



# Diagnostic du projet alimentaire en pays de Fougères

2021



Avec le soutien de :



Co-présidents : Pascal DALLÉ et David FOUILLET  
Contact : Marie BEHRA  
1 rue de la Moussais – 35300 Fougères  
Tél: 06 18 29 36 24  
<http://www.ecosolidaires.org>

## Table des matières

I.	Le pays de Fougères, portrait d'un bassin de vie aux ressources multiples .....	4
1.	Un bassin de vie et de consommation qui pèse dans le département d'Ille-et-Vilaine.....	4
1/	Un territoire rural et péri-urbain exclusivement desservi par la route.....	4
2/	Une dynamique de population contrastée .....	5
3/	Un fort taux d'emploi, un niveau de vie plutôt faible .....	7
4/	Pratiques de consommation .....	10
2.	Un bassin de production .....	10
1/	Un potentiel naturel favorable.....	10
2/	Un réservoir d'eau potable de première importance .....	13
3/	Une agriculture majoritairement orientée vers la production de lait.....	14
II.	L'eau à la bouche, projet alimentaire territorial .....	20
1.	Enjeux de départ .....	20
2.	Porteurs.....	21
3.	Objectifs : publics cibles et thématiques.....	23
4.	Acteurs-clés, partenaires et gouvernance.....	24
5.	Historique .....	24
6.	Liens avec les autres schémas des politiques publiques.....	26
III.	L'organisation de la restauration collective sur le pays de Fougères.....	27
1.	Une vue générale.....	27
2.	La demande petite enfance.....	28
3.	La demande scolaire.....	29
4.	La demande de l'enseignement secondaire (collèges et lycées) et supérieur.....	31
5.	La demande des établissements médico-sociaux associatifs et publics .....	32
6.	La demande hospitalière .....	33
IV.	Etat des lieux de l'offre de proximité .....	35
1.	Production et transformation à la ferme .....	35
2.	Transformation artisanale et industrielle.....	38
3.	Distribution et commercialisation des produits locaux en proximité .....	42
4.	Des filières existantes ou en cours de structuration .....	48
1/	Terres de Sources.....	48
2/	Bleu Blanc Cœur.....	48
3/	Coopérative Le Gouessant .....	49
5.	Des initiatives en émergence .....	49
V.	Analyse de l'adéquation besoins/offre .....	52

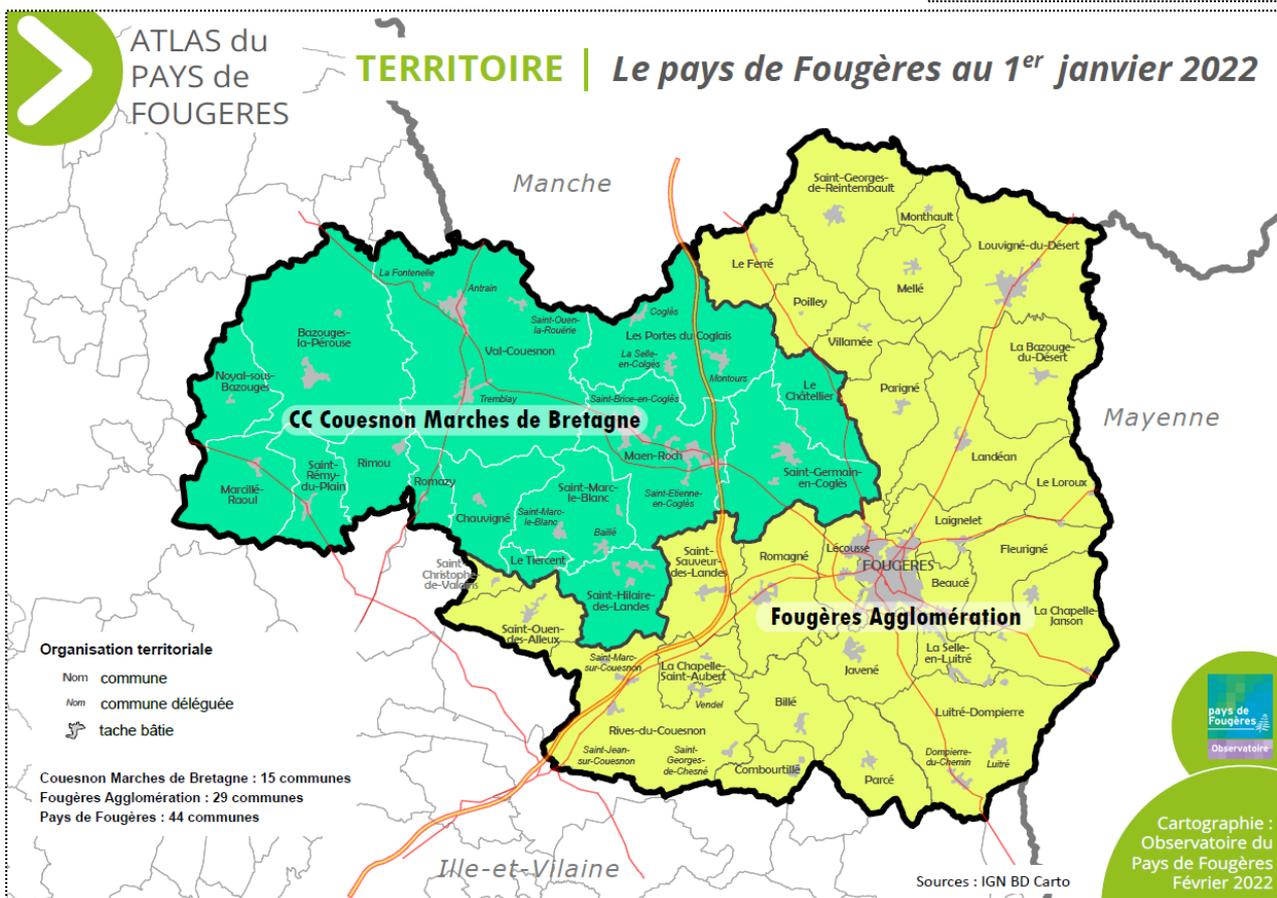
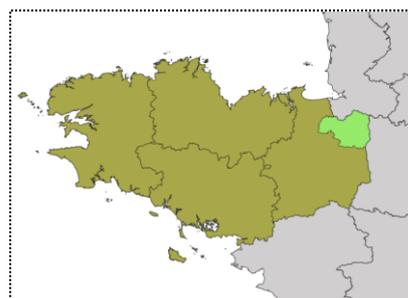
1.	Estimation de la demande alimentaire du territoire.....	52
1/	La demande globale des habitants.....	52
2/	La demande de la restauration collective .....	54
2.	Estimation de l'offre alimentaire du territoire.....	56
1/	La production végétale .....	56
2/	La production animale.....	59
3.	Les résultats de l'enquête auprès du grand public .....	60
1/	Un échantillon de 430 habitants .....	60
2/	Des enseignements utiles pour le projet alimentaire .....	62
4.	Un bilan contrasté .....	65
1/	Un territoire déficitaire pour les fruits et légumes et les oléoprotéagineux .....	65
2/	Des atouts et des faiblesses .....	66
3/	6 enjeux forts.....	67
VI.	Bibliographie.....	68

# I. Le pays de Fougères, portrait d'un bassin de vie aux ressources multiples

## 1. Un bassin de vie et de consommation qui pèse dans le département d'Ille-et-Vilaine

### 1/ Un territoire rural et péri-urbain exclusivement desservi par la route

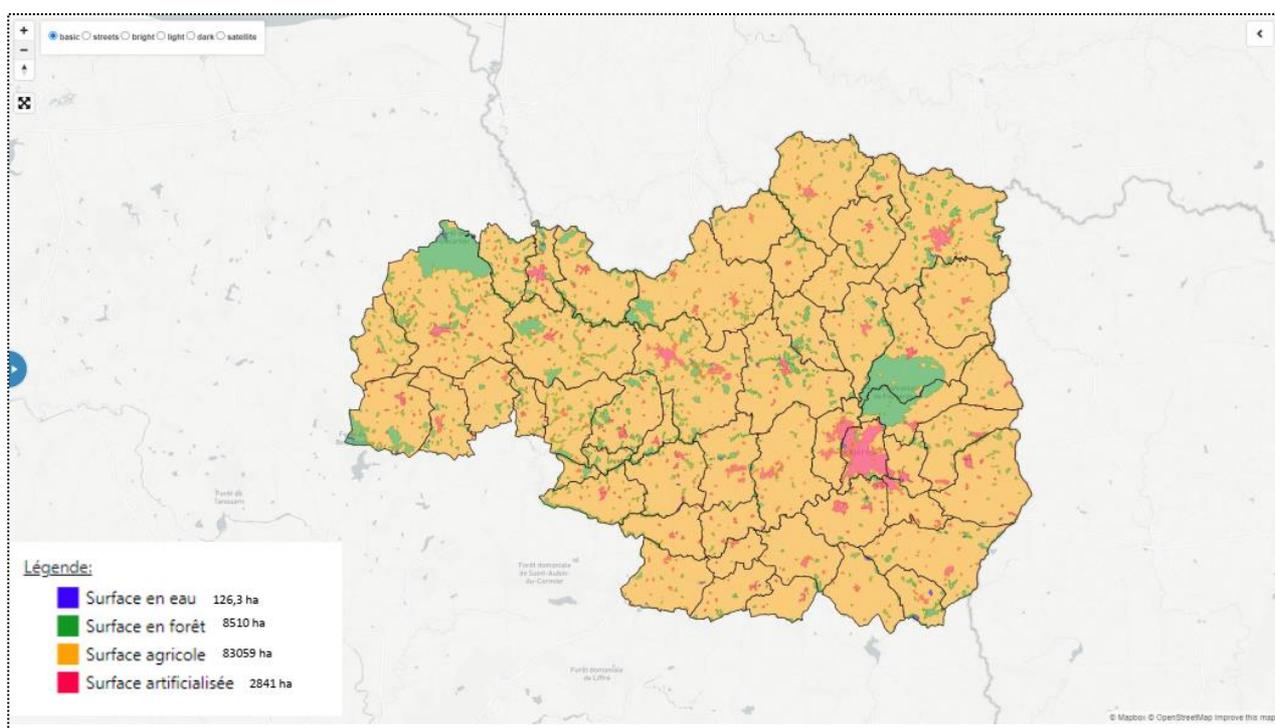
Le pays de Fougères (937 km<sup>2</sup>) est situé au nord-est de l'Ille-et-Vilaine, aux confins de la Manche et de la Mayenne. Il est mitoyen des territoires des pays de Vitré au sud, de Rennes au sud-ouest et de Saint-Malo à l'ouest. Formé de 44 communes, il est organisé en 2 intercommunalités : Fougères Agglomération à l'est (539 km<sup>2</sup>) et Couesnon Marches de Bretagne à l'ouest (398 km<sup>2</sup>). Le pôle central que constitue la ville de Fougères présente la particularité d'être excentré (source : Observatoire du pays de Fougères 2021).



C'est un territoire rural et périurbain qui bénéficie de la présence des pôles intermédiaires: Maen-Roch, Louvigné-du-Désert, Val-Couesnon et dans une moindre mesure Rives-du-Couesnon.

En relative proximité de l'agglomération rennaise, le pays de Fougères est principalement desservi par l'A84, « autoroute des estuaires » gratuite reliant Rennes à Caen, qui le traverse selon un axe sud-nord. Au sein du territoire du pays, le réseau routier s'inscrit dans un réseau étoilé autour de la ville-centre. La ville de Fougères polarise de ce fait une grande partie des flux du pays. Elle bénéficie d'un accès immédiat et rapide à l'A84 à partir de Romagné. Le réseau routier actuel place la quasi-globalité des communes à moins d'une demi-heure de la ville centre du pays. Suite à l'arrêt de la ligne de chemin de fer dans les années 1990, le territoire ne bénéficie d'aucune desserte ferroviaire. Le pays de Fougères est également marginalisé dans le domaine des réseaux de communication immatériels, comme le très haut débit (source : Rapport de présentation du SCOT du pays de Fougères 2010).

Carte de l'occupation des sols (source : Syndicat Mixte du SCOT du pays de Fougères)



## 2/ Une dynamique de population contrastée

Le pays de Fougères rassemble **77 737 habitants** en 2018 – soit 7% de la population bretonne -, inégalement répartis entre les deux EPCI. Ces habitants forment au total **34 217 ménages** (source : recensement général de la population INSEE 2018).

	Couesnon Marches de Bretagne	Fougères Agglomération	Bretagne	France métropolitaine
<b>Population en 2018</b>	21 997	55 740	3 335 414	64 844 037
<b>Densité de population en 2018 (nombre d'habitants par km<sup>2</sup>)</b>	55,3	103,5	122,6	119,2
<b>Variation de la population : taux annuel moyen entre 2013 et 2018, en %</b>	0,2	0,2	0,5	0,4

dont variation due au solde naturel : taux annuel moyen entre 2013 et 2018, en %	0	0	0	0,3
dont variation due au solde apparent des entrées sorties : taux annuel moyen entre 2013 et 2018, en %	0,1	0,2	0,5	0,1
<b>Nombre de ménages en 2018</b>	9 207	25 010	1 535 904	28 999 669

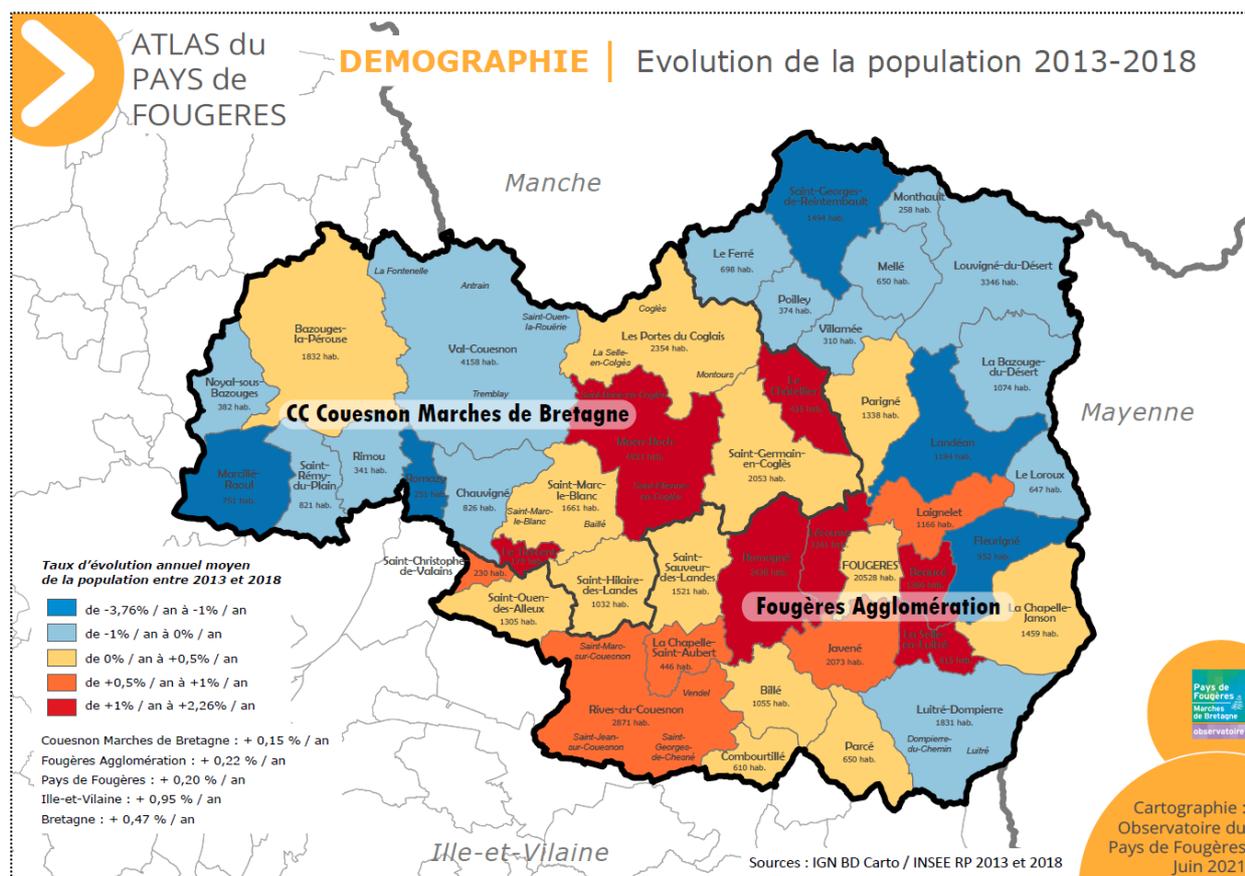
(Source : INSEE RGP 2018)

Fortement déterminée par la présence de la métropole rennaise et la proximité avec l'A84, la progression de la population du pays de Fougères (+ 0,20% par an) est moins rapide que celle du département (+ 0,95%) et se caractérise par de grandes différences territoriales :

- Couesnon Marches de Bretagne : + 0,15%
- Fougères Agglomération : + 0,22%
- Ville de Fougères : + 0,35%

Des perspectives récentes semblent indiquer une tendance à la hausse :

- dynamisme du marché immobilier ;
- attractivité des territoires ruraux.

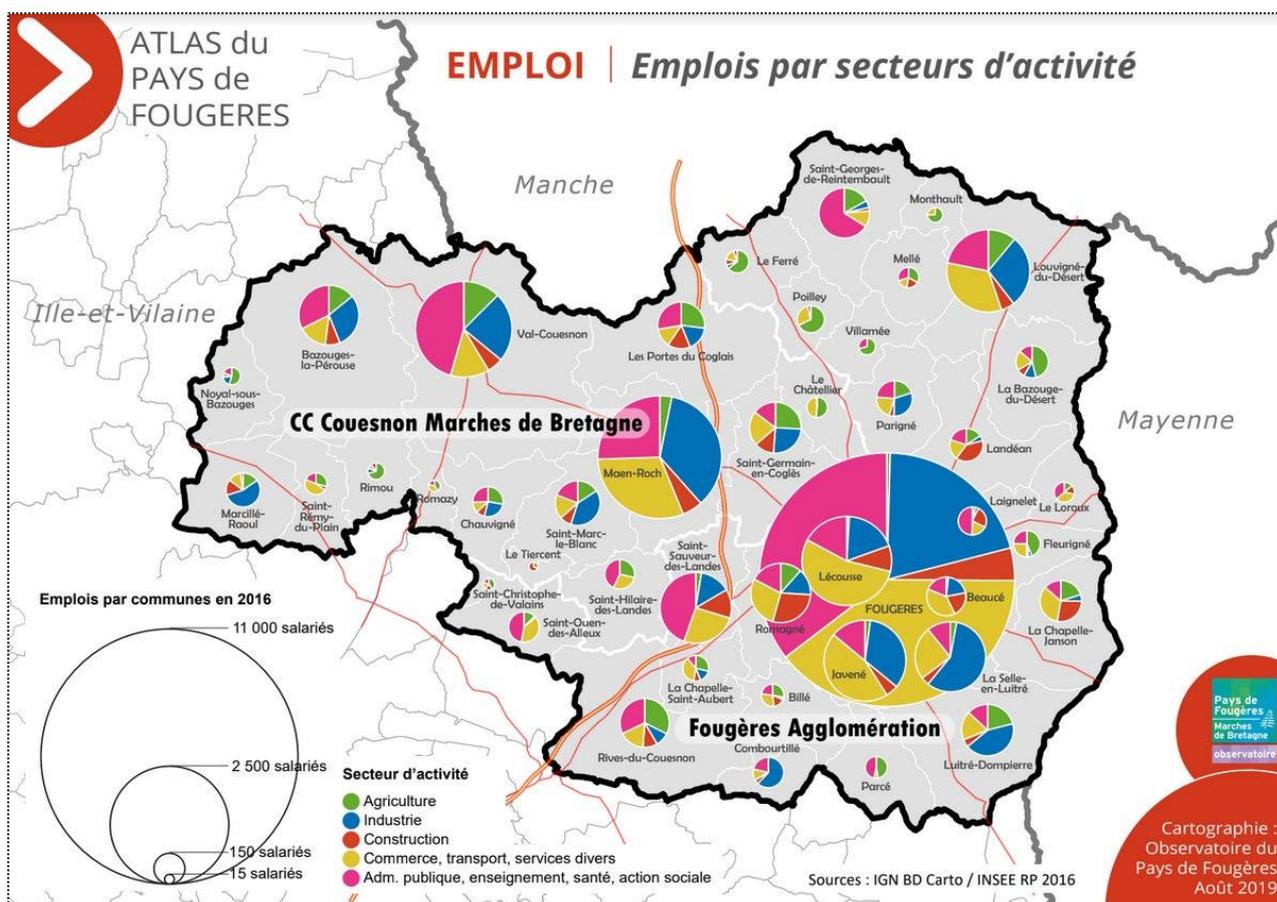


### 3/ Un fort taux d'emploi, un niveau de vie plutôt faible

Avec **28 276 emplois (comptabilisés au lieu de travail), dont 85% sont salariés**, le pays de Fougères constitue un véritable bassin d'emploi. Ces emplois sont fortement concentrés sur Fougères et sa périphérie proche.

Ils se répartissent entre les secteurs de la manière suivante :

- l'administration publique, santé et éducation représente 3 emplois sur 10 ;
- le commerce et services correspond à près d'un tiers (un quart de moins qu'en Ile-et-Vilaine et Bretagne) ;
- l'industrie en constitue près d'un quart (près du double de l'Ile-et-Vilaine) ;
- l'agriculture en représente près de 8% (le double de l'Ile-et-Vilaine et de la Bretagne).



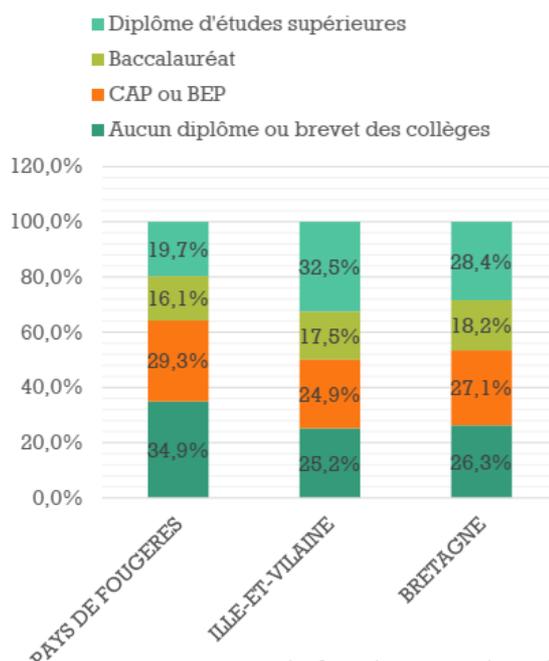
On dénombre **6 282 établissements actifs, dont 20% dans l'agriculture**. Les 2 tiers de ces établissements ne comptent aucun salarié ; seuls 10% emploient plus de 200 salariés (source : recensement général de la population INSEE 2016). Ainsi le pays de Fougères constitue un réel bassin de vie, avec des déplacements quotidiens à l'intérieur de son périmètre, même si l'attraction de Rennes est importante et va croissant.

On compte sur le pays de Fougères **31 319 actifs**. Parmi les actifs occupés, 17% des salariés sont à temps partiel. Certaines catégories socioprofessionnelles sont surreprésentées :

- Près d'un tiers d'ouvriers (près de 50% de plus qu'aux échelles brétilienne et bretonne) ;
- 5,7% d'agriculteurs exploitants (2 fois plus qu'en Ille-et-Vilaine et Bretagne).

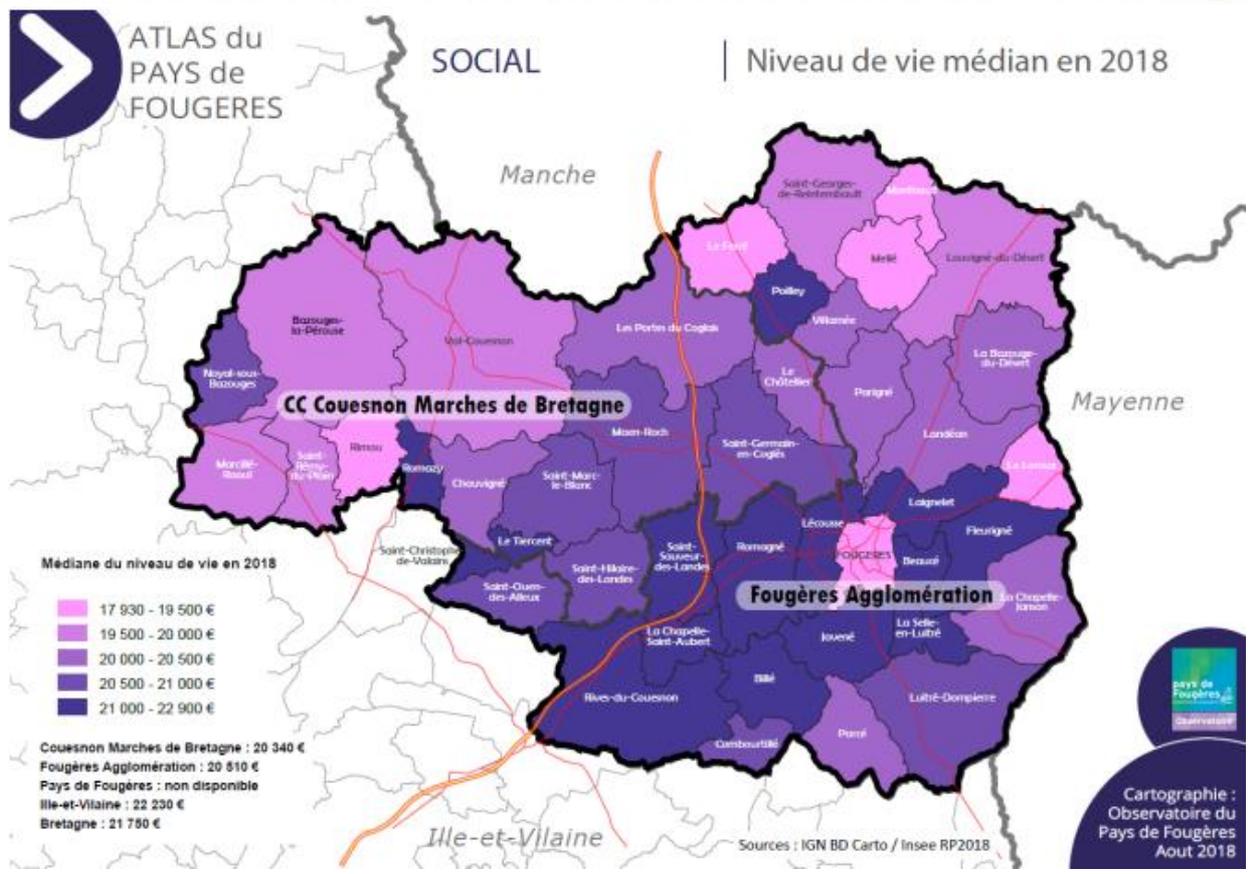
A l'inverse les cadres sont sous-représentés, avec 8,1% (environ 2 fois moins qu'en Ille-et-Vilaine et Bretagne).

Avec un taux de 5,4% au quatrième trimestre de 2020 (3ème taux le plus faible en Bretagne), le chômage est particulièrement faible sur le pays de Fougères. Il y a avait 2 829 demandeurs d'emploi de catégorie A au premier trimestre 2021, en baisse de 0,6% sur un an (seul pays de Bretagne ayant connu une baisse, à comparer à +4,1% en Ille-et-Vilaine, +4,3% en Bretagne et +6,6% en France).



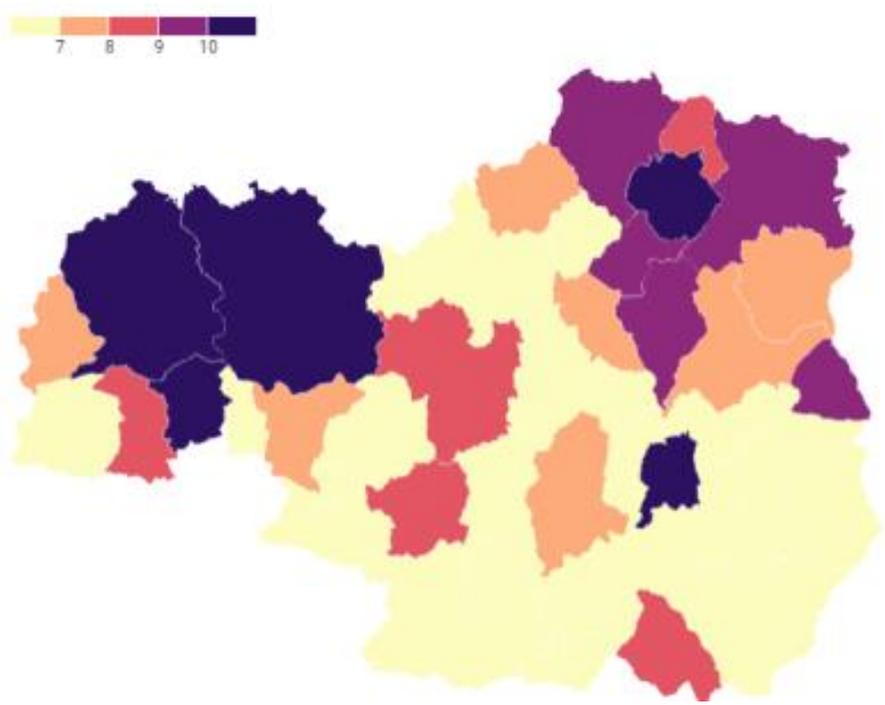
	Couesnon Marches de Bretagne	Fougères Agglomération	Bretagne	France métropolitaine
<b>Médiane du revenu disponible par unité de consommation en 2018, en euros</b>	20 340	20 510	21 750	21 730
<b>Taux de pauvreté en 2018, en %</b>	11,2	11,3	10,9	14,6
<b>Emploi total (salarié et non salarié) au lieu de travail en 2018</b>	6 599	21 876	1 321 867	26 008 899
<i>dont part de l'emploi salarié au lieu de travail en 2018, en %</i>	80,2	86,4	86	86,8
<b>Taux de chômage des 15 à 64 ans en 2018</b>	8,2	10,4	11,4	13

(Source : INSEE 2021)



Le territoire se caractérise par de très fortes disparités de revenus entre les communes, qui diminuent avec l'éloignement à l'axe Rennes-Fougères. Ces disparités sont à relier à la part importante de retraités et de personnes âgées, la qualification des emplois...

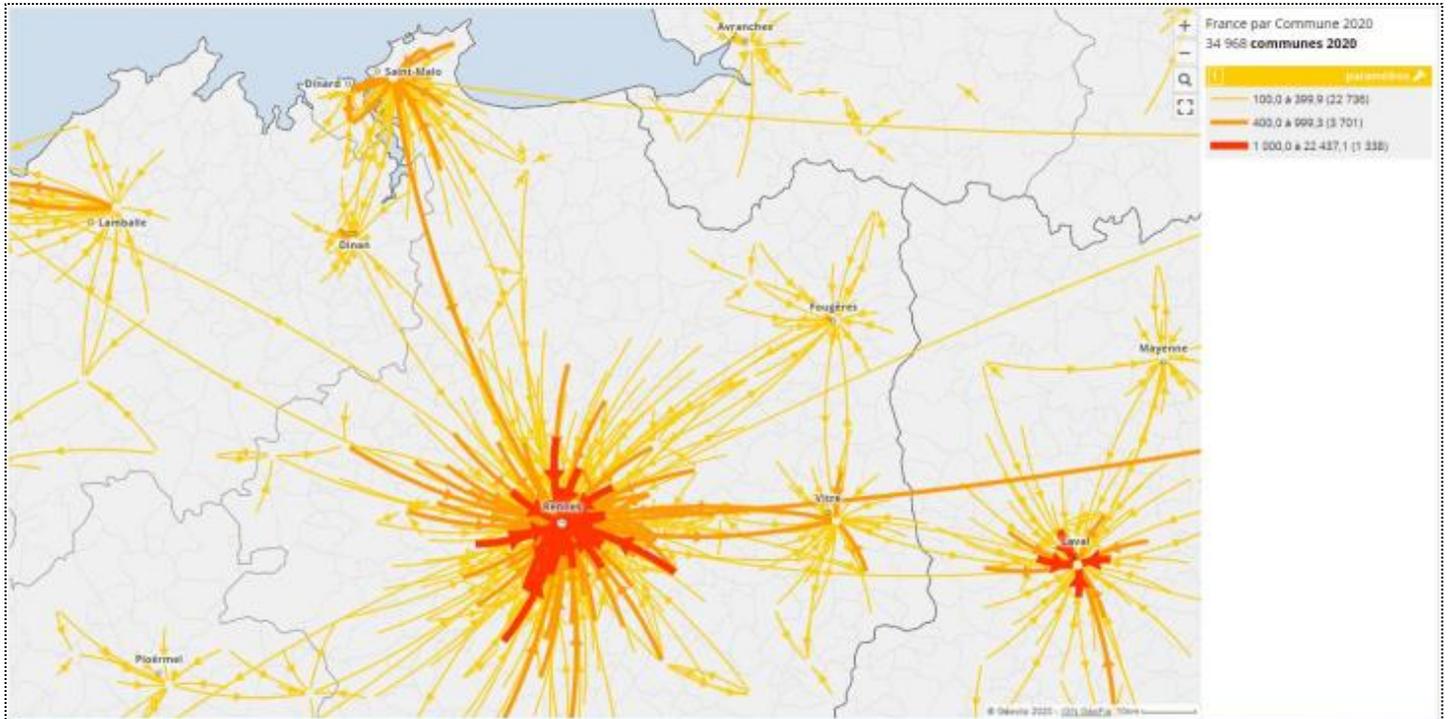
Le taux de chômage en 2018 (source : Syndicat Mixte du SCOT du pays de Fougères)



#### 4/ Pratiques de consommation

##### Zones de chalandise ?

Les navettes domicile-travail en 2017 (source : Syndicat Mixte du SCOT du pays de Fougères)

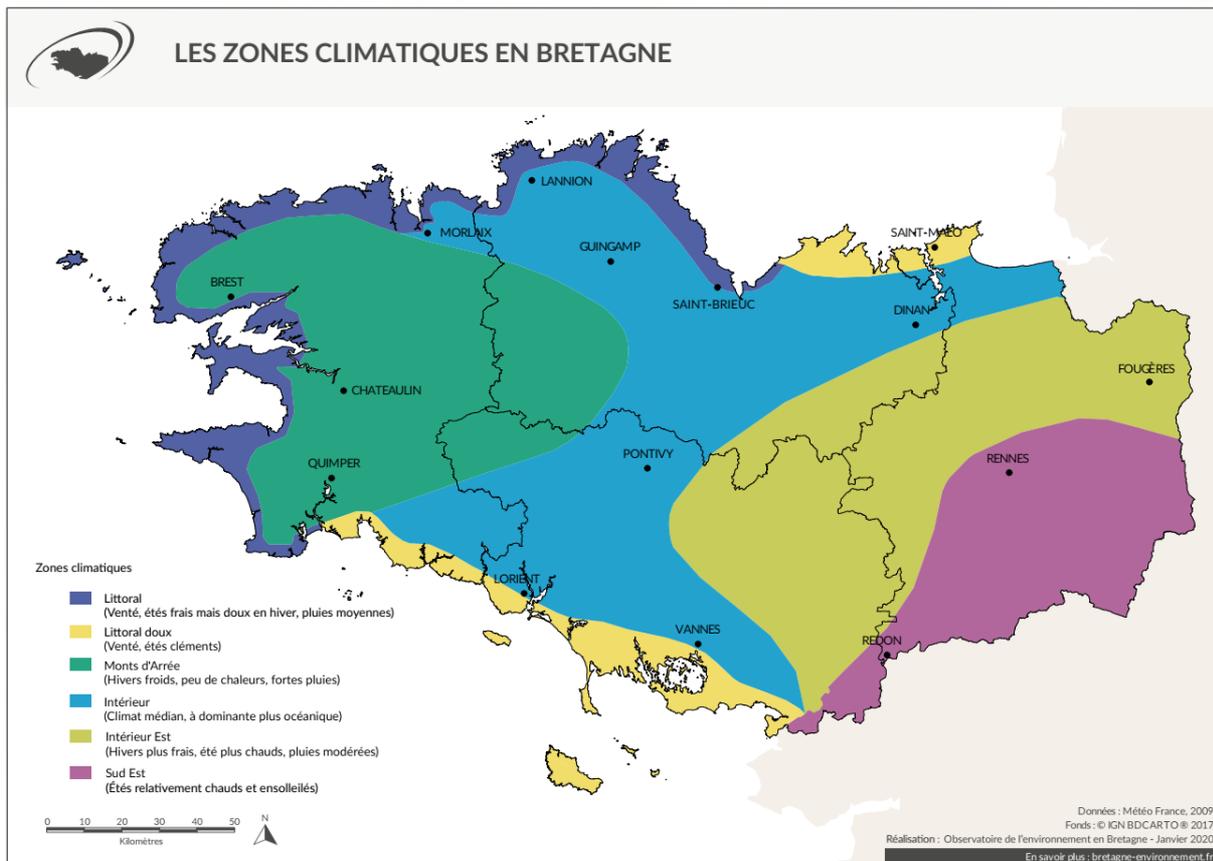


## 2. Un bassin de production

### 1/ Un potentiel naturel favorable

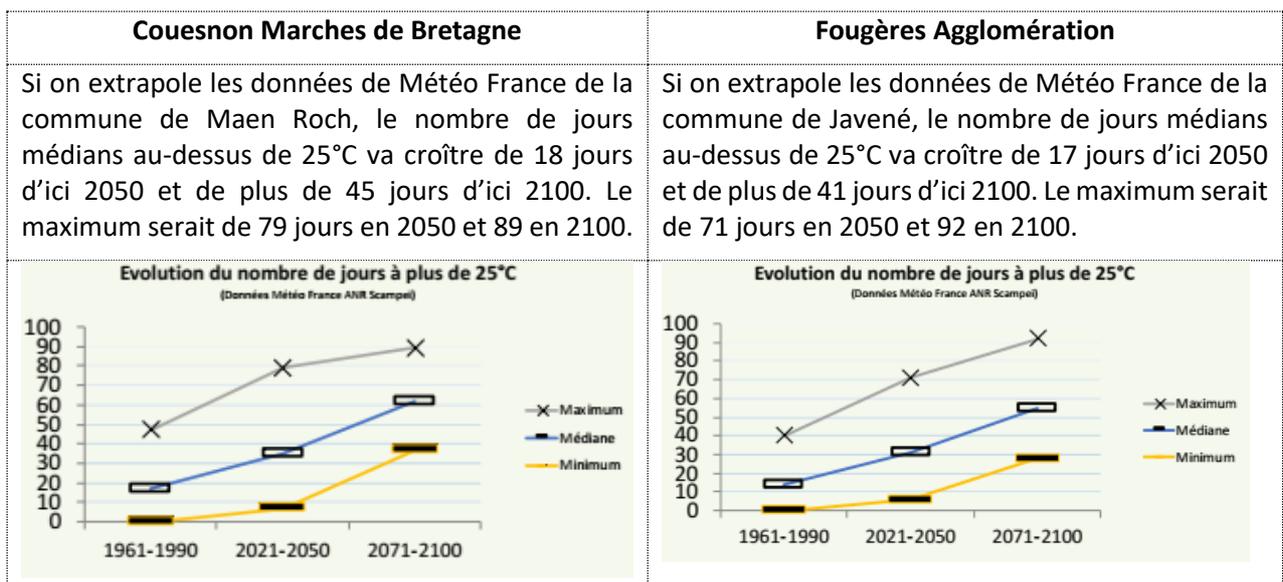
#### ○ Un climat doux et humide, qui évolue

D'après la carte des zones climatiques en Bretagne (source : Observatoire de l'environnement en Bretagne, 2009), le pays de Fougères bénéficie d'un climat homogène, qualifié de climat « intérieur est » et caractérisé par des hivers plus frais, des étés plus chauds et des pluies modérées. Il se caractérise par une pluviométrie assez forte avec environ 750 mm par an sur Fougères. Autrefois réputés pour bénéficier d'averses même durant les mois les plus secs, le plateau du Coglais et les hauteurs des Marches de Bretagne subissent aujourd'hui les effets du changement climatique, avec comme ailleurs des étés plus secs.



Source : Observatoire de l'environnement en Bretagne

Le changement climatique en Bretagne se traduit par une hausse des températures (+1°C entre 1946 et 2006) et toutes les simulations concordent pour indiquer que ce réchauffement déjà sensible se poursuivra. Ce réchauffement est plus important en été et au printemps. Les périodes de canicule en été devraient être plus fréquentes, au contraire des hivers très froids qui se feront plus rares. Les températures en automne et au printemps devraient augmenter.



(Source : Chambres d'agriculture de Bretagne, Les agriculteurs s'engagent pour l'énergie et le climat de Couesnon Marches de Bretagne et de Fougères Agglomération, 2018)

A l'échelle nationale, les périodes pluvieuses tendent à gagner en intensité. La modification de la répartition des périodes pluvieuses pourrait engendrer des périodes d'étiage plus sévères (source : PCAET de Fougères Agglomération, Rapport environnemental, 2020).

Plusieurs facteurs agro-climatiques (température, précipitations, gel...) seront ainsi modifiés, nécessitant une adaptation de l'agriculture (source : Chambres d'agriculture de Bretagne, Les agriculteurs s'engagent pour l'énergie et le climat de Couesnon Marches de Bretagne et de Fougères Agglomération, 2018).

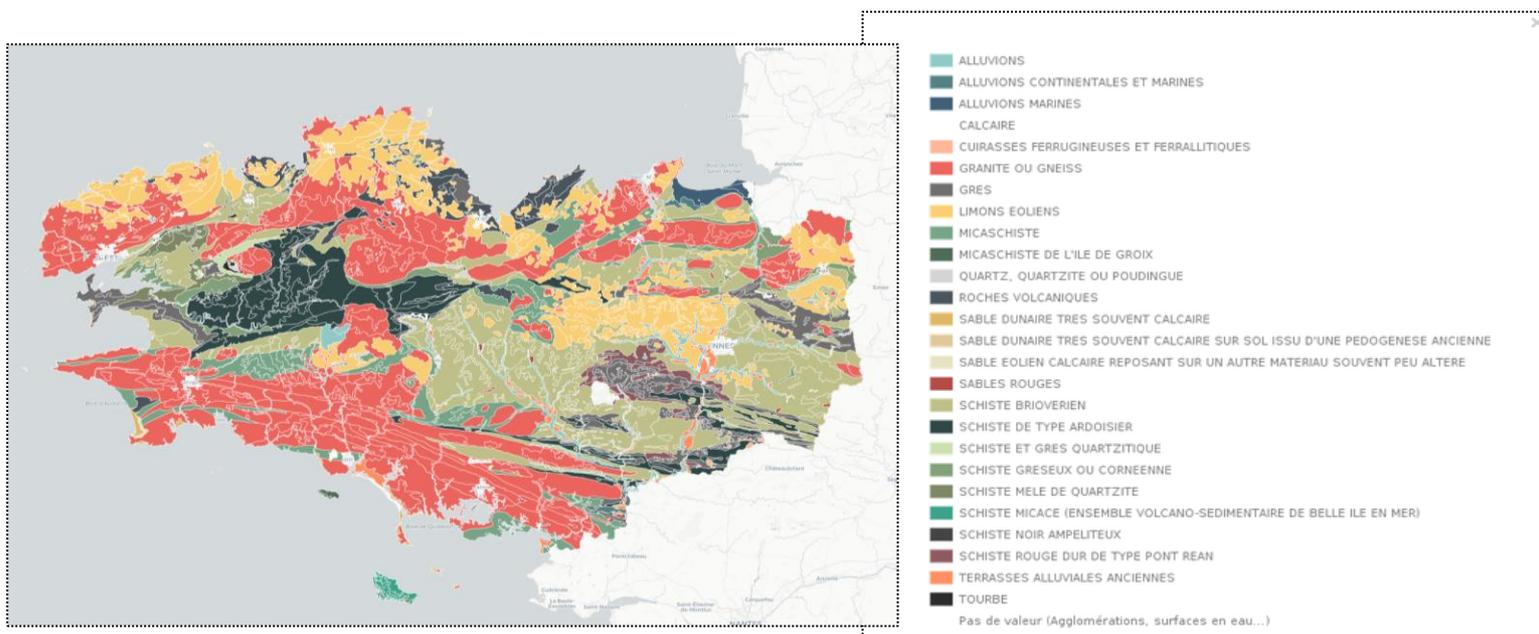
### Des sols à fort potentiel agricole

Les sols du pays de Fougères sont majoritairement formés sur trois types de matériaux :

- Granite ;
- Schistes ;
- Limons éoliens.

Les granites et schistes donnent naissance à des sols brunifiés ; les sols formés sur les limons éoliens présentent un lessivage d'argile (Source : <http://geowww.agrocampus-ouest.fr/solsdebretagne>). Les sols du plateau de Fougères et du Coglais sont réputés comme étant les meilleures terres agricoles du département d'Ille-et-Vilaine (source : Chambres d'agriculture de Bretagne, Les agricultures du pays de Fougères, 2014).

### Sols de Bretagne : matériel parental dominant

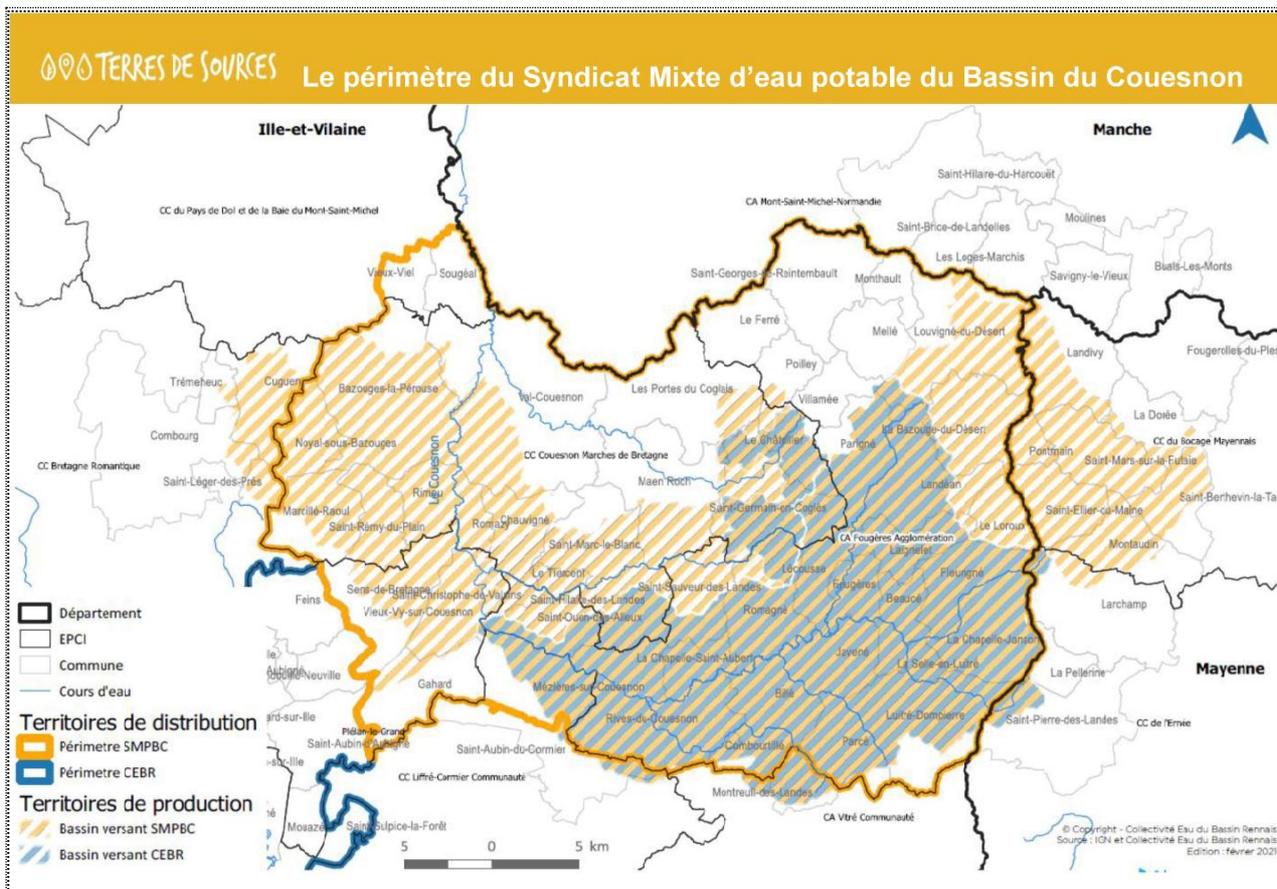


Source : <http://geowww.agrocampus-ouest.fr/solsdebretagne>

### Une grande diversité écologique

Depuis les espaces marécageux de la basse vallée du Couesnon aux tourbières situées sur les hauteurs du bassin versant en passant par plusieurs massifs forestiers d'intérêt départemental et par l'espace agricole





### 3/ Une agriculture majoritairement orientée vers la production de lait

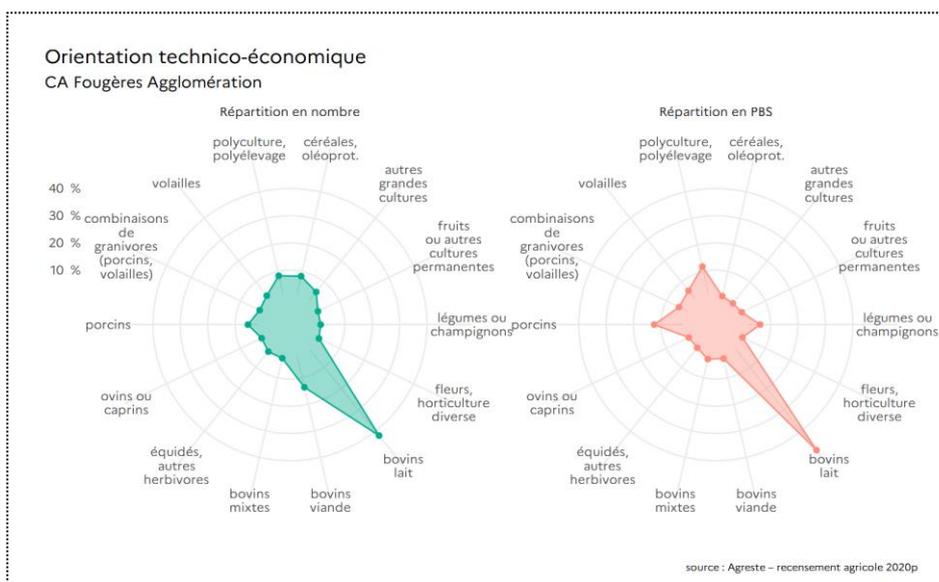
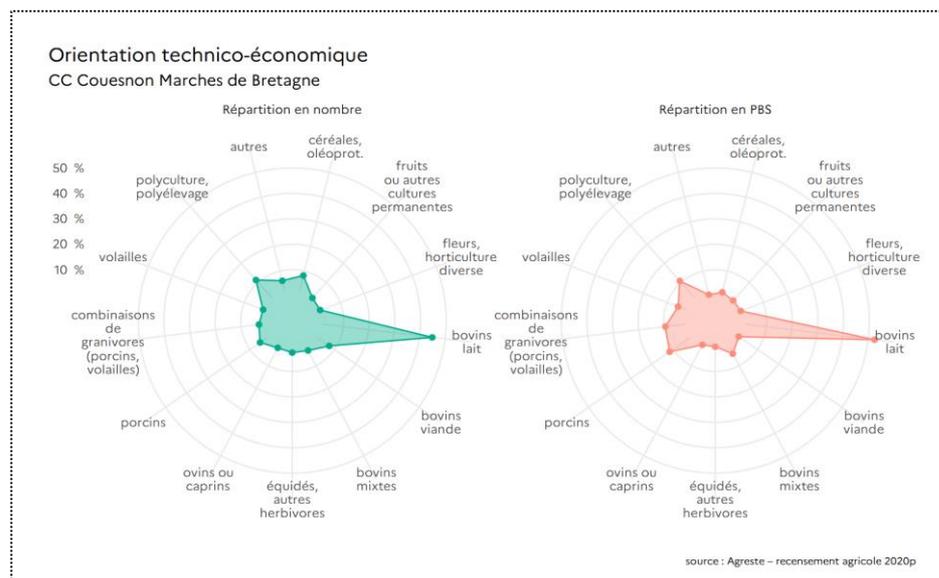
#### ○ Un bassin d'élevage

Les résultats tout récents du recensement général agricole de 2020 permettent une caractérisation fiable des structures agricoles du pays de Fougères.

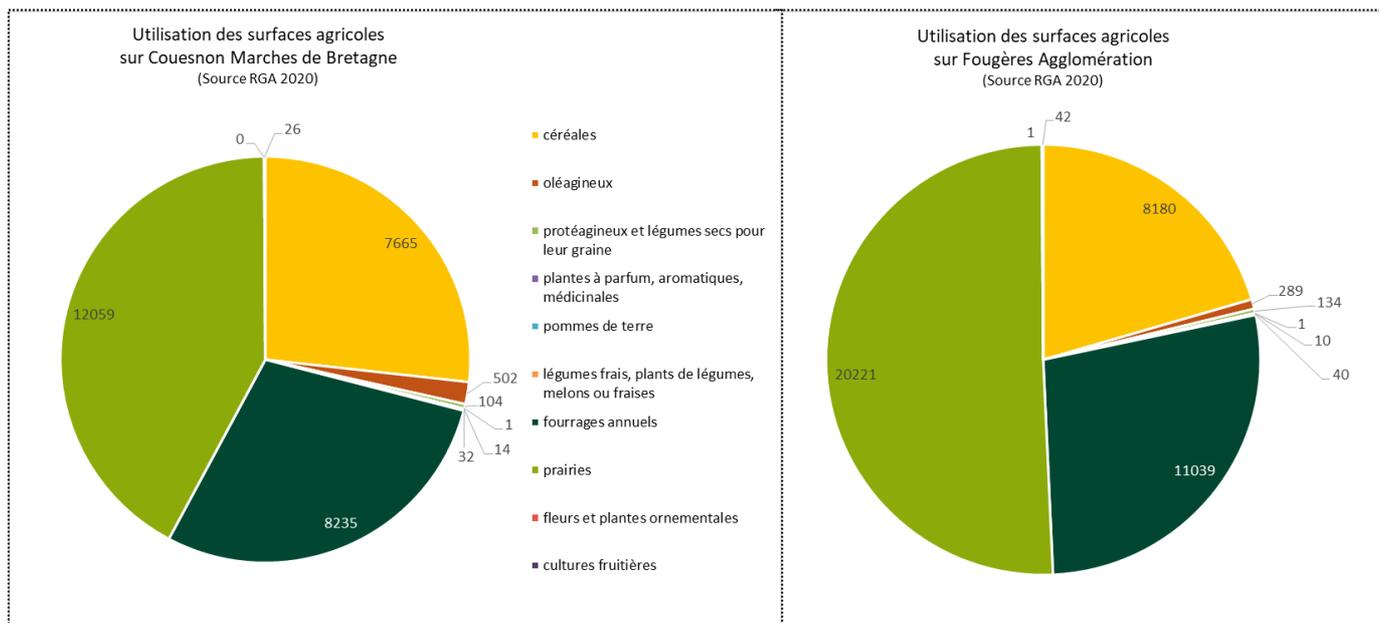
	Couesnon Marches de Bretagne	Fougères Agglomération	Pays de Fougères	Bretagne	Part du pays de Fougères
Nombre d'entreprises agricoles	425	750	1175	26335	4%
Nombre de chefs d'entreprises agricoles	641	1054	1695	36411	5%
Nombre de salariés agricoles permanents	88	302	390	12596	3%
SAU en ha	28 719	40 056	68 775	1624245	4%
Total UGB	72 600	112 277	184 877	5 129 166	4%
Nombre d'exploitations ayant une orientation technico-économique bovins lait	191	316	507	7 363	7%
Nombre d'exploitations ayant une orientation technico-économique bovins viande	32	102	134	2033	7%

Nombre d'exploitations ayant une orientation technico-économique porcins	22	40	62	2464	3%
Nombre d'exploitations ayant une orientation technico-économique volailles	9	27	36	2119	2%
Nombre d'exploitations ayant une orientation technico-économique fruits	8	10	18	360	5%
Nombre d'exploitations ayant une orientation technico-économique légumes	5	9	> 9	1136	1%

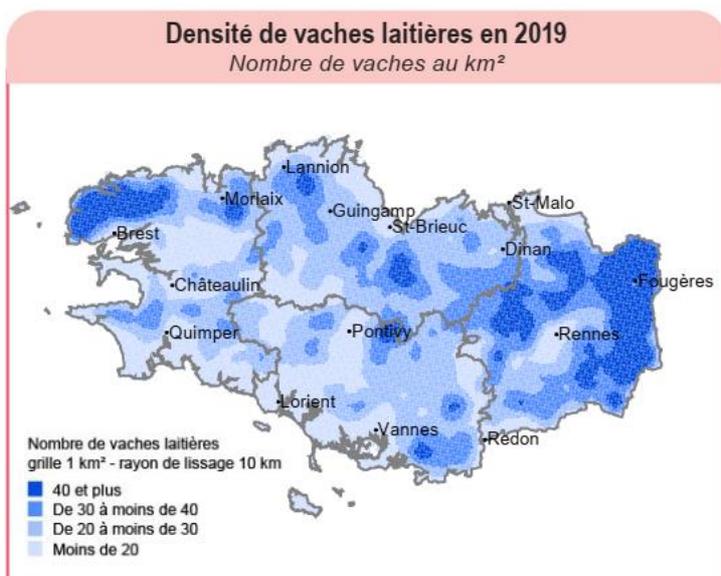
(Source : RA 2020)



Sur l'ensemble du pays de Fougères, plus de 40% des exploitations sont à dominante laitière en 2020 ; le phénomène est encore plus marqué sur Couesnon Marches de Bretagne. Si le profil des deux territoires apparait très semblable en matière de productions, on peut néanmoins noter quelques nuances : une proportion plus importante d'exploitations spécialisées en bovins viande et le développement des productions de légumes sur Fougères Agglomération ; davantage de polyculture-polyélevage sur Couesnon Marches de Bretagne.



La comparaison de l'utilisation des surfaces agricoles permet de préciser ces distinctions : un assolement plus herbager pour Fougères Agglomération, plus céréalier pour Couesnon Marches de Bretagne. Les productions de fruits et légumes sont très peu présentes, mais en augmentation par rapport à 2010.



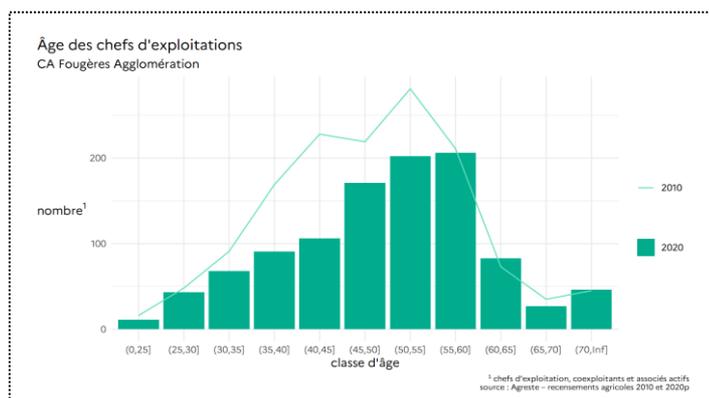
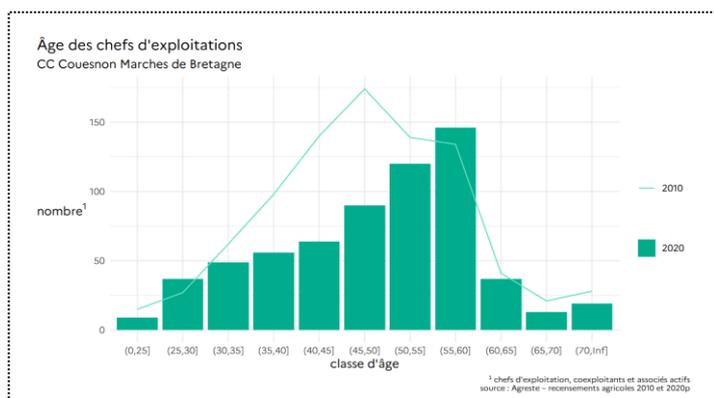
(Source : Agreste, DRAAF Bretagne, BDNI 2019)

Une grande partie des communes du pays de Fougères présente une densité élevée de vaches laitières.

○ Des exploitants vieillissants, difficilement remplacés

	Couesnon Marches de Bretagne	Fougères Agglomération	Pays de Fougères
Age moyen des chefs d'exploitations	49	50	49
Nombre d'exploitations où le chef d'exploitation, ou le plus âgé des exploitants, a plus de 60 ans (Source MSA 2017)	65	148	213
Nombre de chefs d'entreprises âgés d'au moins 57 ans en 2017 (Source MSA 2017)	137	225	362
Pourcentage de chefs d'entreprises âgés d'au moins 57 ans en 2017 (Source MSA 2017)	22%	23%	22%
Nombre d'installations entre 2013 et 2017 (personnes de 40 ans et moins)	63	104	167

(Source : RA 2020)



Sans surprise, le vieillissement s'est renforcé entre 2010 et 2020, surtout sur le territoire de Couesnon Marches de Bretagne, dont la situation se rapproche de celle de Fougères Agglomération. Cela présage d'une forte mutation agricole dans les 15 années à venir.

○ **Vers une diversification et une amélioration de la qualité et de la valorisation des produits**

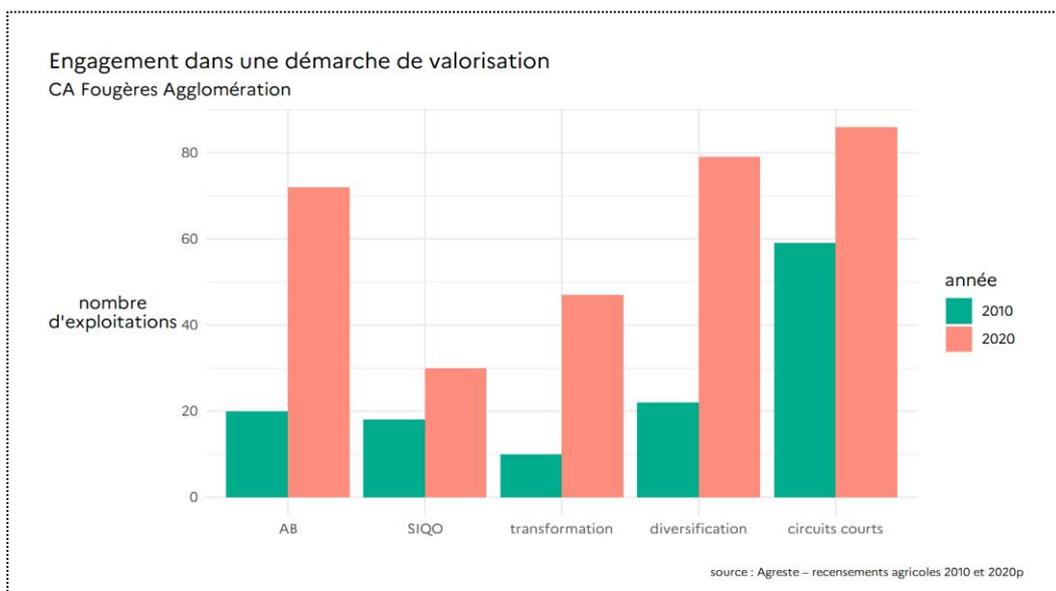
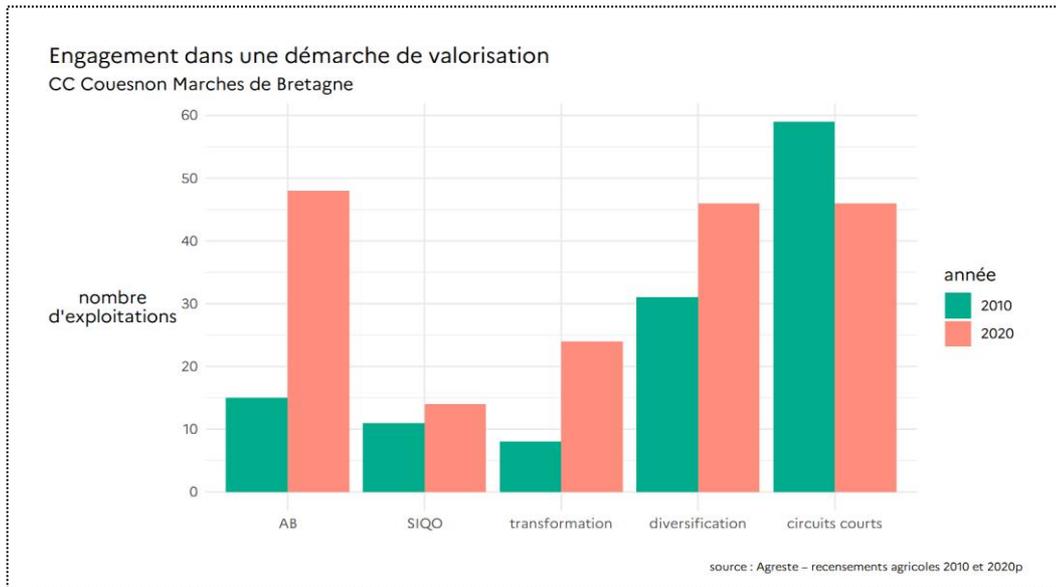
En-dehors de la certification agriculture biologique, plusieurs signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine liés au territoire sont présents sur le territoire du pays de Fougères :

- AOP Prés salés du Mont Saint-Michel ;
- IGP Cidre de Bretagne ;
- IGP Farine de blé noir de Bretagne ;
- IGP Œufs de Loué ;
- IGP Volailles de Bretagne ;
- IGP Volailles de Janzé ;
- IGP Volailles de Normandie ;
- IGP Volailles de Loué ;
- IGP Pâté de campagne breton ;
- IGP Bœuf du Maine
- Label Rouge Bœuf fermier du Maine ;
- Label Rouge Bœuf blond d'Aquitaine ;
- Label Rouge Bœuf charolais ;
- Label Rouge Bœuf du limousin ;
- Label Rouge Bœuf Salers ;
- Label Rouge Veau fermier Breton ;
- Label Rouge Porc fermier d'Argoat ;
- Label Rouge Charcuteries fraîches et cuites de porcs fermiers
- Label Rouge Volailles fermières de Bretagne ;
- Label Rouge Œufs fermiers d'Argoat.

Le dernier recensement de l'agriculture précise l'effectif pour chacun de ces filières de qualité.

	<b>Couesnon Marches de Bretagne</b>	<b>Fougères Agglomération</b>	<b>Pays de Fougères</b>	<b>Bretagne</b>	<b>Part du pays de Fougères</b>
Nombre d'exploitations en agriculture biologique	48	72	120	3193	4%
Pourcentage d'exploitations en agriculture biologique	11%	10%	10%	12%	
Pourcentage de la SAU du territoire en agrobiologie en 2019 (Source FRAB)	11,5%	6,6%			
Nombre d'entreprises en AOP	0	5	5	349	1%
Nombre d'entreprises en Label Rouge	13	24	37	1134	3%

(Source : RA 2020 – sauf SAU)



Le mouvement de diversification et d'amélioration de la qualité et de la valorisation des produits est net, en particulier sur le territoire de Fougères Agglomération, dont la situation était moins favorable que celle de Couesnon Marches de Bretagne en 2010. Le recul du nombre d'exploitations en circuits courts sur le territoire de Couesnon Marches de Bretagne n'est pas expliqué.

## II. L'eau à la bouche, projet alimentaire territorial

### 1. Enjeux de départ

« L'eau à la bouche | projet alimentaire en pays de Fougères » répond tout à la fois à des enjeux globaux et à des enjeux locaux.

Au niveau global, il importe de trouver des réponses innovantes face à un système agricole et alimentaire aujourd'hui remis en cause, notamment à la lumière de ses impacts :

- Environnementaux : changement climatique, dégradation et artificialisation des paysages et des sols, épuisement des énergies fossiles, pollution de l'air, de l'eau, érosion etc.
- Sanitaires : qualité nutritionnelle des aliments, crises sanitaires, santé des populations, développement des affections de longue durée etc.
- Sociaux : accès à la terre agricole, nombreux départs à la retraite, diminution des emplois en secteur rural, inégalités d'accès à une alimentation de qualité, déficit de reconnaissance et de sens du travail etc.
- Économiques : fragilisation des économies locales, financiarisation, disparités dans la répartition de la valeur ajoutée, difficulté de transmission des petites structures agricoles, etc.
- Réglementaires : mise en œuvre des lois EGalim, « Climat et résilience » et « Économie circulaire ».

Au niveau local, les problématiques suivantes sont prégnantes :

- Un territoire rural et péri-urbain en périphérie régionale, exclusivement desservi par la route, également marginalisé dans le domaine des réseaux de communication immatériels, comme le très haut débit ;
- Un niveau de vie plutôt faible, malgré un fort taux d'emploi, ce qui induit des situations de forte précarité financière au nord et à l'est du territoire et laisse présager des difficultés d'accès et de choix de l'alimentation pour les jeunes adultes et les personnes âgées notamment ;
- Une prévalence élevée du diabète et des pathologies cardiovasculaires sur le territoire de Couesnon Marches de Bretagne ;
- Des sols à fort potentiel agricole, soumis à l'épreuve du changement climatique ;
- Un réservoir d'eau potable de première importance, mais une ressource dégradée qualitativement ;
- Des ressources alimentaires locales peu diversifiées, en raison d'une production majoritairement orientée vers la production de lait, avec un déficit notamment en fruits et légumes ;
- Une majorité de fermes laitières conduites de manière intensive, laissant peu de marges de manœuvre pour l'évolution des systèmes ;
- De nombreux départs à la retraite attendus dans les années à venir, dans un contexte où les repreneurs sont peu nombreux, souvent non issus du milieu agricole et peu attirés par l'élevage ;
- L'absence de solution de traitement des déchets alimentaires à l'échelle du pays de Fougères et à proximité.

## 2. Porteurs

En 2020, au nom d'un collectif composé du Réseau d'Éducation à l'Environnement du pays de Fougères (REEPF), des deux EPCI du territoire Couesnon Marches de Bretagne et Fougères Agglomération, et du pays de Fougères, le pôle ESS du pays de Fougères a déposé auprès de la DRAAF un dossier de réponse à l'appel à projets « Promotion d'une alimentation saine et durable - PASD ». C'est lui qui, en lien étroit avec le REEPF, anime et coordonne le projet alimentaire baptisé « L'eau à la bouche », qui vise l'implication des acteurs du champ à la fourchette et la participation citoyenne autour des enjeux de l'alimentation saine et durable, de transition alimentaire et de consommation responsable.

ÉcoSolidaireS, pôle de développement de l'Économie Sociale et Solidaire du pays de Fougères déploie son activité depuis plus de 10 ans sur le territoire. Inscrit dans les dynamiques de développement économique local, il est un acteur clé pour favoriser la mise en relation et le soutien aux partenariats entre les différents acteurs du territoire, au bénéfice des transitions écologiques, énergétiques et alimentaires. Les acteurs de l'ESS investis dans le champ de l'alimentation et de l'agriculture ont en effet pour mission de créer de nouvelles synergies entre les acteurs, d'accompagner au changement de pratiques et de renforcer la structuration d'une économie locale au service du territoire.

Le Réseau d'Éducation à l'Environnement du pays de Fougères (REEPF), créé en 2004, a pour objectifs principaux de développer l'EEDD pour (et avec) les citoyens et acteurs du Pays de Fougères, de relayer les politiques publiques environnementales auprès des habitants, de mettre en lien et coordonner les acteurs locaux de l'EEDD, de mutualiser les ressources, les projets... Il rassemble une quarante d'organisations de statuts divers sur le pays de Fougères.

Située aux portes de Bretagne, Fougères Agglomération est un établissement public de coopération intercommunale (EPCI). Créée le 1er janvier 2017, elle regroupe 29 communes et totalise environ 55 900 habitants. Fougères Agglomération est un territoire attractif qui s'appuie sur un cadre de vie de qualité caractérisé par un environnement naturel préservé.

Les actions de la communauté d'agglomération s'organisent autour de ses compétences obligatoires, optionnelles et facultatives, parmi lesquelles :

- La protection et la mise en valeur de l'environnement par des actions d'intérêt communautaire dont la mise en œuvre d'un Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET) comprenant l'action 4.1 : Mettre en œuvre un plan d'alimentation territorial.

A l'ouest, Couesnon Marches de Bretagne est un EPCI créé le 1er janvier 2017. Cette communauté de quinze communes compte environ 22 000 habitants. Parmi ses compétences optionnelles et facultatives, se trouvent :

- la petite enfance, en régie ou via la société publique locale (SPL) Familles Marches de Bretagne ;
- l'enfance-jeunesse, avec cinq accueils de loisirs, deux multi-accueils, deux espaces jeunes et une ludothèque ;
- la santé, avec un réseau de maisons de santé ;
- la transition énergétique, avec le plan climat air eau énergie territoire (PCAET).

Le Pays de Fougères portait historiquement plusieurs missions en lien avec l'alimentation saine et durable et le développement des circuits courts :

- Un pôle énergie et climat, chargé du conseil en énergie partagé, du conseil pour la rénovation énergétique des logements des particuliers, le développement des énergies renouvelables et le financement de la transition énergétique ;
- Une mission santé qui pilotait notamment le contrat local de santé ;

- Une mission observatoire et action territoriale.

Il a été transformé en Agence locale de l'énergie du pays de Fougères tandis que la mission santé et le pôle observatoire et action territoriale ont évolué vers d'autres structures : Fougères Agglomération, Couesnon Marches de Bretagne ou le SCoT du pays de Fougères.

### 3. Objectifs : publics cibles et thématiques

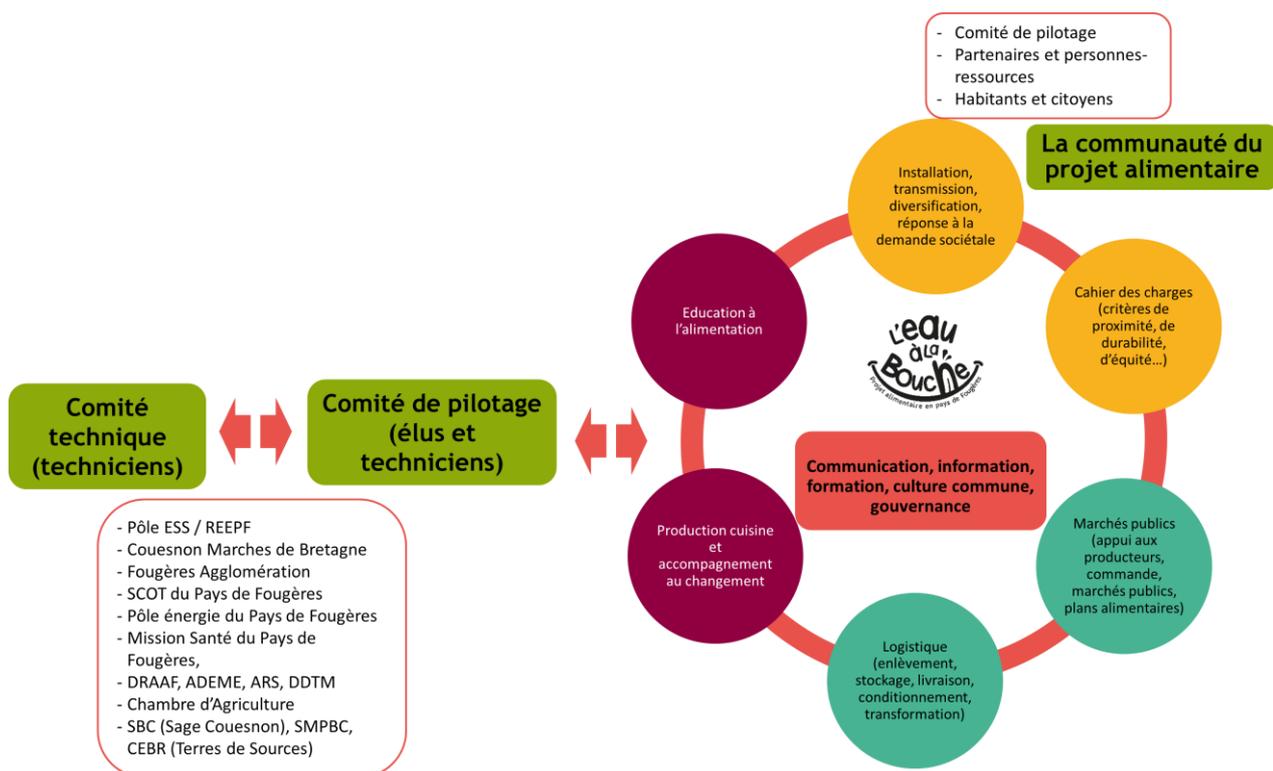
Thèmes	Objectifs	Public cible
Permettre à la restauration collective de proposer une alimentation saine et durable reposant sur des circuits de proximité : développer l'offre locale	<p>Promouvoir et accompagner l'installation sur des fermes existantes</p> <p>Promouvoir et accompagner la reprise transmission de fermes laitières en diversification vers des modèles durables</p> <p>Expérimenter des partenariats publics/privés à l'échelle communale pour la production de légumes pour les restaurants collectifs</p> <p>Recenser et mobiliser les agriculteurs locaux pour la restauration collective</p> <p>Organiser/planifier la production pour la restauration collective</p> <p>Améliorer la connaissance et l'usage des outils fonciers par les élus locaux</p>	Producteurs
Promouvoir une alimentation saine et durable et développer la démocratie alimentaire	<p>Organiser des animations et des événements pour les publics jeune et adulte</p> <p>Développer les programmes pédagogiques Terralim</p>	Tous les mangeurs
Gérer plus efficacement les déchets de la restauration collective	<p>Mieux gérer et valoriser les biodéchets (épluchures et restes de repas)</p> <p>Réduire le gaspillage alimentaire en amont au niveau de la préparation (juste quantité, cuisine des restes, etc.) et de la consommation (qualité des produits et de la cuisine, adaptation des portions, etc.).</p>	<p>Gestionnaires de la restauration collective</p> <p>Membres de la communauté éducative</p> <p>Mangeurs</p> <p>Parents d'élèves</p>
Etudier la faisabilité de la création d'une structure pérenne visant à mettre en adéquation l'offre et la demande, en réponse aux besoins des acteurs des circuits de proximité	<p>Recenser les lieux de restauration collective, leur offre et leurs besoins</p> <p>Former les acteurs de la restauration collective à l'alimentation saine et durable</p> <p>Etablir un diagnostic des difficultés de mise en œuvre des circuits courts</p> <p>Proposer une solution logistique adaptée</p> <p>Etudier l'opportunité de créer des structures de conditionnement et de première transformation</p>	Gestionnaires de la restauration collective
Améliorer l'accès digne à une alimentation saine et durable	<p>Réaliser un état des lieux sur l'accès à une alimentation saine et durable</p> <p>Proposer un programme d'action pour renforcer l'accès à une alimentation saine et durable</p>	Mangeurs « précaires »

## 4. Acteurs-clés, partenaires et gouvernance

Baptisé « L'eau à la bouche », ce projet alimentaire territorial est mené en partenariat étroit avec :

- les syndicats de bassins versants,
- les syndicats producteurs d'eau potable,
- le SMICTOM du pays de Fougères,
- le Syndicat Mixte du SCoT du pays de Fougères.

Il vise à mettre en dialogue et en résonance l'ensemble de la communauté du système alimentaire du pays de Fougères.

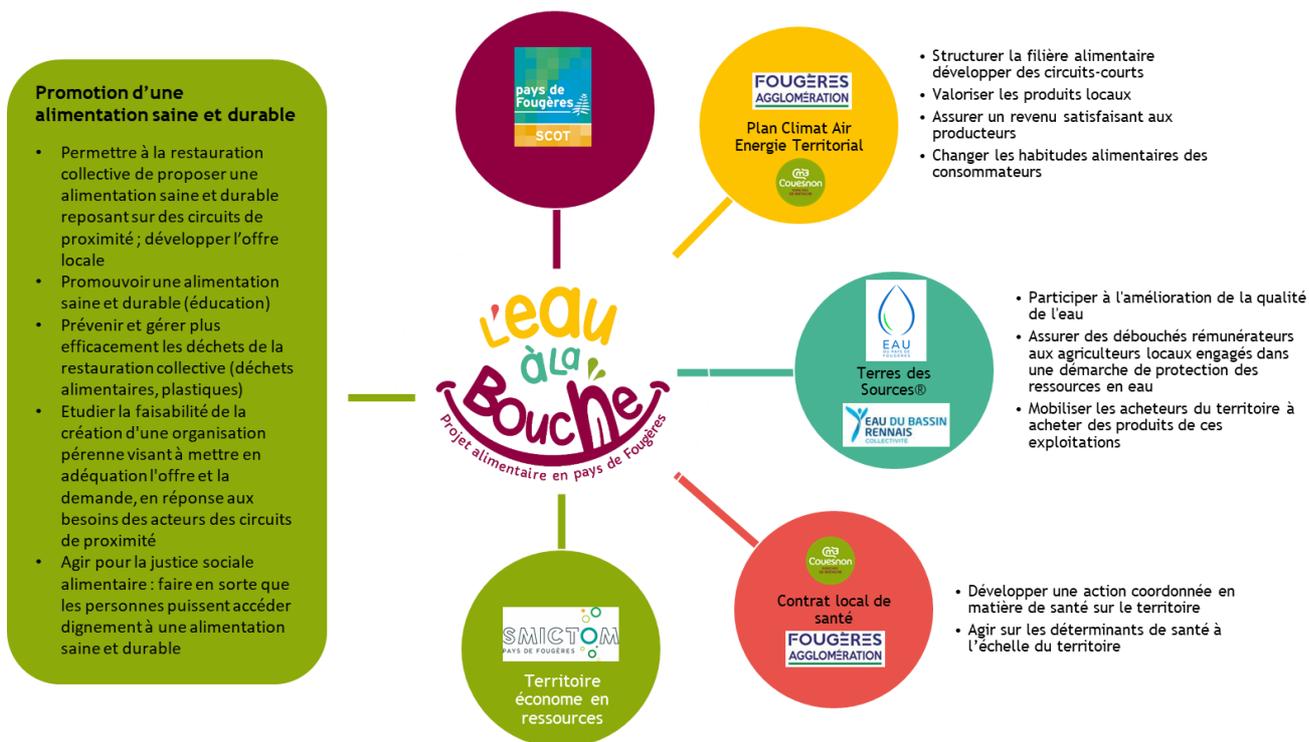


## 5. Historique

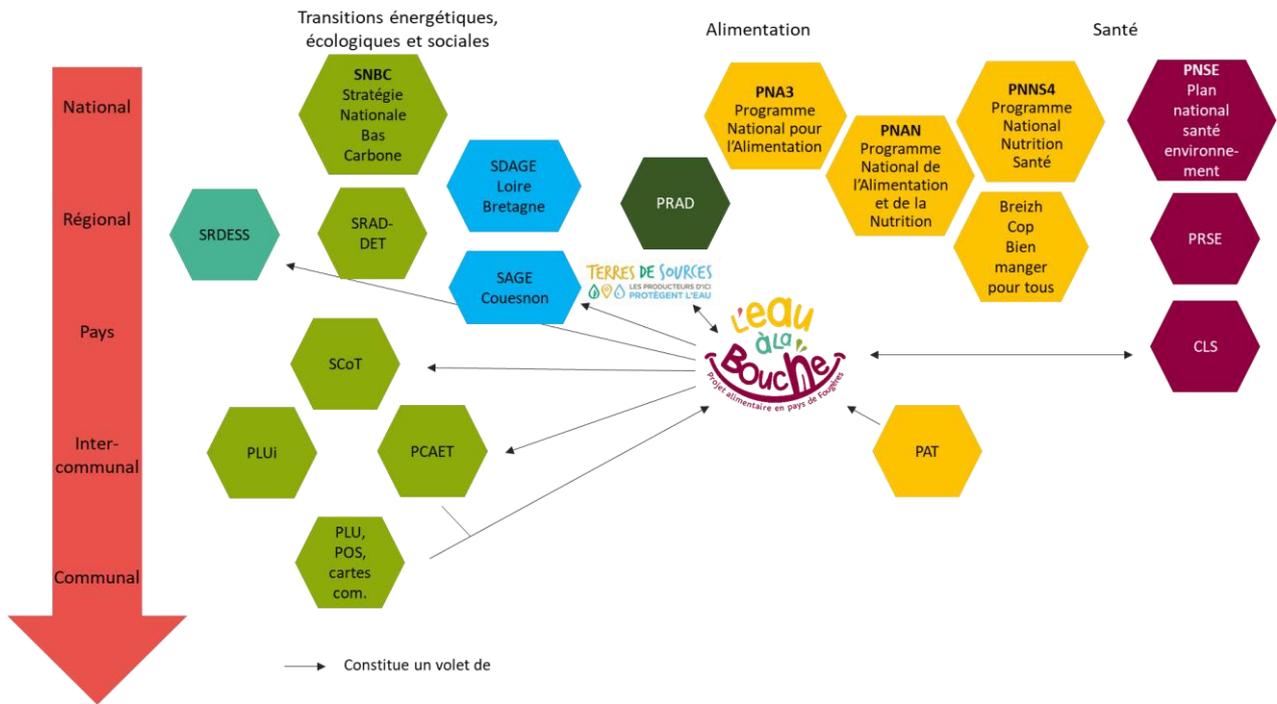
Dès 2011, le pôle ESS du pays de Fougères s'est positionné comme un acteur précurseur de la réflexion et de l'action en faveur d'une alimentation saine et durable de proximité. Un important travail de mobilisation et de réflexion a été déployé, suite à un événement fondateur organisé le 29 novembre 2011 : "Circuits courts en chantier – Produire et manger local en pays de Fougères". Plusieurs initiatives intéressantes ont ainsi émergé, en particulier :

- Programme Diabète et Nutrition en pays de Fougères initié en 2012 ;
- Saveurs Au Gallo, plateforme de mise en relation des producteurs et des consommateurs, avec une distribution sous la forme de paniers, créée en 2015 ;
- Terr'Alim et d'autres modules pédagogiques autour des enjeux alimentaires, dont le développement est assuré par les membres du REEPF dans les établissements d'enseignement du territoire ;
- L'inscription de projets alimentaires territoriaux dans les PCAET des deux EPCI.

L'ensemble des partenaires a choisi de décloisonner et de rassembler ces multiples approches et d'en susciter de nouvelles pour construire un projet commun, afin de donner un cadre stratégique à l'ensemble de ces actions, une cohérence et une feuille de route commune. Une première tentative a été menée dans le cadre de l'appel à projets régional 2018 issu du Programme national pour l'alimentation (PNA) et intitulé « Promotion d'une alimentation durable et lutte contre le gaspillage alimentaire » sous l'égide du Pays de Fougères. Ce projet a été promu sous l'acronyme PACTE'ALIM – Production Agricole, Citoyens et Territoires Engagés pour l'alimentation du pays de Fougères. Pour différentes raisons, il n'a pas pu être mené à bien. L'expérience a été renouvelée dans le cadre de l'appel à projets régional « Promotion d'une Alimentation Saine et Durable » en 2020. Les deux EPCI, le pays de Fougères ainsi que le Pôle ESS du pays de Fougères cofinancent « L'eau à la bouche ».



## 6. Liens avec les autres schémas des politiques publiques



### III. L'organisation de la restauration collective sur le pays de Fougères

#### 1. Une vue générale

Les données présentées ci-dessous sont issues d'enquêtes menées auprès des communes, des EPCI, des établissements d'enseignement publics et privés et des associations. Ces enquêtes (questionnaires et rencontres) visaient à obtenir des renseignements sur :

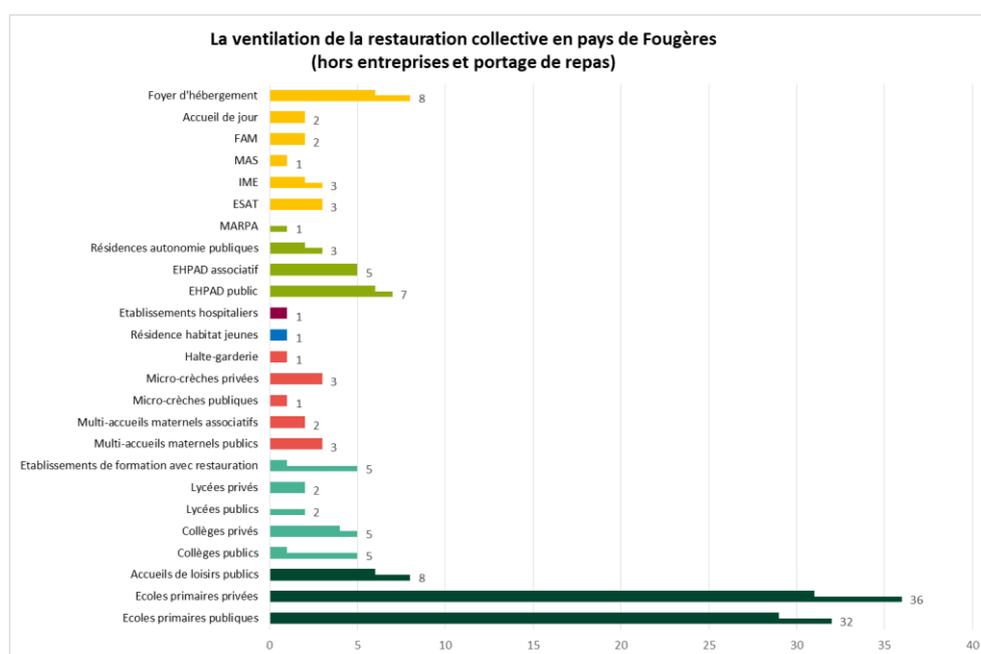
- Nombre et nature des établissements concernés par la restauration collective relevant d'une mission de service public ;
- Structuration de la restauration collective : cuisine centrale ou non, nature de la liaison, délégation de service ou non, nombre de sites desservis etc.
- Nombre de repas ;
- Prix des repas ;
- Niveau de prise en compte de la loi EGAlim ;
- Modes d'approvisionnement ;
- Caractéristiques des marchés publics.

Elles concernent les lieux de restauration collective relevant d'une mission de service public, qui sont ceux dans lesquels les dispositions de la loi EGAlim s'appliquent à partir du 1er janvier 2022.

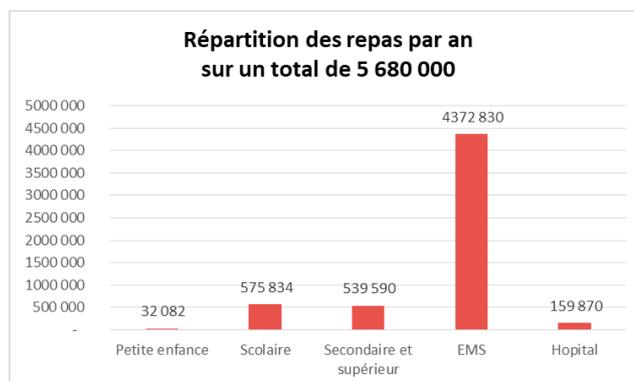
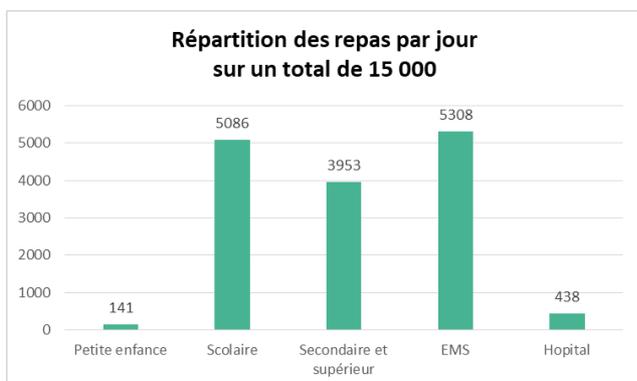
Au total, on dénombre environ 142 lieux de restauration collective de mission de service public, auxquels il convient d'ajouter le portage de repas au domicile des personnes âgées dans toutes les communes du pays de Fougères. Ils se répartissent de la façon suivante :

- 39 sur Couesnon Marches de Bretagne ;
- 103 sur Fougères Agglomération.

Les données ont été recueillies pour 115 d'entre-eux, soit 81 %.



Au total, la restauration collective de mission de service public, hors petits déjeuners, collations et goûters, correspond en ordre de grandeur à 15 000 repas par jour et 5 680 000 repas annuels.



## 2. La demande petite enfance

10 établissements d'accueil de jeunes enfants avec restauration sont recensés sur le pays de Fougères :

- Une halte-garderie à Fougères ;
- Trois multi accueils maternels publics à Louvigné-du Désert, Maen-Roch et Val-Couesnon ;
- Deux multi accueils maternels associatifs à Fougères ;
- Une micro-crèche publique à Rives du Couesnon ;
- Trois micro-crèches privées à Fougères.

La restauration des MAM associatifs et de celui de Louvigné-du-Désert fonctionne avec une fabrication en interne par un cuisinier ou une cuisinière. L'approvisionnement se fait en direct, dans les commerces de proximité (GMS, épiceries, bouchers...). Les MAM publics de Couesnon Marches de Bretagne sont approvisionnés par le Centre hospitalier des Marches de Bretagne, en délégation de service.

La halte-garderie de Fougères n'assure un service de restauration qu'une fois par semaine, le jeudi ; les repas sont fournis par la cuisine centrale.

Les micro-crèches publique et privées fonctionnent pour les repas par délégation de service public à Ansamble ; les goûters sont achetés directement par les gestionnaires.

140 repas environ sont servis dans ces établissements d'accueil des jeunes enfants toute l'année (4 à 5 semaines de fermeture annuelle), soit un total de 32 000.

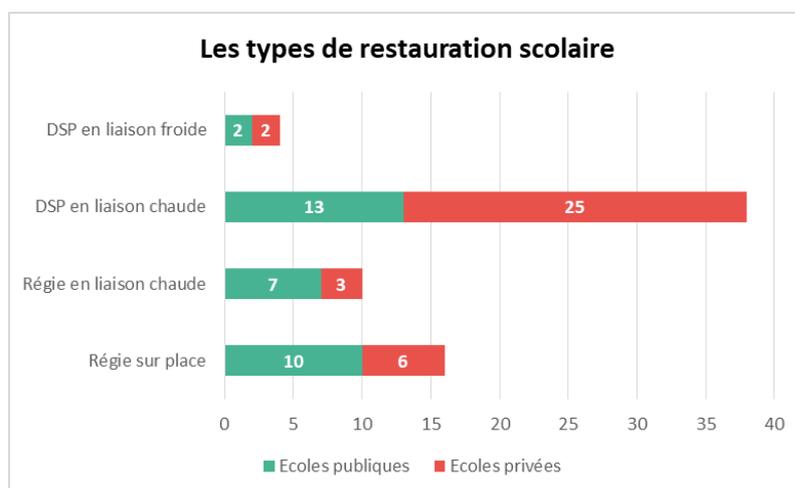
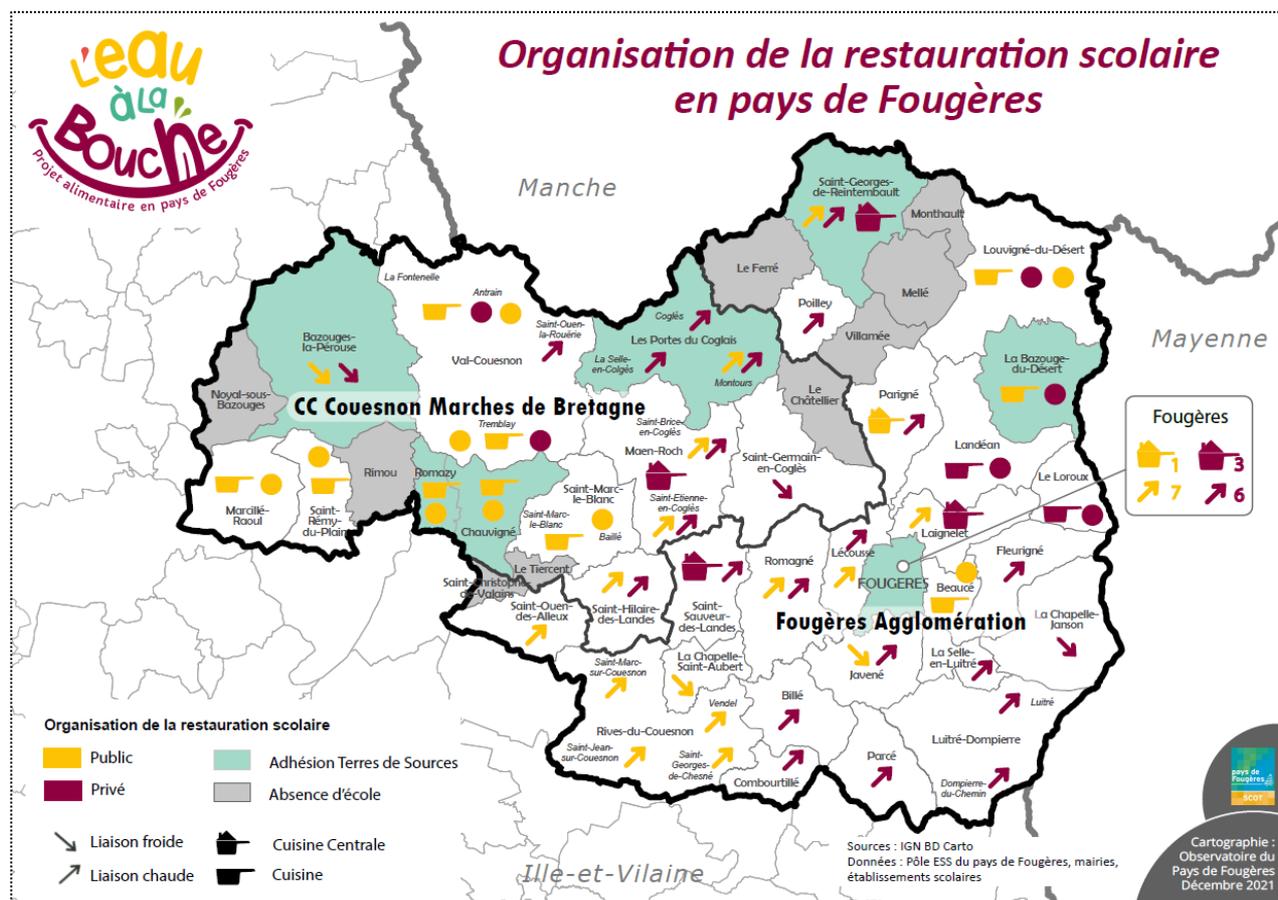
Les +	Les -
<p>Des petits effectifs et des quantités faibles qui facilitent l'approvisionnement direct</p> <p>Trois établissements intéressés par la démarche</p> <p>Marché public de la micro-crèche de Rives du Couesnon à renouveler pour fin 2022</p> <p>Une prestation appréciée de la part du Centre hospitalier des Marches de Bretagne</p>	<p>Une prestation par Ansamble qui ne donne pas entière satisfaction à Fougères Agglomération</p>

### 3. La demande scolaire

Le pays de Fougères compte 32 écoles publiques et 36 écoles privées, respectivement 12 et 11 sur Couesnon Marches de Bretagne, et 20 et 25 sur Fougères Agglomération.

Les réponses au questionnaire précis n'ont été obtenues que pour 27 (sur 32) des écoles publiques et 25 (sur 36) des écoles privées, mais le type d'organisation de la restauration scolaire est connu sur toutes les communes du territoire.

La délégation de service public ou privé y est majoritaire, particulièrement pour les écoles privées, dont la densité est plus importante à l'est.



Cela correspond à un total de 5 100 repas/jour environ, soit 575 000 repas annuels<sup>1</sup>.

On dénombre 8 cuisines centrales qui fabriquent des repas pour les établissements primaires sur le territoire :

- Ville de Fougères, en régie publique ;
- CCAS de Parigné, en délégation de service public à la société API Restauration ;
- Posabitat, résidence habitat jeunes à Fougères, en régie privée ;
- Collège privé Ste-Marie et lycée JBLT site Michelet à Fougères, en délégation de service privé à la société Convivio ;
- Collège privé Julien Maunoir à St-Georges de Reintembault, en régie privée ;
- Collège privé Jeanne d'Arc à Maen Roch, en régie privée ;
- EHPAD Ste-Anne de Laignelet (Association Anne Boivent), en délégation de service privé à Elios ;
- ESAT Les ateliers du Douet, en régie privée, à St-Sauveur-des-Landes.

Parmi les délégataires d'un service public ou privé de restauration scolaire, Convivio est très largement majoritaire et dessert environ 15 écoles à partir de deux sites de production que sont le Collège Ste-Marie de Fougères et le Lycée Jean-Bastiste Le Taillandier site Michelet. Il apporte également un appui technique (approvisionnement et menus) aux restaurants scolaires de Marcillé-Raoul et St-Rémy-du-Plain. D'autres prestataires sont identifiés sur le territoire : ESAT de St-Sauveur des Landes (6 écoles), Posabitat (5 écoles), Collège privé de Maen Roch (4 écoles), Collège privé de St-Georges-de-Reintembault (3 écoles), Restoria (2 écoles), API Restauration (1 école), Océane de restauration (1 école), Elios (1 école). API Restauration apporte un appui technique au Collège privé de St-Georges-de-Reintembault. Des critiques récurrentes émanant des écoles primaires et des centres de loisirs sont formulées à l'égard de Convivio. L'école Diwan n'est pas satisfaite non plus de la prestation de Posahabitat.

Une grande majorité de ces écoles applique un tarif unique, autour de 3,80 ou 4 €. Dans quelques écoles, le tarif est supérieur à 4 € pour un élève en élémentaire. Fougères applique un barème social de 10 tranches, Parigné un barème de 3 tranches.

Le dispositif « Cantine à 1 € » est en cours de réflexion à : Bazouges-la-Pérouse, Les Portes du Coglais, RPI Luitré-Dompierre et La Selle-en-Luitré, SIRS Marcillé-Raoul St-Rémy-du-Plain. Il s'applique à Parigné.

7 communes, ainsi que la communauté de communes Couesnon Marches de Bretagne, ont adhéré au groupement de commandes Terres de Sources proposé par la Collectivité Eau du Bassin Rennais, en lien avec Eau du Pays de Fougères. Leurs restaurants collectifs scolaires ou de loisirs bénéficieront à partir de 2022 des produits labellisés à hauteur de 15% environ de l'approvisionnement total (pour les communes ou EPCI en régie).

La Ville de Fougères applique de manière expérimentale EGAlim depuis plusieurs mois. Fin 2021, 18% des approvisionnements étaient des produits biologiques. La quantité de déchets générée journalièrement par convive est passée de 70 g en 2018 à 55 g en 2021, à comparer à la moyenne nationale de 120 g. Toute la viande est achetée en circuit local de proximité.

---

<sup>1</sup> Les établissements scolaires fonctionnent en moyenne 140 jours par an.

Les +	Les -
<p>La Ville de Fougères, très investie et bien avancée pour une restauration collective publique de qualité</p> <p>D'autres municipalités partantes pour une évolution de la restauration collective : Bazouges-la-Pérouse, La Bazouge-du-Désert, Chauvigné (nouveau restaurant scolaire), Maen Roch, Parcé, Romazy (potager municipal), St-Georges-de-Reimtembault, St-Marc-le-Blanc, Val Couesnon...</p> <p>Des demandes de formation, d'échanges entre cuisiniers (Fougères, Louvigné du Désert...)</p> <p>Des écoles privées souhaitant une démarche concertée auprès de Convivio</p> <p>Une diversification en cours des délégataires de la restauration collective (augmentation de la concurrence)</p> <p>Des souhaits variables en matière de produits locaux selon les cuisiniers</p> <p>L'ALSH de Val Couesnon géré par CMB souhaite faire évoluer sa restauration (Convivio actuellement)</p>	<p>Une forte proportion d'écoles en délégation de service, notamment - mais pas que - les écoles privées, avec des marges de manœuvre plus réduites pour l'approvisionnement en produits sains et locaux</p> <p>De nombreuses communes qui se satisfont de la situation</p> <p>Une réticence de Convivio quant à l'application de la loi EGAlim, en raison de l'augmentation supposée du coût des repas</p> <p>Une difficulté à collecter les données quantitatives relatives à l'approvisionnement (besoins)</p> <p>Des contraintes logistiques et un manque de confiance réciproque entre producteurs locaux et gestionnaires de restaurants, qui limitent le recours aux produits locaux (fiabilité)</p>

#### 4. La demande de l'enseignement secondaire (collèges et lycées) et supérieur

La restauration collective de l'enseignement secondaire et supérieur correspond à 5 collèges privés et 5 collèges publics, 2 lycées publics et 2 lycées privés, ainsi que 5 établissements de formation. La résidence habitat jeunes Posabitat a été ajoutée à cette catégorie. 2 collèges privés et 2 collèges publics, ainsi qu'un établissement de formation sont situés sur Couesnon Marches de Bretagne.

Le recueil de données est peu avancé dans les collèges et les lycées publics, qui fonctionnent en régie.

Dans l'enseignement privé, 4 fournisseurs importants de repas :

- Collège privé Julien Maunoir à St-Georges de Reimtembault ;
- Collège privé de Maen Roch ;
- Lycée Jean Baptiste Le Taillandier site Michelet ;
- Lycée Jean Baptiste Le Taillandier site Notre Dame des marais.

On dénombre dans cette catégorie 3 900 repas par jour, soit un total annuel de 534 000 (très sous-estimé)

Dans le cadre de son projet alimentaire responsable 2017-2021, le Département d'Ille-et-Vilaine encourage la lutte contre le gaspillage alimentaire, une meilleure gestion des bio déchets et la promotion de l'achat de produits locaux et de qualité, notamment dans la restauration collective. Il propose et finance à 100% 4 catégories de prestations :

- Diagnostic (pesées, audit, analyse...) et plan d'actions sur le gaspillage alimentaire

- Sensibilisation au gaspillage alimentaire (ateliers en mode participatif et ludique)
- Sensibilisation à l'alimentation responsable (ateliers co-construits avec les convives et les encadrants sur les besoins nutritionnels, l'équilibre des repas, l'approvisionnement local, l'éducation au goût...)
- Evolution des techniques culinaires (formation de 2 jours, destinée aux chefs de cuisine).

Il propose aussi aux établissements une aide à l'investissement pour l'acquisition d'une table de tri ou d'un composteur. (Source : [https://colleges.ille-et-vilaine.fr/media/files/flyer\\_alimentation\\_responsable.pdf](https://colleges.ille-et-vilaine.fr/media/files/flyer_alimentation_responsable.pdf))

Suite à l'organisation des Rencontres nationales de la restauration collective, bio local et fait maison par le Collectif Les pieds dans le plat, les lycées privés du groupe Jean-Baptiste Le Taillandier ont été sollicités pour une démarche de diagnostic de leur restauration scolaire. A ce jour, il n'y a pas de suite.

Les +	Les -
<p>Le collège privé de Maen Roch très avancé dans les pratiques</p> <p>Le collège privé de St-Georges-de-Reimtembault en démarche d'amélioration</p> <p>Une démarche départementale dans les collèges publics en faveur de l'approvisionnement local depuis 2015</p> <p>Présence du chef cuisinier du Lycée Jean Guéhenno à la table-ronde consacrée à la restauration collective le 23 octobre 2021 dans le cadre de la Journée des transitions alimentaires</p>	<p>Un recueil de données insuffisant à ce stade</p> <p>Le collège Ste-Marie de Fougères, qui dessert un autre collège et plusieurs écoles primaires publiques et privées réticent face à l'application de la loi EGAlim</p> <p>Report de la démarche de diagnostic de la restauration collective du groupe Jean-Baptiste Le Taillandier</p>

## 5. La demande des établissements médico-sociaux associatifs et publics

Les établissements médicaux-socio du territoire qui disposent d'un restaurant collectif, au nombre de 35, se répartissent de la manière suivante :

	EHPAD public	EHPAD associatif	Résidences autonomie publiques	MARPA	IME	ESAT	MAS	FAM	Accueil de jour	Foyer de vie ou d'hébergement
Pays de Fougères	7	5	3	1	3	3	1	2	2	8
CMB	4				1					2
FA	3	5	3	1	2	3	1	2	2	6

(Source : entretiens réalisés par Pôle ESS et Observatoire du pays de Fougères)

Trois grands organismes gestionnaires sont présents :

- Le Centre hospitalier des Marches de Bretagne (4 EHPAD publics) ;
- L'Association Anne Boivent (5 EHPAD, 1 IME, 1 MAS, 1 FAM, 1 foyer d'hébergement) ;
- L'association Le Parc (1 FAM, 1 accueil de jour, 1 foyer d'hébergement, 1 institut d'enseignement sensoriel).

Le foyer Emmaüs de Fougères est intégré à ce groupe, dans la catégorie « foyers de vie ».

Les ESAT et les autres IME sont également associatifs. Les autres EHPAD publics, la MARPA et les résidences autonomie sont gérées par les communes ou les CCAS.

Près de 4 373 000 repas sont servis annuellement dans ces établissements, pour une moyenne de 5300 repas jours en période scolaire.

Le Centre hospitalier des Marches de Bretagne assure la fabrication des repas dans les cuisines de chacun des 4 établissements qui le constituent. L'association Anne Boivent recourt aux services d'Elior pour la restauration de la plupart de ses établissements, sauf celui de Louvigné-du-Désert, encore en régie. Trois sites de production situés à Fougères, Laignelet et St-Sauveur-des-Landes assurent la livraison des repas en liaison chaude. L'association Le Parc gère la restauration collective en régie.

Les +	Les -
<p>La présence de deux grands opérateurs associatifs qui collaborent et développent des projets (associations Anne Boivent et Le parc), ce qui facilite l'accès à une proportion élevée des résidents ou bénéficiaires de ces services</p> <p>Un projet de cuisine centrale porté par l'Association Anne Boivent et Elior, couplé à une légumerie, à Romagné</p> <p>Une démarche de développement durable en déploiement au sein de l'association Le Parc, incluant l'approvisionnement en circuits courts</p> <p>Une nouvelle cuisine et un restaurant en construction à Emmaüs, et souhait d'un approvisionnement en produits locaux</p> <p>Les marchés publics hospitaliers sont en cours d'évolution pour introduire des produits en circuits courts</p> <p>Un projet de jardin partagé porté par le pôle social et solidaire et les résidents de l'EPHAD à Antrain</p>	<p>La demande en matière de portage des repas reste insuffisamment investiguée</p> <p>La demande hospitalière est gérée par des marchés publics passés au niveau du groupement hospitalier de territoire par le CHU de Rennes, voire au niveau national</p>

## 6. La demande hospitalière

Les EHPAD du Centre hospitalier des Marches de Bretagne et celui du Centre hospitalier de Fougères sont comptabilisés dans les établissements médico-sociaux.

L'hôpital de Fougères sert 438 repas par jour, soit près de 160 000 repas par an, en excluant ceux de l'EHPAD.

Les +	Les -
<p>Présence de la gestionnaire du Centre hospitalier de Fougères à la table-ronde consacrée à la restauration collective le 23 octobre 2021 dans le cadre de la Journée des transitions alimentaires</p>	<p>La demande hospitalière est gérée par des marchés publics passés au niveau du groupement hospitalier de territoire par le CHU de Rennes, voire au niveau national : peu de marges de manoeuvre</p>

Les marchés publics hospitaliers sont en cours d'évolution pour introduire des produits en circuits courts

## IV. Etat des lieux de l'offre de proximité

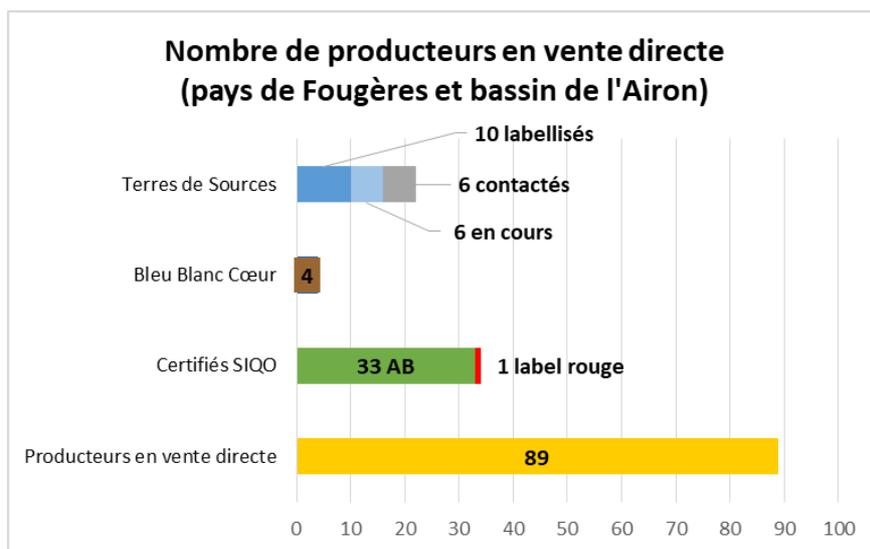
### 1. Production et transformation à la ferme

Pour connaître l'offre agricole de proximité, une enquête avait été menée par le Pôle ESS du pays de Fougères en 2020. Les résultats du recensement de l'agriculture de 2020 actualisent et précisent cette première base. Plus de 130 agriculteurs ou agricultrices commercialisent en circuits courts, dont environ la moitié ont développé une activité de transformation.

	Couesnon Marches de Bretagne	Fougères Agglomération	Pays de Fougères	Bretagne	Part du pays de Fougères
Nombre d'entreprises ayant une activité de transformation de lait	3	8	11	330	3%
Nombre d'entreprises ayant une activité de transformation ou découpe de viande	17	27	44	1014	4%
Nombre d'entreprises ayant une activité de transformation de fruits ou légumes	3	4	7	363	2%
Nombre d'entreprises commercialisant en circuits courts	46	86	132	4045	3%
Nombre d'entreprises commercialisant en vente directe	42	74	116	3570	3%

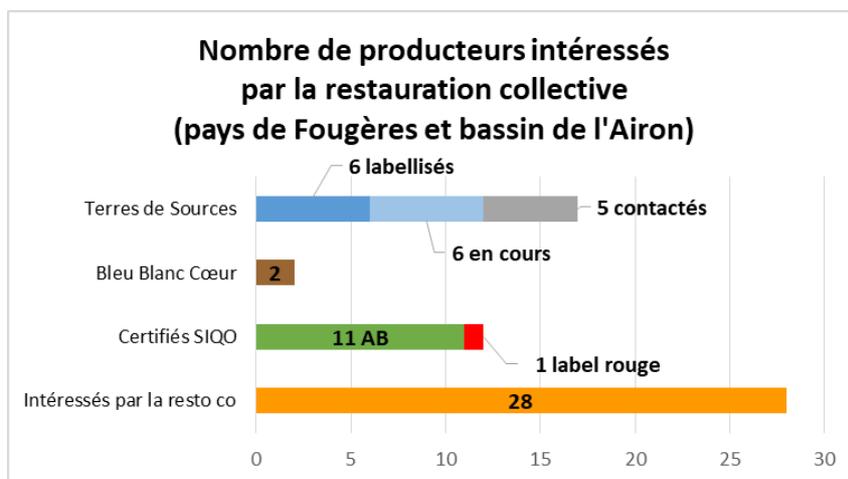
(Source : RA 2020)

L'enquête du Pôle ESS mise à jour au fil de l'eau recense environ 90 agriculteurs commercialisant en circuits courts à l'échelle du pays et du bassin de l'Airon. Parmi eux se trouve l'ESAT de Lécousse. Environ un tiers d'entre eux est certifié en agriculture biologique. Une quinzaine devrait être labellisée Terres de Sources à court terme. Quelques-uns sont labellisés Bleu Blanc Cœur. On ne compte qu'un producteur en label rouge, qui produit du porc fermier sur paille.

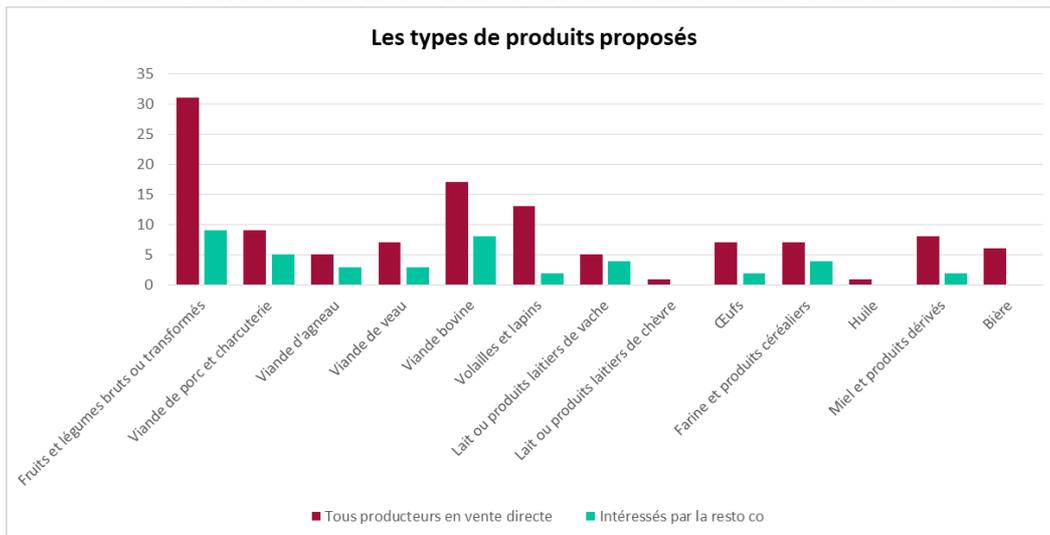


(Source : La Chronique et enquêtes réalisées par les syndicats d'eau et de bassins versants et le Pôle ESS)

Seuls un tiers d'entre eux se dit intéressé par l'approvisionnement de la restauration collective. La typologie à l'échelle de ces 28 producteurs est identique pour ce qui concerne la production biologique ; par contre, logiquement, la proportion de producteurs labellisés Terres de Sources est plus importante.



(Source : La Chronique et enquêtes réalisées par les syndicats d'eau et de bassins versants et le Pôle ESS)



La ventilation des produits alimentaires bruts ou transformés proposés par les producteurs varie selon que l'on considère ceux qui sont intéressés par la restauration collective ou non. La « perte » est particulièrement marquée pour les fruits et légumes et les volailles. C'est aussi le cas pour les œufs et le miel mais cela a moins d'importance pour la restauration collective.

D'après une étude de marché réalisée par la CRAB, il est difficile pour un maraîcher de ne vivre qu'à partir de la vente à la restauration collective : si les légumes d'été sont bien valorisés, ils ont peu d'abonnés pour la restauration collective ; ceux d'hiver, davantage désaffectés par les particuliers mais très utilisés en restauration collective, sont à l'inverse mal valorisés. Cela demande des producteurs mécanisés dont la production est rationalisée. Les gestionnaires de la restauration collective se tournent majoritairement vers les légumes locaux des grossistes bretons.

Seuls trois maraîchers ont été identifiés en pays de Fougères comme étant mécanisés et de ce fait aptes à produire du semi-gros :

- La ferme de Malagra à la Bazouge-du-Désert;
- Carottes et Feijoa à Rives du Couesnon ;
- Les p'tites berouettes à Luitré-Dompierre.

Sept laboratoires de transformation du lait de vache sont recensés :

- Lait gaillardises à Maen Roch ;
- GAEC des Domaines à Saint-Rémy-du-Plain ;
- GAEC Le lait des champs à la Bazouge-du-Désert ;
- La p'tite ferme du Latay à la Bazouge-du-Désert ;
- GAEC Beaugendre à Parcé ;
- Joëlle Georget à Le Tiercent ;
- Fruit des prés à Mellé.

Pour le lait de chèvre, seule la Chèvrerie de la Hubaudière, établie à Laignelet, est connue. Fruit des prés projette de transformer du lait de chèvre à partir de 2023.

Enfin la SICA 3 pommes réfléchit à la création d'un outil de transformation des fruits, pour des compotes, gelées et confitures.

Les +	Les -
<p>Plusieurs installations en cours, notamment une ferme maraîchère et fruitière à Luitré-Dompierre en semi-gros et le développement d'un atelier chevrier dans une exploitation existante (avec transformation)</p> <p>Des débouchés dans les épicerie de produits locaux qui semblent couverts (quantité, diversité)</p> <p>Trois laboratoires de transformation de la viande de porc, dont 2 agréés</p> <p>Cinq laboratoires de transformation du lait ; un en projet</p> <p>Un laboratoire de transformation des légumes est implanté à La Boussac et en capacité de proposer des services</p>	<p>Peu de maraîchers qui produisent en mécanisé</p> <p>Une minorité de producteurs se disent intéressés par la restauration collective</p> <p>Une production en circuits courts insuffisante à ce stade pour alimenter la restauration collective, sur tout en légumes et produits transformés (porc, produits laitiers)</p> <p>Une difficulté à toucher les autres agriculteurs</p>

## 2. Transformation artisanale et industrielle

31 outils de transformation ont été identifiés en Ille-et-Vilaine, dans le pays de Fougères et à proximité.

Nom de l'entreprise	Groupe	Lieu	Type et origine des matières premières	Types de produits	Débouchés	Remarques
Le Petit Boucher	/	Javené	<p>Les animaux des élevages locaux</p> <p>Son propre élevage bovin</p> <p>Abattoir de St-Brice</p>	<p>Découpe traditionnelle et transformation charcutière (saucisses, pâtés) mis en cartons, prêt à congeler</p>	<p>Producteurs qui commercialisent en vente directe (veau, porc, bœuf, biche...)</p> <p>Vente aux particuliers en demi-gros</p>	<p>Pas d'agrément européen</p> <p>Non intéressé par la restauration collective</p> <p>Priorité au local</p>

Salaison Bio Valeur		Louvigné-du-Désert	Porc bio du groupement de producteurs Bio Direct	Porc découpé, charcuterie-salaison	Transformateurs, industriels, bouchers Restauration collective Vente directe producteur en colis Distributeurs Chaines de magasins biologiques	Label Bio équitable Partenariat avec Biocoop Abattage sous-traité Offre pour la restauration collective
Abera	Avril	Maen Roch	Porc vif, dans un rayon de 75 km	Porc en carcasses entières (30%), en découpe primaire <sup>2</sup> ou secondaire	Grossistes découpeurs français, export	
Armor Protéines (ancienne Laiterie Mont St-Michel)	Savencia Fromage & Dairy	Maen Roch	Lait	Ingrédients de spécialité issus du fractionnement du lait et du lactosérum	Industrie agroalimentaire et nutrition	
Novandie	Andros	Marcillé-Raoul	Lait	Yaourts Mamie Nova et MDD, lait de soja, yaourts végétaux	Grande distribution	
SIA (Société intercommunale d'abattage)	/	St-Aubin d'Aubigné	Bovins, veaux, équidés, porcins, ovins, caprins, cervidés conventionnels et bio	Carcasses entières ou découpe traditionnelle		Outil d'abattage ouvert aux boucheries environnantes et aux producteurs pour la vente directe aux consommateurs
AIM	Montfort Viande	Val Couesnon	Bovins (bœuf et veau)	Viandes fraîches et surgelées		
Brient	Agrial	Val Couesnon	Porc abattu	Charcuterie-salaison (recettes traditionnelles)	GMS (rayon traditionnel, frais-emballé, libre-service), grossistes	

<sup>2</sup> La découpe primaire consiste à détailler les demi-carcasses en quatre pièces principales : jambon, épaule, poitrine et longe. La découpe secondaire permet de détailler plus finement la pièce de la découpe primaire en fonction du produit final que l'on veut obtenir. Ainsi, le jambon est travaillé différemment selon sa destination : jambon cuit, jambon sec, rouelle ou escalope par exemple.

Diana Food	/	Val Couesnon	Légumes	Jus, poudres atomisées, flocons de fruits et de légumes, extrait de vin et ingrédients nutraceutiques		
St-Michel		Avranches (50)	Blé, oeufs	Biscuiterie	Grande distribution	
Brocéliande ALH	Cooperl	Bécherel (35)	Porc abattu	Charcuterie-salaison		
La Chaiseronne		Brécey (50)	Carcasses de l'abattoir de St-Hilaire-du-Harcouët	Seconde transformation		
Fromapac	Savencia Fromage & Dairy	Château-bourg (35)	Lait	Fromage frais emballé de marque nationale, MDD ou sans marque	Grande distribution	
Tendriade		Château-bourg (35)	Veau conventionnel et bio	Gamme de produits prêts à l'emploi, emballés	Grande distribution	
Compagnie des Fromages et Richesmots	LIS groupe Lesaffre	Ducey (50)	Lait de vache conventionnel	Séchage	IAA	
Monbana		Ernée (53)		Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie		
Abattoir		Flécharde (53)	Volailles			
Société beurrière d'Isigny	Lactalis	Isigny-le-Buat (50)	Lait de vache conventionnel	Beurre	Grande distribution	Une grande partie du lait provient d'Ille-et-Vilaine
Ribines Modala		Janzé (35)	Lait de vache conventionnel	Yaourts et crèmes dessert	GMS	
Abattoir	SNV	La Chapelle-d'Andaine (61)	Volailles			

Renaud Saveurs		Le Teilleul (50)	Carcasses de l'abattoir de St-Hilaire-du-Harcouët	Seconde transformation		
Etablissements Clermont	Jean Floch	Liffré (35)	Porc vif	Charcuterie-salaison		
Olga (ex Triballat)	/	Noyal-sur-Vilaine (35)	Lait	Gammes de produits laitiers Vrai et Tante Hélène et de produits alternatifs végétaux Sojasun et Sojade, fromages, beurre, bio et conventionnels	Grande distribution Magasins biologiques Restauration collective	Offre pour la restauration collective via les grossistes (France Frais, Pro à Pro, Pomona)
Agro-Logic	/	Nuillé-sur-Vicoin (53)	Quinoa, chanvre, lentilles, pois chiche, graines de courge, chia, colza, cameline, blé, orge, avoine de Mayenne	Produits non transformés	Restauration collective Boutiques bio IAA	Contrats de culture : accompagnement technique, récolte, tri, séchage, conditionnement, vente et distribution, traçabilité  Distribution via Manger Bio 35
Laiterie Coralis	Agrial	Rennes (35)	Lait	Lait		
Les Viandes fermières		St-Georges-de-Rouelley (50)	Carcasses de l'abattoir de St-Hilaire-du-Harcouët	Seconde transformation		
Renaud Saveurs		Sourdeval (50)	Carcasses de l'abattoir de St-Hilaire-du-Harcouët	Seconde transformation		
Abattoir	TEBA	St-Hilaire-du-Harcouët (50)	Toutes espèces	Abattage et première transformation	Entreprises de transformation	L'abattoir est une propriété communale concédée à TEBA

Les Délices du Val Plessis	Agromoussquetaires	Vitré (35)	Lait	Glaces		
Lactel	Lactalis	Vitré (35)	Lait de vache conventionnel et bio	Briques et bouteilles de lait et produits frais		
SVA Jean Rozé	Les Mousquetaires	Vitré (35)	Bovins	Grande distribution en boucherie traditionnelle ou en libre-service		

(Sources : Chambres d'agriculture de Bretagne, Agriculture et agroalimentaire de Bretagne en clair - Les chiffres, 2020 ; AGRESTE, Etudes IAA 2018 Pays de la Loire, Septembre 2021, n°6 ; PETR Sud-Manche, Stratégie économique agricole partagée, Diagnostic et enjeux, Octobre 2019)

Les +	Les -
Des outils d'abattage présents sur le territoire	Un déficit pour la découpe secondaire et traditionnelle autre qu'en direct du producteur au consommateur

### 3. Distribution et commercialisation des produits locaux en proximité

De multiples modes de commercialisation sont présents sur le territoire :

- Commande et retrait à la ferme ;
- Magasins à la ferme ;
- Marchés de plein vent ;
- Marchés à la ferme ;
- Préparation et distribution de paniers ;
- Boutiques, épicerie ;
- GMS ;
- Vente en ligne ;
- Opérateurs logistiques ;
- Grossistes alimentaires.

Les principaux sont détaillés dans les tableaux ci-dessous.

#### Les marchés de plein vent

Commune	Lieu	Jour	Horaires	Produits	Nombre de commerçants
Bazouges-la-Pérouse	Place de la Mairie	Judi	8h30 à 13h	Produits alimentaires et non-alimentaires	10
Fougères	Place Aristide Briand, Rue Nationale et Place Jean Guéhenno (place du Beffroi)	Samedi	8h30 à 12h30 8h30 à 13h en été	Produits alimentaires et fleurs	60



Fougères	Quartier des Côtterets	Jeudi	8h30 à 12h30	Produits alimentaires et fleurs	60
Javené	Place du Kiosque	Mardi	16h à 19h	Produits alimentaires	5
Louvigné-du-Désert	Place Charles De Gaulle	Vendredi	7h30 à 13h	Produits alimentaires et non-alimentaires	15
Maen-Roch (St-Brice en Coglès)	Rue Pasteur et de la Place Général de Gaulle	Vendredi	9h à 13h30	Poissonnerie, galettes et crêpes, fruits et légumes, pain, fromages, boucherie et charcuterie	10
Maen-Roch (St-Brice en Coglès)	Rue du Souvenir	Deuxième dimanche de chaque mois	9h à 12h30	Poissonnerie, galettes et crêpes, fruits et légumes, pain, fromages, boucherie et charcuterie	10
Saint-Georges-de-Reintembault	Plein centre bourg	Jeudi	8h à 13h30	Produits alimentaires : fruits et légumes et galettes/saucisse/ crêpes	2
Saint-Ouen-des-Alleux	Place de l'église	Mercredi	9h à 13h	Fruits, légumes, viande et quelques stands non alimentaires	10
Val Couesnon (Antrain)	Bourg	Mardi	8h à 13h	Un marchand de fruits et légumes, un poissonnier et un boucher-charcutier local, ainsi que d'autres commerçants	10
Val Couesnon (Saint-Ouen-la-Rouërie)	Place de l'église	Jeudi	15h à 19h	Différents marchands dont un boucher-charcutier local, un food truck, un poissonnier, un torrificateur, un maraicher, un fabricant de galettes, crêpes et viennoiseries	10

### Les marchés à la ferme

Commune	Lieu	Période	Jour	Horaires	Produits	Nombre de producteurs
Louvigné-du-Désert	Vergers de la Justais	du 10 juillet au 28 août	Tous les mardis	17h30 à 20h30	Jus de pomme et cidre Miel et produits dérivés Légumes Fromages de vache Fromages de chèvre Viande de porc et charcuterie Foie gras, terrine et magrets de canard Yaourths, crème, lait, fromage blanc Glaces et sorbets Pain et brioches Bière	10

Saint-Georges-de-Reintembault	Ferme 1000 feuilles Lieu-dit l'Eteurie	Année	Vendredi	17h à 19h	Produits fermiers : légumes, fruits, confitures et gelées, jus de pomme, tisanes...
Saint-Germain en Coglès	La ferme du Bas Val	Année	Vendredi	16h30 à 19h	Pain, brioches, pâtisseries
Saint-Rémy-du-Plain	Le Breil Samain	Année	Un vendredi sur deux	16h à 19h	Lait et produits laitiers transformés, miel, pain, galettes, food-truck

### Points de vente à la ferme

Commune	Lieu	Période	Jour	Horaires	Produits	Particularités
Bazouges-la-Pérouse	Le Jardin d'herbe La Cordonnais	15 mars au 15 juin	mercredi et samedi	9h à 12h et 14h à 18h	Graminées ornementales, plants de légumes et de plantes aromatiques.	
La Bazouge-du-Désert	Soleil d'artifice 30 LD Bruet	Année	Premier samedi du mois	10h à 14h	Miel et produits dérivés	
Fleurigné	EARL Chemin Maraîcher La Martinière	Année	le mardi et le samedi matin	9h à 13h	Légumes	
Javené	Ferme de la Chambre La Chambre	Année	Mardi au samedi	9h – 12h et 14h – 18h	Volailles de la ferme élevées en plein air, canards, poulets, pintades, canettes, dindes, oies, chapons. Foie gras, magrets, confits	
La Bazouge-du-Désert	Le Lait des Champs Les Rallais	Année	Vendredi	16h à 19h	Produits laitiers bio : yaourts, crème dessert, fromage blanc, fromage frais ail et fines herbes etc.	
La Chapelle-Janson	GIE Les Légumes du Bio Couesnon (le Violon à graines et la Ferme du chat jaune) La Basse Caillère	Année	vendredi	17h à 19h30	Légumes et fruits	
Lécousse	Le Jardin de l'Euhe – Adapt ESAT Fougères Rue de l'Euhe	Année	mardi	16h30 à 19h	légumes et fruits de saison, miel, pain, œufs, bière, jus de pomme, farines, huiles	
Le Ferré	Ferme de la Harilais La Harilais	Année	Vendredi	16h à 20h	Confitures, gelées, tisanes...	
Le Tiercent	Les Fromages du Coglais la Bourdinais				Fromages fermiers de vaches jersiaises	Sur rendez-vous
Les Portes du Coglais	Les copains de jardin La Basse Rouannerie	Année	Vendredi	16h à 20h	Légumes, pains, quelques produits des collègues (bières...)	

Louvigné-du-Désert	La Fermette La Vergee	Année	Mardi, mercredi, vendredi et samedi	9 h – 12 h et 14 h 30- 18 h 30	porc et charcuterie, bœuf, agneau, volailles, produits fermiers, boissons	
Luitré	Les Saveurs de Luitré				fraises et framboises et mûres	Cueillette sur place, sur rendez-vous
Mellé	GAEC les quatre chemins (Fruits des prés) La Guennerais	Année	Vendredi soir et samedi matin	16h à 19h30 (19h de novembre à février) et 10h à 12h30	Fromages et glaces	
Parigné,	Les Courbes	Année	samedi	14h à 17h	Bière artisanale	Ou sur rdv dans la semaine
Rives du Couesnon	Les légumes du Blot Lieu-dit Blot, Vendel	Année	Vendredi	Après-midi	Légumes	
Rives du Couesnon	Carottes et Feijoa 4 La Maison Neuve	Année	Samedi	16h à 18h30 (heures été) et 15h30 à 18h (heures hiver de la tousaint à paques)	Légumes	Vente aux champs, il est préférable d'appeler avant de venir
Saint-Rémy- du-Plain	GAEC Des Domaines Le Breil Samain	Année	Vendredi	16h à 19h	Lait, fromages, crème, yaourths, fromage blanc, tomme, caramel, miel	
Poilly	Les Ruchers de Verdeuil Verdeuil	Année	Mercredi et samedi	9h à 12h	Miel et dérivés, oeufs	
Val Couesnon	La Ferme de la Rondais La Rondaie, Tremblay	Année	Lundi au samedi	9h à 12h30 et 14h à 18h	Viande de porc et charcuterie	
Val Couesnon	Le Guépillon Saint Ouen La Rouërie	Année	vendredi	16h à 20h	Bière artisanale	

### Distribution de paniers

Nom	Date de création	Commune	Responsable	Jour de distribution et lieux de dépôt	Nombre d'adhérents	Nombre et type de producteurs
AMAP des portes de Bretagne	2012	Fougères	Une collégiale	Le jeudi dans un local du Centre Social Familles actives	50 adhérents 45 paniers hebdomadaires	7 producteurs en AB ou agriculture raisonnée
AMAPortée	2021	Saint-Ouen des Alleux	Frédérique LANON	Local municipal à Saint-Ouen des Alleux	25 adhérents 17 paniers hebdomadaires (objectif de 40)	6 producteurs en AB

Plateforme Saveurs au Gallo	2014	Val Couesnon	Hervé BARBELETTE	Vendredi, au départ de la Ferme de la Rondaie 6 lieux de dépôt : ferme de la Rondaie à Tremblay, Copains de jardin à Montours, Eric coiffure à La Chapelle St-Aubert, France Rurale à Lécousse, bar le Kerouar à St-Aubin, Grains d'Oasis à Antrain	1475 inscrits 40 000 € de CA	6 producteurs et 1 grossiste Cahier des charges AB ou diag IDEA + critères d'entrée
-----------------------------	------	--------------	------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------

### Opérateurs logistiques

Nom	Date de création	Métier	Types de produits distribués	Zone de distribution	Jour de distribution dans le pays de Fougères proximité	Nombre de producteurs
Coclicaux	2020	Site en ligne d'identification des producteurs, de colivraison et de costockage	Produits alimentaires	De professionnels à professionnels en Bretagne, dans le Grand Ouest	Tous les jours en fonction des propositions en ligne	13 en pays de Fougères, 47 en pays de Rennes, 571 en Bretagne
SCIC Manger Bio 35	2000	Approvisionnement de produits bio et locaux pour la restauration collective	Tous types de produits locaux bruts et transformés certifiés bio	Ille-et-Vilaine		42
SCIC Terres de Sources®	2022	Approvisionnement de produits Terres de Sources bio et conventionnels pour la restauration collective, la restauration commerciale, les épiceries de proximité et les GMS	Produits bruts et transformés labélisés Terres de Sources	Rennes Métropole, pays de Fougères, Brocéliande		150

### Grossistes

Nom	Métier	Types de produits distribués	Zone de distribution	Lieu d'implantation à proximité	Jour de distribution dans le pays de Fougères
Groupe Pomona	Grossiste alimentaire au service des professionnels des métiers de bouche (restauration collective et commerciale, commerces de proximité, GMS et export)	Tous produits au travers de 6 réseaux de distribution spécialisés (TerreAzur, PassionFroid, EpiSaveurs...)	France et étranger	Rennes	?
Pro à Pro	Spécialiste de la livraison alimentaire pour la restauration collective	Épicerie, boucherie-charcuterie, crèmerie, fromagerie, pâtisserie, surgelés, boissons, hygiène	France métropole et outre-mer	Saint-Gilles (35) et Château-Gontier (53)	
Ouest Frais Distribution	Distribution de produits alimentaires de proximité pour la restauration traditionnelle, collective, des artisans des métiers de bouche ainsi que de la grande distribution.	Produits laitiers, salaisons, traiteur, surgelés, épicerie	Ouest de la France (44, 49, 85, 79, 17, 16)	Boufféré (85)	
Team Ouest Bio	Grossiste et transformateur, fournisseur de la restauration collective (plate-forme de distribution)	Produits laitiers, produits frais, produits secs et surgelés	Bretagne et reste de la France	Noyal-sur-Vilaine (35)	
Ame Haslé	Grossiste (achats en direct auprès de nombreux producteurs, pêcheurs et maraîchers de proximité)	Produits frais, fruits, légumes, viandes, produits de la mer, crèmerie, produits élaborés	9 départements de l'Ouest	Melesse (35)	

Les +	Les -
<p>Restructuration de l'AMAP de Fougères</p> <p>Une clientèle de proximité motivée avant tout par les produits locaux</p> <p>Une organisation logistique/transport commune aux SCIC Manger Bio 35 et Terres de Sources en cours de réflexion</p>	<p>Arrêt de la distribution des paniers de Saveurs au Gallo fin décembre 2022</p> <p>Une chute du marché du bio</p>

## 4. Des filières existantes ou en cours de structuration

### 1/ Terres de Sources

La Collectivité Eau du Bassin Rennais, dans le cadre de son programme Terres de Sources financé par l'appel à manifestation d'intérêt Territoires d'Innovation de Grandes Ambitions (TIGA), travaille au développement de différentes filières locales en mode de production conventionnel ou biologique. Les finalités sont l'amélioration de la qualité de l'eau et de l'air, une meilleure rémunération des producteurs et l'approvisionnement local des cantines scolaires.

Un certain nombre de filières sont en cours d'organisation, avec l'appui de différents organismes agricoles, et vont pouvoir fournir des produits dès 2022 :

- Sarrasin conventionnel et bio : farine, galettes et gâteaux ;
- Blé conventionnel et bio : farine, crêpes, pain, biscuits et génoises ;
- Légumineuses bio : lentilles vertes, quinoa ;
- Huile de colza bio ;
- Viande bovine conventionnelle et bio<sup>3</sup> : viande à rôtir, bourguignon, viande hachées...
- Viande de porc conventionnel et bio : viande, saucisserie, charcuterie ;
- Poule bio : effiloché, rillettes
- Légumes conventionnels et bio : frais ou 4ème gamme ;
- Pommes de terre conventionnelles et bio : 4e gamme, tous types de découpes ;
- Boissons bio : jus de pomme et cidre ;
- Produits laitiers bio : vache, chèvre, brebis.

Certaines de ces filières restent ouvertes pour 2022, dans l'attente du recrutement d'agriculteurs supplémentaires :

- Légumiers plein-champ en agriculture biologique ou conventionnelle (carottes, oignons, poireau, courges...) ;
- Producteurs de pommes de terre en agriculture biologique ou conventionnelle ;
- Producteurs de pommes de table (ou pour compotes fraîches) en agriculture biologique.

Pour ces filières qui sont à faire émerger, les outils de collecte et de transformation sont trouvés mais il manque des producteurs pour répondre à partir de 2022 aux besoins de la restauration collective. Peu de producteurs du pays de Fougères participent à ces filières.

La distribution sera assurée par la SCIC Terres de Sources à partir de 2022.

(Source : CEBR)

### 2/ Bleu Blanc Cœur

Depuis 2000, l'association Bleu Blanc Cœur, devenue une SCIC en 2021, travaille à la structuration de filières alimentaires poursuivant tout à la fois des objectifs de santé humaine à travers la qualité nutritionnelle des aliments, la santé des animaux et la santé de la terre, notamment la réduction des émissions de gaz à effets de serre.

---

<sup>3</sup> La filière en viande bovine bio est créée en partenariat avec le groupement Bretagne Viande Bio, l'abattoir d'Antrain et les établissements Chapin à Vézin-le-Coquet. L'objectif est double : mieux valoriser les vaches ou bœufs de races mixtes ou croisées issus du troupeau laitier et proposer une offre cohérente en équivalent bêtes entières au groupement des collectivités qui s'est organisé pour répondre au marché public Terres de Sources. Une trentaine d'élevages se sont inscrits dans la démarche pour une offre de 120 à 150 animaux par an dès la fin 2022. (Source : Terres de Sources NEWSLETTER N°4)

La gamme des produits est large : viande de porc, volailles, œufs, poissons, fruits et légumes, produits laitiers, lapins, agneaux, viande bovine, biscuits, fromages, charcuteries, pain, farines, galettes, pâtes.

Pour la restauration collective, BBC travaille beaucoup avec les grandes fédérations de sociétés de restauration nationales, qui sont toutes adhérentes, comme Elior par exemple. Elles s’approvisionnent notamment en viande, produits laitiers et œufs.

Seuls quatre producteurs du pays de Fougères sont labellisés Bleu Blanc Coeur.

La distribution est assurée localement par Team Ouest, chez qui on trouve toutes les viandes (porc, volailles, dinde, lapin, poulet, veau) ; des produits laitiers sont disponibles chez Coralys (lait, beurre, crème).

(Source : entretiens réalisés par le Pôle ESS)

### 3/ Coopérative Le Gouessant

La coopérative agricole généraliste Le Gouessant a développé une filière longue Label Rouge de porc fermier sur paille en ambiance naturelle. Elle concerne 25 éleveurs. L’abattage est assuré par le groupe Bigard à Quimperlé, qui assure également la découpe primaire et la traçabilité. La découpe finale et la préparation sont réalisées en système semi-industriel. Certaines carcasses partent en GMS ou chez des bouchers qui en valorisent l’intégralité. Il manque un opérateur intermédiaire de type grossiste redistributeur.

La filière « Porc fermier d’Argoat » a été intégrée au groupement de commandes 2018-2021 Terres de Sources actuellement en fin d’exécution. Son cahier des charges a été adapté (suppression des antibiotiques en traitement préventif et alimentation non OGM) afin de répondre aux exigences de ce marché public. Deux éleveurs des bassins rennais, dont un établi sur le pays de Fougères, ont été impliqués.

(Source : entretiens réalisés par le Pôle ESS)

## 5. Des initiatives en émergence

Plusieurs porteurs de projet en lien avec le système alimentaire local sont présents sur le pays de Fougères. De l’idée au projet quasi-opérationnel, le stade d’avancement de leur démarche est variable.

Nom de l’initiative	Identité du porteur de projet	Objet	Territoire	Produits	Opportunités pour L’eau à la bouche	Difficultés pour L’eau à la bouche	Etat d’avancement
<b>Breizh Bowl</b>	Antoine Victot	Click and collect de repas en contenants consignés	A partir de Fougères	Plats préparés au restaurant (BBC)	Circuit de livraison Lien avec le projet de Sacha Tabakhoff		Emergence Mobilisation des autres restaurateurs

<b>Casiers gourmands</b>	Marlène Février	Casiers en libre-service pour les particuliers	Fougères	Produits alimentaires fermiers (très) locaux bruts ou transformés	Solution de stockage (y compris froid) et de préparation commandes commune ?  Circuit de ramasse	Localisation à Fougères	Émergence
<b>La Becquée</b>	Cédric et Maëlle	Traiteur	A partir de Fougères	Plats préparés au laboratoire du magasin (bio)	Circuits de livraison		En développement
<b>Mon Écolo Drive</b>	Lisa Milcent	Drive 0 déchet pour les particuliers	Pays de Fougères	Produits alimentaires, entretien et cosmétique (900 références) 0 déchet locaux (rayon de 100 à 150 km) et responsables	Evolution des pratiques des producteurs et des transformateurs et des familles (accueil d'établissements d'enseignement)	Recherche de lait en bouteille et de produits de crèmerie, de lait d'avoine en bouteille, de produits originaux	Ouvert depuis septembre 2021  Ouverture en mode boutique le mercredi envisagée pour février 2022  Développement d'une offre professionnelle en perspective
<b>Le Hub Ethique</b>		Solution logistique et transports de ramasse et de livraison en B to B, avec une plateforme centrale et des plateformes secondaires	Dans un rayon de 70 km autour de Rennes	Produits alimentaires durables	Présente l'avantage de gérer les marges départementales/régionales  Dessert tout type de professionnel  Développe un axe aide alimentaire		En cours d'incubation à Tag35  Expérimentation envisagée à partir de mars-avril 2022 sur la CC Val d'Ille Aubigné
<b>SICA 3 pommes</b>		Unité de transformation des pommes		Fabrication de pommé mais aussi de confitures et de compotes, à partir de pommes et fruits issus des exploitations agricoles du territoire	Augmentation de la demande  Outil mutualisé  Développement de vergers à pommiers		Emergence

<b>Terres de Sources</b>	<b>CEBR et Manger Bio 35</b>	<b>Solution logistique et transports en B to B</b>	<b>Département d'Ille-et-Vilaine</b>	<b>Produits labellisés Terres de Sources alimentaires ou non, bruts ou transformés, bio ou non Produits bio</b>	<b>Répond aux besoins des communes engagées dans Terres de Sources</b>	<b>Ne prend en compte que les produits Terres de Sources ou les produits bio</b>	<b>En cours d'élaboration Opérationnel à la rentrée 2022</b>
<b>21 km</b>	Nicolas Fruh	Livraison de paniers de produits locaux	Département d'Ille-et-Vilaine	Légumes et fruits, boulangerie, épicerie, crèmerie, boissons, viande et œufs, hygiène	Solution locale de B to C		Opérationnel sur les Pays de Rennes, Rance et Côte d'Émeraude
<b>Azuman</b>	Sacha Tabakhoff	Cantine digitale	Pays de Fougères	Livraison de repas pour les employés des zones d'activité du territoire	Circuit de livraison Lien avec le projet d'Antoine Victo		Emergence
<b>Mon p'tit camion</b>	Alexandre Vallès	Ruche de services éphémères ou plus pérennes (marché, tournées, casiers...)	Couesnon Marches de Bretagne	Produits en circuits courts (économie circulaire)	Dynamisation du commerce rural de produits locaux		En fin d'incubation à Tag35 Lancement à court terme

## V. Analyse de l'adéquation besoins/offre

### 1. Estimation de la demande alimentaire du territoire

#### 1/ La demande globale des habitants

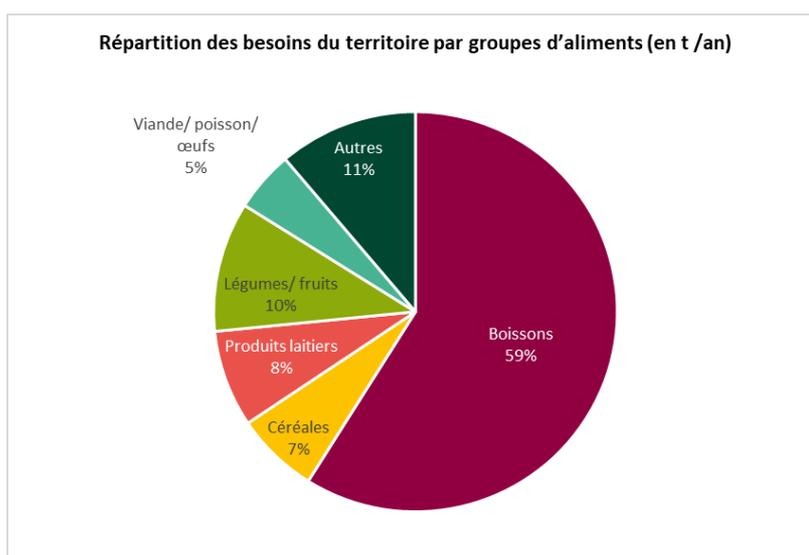
L'estimation de la demande alimentaire des habitants du pays de Fougères dans sa globalité a été réalisée à partir des sources suivantes :

- L'étude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA 3), rapport d'expertise collective publié par l'ANSES en 2017, sur les comportements alimentaires des Français par classes d'âge ;
- La population donnée par l'INSEE par classes d'âge de 5 ans, connue pour 2017 et ramenée proportionnellement à celle de 2018.

Estimation des besoins pour les principaux groupes d'aliments (en tonnes par an)

	Population estimée en 2018	Poids total ingéré (g/j)	Boissons	Céréales	Produits laitiers	Légumes/ fruits	Viande/ poisson/ œufs	Autres
0 à 9 ans	9 735	1 688	3 239	544	817	545	277	576
11 à 19 ans	9 791	2 150	4 149	648	897	714	428	847
Plus de 20 ans	58 211	2 942	37 501	3 899	4 249	6 740	3 030	7 090
<b>CMB</b>	<b>21 997</b>		<b>12 673</b>	<b>1 438</b>	<b>1 687</b>	<b>2 258</b>	<b>1 053</b>	<b>2 402</b>
<b>FA</b>	<b>55 740</b>		<b>32 214</b>	<b>3 652</b>	<b>4 277</b>	<b>5 741</b>	<b>2 681</b>	<b>6 111</b>
<b>Pays de Fougères</b>	<b>77 737</b>		<b>44 889</b>	<b>5 090</b>	<b>5 964</b>	<b>7 999</b>	<b>3 734</b>	<b>8 513</b>

(Source : INSEE 2017 et 2018, ANSES)



La catégorie « autres » regroupe l'ensemble des préparations type viennoiseries, pâtisseries, glaces et sorbets, plats cuisinés, matières grasses etc. Les données calculées pour les différentes catégories de produits bruts sont donc sous-estimées. Elles ne tiennent pas compte des quantités de produits bruts transformés et incorporés dans les plats préparés.

Ainsi par exemple la consommation de viande a été estimée à 90 kg/personne par FranceAgriMer (2018), alors qu'elle n'est que de 60 kg/personne dans le rapport INCA3. C'est pourquoi dans les calculs qui suivent, les quantités de viande, poisson et œufs ont été majorées de 38%.

Un zoom peut en effet être réalisé sur les produits animaux, à partir d'une enquête sur la consommation alimentaire menée par l'Institut Scientifique de Santé Publique en 2014-2015 en Belgique, selon laquelle la consommation de produits animaux se répartit de la manière suivante :

- 77% de viande ;
- 16% de poisson ;
- 7% d'œufs.

#### Estimation des besoins pour les principaux groupes de produits animaux (en tonnes par an)

	Population estimée en 2018	Quantités de viande/ poisson/ œufs	Quantités ajustées de viande/ poisson/ œufs	Quantité de viande	Quantité de poisson	Quantité d'œufs
<b>Pays de Fougères</b>	77 737	3 734	5 153	3 968	825	361
<b>CMB</b>	21 997	1 053	1 454	1 119	233	102
<b>FA</b>	55 740	2 681	3 700	2 849	592	259

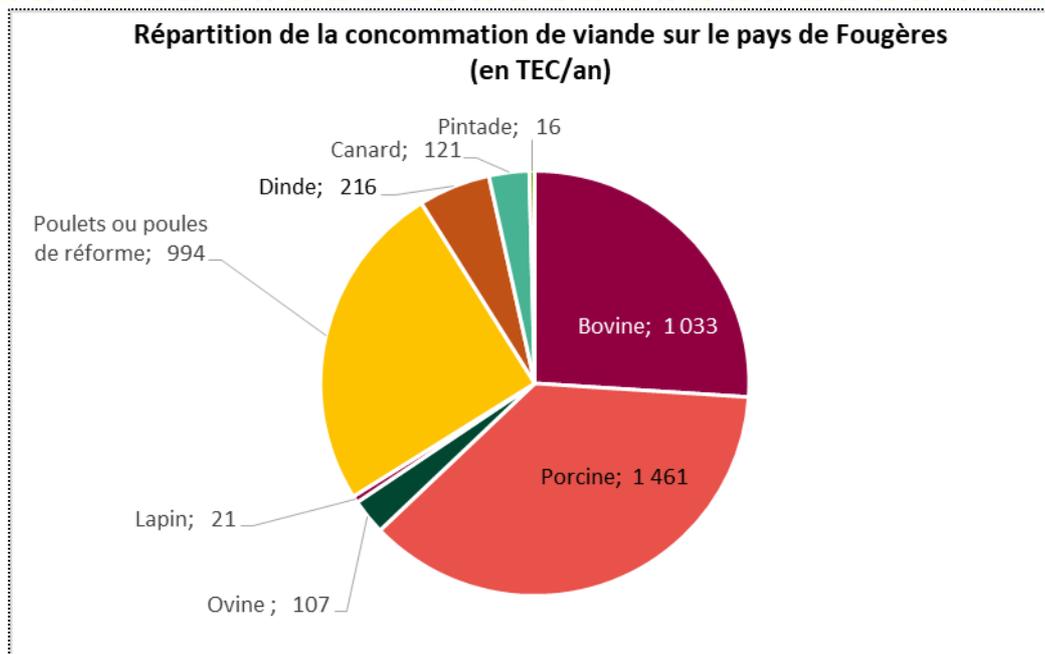
(Source : INSEE 2017 et 2018, ANSES, Institut scientifique de santé publique belge)

Cette ventilation peut être précisée par type de viande consommée à l'aide des données de consommation de France AgriMer, collectées à l'échelle nationale.

#### Estimation de la demande carnée (en tonnes équivalent carcasses par an)

	Quantités consommées au niveau national en 2020	Ratio	Quantités consommées sur le pays de Fougères	Quantités consommées sur CMB	Quantités consommées sur FA
Bovine	1 495 000	26%	1 033	291	741
Porcine	2 115 000	37%	1 461	412	1 049
Ovine	155 000	3%	107	30	77
Lapin	30 000	1%	21	6	15
Poulets ou poules de réforme	1 439 000	25%	994	280	714
Dinde	312 000	5%	216	61	155
Canard	175 000	3%	121	34	87
Pintade	23 000	0%	16	4	11
<b>Total viande de boucherie</b>	3 765 000	66%	2 601	734	1 867
<b>Total volailles et lapins</b>	1 979 000	34%	1 367	386	981
<b>Total</b>	5 744 000	100%	3 968	1 119	2 849

(Source : FranceAgriMer 2019)



## 2/ La demande de la restauration collective

La demande de la restauration collective est estimée à partir du nombre de repas journaliers servis dans les différentes catégories de restaurants collectifs et à l'aide de l'outil en ligne PARCEL<sup>4</sup>. Elle est établie en surface des différents grands types de culture nécessaires, en faisant l'hypothèse d'une relocalisation complète de l'alimentation. Les surfaces calculées correspondent cependant à l'alimentation pouvant être produite en France métropolitaine<sup>5</sup>.

La simulation présentée ci-dessous correspond à deux régimes alimentaires :

- actuel (en rouge) ;
- avec une réduction moyenne des produits animaux de 25% environ (en vert).

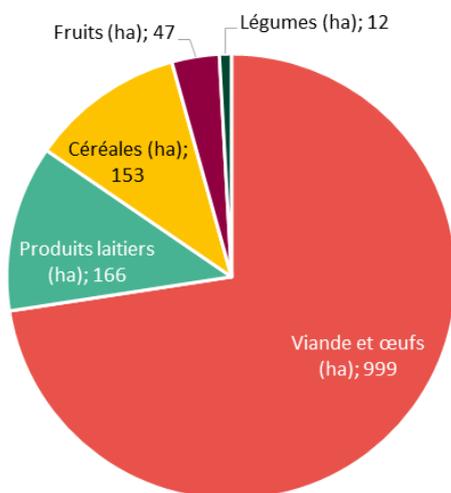
<sup>4</sup> PARCEL est un outil web simple, ludique et gratuit, permettant d'évaluer pour un territoire donné les surfaces agricoles nécessaires pour se nourrir localement, ainsi que les emplois agricoles et les impacts écologiques associés à d'éventuels changements de mode de production agricole et/ou de régimes alimentaires (émissions de gaz à effet de serre, pollution des ressources en eau, effets sur la biodiversité...). Il a été développé par Terre de Liens, la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) et le BASIC (Bureau d'Analyse Sociétale pour une Information Citoyenne).

<sup>5</sup> Même relocalisé, l'élevage peut avoir recours à des produits importés pour nourrir les animaux (soja...) et dépendre de "surfaces importées".

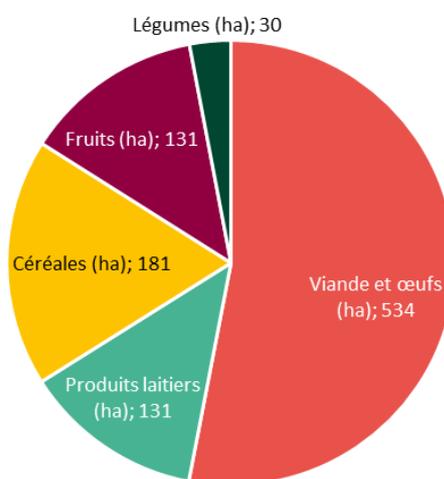
	Territoire	Petite enfance	Ecoles primaires	Collèges	Lycées	EMS résidence	EMS accueil quotidien	Hôpital	Total
Nombre d'établissements	CMB	2	23	4	0	6	1	0	36
	FA	8	45	6	9	21	7	1	97
	<b>Total</b>	10	68	10	9	27	8	1	133
Nombre de convives	CMB	36	1544	440	0	610	0	0	2630
	FA	105	3542	1943	1570	1085	650	219	9114
	<b>Total</b>	141	5086	2383	1570	1695	650	219	11744
Surface nécessaire pour un régime actuel, 20% bio (en ha)	CMB	Pas de simulation possible	110	35	0	200	0	0	345
	FA		280	150	120	350	69	73	1042
	<b>Total</b>		390	185	120	550	69	73	1387
Surface nécessaire avec une réduction moyenne des produits animaux (en ha)	CMB	Pas de simulation possible	79	25	0	140	0	0	244
	FA		210	110	83	260	47	53	763
	<b>Total</b>		289	135	83	400	47	53	1007

(Source : Outil PARCEL en ligne)

Répartition de la surface agricole nécessaire pour un régime actuel sur un total de 1377 ha



Répartition de la surface agricole nécessaire pour un régime avec un apport animal réduit sur un total de 1007 ha



On peut retenir que l'approvisionnement de la restauration collective de mission de service public en pays de Fougères nécessite environ 1377 ha pour un régime actuel. Le passage à un régime plus sobre en produits animaux (- 25%) réduit cette surface d'un tiers.

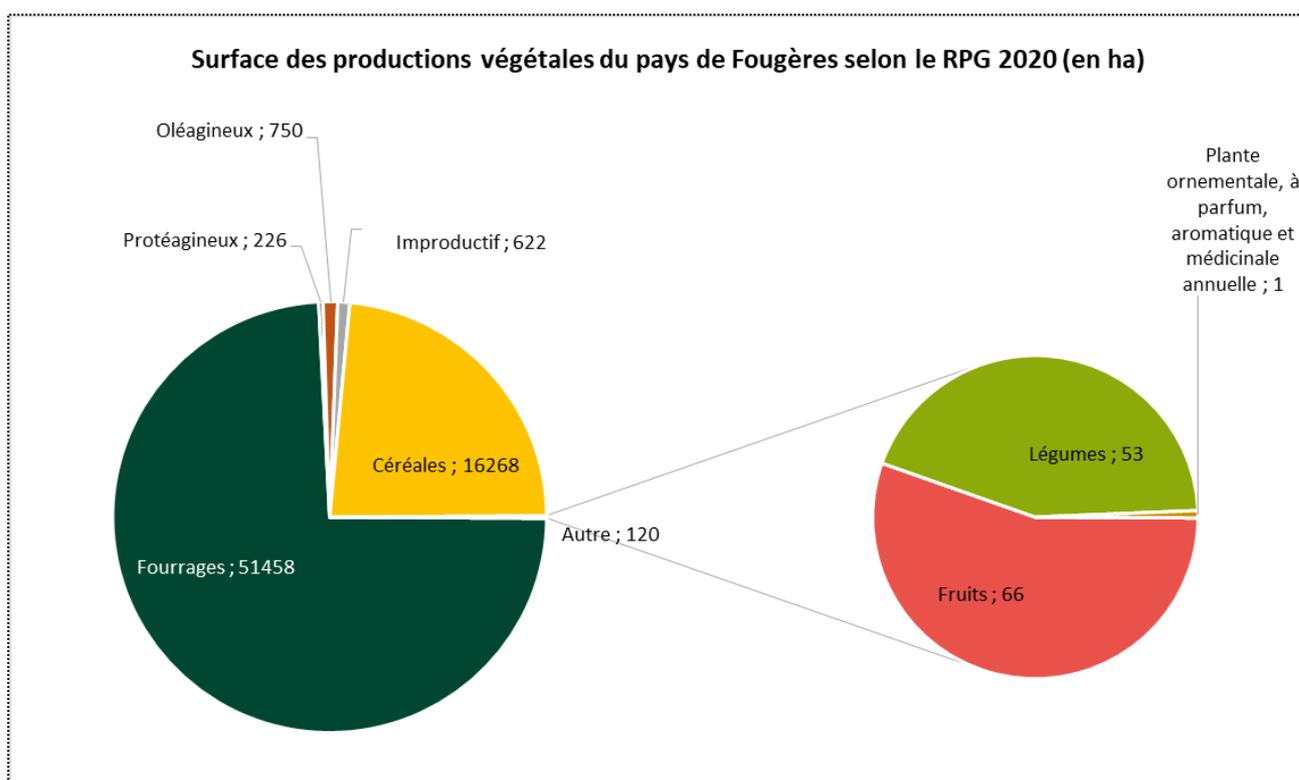
## 2. Estimation de l'offre alimentaire du territoire

### 3/ La production végétale

#### ○ Obtenue grâce au registre parcellaire graphique

L'offre alimentaire du territoire en produits végétaux peut être estimée grâce au registre parcellaire graphique<sup>6</sup> (RPG), qui est l'outil de déclaration des surfaces cultivées dans le cadre de la Politique Agricole Commune (PAC). Cet outil permet d'obtenir une vision précise de la nature et de la surface des cultures pour une année et un territoire donnés, mais ne concerne que les exploitations qui bénéficient des aides de la PAC. En théorie, il minore les quantités réelles produites sur ce territoire.

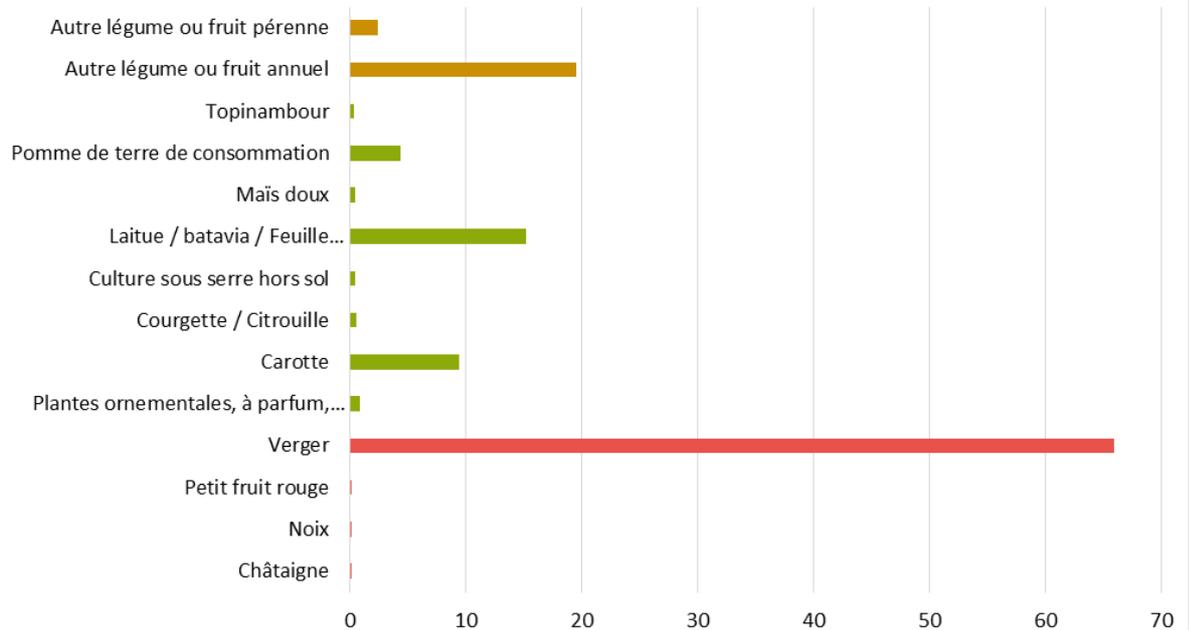
La compilation des données du RPG relatives aux communes du pays de Fougères donne une surface déclarée totale d'environ 69 500 ha, dont les trois quarts sont des fourrages et près du quart, des céréales. Les légumes et fruits occupent des surfaces ultra-minoritaires. Les oléagineux et protéagineux sont peu développés.



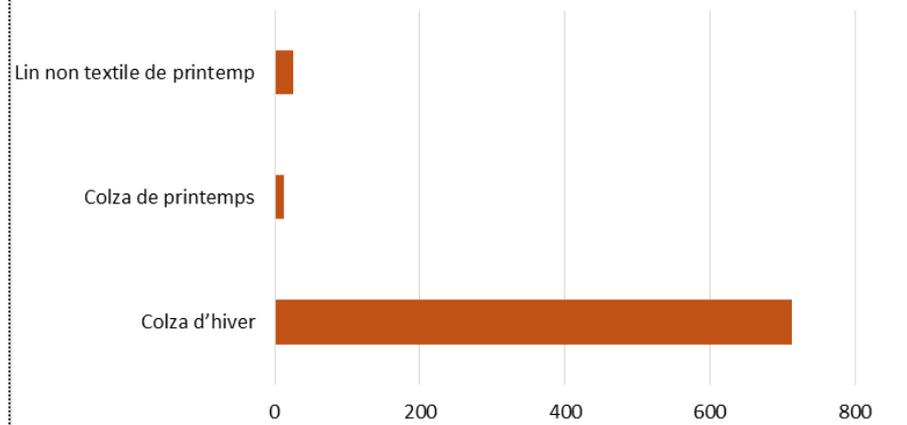
Les graphes ci-dessous permettent de détailler la nature des productions végétales alimentaires en pays de Fougères.

<sup>6</sup> Le registre parcellaire graphique (RPG) compile les déclarations des agriculteurs à l'Agence de Services et de Paiement (ASP), dans le cadre de la Politique Agricole Commune (PAC). C'est un outil qui cartographie au 1/5000<sup>ème</sup> les îlots agricoles, un îlot correspondant à un ensemble contigu de parcelles culturales exploitées par un même agriculteur. Pour chacun de ces îlots, sont renseignés les types de cultures pratiquées, ainsi que les surfaces correspondantes.

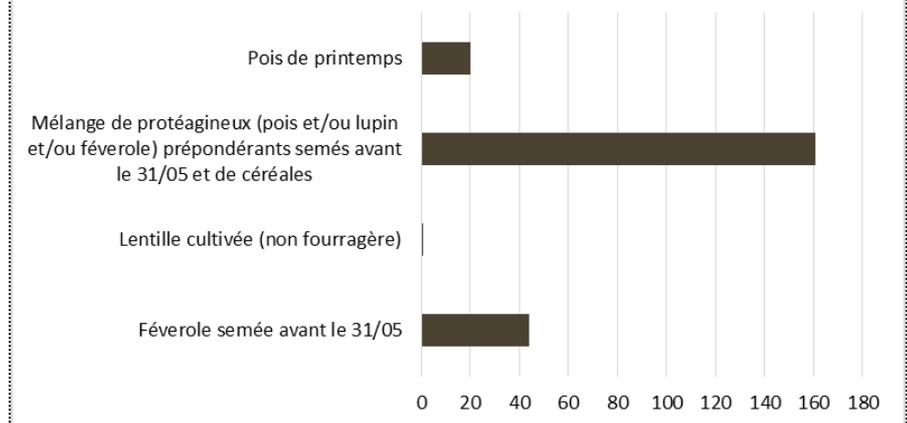
### Fruits et légumes cultivés en pays de Fougères (en ha)



### Oléagineux cultivés en pays de Fougères (en ha)



### Protéagineux cultivés en pays de Fougères (en ha)

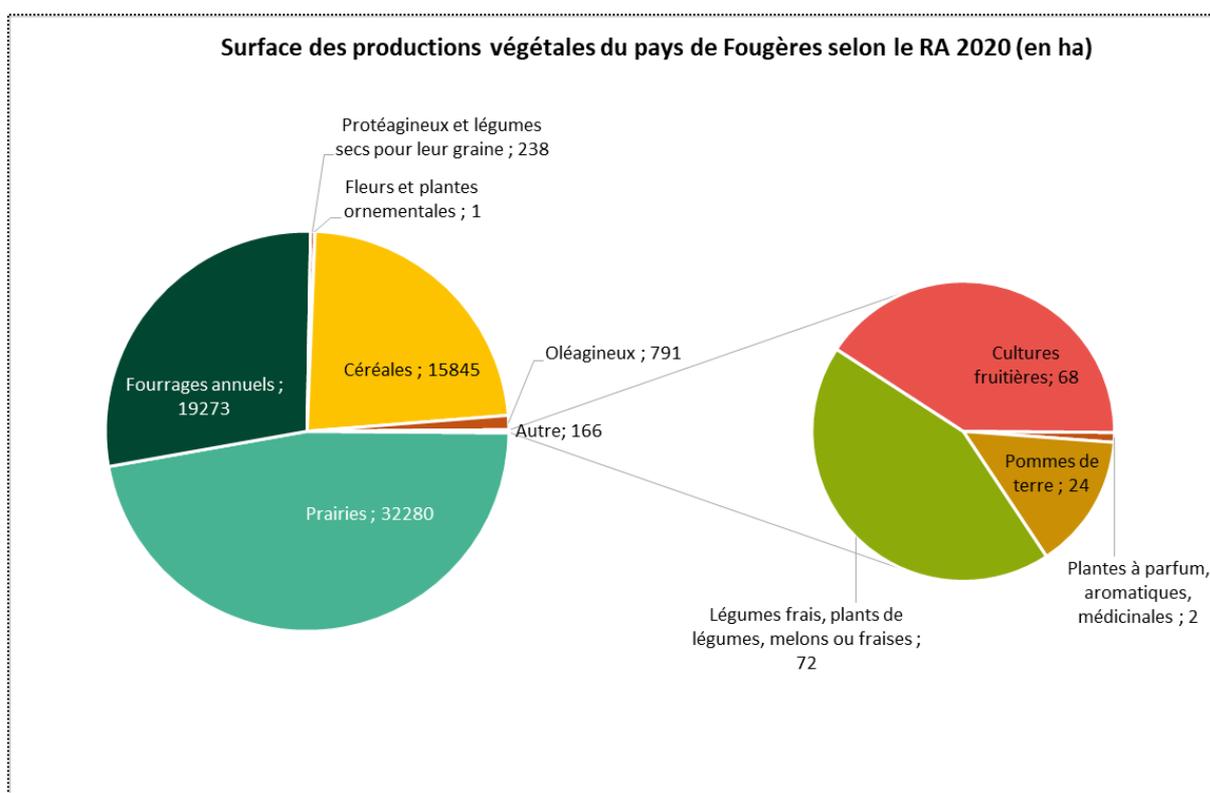


○ **Obtenue par le recensement agricole**

Le recensement agricole de 2020 donne des résultats analogues et permet d'affiner légèrement les surfaces de cultures, en particulier pour les fruits et légumes.

	Couesnon Marches de Bretagne	Fougères Agglomération	Pays de Fougères	Bretagne	Proportion du pays de Fougères
SAU en pomme de terre	14,4	10	24,4	13 160	0%
Dont bio	s	1,8	> 1,8	1151	0%
SAU en légumes, plans de légumes melons ou fraises	31,9	40	71,9	42104	0%
Dont bio	s	19,1	> 19,1	6701	0%
SAU en cultures fruitières	25,8	42	67,8	3883	2%
Dont bio	20,1	3,2	23,3	1848	1%

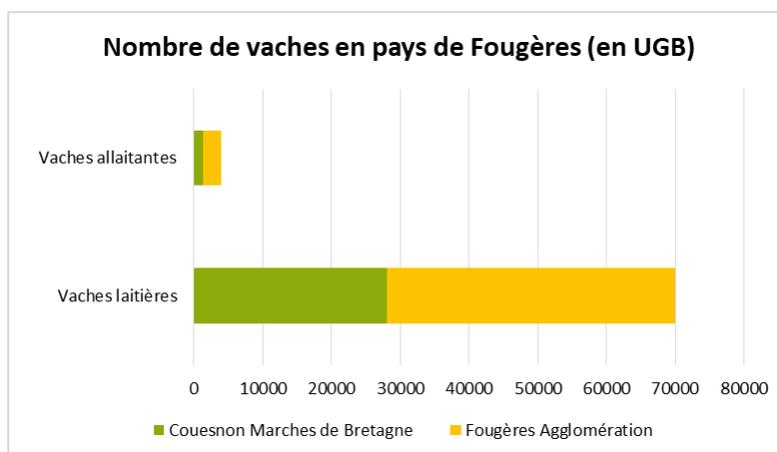
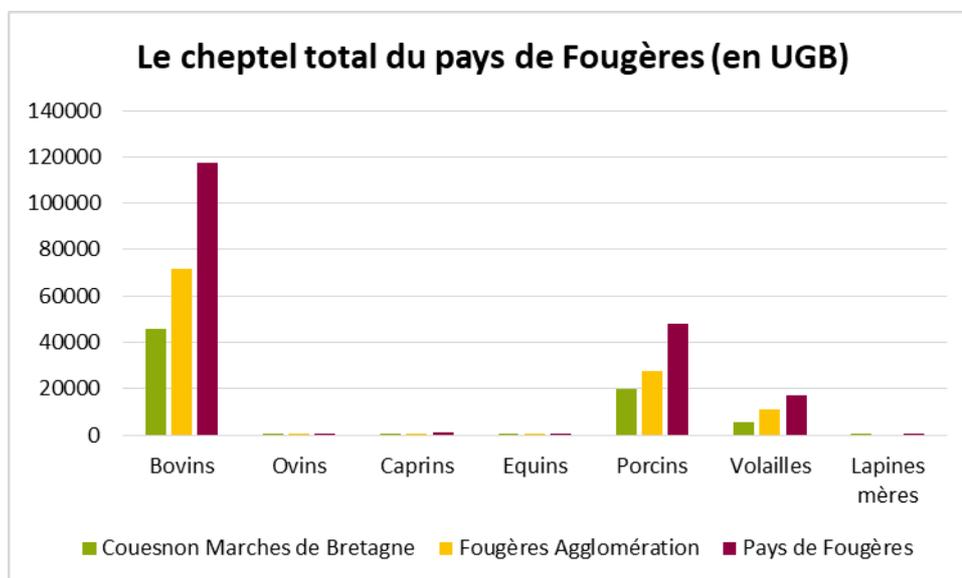
(Source : RA 2020)



On constate que pour les productions fruitières et légumières, le RA 2020 donne des surfaces plus importantes que le RGP 2020.

## 2/ La production animale

Le cheptel total du pays de Fougères peut être exprimé en unités de gros bétail<sup>7</sup>. Le graphe ci-dessous met en évidence l'importance de l'élevage sur le territoire de Couesnon Marches de Bretagne, notamment pour les bovins et les porcins, dont il représente plus du tiers des effectifs du pays de Fougères.



Parmi les bovins, l'élevage laitier reste massivement majoritaire.

<sup>7</sup> L'unité de gros bétail (UGB) est utilisée pour comparer ou agréger des effectifs animaux d'espèces ou de catégories différentes. A chaque type d'animal est attribué un coefficient basé sur ses besoins alimentaires. L'UGB utilisée par Agreste pour le recensement agricole est celle tous aliments (UGBTA) et compare les animaux selon leur consommation totale (herbe, fourrage et concentrés). Par exemple, une vache laitière a un coefficient de 1,45 alors qu'une poule pondeuse a un coefficient de 0,014.

### 3. Les résultats de l'enquête auprès du grand public

#### 1/ Un échantillon de 430 habitants

Une enquête a été menée auprès du grand public en combinant différents vecteurs de transmission :

- En ligne ;
- Dépôt d'exemplaires en papier dans certains sites tels que les centres sociaux ;
- Sur le terrain dans les cinq quartiers de Fougères (165 réponses).

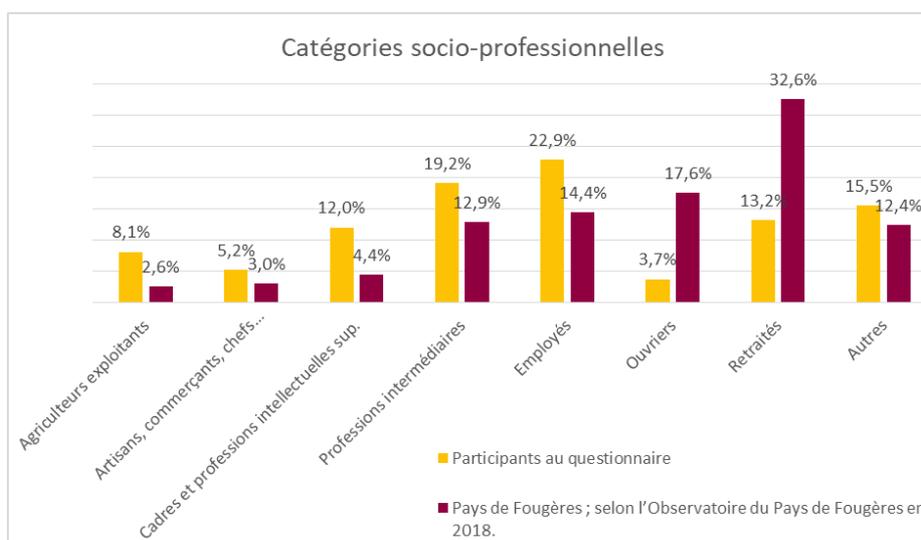
432 réponses ont été recueillies et analysées, avec une assez bonne représentation des différents types de publics, comme le montrent les graphes ci-dessous, qui comparent l'échantillon avec la population du pays de Fougères. Ces graphiques de synthèse des réponses sont donnés en pourcentage de l'effectif total des répondants.

#### Comparaison du genre et de l'âge des participants à l'enquête avec la population du pays de Fougères

Tranches d'âges	Participants au questionnaire		Pays de Fougères (Source : RP 2017)	
	Hommes	Femmes	Hommes	Femmes
15 à 24 ans	4%	8%	6%	6%
25 à 44 ans	9%	28%	15%	14%
45 à 64 ans	10%	31%	16%	16%
65 et plus	3%	7%	12%	15%

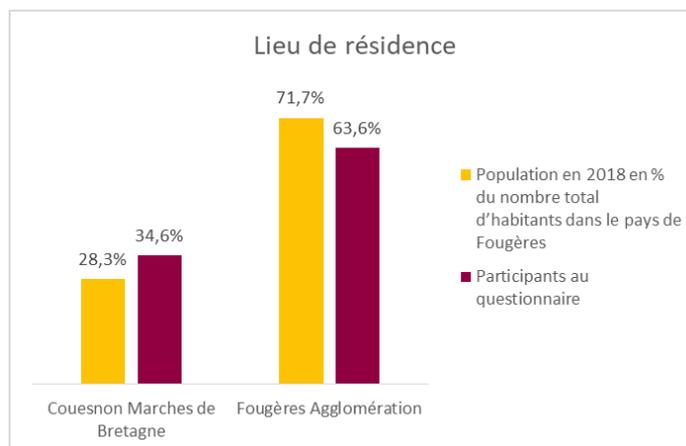
La répartition genrée de l'échantillon est nettement déséquilibrée, en faveur des femmes. On note aussi une surreprésentation des classes d'âge intermédiaires, de 25 à 44 ans et surtout de 45 à 64 ans.

#### Comparaison des catégories socio-professionnelles des participants à l'enquête avec la population du pays de Fougères



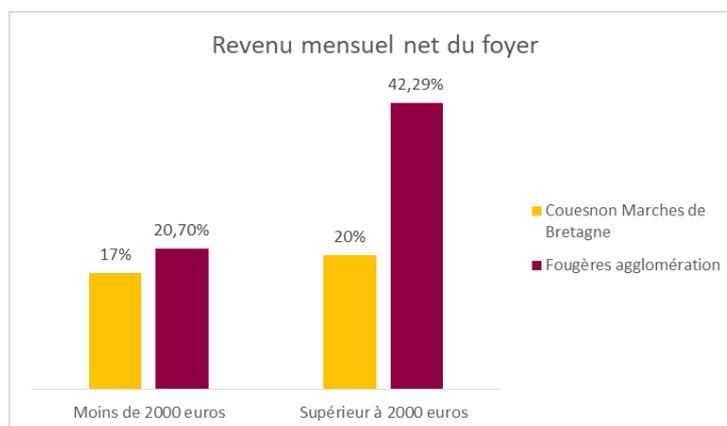
La représentativité des catégories socio-professionnelles a été suivie de près durant la période d'enquête. Malgré plusieurs réajustements, force est de constater que les retraités et les ouvriers restent largement sous-représentés dans la population d'enquête par rapport à la population du pays de Fougères.

### Comparaison du lieu de résidence des participants à l'enquête avec la population du pays de Fougères



La ventilation du lieu de résidence des personnes enquêtées entre Couesnon Marches de Bretagne et Fougères Agglomération respecte celle de la population globale du pays de Fougères

### Revenu mensuel net du foyer des participants à l'enquête

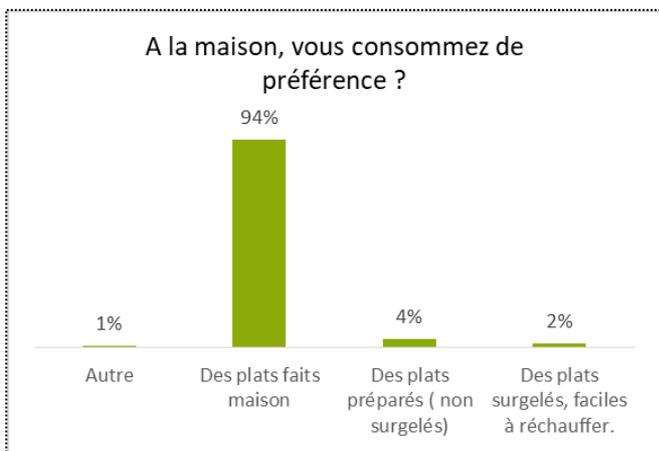
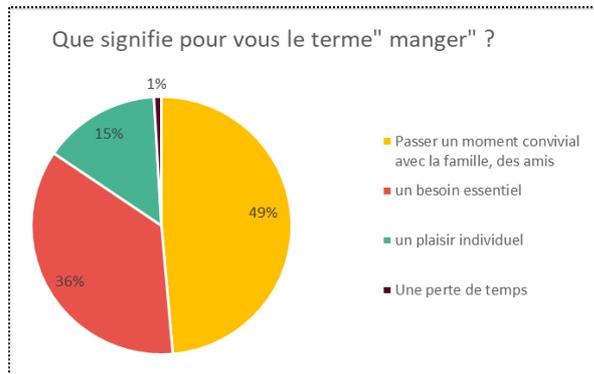


Ce graphique met en évidence la présence plus importante de répondants à des niveaux de revenu moyens et supérieurs sur Fougères Agglomération.

## 2/ Des enseignements utiles pour le projet alimentaire

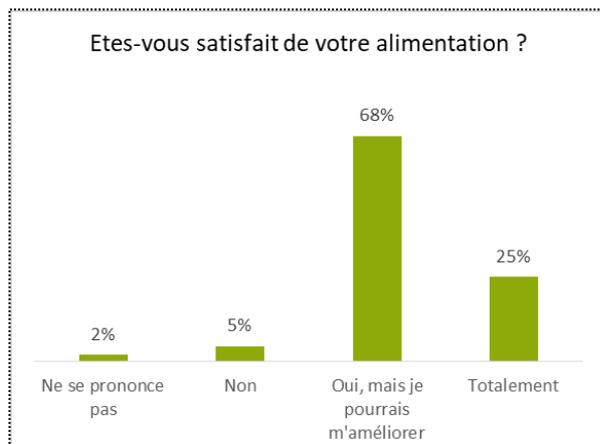
Les graphiques de synthèse des réponses qui figurent ci-dessous sont donnés en pourcentage de l'effectif total des répondants.

La première question concerne les représentations de l'acte de manger. Se nourrir reste un acte social pour la moitié des répondants. Néanmoins la dimension individuelle pointe à hauteur de 15% et un tiers des participants considère que manger est surtout une nécessité physiologique.

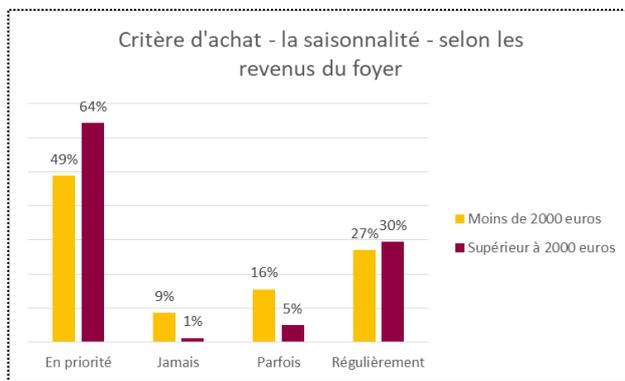
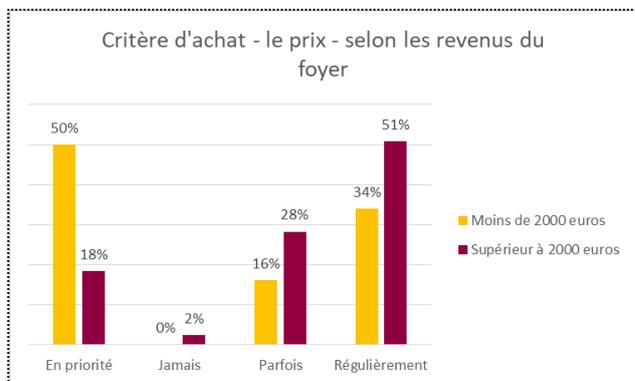


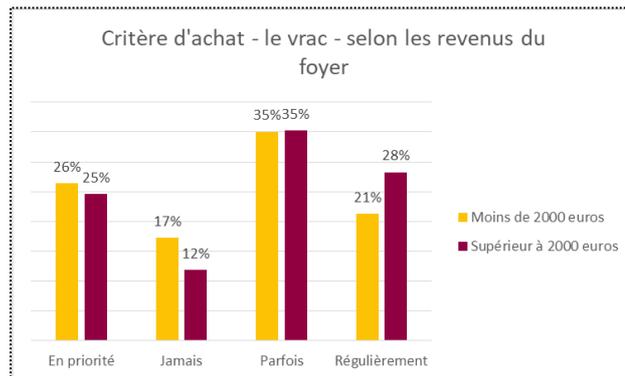
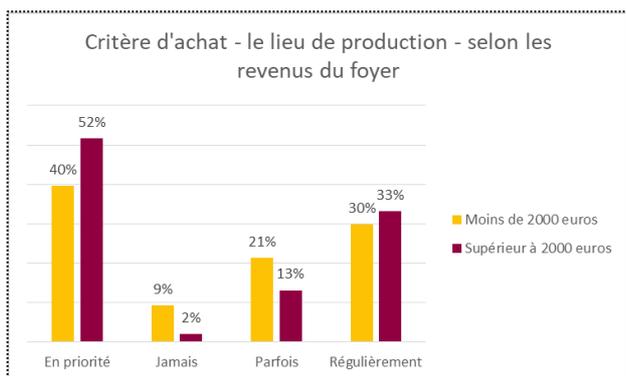
Ce résultat surprenant de la primauté du « fait maison » masque probablement des pratiques plus combinées, du type montage d'un plat à partir d'ingrédients préparés à l'extérieur (quiches ou pizza avec des pâtes achetées, hamburgers, fajitas etc.)

Il est intéressant et motivant de constater que les deux tiers des répondants voient dans leur manière de se nourrir des marges de progrès.



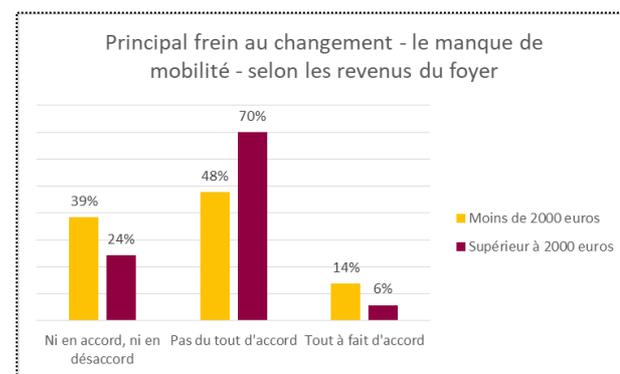
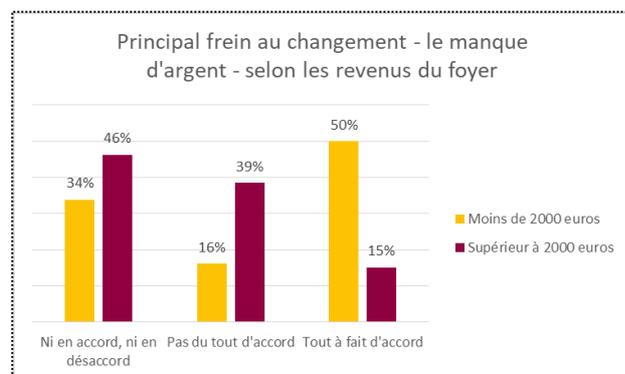
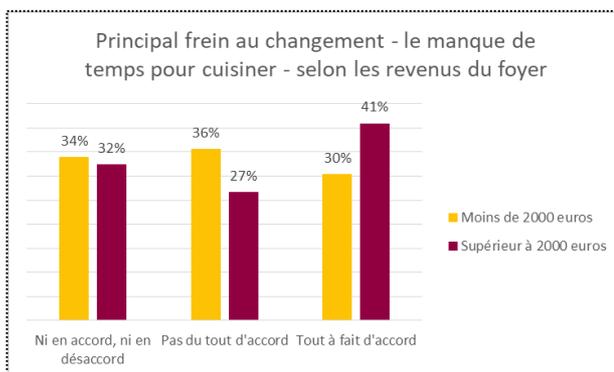
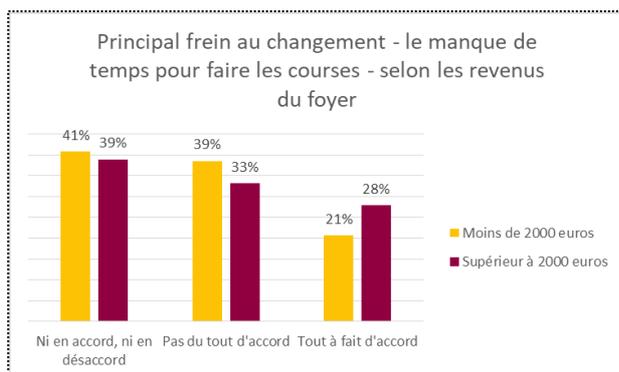
### Critères d'achat selon les revenus du foyer

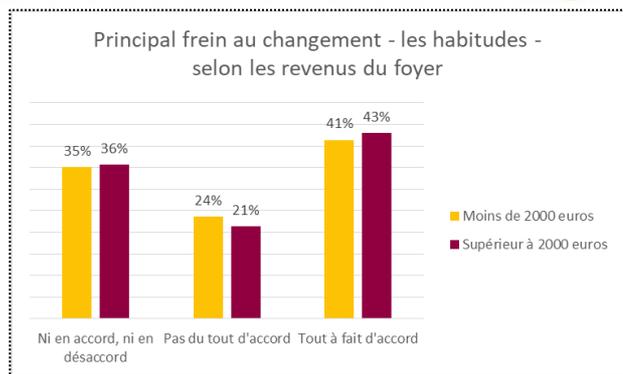
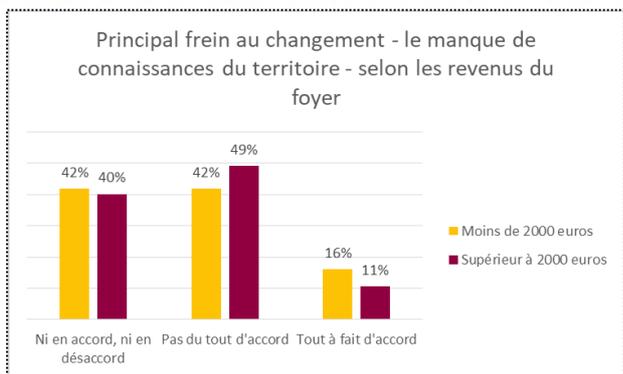




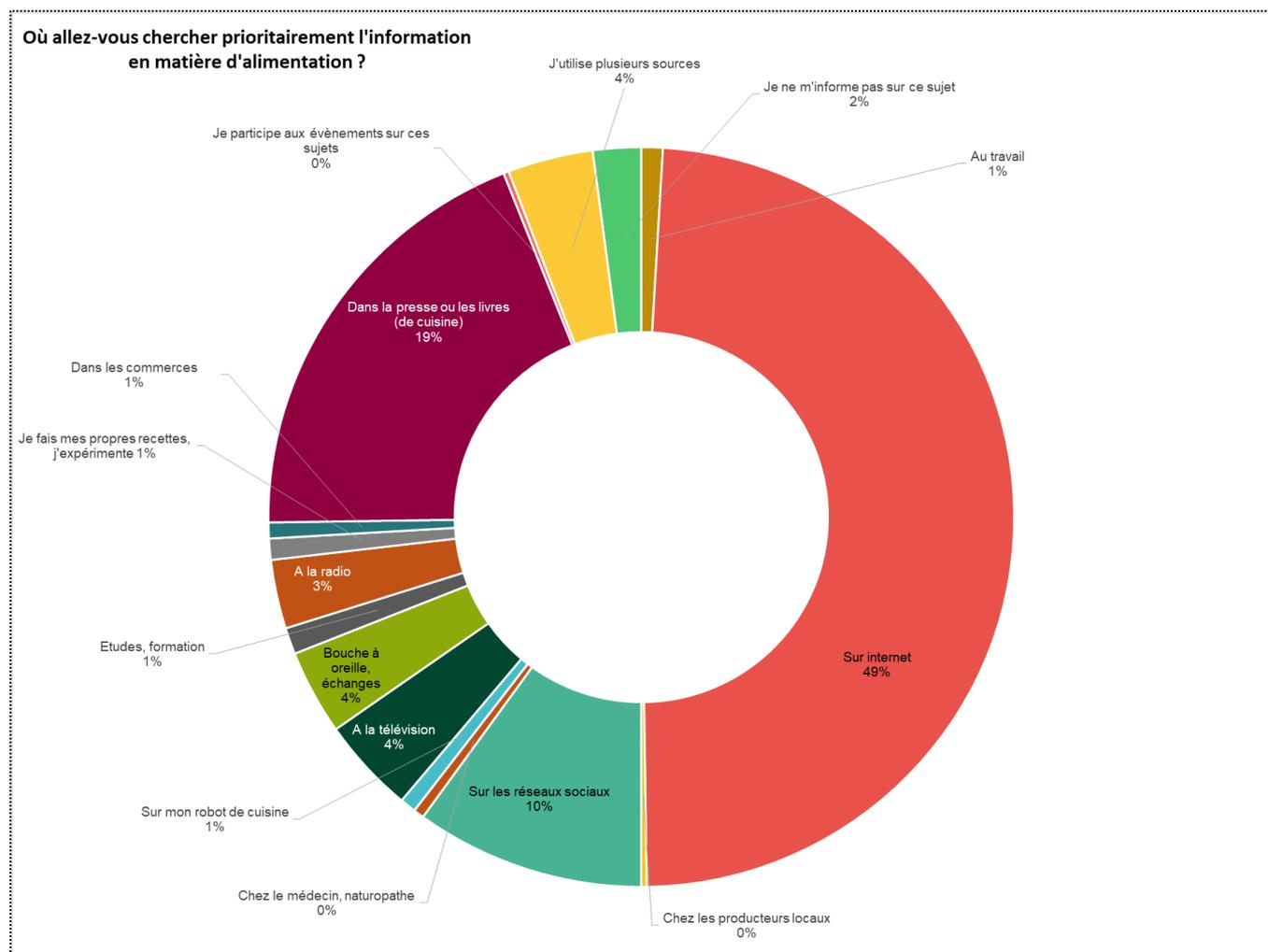
Sans surprise, le prix reste un critère d'achat prépondérant, pour plus de 70 % des participants à l'enquête, quel que soit leur niveau de revenu. La saisonnalité et le lieu de production semblent être également des éléments pris en compte dans l'acte d'achat ; cela semble être moins le cas du vrac. Cela pose la question de l'échantillon : les personnes enclines à répondre à une enquête sur l'alimentation sont probablement aussi celles qui se considèrent comme ayant des pratiques vertueuses ou qui en tout cas sont sensibles à des questions d'environnement et de santé.

### Principaux freins au changement selon les revenus du foyer





Les habitudes et le manque de temps apparaissent comme les principaux freins au changement, le deuxième critère étant plus spécifiques des classes de revenu supérieures. Le manque d'argent est un frein prépondérant pour les classes de revenu inférieures. La question de la mobilité et le manque de connaissances du territoire ne semblent pas être un frein à l'évolution des pratiques alimentaires.

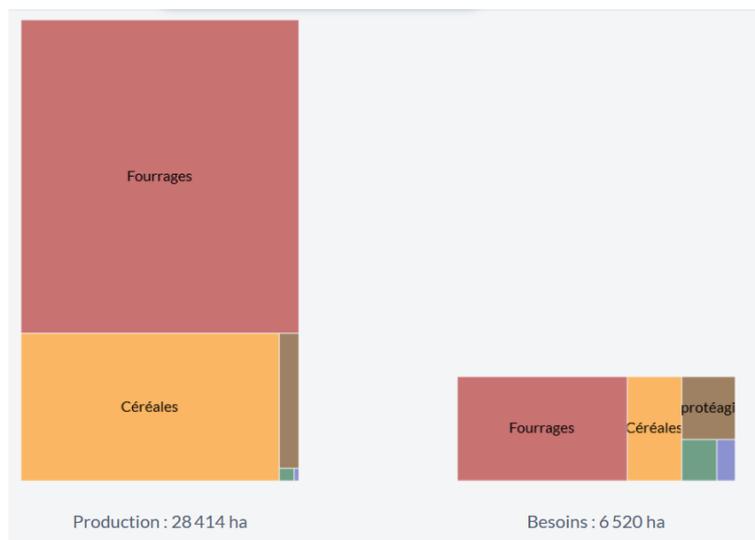


Internet est la source la plus fréquemment citée. Les livres et la presse spécialisée restent des sources sûres. Les réseaux sociaux sont également bien positionnés.

## 4. Un bilan contrasté

### 1/ Un territoire déficitaire pour les fruits et légumes et les oléoprotéagineux

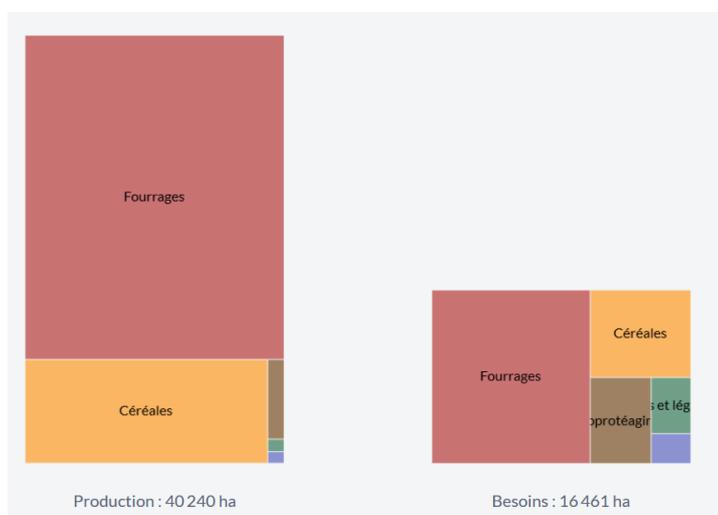
L'outil CRATER – calculateur de résilience alimentaire des territoires – disponible en ligne, permet une première approche synthétique de l'adéquation entre productions et besoins à l'échelle d'un territoire. Cet indicateur représente la part des besoins du territoire qui pourrait en théorie être couverte par sa propre production. Notez qu'il ne s'agit pas de la part des besoins réellement couverts par la production locale. Les flux logistiques sont aujourd'hui totalement dissociés de la disponibilité locale, si bien qu'à l'échelle d'un bassin de vie, presque toute la production est généralement exportée, et tous les biens consommés sont importés depuis d'autres territoires. Il importe de réaliser ce travail par grandes catégories de cultures pour éviter de masquer des déséquilibres importants (Source : <https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic.html>)



	Besoins	Part dans les besoins	Taux de couverture théorique
Céréales	1 276 ha	20 %	662 %
Autres cultures	174 ha	3 %	8 %
Fruits et légumes	325 ha	5 %	13 %
Fourrages	3 984 ha	61 %	485 %
Oléoprotéagineux	761 ha	12 %	78 %
Moyenne tous groupes de cultures			91 %

### Adéquation production/besoins pour la CC Couesnon Marches de Bretagne

(Source : <https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic.html>)



	Besoins	Part dans les besoins	Taux de couverture théorique
Céréales	3 223 ha	20 %	283 %
Autres cultures	440 ha	3 %	16 %
Fruits et légumes	821 ha	5 %	9 %
Fourrages	10 058 ha	61 %	303 %
Oléoprotéagineux	1 919 ha	12 %	25 %
Moyenne tous groupes de cultures			84 %

### Adéquation production/besoins pour la CA Fougères Agglomération

(Source : <https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic.html>)

Les deux EPCI apparaissent massivement déficitaires pour les fruits et légumes (fruits, légumes et fruits à coque), les oléoprotéagineux (légumineuses, tourteaux, colza, tournesol...) et les autres cultures (betterave sucrière, oliviers, pommes de terre, tabac, vignes, plantes médicinales...). Globalement, le territoire de Fougères Agglomération répond moins aux besoins alimentaires de ses habitants que celui de Couesnon Marches de Bretagne, probablement en raison d'une agriculture plus spécialisée sur l'élevage laitier.

## 2/ Des atouts et des faiblesses

Le tableau ci-dessous synthétise les principaux éléments du diagnostic.

Les atouts	Les faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans les établissements d'accueil de la petite enfance, des petits effectifs et des quantités faibles qui facilitent l'approvisionnement direct</li> <li>• Dans les écoles et l'enseignement privé, quelques initiatives porteuses en cours</li> <li>• Collèges et lycées publics : des démarches en faveur d'une alimentation saine et durable menées à l'échelle départementale et régionale</li> <li>• Pour les EMS, deux grands opérateurs qui sont dans des démarches en faveur des produits locaux, sur des modèles différents</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans les écoles et l'enseignement privé, ainsi que dans certains établissements d'accueil de la petite enfance, une qualité perçue parfois comme insatisfaisante ; une forte proportion d'établissements en délégation de service avec des marges de manœuvre plus réduites</li> <li>• Centres hospitaliers : des marchés conclus à d'autres échelles, selon des critères qui ne tiennent pas compte de la proximité</li> <li>• Des souhaits variables en matière de produits locaux en fonction des cuisiniers</li> <li>• Des contraintes logistiques et un manque de confiance réciproque entre producteurs locaux et gestionnaires de restaurants, qui limitent le recours aux produits locaux (fiabilité)</li> <li>• Les produits issus de la vente directe ne répondent pas à la demande de la restauration collective en termes de volumes et de fréquence</li> <li>• Peu de producteurs « outillés » pour la restauration collective</li> <li>• Un déficit d'outils de transformation</li> </ul>

Les opportunités	Les menaces
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trois établissements d'accueil de la petite enfance intéressés par la démarche</li> <li>• Des demandes de formation, d'échanges entre cuisiniers (Fougères, Louvigné du Désert...)</li> <li>• Une diversification en cours des délégataires de la restauration collective (augmentation de la concurrence)</li> <li>• Plusieurs municipalités partantes pour une évolution de la restauration collective : Bazouges-la-Pérouse, La Bazouge-du-Désert, Chauvigné (nouveau restaurant scolaire), Fougères, Maen Roch, Parcé, Romazy (potager municipal), St-Georges-de-Reimtembault, St-Marc-le-Blanc, Val Couesnon...</li> <li>• Des installations régulières sur des circuits de proximité, parfois avec une spécialisation restauration collective</li> <li>• Les filières sont un outil pour répondre au manque de régularité et de volumes</li> <li>• Une évolution à venir des marchés d'approvisionnement des centres hospitaliers</li> <li>• Des porteurs de projet émergents, plutôt destinés aux particuliers, qui montrent que « ça bouge »</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De nombreuses communes qui se satisfont de la situation</li> <li>• Pour les producteurs de lait, la valorisation des veaux est une question qui reste entière</li> <li>• Pas de filière TdS localisée en pays de Fougères, en particulier en lait bio</li> <li>• Une offre grossiste en fruits et légumes qui communique sur des critères de proximité</li> </ul>

### 3/ 6 enjeux forts

Les enjeux qui découlent du diagnostic peuvent être formalisés de la manière suivante :

- Comment augmenter une offre en produits alimentaires bruts locaux adaptée à la restauration collective ?
- Comment développer la capacité de transformation du territoire (fruits/ légumes, lait et viande) ?
- Comment mieux organiser l'offre (logistique/transport) pour répondre aux besoins de la restauration collective qui sont importants en volume ?
- Pour les établissements en délégation de service ou contraints par des marchés à plus grande échelle, comment accompagner l'augmentation du recours aux circuits de proximité ?
- Comment favoriser la compréhension et l'implication des acteurs et des habitants dans le projet L'eau à la bouche ?
- Comment garantir à toutes et tous un accès digne à une alimentation saine et durable ?

Ce sont autant d'axes de réflexion pour le programme d'actions du PAT « L'eau à la bouche ».

## VI. Bibliographie

ANSES. (2017). *Etude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA3)*. Edition Scientifique.

France AgriMer. (2021). *Les données - La consommation des produits carnés en 2020*.

Institut Scientifique de Santé Publique. (2016). *Enquête consommation alimentaire 2014-2015*. Bruxelles.

Le Loarer, Q. (2020). *Projet Agricole et Alimentaire Territorial*. Récupéré sur Communauté de Communes Côte d'Emeraude: <https://www.cote-emeraude.fr/projet-agricole-alimentaire-territorial>