

Diagnostic Projet Alimentaire Territorial

*Communauté de Communes
Roumois Seine*

Septembre 2024

Sommaire

Introduction	5
I – Portrait du territoire	8
II – L’agriculture sur la CC Roumois Seine	18
III – Les circuits de distribution	51
V – Les consommations alimentaires	71
VI – Enjeux globaux pour le PAT et perspectives	95

Liste des sigles

AB : Agriculture biologique

AMAP : Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne

ARS : Agence régionale de santé

CA : Chambre d'Agriculture

CC : Communauté de Communes

CCAS : Centre communal d'action sociale

CCRS : Communauté de Communes Roumois Seine

CMA : Chambre des Métiers et de l'Artisanat

CIVAM : Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural

COP : céréales et oléoprotéagineux

DDTM : Direction départementale des territoires et de la mer

DRAAF : Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt

DREAL : Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement

EPCI : Etablissement public de coopération intercommunale

ETP : Equivalent temps plein

GES : Gaz à effet de serre

GIEC : Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat

ha : Hectare (10 000m²)

INSEE : Institut national de la statistique et des études économiques

JA : Jeunes agriculteurs

LEGGO : projet Légumineuses à graines du Grand Ouest

MAEC : Mesures agroenvironnementales et Climatiques

MIN : marché d'intérêt national

PADD : Projet d'Aménagement et de Développement Durable

PAT : Projet Alimentaire Territorial

PBS : Production brute standard

PCAET : Plan climat-air-énergie territorial

PLUi : Plan Local d'Urbanisme intercommunal

PNR : Parc naturel régional

PPA : Plan de Protection de l'Atmosphère

RCP (scénario) : Representative Concentration Pathways

REGAL : Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire

RHD : Restauration hors domicile

Safer : Société d'aménagement foncier et d'établissement rural

SAU : Surface Agricole Utilisée

SIVOS : Syndicat intercommunal à vocation scolaire

SIQO : Signe officiel de qualité ou d'origine

TeqCO2 : Tonne équivalent carbone

UGB : Unité Gros Bétail

INTRODUCTION

Méthodologie

Le présent document a pour but de montrer les dynamiques locales de l'agriculture et l'alimentation de la Communauté de Communes Roumois Seine. Ce diagnostic est une première étape dans l'élaboration du Projet Alimentaire Territorial.

Présentation du PAT

Le projet alimentaire territorial (PAT), est un document stratégique et opérationnel fixant un cadre pour répondre aux problématiques locales en matière d'agriculture et d'alimentation. L'élaboration du PAT repose sur une dynamique partenariale avec l'ensemble des acteurs du territoire ; en faisant ainsi une stratégie coconstruite. Le PAT s'appuie sur un diagnostic partagé, présenté dans ce document.

Objectifs du diagnostic

Ce diagnostic revêt plusieurs objectifs :

- Réaliser un état des lieux de l'existant agricole et alimentaire : panorama des productions agricoles, structuration des filières, dynamiques et initiatives locales à l'œuvre, habitudes de consommation.
- Montrer les atouts, les faiblesses, les opportunités du territoire pour structurer des filières ou boucles alimentaires plus durables, plus équitables et relocalisées.
- Poser les fondements d'une vision commune pour le PAT. Cette vision partagée permettra ensuite de coconstruire une feuille de route appropriée par les acteurs locaux et opérationnelle.

Le diagnostic n'a pas pour objectif de dresser de manière exhaustive l'ensemble des productions et des acteurs du territoire mais bien d'identifier des tendances et de mettre en valeur plusieurs grands éléments sur lesquels s'appuyer pour la construction d'un plan d'action partagé.

Méthodologie

Ce diagnostic a été réalisé par le croisement de données quantitatives et qualitatives entre avril et juillet 2024. Pour mener à bien ce travail, plusieurs sources d'informations ont été utilisées :

- Analyse des documents de programmation et ressources documentaires existants sur la CC Roumois Seine (PLUi, PCAET, Plan Local de Prévention des Déchets, ...)
- Analyse des bases de données nationales (INSEE, Agreste, Observatoire des territoires, ...)
- 25 entretiens semi-directifs avec les acteurs du territoire (producteurs, têtes de réseau, associations, grande distribution, ...)
- Enquête à destination des habitants sur leurs habitudes et attentes en matière d'alimentation
- Enquête à destination des communes sur la restauration collective
- 3 ateliers de concertation auprès des élus ; des agents des services et partenaires institutionnels et des acteurs économiques

Le détail des documents analysés est disponible en page 101.

Périmètre du Projet Alimentaire Territorial

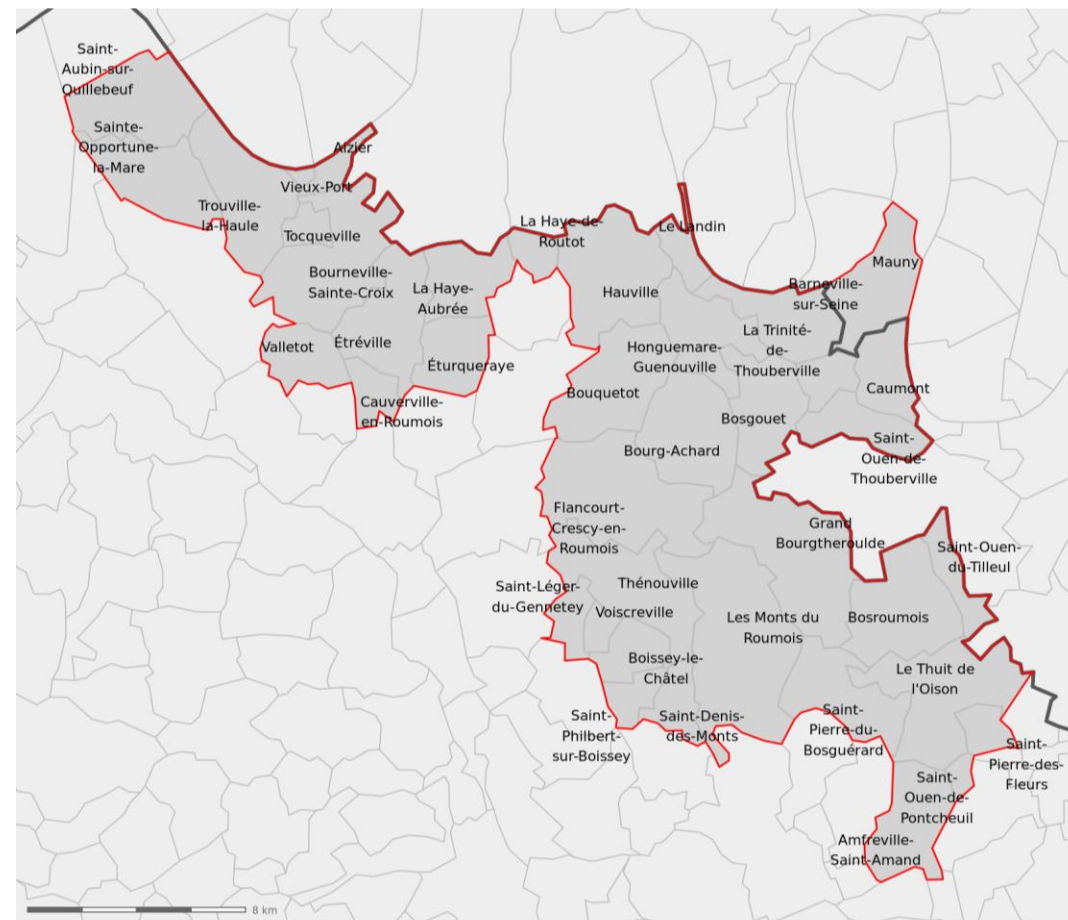
Le périmètre du Projet Alimentaire Territorial est celui de la communauté de communes Roumois Seine. Elle s'étend sur 40 communes, sur une superficie de 338,7 km².

Les flux agricoles et alimentaires ne se limitent pas aux limites administratives. En ce sens, comprendre le profil géographique du territoire est essentiel. De même, l'accès à l'alimentation est un besoin qui s'affranchit des frontières administratives, notamment en milieu rural à l'habitat dispersé, où les distances à parcourir sont parfois importantes.

L'échelle des établissements publics de coopération intercommunale (EPCI) permet d'agir de manière globale et transversale sur l'agriculture et l'alimentation, en engageant à la fois des leviers et compétences relevant de l'ultra-local (mobilisation des communes, des acteurs économiques, associatifs, des habitants) et des leviers relevant de la coordination interterritoriale (articulations et interdépendances entre les communes, avec les EPCI voisins, inscription dans les dynamiques départementales, régionales etc.)

Ce diagnostic met en avant les constats, actions et dynamiques observés qui participent à la structuration d'un système agricole et alimentaire plus durable, plus équitable et relocalisé à l'échelle locale, interterritoriale mais aussi régionale et nationale dans le but de situer la CC Roumois Seine dans un contexte global pour en tirer des enseignements et construire un plan d'action pertinent et adapté aux enjeux locaux. Le présent document est organisé en 4 chapitres permettant de quadriller l'ensemble des thématiques d'un PAT :

- La production agricole et les enjeux de l'agriculture locale
- La structuration des filières agricoles et alimentaires (distribution, économie)
- L'eau, l'environnement et les risques liés au changement climatique
- La consommation alimentaire, la précarité, la santé



source : d'après IGN – ADMIN EXPRESS 2022

I - PORTRAIT DU TERRITOIRE

Portrait démographique du territoire

Un territoire composé de communes rurales isolées et de centres-bourgs en développement avec une pression urbaine. La typologie rurale génère une dépendance certaine à l'automobile.



La **population totale** est de **41 424 habitants** (Observatoire des territoires, 2024), avec 4 communes qui concentrent 38% de la population : Grand Bourgtheroulde, Bourg-Achard, Bosroumois et Le Thuit-de-l'Oison.

La population augmente annuellement de 1% depuis 2014 (contre -0,1% en Normandie), grâce à des soldes migratoire et naturel positifs (resp. +0,6% et +0,37%).

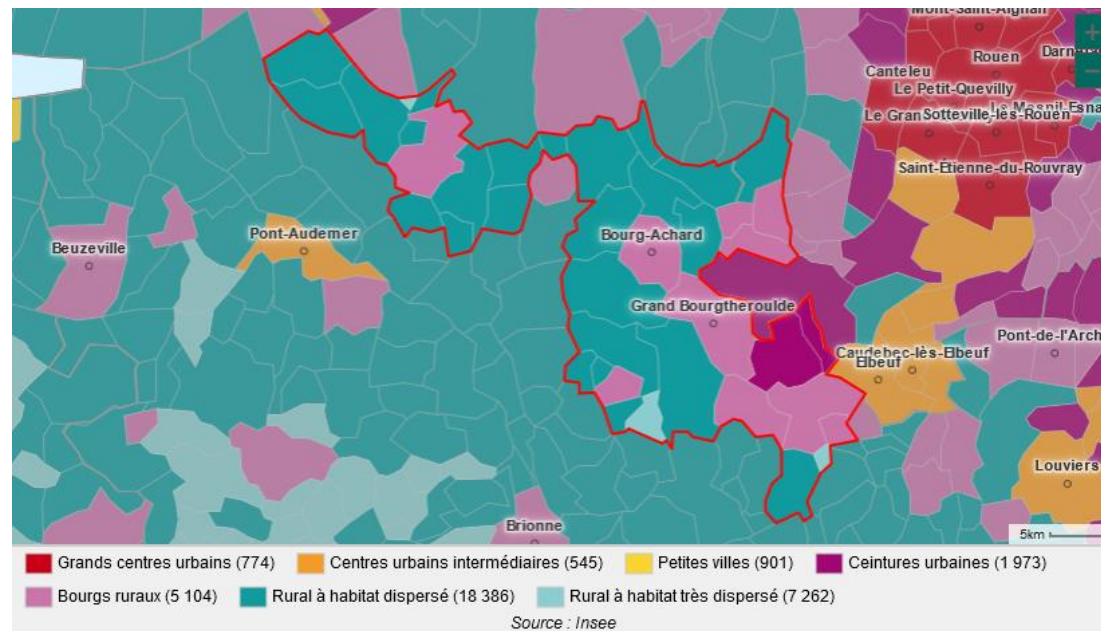


Le territoire est légèrement plus dense que la Normandie dans son ensemble : **122 hab./km²** contre 111 hab/km² en moyenne en Normandie. L'augmentation de la population entraîne une pression urbaine, avec notamment des familles qui viennent de la métropole Rouennaise pour s'installer dans des territoires plus ruraux comme la CC Roumois Seine. L'habitat reste dispersé (sur les 40 communes de la CC Roumois Seine, 25 ont l'habitat dispersé et 3 très dispersé).

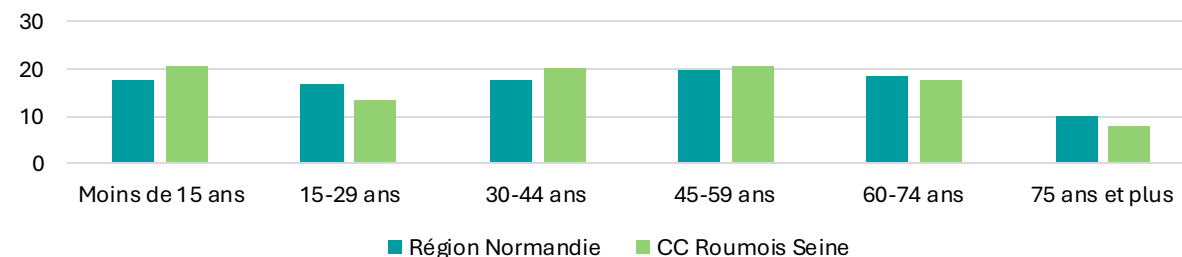


La taille moyenne des ménages est de **2,5 personnes**, contre 2,2 en Normandie. 48% des ménages sont un couple avec enfants, contre 41% en Normandie (France travail Normandie, 2024). La population est donc plutôt familiale, avec une part de personnes âgées en constante augmentation.

La part de la **population âgée** (60 à 74 ans et plus de 75 ans) a connu une **augmentation** : 20,3% en 2008 à 25,1% en 2018 (Diagnostic du Plan local d'urbanisme, 2022). La part des plus de 75 ans est de 7,7% en 2020, ce qui reste **en deçà du taux normand** de 10%. Le **territoire reste jeune**, avec 72 personnes de plus de 65 ans pour 100 jeunes de moins de 20 ans.



Répartition de la population par tranches d'âge en 2020, en pourcentage
 (Observatoire des territoires, 2020)



Portrait économique du territoire

Une population globale plutôt active, concentrée autour de trois pôles à l'Est du territoire et profitant de l'influence des agglomérations alentours, dont la métropole de Rouen.

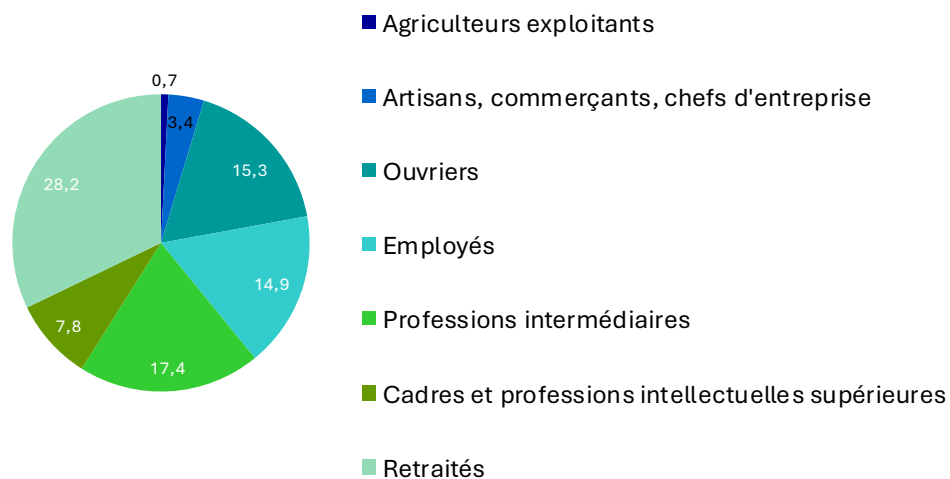


Le territoire concentre une **part importante de retraités** (28,2% de la population), et des **parts équilibrées** de professions intermédiaires (enseignement, santé, fonction publique, administration, ...), ouvriers et employés.

La CC Roumois Seine a un déficit de cadres, qui sont au nombre de 51,3 pour 100 ouvriers (par rapport à la moyenne française de 81,8 cadres pour 100 ouvriers). Plus de **30% des personnes salariées sont employés ou ouvriers** (Insee, 2020). **0,7% des salariés sont agriculteurs exploitants** (5,3% en France en 2020), ce qui est faible au regard de la Surface Agricole Utile de la communauté de communes, témoignant d'exploitations à grandes surfaces (cf partie II).

Catégories socio-professionnelles sur le territoire

(Insee, 2020)



Le **taux de chômage** est inférieur à la moyenne française (7,8% sur la CC contre 8% en 2020 en France).

L'activité économique est majoritairement située à l'**Est du territoire** et autour de 3 pôles structurants : Grand-Bourgtheroulde, Bourg-Achard, Le Thuit-de-l'Oison (diagnostic territorial ESS, 2024).

7,8% des actifs en emploi sont des cadres et professions intellectuelles supérieures (contre 22,4% en France en 2023).



92% des déplacements domicile-travail sont réalisés en voiture et 87% des actifs résidants dans la CC Roumois Seine travaillent dans une autre commune que celle de résidence (Insee, 2020), avec un fort lien avec Le Havre et la Métropole de Rouen Normandie et Bernay dans une moindre mesure, générant des flux pendulaires importants et une dépendance accrue à la voiture individuelle.

Les enjeux pour le Projet Alimentaire territorial :

- Aspirations des ménages avec enfants à habiter dans des communes au cadre de vie agréable, et avec des services de proximité à disposition (santé, commerces, ...). Par sa proximité avec les métropoles du Havre et de Rouen, la CC Roumois Seine est un territoire attractif pour ces ménages.
- Activité économique concentrée à l'Est du territoire, entraînant des flux pendulaires et des actifs qui opèrent leurs achats auprès de leur lieu de travail. L'enjeu sera de capter ces actifs à travers une offre alimentaire de qualité.
- Forte dépendance à la voiture, impliquant un fort enjeu de maillage commercial pour accéder à des produits locaux et de qualité.

Portrait géographique du territoire

Le mode d'occupation du sol reste avant tout agricole, mais fait face à l'urbanisation résidentielle qui est la plus consommatrice d'espaces. Le territoire doit parvenir à concilier l'attractivité et la préservation du caractère rural et du foncier.

Le territoire, rural, est marqué par les grandes cultures, seules ou mêlées à de l'élevage. D'un point de vue paysager, cela se traduit par des grands champs et un paysage ouvert, ponctué de boisements, majoritairement autour des villages.

Toutefois, l'artificialisation galopante tend à effacer les paysages d'antan. **1,5% de la surface totale du territoire a été artificialisée** entre 2009 et 2021 (Observatoire des Territoires, 2023). La tendance est à l'augmentation de l'artificialisation des sols, notamment à l'Est.

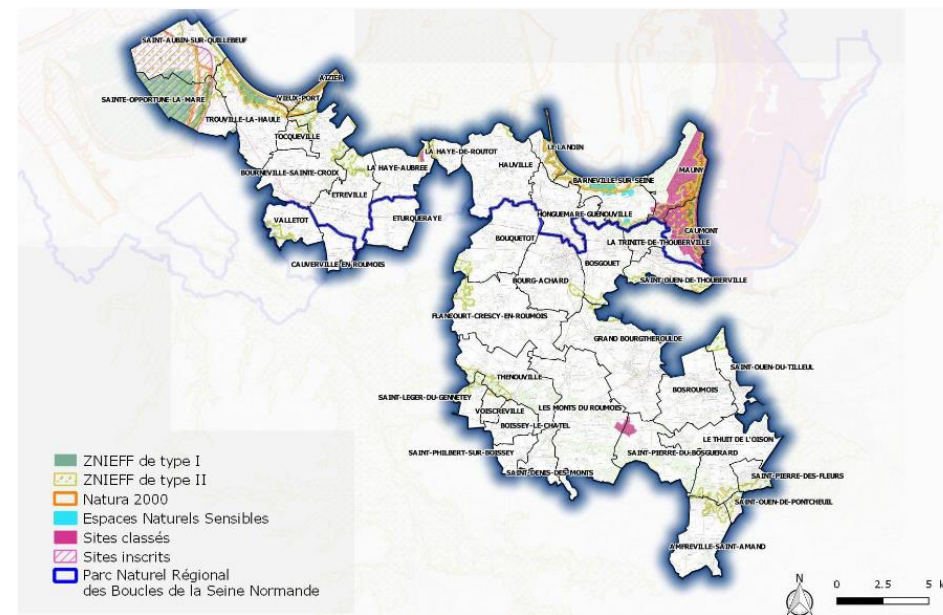
80% de la surface artificialisée est à destination de constructions d'habitat (Diagnostic du PLU, 2022). Ces nouvelles constructions empiètent sur l'espace agricole, produisant des paysages mêlant lotissements et agriculture, comme le montre la photographie aérienne ci-dessous.



Photographie aérienne d'un lotissement, à Saint-Ouen-du-Tilleul
Géoportail, 2024

La collectivité est encore **résolument rurale**, malgré une pression urbaine de plus en plus importante notamment à l'est. L'**urbanisation résidentielle** est la plus consommatrice d'espaces : le choix de maisons individuelles se traduit par une consommation non négligeable d'espaces et un mitage des espaces agricoles.

Par ailleurs, la CC Roumois Seine comprend un grand nombre de **zones protégées** : une réserve naturelle nationale, une réserve de Chasse et Faune Sauvage, 3 sites Natura 2000, un site Ramsar, un arrêté de protection de biotope, 2 espaces naturels sensibles, 8 ZNIEFF (Zone naturelle d'intérêt écologique, faunistique et floristique) de type II et 30 ZNIEFF de type I (Diagnostic PLUi, 2022). Plusieurs communes font partie du Parc Naturel Régional des Boucles de Seine ; toutes ces protections induisant une mise en valeur et une gestion intégrée des patrimoines naturels et culturels.

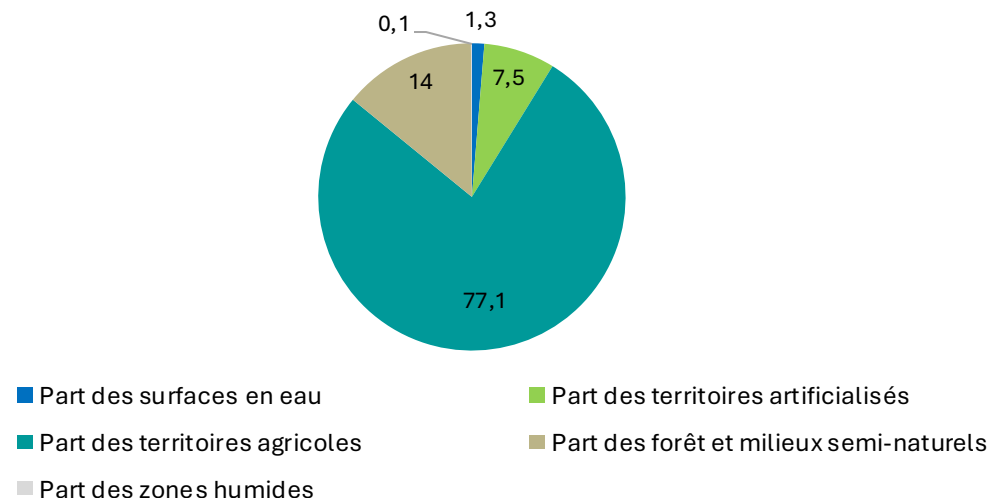


Périmètres de protection appliqués sur la CCRS
Diagnostic PLUi, 2022

Portrait géographique du territoire

Des surfaces agricoles prépondérantes en termes d'occupation de l'espace.

Les espaces agricoles dominent l'occupation du sol. Les surfaces sont réparties de la manière suivante, les zones humides ne représentant que 0,1% :

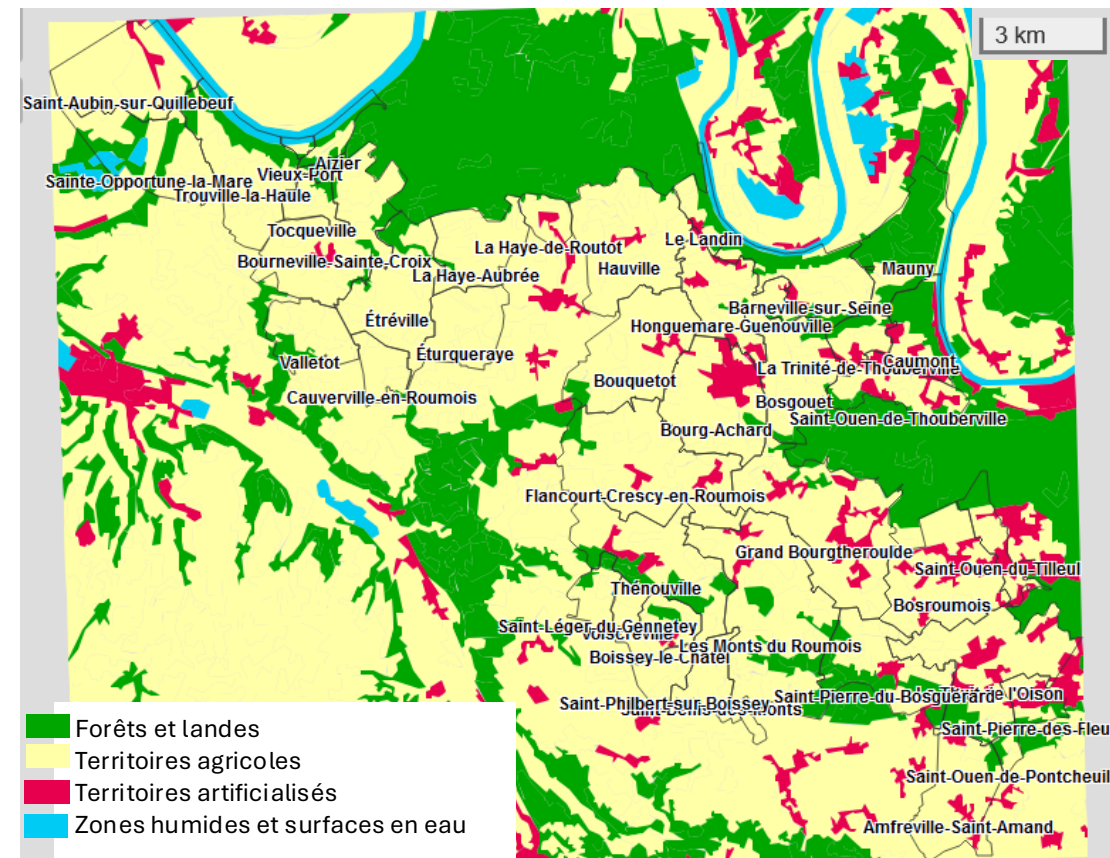


Types de surfaces de la CC Roumois Seine (%)
 (Observatoire des territoires, données 2018)

Comme vu précédemment, les grandes cultures et l'élevage mêlé à la polyculture sont majoritaires.

Les **principales cultures** sur le territoire sont les suivantes (Agreste, 2020) :

- 41% céréales
- 24% prairies (prairies artificielles – dont luzerne, prairies temporaires, prairies permanentes productives et peu productives)
- 13% plantes à fibres et plantes industrielles diverses
- 10% oléagineux
- 8% fourrages annuels (maïs fourrage et ensilage, plantes sarclées fourragères, légumineuses)
- 5% autres



Occupation de l'espace
 DRAAF, à partir des données IGN, 2020

La communauté de communes Roumois Seine est largement couverte par des espaces agricoles, qui représentent aujourd’hui 66% de sa surface totale. Les images aériennes espacées d’environ 70 ans montrent le développement des communes de Bourg-Achard et Bourgtheroulde, au détriment des terres agricoles ; ainsi qu’un agrandissement de ces dernières (l’échelle étant identique entre les deux images). Il est important de noter que la forêt de la Londe-Rouvray n’a pas perdu en surface.



La communauté de communes Roumois Seine : une collectivité intégrée dans des dynamiques régionales et nationales

La CC RS occupe une position géographique stratégique grâce à plusieurs facteurs. Tout d'abord, une position centrale entre Le Havre et Rouen, deux grands pôles économiques nationaux, tous deux reliés à Paris par l'autoroute A13. Cette proximité et l'accès rapide à l'autoroute en font une collectivité attrayante à la fois pour les entreprises et pour les résidents, de plus en plus en recherche de territoires péri-urbains. La proximité avec la vallée de la Seine, fleuve central dans le transport fluvial en France, reliant notamment les ports de Rouen et Le Havre contribue aussi à rendre cette position avantageuse d'un point de vue logistique.

Cet emplacement géographique a conduit la communauté de communes à s'intégrer dans des dynamiques régionales et nationales de coopération. Parmi elles, l'appartenance de plusieurs communes au Parc Naturel Régional des Boucles de la Seine Normande, véritable outil de valorisation et préservation du territoire.

D'un point de vue économique, la CC Roumois Seine s'insère dans une convention de partenariat avec Rouen Métropole, qui fait partie de l'entente de l'axe Seine, soit les trois métropoles bordant la Seine (Paris, Rouen et Le Havre). Ce partenariat a pour but de partager les retours d'expérience entre les différentes collectivités membres ; de contribuer à la mise en œuvre de projets et se doter d'outils partagés pour valoriser et transformer les territoires de l'axe Seine ; mutualiser l'expertise et l'ingénierie et bâtir des stratégies partagées pour la transition écologique, le développement économique et culturel de la vallée de la Seine et enfin d'assurer une visibilité au territoire du Roumois (source : délibération conseil communautaire CCRS, 2022).

A l'avenir, le dialogue avec de tels partenaires (Rouen Métropole, entente de l'axe Seine, PNR des Boucles de la Seine Normande, ...) est un véritable atout pour s'inspirer et développer des projets concrets en faveur de l'agriculture et de l'alimentation.



Le climat dans le Roumois

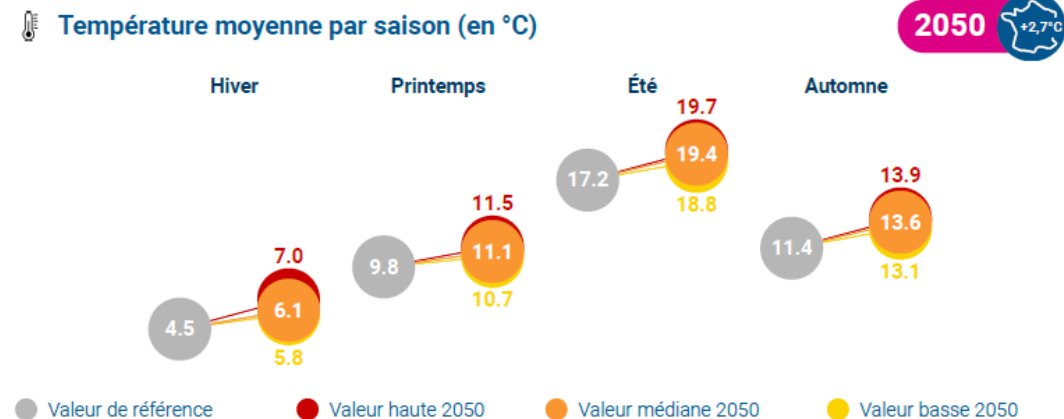
Un climat sous influence océanique

La CC Roumois Seine se situe principalement dans la petite région agricole du Roumois, avec certaines de ses communes appartenant à la petite région du plateau de Neubourg.

Le climat, océanique à océanique altéré, est plutôt doux en hiver bien qu'avec des jours de gel fréquents et plutôt tempéré en été. Les précipitations sont régulières tout au long de l'année mais surtout en hiver.

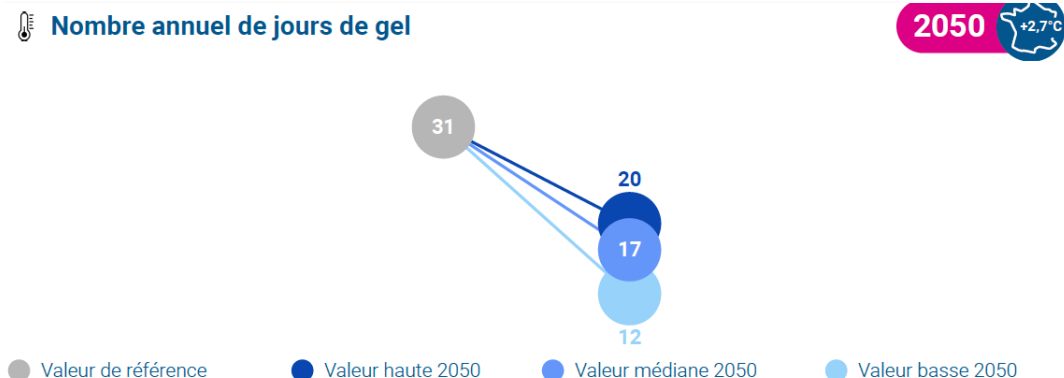
L'outil **Climadiag**, développé par MétéoFrance montre les évolutions climatiques par commune selon 3 scénarios qui correspondent à 3 niveaux de réchauffement. Cinq familles d'indicateurs permettent d'appréhender les évolutions que la communauté de communes Roumois Seine pourra rencontrer à l'horizon 2050, dans 25 ans : climat, risques naturels, santé, agriculture et tourisme.

Le diagnostic met en évidence des évolutions liées aux changements de températures : **hausse des températures moyennes par saison** (image ci-contre), baisse du nombre annuel de jours de gel. L'évolution des précipitations est très variable selon les valeurs retenues et selon les saisons (davantage de jours de précipitations l'hiver, recul des précipitations au printemps et en été). Les risques naturels augmentent tous : hausse nombre de jours par saison avec fortes précipitations (supérieures à 20 mm par jour), hausse des cumuls de précipitations quotidiennes remarquables, hausse des jours avec risque significatif de feu de végétation, hausse du nombre de jours par saison avec sol sec.



A l'échelle de la France, la température moyenne annuelle augmentera de plus de 2.0 °C d'ici l'horizon 2050 par rapport au climat récent, ce réchauffement étant plus marqué l'été que l'hiver.

Pour votre EPCI, la figure ci-dessus représente, saison par saison, l'évolution de la température moyenne entre le climat récent et celui attendu à l'horizon 2050.



Est considéré comme jour de gel un jour où la température descend en dessous de 0 °C.

A l'échelle de la France, le nombre annuel de jours de gel baissera fortement dans le climat futur.

Le territoire face aux risques

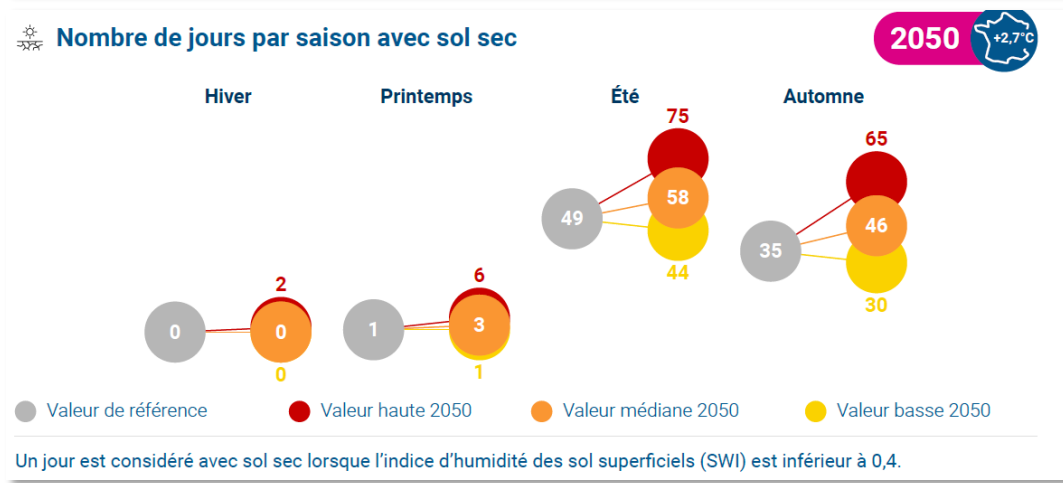
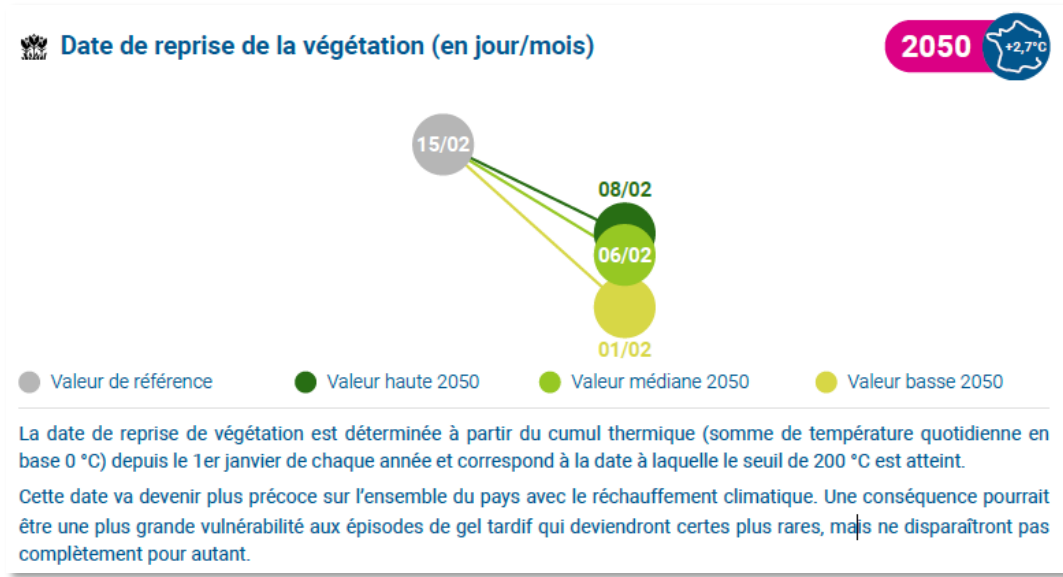
Un territoire soumis au changement climatique et à de nombreux aléas qui pèsent sur l’agriculture et sur la santé humaine

Les indicateurs « santé » montrent une augmentation conséquente du nombre annuel de nuits chaudes (>20°C) et des jours en vague de chaleur (risque x6 pour la valeur basse, x9 pour la valeur médiane et x11 pour la valeur haute).

Les indicateurs concernant l’agriculture témoignent d’impacts variés selon les saisons et la zone géographique : forte variabilité du nombre de jours consécutifs par saison sans précipitations, **augmentation du nombre de jours échaudant, recul de la date de reprise de la végétation**, ...

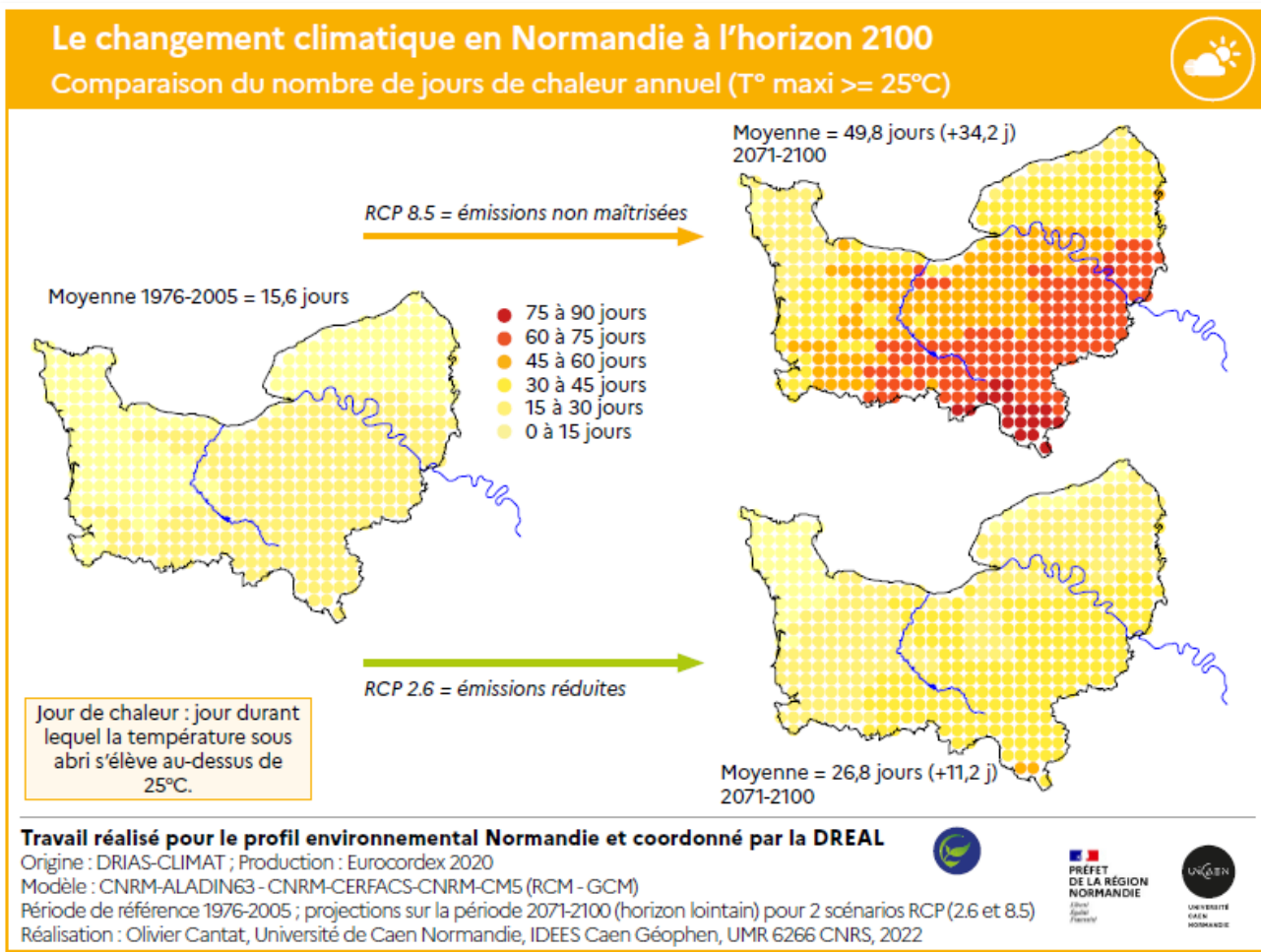
Le diagnostic « Sols, agronomie et agriculture » produit par le **GIEC Normand** met en évidence l’évolution défavorable de plusieurs indicateurs agronomiques dans le futur pour les 3 types de cultures majoritaires : grandes cultures (échaudage, sécheresse pendant le remplissage du grain...), fourrages (date de redémarrage de la pousse de l’herbe, fauche précoce, stress hydrique...), élevage (stress thermique des ruminants).

Ces prévisions sont des risques à anticiper dès maintenant pour rendre l’agriculture du Roumois aussi résiliente que possible.



Le territoire face aux risques

Un territoire soumis au changement climatique et à de nombreux aléas qui pèsent sur l'agriculture et sur la santé humaine



Les graphiques ci-contre montrent les évolutions possibles du nombre de jours de chaleur annuel à l'horizon 2100 selon deux scénarios du GIEC : le scénario RCP 2.6 (émissions réduites) et le scénario 8.5 (émissions non maîtrisées). Dans les deux cas, la moyenne du nombre de jours de chaleur augmente fortement : elle passe à 26,8 jours pour le scénario avec émissions réduites (+11,2 j par rapport à la moyenne 1976-2005) et à 49,8 jours pour le scénario sans diminution des émissions (+34,2 jours par rapport à 1976-2005).

Ces changements entraînent des modifications et conséquences sur l'agriculture qui nécessitent une adaptation des pratiques agricoles.

L'impact sanitaire de ces changements est également conséquent.

Comparaison du nombre de jours de chaleur annuel (≥25°C) à l'horizon 2100

Profil environnemental Normandie, DREAL, 2022

II. L'AGRICULTURE SUR LA CC ROUMOIS SEINE



Etat des lieux de l'agriculture

II. L’agriculture sur la CC Roumois Seine – tendances et dynamiques

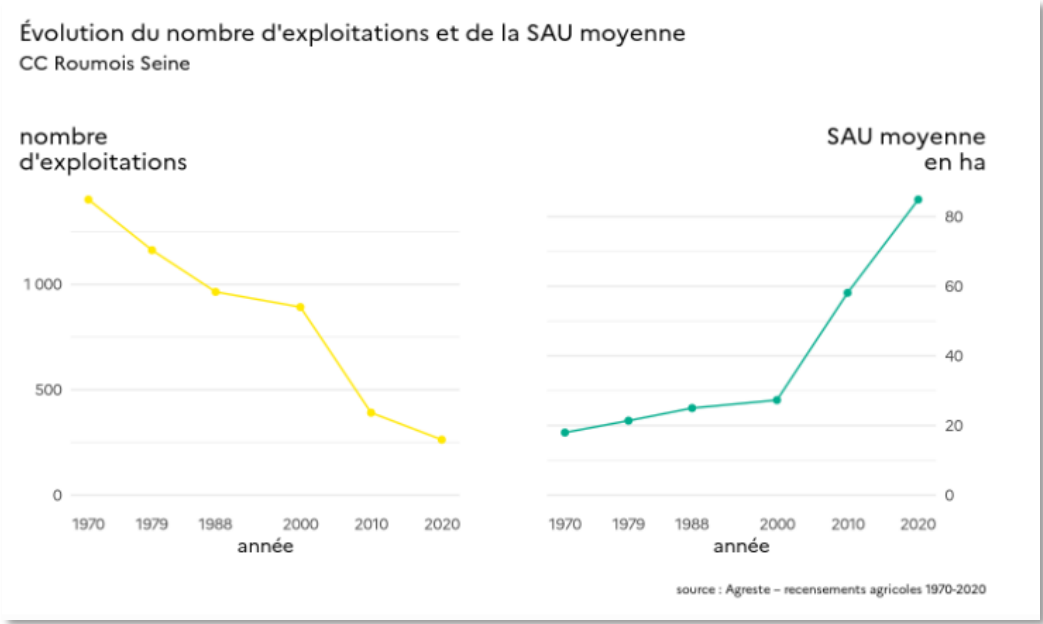
De moins en moins d’exploitations, devenant de plus en plus grandes

La communauté de communes compte **263 exploitations agricoles en 2020**, soit 1% des exploitations normandes, pour une surface agricole utile de 22 333 ha, soit 66% de sa surface. Depuis 2010, la surface agricole a légèrement diminué (-2% contre -1% en France) tandis que le **nombre d’exploitations agricoles a dégringolé** : baisse de 33% d’exploitations en 10 ans (391 en 2010), contre 20% à l’échelle nationale entre 2010 et 2020.

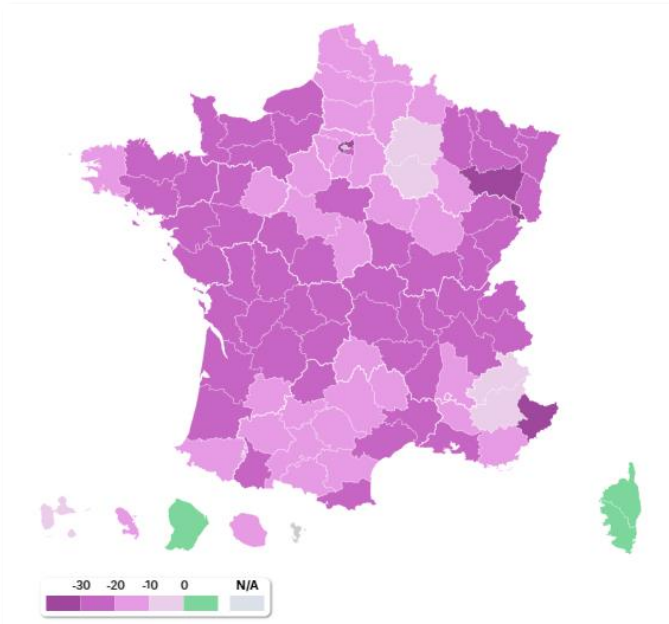
Cette évolution se traduit par un fort agrandissement de la taille des exploitations qui passent de 58 hectares à 85 hectares en moyenne entre 2010 et 2020 sur la CC (contre 69 ha à l’échelle métropolitaine).

Cette tendance est observable à l’échelle départementale, régionale et française et traduit une problématique de transmission et d’installation : les exploitations à vendre sont aujourd’hui majoritairement rachetées par des exploitations existantes (pour des raisons de coût du foncier, difficultés d’installation etc.).

Parallèlement, la production brute standard totale, représentant le potentiel de production des exploitations (en euros), a augmenté de 17% entre 2010 et 2020. En 2020 elle était de 51 248 000 €. Cela traduit une amélioration de la performance économique de la ferme Roumois Seine (cela ne signifie en revanche pas forcément une amélioration de la performance économique de toutes les exploitations).



Evolution du nombre d’exploitations et de la SAU moyenne sur la CC Roumois Seine - Recensement Agricole 2020 – DRAAF Normandie



Taux d’évolution du nombre d’exploitations par département, 2010-2020 (en %) - VizAgreste

II. L'agriculture sur la CC Roumois Seine – tendances et dynamiques

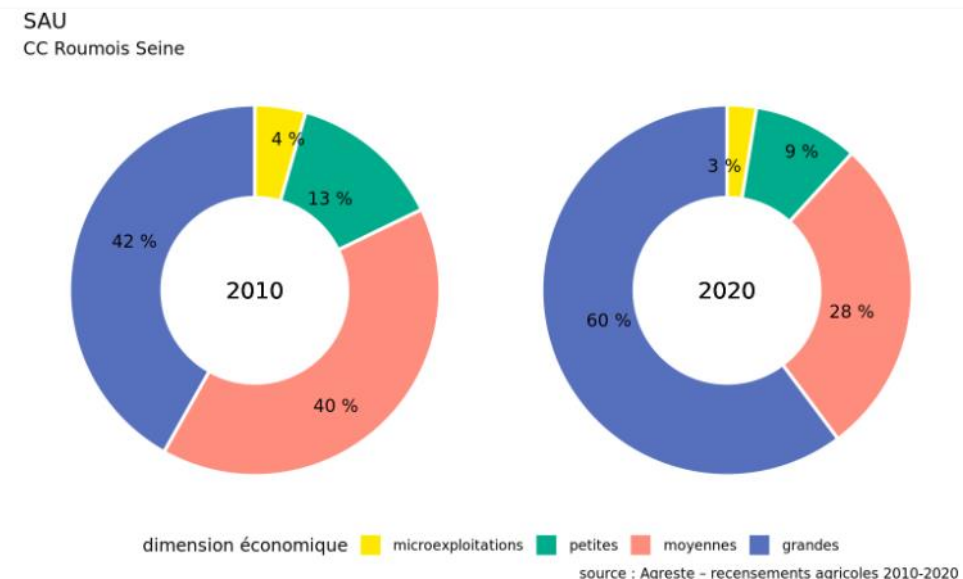
Des grandes exploitations sous forme sociétaires majoritaires

Taille et statut des exploitations :

56% des exploitations sont de grande et moyenne taille au sens économique du terme, 20% sont petites et 23 % sont des micro-exploitations.

L'agrandissement des exploitations décrit précédemment s'est principalement réalisé au détriment des micro-exploitations, qui représentaient 41% des exploitations agricoles de la CC Roumois Seine en 2010, contre seulement 15% de grandes exploitations.

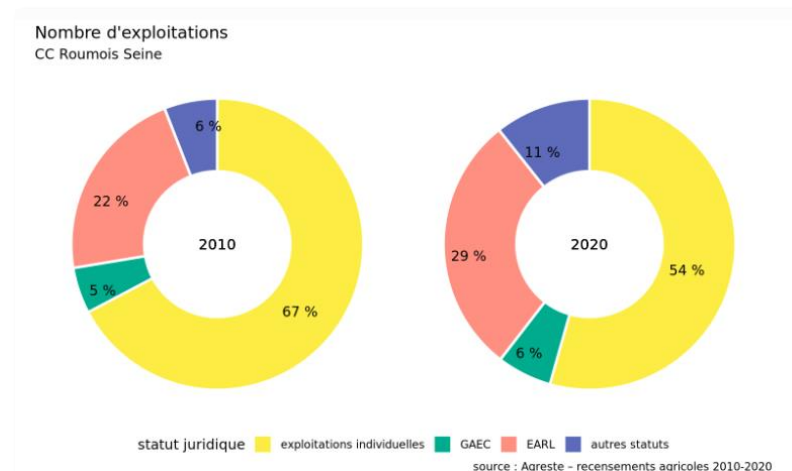
Aujourd'hui, les grandes exploitations concentrent 60% de la surface agricole utilisée (SAU), contre 42% en 2010.



Répartition de la Surface Agricole Utile (SAU) par taille d'exploitations
Recensement Agricole 2020, fiche territoriale de la DRAAF

La comparaison du statut juridique des exploitations entre 2010 et 2020 montre la **généralisation et le développement des formes sociétaires, avec un recul des exploitations individuelles** (-13 points sur la CC, contre -11 points en France). Les **exploitations individuelles** demeurent le statut le plus représenté : elles représentent plus de la moitié des exploitations de la Communauté de Communes Roumois Seine. Par ailleurs, l'Eure se distingue des autres départements par un recours à la main d'œuvre familiale supérieur à la moyenne nationale.

Cette évolution correspond aux tendances observées nationalement : recul des exploitations individuelles et augmentation des formes sociétaires comme les EARL (Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée) ou les GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun). Ces formes sociétaires concentrent 59% de la SAU, chiffre en légère baisse par rapport à 2010 (-2 points).



Statut juridique des exploitations de la CC Roumois Seine
Recensement Agricole 2020, fiche territoriale de la DRAAF

II. L'agriculture sur la CC Roumois Seine – emploi et profil des exploitants

Le vieillissement des chefs d'exploitations

Parallèlement, la diminution du nombre d'exploitations agricoles s'accompagne d'une diminution du nombre de chefs d'exploitations (-30% en 10 ans) et du personnel agricole. En 10 ans, le nombre d'équivalents temps plein (ETP) de la totalité de la main d'œuvre agricole a diminué de 20%.

L'agriculture du territoire est également concernée, comme partout en France, par une importante problématique de vieillissement des exploitants agricoles : la moyenne d'âge des agriculteurs est de 53 ans.

Ceci signifie que dans 10 ans, la moitié des agriculteurs du territoire devront partir à la retraite.

Le territoire connaît une problématique de transmission des exploitations : 35% des exploitations sont concernées par un chef d'exploitation de plus de 60 ans dont 12% qui ne savent pas encore à qui transmettre l'exploitation et 12% qui n'envisagent pas de départ dans l'immédiat. 18 exploitations sont concernées par une problématique de succession à moins de 5 ans (diagnostic agricole du PLUi, 2022).

La diminution du nombre d'exploitations, l'augmentation des surfaces agricoles et la pression foncière, rendent complexe la transmission des exploitations et l'installation de nouveaux agriculteurs sur le territoire du Roumois Seine. À ces difficultés de vieillissement, s'ajoute une crise des vocations agricoles (seuls 17 exploitants ont moins de 30 ans).

Ceci soulève l'enjeu du renouvellement des générations par la transmission des exploitations et l'installation de nouveaux agriculteurs.

De nouveaux exploitants au profil diversifié mais des difficultés d'installation

En France, les agriculteurs nouvellement installés se distinguent des plus anciennement installés par des projets qui diffèrent du profil agricole actuel :

- Majorité de porteurs de projets avec une partie de leurs débouchés en circuits-courts
- Développement de l'agriculture biologique
- Sur-représentation des profils « Non issus du monde agricole » (NIMA) et/ou en reconversion
- Installation en tant que maraîchers (en France, ils représentent 39% des chefs d'exploitation installés depuis moins de 10 ans). Sur la CCRS, le nombre de maraîchers a fait x1,8 en 10 ans

Toutes ces tendances se retrouvent à l'échelle de la CC Roumois Seine.

Sur le territoire, les acteurs interrogés dans le cadre du diagnostic témoignent d'une forte problématique de difficultés d'installation de nouveaux agriculteurs :

« Il y a besoin de jeunes mais pour cela il faut faciliter les installations. L'accès au foncier doit être plus simple et moins onéreux (...) »

Jeunes agriculteurs du Roumois

« Il y a un tabou sur les départs à la retraite »

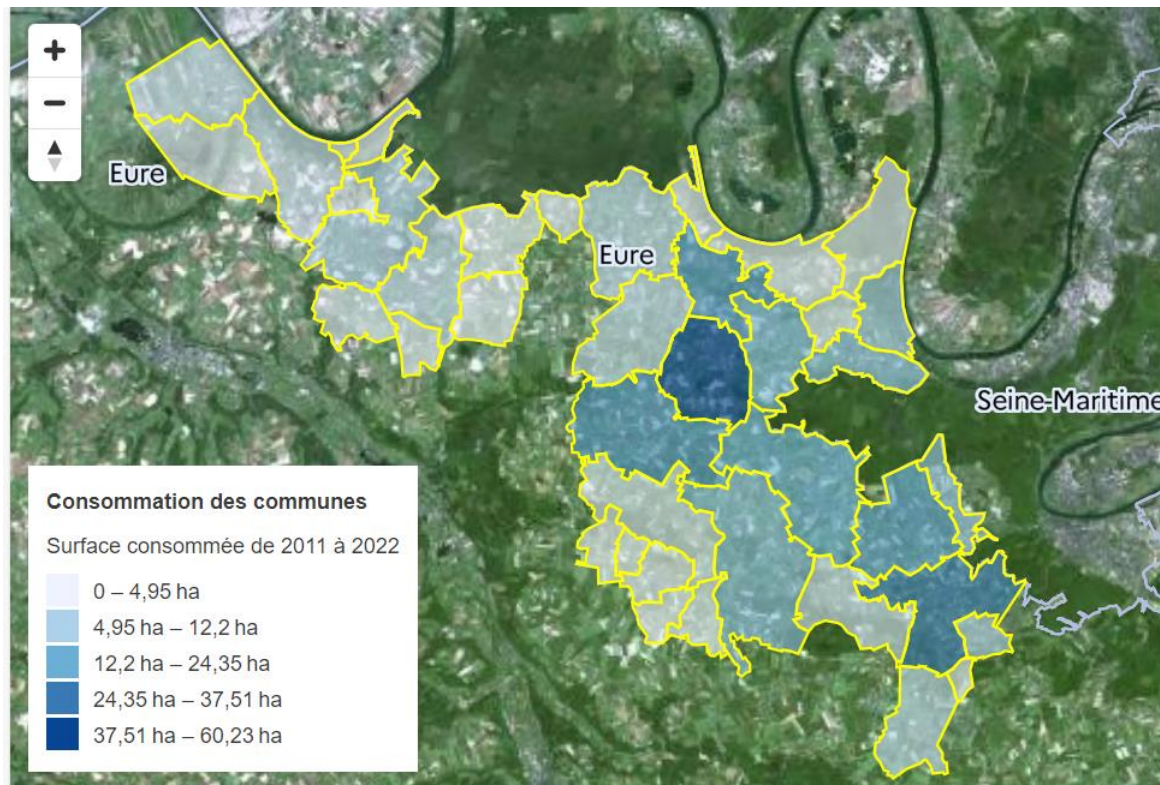
CIVAM normand

« La concurrence est forte. Par exemple à 20 km autour de Bourg Achard, lors de la transmission d'une exploitation de 16 hectares, il y avait 20 installations candidates et seulement une retenue. »

Terre de Liens

II. L'agriculture sur la CC Roumois Seine – zoom sur le foncier agricole

Une diminution du foncier agricole



Evolution des surfaces consommées par les communes de 2011 à 2022.

Beta Gouv - MonDiagnostic Artificialisation, août 2024

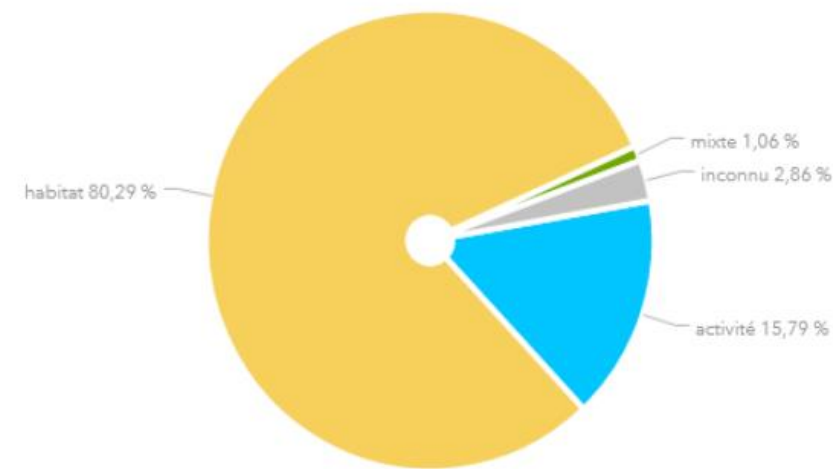
A noter que, depuis 2014, la population de la CC Roumois Seine augmente à un rythme modéré, mais constant (+1% par an depuis 10 ans). **80% de la consommation d'espaces naturels, agricoles et forestiers ont été destinés à la construction d'habitats.**

Artificialisation et consommation des terres agricoles

- **Les surfaces agricoles utilisées (SAU) ont diminué de 1,75% entre 2010 et 2020** (Agreste, juillet 2022) (sachant que la moyenne française depuis 2012 est de -0,2%/an, Agreste, avril 2021). Les communes de l'Est de la CC (Bourg Achard, Grand Bourgtheroulde, Le-Thuit-de-l'Oison, Bosroumois...) sont les plus consommatrices de nouveaux espaces (+ de 20 ha consommés par commune entre 2009 et 2020, diagnostic PLUi 2022).
- La CCRS affiche un objectif de diminution d'environ 52% de la consommation foncière constatée à l'horizon 2031, avant d'atteindre l'objectif Zéro Artificialisation Nette en 2050.
- Le diagnostic du PLUi note une diminution des surfaces exploitées par les petites exploitations agricoles; couplée à une artificialisation des terres agricoles. Ces deux phénomènes sont également observés à l'échelle nationale.

Répartition du flux de consommation d'espace par destination entre 2009 et 2020

Diagnostic PLUi, mai 2022



II. L'agriculture sur la CC Roumois Seine – zoom sur le foncier agricole

Augmentation du prix des terres libres et difficulté d'accès au foncier agricole

Prix des terres et accès au foncier

Depuis 2008, **le prix des terres libres a augmenté régulièrement sur le territoire intercommunal**. En Normandie, après deux années de stabilité, il a augmenté de 7,2% pour atteindre 9 010 €/ha en 2022.

Cette hausse est due à **une forte demande pour l'urbanisation**, une attractivité croissante du territoire, et une offre foncière de plus en plus rare. Cette situation **complique la transmission des exploitations agricoles en raison du coût élevé des terres**, favorisant ainsi la reprise par des structures disposant de capitaux importants.

Ce phénomène s'accompagne, depuis ces 20 dernières années, d'une tendance à **l'agrandissement des exploitations**. **Les jeunes qui souhaitent s'installer rencontrent des difficultés** en raison de l'insuffisance de l'offre foncière, malgré une demande toujours élevée.

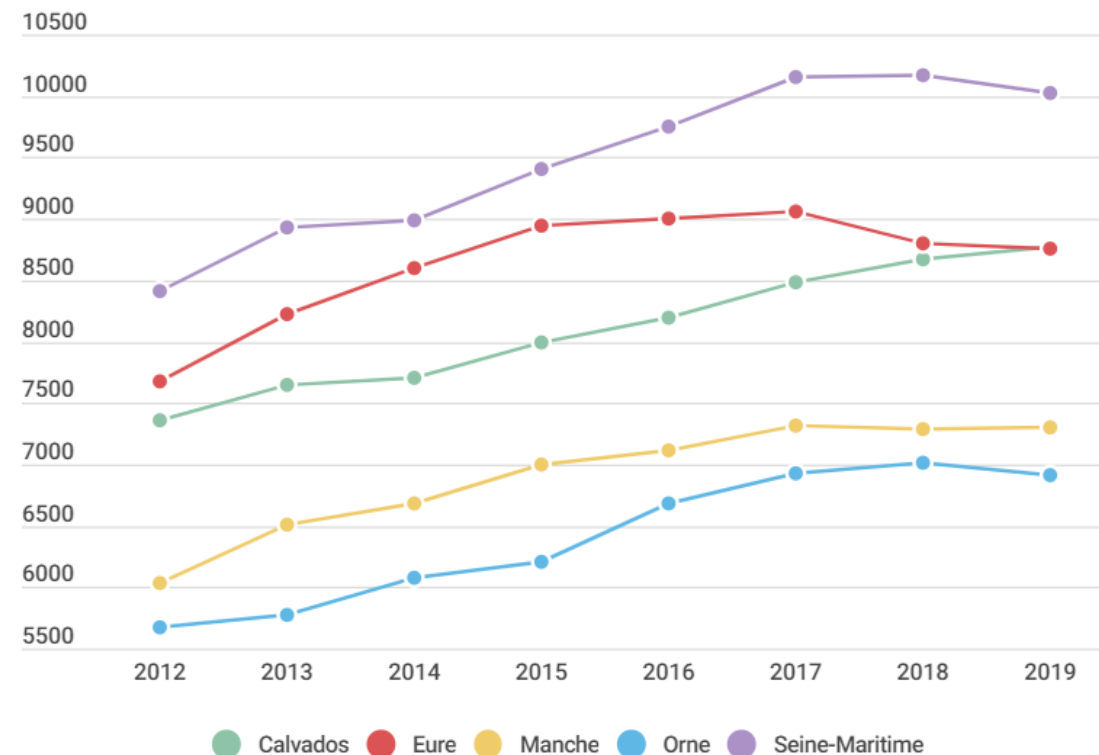
Toutefois, depuis 2022, le prix des terres libres non bâties a diminué de 5% et celui des terres louées non bâties reste stable sur les petites régions agricoles du Roumois, du Neubourg et du Marais Vernier.

« La pression foncière est plus importante sur ce territoire qu'ailleurs. Il y a la proximité de la région rouennaise, à mi-chemin entre mer et région parisienne. »

Chambre d'agriculture de Normandie

« Il y a un gros enjeu autour de la pression foncière. La moitié des parts du territoire passe par les parts de société donc il y a beaucoup d'agrandissements, les marchés sont fermés ce qui ne permet pas beaucoup d'installations de jeunes. »

Terre de Liens Normandie



Evolution du prix des terres et prés libres non bâtis en Normandie, 2012-2019.
Terre-net, 2020.

II. L'agriculture sur la CC Roumois Seine – les enjeux pour les agriculteurs

La protection de l'activité agricole était la plus grande attente du PLUi (selon l'enquête réalisée par la Chambre d'Agriculture dans le cadre du diagnostic agricole du PLUi).

Le diagnostic élaboré dans le cadre du PLUi permet de souligner plusieurs enjeux pour les agriculteurs de la CC Roumois Seine :

Foncier et aménagement :



- Maintenir des espaces tampons entre les zones agricoles et urbaines.
- Faciliter l'accès au foncier (en prenant en compte le coût des terres, la pression foncière, la concurrence du Conservatoire du Littoral).
- Réduire l'artificialisation des terres au détriment des espaces agricoles

Environnement :



- Préserver les surfaces nécessaires aux activités d'épandage pour l'élevage
- Anticiper les impacts des changements climatiques (sécheresse, ...)
- Protéger l'environnement (avec des pratiques agricoles plus vertueuses) et la biodiversité (maintien des haies, associations d'espèces...).

Développement économique :



- Assurer la transmission et la diversification des exploitations
- Maintenir et valoriser les filières du territoire
- Communiquer sur le métier d'agriculteur pour le rendre plus attractif et atténuer le manque de main d'œuvre
- Gérer le morcellement parcellaire

Mobilité et accessibilité :



- Prendre en compte la taille des machines agricoles lors des aménagements routiers
- Composer avec l'éloignement des industries agro-alimentaires



Etude des filières

II. Etude des filières – Vision d'ensemble

Un territoire principalement concerné par les grandes cultures et l'élevage bovin

La CC Roumois Seine compte 263 exploitations agricoles, d'une SAU moyenne de 84,8ha, pour une SAU totale de 22 295 ha. Les exploitations de grandes cultures et de polyculture/polyélevage sont majoritaires.

On observe un net recul des productions de protéagineux et légumes secs en 10 ans : 4 fois moins d'exploitations et une baisse de surfaces de 84%. À l'inverse, **les cultures industrielles (lin), les pommes de terre et légumes frais connaissent une explosion des surfaces**. Une analyse de ces évolutions est proposée dans les pages suivantes.

Données du Recensement agricole 2020, Agreste	Exploitations en ayant	Surfaces en ha	Evolution des ha en 10 ans (%)
Céréales	258	9027	-1,3
Oléagineux	125	2192	-16,8
Protéagineux et légumes secs	24	217	-83,9
Plantes à fibres et plantes industrielles diverses (lin, betteraves)	126	2910	+161,7
Pommes de terre	55	592	+267,7
Légumes frais	13	121	+348
Fourrages annuels	112	1851	-4
Prairies*	232	5234	+100
Cultures fruitières	10	83	+23,9
Jachères	63	93	-71

***Elevage** : les prairies sont majoritairement dédiées à l'élevage bovin (149 exploitations en 2020), qui connaît un fort recul en 10 ans : baisse de 30% du nombre d'exploitations et de 14% du cheptel (en têtes).

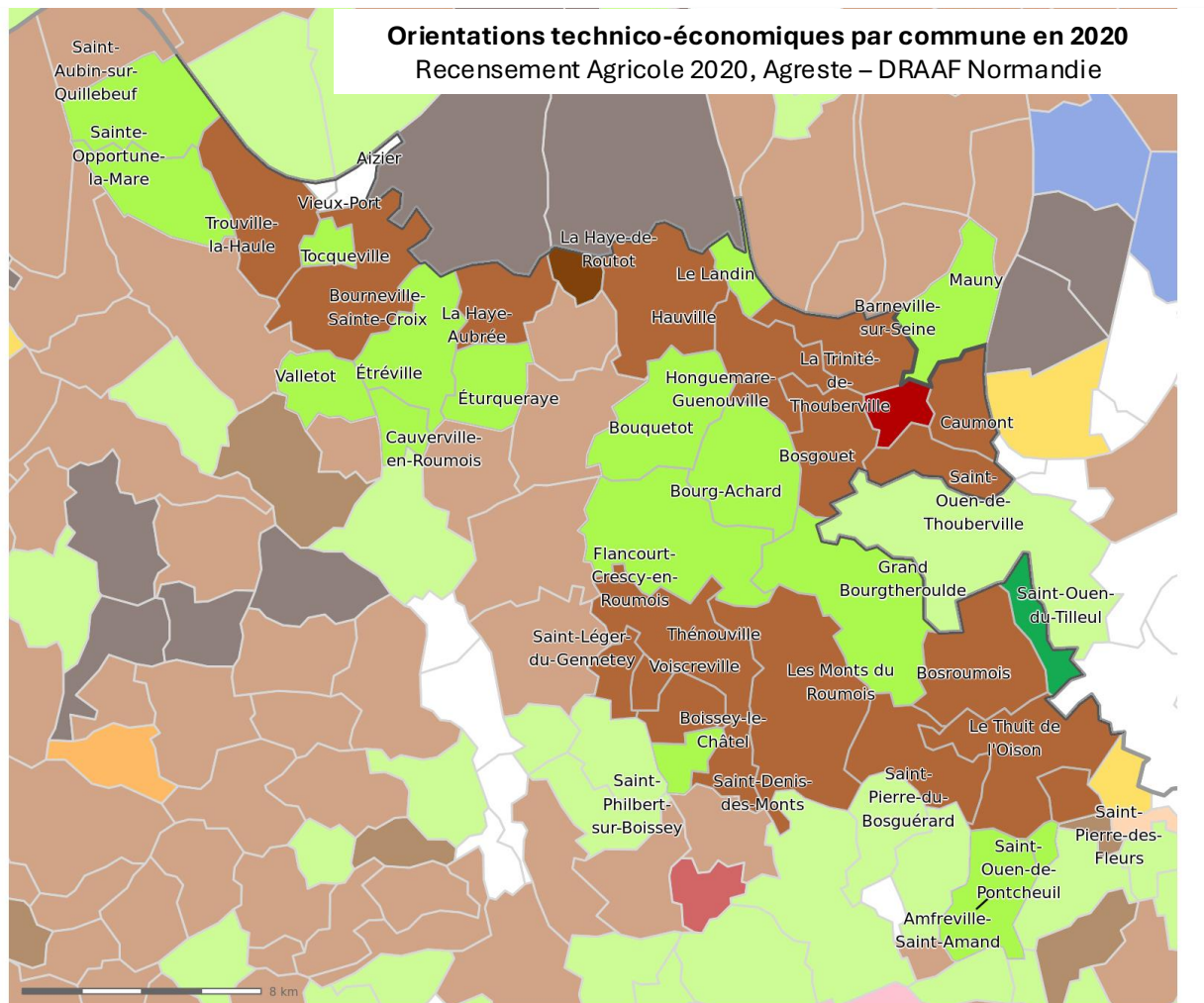
Démarches de valorisation existantes :

- Agriculture biologique : seuls 107 hectares sont cultivés en AB sur 7 exploitations, soit moins de 1% de la SAU totale. L'agriculture biologique est peu développée sur le département tandis qu'à l'échelle nationale, la part des exploitations bio a été multipliée par 3 en 10 ans (12% des exploitations).
- Signes Officiels de Qualité ou d'Origine (SIQO) : la communauté de communes est située dans 3 zones d'indications géographiques protégées (IGP) : le cidre de Normandie, le Porc de Normandie, les Volailles de Normandie ; et 4 Appellation d'Origine Protégée/ AO Contrôlée : le camembert de Normandie, le Pont L'Evêque, le Calvados et le Pommeau. Trois exploitations sont labellisées en 2020, soit un recul de 57% par rapport à 2010 (7 exploitations, soit 1% des exploitations). En France, 36% des exploitations sont engagés dans au moins un SIQO.
- En revanche, les activités de transformation à la ferme connaissent une explosion : +600% (x7), soit 28 exploitations concernées en 2020 (viande et fruits/légumes). De même pour les activités de diversification (82% d'augmentation du nombre d'exploitations) : travail à façon (42 exploitations), tourisme/hébergement/loisirs (5 exploitations) et énergie renouvelable (7 exploitations).
- Les circuits-courts sont également en développement : 41 exploitations en 2020 contre 37 en 2010, dont 38 qui pratiquent la vente directe. Cette augmentation est moins importante qu'ailleurs en France (23% des exploitations en 2020), ce qui peut s'expliquer par l'orientation technico-économique des exploitations sur la CC : les grandes cultures et cultures industrielles sont principalement dédiées aux filières longues (expédition vers d'autres régions françaises mais surtout export vers l'Europe via les ports à proximité).

II. Etude des filières – Vision d'ensemble

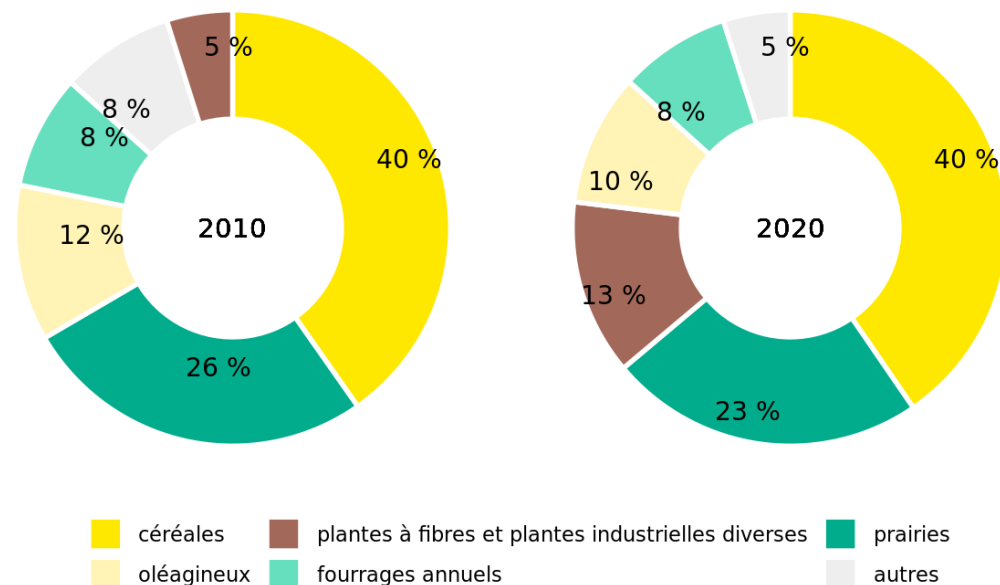
Un territoire principalement concerné par les grandes cultures et l'élevage bovin

Orientations technico-économiques par commune en 2020
 Recensement Agricole 2020, Agreste – DRAAF Normandie



source : Agreste – recensement agricole 2020
 fond carto. : d'après IGN – ADMIN EXPRESS 2022

Répartition des cultures principales
 CC Roumois Seine



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

Répartition des cultures principales (surfaces en ha)
 Recensement Agricole 2020, Agreste – DRAAF Normandie

Historiquement, le Roumois dispose d'excellentes terres d'un point de vue agronomique, qui ont favorisé la culture de grands champs, expliquant en partie la prédominance aujourd'hui des grandes cultures.

II. Etude des filières – élevage

Les principaux chiffres de l'élevage

186 exploitations sur la CC ont une activité d'élevage pour un cheptel total de 16 000 Unités Gros Bétail (UGB). Ces chiffres sont en recul : il y a 10 ans, la CC comptait 1,8 fois plus d'exploitations avec une activité d'élevage qu'en 2020 et plus de 2 300 UGB de plus.

La polyculture et/ou polyélevage concerne 40 exploitations (contre 75 en 2010) et 4 900 UGB.



L'activité d'élevage est principalement tournée vers **l'élevage bovin lait et bovin viande** :

- Bovin lait : 23 exploitations spécialisées en 2020 (39 en 2010)
- Bovin viande : 35 exploitations spécialisées en 2020 (53 en 2010)
- 6 exploitations font à la fois du bovin lait et du bovin viande (contre 14 en 2010).
- Au total, 149 exploitations ont une activité d'élevage bovin sur le territoire (contre 215 en 2010), pour un cheptel total de 18 000 têtes.

Les autres activités d'élevage sont plus réduites mais également marquées par un recul important du nombre d'exploitations :



- **Elevage équin** : 12 exploitations spécialisées en 2020 (contre 52 en 2010) et 16 exploitations en ayant en 2020 (75 en 2010)



- **Elevage ovin** : 7 exploitations spécialisées en 2020 (29 en 2010) et 27 exploitations en ayant (contre 74 en 2010)

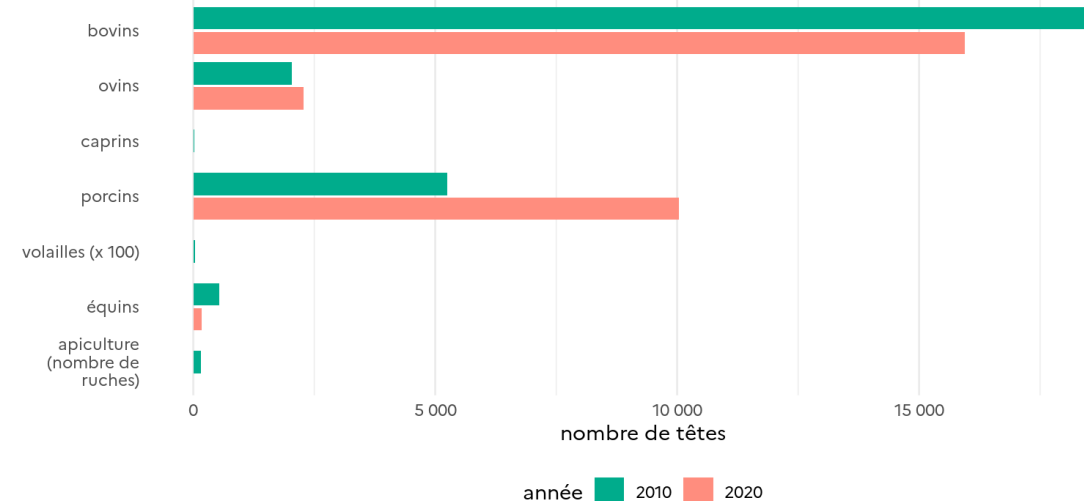


- **Elevage avicole** : moins de 5 exploitations spécialisées (secret statistique) en 2020 et 9 exploitations en ayant (contre 109 en 2010)



- **Elevage porcin** : pas d'exploitation spécialisée en 2020, 4 exploitations ayant un cheptel (contre 7 en 2010)

Répartition des cheptels par catégorie
CC Roumois Seine



source : Agreste – recensement agricole 2010 et 2020

Répartition des cheptels par catégorie
Recensement agricole 2020, DRAAF Normandie



Il n'y a pas élevage en agriculture biologique, en revanche quelques-uns sont sous un ou plusieurs signes de qualité : filière qualité Race Normande (6), filière « bœuf du Pays Normand ». Le recensement agricole indique 0 exploitation en Label Rouge en 2020 (contre 4 en 2010) tandis que le diagnostic agricole du PLUi indique 2 exploitations en Label Rouge.

RÉSILIENCE ALIMENTAIRE

9 700 hectares sont **théoriquement** nécessaires pour nourrir la population de la CC Roumois Seine en produits laitiers, viande et œufs ; sachant que 10 000 ha sont actuellement dédiés à l'élevage (2020). (Outil Parcel). Ces résultats montrent que la CC Roumois Seine pourrait satisfaire les besoins en ces produits de toute sa population, en conservant un régime actuel (non-végétalisation de l'assiette moyenne).

II. Etude des filières – élevage

Zoom sur les enjeux de l'élevage

Derrière le recul de l'élevage, plusieurs enjeux se dessinent :

Transformation

- Les éleveurs rencontrent des difficultés liées à la **transformation de leurs bêtes**. De nombreux abattoirs et ateliers de découpe ont fermé en Normandie ces dernières années et continuent à fermer. Les éleveurs sont contraints à réaliser des distances de plus en plus grandes pour abattre et découper leurs bêtes, ce qui entraîne d'importants coûts logistiques. Récemment, un atelier de découpe situé dans le Calvados a fermé (départ à la retraite), laissant plusieurs agriculteurs « orphelins », y compris dans le Calvados. Ce constat est surtout vérifié pour les exploitations réalisant de plus faibles volumes.
- Les départements de la Seine Maritime et l'Eure comptent toutefois plusieurs abattoirs et ateliers de découpe permettant de structurer les débouchés viande : Prénor, SOCOPA viande (Groupe Bigard, au Neubourg qui abat des bovins et vient de cesser sa ligne « porcs »), ...
- Pour la viande ovine, il ne reste plus que 3 outils d'abattage sur la région, dont aucun dans l'Eure (2 en Seine-Maritime).

« Il y a un manque d'abattoir, c'est un enjeu pour le bien-être animal car les animaux voyagent énormément pour se faire abattre. C'est une réelle problématique pour les circuits courts » (JA du Roumois)

- En bovin lait, la filière est structurée autour de 3 acteurs majeurs : Eurial Ultra Frais, Lactalis et Sodial. Le lait collecté est ensuite transformé dans les usines de transformation normandes.

Attractivité des métiers et valorisation de l'élevage local

- L'élevage est une activité agricole peu rémunératrice (variable selon les contextes et exploitations), technique et aux conditions de travail difficiles. Ces filières attirent de moins en moins de candidats à l'installation, au profit d'autres filières plus rémunératrices (grandes cultures, cultures industrielles) et plus mécanisées.

« L'élevage bovin lait est en grande déprise sur le département » (Bio en Normandie)

- Pourtant la Normandie est un bassin laitier historique attractif grâce à ses nombreux produits sous signes officiels de qualité (SIQO). À titre d'exemple, les territoires du Pays d'Auge et Pays de Bray, bénéficient d'une image de marque et d'attractivité autour de l'élevage. Ces territoires développent des stratégies de marque, d'identité agricole, de valorisation des races locales ou anciennes et des savoir-faire traditionnels.
- L'entreprise Grosdoit, située sur le MIN de Rouen est spécialisée dans la découpe et la commercialisation des races normandes et des produits locaux pour les particuliers et la restauration collective et commerciale. Elle a par ailleurs développé une solution de logistique locale à destination des paysans et spécialisée dans les circuits de proximité : Station Normandie.

« Il faut défendre les filières de tradition locale qui sont en perte de vitesse dans l'Eure » (Entreprise Grosdoit)

II. Etude des filières – élevage

Zoom sur les enjeux de l'élevage

Diversification des activités

- La **diversification des types de production** : aujourd'hui, de moins en moins d'élevages sont spécialisés. La majorité des élevages possède une activité secondaire ou plus et/ou sont en polyélevage (plusieurs types de bêtes). Les grandes cultures céréalières sont l'activité la plus souvent associée avec une activité d'élevage (alimentation des bêtes et vente des céréales pour générer des compléments de revenus). Les légumes de plein champ sont également des compléments de cultures développés sur certains territoires, mais pas tellement sur la CC Roumois Seine.

« Les exploitations diversifiées sont avantageuses pour que, en cas de production qui décroche, les autres soient là pour compenser. Il y a partout de moins en moins d'élevage ; il faut donc accompagner les producteurs et proposer des filières courtes pour pouvoir consommer encore plus local que ce que l'on fait aujourd'hui, pour pérenniser les élevages et qu'ils ne disparaissent pas complètement. » (JA du Roumois)

- La **transformation à la ferme se développe**, avec l'émergence d'ateliers de transformation ou découpe de viande à la ferme (14 exploitations concernées en 2020). En revanche, les ateliers de transformation de lait à la ferme sont marginaux (secret statistique) sur la CC : il y a peu de fromageries ou crèmeries/laiteries à la ferme.
- De même pour la **vente en circuits-courts** qui concerne 19 exploitations agricoles avec une activité d'élevage, 4 vendant des œufs et 5 vendant des produits laitiers (2 laiteries/crèmeries, 2 fromageries, 1 atelier de transformation de yaourts).

Maintien des prairies

- Par ailleurs, l'activité d'élevage, lorsqu'il est extensif (bovin, ovin), contribue au maintien des prairies et à l'entretien des paysages (lutte contre l'érosion, fertilisation des sols, maintien de la biodiversité...). Les haies notamment, sont des atouts indispensables pour l'entretien des paysages, le développement de réserves de biodiversité et contribuent au stockage carbone du territoire.
- Développer une gestion durable des haies, avec la mise en place d'un Plan Haies, est une des actions prioritaires dans le cadre du PCAET.

Agrandissement des exploitations et augmentation de la productivité

- Enfin, la comparaison entre le nombre d'exploitations en 2010 et 2020 est frappante mais ne se traduit pas toujours proportionnellement sur les cheptels, qui reculent mais de manière moindre. C'est par exemple le cas du cheptel porcin qui double en nombre de têtes alors que le nombre d'exploitation a été divisé par deux en 10 ans, témoignant aussi de l'agrandissement des exploitations.
- En bovin lait, malgré le recul des exploitations et du nombre de vaches, le niveau de production reste constant : les troupeaux sont de plus en plus gros et la productivité laitière augmente (cf. étude filière dans l'Eure, Chambre d'Agriculture Normandie).
- Avec l'agrandissement et la mécanisation progressive des exploitations, la transmission des élevages est de plus en plus complexe et coûteuse (grands cheptels, coût des bâtiments et du matériel) : il y a peu de repreneurs, en particulier jeunes ou non issus du monde agricole. Les rachats sont alors réalisés au profit d'agrandissement d'exploitations (par des propriétaires déjà installés).

II. Etude des filières – grandes cultures

Près des 2/3 des surfaces agricoles de la CC sont dédiées aux grandes cultures (céréales, oléoprotéagineux, cultures industrielles) dont les circuits sont majoritairement longs

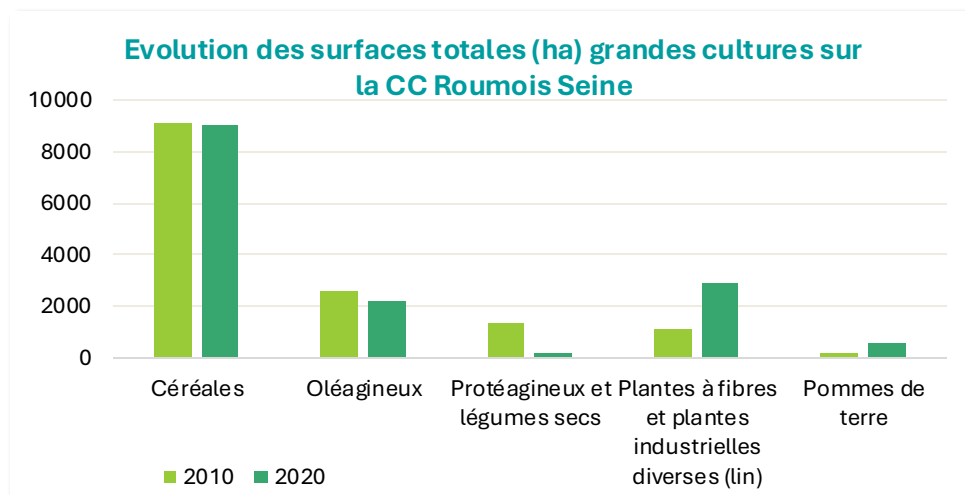
Les grandes cultures regroupent l'ensemble des cultures céréalières (blé tendre et dur, maïs, orge, triticale, seigle, avoine, sorgho, quinoa), oléagineuses (colza, tournesol...) et protéagineuses (pois, féverole...) (définition de la chambre d'agriculture des Pays de la Loire). Sont également comptées dans la catégorie « grandes cultures », les cultures industrielles comme le lin, la betterave et la pomme de terre.

Sur la CC Roumois Seine, **les grandes cultures représentent 65% de la surface agricole utile, pour 123 exploitations**. Le territoire observe une diminution de 63% du nombre d'exploitations spécialisées en céréales et oléoprotéagineux entre 2020 et 2010, soit 2,8 fois moins d'exploitations. Les surfaces totales (exploitations spécialisées ou non) diminuent relativement peu (-12%). Toutefois ce chiffre masque l'effondrement des surfaces de protéagineux et légumes secs en 10 ans (-84% (soit 6 fois moins de surfaces de protéagineux en 10 ans)).



Céréales et oléoprotéagineux :

- Les productions céréalières principales sont les suivantes : blé tendre, maïs grain et ensilage. Le blé tendre est collecté par des négociants et coopératives (Natup, Soufflet, la Sévépi...) puis exporté via le port de Rouen ou transformé dans des moulins. Une très faible part des productions euroises est valorisée localement (pas d'information sur la CCRS). Une filière « Pain normand » existe et est portée par l'association Les compagnons du Pain Normand.
- Les oléagineux produits sont quasi exclusivement du colza destiné à l'alimentation humaine (65% des débouchés normands) et pour les biocarburants. Un outil de transformation du colza pour l'alimentation animale (alternative aux tourteaux de soja) existe et est en développement en Seine-Maritime.



Surfaces des grandes cultures sur la CC Roumois Seine

Recensement Agricole 2020, Agreste – DRAAF Normandie

- En revanche les protéagineux (pois, féverole et autres légumineuses) sont en forte diminution (-84% des surfaces en 10 ans) malgré leurs atouts nutritionnels et agronomiques car riches en protéines. Les débouchés principaux sont l'alimentation animale.
- Le projet LEGGO (légumineuses à graines du Grand Ouest) a pour but de développer les surfaces de légumineuses dans le Grand Ouest grâce à la structuration des filières (relocaliser le marché des protéines végétales, outiller les acteurs des filières, animer un réseau). L'association travaille sur la création de démonstrateurs territoriaux (structuration d'une filière, de l'amont jusqu'à la commercialisation, en particulier auprès de la restauration collective). Le projet s'inscrit dans le cadre du projet CAP protéines et s'est engagé à mettre en place 2 groupes de travail sur la Normandie.

II. Etude des filières – grandes cultures

Zoom sur les enjeux des filières grandes cultures

La plus grosse augmentation concerne les plantes à fibres et plantes industrielles diverses qui passent de 1 112 ha au total en 2010 à 2 910 ha en 2020.



- La filière lin suit la même évolution que dans les autres départements. L'Eure est le deuxième département le plus producteur derrière la Seine-Maritime. La filière est particulièrement rémunératrice : en 2018, 10% du chiffre d'affaires agricole de l'Eure résultait de la culture du lin. Le lin est collecté par des coopératives et teilleurs puis envoyé en Chine pour la transformation (cf. étude filière dans l'Eure, Chambre d'Agriculture Normandie).



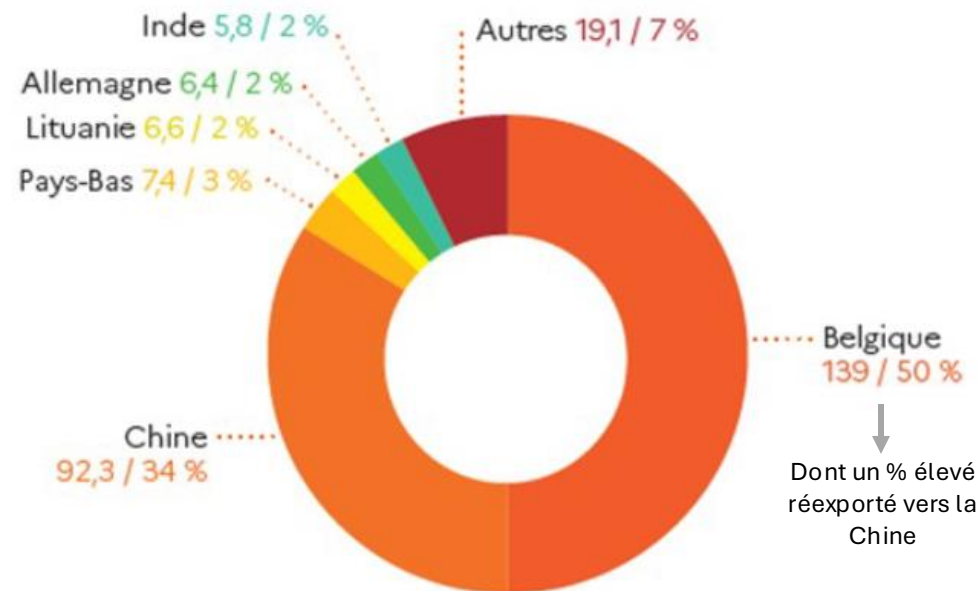
- Les betteraves sucrières sont également en augmentation et sont une culture à forte valeur ajoutée. Elles sont distribuées à la sucrerie Saint-Louis Sucre à Etrepagny.



- Les surfaces de pommes de terre font x3,6 en 10 ans mais restent marginales comparativement aux surfaces des autres grandes cultures. Les pommes de terre représentent 1% de la SAU Euroise mais 6% du chiffre d'affaires. Elles sont distribuées vers l'industrie normande (usines de transformation de la coopérative Agrial, Lunor, Ferme de l'Odon etc.) et sur le marché du frais. Les rendements sont élevés mais c'est une production avec de nombreux risques.

« Le système de polyculture et le potentiel de terres très important permet d'avoir des cultures à forte valeur ajoutée (pommes de terre, lin très présent, betteraves sucrières). » (JA du Roumois)

« Le lin est exporté principalement en Chine où il est travaillé puis racheté en France pour fabriquer des vêtements. » (JA du Roumois)



Source : Douane française

Répartition des exportations françaises de lin textile non filé (en kt)

Filière lin en Normandie et Eure, DRAAF Normandie, 2023

II. Etude des filières – grandes cultures

Zoom sur les enjeux des filières grandes cultures

Les enjeux des filières « grandes cultures » :

Les cultures céréalières et industrielles sont des cultures à **haut niveau de traitements phytosanitaires**, notamment la pomme de terre, la betterave sucrière, le colza, le blé tendre et le lin (Enquête Pratiques culturales en grandes cultures 2021, Agreste, 2024).

Ces cultures, particulièrement présentes sur le territoire, causent alors des problématiques de pollutions des sols et des eaux et sont vulnérables aux changements de réglementation concernant l'utilisation de produits phytosanitaires. Cette pollution engendre un fort besoin d'investissement dans des usines de potabilisation de l'eau, nécessitant un coût financier important (cf partie dédiée).

A noter qu'il n'y a pas d'exploitation de grandes cultures en agriculture biologique sur le territoire.

Malgré les nombreux bénéfices agronomiques et nutritionnels, la **production de légumineuses** peine à se maintenir sur le territoire (elle est même en forte diminution). Cela peut s'expliquer par des débouchés peu nombreux et moins rémunérateurs que d'autres cultures à haute valeur ajoutée.

Des cultures céréalières et industrielles s'inscrivent dans des **filières longues**, vers l'industrie agroalimentaire et/ou sont exportées via le port de Rouen. Elles sont à haute-valeur ajoutée et sont un atout fort pour la rémunération des agriculteurs locaux. Toutefois, leur augmentation s'opère au détriment d'autres filières moins rémunératrices aux débouchés historiquement locaux (élevage bovin par exemple).

Les **débouchés locaux sont faibles** malgré la présence de quelques circuits alternatifs (paysans boulangers, transformation de pâtes artisanales dans les EPCI voisins etc.).

*« Il y a d'importantes problématiques de nitrates et phytosanitaires dans l'Eure. Des actions sont menées pour protéger les bassins d'alimentation de captage. [...] L'analyse des eaux du syndicat d'eau de la CCRS a révélé des pollutions qui dépassent les seuils de l'Agence Régionale de Santé. »
(Terre de liens)*

RÉSILIENCE ALIMENTAIRE

1 240 hectares sont **théoriquement** nécessaires pour nourrir la population de la CC Roumois Seine en produits céréaliers et issus des grandes cultures ; pour 8 700 ha dédiés actuellement aux cultures annuelles pour l'alimentation humaine sur la CC (2020) (Outil Parcel).

Cela signifie que **le territoire dispose de 7 fois plus de ressources que ce dont il a besoin pour nourrir ses habitants en produits céréaliers.**

II. Etude des filières – légumes plein champ et maraichage

Une production qui progresse mais demeure trop faible pour répondre à la demande

La Communauté de Communes Roumois Seine compte peu d'exploitations de légumes, en maraichage diversifié ou plein champ.

- En 2020, le territoire comptait 5 exploitations spécialisées de légumes, sur une surface de 103 ha. Au total, 13 exploitations cultivent des légumes en 2020 (contre 7 en 2010), sur une surface de 121 ha (contre seulement 27 ha en 2010).
- C'est la typologie de culture qui compte le plus d'agriculture biologique sur le territoire : 5 ha sont en AB, soit 4% des surfaces.
- 80% des surfaces de légumes sont irriguées (moins de 40% en 2010).

Les exploitations présentes sur le territoire sont de type **maraichage diversifié**, c'est-à-dire qu'elles cultivent une large gamme de légumes et variétés, contrairement aux exploitations de légumes de plein champ qui sont spécialisées dans la culture de quelques légumes (surfaces plus grandes, volumes plus importants, récolte mécanisée). Les circuits de ces deux types d'exploitations ne sont pas les mêmes : le **maraichage diversifié** vend ses productions en **circuits-courts** (vente directe, AMAP, paniers, magasins spécialisés...) tandis que les légumes de plein champ sont dédiés aux filières plus longues.

D'après l'enquête par la Chambre d'Agriculture en 2022 dans le cadre du diagnostic agricole du PLUi, au moins 10 exploitations avec des légumes les commercialisent en circuit-court. Ces exploitants sont recensés dans le guide des producteurs locaux.



RÉSILIENCE ALIMENTAIRE

210 hectares de légumes sont **théoriquement** nécessaires pour nourrir la population de la CC Roumois Seine, contre 121 ha cultivés actuellement. (2020) (Outil Parcel). La CC Roumois Seine est donc bien **en déficit de surfaces pour nourrir sa population en légumes locaux**.

Les enjeux de la filière légumes :

- **Approvisionnement de la restauration collective** : la CC ne compte pas d'exploitations de légumes de plein champ, or ce sont des productions adaptées pour l'approvisionnement de la restauration collective. Plusieurs EPCI normands ont initié des réflexions et démarches de développement de la filière dans le but notamment d'approvisionner la restauration collective. C'est le cas du Havre Métropole et de Caux Seine Agglo par exemple.
- Des plateformes comme Interbio Normandie Services sont spécialisées dans l'approvisionnement de la restauration collective et la logistique : ils disposent d'importants volumes de légumes biologiques normands.
- **Transformation** : de nombreux projets de légumeries émergent, dans le but de répondre à la demande de la restauration collective en légumes transformés (découpés, pré-cuits etc.). Toutefois, beaucoup d'initiatives n'émergent jamais (ex : projet avec la Natup » sur l'Agglo Seine-Eure). Sur le département de l'Eure, les Petites L'Ouches cherchent à développer leur activité de légumerie/conserverie et plateforme logistique : ils ont une offre à destination de la restauration collective mais qui peine à se développer (problématique de partenariats et manque d'engagement des collectivités). En revanche, l'activité de conserverie fonctionne bien : les agriculteurs souhaitent valoriser leurs productions en les transformant en produits à haute valeur ajoutée (soupes, compotes, purées etc.).

II. Etude des filières – fruits

Une filière fruits historique mais en recul constant face à de nombreuses difficultés

La filière fruits, et notamment arboricole est une filière historique phare de la Normandie, symbole du patrimoine cidricole local. Dans les Boucles de la Seine, les vergers font partie de l'identité culinaire et paysagère locale. Des circuits touristiques proposent des balades à la découverte des vergers.

Les vergers normands sont en effet concernés par plusieurs signes officiels de qualité, notamment des AOP/AOC (Calvados et Pommeau de Normandie, Cidre de Normandie, Poiré). Par ailleurs, près de 30% des vergers normands, cidricoles ou de table, sont en agriculture biologique : c'est la filière avec la part la plus élevée d'agriculture biologique. Pourtant, les vergers reculent de plus en plus face à de nombreuses difficultés (climatiques notamment). La pomme de table (ou pomme couteau) ainsi que la poire sont de moins en moins cultivées.

- La CC Roumois Seine compte très peu d'exploitations spécialisées (secret statistique, moins de 3). En 2010, elle comptait 3 exploitations spécialisées sur 55 ha. Les fruits sont aujourd'hui majoritairement cultivés dans le cadre d'exploitations en polyculture : **10 exploitations cultivent des fruits en 2020 sur 83 ha** (un chiffre en augmentation par rapport à 2010, qui comptait 10 exploitations en ayant sur 67 ha) (pas de donnée sur la répartition entre vergers cidricoles et vergers pour la consommation de table). Des petits fruits (fraises, baies) sont également cultivés.
- La CC compte 4 ateliers de transformation de fruits ou légumes à la ferme (jus de pomme, poire, productions cidricoles, confitures).

RÉSILIENCE ALIMENTAIRE

830 hectares de fruits sont **théoriquement** nécessaires pour nourrir la population de la CC Roumois Seine, contre 83 ha cultivés actuellement ; soit un besoin 10 fois supérieur à l'offre. (2020) (Parcel)

Enjeux de la filière fruits :

- **Débouchés** : les surfaces fruitières sont principalement dédiées aux productions cidricoles, à haute valeur ajoutée. Les pommes à cidres sont commercialisées vers un transformateur industriel (quasi-totalité des productions du département). Le reste de la production est transformé à la ferme et distribué en circuit-court. Les vergers de pomme et poire de table sont dédiés à la consommation locale, via la vente en circuit-courts et la transformation artisanale.
- **Approvisionnement de la restauration collective** : les fruits sont le produit biologique le plus commandé par la restauration collective en France (étude de l'Agence Bio, 2020). Ce sont des produits relativement faciles à intégrer dans les commandes (pas de transformation, petits volumes, circuits de détail, capacité de stockage, coûts peu élevés).

« Les agriculteurs ont leurs propres circuits, ils ne cherchent pas à se développer. De plus, c'est une production à long terme (plusieurs années pour qu'un verger soit productif. Les producteurs de pommes couteaux ont leurs acheteurs, ils ne cherchent pas vraiment à aller vers la Restauration Hors Domicile » (Chambre d'Agriculture)

- **Risques et aléas** : les cultures de fruits sont les cultures au plus haut Indice de Fréquence de Traitement et notamment la pomme. Ceci est dû à la complexité et la technicité de ce type de culture : l'arboriculture est particulièrement sensible aux aléas et changements climatiques (gel tardif, ravageurs, précipitations etc.). De ce fait, l'arboriculture est une activité difficile et coûteuse : les arboriculteurs sont obligés d'investir massivement pour protéger leurs vergers. (Agreste – enquêtes pratiques cultures de l'arboriculture, 2018).



Structuration des filières

II. Structuration des filières

Structuration des filières agricoles – cartographie des filières économiques

Les filières un tissu socio-économique

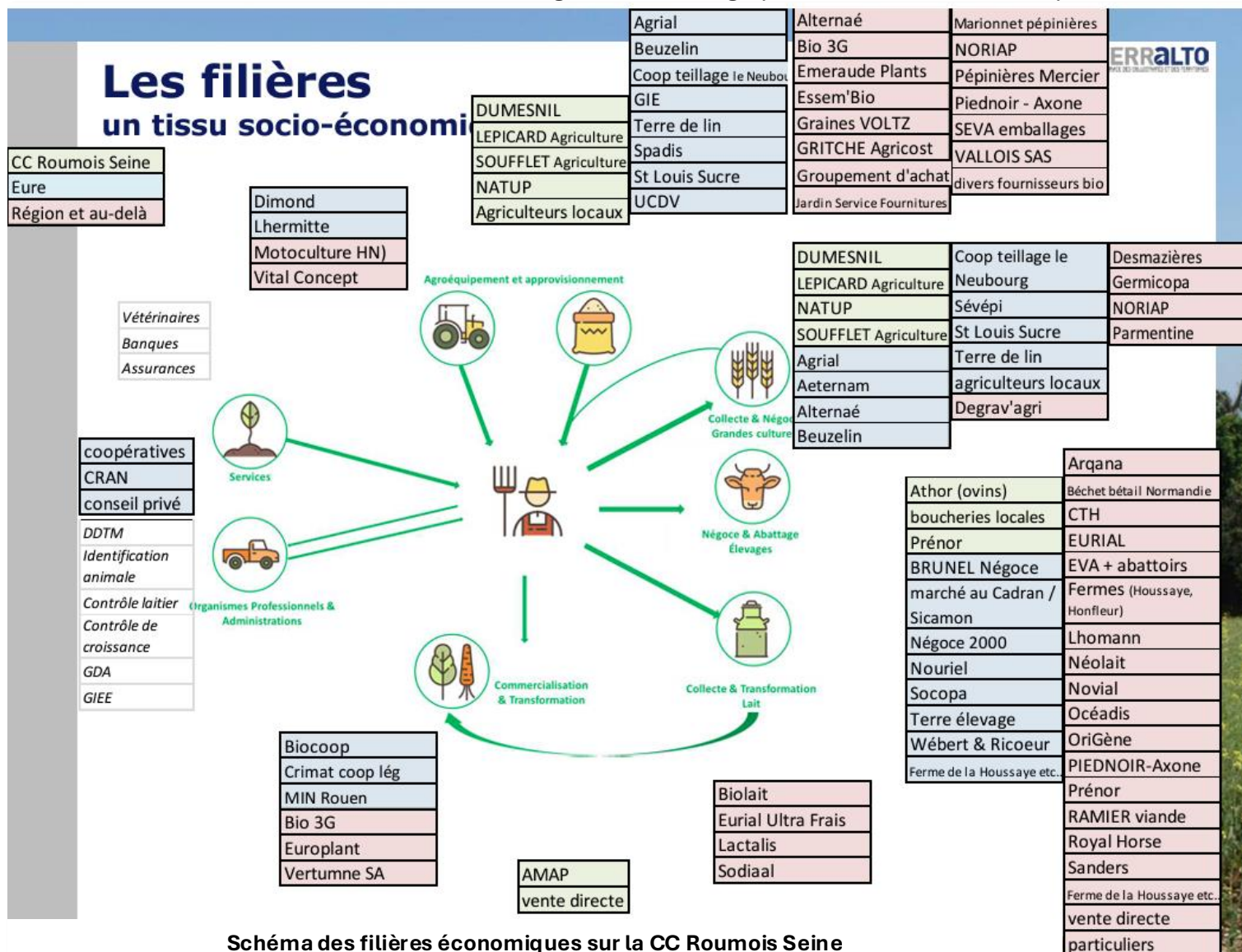


Schéma des filières économiques sur la CC Roumois Seine

Diagnostic agricole du PLUi, Chambre d'agriculture de Normandie, 2022

La cartographie des filières économiques par la Chambre d'Agriculture dans le cadre du diagnostic agricole du PLUi (2022) identifie les acteurs locaux, départementaux et régionaux qui structurent les filières présentes sur la Communauté de communes.

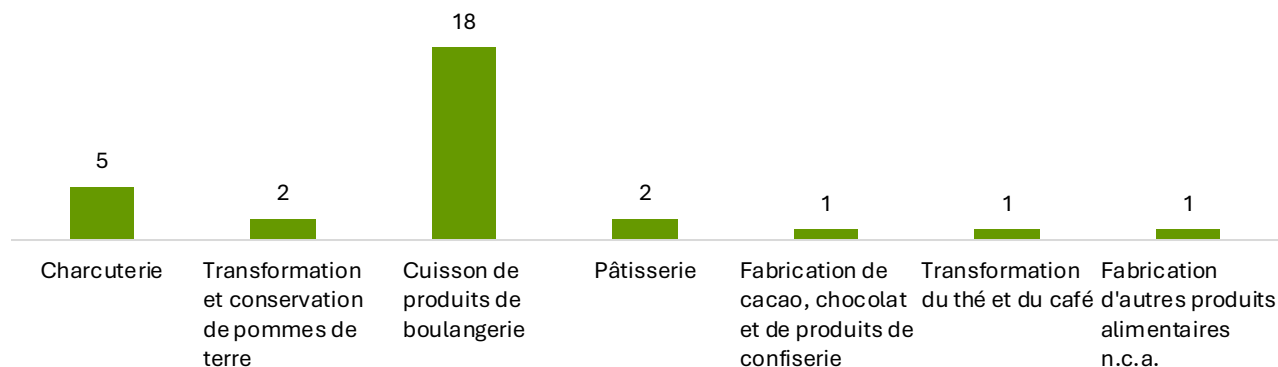
Pour synthétiser :

- La filière « **grandes cultures** » est principalement collectée par des **coopératives et commercialisée par des négoce**s, dont certains situés sur la CC. Les productions sont intégrées dans des circuits longs, souvent vers l'export via le MIN de Rouen ou sont transformées puis distribuées dans la grande distribution. Une partie des productions est dédiée à l'alimentation animale.
- La **filière bovin lait** est également collectée par des **opérateurs régionaux à la portée nationale**, voire **européenne**. Le lait est transformé dans des usines normandes puis distribué dans la grande distribution.
- La **viande est abattue, découpée, transformée régionalement**. Une partie est exportée, une partie est expédiée vers la grande distribution (entre-autres), une partie est consommée régionalement/localement. Plusieurs acteurs des circuits de proximité interviennent sur ce créneau.
- Les **fruits et légumes** sont principalement **consommés localement** : la production est une production de détail, diversifiée. Les circuits de commercialisation sont des circuits de proximité ou de vente directe.
- Les **cultures industrielles** (lin, betteraves sucrières, pommes de terre) sont collectées par des **coopératives et opérateurs spécialisés** puis envoyés à l'industrie.

II. Structuration des filières

Analyse des données du Répertoire National d'identification des entreprises et des établissements (base SIRENE, INSEE)

Type d'entreprise de la transformation agro-alimentaire sur la CC Roumois Seine (base SIRENE, 2024)



Type de commerce de gros sur la CC Roumois Seine (base SIRENE, 2024)



Analyse des données :

- **Industrie agroalimentaire** (hors outils de transformation à la ferme) : la CC Roumois Seine compte peu d'entreprises recensées comme « entreprises de transformation agro-alimentaire », à l'exception des boulangeries (transformation du blé) et boucheries/charcuteries (transformation de la viande), qui réalisent également de la vente au détail. Deux activités de transformation et conservation de pommes de terre sont recensées : frites Mercier à Trouville-la-Haule et la SARL Les Baquets à Manneville-sur-Risle dont le siège est à Etreville.
- **Commerce de gros** : la CC compte plusieurs commerces de gros dans le secteur céréalier, dont plusieurs antennes de collecte de la coopérative Natup (4) et la société Dumesnil (négoce).

La proximité avec le MIN de Rouen et la localisation du territoire sur l'axe de la Seine sont des atouts forts pour la CC et les producteurs, qui peuvent bénéficier d'un maillage de proximité en outils de transformation, commerce de gros, logisticiens.

Précaution de lecture :

La base de données SIRENE (INSEE) recense les entreprises et associations (dans certains cas) inscrites au répertoire national d'identification des entreprises et des établissements sur un périmètre donné, ici, les communes de la CC Roumois Seine. La base de données est actualisée tous les ans mais ne supprime pas du registre les entreprises fermées et compte également les sièges d'entreprise. Les chiffres sont donc surestimés par rapport à la réalité. Toutefois, c'est la base de données considérée comme la plus exhaustive en milieu rural (avec la base permanente des équipements) par les chercheurs géographes (cf. thèse de S. Vonthron sur les paysages alimentaires).

Les données présentées dans ce diagnostic permettent **d'apporter des estimations chiffrées et d'identifier des tendances sur un territoire.**



Eau et environnement

II. Eau et environnement

Gaz à effets de serre et pollution de l'air

81 700 000 kg CO ₂ e	Impact CO ₂
951 660 smartphones	
878 495 % de l'empreinte carbone d'un citoyen français	
46 158 a/r paris - new-york en avion	
1 431 741 702 heures de visioconférence	
2 094 872 années de chauffage au gaz par m ²	
375 459 559 km en voiture thermique	
3 256 442 jeans	
160 115 lave-linge	

Ordre de grandeur des émissions de GES de la CCRS
impactCO2.fr

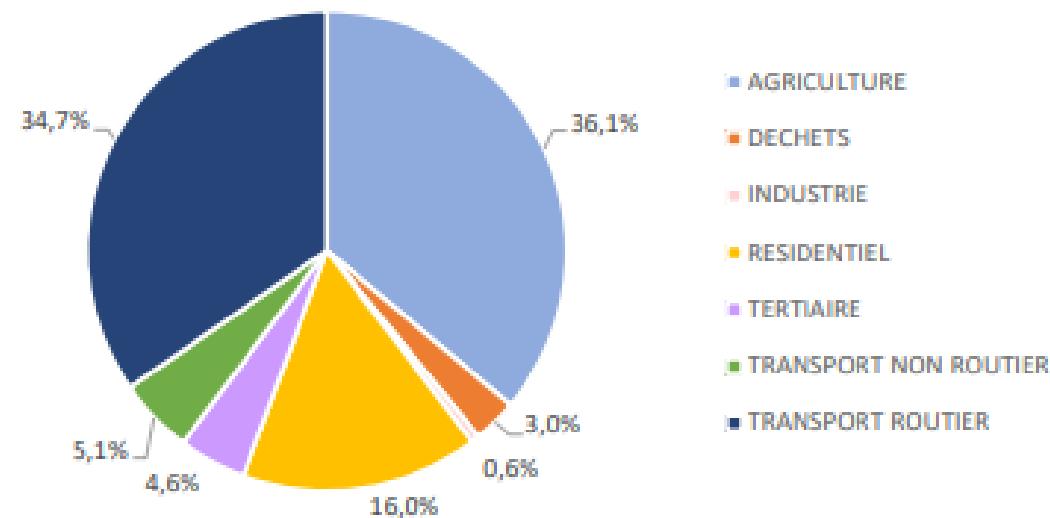
L'agriculture représente 36,1% des émissions de gaz à effets de serre du territoire de la CCRS, avec 81,7 kt CO₂eq émis en 2019 (PCAET), ce qui est supérieur au transport routier. Les Gaz à Effet de Serre (GES), et en particulier l'augmentation des émissions de CO₂, participent au réchauffement climatique. Le secteur agricole est donc un secteur clef pour diminuer les émissions du territoire.

Rappels bilan Carbone

Le bilan carbone est un outil de mesure des émissions de gaz à effet de serre, calculé en équivalent CO₂. C'est un diagnostic permettant d'évaluer les sources d'émissions et de quantifier leur impact sur le climat. Selon la méthode utilisée, les résultats chiffrés peuvent être variables et sont donc à analyser avec précaution. Il est pertinent de comparer dans le temps l'évolution des émissions, en conservant la même méthode de calcul. Le bilan Carbone est un outil pertinent pour agir sur les secteurs où les leviers sont les plus forts.

L'activité agricole est émettrice de **PM10 et PM2,5** dont les quantités dépassent largement les seuils de l'Organisation Mondiale de la Santé sur la CCRS. Ces particules fines présentes dans l'air sont nocives pour la santé et augmentent le risque de maladies respiratoires et cardiovasculaires. L'ATMO (observatoire de la qualité de l'air) Normandie indique aussi que l'agriculture est la principale émettrice de **NH₃** (ammoniac). Or, après transformation (en nitrates par exemple), cette molécule contribue à l'acidification de l'environnement. L'ammoniac est aussi un nutriment pour les végétaux, et, lorsqu'il se trouve en excès dans l'environnement, provoque l'eutrophisation des milieux. Cela modifie l'équilibre de l'air, des eaux de surface et des sols, entraînant des effets néfastes sur les écosystèmes, tels que la dégradation des forêts et l'acidification des lacs d'eau douce.

Les pesticides se retrouvent dans l'air par volatilisation après application sur les sols agricoles. Ces pesticides sont détectés mais pas encore réglementés dans l'air : il faut anticiper la réglementation. Les impacts sur la santé et l'environnement sont à prendre en compte.



Répartition des émissions de Gaz à Effet de Serre de la CCRS en 2019
Diagnostic PCAET, 2023

II. Eau et environnement

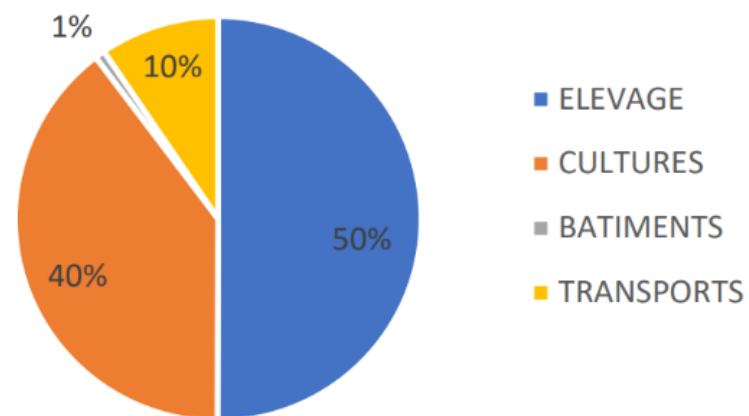
Un secteur à enjeux sur le plan environnemental

Le **secteur agricole** est **gros émetteur de Gaz à Effet de Serre**. Il englobe les **émissions générées par les terres agricoles** dues à l'utilisation d'engrais et aux opérations des **machines agricoles** ou encore à la modification de la **capacité de stockage Carbone des sols**, ainsi que celles issues des activités d'**élevage** et du chauffage de certains **bâtiments**.

Les émissions sont d'origine **non énergétiques** pour la majorité, et sont pour moitié liées à l'élevage, fort émetteur de méthane (40 890 teqCO₂). 40% des émissions de GES dans ce secteur sont associées aux cultures (32 389 teqCO₂), et le reste provient des bâtiments et des transports (Diagnostic PCAET 2023).

La région Normandie présente un potentiel élevé pour le développement de la **méthanisation**, un processus de dégradation de la matière organique en absence d'oxygène, utilisé entre autres pour valoriser les matières organiques agricoles (déjections des ruminants notamment).

Sur le territoire de la CCRS, on dénombre 2 méthaniseurs situés dans des exploitations agricoles / d'élevage, 2 méthaniseurs centralisés (dans Ereville), et un nouveau projet d'unité de méthanisation est en cours.



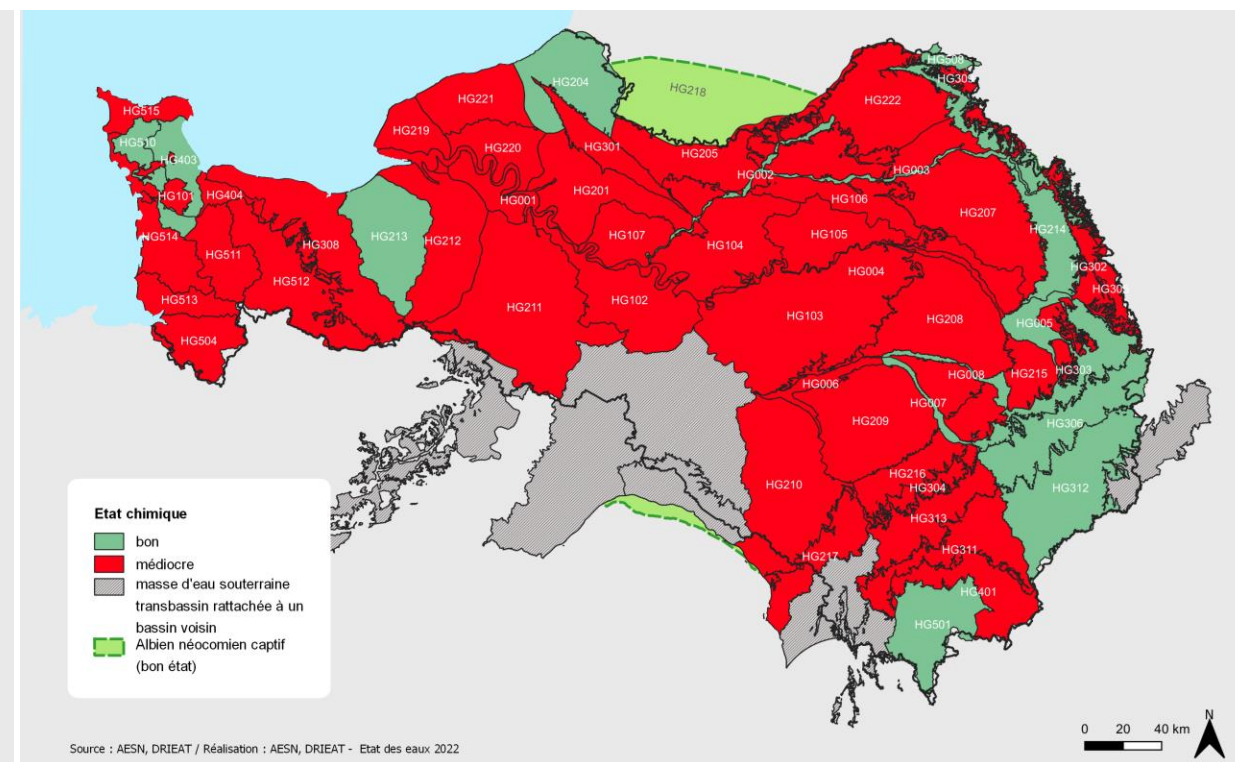
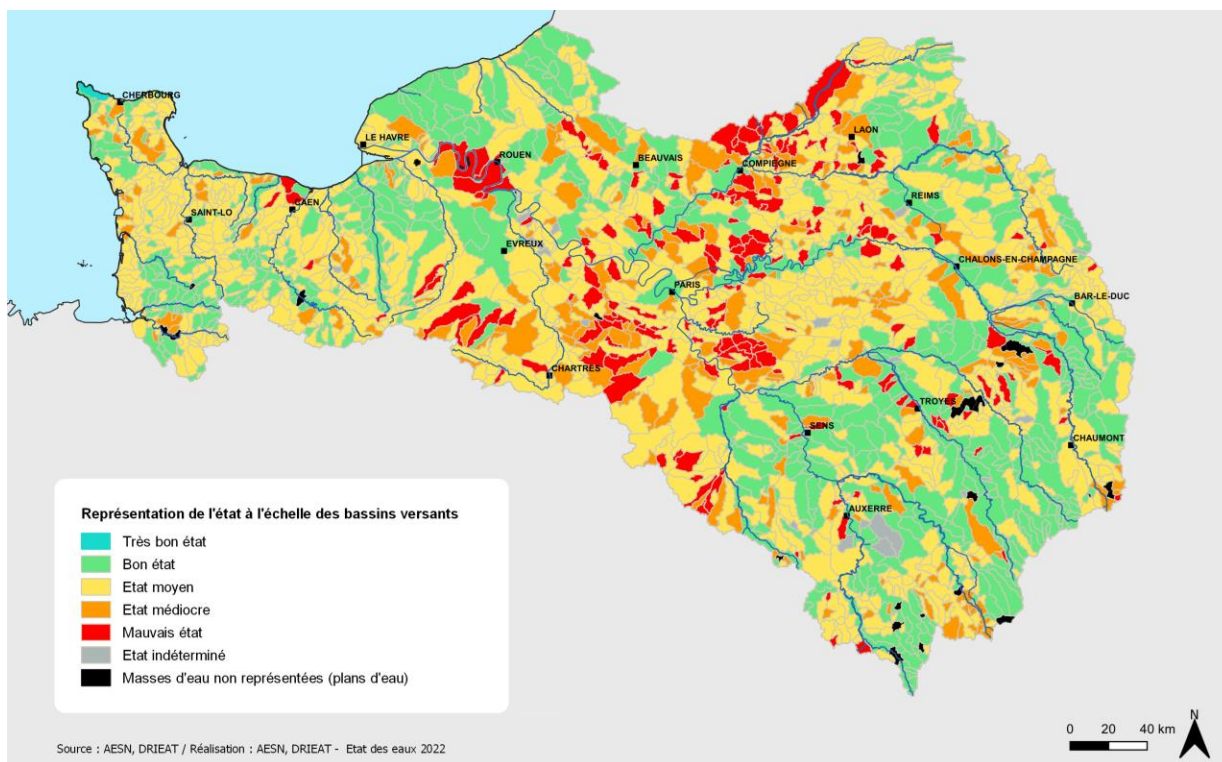
Répartition des émissions du secteur agricole en 2019
Atmo Normandie

Enjeux pour le Projet Alimentaire Territorial :

- Les émissions de GES de l'activité d'élevage sont principalement dues aux émissions de méthane (CH₄) issues des déjections animales et de la fermentation entérique, ainsi que de l'oxyde nitreux (N₂O) provenant des déjections. Des pistes de réduction existent, comme l'évolution des modes d'alimentation du bétail, le recours à des sources d'alimentation locales pour limiter le transport longue distance, une meilleure gestion des effluents d'élevage, le développement des prairies permanentes ou la restauration du bocage pour augmenter la capacité de stockage du carbone.
- La stratégie agricole du PCAET mentionne l'élaboration de fiches de bonnes pratiques, rédigées par Atmo en 2018 aux côtés de la DREAL et de la Chambre d'agriculture. Celles-ci visent à réduire les pollutions du secteur agricole. Elles traitent des sujets tels que la diminution de la consommation de carburant des engins agricoles, la fertilisation azotée, les méthodes d'épandage des effluents d'élevage, la gestion des déchets, et le stockage du lisier.
- **Le PAT devra répondre aux émissions non énergétiques du secteur comme la gestion des effluents, l'utilisation d'engrais chimiques, ou l'évolution du modèle intensif.**

II. Eau et environnement

Une qualité de l'eau à surveiller



Etat écologique des masses d'eau de surface (2022) et état chimique des masses d'eau souterraine (2022).

Agence de l'Eau Seine Normandie, 2022.

Le territoire de la CCRS comporte 14 masses d'eau superficielles et 5 masses d'eau souterraines. Sans des mesures fortes pour protéger les ressources en eau, et compte tenu de l'augmentation des pressions sur le bassin d'ici 2027, la **qualité des milieux aquatiques et des eaux souterraines risque de se détériorer** : seulement **18 % des cours d'eau pourraient être en bon état écologique en 2027**, contre 32 % en 2019.

Sur le bassin Seine-Normandie, pour l'état écologique des rivières, on constate une dégradation de 2 points par rapport à 2019, notamment due à la baisse des **indices biologiques** et à **l'augmentation de la concentration en phosphore**. **Concernant les eaux souterraines, les pesticides sont responsables du déclassement des nappes dans 60 % des cas, et les nitrates dans 43 % des cas**. Ainsi, le taux des nappes souterraines en bon état a diminué de 2 points entre 2019 et 2022. Deux pesticides, le métazachlore et le diflufénicanil, herbicides en grandes cultures, contribuent au déclassement de près de 24% des cours d'eau et sont les seuls paramètres déclassant pour près de 65% d'entre eux (Evaluation environnementale du PPA Normandie 2022-2027).

II. Eau et environnement

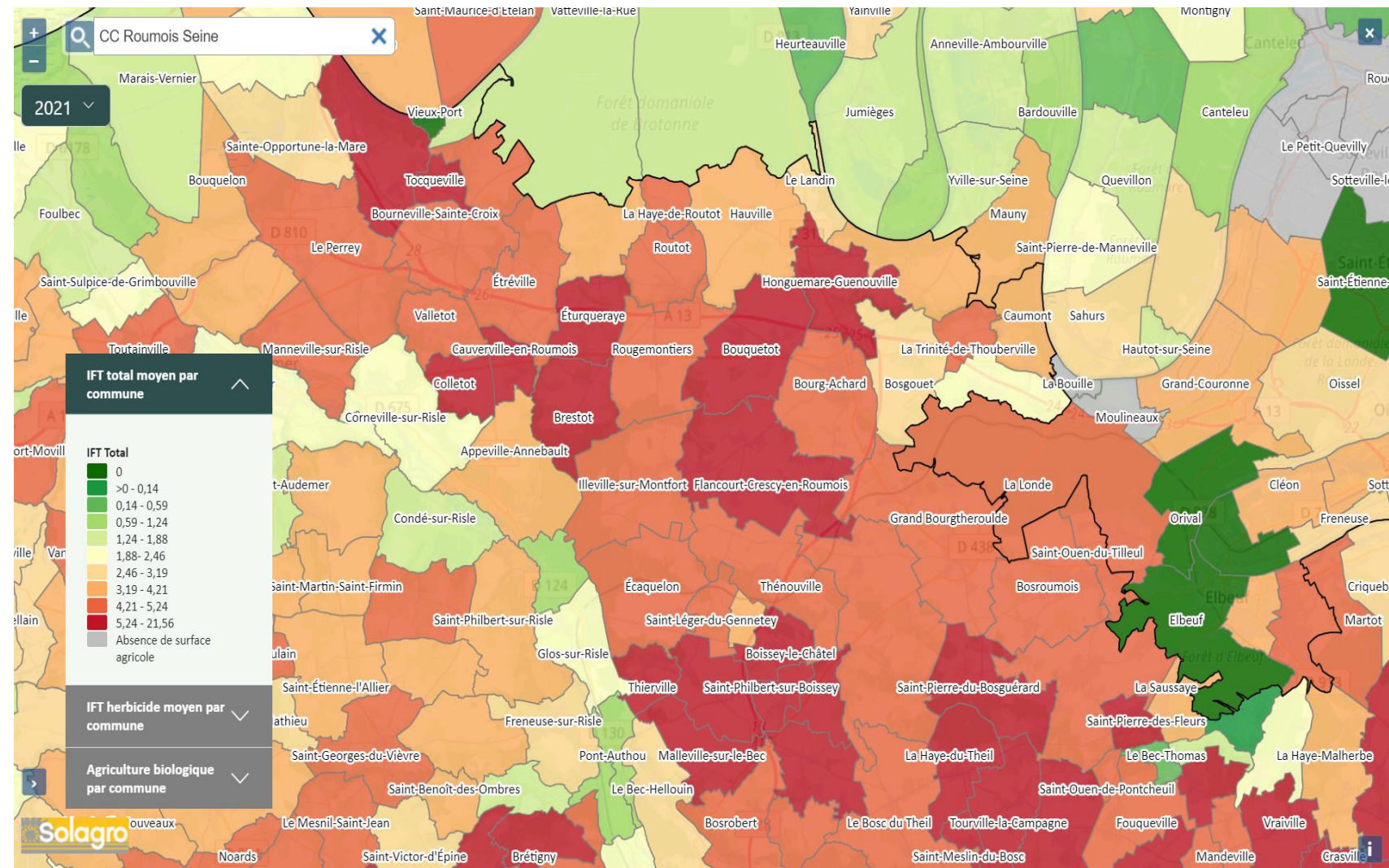
Produits phytosanitaires et qualité de l'eau

Les ressources en eau sont polluées par les produits phytosanitaires utilisés en agriculture. Si, à l'échelle de la Normandie, l'utilisation des pesticides est plus faible qu'à l'échelle nationale (2,13 kg achetés/ha en Normandie contre 2,5 kg/ha en France, selon l'analyse du système alimentaire normand, Ademe, fév 2024), leur utilisation est très inégale dans l'espace et se concentre dans les zones de grandes cultures. Ainsi, l'indice de fréquence de traitement (IFT) phytosanitaire des surfaces agricoles est particulièrement fort dans les zones agricoles de la CCRS. L'IFT indique le nombre de doses de traitements phytosanitaires par hectare et par an.

« Le territoire est concerné par une dramatique problématique de pollution de l'eau, aux produits phytosanitaires. Il y a eu une distribution d'eau en bouteille pour les populations fragiles. La situation est conflictuelle. »

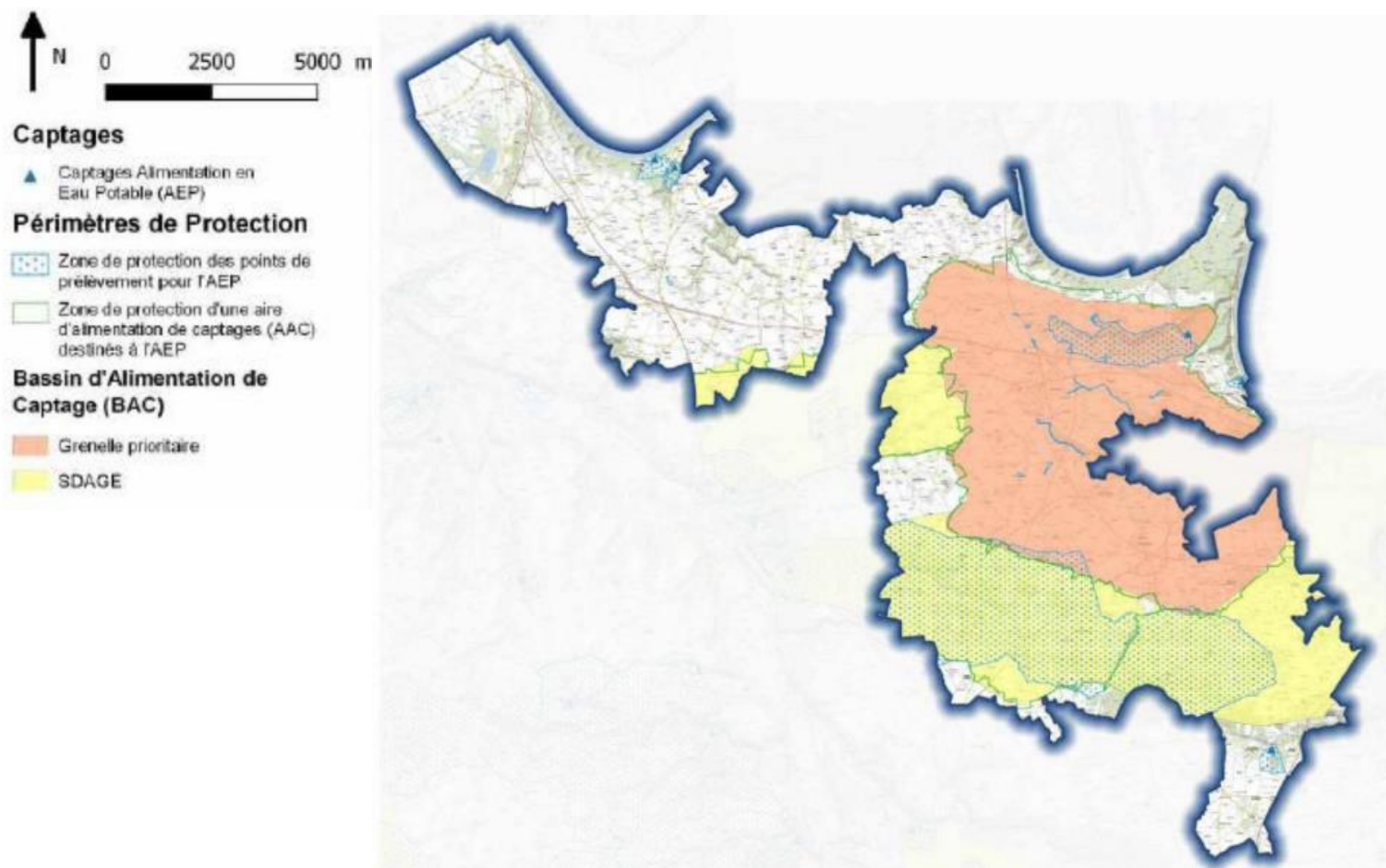
CIVAM normand

L'utilisation de produits phytosanitaires n'est pas sans conséquences sur la santé humaine (Ministère du travail, de la santé et des solidarités) et sur l'environnement (air, sol, eau).



II. Eau et environnement

Produits phytosanitaires et qualité de l'eau



Protection de la ressource en eau potable, CCRS
DREAL Normandie, mars 2020

Le PADD (projet d'aménagement et de développement durable) de la CCRS (Avril 2023) rappelle que l'eau joue un rôle essentiel sur le territoire en raison de son importance vitale : elle est non seulement une source d'eau potable pour les populations, mais aussi un élément indispensable pour la faune et la flore, tant aquatiques que terrestres. De plus, elle permet l'irrigation des terres agricoles, qui dominent la région et sont de plus en plus affectées par les changements climatiques, comme les périodes de sécheresse sévère.

Actuellement, la qualité de l'eau, la taille du réseau et les capacités de stockage sont **suffisantes pour répondre aux besoins en eau potable et d'irrigation**. Mais les **changements climatiques** futurs pourraient entraîner une diminution des précipitations et une augmentation des jours secs, affectant les stocks d'eau et diminuant les niveaux d'étiage. Cela **intensifierait la vulnérabilité des cours d'eau à la pollution**.

La problématique des nitrates étant forte, plusieurs zones de protection des **bassins de captage** ont été définies afin de renforcer la protection de l'eau contre les pollutions. Un bassin d'alimentation de captage définit une zone où des actions volontaires sont encouragées pour réduire les pollutions diffuses.

II. Eau et environnement

Actions engagées en matière d'environnement et d'eau

Actions engagées :

- Le plan Métha'Normandie, co-animé par Biomasse Normandie et la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie, a pour objectif d'engager tous les acteurs locaux dans une dynamique de développement de la méthanisation au sein de la région.
- Le Label Territoire à énergie positive propose un programme global visant un nouveau modèle de développement, plus sobre et économe, à travers notamment un axe de préservation de la biodiversité promouvant l'agriculture urbaine.
- Le CIVAM (Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural) normand accompagne des agriculteurs à « l'évolution des pratiques en élevage et grandes cultures » (entretien Auxilia 2024).
- Plusieurs agriculteurs se sont d'ores et déjà engagés dans des actions de protection de l'environnement et de l'eau : la CCRS compte 35 exploitations engagées dans des pratiques culturales innovantes, donc 16 dans l'agriculture de conservation des sols et 8 dans l'agro-écologie (Terratto, Chambre d'Agriculture de Normandie).
- La CCRS est concernée par la Zone de Protection de l'Aire d'Alimentation des Captages (ZPAAC) des Varras et des Moulineaux, afin de lutter contre la pollution de l'eau et de préserver durablement la qualité de l'eau brute.
- Le territoire de la CCRS comporte plusieurs aires naturelles protégées bénéficiant de mesures de protection fortes. On peut citer les zones Natura 2000 qui comprennent l'estuaire et marais de la basse Seine, le Marais Vernier Risle Maritime, et les Boucles de la Seine Aval, la Réserve Naturelle Nationale du Marais Vernier, les zones humides.

Enjeux pour le Projet Alimentaire Territorial :

- Lier la problématique de la ressource en eau à un PAT cohérent.
- Prendre en compte l'enjeu des produits phytosanitaires sur la pollution des ressources en eau et en air
- L'agence de l'Eau Seine Normandie souhaiterait l'émergence de filières à bas niveaux d'intrants accompagnés par la Chambre d'Agriculture.
- Pour les producteurs bio : lier les objectifs du PAT à ceux de AgriParisSeine. L'enjeu est d'identifier les filières de qualité et les producteurs bio qui pourraient bénéficier du programme AgriParisSeine.
- Animer la filière bio : valoriser les 12 producteurs bio et travailler avec les EPCI voisins. S'inspirer du PNR qui travaille sur le scénario Afterres 2050 de Solagro avec une place importante de l'agriculture biologique.



Synthèse des enjeux

II. Synthèse des enjeux - actions portées sur la CC ou à proximité

De nombreux acteurs de l'accompagnement agricole et des initiatives inspirantes de soutien aux filières

CC Roumois Seine	• PCAET et PLUi en cours d'élaboration
Communes	• Restaurant communal approvisionné par producteurs locaux
PNR Boucles de la Seine	• Changements de pratiques et agroécologie : MAEC, Baux Ruraux à clauses Environnementales, Plan de gestion durable des haies • Groupe de valorisation de certaines filières (caprin, volaille rustique et fruits en synergie) • Apport d'expertise pour la CUMA Haies'nergies et Territoires : 200 adhérents en Seine-Maritime et Eure (pas d'information sur la CCRS) : accompagnement des agriculteurs dans la gestion des haies, la production de bois de haie et débouchés commerciaux
Département de l'Eure	• Expérimentation logistique avec 4 EPCI et la Charrette + étude logistique de proximité + accompagnement expérimentation Proxilogistique sur la CC Intercom Bernay Terres de Normandie • Plan agriculture durable (échéance en 2024 et renouvellement en cours de la stratégie 2024-2028) • Restauration collective : plan d'action circuits-courts et de proximité
Région Normandie	• Plateforme et cartographie des fournisseurs qui approvisionnent la restauration collective : https://normandie.maps.arcgis.com
Chambre d'agriculture de Normandie	• Diagnostic agricole PLUi, PCAET auprès de la CC Roumois Seine • Accompagnement agricole • Accompagnement des collectivités
Bio en Normandie	• Etude Opaal avec le PNR des Boucles de la Seine : étude des freins psychosociaux aux changements de pratiques des agriculteurs et recensement des outils et accompagnements spécifiques à adresser auprès des agriculteurs selon leurs profils et motivations • Accompagnement des agriculteurs (structuration de filières, changements de pratiques, conversion etc.) • Accompagnement des collectivités
CIVAM normand	• Groupe « petits ruminants » qui travaille sur la résilience des systèmes « fermes » • Groupe départemental composé de plusieurs éleveurs (porcin, bovin allaitant, bovin lait) travaille sur l'organisation du travail et les aspects technico-économiques des exploitations
Agence de l'eau	• Programme « Eau et Climat » et stratégie d'adaptation au changement climatique • Fiches techniques sur l'agriculture et eau • Appels à projet et aides financières (ex : protéger les captages d'eau, accompagner la transition agricole pour l'eau)
Syndicat d'Eau du Roumois et du Plateau du Neubourg	• Travail sur les bassins et aires d'alimentation de Captage (AAC et BAC)

II. Synthèse des enjeux

Des enjeux transversaux à l'activité agricole et d'autres plus spécifiques aux filières

Transmission des exploitations

- Protection du foncier agricole
- Soutien et accès à l'installation

Valorisation et transmission du patrimoine agricole et des savoir-faire

- Maintien et développement des filières anciennes et/ou normandes
- Attractivité des métiers agricoles et renouvellement des générations

Accompagnement des agriculteurs :

- Accompagnement des changements de pratiques agricoles (réduction des phytosanitaires, adaptation au changement climatique, préservation des sols, entretien des paysages, gestion de l'eau etc.)
- Exemples : PNR des Boucles de la Seine (élevage et gestion agroécologique des prairies, MAEC, Baux ruraux environnementaux, Plan Haies etc.), Agence de l'eau, Syndicat d'eau du Roumois et du plateau du Neubourg, bio en Normandie etc.
- Articulation du PAT avec le PCAET

Transformation agro-alimentaire :

- Importante problématique de transformation et d'abattage. Les agriculteurs parcourent de grandes distances, ce qui nuit au bien-être animal et est coûteux. Des porteurs de projets se sont positionnés pour reprendre un atelier de découpe (départ prochain à la retraite) sur le département mais la capacité ne sera pas suffisante pour répondre à la demande (étude de la Chambre d'Agriculture en cours)
- C'est une problématique régionale, voire française. La CC est située à proximité de plusieurs abattoirs, ce qui est un atout, mais les acteurs interrogés identifient tout de même la transformation de la viande comme un enjeu prioritaire.

- Plusieurs EPCI à proximité portent des réflexions sur l'abattage et la découpe de proximité (mobile, à la ferme), notamment sur l'élevage porcin.

Logistique de proximité :

- Tous les acteurs interrogés évoquent la logistique comme une difficulté majeure pour les agriculteurs, en particulier dans le cadre du développement des circuits de proximité (coûts très élevés pour les exploitants). Cette problématique est particulièrement présente sur l'élevage (qui comprend plusieurs maillons intermédiaires, d'autant plus que les conditions de transport sont plus complexes que pour d'autres filières)
- Le département de l'Eure porte une expérimentation avec 4 EPCI dans le cadre d'un partenariat avec la [Charrette](#) ainsi qu'une étude sur la logistique de proximité (lancée en 2024).

Filières de proximité durables et rémunératrices

- Légumineuses : répondre à la demande de la restauration collective (loi Egalim et protéines végétales), diversification des assolements, qualité des sols etc.
- Légumes et légumes de plein champ : développer la filière pour augmenter les volumes de légumes consommés localement, approvisionner la restauration collective
- Fruits : maintien des exploitations, introduction de fruits locaux dans la restauration collective (cf. Agglo Seine Eure ou PNR des Boucles de la Seine)
- Céréales : structuration (ou valorisation) des filières locales, filières courtes (ex : filière pain normand)
- Toutes filières : organisation et développement des débouchés locaux pour sécuriser les filières

II. Etude des filières – synthèse des enjeux

Une agriculture rémunératrice et qui s’inscrit dans des filières majoritairement longues

ATOUTS	FAIBLESSES
• Orientation technico-économique tournée vers les filières rémunératrices : céréales et cultures industrielles • Surface agricole utile importante, autonomie alimentaire théorique et capacité à nourrir d’autres territoires (surfaces disponibles > surfaces nécessaires pour nourrir la population) • Localisation adéquate pour la structuration des filières (proximité MIN de Rouen, ports de Rouen et du Havre, axe Seine, proximité avec l’Ile-de-France, proximité avec des outils de transformation agroalimentaire) • Diversité des circuits de distribution et nombreuses initiatives en faveur des circuits courts et de proximité (AMAP, magasin de producteurs, vente à la ferme, guide des producteurs locaux etc.)	• Une part non négligeable des surfaces est dédiée à des filières rémunératrices mais peu nourricières (lin, betteraves sucrières) • La grande majorité des productions s’inscrit dans des filières longues et très longues (circuits nationaux ou européens) peu intégrées à l’écosystème local • Des problématiques importantes de pollutions des eaux et sols • Peu de filières durables • Difficultés liées à la logistique de proximité, manque d’organisation des filières de proximité
OPPORTUNITÉS	MENACES
• Dynamique d’installations d’exploitations de légumes en Normandie à saisir (notamment les légumes de plein champ pour l’approvisionnement de la restauration collective - cf. le Havre Métropole) • Maintien et développement des filières et savoir-faire anciens et locaux (races normandes, arboriculture etc.) • Appui sur les acteurs des filières durables et de proximité pour faciliter les liens entre l’offre et la demande • Sécurisation des débouchés des productions locales par la restauration collective • Inscription dans les dynamiques en cours de l’axe Seine et articulation avec les PAT voisins	• Vieillesse de la population agricole • Difficultés de transmission des exploitations et pression foncière • Fermeture d’outils majeurs de transformation agroalimentaire (notamment abattoirs et outils de découpe) • Externalités négatives liées aux pollutions générées par l’activité agricole (biodiversité, eau, santé) • Impacts du changement climatique sur l’agriculture • Variabilité du marché des cultures COP (céréales et oléoprotéagineux)

III. LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION

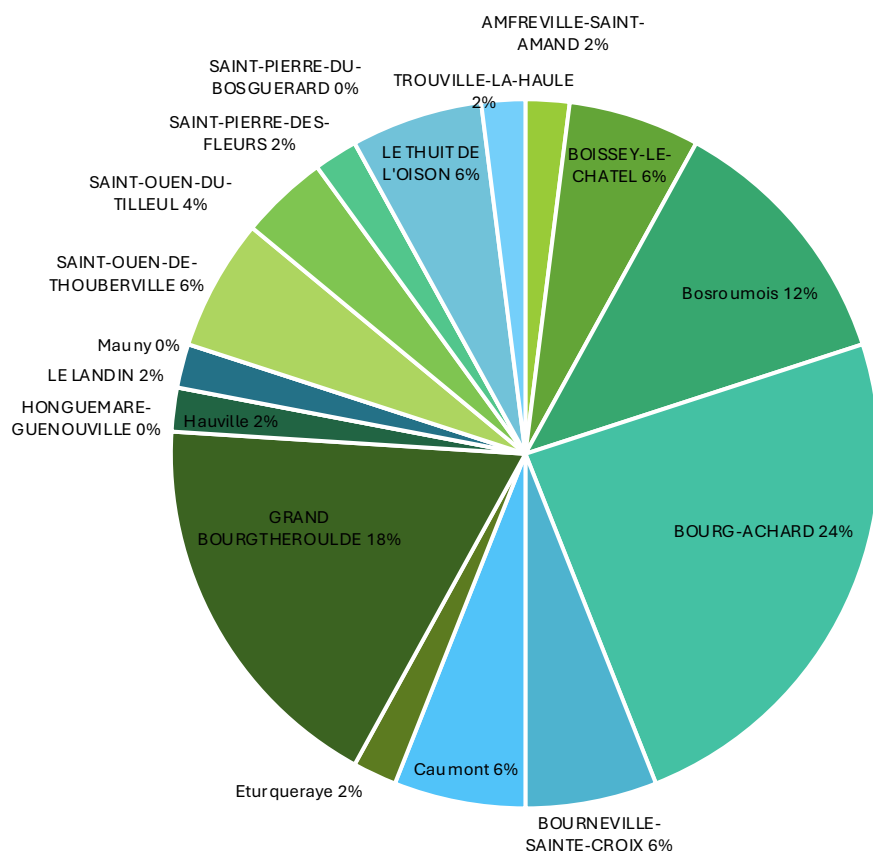


Vue d'ensemble

III. Distribution : vue d'ensemble

Une répartition très inégale des commerces entre les communes et 63% des communes qui ne possèdent pas de commerce alimentaire

Répartition des commerces alimentaires (dont commerces de détail alimentaire sur marchés) par commune



La Communauté de Communes compte une cinquantaine de commerces alimentaires (50 d'après la base SIRENE mais ce chiffre peut être surestimé – hors commerce de détail alimentaire sur les éventaires et marchés) répartis sur le territoire.

Sur les 40 communes :

- 25 n'ont pas de commerce alimentaire, soit 63% des communes
- 6 communes ont un commerce uniquement, soit 12% du nombre total de commerces
- 1 commune a 2 commerces, soit 4% du nombre de commerces total
- 5 communes ont 3 commerces, soit 30% du nombre total de commerces
- 3 communes ont 6 commerces et plus : Bourg-Achard, Grand-Bourgtheroulde et Bosroumois. Ces communes, qui représentent 29% des habitants de la CCRS, concentrent 54% du nombre total de commerces (27 commerces).

La typologie de commerces la plus fréquente est le commerce d'alimentation générale (10) suivi des boucheries-charcuteries (9). 1 hyper marché et 8 supermarchés sont situés sur la CC, 4 supérettes et 6 primeurs (voir page suivante pour le détail).

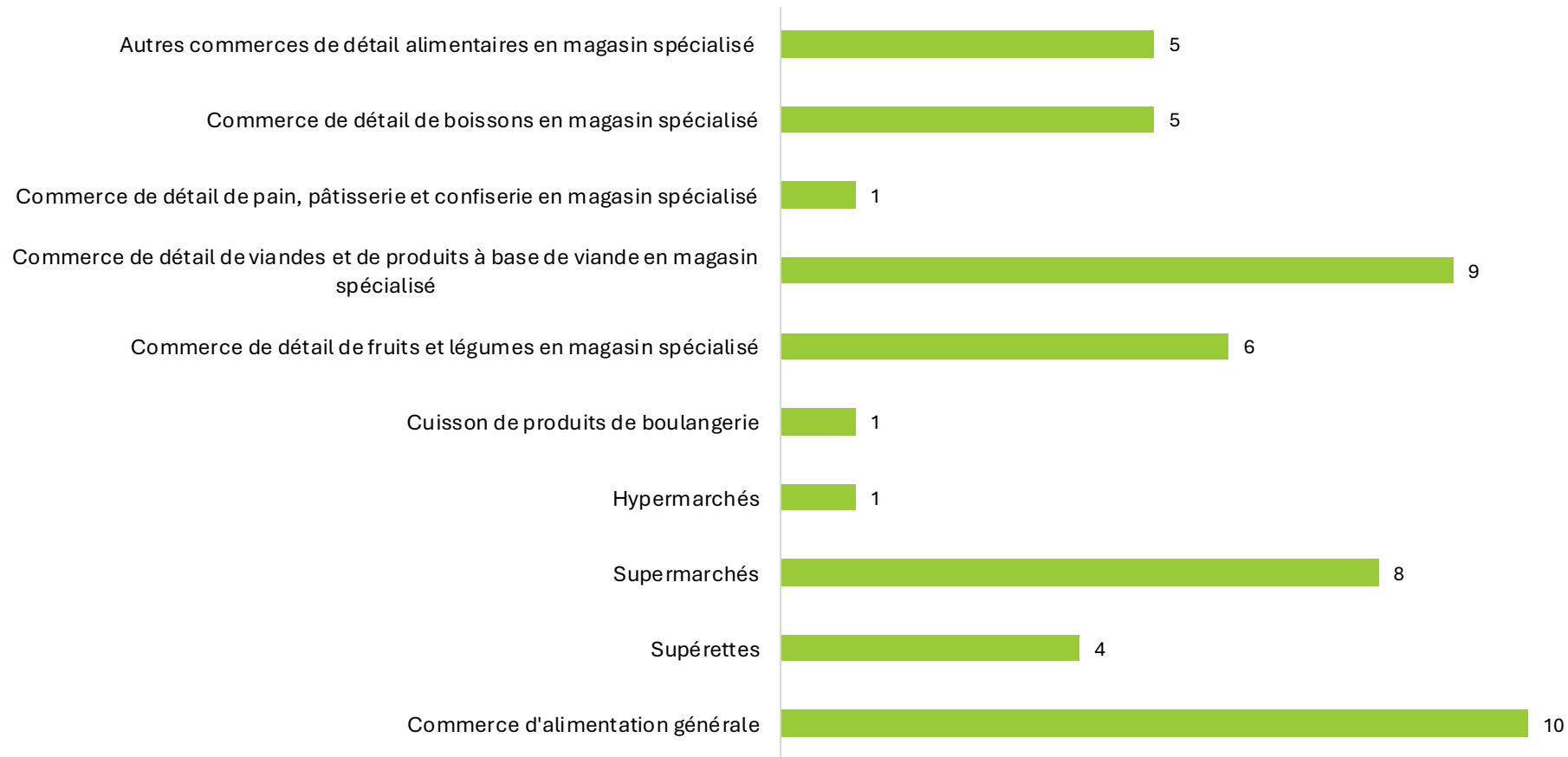
Point de vigilance :

Le recensement des commerces alimentaires en France peut être effectué via 2 bases de données : la base SIRENE, qui est considérée comme excédentaire, et la base OpenStreetMap qui est considérée comme déficitaire. Nous avons réalisé notre diagnostic à partir de la base SIRENE, considérée comme plus exhaustive dans les environnements alimentaires les plus pauvres/ruraux (cf. travaux de S. Vonthron sur les paysages alimentaires).

III. Distribution : vue d'ensemble

Panorama des commerces alimentaires

Nombre et typologie de commerces alimentaires sur la CC Roumois Seine (base SIRENE, 2024)



« La zone commerciale draine beaucoup de monde. En tant qu'élus et habitants nous sommes préoccupés par le centre-bourg. Nous avons le droit de bail commercial pour préserver les petits commerces du centre-bourg. Nous souhaitons la complémentarité avec la zone commerciale »
Maire de Bourg-Achard

III. Distribution : fonctionnement et enjeux

Des pratiques d'approvisionnement local ancrées mais pas toujours faciles à mettre en œuvre

Plusieurs lieux d'achat majeurs sont situés sur la communauté de communes, où la grande distribution en grandes et moyennes surfaces représente 73% des lieux d'achats des 191 répondants de l'enquête.

La majorité de ces lieux d'achat de la grande distribution (hyper et supermarchés) est située sur Bourg-Achard, Grand Bourgtheroulde, Bosroumois et dans des petites centralités : deux intermarchés, deux Lidl, un Aldi, un carrefour contact.

Zoom sur l'entretien avec l'intermarché de Bourg-Achard :

- L'intermarché de Bourg-Achard relève de la catégorie des hypermarchés avec 3 570m² de vente et 110 ETP.
- Les approvisionnements sont réalisés via la centrale d'achat ou via une gestion individuelle auprès de producteurs ou structures locales, auquel cas la direction fixe des critères : capacité de répondre à la demande en volumes, la localisation, la relation de confiance. Les prix d'achat sont décidés avec les agriculteurs dans une optique de rémunération juste.
- **Le directeur (ancien éleveur) souhaite privilégier les producteurs locaux. La structure travaille notamment avec les éleveurs locaux pour le rayon boucherie (approvisionnements en direct ou via l'abattoir du Neubourg), de même pour le rayon légumes et œufs, ou encore la farine, en provenance du département. Au total, l'Intermarché travaille avec 70 producteurs dans un rayon de 30 km.** L'hypermarché s'approvisionne en produits bruts et possède les savoir-faire et outils pour transformer sur place : découpe de la viande, pâtisserie, boulangerie etc.
- Clientèle : *« les gens recherchent le bien-manger et les produits de chez eux lorsqu'ils rentrent de Rouen après le travail »*

L'intermarché a par ailleurs un projet de création d'un marché des producteurs locaux dans la galerie marchande. La structure est engagée, et souhaite s'inscrire dans la démarche du PAT et nouer des partenariats locaux.

« Il faut définir ce que la collectivité attend de nous. On veut bien participer à des projets visant à relier les consommateurs et les producteurs (...) Il faut trouver nos complémentarités et réussir à travailler ensemble ».

Supérettes et épiceries :

Le territoire compte également de nombreuses supérettes et épiceries, spécialisées ou non (spécialisé = biologique, local, exotique etc.) situées partout sur le territoire, en ville et en milieu rural. Ces supérettes et magasins spécialisés du quotidien, bien que ne représentant en moyenne que 17% des lieux achats des répondants de l'enquête*, jouent un rôle clé pour l'accessibilité à l'alimentation, en particulier dans les communes rurales. En effet, au-delà d'être des commerces alimentaires, ce sont généralement des lieux de vie et de services. Ils permettent de maintenir de petites centralités commerciales en milieu rural et ainsi d'œuvrer pour l'accès à l'alimentation et la vie des bourgs. Leur maintien et développement est un axe essentiel pour agir sur le maillage commercial de la communauté de communes. De plus, ces commerces alimentaires peuvent être des lieux de valorisation et de distribution des productions locales (approvisionnements locaux, dépôt de pains, paniers de fruits et légumes etc.).

« Le commerce alimentaire c'est la vie d'un centre bourg. Quand il n'y a plus de boulangerie, de boucherie, il n'y a plus de vie dans le bourg. »
 Chambre des Métiers et de l'Artisanat

*Enquête menée dans le cadre du diagnostic du PAT - 191 réponses récoltées

III. Distribution : circuits de proximité

Une multitude de circuits de proximité et points de vente de produits locaux

En 2022, 43 exploitations commercialisaient leurs productions en circuits-courts (diagnostic agricole du PLUi). Une grande diversité de productions sont disponibles pour la consommation : viande, légumes, fruits, œufs, pommes de terre, produits cidricoles, jus de pomme, produits laitiers, confitures et vin. Les réseaux de commercialisation sont la vente à la ferme, les marchés, les commerçants locaux, la restauration collective.

Le guide des producteurs locaux et des loisirs actifs du territoire de Roumois Seine recense les producteurs locaux vendant leurs productions localement ainsi que les lieux de vente où acheter des productions locales.

Plusieurs marchés ont lieu sur la Communauté de Communes avec des productions locales.

L'AMAP du Roumois distribue également des produits locaux en provenance du Roumois et des EPCI voisins : elle est de petite taille avec seulement une quinzaine d'adhérents. Le réseau des AMAP de Haute-Normandie est en charge de coordonner les AMAP et faire le lien avec les acteurs institutionnels. Ils interviennent notamment dans le cadre de projets de développement de l'agriculture ou pour la création de paniers solidaires (avec la Métropole de Rouen par exemple). Les AMAP sont peu développées sur le département du fait de l'absence de grande ville (enjeu de proximité fort).

La consommation de produits locaux est adoptée par 61% des 191 répondants de l'enquête alimentaire menée dans le cadre du PAT auprès des habitants de la CCRS, qui en achètent souvent ou très souvent.

Près de la moitié des effectifs de l'enquête estime que le prix des produits locaux est trop élevé. Les deux autres principaux freins à la consommation de produits locaux sont l'éloignement des lieux de vente et le manque de temps. Enfin, 29% des répondants expriment leur préférence à faire leurs courses à un seul point de vente pour gagner du temps.

L'enjeu majeur des circuits courts et de proximité est donc la visibilité, la communication, leur accessibilité et l'augmentation du nombre de points de vente sur le territoire.



Documents de communication de la CC Roumois Seine pour valoriser les producteurs et artisans locaux

III. Distribution : artisans et commerçants alimentaires

Des pratiques d'approvisionnement local ancrées mais pas toujours facile à mettre en œuvre

Enjeux des artisans et commerçants des métiers de bouche et de l'alimentaire :

Quelques données de contexte (données de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat (CMA), sur l'année 2023) :

- Le secteur alimentation représente 6,8% des établissements de l'artisanat sur le territoire, soit une part inférieure à la moyenne départementale (8,8%) et régionale (11,5%), mais les entreprises sont plus pérennes qu'ailleurs.
- Les activités « viandes » et « boulangeries-pâtisseries » sont les plus représentées (sur-représentation des activités viande par rapport à la moyenne départementale et régionale)
- Un quart des établissements est situé sur Bourg-Achard, suivi de Grand Bourgtheroulde et de Bosroumois.

Un secteur de plus en plus en difficulté :

Comme pour les agriculteurs, les métiers de l'artisanat alimentaire connaissent une problématique de vieillissement des chefs d'entreprise, associé à un manque d'installation et de reprise des entreprises. Certains secteurs connaissent également d'importantes difficultés économiques, comme la boulangerie qui subit fortement la hausse des prix de l'énergie.

« Il y a une problématique de transmission des entreprises, c'est un tabou pour les chefs d'entreprise (...) dans l'Eure, 25% des chefs d'entreprise ont plus de 55 ans, c'est un sujet important. »

« Il y a beaucoup de boucheries à vendre et qui ont beaucoup de mal à trouver des repreneurs. Il n'y a plus de bouchers alors que ça tourne bien, c'est plutôt bien rémunéré. Il y a des difficultés à trouver du personnel qualifié. »

CMA

Approvisionnements en produits locaux :

Les circuits courts sont au cœur des discussions et demandes d'accompagnement auprès de la CMA. La logistique est la contrainte principale pour les entreprises qui souhaitent s'approvisionner en circuits courts, ainsi que le prix.

« Beaucoup de projets capotent, la mise en place est complexe alors qu'il y a plein de choses à faire (...). Par exemple sur les projets de transformation de viande, ce n'est pas facile d'avoir l'agrément européen »

« La logistique et la mise en relation entre agriculteurs et artisans pêche tout le temps. »

Si on arrivait à résoudre le problème de la logistique ce serait bien. Par exemple une plateforme de type Interbio Normandie Services. Mais qui gère la responsabilité et finance le projet ? Personne ne veut payer le prix »

CMA

Au-delà de la logistique, le lien entre les structures et notamment les différents maillons des filières est essentiel pour développer les circuits courts et de proximité. Ceci, afin de nouer des partenariats durables entre les acteurs de l'alimentation.

Communication et valorisation de l'artisanat agroalimentaire :

Les artisans, mais aussi agriculteurs ou petits commerçants, ont du mal à communiquer sur leurs activités. Ce n'est pas leur métier et ils n'ont pas le temps de le faire. La CMA propose des formations et un accompagnement sur le sujet mais les structures de l'alimentation n'ont pas le temps d'y participer.

III. Synthèse des enjeux de la distribution et de l'artisanat alimentaire

Maintien et valorisation des lieux d'achats alimentaires

Maillage de commerces alimentaires et points de vente de produits locaux

- Maintien des commerces alimentaires existants
- Renforcement et développement du maillage de lieux de vente et commerces multiservices en milieu rural
- Massification des points de vente de produits locaux/durables pour favoriser l'accès de tous aux productions locales et durables
- Travail sur l'accessibilité physique des lieux d'achats alimentaires (localisation, mobilité)

Accompagnement des structures de la distribution et de la transformation alimentaire dans leur transition alimentaire et écologique :

- Réduction du gaspillage alimentaire
- Pratiques d'approvisionnements en produits locaux, durables et rémunérateurs : renforcer les liens entre l'offre et la demande, faciliter les approvisionnements locaux, expérimentations de logistique des circuits de proximité etc.
- Sensibilisation de la population à l'agriculture, l'artisanat, l'environnement etc.

Valorisation des métiers, savoir-faire alimentaires et maintien du tissu artisanal et des métiers de bouches

- Valorisation des métiers de bouche et de l'artisanat local
- Accompagnement au maintien et à la transmission des structures de l'artisanat alimentaire et de la restauration

« Le gros boulot sur l'alimentation c'est la transmission. Il manque de repreneurs, les métiers de bouche c'est en flux tendu, ce sont des métiers qui attirent de moins en moins. On a du mal à former des apprentis, nos entreprises ont du mal à trouver des salariés qualifiés. Ça manque de repreneurs. En plus ce sont des fonds qui coutent chers. » CMA

Communication et promotion des circuits de proximité et de l'artisanat alimentaire auprès de la population

- Diffusion des outils existants
- Actions de promotion et de sensibilisation de la population aux métiers agricoles et alimentaires



Restauration hors domicile et scolaire

III. La restauration hors domicile collective et commerciale

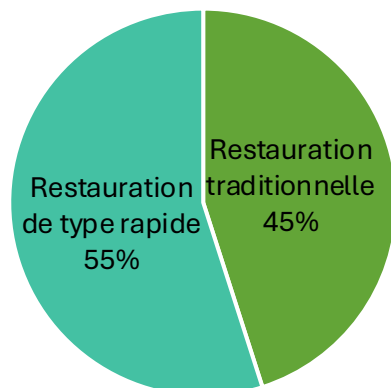
Un secteur de plus en plus tourné vers l'alimentation rapide malgré des initiatives en faveur de l'alimentation locale et de valorisation du patrimoine culinaire normand

Le territoire compte une légère sur-représentation des restaurants de type restauration rapide par rapport à la restauration « traditionnelle ». À l'échelle nationale, la restauration traditionnelle dépassait la restauration rapide avec 58% des établissements du secteur en 2012 ([Insee, 2015](#)), jusqu'en 2021, date à laquelle le nombre d'établissements de restauration rapide a dépassé celui des établissements de restauration traditionnelle. Cette transition témoigne des changements des modes de consommation alimentaire de la population ([Laure Ducos, 2024](#)).

Des communes portent néanmoins des projets exemplaires ou engagés pour la promotion du bien-manger et du patrimoine culinaire et agricole local :

- La commune de Bourg-Achard souhaite freiner l'expansion des fast-foods mais peine à y arriver (entretien Auxilia avec Mme la maire de Bourg-Achard)
- La commune de Flancourt-Crescy-en-Roumois souhaite développer un restaurant intergénérationnel approvisionné par des produits locaux

Type de restauration sur la CCRS (base SIRENE, 2024)



Pour son restaurant intergénérationnel, Flancourt-Crescy-en-Roumois fait appel aux agriculteurs

Le futur restaurant intergénérationnel de Flancourt-Crescy-en-Roumois (Eure) prend forme. La mairie fait appel aux agriculteurs du coin pour qu'ils deviennent fournisseurs.



Derrière l'école élémentaire, le restaurant intergénérationnel prend forme. ©Mathilde Carnet

Source : Le Courrier de l'Eure, 2024

La restauration collective

Dans le cadre de l'élaboration de son Projet Alimentaire Territorial (PAT), la communauté de communes Roumois Seine (CCRS) a souhaité recueillir l'avis de ses communes sur l'organisation de leur restauration collective.

Pour ce faire, un questionnaire a été envoyé à l'ensemble des communes.

Objectifs

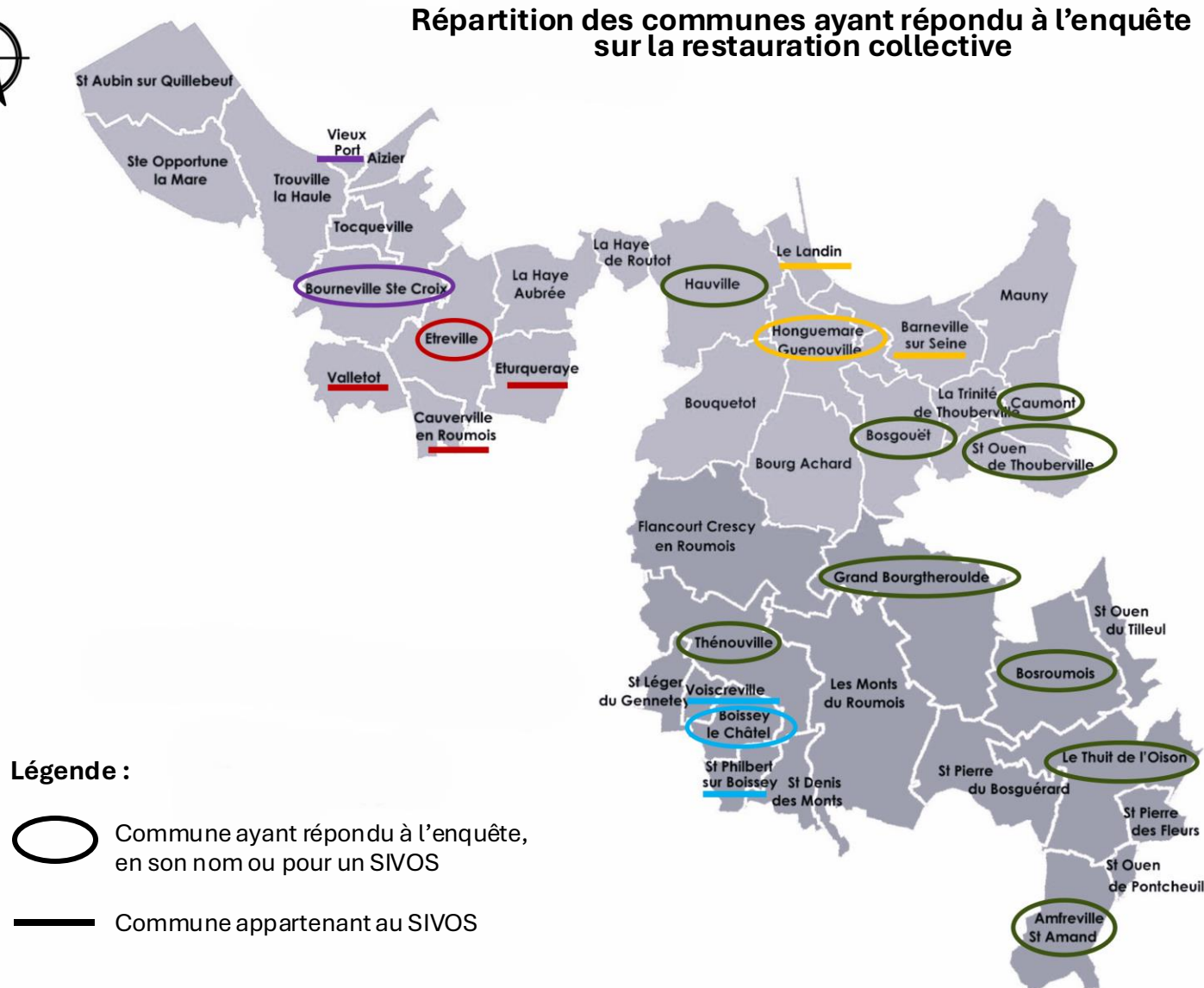
- Mobiliser le territoire et ses communes autour de la démarche
- Préciser quelques éléments du diagnostic
- Cibler les grands enjeux alimentaires dans la restauration collective
- Recueillir des pistes d'actions dans le cadre du PAT

Au total, **13 réponses ont été récoltées**. Parmi elles, 4 représentent des SIVOS. Au total, il y a donc **21 communes concernées par de la restauration collective représentées** dans les résultats, soit **52,5% des communes de la collectivité**.

Des extraits des résultats de l'enquête suivent ci-après ; les résultats complets étant détaillés dans un document à part.



Répartition des communes ayant répondu à l'enquête sur la restauration collective



La restauration collective

Quelques données clefs sur la CC Roumois Seine*

Chiffres à faire
confirmer par
Thomas Soulier

	Nombre d'établissements	Nombre de repas par jour
Crèche et petite enfance	0	0
Scolaires (Maternelles et primaire)	16	2 415
Centres de loisirs	3	120 (pour 1 seul des 3 centres)
Portage des repas à domicile	X	9 (Bosgouet)

Nombre d'établissements total et nombre de repas par jour total pour l'ensemble des répondants

13

Communes ont répondu



Dont 4 SIVOS

(Syndicat Intercommunal à Vocation Scolaire)

Soit 21 communes représentées

16

Établissements au total représentés et concernés par la restauration scolaire → xx % des établissements scolaires de la CCRS

3 sont concernés par la restauration en centre de loisir

Profil des communes

- 10 communes ont 1 établissement scolaire
- 3 communes ont 2 établissements

Nombre de repas

Le total pour les 13 répondants s'élève à



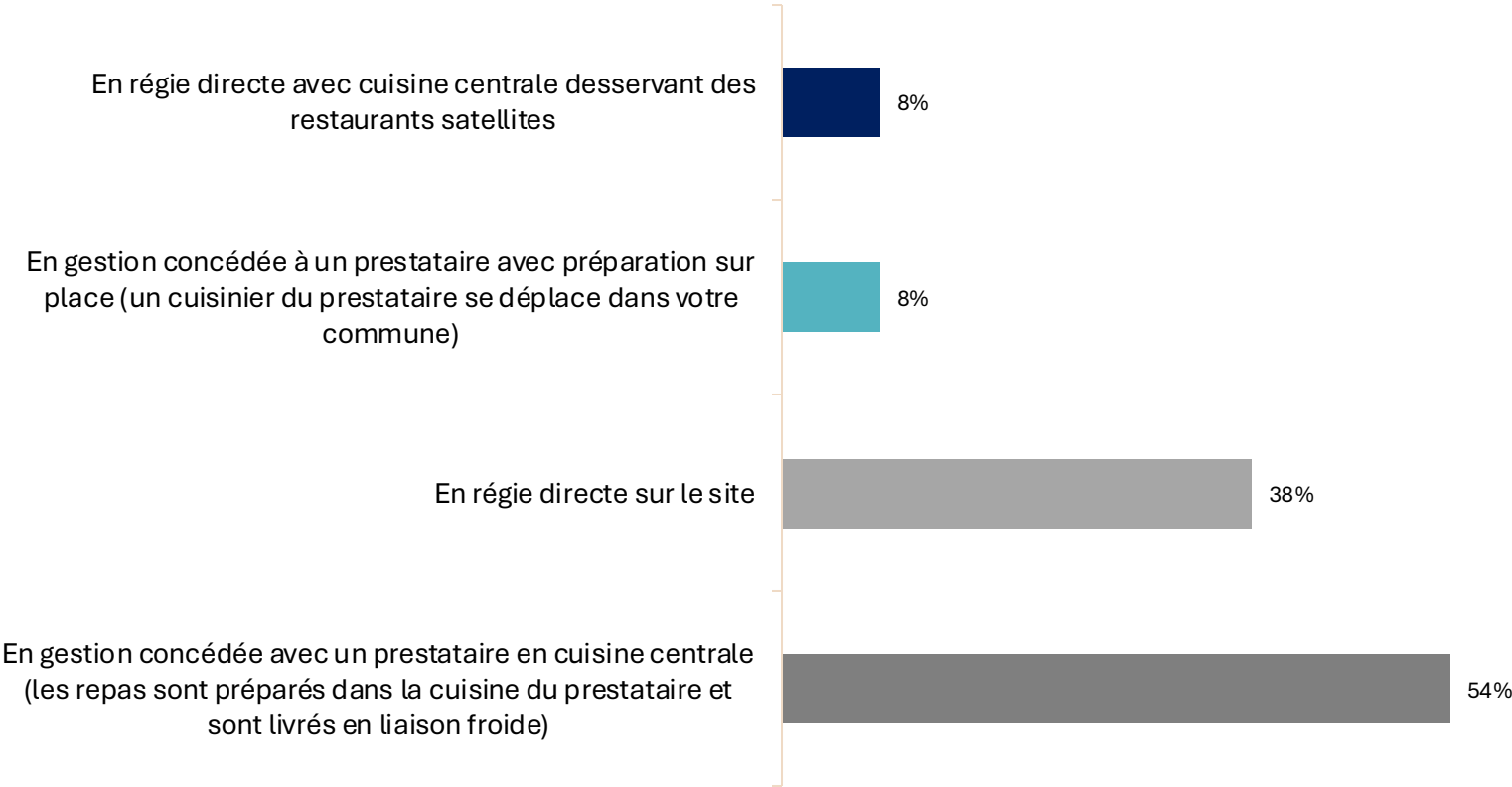
2 424 repas par jour

*à partir des réponses à l'enquête menée auprès des 40 communes – 21 communes représentées



Organisation de la restauration collective sur la CC RS*

Une majeure partie des communes font appel à un prestataire



Répartition des modes de gestion opérés sur la CC RS

Rappels sur les différents types de gestion en restauration collective

En régie directe : la gestion est assurée par la commune, les repas sont préparés dans une cuisine centrale puis livrés dans les établissements (avec cuisine centrale desservant des restaurants satellites) ou bien l'établissement dispose de sa propre cuisine sur place où sont préparés les repas (en régie directe sur site).

En gestion concédée : la gestion est assurée par un prestataire externe, qui cuisine directement dans la cuisine de la commune (préparation sur place) ou bien dans une cuisine centrale avant de livrer les repas (prestataire en cuisine centrale).

- La **moitié** des répondants fonctionne **en gestion concédée avec un prestataire en cuisine centrale**.
- **38%** fonctionnent en **régie directe sur le site**.
- La commune de Grand Bourgtheroulde fonctionne en **régie directe avec une cuisine centrale qui dessert des restaurants satellites**.
- Caumont fonctionne en **gestion concédée avec préparation sur place**.

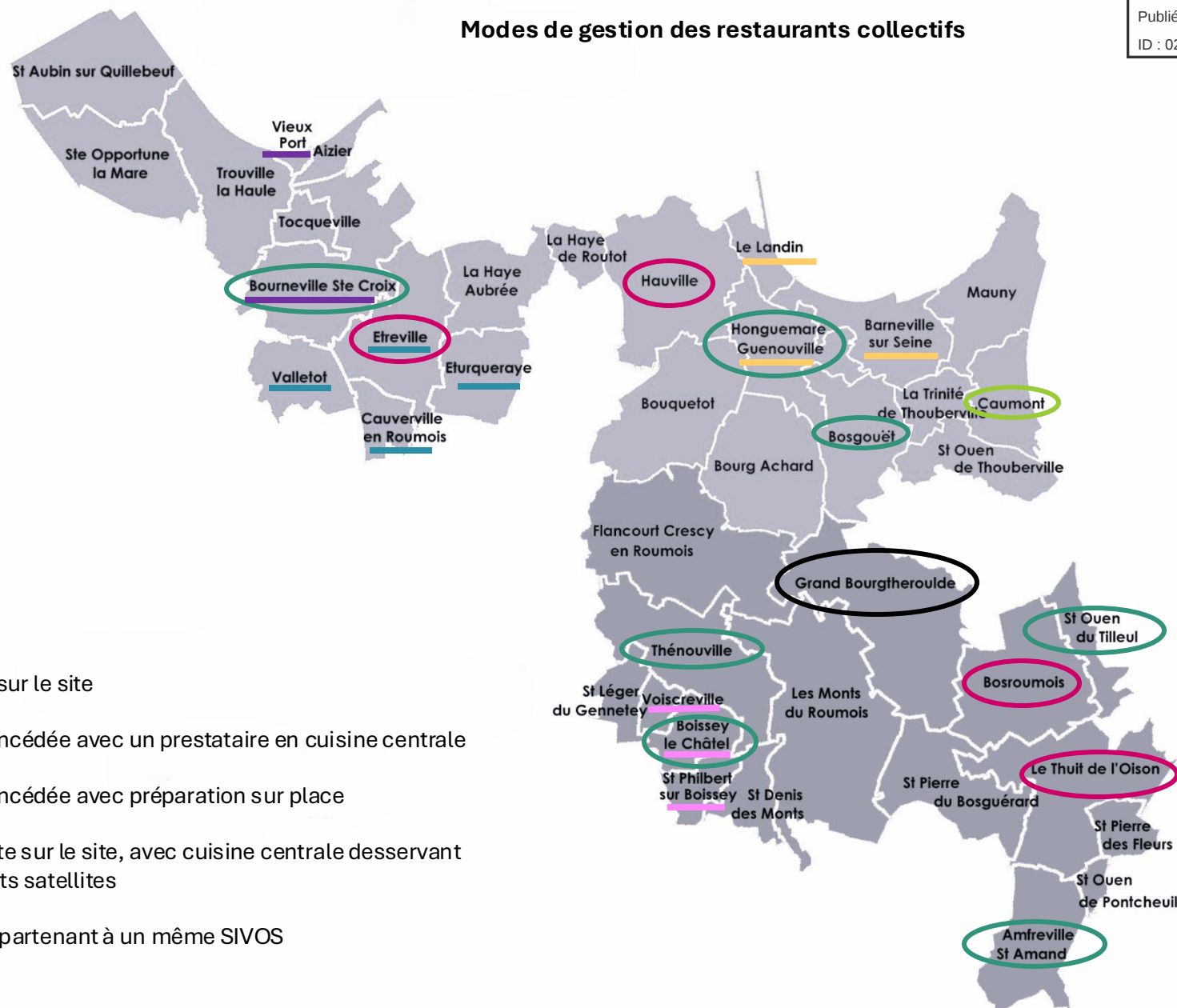
*à partir des réponses à l'enquête menée auprès des 40 communes – 21 communes représentées



Modes de gestion des restaurants collectifs

Légende :

-  Régie directe sur le site
-  En gestion concédée avec un prestataire en cuisine centrale
-  En gestion concédée avec préparation sur place
-  En régie directe sur le site, avec cuisine centrale desservant des restaurants satellites
-  Commune appartenant à un même SIVOS



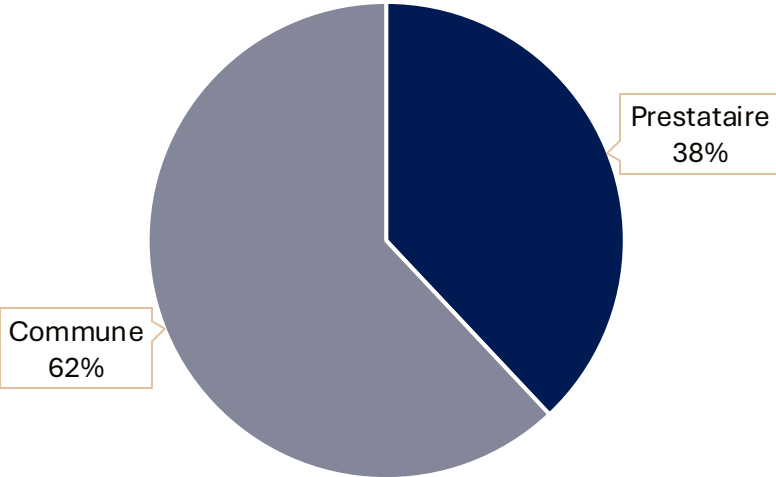
*à partir des réponses à l'enquête menée auprès des 40 communes – 21 communes représentées



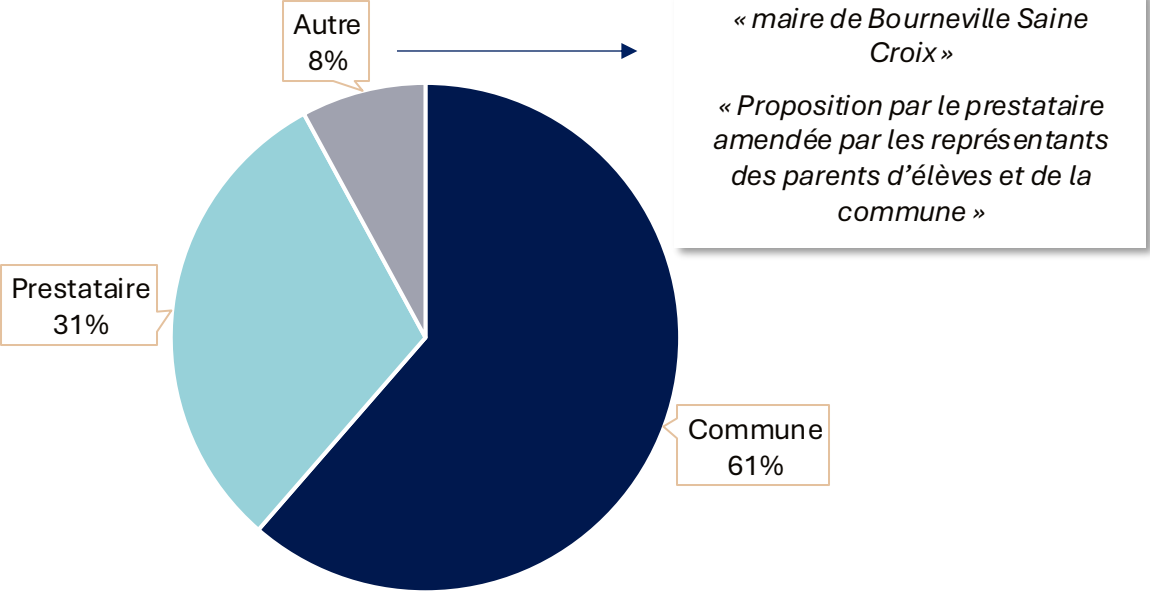
Organisation de la restauration collective sur la CC RS*

Des communes qui ont la main sur l’achat des denrées et la composition des menus

Qui achète les denrées ?



Qui compose les menus ?



L’achat des denrées et la composition des menus sont majoritairement réalisés **par les communes**. Elles peuvent donc **prendre la main sur la provenance des produits**, pour aller vers des menus composés davantage de produits bio, locaux et sous signes officiels de qualité.

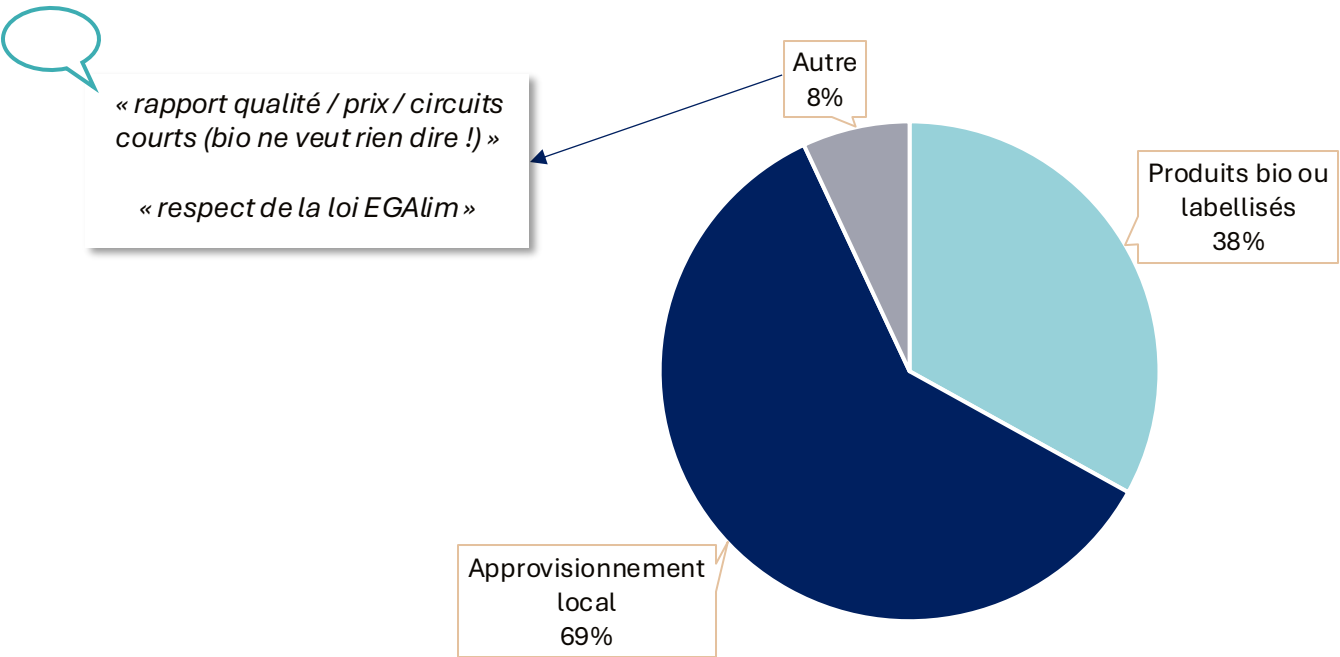
*à partir des réponses à l’enquête menée auprès des 40 communes – 21 communes représentées



Organisation de la restauration collective des répondants à l'enquête

Les critères intégrés aux marchés : des communes déjà actives*

Des critères spécifiques ont-ils été intégrés dans vos marchés ?



Pour rappel, la loi EGAlim, promulguée en 2018, impose entre autres au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits bio. Pour les viandes et poissons, le taux est porté à 60% de produits durables et de qualité. Une fois par semaine, un repas végétarien doit être proposé par la collectivité.

Sur les approvisionnements « locaux », les règles de la commande publique font obstacle à la prise en compte d'un critère géographique. Toutefois, des guides existent pour les acheteurs publics pour construire des stratégies d'achat en règle permettant aux producteurs de candidater sur une offre territorialisée.

Plusieurs communes ou SIVOS ont déjà intégré des critères concernant l'approvisionnement local ou biologique / produits labellisés dans leurs marchés de commande publique.

Dans l'optique de l'élaboration du PAT et du futur plan d'action qui en découlera, ces communes déjà engagées pourraient partager leur expérience auprès des autres qui le souhaiteraient.

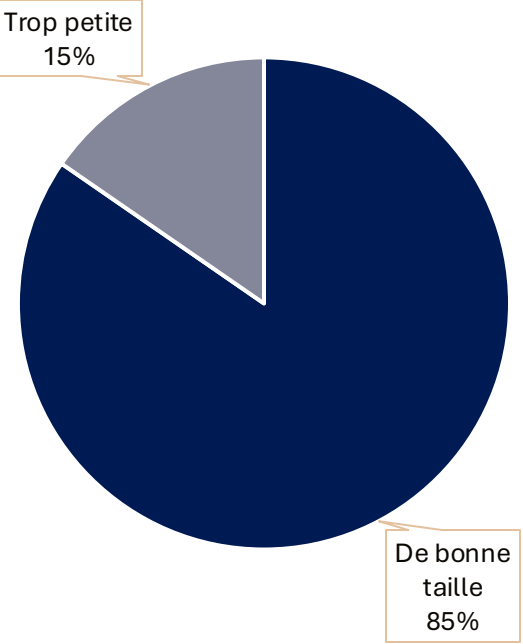
*à partir des réponses à l'enquête menée auprès des 40 communes – 21 communes représentées



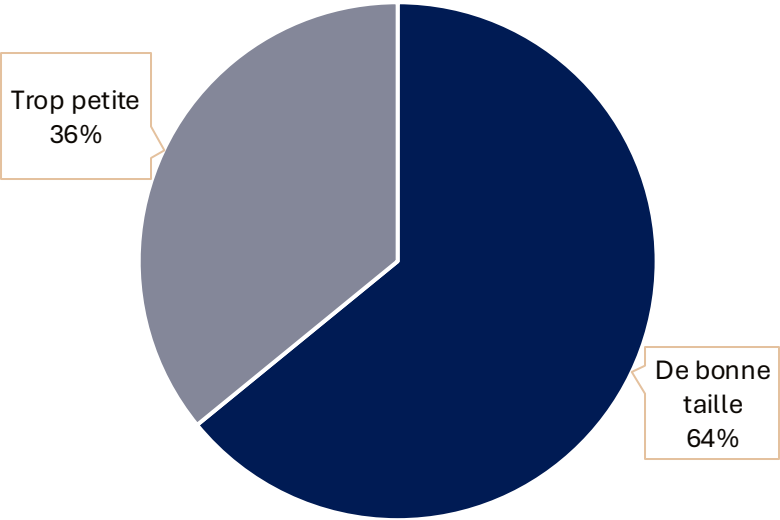
Organisation de la restauration collective de la CC RS

Des communes aux équipements plutôt bien dimensionnés et suffisants*

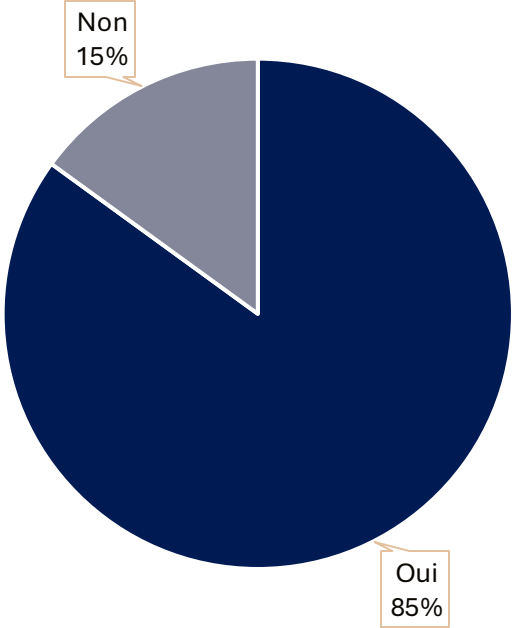
Considérez-vous votre cuisine trop petite, trop grande ou de bonne taille ?



Considérez-vous votre salle de restauration trop petite, trop grande ou de bonne taille ?



L'équipement est-il suffisant ?



- La **cuisine** est considérée comme étant de **bonne taille** par 85% des répondants. Elle est trop petite pour les SIVOS de Boissey-le-Châtel et de **Honguemare-Guenouville**.
- La **salle de restauration** est **trop petite** pour 36% des répondants : Saint-Ouen-du Tilleul, Le Thuit de l’Oison, **Amfreville-Saint-Amand** et le SIVOS de **Honguemare-Guenouville**.
- L'**équipement** est dans 85% des cas **suffisant**. Ce n’est pas le cas pour le SIVOS d’**Honguemare-Guenouville** et pour **Amfreville-Saint-Amand**.

*à partir des réponses à l’enquête menée auprès des 40 communes – 21 communes représentées



Organisation de la restauration collective

Taille et équipement des restaurants scolaires : des projets à venir

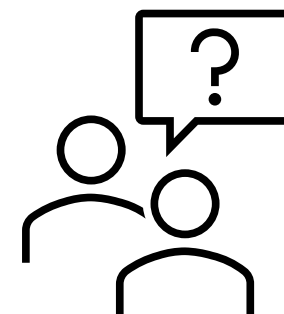


*Bourneville indique que les installations sont de bonne taille pour de la liaison directe uniquement. Le confort est insuffisant surtout à cause de l'**insonorisation** qui oblige deux services. Il y a une **problématique de niveau sonore**.*

*La commune du Thuit de l'Oison indique que **le nombre d'enfants est croissant, la salle du restaurant scolaire est trop juste**. Les primaires mangent par classe sous forme de self, pour les maternelles il y a deux services.*

Des travaux sont programmés fin 2024 pour Amfreville-Saint-Amand.

***Un agrandissement de la salle de restauration** est en projet pour le SIVOS de **Honguemare-Guenouville**.*



Enjeux pour le PAT :

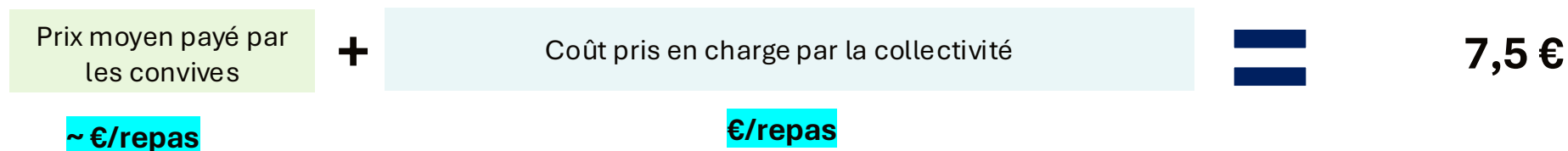
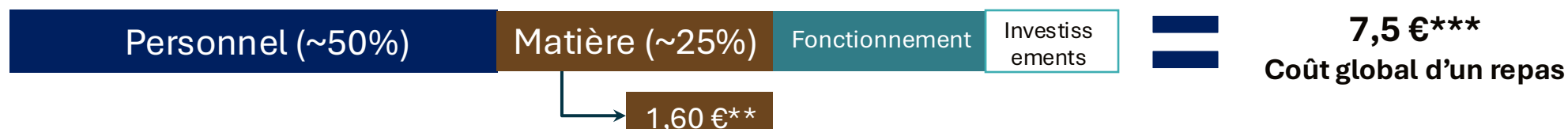
- Les cuisines ne semblent pas assez grandes pour permettre des mutualisations dans la préparation des repas.
- L'augmentation du nombre d'enfants risque de poser des problématiques pour certaines salles de restauration. Il pourrait y avoir un besoin de financements pour l'agrandissement ou la restauration de certaines salles.

Organisation de la restauration collective : le coût d'un repas*

Le coût d'un repas : une donnée difficile à récolter

- Les communes ne mesurent pas toutes les mêmes postes de dépenses
- Les communes qui travaillent avec un prestataire privé ne connaissent pas toujours le coût matière
- Le coût global d'un repas diffère entre mode de gestion concédée et régie directe, où il est plus élevé. Le coût matière, en revanche, est moins élevé dans les communes en régie directe.

**Recherche chiffres
Thomas Soulier si
ceux-ci existent à
l'échelle de la
CCRS ?**



- Moyenne du coût d'achat d'un repas (pour 7 répondants) $\approx$ 3€
- **Moyenne du coût matière (coût d'achat des denrées) dans le coût total d'un repas (pour 3 répondants) $\approx$ 1,60€
- ***Moyenne du coût de revient global du repas (denrées, personnel, équipement, etc.) (pour 10 répondants) $\approx$ 7,50€

Nb : les données incohérentes n'ont pas été prises en compte.

→ **Enjeu de tendre vers l'harmonisation de la mesure de ces indicateurs pour objectiver ces chiffres et assurer un pilotage plus fin.**

*à partir des réponses à l'enquête menée auprès des 40 communes – 21 communes représentées

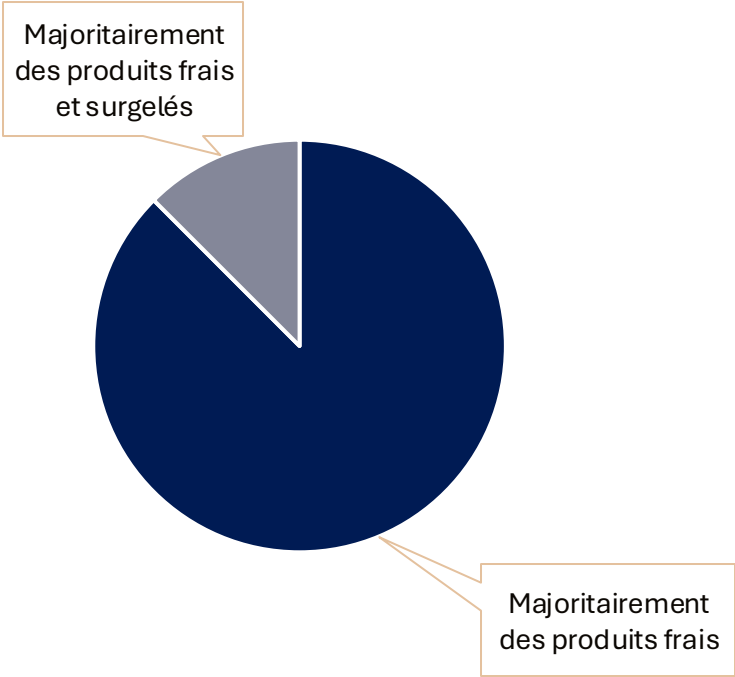


Approvisionnements des répondants à l'enquête

Fournisseurs

Pain	Boulangers locaux (boulangerie Touret, la tarte normande...).
Légumes et fruits	Dumesnil, Rodafruits et ses 78 maraichers locaux (<i>La ferme Bule à Anneville Ambourville, Francis Verreman à Saint Ajcques sur Darnétal, Sandra Landrin à Bardouville, ferme de Torchy à Dampierre en Bray...</i>), SRPM Négoces, TerreAzur (groupe pomona), Coccimarket Le Thuit de l'Oison, les jardins de cybèle à Auzouville sur Ry.
Viande	Grosdoit, PassionFroid (groupe pomona), Boucherie Coral, Cap Frais Le Thuit de l'Oison, Le marchand
Poisson	Pomona, Passion Froid, Terre Azur, Sysco, Cougal au MIN de Rouen
Produits laitiers	PassionFroid, France Frais, fromagerie Gaec du Moulin (Bourneville)
Produits secs	EpiSaveur (groupe pomona)

Comment vous approvisionnez-vous en fruits et légumes ?



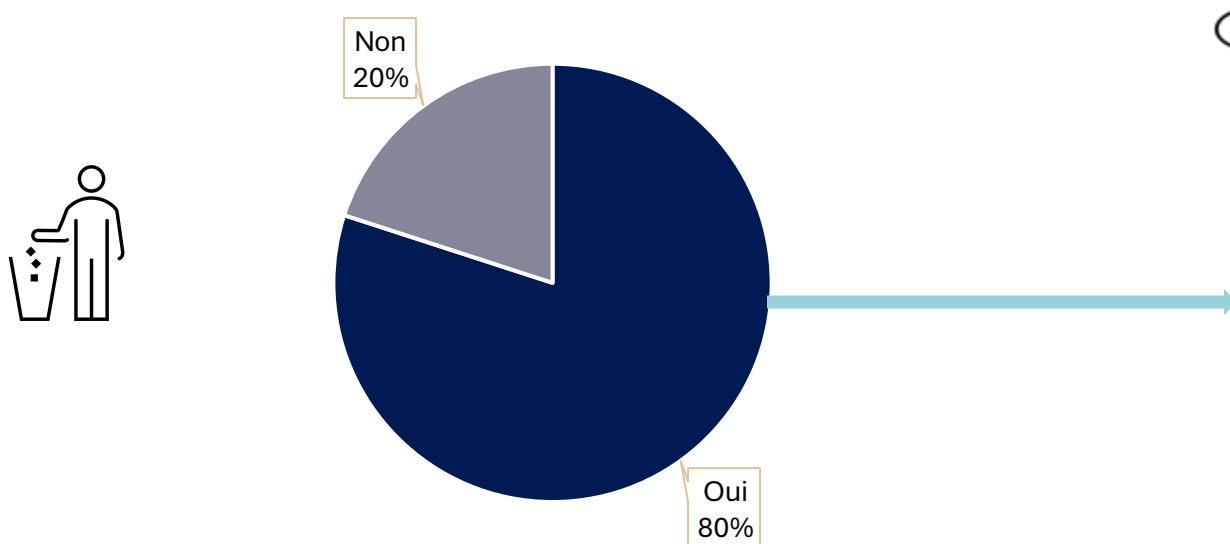
- Sur 7 répondants, la **majorité** s'approvisionne en **fruits et légumes frais**.

Enjeux pour le PAT :

- Une moindre dépendance aux gros fournisseurs nationaux (groupe Pomona...) au profit de producteurs locaux.
- Augmenter la part des producteurs locaux

Projets en cours, passés, à venir des répondants à l'enquête

Portez-vous des actions de lutte contre le gaspillage ?



- **Service à l'assiette**
- **Contrôle des déchets** avec les enfants
- Actions avec le Syndicat d'ordures ménagères : pesage, rapport, etc.
- **Pesage** par les enfants du gaspillage alimentaire tous les jours
- Seau mis à disposition pour les déchets alimentaires
- Participation au **défi assiettes vides**
- **Concours** avec les enfants pour l'anti-gaspi
- Ne pas distribuer le pain avant le repas.
- Travailler avec le prestataire sur la **quantité** des repas
- **Garder les yaourts non consommés**
- Choix des menus sur proposition de Convivio...

- La CCRS propose aux écoles du territoire des **composteurs gratuits**.
- Le REGAL Normandie (Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire) a lancé une initiative intitulée « **Défi assiettes vides** » à l'occasion de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire en 2019.
- La CCRS propose des **ateliers éducatifs pour sensibiliser les élèves**. Deux collèges ont effectué des analyses des déchets et ont pu mettre en œuvre des mesures pour diminuer la quantité de déchets générés, en particulier en ce qui concerne le gaspillage alimentaire dans les services de restauration collective (source: PLPDMA Roumois Seine, 2023).
- La production de gaspillage alimentaire de la CCRS est passée de 17kg/hab/an à 16kg/hab/an en 2021. L'objectif affiché par la région Normandie de 4kg/hab/an, est à prendre en compte dans l'élaboration du PAT.



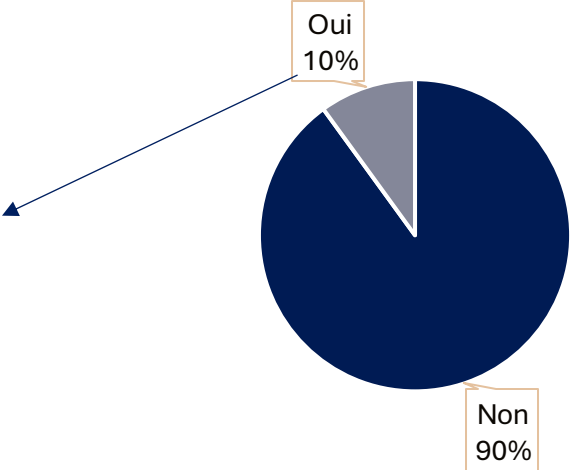
Projets en cours, passés, à venir des communes de la CCRS

Projets à venir de certaines communes de la CC Roumois Seine

Saint-Ouen	Création d'un self unique pour les classes élémentaires
Honguemare-Guenouville	Oui dans 3-4 ans
Bourneville-Sainte-Croix	Gérer et être maitre de son approvisionnement Commune intéressée par un système d'une ou de cuisines centrales.

Avez-vous des restaurateurs sur votre territoire qui voudraient et pourraient avoir la capacité d'accueil des scolaires pour le déjeuner ?

- **90%** des 10 répondants à cette question n'ont **pas de restaurateur** sur leur territoire en capacité d'accueil des scolaires.
- Le SIVOS de Bourneville-Sainte-Croix a indiqué avoir une capacité de **30 couverts**, mais que ce serait **trop cher** et qu'il faudrait un agrément.



III. Synthèse des enjeux de la restauration collective

Aller vers des menus favorisant le local et la qualité :

- Etre moins dépendant des fournisseurs nationaux au profit d'entreprises et producteurs locaux
- Augmenter la part de producteurs locaux et engagés dans des démarches qualitatives

Dialoguer avec les communes en gestion concédée

- Engager une réflexion avec les communes en gestion concédée quant au devenir de leur marché auprès des prestataires : éventuel projet de cuisine centrale ?

Outils des communes en régie directe à sourcer leurs produits

- Aider les communes pour qu'elles dépassent les seuils réglementaires imposés par la loi EGalim, en les incitant et les formant à l'écriture des marchés publics

Outils des gestionnaires de la restauration collective à piloter leurs approvisionnements

- Former les gestionnaires à l'utilisation d'outils comme macantine.gouv pour suivre l'atteinte des objectifs de la loi EGalim
- Inciter à l'utilisation d'indicateurs communs dans les cantines à l'échelle de la CCRS pour objectiver les données et assurer un pilotage plus fin

Engager une réflexion sur les équipements à disposition des communes

- Anticiper l'augmentation du nombre d'enfants pour certaines communes dans les années à venir : rénovation ou agrandissement des salles de restauration
- Dialoguer avec les communes qui estiment que leurs équipements (cuisine, salle de restauration) sont trop petits ou inadaptés

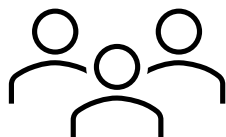
V. LES CONSOMMATIONS ALIMENTAIRES



Modes de vie et habitudes alimentaires

Résultats de l'enquête sur les habitudes alimentaires dans la CCRS

Contexte de l'enquête



Dans le cadre de l'élaboration de son Projet Alimentaire Territorial (PAT), la communauté de communes Roumois Seine a souhaité recueillir l'avis de ses habitants sur leurs habitudes alimentaires ainsi que sur leurs besoins et attentes en matière d'alimentation.

- Une enquête en ligne a été diffusée du 23 mai au 11 juillet 2024.
- Au total, 191 personnes ont répondu au questionnaire, dont 86% âgés entre 26 et 40 ans.
- En moyenne, les répondants ont 1,4 enfants à charge.
- 32% des répondants sont employés, 26% appartiennent à la catégorie des cadres et professions intellectuelles supérieures.
- Près de la moitié des répondants déclarent des revenus nets moyens par foyers compris entre 2800€ et 5000€.

Etant donné le faible nombre et la typologie des répondants par rapport à la population totale de la communauté de communes, les analyses qui suivent sont à nuancer.

Elles donnent corps au diagnostic et permettent de brosser un portrait des habitudes alimentaires mais ne peuvent en aucun cas être interprétées comme représentatives.

Par ailleurs, les réponses sont déclaratives, ce qui peut produire un biais dans les résultats.

Des extraits des résultats cette enquête suivent ci-après ; les résultats complets étant détaillés dans un document à part.

Le Projet Alimentaire Territorial
De la fourche à la fourchette, il n'y a qu'un
 Communauté de Communes
Roumois Seine
 en Normandie
 Un *de concertation*

P.A.T !

Et vous ? Quelles sont vos habitudes alimentaires ?
 Répondez à l'enquête en scannant
 le QR Code !
**Pour manger mieux,
 manger local**

Vous souhaitez échanger ? Contactez-nous : pat@roumoiseine.fr

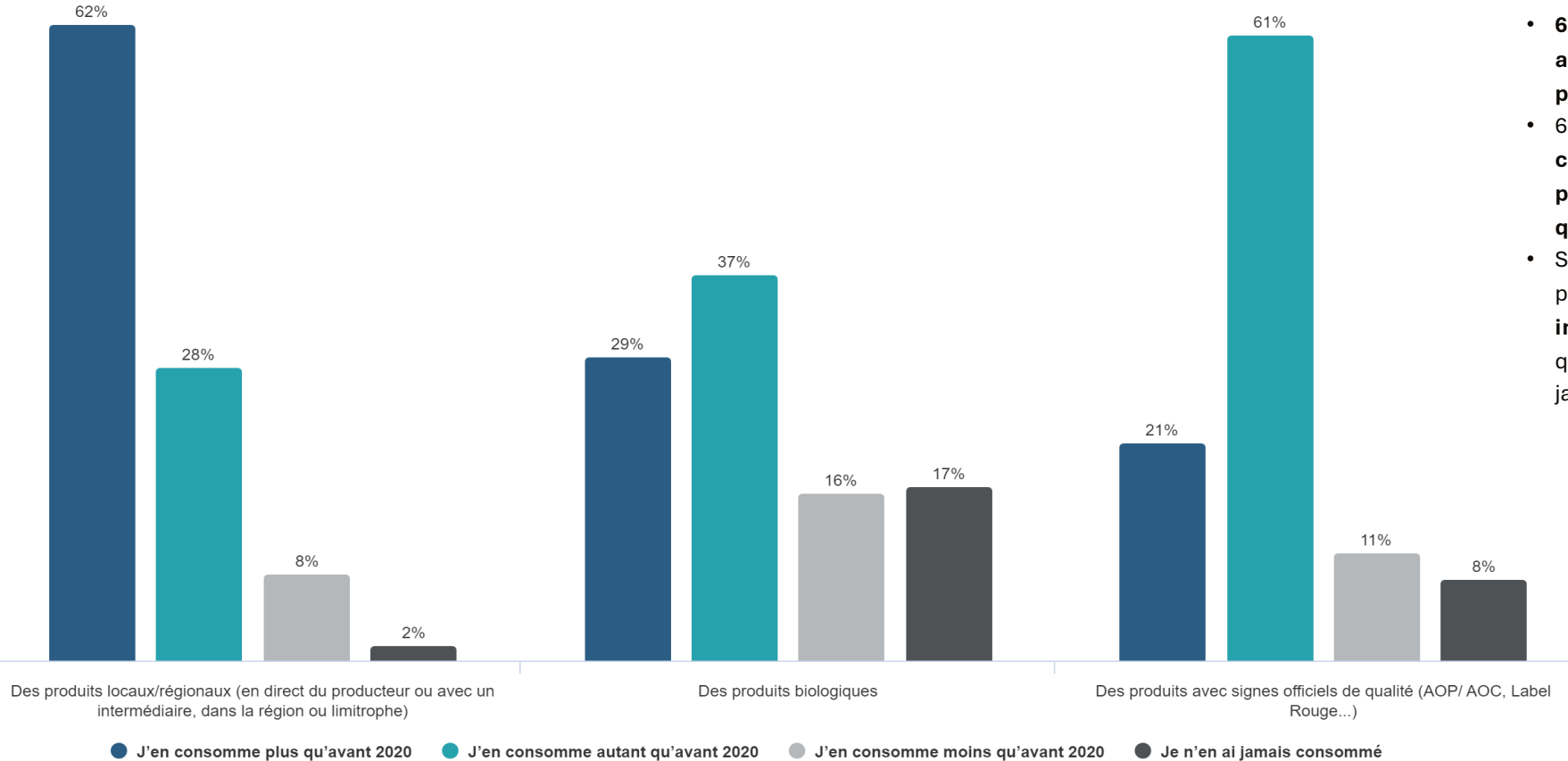
Participez au
formulaire !

www.roumoiseine.fr/concertation-PAT



Ce que mangent les répondants à l'enquête

Comment votre consommation de produits locaux, bio ou avec signes officiels de qualité a-t-elle évolué depuis 2020 ?



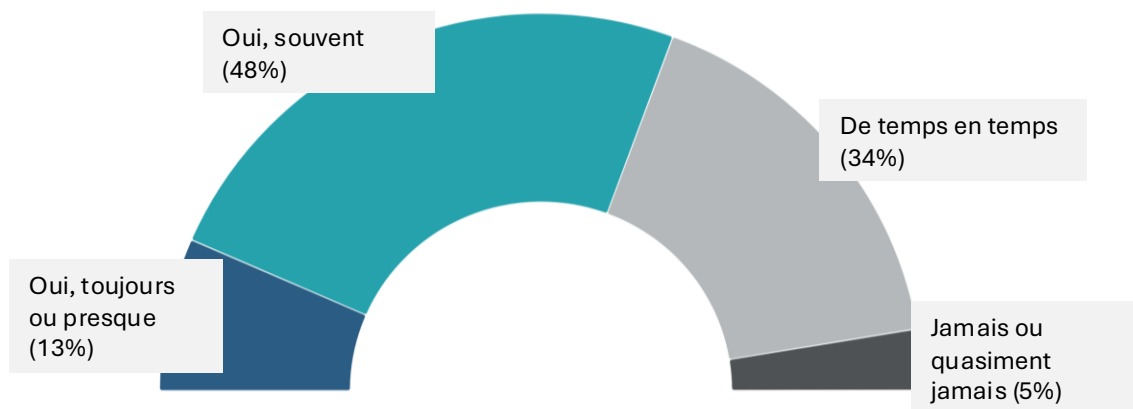
- 62% des répondants ont **augmenté** leur consommation de **produits locaux** / régionaux.
- 61% des répondants n'ont **pas changé** leur consommation de **produits avec signes officiels de qualité**.
- Si 66% consomment autant ou plus de **produits biologiques**, 16% **indiquent en consommer moins** qu'avant 2020 et 17% n'en avoir jamais consommé.

Enjeux pour le PAT :

- Les personnes interrogées ont significativement augmenté leur consommation de produits locaux, et moins de produits sous signe de qualité ou biologiques. Comme le montre la suite de l'enquête, le bio n'est pas une priorité pour les répondants de la CCRS, qui privilégient le critère « local ».
- La tendance de consommation de produits biologiques dans la CCRS suit les tendances françaises : on observe une diminution de la part des dépenses allouées au bio, alors que l'inflation des produits bio a été 4% moins forte que l'inflation alimentaire générale en 2023 (Panorama 2023 de l'Agence Bio, juin 2024). Selon une étude CSA de 2023, 46 % des Français déclarent faire un « glissement de gamme » en contexte inflationniste, en achetant moins de fruits et légumes portant des logos, des labels, ou provenant de producteurs locaux.

Ce que mangent les répondants à l'enquête

Achetez-vous des produits locaux ou régionaux ?



Une consommation de produits locaux adoptée par 61% des répondants qui en achètent souvent ou très souvent. Les répondants sont très rares à n'en acheter jamais.



« J'ai besoin d'informations précises sur la provenance et la qualité du produit. Je privilégie les produits locaux lorsqu'ils sont bio ou que j'ai l'assurance de peu de traitements. »

Les freins à la consommation de produits locaux ou régionaux

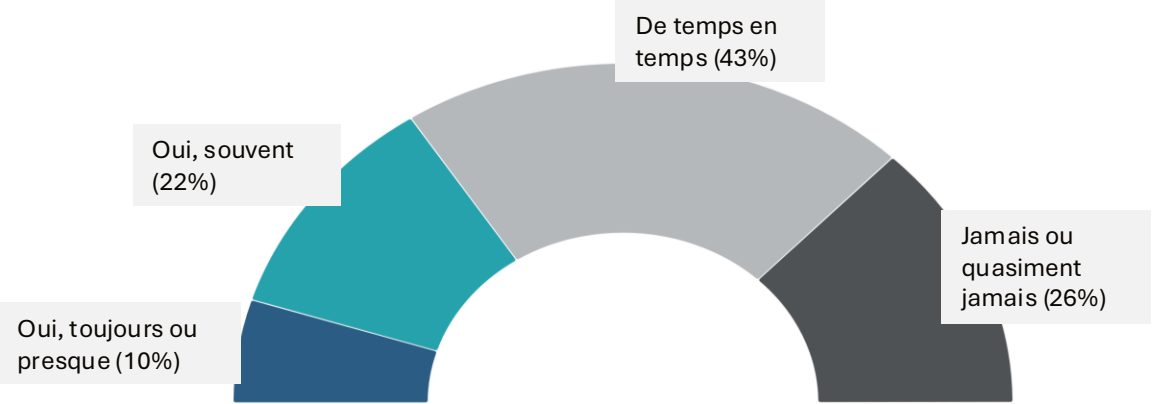


Top 3 des raisons qui freinent les participants à consommer plus local

- Près de **la moitié** (48%) des effectifs estime que le **prix** des produits locaux est **trop élevé**.
- Pour **près d'un répondant sur 3**, les **lieux de vente en circuits courts** ne sont **pas assez nombreux** à proximité de chez eux ou les distances pour s'approvisionner trop importantes ; et 15% ne savent pas où en acheter.
- **29%** expriment leur préférence à faire leurs **courses à un seul point de vente pour gagner du temps**.
- 23% déclarent que **la production locale** n'est pas assez diversifiée selon la saison ou **pas assez suffisante**.
- 1/5 des répondants ne voit pas de frein particulier à la consommation de produits locaux.

Ce que mangent les répondants à l'enquête

Achetez-vous des produits à impact environnemental réduit : agriculture raisonnée, à Haute Valeur Environnementale (HVE), biologique, ... ?



- Un quart des répondants n'achète jamais ou quasiment jamais de produits à impact environnemental plus faible que des produits conventionnels.
- Un tiers en consomme en revanche régulièrement.

Freins à la consommation de produits à impact environnemental réduit



Top 3 des raisons qui freinent les participants à consommer des produits à impact environnemental réduit

- 38% des effectifs estiment que le **prix** de ces produits est **trop élevé**.
- Près d'un quart (24%) reconnaissent qu'il est **difficile de connaître les critères de durabilité et de s'y retrouver parmi tous les labels**.
- Pour 17% des répondants, **les lieux de vente ne sont pas assez à proximité** de chez eux ; et 1 répondant sur 5 ne sait pas où en trouver.
- 27% des effectifs ne voient **pas de frein particulier** à la consommation de produits à impact environnemental réduit.



« Je ne connais pas la réalité derrière ces labels. »

Enjeux pour le PAT :

- Communiquer / informer sur le prix juste des produits respectueux de l'environnement et des agriculteurs locaux.
- Créer un réseau de points de vente sur le territoire et informer le public à leur sujet.
- Fournir davantage de transparence, de clarté et d'informations sur les labels et les critères de production agricole.

Les habitudes de consommation sur le territoire

Lieux d'achats des répondants de l'enquête

On note que, parmi les lieux où les répondants vont prioritairement faire leurs achats alimentaires, **les grandes et moyennes surfaces occupent une place importante**. Suivent les **artisans ou commerces traditionnels**, puis les **grandes surfaces discount**. 30% des répondants achètent toujours ou souvent **directement auprès de producteurs**. Les répondants sont peu nombreux à aller faire leurs courses en priorité dans les marchés et dans les magasins spécialisés en produits bio et locaux.

Par ailleurs, 15% des répondants qui font des **achats d'aliments à distance** commandent régulièrement (1 fois par semaine) sur les **sites internet de grandes enseignes (hyper /supermarché)**, et 41 % se font livrer des **repas préparés à domicile** une fois par mois.

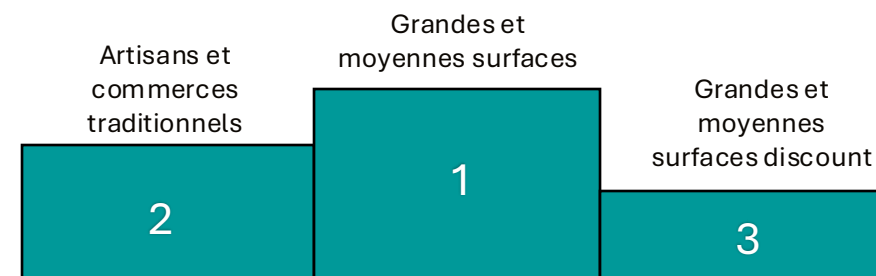
Concernant les lieux d'achat des produits locaux, les répondants les achètent majoritairement en **grandes et moyennes surfaces**. Seuls les **fruits et légumes locaux** sont surtout achetés directement auprès des **producteurs**, tandis que 45% des répondants indiquent acheter la **viande** locale dans des **commerces traditionnels ou chez des artisans (bouchers par exemple)**.

Les répondants qui achètent des produits en direct des producteurs réalisent leurs achats majoritairement via les **marchés** (fruits et légumes, œufs, fromage) ou **des magasins de producteurs** (viandes, produits laitiers, légumineuses et féculents).

Les personnes interrogées n'utilisent que rarement des services de vente en ligne ou de livraison, bien que **la CCRS ait produit une liste des restaurateurs du territoire proposant la vente à emporter** : [Les restaurateurs du territoire proposant la vente à emporter - Communauté de Communes Roumois Seine Communauté de Communes Roumois Seine \(roumoiseine.fr\)](#). Cela met en lumière **l'enjeu de la communication et du partage des ressources existantes**. En revanche, 15% des répondants qui font des **achats d'aliments à distance** commandent régulièrement (1 fois par semaine) sur les **sites internet de grandes enseignes (hyper /supermarché)**, et 41 % se font livrer des **repas préparés à domicile** une fois par mois.



Top 3 des lieux d'achat des produits alimentaires





Accessibilité à l'alimentation

Accessibilité à l'alimentation – contexte et définitions

Le concept d'accessibilité à l'alimentation vise à considérer l'alimentation comme un droit afin que tous et toutes aient un accès facilité à une alimentation de qualité, durable et locale. Ce concept permet de sortir d'une vision restreinte de l'aide alimentaire pour prendre en compte l'accès de façon plus global et transversal. Nous distinguons 4 types d'accessibilité à l'alimentation : accessibilité économique et financière (contraintes économiques), accessibilité physique et pratique (environnement alimentaire, mobilités), accessibilité sociale et culturelle (accès à l'information alimentaire) et accessibilité citoyenne (capacité d'agir sur son alimentation).

Accessibilité économique et financière à l'alimentation

- Quels sont les prix pratiqués dans les commerces du territoire ?
- Toute la population a-t-elle accès à une offre de qualité, locale et durable ? Si ce n'est pas le cas, comment repenser l'offre alimentaire des commerces, en termes de qualité et durabilité, sans augmenter les prix ?
- Comment sortir du modèle de l'aide alimentaire et favoriser l'autonomie des personnes précaires ? Comment garantir le choix de son alimentation pour les personnes aux revenus modestes ?

Accessibilité physique et pratique à l'alimentation

- Les habitants ont-ils tous un accès facilité à une offre alimentaire diversifiée et de proximité ?
- Faut-il améliorer, en diversité et en qualité, le maillage commercial local ?
- Y a-t-il des personnes isolées et rencontrant des difficultés à s'approvisionner ?
- Quelles sont les solutions existantes sur le territoire pour faciliter l'accès physique de tous aux commerces alimentaires ?

Accessibilité culturelle et sociale à l'alimentation

- Comment accompagner les habitudes alimentaires vers une alimentation nutritionnellement équilibrée, durable et de qualité, sans imposer de jugement sur les pratiques individuelles et en respectant les pratiques culturelles de tous et toutes ?
- Quelles barrières en termes de représentation de l'alimentation et de perception des produits sont à lever (autocensure...) pour favoriser l'achat de produits alimentaires de meilleure qualité, moins transformés, plus sains ?

Accessibilité citoyenne à l'alimentation

- Quel est le niveau de connaissance du système alimentaire des habitants ? La population est-elle en mesure de s'organiser collectivement et participer à des initiatives citoyennes liées à l'alimentation ?
- Les habitants ont-ils des marges de manœuvre de choix et de décision pour devenir des acteurs du système alimentaire et non plus seulement des consommateurs ?
- Comment donner les moyens à la population de proposer des idées, participer à des projets, mettre en œuvre des actions et faire émerger des initiatives en lien avec l'agriculture et l'alimentation ?

Accessibilité à l'alimentation – accessibilité économique et financière

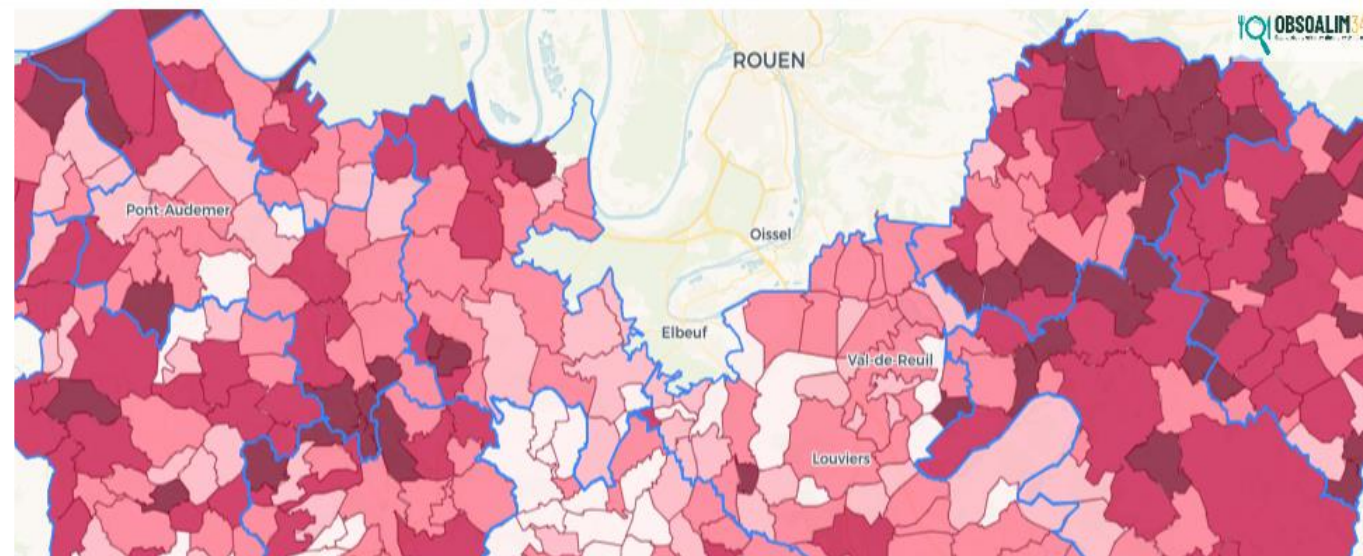
Le territoire présente des indicateurs socio-économiques relativement favorables au regard des moyennes nationale et départementale. Néanmoins, il doit prendre en compte le vieillissement de sa population, qui peut générer un isolement dans un territoire dispersé et rural.

Accessibilité économique et financière

- La médiane du revenu disponible par habitant est de **23 670€** en 2020. À titre de comparaison, la moyenne de l'Eure est de 21 380€ (Seine-Maritime : 21 700€) et la moyenne française est de 23 160€. Ainsi, le niveau de vie médian au sein de la CC Roumois Seine est plus élevé au regard des moyennes départementale et nationale (Agence d'urbanisme Le Havre Estuaire de la Seine, 2023).
- Le taux de pauvreté est de **6,2%** en 2020. À titre de comparaison, il est de 14,5% en France métropolitaine (Observatoire des territoires, 2020). Le taux de pauvreté est relativement faible : la CC Roumois Seine est moins touchée que d'autres territoires en matière d'accessibilité économique à l'alimentation.
- L'indice de vieillissement est de 71 (nombre de personnes de plus de 65 ans pour 100 jeunes de moins de 20 ans). Il est inférieur à la moyenne nationale, mais en évolution depuis les années 2000 : 53 en 2008 et 59 en 2013 (Diagnostic du Plan local d'urbanisme, 2022). Le **vieillissement de la population** est un facteur d'insécurité alimentaire du fait de difficultés liées à la mobilité et de contraintes économiques : il doit être pris en considération dans le PAT.
- Le territoire compte 491 allocataires du RSA en 2020, une proportion inférieure à celle du département.

Cartographie des risques liés à un environnement alimentaire appauvri dans les communes de l'Eure Obsoalim 34

Indicateur considéré : Agrégation des différents indicateurs
 Echelle de référence pour la comparaison : Eure (27)



Niveau de risque de précarité alimentaire

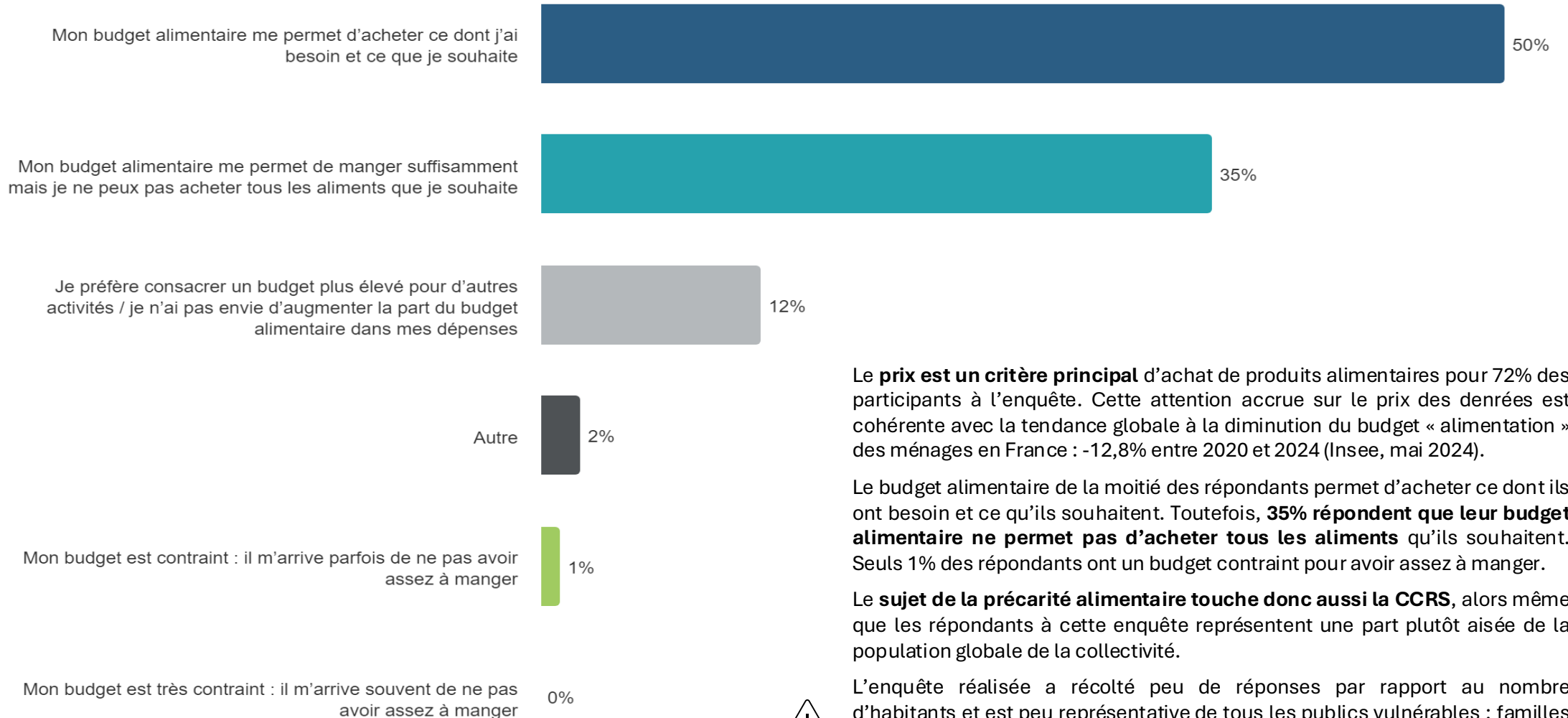
Le plus bas Bas Moyen Élevé Le plus élevé Secret statistique

Les communes du Nord-Ouest de la CCRS ont un niveau de précarité alimentaire élevé, voire le plus élevé pour Barneville-sur-Seine, et dans le sud pour Voiscreville, Boissey-le-Châtel. Les communes du sud de la CCRS ont majoritairement un niveau bas ou moyen de risque de précarité alimentaire.

Accessibilité à l'alimentation – accessibilité économique et financière

Plus d'un tiers des répondants ne peuvent pas acheter ce qu'ils souhaitent*

Aimeriez-vous consacrer un budget différent de celui que vous allouez actuellement ?



Le **prix est un critère principal** d'achat de produits alimentaires pour 72% des participants à l'enquête. Cette attention accrue sur le prix des denrées est cohérente avec la tendance globale à la diminution du budget « alimentation » des ménages en France : -12,8% entre 2020 et 2024 (Insee, mai 2024).

Le budget alimentaire de la moitié des répondants permet d'acheter ce dont ils ont besoin et ce qu'ils souhaitent. Toutefois, **35% répondent que leur budget alimentaire ne permet pas d'acheter tous les aliments** qu'ils souhaitent. Seuls 1% des répondants ont un budget contraint pour avoir assez à manger.

Le **sujet de la précarité alimentaire touche donc aussi la CCRS**, alors même que les répondants à cette enquête représentent une part plutôt aisée de la population globale de la collectivité.

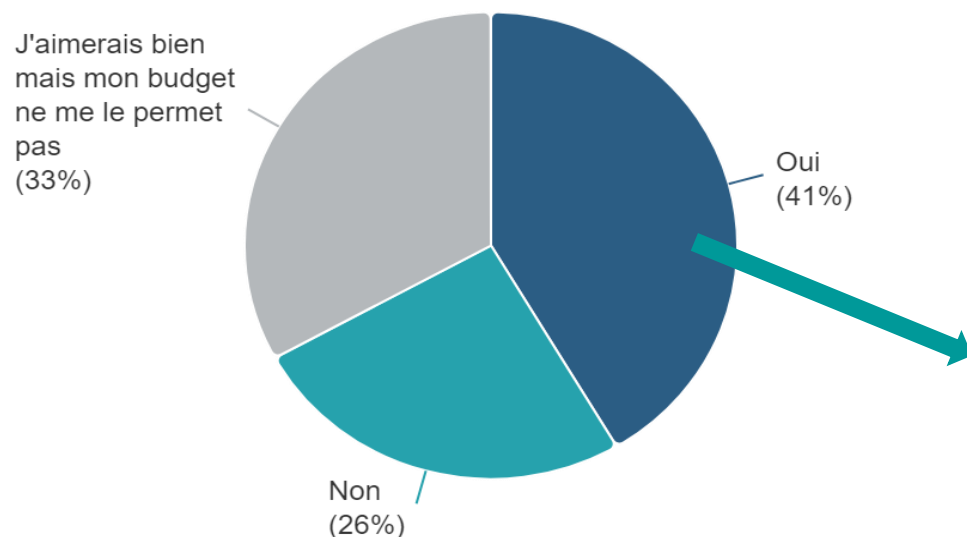
L'enquête réalisée a récolté peu de réponses par rapport au nombre d'habitants et est peu représentative de tous les publics vulnérables : familles monoparentales, personnes seules, plus de 80 ans, personnes isolées et pauvres.



*Enquête menée à destination des habitants de la CCRS – 191 réponses

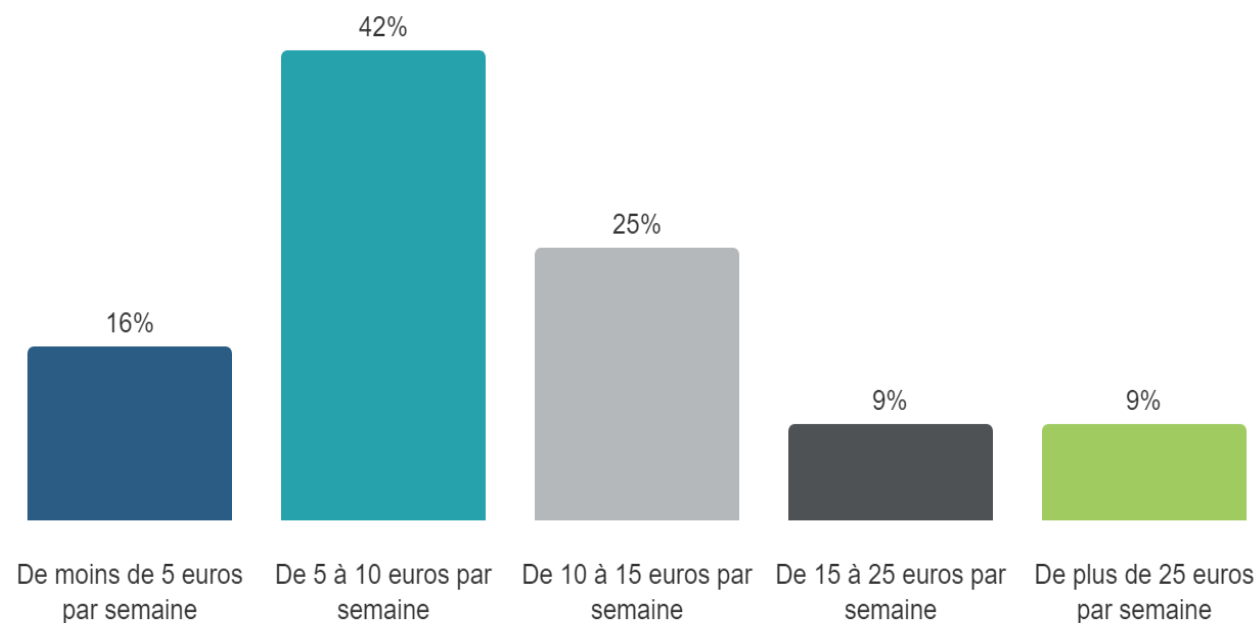
Accessibilité à l'alimentation – accessibilité économique et financière*

Seriez-vous prêt à augmenter la part de votre budget pour consommer plus de produits locaux, durables/bio ou de qualité ?



- **Plus d'un quart** des répondants **ne souhaitent pas augmenter leur budget** pour faire évoluer leurs habitudes alimentaires.
- Cependant, **41% des répondants** indiquent être **prêts à augmenter** leur budget et 33% en ont envie mais ne le peuvent pas pour des raisons financières.
- Parmi ceux qui le peuvent, **58% ont une marge de manœuvre inférieure à 10€ par semaine.**

De combien seriez-vous prêt à augmenter votre budget ?



Ces résultats rappellent l'importance d'explorer des actions et dispositifs visant à rendre accessible l'alimentation locale, durable et de qualité sur la CCRS.

Accessibilité à l'alimentation – accessibilité économique et financière

Dispositifs solidaires d'accès à l'alimentation

L'aide alimentaire est aujourd'hui la solution principale d'accès à l'alimentation pour les publics en situation de précarité alimentaire pour raisons économiques. Elle est **assurée très majoritairement par des associations et des CCAS (centre communal d'action sociale)** qui font la distribution des denrées récoltées par la banque alimentaire.

Dispositifs solidaires d'accès à l'alimentation en place sur le territoire :

- Le **CCAS** des monts du Roumois organise des repas annuels et colis alimentaires pour les aînés de 70 ans.
- La **Banque alimentaire de l'Eure** distribue 700 tonnes de nourriture à 10 000 bénéficiaires sur l'ensemble du département. Elle fait cependant face à certaines difficultés : *« Il y a de moins en moins de fruits et légumes dans les ramasses des grandes surfaces, et il manque des bénévoles alors que la demande explose : même les communes rurales font aujourd'hui appel à la Banque Alimentaire, alors qu'avant ce n'était le cas que dans les villes »*. Elle souligne un **besoin d'un panel de producteurs qui lui oriente les produits déclassés**.

Les **associations de l'aide alimentaire** sont les principaux interlocuteurs des personnes en situation de précarité alimentaire en effectuant directement la distribution et proposant des dispositifs d'accompagnement pour les publics (personnes âgées, activités, cours, rencontres et convivialité etc.).

- Les **Restos du cœur Normandie** : on dénombre 6 associations départementales. Les Restos du cœur Normandie comptent 3 688 bénévoles en 2020, et 93 887 personnes accompagnées. Contrairement à la banque alimentaire, ils fonctionnent en distributions hebdomadaires, les bénéficiaires choisissant ce dont ils ont besoin. Ils soulignent le **rôle de la CCRS pour un travail de mise en relation (entre les producteurs, les commerces et les Restos du cœur)**.
- Le **Secours catholique** : sur le territoire, l'aide alimentaire recouvre la distribution de produits alimentaires (avec ou sans participation financière), la proposition de paniers maraîchers, une épicerie sociale et une solidaire, des bons alimentaires et un jardin partagé. La **qualité** est le critère primordial pour le Secours catholique. Le secours catholique souligne *que « depuis la loi anti-gaspi, les associations reçoivent moins de nourriture des grandes surfaces, ce qui leur pose plus de difficultés »* (entretien Auxilia 2024).

Les enjeux pour le Projet Alimentaire Territorial :

- Etablir des liens avec les agriculteurs locaux qui pourraient avoir des produits déclassés afin de participer aux dispositifs d'aide alimentaire.
- Rendre accessibles les produits locaux et bios pour toutes les catégories économiques de la population.

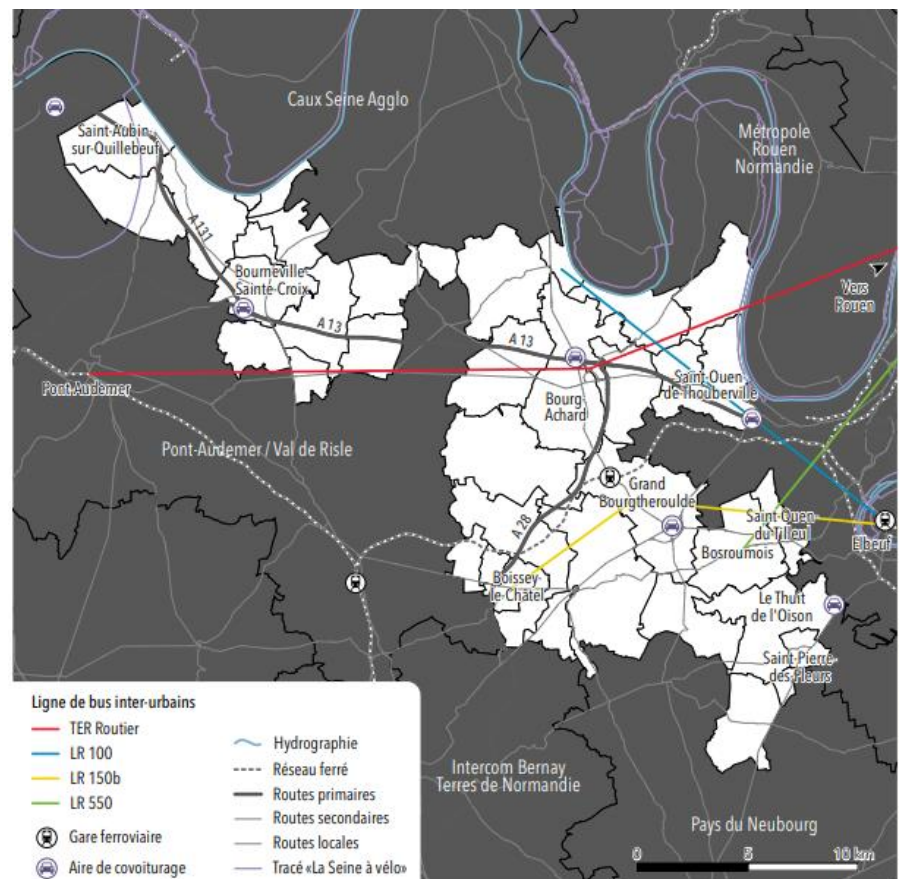
Accessibilité à l'alimentation – accessibilité physique

Résultats de l'enquête menée dans le cadre du PAT :

- Sur le territoire de la CCRS, la **voiture** est, pour tous les répondants, le **moyen de transport principalement utilisé** pour faire ses courses. On peut également noter que **17% des répondants font principalement leurs courses à pied**.
- Les **trajets** pour réaliser ses achats alimentaires sont pour la majorité **courts** : 91% font moins de 20 minutes, dont 35% font moins de 10 minutes.

Le taux de motorisation des ménages est passé de **93,2 % à 95 % entre 2007 et 2017** avec notamment une hausse de la possession d'au moins deux voitures par foyer (Insee, 2017).

Ce taux de motorisation particulièrement élevé génère une **dépendance certaine à la voiture** au sein de la CCRS, ce qui expose les habitants à des fragilités économiques et des difficultés d'accès à l'alimentation durable. En effet, les Français dépensent en moyenne 6 000€ par an dans leur voiture – carburant, assurance, entretien etc. (Agence d'urbanisme de Rouen et des Boucles de Seine et Eure, 2021) .



Les enjeux pour le Projet Alimentaire Territorial :

- Ces problématiques d'accès physique à l'alimentation sont à croiser avec la quantité et la qualité de l'offre alimentaire sur le périmètre du PAT. Le maintien et développement des commerces de proximité et le maillage en espaces multi-service doit être un axe prioritaire du PAT pour répondre au risque élevé de précarité alimentaire dû à la mobilité (part élevée du budget pour la mobilité), ainsi que pour réduire l'empreinte carbone des achats alimentaires des ménages.
- Par ailleurs, la moitié des répondants de l'enquête alimentaire aimerait avoir davantage accès à des produits locaux et régionaux dans leurs lieux d'achat habituels, afin de regrouper leurs achats et de diminuer les temps de déplacement.

Accessibilité à l'alimentation – accessibilité sociale, culturelle et citoyenne

Accessibilité sociale et culturelle

Malgré une certaine prise de conscience des enjeux agricoles et alimentaires par les citoyens à propos de leur alimentation, on observe un recul de l'alimentation comme priorité dans le quotidien des français. En moyenne, les études de l'INSEE constatent un recul de 25% du temps consacré à la préparation des repas entre 1986 et 2010 et une augmentation de 4,4% par an des dépenses en plats préparés depuis 1960. De la même façon la part du budget consacré à l'alimentation n'a jamais été aussi faible avec un passage de 34% en 1960 à 20% en 2014.

Des acteurs se mobilisent cependant pour remettre au premier plan ces enjeux et faire évoluer les habitudes alimentaires. Sur la thématique du **gaspillage alimentaire**, la CCRS promeut l'utilisation du compostage auprès des particuliers. Le Plan Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (2023-2028) définit des objectifs de réduction des déchets et un plan d'actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Le REGAL Normandie (Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire) a lancé une initiative intitulée « Défi assiettes vides » à l'occasion de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire en 2019.

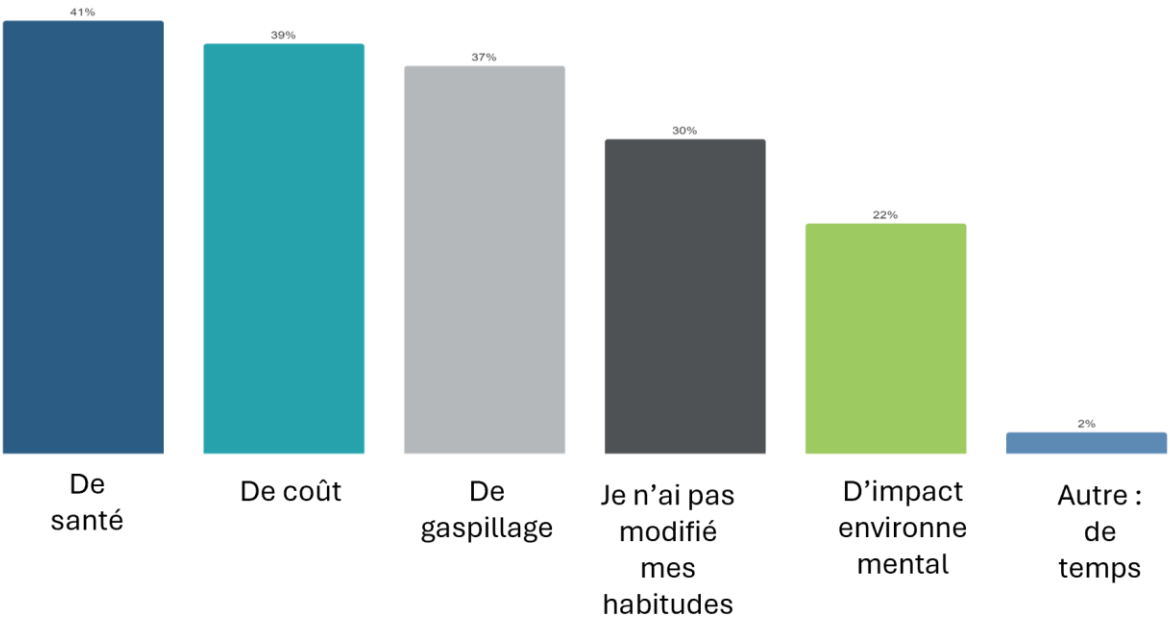
Individuellement, les habitants mènent également des actions. Par exemple, **78% des répondants ont indiqué déjà posséder un jardin (ou autre) pour la culture personnelle.**

Les enjeux pour le Projet Alimentaire territorial :

- Développer la connaissance du monde et des pratiques agricoles
- Accompagner les changements de comportements alimentaires
- Sensibiliser les consommateurs aux leviers d'actions qu'ils possèdent pour soutenir l'agriculture

Enjeu de connaissance du monde agricole

- La méconnaissance du monde et des pratiques agricoles participe à une stigmatisation ressentie par certains agriculteurs interrogés.
- « *Les agriculteurs ne savent pas communiquer, et cela leur vaut des difficultés à faire comprendre leurs pratiques par la population* » Participant à l'atelier diagnostic mené dans le cadre du PAT
- De nombreux répondants à l'enquête alimentaire estiment avoir fait évoluer leurs habitudes pour des raisons de :

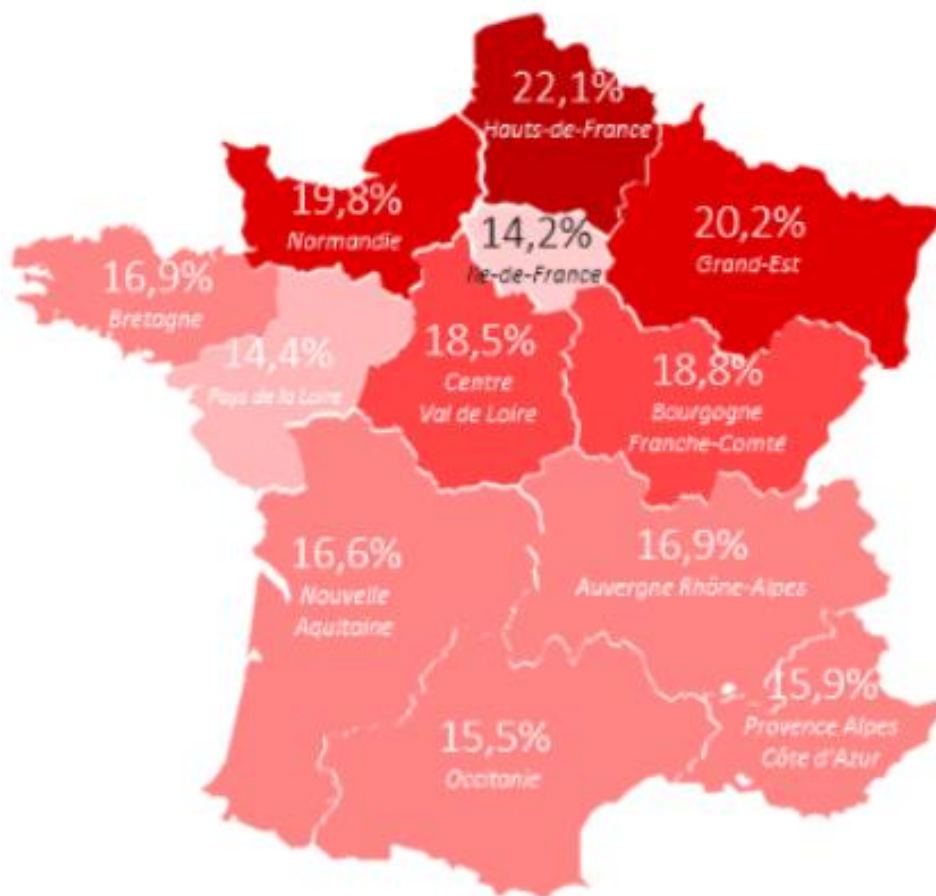




Nutrition et santé

Alimentation et santé

Un état de santé préoccupant



Prévalence de l'obésité en France
Obépi-Roche, 2020

- L'étude Obépi-Roche (2020) indique que **l'augmentation des taux d'obésité** « est **plus prononcée dans les jeunes générations** et pour les degrés d'obésité les plus sévères ».
- La CPTS (communauté professionnelle territoriale de santé) a réalisé un diagnostic santé du territoire : « *Tous nos indicateurs sont en alerte en rouge : ce n'est pas un territoire où il fait bon vivre. Activité physique, malnutrition, obésité, cancers, diabète, insuffisance cardiaque.... Toutes ces maladies sont liées à une mauvaise alimentation* » (entretien Auxilia 2024).
- Action en cours :
 - La **CPTS** dans le Roumois Seine n'a pas l'alimentation comme objectif direct mais travaille sur le sujet à travers d'autres thématiques telles que le sport, la santé, le bien-être mental. Elle réalise un repérage des risques de dénutrition et organise des parcours sur l'alimentation avec différentes structures (MJC, petite enfance, centres sociaux) : des ateliers de cuisine avec des professionnels et un diététicien et une visite d'un terrain agricole par exemple.
 - L'**ARS Normandie**, en collaboration avec la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) et Promotion Santé Normandie, met en place une formation intitulée "Nutrition-Précarité" destinée aux animateurs d'ateliers de cuisine pour les personnes en situation de précarité.
 - La **maison sport santé** (à Elbeuf) promeut le retour au sport.

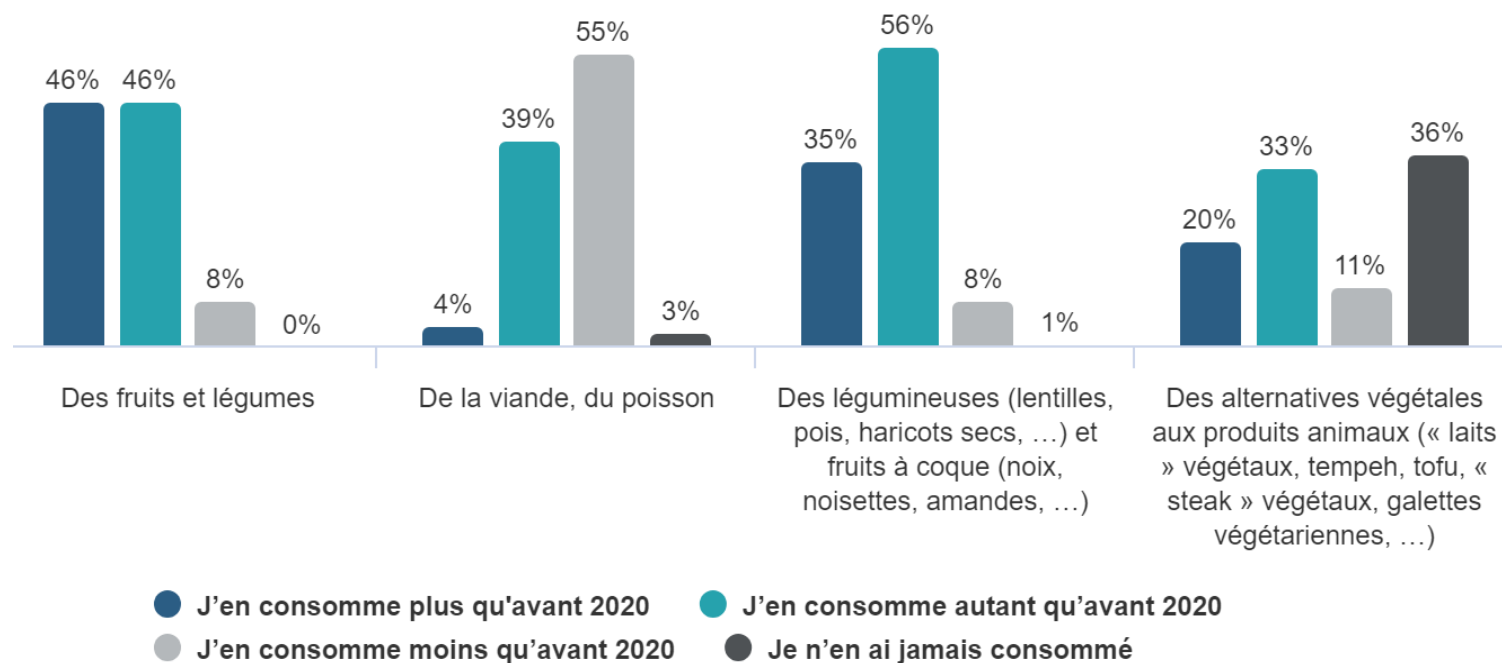
Les enjeux pour le Projet Alimentaire territorial :

- Assurer une **éducation dès le plus jeune âge** sur l'importance d'une alimentation saine (ateliers dans les écoles...).
- Garantir des **repas équilibrés** et exemplaires dans les **restaurants scolaires**
- Lier les problématiques de **précarités alimentaires** économiques et de santé. Travailler sur **l'accessibilité économique et physique** à une alimentation équilibrée.

Alimentation et santé

Des consommations alimentaires qui évoluent en faveur de la santé (résultats de l'enquête Alimentaire menée dans le cadre du PAT)

Comment votre consommation de ces aliments a-t-elle évolué depuis 2020 ?
(191 réponses)



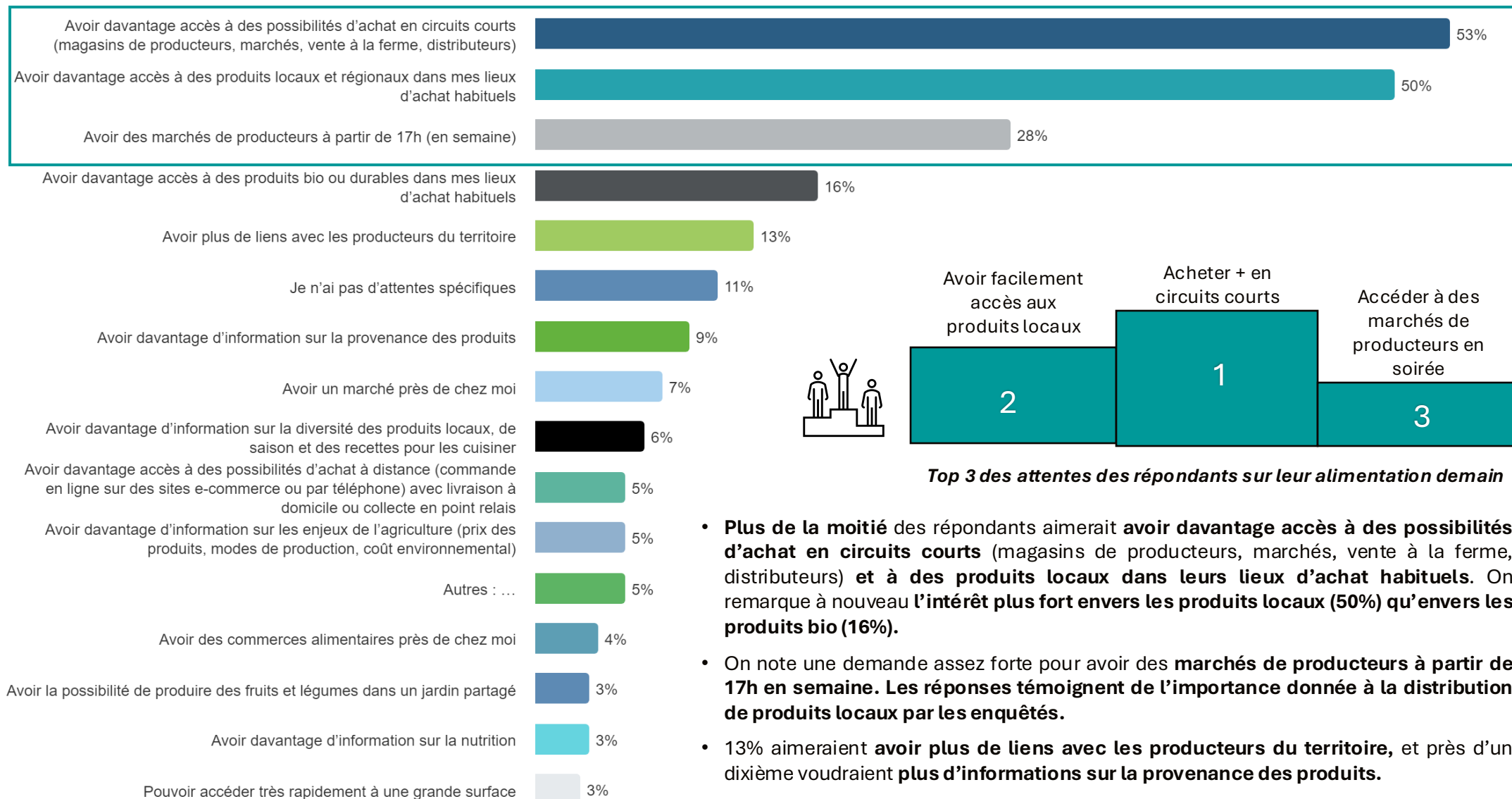
- **92% des répondants consomment plus ou autant qu'avant 2020 de fruits et légumes.**
- **Plus de la moitié mange moins de viande et de poisson** (part qui monte à 63% pour les professions intellectuelles supérieures) ; au profit de protéines végétales trouvées dans les légumineuses, consommées plus qu'avant par environ un tiers des répondants.
- 59% des professions intermédiaires n'ont jamais consommé d'alternatives végétales aux produits animaux, contre 37% des cadres et 17% des retraités. On note donc **l'importance de communiquer de manière ciblée sur certaines tranches de la population et de rendre accessibles ces alternatives qui ont une meilleure empreinte environnementale.**
- Par ailleurs, plus de la moitié des répondants consomme **d'avantage de produits bruts frais non préparés** et autant de produits bruts ayant subi une transformation simple.
- **61% consomment moins de produits transformés** qu'avant 2020.

Ces réponses d'enquête montrent une dynamique **d'évolution des consommations alimentaires vers des habitudes plus en adéquation avec les recommandations nutritionnelles du Plan National Nutrition Santé** (manger davantage de fruits et légumes, de légumineuses et de fruits à coque, diminuer la consommation de viande et de produits transformés).

Ces résultats se distinguent des tendances nationales : en France, la consommation de fruits et légumes frais a baissé de 3% en 2023 par rapport à 2022 (bilan de consommation 2023, Interfel) ; et celle de viande a baissé de seulement 2,3% entre 2018 et 2024 (Franceinfo, 2024). Toutefois, ces constats reflètent une infime partie des habitants de la CCRS, et ne peuvent être analysés comme des généralités.

Les attentes et besoins des citoyens pour leur alimentation de demain

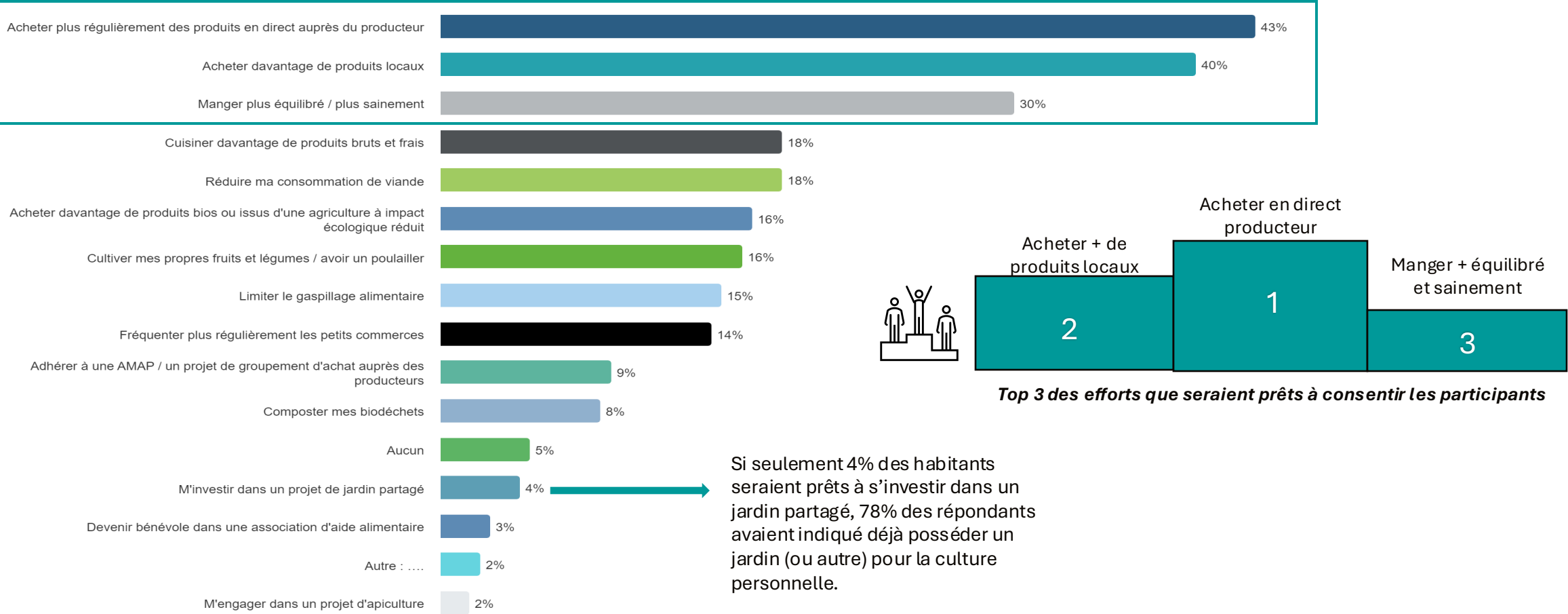
Quelles sont vos attentes par rapport à votre alimentation de demain ?





Les attentes et besoins des citoyens pour leur alimentation de demain

Quels sont les efforts que vous seriez prêt à consentir pour améliorer votre alimentation ?



- L'accent est donné au **local** par les répondants, qui placent l'achat de produits locaux (voire en direct producteur) en tête de leurs efforts potentiels pour améliorer leur alimentation.
- La **nutrition** est aussi placée parmi les efforts principaux, avec 30 % des répondants qui voudraient manger plus sainement et équilibré ; et 18% qui souhaiteraient cuisiner davantage de produits bruts.

*Enquête menée à destination des habitants de la CCRS – 191 réponses

Synthèse des enjeux – consommations alimentaires

ATOUTS	FAIBLESSES
• Habitudes d’achat de produits locaux ancrées dans les pratiques de la population • La CCRS est engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment dans les cantines scolaires	• Moindre consommation des produits biologiques ou sous signe de qualité • Dépendance certaine à l’automobile pour faire ses achats de produits alimentaires • Etat de santé préoccupant de certaines franges de la population (obésité, ...)
OPPORTUNITÉS	MENACES
• Communiquer / informer sur le prix juste des produits respectueux de l’environnement et des agriculteurs locaux • Créer un réseau de points de vente de produits locaux sur le territoire et informer le public à leur sujet • Prise de conscience croissante de la population : fournir davantage de transparence, de clarté et d'informations sur les labels et les critères de production agricole • Rendre plus visibles et partager les listes des producteurs locaux et restaurateurs du territoire	• L’inflation économique touche les choix alimentaires des ménages les plus pauvres • Risque de précarité grandissant

VI. ENJEUX GLOBAUX POUR LE PAT ET PERSPECTIVES

IV. Résilience alimentaire du territoire

Un territoire avec un potentiel nourricier très important

La notion de résilience alimentaire permet d'estimer la capacité actuelle et le potentiel d'autonomie alimentaire d'un territoire à partir d'un ensemble de critères de production agricole (surfaces, diversité des filières, nombre et âge des exploitants, pratiques etc.) et de consommation (volumes consommés, potentiel de transformation agroalimentaire, accès à l'alimentation etc.)

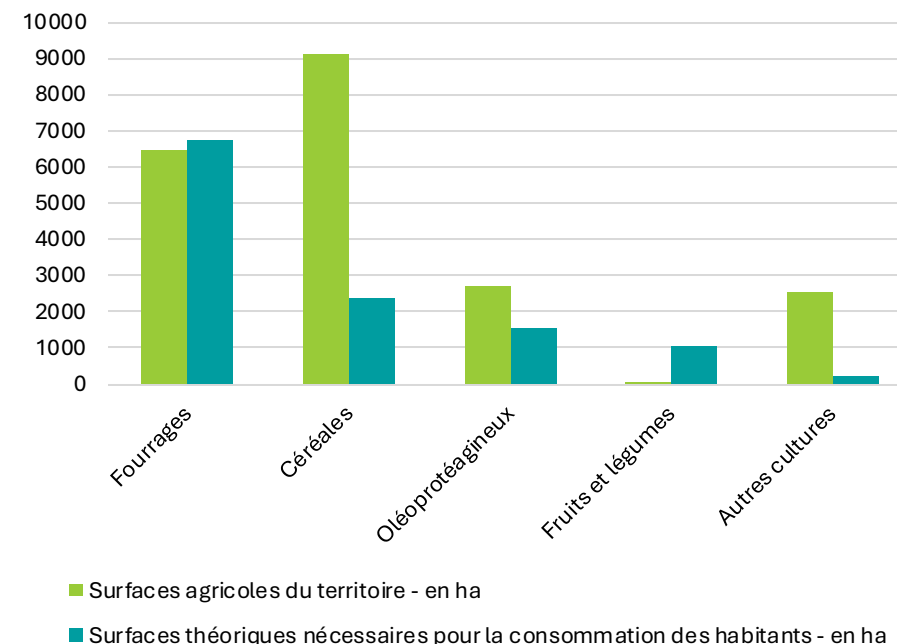
Adéquation production / consommation :

- Le territoire compte 22 295 ha de SAU dont 9 111 de céréales (blé tendre), 6 462 ha de fourrages (prairies permanentes et alimentation animale), 2 695 ha d'oléoprotéagineux et 2539 ha de cultures industrielles (plantes à fibres betteraves, pommes de terre).
- Cela représente 5 200m² par habitant ; or le régime alimentaire actuel d'un français nécessite **4000m² par habitant. Le ratio production/consommation théorique de la CC Roumois Seine est de 175%** (contre 120% à l'échelle de la France). Cela signifie que le territoire dispose des surfaces suffisantes pour nourrir toute sa population.
- En revanche, la réalité montre un déséquilibre important de certaines productions face aux besoins de consommation, en particulier pour les fruits et légumes, déficitaires (8% d'adéquation théorique).
- Comme partout en France, le territoire est touché par une **grave problématique de transmission et renouvellement des générations qui menace son agriculture** ([cf. partie dédiée](#))

Transformation et distribution :

- La résilience alimentaire est également étudiée sous le prisme de l'accès à l'alimentation locale, qui dépend entre-autres, du maillage de distribution alimentaire et de l'offre de produits transformés (valorisation des productions locales, des surplus et réponse à la demande de la population). La CC bénéficie du contexte régional particulièrement propice à la transformation des productions agricoles (nombreux outils), de sa proximité avec le MIN de Rouen et de sa localisation sur l'axe Seine. Par ailleurs, via sa convention avec la Métropole de Rouen, la CCRS s'inscrit dans les réflexions agricoles de l'axe Seine (participation à la stratégie, développement des filières à bénéfice territorial comme la Race normande, l'agriculture biologique ou les légumes de plein champ).

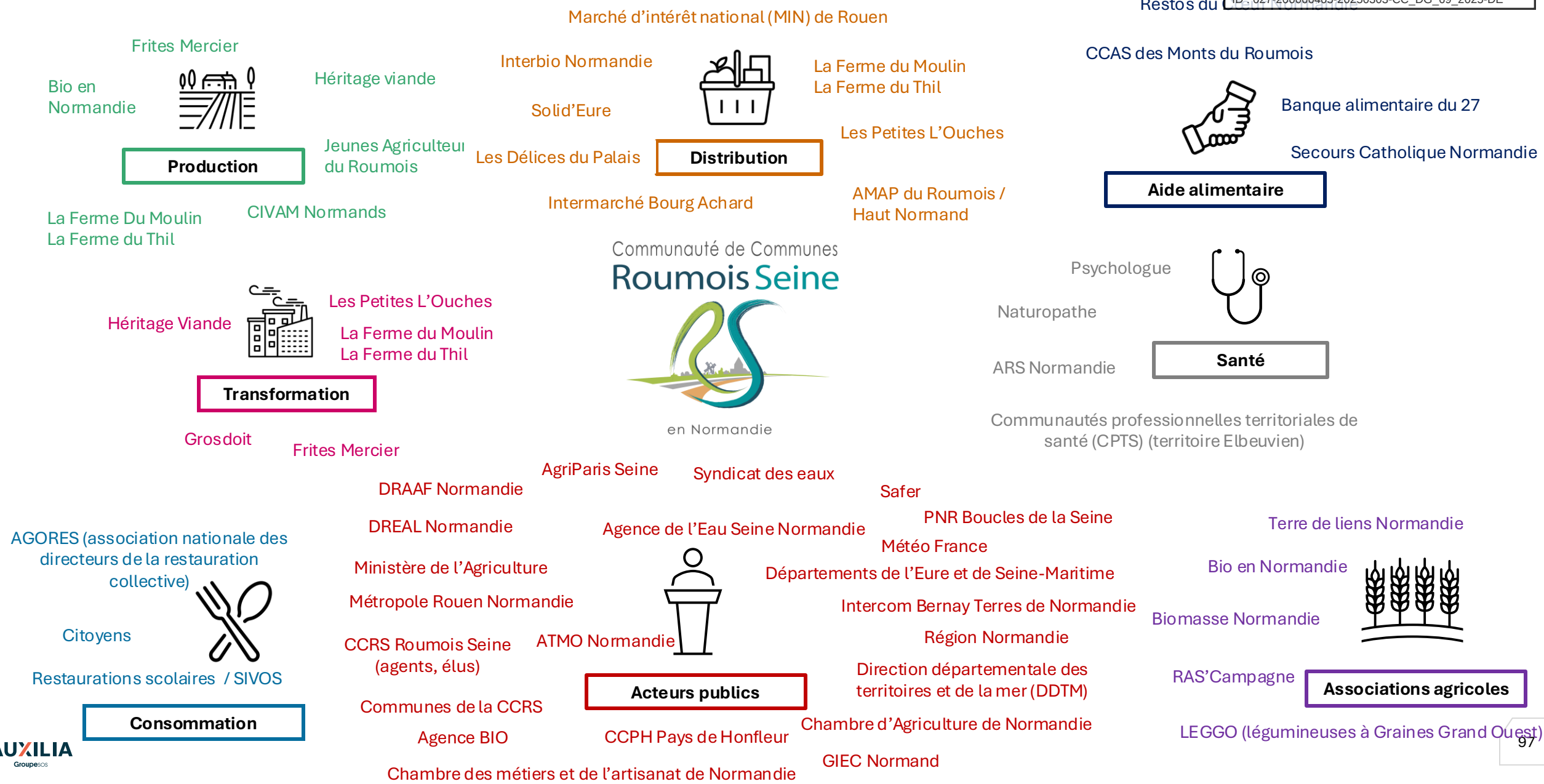
Adéquation des surfaces de production agricole et des surfaces théoriques nécessaires pour répondre à la consommation de la population de la CCRS



Les enjeux pour le Projet Alimentaire territorial :

- Articulation et interdépendances avec les territoires voisins
- Potentiel de transformation des productions locales : céréales et oléo protéagineux, viande, lait
- Développement des circuits-courts dans des filières historiquement longues
- Valorisation des productions locales
- Renouvellement des générations agricoles

LES ACTEURS SUR LESQUELS S'APPUYER DANS LE CADRE DU PAT



Pistes d'actions évoquées en entretiens et lors des ateliers



Restauration scolaire

- Ouvrir les cantines scolaires aux personnes âgées / seules ou vulnérables
- Travailler sur l'approvisionnement durable de la restauration collective pour montrer l'exemple
- Assurer des débouchés pour les producteurs par la voie de la restauration collective, et ainsi leur permettre de se lancer dans une nouvelle production en les sécurisant.

Sensibilisation et éducation

- Sensibiliser les élèves dans les écoles sur l'alimentation saine et durable, et sur l'importance du sport.
- Permettre aux agriculteurs de parler de leur métier dans les écoles, collèges et lycées.
- Faire connaître le métier d'agriculteur plus généralement pour lutter contre l'agribashing et aider le renouvellement des générations.

Aide alimentaire

- Apporter des aides financières pour les associations alimentaires
- Mutualiser les transports entre les producteurs et les associations distributrices.
- Développer plus de soutien entre les communes pour se partager la charge de la banque alimentaire de Bourg Achard.

Lutte contre la pollution des pesticides et biodiversité

- Accompagner les agriculteurs dans les changements de pratique.
- Protéger les bassins d'alimentation de captage.
- Définir une réelle politique de l'eau, qui sorte des frontières administratives du PAT, en travaillant avec l'ensemble des acteurs compétents sur ce sujet.
- Développer les haies (plateau du Neubourg).

Accès au foncier

- Accompagner les agriculteurs dans l'acquisition de moyens de production
- Créer une foncière agricole pour accompagner les projets d'installation d'agriculture durable (par le biais de baux ruraux à clauses environnementales (BRE) par exemple).

Circuits courts

- Développer des jardins partagés avec une démarche intergénérationnelle
- Développer les circuits courts

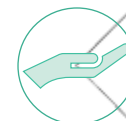
Les objectifs prioritaires ciblés par les participants aux ateliers de concertation :



Manger local, de qualité et de saison



Organiser le maillage territorial d'une alimentation durable et de qualité



Lutter contre la précarité alimentaire



Mettre en œuvre une restauration collective durable

Les attentes et besoins des citoyens à propos de leur alimentation de demain

(d'après l'enquête menée dans le cadre du PAT CCRS, 191 réponses)



Des produits abordables financièrement

- « Des prix plus bas !! »
- « Un meilleur rapport qualité / prix »

Une liste claire des producteurs locaux

- « Un site web qui regroupe les offres et lieux de ventes de produits locaux. »
- « Un listing des producteurs locaux, lieux de ventes directes. »
- « Une carte claire et facile à partager des producteurs locaux. »

La CCRS a déjà produit une liste des producteurs locaux ([Aidons les producteurs locaux du territoire Roumois Seine - Communauté de Communes Roumois Seine Communauté de Communes Roumois Seine \(roumoisine.fr\)](#)). L'enjeu est donc de communiquer et diffuser largement ce contenu.

Une communication claire sur une alimentation durable et équilibrée

- « Des informations sur l'importance de l'alimentation d'un point de vue qualitatif et nutritionnel. »

La mise en place d'une AMAP

- « Je rêve d'une AMAP près de chez moi. »
- « Développer le système des AMAP. »

Une AMAP (AMAP du Roumois) existe déjà sur le territoire, à Bourghtheroulde. **L'enjeu est ici de faire connaître ce système, voire le développer** dans d'autres zones de la CC Roumois Seine.

Un groupement de commandes

- « Organiser des groupements de commande avec une livraison à domicile de produits locaux. »
- « Mettre en avant les producteurs alentours et la possibilité de regrouper en un seul endroit les produits pour les commander facilement (possiblement via internet), via un point de collecte. »

Des menus exemplaires pour la restauration collective

- « Il est essentiel de respecter la loi EGalim et que toutes les restaurations collectives publiques s'approvisionnent en produits locaux et si possible sous labels environnementaux. La communauté de communes pourrait aider à l'installation de petites exploitations, notamment maraîchères et agroécologiques, en mettant à disposition du foncier public. »
- « J'aimerais que l'alimentation proposée aux enfants dans les cantines scolaires soit très attentive à l'équilibre alimentaire, sensibilise à la saisonnalité, aux produits locaux et à une alimentation saine. »
- « Un modèle plus exemplaire pour la cantine de son école primaire avec une cuisine sur place et l'approvisionnement en produits locaux, issus des jardins partagés. »

Pour rappel, la loi EGalim, promulguée en 2018, impose entre autres au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits bio. Pour les viandes et poissons, le taux est porté à 60% de produits durables et de qualité. Une fois par semaine, un repas végétarien doit être proposé par la collectivité. Sur les approvisionnements « locaux », les règles de la commande publique font obstacle à la prise en compte d'un critère géographique. Toutefois, des guides existent pour les acheteurs publics pour construire des stratégies d'achat en règle permettant aux producteurs de candidater sur une offre territorialisée.

Soutenir le petit commerce, le bio et local

- « Sauver le petit commerce. »
- « Je souhaiterais du bio local, souvent, si je veux du bio, je suis obligé d'acheter des produits d'origine lointaine. »
- « Avoir plus de jardins, que l'on paye un peu à la fin du mois pour avoir ses produits. »
- « Un magasin de producteurs avec un grand panel de produits à proximité de mon domicile. »

Synthèse globale

ATOUTS	FAIBLESSES
- Population jeune et familiale - Position géographique stratégique - Intégration de la CCRS dans des dynamiques de coopération territoriale - Autonomie alimentaire théorique atteignable (surface réelle cultivée supérieure à la surface nécessaire pour nourrir toute la population de la CCRS) - Habitudes d'achat de produits locaux ancrées dans les pratiques de la population - Quelques actions sur l'agriculture et l'alimentation déjà en place	- Territoire rural et étendu entraînant une dépendance à l'automobile - Concentration de l'activité économique à l'Est - Concentration des exploitations : chute de leur nombre et augmentation de leur surface - Part des surfaces biologiques faible et peu d'intégration de démarches qualité - Prédominance de grandes cultures à haut niveau de traitement phytosanitaire - Déficit de cultures maraichères 1/3 des émissions de GES liées au secteur agricole - Manque de visibilité des producteurs locaux - Recul de l'élevage extensif bovin
OPPORTUNITÉS	MENACES
- Position géographique stratégique permettant de capter une population de travailleurs faisant la navette entre Rouen et la CCRS - Adhésion à l'entente AgriParis Seine - Acteurs techniques locaux engagés à outiller la transition agricole et alimentaire (GIEC Normand, Chambre d'Agriculture, Bio en Normandie, Terre de Liens, CIVAM, ...) - Prise de conscience croissante de la part de la population en matière d'environnement et de santé - Population en attente de transparence sur les conditions de production des aliments	- Artificialisation des sols au détriment des terres agricoles - Conséquences du dérèglement climatique sur l'agriculture (hausse des températures, perturbation des cycles biologiques et du cycle de l'eau, ...) - Difficultés d'accès au métier d'agriculteur : installation-transmission des exploitations (vieillesse des chefs d'exploitation, accès au foncier, coût financier, attractivité du métier ...) - Difficulté de transformation des animaux d'élevage : abattoirs éloignés des zones d'élevage - Conséquence de l'utilisation de produits phytosanitaires sur l'environnement (eaux, sols, ...) - Inflation économique et choix alimentaires des ménages les plus pauvres

Sources

Liste des documents lus et entretiens réalisés