



JOURNÉE DE CLÔTURE

DÉFI FAMILLES ALIMENTATION POSITIVE

Dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial (PAT), Saint-Lô Agglo organise un défi gratuit autour de l'alimentation locale **de janvier à juin 2023**. L'objectif est de faire découvrir à des familles du territoire une autre façon de consommer et manger local.

DÉROULÉ DU DÉFI FAMILLES ALIMENTATION POSITIVE PENDANT LES 5 MOIS

1 OBJECTIF

Modifier ses comportements de consommation alimentaire pour manger plus local sans dépenser plus

LES PARTICIPANTS

27 familles soit 68 personnes
3 équipes
13 communes représentées

Les familles sont issues de différentes communes du territoire :

- ✓ Agneaux – 1 famille
- ✓ Condé-sur-Vire – 1 famille
- ✓ Domjean – 1 famille
- ✓ La Barre-de-Semilly – 4 familles
- ✓ Marigny-le-Lozon – 2 familles
- ✓ Moyon Villages – 1 famille
- ✓ Saint-Fromond – 1 famille
- ✓ Saint-Georges-Montcocq – 1 famille
- ✓ Saint-Gilles – 1 famille
- ✓ Saint-Jean-d'Elle – 5 familles
- ✓ Saint-Lô – 6 familles
- ✓ Saint-Martin-de-Bonfossé – 1 famille
- ✓ Thèreval – 2 familles

De février à juin 2023, **les 3 équipes** composées chacune de **8 familles** ont participé à différentes activités accompagnées par des professionnels.

LE PROGRAMME DES ACTIVITÉS

Un programme d'animations pendant 5 mois autour de l'alimentation et du « manger local »

- ✓ **Février** : conférence avec une diététicienne (Delphine Beaucé)
- ✓ **Mars** :
 - **2 visites de fermes** : La Ferme du Perriers à Saint-Lô et La Ferme de l'Orangerie au Désert
 - **1 visite d'une brasserie** : La Loupbar à Moyon Villages
 - **Réalisation** d'une fresque de l'alimentation par l'association AGRI ALIM
- ✓ **Avril** :
 - **4 ateliers cuisine** autour des fruits et légumes de saison et l'utilisation des céréales et légumineuses (les plats de Françoise, fragrant Délice)
 - **1 atelier cuisine** à la manière de top chefs (Eric Cauvin – FIM)
 - **1 atelier sur les plantes sauvages comestibles** (Épic et Simple)
- ✓ **Mai** : **2 ateliers Jardin** (Graines de partage)
- ✓ **Juin** : **1 atelier lactofermentation** (La Mare Mitonne)
- ✓ **Juillet** : **1 repas collectif** au Haras pour la clôture du Défi Familles Alimentation Positive

Un suivi de l'évolution de la consommation des familles pendant le défi

Deux relevés d'achats ont été effectués au début et à la fin du défi (1^{ère} quinzaine de février et 1^{ère} quinzaine de juin) auprès de l'ensemble des familles pour suivre l'évolution de la consommation durant la durée du défi et les modifications de comportement alimentaire des différentes familles.

Un challenge « surprise » par mois

- ✓ **Février** : acheter ou se procurer **20 produits locaux**
- ✓ **Mars** : **planifier ses repas** pendant deux semaines
- ✓ **Avril** : confectionner **8 repas végétariens**
- ✓ **Mai** : confectionner **8 repas « fait maison »**
- ✓ **Juin** : confectionner **2 repas avec des produits 100% locaux**

LA CLÔTURE DU DÉFI, LE 1^{ER} JUILLET

La clôture permettra de faire le bilan du Défi Familles Alimentation Positive et désignera l'équipe qui a remporté le plus points grâce aux challenges sur des 5 mois.

Le programme de la journée

- 12h00 – 13h00 : Retour sur le défi, évolution des achats et remise des prix
- 13h00 – 15h00 : Repas avec les familles et les différents intervenants du défi
- 15h00 : Promenade dans le haras

L'ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION DES FAMILLES AU COURS DES 5 MOIS

Sur la deuxième campagne de relevé d'achat, il y a une légère augmentation du prix du panier de + 2 points mais des disparités entre les familles. Dans le contexte actuel d'inflation, ce chiffre est à relativiser s'agissant d'une comparaison d'achat dans un cadre particulier qu'est le défi familles alimentation positive.

LA CONSOMMATION DES PRODUITS LOCAUX

+ 12 points pour la consommation de produits locaux. Le panier des familles était composé de produits locaux à hauteur de 23% au 1^e relevé et à hauteur de 35% au 2^{ème} relevé.

Globalement ce sont les légumes, le pain et les œufs qui sont achetés en produits issus du territoire. Si on élargit l'achat « local » à la Région Normandie, les achats de viande sont également bien placés puisque qu'ils représentent 50% des achats de viande.

L'évolution de la consommation des produits locaux par catégories de produits

- ✓ **Légumes : + 5 points**, 56% au 1^{er} relevé et 61% au 2^{ème}
- ✓ **Le pain : - 15 point**, 68% au 1^{er} relevé et 55% au 2^{ème} (pour les premiers relevés, il y a eu une mauvaise compréhension de la définition d'un produit local)
- ✓ **Les œufs : + 8 points**, 34% au 1^{er} relevé et 42% au 2^{ème}
- ✓ **Produits laitiers : + 4 points**, 27% au 1^{er} relevé et 31% au 2^{ème}
- ✓ **La viande : + 4 points**, 18% au 1^{er} relevé et 22% au 2^{ème}, pour atteindre 50% en comptant les achats de viande issue plus largement de la Région Normandie

LES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

Globalement, le défi et ses challenges ont permis aux familles d'essayer de nouvelles manières de cuisiner et de consommer entraînant de facto une augmentation de la consommation de légumes, de céréales et de protéagineux et une diminution de la consommation de plats cuisinés.

L'évolution en chiffres de la consommation

- ✓ **+ 3 points pour la catégorie « céréales et protéagineux »**, 2 % au 1^{er} relevé et 5 % au 2^{ème}
- ✓ **+ 3 points pour les légumes**, 8 % au 1^{er} relevé et 11 % au 2^{ème}
- ✓ **- 4 points les plats cuisinés**, 11 % au 1^{er} relevé et 7 % au 2^{ème}
- ✓ **- 3 points pour la viande et le poisson**) 27% au 1^{er} relevé et 24% au 2^{ème}. Mais la viande achetée est plus locale (+ 4 points) et plus régionale (+ 2 points)

LES LIEUX D'ACHAT

On note une augmentation des achats sur les marchés et marchés de producteurs.

- ✓ **+ 5 points pour les achats en direct** (marché, vente à la ferme), 17 % au 1^{er} relevé et 22 % au 2^{ème}
- ✓ **+ 2 points pour les achats en épicerie et magasin bio**, 25 % au 1^{er} relevé et 27 % au 2^{ème}
- ✓ **+ 1 point pour les achats à revendeurs sur les marchés**, 5 % au 1^{er} relevé et 6 % au 2^{ème}

- ✓ - 8 points pour les achats sur la grande distribution, 53 % au 1^{er} relevé et 45 % au 2^{ème}

LE COÛT DU REPAS

Le coût du repas moyen lors du 1^{er} relevé : 1,77 € (mini : 1,07 € / maxi : 3,11 €)

Le coût du repas moyen lors du 2^{ème} relevé : 1,80 € (mini : 1,2 € / maxi : 2,8 €)

Contact presse Saint-Lô Agglo :

Cécile Fournier

06 82 05 23 51 / 02 14 16 30 22

cecile.fournier@saint-lo-agglo.fr

[espace presse] saint-lo-agglo.fr -   

Avec le soutien financier de :

