



**Agriculture et
alimentation en
Presqu'île - Brière -
Estuaires**

**Projet Alimentaire Territorial
Presqu'île Brière Estuaires**

Rédaction et réalisation : Samson Caubet



Le territoire en bref

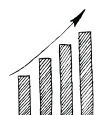
Un territoire attractif et hétérogène doté d'une grande diversité d'ensembles, d'activités et d'enjeux.



242 000 habitants
soit **213,4 habitants/Km²**



106 000 hectares
sur **35 communes**



+ 2000 nouveaux habitants
environ chaque année



Familles et seniors sont sur-représentés.



Des variations de population importantes avec les résidences secondaires et le tourisme : **28%** de résidences secondaires dont 9/10 sur le littoral

20% des surfaces artificialisées

50% de surfaces agricoles

Des milieux d'exception :

- **20 000 ha** pour le marais de Brière et du Brivet
- **2200 ha** pour les marais salants de Guérande et du Mès



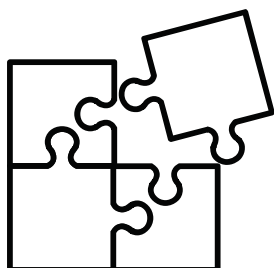
L'une des **plus grandes zones humides** de France



30 Millions de tonnes circulent chaque année par le Grand Port de Saint-Nazaire.



Le tourisme représente **1/3** du chiffre d'affaire du territoire.



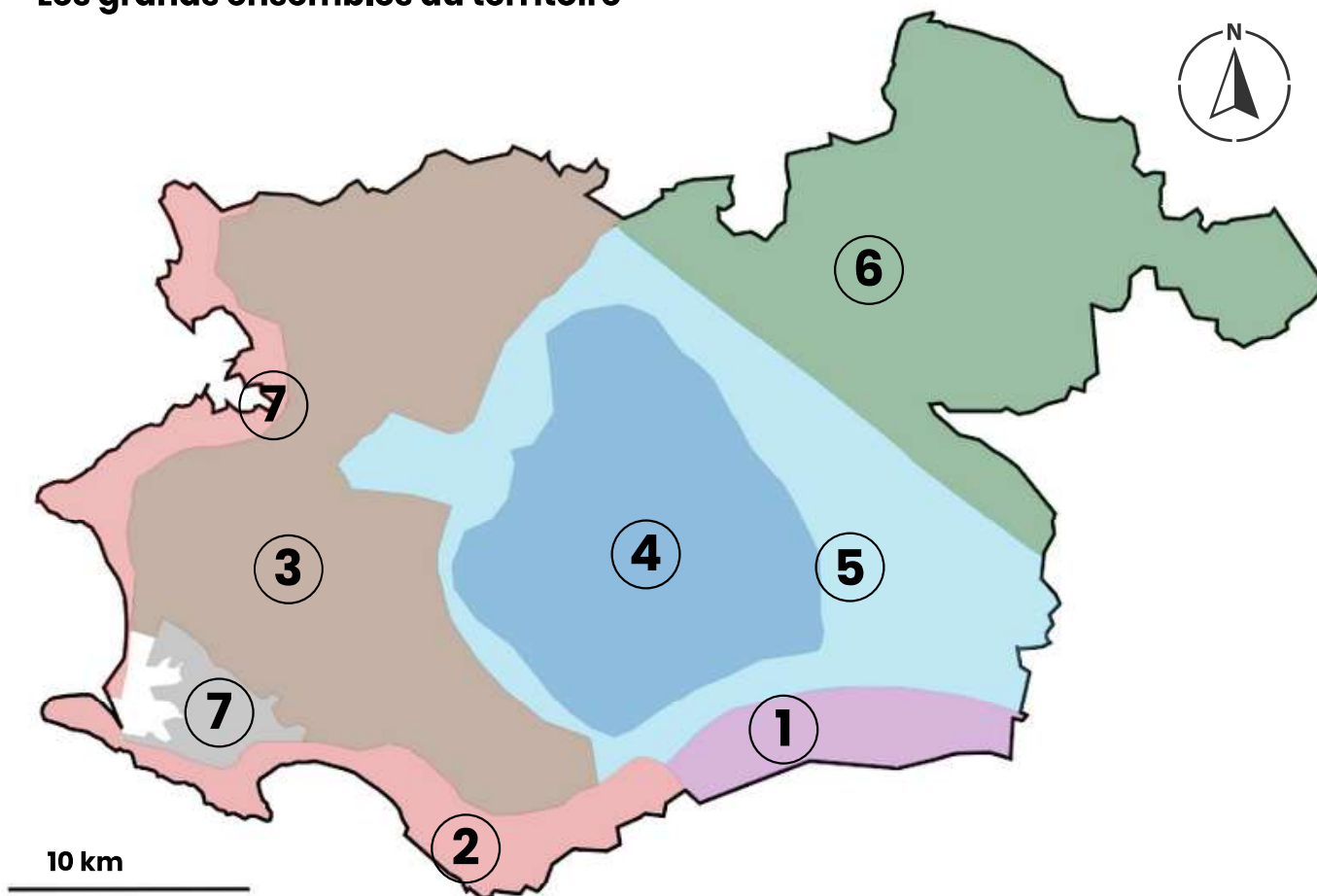
Allier des enjeux multiples :

- industriels
- touristiques
- écologiques
- sociaux
- agricoles

Des disparités territoriales :

- Des niveaux de vie et profils sociologiques différents
- Des réalités géographiques, des opportunités et des pressions différentes sur chaque secteur du territoire

Les grands ensembles du territoire

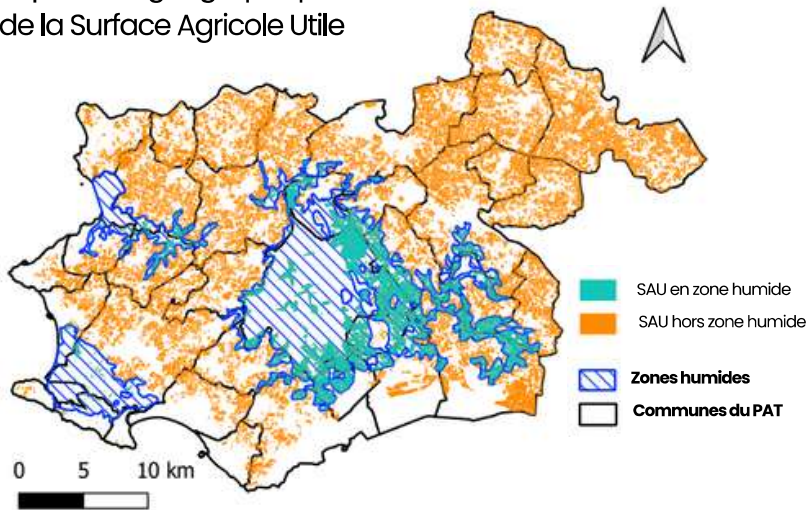


- 1 La façade estuarienne** au point d'embouchure de la Loire, très urbanisée, caractérisée par une forte activité économique et notamment industrielle.
- 2 Le littoral atlantique** sur la façade ouest du territoire. Très urbanisé, compte une majorité de résidences secondaires pavillonnaires. Un territoire alterne entre côtes sableuses et rocheuses pour une forte attractivité touristique. La pêche et la conchyliculture y sont pratiquées, avec les criées de la Turballe et du Croisic.
- 3** Entre le marais et l'océan, les terres hautes forment **des reliefs de coteaux et plateaux**. Au sud, les coteaux de Guérande, avec la présence ponctuelles de boisements, chênes verts et épineux. Au nord, un autre plateaux bocager à partir d'Herbignac. L'élevage bovin laitier y est privilégié.
- 4 Le marais indivis de la Grande Brière Mottière**, zone humide d'importance et réservoir écologique emblématique. Le paysage est très anthropisé bien que peu densément peuplé. L'élevage bovin allaitant domine sur cet ensemble géographique.
- 5 Les terres basses autour du marais**, sont facilement inondables. A l'ouest, le marais du Mès est encadré par les coteaux bocagers. A l'est, un léger coteau bocager, habité, et très découpé par des marais structurés en prairies de pâture avec de nombreux réseaux de canaux et fossés. L'élevage bovin allaitant et les races mixtes y sont privilégiés, l'urbanisation se caractérise par du mitage.
- 6 Des coteaux et des plateaux** à l'est tranchent avec le paysage de marais. Le paysage rural est plus boisé et vallonné, les sols sont plus riches en argiles et propices à une diversité de culture. L'élevage bovin mixte est dominant sur cette partie du territoire.
- 7** On note enfin la présence de marais d'eau saumâtre, **le marais de Guérande et le marais du Mès**, célèbres pour l'activité salicole constitutive de l'identité et du rayonnement de la Presqu'île.

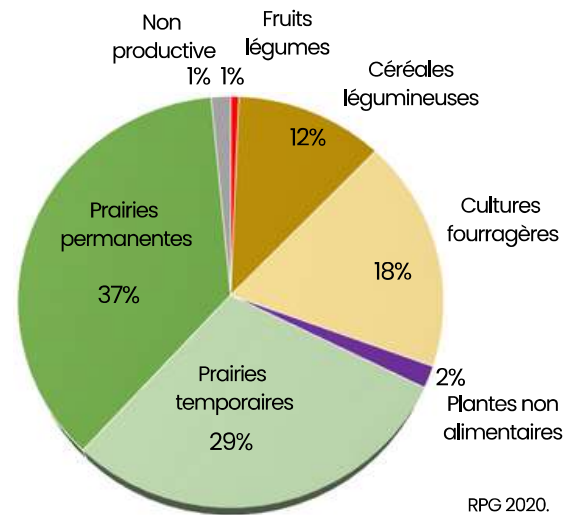
La disponibilité alimentaire

Le foncier agricole et son orientation sur le territoire

Répartition géographique de la Surface Agricole Utile



Répartition de la SAU par production



Pour le potentiel de production, le foncier c'est :

- 48 000** hectares de SAU environ
- 22 000** hectares en zones humides
- 90%** de la SAU en zone humide consacrée à l'élevage

Un potentiel de production et une diversité, malgré la prédominance de l'élevage

Avec une SAU stable ces dix dernières années

L'activité agricole et son orientation sur le territoire

Pour le potentiel de production, le capital humain c'est :

- 533** fermes, dont des doubles actifs
- 167** fermes en 10 ans
- 3%** des employeurs du territoire

+ Une production halieutique

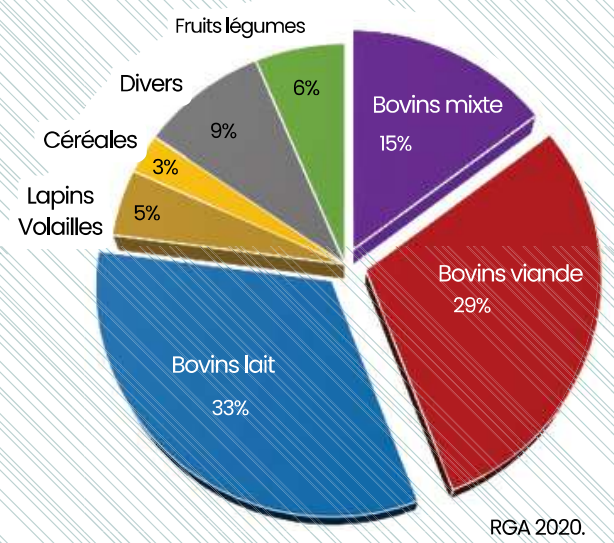
Plus de **12 000 tonnes** pêchées chaque année

dont **800 tonnes de coquillage** (pêche à pied professionnelle).

7 500 tonnes de production conchylicole annuelle

16 700 tonnes de sel IGP de Guérande

Répartition des fermes par production



29% des exploitations en circuits courts dont 27% en vente directe

La disponibilité alimentaire

Une dynamique pour une production de qualité

Une ferme sur trois sous Signe Officiel de Qualité et d'Origine.



Et la marque Valeurs Parc

20 éleveurs engagés dans la filière Viande Bovine de Brière, marquée Valeurs Parc

5 brasseurs engagés Marque Valeurs Parc



2,1 fois la moyenne nationale
(et plus que la moyenne départementale)

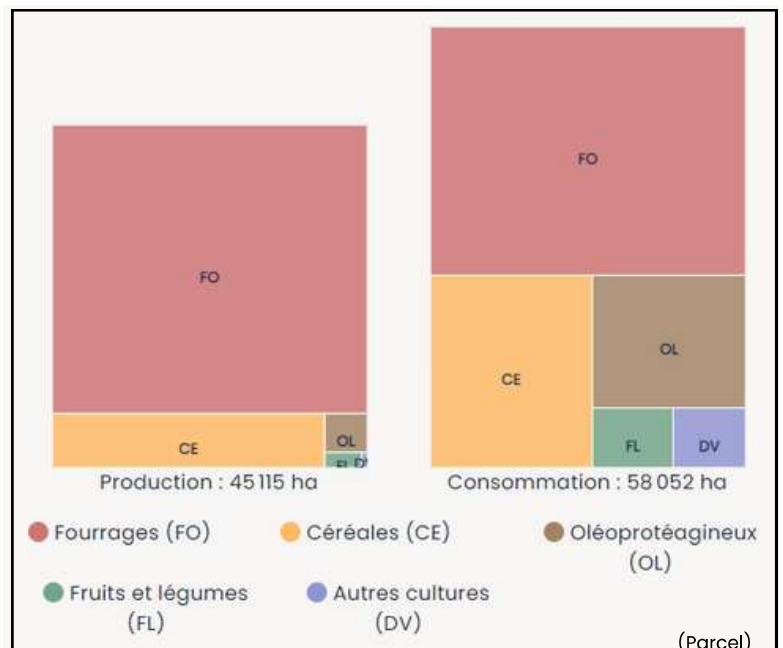
En théorie, un potentiel avec des leviers connus

Le potentiel nourricier du territoire, c'est :

- 78%** d'autonomie alimentaire théorique en faisant le ratio production / consommation (Crater)
- 69%** d'adéquation théorique entre production et consommation, en prenant en compte les besoins pour une alimentation variée, et donc la part des cultures dans les régimes alimentaires (Crater)

Et pour une adéquation production / consommation théorique si :

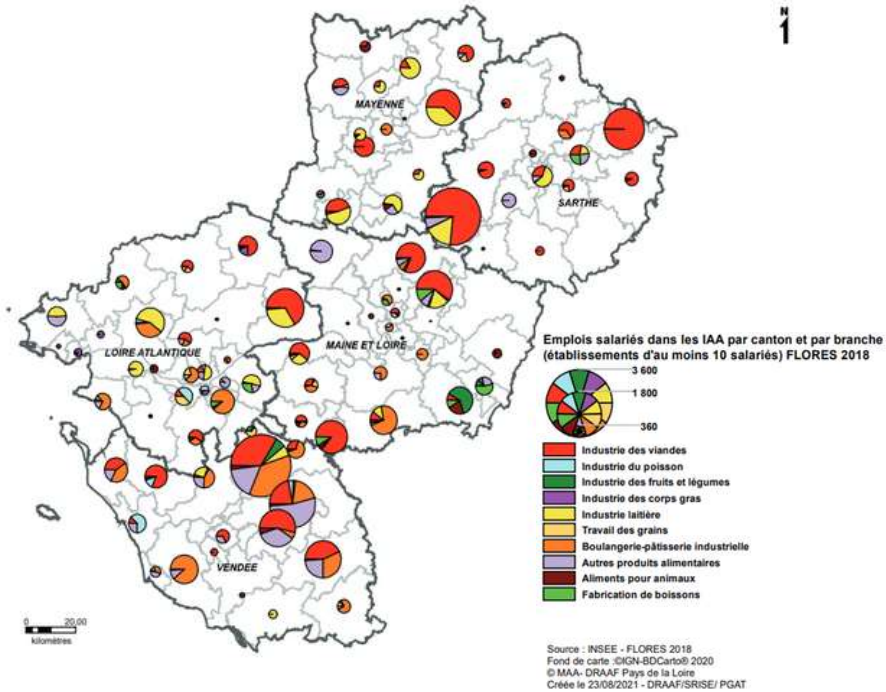
- 25%** de consommation de produits carnés
- 33%** de gaspillage alimentaire



La disponibilité alimentaire

Une transformation diversifiée sur notre territoire, mais des concentrations d'activité :

Répartition de l'emploi salarié dans l'industrie agroalimentaire régionale.



Source : Agreste, 2021 (données Insee FLORES 2018).

Et dans le département ?

6% des établissements de l'IAA concentrent des 9650 salariés de l'IAA de Loire-Atlantique. **47%**

34 500 €/an

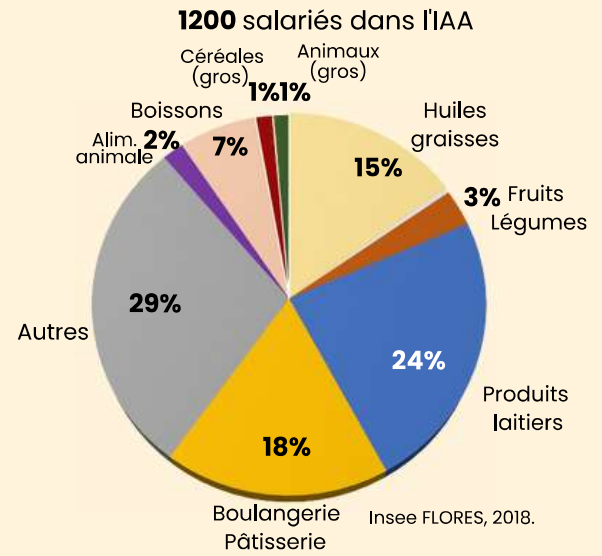
Une rémunération dans l'IAA parmi les plus faibles comparée aux autres industries.

355 établissements de commerce de gros du département

5 d'entre eux concentrent **1/4** des effectifs

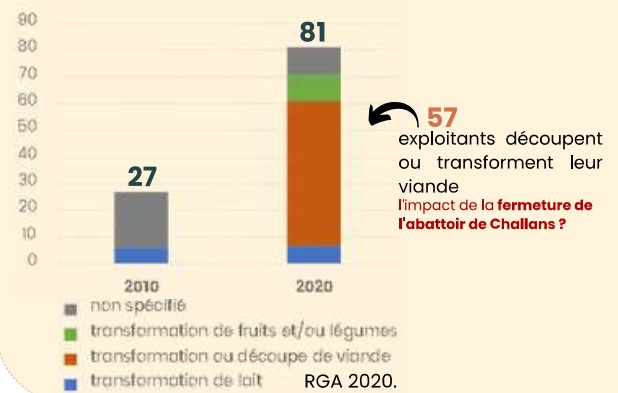
(Agreste, 2021)

La transformation au sein du PAT



Le PAT compte **3 des 20 plus grandes entreprises** agroalimentaires de Loire-Atlantique :
transformation de produits laitiers
Plats préparés
Boulangerie - pâtisserie

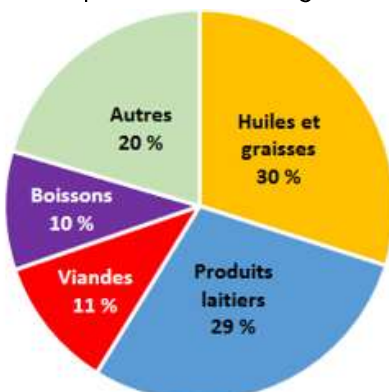
La transformation à la ferme multipliée par 3 en 10 ans



Les flux de denrées : un territoire dépendant des échanges extérieurs.

La Loire-Atlantique exportatrice d'une diversité de produits alimentaires transformés...

1er département exportateur de la région en valeur ajoutée



Source : douanes, résultats 2020

...mais le solde commercial du secteur reste négatif.

Exportations

856 Millions €

Importations

1,23 Milliards €

374 Millions € de déficit commercial :
une forte dépendance à l'import

4,9 Millions de tonnes



de produits agroalimentaires ont transité par le GPM Saint-Nazaire en 2020.

L'accès à une offre diversifiée sur le PAT

Le **premier commerce généraliste** est situé à **1 km** en moyenne des habitations.

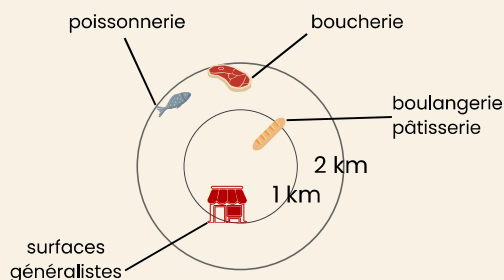


Schéma adapté des résultats du Crater (Source : les Greniers d'Abondance, 2021).

Une soixantaine de supermarchés et hypermarchés

le territoire particulièrement maillé par les GMS

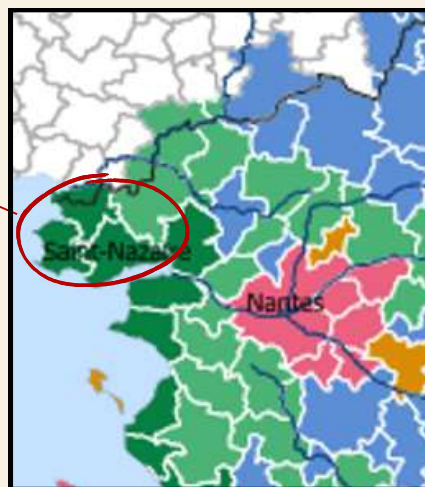
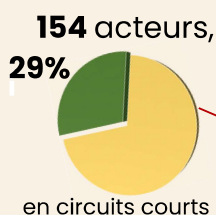
Une **personne sur deux** reste théoriquement dépendante de la **voiture** pour ses achats alimentaires dans **40%** des communes.

(Crater, 2021) (Grandes enseignes, 2022)

Des alternatives de proximité développées



Jusqu'à **58** événements de marché chaque semaine dont **17** tenues de marchés saisonniers + **67%** de circuits courts en 10 ans



A - Deux fois plus de circuits courts et forte composante viticole
 B - Littoral avec forte présence des circuits courts
 C - Un peu plus de circuits courts et forte composante maraîchère
 D - Territoires moins denses avec un peu plus de circuits courts
 E - Faible présence des circuits courts (Insee, 2021)

Et à l'échelle départementale ?

La GMS domine le marché

2/3 des parts de marché du commerce alimentaire détenues par la grande distribution

280 Supermarchés et Hypermarchés soit **12%** des établissements pour **80%** des surfaces de vente



L'artisanat commercial de l'alimentation très présent

4 400 salariés dans **720** établissements employeurs

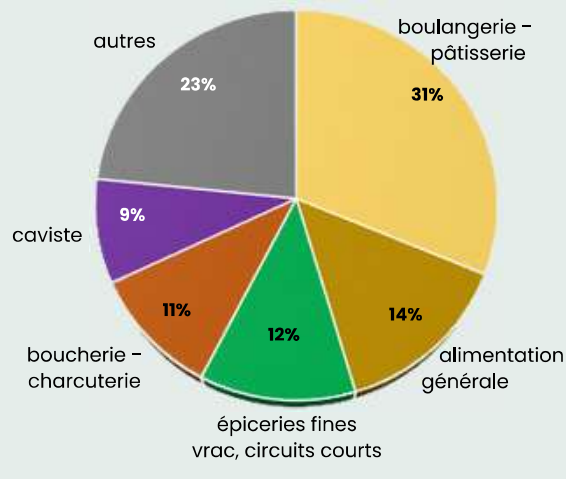
3x plus d'emplois comparé aux autres départements des Pays-de-la-Loire.

Boulangerie, pâtisserie, charcuterie sont des secteurs particulièrement développés.

(Agreste, 2021).



Près de 2000 petits commerces alimentaires au total

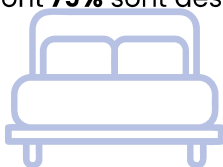


Une forte demande liée à l'activité touristique

L'offre et l'accès alimentaire du territoire est très influencée par le tourisme.

Plus de **273000** lits touristiques, dont **79%** sont des résidences secondaires.

13 500 000 nuitées par an, dont **60%** entre Juillet et Août.



Des résidences secondaires très nombreuses

28% de résidences secondaires sur le territoire du PAT dont **80%** sur le littoral



L'activité touristique est responsable d'un tiers du chiffre d'affaire du territoire. Elle est un levier pour le dynamisme des circuits courts l'été, mais augmente également fortement la demande locale. Elle est un déterminant majeur des conditions d'accès des habitants à une alimentation variée.

(La Baule - Presqu'île de Guérande, 2011)

La restauration hors foyer

Après la crise de la Covid19, la phase de rattrapage amorcée par la restauration hors domicile montre des marges de progression considérables. Pourtant, cette phase terminée, on constate une contraction des ventes en volume avec un léger décrochage à partir de fin 2022.

La restauration commerciale



Restaurants et cafés représentent **34%** des emplois touristiques sur le littoral de notre territoire, pour **31%** en Loire-Atlantique, entre 2009 et 2018.

La restauration rapide

+ 27% entre 2019 et 2022 : la restauration rapide a largement dépassé son niveau d'avant-crise en France. C'est le secteur le plus dynamique de la restauration en 2022.

(Loire-Atlantique développement - Tourisme, 2020)

La restauration collective



50 000 repas/jour (hors restauration d'entreprise)
17 000 repas pour la restauration municipale
dont 72% en gestion directe (1 commune sur 2)
6000 repas sur la cuisine de St Nazaire

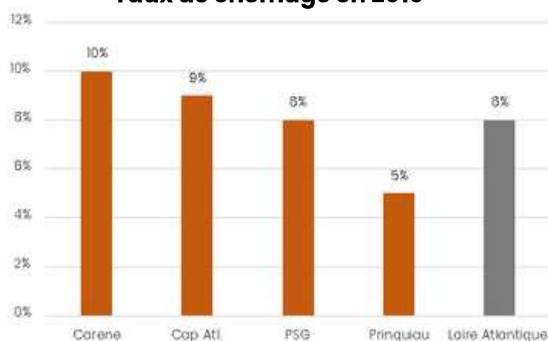
Des tarifications sociales (dont le repas à 1€) mises en place dans la restauration scolaire de la majorité des communes.

(Données d'enquête du PNR)

Les inégalités économiques et sociales sur le territoire influencent les capacités d'accès des habitants.

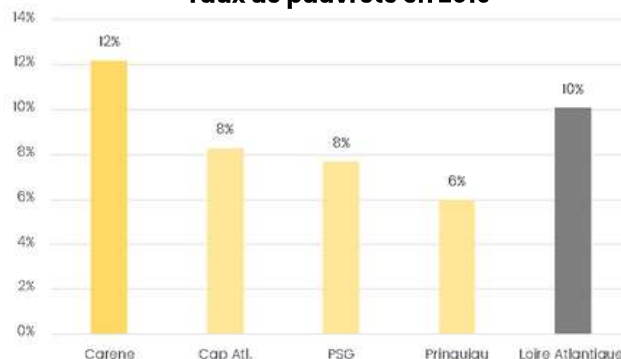
La Carene est plus concernée par les problématiques de pauvreté. Cependant, pauvreté et chômage touchent tous les territoires et d'autant plus dans le contexte économique actuel.

Taux de chômage en 2019



Sources des graphiques : données démographiques 2019 (Insee, 2022).

Taux de pauvreté en 2019



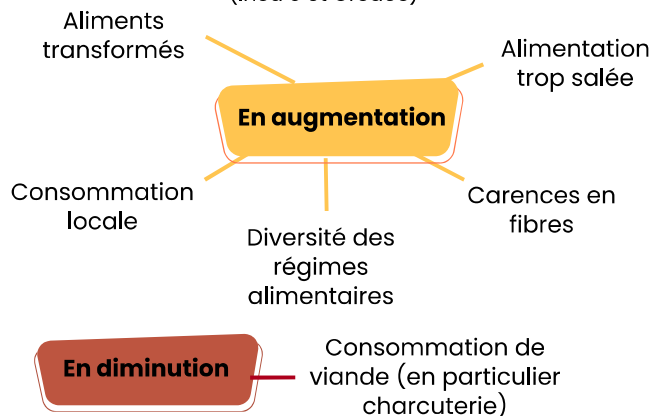
L'utilisation

Les pratiques alimentaires des habitants répondent-elles à leurs besoins physiologiques et culturels ?

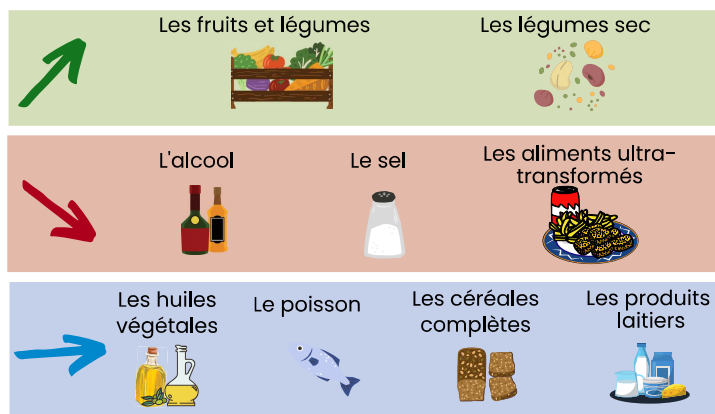
L'utilisation est un enjeu complexe et personnel, souvent mal connu. Cependant, les études Inca 3 et du Credoc dégagent des grandes tendances au niveau national que l'on peut mettre en résonance avec le territoire.

Les tendances globales

(Inca 3 et Credoc)



Les recommandations officielles (PNNS 4)



Des enjeux sanitaires

Entre **10%** et **17%** des apports alimentaires moyens proviennent de la junk food.

50% d'adulte en surpoids, dont **17%** atteints d'obésité

17% d'enfants en surpoids, dont **4%** atteints d'obésité

Une **augmentation** de la consommation de **vianandes et poissons crus** et d'aliments autoconsommés.

+50% de compléments alimentaires consommés

Attention aux risques de substitution à une alimentation saine et équilibrée.

Des pratiques alimentaires variables

Les **CSP+** consomment en moyenne :

- plus de fruits et légumes
- moins de boissons sucrées
- plus de compléments alimentaires

Ils font plus d'activité physique et prennent plus de repas réguliers. Ils sont moins concernés par l'obésité.

Les **CSP -** consomment en moyenne :

- moins de produits bio
- plus d'aliments transformés et d'offres promotionnelles
- plus dans les grandes surfaces

Les **femmes** ont des pratiques de consommation considérées comme moins "risquées" :

- plus de fibres et de produits laitiers
- moins de graisses et d'apports protéiques

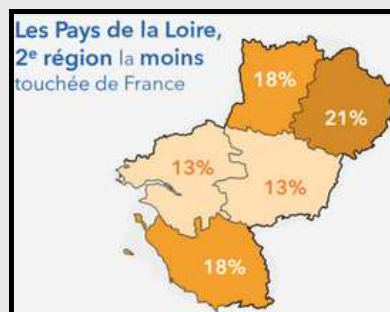
L'**âge** impacte directement la consommation de fruits et légumes frais et de produits locaux.

- Les 65-79 ans consomment **23% de fruits et légumes (10% de plus que les 18-44 ans)**.
- Les plus de 60 ans consomment plus de produits locaux, auto-produits, ainsi que de plats faits maisons.

* Catégories socio-professionnelles

Et sur notre territoire ?

Un taux d'obésité inférieur à la moyenne nationale...



Source : ORS Pays de la Loire, 2023

...mais **multiplié par 2** en 20 ans.

L'**hétérogénéité sociale et économique** de notre territoire rend les enjeux d'utilisation complexes et multiples. On note toutefois :

La sur-représentation des seniors indiquerait une appétence plus grande pour les produits locaux et de qualité, au fait maison... confirmée par les nombreux débouchés dans ce secteur.

Les taux de pauvreté monétaire relativement faibles sur Cap et Pontchâteau-Saint-Gildas pointeraient vers une consommation de produits de meilleure qualité.

Les fortes disparités économiques sur la Carene montreraient une frange de la population plus concernée par une plus grande consommation d'aliments transformés issus de l'agro-industrie.

La forte attractivité touristique du littoral pourrait également indiquer une consommation hédoniste mais également un souci pour des pratiques alimentaires globalement saines.