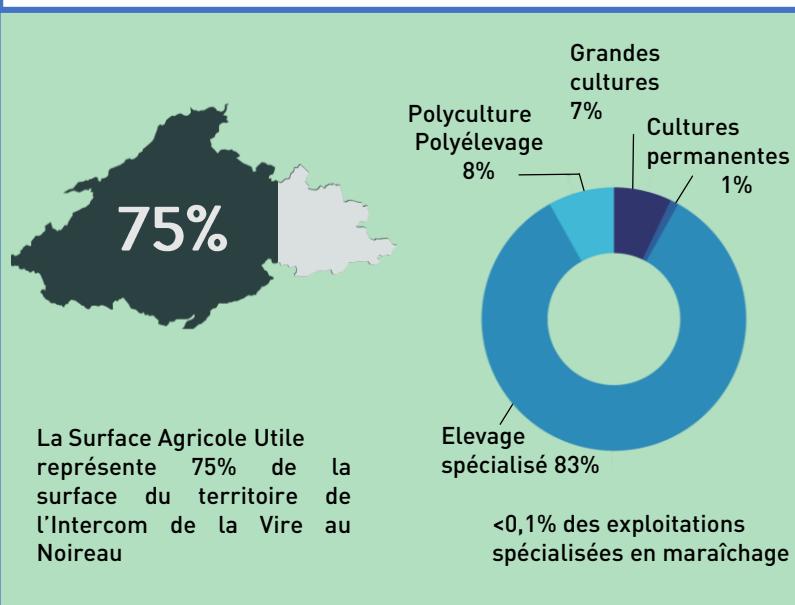
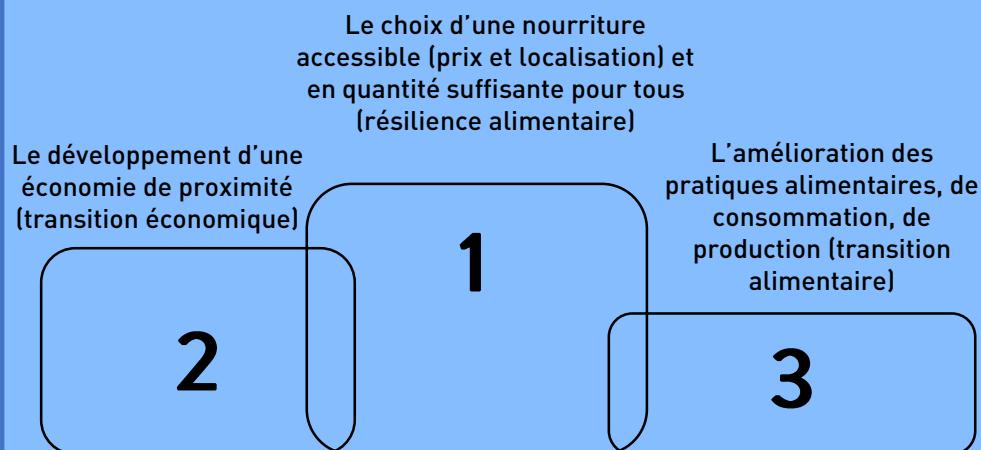


DIAGNOSTIC ENQUÊTE PRODUCTEURS



DIAGNOSTIC ENQUÊTE COMMERÇANTS

Pour les commerçants interrogés, le PAT de l'IVN doit permettre (par ordre de priorité) :



DIAGNOSTIC ENQUÊTE RESTAURATION COLLECTIVE

La restauration scolaire publique des écoles du territoire représente environ



VIEILLISSEMENT DE LA PROFESSION



47% des exploitants agricoles ont plus de 50 ans



PRESSION FONCIÈRE

Une certaine pression s'exerce sur les terres agricoles. C'est un enjeu important pour l'accès au foncier et la transmission des installations.

Augmentation des prix : +58% entre 2006 et 2016



PROGRAMME ALIMENTAIRE TERRITORIAL

de la Vire au Noireau

≈ 253 945

Repas par an dans la restauration publique des COLLÈGES

373 755

Repas par an dans la restauration publique des LYCÉES

VENTE EN CIRCUITS COURTS

15% vers pôles urbains voisins

53%

20% vers la métropole de Caen

8% plus largement en Normandie

5% en région parisienne

VENTE DIRECTE

66%

des ventes pratiquées par les producteurs se réalisent en vente directe



45

Productions certifiées en Agriculture Biologique (filiale courte et longue)



4

Productions sous appellation d'origines protégées ou contrôlées



1

Production sous Spécialité Traditionnelle Garantie (1 production en « lait de foin »)

4

Lycées de l'Intercom dans le TOP 15 des meilleurs lycées de Normandie en terme d'utilisation des produits normands.

PLAN « JE MANGE NORMAND DANS MON LYCÉE »

