



*Groupe local Acteurs – Chercheurs PSDR GO FRUGAL*



## **FORmes Urbaines et Gouvernance Alimentaire FRUGAL**

# **Aire urbaine d'Alençon**

Maxime Marie, Pierre Guillemain

*Alençon*

*1 mars 2017*



# Plan

*Introduction : Rappel des questions posées et objectifs*

**1. Evaluation de la consommation en volume et en valeur**

**2. Production domestique et production agricole**

**3. Actualités alimentaires alençonnaises : quelles enjeux pour la recherche et pour la CUA ?**

*Discussion et débat*

## Objectifs :

Le VR1 a pour objectif de décrire et quantifier, et parfois de cartographier les flux alimentaires dans les aires métropolitaines étudiées dans le projet FRUGAL. En particulier, les travaux du VR chercheront à isoler et mieux décrire les produits mobilisés dans les systèmes alimentaires territorialisés ; leur nature et leur quantité ; leur origine et leur trajectoire territoriale.

## Détails des tâches du VR1

### 1. Evaluation des flux alimentaires

- Caractérisation des quantités consommées par terrain d'étude
- Description des filières organisées, transformation, acheminement et distribution
- Analyse de la consommation et des principales filières de distribution
- Evaluation des flux financiers engagés (flux privés et flux publics)

### 2. Caractérisation de la production alimentaire locale

- Caractérisation de la production agricole « professionnelle » locale : nature des produits, volumes, types de systèmes productifs engagés
- Caractérisation de la production « non-professionnelle » et/ou domestique (potagers privés, jardins familiaux, collectifs et partagés) : surfaces cultivées et évaluation des volumes concernés (autoconsommation)

### 3. De la production à la consommation locale

- Etudier les conditions d'optimisation de la logistique des filières alimentaires locales
- Avec le VR2 : identification de modèles alimentaires actuels et prospectifs et des actions possibles pour la relocalisation d'une partie de la production et la transformation de produits alimentaires
- Avec le VR3 : Cartographie des flux de systèmes alimentaires territorialisés ; volumes concernés et analyse prospective des formes propices à une meilleure co-localisation des filières alimentaires

# Présentation du VR1

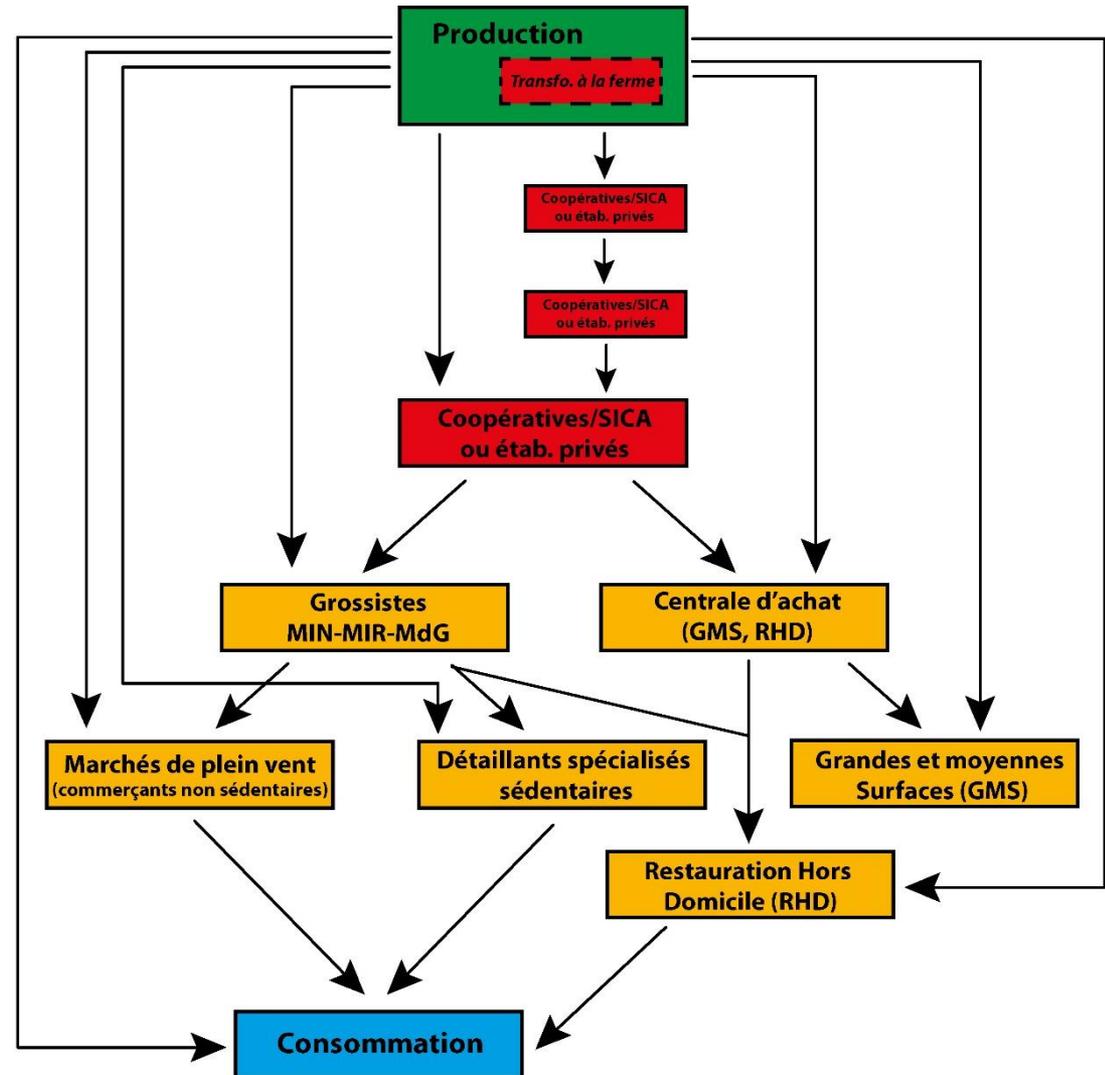
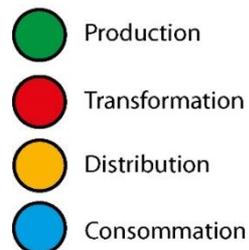
## Choix méthodologiques :

- Appréhender les flux dans leur complexité et leur diversité

Quatre « familles » de produits ont été retenues pour le VR1 :

- les fruits et légumes
- les produits laitiers
- les viandes
- les produits à base de céréales

*Les flux étudiés concernent essentiellement les produits « bruts » (hors conserves et plats préparés)*



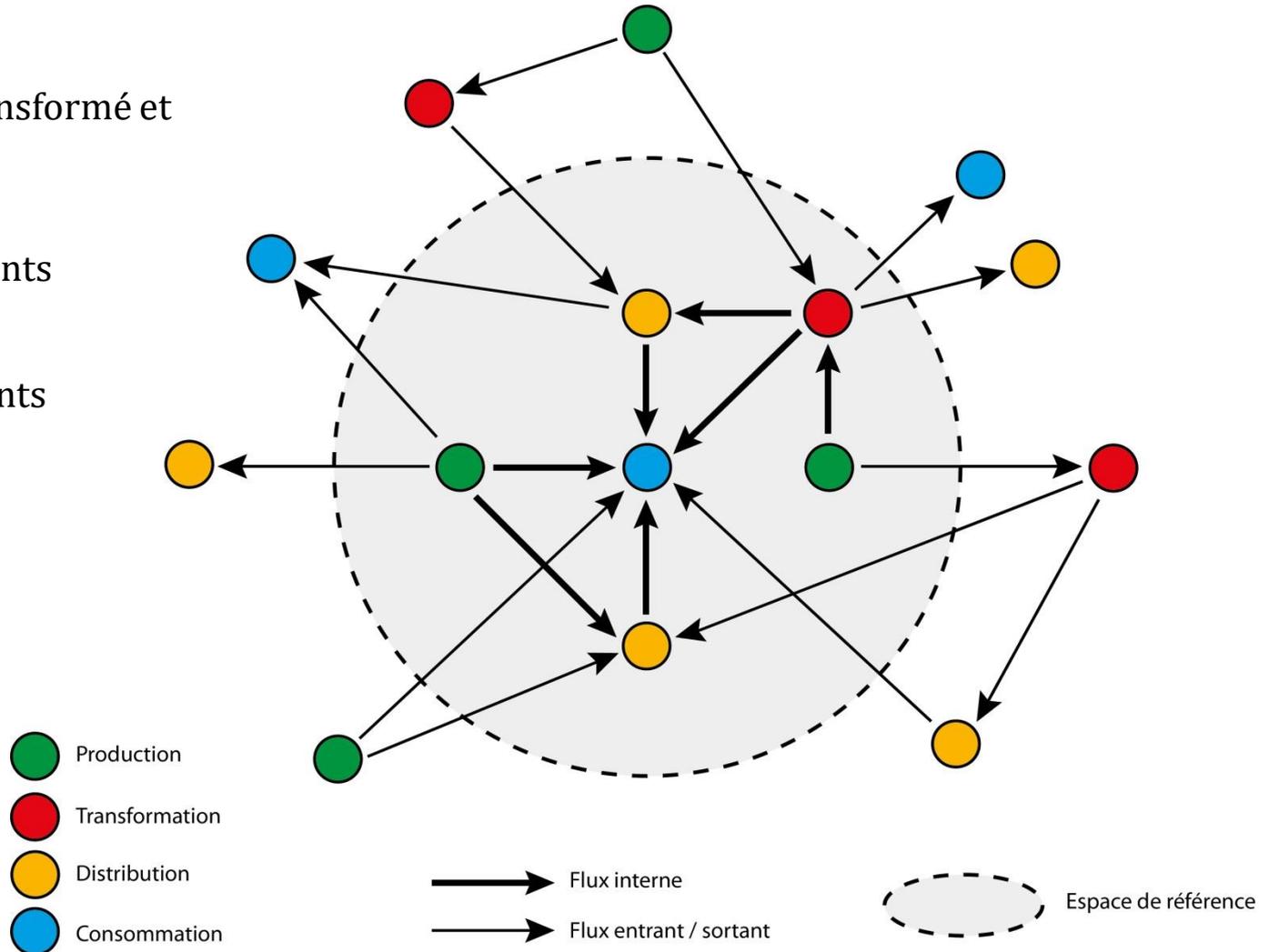
## Choix méthodologiques :

➤ Appréhender les flux dans l'espace

- ce qui est produit, transformé et consommé localement

- intégrer les flux entrants

- intégrer les flux sortants



# Plan

*Introduction : Rappel des questions posées et objectifs*

**1. Evaluation de la consommation en volume et en valeur**

**2. Organisation des filières de transformation et de distribution**

**3. Production agricole (RA et RPG) & Pêche locale**

*Conclusion*

# Références et méthodes pour la caractérisation des flux alimentaires des villes

## Choix méthodologiques :

- Différenciation sociale de la consommation (PCS INSEE)
- Unités de volumes et de budgets
- Quatre catégories de produits « bruts »  
(hors conserves et plats préparés)

✓ *Données par ménages : Retraités et autres inactifs ont une consommation en volumes plus faible*

✓ *Rapport budget/volume plus fort pour les cadres et les retraités*

✓ *Paniers alimentaires identiques en proportion sauf pour les ouvriers qui consomme plus de viande au détriment des fruits et légumes*

Familles d'aliments	Volume / Valeur	Agri.	ACCE*	CPIS*	PI*	Emp.	Ouv.	Retr.	Autres inactifs
<b>Fruits et légumes</b>	Volume (kg/an/hab.)	92,2	92,2	97,8	94,2	87,0	72,7	67,5	67,5
	Valeur (€/an/ménage)	474	569	691	462	371	355	560	295
<b>Produits laitiers</b>	Volume (kg/an/hab.)	42,6	42,6	41,6	42,3	43,2	40,9	38,2	38,2
	Valeur (€/an/ménage)	1 338	1 343	1 444	1 276	999	1 112	1 085	690
<b>Viandes</b>	Volume (kg/an/hab.)	45,3	45,3	41,9	43,0	36,2	53,9	38,7	38,7
	Valeur (€/an/ménage)	1 209	1 077	1 000	930	747	862	927	493
<b>Produits céréaliers</b>	Volume (kg/an/hab.)	77,5	77,5	73,0	68,6	63,3	75,0	64,1	64,1
	Valeur (€/an/ménage)	884	781	779	705	608	699	560	400

\* ACCE (Artisans, commerçants et chefs d'entreprises) ; CPIS (Cadres et professions intellectuelles supérieures) ; PI (Professions intermédiaires)

**Sources** : INSEE 2011/2013 et CREDOC 2007

**Auteurs** : Guennoc D., Guillemin P. et Marie M., PSDR 4 FRUGAL, 2016

# Références et méthodes pour la caractérisation des flux alimentaires des villes

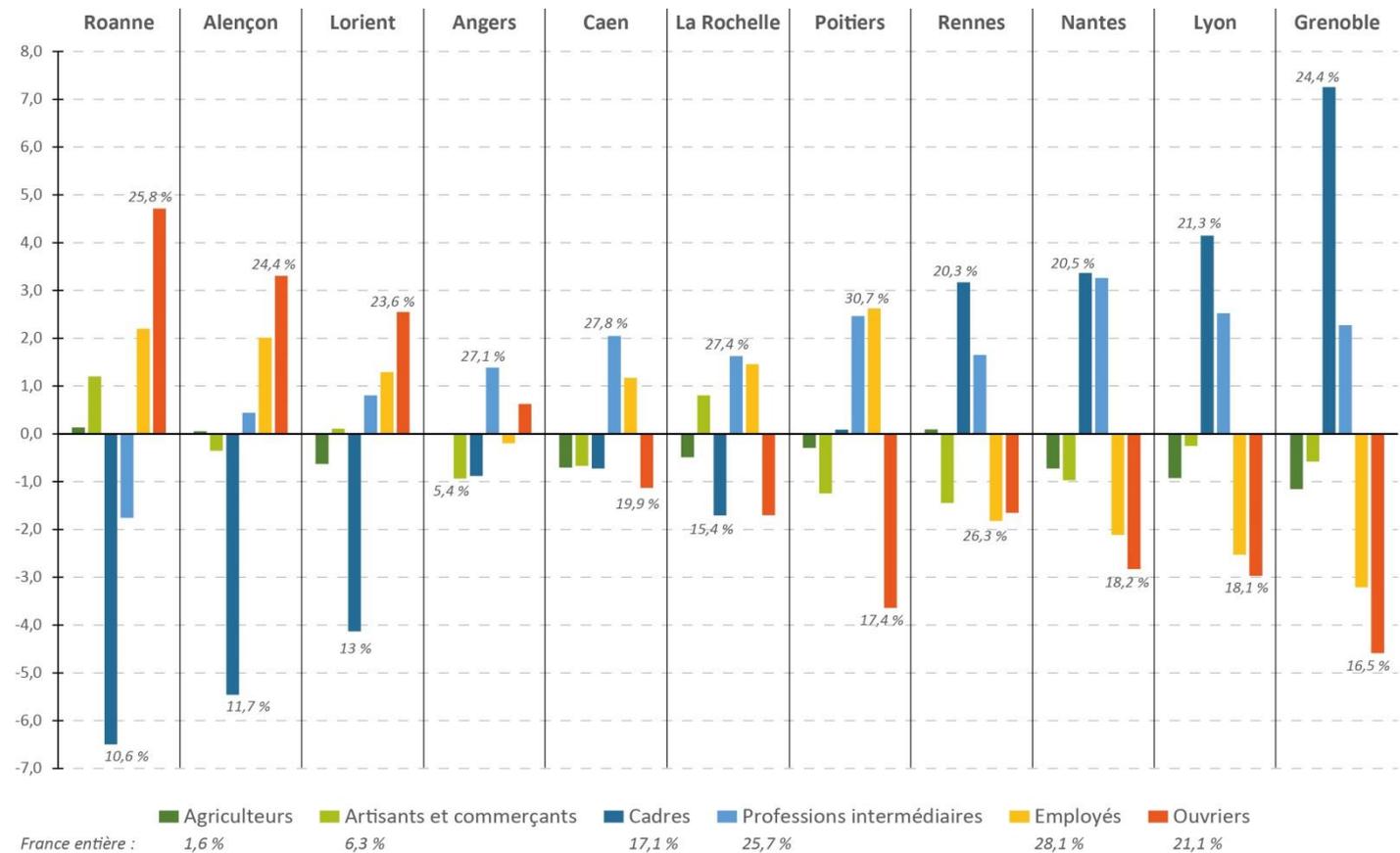
## Choix méthodologiques :

- Différenciation sociale de la consommation (PCS INSEE)
- Unités de volumes et de budgets
- Quatre catégories de produits « bruts »  
(hors conserves et plats préparés)

✓ Données par ménages : Retraités et autres inactifs ont une consommation en volumes plus faible

✓ Rapport budget/volume plus fort pour les cadres et les retraités

✓ Paniers alimentaires identiques en proportion sauf pour les ouvriers qui consomme plus de viande au détriment des fruits et légumes



source : RP 2013, INSEE

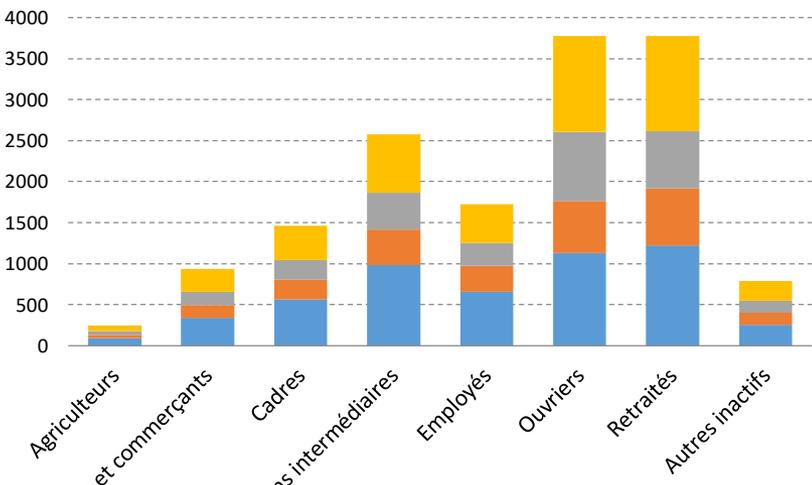
# Références et méthodes pour la caractérisation des flux alimentaires des villes

## Choix méthodologiques :

- Différenciation sociale de la consommation (PCS INSEE)
- Unités de volumes et de budgets
- Quatre catégories de produits « bruts »  
*(hors conserves et plats préparés)*

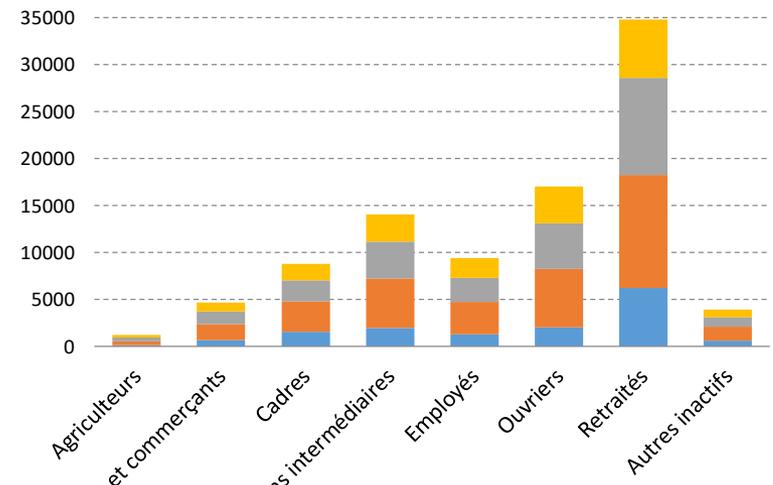
- ✓ *Données par ménages : Retraités et autres inactifs ont une consommation en volumes plus faible*
- ✓ *Rapport budget/volume plus fort pour les cadres et les retraités*
- ✓ *Paniers alimentaires identiques en proportion sauf pour les ouvriers qui consomme plus de viande au détriment des fruits et légumes*

Quantités totales consommées sur l'AU d'Alençon en fonction des catégories de produits et réparties selon les CSP des pers. référentes des ménages (en t/an)



Source : enquête CCAF 2007 du CREDOC  
Auteure : D. Guennoc., FRUGAL, 2016

Budgets totaux dépensés sur l'AU d'Alençon en fonction des catégories de produits et repartis selon les CSP des pers. référentes des ménages (en k€/an)



Source : enquête budget des familles 2011 de l'INSEE  
Auteure : Guennoc D., FRUGAL, 2016



# Références et méthodes pour la caractérisation des flux alimentaires des villes

## Particularités du Grand-Ouest issues d'une enquête sur les disparités régionales

Source : BABAYOU, P (1996). Les disparités régionales de la consommation alimentaire des ménages français. CREDOC

	Unité	Région Grand-Ouest	Reste de la France
		Conso moy/ mén/	Conso moy/ mén/ an
<b>Aliments sur-consommés</b>			
Beurre	kg	21,4	11,8
Fruits de mer	euros	81,8	38,6
Cidre	l	12,9	2,7
Lait non concentré	l	198,9	174,6
Conserve de fruits	kg	10,3	8,3
<b>Aliments sous-consommés</b>			
Fromage	kg	33,4	43,2
Huiles	l	13	21,2
Agrumes	kg	30,9	39,1
Biscuits secs	euros	54,9	65,1
Pâtes alimentaires	kg	12,8	16
Boissons sucrées	l	63,4	79,3
Fruits frais	kg	80,5	89,7

17 003 t/an  
48 635 k€/an

8 638 t/an  
113 030 k€/an

9 147 t/an  
88 782 k€/an

14 626 t/an  
63 259 k€/an

56 654 t/an  
146 389 k€/an

27 982 t/an  
349 402 k€/an

29520 t/an  
268 133 k€/an

47 480 t/an  
285 817 k€/an

73 984 t/an  
193 388 k€/an

41 591 t/an  
459 437 k€/an

43 529 t/an  
352 835 k€/an

70 400 t/an  
257 848 k€/an

**5 227 t/an**  
**14 332 k€/an**

**2 673 t/an**  
**33 844 k€/an**

**2 854 t/an**  
**26 591 k€/an**

**4536 t/an**  
**27 335 k€/an**

**Fruits et légumes**

**Produits laitiers**

**Viande**

**Produits à base de céréales**

**Lorient**

- Application aux différentes aires urbaine
- Prise en compte des PCS sur le territoire (des personnes de référence des ménages)

**Rennes**

**Consommation par habitant pour Lorient :**

Fruits et légumes : 79 kg et 208 € /an/hab

Produits laitiers : 40 kg et 496 € /an/hab

Viande : 42 kg et 382 € /an/hab

Céréales : 67 kg et 277 € /an/hab

**Nantes**

**Alençon**

Source : INSEE 2013

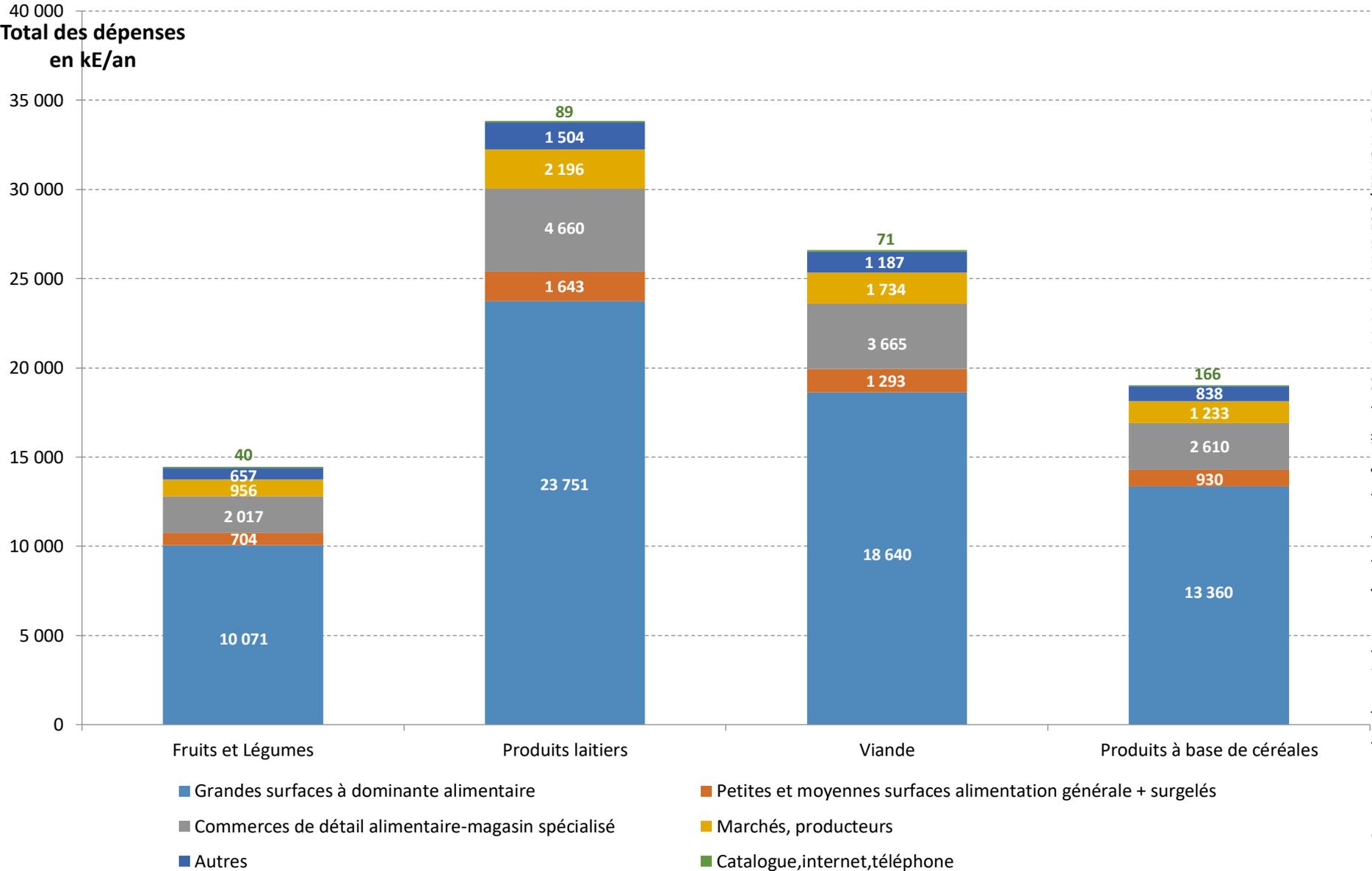
Auteure : Guennoc D., FRUGAL, 2016

✓ Plus forte représentation des ouvriers à Lorient et Alençon et des cadres à Rennes et Nantes

✓ Cependant pas de différences notable de consommation à une telle échelle

# Les achats alimentaires selon les formes de vente (aire urbaine d'Alençon)

Total des dépenses  
en k€/an



Sources : analyse à partir des enquêtes budgets des familles de 2011 ; M. Marie, UMR ESO / FRUGAL, 2017

✓ Pas d'application de la méthode pour les volumes car elle ne prendrait pas en compte les différences de prix entre les magasins.

## Quantifier la consommation : le cas de la viande

Aires urbaines FRUGAL	Types de viandes	Viande bovine ( en t.)	Viande ovine ( en t.)	Porcs ( en t.)	Volailles ( en t.)
Lyon		53 928	6 936	71 605	57 060
Nantes		21 902	2 817	29 082	23 174
Rennes		16 886	2 172	22 421	17 867
Grenoble		16 494	2 121	21 900	17 452
Angers		9 815	1 262	13 033	10 386
Caen		9 770	1 256	12 973	10 337
Poitiers		6 199	797	8 231	6 559
Lorient		5 229	672	6 943	5 532
La Rochelle		5 047	649	6 702	5 341
Roanne		2 583	332	3 430	2 733
Alençon		1 640	211	2 178	1 736

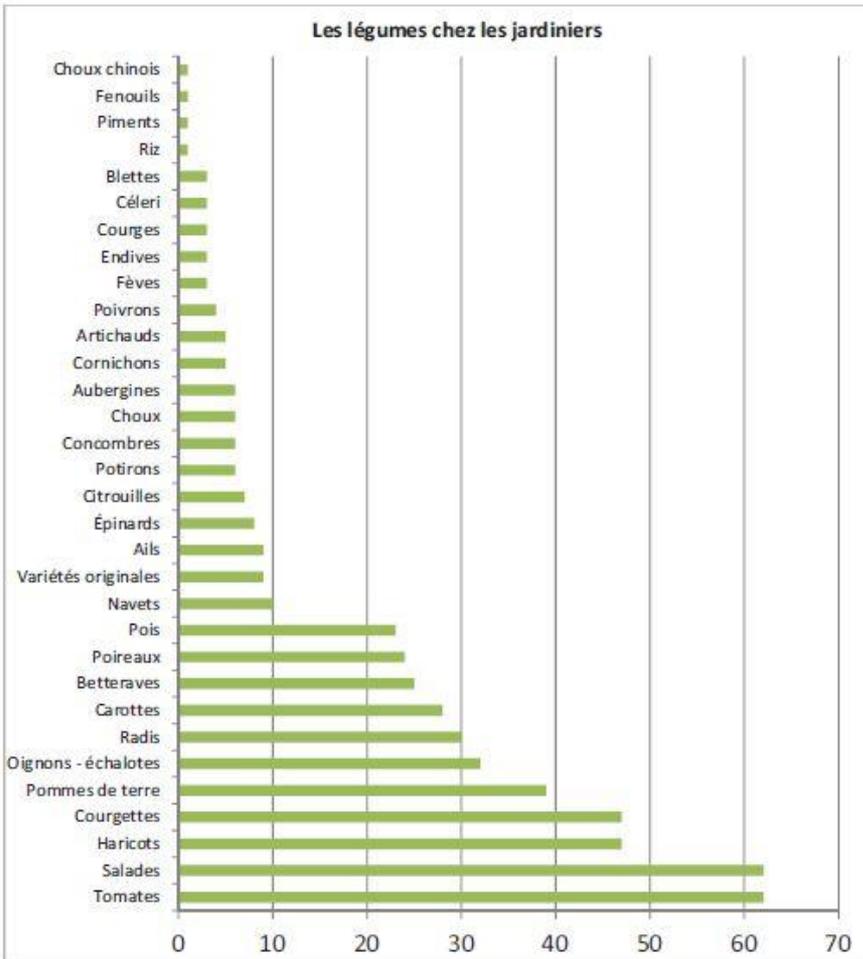
Source : France AgriMer 2014/Réalisation : Guillemain P., UMR ESO, 2016

# Quantifier la production domestique : approche paysagère

Une enquête réalisée au printemps 2016 :

- Plus de 60 % des jardiniers cultivent des tomates et des salades
- 45 % d'entre eux cultivent aussi des haricots et des courgettes
- 39 % cultivent des pommes de terre

Des rendements très variables suivant les profils de jardiniers et leur motivation



Source : D. Lemarquand, 2016



# Les jardins potagers privés et familiaux à Alençon

- **À Caen en 2013 :**
  - 27,8 ha de potagers privés (4019 parcelles de potagers pour une surface moyenne de 69 m<sup>2</sup>)
  - - 23,4 ha de jardins familiaux
  - *soit 2,5 m<sup>2</sup> / habitant*
  
- **À Alençon en 2013 :**
  - 17,4 ha de potagers privés (1852 parcelles de potagers pour une surface moyennes de 94 m<sup>2</sup>)
  - 8,6 ha de jardins familiaux
  - *soit 6,2 m<sup>2</sup> / habitant*

CARTE

## Un territoire riche en atouts touristiques

Lors de ses vœux, l'office de tourisme communautaire a dressé le bilan de 2016, sa première année d'existence. 21-22/01/17



Emmanuel Darcissac, Joaquim Pueyo et Pierre Bouton, directeur de l'office de tourisme du pays d'Alençon.

### 3 500

C'est le nombre de visiteurs, touristes et Ornaïsi confondus, à avoir découvert le centre-ville d'Alençon à bord de la calèche.

### 62 000

C'est le nombre de visiteurs accueillis à l'office de tourisme. Un chiffre qui « démontre » que le député-maire Joaquim Pueyo a bien fait de croire au potentiel touristique de la Communauté urbaine d'Alençon l'année dernière, en modifiant la structure juridique de l'office de tourisme (qui avait auparavant un statut associatif). « Je suis optimiste concernant le développement touristique », indiquait-il, dans son discours prononcé lors des vœux de l'office de tourisme, jeudi soir.

### 66

L'office de tourisme du Pays d'Alençon a proposé 66 billetteries et

vendu, au total, 6 204 tickets.

### 65 000

C'est, en euros, la recette qu'a injecté l'Epic (Établissement public à caractère industriel et commercial) dans l'économie locale l'an passé.

### 105 000

C'est, en euros, la recette réalisée par la boutique de l'EPIC avec, notamment, la vente de produits du terroir.

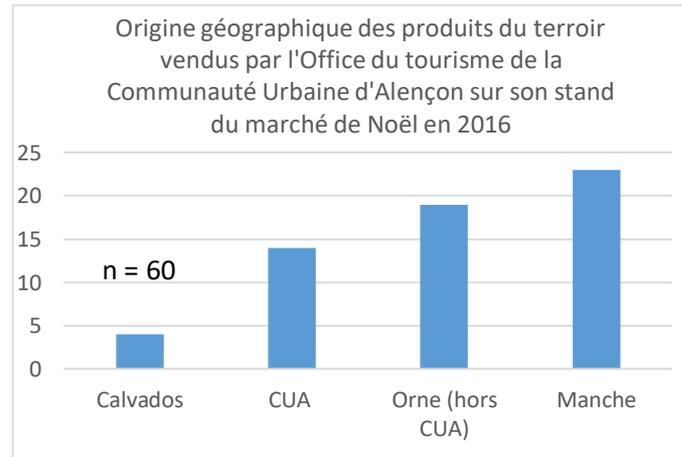
Avec 158 000 visiteurs sur son site internet, le Site officiel d'Alençon est le premier site touristique de l'Orne et le dixième de Normandie. « Parmi les atouts du territoire, indiquait lors de ses vœux Emmanuel Darcissac, président du comité de direction de l'Epic, on compte le patrimoine naturel, le bâti, la dentelle et, évidemment, le tourisme spirituel. »

Flora GELOT.



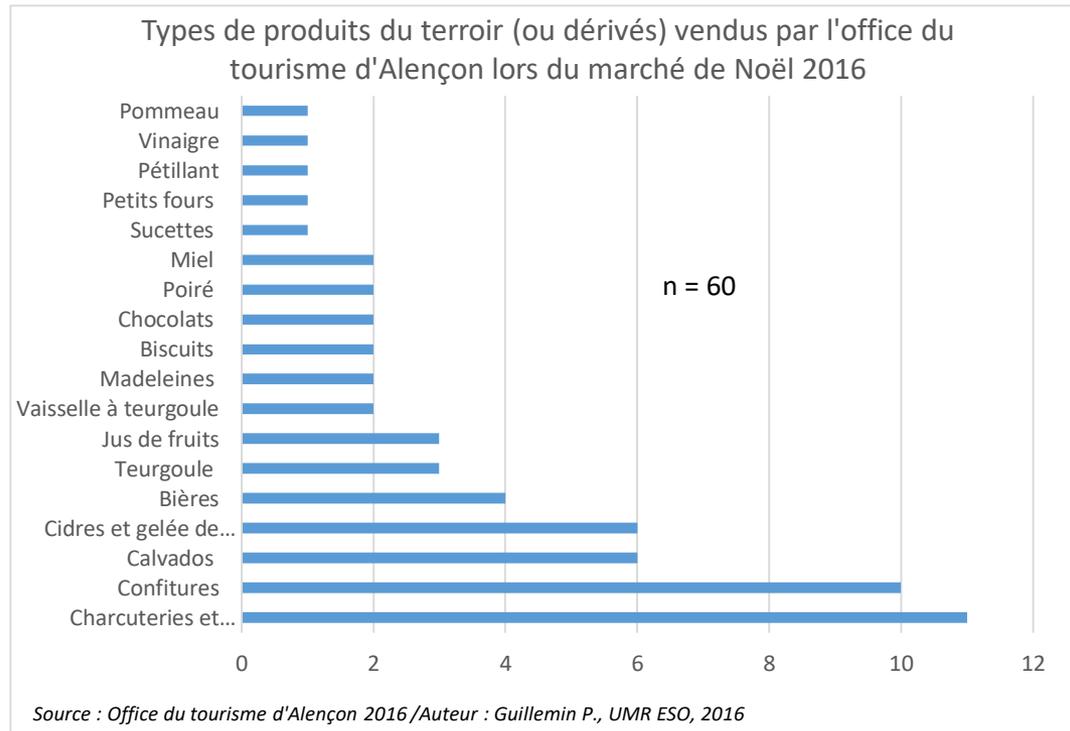
L'office de tourisme, à la Maison d'Ozé, place Lamagdelaine.

# Enjeu : Tourisme et produits du terroir



- Dans la Manche : confitures/sucres, chocolats confiseries et terrines/teurgoule et confiture de lait/biscuits

- Dans le Calvados : kits ou plats à teurgoule/madeleines



Source : Office du tourisme d'Alençon 2016 /Auteur : Guillemain P., UMR ESO, 2016

Un territoire en mouvement

Nous avons fait le choix d'être à l'offensive en matière de développement économique et d'attractivité. Dans ce cadre, nous développons une politique volontariste en matière touristique. Le tourisme constitue un atout de premier ordre au service de la vitalité économique de notre territoire. Pour porter cette politique, nous nous sommes dotés depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2016 d'un EPIC\*, un outil adapté aux besoins de notre territoire, et nous avons élaboré une stratégie pour faire d'Alençon une destination reconnue. Nous avons pour cela de nombreux atouts. Grâce au travail effectué par le nouvel Office de tourisme, avec l'ensemble des acteurs du tourisme, les données de la saison 2016 permettent déjà d'évaluer des premiers effets positifs. Cette dynamique repose aussi sur notre capacité à promouvoir des formes innovantes à l'instar de l'application mobile en réalité augmentée pour smartphone « Visit Alençon ». C'est dans ce mouvement aussi que nous investissons dans de grands projets urbains pour dessiner la ville de demain, soutenir notre attractivité et créer les conditions favorables à notre développement. Ces engagements seront l'occasion d'une mutation du cœur d'Alençon. Fidèles à nos valeurs de dialogue citoyen, nous abordons cette transformation avec les habitantes et les habitants en réunions de concertation, via les Conseils Citoyens ou en créant de nouvelles formes d'échanges à l'instar des marches exploratoires organisées en centre-ville. Avec cette initiative, là aussi innovante, il s'agit de faire appel à l'expertise d'usagers des citoyens. C'est dans cet esprit que nous avançons. Dans un contexte international et national trop souvent anxiogène, notre territoire peut être un espace volontaire et inventif, qui dessine son avenir, rassemble et se met en mouvement.

\*EPIC : Etablissement Public Industriel et Commercial

Emmanuel DARCISSAC  
Premier Adjoint au Maire  
2<sup>e</sup> Vice-Président de la Communauté Urbaine  
Président du groupe des élus socialistes et apparentés

Service d'urgence et SMUR, il faut en garder l'organisation à Alençon !

Les services d'urgence ornaïses sont en grève car ils craignent une régionalisation, donc un éloignement et une perte de réactivité et d'efficacité d'un service qui reste l'essentiel : la vie de chacun d'entre nous. En effet, les assistants de régulation médicale sont les premiers interlocuteurs des personnes qui composent le 15, en cas d'urgence médicale. Ils déclenchent les ambulances privées, le service d'aide médicale urgente (SMUR), l'hélicoptère etc... Actuellement le SAMU d'Alençon réceptionne tous les appels du Département. Le Conseil départemental contribue au financement de l'hélicoptère à hauteur de 360 000 euros/an et du Samu centre 15 à hauteur de 200 000 euros.

Le Gouvernement (à travers l'Agence régionale de santé (ARS) pousse à casser cette organisation locale exemplaire. Issue d'une négociation transparente et d'une collaboration fructueuse entre l'hôpital, la médecine de ville et les acteurs concernés, l'Orne est un modèle pour l'organisation de ses urgences.

On nous annonce (là encore !!!) des problèmes budgétaires : ils peuvent se résoudre par d'autres leviers que l'affaiblissement d'un service qui demande au plus haut point proximité et réactivité et les professionnels de santé avancent d'autres pistes auprès du Ministère.

Nous les soutenons pour faire entendre la voix de la raison quand il s'agit des urgences vitales, c'est aussi la voix de notre territoire qui doit disposer d'un service de qualité qui donne confiance à ceux qui décident d'habiter l'Orne.

Le Maire d'Alençon, Président du Conseil de surveillance de l'hôpital doit engager tout son poids politique pour parler haut et fort auprès de la Ministre !

Liste « Unis et Fiers d'Alençon »

Philippe Asselin, Ludovic Assier, Sophie Douvry, Patrick Lindet, Anne-Laure Lelièvre, Loïc Alloy, Servaline Desmoulins-Henry

Le développement par la proximité plutôt que par les "cadeaux"

Plus que jamais la proximité doit être la règle au sein des territoires pour assurer un développement affranchi d'une logique dominante capitaliste de profit à court terme. Comotage faire ? La CIA a à cœur de favoriser le développement local en initiant des projets comme la nouvelle chaufferie bois (qui va s'ajouter aux 2 existantes) pour valoriser notamment le bois de forêt et des haies bocagères (300 tonnes) et générer ainsi, avec une bonne gestion, une rémunération nouvelle pour le monde forestier et agricole.

Les Moulins d'Alençon orientent leur production vers la farine bio (40 % actuellement), créant un débouché aux producteurs de blé bio ("Farine du Perche"...), alimentant les commerces dévoués de proposer du pain bio. La CIA, par le biais de la commande publique, peut leur donner accès à la restauration collective. Il faut cesser d'opposer ville et campagne : ces deux exemples illustrent leur complémentarité pour un développement équilibré et pérenne.

Le CICE versé aux entreprises dans l'Orne, comme sur le territoire national a-t-il eu des effets sur l'investissement ? Sur l'emploi ? Sur le développement local ? On peut en douter.

« En 2013-2014, le CICE n'a pas eu d'impact massif sur l'emploi, son effet sur les salaires a été très limité et celui sur les marges reste très discuté... »

Il n'en reste pas moins que ce beau "cadeau" a été empoché, cherchez l'erreur ! Une approche solidaire, privilégiant la proximité et les circuits courts, permettant d'aller vers une relocalisation de l'économie, se révèle davantage porteur d'avenir.

\*CICE : Crédié d'impôt pour la Compétitivité et l'Emploi mis en place en 2013 (25 milliards d'€ dont 18 millions dans l'Orne, en 2014)

\*\*Philippe Asselin, chercheur au CNRS et l'un des deux membres experts du comité de suivi

Le groupe Front de Gauche Pôle Citoyen

Philippe Ferrettes, Bertrand Robert, François Tollot, Marie-Noëlle Vandonjon

Les articles signés n'engagent que leurs auteurs et aucunement la rédaction d'Alençon Magazine

Enjeu : La Farine bio du Perche

Normandie / Orne

### La farine bio du Perche, un produit, une filière

On se bouge. Sept producteurs bio et un moulin se sont associés dans un partenariat gagnant-gagnant. Et c'est tout bon pour le consommateur !

Il n'aime pas qu'on le dise, et sans doute encore moins qu'on l'écrive, mais la farine bio du Perche, c'est lui, Jean-Marc Vincent. Un paysan installé à La Perrière « depuis vingt-deux ans, sur une ferme convertie au bio en 1976 ». Producteur de vaches allaitantes, il a d'abord beaucoup travaillé pour développer la filière de la viande bio. Il est à l'origine de la création en 2004 de l'Union des éleveurs bio (Unibio) qu'il a présidée et qui réunissait dix ans plus tard plus de 2 300 éleveurs français.

C'est la même conviction qui l'a conduit à mettre sur pied la filière farine bio du Perche. En 2010, il s'embarque dans l'aventure quatre autres agriculteurs qui souhaitent, comme lui, transformer leurs blés localement : Stéphane Fassier, un autre Périmère, Michel et Céline Flago, de Coulmer, les Larange de Saint-Germain-de-la-Coudre et Sylvain Durey, de Saint-Jean-de-la-Forêt. La meunerie Guéniégro, qui a repris les Moulins d'Alençon à Saint-Germain-du-Corbis, s'ajoute le bon partenaire.

Un meunier passionné

« Le bio, c'est vraiment l'ADN de la meunerie Guéniégro », affirme Guillaume Guéniégro. Actuellement, « la farine bio représente 40 % de la production des Moulins d'Alençon », confirme Gaël Auvier, président d'Angébio Basse-Normandie. Deux autres paysans percherois ont rejoint le groupe : Gilles Souvès de Pétaud-Perche et Michel Mésier, de Senonches en Eure-et-Loir. A eux sept, ils fournissent environ 250 tonnes de céréales.

Ensemble, ils ont créé une charte qualité « Farine bio du Perche ». Amandine Guarnes, conseillère bio à la Chambre d'agriculture, accompagne la démarche, des parcelles de cultures jusqu'à la mouture du blé au moulin. Aux Moulins d'Alençon, la rigueur est de mise : « Nous garantissons une traçabilité complète de l'arrivée des camions jusqu'à la sortie des sacs de farine », affirme Bruno Letourneur, meunier responsable du site. Des organismes certificateurs contrôlent également cette production, sans pesticide, ni engrais d'origine chimique.

Bio, cependant, peut épaule, sans raser : la farine bio du Perche est vendue à 60 % dans la région, à des prix stables depuis six ans, à des particuliers ainsi que des artisans boulangers bio. « Nous fournissons aussi le fabricant de pâtes artisanales

de Diamigny, La Pâtte Jeanjean, précise Jean-Marc Vincent. Et peut-être à un circuit court qui ressemble à un cercle vertueux.

Fabienne GÉRAULT.

La vie des entreprises de l'Ouest sur [ouestfrance-entreprises.fr](http://ouestfrance-entreprises.fr)

GÉRAULT F., « La farine bio du Perche, un produit, une filière », Ouest-France 9 novembre 2016



Cliché : Guillemain P., 2 février 2017

Actualité politique, médiatique, scientifique et publicitaire !  
BIRÉE P., Les moulins hydrauliques à grain et les minoteries de l'Alençonnais : XVII-XXe siècles, de la lumière à l'ombre, quatre siècles d'évolution, thèse de doctorat, Université de Caen Normandie, 2015, 600 p.

17/02/17

7

## Des produits locaux dans les hôpitaux

Les cantines de trois hôpitaux ornaïens vont servir des repas à base d'aliments frais. Une action bénéfique pour la santé et l'économie.



Les partenaires à l'initiative du projet : Stéphanie Cormier, du lycée agricole de Sées, Mohamed Youssi et Jean-Philippe Sicot, du CH Alençon-Mamers, Christian Langevin, du Chic des Andaines et Cyrille Boillot, représentant Socopa.

Hier midi, les patients de trois établissements hospitaliers ornaïens ont pu se régaler. Au menu : andouille artisanale, émincé de bœuf et yaourt bio.

Pendant trois semaines, les cuisines des centres hospitaliers des Andaines, Alençon-Mamers (Chicam) et du centre psychothérapeutique de l'Orne serviront quatre repas réalisés à partir de produits frais et locaux. « Le but est de donner des produits de qualité aux patients, de les satisfaire en respectant un budget acceptable, explique Mohamed Youssi, ingénieur restauration au Chicam. Mais aussi de faire travailler l'économie locale ».

La viande provient par exemple de la ferme du lycée agricole de Sées. « Nous travaillons autour de l'agro-écologie avec les élèves, alors l'initiative était intéressante pour eux, puisqu'on voit où part la bête », pointe Stéphanie Cormier, responsable de la ferme du lycée.

De plus, pour éviter le gaspillage, l'ensemble des morceaux du bœuf

va être dégusté. « On appelle l'opération « bête à l'équilibre » puisque, sur quatre repas, la viande va être déclinée en bourguignon, émincé, rôti ou steak, explique Cyrille Boillot de l'entreprise Socopa. Sous vide, la viande peut se consommer jusqu'à 21 jours. »

### De bons produits, une meilleure santé

Ces déjeuners 100 % bio apporteraient également des bienfaits aux malades. « Un patient bien nourri peut alléger la durée de son séjour à l'hôpital. L'alimentation est un remède et vient en complément du soin », déclare Mohamed Youssi.

Pour lui, la pratique devrait se « pérenniser, il faudrait introduire des produits frais en permanence dans les hôpitaux ». Mais il concède que le nombre important de repas à servir, rien que 2 500 par jour en moyenne pour le Chicam, complique la tâche.

Laura MARTIN.

# Enjeu : La restauration collective

Alençon en bref

14/02/17

## Une semaine 100 % bio au self du lycée Mezen



En cuisine, Véronique Fouquet et son équipe au côté de Benjamin Dupuis qui pilote l'expérimentation 100 % bio.

Le lycée Mezen a organisé une semaine 100 % bio, la semaine dernière, pour les trois repas quotidiens servis aux élèves et au personnel, dans le prolongement de la démarche de l'établissement vers l'éco-développement. Benjamin Dupuis, adjoint gestionnaire, explique l'intérêt et les objectifs de cette initiative : « Actuellement, nous intégrons 3 à 5 % de produits bio dans les repas, soit un ou deux produits laitiers et légumes. Cette semaine se présente sous un aspect expérimental pour notre équipe de professionnels et permet de recueillir les appréciations des élèves. »

Pour changer les réflexes d'approvisionnement, « nous avons ouvert l'appel aux fournisseurs répertoriés dans la région, en particulier pour les viandes. » Et pour le coût ? « Par rapport au non-bio, nous estimons l'augmentation à 1,10 € sur le prix des repas mais les critères quantité et qualité peuvent réduire cette estimation. »

Côté cuisine, autour de Véronique Fouquet, qui assure 500 repas quotidiens, le constat est unanime pour travailler de meilleurs produits. Côté service, le personnel relève une bonne impression des consommateurs.

# FoRmes Urbaines et Gouvernance Alimentaire FRUGAL

## Discussion/Débat

