

Dans ce rapport, l'écriture inclusive est employée pour assurer une égalité des représentations entre les hommes et les femmes dans le monde agricole, de la restauration ou encore dans l'expérience de consommation. Exemple : des producteur.rice.s

Table des matières

REMERCIEMENTS.....	5
ABREVIATIONS.....	6
INTRODUCTION.....	8
I. CONTEXTE	11
a) Qu'est-ce qu'un Projet alimentaire territorial (PAT) ?	11
b) La Communauté de communes des Coëvrons, un territoire propice au développement d'un PAT	15
II. OBJECTIFS ET MÉTHODOLOGIE.....	23
a) Objectifs	23
b) Recueil de données	24
1. Les documents d'urbanisme : Schéma de cohérence territorial (SCoT) et Plan local d'urbanisme intercommunal (PLUi).....	25
2. Des réunions de concertation et des entretiens d'acteurs	25
3. Les enquêtes quantitatives.....	26
4. Des observations de terrain.....	27
c) Le dictionnaire alimentaire des Coëvrons	28
III. L'OFFRE ALIMENTAIRE DES COËVRONS.....	30
a) Une production agricole diversifiée à dominante élevage	31
1. Portrait de l'agriculture Coëvronnaise, d'après les outils CRATer et PARCEL.....	31
2. Terres d'élevage - Terres de bocage : des enjeux environnementaux et économiques.....	47
3. Des producteurs en circuit court, dans l'attente d'un engagement des collectivités territoriales	49
4. Synthèse des enjeux agricoles : de nombreux défis à relever !	56

b)	La transformation : deux industries agroalimentaires à Évron	57
c)	La commercialisation de produits locaux et/ou bio : un secteur à explorer	58
1.	Des commerces de proximité engagés à promouvoir une alimentation locale et responsable	58
2.	Des marchés locaux attractifs mais avec une répartition et une accessibilité limitée	60
3.	Synthèse des enjeux liés à la commercialisation	62
IV.	LA DEMANDE ALIMENTAIRE DES COËVRONS	63
a)	Les consommateur.rice.s du territoire	64
1.	Portrait de la population Coëvronnaise	64
2.	Des Coëvronnais.e.s « Consom'acteurs » : l'importance d'une consommation durable et responsable	67
3.	Synthèse des enjeux liés à la consommation locale : de nombreuses opportunités !	78
b)	La restauration collective publique	79
1.	Portrait de la restauration collective publique des Coëvrons	79
2.	La restauration collective publique : un grand appétit pour les produits locaux et bio	93
3.	Synthèse des enjeux de la restauration collective publique : un secteur plein d'atouts !	97
V.	SOCIÉTÉ & ENVIRONNEMENT	100
a)	Précarité et accès à l'alimentation : un tissu associatif actif	101
b)	Education et sensibilisation à tout âge, à une consommation responsable	103
c)	Lutte contre le gaspillage alimentaire : des actions à pérenniser	107
d)	Le patrimoine culturel, gastronomique et paysager : une valorisation à encourager	109
e)	Synthèse des enjeux sociétaux et environnementaux : des opportunités à saisir !	114
VI.	ANNUAIRE DES ACTEURS ET DES INITIATIVES DU TERRITOIRE MAYENNAIS (et alentours)	116
VII.	LA STRATÉGIE ALIMENTAIRE DES COËVRONS	138
a)	Le Troc d'idées entre acteurs : une base de réflexion	139
b)	Une gouvernance alimentaire	145

c) Un plan d'actions	147
CONCLUSION	152
REFERENCES.....	155
TABLE DES ILLUSTRATIONS.....	160
ANNEXE	162

REMERCIEMENTS

La Communauté de communes des Coëvrons tient à remercier chaleureusement :

- La Chambre d'agriculture Pays de la Loire, le Conseil départemental, la Régie des eaux des Coëvrons ainsi que les nombreuses associations et entreprises telles que l'ADMR, BFM, le Collectif bocage, les Commerçants au cœur des Coëvrons, le CIVAM Bio, l'ES.PA.DON, les jardins familiaux d'Évron, Manger Bio, Mayon court, le Nymphéa, le resto du cœur, la SCIC Mayenne Bois Energie, le secours alimentaire pour la présentation de leurs missions et des actions menées sur le territoire ;
- Les agriculteur.rice.s locaux, les professionnel.le.s de la restauration collective, les responsables des commerces de proximité qui jouent la carte des produits locaux et de qualité, le centre social Le Trait d'union, le directeur et enseignantes du lycée agricole ORION, les secrétaires de mairie, des chefs cuisiniers... pour leurs retours d'expériences ;
- La DRAAF pour son accompagnement dans le processus de labellisation ;
- Les animatrices du PAT du GAL Sud Mayenne et du GAL Haute Mayenne pour leurs coopérations et leurs expertises de PAT ;
- Les élus pour leur implication dans le projet ;
- Le CODEV qui a initié la démarche du Projet alimentaire territorial, avec un engagement sans faille dans l'élaboration de ce diagnostic alimentaire partagé ;
- Et à toutes les personnes volontaires qui ont répondu aux questionnaires.

Votre participation a permis d'enrichir ce diagnostic alimentaire partagé, d'assurer la justesse des propos développés et d'entamer ensemble une collaboration autour du Projet alimentaire territorial des Coëvrons.

ABREVIATIONS

ADEME : Agence de la transition écologique

ADMR : Aide à Domicile en Milieu Rural

ALSH : Accueil de Loisirs sans Hébergement

AMAP : Association pour le maintien d'une agriculture paysanne

CCAS : Centre Communal d'Action Sociale

CLS : Contrat Local de Santé

COFIL : Comité de pilotage

CPIE : Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement

DTT : Direction départementale des territoires

DRAAF : Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

EHPAD : Établissement d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes

EPCI : Établissement Public de Coopération Intercommunale

FAO : Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture

GAL : Groupe d'Action Locale

GES : Gaz à Effet de Serre

GIEC : Groupe d'Experts Intergouvernemental sur l'Evolution du Climat

Score HVN : Haute Valeur Naturelle

IGP : Indication Géographique Protégée

INSEE : Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques

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

MAM : Maison d'Assistants Maternels

ODD : Objectifs de Développement Durable

PADD : Projet d'Aménagement et de Développement Durable

PAT : Projet Alimentaire Territorial

PCAET : Plan Climat Air Energie Territorial

PETR : Pôle métropolitain d'équilibre territorial et rural

PLUi : Plan Local d'Urbanisme Intercommunal

PNA : Programme Nationale pour l'Alimentation

PNAN : Programme National Alimentation et Nutrition

PNR : Parc Naturel Régional

SCOT : Schéma de Cohérence Territoriale

3C : Communauté de Communes des Coëvrons

INTRODUCTION

Le système alimentaire industrialisé atteint ses limites, suite aux bouleversements que nous connaissons tous aujourd'hui : le changement climatique, l'effondrement de la biodiversité à la fois sauvage et cultivée, l'épuisement des ressources, l'instabilité économique et politique, etc. Il participe d'ailleurs à l'aggravation de certaines de ces menaces. Le dernier rapport du Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC), publié en août dernier, confirme l'urgence d'agir¹ :

« La hausse de la température globale s'est encore accentuée, à un rythme qui fera très probablement dépasser le seuil de 1,5°C de réchauffement depuis l'ère préindustrielle entre 2021 et 2040. ».

Les activités humaines en sont la principale cause. Une mobilisation au niveau international et national existe depuis plusieurs années pour limiter les émissions de gaz à effet de serre et impulser un développement durable² planétaire. En 2015, le premier accord universel pour le climat, intitulé l'Accord de Paris, a été approuvé par 195 États et l'Union Européenne. Cette même année, 193 États membres de l'ONU ont adopté l'Agenda 2030, un programme de développement durable à l'horizon de 2030³. Il intègre un plan d'actions de 17 Objectifs de développement durable (ODD). Ils prennent en compte l'intégralité des enjeux de développement dans tous les pays : le climat, l'eau, l'énergie, la pauvreté, l'égalité des genres, l'agriculture, l'éducation, etc.

¹ « La France salue la publication du premier volume du 6^e rapport d'évaluation du GIEC » - Communiqué de presse (9 août 2021) <https://www.diplomatie.gouv.fr/fr/politique-etrangere-de-la-france/climat-et-environnement/actualites-et-evenements/2021/article/la-france-salue-la-publication-du-premier-volume-du-6e-rapport-d-evaluation>

² « Le développement durable se définit comme un mode de développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs. C'est un principe d'organisation de la société humaine qui tient compte des ressources finies de la planète et agit sur trois dimensions interdépendantes : environnementale, sociale et économique. » ADEME - <https://www.ademe.fr/expertises/developpement-durable/quest-developpement-durable>

³ « Présentation : origines et principes » - L'agenda 2030 en France (21 juin 2018) <https://www.agenda-2030.fr/agenda-2030/presentation/article/presentation-origines-et-principes>

Comme l'indique Johan Rockströmm, Directeur de l'Institut de recherche sur le changement climatique de Postdam, dans le reportage « Recettes pour un monde meilleur - Mieux manger pour changer le futur » du programme Le monde en face :

« Notre alimentation est le levier le plus puissant pour garder une planète vivable car elle est en relation avec les grands piliers qui permettent la vie sur terre mais c'est également un levier majeur pour améliorer la santé humaine »

En ce sens, notre système agricole et alimentaire nécessite une réelle transformation. C'est ainsi que le gouvernement français se mobilise en faveur d'une transition agro-écologique. Elle vise à promouvoir des pratiques agricoles et agroalimentaires plus respectueuses des équilibres écologiques et socioéconomiques. Les Projets alimentaires territoriaux (PAT) s'inscrivent dans cette démarche qui contribue à **améliorer la résilience de notre système alimentaire**. Elle correspond à cette capacité d'assurer « la disponibilité d'une nourriture adaptée, accessible et en quantité suffisante pour tous, dans un contexte de perturbations variées et imprévisibles ». Les PAT répondent à plusieurs Objectifs de développement durable évoqués précédemment :



Source : « 17 objectifs pour transformer notre monde » - [Développement durable \(un.org\)](https://un.org)

ODD 2 : Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir une agriculture durable

ODD 3 : Donner aux individus les moyens de vivre une vie saine et promouvoir le bien-être à tous les âges

ODD 12 : Établir des modes de consommation et de production durables

ODD 13 : Prendre d'urgence des mesures pour lutter contre les changements climatiques et leurs répercussions

La Communauté de communes des Coëvrons souhaite officialiser une démarche alimentaire, présente depuis quelques années sur le territoire, à travers l'élaboration d'un Projet alimentaire territorial. Cela suppose la conduite de diagnostics territoriaux, notamment d'un diagnostic du système agricole et alimentaire territorial dont en fait l'objet cette première édition 2021 : « *Diagnostic alimentaire de la Communauté de communes des Coëvrons : Co-œuvrons pour une alimentation durable* ». Il est réalisé dans le cadre d'un stage de fin d'étude en Master 2 Géographie, Aménagement, Environnement et Développement qui consistait à accompagner l'émergence du Projet alimentaire territorial de la Communauté de communes. Ce diagnostic partagé porte sur l'agriculture et les différentes dimensions de l'alimentation sur le territoire. Il dresse un état des lieux au moyen d'enquêtes et d'entretiens approfondis afin de :

- **Connaître et analyser l'offre** : interroger et rencontrer les producteurs du territoire pour connaître l'offre, les souhaits, les freins, les besoins.
- **Caractériser la demande** : interroger et rencontrer un panel d'acteurs représentatifs des consommateurs locaux sur les approvisionnements actuels en produits locaux ; identifier les souhaits, les freins, les besoins vis-à-vis de l'approvisionnement en produits locaux. Ces acteurs sont par exemple des associations de commerçants, des restaurateurs privés, des services de restauration collective (collèges, lycées, établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD)), des grandes surfaces, etc.

Le diagnostic recense les atouts et les points faibles du territoire en matière d'alimentation, et évoque des pistes à suivre pour opérer une transition vers une alimentation durable sur le territoire.

Pour toutes demandes d'informations ou remarques sur le Projet alimentaire territorial des Coëvrons, veuillez contacter Julie TRESSEL, Chargée de mission PAT à l'adresse suivante : jtressel@coevrons.fr

I. CONTEXTE

a) Qu'est-ce qu'un Projet alimentaire territorial (PAT) ?

Un cadre réglementaire

La politique nationale de l'alimentation repose sur trois lois. La définition du premier **Programme National pour l'Alimentation** (PNA) 2010-2013 s'inscrit dans *la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de 2010*, avec la création de l'article L.230-1 du Code rural et de la pêche maritime qui définit la politique alimentaire. Le but est de défendre le modèle alimentaire français, mieux répondre aux attentes des consommateurs et réduire les inégalités sociales. Ensuite, *la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014* précise que le PNA détermine les objectifs de la politique de l'alimentation faisant l'objet du nouvel article L.1 au livre Préliminaire du code rural et de la pêche maritime. Le but est de « Faire de notre modèle une force pour l'avenir » à travers quatre champs d'actions :

- La justice sociale ;
- L'éducation alimentaire de la jeunesse ;
- La lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- L'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine alimentaire. Ce dernier point prend en compte l'implication des collectivités à travers deux leviers transversaux : les **Projets alimentaires territoriaux** et la **restauration collective**.

Enfin, *la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite Loi EGALIM)* du 30 octobre 2018 a pour ambition l'égalité des chances en matière de nutrition et sur le long terme. Un troisième PNA 2019-2023 s'est ainsi construit en cohérence avec le Programme National Nutrition Santé (PNNS 4) dans un document de présentation unique, le Programme National Alimentation et Nutrition (PNAN).

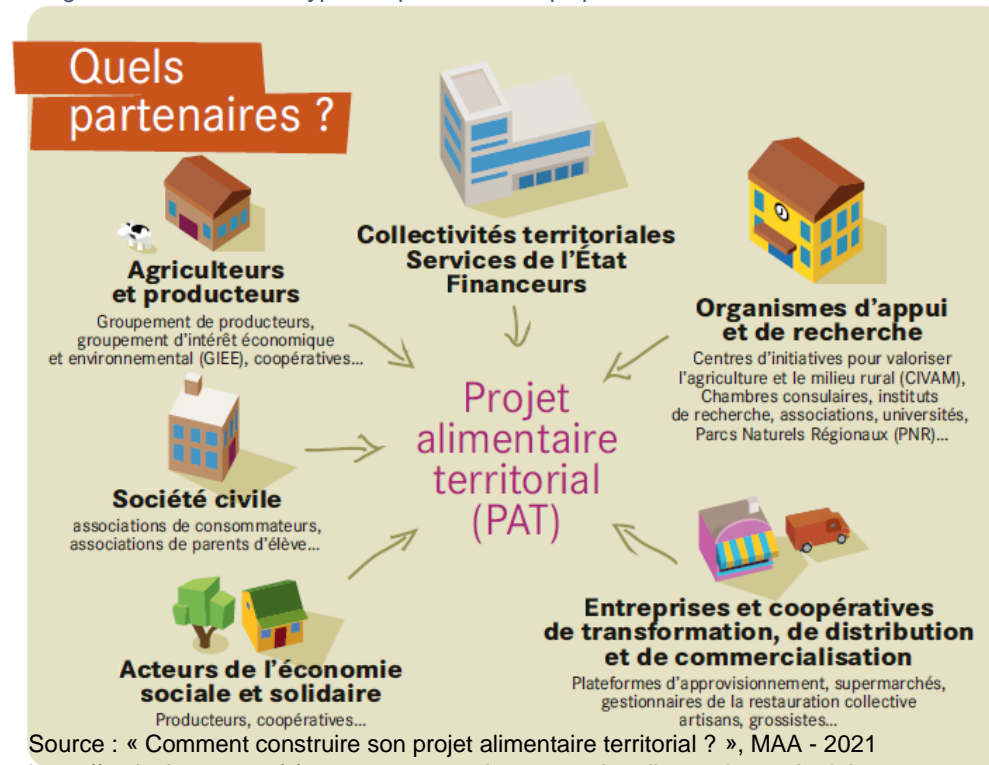
D'après l'article L. 111-2-2 du code rural et de la pêche maritime, les projets alimentaires territoriaux « sont **élaborés de manière concertée** avec l'ensemble des acteurs d'un territoire et répondent à l'objectif de **structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial**. Ils participent à la consolidation de filières territorialisées et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts, en particulier relevant de la production biologique ». En ce sens, un PAT⁴ est un projet collectif et systémique qui vise à rapprocher tous les acteurs de l'alimentation du territoire donné : producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs, collectivités territoriales et acteurs de la

⁴ « Politique nationale de l'alimentation » MAA - 2021 https://chlorofil.fr/fileadmin/user_upload/epa2/webinaires/epa2-webinaire4-doc-2-01-DGAL.pdf

société civile. Il ambitionne de mettre en cohérence des démarches multiscale (nationale, régionale, départementale et communautaire) et multilatérales (ex : l'Accord de Paris⁵, l'Agenda 2030⁶, le Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan⁷) pour développer une agriculture durable et une alimentation de qualité.

Les PAT sont des instruments clés pour répondre aux enjeux d'ancrage territorial de l'alimentation, de résilience alimentaire et de santé et revêtent une dimension économique, sociale et/ou environnementale. La crise sanitaire liée à la Covid-19 a souligné l'importance de développer la résilience alimentaire des territoires.

Figure 1 : Les différents types de partenaires impliqués dans un PAT



⁵ « L'Accord de Paris », United Nations Climate Change - <https://unfccc.int/fr/processus-et-reunions/l-accord-de-paris/l-accord-de-paris>

⁶ « L'agenda 2030 en France », <https://www.agenda-2030.fr/agenda-2030/>

⁷ « Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan : Cadre de suivi », FAO - 2019 <http://www.fao.org/publications/card/fr/c/CA6144FR/>

Les grandes étapes d'un Projet alimentaire territorial

Un PAT peut être initié par différents types d'organismes à but non lucratif, aussi bien publics que privés. Par exemple : Un Centre permanent d'initiatives pour l'environnement (CPIE), une Communauté d'agglomérations, une Communauté de communes, un département, un parc naturel régional (PNR), un Pôle métropolitain d'équilibre territorial et rural (PETR), etc. En général, les PAT sont portés par des collectivités territoriales ou des établissements publics. Il est indispensable de mettre en place un comité de pilotage pour initier une réflexion sur la **gouvernance alimentaire territoriale**. Cette instance doit être « pluri-institutionnelle et multidisciplinaire afin de faire émerger une vision commune des enjeux et de valider collégialement les objectifs de la démarche »⁸. Elle veille à la cohérence et la mise en œuvre des actions définies.

Tout projet alimentaire territorial débute par un **diagnostic agricole et alimentaire partagé**. En tant qu'état des lieux, il recense les enjeux et besoins du territoire ainsi que les acteurs et initiatives à impliquer dans la démarche. Le but est de définir une trajectoire agricole et alimentaire durable, en s'appuyant sur ce qui existe sur le territoire. Ainsi, le diagnostic a toute son importance pour éviter de reproduire des actions/projets déjà menés. En plus de mieux comprendre le maillage alimentaire, le diagnostic offre l'opportunité de faire connaître la démarche auprès des acteurs locaux et de créer des rapprochements entre eux, des temps d'échanges et de concertation. Cela amorce une démarche volontaire, collective et concertée qui fait la force des PAT. Il permet ainsi la mise en place d'une **gouvernance alimentaire locale et participative**, c'est-à-dire la mise en réseau des « initiatives, acteurs et lieux (du territoire) qui relie l'agriculture locale, la question alimentaire [...] » et les enjeux ruraux de la Communauté de communes des Coëvrons [Coline Perrin et Christophe-Toussaint Soulard, 2014].

A l'issue de ce diagnostic, un **plan d'actions opérationnel** est dressé à partir des leviers d'actions identifiés. Il s'enrichit tout au long du Projet alimentaire territorial. Il prend en compte l'enjeu d'ancrage territorial mis en avant dans le PNA et revêtent :

- Une dimension économique : structuration et consolidation des filières dans les territoires, rapprochement de l'offre et de la demande, maintien de la valeur ajoutée sur le territoire, contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles ;
- Une dimension environnementale : développement de la consommation de produits locaux et de qualité, valorisation d'un nouveau mode de production agroécologique, dont la production biologique, préservation de l'eau et des paysages, lutte contre le gaspillage alimentaire ;

⁸ « Initier une gouvernance alimentaire territoriale - Guide à l'intention des collectivités », Anna Faucher - Mastère ISAM-IPAD – 2014
https://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Initier_une_gouvernance_alimentaire_territoriale_Guide_a_l_intention_des_collectivites_cle42a16e.pdf

- Une dimension sociale : éducation alimentaire, création de liens, accessibilité sociale, don alimentaire, valorisation du patrimoine.

Procédure de labellisation d'un Projet alimentaire territorial

Depuis décembre 2020, les structures porteuses d'un Projet alimentaire territorial sont invitées à déposer un dossier de candidature auprès de la Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) de leur territoire. Deux niveaux de reconnaissance existent selon le niveau d'avancement de leur projet :

- La reconnaissance de niveau 1 qui correspond aux projets collectifs émergents visant à répondre aux objectifs assignés aux PAT par la loi, attribuée pour 3 ans non renouvelable ;
- La reconnaissance de niveau 2 qui correspond aux projets dont le degré d'avancement permet la mise en œuvre d'actions opérationnelles, attribuée pour 5 ans renouvelable.

La labellisation d'un Projet alimentaire territorial, au sens de la loi n°2014-1170 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 a plusieurs objectifs⁹ :

- Valoriser son territoire ;
- Gagner en visibilité avec l'utilisation du logo ;
- Être éligible à la mesure 13 « Partenariat Etat/Collectivité au service des Projets Alimentaires Territoriaux (amplification) » du plan de France Relance ;
- Augmenter ses chances pour de futurs financements.

¹⁰Le Premier ministre, Monsieur Jean Castex a présenté le jeudi 3 septembre 2020 le plan « France Relance », une feuille de route pour la refondation économique, sociale et écologique du pays. 100 milliards d'euros sont consacrés à ce plan de relance, dont 1,2 milliards pour le volet agricole. Ce dernier atteint 1,2 milliards d'euros, décliné en de nombreuses mesures. La mesure n°13 du plan de relance est dédiée au Partenariat Etat/collectivités au service de l'amplification des Projets alimentaires territoriaux, à hauteur de 80 millions d'euros au niveau national.

⁹ « Faire reconnaître un projet alimentaire territorial », MAA – 2021 : <https://agriculture.gouv.fr/faire-reconnaitre-un-projet-alimentaire-territorial>

¹⁰ « France Relance : le volet « Transition agricole, alimentation et forêt », MAA <https://agriculture.gouv.fr/france-relance-le-volet-transition-agriculture-alimentation-et-foret>

Figure 2 : Logo "Projet Alimentaire Territorial reconnue par le ministère de l'Agriculture »



Figure 3 : Logo « France Relance »



L'objectif est de **soutenir le développement des PAT** pour faire des territoires les moteurs d'une agriculture et d'une alimentation saines, sûres et durables dans les territoires. Le plan de relance comprend 2 volets :

- Le soutien à la création de nouveaux PAT, dits « émergents » (volet A) ;
- Le soutien aux PAT pour financer leurs feuilles de route existantes ou amplifier leur portée (volet B).

b) La Communauté de communes des Coëvrons, un territoire propice au développement d'un PAT

Petite région naturelle, la Communauté de communes des Coëvrons se situe à l'est du département de la Mayenne. Elle se compose de 29 communes, regroupant près de 27 350 habitants¹¹. Son appellation « Coëvrons » signifie « colline boisée » et désigne les collines situées à l'est du territoire. En effet, la diversité des paysages a forgé son identité à travers ses collines, ses bocages, ses forêts et ses rivières. D'une manière globale, le territoire des Coëvrons est constitué d'un noyau urbain majeur celui d'Évron. Les autres bourgs et villages se situent le long des axes routiers stratégiques ou/et des grands cours d'eau du territoire. Les villages et hameaux se répartissent de manière homogène sur l'ensemble des Coëvrons. La Communauté de communes est le quatrième bassin économique de la Mayenne accueillant 1 050 entreprises, soit plus de 9 500 emplois.

Les compétences de la Communauté de communes des Coëvrons

La Communauté de communes des Coëvrons exerce de plein droit en lieu et place des communes-membres, pour la conduite d'actions d'intérêt communautaire, des compétences obligatoires et supplémentaires dont certaines sont en lien directe avec le Projet alimentaire territorial :

- **Aménagement de l'espace** (Schéma de cohérence territoriale (SCOT) et schéma de secteur ; Plan Local d'Urbanisme (PLU), document d'urbanisme en tenant lieu et carte communale) ;
- **Gestion des milieux aquatiques et prévention des inondations** (Ex : protection et restauration des sites, des écosystèmes aquatiques et des zones humides ainsi que des formations boisées riveraines) ;
- **Collecte et traitement des déchets des ménages et déchets assimilés** ;
- **Action sociale** (portage des repas à domicile, aide à domicile, épiceries sociales, aide alimentaire, etc.) ;
- **Protection et mise en valeur de l'environnement** (plan Climat air énergie territorial (PCAET) : Élaboration, mise en œuvre et évaluation, éducation et sensibilisation en matière environnementale, etc.) ;

¹¹ Donnée INSEE (2017)

- **Santé publique** (Contrat Local de Santé) ;
- **Enfance – Jeunesse** (relais assistantes maternelles, lieu accueil parents enfants (LAEP), Accueils de loisirs sans hébergement pour la jeunesse, etc.) ;
- **Attractivité du territoire** (ex : études et coordination d'actions concourantes à l'attractivité du territoire) ;

Un grand nombre de projets sur le territoire est également relié aux enjeux du Projet alimentaire territorial des Coëvrons :

- ***Le Plan Climat Air Énergie Territorial***

La loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte (LTECV) à l'article L.229-26 du Code de l'environnement, promulguée en 2015, désigne les Établissement public de coopération intercommunale (EPCI) de plus de 20 000 habitants comme coordinateurs de la transition énergétique sur leur territoire. A ce titre, ils doivent élaborer un Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET). La Communauté de communes élabore ainsi actuellement le Plan Climat 2021-2027. Le PCAET est un projet de territoire dont la finalité est la lutte contre les changements climatiques. Il s'agit d'un plan d'actions qui est défini et mis en œuvre collectivement (collectivités, entreprises, associations, citoyens...) à l'échelle des Coëvrons pour :

- **Lutter contre les changements climatiques** (réduire les émissions de gaz à effet de serre) et anticiper les conséquences attendues ;
- Améliorer la qualité de l'air, réduire les polluants atmosphériques ;
- Réduire les consommations d'énergie, développer les énergies renouvelables, valoriser l'énergie de récupération.

En tant qu'actions réalisées dans le cadre du PCAET 2015-2020, citons :

- **La création d'une plateforme de stockage de bois déchiqueté et en partenariat avec la SCIC Mayenne Bois Energie ;**
- L'isolation des combles perdus des bâtiments communautaires ;
- L'achat de véhicules électriques pour les services de la Communauté de communes ;
- Et Plus de 60 familles accompagnées dans le cadre du défi des familles à énergie positive en partenariat avec l'association SYNERGIES.

- ***Le Schéma de Cohérence Territoriale***

Planifier le développement et l'aménagement du territoire pour les 15 à 20 ans à venir, c'est l'objectif du Schéma de cohérence territoriale (SCOT). Lancé en 2014, ce document d'urbanisme a été approuvé par le conseil communautaire le 7 mars 2019.

Le SCOT est un document d'urbanisme qui fixe les orientations, l'organisation du territoire et de l'évolution des zones urbaines, sur une période de 15 à 20 ans. Il propose une vision stratégique de développement des Coëvrans qui sert de cadre de référence pour les différentes politiques publiques. Son but est de préciser et mettre en cohérence les politiques locales en matière d'urbanisme, de logement, de transports et déplacements, d'implantation commerciale, d'équipements structurants, de développement économique, touristique et culturel, de préservation des ressources naturelles, etc. Les plans locaux d'urbanisme, programmes locaux pour l'habitat, plans de déplacements... doivent être compatibles avec les orientations du SCOT.

Les enjeux du SCOT sont de :

- **Mettre en œuvre des actions et politiques territoriales adaptées au contexte rural en mesure de freiner voire d'enrayer les déséquilibres territoriaux ;**
 - Maintenir et renforcer l'attractivité des Coëvrans vis-à-vis de bassins de vie extérieurs pour certains dynamiques et rayonnants ;
 - Réduire la « dépendance » de la Communauté de communes vis-à-vis des bassins de vie extérieurs en proposant des solutions locales et de proximité en matière de commerces, de services, d'énergie, d'emploi, etc. ;
 - Revitaliser et réinvestir certains centres-bourgs des Coëvrans, les replacer au cœur des enjeux sociaux territoriaux et économiques de ce territoire rural.
-
- ***Le projet de territoire***

Le Projet de Territoire est un document stratégique par lequel une collectivité définit son avenir. Il détermine les grandes orientations et les actions qui permettront d'aller dans le sens souhaité et d'assurer le développement et l'aménagement homogène du territoire. Il tient compte des besoins des habitants, des ressources du territoire et des enjeux auxquels il est confronté.

De longue date, la Communauté de communes des Coëvrans ambitionne de créer une dynamique collaborative forte sur son territoire comme en témoignent les actions en cours pour « faire territoire » : mutualisations, démarches d'intelligence collective pour refondre l'organisation, volonté de donner plus de place au citoyen... Dans cette logique, et compte-tenu du dernier renouvellement municipal, le projet de territoire écrit en 2017 est en cours de réactualisation en y intégrant les nouveaux enjeux, notamment en matière de démocratie locale et de transition écologique et sociétale. Une Assemblée de territoire de 200 personnes composée d'habitants, d'acteurs et d'élus ont échangé sur les actions, initiatives et projets à réaliser pour faire avancer le territoire sur le plan du tourisme, de l'environnement, de l'emploi, de l'éducation, de la culture, du sport, de la santé...

en adaptant les priorités aux besoins et aux attentes. Début 2022, une feuille de route présentera **les grandes orientations stratégiques des Coëvrons d'ici à l'horizon 2040**.

- ***Le Contrat local de Santé***

En octobre 2019, la Communauté de communes des Coëvrons a signé la charte du **Programme National Nutrition Santé** (PNNS). En charge de ce programme, le Contrat local de Santé (CLS) agit sur les deux versants de la nutrition qui sont l'alimentation et l'activité physique, dans le but de réduire les facteurs de risque des maladies les plus fréquentes dont souffre la population : maladie cardiovasculaire, obésité, diabète, etc. Pour ce faire, de nombreuses actions sont organisées auprès de différents publics pour **promouvoir une alimentation saine** et une activité physique régulière.

- ***Le Conseil de développement des Coëvrons***

Le Conseil de développement (CODEV) des Coëvrons est une instance de démocratie participative qui existe sur le territoire des Coëvrons à l'état embryonnaire dès la signature de la Charte de Territoire en 2004. Cette dernière a marqué pour la première fois de façon formelle le souhait de créer une intercommunalité unique à partir de la fusion de quatre Communautés de communes (d'Évron, du pays de Montsûrs, de Bais, d'Erve et Charnie) avec le Syndicat à Vocation Économique et Touristique des Coëvrons (SVET). Le CODEV a pris réellement forme à partir de 2008, année marquée par la création du Comité de pilotage Coëvrons 2012 qui aboutira à la naissance officielle de la Communauté de communes des Coëvrons (3C) en décembre 2012.

Depuis sa création, le CODEV des Coëvrons a mené différentes études et a entre autres participé sur les deux dernières années : au balisage des circuits de randonnée des Coëvrons ainsi qu'à la réalisation de deux plaquettes, l'une « circuits-courts dans les Coëvrons » visant à recenser et faire connaître les producteurs locaux, l'autre « se déplacer dans les Coëvrons » pour favoriser les mobilités dans la Communauté de communes.

En 2020, dans la continuité du travail amorcé par le groupe de travail « circuits-courts », très concerné par la nécessité d'œuvrer pour le développement d'une alimentation locale, durable et de qualité dans les Coëvrons, **le CODEV s'est auto-saisi de l'enjeu essentiel que représente la mise en place d'un Projet Alimentaire de Territoire (PAT)**.

- **Les projets alimentaires territoriaux en Mayenne**

Depuis l'annonce du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (en août dernier) des nouveaux lauréats de l'appel à projets du Programme national pour l'alimentation (PNA), **l'ensemble du département est couvert par un Projet alimentaire territorial.**

Le GAL (Groupe d'Action Locale) Sud Mayenne a été lauréat de l'appel à projets du PNA 2016-2017. Il regroupe trois intercommunalités du Sud Mayenne : le Pays de Craon, le Pays de Château-Gontier et le Pays de Meslay-Grez. Le projet¹² est baptisé « Manger local, produire durable en Sud Mayenne ! ». La phase de concertation / Diagnostic a fait l'objet d'une enquête auprès des consommateurs sud mayennais ainsi que la création d'ateliers participatifs avec les acteurs locaux pour construire les lignes directrices du PAT. Les cinq enjeux majeurs définis sont :

- La préservation du foncier agricole ;
- L'évolution des pratiques agricoles ;
- Le développement des circuits-courts de proximité ;
- L'intégration d'une alimentation durable en restauration collective ;
- La mobilisation, l'éducation, la sensibilisation de l'ensemble des acteurs.

Le lancement des premières actions a débuté en 2020.

Le GAL de Haute Mayenne a été lauréat de l'appel à projets du PNA 2018-2019. Cette structure de coopération regroupe les quatre communautés de communes de la Haute-Mayenne : La Communauté de communes du Bocage Mayennais, la Communauté de communes de l'Ernée, la Communauté de communes de Mayenne Communauté et la Communauté de communes du Mont des Avaloirs. Le GAL de Haute-Mayenne a mis en place une démarche participative pour l'élaboration de la stratégie et du plan d'actions. Au total, 15 temps de concertation ont été organisés dont près de 80 professionnels de l'agriculture et/ou de l'alimentation se sont réunis. En mars 2021, une première version du plan d'action¹³ a été proposé avec quatre enjeux majeurs :

- Développer l'offre en produits locaux et de qualité ;
- Sensibiliser les consommateurs aux produits locaux et de qualité ;
- Faciliter l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et de qualité ;
- Mettre en valeur un patrimoine alimentaire ;
- Les premières actions ont été lancées au printemps 2021, et se mettront en place au fil de l'eau sur les années à venir.

¹² Pour en savoir plus : <https://gal-sud-mayenne.com/nous-connaitre/pat/>

¹³ Pour en savoir plus : <https://pathautemayenne.fr/>

En août dernier, le PAT du territoire de Laval Agglomération et le projet « Co-œuvrons pour une alimentation durable » porté par la Communauté de communes des Coëvrons **ont été reconnus officiellement PAT émergent** (niveau 1) par la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) Pays de la Loire dans le cadre de l'appel à projets national du PNA 2020-2021. Par la même occasion, ils ont été lauréats à l'appel à projets dans le cadre du Programme national pour l'alimentation (PNA). Cette année, plus de 170 projets alimentaires territoriaux ont été financés à l'échelle nationale, grâce au soutien du plan France Relance.

L'expérience des GAL Haute et Sud Mayenne permet d'enrichir l'orientation stratégique de la démarche alimentaire de ces PAT émergents. Les territoires faisant face à des enjeux similaires (transmission des exploitations, restauration collective, offre en produits locaux, etc.), une collaboration est en train d'émerger entre les quatre projets alimentaires territoriaux.

À travers son **Projet alimentaire territorial « Co-œuvrons pour une alimentation durable »**, la Communauté de communes des Coëvrons souhaite officialiser une démarche alimentaire, présente depuis quelques années. Elle est conduite par les services de la collectivité au nom de programmes nationaux et européens (ex : LEADER) et d'une forte volonté politique mais également par des initiatives d'associations, d'entreprises voire individuelles. Le PAT est l'occasion de structurer et de fédérer les forces vives de la 3C autour d'un projet commun mais également d'y impliquer la population.



Financé par

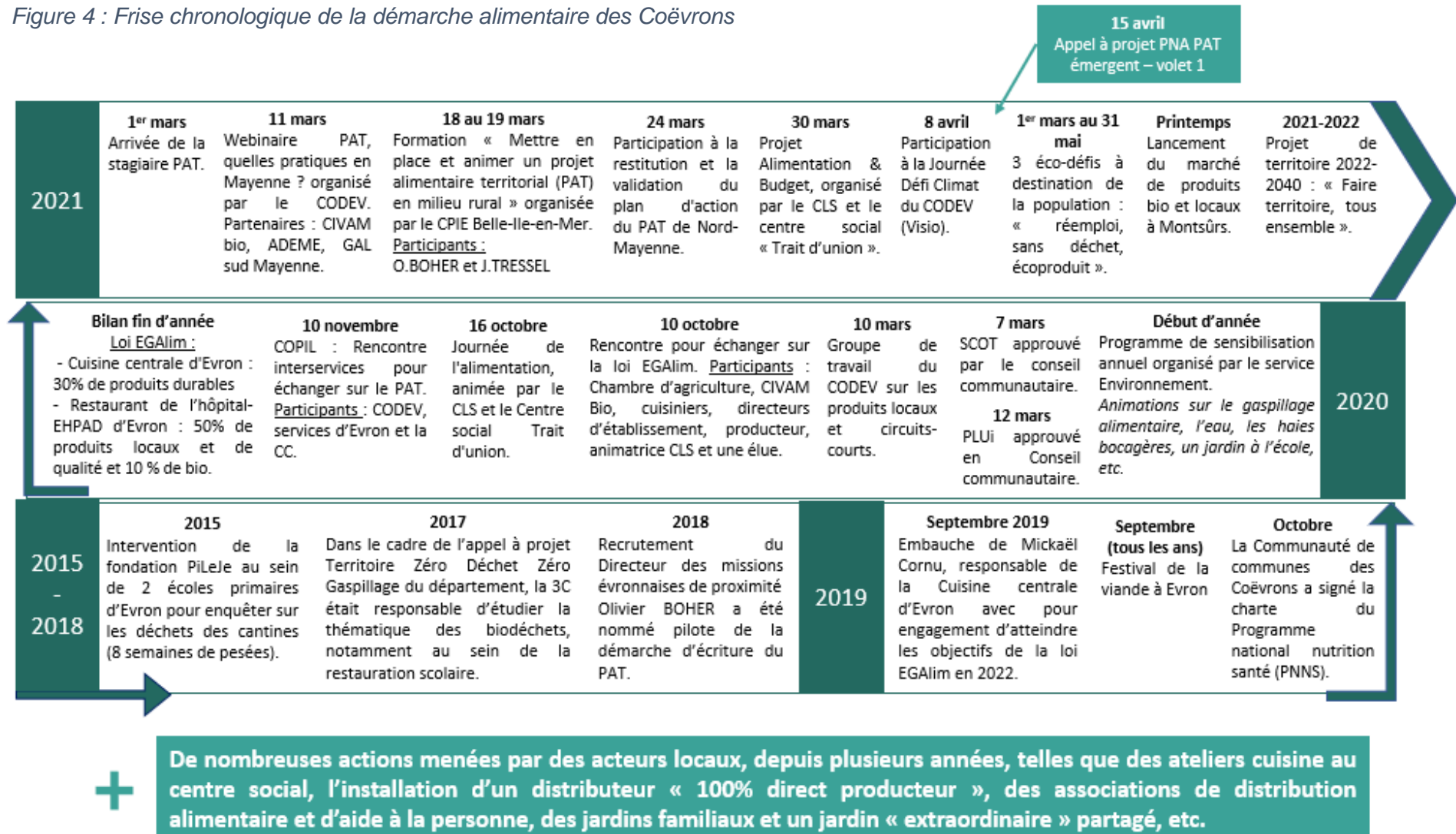


GOVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Figure 4 : Frise chronologique de la démarche alimentaire des Coëvrons



II. OBJECTIFS ET MÉTHODOLOGIE

a) Objectifs

Ce diagnostic propose un état des lieux du fonctionnement du maillage alimentaire de la Communauté de communes des Coëvrons. L'objectif est d'étudier les comportements alimentaires et les synergies territoriales, dans le but de **repérer, comprendre et impulser les dynamiques alimentaires du territoire** et de **définir un cadre méthodologique du PAT** précis et adapté aux spécificités contextuelles.

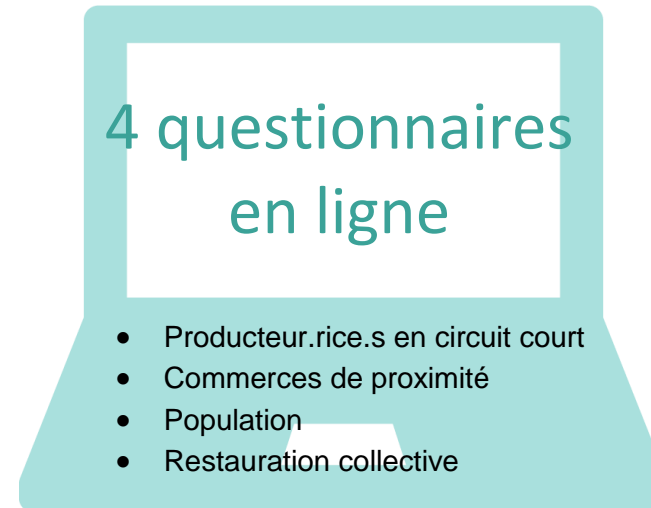
Le diagnostic **identifie des acteurs et des initiatives** en lien avec les perspectives du Projet alimentaire territorial à l'échelle de la Communauté de communes, du département, de la région et des territoires voisins.

Il servira également **document de présentation** auprès des divers acteurs et partenaires du territoire.

Le diagnostic alimentaire est un **moyen d'échanger et de fédérer** les parties prenantes autour de la démarche de PAT.

b) Recueil de données

En résumé, le diagnostic alimentaire des Coëvrans, c'est la compilation de quatre méthodes de recueil de données :



1. Les documents d'urbanisme : Schéma de cohérence territorial (SCoT) et Plan local d'urbanisme intercommunal (PLUi)

Les constats du Schéma de cohérence territorial (SCoT), approuvé par le Conseil communautaire le 7 mars 2019 et le Plan local d'urbanisme intercommunal (PLUi), approuvé en Conseil communautaire le 12 mars 2020 apportent de nombreuses données, particulièrement utiles pour le diagnostic alimentaire, telles que les évolutions futures et les enjeux liés à l'agriculture et à l'environnement mais aussi à l'alimentation en eau potable.

Plus précisément, les éléments du diagnostic territorial qui ont servi à la rédaction de ce diagnostic sont :

- Le contexte socio-démographique pour présenter le portrait de la population du territoire ;
- La partie sur le tourisme, en particulier le focus sur le tourisme rural, les enjeux d'avenir et objectifs ;
- La partie agriculture présentant le diagnostic agricole ;
- Le volet environnement notamment au sujet du paysage et patrimoine bâti ainsi que des espaces boisés et bocagers.

En ce qui concerne le PLUi, les informations sont tirées du rapport de présentation Tome n°1 : Diagnostic ainsi que le Projet d'aménagement et de développement durable (PADD). En plus, ce diagnostic s'appuie sur des fichiers ressources en interne, des comptes-rendus de réunion, des articles de presse, des données de l'Institut national de la statistique et des études économiques (INSEE), etc.

2. Des réunions de concertation et des entretiens d'acteurs

Des réunions de concertation s'organisaient 1 à 2 fois par mois avec le Conseil de développement (CODEV) pour suivre l'avancée des travaux, accompagner et soutenir la stagiaire dans ses missions, faire des suggestions et enfin construire ensemble une démarche de Projet alimentaire territorial. Des points d'étape ont également été organisés avec les élu.e.s ainsi que des réunions plus opérationnelles avec des partenaires locaux (la Chambre d'agriculture, le Contrat local de Santé, le Conseil départemental, le Centre social le Trait d'Union, le Nymphéa Habitat Jeunes Services, la régie des eaux, etc.). De plus, le Projet alimentaire territorial établit un lien étroit avec la réactualisation du Projet de territoire des Coëvrons, intégrant la démocratie locale ainsi que la transition écologique et sociétale, dont l'objectif principal est de faire collaborer les habitants, acteurs et usagers du territoire, en plus des élus. Le 29 juin a eu lieu l'assemblée de territoire, faisant l'objet de la restitution des résultats de l'enquête sur les vœux de la population pour le Projet de territoire 2022-2040 ainsi que d'une enquête terrain, consultant la population sur les enjeux soulevés. Il en résulte que les Coëvronnais.e.s souhaitent le développement des circuits-courts, d'une alimentation locale variée et de qualité, etc. Début 2022, une feuille de route définira les grandes orientations stratégiques des Coëvrons d'ici à l'horizon 2040.

Une cinquantaine d'entretiens libres ont été menés afin de recueillir des données qualitatives et guider les axes de recherches des enquêtes quantitatives. Citons par exemple l'association Bœuf fermier du Maine, la Chambre d'agriculture, le CIVAM Bio, Collectif Bocage, des commerces de proximité (Au panier fermier et l'épicerie du Biocage), des élu.e.s, l'épicerie sociale ES.PA.DON, le Lycée agricole Orion, des producteur.rice.s locaux, divers services de la Communauté de communes : développement local, économique et touristique, le centre sociale Le Trait d'Union, le pôle petite enfance, le pôle environnement, le resto du cœur, etc. Pour finir, ces réunions de concertation et entretiens permettent de **co-construire le Projet alimentaire territorial en faisant émerger une vision partagée et en fédérant les acteurs identifiés.**

3. Les enquêtes quantitatives

L'intérêt d'une enquête quantitative est de mesurer un phénomène grâce à la collecte de données brutes et concrètes. Ce type d'enquête sociale était ainsi pertinent pour **comprendre le rapport des Coëvronnais.e.s à l'alimentation locale et de qualité et dresser les principaux enjeux du PAT.** L'objectif était de recueillir les points de vue de différents acteurs du système alimentaire : les producteur.rice.s, les commerçant.e.s, la restauration collective et la population. La diffusion des questionnaires a eu lieu début juin par mail ou via les canaux de communication de la Communauté de communes (site internet, réseaux sociaux). Ils ont été établis sur le logiciel *SPHINX*. Le recueil des données a duré 37 jours. Dans cette étude, le questionnaire a été diffusé uniquement aux producteur.rice.s en circuit court pour deux raisons, à la fois les contraintes temporelles du stage et les perspectives du Projet alimentaire territorial des Coëvrons qui souhaite œuvrer dans un premier temps auprès des producteurs en circuit court. Dans la même logique, seulement les commerces de proximité (épiceries, boulangeries, boucheries, etc.) ont été sollicités. Il a été décidé conjointement avec le Conseil de développement (CODEV) de ne pas s'adresser aux restaurateur.rice.s traditionnel.le.s. Répondre à un questionnaire n'aurait pas été leur priorité compte tenu des difficultés rencontrées par la crise sanitaire. De plus, en mai dernier, le Contrat local de Santé a interrogé les personnes en situation de précarité dans le cadre du Programme national nutrition santé (PNNS). L'objectif était de mieux cerner leurs pratiques alimentaires et sportives ainsi que leurs besoins, dans le but de leur proposer des ateliers sur ces deux thématiques. Ce questionnaire a été diffusé par le Secours populaire de Bais et de Montsûrs ; l'épicerie sociale ES.PA.DON, le Resto du cœur, le Centre social Trait d'Union et le Centre communal d'action sociale (CCAS) à Évron ainsi que par l'association la Corne d'Abondance. Au total, 108 répondant.e.s y ont participé. Les résultats de cette **enquête « Nutrition & Budget »** viennent compléter certains éléments du diagnostic.

4. Des observations de terrain

Se déplacer dans les communes, fréquenter les marchés, échanger avec différents publics, participer à des rassemblements d'acteurs (ex : porte ouverte d'une exploitation), etc. sont autant de moyens pour mieux cerner les enjeux du territoire mais également de repérer des pistes d'actions ou des initiatives intéressantes dans le cadre du Projet alimentaire territorial. Ces observations de terrain ont servi notamment à identifier la forte attractivité d'Évron par ses équipements (hypermarché, cinéma, hôpital, centre social, etc.), l'engouement de la population pour les marchés locaux, le potentiel touristique des Coëvrons (offre d'activités patrimoniales, culturelles, sportives, gastronomiques, etc.) à ce titre labellisés « Pays d'art et d'histoire Coëvrons-Mayenne » ou encore la découverte du circuit « du fromage à la pomme » à Montsûrs.

Pour conclure, le diagnostic alimentaire est un point de départ pour le Projet alimentaire territorial des Coëvrons. Il dresse un cadre de réflexion et d'action sur les orientations de la politique alimentaire du territoire et le fonctionnement de la gouvernance alimentaire locale. Chaque thème spécifique devra faire l'objet d'analyses plus approfondies a posteriori, dans la perspective d'agir au plus près des besoins et des réalités de terrain. Par exemple : la précarité alimentaire, la transmission des exploitations agricoles, la préservation du bocage, l'éducation aux goûts des jeunes enfants, etc.

Chacun des axes exposés dans ce document fait l'objet d'une synthèse basée sur la méthode d'analyse AFOM (Atouts, Faiblesses, Opportunités et Menaces). En tant qu'outil d'analyse stratégique pour le PAT, il aide à évaluer la situation actuelle, formuler des objectifs et élaborer un plan d'actions.

c) Le dictionnaire alimentaire des Coëvrons

Pour le CODEV, il paraissait primordial de définir des notions et concepts propre au Projet alimentaire territorial des Coëvrons, dans le but d'établir ses propres définitions et ainsi construire une base de travail commune.

- **Agriculture durable** : Un mode de production qui préserve les ressources naturelles, l'environnement et notamment le paysage, grâce à des pratiques agricoles vertueuses (non-utilisation de pesticides) et la lutte du gaspillage. Elle défend le bien-être à la fois des paysans et des animaux ainsi que la santé de tou.te.s. L'agriculture durable assure la bonne transmission des terres.
- **Aide alimentaire** : Les surplus de la grande distribution sont collectés par des associations de don alimentaire, afin de répondre aux besoins de personnes démunies. Les produits sont principalement des plats préparés et non équilibrés. Une stratégie commerciale existe via une défiscalisation des invendus et surplus.
 - L'enjeu serait d'améliorer la qualité des dons alimentaires du territoire. Comment inclure les invendus des exploitations agricoles pour participer au don alimentaire ?
- **Alimentation** : Action de s'alimenter et par extension une bonne alimentation suppose une alimentation équilibrée en nutriments. Essentielle à la vie, l'alimentation se détermine par des facteurs socioculturels (traditions, croyances, éducation...).
- **Alimentation durable et de qualité** : Cela englobe tout un système alimentaire, de la production à la consommation, en passant par la transformation. Elle représente une pratique responsable qui inclut la lutte contre le gaspillage alimentaire, en amont et en aval de la filière agroalimentaire ainsi que la préservation des ressources. La notion de qualité fait référence au bien-être animal, à la juste rémunération des agriculteurs, un mode de production transparent mais aussi à la qualité organoleptique, nutritionnelle, hygiénique et sanitaire.
- **Circuit-court** : Un circuit de distribution faisant intervenir un intermédiaire entre le producteur et le consommateur. La distance entre ces deux acteurs n'est pas un critère.
 - Dans le cadre du PAT, privilégions les circuits-courts avec des produits locaux.
- **Démocratie alimentaire** : « Principe de donner aux citoyens l'opportunité de reprendre la main sur leur alimentation, sur la façon dont elle est produite et distribuée. »¹⁴

¹⁴ « La construction sociale de la démocratie alimentaire : quels enjeux pour la recherche ? », Y.Chiffolleau et Al. (2017)
https://www.participation-et-democratie.fr/system/files/2017_2d_chiffolleau_paturel.pdf

- **Développement durable** : Il prend en compte des enjeux sociaux, environnementaux et économiques.
« Le développement durable est un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la possibilité, pour les générations à venir, de pouvoir répondre à leurs propres besoins. » (ONU)
- **Droit à l'alimentation** : C'est un droit fondamental. Chaque être humain doit accéder régulièrement et facilement à une alimentation en quantité suffisante.
➤ Dans le cadre du PAT, l'enjeu est de permettre l'accès à une alimentation saine et de qualité pour tous.
- **Justice sociale** : « La justice sociale est un principe politique et moral qui a pour objectif une égalité des droits et une solidarité collective qui permettent une distribution juste et équitable des richesses, qu'elles soient matérielles ou symboliques, entre les différents membres de la société. »¹⁵.
➤ L'enjeu du PAT serait l'accès à une alimentation saine et de qualité pour tous, à travers une contribution collective à hauteur de ses moyens.
- **Patrimoine alimentaire** : Il correspond aux ressources alimentaires à disposition des êtres humains dans un territoire donné mais également aux savoir-faire mobilisés pour la production et la transformation des produits agricoles. Ce patrimoine varie d'un département à l'autre. Il peut être valorisé à travers la labellisation, par exemple l'Indication géographique protégée (IGP) et Appellation d'origine protégée (AOP).
- **Produit local** : Un produit agricole noble et peu transformé issu d'exploitations situées dans un périmètre de 50 km autour de la Communauté de communes des Coëvrons. En ce sens, il peut être produit dans des départements limitrophes. Un produit local est adapté à des contraintes climatiques territoriales.
➤ Pour répondre à un équilibre et une diversification alimentaire, il est essentiel d'importer certains produits d'autres régions de France. Dans ce cas, privilégions les filières de qualité.
- **Projet alimentaire territorial** : Il se dresse à travers un état des lieux, des objectifs, des actions ainsi que des temps de concertation. Il rapproche des acteurs pluridisciplinaires. Le PAT est évolutif dont l'enjeu est de le faire vivre et de pérenniser une démarche éthique.
- **Système alimentaire territorial** : « Manière dont les hommes s'organisent dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et pour consommer leur nourriture. » (L. Malassis, 1994). Ensemble d'acteurs, de services, d'institutions en charge de la production, de la distribution, de l'accès, de la consommation et du stockage de la nourriture.

¹⁵ « Le dictionnaire de politique », définition de justice sociale : http://www.toupie.org/Dictionnaire/Justice_sociale.htm

III. L'OFFRE ALIMENTAIRE DES COËVRONS



a) Une production agricole diversifiée à dominante élevage

1. Portrait de l'agriculture Coëvronnaise, d'après les outils CRATER et PARCEL.

Présentation générale

Au sein de la Communauté de communes, l'agriculture représente une forte identité territoriale et un tissu agricole dynamique, correspondant à 8,7 % de l'emploi¹⁶. D'après les données de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire (2019), 839 chef.fe.s d'exploitations sont installés sur le territoire, dont 68% sont des hommes et 32% des femmes.

Des Coëvronnais.e.s¹⁷ témoignent et partagent leur vision de la production agricole de leur territoire :

« Nous sommes dans un territoire qui offre quasiment tout ce dont on a besoin (légumes, viandes, céréales, ...). De plus, nous sommes entourés de régions qui complètent l'offre. Enfin, le Sud n'est pas si loin ! Ainsi nous pouvons aussi bénéficier des fruits et autres légumes que nous ne pouvons pas produire. »

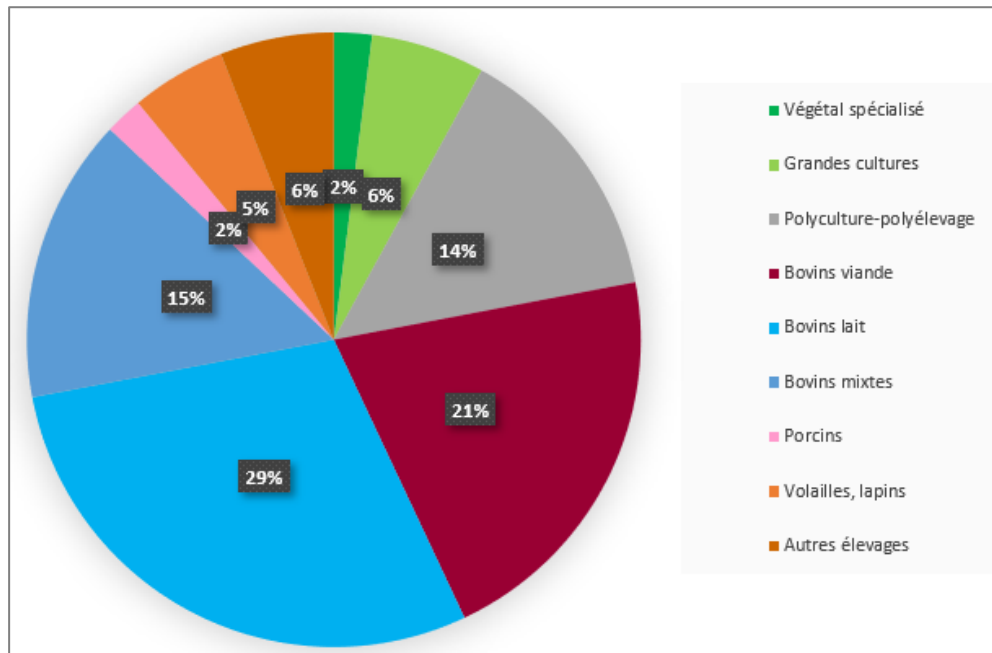
« Historiquement, le territoire des Coëvrons est un gros bassin de production laitière et de viande de bœuf. Aujourd'hui, il y a une très grande diversité de productions sur le territoire des Coëvrons. C'est une énorme chance pour nous consommateurs. ».

« Le bœuf, la volaille, les légumes... Nous avons beaucoup de ressources dans les Coëvrons. ».

¹⁶ Source : « Emplois par catégorie socioprofessionnelle » - Insee, RP2008, RP2013 et RP2018, exploitations complémentaires lieu de travail, géographie au 01/01/2021.

¹⁷ D'après les résultats de l'enquête « Vos habitudes alimentaires » à destination de la population Coëvronnaise (2021)

Figure 5 : Graphique représentant la répartition des exploitations agricoles par orientation de production principale du territoire des Coëvrans



Sources : Chambre d'agriculture Pays de la Loire et Mutualité sociale agricole (MSA)

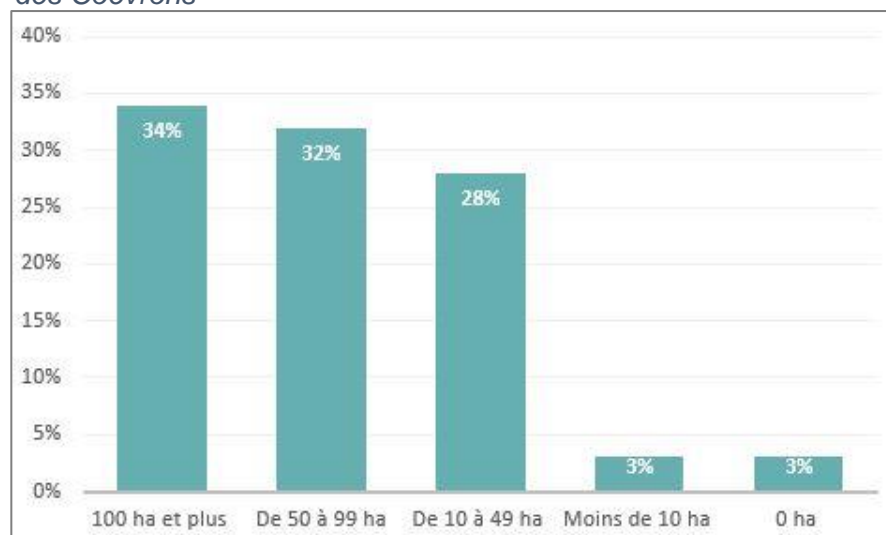
La production des Coëvrans est principalement en bovins lait (29%), bovins viande (21%) et bovins mixtes (15%), représentée sur la figure 5. Le SCOT précise que 13 % du cheptel bovin du département (en nombre de têtes) se situe sur le territoire des Coëvrans. Au total, il comprend 262 exploitations de vaches laitières, 182 de vaches allaitantes et 9 en veaux de boucherie. D'ailleurs, un **festival de la viande** est organisé, chaque année le premier week-end de septembre, depuis 1966. Un grand nombre de producteur.trice.s de viande bovine de haute qualité s'y regroupe. Citons la race bovine « rouge des prés » ou encore le label de terroir « Bœuf Fermier du Maine » avec une zone I.G.P. Créé en 1868, il existe également un comice agricole des Coëvrans qui réunit tous les éleveurs de la Communauté de communes et des producteurs locaux. Tous les deux ans, Montsûrs et les communes limitrophes organisent quant à elles leur propre événement agricole.

La polyculture-polyélevage représente aussi une part importante (14%) de la production Coëvranaise. Ce système de production agricole combine une ou plusieurs cultures destinée(s) à la vente et/ou à l'alimentation animale avec de l'élevage. Elle est qualifiée d'agroécologique lorsque les animaux sont alimentés par ce qui est produit et que leurs déjections fertilisent en retour les cultures et prairies¹⁸.

Le territoire des Coëvrans compte 51 élevages porcins, 39 élevages de brebis et 31 élevages de volailles de chair et/ou lapins. Il existe également du maraîchage, de l'arboriculture ou encore des pépinières qui restent minoritaires sur le territoire mais tendent à se développer.

¹⁸ Définition de « Polyculture-élevage » sur dictionnaire de l'agroécologie « dicoAE » : <https://dicoagroecologie.fr/encyclopedie/polyculture-elevage/>

Figure 6 : Répartition des exploitations agricoles par classe de SAU des Coëvrons

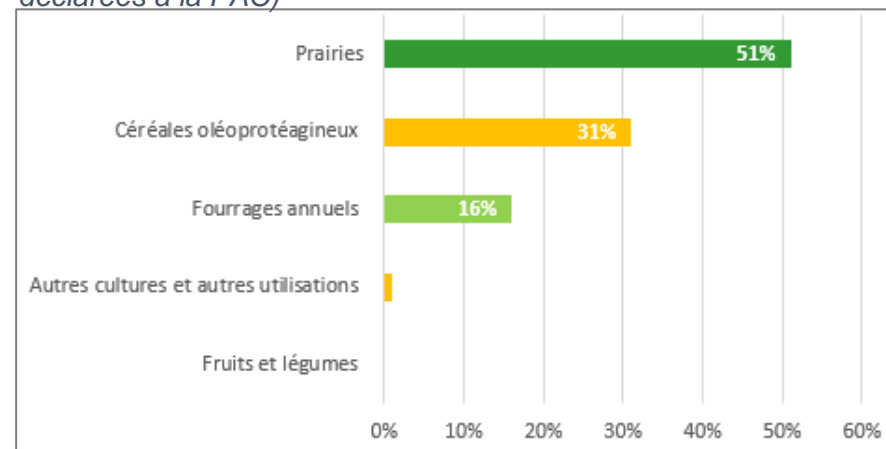


Sources : Chambre d'agriculture Pays de la Loire et Mutualité sociale agricole (MSA)

« La superficie agricole utilisée (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...). » - INSEE

Près de deux tiers des exploitations agricoles des Coëvrons ont une surface agricole utile comprise entre 50 et de plus de 100 hectares et 28% des exploitations ont entre 10 et 49 hectares de SAU (figure 6). **La SAU moyenne par exploitation a tendance à augmenter, complexifiant les successions.** Les exploitations deviennent alors plus grandes et plus spécialisées. Le territoire est occupé à 75% par des surfaces agricoles utiles (SAU), dont la moitié sont des prairies, 31% des céréales oléoprotéagineux et 16% des fourrages annuels¹⁹ (figure 7).

Figure 7 : Utilisation des surfaces agricoles des Coëvrons (Surfaces déclarées à la PAC)



Sources : Chambre d'agriculture Pays de la Loire et Agreste

¹⁹ Données de la Chambre d'agriculture 2019 – Source Agreste

Le diagnostic alimentaire de la 3C selon l'outil CRATer, Calculateur de résilience alimentaire des territoires

L'association Les Greniers d'Abondance étudie la vulnérabilité des systèmes alimentaires contemporains face aux bouleversements écologiques, climatiques et énergétiques. Elle a mis à disposition un outil numérique de sensibilisation et d'aide au diagnostic de la résilience alimentaire des territoires²⁰, nommé CRATer : Calculateur de résilience alimentaire des territoires. Il permet à la fois de sensibiliser un large public sur les enjeux liés à la résilience alimentaire et de contribuer à l'élaboration d'un diagnostic de terrain approfondi, en particulier dans le cadre d'un Projet alimentaire territorial.

Les résultats présentés pour la Communauté de communes des Coëvrons confirment notamment les constats précédemment développés. En effet, ils révèlent un taux de couverture entre les besoins du territoire et la production locale de l'ordre de 780 % (figure 8). Cela signifie que dans l'hypothèse d'une relocalisation alimentaire, la part des besoins de la population des Coëvrons est pratiquement couverte par la production agricole actuelle²¹. *Les besoins comprennent ceux nécessaires à une alimentation humaine variée et ceux à l'alimentation animale. Ces derniers requièrent davantage de ressources et de terres cultivées que les produits végétaux pour atteindre une valeur nutritive similaire.*

Figure 8 : Adéquation globale entre production et besoins - CRATer

	Production	Besoins	Taux de couverture global
CC des Coëvrons	55 069 ha	7 063 ha	780 %
Mayenne	389 834 ha	78 171 ha	499 %
Pays de la Loire	2 085 947 ha	926 099 ha	225 %
France	27 875 527 ha	20 891 205 ha	133 %

Source : Diagnostic du système alimentaire de la 3C par l'outil CRATer <https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic.html?idTerritoire=E-200033298>

²⁰ Pour en savoir plus : <https://crater.resiliencealimentaire.org/>

²¹ Dans la méthodologie de l'outil de calcul, il est à noter « qu'il ne s'agit pas de la part des besoins réellement couverts par la production locale. Les flux logistiques sont aujourd'hui totalement dissociés de la disponibilité locale, si bien qu'à l'échelle d'un bassin de vie, presque toute la production est généralement exportée, et tous les biens consommés sont importés d'autres territoires. »

À travers l’adverbe « pratiquement », nous entendons **une production de fruits et légumes déficitaire sur le territoire**, illustrée par le graphique de la figure 9, ne permettant pas d’alimenter convenablement la population. Actuellement, **cette production répond à seulement 18% des besoins de la population en fruits et légumes, représentant 44 hectares**. Il en faudrait 233 hectares pour répondre totalement aux besoins de la population. En revanche, la production de céréales (blé tendre, maïs grain, orge, etc.) répond amplement aux besoins de l’alimentation humaine et animale, avec une surproduction de plus de 700 % ; tout comme la production d’oléo-protéagineux (colza, tournesol, pois, etc.) avec une surproduction de 200 %. **Quant au fourrage, la production est également au-delà des besoins alimentaires des animaux, plus de 800 %**. Cette surproduction fourragère correspond aux prairies et à la culture de maïs (fourrage annuel) représentées sur la figure 9. Sachant que le rendement moyen d’une prairie est estimé à 5 Tms/ha²² et celui du maïs fourrage à 12Tms/ha²³, d’après les données de la Chambre d’agriculture Pays de la Loire, la surface en prairie doit mesurer plus du double de la surface en maïs pour produire la même quantité de fourrage. En revanche, le stockage de carbone est plus important dans les prairies (80 kg C/ha/an) qu’en culture (50kg/C/ha/an) selon l’Agence de la transition écologique (ADEME)²⁴. L’Organisation des Nations unies pour l’alimentation et l’agriculture (FAO) reconnaît que **le stockage de carbone par les prairies est une « voie prometteuse pour contrebalancer les émissions de gaz à effet de serre (GES) »**²⁵. Or, une perte de 8 à 9% de l’élevage en vaches allaitantes²⁶ est observée sur le territoire chaque année, induisant une baisse de la surface en prairie.

D’après les constats de l’outil CRATer, nous pouvons en déduire que la réduction de l’excédent fourragère issue de culture de maïs pourrait diminuer au profit des prairies. Dans ce cas, les besoins alimentaires des animaux sont toujours pourvus, tout en réduisant les effets de GES. La capacité du stockage carbone augmente. Nous pouvons également supposer une réduction du travail du sol, induisant une réduction de la consommation d’énergie fossile (par l’usage de tracteurs moins puissants). Une autre piste de transition agricole serait le développement de cultures peu exigeantes en intrants pour supplanter aux cultures de céréales ou de maïs. Au sein du département, le GAL Sud Mayenne met en place une filière chanvre et matériaux biosourcés par exemple. Cette piste de réflexion répond à différents enjeux qui seront développés dans la prochaine partie.



Remarques à prendre en note dans l’élaboration du plan d’actions

²² « Fiche technique 7 », Chambre d’agriculture https://chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/002_inst-site-chambres/pages/agri_pol/fiche7_Prairies_fiche_pedagogique_Kit-climat_APCA.pdf

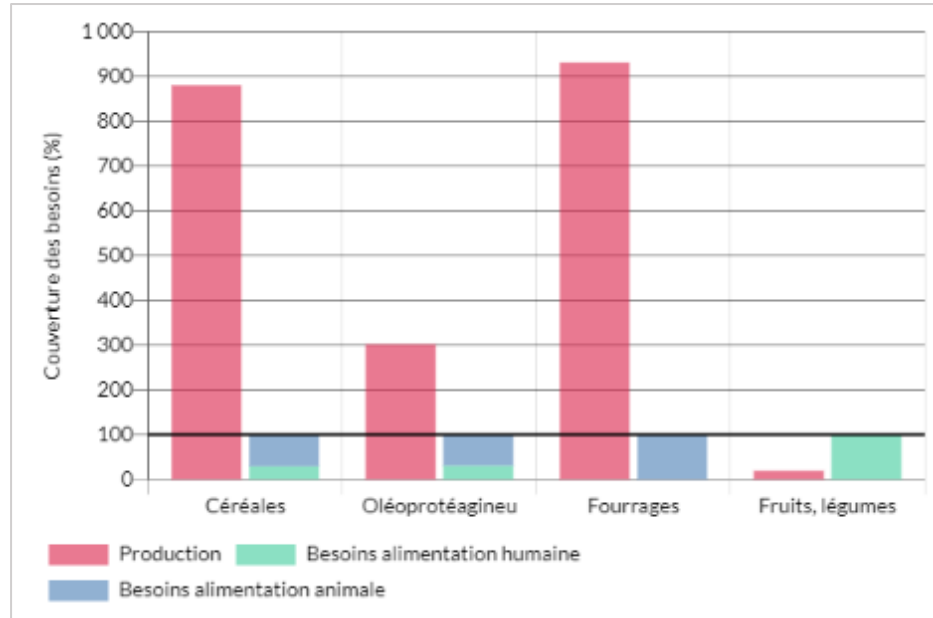
²³ https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/FAL_commun/publications/Pays_de_la_Loire/2020_Quel_prix_pour_maïs_sur_pied_en_2020.pdf

²⁴ « Optimiser la gestion des prairies pour valoriser leur potentiel productif et leurs multiples atouts environnementaux », fiche n°9, ADEME : <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/10-optimiser-la-gestion-des-prairies.pdf>

²⁵ « Le stockage de carbone par les prairies », INRAE - 2010 : <https://hal.inrae.fr/hal-02824535/document>

²⁶ Chambre agriculture – données 2019 pour le territoire des Coëvrons

Figure 9 : Adéquation entre production et régime alimentaire – CRATer

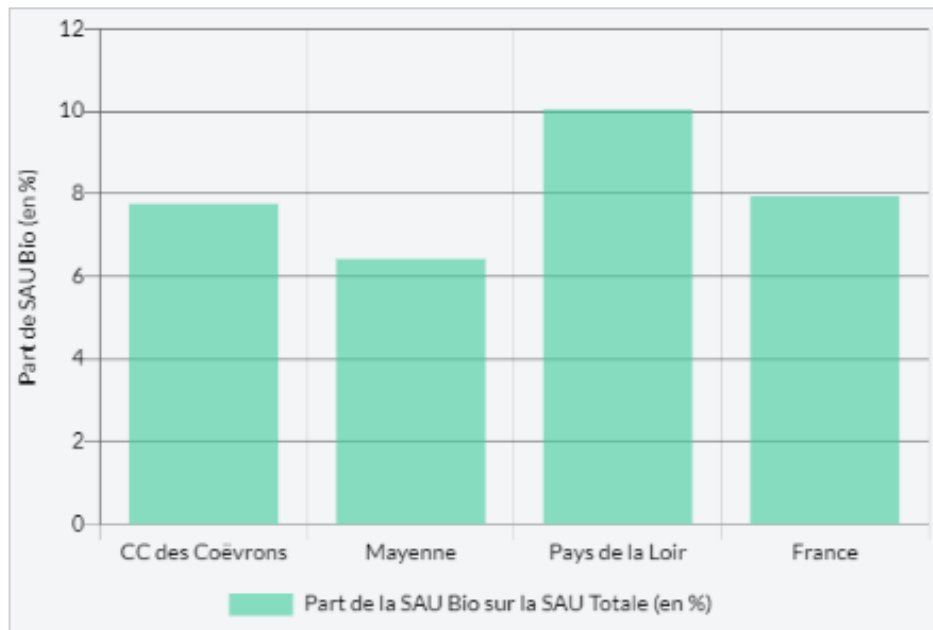


Source : Diagnostic du système alimentaire de la 3C par l'outil CRATer

Citons la compensation des émissions de gaz à effet de serre générées par les activités humaines, la restauration de la fertilité des sols, la préservation des ressources naturelles, etc.

Par ailleurs, il serait intéressant de connaître les débouchés de cette surproduction : Vers quelles régions de la France, de l'UE ou du monde sont distribuées ces fourrages excédentaires ? ainsi que l'excédent de céréales, colza, tournesol, etc. ?

Figure 10 : Part de la surface agricole utile biologique - CRATer



Source : Diagnostic du système alimentaire de la 3C par l'outil CRATer

Cinq leviers d'actions préconisés par l'outil CRATer :
 « Faire un diagnostic pour évaluer la capacité nourricière d'un territoire ; Favoriser la diversification des productions agricoles du territoire ; Utiliser la commande publique en restauration collective pour soutenir certaines productions ; Développer l'agriculture urbaine et périurbaine et encourager l'autoproduction par les citoyens. ». Chacun de ces axes sont détaillés sur le site.

D'autre part, les résultats indiquent que la surface agricole biologique sur le territoire des Coëvrons représente 4 274 hectares, soit 8 % de la surface agricole utile totale (figure 10). Cela correspond à **67 exploitations en agriculture biologique**, d'après les données de la Chambre d'agriculture de 2019. Cette part est supérieure à la moyenne du département mais inférieure à celle de la région et du pays. Toutefois, cette pratique agricole dite « vertueuse » ne suffit pas à répondre aux enjeux environnementaux.

En effet, en termes de score HVN (Haute Valeur Naturelle), le territoire des Coëvrons présente une note insuffisante, 11 sur 30 (figure 11). Il est un indicateur pour le suivi de la biodiversité et l'évaluation de la politique de développement rural, calculé par Solagro²⁷. Cet indice HVN définit les pratiques agricoles qui maintiennent une riche biodiversité sur leur territoire, en prenant en compte trois caractéristiques²⁸ notées de 1 à 10 (Pointereau, 2014): « (1) un faible niveau d'intrants ; (2) une proportion élevée de « végétation semi-naturelle » ; (3) une grande diversité d'occupation du sol. » ; autrement dit, (1) un usage minimisé de pesticides, d'engrais chimiques, etc. ; (2) la présence de haies, de prairies permanentes, etc. ; (3) une variété des cultures présentes dans l'exploitation.

Dans le cas des Coëvrons, le territoire obtient 8,32 sur 10 (contre 7,66 en Mayenne) pour la diversité des assolements. « L'indicateur 2 « tient compte du niveau de fertilisation minérale azotée apportée aux prairies, ainsi que des espèces cultivées et des rendements moyens obtenus. Il prend également en compte l'extensivité des élevages. ». La note obtenue est de 1,43 sur 10 (contre 1,25 en Mayenne). Pour finir, l'indicateur 3 « identifie la présence d'éléments

fixes du paysage (infrastructures agroécologiques) dont la liste dépend des informations statistiquement disponibles actuellement : lisières de bois, haies, vergers traditionnels, étangs piscicoles et prairies humides (Pointereau, 2007 et 2010). ». La Communauté de communes a 1,23 sur 10 (contre 0,26 en Mayenne).

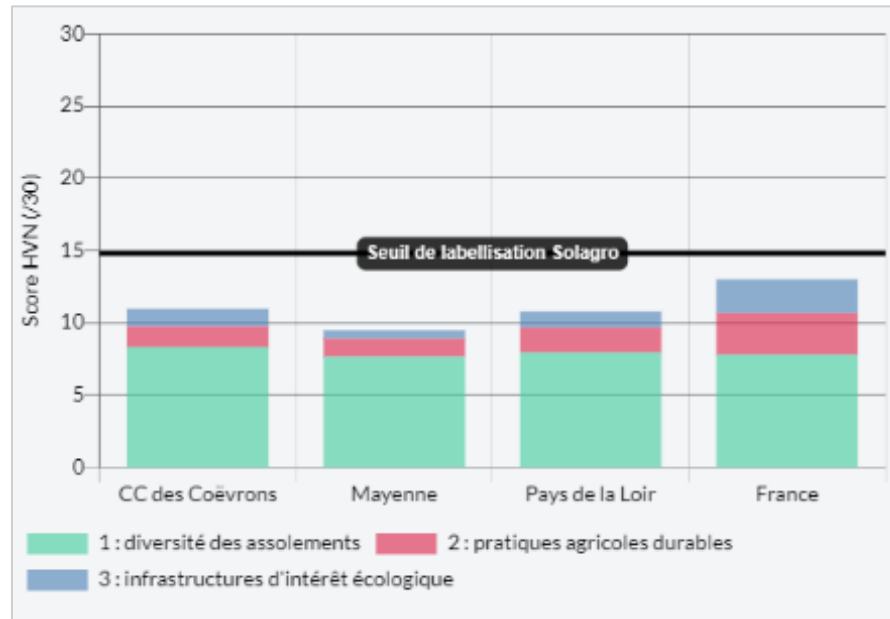
Quatre leviers d'actions préconisés par l'outil CRATER : « Réaliser un diagnostic des pratiques agricoles sur le territoire, et fixer des objectifs d'amélioration ; **Sensibiliser, former et soutenir les agriculteurs dans le développement de l'agroécologie ; Protéger et développer massivement les infrastructures forestières et paysagères et encourager l'agriculture biologique et les productions sous label.** ». Chacun de ces axes est détaillé sur le site. Dans le cas du territoire des Coëvrons, les infrastructures forestières sont peu présentes. Ce sont surtout des **infrastructures agro-forestières type haies bocagères et l'agroforesterie** qui seraient à protéger et développer.

²⁷ Entreprise associative au service des transitions énergétiques, agroécologique et alimentaire.

²⁸ Pointereau P. (2014) « L'agriculture à "haute valeur naturelle" en France métropolitaine. Un indicateur pour le suivi

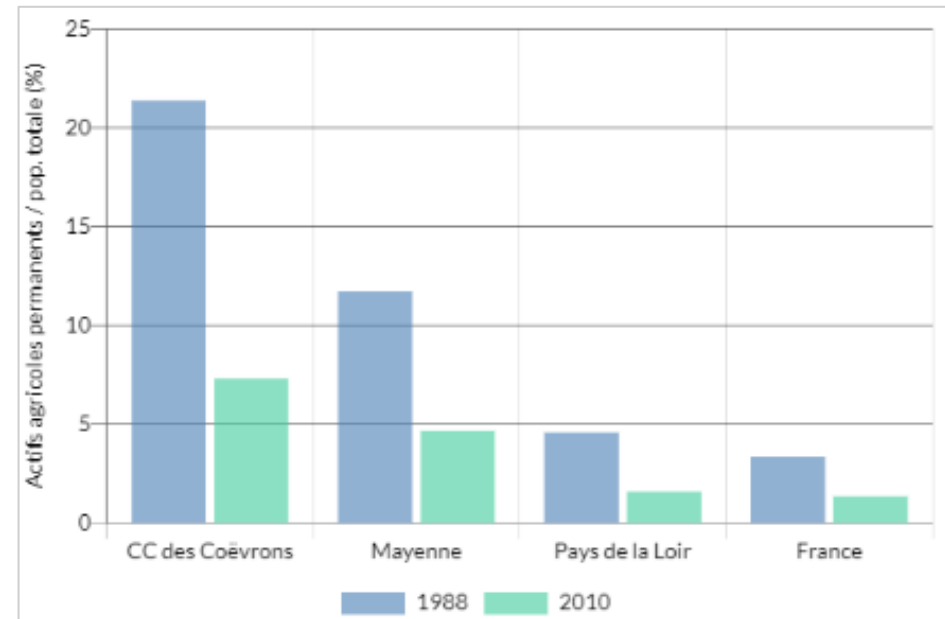
de la biodiversité et l'évaluation de la politique de développement rural. » Rapport d'étude au ministère de l'Agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt. ASca, SOLAGRO.

Figure 11 : Score HVN (Haute Valeur Naturelle) – CRATer



Source : Diagnostic du système alimentaire de la 3C par l'outil CRATer

Figure 12 : Part des actifs agricoles dans la population totale – CRATer



Source : Diagnostic du système alimentaire de la 3C par l'outil CRATer

Un autre enjeu auquel fait face le territoire est la transmission des exploitations. Parmi les chef.fe.s d'exploitation, 37% ont plus de 55 ans dont la moitié préparent leur départ à la retraite (données 2019, Chambre agriculture). **Dans les cinq années à venir, plus d'un tiers des agriculteur.rice.s de la Communauté de communes seront à la retraite**, entraînant des questionnements sur la reprise des exploitations, la capacité du territoire à attirer de nouvelles installations ainsi que le maintien de la diversité de production, de la dynamique agricole et du bocage.

Ce phénomène national est représenté sur le graphique 12. La population agricole des Coëvrons est plus élevée que la moyenne du département ou encore de la France. Cependant, elle a aussi connu un déclin considérable en l'espace de 22 ans, perdant près de deux tiers d'actifs agricoles permanents. Le nombre d'actifs agricoles est passé de 3 001 en 1988 à 1 124 en 2010. Les résultats du Schéma de cohérence territoriale le confirme. Le secteur de l'agriculture est le seul à connaître une baisse conséquente du nombre de ces emplois en 10 ans sur le territoire : - 27% soit 341 emplois. Cette baisse s'explique en partie par la restructuration du secteur : baisse du nombre d'agriculteurs exploitants et une diminution de la surface agricole utile.

Six leviers d'actions préconisés par l'outil CRATer : « Réaliser un diagnostic et une veille foncière sur les projets de cession ; Accompagner les transmissions en soutenant et regroupant les acteurs et réseaux locaux ; Mettre en réserve du foncier et donner la priorité systématique à l'installation ; Mettre à disposition le foncier disponible ; Acquérir du foncier en propre et développer le test d'activités. ». Chacun de ces axes sont détaillés sur le site.

Au sujet de la politique foncière, la **surface agricole utile (SAU) par habitant est suffisante pour le régime actuel au sein du territoire**. Elle représente 20 135m² de surface agricole par habitant, contre 12 680 en Mayenne, 5 551 en Pays de la Loire et 4 313 en France. Pour information, le gouvernement a instauré l'objectif « zéro artificialisation nette » dans le cadre du Plan Biodiversité. Le but est de limiter la transformation des terres agricoles, naturelles ou forestières en sol artificialisé. Entre 2011 et 2016, 168 hectares, soit 0,2 % de la superficie totale des Coëvrons ont été artificialisées tandis que 97 ménages sont partis ; allant à l'encontre de cet objectif national. Cependant, le rythme d'artificialisation reste inférieur à la moyenne française : 0,06 % de la SAU artificialisée par an, contre 0,09 en Mayenne, 0,12 en Pays de la Loire et 0,10 en France.

Quatre leviers d'actions préconisés par l'outil CRATer : « Observer le foncier agricole pour connaître et limiter son artificialisation ; “Eviter” = protéger les terres agricoles ; “Réduire” = concentrer l'aménagement au sein des espaces déjà artificialisés et “Compenser” = pour atteindre zéro artificialisation nette. ».

En résumé, le territoire des Coëvrons a une capacité de résilience alimentaire tout à fait convenable, avec quelques points de vigilance ou d'amélioration à prendre en considération qui sont en priorité :

- **Eviter l'agrandissement des exploitations agricoles ;**
- **Développer la production maraichère ;**
- **Réduire l'utilisation d'intrants chimiques ;**
- **Assurer une meilleure gestion des infrastructures agroécologiques (haies, lisières, prairies humides...) ;**
- **Anticiper les départs à la retraite.**

L'ensemble des données présentées sont accessibles en cliquant sur ce lien :
<https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic.html?idTerritoire=E-200033298>.

Figure 13 : Diagnostic du système alimentaire de la Communauté de communes des Coëvrons - CRATer



Source : Diagnostic du système alimentaire de la 3C par l'outil CRATer

Les perspectives d'actions

Une dynamique est déjà lancée sur le territoire pour répondre à certains enjeux soulevés dans l'analyse. La Communauté de communes des Coëvrons a été retenue par le Conseil régional des Pays de la Loire comme **territoire pilote pour la transmission des exploitations**. Co-financé par le Conseil régional, la Chambre d'agriculture et la collectivité, ce dispositif vise à élaborer un plan d'actions innovant et reproductible à l'échelle d'autres territoires pour augmenter la part de repreneurs et ainsi conserver la dynamique économique agricole. La Chambre d'agriculture et le Conseil régional fixent comme objectif un taux de renouvellement à hauteur de 65% à l'horizon 2027. De plus, l'association CIVAM Bio accompagne à l'installation et la transmission de fermes viables sur le territoire, en plus de la **certification de produits locaux, la formation du personnel de la restauration collective, l'éducation à une alimentation saine**, etc.

Quant à la Régie des eaux des Coëvrons, elle est porteuse du contrat territorial de reconquête de la qualité de l'eau sur huit captages souterrains prioritaires de l'Est mayennais depuis 2012. Ce contrat est l'outil financier de l'Agence de l'Eau Loire-Bretagne pour permettre aux services d'eau et aux collectivités de mettre en œuvre des actions pour améliorer la qualité de l'eau potable sur ces captages déclarés prioritaires au Grenelle de l'Environnement en 2009. L'enjeu est lié aux nitrates présents dans des concentrations élevées dans les 8 captages, connaissant des dépassements réguliers au-delà des normes de 50 mg/l, allant même jusqu'à 77 mg/l. Les actions déjà engagées prendront d'autant plus d'ampleur à travers le troisième contrat territorial prévu sur la période 2022-2027. Les axes stratégiques sont notamment de **développer une filière d'excellence « Viande Bovine » sur les captages prioritaires**. En effet, **l'élevage bovin est souvent critiqué, accusé de polluer en raison des effluents ou des gaz à effet de serre ; pourtant l'élevage allaitant extensif ou l'élevage laitier herbager sont des systèmes favorables à la qualité de l'eau ; ils permettent le maintien des prairies permanentes et des haies, assurent une couverture permanente efficace contre les pollutions diffuses, utilisent peu de pesticides et d'engrais minéraux. Comme évoqué précédemment, il permet aussi de stocker le carbone et ainsi réduire les effets de gaz à effet de serre**. Les agriculteurs situés dans les périmètres des captages qui **s'engagent dans des pratiques vertueuses** sont soutenus financièrement avec les Mesures agro-environnementales et climatiques (MAEC), notamment avec la mesure SPEM (système polyculture élevage maintien). Dans le cadre du Projet alimentaire territorial, l'enjeu serait de **garantir un débouché à la viande labellisée des captages auprès de la restauration collective**. La régie des eaux souhaite également **prioriser l'agriculture biologique sur les aires de captages prioritaires**, dans le but de développer une agriculture plus résiliente, en cohérence avec la qualité de l'eau et l'innovation.

La Coopérative d'installation en agriculture paysanne en Pays de la Loire (CIAP) **accompagne des porteurs de projet qui souhaitent approfondir leur maîtrise du métier de maraîchage Bio** et capitaliser en vue d'une future installation (foncier, financement, commercialisation). La CIAP ou ses partenaires (foncier, matériel, encadrement) **mettent à disposition des espaces agricoles tests**. Sous le statut de stagiaire de la formation professionnelle, ces porteurs de projet sont indemnisés par Pôle emploi ou la région. Pendant un an, ils suivent la formation Paysan créatif organisée par la CIAP ; sont encadrés par un paysan référent technique sur le site ainsi qu'un maraîcher référent en activité ; une commission technique maraîchère apporte également son soutien en fonction des besoins (soutien technique, échanges, ancrage dans la profession et le territoire, etc.).

Il existe aussi le Schéma régional de cohérence écologique (SRCE) des Pays de la Loire qui présente les grandes orientations stratégiques du territoire régional (trame verte et bleue²⁹) visant à **préserver l'environnement et limiter les impacts liés aux activités humaines**.

***L'empreinte spatiale, sociale et environnementale de l'alimentation dans les Coëvrons selon l'outil PARCEL :
Présentation de deux cas de figure***

Co-porté par le mouvement citoyen *Terre de Liens*, la Fédération nationale d'agriculture biologique (FNAB) et le Bureau d'analyse sociétale pour une information citoyenne (BASIC), Parcel - *Pour une Alimentation Résiliente Citoyenne Et Locale* - est un outil de simulation d'une conversion et d'une relocalisation de l'agriculture et de l'alimentation à l'échelle souhaitée (quartier, commune, région, etc.). Il évalue les surfaces agricoles nécessaires pour nourrir la population locale, les emplois agricoles ainsi que les impacts écologiques qui sont liés (émissions de gaz à effet de serre, conséquences sur les ressources naturelles, la biodiversité, etc.). Concrètement, **quels seraient les effets d'une alimentation plus locale et durable pour l'ensemble de la population à l'échelle de la Communauté de communes des Coëvrons ?**

²⁹ Pour en savoir plus : Diagnostic du SCOT, Communauté de communes des Coëvrons (2019). Rapport de présentation « les espaces naturels – Trame verte et bleue » p.288

- Une consommation 100% relocalisée avec 20% de produits biologiques dans les assiettes

Le type d'alimentation relocalisée choisi pour la simulation est 20 % de produits bio (en volume)³⁰ contre 8 % à l'heure actuelle, dans le but de répondre aux objectifs de la loi Egalim³¹ (Figure 14). En ce qui concerne le régime alimentaire, celui sélectionné est le régime actuel sans réduction de la consommation de viande. Dans ce cas, plus de 8 000 hectares sont nécessaires, dont la répartition des produits relocalisés est présentée sur la figure 15. Il faudrait 520 emplois agricoles directs (Figure 16). En termes d'impacts écologiques, **augmenter la part de l'agriculture biologique sur le territoire réduit de 14 % par hectare les émissions de gaz à effet de serre ; de 12% par hectare les impacts sur la biodiversité ; de 13% par hectare la pollution de l'eau et de 3 % par hectare la pauvreté des sols.** En revanche, l'empreinte au sol augmente de 16%. Cela s'explique par la diminution des rendements, liée au mode de production biologique et aussi l'élevage. Le régime sélectionné ne réduit pas la consommation de viande. L'outil PARCEL informe que « l'élevage mobilise plus de 80% de l'empreinte spatiale de notre alimentation actuelle : une réduction de la consommation des produits animaux va de pair avec une diminution de l'empreinte spatiale de notre alimentation. ».

Figure 14 : Scénario 1. Estimation des effets d'une relocalisation alimentaire sur le territoire des Coëvrons – PARCEL

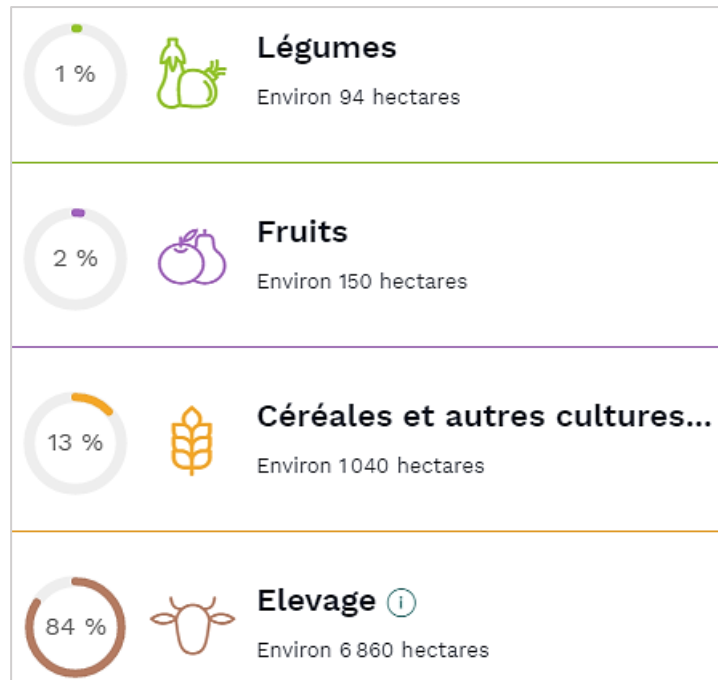


Source : Résultats de l'outil PARCEL à l'échelle de la 3C
<https://parcel-app.org/resultats-de-votre-relocalisation>

³⁰ La part de la production bio actuelle en France est de 7 % (en volume).

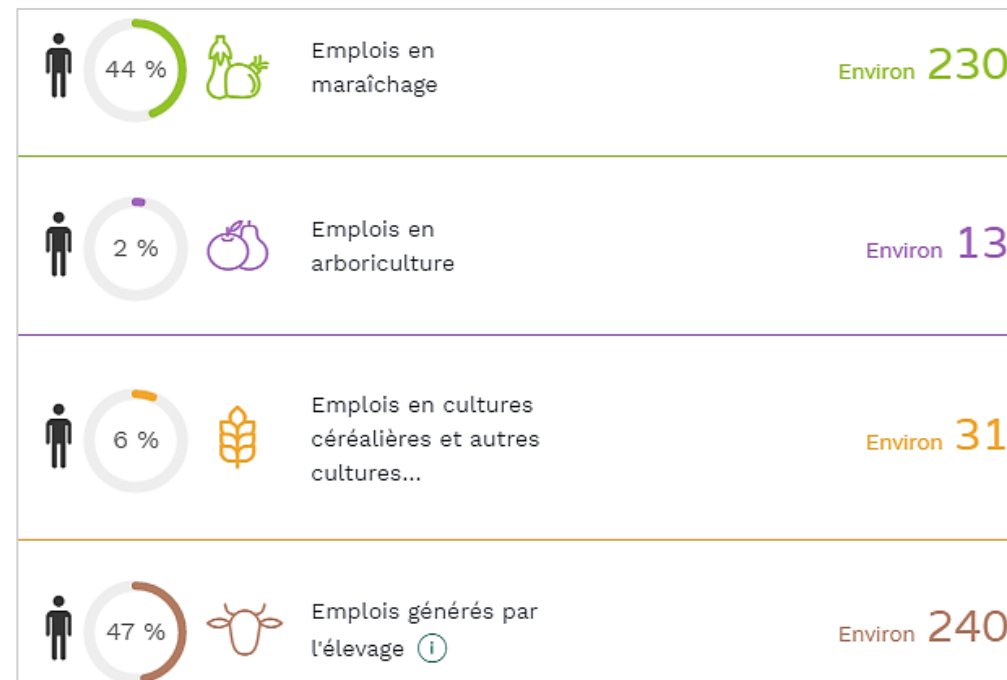
³¹ Introduction de 20 % de produits bio dans la restauration collective d'ici 2022.

Figure 15 : Répartition des surfaces agricoles nécessaires pour chaque catégorie de produits – PARCEL



Source : Résultats de l'outil PARCEL à l'échelle de la 3C

Figure 16 : Part des emplois agricoles nécessaires pour une relocalisation alimentaire - PARCEL



Source : Résultats de l'outil PARCEL à l'échelle de la 3C

- *Une consommation 100% relocalisée avec 20% de produits biologiques et moins 25% de produits d'origine animale dans les assiettes*

Dans le cas d'un scénario où la population réduit sa consommation de protéines animales de 25%, la surface agricole nécessaire pour l'élevage est pratiquement réduite de moitié (passant de 6 860 à 3 780 hectares). Quant à la surface de production de fruits et légumes, elle est doublée faisant augmenter la part d'emplois agricoles directs en maraichage. Les effets sur l'environnement comportent des spécificités comparées au régime alimentaire actuel. En plus d'une réduction considérable des gaz à effet de serre, des impacts sur la biodiversité et de la pollution de l'eau, **un régime alimentaire avec une réduction de 25% de protéines animales réduit de 29% par personne le potentiel de déforestation importée, lié à l'importation de soja d'Amérique latine pour l'alimentation animale**. L'empreinte au sol est également réduite de 21% par personne et la consommation d'eau de 9% par personne. En revanche, la consommation d'eau augmente de 27% par hectare.

Les explications apportées par l'outil PARCEL sont les suivantes :

- « Par personne, la consommation en eau diminue avec la réduction des produits animaux, puisqu'on réduit significativement le nombre d'hectares nécessaires. » ;
- « L'augmentation de la consommation en eau par hectare résulte du fait qu'on remplace des productions d'élevage (peu consommatrices en eau lorsqu'on les ramène à l'unité de surface) par des productions végétale (dont certaines sont plus consommatrices en eau par unité de surface). ».

Notons que la réduction du potentiel de déforestation importée par personne concerne essentiellement les élevages intensifs. Pour rappel, l'élevage allaitant extensif ou l'élevage laitier herbager apportent de nombreux services écosystémiques³² : préservation des ressources naturelles (eau, air, sol), réduction des GES, etc.).

³² Définition de: « Les services écosystémiques sont définis comme étant les biens et services que les hommes peuvent tirer des écosystèmes, directement ou indirectement, pour assurer leur bien-être (nourriture, qualité de l'eau, paysages, etc.) », dicoAE : <https://dicoagroecologie.fr/>

Figure 17 : Scénario 2. Estimation des effets d'une relocalisation alimentaire sur le territoire des Coëvrons – PARCEL



Source : Résultats de l'outil PARCEL à l'échelle de la 3C

Pour conclure, cet outil PARCEL est l'opportunité de réaliser plusieurs simulations selon l'analyse attendue, en faisant varier chacun des critères (population concernée, part de produits bio et animaux, etc.) de l'outil PARCEL. Il est disponible en cliquant sur ce lien : [PARCEL - Accueil \(parcel-app.org\)](https://parcel-app.org).

Ces résultats mis en parallèle avec l'analyse de l'outil CRATer révèlent le **fort potentiel agricole de la Communauté de communes** à pouvoir s'adapter aux attentes des consommateurs, aux nouvelles exigences réglementaires ou encore aux enjeux du changement climatique. Le territoire est pourvu d'une surface agricole utile suffisamment importante pour relocaliser l'alimentation, à condition d'y développer le maraîchage. L'élevage allaitant extensif et l'élevage laitier herbager, activités dominantes sur le territoire, apportent de nombreux services écosystémiques primordiaux à la santé et à la survie humaine. De plus, la polyculture-polyélevage est présente à 14% sur le territoire. Ce modèle agricole permet d'optimiser la durabilité et la résilience des exploitations. Il répond aux enjeux de la transition agroécologique³³. Les outils CRATer et PARCEL présentés apportent ainsi des pistes de réflexion dans l'élaboration du plan d'actions et des perspectives souhaitées pour le Projet alimentaire territorial. Pour plus de précision, il est également intéressant de s'appuyer sur le **diagnostic agricole**³⁴ réalisé dans le cadre du Schéma de cohérence territoriale.

³³ Définition de « Désigne un changement de modèle agricole pour mettre en œuvre les principes de l'agroécologie et répondre ainsi aux crises que traverse ce secteur ». « L'agroécologie vise à promouvoir des systèmes alimentaires viables respectueux des hommes et de leur environnement. » - <https://dicoagroecologie.fr/>

³⁴ https://www.coevrons.fr/sites/www.coevrons.fr/files/atoms/files/1._diagnostic_territorial.pdf

2. Terres d'élevage - Terres de bocage : des enjeux environnementaux et économiques

Pour rappel, les Coëvrans est une terre d'élevage. Elle a dessiné un paysage rural caractéristique de l'histoire passée et présente et qui nourrit l'identité du territoire : un paysage agricole bocager. Les Coëvrans est d'ailleurs un des principaux territoires de la région où la densité de haies et de prairies est la plus élevée. Le bocage représente le paysage dominant des Coëvrans, sa « matrice paysagère ». En effet, le territoire est occupé à 82% par des milieux bocagers (prairies, cultures, vergers, haies, mares) [Diagnostic territorial – ScoT, 2019]. D'après les résultats du Schéma de cohérence territoriale, ce patrimoine naturel est globalement bien préservé. Toutefois, le document souligne l'importance de définir une politique de préservation du bocage. En mars dernier, le *Collectif Bocage 53* annonçait lors de la rencontre avec le Conseil départemental qu'environ « 600 kilomètres de haies sont supprimés chaque année en Mayenne, (50 seulement sont replantés) et, en 30 ans, la surface en herbe des Pays de la Loire a été divisée par deux. », selon les chiffres de la Direction départementale des territoires (DTT). Le PLUi souligne un inventaire bocager très partiel sur le territoire par rapport à l'objectif d'inventaire exhaustif souligné par le guide méthodologique publié par la préfecture et la Chambre d'agriculture en 2012. Une stratégie s'est alors amorcée par l'appel d'un bureau d'étude, en octobre prochain pour réaliser un inventaire du maillage bocager du territoire et ainsi d'en définir un plan d'action de gestion et de préservation.

Il faut savoir que les haies et principalement le bocage assurent trois fonctions majeures :

- La lutte contre les effets du changement climatique (captage du CO₂) ;
- La protection de la biodiversité (niches³⁵ et corridors³⁶ écologiques, richesse d'espèces végétales et animales qui prévient de certaines maladies touchant les plantes, etc.) ;
- La préservation des ressources naturelles (sol, eau, air) : réduction des risques d'érosion, d'inondation, de sécheresse, accentués par les effets du changement climatique.

³⁵ Définition de niches écologiques : « elle réunit tous les composants et toutes les conditions environnementales nécessaires à l'existence d'un organisme. » - <https://www.techno-science.net/glossaire-definition/Niche-ecologique.html>

³⁶ Définition de corridors écologiques : « axes de déplacements privilégiés pour la faune et la flore. » - <http://www.sarthe.gouv.fr/role-du-bocage-r860.html>

Les activités humaines sont dépendantes de ces services écosystémiques rendus par le bocage, assurant notamment :

- La protection des cultures et des élevages grâce à un microclimat favorable (présence d'organismes auxiliaires³⁷, abris pour le bétail du vent, du soleil, de la pluie et du froid, effet brise vent pour les cultures, etc.) ;
- Le maintien de la qualité agronomique des terres (pollinisation, apport d'éléments nutritifs dans le sol essentiels à la fertilisation, captage CO₂, etc.) ;
- La production de bois d'œuvre et de chauffage (bûches, paillage, planches, etc.), de miel grâce à la présence de plantes mellifères³⁸, de baies, etc.
- La qualité du cadre de vie (élément patrimonial, identité du territoire, contribue à l'attractivité résidentielle et touristique, etc.).

Filière bois-énergie, un potentiel inexploité

À l'heure actuelle, la valorisation du bocage local dans la filière bois-énergie reste insuffisante au vu du fort potentiel qui existe. Prenons l'exemple du réseau de chaleur d'Évron qui consomme entre 3 000 et 4 000 tonnes de bois par an dont 200 tonnes proviennent du bois bocager soit à peine 10% du combustible nécessaire. Seulement 4 agriculteur.rice.s du territoire bénéficient de ce débouché économique. Le reste est fourni par une plateforme située en Ille-et-Vilaine. À seulement une trentaine de kilomètres se trouve la *SCIC Bois Energie 53* dont 140 agriculteur.rice.s font partie. En plus de leur assurer une juste rémunération, elle les accompagne dans la gestion durable de leurs haies bocagères.



³⁷ Définition d'un organisme auxiliaire : « les auxiliaires désignent les ennemis naturels, organismes qui à travers leur mode de vie, développement et/ou alimentation, régulent les populations de ravageurs de culture. » - <https://dicoagroecologie.fr/>

³⁸ Définition de plante mellifère : « Se dit d'une plante dont le nectar est récolté par les abeilles pour élaborer le miel. » – LAROUSSE

3. Des producteur.rice.s en circuit court, dans l'attente d'un engagement des collectivités territoriales

Près de la moitié des producteur.rice.s en circuit court sollicités ont répondu au questionnaire (13/25). Les résultats sont satisfaisants pour cerner la place des circuits courts sur le territoire. Toutefois, certaines données sont approximatives, apportant seulement une idée générale de la situation, notamment au sujet des types de production. La moitié des producteur.rice.s de l'échantillon ont 50 ans et plus, ce qui est assez représentatif de l'enjeu de transmission des exploitations exprimé précédemment. La surface agricole utile moyenne de leurs exploitations représente moins de 50 hectares, pour la plupart (figure 18). Ils font principalement de l'élevage (10/13), caractéristique du territoire présenté précédemment. Les autres activités sont le maraichage diversifié en bio, l'apiculture bio, la torréfaction de café, la transformation boulangère, la production transformation en vente directe de fruits rouges ou encore un atelier de transformation de yaourts et de crèmes desserts. Douze producteur.rices ont leur exploitation labellisée en agriculture biologique, voire également leurs ateliers. Un producteur est également labellisé par l'association Nature&Progrès et le réseau Paysans de Nature. Presque la totalité des producteur.rices ont ainsi un signe de qualité exigé dans la loi Egalim. De nombreux.e.s producteur.rice.s (8/13) transforment leurs produits au sein de leur exploitation tels que les produits laitiers, le miel, les fruits rouges, etc. Cela permet d'augmenter la valeur ajoutée de la production.

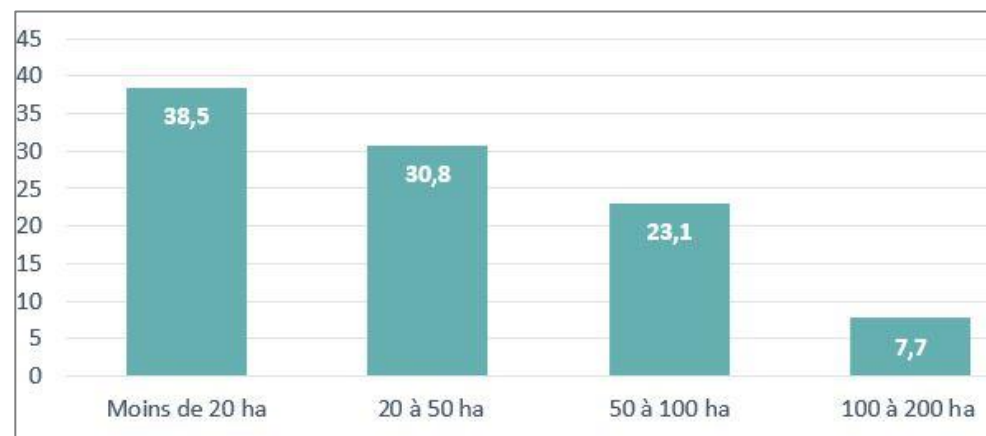
Tableau 1 : Types de production avec l'effectif ou la surface agricole correspondant.e.s

Types d'élevage	Nombre de têtes
Bovin Lait	140
Bovin Viande	282
Caprins	290
Volaille	100

Types de production	Superficie en ha
Céréales hors maïs	53
Maïs	10
Plantes fourragères	32

Source : Résultats de l'enquête menée auprès des producteur.rice.s locaux – outil SPHINX

Figure 18 : Part en pourcentage de la surface agricole utile des exploitations



Source : Résultats de l'enquête menée auprès des producteur.rice.s locaux – outil SPHINX

La commercialisation

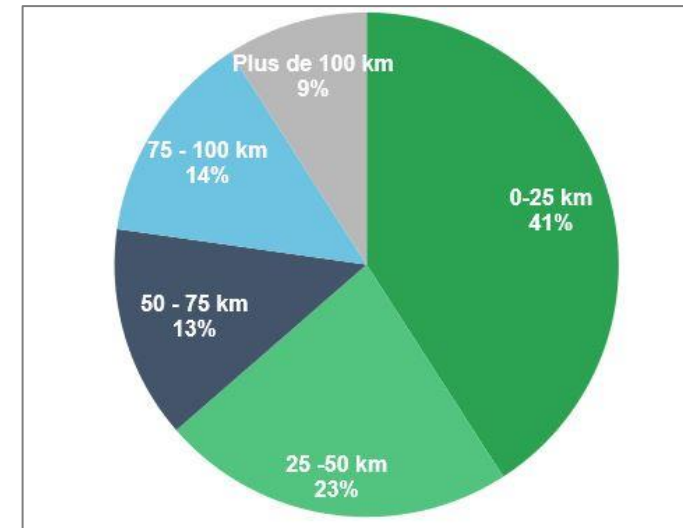
6/13 producteur.rices font de la vente directe. Sur le territoire, il est constaté une forte tendance au développement de la vente directe. Ensuite, 9 producteur.rice.s vendent leur production hors de la ferme, principalement dans des points de vente (magasins, épiceries, détaillants) (8/13), au sein de la restauration collective (7/13), des marchés (6/13) ainsi que des AMAP³⁹ (6/13). Plus précisément, ils approvisionnent les magasins spécialisés tels que *Biocoop*, l'épicerie du Biocage et le Panier fermier ainsi que les épiceries à Neau ou Mézangers par exemple. Certains sont adhérents à l'association *Manger Bio*. Certain.e.s producteur.rice.s sont prêts à approvisionner davantage la restauration collective à condition que leurs besoins soient planifiés.

Voici quelques exemples du pourcentage du chiffre d'affaires en circuit court de certaines exploitations : « 30% en vente directe dont 10 à 20 % en restauration collective » ; « Actuellement 1% restauration collective » ; « 100% pour le bœuf en vente directe - 50% pour l'agneau en vente directe » ; « 90% lien direct magasins - 10% vente ferme ».

En termes de périmètre géographique (figure 19), 9/13 distribuent leur production dans un périmètre 25 km. Ce qui correspond à des points de vente situés dans les Coëvrons, principalement à Évron, mais également à Mayenne ou à Laval. 5/13 distribuent entre 25 et 50 km. Au-delà, 3 producteur.rice.s ont recours à des filières plus longues situées entre 50 et 100 km. C'est le cas de filière viande : « Le bœuf est vendu principalement sur les Coëvrons ou dans un rayon de 20 km. L'agneau en vente directe sur les Coëvrons et Laval, pour la partie filière longue, en région Bretagne. ».

Pour se faire connaître et faire connaître leur production, 11/13 producteur.rice.s utilisent le bouche à oreille. Ce qui rejoint la problématique soulevée par les consommateur.rice.s sur le manque d'information de l'offre en produits locaux sur le territoire. Les autres moyens utilisés sont principalement un site internet et les marchés. Ils se servent également des moyens de communication du CIVAM Bio.

Figure 19 : Répartition en pourcentage du périmètre géographique de distribution des producteur.rice.s en circuit court



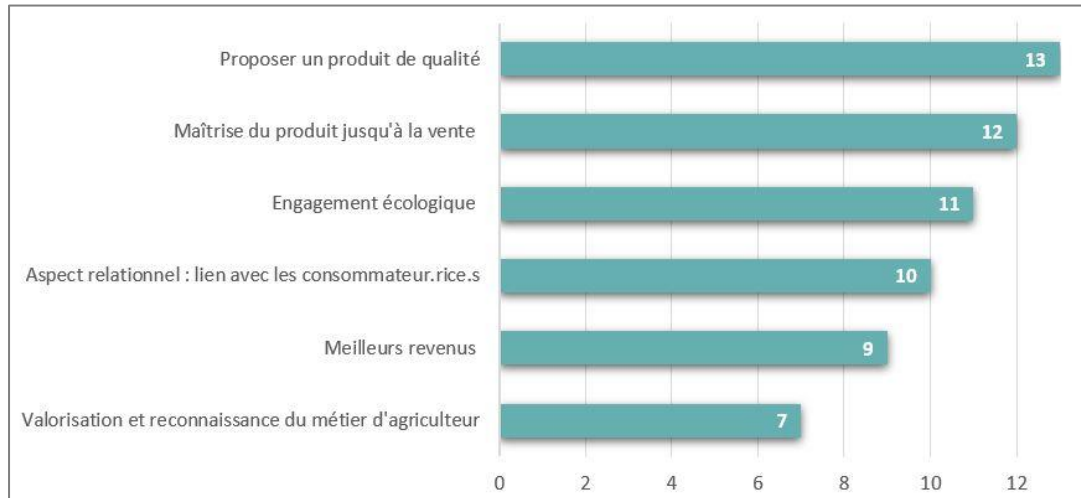
Source : Résultats de l'enquête menée auprès des producteur.rice.s locaux – outil SPHINX

³⁹ Association pour le maintien d'une agriculture paysanne

Des producteur.rice.s engagé.e.s

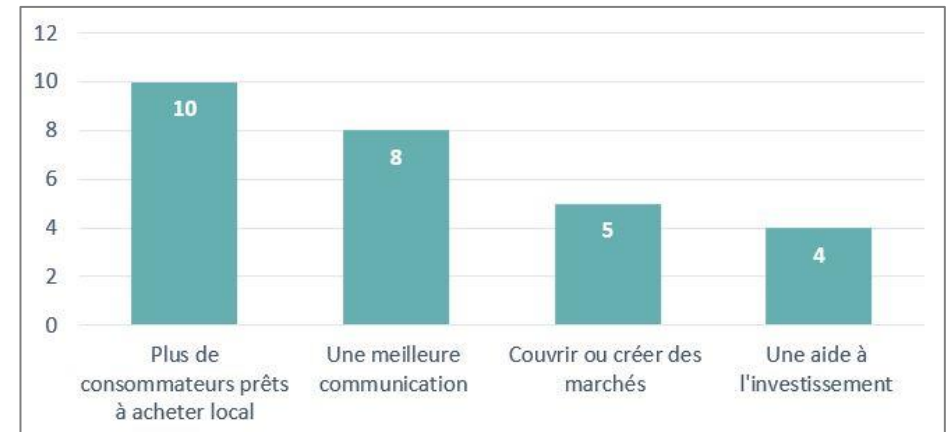
Ces acteurs ont partagé lors des questions ouvertes de nombreuses pistes de réflexions et idées de projets, illustrant un fort engagement de leur part et un intérêt certain pour le Projet alimentaire territorial. Elles sont retransmises dans la partie VII. a) *Le Troc d'idées*. Il se caractérise notamment par leur première motivation à proposer des produits en circuit court qui est **la qualité de leur production**, et ceci à l'unanimité (figure 20) ! Ils apprécient également la maîtrise du produit jusqu'à la vente, en étroite relation avec la possibilité d'avoir de meilleurs revenus. De plus, les circuits courts permettent de vivre en accord avec leurs valeurs, renforcer leur engagement écologique et d'échanger avec les consommateur.rice.s. Cela induit indirectement la valorisation et la reconnaissance de leur travail.

Figure 20 : Les principales motivations à proposer des produits en circuit court (nombre de répondant.e.s)



Source : Résultats de l'enquête menée auprès des producteur.rice.s locaux – outil SPHINX

Figure 21 : Les 4 leviers pour développer la vente en circuit court (nombre de répondant.e.s)



Source : Résultats de l'enquête menée auprès des producteur.rice.s locaux – outil SPHINX

En tant que limites, **la moitié de l'échantillon soulève le manque de soutien de la part des collectivités**, le temps nécessaire et le manque de communication. Certains abordent la trop forte concurrence et les difficultés du marché (restauration collective, clientèle...). Cependant, les producteur.rice.s identifient quatre leviers d'action majeurs pour le développement de la vente en circuit court (figure 21) :

- **Plus de consommateur.rice.s à la fois particuliers et collectif ;**
- **Une meilleure communication ;**
- **La création ou la couverture du marché ;**
- **Une aide à l'investissement.**

Un.e producteur.rice des Coëvrons a mis en commentaire dans l'enquête envoyée qu'il faudrait également : « *Orienter les aides agricoles pour de l'agriculture paysanne en circuits courts et respectueuses du bocage, de l'eau, des citoyens, plutôt que vers l'intensification, la céréalisation et les filières industrielles. Réfléchir à relocaliser l'abattage car il n'y a plus d'abattoir multi-espèces pour tous les éleveurs du secteur, pourquoi pas de l'abattage de proximité ou mobile* ».

En ce qui concerne leurs perspectives d'activité :

- 8/13 des producteur.rice.s souhaitent poursuivre leur activité telle qu'elle est actuellement ;
- 7/13 envisagent de développer leur production/distribution en circuit de proximité ;
- 5/13 aident ou souhaitent aider de nouveaux producteurs à s'installer ;
- 2/13 prévoient de transmettre leur exploitation.

Actions de l'office de tourisme pendant la crise Covid-19



Sainte Suzanne - Les Coëvrons, destination tourisme en Mayenne
[CONSOMMER LOCAL]



Les confinements et l'absence des marchés, les producteur.rice.s se sont trouvés en difficulté pour vendre leur production. Le service développement économique a proposé aux producteur.rice.s de diffuser leurs produits par l'intermédiaire de Super U tandis que le service tourisme a choisi de valoriser la vente directe en priorité auprès de la population locale (en spécifiant jours, horaires et conditions d'accueil). Après avoir recueilli les impressions des producteur.rice.s locaux et les conditions sanitaires d'accueil au sein de leur exploitation, une page édito a été créée sur le site internet de l'office de tourisme « Saint-Suzanne – Les Coëvrons, destination tourisme en Mayenne ». La population a accès à la liste des producteur.rice.s ouverts en période de confinement et de déconfinement. Des publications ont également été postées sur les réseaux sociaux. L'ensemble de ces informations ont été transmises au service communication de la Communauté de communes.

Projet alimentaire territorial : Les attentes des producteur.rice.s locaux

Plus de deux tiers des producteur.rice.s ont des attentes particulières au sujet du PAT, notamment « **Un PAT ambitieux, fédérateur de l'ensemble des communes du territoire. Prise de conscience des organes décisionnelles de l'importance primordiale d'acheter local.** ».

Parmi leurs propositions, en voici les actions majoritaires :

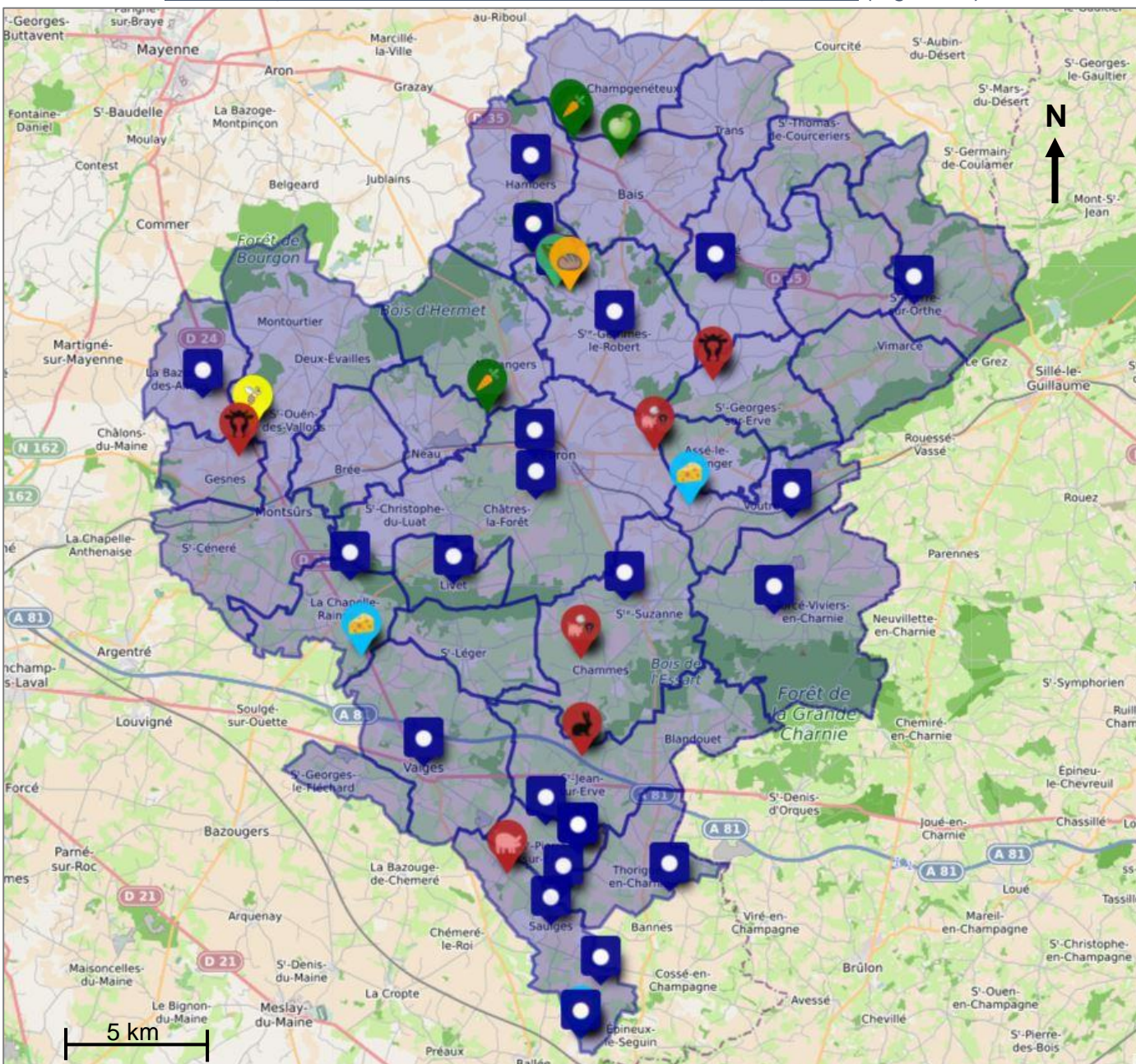
- **La création de marchés ou drive fermier**
- **Des réunions constructives / la création d'un comité local de l'alimentation** : « [...] composée de consommateurs, d'élus, de transformateurs, de producteurs, d'usagers (chasseurs, pêcheurs, randonneurs, etc.) et cette commission visiterait les fermes, aiderait à l'installation, rapprocherait les producteurs, les transformateurs et les points de vente, ... ». Cela pourrait également l'occasion de réaliser un « bilan des possibilités du territoire face aux attentes consommateurs » et « que tous les acteurs du territoire puissent être entendu dans leurs diversités ».
- **Plus de partenariats avec la restauration collective** : « Faire toute la place aux produits bios et locaux en restauration collective pour une sensibilisation des consommateurs et le développement d'une production diversifiée sur de multiples structures de taille raisonnable... » et proposer "tout dispositif favorisant la commande publique locale ».
- **Une aide à la communication**



Remarques à prendre en note dans l'élaboration du plan d'actions

Carte des producteur.rice.s locaux en circuits courts de proximité (Figure 22)

- DOCUMENT DE TRAVAIL – NE PAS DIVULGUER



Légende :

-  Fruits et légumes
-  Plantes aromatiques et médicinales
-  Produits laitiers
-  Viande Bovine
-  Pains et brioches
-  Miel
-  Producteur.rice.s en circuits courts de proximité à ajouter dans l'annuaire des Coëvrons

Conception et réalisation : J.TRESSEL
 Support : <https://umap.openstreetmap.fr/>
 Sources de données : data.paysdelaloire.fr, CODEV et Fanny Cordier (illustrations)
 Communauté de communes des Coëvrons, Evron, 11/08/2021

L'objectif de cette carte interactive (figure 22) des producteur.rice.s locaux en circuits courts de proximité est d'améliorer la visibilité des producteur.rice.s présents sur le territoire. En cours d'élaboration, cette carte sera accessible sur le site de la ville d'Évron et de la Communauté de communes des Coëvrons pour une diffusion grand public, en début d'année 2022. Les informations y figurant s'appuient sur la plaquette « circuits-courts dans les Coëvrons », réalisée par le CODEV en 2017⁴⁰. Une mise à jour est actuellement menée dans le but d'y ajouter les producteur.rice.s qui souhaiteraient apparaître dans cet annuaire, via le recensement de l'Office de tourisme ainsi que le "guide 2020-2021 des produits bio mayennais" du CIVAM Bio⁴¹.

Ce projet s'inspire de la carte alimentaire interactive du GAL Sud Mayenne, en ligne depuis plus d'un an. Avec l'accord du GAL Sud Mayenne, il a été décidé d'employer une mise en forme similaire (icônes, couleurs, curseurs, etc.) dans l'optique de réaliser une carte alimentaire mayennaise homogène à plus long terme.

⁴⁰ Plaquette « Circuits-courts dans les Coëvrons » : https://www.coevrons.fr/files/atoms/files/plaquette_circuits-courts_web.pdf

⁴¹ Guide 2020-2021 des produits bio mayennais" du CIVAM Bio : http://www.civambio53.fr/wp-content/uploads/2020/04/Guide-produits-bio-2020-21_VF_web5.pdf

4. Synthèse des enjeux agricoles : de nombreux défis à relever !

ATOUS

- Un tissu agricole qui demeure dynamique (tissu associatif fort)
- L'élevage bovin, une activité agricole qui participe pleinement à l'identité territoriale des Coëvrons (bocage) et qui rend de nombreux services écosystémiques (préservation des ressources naturelles, baisse des GES, etc.)
- Les producteur.rice.s sont des personnes ressources dans la démarche du PAT.
- L'existence d'un réseau de vente directe officieux via le bouche-à-oreille en fonction de l'abattage d'un animal par exemple ou encore le regroupement de producteurs dans une exploitation.

OPPORTUNITES

- Des projets d'installation notamment en maraichage se développent.
- Une bonne communication entre le service tourisme et les producteur.rice.s locaux qui se sont sentis soutenus pendant le confinement.
- Le développement de pratiques agricoles agroécologiques.
- Communiquer pour encourager les habitants à consommer auprès des producteur.rice.s locaux.
- L'accompagnement des acteurs locaux (Chambre d'agriculture, CIAP, CIVAM Bio, Régie des eaux, etc.).

FAIBLESSES

- Le maraichage, l'arboriculture ou encore l'agriculture biologique restent des productions minoritaires.
- Un manque d'animations dans les exploitations pour faire connaître leur métier et production au grand public.
- Un faible partenariat avec la restauration collective publique qui pourtant garantit un débouché à l'échelle du territoire. Les producteur.rice.s doivent connaître les besoins de la restauration collective en amont pour planifier leur production.
- Des contraintes réglementaires qui évoluent rapidement.

MENACES

- Une baisse du nombre d'actifs agricoles et des exploitations et un manque d'anticipation des successions d'exploitations.
- Une baisse de l'élevage bovin, réduisant la surface en prairies.
- Dégradation de la qualité de l'eau par les fortes concentrations de nitrates.
- Le manque de débouchés pour les activités de maraichage (ex : au sein de la restauration collective)
- Pas de politique agricole au sein de la 3C.
- La disparition du bocage : divers impacts (eau, environnement, agriculture, tourisme, etc.)
- Une production animale historiquement implantée et qui se fragilise, au profit des activités de cultures (céréalières).
- Les effets du changement climatique.

b) La transformation : deux industries agroalimentaires à Évron

Terre d'élevage, l'industrie agroalimentaire s'est naturellement développée dans les Coëvrons, illustrant les deux atouts majeurs d'une longue tradition agricole : le lait et la viande. En effet, ce secteur d'activité s'appuie sur les deux plus grandes industries agroalimentaires du département de la Mayenne que sont la fromagerie BEL et l'usine de découpe de viande SOCOPA, représentant plus de 1 600 emplois.

Figure 23 : Logo de l'entreprise Bel



Implantée au cœur de la ville d'Évron depuis 1960, BEL compte plus de 600 salarié.e.s et produit chaque année près de 130 millions de tonnes des célèbres Mini-BabyBel. Tous les deux jours, près de 380 producteur.rice.s fournissent le lait à l'usine. 80% d'entre eux se situent dans un rayon d'une trentaine de kilomètres.

Figure 24 : Logo de l'entreprise Socopa



Quant à l'usine SOCOPA du groupe Bigard emploie près de 1 000 personnes sur son site d'Évron. Depuis 2009, elle ne cesse de se développer dans un territoire où l'élevage demeure important. Cette entreprise de transformation et de conservation de la viande de boucherie s'approvisionne en porc en Mayenne mais particulièrement dans les départements voisins : Bretagne, Sarthe et Basse Normandie. En plus d'une garantie « 100% porcs français », elle propose aux consommateur.rice.s de la viande labellisée Label rouge, Cocholait, Porc du Maine ou encore Bleu blanc cœur.

Dans le cadre du diagnostic alimentaire, le sujet de la transformation n'a pas été traité. En ce sens, il ne fait pas l'objet d'une analyse AFOM (Atouts, Faiblesses, Opportunités, Menaces). En revanche, il est incontestable que ces deux entreprises performantes et dynamiques sont un réel atout pour le territoire, qui servent de vitrine et apportent un bassin d'emploi qui dépasse largement la commune nouvelle d'Évron.

Dans une seconde phase, il serait intéressant de connaître le(s) lieu(x) de restauration des employé.e.s de ces entreprises à la pause déjeuner : restaurant d'entreprise ? Commerces de proximité ? Restaurants ? La loi Egalim est-elle prise en compte dans le cas d'un restaurant d'entreprise ?

c) La commercialisation de produits locaux et/ou bio : un secteur à explorer

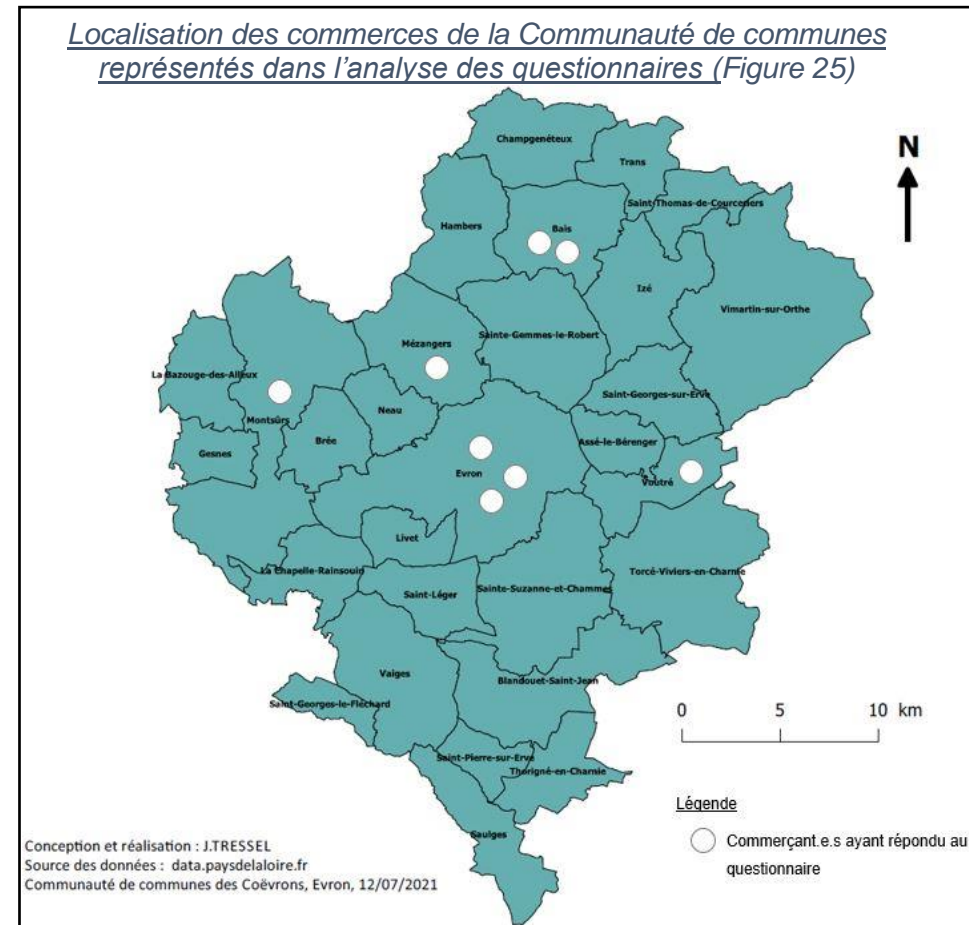
1. Des commerces de proximité engagés à promouvoir une alimentation locale et responsable

Les commerces dits de proximité sont des points de vente essentiels au dynamisme et à l'animation du tissu économique local. Ces commerces participent pleinement à l'aménagement et au développement local des communes rurales. Au sein du territoire, 48 commerces soit environ 1/3 des commerces sont alimentaires. Parmi ces derniers, six sont des grandes surfaces alimentaires.

Le SDC (Schéma de Développement Commercial) de la Mayenne distingue parmi les communes des Coëvrons deux pôles :

- Évron, commune qualifiée de pôle intermédiaire c'est-à-dire « une ville entre 5 000 et 7 000 habitants qui dispose d'une offre commerciale alimentaire et non alimentaire diversifiée ».
- Montsûrs, commune qualifiée de pôle de proximité c'est-à-dire « une commune d'environ 2 000 habitants et dont plus de la moitié de l'offre commerciale du canton se trouve sur la commune ciblée ».

Au total, 8 responsables de commerces de proximité ont répondu au questionnaire, sur une trentaine de structures recensées (figure 25). Ce résultat n'est pas satisfaisant pour que l'analyse soit pertinente. Ce sont des acteurs qui ont été le moins sollicités pendant ces six mois de stage. **La plupart ne connaît pas encore la démarche du Projet alimentaire territorial** en cours d'émergence au sein de la Communauté de communes. Cela peut ainsi expliquer leur méfiance à l'égard des mails reçus et leur faible participation aux questions ouvertes. Cependant, ces premières réponses sont intéressantes comme point de départ pour un diagnostic plus approfondi à l'avenir. Les activités commerciales de l'échantillon sont des épiceries, un commerce de détail alimentaire, une cave à vin, deux boulangeries pâtisseries, une boucherie et une charcuterie. La clientèle principale est constituée des particuliers. La moitié des commerçants proposent de manière ponctuelle la livraison à domicile. Aucun commerce ne dispose de distributeurs automatiques alimentaires.



Leurs critères les plus importants dans le choix des produits mis en vente sont :

- **Des produits de saison** et ceux qui se trouvent dans le catalogue de leurs fournisseurs (7/8 commerces) ;
- **Des produits locaux et.ou issus de l'agriculture biologique** (6/8 commerces).

Pour la cave à vin, le responsable recherche des produits qui sortent de l'ordinaire (vins de régions peu connus, alcool peu courant style liqueur de lait, whiskys français, etc.). Les gérants d'une des boulangeries privilégient la fabrication maison.

L'approvisionnement

Plus de la moitié des commercant.e.s font appel un système d'approvisionnement local et.ou bio. Ils souhaitent augmenter la part de ces produits en magasin, en particulier les fruits et légumes ainsi que les produits laitiers. Seulement un commerce ne propose pas de produits biologiques.

Les résultats du questionnaire révèlent que ces commercant.e.s s'approvisionnent à différents points de vente en produits locaux. Trois commercant.e.s sur huit s'approvisionnent en produits locaux et/ou bio quotidiennement auprès des artisans locaux. Plusieurs d'entre eux s'approvisionnent régulièrement auprès des producteur.rice.s locaux, en particulier pour les produits biologiques. Ces professionnel.le.s ont également recours à un grossiste local de manière ponctuelle. En revanche, ils font très peu appel aux magasins de proximité, coopératives, magasins de producteur.rice.s et pas du tout aux plateformes d'achats spécialisées tels que *Manger Bio* et *Mayon Court*.

Les freins rencontrés dans l'approvisionnement en produits locaux et.ou labellisés sont :

- Le prix et le manque de logistique dans les circuits d'approvisionnement ;
- Le **manque de connaissance de l'offre** ; dont plus de la moitié affirment ne pas être suffisamment informés sur les producteurs locaux des Coëvrons (existence des exploitations, productions, points de vente, etc.).

Plus de la moitié des commercant.e.s ont déjà réalisé une démarche ou une initiative en faveur d'une alimentation de qualité bio et locale au sein de leur commerce à travers les réseaux sociaux ou la mise en valeur d'un produit local.

2. Des marchés locaux attractifs mais avec une répartition et une accessibilité limitée

La Communauté de communes des Coëvrons compte trois marchés situés à Évron, Sainte-Suzanne et dernièrement à Montsûrs. Ils jouent un rôle important dans le développement local du territoire.

Le marché d'Évron, une tradition

Le marché a lieu chaque jeudi matin de 8h30 à 13h, au cœur de la cité. Cela fait un millénaire que les producteurs et acheteurs se réunissent pour échanger fruits et légumes, viande, produits de la mer, plats préparés et autres denrées (vêtements, maroquinerie, literie, etc.). De la place de la Basilique, en passant par la rue de la Fontaine et la place de la Perrière, à la place Pierre Mendès-France, les marchands s'éparpillent et créent une ambiance conviviale. Les producteurs locaux se regroupent sur la place de la Perrière près du Cinéma. Au total, ce sont plus de soixante exposants inscrits au marché d'Évron.

Un marché dans l'un des plus beaux villages de France

Le samedi matin, le marché de Sainte-Suzanne regroupe essentiellement des producteurs locaux.

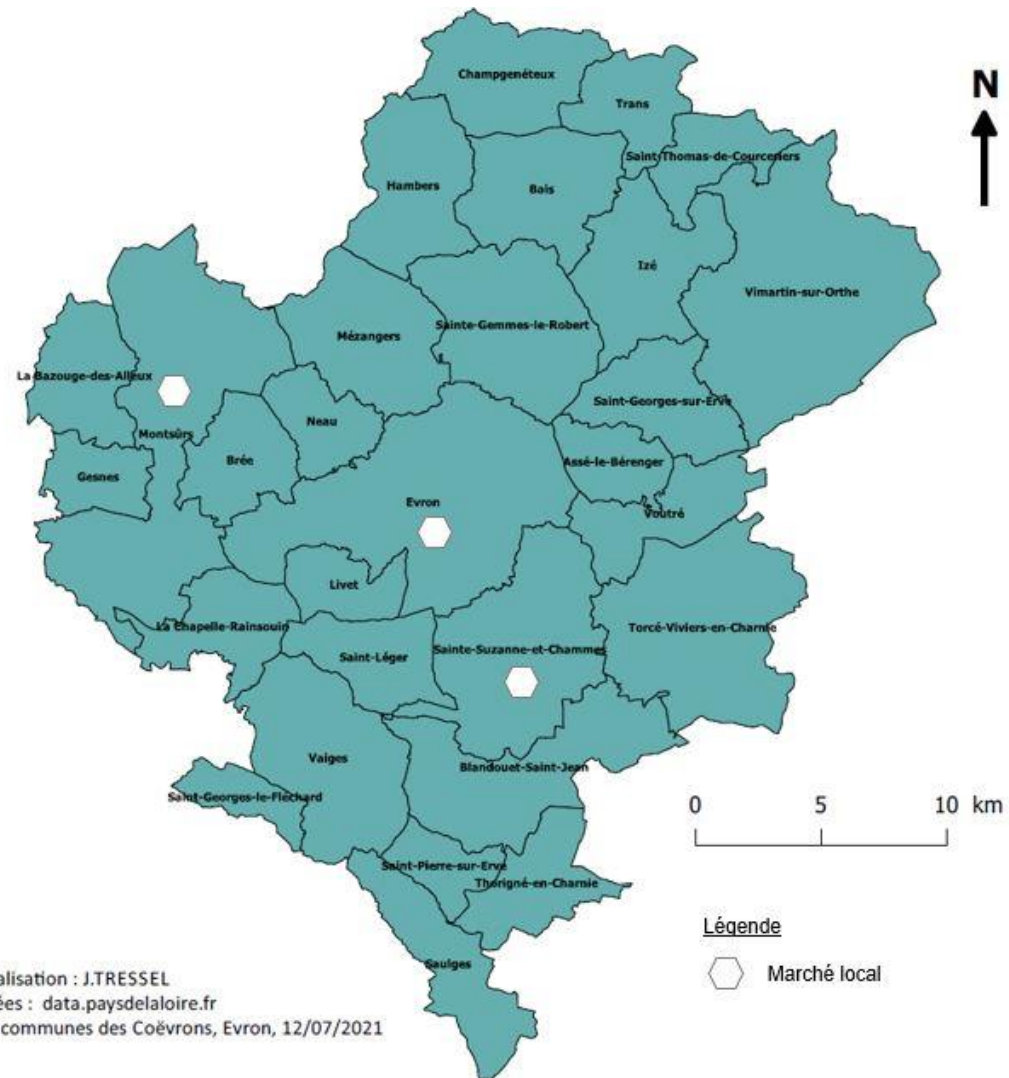
Un marché de producteurs locaux et bio

A l'origine d'une initiative conjointe de la municipalité et des producteurs, le marché de Montsûrs a été inauguré le 27 mai dernier. Il s'organise tous les jeudis de 16h30 à 19h30 aux abords de la Jouanne jusqu'au mois de septembre. Une trentaine de producteurs locaux et bio proposent de la viande de bœuf, de veau, volaille, fromages, jus de pomme, miel, café, thé, confitures, bières, vins, céréales en vrac, légumes et œufs, plants de légumes et de fleurs, etc. L'esprit de ce marché est d'offrir à la population un moment convivial. Une buvette est gérée par la municipalité. Des animations ludiques et musicales sont prévues. Il est également possible de se restaurer sur place. Deux éditions de ce marché s'organiseront au sein de la commune nouvelle pendant l'été, plus précisément à Deux-Evailles ainsi qu'à Saint-Cénéry.

Ces marchés connaissent un fort succès par la demande grandissante de produits frais de qualité, locaux et/ou bio de la population des Coëvrons. Cependant, les jours et les horaires proposés ne sont pas tous compatibles avec les emplois du temps des personnes salariées. De plus, certaines communes notamment au Nord et à l'Est sont éloignées (plus de 10km) de ces lieux de vente (figure 26).



*La répartition des marchés locaux au sein de la Communauté de communes des Coëvrons
(Figure 26)*



Conception et réalisation : J.TRESSEL
Source des données : data.paysdelaloire.fr
Communauté de communes des Coëvrons, Evron, 12/07/2021

3. Synthèse des enjeux liés à la commercialisation

<p>ATOUPS</p> <ul style="list-style-type: none">• Une production locale de qualité et diversifiée.• Des marchés locaux dynamiques et attractifs.• Les commerçant.e.s, des acteurs volontaires et innovants.• Une offre alimentaire considérable sur le territoire.	<p>FAIBLESSES</p> <ul style="list-style-type: none">• Manque de liens / de connaissances entre les producteur.rice.s et les commerces de proximité.• Les commerces de proximité et les marchés qui distribuent des produits locaux attirent une faible part de la population comparée à celle de la grande distribution et qui elle ne soutient pas l'offre de produits locaux.• Manque de commerces de proximité (ex : boucherie)
<p>OPPORTUNITES</p> <ul style="list-style-type: none">• Une capacité des acteurs du territoire à rebondir <i>C'est le cas de l'AMAP aux potaches créée par des enseignants et personnels de la cité scolaire Raoul Vadepiéd qui n'existe plus depuis juin 2020. Au printemps dernier, le Trait d'Union a repris cette initiative. Les clients peuvent récupérer leurs paniers de légumes provenant du « potager de Gaël », le jeudi après-midi de 14h à 17h30 et le vendredi toute la journée de 9h30 à 17h30.</i>	<p>MENACES</p> <ul style="list-style-type: none">• L'accessibilité et la répartition inégales de l'offre commerciale de proximité au sein du territoire.• La baisse de fréquentation des petits commerces.• Si baisse des prix alors baisse de la qualité.

IV. LA DEMANDE ALIMENTAIRE DES COËVRONS



a) Les consommateurs du territoire

1. Portrait de la population Coëvronnaise⁴²

La population des Coëvrons représente environ 27 189 habitants (données INSEE 2018), répartis de manière déséquilibrée sur le territoire. En 2017, seulement 5 communes comptabilisent plus de 1 000 habitants (Évron, Vaiges, Bais, Montsûrs et Sainte-Suzanne-et-Chammes) et une vingtaine recense moins de 500 personnes. L'analyse de l'évolution de la densité de population par commune confirme un glissement progressif du poids démographique des communes périphériques vers le centre de l'intercommunalité. Ainsi, Évron et les communes comprises dans sa couronne d'influence (Montsûrs et Sainte-Suzanne-et-Chammes) se renforcent. Sont à noter, la perte de population au nord et au sud ainsi que le renforcement des communes soumises à l'influence des aires urbaines lavalloise et mayennaise (Bais, Vaiges et Saint-Georges-le-Flécharde).

La répartition de la population actuelle dans l'intercommunalité est similaire à celle du département de la Mayenne. Les moins de 15 ans représentent environ un habitant sur cinq et sont ainsi aussi nombreux que les 40-54 ans. Toutefois, le territoire des Coëvrons concentre un nombre plus important de personnes de 65 ans et plus qui représentent 21,4% de la population totale. Enfin, une vraie déprise se constate pour la tranche des 15 à 24 ans. D'une manière générale, les caractéristiques de l'évolution et la répartition de la population par tranche d'âge confirment le caractère rural et non périurbain du territoire.

La taille moyenne des ménages est de 2,29 personnes. En comparaison, dans le département de la Mayenne cette taille est de 2,30 et de 2,50 personnes dans le Pays de Meslay-Grez. Le territoire des Coëvrons connaît un phénomène de desserrement de la taille des ménages, phénomène constaté à l'échelle nationale. Le desserrement des ménages est le résultat de divers facteurs : décohabitation tardive, familles monoparentales, vieillissement de la population... L'ensemble des communes des Coëvrons observe cette tendance.

Du point de vue de la situation sociale⁴³, le territoire a une part importante d'ouvrier.e.s (21%) et d'employé.e.s (13,1%). Les retraité.e.s représentent 33,7%. La part de personnes sans activité est de 13,1%. En 2011, plus de 2 240 ménages Coëvronnais vivent sous le seuil de pauvreté soit 19% des ménages, un taux plus élevé que sur le département (17,1%). De manière générale, les communes ayant les taux les plus élevés de ménage sous le seuil de pauvreté sont comprises dans l'espace rural du territoire. Or, ce dernier se caractérise, en partie, par un nombre élevé de personnes âgées, isolées, à la retraite, etc.

⁴² Données du Diagnostic territorial – SCoT 2019

⁴³ Données de l'observatoire des territoires (2017), disponibles sur le observatoire-des-territoires.gouv.fr

Le profil des répondant.e.s aux questionnaires

Sur la carte ci-dessous, nous remarquons que les habitant.e.s d'Évron sont ceux qui ont majoritairement répondu au questionnaire, regroupant la part la plus importante de la population des Coëvrons. En ce qui concerne Sainte-Suzanne-et-Chammes, Sainte-Gemmes-le-Robert, Hambers ou encore Saint-Pierre-sur-Erve, le nombre de réponses plus important que les autres communes peut s'expliquer par le bouche-à-oreille.

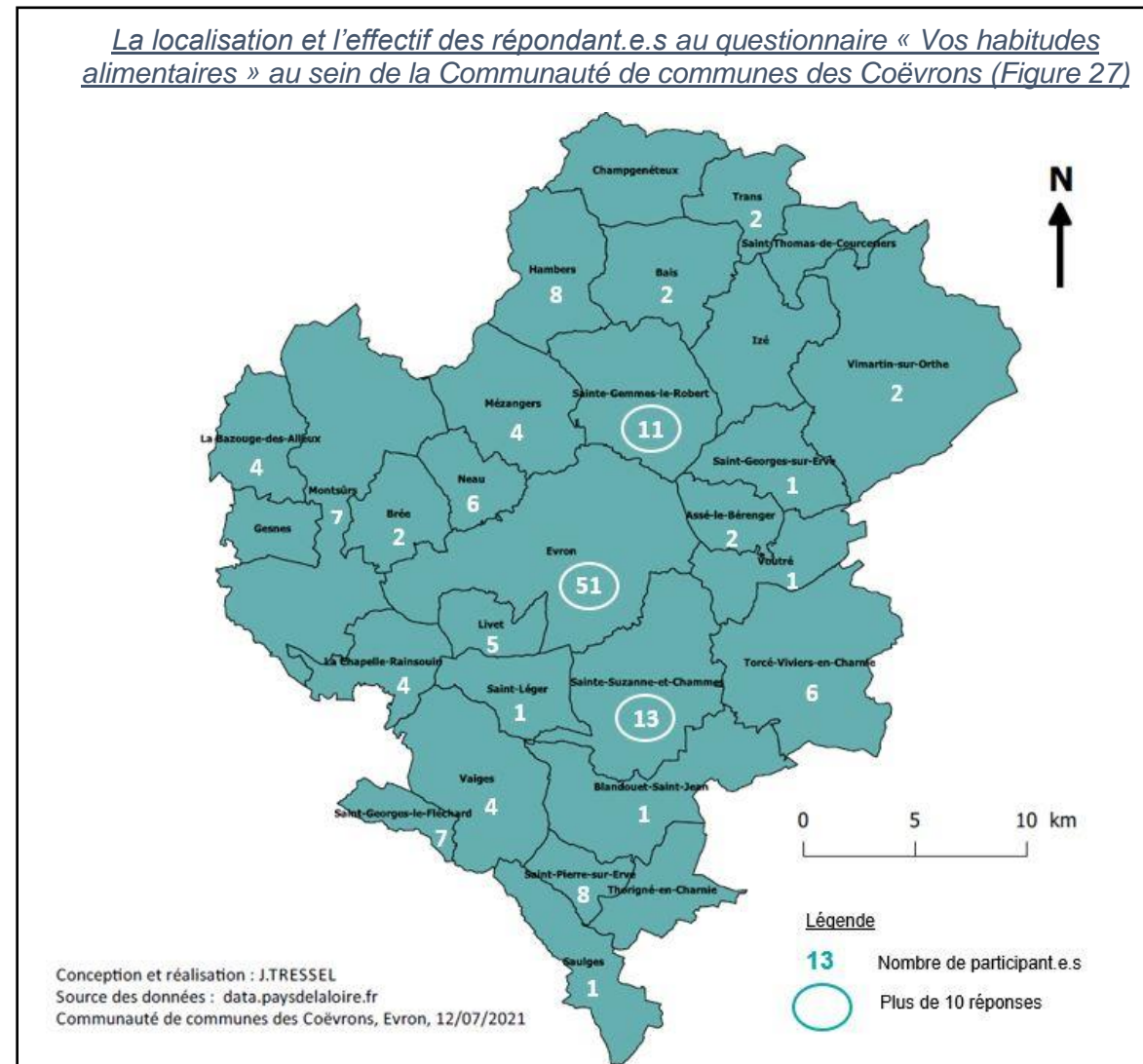
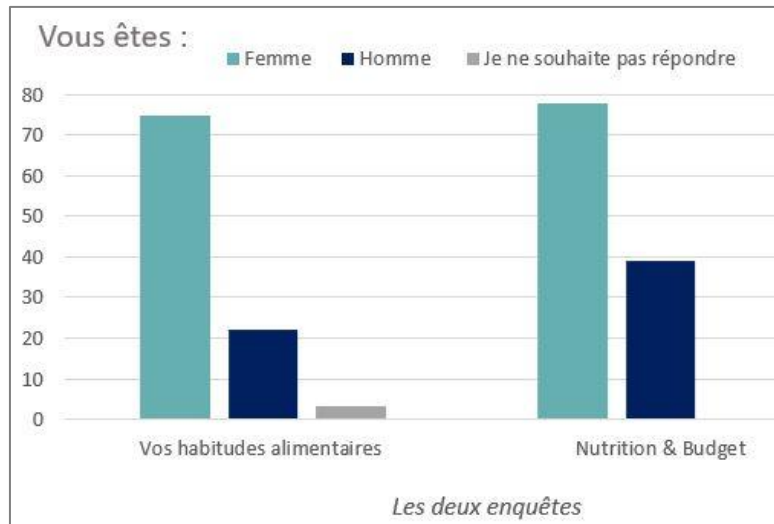
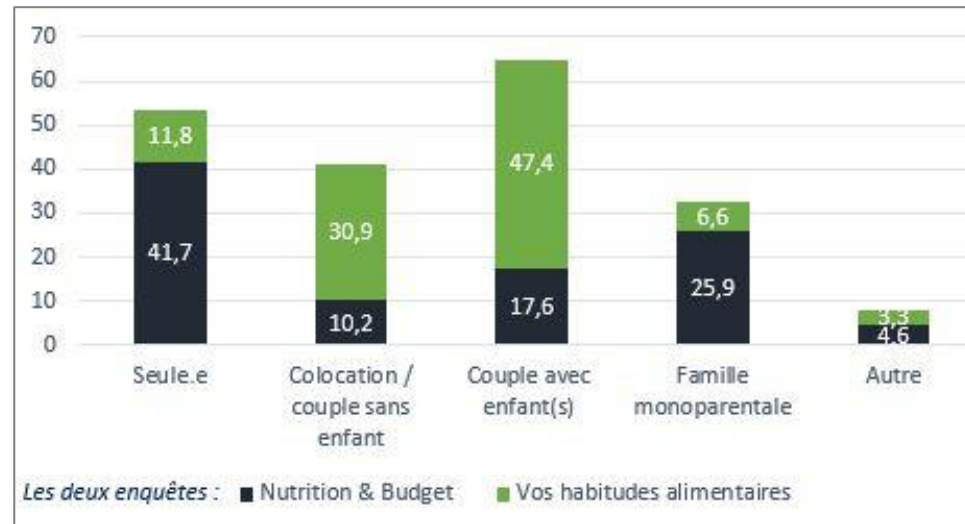


Figure 28 : Profils des répondant.e.s aux deux enquêtes



Source : Résultats de l'enquête menée auprès de la population - outil SPHINX

Figure 29 : Composition des foyers des répondant.e.s aux deux enquêtes



Source : Résultats de l'enquête menée auprès de la population - outil SPHINX

En 2019, un sondage réalisé par Ipsos informait que dans 63 % des familles, ce sont les femmes qui réalisent les courses alimentaires. De plus, une autre étude de cette entreprise française de sondages indiquait que les femmes restent le référent au sein du couple en matière de cuisine. Ces deux constats peuvent expliquer le taux plus élevé de femmes ayant répondu aux enquêtes comparé à celui des hommes (figure 28).

Pour chaque questionnaire, la tranche d'âge la plus représentée parmi les répondant.e.s se situe entre 35 et 49 ans, suivi de près par la catégorie 50-64 ans. Selon les données de l'Insee, ce sont les tranches d'âges les plus présentes sur le territoire des Coëvrons, avec celle des enfants de 0 à 14 ans. Les répondant.e.s au questionnaire « Vos habitudes alimentaires » sont en particulier des couples avec enfant(s) et également des personnes vivant en colocation ou en couple sans enfant (figure 29). Les personnes bénéficiaires d'une aide alimentaire sont quant à elles majoritairement des personnes seules ou des familles monoparentales.



Figure 30 : Affiche de communication pour l'enquête "Vos habitudes alimentaires"

2. Des Coëvronnais.e.s « Consom'acteurs » : l'importance d'une consommation durable et responsable

« Le consom'acteur est un consommateur qui se réapproprie l'acte de consommation en faisant usage de son pouvoir d'achat pour protéger les valeurs et les causes qu'il défend. [...] Le consom'acteur choisit des produits peu transformés, locaux et respectueux de l'environnement. ».⁴⁴

L'analyse du rapport de la population à l'alimentation locale et de qualité s'est basée sur les résultats du **questionnaire « Vos habitudes alimentaires »**. Il a été diffusé au mois de juin sur les réseaux sociaux et le site internet de la Communauté de Communes des Coëvrons. Des affiches ont également été disposées dans les mairies. La Communauté de communes représente environ 29 000 habitants. Dans le but d'obtenir des résultats représentatifs, il a été utilisé l'outil de calcul mis en ligne sur le site [SurveyMonkey](https://www.surveymonkey.com)⁴⁵. La taille de l'échantillon recommandée était fixée à 150 répondant.e.s, avec un niveau de confiance de 95 % et une marge d'erreur de 8%⁴⁶. Au total, 153 personnes ont répondu au questionnaire. Nous pouvons en déduire que les constats reflètent des tendances de l'opinion publique. D'une autre manière, le questionnaire a attiré des personnes sensibles au sujet de l'alimentation. Par ailleurs, les résultats de l'**enquête « Nutrition & Budget »** menée par le Contrat local de Santé, en mai dernier, viennent compléter certains éléments de l'étude. Pour rappel, l'objectif était de mieux cerner les pratiques alimentaires et sportives des personnes en situation de précarité ainsi que leurs besoins, dans le but de leur proposer des ateliers sur ces deux thématiques. Pour compléter l'analyse de ce document, deux enquêtes sur l'évolution des marchés mayennais⁴⁷ menées par la Chambre de Commerce et d'Industrie de la Mayenne, en lien avec le Syndicat des Marchés mayennais ont été publiées au mois de juin, auprès des habitants et des commerçants ambulants. Il serait intéressant de consulter les résultats qui devront prochainement être en ligne.

⁴⁴ Définition présentée dans le dictionnaire d'agroécologie – dicoAE : <https://dicoagroecologie.fr/encyclopedie/consomacteur/>

⁴⁵ Lien d'accès à l'outil de calcul : <https://fr.surveymonkey.com/curiosity/how-many-people-do-i-need-to-take-my-survey/>

⁴⁶ Définitions sur [SurveyMonkey.com](https://www.surveymonkey.com) (site de sondage en ligne) :

« La marge d'erreur, également appelée intervalle de confiance, indique dans quelle mesure les résultats de votre sondage sont susceptibles de refléter l'opinion de la population globale. ».

« Le niveau de confiance exprime à quel point vous pensez que votre échantillon reflète fidèlement l'avis de la population totale. ».

⁴⁷ Lien des enquêtes : https://www.mayenne.cci.fr/actualite/enquete-evolution-des-marches-mayennais?fbclid=IwAR15PSN1acEjE5pkoYAljQJc_ep_-6-euDvCtQlRFGzXwh-U2vMEGVsbvk

A plusieurs étapes du questionnaire, des questions ouvertes interrogeaient la population sur certaines notions : leur représentation de l'alimentation, du « bien manger » et du « consommer local ». Le but était de comprendre leur rapport à l'alimentation. La qualité et la quantité de réponses ainsi que le retour général sur le questionnaire prouve le fort intérêt de la population à s'exprimer sur ce sujet.

Sans conteste, l'alimentation est synonyme de convivialité et de partage pour 78,3% de répondant.e.s. Elle est également associée au plaisir (61,2%) et à la santé (60,5%). Aussi, 48% des participant.e.s définissent l'alimentation comme un besoin vital. Plus de 80 commentaires soulignent que « bien manger », c'est **manger sain, local, de saison, en quantité suffisante avec des produits de qualité**. Cela signifie également **manger de manière équilibrée et variée** pour une trentaine de personnes. De plus, « Bien manger » évoque pour certain.e.s **se faire plaisir, cuisiner des plats maison et être en bonne santé**. Les conditions de la prise de repas ont été abordées telles qu'**avoir le temps, un environnement agréable et calme** contribuent au « bien manger ». Cette expression fait également référence à la juste rémunération des producteur.rice.s pour quelques participant.e.s.

Citons quelques verbatim de Coëvronnais.e.s pour illustrer cette analyse :

BIEN MANGER, C'EST :

« Cela commence par l'achat de bons produits qui ont du goût et qui ne présente pas de danger pour la santé et malgré tout accessible en termes de budget. »

*« **Manger sain. Des produits préparés avec soin.** »*

« Manger sain, équilibré et varié des mets qui ont du goût avec des produits soigneusement choisis pour leur qualité : frais, peu transformés, le moins possible d'additif et de pesticide. S'ils viennent de la région c'est un plus mais je privilégie qualité, variété et plaisir gustatif. »

« Manger en quantité et qualité suffisantes pour se maintenir en bonne santé. »

« Consommer des produits sains, prendre plaisir à cuisiner de bons repas équilibrés avec des produits du jardin ou bio. Manger sans excès, boire avec modération et de manière détendue et sans précipitation. »

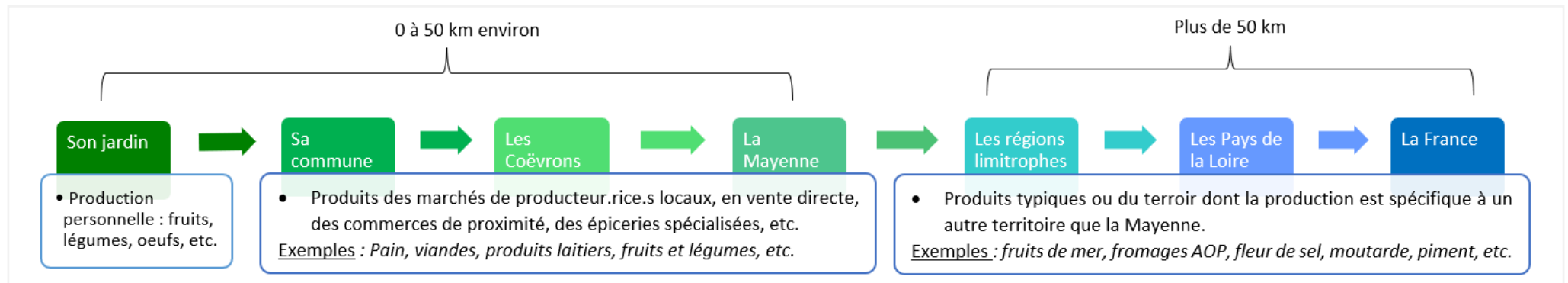
« Manger de bons produits qui proviennent de fermes ou commercent locaux qui produisent de manière à protéger la planète et ses habitants (particulièrement les produits Bio) et permettent à ceux qui les produisent de vivre dignement de leur travail. »

*« **Cuisiner moi-même des produits sains, si possible produits localement et durablement, et partager avec des amis.** »*

A partir des définitions proposées par les répondant.e.s du questionnaire, l'expression « Consommer local » se résume à une question d'échelle qui dépend de la localisation des productions agricoles (figure 32). Les consommateur.rice.s affirment **privilégier l'achat de denrées alimentaires disponibles sur leur territoire**, en particulier auprès de producteur.rice.s locaux. Ils se fournissent en produits « venus d'ailleurs » lorsqu'ils ne peuvent être produit dans le département. Ils évoquent la notion de « circuit court » quand l'approvisionnement se situe entre 0 et 20-30 km voire jusqu'à 50 km pour certain.e.s. D'autres personnes précisent qu'une consommation locale signifie aussi l'achat de produits de qualité, moins transformés, respectueux de l'environnement et de la saisonnalité, dont les conditions de production sont connues et au plus proche de son domicile, induisant une réduction de son empreinte carbone.

Cela illustre toute la complexité de définir la notion de « local », dépendant de la position du curseur choisie. Pour rappel, le CODEV caractérise un produit local en tant que « produit agricole noble et peu transformé issu d'exploitations situées **dans un périmètre de 50 km autour de la Communauté de communes des Coëvrons**. En ce sens, il peut être produit dans des départements limitrophes. Un produit local est adapté à des contraintes climatiques territoriales. ».

Figure 32 : Représentation de la « consommation locale » selon les Coëvronnais.e.s



Source : d'après les commentaires de la population à la question « Qu'est-ce que consommer local ? »

CONSOMMER LOCAL, C'EST :

« Faire vivre l'économie locale le plus possible pour ce qu'elle peut nous apporter »

« Acheter les légumes, viandes ou autres cultivés ou élevés chez les agriculteurs des alentours ou de la Mayenne. Cependant, je n'irai pas acheter local si l'agriculteur n'est pas en élevage ou cultures raisonnées (pesticides, respect de l'environnement et de l'animal) »

« Consommer au maximum des produits du département »

« Au mieux consommer des produits Coëvronnais, puis en élargissant le cercle kilométrique : de la Mayenne, de la région Pays de la Loire, de Bretagne, de Normandie, de Touraine. Et ensuite, en fonction des produits, plutôt de France. »

« Connaitre les producteurs, soutenir des engagements »

« Trouver légumes fruits et viandes et produits laitiers dans un rayon de 10 kms avec des producteurs dont on connaît les pratiques »

"Connaître l'origine des produits. Des produits en général moins transformés. Faire travailler des professionnels locaux.

Diminuer l'impact carbone. Manger avec conscience"

Dans cette seconde partie, les pratiques et habitudes alimentaires des Coëvronnais.e.s sont présentées. Cette analyse s'appuie sur les données statistiques et les commentaires recueillis par le questionnaire « Vos habitudes alimentaires » mis en parallèle avec les observations de terrain et les entretiens réalisés.

Ville d'Évron, un pôle commerciale attractif au cœur des Coëvrons

Près de 70 % de l'échantillon se déplace à Évron pour faire leurs courses, y trouvant les principales grandes surfaces du territoire, des commerces de proximité (boucherie, boulangeries, caviste, etc.) et des épiceries spécialisées tels que « Au panier fermier » ou l'épicerie Biocage. Le marché du jeudi matin attire également de nombreuses personnes, quand leur emploi du temps le permet ainsi que la vente directe chez les producteur.rice.s. Par ailleurs, une part quasiment égale de consommateur.rice.s (environ 10%) s'approvisionne au sein de leur commune grâce aux commerces de proximité et.ou un marché ; ou se déplace à Laval ou à Mayenne pour accéder à un plus grand choix de magasins, voire pour optimiser les déplacements avec leurs lieux de travail. Près d'un tiers des répondant.e.s parcourent ainsi entre 2 à 10 km pour réaliser leurs achats alimentaires. Un autre tiers réalise entre 10 et 20 km.

Il semble que la population du territoire des Coëvrons s'approvisionne le plus possible aux environs de leur commune d'habitation et/ou dans les grandes villes. Toutefois, il est important de souligner qu'un tiers des répondant.e.s vivent à Évron, au sein de villes voisines ou situées à proximité de Laval (ex : Montsûrs) et Mayenne (ex : Hambers). Il pourrait exister une différence entre les modes de consommation en milieu dit « urbain » et en zones rurales, indiscernable à l'échelle du questionnaire.

Des courses en ligne peu pratiquées



Seulement 26,5% des personnes ayant répondu réalisent leurs achats alimentaires en ligne et cela, en fonction de leurs besoins. Parmi les 8 commerces interrogés, seulement un commerçant propose un service en ligne et deux autres envisagent d'utiliser un outil numérique pour augmenter leurs ventes. Nous pouvons en déduire que l'offre du service en ligne n'est peut-être pas assez développée sur le territoire, en tout cas du côté des commerces de proximité. D'autant plus que certains commentaires des consommateur.rice.s suggéraient la création d'une plateforme de réservation en ligne pour des produits locaux ou encore qui « permettrait de visualiser l'ensemble des producteurs du territoire tous confondus (viande, maraichage, fromage, boulangers, œufs, lait, tisanes...) et informerait sur les dates de vente, les disponibilités, les tarifs, les lieux de retrait [...] ». De plus, ce type de service ne répond peut-être pas aux besoins de la population ou elle n'y porte pas vraiment d'intérêt.

« Du jardin à l'Assiette » : Les Coëvronnais.e.s consomment leurs propres fruits et légumes

80 % des personnes ayant répondu à l'enquête « Vos habitudes alimentaires » ont un jardin, dont 90 % cultivent leurs fruits et légumes. Près de la moitié des répondant.e.s à l'enquête « Nutrition & Budget » ont également un jardin et un potager. Les Coëvronnais.e.s ont la main verte !

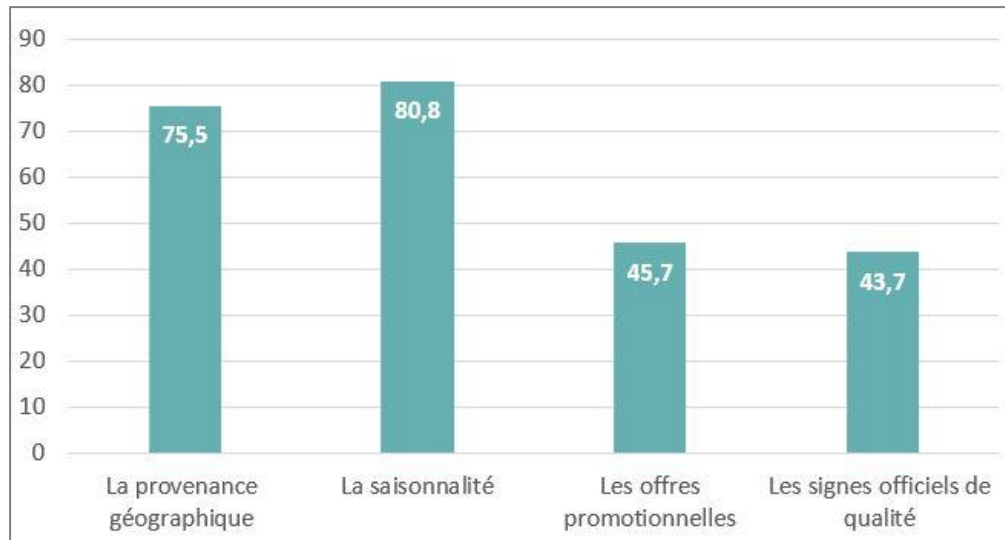
Près de 40 % des participant.e.s au questionnaire « Vos habitudes alimentaires » et plus de 50% des participant.e.s de « Nutrition & Budget » sont intéressé.e.s pour participer à des ateliers de jardinage. Ce constat est étroitement lié au fait que les Coëvronnais.e.s ont l'habitude de cuisiner. Plus de 80% des personnes ayant répondu à l'enquête « Nutrition & Budget » affirment cuisiner régulièrement. Les

propos recueillis dans plusieurs entretiens libres et semi-directifs affirment que l'identité rurale du territoire amène naturellement la population à utiliser des produits bruts, achetés ou cultivés soi-même. Par ailleurs, notons que plus d'une personne sur deux mange à l'extérieur de son domicile, chaque semaine dont 74,3 % prépare ses propres plats. Sinon, elles vont au restaurant notamment celui de leur entreprise, achètent un repas chez un artisan local ou dans un supermarché. Les critères les plus importants dans le choix de ce repas sont en premier lieu **le fait maison** (67,1 %), **la qualité des produits** (52,9 %), le prix (35,7 %) et la rapidité du service (30%) suivi de près par le respect de la saisonnalité des produits (28,6 %).

Les consommateur.rice.s des Coëvrans plébiscitent une consommation durable et responsable

Les 4 critères principaux des consommateur.rice.s dans le choix des produits sont la saisonnalité, la provenance géographique, les offres promotionnelles et enfin les signes officiels de qualité en particulier le label Agriculture Biologique (figure 33). 52,3 % des répondant.e.s mange souvent des produits alimentaires locaux, issus de l'agriculture biologique et/ou portant un label de qualité. La fréquence de consommation serait à déterminer. Les bénéficiaires en situation de précarité citent également les promotions (39,2 %) comme facteur d'influence dans leur alimentation ainsi que la saisonnalité pour quelques-uns. Ces résultats indiquent une forte volonté de la part de la population à consommer des produits locaux, de saison et labellisés. Certaines personnes affirment que « ça coûte cher de bien manger ! ». Le critère des offres promotionnelles peut être interprété comme un moyen de consommer mieux à bas prix ou tout simplement de bénéficier de réductions.

Figure 33 : Les 4 critères principaux des consommateur.rice.s dans le choix des produits (nombre de réponses en pourcentage)



Source : Résultats de l'enquête menée auprès de la population – outil SPHINX

Plus de la moitié des consommateurs (57,9%) estime que les habitudes alimentaires ont évolué ces dix dernières années. Dans la plupart des réponses, cette évolution s'est manifestée **pour des raisons de santé**, se traduisant par des repas plus équilibrés, fait maison, de qualité avec des produits locaux et/ou bio. Par ailleurs, **une prise de conscience des enjeux environnementaux** s'est exprimée à travers la volonté de respecter la saisonnalité des produits, « privilégier au maximum toutes les productions locales », prendre en considération les conditions d'élevage ou encore réduire ses emballages. Que ce soit pour des raisons de santé, personnelles ou idéologiques, certaines personnes évoquent un changement de régimes alimentaires avec moins de viande, moins de sucre, plus de poisson, etc.

Les raisons d'une évolution des habitudes alimentaires :

« *Je fais plus attention à acheter des produits moins transformés.* »

« *J'ai le besoin de connaître les producteurs et leurs engagements.* »

« *Je préfère manger moins mais acheter local et me faire plaisir à cuisiner.* »

« *Nos habitudes évoluent dans le bon sens, ayant eu des enfants, on recherche le meilleur pour eux.* »

« *Je choisis des produits qui proposent un emballage facilement recyclable.* »

De nombreuses études et publications⁴⁸ révèlent une augmentation de ces changements de comportements alimentaires chez les Français.e.s ces dernières années. Ils se justifient par les campagnes de communication de santé publique, les crises sanitaires, la présence de produits toxiques dans les aliments, les conséquences sociales et environnementale de l'alimentation, etc. Comme le dévoile l'étude de la Fondation Daniel & Nina Carasso et Ipsos⁴⁹ sur les pratiques alimentaires des Français.e.s au regard des enjeux de durabilité⁵⁰, ils sont de plus en plus soucieux de ce qu'ils mangent. Ils y déclarent « consommer davantage de produits bons pour la santé (71%), de produits régionaux ou vendus en circuits courts (70%), et qu'ils ont tendance à réduire la quantité de nourriture qu'ils jettent (67%). ».

⁴⁸ Exemples : Ouvrage « Et si on mangeait local ? » de Patrick Philipon, Editions QUAE (2017) ; Dossier « L'art de (bien manger) » du magazine Sciences humaines (juillet 2021) ; Article « Consommation bio : les Français ont modifié durablement leurs pratiques » sur le site du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation (2019).

⁴⁹ Lien de l'étude : <https://www.ipsos.com/fr-fr/alimentation-durable-les-francais-de-plus-en-plus-attentifs-ce-quils-mangent>

⁵⁰ Enjeux environnementaux, sociaux et économiques

Enfin, les répondant.e.s au questionnaire « Vos habitudes alimentaires » soulignent que **l'accès aux produits locaux est de plus en plus facilité**, encourageant une consommation locale : « Nous trouvons plus de produits locaux », « L'achat alimentaire locale est plus accessible », « Je trouve de plus en plus de produits locaux et mes moyens financiers me le permettent davantage aujourd'hui ».

La Chambre d'agriculture Pays de la Loire a notamment écrit un article⁵¹ sur « pourquoi manger local », en présentant cinq raisons : pour la santé, les papilles, l'environnement, le territoire et le portefeuille. Elles résument bien les critères d'achats de la population des Coëvrons.

Projet alimentaire territorial : les attentes de la population

Plus de la moitié de l'échantillon estime que les possibilités en approvisionnement de produits locaux et/ou bio sont médiocres. Parmi les critères qui en faciliteraient l'accès, les répondant.e.s votent en premier lieu pour la création d'un point de vente près de chez eux (magasins, marchés, points relais, etc.) (40,9 %). Ces derniers ont affirmé ce besoin en sélectionnant « **la création d'un marché de producteurs locaux et/ou bio** près de chez vous » comme projet le plus intéressant à mettre en place dans le cadre du PAT, en plus d'une plateforme de produits locaux et de qualité. Par ailleurs, les autres critères sont la présence de plus de produits dits de qualité dans les grandes surfaces (38,3 %) ; une meilleure identification de ces produits (sur l'étiquetage par exemple) (35,6 %) et enfin plus de produits issus de l'agriculture biologique (17,4 %). Il est intéressant de souligner que 14,8 % de l'échantillon a sélectionné « qu'il faudrait que j'aie la possibilité de discuter avec les producteurs ».

Une part non négligeable des répondant.e.s (20,4 %) sont confronté.e.s à certaines problématiques pour préparer les repas de leur foyer tels que le manque de temps (61,3 %), diversifier les menus (41,9 %), satisfaire les régimes et goûts alimentaire de chacun (29 %), prendre en compte les problématiques de santé (25,8 %) ou encore des freins financiers (22,6 %). Les répondant.e.s à l'enquête « Nutrition & Budget » expriment à 34,6 % que le manque de temps est également un frein pour cuisiner, précédé par la manque d'envie à 34,7 %. **Proposer des ateliers cuisine** pourrait être une solution pour pallier certaines problématiques soulevées. Une vingtaine de personnes en situation précaire sont notamment intéressées par des ateliers cuisine à partir de recettes petit budget ainsi que des sorties chez les maraîchers ou au marché. Une dizaine aimeraient des échanges avec un.e diététicien.ne et participer à des ateliers cuisine en famille. Les personnes de l'enquête « Vos habitudes alimentaires » n'évoquent pas explicitement le besoin mais elles souhaiteraient plus d'événements autour de l'alimentation qui pourraient en être l'occasion.



Remarques à prendre en note dans l'élaboration du plan d'actions

⁵¹ Article de la Chambre d'agriculture sur « pourquoi manger local » : <https://manger-local-pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/manger-local-en-pays-de-la-loire/pourquoi-manger-local/>

Au fil des **rencontres de l'Assemblée de territoire**⁵², 17 thématiques des « futurs souhaités » par la population pour le territoire d'ici à l'horizon 2040 ont émergé. Ainsi, deux des 17 thèmes exposés s'intègrent dans le projet alimentaire territorial.

En effet, la population souhaite un « **projet agricole ambitieux** » dont les objectifs sont :

- Assurer la pérennité de l'activité agricole du territoire ;
- Accompagner à la transition vers une agriculture raisonnée ;
- Mettre en valeur le patrimoine agricole local.

Ainsi qu' « **un territoire où on mange bien, bon, sain et local : gastronomie – circuits courts** » dans le but de :

- Développer une filière d'alimentation locale, de qualité ;
- Mettre en avant les enjeux du bien manger et de la consommation locale.

En termes d'actions concrètes, la population suggère une plateforme locale d'échange de savoir-faire et de pratiques entre agriculteur.rice.s, la préservation des atouts du territoire agricole, la diminution de l'utilisation d'intrants chimiques, le développement de l'agrotourisme et de marché de producteurs, la création d'un rallye gourmand, etc.

⁵² Présentés dans la partie méthodologie



FOCUS SUR LES JARDINS FAMILIAUX D'ÉVRON

L'association des Jardins familiaux d'Évron a été créée en 1933. Le conseil d'administration se compose de 13 membres. Depuis 1980, les parcelles se situent à la Petauderie, route de Voutré sur une surface de 12 200 m², comprenant 86 jardins. Actuellement, l'association compte 72 adhérent.e.s qui vivent essentiellement au sein de la commune nouvelle d'Évron et ont entre 20 et 88 ans. Près de 80% de ces jardinier.ère.s sont des retraité.e.s. Leurs premières motivations à intégrer cette association est de pouvoir cultiver ses propres fruits et légumes et également de profiter de l'ambiance conviviale qui règne dans les jardins. D'après un jardinier, ce lieu est une « source de connaissances » grâce au partage d'idées et de conseils entre les adhérent.e.s. Il a récemment appris les méthodes de jardinage à employer en fonction du calendrier lunaire. Lorsqu'un.e adhérent.e nécessite de l'aide pour certaines plantations, des bénévoles se mobilisent instantanément. De plus, les jardinier.ère.s partagent naturellement leur surproduction, alimentant ce lien de solidarité. Tous les ans, un barbecue est organisé entre tous les membres de l'association et leurs familles.



En ce qui concerne les pratiques de jardinage, l'usage de désherbant est interdit et les autres produits phytosanitaires utilisés sont biologiques. Certain.e.s membres de l'association fabriquent leur purin d'ortie ou de rhubarbe. Le prochain projet de l'association est de construire un système de récupération d'eau de pluie par gravité pour alimenter en eau les parcelles en contrebas du terrain.

L'adhésion est de 18 euros pour un jardin de 100 m² et 36 euros pour un jardin de 200 m². Le prix comprend la consommation d'eau et le paillage. Ce dernier est composé de paille récupérée lors du festival de la viande à Évron ainsi que de feuilles mortes, fournies par la commune.

L'association participe à toutes les éditions du comice agricole du territoire pour présenter leurs productions.

3. Synthèse des enjeux liés à la consommation locale : de nombreuses opportunités !

ATOUPS <ul style="list-style-type: none">• Des consommateur.rice.s prêts à acheter plus de produits locaux en vente directe ou sur les marchés, sans passer par les grandes surfaces.• Des consommateur.rice.s qui souhaite consommer plus de produits issus de l'agriculture biologique et modifier leurs habitudes alimentaires vers une consommation plus responsable.• Des consommateur.rice.s qui souhaitent s'impliquer au nom de leur territoire et d'une alimentation de qualité.• Un territoire rural qui a la « culture » de manger local.	FAIBLESSES <ul style="list-style-type: none">• Un manque de communication sur les points de ventes de produits locaux.• Des possibilités en d'approvisionnement en produits locaux limitées qui demandent aux consommateur.rice.s une certaine logistique.• Pas assez de marchés/halles de producteurs locaux au sein de la Communauté de communes, notamment compatibles avec les horaires de travail. Souhait d'un marché en soirée ou week-end pour les actifs, comme le marché de Montsûrs.
OPPORTUNITES <ul style="list-style-type: none">• Le souhait de la population de participer à des animations rassemblant producteurs-consommateurs : visite des exploitations agricoles, événements, cueillette à la ferme, etc. dans le but de comprendre leur métier et découvrir le visage des producteur.rice.s de leur territoire .• La création d'une carte interactive des producteurs locaux.• La création de points de dépôts de produits locaux (ex : distributeurs automatiques) pour pallier au manque de commerces de proximité et faciliter l'accès aux produits locaux.• Le regroupement en vente directe de plusieurs producteurs (existe mais pas assez visible)	MENACES <ul style="list-style-type: none">• La vente directe nécessite une certaine démarche de la part du consommateur qui implique d'aller directement sur une exploitation. S'il n'a pas l'habitude de rentrer dans une propriété agricole, c'est un pas à passer !

b) La restauration collective publique

1. Portrait de la restauration collective publique des Coëvrons



❖ **Les établissements d'accueil de la petite enfance**

EN RESUMÉ :

- 1 multi-accueil, 2 micro-crèche et une halte-garderie proposent des repas.
- Plus de 180 assistantes maternelles
- 830 enfants de moins de 3 ans
(Données INSEE - 2017)
- **249 naissances au sein de la 3C en 2020**
(Observatoire Petite Enfance sur les Coëvrons)

De nombreux modes de garde sont proposés dans les Coëvrons : assistants maternels, crèches, haltes-garderies, etc. Parmi les structures qui gèrent les repas, il existe le multi accueil – crèche « Les p'tits loups » à Évron ainsi que les micro-crèches « POM d'HAPPY » à Izé et à Voutré et la halte-garderie à Vaiges. La capacité d'accueil s'estime à 77 enfants environ. Il existe également 10 Maisons d'assistants maternels dans les Coëvrons (MAM) : Bais, Châtres-la-Forêt, Évron (2), Mézangers, Montsûrs Saint-Cénére (2), Vaiges, Blandouet-Saint-Jean et Sainte-Gemmes-le-Robert.

En ce qui concerne les assistant.e.s maternel.le.s exerçant à domicile, ils peuvent accueillir jusqu'à 4 enfants mineurs. Le Relais Assistants Maternels (RAM) constate une forte volonté des assistantes maternelles de proposer des repas faits maison avec des produits locaux. Elles se partagent notamment des idées recettes de cuisine via le journal RAM Tam Tam à destination de la petite enfance et des parents.

	 Bébés	 MOYENS GRANDS
LUNDI 17 mai 2021	Poisson Purée Pdt/courgettes Fromage Compote Pommes bananes	Asperges Poisson sauce curry Courgettes Fromage Banane
	Petits suisses Biscuits	Riz au lait Biscuits fruits secs Jus de fruits
MARDI 18 mai	Œuf dur Purée pdt / carottes Petits suisses	Avocat Omelette au jambon gruyère champignons Carottes Petits suisses
	Compote Pommes fraises Biscuit Lait	Charlotte aux fraises Lait

Source : Donnée recueillie auprès de la responsable du multi accueil

FOCUS SUR LE MULTI ACCUEIL D'ÉVRON « L'éveil au goût au cœur des repas »

À la crèche, les repas du midi et le goûter sont préparés sur place avec des produits naturels, diversifiés et peu transformés. Les desserts sont faits maison et très peu sucrés, voire pas du tout. Dès qu'un enfant a la capacité de manger seul, il dispose d'un plateau repas pour encourager son autonomie.

L'approvisionnement en circuit court est privilégié. Cependant, il est inadapté pour la commande de petites quantités. Le PAT peut être un moyen de réfléchir à un approvisionnement en produits locaux adapté aux nombres d'enfants.

Des sorties au marché d'Évron sont organisées avec les enfants.

❖ *Les Accueils de Loisirs Sans Hébergement*

EN RESUMÉ :

- 6 ALSH
- Jeunes de 3 à 17 ans
- **19 592 repas fournis en 2019-2020**

Activités : ateliers cuisine, animations sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et le tri des déchets.

Le territoire comporte 6 accueils de loisirs sans hébergement (ALSH). Ces centres de loisirs sont répartis sur l'ensemble de la Communauté de communes. Ils se situent à Évron, Montsûrs, Voutré, Bais, Saint-Christophe-du-Luat et Vaiges. Au niveau de la gestion des repas, ils sont fournis par des cuisines centrales, un prestataire extérieur ou encore par la mairie. Les goûters sont gérés directement par les directeurs, adjoints et référents de structures. La gestion budgétaire est effectuée par site sur la base du calcul suivant : entre 0.30 et 0.35 €/goûter/enfant. Les ALSH proposent des animations autour de l'alimentation aux enfants et adolescents telles que des ateliers de cuisine réguliers (préparation de goûters, repas, etc.), sur le tri des déchets et la gestion du tri sélectif au sein des centres ou encore des animations de sensibilisation au gaspillage alimentaire, tout récemment menées.

Aujourd'hui, nous notons :

- Une grande disparité dans les repas servis aux enfants selon les lieux, en termes de qualité, de nature et d'origine des produits, malgré une tarification unique pour les familles ;
- Pas d'harmonisation sur la fourniture des repas au sein des 6 ALSH. Fournitures et conditionnements différents (liaison froide, liaison chaude) ;
- Des problématiques liées aux fournisseurs de la prestation : la conception des repas est très éloignée du lieu de consommation. Lors d'erreurs de livraison, il n'y a pas de réactivité possible, ni de proximité prestataire/Client ;
- Un manque de cohérence entre l'intention d'une éducation au goût et au bien manger qui peut être dispensée lors d'activités avec les enfants et ce qui peut être parfois servi dans leurs assiettes le midi (notamment les prestations issues de grands groupes de fournitures de repas).



Tableau 2 : Fonctionnement de la restauration des ALSH

COMMUNES	JOURS D'OUVERTURE	GESTION DES REPAS	NOMBRE DE REPAS SERVIS pendant l'année 2019-2020
ÉVRON	Les mercredis, petites et grandes vacances (Environ 115 jours d'ouverture à l'année)	Cuisine centrale d'Évron	6 665 repas (adultes + enfants) > augmentation des effectifs depuis
MONTSÛRS	Les mercredis, petites et grandes vacances sauf 3 semaines en août (Environ 105 jours d'ouverture à l'année)	Cuisine centrale de Montsûrs	5 470 repas (adultes + enfants)
VOUTRÉ	Les mercredis, petites (sauf Noël) et grandes vacances sauf août (Environ 85 jours d'ouverture à l'année)	La Mairie de Voutré	2 141 repas (adultes + enfants) > augmentation des effectifs depuis
BAIS	Les mercredis, petites (sauf Noël) et grandes vacances sauf août (Environ 85 jours d'ouverture à l'année)	Un prestataire extérieur : Océane de Restauration	1 711 repas (adultes + enfants)
SAINT-CHRISTOPHE-DU-LUAT	Les mercredis et grandes vacances sauf août (Environ 55 jours d'ouverture à l'année)	Un prestataire extérieur : Océane de Restauration	1 268 repas (adultes + enfants)
VAIGES	Les mercredis, petites (sauf Noël) et grandes vacances sauf 3 semaines en août (Environ 95 jours d'ouverture à l'année)	Un prestataire extérieur : Océane de Restauration	2 337 repas (adultes + enfants) > augmentation des effectifs depuis

Source : Service Enfance Jeunesse

❖ **La restauration collective scolaire**

EN RESUMÉ :

- Une 30aines d'écoles
- 36 semaines de restauration scolaire (4/7)
- **Environ 1 800 repas fournis par jour en 2020-2021**

La Communauté de communes des Coëvrons compte une trentaine d'écoles. Les repas sont servis 4 jours par semaine (Lundi, mardi, jeudi et vendredi) pendant 36 semaines. Pour le moment, l'estimation du nombre d'élèves, en particulier ceux qui vont à la cantine scolaire reste à définir. Cet effectif sera intéressant pour **connaitre le potentiel de repas** servi par jour au sein de la Communauté de communes. Ces données seront à corrélérer avec le mode de gestion des restaurants scolaires (cuisine sur place ou prestataire, approvisionnement, etc.).

Tableau 3 : Fonctionnement de la restauration scolaire

COMMUNES	ETABLISSEMENTS SCOLAIRES	GESTION DES REPAS	NOMBRE DE REPAS SERVIS (en moyenne)
BAIS	1 école maternelle 1 école primaire	Cuisine sur place	75 repas par jour Soit 10 800 repas par an
BRÉE	1 école maternelle 1 école primaire	Prestataire : CONVIVIO	30 repas par jour Soit 4 200 repas par an
CHAMPGENETEX	1 école primaire	Collège de Villaines-la-Juhel	23 repas par jour Soit 3 312 repas par an
CHÂTRES-LA-FORÊT	1 école primaire	Prestataire : CONVIVIO	53 repas par jour Soit 7 632 repas par an
ÉVRON	2 écoles maternelles 2 écoles primaires (+ 2 autres écoles Châtres-la-Forêt et St-Christophe-du-Luat à partir de janvier 2022)	Cuisine centrale	500 repas par jour Soit 72 000 repas par an

HAMBERS	1 école élémentaire	Cuisine sur place	40 repas par jour Soit 5760 repas par an
IZE	2 écoles élémentaires En regroupement intercommunal avec la commune de TRANS	Collège de Bais en liaison chaude	50 repas par jour Soit 7 200 repas par an
MÉZANGERS	1 école maternelle et primaire	Cuisine centrale d'Évron	25 repas par jour Soit 3 600 repas par an
MONTSÛRS	1 collège privé 1 école maternelle 1 école élémentaire publique 1 école maternelle et 1 école élémentaire sur la commune déléguée de MONTSÛRS 1 école maternelle et 1 école élémentaire sur la commune déléguée de SAINT-CÉNÉRÉ	Cuisine centrale	410 repas par jour Soit 59 040 repas par an
NEAU	1 école maternelle et primaire	Cuisine sur place	45 repas par jour Soit 6 480 repas par
SAINT-CHRISTOPHE-DU-LUAT	1 école élémentaire	Prestataire : CONVIVIO	73 repas par jour Soit 10 512 repas par an
SAINT-GEORGES-LE-FLECHARD	1 école primaire	Prestataire : RESTECO / CONVIVIO	34 repas par jour Soit 3 454 repas par an (données 2020)
SAINT-GEORGES-SUR-ERVE	1 école élémentaire 1 école primaire (En regroupement intercommunal avec la commune d'ASSE-LE- BERANGER)	Prestataire	45 repas par jour Soit 6 480 repas par an

VIMARTIN-SUR-ORTHE	1 école maternelle et 1 école primaire En regroupement intercommunal avec la commune de SAINT-PIERRE-SUR-ORTHE et VIMARCÉ	Collège Jean-Louis Bernard situé à Bais	80 repas par jour Soit 11 520 repas par an
SAINT-PIERRE-SUR-ERVE	1 école primaire	Cuisine sur place	20 repas par jour Soit 2 880 repas par an
SAINTE-GEMMES-LE-ROBERT	1 école primaire	Cuisine sur place	45 repas par jour Soit 6 480 repas par an
SAINTE-SUZANNE ET CHAMMES	1 école maternelle et 1 école primaire à Sainte-Suzanne 1 école primaire à Chammes	Cuisine sur place (Site de Chammes) <i>Plats en liaison chaude récupéré par un agent de Sainte-Suzanne</i>	60 repas par jour Soit 8 640 repas par an
SAULGES	1 école élémentaire En regroupement intercommunal avec les communes de CHEMERE-LE-ROI, THORIGNE-EN-CHARNIE et SAINT-PIERRE-SUR-ERVE	Prestataire <i>A la rentrée prochaine, les repas seront confectionnés sur place</i>	20 repas par jour Soit 2 880 repas par an
THORIGNE-EN-CHARNIE	1 école CM1 et CM2 En regroupement intercommunal avec les communes de CHEMERE-LE-ROI, SAULGES et SAINT-PIERRE-SUR-ERVE	Cuisine sur place <i>Les matières premières sont achetées localement dans les commerces de proximité.</i>	17 repas par jour Soit 2 448 repas par an
TORCE-VIVIERS-EN-CHARNIE	1 école primaire	Cuisine sur place	60 repas par jour Soit 8 640 repas par an
VAIGES	1 école maternelle 1 école primaire	Cuisine sur place	100 repas par jour Soit 14 400 repas par an
VOUTRÉ	1 école primaire	Cuisine sur place	63 repas par jour Soit 9 072 repas par an

Sources : données fournies par les mairies ou les responsables de cuisine_2020-2021

❖ **Les établissements de santé**

EN RESUMÉ :

- 10 établissements de santé
- Service portage de repas à domicile
- **Plus de 2 200 repas servis par jour (7/7)**

Sur le territoire, il existe 10 établissements de santé (Etablissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD), Maisons d'accueil spécialisées (MAS), Foyer d'accueil médicalisé (FAM), etc.). La Communauté de communes des Coëvrons propose également le portage de repas à domicile, développée exclusivement dans le sud du territoire. Ce service s'adresse aux personnes âgées, en situation de handicap ou momentanément immobilisées domiciliées sur les communes de Blandouet-Saint-Jean, Saint-Georges-le-Fléchar, Saint-Léger-en-Charnie, Saint-Pierre-sur-Erve, Sainte-Suzanne-et-Chammes, Saulges, Thorigné-en-Charnie, Torcé-Viviers-en-Charnie et Vaiges. Dans les autres communes des Coëvrons, le portage de repas est assuré par les structures suivants : l'Aide à domicile en milieu rural (ADMR) de Bais et d'Évron ainsi que le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de Montsûrs.

Tableau 4 : Fonctionnement de la restauration des établissements de santé

COMMUNES	TYPES D'ÉTABLISSEMENT DE SANTÉ	CAPACITÉ D'ACCUEIL	GESTION DES REPAS	NOMBRE DE REPAS SERVIS (estimations)
ÉVRON	Hôpital et un EHPAD	166 places et une résidence autonomie 48 logements de type T1 pour personne seule 4 logements de type T2 pour des couples	Cuisine centrale	650 repas / jour⁵³ (7/7) Soit 237 250 repas / an
	MAS Le bel Aubépin	38 places		114 repas / jour Soit 41 610 repas / an
	EHPAD Perrine Thulard	46 places + 14 UPAD		180 repas / jour Soit 65 700 repas / an

⁵³ Données recueillies auprès du responsable de cuisine

BAIS-HAMBERS	Foyer Blanche Neige (Bais)	31 places d'hébergement 1 place d'hébergement temporaire 3 places d'accueil de jour	Cuisine centrale	105 repas / jour Soit 38 325 / an
	MAS Blanche Neige (Bais)	30 places d'hébergement permanent		90 repas / jour Soit 32 850 / an
	FAM Les Bleuets (Hambers)	32 places d'hébergement permanent 1 place d'hébergement temporaire		99 repas / jour Soit 36 135 / an
	EHPAD (Bais)	91 places		263 repas / jour Soit 99 645 / an
MONTSÛRS	EHPAD	92 places		276 repas / jour Soit 100 740 / an
VAIGES	EHPAD	55 places		165 repas / jour Soit 60 225 / an
SAULGES	Maison Accueil Temporaire	36 places		108 repas / jour Soit 39 420 / an

Source : CLS

Tableau 5 : Fonctionnement du service de portage de repas

Portage de repas à domicile			
COMMUNES	GÉRANTS	GESTION DES REPAS	NOMBRE DE REPAS SERVIS
SAINTE-SUZANNE	Communauté de communes des Coëvrons	Prestataire extérieur	400 repas / mois (7/7) (4 953 repas en 2020)
ÉVRON	ADMR	Cuisine centrale de l'hôpital d'Évron	Entre 2000 et 2500 repas / mois
BAIS	ADMR	Le foyer blanche-neige	600 repas / mois
MONTSÛRS	CCAS	La cuisine centrale de Montsûrs	960 repas / mois (6/7 jours)

Source : CLS

LOI EGALIM

La loi du 30 septembre 2018 dite « EGAlim » porte sur l'agriculture et l'alimentation. Elle prévoit un ensemble de mesures à destination de la restauration collective publique et privée, dans le but de favoriser l'accès de tou.te.s à une alimentation plus saine, sûre et durable.

EN RESUMÉ :

- 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques d'ici 2022 ;
- Diversifier les sources de protéines dans les menus (ex : un menu végétarien par semaine) ;
- Mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Anticiper l'interdiction des contenants plastiques prévue en 2025 ;
- Organiser des actions pédagogiques et de sensibilisation.



❖ **Présentation des besoins alimentaires de la restauration collective publique, selon l'outil PARCEL**

Il est possible de simuler la relocalisation alimentaire de la **restauration collective publique** en utilisant un « groupe de personnes concernées » avec l'outil PARCEL. Pour cette analyse, la catégorie enfants de 0 à 17 ans représentent 6 359 personnes dans les Coëvrons en 2019, selon les données de l'INSEE. Dans l'interprétation, il faut prendre en compte que l'ensemble de ces enfants et adolescents ne mangent pas au restaurant scolaire. C'est pourquoi, les données utilisées s'appuient sur les constats de l'Institut national de la consommation qui affirment qu'un enfant sur deux mange à la cantine en France (2018)⁵⁴. Le nombre d'enfants allant au restaurant scolaire s'estime alors à 3 180 élèves. Comme toute simulation présentée dans ce document, les résultats permettent d'obtenir une estimation globale des besoins alimentaires sur le territoire, en fonction du public ciblé. Selon les données du CLS, environ 1000 personnes sont dans des établissements de santé ou bénéficient du portage de repas. Dans le cas d'une relocalisation maximale avec une part de 20% de produits bio⁵⁵, les surfaces agricoles s'estiment à 1000 hectares, 61 emplois sont nécessaires et les impacts écologiques sont réduits de 14%.

Figure 35 : Estimation des effets d'une relocalisation alimentaire au sein de la restauration collective – PARCEL



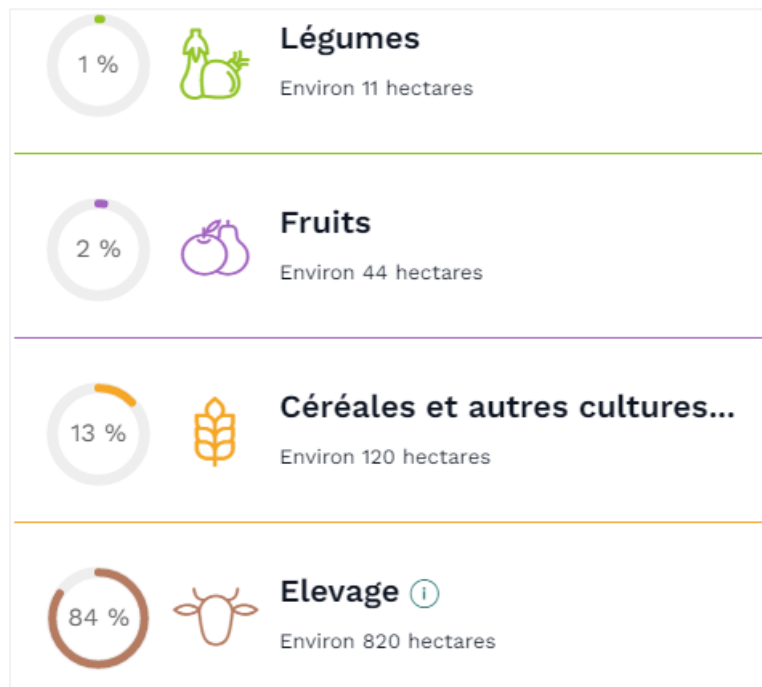
Source : Résultats de l'outil PARCEL à l'échelle de la 3C

⁵⁴ « Cantine : quels sont les enjeux de la restauration scolaire ? », INC - 2018 : <https://www.inc-conso.fr/content/alimentation/cantine-quels-sont-les-enjeux-de-la-restauration-scolaire>

⁵⁵ Dans le cas du respect de la loi EGALIM.

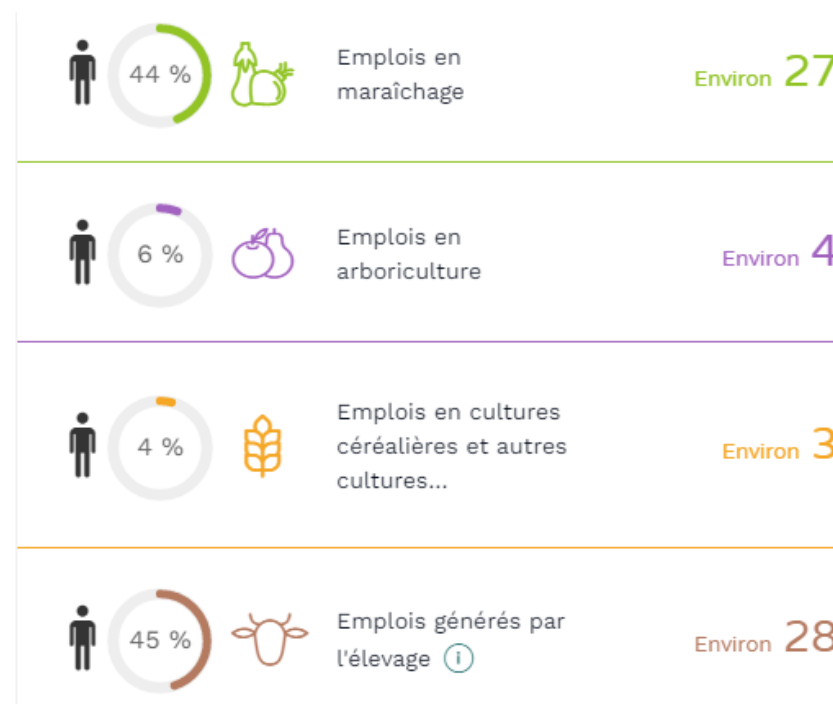
Plus précisément, les résultats de l'outil PARCEL estime la surface en fruits et légumes d'environ 55 hectares pour répondre aux besoins de la restauration collective. Or, la production de fruits et légumes sur le territoire représente 44 hectares. **Il faudrait une vingtaine d'agriculteur.rice.s en maraîchage supplémentaire sur le territoire pour satisfaire les besoins de la restauration collective.** Comme évoqué dans la partie III du diagnostic⁵⁶, l'élevage et les productions de céréales et d'oléoprotéagineux répondent amplement aux besoins de la population. La relocalisation alimentaire de ce groupe de personnes et l'augmentation de 20% en produits biologiques dans leur alimentation permettraient de réduire de 14% les émissions de GES par hectare, de 12% la destruction de la biodiversité par hectare, de 13% la pollution de l'eau par hectare et de 3% la pauvreté des sols par hectare.

Figure 36 : Répartition des surfaces agricoles nécessaires pour chaque catégorie de produits. Restauration collective - PARCEL



Source : Résultats de l'outil PARCEL à l'échelle de la 3C

Figure 37 : Part des emplois agricoles nécessaires pour une relocalisation alimentaire. Restauration collective - PARCEL



Source : Résultats de l'outil PARCEL à l'échelle de la 3C

⁵⁶ III.a) 1. « Portrait de l'agriculture coëvronnaise, d'après les outils CRATER et PARCEL »

L'outil PARCEL propose aussi de simuler la relocalisation alimentaire de consommateur.rice.s d'un établissement en particulier. Dans le cas de la **restauration scolaire**, près de 1800 repas sont servis par jour, incluant les enfants en écoles maternelles et primaires. Il est ainsi possible d'estimer les besoins en surfaces agricoles nécessaires pour nourrir ces enfants ainsi que les emplois agricoles et les impacts écologiques qui sont liés. L'outil PARCEL ne permet pas de différencier simultanément la part de maternelles et de primaires. Toutefois, les résultats donnent une vision globale des besoins alimentaires de la restauration scolaire du territoire des Coëvrans. Dans le cas d'une relocalisation maximale avec une part de 20% de produits bio, les surfaces agricoles s'estiment à 110 hectares, 7 emplois sont nécessaires et les impacts écologiques sont réduits de 14%. En fruits et légumes, la restauration scolaire des Coëvrans nécessite environ 4 hectares de production, correspondant à 4 emplois.

Figure 38 : Estimation des effets d'une relocalisation alimentaire au sein de la restauration scolaire – PARCEL



Source : Résultats de l'outil PARCEL à l'échelle de la 3C

Mis en parallèle avec l'offre alimentaire du territoire, nous pouvons en conclure que le territoire peut répondre partiellement aux besoins de la restauration collective publique dans le cas d'une alimentation 100 % relocalisée avec 20 % de produits biologiques, suite au déficit de production en fruits et légumes sur le territoire. Bien évidemment, une étude complémentaire et plus approfondie est nécessaire pour connaître les besoins réels de la restauration collective en produits locaux et bio. Toutefois, le développement du maraîchage serait une piste d'action à envisager dans le cadre du PAT. Remarquons que le nombre d'emplois nécessaires en maraîchage pour répondre aux besoins de la restauration collective est équivalent aux emplois générés par l'élevage (figure 37).

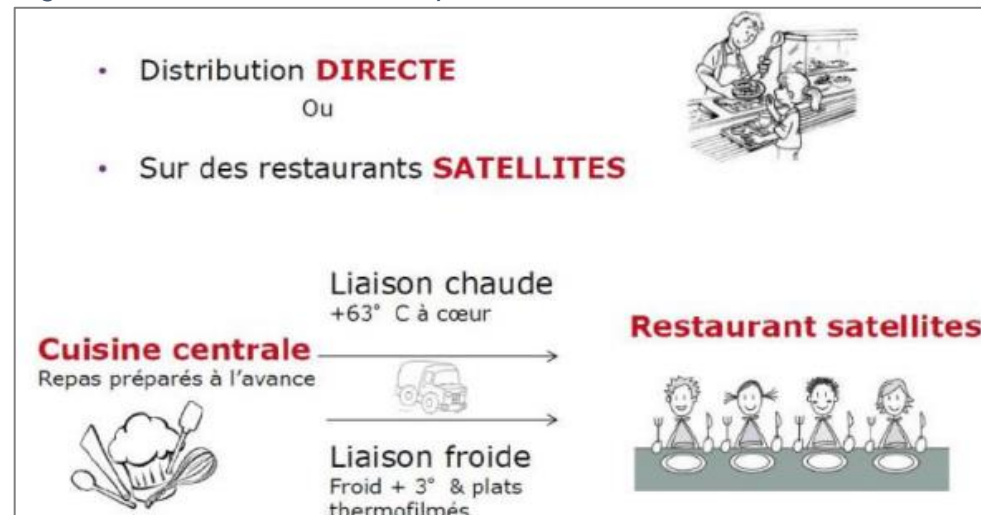
❖ **Fonctionnement d'une cuisine centrale**

Dans le cas de la cuisine centrale de Montsûrs, les repas sont confectionnés pour :

- 1 collège privé, 1 école maternelle et 1 école élémentaire publique, 1 école maternelle et 1 école élémentaire sur la commune déléguée de MONTSÛRS ;
- 1 école maternelle et 1 école élémentaire sur la commune déléguée de SAINT-CÉNÉRÉ ;
- Le centre de loisirs sans hébergement de MONTSÛRS ;
- Le Centre communal d'action sociale (CCAS) de MONTSÛRS.

Livrant des repas sur d'autres sites, une cuisine centrale requiert un **agrément sanitaire** ⁵⁷ (ou agrément CE) lui autorisant à transformer, manipuler et entreposer des produits d'origine animale ou des denrées en contenant. Elle peut être fournie en produits d'origine animale (viande, œufs, lait, yaourt, etc.) par un producteur local s'il possède également l'agrément CE, délivré par la DD(CS)PP, Direction départementale pour la protection des populations. Pour des produits d'origine végétale, il est demandé un régime de déclaration pour la remise directe des denrées. Dans le cadre du Projet alimentaire territorial, il sera important de **recenser l'ensemble des restaurants scolaires** (des écoles élémentaires et des collèges, les cuisines centrales) et **identifier leur mode de gestion** dans le but de cerner le fonctionnement et les besoins.

Figure 39 : La distribution des repas au sein de la restauration scolaire



Source : Compte-rendu du Projet Circuits-courts de proximité Anjou Loir et Sarthe 2019-2020
<https://www.ccals.fr/medias/2019/11/CR-GT-2-SEICHES-Circuits-courts-CCALS-15-juillet-2019.pdf>

⁵⁷ « Cuisiniers en restauration collective : le guide. N°2 » : https://www.lannion-tregor.com/uploads/docs/Guide_LABOCEA_n2_Avec_agrement_CE.pdf

FOCUS SUR LA CUISINE CENTRALE D'ÉVRON

« La qualité dans les assiettes »

Le fonctionnement : La commune déléguée d'Évron fournit les repas à quatre écoles sur les six qu'elle gère. Au 1^{er} janvier 2022, elle servira les six écoles. La cuisine centrale prépare plus de 500 repas par jours aux petits écoliers de la ville.

Des assiettes équilibrées : 1 crudité ou 1 cuitité + 1 féculent + 1 produit protidique + 1 laitage
Tout en respectant la saisonnalité des fruits et des légumes et la qualité des produits.

L'approvisionnement comprend une part importante de produits locaux des Coëvrons, du département et de la Mayenne ainsi que des produits labellisés (BFM, Label rouge, Bio, AOC, AOP, IGP).

Respect de la loi Egalim :

- 37% de produits de qualité et durables
- 22% de produits biologiques
- 36% des produits mayennais

Données selon l'outil de calcul de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire

Figure 40 : Exemple de menus de la cuisine centrale d'Évron

SEMAINE DU 21 AU 26 JUIN 2021		
Jour	Menu	Allergènes
Lundi 21	Pâté de campagne bio	
	Sauté de poulet Label rouge au curry	Lait
	Duo de carottes	Lait
	Fromage bio	Lait
	Fruits de saison	
Mardi 22	Concombre bio à la crème	Lait
	Lasagne bolognaise maison	Gluten, lait
	Glace	Œuf, Lait
Jeudi 24	Menu végétarien	
	Carottes râpées	Moutarde, sulfite
	Hamburger végétarien	Lait
	Pomme de terre rissolées	
	Fruits de saison	
Vendredi 25	Betteraves vinaigrette	Moutarde, sulfite
	Blanquette de poisson frais	Poisson, Lait
	Poêlée de légumes	Lait
	Fondant chocolat maison	Gluten, œuf, lait



Source : site de la ville d'Évron

2. La restauration collective publique : un grand appétit pour les produits locaux et bio

Une enquête a été diffusée à l'ensemble des responsables de la restauration collective publique de la Communauté de communes, directement par mail ou par l'intermédiaire des mairies. Les résultats du questionnaire sont moyennement pertinents puisque 23 réponses sur une quarantaine de structures ont été recueillies dont la majorité concerne la restauration collective scolaire. Comme évoqué dans le cas des commerces de proximité, ces premiers retours dressent les grandes lignes du fonctionnement et des besoins de la restauration collective du territoire. Par ailleurs, les interprétations sont corrélées avec les entretiens réalisés auprès des responsables de la cuisine centrale de la ville d'Évron et de l'EHPAD, de la directrice du multi-accueil d'Évron ainsi que certaines plateformes d'achats spécialisées en produits bio et/ou locaux, Mayon Court et Manger Bio 53.

Fonctionnement du service

Dans plus de la moitié des établissements, les menus sont élaborés par le ou la responsable de cuisine. Quand quatre autres sont fournis par une société prestataire. Des retours recueillis par les entretiens, il paraît que cette organisation est courante dans les Coëvrons. Les sociétés se trouvent près de Laval voire en Bretagne. Cela interpelle de nombreux agents de la restauration collective et de la collectivité ou encore des parents d'élèves charriant les enjeux de la relocalisation alimentaire. Prenons l'exemple des repas du centre de loisirs à Bais préparés par une société de restauration, situé à Laval alors que la cuisine du Pôle médico-social se trouve à 150 mètres. Elle a l'habitude de fournir d'autres structures telles que la micro-crèche d'Izé. Une piste d'action est éventuellement à envisager sur ce sujet, dans le cadre du Projet alimentaire territorial dans le but de comprendre les raisons d'un appel à un prestataire.

Parmi les répondant.e.s, 20 établissements de la restauration collective fonctionnent en gestion directe. Cela signifie que la restauration, les équipes, les achats et l'élaboration des repas sont gérés par le responsable de la cuisine ou la collectivité. Plus précisément, 6 de ces structures sont des cuisines centrales c'est-à-dire que les repas préparés sont livrés dans des restaurants satellites. Dans le cas de la cuisine centrale d'Évron, les repas sont livrés à l'école maternelle de la Valaisière et des Grands prés ainsi que l'école primaire Saint Joseph et l'école élémentaire Jean Monnet ainsi que l'école maternelle-primaire de Mézangers. En janvier 2022, elle fournira également l'école primaire de Saint-Christophe-du-Luat et celle de Chartres-la-Forêt. Par ailleurs, 14 structures fabriquent des repas qui sont exclusivement consommés sur place. Il y a 8 établissements qui ont renseigné être en liaison chaude, préparant les repas juste avant le service ; 5 autres sont en liaison froide où les repas sont rapidement réfrigérés après la cuisson puis stockés à basse température.

La moitié de la restauration collective dispose d'une légumerie, assurant une conception des repas à partir de légumes frais, de saison, de qualité voire issue de l'agriculture locale et biologique. Cela encourage l'approvisionnement en circuit court et ainsi soutient des filières agricoles de proximité. D'ailleurs, 15 établissements utilisent principalement des légumes et des fruits frais. Une grande partie utilise également des légumes surgelés. Quelques-uns ont recours à des fruits et légumes appertisés⁵⁸ ou de 4^{ème} et 5^{ème} gammes⁵⁹.

Tableau 6 : Coût et prix d'un repas de la restauration collective publique

Coût matière	2,36 €
Prix de revient	7,10 €
Prix facturé	4,47 €

Source : résultats de l'enquête menée auprès des responsables de la restauration collective

Le tableau 6 présente le coût et le prix moyen de la restauration collective publique au sein de la Communauté de communes des Coëvrons. En ce qui concerne la restauration collective scolaire, la commune nouvelle d'Évron suit une grille tarifaire dépendante du quotient familial. Le tarif facturé varie ainsi entre 1€ et 4€.

Pour l'achat des denrées alimentaires, 13 établissements s'approvisionnent en gré à gré c'est-à-dire que les responsables de cuisine gèrent directement leur commande avec les fournisseurs de leur choix. Alors que 4 autres établissements fonctionnent via un marché public dont leurs commandes annuelles excèdent 15 000€. Dans ce cas, un cahier des charges est rédigé énonçant les types et volumes de produits souhaités, la fréquence et le lieu de livraison, etc. sur une ou plusieurs années. Un appel d'offre est alors lancé mettant en concurrence l'ensemble des fournisseurs.

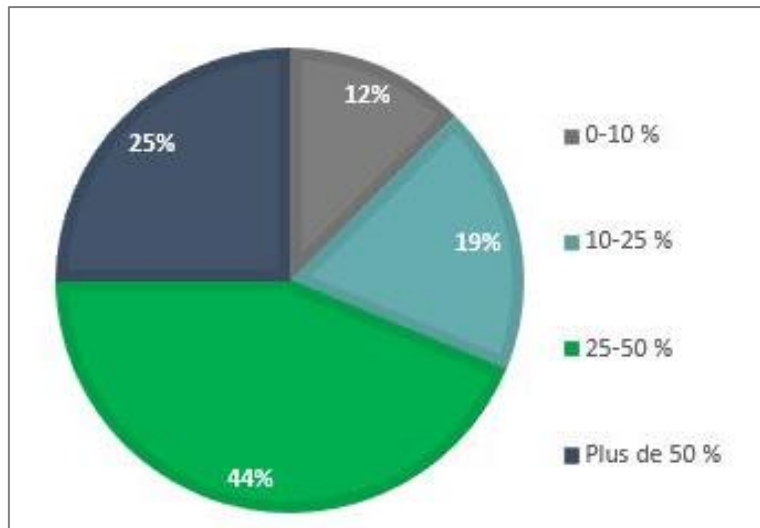
⁵⁸ Dans des boîtes de conserve

⁵⁹ 4^{ème} gamme = légumes et fruits frais, crus, lavés, épluchés et coupés. 5^{ème} gamme = produits stérilisés et pasteurisés.

Un approvisionnement en produits locaux et/ou bio encourageant

Les responsables de cuisine considèrent avant tout un produit de qualité lorsqu'il est frais, c'est-à-dire des fruits et légumes à maturité, consommés rapidement après la récolte, n'ayant subi aucune transformation ni congélation et sans conservateurs. Ils font également référence aux signes officiels de qualité (AOP, AOC, Label Rouge, Bio, etc.). L'engagement de la restauration collective des Coëvrans à respecter la loi Egalim semble prometteur ! 16 responsables de cuisine ont répondu à la question sur leur positionnement vis-à-vis de la loi Egalim (figure 41). Près de la moitié estime proposer des repas contenant entre 25 % et 50 % de produits durables et de qualité et un quart plus de 50 %. Ces résultats seraient à confirmer grâce à l'outil de calcul mis en place par la Chambre d'agriculture et dont une grande partie des responsables de la restauration collective ne sont pas encore dotés. Une première rencontre a eu lieu en octobre 2020 organisée par la Chambre d'agriculture. Cinq cuisiniers, trois directeurs d'établissements scolaires, une élue, un producteur et un technicien du Civam bio ont participé à cette rencontre qui portait sur la loi Egalim. Reportée à cause de la situation sanitaire, une deuxième réunion est prévue pour permettre aux participants de se saisir de l'outil de calcul et de connaître leur part exacte d'approvisionnement en produits de qualité et bio. Il y sera également abordé la question de la logistique et plus particulièrement des regroupements de commandes pour faciliter l'achat de proximité.

Figure 41 : Part de produits durables et de qualité en coût d'achats (Loi Egalim)



Les données suivantes sont approximatives suites au nombre partiel de réponses. Néanmoins, nous observons des tendances sur la fréquence d'approvisionnement en produits locaux et bio dans la restauration collective. Elle s'approvisionne majoritairement en produits locaux représentant 75% des produits durables et de qualité contre 25 % pour les produits issus de l'agriculture biologique. Ensuite, 18 établissements de la restauration collective sont approvisionnés quotidiennement en produits locaux et bio par les artisans (6/14) et les producteurs (4/14). De manière hebdomadaire, leur approvisionnement est effectué par des magasins de proximité (4/13) ou de nouveau par les producteurs locaux (4/13). En ce qui concerne les autres sources d'approvisionnement, les responsables de cuisine ont recours à un grossiste local ou aux plateformes d'achats Mayon Court et Manger Bio.

Source : résultats de l'enquête menée auprès des responsables de la restauration collective

Parmi l'échantillon, 18 personnes souhaiteraient augmenter la part de produits bio et/ou locaux dans les menus, en particulier les fruits (pour 84,6% des répondant.e.s), le fromage et la viande (76,9%), les légumes (69,2%) ou encore le pain (46,2%). Les freins rencontrés dans l'approvisionnement en produits locaux sont des freins budgétaires (64,3%), sont liés à un manque de logistique dans les circuits d'approvisionnement ou de disponibilités des produits (35,7%) ainsi qu'à un manque d'accompagnement (28,6%).

La loi EGalim impose un **menu végétarien hebdomadaire** dans l'ensemble de la restauration scolaire. Sur le territoire des Coëvrons, très peu de restaurants scolaires le proposent pour plusieurs raisons : manque de formations du personnel de cuisine, des contraintes techniques (ex : temps de préparation) ou encore une réticence ressentie auprès des élèves, du personnel de la restauration et des parents. Une part plus importante de gaspillage alimentaire est observée lors du service de ce menu.

Dans le but de **valoriser la qualité des repas et sensibiliser les enfants**, des producteurs locaux sont venus présenter leur produit le temps du déjeuner. En juin dernier, Monsieur Bertin a présenté la fabrication et les caractéristiques de son pain bio aux élèves de l'école maternelle publique Les Grands Prés et l'école maternelle et élémentaire privée Saint Joseph d'Évron. Ce pain bio y est servi tous les jeudis.

Projet alimentaire territorial : Les attentes de la restauration collective

Les projets qui attirent le plus les agents de la restauration collective sont des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire (76,5%), des formations ou temps d'échanges dans le but d'atteindre les objectifs de la loi Egalim (70,6 %) ainsi qu'un groupement de commandes de produits locaux et de qualité (52,9%).

Remarques à prendre en note dans l'élaboration du plan d'actions



LES ATTENTES ET REMARQUES DES RESPONSABLES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE :

« Nous souhaitons une alimentation saine et/ou de meilleure qualité dans les assiettes de nos enfants. L'alimentation local ne veut pas dire qu'elle est saine et de bonne qualité. Notre motivation serait plutôt de s'engager dans un projet relatif à l'alimentation locale et saine pour nos enfants. »

« Aller encore plus loin en mettant absolument du bœuf des éleveurs du Maine de la Mayenne dans l'assiette de nos enfants »

« Respecter l'environnement / Soutenir les producteurs locaux / Sensibiliser les jeunes. »

« Limiter le gaspillage alimentaire pour avoir la possibilité d'acheter plus de produits de qualité »

« La qualité des repas servis n'est pas homogène alors que le prix du repas vendu aux familles est le même. »

3. Synthèse des enjeux de la restauration collective publique : un secteur plein d'atouts !

<p>ATOUPS</p> <ul style="list-style-type: none">• Une estimation de la part de produits locaux et bio en restauration collective prometteuse.• Des structures d'approvisionnement en produits locaux et/ou bio près de Laval (Manger Bio 53, Mayon court, Légumerie 53).• Des nombreuses initiatives (présentation de producteurs locaux auprès des élèves, actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, etc.)• La cuisine centrale d'Évron est un établissement moteur dans le respect de la loi Egalim. Le personnel est ouvert et souhaite partager leur métier (visite des locaux, présentation des produits utilisés, aiguiller le personnel de service dans la manière de présenter les repas aux enfants, etc.).• La restauration collective publique souhaite augmenter la part de produits locaux et bio.	<p>FAIBLESSES</p> <ul style="list-style-type: none">• Se fournir en produits locaux et/ou bio est une démarche plus complexe et qui demande du temps.• Manque de connaissance du personnel de service sur le travail réalisé par la cuisine centrale. Cela entraîne un manque de valorisation et de communication du travail réalisé auprès des clients et/ou parents d'élèves et donc sur la qualité des repas servis.• Les cuisines centrales font appel à des fournisseurs ayant un agrément sanitaire, écartant certains producteurs locaux.• Pas assez de synergie entre les établissements de la restauration collective d'une même commune.• Les besoins en produits locaux et labellisés de la restauration collective ne sont pas quantifiés.• Plusieurs établissements de restauration collective font appel à un prestataire, induisant des problématiques.
<p>OPPORTUNITES</p> <ul style="list-style-type: none">• Avoir une possibilité de groupement de commande pour l'ensemble de la restauration collective afin de faciliter l'approvisionnement en circuits courts.• Le Projet alimentaire territorial est l'opportunité de réaliser une analyse plus approfondie de la restauration collective publique (nombre d'établissements, modes de gestion, quantité de repas produits, etc.)• Créer du lien entre le personnel de service et de la cuisine centrale.	<p>MENACES</p> <ul style="list-style-type: none">• Faire appel à des sociétés privées de plats préparés.

EN RESUMÉ :

- Services : Hébergement, Restauration, Animations collectives, Accompagnement individualisé
- 100^{aine} de résidents âgés de 16 à 30 ans
- 50 000 repas servis / an
- Respect du principe d'égalité sociale

FOCUS SUR LA RESTAURATION DU NYMPHÉA HABITAT JEUNES SERVICES

Créée depuis 1969 à l'initiative des élus et bénévoles évronnais, l'association Le Nymphéa Habitat Jeunes Services facilite la mobilité des actifs et des jeunes en parcours d'entrée dans la vie active (stagiaires, étudiants, scolaires, demandeurs d'emploi, etc.). Elle apporte des réponses souples en termes de logement, restauration, accompagnement individuel et collectif. Acteur de la vie publique, le personnel du Nymphéa participe aux politiques locales de l'habitat, de la jeunesse, de l'économie, de la solidarité, de l'insertion et de la santé par leurs réflexions, leurs observations et actions thématiques territoriales.

Une restauration sociale d'économie sociale et solidaire aux multiples valeurs :

L'objectif de la responsable du Nymphéa est de proposer un **repas complet et équilibré à un prix accessible** au plus grand nombre. Dans le cadre de la démarche RSO (Responsabilité sociétale des organisations), il est envisagé d'augmenter la part de produits frais, locaux, bio et labellisés dans les menus. Le Projet alimentaire territorial sera un moyen d'impulser cette dynamique.

Le restaurant associatif du Nymphéa est un **lieu d'accueil pour les actifs du territoire, de mixité sociale, de diversité culturelle et de tolérance**. Le repas est un moment de partage, de prévention, d'information et d'éducation, notamment sur la nutrition.



FOCUS SUR LA RESTAURATION DE LA COMMUNAUTÉ SAINT-MARTIN

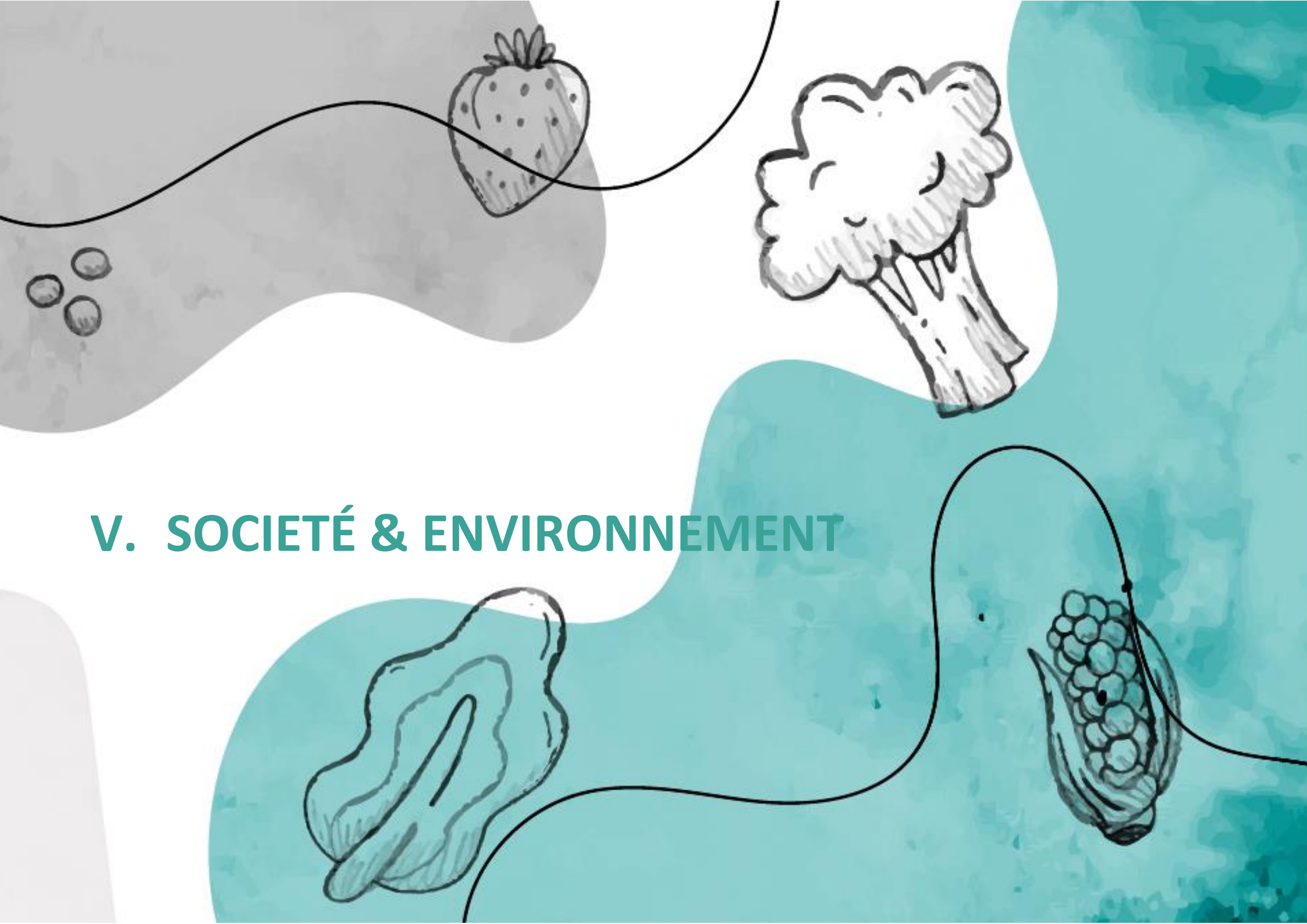
La Communauté Saint-Martin est une association de prêtres et de diacres vivant leur apostolat en communauté, au service des diocèses du monde entier. Elle se situe à Évron et regroupe près de 120 séminaristes.



La formation du séminaire dure 7 ans et se décline en 4 formations : Spirituelle, intellectuelle, pastorale et humaine. C'est dans ce dernier point que s'insère la gestion du potager et du jardin. Chaque séminariste a plusieurs missions dans l'année qui lui assure une connaissance et un sens pratique expérimentées dans différents domaines. Le rapport à la terre, à l'arboriculture, aux bons produits en fait partie. Actuellement, la Communauté n'a pas les moyens d'assurer un potager autosuffisant, d'où le retour à un jardin à la française et une petite portion de potager. Il s'y cultive des pommes de terre, salades, framboisiers, fraisiers, kiwis, rhubarbe, poiriers, pommiers et des condiments tels que des herbes de Provence, du fenouil, etc. Cela représente environ 5% de leur alimentation.

Une quinzaine de séminaristes se charge des repas et de l'approvisionnement. Les jeunes générations seraient plus sensibles à la qualité des produits utilisés, encourageant la consommation de produits locaux et français. Un partenariat avec le magasin « Au panier fermier » de produits 100% direct producteurs s'est créé depuis 3-4 ans. Chaque mois, le pain est commandé dans l'une des 6 boulangeries d'Évron pour faire vivre l'ensemble de ces commerces. De plus, les séminaristes interviennent bénévolement à l'épicerie sociale l'ES.PA.DON où ils leur arrivent de récupérer les invendus ou les produits avec une DLC courte. L'entreprise sociale Phenix luttant contre le gaspillage alimentaire et implantée à Rennes, fournit également la Communauté Saint-Martin. Sinon, ils font appel à des grossistes alimentaires.

V. SOCIÉTÉ & ENVIRONNEMENT



a) Précarité et accès à l'alimentation : un tissu associatif actif

À l'échelle du département, le territoire des Coëvrons est avec celui de Laval-Loiron le plus affecté par le chômage (9,3% en 2018 selon l'INSEE) et le chômage de longue durée. Le taux de chômage demeure toutefois inférieur à la moyenne nationale et à ceux des départements limitrophes.

La Communauté de Communes des Coëvrons compte sur son territoire plusieurs associations œuvrant en direction des publics fragilisés, parmi lesquelles :

- La **Corne d'Abondance des Coëvrons**, animant plusieurs Espaces de Découvertes et d'Initiatives (label CD53) et Espaces de Vie Sociale (agrées CAF) sur le territoire des Coëvrons ;
- L'**ES.PA.DON**, organisant une épicerie sociale ;
- Les **Restos du Cœur**, offrant de l'aide alimentaire ainsi qu'un vestiaire solidaire ;
- Et plusieurs associations : Scouts de France, Majorettes d'Évron, Fantasmagorie – théâtre, COS – comité des œuvres sociales de la 3C et Évron Nord – association de quartier.

Face à l'éparpillement des associations sur le territoire, la Communauté de communes des Coëvrons souhaite rassembler ces acteurs associatifs sur un site unique basé à Évron. Ce projet constitue une opportunité de facilitation des dynamiques collectives inter-associatives et par conséquent d'une plus-value dans l'accompagnement des publics fragilisés. Ce pôle social associatif devrait voir le jour en 2022.

Plus précisément au sujet de l'aide alimentaire, la Communauté de communes des Coëvrons assure l'organisation et la distribution du secours alimentaires au sein de la commune de Bais, au nord du territoire et celle de Sainte-Suzanne-et-Chammes, au sud. Les denrées alimentaires sont distribuées par colis, en provenance de la banque alimentaire de la Mayenne. Cette aide est également assurée à l'ouest du territoire par le Centre communal d'Action Sociale de Montsûrs. À Évron se trouve l'épicerie sociale ES.PA.DON, le resto du cœur ainsi que l'association la Corne d'Abondance.

La fracture alimentaire creusée par la crise sanitaire liée à la Covid-19, les associations d'aide alimentaire du territoire ont constaté une hausse de la fréquentation de bénéficiaires ces derniers mois.

FOCUS SUR LE SECOURS ALIMENTAIRE DE SAINTE-SUZANNE ET CHAMMES

En provenance de la banque alimentaire de la Mayenne, située à Laval, les denrées alimentaires sont distribuées par colis :

- Le jeudi de 14h15 à 15h15 à la salle socio-culturelle de Sainte-Suzanne et Chammes.

Une trentaine de familles bénéficie de cette aide alimentaire. Pour la période d'avril à juin, plus de 900 passages* ont été recensés au secours alimentaire. La particularité de cette structure est l'existence d'un potager, géré par le chantier d'insertion Vert Avenir. Il y est cultivé des pommes de terre, tomates, poireaux, rhubarbe, betteraves, carottes, etc. La récolte est distribuée aux bénéficiaires du secours alimentaire. Ce potager est une source d'enrichissement humain, d'échanges et d'entraide. Certain.e.s bénévoles ou bénéficiaires partagent même la production de leur propre potager avec les autres. Le responsable du secours alimentaire souhaite développer plus d'animations, telles que des cours de cuisine pour encourager les échanges et les liens de solidarité entre les bénéficiaires.

**somme des personnes composant les foyers à chacun de leur passage*



Epicierie sociale l'ES.PA.DON

b) Education et sensibilisation à tout âge, à une consommation responsable

En octobre 2019, la Communauté de communes des Coëvrons a signé la charte du **Programme National Nutrition Santé** (PNNS). En charge de ce programme, le Contrat local de Santé agit sur les deux versants de la nutrition qui sont l'alimentation et l'activité physique, dans le but de réduire les facteurs de risque des maladies les plus fréquentes dont souffre la population : maladie cardiovasculaire, obésité, diabète, etc.

Pour ce faire, de nombreuses actions sont organisées auprès de différents publics pour promouvoir une alimentation saine et une activités physique régulière :

- La mise en place d'un cycle de **8 ateliers autour de la nutrition** pour les bénéficiaires de l'aide alimentaire du territoire, à travers plusieurs thèmes :
 - Achats – budget – liste de courses (matériel de base)
 - Alimentation avec la société d'aujourd'hui : Influence de la publicité (promotions, slogans, etc.) et des proches (enfants)
 - Sortie chez un maraicher et au marché
 - Equilibre alimentaire
 - Lecture des étiquettes
 - Gestion du stock et des repas rapides avec les aliments du placard
 - Lasagnes (plat préparé VS fait maison)
 - Initiation activité physique
 - Parents - enfants : organisation d'un goûter
- Un accompagnement des restaurants scolaires du territoire dans **la mise en conformité avec la loi Egalim** ;
- Des actions dans le cadre de la **journée mondiale de l'alimentation** au centre social d'Évron "comment manger équilibré et de qualité à petits prix ?" (Jeux, recettes, trucs et astuces) ;
- Une rencontre entre des cuisiniers de la restauration collective du territoire et le **Réseau Local 53** (approvisionnement, diversification des sources de protéines/repas végétariens, gaspillage alimentaire, information des usagers) ;
- La mise en place du parcours activité physique et santé (PAPS) à Évron.

Les actions envisagées pour les prochains mois (à partir de novembre 2021 ou janvier 2022) :

- Des **groupements d'achats en circuit court** à destination des cantines préparant les repas sur place ;
- La **formation du personnel périscolaire** intervenant à la cantine ;
- L'organisation de journées "sportives" avec des séances gratuites d'activités physiques ;
- Un aménagement des cours de récréation, des pistes cyclables, d'un parcours santé et d'aires de jeux ;
- Rédaction d'une **rubrique nutrition** avec des idées recette et des idées d'exercices physiques dans les bulletins municipaux et communautaires.

Dans le cadre du **Programme d'Éducation à l'Environnement et au Développement Durable** (PEEDD), le service Environnement des Coëvrans propose des animations à tous les établissements scolaires du territoire, tout au long de l'année. Les animations sont encadrées par les associations Mayenne Nature Environnement, Centre Permanent pour l'Initiative à l'Environnement, Synergie et par Ode et Sens. Quatre thématiques étaient proposées pour l'année 2020-2021. Les activités en lien avec le Projet alimentaire territorial sont présentés ci-dessous.

Tableau 7 : Les différentes activités proposées dans le cadre du PEEDD en lien avec le PAT

THÉMATIQUES	OBJECTIFS DES ANIMATIONS (en lien avec le projet alimentaire territorial)
ÉNERGIE	<ul style="list-style-type: none"> • Gaz à effet de serre dans l'assiette : Comprendre la notion de partage et d'épuisement des ressources ; comprendre les liens entre nos modes de consommations / nos modes de production et l'utilisation des différentes sources d'énergie, l'impact sur le climat ; etc. <p><u>Activités</u> : <i>visite de fermes bio et cuisines du restaurant collectif, échanges avec les responsables d'achats.</i></p>
DÉCHETS	<ul style="list-style-type: none"> • Trésors cachés de la poubelle : Comprendre que la nature et les humains produisent des déchets de différentes natures ; savoir différencier les matières des déchets (plastiques, métal, textile) ; appréhender et comprendre l'utilité du tri ; découvrir les différentes façons de traiter et de valoriser les déchets. <p><u>Activités</u> : <i>Mise en place d'un composteur à l'école et d'une journée « goûter fruité », visite du centre de tri,</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Faisons de nos déchets une ressource : Comprendre ce qu'est un déchet, ce que sont les ressources naturelles et pourquoi les préserver ; connaître les principes de la réduction des déchets (4R) ; savoir reconnaître les structures de tri des déchets. • Gaspillage alimentaire : Comprendre la différence entre gaspillage alimentaire et déchets de cuisine ; découvrir notions de circuits courts et circuits longs de consommation ; connaître les gestes pour éviter gaspillage alimentaire ; Se rendre compte des différences liées à l'alimentation dans le monde.

**BIODIVERSITE
ET MILIEUX
NATURELS**

Activités : réalisation de semaines de pesées des restes et déchets alimentaires des enfants à la cantine.

- **Lecture de paysage** : Observer et comprendre l'organisation du paysage ; développer le sentiment d'appartenance à un territoire ; repérer et évaluer l'impact de nos activités sur le paysage.

Source : Service Environnement

La gestion des déchets est au cœur des enjeux environnementaux, économiques et sociaux de la Communauté de communes des Coëvrons. Le service Environnement accompagne les habitant.e.s dans le tri des déchets, le recyclage et la réduction de leurs ordures ménagères qui est une nécessité pour la maîtrise des coûts et la préservation de l'environnement.

Du 1er mars au 31 mai 2021, ce service a lancé un **Éco-Défis Citoyens** en partenariat avec les commerçants et artisans du territoire. L'objectif de cette action était de valoriser le comportement éco-responsable de certain.e.s habitant.e.s et d'inciter certaines personnes n'ayant pas encore sauté le pas à intégrer ces habitudes à leur quotidien, à travers la remise de prix⁶⁰. Les participant.e.s à ce jeu concours devaient valider trois défis dans au moins deux catégories. Les défis étaient tamponnés dans un livret par les structures partenaires. Au total, trois catégories étaient proposées : Réemploi (Réparation, transformation d'objets, etc.), Sans déchet (achats de produits en vrac, sans emballages, tri de déchets spécifiques, recharges, etc.) et Ecoproduit (achats de produits biologiques, issus de circuits courts, soins et shampoings naturels, etc.).



⁶⁰ <https://www.coevrons.fr/actualite/fin-des-eco-defis-et-tirage-au-sort-des-gagnants>

Bilan de cette première édition de l'Eco-Défi Citoyens :

- 13 lieux partenaires de l'action : 1 professionnel à Sainte-Suzanne-et-Chammes, 1 déchèterie à Sainte-Suzanne-et-Chammes, 1 déchèterie à Bais, 1 déchèterie à Montsûrs, 1 déchèterie et 8 professionnels à Évron. Parmi eux, 5 n'ont pas apposé un seul tampon ; 4 n'en ont apposé qu'un seul et les 4 autres se sont partagé le reste des défis réalisés.
- 16 livrets validés pour le tirage au sort
- Des pistes d'amélioration : plus de communication, plus de visibilité sur les défis et les lieux où ils étaient possibles de les effectuer ou encore un meilleur accompagnement des artisans et commerçants participants.

La Communauté de communes des Coëvrons met à disposition un « kit zéro déchet » pour les associations locales et les communes lors de l'organisation de manifestations. Il contient des gobelets réutilisables et leur dispositif de lavage ; du matériel de collecte pour le tri des emballages, du verre et le dépôt des ordures ménagères ainsi que des oriflammes d'identification des points de collecte.



c) Lutte contre le gaspillage alimentaire : des actions à pérenniser

9.2 kg d'aliments sont jetés en moyenne chaque année par habitant dans les Coëvrons soit un coût pour un foyer de 4 personnes de 640 € par an.⁶¹

Depuis plusieurs années, la Communauté de communes des Coëvrons est engagée dans une démarche d'éducation alimentaire et de lutte contre le gaspillage alimentaire. D'après les résultats du questionnaire de juin 2021 à destination de la restauration collective, la part de gaspillage la plus importante se situe principalement en phase de consommation (ce qui reste dans les assiettes des enfants) et une autre partie est présente en phase de transformation (ce qui reste dans la cuisine).

En 2015, la ville d'Évron a participé au **programme collaboratif d'éducation alimentaire** de la fondation PiLeJe. Il a fait l'objet d'une conférence auprès d'adultes avec une distribution de guides nutritionnels mais également d'une conférence de sensibilisation auprès des enfants sur les liens entre alimentation et santé, animée par un médecin spécialisé en nutrition. Dans le but d'évaluer le taux de gaspillage alimentaire dans les cantines, **huit semaines de pesées des biodéchets** se sont organisées au sein des deux écoles primaires de la ville : l'école Saint Joseph et celle de Jean Monnet. Les résultats de pesées ont ensuite été analysés par groupe d'aliments. Un taux important de gaspillage a été constaté pour la viande (sauté de dinde : 31,54% ; aiguillette de poulet : 29,43% ; Haut de cuisse de poulet : 27,28%), le poisson (filet de cabillaud : 36,77% ; filet de saumon : 31,60% ; filet de colin : 30,59%) et les légumineuses (haricots verts, carottes : 43,96% ; petits pois, carottes : 35,95%). En observation, citons une surproduction de desserts, un déséquilibre entre les quantités livrées entre les deux écoles (pas assez ou trop de plateaux) ou encore une réclamation de plus de paupiettes des élèves.

TÉMOIGNAGE D'UN PRODUCTEUR :

« Les invendus sont congelés pour une autoconsommation. Notre congélateur ne répond pas aux normes sanitaires pour vendre des produits sous cette forme. Je donne également les invendus aux vaches, elles en raffolent ! »

TÉMOIGNAGE D'UN COMMERÇANT :

« Les invendus sont utilisés pour notre consommation personnelle ou donnés aux personnels. Nous faisons aussi des prix réduits pour les clients. Pour certains produits nous les donnons aux animaux. »

⁶¹ Données présentées sur le site de la Communauté de communes : [Le gaspillage alimentaire | Communauté de communes des Coëvrons - Site officiel \(coevrons.fr\)](https://www.coevrons.fr)

Pour l'année scolaire 2016-2017, une seconde action de sensibilisation a eu lieu dans le cadre de la sélection du département à l'appel à projet « Territoire Zéro Déchet Zéro Gaspillage ». La Communauté de communes des Coëvrons était alors responsable de **développer la thématique des biodéchets**. L'une des actions était de réaliser un état des lieux de la gestion des biodéchets des collectivités du territoire et de réaliser un accompagnement via des solutions de réduction et d'une gestion cohérente de ces biodéchets (déchets verts et déchets de cantines). En ce qui concerne la restauration scolaire, des enseignants se sont inscrits à l'animation sur le gaspillage alimentaire proposée dans le cadre du Programme d'éducation à l'environnement et au développement durable (PEDD). Il y a également été associé les élus, le personnel de cuisine ainsi que les techniciens déchets de la collectivité pour mener à bien ce projet et pérenniser la démarche. Afin de fédérer l'ensemble de ces acteurs et d'exposer l'enjeu de ce projet, quatre raisons d'agir leur étaient présentées :

- 1) Faire des économies sur les achats de denrées et sur la gestion des déchets ;
- 2) Améliorer l'équilibre alimentaire des repas consommés par les convives ;
- 3) Mettre en œuvre une mobilisation interne autour de projets liés à l'alimentation ;
- 4) Améliorer la qualité des produits proposés (locaux, de saison, bio) grâce aux économies réalisées.

Concrètement, en plus de l'organisation d'ateliers de sensibilisation au gaspillage alimentaire, **neuf journées de pesées lors de la pause déjeuner** se sont organisées dans les écoles primaires de Voutré, Torcé-Viviers-en-Charnie et Évron (Jean Monnet et Saint-Joseph). A Évron, la part de gaspillage alimentaire de consommation est estimée à 92 grammes/enfant/repas pour un des établissements et l'autre 100 grammes/enfant/repas. Ce bilan est élevé puisque l'ADEME indiquait que la moyenne nationale était de 70 grammes/enfant en primaire/repas (2015). En revanche, les résultats sont très positifs à Torcé-Viviers-en-Charnie avec un gaspillage de seulement 50 grammes/enfant/repas. Même si les résultats sont plutôt encourageants, les élèves et les enseignantes ont poursuivi leurs actions pour limiter au maximum le gaspillage⁶². A l'issue de ce projet, un bilan et des pistes d'actions (voir annexe) ont été transmises à la mairie et aux écoles. Par exemples : adapter la composition des menus, réaliser des pesées plus approfondies, estimer la quantité de gaspillage alimentaire en phase de transformation (cuisine centrale), former les agents sur le gaspillage alimentaire, etc. L'objectif fixé était de **réduire de 40% le gaspillage alimentaire de consommation**, soit 60 grammes/enfant/repas. En 2018-2019, dans le cadre du PEEDD, de nouvelles semaines de pesées ont eu lieu au sein de trois autres établissements de la 3C : à Montsûrs, Saint-Martin-de-Connée, Voutré et Évron.

Dans le but de trier les déchets biodégradables, la Communauté de communes met à disposition de la population des composteurs moyennant une participation financière de 15 € pour un composteur de 320 L, 20 € pour un composteur de 445 L et 30 € pour un composteur de 800 L. **Ces composteurs à coût réduit** sont proposés afin d'encourager le développement du compostage.

⁶² Lettre environnementale des Coëvrons : [lettre_environnementale_ndeg_2.pdf \(coevrons.fr\)](https://www.coevrons.fr/IMG/pdf/lettre_environnementale_ndeg_2.pdf)

d) Le patrimoine culturel, gastronomique et paysager : une valorisation à encourager

Tourisme rural

Au sein de la Communauté de communes des Coëvrons, il existe une quarantaine d'itinéraires balisés, proposant des circuits pédestres, équestres et de VTT. En plus de valoriser le patrimoine historique, ces promenades dévoilent la diversité des paysages : bocages, vallées, collines et canyons et qui fait toute l'authenticité et le charme des randonnées Coëvronnaises. Le bocage est un véritable marqueur identitaire sur lequel le service tourisme s'appuie pour communiquer et promouvoir le territoire. Comme évoquée à la troisième partie du dossier⁶³, sa préservation a de multiples enjeux : préservation des ressources naturelles et de la biodiversité ainsi que la protection des cultures et des élevages. A cela s'ajoute l'enjeu de préserver un élément patrimonial qui contribue à l'attractivité résidentielle et touristique du territoire. Depuis la crise sanitaire de la Covid-19, le service tourisme remarque que ces activités plein air, considérées comme « sûres » en période sanitaire complexe, remportent un succès grandissant. Ce service en profite pour valoriser l'activité randonnée qui attire de nouveaux publics tels que les adolescent.e.s.

« DU FROMAGE A LA POMME ...PAR LA PIERRE ET LES TERRES »

Dans la commune de Montsûrs se trouve un circuit, alliant randonnée et plaisir gustatif. C'est l'occasion de découvrir les spécialités locales, fromages et divers fruits des vergers.

DESCRIPTIF :

- VTT, Pédestre, Équestre
- Distance : 11, 5 km
- Durée : 3h
- Balisage : jaune
- Dénivelé : 156

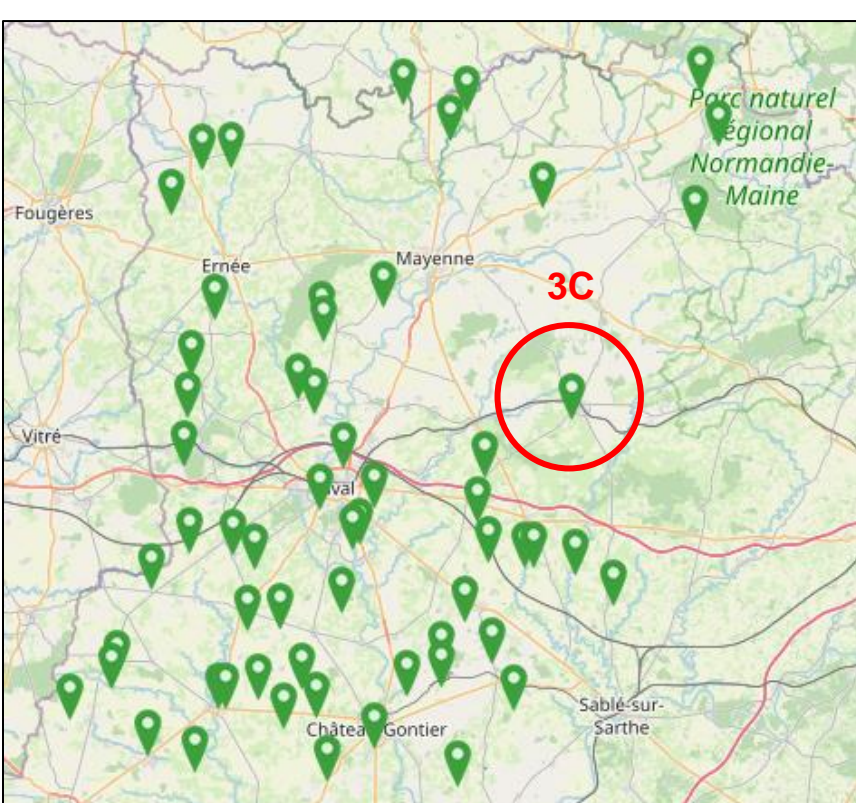
Pour plus d'informations :

<https://www.coevrons-tourisme.com/du-fromage-la-pomme-par-la-pierre-et-les-terres/itipdl053v50019h>



⁶³ III – a) – 1. Portrait de l'agriculture Coëvronnaise

Figure 42 : Carte des fermes labellisées
« Bienvenue à la ferme » en Mayenne



Source : <https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire/mayenne/recherche/produits-fermiers/2651>

Le service tourisme œuvre en faveur de l'agrotourisme⁶⁴, mettant en valeur les producteur.rice.s locaux en circuit-court dans leur stratégie de développement touristique. Sur le site coevrons-tourisme.com, une trentaine de ces producteur.rice.s sont recensés dans l'onglet « PAUSE TERROIR »⁶⁵ qui renseigne leurs coordonnées, leurs types de production, les lieux de vente et horaires, leurs sites internet, labels, etc. De plus, les offices de tourisme mettent en vente quelques produits locaux et créations artisanales. Le circuit de randonnée présenté dans l'encadré ci-dessus est l'unique itinéraire en lien avec les produits locaux. Ce type de circuit peut se référer aux randonnées gourmandes ou promenades gastronomiques particulièrement développées dans les régions françaises viticoles. Le principe est de déguster des produits locaux au cours de différentes haltes. La Communauté de communes étant riche à la fois en circuits et en produits locaux, il peut être intéressant de réfléchir à ce concept sur le territoire...

La Chambre d'Agriculture appuie le tourisme rural en « professionnalisant » l'accueil du public (aménagement de points de vente en direct, visites guidées, éducation au goût, obtention de labels, etc.). La labellisation des exploitations dans le domaine touristique reste timide au sein de la Communauté de communes. Deux exploitations sont labellisées « Accueil Paysan » : la *ferme de l'Ermitage* située à Sainte-Gemmes-Le-Robert et le *Gîte La Sorie*, située à Sainte-Suzanne-et-Chammes.

En Pays de la Loire, l'association compte 70 adhérents labellisés. La *Ferme de Bellevue* située à Chartre-La-Forêt et une exploitation vendant de la viande de porc située à Saulges détiennent quant à elles, le label « Bienvenue à la ferme ». En Mayenne, environ 60 producteurs sont adhérents. Sur la carte (figure 42), nous visualisons bien la différence entre le territoire des Coëvrons, entouré en rouge et le territoire Sud Mayenne ainsi que celui de Laval qui se sont saisi de cet outil pour valoriser le milieu agricole, les savoir-faire et les produits en vente directe. Ce tourisme rural assure la diversification des revenus des agriculteurs et répond à la demande des consommateur.rices qui souhaitent accéder à des produits de terroirs, de la vente en circuits courts et des animations autour de l'alimentation.

⁶⁴ « Ensemble des activités développées à l'intention des touristes dans les exploitations agricoles (gîtes ruraux, chambres d'hôtes, campings, etc.) » Larousse

⁶⁵ Lien : <https://www.coevrons-tourisme.com/pause-terroir>

Actions de l'office de tourisme pendant la crise Covid-19

Le projet « Le Merci des Coëvrons » consiste pour la Communauté de communes des Coëvrons à remettre une enveloppe budgétaire à un organisme de voyage professionnel pour réaliser le montage et la commercialisation de séjours sur le territoire intercommunal, à destination des soignant.e.s en première ligne face à la crise de la Covid-19. Le projet répond par-là à trois enjeux principaux de la Communauté de communes :

- 1) Un projet solidaire. Offrir des séjours au personnel soignant en 1^{ère} ligne dans la lutte contre la Covid-19 est à considérer comme une reconnaissance de la Communauté de communes envers leur engagement.
- 2) Un soutien économique. Les socio-professionnel.le.s du tourisme et des loisirs en particulier sont soutenu.e.s financièrement à travers ce projet en échange d'un service rendu. Certains commerces « non touristiques » sont également sollicités dans l'action : bouquets de fleurs dans les hébergements, produits locaux en panier cadeau, etc. Ce qui permet de tisser un réseau plus large entre les différents acteurs économiques et touristiques du territoire.
- 3) Rendre visible et attractif le territoire. Les séjours proposés ont vocation à servir de « carte postale » auprès des bénéficiaires en valorisant en particulier les sites patrimoniaux et la qualité paysagère du territoire. Parmi les effets positifs recherchés dans le projet, nous notons la possibilité à plus grande échelle de créer un « coup de cœur » de certain.e.s bénéficiaires face à la qualité du patrimoine bâti et paysager du territoire qui les mènerait à y revenir pour des congés ou une installation plus durable.

Opération Toques & Patrimoine : « Faites découvrir votre savoir-faire en vous inspirant du patrimoine des Coëvrons »



L'opération Toques et Patrimoine répond à un double enjeu post covid-19 : Relancer l'activité des secteurs touristiques et patrimoniaux, notamment celui de la restauration mais également de rendre attractif le territoire en répondant aux nouvelles attentes des consommateur.rice.s et des citoyens en matière de tourisme (consommer local et responsable, (re)découverte de destinations plus proches, etc.). En ce sens, la Communauté de communes a lancé un appel à candidatures auprès des restaurateur.rice.s pour leur proposer de valoriser leur savoir-faire tout en s'inspirant du patrimoine local. Au total, 6 lieux de patrimoine emblématiques des Coëvrons leur étaient proposés. Les candidat.e.s devaient alors présenter une recette originale inspirée par l'histoire du site. L'objectif de Toques et Patrimoine était d'aller puiser dans les traditions, dans les listes d'ingrédients pour inventer ou réinterpréter un plat et se l'approprier. C'est ainsi que la série « Toques et Patrimoine » de 6 films a été diffusée sur les réseaux sociaux de la Communauté de communes.

Tableau 8 : Lauréats de l'Opération Toques & Patrimoine

LES 6 SITES PATRIMONIAUX DES COËVRONS	LES 6 LAUREATS DU DISPOSITIF
<ul style="list-style-type: none">• La Vallée des grottes de Saulges pour une recette inspirée du paléolithique ;• L'abbaye d'Évron pour une recette inspirée du Moyen Age ;• Les étangs du Gué de Selle et de la Fenderie pour des recettes inspirées de la pisciculture à l'œuvre sur ces sites depuis le Moyen Age ;• Le Montaigu pour une recette inspirée des repas de fêtes et de pèlerinage au 15^{ème} siècle ;• Le Château de Sainte-Suzanne pour une recette inspirée du 17^{ème} siècle ;• Les fours à chaux et les carrières pour une recette inspirée des menus ouvriers du 19^{ème} siècle.	<ul style="list-style-type: none">• Le restaurant La Taverne des grottes près du musée de Préhistoire - Vallée des grottes de Saulges avec le chef Alain MAYET à Thorigné-en-Charnie. Il présente la recette de Souris de cerf cuite au foin, accompagnée d'une purée de châtaignes et de panais aux myrtilles.• Le restaurant La Fenderie à Deux-Evailles avec le chef Quentin LEVEQUE qui présente la recette des anguilles fumées accompagnées de chips de carottes, inspirée de la basilique de la Ville d'Évron au Moyen-Age.• Le Bistrot Caf&Couette/Café des Tours à Sainte-Suzanne-et-Chammes avec la cheffe Carole-Marie GOUTELLE. Elle propose la recette Poule au pot façon "cocotte de luxe", une recette inspirée du Château de Sainte-Suzanne au 17^{ème} siècle.• Le Bistrot d'Izé à Izé, avec la cheffe Corinne BOURGUIGNON qui présente la recette de Pigeon farci aux pommes et bouillon de carottes au miel. Une inspiration qui émane des repas de fêtes et de pèlerinage au Montaigu au 15^{ème} siècle dans les Coëvrons.• Le restaurant Le Montaigu avec le chef Alain BASTARD à Hambers présente la recette de Lapin au cidre, inspirée des fours à chaux et des carrières pour les menus ouvriers du 19^{ème} siècle.• L'Hôtel-Restaurant "Le Relais du Gué de Selle" à Mézangers avec le chef Anthony DETEMMERMANN présente la recette de Pavé de sandre aux écrevisses et au beurre de foin, inspirée de la pisciculture à l'œuvre des étangs du Gué de Selle et de la Fenderie depuis le Moyen Age.

Source : Service Tourisme

Opération « MIAM, La Mayenne à croquer » : une initiative départementale qui répond à des enjeux liés à la crise sanitaire



Pour relancer l'économie du territoire dans le secteur du tourisme et de la restauration suite à la crise sanitaire, le département a lancé l'opération « **MIAM, La Mayenne à croquer** ». La seconde édition se déroule du 9 juin au 15 septembre 2021. Le principe consiste à visiter un site touristique en Mayenne pour recevoir un bon de 10 € à utiliser dans un restaurant mayennais.

Les restaurateur.rice.s partenaires s'engagent à s'approvisionner pour un tiers en produits locaux (en volume ou en chiffre d'affaires). « Les produits locaux doivent provenir exclusivement de la Mayenne ou à proximité immédiate (Sarthe, Ile et Vilaine, Maine et Loire, Orne et Manche). Sous le terme « produits locaux » est entendu l'ensemble des produits achetés directement au producteur et/ou transformés sur le territoire. »

Source : <https://www.m-mayenne.com/miam-la-mayenne-croquer>

e) Synthèse des enjeux sociétaux et environnementaux : des opportunités à saisir !

ATOUTS <ul style="list-style-type: none">• Un développement touristique en faveur du Projet alimentaire territorial : les circuits courts comme argument choc !• Un tissu associatif rayonnant.• Un patrimoine culturel, gastronomique et paysager attractif• Présence de restaurants gastronomiques et d'une restauration rapide de qualité.• Mise en valeur des actions locales dans le magazine d'information d'Évron (Portrait de producteur.rice.s locaux, de la cuisine centrale d'Évron, etc.).• De nombreuses actions et programmes en faveur de l'éducation alimentaire (ex : PNNS).	FAIBLESSES <ul style="list-style-type: none">• Opérations ponctuelles et principalement à Évron (ex : semaine de pesées au sein de la restauration collective).• L'agrotourisme, une activité de niche.• La vente directe proposée par les producteur.rice.s locaux ne sont pas forcément adaptés aux touristes (horaires, saisonnalité, etc.)
OPPORTUNITES <ul style="list-style-type: none">• Un territoire riche en opportunité pour le développement de l'agrotourisme.• La crise sanitaire a donné un élan d'innovation et de promotion des atouts du territoire.• L'agrotourisme, une demande grandissante de la part de la population française.	MENACES <ul style="list-style-type: none">• Difficultés du service tourisme à solliciter les producteur.rice.s pour prendre le temps de communiquer sur leurs activités : actions de promotion.






DU JARDIN A L'ASSIETTE avec Didier PESCHARD


Célèbre chef cuisinier du Relais du Gué de Selle pendant 38 ans, Didier PESCHARD met à l'honneur les producteur.rice.s et les restaurateur.rice.s de la Mayenne dans son livre intitulé « du Jardin à l'Assiette ». Ces derniers valorisent des produits locaux à travers une diversité de recettes appétissantes ! De la Communauté de communes des Coëvrons, nous y retrouvons une présentation de la cuisine centrale de l'hôpital d'Évron, du Relais du Gué de Selle situé à Mézangers, de la safranière à Sainte-Gemmes-le-Robert ou encore le magasin « Au panier fermier », etc.

VI. ANNUAIRE DES ACTEURS ET DES INITIATIVES DU TERRITOIRE MAYENNAIS (et alentours)

Cette cartographie a pour but d'identifier les acteurs et les initiatives du territoire en lien avec les perspectives du Projet alimentaire territorial des Coëvrons. Il reste à définir leur degré d'intervention ; présenter la démarche pour certains d'entre eux ; prévoir des réunions d'information ou de concertation afin de structurer la conduite de projet.

<u>LÉGENDE :</u>			
<u>DOMAINES D'ACTIVITÉ :</u>			
Agriculture		Restauration collective	
Environnement		Commerce	
Formation-sensibilisation		Labellisation	
Aide alimentaire		Démocratie participative	
<u>PARTENAIRES DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DES COËVRONS :</u>			
			

A

<p>Zone d'intervention : Région</p> <p>Statut : Association</p> <p>Secteur(s) : Labellisation/ Agriculture</p>	<p>ACCUEIL PAYSAN - PAYS DE LA LOIRE</p> <p>Créé en 1993, un rassemblement de paysans des départements de Loire Atlantique, Maine-et-Loire, Mayenne, Sarthe et Vendée sont à l'origine de la création de l'association Accueil Paysan Pays de la Loire. Elle est membre de la Fédération Nationale d'Accueil Paysan. Les paysans et acteurs ruraux adhérents promeuvent un mode de production agricole respectueux de l'environnement et soucieux de la qualité des produits. « Ils se veulent garants et responsable d'un patrimoine dont ils ont hérité et qu'ils légueront sans l'avoir épuisé ni altéré. ». La labellisation <i>Accueil Paysan</i> permet aux producteur.rice.s de valoriser leurs professions à travers l'accueil de consommateur.rice.s à la recherche de relations humaines, d'une alimentation de qualité et curieux de découvrir leurs savoir-faire, mode de vie et activités agricoles. Cela se traduit par des prestations d'hébergement, de restauration ou encore de vente directe de produits. Actuellement, l'association recense plus de 80 de lieux d'accueil labellisés dans la région.</p> <p><u>Rôle possible dans le Projet alimentaire territorial des Coëvrons :</u></p> <p>Le label Accueil Paysan offre l'opportunité de rendre visible les producteur.rice.s et ainsi de générer des compléments de revenus dans le but de maintenir leur activité agricole. D'autre part, cela permet de renouer avec les consommateur.rice.s de manière conviviale, de valoriser leurs métiers et promouvoir une alimentation de qualité. Accueil Paysan Pays de la Loire, en tant qu'organisme de formation et grâce à ses solutions d'accompagnement payant, accompagne les porteurs de projets à s'installer et à développer une activité de diversification agricole sur les territoires. Comme évoqué précédemment, le nombre d'exploitations labellisées sur le territoire des Coëvrons reste faible.</p>	
<p>Zone d'intervention : Département</p> <p>Statut : Association</p> <p>Secteur(s) : Agriculture</p>	<p>AFOC 53 - MAYENNE</p> <p>Cette association de formation et d'accompagnement à la gestion a été créée par des agriculteurs en 1983. Tous les agriculteur.rice.s peuvent bénéficier de leur service quel que soit la taille de leur exploitation, leur type de production, leur statut juridique ou fiscal. L'objectif est d'accompagner les agriculteur.rice.s vers une gestion autonome de leur comptabilité et gestion, et cela de manière collective. Les formations proposées s'organisent sous forme de groupe de travail dans le but d'échanger avec des confrères sur leurs expériences, confronter les points de vue... et ainsi s'apporter mutuellement des solutions ou des idées.</p> <p><u>Rôle possible dans le Projet alimentaire territorial des Coëvrons :</u></p> <p>En fonction des besoins soulevés par les agriculteur.rice.s, AFOC 53 est un acteur permettant de les accompagner à tous niveaux : « installation, projet de développement, passage en société, crises, transmission, etc. »</p>	

Zone
d'intervention :
Département

Statut :
Association

Secteur(s) :
Agriculture

ASSOCIATION DE DEVELOPPEMENT DE L'EMPLOI AGRICOLE ET RURAL EN MAYENNE - ADEARM



En 1998, les paysan.ne.s de la Confédération Paysanne de la Mayenne créent l'ADEARM avec pour vocation de promouvoir une agriculture plus autonome et créatrice d'emploi et aussi de répondre à un besoin de formation. Aujourd'hui, elle se compose de paysan.ne.s mayennais.e.s en activité, en devenir ou retraité.es. Cette structure œuvre pour le développement de l'agriculture paysanne, avec comme priorité l'installation de paysan.ne.s. ADEARM fait partie de la Fédération nationale des ADEAR (FADEAR) et participe également au réseau TACTS – Tous pour une Agriculture Citoyenne, de Territoire et Solidaire en Mayenne.

Rôle possible dans le Projet alimentaire territorial des Coëvrons :

L'ADEARM est un acteur intéressant pour le PAT des Coëvrons, ayant pour objectifs :

- Installer de nombreux-ses paysan-ne-s en Mayenne ;
- Favoriser l'émergence de projets individuels ou collectifs innovants ;
- Faire évoluer les pratiques agricoles vers un modèle respectueux des Hommes et de l'environnement ;
- Former les paysan-ne-s pour répondre aux attentes de la société ;
- Animer les territoires et développer le lien entre agriculture et société.

Plus précisément, les actions d'installation/transmission consistent :

Pour les porteurs et porteuses de projet agricole ou toutes personnes intéressées par un retour à la terre :

- Réunions d'informations collectives : s'informer sur l'installation agricole, découvrir les acteurs du monde agricole, se rencontrer et se connaître, répondre aux questions.
- Formation "De l'Idée au Projet" : 10 jours étalés sur 5 mois pour imaginer son retour à la terre, rencontrer des paysan.ne.s, avoir les éléments clés pour la suite.
- Aide à la recherche de ferme/ foncier : aide à la rédaction d'annonce de recherche de foncier et diffusion ; informations sur les fermes à transmettre ; mise en lien avec des cédants qui cherchent des repreneurs.
- Cafés installation : rencontres conviviales sur un thème lié à l'installation, avec témoignages et/ou intervenants.
- Suivi individualisé : Rendez-vous individuel pour faire le point sur le projet ; répondre aux questions ; mettre en réseau.
- Lettres d'information de l'ADEARM et de son réseau sur les événements, les formations, la législation ; des offres de fermes, d'association ou d'emploi.
- Visites de ferme en collectif : découverte de lieux ou de fermes qui présentent des opportunités d'installation.

Pour les futur.e.s retraité.e.s agricole qui veulent transmettre leur ferme :

- Réunions d'informations sur la transmission : s'informer sur la transmission agricole, les démarches, le timing, les aides possibles, écouter des témoignages.
- Formation "Anticiper la transmission de sa ferme" : 3 jours pour réfléchir et poser les choses concernant la transmission

de sa ferme et avoir un plan d'action pour la suite.

- Aide à la recherche de ferme/ foncier : aide à la rédaction d'annonce de ferme à transmettre et diffusion auprès des porteurs de projet ; mise en lien avec des repreneurs potentiels.
- Cafés transmission : rencontres conviviales sur le thème de la transmission, avec témoignages et/ou intervenants.
- Suivi individualisé : rendez-vous individuel pour élaborer une stratégie de transmission et/ou un diagnostic de d'exploitation à transmettre.

Autre projet :

Accompagnement d'un groupe d'éleveurs qui réfléchit à l'abattage mobile. Parmi eux, certains sont dans les Coëvrons.

Zone d'intervention : **Communauté de communes des Coëvrons**

Statut : **Association**

Secteur(s) : **Commerce**

ASSOCIATION « LES COMMERÇANTS AU CŒUR DES COËVRONS »

En 2013, l'association « Les Commerçants au Cœur des Coëvrons », à l'initiative d'une poignée de professionnels, crée une carte de fidélité intitulée « Les P'tits Commerces ». L'objectif est de relancer l'économie sur le territoire des Coëvrons en fidélisant les clients des commerces de proximité. Elle remporte immédiatement un franc succès. Actuellement, 16 commerces sont adhérents dont 4 liés à l'alimentation et plus de 6 000 utilisateurs réguliers. Grâce à une application mobile, les clients ont accès, en temps réel, au montant de leurs points acquis et sont informés des actions promotionnelles et des « bons plans ».



Fonctionnement de la carte : Disponible gratuitement dans les magasins partenaires, elle se présente sous forme d'une carte magnétique qui crédite automatiquement un pourcentage du montant dépensé à chaque passage en caisse. Simple d'usage, elle permet aux clients de cumuler de l'argent qui peut être dépensé à souhait et utilisé selon ses envies dans le réseau de la carte.

Actions commerciales et promotionnelles :

De nombreuses animations sont proposées aux clients pour tenter de remporter des séjours, bons d'achat et divers cadeaux. Citons le Jeu du Calendrier de l'Avent, la chasse au trésor, les journées irrésistibles et les opérations annuelles telles que « cassez votre cagnotte », « clients en or », « doublez vos points » ou encore la Fête du commerce.

Liste des commerces alimentaires adhérents :

Communes	Artisanat	Epicerie
Bais	Boucherie Charcuterie Chauveau	
Évron	Le sommelier	Au Panier fermier Epicerie du biocage

Pistes de développement :

L'association multiplie ses services en proposant prochainement un site internet pour accéder à son compte client et souhaite augmenter le nombre de structures partenaires.

Rôle possible dans le Projet alimentaire territorial des Coëvrons :

Cette action menée par l'association « les commerçants au cœur des Coëvrons » répond à l'un des enjeux d'un Projet alimentaire territorial qui est l'**ancrage territorial de l'alimentation** à travers : une relocalisation de l'économie, la promotion d'une offre alimentaire s'appuyant sur des ressources naturelles locales et une reconnexion des habitants à leur territoire. Précisons que les commerces alimentaires partenaires sont spécialisés dans la vente de produits locaux, biologiques, artisanaux et en particulier en circuit court. En plus de favoriser l'attractivité des commerces de proximité, l'association implique les grandes entreprises du territoire grâce au développement de partenariats pour les bons d'achat. Citons l'entreprise locale du secteur agroalimentaire, BEL ainsi que la société de transports BELLANGER et l'entreprise de fonderie CIRAL. La carte de fidélité est un outil intéressant à valoriser et à encourager dans le cadre du Projet alimentaire territorial. Il pourrait aussi promouvoir l'agrotourisme via des lots à gagner tels que des séjours en gîte à la ferme.

Zone
d'intervention :
Évron et Laval

Statut :
Entreprise

Secteur(s) :
Commerce

AU PANIER FERMIER

« Au panier fermier » est un magasin qui vend 100% de produits en provenance directe des producteurs et des artisans. Près de 70 producteurs sont situés dans le département, mettant à l'honneur le patrimoine et le territoire mayennais.



Rôle possible dans le Projet alimentaire territorial :

En juillet dernier, le responsable du Panier fermier s'est porté volontaire pour proposer une buvette avec des boissons et quelques encas locaux lors d'un pique-nique coorganisé par la ville d'Évron et le Nymphéa. Dans le cadre de l'organisation d'événements autour de l'alimentation, il est intéressant de pouvoir contacter cet acteur pour assurer une restauration locale.

B

Zone
d'intervention :
France

Statut :
Association

BŒUF FERMIER DU MAINE – BFM

Secteur(s) :
**Labellisation /
Agriculture**

En 1985, des éleveurs passionnés, situés dans le Maine, créent une association pour valoriser leur produit de qualité supérieur à travers un Label Rouge. L'année suivante, ils établissent un cahier des charges strictes regroupant tous les acteurs de la filière bœuf : fabricants d'aliments pour les bétails, les points de vente des viandes, les abatteurs et les distributeurs ou grossistes ainsi que les organismes certificateurs. En 1992, l'association s'identifie sous le nom « Bœuf Fermier du Maine » lui valant, quatre ans plus tard, la reconnaissance de la zone de production à l'échelle Européenne, sous le label I.G.P (Identification Géographique Protégée). En 2001, BFM adhère à l'Association Bleu-Blanc-Cœur pour « prouver aux consommateurs que les animaux consomment des produits sains, bons pour la santé des Hommes ».



Figure 43 : Carte du Maine avec les limites administratives et les principales agglomérations.



[https://fr.wikipedia.org/wiki/Maine_\(province\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Maine_(province))

Aujourd'hui, Bœuf Fermier du Maine représente 300 éleveurs de bovins, 70 points de vente variés, 11 fournisseurs de matières premières et 5 abatteurs/fournisseurs.


Évron : Siège social du BFM


Pour plus de praticité, les bureaux de l'association ont déménagé en 2014 au Mans. Toutefois, le siège social du BFM se base toujours à Évron, dans le but de conserver toute l'identité et l'histoire de la structure et ainsi éviter de se détacher de ses racines de production. BFM est notamment une émanation du Festival de la viande qui a lieu tous les ans à Évron et représente un fleuron de la production agricole locale des Coëvrons.



Rôle possible dans le Projet alimentaire territorial des Coëvrons :

Le Bœuf Fermier du Maine est un Label Rouge multi-races, d'indication géographique protégée et sans OGM. Il promeut une alimentation locale, saine et respectueuse de l'environnement, assurée par les nombreuses labellisations. Son objectif est de proposer des produits de qualité aux boucheries traditionnelles, aux grandes surfaces mais également aux collectivités et restaurants d'entreprises de la région du Maine ou Parisienne. Dans le cadre du PAT, BFM a notamment la possibilité de répondre aux besoins de la restauration collective. Une collaboration existe déjà avec l'hôpital d'Évron. L'élargir à d'autres établissements aurait tout son sens, particulièrement avec cette attache singulière entre l'association et le territoire des Coëvrons.

<p>Zone d'intervention : France</p> <p>Statut : Association</p> <p>Secteur(s) : Labellisation / Agriculture</p>	<p>BIENVENUE A LA FERME</p> <p>Créé en 1988, le réseau « Bienvenue à la ferme » a été créé par des agriculteurs qui se compose aujourd'hui de 8 000 adhérent.e.s. Il est coordonné par le service des Chambres d'Agriculture France, dans le but de développer la marque « Bienvenue à la ferme » à l'échelle nationale. Ce label est attribué aux hébergements situés sur des exploitations agricoles ou à proximité. Les gérant.e.s s'engagent à respecter les chartes de qualité de leurs prestations touristiques et agricoles.</p> <p><u>Rôle possible dans le Projet alimentaire territorial des Coëvrans :</u></p> <p>Tout comme le label « Accueil Paysan », le label « Bienvenue à la ferme » valorise l'activité agricole aux yeux des consommateur.rice.s et de générer des compléments de revenus.</p>	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

<p>Zone d'intervention : France</p> <p>Statut : Association</p> <p>Secteur(s) : Labellisation / Agriculture</p>	<p>BLEU BLANC CŒUR</p> <p>L'association Bleu-Blanc-Cœur a été créée en 2000. Elle met en place des filières agricoles responsables et durables dans le but d'améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de l'alimentation tout en respectant la santé humaine, animale et l'environnement. Les produits issus de ces pratiques agroécologiques sont apposés du logo « Bleu-Blanc-Cœur ».</p> <p>Née en 2000 de l'engagement collectif de producteurs, agronomes, consommateurs et professionnels de santé, l'association Bleu-Blanc-Cœur est une démarche agricole et alimentaire durable, encouragée par les Ministères de l'Agriculture, de la Santé et de l'Environnement. Elle fédère aujourd'hui 7000 éleveurs et 950 acteurs de la chaîne alimentaire ; avec le soutien d'une communauté grandissante de plus de 20 000 citoyens dont 3 000 professionnels de santé et 700 métiers de bouche. Forte de 5 études cliniques (2 autres sont en cours) et plus de 400 publications scientifiques prouvant son impact sur la santé, Bleu-Blanc-Cœur est devenue en 20 ans un repère pour bien manger. Il existe plus de 2400 produits issus de filières 100% françaises certifiés Bleu-Blanc-Cœur (pain, farine, œufs, lait, viandes, fromages, yaourts, légumes...) disponibles dans toute la France, alliant qualité nutritionnelle, plaisir et équilibre dans l'assiette. Tous respectent des obligations de résultats (garanties par plus de 5 000 analyses par an) permettant d'assurer aux consommateurs des produits nutritionnellement denses, élaborés dans le respect de la Terre, des animaux et des hommes.</p> <p><u>Rôle possible dans le Projet alimentaire territorial des Coëvrans :</u></p> <p>A travers le logo « Bleu-Blanc-Cœur », les producteur.rice.s valorisent leurs pratiques agricoles respectueuses de l'environnement ainsi que de la qualité nutritionnelle de leur production. Il renseigne ainsi les consommateur.rice.s sur la qualité des produits définie par le cahier des ressources de l'association.</p>	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Témoignage : « La démarche Bleu-Blanc-Cœur est une solution/un moyen pour accompagner la montée en gamme de la qualité de l'alimentation sur le territoire vers une alimentation plus saine. La démarche met en place des pratiques agricoles vertueuses, mesurées et valorisées en cohérence avec les enjeux de la loi Egalim. L'application des cahiers des ressources Bleu-Blanc-Cœur permet d'améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale des produits (jusqu'à -24% d'impact CO2/kg de produits sortis ferme vs agriculture conventionnelle). Il y a aussi un bénéfice pédagogique pour les citoyens, car le collectif Bleu-Blanc-Cœur explique et sensibilise les « consom'acteurs » à ce que représente la démarche qui a des bénéfices pour la santé de la Terre des Animaux et des Hommes. »

C

Zone
d'intervention :
Département

Statut :
Association

Secteur(s) :
**Labellisation /
Agriculture**

**Partenaire du
PAT des
Coëvrons**



CHAMBRE D'AGRICULTURE

Créé en 1924, les Chambres d'agriculture sont des établissements publics dirigés par des élus. L'ensemble des acteurs du monde agricole, rural et forestier y est représenté. Définies dans le Code rural (art. L510-1 CRPM) et amendées par Loi d'avenir de l'agriculture du 13 octobre 2014, leurs missions sont :

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



Rôle à jouer dans le Projet alimentaire territorial des Coëvrons :

Pour l'appel à projet du PNA, la Chambre d'agriculture de la Mayenne soutient pleinement la Communauté de communes des Coëvrons dans sa démarche. Elle a affirmé qu'elle sera présente dans les différentes phases de travail du PAT pour le mener à bien. Une équipe de proximité de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire travaille sur le territoire des Coëvrons. Les enjeux et projets fixés sont :

- « Agir pour le renouvellement des générations d'agriculteurs ;
- Promouvoir une alimentation locale sur le territoire ;
- Impliquer l'agriculture, dans la construction et la mise en œuvre du Plan Climat Air Energie Territorial ;

- Développer les collectifs d'agriculteurs sur le territoire. »

Il faut savoir que la Communauté de communes des Coëvrons fait partie des cinq territoires pilotes retenus par le Conseil régional des Pays de la Loire pour répondre aux enjeux de la **transmission des exploitations agricoles**, faisant référence au premier enjeu évoqué ci-dessus. La Chambre d'agriculture Pays de la Loire coordonne ce dispositif, avec le syndicat professionnel agricole des Jeunes Agriculteurs. Une première réunion du Comité de pilotage a eu lieu fin juin, dressant les atouts et limites du territoire. Une réflexion sur les objectifs à atteindre et les acteurs potentiels à intégrer dans le groupe d'appui local coopératif a été amorcée. Dans la cadre de l'axe 1 « Soutenir une gestion durable et équitable des filières agricoles » du PAT, la Chambre d'agriculture accompagne les agriculteur.rice.s à **réduire leur empreinte carbone** grâce à l'outil de diagnostic CAP'2ER qui permet d'identifier des leviers d'actions concrets.

Par ailleurs, la Chambre d'agriculture accompagne la **restauration collective** au respect de la loi Egalim. Une première rencontre a eu lieu en octobre dernier avec cinq cuisiniers des cuisines centrales d'Évron et de Montsûrs, trois directeurs de collèges (public et privé), une élue, un producteur, un technicien du CIVAM Bio ainsi que l'animatrice du Contrat local de santé des Coëvrons. Ce temps d'échanges a permis de repérer le niveau d'avancement et d'appropriation de la loi Egalim par ces acteurs mais également de lancer une dynamique de réflexion au sujet de la qualité d'approvisionnement, la nutrition, le gaspillage alimentaire, l'information des usagers, la substitution des plastiques, etc. Une seconde rencontre est envisagée pour proposer et former les responsables de cuisine à un outil de calculs des produits durables et de qualité.

Présentation de l'équipe du territoire des Coëvrons :

https://extranet-pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Pays_de_la_Loire/023_Extra-Pays-de-la-loire/Vos-chambres/53/MAYENNE_Territoire_des_Coevrons_presentation.pdf

Zone
d'intervention :
Département

Statut :
Coopérative

Secteur(s) :
Agriculture

COOPERATIVE D'INSTALLATION EN AGRICULTURE PAYSANNE - CIAP 53

La Coopérative d'installation en agriculture paysanne vise à la réussite des installations agricoles, de permettre l'accès au foncier et à l'aménagement du territoire et d'intégrer des installations innovantes dans la dynamique locale d'un territoire. La CIAP Pays de la Loire accompagne les **porteurs de projet du département qui souhaitent approfondir leur maîtrise de l'agriculture biologique** et capitaliser en vue d'une future installation (foncier, financement, commercialisation). La CIAP ou ses partenaires (foncier, matériel, encadrement) **mettent à disposition des espaces agricoles tests permanents en agriculture biologique**. Sous le statut de stagiaire de la formation professionnelle, ces porteurs de projet sont indemnisés par Pôle emploi ou la région. Pendant un an, ils suivent la **formation Paysan créatif** organisée par la CIAP ; sont encadrés par un paysan référent technique sur le site ainsi qu'un producteur référent en activité ; une commission technique maraîchère apporte également son soutien en fonction des besoins (soutien technique,



échanges, ancrage dans la profession et le territoire, etc.). La CIAP est aussi couveuse d'entreprises assurant l'hébergement juridique, fiscal et comptable de l'activité économique.

Rôle possible pour le Projet alimentaire territorial des Coëvrons :

La CIAP remarque une demande croissante de personnes en reconversion souhaitant bénéficier de leur accompagnement et d'une installation sur un espace test. Plus de 60% des stagiaires ont ensuite leur propre installation. Ce dispositif serait une belle opportunité pour le développement de l'agriculture biologique au sein des Coëvrons. Pour combiner les enjeux soulevés par la Régie des eaux, ces espaces agricoles tests pourraient être situés sur des zones de captage prioritaire.

Zone
d'intervention :
Département

Statut :
Association

Secteur(s) :
Agriculture

CIVAM AD 53

Une trentaine d'agriculteur.rice.s décident de créer en 2010, le CIVAM Agriculture Durable de la Mayenne pour défendre « les systèmes autonomes, économes et durables, basés sur l'échange de savoir. » et promouvoir « un monde rural facteur de cohésion sociale ». Cette association se compose actuellement de 90 adhérent.e.s, 4 salarié.e.s et une centaine d'agriculteur.rice.s dont des éleveur.euse.s de bovins laitiers ou allaitants, de caprins et d'ovins. Chaque année, une cinquantaine de journées de formation et demi-journées techniques sont organisées.



Rôle possible dans le Projet alimentaire territorial des Coëvrons :

LE CIVAM AD 53 participe à l'élaboration des stratégies des PAT et encourage « la transition de l'agriculture vers des modes de production agroécologiques pour relever le défi d'une alimentation durable. ».

Zone
d'intervention :
Département

Statut :
Association

Secteur(s) :
**Partenaire du
PAT des
Coëvrons**

CIVAM BIO 53

Depuis près de 30 ans, le CIVAM BIO 53 agit pour le développement de l'agriculture biologique dans le département, à travers trois champs d'action : l'accompagnement des producteur.rice.s bio ; l'information auprès du grand public et le développement de l'agriculture biologique.

L'association regroupe environ 200 adhérents, principalement des agriculteur.rice.s bio de la Mayenne. Sur le site internet, une carte interactive ainsi qu'un guide des produits bio mayennais sont mis à disposition pour aider les consommateur.rice.s dans leur recherche de produits bio et locaux.

Les missions du CIVAM BIO :



• **Civam BIO 53** •
Les Agriculteurs **BIO** de la Mayenne



- **Développer l'Agriculture Bio** en apportant un appui technique aux agriculteurs et en s'impliquant dans la structuration des filières (groupes d'échanges techniques et formations) ; Groupes d'échanges : Maraichage, grandes cultures, transfo lait, pains...
- **Accompagner les porteurs de projets** et les candidats à la conversion et à l'installation (formations, portes ouvertes...)
- **Sensibiliser le grand public à la Bio** à travers la mise en œuvre de manifestations et de moyens de communication ;
- **Accompagner le développement** de la production et de la consommation des produits bio sur le territoire (restauration collective, circuits courts, filières territoriales).

Rôle à jouer dans le Projet alimentaire territorial des Coëvrons :

Le CIVAM Bio 53 a apporté son soutien à la Communauté de communes des Coëvrons, dans le cadre de l'appel à projets du PNA et souhaite l'accompagner dans la réflexion du PAT. Cette structure associative présente de nombreuses compétences et outils répondants aux enjeux d'un PAT tels que : la présentation et le développement de la biodiversité végétale y compris arboricole ; le développement de filières commerciales locales ; l'installation et transmission de fermes viables sur le territoire ; la vulgarisation autour d'une éducation à une alimentation saine, locale et de saison ; etc.

Zone d'intervention :
Communauté de communes des Coëvrons

Statut :
Instance de démocratie participative

Secteur(s) :
Démocratie participative

Partenaire du PAT des Coëvrons

CODEV

En 2020, dans la continuité du travail amorcé par le groupe de travail « circuits-courts », très concerné par la nécessité d'œuvrer pour le développement d'une alimentation locale, durable et de qualité dans les Coëvrons, **le CODEV s'est auto-saisi de l'enjeu essentiel que représente la mise en place d'un Projet Alimentaire de Territoire (PAT)**. Un groupe de travail spécifique PAT a remplacé le groupe de travail « circuits-courts » et se réunit régulièrement sur le sujet. Il regroupe sept membres volontaires du CODEV issus de la société civile : enseignant, agriculteur ou ancien agriculteur, éleveur, acteur social, retraités, etc. qui souhaitent participer activement à la réflexion et à la mise en place d'un PAT au sein de la Communauté de communes. Une première réunion entre le CODEV et l'ensemble des services de la Communauté de communes des Coëvrons concernés par le PAT a été organisée en novembre 2020. La 3C s'est engagée à recruter un.e stagiaire pour la mise en place d'un PAT.

Afin d'engager une réflexion partagée et de se former une vision commune du PAT, le groupe de travail PAT du CODEV a organisé un webinar le jeudi 11 mars 2021 : « PAT, quelles pratiques en Mayenne ? » où sont intervenus Moïse Cornée (CIVAM Bio), Fanny Cordier (GAL Sud Mayenne – animatrice PAT) et Claire Delalande (ADEME – référente PAT). A ce webinar ont été conviés tous les membres du CODEV, les services de la 3C ayant participé à la première réunion de novembre 2020 ainsi que Julie Tressel, stagiaire nouvellement arrivée, en charge de la mise en place du PAT. Enfin, des réunions du groupe de travail PAT s'organisent régulièrement. Par exemple, elles ont permis de préciser des définitions fondamentales (cf. point II.b) dictionnaire alimentaire) relatives à l'alimentation locale, durable et de qualité telles

(à l'origine de la création du PAT des Coëvrons)



qu'envisagées par le CODEV des Coëvrons dans un PAT ou encore de se concerter sur les axes d'actions ainsi que le rôle du CODEV et de la stagiaire dans la démarche PAT de la 3C.

Le groupe de travail PAT a exprimé clairement son souhait d'être impliqué dans le comité de pilotage du Projet alimentaire territorial des Coëvrons.

Rôle à jouer dans le Projet alimentaire territorial des Coëvrons :

Il sera défini à l'issue d'une réunion de concertation courant septembre, dans le cadre de la réflexion sur la gouvernance alimentaire locale.

Zone d'intervention :
Département

Statut :
Collectif d'associations

Secteur(s) :
Partenaire du PAT des Coëvrons




COLLECTIF BOCAGE 53

Créé en juin 2018, le Collectif Bocage 53 lutte pour la protection du bocage en Mayenne. Ce collectif se compose d'une trentaine de membres individuels ainsi qu'une vingtaine d'associations : Fédération pour l'Environnement en Mayenne (FE53), Mayenne Nature Environnement, Les Chemins de traverse 53 (LCDT-53), Défense de la Charnie, Préaux environnement, Pays de Loiron environnement, les amis de la Vaudelle, Mayennais gardons nos arbres, les mains vertes, etc. L'objectif de cette structure est de réhabiliter les haies dans le département, avec pour principes fondateurs : PROTÉGER, MAINTENIR, RÉTABLIR. Ses missions sont :


- Agir comme sentinelle de l'environnement (bocage et biodiversité) ;
- Rassembler les forces actives mayennaises ;
- Agir pour le bien commun auprès des élus et des acteurs du territoire.

Rôle à jouer dans le Projet alimentaire territorial des Coëvrons :

Le Collectif Bocage 53 soutient le Projet alimentaire territorial des Coëvrons. Il souligne l'importance fondamentale de deux points clés de la pérennité du PAT et bien au-delà : l'action sur le modèle agricole à venir et sur le bocage. Il ajoute que les trois critères alimentaires -*quantité, qualité et diversité*- existants encore sur le territoire de la 3C ne pourront trouver leur pérennité que dans le maintien et la restauration de l'écrin et du socle constitué par le Bocage.

<p>Zone d'intervention : Communauté de communes des Coëvrons</p> <p>Statut : Association</p> <p>Secteur(s) : Education - sensibilisation</p>	<p>LA CORNE D'ABONDANCE DES COËVRONS</p> <p>Créée en 2000, cette association sociale et d'entraide propose diverses activités tout public sur les communes de Bais, Évron, Montsûrs, Sainte Suzanne et Vaiges. Exemples d'activités proposées :</p> <ul style="list-style-type: none">• Des échanges de savoirs autour de l'apprentissage de compétences, dans une ambiance conviviale : menuiserie et petits bricolages, informatique, travaux d'aiguilles, art floral et autres créations manuelles.• Des sorties culturelles avec la découverte de spectacles, d'expositions, la visite de sites, l'initiation à l'art naïf...• Des projets autour du bien-être et de la santé avec l'action « Un temps pour soi », de l'information sur l'équilibre alimentaire, un atelier théâtre, des séances de relaxation...• Des échanges de savoirs intergénérationnels où l'on s'initie à des recettes de cuisine, des jeux, mais aussi des visites à partager avec les petits et les grands. <p><u>Rôle possible dans le Projet alimentaire territorial des Coëvrons :</u></p> <p>La Corne d'Abondance des Coëvrons est un acteur incontournable pour la mise en place d'actions de sensibilisation, d'ateliers cuisine, etc. dans le but de promouvoir une éducation à tout âge à l'alimentation et au goût.</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------


D

<p>Zone d'intervention : Région</p> <p>Statut : Association</p> <p>Secteur(s) : Formation – Sensibilisation</p>	<p>DU PAIN SUR LA PLANCHE</p> <p>Créée en 2008, cette association regroupe des diététicien.ne.s indépendants de Loire Atlantique, des cuisiniers et par des acteurs de l'activité physique. Le siège se situe à Nantes mais les membres sont répartis sur les 5 départements suivants : Loire Atlantique, Maine & Loire, Mayenne, Sarthe et Vendée. Ils interviennent dans le champ de la prévention primaire en promotion et éducation de la santé en lien avec la nutrition (alimentation et activités physiques). Sous forme d'ateliers nutrition, l'association accompagne les structures accueillant les enfants, adolescents, jeunes adultes, actifs retraités, etc. qui ressentent le besoin d'être rassurés ou d'approfondir leurs pratiques alimentaires ou professionnelles.</p> <p><u>Rôle possible dans le Projet alimentaire territorial des Coëvrons :</u></p> <p>Le projet alimentaire territorial vise à accompagner le changement des pratiques alimentaires, à travers une éducation alimentaire à tout âge. Tout comme l'association <i>La Corne d'Abondance</i>, cette association est un acteur à solliciter dans le cadre d'un programme pédagogique autour du « bien manger ».</p>	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

E


Zone d'intervention : Communauté de communes des Coëvrons	<p>ES.PA.DON</p> <p>Cette épicerie sociale se situe à Évron. Cette année, elle regroupe une vingtaine de bénévoles. L'accès à ce service est réservé aux résidents de la Communauté de communes des Coëvrons et détenant un document délivré par l'Antenne de solidarité, le CCAS d'Évron ou le Nymphéa, Habitat Jeunes Services. En 2020, près de 6 000 passages ont été comptabilisés au sein de l'épicerie.</p>
Statut : Association	<p>L'épicerie est approvisionnée à la fois par les dons alimentaires des grandes surfaces et l'achat de produits adaptés aux besoins exprimés par les bénéficiaires via les recettes récupérées par la vente des produits alimentaires à un coût de 10% du prix d'achat initial.</p>
Secteur(s) : Aide alimentaire	<p><u>Rôle possible dans le Projet alimentaire territorial des Coëvrons :</u></p> <p>En plus d'être une épicerie sociale, un espace de discussion et de pause-café est offert aux bénéficiaires. Cette ambiance est propice à la création d'animations autour de l'alimentation pour répondre à l'un des objectifs du PAT qui est de faciliter l'accès, à la fois physique et social, à une alimentation de qualité pour tous. Les bénévoles de l'association sont des interlocuteurs à solliciter pour sensibiliser les bénéficiaires aux enjeux de la nutrition, proposer des ateliers cuisine, etc.</p>

L

Zone d'intervention : Département	<p>LA LEGUMERIE 53</p> <p>L'idée de créer une Légumerie est venue d'Elisabeth De Vitton, directrice de la Légumerie et Denis Le Métayer, responsable de la restauration collective au Conseil Départemental souhaitant répondre à trois enjeux : L'insertion professionnelle des femmes, la valorisation de produits locaux ainsi que l'amélioration de la restauration collective, grâce à des légumes frais. En 2014, la Légumerie 53 voit le jour à Laval, accompagnée par l'association d'insertion GENIE (Gestion des espaces naturels pour l'insertion et l'emploi) et soutenue par le Conseil Départemental. Elle inspire rapidement d'autres départements. Ce projet est notamment primé par le ministère de l'Agriculture en 2018.</p>	
Statut : Association	<p><u>Fonctionnement :</u></p> <p>Une quinzaine de producteurs mayennais approvisionnent la légumerie, en fonction des saisons. Près de 80% de produits du département sont transformés, dans l'optique d'être « au plus proche de l'assiette ». En tant que chantier d'insertion, elle emploie aujourd'hui plus d'une vingtaine de salarié.e.s qui transforment, conditionnent et livrent des légumes, prêts à l'emploi. La qualité des produits est conservée grâce à un conditionnement sous vide et une livraison directement chez le client.</p>	

<p>Zone d'intervention : Communauté de communes des Coëvrons</p> <p>Statut : Lycée professionnel privé</p> <p>Secteur(s) : Formation – Sensibilisation</p>	<p>LYCÉE TECHNO AGRICOLE PRIVE D'ORION</p> <p>Le lycée d'Orion propose des parcours de formation de la 4ème au BTS. Il se situe à Évron et accueille entre 220 et 250 élèves. En ce qui concerne la restauration scolaire, un prestataire livre les repas pour environ 120 convives. La part de produits bio et en circuit court est estimée entre 40 et 50%. Une table de tri sélectif est installée depuis plusieurs mois dans le self de l'établissement scolaire.</p> <p>Rôle possible dans le Projet alimentaire territorial :</p> <p>Le lycée Orion prépare l'ouverture d'un BTS Développement des territoires ruraux en alternance (BTS DATR). Cette formation se veut professionnalisante par de multiples biais dont des modules pratiques, notamment la réalisation d'un diagnostic de territoire (par exemple, sur un diagnostic ciblé, les étudiants peuvent faire des recherches bibliographiques, de l'analyse de données, des enquêtes de terrain) ainsi que l'animation de projet (par exemple : dans le cadre de l'organisation d'un évènement, les étudiants peuvent effectuer : recherche de sponsors, recrutement de bénévoles, animation de la journée, accueil). Le Projet alimentaire territorial peut offrir un terrain de découverte et d'apprentissage aux étudiants (ex : organisation de la semaine de développement durable). De plus, des actions réalisées dans le cadre des formations peuvent être valorisées dans le cadre du PAT. En effet, un projet de permaculture est prévu dans l'enceinte de l'établissement ou encore un marché éphémère est organisé chaque année par les élèves du Bac pro Services aux personnes et aux territoires.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

M

<p>Zone d'intervention : Département</p> <p>Statut : SCIC</p> <p>Secteur(s) : Restauration collective</p> <p>Partenaire du PAT des Coëvrons</p>	<p>MANGER BIO 53</p> <p>En 2011, des producteurs transformateurs du département créent une plateforme de commercialisation de leurs produits à destination de la restauration collective ; aujourd'hui au nombre de 40 producteurs bio. Six ans plus tard, l'association de producteurs MB53 devient une Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) dans le but d'associer l'ensemble des acteurs (clients, collectivités, partenaires financiers, particuliers, etc.) dans une démarche de qualité et de relocation de l'alimentation.</p> <p>Manger Bio 53 permet aux acteurs de la restauration collective de la Mayenne d'intégrer dans leurs menus des produits bio de qualité, en circuit court. Actuellement, plus de 100 établissements du département s'y approvisionnent régulièrement. Cette structure coopérative se donne pour missions de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Développer sur la Mayenne un réseau de distribution locale, partie prenante de l'Économie Sociale et Solidaire, proposant une offre de produits 100 % Bio, solidaires et prioritairement Locaux ; • Rendre accessible à tous une alimentation saine et de qualité bio exigeante ; • Rapprocher les lieux de production des lieux de consommation et ainsi limiter le poids écologique des transports ; • Relocaliser la production agricole en garantissant un volume et un prix convenus avec les producteurs ; 	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------



- Permettre à tous les acteurs de ces filières – producteurs, transformateurs, salariés, partenaires - de s’accomplir dans leurs missions.

Rôle possible dans le Projet alimentaire territorial des Coëvrons :

L’ambition de Manger Bio 53 de développer localement des produits biologiques en circuits courts à toutes les catégories sociales à travers la restauration collective s’est concrétisée notamment grâce aux Projets alimentaires territoriaux de Haute et Sud-Mayenne. Dans le cadre de l’appel à projets du PNA, la structure a affirmé leur soutien à l’émergence du PAT des Coëvrons. D’autant plus que Manger Bio 53 approvisionne déjà plusieurs établissements à Évron, dont la cuisine centrale et le collège-lycée Raoul Vadepiéd.

Zone
d’intervention :
Département

Statut :
**Entreprise
d’insertion**

Secteur(s) :
**Restauration
collective**

MAYON COURT

En 2018, la Légumerie 53 développe un nouveau concept : « Une plateforme logistique équitable entre les producteurs, les transformateurs et la restauration hors domicile en Mayenne. ». Œuvrant aux mêmes objectifs que la Légumerie, Mayon court est une entreprise d’insertion qui propose aux personnes éloignées de l’emploi de se former au métier de livreur ou de préparateur de commandes. Mayon court s’approvisionne auprès des producteurs mayennais, selon un cahier des charges précis. Il prend en compte la proximité, la qualité et la rigueur de production. Mayon court s’adresse à tous les professionnels de la restauration hors domicile : les restaurateurs, les cuisiniers de collectivité ou encore les traiteurs. Actuellement, ils représentent 26 sites de distribution soit environ 800 repas par jour.



Rôle possible dans le Projet alimentaire territorial des Coëvrons :

Mayon Court et la Légumerie 53 répondent à de nombreux enjeux soulevés par le diagnostic alimentaire des Coëvrons :

- Garantir aux agriculteurs une rémunération au juste prix ;
- Développer l’agriculture locale ;
- Accéder facilement à une large gamme de produits locaux et de qualité pour les cuisiniers ;
- Proposer un service de proximité souple et réactif : produits frais transformés sur commande, simplification de réception et de facturation ;
- Améliorer la qualité de la restauration.

Acteurs des circuits-courts valorisant les produits locaux, ils sont de véritables atouts pour le Projet alimentaire territorial des Coëvrons. La structure travaille déjà auprès de la restauration collective et quelques traiteurs des communes de Montsûrs, Bais et Évron.

R

Zone
d'intervention :
**Communauté
de communes
des Coëvrons**

Statut :
**Etablissement
public local**

Secteur(s) :
**Environnement
/ Agriculture**

**Partenaire
du PAT des
Coëvrons**



REGIE DES EAUX DES COËVRONS

La Régie des Eaux Coëvrons est un organisme gérant les cycles de l'eau et de l'assainissement sur le territoire de la Communauté de communes de Coëvrons. Elle répond à l'une des compétences de la 3C qui est « eau et assainissement ». En tant que porteur du contrat territorial des captages prioritaires de l'Est mayennais, la régie des eaux des Coëvrons (REC) a pour mission de préserver la qualité de l'eau potable sur les aires d'alimentation de captages prioritaires. A ce titre, la REC a développé et mis en place un ensemble d'actions agricoles visant à diminuer les flux d'azote, l'usage de produits phytosanitaires, mais également à améliorer la qualité des sols en travaillant sur le taux de matière organique et la couverture des sols. Elle s'est également investie dans l'aménagement du territoire via la plantation de 14,5 km de haies entre 2017 et 2020. Ce travail est conduit en partenariat avec les 55 agriculteurs engagés dans cette démarche via leur réseau de parcelles référentes, et les agriculteurs référents. La REC est porteuse des MAEC « enjeu eau » depuis 2017. La régie des eaux travaille activement sur la création de paiements pour services environnementaux privés qui viendraient rémunérer les pratiques environnementales vertueuses pour la qualité de l'eau via 5 grands critères agronomiques :

- A- Le bilan humique du sol,
- B- La couverture des sols,
- C- La gestion des prairies.
- D- Diminution des intrants azotés,
- E- Diminution des pesticides.

Dernièrement, impulsé par la demande des agriculteurs du territoire, la Régie souhaite s'engager dans le développement d'une filière bovine « verte » qui protège notre eau, via la mise en place d'un label par exemple, ou un travail en partenariat avec un label existant. Le développement d'autres filières à bas niveau d'intrants sont également à l'étude. Un travail en lien avec la SAFER est également en cours, la transmission sur nos territoires étant un enjeu crucial. La REC souhaite notamment développer l'agriculture biologique, en rendant prioritaire ce type d'agriculture en cas de transfert de foncier les aires d'alimentation de captage et les bassins versants.



Rôle à jouer dans le Projet alimentaire territorial :

La création du partenariat entre le Contrat territorial de reconquête de la qualité de l'eau et le PAT est une belle opportunité de travailler de manière constructive et permet d'accroître les possibilités d'actions de chacun, notamment au développement de filières précédemment énoncées.

Zone
d'intervention :
Département

RESEAU LOCAL 53

Créée en 2016, le Réseau LOCAL 53 a été élaboré par l'Association des maires, le Conseil départemental et la Chambre d'agriculture de la Mayenne. L'objectif de cette structure est de : « promouvoir la valorisation et la consommation de produits agricoles de proximité et de qualité au sein des établissements de restauration collective », en mettant en réseau et en fédérant les acteurs autour de cette démarche d'introduction de produits locaux et de qualité ainsi qu'en faisant émerger les projets innovants.

Statut :
Association

Secteur(s) :
**Restauration
collective**

Rôle possible dans le Projet alimentaire territorial :

Le Réseau LOCAL 53 accompagne les élus, chefs de cuisine, gestionnaires et producteurs dans l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux.

Zone
d'intervention :
Département

RESEAU TACTS 53


Le réseau « Tous pour une Agriculture Citoyenne de Territoire et Solidaire en Mayenne » réunit 12 structures associatives et coopératives qui contribuent à la richesse des projets agricoles et au développement d'une agriculture plus durable. Cette structure se constitue de l'association Accueil Paysan Pays de la Loire, ADEARM, AFOC 53, le Collectif Bocage 53, la CIAP 53, le CIVAM Agriculture Durable 53, CIGALES, Manger Bio 53, Mayenne Nature Environnement, Terres de liens Pays de la Loire et Solidarité Paysans 53.

Statut :
Association


Secteur(s) :
Agriculture

Rôle possible dans le Projet alimentaire territorial :

Le réseau LOCAL 53 propose l'accompagnement des acteurs des territoires ruraux à toutes les étapes de leur projet agricole ou rural, de l'émergence de l'idée à la transmission d'une exploitation, en passant par la formalisation technico-économique ou encore l'installation. Des forums sont aussi dans le département.

<p>Zone d'intervention : Communauté de communes des Coëvrons</p> <p>Statut : Association</p> <p>Secteur(s) : Aide alimentaire</p>	<p>LES RESTOS DU CŒUR</p> <p>Les restos du cœur, la célèbre association créée par Coluche, distribution alimentaire et d'aide à la personne est présente à Évron. Elle est installée dans le hall des Grands Prés, du mardi au vendredi matin de 9h à 11h30 de décembre à fin mars.</p> <p>Rôle possible dans le Projet alimentaire territorial :</p> <p>Dans le cadre du plan d'actions du PAT, cette association est un acteur potentiel pour faciliter l'accès, à la fois physique et social, à une alimentation de qualité pour tous.</p>	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

S


<p>Zone d'intervention : Département</p> <p>Statut : SCIC</p> <p>Secteur(s) : Energie / Agriculture</p>	<p>SCIC MAYENNE BOIS ENERGIE</p> <p>Depuis 2008, Mayenne Bois Energie gère l'approvisionnement en bois-décheté sur un réseau de plateformes locales, à destination des chaudières à fort rendement énergétique et automatisées. Cela représente 12 plateformes réparties sur le département dans le but d'optimiser les déplacements entre les sites de production et de consommation, dans un rayon d'une vingtaine de kilomètres et de répondre ainsi à cet enjeu de circuit court. Sous le statut de Société coopérative d'intérêts collectifs (SCIC), elle regroupe dans son capital des producteurs de bois, des utilisateurs de chaufferies bois des Communautés de communes, des salarié.e.s et des membres de soutien. En tant qu'acteur de l'économie locale et solidaire, cette coopérative valorise les bois issus de chantiers d'insertion (Copainville, Etudes et chantiers, etc.).</p>	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------

Placer au cœur de son activité, l'accompagnement des agriculteur.rice.s dans la gestion durable de leurs haies bocagères y est primordial pour faire évoluer les pratiques et donner un réel intérêt à l'agriculteur.rice d'entretenir sa haie. En ce sens, la haie devient une source de financement et non de désagrément. Les formations de groupe d'agriculteur.rice.s organisées les informent sur le fonctionnement d'une haie, la manière de la gérer (Quand ? Comment ? Coût ?) ainsi que les débouchés possibles en fonction des essences présentes sur l'exploitation, etc. La filière leur assure une juste rémunération à la hauteur du service rendu pour la Collectivité (préservation de la qualité de l'eau, de la biodiversité, des paysages, etc.).


A l'heure actuelle, 140 agriculteur.rice.s ont intégré la filière et une soixantaine sont en attente. La volonté d'engagement des agriculteur.rice.s est plus forte que le développement des débouchés sur le territoire alors que des filières de valorisation existent.

Rôle possible dans le Projet alimentaire territorial des Coëvrons :



Au sein de la Communauté de communes, une plateforme de stockage est implantée à Évron. Après les chantiers de déchiquetage, le bois y est livré directement par les agriculteur.rice.s et ensuite géré par Mayenne Bois Energie. Depuis 2016, la ville d'Évron est dotée d'une chaufferie Biomasse et d'un réseau de chaleur alimentant de nombreux bâtiments communaux (mairie, école, gymnase, centre socio-culturel, salles polyvalentes) et intercommunaux (piscine), des logements sociaux, l'hôpital et l'EHPAD, deux lycées, une congrégation, un collège. Pour rappel, ce réseau de chaleur consomme entre 3 000 et 4 000 tonnes de bois par an dont 200 tonnes proviennent du bois bocager soit à peine 10% du combustible nécessaire. Seulement 4 agriculteur.rice.s du territoire bénéficient de ce débouché économique. Le reste est fourni par une plateforme située en Ille-et-Vilaine. Des pistes d'amélioration sont à envisager dans le but de valoriser davantage le bocage local dans une filière bois-énergie de proximité.

Zone d'intervention : Communauté de communes des Coëvrons	Secours alimentaire des Coëvrons Les denrées alimentaires sont distribuées par colis le jeudi de 14h15 à 15h15 à la salle socio-culturelle de Sainte-Suzanne et Chammes. Elles proviennent de la banque alimentaire située à Laval. Une trentaine de familles bénéficie de cette aide alimentaire.
Statut : Association	<u>Rôle possible dans le Projet alimentaire territorial :</u> Tout comme les deux autres associations d'aide alimentaire sur le territoire, le secours alimentaire est un acteur à solliciter pour répondre à l'objectif suivant du PAT : faciliter l'accès, à la fois physique et social, à une alimentation de qualité pour tous
Secteur(s) : Aide alimentaire	
Zone d'intervention : Région	SOLAAL : SOLidarité des producteurs Agricoles et des filières Alimentaires L'association SOLAAL Pays de la Loire, membre du réseau national SOLAAL met en lien les acteurs de la filière agricole et agroalimentaire avec les associations d'aide alimentaire pour faciliter les dons alimentaires. Elle contribue à l'équilibre nutritionnel des bénéficiaires et à lutter contre le gaspillage alimentaire.
Statut : Association	
Secteur(s) : Aide alimentaire	<u>Rôle possible dans le Projet alimentaire territorial :</u> Cette association permet l'approvisionnement des structures d'aide alimentaire en produits frais. Cela réduit la fracture alimentaire. Dans le cadre du PAT, SOLAAL est un acteur intéressant pour promouvoir une alimentation saine, équilibrée et de qualité aux personnes en situation de précarité. L'association souhaite mettre en place des projets liés à l'aide alimentaire en travaillant avec les acteurs locaux notamment au travers d'études pour faciliter l'organisation des dons entre les entreprises agricoles et les associations.
Zone d'intervention : Département	SOLENAT : Sol, environnement, agriculture, territoire Créée par la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire, la FRSEA, les Jeunes agriculteurs et les cinq FDSEA de la région, en mai 2020, cette association propose aux acteurs privés et publics de financer des services environnementaux mis en place par des agriculteur.rice.s volontaires. Par exemple sur le territoire des Coëvrons, l'entreprise MB Pack implantée à Vaiges compense ses émissions de gaz à effets de serre liées aux déplacements des commerciaux en contribuant financièrement à un projet de séquestration de carbone, en partenariat avec Solenat.
Statut : Association	
Secteur(s) : Environnement	

Zone d'intervention : Département	SYNERGIES 53 L'association SYNERGIES 53 agit en faveur de la maîtrise des énergies, le développement des énergies renouvelables et plus largement des démarches de développement durable. Elle encourage « la prise de conscience des acteurs locaux (citoyens, collectivités, associations, et autres structures...) de l'urgence d'agir face au contexte climatique. ».
Statut : Association	
Secteur(s) : Environnement	Rôle possible dans le Projet alimentaire territorial : L'association accompagne tout type d'acteurs (associations, collectivités, entreprises, etc.) dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Pour mener des ateliers de sensibilisation voire impulser une démarche de réduction du gaspillage alimentaire au sein de la restauration collective, cette association peut répondre à ce besoin.

Zone d'intervention : Communauté de communes des Coëvrons	STRUCTURE REGIONALE D'APPUI ET D'EXPERTISE NUTRITION Créée en 2016, la Structure régionale d'appui et d'expertise (SRAE) Nutrition intervient dans la promotion de la santé en matière de nutrition (alimentation et activité physique) ainsi que le dépistage et la prise en charge des troubles alimentaires (obésité et dénutrition). Elle se compose de neuf professionnels qui interviennent en Pays de la Loire.	
Statut : Association		
Secteur(s) : Formation - sensibilisation	Rôle possible dans le Projet alimentaire territorial : Les champs d'actions de cette structure répondent aux besoins des acteurs du territoire œuvrant en faveur du Projet régional de Santé de l'Agence Régionale de Santé des Pays de la Loire, du Programme National Nutrition Santé, du Plan National Obésité ou encore du Plan Régional Sport Santé Bien-être. La Communauté de communes des Coëvrons.	

T

Zone d'intervention : Département	TERRE DE LIENS PAYS DE LA LOIRE Créé en 2010, l'association Terre de liens Pays de la Loire se constitue « d'agriculteurs bio, des consom'acteurs et des acteurs du monde agricoles soutenant l'agriculture biologique et paysanne, avec une ambition commune : promouvoir l'accès collectif au foncier agricole et accompagner, soutenir et installer des agriculteurs bio sur les pays de la Loire. ».	 
Statut : Association		
Secteur(s) : Agriculture	Rôle possible dans le Projet alimentaire territorial : Pour répondre aux objectifs fixés dans le volet agricole du plan d'actions du PAT, cette association est un acteur à solliciter pour « accompagner le volet foncier de projets d'installation ou de maintien sur parcelle de paysans en agriculture biologique », « promouvoir l'achat collectif de foncier agricole » ou encore l'organisation d'évènements de sensibilisation auprès de la population (ciné-débats, stands, conférences, ...) et des élus (rencontres, conférences).	

VII. LA STRATÉGIE ALIMENTAIRE DES COËVRONS



a) Le Troc d'idées entre acteurs : une base de réflexion

A la fin du questionnaire, chaque acteur avait la possibilité d'exprimer leurs attentes, en termes de projets autour de l'alimentation locale, en direction des autres catégories d'acteurs. Par exemple, les producteur.rice.s ont fait des propositions pour la restauration collective, la population et les commerces de proximité. Autrement dit, cette restitution est la simulation d'un temps d'échanges entre ces acteurs locaux. Il en résulte des pistes de réflexions déterminantes pour l'élaboration du plan d'actions du PAT. En effet, de nombreuses attentes des quatre acteurs cibles se complètent, mettant en lumière une vision commune pour l'avenir de leur territoire au sujet de l'alimentation. Cela révèle tout l'intérêt d'organiser des forums citoyens, des tables rondes multi-acteurs et plus globalement des événements fédérateurs pour co-construire le Projet alimentaire territorial des Coëvrans.

A savoir que les projets soulevées sont ceux partagés par un nombre significatif de participant.e.s ou pertinents dans le cadre du PAT, dont chacune des citations retenues en résumé l'idée générale. Elles ont pu faire l'objet de corrections orthographiques et de brèves reformulations. Pour plus de clarté dans la lecture de cette présentation, voici la description du premier cas de figure : *la population à gauche s'adresse aux producteur.rice.s. De l'autre côté, les producteur.rice.s font des propositions à la population.*



Remarques à prendre en note dans l'élaboration du plan d'actions

La population s'adresse aux producteur.rice.s

UN REGROUPEMENT DE PRODUCTEUR.RICE.S LOCAUX :

- « Ça serait super qu'il y ait un regroupement des agriculteurs du coin. Un endroit unique où l'on peut commander colis viande, légumes, beurre... car il faut du temps pour passer de ferme en ferme. Et pour le consommateur, cela éviterait le surcoût d'un tiers. ».

PLUS DE MARCHES DE PRODUCTEUR.RICE.S LOCAUX, EN SOIREE OU WEEK-END :

- « Je préfère acheter aux producteurs locaux qui vendent leurs produits sans intermédiaire et ainsi leur permettre de vivre mieux financièrement ! ».
- « Des marchés à des jours et horaires compatibles avec des horaires de travail. A l'heure actuelle, impossible d'acheter mes fruits et légumes sur un marché dans les Coëvrons, mes horaires de travail ne me le permettent pas. Je me rabats donc sur des produits de supermarché. ».

PLUS DE COMMUNICATION ET D'ÉVÉNEMENTS A LA FERME :

- « Organiser des visites et peut être une dégustation pour mieux découvrir leurs produits et leur savoir-faire avec une petite participation financière de notre part ».



Les producteur.rice.s s'adressent à la population

NOS SOUHAITS :

- « Renouer le dialogue avec les citoyens des Coëvrons en ouvrant les fermes. ».
- « Attirer la population vers les circuits courts en bio »
- « Informer sur nos productions, élevages, les notions de qualité (cahier des charges et certification au-delà des simples marques ou labels) ».

IDEES DE PROJETS :

- « La création d'un marché le samedi en complément de celui du jeudi. »
- « Organiser des petits marchés de proximité au niveau des villages »
- « La création d'une épicerie Sociale : fourniture de produits locaux de qualité et information. Organiser des formations sur comment manger et consommer mieux moins cher = autonomie. Autonomie alimentaire également par l'autoconsommation (jardins partagés, ouvriers ou privés...) »
- « Pendant les festivités mise en avant des producteurs à l'aide d'une grande cartographie. Rando festive... »

La population s'adresse à la restauration scolaire

Globalement, la restauration scolaire est

« satisfaisante : repas variés, équilibrés et découvertes ».

PLUS DE PRODUITS LOCAUX, BIO ET DE SAISON DANS LES ASSIETTES :

- « Continuer à faire une cuisine plus proche de nos producteurs locaux. ».
- « Je souhaite que ça aille de plus en plus dans le sens du local et du bio ».

PLUS DE MISE EN VALEUR ET DE SENSIBILISATION :

- « Informer davantage sur les menus (origine des produits, confection des repas, gaspillage alimentaire, etc.) aux parents et sensibiliser les enfants. Ce manque d'information est perçu comme un manque de transparence.
- « Il serait important d'avoir une pédagogie alimentaire : animer le temps du repas (avec des intervenants extérieurs = producteurs/ scientifiques/ enseignants/ éleveurs...) autour de l'histoire des aliments, les modes de cuisson, la saisonnalité, la production locale, les modes d'agriculture, l'élevage, les familles d'aliments, l'équilibre alimentaire avec une approche diététique... ».
- « Visite de la cuisine centrale des enfants ».

IMPLIQUER LES PARENTS DANS L'ELABORATION DES MENUS :

- « Plus de pédagogie sur les repas végétarien (qui ne sont plus appliqués car les parents ne sont pas impliqués) »
- « Pouvoir échanger avec les familles : proposer à intervalle régulier une commission restauration, pour que des parents de chaque école (représentant du conseil d'école) puisse échanger sur les menus à venir et donner leur avis de parents mais aussi ceux de leur enfant, avec les cuisiniers. ».

ASSURER UN ENVIRONNEMENT AGREABLE :

- « Les enfants sont satisfaits des repas mais moins de l'environnement (bruyant, rapidité...) alors que selon moi, ce dernier élément est à prendre en compte pour partager un bon repas. ».

FORMATION DU PERSONNEL DE LA RESTAURATION

- « Proposer aux cuisiniers une formation pour travailler les produits frais locaux / Du bio dans les cantines. Meilleure formation pour les chefs cuistos, pour qu'ils aient le budget, l'envie et que cela facilite leur entrée en contact avec les producteurs pour travailler avec eux quotidiennement. ».



SCOLAIRE

La population s'adresse à la restauration collective

PLUS D'ENGAGEMENTS :

- « Plus de bio, plus de fruits, limiter les gaspils et plus de desserts fait maison ».
- « À l'image de la semaine du goût, faire une semaine des produits locaux. Semaine d'initiative commune « mangeons local » : 1 semaine par trimestre par exemple ou toutes les restaurations collectives s'engagent à un taux minimal suffisamment représentatif en approvisionnement local ».



RESPECT DE LA LOI EGALIM :

- « Dans nos écoles leur donner plus de local en fonction de la saisonnalité. »
- « Planifier leurs besoins. Après nous mettons en production" :
- « Mettre en place des plannings entre producteurs pour fournir les restaurants collectifs et inviter les restaurateurs à visiter les fermes. ».
- « Je travaille avec 2 cantines dans les Coëvrans et j'aimerais bien augmenter dans ce secteur. ».
- « Que les dirigeants de ces restaurants collectifs achètent plus de produits auprès des producteurs locaux. ».

SE RENCONTRER :

- « Des rencontres entre professionnels pour lever freins et barrières. Elaborer pistes réflexions et amélioration »
- « Formation échange entre cuisinières et cuisiniers de la resto co, mais aussi l'ensemble des acteurs concernés (élus, ...). Pour cela s'appuyer sur l'existant et les savoir-faire sur le territoire : CIVAM BIO et Manger Bio 53 qui travaillent depuis longtemps sur la question. Leurs expertises sont précieuses et non restrictives à la BIO. »

IDEES DE PROJETS :

- « Fermes ouvertes et/ou interventions dans les écoles. »
- « Court métrage à diffuser sur les temps de restauration ou d'attente au self. »

Les producteur.rice.s s'adressent à la restauration collective



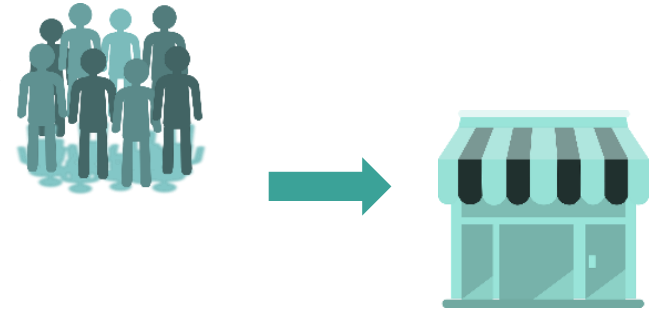
AUGMENTER LA PART DE PRODUITS LOCAUX ET/OU BIO :

- « Que plus de magasins vendent des produits locaux ».

UNE MEILLEURE COMMUNICATION :

- « Il faut le faire savoir que l'on peut trouver du bon, du local, aussi dans les supérettes ».
- « Plus de valorisation / animations avec producteurs locaux ».
- « Animations avec les producteurs : des ateliers cuisine, des dégustations, des conférences, des rencontres avec des chefs... »
- « Avoir une meilleure identification des produits Coëvronnais ».
- « Plus de communication sur les circuits courts ».

La population s'adresse aux commerçant.e.s de proximité



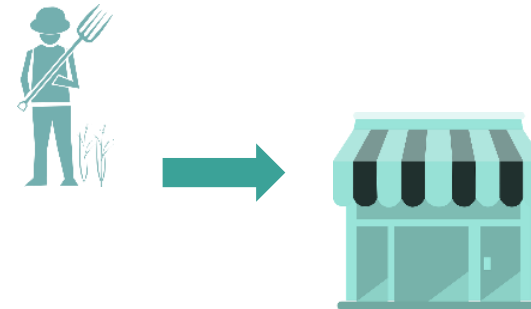
COMMUNIQUER :

- « Communication et incitation à se fournir local »
- « Mettre en avant nos épiceries locales qui sont notre vitrine »

SE RENCONTRER :

- « Attirer les commerçants de proximité vers les fermes locales en bio »
- « Informations / échanges / formations sur leurs connaissances sur la question, leur besoins, attente et les freins à la présence de produits locaux de qualité dans leurs rayonnages (les à priori comme les réelles limites) »

Les producteur.rice.s s'adressent aux commerçant.e.s de proximité



« **RÉINVENTER LE CENTRE-VILLE** » :

- « La 3C devrait acquérir des locaux commerciaux et les louer à moindre coût aux petits commerçants qui s'engagent dans une démarche d'approvisionnement locale ce qui favoriseraient le redensification des centres villes ».
- « Diversifier l'offre à travers un exemple comme L'Épicerie de Fontaine Daniel : point lecture, soirée concert, multiservices, rencontre avec les producteurs. ».

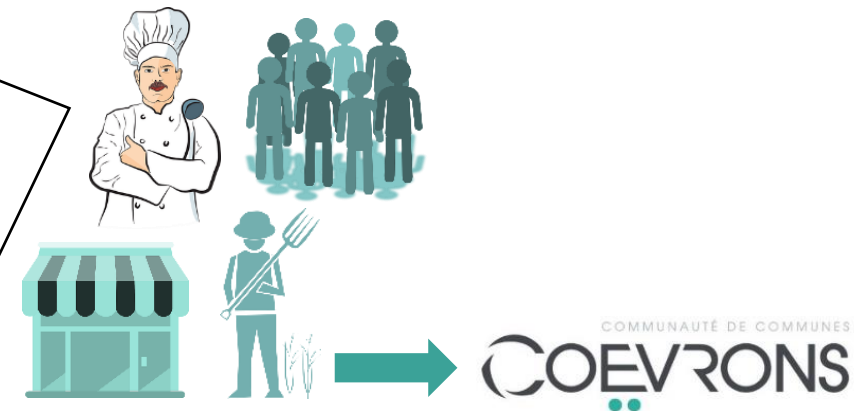
ÉVÈNEMENTS AUTOUR DE L'ALIMENTATION :

- « Créer une festivité (concert, marché vivant ...) alimentaire organisé par des professionnels de la restauration. ».

AGRICULTURE DE DEMAIN :

- « Réfléchir à la reprise des fermes de demain vu les départs massifs à la retraite des 5 prochaines années, abattage de proximité, qualité de l'eau de grappe, préservation du patrimoine naturel et la biodiversité des Coëvrons, produits naturels et sains, santé des citoyens, tourisme agro-écologique... ».
- « Devenir exemplaire pour l'autosuffisance alimentaire sur un territoire. »
- « Implication des décideurs et particulièrement des élus dans le développement d'une agriculture réellement de qualité (alimentation, création d'emplois et effets environnementaux) ».
- « Organiser des temps de réunion et d'échanges pour se connaître entre producteurs au sein du territoire ».
- « Aller à la rencontre des agriculteurs et leur faire accepter l'idée qu'ils ne sont pas les seuls détenteurs légitimes de la question agricole et alimentaire. Croiser l'urgence de la problématique des transmissions de ferme et des agrandissements (fausse bonne idée pour tout le monde !) avec la question de l'alimentation locale et de qualité (interroger cette question de "qualité"). ».

L'ensemble des acteurs s'adresse à la
Communauté de communes des Coëvrons



b) Une gouvernance alimentaire

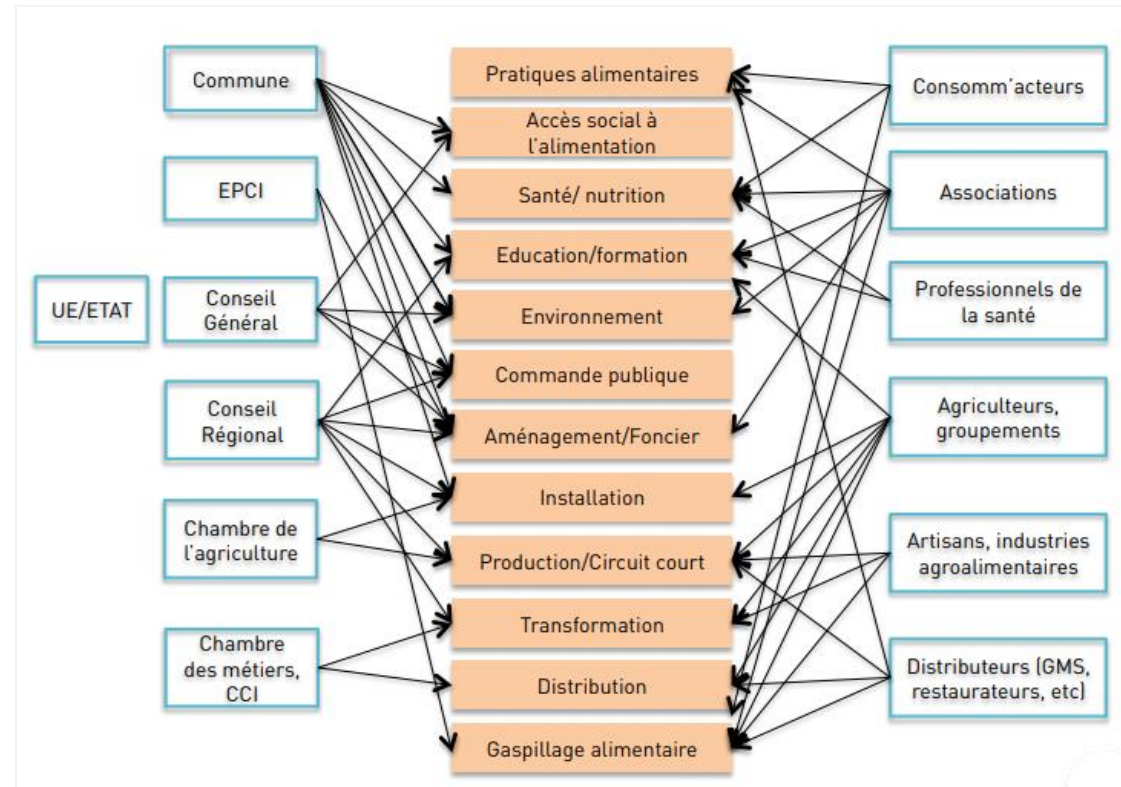
Selon le Réseau Rural Français⁶⁶ (2006), « la gouvernance alimentaire territoriale désigne ainsi un nouvel ensemble de coopération entre les différents acteurs et les échelons d'intervention géographiques, dont l'arène commune est l'enjeu alimentaire ». Anna Faucher (2014)⁶⁷ présente une modélisation de ces différents acteurs impliqués dans une politique alimentaire locale, intégrant de multiples dimensions. Elle précise que « la définition de la gouvernance alimentaire n'est ni stabilisée, ni unique ».

Mettre en place une gouvernance alimentaire territoriale est primordiale pour la pérennité, la transversalité et l'avancement d'un Projet alimentaire territorial.

Les enjeux d'une gouvernance alimentaire :

- Assurer une vision et des stratégies alimentaires partagées à déployer sur le territoire ;
- Bénéficier des compétences complémentaires des échelons administratifs et des acteurs du système alimentaire⁶⁸ pour coconstruire le PAT ;
- Garantir une démocratie alimentaire.

Figure 44 : Modélisation des acteurs d'une politique alimentaire locale



Source : Mémoire de fin d'études SupAgro Anna Faucher "initier une gouvernance alimentaire territoriale" (2014)

⁶⁶ Réseau Rural Français, 2006, « Quelles relations urbain/rural pour une meilleure gouvernance alimentaire des territoires ? p.7

⁶⁷ « Initier une gouvernance alimentaire territoriale - Guide à l'intention des collectivités », Anna Faucher - Mastère ISAM-IPAD – 2014

https://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Initier_une_gouvernance_alimentaire_territoriale_Guide_a_l_intention_des_collectivites_cle42a16e.pdf

⁶⁸ Les prémices d'une gouvernance alimentaire métropolitaine, Bordeaux Métropole - 2017 : https://www.fabrique-territoires-sante.org/sites/default/files/inspiration_bordeauxmetro_gouv_alim.pdf

Actuellement, la gouvernance alimentaire du PAT des Coëvrons est en cours de réflexion. Elle pourrait se composer de plusieurs instances de gouvernance :

- En novembre 2020, une rencontre interservices s'est organisée dans le but d'informer des actions et réflexions liées au Projet alimentaire territorial et de les coordonner. Elle réunissait une partie des membres du CODEV, le responsable de la cuisine centrale d'Évron, la direction des missions évronnaises de proximité, la direction générale adjointe à l'aménagement et au développement territorial, la direction de l'office de tourisme et la responsable du Contrat local de santé. En mai dernier, une deuxième réunion a eu lieu pour faire un point d'étape sur le PAT et échanger sur des idées et propositions dans la continuité des réflexions du CODEV et des idées émises à la première rencontre. Dans le cadre de la gouvernance alimentaire, ce groupe de travail peut être défini comme **Comité de pilotage (COPIL) Son rôle serait de choisir les orientations du projet, garantir la cohérence et la bonne mise en œuvre du projet, et d'évaluer les actions mises en place.** Des réunions auraient lieu deux à trois fois par an. Ce COPIL pourrait également inclure des cuisiniers et représentants de la restauration collective ainsi que des élus dont le président de la 3C.
- La Communauté de communes a l'originalité et la chance d'avoir un CODEV à l'initiative de la démarche et fortement moteur dans sa mise en œuvre. Cette commission citoyenne a pour habitude de se réunir une à deux fois par trimestre. Elle peut se caractériser de **Comité de suivi ou d'instance d'arbitrage, assurant le suivi opérationnel des actions.** Plus précisément, son rôle serait de structurer et de contrôler les stratégies déployées et la mise en œuvre du plan d'actions. Il s'assure du respect des engagements.
- Un.e chargé.e de mission PAT assurera la coordination, l'animation et le suivi du PAT.
- En ce qui concerne la population, leur implication au sein de la gouvernance serait à titre consultatif. L'un des intérêts d'un PAT est notamment de promouvoir une **participation citoyenne.**
- Tout comme le GAL Sud Mayenne, il pourrait être imaginé un **Comité locale de l'alimentation** impliquant l'ensemble des partenaires, dans le but de partager l'avancée du projet, voire de les impliquer dans la réflexion de certaines actions.
- La Communauté de communes des Coëvrons porte le projet. Elle serait donc la **décisionnaire finale.**

Une réunion de concertation entre le CODEV, le service en charge du PAT et des élus est prévue à la rentrée prochaine pour entamer une réflexion sur la gouvernance alimentaire souhaitée pour le territoire. Le but est que chacune des parties prenantes puissent y trouver sa place. En ce sens, leurs rôles seront inscrits dans un document cadre.

c) Un plan d'actions

Ce plan d'actions vise à répondre aux nombreux enjeux évoqués dans le diagnostic alimentaire. Il est évolutif en fonction des stratégies émergentes.

Axe 1 : Soutenir une gestion durable et équitable des filières agricoles

Au sein de la 3C, l'agriculture représente une forte identité territoriale et un tissu agricole dynamique, représentant 11,1 % de l'emploi du territoire. La production est diversifiée, et nous constatons une tendance au développement de la vente directe. Néanmoins, dans les 5 ans, 1/3 des exploitants actuels seront en retraite, entraînant des questionnements sur la reprise, la capacité du territoire à attirer de nouvelles installations, à maintenir la diversité de production, la dynamique agricole et du bocage. En ce sens, il paraît cohérent d'encourager une transition agroécologique, répondant à de nombreux enjeux sociaux et environnementaux.

· GOUVERNANCE ET CONCERTATION

- Publics visés : élus locaux, professionnel.le.s agricoles et les propriétaires fonciers.
- Partenaires identifiés : Département et Région (accompagnement, financements), Chambre d'agriculture et réseau TACTS 53 (accompagnement, formation), Régie des eaux (soutien dans la mise en place d'actions), Collectif Bocage 53 (prévention et sensibilisation), SCIC Mayenne Bois Énergie.

➤ PLAN D' ACTIONS

A) Encourager l'installation et la transmission d'exploitations

Contexte	Au regard des données sur les installations aidées, les éventuels départs à la retraite et les exploitations sans succession connus, l'enjeu du renouvellement du tissu agricole est prégnant. Le territoire des Coëvrons a été retenu par le Conseil régional des Pays de la Loire comme territoire pilote pour la transmission. Cette dynamique a toute sa place au sein du PAT.
Description	- Cible : Un collectif d'agriculteur.rice.s moteur (expérimentation)
Actions	<u>Action 1</u> : Organiser des temps d'échanges entre professionnel.le.s agricoles (ex : « cafés installation-transmission », portes ouvertes sur les exploitations, etc.) <u>Action 2</u> : Encourager l'installation d'agriculteur.rice.s de filières durables et variées (notamment au niveau de zones de captage prioritaire) <u>Action 3</u> : Lancer un appel à projet pour la réhabilitation des serres Gandon, près du centre-ville d'Évron, en vente depuis fin 2017.

B) Sensibiliser, former et soutenir les agriculteur.rice.s dans le développement de l'agroécologie

Contexte	La surface agricole biologique représente 8 % de sa SAU totale de la 3C (CRATer). Face aux enjeux environnementaux et aux attentes sociétales et institutionnelles, il paraît primordial d'accompagner les agriculteur.rice.s locaux dans une transition agroécologique. Réduire la pollution par les pesticides s'intègre par exemple dans le programme du SDAGE Loire Bretagne.
Description	- Cibles : Professionnel.le.s agricoles, population locale
Actions	<u>Action 4</u> : Organiser des temps de sensibilisation, de partage d'expériences et de formation sur l'agriculture de conservation des sols, la diminution de l'usage de produits phytosanitaires, l'autonomie alimentaire, les services écosystémiques du bocage, etc. pour aller vers des pratiques agricoles plus durables.

C) Préserver le bocage : une utilité sociale, environnementale et économique

Contexte	Les Coëvrons représentent un des principaux territoires de la région où la densité de haies et de prairies est la plus élevée. Plusieurs menaces pèsent sur les milieux : fragmentation du réseau bocager, altération des milieux humides, etc. Une analyse de fonctionnalité écologique a mis en évidence les secteurs de bocages les mieux conservés. La valorisation des haies s'inscrit dans le cadre des PSE (Paiement pour services environnementaux) et en lien avec les acteurs du Label bas-carbone, du Plan de gestion durable des haies (PGDH) et du Label Haie.
Description	- Périmètre : Zone(s) tes(s) à définir - Cibles : Professionnel.le.s agricoles, collectivité, SCIC Mayenne Bois Énergie, Collectif Bocage 53
Action	<u>Action 5</u> : Soutenir une filière bois locale et solidaire pour encourager les agriculteur.rice.s à préserver et entretenir le bocage.

Axe 2 : Développer une distribution alimentaire en produits locaux, sains et de qualité

La Communauté de communes et la ville d'Évron mutualisent leurs services. La ville gère à ce jour 6 écoles, et fournit les repas à 4 d'entre elles (550 repas/jour) et au 1er janvier 2022, aux 6 écoles. Au-delà de la réflexion sur l'harmonisation du mode de gestion de la production des repas scolaires au sein de la commune nouvelle, l'introduction d'une part significative d'une alimentation locale bio et de qualité depuis 2 années constitue la traduction concrète de cet axe. D'autre part, le PAT des Coëvrons souhaite encourager le plus grand nombre d'acteurs de la distribution dans l'introduction de produits locaux, sains et de qualité.

➤ GOUVERNANCE ET CONCERTATION

- Publics visés : Acteurs de la distribution à la fois les lieux de vente (GMS, fermes, épicerie en ligne, grossistes, détaillants et don alimentaire) et les lieux de consommation (restauration commerciale ou institutionnelle)
- Partenaires identifiés : MaYon court, Manger Bio 53, réseau TACTS 53, Réseau LOCAL 53, ES.PA.DON, Resto du cœur, secours populaire

➤ PLAN D' ACTIONS

D) Orienter les achats publics voire privés vers des produits issus d'une agriculture locale/durable et assurer une juste rémunération des agriculteur.rice.s

Contexte	D'après le diagnostic CRATER, la production agricole des Coëvrons couvre largement les besoins de la population. Assurer une juste rémunération des agriculteur.rice.s locaux est un levier essentiel pour répondre aux enjeux liés à la transmission agricole et à la transition agroécologique, évoqués précédemment.
Description	- Cibles : Restauration collective et entreprises de vente finale volontaire, élus
Actions	<u>Action 6</u> : Sensibilisation et formation des cuisinier.ère.s de la restauration collective pour atteindre les objectifs de la loi EGalim <u>Action 7</u> : Prévoir un plan de commande annuel entre la restauration collective et les producteur.rice.s locaux (engagement commercial pluriannuel) <u>Action 8</u> : Etudier l'opportunité d'une charte de valorisation des produits locaux et de qualité au sein de la distribution alimentaire

E) Structurer les circuits (-courts) logistiques d'approvisionnement en produits locaux et de qualité

Contexte	La logistique d'approvisionnement nécessite une meilleure optimisation, dans le but de réduire les coûts et les gaz à effets de serre liés aux déplacements mais aussi de faciliter les commandes en produits locaux et qualité dans de nombreux établissements. Ce constat est partagé par les responsables de la restauration collective et également de lieu de distribution.
Description	- Cibles : Restauration collective et entreprises de vente finale volontaires
Action	<u>Action 9</u> : Etudier l'opportunité d'un groupement de commandes pour la restauration collective

F) Faciliter l'accès, à la fois physique et social, à une alimentation de qualité pour tous

Contexte	À l'échelle du département, le territoire des Coëvrons est avec celui de Laval-Loiron le plus affecté par le chômage (9,3% en 2018 selon l'INSEE) et le chômage de longue durée. Le taux de chômage demeure toutefois inférieur à la moyenne nationale et à ceux des départements limitrophes. En 2020, 6 000 passages ont été comptabilisés au sein d'une structure d'aide alimentaire.
Description	- Périmètre : 3C - Cibles : Population locale, notamment en situation précaire, isolée et en zone rurale.
Actions	<u>Action 10</u> : Fidéliser les consommateur.rice.s auprès des commerces de proximité <u>Action 11</u> : Etudier l'opportunité d'un drive fermier <u>Action 12</u> : Etudier l'opportunité d'un marché de producteurs locaux à Évron le samedi matin <u>Action 13</u> : Soutenir les structures d'aide alimentaire dans l'accompagnement des changements de pratiques des bénéficiaires (ex : ateliers cuisine) <u>Action 14</u> : Elaborer une plaquette de communication sur les producteurs locaux, en vente direct (voir les initiatives alimentaires innovantes du territoire)

Axe 3 : Accompagner le changement des pratiques alimentaires sous le signe du plaisir et de l'équilibre

L'éducation alimentaire constitue un axe fort des politiques publiques de la Communauté de communes des Coëvrons. La volonté du PAT des Coëvrons est de (re)donner le **plaisir** à la population de faire ses courses, de cuisiner, de partager, de manger, de participer au PAT, d'expérimenter des repas dans un soucis d'**équilibre** alimentaire, budgétaire et décisionnaire.

➤ GOUVERNANCE ET CONCERTATION

- Public visé : Population locale
- Partenaires identifiés : Elus, CLS, associations locales, acteurs locaux volontaires

➤ PLAN D' ACTIONS

G) Promouvoir une éducation alimentaire à tout âge

Contexte	La Communauté de communes des Coëvrons a signé la charte PNNS en octobre 2019. L'éducation alimentaire est très développée sur le territoire, grâce au travail du CLS et de la mobilisation de nombreux acteurs. Elle se traduit par des visites à la ferme, la création d'un jardin partagé, un programme d'éveil sensoriel, divers ateliers cuisine, des événements du type discosoupe, le lancement de défis, etc. L'objectif est d'impulser cette dynamique et de promouvoir le lien social, la convivialité, le partage et une prévention santé.
Description	- Cible : Population locale
Actions	<u>Action 15</u> : Un programme pédagogique multi-acteurs autour du « bien manger » auprès des marchés locaux, des écoles, etc. <u>Action 16</u> : Poursuivre la lutte contre le gaspillage alimentaire menée par le service Environnement et la restauration collective

H) Favoriser les échanges et la co-construction entre acteurs du territoire

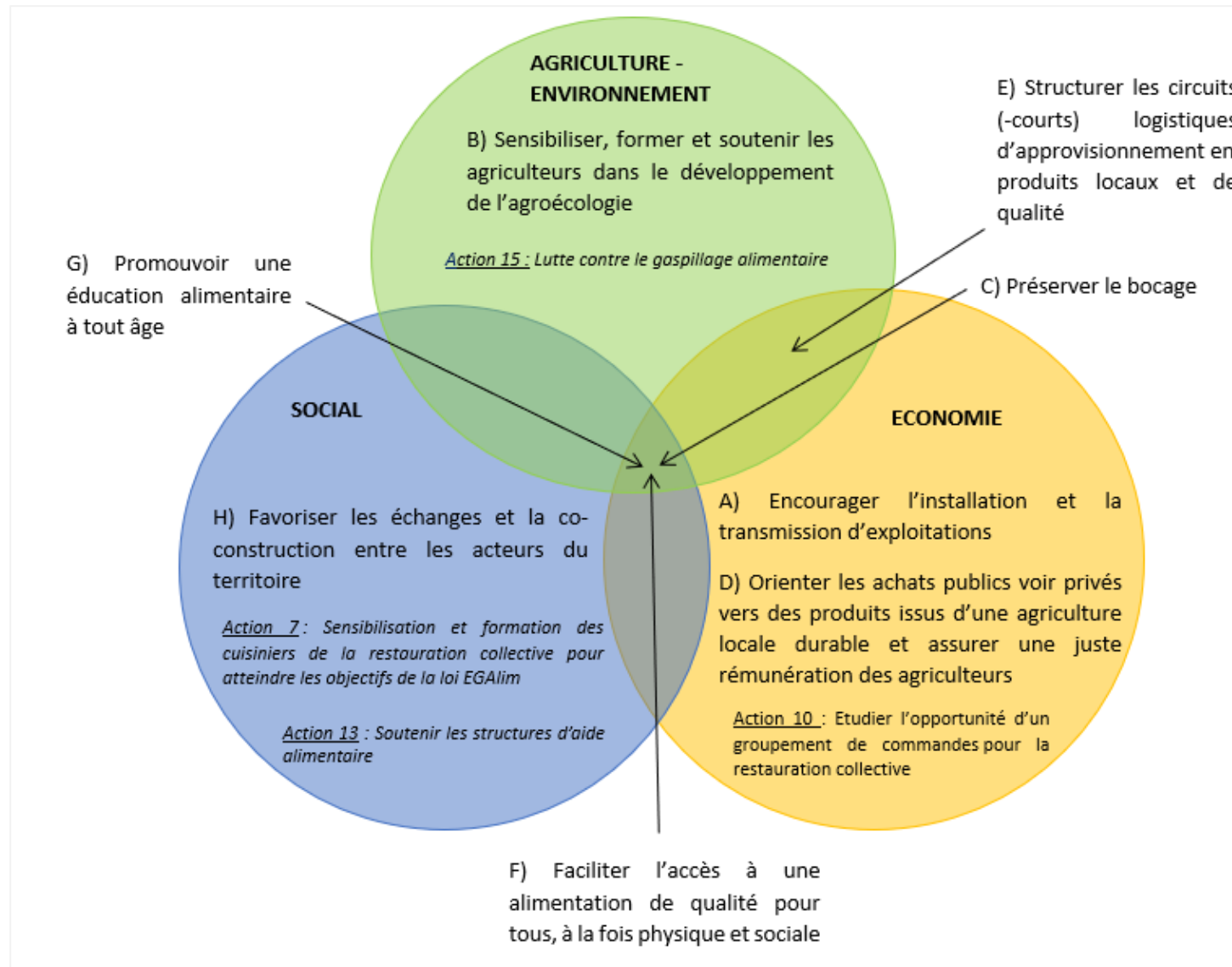
Contexte	Pour assurer la viabilité du PAT, il est prévu de faciliter les échanges entre les acteurs du territoire c'est-à-dire les citoyen.ne.s, producteur.trice.s, restaurateur.rice.s, associations, entreprises, institutions, etc.
Description	- Cible : Ensemble des acteurs du territoire
Actions	<u>Action 17</u> : Organiser des événements tout public (ex : Profiter du Festival de la viande pour relier les citoyens, à titre de « consommateurs », avec le monde agricole de leur territoire, par la création d'un stand de sensibilisation sur les pratiques agricoles, le bocage, etc.) <u>Action 18</u> : Prévoir un plan de communication et un plan de participation citoyenne sur les actions menées et les perspectives du PAT à destination du grand public <u>Action 19</u> : Enrichir la carte interactive des producteur.rice.s locaux et des points de vente <u>Action 20 (pour aller plus loin)</u> : Envisager une collaboration entre PAT du département et avec d'autres structures (communes, intercommunalités, etc.)

I) Consolider une gouvernance alimentaire

Contexte	Pour assurer la pérennité du PAT, la gouvernance alimentaire doit favoriser des démarches collaboratives entre multi-acteurs et transdisciplinaires. Cet objectif sera particulièrement traité lors de la phase du diagnostic.
Description	- Cible : Parties prenantes (ex : 3C, BFM, GMS et épiceries, chambres consulaires, etc.)
Actions	<u>Action 21</u> : Adapter les rôles et actions des groupes de travail (COPIL, CODEV, Comité technique, etc.) selon les lignes directrices du PAT <u>Action 22</u> : Mener une veille sur les initiatives alimentaires innovantes et émergentes <u>Action 23</u> : Assurer l'animation du PAT par un.e chargé.e de mission

Le Projet alimentaire territorial des Coëvrons en image, révélant la complémentarité et la transversalité des axes d'action :
Seulement quelques exemples d'actions concrètes sont présentés sur ce schéma pour plus de lisibilité.

Figure 45 : Le Projet alimentaire territorial des Coëvrons en image



CONCLUSION

Une démarche alimentaire est présente depuis plusieurs années sur le territoire des Coëvrons, à travers les stratégies territoriales déployées qui s'appuient notamment sur de nombreux programmes tels que le PNNS, PCAET, PEEDD, Projet de territoire, etc. Les thématiques traitées répondent à divers enjeux des Objectifs du développement durable : gaspillage alimentaire, précarité alimentaire, équilibre alimentaire, patrimoine alimentaire, etc. Cette démarche repose aussi sur une « culture alimentaire » des Coëvrons, attachée à une production animale historiquement implantée et qui s'illustre par l'organisation d'un festival de la viande, reconnu à l'échelle nationale. La population accorde une intention particulière à une alimentation de qualité, locale, saine et équilibrée. Une grande partie des Coëvronnais.e.s cultivent leurs propres fruits et légumes.

Le Projet alimentaire territorial a tout son sens au sein de la Communauté de communes des Coëvrons. Il permet de définir une stratégie au nom d'une transition alimentaire territoriale. Les acteurs de l'alimentation du territoire des Coëvrons sont dynamiques, innovants et conscients des enjeux du développement durable dont une grande partie tentent d'y répondre à leur échelle. Le PAT permet de fédérer l'ensemble de ces acteurs dans une même dynamique.

Pour répondre aux attentes des acteurs interrogés dans le cadre des questionnaires, le PAT se doit d'être « ambitieux », « fédérateur de l'ensemble des communes du territoire », « exemplaire en termes de relocalisation alimentaire » et avec une « prise de conscience des organes décisionnelles de l'importance primordiale d'acheter local ».

Ce diagnostic alimentaire expose toute la transversalité des enjeux de l'alimentation et d'une agriculture durable :

Les Coëvrons est une terre d'élevage qui a dessiné au fil du temps un paysage agricole bocager, faisant toute la particularité du territoire et le contentement des randonneur.euse.s. L'agrandissement de certaines exploitations observé sur le territoire complexifie les successions. Elle fragilise également la production animale au profit des activités de cultures (céréalières). Ce phénomène menace le maintien des haies bocagères et en ce sens, les services écosystémiques qui en sont rendus ; c'est-à-dire la préservation des ressources naturelles (eau, air, sol), la réduction des gaz à effet de serre, etc. Par ailleurs, l'enjeu de la transmission d'exploitations interroge sur les modes de production agricole employés par exemple au niveau des aires de captages souterrains prioritaires. Dans l'idéal, il faudrait envisager le développement d'une agriculture plus résiliente, en cohérence avec la qualité de l'eau et l'innovation. Les dix prochaines années sont déterminantes car près de 50% des exploitants vont partir à la retraite d'ici 2030, induisant des questionnements sur la reprise des exploitations, la capacité du territoire à attirer de nouvelles installations ainsi que le maintien de la diversité de production, de la dynamique agricole et du bocage. Les difficultés de la transmission des exploitations sur le territoire sont étroitement liées à la préservation du bocage, du patrimoine, de l'attractivité résidentielle et touristique ou encore de la qualité de la ressource en eau, enjeu primordiale de l'alimentation.

Dans le cas d'une relocation alimentaire, la production de fruits et légumes ne répond pas aux besoins de la population, voire de la restauration collective. La surface agricole utile par habitant étant suffisante pour le régime actuel, il est envisageable de répondre à ce déficit par le développement du maraichage.

Pour résumer, le territoire des Coëvrons a une capacité de résilience alimentaire tout à fait convenable, avec quelques points de vigilance ou d'amélioration à prendre en considération qui sont en priorité :

- Eviter l'agrandissement des exploitations agricoles ;
- Développer la production maraichère ;
- Réduire l'utilisation d'intrants chimiques ;
- Assurer une meilleure gestion des infrastructures agroécologiques (haies, lisières, prairies humides...) ;
- Anticiper les départs à la retraite.

D'après les témoignages recueillis, un besoin de rapprocher les acteurs du système alimentaire se fait ressentir. La population souhaite connaître davantage les producteurs.rice.s de leur territoire, quand eux-mêmes souhaitent plus de lien avec les consommateurs.rice.s. Une des pistes d'actions soulevées serait le développement de marchés locaux, avec des horaires adaptés aux actifs, afin améliorer l'interconnaissance de ces acteurs, l'approvisionnement en produits locaux et/ou bio et ainsi le développement d'une économie locale. Plusieurs études ont montré que ces dernières années, les consommateurs.rice.s sont de plus en plus soucieux de ce qu'ils mangent. Ils déclarent « consommer davantage de produits bons pour la santé, de produits régionaux ou vendus en circuits courts, et qu'ils ont tendance à réduire la quantité de nourriture qu'ils jettent ». Accentué par la crise sanitaire liée à la Covid-19, le souhait des consommateurs.rice.s de renouer avec les producteurs.rice.s est d'autant plus visible. Le service tourisme œuvre en faveur de l'agrotourisme, mettant en valeur les producteurs.rice.s locaux en circuit-court dans leur stratégie de développement touristique et ainsi répondre à cette nouvelle demande. Par ailleurs, les responsables de la restauration collective aimeraient aussi une meilleure visibilité des producteurs.rice.s en circuit court du territoire et développer les partenariats. Le souhait d'une relocalisation des repas servis a été exprimé par plusieurs acteurs du territoire : agents de la restauration collective et de la collectivité, parents d'élèves, bénéficiaires du portage de repas, etc.

De l'éveil au goût qui développe les sens de l'enfant aux ateliers de cuisine pour les personnes âgées ou les personnes en situation de précarité, en passant par la conception d'un jardin pédagogique dans des écoles, l'éducation alimentaire ou la sensibilisation à une alimentation de qualité sont des enjeux essentiels à prendre en compte à tous les âges et secteurs d'activité. Ils sont pris en main par différents acteurs du territoire : le CLS, les assistantes maternelles, les responsables de la restauration collective, le service environnement, les établissements scolaires, des associations, etc. Ce projet permet à la fois à la jeune génération d'acquérir de bonnes habitudes et une diversification alimentaire ; de sensibiliser la population aux enjeux liés à l'alimentation (gaspillage alimentaire, relocalisation alimentaire, santé) ; de l'accompagner vers de nouvelles habitudes alimentaires à travers des idées recettes, la gestion du

temps ou du budget dédiés à l'alimentation, etc. La restauration collective est un des leviers d'intervention. Il est important d'accompagner également le personnel de cuisine à tous ces enjeux qui s'inscrivent dans la loi Egalim. L'objectif est de faire évoluer les Coëvronnais.e.s vers des pratiques alimentaires plus vertueuses pour l'environnement et leur santé.

Nous constatons que les champs d'actions du PAT font émerger des liens entre de nombreux services de la 3C ainsi qu'avec l'activité d'acteurs locaux, illustrant toute la transversalité de ce projet. Citons le CLS, chargé du Programme National Nutrition Santé; le service de la restauration scolaire qui coordonne, anime et gère les activités de la restauration collective; le service de développement local, chargé du PCAET; le service environnement, chargé du Programme d'éducation à l'environnement et au développement Durable ; le service économie, en lien avec les entreprises locales; la régie des eaux, chargée de la protection de la ressource en eau ; le collectif Bocage 53, chargé de la gestion durable du bocage; le Panier fermier et Biocage qui promeuvent une alimentation locale, de qualité et en circuits-courts et bien d'autres encore ! Ce diagnostic alimentaire identifie les acteurs volontaires pour s'impliquer dans le projet.

Bien qu'à l'émergence du PAT des Coëvrons, des grands enjeux ont d'ores et déjà pu être soulevés, grâce à la cinquantaine d'entretiens conduits tout au long du stage de fin d'études auprès des acteurs locaux, les réunions avec le Conseil de développement de la 3C et les élus. Le plan d'actions se divisent en trois volets :

- **L'agriculture** : Encourager l'installation et la transmission d'exploitations ; Sensibiliser, former et soutenir les agriculteur.rice.s dans le développement de l'agroécologie ; Préserver le bocage : une utilité sociale, environnementale et économique.
- **La distribution alimentaire** : Orienter les achats publics voire privés vers des produits issus d'une agriculture locale/durable et assurer une juste rémunération des agriculteur.rice.s ; Structurer les circuits (-courts) logistiques d'approvisionnement en produits locaux et de qualité ; Faciliter l'accès, à la fois physique et social, à une alimentation de qualité pour tous.
- **Les pratiques alimentaires** : Promouvoir une éducation alimentaire à tout âge ; Favoriser les échanges et la co-construction entre acteurs du territoire ; Consolider une gouvernance alimentaire.

Il propose des actions concrètes qui seront amenées à évoluer en fonction des décisions de l'ensemble des acteurs de la gouvernance alimentaire locale et des études complémentaires au diagnostic. Le Projet alimentaire territorial est une démarche évolutive en interaction avec une pluralité d'acteurs et qui en fait sa richesse.

La Communauté de communes des Coëvrons a ainsi rejoint la route départementale pour co-œuvrer en faveur d'une alimentation durable et de qualité à l'échelle du territoire !



Références

- 2030, A. (2018, 06 21). *Présentation : origines et principes*. Récupéré sur L'agenda 2030 en France : <https://www.agenda-2030.fr/agenda-2030/presentation/article/presentation-origines-et-principes>
- Accueil Paysan en Pays de la Loire*. (s.d.). Récupéré sur <https://www.accueil-paysan-paysdelaloire.com/>
- ADEARM - Association de Développement de l'Emploi Agricole et Rural en Mayenne*. (s.d.). Récupéré sur <https://www.agriculturepaysanne.org/adearm>
- ADEME. (2018). *CHAUFFERIE BIOMASSE RESEAU DE CHALEUR – EVRON - 53*. "Ils l'ont fait". Récupéré sur <https://cibe.fr/wp-content/uploads/2018/07/FICHE-2016-2-840-kW-Ville-dEvron-53.pdf>
- ADEME. (2020, 02 20). *Qu'est-ce que le développement durable ?* Récupéré sur Agence de la transition écologique : <https://www.ademe.fr/expertises/developpement-durable/quest-developpement-durable>
- ADEME. (s.d.). *Optimiser la gestion des prairies pour valoriser leur potentiel productif et leurs multiples atouts environnementaux*. Fiche n°9, Agriculture & Environnement . Récupéré sur <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/10-optimiser-la-gestion-des-prairies.pdf>
- AFOC 53 - Mayenne*. (s.d.). Récupéré sur interafocg: <https://www.interafocg.org/afoc53>
- Agriculture. Le Boeuf fermier du Maine quitte Evron pour Le Mans. (14/08/2014). *Ouest France*. Récupéré sur <https://www.ouest-france.fr/economie/agroalimentaire/agriculture-le-boeuf-fermier-du-maine-quitte-evron-pour-le-mans-4475510>
- Al., A. G. (s.d.). *Le stockage de carbone par les prairies*. HAL INRAE. Récupéré sur <https://hal.inrae.fr/hal-02824535>
- Al., C. S. (2016). *SERVICES ÉCOSYSTÉMIQUES DANS LES AGROÉCOSYSTÈMES*. Récupéré sur dicoagroecologie : <https://dicoagroecologie.fr/encyclopedie/services-ecosystemiques-dans-les-agroecosystemes/>
- al., C. Y. (2017). *La construction sociale de la démocratie alimentaire : quels enjeux pour la recherche ?* . https://www.participation-et-democratie.fr/system/files/2017_2d_chiffoleau_paturel.pdf: INRA UMR / CIRAD UMR .
- al., G. M. (2016 , 05 08). *POLYCLTURE-ÉLEVAGE*. Récupéré sur dicoagroecologie.fr: <https://dicoagroecologie.fr/encyclopedie/polyculture-elevage/>

- Al., L. H. (2017). *TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE*. Récupéré sur Dicoagroecologie: <https://dicoagroecologie.fr/encyclopedie/transition-agroecologique/>
- Association d'éducation pour la santé, en nutrition*. (s.d.). Récupéré sur Du pain sur la planche : <https://www.dupainsurlaplanche.org/>
- Au panier fermier*. (s.d.). Récupéré sur <https://aupanierfermier.fr/>
- Bio, C. (2020-2021). *guide 2020-2021 des produits bio Mayennais*. Récupéré sur http://www.civambio53.fr/wp-content/uploads/2020/04/Guide-produits-bio-2020-21_VF_web5.pdf
- Change, U. N. (s.d.). *L'accord de Paris*. Récupéré sur UNFCCC Sites and platforms : <https://unfccc.int/fr/processus-et-reunions/l-accord-de-paris/l-accord-de-paris>
- CIAP MAYENNE*. (s.d.). Récupéré sur CIAP Pays de la Loire - Coopérative d'Installation en Agriculture Paysanne : <http://ciap-pdl.fr/la-ciap-en-mayenne-2/>
- Coëvrons, C. d. (2019). *Schéma de Cohérence Territoriale (SCOT)*. Récupéré sur <https://www.coevrons.fr/article/schema-de-coherence-territoriale-scot>
- Coëvrons, C. d. (2020). *PLUi*. Récupéré sur <https://www.coevrons.fr/article/schema-de-coherence-territoriale-scot>
- Coëvrons, C. d. (s.d.). *Aide alimentaire*. Récupéré sur <https://www.coevrons.fr/article/aide-alimentaire>
- Coëvrons, C. d. (s.d.). *ES.PA.DON*. Récupéré sur <https://www.coevrons.fr/association/espadon>
- Coëvrons, C. d. (s.d.). *Le gaspillage alimentaire*. Récupéré sur Lettre environnementale n°2: <https://www.coevrons.fr/article/le-gaspillage-alimentaire>
- Coëvrons, C. d. (s.d.). *Les circuits-courts dans les Coëvrons*. Communauté de communes des Coëvrons. Récupéré sur https://www.coevrons.fr/files/atoms/files/plaquette_circuits-courts_web.pdf
- Coëvrons, C. d. (s.d.). *Les restos du coeur*. Récupéré sur <https://www.coevrons.fr/association/les-restos-du-coeur>
- collectivena, R. (s.d.). *Restauration collective*. Récupéré sur Portail régional de la restauration collective : Bio, local & de qualité en nouvelle-aquitaine : <https://www.restaurationcollectivena.fr/restauration-collective/>
- CRATer. (s.d.). *Diagnostic du système alimentaire - CC des Coëvrons*. Récupéré sur Calculateur de résilience alimentaire des territoires : <https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic.html?idTerritoire=E-200033298>

- d'Evron, V. (2011). Agro-alimentaire : Evron rayonne ! *Au coeur d'Evron*, 10-11. Récupéré sur https://www.evron.fr/IMG/pdf/magazine_12BD.pdf
- Environnement, C. d. (2021, 06 02). *Fin des Éco-défis et tirage au sort des gagnants*. Récupéré sur [coevrons.fr](https://www.coevrons.fr/actualite/fin-des-eco-defis-et-tirage-au-sort-des-gagnants): <https://www.coevrons.fr/actualite/fin-des-eco-defis-et-tirage-au-sort-des-gagnants>
- étrangères, M. d. (2021). *La France salue la publication du premier volume du 6^e rapport d'évaluation du GIEC - Communiqué de presse (9 août 2021)*. Récupéré sur www.diplomatie.gouv.fr: <https://www.diplomatie.gouv.fr/fr/politique-etrangere-de-la-france/climat-et-environnement/actualites-et-evenements/2021/article/la-france-salue-la-publication-du-premier-volume-du-6%E1%B5%89-rapport-d-evaluation>
- Faucher, A. (2014). *Initier une gouvernance alimentaire territoriale : Guide à l'intention des collectivités*. Mastère ISAM-IPAD , Mémoire de fin d'Etudes. Récupéré sur https://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Initier_une_gouvernance_alimentaire_territoriale_Guide_a_l_intention_des_collectivites_cl_e42a16e.pdf
- Graglia, D. (s.d.). *Combien de réponses pour des résultats statistiquement significatifs ?* Récupéré sur Survey Monkey: <https://fr.surveymonkey.com/curiosity/how-many-people-do-i-need-to-take-my-survey/>
- INSEE. (2021). *Dossier complet : Intercommunalité-Métropole de CC des Coëvrons* . Récupéré sur INSEE Statistiques : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=EPCI-200033298>
- Justice sociale* . (s.d.). Récupéré sur Toupictionnaire : le dictionnaire de politique: https://www.toupie.org/Dictionnaire/Justice_sociale.htm
- L'Association CIVAM Bio de la Mayenne*. (s.d.). Récupéré sur CIVAM BIO 53: <http://www.civambio53.fr/>
- La Corne d'Abondance* . (s.d.). Récupéré sur insertion53: Communauté de <https://www.insertion53.fr/les-actions/vie-sociale/les-espaces-de-decouvertes-et-dinitiatives/la-corne-dabondance-2/>
- La légumerie* . (s.d.). Récupéré sur mayoncourt : <https://www.mayoncourt.fr/legumerie-53/>
- l'agriculture, O. d. (2019). *Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan Cadre de suivi*. Récupéré sur FAO.org: <http://www.fao.org/publications/card/fr/c/CA6144FR/>
- l'alimentation, M. d. (2021). *Politique nationale de l'alimentation*. DGAL/SDPAL. Récupéré sur https://chlorofil.fr/fileadmin/user_upload/epa2/webinaires/epa2-webinaire4-doc-2-01-DGAL.pdf

- l'alimentation, M. d. (2021, 08 06). *Faire reconnaître un projet alimentaire territorial*. Récupéré sur agriculture.gouv: <https://agriculture.gouv.fr/faire-reconnaitre-un-projet-alimentaire-territorial>
- l'alimentation, M. d. (s.d.). *France Relance : le volet « Transition agricole, alimentation et forêt »*. Récupéré sur agriculture.gouv: <https://agriculture.gouv.fr/france-relance-le-volet-transition-agricole-alimentation-et-foret>
- L'association*. (s.d.). Récupéré sur Boeuf Fermier du Maine - BFM: <https://boeuffermierdumaine.com/association/>
- (s.d.). *Le réseau TACTS 53 : Tous pour une Agriculture Citoyenne de Territoire et Solidaire en Mayenne*. Récupéré sur <http://www.civamad53.org/wp-content/uploads/2020/09/Plaque-TACTS-53.pdf>
- (s.d.). *Les prémices d'une gouvernance alimentaire métropolitaine*. Bordeaux Métropole. Récupéré sur https://www.fabrique-territoires-sante.org/sites/default/files/inspiration_bordeauxmetro_gouv_alim.pdf
- Lycée privée d'Orion*. (s.d.). Récupéré sur <https://orion-evron.paysdelaloire.e-lyco.fr/>
- Manger Bio 53*. (s.d.). Récupéré sur <https://www.mangerbio53.fr/accueil/>
- MAYENNE BOIS ENERGIE*. (s.d.). Récupéré sur <https://www.mayenne-bois-energie.fr/>
- Mayenne, D. (s.d.). *MIAM, la Mayenne à croquer*. Récupéré sur MAYENNE : <https://www.m-mayenne.com/miam-la-mayenne-croquer>
- Mayenne, G. H. (s.d.). *Pour une alimentation locale et de qualité en Haute-Mayenne – le Projet Alimentaire Territorial*. Récupéré sur <https://pathautemayenne.fr/>
- Mayenne, G. S. (s.d.). *Qu'est-ce qu'un PAT ?*. Récupéré sur Manger local, produire durable en sud Mayenne !: <https://gal-sud-mayenne.com/nous-connaître/pat/>
- Mayenne, L. V. (2018). *Fiche technique : Faire labelliser son meublé de tourisme*. Sainte-Suzanne Les Coëvrons. Récupéré sur https://www.coevrons-tourisme.com/sites/www.coevrons-tourisme.com/files/atoms/files/fiche_technique_faire_labelliser_son_meuble_de_tourisme.pdf
- Nos missions et prestations*. (s.d.). Récupéré sur Chambres d'agriculture : <https://chambres-agriculture.fr/chambres-dagriculture/nos-missions-et-prestations/>
- Nous connaissons*. (s.d.). Récupéré sur Terre de liens : https://terredeliens.org/?gclid=CjwKCAjw4KyJBhAbEiwAaAQbE1VQASShVmhNSfX9jewQwACD4Ph-_NqFCqFnNrDC0hhHiVsuXezeEBoCPrsQAvD_BwE

- Nutrition, S. (s.d.). *Qu'est-ce que la SRAE Nutrition ?*. Récupéré sur La SRAE Nutrition et ses missions : <https://www.sraenutrition.fr/qui-sommes-nous/missions/>
- PARCEL. (s.d.). *Parcours 1 : Quels sont les effets d'une alimentation plus locale et durable ?* Récupéré sur <https://parcel-app.org/>
- Politiques publiques : Agriculture, f. e. (2020, 08 21). *Rôle du bocage*. Récupéré sur Les services de l'Etat dans le département de la Sarthe: <http://www.sarthe.gouv.fr/role-du-bocage-r860.html>
- Produits fermiers en Mayenne*. (s.d.). Récupéré sur Bienvenue à la ferme : <https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire/mayenne/recherche/produits-fermiers/2651>
- Pourquoi manger local* . (s.d.). Récupéré sur manger-local-pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr: <https://manger-local-pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/manger-local-en-pays-de-la-loire/pourquoi-manger-local/>
- Qu'est-ce que Bleu-Blanc-Coeur ?* . (s.d.). Récupéré sur <https://bleu-blanc-coeur.org/>
- Qui sommes-nous ?* . (s.d.). Récupéré sur CIVAM AD 53: <http://www.civamad53.org/qui-sommes-nous/>
- Qui sommes-nous ?* . (s.d.). Récupéré sur Mayoncourt: <https://www.mayoncourt.fr/qui-sommes-nous/>
- Régie des eaux Coëvrons*. (s.d.). Récupéré sur <https://www.eau-coevrons.fr/>
- Réseau local 53*. (s.d.). Récupéré sur <https://manger-local-pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/reseau-local/reseau-local-53/>
- SOLAAL Pays de la Loire*. (s.d.). Récupéré sur <https://www.solaal.org/solaal-pays-de-loire/>
- Solenat*. (s.d.). Récupéré sur <https://solenat.fr/>
- Synergies 53*. (s.d.). Récupéré sur <https://www.synergies53.fr/>
- Synergies. (s.d.). *Projet Stop au gaspillage alimentaire* . Récupéré sur Synergies53.fr : <https://www.synergies53.fr/eduquer-a-la-maitrise-de-lenergie-et-au-developpement-durable/nos-actions-aupres-des-jeunes-et-du-grand-public/>
- territoires, O. d. (2017). *Zone d'étude CC des Coëvrons (epci (2020)), comparée avec France*. Rapports et portraits de territoires. Récupéré sur <https://www.observatoire-des-territoires.gouv.fr/outils/cartographie-interactive/#c=report&chapter=p03&report=r01&selgeo1=epci2020.200033298&selgeo2=fra.99>

TABLE DES ILLUSTRATIONS

Figure 1 : Les différents types de partenaires impliqués dans un PAT.....	12
Figure 2 : Logo "Projet Alimentaire Territorial reconnue par le ministère de l'Agriculture »	14
Figure 3 : Logo « France Relance »	14
Figure 4 : Frise chronologique de la démarche alimentaire des Coëvrons.....	22
Figure 5 : Graphique représentant la répartition des exploitations agricoles par orientation de production principale du territoire des Coëvrons.....	32
Figure 6 : Répartition des exploitations agricoles par classe de SAU des Coëvrons.....	33
Figure 7 : Utilisation des surfaces agricoles des Coëvrons (Surfaces déclarées à la PAC)	33
Figure 8 : Adéquation globale entre production et besoins - CRATer	34
Figure 9 : Adéquation entre production et régime alimentaire – CRATer	36
Figure 10 : Part de la surface agricole utile biologique - CRATer.....	36
Figure 11 : Score HVN (Haute Valeur Naturelle) – CRATer.....	38
Figure 12 : Part des actifs agricoles dans la population totale – CRATer.....	38
Figure 13 : Diagnostic du système alimentaire de la Communauté de communes des Coëvrons - CRATer.....	40
Figure 14 : Scénario 1. Estimation des effets d'une relocalisation alimentaire sur le territoire des Coëvrons – PARCEL.....	43
Figure 15 : Répartition des surfaces agricoles nécessaires pour chaque catégorie de produits – PARCEL.....	44
Figure 16 : Part des emplois agricoles nécessaires pour une relocalisation alimentaire - PARCEL.....	44
Figure 17 : Scénario 2. Estimation des effets d'une relocalisation alimentaire sur le territoire des Coëvrons – PARCEL.....	46
Figure 18 : Part en pourcentage de la surface agricole utile des exploitations.....	49
Figure 19 : Répartition en pourcentage du périmètre géographique de distribution des producteur.rice.s en circuit court	50
Figure 20 : Les principales motivations à proposer des produits en circuit court (nombre de répondant.e.s)	51
Figure 21 : Les 4 leviers pour développer la vente en circuit court (nombre de répondant.e.s).....	51
Carte des producteur.rice.s locaux en circuits courts de proximité (Figure 22)	54
Figure 23 : Logo de l'entreprise Bel.....	57
Figure 24 : Logo de l'entreprise Socopa	57
Localisation des commerces de la Communauté de communes représentés dans l'analyse des questionnaires (Figure 25).....	58
La répartition des marchés locaux au sein de la Communauté de communes des Coëvrons (Figure 26).....	61
La localisation et l'effectif des répondant.e.s au questionnaire « Vos habitudes alimentaires » au sein de la Communauté de communes des Coëvrons (Figure 27).....	65

Figure 28 : Profils des répondant.e.s aux deux enquêtes	66
Figure 29 : Composition des foyers des répondant.e.s aux deux enquêtes	66
Figure 30 : Affiche de communication pour l'enquête "Vos habitudes alimentaires"	66
Figure 31 : Nuage de mots "Bien manger"	69
Figure 32 : Représentation de la « consommation locale » selon les Coëvronnais.e.s	70
Figure 33 : Les 4 critères principaux des consommateur.rice.s dans le choix des produits (nombre de réponses en pourcentage)	73
Figure 34 : Exemples de menus proposés au Multi accueil d'Évron	79
Figure 35 : Estimation des effets d'une relocalisation alimentaire au sein de la restauration collective – PARCEL	88
Figure 36 : Répartition des surfaces agricoles nécessaires pour chaque catégorie de produits. Restauration collective - PARCEL	89
Figure 37 : Part des emplois agricoles nécessaires pour une relocalisation alimentaire. Restauration collective - PARCEL	89
Figure 38 : Estimation des effets d'une relocalisation alimentaire au sein de la restauration scolaire – PARCEL	90
Figure 39 : La distribution des repas au sein de la restauration scolaire	91
Figure 40 : Exemple de menus de la cuisine centrale d'Évron	92
Figure 41 : Part de produits durables et de qualité en coût d'achats (Loi Egalim)	95
Figure 42 : Carte des fermes labellisées « Bienvenue à la ferme » en Mayenne	110
Figure 43 : Carte du Maine avec les limites administratives et les principales agglomérations.	121
Figure 44 : Modélisation des acteurs d'une politique alimentaire locale	145
Figure 45 : Le Projet alimentaire territorial des Coëvrons en image.....	151
Tableau 1 : Types de production avec l'effectif ou la surface agricole correspondant.e.s	49
Tableau 2 : Fonctionnement de la restauration des ALSH.....	81
Tableau 3 : Fonctionnement de la restauration scolaire.....	82
Tableau 4 : Fonctionnement de la restauration des établissements de santé	85
Tableau 5 : Fonctionnement du service de portage de repas	87
Tableau 6 : Coût et prix d'un repas de la restauration.....	94
Tableau 7 : Les différentes activités proposées dans le cadre du PEEDD en lien avec le PAT	104
Tableau 8 : Lauréats de l'Opération Toques & Patrimoine.....	112

ANNEXE

- Pistes d'actions envisagées pour lutter contre le gaspillage alimentaire au sein de la restauration scolaire

Niveau	Objectif	Quelques exemples d'actions
Elaboration des menus	Adapter la composition des menus	<ul style="list-style-type: none"> • Impliquer les convives/parents dans l'élaboration des menus • Identifier les menus bloquants et les retravailler • Examiner les menus sous l'angle du gaspillage alimentaire
Cuisine	Améliorer la qualité des produits : frais, locaux, saison, bios ...	Travailler sur l'approvisionnement et le choix des produits
	Estimer au mieux le nombre de convives	Echanger avec les autres services pour améliorer, voire repenser le système : inscription au mois ou à l'année
	Ajuster les commandes et les quantités préparées	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser un tableau de grammage en fonction des retours • Définir les portions
	Optimiser la gestion des stocks	<ul style="list-style-type: none"> • Suivre les stocks • Intégrer dans les pratiques la règle du premier entré/premier sorti
Service	Adapter les portions aux différentes faims	Former le personnel à la lutte contre le gaspillage alimentaire, à l'importance de son rôle dans l'adaptation des portions
Consommation	Présentation : proposer des plats qui aiguisent l'appétit	Travailler sur la présentation des plats, des contenants
	Environnement de la consommation : donner envie de manger	Décorer et aménager différemment la salle de restauration (à travailler sur le temps des TAP, commission des menus ...)
	Mieux connaître : identifier les blocages et sensibiliser les convives.	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place un système simple d'analyse de la consommation quotidienne des plats
	Construire un programme d'interventions auprès des convives : Redonner de la valeur aux aliments Apporter une dimension de plaisir à fréquenter le restaurant Valoriser le travail des personnels de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> • Organiser des interventions, des débats • Proposer aux enseignants d'utiliser les chiffres du gaspillage alimentaire comme support de cours • Mettre en place des temps d'échanges entre les convives et le personnel de cuisine pour mieux se connaître, prendre conscience du travail réalisé • Mettre en place des projets avec les convives volontaires
	Sensibiliser au gaspillage alimentaire Créer des dynamiques dans la structure	
	Accompagner les convives pour les inciter à goûter les mets et à réduire le gaspillage alimentaire	A faire par les animateurs/surveillants
	Prévoir un temps suffisant pour le déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> • Repenser l'organisation de la pause méridienne avec les autres parties prenantes de la structure
	Travailler spécifiquement sur le pain jeté	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place un gâchimètre de pain afin de montrer le gaspillage aux convives et, ainsi, les sensibiliser. • Couper le pain au fur et à mesure des besoins, proposer des tranches plus petites, tester différents emplacements pour les corbeilles à pain
Global	Changer les regards sur l'alimentation auprès des responsables, des équipes de cuisine et de service	Intervenir auprès des différentes cibles pour faire passer des messages sur la réduction du gaspillage. Redonner du sens à l'alimentation et au plaisir de manger
	Pérenniser la réduction du gaspillage alimentaire par une évaluation et une mobilisation régulières des acteurs	<ul style="list-style-type: none"> • Organiser régulièrement des pesées • En début d'année, prévoir de remobiliser régulièrement les acteurs