

2

Atelier des solutions

Comment changer les pratiques alimentaires des consommateurs : manger mieux, consommer local, réduire le gaspillage alimentaire... ?



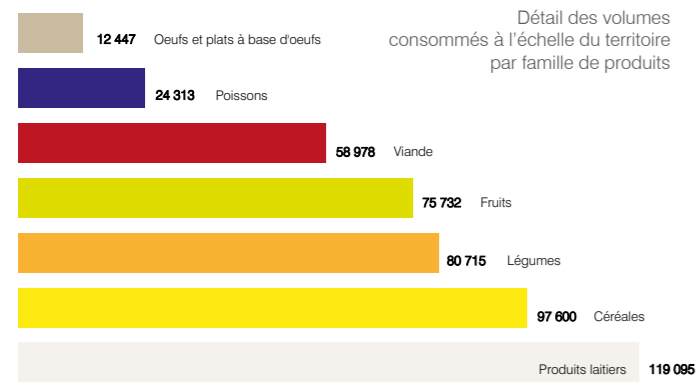
Manger mieux, consommer local et de saison, réduire le gaspillage alimentaire sont autant de préoccupations auxquelles les « mangeurs » du territoire métropolitain souhaitent obtenir des solutions pour adapter leurs comportements alimentaires.

Diagnostic

La Métropole Rouen Normandie compte 71 communes pour un total de **489 428 habitants**.

Sur le territoire, la population augmente relativement peu, avec une évolution moyenne de 0,1% entre 2009 et 2014 contre 0,5% à l'échelle nationale. Des touristes viennent grossir les rangs des mangeurs du territoire puisque la Métropole enregistre près d'un million de nuitées touristiques, soit l'équivalent de **2 760 touristes journaliers consommant sur le territoire**.

L'alimentation, dans son ensemble, génère potentiellement des dépenses d'environ 1,2 milliards d'euros sur le territoire.



469 000 t
consommés chaque année

part des pratiques d'achats en GMS et hard-discount

86%

+2%

des achats effectués dans des circuits spécialisés

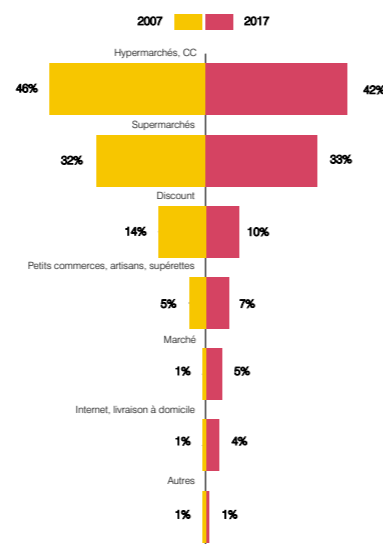
À l'échelle de la Métropole, l'enquête Ménage-Déplacement, réalisée par le CEREMA, montre qu'en 2017, les supermarchés, les hypermarchés et les enseignes discount regroupaient **86% des pratiques d'achat**, le petit commerce et l'artisanat ne représentant qu'à peine **3% des pratiques**. À noter que **près des 2/3 de ces achats se déroulent dans le secteur de Rouen rive droite**.

Par ailleurs, Internet regroupe un peu plus de **4% des pratiques d'achat**. **Un peu moins des 3/4 de ces achats se répartissent entre la commune de Rouen, et les deux secteurs des plateaux Est-Aubette et Nord-Cailly**, ces deux zones concentrant les plus hauts revenus du territoire.

En ce qui concerne les critères d'achat, la **proximité du lieu d'achat** semble être le premier critère, **suivi du prix**. La **diversité de l'offre** arrive à la 3^e place. Ceci illustre l'essor de l'offre pour des magasins ou des outils permettant d'accéder à une offre diversifiée de qualité : magasins de producteurs, magasin de détail avec gamme large de produits locaux, AMAP, la « Ruche qui Dit Oui » disposant d'une gamme large...

L'enquête Ménage-Déplacement a mis en exergue quelques évolutions intéressantes des pratiques de consommation sur lesquelles capitaliser :

- **une déstructuration des périodes d'achat en lien avec les modes de vie**, 55% des ménages n'ont pas de jour prédéfini pour effectuer leurs courses
- **une baisse du recours aux hypermarchés**, tandis que les supermarchés sont légèrement plus fréquentés, cette tendance illustrant à la fois le rééquilibrage de l'offre commerciale qui s'était développée sur le territoire et une évolution des pratiques d'achat également constatée au niveau national
- **une belle progression des achats auprès des petits commerçants, artisans et magasins de produits locaux, sur les marchés ou encore via Internet**



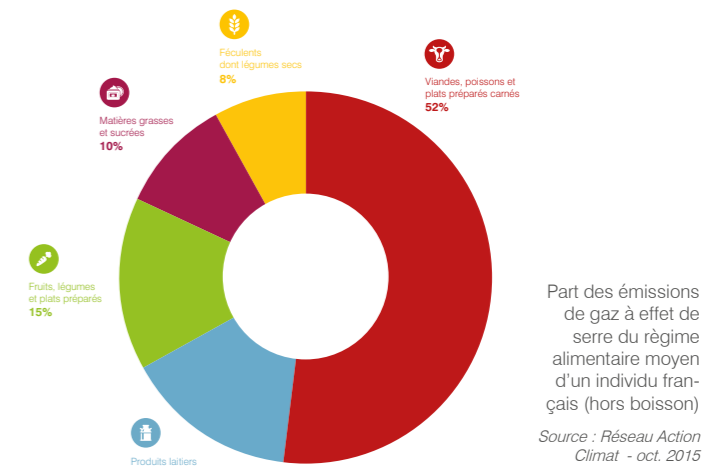
Évolution des types de magasins d'alimentation fréquentés entre 2007 et 2017 sur les périmètres Communauté d'agglomération de Rouen et d'Elbeuf
Source : CEREMA, Enquête Ménage-Déplacement

Par ailleurs, il est important de souligner que notre alimentation (production agricole, fabrication et transport des produits azotés, transformation, distribution et commercialisation, gestion des déchets, etc.) pèse lourd dans les émissions de gaz à effet de serre par habitant.

Évaluer les émissions de gaz à effet de serre (GES) liées à notre alimentation n'est pas aisé. En effet, traditionnellement les émissions de gaz à effet de serre sont mesurées par secteur et par territoire. **Dans ce cas, le secteur agricole français émet 21% des émissions de GES du pays**. Ces émissions agricoles sont principalement dues aux émissions de méthane (fermentation entérique et déjections animales), de protoxyde d'azote (usage des sols et déjections animales) et dans une moindre mesure de dioxyde de carbone (usages énergétiques principalement).

Mais si l'on prend en compte toute la chaîne, du champ à la fourchette, les activités agricoles et alimentaires françaises représentent **36% des émissions de gaz à effet de serre françaises**, loin devant les émissions liées au transport ou encore à l'habitat. Ces émissions sont dues pour moitié à la production agricole. Le reste est lié à la fabrication d'emballage, à la transformation, au transport et à la commercialisation alimentaire (20%), au déplacement des clients jusqu'au magasin (11%), et au traitement des déchets alimentaires (7%).

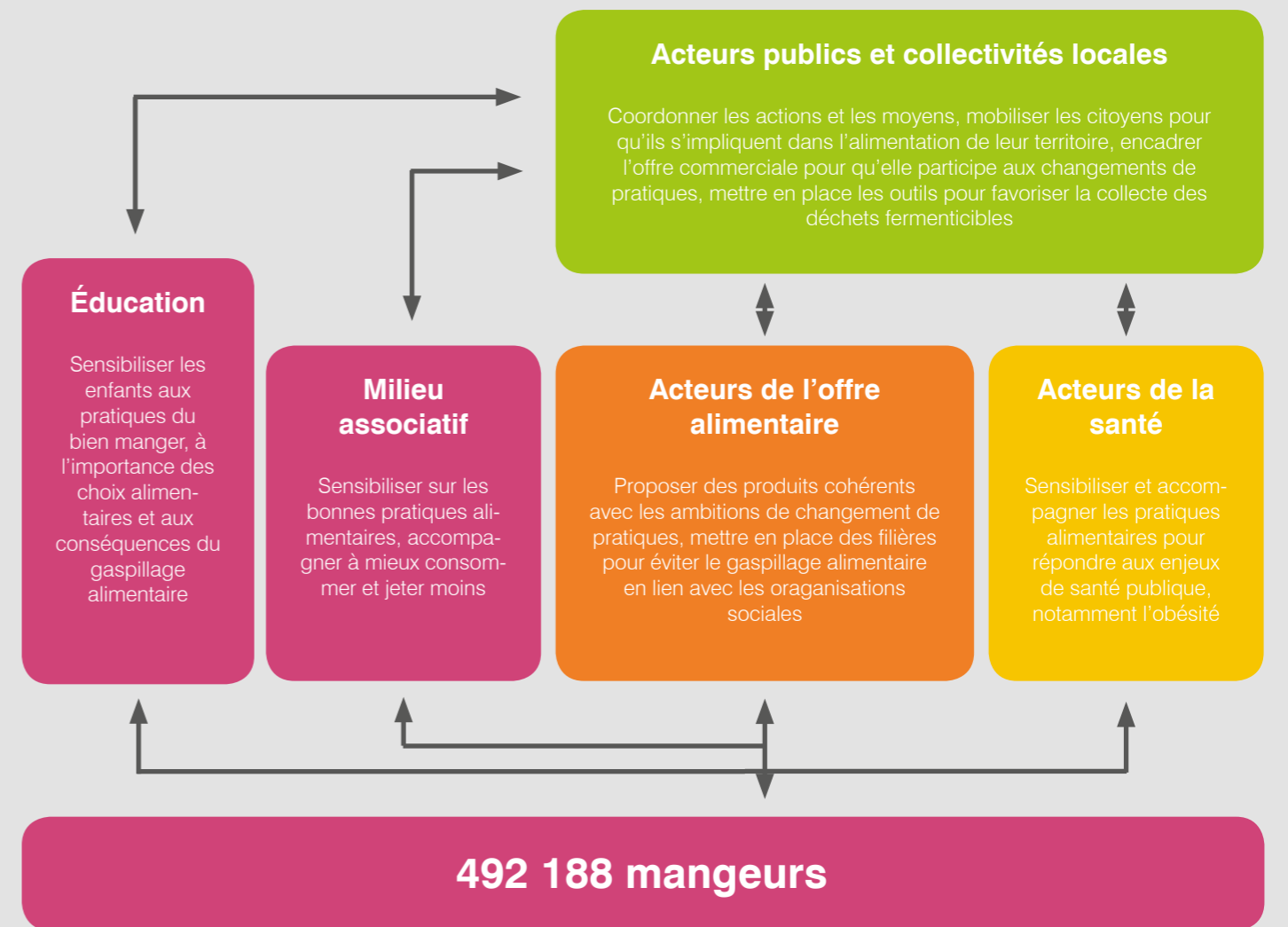
Derrière la question de l'alimentation et de nos modes de consommation, se cache donc également la question de notre impact sur le climat et l'environnement.



La lutte contre le gaspillage alimentaire est de ce fait également un élément indispensable à prendre en compte dans les changements de pratiques alimentaires. En effet, dans les foyers français, sur les **79 kg de déchets alimentaires jetés chaque année par chaque individu, 20 kg pourraient sans difficulté être évités si l'on acceptait de modifier à la marge nos comportements**.

Au total, ce sont donc, chaque année, **1,3 millions de tonnes de nourriture qui sont gaspillées, soit 38 kg de nourriture consommable jetés toutes les secondes**.

Quels acteurs concernés ?



Le territoire

71 communes • 665 km²

28% de terres agricoles
dont 430 ha en bio

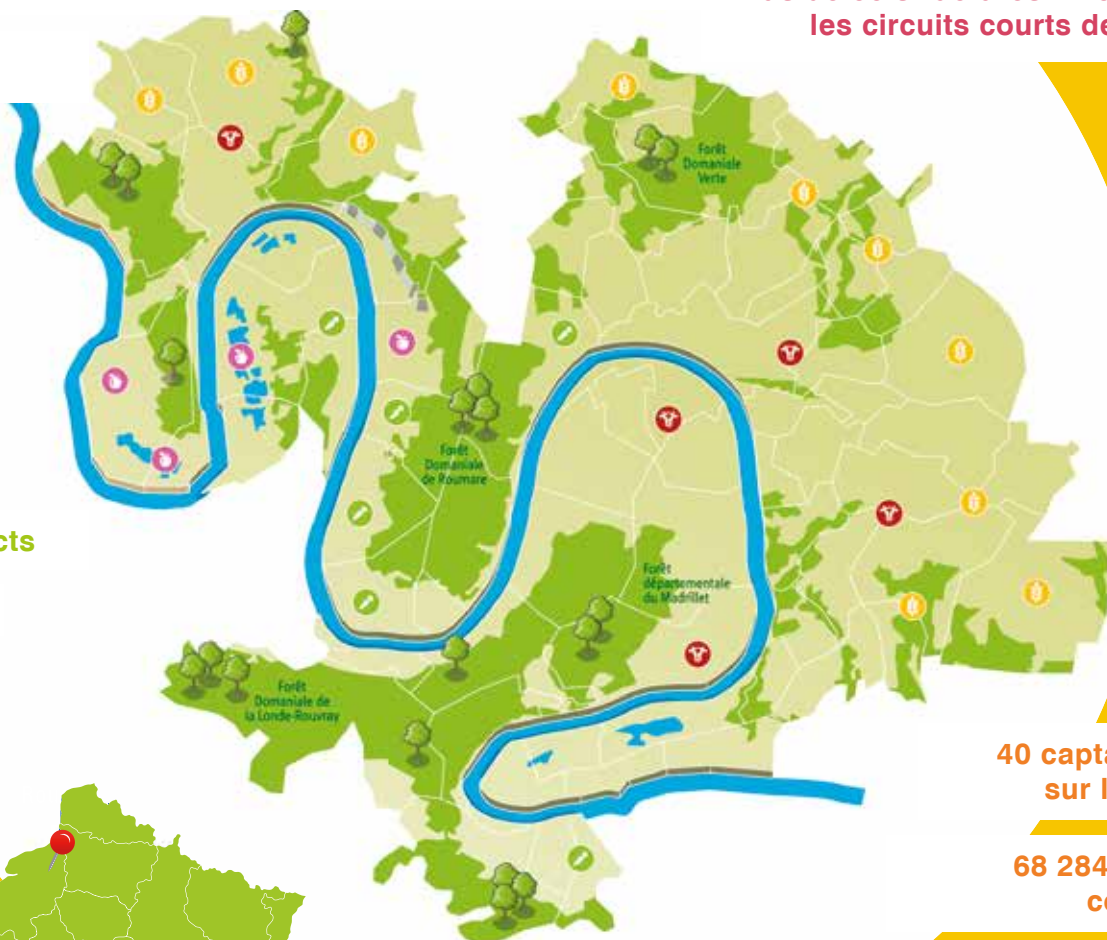
243 exploitations

529 emplois directs

1 MIN

Rouen, 1^{er} port céréalier de l'ouest-européen

Plus de 60 structures investies dans
les circuits courts de proximité



40 captages d'eau
sur le territoire

68 284 m³/j d'eau
consommés

Atelier co-animé avec :



CONTACTS

Amélie Arnaudet

Responsable agriculture et administration
tél. 02 35 52 92 54

Amandine Mosnier

Chargée d'opérations agricoles
tél. 02 35 52 83 62

Métropole Rouen Normandie

Direction de l'Énergie et de l'Environnement
Le 108 108 allée François MITTERRAND –
CS 50589 – 76006 ROUEN CEDEX

www.metropole-rouen-normandie.fr