

PAT de la Communauté Urbaine d'Alençon

PAT de la CU d'Alençon

Date de la dernière actualisation : 26/03/2025



› PAT labellisé par le MAA : **Labellisation Niveau 2**

› Date de labellisation : **2024**

Territoire

Caractéristiques et enjeux du territoire

Normandie

Pays de la Loire

Orne

Sarthe

La Communauté Urbaine d'Alençon est située sur 2 régions et 2 départements : la Normandie et les Pays de la Loire, l'Orne et la Sarthe. Avec plus de 55 000 habitants, les territoires agricoles et ruraux représentent 70% du territoire.

Les enjeux principaux du Projet Alimentaire Territorial recensés sur le territoire sont indiqués ci-dessous en italique et justifiés sur la base du diagnostic de territoire. Ils sont ici classés selon les thématiques qu'aborde le Projet Alimentaire Territorial de la CUA :

1// L'urbanisme et l'aménagement :

* *le maintien des surfaces agricoles productives aux aménités environnementales*

Le potentiel de production d'un territoire dépend des surfaces agricoles disponibles et de leur "qualité". De 2011 à 2020, 180 ha d'espaces naturels agricoles et forestiers ont été consommés sur la CUA, soit 0,39% en 10 ans. Par ailleurs, les sols, ressources non renouvelables, ont des fonctions d'habitat, de reproduction, de source de matière première, ... qu'il faut conserver pour maintenir le potentiel nourricier du territoire, mais aussi pour assurer l'atténuation et l'adaptation au changement climatique.

* *le maintien des exploitations agricoles de taille moyenne et des élevages*

Le nombre de fermes diminue et la part des exploitations de plus de 100ha est passée de 45% à 60% en 20 ans. Cela engendre une baisse du nombre de sites d'exploitation, une augmentation des constructions agricoles pour répondre aux nouveaux modes de production et un délaissement d'anciens bâtiments agricoles. Cela contribue aussi à la réduction de la densité de population en milieu rural, du maillage territorial et des interactions entre agriculteurs (retours d'expériences, partages, mutualisation, ...) et avec la population (conflits d'usage).

* *la transmission des fermes existantes dans leur diversité*

Sur la CUA, 36% des exploitants ont plus de 60 ans et devraient céder leur ferme dans les 10 années à venir. Parmi eux, 50% n'envisagent pas de repreneur. La transmission des exploitations est un processus long et difficile, et ce, d'autant plus pour

les élevages qui représentent 63% des exploitations du territoire. Par ailleurs, le prix du foncier ne cesse d'augmenter depuis 20 ans et est plus onéreux dans l'Orne qu'à l'échelle nationale. Enfin, une vigilance est à noter sur les effets collatéraux d'installation d'unités de méthanisation qui peuvent notamment créer une concurrence d'usage au niveau des terres agricoles.

** l'attractivité du territoire*

La CUA a perdu 1 500 habitants de 2009 à 2020, et les communes rurales sont les plus concernées. En parallèle, l'indice de vieillissement est en augmentation constante depuis 2008. Les plus de 60 ans représentent 31% de la population. Si ces tendances se maintiennent, la population devrait passer sous le seuil des 51 000 personnes en 2040. Malgré son cadre de vie et ses atouts, le territoire attire modérément les porteurs de projets : quand la CUA reçoit 5 candidatures pour un espace test en 2 mois, Caen et sa périphérie en attire 20 en 2 semaines.

2// L'économie alimentaire :

** le maintien de la valeur et la juste rémunération des acteurs et des savoir-faire*

Les débouchés locaux sont essentiellement tournés vers l'alimentation du bétail (72%), et seulement 8% sont dédiés à l'alimentation humaine. Or, ces productions locales sont dirigées vers des filières longues, transformées et vendues hors du territoire. A contrario, le contenu des assiettes des habitants provient d'importations d'autres régions, pays (traçage difficile). Par ailleurs, les producteurs locaux peinent à s'organiser collectivement et logistiquement pour approvisionner les restaurants commerciaux et collectifs du territoire. Plusieurs freins ont été identifiés (administratifs, fréquences, volumes produits, ...). Or la répartition de la valeur et la juste rémunération des producteurs (agriculteurs, artisans, ...) est souvent plus avantageuse via les circuits-courts de proximité. La restauration scolaire est un débouché possible en circuit-court pour les agriculteurs, mais actuellement sous-exploité.

** la production agricole de denrées sous-produites*

Sur ses 23 500 ha de surface agricole, la CUA a un potentiel nourricier de 157%. Même si celui-ci semble excédentaire, il masque d'importantes disparités selon le type de production considéré. Par exemple, il est très excédentaire pour l'huile de colza avec une production 7 fois supérieure aux besoins alimentaires des habitants, mais les légumes n'en couvrent que 20%. La production de blé tendre est elle aussi excédentaire, alors que seules les productions de viande et produits laitiers ajustées aux besoins locaux. Par contre, celles des légumes, porc, volaille, ovins, oeufs, pommes de terre et dans une moindre mesure blé dur et légumineuses sont largement déficitaires et fortement dépendantes des approvisionnements extérieurs.

** la diversification des assolements*

Sur la CUA, les grandes cultures représentent 54% de l'assolement, les prairies, jachères, ... 45%, les fruits, légumes et l'horticulture 5%. Les productions locales, excédentaires comme déficitaires, sont très majoritairement dépendantes de filières longues. Sur le territoire, le triptyque colza - blé - orge est très largement majoritaire avec la rotation maïs-maïs. Il existe par ailleurs très peu de diversifications que ce soit en légumes secs, espèces de céréales diversifiées ou oléo-protéagineux. Les aléas climatiques, plus fréquents, vont, en fonction des années, impacter certaines cultures. Or, une diversité d'assolements limitée rend le risque important pour les agriculteurs en cas de chute de rendement ou de perte de certaines récoltes.

** le maintien des élevages à l'herbe et l'attractivité du métier d'éleveur*

63% des exploitations sont des élevages alors que seulement 31% sont spécialisées en grande culture. Les filières d'élevage sont structurantes sur le territoire, d'autant plus que les filières aval y sont bien implantées (abattoir SELVI, entreprise de transformation en fromage RichesMonts, commerce de bétail, ...). Mais les systèmes de production sur le territoire évoluent vers plus de cultures et les pratiques d'élevage qui se maintiennent s'intensifient et le pâturage se réduit. La disparition des prairies a des effets à l'échelle des systèmes d'exploitation du territoire. L'intensification des pratiques remet en question l'autonomie fourragère des élevages et leur résilience. La substitution des prairies par des cultures, quant à elle, impacte les ressources naturelles, en particulier la ressource en eau.

* *la création de vocations et l'attractivité des métiers de l'alimentaire*

Comme en Normandie ou en France, les IAA locales connaissent des difficultés de recrutement et les effectifs sont vieillissants. Ces métiers peinent à recruter par leurs conditions de travail (horaires, risque, pénibilité, salaire), leur saisonnalité ou encore les traumatismes passés (fermetures d'usine, abattoirs, ...). Les autres métiers du système alimentaire sont aussi concernés : agriculteurs, artisans, serveurs, cuisiniers, aides, apprentis de cuisine, ... sont autant de métiers en tension sur le territoire. Les employeurs peinent alors à recevoir des candidatures en suffisance et des profils adaptés (manque d'expérience, diplôme, motivation, compétence, mobilité).

3// La culture et le tourisme :

* *le changement de comportement des habitants vers une alimentation durable et résiliente*

Manger local sur la CUA (160-190km alentours) permet d'accéder à une grande variété de denrées alimentaires brutes et transformées. Mais bien que se déclarant à la recherche de toujours plus de goût, variétés et produits locaux et bio, les consommateurs font des achats en dissonance avec leurs intentions. Par exemple, après la hausse de fréquentation des circuits-courts et de la vente directe aux agriculteurs durant le COVID, la consommation de produits locaux et bio se sont essouffées. En 2022, encore 20% des habitants de la CUA déclaraient acheter régulièrement du bio et déclaraient qu'ils en consommeraient davantage si les produits étaient moins chers et plus faciles à trouver. Par ailleurs, au-delà des volontés, les enquêtes menées montrent que les labels et produits locaux et de qualité ne sont pas connus de tous et que 20% des interrogés sur la CUA ne voient pas l'intérêt de manger bio. Aussi, la récente inflation, le déréférencement de produits bios, et la chute de la fréquentation des ventes directes impactent la consommation de denrées durables.

* *le développement de la vente directe et des circuits-courts pour manger de saison*

Sur le territoire, les marchés de plein vent sont organisés 4 fois par semaine à Alençon et les marchés de producteurs locaux 4 fois par an. Sur tous, les producteurs locaux en vente directe ou circuits-courts y sont très représentés. D'autres communes organisent ce type d'événements récurrents ou ponctuels et mettent en avant les productions et producteurs locaux. Par ailleurs, des producteurs sur le territoire proposent de la vente à la ferme ou en circuit-court dans des épiceries ou distributeurs de la CUA.

Acheter local permet d'acheter de saison, ce qui permet d'économiser 0,25 à 1,5 kg d'eq CO2. Plus de la moitié des sondés sur la CUA se disent prêts à faire attention à la saisonnalité des produits et 46% sont prêts à acheter en direct au producteur. Ils semblent enclins à faire évoluer leurs pratiques, mais cela leur serait plus aisé si les produits étaient moins chers, s'ils les trouvaient plus facilement, ou s'ils avaient connaissance de ce que sont les produits de saison.

4// La santé et la nutrition :

* *la limitation de substances potentiellement nocives dans l'alimentation*

Le consommateur est de plus en plus méfiant, notamment concernant les pesticides et les substances ajoutées aux aliments transformés. Le report d'achat vers les produits bruts, locaux, labellisés, ... est alors une solution pour le consommateur. Des perturbateurs endocriniens (PE) (hormones naturelles, de synthèse, produits chimiques ou sous-produits industriels) sont en effet présents dans notre alimentation et recouvrent des formes variées. L'Anses a élaboré une liste de 906 substances employées lors des processus industriels à étudier pour identifier de potentiels PA. Les emballages et contenants peuvent aussi contribuer à la présence de PE dans l'alimentation. La plupart des aliments ultra-transformés contient des additifs (colorants, émulsifiants, texturant, édulcorant, ...) et ces derniers représentent 30% des apports quotidiens des français, surtout chez les moins de 35 ans.

* *l'accroissement conséquent des surfaces en bio sur le territoire*

Les pesticides utilisés en agriculture sur le territoire sont en augmentation. Cela est en partie dû au retournement des prairies et à l'augmentation des surfaces en culture. L'Inserm a mis en évidence des présomptions sur les effets de certains pesticides sur la santé (Parkinson, cancers de la prostate, troubles cognitifs, lymphomes, myélomes, leucémies, tumeurs, ...). Les agriculteurs qui épandent sont concernés, mais aussi les habitants et femmes enceintes à proximité aux zones

d'épandage (<1,5km). Par ailleurs, les molécules utilisées et leurs dérivés peuvent se retrouver dans l'eau du robinet. Les surfaces en bio représentent seulement 8% de la SAU du territoire. L'inflation et les mouvements de défiance du bio au profit d'autres démarches de labellisation engendrent une baisse des conversions des exploitations agricoles. Sur la CUA, entre 2022 et 2023, 80 ha de conversion en cours ont été arrêtés.

** la prévention de la dénutrition des séniors*

Les besoins alimentaires sont dépendants de la taille, du poids, du sexe, de l'activité physique, mais aussi de l'âge. La dénutrition touche plus de 2 millions de personnes en France et menace la santé, l'autonomie et l'espérance de vie des personnes âgées. Les familles ne savent pas toujours identifier les signes de dénutrition de leurs proches alors que celle-ci peut entraîner une perte des réserves musculaires et aggrave un état de fragilité chez la personne âgée. Ceci est d'autant plus important que l'Orne est le 6ème département de France métropolitaine où le pourcentage de médecins manquants est le plus élevé (-42%). Ces derniers sont par ailleurs vieillissants.

** la lutte contre l'obésité dès le plus jeune âge*

La prévalence d'obésité dans l'Orne est l'une des plus élevées en France avec 23% (14% à l'échelle nationale). En Normandie, 3ème région la plus touchée en France, 20% des adultes sont en situation d'obésité et 15% des élèves dans leur 12ème année sont en surcharge pondérale. Et l'obésité a des conséquences et complications sur la santé (diabète, hypertension artérielle, maladies respiratoires, atteintes articulaires, certains cancers). La nutrition joue un rôle important dans de nombreuses autres maladies (pathologies digestives, thyroïdiennes, dermatologiques, neurologiques, ...). Les produits ultra-transformés, consommés en excès peuvent avoir des effets délétères sur la santé comme le surpoids ou l'obésité. Les sucres, surtout sous forme liquide, contribuent aussi à la prise de poids. A l'instar des médecins, les dentistes en Orne et Sarthe sont vieillissants et moins nombreux pour 1000 habitants qu'à l'échelle nationale. La prévention joue alors un rôle prédominant sur le territoire.

5// L'accessibilité alimentaire :

** l'alimentation de qualité accessible à tous*

Une alimentation de qualité revêt plusieurs aspects : équitable, saine, gustative, porteuse de lien social et respectueuse de l'environnement. Les produits de qualité (goût, nutrition, fraîcheur) manquent parfois dans les distributions des associations d'aide alimentaire. Par ailleurs, elles sont particulièrement dépendantes dans leur fonctionnement de bénévoles qui se raréfient et sont vieillissants. Pour les personnes non dépendantes de l'aide alimentaire, les habitudes alimentaires les moins favorables à la santé et l'environnement sont plus ancrées chez les personnes moins diplômées, ayant de plus faibles revenus, les personnes seules, les familles monoparentales, ceux venant de passer à la retraite, les étudiants, ... La précarité et la nutrition sont intimement liées et sur le territoire, les communes les plus concernées sont Alençon (avec ses QPV), Ciral, Saint-Ellier-des-Bois et Gandelain.

** la cantine comme lieu de sensibilisation et de découverte de l'alimentation*

La stratégie nationale de prévention de lutte contre la pauvreté s'appuie sur les cantines scolaires pour proposer aux enfants des repas équilibrés en quantité suffisante et pour les sensibiliser aux enjeux alimentaires : d'où viennent les aliments ? comment ont-ils été produits ?, ... Grâce à la loi EGALIM, les restaurations collectives (écoles, centre hospitalier, EHPAD, ...) du territoire tendent à atteindre les obligations de 50% de produits de qualité et de 20% de bio dans les repas. Pour les familles modestes, la cantine est un moyen de mieux nourrir les enfants. 2 QPV sont présents sur le territoire : Perseigne où le taux de pauvreté approche les 60%, et Courteille où le taux de pauvreté est de 53% et où on retrouve 51% de famille monoparentales. Dans ces QPV et dans d'autres quartiers en processus de paupérisation, les cantines des scolaires jouent un rôle primordial.

** le développement de jardins et potagers durables et pérennes*

Sur la CUA, plus de 26ha sont dédiés à la production potagère des particuliers avec plus de 10% des habitants qui cultivent un potager (3 et 5% à Rennes et Caen). Ce sont plus de 300 tonnes de légumes qui sont auto-produits sur les 1 700 consommés par les habitants. Les potagers contribuent donc à hauteur de 18% des besoins alimentaires des habitants de la CUA (contre 5 et 8% à Rennes et Caen). Ces surfaces sont réparties entre les jardins privés, familiaux et collectifs, mais

les pratiques de jardinage n'y sont pas toujours extensives et durables. Par ailleurs, les espaces verts nourriciers présents sur le territoire d'Alençon ne sont pas inclus dans ces chiffres, bien qu'ils contribuent à donner accès à tous à une alimentation variée et à sensibiliser à l'origine des denrées alimentaires. Enfin, des études montrent que pour faire évoluer les pratiques alimentaires, une année de contribution à un jardin potager collectif ou individuel n'est pas suffisant, et doit s'inscrire dans le temps.

** le maintien et le développement d'initiatives en zone rurale*

Sur le territoire, 5 associations d'aide alimentaire assurent l'approvisionnement en denrées des plus précaires.

Essentiellement basés sur Alençon, les associations coordonnent leur action dans le cadre de la coordination alimentaire portée par le CCAS d'Alençon. Seule une association intervient dans la zone rurale. En effet, en ruralité, l'aide alimentaire est plus difficilement accessible et les dispositifs moins nombreux.

L'offre commerciale y est aussi plus limitée et peut prendre de multiples formes (itinérance, multifonctionnalité, ...), mais ces dernières sont peu développées sur la CUA. Il y a alors un surcoût dû au déplacement pour les habitants auquel peuvent s'ajouter des difficultés d'accès physique. Cela concerne alors plus spécifiquement les personnes âgées, handicapées, qui ne peuvent plus conduire ou les jeunes sans permis vivant sans leurs parents.

** la coopération et la coordination pour la sensibilisation et le changement de comportement*

De nombreuses associations locales travaillent la question de l'alimentation. Certains abordent la nutrition, les seniors, l'équilibre alimentaire, le jardinage, la cuisine faite maison, ... Néanmoins, les thématiques sont abordées en silo et peu d'actions communes, coordonnées, en complémentarité ou de type "parcours" sont mises en place. Il n'a pas été recensé d'actions basées sur un suivi au long cours travaillant le changement de comportement en profondeur.

6// L'environnement :

** la qualité et la quantité de l'eau pour l'eau potable, la faune et la flore*

Sur la CUA, 70% de la ressource en eau potable provient du captage de la prise d'eau de la rivière Sarthe (masse d'eau superficielle). Les pratiques agricoles, notamment pour la gestion des adventices ont un impact sur la qualité de la ressource en eau potable principale de la CUA. Les risques de lessivage et l'impact sur la masse d'eau dépend de la surface, des quantités appliquées et du type de molécule. Les cultures les plus impactantes sont le maïs et le colza. Les cultures à bas niveau d'intrant participent à la dilution de la pression et/ou de l'impact des cultures sur un territoire (chanvre, sarrasin, sorgho, légumineuses, ...). Les pratiques et système de productions influent également : bio, agroforesterie, système herbager, implantation de bocage, désherbage alternatif, ...

La masse d'eau exploitée présente des problématiques quantitatives croissantes en période d'étiage. Déjà, en 2003, les volumes prélevés en septembre pour l'alimentation en eau potable étaient supérieurs aux volumes que le milieu peut fournir. D'un point de vue quantitatif, l'alimentation en eau potable de la CUA est très dépendante du milieu et fortement soumise aux aléas sécheresse. D'autres captages dans les eaux souterraines sont également présents mais minoritaires en volume prélevés.

** la biodiversité sauvage, cultivée et les paysages de bocage et prés-vergers*

Le bocage ornaux et son maillage est une zone à biodiversité remarquable (prairies, zones humides, haies) vulnérable aux pratiques agricoles. Il y a aussi un enjeu à maintenir les prairies permanentes dans un bon état de conservation, de maintien des milieux humides et aquatiques et de conservation du maillage bocager. Par ailleurs, les espèces cultivées sur la CUA sont assez limitées sur le territoire (rotations prédominantes colza-blé-orge / maïs-maïs), ce qui est limitant en termes de débouchés, d'habitat et de résilience. Les cultures les plus impactantes sur la CUA sont le maïs et le colza. Le bio ou les cultures à bas niveau d'intrant participent, quant à eux, à la diversification des rotations et à la résilience des systèmes agricoles et alimentaires.

** l'atténuation et l'adaptation des pratiques de tous les maillons au changement climatique*

A l'échelle de la CUA, l'agriculture représente près de 32% des émissions de Gaz à Effet de Serre (23,5% en Normandie). En effet, le territoire est très agricole avec peu d'émissions liées à l'industrie. Sachant qu'à l'échelle du système alimentaire français, la production agricole représente les 2/3 de l'empreinte carbone globale, suivie des transports, et, bien en amont

de la transformation agroalimentaire. Les leviers de réduction des émissions se situent principalement dans les phases de production agricole. Le méthane, principalement lié à l'élevage pèse pour 56% des émissions directes agricoles (effluents d'élevage, fermentation entérique). Le protoxyde d'azote est, lui, principalement lié à la gestion des cultures et représente 29% des émissions agricoles (amendement azoté ou carboné). La consommation d'énergie quant à elle représente 15% des émissions agricoles. Par ailleurs, les forêts et les prairies constituent les stocks de carbone les plus importants sur la CUA par hectare.

* *la limitation de la consommation de ressources naturelles et l'économie circulaire*

L'alimentation n'a jamais coûté aussi cher qu'actuellement. Plus que son prix d'achat, elle se paye en coûts concrets (santé publique, pollution, subventions) et en coûts abstraits (épuisement des ressources, impacts physiques et psychologiques). Tous les maillons du système alimentaire consomment des ressources naturelles de manière directe ou indirecte. Le PAT s'inscrivant dans le cadre du PCAET de la CUA, la sobriété est un axe important de sa stratégie.

Les enjeux sont, ici, inféodés à des thématiques. Néanmoins, ils peuvent répondre à plusieurs thématiques. Par exemple, l'attractivité du territoire enjeu d'aménagement est aussi un enjeu économique pour attirer des porteurs de projets ou encore en termes d'attractivité auprès des populations (culture et tourisme).

Les publics cibles du PAT sont donc les professionnels de l'alimentation (agriculteurs, artisans, agro-industries, logisticiens, distributeurs, gestionnaire de déchets, restaurations collectives, ...) ou de la sensibilisation (associations, insertion, entreprises, ...), les "collectivités" (31 communes, intercommunalités voisines, conseils départementaux, conseils régionaux, EPTB, ...) et élus, ainsi que les habitants selon les enjeux concernés.

Chiffres clés du territoire



Contexte

55 237 habitants

30 communes

122,15 habitants/km²

452,19km² de communes

240,09 ha artificialisés

5,36 tonnes de CO₂ d'émissions de gaz à effet de serre par habitant par an



Caractéristiques

socio-économiques

16.6% de taux de pauvreté

10,14% de chômage

21 220€ de revenu médian



Lutte contre la précarité alimentaire

2 association(s) luttant contre la précarité alimentaire

0,04 associations par 10 km²

0,04 associations par 1000 habitants



Organisation de l'espace agricole

23 720,33 hectares de SAU

52,46% de SAU

dont 8,67% de SAU en bio

dont 1,07% de légumineuses

dont 38,68% de prairies permanentes



Structures agricoles

306 exploitations

38 exploitations en bio



Enjeux environnementaux liés à l'agriculture

Taux de produits phytopharmaceutiques **inférieur à 0,01 ug** par litre d'eau

Taux de nitrates **> 50 mg** par litre d'eau

21 696,67m³ d'eau utilisés pour l'irrigation

en hausse de 1,18% depuis 5 ans

106,32 de haie/ha de SAU



Distribution

76 enseignes de distribution

dont 17 GMS (moyennes et grandes surfaces)



Transformation

805 emplois dans la transformation

+3,47% des emplois dans la transformation depuis 5 ans



Restauration collective

27 restaurants collectifs sur le territoire

dont 14 restaurants collectifs qui ont fait leur
télédéclaration sur ma cantine

Gouvernance

Porteurs du projet

› Communauté Urbaine d'Alençon (Intercommunalité)

Nom de l'instance de décision

Comité des partenaires

Partenaires de l'instance de décision

Collectivités territoriales, État

› Les 31 communes du territoire

› EPTB Sarthe Amont , Pays d'Alençon, Département de l'Orne, Alençon Normandie Tourisme, DDT Sarthe et Orne, DRAAF, Région Normandie, Région Pays de la Loire

Acteurs de la recherche et de l'enseignement

› IUT Grand Ouest Normandie

Acteurs de la production agricole dont foncier

› Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie, Chambre Régionale d'Agriculture des Pays de la Loire, Bio en Normandie, Terre de Liens, Le Réseau des CIVAM, SAFER, CAE Rhizome

Acteurs de la transformation agroalimentaire

› Fondation Anaïs, Société RichesMonts, SELVI

Acteurs de la restauration collective

› Lycée Marguerite de Navarre, Centre hospitalier Intercommunal Alençon Mamers, Clinique d'Alençon, SODEXO, Centre de Formation des Apprentis (3IFA)

Acteurs de la distribution alimentaire

› Biotope, Biocoop

Représentants des consommateurs

› Alternative citoyenne, Les courts-circuits, les 4 centres sociaux, FOKSA

Acteurs de la santé

› CCAS

Acteurs du social

› CCAS

› Banque alimentaire de l'Orne, Collectif d'Urgence, La Régie des Quartiers, Les restos du coeur Orne, Les restos du coeur Alençon

Acteurs environnementaux

› Parc naturel régional Normandie Maine, Association Faune Flore de l'Orne, Fédération de pêche et de protection des milieux aquatiques de l'Orne, CPIE Vallée de l'Orne, LPO de la Sarthe, France Nature Environnement Nord Sarthe

Autres

› CCI Portes de Normandie, Chambre des métiers et de l'artisanat Normandie, Chambre des métiers et de l'artisanat Pays de la Loire,
› Les services de la CUA : Service Actions éducatives, Service Petite enfance, Service Espaces verts, Service Déchets ménagers et assimilés, Service Affaires culturelles et tourisme, Mission développement économique, Service Planification (SCOT-AEC), prospectives, SIG et en interne au service Développement Durable sur les missions : Biodiversité, GEMAPI, Energie, Trame verte et Bleue

Partenaires engagés dans la mise en oeuvre du PAT

Collectivités territoriales, État

› DRAAF, Pays d'Alençon (LEADER)

› Ville d'Alençon

Acteurs de la recherche et de l'enseignement

› IUT Grand Ouest Normandie

Acteurs de la production agricole dont foncier

› Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie, Bio en Normandie, Terre de Liens, Le Réseau des CIVAM, CAE Rhizome

Acteurs du social

› Centre Communal d'Actions Sociales, La Régie des Quartiers, Les restos du Coeur

Acteurs environnementaux

› Parc naturel régional Normandie Maine

Autres

› Chambre des métiers et de l'artisanat Normandie, Chambre des métiers et de l'artisanat Pays de la Loire

Les objectifs stratégiques du projet

Les objectifs stratégiques du PAT se traduisent par la "base-line" de ce dernier :

"Le PAT a pour objectif de rendre le système alimentaire local plus durable, résilient et accessible à tous"

Le choix de ces objectifs découle de la concertation avec les professionnels du territoire et l'analyse fine du contexte local.

Sur le territoire, le système alimentaire impacte les ressources, l'environnement, la santé et le climat (et vice versa) quels que soient les maillons du système alimentaire considérés. Aussi, il y a un enjeu fort à s'assurer qu'il tende vers plus de durabilité, de résilience, d'autant plus que le PAT de la CUA est une déclinaison opérationnelle du SCOT-AEC.

Obj. stratégique n°1

Rendre le système alimentaire local plus durable

Un système alimentaire durable assure la sécurité alimentaire et la nutrition pour tous, sans compromettre les bases économiques, sociales et environnementales de l'alimentation des générations futures. Il doit :

- *Permettre la protection de la biodiversité et des écosystèmes*

Sur la CUA, les questions de qualité, quantité d'eau sont des sujets prédominants car l'eau potable est puisée dans les eaux de surfaces, dans la Sarthe. Aussi, les pratiques agricoles ont un impact important sur le coût des traitements, la santé des habitants, mais également sur la faune et la flore. Des pratiques et habitudes des autres maillons du système alimentaire dont les habitants-consommateurs impactent l'environnement (emballages, déchets, dépendance à la voiture individuelle, ...). Aussi, faire évoluer les pratiques est une priorité pour les professionnels, tout comme le changement de comportement pour les habitants - consommateurs.

Au-delà de l'eau, les émissions de gaz à effet de serre (GES) sont aussi un enjeu sur le territoire en termes d'atténuation afin d'émettre moins de GES et même d'en stocker. Pour la production primaire, l'utilisation d'intrants contribue à ces émissions et les actions sont orientées afin de limiter les activités fortement émettrices.

_ Lien avec la stratégie Trame Verte et Bleue (autre stratégie opérationnelle du SCOT-AEC) en cours de mise en oeuvre et avec les actions de la GEMAPI, notamment une expérimentation sur la lutte contre la pollution diffuse sur Villeneuve en Perseigne, la plantation de haies à potentiellement déployer ailleurs sur la CUA.

- *Etre économiquement loyaux et réalistes*

Les productions végétales locales sont essentiellement tournées vers l'alimentation animale et les filières longues. Ces productions sont limitées en termes de diversité (trityque Colza-Blé-Orge et Maïs-Maïs prédominants). Inféodés aux filières longues, les élevages et grandes cultures sont liés

aux industriels, et minoritairement orientés vers la vente directe et les circuits-courts qui sont généralement des débouchés plus rémunérateurs. La mise en place de labels de qualité, la réduction des charges et les évolutions des pratiques contribuent également à une meilleure rémunération. Enfin, un travail de l'amont à l'aval doit aussi être mené afin d'assurer une juste répartition de la valeur.

_ Dans la continuité des actions menées depuis plus de 10 ans par la CUA, avec un projet de massification des approvisionnements vers la restauration collective porté par le PAT et ses actions de communication et en lien avec le Service Actions éducatives pour la restauration scolaire

- o *Etre sûrs, nutritionnellement adéquats et bons pour la santé*

La CUA peut être considérée comme un désert médical, tant pour les généralistes, les spécialistes que pour les dentistes. La prévention est donc d'une importance capitale sur le territoire qui peine à attirer de nouveaux médecins, d'autant plus que l'alimentation influe sur la prévalence de certaines maladies comme les cancers (dont il est la 3ème cause en France), le diabète, l'hypertension, ... Par ailleurs, les produits et substances intégrées ou appliquées aux denrées alimentaires de la production à la transformation (phytosanitaires, additifs, emballages, ...) peuvent aussi contribuer à l'apparition de maladie. L'objectif opérationnel est donc de travailler avec les professionnels et les consommateurs sur la réduction des intrants et le changement de comportement.

_ En lien avec le Contrat Local de Santé en cours de construction par le CCAS et composante intégrée dans le cadre des Eco-défis proposés aux artisans sur le territoire

- o *Optimiser l'usage des ressources naturelles et humaines, notamment en réduisant les pertes et gaspillages,*

Le PAT de la CUA est une stratégie opérationnelle du SCO>T-AEC. Dans ce cadre, la sobriété est un axe majeur. Aussi, l'utilisation de ressources non renouvelables tout au long de la vie des denrées alimentaires, ainsi que le gaspillage alimentaire lui-même sont un axe de travail important du PAT. L'objectif est donc de travailler avec tous les maillons du système alimentaire pour limiter l'utilisation d'intrants, de plastiques, ... mais aussi d'optimiser les produits utilisés (cuisine zéro gaspillage, fanes, ...). Un travail spécifique peut être mené avec les restaurations collectives afin de sensibiliser largement dès le plus jeune âge.

_ Porté par le service Déchets Ménagers et Assimilés avec des actions récurrentes de sensibilisation au gaspillage alimentaire, des pesées organisées et des installations de composteurs

Obj. stratégique n°2

Rendre le système alimentaire plus résilient

Les évolutions climatiques en cours et à venir se font déjà ressentir sur le territoire : retard de semis, gels lors de la floraison, baisses de rendements, sécheresses et fortes chaleurs pour les bovins, ... Mais le changement climatique n'est pas la seule source de perturbation. Avec le COVID, l'inflation et la guerre en Ukraine, nos systèmes alimentaires ont connu des pénuries, ruptures

d'approvisionnements, augmentations des coûts des matières premières et des intrants, ... Et tous les maillons du système alimentaire peuvent être touchés ou impactés et cela a des conséquences sur les assiettes des consommateurs et les activités économiques. Dans cet axe, étant tous interdépendants, un travail avec les territoires limitrophes et supra est indispensable.

_ Cette partie résilience, en complément de l'actuel PAT, fera l'objet d'une stratégie Résilience territoriale dédiée, en cours de construction. Financée par l'ADEME, elle intégrera et complètera les données suivantes sur la résilience alimentaire locale (l'étude comprend aussi un focus eau / énergie en complément).

Un système alimentaire résilient :

- o Tolère les perturbations ponctuelles et chroniques par des mesures qui limitent leur impact*

Du point de vue des productions agricoles, les pratiques doivent évoluer, s'adapter et se diversifier pour assurer d'une part une alimentation pour tous, mais aussi un revenu annuel de base pour les agriculteurs en cas de choc ou de perturbation. Il s'agit donc, ici, d'accompagner les agriculteurs et les autres acteurs du système alimentaire afin de les outiller, de faire évoluer les pratiques et habitudes pour qu'ils soient le moins impactés possible.

- o Réduit les dommages et les perturbations subies*

Par ailleurs, les perturbations subies peuvent être limitées en les anticipant et en les repérant le plus tôt possible. Un travail de repérage des acteurs vulnérables en fonction des perturbations et de solidarité entre les acteurs peuvent aussi être menés pour assurer que les habitants aient toujours accès à une alimentation de qualité sur le territoire.

_ Menaces et fragilités des filières au vu des évolutions climatiques évaluées et caractérisées dans le cadre de l'étude de l'Offre, la Demande alimentaire et Prospectives réalisée par le bureau d'études Ceresco porté par le PAT et financé par le programme LEADER du Pays d'Alençon.

- o S'adapte et récupère rapidement*

Ce travail sur la solidarité, en complément d'un axe sur la diversité des approvisionnements, l'autonomie alimentaire, énergétique, ... du territoire peuvent permettre au système alimentaire local de recouvrer plus rapidement un fonctionnement "normal". Par ailleurs, les habitants doivent être préparés et faire évoluer leurs pratiques afin que ces chocs ne les impactent pas à long terme, notamment pour les publics les plus vulnérables.

Obj. stratégique n°3

Rendre le système alimentaire accessible à tous

Un système alimentaire accessible à tous implique que chacun peut accéder à un commerce alimentaire ou tout autre lieu offrant des aliments, quelle que soit sa condition socio-économique ou physique. L'accessibilité comprend :

- o Le coût des aliments*

Au vu du taux de pauvreté, qui monte à 60% sur la quartier de Perseigne, et des populations en situation de précarité présentes sur le territoire de la CUA, l'accessibilité financière de l'alimentation est un enjeu fort. Donner les moyens aux plus précaires d'accéder à des denrées de

qualité (sécurité sociale de l'alimentation), faire prendre conscience de l'intérêt d'une alimentation équilibrée, saine, variée, ..., et rapprocher les producteurs locaux des publics vulnérables sont des axes importants de la stratégie.

_ En lien avec la Coordination alimentaire portée par le CCAS et mise en place en partie dans les actions de création d'un module bénévolat pour les étudiants, de préfiguration d'une épicerie solidaire pour les étudiants. Et en lien avec le service Politique de la Ville.

_ En lien avec le Service Actions éducatives pour la restauration scolaire

o La proximité et l'accès géographique

Sur le territoire, les zones urbaines semblent bien dotées en termes de commerces alimentaires, d'initiatives diverses, ... Néanmoins, cela est moins le cas dans les zones rurales où les commerces de proximité sont rares et où la dépendance à la voiture individuelle se fait sentir. Dans la ruralité, les personnes âgées, handicapées, jeunes sans permis sont dépendants pour leurs approvisionnements, ce qui les rend plus vulnérables. Il en est de même pour les publics les plus précaires. Doter les zones rurales de commerces et d'initiatives alimentaires serait un atout pour assurer une alimentation pour tous sur tout le territoire. Par ailleurs, les initiatives de mobilité partagées, ou autres peuvent limiter les problèmes d'accessibilité géographique sur le territoire.

_ En lien avec la Mission Développement Economique de la CUA et l'accompagnement de porteurs de projets alimentaires se manifestant sur le territoire. Mais aussi dans les actions de porter à connaissance des agriculteurs en vente directe et en lien avec le Plan de Mobilité simplifié en cours d'élaboration, autre déclinaison opérationnelle du SCOT-AEC en cours de construction

o Les capacités cognitives et physiques requises pour s'approvisionner

S'approvisionner en impactant le moins possible sa santé, les écosystèmes, ... est un enjeu majeur. Mais il est difficile pour les habitants - consommateurs de s'y retrouver. Achat local, bio, nutriscore, plaisir ? Il faut également s'adapter aux besoins en fonction des âges de chacun (diversification alimentaire et bio pour les tous-petits, protéines et eau pour les seniors, ...). Faire prendre connaissance aux habitants des enjeux de chacun et de l'impact de l'alimentation sur leur santé, leur cadre de vie, ... sont un premier axe, mais l'objectif final est de mettre en place des actions concrètes de changement de comportement afin d'ancrer dans les us une alimentation de qualité durable et résiliente pour tous.

_ En lien avec le service Centres sociaux et Vie associative, avec une étude menée par des étudiants de l'IUT Carrière sociale pour avoir un aperçu des actions de sensibilisation déjà proposées sur le territoire et en lien avec le Service Actions éducatives pour les liens avec les écoles et la restauration collective

Les principales actions du PAT par axes thématiques

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Économie alimentaire	Maintien et développement de l'agriculture durable dans le périmètre	Faciliter la transmission des exploitations agricoles, et notamment Bio et d'élevage sur le territoire	Action en cours
	Maintien et développement de l'agriculture urbaine	Création d'espaces verts nourriciers sur le territoire	Action programmée
	Maintien et développement des circuits de proximité	Actualisation de la carte des producteurs locaux, des lieux ressources et des espaces verts nourriciers	Action programmée
	Organisation des filières	Mise en place d'une stratégie dédiée à l'attractivité du territoire	Action programmée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Culturel et gastronomie	Autres actions de mise en valeur du patrimoine alimentaire et gastronomique, et de tourisme	Festival A TAAABLE !	Action réalisée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Éducation alimentaire	Actions d'éducation alimentaire à destination de la jeunesse	Mise en place du programme Fruits et Légumes à l'école	Action programmée
	Actions d'éducation alimentaire à destination de la petite enfance	Recherche de producteurs locaux et de qualité les crèches	Action réalisée
	Actions d'éducation alimentaire à destination des familles (Grand public - tous consommateurs)	Vidéo grand public : comment tendre vers un système alimentaire local durable, résilient et accessible à tous ? Autrement dit : pourquoi le PAT ?	Action réalisée
	Autres actions d'éducation alimentaire	Festival A TAAABLE !	Action réalisée
	Formation et sensibilisation des acteurs professionnels et élus aux enjeux de l'alimentation durable	Eco-défis pour les artisans	Action en cours
	Formation et sensibilisation des acteurs professionnels et élus aux enjeux de l'alimentation durable	Accompagnement des restaurateurs	Action réalisée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Nutrition et santé	Santé environnementale : promotion de modes de cultures durables (bio, paysanne, raisonnée, sans pesticides etc)	Développement de nouveaux modèles de production agricoles reproductibles sur le territoire	Action programmée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Justice sociale	Actions d'accessibilité sociale	Etude de la précarité étudiante sur le territoire et proposition de solutions	Action réalisée
	Actions d'accessibilité sociale	Accès à une alimentation de qualité pour les étudiants de la CUA	Action en cours

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Environnement	Changement des pratiques agricoles plus vertueuses pour l'environnement dont bio et agroécologie (hors déchets et gaspillage)	Développement de nouveaux modèles de production agricole reproductibles	Action programmée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Restauration collective	Autres actions d'accompagnement de la restauration collective	Développement de la logistique des circuits-courts	Action programmée
	Diversification des sources de protéines dans les menus	Formation à la création de menus végétariens	Action programmée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Urbanisme	Logistique	Développement de la logistique des circuits-courts	Action programmée
	Protection et mise en valeur des espaces agricoles	Identification des trames brunes et de la multifonctionnalité des sols sur la CUA	Action programmée
	Urbanisme commercial	Identification des zones rurales propices à l'implantation de commerces alimentaires	Action programmée

Évaluation

Méthode(s) d'évaluation utilisée(s)

› Autre (champ libre)

Basé sur les indicateurs d'impact des différentes thématiques + Pré-évaluation des actions selon la grille du document
 Quadrant conseil & Soliance, ADEME 2023

Coopération

Coopération inter-PAT

Non

Coopération interterritoriale

Non

PAT membre des réseaux

› PAT normands

› REGAL

Moyens financiers et humains

Dispositifs financiers mobilisés

- › Le programme LEADER
- › Les aides des Régions
- › Plan de relance
- › Autres

France Nation Verte

Moyens humains

1 ETP

Coopération interterritoriale

Contact

Enora POSTEC

0233324037

enora.postec@cu-alencon.fr

Direction des Transitions

Cheffe de projet Alimentation Durable

place Foch

61000 ALENCON

Détail des sources

[Vous souhaitez comprendre le mode de calcul des données ? Consultez le vade mecum des indicateurs.](#)