



Communauté Urbaine d'Alençon

« De la terre, à la table » ou comment favoriser la sobriété ?



Située entre les départements de l'Orne et de la Sarthe, sur un territoire de 461,7 km², la Communauté Urbaine d'Alençon compte 31 communes et 59 000 habitants. Dans le cadre de sa démarche *Cit'ergie* – label *Cap Cit'ergie* obtenu en 2016 et en cours de renouvellement – et de son PCAET, la collectivité mène de nombreuses actions pour la transition écologique. Elle s'intéresse notamment aux changements de comportement, un levier essentiel pour adopter un mode vie plus sobre.

Le territoire est également très dynamique dans le domaine des circuits courts alimentaires via des associations qui intègrent les circuits courts alimentaires dans leurs évènements, des groupements de consommateurs, des associations de maintien de l'agriculture paysanne (Amap), un restaurant d'insertion qui s'approvisionne auprès de producteurs locaux, une entreprise d'insertion qui cultive une parcelle de 5 hectares en bio... La collectivité agit pour renforcer cette dynamique et développer les circuits courts à plus grande échelle.

EN AMONT : FAVORISER L'INSTALLATION D'AGRICULTEURS SUR LE TERRITOIRE

La Communauté Urbaine d'Alençon (CUA) accompagne les projets de maraîchage.

En 2019, pour répondre à la demande des cantines, la collectivité a lancé un appel à manifestation d'intérêt auprès des communes du territoire afin d'identifier les terres agricoles disponibles. Au total une trentaine d'hectares ont été ainsi répertoriés. Certains propriétaires cédants se sont également déclarés spontanément. Ces terrains sont proposés aux porteurs de projets.

Un observatoire du foncier agricole, animé par la CUA, réunit les principaux acteurs dans ce domaine⁽¹⁾ et permet un étroit suivi des projets. Pour sa part, la CUA propose un accompagnement administratif (aide à la rédaction des demandes d'autorisations d'urbanisme), juridique (aide à la rédaction de contrats) et prête du matériel tel que des conteneurs pour stocker du petit matériel ou des produits frais.

Depuis 2019, ce dispositif d'ensemble a permis l'installation de 3 maraîchers sur une surface totale en exploitation de 10 hectares. Ils cultivent des plants, des légumes et des fruits (courgettes, tomates, pommes de terre) et fournissent la restauration collective, les moyennes surfaces et proposent de la vente à la ferme.

COLLECTIVITÉ

Communauté Urbaine
d'Alençon (61 et 72)

NOMBRE DE COMMUNES

31

EFFECTIF INTERNE

772 agents

ACTION

Un dispositif pour favoriser
les circuits courts alimentaires

PUBLIC CIBLE

Professionnels

DATE

2021

MOTS CLÉS

Agriculture biologique
Circuits courts
Changement de comportement
et régimes sobres
Menu bas carbone
Restauration collective
Restauration commerciale

EN AVAL : INCITER LES RESTAURATEURS À PROPOSER UN MENU « BAS CARBONE »

Pour changer d'échelle, entraîner tout le territoire et inciter au changement de comportement par l'action, la collectivité, soutenue par la Région Normandie et le Feader, a conçu un dispositif d'accompagnement de la restauration commerciale. L'objectif est de permettre aux restaurateurs de proposer un menu bio et bas carbone à prix abordable. Il est prévu qu'un professionnel de la restauration forme les agents de la Communauté Urbaine. Une fois formés, ces derniers pourront se rendre chez les restaurateurs pour leur apporter des conseils individualisés sur les approvisionnements, les stocks, les produits de substitution, la gestion des surplus, les façons d'éviter le gaspillage alimentaire... Un festival sur le thème des circuits courts, d'une durée de 3 semaines, est également prévu pour donner de la visibilité à cette initiative et attirer un large public vers cette offre.

La collectivité a opté pour ce type d'accompagnement après avoir expérimenté des rencontres « producteurs / restaurants » qui suscitaient un grand intérêt de part et d'autre, mais ne débouchaient pas sur des projets concrets.

« Pour instaurer plus de sobriété dans le domaine de l'alimentation, il faut sensibiliser, accompagner les producteurs, les habitants, la restauration collective et commerciale. Il faut également structurer les filières d'approvisionnement et de traitement des surplus » soulignent **Romain Bothet**, vice-président au Développement Durable et **Anabel Hurel**, responsable du service Développement durable.

(1) Coopérative Rhizome, Chambre d'agriculture de Normandie, Parc naturel régional Normandie-Maine, Association Bio Normandie, Safer, Association Terres de liens, élus communautaires, élus des communes de la CUA...

