



QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL

2023

Diagnostic alimentaire QBO



LES PARTENAIRES / AR GEVELERIEN



Quimper Bretagne Occidentale

20/09/2023

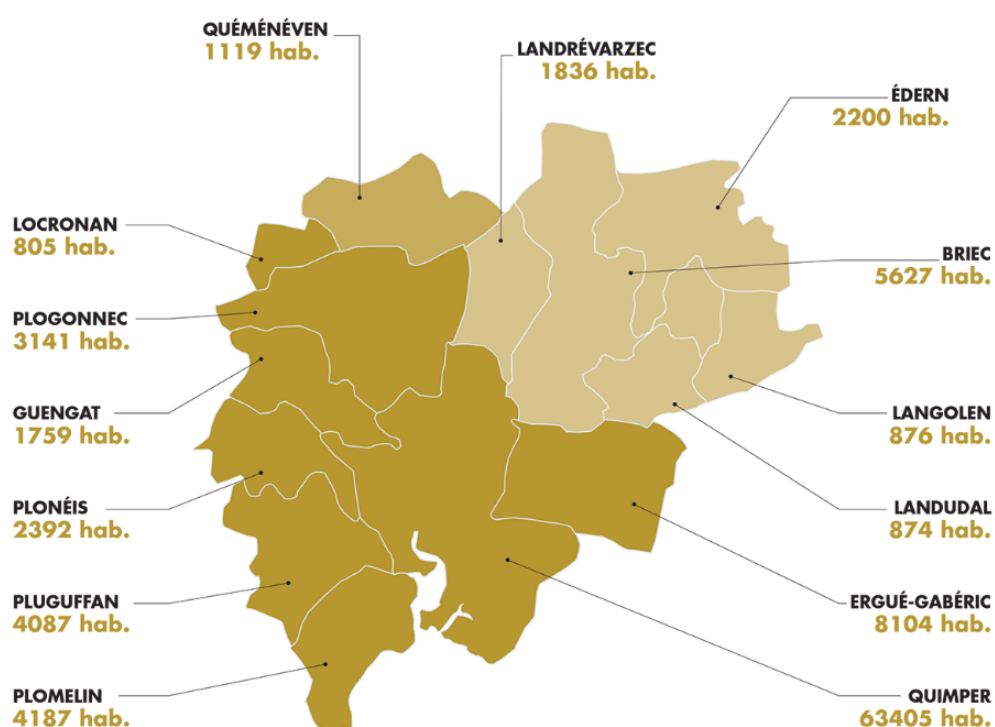
Table des matières

La politique alimentaire et agricole de QBO	2
Le Territoire	2
Contexte	2
Qu'est-ce qu'un PAT ?	4
Une démarche participative	6
Production et distribution alimentaire : quelle offre sur le territoire ?	8
L'agriculture sur le territoire de QBO	9
Les surfaces agricoles utiles (SAU)	9
La production agricole	13
Les exploitants et les exploitations agricoles.....	15
Problématiques soulevées lors des ateliers de travail.....	20
Grille d'analyse et enjeux : agriculture	22
Transformation et distribution alimentaire	24
L'industrie agroalimentaire sur le territoire	24
Les entreprises artisanales du territoire.....	26
La distribution alimentaire sur le territoire	28
Les circuits courts sur le territoire	30
Grille d'analyse et enjeux : agroalimentaire et distribution alimentaire	34
Consommation alimentaire et habitude de vie : Quels types d'alimentation sur le territoire ?	
Quelles demandes sur le territoire ?	36
Enquête sur les habitudes alimentaires des habitants	37
Méthodologie de l'enquête	37
Résultats de l'enquête	39
Grille d'analyse et enjeux : consommation et habitudes alimentaires	42
La précarité alimentaire sur le territoire	44
Vue d'ensemble de la précarité sur le territoire.....	44
Les structures d'aides alimentaires sur le territoire	46
Les difficultés et les besoins relevés par les acteurs de la précarité alimentaire	54
Grille d'analyse et enjeux : précarité alimentaire	56
La restauration collective sur le territoire	58
Les restaurants scolaires du territoire (écoles élémentaires et maternelles)	58
Les établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD)	60
Le service commun de restauration (SCR)	62
Grille d'analyse et enjeux : restauration collective	68
Le PAT de Quimper Bretagne Occidentale en bref	70
Les pistes d'actions	71

La politique alimentaire et agricole de QBO

Le Territoire

Le 1er janvier 2017, Quimper Communauté et la communauté de communes du Pays Glazik disparaissent pour laisser la place à Quimper Bretagne Occidentale. La communauté d'agglomération est constituée de quatorze communes : Briec, Eder, Ergué-Gabéric, Guengat, Landrévarzec, Landudal, Langolen, Locronan, Plogonnec, Plomelin, Plonéis, Pluguffan, Quéménéven et Quimper, la ville centre. Elle a une superficie de 479,4 km² et compte 100 994 habitants.



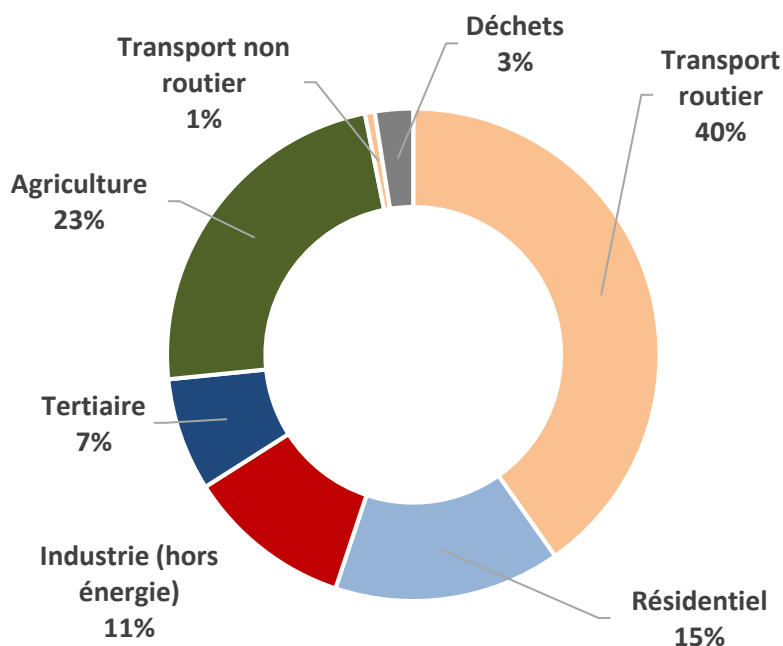
Contexte

A l'heure où les études scientifiques sur le changement climatique sont de plus en plus alarmantes, il devient primordial de se saisir des questions environnementales. En effet, les rapports du GIEC alertent sur les impacts du changement climatique. Il convient aujourd'hui de mettre en place des mesures visant à diminuer les émissions de gaz à effet de serre (GES). Parmi les secteurs pointés du doigt, on retrouve notamment l'agriculture et plus globalement le secteur agroalimentaire.

Entre 1961 et 2016, les émissions agricoles ont presque doublées¹. Hors utilisation de l'énergie, l'agriculture et la sylviculture sont la seconde source d'émission de GES en France, avec 16,1 % des émissions en 2013².

Cela se vérifie à Quimper Bretagne Occidentale, l'agriculture étant le second poste le plus important dans les émissions de GES sur le territoire. Elles représentent 17,97% des émissions en 2016.

Répartition des émissions de Gaz à effet de serre sur le territoire de QBO (2018)



**Source : TerriSTORY®, ALTEREA, Agreste, Ominea, Citepa, programme Territoire Econome en Ressource, Base Carbone®*

Ces chiffres sont parlants mais les enjeux écologiques autour des filières agricoles ne se limitent pas uniquement à ces émissions de GES. De nombreux autres facteurs environnementaux peuvent être pris en compte lorsqu'il est question d'agriculture : pollution des sols et des nappes phréatiques, préservation de la biodiversité, qualité de l'air ...

En plus des enjeux environnementaux, l'agriculture fait l'objet d'attentes sociétales de plus en plus fortes. La pandémie de Covid 19 a mis en exergue la nécessité, pour les territoires, de produire certaines denrées alimentaires identifiées comme essentielles à la souveraineté alimentaire. Bien que 52% du territoire français soit consacré à la l'agriculture³, son système alimentaire s'avère peu

¹ Novethic.fr. « Rapport du GIEC : L'agriculture est à la fois un fardeau et un rempart pour le changement climatique », 8 août 2019.

² Developpement-durable.gouv.fr. « Les émissions de gaz à effet de serre par secteur en France », 2015.

³ Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. « Objectif souveraineté alimentaire », Alim'Agri, no. 1571, février 2021, p.8.

autonome. Il dépend en grande partie des importations, notamment en matière de protéines végétales, tel que le soja, destiné à nourrir nos élevages.

Partant de ces différents constats, Quimper Bretagne Occidentale souhaite définir une stratégie agricole et alimentaire sur le territoire et a décidé de s'engager dans un Projet Alimentaire Territoriale.

Qu'est-ce qu'un PAT ?

Œuvrant pour l'accès du plus grand nombre à une alimentation de qualité et locale, Quimper Bretagne Occidentale a engagé, à l'échelle de l'agglomération, un Projet Alimentaire Territorial (PAT) labélisé en 2021 par le Ministère de l'Agriculture.

"Les projets alimentaires territoriaux (PAT) ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines. Issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture qui encourage leur développement depuis 2014, ils sont élaborés de manière collective à l'initiative des acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens, etc.)." (Ministère de l'agriculture et de l'alimentation). Ces projets se composent de trois dimensions : économique, environnementale et sociale.

Dispositifs transversaux par essence, les PAT regroupent différents domaines de l'action publique (alimentation, agriculture, environnement, santé, justice sociale, économie, aménagement du territoire) pour les mettre en cohérence sur un territoire donné. Ils reposent sur le volontariat des partenaires : collectivités territoriales, agriculteurs, producteurs, entreprises et coopératives de transformation, acteurs de l'économie sociale et solidaire, organismes d'appui et de recherche, société civile. Le Programme National pour l'Alimentation encourage les actions renforçant l'identité des territoires et favorisant une alimentation saine, sûre, durable et accessible à tous. Le soutien aux PAT traduit cette ambition.

Le PAT de Quimper Bretagne Occidentale vise à une relocalisation de la production, notamment maraîchère pour une alimentation de proximité. Il veillera tout particulièrement à l'installation d'agriculteurs sur le territoire, à la promotion des circuits courts et à l'approvisionnement en produits locaux et biologiques de la restauration collective. La lutte contre le gaspillage alimentaire et la précarité alimentaire sont également au cœur du PAT.

Les champs d'actions stratégiques du PAT de QBO

Agriculture :

- Accompagner l'évolution des pratiques en faveur d'une agriculture respectueuse de l'environnement et rémunératrice.

Foncier agricole :

- Préserver et/ou remobiliser les terres agricoles, en les valorisant par une production maraîchère et de légumineuses bio.
- Constituer une ceinture maraîchère autour de QBO.
- Aider les porteurs de projet agricole à s'installer.
- Favoriser le renouvellement des générations agricoles.
- Augmenter la population agricole.

Restauration collective :

- Favoriser le développement d'une alimentation durable, saine et locale en restauration collective.
- Continuer à développer une alimentation biologique, en diversifiant les sources protéiniques et en engageant un plan de réduction du gaspillage alimentaire.

Circuits courts et alimentation Bio :

- Faciliter l'accès aux produits locaux (production locale, micro logistique, stratégie numérique, projet de légumerie...).
- Renforcer et/ou créer des filières pour favoriser le circuit-court. Faciliter l'accès aux aliments Bio.

Eau et biodiversité :

- Adopter une gestion intégrée de la ressource en eau dans nos systèmes alimentaires.
- Aider les agriculteurs souhaitant favoriser la biodiversité autour et à l'intérieur de leurs cultures (plantation de haies, constitution de talus, agriculture plus durable,...).

Précarité alimentaire :

- Lutter contre la précarité alimentaire et permettre à tous les habitants d'accéder à une alimentation saine, locale et responsable.

Sensibilisation :

- Développer une culture du consommer sain, local et responsable. Valoriser l'identité locale, culturelle et gastronomique de notre territoire.

Une démarche participative

Les citoyens revendiquent aujourd'hui de plus en plus la volonté de reprendre le pouvoir sur la manière d'accéder aux denrées alimentaires et souhaitent se reconnecter à l'agriculture et à l'alimentation. Le PAT et son diagnostic doivent permettre d'obtenir une image globale des usages sur le territoire en interrogeant les acteurs des systèmes alimentaires sur leurs pratiques, leurs projets et leurs besoins.

Un comité des acteurs locaux dans le domaine de l'alimentation a eu lieu le 22 mars 2022 où une centaine de personnes étaient conviées. Lors de cette réunion, il a été rappelé l'objectif de la collectivité dans le cadre de la démarche de son Plan Alimentaire Territorial avec le témoignage d'une collectivité engagée depuis quelques années. Pour la suite de la démarche, Quimper Bretagne Occidentale a demandé aux participants de s'inscrire à des ateliers thématiques.

Ces ateliers se sont tenus entre le 6 mai 2022 et le 10 juin 2022 avec les thématiques suivantes :

- Agriculture et foncier agricole ;
- Restauration collective ;
- Précarité alimentaire et sensibilisation au bien manger ;
- Circuits de distribution alimentaire et alimentation bio.

Ils ont réuni près de 70 personnes avec des échanges riches permettant de prendre conscience des difficultés et des enjeux du sujet. L'ensemble des échanges ont permis d'enrichir ce diagnostic.

En parallèle, un questionnaire a été élaboré à partir de la trame de celui diffusé dans le cadre de la « maison de l'alimentation » : manifestation ayant eu lieu au sein de la Ville de Quimper à l'automne 2021. Plus de 260 questionnaires ont été retournés en provenance de quasiment l'ensemble des communes de Quimper Bretagne Occidentale.

Deux autres ateliers se sont ensuite déroulés en juin 2023. Le premier portait sur la thématique de la précarité alimentaire, organisé en



partenariat avec l'association *Aux Goûts Du Jours*. Il faisait suite à des entretiens individuels réalisés auprès des acteurs de l'aide alimentaire et des travailleurs sociaux. L'atelier a réuni 37 personnes. La seconde rencontre a été organisée avec les maraîchers et les porteurs de projet agricole du territoire et a réuni 15 personnes.



Différentes rencontres ont également eu lieu avec les acteurs de l'agriculture et de l'alimentation. Les communes de l'agglomération ont joué un rôle important de relais auprès des acteurs et ont été sollicitées via un questionnaire et des échanges téléphoniques.

D'autre part, la ville de Briec initie, depuis deux ans, plusieurs actions du Plan Alimentaire Territorial visant à préserver la présence de fermes sur le territoire et les multiples savoir-faire liés à cette économie locale. Elle souhaite ainsi promouvoir une économie qui s'inscrit dans des actions de durabilité.

Ainsi, un groupe de travail d'agriculteurs briecois coordonné par l'élue à l'agriculture et à l'alimentation s'est réuni régulièrement pour faire émerger les besoins et actions nécessaires sur le territoire, pour soutenir les productions et engager une démarche de transition nécessaire. À l'issue des premières réunions, il a été décidé de missionner la Chambre d'Agriculture sur deux actions :

- Une action vers les agriculteurs cédants :
 - Répertoire les agriculteurs de plus de 57 ans.
 - Réunions collectives sur la cessation d'activité agricole, la retraite, la transmission.
 - Mise en réseau et accompagnement des cédants pendant 3 ans.
- Une action collective d'échanges parcellaires.

Parallèlement, un projet de collectage mené en partenariat avec Bretagne Culture Diversités a été réalisé par la commune. Au printemps dernier, durant plusieurs semaines, 6 collecteurs bénévoles et un photographe sont partis à la rencontre des hommes et des femmes témoins de la vie à la ferme à Briec, sur la période des années 1950 à 1980. Une exposition de photographies a eu lieu en septembre 2023 et les témoignages sont disponibles sur <https://briecclaviealaferme.blogspot.com>. D'autres actions seront ensuite menées, notamment en lien avec les écoles.

La ville de Briec a également initié avec l'agglomération un projet ambitieux de transition agricole en lien avec les agriculteurs du territoire. Le projet consiste à co-construire avec les agriculteurs un plan d'actions intégrant de nouveaux leviers agronomiques : préventif, curatif et d'autonomisation. Il s'agit ainsi de mettre en avant les alternatives déjà utilisées et celles d'intérêt à développer.

Production et distribution alimentaire : quelle offre sur le territoire ?

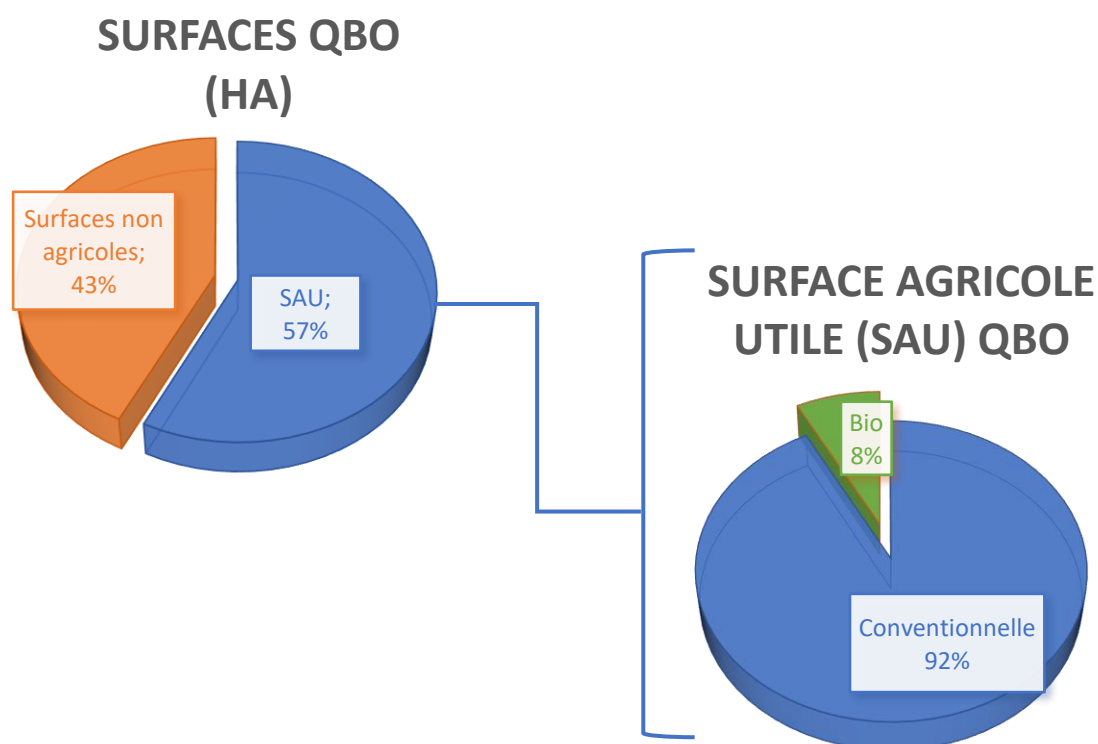


L'agriculture sur le territoire de QBO

Les surfaces agricoles utiles (SAU)

Les sols de la collectivité sont largement occupés par des surfaces agricoles utiles (SAU). La « SAU est une notion normalisée dans la statistique agricole européenne. Elle comprend les terres arables (y compris pâturages temporaires, jachères, cultures sous abri, jardins familiaux...), les surfaces toujours en herbe et les cultures permanentes (vignes, vergers...) ».⁴

Les parcelles agricoles représentent 57% de la surface totale du territoire de l'agglomération avec 27 468 hectares de SAU⁵. Ce pourcentage est identique à celui du Finistère.⁶ Le territoire comprend 2108 hectares exploités en agriculture biologique. L'agriculture conventionnelle reste donc largement prédominante et représente 92% des SAU de QBO⁷.



Le territoire est en dessous des moyennes régionale et nationale : en Bretagne, la SAU en agriculture biologique représente 8,6% des surfaces¹ et à l'échelle nationale elle atteint 10%¹. Le Finistère reste le département breton possédant le moins d'hectares en agriculture biologique.

⁴ Insee.fr, « Définition superficie agricole utilisée /SAU », 2020.

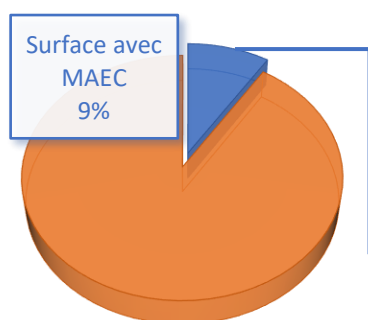
⁵ Sources : Données RPG 2020 – DRAAF.

⁶ Chambre d'agriculture, « LES FILIÈRES AGRICOLES ET AGROALIMENTAIRES : LE FONCIER AGRICOLE », 2020.

⁷ Sources : Données RPG 2020 – DRAAF.

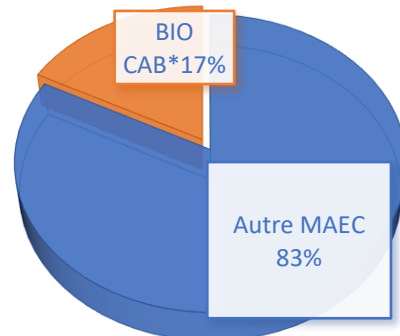
D'autre part, les parcelles ayant des mesures agro-environnementales et climatiques (MAEC) s'élève à 9% des surfaces agricoles. « Les MAEC permettent d'accompagner les exploitations agricoles qui s'engagent dans le développement de pratiques combinant performance économique et performance environnementale ou dans le maintien de telles pratiques lorsqu'elles sont menacées de disparition. C'est un outil clé pour la mise en œuvre du projet agroécologique pour la France. Ces mesures sont mobilisées pour répondre aux enjeux environnementaux rencontrés sur les territoires tels que la préservation de la qualité de l'eau, de la biodiversité, des sols ou de la lutte contre le changement climatique »⁸.

SAU 2020



RÉPARTITION DES MESURES ENVIRONNEMENTALES EN

2020



*CAB = Conversion à l'agriculture biologique.

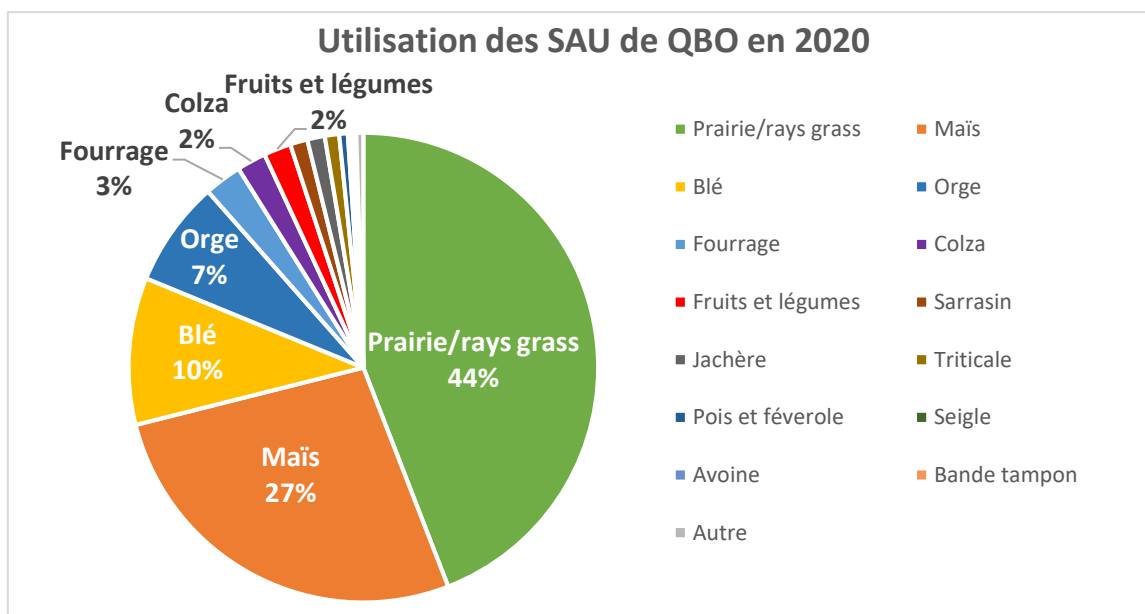
Autre MAEC :

- Système polyculture-élevage d'herbivores dominante élevage :
 - Evolution 12% maïs - 70% herbe
 - Evolution 18% maïs - 65% herbe
 - Evolution 28% maïs - 55% herbe
 - Maintien 12% maïs - 70% herbe
 - Maintien 18% maïs - 65% herbe
 - Maintien 28% maïs - 55% herbe
- Absence de fertilisation et gestion de l'herbe par la fauche
- Absence de fertilisation et réduction de la pression au pâturage
- Gestion de l'herbe par la fauche
- Maintien de l'ouverture et absence de fertilisation
- Mise en place d'un couvert herbacé pérenne
- Semis direct sous couvert permanent

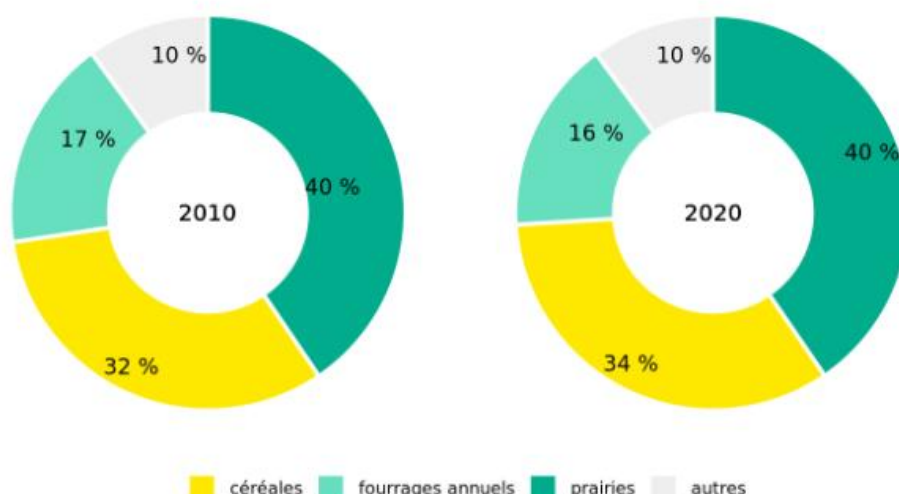
⁸ Ministère de l'agriculture et l'alimentation, « MAEC : les nouvelles mesures agro-environnementales et climatiques de la PAC », (agriculture.gouv.fr), 2021.

78% des MAEC mises en place sur le territoire sont sur des parcelles cultivées en agriculture conventionnelle. Cela montre la volonté de ces exploitants de travailler sur les questions environnementales.

Concernant l'utilisation de ces surfaces, les prairies et les parcelles de maïs sont largement prédominantes. Elles représentent plus de 70% des SAU. Cela s'explique par le grand nombre d'élevages sur le territoire, le maïs étant souvent plébiscité en alimentation animale.



Répartition des cultures principales
Finistère

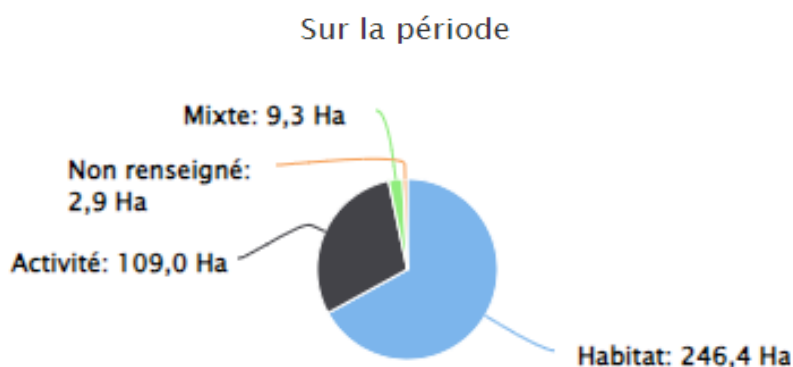
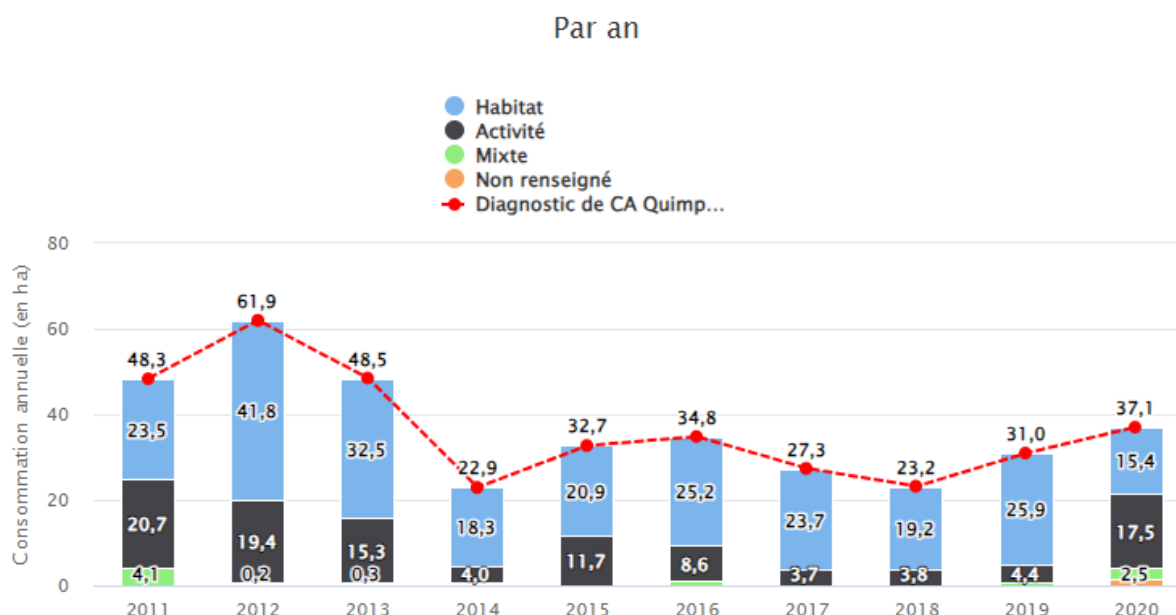


fourrages annuels : maïs fourrage et ensilage, plantes sarclées fourragères, légumineuses fourragères annuelles pures (hors luzerne) ou en mélange (y. c. avec des céréales). prairies : prairies artificielles (dont luzerne), prairies temporaires, prairies permanentes productives et peu productives, bois pâturés (uniquement en 2020).
source : Agreste – recensements agricoles 2010 et 2020

Artificialisation des terres

Le besoin en infrastructures urbaines et notamment en logements a entraîné une artificialisation des sols. « Ce phénomène consiste à transformer un sol naturel, agricole ou forestier, par des opérations d'aménagement pouvant entraîner une imperméabilisation partielle ou totale, afin de les affecter notamment à des fonctions urbaines ou de transport (habitat, activités, commerces, infrastructures, équipements publics...) »⁹. Ainsi, sur le territoire, 367,6 hectares¹⁰ de surfaces naturelles, agricoles ou forestières ont été artificialisés entre 2011 et 2020. Parmi ces hectares, 109 ont été artificialisés pour l'activité et 246,4 pour l'habitat.

La part de la surface communale artificialisée sur la période est plus importante à l'échelle du territoire de QBO qu'à l'échelle du Finistère : 0,74% contre 0,67%. En France, l'équivalent d'un département comme le Var a été artificialisé en l'espace de dix ans¹¹. 70 % de ces hectares s'avèrent être des terres agricoles riches.¹²



⁹ Ministère de la Transition écologique, « Artificialisation des sols », 12 juillet 2021. (ecologie.gouv.fr).

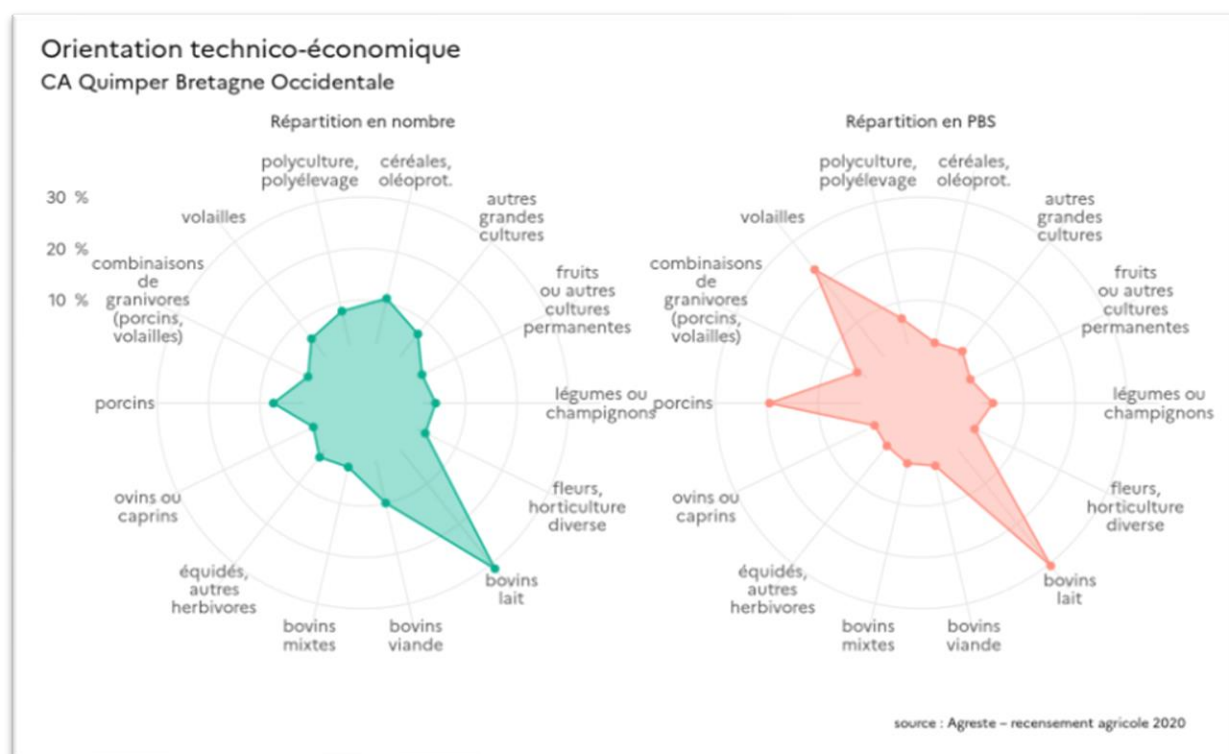
¹⁰ Diagnostic artificialisation QBO (beta.gouv.fr)

¹¹ Terre.net, « Rapport Cour des comptes sur l'artificialisation des terres », 13 novembre 2020.

¹² Ibid.

La production agricole

Comme à l'échelle du Finistère, la filière laitière est la plus importante sur le territoire. L'élevage de bovins laitiers représentent 36% des exploitations et a la production brute standard (PBS) la plus importante du territoire : 31 620 K€¹³. La production brute standard décrit un potentiel de production des exploitations et permet de classer les exploitations selon leur dimension économique. Les porcins et les volailles sont également très présents sur QBO.



Les exploitations de fruits et de légumes sont quant à elles peu présentes sur le territoire. En PBS, elles représentent respectivement 677 K€¹⁴ et 4 139 K€¹⁵. Le nombre d'exploitations maraîchères (légumes) a néanmoins augmenté entre 2010 et 2020.

¹³ Source : Agreste – recensements agricoles 2010 et 2020.

¹⁴ Ibid.

¹⁵ Ibid.

Les orientations technico-économiques des exploitations agricoles du territoire en 2010 et 2020

*Orientation technico-économique
CA Quimper Bretagne Occidentale*

	exploitations		SAU (ha)		UGB		ETP		PBS (k€)
	2010	2020	2010	2020	2010	2020	2010	2020	2020
total exploitations <i>dont</i>	522	435	27 781	27 635	86 433	75 488	830	803	103 775
céréales et/ou oléoprotéagineux	33	47	860	2 535	17	65	16	40	2 112
autres grandes cultures	25	31	1 377	1 824	282	158	24	27	3 009
fruits ou autres cultures permanentes	17	12	240	170	s	0	28	23	677
légumes ou champignons	13	18	69	s	0	4	27	104	4 139
fleurs et/ou horticulture diverse	19	15	52	62	s	0	66	76	1 630
viticulture	—	—	—	—	—	—	—	—	—
bovins lait	186	135	12 904	12 336	22 433	21 423	326	263	31 620
bovins viande	44	43	1 685	2 369	2 482	3 461	40	40	2 592
bovins mixtes	11	12	944	1 106	1 681	1 783	18	14	2 099
équidés et/ou autres herbivores	18	15	242	367	312	505	12	16	663
ovins ou caprins	5	s	43	63	27	24	4	s	s
porcins	42	32	3 067	2 707	23 993	18 197	88	80	20 183
combinaisons de granivores (porcins, volailles)	20	8	2 094	969	8 798	3 480	47	17	3 913
volailles	40	26	942	655	20 046	22 093	60	44	24 020
polyculture et/ou polyélevage	49	36	3 262	2 397	6 342	4 295	75	56	7 097

Source : Agreste – recensements agricoles 2010 et 2020 ;

champ : sièges dans le territoire, hors collectifs ou vacantes ;

s : secret statistique ;

— : pas de données

Les exploitants et les exploitations agricoles

Caractéristiques des exploitations

La répartition des exploitations sur le territoire coïncide avec celle des SAU. Le pourcentage d'exploitations en agriculture biologique sur le territoire est quant à lui plus important que le pourcentage en surface : 8% des SAU contre environ 13%¹⁶ des exploitations. Cette tendance se confirme également à l'échelle régionale avec 13,6%¹⁷ des exploitations en agriculture biologique.

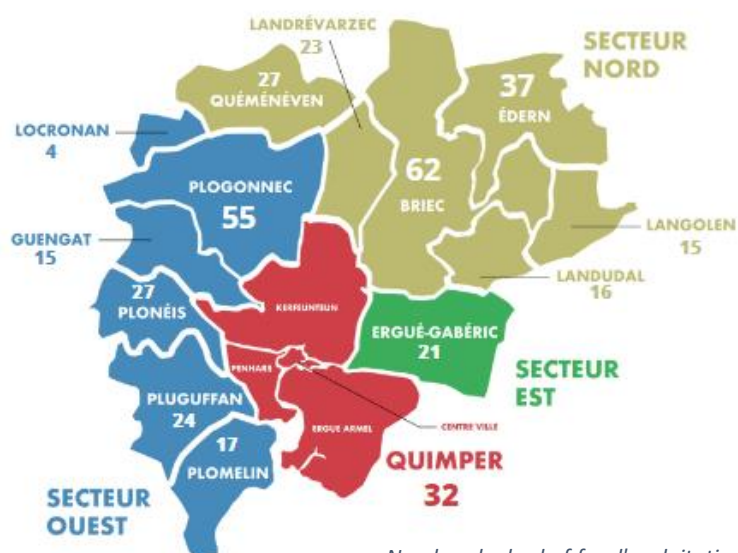
Cette différence s'explique par la taille des exploitations. En effet, les exploitations bio sont souvent de plus petite taille que celles en agriculture conventionnelle.

Le paradigme du modèle agricole productiviste reposant sur une conception familiale semble ainsi évoluer en raison de l'apparition d'un autre modèle agricole basé sur une approche paysanne, et dont les porteurs de projet ne sont souvent pas issus du milieu agricole.

Les exploitants, à la fois propriétaires (foncier souvent issu d'un héritage familial) et locataires (parcelles agrandissant l'exploitation), sont actuellement les plus nombreux en France. Toutefois, de plus en plus d'exploitants deviennent salariés et ne possèdent plus les terres qu'ils exploitent.

Caractéristiques des exploitants

Quimper Bretagne Occidentale compte 375 chef.fes d'exploitation sur son territoire dont 23 maraîchers en agriculture biologique.¹⁸ Il est toutefois important de souligner qu'il peut y avoir plusieurs chef.fes par exploitation. De même tou.tes les exploitant.es ayant une parcelle agricole sur le territoire n'ont pas leur siège d'exploitation sur une commune de QBO. En effet, 163 chef.fes d'exploitation ont des terres sur une ou plusieurs communes de QBO mais ont un siège d'exploitation situé en dehors du territoire. 538 chef.fes d'exploitation ont au moins une parcelle agricole sur le territoire.



Nombre de de chef.fes d'exploitation par commune

¹⁶ GAB « La bio en 2020 sur le territoire de QBO (chiffre 2029).

¹⁷ Réseaux GAB-FRAB, « L'agriculture biologique en Bretagne » (agrobio-bretagne.org), 2020.

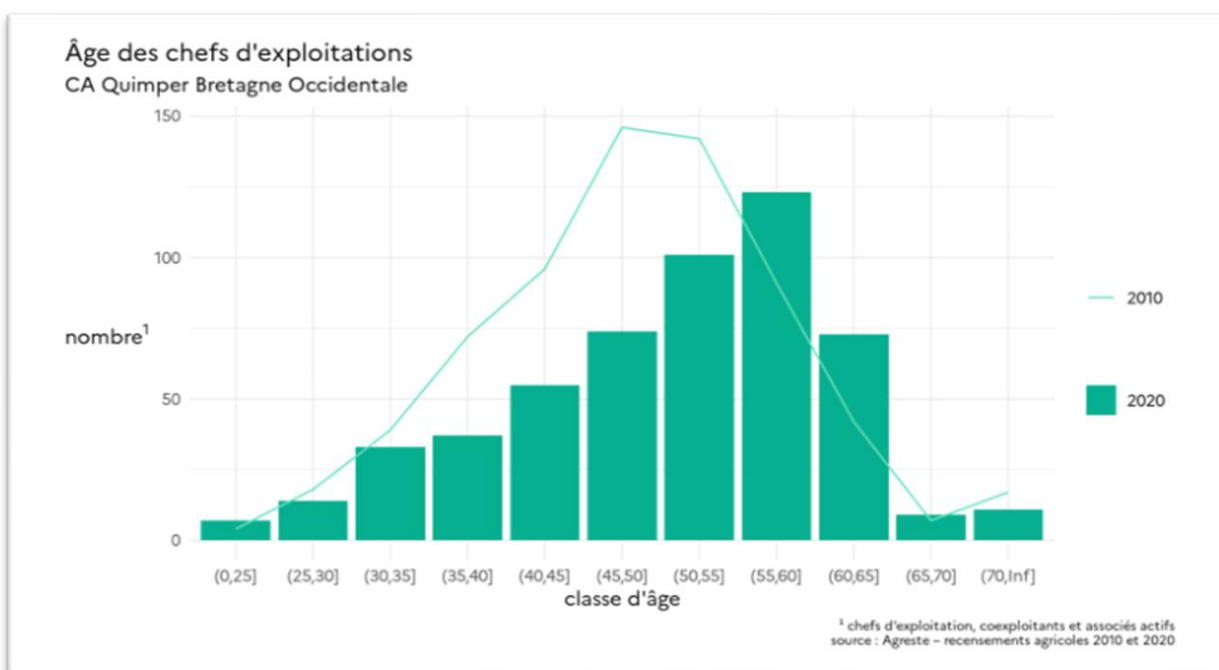
¹⁸ GAB 29

La commune comptant le plus de chef.fes d'exploitation ayant leur siège sur le territoire de QBO est Briec avec 62 chef.es. Elles sont suivies de Plogonnec, d'Edern et de Quimper.

Chef.fes d'exploitation agricole par commune ayant leur siège sur le territoire de QBO	
Communes de QBO	Nombres de chef.fes d'exploitation
Briec	62
Plogonnec	55
Edern	37
Quimper	32
Quéménéven	27
Plonéis	27
Pluguffan	24
Landrévarzec	23
Ergué-Gabéric	21
Plomelin	17
Landudal	16
Langolen	15
Guengat	15
Locronan	4
Total :	375

**Données issues du RPG 2020*

Sur le territoire de la collectivité, la population agricole est aujourd'hui vieillissante. En effet, la majorité des chef.fes d'exploitation ont entre 55 et 60 ans. A l'inverse, les plus jeunes sont largement minoritaires. Plus de 50 % des agriculteurs vont être confrontés à un enjeu de transmission dans les dix ans. Le renouvellement des générations agricoles et la transmission des exploitations de ces futurs cédants constituent aujourd'hui un enjeu fort sur le territoire.



Il convient également de noter que les femmes sont peu représentées dans les exploitations. Elles ne représentent que 23% des chef.fes d'exploitation du territoire en 2020. Il y a moins de cheffes d'exploitation agricole sur le territoire de QBO qu'à l'échelle de la Bretagne (27%)¹⁹.

Chiffres clés
CA Quimper Bretagne Occidentale

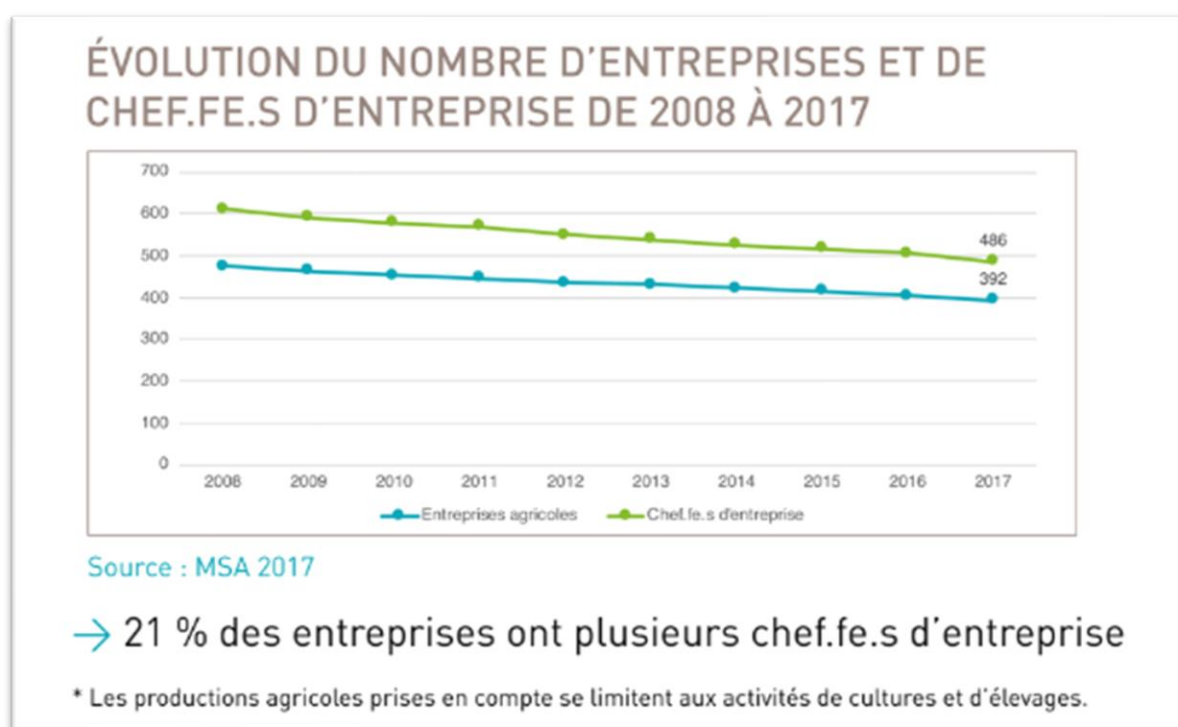
	2010	2020	évolution
nombre total d'exploitations	522	435	-17 %
SAU totale (ha)	27 781	27 635	-1 %
SAU moyenne (ha)	53,2	63,5	19 %
PBS totale (k€)	131 578	103 775	-21 %
total UGB	86 433	75 488	-13 %
travail total (ETP)	829,8	803,1	-3 %
nombre de chefs d'exploitation ¹	674	537	-20 %
— dont femmes	24 %	23 %	-1 point
âge moyen des chefs d'exploitation ¹	49	51	+2 ans

¹⁹ Chambre d'agriculture de Bretagne

Population agricole

Le nombre d'exploitations agricoles sur le territoire de QBO a considérablement chuté au cours de ces dernières années. Entre 2010 et 2020, QBO a perdu 17% de ses exploitations²⁰. Cette tendance ne semble pas s'inverser et s'explique d'une part par l'artificialisation des terres agricoles et d'autre part par l'agrandissement des exploitations. Ce dernier point est prépondérant pour expliquer cette diminution du nombre d'exploitations sur le territoire.

L'action de repérage anticipé des exploitations libérables sans repreneur dans les 5 menée sur la commune de Briec a notamment identifiés 5 agriculteurs cédants sans successeur. Actuellement, le nombre d'exploitants agricoles français baisse de 1 à 3 points de pourcentage par année. Pour deux ou trois départs à la retraite, seul un nouvel exploitant s'installe²¹. En France, « le nombre d'exploitations a baissé de plus de moitié en une trentaine d'années, alors que leur surface moyenne a augmenté de 43 à 63 hectares entre 2000 et 2016 »²².



Graphique réalisé par la Chambre d'Agriculture

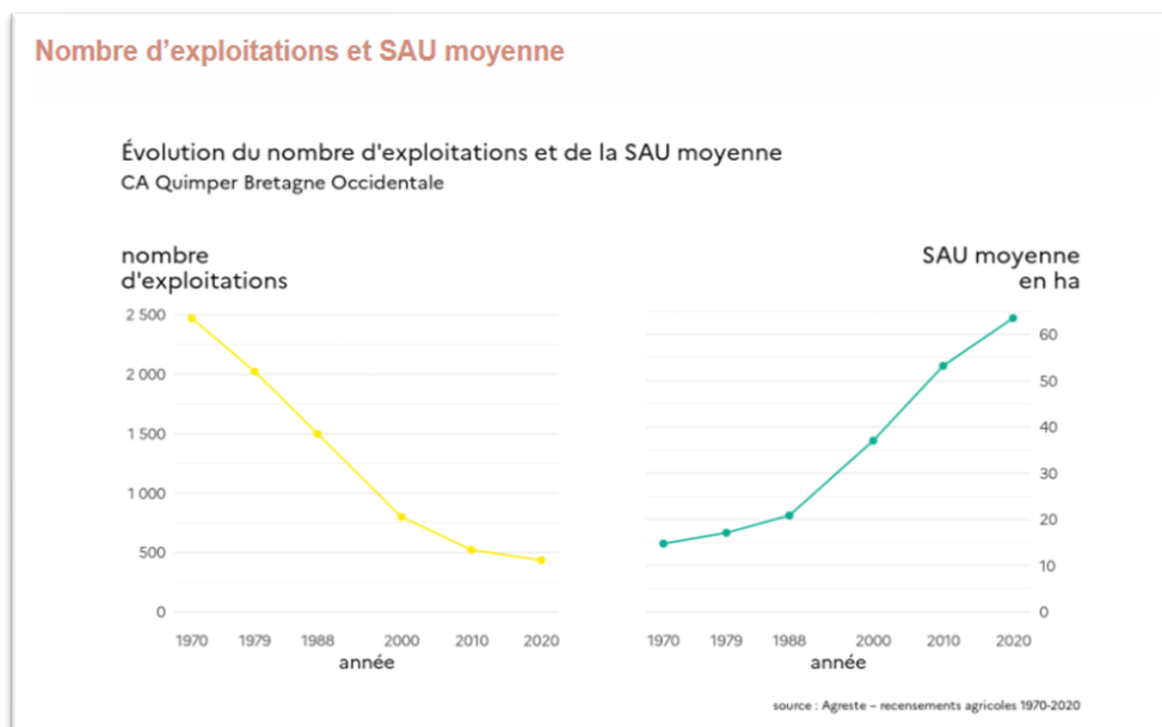
Aujourd'hui, il n'est pas rare d'observer sur le territoire des exploitations agricoles d'une centaine d'hectares. Les agrandissements réalisés de génération en génération impliquent que les fermes soient

²⁰ Agreste recensement agricole 2010 et 2020

²¹ Previssima.fr, « La MSA inquiète du départ massif des agriculteurs à la retraite », 2019.

²² Terre.net, « Rapport Cour des comptes sur l'artificialisation des terres », 13 novembre 2020.

toujours plus grandes. Les enfants d'agriculteurs sont de moins en moins enclins à reprendre les exploitations familiales. Les transmissions agricoles sur le territoire s'avèrent donc de plus en plus compliquées pour les cédants : ces terres agricoles partant le plus souvent à l'agrandissement.



Le bâti, et notamment les logements, peuvent également être séparés des terres. Vendre la maison d'une exploitation agricole séparément du foncier permet d'en tirer une valeur plus élevée sur le marché de l'immobilier. Du fait de cette pratique, des agriculteurs et porteurs de projet peinent à se loger.

Aides à l'installation de QBO à destination des agriculteurs

Depuis ces dernières années, en moyenne 7 agriculteurs.trices s'installent tous les ans sur l'agglomération. Depuis 2015, afin de soutenir l'agriculture, activité économique majeure sur son territoire, Quimper Bretagne Occidentale accorde une aide financière aux agriculteurs qui s'installent sur l'agglomération. Ce soutien prend la forme d'une aide à l'investissement plafonnée à 4 000 € pour toutes les installations ayant bénéficié d'un accompagnement dans le cadre du 3P (Plan de Professionnalisation Personnalisé) par la Chambre d'Agriculture.

Les conditions d'attribution de l'aide sont les suivantes :

- ❖ Le siège social de l'exploitation doit être implanté sur l'une des communes de Quimper Bretagne Occidentale ;
- ❖ Le créateur ou le repreneur doit être cotisant à la mutualité sociale agricole ;

- ❖ Le créateur ou le repreneur doit être inscrit dans le parcours d'aide à l'installation et ce quel que soit son âge.

De mai 2015 à décembre 2021, 46 jeunes agriculteurs ont été soutenus par la Communauté d'agglomération pour un montant total de subvention de 184 000 €.

En 2021, 9 nouveaux agriculteurs ont obtenu une subvention de 4 000 €, soit un montant global de 36 000 € financé par Quimper Bretagne Occidentale. Une demande concernait la commune de Briec, deux pour Guengat, une pour Langolen, trois pour Plogonnec, une pour Plonéis et une pour Pluguffan. Parmi les 8 exploitations soutenues, 2 sont en agriculture biologiques et concernent 4 agricultrices et 5 agriculteurs.

Problématiques soulevées lors des ateliers de travail

Au cours de l'atelier de travail sur l'agriculture et le foncier regroupant dix-huit personnes et ayant eu lieu en mai 2022, deux grandes problématiques ont été identifiées :

- La disparition de l'élevage et des prairies
- Le renouvellement des générations agricoles

L'agriculture et l'élevage sont des éléments structurants du territoire et constitue une part importante de l'économie locale. La disparition croissante des exploitations, et plus particulièrement de l'élevage au profit des cultures de céréales, soulève de nombreuses problématiques d'ordre social, environnemental et économique : entretien des paysages, maintien des prairies et des éco friches, entretien des sols, souveraineté alimentaire, ... L'élevage bénéficie également aux autres cultures et notamment aux cultures maraîchères en offrant du fertilisant. Les acteurs présents lors de cet atelier ont ainsi soulevé l'importance de soutenir une « agriculture vivrière ».

Le secteur de l'agriculture est économiquement puissant mais doit sans cesse s'adapter car il est confronté aux enjeux de la transition écologique, aux crises géopolitiques, aux épidémies, aux attentes de la société et, intrinsèquement, de grands enjeux sont à relever :

- ❖ Le nombre d'exploitations diminue. Les structures s'agrandissent, font travailler de plus en plus de personnes et ont recours à des prestations extérieures. Cela demande aux dirigeants de devenir de vrais managers.
- ❖ L'image parfois négative du grand-public vis-à-vis du secteur agricole et la méconnaissance des potentialités d'emplois salariés en agriculture sont un frein à l'arrivée de candidats.
- ❖ Le nombre d'installations s'érode, les départs en retraite sont encore moins compensés que par le passé (1 installation pour 4 départs).

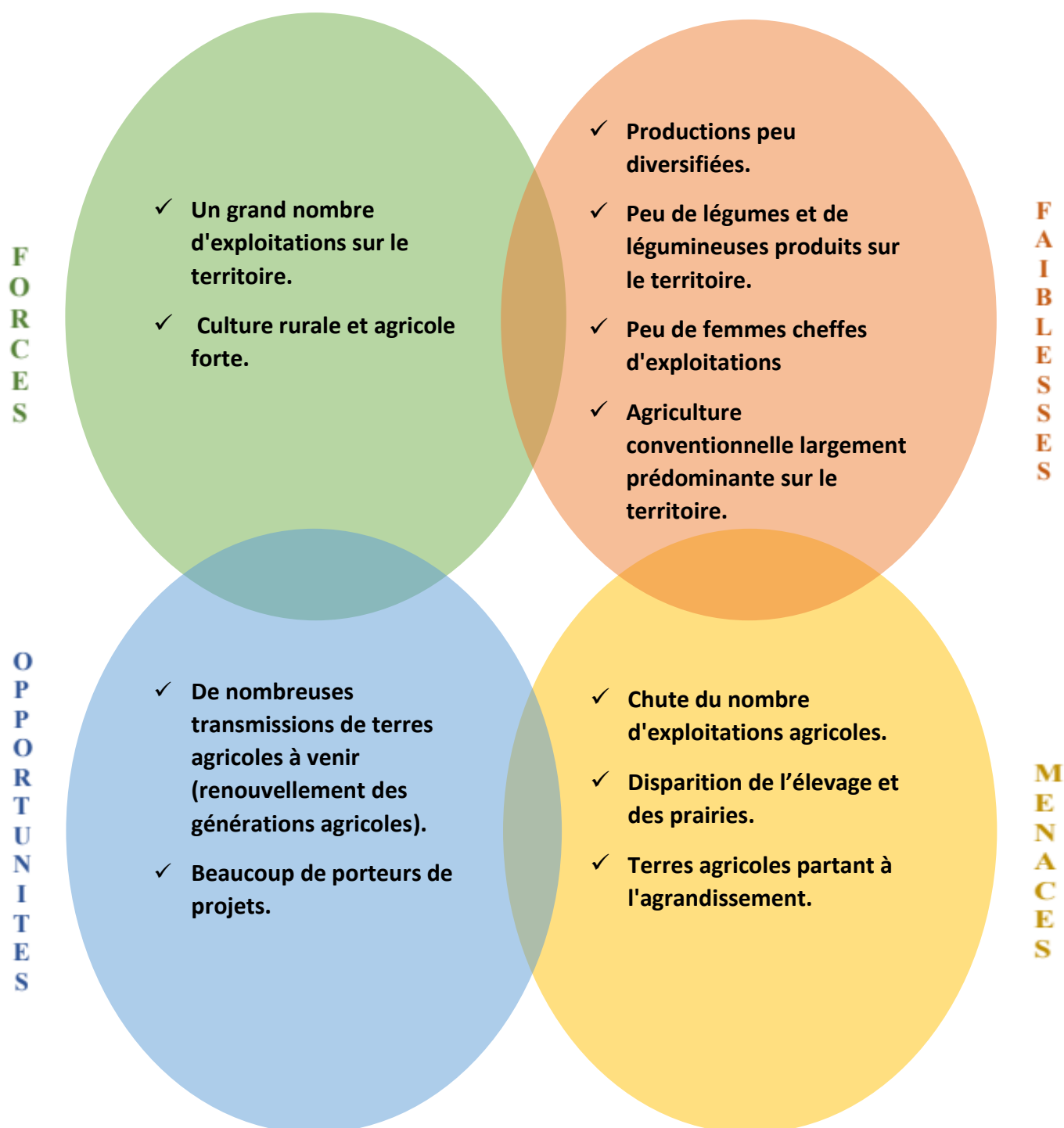
A Briec, 14 agriculteur.trices proches de la retraite n'ont pas de repreneurs pour leur exploitation à court terme. Le modèle de transmission familiale représente 55% des cessions. 45% des transmissions se font donc hors modèle familial. Ces dernières constituent donc un levier d'action important.



Nuage de mot réalisé à partir des attentes des participants de l'atelier « agriculture et foncier ».

Grille d'analyse et enjeux : agriculture

Grille d'analyse



Enjeux

E

N

J

E

U

X

Le renouvellement des générations agricoles :

- Accompagner/aider les agriculteurs et agricultrices dans leur projet de transmission d'exploitation agricole.
- Lutter contre la chute du nombre d'exploitations sur le territoire.
- Éviter que les terres des anciennes exploitations ne partent à l'agrandissement.
- Accompagner/aider les porteurs de projet agricole à s'installer.
- Faciliter l'accès au foncier.
- Valoriser le travail des agricultrices auprès de la profession et du grand public.

Favoriser une agriculture plus respectueuse de l'environnement :

- Accroître la résilience des systèmes agricoles face aux changements climatiques.
- Favoriser des pratiques plus respectueuses de l'environnement dans l'agriculture sur le territoire.
- Favoriser la qualité des sols (stockage de carbone, qualité de l'eau) : maintenir les prairies et l'élevage herbivore, réduire la production de maïs.
- Augmenter la part des surfaces agricoles utiles (SAU) en bio.
- Augmenter le nombre des exploitations en agriculture biologique.

Accroître l'autonomie alimentaire du territoire :

- Diversifier les productions sur le territoire.
- Favoriser la polyculture.
- Augmenter le nombre d'exploitations maraîchères.



Entreprises emblématiques de la filière agroalimentaire à QBO

ENTREPRISE	COMMUNE	ACTIVITE	MARQUE/PRODUIT SPECIFIQUE
GERMICOPA	Quimper	Pommes de terre	Créateur de variétés de pommes de terre
DOUX	Quimper	Volaille	Père Dodu
BEURALIA (SODIAAL)	Quimper	Laitages	Le beurre
ENTREMONT (SODIAAL)	Quimper	Laitages	Entremont, Meule d'Or
LAITERIE LE GALL (SILL)	Quimper	Laitages	Le beurre, le lait ribot
JEAN CABY	Ergué-Gabéric	Salaisons, charcuterie	Jean Caby
MARIE (LDC) Plats	Briec	Cuisinés	Marie
MERALLIANCE	Quimper	Poissons transformés	Armoric
SAUPIQUET (Bolton)	Quimper	Poissons transformés	Saupiquet
BISCUITS PANIER	Briec	Biscuits	-
LOC MARIA (Galapagos)	Plomelin	Biscuits	Créateurs des crêpes dentelles
CAFES COIC	Plomelin	Boissons	Cafés
DISTILLERIE DES MENHIRS	Plomelin	Boissons	Whisky blé noir Eddu
LABEXIA (Carso)	Quimper	Laboratoire d'analyses	-
KRAMPOUZ IAA	Pluguffan	Matériel	Billig
CAPIC	Quimper	Equipementier	-
LIMA	Quimper	Equipementier	Leader mondial séparation de viande
HEMA-SIDEL	Quimper	Equipementier	-
BOLLORE division films plastiques	Ergué-Gabéric	Emballage	Films alimentaires

* Les entreprises sélectionnées sont celles qui ont plus de 100 salariés ou celles qui ont un produit unique en Cornouaille.



L'association Produit en Bretagne est la plus grande association française gérant une marque collective de territoire. Elle compte 472 entreprises et 55000 produits référents en 2021. 47% des adhérents de « Produit en Bretagne » sont dans le Finistère et 24% sont en Cornouaille²⁶.

²⁶ Rapport « La filière aliment » iays, 2014.

Les entreprises artisanales du territoire

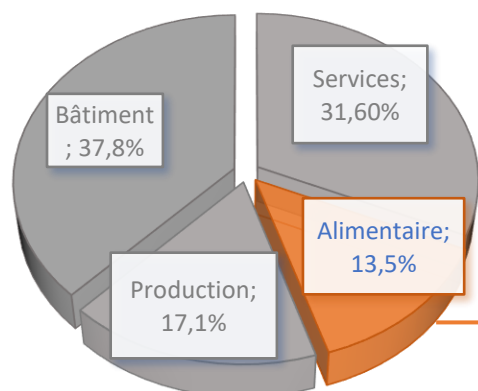
Les artisans alimentaires sont des transformateurs et deux tiers d'entre eux sont des commerçants de proximité. Ils jouent un rôle économique important et sont présents sur l'ensemble des communes de l'agglomération. Les artisans sont les premiers employeurs de France.

Typologie des entreprises artisanales

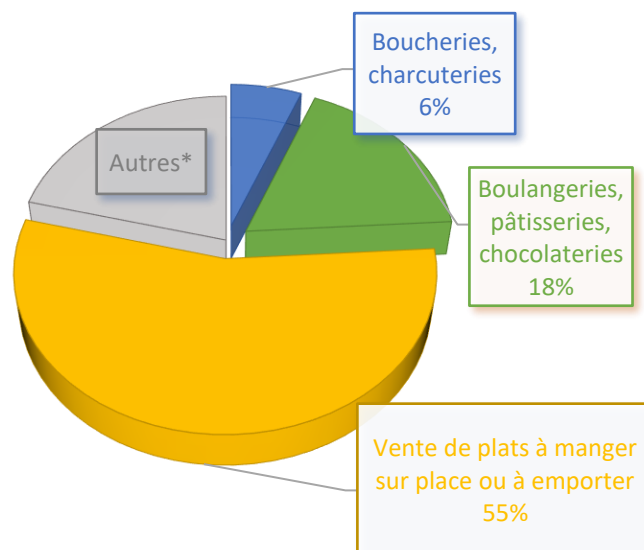
Le territoire de QBO comptait en janvier 2023, 386 entreprises artisanales alimentaires²⁷ soit 13.4 % des entreprises artisanales du territoire. 77 de ces entreprises sont en régime microsocial.

Entreprises artisanales de QBO

SECTEURS D'ACTIVITÉS



SECTEUR ALIMENTAIRE - COMMERCE DE PROXIMITÉS



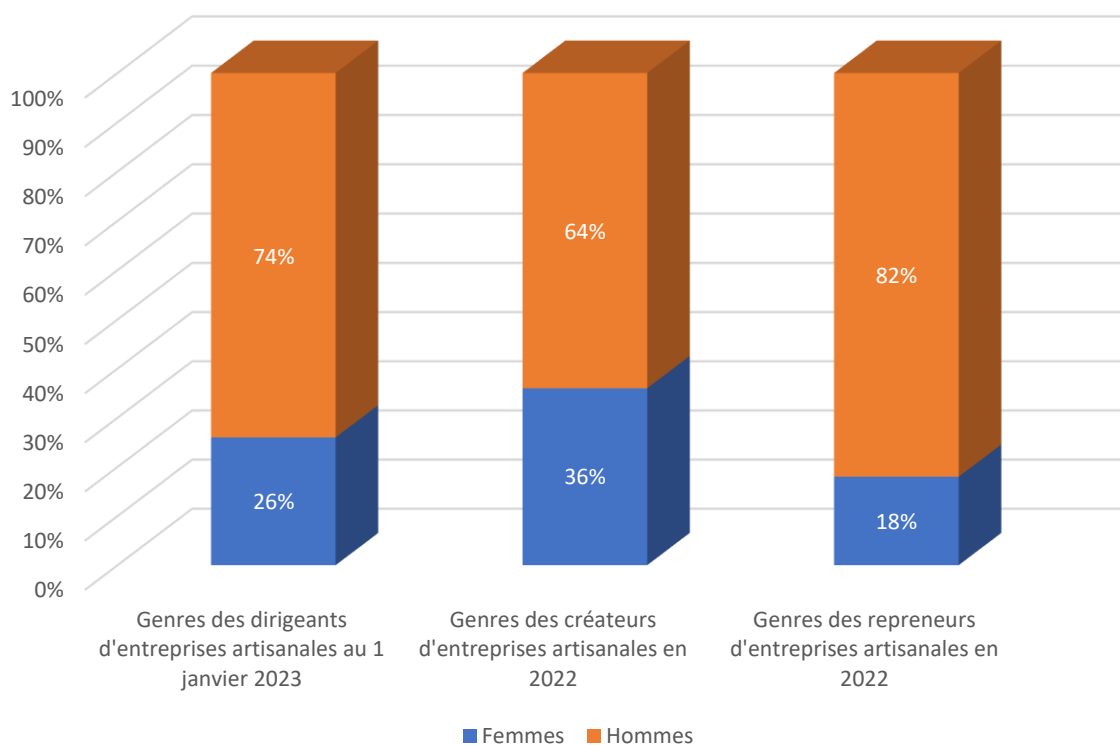
*Autres : Artisans transformateurs (brasseurs, meuniers, ...) et poissonneries.

En 2022, 44 entreprises artisanales alimentaires ont été créées et 19 ont été reprises. Cela représente respectivement 11,7% des créations d'entreprises artisanales et 33,3% des reprises sur l'année 2022.

²⁷ « Portrait de territoire QBO », CMA Bretagne, Janvier 2023.

Profil des artisans

Les dirigeants d'entreprises artisanales (tous secteurs confondus) sont majoritairement des hommes. Seuls 26% d'entre eux sont des femmes²⁸. Ce chiffre augmente cependant parmi les dirigeantes ayant créé leur entreprise (36%).



La moyenne d'âge des dirigeants sur le territoire est quant à elle de 45,5 ans (tous secteurs confondus) et 681 entreprises²⁹, soit 23,7% des entreprises artisanales de QBO, ont au moins un dirigeant de plus de 55 ans. Parmi celles-ci, 102 entreprises sont dans le secteur alimentaire soit 15%. Les entreprises artisanales alimentaires ayant au moins un dirigeant de plus de 55 ans représentent donc 3,6% des entreprises artisanales de QBO.

En Bretagne, 25% des dirigeants d'entreprises artisanales (tous secteurs confondus) ont au moins un dirigeant de plus de 55 ans. A l'échelle bretonne, ces entreprises sont proportionnellement plus présentes dans les secteurs de l'alimentaire et de la production.

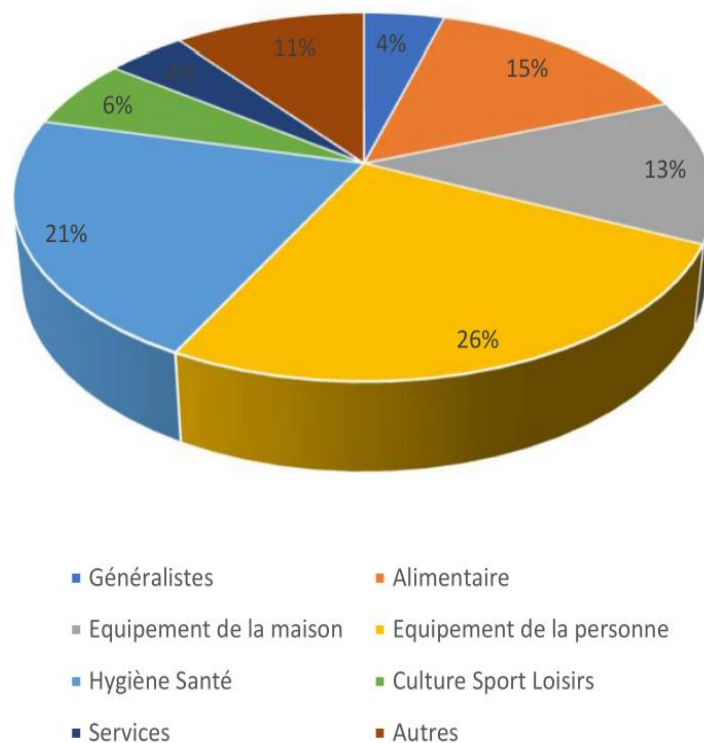
²⁸ « Portrait de territoire QBO », CMA Bretagne, Janvier 2023.

²⁹ Ibid.

La distribution alimentaire sur le territoire

L'alimentation représente 15% de l'offre commerciale sur la ville.

OFFRE COMMERCIALE SUR QUIMPER³⁰



Avec 260 M€ de volume d'affaires, les rayons alimentaires et produits d'entretien contribuent à 35 % de l'activité à l'échelle de la ville de Quimper³¹.

Les commerces de moins de 300m² de Quimper représentent 11% de parts de marché alimentaire.

Sur le territoire de l'agglomération on recense 23 GMS, 2 grossistes alimentaires et 12 magasins spécialisés.

Parmi ces magasins spécialisés se trouvent :



- 7 magasins bio dont 2 magasins de producteurs et 1 magasin de produits locaux
- 4 magasins de produits locaux dont 3 magasins de producteurs
- 4 magasins de produits surgelés
- 1 magasin anti-gaspillage alimentaire

³⁰ Données issues de l'Observatoire Economique du Commerce et de la Consommation (2018).

³¹ Ibid.

Supermarchés, hypermarchés et grandes surfaces de QBO		
☐  Carrefour (1)	☐  Carrefour City (2)	☐  Carrefour Express (1)
☐  Carrefour Market (1)	☐  Casino (1)	☐  Casino Drive (1)
☐  Géant Casino (1)	☐  Intermarché (3)	☐  Leader Price (1)
☐  Leclerc (1)	☐  Leclerc Drive (3)	☐  Lidl (1)
☐  Magasins U (3)	☐  Monoprix (1)	☐  Spar (1)
☐  Vival (1)		
Magasins spécialisés de QBO		
☐  Le Koeur Coopérative Bio (1)	☐  Biocoop (2)	☐  Au comptoir d'aurélie, bio et vrac (1)
☐  Nous anti-gaspi (1)	☐  Le Buzuk Vert (1)	☐  Bio ty tud (1)
☐  La ferme de locmaria (1)	☐ Magasin de producteur de Guengat (1)	☐  Picard (2)
☐  Eco-miam (2)		
Grossistes alimentaires (restauration)		
☐  Promocash (1)	☐  Métro (1)	

L'offre en produits issus de l'agriculture biologique

En Bretagne, en 2020, on dénombre 169 magasins Bio (+10,5% entre 2018 et 2020)³². Cependant, après des années de forte croissance, la demande pour les produits issus de l'agriculture biologique se tarit mettant en difficulté les enseignes bio et les agriculteurs, parfois obligés de vendre leurs produits en conventionnel. « Selon une enquête de NielsenIQ, les ventes de produits bio ont reculé de 7,4% en grandes surfaces en 2022. Côté enseignes spécialisées comme Biocoop, Naturalia ou Comptoirs de la bio, la baisse serait de -12% de ventes, selon les données de deux enseignes »³³.

³² « Distribution spécialisée Bio en Bretagne : un réseau en croissance, à l'écoute de ses consommateurs », bio-bretagne-ibb.fr, 25 novembre 2020

³³ « Fermeture de magasins, baisses de ventes, crises de confiance : le bio ne suscite plus l'appétit des français. », novethic.fr, 6 mars 2023.

L'offre luttant contre le gaspillage dans la distribution alimentaire

Sur la collectivité un magasin *Nous anti-gaspi* vend des produits sauvés du gaspillage provenant d'agriculteurs locaux, de grossistes, de petites entreprises ou de gros industriels. Il est spécialisé dans la vente de produits ayant de petits défauts physiques, d'anciens emballages ou dont la date de durabilité minimale est proche.

On retrouve également la coopérative *Finisterrestes29* qui revalorise des produits déclassés. Son objectif est de lutter contre le gaspillage alimentaire en récupérant directement auprès des producteurs les fruits et légumes non calibrés qui ne répondent pas aux standards de la grande distribution. Les produits sont ensuite vendus sous forme de paniers dans un local à Ergué-Gabéric. La structure est passée de 1 000 kilos de paniers par mois en 2022 à 1 400 kilos en 2023³⁴.



Enfin, deux autres structures proposent des ventes de paniers anti-gaspi via des applications : *Too Good To Go* et *Phénix*. La première est une application de lutte contre le gaspillage alimentaire,



Too Good To Go

permettant de récupérer les invendus de commerçants et des grandes surfaces à prix réduit. Sur le territoire une cinquantaine de commerces utilisent l'application et proposent des paniers. Sur le même principe, l'entreprise *Phénix* propose par le biais de son application des paniers surprises avec les invendus des



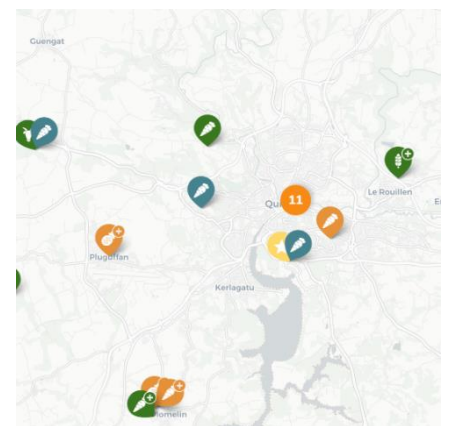
commerces et GMS. Phénix a vendu sur l'agglomération 27 543 paniers depuis le démarrage de l'application en 2019 et 5 840 paniers y ont été vendus sur l'année écoulée. L'entreprise a 46 commerçants partenaires actifs sur le territoire. Elle propose également aux GMS un accompagnement dans l'optimisation des stocks en amont et dans la redistribution des invendus, notamment auprès des associations de l'aide alimentaire.

Les circuits courts sur le territoire

La notion de circuits courts est utilisée pour valoriser un mode de vente limitant le nombre d'intermédiaires, mais n'inclut pas la notion de proximité géographique. Ces circuits correspondent à une vente présentant tout au plus un intermédiaire. Les circuits courts regroupent un certain nombre de formes de vente : marché, magasins de producteurs (c'est-à-dire des magasins regroupant plusieurs exploitants agricoles dans un point de vente collectif), vente directe à la ferme, ...

³⁴ Article Ouest France « Dans le Pays de Quimper, contre le gaspillage, ils sauvent les fruits et légumes de la poubelle », 02/08/2023.

De plus, afin de permettre aux particuliers de trouver des producteurs près de chez eux, pour acheter de saison et en local, des cartographies recensant les producteurs locaux sur le territoire Bretons ont été créées :



<https://bonplanbio.fr/#carte>

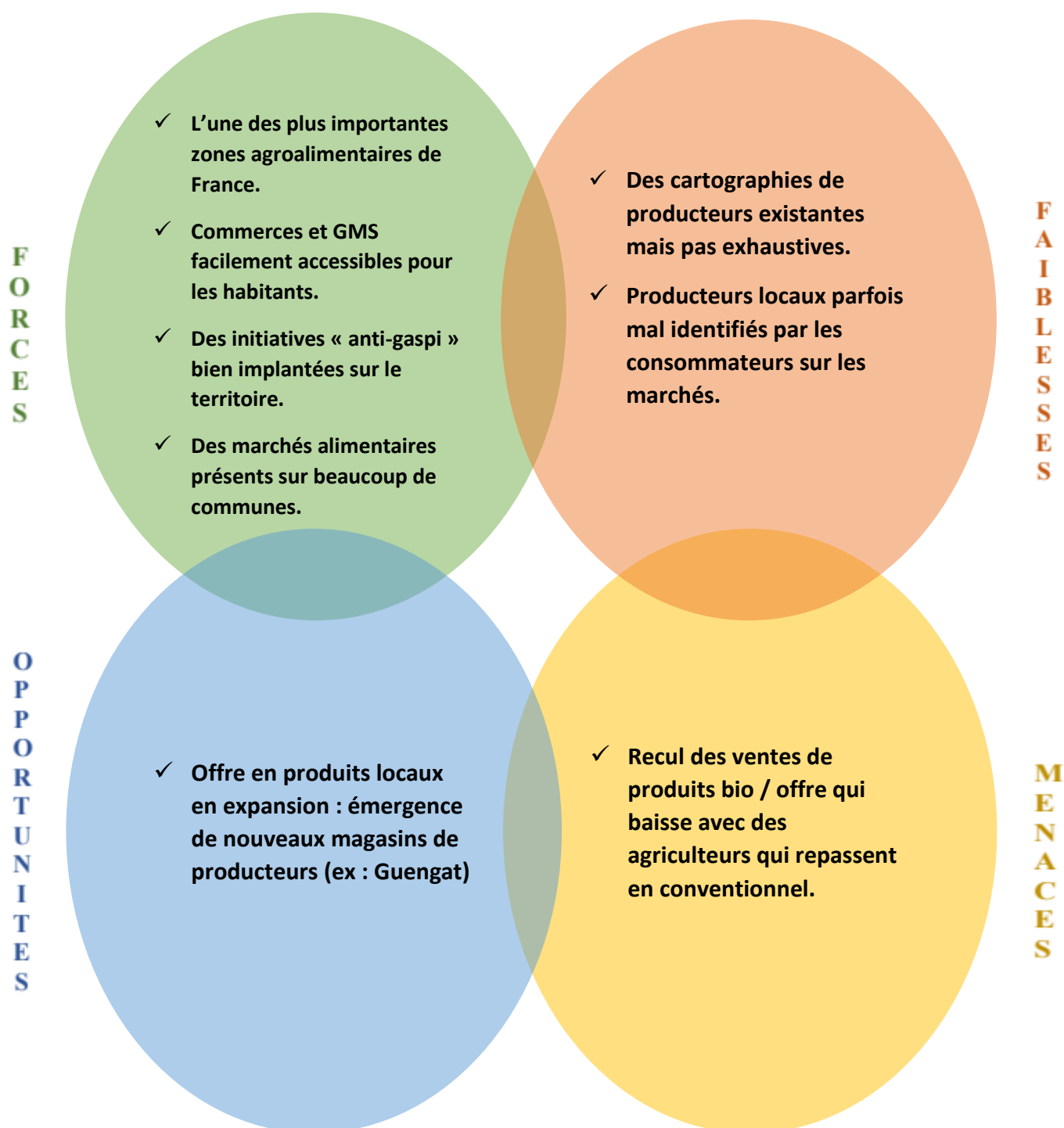
Sur le site de *bon plan bio*, spécialisé dans les points de ventes de produits biologiques, il est également possible de retrouver un certain nombre de revendeurs et de transformateurs.

Ventes directes sur le territoire de QBO

<u>Communes</u>	<u>Marchés alimentaires</u>	<u>Magasins de producteurs</u>	<u>Producteurs inscrits sur les cartographies de producteurs</u>
Quimper	• Les Halles Saint François • Le Grand marché • Le marché biologique de Kerfeunteun • Le marché du Braden	La ferme de Locmaria	<u>mangeons-local.bzh</u> • 3 maraîchers • 1 éleveur (viande bovine) • 1 cidrerie <u>Produits-locaux.bzh</u> • 1 Cidrerie également inscrite
Plomelin	• Marché sur le parking carrefour • Marché sur l'espace Argoat		<u>mangeons-local.bzh</u> • 1 maraîcher • 1 apiculteur • 1 distillerie • 1 culture de céréales <u>Produits-locaux.bzh</u> • 1 maraîcher (également inscrit sur mangeons local)
Pluguffan	Marché Place de l'Église		<u>mangeons-local.bzh</u> • 1 maraîcher • 1 éleveur (viande bovin) <u>Produits-locaux.bzh</u> • 1 éleveur (poulet Bœuf) • 1 éleveur (également inscrit sur mangeons local)
Plonéis	Marché mensuel place de la mairie		<u>mangeons-local.bzh</u> • 1 éleveur (viande bovine) • 1 cidrerie <u>Produits-locaux.bzh</u> • 1 éleveur (veaux) • 1 éleveur (viande bovine) (également inscrit sur mangeons local)
Guengat	Marché de producteurs	Magasin de producteurs	<u>mangeons-local.bzh</u> • 1 maraîcher • 1 brasserie <u>Produits-locaux.bzh</u> • 1 éleveur (porc noir et poulet) • 1 producteur de plantes aromatiques

Plogonnec	Marché du centre-ville		mangeons-local.bzh • 1 éleveur (viande bovine) Produits-locaux.bzh • 1 éleveur (lait et fromage)
Locronan	Marché du Bourg et marché au étoiles en haute saison		
Quéménéven	Marché place de l'Eglise		Produits-locaux.bzh • 1 éleveur (viande bovine)
Landrévarzec	Marché place de La Fontaine		mangeons-local.bzh • 1 éleveur (volaille) Produits-locaux.bzh • 1 éleveur (Volaille) (également inscrit sur mangeons local) • 1 éleveur veaux
Edern	Marché place de l'église		mangeons-local.bzh • 2 éleveurs (viande bovine) Produits-locaux.bzh • 1 éleveur (veaux) (également inscrit sur mangeons local)
Briec	Marché de la Grande Place	Bio ty tud	mangeons-local.bzh • 1 maraîcher • 1 éleveur (lait de jument) Produits-locaux.bzh • 1 maraîcher • 1 éleveur (porc) • 1 éleveur (bœuf) • 1 culture de plantes aromatiques • 1 éleveur (lait de jument) (également inscrit sur mangeons local)
Langolen	Marché Place de la mairie		
Landudal			mangeons-local.bzh • 1 verger/maraîcher
Ergué-Gabéric	Marché de producteurs place Jean Moulin		mangeons-local.bzh • 1 maraîcher

Grille d'analyse



Enjeux

E
N
J
E
U
X

Développer les circuits courts :

- Permettre aux producteurs commercialisant en circuit court de communiquer sur leurs produits et leurs lieux de ventes.
- Développer les marchés et les magasins de producteurs sur le territoire.

Lutter contre le gaspillage alimentaire dans les commerces et les GMS :

- Sensibiliser les commerçants à ces questions.

Augmenter l'offre en produits locaux et en produits bio :

- Encourager les enseignes et les commerces de proximité à proposer des produits locaux et bio.
- Soutenir les enseignes de produits locaux et de produits bio en difficulté.



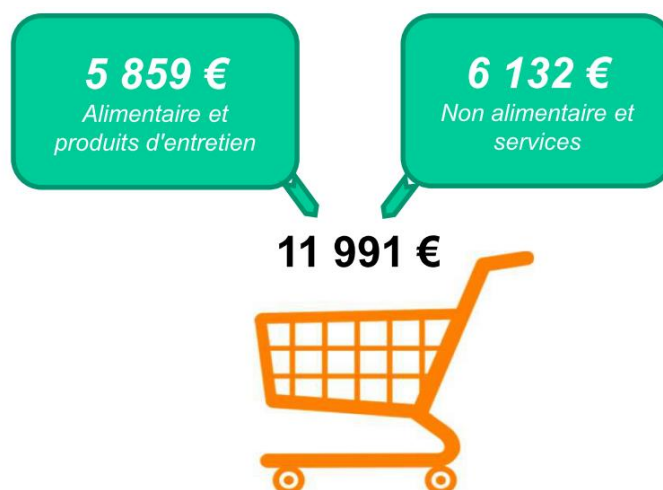
Consommation alimentaire et habitude
de vie : Quels types d'alimentation sur le
territoire ? Quelles demandes sur le
territoire ?



Enquête sur les habitudes alimentaires des habitants

« La consommation alimentaire française se compose [...] de seulement 7% de produits agricoles bruts, pour 53% de produits transformés, 40% étant consommés en restauration »³⁵ et un ménage résidant à Quimper dépense en moyenne 11 991 euros par an en produits de consommation courante, dont près de la moitié en produits alimentaires³⁶.

Panier moyen d'un ménage résidant à Quimper



En partant de ces constats, Quimper Bretagne Occidentale a réalisé une enquête auprès des habitants de l'ensemble du territoire afin de mieux comprendre les habitudes de consommation de ces derniers.

Méthodologie de l'enquête

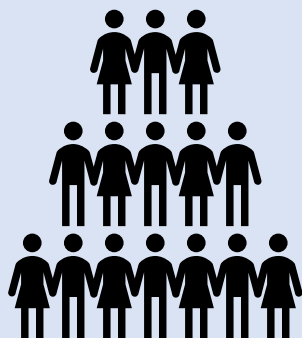
L'enquête menée alimente ce diagnostic et fait suite à l'étape Quimpéroise de la Maison de l'Alimentation Itinérante portée par l'association Aux Goûts du Jour et la Ville de Quimper.

Elle s'est déroulée sur le mois de mai 2022 et a pris la forme d'un questionnaire disponible en ligne sur Quimper Plus et en format papier dans les mairies de l'agglomération. Le questionnaire s'adressait à tous les habitants de QBO. Afin de communiquer sur l'enquête, plusieurs canaux de diffusions ont été employés : des flyers et affiches diffusés sur le territoire, des messages sur les réseaux sociaux de QBO et d'Aux Gouts du Jour et des questionnaires papier ont été distribués aux résidents de logements groupés du CCAS de Quimper. 261 réponses (dont 39 en formulaires papiers) ont été recueillies.

³⁵ « L'autonomie alimentaire des régions : vers une économie bas carbone et résiliente », laly.fr, 27/02/2022.

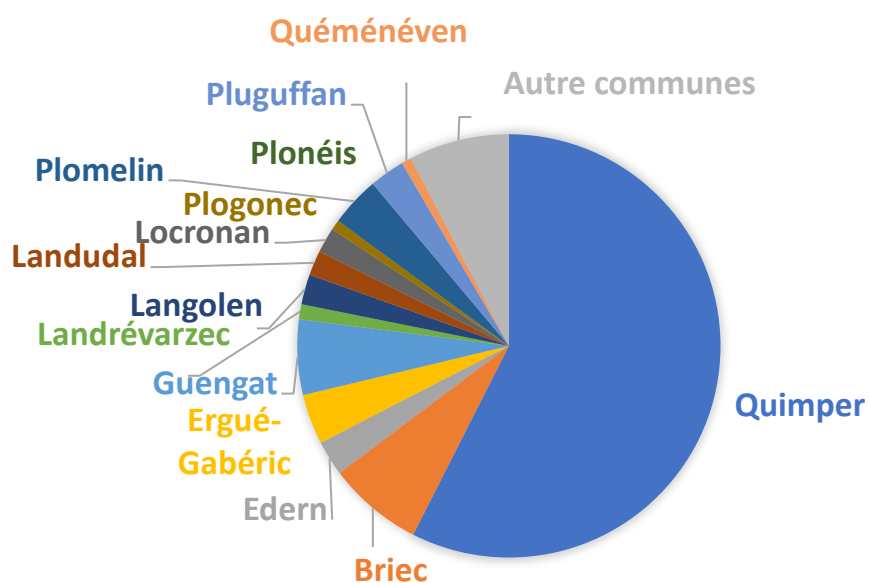
³⁶ Données issues de l'Observatoire Economique du Commerce et de la Consommation (2018)

Echantillon

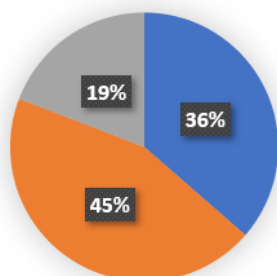


- 261 répondants.
- Des habitants de toutes les communes à l'exception de Plonéis.
- Une majorité de femmes (74%).
- Une majorité de personnes ayant entre 40 et 60 ans, en activité professionnelle et vivant en famille.

RÉPONDANTS PAR COMMUNES

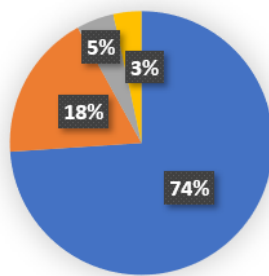


Catégorie d'âge



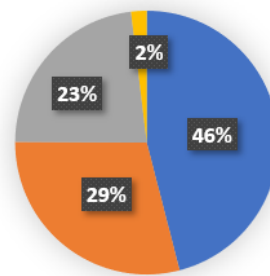
■ 18-39 ans
■ 40-60 ans
■ 60 ans et plus

Activité



■ En activité professionnelle
■ Retraité.es
■ Sans emploi
■ Etudiant.es

Cadre de vie

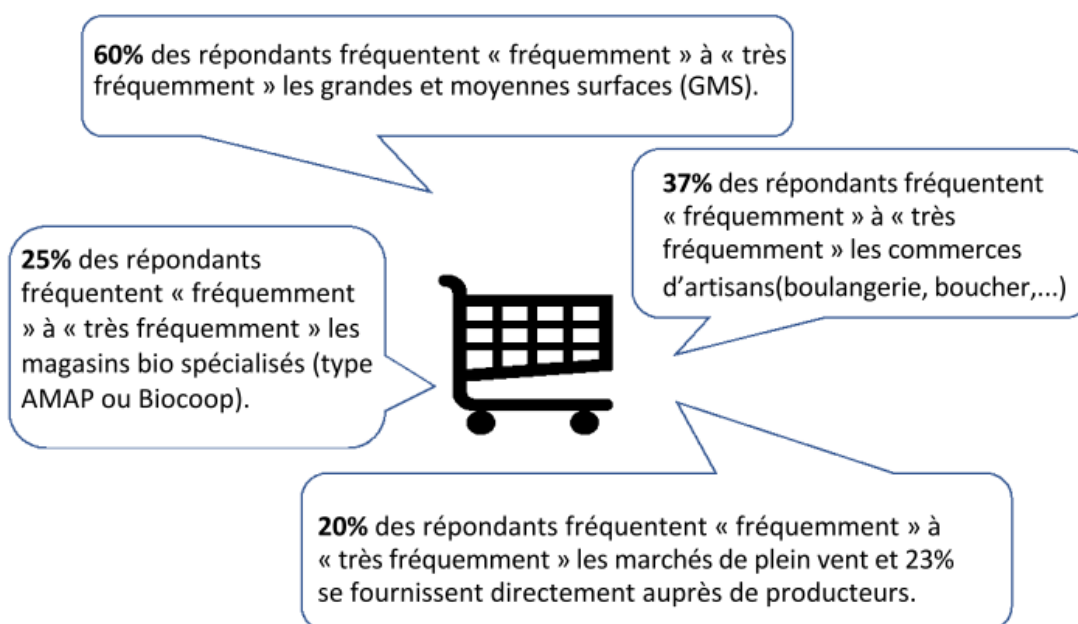


■ Vie en famille
■ Vie avec un.e conjoint.e
■ Vie seul.e
■ Autre

Résultats de l'enquête

Cette enquête montre l'intérêt que certains habitants du territoire portent aux questions agricoles et alimentaires. En effet, la majorité des individus ayant participé à l'étude souhaitent acheter davantage de produits locaux et de saison. Une part importante d'entre eux a également pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire et la moitié des répondants ont indiqué être intéressés par des ateliers de découverte et de cuisine. Les habitants semblent, pour la plupart, consommer indifféremment des aliments d'origine animale ou végétale même si la part de personnes ne mangeant pas de viande est assez élevée dans le sondage et donc surreprésentée : environ 10% des répondants contre 2,2% des Français³⁷. Les légumineuses sont quant à elles relativement peu consommées. Enfin, les plus jeunes semblent grignoter davantage que les autres tranches d'âge et mangent plus de produits sucrés.

Les principaux lieux d'approvisionnement en alimentation sont les grandes et moyennes surfaces (GMS) : 60% des personnes interrogées fréquentent de « fréquemment » à « très fréquemment » ces lieux. En revanche, seuls 20% d'entre elles environ privilégient les magasins bio spécialisés pour faire leurs courses. Il en est de même pour les marchés de plein vent et pour la vente directe. La moitié des personnes interrogées ne fréquente jamais ces trois derniers types de lieux.

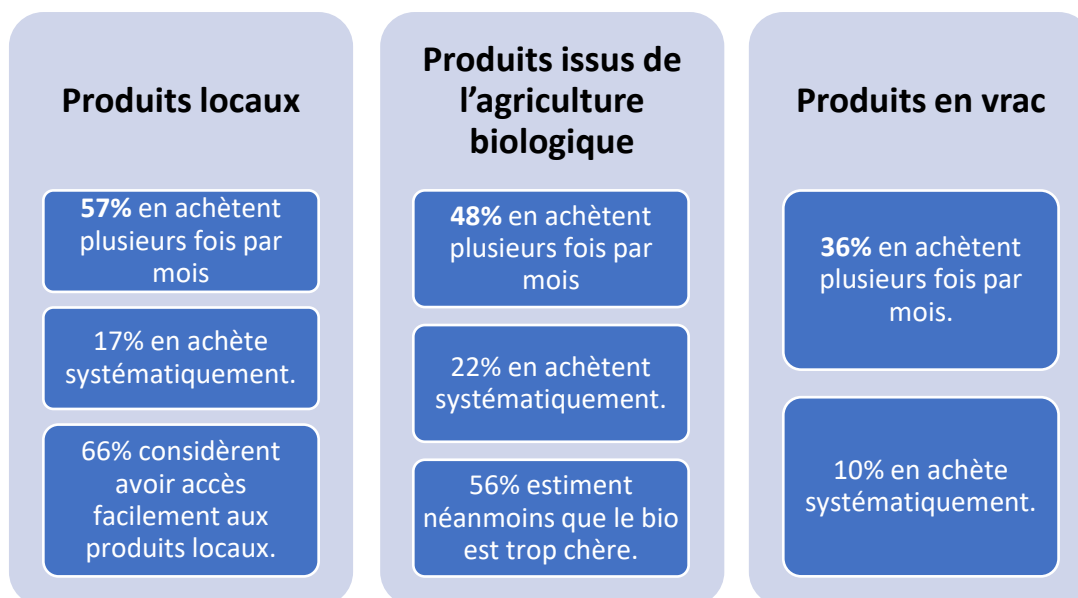


Les choix des produits alimentaires achetés par les individus de l'enquête sont principalement influencés par trois critères classés : l'aspect nutritionnel du produit, la provenance géographique et enfin le prix. Les labels de qualité et notamment les labels d'agriculture biologique sont jugés comme étant « moyennement importants ». Cette hiérarchisation des critères se retrouve également dans le classement des objectifs. Parmi les trois proposés dans le questionnaire, « favoriser l'éducation à

³⁷ Etude de l'IFOP, « Végétariens et flexitariens en France en 2020 », mai 2021.

l'alimentation et au goût pour une alimentation saine et équilibrée » est retenu comme étant le plus important. « Engager le territoire vers la souveraineté alimentaire : produire et manger local » est classé en deuxième position et « accompagner la transition agricole d'une agriculture intensive à une agriculture biologique » est l'objectif ayant été jugé le moins important des trois.

Achat par type de produits

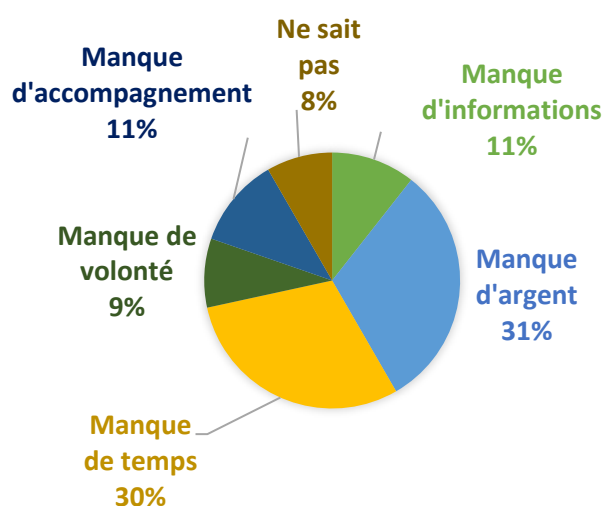


Les produits locaux sont donc privilégiés aux produits issus de l'agriculture biologique. Cependant, pour ces deux catégories, les prix sont souvent perçus comme trop élevés et constituent un frein à leur développement.

Les individus interrogés qualifient l'alimentation durable comme étant un style de vie (47% d'entre eux) et une fierté vis-à-vis de la planète (46%). Ils la qualifient également comme étant plus chère (46%). 52% des répondants ont dit être intéressés par des ateliers gratuits pour découvrir des façons de s'approvisionner et de cuisiner des produits de qualité.

Par ailleurs, pour faciliter l'accès à une alimentation plus locale, les répondants souhaitent avoir accès à une carte interactive permettant d'identifier les producteurs locaux et les ventes directes à la ferme. Ils aimeraient également qu'il y est plus de produits locaux sur les étals des commerces qu'ils fréquentent et avoir des magasins de producteurs près de chez eux. Dans la mesure où ils existent déjà

FREINS AUX CHANGEMENTS



deux cartographies de producteurs sur le territoire et plusieurs magasins de producteurs, parfois en difficulté, il convient de s'interroger sur la visibilité de ces derniers. Afin de sensibiliser les habitants sur l'alimentation saine, durable et de qualité, des actions pourraient être menées sur les lieux d'achat : 63% des individus interrogés souhaitent être informés directement sur ces lieux. D'autres canaux de diffusions sont également plébiscités : les médias (radio, TV, presse, ...) et les réseaux sociaux.

Des remarques et propositions des répondants

« il existe des producteurs près de chez moi mais je n'ai pas le budget pour acheter régulièrement »

« Avoir un bac à composter dans chaque résidence collective serait top ! »

« Le prix est clairement déterminant. Nous faisons partie d'une amap. Nous avons arrêté et baissé notre budget légumes de moitié (on parle d'une économie de 300 euros par mois, nous étions une famille de 4). »

« Mobiliser les grandes surfaces. C'est là que les gens font leurs courses »

« À choisir je préfère consommer local plutôt que bio. »

« Proposer des cours de cuisine autour de repas équilibrés (alliant prix, localité et qualité nutritionnelle et temps de réalisation). Penser à toutes les classes sociales. »

« Ne pas faire de différence entre bio et conventionnel c'est déjà assez compliqué comme ça. »

« Remettre l'agriculture au centre des discussions et améliorer le relationnel entre citoyens et agriculteurs. »

« Motiver les consommateurs à multiplier les magasins spécialisés (vrac, marché de plein vent, épicerie...) »

« Installer des paysans/transmettre des fermes »

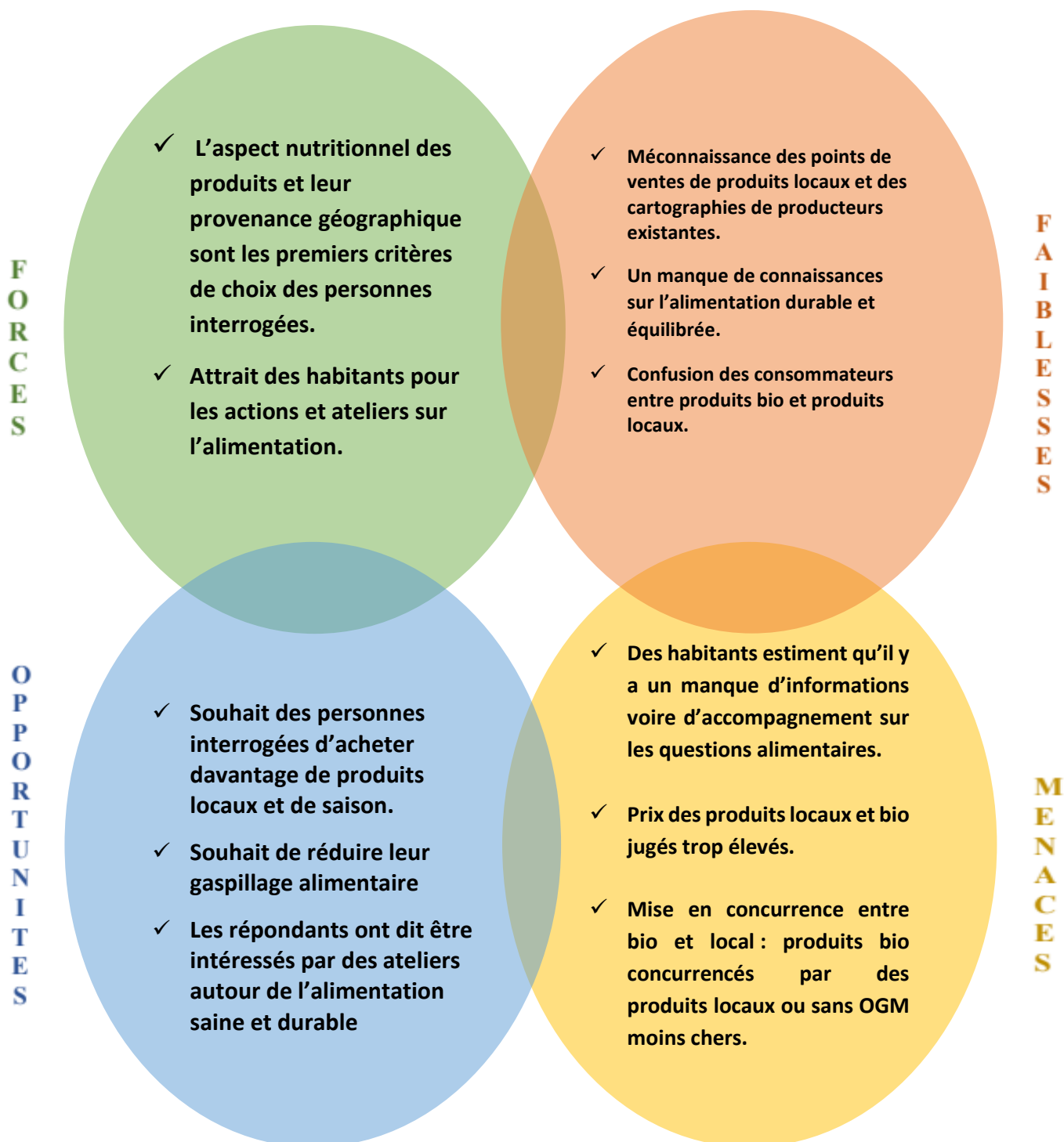
« Certains commerçants mettent en avant le local, oui mais cela n'est pas un argument suffisant, surtout en Bretagne : des pesticides locaux non merci ! »

« Accompagner les petits maraîchers locaux et mettre en place des systèmes contre le gaspillage alimentaire à la source de la production »



Grille d'analyse et enjeux : consommation et habitudes alimentaires

Grille d'analyse



Enjeux

E

N

J

E

U

X

Sensibiliser au bien manger :

- Sensibiliser les habitants à une alimentation saine et durable. :
 - Le local
 - Le bio
 - L'alimentation équilibrée
 - La saisonnalité des produits
 - L'alimentation végétale
 - La cuisine de produits frais
 - Le gaspillage alimentaire

Rendre accessible à tous le bien manger :

- Sensibiliser sur les alternatives « petits budgets » et les « les bons plans » du territoire :
 - Panier « antigaspi »
 - Vente directe
 - La cuisine de saison et petit budget

Encourager à consommer local et bio :

- Permettre aux habitants d'identifier plus facilement les lieux de ventes de produits locaux et/ou bio.

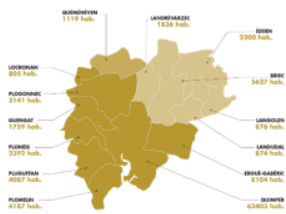


La précarité alimentaire sur le territoire

Vue d'ensemble de la précarité sur le territoire

L'agglomération comporte un quartier prioritaire situé à Quimper, dans lequel les niveaux de vie médians des habitants font partie des plus faibles du territoire. Dans les autres quartiers, les niveaux de vie modestes sont aussi localisés à Quimper, proches du centre-ville, mais également à Briec. D'autres quartiers en périphérie de Quimper apparaissent parmi les plus aisés. Ces derniers sont bien desservis par les axes de communications et souvent proches de l'Odé. Dans les communes autres que Quimper, les habitants des centres-bourgs sont plus modestes que ceux des quartiers environnants plus récents.³⁸

Fin 2019, QBO compte 4997 allocataires CAF des minimas sociaux dont 80% sont à Quimper³⁹.

	
Quimper	QBO sans Quimper
➤ 4011 allocataires CAF des minimas sociaux (12,2 % des ménages)	➤ 986 allocataires CAF
➤ 2012 au RSA (Revenu de Solidarité Active) (6,1 % des ménages)	➤ 638 touchent l'AAH
➤ 1999 à l'AAH (Allocation aux Adultes Handicapés) (6,1 % des ménages)	➤ 348 le RSA.

Fin 2019, 24.2 % des allocataires CAF de Quimper ont des ressources qui dépendent à 50 % ou plus des prestations sociales et 14% en dépendent à 100%. Sur Quimper en 2020, 6080 personnes sont couvertes par la complémentaire santé solidaire, soit l'équivalent de 12%. Les jeunes en bénéficient en priorité.

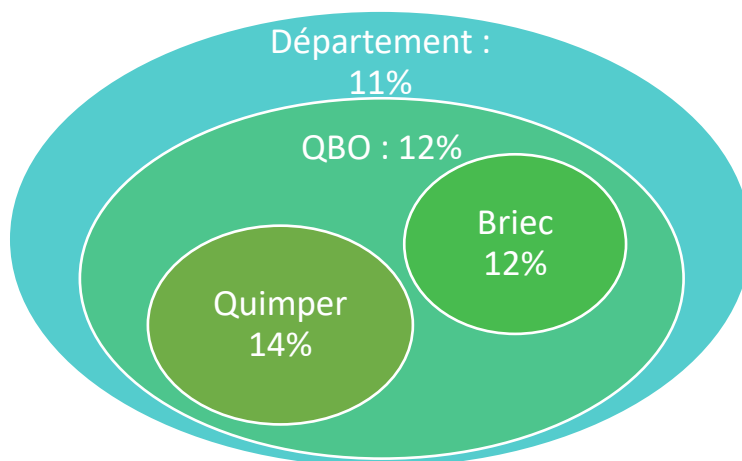
De même en 2020, 12% des habitants de QBO vivent avec un revenu inférieur au seuil de pauvreté. Ce taux est plus élevé à l'échelle de l'agglomération qu'à l'échelle du département du Finistère. Le taux de pauvreté s'accroît encore davantage à l'échelle de la ville de Quimper avec un taux de pauvreté en

³⁸ Insee Dossier Bretagne n° 3 - Juin 2018

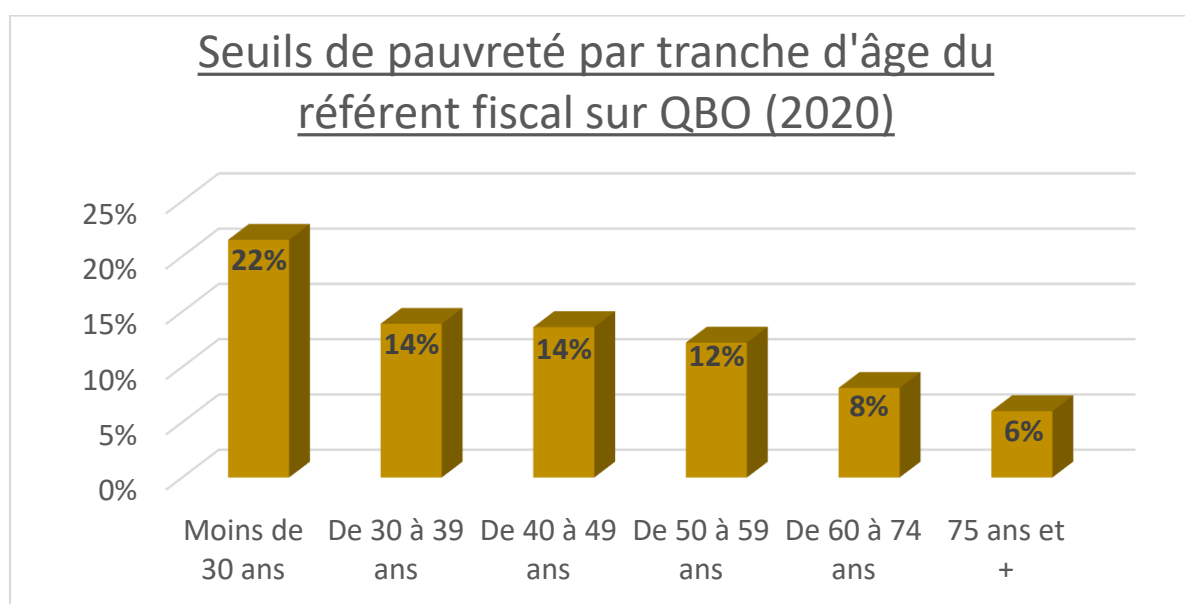
³⁹ ABS du CCAS de Quimper Compas 2021

2020 de 14% sur l'ensemble de la commune. Ce dernier s'élève à 20% pour le centre-ville et 37% pour le quartier Kermoyan.

Pourcentage de personnes disposant d'un revenu inférieur au seuil de pauvreté

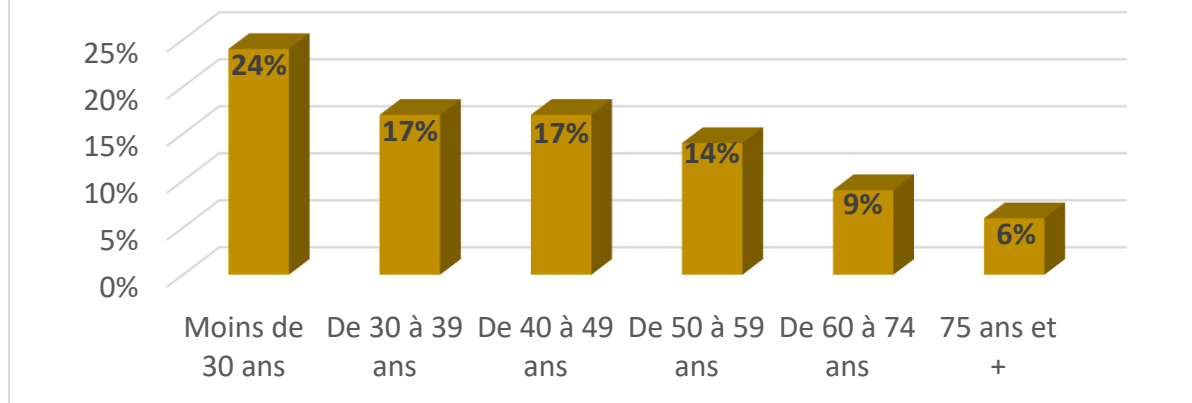


La précarité est donc répartie de manière très inégale sur le territoire. De plus, elle semble toucher différemment la population selon les tranches d'âge conjecturées. Les habitants les plus jeunes sont les plus touchés par la précarité avec 24% des moins de 30 ans (ménages fiscaux) à Quimper et 22% à l'échelle de QBO qui vivent avec un revenu inférieur au seuil de pauvreté⁴⁰ (cf tableau ci-dessous).



⁴⁰ Insee-DGFIP-Cnaf-Cnav-Ccmsa, Fichier localisé social et fiscal (FiLoSoFi) en géographie au 01/01/2022

Seuils de pauvreté par tranche d'âge du référént fiscal sur Quimper (2020)



**Champ : ménages fiscaux - hors communautés et sans abris.*

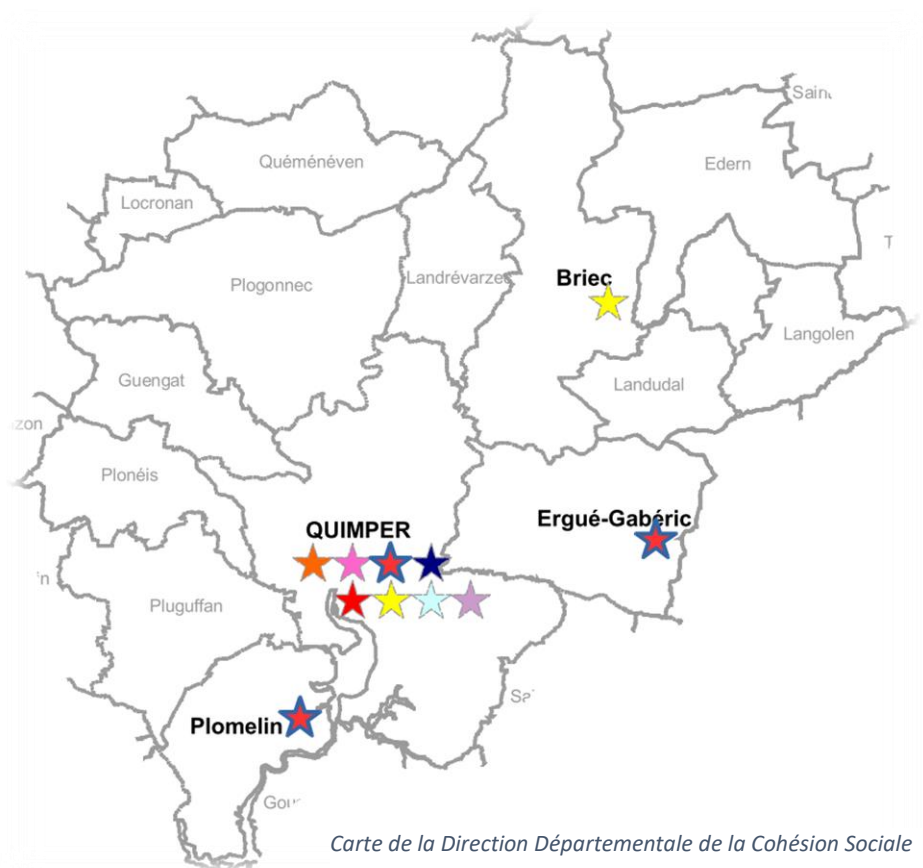
**Source : Insee-DGFIP-Cnaf-Cnav-Ccmsa, Fichier localisé social et fiscal (FiLoSoFi) en géographie au 01/01/2022.*

Les structures d'aides alimentaires sur le territoire

Le territoire de QBO comporte deux épiceries sociales municipales gérées respectivement par le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de Briec et le CCAS de Quimper. Le CCAS de Quimper gère également un restaurant social et fournit des sandwiches et de la soupe à la Croix Rouge dans le cadre des maraudes qu'ils font durant la période hivernale.

En dehors des CCAS, sept associations d'aide alimentaire sont présentes sur le territoire de l'agglomération :

-  Banque Alimentaire
-  Secours Catholique
-  Secours Populaire
-  C.A.C.E. Entraide
-  Resto du Cœur
-  La Croix Rouge
-  Du pain et la Parole
-  CCAS, Epicerie sociales, Restaurant social



Carte de la Direction Départementale de la Cohésion Sociale

L'aide alimentaire sur QBO

Banque Alimentaire



La Banque Alimentaire ne distribue pas directement aux personnes en situation de précarité. Elle passe par les CCAS et des associations humanitaires et caritatives qui accordent les aides alimentaires sur des critères de ressources.

Elle rassemble gratuitement et stocke des denrées en provenance de diverses sources : l'Union Européenne (Programme Européen d'Aide aux plus Démunis), la République Française (Programme National d'Aide Alimentaire), les industries agroalimentaires locales, la « ramasse » journalière dans les Grandes et Moyennes Surfaces et une collecte annuelle fin novembre dans les Grandes et Moyennes Surfaces auprès des clients.

Elle possède également une cuisine mobile et propose aux structures des ateliers.

➔ Volume distribué sur le territoire de QBO :

Distribution banque alimentaire	
Partenaires	Volume distribué en Kg en 2022
CCAS BRIEC	5764
CCAS QUIMPER (épicerie sociale)	89120
ERGUE GABERIC	17493
GUENGAT	1539
LOCRONAN	2773
PLOGONNEC	1943
PLOMELIN	13013
PLONEIS	1235
PLUGUFFAN	4777
QUEMENEVEN	2764
CACE ENTRAIDE	29573
LE PAIN ET LA PAROLE	3463
MADEN ST EXUPERY (CCAS QUIMPER)	3294
SECOURS CATHOLIQUE Q.	18096
MARAUDE CROIX ROUGE	3831
	TOTAL : 198 678 kg

➔ En Finistère, la banque alimentaire a aidé 8 150 personnes en 2021. En 2022, 780 personnes supplémentaires en ont bénéficié.

CCAS Quimper : Epicerie sociale

En chiffres :

- ❖ 1 186 personnes différentes accueillies en 2020
- ❖ 29 demandes d'accès examinées chaque mois et 11 demandes de renouvellement.
- ❖ 1 rendez-vous par semaine pour les bénéficiaires.
- ❖ 13 articles hebdomadaire pour une personne.
- ❖ 4 jours d'ouverture par semaine (du mardi au vendredi).

Provenance des aliments :

- ❖ Banque alimentaire

Forme de la distribution :

- ❖ Vente de produits à prix réduits (10% de leur valeur réelle).
- ❖ L'épicerie propose également chaque vendredi, des ateliers cuisine.

Conditions d'accès :

- ❖ Sur conditions de ressources : reste à vivre égal ou inférieur à 9 € / jour / personne
- ❖ L'accès à l'épicerie sociale est fixé pour une durée de 3 mois, renouvelable une fois pour une durée de 6 mois maximum. Un délai de carence de trois mois est imposé consécutivement à un accès et un renouvellement. Ainsi, la durée maximale d'accès à l'épicerie sociale, sur une année, sera de 9 mois.

CCAS Quimper : Restaurant social

En chiffres :

- ❖ En 2020, 11 674 repas ont été servis. (En moyenne, 19 repas tous les midis et 13 tous les soirs)
- ❖ Le restaurant peut aussi fournir des sandwiches : La distribution de sandwiches a augmenté de 95.78 % entre 2019 et 2020, passant de 758 à 1484 sandwiches distribués en 2020.

Provenance des aliments :

- ❖ Banque alimentaire

Conditions d'accès :

- ❖ Réservé aux usagers hébergés sur les dispositifs du CCAS et - à titre dérogatoire - pour les personnes en logement dans l'impossibilité de confectionner des repas.

CCAS : Les pensions de famille

Elles proposent un repas collectif une fois/mois sur chaque site soit 19 repas en 2020 et anime un jardin des extraordinaires créé en 2017.

CCAS Briec : Epicerie sociale « L'Espace Coup d'Pouce »

En chiffres :

- ❖ 82 ménages soit 186 personnes en 2022
- ❖ Volume distribué en 2022 : 5 764 Kg

Provenance des aliments :

- ❖ Banque alimentaire

Forme de la distribution :

- ❖ Vente de produits à prix réduits

Conditions d'accès :

- ➔ Résider sur le territoire du Pays Glazik ou y être domicilié ;
- ➔ Être âgé de 18 ans minimum, sauf cas particulier ;
- ➔ La fréquence et la durée de l'aide sont déterminées après une évaluation de la situation budgétaire de la personne
- ➔ L'attribution dépend du calcul du reste à vivre et de plafonds fixés par le Conseil d'Administration du CCAS de Briec.

Secours catholique



Le secours catholique lutte contre toutes les formes de pauvreté et d'exclusion. L'association cherche à promouvoir la justice sociale à travers des maraudes (sans distribution de nourriture), des aides financières, des chèques services, un café solidaire (à Quimper), une aide alimentaire ponctuelle et un jardin partagé situé à côté de leur épicerie.

En chiffres (sur Quimper en 2022) :

- ❖ 2400 personnes aidées.
- ❖ 18 tonnes distribuées
- ❖ 1 salarié et 80 bénévoles à l'année sur Quimper

Provenance des aliments :

- ❖ Banque alimentaire
- ❖ Produits de l'Europe

Forme de la distribution :

- ❖ Epicerie gratuite : les familles choisissent les aliments (aide d'appoint).
- ❖ Les personnes bénévoles au jardin partagé peuvent récupérer les légumes et fruits produits.
- ❖ Café solidaire

Secours populaire



L'association s'est donnée pour mission d'agir contre la pauvreté et l'exclusion en France et dans le monde.

En chiffres :

- ❖ 2550 personnes accueillies par an
- ❖ 122 tonnes distribuées par an
- ❖ 80 bénévoles à l'année et entre 30 et 40 permanents

Provenance des aliments :

- ❖ Ramasse
- ❖ Produits de l'Europe

Forme de la distribution :

- ❖ Sous forme d'épicerie gratuite. Les bénéficiaires ont un nombre de points à dépenser dans l'épicerie. Ils se servent eux-mêmes.

Conditions d'accès :

- ❖ Droit d'accès à la distribution calculée en fonction du reste à vivre des personnes.
- ❖ Dossier fait pour 6 mois.
- ❖ Frais de dossier de 1 euro.

Restaurant du Cœur



L'association apporte une assistance bénévole aux personnes en difficulté, en luttant contre la pauvreté et l'exclusion, notamment dans le domaine alimentaire par la distribution de denrées, et plus généralement par toute action d'insertion dans la vie sociale et l'activité économique.

En Chiffre (sur Quimper en 2023) :

- ❖ 780 familles (53% des « familles » sont seules).
- ❖ 4200 repas/semaine.
- ❖ Environ 85 bénévoles : il en faut 27 pour une distribution.

Provenance des aliments :

- ❖ Ramasses, collectes annuelles auprès des particuliers et produits de l'Europe. Ils ne sont pas affiliés à la banque alimentaire.

Forme de la distribution :

- ❖ Ce sont les bénévoles qui donnent gratuitement aux bénéficiaires les produits (ils peuvent avoir le choix entre plusieurs produits par catégorie).

Conditions d'accès :

- ❖ Droit d'accès à la distribution calculée en fonction du reste à vivre des personnes.
- ❖ Pas de limite de temps. Certaines personnes viennent aux distributions depuis plus de 20 ans.

Comité d'animation du centre évangélique (CACE) entraide

L'association CACE Entraide a vocation à venir en aide et de manière ponctuelle à des personnes ayant des difficultés budgétaires et à lutter contre toutes les formes de pauvreté et d'exclusion. Cette aide alimentaire en nature est un complément aux achats déjà effectués par les ménages ou aux denrées acquises par d'autres distributions alimentaires.

En Chiffre (Sur Quimper en 2021) :

- ❖ 137 familles pour 326 personnes
- ❖ 5262 colis
- ❖ 8 bénévoles

Forme de distribution :

- ❖ Colis préparés au préalable par les bénévoles permettant en moyenne de faire 5 repas. Les bénéficiaires ne choisissent pas les produits.
- ❖ Chaque bénéficiaire dispose d'un horaire pour venir récupérer son colis. Cela permet d'éviter les longues files d'attente et octroi plus de discrétion aux bénéficiaires.

Provenance des aliments :

- ❖ Banque alimentaire
- ❖ Produits de l'Europe

Conditions d'accès :

- ❖ Droit d'accès à la distribution calculée en fonction du reste à vivre des personnes.
- ❖ Frais de dossier de 1euro par colis demandé au bénéficiaire.

La Croix Rouge



L'aide alimentaire est attribuée aux personnes en difficulté, en situation d'exclusion et/ou de grande précarité, sous forme de colis d'urgence.

En chiffres :

- ❖ 1320 litres de soupe et 3577 sandwichs distribués en 2020 lors des maraudes.

Provenance des aliments :

- ❖ Fournis par le CCAS de Quimper (elle-même fournie par la Banque Alimentaire)

Forme de la distribution :

- ❖ Maraude durant la période hivernale

Le pain et la parole

L'association a pour objet d'apporter une aide alimentaire temporaire, ainsi qu'une aide morale à toutes personnes ou familles momentanément démunies.

En chiffre :

- ❖ 3463 Kg distribués en 2022
- ❖ 3 bénévoles

Provenance des aliments :

- ❖ Banque alimentaire

Forme de la distribution :

- ❖ Distribution à domicile principalement sur Penhars et le Moulin Vert.

Conditions d'accès :

- ❖ Les personnes sont souvent adressées par les services sociaux du secteur.
- ❖ 1 € de cotisation est demandé à chaque livraison alimentaire.

La majorité des associations d'aide alimentaire sur le territoire distribue des produits issus de la banque alimentaire. Cette dernière fournit indirectement près de 200 tonnes de denrées alimentaires sur le territoire de QBO. A cela s'ajoute les ramasses, c'est-à-dire le don au quotidien par les entreprises, récupéré par les Restos du Cœur et le Secours Populaire.

Cadre réglementaire des ramasses :

« Au-delà d'un seuil réglementaire de 400 m², les super et hypermarchés sont tenus de proposer un conventionnement avec une association d'aide alimentaire pour définir les modalités de don de leurs invendus. Il en est de même pour les opérateurs de l'industrie agroalimentaire et du commerce de gros ayant un chiffre d'affaire supérieur à 50 millions d'euros. Les opérateurs de plus petite taille ont bien sûr la possibilité d'établir des partenariats avec les associations d'aide alimentaire. Les denrées périssables qui sont données dans ce cadre doivent l'être au moins 48 heures avant l'échéance de leur date limite de consommation (DLC), sauf si la convention fixe un délai plus court. Cela suppose que l'association est en capacité de distribuer très rapidement ces denrées aux bénéficiaires. » (agriculture.gouv.fr).

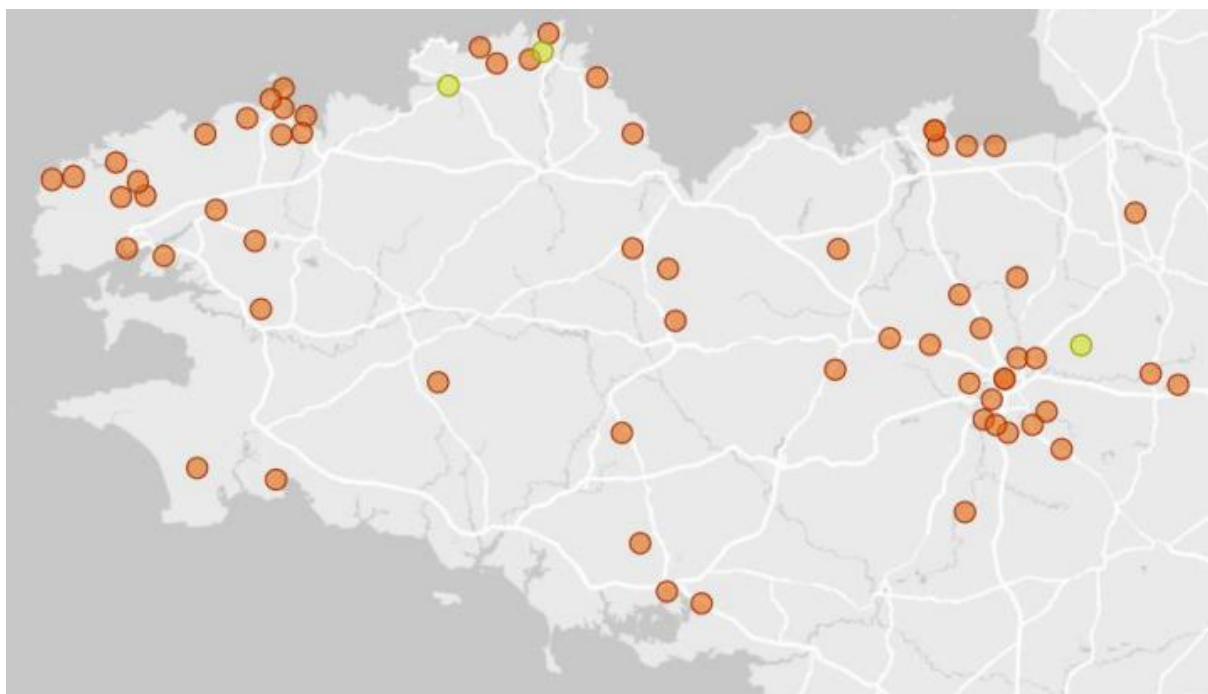
Les produits de l'Europe :

Depuis 1987, l'Union européenne apporte une aide alimentaire à des millions d'européens via le Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis (FEAD) qui permet à l'Etat français d'acheter des produits alimentaires à destination des principales associations d'aide alimentaire. Pour la période 2014-2020, 500 millions d'euros ont été attribués pour la France, afin de bénéficier de produits secs et surgelés à destination des bénéficiaires de l'aide alimentaire. L'Union européenne finance 85% du programme et l'Etat les 15% restants. Un tiers des denrées distribuées en France par l'aide alimentaire proviennent du FEAD.

Provenance des produits

Globalement, les associations d'aide alimentaire du territoire sont satisfaites des quantités de nourritures qu'elles récupèrent. Le Finistère étant un territoire agroalimentaire important, beaucoup de dons sont récupérés auprès des entreprises de transformation et des GMS. En revanche peu de denrées sont issues de gisements de produits agricoles invendus ou perdus (fruits, légumes, lait, œufs, ...).

En Bretagne, l'association SOLAAL organise les dons entre agriculteurs et associations d'aide alimentaire. Elle collabore notamment avec le Conseil Départemental dans le cadre de leur PAT et a réalisé une étude sur les gisements de produits agricoles non vendus. En 2022, 153 dons agricoles ont été enregistrés en Bretagne via cette structure.



Localisation des donateurs SOLAAL

Le don agricole est pour le moment peu développé sur QBO. Aucun donateur SOLLAL n'est présent sur le territoire de l'agglomération.

Typologie des profils de bénéficiaires

Suite aux entretiens réalisés avec les bénévoles des associations de l'aide alimentaire sur le territoire et les travailleurs sociaux, plusieurs typologies de profils sont ressorties parmi les bénéficiaires de l'aide alimentaire. Les acteurs interrogés ont constaté une part importante de personnes isolées, de familles monoparentales et de personnes sans-papier ou demandeuses d'asile. Certaines associations ont également relevé une hausse du nombre de personnes retraités bénéficiaires et une hausse de

travailleurs précaires. De même, une part des ménages est sans ressource à la date de la demande d'accès aux structures, mais souvent, et en majorité, en attente d'aides (RSA, indemnités journalières).

Enfin, et paradoxalement, peu d'étudiants et plus généralement peu de jeunes adultes, fréquentent les lieux de distributions alors que les chiffres sur la pauvreté montrent que cette partie de la population est particulièrement touchée par la précarité sur le territoire.

Les difficultés et les besoins relevés par les acteurs de la précarité alimentaire

Les entretiens avec les associations d'aide alimentaire et les travailleurs sociaux du territoire ainsi que des ateliers de travail sur la thématique de la précarité alimentaire ont mis en exergue plusieurs problématiques :

- ❖ Un manque de curiosité alimentaire et une réticence d'aller vers certains légumes.
- ❖ Une absence ou une perte des compétences culinaires.
- ❖ Des équipements de cuisine limités : pas de four, pas de congélateur, manque d'ustensiles de cuisine, etc.
- ❖ Les personnes accompagnées sont parfois des personnes qui souffrent d'isolement, voire d'exclusion et cette solitude est souvent un frein pour cuisiner.
- ❖ Certains jeunes n'ont pas forcément la notion du prix, ils vont au plus simple, et donc pour certains vers des plats « tout préparés » ou des livraisons.
- ❖ Un manque de connaissances concernant les lieux d'approvisionnement alimentaire : accès à l'information parfois difficile pour les publics.
- ❖ Des difficultés à accéder aux lieux de distribution alimentaire : les chiens ne sont pas autorisés dans les bus, denrée alimentaire lourde difficilement transportable en transport en commun.
- ❖ Une stigmatisation des bénéficiaires.
- ❖ L'inflation et la hausse du prix des denrées alimentaires, du gaz et de l'électricité accentuent davantage la précarité de certains habitants. Allumer son four ou bien des plaques de cuisson devient parfois trop onéreux pour ces habitants.

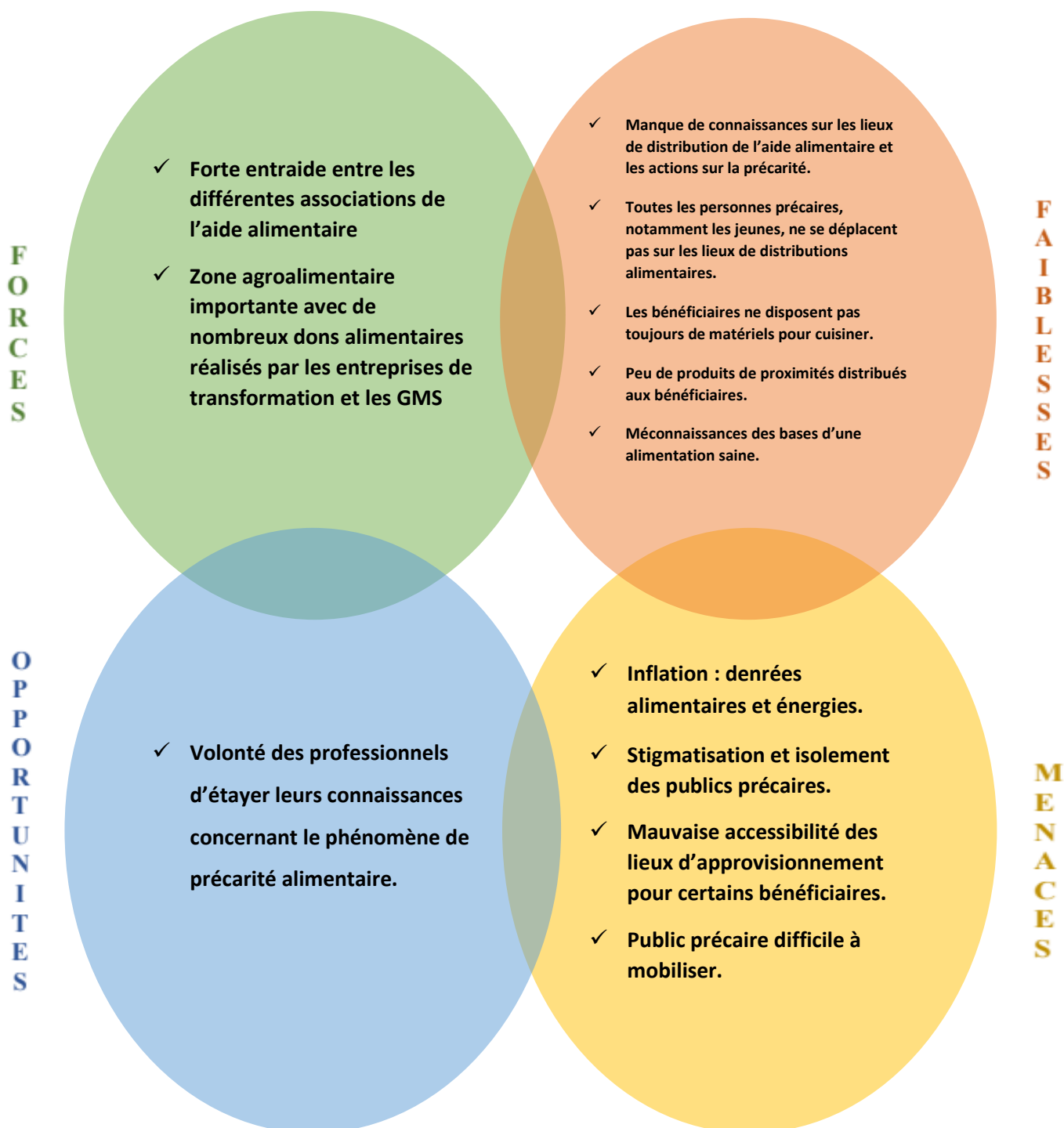
Les besoins des professionnels pour lutter contre la précarité alimentaire :

- ❖ Les acteurs de l'aide alimentaire se connaissent bien entre eux, en revanche ils ne connaissent pas les autres acteurs du territoire en lien avec l'alimentation (jardins partagés, éducation nutrition, maison de famille, ...).
- ❖ Certaines structures d'aide alimentaire comme le secours catholique, ont la volonté de se fournir davantage en produits locaux et notamment en légumes.

- ❖ Les acteurs de l'aide alimentaire interrogés sont majoritairement intéressés par la mise en place ponctuelle d'ateliers de cuisine sur les lieux de distribution. Certains en ont déjà fait et ont rencontré des difficultés à faire venir les bénéficiaires : « Ce sont toujours les mêmes qui viennent ».
- ❖ Certains professionnels estiment manquer de connaissances sur les structures et initiatives de lutte contre la précarité alimentaire du territoire.
- ❖ Certains professionnels manquent de temps et de moyens pour mener à bien des actions collectives telles que les ateliers de cuisine.
- ❖ Certains professionnels souhaitent étayer leurs connaissances concernant le phénomène de précarité alimentaire.

Grille d'analyse et enjeux : précarité alimentaire

Grille d'analyse



Enjeux

E

Permettre à toutes les personnes en situation de précarité de bénéficier d'une aide alimentaire :

- Communiquer sur les lieux de distribution de l'aide alimentaire auprès des personnes concernées.
- Permettre aux jeunes et aux personnes isolées en situation de précarité d'accéder à un dispositif d'aide alimentaire.

N

Favoriser des dons de denrées alimentaires de qualité et de proximité :

- Organiser les dons entre les agriculteurs et les associations d'aide alimentaire.

J

Sensibiliser à une alimentation équilibrée et de qualité :

- Sensibiliser sur les alternatives « petits budgets » et les « les bons plans » du territoire :
 - Panier « anti-gaspi »
 - Vente directe
- La cuisine de saison et petit budget Sensibiliser les habitants à une alimentation saine et durable. :
 - Le local
 - L'alimentation équilibrée
 - La saisonnalité des produits
 - La cuisine de produits frais

E

U

Faciliter un travail transversal multi-acteurs :

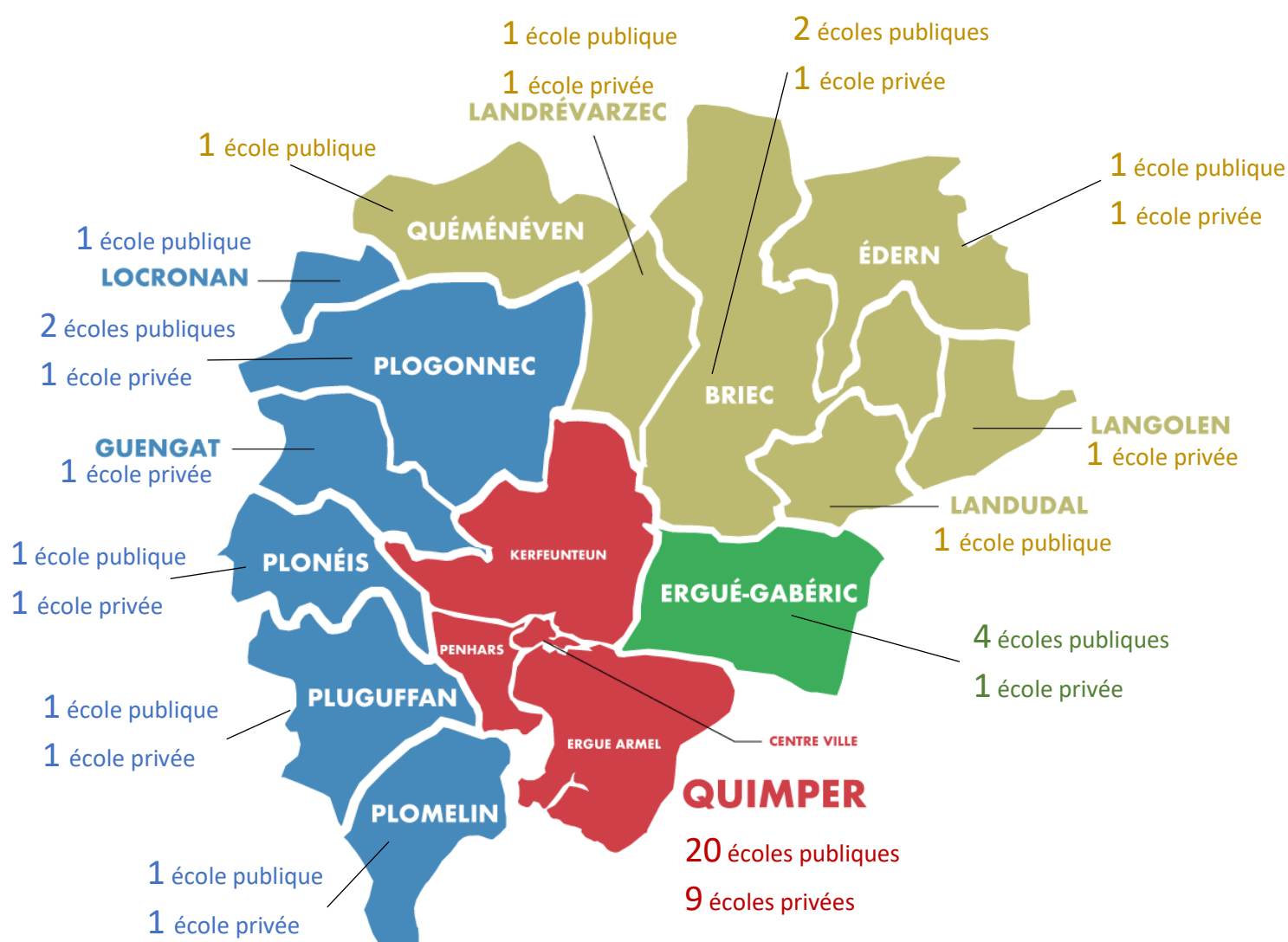
- Faciliter un travail avec les acteurs de l'alimentation (jardins partagés, éducation nutrition, maison de famille, ...), les acteurs de l'aide alimentaire et les travailleurs sociaux.
- Sensibiliser les professionnels au phénomène de précarité alimentaire.

X



La restauration collective sur le territoire

Les restaurants scolaires du territoire (écoles élémentaires et maternelles)



Quimper Bretagne Occidentale compte 57 écoles : 37 publiques et 20 privées. Le Service commun de restauration de QBO (SCR) livre en liaison froide les repas pour 27 d'entre-elles : toutes les écoles publiques de Quimper ainsi que les écoles de Ergué-Gabéric et de Landrévarzec sont livrées par le SCR⁴¹. Landrévarzec achète son pain sur la commune.

Les repas des écoles sont préparés sur place dans les communes de :

- Pluguffan : Les produits locaux représentent 35% des dépenses alimentaires (chiffre 2019) et les produits bio 40%.
- Briec : Une cuisine pour les écoles maternelles, élémentaires et le collège (800 repas/jour au total). Les produits locaux représentent 48% des dépenses alimentaires, les produits bio 33% et les

⁴¹ Cf partie SCR page 61 (chiffre bio, nombre de repas, ...).

produits labélisés 47%. Le restaurant du collège est en partie pris en charge par la commune pour faciliter l'utilisation de produits locaux.

- Plomelin : Les produits labélisés représentent 17% des dépenses alimentaires et les produits bio 13% (école publique). De plus, pour lutter contre la hausse du prix de la viande et limiter la hausse du prix des repas, les restaurants scolaires publics de la commune vont augmenter le nombre de repas végétariens.
- Ploneis : Le pain et les viennoiseries sont achetés en boulangerie à Ploneis et une part importante de viande et de légumes est achetée en local (Plonéis- Gourlizon – Hanvec-Plomelin- Loctudy). Des plats, entrées et desserts bio sont proposés plusieurs fois par semaine.
- Quéménéven : 30% des produits sont locaux et 20% sont bio.
- Plogonnec : Les repas sont préparés sur place à l'exception des périodes de vacances où le SCR assure la livraison. 280 repas sont servis par jour en moyenne pour les écoles publiques et l'école privée de la commune. La cuisine s'approvisionne auprès de producteurs locaux pour la viande bovine, les produits laitiers (yaourts, fromage blanc, fromage), les pâtes fraîches et certains légumes. La part de bio dans les achats s'élève à 19% en 2022 et celle en produits sous label de qualité (hors bio) est à 20%.
- Edern : 24% des produits sont de bio et 25% ont un label qualité (hors bio). La cuisine sert en moyenne 180 repas par jour pour les élèves de l'école privée et de l'école publique de la commune. La cuisine n'utilise plus de plastique pour sa production de repas et pour son service.
- Landudal : Le restaurant scolaire fait en moyenne 100 repas par jour et travaille régulièrement avec des produits locaux (produits à Landudal ou sur les communes voisines) : volaille, porc, pommes de terre, pommes, ... Il cuisine également du poisson frais provenant de la poissonnerie de Briec et utilise une grande part de produits bio. En raison des petites quantités de denrées alimentaires dont il a besoin, le responsable de cuisine travail plus aisément avec les producteurs locaux qu'avec les groupes industriels. Il est satisfait de ses approvisionnements.

Pour la cuisine des repas, l'école de Locronan et l'école de Guengat font appel à l'entreprise adaptée, *Les ateliers de Cornouaille* situé à Guengat. Ils utilisent entre 20% et 25% de produits bio. L'école privée de Langolen fait également appel à un prestataire extérieur.

A l'exception des enfants de deux communes, les enfants scolarisés sur le territoire ont tous déjà bénéficié d'actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire.

Plusieurs responsables de cuisines ont fait remonter leur besoin en formation sur la cuisine végétarienne et ont manifesté leur intérêt pour une expérimentation de sensibilisation des enfants et du personnel dans leurs écoles.

Les EHPAD du territoire

Ergué-Gabéric

- Maison familiale d'accueil Ty an dourig / ADMR
- Résidence Coat Kerhuel / CCAS

Plogonnec

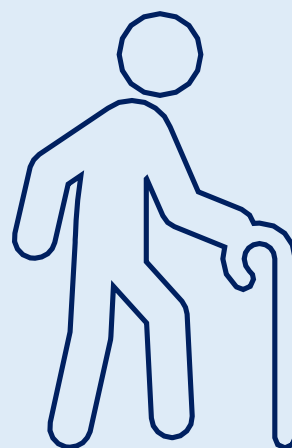
- Résidence du Steïr / CIAS

Plomelin / Pluguffan

- Résidence Ty Gwenn / Fondation Massé Trévidy

Quimper

- Résidence Le Rois Gradlon/ CCAS
- Résidence La Retraite / Association La Tour Névet
- Résidence Ker Radeneg / CHIC
- Résidence Ti Glazig / CHIC
- Résidence Ti Creac'h / CHIC
- Résidence de Missilien / Fondation Massé-Trévidy
- Résidence Yan D'Argent / Fondation Massé-Trévidy
- Résidence Thérèse Rondeau / Association Thérèse Rondeau
- Résidence Kerfily / Établissement public de santé mentale Étienne Gourmelen



10 EHPAD

L'agglomération compte 13 EHPAD sur son territoire, dont deux sont livrés par le SCR de QBO : la Résidence du Steïr et la résidence Gradlon.

Face au vieillissement de la population et à l'augmentation du nombre de personnes âgées dépendantes ainsi qu'aux problématiques de dénutrition, le Centre Hospitalier de Cornouaille

(Quimper-Concarneau) a mené le projet « NutriCHIC » alliant un enjeu de santé publique et un nouveau rapport à l'alimentation pour les personnes âgées. Le projet a été en partie financé par QBO.

Des expérimentations ont ainsi été menées dans trois des résidences du Centre hospitalier intercommunal de Cornouaille (deux à Quimper et une à Concarneau) : Ker Radeneg (103 résidents), Ti Creach (118 résidents) et Les Embruns (100 résidents).

L'objectif principal du projet visait à améliorer l'expérience alimentaire en EHPAD pour les résidents et les professionnels afin de lutter plus efficacement contre la dénutrition et accroître, par le plaisir alimentaire, le bien-être individuel et collectif.

Le projet a ainsi permis, via des leviers sociologiques, organisationnels et sensoriels, d'améliorer l'expérience des repas en EHPAD pour les résidents et les professionnels par le moyen d'une pluralité d'actions :

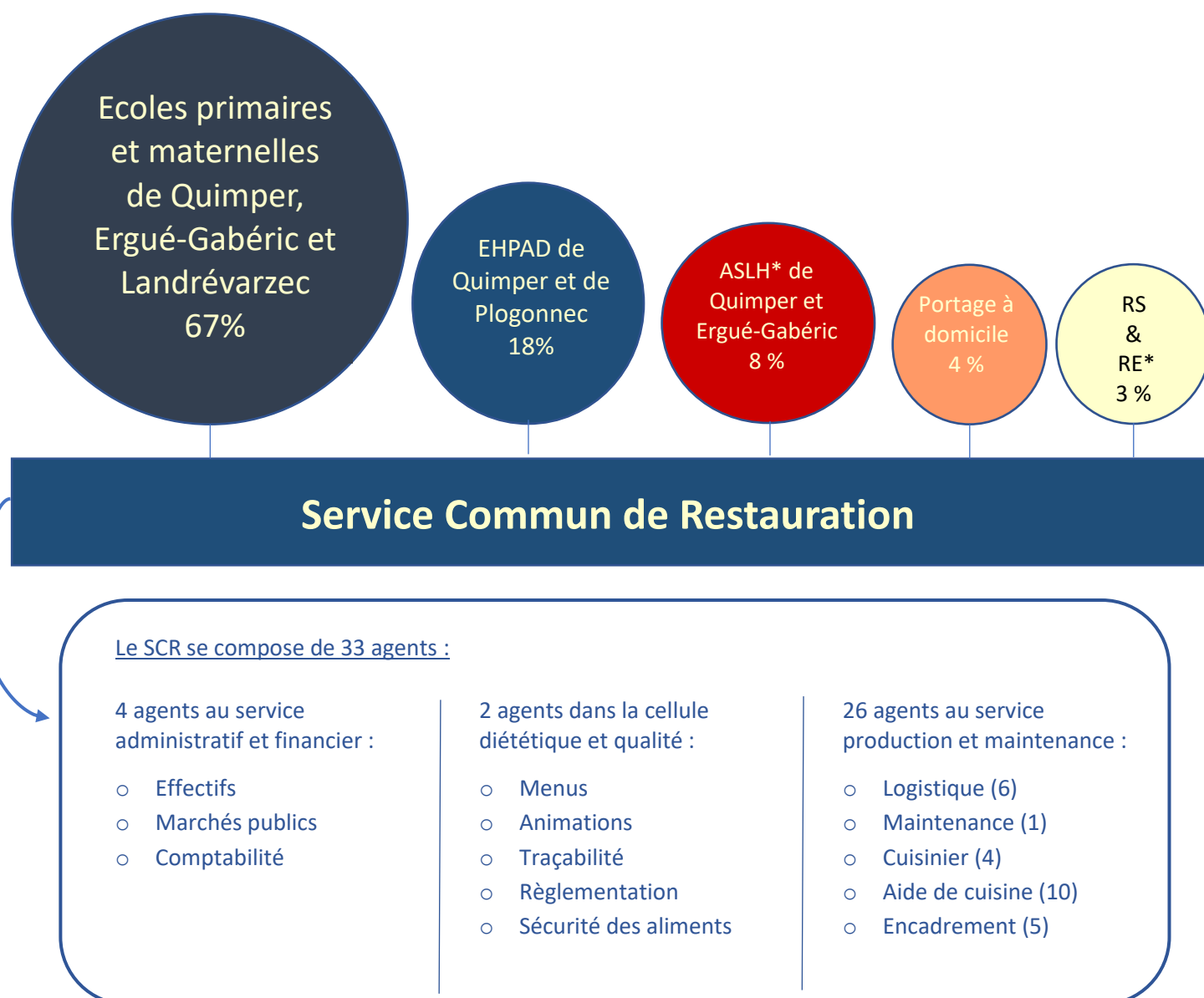
- Une attention accrue des professionnels portée au temps des repas.
- Une meilleure mesure du degré de satisfaction individuelle de chaque résident.
- Une amélioration sensorielle des repas (goût, visuel, flaveur).
- Une volonté de lutter contre le gaspillage alimentaire en servant mieux.
- L'inscription d'actions de formations spécifiques au plan de formation de ces établissements.
- Une réflexion sur les textures dites « modifiées » et « au manger main » pour les résidents souffrant d'apraxies et de troubles de la déglutition (non ciblés par l'étude), dont le nombre est important en EHPAD.



Le service commun de restauration (SCR)

La Cuisine centrale, unité de production récente et performante, fabrique en moyenne 4 300 repas chaque jour pour les enfants des écoles et des accueils de loisirs, les seniors et le portage de repas à domicile. Environ 800 000 repas sont distribués chaque année pour l'ensemble des partenaires.

La restauration scolaire est ainsi un véritable acteur de santé publique grâce à la variété des menus proposés. Ils répondent aux besoins nutritionnels des enfants conformément à la réglementation, et participent à l'éducation au goût. La diététicienne accompagne les personnels des villes de Quimper, Landrévarzec et Ergué-Gabéric sur des projets et animations autour du bien manger et de la connaissance des aliments.



* Accueil de Loisirs Sans Hébergement

* Restaurant Social & restaurant d'entreprise

Pour tendre vers une alimentation plus responsable, le SCR favorise l'achat de denrées brutes et le fait-maison, et tend à respecter la saisonnalité des fruits et légumes.

Les « préparations maison » de l'entrée au dessert sont proposées quotidiennement car elles permettent non seulement de valoriser les savoir-faire des cuisiniers, mais sont également garantes de la qualité gustative des plats proposés.

La politique des achats alimentaires valorise les produits frais qui sont ensuite travaillés et transformés en cuisine. Pour ses approvisionnements, le SCR à 11 marchés publics divisés en 70 lots. La cuisine centrale est livrée par 30 fournisseurs. Le SCR propose également un service de poissons frais. Les filières qualités comme le Label Rouge pour les volailles, le poisson frais ou la race à viande pour les filières bovines sont privilégiées.



Volailles



Epicerie légumes



Boissons

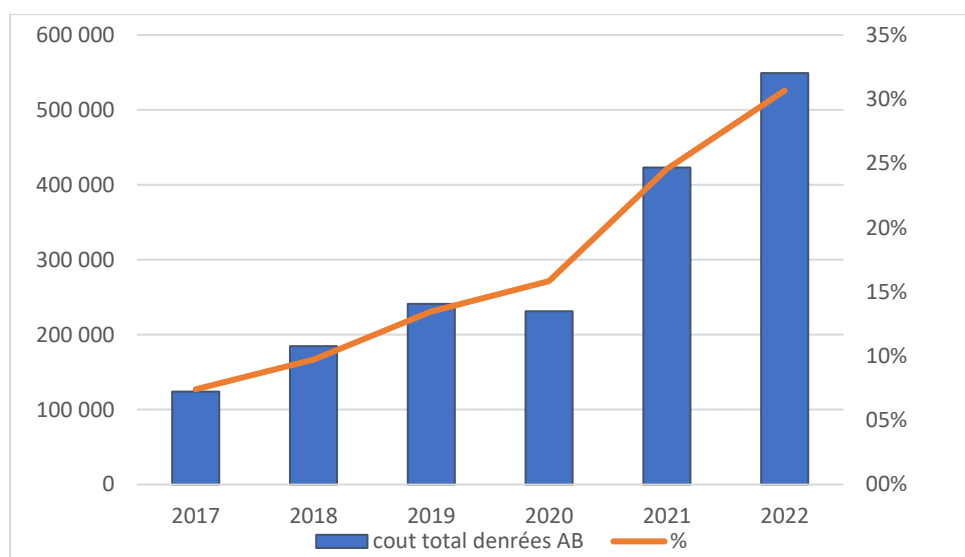


Fromages

Par ailleurs, la part des denrées issues de l'agriculture biologique proposée dans les menus est en constante augmentation : elle atteint actuellement 35 % (32% en 2022). Cette introduction est progressive et les enfants bénéficient de fruits et légumes, de pain, de laitages, de céréales, de légumineuses et de viande issus de l'agriculture biologique.



Evolution des denrées AB dans les achats du SCR (en € et en %)



Part de produits sous label de qualité par famille de produits (2022)		
Viande de bœuf, de porc, de veau (60%)	Epicerie : céréales, légumes secs, compotes, confitures, boissons (39%)	Laitages : lait, yaourts, fromage blanc, fromages (35%)
Plat cuisinés (25%)	Pain, viennoiseries, crêpes (38%)	Fruits et légumes (38%)

En plus de ces démarches engagées en faveur d'une alimentation plus durable, un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire a été initié. Suite à un diagnostic de 2021 portant sur les trois communes de Quimper, Landrévarzec et Ergué-Gabéric, un plan d'actions a été élaboré en partenariat avec les services enfance visant à réduire le gaspillage alimentaire dans les écoles.

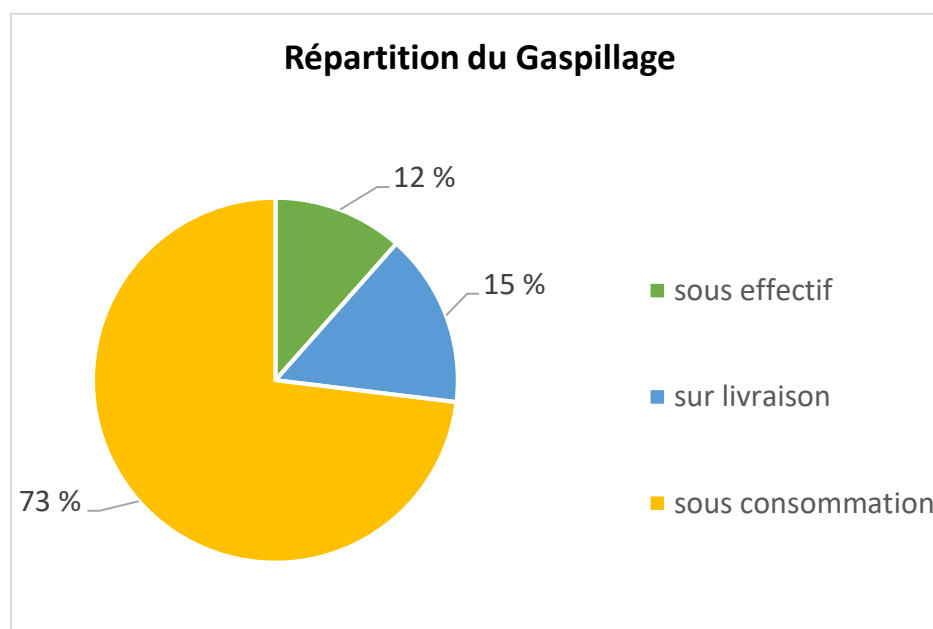
Les premières pesées dans les restaurants scolaires ont été opérées en février et mars 2021. Elles ont été réalisées dans huit écoles et deux centres de loisir en deux fois deux semaines (11 300 repas servis dans les écoles).

Selon les résultats de cette première campagne de pesées, le gaspillage alimentaire atteint en moyenne 26%. On constate cependant un fort écart entre, d'une part les différents restaurants scolaires et, d'autre part les jours de pesée (cf. tableau ci-dessous). Au total 1,5 tonnes de nourriture ont été jetées sur cette période.

	Gaspillage global											
	Lestonan	Rouillen	Landrévarzec	Kergoat	Prévert	Langevin	Buisson	Hugo				
jour 1	35%	28%	20%	22%	19%	10%	22%	17%	22 %			103 g/repas
jour 2	31%	37%	25%	41%	32%	18%	36%	25%	31 %			162 g/repas
jour 3	25%	36%	24%	34%	26%	16%	30%	24%	27 %			165 g/repas
jour 4	34%	17%	26%	36%	30%	13%	38%	34%	28 %			172 g/repas
jour 5	24%	18%	39%	36%	36%	26%	36%	27%	30 %			141 g/repas
jour 6	28%	13%	32%	31%	26%	13%	28%	17%	24 %			100 g/repas
jour 7	18%	27%	23%	24%	28%	19%	22%	19%	23 %			122 g/repas
jour 8	27%	31%	19%	24%	30%	22%	18%	-	24 %	min =	10%	120 g/repas
MOYENNE	28%	26%	26%	31%	28%	17%	29%	23%	26 %	max =	41%	136 g/repas

Trois sources différentes à l'origine du gaspillage alimentaire ont été identifiées :

- La sur-commande (ou sous-effectif) : les écoles commandent plus de repas qu'il n'y a réellement de convives.
→ *SOLUTIONS* : Travail sur les modalités de commandes et d'annulation des repas.
- La sur livraison : livraisons de plus de parts que demandé (ex : salade en sachet).
→ *SOLUTIONS* : Réduction de conditionnements, modification de la gestion des arrondis.
- La sous-consommation : Les enfants ne mangent pas la quantité prévue.
→ *SOLUTIONS* : Adapter les grammages proposés, retravailler les modes de présentation des plats.



Suite aux actions mises en place par la cuisine centrale, une autre série de pesées s'est déroulée sur la même période et dans les mêmes conditions en 2023. Les résultats sont en cours d'analyse par le SCR.

Ces pesées devraient survenir tous les deux ans afin de suivre l'évolution du gaspillage et d'évaluer les actions menées.

Par ailleurs, à partir de la rentrée 2024, les conditionnements plastiques utilisés en restauration collective seront progressivement remplacés par des plats en acier inoxydable, permettant ainsi de répondre à la loi EGalim et de réduire les déchets. Cela devrait permettre la réduction à l'exposition aux contaminations chimiques (dont les perturbateurs endocriniens) liées à la migration de certains composants des conditionnements en plastique et la réduction des déchets produits par des conditionnements à usage unique.

Le cadre Réglementaire

EGALIM : Au plus tard le 1^{er} janvier 2025, l'utilisation des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite.

AGEC 1^{er} décret 3 R (2021-2025) : Objectif de réduire de 20 % les plastiques à usage unique d'ici fin 2025, dont au minimum la moitié obtenue par recours au réemploi et à la réutilisation

L'ambition portée par le SCR pour une alimentation plus durable est limitée par une légumerie sous-dimensionnée empêchant la cuisine centrale de travailler des légumes bruts (non lavés, non épluchés).

Les quantités de denrées alimentaires nécessaires à la préparation des 4300 repas journaliers rendent également difficile l'approvisionnement en produits issus de partenariats avec de petits producteurs du territoire. En effet, le SCR est soumis aux règles de la commande publique et l'attribution des marchés publics ne peut reposer sur des critères discriminatoires fondés sur l'origine géographique des produits. De plus, les producteurs du territoire et notamment les maraîchers ne sont pas en mesure de fournir les quantités de denrées alimentaires nécessaires à la restauration collective.

Pour pouvoir répondre à la demande du SCR en légumes, une estimation rapide ⁴² a évalué un besoin entre 4 et 5 hectares de foncier en agriculture biologique.

⁴² CF. Tableau « Estimation des quantités produits et ratio à l'hectare » ci-dessous.

Estimation des quantités produits et ratio à l'hectare

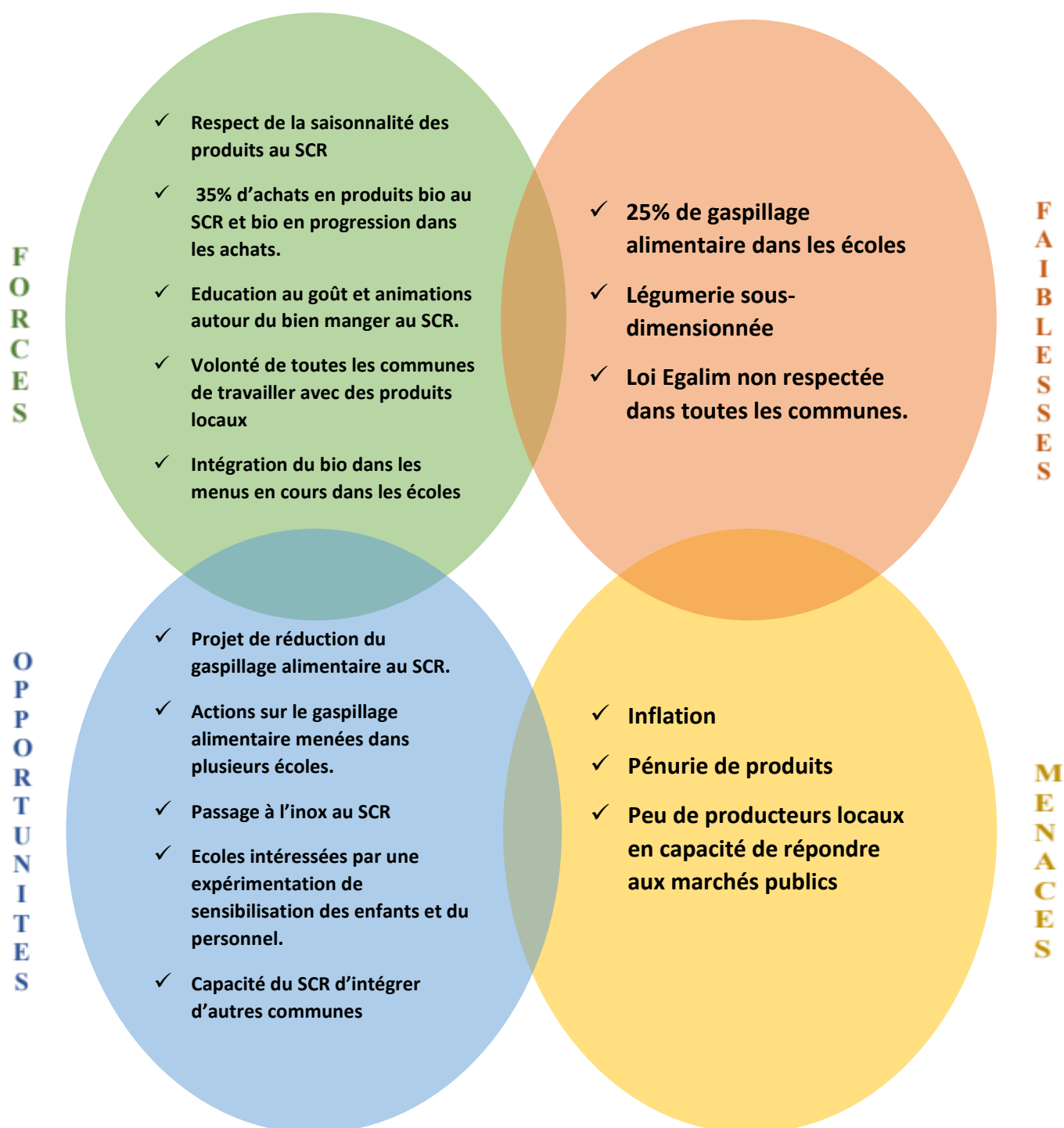
Articles	Total 2020 (en kg) (utilisé par le SCR)	Total 2019 (en kg) (utilisé par le SCR)	ECART 2019 - 2020	Rendement moyen par an en BIO*	Ratio en surface* (pour année 2019)
ARTCHAUT	36	20	16	4-7 T/ha ≈ 0,5kg/m²	70 m²
AUBERGINE	779	878	-99	25-40 T/ha ≈ 3,25kg/m²	250m²
AVOCAT		131	-131	//	//
BETTERAVE rouge	2 851	3 876	-1 025	20-40 T/ha ≈ 3 kg/m²	1000 m²
BLETTE	252	200	52	3.35 kg/m²	75 m²
BROCOLIS	1 520	1 655	-135	7 à 12 T/ha ≈ 0,95kg/m²	1500 m²
CAROTTES	8 980	15 034	-6 054	30 à 40T/ha	0,5 ha
CELERI	997	1 244	-247	30-50 T/ha ≈ 4 kg/m²	300 m²
CELERI BRANCHE	11	43	-32		
CHAMPIGNONS	1 260	2 430	-1 170	//	//
CHOU	180	453	-273	//	//
CHOU FLEUR	1 758	1 672	86	7500 - 13000 têtes/ha 6 - 11 T/ha ≈ 0.85kg/m²	1900 m²
CHOU ROUGE	72		72	//	//
CONCOMBRE	2 848	3 183	-335	12 à 18 kg/m²	200 m²
COURGE	1 267	2 730	-1 463	9-50 T/ha (selon variété)	950 m²
COURGETTE	1 080	2 578	-1 498	4-5 kg/m²	500 m²
DIVERS	3 528	3 480	48	//	//
ENDIVE	418	826	-408	12T/ha	700 m²
EPINARD	2 472	1 820	652	12 à 20T/ha	700 m²
FENOUIL	296	120	176	800 kg/ha	3700 m²
FLAGEOLETS	96	610	-514	2-7T/ha	1200 m²
HARICOT VERT	1 838	3 082	-1 244	13-14 T/ha	2200 m²
MELON	3 800	4 577	-777	15-20T/ha	2700m²
NAVET	725	210	515	20 T /ha	350 m²
OIGNON	4 740	6 665	-1 925	15-20T/ha	3900 ha
PANAIS	366	835	-469	25 à 40 tonnes/ha	130 m²
PATATE DOUCE	1 302	520	782	2 à 3 kg/m²	520 m²
PETIT POIS	12		12	//	//
POIREAUX	2 330	2 493	-163	25T/ha	1000 m²
POIVRON	401	1 047	-646		
POMME DE TERRE	20 711	25 844	-5 133	25-35 T/ha	1ha
RADIS	526	807	-281	4 à 8 bottes/m2	//
RADIS NOIR	682	570	112		//
SALADE	4 238	3 673	566	2 kg/ m² 7 000 - 8 000 salades /1000 m² (poids moyen salades : 289 g)	2000 m²
TOMATE	3 413	5 850	-2 437	8 à 15 kg/m²	500 m²
Total général	75 785	99 156	-23 371	//	41 345m²

*Rendement moyen tirés principalement des « Fiches techniques fruits et légumes AGROBIO Bretagne ».

*Ratio théorique ne prenant pas en compte la perte liée à l'épluchage et la découpe des légumes.

Grille d'analyse et enjeux : restauration collective

Grille d'analyse



Enjeux

E

Favoriser une alimentation durable et équilibrée en restauration collective :

N

J

E

U

X

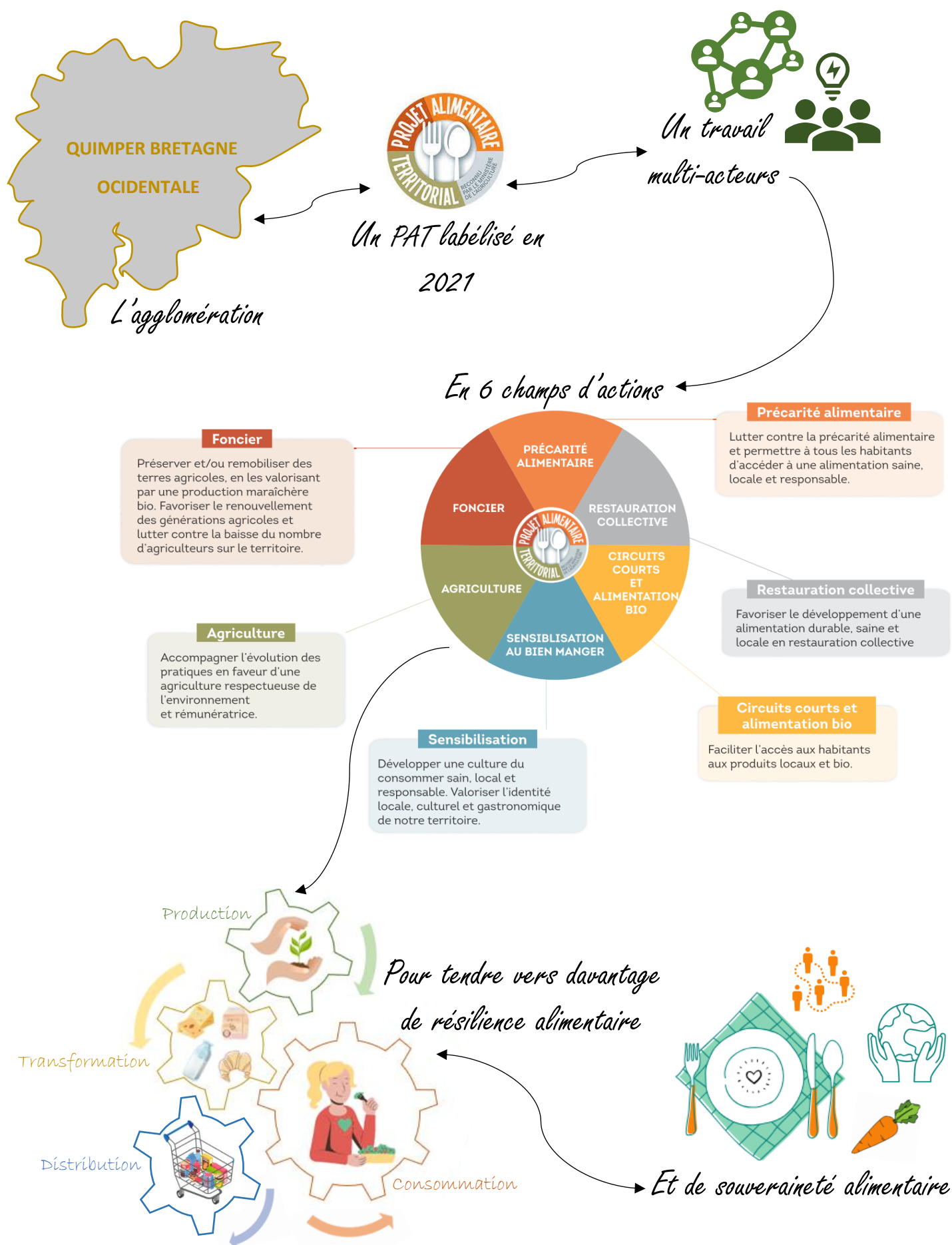
- Sensibiliser les convives à une alimentation durable.
- Former les professionnels sur ces thématiques.
- Favoriser une alimentation saine et équilibrée.
- Permettre aux restaurants scolaires et aux crèches de se fournir en produits locaux et bio et notamment en légumes.
- Eduquer au goût et au bien manger.
- Continuer à développer une alimentation biologique en diversifiant les sources protéiniques et s'assurer que la part en produits exigés par la loi Egalim est respectée sur l'ensemble du territoire.
- Continuer à promouvoir une alimentation saine et équilibrée.

Lutter contre le gaspillage alimentaire :

- Diminuer le gaspillage alimentaire dans les restaurants collectifs.
- Sensibiliser les autres restaurants collectifs du territoire à cette problématique.



Le PAT de Quimper Bretagne Occidentale en bref



Les pistes d'actions

Agriculture et foncier	Travailler sur le renouvellement des générations agricoles en identifiant et en accompagnant les exploitants agricoles proches de la retraite n'ayant pas de projet de transmission.
	Organiser des évènements transmission/installation avec des porteurs de projets et des futurs cédants.
	Installer des producteurs et des productrices en agriculture biologique : maraîchage, polyculture, ...
	Aider les agriculteurs et agricultrices à promouvoir leurs bonnes pratiques. Les accompagner dans un projet de transition agricole visant à favoriser les changements de pratiques agricoles sur le territoire.
Circuits courts	Réaliser une cartographie et un catalogue des producteurs commercialisant leurs produits en circuits courts sur le territoire (vente directe, magasins de producteurs, marchés alimentaires, ...).
	Aider à l'ouverture de nouveaux magasins de producteurs ou de nouveaux marchés de producteurs sur le territoire.
	Faire une cartographie des arbres fruitiers présents sur le domaine public afin que les habitants puissent facilement récolter les fruits.
Sensibilisation	Réaliser une brochure avec les « bons plans » du territoire : paniers « anti-gaspi », vente directe, cuisine petit budget ...
	Communiquer sur l'alimentation saine et durable : newsletter, réseaux sociaux (infojeunesse.QBO, QBO/ville), site QBO, ...
	Coordonner les 48h de l'agriculture urbaine avec les acteurs du territoire et en faire un temps fort du PAT : portes ouvertes, ateliers cuisines, jardinage, actions de sensibilisation, ...
	Mener des actions de sensibilisation thématique sur le territoire : ateliers cuisine, astuces anti-gaspillage, alimentation végétale, « escape game » sur la thématique de l'alimentation, ateliers bocalage, visite de fermes...
Précarité alimentaire	Faciliter un travail multi-partenarial avec les acteurs locaux par le biais de groupes de travail et de rencontres régulières.
	Développer des actions innovantes redonnant de la dignité aux personnes en situation de précarité alimentaire tout en limitant le recours à l'aide alimentaire.
	Mettre en place des frigos solidaires.

Aider à l'ouverture d'une épicerie sociale pour les étudiants.

Mettre en place des actions de glanage solidaire et favoriser les dons entre agriculteurs et associations d'aide alimentaire.

Communiquer (brochure, site de QBO, réseaux sociaux, ...) sur les lieux de distribution d'aide alimentaire et sur les aides d'accompagnement disponibles.

Créer un réseau solidaire et local ayant pour objectif de :

- Rendre l'aide alimentaire plus accessible grâce à une application de mise en réseau des habitants : les habitants solidaires pourraient faire du portage à domicile ou conduire des personnes aux zones de distribution d'aide alimentaire.
 - Renforcer le lien social (ateliers de cuisine, repas partagés, accès aux repas de la restauration collective locale).
-

Faire des ateliers de cuisine sur les lieux de distribution : cuisine « petit budget » avec peu de matériels.

Ouvrir un restaurant solidaire.

Former les professionnels et les bénévoles aux problématiques des publics et à la précarité alimentaire.

Restauration Collective

Proposer des formations thématiques aux personnels des restaurants collectifs du territoire : la cuisine végétale, se fournir en produits bio et locaux, lutter contre le gaspillage alimentaire, marché publiques et approvisionnements, ...

Créer un réseau de cuisiniers afin de partager les bonnes pratiques en matière d'alimentation durable.

Continuer les actions du plan de réduction du gaspillage alimentaire lancés par le SCR.

Continuer à augmenter la part de produits bio et de produits locaux au SCR.

Mieux identifier l'origine des produits livrés au SCR et travailler avec les fournisseurs pour qu'ils s'approvisionnent davantage en légumes du territoire.

Sensibiliser les écoles du territoire au gaspillage alimentaire.

Proposer aux écoles des ateliers de sensibilisation avec des exploitants agricoles sur le temps du midi et des visites de marchés et de fermes.



DIAGNOSTIC

DU

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

DE

QUIMPER BRETAGNE OCCIDENTALE

Contacts :

Lénaïg STEPHAN, Chargée de mission, Projet Alimentaire Territorial (PAT) ; Quimper Bretagne Occidentale - T. 02.98.98.89.89 - 06.22.24.69.20 ; lenaig.stephan@quimper.bzh

Alain GARDELLE, Directeur Transition Ecologique, Quimper Bretagne Occidentale / Ville de Quimper - T. 02.98.98.41.19 ; alain.gardelle@quimper.bzh

Page web du projet sur quimper-bretagne-occidentale.bzh : [Le PAT de QBO](#)



GOVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

