

# DES ACTIONS CONCRÈTES POUR RENDRE LE MANGER- LOCAL ACCESSIBLE

Samedi 1<sup>er</sup> octobre, David MARGUERITTE, Président de l'Agglomération du Cotentin et Jean-Claude COLOMBEL, Président de la Communauté de communes de la Baie du Cotentin ont présenté le Plan d'Actions adopté par les 2 collectivités pour favoriser le « Manger local » sur le territoire. Ces actions s'inscrivent dans la continuité de la concertation menée depuis près de deux ans autour du Projet Alimentaire Territorial du Cotentin. Pour cette présentation, ils étaient accompagnés de Antoine DIGARD, Conseiller délégué de l'Agglomération en charge de l'Agriculture, des Circuits-Courts et du Projet Alimentaire Territorial, de Marie-Agnès HEROUT, Vice-Présidente de la Baie du Cotentin en charge de l'Environnement, le Développement Durable et la Transition Énergétique et de Gilbert

**MICHEL, Vice-Président de la Baie du Cotentin à l'Habitat, la Mobilité et la Ruralité.**

### Le contexte

La Communauté d'Agglomération du Cotentin et la Communauté de communes de la Baie du Cotentin se sont engagées dans l'élaboration d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT) en faveur de la production et de la consommation locale.

Il s'agit d'une démarche volontaire des 2 collectivités qui s'inscrit dans le contexte des lois d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (2014) et EGalim (2018). Le rôle des collectivités est avant tout de créer un espace de dialogue autour des enjeux de l'alimentation locale et durable en regroupant l'ensemble des acteurs de la filière : producteur, transformateur, consommateur, etc. L'objectif est ainsi de développer ensemble une alimentation de qualité et une alimentation locale bénéfique au plus grand nombre.

*« Nous avons parmi les meilleurs produits du monde, dans la mer comme sur terre, dans l'assiette, comme dans les verres. Soutenir nos producteurs et favoriser la consommation locale s'imposent ! C'est un enjeu économique, car nos producteurs méritent d'être soutenus;*

*c'est un enjeu environnemental, parce qu'encourager la production intensive ou le transport de produits venus d'ailleurs n'est pas envisageable. Enfin, c'est un enjeu de santé publique, car notre alimentation doit être de grande qualité. C'est tout l'objet du Projet Alimentaire Territorial du Nord Cotentin. Ce n'est pas un projet des collectivités, c'est le projet de tout un territoire, des élus, des professions agricoles, des distributeurs et des consommateurs qui ont souhaité, plutôt que de s'engager chacun de leur côté, réfléchir ensemble à ces enjeux et à porter en commun ou de manière coordonnée un plan d'action dans ce domaine », rappelle David MARGUERITTE, Président de l'Agglomération du Cotentin.*

*« Nous devons tous nous poser cette question: 'comment favoriser la connaissance et la consommation de ces productions au niveau local?'. Le Projet Alimentaire Territorial initié par nos deux collectivités doit permettre de répondre à cet enjeu, souligne Jean-Claude COLOMBEL, Président de la Communauté de communes de la Baie du Cotentin. Notre collectivité s'est engagée il y a déjà plusieurs années en faveur du soutien à l'alimentation locale et aux filières agricoles ; par la construction de l'abattoir de la Baie du Cotentin. L'agriculture et la conchyliculture représentent en effet un poids important dans notre économie locale. Je me félicite que nous ayons pu aboutir à ce Projet Alimentaire Territorial, qui a permis de réunir, pendant cette démarche volontaire, les forces vives de nos territoires autour d'un objectif commun : placer l'alimentation et les productions locales au cœur de nos priorités. C'est un projet riche, multi*

*acteurs et qui nous engage collectivement à accompagner notre système alimentaire, dans l'intérêt de l'ensemble du territoire ».*

### **Concerter avant d'agir**

Pour construire ce plan d'action, les collectivités se sont largement appuyées sur la concertation des acteurs de la filière et des habitants.

A partir de février 2021, des ateliers d'échanges ont pu permettre de définir le fil rouge de ce projet : « la qualité, la santé, le lien social, la proximité et l'accessibilité » et les grands objectifs du territoire.

Des ateliers de travail ont ensuite eu lieu pour identifier les changements à mettre en œuvre face aux enjeux identifiés :

- La résilience alimentaire
- La valorisation des métiers
- Le lien social et la communication
- L'environnement
- L'accessibilité alimentaire

Une troisième phase de concertation opérationnelle a été ouverte à l'automne 2021. Elle était destinée à mobiliser les acteurs professionnels, les partenaires, les techniciens des collectivités puis les élus du territoire. L'objectif de cette dernière étape était d'identifier les leviers à mettre en œuvre pour répondre aux enjeux identifiés.

Elle s'est appuyée sur des rendez-vous transversaux avec les techniciens des deux collectivités en charge : de l'économie, de l'urbanisme, du foncier, du commerce, de l'environnement, du cycle de l'eau, des déchets et du tourisme mais aussi sur une concertation citoyenne avec une enquête numérique pour cibler les actions à développer. Les 1 300

réponses de cette enquête sont venues compléter l'ensemble de la concertation pour aboutir à une stratégie locale prévue pour les 10 prochaines années qui se veut opérationnelle.

*« Dans cette concertation, les collectivités jouent leur rôle de facilitateur en mettant l'ensemble des acteurs autour de la table. En favorisant le dialogue entre les différentes filières, l'objectif était de recenser et proposer des initiatives qui répondent aux enjeux du territoire et aux préoccupations de chacun, du producteur au consommateur. Ces échanges ont permis de dégager les leviers d'action qui nous permettront ensemble d'agir pour installer une consommation locale et durable »,* souligne le Président David MARGUERITTE.

### **Un plan d'action pour imaginer l'alimentation de demain**

Le Plan d'Action a été présenté et validé par les assemblées des deux collectivités les 27 et 28 septembre. Il repose sur 45 actions structurées en 3 grands engagements :

**Engagement 1 : Préserver les ressources et favoriser l'emploi**

Cet engagement aborde les enjeux autour de la transmission des exploitations, l'attractivité des métiers à l'accessibilité du foncier agricole.

**Engagement 2 : Faire de l'alimentation un facteur de lien social**

Cet engagement encourage l'organisation collective des acteurs pour structurer les filières alimentaires et faciliter l'approvisionnement en local notamment dans la restauration collective. Il répond à un enjeu de

valorisation et d'accessibilité des produits locaux.

**Engagement 3 : Mieux répondre aux enjeux environnementaux et sociétaux**

Il aborde la dimension environnementale avec les enjeux autour de la qualité de l'eau et la promotion d'une activité agricole durable. Il encourage l'évolution des pratiques notamment sur le gaspillage alimentaire. Puis il aborde la sensibilisation des consommateurs pour faire évoluer les habitudes alimentaires en faveur de la santé et du bien manger.

### **Focus sur les premières actions déployées en 2023**

En accord avec les priorités fixées par les élus, les prochains mois seront consacrés à la mise en place des projets suivants :

- Le lancement de travaux d'opportunité et de faisabilité d'une ou plusieurs légumeries-conserveries afin d'augmenter la part des produits locaux dans la restauration collective ;
- La mise en place d'un espace test agricole, "couveuse" agricole pour favoriser l'installation d'agriculteurs ;
- La création d'un Marché d'Intérêt Local (MIL), un mini "Rungis" qui favoriserait la distribution des produits locaux aux professionnels

A partir de 2023, d'autres actions seront enclenchées progressivement parmi lesquelles :

- Le lancement des études sur la logistique des circuits de proximité alimentaires avec Agriflux afin

d'améliorer la distribution des produits locaux et de faire diminuer les coûts de transports pour les producteurs ;

- La mise en place d'actions de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire sur les marchés et dans les écoles, en lien avec les équipes des ambassadeurs du tri de l'Agglomération ;
- Le renforcement des actions d'animation sur la restauration collective en lien avec les équipes de la commande publique comme cela a pu être fait avec le marché des denrées alimentaires où les cuisines centrales de Montebourg et des Pieux vont pouvoir s'approvisionner auprès des producteurs de Normandie et du Cotentin;
- La mise en place d'animations et d'actions de communication pour la promotion des produits locaux.
- Le renfort du lien à la terre et à la mer avec l'installation de potagers dans les écoles, le développement de jardins partagés et l'initiation à la pêche à pied.
- Un accompagnement des producteurs par la Chambre d'Agriculture, Bio en Normandie ou encore Normandie Fraicheur Mer pour répondre à la Commande Publique.
- Une valorisation de la connaissance des métiers et des formations professionnelles de la pêche, de l'agriculture et de l'alimentation à destination des jeunes et des adultes en reconversion.

En tant que plan d'actions territorial, ces projets seront portés par les collectivités mais également les partenaires : Chambres consulaires, Région Normandie, associations...

### **Les chiffres clés du Projet Alimentaire Territorial**

- 1 900 exploitations agricoles professionnelles dans le Cotentin ;
- 73% du territoire valorisé par l'agriculture ;
- 85% des exploitations spécialisées en élevage bovin (soit 25% des éleveurs bovins de la Manche) ;
- 5% des exploitations spécialisées en maraîchage soit 150 exploitations dans le Cotentin.
- 9% de la surface agricole utile dédiée à l'agriculture biologique ;
- 148 navires et 13 638 T de produits mer débarqués ;
- 220 millions d'€ de Produit Brut Standard (PBS) généré par l'activité agricole.

### **CONTACTS :**

- [projetalimentaireterritorial@lecotentin.fr](mailto:projetalimentaireterritorial@lecotentin.fr)
- Sur la page « Le Cotentin, un territoire à croquer » sur [lecotentin.fr](http://lecotentin.fr)