



# Panorama agricole et maritime du Cotentin

28 Janvier 2021



Fonds européen agricole pour le développement rural :  
l'Europe investit dans les zones rurales



La Communauté d'Agglomération du Cotentin et la Communauté de Communes de la Baie du Cotentin ont engagé depuis le début de l'année 2019 une démarche de Projet Alimentaire Territorial.

Le Projet Alimentaire Territorial est une démarche collective, un rassemblement d'acteurs intéressés par la question de l'alimentation qui, à partir un diagnostic de territoire, recherchent et mettent en œuvre des solutions concrètes pour répondre à des problématiques locales.

Le Projet Alimentaire Territorial a pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation des producteurs, en développant les circuits-courts ou la consommation de produits locaux.

La Communauté d'Agglomération du Cotentin et la Communauté de Communes de la Baie du Cotentin couvrent le territoire du Pays du Cotentin sur lequel le Schéma de Cohérence Territoriale est en cours de révision.

Le Cotentin est une terre d'agriculteurs et de pêcheurs aux paysages variés qui offre une diversité de produits de qualité et de grande renommée.

Les deux collectivités souhaitent à présent disposer d'un panorama alimentaire du territoire permettant d'identifier l'organisation de l'offre alimentaire du territoire : les acteurs, les productions, les transformations et les flux des principales filières économiques.

<b>Méthodologie</b>	<b><a href="#">4</a></b>		
<b>Illustration</b>	<b><a href="#">5</a></b>		
<b>Contexte</b>	<b><a href="#">6</a></b>		
<b>I. Données de cadrage</b>	<b><a href="#">7</a></b>		
I.1 Caractéristiques globales du Cotentin	<a href="#">8</a>		
I.2 Caractéristiques liées à l'alimentation	<a href="#">9</a>		
<b>II. Les productions alimentaires agricoles</b>	<b><a href="#">10</a></b>		
II.1 Caractéristiques de l'activité agricole	<a href="#">11</a>		
II.2 Données clés de la production agricole	<a href="#">17</a>		
• La filière lait	<a href="#">17</a>		
• La filière viande	<a href="#">20</a>		
• La filière légumes	<a href="#">23</a>		
• Les filières de « niche »	<a href="#">26</a>		
• Le Bio et les labels	<a href="#">28</a>		
• Les circuits-courts	<a href="#">31</a>		
<b>III. Les produits de la mer</b>	<b><a href="#">32</a></b>		
III.1 La pêche en mer	<a href="#">33</a>		
• Généralités	<a href="#">33</a>		
• Le centre de marée de Cherbourg-en-Cotentin	<a href="#">34</a>		
• Les caractéristiques des autres ports	<a href="#">35</a>		
III.2 L'aquaculture	<a href="#">36</a>		
• Denneville / Les Veys	<a href="#">36</a>		
		III.3 Les labels	<a href="#">38</a>
		<b>IV. Les maillons de la chaîne alimentaire</b>	<b><a href="#">39</a></b>
		IV.1 Caractéristiques de l'agro-alimentaire du Cotentin	<a href="#">40</a>
		IV.2 Les commerces et lieux de vente de produits alimentaires	<a href="#">41</a>
		• Les commerces artisanaux et de détail	<a href="#">41</a>
		• Les lieux de vente de produits de la mer	<a href="#">42</a>
		• La vente des produits de la mer en circuits-courts	<a href="#">43</a>
		• Les Grandes et Moyennes Surfaces	<a href="#">44</a>
		• Les marchés	<a href="#">45</a>
		• La restauration commerciale	<a href="#">46</a>
		• La restauration scolaire	<a href="#">47</a>
		<b>V. Les flux locaux des filières</b>	<b><a href="#">48</a></b>
		V.1 Flux de la filière lait	<a href="#">49</a>
		V.2 Flux de la filière légumes	<a href="#">52</a>
		V.3 Flux de la filière viande	<a href="#">56</a>
		V.4 Flux de la filière poissons	<a href="#">59</a>
		V.5 Flux de la filière aquaculture et pisciculture	<a href="#">62</a>
		V.6 Les moyens logistiques et les circuits-courts	<a href="#">66</a>
		<b>Analyse AFOM</b>	<b><a href="#">67</a></b>
		<b>Annexes</b>	<b><a href="#">73</a></b>

**La méthodologie** mise en œuvre dans le cadre de ce panorama a consisté à :

- **Recueillir et analyser les données** pour apporter un portrait le plus actualisé possible des activités économiques
- **Enquêter auprès des acteurs par le biais d'un questionnaire envoyé par mail** afin de recueillir leur mode de fonctionnement et leurs attentes. Le résultat attendu de cet envoi d'enquête est de permettre au commanditaire de pouvoir bénéficier **d'un « sourcing local » de fournisseurs de produits locaux**
- **Réaliser des entretiens individuels auprès d'un échantillonnage<sup>1</sup> d'acteurs publics et privés** pour leur connaissance et pour leur vision d'avenir de leur filière économique
- **Enrichir l'étude par la connaissance du territoire et notre travail quotidien** auprès des acteurs locaux
- **Apporter notre regard croisé d'experts** sur les différents sujets abordés

*<sup>1</sup>Échantillonnage qui s'est effectué à partir de l'analyse d'expressions offertes à l'ensemble des entreprises alimentaires du territoire, via l'envoi en nombre d'un questionnaire. Les producteurs, transformateurs et commerçants du territoire ont été inventoriés par les Chambres consulaires, en juin 2020.*

*Par souci d'efficacité seules les entreprises disposant d'une adresse mail connue ont été destinataires de l'enquête afin de mieux connaître leur fonctionnement, leurs besoins et leurs éventuels projets.*



## Les objectifs

Après l'identification des acteurs de l'économie agricole, maritime et de leur position géographique, un focus de la production, de la transformation, de la distribution et de la commercialisation des produits alimentaires du Cotentin, offrira une lecture des flux des différentes filières économiques locales.

La lisibilité des flux mettra en lumière les enjeux territoriaux de l'offre alimentaire.

La terminologie utilisée dans le document sous le vocable **Le Cotentin** désigne le territoire de la Communauté d'Agglomération Le Cotentin et de la Communauté de Communes de la Baie du Cotentin

Les dynamiques de l'économie alimentaire (agricoles et maritimes) seront, d'une part, transmises :

- **A l'échelle du Cotentin** (comme un focus par rapport aux tendances manchoises et régionales) mais aussi parfois
- Rapportées selon les sous-ensembles **représentés par les aires géographiques des 8 PLUi\* en cours d'élaboration** (ceci afin d'être en cohérence avec ces autres démarches d'aménagement en cours sur le territoire) :
  - Sur le territoire de la **Communauté d'Agglomération du Cotentin** (7) :
    - PLUI Nord-Cotentin
    - PLUI La Hague
    - PLUI Douve-Divette
    - PLUI Les Pieux
    - PLUI Cœur de Cotentin
    - PLUI Est Cotentin
    - PLUI Sud Cotentin
  - Sur le territoire de la **Communauté de Communes de la Baie du Cotentin** (1) :
    - PLUI Baie du Cotentin

## Le découpage territorial par PLUI du Cotentin



\*cf. glossaire en fin de document

A l'instar du département de la Manche, le Cotentin est un territoire sur lequel les activités agricoles et maritimes sont particulièrement présentes, riches et variées, permettant de valoriser le « Manger local ».

Les deux collectivités souhaitent disposer de ce panorama qui sera utilisé comme un support de travail pour la production d'un diagnostic partagé avec les acteurs du territoire.

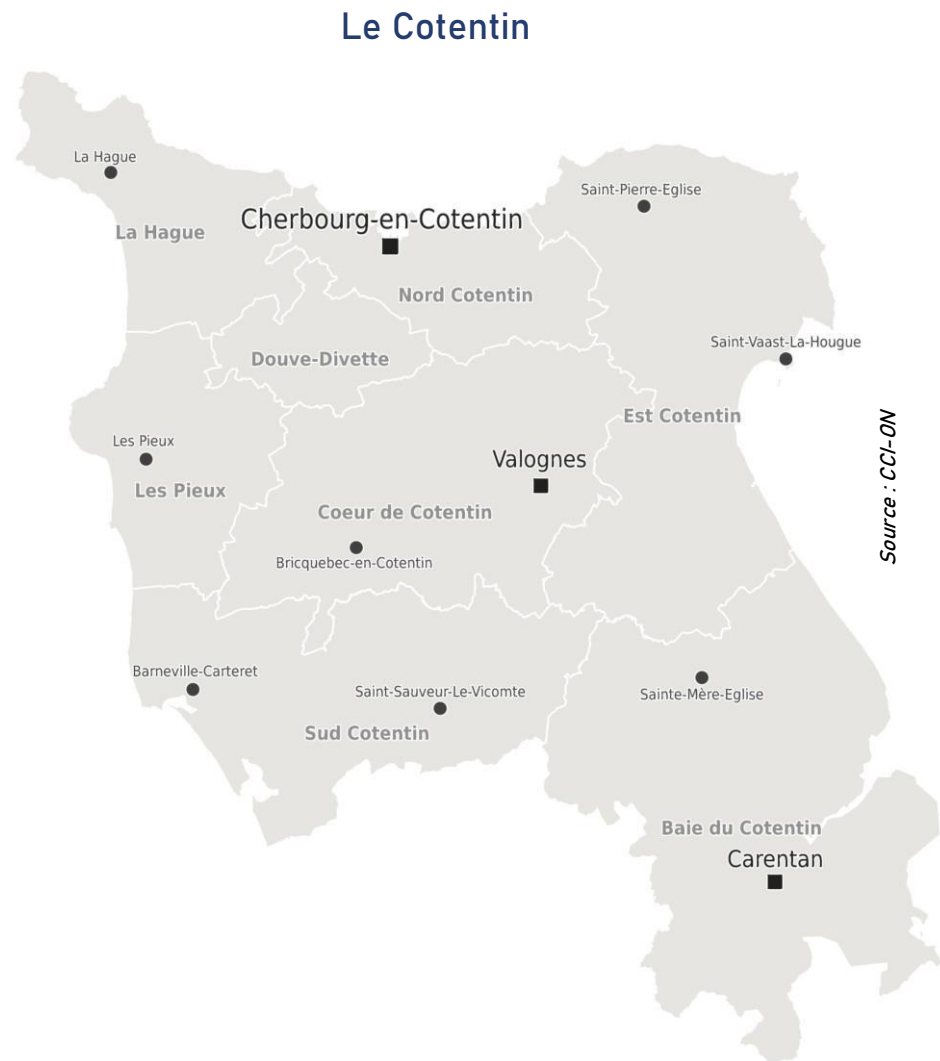
Mené en parallèle d'une étude de la demande réalisée par un projet tutoré sur les profils de consommation (réalisé par des étudiants du Master 2 « Ruralités en transition » de l'Université de Caen) et par des travaux de thèse du laboratoire ESO-Espaces et Sociétés, ce panorama ne se prévaut pas être exhaustif mais se veut être une esquisse du système alimentaire local, esquisse qui sera utilisée comme support de travail pour la production d'un diagnostic partagé avec les acteurs du territoire.

Les collectivités souhaitent mobiliser l'ensemble des parties prenantes du territoire du Cotentin pour co-construire le projet, dans une démarche de concertation ouverte. Cette démarche mobilisatrice devra aboutir à un projet partagé et porté par l'ensemble des acteurs locaux, des producteurs aux consommateurs, aux transformateurs, aux acteurs publics et privés.

# I. DONNÉES DE CADRAGE

## I.1 CARACTÉRISTIQUES GLOBALES DU COTENTIN

- Le Cotentin compte 202 900 habitants répartis entre la Communauté d'Agglomération du Cotentin (179 796 habitants) et la Communauté de communes de la Baie du Cotentin (23 104 habitants) (*INSEE 2017*). La presqu'île du Cotentin connaît **un fort contraste urbain-rural**.
- **43% de la population du Cotentin est rurale**
- Selon la terminologie employée dans le SCOT\*, l'armature géographique du Cotentin se décline selon :
  - Le **cœur métropolitain Cherbourg-en-Cotentin** qui regroupe 39 % de la population du territoire d'étude
  - Les **pôles métropolitains d'appui** de Valognes et de Carentan situés sur l'axe RN13
  - Les **pôles d'équilibre** : La Hague, Saint-Pierre-Eglise, les Pieux, Bricquebec-en-Cotentin, Montebourg, Saint-Sauveur-Le-Vicomte, Sainte-Mère-Eglise.
- Le territoire est **une terre de contrastes** : marais, prairies, landes
- Des **espaces naturels remarquables** : les ZNIEFF\*, site Natura 2000, site RAMSAR\*, site du Conservatoire du littoral...
- Le territoire du Cotentin est bordé par **3 côtes littorales à l'environnement et aux pratiques bien distinctes**
- **Enjeux littoraux importants** : modification du trait de côte, érosion marine, submersion marine, modification des écosystèmes...





## I.2 CARACTÉRISTIQUES LIÉES A L'ALIMENTATION

L'étude menée par les étudiants de l'Université de Caen dans le cadre du projet tutoré, estime les besoins alimentaires du territoire à 43 620 tonnes par an dont :

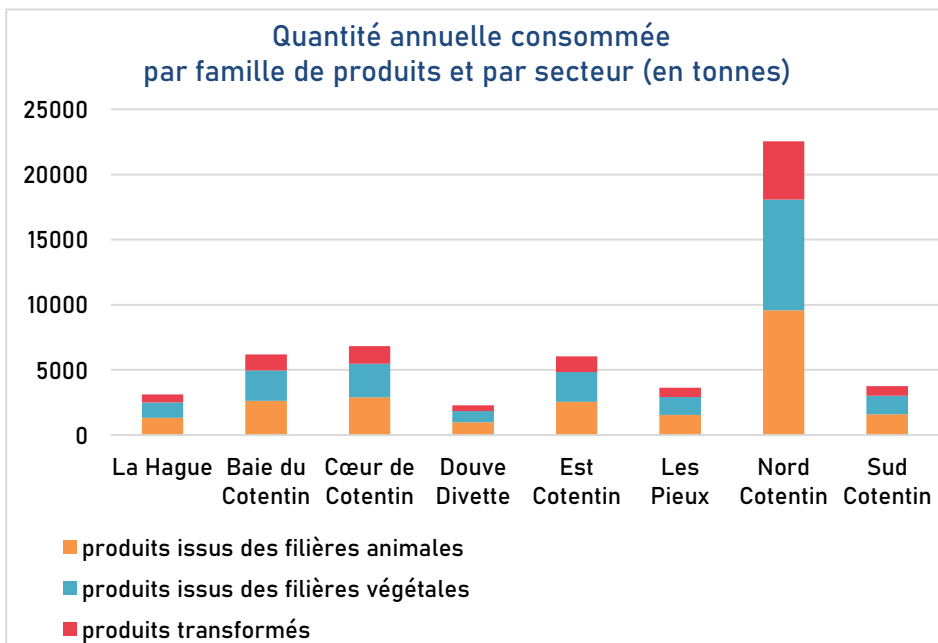
 **Lait et produits laitiers** : 7 780 tonnes/an (17,86%)

 **Viandes** : 7 990 tonnes/an (18,33%)

 **Légumes & fruits** : 14 868 tonnes/an (34,04%)

 **Produits à base de céréales** : 12 982 tonnes/an (29,77%)

Les volumes consommés reflètent le poids de la population des secteurs PLUI



## Analyse territoriale selon les secteurs de PLUI



Les habitudes de consommation alimentaire sont différentes selon les secteurs géographiques et dépendent du poids de la population.

Les besoins en termes de services à la population sont différents : zone urbaine/littorale et rurale

## II. LES PRODUCTIONS ALIMENTAIRES AGRICOLES

**Le Cotentin : l'un des premiers territoires agricoles de France en nombre d'exploitations.**

### Données générales de l'agriculture

(données agricoles issues de la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie (2018-2019))

**73%** du territoire valorisé par l'agriculture

+ de **1 400** exploitations professionnelles



**85%** des exploitations spécialisées en élevage bovin (représentant 25% des éleveurs bovins de la Manche)



**4%** des exploitations spécialisées en d'autres élevages (essentiellement ovins... volailles et porcs restent marginaux)



**5%** des exploitations spécialisées en maraîchage (la plupart sur des systèmes légumiers, cf. filière légumes)

**Une population agricole qui décroît** comme dans le reste du département :



**1 900**  
exploitations



**3 538**  
actifs agricoles



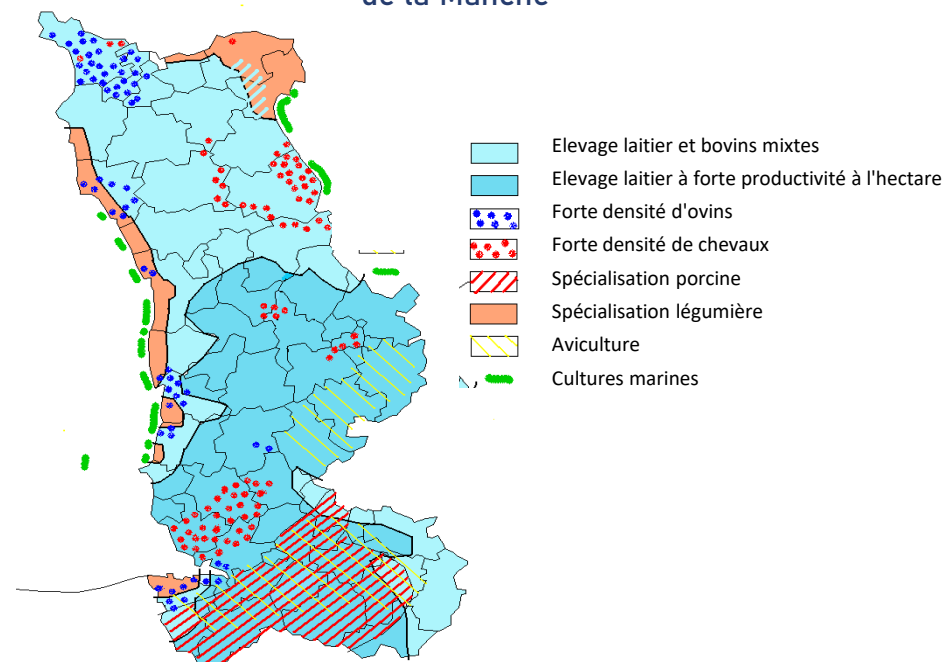
**- 28%** entre 2000 et 2010  
Département : - 29 %

**47%** des chefs d'exploitations ont plus de 50 ans

Malgré une activité économique essentiellement basée sur la **production laitière, l'offre agricole et alimentaire** y est **diversifiée**.

- Les **élevages laitiers et bovins mixtes** (vaches de race Normande produisant à la fois du lait et de la viande), se partagent les herbages avec les élevages de bovins viande.
- Le **maraîchage** et l'arboriculture, à prédominance cidricole, tiennent, grâce au climat océanique, une place également importante dans l'économie agricole locale.
- Bien que très présents dans la Hague, les **ovins** ne représentent qu'une part économique modeste, la majorité des élevages étant non professionnels.

### Les grands bassins de production agricole et conchylicole de la Manche



### Des exploitations de moins en moins nombreuses mais qui se professionnalisent

- **Baisse d'environ 30% du nombre d'exploitations agricoles** entre 2010 et aujourd'hui : 2 760 en 2010 contre 1 791 en 2019.
- Augmentation de la taille moyenne des exploitations : de 22 à 46 ha entre 1988 et 2010 pour tout type d'exploitation confondue. Une évolution qui se poursuit : en 2020 les **exploitations professionnelles en élevage fonctionnent en moyenne avec 80 ha**. Pour 15% d'entre elles, les surfaces exploitées dépassent les 100 ha.
- **Développement des structures sociétaires**, telles que GAEC\* ou EARL\*, au détriment des exploitations individuelles sur les 1 400 exploitations professionnelles. Par exemple, sur le secteur du PLUi Baie du Cotentin, plus de la moitié des exploitations sont gérées par des sociétés agricoles.
- **Augmentation du nombre d'exploitations développant leurs productions** sur différents sites (exemple : une activité lait principale, complétée par un atelier taurillon ou porcin). L'activité des 1900 exploitations se répartit sur 2 150 sites de production.

Deux types d'exploitations se côtoient, des professionnelles et des micro-exploitations\* :

- **70% des exploitations sont professionnelles** : elles valorisent 94% de la surface agricole du Cotentin
- **30% des exploitations sont des micro-exploitations**, (aux mains de retraités ou de pluriactifs) : elles valorisent 6% de la surface agricole du Cotentin



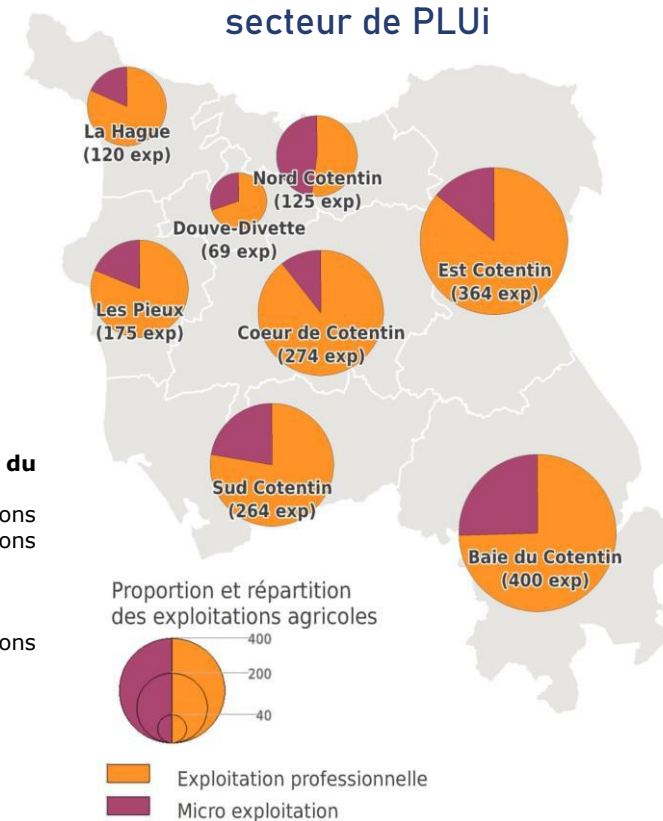
Source : CRAN



Exemples :  
**Sur PLUi Baie du Cotentin :**  
 100 micro-exploitations pour 400 exploitations au total

**Sur PLUi la Hague :**  
 22 micro-exploitations sur 120 au total

### Part de micro-exploitations présentes par secteur de PLUi



Source : CRAN - enquêtes 2019 réalisation CCI-ON

### Des exploitations pourvoyeuses d'emplois directs

**3 538 actifs** sur les exploitations agricoles, représentant :

- **3,6 %** des actifs de **l'agglomération du Cotentin**,
- **10,1%** des actifs de **la Communauté de communes Baie du Cotentin**.

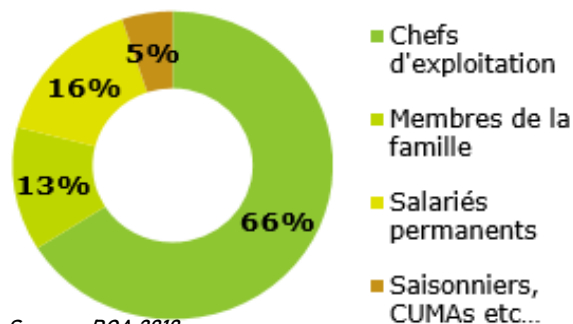
En moyenne, on compte 2 actifs à temps plein par exploitation professionnelle (au-delà pour les sociétés de grande taille à plusieurs associés).

Une problématique forte : le **déséquilibre** entre **l'offre possible** d'emplois sur les exploitations et **la demande** pour ce type d'emplois.

Stabilité «relative» depuis 2010, du nombre des salariés employés de manière permanente : 16% de la masse des actifs agricoles en 2017.

Emploi de salariés saisonniers et occasionnels : 5% des travailleurs agricoles.

Répartition du travail  
dans les exploitations (2010)



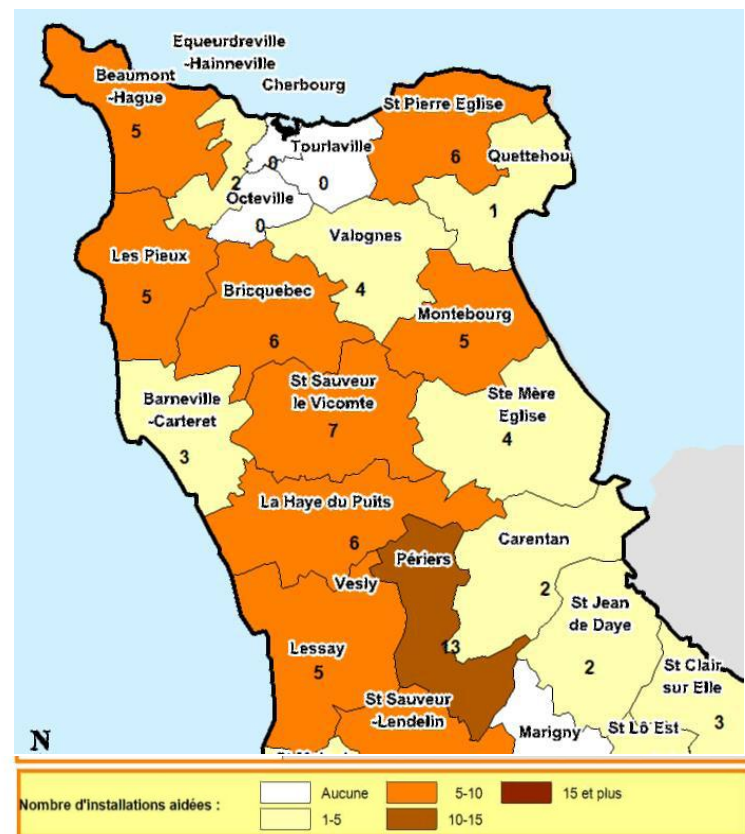
Source : RGA 2010

### 50 installations agricoles dans le Cotentin entre 2016 et 2018, grâce au dispositif Dotation Jeune Agriculteur.

Elles représentent les ¾ des installations, selon la MSA\*.

Les activités les moins attractives pour la reprise en Normandie sont l'élevage porcin, la production laitière et l'horticulture. A l'inverse, les activités en progression sont les élevages de chevaux, les ovins/caprins et les maraîchers.

### Nombre d'installations aidées entre 2016 et 2018

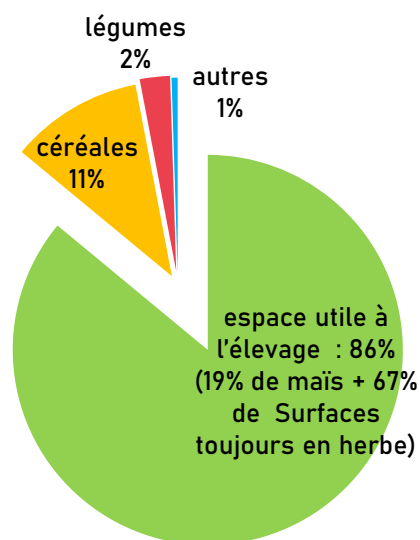


Des systèmes de production agricole, essentiellement basés sur des ressources herbagères de qualité

**Un climat propice à la pousse de l'herbe** : la majorité de l'espace agricole du Cotentin est utilisée par des activités liées aux filières d'élevages herbivores.

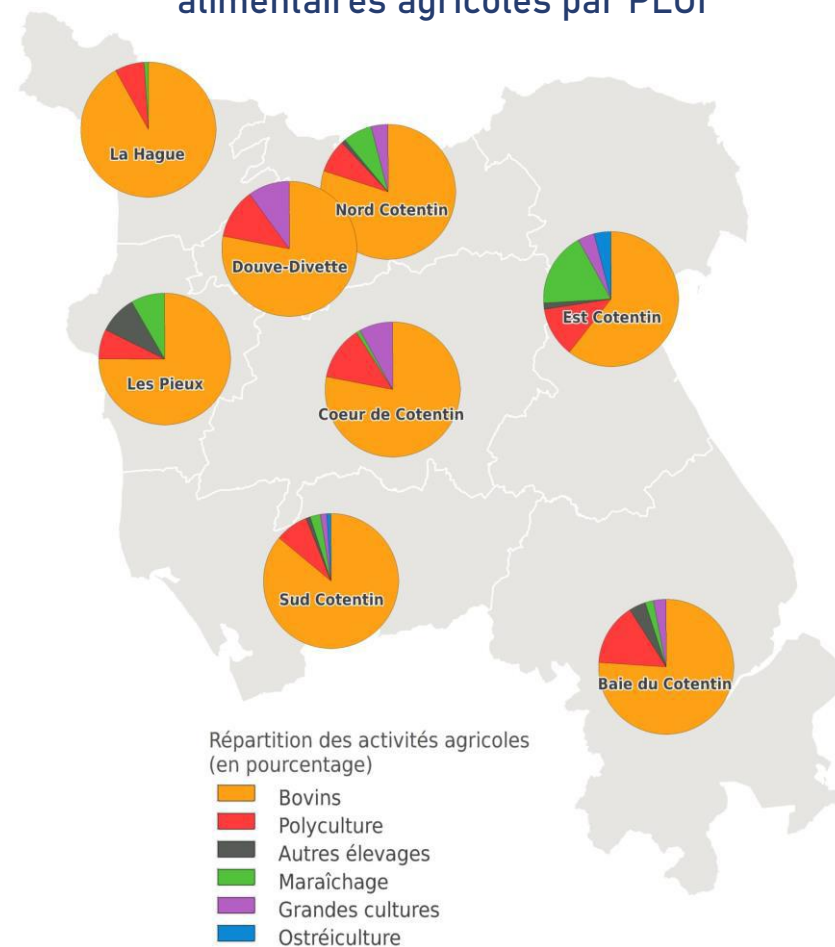
- **85% des exploitations spécialisées en élevage bovins**, d'abord en lait puis, en viande.
- Plus de 50% de la viande bovine issue de l'abattage des vaches de réforme, des bœufs et des taurillons laitiers.
- Elevages hors-sol peu présents (comparativement au Sud Manche) : quelques élevages porcins et autres élevages hors-sol plus spécifiquement dans le bocage Valognais.
- Présence d'exploitations équinés plus marquée sur le secteur de la Baie du Cotentin que sur les autres territoires.

### Répartition de la SAU\*



Source : Recensement agricole 2018 de la PAC

### Carte des spécialisations de productions alimentaires agricoles par PLUI

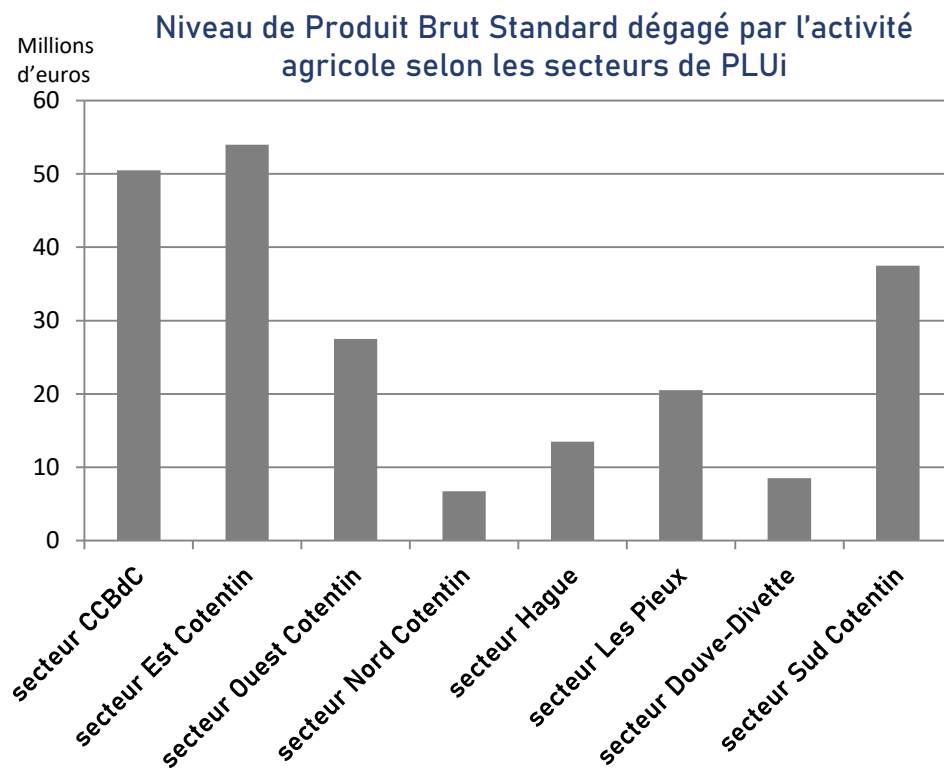


Source : CCI-ON - 2020

### Des recettes économiques agricoles inégales sur le territoire

L'activité économique agricole sur le territoire du Cotentin génère un total de **220 millions d'euros de Produit Brut Standard (PBS)\***.

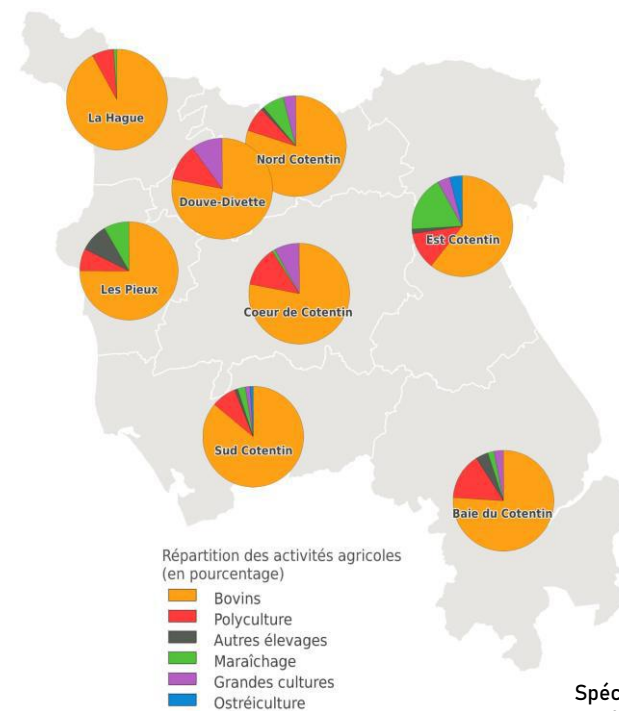
Outre leur superficie et donc le nombre d'exploitations, ce sont les spécialités de production qui influencent fortement le Produit Brut Standard généré par secteur géographique.



Source : Agreste-RGA 2010

- **PLUi Est Cotentin** : 1<sup>er</sup> territoire en termes de produit brut standard (54 millions d'euros soit près d'1/4 du total) grâce à sa spécialité en production légumière (*expertise CRAN*).
- **PLUi Communauté de communes Baie du Cotentin** : 2<sup>ème</sup> en termes de produit brut standard (environ 50 millions d'euros) grâce à sa spécificité équine (*expertise CRAN*).

### Carte des spécialisations de productions alimentaires agricoles par PLUi



Source : CCI-ON - 2020

Spécialisation équine sur la CC Baie du Cotentin

### Les enjeux de la profession agricole

- **Un vieillissement des professionnels agricoles à anticiper**

La profession agricole fait face à un vieillissement de sa population à l'échelle nationale et locale. Sur le territoire du Cotentin, **47% des exploitants agricoles ont plus de 50 ans**. Dans les 10 ans à venir, un grand nombre d'exploitants agricoles prendront leur retraite. Le renouvellement de la profession agricole est donc un enjeu majeur pour ce territoire.

- **Une pression foncière sur les terres agricoles :**

Sur les dix dernières années, les **prix** du foncier agricole ont augmenté de **+15%** sur le Cotentin (+28% pour la Manche).

La diversité des systèmes de production et du potentiel agronomique des sols sur le territoire entraîne une diversité importante des prix.

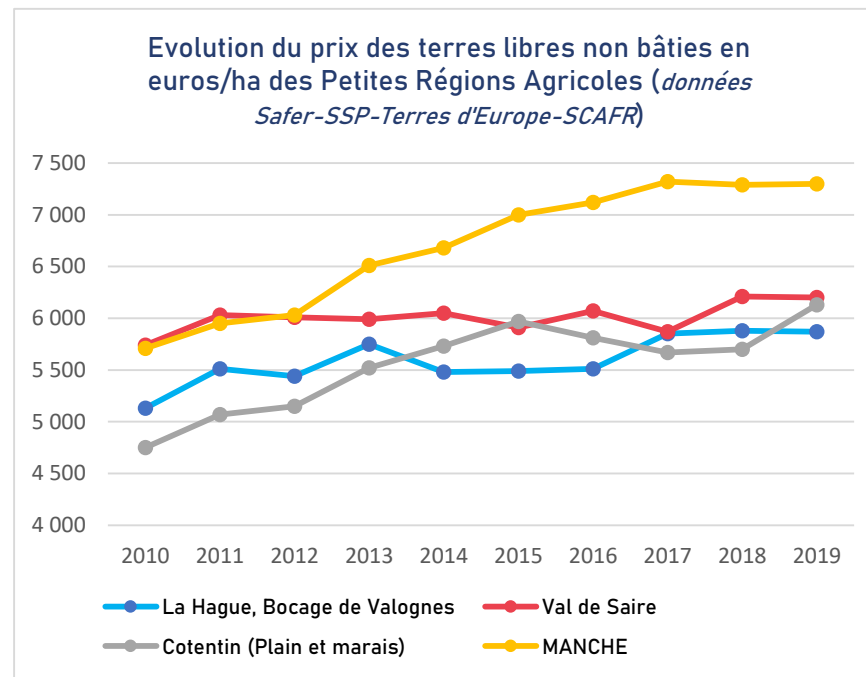
Ils peuvent varier de **3 000 €/ha** pour des terres difficilement exploitables (fond de vallon humide, forte pente) à près de **9 000 €/ha** pour les meilleures terres labourables.



Source : CRAN

- **Une transmission rendue plus difficile avec l'agrandissement des exploitations**

La hausse des prix et les problèmes d'accès au foncier (plus de demandes que d'offres d'achat de terres agricoles) ont des conséquences importantes, notamment sur les capacités de transmission des exploitations et la reprise par de jeunes agriculteurs.



Source : Safer Normandie





### La filière lait (1/3)

Dans la Manche, la filière est très bien structurée, de la production jusqu'à la transformation. Elle représente ainsi plus de 30% du chiffre d'affaires de l'industrie agroalimentaire départementale, soit près de 2,3 milliards d'euros.

#### Sur le Cotentin :

- 790 éleveurs de vaches laitières sur le territoire mais le nombre d'éleveurs est en baisse (**-42% entre 2000 et 2010**). La tendance se poursuit à un rythme mais significative (-30%).
- Augmentation de la taille des troupeaux laitiers avec la libéralisation des quotas, pour dépasser souvent les 100 vaches laitières.
- Productivité qui a nettement progressé (**+150 litres par an par vache laitière**), grâce au progrès de la génétique.
- 71 000 têtes de vaches laitières : un volume de lait collecté sur le territoire d'étude estimé à 500 millions de litres soit 1/3 de la collecte manchoise.

### Les produits laitiers normands : une réputation mondiale

- **30% du chiffre d'affaires total du secteur agroalimentaire normand**
- **1<sup>ère</sup> région française productrice de fromages au lait de vache, de beurres et de crèmes**
- **2<sup>ème</sup> région laitière de France** : 2 milliards d'euros en valeur, dont 400 millions à l'exportation
- **3<sup>ème</sup> région française pour la poudre de lait**
- **Des débouchés nationaux, internationaux et locaux**

### Trois importantes coopératives laitières de dimension nationale sur le territoire :

- Les Maîtres Laitiers du Cotentin (MLC) détiennent 3 sites de transformation laitière :
  - ✓ à Sottevast : fromage frais, crème et lait UHT
  - ✓ à Valognes : fromage à pâte pressée
  - ✓ à Meautis : beurre, crème d'Isigny et lait UHT à l'export
- Isigny Sainte-Mère :
  - ✓ à Chef-du-Pont : mimolette
- Le groupe international BEL propriétaire de l'usine Mont-Blanc Materne (MOM) :
  - ✓ à Chef-du-Pont : crèmes dessert et lait concentré non sucré



Source : MLC



Source : CRAN



### La filière lait (2/3)

#### Le plus gros des volumes de la collecte lait du Cotentin fournit les filières longues :

- 338 millions de litres sont collectés par les MLC (sur l'ensemble des 458 millions de leur collecte totale manchoise)
- Entre 110 à 120 millions de litres collectés par Isigny Ste-Mère (sur les 220 millions collectés en tout, entre Cotentin, centre Manche et Bessin)
- 30 millions de litres sont collectés par MOM

#### Une faible part des volumes de lait vers les filières courtes :

- Un peu moins de 9% des producteurs laitiers gardent une partie de leur production laitière pour la transformer. Ils sont répartis sur l'ensemble du Cotentin.
- Parmi lesquels plus de 60% des producteurs laitiers vendent en direct. A noter : 4 élevages caprins parmi eux.

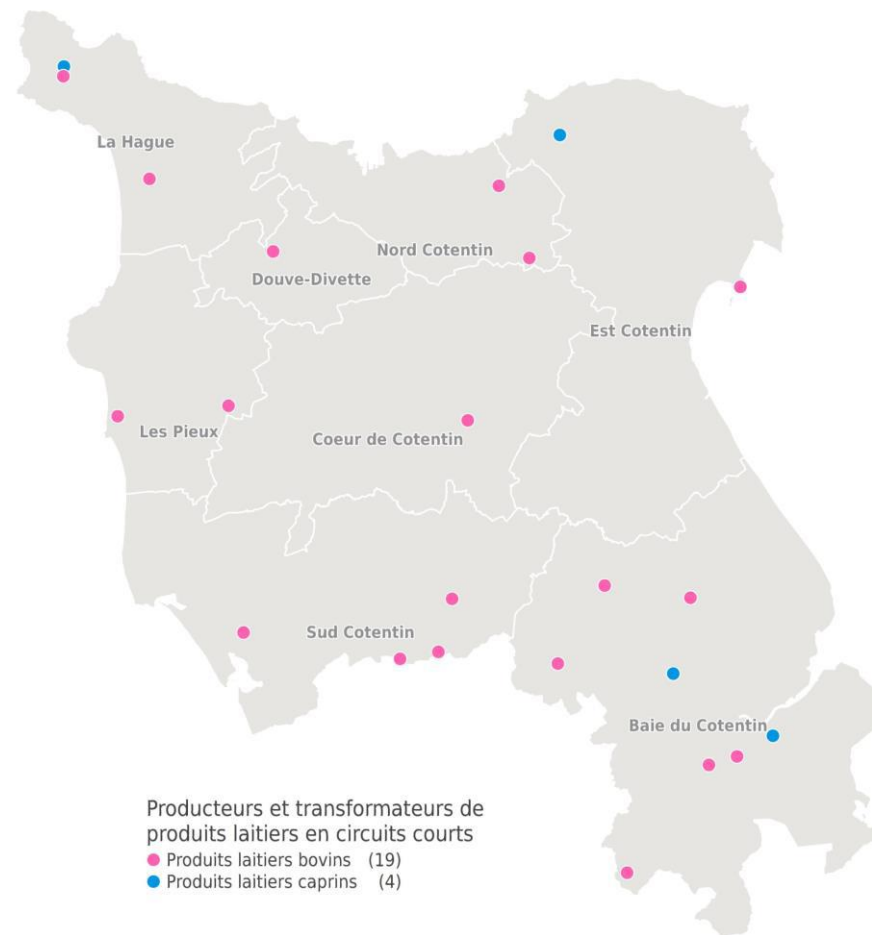


Source : CRAN



Source : CRAN

### Carte de la répartition géographique des éleveurs laitiers vendant en direct



Source : CRAN - Réalisation CCI-ON



### La filière lait (3/3) : quelques initiatives de valorisation laitière par les circuits-courts

#### Les fermes bovines laitières qui se déploient vers le circuit-court suivent en général le modèle suivant

- Une production totale de 250 000 litres de lait :  $\frac{3}{4}$  livrés à une laiterie,  $\frac{1}{4}$  gardé pour un atelier de transformation sur place, voire vente en direct.
- S'agissant des produits laitiers transformés, chaque agriculteur se lançant dans la transformation à la ferme construit son propre schéma de développement, en fonction de l'opportunité d'un marché prospecté, de modes de fonctionnement possibles.
- Suivant les types de produits élaborés, les volumes de lait transformés varient. La part de ces produits commercialisés dans le Cotentin diffère aussi d'un producteur à l'autre.

#### L'absence, sur le territoire, de laiterie dédiée contraint les éleveurs caprins à transformer et commercialiser la totalité de leur production.

- Plus des  $\frac{3}{4}$  du lait de chèvre produit dans le Cotentin est commercialisés dans le Cotentin.
- Pour La Chèvrerie de la Huberdière (Liesville-sur-Douve) ce sont 70% des produits transformés qui restent en local, via les marchés, les GMS et la boutique à la ferme.

Quelques illustrations	Part de lait transformé restant sur le Cotentin	Types de produits vendus
Vauvil'lait (Hague)	100%	lait pasteurisé, lait en vrac et de la crème fraîche vendus en magasin, aux particuliers, aux charcutiers et traiteurs, pâtisseries, collèges et lycées
EARL des Croûtes Glaces de la ferme (Grosville)	100%	crèmes glacées vendues à la boutique à la ferme, en magasin collectif, commerces de proximité
Délices d'Antain (St Côme du Mont)	75%	crèmes glacées, du lait, de la crème et de la teurgoule vendus dans leur magasin et leur distributeur
Ferme du Moulinet (Ecoquenéauville)	70%	des yaourts et fromages blancs, vendus à la restauration collective et à des commerces de proximité
EARL de la Haute Folie (Sainteny)	15% (le reste de la production est vendue ailleurs en Normandie et essentiellement ailleurs en France)	lait cru, pasteurisé, crème fraîche, fromage blanc, fromages frais, yaourts vendus en direct aux consommateurs, dans les épiceries et fromageries et les restaurants scolaires locaux



### La filière viande (1/3)

#### La viande bovine prédomine largement parmi les produits carnés issus du territoire

- 33% de la viande bovine de la Manche provient du Cotentin
- Augmentation de la production de viande bovine : 60 500 têtes en 2019. Un nombre de vaches allaitantes multiplié par 3 en 12 ans.
- Plus de 50% de la viande bovine est issue de l'abattage des vaches de réforme, des bœufs et des taurillons laitiers.

#### ... mais le territoire du Cotentin c'est aussi

- **11% de la production porcine de la Manche** : soit 25% des détenteurs de la Manche. Cette quantité inclue tous types d'élevages, des « naisseurs-engraisseurs » intégrés dans une filière organisée aux producteurs de porcs fermiers. Dans 6 cas sur 10, il y a une coexistence de l'atelier de porcs (plutôt engraisseur) avec des vaches laitières sur l'exploitation.
- **38% de la production ovine de la Manche** : 191 éleveurs, essentiellement des élevages non professionnels (retraités ou pluriactifs), soit 40% des détenteurs de la Manche.
- **6% de la production de volailles** de chair de la Manche (+ 3 élevages de lapins hors sol). Les élevages sont plutôt concentrés dans le Sud Manche (Avranchin, Mortainais).

#### Tonnages estimés de produits carnés issus du territoire du Cotentin

- 20 300 tonnes de viande bovine /an
- 6 000 tonnes de viande porcine /an
- 5 tonnes de viande de volaille /an
- 350 tonnes de viande ovine /an

- La plus forte part des volumes d'animaux vifs transitent aujourd'hui par des opérateurs commerciaux, avant d'aller en abattoir, puis d'être en partie destinés à la boucherie :
  - négociants, commerçants en bestiaux
  - coopératives ou groupements de producteurs, entreprises
- **Marché aux bestiaux à Carentan** : le lieu de vente historique des producteurs du Cotentin. En 2019, 16 000 animaux y ont été échangés auprès de négociants (dont 12 700 veaux).

**Contexte** : depuis la fermeture de l'abattoir de Cherbourg, un intermédiaire privé s'est démarqué : l'entreprise Pignet. Négociant en bestiaux, historiquement basé dans le Centre Manche, il a installé un centre d'allotement à Couville. Les producteurs passent par lui, afin qu'il se charge de regrouper l'offre des animaux et de livrer les bovins et veaux vivants à SOCOPA Coutances. Il intervient également auprès des éleveurs ovins et porcins.



### La filière viande (2/3)

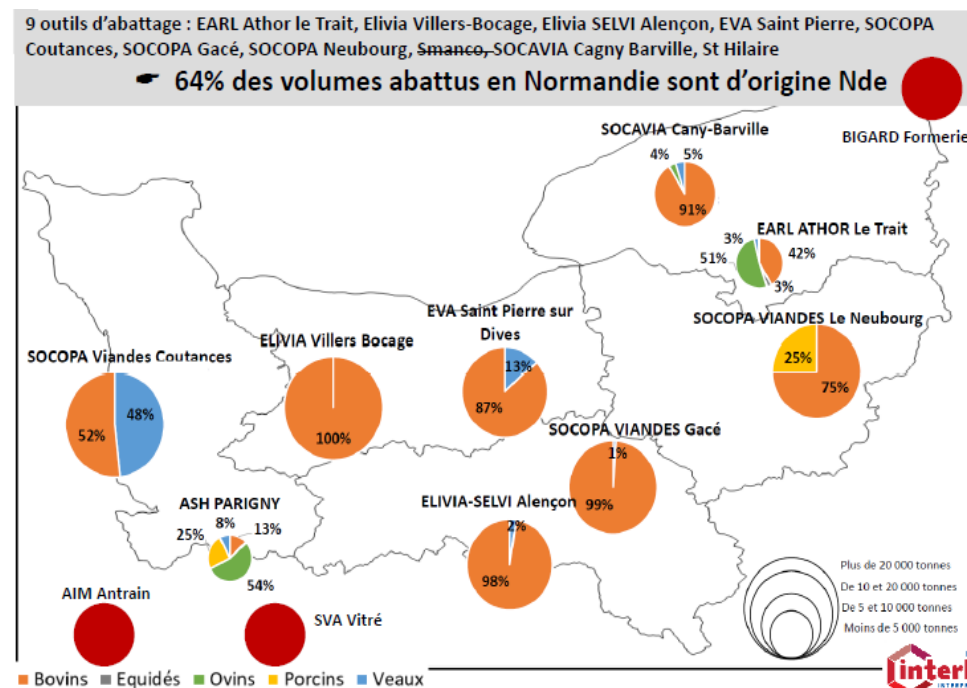
La **carte des abattoirs** est grandement rebattue depuis quelques années avec des événements récents notables :

- **Fermeture définitive de Cherbourg-en-Cotentin au printemps 2020**
- **Difficultés de l'abattoir de Saint-Hilaire-du-Harcouët**
- Ouverture d'un abattoir multi-espèces sur **Carentan programmée pour le printemps 2021**
- Un projet d'abattoir mobile en cours d'émergence
- Une diversité d'utilisateurs faisant appel aux services des outils d'abattage : des grossistes (« chevillards »), des professionnels, des bouchers-abattants, des usagers familiaux (pour les ovins et caprins essentiellement).
- Le couplage de ces abattoirs à des **ateliers de découpe** qui commercialisent des produits bruts, piécés, transformés, à destination de la GMS et des bouchers est primordial.
- Les porcs : majoritairement commercialisés via les organisations de producteurs et coopératives, plutôt abattus hors Manche. Ils sont envoyés à SOCOPA Le Neubourg (27) ou à Vallégrain (72). Le transport génère des frais supplémentaires qui sont supportés en partie par les consommateurs.
- Les ovins : les petits abatteurs se sont tournés vers l'abattoir de Saint-Hilaire-du-Harcouët, le mettant ainsi en difficulté. Les plus gros abatteurs d'ovins font abattre leur cheptel dans les Deux-Sèvres ou en Vendée.

- **Autres opérateurs de la chaîne de transformation : le « chevillard »** : ou commerçant en gros. Il réalise des opérations d'achat et de vente en gros de carcasses, morceaux de viande ou abats. En lien permanent avec les abattoirs, pour l'achat ; avec les bouchers et la GMS et restaurateurs pour la vente.

**Contexte : fin de la Cheville de Cherbourg en 2020. Ses utilisateurs se sont tournés principalement pour la viande bovine vers la SOCOPA (Coutances (50)) et la viande porcine vers Vallégrain (Chérancé (72) et Nogent-le-Rotrou (28))**

### Carte des abattoirs normands (juillet 2020)





### La filière viande (3/3) : quelques initiatives de valorisation des produits carnés par les circuits-courts

- **La quasi-totalité des volumes produits sont commercialisés par les GMS et les artisans bouchers.**
- 45 éleveurs (toutes filières confondues) du Cotentin ont été répertoriés comme vendant en direct des colis de viande issus de leurs élevages.
- 16 producteurs de bovins commercialisent eux-mêmes leur viande après mise en caissette par les abattoirs, les chevillards ou prestataires de service avec ateliers de découpe.
- Seuls 5 producteurs de porcs fermiers présents sur le territoire d'étude transforment et vendent en direct. Ces fermes ne dépassent pas les 50 porcs élevés par an.
- La démarche des « producteurs-transformateurs » de viande n'est pas calquée sur un modèle unique : certains récupèrent la viande déjà conditionnée sous vide, voire mise en caissette.
- D'autres, comme la ferme de l'Orimier, emploient un boucher pour la découpe des carcasses.
- De même, chacun diffère quant à la part de produits carnés qu'ils commercialisent dans le Cotentin.

**A noter :** la présence de la **charcuterie-salaisonniers « la charcuterie de la Trappe »** à Chef-du-Pont : avec une capacité de transformer 650 t/an de viande porcine fraîche, elle emploie aujourd'hui 19 salariés.

Quelques illustrations	Part de la viande transformée restant sur le Cotentin	Types de produits vendus
Ferme de l'Orimier (Sideville)	100%	viande de porc, bœuf, volaille
GAEC de la Rue de Paille (Les Pieux)	100%	viande de bœuf et de veau
GAEC du Hameau de Haut (Maupertus-sur-Mer)	100%	viande de boeuf, dont 15% en caissette et 85% en boucherie
Ferme des Margannes (Equeurdreville-Hainneville)	100%	viande de volaille, dont 50% vendue sur la ferme et 50% sur les marchés
Ferme les Vergers de la Passion (Rauville-la-Bigot)	70%	viande de volaille vendue dans le magasin familial de Martinvast
Ferme du Moulin (Liesville-sur-Douve)	40%	viande de bœuf et porc, vendue essentiellement en colis sur la ferme



### La filière légumes (1/3)

**La qualité des sols est un facteur déterminant pour la production légumière.** Sur le territoire d'étude, elle est ainsi très localisée : **Le Val de Saire** et la **Côte Ouest** (Surtainville - Le Rozel)

#### 150 producteurs au total, soit :

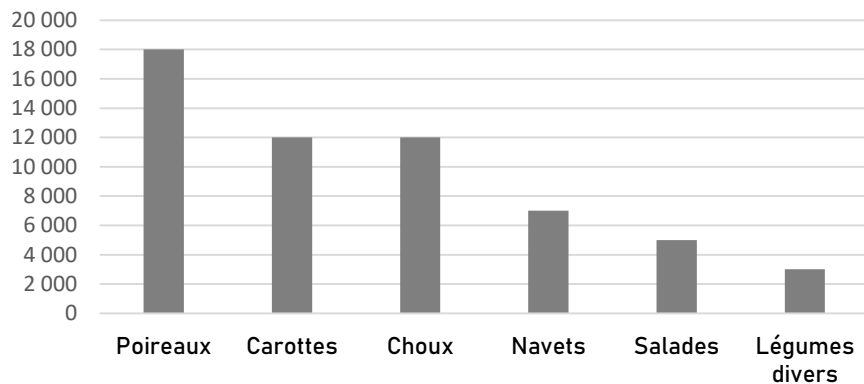
- 11% des exploitations professionnelles (légumiers) de la Communauté d'agglomération Le Cotentin
- 2% des exploitations de type maraîchage sur la Communauté de Communes Baie du Cotentin

**Environ une trentaine en bio** ou en conversion plutôt maraîchers

#### Spécificités

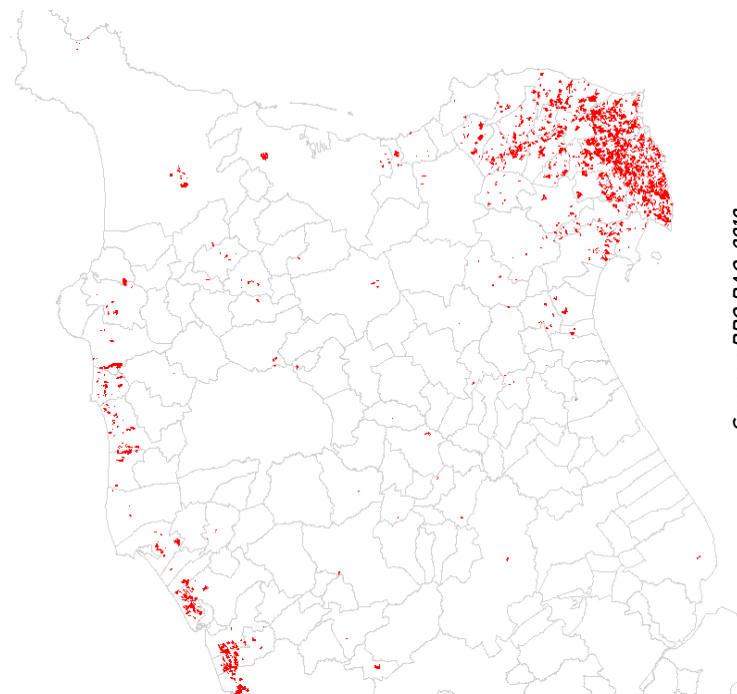
- Fort volume de « quelques variétés » de légumes d'hiver en raison du climat et des modalités de mécanisation.
- Gamme de légumes estivaux plus large mais bien plus limitée en volume, aux mains de maraîchers, de plus en plus souvent Bio, plutôt que de légumiers.

#### Production légumière : Val de Saire (en tonnes)



Source : Sileban | Légumes divers = essentiellement pommes de terre, céleris, persil  
Panorama agricole et alimentaire du Cotentin - Janvier 2021

### Carte des zones exploitées en légumes



Source : RPG PAC-2018

**Manche** : 500 légumiers au total

1<sup>er</sup> département normand pour les cultures légumières :

5 100 hectares le long du littoral

72% des surfaces de légumes en Normandie

#### 3 bassins légumiers :

**Val de Saire** : 2 700 ha - 65 000 t

**Côte Ouest** : 1 850 ha - 65 000 t

**Mt St-Michel** : 1 450 ha - 56 000 t



### La filière légumes (2/3)

**La filière légumière est structurée autour de deux organisations de producteurs**

- **AGRIAL**, 180 adhérents sur la Manche, expédie vers Primeurs de France, Florette et Créaline.
- **Groupe des Producteurs Légumiers de la Manche (GPLM)** (Anneville-en-Saire) qui réunit 270 adhérents sur la Manche.
- Une faible proportion de producteurs indépendants.

**La quasi-totalité des produits est commercialisée en frais**

- Via le GPLM, la commercialisation est assurée par des expéditeurs agréés : Surdive à Réville, le Groupe Gosselin à Sainte-Geneviève, la Montfarvillaise et les Jardins de Créances qui conditionnent et exportent.
- Via l'organisation d'AGRIAL, la commercialisation est assurée par l'entreprise Prim'co.
- Seuls 12% des volumes produits sur le département sont commercialisés de manière indépendante à ces 2 organisations.

SURDIVE



Source : Surdive, La Montfarvillaise, Groupe Gosselin, Jardins de Créances

**Une filière, avec une force commerciale qui alimente GMS, grossistes, restauration hors domicile, export et industrie.**

Le territoire ne compte qu'un industriel pour la transformation des légumes (AGRIAL via ses filiales : Créaline qui fabrique des purées et des soupes et Florette qui commercialise des salades en sachets).



Source : Florette

L'usine Florette (Lessay), située sur la Communauté de communes Côte Ouest Centre Manche est le principal outil industriel de la région et fait partie du groupe coopératif Agrial.

Il est le leader européen dans la transformation et la commercialisation de légumes frais prêts à l'emploi (essentiellement des salades et autres légumes en sachet).

Les surfaces de salades de la Manche et du Calvados sont principalement destinées à ce débouché, avec des achats contractualisés. La production s'élargit encore à Lessay avec Créaline, spécialisée dans la préparation de purées, soupes chaudes et froides prêtes à l'emploi.





### La filière légumes (3/3) : quelques initiatives de valorisation de la production légumière

**Des circuits longs très organisés**, qui assurent l'écoulement de l'essentiel du volume des légumes principaux.

**Des circuits-courts de commercialisation par des producteurs indépendants**, auprès de grossistes, de la grande distribution mais la plupart en vente directe à la ferme ou sur les marchés locaux.

Dans la filière biologique, la vente de légumes par système de paniers s'est développée afin de s'adapter à la demande des consommateurs et au contexte sanitaire.

Les trois exemples ci-dessous, indiquent que la part des produits « légumes » commercialisés en direct, dans le Cotentin diffère d'un producteur à l'autre :

- Près de 100% des pommes de terre, brutes de Michel Laisné ou transformées des Frites du Val de Saire (Montfarville), sont vendues aux collectivités et aux restaurateurs locaux.
- Environ 50% des légumes et petits fruits produits par La Verdura (Réville) sont vendus en direct aux consommateurs essentiellement dans le magasin de Saint-Vaast-la-Hougue et par la distribution de paniers dans des points relais dans le Cotentin (cf. carte ci-contre).
- Environ 30% des légumes variés de Françoise Latirre (Réville) sont vendus en direct à la ferme et dans une GMS locale.

### Le Sileban – Gatteville-Le-Phare

Implanté dans le Val de Saire, la station expérimentale permet de mettre en œuvre des programmes de recherche et d'expérimentation pour contribuer à la compétitivité des exploitations, à la qualité des produits légumiers et au développement durable des bassins de production. A travers divers programmes, le SILEBAN accompagne les professionnels dans les techniques de production, d'innovation, de protection des cultures, de la sécurité alimentaire....

- **20 employés**
- **10 ha de surface**
- **une serre scientifique**



Source : www.laverdura.fr



### Les filières de « niche » (1/2)

**Les pommes à cidre** de pommiers traditionnels (haute-tige) d'une part, et de nouveaux vergers (basse-tige) d'autre part.

#### Sur le territoire du Cotentin :

150 hectares de vergers répertoriés (un volume important de pommes à cidre livré directement à la coopérative Agrial : outil de transformation basé à Condé-sur-Vire).

Une douzaine de producteurs de cidre, dont 6 reconnus « AOP Cidre du Cotentin ».

La plupart de ces cidreries commercialisent une gamme de produits souvent large : Cidre AOP, Cidres cuvées spéciales, Calvados, Pommeau de Normandie, jus de pomme et vinaigre...

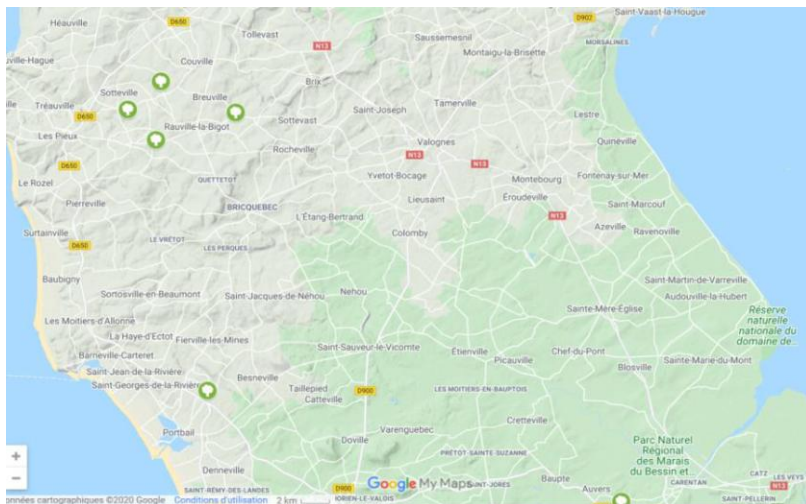
**La cidrerie de la Brique (St Joseph) :** la seule cidrerie du Cotentin manipulant de gros volumes de pommes, provenant en partie de l'extérieur du Cotentin.

Des volumes à l'exportation qui représentent entre 2% et 10% de la production.

#### **Le Cidre Cotentin AOP**

Un engagement collectif des producteurs depuis 1999 pour une appellation en 2016. Cidre issu de pommes de variétés locales répondant à un cahier des charges très précis.

#### Localisation des producteurs de Cidre Cotentin AOP



#### cidre cotentin

- Le Père Mahieu
- La Commanderie
- Domaine de Rugueville
- Cidrerie Théo Capelle
- Les Vergers de la Passion
- Maison Héroult



Source : Google

Source : CRAN

Source : CRAN



### Les filières de « niche » (2/2)

#### D'autres productions présentes sur le territoire mais quasiment uniques

- Des **pommes de table** produites et vendues par 2 producteurs : La Clé des Champs à Valognes et par le GAEC des Douves à Eroudeville
- Des **fruits rouges** produits et vendus par 2 producteurs : la Clé des Champs à Valognes et La Verdura à Réville
- **Le miel** : une production singulière alliant des apiculteurs professionnels et particuliers (situés plutôt en zone périurbaine de Cherbourg). Seuls 3 producteurs commercialisent en direct.
- **Le blé panifiable** : 7 agriculteurs et les Moulins Rousard, 2 meuneries (l'une au Ham, l'autre au Vicel) ont lancé la marque « Moissons du Cotentin » définie par un cahier des charges garantissant la traçabilité du producteur de blé aux consommateurs.
- **Les œufs** : une production qui se segmente avec le développement des modes de productions alternatifs (plein air, Label Rouge, bio, fermier...). 3 producteurs disposent de l'agrément sanitaire.

D'autres élevages sont également présents dans le Cotentin, en petit nombre, comme les escargots (souvent vendus sous forme de plats cuisinés), les grenouilles, le lait d'ânesse...

Ces produits sont généralement transformés puis commercialisés par les producteurs, en vente directe à la ferme, sur les marchés, dans les drives fermiers, chez les restaurateurs ou auprès de commerces locaux.



Source : CRAN



Source : CRAN



Source : [www.moulinroupsard.com](http://www.moulinroupsard.com)



Source : [www.petit-gris-moulins.fr](http://www.petit-gris-moulins.fr)

### Le Bio et les labels (1/3)

**30% des exploitations en agriculture biologique de la Manche sont basées dans le Cotentin (en 2019)**

**166 exploitations bio ou en conversion\***

Taille moyenne des exploitations bio cotentinoises : **52 hectares**

38% de la surface bio de la Manche, surtout occupée par de la prairie (4% de la SAU Bio du Cotentin est en légumes).

**L'agriculture biologique du Cotentin est composée de :**

- 58% d'élevages bovins lait et/ou viande
- 20% de maraîchage comprenant, outre les légumes, les cultures de fruits, dont des pommes à cidre, des pommes de table et des fruits rouges.
- 10% d'élevages ovins essentiellement des Roussins
- Les 12% restants comprennent : élevages de chèvres, de porcs, de poules pondeuses, volailles de chair, ainsi que des cultures de plantes à parfum, aromatiques et médicinales ou encore de l'apiculture... On en recense moins d'une dizaine dans chaque catégorie.

La vente directe de produits bio concerne essentiellement les légumes, viandes, produits cidricoles et fruits. Selon les modalités de cette vente directe, la vente à la ferme apparaît majoritaire.

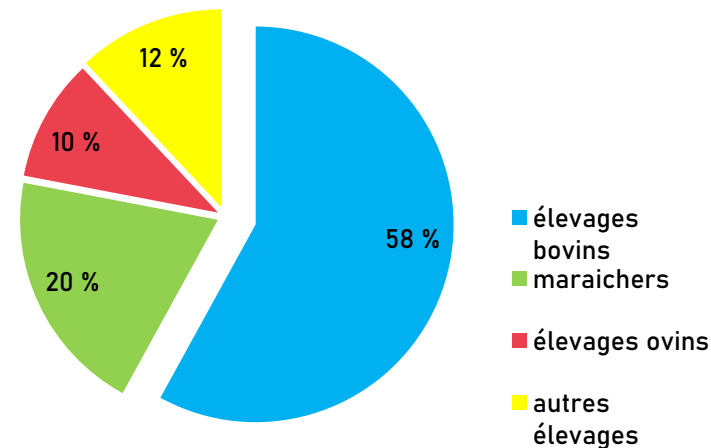
**Manche :**  
département normand sur lequel la dynamique bio a pris le plus d'ampleur :

- 593 exploitations bio en 2019,
- 7,3 % de SAU utilisée en bio (les conversions en bio des surfaces végétales concernent essentiellement les surfaces fourragères)

**Cotentin :**

- 166 exploitations bio en 2019
- 2 975 hectares de surfaces en bio

Part de productions AB sur le Cotentin



Source : CRAN-Agence Bio

### BIO Le Bio et les labels (2/3)

#### Le territoire du Cotentin, au sein de l'agriculture Bio normande, c'est :

- 25% des exploitations laitières bio de Normandie
- 30 % des exploitations ovines de Normandie

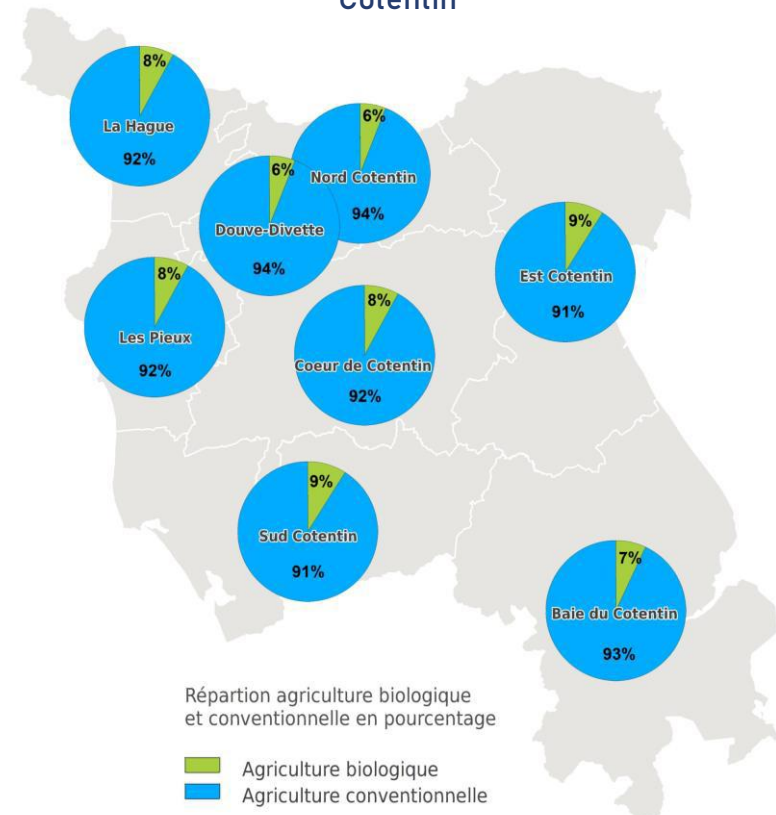
#### Quelques indicateurs normands sur le Bio :

- **La filière bovin lait bio** : 290 exploitations certifiées bio (+ 79 en conversion) ; 15 % du cheptel national ; 3<sup>ème</sup> région française productrice de lait de vache biologique (13 % des livraisons nationales)
- **La filière ovin viande bio** : 68 exploitations.
- **La filière volailles de chair bio** : 34 exploitations, pour 60 000 têtes de volailles de chair. La quasi totalité des éleveurs de volailles de chair de Normandie pratique la vente directe ou sont en circuits-courts
- **La filière poules pondeuses bio** : 81 exploitations, pour 70 000 têtes. Les débouchés sont la vente directe et les circuits-courts ou les centres de conditionnement pour les filières longues
- **La filière légumes bio** : 260 exploitations pour une production certifiée bio de 900 ha. Les surfaces en légumes bio sont essentiellement des surfaces de maraîchage et non pas des cultures de légumes de plein champ, cette filière bio est peu développée en Normandie, ni encore structurée ; seuls quelques légumiers se lancent dans la conversion bio, dans le Val de Saire.

#### Faits marquants 2020 :

La consommation de produits bio s'est accélérée pendant la crise COVID-19. Tous les circuits de distribution ont été concernés : circuits spécialisés bio, grande distribution, vente directe et vente sur Internet (cf. annexe 8).

#### Proportions d'entreprises agricoles Bio par rapport aux conventionnelles par secteur sur le Cotentin



Source : CRAN - Réalisation CCI-ON

### BIO Le Bio et les labels (3/3)

Fort de ses atouts naturels, le territoire du Cotentin a su développer son activité agricole autour de produits authentiques, sains et savoureux, reconnus par des « signes d'identification de la qualité et de l'origine », des « démarches de certification produit », et d'autres mentions valorisantes.

#### Les 11 signes de qualité situés sur le territoire du Cotentin :

##### ➤ AOC/AOP pour :

Beurre et Crème d'Isigny  
Camembert de Normandie  
Pont-l'Évêque  
Calvados  
Cidre du Cotentin  
Pommeau de Normandie  
Près Salés du Mont Saint-Michel



##### ➤ IGP pour :

Volailles de Normandie  
Porc de Normandie  
Cidre de Normandie  
Poireaux de Créances



Par exemple, sur le secteur du PLUi Est Cotentin, on compte plus de 7 signes de qualité par commune (source INAO- 2015), c'est plus que la moyenne départementale (5 signes de qualité par commune).

Le Cotentin est aussi le berceau de produits carnés de qualité, valorisés

##### ➤ Sous Label Rouge

Porc fermier de Normandie, Volailles fermières de Normandie, Viande bovine Blonde d'Aquitaine, Viande bovine Prestige et Qualité Limousine.



##### ➤ Sous Certificat de conformité produit

Bœuf du Pays Normand, FQRN (Filière Qualité Race Normande)



Le Bio, également vecteur de reconnaissance et de qualité :

- 166 exploitations certifiées Bio (ou en conversion)



D'autres marques sont présentes, pour valoriser le travail des producteurs :



Nombre  
d'agriculteurs

7

26

1

6



### Les circuits-courts restent faibles ... mais des dynamiques de plus en plus actives

#### Un territoire sur lequel les agriculteurs engagés en filières longues prédominent

- En vente à la ferme, mais aussi sur des marchés, dans des magasins ou sur des drives fermiers, **140 agriculteurs proposent la production de leur exploitation à la vente en direct** auprès des consommateurs.
- Des initiatives qui se déploient davantage sur des zones littorales et périurbaines qu'en milieu rural.

**7 magasins de producteurs présents sur le territoire**, permettant à plus d'une quarantaine de producteurs de vendre en direct sans avoir de point de vente sur leur ferme :

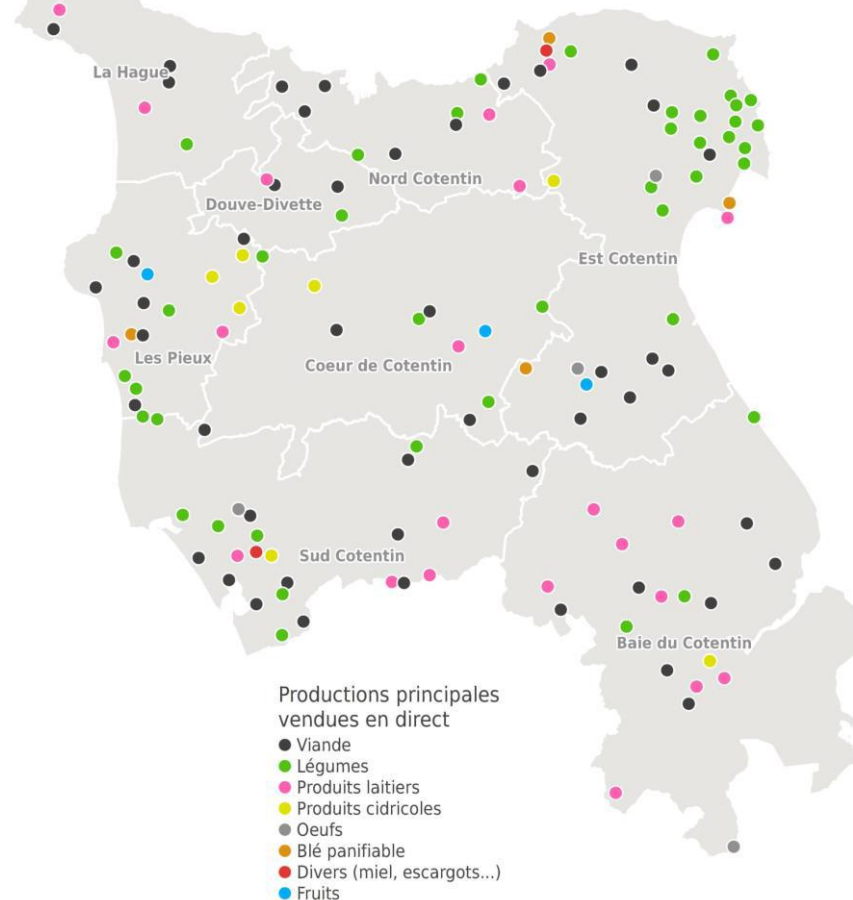
- **Cotentin Terroir** : 2 magasins (Cherbourg et Carentan)
- Les Vergers de la Passion (Martinvast)
- La Verdura (St Vaast la Hougue)
- **Sur des fermes** :
  - A La Fraserie (Saint-Martin-le-Hébert)
  - Au GAEC de la rue de Paille (Les Pieux)
  - A la Ferme de l'Orimier (Sideville)

- D'autres initiatives favorisant la vente directe des produits agricoles sont énumérées en annexe, de la mise en place de casiers distributeurs automatiques de légumes (à la Pernelle ou Digosville par exemple) à des relais de communication et organisation de commandes via les réseaux sociaux.



Source : CRAN

#### Localisation des producteurs agricoles vendant en direct en 2020



Source : CRAN - Réalisation CCI-ON

**A noter** : Le GIE « produits fermiers » de Basse-Normandie (3 producteurs du Cotentin y sont adhérents) ; un système particulier d'écoulement en direct de la production de denrées alimentaires, vers le bassin parisien afin d'écouler de plus gros volumes.

## III. LES PRODUITS DE LA MER





## Quelques généralités

- **250 km de littoral.**
- **2 zones de pêche Manche Est/Manche Ouest** depuis un axe Pointe de la Hague/Sud de l'Angleterre.
- **3 façades littorales** à l'environnement bien distinct.
- **11 ports de pêche professionnelle.**
- **148 navires** dont 80% sont répartis sur les ports d'exploitation : Cherbourg, Saint-Vaast-La-Hougue, Barfleur, Diélette, et Barneville-Carteret.
- **2 types de pêche** : hauturière (5 à 7 jours de mer) et côtière (dans les 12 milles).
- Moyenne de **taille des navires de 11,1 mètres.**
- **1 centre de marée à Cherbourg** : centre logistique de commercialisation pour le Cotentin.
- **2 centres logistiques de débarque** : Carteret et Saint-Vaast-la-Hougue.
- **1 borne de pesée** à Diélette.

## LA NORMANDIE

**2<sup>ème</sup> région de pêche maritime française**

**628 navires**

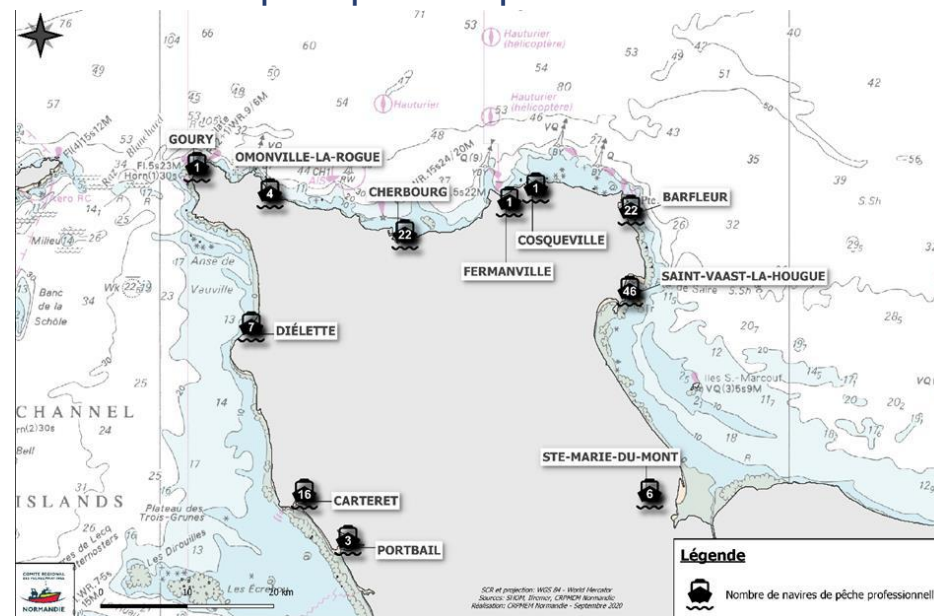
**61 000 tonnes**

## LA MANCHE

**241 navires**

**46 % des navires** de 7 à 10 mètres

## Principaux ports de pêche du Cotentin



Source : www.alamy.com



Source : www.alamy.com

Source : Comité Régional des Pêches Maritimes Normandie

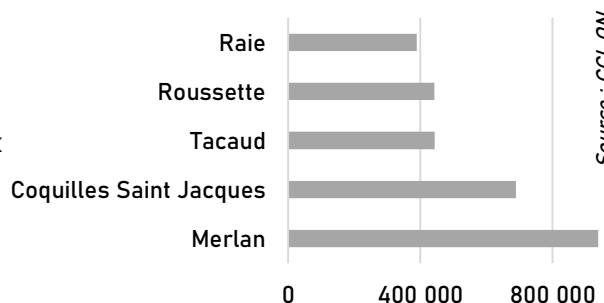


## Le centre de marée de Cherbourg-en-Cotentin

- **3<sup>ème</sup> port** de pêche normand derrière Port-en-Bessin et Granville.
- **5 485 tonnes** en 2019 (+11%).
- **30%** de pêche côtière et **70%** de pêche hauturière.
- **17<sup>ème</sup> criée française en valeur** : chiffres d'affaires 13,69 millions d'euros en 2019 derrière le Croisic.
- **7 navires hauturiers** en 2020 contre 12 en 2006
- Le centre de marée est la première criée en France à avoir adopté l'**achat à distance en 1994**.
- **62 acheteurs** : les 3 premiers sont normands, dont 2 locaux et captent près de 40% du marché.
- **Principales espèces pêchées** : merlan, coquille Saint-Jacques, tacaud, roussette, raie.
- **Zones dédiées** : Produimer, Collignon.

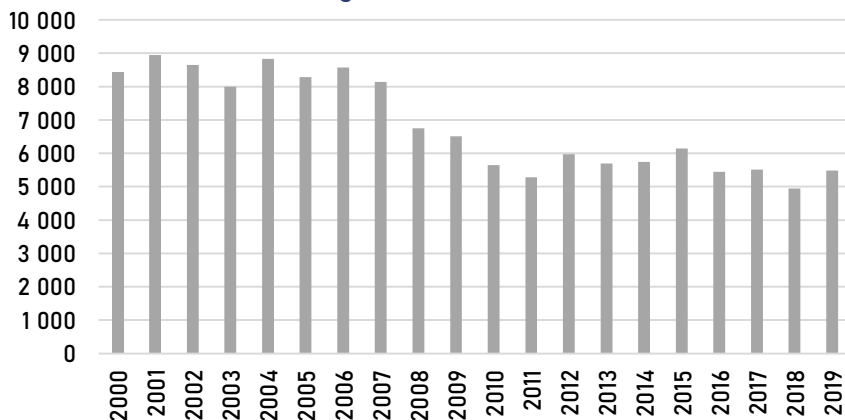


Tonnage par espèce en 2019



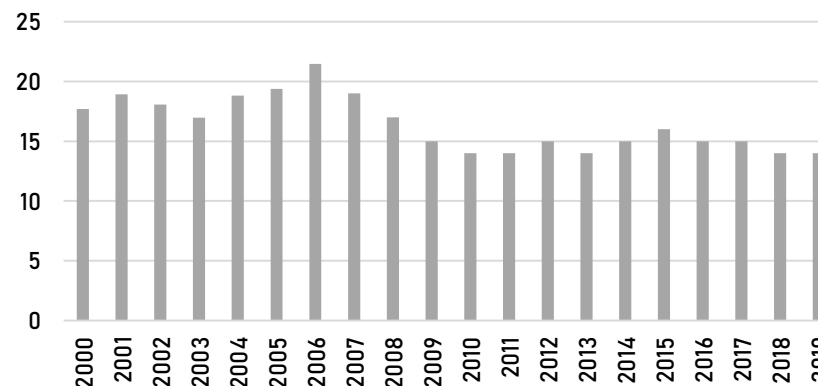
Source : CCI-ON

Tonnage entre 2000 et 2019



Source : CCI-ON

Valeur (en millions d'€)



Source : CCI-ON



#### Les caractéristiques des autres ports

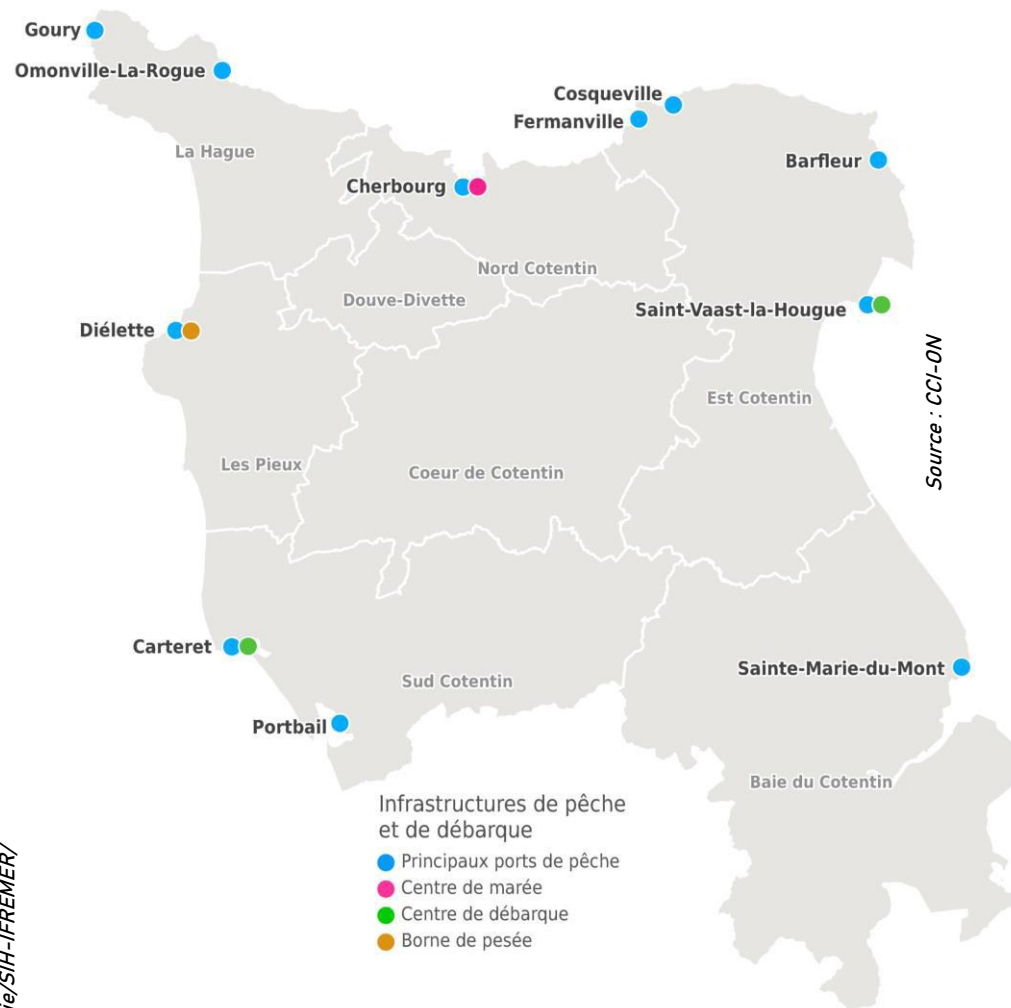
- **Côte Ouest : 3 ports**
  - **Portbail/ Carteret** : spécificité de la pêche aux casiers aux gros crustacés (homards) et la pêche aux casiers aux bulots. Dispose d'un centre logistique de débarque.
  - **Diélette** : pêche aux casiers et filets. Le port dispose d'une borne de pesée.
- **Côte Nord : 4 ports**
  - **Goury/ Omonville-La-Rogue/ Fermanville/ Cosqueville** : principalement des casiers et des filets. Petites unités de pêche : inférieures à 9 mètres.
- **Côte Est : 3 ports**
  - **Saint-Vaast-La-Hougue** : drague à coquille Saint-Jacques et chalut de fond, ligne à main à poissons.
  - **Barfleur** : drague à coquille Saint-Jacques, ligne à main et moule.
  - **Sainte-Marie-du-Mont** : filet, drague.
  - Plus grande concentration de la flottille.
  - Le centre de débarque de Saint-Vaast-La-Hougue accueille les apports de Barfleur.

Les principaux ports proposent de la vente à quai ou dans des locaux spécifiques.

Ports	Production/Tonnage en 2018
Carteret (production-hors criée)	1 919
Saint Vaast La Hougue / Barfleur (production-hors criée)	6 774
Cherbourg (tonnage-sous criée)	4 945

Source : CRPMEM  
Normandie/SIH-IFREMER/  
CCI-ON

#### Infrastructures de pêche et de débarque



Infrastructures de pêche et de débarque

- Principaux ports de pêche
- Centre de marée
- Centre de débarque
- Borne de pesée

Source : CCI-ON



### Denneville-Les Veys 1/2

#### Ostréiculture

- Localisée essentiellement sur le secteur de Saint-Vaast-La-Hougue/Lestre mais aussi sur Utah Beach et Portbail sur Mer.
- **354 concessions – potentiel de 8 000 tonnes.**
- Saint-Vaast-La-Hougue/Lestre : **32%** du volume commercialisé de la Manche et **24%** de la Normandie. Présence des ostréiculteurs sur les zones dédiées : Euromer, Copalestre...

#### Mytiliculture

- Concentrée sur Utah Beach : **1000 Tonnes -19 km de concession - 10 concessionnaires.**

#### Pêche à pied

- **300 pêcheurs** en Normandie dont **52** pour le département de la Manche (coque).

#### Pisciculture

- **3 sites** sur le territoire.
  - **En mer** : GMG Saumon de France en rade de Cherbourg élève des saumons et truites.
  - **A terre** : La SNC Les Moulins à Saint Martin d'Audouville spécialisée dans l'élevage de truites arc-en-ciel.  
Salmo à Gonnevillle-Le Theil éclosierie/ Elevage truites (95%) et saumons (5%).



Source : CRAN

**Unité de R&D à Gatteville-Le-Phare, la SATMAR produit, vend des naissains d'huîtres et palourdes depuis 1972 aux conchyliculteurs ainsi que des huîtres de grande qualité, consommables toute l'année.**

- **Une soixantaine de salariés sur le site.**
- **1<sup>er</sup> producteur de naissains de palourdes** en Europe.
- **1<sup>er</sup> éleveur de palourdes d'éclosierie** en Europe.
- **1<sup>ère</sup> entreprise européenne** à avoir produit des huîtres triploïdes (qui ne peuvent se reproduire)

## LA NORMANDIE

### 1<sup>ère</sup> région pour les coquillages de pêche

**1<sup>ère</sup> région conchylicole** : 1<sup>ère</sup> productrice d'huîtres, 2<sup>ème</sup> région productrice de moules, de palourdes et de coques

**1<sup>ère</sup> région de production de saumon** d'élevage

Région **la plus diversifiée en aquaculture**

Les coquillages représentent **50% des captures** en tonnage

## LA MANCHE

**735 hectares** de parc ostréicole

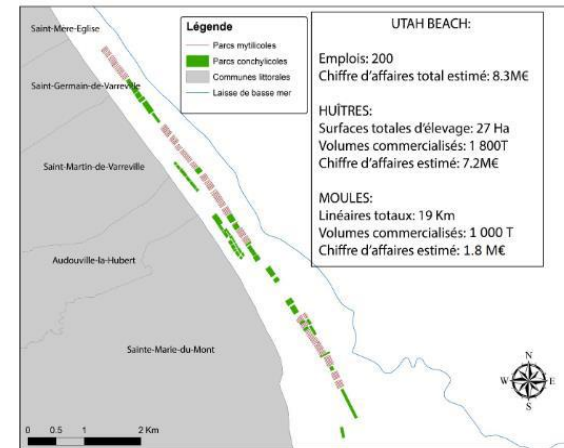
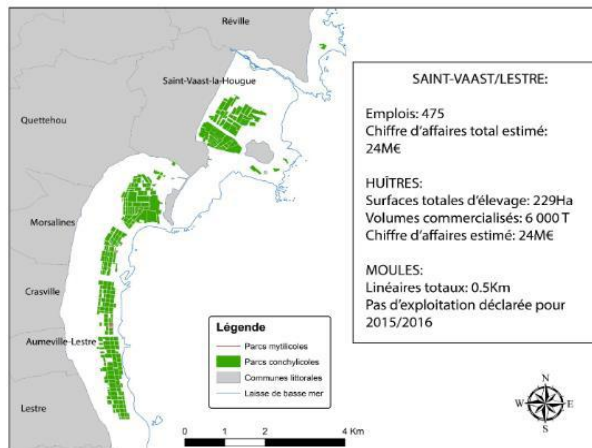
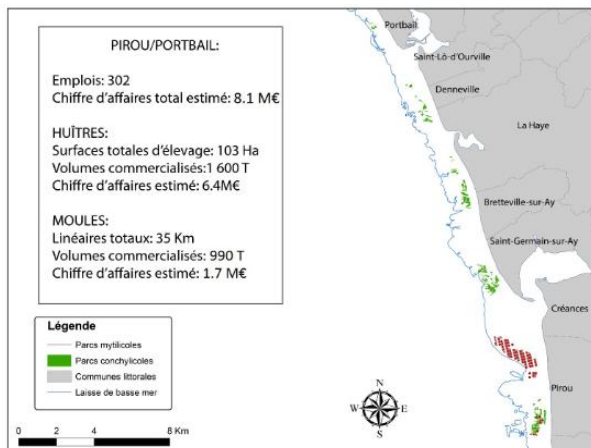


La production régionale ostréicole est commercialisée sous la dénomination générale "**Huîtres de Normandie**", en passe de bénéficier d'une Indication Géographique Protégée, reconnaissance du lien entre le territoire et la qualité des produits ostréicoles qui y sont élevés.





## Denneville-Les Veys 2/2



**PIROU/PORTBAIL:**

Nombre de concessionnaire total: 57

**HUÎTRES:**  
Nombre de concessions: 237  
Nombre de concessionnaires: 48  
Surfaces d'élevage: 103Ha  
Surfaces de dépôts: 16 Ha

**MOULES:**  
Nombre de concessions: 141  
Nombre de concessionnaires: 16  
Linéaires: 35 Km

**SAINT-VAAST/LESTRE**

Nombre de concessionnaire total: 81

**HUÎTRES:**  
Nombre de concessions: 302  
Nombre de concessionnaires: 80  
Surfaces d'élevage: 229 Ha  
Surfaces de dépôts: 84 Ha

**MOULES:**  
Nombre de concessions: 1  
Nombre de concessionnaires: 1  
Linéaires: 0.5 Km

**UTAH BEACH:**

Nombre de concessionnaire total: 23

**HUÎTRES:**  
Nombre de concessions: 59  
Nombre de concessionnaires: 22  
Surfaces d'élevage: 27 Ha  
Surfaces de dépôts: 10 Ha

**MOULES:**  
Nombre de concessions: 62  
Nombre de concessionnaires: 9  
Linéaires: 19 Km

**Huîtres**  
267 hectares de parcs à huîtres sur tables  
96 concessionnaires  
Potentiel de production : 8 000 tonnes  
(Denneville/Pirou)

**Moules**  
20 km de bouchots concédés  
11 concessionnaires  
1 000 tonnes



## Les labels

- **Label Rouge :**

**Coquilles Saint-Jacques fraîches et entières de Normandie.**

**Noix de Saint-Jacques fraîches (Pecten Maximus) de Normandie.**

- **Marques collectives :**

**Huîtres de Normandie**

**Normandie Fraîcheur Mer** (moule de pêche de Barfleur, homard du Cotentin, bar de ligne, diverses espèces de poissons sauvages de Normandie...)

- **Démarches en cours :**

**Huîtres de Normandie** (IGP)



## Les labels spécifiques au Cotentin



Source : [www.normandiefraicheurmer.fr](http://www.normandiefraicheurmer.fr)

## IV. LES MAILLONS DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

## IV.1 CARACTÉRISTIQUES DE L'AGRO-ALIMENTAIRE DU COTENTIN



### L'industrie agro-alimentaire

16 industries agro-alimentaires regroupées essentiellement **sur 4 territoires** :

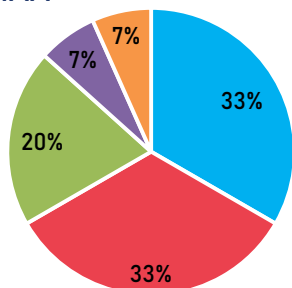
- **Est Cotentin**
- **Nord Cotentin**
- **Cœur de Cotentin**
- **Baie du Cotentin**



Territoire	Nombre d'IAA
Est Cotentin	1
Nord Cotentin	3
Cœur de Cotentin	4
Baie du Cotentin	8

Les **produits de la mer et l'industrie laitière** sont les secteurs industriels les plus représentés en termes d'établissements (10).

### Répartition des IAA



Source : CCI-ON

SIMPLE COMME BOUJOU !

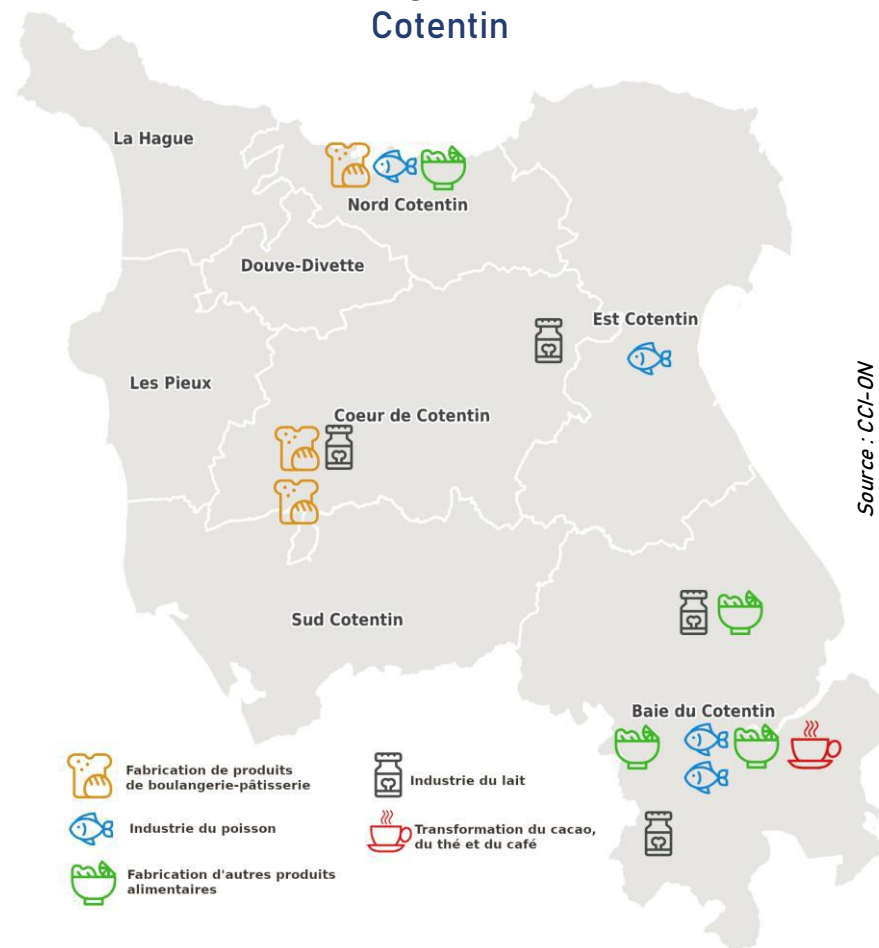
*Biscuiterie du Cotentin*

Entreprise lauréate  
aux Trophées de  
l'agro-alimentaire Prix  
2021  
Praticité

En termes d'effectifs, sur les 15 premières IAA de la Manche, 4 sont issues du territoire d'étude dont 3 IAA issues de l'industrie laitière. Sur le territoire d'étude, l'industrie laitière emploie plus de **900** salariés sur 4 unités.

Les industries agro-alimentaires liées aux produits de la mer emploient un peu plus de 200 salariés, certaines ne transforment pas de produits issus de la pêche locale contrairement à l'industrie laitière.

### Les industries agro-alimentaires du Cotentin



Fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie

Industrie du poisson

Fabrication d'autres produits alimentaires

Industrie du lait

Transformation du cacao, du thé et du café





### Les commerces artisanaux et de détail

Le Cotentin compte **429 entreprises** dans le secteur artisanal alimentaire (source CMA 50) :

- 6,7 boulangeries-pâtisseries pour 10 000 habitants (moyenne nationale : 5,4).
- 3,8 boucheries-charcuteries pour 10 000 habitants (moyenne nationale 2,3).

#### Classement des activités du Cotentin :

- « Fabrication des plats préparés, culinaires pour consommation sur place ou à emporter » avec 35% des entreprises alimentaires (43% en Normandie)
- Boulangerie Pâtisserie : 32%.
- Boucheries charcuteries : 18%.
- Divers : 15%.

**Le Cotentin, un territoire beaucoup plus fourni en commerces artisanaux de proximité, que sur le reste de la France... mais une répartition disparate selon les secteurs.**

Ce territoire compte un tissu dense d'artisans-commerçants mais :

- Vieillesse des chefs d'entreprises (23,5% ont +55 ans) plus marqué encore en boucherie (41%).
- Réglementations de plus en plus contraignantes.
- Changement de modes de consommation.
- Difficultés de transmission de commerces alimentaires de proximité : peu de candidats à la reprise.
- Problématique accentuée pour les boucheries, par désintérêt des jeunes pour le métier ; apport financier limité pour achat et mise aux normes.

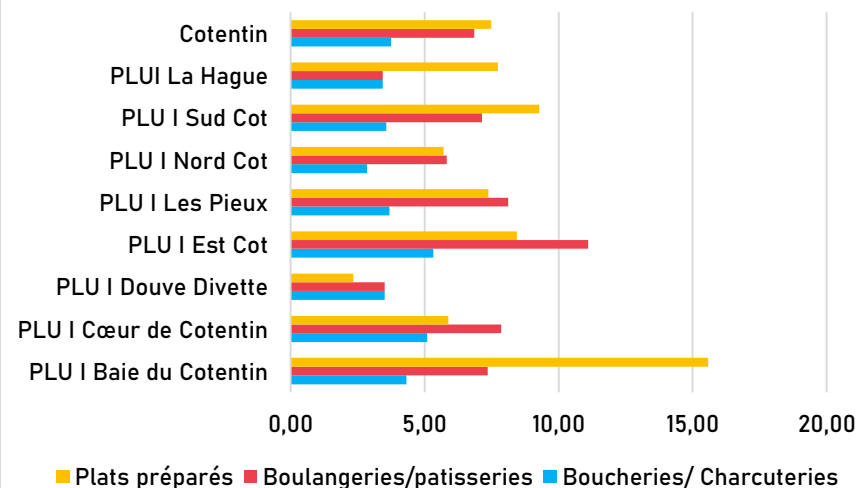
#### Un secteur qui recrute

- 66% des artisans ont au moins 1 salarié
- **1 141 salariés** dont 45% en boulangerie et 26% en boucherie/charcuterie.
- Mais des métiers en tension

#### Un secteur qui forme

- **318 apprentis** dans les métiers de l'alimentaire (au CFA de coutances)

Les 3 premières activités pour 10 000 habitants



Source : CMA 50



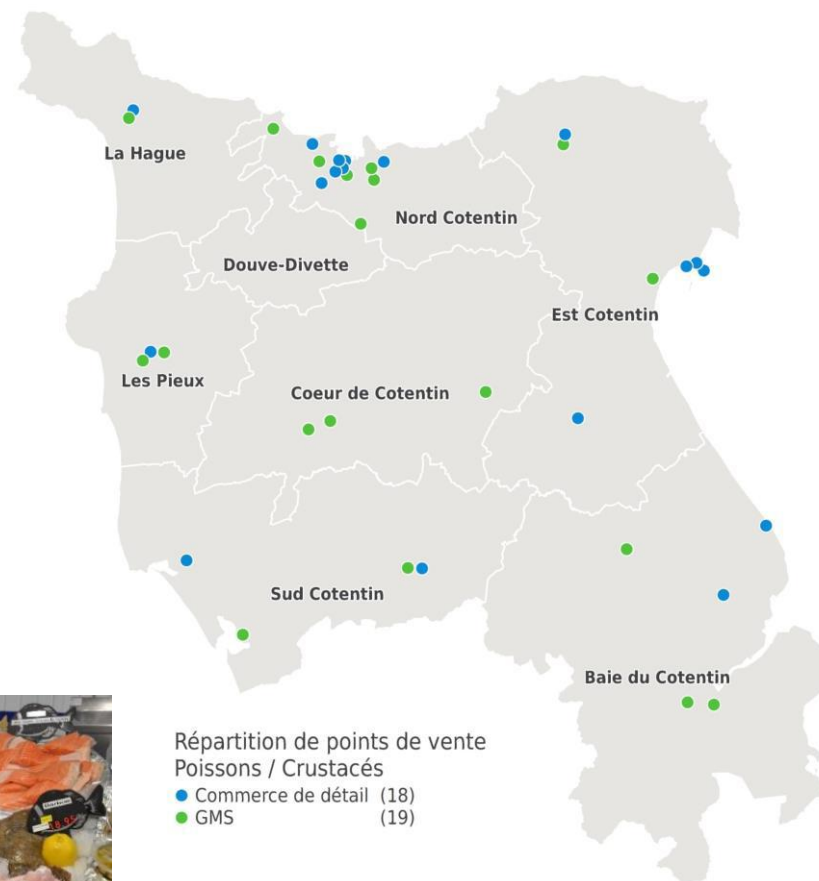
### Les lieux de vente des produits de la mer

- Environ **40 points de vente de poissons** (19 GMS et 18 commerces de détail/poissonneries)
  - Concentration des points de vente sur le **Nord Cotentin et l'Est Cotentin**
  - 2 territoires se démarquent **sans commerce de détail** : **Douve-Divette et Cœur de Cotentin**

### FRANCE

- Entre 2012 et 2019 : 8 commerces de détail sur le territoire d'étude ont fermé
- En 2012, l'Union Nationale de la Poissonnerie Française indiquait que **2 000 boutiques avaient fermé en 20 ans en France**, soit près d'1/3. **Depuis on note une stabilisation.**
- Aujourd'hui, en France, on ne compte plus **qu'une poissonnerie pour 41 700 habitants en moyenne alors qu'il existe une boucherie pour 4 350 personnes, soit presque dix fois plus.**
- Selon la dernière enquête menée par **FranceAgriMer, en 2016 en France**, on dénombre **2 390 entreprises de poissonnerie sédentaires et 1 418 entreprises de poissonnerie non sédentaires** pratiquant en moyenne trois marchés par semaine.
- Ces chiffres **marquent un renversement de tendance** certes modeste, mais encourageant pour cette « petite » profession des métiers de bouche dont les effectifs s'étaient beaucoup érodés. De 3 000 entreprises en 2000, le recul du nombre d'entreprises s'est poursuivi jusqu'en 2012 pour atteindre un plancher de 2 286 entreprises.

### Répartition de points de vente poissons/crustacés sur le Cotentin



Source CCI-ON- 2020



Source CCI-ON- 2020

### La vente des produits de la mer en circuits-courts

Les **6 principaux ports de pêche proposent une vente à quai** (variable selon la saison) soit sous forme :

- **d'étals dédiés** : Carteret, Dièlette, Omonville-La-Rogue, Cherbourg-Octeville, Barfleur et Saint-Vaast-La-Hougue
- soit sous forme de **locaux spécifiques dédiés** : Omonville-La-Rogue : Guy et Valérie Mauger
- **La vente sur les marchés ou sur un emplacement spécifique est relativement bien répartie sur le territoire**, mise à part sur un axe Saint-Vaast-La-Hougue-Portbail, mais cette frange dispose d'un commerce de proximité et d'une GMS commercialisant des produits de la mer.
- Ces types de vente sont réalisés en grande majorité par **des petites unités de pêche**.
- Le **pêcheur et/ou sa conjointe** commercialise(ent) les produits de la pêche sans intermédiaire.
- Un mode de **vente ambulante** est également proposé sur la Baie du Cotentin. Plus particulièrement sur les communes suivantes : Auvers, Meutis, Baupte, Brévands, Catz, Saint-Pellerin et les Veys **en porte-à-porte** : Aux Poissons fins.
- On note des **phénomènes ponctuels de vente (principalement de produits aquacoles)** sur les zones dédiées Euromer, Utah Beach : Aux Viviers d'Utah Beach mais difficile à quantifier.

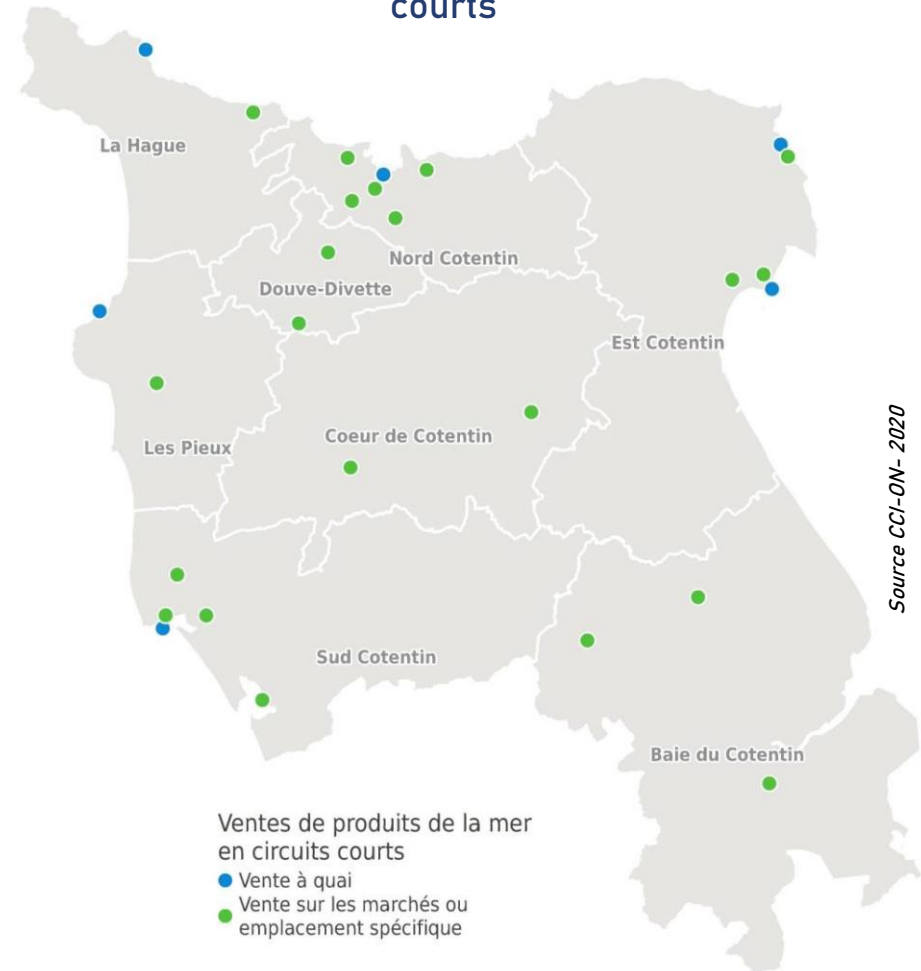


Crédit : Association pleine mer



Crédit : Facebook-Aux poissons fins

### Vente de produits de la mer en circuits-courts



Source CCI-ON- 2020



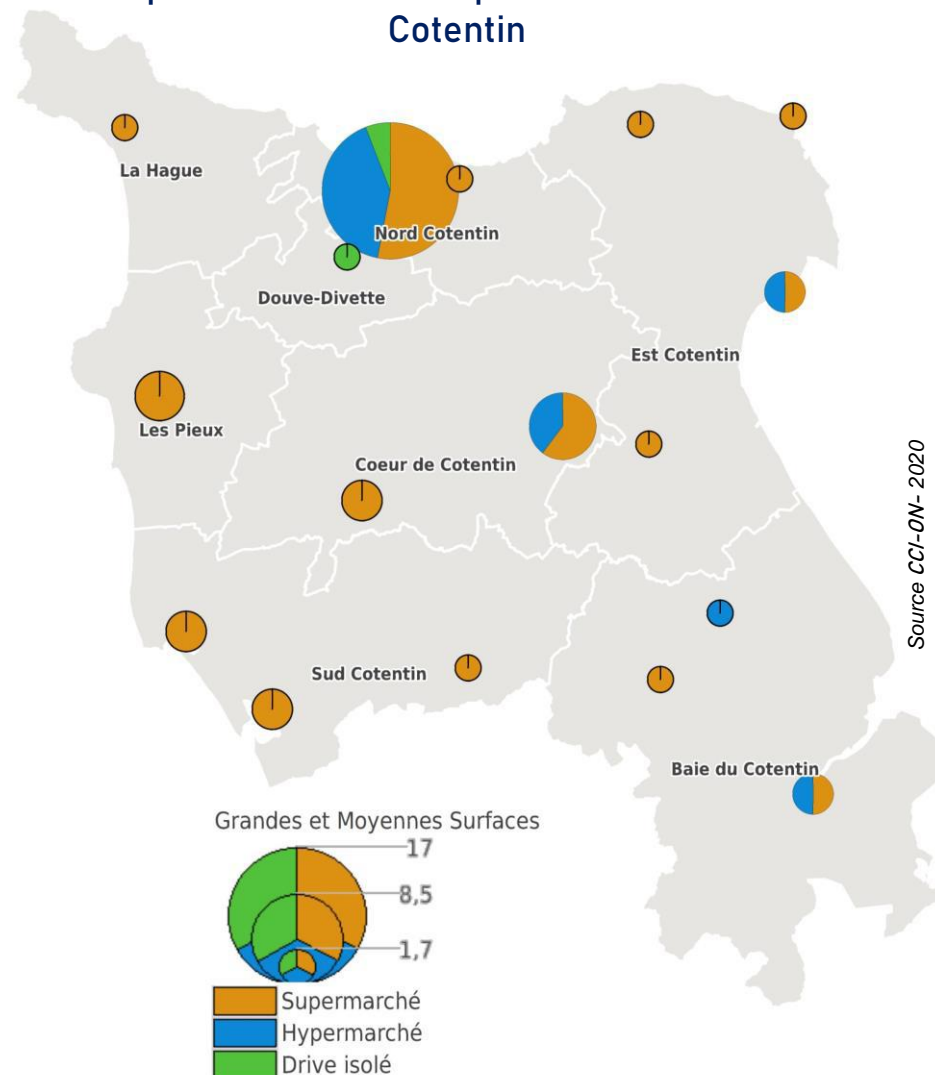
### Les Grandes et Moyennes Surfaces

- Le territoire compte **46 GMS**, relativement bien réparties sur le territoire avec une prépondérance des implantations sur l'axe RN13 en lien avec le nombre d'habitants :
  - **32 supermarchés**
  - **12 hypermarchés**
  - **2 drive isolés (Martinvast et Cherbourg-en-Cotentin)**
- On estime la surface de vente alimentaire totale en GMS sur le Cotentin a un peu plus de **270 000 m<sup>2</sup>** répartie en **grande majorité sur le cœur métropolitain Cherbourg-en-Cotentin**.



Source : Adobe Stock

### Répartition de la GMS par commune sur le Cotentin



Source CCI-ON - 2020



## Les marchés

- **30 marchés sur territoire**
  - Le samedi prédomine (10) / le lundi est sous-représenté (2).
  - Le Nord-Cotentin dispose de **9 marchés** – pas de marché le lundi.
  - Le territoire de la Hague, avec **11 634 habitants**, ne dispose que d'**un marché** (Beaumont-Hague).
- **Peu de marchés sur la façade Nord-Ouest** : sur les territoires de La Hague, Les Pieux et Douve-Divette ainsi que sur Cœur de Cotentin.
- Depuis octobre 2020, Couville offre un marché de 16h à 20h.

### FRANCE

**10 683 marchés (2018)**

**Les ventes en France :**

- 35% fruits et légumes
- 18% viande
- 13% produits laitiers
- 11% poissons et crustacés

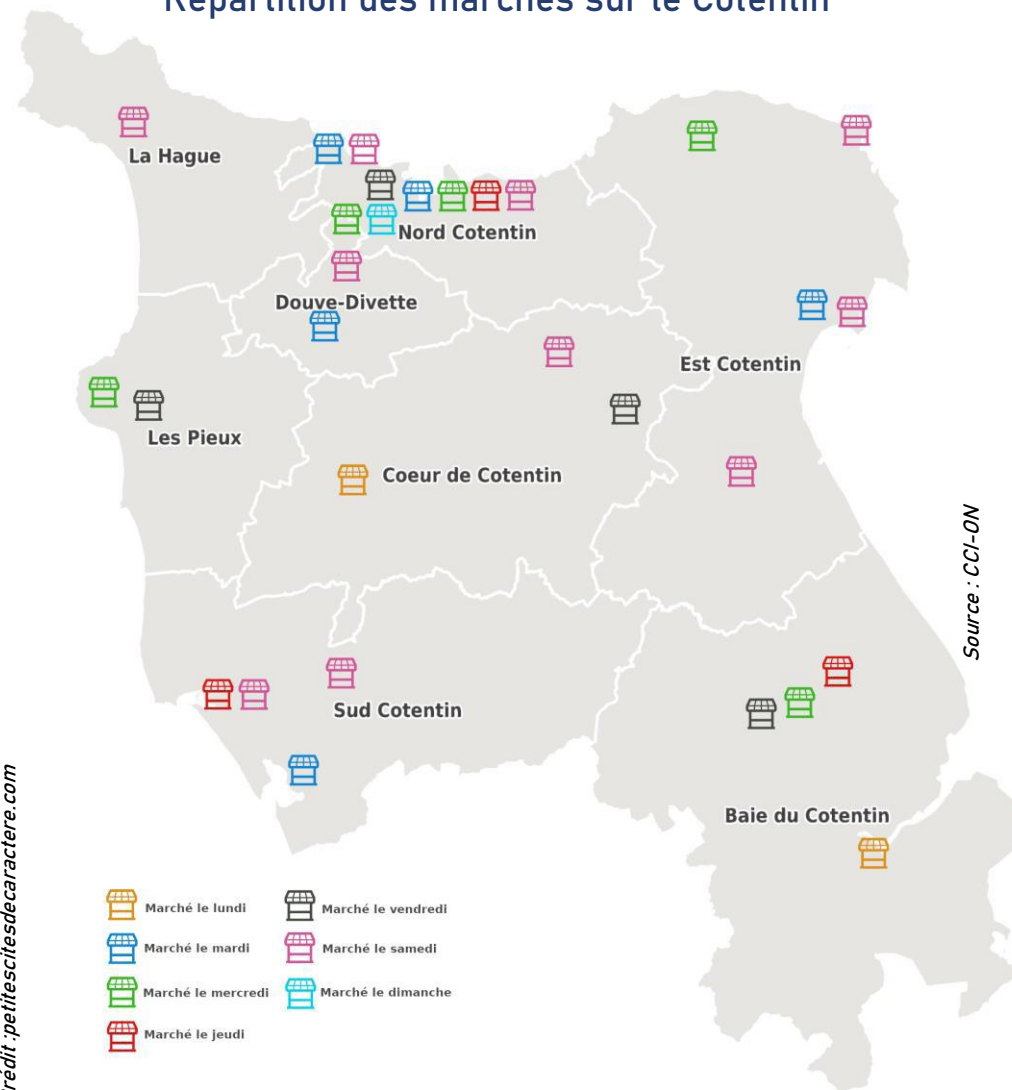


Crédit : actu.fr



Crédit : petitescitesdecaractere.com

## Répartition des marchés sur le Cotentin



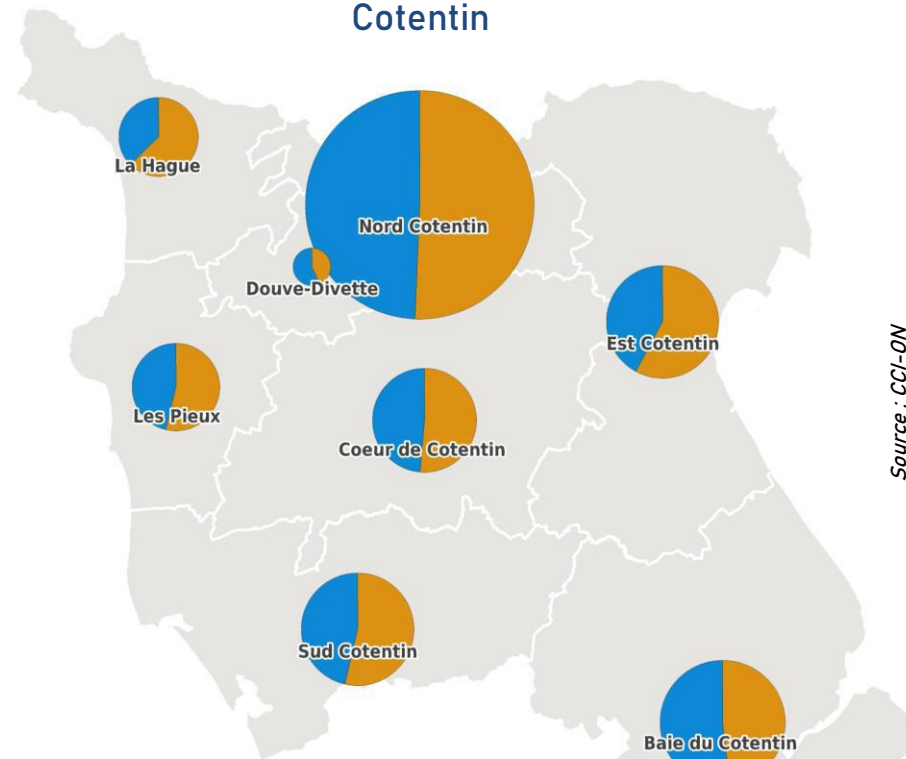
Source : CCI-ON



## La restauration commerciale

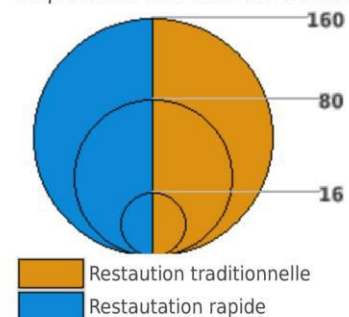
PLUi	Restauration traditionnelle	Restauration rapide	Total général
Nord Cotentin	78	76	<b>154</b>
Est Cotentin	26	19	<b>45</b>
Baie du Cotentin	25	28	<b>53</b>
Sud Cotentin	23	20	<b>43</b>
Cœur de Cotentin	20	19	<b>39</b>
Les Pieux	15	13	<b>28</b>
La Hague	15	11	<b>26</b>
Douve-Divette	3	4	<b>7</b>
<b>Total général</b>	<b>205</b>	<b>190</b>	<b>395</b>

## Répartition de l'offre de restauration sur le Cotentin



Source : CCI-ON

Répartition de l'offre de restauration



- **15 « Maîtres restaurateurs »**

Crée en 2007, ce label, inscrit dans la loi Consommation, s'appuie sur un cahier des charges qui mêle professionnalisme et qualifications du Chef, traçabilité, et saisonnalité des produits.



- **Une vingtaine d'établissements adhérents à Manche Gastronomie du Terroir**, réseau actif de restaurateurs de la Manche sous statut associatif ayant pour objectif de mettre en avant la cuisine régionale et les produits du terroir.



## La restauration scolaire

Elle représente les 2/3 de la restauration collective.

En 2020, **34 278 élèves sont scolarisés sur le territoire** :

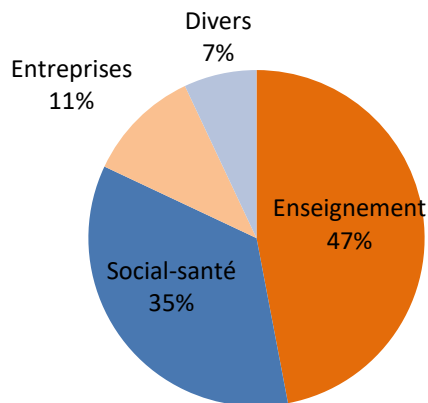
- 16 000 élèves de maternelles et de primaires
- 9 487 collégiens
- 6 570 lycéens
- 2 collèges ont une cuisine avec agréments sanitaires : Feronnay à Cherbourg et Félix Buhot à Valognes

Plusieurs cuisines de collège ont des conventions de fournitures de repas avec des communes voisines.

Selon l'étude INCA, nous pouvons estimer le nombre de repas servis en **restauration scolaire du territoire à environ 3,2 millions par an soit près de 20 000 repas par semaine.**

**Le territoire compte** 14 cuisines centrales préparant des repas pour des cuisines satellites. Parmi ces cuisines centrales, **3 préparent des repas pour des établissements du secteur médico-social.**

### Répartition de la restauration collective en France en 2019

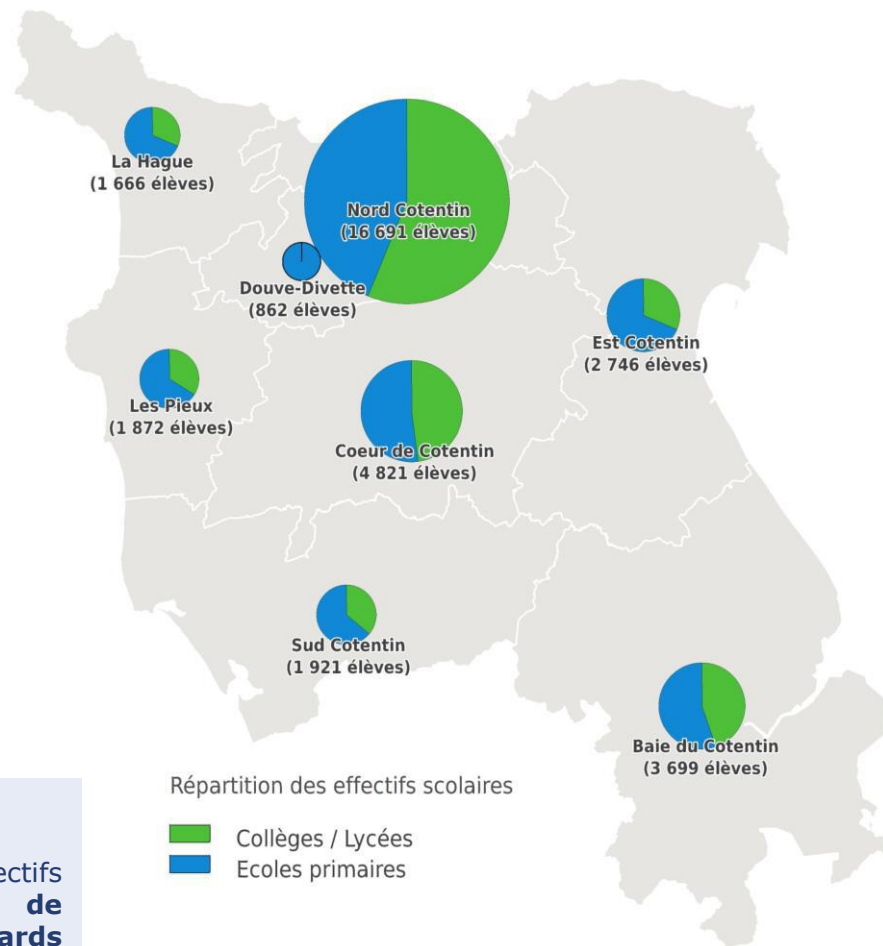


Source : CMA 50

### FRANCE

81 500 restaurants collectifs servent **3 milliards de repas/an** et **6,97 milliards d'achats alimentaires HT**

### Répartition de l'offre de restauration scolaire



Répartition des effectifs scolaires

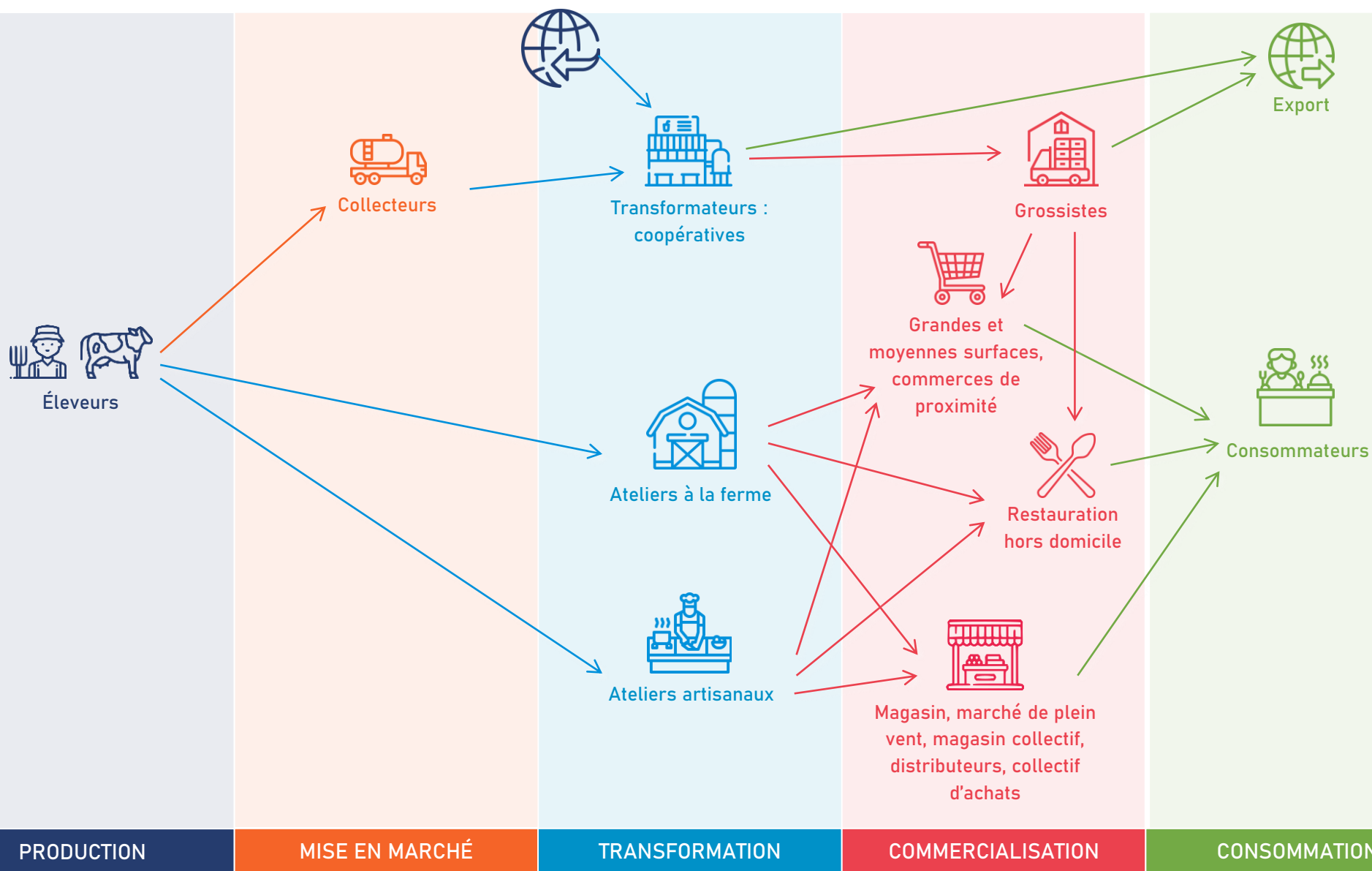
- Collèges / Lycées
- Ecoles primaires

Source : CCI-ON

## V. LES FLUX LOCAUX DES FILIÈRES



# V.1 FLUX DE LA FILIÈRE LAIT





### Analyse du flux

*L'analyse des flux et les enjeux sont réalisés sur la base de notre connaissance du territoire ainsi que les interviews réalisées et les retours questionnaires. Cette analyse repose également sur des données et études régionales et nationales.*

#### Les producteurs de lait se distinguent en deux catégories :

- Ceux qui fournissent **intégralement leur volume de lait aux coopératives locales** (les structures agricoles, de formes sociétaires, fournissant 750 000 litres de lait ne sont plus rares)
- Les **producteurs fermiers qui transforment à la ferme une part de leur production** (environ ¼ ou plus) destinée à la vente directe, tout en continuant à livrer les ¾ restants à la coopérative. Certains n'ont pas d'atelier de transformation et livrent leur lait cru à des ateliers artisanaux.

Le producteur-fermier et l'artisan (tel que crémier ou affineur pour le fromage...) vont fournir ces produits laitiers au consommateur tout au long de l'année via la vente à la ferme, la dépose en GMS, la vente sur les marchés de plein vent, les magasins collectifs, les collectifs d'achats.....

Les coopératives laitières du Cotentin, élaborent du beurre, de la crème, des fromages frais, des fromages à pâte pressée, des crèmes dessert. Ces produits transitent par des grossistes pour être livrés en gros volumes vers les GMS et commerces de proximité. Une part du lait est traité UHT à destination de l'export.

La coopérative Maitres Laitiers du Cotentin livre une **partie de ses produits en local via Disfrais, une de ses filiales**. Ce grossiste en produits alimentaires approvisionne 90% des GMS du Cotentin ainsi que des unités de restauration collective.

La restauration hors domicile est quant à elle alimentée à la fois via les producteurs fermiers en direct, et via les grossistes.



### Les enjeux

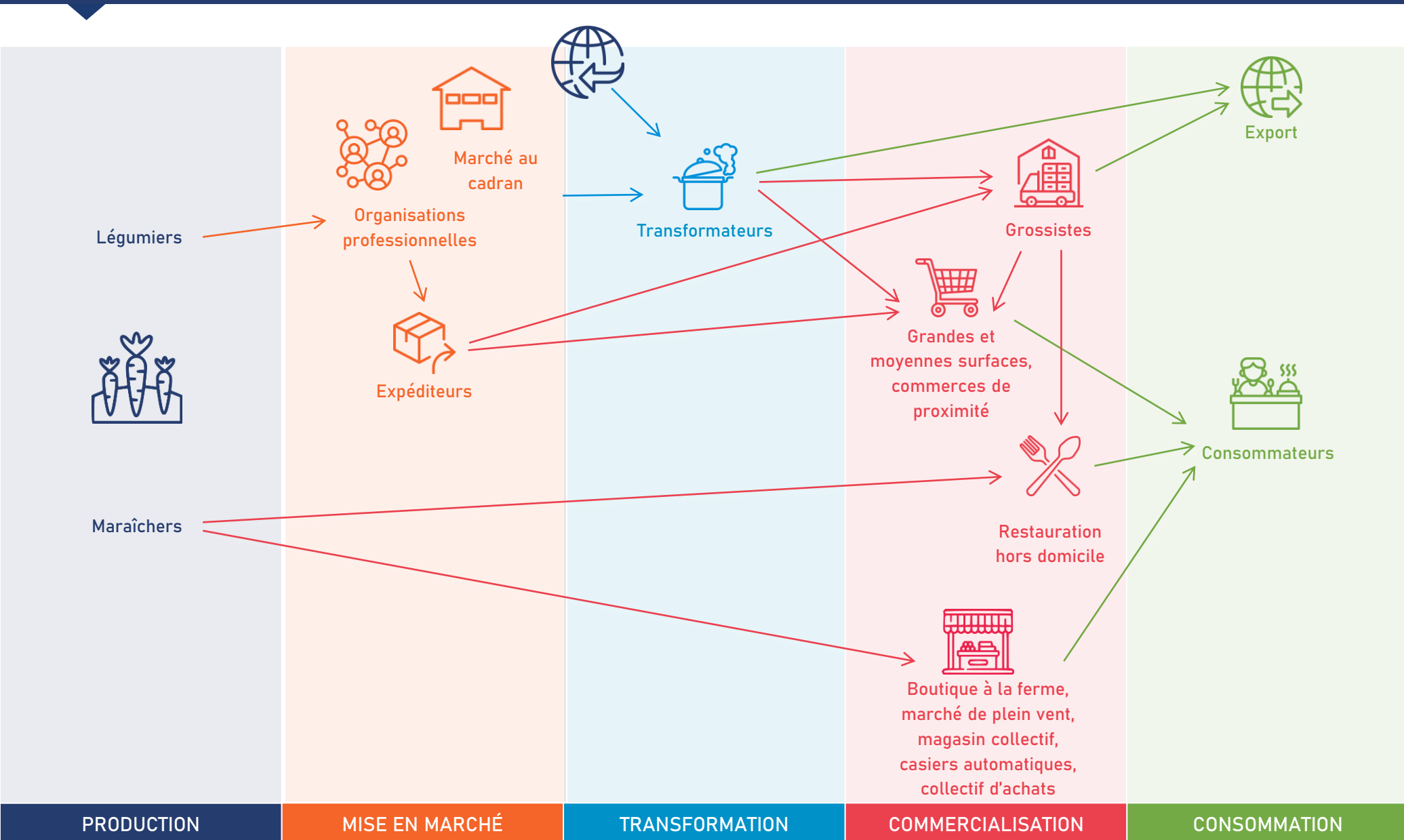
#### Enjeux liés à la production, tournant autour du maintien, voire de l'augmentation des volumes :

- **Produire plus** (pour augmenter la part vers l'export) et **mieux**
- **Gérer l'agrandissement des exploitations** : cheptels de plus en plus grands, engouement récent vers la diversification par la transformation en direct d'une partie de la production
- **Accompagner les producteurs dans le changement de pratiques** : utilisation de matériels, organisations de travail, réglementation
- **Préserver la part de pâturages dans les systèmes**, en tant que « gage de qualité »
- **Maintenir une bonne dynamique de conversion en bio** des élevages ...

#### Enjeux liés à la transformation :

- **Renforcer la valorisation locale** des productions issues des Marais du Cotentin
- **Développer une filière lait de qualité** pour des produits répondant à des critères reconnus et parlant aux consommateurs
- **Faire aboutir le projet** d'Appellation Camembert de Normandie avec deux itinéraires (lait cru et lait pasteurisé)

## V.2 FLUX DE LA FILIÈRE LÉGUMES





### Analyse du flux

***L'analyse des flux et les enjeux sont réalisés sur la base de notre connaissance du territoire ainsi que les interviews réalisés et les retours questionnaires. Cette analyse repose également sur des données et études nationales et régionales.***

Les producteurs de légumes se distinguent en deux catégories :

- **Les maraîchers** : 100% de leur chiffre d'affaires est fait par une production importante de variétés de légumes tout au long de l'année sur **maximum 3-4 hectares**.
- **Les légumiers** : ont développé la production sur une production de 4-5 variétés, plutôt des légumes d'hiver, qu'ils mettent en rotation avec des grandes cultures (blé, orge) **sur 120 hectares**.
- Le maraîcher fournit au consommateur tout au long de l'année via les marchés de plein vent, les magasins collectifs, les collectifs d'achats....
- Le légumier fournit des gros volumes vers des bassins de grands centres urbains. Cela demande une structuration de la filière : les volumes des légumiers, une fois lavés par leurs soins, sont déposés en stations de collecte via les OP Agrial et GPLM. Les volumes, après avoir été calibrés, sont pris en main par des expéditeurs via un marché au cadran.
- Ces **expéditeurs sont concentrés sur le territoire du Val de Saire** (Groupe Gosselin, Surdive....). Ces derniers conditionnent les légumes à destination des GMS, commerces de proximité et vers des marchés nationaux et internationaux via des grossistes.
- Une part des légumes issus des légumiers est expédiée vers les unités de transformation : par exemple Florette et Créaline, à Lessay, qui ont un rayonnement national et international.
- La restauration hors domicile est quant à elle alimentée via les maraîchers en direct ou les grossistes des légumiers, essentiellement en légumes de première gamme.



### Les enjeux

#### Enjeux liés à la production :

- **Maintenir le volume et la qualité de production** dans un contexte de durcissement de la réglementation phytosanitaire
- **Accompagner les producteurs dans le changement de pratiques** : utilisation du matériel, organisation du travail, augmenter la diversité de gammes produites
- **Développer l'offre de produits maraîchers bio** pour satisfaire la demande
- **Pérenniser la filière légumière** peu soutenue par le système d'aide (PAC...) dont les marges sont trop faibles et soumises à la volatilité des marchés
- **Transmettre les exploitations**
- **Recruter de la main-d'œuvre** sur le secteur de la production ; pallier au manque d'attractivité du métier : enjeu à venir sur le maintien et la transmission des exploitations
- **Créer une dynamique locale** garantissant un écoulement de produits innovants (patates douces, protéines végétales alimentaires : lentille, sarrasin)

#### Enjeux liés à l'approvisionnement de la restauration hors domicile :

- **Générer un échelon de conditionnement de volumes adaptés aux besoins**
- Mettre en place des **outils permettant de fournir des légumes prêts à cuisiner** : conserves, sous-vide et surgelés ; les grossistes souhaitent diversifier leurs offres ...
- **Produire une diversité** satisfaisante adaptée à la demande et dans des quantités suffisantes



### Les enjeux (suite)

- **Organiser une logistique** entre distributeurs et tous types de restauration hors domicile, du fait de la concentration spatiale des lieux de production propices au maraichage.
- **Faire connaître l'offre locale à la restauration collective**
- **Adapter les besoins de la restauration collective à l'offre locale**, par une organisation adaptée pour des volumes importants
- **Accompagner les producteurs à répondre aux marchés publics**

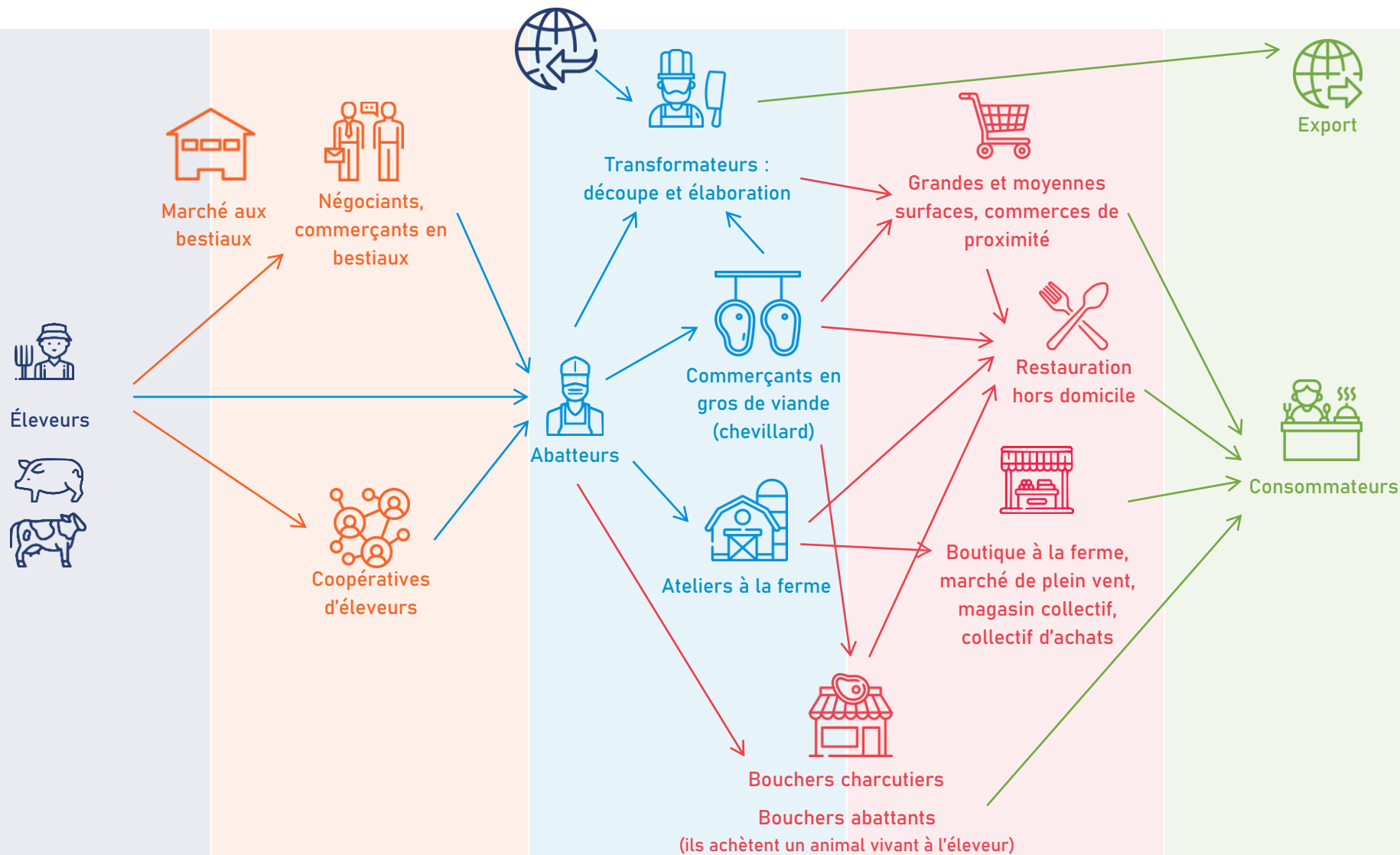
### Enjeux liés à l'environnement :

- **Adapter les pratiques agricoles** à la culture de légumes sur des surfaces limitées et soumises à diverses pressions dont le recul du trait de côte, pour continuer l'activité (*cf. page 64*).
- **Faire cohabiter les activités agricoles et leurs riverains**

### Enjeux liés à la commercialisation :

- **Eduquer les consommateurs** à l'utilisation de légumes qui ne rentrent pas dans la norme de calibrage.

# V.3 FLUX DE LA FILIÈRE VIANDE



PRODUCTION

MISE EN MARCHÉ

TRANSFORMATION

COMMERCIALISATION

CONSOMMATION





### Analyse des flux

*L'analyse des flux et les enjeux sont réalisés sur la base de notre connaissance du territoire ainsi que les interviews réalisées et les retours questionnaires. Cette analyse repose également sur des données et études nationales et régionales.*

De l'animal au gigot ou au steak haché, de multiples étapes et opérateurs se succèdent ; le produit final vendu au consommateur comme les circuits empruntés peuvent être très divers.

Les animaux vivants, avant d'être abattus, « passent par des négociants » (certains producteurs vendent encore directement leurs animaux sur le marché aux bestiaux), qui les livrent aux abatteurs.

#### **Les carcasses sont découpées de plusieurs manières :**

- directement à l'abattoir, équipé d'une chaîne de découpe, tel que SOCOPA
- par une entreprise de service de découpe de viande (qui travaille à façon pour des éleveurs souhaitant vendre en direct)
- par le biais d'un chevillard (qui peut vendre des carcasses plus ou moins détaillées)
- par des moyens mis en place directement à la ferme (ateliers de découpe, avec boucher)
- par des bouchers abattants.

La viande que le consommateur trouve en GMS, provient en général de commerçants en gros et abatteurs-transformateurs industriels ; celle qu'il trouve en restauration hors domicile peut tout autant provenir de grossistes en direct ou via les GMS, que de circuits-courts, en provenance directe ou quasi-directe de la ferme.

Enfin, le consommateur peut acheter sa viande chez le boucher ou en direct de la ferme (qui dispose d'un atelier de découpe, ou d'une ferme qui a bénéficié des services de découpe et de conditionnement d'une entreprise).



### Les enjeux

#### Liés à la production :

- **Maintenir les volumes de production**
- **Améliorer l'image** des productions
- **Protéger les sites de production** et accompagner leurs besoins d'évolutions potentiels

#### Liés à la transformation :

- **Conserver et développer des filières de commercialisation et d'abattage**
- **Rendre attractif les métiers de bouchers-charcutiers** : difficulté de recrutement et métiers en tension
- **Faciliter la transmission** des boucheries, des charcuteries...
- **Réorganiser la filière viande** : forte nécessité de ces outils essentiels pour les circuits-courts, revendiquée autant par les artisans bouchers que par les acteurs de la vente directe.

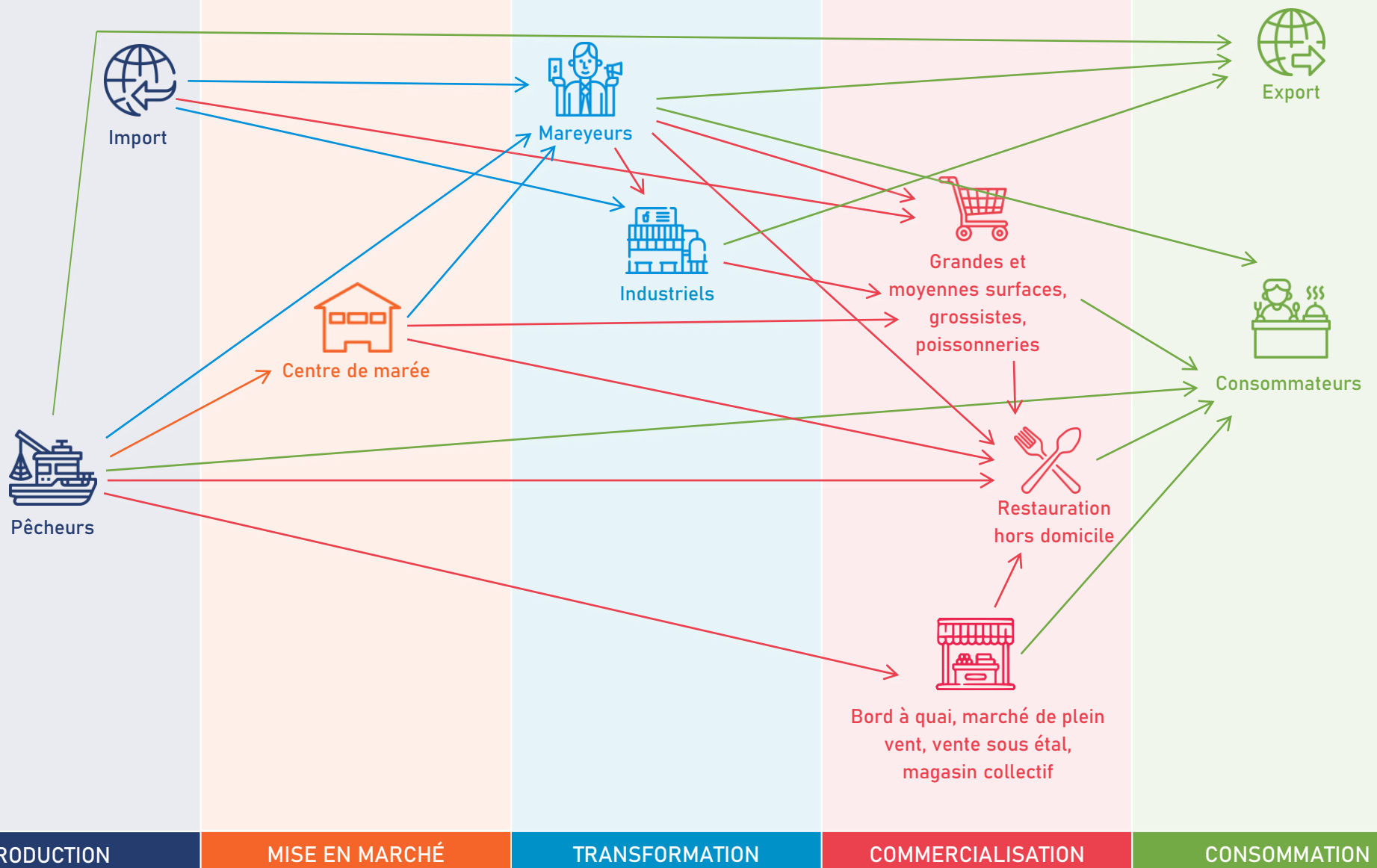
#### Liés à la restauration collective pour développer une approvisionnement local encore timide :

- **Faire connaître l'offre locale à la restauration collective**
- **Adapter les besoins de la restauration collective à l'offre locale**, par une organisation adaptée pour des volumes importants
- **Accompagner les producteurs à répondre aux marchés publics**
- **Accompagner les acheteurs publics** pour une rédaction d'un marché public adapté au territoire (allotissement, critères techniques...)
- **Adapter les cuisines et former les cuisiniers** à utiliser des matières premières non standardisées, et un réapprovisionnement adapté aux producteurs locaux

#### Les attentes et enjeux pour le futur abattoir de Carentan :

- Construire des solutions opérationnelles sur la gestion des flux (abattages, bien-être des animaux et filière de proximité) en prévoyant :
  - Un grossiste, une cheville
  - Une organisation des transports vifs et retours carcasses par l'abattoir
  - Un planning des abattages multi espèces concertés (séparer les usagers professionnels des usagers « familiaux »)
  - Un atelier de découpe

## V.4 FLUX DE LA FILIÈRE POISSONS



PRODUCTION

MISE EN MARCHÉ

TRANSFORMATION

COMMERCIALISATION

CONSOMMATION



### Analyse du flux

*L'analyse des flux et les enjeux sont réalisés sur la base de notre connaissance du territoire ainsi que les interviews réalisés et les retours questionnaires. Cette analyse repose également sur des données et études nationales et régionales.*

Les pêcheurs disposent de différentes manières pour commercialiser leur pêche :

#### Pour les hauturiers

- Soit les pêcheurs « **passent sous criée** », c'est-à-dire ils utilisent le centre de marée de Cherbourg-en-Cotentin ou les autres points de débarque du territoire (Barneville-Carteret, Dièlette et Saint-Vaast-La-Hougue). Les apports de ces trois derniers sites sont rapatriés sur le centre de marée par camions frigorifiques.
- Le centre de marée est **un outil qui offre des prestations** pour débarquer, pour conserver la cargaison, faire en sorte que les produits issus de la pêche soient triés et mis en vente sur le site cherbourgeois par un système de « mise aux enchères descendantes ».
- En 2019 le tonnage représentait 5 485 tonnes soit (+11%)
- Les **62 acheteurs du centre de marée sont des mareyeurs, des grossistes, des poissonneries du Cotentin et hors Cotentin**. Les 3 premiers sont normands, dont 2 locaux et ils captent près de 40% du marché
- Soit ils vendent directement leur pêche par l'intermédiaire des mareyeurs du Cotentin, des autres départements ou vers la restauration traditionnelle, la GMS ou les poissonneries.
- Un système de **vente directe via internet** est également présent sur le Cotentin (La Godaille, vente en ligne proposée par l'Armement cherbourgeois par Chronofresh).



### Analyse du flux (suite)

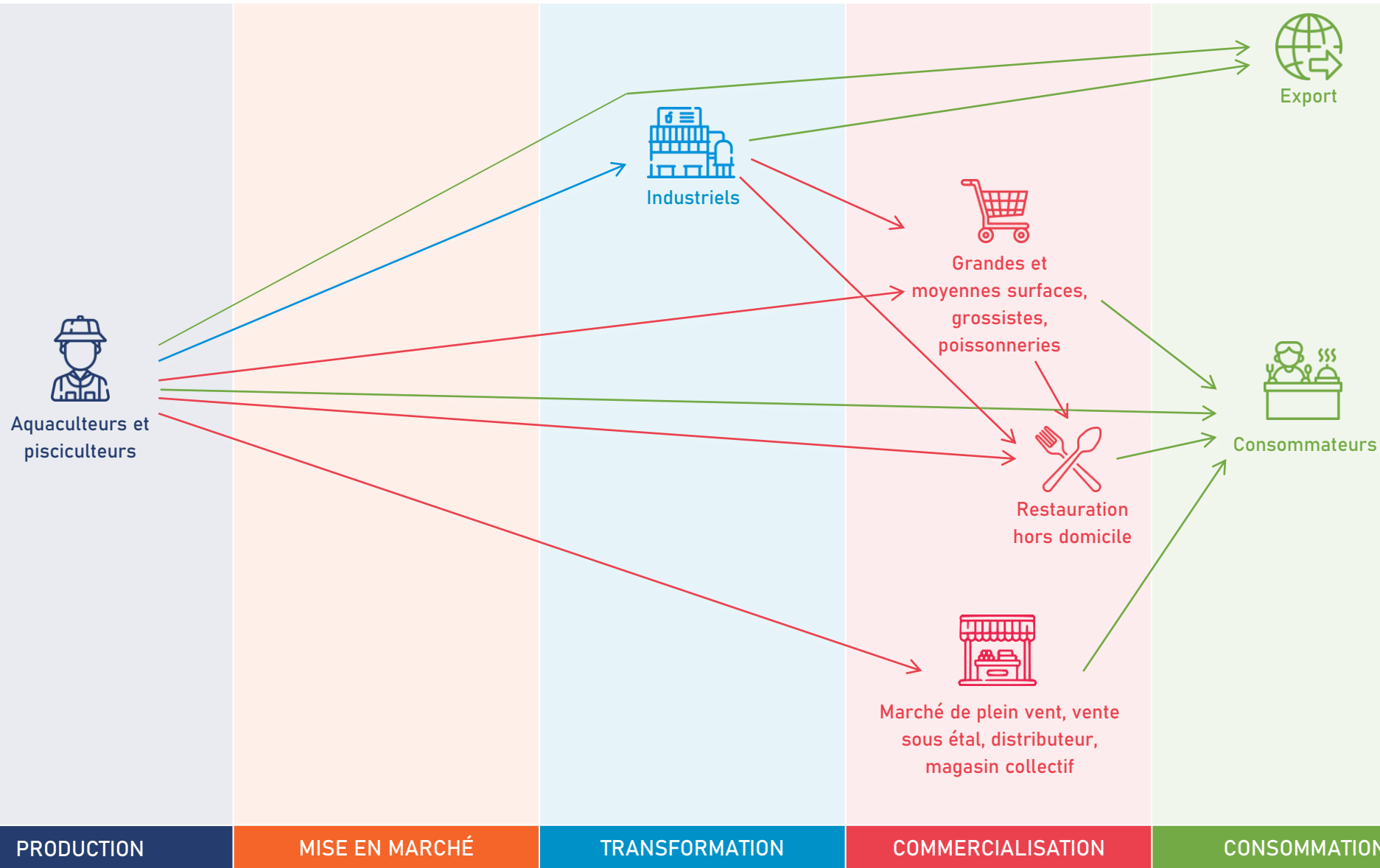
#### Pour les côtiers

- Certains côtiers « **passent sous criée** » est dans ce cas suivant le même schéma que les hauturiers.
- D'autres **par leurs propres moyens**, ils peuvent vendre leur pêche à proximité de leur bateau (bord à quai comme sur le Quai Lawton Collins à Cherbourg-en-Cotentin : Epilogue de Patrice Cauchois), sur les marchés de plein vent : Grain de Sel 2 – David Roupsard sur le marché de Couville ou dans un local spécifique dédié (tel que sur le port d'Omonville-la-Rogue : Guy et Sylvie Mauger par exemple). Pour certains, ce mode de vente en circuits-courts représentent 100% de leur vente.
- Ils vendent **en direct** également à des restaurants du Cotentin et sur la Normandie.
- Certains pêcheurs à pied vendent leurs pêches à **des mareyeurs**, ou vers **d'autres départements pour l'export** : certaines structures de transformation comme la cuisson de certaines catégories de produits n'étant pas présentes sur le territoire français.

#### Pour les mareyeurs

- Les hauturiers comme les côtiers peuvent également vendre leur pêche aux mareyeurs. Le **mareyeur est un commerçant en gros** qui prépare le poisson (filete, décortique et conditionne les produits soit en frais ou congelés), c'est ce que l'on nomme par première transformation.
- Le **mareyeur** peut également s'approvisionner par le biais du centre de marée en achetant les produits. Les 3 plus gros acheteurs du centre de marée sont normands, ils captent 40% de la vente. Le premier n'est pas du département et les 7 suivants sont du Cotentin (chiffres 2019). Ils peuvent s'approvisionner par le biais d'autres criées normandes, par le biais de bateaux en direct hors Cotentin et même hors Normandie.
- Une fois la préparation et le conditionnement réalisés, le mareyeur peut vendre ses produits aux transformateurs (industrie agro-alimentaire) pour la deuxième transformation, soit vendre à la GMS, aux grossistes ou aux poissonneries locales.
- **Certains mareyeurs répondent aux appels d'offre de la restauration collective** sur le Cotentin (Manche Marée par exemple).

## V.5 FLUX DE LA FILIÈRE AQUACULTURE ET PISCICULTURE





### Analyse du flux

***L'analyse des flux et les enjeux sont réalisés sur la base de notre connaissance du territoire ainsi que les interviews réalisés et les retours questionnaires. Cette analyse repose également sur des données et études nationales et régionales.***

Les aquaculteurs et les pisciculteurs ont différentes manières pour commercialiser leur pêche :

#### Les aquaculteurs

- La commercialisation des huîtres et des moules se réalise via la GMS, les grossistes et les poissonneries ainsi que la restauration hors domicile.
- D'autre part, les marchés de plein vent, les magasins dédiés à proximité des lieux de débarque ou sur zone dédiée offrent un réseau de distribution direct vers le consommateur.
- **Les huîtres sont en grande majorité exportées hors Cotentin**, via le national et l'international pour certains directement depuis le producteur vers la Chine par exemple : Huîtres Hélie à Saint-Vaast-La-Hougue.
- Les moules suivent également le même chemin, moins vers l'international. Cependant des volumes sont envoyés via des industriels hors Cotentin pour subir une transformation et **donc une valorisation du produit**.
- Une nouveauté sur le territoire du Cotentin, la mise en place de **distributeurs automatiques d'huîtres et de moules** dans la zone industrielle de Pommenauques à Carentan et à Saint-Vaast-La-Hougue sur le parking de Carrefour Market.

#### Les pisciculteurs

- Après une **première transformation**, les truites et les saumons sont commercialisés via la GMS, les grossistes et les poissonneries. Les ventes peuvent s'effectuer directement vers la restauration traditionnelle. Une partie est commercialisée via les marchés de plein vent. Ainsi, la vente en circuits-courts représente entre 65 et 70% du chiffre d'affaires de la SNC les Moulins. A ce niveau des produits sont expédiés hors Cotentin pour être valorisés par l'industrie-agroalimentaire qui redistribue à la GMS et autres.
- **Après une deuxième transformation** (fumage par exemple) qui s'effectue sur le Cotentin, les produits sont vendus soit directement à la GMS soit aux poissonneries locales et aux magasins collectifs tel que les Vergers de la Passion à Martinvast. La restauration traditionnelle est également un exutoire.
- En dehors du Cotentin, certains de ces produits sont proposés à la restauration ou aux épiceries fines (Saumon de France).



### Les enjeux

#### Liés à la production :

- **Maintenir les niveaux de capture de pêche malgré le Brexit** qui occasionnera une diminution des captures de pêche de 25% sur 5 ans
- Maintenir les captures de pêche malgré **une baisse de la ressource liée, entre autres, au réchauffement climatique**. Baisse des captures de bulots ou tourteaux souvent cités lors des entretiens cependant certains parlent également de cycles sur ces espèces (pêcheurs côtiers où le tonnage a divisé par 2 en 10 ans)
- **Préserver les espaces dédiés en bordure de littoral** en raison de l'élévation du niveau de la mer qui modifie les espaces dédiés à l'aquaculture
- **Maintenir/adapter les entreprises** non situées dans les bases conchylicoles ou accompagner leur transfert dans une base
- Recruter des matelots et **pallier au manque d'attractivité du métier**
- **Préserver la flotte** face au coût élevé des armements hauturiers 3M€
- **Transmettre** la compétence des armateurs

#### Liés à la transformation :

- **Développer la 2<sup>ème</sup> transformation** sur le territoire
- **Recruter de la main-d'œuvre dans le milieu industriel** et pallier au manque d'attractivité des métiers
- **Valoriser les producteurs et les produits de la mer** (fêtes dédiées aux produits de la mer, campagne de publicité de certains produits, valoriser les métiers liés à la pêche de manière générale...)





### Les enjeux (suite)

#### **Liés à la commercialisation :**

- **Prendre en compte le fort développement de la vente en circuits-courts** : internet, livraison, marché...surtout avec la crise sanitaire
- **Garantir la qualité sanitaire** dans le cadre de la vente en circuits-courts, une attention particulière est à souligner sur les règles sanitaires particulièrement sur la **vente de vente de poissons** (questions de logistique, traçabilité...).
- **Prendre en compte le rajeunissement de la vente en circuits-courts** sur les marchés, les ventes à quai, les pêcheurs remarquent que leur clientèle est plus jeune qu'auparavant.
- **Maintenir les poissonneries dans le secteur rural**
- **Prendre en compte le développement de commerces spécialisés** tels que les traiteurs de la mer, bar à huîtres...
- **Contribuer à l'édification d'une halle aux poissons** dédiée à la vente directe comme dans d'autres ports français (projet sur le Quai Lawton Collins) : 40 points de vente, deux box à poissons sur les marchés, un local dédié sur le port d'Omonville-La-Rogue. Disparition de la halle à poissons à Cherbourg place des Halles.

#### **Place du port de pêche de Cherbourg :**

- **Inscrire le port de Cherbourg dans une place portuaire normande** plus attractive qui offrirait une vente des criées normandes en même temps
- **Développer des solutions de portages immobilières** pour les investissements liés à la pêche



### La logistique alimentaire en place dans le Cotentin : principalement axée vers des échanges interrégionaux et nationaux

**De « gros volumes », en lait, légumes, viande bovine produits sur le territoire**, transitant par les IAA et expéditeurs présents sur le Cotentin :

- D'importants flux logistiques locaux depuis les lieux de production vers les équipements industriels de transformation et d'expédition, tous centrés autour du transport routier (ex : MLC se fournissent quotidiennement auprès de 700 points de collecte distincts, en allant chercher le lait à la ferme).
- La majorité des produits transformés, conditionnés sortant de ces IAA sont livrés vers de grands bassins de consommateurs, au niveau national, voire international (à partir du port du Havre, pour les légumes).

**« Disfrais » : distributeur de produits régionaux, issus d'importantes unités de transformation artisanales ou industrielles Manchoises. Fournit des produits laitiers (issus des MLC), des produits charcutiers (de la Trappe, de chez Leforgeais ou de la Chaiseronne) vers 90% des GMS du Cotentin ainsi que vers la restauration collective comme l'Hôpital Pasteur, des lycées...**

### Difficultés relevées par des acteurs de la commercialisation de produits alimentaires en circuits-courts :

- Une **méconnaissance des coûts logistiques** (y compris coût en temps passé pour préparer et livrer les commandes, coûts d'usage du matériel de transport)
- Une **difficulté de rentabiliser les livraisons, face à l'éparpillement géographique des clients et à l'irrégularité des commandes**
- Une **complexité de déléguer la partie livraison** (enjeu de la relation client), freinant la mutualisation et la possibilité de mettre en place des tournées de livraison
- **Délicat de trouver un modèle économique** permettant de garantir une juste rémunération pour les producteurs et un prix juste pour les clients. Constat d'un déficit d'acteurs logistiques, spécialistes des circuits-courts, ainsi qu'un manque d'outils logistiques permettant la mutualisation
- Le **transport est une contrainte financière et matérielle**. Les entreprises logistiques du secteur, habituées à approvisionner grossistes et IAA, n'ont pas la capacité de répondre à des commandes inférieures à la demi-palette.

# ANALYSES AFOM

- **Savoir-faire agricole et riche patrimoine gastronomique**
- **Amélioration de la productivité** grâce à des progrès techniques et génétiques
- **Elaboration de produits bénéficiant de signes de qualité** connus et reconnus
- Présence de **labels et de marques collectives**
- **Modes de commercialisation innovants**

## ATOUS

A

- **Manque d'infrastructures pour effectuer la 2<sup>ème</sup> transformation** à partir des produits locaux
- **Méconnaissance** par la **restauration collective** de l'offre en produits locaux
- **Difficulté de rentabiliser** les livraisons en petits volumes
- **Difficulté de répondre aux marchés publics**
- **Multiplication des compétences requises** pour le développement et la commercialisation en circuits-courts

## FAIBLESSES

F

## OPPORTUNITÉS

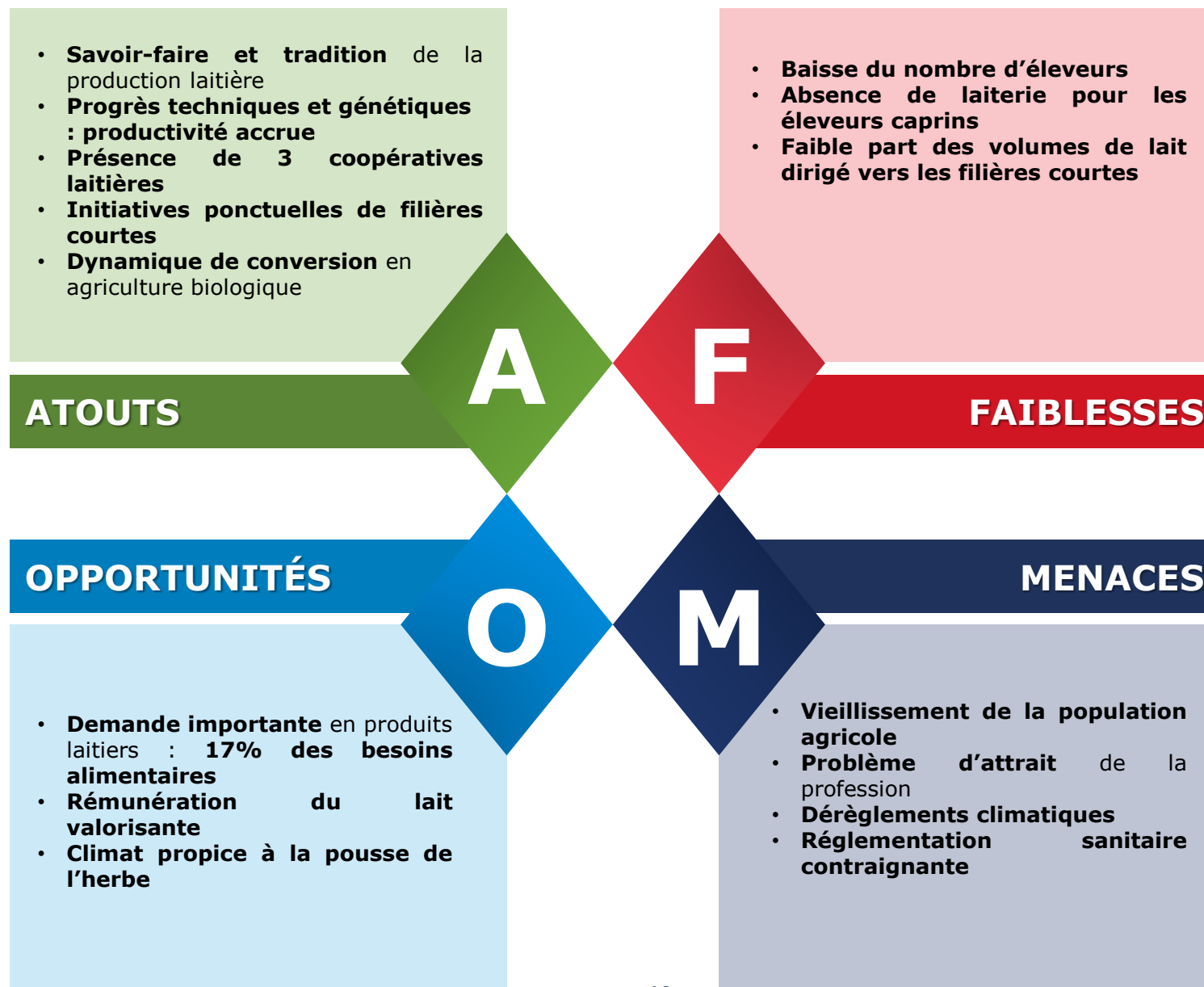
- **Une consommation et une demande** sur le territoire
- **Dynamique de valorisation des différentes filières agricoles** du Cotentin
- Des **projets locaux qui émergent**
- **2020 : essor de la commercialisation en circuit-court**
- La **loi Egalim** : une législation pour inciter à un approvisionnement de produits de qualité et durables en restauration collective

O

## MENACES

- Question de **la transmission des exploitations et entreprises**
- **Manque de main-d'œuvre**, difficulté de transmettre les compétences et **problème d'attractivité** des métiers et de leurs contraintes
- Question de la **relation habitants-agriculteurs**
- **Pression foncière accrue**
- **Réchauffement climatique** (baisse de la ressource, sécheresse estivale, érosion...)
- **Contexte international** (Brexit, accords européens...)

M



- **Filière structurée autour de 2 organisations de producteurs**
- **Des circuits longs organisés** écoulant la majorité des volumes produits et alimentant les GMS, les grossistes, la restauration hors domicile ou l'export
- Des **initiatives locales** pour développer une commercialisation en circuits-courts
- La Manche est le 1<sup>er</sup> département normand pour les cultures légumières **gage d'un savoir-faire**
- **Structure de R&D présente sur le territoire**

## ATOUS

A

- **Sols de qualité concentrés sur 2 zones**
- **Production spécialisée autour des légumes d'hiver** : manque de diversité et de nouvelles productions (ex.: patates douces)
- **Production en petits volumes** qui ne parvient pas à assurer la demande tout au long de l'année
- **Peu de développement de la 2<sup>ème</sup> transformation** pour proposer des légumes prêts à cuisiner (mise en conserve, sous-vide, surgelé...)

## FAIBLESSES

F

## OPPORTUNITÉS

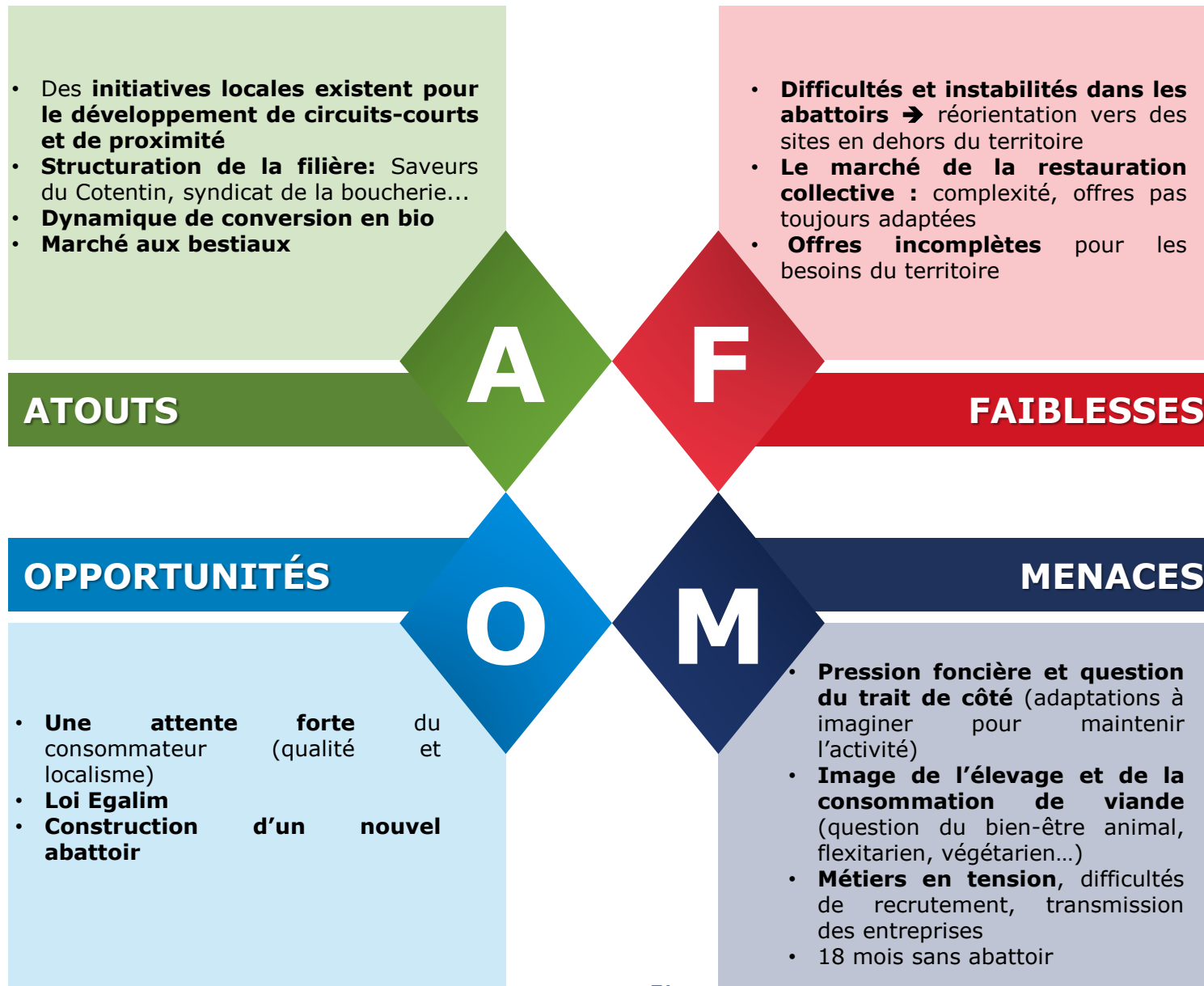
- Une demande forte : les fruits et légumes représentent **34% des besoins alimentaires** du territoire
- Une **demande grandissante pour des légumes issus de l'agriculture biologique**

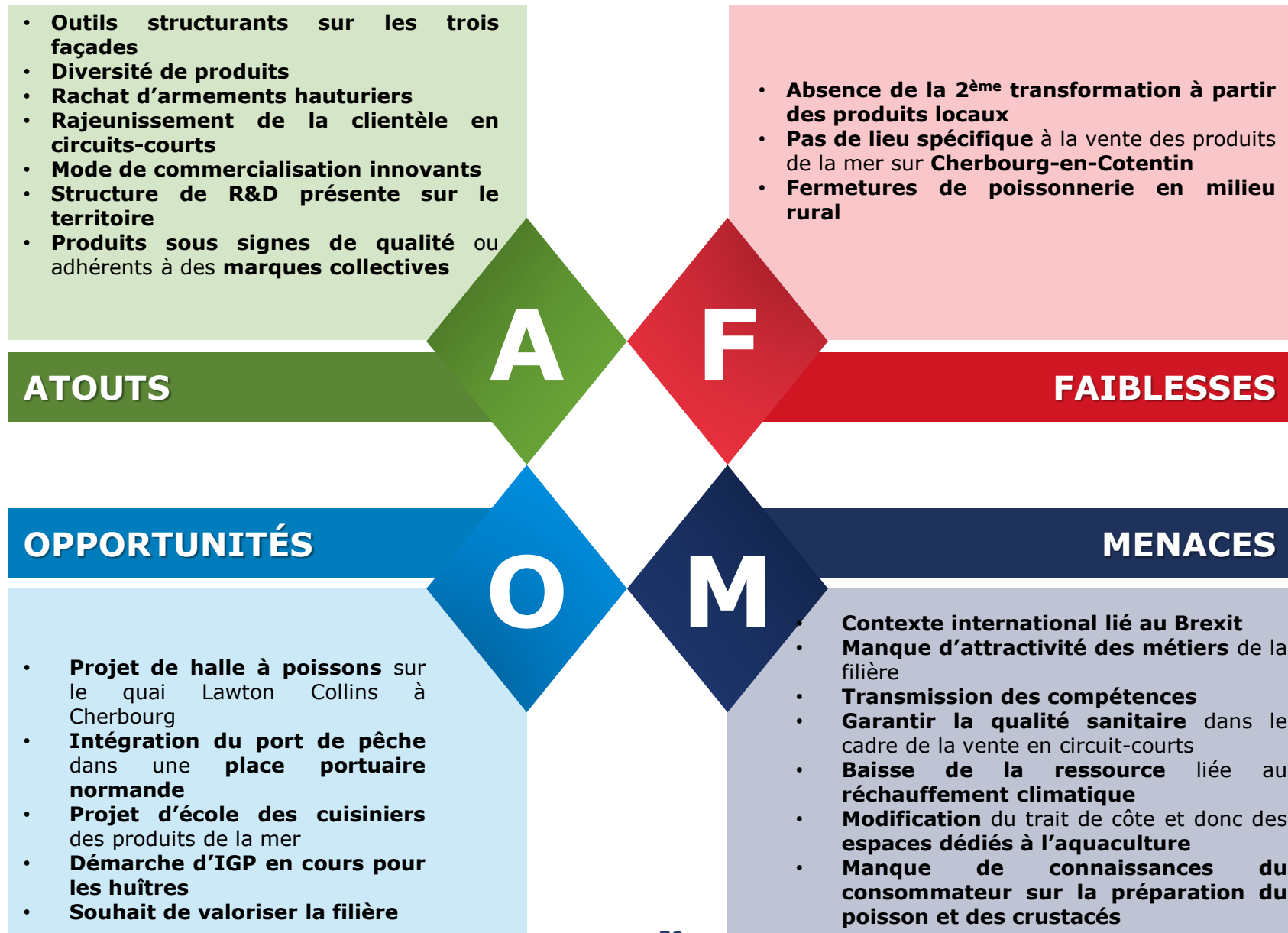
O

## MENACES

- **Durcissement de la réglementation phytosanitaire** (ajustements et changements nécessaires à prévoir pour la production)
- **Volatilité des marchés** et des prix
- **Pression foncière et question du trait de côte** (adaptations à imaginer pour maintenir l'activité)
- **Appréhension du consommateur à acheter des légumes non-calibrés**

M







Annexe n°1 : Glossaire

Annexe n°2 : Explication de la méthode employée pour référencer les acteurs et aller à leur contact

Annexe n°3 : Explication sur la méthode employée pour refléter la réalité

Annexe n°4 : Liste des acteurs interrogés

Annexe n°5 : Les formations locales liées au secteur alimentaire

Annexe n°6 : Fiches portraits de l'activité agricole menée sur chacun des 8 secteurs PLUi du Cotentin

Annexe n°7 : Quelques initiatives locales recensées au cours de l'année 2020, en faveur des circuits-courts

Annexe n°8 : 2020 et la crise Covid, relevé de faits marquants par filière

Annexe n°9 : Expressions des projets et attentes vis-à-vis du PAT

Annexe n°10 : Points majeurs de la loi EGAlim

- **Appellation d'Origine Protégée (AOP)** : l'appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. Il s'agit d'une déclinaison au niveau européen de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).
- **Circuit-court** : on entend par « circuit-court » la vente directe du producteur au consommateur ou la vente à un intermédiaire maximum entre le producteur et le consommateur (commerçant, restaurant, artisan...).  
Produits en circuits-courts : 1 seul intermédiaire maximum
- **Circuits de proximité** : concernent l'ensemble des circuits qui approvisionnent les consommateurs en produits « locaux ».
- **Conversion** : avant d'être certifiée en Bio, une exploitation agricole doit passer par la phase de conversion : c'est la période de transition entre l'agriculture conventionnelle et le moment où l'exploitation pourra commercialiser ses produits sous le label bio. La **conversion** des terres et des troupeaux dure entre 2 et 3 ans.
- **EARL** : Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée
- **Exploitation professionnelle** : elles sont en main de chefs d'exploitation à temps plein sur l'année et pour les systèmes d'élevage utilisent au-delà de 12 hectares. Le terme d'actif « à titre principal » est aussi employé pour ces chefs d'exploitation. Certaines exploitations professionnelles sont aussi en main d'un chef d'exploitation double-actif. Elles sont considérées professionnelles à partir du moment où la source de revenu de ce double-actif provient en majorité de l'exploitation agricole. Le terme d'actif « à titre secondaire » est aussi employé pour ces agriculteurs.
- **Filière** : dans les produits alimentaires, la filière, fait référence à « *un ensemble d'acteurs et de processus technologiques et économiques qui concourent à l'élaboration et à la commercialisation d'un produit ou d'un groupe de produits* » (Rastoin, Gherzi, 2010 p. 123). Il s'agit d'une chaîne d'activités qui peut s'analyser de deux manières : une approche amont vers aval (de la production à la consommation) et une approche aval vers amont (de la demande à l'offre) (Rastoin, Gherzi, 2010).
- **GAEC** : Groupement Agricole d'Exploitation en Commun
- **GMS** : Grandes et Moyennes Surfaces
- **IAA** : Industrie Agro-Alimentaire; entreprise de transformation alimentaire qui par son process réalise un volume de production en quantité industrielle.

- **Indication géographique protégée (IGP)** : désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation, selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.
- **MSA** : Mutualité Sociale Agricole
- **Organisation de Producteurs (OP)** : une organisation constituée entre agriculteurs qui permet la mise en relation entre les éleveurs, producteurs, et des structures de commercialisation ; par exemple dans la filière viande, l'OP ou la coopérative met en relation les éleveurs avec les abatteurs ou d'autres structures qui achètent directement le bétail aux éleveurs adhérents et s'occupent de la commercialisation. Une société coopérative agricole, une union de coopératives agricoles peuvent être reconnues OP.
- **PLUi** : Plan Local d'Urbanisme Intercommunal
- **Produit artisanal** : Fabriqué par un artisan; produit élaboré selon des méthodes traditionnelles, individuelles, par opposition à industriel.
- **Entreprise artisanale** : a, lors de son enregistrement, moins de 10 salariés, enregistrée au répertoire des métiers-qualification professionnelle nécessaire pour la boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie...
- **Produit bio** : produit qui répond au cahier des charges de l'agriculture biologique, tant pour la production agricole que pour les étapes de transformation ; les principaux points-clés du cahier des charges AB : mode de production et de transformation respectueux de l'environnement, du bien-être animal, de la biodiversité et des acteurs qui la pratiquent, en proposant des solutions durables face au changement climatique.
- **Produits fermiers** : (définition communément admise) produits transformés sur l'exploitation agricole à une échelle non industrielle, par l'agriculteur ou sous son entière responsabilité. Les produits vendus en l'état et les matières premières valorisantes doivent être issus de l'exploitation. Le producteur assure la traçabilité des produits jusqu'à leur commercialisation.
- **Production Brute Standard** : la Production Brute Standard (PSB) décrit un potentiel de production des exploitations agricoles. Pour la facilité de l'interprétation, la PBS est exprimée en euros, mais il s'agit surtout d'une unité commune qui permet de hiérarchiser les productions entre elles, du point de vue de leur dimension économique.

- **Micro-exploitation** : ce sont en général des élevages dits familiaux ou activités de loisir ou d'agrément. Elles peuvent avoir à leur tête des retraités, des pluri-actifs ou des cotisants solidaires MSA (restés propriétaire de terres agricoles héritées). Leur superficie est en moyenne de 5 à 8 hectares maximum.
- **RAMSAR**: (un site RAMSAR) est la désignation d'une « Zone humide d'importance internationale » inscrite sur la liste établie par la Convention de Ramsar par un État partie.
- **SCOT** : Schéma de COhérence Territoriale
- **Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)** : permet de protéger une recette ou un mode de production traditionnel (depuis au moins une génération).
- **Surface agricole utile** : Surface Agricole Utile
- **ZNIEFF** : Zone Naturelle d'Intérêt Ecologique, Faunistique et Floristique

La méthodologie mise en œuvre dans le cadre de ce panorama repose sur la réalisation d'entretiens auprès d'un échantillon d'acteurs alimentaires, réalisées sur leur entreprise... Echantillonnage qui s'est effectué **à partir d'un recensement de l'ensemble des entreprises agricoles et alimentaires du territoire** (par des moyens internes aux Chambres consulaires), recensement à partir duquel un « référencement dans la dynamique circuits-courts et alimentaire de proximité » en est ressorti par l'envoi d'un questionnaire par mailing en nombre.

**Envoi d'un questionnaire en nombre**, pour mettre à jour le référencement des acteurs dans la dynamique alimentaire de proximité :

- Dans un premier temps, un recensement de l'ensemble des entreprises agricoles et alimentaires du territoire est réalisé. Le recensement se fait à l'aide des listings de la Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI), de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat (CMA), de la Chambre d'Agriculture de la Manche via ses réseaux de producteurs, en particulier (historique) Manche Terroirs, Bienvenue à la Ferme, Marché des Producteurs de Pays, et étayé par la prospection menée en continu pour accompagner au plus près ses ressortissants.

Un questionnaire est envoyé par mail à l'ensemble des entreprises recensées (du moins, à l'ensemble de celles disposant d'une adresse mail). 114 réponses dont 103 exploitables.

### **Echantillonnage des personnes enquêtées suite à un référencement mis à jour par l'analyse des réponses au questionnaire :**

- Dans un second temps, à partir de ce référencement mis à jour, un échantillonnage d'entreprises est effectué à l'aide des critères suivants pour aboutir à une trentaine d'enquêtes :
  - Privilégier des producteurs, des transformateurs, des distributeurs expérimentés en circuits-courts tout en n'excluant pas d'éventuelles personnes souhaitant développer ce type de commercialisation afin de répondre à une éventuelle montée en puissance du projet.
  - Prendre en compte la motivation de l'entreprise pour le projet.

A partir de l'échantillonnage, un rendez-vous est pris auprès d'entreprises intéressées pour être rencontrées. Cet entretien a pour but de vraiment cerner les manières de faire des entreprises en termes de commercialisation, gestion du temps de travail...; de leurs attentes en matière de développement de leur entreprise sur le territoire du Cotentin, de leur(s) projet(s) d'évolution...

L'analyse des flux et enjeux provient du résultat des connaissances d'expert sur le territoire, illustrés des réponses au questionnaire et entretiens menés en face à face.

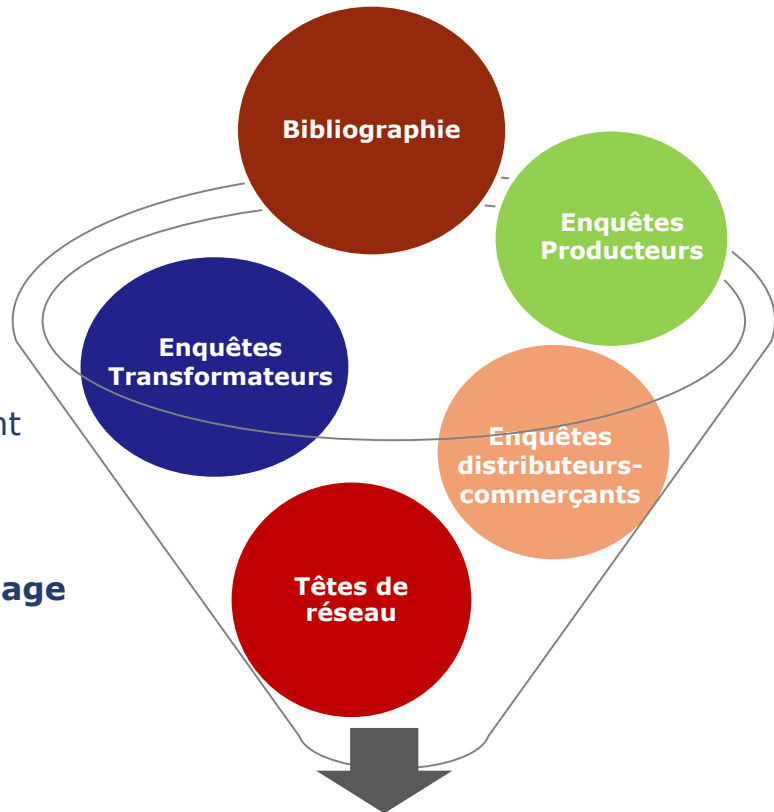
Recensement

Enquête en nombre

Référencement

Echantillonnage

Entretiens particuliers



**Analyse croisée des données**

**Illustration sur la notion de flux**

## Données bibliographiques

- Données bibliographiques et statistiques fournies par le pôle PEP - CRAN
- Données internes CA et retours d'expériences
- Données CCI- CMA sur les Indices de Disparité des dépenses de Consommation (IDC) etc.
- Autres études similaires

## Enquêtes producteurs

Un questionnaire en ligne  
→ 52 retours

## Enquêtes transformateurs

Un questionnaire en ligne  
→ 34 retours

## Enquêtes distributeurs et commerçants

Un questionnaire en ligne  
→ 17 retours

38 structures rencontrées dans le cadre d'entretiens semi-directifs

## Annexe n°3 : Explication sur la méthode employée pour refléter la réalité

- L'analyse est liée au **regroupement des trois fichiers consulaires** (fin juillet 2020) : CCI, CMA et Chambre d'agriculture.
- A partir de ces trois fichiers, nous avons réalisé **notre propre nomenclature d'activité** afin de pouvoir identifier et analyser l'ensemble des acteurs des filières alimentaires. Cette répartition est basée sur les codes NAF, mais, nous avons souhaité avoir un maillage plus fin et plus **en adéquation avec la réalité du terrain**.
- **Nous avons ainsi défini 11 familles d'activité** : activité agricole, agro-alimentaire, commerce de détail, commerce de gros, GMS, pêche et aquaculture, restauration, restauration collective, transformation artisanale, transformation artisanale et commerce de détail, et transport-logistique.

Étiquettes de lignes	Activité agricole	Agro-alimentaire	Commerce de détail	Commerce de gros	GMS	Pêche / aquaculture	Restauration	Restauration collective	Transformation artisanale	Transformation artisanale et commerce de détail	Transport / Logistique	Total général
PLU I Baie du Cotentin	386	8	29	6	6	45	55	1	4	38	11	589
PLU I Est Cot	360	1	38	11	5	121	47	3	9	59	3	657
PLU I Cœur de Cotentin	283	4	34	5	7	1	40	5	1	42	5	427
PLU I Nord Cot	79	3	111	22	19	25	156	8	4	98	4	529
PLU Hague	119		9	1	1	8	26	2		11		177
PLU I Les Pieux	172		18	4	3	8	28		3	24	2	262
PLU I Douve Divette	81		7	1	1	1	7		1	9	1	109
PLU I Sud Cot	262		24	1	5	19	45	1	1	30	1	389
<b>Total général</b>	<b>1742</b>	<b>16</b>	<b>270</b>	<b>51</b>	<b>47</b>	<b>228</b>	<b>404</b>	<b>20</b>	<b>23</b>	<b>311</b>	<b>27</b>	<b>3139</b>

### Justification des données chiffrées transmises dans le Panorama :

- Afin d'actualiser au mieux des données statistiques agricoles qui datent parfois et afin de donner une idée la plus réaliste possible des tendances agricoles en cours, en 2020, des extrapolations ont été faites à partir de :
  - **La connaissance des « grandes masses » de l'activité agricole Manchoise** (Mémento DDTM-2019) Atlas Agricole DRAAF 2018, ou à des indicateurs fournis par le pôle économique régional de la Chambre d'Agriculture
  - **Des travaux d'enquêtes précis menés sur le Cotentin**, par la Chambre d'Agriculture, au cours des années 2019 et 2020, dans le cadre de diagnostic agricole à élaborer

Par exemple : en fonction du nombre de têtes présentes par type de cheptel (informations recueillies grâce à des données identification animale les plus récentes (2017), il a pu être déduit des volumes de production de lait et de viande en provenance du Cotentin.

D'autre part, les volumes de production donnés par filière de production sont des estimations, qui ont été travaillés à partir d'extrapolations, en fonction de données rapportées sur le Cotentin, par rapport à la Manche.



### Liste des entretiens menés auprès des acteurs « producteurs agricoles » / commerçants

1. GAEC rue de la paille – M. VRAC – Viande bovine et légumes - Les Pieux
2. EARL DE LA HAUTE FOLIE – Laurent DESVAGES – Produits laitiers - Sainteny
3. SNC les Moulins – Guillaume LERAISNIER – Truites - Saint Martin-d’Audouville
4. Jean-Marc HELIE – Œufs - Tribehou
5. Ferme de l’Orimier – Véronique ROULLAND – Viande de porc, de bœuf, volaille et œufs – Sideville
6. La Clé des Champs – Paul-Emile BEGIN – Pommes et fruits rouges – Valognes
7. Les Vergers de la Passion – Damien Férey – Produits cidricoles et volailles – Rauville-la-Bigot
8. Michel LAISNE et Béatrice BALDINI – Pommes de terre - Montfarville
9. Ferme des Margannes – Benjamin ROUAULT – Volailles – Equeurdreville-Hainveville
10. GAEC du Hameau de Haut – Olivier DUREL – Viande bovine – Maupertus-sur-Mer
11. Ferme du moulin des Marais – Joël GOUDARD – Viande de porc et de bœuf AB – Liesville-sur-Douve
12. Ferme du Moulinet – Jean-Christophe DUCHEMIN – Produits laitiers – Ecoqueneauville
13. EARL des Croûtes, glaces de la ferme – Aurélie HAMEL et Eric LECOQ – Glaces – GROSVILLE
14. GAEC de la Bergerie – Vauvil’lait – Jean-François ANDRE – Lait et crème – La Hague
15. Ferme de la Commanderie – Jean-François VAULTIER – Produits cidricoles – Grosville
16. Chèvrerie de la Huberdière – Véronique et Hervé LEFORT – Produits au lait de chèvre – Liesville-sur-Douve
17. Françoise LATIRRE – Légumes – Réville

### Liste des entretiens menés auprès des acteurs « artisans »

1. Charcuterie de la Trappe- LECRIVAIN Chef-du-Pont
2. LH Service- Laurent HENRY-La Haye

### Liste des entretiens menés auprès des acteurs « producteurs de produits de la mer» / commerçants

1. Armement Grain de Sel 2-David ROUPSARD-Cosqueville
2. Armement Congre Debout-Guy MAUGER-Omonville-La-Rogue
3. Armement Epilogue-Patrice CAUCHOIS-Gonneville-Le-Theil
4. Le Vivier-Bertrand LEROUVILLOIS-Flamanville
5. Aux poissons fins-SINDY JOMAA- Auvers
6. Manche Marée-Franck GOUIX-Cherbourg-en-Cotentin
7. Marion LEJEUNE-Lestre
8. Les huîtres des flots- Aurélien QUESNEL-Saint-Vaast-La-Hogue

### Liste des entretiens autres :

1. Maîtres Laitiers du Cotentin- Laurent HEDOU-Sottevast
2. Rouger Production – Armelle MALOISEL-Bricquebec-en-Cotentin
3. SILEBAN- Jacques DUBOIS-Gatteville-Le-Phare
4. Disfrais- Jérôme MADORE-Carentan-Les-Marais
5. Centre de Marée-Séverine JEAN-Cherbourg-en-Cotentin
6. Comité Régional de la Conchyliculture Normandie- Mer du Nord- Jean-Marc JACQUETTE- Gouville sur Mer
7. Comité Régional des Pêches Maritimes de Normandie- Alexia COURDANT/ Marc DELAHAYE-Cherbourg-en-Cotentin
8. Direction Départementale des Territoires et de la Mer-Véronique LEBRIS-Cherbourg-en-Cotentin
9. Synergie Mer et Littoral-Laurence HEGRON MACE-Blainville-sur-Mer
10. Syndicat Départemental de la Viande-DESMASURE-MARIE-Saint-Lô
11. Direction départementale de la Protection des populations- Patrick BERNARD-Saint-Lô

## FIM Cherbourg

Cherbourg-en-Cotentin

### FORMATIONS LIÉES AU COMMERCE :

**Bac +3/4** : Ecole de commerce et de la distribution de Normandie

**Bac+2** : 7 formations

**CAP** : 2 formations

### FORMATIONS LIÉES AU TOURISME-HÔTELLERIE-RESTAURATION :

**CAP** : 3 formations

**CQP** : 3 formations

## Intechmer

Institut National des Sciences et Techniques de la Mer  
Cherbourg-en-Cotentin

**Plus de 100 étudiants**

3 formations proposées dont : **Cadre technique production et valorisation des ressources marines**

## FORMATIONS

## La Salle Montebourg

Montebourg

**BAC PRO** : Conduite et Gestion d'une Exploitation Agricole, bovin-lait ou équin (BAC CGEA)

**CENTRE DE FORMATION POUR ADULTE** : Formation Salarié en élevage laitier

## Lycée professionnel maritime et aquacole Daniel Rigolet

Cherbourg-en-Cotentin

### • EN FORMATION INITIALE :

**Bac Pro** : Conduite et Gestion d'une Entreprise Maritime (BAC CGEM) option commerce

**Bac Pro** : Conduite et Gestion d'une Entreprise Maritime (BAC CGEM) option Pêche

**Bac Pro** : Cultures Marines prépare à l'exercice de responsabilités de direction dans les entreprises d'aquaculture


### • EN FORMATION CONTINUE :

**Certificat de qualification professionnelles** : Vendeur Préparateur en produits de la mer (poissonnerie)

**Certificat de qualification professionnelle** : Employé polyvalent des produits de la Mer (mareyage)

Un portrait actualisé (2019-2020) de l'activité agricole menée sur le territoire du PLUi Nord Cotentin\*

## Ensemble des exploitations agricoles

 ≈ 125

concernant 144 sites de production



**Espaces agricoles = 46 % de la surface du territoire** (70 % pour le dpt)

## Exploitations agricoles professionnelles ≈ 65



**82 % de la SAU**

**52 % de l'ensemble des exploitations**

**67 ha environ de SAU moyenne**



## ENSEMBLE DES EXPLOITATIONS PROFESSIONNELLES

65 entreprises agricoles (dont 33% sous forme sociétaire)

### EXPLOITATION « TYPE »

SAU moyenne : 67 ha (dont 75% en fermage)

Assolement :

- 71% de prairies
- 18% de cultures fourragères
- 11% de céréales

Orientation Technico Economique : bovin mixte

Unité de travail annuel : 1,7

Forme juridique : individuelle ou EARL

Âge moyen plus jeune coexploitant = 48 ans

Age à l'installation : 25 ans

Transmission à prévoir

Plus de 17 sites secondaires

Plus de 65 élevages (dont 50% en bovins-lait)

17 exploitations ont plusieurs ateliers de production

(1 site peut héberger plusieurs ateliers de production)

Produit agricole : 6,7 millions d'euros

### Spécialisation des exploitations selon les productions principales :

- 41% en bovin lait
- 26% en bovin mixte
- 13% en bovin viande
- 8% en polyculture élevage (ovins, équins, non bovins)
- 1% en autres élevages (porcs, volailles)
- 7% en maraichage
- 4% en grandes cultures

Agriculture biologique : au moins 6 exploitations

### Spécificités :

10 structures en Maraichage, horticulture, légumes, vergers (cidre)

4 Elevages équins

## Territoire du PLUi Nord Cotentin

Territoire attractif  
Surface agricole : 46 % du territoire : appellations d'origine contrôlée, appellations d'origine protégée, indications géographiques protégées

\*à partir de la lecture de la partie agricole du PLUi en cours d'élaboration

Un portrait actualisé (2019-2020) de l'activité agricole menée sur le territoire du PLUi Est Cotentin\*

### Ensemble des exploitations agricoles

concernant 430 sites de production



Espaces agricoles = 72 % de la surface du territoire (70 % pour le dpt)

### Exploitations agricoles professionnelles ≈ 312



91 % de la SAU

85 % de l'ensemble des exploitations

68 ha environ de SAU moyenne

### ENSEMBLE DES EXPLOITATIONS PROFESSIONNELLES

312 entreprises agricoles (dont 53% sous forme sociétaire)  
Plus de 64 sites secondaires  
Plus de 235 élevages (dont la ½ en bovins-lait)  
69 exploitations ont plusieurs ateliers de production  
(1 site peut héberger plusieurs ateliers de production)

Produit agricole : 54 millions d'euros

#### Spécialisation des exploitations selon les productions principales :

- 41,5% en bovin lait
- 11% en bovin mixte
- 8% en bovin viande
- 12% en polyculture élevage (ovins, équins, non bovins)
- 1,5% en autres élevages (porcs, lapins, volailles)
- 18 % en maraichage
- 4% en aquaculture
- 4% en grandes cultures

Agriculture biologique : au moins 32 exploitations

#### Spécificités :

90 structures en Maraichage, horticulture, légumes, vergers  
32 Elevages équins

### EXPLOITATION « TYPE » Sur ex canton Montebourg

SAU moyenne : 80 ha  
(dont 80% en fermage)  
Assolement :

- 69,5% de prairies
- 21,5% de cultures fourragères
- 2 % de céréales

Orientation Technico Economique : bovin mixte –  
Unité de travail annuel : 1,8  
Forme juridique : individuelle ou EARL  
Âge moyen plus jeune coexploitant = 46 ans  
Age à l'installation : 25 ans  
Transmission à prévoir

### EXPLOITATION « TYPE » Sur ex cantons Quettehou et St Pierre

SAU moyenne : 60 ha (dont 85 % en fermage)

Assolement :

- 45,5% de prairies
- 15% de cultures fourragères
- 25,5 % de céréales et cultures de vente
- 14% légumes

Orientation Technico Economique : bovin mixte - légumes

Unité de travail annuel : 2,8

Forme juridique : individuelle ou EARL

Âge moyen plus jeune coexploitant = 47 ans

Age à l'installation : 25 ans

Transmission à prévoir

### Territoire du PLUi Est Cotentin

Territoire attractif

Surface agricole : 72 % du territoire

11 Appellations d'origine contrôlée, appellations d'origine protégée, indications géographiques protégées

\*à partir de la lecture de la partie agricole du PLUi en cours d'élaboration

Un portrait actualisé (2019-2020) de l'activité agricole menée sur le territoire du PLUi Sud Cotentin\*

### Ensemble des exploitations agricoles

concernant 320 sites de production



**Espaces agricoles = 72 % de la surface du territoire** (70 % pour le dpt)

### Exploitations agricoles professionnelles ≈ 205



**93 % de la SAU**

**77 % de l'ensemble des exploitations**

**86 ha environ de SAU moyenne**



### ENSEMBLE DES EXPLOITATIONS PROFESSIONNELLES

205 entreprises agricoles (dont 47% sous forme sociétaire)

Plus de 53 sites secondaires

Plus de 240 élevages (> 50% en bovins-lait)

62 exploitations ont plusieurs ateliers de production (1 site peut héberger plusieurs ateliers de production)

Produit agricole : 37,5 millions d'euros

#### Spécialisation des exploitations selon les productions principales :

- 53% en bovin lait
- 20% en bovin mixte
- 13% en bovin viande
- 8% en polyculture élevage (ovins, équins, non bovins)
- 1,5% en autres élevages (porcs, lapins, volailles)
- 2,5 % en maraichage
- 2% en grandes cultures

Agriculture biologique : au moins 22 exploitations

#### Spécificités :

11 structures en Maraichage, horticulture, légumes, vergers (cidre)

14 Elevages équins (dont 2 centres équestres)

#### EXPLOITATION « TYPE »

SAU moyenne : 86 ha (dont 75% en fermage)

Assolement :

- 71% de prairies
- 21,5% de cultures fourragères
- 7,5% de céréales

Orientation Technico Economique :

bovin lait

Unité de travail annuel : 2

Forme juridique : individuelle ou EARL

Âge moyen plus jeune coexploitant = 45 ans

Age à l'installation : 25 ans

Transmission à prévoir

### Territoire du PLUi Sud Cotentin

Territoire attractif

Surface agricole : 72 % du territoire

Appellations d'origine contrôlée, appellations d'origine protégée, indications géographiques protégées

\*à partir de la lecture de la partie agricole du PLUi en cours d'élaboration

Un portrait actualisé (2019-2020) de l'activité agricole menée sur le territoire du PLUi Nord Les Pieux\*

## Ensemble des exploitations agricoles ≈ 175

concernant 218 sites de production



**Espaces agricoles = 70 % de la surface du territoire** (70 % pour le dpt)

## Exploitations agricoles professionnelles ≈ 142



**95 % de la SAU**

**81 % de l'ensemble des exploitations**

**71 ha environ de SAU moyenne**



## ENSEMBLE DES EXPLOITATIONS PROFESSIONNELLES

142 entreprises agricoles (dont 45% sous forme sociétaire)

Plus 40 sites secondaires

Plus de 145 élevages (dont la ½ bovins-lait)

34 exploitations ont plusieurs ateliers de production

Produit agricole : 20,5 millions d'euros

### EXPLOITATION « TYPE »

SAU moyenne : 71 ha (dont 70% en fermage)

Assolement :

- 54% de prairies
- 26% de cultures fourragères
- 18% de céréales

Orientation Technico Economique : bovin lait

Unité de travail annuel : 2,1

Forme juridique : individuelle ou EARL

Âge moyen plus jeune coexploitant = 47 ans

Age à l'installation : 25 ans

Transmission à prévoir

### Spécialisation des exploitations selon les productions principales :

- 49% en bovin lait
- 12,5% en bovin mixte
- 10,5% en bovin viande
- 7% en polyculture élevage (ovins, équins, non bovins)
- 9% en autres élevages (porcs, lapins, volailles, veaux)
- 8% en maraichage
- 

Agriculture biologique : au moins 14 exploitations

Spécificités :

20 structures en Maraichage, horticulture,

légumes, vergers (cidre)

19 Elevages équins (dont 2 centres équestres)

## Territoire du PLUi Les Pieux


Territoire attractif  
Surface agricole : 70 % du territoire : appellations d'origine contrôlée, appellations d'origine protégée, indications géographiques protégées

\*à partir de la lecture de la partie agricole du PLUi en cours d'élaboration



Un portrait actualisé (2019-2020) de l'activité agricole menée sur le territoire du PLUi La Hague\*

## Ensemble des exploitations agricoles

 ≈ 120

concernant 125 sites de production



**Espaces agricoles = 71 % de la surface du territoire** (70 % pour le dpt)

## Exploitations agricoles professionnelles

 ≈ 98



**90 % de la SAU**

**82 % de l'ensemble des exploitations**

**88 ha environ de SAU moyenne**



## ENSEMBLE DES EXPLOITATIONS PROFESSIONNELLES

98 entreprises agricoles (dont 37% sous forme sociétaire)

75% ont plusieurs ateliers de production (souvent ovins ou bœufs en plus de lait)

Produit agricole : 13,5 millions d'euros

### Spécialisation des exploitations selon les productions principales :

- 54% en bovin lait
- 9,5% en bovin mixte
- 28% en bovin viande
- 7% en polyculture élevage (ovins, équins, non bovins)
- 0.5% en autres élevages (porcs, lapins, volailles, veaux)
- 1 % en maraichage
- 

Agriculture biologique : au moins 9 exploitations

Spécificités :

2 structures en Maraichage, ou horticulture,

## Territoire du PLU La Hague

Territoire attractif  
Surface agricole :  
70 % du territoire :  
appellations d'  
origine contrôlée,  
appellations  
d'origine protégée,  
indications  
géographiques  
protégées

\*à partir de la lecture de la partie agricole du PLUi en cours d'élaboration

Un portrait actualisé (2019-2020) de l'activité agricole menée sur le territoire du PLUi Douve-Divette\*

### Ensemble des exploitations agricoles

 ≈ 69



Espaces agricoles = 70 % de la surface du territoire (70 % pour le dpt)

### Exploitations agricoles professionnelles ≈ 48



95 % de la SAU

69,5 % de l'ensemble des exploitations

70 ha environ de SAU moyenne



### ENSEMBLE DES EXPLOITATIONS PROFESSIONNELLES

69 entreprises agricoles (dont 62% sous forme sociétaire)

Produit agricole : 8,5 millions d'euros

#### Spécialisation des exploitations selon les productions principales :

- 40% en bovin lait
- 24.5% en bovin mixte
- 13% en bovin viande
- 12% en polyculture élevage (ovins, équins, non bovins)
- 0.5% en autres élevages (porcs, lapins, volailles, veaux)

Agriculture biologique : au moins 4 exploitations


### Territoire du PLUi Douve-Divette

Territoire attractif  
Surface agricole : 70 % du territoire : appellations d'origine contrôlée, appellations d'origine protégée, indications géographiques protégées

\*à partir de la lecture de la partie agricole du PLUi en cours d'élaboration

Un portrait actualisé (2019-2020) de l'activité agricole menée sur le territoire du PLUi Cœur de Cotentin\*

### Ensemble des exploitations agricoles

 ≈ 274

concernant 319 sites de production



**Espaces agricoles = 74,5 % de la surface du territoire** (70 % pour le dpt)

### Exploitations agricoles professionnelles

 ≈ 245



**90 % de la SAU**



**89 % de l'ensemble des exploitations**

**81 ha environ de SAU moyenne**

### ENSEMBLE DES EXPLOITATIONS PROFESSIONNELLES

245 entreprises agricoles (38% sont sous forme sociétaire)

Plus 60 sites secondaires

Produit agricole : 27,5 millions d'euros

#### Spécialisation des exploitations selon les productions principales :

- 41% en bovin lait
- 32% en bovin mixte
- 5% en bovin viande
- 13% en polyculture élevage (ovins, équins, non bovins)
- 0,5% en autres élevages (porcs, lapins, volailles, veaux)
- 1% en maraichage

Agriculture biologique : au moins 21 exploitations

6 exploitations en maraichage ou horticulture

SAU moyenne = 81 ha


### Territoire du PLUi Cœur de Cotentin

Territoire attractif  
Surface agricole :  
74 % du territoire :  
appellations d'  
origine contrôlée,  
appellations  
d'origine protégée,  
indications  
géographiques  
protégées

\*à partir de la lecture de la partie agricole du PLUi en cours d'élaboration

Un portrait actualisé (2019-2020) de l'activité agricole menée sur le territoire du PLUi Baie du Cotentin\*

### Ensemble des exploitations agricoles

 ≈ 400

concernant 511 sites de production



**Espaces agricoles = 79.5 % de la surface du territoire** (70 % pour le dpt)

### Exploitations agricoles professionnelles

 ≈ 142



**88 % de la SAU**

**74.5 % de l'ensemble des exploitations**

**93 ha environ de SAU moyenne**



### ENSEMBLE DES EXPLOITATIONS PROFESSIONNELLES

298 entreprises agricoles (dont 59% sous forme sociétaire)

Produit agricole : 50,5 millions d'euros

#### Spécialisation des exploitations selon les productions principales :

- 30% en bovin lait
- 36% en bovin mixte
- 10% en bovin viande
- 15% en polyculture élevage (ovins, équins, non bovins)
- 4% en autres élevages (porcs, lapins, volailles, veaux)
- 2 % en maraichage

Agriculture biologique : au moins 27 exploitations

Spécificités : 13% des entreprises agricoles sont spécialisées en élevage équin

### Territoire du PLUi Baie du Cotentin

Territoire attractif  
Surface agricole :  
Près de 80 % du territoire :  
appellations d'origine contrôlée,  
appellations d'origine protégée,  
indications géographiques protégées

\*à partir de la lecture de la partie agricole du PLUi en cours d'élaboration

### Magasins de producteurs :

- **Cotentin Terroir** : 2 magasins de producteurs du Cotentin, gérés via une association qui regroupe des producteurs (environ 25) autour d'une volonté commune de fournir une offre de qualité et de soutenir une agriculture locale ; 1 sur Cherbourg-en-Cotentin (28 rue Grande-Rue) ; 1 sur Carentan (1, Place de la République)
- **Les Vergers de la Passion** (Martinvast) : magasin de produits régionaux
- **La Verdura** (St-Vaast-la-Hougue)

### Magasins à la Ferme :

- **A La Fraserie** (St-Martin-le-Hébert)
- **Au GAEC de la rue de Paille** (Les Pieux)
- **A la Ferme de l'Orimier** (Sideville)

### Plateforme internet de commandes, via :

- L'Association Cotentin courts-circuits = <https://cotentin.shop/>
- La croisée des paniers (drive fermier de la Hague) : <https://www.lacroiseedespaniers.fr/>
- La Ruche qui dit oui : Ruche de la Glacière – Serre de la ferme aquaponique : <https://laruchequiditoui.fr/fr-FR/assemblees/3681>
- AMAP Cap Bio Cotentin : capbio50 @ gmail.com / AMAP Cap Bio Valognes / AMAP Terre et saisons à Théville

### Des groupes Facebook, pour aider à trouver « les bons plans pour manger local »

- Le Collectif citoyen circuits-courts : <https://www.facebook.com/groups/168650104497183/>
- Manger local en Cotentin = <https://www.facebook.com/groups/203632787055064/>

### Des blogs, des plateformes de localisation, fonctionnant comme des répertoires : recensant les producteurs et maraîchers locaux et leurs points de vente :

- J'achète local (la plateforme mise en place par la Communauté d'agglomération le Cotentin) : <http://producteur.lecotentin.fr/>
- Cotentin unique par nature (site internet de l'office de tourisme Cotentin), rubrique « produits du Cotentin » : <https://www.encotentin.fr/saveurs/produits-locaux>
- Site internet Latitude Manche, rubrique Boutique en ligne, produits du terroir : [https://boutique.maviedanslamanche.fr/z12894e2x29895m1028g6275\\_fr-produits-du-terroir.aspx](https://boutique.maviedanslamanche.fr/z12894e2x29895m1028g6275_fr-produits-du-terroir.aspx)
- LocalManche, rubrique « producteurs du Cotentin » : <https://www.localmanche.fr/cotentin-2/>
- Manchez moi : <http://www.manchezmoi.com/> :
- Le blog : Val de Saire par PH L et sa rubrique « consommer local » : <http://www.vds-phl.fr/tag/consommer%20local/>
- site internet des MLC « Click&Toque » : fonctionne depuis cet été 2020, avec une variété de produits (y compris fabriqués localement par d'autres industries agro-alimentaires du Cotentin, boucherie, épicerie...) ; commandes en ligne et livraisons à domicile.
- « Du poisson à la carte », initiative de Normandie Fraîcheur Mer : <https://www.normandiefraicheurmer.fr>
- Association Pleine Mer, <https://www.associationpleinemer.com> cartographie les circuits-courts de la filière pêche
  
- Catalogue des producteurs et artisans de la Manche, vendant en direct, sous les marques Manche Terroirs et Bienvenue à la Ferme. Edition 2019 / Le petit guide pour manger Bio dans la Manche. Ed 2017-2018

Filières de production	Faits marquants 2020
<p><b>Filière bovins lait et viande</b></p>	<p>La tendance à la hausse du marché laitier a été interrompue au début de l'année 2020 en raison de la crise sanitaire (frein de l'export vers la Chine, premier importateur de lait au monde). Au printemps et à l'été, le développement du virus en Europe et les mesures visant à en limiter l'expansion ont aussi impacté le prix du lait.</p> <p>Les laiteries normandes ont pris des précautions sanitaires, notamment pour limiter la contagion de leur personnel pour assurer la continuité de leur activité. C'est le cas aussi de la collecte de lait dans les fermes qui ont mis en place les gestes de précautions.</p> <p>La crise a désorganisé les débouchés : la restauration hors foyer a été temporairement totalement arrêtée puis nettement freinée.</p>
<p><b>Filière ovine</b></p>	<p>En France, la production 2020 est assez proche de celle de l'année 2019. La consommation, quant à elle, est en recul, même si un rattrapage a été observé dans l'été. Du fait des restrictions de voyage imposées par la pandémie, la hausse de consommation due à la fête de l'Aïd el-Kébir a été plus marquée qu'habituellement en Europe. En fin d'année 2020, l'offre est restreinte tant au niveau français, qu'européen ou mondial, ce qui a pour effet de soutenir les cours.</p>
<p><b>Filières porcine et volaille</b></p>	<p>Le marché coïncé entre 2 épidémies :</p> <p>Le prix du porc a décroché dès le début de la crise du covid-19 et n'a pas profité de la sortie du confinement. Il est resté stable durant l'été à un niveau médiocre. La rentrée a marqué une reprise des cours (+ 9 centimes/kg), qui a été stoppée net par l'arrivée de l'épidémie de Fièvre Porcine Africaine (FPA) en Allemagne le 10 septembre</p> <p>Les petites volailles victimes de la crise du Covid : si le poulet a bien tiré son épingle du jeu du confinement au printemps, cela n'a pas été le cas des petites volailles (pintades, canards, lapins) dont les consommateurs s'en sont détournés en cette année 2020 où cette volaille festive, plutôt vendue en restauration, a eu du mal à trouver sa place.</p>
<p><b>Filière légumes</b></p>	<p>Lors du confinement, nos légumes (carottes, poireaux, choux..) ont été appréciés par les consommateurs, ce qui a permis une campagne satisfaisante.</p> <p>En circuits-courts, les achats ont été importants pendant le confinement.</p>

Filières de production	Faits marquants 2020
<p><b>Filière cultures marines</b></p>	<p>La présence du Norovirus : En début d'année, la présence du Norovirus a amené à la fermeture de plusieurs sites de production et des retraits et des rappels des lots issus de ces zones de production en pleine période de commercialisation des huîtres. Cela s'est également traduit par une forte diminution des achats des produits conchylicoles (huîtres et moules) en janvier et février.</p> <p>La crise Covid a fortement impacté le commerce des huîtres par le ralentissement des actes d'achat dans les circuits de distribution majeurs : restauration hors foyer, marchés, dégustations...et l'absence de produits de la pêche sur les étals.</p> <p>La prédation des araignées de mer Les mytiliculteurs ont à nouveau subi une très importante prédation par les araignées de mer. Les prédatons constatées en fin de saison l'année précédente ont généré un déficit de production en 2020 d'environ 25%.</p>
<p><b>Filière pêche</b></p>	<p>Lors du premier confinement de mars dernier, des bateaux hauturiers sont restés à quai. La demande en produits de la mer a chuté, entraînant l'effondrement des prix. La fermeture des restaurants et restaurations collectives a fortement impacté le secteur. Le ralentissement des marchés italiens et espagnols a joué aussi. Les invendus en criée et la difficulté de respecter les gestes barrières au sein d'un bateau de pêche ont eu pour effet l'arrêt de l'activité pour 90% des bateaux normands.</p> <p>L'impact sur les criées a lui aussi été important avec des ventes historiquement basses la semaine du 23 au 27 Mars (ventes divisées par 9 par rapport à la normale). De nombreuses solutions se sont alors mises en place : vente en direct sur les quais, livraisons directement aux consommateurs, la mise en place de cartes interactives pour recenser les points de ventes de produits de la mer. L'activité s'est alors doucement remise en place. En troisième semaine de confinement, un tiers des bateaux avaient repris leur activité.</p> <p>Depuis de nombreux pêcheurs côtiers remarquent que leur clientèle est fidèle, depuis le confinement et rajeunie.</p>

### A partir de la centaine de réponses au questionnaire

Les 2/3 des répondants au questionnaire cherchent, à moyen ou long terme, à développer leur activité.

#### **Les projets des répondants au questionnaire portent essentiellement sur :**

- Le développement des ventes/du chiffre d'affaires par :
  - La mise en place ou la conquête de nouveaux débouchés : la restauration hors domicile dont la restauration collective, la population locale, les grossistes, l'export dont le Royaume-Uni et l'Asie
  - Le développement ou l'aménagement de nouveaux lieux de vente : ouverture, réaménagement ou agrandissement de surfaces de vente (magasin, marché bio, camion), développement de la vente en ligne
- Souhait de développer la vente directe
- Le développement des gammes de produits par :
  - La mise en place de nouveaux ateliers de production et cultures : fruits, œufs, miel, camembert
  - L'agrandissement de troupeau
  - Elevage : meilleure utilisation des pâturages, plus d'aliments bruts locaux pour le animaux, développement d'un atelier de poules pondeuses, d'apiculture, de culture de fruits de toute sorte)

#### **Les attentes par rapport au PAT portent essentiellement sur :**

- La valorisation des producteurs et des produits locaux tant auprès des consommateurs que des décideurs, le développement des circuits-courts, de la consommation des produits du territoire par les habitants de ce dernier, notamment dans les collectivités
- Le développement d'outils adaptés à la production comme à la consommation (plats préparés, abattage et découpe de viande) ainsi que de moyens logistiques pour la distribution des produits locaux
- L'identification et la reconnaissance du territoire
- L'éducation à l'alimentation
- Faire connaître les acteurs et leurs produits mais aussi les bienfaits d'une alimentation relocalisée du point de vue environnemental, social et économique



### **La loi dite « EGalim » issue des états généraux de l'alimentation concerne, en partie, la restauration collective sur 5 points :**

- 1. Les approvisionnements :** sur 100€ HT de denrées alimentaires, au moins 20€ doivent financer des produits issus de l'agriculture biologique, 30€ des produits dits durables et de qualité. Les 50€ restants peuvent être consacrés à tout type de denrées dont les produits locaux. A noter, il n'existe aucune définition officielle/réglementaire d'un produit local.
- 2. Les évolutions nutritionnelles :** portent sur la diversification des protéines avec, notamment l'introduction à titre expérimental, d'un menu végétarien au moins une fois par semaine.
- 3. L'information des convives :** ces derniers doivent être informés, au moins une fois par an, de la part des produits issus de l'agriculture biologique et des produits dits durables et de qualité qui leur est servie.
- 4. L'environnement et la santé :** les services de restauration collective sont tenus de supprimer les objets en plastiques à usage unique, puis d'ici 2025 les contenants plastiques servant à contenir, réchauffer ou servir les plats.
- 5. Le gaspillage alimentaire :** doit être mesuré et des actions doivent être menées pour le réduire.