



Pour une alimentation locale de qualité

Charte du Projet Alimentaire Territorial

Ambition

Initié en 2021, le Projet Alimentaire Territorial d'Yvetot Normandie porte une ambition forte, celle de tendre vers plus d'autonomie alimentaire. Consciente que l'alimentation est un puissant levier de la transition par ses impacts sur l'agriculture, l'environnement et la santé, la Communauté de communes Yvetot Normandie souhaite relever le défi d'une alimentation locale de qualité sur le territoire intercommunal.

Sa position est celle d'un accompagnement du potentiel de développement sur le territoire des circuits de proximité. Ce projet ne peut se faire qu'avec l'ensemble des acteurs du territoire impliqués dans les questions agricoles et alimentaires afin de travailler à rendre le territoire plus résilient face au changement climatique et aux diverses crises économiques.

Cette charte, signée par l'ensemble des membres du Comité de Pilotage définit l'engagement des structures pour la mise en œuvre du plan d'actions.

Axe 1 : Tendre vers un système agricole durable, résilient et autonome

Notre territoire à majorité agricole, d'une surface agricole de plus de 12 000 ha est confronté à plusieurs enjeux : des difficultés de transmission des exploitations, une part d'actifs agricoles en déclin, un manque de diversification et une grande part dédiée à l'exportation, mais aussi un développement de l'urbain.

La moyenne foncière des terres sur le Pays de Caux (11 790 €/ha) est la plus haute de la Seine Maritime. L'augmentation des prix participe au problème d'accès au foncier et favorise le rachat des petites et moyennes exploitations par des grandes structures.

Les principales orientations technico-économiques d'Yvetot Normandie sont les grandes cultures, la polyculture/élevage et le bovin-lait. La surface agricole dédiée aux grandes cultures a augmenté de 18% en 10 ans (AGRESTE, 2020). Si la production agricole est théoriquement suffisante pour couvrir les besoins alimentaires du territoire intercommunal, le territoire demeure trop spécialisé pour tendre vers l'autonomie alimentaire.

Face aux aléas climatiques et aux crises économiques, le PAT d'Yvetot Normandie souhaite soutenir l'économie agricole du territoire pour la rendre durable, résiliente et autonome.

Axe 2 : Rendre accessible les produits locaux à tous

Du point de vue de la santé, l'alimentation peut être un facteur de risque ou au contraire être bénéfique. En France, on considère que 17% des jeunes de plus de 18 ans sont touchés par l'obésité.

En 2023, le FAAD intitulé « Mieux manger pour tous » est lancé. L'Etat partage l'urgence face aux défis alimentaire, sanitaire, environnemental et social et souhaite soutenir les acteurs des territoires engagés dans des démarches de lutte contre la précarité alimentaire. Un Pacte des solidarités 2023-2027 a d'ailleurs été signé.

Outre les questions de santé, l'insécurité alimentaire touche une grande partie de la population. Sur le territoire intercommunal, le

taux de pauvreté sur l'ensemble des ménages est de 10% et touche principalement les moins de 30 ans et les 40 à 59 ans (INSEE, 2020).

Enfin, depuis la crise sanitaire, les bénéficiaires de l'aide alimentaire constituent de plus en plus un public hétérogène. La conjoncture actuelle fragilise de plus en plus les ménages touchés par la précarité. En 10 ans, 3 fois plus de personnes ont été accueillies dans les Banques alimentaires. Ces tendances risquent de s'accroître avec l'inflation (Réseau des banques alimentaires, 2023).

L'accès pour tous à une alimentation saine, locale et durable est donc un enjeu de santé publique et de justice sociale auquel le PAT d'Yvetot Normandie souhaite répondre.

Axe 3 : Favoriser des pratiques agricoles durables pour la préservation de la ressource en eau

Le contexte environnemental local fait état d'une ressource en eau vulnérable, impactée par le ruissellement sur les zones de captage d'eau potable. Par ailleurs, les prairies et les haies diminuent progressivement, ce qui accentue les phénomènes d'inondations et réduit la séquestration du carbone.

Enfin, le manque d'eau est une problématique qui peut être observée sur notre territoire, et qui le sera de plus en plus. Si le bassin Seine-Normandie a moins souffert de la sécheresse que d'autres bassins, les travaux du GIEC Normand (2022) projettent une modification

importante de la répartition et de dégradation de la ressource. La qualité des eaux souterraines est encore éloignée des objectifs fixés pour 2015 dans le cadre de la Directive cadre sur l'eau : le bon état chimique des eaux souterraines est en léger recul en raison de la présence de pesticides et de nitrates.

Ainsi, le PAT d'Yvetot Normandie s'engage dans une gestion durable de la ressource en eau par la préservation de la qualité et la quantité des eaux superficielles et souterraines et le soutien à des pratiques agricoles durables.

Axe 4 : Eduquer au goût et favoriser le plaisir de bien manger

Du champ à l'assiette, les impacts de l'alimentation sur l'environnement sont nombreux : pollution des milieux aquatiques, émission de gaz à effet de serre, pollution de l'air et du sol, consommation d'énergie, souffrance animale, problème de sécurité alimentaire.

L'évolution des pratiques alimentaires est centrale pour enclencher une transformation des systèmes agricoles. Et cette évolution culturelle est en cours : selon une enquête menée par l'IFOP en 2019, 73% des Français interrogés sont favorables à ce que la viande, les œufs, les laitages et le poisson issus de l'élevage intensif

soient exclus de la commande publique. 64% sont favorables à l'introduction de deux repas végétariens par semaine dans les cantines scolaires. L'enquête réalisée par Yvetot Normandie en 2022 retranscrit les mêmes évolutions.

Le PAT d'Yvetot Normandie est conscient de ces enjeux et souhaite sensibiliser à la consommation de produits locaux, de saison et peu transformés. L'objectif est non seulement de réduire les effets néfastes sur la santé d'une alimentation déséquilibrée mais aussi de rendre notre territoire plus résilient face au changement climatique.

Axe 5 : Développer un approvisionnement local et de qualité pour les restaurations collectives

Depuis le 1^{er} janvier 2022, les restaurants collectifs doivent proposer des menus avec au moins 50% des produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques ou en conversion : c'est le contenu de la loi EGalim. Complétée par la loi EGalim 2 de 2021, elle rend obligatoire la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurations collectives.

En Normandie, en 2023, la moyenne du gaspillage alimentaire dans les écoles correspond à 71 g/ convive (REGAL Normandie, 2023)

Si les restaurations collectives souhaitent s'engager dans des démarches

d'approvisionnement local pour la fraîcheur, la qualité gustative et le soutien à l'économie locale, les freins demeurent encore : quantités disponibles non adaptées ou budget restreint (CIVAM Normands et Bio en Normandie, 2018)

Le PAT d'Yvetot Normandie, dans la continuité des objectifs du Programme National de l'Alimentation, est convaincu du rôle important de levier des restaurations collectives dans le changement des pratiques agricoles et alimentaires et ambitionne de répondre aux objectifs de la loi EGalim.

Axe 6 : Réduire le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire est défini comme étant toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée (Loi AGECE, 2020). En France on comptabilise chaque année 10 millions de tonnes de produits perdus et gaspillés pour l'alimentation humaine. 33% sont générés au niveau de la consommation. Pour les ménages, c'est 29 kg par habitant de nourriture jetée chaque année, ce qui représente environ 100 € par habitant et par an (ADEME, 2020)

Les impacts du gaspillage alimentaire sont nombreux : environnemental, énergétique,

économique, social. La loi AGECE en 2020 définit les objectifs nationaux : réduire le gaspillage alimentaire de moitié d'ici 2025 et 2030. La loi de la Transition énergétique pour la croissance verte donnait l'objectif de réduire les déchets ménagers assimilés de 10% en 2020.

Le PAT d'Yvetot Normandie fait, en coordination avec le Programme Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés, du gaspillage alimentaire une priorité pour réduire les déchets produits sur le territoire.

--

Signature des membres du COPIL engagés dans le Projet Alimentaire Territorial

Communauté de communes Yvetot Normandie (CCYN)

Syndicat Mixte d'Eau du Caux Central (SMEACC)

Natura Pôle

Inter Service Association (Association ISA)

Réseau des CIVAM Normands

Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME)

Direction Départementale des Territoires et de la Mer de Seine Maritime (DDTM 76)

Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie

Bio en Normandie

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Normandie (DRAAF)

Communauté de communes Caux Austreberthe

Communauté d'Agglomération Caux Seine Agglo

Parc naturel régional des Boucles de la Seine Normande

Conseil Départemental de Seine Maritime

Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) d'Yvetot