



# Rencontres locales de lutte contre la précarité et le gaspillage alimentaire

2 avril 2026 à l'IUT Grand Ouest Normandie

## INTRODUCTION

# LE PROGRAMME DES RENCONTRES

14h00 : Introduction et temps d'interconnaissance

14h20 : plénière :

- Présentation du système alimentaire de la Presqu'île du Cotentin – *PAT du Cotentin*,
- Focus sur le gaspillage alimentaire à l'échelle régionale et locale – *REGAL Normandie*,
- Comprendre les enjeux de nutrition et de précarité sur son territoire – *ORS CREA*,
- Rôle de l'Etat dans la lutte contre la précarité alimentaire – *DDETS*

15h30 : Ateliers :

1. **Le don en action : coopérations pour une solidarité alimentaire** - *retours d'expériences autour du don agricole, en restauration collective et en grande distribution*
2. **La sensibilisation des usagers au gaspillage alimentaire : de l'inspiration à la mise en œuvre** - *partage d'initiatives locales pour accompagner les publics et réduire le gaspillage à la source.*
3. **L'alimentation de qualité pour toutes et tous : du constat à l'action** – *Présentation d'outils de diagnostic et d'expériences territoriales pour améliorer l'accès à une alimentation durable.*

17h00 : pot de convivialité



## INTRODUCTION

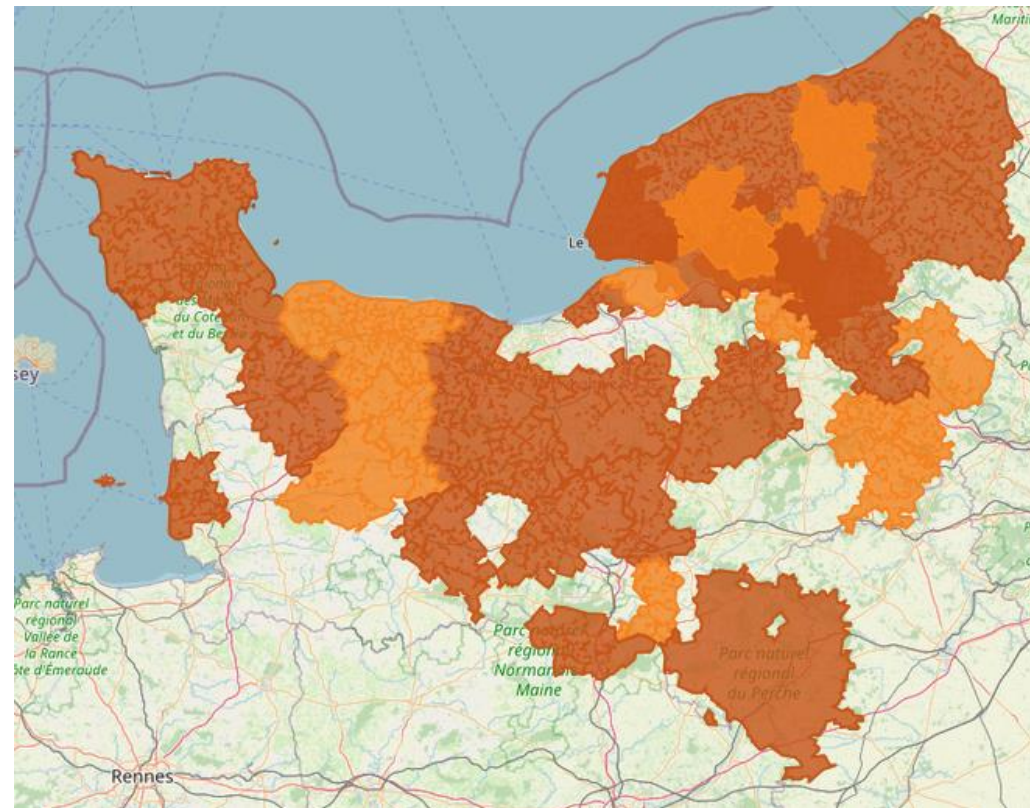
# QU'EST-CE QU'UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL ?

Outil proposé par la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014 pour développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation :

- consolidation de filières territoriales,
- souveraineté alimentaire,
- lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaires,
- développement de la consommation de produits sains, durables, issus des circuits-courts.

Projets élaborés **collectivement** : producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités, consommateurs...

+ 400 PAT à l'échelle nationale, **29 en Normandie**, labellisés par l'Etat, qui leur permet d'agir.

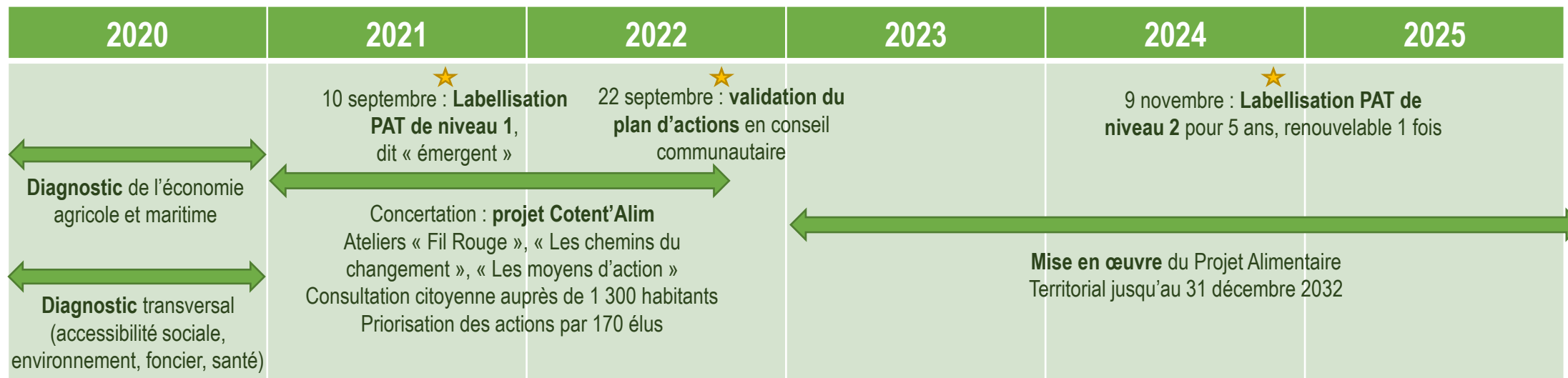


## INTRODUCTION

# LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU COTENTIN

Porté par la **Communauté d'Agglomération du Cotentin** et la **Communauté de Communes de la Baie du Cotentin** :

- 152 communes
- 203 000 habitants
- + 250 km de côte



## INTRODUCTION

# LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU COTENTIN

### Action structurée en 4 axes de travail :

- L'atteinte des objectifs de la Loi Egalim en **restauration collective**,
- L'**accessibilité** et la sensibilisation des usagers **aux produits locaux, sains et de qualité**,
- Le soutien de la **production agricole** et la préservation de **l'environnement**,
- La **valorisation des productions locales** par la transformation et la distribution.

Démarche encadrée par un **comité de pilotage multi partenarial**.

### Bilan des 3 premières années (2023 - 2025) :

- **24 actions de sensibilisation** à destination du grand public,
- **2 367 usagers sensibilisés** aux enjeux d'une alimentation locale, saine et durable,
- **32 actions à destination des professionnels**,
- **324 professionnels sensibilisés** aux enjeux d'une alimentation locale, saine et durable.



A présent

Aller plus loin en élargissant la gouvernance du projet, en invitant les acteurs locaux à coopérer en élargissant le périmètre d'action collectivement.

## INTRODUCTION

# POURQUOI DES RENCONTRES DE LUTTE CONTRE LA PRECARITE ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

L'un des enjeux du PAT : favoriser la construction d'un système alimentaire permettant l'accès de toutes et tous aux produits sains et de qualité, tout en limitant le gaspillage alimentaire.

### Précarité alimentaire :

« Situation dans laquelle une personne ne dispose pas d'un accès garanti à une alimentation suffisante et de qualité, durable, dans le respect de ses préférences alimentaires et de ses besoins nutritionnels, pouvant entraîner ou découler de l'exclusion et de la disqualification sociale ou d'un environnement appauvri ». (CNA)

**L'absence de données à l'échelle des territoires ou, reposant uniquement sur les chiffres de l'aide alimentaire, ne permettent pas d'embrasser pleinement ce phénomène.**

### Données clés :

Selon le CREDOC, entre 10% et 16% de la population déclare ne pas avoir assez à manger.

Selon la Cour des comptes, 5,6 millions de personnes sont inscrites à l'aide alimentaire en 2025

## INTRODUCTION

# POURQUOI DES RENCONTRES DE LUTTE CONTRE LA PRECARITE ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

### Le gaspillage alimentaire :

✘ L'enjeu n'est uniquement pas de valoriser des surplus de denrées alimentaires, qui peuvent être de surcroît périssables et/ou de mauvaise qualité.

✔ Mais bien de favoriser l'accès de toutes et tous aux produits locaux, sains, de qualité.

→ Il existe de nombreuses filières de qualité sur le territoire et :

- La solidarité à l'échelle de toute la chaîne alimentaire,
- La création de liens entre les acteurs locaux,

Sont des expertises de nos partenaires du REGAL Normandie (Réseau pour éviter le gaspillage alimentaire)



## INTRODUCTION

# QUELS OBJECTIFS POUR CES RENCONTRES ?

### L'objectif de ces rencontres :

- **Partager** les actions et expériences locales,
- **Nourrir, informer** et monter en compétence collectivement sur le sujet,
- Faire réseau et amorcer des **coopérations nouvelles**,
- **Alimenter le comité de pilotage du PAT** des besoins des acteurs locaux en vue du soutien des initiatives locales.
- **Créer et alimenter un annuaire** des acteurs locaux intervenants sur ces thématiques.



**Initier et inscrire dans la durée les Rencontres locales de lutte contre la précarité et le gaspillage alimentaire.**

# INTRODUCTION

## LES CIBLES DE CES RENCONTRES

Une quarantaine d'entreprises, d'associations, de collectivités, **acteurs de la chaîne alimentaire** :

- Les acteurs de la **production agricole** et leurs réseaux,
- Les acteurs de l'artisanat, la transformation, les **entreprises agroalimentaires**,
- Les **distributeurs** et grossistes,
- Les acteurs de l'économie sociale et solidaire et notamment les acteurs de l'**aide alimentaire**,
- Les **centres sociaux** et **CCAS/CIAS**,
- Les acteurs de la **formation professionnelle alimentaire**,
- Les acteurs de la **restauration** collective et commerciale,
- ...

**Merci pour votre contribution via le Framaforms !**



# Ateliers d'interconnaissance

## Consignes

1. Se mettre par **groupe de 2** avec les personnes devant ou derrière
2. A tour de rôle, pendant **3 min/pers**, chacun :
  - Se présenter : Nom, Prénom, structure, territoire
  - Pourquoi êtes-vous présent aujourd'hui ?
  - 1 action réalisée ou en projet

3:00

# PLENIERE

## LES 4 INTERVENTIONS DU JOUR

### 1/ Le système alimentaire de la Presqu'île du Cotentin

*Léa DUFOUR, chargée de projet agriculture et alimentation, Communauté d'Agglomération du Cotentin*



### 2/ Focus sur le gaspillage alimentaire à l'échelle régionale et locale

*Emeline BESNARD, chargée de mission économie circulaire, France Nature Environnement Normandie / animatrice du REGAL Normandie*



### 3/ Comprendre les enjeux de nutrition et de précarité sur son territoire

*Données présentées par Emeline BESNARD, données fournies par Lucie LECHAT, chargée d'étude et de missions à l'ORS-CREAI Normandie*



### 4/ Le rôle et les actions de l'Etat dans la lutte contre la précarité alimentaire

*Jean-Charles ROUSSEAU, adjoint au Pôle Solidarités Actives de la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail et des Solidarités (DDETS)*



Direction régionale  
de l'économie, de l'emploi,  
du travail et des solidarités (DREETS)

# PLENIERE

## LES 4 INTERVENTIONS DU JOUR

### 1/ Le système alimentaire de la Presqu'île du Cotentin

*Léa DUFOUR, chargée de projet agriculture et alimentation, Communauté d'Agglomération du Cotentin*



### 2/ Focus sur le gaspillage alimentaire à l'échelle régionale et locale

*Emeline BESNARD, chargée de mission économie circulaire, France Nature Environnement Normandie / animatrice du REGAL Normandie*

### 3/ Comprendre les enjeux de nutrition et de précarité sur son territoire

*Données présentées par Emeline BESNARD, données fournies par Lucie LECHAT, chargée d'étude et de missions à l'ORS-CREAI Normandie*

### 4/ Le rôle et les actions de l'Etat dans la lutte contre la précarité alimentaire

*Jean-Charles ROUSSEAU, adjoint au Pôle Solidarités Actives de la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail et des Solidarités (DDETS)*

# LE SYSTÈME ALIMENTAIRE DE LA PRESQU'ÎLE DU COTENTIN

## LE CLIMAT

### Un contexte climatique et pédologique favorable :

- Climat océanique,
  - Températures douces (7°C à 23°C en moyenne),
  - Humidité de l'air importante,
  - Pluviométrie abondante en toutes saisons,
- propice à la pousse de l'herbe, à l'élevage d'herbivores, au maraîchage, à l'arboriculture.

### Toutefois le changement climatique accroît le risque :

- De longues périodes de **sécheresses** estivales,
- De **tempêtes** hivernales (+160km/h en 2023, +210km/h en 2025)



© Aymeric PICOT, 2023.

# LE SYSTÈME ALIMENTAIRE DE LA PRESQU'ÎLE DU COTENTIN

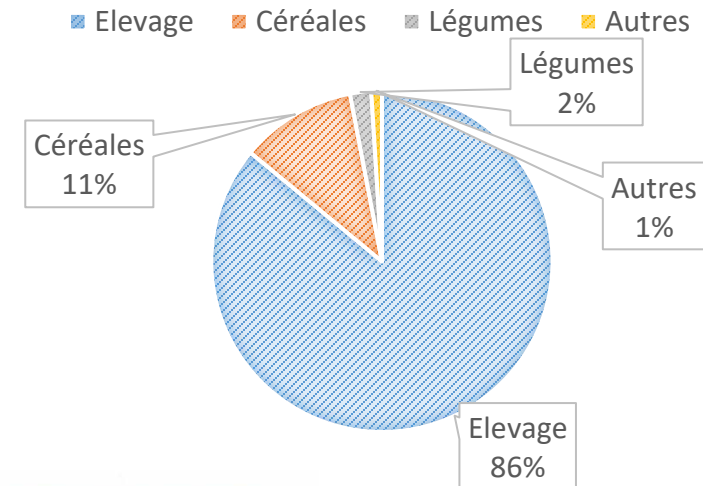
## LE PAYSAGE

- 73% du territoire valorisé par l'agriculture (63% pour le Cotentin)
- La moitié des terres agricoles sont des prairies,
- Maillage bocager très dense autour des prairies,
- Nombreuses infrastructures agro écologiques (mares, murets, talus...)
- 30 000 hectares de zones humides sur le Parc Naturel Régional des Marais du Cotentin et du Bessin

→ Éléments qui permettent de lutter contre le changement climatique et ainsi préserver l'outil de production agricole.



## USAGE DES TERRES AGRICOLES



# LE SYSTÈME ALIMENTAIRE DE LA PRESQU'ÎLE DU COTENTIN

## LES FILIERES AGRICOLES

### Généralités :

En 2018, les ventes de produits agricoles représentent 1,1 milliard de chiffre d'affaires. Les produits laitiers représentent plus de 50% de ce revenu.

1 616 exploitations agricoles (baisse de 30% du nombre d'exploitations entre 2010 et aujourd'hui et augmentation de la taille moyenne des exploitations) ;

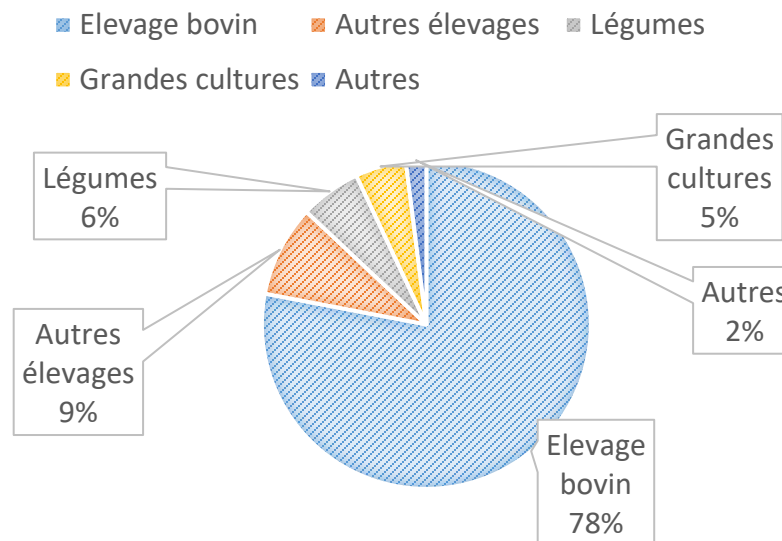
3 531 actifs en agriculture (plus de 4% des actifs) ;

28 % de femmes cheffes d'exploitation (soit 450 fermes environ) ;

52 ans : âge moyen des chefs d'exploitation (enjeu sur le renouvellement des générations d'agriculteurs)

### Spécificités :

### ORIENTATION TECHNICO-ECONOMIQUE DES FERMES



# LE SYSTÈME ALIMENTAIRE DE LA PRESQU'ÎLE DU COTENTIN

## LES FILIERES HALIEUTIQUES



# LE SYSTÈME ALIMENTAIRE DE LA PRESQU'ÎLE DU COTENTIN

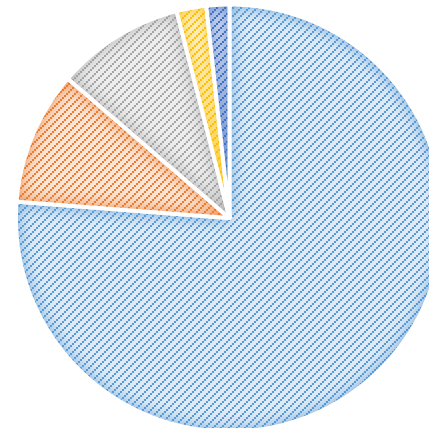
## L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

51 entreprises agroalimentaires sur le territoire



### EMPLOI (ENVIRON 10 000 ETP)

- Industrie laitière
- Fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie
- Industrie du poisson
- Industrie des boissons
- Fabrication d'autres produits alimentaires



# LE SYSTÈME ALIMENTAIRE DE LA PRESQU'ÎLE DU COTENTIN

## FOCUS SUR LES DEUX FILIERES LES PLUS DYNAMIQUES

### Dairy Industry :

Structured from production to processing : 500 million litres collected every year.

**Normandy : 1<sup>st</sup> region in France** for the production of cow's milk cheese, butter and cream.

A nationwide cooperative in the region: **Maitres**

**Laitiers du Cotentin**, with 2 processing sites:

- Sottevast: fromage frais, milk, cream
- Valognes: pressed cheese

9% of producers **process and sell directly**.

Dairy sector also **supports the meat sector (50%)**

### Vegetable Industry :

2 production areas: Côte Ouest and Val de Saire.

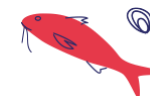
**2 production systems:** large open-field vegetable farms (cabbages, leeks, carrots) and small diversified market-garden farms.

=> 150 producers.

Sector organised around 2co-operatives which take in all the vegetables, pack them and export them:

**AGIAL & GPLM**

**1 experimentation station:** Sileban - 20 employees - 10 hectares - 1 scientific greenhouse



# LE SYSTÈME ALIMENTAIRE DE LA PRESQU'ÎLE DU COTENTIN

## LA VALORISATION DES PRODUITS LOCAUX

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
|   |                                        |               |   |
| <p>7 secteurs :<br/>Camembert de Normandie,<br/>Cidre Cotentin,<br/>Calvados,<br/>Prés-salés du Mont-Saint-Michel,...</p>   | <p>4 secteurs :<br/>Volailles de Normandie,<br/>Porc de Normandie,<br/>Cidre de Normandie,<br/>Poireaux de Créances.</p> | <p>5 secteurs :<br/>Porc fermier de Normandie,<br/>Volailles fermières de Normandie,<br/>...</p> | <p>160 farms</p>   |

### Brands & networks



National  
13 Local  
professionals



Regional  
(Normandy)  
6 local  
professionals



Departmental  
(Manche)  
6 local  
professionals

# LE SYSTÈME ALIMENTAIRE DE LA PRESQU'ÎLE DU COTENTIN

## LES ENJEUX DU PERIMETRE AGRICOLE...

Production agricole :

Environnement :

Foncier :

# LE SYSTÈME ALIMENTAIRE DE LA PRESQU'ÎLE DU COTENTIN ... ET LES ENJEUX DU PERMIETRE ALIMENTAIRE

Restauration collective :

Précarité alimentaire :

Santé