

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL D'INDRE-ET-LOIRE



État des lieux
des dynamiques
agricoles et
alimentaires
départementales

RAPPORT
2022

Lucie CHAMPION
Pôle Alimentation et Territoires
tél. : 02 47 48 37 42
mail : territoires@cda37.fr

www.indre-et-loire.chambagri.fr

Remerciements

Ce document est le fruit d'un long travail réalisé par Rose Belime, étudiante en Master 1 « Sociétés et biodiversité » au Museum National d'Histoire Naturelle. Nous tenons, à ce titre, à lui exprimer nos sincères remerciements pour cet excellent rapport qui montre une grande maîtrise des enjeux transversaux des domaines agricoles et alimentaires. Nous souhaitons également remercier Rose Belime pour son implication, sa rigueur et son esprit d'équipe.

De même, nous tenons à remercier toutes les personnes qui ont bien voulu donner de leur temps, en individuel et/ou en collectif pour contribuer à la rédaction de ce document. Sans elles, ce diagnostic n'aurait pu se faire.

Table des matières :

Table des matières :	2
Acronymes utilisés :	4
Légende :	4
LE PROJET ALIMENTAIRE DEPARTEMENTAL.....	5
Historique	5
Caractéristiques.....	6
Objectifs et actions prioritaires	7
LE DIAGNOSTIC : CONTEXTE & METHODOLOGIE	10
Objectifs	10
Méthodologie	10
Limites et points d'attention	11
L'INDRE-ET-LOIRE, UN DEPARTEMENT DYNAMIQUE SUR LES POLITIQUES PUBLIQUES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES.....	12
Les PAT dans les communautés de communes.....	13
Documents cadres intercommunaux en faveur d'une agriculture et une alimentation durables :	16
Politiques départementales en faveur d'une agriculture et d'une alimentation durables :	25
Démarches régionales en faveur d'une agriculture et d'une alimentation durables :	25
Politiques publiques alimentaires au niveau national :	28
Synthèse : une bonne dynamique agricole et alimentaire en Indre-et-Loire.....	30
L'AGRICULTURE EN INDRE-ET-LOIRE : CONTRAINTES, PRODUCTIONS ET PRATIQUES	31
Des contraintes environnementales qui orientent les pratiques et productions agricoles.....	31
La production agricole en Indre-et-Loire.....	39
Des filières à enjeux du territoire.....	44
Synthèse : des enjeux de filières pour une adéquation entre production et besoins.	67
Les pratiques agricoles	68
Synthèse : pour des pratiques agricoles vertueuses	85
La population agricole : enjeux socio-économiques.....	86
La valorisation de l'activité agricole sur le territoire.....	94
Synthèse : pour une population agricole répondant aux enjeux actuels du secteur.....	96
La politique foncière.....	97
Synthèse : maintenir la disponibilité des terres agricoles	98
Autres outils de diagnostics	99
Synthèse : La résilience alimentaire sur le territoire départemental.	100
DES LEVIERS ET CONTRAINTES VARIABLES POUR UNE CONSOMMATION LOCALE, SELON LES MODES DE COMMERCIALISATION	102
La consommation en Indre-et-Loire.....	102
Commerces alimentaires.....	103
Synthèse : pour acheter local dans les commerces alimentaires.....	120

Restauration traditionnelle	121
Synthèse : pour un approvisionnement local de la restauration traditionnelle	125
Restauration collective	127
Synthèse : pour un approvisionnement local de la restauration collective.....	137
FREINS pour l'approvisionnement local de la restauration collective ET commerciale	

VERS UNE LOGISTIQUE ADAPTEE POUR APPROVISIONNER LOCALEMENT LA RESTAURATION COLLECTIVE ET COMMERCIALE

141	
Définitions	141
Les acteurs économiques de la logistique dans le département	144
Des solutions pour l'optimisation de la logistique	158
Autres enjeux (logistique inverse et ZFE)	171
Potentiels dans le département	176
Synthèse : optimiser la logistique des CACP.....	183

DES AXES DE PROGRES POUR L'ACCES A UNE ALIMENTATION LOCALE ET DE QUALITE POUR TOUTES ET TOUS

184	
Situations de précarité dans le département.....	184
Solutions possibles	186
Acteurs et initiatives départementales	187
Approvisionnement des associations d'aide alimentaire via le don agricole et alimentaire.....	192
Besoins des associations d'aide alimentaire : volumes et produits.....	202
Projets actuels (alimentation solidaire & gaspillage)	204
Synthèse : mettre fin aux situations de précarité alimentaire	206












Synthèse : les dons agricoles pour l'aide alimentaire.....	207
--	-----

Liste des figures.....	209
Liste des tableaux.....	211

Acronymes utilisés :

AB : Agriculture Biologique
 CA37 : Chambre d'Agriculture d'Indre-et-Loire
 CACP : Circuits Alimentaires Courts et de Proximité
 CC : Communauté de Communes... / EPCI : Etablissement Public de Coopération Intercommunale
 CCBVC : ... Bléré Val de Cher
 CCCVL : ... Chinon, Vienne et Loire
 CCGCPR : ... Gâtine Choissilles Pays de Racan
 CCLST : ... Loches Sud Touraine
 CCTEV : ... Touraine Est Vallées
 CCTOVAL : ... Touraine-Ouest Val de Loire
 CCTVI : ... Touraine Vallée de l'Indre
 CCTVV : ... Touraine Val de Vienne
 CCVA : ... Val d'Amboise
 CRATer : Calculateur pour la résilience alimentaire des territoires
 CVL : Région Centre-Val de Loire
 CoPil : Comité de Pilotage / CoTech : Comité Technique
 GABBTO : Groupement des Agriculteurs Biologiques et Biodynamiques de Touraine
 GMS : Grandes et Moyennes Surfaces
 HVE : Haute Valeur Environnementale
 INAO : Institut National de l'Origine et de la Qualité
 PAD : Projet Alimentaire Départemental / PAT : Projet Alimentaire Territorial
 PLU(i/m) : Plan Local d'Urbanisme (intercommunal / métropolitain)
 PNA : Programme National pour l'Alimentation
 RGA : Recensement Général Agricole
 RnPAT : Réseau National des Projets Alimentaires Territoriaux
 SRC : Société de Restauration Collective
 SIQO : Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine
 TMVL : Tours Métropole Val de Loire
 ZAP : Zone Agricole Protégée

Légende :

 Exemple/ Initiative	 outil	 lien avec les PAT / synthèse concernant le PAD	 réglementation / législation	 projets et/ou volontés
 Avantages/ bon à savoir	 Leviers d'action/idées	 Inconvénients /freins	 Point de vigilance/ contraintes	 Lien avec la logistique
 lien hypertexte [ctrl+clic pour suivre le lien]				

Le Projet Alimentaire Départemental¹

« Mangez local, Mangez Touraine - Un PAT en faveur des produits locaux pour les Tourangeaux et pour la restauration collective »

Historique

2018

Contexte peu favorable aux entreprises agricoles (**révision des zones défavorisées simples** → sortie de certains élevages de ce dispositif d'aide)

Dynamiques locales en faveur de circuits courts, dans le cadre de PCAET, de CLS...

Souhait d'initier des projets permettant la **CREATION DE VALEUR AJOUTEE** sur les exploitations et à l'échelle départementale

Démarche globale de **structuration de filières alimentaires locales** engagée par la Chambre d'Agriculture et la Préfecture d'Indre-et-Loire

2019

« **Etude de maillage agroalimentaire** en Indre-et-Loire pour la valorisation des produits locaux », par le cabinet de Conseil Triesse Gressard.

+

Identification des axes prioritaires d'intervention

Initiation d'un **réseau d'acteurs** : comité de pilotage (CoPil), groupes de travail
↳ **juillet 2019** : CoPil créé pour structurer, partager les enjeux et dessiner les priorités

Projet de la Chambre d'Agriculture retenu dans le cadre d'un Appel à Manifestation d'Intérêt → convention consortium signée par 20 partenaires publics et privés

2021

Réponse à l'appel à candidature 2021 de la région Centre Val de Loire « Investissement dans le cadre des PAT » (dans le cadre de la mesure 13, volet B, du Plan France Relance)

Mai 2021 : **Reconnaissance de niveau 2 (PAT opérationnel)**

⇒ **Programme d'actions : 2021-2024**

¹ CA37, Dossier de candidature du PAD, 2021 ; CoPil PAD, juillet 2022 ; Inpact CVL, Fiche info PAD, 18 mai 2022.

Caractéristiques

FINANCEMENT : Etat (PNA 2020-2023, Plan de France Relance – mesure 13 – 2021-2024)

STRUCTURES PORTEUSES : Chambre d'Agriculture & Préfecture d'Indre-et-Loire

EHELLE : départementale (272 communes, 11 EPCI, 5 territoires labellisés PAT niveau 1 ou 2, 5 en cours de labellisation ou en phase d'émergence – en 2022)

MOYENS HUMAINS : 1 ETP (chargée de mission PAT et restauration collective) + 0,25 ETP (responsable du pôle Alimentation et Territoires)

PARTENAIRES TECHNIQUES : acteurs du CoPil + membres et/ou intervenants des CoTech

GOUVERNANCE :



OUTIL	ROLE	COMPOSITION	DATE ET EVOLUTION
Comité de Pilotage (CoPil)	validation des travaux liés au projet global, arbitrage stratégique et politique, priorisation des actions	Acteurs institutionnels et collectivités, chambres consulaires, acteurs de la transformation, de la massification, de la commercialisation, agence d'urbanisme, enseignement et recherche, associations caritatives, de consommateurs, agricoles, opérateurs économiques, acteur du foncier, acteur agricole.	Créé en 2019, évolution possible.
Groupes de Travail (sur des sujets comme : filière bœuf, filière porc, filière légumes et légumes secs, outil de transformation, restauration collective, SIQO...)	organisation de l'information, coordination des différentes actions menées par la CA et ses partenaires, mise en œuvre des actions du PAD	CA et ses partenaires.	2021, évoluant selon les besoins.
Comités techniques thématiques (CoTech) (accessibilité sociale de l'alimentation, logistique)	partager entre pairs les enjeux et ambitions pour le département, accompagner les réflexions et les projets des territoires et des acteurs, en lien avec des territoires pilotes	Acteurs porteurs de démarche PAT ou de démarche agricole et alimentaire.	A venir en 2022 , évolution des thématiques selon les besoins. 
Conseil de l'Alimentation	interpeller le CoPil sur des problématiques d'accès à l'alimentation pour tous	Plus largement ouvert aux représentants des consommateurs, aux acteurs de terrain en matière d'accompagnement des publics fragilisés, des acteurs sociaux...	 Prévu pour 2023.

Tableau 1 : Outils de gouvernance du PAD.

Objectifs et actions prioritaires

Finalités



- ⇒ **Faciliter l'accès aux produits locaux et de qualité pour tous les consommateurs**, quels que soient leurs circuits de commercialisation ou d'achat.
- ⇒ **Offrir, à tout producteur du département** qui le souhaiterait, **la possibilité d'accéder aux outils lui permettant de valoriser ses produits** (végétaux ou animaux) dans un circuit de proximité (long ou court), quel qu'il soit.

Enjeux du PAD 2021-2024

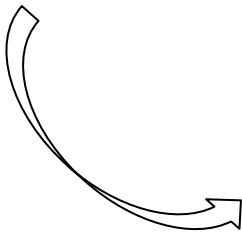
- « **Eclairer** » les diagnostics par des **approches complémentaires** pouvant mettre en « débat » les constats à l'échelle départementale

- Structurer des **approches filières** sur différentes productions (viande bovine, légumes...) et **massifier la production et/ou les commandes**

- Accompagner la production locale dans ses **transitions**

- Accompagner des outils facilitant la **lisibilité de l'offre et sa commercialisation** entre professionnels et/ou consommateurs (transformation, sensibilisation, mise en réseau...)

- Proposer une **gouvernance adaptée** et une **structuration départementale des actions** pour une meilleure efficacité des approches



OBJECTIF DES PAT : rapprocher les parties prenantes d'un territoire (actrices de l'agriculture et de l'alimentation) et **trouver ensemble des solutions aux problématiques locales** concernant **l'alimentation sous toutes ses facettes** : accessibilité sociale, nutrition et santé, économie, culture et gastronomie, environnement, urbanisme et aménagement du territoire.

Axes de travail principaux

Structuration de filières (mutualisation, massification, logistique, outils de transformation...)

Approvisionnement de la restauration collective

Mise en réseau des acteurs agricoles et alimentaires

L'échelon départemental : une spécificité et une plus-value

Fil conducteur : la **complémentarité** entre l'échelon départemental et l'échelon infra-départemental.



L'échelon départemental permet de :

- Créer une **synergie entre les acteurs des territoires et des filières** pour œuvrer dans les démarches PAT, quelles qu'en soient les échelles
- Favoriser la **complémentarité des approches** à l'échelle des bassins de vie et limiter les effets de « concurrence » entre projets

- Trouver et **construire collectivement des solutions adaptées**, communes au plus grand nombre (l'échelle départementale est pertinente sur de nombreux points, tels que la logistique)
- **Faciliter les échanges et les transferts de pratique**



Ne limite pas l'autonomie d'action des différents partenaires.
Ne se substitue pas à l'échelon territorial local et n'en inhibe pas les avancées.

Programme d'actions du PAD 2021-2024 et niveaux de réalisation en 2022





Orientations	Actions	Niveaux de réalisation
 Orientation 1 Approfondir la connaissance du territoire et partager les enjeux	1. Concourir à la réalisation des diagnostics territoriaux	Vert
	2. Vérifier l'opportunité et la faisabilité des projets émergents	Vert clair
	3. Agir sur le foncier	Rouge
Orientation 2 Maintenir et développer une agriculture vertueuse et rémunératrice 	4. Dynamiser la filière maraîchage et les cultures légumières de plein champ	Vert clair
	5. Dynamiser la filière viande	Vert
	6. Accompagner les vocations	Vert clair
	7. Promouvoir des modes de production plus durables	Vert
	8. Soutenir l'agriculture urbaine	Vert clair
Orientation 3 Assurer des débouchés multiples locaux 	9. Vers une restauration collective de proximité et de qualité	Vert
	10. Soutenir les outils de transformation	Vert clair
	11. Développer de nouveaux lieux de commercialisation	Vert
Orientation 4 Co-construire un projet inclusif et fédérateur pour agir ensemble 	12. Co-construire une démocratie alimentaire	Vert clair
	13. Faciliter l'interconnaissance et le dialogue entre les acteurs	Vert clair
	14. Développer des solutions logistiques multi-acteurs	Vert clair
	15. Œuvrer pour une alimentation solidaire	Vert clair
	16. Développer des lieux de rencontre	Vert clair

Tableau 2 : Programme d'actions 2021-2024 du PAD.



EXEMPLES D' ACTIONS ENGAGEES :

Action 5

- Création de **filières viandes bovines** Label Rouge « **Le Grand Bœuf** » et « **Veau Agriculture Biologique** » éligibles à la loi Egalim
- **Structuration de la commande publique** pour pérenniser la filière en cohérence avec les attentes et besoins des acteurs

- Action 7
 - Développement de **filières labellisées** (Veau Bio, Label Rouge LGB)
 - Création de **partenariats avec des opérateurs économiques** pour appuyer la démarche de valorisation des labels
 - **Communication** auprès des consommateurs (Ferme Expo 2021 et 2022, livrable HVE)

- Action 11 Développement de la **plateforme en ligne « Boutique Mangez Touraine »** à destination des particuliers



PROJETS OPERATIONNELS 2022-2023

- Action 9
 - **Sensibilisation des acheteurs publics départementaux** au fonctionnement de la restauration collective et aux exigences des lois Egalim & Climat et Résilience (partenariat avec l'ADAC37 - Agence Départementale d'Aide aux Collectivités locales - et l'AMIL37 - Association des Maires d'Indre-et-Loire)
 - **Sensibilisation des producteurs du territoire** à approvisionner la restauration collective

- Action 4
 - **Structuration et développement de filières légumes** (maraîchage et légumes secs) d'intérêt éligibles à Egalim.

- Action 12
 - Initier avec les acteurs en présence la **création de groupes de travail thématiques** : notamment alimentation solidaire et logistique
 - Création et animation d'un **Conseil de l'Alimentation** ouvert aux citoyens (proposition d'actions, groupes de travail, échanges...)

Le diagnostic : contexte & méthodologie

Réalisé dans le cadre d'un stage de 6 mois à la Chambre d'Agriculture d'Indre et Loire, cet état des lieux s'inscrit dans l'action 1 du PAD, avec pour mission **d'enrichir et stabiliser le diagnostic agricole et alimentaire départemental.**



O1. Action 1. Concourir à la réalisation des diagnostics territoriaux

Mobilisation des acteurs agricoles du territoire

- Mutualisation et analyse des données infra-départementales pour une photographie globale des spécificités alimentaires et agricoles du département
- Relai et partage des outils financiers mobilisables auprès des partenaires

Avoir une **photographie à date** du système agricole et alimentaire départemental en vue d'**évaluer le PAD** à la suite du programme d'actions

Confirmer ou infirmer la pertinence de choix d'orientations et d'actions.

Faire (re)vivre l'état des lieux du système agricole et alimentaire départemental en le rendant **accessible à une variété de publics** et en anticipant son évolution dans le temps.

SUBJECTS

Nourrir les diagnostics infra départementaux (en creusant certaines thématiques, en recueillant des projets et volontés d'acteurs du territoire et en portant à connaissance des initiatives alimentaires départementales).

Méthodologie

- **Mutualisation** de données existantes :
 - Diagnostics des PAT infra départementaux + étude du maillage agroalimentaire en Indre-et-Loire réalisé par le cabinet de conseil Triesse Gressard en 2019
 - Données du RGA2020 et enquêtes Agreste
 - Ressources et journées d'orientation d'Inpact Centre Val de Loire (en charge en 2022 de l'animation des PAT de la région)
 - Bibliographie complémentaire pour cadrer les thématiques
- **Identification** de thématiques à creuser : points manquants dans l'étude de Triesse Gressard par rapport au programme d'actions, demandes de la part des communautés de communes, thèmes peu investigués dans le cadre des diagnostics PAT mais présents dans les programmes d'action.
 - ⇒ Accès à une alimentation locale et de qualité pour toutes et tous (**alimentation solidaire** notamment via l'aide alimentaire)
 - ⇒ **Logistique** pour une consommation locale et notamment un approvisionnement local de la restauration collective et commerciale
- Une trentaine **d'entretiens** réalisés avec des acteurs de la logistique et de la restauration collective ainsi qu'avec des acteurs de l'alimentation solidaire.

Limites et points d'attention

- Les thématiques faisant déjà l'objet d'actions bien engagées dans le cadre du PAD ont été moins abordées dans cet état des lieux : par exemple, la filière viande bovine ou porcine.
- Certains territoires et communautés de communes sont davantage mentionnés que d'autres : ce biais est notamment dû aux données auxquelles nous avons accès. Plus largement, ce document n'a pas vocation à être exhaustif.



N'hésitez pas à faire part de toute information pour enrichir ce diagnostic : initiatives, projets, volontés...

- Si l'angle premier est celui de la production, le PAD étant porté par la Chambre d'Agriculture, la question des débouchés reste largement abordée (d'autant que les enjeux, notamment économiques, touchant à la production et à la consommation locale, sont étroitement liés à l'aval).

L'Indre-et-Loire, un département dynamique sur les politiques publiques agricoles et alimentaires



Les secteurs agricole et alimentaire sont liés à de multiples facettes du développement territorial : ils touchent à l'économie, à l'attractivité touristique, au social, à la santé, à l'environnement etc. En conséquence : une collectivité territoriale peut **œuvrer en faveur d'une alimentation responsable et durable sans avoir pour autant de PAT sur son territoire : via le volet de l'urbanisme, de la santé, de l'environnement** (via un PCAET par exemple). Ces différents volets, directement liés à l'alimentation, peuvent aussi être des **leviers pour enclencher des dynamiques agricoles et alimentaires** plus ambitieuses, comme le montre la genèse des PAT dans le département. Cette imbrication souligne donc également la **pertinence d'agir sur le secteur agricole et alimentaire dans une optique de développement local**.

L'Indre-et-Loire bénéficie de plusieurs **outils** (aides financières, leviers règlementaires et législatifs, contrats de solidarité...) et **ambitions politiques en ce sens** : que ce soit à l'échelle intercommunale ou régionale voire nationale. L'on constate aussi un **dynamisme sur ces sujets**, avec des actions engagées de plus ou moins longue date dans les Communautés de communes sur le **foncier, l'environnement et les circuits courts et de proximité**. Ces actions ont été renforcées par la **mise en œuvre des PAT à partir de 2017** (dans le département). Certains PAT ne sont encore qu'au démarrage et il y a donc une marge d'évolution encore importante.

Enfin, parmi les PAT existants, l'on constate une diversité de priorités, identifiées dans le tableau 4 ci-dessous : il peut donc y avoir des actions mises en place et coconstruites avec le PAD et des **CC qui peuvent jouer le rôle de territoires pilotes**.

Les PAT dans les communautés de communes

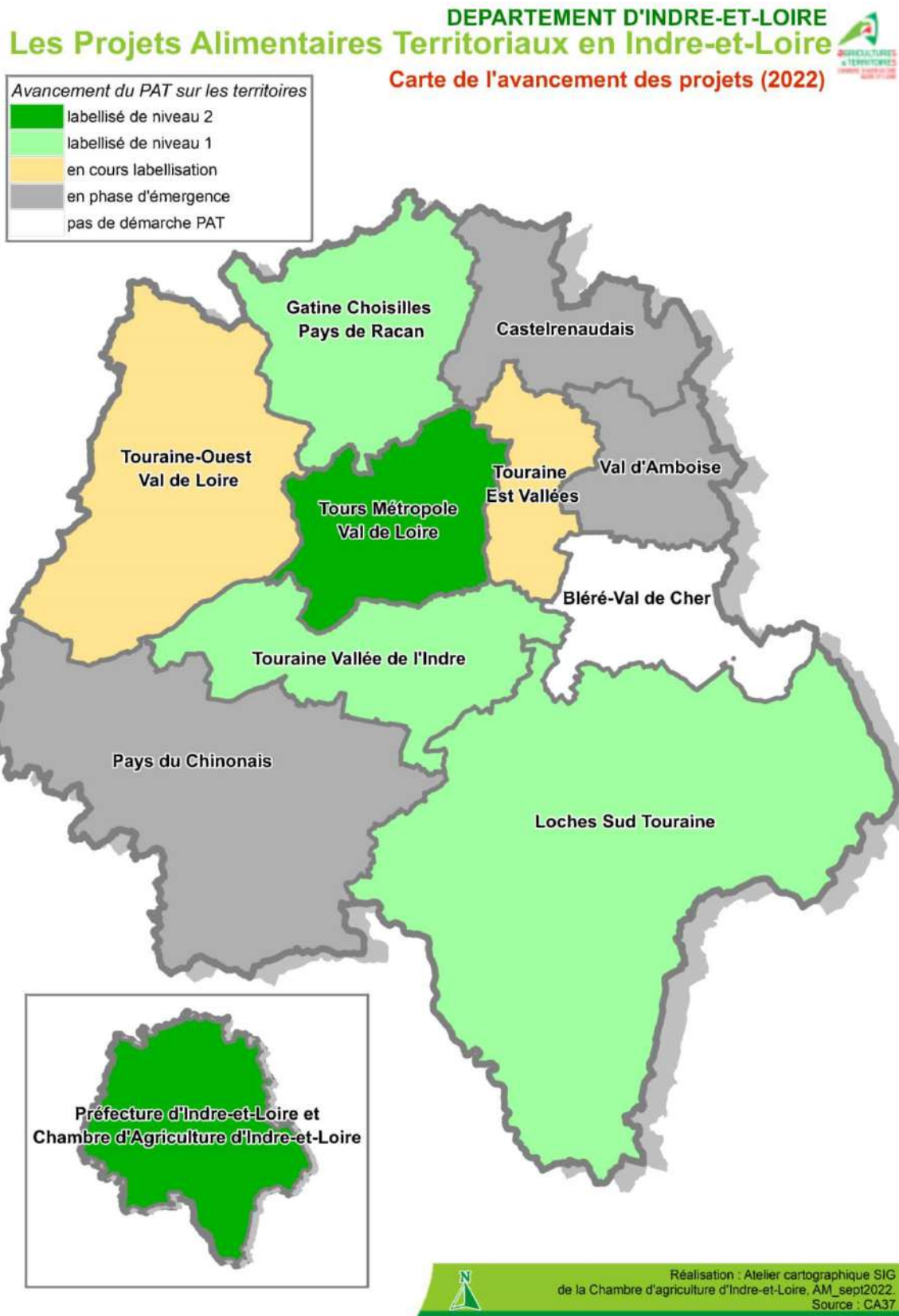


Figure 1 : Avancement des PAT dans les EPCI d'Indre-et-Loire (Réalisation : Chambre d'Agriculture 37).

Les PAT dans les territoires : historique et avancement

CC	Avancement démarche PAT	Diagnostic PAT ?	Plan d'actions PAT ?	Actions de la CC antérieures au PAT et historique de la démarche?	Charge de mission PAT/délimitation ?	Moyens humains
Tours Métropole Val de Loire TMVL	labellisé niveau 2 en 2021	oui (phase de diagnostic et d'études en 2017, mise à jour prévue en 2022 ?)	oui (2020)	dès 2011, travail sur le foncier face à la très forte urbanisation de la métropole SCOT de l'agglomération 2013 avec reclassement en espaces agricoles 800ha auparavant intégrés dans les zones à urbaniser. début démarche PAT en 2017 avec en // analyse du marché foncier rural métropolitain par la SAFER (2017)	oui	2,2 ETP (une chargée de mission PAT, un chef de paysage biodiversité alimentation et agriculture, un responsable technique)
Touraine Vallée de l'Indre TVI	labellisé niveau 1 en 2021	oui (2021 - assez succinct : volonté d'être opérationnels rapidement) de 2018)	non (volonté de porter des actions opérationnelles pour se rapprocher des acteurs du territoire avant de travailler sur la construction d'un programme d'actions ; PA sera construit dans le cadre de la gouvernance partagée, en cours de mise en place avec l'aide du PNR Loire Anjou Touraine)	réalisation d'un guide de producteurs en vente directe (2018) PAT inscrit dans le PCAET début de la démarche PAT en 2020	non	0,2 ETP (chargée de mission service développement économique)
Touraine Est Vallées TEV	en cours de labellisation (niveau 3) - va redposer une demande en insistant sur le côté accessibilité sociale	oui (2019-2020)	oui (2019)	partenaire du Pays Loire Touraine pour ses actions sur l'alimentation et l'agriculture puis 2019 : réponse commune à l'AMI de l'ADENE région et réalisation d'un diagnostic alimentaire pour intégrer l'alimentation locale dans le PCAET (point de départ de l'émergence d'un PAT)	non	0,2 ETP (chargée de mission PCAET et PAAT + responsable du service environnement)
Val d'Ambaisé VA	non labellisé	oui (2019)	oui (2019)	Projet de territoire 2020-2026 (un des objectifs : soutenir les circuits courts) PCAET 2020	non	0,2 ETP (chargée de développement durable)
Bleré Val de Cher BVC	/	/	/		non	(thématiques alim/agri) seront peut-être prises en charge sur le territoire avec l'arrivée du chargé de mission plan climat)
Castellenaudais	démarche PAT en cours, diagnostic allégé réalisé, pistes d'actions envisagées	oui (2021 - assez succinct : volonté d'être opérationnels rapidement)	oui (2021)	Volonté politique, incitation CA37, initiatives locales (développement d'outils de transformation, de vente à la ferme, approvisionnement de la cuisine centrale), potentiel touristique ont conduit au lancement dans une dynamique PAT début 2022.	non	0,2 ETP (chargée de mission transition écologique) + 0,1 (directeur adjoint de la CC)
Gâtine Choissilles Pays de Racan GPCR	labellisé niveau 1 en 2021	oui (2021)	oui (2022)	association CETHO (Circuit Court Touraine Nord Ouest) en 2019 avec CC TOVAL pour établir un réseau de proximité entre producteurs et restaurateurs émergence du PAT en 2021 suite à une forte volonté politique	oui	1 ETP (chargée d'animation du PAT) et 0,6 ETP (coordinatrice du PAT)
Touraine Ouest Val de Loire TOVAL	en cours, labellisation soumise fin 2022/début 2023	en cours (stagiaire recrutée en 2022)	non	association CETHO (Circuit Court Touraine Nord Ouest) en 2019 avec le CC GPCR (une quarantaine d'acteurs, gérée en partie par des agriculteurs et des acteurs de la restauration scolaire) -> volonté de réactiver ces travaux (obj : création de réseaux de proximité permettant de rémunérer justement les agriculteurs) PAT inscrit dans le PCAET en 2020 pour répondre aux enjeux environnementaux liés à l'agriculture et au fret	non	0,1 ETP (chargée de mission développement territorial) + 0,1 ETP (chargée PCAET) + 1 ETP (stagiaire 3 mois) 2022
Chinon Vienne et Loire CVL	Syndicat Mixte Pays du Chinonais : PAT envisagé pour 2023. Peu d'avancées pour l'instant.	en cours d'achèvement, attente des résultats plus précis liés au PRA2020	?	Les 2 Communes de Communes ont identifié l'agriculture comme un levier dans la mise en place des objectifs de leur Plan Climat Air Énergie (PCAET)	non	> personnes sur le poste pour l'instant.
Touraine Val de Vienne TVV					non	
Pays du Chinonais (CVL + TVV)				dynamiques agricoles et alimentaires pré-existantes dans le cadre de projets individuels ou bien de projets de territoire (PCAET, plan déchets...) 2005 : guide des recettes de terroir associé à un répertoire de productions locales (pour valoriser les producteurs locaux et leurs productions)	non	
Loches Sud Touraine LST	labellisé niveau 1 en 2021	oui (2020)	oui (stratégie agricole et alimentaire 2022-2026)	depuis longtemps, accompagnement des agriculteurs dans la transmission d'élevage et le développement de valeurs ajoutées pour leur exploitation. 2017 : volonté de mener une politique agricole forte (séminaire "Agriculture de demain") début démarche PAT 2020	oui	1 ETP (chargée de mission PAT et accompagnement des agriculteurs)

Tableau 4 : Priorités des EPCI dans leurs démarches PAT.

Démarches PAT 2022 CC	Sous-titre du PAT (source : fiches Impact 2022)	Objectifs (source : fiches Impact 2022)	En cours/en projet (source : fiches Impact 2021 & 2022 + comité technique PAD du 22 mars 2022)
Tours Métropole Val de Loire TMVL	« Vers l'autonomie alimentaire d'un territoire urbain » : foncier, maraîchage, légumerie.	<ul style="list-style-type: none"> relocaliser l'alimentation sur le territoire métropolitain via préservation du foncier et soutien au maraîchage et à l'élevage et avec juste rémunération des agriculteurs atteindre les objectifs de la loi Egalim en favorisant une production légumière locale et biologique <ul style="list-style-type: none"> compléter les maillons manquant de la chaîne alimentaire (développement d'outils logistiques et de transformation) permettre une plus grande appréhension des problématiques alimentaires par les habitants 	<ul style="list-style-type: none"> installation de maraichers (difficulté : l'organisation économique des producteurs ne correspond pas à la commande publique/restauration collective) <ul style="list-style-type: none"> réflexion sur un projet de légumerie projet de régie agricole (réflexion sur les modes de gestion, expertise juridique en cours)
Touraine Vallée de l'Indre TVI	« Renforcer le lien entre le monde agricole et le consommateur » : circuits-courts, restauration collective, gouvernance partagée.	<ul style="list-style-type: none"> développement des circuits-courts (produits locaux de qualité, vente directe...) installation et maintien des producteurs (réflexion sur les friches, la transmission) communiquer auprès des habitants sur la production locale afin de renforcer le lien producteurs-habitants-restauration collective 	
Touraine Est Vallées TEV	« Projet Territorial Agricole et Alimentaire (PTAA) avec une approche environnementale » : restauration collective, foncier, animations.	développer la production agricole sur le territoire (notamment maraîchère) en évoluant vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement et vers la diversification des activités agricoles > passe notamment par la concentration sur le foncier + le développement des circuits courts (via restauration scolaire)	<ul style="list-style-type: none"> Intégration d'actions sociales au projet actuel en vue notamment de candidater à une demande de labellisation PAT. Plusieurs animations scolaires lancées sur l'alimentation, organisation de défis alimentation... Travail sur l'outil Vigifoncier (remobiliser du foncier pour installer des maraichers) Souhait de remobiliser du foncier sur le territoire pour permettre l'installation de maraichers
Val d'Amboise VA			<ul style="list-style-type: none"> Reflexion complexe cuisine centrale-légumerie-conserverie (étude de faisabilité plateforme logistique et de stockage à venir) Projet de travailler sur la restauration scolaire : révision marché restauration ALSH et crèches, enquête cantines scolaires
Bière Val de Cher BVC			
Castelrenaudais	« Créer un réseau entre les acteurs locaux et être opérationnel » : Opérationnel, concret, multi-acteurs	<ul style="list-style-type: none"> approvisionner les restaurants scolaires en produits locaux travailler avec les associations d'insertion professionnelle aider les agriculteurs du territoire à vivre de leur métier mettre en place des outils pour favoriser l'accès aux produits locaux pour tous. 	travail de médiation avec les acteurs de la restauration collective, enquête consommateur, marchés itinérants événementiels...
Gâtine Choisilles Pays de Racan GCPR	« Une situation géographique stratégique : entre le rural et le périurbain » : structuration des filières, restauration collective, éducation.	<ul style="list-style-type: none"> développer une agriculture locale, durable et de qualité notamment par la structuration des filières rendre accessible une alimentation locale, durable, et de qualité faire de l'alimentation l'affaire de tous via l'éducation, la réduction et la gestion des déchets alimentaires, et la santé. 	<ul style="list-style-type: none"> maraîchage (GT) restauration scolaire (GT) accessibilité économique et sociale à une alimentation locale et de qualité.
Touraine Ouest Val de Loire TOVAL	« Assurer une rémunération décente des agriculteurs grâce au développement des circuits de proximité »	<ul style="list-style-type: none"> relocalisation de l'alimentation lutte contre le déclin de l'élevage adaptation de l'agriculture face aux enjeux climatiques et environnementaux 	
Chinon Vienne et Loire CVL			<ul style="list-style-type: none"> Actions agricoles et alimentaires intégrées au PCAET (actions de soutien, installation, foncier avec l'utilisation de Vigifoncier) Points d'attention à travailler : aspects logistiques (circuit court restauration scolaire), modalités de suivi EGALim, accessibilité sociale dans la restauration collective
Touraine Val de Vienne TVV			
Pays du Chinonais (CVL + TVV)			Thématiques de travail identifiées : maintien du foncier agricole, problématique de la main d'œuvre, restauration collective avec filière pain, sensibilisation au goût et au gaspillage alimentaire
Loches Sud Touraine LST	« Reconnexion entre Agriculture, Alimentation et Territoire »	<ul style="list-style-type: none"> sensibiliser les jeunes installés à la création de débouchés réflexion sur un prix juste pour le consommateur et le producteur, rendre accessible l'alimentation pour tous et tous aider les agriculteurs à s'installer et à continuer d'accompagner les projets de vente de produits locaux augmenter l'offre en produits du territoire en arboriculture, maraîchage et Agriculture Biologique. 	<ul style="list-style-type: none"> en cours : structuration et accompagnement des filières agricoles (notamment maraîchage et céréales) ; plan de formation à destination des agents et gestionnaires de cantine sur les plans de maîtrise sanitaire... étude pour la mise en place d'une plateforme logistique + l'accompagnement de la RHD à plus de produits locaux et de qualité.

Priorités des communautés de communes dans leurs démarches PAT

Documents cadres intercommunaux en faveur d'une agriculture et d'une alimentation responsables et durables :

Postes publiques CC	Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET)	Prise en compte de l'agriculture et de l'alimentation dans les PCAET	Contrat Local de Santé CLS (celui en vigueur)	Contrat de réciprocité avec la Métropole Tourangelle (signé début 2019)	Schéma de Cohérence Territoriale SCoT	Contrats régionaux de solidarité territoriale
Tours Métropole Val de Loire TMVL	en cours	1. des axes stratégiques : "Rendre l'agriculture et la sylviculture résilientes et adaptées aux nouveaux enjeux"	Pas encore de CLS : recrutement d'un coordinateur de CLS en cours (été 2022) ? (a priori il y a une coordinatrice de CLS depuis 2021)	x	SCoT de l'agglomération tourangelle	CRST Tours Métropole Val de Loire 2021-2027 CRST CC Touraine Vallée de l'Indre 2020-2026
Touraine Vallée de l'Indre TVI	PCAET approuvé en 2021 (pour la période 2020-2026)	1. des 6 axes d'action : "Une agriculture durable qui préserve le niveau de production et les revenus des agriculteurs"	CLS Pays Loire-Touraine (CLS signé en juillet 2021 pour la période 2021-2026)	x	SCoT ABC	CRST Pays Loire Touraine 2018-2024
Touraine Est Vallées TEV	PCAET (pour la période 2019-2025)	1. des 7 enjeux : "agriculture et alimentation"		x		
Val d'Amboise VA	PCAET adopté en 2018 (pour la période 2019-2024)	1. des 4 axes majeurs d'action : "Encourager une agriculture durable et favoriser une consommation locale"		x		
Bléré Val de Cher BVC	PCAET adopté en février 2020 (pour 6 ans)			x		
Castelreunaudais	non					
Gâtine Choissilles - Pays de Racan GCPR	en cours : PCAET du Pays Loire Nature - en consultation publique jusqu'en juin 2022		CLS Pays Loire Nature (CLS signé en juin 2022 pour la période 2022-2027)	x	SCoT du Nord Ouest de la Touraine / Pays Loire Nature	CRST Pays Loire Nature 2017-2023
Touraine Ouest Val de Loire TOVAL						
Chinon Vienne et Loire CVL	PCAET adopté en 2021 (pour 6 ans)	1. des 5 axes stratégiques : "Encourager une agriculture alternative et écologique" + "Favoriser la production et l'accès à une alimentation locale et de qualité"	CLS Pays du Chinonais (CLS signé en octobre 2021, pour la période 2021-2024)	x	SCoT du Pays du Chinonais (approuvé en 2019)	CRST Pays du Chinonais 2018-2024
Touraine Val de Vienne TVV				x		
Loches Sud Touraine LST	PCAET adopté en janvier 2020 (pour 6 ans)	1. des 5 axes d'action : "Agriculture diversifiée et respectueuse des sols"	CLS Loches Sud Touraine (CLS signé en novembre 2018 pour la période 2018-2021)	x	SCoT de Loches Développement	CRST Loches Sud Touraine 2019-2025

Tableau 5 : Documents cadres portés par les EPCI pouvant favoriser une alimentation responsable et durable.

Projets de territoire et volontés politiques²

Facultatif, le projet de territoire constitue à la fois un document, un engagement et un guide d'action publique locale. Si sa forme n'est pas légalement contrainte, il constitue souvent **un cadre pluriannuel et concerté à moyen ou long terme, dans lequel les collectivités inscrivent leurs actions**. Il peut être à l'**origine des plans d'investissement et de financement** d'une collectivité.

Il s'élabore traditionnellement à l'issue d'un diagnostic du territoire ayant mobilisé les acteurs de celui-ci (économiques, associatifs, citoyens) et les partenaires institutionnels (Etat, Région, Département). Une stratégie territoriale est ensuite déterminée, avec identification et priorisation des orientations stratégiques.



Les projets de territoire peuvent indiquer si l'agriculture et l'alimentation constituent des priorités dans l'action publique locale.



En parallèle, outre les caractéristiques territoriales et l'importance relative du secteur agricole et alimentaire (économique, géographique...), **certaines conditions favorisent la mise en œuvre effective de politiques publiques visant une alimentation responsable et durable**.

Notamment : la **volonté des élus, l'implication politique et la priorisation** de ce sujet, véritables moteurs pour avancer dans cette direction :

« Beaucoup de choses se font car il y a une volonté politique »

Parole d'acteur, 2022.

Plan Climat Air Energie Territorial :

Pour une agriculture et une alimentation respectueuses de l'environnement³

QUOI ? Outil de planification stratégique et opérationnel **obligatoire pour certaines métropoles et intercommunalités (de plus de 20 000 habitants)**.



OBJECTIF : Réduire l'empreinte écologique du territoire : atténuer le changement climatique, développer les énergies renouvelables, maîtriser la consommation d'énergie et la qualité de l'air.

POUR QUOI ? Il concerne **tous les secteurs d'activités** (transport, industries...) dont les secteurs agricole et alimentaire.



Les territoires possédant un PCAET peuvent s'en servir comme **atout pour mobiliser les élus sur la question alimentaire**. D'ailleurs, la réalisation d'un PAT fait souvent partie des actions prévues par le PCAET (comme mis en évidence dans la colonne « historique des démarches PAT » p.13). Cette **articulation du PCAET et du PAT** (illustrée par la genèse des PAT sus-décrite ou par le fait que l'élu ou le chargé de mission en charge du PAT peut aussi être celui en charge du plan climat) permet également **d'appuyer la dimension environnementale** d'un PAT. En effet, si le PAT constitue le volet agriculture/alimentation du PCAET, il doit répondre aux enjeux de ce dernier.



² <https://www.cnfpt.fr/s-informer/bouquets-ressources/cadre-reglementaire-du-projet-territoire#idpart-6>

³ CCGCPR, *Projet Alimentaire Territorial en émergence*, 2021 ; <http://outil2amenagement.cerema.fr/le-plan-climat-air-energie-territorial-pcaet-r438.html> ; RnPAT, Oriane Marcadet, *Projet Agricole et Alimentaire de Touraine-Est Vallées*, 2021.

Cela est par exemple le cas dans la **CC de Touraine-Est Vallées**, comme développé [dans ce document du RnPAT](#) ⇄.

Contrats locaux de santé :

Pour un lien renforcé entre agriculture, alimentation et santé⁴

QUOI ? Outil porté **conjointement par l'agence régionale de santé et une collectivité territoriale**. A partir des besoins locaux, débouchant sur une stratégie et des objectifs définis en commun, un programme d'actions pluriannuel est co-construit.



OBJECTIFS : réduire les inégalités territoriales et sociales de santé + mettre en œuvre des solutions pour une offre de santé de proximité.



Les PAT sont peu nombreux en France à aborder les problématiques de santé et d'alimentation⁵. Elles sont pourtant très liées : une alimentation saine et de qualité limite de nombreux problèmes de santé tels que les maladies cardio-vasculaires, l'obésité et le diabète de type II.

Les PAT ont un rôle à jouer dans les actions de santé, et réciproquement : en tant que projet multi acteurs, les PAT peuvent intégrer des acteurs comme la **Fédération Régionale des Acteurs en Promotion de la Santé** en région Centre Val de Loire (la FRAPS mène d'ailleurs une action avec les acteurs de l'aide alimentaire, au sein du **groupement G3A**).



Exemples d'actions menées ou en réflexion dans le cadre du PAT porté par le **PETR Corse du Sud**, en partenariat avec l'Instance Régionale d'Education et de Promotion de la Santé :

- Repas intergénérationnels avec des bénéficiaires de l'ADMR (Aide à Domicile en Milieu Rural) dans des écoles primaires avec des produits frais, locaux et de saison.
- Animation par un service de cardiologie d'un Établissement de Soins de Suite et de Réadaptation d'un atelier sur le régime méditerranéen.
- Des interventions sur le bien vieillir et le lien avec le sport et l'alimentation proposées par les services de l'ADMR.
- Une formation-action des infirmières au sein du service de cardiologie sur le bien manger.



Avoir un CLS à l'échelle d'un PAT peut permettre de pérenniser et d'implanter avec plus de poids les actions et initiatives menées en lien avec la santé et l'alimentation. En outre, les PAT **sont idéals pour mener des actions auprès de la restauration collective**, moyen privilégié pour toucher une grande variété de publics, et pour mobiliser de nombreuses structures et acteurs locaux.



Parmi les diagnostics des PAT d'Indre-et-Loire, plusieurs mentionnent des initiatives et problématiques territoriales en lien avec la santé. On peut citer particulièrement ceux réalisés pour les **CC de TEV et VA**⁶ : ils mentionnent les **recommandations de la plateforme**



⁴ <https://www.ars.sante.fr/les-contrats-locaux-de-sante> ; <https://www.centre-val-de-loire.ars.sante.fr/les-contrats-locaux-de-sante-11>.

⁵ <https://pqn-a.fr/la-sante-et-l'alimentation-pour-tous-les-publics/>

⁶ CCTEV & CCVA, *Elaboration d'un projet territorial agricole et alimentaire, en faveur du climat et d'une alimentation locale*, novembre 2019.

scientifique EAT pour un régime pour la santé et l'environnement, en comparant avec les régimes alimentaires actuels.

D'autre part, les recommandations dans le cadre du [Plan National Nutrition Santé](#) sont disponibles [ici](#).

Contrats de réciprocité :

Pour une coopération sur la politique alimentaire entre les territoires ruraux, périurbains et urbains⁷

QUAND ? signés **entre la métropole et chacune des 10 autres communautés de communes**, de façon bilatérale en janvier 2019 et pour la période 2019-2021.



OBJECTIFS : rapprocher les dynamiques territoriales urbaines, périurbaines et rurales & travailler sur des sujets dont les enjeux et réponses dépassent les limites institutionnelles.

6 PRIORITES DE COOPERATION : développement économique, développement touristique, **politique alimentaire**, mobilités, déchets, énergie

PROJET ALIMENTAIRE, PLUSIEURS OBJECTIFS PARTAGES : **Structuration de la filière maraichère** + **Médiateur mutualisé producteurs / acheteurs** + Promotion des **produits locaux / bio** (notamment dans la restauration collective) + Aide à **l'installation** + Lutter contre le gaspillage alimentaire + **Adaptation des pratiques viticoles au changement climatique**

INSTANCES : comité de pilotage (réunit les représentants des EPCI du département) + comité de suivi (réunit les directeurs généraux des services) + groupes de travail thématiques.



Ces contrats de réciprocité ont permis d'engager un **premier travail de coopération** entre les différentes intercommunalités d'Indre-et-Loire, travail poursuivi par le Projet Alimentaire Départemental.

Politiques et réglementations en matière d'urbanisme :

Protéger les terres agricoles et favoriser l'installation :

Pourquoi s'intéresser à l'urbanisme ?

1. **POUR L'INSTALLATION AGRICOLE**⁸ :



Lorsqu'un agriculteur s'installe (reprise d'une entreprise, création d'un site d'exploitation), si l'on veut construire un magasin de producteurs, un atelier de transformation, il y a généralement besoin d'une **autorisation d'urbanisme** : permis de construire, déclaration préalable de travaux (DP), permis de démolir, permis d'aménager. Elle permet de vérifier et est **délivrée si le projet est conforme aux règles d'urbanisme en vigueur** sur la commune (cf ci-dessous). Il est donc important de vérifier en amont si un projet est réalisable dans un secteur c'est-à-dire, s'il est compatible avec la réglementation. Dans le cas contraire, il **peut être nécessaire de réviser le PLU** (durée : 1 an) ou le PLUi (durée : 4 ou 5 ans).

⁷ CCLST, *Diagnostic alimentaire et perspective d'un Plan Alimentaire Territorial*, août 2020 ; Région CVL, réunion des DGS des contrats de réciprocité, 5 février 2019.

⁸ Entretien avec N. Bucheron, chargée de mission urbanisme à la Chambre d'Agriculture d'Indre-et-Loire.

2. CONTRE L'URBANISATION⁹ :



La **limitation drastique des zones ouvertes à l'urbanisation** dans les documents d'urbanisme est un **levier pour la protection des terres agricoles** (volet « éviter » de la stratégie Eviter/Réduire/Compenser (ERC) pour protéger les terres agricoles fertiles).

A défaut, un autre levier est **d'établir des documents d'urbanisme économes en espace** (volet « réduire » de la stratégie ERC, dans un objectif de concentration de l'aménagement au sein d'espaces déjà artificialisés).

Les différents niveaux de réglementation en matière d'urbanisme au niveau de la commune¹⁰ :

Le Règlement National d'Urbanisme RNU : (= ce qui est écrit dans le code d'urbanisme, les règles générales d'urbanisme) : règles nationales qui s'appliquent sur l'ensemble du territoire et en cas d'absence de PLU (surtout dans les endroits où il y a peu besoin de permis de construire).

Le Plan local d'urbanisme (PLU) : traduit un projet global d'aménagement et d'urbanisme et fixe en conséquence les **règles d'aménagement et d'utilisation des sols**. Echelle communale, intercommunale ou métropolitaine (PLU, PLUi ou PLUm). 4 zones : urbaine U, à urbaniser AU, agricole A, naturelle et forestière N. Contient plusieurs informations, indiquées ci-contre :

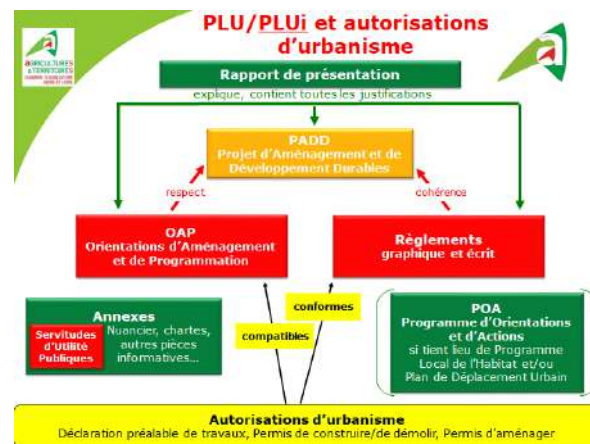


Figure 2 : Contenu des PLU (Réalisation : N. Bucheron, CA37).

Les cartes communales : pour les communes non

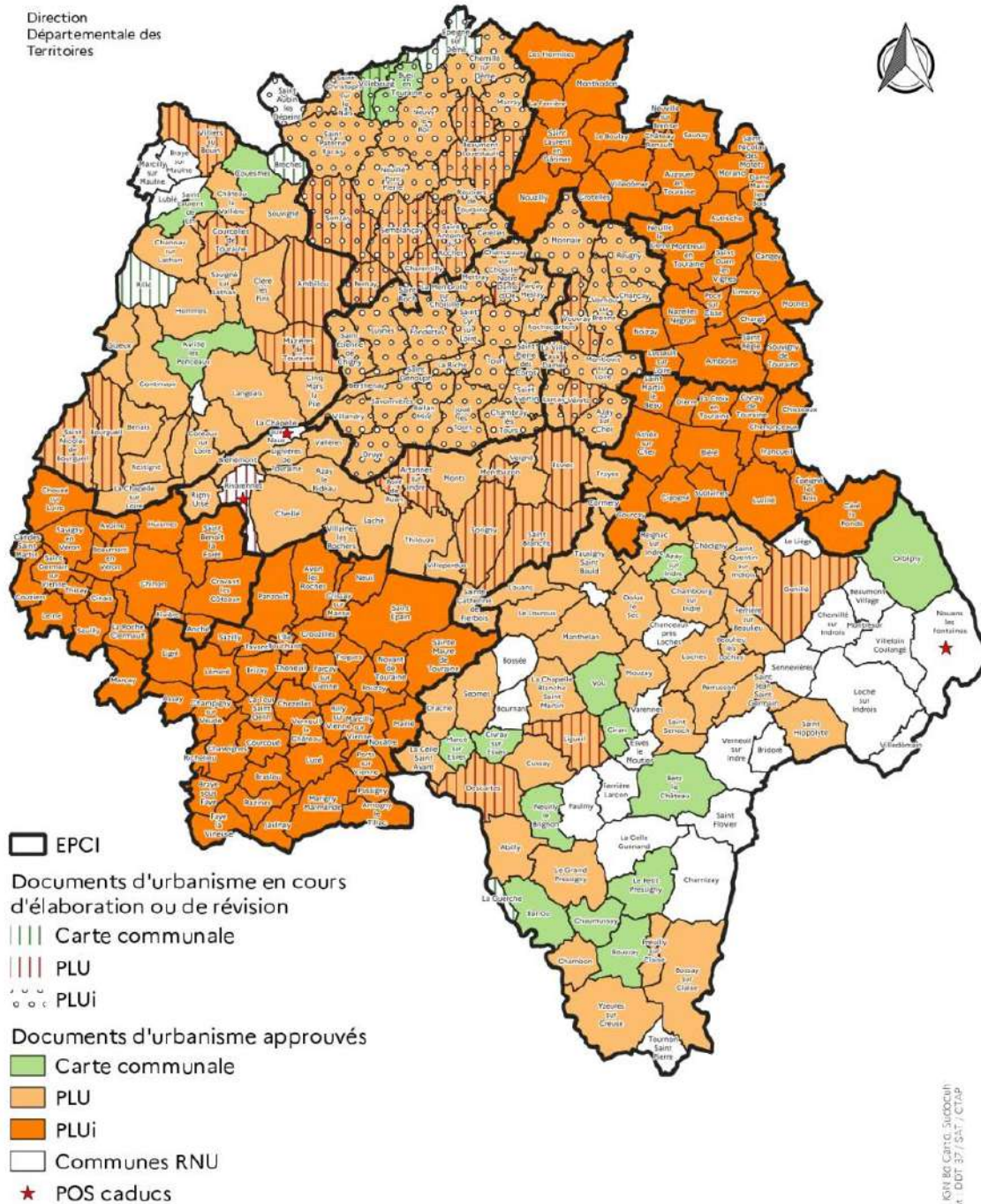
dotées d'un PLU, facultative. Rapport de présentation qui précise les **modalités d'application des règles générales d'urbanisme**. Seulement 2 zonages : zone urbaine + zone naturelle (où sont uniquement constructibles des bâtiments agricoles).

⁹ CRATER, Diagnostic du système alimentaire d'Indre-et-Loire, juillet 2022.

¹⁰ Entretien avec N. Bucheron ; <https://www.collectivites-locales.gouv.fr/competences/les-plans-locaux-durbanisme> ; Direction Départementale des Territoires d'Indre-et-Loire, juin 2022.

Etat d'avancement des PLUi, PLU et Cartes Communales au 20 Juin 2022

Direction
 Départementale des
 Territoires



SAT/CTAP - 21/06/2022

\\g373_Cartes\AMENAGEMENT_URBANISME\EN_ZONAGE_PLANIFICATION\ETAT_AVANCEMENT_DU\ETAT_AVANCEMENT_DU.qgz

sources: IGN 86 Carto, Suicocun
 copyright: DDT 37 / SAT / CTAP

Figure 3 : Etat d'avancement des PLUi, PLU et Cartes Communales au 20 juin 2022 (Réalisation : DDT 37).

⇒ Les cartes communales ou les PLU doivent être **conformes au SCOT** (échelle : EPCI, Pays) qui lui-même se voit **imposer les orientations du SRADDET** (échelle : région).

Schéma de Cohérence Territoriale (SCoT) : également un **document de planification stratégique et d'urbanisme mais avec des orientations plus générales**. Il est élaboré à l'initiative des collectivités locales sur la base d'une stratégie globale de développement qui doit respecter les **principes du développement durable**. Son rôle est de définir **l'équilibre entre les choix de protection des espaces et les options de développement**. Il aborde de nombreux thèmes : habitat, économie, commerces, équipements, tourisme, déplacements, préservation de l'agriculture, des paysages et des corridors écologiques... Le SCOT assure la **mise en cohérence des politiques d'aménagement et l'ensemble des politiques sectorielles**.



Exemple : **SCoT du Pays Loire Nature**¹¹

(CCG CPR + CCTOVAL). Plusieurs orientations telles que « **faire de l'agriculture un pilier du développement local et de la cohérence territoriale** » (n°5), notamment par le biais d'objectifs que sont « **pérenniser le foncier agricole et sylvicole** » (n°6), « **faciliter le**

développement des exploitations agricoles et forestières » (n°7), « **favoriser la diversification de l'activité agricole** » (n°9) ou encore « **œuvrer pour une agriculture durable et de proximité** » (n°10). Ce dernier objectif a clairement **identifié le Projet Alimentaire Territorial comme une action à mener dans les CC intégrées au SCOT** : « **participer à structurer les partenariats et mettre en œuvre le Projet Alimentaire Territorial** ». « **Conserver des services de proximité** » (orientation n°11) notamment alimentaires fait également partie des orientations de ce SCoT.

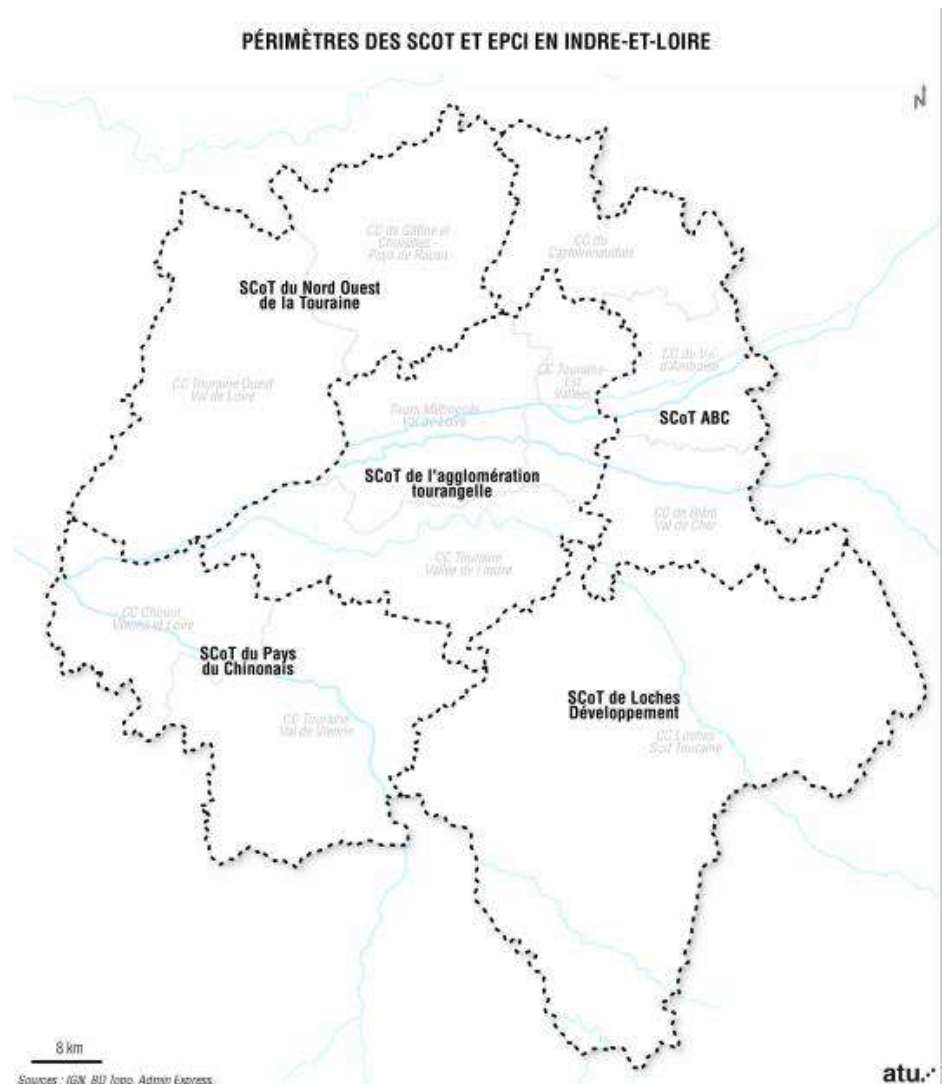


Figure 4 : Périmètre des SCOT et EPCI en Indre-et-Loire (Réalisation : ATU37).

Schéma Régional, d'Aménagement, de Développement Durable et d'Égalité des Territoires¹² (SRADDET) : Document de référence pour **l'aménagement du territoire régional**, il fixe les orientations relatives

¹¹ CCG CPR, *Projet Alimentaire Territorial en émergence*, 2021.

¹² <https://www.centre-valde Loire.fr/comprendre/territoire/centre-val-de-loire-la-region-360deg>; CCLST, *Diagnostic alimentaire et perspective d'un Plan Alimentaire Territorial*, août 2020.

à l'équilibre du territoire régional, aux transports, à l'énergie, à la biodiversité ou encore aux déchets. A l'horizon 2050, le SRADDET Centre Val de Loire fixe « **les modifications des modes de production s'appliquant directement à la production alimentaire** mais également des modifications des pratiques de mobilité et la construction de bâtiments autonomes en énergie qui influencent les chaînes de production et distributions alimentaires ».

D'autres outils règlementaires de protection du foncier :

Les zones agricoles protégées (ZAP) sont des servitudes d'utilité publique instaurées par arrêté préfectoral, à la demande des communes. Elles sont annexées au document d'urbanisme, auquel elles s'imposent : ainsi, elles **empêchent les PLU de prévoir des zones urbaines**.

⇒ LES ZAP EN INDRE-ET-LOIRE¹³ :

4644 ha de Zones Agricoles Protégées (soit moins de 1% de la surface départementale) en janvier 2019.

Commune	Depuis quand ?	Surface ZAP ha	Surface Commune ha	%
Montlouis-sur-Loire	2007	322	2455	13%
Parçay-Meslay	2013	643	1407	46%
Rochecorbon	2013	994	1709	58%
Esvres-sur-Indre	2014	1640	3585	46%
Amboise	2016	539	4065	13%
Montlouis-sur-Loire	2018	506	2457	21%
Total Montlouis-sur-loire		828	2457	34%
Saint-Martin-le-Beau	2021 ou 2022			
Vouvray	En cours			
La Ville-aux-dames	En cours			

Tableau 6 : Les ZAP en Indre-et-Loire en 2022.



MOTIVATIONS¹⁴ : **conserver les parcelles viticoles** (Montlouis), **conserver une agriculture périurbaine** (Parçay-Meslay et Rochecorbon, Esvres) et **préserver l'identité de la commune** (Esvres)...



PROJETS/REFLEXIONS :

Pour une ZAP à Fondettes.


Les périmètres de protection des espaces agricoles et naturels périurbains (PAEN)¹⁵ sont instaurés par le département avec l'accord des communes concernées et sur avis de la chambre d'agriculture, après enquête publique. Un apport des PAEN par rapport aux ZAP est **d'intégrer un projet agricole de**

¹³ Chambre d'Agriculture d'Indre-et-Loire, 2019 (en cours de mise à jour 2022).

¹⁴ <https://www.lanouvellerepublique.fr/indre-et-loire/commune/montlouis-sur-loire/zones-agricoles-protégees-d-autres-territoires-interesses>.

¹⁵ CRATer, Diagnostic du système alimentaire d'Indre-et-Loire, juillet 2022.

territoire, afin de soutenir l'activité et éventuellement de l'orienter vers une alimentation de proximité.

 Pas de PAEN en Indre-et-Loire.

Politiques départementales en faveur d'une agriculture et d'une alimentation responsables et durables :

Stratégie Alimentaire de la Ville de Tours

Quoi ? Stratégie volontariste globale, fortement axée sur la restauration collective et la durabilité

3 objectifs majeurs : décarboner l'alimentation + développer une gastronomie innovante et inclusive + renforcer le caractère démocratique et solidaire de l'alimentation

Des actions comme : l'augmentation des denrées biologiques ou locales ou sous signe de qualité dans la restauration collective ; la structuration d'une offre gastronomique et gourmande de qualité et accessible en lien avec le PAT métropolitain.

Projet Alimentation 2020-2022 du Conseil Départemental



PLAN D'ACTION « **Bien Manger dans nos Collèges de Touraine** » ↔

Quoi ? Stratégie volontariste à destination de la restauration scolaire ; se développe en lien avec la Loi Egalim et se conforme à son contenu.

2 OBJECTIFS MAJEURS : une alimentation de qualité et éthique + le développement du recours au circuit de proximité en priorisant les produits locaux → 50% de produits locaux de qualité et/ou biologiques d'ici 2021.

DES ACTIONS COMME : des (re)constructions de structures ou de la diversification alimentaire (protéine végétale).

Projet alimentaire départemental « Mangez Local, Mangez Touraine »

Se référer page 5 à 7

Démarches régionales en faveur d'une agriculture et d'une alimentation responsables et durables :

Plan Régional de l'Agriculture Durable

PERIODE : Validé le 8 février 2013 par le Préfet pour une durée de 7 ans.

ROLE : **Encadre la transition agro-écologique** de la région.

4 ENJEUX ISSUS DU DIAGNOSTIC : l'enrichissement du potentiel agricole, le développement du potentiel économique, la préservation du potentiel humain et le renforcement de la place des agriculteurs dans la société.



La plupart des actions du PAD s'articulent avec les objectifs du Plan régional d'agriculture durable de la Région Centre Val de Loire (2012-2021).

Stratégie régionale en faveur de l'alimentation¹⁶ ↔

PERIODE : 2017-2021

3 OBJECTIFS :



- l'amélioration de la **qualité nutritionnelle du régime** alimentaire
- la **réduction de l'empreinte écologique** de l'alimentation
- la **relocalisation partielle à l'échelle des territoires** de l'activité économique (pour un prix des denrées de qualité accessible à tous et une juste rémunération des producteurs et des transformateurs, y compris de petite taille).

POLITIQUE TRANSVERSALE DE L'ALIMENTATION TERRITORIALISEE AVEC 6 AXES :

- **Rapprocher** les producteurs et les consommateurs
- La **restauration collective** : le levier du changement
- La **gastronomie** et les terroirs : vitrine de l'art de vivre en Centre Val de Loire
- Les acteurs économiques : relever le défi de la **qualité nutritionnelle**
- Initiatives citoyennes et **éducation** à une alimentation durable
- **Systèmes alimentaires territoriaux** : accompagner l'émergence dans les territoires



↳ ...notamment au travers des PAT. **L'association RESOLIS** a appuyé la région CVL dans la mise en œuvre de cette action avec 8 territoires pilotes dont la **CC Loches Sud Touraine** ↔.

Contrats régionaux de solidarité territoriale¹⁷

QUOI ? Outil **d'aide financière** auxquelles certaines actions sont éligibles → avec des enveloppes différentes selon les CRST

POUR L'ALIMENTATION : Axe A3: Economie agricole, avec 3 actions :



- « 04 : Développement de l'agriculture biologique »
- « 05 : Diversification agricole et développement des circuits alimentaires de proximité »
- « 05-4 : Projet alimentaire de territoire et Système Alimentaire territorialisé »

C du Centre ↔



QUOI ? QUAND ? Un outil de la stratégie régionale pour l'alimentation : lancée en 2014 afin de promouvoir et valoriser la filière agroalimentaire régionale, C du Centre est depuis le 1er janvier 2021 une **marque collective régionale alimentaire**.

⇒ **vitrine** du savoir-faire alimentaire régional + repère de **confiance** (pour les consommateurs, producteurs, transformateurs ou artisans, membre du réseau)

3 CRITERES GARANTISSANT LA QUALITE DES PRODUITS SUR LESQUELS EST APPOSEE CETTE MARQUE :

- La **provenance régionale** (garante de l'origine régionale de la majorité des produits bruts)

¹⁶ <https://www.centre-valde Loire.fr/vivre/favoriser-lemploi/agriculture/alimentation>

¹⁷ <https://www.centre-valde Loire.fr/agir/valoriser-le-territoire/les-contrats-regionaux-de-solidarite-territoriale>.

- La **composition** (pour contrôler l'absence d'additifs de synthèse)
- Les **pratiques vertueuses pour l'environnement** (présences de certifications environnementales, inscription dans des circuits de proximité...).

AMPLEUR : Catalogue avec plus de 1800 produits.

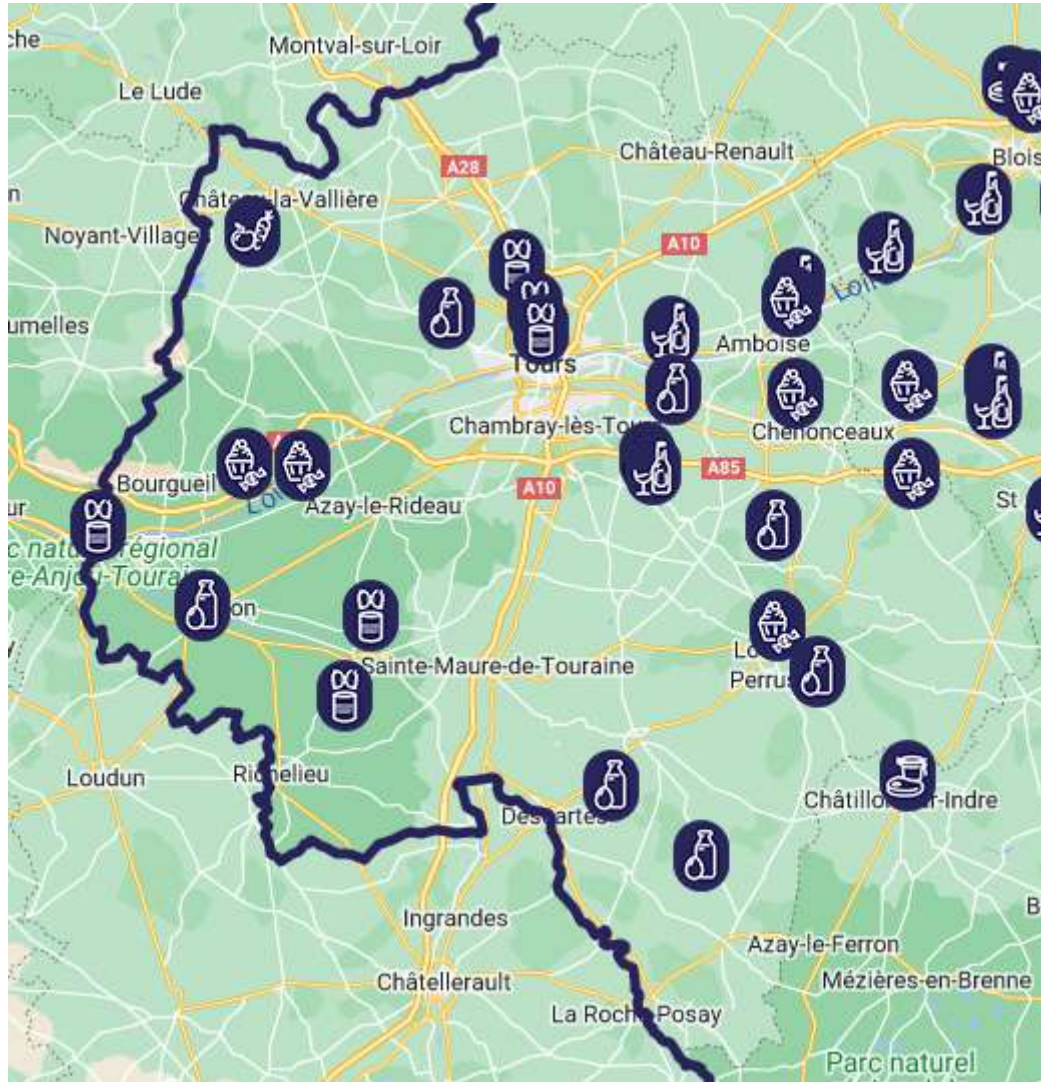


Figure 5 : Localisation des producteurs et artisans bénéficiant de la marque C du Centre en Indre-et-Loire (Réalisation : C du Centre).

Politiques publiques alimentaires au niveau national :

Loi EGALIM, 2018 (amendée par la loi Egalim 2, 2021 et complétée par la **Loi Climat et Résilience**)¹⁸: loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

Objectifs pour l'approvisionnement de la restauration collective :



- 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits biologiques

↳ Echéances :

1^{er} janv. 2022 - personnes morales de droit public en charge de restaurants collectifs publics ou privé.

1^{er} janv. 2024 - personnes morales de droit privé.

- 60% des viandes et produits de la pêche devront correspondre à des produits durables et de qualité
- ↳ Echéance : **1^{er} janv. 2024**.

 Cette part se calcule en valeur monétaire, hors taxes.

Quels sont les produits durables et de qualité ?

Agriculture Biologique ou issus d'exploitations en conversion  20%	Label Rouge 	AOC/AOP - IGP - STG 	Produits « fermiers », ou « produits à la ferme » avec définition (œufs, fromages et volailles)	Ecolabels « pêche durable » 
Symbole géographique particulier (régions ultra-périphériques) 	Issus d'exploitations Haute Valeur Environnementale (HVE) Jusqu'en 2026 certif. niv 2 A partir de 2027 certif. niv 3 	Produits avec externalités environnementales positives	Produits issus du commerce équitable 	Produits avec perf. en matière de protection de l'environnement et de dvpt. des appro. directs

Figure 6 : Labels et produits éligibles à la loi Egalim (Réalisation : L. Champion).



Renforce la mise en œuvre des PAT, en actionnant des leviers pour une alimentation prenant en compte ses enjeux environnementaux et économiques.



Pendant, le « local » (qui pourrait être entendu comme le périmètre d'un PAT par exemple) **ne fait pas partie des critères de durabilité et qualité** de cette loi.



↳ Dans les collèges de Touraine, la politique départementale permet de mettre l'accent sur l'origine des produits.

¹⁸ Chambre d'Agriculture 37, Encourager l'achat de produits locaux en restauration collective, 11 octobre 2022.

Objectifs pour la diversification des sources de protéine (obligatoire !) :



- Mettre en place un **plan pluriannuel de diversification des protéines** pour les restaurants qui servent plus de 200 couverts / jour en moyenne
- Expérimenter un **menu végétarien hebdomadaire** en restauration scolaire.



Possibilité d'introduire une option végétarienne quotidienne.

- Introduire **une option végétarienne quotidienne** (1^{er} janv. 2023) – pour la restauration collective d'Etat.
- Introduire des modules sur les bénéfices pour la santé et l'environnement de la **diversification des sources de protéines dans les formations initiale et continue**.

Programme National pour l'Alimentation 2019 – 2023 : Territoires en action¹⁹

QUOI ? Outil du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation visant à transcrire les orientations gouvernementales en matière de politique alimentaire.

FINALITES : « assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique ».

⇒ **Approche transversale et intégrative de l'alimentation** s'adressant à des publics cibles très divers (enfants, adultes, collectivités, professionnels de la chaîne alimentaire, associations, etc.).

3 AXES THEMATIQUES : la justice sociale, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'éducation alimentaire.

2 AXES TRANSVERSAUX : les **PAT** et la **restauration collective**.



Le PNA émet chaque année un appel à projets qui finance les PAT.

Les **régions disposent également d'une enveloppe** pour soutenir des projets non retenus au niveau national.

Plan ambition bio 2022, porté par la DRAAF²⁰

OBJECTIF : promouvoir des modes de production respectueux de l'environnement, garantir des normes élevées de bien-être animal et préserver la biodiversité.



2 VOLETS :

- volet **financier** d'aide à la conversion à l'agriculture biologique et de fonds Avenir bio.
- volet **d'accompagnement de projets** selon des axes majeurs.



AXES STRATEGIQUES EN REGION CVL (déclinés en objectifs stratégiques puis opérationnels) :

- **Structurer les filières** : produire et transformer en région

« *volonté forte de développer significativement les grandes cultures et les protéines végétales cultivées en agriculture biologique* » + « *l'investissement des acteurs économiques et entreprises aval est identifié comme un facteur clé pour la croissance des productions biologiques.* »

- **Accompagner les agriculteurs**

¹⁹ <https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-lalimentation-2019-2023-territoires-en-action>

²⁰ <https://draaf.centre-val-de-loire.agriculture.gouv.fr/plan-regional-ambition-bio-2022-a1213.html>

« **accompagnement technique, économique et social** [...] à l'installation, à la conversion et post-conversion, et ce, jusqu'à la transmission. »

- Assurer le **renouvellement des générations** ainsi que la transmission
- Augmenter la part de **produits bio** dans la restauration collective publique

« *la plupart des leviers identifiés sont portés dans le cadre de la mise en œuvre des mesures de la loi Egalim du 30 octobre 2018* »

- Mettre en place et piloter l'observatoire régional du bio (ORAB)

Synthèse : une bonne dynamique agricole et alimentaire en Indre-et-Loire

FAIBLESSES	ATOUTS
<ul style="list-style-type: none"> • Des outils comme les PAEN ne sont pas du tout utilisés dans le département. • Dans la loi Egalim : l'alimentation de proximité n'est pas un critère d'approvisionnement de qualité + la part de produits de qualité ne se calcule pas en volume mais en valeur monétaire. • Certains territoires sont encore peu mobilisés sur les questions de l'agriculture et de l'alimentation : à encourager. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le département s'est engagé politiquement pour une alimentation de qualité ET locale, de même que la région. • Le département et ses EPCI bénéficient d'outils financiers, règlementaires, législatifs pour agir en faveur de l'alimentation. • La mise en œuvre des PAT dans le département a été précédée de travaux sur le foncier, l'environnement ou les circuits courts : par exemple, presque tous les EPCI ont un PCAET sur leur territoire. • La thématique alimentaire est traitée avec une concertation et coordination des différentes échelles : avant avec les contrats de réciprocité avec la métropole de Tours, maintenant avec le PAD. • Dans de nombreux EPCI, il y a une volonté politique d'agir pour une alimentation durable et presque tous les territoires sont engagés ou ont réfléchi à la mise en place d'un PAT. • Parmi les démarches PAT engagées dans les territoires, les priorités sont variées.
MENACES	OPPORTUNITES
	<ul style="list-style-type: none"> • L'alimentation est un sujet transversal sur lequel on peut agir via de nombreuses autres thématiques : environnement (PCAET), santé (CLS), urbanisme (PLUi/ZAP...)... : <ul style="list-style-type: none"> - utiliser les outils d'urbanisme pour agir sur le foncier et donc pour le maintien de l'agriculture dans les territoires (par exemple avec les ZAP, qui sont bien utilisées dans le département). - il est possible de travailler en parallèle sur les PAT et d'autres documents de planification : par exemple sur les CLS et les PAT pour renforcer le lien entre alimentation et santé. • Œuvrer pour une alimentation durable permet d'œuvrer en faveur du développement local : l'alimentation peut en être un pilier. • La diversité des priorités des PAT permettrait d'avoir des territoires pilotes pour certaines thématiques agricoles et alimentaires. • La loi Egalim (et le renforcement de ses exigences) constitue un véritable levier pour une alimentation de qualité (évolution des modes de production, des demandes de la restauration collective, des critères de sélection des grossistes...). • Continuer à mobiliser l'outil PAT pour une approche transversale de l'alimentation.

L'agriculture en Indre-et-Loire : contraintes, productions et pratiques

Des contraintes environnementales qui orientent les pratiques et productions agricoles²¹

Un climat modéré et une diversité de sols

De nombreux indicateurs permettent d'appréhender les sols agricoles : **la profondeur, la porosité, l'hydromorphie, la structure, le pH, la fertilité chimique, la fertilité biologique...**²² Nous développons ici l'un d'entre eux : **la texture des sols**, qui peut être de 3 types. Ce critère fait partie de ceux qui sont inchangeables et dépendent du sol et non de la main humaine.

= la répartition granulométrique de ses constituants, c'est-à-dire la proportion des 3 composants : argiles (particules inférieures à 2 µm), limons (entre 2 et 50 µm), sables (taille des particules supérieure à 50 µm).

POURQUOI CARACTERISER UN SOL ? Cela permet de **connaître son potentiel** : plus ou moins limitant, le sol



contribue à déterminer le rendement d'une culture. Connaître les caractéristiques d'un sol permet aussi de **le valoriser** et de **maîtriser l'impact des activités humaines** sur celui-ci²³.

Enfin, puisque les propriétés pédologiques conditionnent l'enracinement, la réserve en eau et en éléments nutritifs pour les plantes, elles participent à **déterminer le type de cultures** qu'il est possible d'avoir.

Concernant la TEXTURE, elle influe sur : **la gestion de l'eau, le travail du sol (donc les pratiques agricoles) ou encore de la fertilité.**



Le climat modéré d'Indre-et-Loire ainsi que la diversité des sols, mise en évidence par la carte ci-dessous, présente plusieurs avantages pour répondre aux finalités des PAT. En effet, cela permet d'avoir une **variété de productions** et plaide en faveur d'une relocalisation des productions (déjà variées sur le territoire comme nous le verrons).

S'intéresser aux caractéristiques pédologiques est aussi essentiel, notamment dans une démarche d'installation de nouveaux agriculteurs : de même qu'avec la gestion de l'eau – développée ci-dessous -, **la mobilisation de foncier doit prendre en compte ces caractéristiques.**



Contraignants pour les pratiques agricoles, les sols en sont aussi le support et une **ressource non renouvelable à préserver**. Connaître et préserver les fonctionnalités des sols est essentiel

²¹ Entretiens avec David Froger, responsable du service environnement de la CA37 et Corinne Guillo, Chargée de projet Qualité de l'eau et Circuits courts.

²² Interbio Franche Comté, *Comprendre les sols agricoles*. Disponible [ici](#).

²³ <https://centre-valde Loire.chambres-agriculture.fr/agroenvironnement/sols/cartographie-des-sols/indre-et-loire-les-sols/>

pour faire face à des défis tels que le changement climatique ou le déclin de la biodiversité. Et pour poursuivre les activités agricoles.









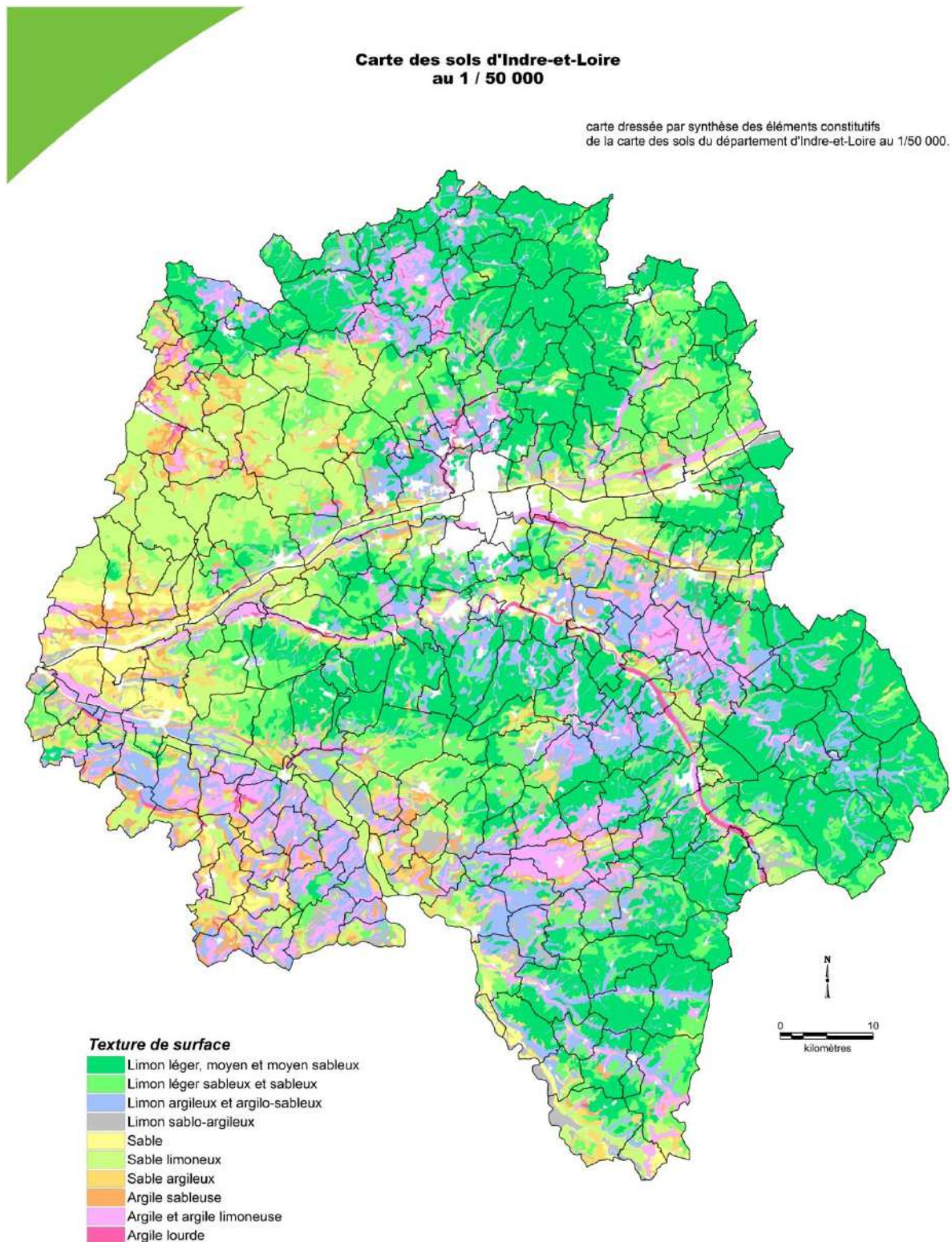
TEXTURES DE SOLS	Où ? (voir carte ci-dessous)	CARACTERISTIQUES	POUR QUELLES PRODUCTIONS ?
SABLEUX (du sable sur une épaisseur allant jusqu'à 10 mètres - avec parfois de l'argile)	Toutes les grandes vallées (Loire, Vienne...).  Exemple : vers la CC Touraine-Ouest Val de Loire.	Peu sensibles à la compaction, se réchauffent rapidement et sont peu vulnérables à l'excès d'eau car drainants.  Peu fertiles , très usants pour le matériel agricole.  Important d'apporter de la matière organique stable.	<ul style="list-style-type: none"> • Pour des productions très tôt dans l'année et avec un enchaînement de plusieurs cultures. • Convient plutôt bien au maraîchage. Exemple : les  Varennes de Loire : grande ceinture maraîchère.
ARGILEUX	Dans une partie minoritaire des vallées . Exemple le plus typique :  basse vallée de la Vienne et de l'Indre .	Humides et souvent inondés. Stockent facilement l'eau et ont  une grande résistance à la sécheresse . Fertiles .  Structure assez fragile , demande une attention particulière dans le choix des conditions de travail du sol.	<ul style="list-style-type: none"> • Historiquement : plutôt des prairies permanentes avec des bocages. • Aujourd'hui : des cultures de céréales comme le maïs et des peupliers.
Entre sable et argile : LIMONEUX (limons battants)	Dans la grande moitié du département, surtout sur les plateaux .	Naturellement acides, riches et productifs mais très fragiles . Peu résistants aux agressions climatiques et mécaniques, ils présentent un  risque de battance, d'érosion et de compaction . S'il y a une pluie brutale ou très prolongée, ils deviennent très chargés en eau : une croute de battance se forme, la surface du sol devient glacée, le sol ne peut pas respirer et l'eau ne peut plus s'infiltrer s'il pleut de nouveau → explique pourquoi il y a beaucoup de drainage sur ce type de sol . Quand ils sont situés sur une pente, les limons sont mélangés aux cailloux et n'ont pas une grande réserve en eau .	

Tableau 7 : Textures de surface des sols et leurs caractéristiques.



Réalisation : Atelier cartographique SIG de la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire, AM janv.2017.
Sources : Carte des sols d'Indre-et-Loire au 1/50 000, Chambre d'Agriculture 37_INRA Infosol.



Figure 7 : Textures de surface des sols d'Indre-et-Loire.

Eau : des enjeux quantitatifs et qualitatifs

Eau et agriculture sont aussi étroitement liées. D'un côté, l'eau est une **ressource** impactée par les pratiques agricoles et est à **préserver** :

Eau et agriculture : problématiques rencontrées en Indre-et-Loire :

Qualité de l'eau (nitrate, phytosanitaires [pesticides])

Colmatage des étangs (dû à l'érosion des sols) ⇒ par exemple sur le bassin du Louroux

Stress hydrique sur les cultures (sur certains sols hydromorphie)

De l'autre côté, l'eau peut être considérée comme une contrainte environnementale pour le secteur agricole, à l'instar des sols. **IL N'Y A PAS D'AGRICULTURE SANS EAU !** Quand la **pluviométrie est insuffisante des prélèvements peuvent être nécessaires** pour irriguer les cultures, abreuver le bétail...

Or, l'augmentation des températures moyennes et du nombre de jours de forte chaleur qui se profile à moyen et long terme, va **impacter la disponibilité de l'eau dans le sol**. En 2019, le suivi de la sécheresse des sols en région Centre Val de Loire ne permettait pas de conclure à une augmentation notable de la surface régionale touchée par la sécheresse, au contraire de l'échelle nationale²⁴. Néanmoins, selon Météo France, l'humidité moyenne du sol en fin de siècle pourrait correspondre aux situations sèches extrêmes d'aujourd'hui, telles que celles connues en 2022, nouvelle référence en matière de sécheresse... En 2022, l'Indre-et-Loire, comme la grande majorité des départements français, a vu une **baisse continue et importante du débit des cours d'eau, de même que du niveau des nappes phréatiques (du fait de la sécheresse estivale succédant elle-même à une recharge hivernale des nappes bien inférieure à la normale)**.

Parmi les nombreux effets que cela a et aura, on trouve le **stress hydrique** sur la végétation (déjà l'objet de nombreuses études), ce qui conduira à une augmentation de la demande en eau pour répondre aux besoins des cultures. Nous pouvons aussi penser que les cultures et assolements seront modifiés pour s'adapter au nouveau contexte climatique.

En parallèle, pour un équilibre des usages de l'eau, des **restrictions des prélèvements** dans les cours d'eau, dans leurs affluents sont et seront imposées aux agriculteurs, notamment par le biais des arrêtés préfectoraux, comme ce fut le cas en 2022, avec des situations d'alerte renforcée et de crise²⁵.



Parmi les **STRATEGIES D'ADAPTATION**, on trouve :


- L'évolution des **systèmes de cultures favorisant la rétention et le stockage d'eau dans les sols** (vers l'agroforesterie par exemple) et **l'utilisation de variétés moins consommatrices d'eau**. Il est aussi possible d'enrichir le pilotage de l'irrigation avec des outils de mesure ou de modélisation des besoins.




- L'amélioration du **stockage** de l'eau.

²⁴ DREAL Centre-Val de Loire, *La ressource en eau face au changement climatique, Quels impacts sur les milieux et les activités et quelles adaptations en région Centre-Val de Loire ?*, juillet 2019. Disponible [ici](#).

²⁵ Préfecture d'Indre-et-Loire, *Sécheresse : nouvelles restrictions des prélèvements par arrêté préfectoral du 19 août 2022*, 19 août 2022. Disponible [ici](#).

Techniques hors pluie pour apporter de l'eau aux cultures

Actuellement, outre l'irrigation pluviale, on trouve 2 systèmes principaux pour apporter de l'eau aux cultures.  cependant, le tableau ci-dessous donne un aperçu très sommaire de la problématique de l'irrigation des cultures et ne peut être considéré comme complet sur la question.

TECHNIQUES	QUOI ?	POUR QUELS SOLS ET DANS QUEL OBJECTIF ?	DYNAMIQUES ACTUELLES DANS LE DEPARTEMENT	INTERETS POUR L'AGRICULTEUR	CRITIQUES
Irrigation	<p>Pompage d'eau dans les nappes ou les cours d'eau (exemple : rivières) pour l'apporter aux plantes sous forme de pluie artificielle :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puits entre 5 et 10 m de profondeur dans les milieux alluviaux • Forages de plusieurs dizaines de m³. • Création de plans d'eau tels que les retenues collinaires : soit le sous-sol est argileux et déjà imperméable, soit il doit être bâché. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pour des cultures exigeantes en eau. ou • Si les sols ne retiennent pas l'eau (exemple des sols sableux). 	<p><u>Historique</u> : beaucoup d'incitations pour développer l'irrigation il y a 30 ans.</p> <p><u>Aujourd'hui</u> : c'est le contraire, l'irrigation est de plus en plus réduite et la grande majorité des cultures ne sont pas irriguées (seuls 10 % des blés sont arrosés en région Centre par exemple). Lors des épisodes de sécheresse en 2022, de nombreuses interdictions ont été posées, notamment concernant le pompage dans les rivières.</p> <p><u>Dans le futur</u> : le pompage dans les nappes sera davantage contraint..</p> <p><u>Exemples</u> : Sur l'étang du Louroux : pas de pompage (car</p>	<p> Pour l'installation : pour qu'un agriculteur s'installe, il a besoin de foncier mais aussi d'un accès à l'eau.</p> <p><u>Exemple</u> : échec d'un projet d'installation en maraîchage car malgré le foncier disponible, interdiction de régulariser un puits dans la nappe alluviale.</p> <p> Pour les rendements et la qualité des productions : Lors des années avec épisodes de sécheresse comme en 2022, il peut y avoir des écarts de production énormes entre ceux qui ont pu arroser (100 quintaux de blé par</p>	<p>Impact des prélèvements d'eau sur les milieux naturels → pousse certaines associations de pêche ou de protection de l'environnement à attaquer des autorisations préfectorales de pompage.</p> <p> Lien entre retenues collinaires et évaporation de l'eau.</p>

			loisir + espace naturel sensible). Des retenues collinaires dans le lochois.	hectare) et les autres (50 voire 30). Il existe aussi des inégalités selon les débits des forages (fonction des ressources disponibles localement).	
Drainage	Création de tranchées dans le sol (plus propices à la circulation de l'eau) et mise en place de tuyaux avec des trous en profondeur (des drains entre 80 cm et 1m de profondeur).	<ul style="list-style-type: none"> • Pour des sols hydromorphes. • Cette technique répond à une réalité climatique : pendant la moitié de l'année, la quantité d'eau apportée par la pluie est supérieure à l'évaporation et alimente le ruissellement et les rivières. Ce bilan excédentaire a souvent lieu en décembre, janvier, février. Le drainage permet de faciliter l'évacuation de l'eau lorsque le sol ne permet pas d'infiltrer l'excédent d'eau (on voit alors une pellicule apparaître sur le dessus). L'objectif est d'ôter de l'eau en surface, car les plantes ne peuvent pas pousser si leurs racines sont dans l'eau. 	+ de la moitié des sols hydromorphes ont été drainés <u>dans les années 1970-1990.</u> <u>Aujourd'hui</u> : le drainage n'est plus subventionné et une réglementation impose des mesures compensatoires telles que les bassins tampons (Zone Tampon Humide Artificielle).	<ul style="list-style-type: none"> 👍 Augmenter la productivité. 👍 Faciliter le travail du sol. 👍 Diversifier les productions (car l'agriculteur peut revenir dans son champ sur une plus longue période). 	<ul style="list-style-type: none"> ⚠️ Modifie le régime hydrologique (les volumes sont évacués beaucoup plus rapidement : lorsque cette variable n'était pas prise en compte, cela a créé des inondations). ⚠️ Evacue de l'eau qui peut être chargée en pollutions, telles que les nitrates ou produits phytosanitaires (d'où l'intérêt des bassins tampons).

Tableau 8 : Techniques d'irrigation des cultures.



Pour tout prélèvement en cours d'eau ou forage pour l'irrigation pour un usage non domestique, une **autorisation Loi sur l'eau, délivrée par la DDT est obligatoire.** « Chaque année, des contrôles ont lieu. Un constat d'infraction peut déboucher sur des suites pénales.

En outre, l'absence de compteur ou d'autorisation administrative «loi sur l'eau» peut pénaliser les irrigants concernés au titre de la conditionnalité (réduction de l'ensemble des aides [PAC](#))²⁶. »

En parallèle, les **prélèvements doivent être déclarés à l'Agence de l'eau Loire Bretagne.**

²⁶ Préfecture d'Indre-et-Loire, *Pompage d'irrigation : saison d'irrigation 2022*, 25 novembre 2021. Disponible [ici](#)

Risque inondation

Les Plans de Prévention des Risques Inondations (PPRI) s'imposent aux documents de planification et aux autorisations d'urbanisme. Ils réglementent la constructibilité et l'aménagement en zones inondables, qu'elles soient non ou peu urbanisées (zones A) ou déjà urbanisées ou aménagées (zones B) et en fonction du niveau d'aléa (1 à 4).²⁷

7 PPRI existent en 2022 en Indre-et-Loire, dont les détails sont disponibles [ici](#) : pour chaque PPRI, une carte du zonage réglementaire est accompagnée d'un règlement précisant les dispositions applicables sur chaque zone.



Pour les exploitants agricoles, **l'agrandissement du bâti existant ou la construction d'un bâtiment neuf** sont donc soumis à ces dispositions réglementaires.

Le **risque inondation est particulièrement un enjeu dans la Métropole de Tours** : les 15 communes sont inondables, dont 3 totalement. Le **marché de gros de Rochepinard**, qui abrite de nombreux grossistes, en fait partie.



Réfléchir aux pratiques et productions agricoles ou à l'installation de maraîchers ne peut donc faire l'économie de la **prise en compte de la ressource en eau** : tant d'un point de vue quantitatif (**s'assurer d'un accès à l'eau et adapter les cultures et pratiques à une ressource moindre**), que qualitatif (**prendre en compte les impacts de l'agriculture sur la qualité de l'eau, dans une optique d'équilibre des usages**). Les problématiques rencontrées sur le département soulignent aussi la pertinence de continuer à travailler sur la gestion du sol, de la fertilisation et des produits phytosanitaires.

PROGRAMMATION DES P.P.R. INONDATION
EN INDRE ET LOIRE

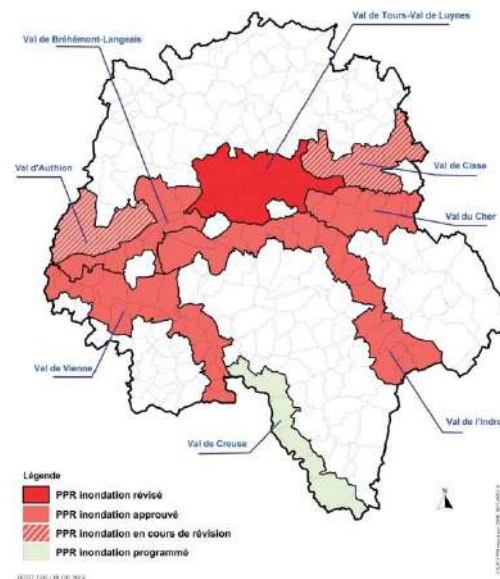


Figure 8 : Les PPRI en Indre-et-Loire (Réalisation : Préfecture 37).

²⁷ Préfecture d'Indre-et-Loire, *Plans de prévention des risques inondations (PPRI)*, 12 août 2022. Disponible [ici](#).

Synthèse : des contraintes environnementales pour la production agricole

FAIBLESSES	ATOUTS
<ul style="list-style-type: none"> • Les caractéristiques pédologiques et l'accès à l'eau doivent être pris en compte dans l'installation de nouveaux producteurs, notamment maraîchers. • Les inégalités d'accès à l'eau et d'arrosage des cultures créent des inégalités de rendements entre agriculteurs. 	<ul style="list-style-type: none"> • Un climat modéré et une diversité de sols qui permettent d'avoir des productions diversifiées. • Plus de la moitié des sols hydromorphes ont été drainés à la fin du siècle passé ce qui a permis de faciliter le travail du sol, d'augmenter la productivité, de diversifier les productions.
MENACES	OPPORTUNITES
<ul style="list-style-type: none"> • Les sols sont une ressource non renouvelable, à préserver, de même que l'eau. Il n'y a pas d'agriculture sans eau ! Or, l'Indre-et-Loire fait face à des problématiques de qualité de l'eau (amointrie par la présence de nitrates, phosphores) et de quantité d'eau disponible (colmatage des étangs, sécheresses...), ce qui augmente notamment le stress hydrique des cultures. • Nécessité d'arbitrer entre différentes priorités : si le drainage des sols répond à une réalité climatique et facilite le travail agricole, il modifie aussi le régime hydrologique et contribue à l'évacuation d'eau potentiellement polluée. • Nécessité de concilier différents usages de l'eau : le secteur agricole est et sera amené à restreindre ses prélèvements d'eau (aujourd'hui dans les rivières, demain dans les nappes). • Les solutions pressenties ou choisies de prélèvement et de stockage de l'eau peuvent créer des conflits avec d'autres acteurs territoriaux. • Des territoires comme TMVL sont fortement soumis au risque inondation. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il existe des stratégies d'adaptation aux bouleversements climatiques, ayant trait aux systèmes de culture, variétés utilisées, stockage de l'eau... • Il est toujours possible de drainer des sols en réalisant des mesures compensatoires (obligatoires aujourd'hui).

La production agricole en Indre-et-Loire

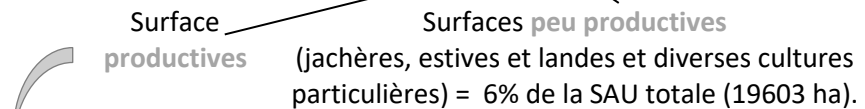
Part du territoire dédiée à l'agriculture en 2020²⁸ :



TERRITOIRE d'Indre-et-Loire
= 615 636 hectares



SURFACE AGRICOLE UTILE (SAU)
= 329 498,5 ha (53, 5% de la
superficie totale)



Cette distinction, soulevée par l'outil CRATer, permet de ne pas surestimer les capacités nourricières d'un territoire (les surfaces peu productives ne sont pas prises en compte dans les calculs).



↔ La SAU **reste stable** entre 2010 et 2020 avec une évolution de - 0,8 % : ce rythme est proche de celui observé aux niveaux régional et national²⁹.

Attention : cela n'est pas corrélé à la consommation d'espaces naturels et forestiers qui peut augmenter en parallèle.

Les **grandes cultures dominent en termes de SAU (59%) et de nombre d'exploitations (43% des exploitations** selon le classement OTEX p.39). S'agissant du nombre d'exploitations, elles sont suivies de loin par les exploitations en **viticulture (16% des exploitations** pour 4% de la SAU) et en **polyculture et/ou polyélevage (10% des exploitations** pour 13% de la SAU). Suivent les exploitations spécialisées en bovins lait (4%) et en élevage caprin (4%) puis en bovins viande (3%). Les fruits et légumes arrivent derrière (respectivement 3 et 2%).

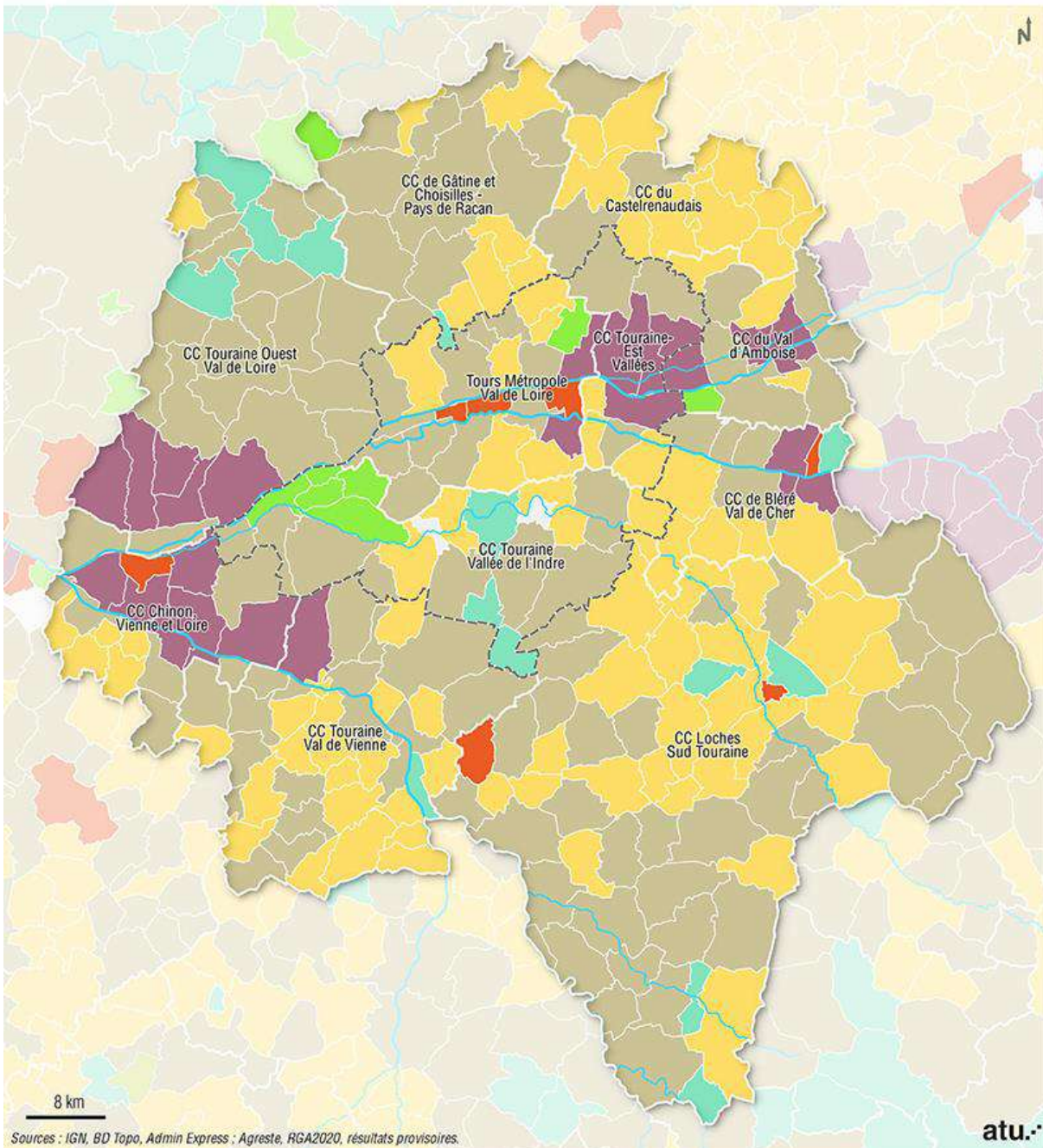
La carte de la spécialisation territoriale montre également cette **dominante grandes cultures / polyculture-polyélevage sur le département** avec cependant des **zones de production davantage dédiées à la viticulture** (autour de la Loire, du Cher et de la Vienne), au **maraîchage** (également dans les vallées), aux **cultures fruitières** (dans le Nord du département et autour de Lignères de Touraine dans le Centre-Ouest du département) et à **l'élevage**.

²⁸ RPG 2017 ; CRATer, juillet 2022 ; Agreste, RGA 2020.

²⁹ ATU37, *Chiffres clefs de l'agriculture à l'échelle des SCoT et des EPCI en 2020*, 28 avril 2022. Disponible [ici](#).

Quelles productions agricoles sur le territoire ?

SPÉCIALISATION TERRITORIALE DE LA PRODUCTION AGRICOLE EN 2020



CULTURE DOMINANTE

- Polyculture, polyélevage
- Grandes cultures
- Maraîchage, horticulture
- Viticulture
- Fruits
- Élevage
- Pas d'exploitation en 2020
- Périmètre du SCoT de l'agglomération tourangelle

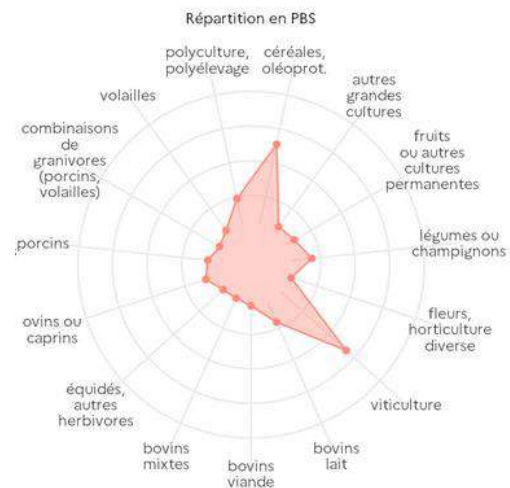
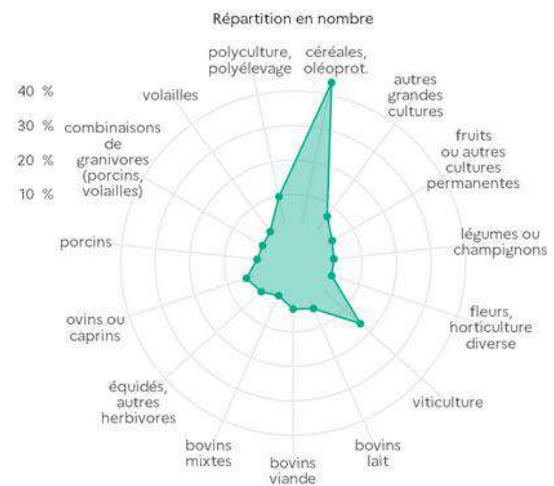
Figure 9 : Spécialisation territoriale (échelle : commune) de la production agricole en Indre-et-Loire (Réalisation : ATU37).

Orientation technico-économique des exploitations (OTEX)

DEFINITIONS³⁰

- L'**OTEX** classe les exploitations selon leur production principale : une exploitation est spécialisée dans une orientation si la Production Brute Standard (PBS) de la ou des productions concernées dépasse $\frac{2}{3}$ du total.
- La **PBS** classe les exploitations agricoles en termes de dimension économique et de spécialisation : calculée en €, elle décrit un potentiel de production de l'exploitation (en fonction de sa surface, de ses choix de productions...) et non une observation.

	exploitations		SAU (ha)	
	2010	2020	2010	2020
total exploitations dont	4 842	3 619	332 175	329 498
céréales et/ou oléoprotéagineux	1 998	1 560	192 491	193 333
autres grandes cultures	153	243	7 459	16 596
fruits ou autres cultures permanentes	162	110	3 904	3 160
légumes ou champignons	63	67	1 183	879
fleurs et/ou horticulture diverse	72	63	955	988
viticulture	925	582	15 098	14 459
bovins lait	202	159	21 526	23 786
bovins viande	140	120	10 922	12 997
bovins mixtes	25	12	4 238	2 074
équidés et/ou autres herbivores	130	87	2 333	2 542
ovins ou caprins	197	151	7 749	9 350
porcins	18	17	2 629	2 275
combinaisons de granivores (porcins, volailles)	32	8	1 993	929
volailles	79	47	2 380	2 031
polyculture et/ou polyélevage	598	349	56 518	43 602
non classées	48	44	798	498



source : Agreste – recensement agricole 2020

Figure 10 : Répartition des exploitations en nombre et en PBS, par spécialisation (Réalisation : Agreste).

Tableau 9 : Nombre d'exploitations et SAU selon l'OTEX (Réalisation : Agreste, RGA2020).

³⁰ <https://www.insee.fr/fr/metadonnees/definition/c2079>.

Quelle adéquation entre la production et les besoins ?³¹

6/10

(selon les ≠ critères indiqués ainsi : ⊛)



Outil : Calculateur pour la Résilience Alimentaire des Territoires (CRATer)³².

QUOI ? outil numérique de sensibilisation et d'aide au diagnostic de la résilience alimentaire des territoires.



OBJECTIF : aider à l'identification des enjeux essentiels, des vulnérabilités et des leviers d'action prioritaires sur chaque territoire

5 VOLETS, NOTES SUR 10 :

- 1) adéquation production/besoins
- 2) production agricole
- 3) population agricole
- 4) politique foncière
- 5) proximité aux commerces

RÉSILIENCE ALIMENTAIRE =

« **capacité d'un système alimentaire** et de ses différents éléments constitutifs à **assurer la disponibilité d'une nourriture** adaptée, accessible et en quantité suffisante pour tous, dans un **contexte de perturbations** variées et imprévisibles », liées au réchauffement climatique, à la perte de biodiversité, aux instabilités économiques...

Pourquoi l'adéquation entre la production et les besoins est importante ?



Renforcer la résilience d'un système alimentaire passe par sa relocalisation, ce qui nécessite de développer une agriculture nourricière, donc diversifiée.

Adéquation théorique globale entre productions et besoins ①

	Production	Besoins	Taux de couverture théorique global
Indre-et-Loire	310 438 ha	215 733 ha	144 %
Centre-Val de Loire	2 180 997 ha	935 041 ha	233 %
France	25 017 886 ha	20 891 205 ha	120 %

« théorique » car ne correspond pas à la situation réelle : les flux logistiques étant dissociés de la disponibilité locale des productions importées peuvent être de même type que des productions exportées.

Besoins évalués à partir de l'application **PARCEL**, qui se base sur le **régime moyen actuel** d'un français et sur les parts de surface en bio.

³¹ CRATer, *Diagnostic du système alimentaire d'Indre-et-Loire*, juillet 2022. Disponible [ici](#).

³² Les Greniers d'Abondance, *Projet CRATER*, juillet 2022. Disponible [ici](#). ; Grimonpont Arthur, *Définition de la résilience*, 7 février 2019. Disponible [ici](#).

Adéquation théorique entre production et besoins par type de culture ②

	Besoins	Part dans les besoins	Taux de couverture théorique
Fourrages	143 793 ha	67 %	45 %
Céréales	37 411 ha	17 %	456 %
Oléoprotéagineux	24 477 ha	11 %	272 %
Fruits et légumes	6 439 ha	3 %	38 %
Autres cultures	3 612 ha	2 %	189 %
Moyenne tous groupes de cultures			61 %

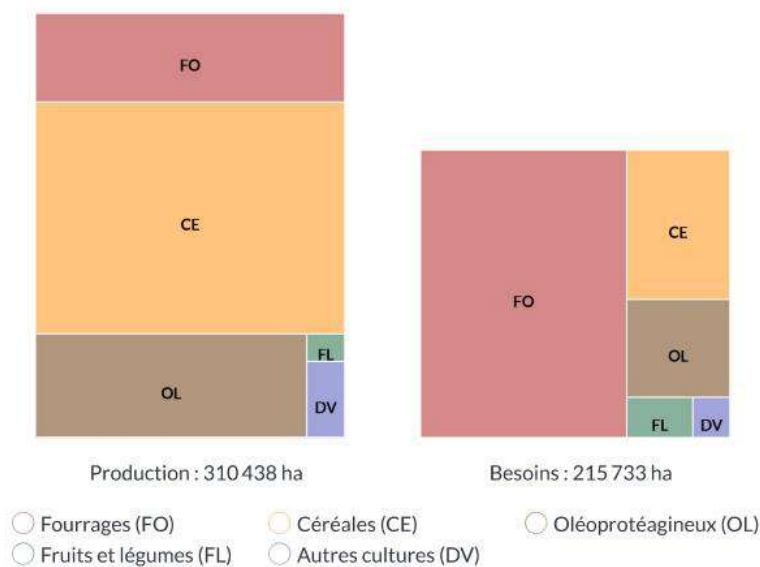


Figure 11 : Adéquation théorique entre production et besoins en Indre-et-Loire, par type de culture.



Le taux de couverture dépend du régime alimentaire ③ : ainsi, en Indre-et-Loire, **87% des besoins totaux sont des surfaces alloués à l'élevage** (produits : viande, œufs, produits laitiers).



Les résultats de l'analyse PARCEL (adéquation théorique entre productions et besoins en surface par type de culture et selon le régime alimentaire moyen actuel) corroborent les observations précédentes : si **le taux de couverture théorique en Indre-et-Loire pour les céréales, oléoprotéagineux et autres cultures est largement supérieur à 100 %** (jusqu'à 456 % pour les céréales) ; il est **fortement déficitaire pour les fourrages et les fruits et légumes** (38% pour les F&L).



LEVIERS pour favoriser l'évolution vers une agriculture nourricière :

- Favoriser la **diversification des productions agricoles du territoire**, vers plus de fruits et légumes* et de fourrages.

*Un travail peut aussi être mené à un niveau interdépartemental (en élargissant le périmètre du « local » aux départements limitrophes), en réfléchissant à la **structuration de filières avec de producteurs du Maine-et-Loire ou du Loir-et-Cher** par exemple, où, selon l'analyse PARCEL, le taux de couverture théorique des besoins des fruits et légumes en surface est respectivement de 136 et 126 %.

- Utiliser la **commande publique en restauration collective** pour soutenir certaines productions (élevage, maraîchage, arboriculture)
- Développer **l'agriculture urbaine et périurbaine**
- Encourager **l'autoproduction** par les citoyens

Des filières à enjeux du territoire

Une filière laitière marquée par des enjeux de production et de transmission des exploitations

La production de lait de vache...

A l'échelle régionale³³ :

432 millions de litres de lait de vache produits en région CVL

426 millions de litre issus de 716 exploitations pour les acteurs industriels de la transformation laitière (14 établissements dont 4 ont leur siège en région) – 2 % du volume national des livraisons.

6 millions de litres pour la fabrication de produits fermiers ou la vente directe aux consommateurs



Remarque : le **nombre d'exploitations a diminué** de près de 40% depuis 2010 mais la **quantité de lait produite** par chacune d'entre elles a **considérablement augmenté** : + 55 %.

³³ Agreste, *Productions et transformations laitières en 2020 en Centre-Val de Loire*, janvier 2022. Disponible [ici](#) ; CRIEL.

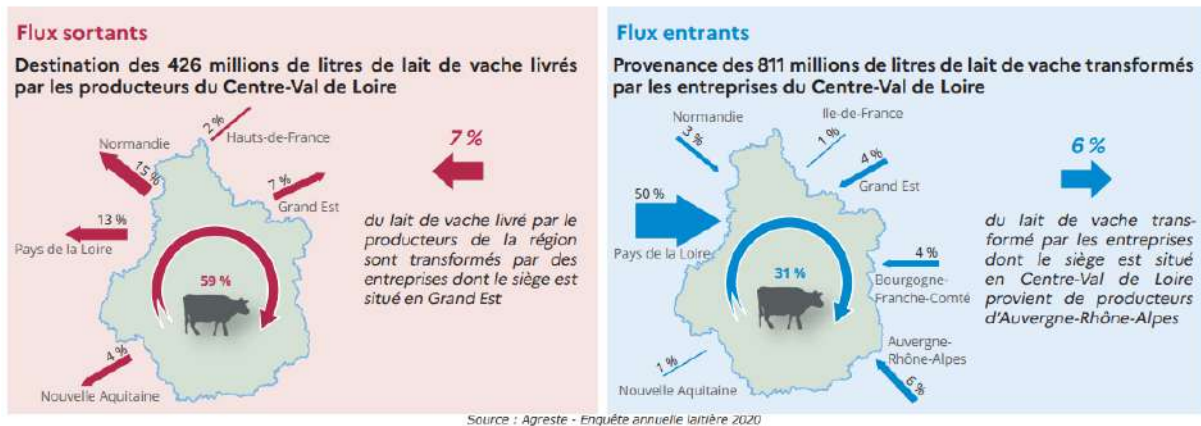


Figure 12 : Destination des flux produits et origine des flux de lait de vache transformés en région Centre Val de Loire (Réalisation : Agreste).

PORTRAIT DE LA FERME LAITIÈRE DU BASSIN CENTRE :

59 vaches laitières en moyenne

139 hectares en moyenne

Unité de Travail Annuel moyen : 2,41 personnes travaillant à temps plein

Production moyenne annuelle : 6900 litres.

A l'échelle départementale³⁴ :



L'Indre-et-Loire est le **premier département producteur de lait de vache de la région** : + de 150 millions de litres fournis à l'industrie laitière, soit plus du 1/3 du volume régional des livraisons.

Tableau 10 : Nombre et surfaces des exploitations en 2020 classées selon l'OTEX « bovins lait » et « bovins mixtes ».

OTEX	EXPLOITATIONS	SAU (HA)
Bovins lait	159 (4,4%)	23786 (7,2%)
Bovins mixte	12 (0,33%)	2074 (0,63%)
Total	3619	329 498

230 exploitations en ayant (6,3 %) évolution par rapport à 2010 : - 35 %



cheptel de 18 679 têtes et 27085 UGB évolution par rapport à 2010 en nombre de têtes : - 6 %

VACHES LAITIÈRES
en 2020 en Indre-et-Loire

Quelles problématiques rencontrées ?

Avec une baisse continue des exploitations, l'**enjeu de transmission et d'installation** est majeur dans la filière laitière. A celui-ci s'ajoute une **baisse du cheptel et de la production**, marquée aussi par les aléas climatiques qui impactent la **production de fourrages**. Ce manque de production était soulevé

³⁴ Agreste, RGA2020.

par les transformateurs interrogés dans le cadre de l'étude de maillage réalisée par le cabinet Triesse Gressard.

La production de lait de chèvre et de brebis...

A l'échelle régionale³⁵ :

74 millions de litres de lait de chèvre produits en région CVL issus de 332 exploitations

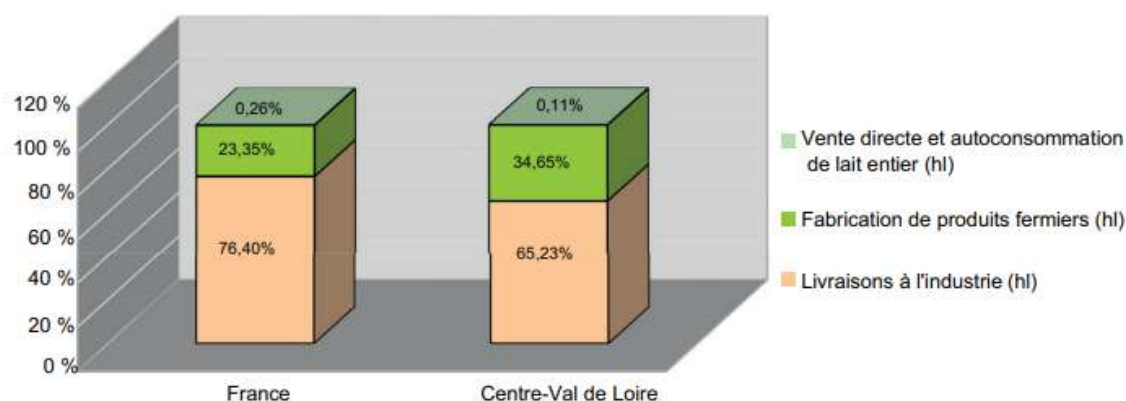
48 millions de litres pour les acteurs industriels de la transformation laitière (15 établissements dont 11 ont leur siège en région, soit **73% du volume total**) - 9 % du volume national des livraisons.

26 millions de litres (plus du $\frac{1}{3}$) pour la fabrication de **produits fermiers** ou la **vente directe** aux consommateurs.



Remarque : les exploitations ont réduit leur effectif de $\frac{1}{4}$ depuis 2010, passant de 441 à 332 exploitations.

Structure de la production de lait de chèvre en France métropolitaine et en Centre-Val de Loire en 2020



Source : Agreste - Statistique agricole annuelle 2020 - données définitives

↪ La stratégie commerciale adoptée par les éleveurs caprins est différente de celle des éleveurs bovins, notamment par la place importante qu'occupe la **vente de produits fermiers ou en vente directe (plus d'1/3 en région Centre pour le lait de chèvre)**.

A l'échelle départementale³⁶ :

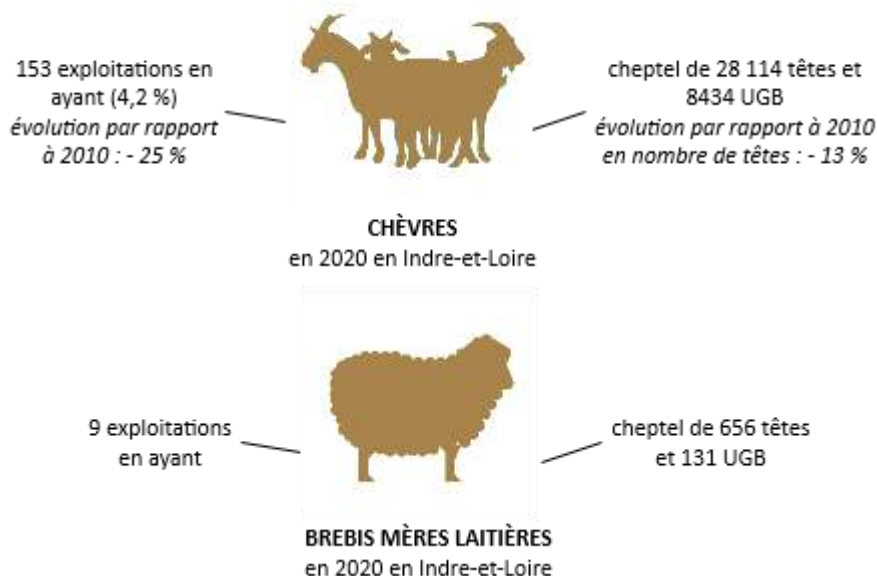
L'Indre-et-Loire représente 35% de la production de lait de chèvre de la région, ex aequo avec l'Indre (17 millions de litres chacun en 2020).

³⁵ Agreste, *Productions et transformations laitières en 2020 en Centre-Val de Loire*, janvier 2022. Disponible [ici](#).

³⁶ Agreste, RGA2020.

Tableau 11 : Nombre et surfaces des exploitations en 2020 classées selon l'OTEX « ovins ou caprins ».

OTEX	EXPLOITATIONS	SAU (HA)
Ovins ou caprins	151 (4,2%)	9350 (2,8 %)
Total	3619	329 498



Transformation³⁷ : un maillage agroalimentaire satisfaisant

A l'échelle régionale :

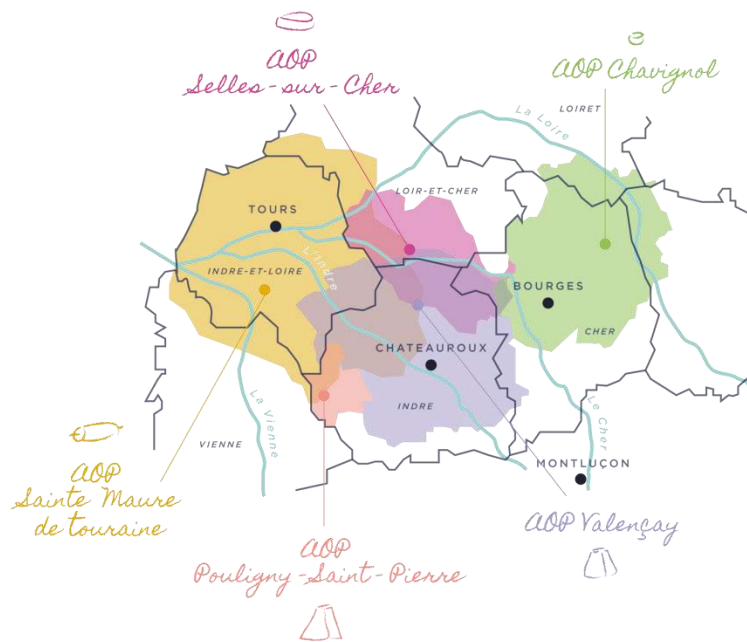
VOLUMES DE LAIT DE VACHE ET DE CHEVRE TRANSFORMÉS EN RÉGION CENTRE VAL DE LOIRE

- **811 millions de litres de lait de vache** transformés par les entreprises de Centre Val de Loire dont **31 % proviennent de la région** (50 % proviennent des Pays de la Loire).
- **54 millions de litres de lait de chèvre** transformés par les entreprises de Centre Val de Loire dont **35 millions (65 %) proviennent de la région**.

Tableau 12 : Produits transformés en région Centre Val de Loire en 2020.

QUOI ?	LAITS LIQUIDES CONDITIONNÉS	FROMAGES DE VACHE	YAOURTS	FROMAGES DE CHEVRE
COMBIEN ?	330 millions de litres	11 000 tonnes	135 000 tonnes	10 200 tonnes
PART DE LA PRODUCTION NATIONALE	11 %	1 % (dans 3 entreprises)	10 % (dans 8 entreprises)	10 %

³⁷ Agreste, RGA2020 ; Agreste, *Productions et transformations laitières en 2020 en Centre-Val de Loire*, janvier 2022 ; CRIEL.



5 fromages de chèvres sous Appellation d'Origine Protégée en région Centre (42 % de la production totale de fromages de chèvre), dont 2 en Indre-et-Loire : le Sainte Maure de Touraine et le Valençay.


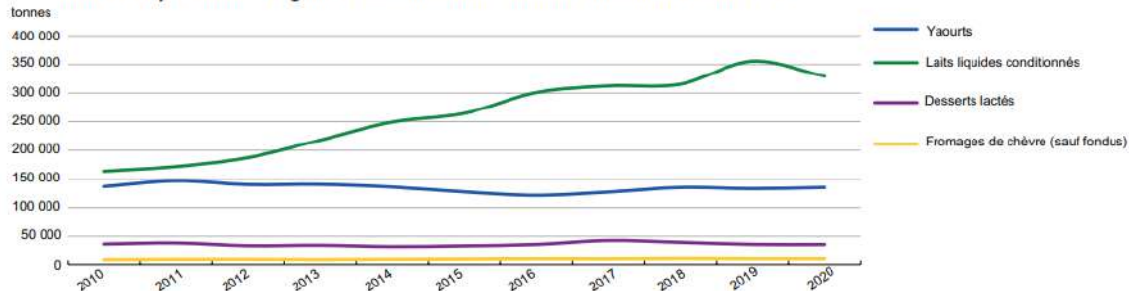
 Avec 3/4 des exploitations sous SIQO en région Centre-Val de Loire, cela représente un levier pour renforcer la production.

Figure 13 : Aires de répartition des AOP caprines en région CVL (Réalisation : AOP Chèvre Centre).

Évolution de la production régionale de fromages de chèvre AOP



Évolution de la production régionale des industries laitières en Centre-Val de Loire



Source : INAO (Institut national de l'origine et de la qualité)

↳ Malgré une baisse du cheptel caprin (13% en 10 ans), il y a une **augmentation de la production de fromages de chèvre AOP**, en partie liée à la concentration et l'agrandissement des exploitations.

Localisation des entreprises de transformation laitière en Centre-Val de Loire en 2020

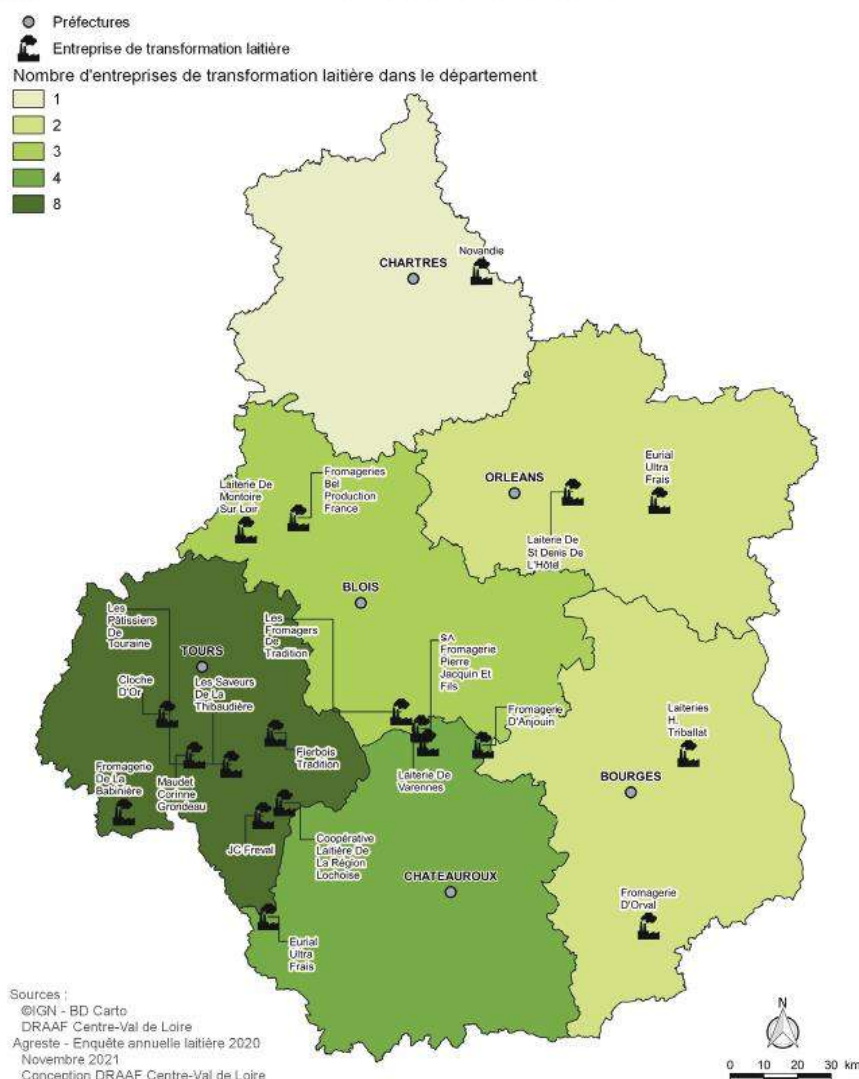


Figure 14 : Entreprises de transformation laitière en région Centre Val de Loire (Réalisation : DRAAF Centre Val de Loire).

Le Centre Régional Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CRIEL) recense d'autres sites de transformation en région Centre : **Sodiaal Union** (Loiret), **Terra Lacta**, **le Groupe Lactalis**, la **Fromagerie Chavegrand** (à la frontière de l'Indre) ou encore **Savencia : Fromage & Dairy**.

A l'échelle départementale :

TRANSFORMATIONS A LA FERME

En 2020, 77 exploitations du département d'Indre-et-Loire ont une transformation de lait à la ferme, soit 2% des exploitations du département et 24,8 % des exploitations spécialisées en bovins laits ou ovins/caprins.

DEPARTEMENT D'INDRE-ET-LOIRE

Carte des établissements agréés CE conformément au règlement CE n°853/2004 pour le lait cru, colostrum, produits laitiers et produits à base de colostrum ou disposant d'une dérogation à l'agrément communautaire pour le lait traité thermiquement et les produits laitiers (juillet 2022)

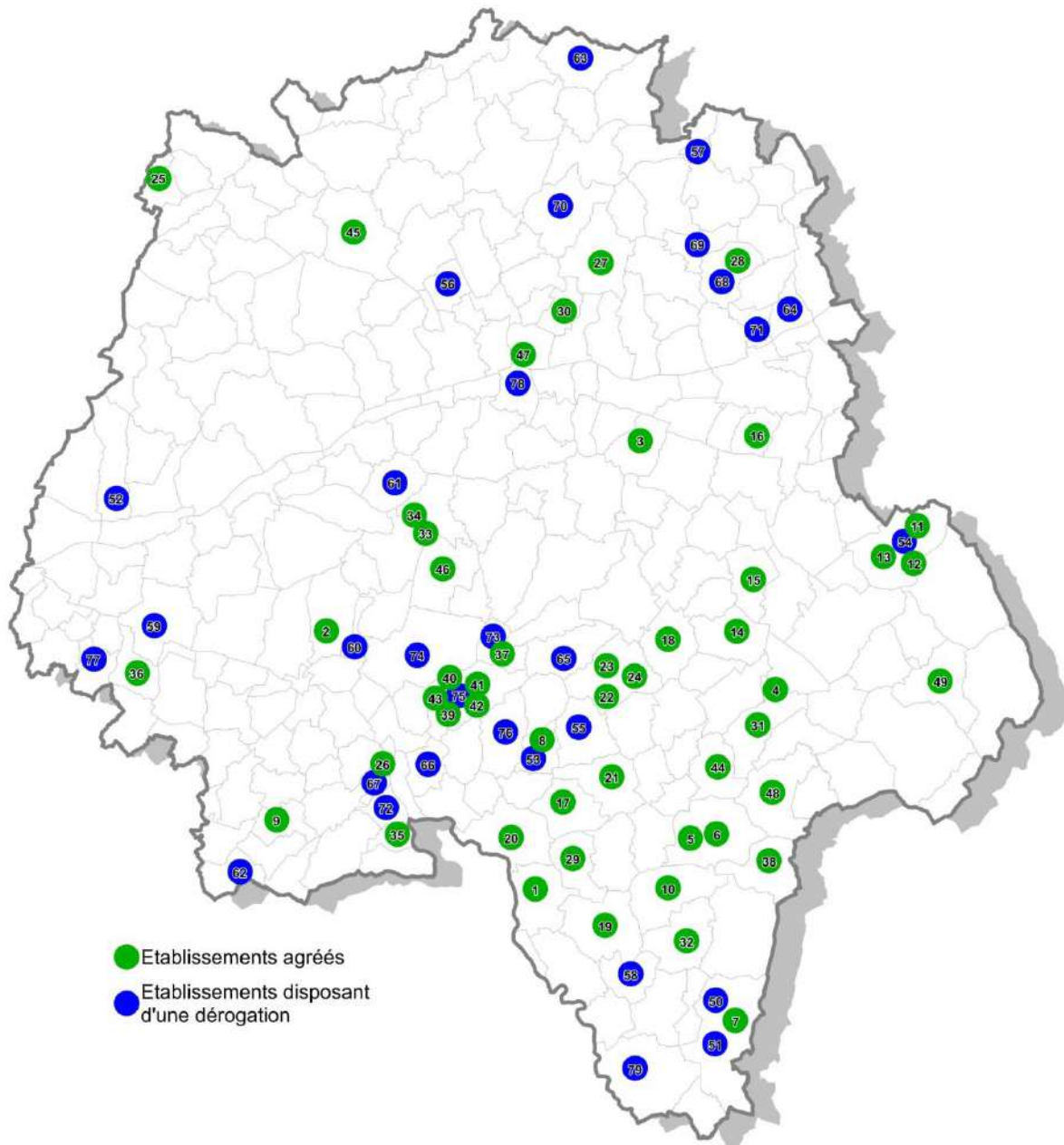
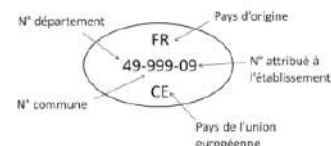


Figure 15 : Etablissements de transformation laitière agréés ou dérogatoires à l'agrément en Indre-et-Loire (Réalisation : CA37).

Liste des 49 établissements agréés CE conformément au règlement CE n°853/2004 pour le lait cru, colostrum, produits laitiers et produits à base de colostrum (juillet 2022)³⁸



NUMERO CARTE	RAISON SOCIALE	COMMUNE
1	La boîte à fromages	Abilly
2	Echerseau-Gault	Avon-les-Roches
3	Lait P'tits Loups	Azay-sur-Cher
4	Chamion	Beaulieu Les Loches
5	JC Freval	Betz-le-Château
6	EARL Ferme de la Rabinière	Betz-le-Château
7	Coutant Kevin – Le blanc Cabri	Bossay-sur-Claise
8	Regnier Hubert	Bournan
9	La chèvre rieuse	Braslou
10	Le pré	La Celle-Guenand
11	Les apprentis givres – les favorites	Cere-la-ronde
12	EARL Christian Bak	Cere-la-ronde
13	Jouveau Elodie	Cere-la-ronde
14	EARL Fromagerie Deschamps – fromagerie Deschamps	Chambourg-sur-Indre
15	Fierbois tradition	Chedigny
16	Les fromages du moulin	La Croix-en-Touraine
17	GAEC du Souheil	Cussay
18	Le Cabras	Dolus-le-Sec
19	Lait Grand Cru	Le Grand Pressigny
20	By Dallais	Descartes
21	Les pampilles de l'oiselière	Ligueil
22	Ocabri blanc	Manthelan
23	Malicorne	Manthelan
24	Les saveurs de la Thibaudière	Manthelan
25	EARL la cabrett'du viornay	Marcilly-sur-Maulne
26	Les biquettes du clos	Marcilly-sur-Vienne
27	De la lyonnaise	Monnaie
28	D.grands villepins	Montreuil en Touraine
29	Fromagerie Maurice - la vache fermiere	Neuilly-le-Brignon
30	Latour Pascla	Parçay-Meslay
31	Les brebis du Lochois	Perrusson
32	Limouzin	Le Petit Pressigny
33	Cloche d'Or	Pont-de-Ruan
34	Tradifrais – Les Pâtissiers de Touraine	Pont-de-Ruan
35	Guillet Dominique	Pussigny
36	Le vazereau	La Roche Clermault
37	EARL Bariler	Sainte Catherine de Fierbois
38	EARL la Ferme des Cossonières	Saint Flovier
39	Les Capri'scieuses	Sainte Maure de Touraine
40	EARL La haute piltiere	Sainte Maure de Touraine
41	Surget Christine	Sainte Maure de Touraine

³⁸ Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire, 20 avril 2022.

42	Fromagerie Roy	Sainte Maure de Touraine
43	Marquet	Sainte Maure de Touraine
44	Moreau	Saint Senoch
45	Kuipers	Sonzay
46	GAEC des Doiles	Thilouze
47	Le palais de la glace et du sorbet	Tours
48	Laiterie de Verneuil – coopérative Touraine – Berry	Verneuil sur Indre
49	Les Tremblaires	Villeloin Coulange



Ces établissements peuvent vendre du lait et des produits laitiers à tout type d'intermédiaire européen (commerce de détail, restauration collective...) sans limitation de quantité.



Exemple : **la laiterie de Verneuil**³⁹

130 salariés. Point de vente sur son site (entre autres).

Collecte le lait de **136 exploitations** dans les départements de **l'Indre, du Loir-et-Cher et de l'Indre et Loire**.

Produits : lait de vache UHT, beurre extra fin, crème épaisse en pot et seau, poudre de lait, lait de chèvre UHT entier, fromages de chèvre...

Exemple de produit : lait Délice de Touraine. Lait premium avec cahier des charges particulier : les vaches pâturent au moins 5 mois dans l'année, sont nourries avec une alimentation 100% végétale produite au moins à 50% localement et garantie sans OGM.



Liste des 30 établissements disposant d'une dérogation à l'agrément communautaire pour le lait traité thermiquement et les produits laitiers (juillet 2022)⁴⁰

NUMERO CARTE	RAISON SOCIALE	COMMUNES
50	Coll Michèle	Bossay sur Claise
51	Bruneau	Bossay sur Claise
52	La Grande Prairie	Bourgueil
53	GAEC Reconnu Les Biquettes Desbryères	Bournan
54	Les priseaux	Cere-la-Ronde
55	Gervais Patrice	La-chapelle-blanche-saint-Martin
56	Galopin Michel	Charentilly
57	Maell Distri	Château Renault
58	EARL François	Chaumussy
59	Soradis – Leclerc	Chinon
60	Ondet Julien – Ferme de la Biquette	Crissay-sur-Manse

³⁹ CCLST, *Diagnostic alimentaire et perspective d'un Plan Alimentaire Territorial*, août 2020.

⁴⁰ Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire, 1^{er} juillet 2019 (mise à jour 2022).

61	EARL Rousseau Hulin	Druye
62	Fermes du Richelais – K'Di Fermier	Faye-la-Vineuse
63	De la Piardière	Les hermites
64	Grossi Stephanie – La bergerie de bois d'Enhus	Limeray
65	EARL Le buisson	Le Louroux
66	Champigny Sylvie	Maille
67	Meneau Marie-Françoise	Marcilly Sur Vienne
68	Daguet Serge	Montreuil en Touraine
69	Brault maryse	Neuillé-le-Lierre
70	Cruchet Matteo	Nouzilly
71	EARL Berneux Dominique	Poce sur Cisse
72	EARL Lurton Prevault	Ports sur vienne
73	Maudet Corinne – les fromages de chèvre de Mina Coco	Sainte-Catherine-de-Fierbois
74	Ferme de Theille	Saint-Epain
75	Société de distribution moderne	Sainte-Maure-de-Touraine
76	Beury Sebastien – Ferme du Cabri au lait	Sepmes
77	Lepage Véronique	Seuilly
78	Cartereau Thierry	Tours
79	Quadrifoglio – intermarché	Yzeures-sur-Creuse



Ces établissements ne peuvent fournir **que des commerces de détail** (épiceries, crémeries, grandes et moyennes surfaces, **restaurateurs**, établissements de **restauration collective non agréés CE** – donc pas les cuisines centrales) situés à **moins de 80 km de l'exploitation** et avec une limitation de volume. Plus de détails ici [↗](#).

Enjeux de maillage d'outils agroalimentaires



Le **maillage est suffisant pour la transformation laitière** sur le département, il n'y a pas de besoins exprimés, selon l'étude qui avait été réalisée par le cabinet Triesse Gressard en 2019⁴¹.

Mise en marché/commercialisation

« Les volumes de lait collectés et transformés en dehors du département le sont par des acteurs tels que Eurial, Triballat Rians, la fromagerie Jacquin, etc... Certains collecteurs semblent adopter des **stratégies de conquête des marchés, notamment en chèvre AOP, par les prix**. Il y a une nécessité de



rester dans une stratégie de valorisation des AOP en augmentant progressivement et sans excès les volumes.

⁴¹ Triesse Gressard, *Etude du maillage agroalimentaire en Indre-et-Loire pour la valorisation des produits locaux*, avril 2019.

Il semble qu'il y ait un **bon équilibre au stade de la transformation entre les industries agroalimentaires et les producteurs fermiers** : chacun trouvant ses marchés complémentaires. Les stratégies des producteurs sont différentes : ou bien ils font le choix de **maximiser les volumes AOP** ou ils font le choix d'**une gamme large de produits laitiers locaux sans AOP**. Il semble pertinent de **ne pas tout miser sur les AOP mais bien de développer l'ensemble de l'offre afin de répondre à la demande des circuits courts**⁴² »

Un exemple en restauration collective scolaire : les collèges d'Indre-et-Loire ⁴³

QUELS FOURNISSEURS EN PRODUITS LAITIERS ?

GROSSISTES	PRODUCTEURS ET/OU TRANSFORMATEURS LOCAUX
Pro à pro, Transgourmet, Promocash, Super U, Pomona, Guilmot Gaudais, Discofrais, Davigel, Blin, Achille Bertrand, Biocoop, Disval, Espri Restauration...	Entre autres, voir ceux surlignés ci-dessus. + GAEC Le Pré Joly (Vienne), SCEA La Ti'Bio d'Aire, Laiterie de Montoire (Loir-et-Cher), Fromagerie « Les Trois J » famille Bertrand, La ferme des Bournets (Vienne)...



Partenariat depuis longtemps avec la **fromagerie Maurice**.

Pour les fromages de chèvre : **beaucoup de producteurs locaux travaillent avec des collèges proches de chez eux.**



Cette liste n'est nullement exhaustive, sachant qu'il y a respectivement 230 et 153 exploitations ayant des vaches laitières et des chèvres.

QUELS PRODUITS ?

Produits laitiers consommés dans les collèges en 2021⁴⁴

Yaourts (370 124 pièces) • Fromage (131 200 pièces) • Fromage blanc (22 868 pièces) • Beurre



Attention : ces données sont à prendre avec précaution (erreurs ou omissions de saisie), ce sont des estimations.

Quelles initiatives départementales pour répondre aux enjeux de production et de transmission de la filière laitière ?



ACTEUR : Association pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural d'Indre-et-Loire, membre d'Inpact37



QUOI⁴⁵ ? formation et accompagnement des personnes ayant un projet d'installation ou de celles souhaitant transmettre leur ferme ↔ :

• **Temps de rencontre** autour de la transmission/reprise (2 à 3h en après-midi ou en soirée) – programme soutenu et financé par la CC Loches Sud Touraine.

⁴² Triesse Gressard, *Etude du maillage agroalimentaire en Indre-et-Loire pour la valorisation des produits locaux*, avril 2019.

⁴³ Conseil Départemental : entretien avec Patricia Garot, chargée de mission circuits de proximité et développement économique ; extraction Easilys.

⁴⁴ Conseil Départemental, extraction Easilys.

⁴⁵ ADEAR37, *Transmettre sa ferme*. Disponible [ici](#).

- **Formation collective** à la cession et à la transmission d'activité (3 à 4 jours en automne-hiver)
- **Accompagnement individuel** (exprimer son projet de transmission, ses besoins, ses questionnements, ses inquiétudes) (5 rendez-vous d'1h30 et des temps de suivi en fonction des besoins)
- Accompagnement de **binômes cédants-repreneurs**
- Compilation des **annonces foncières agricoles** de toute la région Centre Val de Loire (mise en relation entre les paysans à la recherche de repreneurs ou d'associés avec les porteurs de projet d'installation)
- Réseau de tuteurs et tutrices qui accompagnent les porteurs et porteuses de projet dans les phases de pré-installation, humainement et techniquement.

ENJEUX : anticiper la transmission, clarifier ses attentes, faire coïncider les projets du cédant et du repreneur

- Des actions telles que des cafés rencontres sont régulièrement organisées sur les territoires (ou sont en projet).

ACTEUR : Chambre d'Agriculture d'Indre-et-Loire



QUOI⁴⁶ ? Cap main d'œuvre ↔ : une formation cofinancée par la Région et rémunérée par Pôle emploi, **pour devenir salarié en élevage** (caprin et bovin majoritairement) en Région Centre Val de Loire. Les **bases en agriculture, en productions animales, en productions végétales** sont enseignées par des formateurs du lycée agricole de Fondettes, et différents conseillers de Touraine Conseil Elevage ou encore de la fédération des Cuma.

Cette formation à l'initiative de la Chambre d'agriculture du 37 existe depuis 2013. **Un tiers des personnes qui ont pu la suivre travaillent désormais en élevage.**

A l'occasion du salon Ferme Expo Tours organisé chaque année à Tours, **un job dating** est organisé et permet aux stagiaires en fin de formation de rencontrer des éleveurs à la recherche de main d'œuvre.

OBJECTIF : permettre aux éleveurs de la région de bénéficier de main d'œuvre et à des personnes en reconversion d'acquérir les compétences d'un métier de salariat en élevage.

COMBIEN DE TEMPS ? 2 mois : 35 jours de formation + 2 semaines de stage en élevage.



QUOI⁴⁷ ? des **forums installation/transmission** régulièrement organisés, par exemple sur le **format speed-dating**, pour échanger avec : la DDT, la MSA, les banques, les juristes, les notaires et d'autres partenaires de l'installation et de la transmission.



AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE
CENTRE-VAL DE LOIRE

ACTEUR : Chambres d'Agricultures de la région Centre Val de Loire

QUOI⁴⁸ ? Accompagnement à travers les étapes de transmission d'une entreprise agricole :

- Point Accueil Transmission qui **accueille les futurs cédants** pour préparer l'arrêt d'activité
- Accompagnement pour **anticiper la transmission de son exploitation** (mettre en valeur les atouts de l'exploitation, planifier la transmission et la concevoir en lien avec ses souhaits).

⁴⁶ <https://centre-valdeloire.chambres-agriculture.fr/produire-innover/productions-animales/le-travail-en-elevage/formation-cap-main-doeuvre/>

⁴⁷ <https://www.facebook.com/events/849137712677632>

⁴⁸ <https://centre-valdeloire.chambres-agriculture.fr/sinstaller-transmettre/transmettre-son-entreprise/>



• Répertoire Départ Installation qui aide à trouver un repreneur ou futur associé

repertoireinstallation.com

Les filières fruitières et légumières : enjeux d'adéquation entre offre et demande

Les productions fruitières et légumières (maraîchage et légumes secs) : manque de diversité fruitière

PRODUCTIONS MAJORITAIRES DANS LA REGION CENTRE VAL DE LOIRE⁴⁹

Oignons, betteraves potagères, lentilles (Berry), **persil, champignons** cultivés, **concombres, radis**.
↔ productions représentant plus de 15% de la moyenne nationale.



Grande majorité de **fruits à pépins** (97% de la production régionale) : poires, pommes. Faible pourcentage de petits fruits dont groseilles, cassis, myrtille.



Production légumière totale⁵⁰ (hors pommes de terre) : **482 000 tonnes** (8,5% de la production française)

Production fruitière totale : **96 000 tonnes** (4,2 % de la production française)



Tableau 13 : CULTURES FRUITIERES EN INDRE-ET-LOIRE EN 2020⁵¹

CULTURE FRUITIERE	PRODUCTION (VOLUME EN TONNES)	PRODUCTION COMMERCIALISEE DIRIGEE VERS LA TRANSFORMATION (EN TONNES)	SUPERFICIE CONCERNEE (EN HA)
Fruits à noyaux	82,3	0	10
Fruits à pépins	40 977,7	5890	1041
Agrumes	0	0	0
Fruits à coque	6,9	0	7
Petits fruits	236,6	198	80
Fruits tropicaux et subtropicaux	0	0	0
Total	41 303,5	6088	1138
Evolution par rapport à 2010	- 33 %		- 27%

FRUITS A PEPINS	PRODUCTION (VOLUME EN TONNES)	PRODUCTION COMMERCIALISEE DIRIGEE VERS LA	SUPERFICIE CONCERNEE (EN HA)

⁴⁹ Entretien avec Laure Bauvillard, Interfel.

⁵⁰ Calculée sur la moyenne 2018-2020, que la production reste ou sorte de la région.

⁵¹ Agreste, Statistique Agricole Annuelle, Cultures fruitières, 2022 (année de référence : 2020). Détails [ici](#).

		TRANSFORMATION (EN TONNES)	
Pommes de table	36 110	5 390	889
Poires de table	44 70	500	114
[...]			

↳ La filière fruitière est marquée à la fois par une **baisse de la production sur 10 ans**, et par une **nette spécialisation de la production** avec peu de diversité dans le type de fruits. Cela **limite la possibilité d'une adéquation entre l'offre et la demande**, à la fois du côté des producteurs (avec un manque de débouchés dans le département pour la production de pommes et de poires) et du côté des restaurateurs et magasins (manques pour les autres cultures fruitières).

Tableau 14 : CULTURES LEGUMIERES EN INDRE-ET-LOIRE EN 2020⁵² (HORS POMMES DE TERRE)

CULTURE LEGUMIERE (LEGUMES FRAIS, MELONS OU FRAISES)	PRODUCTION (VOLUME EN TONNES)	SUPERFICIE CONCERNEE (EN HA)	Productions les plus importantes (> 300 t)	Production (volume en tonnes)	Superficie concernée (en ha)
Légumes feuillus et à tiges	4 045,6	286	Asperges Céleris branches Choux Endives Salades	473 381 463,5 780,9 1885	110 10 36 0 125
Légumes cultivés pour le fruit	11 845,1	572	Cucurbitacées Tomates Poivron, piment, gombo	10442,2 754,6 376,1	532 21 2
Racines, bulbes et tubercules	5 112,9	154	Carottes Oignon et échalote Betterave potagère	718,1 1249,2 2575,6	29 30 65
Légumes à cosse	1 045,7	169	Haricots frais	950,1	139
Maïs doux	607,6	41	-		
Légumes secs	156,3	274	-		
Champignons et truffes	7 080		Champignons cultivés	7 080	?
Total	29 893,2	1 496			
Evolution par rapport à 2010	-26%	- 8%			

↳ La filière légumes a aussi connue une **diminution de la production** depuis une décennie, de près de 26%.

Concernant la mise en marché, elle est contrastée entre : des **légumes de plein champ captés par les organisations de producteurs** et des **petits maraîchers en vente directe**.

⁵² Agreste, Statistique Agricole Annuelle, Cultures développées (hors fourrage, prairies, fruits, fleurs et vigne), 2022 (année de référence : 2020).

Les transformations de fruits et légumes en Indre-et-Loire : des projets de légumeries pour répondre aux besoins de la restauration collective et de l'aide alimentaire :

RECENSEMENT DES OUTILS DE TRANSFORMATION

en Indre-et-Loire et départements limitrophes

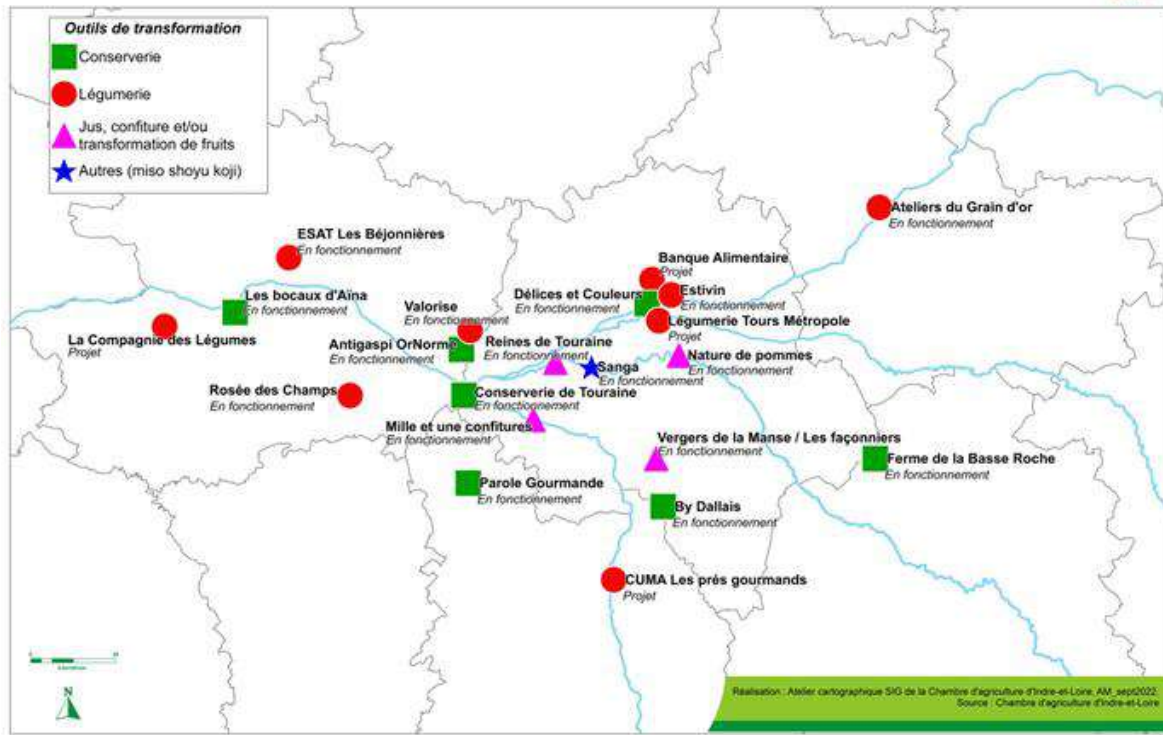
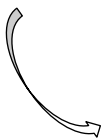


Figure 16 : Outils de transformation des filières légumières et fruitières en Indre-et-Loire et dans les départements limitrophes (Réalisation : CA37).

Cette liste peut être complétée⁵³ !



DEFINITIONS

- LEGUMERIE⁵⁴
- CONSERVERIE

PRODUITS : légumes frais sous vide
POUR QUI ? la restauration collective

PRODUITS : bocaux en verre, que ce soit des légumes au naturel, des soupes, des sauces, des compotes, des confitures.

POUR QUI ? surtout les épiceries et magasins de proximité

↳ TRANSFORMATIONS LEGUMIERES : ce sont principalement des petites entreprises, voire des artisans.

⁵³ Chambre d'Agriculture d'Indre et Loire, février 2022. Complétée avec extraction SIRENE pour l'Indre-et-Loire (1032Z Préparation de jus de fruits et légumes + 1039A Autre transformation et conservation de légumes + 1039B Transformation et conservation de fruit).

⁵⁴ D. Vandermeersch, interrogée dans : https://actu.fr/normandie/serquigny_27622/serquigny-un-projet-de-legumerie-conserverie-pour-developper-les-circuits-courts_37627447.html



Les **projets de légumerie** portés par la métropole de Tours et la Banque Alimentaire de Touraine répondent chacun à des problématiques précises. Le premier répond à un **besoin de la restauration collective** qui privilégie les légumes de 4^e ou 5^e gamme (transformés sous vide) aux légumes bruts. L'objectif est donc de favoriser un approvisionnement local de la restauration collective. Celui porté par la Banque Alimentaire fait suite aux nombreuses **pertes en fruits et légumes constatées par les associations d'aide alimentaire du fait des DLC très courtes**. Cet atelier de transformation qui verra normalement le jour en 2024 pourra aussi être utilisé en travail à façon pour les producteurs intéressés du département.



⚠ **Importance des études de faisabilité** pour éviter les mises en concurrence et vérifier les dimensionnements :

« si c'est juste pour leur cuisine, je ne dis pourquoi pas, mais si c'est pour l'étaler et permettre aux producteurs de s'en servir, je suis très sceptique. Ça va rentrer en conflit avec d'autres idées et initiatives. Si 1 ou 2 producteurs veulent en faire une... »

« Pour moi c'est tout à fait impossible qu'elle tourne à 100%. Les producteurs dans les magasins ont du mal à fournir leurs points de vente. Je doute que le bassin de production d'I&L suffise à la conso des collectivités territoriales, il y a peut-être un non-sens entre la capacité de production et la distribution ⁵⁵»



↳ Concernant la **TRANSFORMATION FRUITIERE** : « Il s'agit **d'entreprises avec un approvisionnement local majoritaire** (production propre, prestations de services ou transformation AA) » qui « **semblent, à priori, répondre aux besoins des producteurs** souhaitant diversifier leurs sources de revenus et circuits de distribution. » bien que les outils « ne **captent qu'une faible part des flux** (probablement inférieure à 5%) ». Les entreprises sont localisées au cœur des zones de production du territoire (en vert et rouge sur la carte départementale de spécialisation territoriale des productions, voir p.38).

« La **transformation artisanale des fruits** constitue également une **activité stratégique de diversification de revenus et d'écoulement des surplus de production ou des écarts de tri.** »
« **Certains arboriculteurs ont des projets de transformation** (en fonctionnement ou d'agrandissement) qui pourraient être plus ou moins fortement concurrencés par un nouvel outil public. ⁵⁶»

⚠ Ci-dessus, les entreprises de transformation fruitière dépendant d'une exploitation agricole et ne disposant pas de site internet n'ont pas été recensées.

⁵⁵ Verbatim issus de l'étude de maillage de Triesse Gressard.

⁵⁶ Triesse Gressard, avril 2019.

Mise en marché : les 49 opérateurs des filières dans le département⁵⁷ :

Présents au MIN de Tours :

- Lahoz fruits
- Couton
- Estivin
- Chantal Primeurs
- Logiprest
- Godeau et Fils
- Ben Primeurs

GROSSISTES

(environ la moitié des opérateurs)

- Soladel (Antogny-le-Tillac)
- Discovery International (Chinon)
- Pomona Terre Azur (Sorigny)
- Valifruit (Nazelles-Négron)
- ...

EXPEDITEURS ET EXPEDITEURS PRODUCTEURS

(environ 35%)

- Les Façonnières (Sepmes)
- Vergers Launay (Saint Aubain le Dépeint)
- SIM SARL (Sonzay)
- Lothion (MIN de Tours)
- Tomates Rabelais (Avoine)
- ...

↳ ROLE ET MISSIONS : se situent entre la production, la coopérative et le métier de grossiste, travaillent avec des producteurs via **contractualisation**, font une activité de **conseil**, récupèrent les produits et les **conditionnent**, s'occupent de la **logistique** et de la **réexpédition**.

COOPERATIVES

- Natur'Pom (Saint Aubin le Dépeint)
- Fruitouraine (Vallères)
- COPAC

IMPORTATEURS

(plutôt des bureaux d'achat, structures administratives)



↳ LEGUMES : « A l'échelle régionale, la vente en circuits courts (en direct ou via un seul intermédiaire) est pratiquée par près de la moitié des producteurs de légumes (47 %), principalement en **vente directe à la ferme et sur les marchés** car le **manque de**

solution logistique empêche de répondre à la demande des magasins et de la res  **tion collective**.⁵⁸ » Cela explique que la **mutualisation au travers d'un outil partagé** soit envisagée.



↳ FRUITS : « la **majorité des flux semble être commercialisée hors du département** auprès des Organisations de Producteurs (OP) présentes en région Centre Val de Loire (3 OP) [SCA La Martinoise, SCA le Cadran de Sologne, Sarl Orius] mais surtout au niveau du département limitrophe du Maine et Loire (49) qui compte 6 OP fruitières. » + « Selon les données de la DRAAF de 2016, à l'échelle du département, les flux semblent être principalement captés par la **GMS (15 à 20%) et les grossistes (10 à 20%)**. »



Projet/à venir :

Etude livrée à l'automne 2022 pour Interfel avec **données sur les flux départementaux**.

⁵⁷ Entretien avec Laure Bauvillard, Interfel.

⁵⁸ Triesse Gressard, *Etude du maillage agroalimentaire en Indre-et-Loire pour la valorisation des produits locaux*, avril 2019.

Restauration collective, légumes et fruits : quels besoins ?

Définitions

Les produits, en particulier les légumes, destinés à la restauration collective se distinguent selon leur gamme :

1^{ERE} GAMME :	Produits frais vendus en l'état, bruts
2^E GAMME :	Légumes en conserves (appertisés)
3^E GAMME :	Légumes surgelés
4^E GAMME :	Légumes frais et crus, déjà épluchés, découpés et lavés
5^E GAMME :	Légumes cuits, emballés sous vide
6^E GAMME :	Produits lyophilisés, déshydratés

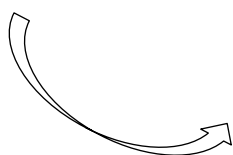
Quels produits pour quelles gammes ?⁵⁹

TYPES DE FRUITS ET LEGUMES : « très lié à la **saisonnalité** » / « basiques de saison » :

- **Salades, courges, carottes, choux, pommes, poires, pommes de terres, endives, carottes...** en automne/hiver
- **Courgettes, concombres, tomates, poivrons, aubergines,** produits primeurs, **légumes fanes, radis, asperges, melons, cerises...** au printemps/été

GAMMES :

Pour les LEGUMES, les collectivités travaillent **beaucoup avec du surgelé** et de moins en moins avec des légumes bruts.



Contraintes des légumes bruts pour les restaurants :




Mobilisent du **personnel** (problématique ++ de main d'œuvre), contribuent à des **maladies musculaires**, consomment de **l'eau**, produisent des **déchets**

Elles sont aussi de plus en plus à la recherche de **produits de 4^e gamme** (frais et crus, déjà épluchés, découpés et lavés).



Exemple : chez **Api Restauration**. En général :

LEGUMES	Pommes de terre, carottes	Haricots verts, petits pois	Betteraves	Céleri	Crudités (tout ce qui sert pour les entrées)	Lentilles	Epinards
GAMME	Peuvent être brutes - 1^{ère} (mais beaucoup de carottes râpées - 4^e gamme)	Plutôt du surgelé (main d'œuvre pour équeuter) - 3^e	Fraîches ou précuites - 1^e ou 5^e	Plutôt du frais - 1^{ère}	En général, du frais - 1^{ère} (même pour les potages)	1^{ère} gamme	Pas bruts car réduisent énormément

Exemple : pour les **salades**, elles sont principalement **en poche** et beaucoup viennent de la  dans le Maine-et-Loire.

⁵⁹ Entretiens : Conseil Départemental, Elior, Api Restauration, Valifruit, Pomona.



Exemple : dans les collèges du département⁶⁰

GAMME	1 ^{ère}	2 ^e	3 ^e	4 ^e	5 ^e
% DES LEGUMES COMMANDES	24 %	0	52 %	17 %	7 %



Remarque : les gammes dépendent aussi de la structure de restauration collective : par exemple, en hôpitaux, il y a rarement des endives fraîches, jamais de carottes brutes...

Pour les FRUITS, ce sont principalement des fruits frais.

Exemple : chez Api Restauration : 90 % de fruits frais, quelques compotes maison (compote de pommes). Pour les salades de fruit : dépend du nombre de repas et donc de la volumétrie.

Quels volumes ?

Fruits et légumes consommés dans les collèges en 2021⁶¹

- Légumes : 166 tonnes (Pommes de terre : 35t • Carottes : 25t • Légumes transformés : 24t • • Haricots verts : 18t • Tomates : 15t • Choux : 14t ...)
- Fruits : 186 tonnes



Attention : ces données sont à prendre avec précaution (erreurs ou omissions de saisie), ce sont des estimations.

Quels enjeux ?

PRODUCTION : **Renouvellement des producteurs pour la filière arboricole** car la « pyramide des âges se tasse » et il y a une diminution du nombre d'exploitations et des surfaces où sont cultivées des fruits. Cela est vrai aussi pour les légumes.

Filière légumes :

Maintien de la production et **amélioration du quotidien** des maraîchers :

- **accès à l'eau** : « si on veut des installations, il faut une source d'eau existante, ou la possibilité de faire un forage, ou avoir un ruisseau à proximité avec suffisamment d'eau. Ce n'est plus possible de compter uniquement sur l'eau de pluie ».
- **ergonomie et viabilité du travail** : adapter l'outillage, le dimensionnement des outils, notamment pour des petites exploitations.

LOGISTIQUE : Pour les filières légumières (comme fruitières), le **marché de gros de Tours** est mal connu, avec une vente au carreau en déclin. Cette solution pourrait être revalorisée, avec une **montée en gamme** (comme c'est déjà le cas pour les légumes avec Estivin)⁶², ou un **partenariat** avec les **légumeries en projet**.

Concernant les fruits, il n'y a pas de besoins évidents, les 3 stations de stockage des pommes et des poires et la présence de nombreux transporteurs semblent être suffisantes.

⁶⁰ Tours Métropole Val de Loire TMVL, Diagnostic Territorial du Projet Alimentaire Territorial, 2017

⁶¹ Conseil Départemental, extraction Easyls.

⁶² Triesse Gressard, *Etude du maillage agroalimentaire en Indre-et-Loire pour la valorisation des produits locaux*, avril 2019.

APPROVISIONNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE :

• Taille des exploitations : cela ne pose a priori pas forcément problème car les petites exploitations peuvent livrer de petits restaurants collectifs et les grosses, des cuisines centrales...avec des contraintes cependant : « pour travailler avec des cuisines centrales, il faut des fermes avec une **diversité** de produits et qui peuvent les **stocker** ».

Mais en pratique, il y a quand même souvent une **inadéquation entre les quantités** fournies par un producteur **et les besoins** du ou des restaurants : sont soit trop importantes, soit pas assez.

• **Enjeu majeur de calendrier** : décalage entre le calendrier des repas et celui du producteur. Souvent, **pas assez d'anticipation de la part des restaurants** collectifs qui peuvent donner leurs besoins 1 semaine à l'avance alors que le producteur a besoin de les connaître plusieurs mois à l'avance. Cela souligne la **nécessité de contractualiser ou au moins d'avoir des accords en amont**.

La filière volailles en Indre-et-Loire et en région Centre Val de Loire⁶³

La production :

A l'échelle régionale⁶⁴ :



COMBIEN ? **500 élevages de volailles, 8 500 000 volailles** (poulet, dinde, pintades, poules pondeuses) dont un peu moins de 2 millions de poules.

SIQO : productions en **label rouge** (les volailles de l'Orléanais, les volailles du Gatinais et les volailles d'Ancenis)

NOURRITURE ANIMALE : grains et tourteaux

PRODUCTION ANNUELLE (ESTIMATIONS) : **56 millions d'œufs** (1/3 à couvrir et 2/3 de consommation) et **38 millions de volailles**, soit 2 % à 5% de la production nationale ce qui correspond en volume à **80 % des besoins de la population de la région** (estimation production/consommation/habitant).

A l'échelle départementale, en 2020⁶⁵ :

Tableau 15 : Nombre et surfaces des exploitations en 2020 classées selon l'OTEX Volailles et Combinaisons de granivores.

OTEX	EXPLOITATIONS	SAU (HA)
Volailles	47 (1,3 %)	2 031 (0,6 %)
Combinaisons de granivores (porcins, volailles)	8	929
Total	3619	329 498

⁶³ Ibid.

⁶⁴ CAP Filière Viandes Blanches 2021-2025 Région Centre-Val de Loire <https://www.cap-filieres.fr/filieres-animales/viandes-blanches/cap-viandes-blanches-2021-2025/>.

⁶⁵ Agreste, RGA2020.

212 exploitations en
ayant (5,8%)
évolution par rapport
à 2010 : - 68 %



cheptel de 1 239 755 têtes
évolution par rapport à 2010 :
- 13 %

VOLAILLES en 2020 en Indre-et-Loire

POULES PONDEUSES D'ŒUFS DE CONSOMMATION

113 exploitations en
ayant (3%)
Evolution par rapport
à 2010 : - 78%.

Cheptel de 85 397
têtes
Evolution par rapport
à 2010 : - 54%.

POULETS DE CHAIR ET COQS

85 exploitations en ayant (2,3%)
Evolution par rapport à 2010 : -
73%.

↳ Eleveurs de volaille chair : 59
en 2018, situés plutôt à l'Ouest
du département.

Cheptel de
616 440 têtes
Evolution par
rapport à
2010 : - 16 %.

La transformation et la mise en marché :

2 OUTILS D'ABATTAGE EN INDRE-ET-LOIRE :

GAEC La Mangrière

PROVENANCE DES VOLAILLES : exploitation + autres
élevages du département

NOMBRE DE VOLAILLES ABATTUES PAR AN : entre
22000 et 23000 en 2018

COMMERCIALISATION : **vente directe** sur la ferme et
les marchés (60 %) + **boucheries et petites
épiceries** (40%) + **restauration collective** (70 à 80
poulets par semaine en 2018)

AUTRES OUTILS : un atelier de **découpe**

Saint-Flovier (SCA La Basse-Cour Touraine Côte Sud)⁶⁶

NOMBRE DE VOLAILLES ABATTUES PAR AN : capacité
d'environ 30 000, **21 000** volailles abattues en
2018

EXEMPLES DE PRODUITS : **poulets prêts à cuire** avec
une DLC de 7 jours, poulets **effilés** avec une DLC
de 10 jours

AUTRES OUTILS : **salle de découpe et salle de
préparation**
CERTIFIE **bio**

AUTRES ETABLISSEMENT DE DECOUPE DE VOLAILLES EN REGION CENTRE⁶⁷

LDC Blancafort (Blancafort, 18) : abattage et découpes de dindes (15 000 par jour).

LDC SNV Volabraye (Savigny-sur-Braye, 41) : abattage, découpes et transformation de dindes.

LDC SNV Servais (41) : abattage, découpes et conditionnement de poulets pour restauration hors
foyer.

LDC Ronsard (28) : abattage de volailles Label Rouge.

Ménard (Ouchamps, 41) : abattage de volailles Label Rouge, gamme
complète.



Degré d'autonomie
d'approvisionnement
régional : de 20 à 100%.

⁶⁶ <https://sudtouraineactive.com/le-webzine/breves/nouvelles-perspectives-pour-l-abattoir-de-saint-flovier>

⁶⁷ [https://www.cap-filieres.fr/filieres-animales/viandes-blanches/#lightbox\[2934533\]-2](https://www.cap-filieres.fr/filieres-animales/viandes-blanches/#lightbox[2934533]-2)

DEBOUCHES PRINCIPAUX POUR LES PRODUCTEURS D'INDRE-ET-LOIRE:

- Groupe coopératif **Terrena** : animaux abattus à Ancenis (44) et mise en marché par le groupe.
- **Volailles fermières** (Objectifs : diversifier les débouchés, avoir une meilleure rémunération de la production).

AUTRES OPERATEURS LIVRANT EN INDRE-ET-LOIRE ⁶⁸ :  Informations non exhaustives.

Société de distribution avicole SDA Volailles (Ancenis, 44) : Une filiale de la coopérative Terrena . Livraison directe aux clients depuis la sortie de l'abattoir. <u>Clients</u> : la restauration collective autogérée, les bouchers, les traiteurs, les rôtisseurs, la grande distribution. <u>Cahiers des charges</u> : volailles conventionnelles, certifiées, bleu-blanc-cœur (BBC), fermières Label rouge et biologiques...		
Anjou Volaille (Chalonnnes-sur-Loire, 49): <u>Quoi ? découpe</u> de volailles et surtout de dinde , fabrication de produits élaborés crus <u>Produits</u> : 27000 dindes /semaine ; 200 tonnes de produits finis chaque semaine <u>Eleveurs</u> : régions Pays de Loire et Bretagne	Boucherie Gallais (Notre-Dame-d'Océ, 37) <u>Quoi</u> : morceaux et plats élaborés à base de Boeuf, Veau, Porc, Agneau, Volaille, Charcuterie	Maison Savia (Saumur, 49) Sologne Frais (Blois, 41)

AUTRES ORGANISATIONS DE PRODUCTION VOLAILLES ET ŒUFS EN REGION CENTRE⁶⁹

Coopérative agricole des fermiers de l'Orléanais (Cafo)
(Beauce-la-Romaine, 41)

Huttepain Aliments
(plusieurs sites en région Centre ↔)

Force Centre (Axérial Elevage)

Les Fermes du Loir
(Renay, 41)

Quoi ? Sont majoritairement engagées en **aval**. Assurent la **commercialisation avec les abattoirs et le suivi technique auprès des éleveurs**.

Quels produits pour quelles gammes ?⁷⁰

En restauration collective, notamment dans les collèges :

Besoin de **poulets découpés, prêts à cuire** (sauf dans les collèges avec de petits volumes où il est possible de cuire le poulet entier).

Quels enjeux pour la filière en région Centre⁷¹ ?

- **Ramassage des volailles** : assurer le lien d'approvisionnement entre éleveurs et abattoirs et assurer des **approvisionnements réguliers et de qualité** dans les abattoirs.
- **Marchés saturés** pour les filières œufs et bio.

⁶⁸ Conseil Départemental, extraction Easyls.

⁶⁹ [https://www.cap-filieres.fr/filieres-animales/viandes-blanches/#lightbox\[2934533\]-2](https://www.cap-filieres.fr/filieres-animales/viandes-blanches/#lightbox[2934533]-2)

⁷⁰ Entretiens : Conseil Départemental, Elior, Api Restauration, Valifruit, Pomona.

⁷¹ CAP Filière Viandes Blanches 2021-2025 Région Centre-Val de Loire <https://www.cap-filieres.fr/filieres-animales/viandes-blanches/cap-viandes-blanches-2021-2025/>.

- Reconquérir l'acceptabilité sociale des métiers pour pouvoir assurer le changement de génération.
- Respecter les équilibres matières en variant les circuits de distribution.

FORCES ET FAIBLESSES DE LA FILIERE VIANDES BLANCHES EN REGION CENTRE-VAL DE LOIRE (VOLAILLES ET PORCS).

FORCES	FAIBLESSES
<p>Filière régionale complète (ou presque – amont-production -aval) Filière dynamique et volontaire Région (céréales, proximité paris ...) Outils ++ (PCAE, FDG, Engagements OP)</p>	<p>Défaut d'image ET Conséquences : Acceptabilité et Renouveau et recrutement Revenu des ELEVEURS Faible densité d'élevage et d'éleveurs avec des surcouts Isolement de + en + marqué Des contraintes réglementaires locales fortes (lenteur, exigences +++)</p>
MENACES	OPPORTUNITES
<p>Opposition et Rejet de l'élevage et des produits+++ Risques sanitaires (épizootie ...) aux conséquences - -- Changement climatique (adaptation en élevage, déconsommation, augmentation des prix ...) Déconnection (urbain/rural, homme/animal perception nature/activité humaine ...) et Inadéquation entre citoyen et consommateur, entre dire et faire, entre demander et acheter</p>	<p>Besoin de relocaliser son alimentation (effet COVID: sécurité alimentaire et autonomie) <u>Envie de co-construire et d'agir localement:</u> - La COP régionale (témoigner en tant qu'acteur social des efforts engagés et de la mobilisation de continuer et mobiliser en interne pour continuer) - La loi Egalim (prendre notre place dans les menus) Crise = Opportunité d'innover notamment pour définir un projet d'avenir ouvert à tous les porteurs d'enjeux – nouveau contrat social.</p>

Tableau 16 : Synthèse AFOM filière viandes blanches (Réalisation : CAP Filière Viandes Blanches région CVL).

Synthèse : des enjeux au niveau des filières pour une adéquation entre la production agricole et les besoins du territoire

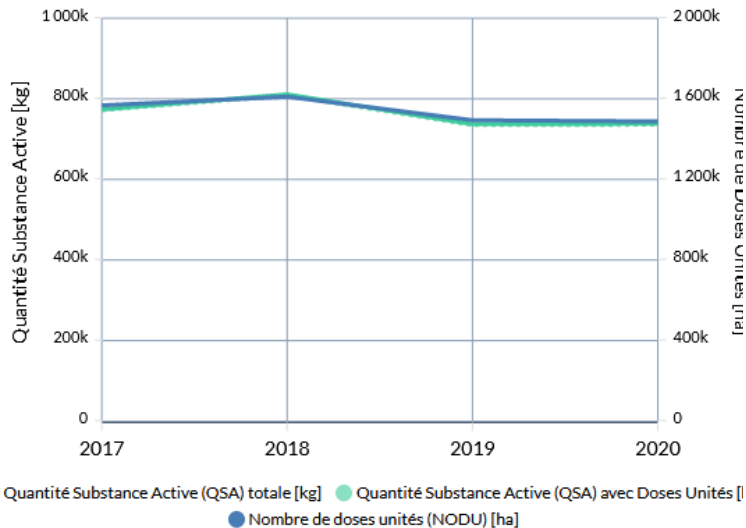
FAIBLESSES	ATOUTS
<p style="text-align: center;"><u>PRODUCTION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour certains types de cultures comme les fruits et légumes et les fourrages, le taux de couverture théorique des besoins est déficitaire. • une hyperspécialisation de la production fruitière et un manque de volume de légumes pour répondre aux besoins du territoire : inadéquation entre offre et demande. <p style="text-align: center;"><u>TRANSFORMATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Des disparités territoriales entre les EPCI d'Indre-et-Loire pour les transformations de lait à la ferme. • Manque d'outils de transformation de légumes notamment pour répondre aux besoins de la restauration collective. • Majorité des volumes de viande captés par des abattoirs hors département. <p style="text-align: center;"><u>LOGISTIQUE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Manque de solutions logistiques pour l'approvisionnement des différents maillons de la chaîne alimentaire : particulièrement vrai pour les légumes et les volailles. <ul style="list-style-type: none"> • Méconnaissance et déclin du marché de gros. <p style="text-align: center;"><u>COMMERCIALISATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Fruits : majorité des flux commercialisée hors département. 	<p style="text-align: center;"><u>PRODUCTION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La SAU est restée stable en 10 ans et la grande majorité de la SAU est constituée de surfaces productives. • La production agricole est diversifiée (grandes cultures, polyculture-polyélevage, élevage, maraîchage, arboriculture, viticulture), avec des zones plus spécialisées. • Pour certains types de cultures comme les céréales et les oléoprotéagineux, le taux de couverture théorique des besoins en surface est largement atteint. <p style="text-align: center;"><u>TRANSFORMATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Transformation laitière : un bon maillage des entreprises de transformation en région Centre et particulièrement en Indre-et-Loire et un bon équilibre entre les industries agroalimentaires et les producteurs fermiers. <ul style="list-style-type: none"> • Pas de difficultés concernant la transformation fruitière, adaptée aux besoins. <p style="text-align: center;"><u>Circuits de commercialisation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Une diversité de modes de mise en marché pour des productions comme le lait de chèvre ou les légumes.
MENACES	OPPORTUNITES
<p style="text-align: center;"><u>Production</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Baisse continue du nombre d'exploitations, toutes filières confondues, qui s'accompagne d'un agrandissement des exploitations, et d'une baisse de la production, plus ou moins marquée selon les filières : le manque de production est particulièrement soulignée pour le lait et les légumes. • Aléas climatiques, difficultés d'accès à l'eau. • Prendre en compte les difficultés au travail et l'ergonomie des outils pour maintenir la production (notamment en maraîchage). 	<ul style="list-style-type: none"> • Enjeu central de transmission et d'installation, toutes filières confondues (en particulier pour l'élevage et l'arboriculture) : le sujet est pris en charge par les organisations agricoles mais cela est à poursuivre. • Elevage : de nombreuses exploitations sous SIQO et une augmentation de la production régionale de fromages de chèvre AOP. • Plusieurs projets de légumerie en cours, pour lesquels il faut être vigilant à la coexistence. Répondent à des besoins de la restauration collective ou pour limiter les pertes. <ul style="list-style-type: none"> • Développer des solutions logistiques et de mutualisation entre producteurs. Serait intéressant d'associer ces projets avec ceux de transformation, notamment s'agissant des légumeries.

Les pratiques agricoles

3/10

Une diminution de l'usage des produits phytosanitaires à poursuivre ①

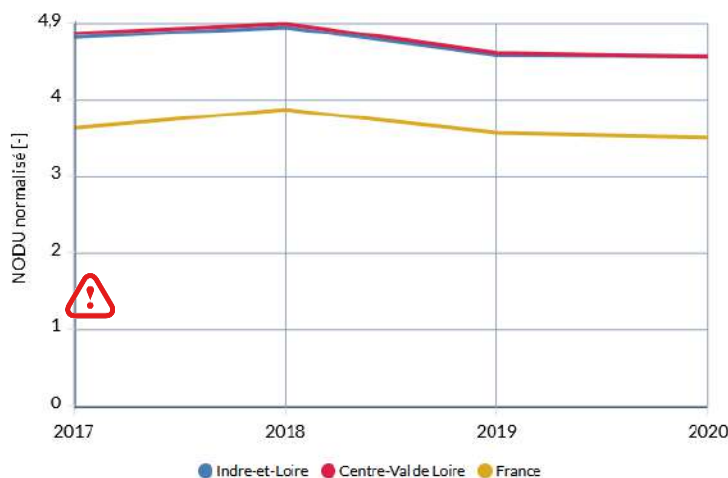
QUANTITES DE SUBSTANCES ACTIVES (QSA) achetées (kg) :
celles considérées comme cancérigènes, mutagènes ou reprotoxiques, dangereuses pour la santé ou dangereuses pour l'environnement.



NOMBRE DE DOSES UNITES EQUIVALENT (NODU) (ha) : ratio de la QSA avec la dose unité (= dose maximale applicable sur un hectare) de la substance active calculé pour chaque substance.

Source : Les Greniers d'Abondance, à partir des données BNVD (2021) et des arrêtés ministériels fixant les DU (2017 et 2019)

Figure 17 : Usage des pesticides en QSA et NODU (Réalisation : Les Greniers d'Abondance).



Sources : Les Greniers d'Abondance, à partir des données de vente de la BNVD 2021, arrêtés ministériels 2017 et 2019 et surfaces agricoles du recensement agricole 2020

NB: des valeurs supérieures à 10 peuvent signifier une surestimation du NODU

Figure 18 : Usage des pesticides en nombre moyen de traitements réalisés par hectare (Réalisation : Les Greniers d'Abondance).

NOMBRE MOYEN DE TRAITEMENTS REALISES PAR HECTARE : ratio entre le Nombre de Doses Unités et la SAU du territoire.

Ce chiffre ne tient compte que de certaines substances actives et peut cacher des surdosages locaux (car il est basé sur la SAU totale).



On constate une **légère diminution des QSA et du NODU entre 2017 et 2020, de – 5 % chacune.**

Le nombre moyen de traitements réalisés par hectare reste cependant supérieur à la moyenne nationale.

⚠ En outre, **l'utilisation des pesticides peut être source de vulnérabilité**, si l'on se place dans le cadre de la résilience alimentaire. Les concepteurs du diagnostic CRATER reconnaissent les côtés avantageux des produits phytosanitaires en tant **qu'outil pour faire face à la propagation d'un bioagresseur** par exemple (insectes, champignons pathogènes...). Ils en soulignent cependant leurs côtés négatifs :

- d'une part, leur utilisation importante conduit à une sélection naturelle des bioagresseurs les plus résistants et à une **dégradation des fonctions de régulation remplies par les auxiliaires de culture** (en raison de la toxicité des substances).
- D'autre part, leur fabrication dépend de ressources fossiles en voie d'épuisement et est contrôlée par un petit nombre d'entreprises, ce qui renforce la **dépendance** des exploitations.
- L'on peut aussi ajouter la problématique de **pollution des eaux**, présente en Indre-et-Loire comme on l'a vu, et qui est l'objet de travaux lors de contrats de bassins versants et en lien avec l'Agence de l'eau.

💡 le **travail sur l'eau** peut d'ailleurs jouer un rôle de déclencheur pour une évolution des pratiques agricoles vers une réduction des produits phytosanitaires (par exemple à côté de domaines viticoles en conventionnel).

La labellisation Agriculture Biologique : un levier pour une évolution vertueuse des pratiques agricoles

L'Agriculture Biologique, qu'est-ce que c'est⁷² ?



Un mode de production qui allie :

- Des **pratiques environnementales optimales**,
- Le **respect de la biodiversité et des écosystèmes**,
- La **préservation des ressources naturelles**,
- L'assurance d'un niveau élevé de **bien-être animal**.



Cela est garanti par une **certification officielle**, régie par un texte européen (Règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, version consolidée du 1^{er} janvier 2022 ⇔) avec un **cahier des charges rigoureux** privilégiant les **procédés non polluants** : l'usage des OGM est exclu, le recours aux intrants limité et l'utilisation des produits chimiques de synthèse strictement restreinte. Est privilégié l'emploi de ressources naturelles et renouvelables dans le cadre de **systèmes agricoles organisés à l'échelle locale**, l'Agriculture Biologique s'attachant à renforcer ses liens avec l'ensemble de la société.

Ce cahier des charges **doit être respecté par tous les opérateurs engagés** dans le mode de production et de transformation biologique : producteurs, préparateurs (transformation, stockage, transport), distributeurs, restaurateurs, importateurs.

⁷² Institut National de l'Origine et de la Qualité, Agriculture Biologique, 2022. Disponible [ici](#).



Pour les fermes en AB, le cahier des charges porte sur une parcelle tandis que pour la HVE, le cahier des charges porte sur l'exploitation entière.

Un opérateur (tel qu'un transformateur) qui ne vendrait qu'un seul produit répondant au cahier des charges AB peut être déclaré AB.

L'implantation des filières AB en Indre-et-Loire et au-delà :

La part de surfaces agricoles labellisée AB⁷³ ② et les fermes engagées en bio

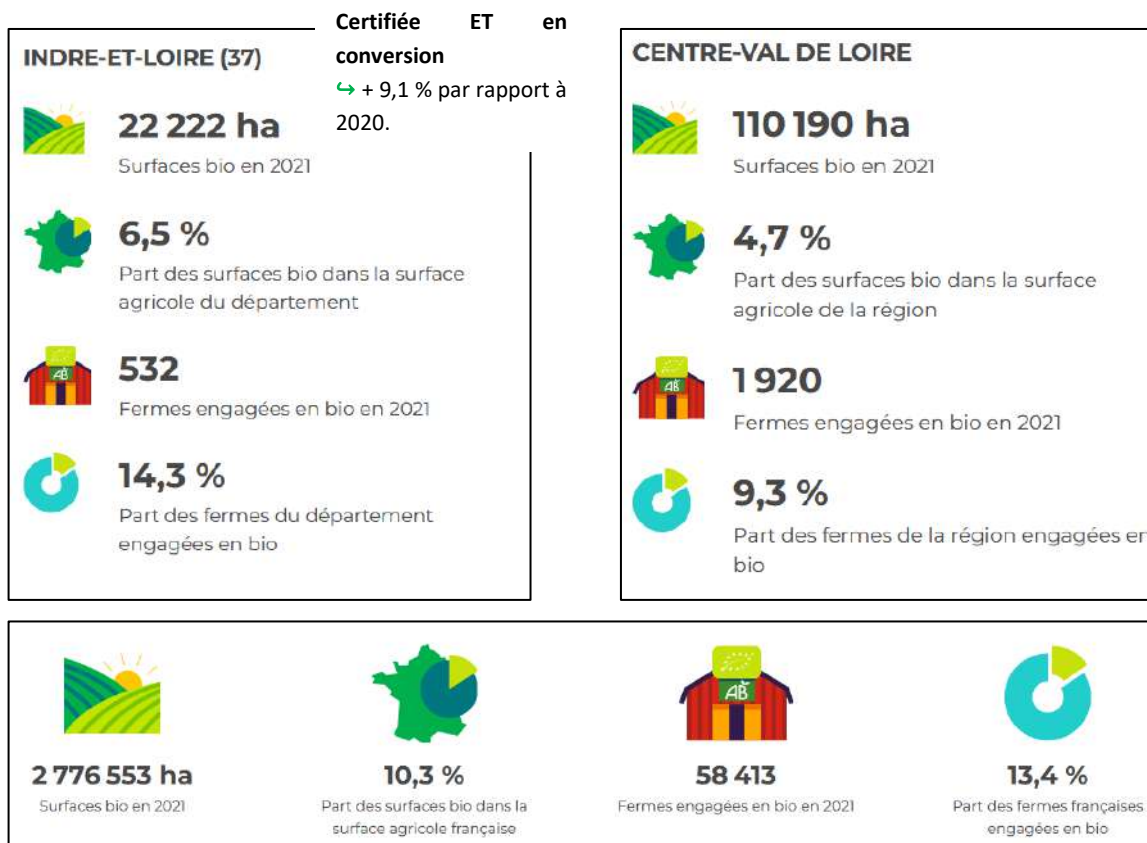


Figure 19 : Surfaces et fermes engagées en bio (certifiées ou en conversion) en Indre-et-Loire, région Centre-Val de Loire et à l'échelle nationale (Réalisation : Agence Bio).

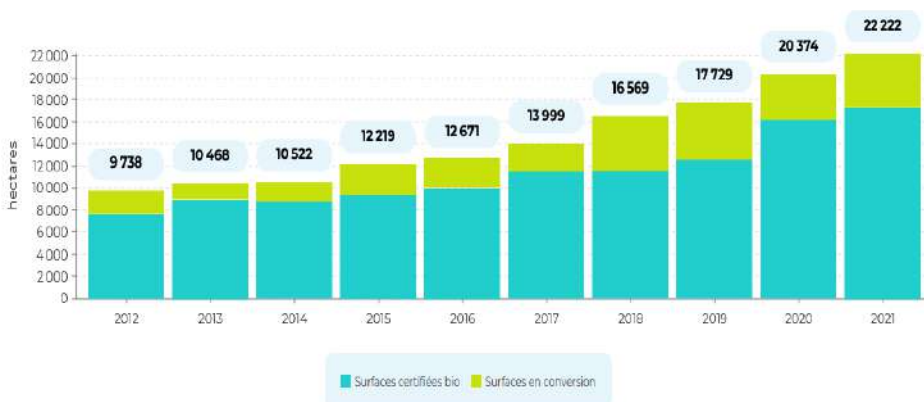


Figure 20 : Evolution des surfaces bio (certifiées et en conversion) en Indre-et-Loire (Réalisation : Agence Bio/organismes certificateurs).

Avec une surface bio de 22 222 ha, l'Agriculture Biologique est toujours en augmentation par rapport aux années précédentes. L'Indre-et-Loire occupe la 3^e place du département, juste derrière le Cher et l'Indre et loin devant les 3 autres départements.

⁷³ Agence Bio, Observatoire de la production bio nationale, Département 37. D'autres chiffres disponibles [ici](#).

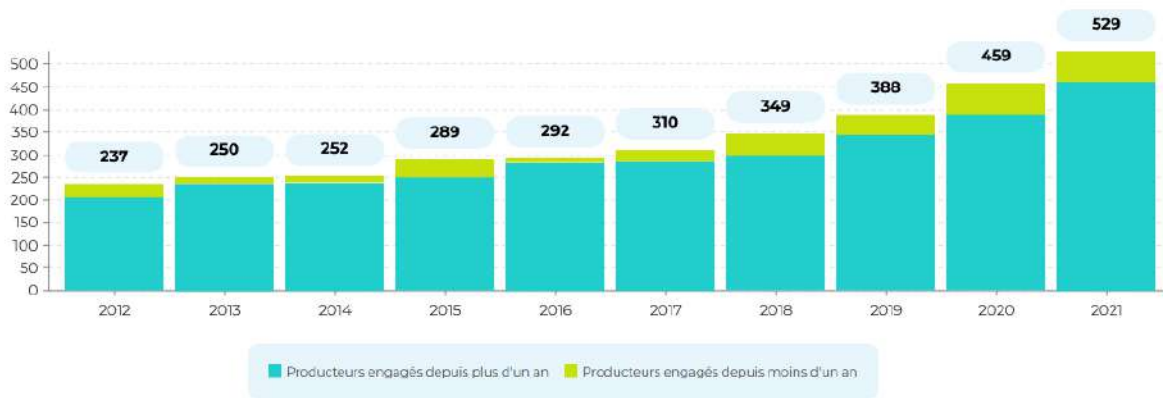


Figure 21 : Evolution du nombre de producteurs bio en Indre-et-Loire (Réalisation : Agence Bio).

En 2020, les **grandes cultures** représentaient 40% des surfaces bio et en conversion, les **surfaces fourragères et les vignes** respectivement 25 et 14%.

Malgré quelques arrêts (34 fermes en 2020 en Région Centre pour 171 nouvelles fermes), **le nombre de producteurs engagés en bio ne cesse d'augmenter** avec une progression record entre 2020 et 2021 : + 18,5%. L'Indre-et-Loire est de loin le premier département de la région en nombre d'exploitations engagées.

Les filières principalement concernées sont : **la viticulture, les grandes cultures et le maraîchage**.

La dynamique sur LA FILIERE VITICOLE se retrouve depuis une dizaine d'années : notamment car elle bénéficie d'un marché national et international, et parce qu'il y a moins de souci sur les prix à la vente.

Le débouché au-delà du local semble être un levier/facilitateur pour développer un mode de production comme le bio. Des organismes comme le GABBTO et la Chambre d'Agriculture travaillent cependant à la structuration de filières au niveau local.

Concernant LES CULTURES CEREALIERES, s'il y a toujours des conversions, la progression est plus faible qu'il y a une dizaine d'années (où on constatait une ouverture des marchés et une forte volonté politique en ce sens) : cela est dû à un manque de débouchés pour répondre à la diversité des cultures produites ainsi qu'aux prix, qui ne sont pas soutenus



Le dynamisme des conversions est aussi le **fruit de l'implantation des structures accompagnatrices sur un territoire** :

« la filière viti est très très dynamique mais c'est aussi parce que le technicien est très implanté sur le territoire »

... ou des **prises de conscience sur les pollutions** générées par l'utilisation des pesticides :

« X. et Y. sont des zones encore très conventionnelles. Mais il y a en ce moment une dynamique de conversion des domaines viticoles vers la bio, aussi parce qu'ils travaillent sur l'eau donc ils se rendent compte que les taux d'IFT⁷⁴ explosent tout ».

QUELS DEBOUCHES ? Cela dépend des filières : pour les céréales, ce sont principalement les **coopératives** tandis que pour l'élevage, la **transformation et la vente directe** sont largement dominantes. Pour le vin, la vente se fait presque exclusivement **en direct**⁷⁵.

⁷⁴ Indicateur de Fréquence de Traitements phytosanitaires.

⁷⁵ Entretien avec M. Monnard, Coordinatrice et chargée de développement GABBTO.



Pour plus de détails sur les filières, voir le livret « *Les chiffres clés de la bio en Centre Val de Loire 2020* », produit par l'Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique.

Les entreprises de l'aval certifiées AB (préparateurs, distributeurs, restaurateurs, importateurs)

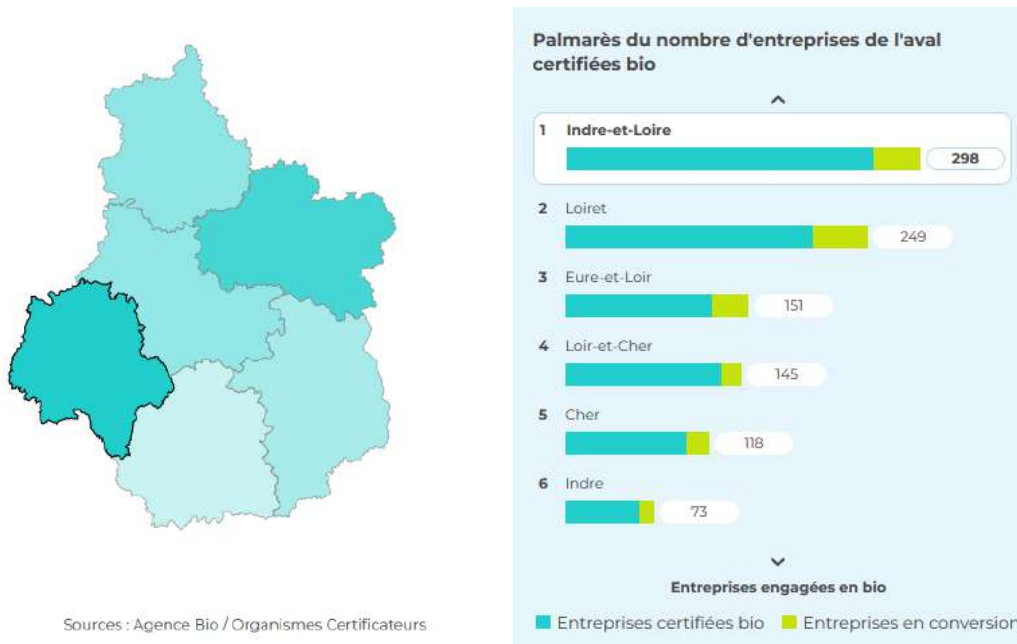


Figure 22 : Les entreprises de l'aval certifiées bio en région CVL (Réalisation : Agence Bio).

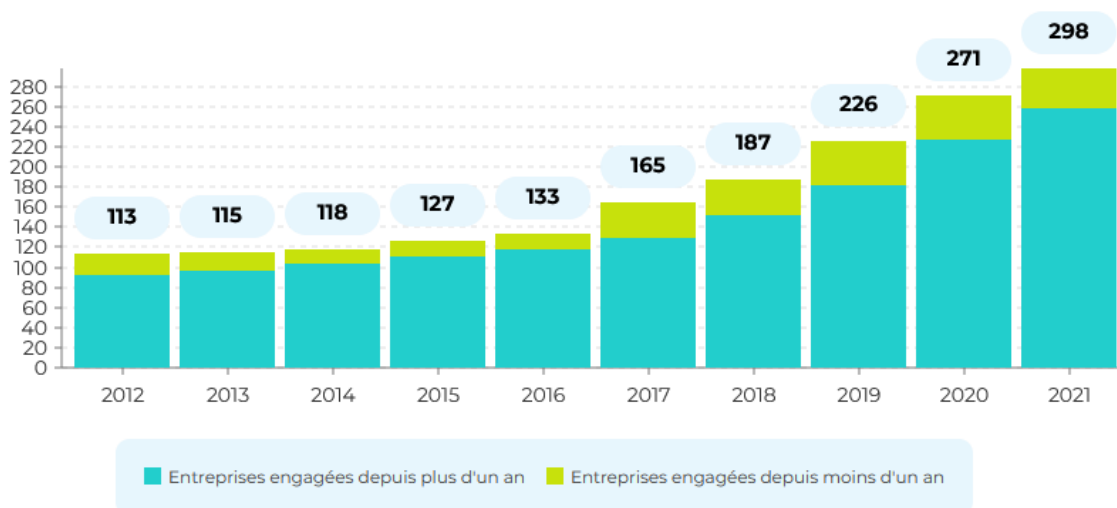


Figure 23 : Evolution des entreprises de l'aval certifiées bio en Indre-et-Loire (Réalisation : Agence Bio).

La consommation de produits biologiques à l'échelle française

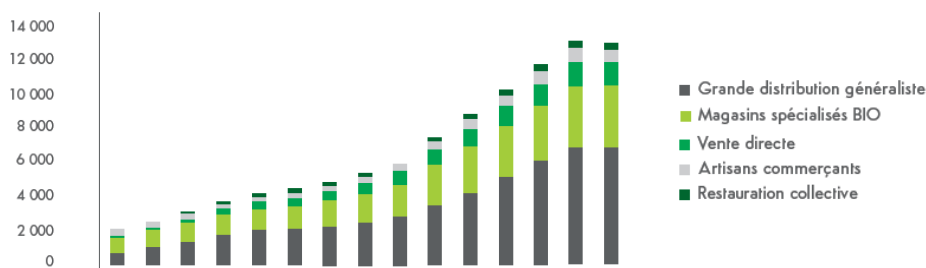


Figure 24 : Evolution de la consommation de produits biologiques en France selon le lieu d'achat (Source : GABBTO).

En 2021, la part du bio représente **6,6 % de la consommation alimentaire des ménages**⁷⁶. La consommation est en baisse pour certains produits comme les œufs, le lait, la farine.

S'installer ou se convertir en Agriculture Biologique

Le profil des porteurs de projets d'installation en Agriculture Biologique

Notons que l'origine agricole est nettement moins marquée chez les porteurs de projets bio (40 % des porteurs de projet) que pour l'ensemble des porteurs de projets agricoles (56%).



QUELLES MOTIVATIONS POUR S'INSTALLER OU SE CONVERTIR EN BIO ?⁷⁷ moins de risques sanitaires

pour les exploitants, **coût des intrants**, la volonté de moins nuire à l'environnement (moins de pollution des sols par exemple) et de **travailler davantage avec l'environnement**... On retrouve globalement 2 typologies d'exploitants en AB : ceux qui se sont convertis par **conviction** et ceux, moins nombreux, qui l'ont fait principalement pour des **raisons économiques** (et sont donc plus enclins à retourner en conventionnel).



QUELS FREINS POUR UNE CONVERSION EN AB ?

Les **pratiques en agriculture biologique diffèrent des pratiques en agriculture conventionnelle** : par exemple gérer l'enherbement de manière mécanique ou biologique (par la rotation). De plus, ce qui peut fonctionner une année peut ne pas du tout être efficace l'année suivante.

PART DES PROJETS ENVISAGÉS EN AB SELON LA CLASSE D'ÂGE DES PORTEURS DE PROJETS (DONNÉES PAI CENTRE-VAL DE LOIRE 2017 À 2020)

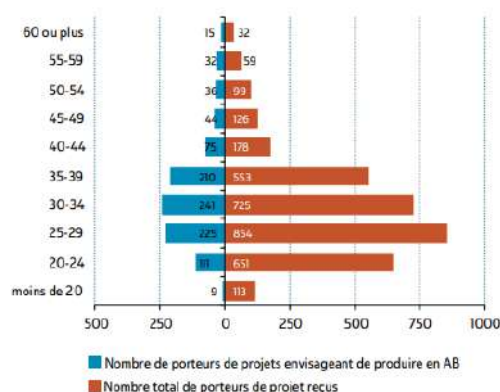


Figure 25 : Part des projets envisagés en AB selon la classe d'âge des porteurs de projets (Réalisation : ORAB).

⁷⁶ INAO, 2022.

⁷⁷ Entretiens.

Or, ces pratiques n'ont pas forcément été apprises par les exploitants lors de leur formation, ce qui **nécessite de se former et de calculer les risques**. L'argument économique est aussi et surtout ce qui constitue un frein à une conversion en bio : **PASSER EN BIO, C'EST PRENDRE UN RISQUE**. Cela nécessite une restructuration totale de l'exploitation, qui prend du temps.

« il faut environ 6 ans entre l'idée de faire du bio et le fait de s'y mettre vraiment. Ensuite, la durée de conversion est d'environ 5 ans pour voir si ça tient la route économiquement. Mais après, ça dure toute une vie. Il y a des choses qui marchaient avant mais qui ne marchent plus et il faut se former en permanence ».



Les enjeux de l'Agriculture Biologique⁷⁸

La croissance de l'AB a été assez forte et ce très rapidement. Malgré un ralentissement, elle continue d'augmenter, que ce soit en France ou en Indre-et-Loire. Certaines filières qui se sont moins développées au début **comme l'arboriculture sont amenées à croître**.

L'Indre-et-Loire est un **département dynamique, tant sur la production qu'en aval**, qu'il s'agit de soutenir avec la **structuration de filières** (même si les prix constituent des problématiques difficilement solutionnables au niveau local). En effet, de même qu'en conventionnel ou que pour une relocalisation de l'alimentation, la **structuration de filières et la création de débouchés** représentent les enjeux principaux. S'agissant de l'AB, ce travail est notamment mené en Indre-et-Loire par la **Chambre d'agriculture**, le **GABBTO** et **Biocentre**, notamment avec la création d'une plateforme bio (voir plus de détails p.159 : « **Manger Bio** »).

Ensuite, d'autres enjeux plus précis se posent, similaires aux filières non bio : par exemple pour **l'approvisionnement de la restauration collective** :

Manque de filières.



Nécessité de réfléchir en termes de **saisonnalité** pour les produits issus du maraîchage.
Nécessité de **contrats stables** dans le temps pour la viande.

Concernant les prix de l'agriculture biologique pour le consommateur, un enjeu est le **maintien de prix plus élevés en bio**, de la part de la grande distribution, (même si ce n'est pas le cas en réalité – comme actuellement pour le lait) pour entretenir une illusion de rareté.

Les prix pour le consommateur restent néanmoins plus élevés en général pour les produits bio car les **rendements sont moindres** : à peu près la moitié en blé, par rapport au conventionnel par exemple. Cela dépend toutefois des cultures.

Or, en parallèle et avec la situation actuelle, le panier moyen du consommateur baisse...



Un autre enjeu est la **communication auprès du consommateur** : **que ce soit pour l'Agriculture Biologique ou la labellisation Haute Valeur Environnementale, les clients ne connaissent pas le cahier des charges**. Par exemple, la différence entre les produits bio européens ou mondiaux. Cela pousse à avoir un attrait plus marqué des clients pour les produits locaux que biologiques, ce que l'on retrouve dans les différentes enquêtes faites par les territoires pour leur diagnostic PAT.

⁷⁸ Entretiens avec M. Monnard, Coordinatrice et chargée de développement, GABBTO et E. Hegarat, Conseillère Grandes Cultures Bio, CA37.

**Projets :**

GABBTO : Travailler avec les **minoteries** et créer une **filière** pour favoriser la distribution de farines auprès des boulangers, car il y a une forte progression des boulangers bio mais qui utilisent une farine bio non locale.

Ville de Tours : volonté politique de développer les approvisionnements en produits biologiques au sein de la restauration collective au-delà des exigences Egalim (légumes notamment).

FRAB : veut mettre en place un autre **cahier des charges de l'AB** en **renforçant celui existant sur la partie biodiversité et sociale** (dureté du travail, nombre d'heures passées, salaire...). En cours de construction (notamment pour déterminer qui contrôlera la certification).

La certification Haute Valeur Environnementale : un levier pour des exploitations agroécologiques

Qu'est-ce que la certification HVE⁷⁹ ?

OBJECTIF DU DISPOSITIF : la **transition vers des systèmes multiperformants**, via :



- une vision systémique de l'exploitation
- la valorisation des agroécosystèmes conservés ou mis en place
- la favorisation de l'autonomie des exploitations
- la défense de la production française



Cette certification est uniquement destinée aux exploitations agricoles et **porte sur toute l'exploitation** (au contraire de l'AB).

4 CATEGORIES/PILIERS DE L'AGRO ECOLOGIE : **biodiversité + gestion des produits phytosanitaires + gestion de la fertilisation + gestion des ressources en eau.**

↳ La certification, renouvelable tous les 3 ans se scinde en 3 niveaux différents, le premier, obligatoire étant lié à l'aspect réglementaire, pour prétendre aux aides de la PAC. Le dernier est une obligation de résultat portant sur les 4 piliers ci-dessus : **10 points** doivent être obtenus par thématique. Après une dizaine d'années d'expérience, les ministères en charge de l'agriculture et de la transition écologique ont fait **évoluer le référentiel technique** de la certification du troisième niveau, dite « HVE », afin de **renforcer le niveau d'exigence du référentiel**. L'obtention des 10 points par thématique repose à présent sur des **pratiques plus complexes et plus globales**. Par exemple, pour les thématiques sur la gestion des produits phytosanitaires et de la fertilisation, les 10 points sont obtenus par les exploitations qui mettent en œuvre des pratiques avec une **démarche systémique et non à la parcelle**. L'IFT (Indice de Fréquence de Traitement) est un point bloquant pour un certain nombre d'exploitations : les exploitations accédant aux 10 points ont très souvent des rotations diversifiées ou intégrant des prairies temporaires qui leur permettent de réduire l'utilisation des produits phytosanitaires par rapport aux pratiques régionales.

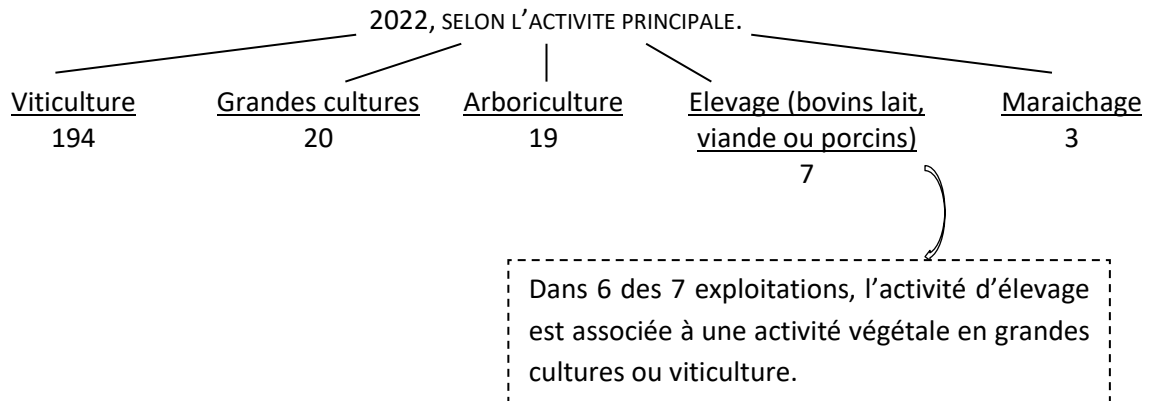


Les IFT sont comparés avec les IFT régionaux. Le nouveau référentiel HVE intègre **l'interdiction d'utiliser des produits phytosanitaires catégorisés CMR1**.

⁷⁹ Entretien avec E. Hegarat + Chambre d'Agriculture 37, diaporama présentation HVE.

Les exploitations HVE en Indre-et-Loire⁸⁰

249 EXPLOITATIONS CERTIFIÉES HVE AU TITRE DE LA CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE DE NIVEAU 3, AU 1^{ER} JANVIER



Quels enjeux ?



Avantages de la HVE :

- **côté pédagogique** : amène une réflexion sur la modification des pratiques → permet **d'accompagner l'agriculteur** dans l'évaluation de ses pratiques et de leur évolution si besoin est, dans une direction vertueuse.



Il existe un **flou sur l'évolution de la HVE** : la certification va-t-elle devenir obligatoire dans les années à venir ?

Globalement, pour l'AB comme la HVE, sont soulignés :

- le fait qu'elles **ne servent pas les mêmes objectifs**, comme l'illustre le fait que la reconnaissance de la première porte sur une parcelle tandis que celle de la seconde porte sur l'exploitation.
- la **difficulté à évaluer les bienfaits de l'une et de l'autre** : par exemple, s'il y a effectivement une réduction des IFT dans les cours d'eau dont les exploitations alentours sont en bio, certains questionnent le bien-fondé de l'utilisation du cuivre pour la viticulture biologique⁸¹.

⁸⁰ Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, *Annuaire des exploitations de « HVE »*, 1^{er} janvier 2022.

⁸¹ <https://reporterre.net/La-viticulture-bio-s-interroge-sur-la-toxicite-du-cuivre-pesticide-naturel>

Le Score Haute Valeur Naturelle (HVN) ③

Quoi ? Caractérise les systèmes agricoles qui maintiennent un haut niveau de biodiversité.

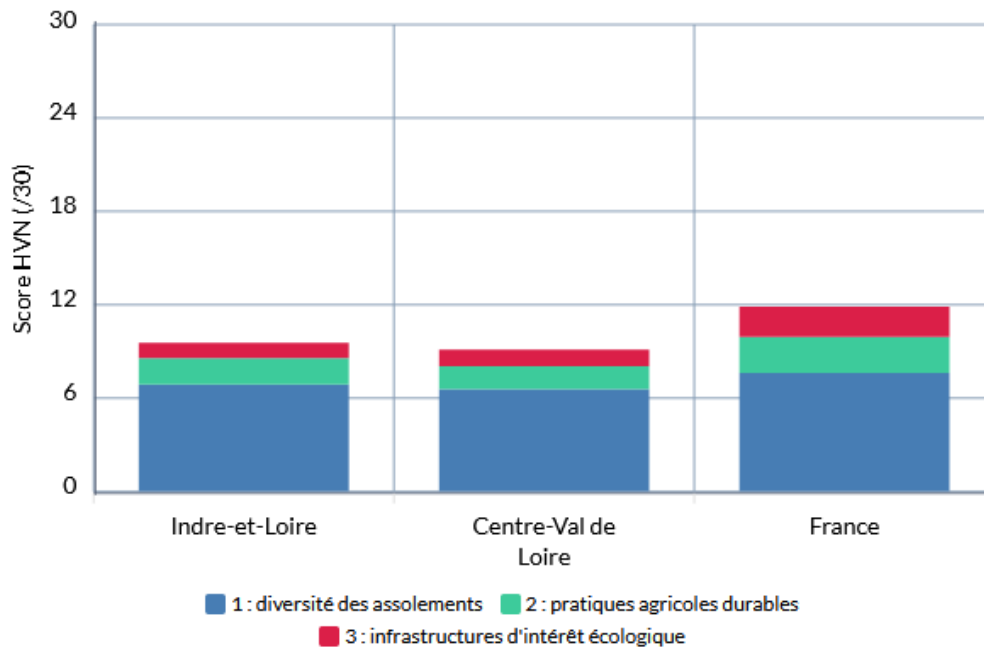
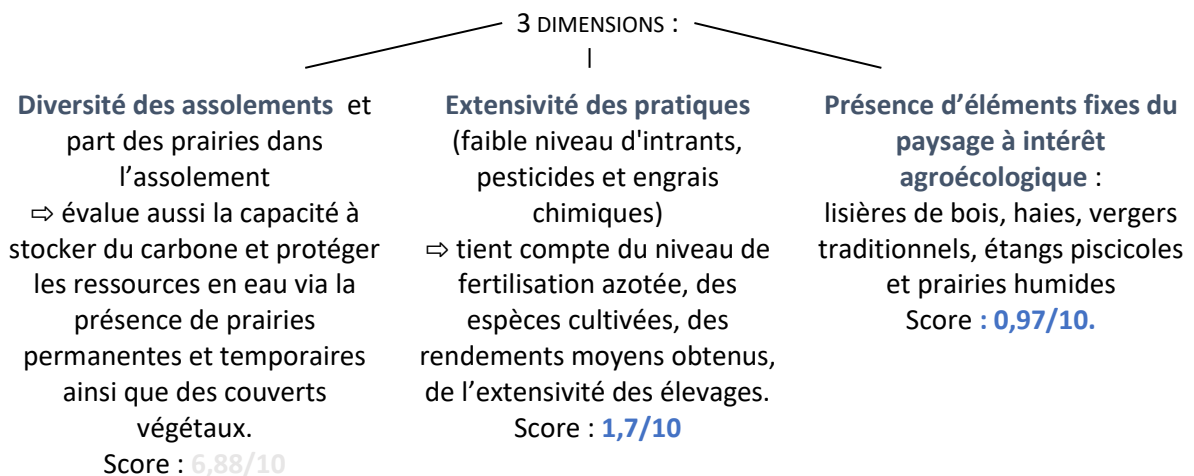


Figure 26 : Score HVN de l'Indre-et-Loire, du Centre-Val de Loire et de la France (Réalisation : Les Greniers d'Abondance/Solagro).



Le score obtenu par l'Indre-et-Loire ne lui permet pas d'être reconnu Haute Valeur Naturelle au regard de l'expertise agroécologique et naturaliste des exploitations menée par Solagro.

Quelles pratiques agricoles et techniques agronomiques pour préserver l'environnement ⁸² ?



OBJECTIFS ET AVANTAGES de l'adoption de pratiques agroécologiques

- **réduire les risques de pertes** de produits phytosanitaires et nitrates vers l'eau
 - **s'adapter aux changements climatiques** et aux sécheresses
 - **réduire la dépendance à des intrants** coûteux économiquement et écologiquement
 - **limiter la perte de biodiversité**
 - **renforcer la résilience** des fermes et **enrayer la dégradation** des écosystèmes
- etc

⇒ En outre, occupant plus de la moitié du département, l'agriculture peut être un **véritable levier en faveur des paysages et de la biodiversité !**



Quelles techniques ?

Élevage : Avoir plus d'**espèces de fourrage à base d'herbe** pour nourrir les bêtes.



Ont besoin de beaucoup moins de protections phytosanitaires que les cultures (par exemple de maïs), ce qui fait chuter la consommation de phyto.

Exemple : éleveurs produisant du lait pour la laiterie de Verneuil.

Choix des cultures : • avoir **une succession de cultures** (introduire des légumes comme les lentilles, pois féveroles, légumes frais entre des cultures comme le colza, le tournesol etc).

- avoir des **cultures associées** (par exemple : semer un mélange de graines de blé et légumineuses ou un mélange de variétés de blé).



Permet de tromper des oiseaux qui mangeraient des graines de tournesol ou de maïs par exemple.

Sols : fertilisation du sol et des cultures, apporter de la **matière organique**, être attentif à la **biodiversité du sol**...

Réduire l'intensité des cheptels.



- sont des pièges à nitrate
- les racines des légumineuses (exemple de couvert végétal) fixent l'azote au sol

Diversifier la production (par exemple avec des cultures comme le quinoa, le sarrasin, les lentilles).



ne pas avoir 3 cultures avec les mêmes défauts et qui auront besoin de plus de désherbants,...




Importance pour cela de **développer le marché local** pour être certains qu'il y aura des débouchés (en contractualisant par exemple).

Avoir une meilleure gestion des **infrastructures agroécologiques** : haies, lisières, prairies humides...

⁸² Entretien avec D. Froger & E. Hegarat ; CRATER, Diagnostic du système alimentaire d'Indre-et-Loire, juillet 2022.

Allonger les rotations.

 peut répondre à besoins alimentaires locaux + davantage de maîtrise des nitrates et des produits phytosanitaires.

Semis : retarder les dates de semis, ajuster la densité.

Si maintien des intrants chimiques : **réduire** les doses et **optimiser** l'apport et la pulvérisation.

Quelles initiatives pour favoriser la mise en place de ces pratiques ?



Les **certifications AB et HVE** incitent à des changements de pratiques en permettant un accompagnement des agriculteurs et en ouvrant d'autres parts de marché (par exemple dans le cadre de la loi Egalim). D'autres initiatives et leviers existent, reposant notamment sur **des aides financières et des démarches collectives**.



Réseau de **parcelles d'agriculteurs sur le département, qui participent à la recherche sur la biodiversité fonctionnelle** : avec des cultures associées, des bandes fleuries en bordure de champ... Exemple d'objectifs : savoir comment réagissent 2 ravageurs dans tel type de culture associée (compter insectes, limaces...).

- Dans le cadre du projet CASDAR (programme de développement agricole et rural qui permet de financer des projets) Arena : « **évaluer les services rendus par les auxiliaires de culture** », en partenariat avec des instituts techniques et de recherche et des chambres d'agriculture dont la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire.
- « **évaluation de l'effet de bandes fleuries sur certains ravageurs et auxiliaires (2018-2020)** » : action du CAP filières grandes cultures en région CVL en partenariat avec le labo d'Eco-entomologie, l'INRA de Grignon et 3 chambres d'agriculture de la région dont la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire.



Pour plus d'informations : 



Mesures Agro Environnementales et Climatiques⁸³ :

QUOI ? **Aides financières et/ou matérielles** versées à l'agriculteur si respect de certaines contraintes, prédéfinies en fonction de sa localisation et des enjeux du territoire : maintien de l'élevage, amélioration de la qualité de l'eau etc.

OBJECTIFS : **promouvoir des pratiques combinant performance économique et environnementale.**

CONDITIONS : être dans une zone concernée par un projet agro-environnemental et climatique, tel que les zones Natura 2000 pour la préservation de la biodiversité.



↳ EXEMPLES D'ACTIONS DANS LE CADRE DE MAEC BIODIVERSITE⁸⁴ : pour un éleveur : préserver les paysages pastoraux et la qualité des prairies en adaptant son calendrier

⁸³ Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, MAEC : les nouvelles mesures agro-environnementales et climatiques de la PAC, 6 avril 2021.

⁸⁴ <https://aude.chambre-agriculture.fr/territoires/gestion-de-lespace/maec-biodiversite/>

de pâturage (contribue au maintien de la richesse floristique et du cortège d'insectes associés), pour un vigneron, réduire les herbicides, mettre en place la confusion sexuelle pour lutter contre l'eudémis, conserver et entretenir des haies...
Pour un céréalier, mettre en place un couvert végétal à intérêt faunistique, conserver et entretenir un bosquet ou des haies...

DUREE : 1 an à partir de 2021 sauf cas spécifiques : 5 ans.



des cahiers des charges (fixés au niveau national, avec certains critères adaptés en région ou définis à l'échelle du territoire) pas toujours adaptés aux conditions de terrain...

Les collectifs agro-écologiques :

...reconnus par l'Etat : **GIEE** (28 en région CVL), **Groupes 30 000** (43 en région CVL), **DEPHY Fermes** (13 en région CVL) : 1300 agriculteurs engagés dans un collectif agroécologique en région Centre-Val de Loire⁸⁵.

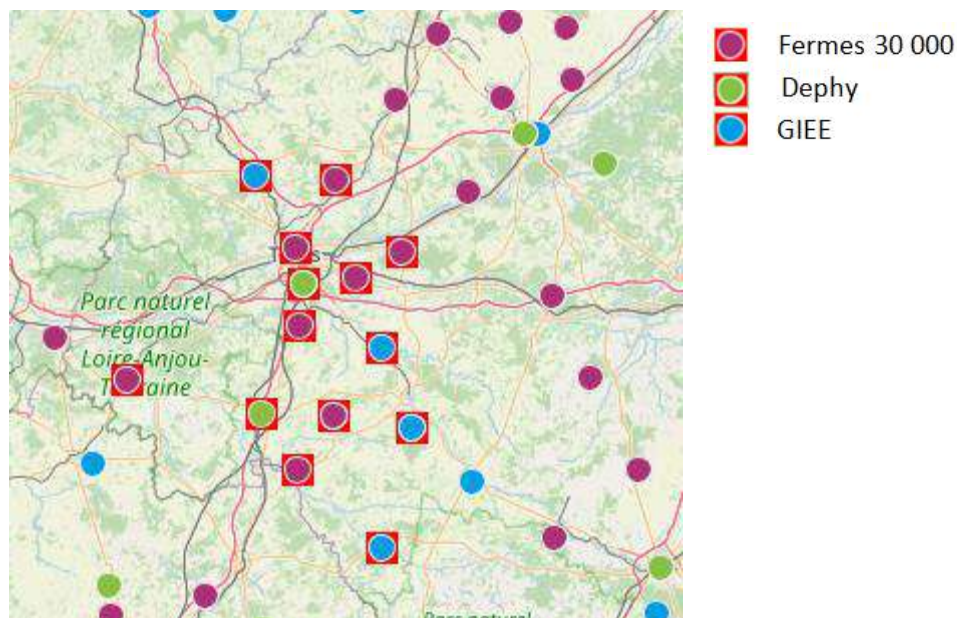


Figure 27 : Les collectifs agroécologiques en Indre-et-Loire en 2020 (Réalisation : Collectifs Agroécologiques).

Les GIEE (Groupement d'Intérêt Economique et Environnemental)⁸⁶ :

QUOI ? collectif d'agriculteurs engagés dans un projet pluriannuel de modification ou de consolidation de leurs pratiques visant à la fois des objectifs économiques, environnementaux et sociaux. Les actions du projet doivent relever de l'agro-écologie.



AVANTAGE D'ETRE RECONNU GIEE PAR L'ETAT : les actions prévues dans un projet reconnu dans le cadre d'un GIEE ou d'un groupe Écophyto 30 000 bénéficient de majoration dans l'attribution des aides ou

⁸⁵ Plus de détails sur les différents collectifs [ici](#).

⁸⁶ <https://collectifs-agroecologie.fr/a-propos/quest-ce-quun-collectif-agroecologique/>

d'une attribution préférentielle des aides, selon les possibilités offertes par le programme de développement rural régional.

TITRE DU PROJET	STRUCTURE PORTEUSE (ET STRUCTURE D'ACCOMPAGNEMENT)	NOMBRE D'AGRICULTEURS ENGAGES	PRODUCTION PRINCIPALE	THEMATIQUE DE TRAVAIL
Construire des systèmes en grandes cultures économes et autonomes ∞∞	Alter'énergies (Inpact37)	5	Grandes cultures	<ul style="list-style-type: none"> • Changements de systèmes, diversification des assolements <ul style="list-style-type: none"> • Amélioration fertilisation, autonomie en azote, légumineuses • Biodiversité naturelle et biodiversité cultivée (semences, variétés)
Les semences paysannes : clé de voûte de la transition agroécologique des fermes ∞∞	ADEAR37 (ARDEAR CVL)	15		<ul style="list-style-type: none"> • Biodiversité naturelle et biodiversité cultivée (semences, variétés) <ul style="list-style-type: none"> • Démarches de territoires
Opération soleil : valoriser les pailles de tournesol en agro matériau pour diversifier les assolements en maintenant la performance économique et en développant le respect de l'environnement et l'économie locale ∞∞	Groupement de Développement Agricole de la Gâtine de Loches Montrésor (Chambre d'Agriculture d'Indre-et-Loire)	20		<ul style="list-style-type: none"> • Énergie et valorisation de la biomasse (dont méthanisation) <ul style="list-style-type: none"> • Changements de systèmes, diversification des assolements • Produits phytos : réduction d'usage et alternatives
Par une approche collective, développer l'autonomie alimentaire des élevages en Sud Touraine ∞∞	CUMA de l'Arc-en-Ciel (FRCUMA Centre-Val de Loire)	27	Élevage	<ul style="list-style-type: none"> • Autonomie alimentaire des élevages <ul style="list-style-type: none"> • Amélioration fertilisation, autonomie en azote, légumineuses • Changements de systèmes, diversification des assolements

Tableau 17 : Quelques GIEE en Indre-et-Loire en 2022.

Les groupes DEPHY Ferme⁸⁷

CONTEXTE ET OBJECTIFS : lancés via le plan Ecophyto pour **réduire l'utilisation des produits phytosanitaires**. Objectif de la 1^{ère} version en 2018-2021 : trouver des méthodes alternatives en ce sens. Objectif de la 2^e version 2022-2026 : surtout la **communication et le transfert des acquis aux autres agriculteurs**.



QUOI ? Un groupe d'une douzaine d'agriculteurs avec chacun leur objectif mais avec un objectif global de réduction des produits phytosanitaires. Engagement sur 5 ans.

QUI ? Souvent des agriculteurs qui ont déjà la volonté de travailler sur certaines pratiques.

EN PRATIQUE : des rendez-vous collectifs (**tour de plaine, formation, visite d'exploitation, coloc** etc) et des rendez-vous individuels, plusieurs par année (2/3 chacun par exemple).



les groupes Dephy **se concentrent uniquement sur la production** et ne prennent pas en compte les marchés, qui sont pourtant un point clé dans l'adoption ou non de pratiques agroécologiques.

Visite par un agriculteur, seul ou accompagné d'un technicien agricole, de l'ensemble de ses champs pour analyser l'état de ses cultures et déterminer les interventions culturales à y mener. (Wiktionary)



Un exemple : le groupe DEPHY Grandes Cultures Bio 37⁸⁸ animé par la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire :

QUI ? 12 agriculteurs en grandes cultures : Blé, autres céréales, maïs, légumineuses à graines, prairies, sarrasin, lentille, colza... ; quasiment tous en agriculture biologique.



OBJECTIFS : comment rester au niveau de réduction des produits phytosanitaires, garder une exploitation bio durable, d'un point de vue technique (Désherbage mécanique et lutte contre les adventices + Fertilité des sols) mais aussi du point de vue des marchés/débouchés.

RETOUR D'EXPERIENCE : grâce au suivi des IFT, l'on voit que parmi les IFT, ce sont surtout ceux hors herbicides qui ont effectivement réduit. Enjeu aussi de suivi économique, pour assurer une marge brute acceptable pour l'agriculteur (qui ne diminue pas forcément malgré l'adoption de pratiques telles que l'allongement des rotations).



En 2025-2026 : mettre en place des micro-filières.



L'autre groupe Dephy Ferme en Indre-et-Loire, également porté et accompagné par la Chambre d'Agriculture, est un groupe de 12 viticulteurs qui travaillent sur la réduction d'usage des produits phytosanitaires et alternatives à ceux-ci.



Que ce soit **pour l'adoption de pratiques agroécologiques, la structuration de filières, l'approvisionnement de la restauration collective**, les groupements d'agriculteurs sont un véritable levier. Outre celles citées ci-dessus, les groupes de développement agricole peuvent prendre

⁸⁷ Entretien avec E. Hagarat, accompagnatrice d'un groupe DEPHY, CA37.

⁸⁸ <https://ecophytopic.fr/dephy/groupe-dephy-grandes-cultures-bio-37>

la forme de **CUMA** (Coopérative d'Utilisation du Matériel Agricole – voir p.85), de **Groupes de Développement Agricole** (GDA), Ils peuvent être animés par les Chambres d'Agricultures, les groupements d'AB, des associations de développement agricole, le réseau CIVAM...

Piliers de la **solidarité agricole**, ils favorisent la **coordination, la construction de projets communs et l'évolution des pratiques**. Ils contribuent aussi au dynamisme du secteur agricole et à son évolution. Instances de dialogue et de partage, ils constituent enfin des piliers et des ressources pour agir dans le sens des enjeux du PAD et des PAT.



Avantages du groupe/du collectif⁸⁹ :

- Se **motiver** et avoir un **soutien émotionnel** : par exemple pour réduire les produits phytosanitaires si travail en conventionnel...car c'est une prise de risque.
- **Echange entre pairs** : voir ce qui se fait, ce qui marche ou pas, et se rassurer.
« Discuter avec des gens du même métier crée de **l'émulsion**. »
- Un **témoignage d'agriculteur aura souvent plus de poids que celui d'un conseiller**, mais le conseiller peut également faire le pont entre plusieurs agriculteurs, plusieurs pratiques et peut partager des essais réalisés.
- **Faire émerger des projets collectifs** : en mutualisant les risques notamment (exemple des CUMA).



Tendance à une diminution de l'aspect collectif au sein des agriculteurs : manque de temps, perte d'habitude liée au Covid etc.

↳ **Leviers** : travailler sur la communication, faire attention aux lieux (que les animations comme les rendez-vous aux champs ou les tours de plaines soient près des agriculteurs visés), aux jours et aux heures etc.



Facteurs de réussite :

- Avoir du **temps** pour l'accompagnement d'un groupe.
- Avancer **étape par étape**, ne pas commencer directement par quelque chose de complexe.
- Construction du groupe à **l'initiative des producteurs**.
- **Objectifs et niveaux d'expériences similaires parmi les membres** du groupe : risque de dysfonctionnement s'il y a un déséquilibre entre ceux qui apportent et ceux qui reçoivent l'information → important aussi de trouver des points de convergence.
- Une **entente** entre les membres du groupe et de la **CONFIANCE**, aussi vis-à-vis de l'animateur.
- **Accompagner les relations humaines** à l'intérieur du collectif, avec des formations en ce sens pour les membres du groupe.
- **Équité** de traitement, **transparence** des décisions et fonctionnement **démocratique**.

⁸⁹ Entretiens avec E. Hegarat, S. Lhéritier...

Synthèse : pour des pratiques agricoles vertueuses en Indre-et-Loire



Face aux défis et contraintes environnementales et réglementaires (telles que les lois Egalim ou Climat et Résilience), de nombreux leviers financiers et techniques existent, mis en œuvre dans le département. Il s'agit de les **développer et de communiquer à leur sujet**, au travers par exemple de rendez-vous collectifs entre plusieurs agriculteurs.

Les entretiens menés dans le cadre de ce diagnostic soulignent cependant que la modification de pratiques agricoles est intrinsèquement liée à la possibilité et **l'assurance de pouvoir commercialiser la production ensuite** et plus largement à une **sécurité économique**. D'où l'intérêt de travailler sur des **approches filières structurantes** et de **communiquer**, par exemple auprès des consommateurs sur les **cahiers des charges des labellisations** de pratiques agroécologiques.

FREINS	ATOUTS
<ul style="list-style-type: none"> • La modification de pratiques agricoles prend du temps, entraîne une modification de la façon de travailler, nécessite des formations et fait peser sur le producteur des risques économiques. • Les rendements sont souvent moindres dans des exploitations en AB par exemple, et les prix pour le consommateur sont plus élevés...alors que dans le même temps, le panier moyen du consommateur baisse. • Des incitations financières pas toujours adaptées à la réalité du terrain. 	<ul style="list-style-type: none"> • Existence de labels comme l'AB ou la HVE qui ont des vertus pédagogiques et conduisent à l'accompagnement des agriculteurs pour des changements de pratiques. • Dynamique positive de l'agriculture biologique avec une augmentation constante du nombre de producteurs engagés, une bonne implantation des structures accompagnatrices sur le territoire, un nombre important d'entreprises de l'aval. • Une bonne dynamique en faveur d'une diversité des assolements. • Des collectifs agroécologiques avec des agriculteurs engagés dans l'adoption de pratiques répondant à des objectifs économiques, environnementaux et sociaux : GIEE, groupes 30 000, Dephy Fermes...
MENACES	OPPORTUNITES
<ul style="list-style-type: none"> • Vulnérabilités liées à l'utilisation encore trop importante des pesticides : dégradation des fonctions de régulation des auxiliaires de culture, dépendance des agriculteurs, pollution des eaux... • Un système agricole qui ne permet pas le maintien d'un haut niveau de biodiversité notamment en raison de pratiques intensives et du peu d'éléments paysagers à intérêt agroécologique. • Manque de soutien politique (à un niveau supra départemental) pour des filières comme l'AB. 	<ul style="list-style-type: none"> • De nombreux leviers pour l'évolution des pratiques agricoles : travailler sur la problématique de l'eau, des labellisations et certifications comme l'AB ou la HVE, le travail collectif... • Structuration de filières sous signes de qualité • Des enjeux de communication et de sensibilisation des consommateurs à une alimentation durable et pour comprendre ce qui se cache derrière les labels. • Evolution des cahiers des charges vers des critères plus adaptés pour répondre aux enjeux environnementaux : pour la HVE mais aussi avec un autre cahier des charges AB.

La population agricole : enjeux socio-économiques

5/10

Pourquoi c'est important ?



« La transition vers un système alimentaire résilient nécessite des **fermes plus nombreuses et intensives en main d'œuvre**. ». Or, comme vu précédemment, la tendance est à la baisse du nombre d'exploitations et de la population agricole, quelle que soit les types de culture.

Activité agricole⁹⁰



NOMBRE D'HABITANTS en Indre-et-Loire en 2017 = 606 511.



MAIN D'ŒUVRE TOTALE des exploitations en 2020 : 17 454 actifs = 7257,3 ETP.

Main d'œuvre permanente
7 505 actifs en 2020 = 6 035 ETP

Saisonniers et salariés occasionnels
9949 en 2020 = 1215 ETP

↳ D'après les chiffres du recensement général agricole de 2020, parmi la main d'œuvre permanente, **c'est la main d'œuvre familiale qui a le plus baissé entre 2010 et 2020** (comme c'est le cas, en proportion moindre, pour les coexploitants et associés actifs familiaux) tandis qu'on constate une **augmentation du nombre de salariés permanents hors famille** (en termes de nombre d'actifs). Cependant, on constate globalement une **part d'actifs agricoles permanents en déclin** (-19 % en une décennie en Indre-et-Loire), en proportion proche de la moyenne française.

S'agissant des **saisonniers et salariés occasionnels**, si leur nombre a baissé en une décennie, le **volume de travail qu'ils représentent a augmenté**.

Concernant la main d'œuvre totale, la diminution du nombre d'actifs (- 18%) est beaucoup plus marquée que celle du volume de travail (- 2%).



Enjeux : valoriser l'image des agriculteurs et travailler sur l'attractivité des métiers agricoles, et ne pas forcément miser sur les transmissions et main d'œuvre familiales.

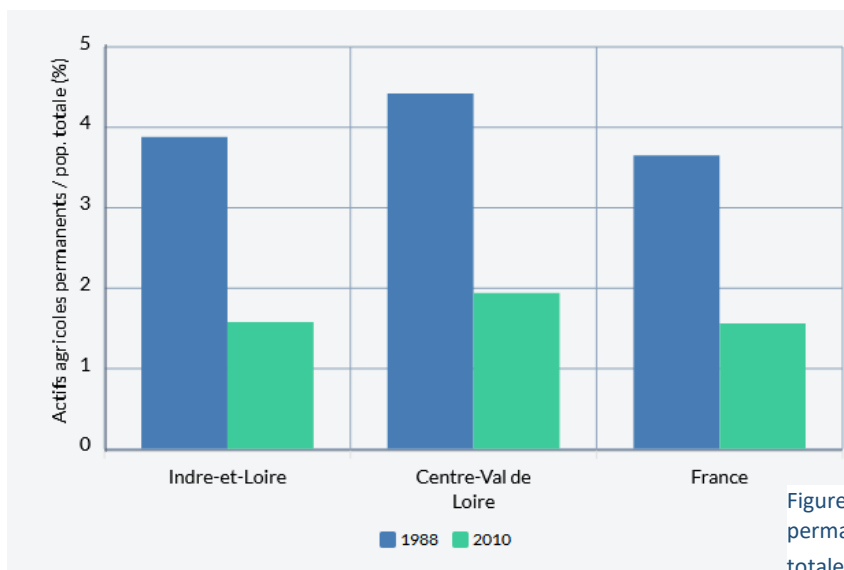


Figure 28 : Part des actifs agricoles permanents dans la population totale en 1988 et en 2010 ①

⁹⁰ Diagnostic CRATer, 2022 ; INSEE 2017 ; RGA 2020.

Disparités territoriales⁹¹ :

En 2018, les données de l'INSEE indiquent une **part des agriculteurs exploitants** (c'est-à-dire indépendants et non-salariés) **au lieu de travail de 1,5%** sur le département, avec des **disparités en fonction des communautés de communes**. Celles-ci sont notamment liées au caractère plus ou moins **urbanisé** de la CC. Elles ne semblent néanmoins **pas corrélées au dynamisme des communautés de communes sur le sujet agricole/alimentaire** (cf p.13).

Par exemple, Touraine Val de Vienne : 6,50% ≠ Tours Métropole : 0,20%.

Chefs d'exploitation ②


4401 chefs d'exploitations et coexploitants en 2020 (- 25,1 % par rapport à 2010)



ENJEU d'installation et de transmission, qui est travaillé dans le département. Voir p. 54.



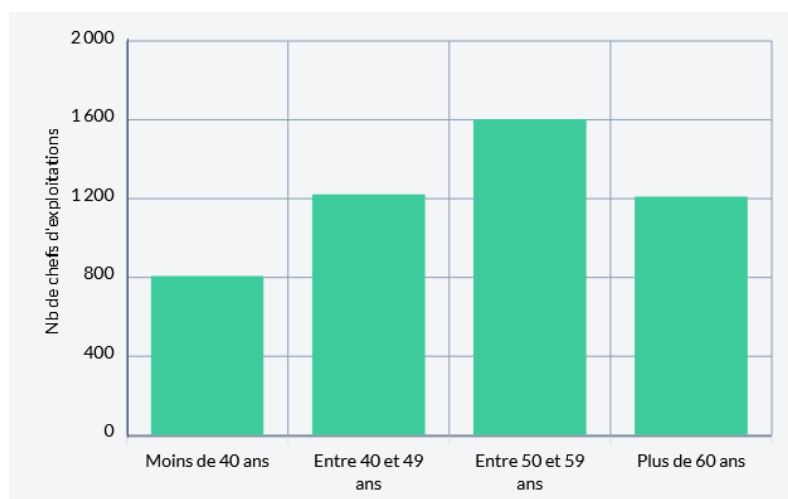
Initiatives : les espaces tests :

- Par **l'Agro-Campus de Tours Fondettes** : espace mis à disposition en 2018 notamment dans le cadre de projets d'installation en maraîchage bio – dans les Jardins de la Choisille .
- Par Inpact37 (via la **Coopérative d'Installation en Agriculture Paysanne**) : porte juridiquement des installations en Indre-et-Loire, comme à Langeais sur une ferme qui accueille un élevage de volailles.
- Par la **SAFER Centre** : utilise des zones en attente d'urbanisation.



« accéder à des terres pour lancer son activité, la développer, avoir un accompagnement, et pouvoir se confronter à la réalité de l'activité tout en pouvant y renoncer plus facilement qu'en étant sur un terrain propre suite à un investissement financier »⁹²

Âge moyen des chefs d'exploitations en 2020 : **51,4 ans** (constant par rapport à 2010)




↳ la moyenne d'âge est **plutôt située vers la fin de la vie active**.  **ENJEU : rendre le métier attractif pour les jeunes.**

Figure 29 : Nombre de chefs d'exploitation selon les classes d'âge (Réalisation : Les Greniers d'Abondance).

⁹¹ INSEE. Plus de détails [ici](#).

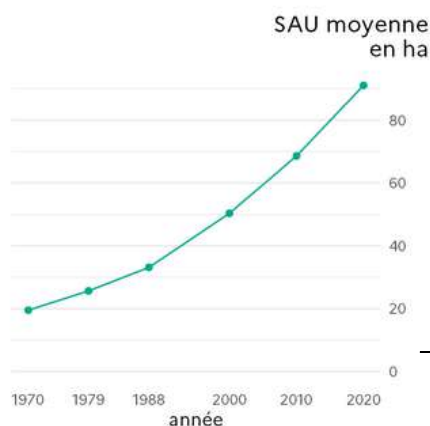
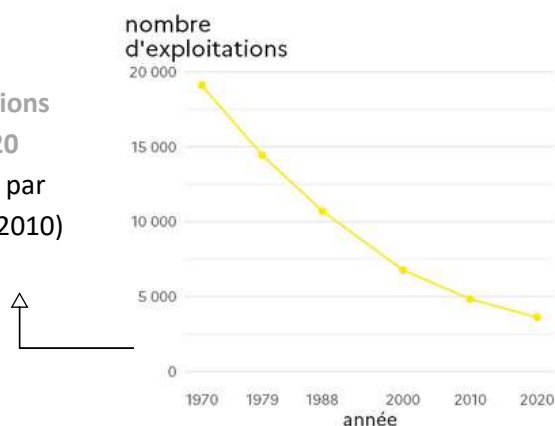
⁹² CCGCPR, *Projet Alimentaire Territorial en émergence*, 2021.

Caractéristiques des exploitations⁹³

Nombre et superficie moyenne ③

Évolution du nombre d'exploitations et de la SAU moyenne
Indre-et-Loire

3619
exploitations
en 2020
(- 25,3 % par
rapport à 2010)



Surface moyenne
par exploitation :
91 ha
(+ 32,7 % par
rapport à 2010)

source : Agreste - recensements agricoles 1970-2020

↳ Avec la **baisse du nombre d'actifs agricoles**, la **tendance à la baisse du nombre d'exploitations, accompagnée d'une hausse de la SAU moyenne**, se poursuit.

Comparativement, la baisse du nombre d'exploitations en 10 ans est plus marquée en Indre-et-Loire qu'à L'ECHELLE REGIONALE ET NATIONALE (-20%) mais elle est moins importante qu'entre les 3 recensements précédents (1988 → 2000 → 2010).

Cependant, la **surface moyenne reste inférieure à celle observée en région Centre Val de Loire** (115 ha).

↳ A L'ECHELLE INFRA-DEPARTEMENTALE⁹⁴ :

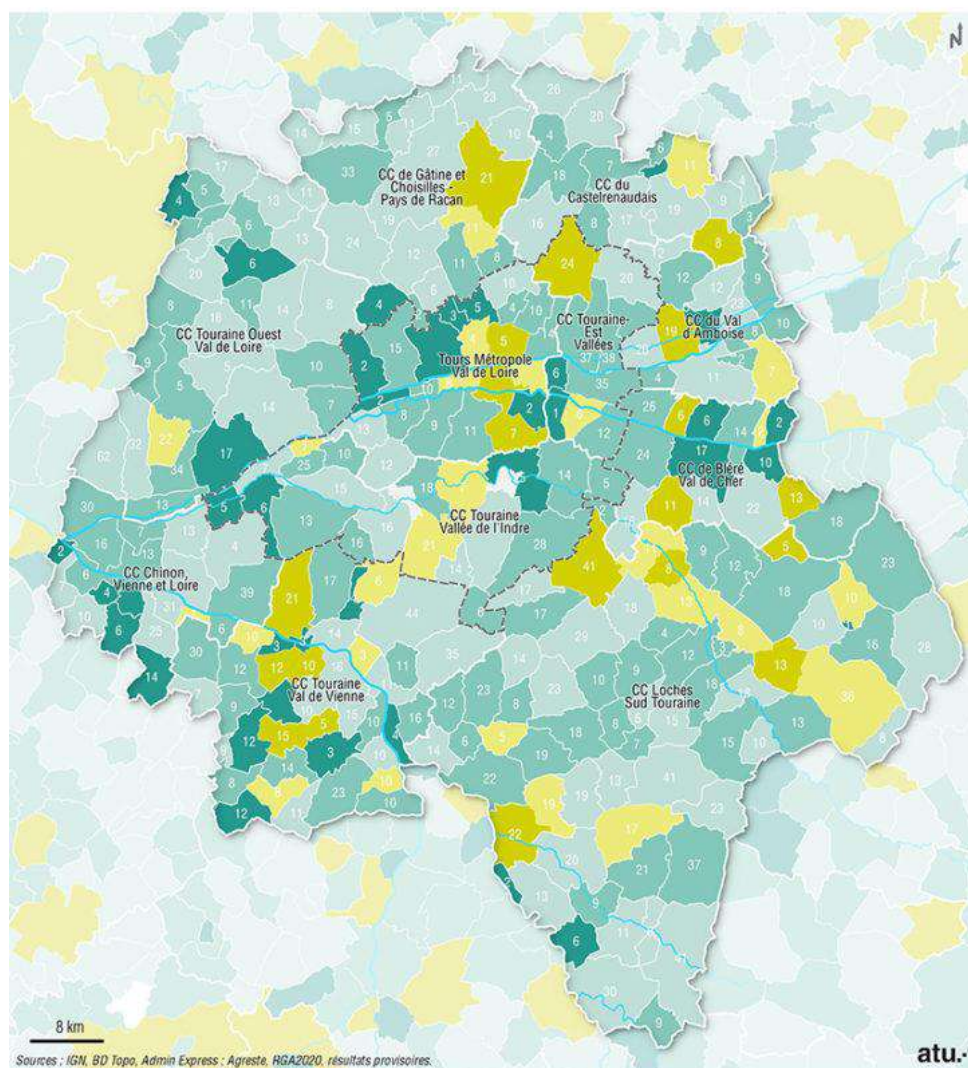
« la **superficie moyenne des exploitations est plus élevée dans les SCoT et les EPCI où les grandes cultures et la polyculture sont dominantes**, comme le SCoT de Loches Développement (111 hectares) et la communauté de communes du Castelrenaudais (129 hectares). »

« dans les territoires où **l'arboriculture, la viticulture, l'élevage ou le maraichage sont prépondérants, la superficie moyenne des exploitations est sensiblement moindre**. C'est le cas des communautés de communes de Touraine-Est vallées, de Touraine Ouest Val de Loire ou encore de Chinon, Vienne et Loire où la taille moyenne des exploitations avoisine les 60 hectares. Mais ces territoires sont aussi ceux où la progression de la superficie moyenne des exploitations est la plus forte, oscillant entre 30% et 50% entre 2010 et 2020. »

⁹³ RGA2020.

⁹⁴ ATU37, Chiffres clefs de l'agriculture à l'échelle des SCoT et des EPCI en 2020, 28 avril 2022.

ÉVOLUTION DU NOMBRE D'EXPLOITATIONS ENTRE 2010 ET 2020



ÉVOLUTION DU NOMBRE D'EXPLOITATIONS ENTRE 2010 ET 2020

- Gain d'exploitations en 2020
- Pas d'évolution
- Moins de -25%
- Entre -25% et -50%
- Plus de -50%
- Pas d'exploitation en 2020

Périmètre du SCoT de l'agglomération tourangelle

Figure 30 : Evolution du nombre d'exploitations entre 2010 et 2020 dans les communes d'Indre-et-Loire (Réalisation : ATU37).

↳ A l'échelle des SCoT du département, c'est dans celui de l'agglomération tourangelle que la diminution du nombre d'exploitations est la plus forte.

Dimension économique

Dimension économique
Indre-et-Loire

	exploitations		SAU (ha)		UGB		ETP		PBS (k€)
	2010	2020	2010	2020	2010	2020	2010	2020	2020
total exploitations	4 842	3 619	332 175	329 498	131 444	119 384	7 415	7 257	669 011
microexploitations	1 374	739	11 605	10 520	1 681	1 149	481	396	5 413
petites	1 207	925	70 034	57 022	12 284	9 294	1 150	933	55 975
moyennes	1 442	1 178	161 484	154 550	42 980	30 445	2 219	1 914	192 197
grandes	819	777	89 052	107 406	74 499	78 497	3 565	4 014	415 426

source : Agreste – recensements agricoles 2010 et 2020
champ : sièges dans le territoire, hors collectifs ou vacantes

↳ On constate une relative **homogénéité entre les différentes structures économiques** des fermes du département.

La **tendance à la baisse du nombre d'exploitations est nettement plus marquée pour les micro exploitations** (-46%) que pour les petites et moyennes exploitations (respectivement -23% et -18%) et surtout que pour les grandes exploitations (-5%).

Les dimensions économiques sont calculées grâce aux moyennes des coefficients de PBS, en €⁹⁵ :

- Petites exploitations : PBS < 25 000 €.
- Exploitations moyennes : 25 000 < PBS < 100 000 €.
- Grandes exploitations : PBS > 100 000 €.

Statut juridique :

Statut juridique
Indre-et-Loire

	exploitations		SAU (ha)		UGB		ETP		PBS (k€)
	2010	2020	2010	2020	2010	2020	2010	2020	2020
total exploitations	4 842	3 619	332 175	329 498	131 444	119 384	7 415	7 257	669 011
exploitations individuelles	3 285	2 037	156 305	131 381	42 908	30 101	2 983	2 044	219 969
GAEC	226	194	36 969	38 820	32 301	37 174	770	633	78 852
EARL	986	969	108 850	118 446	41 246	37 433	2 287	2 497	240 105
autres statuts	345	419	30 051	40 852	14 989	14 676	1 374	2 084	130 086

source : Agreste – recensements agricoles 2010 et 2020
champ : sièges dans le territoire, hors collectifs ou vacantes

↳ Il y a une **nette majorité d'exploitations individuelles**. Les Exploitations Agricoles à Responsabilité Limitée EARL (de 1 à 10 exploitants agricoles) représentent un peu moins d'un tiers du total des exploitations mais embauchent davantage de main d'œuvre.

⁹⁵ <https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/methodon/N.2!/searchurl/listeTypeMethodon/>

Offre de formation agricole en Indre-et-Loire :



QUOI ? 3 Lycées agricoles (établissements publics), 7 Maisons Familiales Rurales et 1 Lycée Horticole et Paysager (établissements privés sous contrat).

Figure 31 : Offre de formation agricole en Indre-et-Loire (Réalisation : Centre Educagri).

↳ Avec le Loiret, l'Indre-et-Loire est le département de la région CVL le plus fourni en offre de formation agricole. Formant la nouvelle génération d'agriculteurs (reprise ou installation), ces établissements jouent un rôle particulièrement important dans le contexte actuel de baisse de main d'œuvre agricole : ils portent un enjeu **d'attractivité** mais aussi de **formation allant dans le sens de l'évolution des pratiques agricoles vers des pratiques agroécologiques**.

La solidarité agricole :

COOPERATIVES, autour de la région Centre⁹⁶ :

- VITICULTURE : Ax'vigne, Montlouis – cave des producteurs...
- FILIERE PORCINE : Ariporc, Axiom l'évidence génétique...
- CEREALES : Axereal...
- MULTI-FILIERES : Terrena, COOP de France, COPAC (Coopérative de collecte céréalière et d'approvisionnement pour la grande culture, la viticulture, l'arboriculture et le maraichage), Coopérative Agricole du Pays de Loire, AGRIAL...

Les Coopératives d'Utilisation de Matériel Agricole (CUMA)⁹⁷:

QUOI ? Une société coopérative agricole à capital variable, sans but lucratif.

NOMBRE DE MEMBRES minimal par CUMA : 4. **Pas de nombre maximal.**

⁹⁶ CCTEV & CCVA, *Elaboration d'un projet territorial agricole et alimentaire, en faveur du climat et d'une alimentation locale*, novembre 2019.

⁹⁷ Cuma.fr ; entretien avec S. Lheritier, animatrice – accompagnatrice coopératif de la FDCuma 37.

ADHERENTS : toute personne physique ou morale ayant des intérêts agricoles dans la circonscription territoriale de la coopérative : **il faut donc avoir une production agricole et la vendre**. Un artisan ne peut pas être associé ou apporteur (il peut à la limite être salarié de la CUMA pour la transformation).



OBJECTIF : **mettre en commun les moyens et ressources des agriculteurs afin de partager du matériel agricole.**

OBJETS PARTAGES : statutairement, les matériels mis en commun vont jusqu'au hangar pour stocker du matériel. Même si cela peut arriver en pratique, les CUMA ne sont **a priori pas faites pour le partage de bâtiments frigorifiques pour stocker des fruits, des outils de transformation, de panneaux photovoltaïques, de retenues collinaires etc.**



Un travail est cependant en cours au sein de groupes de travail des Fédérations de CUMA pour présenter un argumentaire aux ministères pour que cela change.

TPOLOGIES :

L'on peut classer les CUMA selon leur chiffre d'affaires, leur activité principale etc...

Parmi les filières concernées par les CUMA, on trouve **peu d'élevages de volailles ou de porcs, qui ont lieu hors sol ; et peu de maraîchage**, qui nécessite moins de gros matériel.

DYNAMIQUE D'UNE CUMA :

L'objectif au départ est de partager du matériel tel qu'un nettoyeur à drain, un épandeur à chaux, à fumier etc. C'est plutôt du matériel avec peu de tension. Avec le temps et selon des dynamiques propres à chaque CUMA, **les matériels partagés peuvent être de plus en plus stratégiques** : moissonneuses, tracteurs, ensileuses, séchoir... Des **salariés** peuvent être embauchés par la CUMA. Le collectif initial peut ensuite générer **d'autres projets stratégiques** comme la création d'un GIEE, des changements de pratiques, un projet de transformation, la création d'un magasin de producteurs etc. La forme juridique CUMA montre alors ses limites.



Par exemple, le magasin de producteurs de Chaveignes a été créé par les associés de la **CUMA Val de Veude**.

Ces étapes ne sont nullement obligatoires, **chaque CUMA va à son propre rythme** et peut ne rester qu'au stade de partage de quelques outils seulement. Il arrive aussi qu'une CUMA change très rapidement d'objet.



LES PILIERS DE REUSSITE D'UNE CUMA :

Equité de traitement, transparence des décisions, fonctionnement démocratique (1 membre = 1 voix).

L'on peut y ajouter : un bon relationnel et de la convivialité entre les membres..

Et, un maître-mot : la **CONFIANCE**.



Il est possible de **s'appuyer sur des groupes déjà en CUMA pour développer l'approvisionnement de la restauration collective** par exemple. Il s'agirait alors plutôt de groupes « stratégiques » étant déjà dans une dynamique allant au-delà du partage de matériel basique. Travailler avec un tel groupe a plusieurs avantages : **les différents associés savent déjà travailler ensemble, ont l'habitude de gérer des plannings mais aussi des imprévus en s'adaptant au dernier moment...** Et les CUMA ont l'habitude du **travail en collectif**, qui, comme le montre ce diagnostic, est **indispensable lorsqu'il s'agit de relocaliser l'alimentation**.



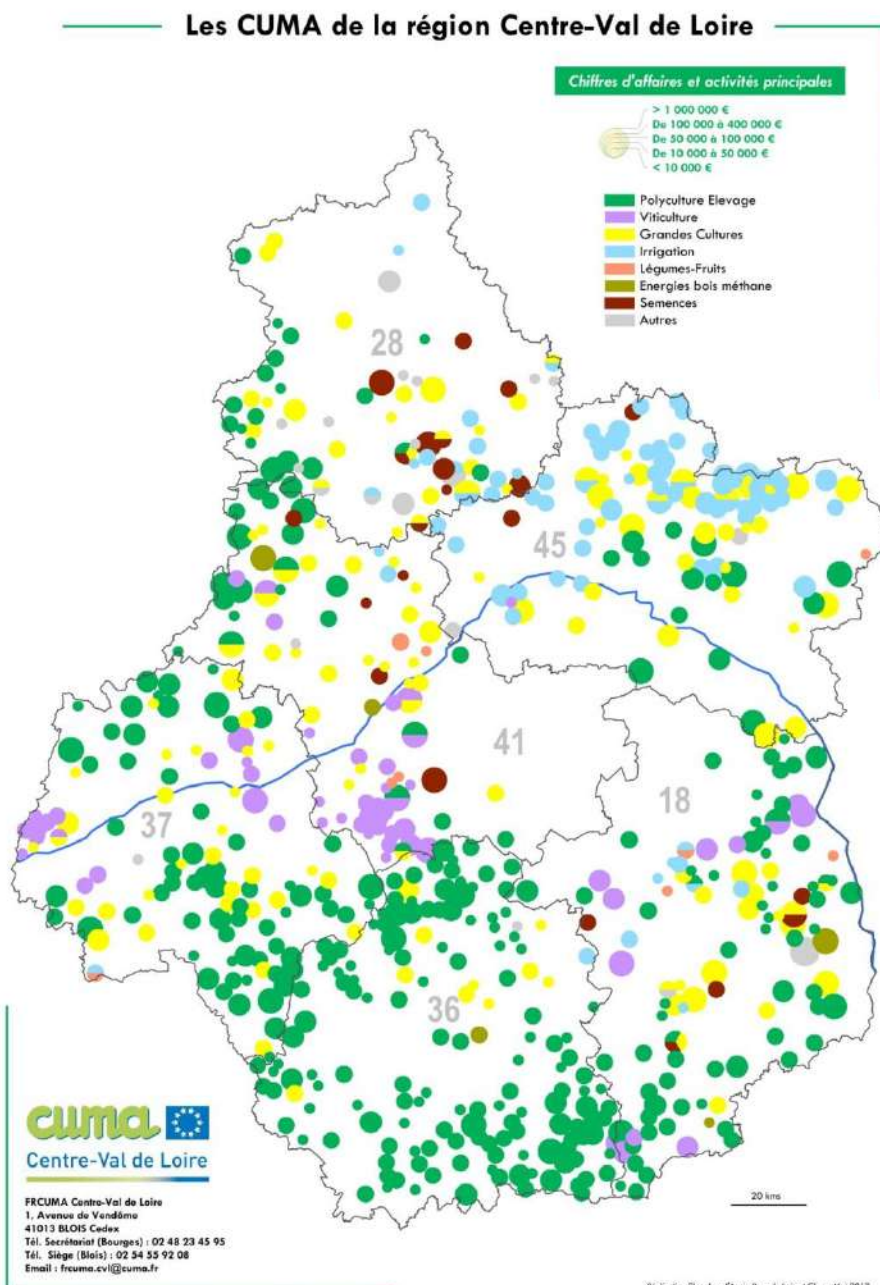
Exemples de CUMA dans le département :

CUMA Val de Veude (Richelieu) : 35 adhérents, à l'origine du magasin de producteurs « Le K'di fermier » à Chaveignes.

CUMA compostage, à cheval entre l'Indre-et-Loire et le Loir-et-Cher

InterCuma de Charnizay (dont la CUMA Arc en ciel) : une quinzaine d'éleveurs et une quinzaine de céréaliers, regroupés aussi en GIEE. Travaillent notamment sur les échanges entre éleveurs et céréaliers et ont un projet d'atelier mécanique. Quelques maraîchers font aussi partie de ces CUMA pour un matériel en particulier.

CUMA du Pont de Saulay (Orbigny) : en polyculture-élevage, environ 90 adhérents. Sont également en GIEE. Travaillent notamment sur la cohésion de groupe.



En Indre-et-Loire, 1 agriculteur sur 2 est adhérent à une ou plusieurs CUMA (parfois jusqu'à 7 CUMA !).

Figure 32 : CUMA en région CVL selon leur chiffre d'affaires et leurs activités principales (Source : CUMA CVL).

La valorisation de l'activité agricole sur le territoire

Plusieurs démarches de valorisation de l'activité agricole existent et peuvent être menées par les producteurs : **conversion AB, production sous Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine (SIQO), activité de transformation à la ferme** (10 % des exploitations en Indre-et-Loire), **vente directe** (17 % des exploitations...).

Les signes de qualité en Indre-et-Loire

167 signes de qualité⁹⁸ (dont 153 sur la filière vins) :

38 Appellations d'Origine Protégée ou Contrôlée



129 Indications Géographiques Protégées



Les exploitations sous signe de qualité

exploitations en ayant	2010	2020	évolution 2020/2010	part en 2020 (%)
nombre total d'exploitations	4 842	3 619	-25 %	100 %
autres signes officiels de qualité (yc vin et hors bio) <i>dont</i>	1 046	779	-26 %	22 %
AOP	994	702	-29 %	19 %
IGP	83	124	49 %	3 %
Label rouge	37	62	68 %	2 %

Tableau 18 : Exploitations ayant des signes officiels de qualité en Indre-et-Loire (Réalisation : Agreste, RGA2020).

↳ Une stratégie adoptée par des producteurs pour conquérir de nouveaux débouchés, sécuriser ceux-ci ou encore diversifier leurs revenus est celle de miser sur les SIQO.

Dans le département, **plus de 20% des exploitations bénéficient d'un label tel que AOP/AOC, IGP ou label rouge**, sans compter les labellisations AB ou HVE.



Cela contribue aussi au **rayonnement de l'Indre-et-Loire**, notamment sur la filière viticole avec des appellations comme Chinon (AOC), Bourgueil (AOC), Vouvray (AOC) etc.

Activités de diversification économique

↳ S'agissant des **stratégies de diversification consistant à développer une autre activité**, l'on peut citer le **travail à façon*** (augmentation de 80% par rapport à 2010), le **tourisme/hébergement/loisirs**, encouragés notamment par le réseau **Bienvenue à la Ferme** porté par les Chambres d'agriculture, ou encore le **développement d'énergies renouvelables**. On constate pour ce dernier point une hausse très marquée depuis 2010 : de 10 à 122 exploitations en ayant.

⁹⁸ INAO.

exploitations en ayant	2010	2020	évolution 2020/2010	part en 2020 (%)
nombre total d'exploitations	4 842	3 619	-25 %	100 %
activités de diversification <i>dont</i>	457	763	67 %	21 %
travail à façon	226	407	80 %	11 %
tourisme - hébergement - loisirs	155	141	-9 %	4 %
énergie renouvelable (pour la vente)	10	122	1 120 %	3 %

* **TRAVAIL A FAÇON** = un chef d'exploitation fera du travail à façon si, en plus du travail agricole mené sur son exploitation, il s'occupe de terres appartenant à un autre propriétaire. Cela se fait notamment par le biais de la création d'une **entreprise de travaux agricoles**. Autrement dit, recourir au travail à façon c'est **faire appel à des prestataires de services extérieurs pour réaliser tout ou partie de ses travaux**. C'est l'une des réponses à la baisse du nombre de chefs d'exploitation (et de la population agricole), qui, pour **assurer la rentabilité économique** de leur exploitation, ont recours à la sous-traitance. Cela est particulièrement le cas pour les grandes cultures et l'élevage⁹⁹.

Bienvenue à la ferme ∞



QUOI ? 1^{er} réseau agricole en France de **vente directe** et d'**accueil touristique à la ferme**.

ACTIVITES : Vente à la ferme, marchés de producteurs, drive fermier, magasins, hébergements à la ferme, restauration, fermes pédagogiques, etc.

QUI ? porté par les chambres d'agriculture et animé par des conseillers qui accompagnent les agriculteurs dans leur activité, garantissent la qualité des produits et activités, assurent la promotion de la marque localement, etc.

8000 producteurs adhérents en France dont **57 en Indre-et-Loire**



POUR LE PRODUCTEUR : bénéficier : de **visibilité** grâce à la notoriété d'une marque et de ses actions de communication, du **conseil** pour développer ses activités (de diversification, organisation d'événements, communication...) ou intégrer des **initiatives collectives** (Marchés des Producteurs de Pays, Drive fermier, magasins Bienvenue à la ferme, casiers collectifs, etc.), de la **force d'un réseau** qui participe à des événements publics, etc.

Agrikolis ∞



QUOI ? Fermes relais pour des colis volumineux ou supérieurs à 30 kg.

EN INDRE-ET-LOIRE : 2 fermes relais actives, à Huismes et Esvres-sur-Indre + 11 fermes inscrites.



le nombre de fermes pouvant prétendre à ce dispositif est limité : il dépend de l'emplacement géographiques, pour éviter les effets de concurrence liés à la proximité.

CONDITIONS POUR DEVENIR FERME RELAIS :

- Etre **agriculteur**
- Avoir un **lieu de stockage fermé et sécurisé** de plus de 50m²

⁹⁹ <https://terres-et-territoires.com/cest-tout-frais/le-travail-a-facon-se-developpe>

- Avoir un moyen de déchargement type chariot télescopique & transpalette
- Pouvoir se faire livrer une à deux fois par semaine (jour et créneaux de 2h fixe)
- Pouvoir assurer le retrait des colis par les clients au moins 2h en fin de journée minimum 4 fois par semaine.



• une façon pour les agriculteurs de **diversifier économiquement** leur activité en stockant du matériel (entre 100 et 500€ par mois [par exemple](#), voire jusqu'à [1200€ par mois](#), entre 4 et 6 € par colis), de rentabiliser la surface du mètre carré dans le bâtiment.

• Permet dans le même temps de faire découvrir l'exploitation de l'agriculteur à des clients non habituels et la boutique de produits fermiers, le cas échéant.

CLIENTS : Cdiscount, But à gaz, Côté clôture, Maisons du Monde... 2 clients dans l'alimentation pour l'instant : l'alimentation humaine avec Ecomiam (surgelé) et l'alimentation animale pour chiens et chats avec Cru (viande surgelée).



Malgré des tests concluants, le secteur alimentaire ne décolle pas forcément. Réflexion à avoir sur la façon de le développer.

CLIENTS AVAL : généralement des particuliers.



- Suite à une demande des clients : développer le transport, en interne.
- Avoir 5 hubs en France à partir desquels livrer les fermes relais : sont à la recherche d'entrepôts.

Synthèse : pour une population agricole en Indre-et-Loire répondant aux enjeux actuels du secteur

FAIBLESSES	ATOUTS
<ul style="list-style-type: none"> • Baisse continue du nombre d'exploitations tout type de cultures confondues. La diminution du nombre des exploitations est d'autant plus forte que leur dimension économique est petite. • Agrandissement constant des exploitations. • Baisse de la population agricole (chefs d'exploitation et main d'œuvre). La diminution la plus forte est pour la main d'œuvre familiale. • Difficultés physiologiques et économiques du métier. 	<ul style="list-style-type: none"> • Des exploitations avec une diversité de structures économiques. • Des initiatives pour favoriser l'installation agricole: espaces tests, accompagnements à l'installation par plusieurs structures. <ul style="list-style-type: none"> • Une offre importante de formation agricole. • Des structures qui facilitent le quotidien des agriculteurs, sur le plan économique ou mental : exemple des CUMA, dont 1 agriculteur sur 2 est adhérent, avec des activités et des dynamiques variées dans le département. • Possibilité de diversifier économiquement son activité via des réseaux implantés sur le territoire et l'accompagnement de conseillers.
MENACES	OPPORTUNITES
	<ul style="list-style-type: none"> • Valoriser l'image des agriculteurs, travailler sur l'attractivité des métiers agricoles (via la formation, via la valorisation des produits locaux...) <ul style="list-style-type: none"> • Enjeux d'installation et de transmission +++. • Le renouveau des générations agricoles rendu nécessaire par les actifs vieillissants peut faciliter l'évolution des pratiques agricoles. Cela implique un investissement en ce sens des établissements de formation.

La politique foncière

6/10

Pourquoi c'est important ?



« la disponibilité [des] terres est essentielle à un système alimentaire résilient »

Surface agricole utile productive par habitant ①

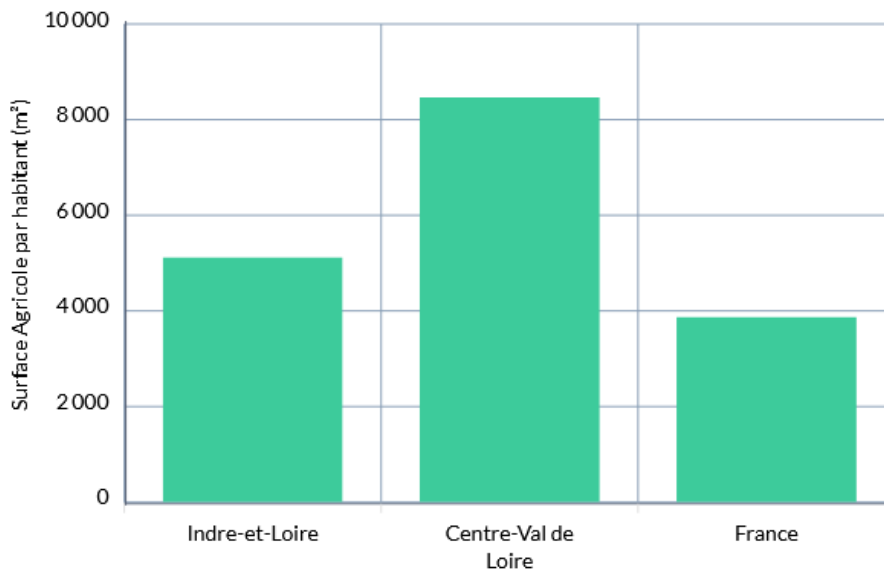


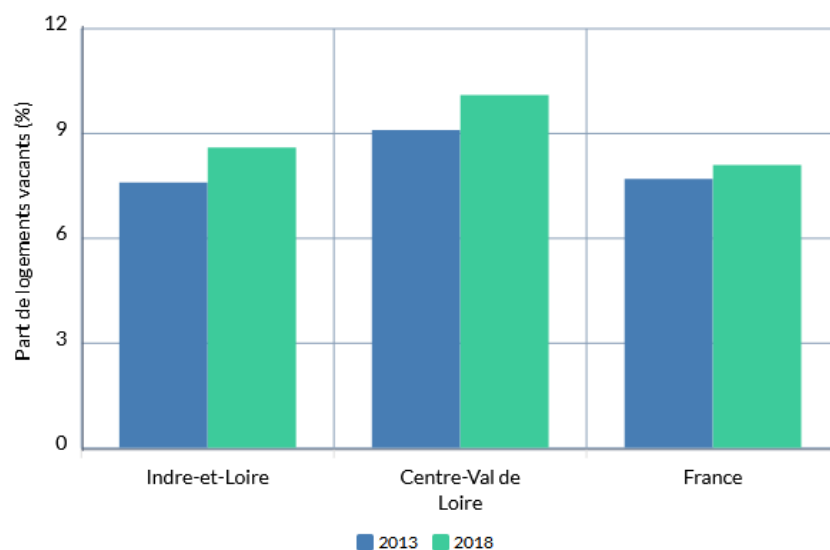
Figure 33 : SAU productive par habitant, en m² (Réalisation : Les Greniers d'Abondance).

↳ EST-CE QUE CETTE SURFACE EST SUFFISANTE ? Cela **dépend du régime alimentaire** : une surface d'environ 4000 m²/hab est nécessaire pour le régime actuel, de 2500 m²/hab pour un régime moins riche en protéines et produits animaux et de 1700 m²/hab pour un régime très végétal.

Pour le régime actuel, elle est donc suffisante MAIS ⚠ cela ne signifie pas qu'elle est suffisamment diversifiée pour être nourricière à l'échelle du département, comme vu précédemment.

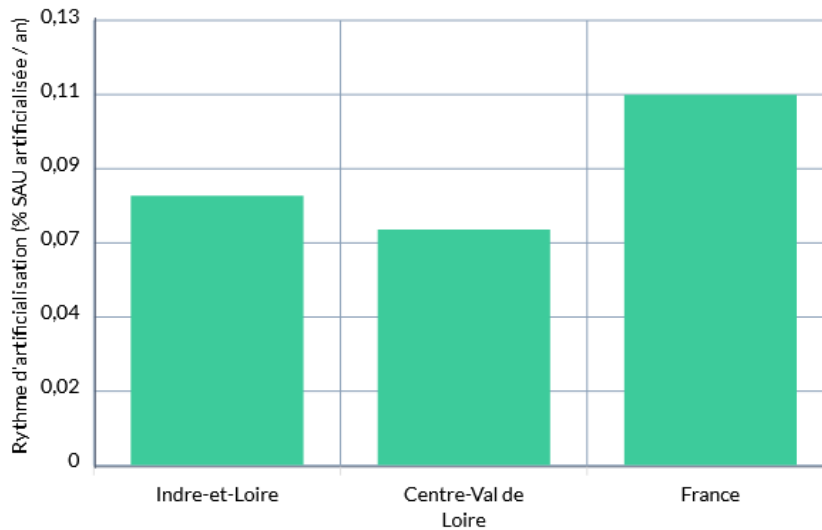
Artificialisation

Part de logements vacants entre 2013 et 2018 ④



Rythme d'artificialisation entre 2011 et 2016 ⁽³⁾

= le ratio entre le nombre d'hectares agricoles, naturels et forestiers qui ont été artificialisés en moyenne sur un an sur une période donnée et la surface agricole utile productive disponible au début de la période. Cette valeur doit tendre vers 0 dans le cadre d'un objectif de Zéro Artificialisation Nette.



Cette valeur doit tendre vers 0 dans le cadre d'un objectif de Zéro Artificialisation Nette.

↳ Le **rythme d'artificialisation reste élevé** notamment au regard de la part de logements inoccupés.

Figure 34 : Rythme d'artificialisation entre 2011 et 2016 (Réalisation : Les Greniers d'Abondance).

Politique d'artificialisation ⁽²⁾

En Indre-et-Loire, **l'objectif Zéro Artificialisation Nette (ZAN) n'a pas été atteint** entre 2011 et 2016 puisque 1 272.1 ha (soit 0.2% de la superficie totale du territoire) ont été artificialisés. (NB : le ZAN n'existait pas en 2011-2016)

↳ La politique foncière n'est a priori **pas l'axe majeur de travail dans le département**, en tout cas s'agissant des surfaces agricoles (cela est différent pour la question de l'artificialisation en général).



LEVIERS pour viser un objectif ZAN de façon à préserver les terres agricoles fertiles.

- **Observer le foncier agricole** pour connaître et limiter son artificialisation
- « Eviter » = **protéger** les terres agricoles
- « Réduire » = **concentrer l'aménagement** au sein des espaces déjà artificialisés
- « **Compenser** » = pour atteindre zéro artificialisation nette
- ↳ Voir p.19 et suivantes pour les leviers à activer liés aux **documents d'urbanisme**.

Synthèse : maintenir la disponibilité des terres agricoles

FREINS	ATOUTS
<ul style="list-style-type: none"> • Manque de foncier disponible pour installer de nouveaux producteurs, notamment maraichers (aussi compliquée par les difficultés d'accès aux logements). 	<ul style="list-style-type: none"> • SAU suffisante pour le régime alimentaire actuel.

MENACES	OPPORTUNITES
<ul style="list-style-type: none"> • Rythme d'artificialisation toujours positif et objectif Zéro Artificialisation Nette non atteint. 	<ul style="list-style-type: none"> • Actionner les leviers liés aux documents d'urbanisme.

Autres outils de diagnostics



Outil : Indicateurs de Durabilité des Exploitations Agricoles (IDEA)¹⁰⁰ ⇨



QUOI ? Outil d'évaluation et d'analyse de la durabilité d'une exploitation agricole, basé sur le calcul de 53 indicateurs de durabilité mobilisant des données qualitatives et quantitatives.

L'AGRICULTURE DURABLE est une agriculture écologiquement saine, économiquement viable, socialement juste et humaine. Elle se caractérise par sa multifonctionnalité, qui contribue à la fourniture de services environnementaux globaux et à son ancrage territorial (Zahm et al., 2015).

UNE EXPLOITATION AGRICOLE DURABLE est définie comme une exploitation viable, vivable, transmissible et reproductible (Landais, 1998), qui inscrit son développement dans une démarche socialement responsable.

2 GRILLES DE LECTURE :

- 3 dimensions d'une agriculture durable : **Agroécologique + Socio-territoriale + Economique.**
- 5 propriétés d'une exploitation agricole durable : Autonomie + Ancrage territorial + Responsabilité globale + Robustesse + Capacité productive et reproductive de biens et services.

OBJECTIFS : rendre compte de la durabilité de tous types et systèmes d'exploitation agricoles +



identifier des voies d'amélioration ou de progrès vers plus de durabilité dans les démarches individuelles ou collectives de transition agro-écologique + accompagner ces démarches.

POUR QUI ? les agriculteurs, les acteurs de l'enseignement agricole, les conseillers et accompagnants de la transition agroécologique, les acteurs publics (services déconcentrés, collectivités locales, établissements publics) pour le suivi d'actions et programmes, les acteurs de la recherche...

Parmi les UTILISATEURS PARTENAIRES DE LA METHODE¹⁰¹, présents en Indre-et-Loire :



Outil : Tableau de bord des indicateurs de résilience alimentaire des Greniers d'Abondance ⇨


Les Greniers d'Abondance

QUOI ? cadre méthodologique pour aider à la réalisation d'un diagnostic du système alimentaire et à la conception d'une stratégie de résilience alimentaire adaptée aux spécificités du territoire d'étude.


Grille de lecture transversale de 13 thématiques qui se veut facilement opérationnelle : population agricole, foncier, énergie, semences, eau, agriculture nourricière, agroécologie, transformation, distribution, alimentation végétale, nutriment, accessibilité alimentaire, implication collective.

¹⁰⁰ <https://methode-idea.org/2/la-methode-et-ses-usages/idea4>

¹⁰¹ <https://methode-idea.org/2/qui-sommes-nous/nos-partenaires/les-partenaires-utilisateurs>

 **OBJECTIF** : mettre en œuvre des politiques alimentaires transversales prenant en compte l'ensemble des maillons du système alimentaire et leurs vulnérabilités face à différentes menaces.

POUR QUI ? les élus, agents de collectivités et plus généralement les acteurs du système alimentaire.

 **Outil : Parcel** ↔

POUR QUOI ? • évaluer les besoins alimentaires théoriques par production, en surface




- analyser les différents scénarios de relocalisation et d'évolution du régime alimentaire (avec notamment la part de produits d'origine animale) sur un territoire et leurs impacts écologiques
- analyser les impacts écologiques des modifications de pratiques agricoles sur un territoire (notamment avec la part de bio)
- évaluer le nombre d'emplois agricoles à créer sur un territoire.

Synthèse : La résilience alimentaire sur le territoire départemental.

Intégrer la question de la résilience alimentaire au sein d'un diagnostic du système agricole et alimentaire permet d'avoir des éléments de réponse sur la **capacité de ce système à assurer à la population du territoire l'accès à une nourriture** de qualité et en quantité suffisante et ce, **malgré des perturbations extérieures**. Celles-ci peuvent être multiples. Nous en avons expérimenté ces dernières années et **continuerons à y faire face**, ce qui souligne la pertinence de cette approche : épidémie de Covid, hausse des coûts de l'énergie, guerre en Ukraine, sécheresses et raréfaction de l'eau en été, modification du climat...

L'angle de la résilience adopté par les Greniers d'Abondance à travers leur outil CRATER et détaillé ci-dessus, s'intéresse à plusieurs dimensions¹⁰². Chacune d'entre elle est notée entre 1 et 10, selon plusieurs critères. Pour les renforcer, plusieurs leviers sont disponibles, explicités également dans les pages précédentes.

DIMENSION DE LA RESILIENCE (ET SCORE EN INDRE-ET-LOIRE)	 OBJECTIF
L'adéquation entre la production et les besoins sur un territoire (6/10)	Relocaliser le système alimentaire dans la mesure du possible et développer une agriculture nourricière donc diversifiée .
Les pratiques agricoles (3/10)	Réduire l'utilisation des pesticides, qui est source de pollutions et vulnérabilités & adopter des pratiques agroécologiques plus adaptées aux changements climatiques et limitant l'impact des pratiques agricoles sur l'environnement.
La population agricole (5/10)	Avoir des fermes plus nombreuses et intensives en main d'œuvre , plus adaptées avec des pratiques agricoles et de commercialisation allant de pair avec un système résilient.

¹⁰² Cet outil est en continuelle évolution et les résultats sus-présentés sont basés sur la version à jour en juillet 2022. En septembre 2022, de nouvelles catégories ont été adoptées, recoupant les précédentes : terres agricoles (6/10), intrants (0/10), production (5/10), agriculteurs et exploitants (5/10), transformation et distribution (7/10).

La politique foncière (6/10)	S'assurer de et maintenir la disponibilité des terres agricoles .
La proximité aux commerces (7/10)	Limiter la dépendance aux ressources fossiles pour l'alimentation et prévenir l'une des causes de la précarité alimentaire : l'inaccessibilité géographique .

En Indre-et-Loire, **l'un des axes de travail primordial pour renforcer la résilience du système alimentaire est celui des pratiques agricoles**, avec la nécessité de diminuer les intrants et d'adopter des pratiques agroécologiques (telles que des pratiques extensives, l'implantation d'éléments paysagers favorisant la biodiversité, le désherbage mécanique...). Une synthèse est disponible p.83. Un autre axe de travail important est celui de la **population agricole**, avec notamment des enjeux d'installation et de transmission des fermes ou d'attractivité des métiers agricoles. Une synthèse est disponible p. 94.

La problématique foncière et la disponibilité des terres agricoles apparaît être un sujet moins urgent à traiter, de même que le maillage des commerces et des points de distribution. S'agissant de l'adéquation entre la production et les besoins, celle-ci ne sera permise que par une **diversification des productions agricoles et un travail sur la logistique** pour que les denrées produites sur le territoire soient aussi celles qui y sont consommées.

S'il n'est pas suffisant pour des changements d'ampleur, **l'échelon local est crucial pour une évolution vers des systèmes résilients**. Plusieurs initiatives répondant aux enjeux précités existent en Indre-et-Loire, parfois en partenariat avec les collectivités territoriales, qu'il s'agit de soutenir et poursuivre.

Quel que soit le sujet, il est indissociable d'une **prise en compte des contraintes économiques** qui pèsent sur chaque maillon de la chaîne alimentaire et nécessitent une appréhension de celle-ci de l'amont à l'aval de la production.

Des leviers et contraintes variables pour une consommation locale, selon les modes de commercialisation

La consommation en Indre-et-Loire

A l'autre extrémité de la chaîne alimentaire, l'on trouve la consommation. Celle-ci est intrinsèquement liée à la production puisqu'elle en dépend tout en participant à définir les types et modes de production privilégiés.

Pour les producteurs et artisans, de nombreux **modes de commercialisation et mises en marché** existent, avec chacun leurs avantages et inconvénients pour les différents acteurs, et ayant **chacun une plus ou moins grande latitude pour développer des filières locales**, faire vivre le territoire et les producteurs tout en offrant à tous une alimentation de qualité.

L'on peut distinguer les **commerces alimentaires** de la **restauration hors domicile**, elle-même scindée entre la **restauration collective** et la **restauration commerciale**.

A l'échelle française, le **marché de la restauration collective** est stable pour les filières alimentaires avec une croissance constante de 0,4 à 0,5 % par an, tandis que le **marché de la restauration commerciale** est plus volatile. (attention : ces chiffres ne prennent pas en compte les différents confinements de 2020 et 2021). Selon une étude de GIRA Food service en 2016, 15 millions de français prennent chaque jour au moins un repas hors de leur domicile, dont plus de la moitié en restauration collective¹⁰³.

A l'échelle départementale, cela représente environ **22% de la population prenant au moins un repas par jour hors domicile et 11% dans un restaurant collectif**. Soit respectivement : 133 430 personnes et 66 716 personnes.



Si le levier de la **restauration collective** est l'un des plus faciles à actionner dans le cadre des PAT, seule 11% de la population consomme au moins 1 repas par jour dans un restaurant collectif.

S'agissant des comportements d'achat dans les commerces en région Centre Val de Loire, **les GMS représentent plus de 80% des dépenses alimentaires des consommateurs** tandis que le commerce de détail et la vente directe ne représentent que 10 et 2 %.

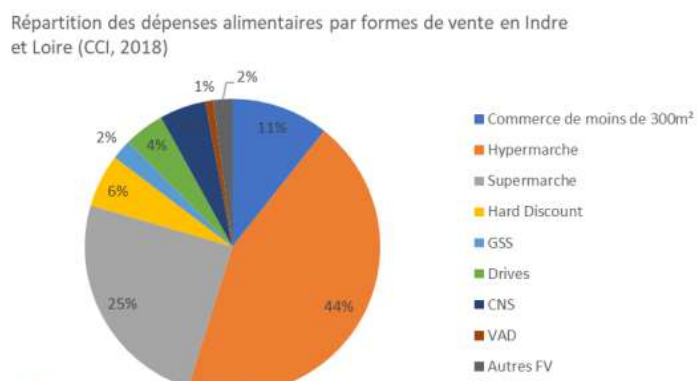


Figure 35 : Répartition des dépenses alimentaires par formes de vente en Indre-et-Loire (Réalisation : Gressard Consultants).

¹⁰³ Triesse Gressard, *Etude du maillage agroalimentaire en Indre-et-Loire pour la valorisation des produits locaux*, avril 2019.

Entre 2013 et 2018 en Indre-et-Loire, les dépenses dans les drives, grandes surfaces spécialisées (telles que les magasins bio) et supermarchés avaient augmenté, tandis que celles dans les hard discounts et hypermarchés avaient diminué.

Les GMS continuent cependant de représenter **le lieu principal de dépenses alimentaires** (notamment en raison du prix des produits et de leur concentration en un même lieu). L'une des façons de favoriser une consommation locale est de **travailler avec les centrales d'achat ou les grossistes les approvisionnant**. Une difficulté reste néanmoins la **politique de prix, qui constitue un frein pour les producteurs**.

Concernant les **volumes de produits consommés sur le territoire, par type de produits**, le cabinet Triesse Gressard avait fait les estimations suivantes d'après les données INSEE 2017 et INCA3 (étude de l'ANSES parue en 2017 sur les consommations et habitudes alimentaires de la population française).

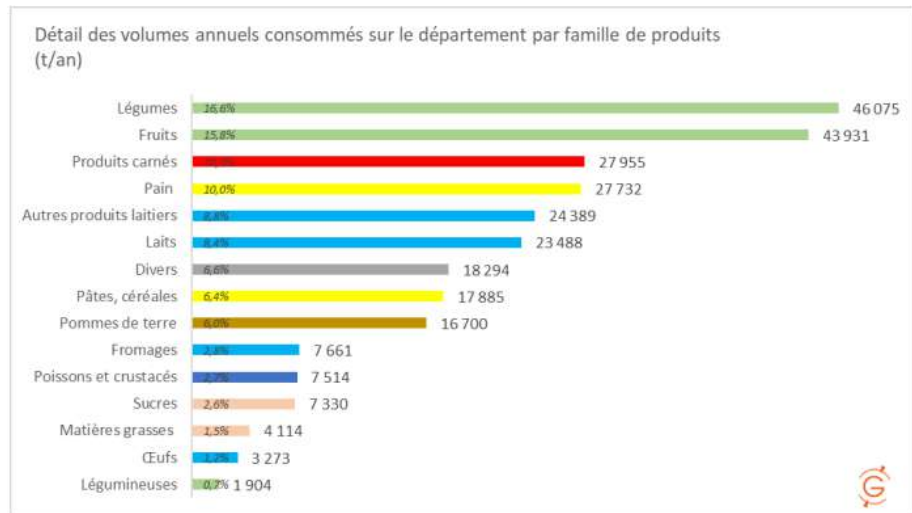


Figure 36 : Estimations des volumes annuels consommés sur le département par famille de produits (Réalisation : Gressard Consultants).

Commerces alimentaires

GMS et commerces de détail d'alimentation générale

En Indre-et-Loire, chiffres :

DEFINITIONS

- **supérettes** : entre **120 et 400 m²**, essentiellement des produits alimentaires et des produits d'entretien.
- **supermarchés** : entre **400 et 2500 m²**, alimentation représentant + des $\frac{2}{3}$ de leur chiffre d'affaires.
- **hypermarchés** : + de **2500 m²**, un peu plus du $\frac{1}{3}$ de leurs ventes en alimentation.

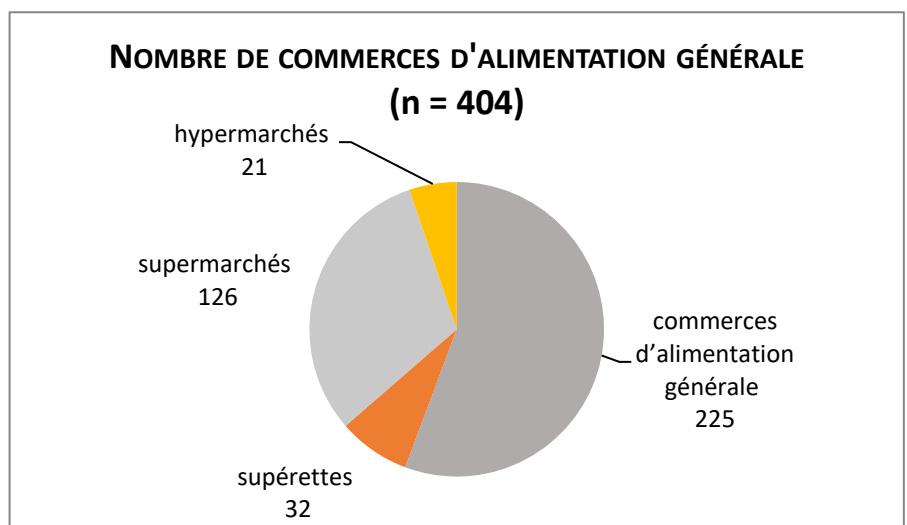


Figure 37 : Commerces d'alimentation générale en Indre-et-Loire (Source : Annuaire SIRENE).

↪ Entre 2014 et 2018 : **progression du rythme de création des magasins d'alimentation générale** : + 9,4%.

SITUATION GEOGRAPHIQUE : 50 % de ces commerces situés sur la métropole de Tours.

L'approvisionnement local des commerces d'alimentation générale¹⁰⁴

FONCTIONNEMENT ET MARGES DE MANŒUVRE DANS L'APPROVISIONNEMENT DES ENSEIGNES DE LA GMS :

En général, les magasins appartiennent à une franchise et sont **principalement fournis par une centrale d'achat/plateforme nationale ou régionale** (qui gère les fournisseurs) : **entre 80 et 98% des achats totaux** selon l'enquête menée par TMVL auprès de 9 magasins. Par exemple, chez LIDL et AUCHAN, 90 % des produits sont identiques d'un magasin à l'autre au niveau national.

Pour qu'un producteur local devienne fournisseur d'un magasin (latitude possible dans les 10% restants), démarches différentes selon les enseignes :

AUCHAN : le producteur doit **répondre aux « critères de qualité Auchan »** pour être intégré, critères **vérifiés par la centrale d'achat** après demande de la direction du magasin.

SUPER U : livraison possible par des producteurs **en direct sans qu'ils soient inscrits dans les registres** de la centrale.

CARREFOUR : contrat **entre les producteurs locaux et le magasin**.

PART DE PRODUITS LOCAUX : comptabilisée en prix ou en volume → **entre 10 et 30 % en moyenne**.

CRITERES DE CHOIX DES FOURNISSEURS :

- **Quantité** pouvant être fournie par le producteur.
- **Régularité** en termes d'approvisionnement.
- **Qualité** des produits.





Freins pour un approvisionnement local :

LIES A LA CLIENTELE :

- **Demandes** de fruits et légumes **hors saison** (tomates, raisins...) et souci des commerces de fournir un accès régulier aux produits.
- **Pas toujours prête à payer le surcoût** induit par les produits locaux.

LIES A L'APPROVISIONNEMENT :

- Commandes des magasins majoritairement passées aux centrales d'achat (plus avantageux financièrement) → **peu de marge de manœuvre des magasins pour s'approvisionner**, a fortiori localement
- **Difficultés d'approvisionnement** →  **avantage considérable des producteurs qui proposent un service de livraison de leurs produits.** 

LIES A LA PRODUCTION LOCALE :

Indisponibilité de certains produits localement ou en quantité insuffisante.

¹⁰⁴ CCTVI ; TMVL.

Opportunités :

- Commandes des magasins majoritairement passées aux **centrales d'achat** → peuvent encourager l'achat de **produits locaux**
- **Produits locaux souvent mis en avant** dans les commerces
- **Changements de consommation des clients**, plus attentifs aux produits locaux

Leviers :

- **Sensibilisation des consommateurs**
- **Travail avec les grossistes partenaires** des centrales d'achat

Les épiceries


↳ l'importance des petits commerces dans le département se renforce, avec **de plus en plus d'épiceries proposant des produits locaux** :

 **Epi Service** (Grand Pressigny), **Epicerie d'Abilly, Le Cellier** (Tauxigny-Saint-Bauld)...

**Opportunités :**

- **Volonté de gérants et propriétaires d'épiceries d'avoir des produits locaux** car ils sont considérés de qualité + car cela permet de soutenir l'économie locale et les producteurs de proximité
- **L'offre** de certaines épiceries se **définit par la localité de la production**

Initiatives

O' Comptoir des Gourmets¹⁰⁵ (à Cheillé, CCTVI) :  en réflexion pour regrouper des commandes de produits alimentaires avec d'autres épiceries.

- **Mutualisation des commandes et centralisation des lieux de livraison** : **gain de temps** considérable pour les producteurs.



• Pour les commerçants : permet de **commander des volumes plus importants et des produits locaux à moindre coût** et avec une plus grande diversité.



Commerces et épiceries itinérants :

« **Ma P'tite épicerie et vous** » (LST)

¹⁰⁵ CCTVI, *Diagnostic pour un projet alimentaire territorial*, juillet 2021

Commerces de détail spécialisés

En Indre-et-Loire¹⁰⁶ :

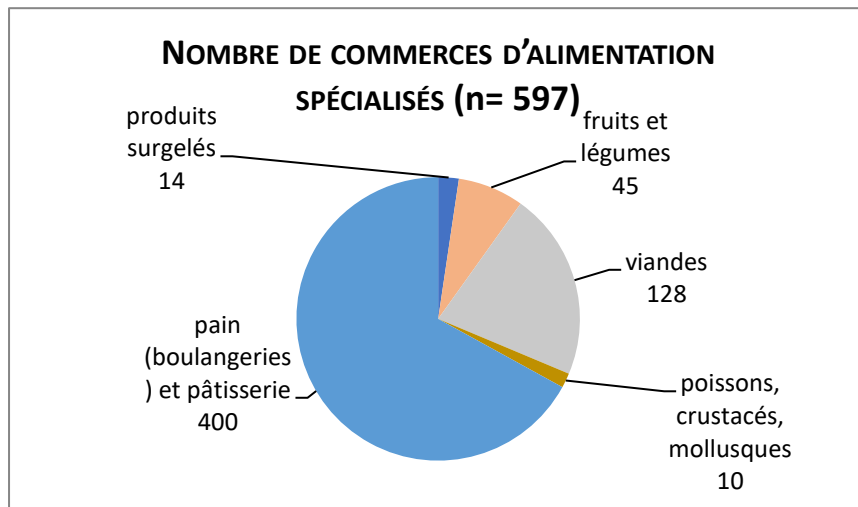


Figure 38 : Commerces d'alimentation spécialisés en Indre-et-Loire (Source : Annuaire SIRENE).

↳ Outre la nette présence de boulangeries et pâtisseries, l'on trouve un **nombre relativement important de commerces d'alimentation spécialisés dans la viande** (code INSEE 47.22Z : commerces de détail de viande et produits à base de viande). Cela n'a pas été fait dans le cadre de ce diagnostic mais il serait intéressant de creuser s'ils travaillent avec des producteurs locaux car cela représente un important débouché pour les éleveurs.

Les marchés de plein vent

Les marchés de plein vent en Indre-et-Loire¹⁰⁷

NOMBRE : 119 marchés.

SITUATION GEOGRAPHIQUE :

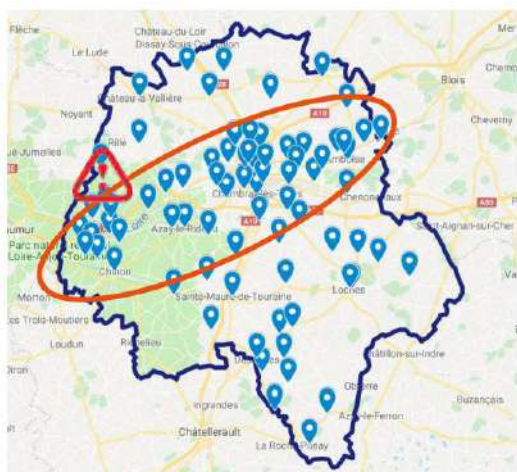


Figure 39 : Localisation des marchés de plein vent en Indre-et-Loire (Source : Jour de Marché. Réalisation : Triesse Gressard.)



- Offre souvent bien localisée.
- Zones de chalandise supérieures aux périmètres de communes.
- Tissu relativement important.
- Rôle central dans la promotion et la commercialisation de produits locaux.
 - les communes au Sud de Tours Métropole pâtissent de leur proximité avec la métropole pour l'existence et le développement d'un marché (exemple de Saint Roch qui n'a pas pu conserver son marché).
- Diminution des effectifs des commerçants.
- Enjeux logistiques : pour la distribution de la production locale dans les aires urbaines du département (là où se concentrent les marchés).



¹⁰⁶ Annuaire SIRENE.

¹⁰⁷ Triesse Gressard, *Etude du maillage agroalimentaire en Indre-et-Loire pour la valorisation des produits locaux*, avril 2019 ; TMVL, *Diagnostic Territorial du Projet Alimentaire Territorial*, 2017.

Commerçants et produits

2 TYPES DE COMMERÇANTS SUR LES MARCHÉS

Producteurs :

vendent leurs produits transformés ou non, avec parfois la production d'autres exploitants

42,4 % (selon l'enquête menée par la CCLST)

40 % (selon l'enquête menée par TMVL)

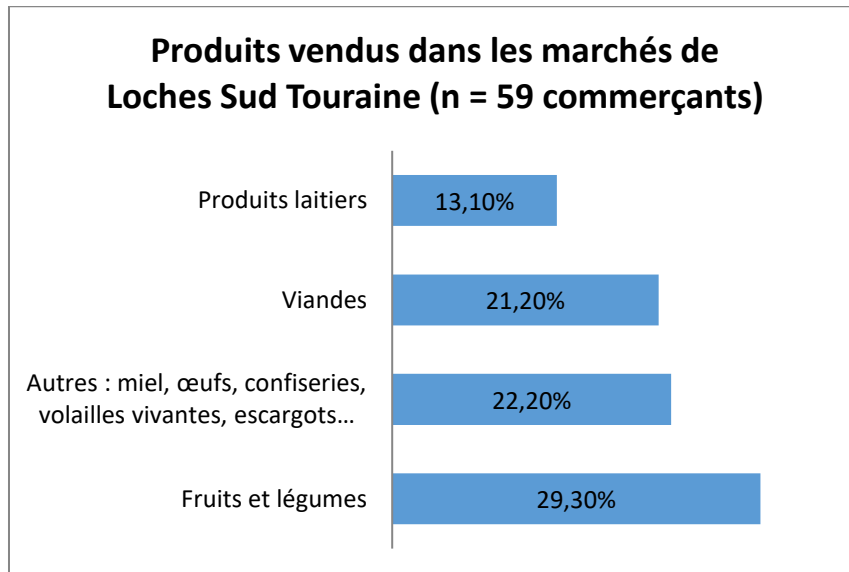
Revendeurs :

Modes d'approvisionnement :

- directement chez les producteurs
- auprès de grossistes ou dans des marchés de gros (Tours, Rungis)

44,1 % (selon l'enquête menée par la CCLST)

60 % (selon l'enquête menée par TMVL)



Remarque : ces chiffres sont du même ordre de grandeur que ceux issus d'une étude menée en 2016 sur les marchés français (« Profil socio-économique du commerce et du détail alimentaire sur marchés de plein vent », par l'Observatoire prospectif des métiers et qualifications dans les métiers de l'alimentation).

Figure 40 : Produits vendus sur les marchés de la CCLST (Source : CCLST).

↳ Peu de poissonneries, traiteurs, boulangeries...

MODES D'APPROVISIONNEMENT DES REVENDEURS¹⁰⁸

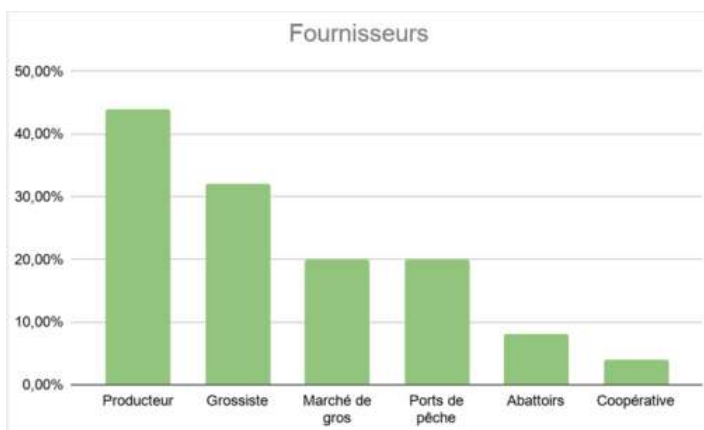


Figure 42 : Fournisseurs de 25 revendeurs des marchés de la CCLST (Réalisation : CCLST).

FIGURE 36: NOMBRE DE REVENDEURS EN FONCTION DE LEUR LIEU D'APPROVISIONNEMENT

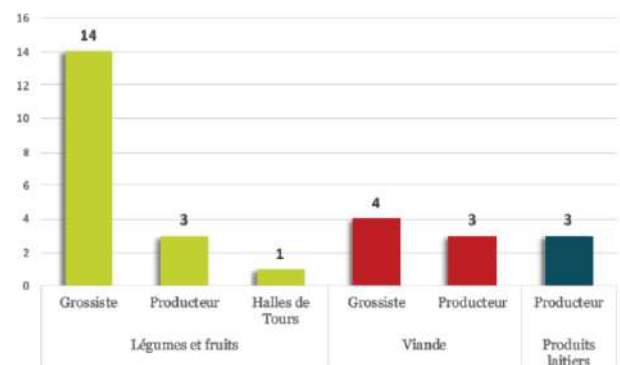


Figure 41 : Fournisseurs de 28 revendeurs des marchés de TMVL (Réalisation : TMVL).

¹⁰⁸ Enquêtes menées par la CCLST auprès de 25 revendeurs et par TMVL auprès de 28 revendeurs.

↳ La différence des résultats entre les 2 enquêtes rend difficile une conclusion sur l'approvisionnement des revendeurs.



L'on peut néanmoins avancer la **pertinence de travailler avec des grossistes**.

AUTRES MODES DE COMMERCIALISATION DES COMMERÇANTS PRESENTS SUR UN MARCHÉ¹⁰⁹ :

- La majorité : vendent sur d'autres marchés
- Points de vente sédentaires (surtout les boulangers et bouchers/charcutiers, puis les maraîchers) : vente à la ferme, dans leur propre boutique.
- Livraisons à domicile
- AMAP
- Restauration traditionnelle

LOCALISATION DES FERMES DES PRODUCTEURS VENDANT SUR LES MARCHÉS

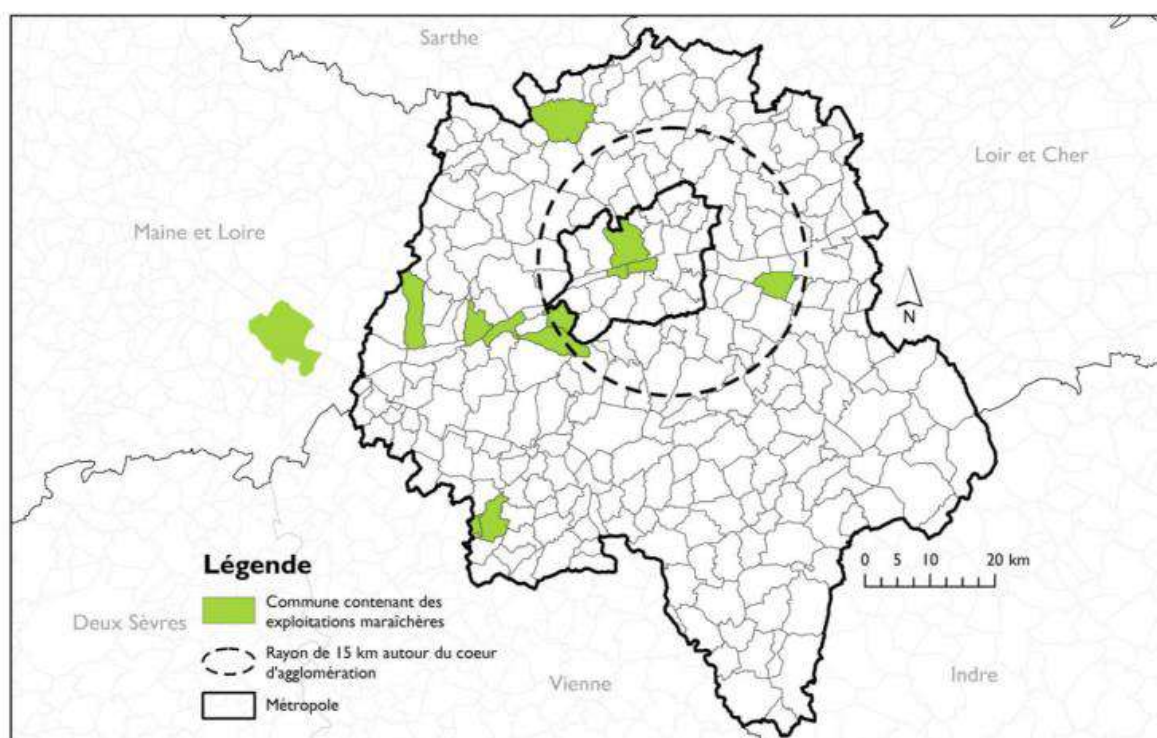


Figure 43 : Localisation des 17 producteurs maraîchers interrogés dans le cadre de l'enquête menée par TMVL (Réalisation : TMVL).

Avantages et inconvénients des marchés



• pour les commerçants : **vitrine** pour attirer une nouvelle clientèle et moyen d'écouler leur stock

- pour les producteurs : les marchés peuvent constituer un **point de vente unique** permettant d'écouler toute la production...**sans les inconvénients de l'approvisionnement de multiples points de vente** qui demande du temps aux agriculteurs et nécessite d'employer du personnel supplémentaire ...**et sans passer par la GMS** dont les directions de magasins imposent des prix trop faibles selon l'ensemble des producteurs interrogés (dans l'enquête menée par TMVL)

¹⁰⁹ Enquêtes menées par la CCLST auprès de 59 commerçants de marchés et par TMVL auprès de 42 commerçants.

- en été : **fréquentation touristique** + importante → certains producteurs participent davantage aux marchés à cette période



Pour certains producteurs : débouché trop chronophage, au détriment de l'entretien des cultures

Autres modes de commercialisation (en circuits alimentaires courts et de proximité - CACP)

EN INDRE-ET-LOIRE, EN 2020¹¹⁰ :

VENTE EN CIRCUIT COURT : 1144 exploitations = **32 % des exploitations**
(**augmentation** de 86% par rapport à 2010 ou cela concernait seulement 645 exploitations)

VENTE DIRECTE : 611 exploitations = **17 % des exploitations**

Les circuits courts

Définitions

- Les CIRCUITS COURTS sont ici définis comme les **circuits de vente directe au consommateur final ou avec un seul intermédiaire** entre l'exploitation agricole et le consommateur final. La distance géographique entre l'exploitation agricole et le consommateur final n'entre pas en considération.

- La VENTE DIRECTE peut se faire à la ferme, sur des marchés, des salons ou des foires, dans un magasin de producteurs, en livraison via des formules d'abonnement à des paniers ou non, par internet... Le **producteur a une relation directe avec le consommateur final**. La vente par distributeur automatique est également considérée comme de la vente directe.

- LA VENTE AVEC UN SEUL INTERMEDIAIRE concerne par exemple la vente à un commerçant détaillant, aux GMS, à la restauration privée ou collective.



Lors du RGA2020, 2 tableaux ont été produits : l'un sur les pratiques de commercialisation sur la campagne agricole 2019-2020 et l'autre se concentrant sur les circuits courts. Dans le cadre de ce diagnostic, nous n'avons pu avoir accès qu'au second, sur les circuits COURTS. En effet, le premier n'était basé que sur un échantillon et non diffusable pour l'instant.

Cela ne nous permet donc pas de savoir la proportion de ventes en circuits courts, en circuits longs (opérateurs privés : négociant, grossiste et/ou commerce de gros, industries de transformation, conserverie.), en coopérative agricole et pour des prestations. Ces données seront disponibles à l'automne, probablement à une échelle plus large que celle du département.

¹¹⁰ RGA2020.

	Produits céréaliers (meunerie, pains, pâtes, bières), oléagineux et légumes secs	Légumes frais et transformés et pommes de terre	Raisins, vins, alcools issus de vins	Fruits frais et transformés	Produits laitiers	Oeufs et volailles	Animaux vivants et autres produits animaux (hors œufs et volailles)	Miel
VENTE DIRECTE (A LA FERME, EN POINT DE VENTE COLLECTIF, SUR LES MARCHES, A DOMICILE, VIA UN SITE INTERNET OU UNE PLATEFORME DE COMMANDE EN LIGNE, EN SALONS...)	68%	66%	63 %	73%	60%	67%	80%	69%
VENTE A DES RESTAURANTS COMMERCIAUX	4%	8%	16%	4%	12%	11%	3%	7%
VENTE A LA RESTAURATION COLLECTIVE	5%	4%	0,4%	5%	4%	5%	2%	0 %
VENTE A DES MAGASINS (COMMERÇANTS DETAILLANTS OU DISTRIBUTION)	23%	22%	20%	18%	24%	17%	14%	24%
Total	125	421	1839	157	275	176	286	112

Tableau 19 : Débouchés choisis par les producteurs d'Indre-et-Loire vendant en circuit court, selon le type de produits de l'exploitation (Source : DRAAF, RGA2020, Premières données de l'enquête SRISE sur la commercialisation).

↳ Quelle que soit la catégorie de produits, **la vente en circuit court auprès de la restauration collective représente une part minime du totale des ventes**. S'agissant de la restauration commerciale, la part d'exploitations choisissant ce débouché est plus importante pour le vin et les produits laitiers.

Pour la vente directe au consommateur, la vente directe à la ferme (espace de vente sur l'exploitation, cueillette, marché à la ferme ou en bord de route) **arrive en tête, pour tout type de production**. Elle est la plupart du temps suivie par la vente sur les marchés ou halles. Pour les exploitations produisant des **légumes**, il y a une **part plus importante** que pour les autres de **vente en AMAP ou paniers**. Parallèlement, les **vignerons** utilisent significativement plus que les autres les **salons et les foires**.

Les solutions privilégiées sont donc **celles qui permettent a priori d'éviter une surcharge logistique pour les producteurs**.



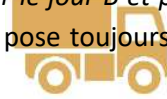
Avantages CACP :

- Pour les consommateurs : accéder à des **produits locaux** et à un **service de proximité, créateur de lien social** (notamment entre le producteur et le consommateur)



Contraintes des circuits courts pour les producteurs ¹¹¹

- **Horaires et flexibilité** : créneaux horaires de distribution des AMAP, marchés le matin en semaine...
- **Si livraisons** (par exemple d'un collège ou de restaurants traditionnels, ou dans des supermarchés dans lesquels il y a des flux tendus avec une commande du jour A pour le jour B et pas de stockage dans les magasins) : **coûts de gazole, matériel, main d'œuvre...** → se pose toujours la question de QUI livre ?
- **Chronophage**
- **Volumes plus petits** : la vente directe conviendrait plutôt aux petites structures ou avec peu de surface



Vente en AMAP ou paniers



AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)¹¹²

⇒ 95 AMAP en région Centre dont **39 en Indre-et-Loire**.

QUOI ? Vente sous forme de **paniers**. Partenariats entre le consommateur et un ou plusieurs producteurs : les clients commandent et achètent à l'avance des produits **pour une période pré définie dans un contrat**, variable selon les AMAP.

QUELS PRODUCTEURS ? On retrouve **souvent les mêmes producteurs** dans l'ensemble des AMAP du département



Exemple des AMAP de la Métropole :

PRODUITS : pain, fruits et légumes, produits laitiers, pâtes, viande, produits non alimentaires...

POUR QUI ? : par exemple, 2 des AMAP de la CC de GCPR fournissent une soixantaine de familles à l'année. Aucune n'a vocation à dépasser les 100 familles.

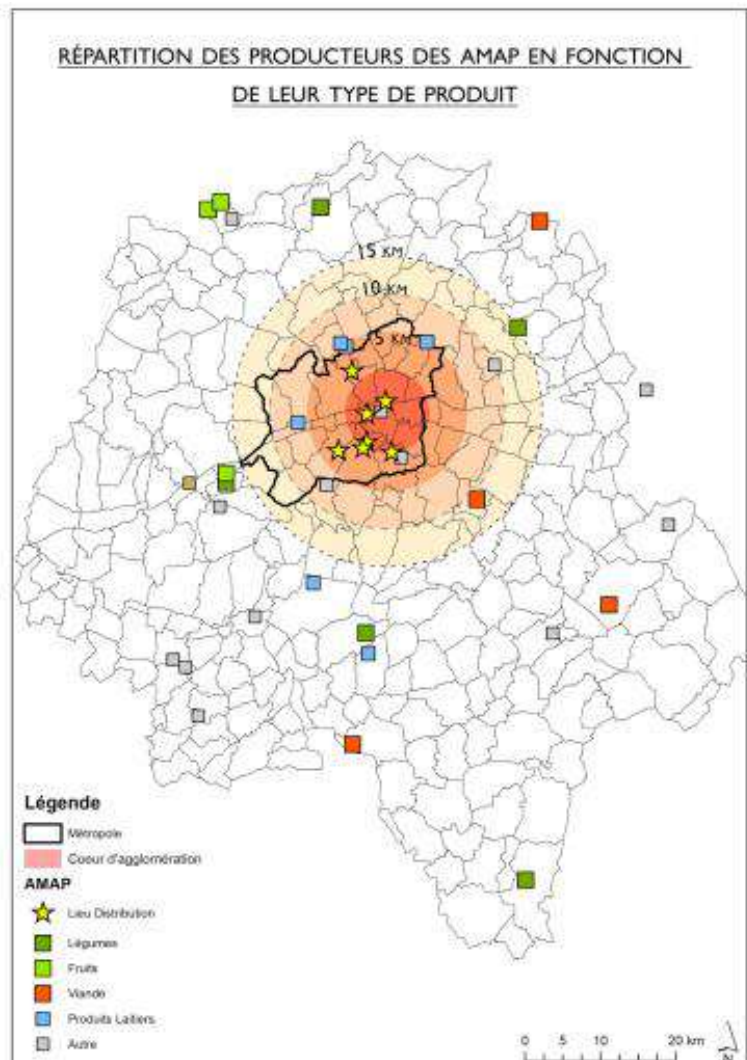


Figure 44 : Répartition des producteurs des AMAP de TMVL selon le type de produits vendus (Réalisation : TMVL).

¹¹¹ Entretien avec un producteur de pommes ; CCTEV & CCVA, *Elaboration d'un projet territorial agricole et alimentaire, en faveur du climat et d'une alimentation locale*, novembre 2019.

¹¹² TMV ; CCGCPR ; CCTVI ; <http://reseau-amap.org/> ; <https://www.pat-cvl.fr/carte-categorie/amap/>.

Autres ventes de paniers¹¹³

Les **Jardins de Contrat**, maraîcher certifié AB : paniers de **leur propre production** chaque semaine, point de dépôt public à Monts, abonnement à 48 paniers pour 1 an.

Paniers de légumes proposés par **l'ESAT des Grandes Reuilles**, à Bridoré.

Paniers « **Au fil des Saisons** », livraison à **domicile ou dans l'1 des 5 points relais** (Azay-le-Rideau, Artannes-sur-Indre, Monts, Montbazou, Esvres-sur-Indre), fruits et légumes locaux, sur **abonnement**.

Paniers proposés par des **épicerie locales** telles que les **Saveurs Bio à Avoine**

Biolinet : paniers de fruits et légumes et épicerie, bios et locaux au maximum (**producteurs d'Indre-et-Loire et des départements limitrophes**). **Commande en ligne** et livraison en **magasin** à Montlouis et en **points relais** en Touraine.

Remarque : **des épicerie et commerces peuvent être des points de dépôts de paniers de producteurs**. Il peut aussi y avoir vente directe de paniers à la ferme.



Avantages :

- **Revenu constant** pour les producteurs, **certitude** de vendre leur marchandise
- **Favorisent les circuits courts et de proximité** et aident les producteurs.



Inconvénients :

- **Contrainte/pression** si l'agriculteur ou l'artisan ne parvient pas à produire suffisamment de produits par rapport à la demande
- Pour le consommateur : **ne peut pas choisir** les produits proposés dans les paniers

Vente via une plateforme de commande en ligne

La Ruche qui dit Oui¹¹⁴



16 ruches en Indre-et-Loire, listées [ici](#), sur les 26 présentes en région CVL.

QUOI ? Entreprise présente dans plus de 1500 communes en France. Une personne peut ouvrir un point de vente, une « ruche » et devient une filiale du siège social. **Vente sous forme de paniers mais pas d'obligation de commande hebdomadaire pour les clients qui choisissent leurs produits en ligne** chaque semaine. **Paniers récupérés dans**

le point de vente.

¹¹³ CCTVI, *Diagnostic pour un projet alimentaire territorial*, juillet 2021 ; CCLST, *Diagnostic alimentaire et perspective d'un Plan Alimentaire Territorial*, août 2020 ; Pays du Chinonais, *diagnostic de l'agriculture et de l'alimentation*, 2022.

¹¹⁴ CCGCPR ; CCTVI ; La Ruche qui dit oui.

Les **prix sont fixés par les producteurs et artisans** avec une **marge de 20% pour l'entreprise**.

QUELS PRODUCTEURS ? Chaque ruche a son propre réseau de producteurs et définit son rayon de produits.



- **Ruche de Saint Branches** (CCTVI) : rayon de 250 km maximum.
- **Ruche de Sonzay** (CCGCPR) : 60 producteurs sont référencés dont 11 de la CCGCPR.



Pour les producteurs :

Les **taux** de marge pris par l'entreprise sont légèrement **moindres à ceux habituels des GMS**.

Selon une étude de l'INSEE parue en 2015¹¹⁵, les taux de marge commerciale pratiqués par les GMS (ici : les supermarchés, hypermarchés et commerces spécialisés) varient en fonction du type de produit : ils sont **compris entre 13 et 27% pour les produits alimentaires** ; et en fonction de la famille de produits alimentaires. Ainsi, ils sont **plus élevés** lorsque les **produits sont rapidement périssables ou nécessitent un équipement spécifique** (congélation, cuisson...), demandent **plus de surface de stockage ou davantage de personnel dédié au rayon** : c'est le cas des **produits surgelés, des fruits et légumes, des viandes** (de 24% en hypermarché pour les fruits et légumes à 39% en commerces spécialisés pour les viandes).

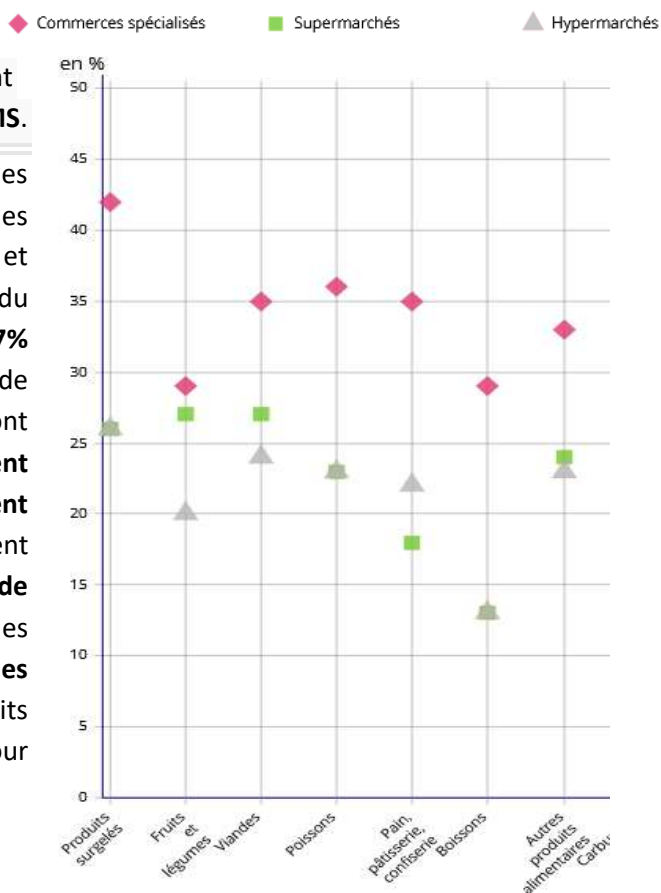


Figure 45 : Taux de marge commerciale par produit dans les grandes surfaces alimentaires et les commerces spécialisés (Réalisation : INSEE).

Autres initiatives de plateformes de commande en ligne¹¹⁶



beaucoup d'initiatives ont été mises en place pendant les confinements de 2020 et 2021 mais toutes n'ont pas survécu.



Exemple des **Paniers locaux**, plateforme de commande en ligne installée à Saint Antoine du Rocher sur laquelle 36 producteurs étaient référencés.

¹¹⁵ <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1304045>

¹¹⁶ CCTVI, *Diagnostic pour un projet alimentaire territorial*, juillet 2021 ; CCLST, *Diagnostic alimentaire et perspective d'un Plan Alimentaire Territorial*, août 2020 ; Pays du Chinonais, *diagnostic de l'agriculture et de l'alimentation*, 2022.



Exemple de la **boutique Mangez local, mangez Touraine** mise en place par la Chambre d'Agriculture pendant le confinement. Proposait des produits frais, locaux et de saison avec une livraison à domicile ou en point retrait.

OBJECTIFS : relier les producteurs et consommateurs du département + permettre une juste rémunération des producteurs.

A fermé depuis mais **une page Facebook continue d'informer les consommateurs de Touraine des lieux d'achat de produits locaux de saison** pour soutenir l'agriculture locale.

Panier de Touraine : boutique en ligne créée en 2015, commande du mercredi au mardi. + de 650 produits locaux (légumes, viandes, volailles, produits laitiers, pain, vin, huile, plats préparés et conserves, préparations salées et sucrées...) issus d'une **quarantaine de producteurs locaux partenaires, dans un rayon de 60 km autour de Tours. Récupérés dans les fermes le jeudi matin, livraison chaque jeudi et vendredi à domicile ou sur lieu de travail** (si situé dans l'agglomération tourangelle) - à vélo, ou dans le **point relais** à Tours Centre. Pas de minimum d'achat et **pas d'abonnement**.

Certains produits peuvent être consignés, comme les yaourts de la ferme des Kuipers.

PLATEFORMES EN LIGNE EN ACTIVITE



Terroir de Touraine : **annuaire de producteurs locaux**, classés par catégorie de produits et labels + présentation de produits du terroir/spécialités locales.

Objectif : favoriser les circuits courts, valoriser les artisans et producteurs, leur savoir-faire et leurs produits.

Projet initié par la Chambre d'Agriculture et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat.

Magasins de producteurs : vente directe en point de vente collectif¹¹⁷

Qu'est-ce qu'un magasin de producteurs ?

Outil de commercialisation en vente directe avec des agriculteurs associés



Avantages :

- **Mutualiser** moyens et compétences
 - Proposer des **gammes** variées
 - Ajout de **valeur ajoutée**
 - **Contact** avec les consommateurs
 - **Développement** territorial



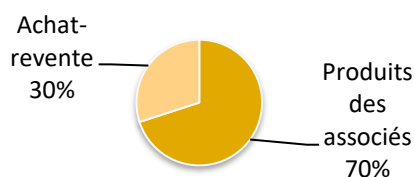
Inconvénients :

- **Temps** de travail **supplémentaire**
- **Compétences supplémentaires** à acquérir
 - Nécessité de **salarier** quelqu'un

¹¹⁷ Entretiens avec Corinne Guillo, chargée de projets circuits courts, Chambre d'Agriculture 37 & Stéphane Gérard, producteur associé au K'di Fermier.

Comment ça fonctionne ?

Chiffre d'affaires du magasin



PRODUITS PHARES VENDUS : fruits et légumes + viandes

Le producteur : amène, étiquette, met en rayon ses produits (produits n'appartiennent pas au magasin mais restent la propriété du producteur), gère ses stocks, fixe les tarifs, est responsable de ses invendus. → **Grande autonomie du producteur.**

Il participe aussi à la vente (son temps de présence physique dépend de sa participation au chiffre d'affaires du MP + de la présence ou non de salariés).

Les magasins de producteurs en Indre-et-Loire

COMBIEN ? **8 magasins de producteurs** (3 en zone rurale, le reste en zone urbaine). La Charrette, à Chambray-les-Tours est le premier à avoir été créé. Remarque : durée de mise en place variable selon les MP : 1 an pour De mes Terres vs 3 ans pour la Ferme du Mûrier à Saint Cyr sur Loire.

LOCALISATION : **en fonction des publics souhaités** (par exemple Tours de Fermes à Joué-les-Tours), **par opportunité** (par exemple De mes Terres à Amboise), **en face d'un supermarché** (par exemple le K'di Fermier à Chaveignes).

TRANSFORMATION : rayon boucherie dans tous les MP (i.e. la viande arrive en carcasse et non sous vide) sauf à Chaveignes (K'di Fermier) et Ligueil (A la ferme)


Exemples :


K'di Fermier, Chaveignes

9 associés, 70 producteurs.

Modes de production : à l'image du territoire (une douzaine de producteurs en agriculture biologique & quelques autres en conversion bio).

90% des apporteurs sont mono-apporteurs :

 relations entre producteurs plus facile à gérer (notamment concernant les prix)

 ferme la porte à d'autres producteurs pourtant présents dans le rayon d'activité du MP (Exemple : pour les asperges, une vingtaine de producteurs dans un rayon de 30 km mais 1 seul apporteur au magasin)

Saveurs Lochoises, Loches

Constitué à **l'initiative de 5 producteurs** de viandes et vins qui se sont associés. CCLST : a loué le local et accompagné le MP dans ses travaux et son lancement en 2014.

50 producteurs venant d'un rayon de 80 km autour du magasin.

3 salariés à plein temps + 1 saisonnier pour l'été.



MAGASINS DE PRODUCTEURS

8 magasins de producteurs en Indre-et-Loire

Ouverts entre 2 et 5 jours par semaine, en milieu rural ou urbain



Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire - 38 rue Augustin Fresnel - 37170 Chambray-lès-Tours - territoires@cda37.fr - 02 47 48 37 42 - www.indre-et-loire.chambagri.fr



Figure 46 : Magasins de producteurs en Indre-et-Loire (Réalisation : Chambre d'Agriculture 37).

**Projets et volontés :**

- Projet en cours au **K'di Fermier** : mettre en place un **outil de transformation** dans le bâtiment acheté à côté du magasin.

Motivations : **cuisiner les invendus** (légumes pas frais, viande proche de la date limite de consommation) + demande des consommateurs d'avoir de la **viande qui ne soit pas sous vide**.

- Volontés : création d'une **association de MP départementale ou régionale ?** + création de nouveaux MP ? (il y a des zones vides dans le département)
- Projet de **MP en cours de réflexion à Pont-de-Ruan**¹¹⁸ : un par la commune (prend du temps en raison du manque de foncier disponible) et un par la fromagerie La Cloche d'Or.




Suggestions : **associer +++ les MP à la réflexion sur les circuits courts et de proximité**, sur la clientèle visée, sur l'alimentation...

Autres initiatives de CACP :

La Cabane des 4 saisons (sur l'exploitation de la Maison Tarnier à Beaulieu-Lès-Loches). Ouverte 7j/7 et de 6h à 23h. Produits : fruits et légumes de leur exploitation ; viande, fromages et pain de producteurs et boulangers partenaires.

CASIERS DE PRODUCTEURS

Les Casiers de Campagne (à Paulmy). A la demande des habitants, soulignant l'absence de commerces dans le village et à l'initiative du maire. **6 producteurs situés dans un rayon de 10 km** se sont associés et ont créé une SAS. Aménagement du local, avec chambre froide financé par la commune. Casiers des producteurs financés par le fonds Leader, la Chambre des Métiers...

LIVRAISON EN ENTREPRISE : La **CC du Castelrenaudais** expérimente en ce moment la livraison directement en entreprise. Pour l'instant, un producteur de fromages vient une fois par semaine déposer ses produits dans les locaux de la CC. Une ferme produisant des rillettes de poule rejoindra l'initiative à la rentrée 2022. Ce dispositif pourra être ensuite étendu à d'autres entreprises ou d'autres produits. 



- **évite aux clients d'avoir à se déplacer** à la ferme (gain de temps, d'argent et moindre pollution)
- **pour les producteurs : gain de temps** par rapport à un marché par exemple (sur lesquels ils sont très sollicités), **pour un nombre important de clients**.

MAGASINS D'ACHAT-REVENTE**Terre y fruits**

- achat-revente de produits alimentaires locaux (Indre-et-Loire, Vienne, Loir-et-Cher)
- 6 points de vente en Indre-et-Loire : Ballan-Miré, Esvres-sur-Indre, Chinon, Saint-Cyr-sur-Loire, Descartes, Sainte-Maure-de-Touraine.

¹¹⁸ CCTVI, *Diagnostic pour un projet alimentaire territorial*, juillet 2021.


Vente directe à la ferme


D'après les données sur la commercialisation du RGA2020, la vente directe à la ferme est pratiquée par **934 exploitations (26%)**, tous produits confondus. Elle prend **plusieurs formes : espace de vente sur l'exploitation, cueillette, marché à la ferme ou en bord de route**. Elle peut aussi s'organiser de manière informelle. Les produits de l'exploitation sont souvent vendus avec des produits issus de fermes voisines.

Marchés de producteurs

QUOI ? Marchés présents directement sur les exploitations, qui ouvrent leurs espaces à d'autres producteurs et commerçants.

Exemples¹¹⁹ :

 **Les Vergers de la Manse** (Sepmes, Loches Sud Touraine) : Entreprise familiale de producteurs de fruits et de transformation en différents jus de fruits et en une gamme gourmande. **Parking de leur point de vente ouvert chaque vendredi soir à d'autres commerçants ambulants** (boucher, fromager, traiteur italien...).

 **Les Jardins Vergers de la Petite Rabaudière** (Bossay-sur-Claise, Loches Sud Touraine) : Exploitation maraîchère en permaculture organisant chaque lundi soir une vente de leurs fruits et légumes et d'autres produits locaux sur leur exploitation. Ils ouvrent aussi exceptionnellement leur espace à d'autres producteurs et commerçants (héliculteur, apiculteur...) à l'occasion de marchés artisanaux.



Volontés¹²⁰ :

Marchés de producteurs à Chemillé-sur-Dême et Marray : attirer plus de producteurs et développer l'animation autour du marché afin d'inciter à la présence.

Saint-Paterne-Racan : volonté de lancer un marché de producteurs, en plus du marché alimentaire.

Cueillette

 **Exemples dans ces exploitations :**

- La cueillette du bois joli ; fraises (Ballan-Miré)
- Les vergers de Charlemagne ; fraises, tomates... (Joué-lès-Tours)
- Le potager Jocondien ; légumes (Joué-lès-Tours)
- Les vergers de la Manse ; pommes (Sepmes)
- Les vergers de la Choisille ; pommes, poires, coings (Mettray)
- Les jardins de Meslay (Parçay-Meslay)

↳ La seule ferme du département à appartenir au **réseau Chapeau de Paille**.

Le groupement Chapeau de Paille

Groupement d'Intérêt Economique à but non lucratif qui compte 36 cueillettes en France et accueille des **arboriculteurs et des maraîchers** candidats à la création d'espaces ouverts à la récolte par le consommateur.

CAHIER DES CHARGES : proposition de fleurs, de fruits et de légumes sur chaque site + développement d'une agriculture sobre et respectueuse de l'environnement.



¹¹⁹ CCLST, *Diagnostic alimentaire et perspective d'un Plan Alimentaire Territorial*, août 2020.

¹²⁰ CCGCPR, *Projet Alimentaire Territorial en émergence*, 2021.

Période d'ouverture liée aux saisons : de mi-avril avec les légumes primeurs, les tulipes, jusqu'au mois de novembre.



Outils : Cartes interactives recensant des initiatives de commercialisation en circuit court/vente directe (avec coordonnées et informations) :

Carte « Acheter à la source »	Recense des producteurs en vente directe, par catégorie de produits. 937 en Indre-et-Loire.
Carte participative proposée par Que Choisir	Recense des magasins physiques et des alternatives à la grande distribution proposant des F&L ainsi qu'au moins 2 catégories de produits avec au moins 70% des F&L issus de circuits courts.
Carte participative des circuits courts proposée par la CIVAM du Gard	Recense des initiatives de circuits courts (vente à la ferme, magasins de producteurs, paniers dont AMAP, marchés, groupements d'achat citoyen).
Carte des Jeunes Agriculteurs d'Indre-et-Loire (JA37)	Recense des producteurs et artisans d'Indre-et-Loire, ainsi que des brasseurs, magasins et épiceries proposant des produits locaux, par catégorie de produits.
Carte de l'Association Tourangelle pour une Alimentation Biologique Locale et Équitable (ATABLE)	Recense des producteurs, marchés, magasins, restaurants et lieux de distribution proposant des produits locaux (rayon de 100 km) et certifiés AB.

Synthèse : pour acheter local dans les commerces alimentaires

FREINS	ATOUTS
<ul style="list-style-type: none"> • Les GMS représentent plus de 80% des dépenses alimentaires des consommateurs. Or, leur fonctionnement (centrale d'achat régionale ou nationale, politique de prix...) complique leur approvisionnement avec des produits locaux. • Logistique : approvisionnement en produits locaux difficile si les producteurs ne proposent pas de services de livraison. • Demande par la clientèle de fruits et légumes hors saison ou indisponibles localement, et volonté des magasins de les leur proposer. • Parfois, surcoût des produits locaux qui ne rentre pas dans le budget alloué à l'alimentation par les consommateurs. • Contraintes voire incompatibilité de certains CACP pour les producteurs, notamment en termes d'horaires et de volumes. Certains CACP ne conviennent pas non plus à tous les clients : moins de choix, contraintes horaires... 	<ul style="list-style-type: none"> • Importance renforcée des petits commerces proposant une offre plus importante de produits locaux. • Valorisation des produits locaux dans les commerces voire magasins leur accordant une place centrale. • Important tissu de marchés de plein vent, qui jouent un rôle central dans la promotion des produits locaux. • De nombreuses possibilités de débouchés en CACP ou vente directe, et qui peuvent davantage convenir aux producteurs (en termes de prix notamment) : par exemple, bonne dynamique des magasins de producteurs. De nouvelles solutions qui émergent pour répondre aux contraintes des CACP et sont mises en place (comme la livraison en entreprise).
MENACES	OPPORTUNITES
<ul style="list-style-type: none"> • Logistique : enjeux pour la distribution de la production locale dans les aires urbaines du département (où se trouvent un grand nombre de marchés, magasins...). Manque de stockage dans les magasins. • Parfois, manque de production locale (volume et diversité). • Non-pérennité de certaines solutions de CACP mises en œuvre, notamment des plateformes en ligne. 	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler avec les centrales d'achat ou les grossistes qui peuvent encourager aussi l'achat de produits locaux. • Evolution des modes de consommation des clients. • Conscience du levier d'action « mutualisation des commandes entre magasins » pour favoriser l'approvisionnement local. <ul style="list-style-type: none"> • Sont privilégiés les circuits courts de commercialisation évitant une surcharge logistique des producteurs. • Logistique : s'appuyer sur des agriculteurs ou commerçants qui peuvent servir de points relais ou lieux de stockage. <ul style="list-style-type: none"> • Des CACP comme la vente via paniers qui assurent un revenu régulier au producteur. <ul style="list-style-type: none"> • Développer les plateformes en ligne existantes, aussi dans le cadre de partenariats avec des magasins. • Des pistes de développement existent pour les CACP, s'agissant par exemple des magasins de producteurs.



Retrouvez dans les pages qui précèdent, plus d'informations sur les avantages et inconvénients de chaque circuit de commercialisation, ainsi que de multiples initiatives !

Restauration traditionnelle

S'agissant de la restauration commerciale, seule la restauration traditionnelle est présentée ici, la restauration rapide n'ayant pas de liens forts avec la production locale, selon le cabinet Triesse Gressard.

La restauration traditionnelle en Indre et Loire¹²¹

695 entreprises
de restauration
traditionnelle
(dont 645 sièges
sociaux)

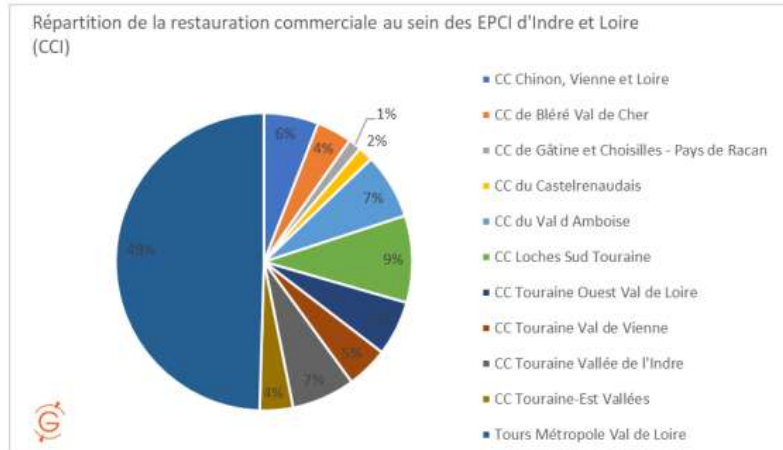
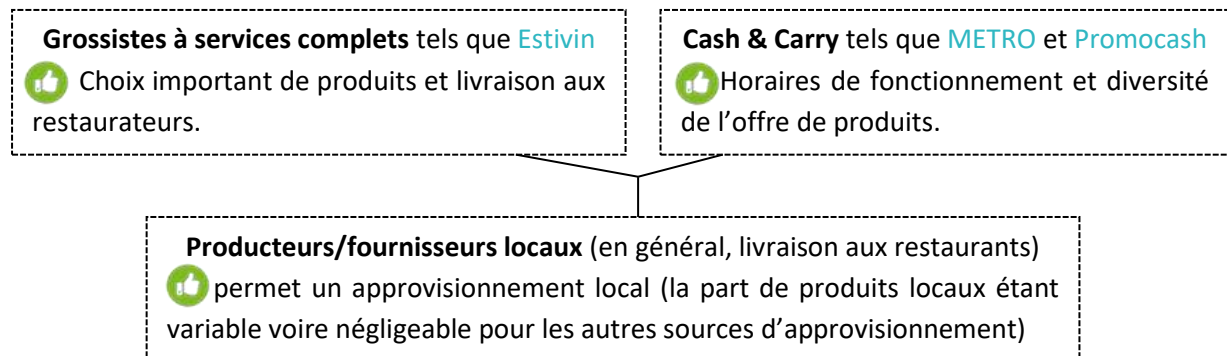


Figure 47 : Répartition des restaurants traditionnels dans les EPCI d'Indre-et-Loire (Réalisation : Gressard Consultants).

↳ « Les établissements [de restauration traditionnelle] sont **très concentrés géographiquement sur la Métropole de Tours** qui pèse pour 50% des commerces. La répartition des effectifs **sur les autres EPCI** du territoire apparaît, en revanche, relativement **homogène et équilibrée**. »

Modes d'approvisionnement¹²²



¹²¹ AEF CCI. ⚠️ L'annuaire SIRENE donne 839 entreprises.

¹²² Triesse Gressard, *Etude du maillage agroalimentaire en Indre-et-Loire pour la valorisation des produits locaux*, avril 2019 ; TMVL, *Diagnostic Territorial du Projet Alimentaire Territorial*, 2017 ; CCLST, *Diagnostic alimentaire et perspective d'un Plan Alimentaire Territorial*, août 2020.

Enquête menée par la métropole tourangelle auprès de 30 restaurants traditionnels dont 6 restaurants gastronomiques




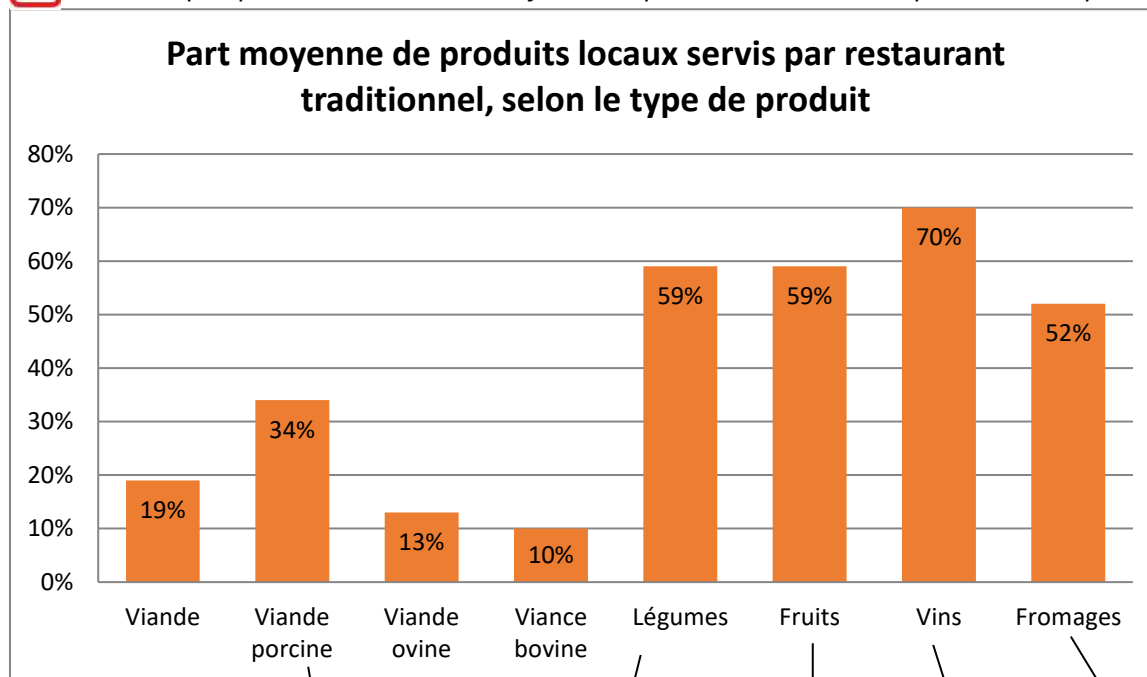
Figure 48 : Lieux d'approvisionnement de 36 restaurants de TMVL en fruits, légumes et viande (Réalisation : TMVL).

↳ L'approvisionnement se fait de façon presque équivalente auprès des producteurs et des grossistes : il semble pertinent, dans ces conditions, de travailler avec les 2 types d'acteurs.

Produits locaux : quels types et quelles proportions ?

Enquête menée par la métropole tourangelle

 il n'était pas précisé si « local » se référait au périmètre de la métropole ou du département.



Exemples :

Porc de
Touraine : Roi
Rose

Salades, asperges,
pommes de terre...


Pommes
et poires


Chinon,
Bourgueil,
Vouvray...

Sainte
Maure de
Touraine...

↳ ce sont des productions très cultivées en Touraine.

D'autres produits peuvent être d'origine locale : boissons (jus et bières), farines, céréales et pain, produits laitiers, huiles, œufs, miel...

 Remarque : selon l'enquête menée par la CC TVI, auprès d'un échantillon restreint de restaurants, **plus le restaurant est haut de gamme, plus il est attentif à la provenance des produits**. Attention cependant, **TMVL** fait le constat de parts moins élevées de produits locaux dans les 6 restaurants gastronomiques interrogés, lié à la volonté de proposer des produits exotiques aux clients.

 Remarque : selon la CC LST, si la grande majorité des restaurateurs utilise des produits locaux (voire la totalité - qui utilise au moins un type de produit local), **ils ne les valorisent pas forcément**. Selon une enquête menée par l'agence touristique de la communauté de communes auprès d'une trentaine de restaurateurs en 2014. Trois situations avaient été recensées :

- Les produits locaux constituent l'ensemble des plats (19 % des restaurateurs interrogés)
- Les produits locaux constituent la base de certains plats à connotation régionale (68%)
- Il n'y a pas de valorisation (19%)

Critères de choix des fournisseurs de produits locaux¹²³

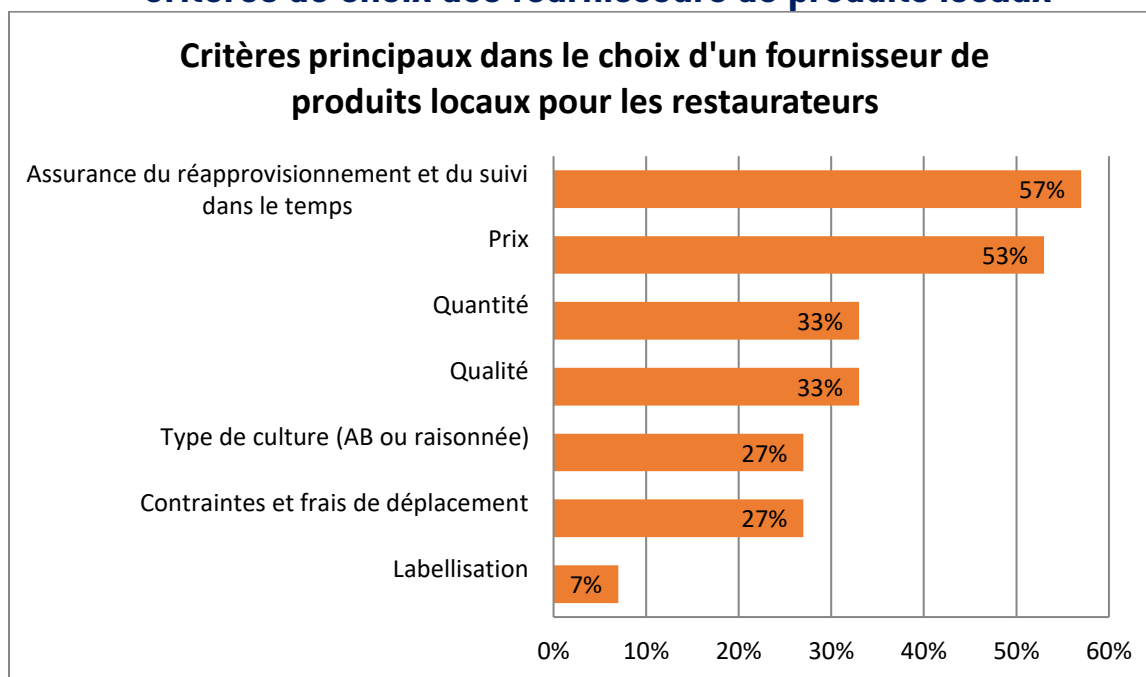


Figure 49 : Critères principaux dans le choix d'un fournisseur de produits locaux pour les 36 restaurateurs interrogés (Source : TMVL).

Le pourcentage correspond à la part de restaurateurs interrogés dans le cadre de l'enquête menée par la métropole qui ont cités un critère comme important pour le choix d'un fournisseur/producteur.

¹²³ Tours Métropole Val de Loire TMVL, Diagnostic Territorial du Projet Alimentaire Territorial, 2017;

Synthèse : pour un approvisionnement local de la restauration traditionnelle

FREINS	ATOUTS
<ul style="list-style-type: none"> • Contraintes des restaurateurs : demande des clients de manger des fruits exotiques comme les bananes ; changement régulier des menus et donc des produits (en conséquence : les circuits varient régulièrement). • Produits locaux pas toujours valorisés dans les restaurants. • Logistique : manque de temps et de moyens matériels des producteurs pour livrer les restaurants traditionnels (d'autant plus que les quantités sont faibles) Les restaurateurs s'approvisionnent beaucoup auprès des grossistes dont la part de produits locaux dans l'offre est faible. + voir autres freins p.136. 	<ul style="list-style-type: none"> • La part d'approvisionnement auprès des producteurs locaux est assez importante et la grande majorité des restaurateurs utilise des produits locaux.
MENACES	OPPORTUNITES
<ul style="list-style-type: none"> • Répartition géographique des restaurants, concentrés sur la métropole, ce qui peut compliquer leur approvisionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> • Restauration traditionnelle = tissu économique important avec une forte concentration dans la Métropole • Demande croissante de la clientèle pour des produits locaux ; notamment de la clientèle touristique, plus encline à tester de nouveaux produits et fréquenter les restaurants ↳ surtout des produits locaux avec une forte identité patrimoniale • Volonté des restaurateurs de proposer une meilleure qualité de produits aux clients (notamment aux touristes) • Fort respect de la saisonnalité et des produits frais et français • Tendance de plus en plus marquée à afficher clairement la provenance des produits et augmentation du nombre de restaurants utilisant des produits locaux et le revendiquant



Leviers (selon les restaurateurs) :

PRODUCTION : Aider des producteurs locaux à s'installer

LOGISTIQUE : aider les producteurs à **se regrouper et à s'organiser pour livrer les restaurants** (par exemple en créant une **centrale d'achat**)



RELATIONS :


- Créer plus de **lien entre les producteurs et les restaurateurs** et instaurer des relations de partenariats
- Etablir une **liste de producteurs** pour : permettre aux restaurants de trouver des fournisseurs facilement + augmenter la visibilité des petits producteurs prêts à vendre à proximité

EDUCATION : **sensibiliser la population à la saisonnalité et à une consommation locale** et de qualité

⇒ Création d'un LABEL regroupant les produits de Touraine ?

Une bonne idée pour 78 % des restaurateurs interrogés par **TMVL**.

 **Visibilité** accrue pour les producteurs + **Valorisation** de la cuisine des restaurateurs + Produits rendus plus **attractifs** pour la clientèle.

 Il existe **déjà beaucoup de labels**, un supplémentaire n'aurait pas beaucoup de sens pour les consommateurs + un label n'est **pas gage de qualité**.

+ voir autres leviers p.137

Restauration collective

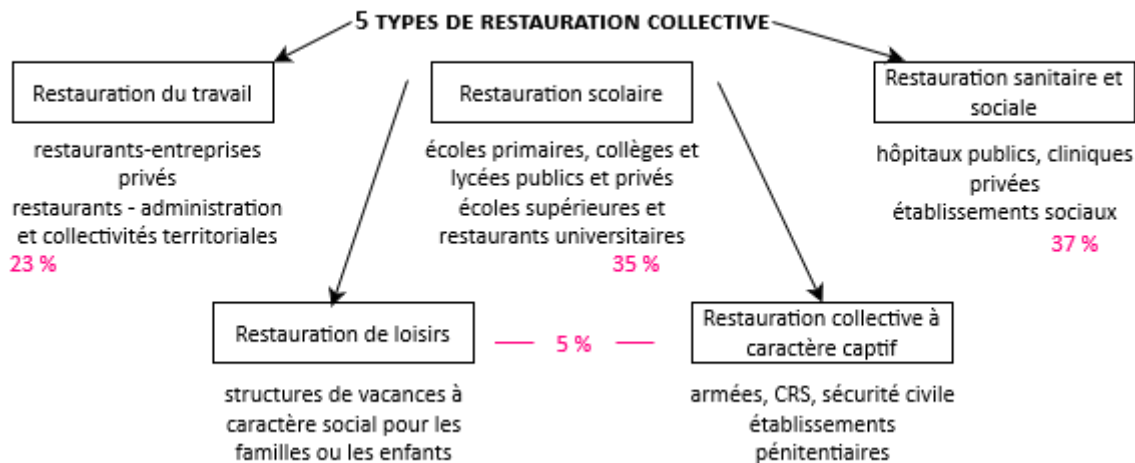
Définitions¹²⁴



Loi Egalim : voir p.27.

La restauration collective fait partie de la **restauration hors foyer**.

⇒ Elle a un **caractère social** : « produire un repas aux convives d'une collectivité à un prix moindre que celui pratiqué par des restaurants commerciaux ».



Part dans la restauration collective française (source : SNRC, 2019)

MODES DE GESTION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

DIRECTE

La collectivité ou l'établissement gère l'achat, l'approvisionnement, les équipes, la préparation des repas, la restauration...

60 % des repas servis en France¹²⁵

- Approvisionnement : **via des marchés publics** (plus ou moins accessibles par les fournisseurs/producteurs selon leur allotissement)

- Plusieurs restaurants peuvent décider d'acheter ensemble : **groupements d'achat**.

- Visibilité et contrôle augmentés sur la provenance des produits.

- Marge de manœuvre plus importante et rapide pour mettre rapidement en place une politique d'approvisionnement local.

CONCEDEE

L'approvisionnement, la préparation, le service des repas sont confiés à **une société de restauration collective (SRC)**.

40 % des repas servis en France

- Remarque : les services rendus par le prestataire dépendent du **contrat avec le délégataire** (i.e. la collectivité).

- SRC : soumise à un **cahier des charges**.

- Le référencement des fournisseurs passe souvent par une **centrale d'achat**.

Pourquoi avoir recours à un prestataire ?

Raisons **économiques**, **manque d'équipement** pour confectionner les repas sur place ou cuisines (surtout scolaires) qui ne respectent pas les normes notamment d'hygiène, **manque de personnel** de restauration qualifié, **gestion**

¹²⁴ Triesse Gressard, *Etude du maillage agroalimentaire en Indre-et-Loire pour la valorisation des produits locaux*, avril 2019.

¹²⁵ SNRC.

facilité, assurance d'une diversification de produits (surtout dans les écoles)...

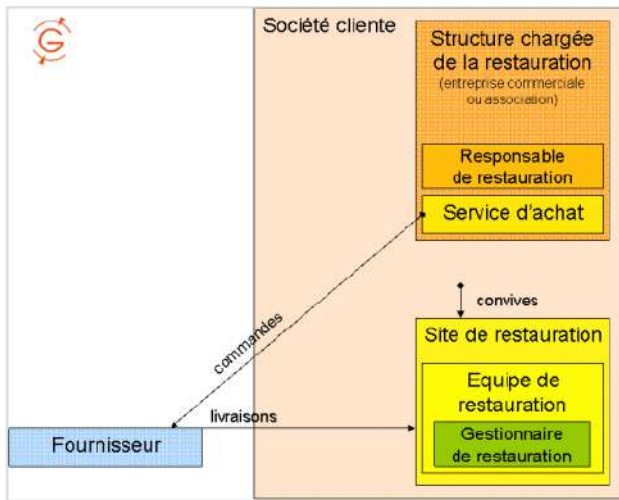


Figure 51 : Fonctionnement de la restauration autogérée (Réalisation : Triesse Gressard).

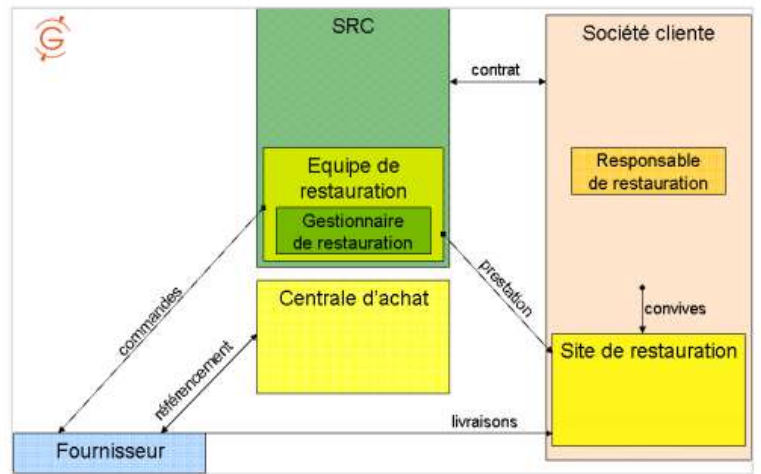
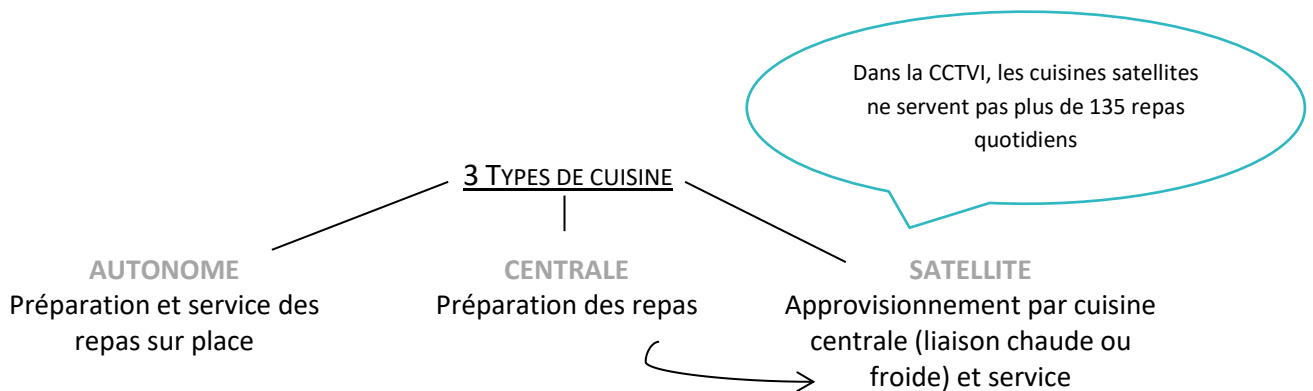


Figure 50 : Fonctionnement de la restauration concédée (Réalisation : Triesse Gressard).

Remarque : **le choix de gestion** varie selon le secteur et **influe sur les leviers d'action** : la gestion concédée est totalement absente dans les restaurants universitaires mais concerne 81 % des établissements dans le secteur scolaire privé.



La restauration collective en Indre-et-Loire, chiffres et fonctionnement



Figure 52 : Carte des 40 cuisines centrales agréées (Réalisation : Triesse Gressard).



Peuvent livrer d'autres établissements de restauration collective sans limite de volume.

Projets :

La **cuisine centrale de Château-Renault** aimerait livrer davantage de cuisines satellites sur son territoire. **Problématique : livrer plusieurs cantines au même moment.**

La communauté de communes va aussi avoir comme nouvelles compétences les enfants et la jeunesse et donc récupérer les repas de certains ALSH et travailler avec de nouveaux fournisseurs. Projet de travailler avec la cuisine centrale de Château-Renault.

Des études sont en cours sur les 2 sujets.

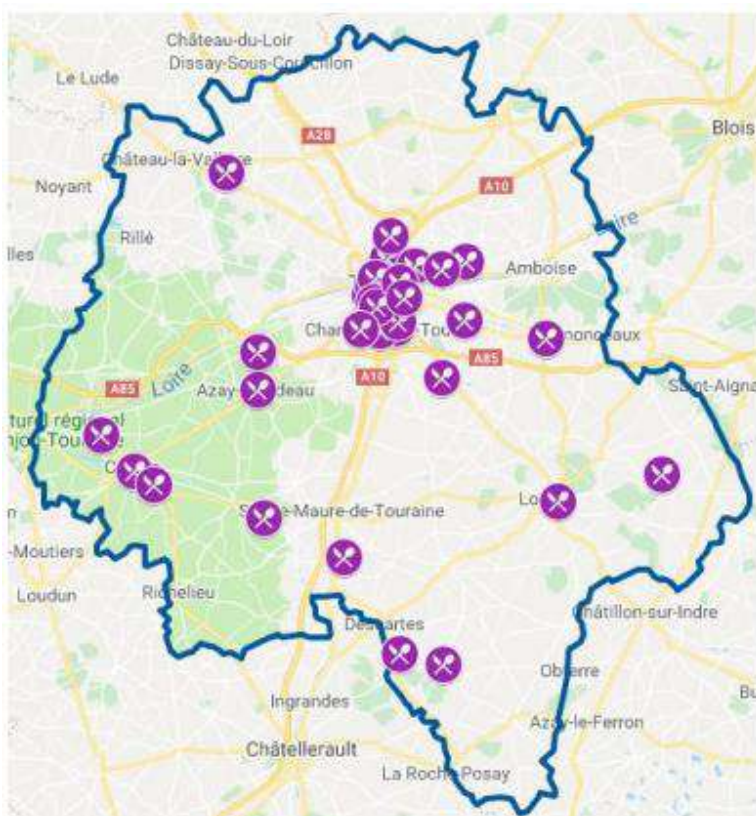


Figure 53 : Carte des 32 établissements de restauration collective dérogoires à l'agrément (Réalisation : Triesse Gressard).



Les établissements de restauration collective dérogoires peuvent livrer des repas à d'autres établissements de restauration collective dans un rayon de 80 km. Volumes :

- Inférieurs ou égaux à 30 % de la production totale et inférieurs ou égaux à 400 repas par semaine.
- Supérieurs à 30 % de la production totale et

Restauration scolaire publique¹²⁶

- **402 ECOLES** (maternelles, élémentaires et/ou primaires)

- 3459 élèves restaurés chaque jour dans les écoles de la **C CSLT** (environ 7% des habitants)
- 5255 élèves restaurés chaque jour dans les écoles de la **CCTVI** (environ 10 % des habitants)
- 17500 élèves restaurés chaque jour dans les écoles de **TMVL** (environ 6% des habitants)

⇒ en moyenne : **environ 8% de la population** du département restaurée chaque jour dans les écoles (soit **48 520 couverts**).

- **55 COLLEGES** – **19000 couverts** par jour, 2 700 000 repas par an (sachant que les restaurants scolaires sont ouverts 144 jours par an).

⇒ **3 % de la population** restaurée dans les collèges du département chaque jour.

- **32 LYCEES**

QUELLE GESTION DES RESTAURANTS SCOLAIRES DANS LES ECOLES DU PREMIER DEGRE ?

- **En régie directe** : par la commune ou via le regroupement pédagogique intercommunal ou via un syndicat intercommunal (scolaire, à vocation scolaire ou à vocation multiple) ou par une association de parents d'élèves

- **Délégation de service public à une SRC** (prestataire privé)

Exemples :

Restauration scolaire communale et apprentissage sur la CCTVI au 08/07/2021

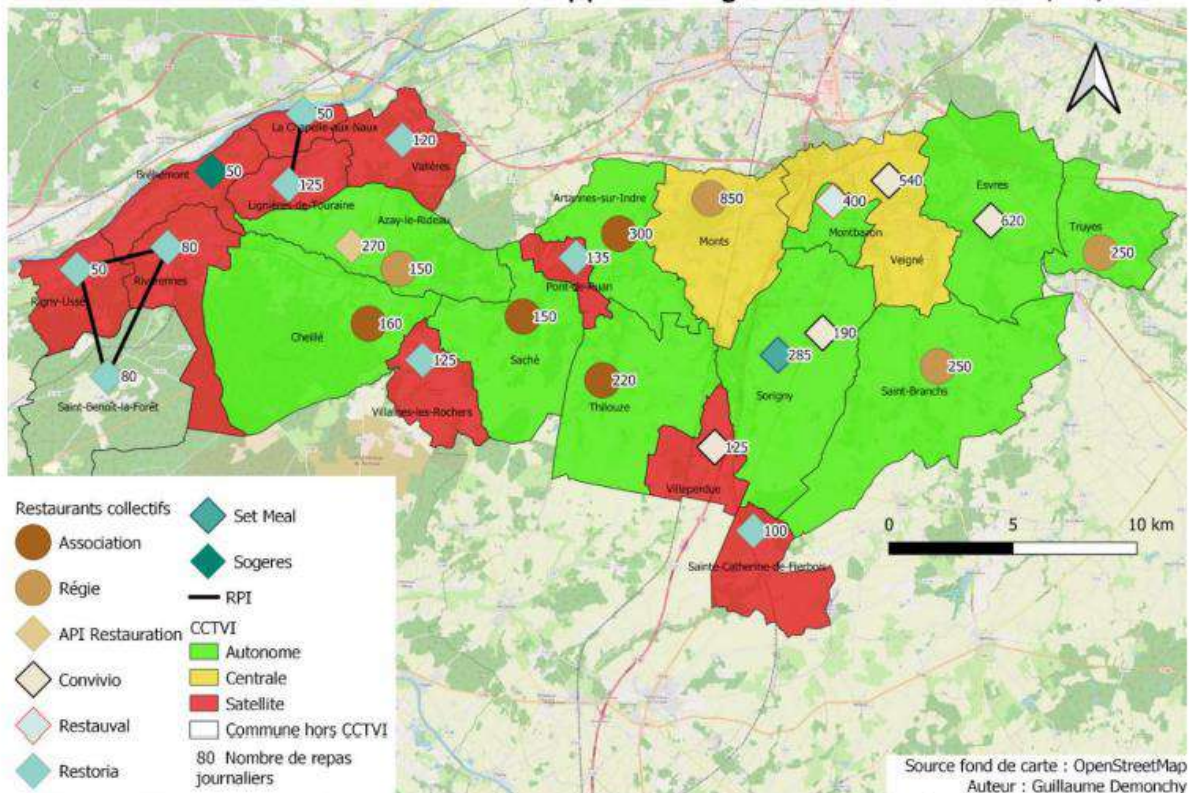


Figure 54 : Modes de gestion de la restauration scolaire communale et de l'apprentissage dans la CCTVI en juillet 2021 (Réalisation : G.Demonchy).

¹²⁶ Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse, Annuaire de l'éducation, 2016 (mise à jour juillet 2022) ; TMVL, 2017.

Les restaurants scolaires sur la CCLST : leur mode de gestion, regroupement et confection des repas

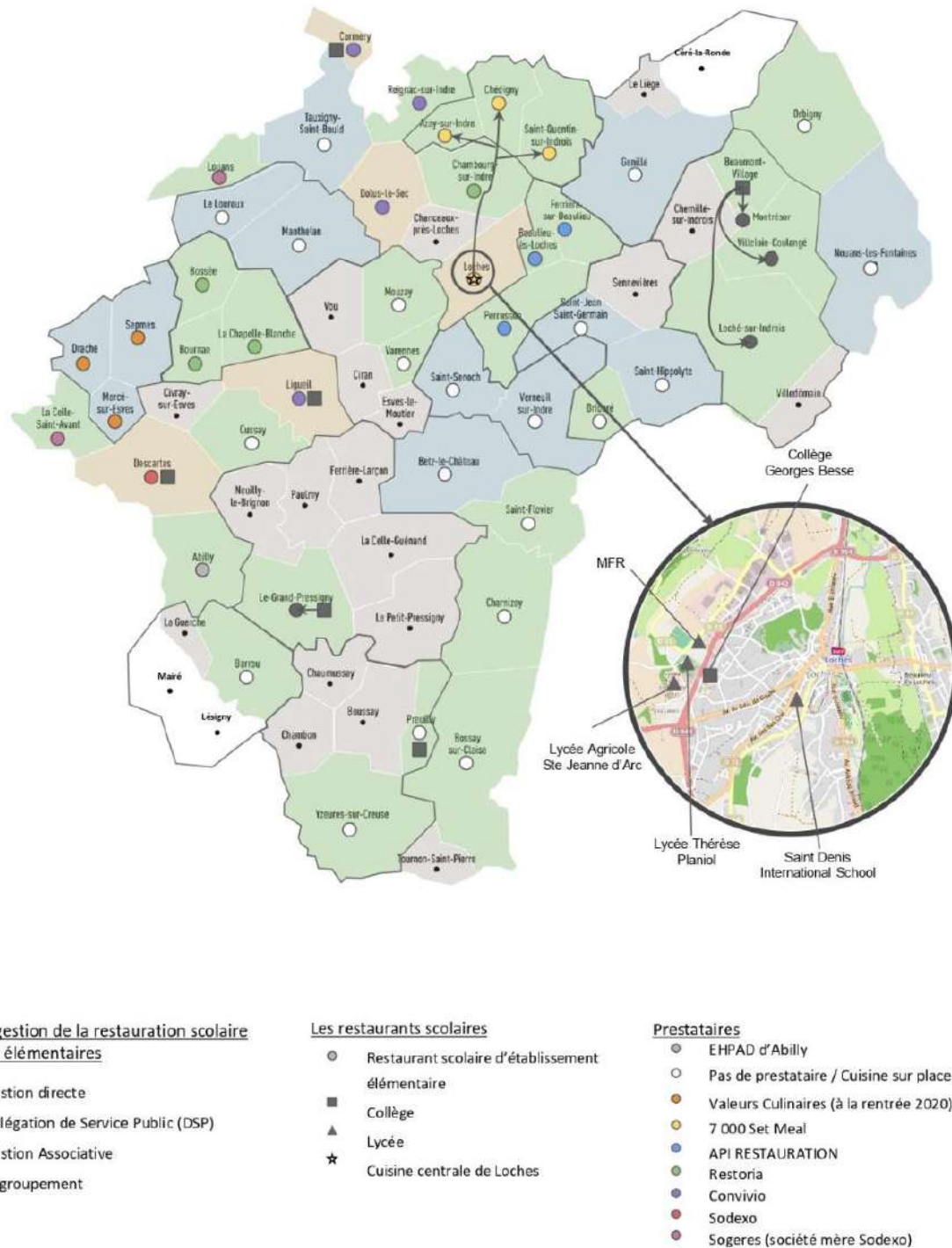


Figure 55 : Mode de gestion, regroupement et confection des repas dans les restaurants scolaires de la CCLST (Réalisation : CCLST).

COUT MOYEN DES DENREES ALIMENTAIRES¹²⁷

2,28 € par enfant et par repas

2,03 € pour les cantines en gestion concédée

2,71 € pour les cantines en gestion directe

Remarque : d'après l'enquête menée par la CC GCPR, le tarif d'un repas et le **prix total payé par une commune sont néanmoins plus importants pour les restaurants scolaires en gestion concédée** (en raison de coûts et charges annexes).

Chiffres un peu différents selon un prestataire de la restauration collective¹²⁸ :

... contrainte de **1€50 HT par enfant et par repas**.

Remarque : budget plus élevé **dans les collèges : 2€** (a augmenté en janvier 2021).



LEVIERS pour faciliter l'approvisionnement local de la restauration collective des écoles :

- **Partage d'informations concernant les actions** d'aide à la restauration collective scolaire / liées à l'alimentation en milieu scolaire (exemple : mail informatif à envoyer aux gestionnaires des restaurants scolaires)
- **Soutiens financiers** de fonctionnement pour les petits établissements
- **Formations** (*attention : les avis divergent sur ce point*) :
sur les outils de gestion de l'approvisionnement, sur le contenu de la loi Egalim, sur la réglementation en général...
sur la mise en place d'un composteur, sur la cuisine végétale à partir de produits frais...
- Apporter une aide ou une formation aux outils et à la rédaction de cahiers des charges et/ou des marchés publics pour faciliter le choix de produits locaux.

Source : CCLST, 2020.

Restauration sanitaire et sociale

Hôpitaux :

HOPITAUX EN INDRE-ET-LOIRE¹²⁹ : 19 établissements de santé de courts séjours en médecine, chirurgie et obstétrique, dont 15 hôpitaux publics, centres hospitaliers et 4 cliniques privées. 2 098 lits.

APPROVISIONNEMENT : **Marché organisé en commun** entre les différents centres hospitaliers du département, chapeauté par le CHU Trousseau de Tours. Une dizaine de fournisseurs dont **Pomona** et **Disval**.

Exemple : l'hôpital de Loches¹³⁰ : repas cuisinés dans l'EHPAD de Puy Gibault et livrés en plateaux froids. 2 cycles de menus : hiver et été.

LEVIERS d'action pour favoriser l'approvisionnement local : **limités, hors travail avec des grossistes.**

¹²⁷ CCGCPR, *Projet Alimentaire Territorial en émergence*, 2021.

¹²⁸ Entretien avec Julien Ponchart, Api Restauration.

¹²⁹ <https://www.sanitaire-social.com/annuaire-etablissements-de-sante/hopitaux-cliniques/liste-indre-et-loire-37>

¹³⁰ CCLST, Diagnostic alimentaire et perspective d'un Plan Alimentaire Territorial, août 2020

Autres établissements de santé et médico-sociaux (cliniques, ADMR, MARPA, EHPAD, FAM, MAS...)

Enquête réalisée par la CCTVI

ELABORATION DES MENUS : dépend de chaque structure, parfois appui sur un(e) diététicien(ne), parfois participation des résidents.

FOURNISSEURS :

- Majoritairement : une **centrale d'achats pour les professionnels**, fournisseur unique de la structure : exemple de **METRO** ou de **CACIC** **Pas de lien direct entre les producteurs et les consommateurs.**
- Sinon : un **mélange entre grossistes** (Transgourmet, Nego Tours) **et magasins de proximité** (Drive Leclerc, G20, magasin de producteurs, Terre y Fruits, Auchan...).

GESTION : majoritairement en **régie directe**. Remarque : dans l'enquête réalisée par la CC GCPR, la majorité des établissements de santé faisaient appel à un **prestataire extérieur**.

Restauration médico-sociale sur la CCTVI au 08/07/2021

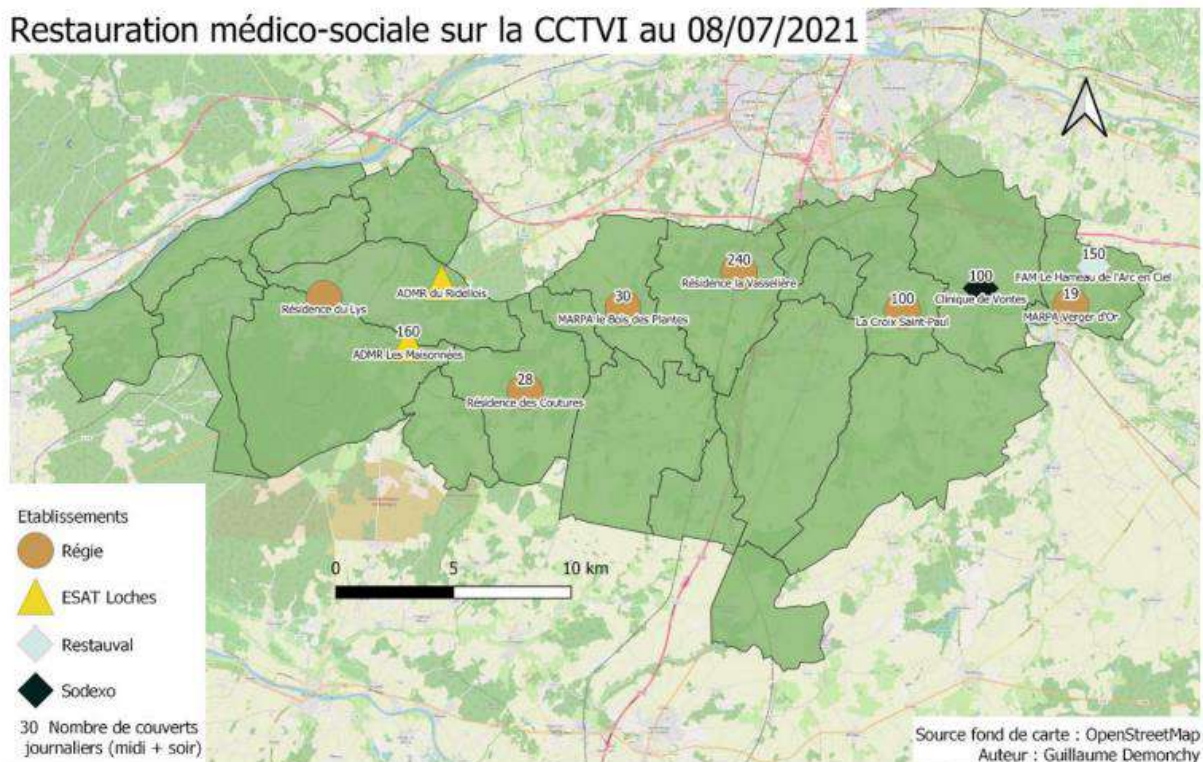


Figure 56 : La restauration médico-sociale dans la CCTVI en juillet 2021 (Réalisation : G. Demonchy).

Restauration du travail

Enquête réalisée par la CCTVI auprès de 8 entreprises privées

GESTION : exclusivement des prestataires privés et majoritairement des cuisines autonomes (équipe présente sur place).

Remarque : entreprises privées seraient peu réceptives à la démarche PAT.

Etablissements d'accueil de la petite enfance

Remarque : **cahier des charges complexe pour les jeunes enfants** : plusieurs produits doivent être mixés, une purée de base doit être proposée...

Exemple : les 6 crèches et microcrèches publiques de la communauté de communes de Loches Sud Touraine sont en **délégation de service public** dont l'une est contractée avec Crèche Attitude. Repas fournis par la **SRC Ansamble**.

Accueils de loisir sans hébergement (ALSH)

Enquêtes réalisées par les CCLST et TVI

QUELLE RESTAURATION ? Des goûters : un produit fruitier (fruit cru, compte, jus de fruits), un produit laitier (lait, yaourt, fromage), du pain et/ou des gâteaux.

QUI FOURNIT LES GOUTERS ? Certains les font eux même (achat des denrées auprès de commerces de proximité), dans d'autres ce sont les parents qui les préparent. Parfois, des ateliers cuisine sont réalisés avec les enfants. Dans la majorité des cas, les restaurants scolaires les fournissent.



Difficultés :

Charge de travail trop grande pour certains agents de restauration qui sont seuls.

Gestion du frais contraignante.

Achats non groupés entre les différents ALSH.

Difficile de faire des ateliers cuisine et pâtisserie avec les enfants en raison des **protocoles sanitaires très stricts**.

Sociétés de restauration collective

sOgeres



Ansamble
UNE RESTAURATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES



Restauval elior

sodexo

RESTORIA




Choix et référencement des producteurs dans la restauration collective¹³¹

COMMENT ?

 Exemple, chez Elior :

- 1) Possibilité 1 : L'antenne régionale demande le **référencement de produits à la centrale d'achat** de la société : car c'est elle qui gère les approvisionnements (elle **définit et émet un cahier des charges** à destination des industriels et producteurs) et **négocie les coûts d'approvisionnement** dont la logistique. Les **plateformes régionales s'occupent seulement des spécificités locales** dans l'approvisionnement.

 Conditions pour qu'il soit accepté : que le fournisseur ait un minimum de **volume** + que la **structure soit déjà armée** pour fournir la restauration collective. Exemple : **la fromagerie Maurice**.

¹³¹ Entretiens avec Elior, Api Restauration, le Conseil Départemental ; CCTVI, *Diagnostic pour un projet alimentaire territorial*, juillet 2021 (enquête réalisée auprès des restaurants collectifs d'établissements médico-sociaux).

2) Possibilité 2, si les conditions précédentes ne sont pas remplies : travail en direct avec des exploitations payées sur facture, des « **fournisseurs dérogés** ». Exemple : **les Jardins de Contrat, Atouts et Perspectives** (structures d'insertion en maraîchage biologique).



Pour la SRC : ces fournisseurs peuvent être mis en avant lorsque la SRC passe des contrats avec des collectivités.

3) Possibilité 3 : être sur le **catalogue d'un grossiste** avec lequel la SRC travaille.

Modèle de centralisation des achats : courant dans les sociétés de restauration collective.



Autre fonctionnement, chez Api Restauration :

Quelques fournisseurs sont référencés par famille de produits et par restaurant et ce n'est pas grave si le fournisseur ne livre pas toute la région.



Dans les collègues :

Chef de cuisine et gestionnaire : gèrent les approvisionnements

Conseil Départemental : valide et contrôle les groupements de commande mais pas les autres fournisseurs des collègues, qui passent leurs propres marchés publics.

CRITERES DE CHOIX D'UN PRODUCTEUR

/FOURNISSEUR

Fréquence des livraisons

Prix

Proximité des producteurs et/ou localisation des fournisseurs



le critère du « local » n'est pas une priorité pour tous car il n'est pas exigé par la loi Egalim.

Qualité

(qui peut correspondre ou non à une labellisation)

Exemple : **Api Restauration** choisit des producteurs notamment si la SRC estime qu'ils ont des pratiques durables : en visitant les exploitations – maraîchage - ou en auditant les exploitations avec un audit QSE (Qualité, Sécurité, Environnement) – viande, produits laitiers-, la SRC étant garante de la sécurité alimentaire (audit renouvelé tous les ans ou 2 ans).

Labellisation :



SIQO obligatoires avec la loi Egalim

« on sait comment les produits ont été fabriqués »

• AB

• Label Rouge



« le plus simple car le plus structuré »

• Bleu Blanc Cœur

• HVE (par exemple pour les pommes)

• MSC ou Pavillon France (pour le poisson)

• Mention « Fermier »

• AOC/AOP (davantage en maison de retraite, avec les plateaux de fromage)

...

Diversité des produits proposés

Quantité des produits proposés

Dimension sociale



Exemple : pour l'ultra-local, **Elior** essaye de travailler avec des producteurs bio et des structures d'insertion, dans une **démarche de RSE** (responsabilité sociale des entreprises).

⇒ Critères qui répondent à des CONTRAINTES multiples :

« L'approvisionnement ce n'est pas 100% de local. D'autres facteurs rentrent en jeu : économiques, jeux d'acteurs, bassins de productions. On s'adapte à chaque contrat et on essaye de payer le producteur au juste prix. » (SRC)

Besoins en volumes et gammes de produits dans la restauration collective

→ Voir p. 60 pour les légumes.

Part d'approvisionnement local de la restauration collective : exemples

STRUCTURE (TYPE)	PRODUITS LOCAUX
Conseil départemental	126 producteurs du département travaillent avec les collègues
Api Restauration (SRC)	20 à 25% de produits locaux issus de la région Centre Val de Loire, environ 50 fournisseurs.
Valifruit (grossiste)	Entre 60 et 80 producteurs locaux (issus d'un rayon de 100 km) sur l'ensemble de l'année Pour les pommes : entre 85 et 90%
Pomona Terre Azur (grossiste)	Pour les fruits et légumes : 25% proviennent d'un rayon de 150 km autour de leurs entreprises, 35% pendant la période de production
Metro (grossiste)	Produits locaux (rayon de 100 km) et produits du terroir : 10 % de leur chiffre d'affaires pour les produits alimentaires

 Remarque : difficile d'obtenir les volumes que cela représente.



Outil : Easilys : outil, mis à disposition des collègues par le département d'Indre et Loire, pour estimer la quantité de produits bio et locaux parmi les approvisionnements + pour savoir quels volumes sont consommés par produit.



Outil : Ma Cantine :

QUOI ? outil numérique en ligne pour accompagner la mise en œuvre des lois Egalim et Climat et Résilience : faire un autodiagnostic de son restaurant scolaire et évaluer sa conformité avec les mesures des lois.

↳ Exemples : données d'achat, gestion des plastiques, lutte contre le gaspillage alimentaire, plat végétarien...

OBJECTIFS : favoriser la mise en place d'actions pour une transition alimentaire + faire l'état des lieux de la part des produits durables et de qualité au sein de la restauration collective en France.

POUR QUI ? les gestionnaires de la restauration collective, et ses usagers.

Synthèse : pour un approvisionnement local de la restauration collective

FREINS	ATOUTS
<ul style="list-style-type: none"> • Peu d'anticipation de la part des restaurants collectifs pour exprimer leurs besoins, alors que les producteurs doivent s'organiser plusieurs mois à l'avance. • Contraintes de la restauration collective : degré de transformation et conditionnement, coût restreint des repas... Le producteur doit répondre à certaines conditions pour devenir fournisseur de la restauration collective, surtout via les SRC : volume, normes sanitaires... • Marchés publics : pas forcément accessibles pour les fournisseurs, selon l'allotissement. • Modèle le plus répandu dans les SRC : centralisation des achats. Offre moins de latitude pour l'introduction de produits locaux. • L'approvisionnement se fait beaucoup auprès de grossistes. • Manque de stockage dans les collectivités. • Si approvisionnement direct : commandes non régulières avec une multiplication de gestion comptable. <p>+ voir autres freins page suivante</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tailles variées de restaurants collectifs : adapté pour une variété de tailles de producteurs. • Politique départementale forte en faveur de l'approvisionnement local et volontés politiques des collectivités en ce sens.
MENACES	OPPORTUNITES
<ul style="list-style-type: none"> • Manque d'outils de transformation dans le département (notamment légumeries et difficultés abattoir). • Le critère du « local » ne fait pas partie des exigences de la loi Egalim. 	<ul style="list-style-type: none"> • Travail en amont sur les marchés publics pour définir l'allotissement, groupements de commandes... • Travailler avec des cuisines centrales et des SRC. • Loi Egalim : levier ++ pour l'introduction de produits de qualité.

Exemple d'un arboriculteur avec une exploitation de 50 ha de pommes, principalement : selon lui, même s'il livre 50 restaurants dans la journée avec 250 kg de pommes vendus, cela lui revient toujours trop cher en termes de logistique.



FREINS pour l'approvisionnement local de la restauration collective ET commerciale

[complète les freins spécifiques à la restauration traditionnelle et à la restauration collective – voir ci-dessus]

PRODUCTION :

- Une diversité de production en Indre-et-Loire mais un **manque de volumes** pour certains produits.
- Difficulté de disponibilité, pour croiser l'offre et la demande dans la région (et a fortiori le département) : **tous les produits ne s'y trouvent pas** ou alors sont vendus sous formes de paniers par exemples car plus rémunérateurs (notamment pour les produits bio locaux).

DU COTE DES PRODUCTEURS :

- **Inadéquation taille de l'exploitation et volumes demandés** : soit les volumes demandés sont trop importants pour être fournis en temps et en heure par l'exploitant, soit ils sont trop petits pour que ce soit rentable pour l'exploitant
- **Crainte du manque de débouchés.**
 - **Sont peu ouverts à passer par des plateformes/grossistes** : notamment, difficulté des SRC comme Api Restauration à signer des contrats avec des producteurs car les SRC sont souvent perçues, au même titre que les GMS, comme des entreprises qui auraient tendance à tirer sur les prix ou donner des pénalités s'il n'y a pas de livraison
- Pour les **petits producteurs : souvent un manque de structuration** : décalage entre le rythme de la restauration collective notamment et leurs activités + manque de temps et de main d'œuvre pour la partie administrative et commerciale (répondre à des questionnaires d'audit, correspondre et répondre aux cahiers des charges etc), pas de code EAN13 ou d'étiquetage cohérent...

⇒ Manque de structuration de la LOGISTIQUE ET DE LA TRANSFORMATION, peu d'initiatives logistiques pour favoriser l'approvisionnement local.

- **manque de temps et de moyens matériels** des producteurs **pour livrer** les restaurants traditionnels, **d'autant plus que les quantités sont faibles**. Idem pour la restauration collective : beaucoup de producteurs ne livrent pas et les SRC ou les collectivités ne peuvent pas aller chercher les produits → **difficulté pour emmener les produits du lieu de production à la cuisine** (et pour le faire en respectant la chaîne du froid)
- Si approvisionnement direct : **absence de lieu de stockage des collectivités.**
- il n'existe **pas de plateforme de commande qui centraliserait les SRC et les producteurs** / multiplicité des lieux d'approvisionnement
- la logistique est **chronophage**
 - « la logistique c'est le talon d'Achille, tant en temps que financièrement » (SRC)
- TRANSFORMATION : selon un grossiste : peu d'industriels en France et a fortiori dans le département, avec une origine des produits qui n'est pas toujours locale.

ECONOMIQUE / PRIX

- **Budget** des parents, des familles pour les EHPAD et surtout **des collectivités** : le coût par enfant et repas ne doit pas dépasser un certain montant, notamment pour les prestataires de la restauration collective.
- Pour les restaurants traditionnels, les produits locaux sont souvent plus chers que des fruits et de la viande du **marché espagnol** (par exemple).

DU COTE DES RESTAURATEURS :

- **Disponibilité** des produits locaux jugée **trop aléatoire/manque de régularité** des approvisionnements

Exemple : Partenariat entre Elios et Touraine Insertion (rôle d'intermédiaire entre des associations et des acteurs publics ou privés pour la mise en relation, la mise en route de projets etc) → a permis à la SRC de travailler avec Atouts et Perspectives, chantier d'insertion en maraîchage bio.



LEVIERS pour développer l'approvisionnement local de la restauration collective ET commerciale

[qui sont/peuvent être actionnés dans le cadre du PAD, porté par la Chambre d'Agriculture]

MISE EN RELATION ET FACILITATION DES ECHANGES ENTRE LES PRODUCTEURS ET LES GROSSISTES/SRC

- Organisation de **face à face**, notamment de premiers rendez-vous...
 - Organisation de **tables rondes** de rencontre, de **visites d'exploitation**...
 - Organisation de **marchés de producteurs locaux** sur des sites de SRC en invitant des chefs de cuisine
 - **Référencement** de producteurs locaux prêts à fournir la restauration collective
- La Chambre d'Agriculture joue un **rôle de « trait d'union »**, ayant une vision large de la production. Elle accélère le processus de référencement de nouveaux produits, les producteurs et les entreprises et fait pris par le temps.

FORMATION

- pour certains **grossistes**, pour **répondre aux appels d'offre** de la restauration collective
- à destination des **chefs de cuisine**, pour les aider à intégrer des produits frais dans leurs menus
- à destination des **producteurs** pour qu'ils connaissent et puissent s'adapter aux contraintes administratives, des grossistes et/ou de la restauration collective.

PRODUCTION

- Inciter les producteurs à **se regrouper pour avoir des volumes suffisants** pour livrer la restauration collective et/ou inciter les producteurs à **travailler avec les plateformes logistiques** avec lesquelles les SRC et restaurateurs travaillent (évite au restaurateur d'avoir à gérer un fournisseur à part)
- **Reterritorialiser certaines productions** : par exemple, si les quantités de salades semblent être largement suffisantes, il n'y a pas assez de poires, de kiwis ou de tomates en Touraine. (selon un grossiste)

- **Aider les producteurs à répondre aux exigences de la loi Egalim**, par exemple en les aidant à se convertir en HVE : les accompagner dans les audits, pour remplir les papiers administratifs :
« une vraie ambition de pratiques culturales peut être menée par les PAT »

ECONOMIQUE ET EMPLOI

- **augmenter les budgets alloués à l'alimentation** dans les collectivités et les établissements de restauration collective
- aider l'ensemble des acteurs à trouver de la **main d'œuvre** (de la production à la restauration)

PARTENARIAT PRODUCTEUR/GROSSISTE OU SRC

- **définir en amont le prix de vente**, par exemple entre un producteur et un grossiste : dépend des frais logistiques, des volumes etc, qu'il faut avoir en tête.
- Faire en sorte qu'une **relation de confiance** se crée, en rassurant les producteurs, par exemple en **contractualisant** (voir p. 147).

MARCHES ET COMMANDES

- Mettre en place des **groupements de commande** (voir p.156).
- **Soutien des collectivités territoriales comme acheteurs** dans le cadre des marchés publics de la restauration collective (aide à faire vivre des plateformes logistiques concentrées sur l'offre locale).

S'appuyer sur les GROSSISTES et le marché de gros (voir p.142 et suivantes) .

⇒ Mettre en place UN GROUPE DE TRAVAIL sur la question de la logistique et de l'approvisionnement local de la restauration collective et commerciale (*lors des entretiens, plusieurs acteurs ont exprimé leur souhait d'y participer*)

Vers une logistique adaptée pour approvisionner localement la restauration collective et commerciale



On l'a vu, la logistique représente un problème récurrent : c'est un **frein important pour un approvisionnement local** de la restauration commerciale, collective mais aussi des GMS.

Chronophage et coûteuse pour les producteurs dont ce n'est pas le métier, elle n'est pas toujours déléguée à d'autres corps de métier ou plateformes logistiques. Les raisons sont multiples : absence d'acteurs existants (pour les plateformes), incompatibilité entre les contraintes et volontés des grossistes, producteurs et restaurateurs, manque de temps...

De nombreux leviers d'action peuvent néanmoins être actionnés et les partenariats entre acteurs du territoire renforcés.

Aussi, logistique et circuits alimentaires courts et de proximité (CACP) sont **intrinsèquement liés** :

« Dans le local, tout le monde est un peu logisticien car tout le monde fait des choix basés sur la logistique. Même celui qui achète » « Quand il s'agit du local, tous les professionnels sont des logisticiens : les producteurs, les intermédiaires, tous ceux qui stockent, préparent, font de la livraison du dernier kilomètre »

Définitions

Logistique = organisation de l'ensemble des **flux matériels, informationnels et financiers**


2 OBJECTIFS/FONCTIONS :



mieux **organiser la production, la gestion des approvisionnements et la distribution**
coordonner **l'ensemble des acteurs d'une chaîne** (qui peuvent avoir des intérêts divergents)

Liée à la **PRODUCTION ET TRANSFORMATION DES PRODUITS** :
approvisionnement en matières premières, transformation des produits, transport amont (ferme → abattoir → ferme par exemple), stockage, conditionnement, préparation, prise de commande.
+ gérer, planifier, coordonner ces opérations sur la ferme.


GESTION DES INVENDES, retour et réemploi des contenants.

 La logistique de l'aide alimentaire, développée p.189, rentre dans ce cadre.

3 TYPES DE LOGISTIQUE : **amont** – **aval** – **inverse**

Concerne LA **DISTRIBUTION DIRECTE AU CONSOMMATEUR OU VIA UN INTERMEDIAIRE**

Implique la **circulation des informations** (liées aux commandes, aux caractéristiques du produit et à sa qualité), la **gestion des approvisionnements et de la distribution** du point de vente, la gestion des flux dans le point de vente lui-même, la circulation des flux financiers et le **transport entre les différents maillons**.

 c'est là qu'ont lieu les **enjeux d'amélioration** pour les chaînes alimentaires courtes de proximité et c'est ce qui ressort comme une problématique en Indre-et-Loire : **la livraison pour les producteurs indépendants sur le dernier kilomètre notamment pour la restauration collective et les détaillants.**

POURQUOI S'INTERESSER A LA LOGISTIQUE ?



Un objectif : favoriser l'approvisionnement local.

Dans le cadre de ce diagnostic, ce sont surtout les débouchés de la restauration collective et de la restauration traditionnelle qui ont été investigués, suite aux problématiques remontant des territoires et à la hausse de la demande en ce sens dans la RHD.



Difficultés & enjeux logistiques pour les circuits courts et/ou de proximité ¹³²:

• **fragmentation des flux : petits volumes**, émanant d'une **multitude de fermes** et à destination d'une **multitude de points de vente**.

- **diversité des produits**
- **raccourcissement des chaînes d'approvisionnement** : les **activités logistiques** de stockage, manutention, transport sont **réalisées par des non professionnels** (souvent les producteurs) qui ont peu d'expertise sur la logistique
- les distances parcourues sont plus courtes, la **massification n'est plus de mise** (alors que c'est un aspect clé de l'approvisionnement des circuits longs).

⇒ **logistique complexe, plus difficile à améliorer et à rendre moins coûteuse...**

QUELQUES CHIFFRES¹³³ (enquête menée auprès de 180 producteurs en Île de France et Normandie) :

Les opérations logistiques sont :

- **Chronophages** (que ce soit en ville ou sur des territoires ruraux): en moyenne un producteur passe 8h/semaine à livrer ses clients, en moyenne 3 fois par semaine et pour environ 16 points de vente.
- **Coûteuses...et leur coût est sous-estimé** : 53% des producteurs font une estimation erronée du temps passé ; la moitié des enquêtés ne calcule pas le coût logistique ; 60% n'intègrent pas le coût au prix de vente.

↳ **la part des coûts de livraison est très variable** : $\frac{2}{3}$ des producteurs ont des coûts de livraison supérieurs à 50% du montant des recettes du trajet effectué. **Le coût logistique moyen correspond à 23% du chiffre d'affaires total.**

¹³² Véréna Bourbia, *Le rôle de la diversité urbaine et commerciale sur les pratiques logistiques des commerces de détail alimentaires en ville : le cas des Hauts-de-France, 2020 ; Logistique des circuits alimentaires courts de proximité : état des lieux, nouveaux enjeux & pistes d'évolution, 2020*

¹³³ C. Raimbert, G. Raton, *Les enjeux de la logistique des CACP*, Journée de formation à la logistique organisée par Inpact Centre, 28 juin 2022.

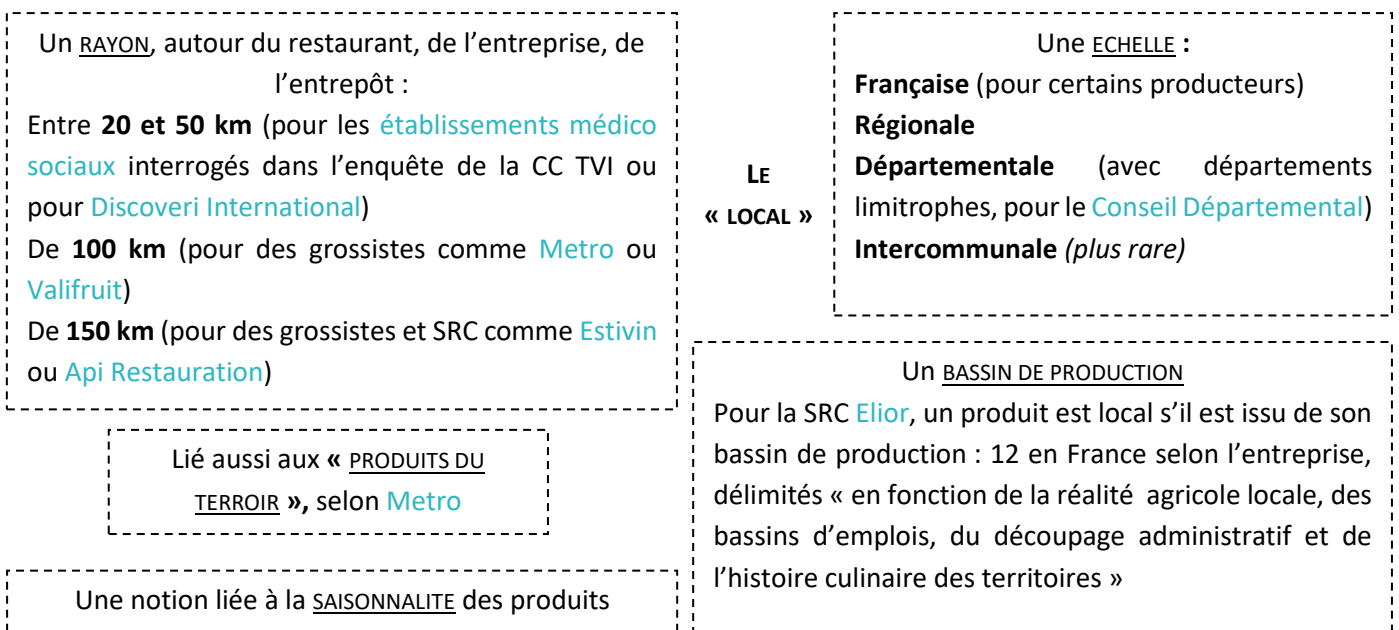


Un levier clé : la COLLABORATION¹³⁴ :

- soit **verticale**, entre les **maillons d'une même chaîne** d'approvisionnement, pour une **réduction des coûts logistiques** : échange d'information, partage des coûts du transport.
- soit **horizontale**, entre des **acteurs concurrents ou complémentaires**, pour améliorer les revenus : **mutualisation des moyens** (partage de véhicule et de main d'œuvre, stockage commun) pour **massifier les flux et réduire investissements** et temps de travail, entraide (covoiturage de produits).

Les défis de la collaboration entre acteurs :

Une diversité d'appréhensions de la notion de local/proximité chez les différents acteurs interrogés :



ne pas confondre « local » et « circuit court » : l'approvisionnement peut être local sans que le producteur livre directement le restaurant. Il peut y avoir des intermédiaires : les transformateurs, les grossistes...



Risque de rupture dans l'approvisionnement si l'on ne travaille qu'avec de l'ultra local (par exemple uniquement avec des fournisseurs du département d'Indre-et-Loire) et de n'être pas autosuffisant¹³⁵ (exemple : à l'échelle régionale, il n'y a pas d'autosuffisance en fruits et légumes) → important de ne pas s'arrêter aux frontières administratives (par exemple, Angers n'est qu'à 100 km de Tours).

Du côté des gros producteurs, il n'y a pas assez de débouchés pour eux si l'on se restreint au département. Cela est aussi souligné par un producteur de fruits :

« le marché local, le PAT ce n'est pas pour tous les producteurs du 37, c'est plutôt pour les petites structures. [...] Il n'y a pas assez de débouchés dans le local ».

¹³⁴ RMT Alimentation locale, *La logistique dans les chaînes alimentaires courtes de proximité : enjeux et leviers d'optimisation*, 2016

¹³⁵ Entretien avec Vincent Lacassagne, Pomona Terre Azur.

⇒ Dans le cadre du PAD d'Indre-et-Loire, le critère retenu est celui de l'**échelle départementale**.

Des acteurs aux attentes différentes concernant la logistique :

DU COTE DES PRODUCTEURS : **ne pas multiplier les solutions techniques** (car ils sont souvent impliqués dans plusieurs circuits), **limiter les ressources nécessaires** à la distribution, planifier leur activité en ayant de la **souplesse**.

DU COTE DES INTERMEDIAIRES : **livraisons fréquentes et planifiées**, possibilité de commander des **volumes fluctuants ou d'avoir des garanties de volumes** (pour la restauration collective), des **prix attractifs**, avec parfois une reprise des invendus.

↪ Cette diversité d'appréhension de la notion de local, couplée aux contraintes différentes de chaque acteur pour la logistique, complexifie la collaboration et rend **indispensable le dialogue** entre les différents maillons de la chaîne alimentaire.

Les acteurs économiques de la logistique dans le département



Ces informations ne sont PAS exhaustives.

Les grossistes

Qui ?

Tous produits : épicerie, frais, surgelé ...

- **METRO** (Saint-Cyr-sur-Loire) : grossiste alimentaire pour la **restauration indépendante**.
- **CACIC** : fournisseur **spécialisé dans les ESMS**, 3 départements : médical, hôtellerie dont restauration et service.
- **Transgourmet** (Velles, 36) : Distributeur de produits alimentaires et d'hygiène pour les restaurateurs et artisans boulangers-pâtisseries
- **Sysco (regroupe Davigel, Brake...)** (Chanceaux-sur-Choisille) : grossiste alimentaire pour les professionnels de la restauration collective et commerciale : produits frais et surgelés , viande, poisson, légumes, épicerie, crèmerie...
- **Toque d'Azur (colin_RHD)** : Ingrédients et bases culinaires pour les professionnels de la restauration, spécialiste des produits culinaires de haute qualité.
- **Guilmot Gaudais** (La Ville-aux-Dames) : grossiste alimentaire au service des professionnels de la restauration commerciale, collective, des commerces de proximité ainsi que des GMS. Produits frais, surgelés, secs, boissons, et non alimentaires regroupés en une livraison multi-températures
- **Promocash** (Saint Pierre Des Corps) : fournisseur et grossiste alimentaire pour les professionnels de la restauration, livraison en camions tri-température.
- **Estivin** (MIN Tours): Commerce de gros en BtoB pour les **produits frais** (fruits et légumes 1^{ère}, 4^e et 5^e gammes ; produits de la mer ; volailles et produits gras ; épicerie). **Prestataire logistique** (stockage, préparation de commandes, conditionnement), **opérateur de gros ET opérateur en 4^e et 5^e gamme** : laboratoire pour produire sa « **fraîche découpe** », barquettes de fruits et légumes frais prêts à l'emploi. Travaille avec le Conseil Départemental notamment.

- **Pro à Pro** (Saint-Gilles, 35, Château-Gontier-sur-Mayenne, 53) : grossiste produits d'épicerie, frais, surgelé, boissons et non alimentaire pour la restauration commerciale et collective : « cousin de Metro qui livre la restauration collective »
- **Epi Saveurs (Pomona)** : distributeur alimentaire de produits d'épicerie, boissons, d'hygiène et entretien pour les professionnels de la restauration commerciale et collective.

« quasiment toutes les SRC travaillent avec eux pour l'épicerie »

...

Frais et surgelé

- **Passion froid (Pomona)** (Parçay-Meslay) : grossiste alimentaire de produits frais et surgelés pour les professionnels de la restauration commerciale et collective.
- **DS Restauration** (Tours) : Grossiste produits frais et surgelés pour la restauration commerciale et collective.

« quasiment toutes les sociétés de restauration collective travaillent avec eux pour le surgelé »

Spécialisés dans les fruits et légumes

- **Creno** : Groupement français d'entreprises régionales de distribution de fruits et légumes et produits de la mer frais – pas d'entreprise en Indre-et-Loire
- **Vivalya** : Coopérative de 16 grossistes alimentaires de proximité, spécialistes de la distribution de fruits, légumes et produits de la mer frais. En Indre-et-Loire, **Estivin Primeurs de Loire** en fait partie.
- **Lahoz fruits** (MIN Tours) : fruits
- **Couton** (MIN Tours) : travaille beaucoup avec les collectivités. Le plus gros opérateur du marché de gros en F&L (hors Estivin).
- **Estivin** (MIN Tours)
- **Chantal Primeurs** (MIN Tours)
- **Logiprest** (MIN Tours)
- **Godeau et Fils** (MIN Tours) **Ben Primeurs** (MIN Tours)
- **Soladel** (Antogny-le-Tillac)
- **Discoveri International** (Chinon)
- **Pomona Terre Azur** (Sorigny)
- **Valifruit** (Nazelles-Négron)
- **Mag-Fruit** (Ingré, 45)

...

Spécialisés dans les filières viandes

- ⚠ Les établissements cités sont parfois aussi des traiteurs ou boucheries.
- **Achille Bertrand** : grossiste alimentaire spécialisé dans la viande et les glaces.
- **Boucherie Gallais** (Notre-Dame-d'Oé)
- NegoTours – **Saveurs d'Antoine** (MIN Tours)
- **SARL Barat** (MIN Tours) : spécialisés dans la viande de porc
- **JPM les Bouchers** (MIN Tours)
- **Anjou Volaille** (Chalonnnes-sur-Loire 49) : davantage orienté sur la découpe de volailles

- **Maison Savia** (Saumur 49)
- **Société de distribution avicole SDA Volailles** (Ancenis 44) : davantage orienté sur la découpe de volailles
- **Sologne Frais** (Blois 41)
- **Espri Restauration** : solutions traiteur et snacking pour les professionnels de la restauration (Roëzé-sur-Sarthe 72)
- **Les abattoirs du Perche Vendômois** (Vendôme 41)
- **Société Bernard** (Moréac 56)

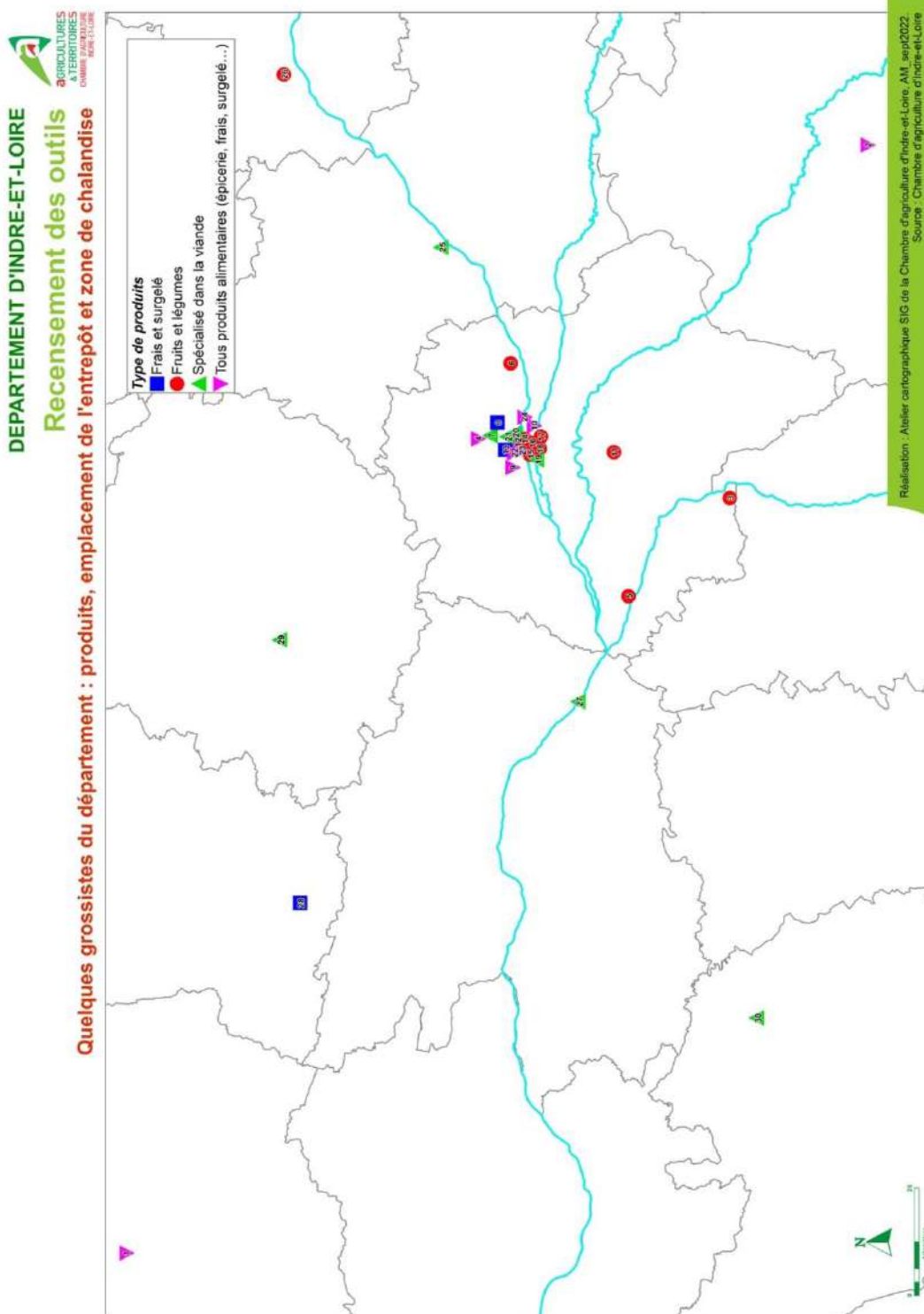


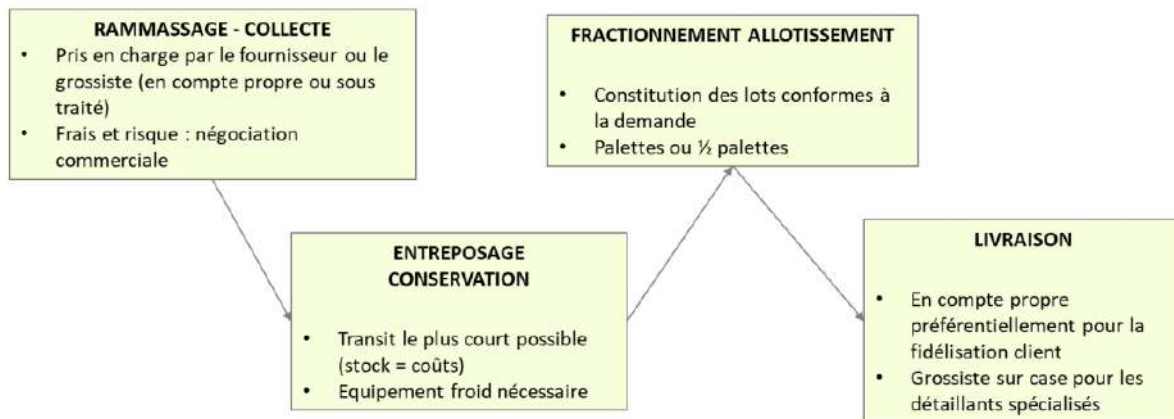
Figure 57 : Quelques grossistes du département, l'emplacement de leur entrepôt et leurs produits principaux (Réalisation : Chambre d'Agriculture 37).

Rôle et fonctions

ROLE : « acheter, entreposer et vendre des marchandises généralement à des détaillants, des utilisateurs professionnels (industriels ou commerciaux) ou des collectivités, voire à d'autres grossistes ou intermédiaires, et ce quelles que soient les quantités vendues¹³⁶ ».

¹³⁶ INSEE.

FONCTIONS¹³⁷ (non-cumulatives):



Source : GRESSARD et MEC








Fonctionnement

Approvisionnement et livraisons¹³⁸

DE L'ENTREPOT AUX CLIENTS

Les grossistes livrent leurs clients, **sauf** s'il s'agit de services en **Cash & Carry** (les acheteurs se déplacent au point de vente et retirent les marchandises) – comme c'était le cas chez Metro initialement.

La ZONE DE CHALANDISE varie en fonction des acteurs:

-  **Ben Primeurs** : livre essentiellement en Indre-et-Loire.
-  **TerreAzur** : en Centre Val de Loire, dans la Nièvre, la Sarthe, le Nord de la Vienne, le Sud de l'Orne
-  **Valifruit** : Cher, Eure-et-Loir, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loiret, Maine-et-Loire, Sarthe et de la Vienne.
- **Couton**¹³⁹ : Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Sarthe et Indre
-  **estivin** : l'entrepôt de Tours livre des clients situés dans un rayon de 120 km (15 filiales de négoce existent et livrent 27 départements en France)
-  **P. Gallais** : 100 km autour de Tours
-  **SAVIA**¹⁴⁰ : Maine-et-Loire, Indre-et-Loire, Vienne, Deux-Sèvres.
-  **Région Centre** : Cher, Eure-et-Loir, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loiret, Maine-et-Loire, Sarthe, Seine-et-Marne, Yvelines, Vienne.

Remarque : Surtout dans la grande distribution, les **commandes peuvent être à flux tendus**, du jour pour le lendemain (« en A+B »).

¹³⁷ La chaîne logistique alimentaire dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial Sud Meurthe-et-Moselle, octobre 2019.

¹³⁸ Entretiens avec Metro, Ben Primeurs, Pomona et Valifruit.

¹³⁹ <https://blampinfruits.fr/couton/>

¹⁴⁰ <https://www.savia-saumur.fr/>

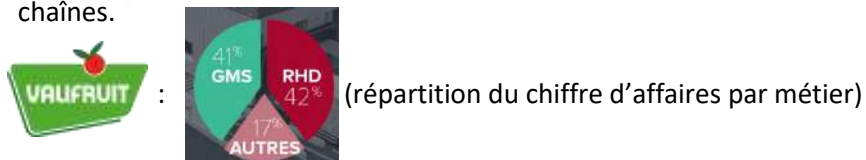
Les CLIENTS peuvent être :

- Des restaurants commerciaux.
- La grande distribution.
- Des marchés.
- La restauration collective.

Les proportions sont variables en fonction de chaque acteur et certains grossistes sont spécialisés.

Exemples :

METRO : **restauration commerciale** : principalement des restaurants indépendants et quelques chaînes.



- restauration commerciale 1/3
- magasins (GMS/PMS) 1/3
- restauration collective 1/3

DU FOURNISSEUR/PRODUCTEUR A L'ENTREPOT DU GROSSISTE

Plusieurs possibilités :

- Le **fournisseur/producteur livre lui-même** le grossiste
- Le grossiste **ramasse** les produits du fournisseur au retour de sa tournée, en ne le faisant pas forcément payer.
- Un **transporteur** se charge de la livraison.

Choix et référencement des producteurs

Sourcing (i.e. référencement) en « escargot », selon plusieurs entretiens : acheter le plus proche possible des dépôts puis agrandissement du périmètre selon les produits (import : en dernier recours seulement).

COMMENT ?

Recherche du producteur : via les moteurs de recherche, par bouche-à-oreille, en participant à des salons comme le **forum d'opportunités** fruits et légumes organisé par la Chambre d'Agriculture.



MAIS prend du temps et difficile de savoir quoi chercher + de connaître toutes les productions locales → **intérêt de travailler avec la Chambre d'Agriculture.**

Le plus souvent : **démarchage du producteur par le grossiste** (via une équipe d'acheteurs).

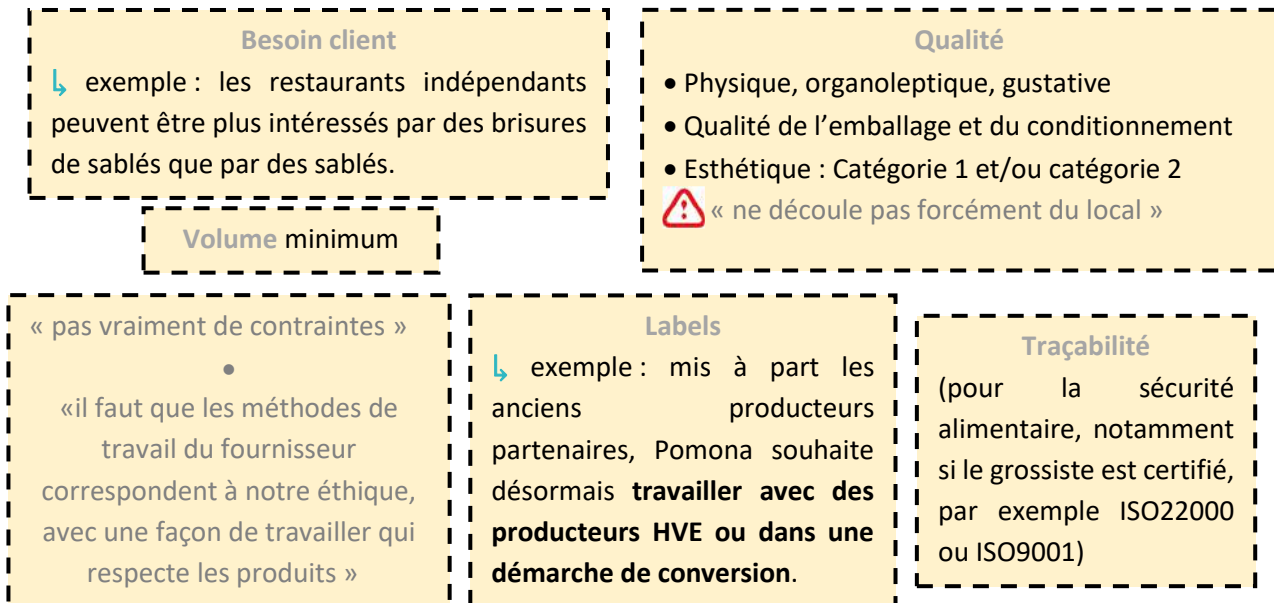
Ensuite, dans les grosses entreprises, le **référencement** peut être long (jusqu'à 3/4 mois chez METRO par exemple, contre 1 semaine à 15 jours pour la GMS) car il doit y avoir une validation au niveau national, avec des garanties à respecter.

Dans d'autres cas, **le grossiste peut être démarché par un producteur** : par exemple si un restaurant, qui travaille en direct avec un producteur, lui suggère de se rapprocher d'un des grossistes avec lequel il travaille pour faciliter la logistique.

Il peut aussi être possible **d'étendre** un partenariat déjà existant avec un producteur en suggérant la mise en culture d'autres produits.

CRITERES PRINCIPAUX DE CHOIX D'UN PRODUCTEUR/FOURNISSEUR

➔ Varient d'un grossiste à l'autre, de même que leur hiérarchisation !



... ET **CONTRAINTES**

- **créer un véritable partenariat avec les producteurs** pour : retrouver les mêmes producteurs d'une année sur l'autre et avoir une juste valorisation de la marchandise qui répond à la hausse des coûts de productions
- avoir le **panel de produits le plus large possible** à proposer aux clients
 - ⇒ Conséquence : impossible d'avoir uniquement des fournisseurs locaux (les agrumes ou l'ananas ne poussent pas dans le Val de Loire par exemple)
- **Ne pas avoir plusieurs producteurs locaux pour le même produit**
- **Faire en sorte que le producteur ne soit pas financièrement dépendant** d'un seul débouché.

Attention : ces contraintes ne s'appliquent pas à tous les grossistes !



CONTRACTUALISATION AVEC DES PRODUCTEURS ?

➔ Dépend des grossistes !

SUR QUOI ?

Un volume, un prix, une période...

⚠ Il est plus facile de s'engager sur des volumes annuels. Il est plus difficile de s'engager sur des prix car ils fluctuent sur les marchés (notamment en raison des conditions climatiques) → risque que le producteur soit lésé si le cours des marchés est plus important, ou que la collectivité ne paye pas si le cours des marchés est moins élevé.

↳ possibilité d'avoir un contrat indexé sur les prix du marché ?

POUR QUELS PRODUITS ?

OUI pour des produits stockés toute l'année après la récolte : pommes, pommes de terre, carottes, oignons ou si la production est sans risque : par exemple, les salades
NON pour des produits comme les fraises pour lesquelles le marché est trop fluctuant

ET SI CE N'EST PAS POSSIBLE ?

Des **partenariats**, du **gré à gré**...

Travailler avec des grossistes dans le cadre des CACP : avantages et inconvénients¹⁴¹

⇒ Les grossistes peuvent être un levier pour favoriser l'approvisionnement local de la restauration collective et commerciale



Avantages :

- **Contrôle de la qualité, sécurité sanitaire.**
- **Logistique optimisée** : impact carbone a priori réduit
 « le métier de grossiste prend tout son sens dans la mesure où il reste le seul acteur à pouvoir mutualiser dans le même camion la **distribution de ses clients (c'est le transport aval) avec le transport amont** correspondant à la ramasse de ses produits (en retour de tournée).¹⁴² »

Pour les producteurs : comme les grossistes **livrent plusieurs clients et réseaux de distribution** :

- Peuvent prendre l'ensemble de la production, quels que soient les calibres des F&L par exemple
- ⚠ Cet argument ne vaut pas pour tous les grossistes : par exemple, METRO, qui fournit principalement la restauration indépendante, fait en sorte que le producteur ne soit pas « financièrement dépendant du débouché "METRO" ».
- Diversification et valorisation de sa production

Exemple : courgettes de tailles et formes différents, notamment pour la restauration commerciale.

Pour les restaurateurs :

- Il y a un **sourcing des produits**, une **diversité** de produits et un travail pour s'assurer des livraisons toute l'année
- **Centralisation de plusieurs produits locaux sur une même plateforme** : permet d'avoir un seul bon de livraison et 15/20 producteurs différents ainsi qu'une large gamme de produits sur une même livraison → gain de temps.

Remarque : certains grossistes, mettent en avant leur petite taille comme un avantage pour une logistique de proximité : plus flexible et en contact direct avec les producteurs.

¹⁴¹ Entretiens avec des grossistes.

¹⁴² <http://www.estivin.fr/operateur-de-gros.html>



Inconvénients :

Pour les producteurs :

- les **prix** : un producteur ne peut vendre aussi cher à un grossiste que sur un marché par exemple et les grossistes comme ceux du MIN de Tours ne payent pas forcément assez cher pour amortir tous les coûts de production, de conditionnement, de livraison...
- **nécessité d'être un minimum structuré** et de **répondre aux cahiers des charges** et exigences des grossistes : d'un point de vue légal, administratif, de sécurité alimentaire, d'étiquetage, de conditionnement de vente, d'avoir un code EAN13... (ce que des gros faiseurs comme la laiterie de Verneuil ou l'entreprise Delahaye ont, mais ce n'est pas le cas de tous les petits producteurs)

Le marché de gros de Tours¹⁴³

Où ? Situé dans la zone d'activités logistique tourangelle, sur une surface de 7,5 hectares.

ACTEURS : Abrite une vingtaine de **grossistes** (F&L principalement et viandes – voir ci-dessus pour plus de détails) et d'autres opérateurs (épiceries, traiteurs, fleurs) et un **carreau de producteurs** (une vingtaine).

Parmi les grossistes, on trouve des **structures de tailles différentes** (ce qui peut conditionner leur capacité à répondre à des appels d'offre pour la restauration collective par exemple) ; de même parmi les producteurs – qui viennent tous du département à l'exception de 2, basés dans le Maine-et-Loire.

ACHETEURS : En 2019, **400 acheteurs** de la région et des départements limitrophes étaient enregistrés par la direction du marché : primeurs, détaillants, restaurateurs, restauration collective.

FONCTIONNEMENT : **Chaque grossiste est indépendant**, gère sa clientèle et ses approvisionnements. Tous font de la livraison pour leurs clients mais ceux-ci peuvent aussi venir chercher leurs produits.

Les producteurs viennent tous les jours de la semaine sur le carreau et travaillent avec les grossistes sur de grosses commandes. Des clients comme les restaurateurs traditionnels viennent l'après-midi chercher les fruits et légumes ramassés ou arrivés le matin, directement sur le carreau (vente directe) ou auprès des grossistes.

VOLUMES : 32 000 tonnes de fruits et légumes sont passés par le marché de gros en 2021 (quantité expédiée).



Avantages :

- **situation géographique** stratégique + **offre diversifiée** de produits et de services.
- permet la rencontre entre la production et la consommation locale

¹⁴³ Entretien avec Valérie Fouillet, directrice du marché de gros.

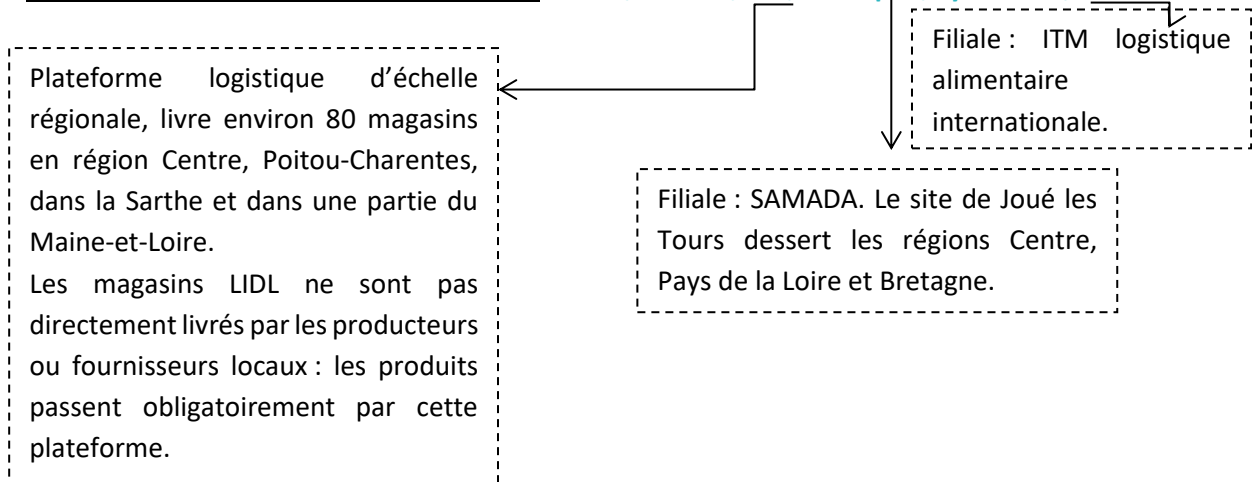


Freins à son utilisation ¹⁴⁴ :

- image vieillissante et **manque de connaissance** et de compréhension du rôle du marché par de très nombreux acteurs des filières agricoles du territoire (producteurs, professionnels, collectivités, ...)
- Dynamique : le **nombre de producteurs qui utilisent le marché de gros diminue**, avec des producteurs vieillissants.
- le marché de gros de Tours n'apparaît pas identifié par les acteurs publics du territoire comme une solution logistique pourtant performante pour rapprocher la production et la consommation locales.

Les bases logistiques de la grande distribution

8 BASES LOGISTIQUES DE LA GRANDE DISTRIBUTION : **ATAC, Auchan, Lidl, Monoprix, Système U, Intermarché.**



¹⁴⁴ Triesse Gressard, Etude du maillage agroalimentaire en Indre-et-Loire pour la valorisation des produits locaux, avril 2019

Les transporteurs et prestataires logistiques

Qui ?

- **Mail Boxes Etc¹⁴⁵** : **coursier** utilisé dans le cadre de la plateforme **Shop In Touraine**

ROLE : ⚠ **ils ne sont pas des transporteurs** : ils agissent pour le compte de leur donneur d'ordre en comparant les offres et en **choisissant le meilleur prestataire** en fonction des produits, de la destination etc.

SPECIALISATIONS : Sont spécialisés dans **l'express** : prestation de livraisons rapides. A une échelle nationale et internationale (travaillent avec des transporteurs « expressistes » comme UPS, Fedex, DHL...). Et pour des produits nécessitant des précautions particulières : car fragiles, de valeur, nécessitant des formalités en douane etc (mais s'occupent également d'envois « banals »)

PRODUITS TRANSPORTES : concernant l'alimentation, **seulement des produits secs et d'épiceries** (ou des produits comme le vin). Ne font pas de frais ou d'ultra frais.

↳ Dans le cadre de la plateforme Shop In Touraine, il y a **très peu de demandes concernant l'alimentation.**

- **Chronofresh**

(Chanceaux-sur-Choisille) : livraison de produits alimentaires frais et surgelés partout en France et à l'international

- **STEF** (Saint Pierre des Corps et Parçay Meslay) : transport et logistique (leader européen des services de logistique et de transport sous température contrôlée)

- **Socafna** (Saint Pierre des Corps) : spécialisé dans le transport frigorifique et la logistique des fruits et légumes frais

- **Primever** (Allonnes, 49 mais vient de racheter les transports Estivin en Indre-et-loire) :

spécialisés dans les

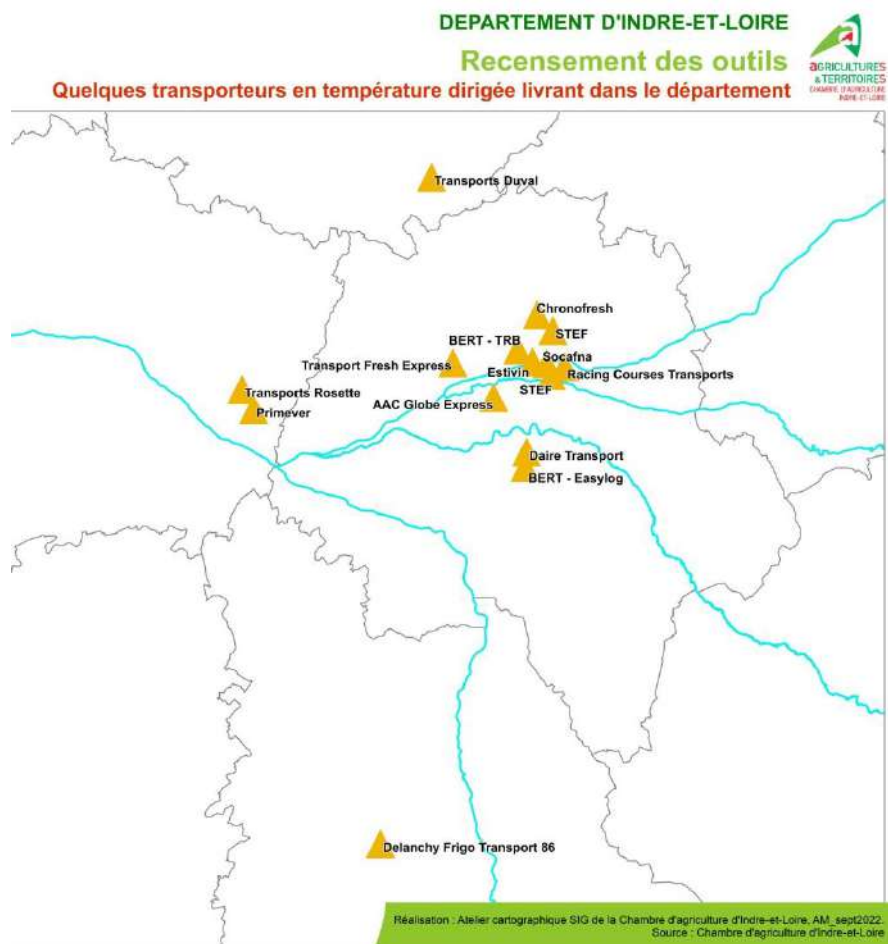


Figure 59 : Quelques transporteurs en température dirigée livrant dans le département (Réalisation : Chambre d'Agriculture 37).

¹⁴⁵ Entretien avec Alain Martin, Mail Boxes Etc.

fruits et légumes et produits frais.

- **Transports Rosette** (Neuillé, 49) : spécialisés dans les fruits et légumes, température dirigée
- **Transports Perrenot** : spécialisés dans la livraison de la grande distribution
- **Logifel** (Nantes, 44) : spécialisés dans les fruits et légumes
- **BERT, Easylog** (Sorigny) & **TRB** (Saint-Cyr-sur-loire) : logistique frigorifique & logistique + transport
- **Estivin** : filiale « livreuse », transport pour tiers.
- **Neolog viapost** (Tours)
- **Delanchy Frigo Transport 86** (Poitiers) : spécialisés dans la livraison de fruits et légumes, produits frais et produits de la mer dans l'Indre-et-Loire, l'Indre, le Cher, la Vienne, la Haute-Vienne, la Corrèze et le Loir-et-Cher.
- **Transports Duval** (Montval-sur-Loir, 72) : transportent, entre autres, des lots complets au départ et à destination de toute la France en température dirigée (mono-température, multi-températures, froid positif, froid négatif) ; font aussi du stockage et de la logistique.
- **Réseau Froid et services** (Parçay-Meslay) spécialistes du froid roulant : vente et location de véhicules légers, commandes de camions porteurs et de semi-remorques.
- **Daire Transport** (Sorigny) : Transports sous température dirigée de demi-lot à camion complet, en mono & bi-température, simple et double-étage. 52% de leur activité est consacrée à l'alimentaire frigo et 18% à l'alimentaire sec. Transports régionaux et nationaux (région PACA, et pays limitrophes)
- **Transport Fresh Express** (Saint-Étienne-de-Chigny) : Service de livraison sur-mesure de produits secs, frais et surgelés. Spécialisée dans le transport urgent de marchandises sous température dirigée (taxi colis), elle met à disposition un utilitaire frigorifique de 3.5 tonnes, normé Euro 6, avec chauffeur.
- **AAC Globe Express** (Ballan-Miré) : spécialiste de la logistique agile et urbaine. Un de leurs secteurs d'activités est « gourmet & retail », pour des produits frais, surgelés ou à température ambiante.
- **Racing Courses Transports** (La Ville-aux-Dames) : font, entre autres, du transport de marchandise sous température dirigée, du négatif au positif, du national à l'international. Plis, colis, palettes, par véhicules légers.

Etc.

« A noter que nous avons de la chance, d'avoir autant de transporteurs dans le secteur »
(Producteur de fruits et légumes)



Un **tissu d'opérateurs logistiques dense** mais fortement concentré¹⁴⁶ :

D'importants opérateurs nationaux et internationaux présents en Indre-et-Loire (contribuent au **développement économique** du territoire et à une **offre de services** logistiques large)...**concentrés sur la zone d'activités logistiques de Parçay-Meslay** et sur la Métropole de Tours en général.

Cela est lié notamment au **positionnement stratégique du département** : situé sur le corridor de flux de marchandises entre le nord de la France et l'Espagne et entre l'Île de France et la façade Atlantique, il bénéficie d'une **desserte autoroutière et ferroviaire performante**.

Les prestataires du transport et de la logistique : une brique logistique dans les CACP¹⁴⁷

MISSION : gérer opérationnellement les flux physiques et d'information.

¹⁴⁶ Triesse Gressard, *Etude du maillage agroalimentaire en Indre-et-Loire pour la valorisation des produits locaux*, avril 2019.

¹⁴⁷ Dirrecte IdF, La filière « Transport – Logistique » un enjeu stratégique pour l'Île de France, avril 2013.

ACTIVITES : l'organisation et le transport de fret, la manutention et le stockage, certaines opérations de production dites « postmanufacturing » (emballage, préparation de commandes, étiquetage, conditionnement industriel...).



Les transporteurs offrent souvent aussi des **services de stockage et de logistique**.

Exemple des activités de Primever :




Figure 60 : Description des fonctions de Primever (Réalisation : Primever).

Quel profil adapté pour les CACP¹⁴⁸ ?



Les **transporteurs indépendants**, plutôt petits, sont davantage adaptés que de gros réseaux, qui auront tendance à sous-traiter. Dans tous les cas, il est important de privilégier des transporteurs avec lesquels il est possible de **travailler en direct, sans sous-traitance** et avec lesquels il y a un bon relationnel.



Outil : La Charrette , site de rencontre pour professionnels du local.





QUOI ? bourse de fret pour la mutualisation du transport de produits alimentaires **dans le cadre des circuits courts et de proximité** : service de **mise en relation** entre un demandeur de transport (producteurs) et un professionnel offrant une capacité de transport (« producteurs colivres » ou transporteurs professionnels), **réseau** de services logistiques (producteurs, acheteurs, facilitateurs).

FONCTIONNEMENT : La personne en demande de transport (régulière, ponctuelle, tournée, trace directe) rentre l'adresse de départ et l'adresse d'arrivée. La bourse de fret lui permet ensuite d'identifier des producteurs et transporteurs professionnels **acceptant de transporter des produits locaux** et qui se déplacent régulièrement près de son trajet de recherche. Ces producteurs et transporteurs apparaissent comme des « résultats » sur la carte : il n'est pas possible de les identifier individuellement mais l'on peut envoyer une « demande à la communauté » qui sera reçu par les

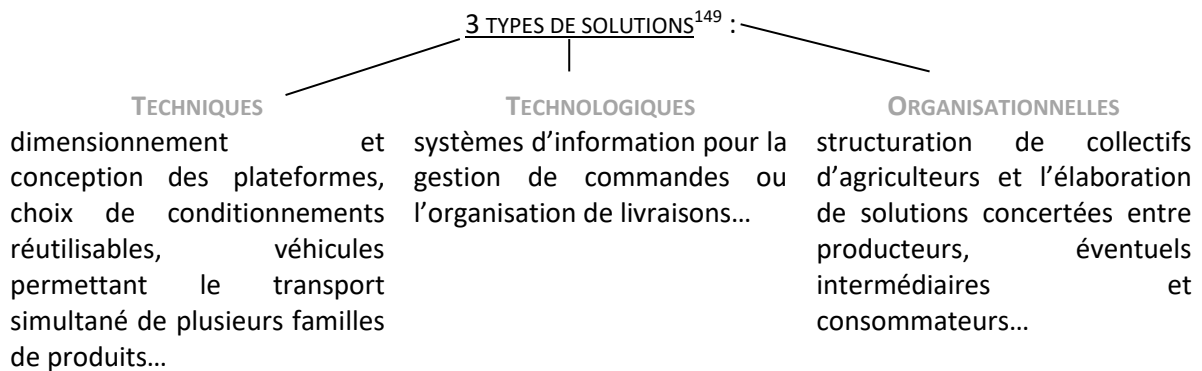
¹⁴⁸ Entretien avec L. Giacherio, Charrette.

transporteurs qui pourront envoyer une proposition en retour. Pour les colivraisons (avec un autre producteur), c'est le demandeur qui propose un prix, tandis que si la réponse vient d'un transporteur professionnel, ce dernier propose une prestation avec ses prix.

POUR QUI, ET QUELS AVANTAGES ?

-  pour les **producteurs** et pour les **débouchés** (comme les restaurateurs) : rencontrer des transporteurs de produits locaux
 -  pour les **colivraisons** (trajet déjà réalisé par un producteur) : optimiser le remplissage d'un véhicule.
 -  pour les **facilitateurs de filière** locale : trouver des logisticiens (transporteur pour un trajet en trace directe ou pour déléguer une tournée), simuler le modèle logistique adéquat
 -  pour les **transporteurs** : rencontrer des clients pour des trajets ponctuels ou réguliers
- ⇒ Environ **28 transporteurs professionnels** enregistrés dans l'Indre-et-Loire.

Des solutions pour l'optimisation de la logistique



Voir les l



p.137/138.

Pas une mais DES solutions :

« Le local, c'est plein d'interactions différentes entre différents types d'acteurs. Il n'y a pas UNE solution à la logistique locale mais plein de façons d'envisager la logistique et le local. Même pour les outils numériques, il y en a pour les GMS, pour la restauration commerciale, pour la restauration collective... »

Des groupements de commande ?



- Une réponse pour **résoudre** des problématiques en amont (**commandes très éclatées, absence de connaissance précise des besoins**) et en aval (**filières agricoles non structurées, absence de réseau logistique**).

⇒ permet de **structurer une filière localement**, en englobant l'ensemble des maillons d'une filière.

¹⁴⁹ RMT Alimentation locale, *La logistique dans les chaînes alimentaires courtes de proximité : enjeux et leviers d'optimisation*, 2016

- pour les petits établissements, notamment de restauration collective : permet **d'accéder à une offre de produits locaux et de qualité demandant un volume plus important**, d'avoir des **réductions sur les prix** (uniformisation des coûts sur l'ensemble des établissements), de s'organiser plus facilement pour la logistique.



Initiative dans le département : le groupement de commande lié à la filière « **Le Grand Bœuf** » :

QUOI, QUI ? Filière label rouge. 26 éleveurs qualifiés, qualification à la demande. 5,50€/kg prix carcasse.

TRAVAIL PARTENARIAL : éleveurs, ODG Bœuf Fermier du Maine, Bovimaine, abattoir de Vendôme, Conseil Départemental d'Indre-et-Loire, membres du groupement.

ACHETEURS : collectivités, établissements scolaires, syndicats mixtes, établissements médico-sociaux... **56 adhérents début juillet 2022.**

ET DE NOUVEAUX MARCHES EN COURS ! grossistes, grandes et moyennes surfaces, sociétés de restauration collective, artisans bouchers...

RETOUR D'EXPERIENCE : 101 animaux vendus (juin 2022). Morceaux les plus consommés : bourguignon, sauté, émincé et égrené. Des retours positifs : 👍 pour les acheteurs : surcoût du label compensé par une diminution des pertes en cuisson, qualité gustative soulignée. Une réponse aux exigences de la loi Egalim.

👍 pour les producteurs : plus juste rémunération.



Autre initiative : le groupement de commande lié à la filière « **Veau Agriculture Biologique** »

QUAND ? journée de lancement le 13 septembre 2022. Commandes dès la rentrée 2022.

QUOI, QUI ? **8 éleveurs** à date (allaitants, mixtes ou croisés) – début juillet 2022. 9,50€/kg carcasse.

ACHETEURS : 39 collèges, 6 lycées, 3 EHPADs et 7 mairies à date - août 2022.

⇒ Filières accessibles via le **groupement de commandes public** initié par le Conseil Départemental 37. Adhésion possible avant le 1er avril pour une date d'effet au 1er septembre avec l'estimation des besoins annuels.



Projet/réflexion :

La Chambre d'Agriculture souhaite **structurer une filière légumes frais et une filière légumes secs** pour la restauration collective notamment, en utilisant l'outil du groupement de commandes.

Une plateforme logistique, physique ou numérique ?



Réflexion notamment menée par la **communauté de communes de Loches Sud Touraine**,

suite à des **demandes de la part de la restauration commerciale**, ayant des difficultés d'accès aux produits locaux. Questionnements : Avoir un lieu regroupant les producteurs du territoire ? Une

plateforme numérique d'approvisionnement ? Développer la plateforme « Mangez Touraine » de la Chambre d'Agriculture ? Idée de réfléchir à une plateforme logistique, à ouvrir à la restauration collective ou aux particuliers.

⇒ **Etude d'opportunités/faisabilité** à venir !

C'est aussi une **demande de la part de producteurs** qui approvisionnent déjà la restauration collective !

Selon un éleveur qui approvisionne plusieurs restaurants collectifs scolaires du département une fois par mois, lors d'une tournée réalisée avec son propre véhicule frigorifique :

« dans notre CUMA, on est plusieurs à approvisionner la restauration collective. On doit gérer la matière, démarcher les cantines etc. Depuis longtemps, on entend parler de plateforme mais on voit rien venir. Mais ce serait beaucoup plus pratique pour nous si la plateforme gérait la matière, la répartissait etc ».

Ressource pour réfléchir aux modèles économiques : ↻

Banque des Territoires, *Transition alimentaire, outils de transformation et plateformes logistiques Modèles économiques et de développement*, 2021.

↳ S'appuyant sur l'analyse et le décryptage d'expériences territoriales opérationnelles avancées, destinés à consolider les filières alimentaires territoriales : ce **guide** vise ainsi à apporter quelques **références et points de repères inspirants au portage, à la gouvernance ainsi qu'aux modèles économiques de ces projets d'intérêt territorial**, tout en questionnant, à chaque étape, la posture et rôle que peuvent jouer les collectivités dans la dynamique initiée localement¹⁵⁰.



DE NOMBREUX PARAMETRES A PRENDRE EN COMPTE DES LA PREMIERE ETUDE¹⁵¹ :

- **Penser la stratégie commerciale en amont**, quitte à commencer avec des **petits collectifs d'agriculteurs**.

↳ ne pas y aller avec seulement 3/4 producteurs et **réfléchir à leur taille** : par exemple les gros producteurs peuvent être moins habitués à travailler en collectif car ils ont une taille suffisante pour répondre seuls aux appels à projets et se structurer.

- S'assurer que les **flux sont suffisants en fréquence et en volume** : qu'il y a suffisamment de production d'un côté et un écoulement des volumes de l'autre (sécuriser les débouchés).

- Prendre en compte la **question de la transformation et réfléchir aux capacités de stockage**. Penser aux contraintes sanitaires.

↳ la question de la transformation est d'autant plus importante dans les ESMS où les portions doivent être calibrées rigoureusement.

Elle doit aussi se poser pour les invendus.

- S'assurer de la **pertinence du périmètre de distribution et de l'échelle de la plateforme**.

↳ si l'échelle départementale semble plus appropriée qu'une échelle intercommunale, l'un des risques, si les producteurs viennent de l'ensemble du département, est que les acteurs soient trop éloignés pour que le collectif fonctionne (risque de désaffection en cours de route).

¹⁵⁰ <https://www.banquedesterritoires.fr/transition-alimentaire-outils-de-transformation-et-plateformes-logistiques>

¹⁵¹ C. Raimbert, G. Raton, *Les enjeux de la logistique des CACP*, Journée de formation à la logistique organisée par Inpact Centre, 28 juin 2022 ; entretien avec S. Lheritier, animatrice CUMA.

- Réfléchir au **statut juridique**.
- Réaliser un travail approfondi sur la **gouvernance et l'animation collective**, pour favoriser la gestion commune.
 - ↳ est-ce que les producteurs sont uniquement apporteurs et la gestion de la logistique et de la commercialisation se fait par des tiers ? est-ce qu'il y a une gouvernance partagée (modèle des SCIC) ? qui supporte la prise de risques (si ce sont les producteurs, elle peut être reportée sur les prix de vente) ? etc
 - Comment de nouveaux acteurs peuvent-ils intégrer la structure en cours de route ?
- Important d'avoir une **vision chiffrée à long terme** et de **ne pas empiler les contraintes** pour les agriculteurs.
 - ⇒ Ne pas précipiter le financement des outils et infrastructures, de la part des collectivités territoriales. Et mettre une **diversité de compétences autour de la table**.



Travail et communication en amont auprès des producteurs : par exemple en proposant des audits logistiques aux producteurs pour qu'ils prennent conscience de leurs coûts logistiques et se positionnent sur l'intérêt ou non d'une plateforme pour eux¹⁵².



Logicout¹⁵³ (outil développé par le Cerema, l'IFSTTAR et la Chambre d'Agriculture du Nord-Pas-de-Calais)

QUOI ? outil d'aide à la décision :

- évalue les coûts économiques et environnementaux liés à la logistique : utilisation du véhicule de livraison, temps consacré à la remise des produits aux clients, émissions de gaz à effet de serre...
- évalue plusieurs scénarios de livraison : tournées individuelles, livraisons mutualisées...

POUR QUI ? **les producteurs et ceux qui les accompagnent.**

D'après une enquête menée en 2018 auprès de 180 producteurs de Normandie et d'Île de France, le coût logistique est sous-estimé par nombre d'entre eux : 53% des producteurs font une estimation erronée du temps passé, la moitié des enquêtés ne calcule pas le coût logistique et 60% n'intègrent pas le coût au prix de vente. Or, 2/3 des producteurs ont des coûts de livraison supérieurs à 50 % du montant des recettes du trajet effectué et le coût logistique moyen d'une exploitation équivaut à 23%



du chiffre d'affaires (GABNOR, 2014). → **Sensibiliser et inciter les producteurs à calculer les coûts de transport et de logistique peut donc être un levier pour optimiser la logistique** (cela peut déboucher dans l'organisation de tournées, le développement de la clientèle dans une aire géographique restreinte, l'externalisation du transport, la mutualisation, le passage par une plateforme logistique...)¹⁵⁴.



Avantages d'une plateforme logistique¹⁵⁵ :

Plus-values pour les producteurs, notamment si la plateforme a été créée avec eux :

¹⁵² Interview de Sur le Champ, journée de formation à la logistique organisée par Inpact Centre, 28 juin 2022.

¹⁵³ RMT Alimentation locale, *La logistique dans les chaînes alimentaires courtes de proximité : enjeux et leviers d'optimisation*, 2016 (appui sur les travaux d'Amélie Gonçalves). Disponible [ici](#).

¹⁵⁴ C. Raimbert, G. Raton, *Les enjeux de la logistique des CACP*, Journée de formation à la logistique organisée par Inpact Centre, 28 juin 2022.

¹⁵⁵ Interview de plateformes logistiques existantes, journée de formation Inpact Centre, 28 juin 2022.

- Possibilité d'une **gouvernance partagée avec les producteurs** (par exemple sous forme de SCIC, comme c'est le cas chez Sur le champ) ou avec une co-présidence : par exemple 1 représentant des producteurs et 1 représentant de la restauration collective, chez Cagette et Fourchette.
- Un **débouché conséquent pour les producteurs, parfois supplémentaire** (exemple de Milperche : joue un rôle de tampon, fait un travail de mobilisation, fournit des outils etc).
- Proposition de produits davantage en fonction de la **saisonnalité** et **offre exclusivement locale**.
- Plus-value sur la **conservation du lien entre client et producteur** : organisation de rencontres, communication sur la provenance exacte du produit et les caractéristiques de la ferme.
- Peut être davantage en **accord avec les valeurs** et l'éthique des producteurs et des acheteurs.

Des initiatives déjà existantes et/ou à venir en Indre-et-Loire



Manger Bio ⇄, plateforme logistique de Bio Centre (région Centre Val de Loire).

QUOI ? plateforme facilitatrice qui gère l'articulation de l'offre des producteurs de son territoire et des besoins de ses clients. Fonctionne sur le même principe qu'une coopérative : des marchés sont conclus avec des producteurs. La plateforme gère les flux et les stocks et reçoit les commandes des clients.



OBJECTIF : rendre accessible à tous les produits bio locaux en circuit court + structuration pérennes des filières de l'agriculture biologique de proximité.

CLIENTS : RHD, restauration collective...

PRODUITS : **100% bio, locaux et de saison** : Produits laitiers ; Œufs ; Viandes de porc, bœuf, veau et agneau ; Volailles ; Fruits & Légumes frais ; Légumes secs ; Pains ; Produits d'épicerie ; Boissons ; Surgelés.

QUAND ? courant 2023

ECHELLE : régionale.



• **Un seul contact** : prise de commande, organisation des livraisons, gestion de la facturation & permet aux restaurateurs, par exemple, de savoir où s'approvisionner en produits bio et locaux.

- **Sécurisation des volumes d'approvisionnement et planification avec les producteurs** tout en leur garantissant les prix payés
- Déploiement de solutions permettant de limiter les emballages, de favoriser l'utilisation des consignes, le réemploi des contenant, l'utilisation de transport doux, ...
- Mise à disposition de toutes les **informations techniques** et **garantie de la traçabilité des produits** du producteur jusqu'au lieu de livraison.
- Accompagnement et conseils aux producteurs et transformateurs



MANGEZ TOURAINE



Mangez Touraine ⇄ :

QUOI ? plateforme de mise en relation des producteurs (référencés avec informations sur : zone géographique,

quantité de produits, jours de livraison) avec les professionnels de l'alimentation, lancée en 2020 par la Chambre d'Agriculture. A pour objectif de gagner en efficacité en recensant l'offre locale de manière groupée sur une plateforme unique.

MISSION SECONDAIRE LORS DU LANCEMENT : **Observatoire** pour évaluer les besoins de la restauration collective pour lever les freins pour l'avenir.

PRODUCTEURS : **108 producteurs du département**

PRODUITS : **349 références** pour 7 familles de produits : Fruits et légumes - Produits laitiers - Viandes et Charcuterie - Poissons de Loire - Épicerie salée - Épicerie sucrée – Boissons

ACHETEURS CIBLES : Restaurants scolaires (écoles, collèges et lycées), Etablissements médico-sociaux (hôpitaux, maisons de retraite, cliniques, ESAT...), Cuisines centrales, Associations (repas annuels, ponctuels, centre de loisirs etc.).

↳ Acheteurs inscrits en mars 2022 : **109 commerces ou restaurants** (dont 44 GMS) et **56 collèges**.

FONCTIONNEMENT :

- Les producteurs mettent en ligne les produits dont ils disposent selon la saison.
- Les acheteurs passent commande en ligne via le catalogue de produits. (L'offre proposée aux professionnels est personnalisée en fonction des possibilités de livraison de chaque producteur afin d'éviter les incompatibilités (distance...)).
- Les commandes sont directement livrées par le producteur suivant un système de relations territoriales préétabli.



- Permet aux acheteurs professionnels d'avoir **accès à un répertoire de producteurs** en capacité de les fournir

- **Promotion des productions locales** auprès des acheteurs professionnels.
- **Centralisation des commandes** pour plus de fluidité
- **Gestion facilitée des commandes** (édition de bons de livraisons, facturation en direct...)
- Aucune commission de courtage prélevée
- **Fiche produit** (information producteur, modes de production, suivi EGALIM...)



RETOUR D'EXPERIENCE : la plateforme est davantage utilisée comme un annuaire que pour y passer commande directement.

ShopInTouraine ⇄ :



Shop-in-Touraine

QUOI ? Un **site marchand pour les professionnels du département** : boutiques, artisans, producteurs locaux, restaurateurs... qui contribuent au rayonnement de la Touraine (par leur savoir-faire, implantation, sélection de produits, offre et services de proximité).
173 commerces, 42 000 produits¹⁵⁶.

OBJECTIF : **valoriser le territoire**.

FONCTIONNEMENT :

- le client repère ses produits sur le site
- le marchand est informé en temps réel des commandes clients et peut les valider
- la commande est prête : le client la récupère **en click & collect** (directement dans la boutique) **ou** se fait **livrer à domicile** → l'opérateur de Shop In Touraine gère la récupération, l'emballage, l'affranchissement et la livraison des colis.



- pour le marchand : **augmenter sa visibilité, multiplier les opportunités de vente**, élargir sa zone de chalandise en Touraine et au-delà

- possibilité de vendre 24h/24, 7j/7, sur un site bénéficiant d'une notoriété locale.

¹⁵⁶

[https://france3-regions.francetvinfo.fr/centre-val-de-loire/indre-loire/indre-et-loire-des-milliers-de-produits-locaux-sur-une-seule-p\)lateforme-en-ligne-shop-in-touraine-2539704.html](https://france3-regions.francetvinfo.fr/centre-val-de-loire/indre-loire/indre-et-loire-des-milliers-de-produits-locaux-sur-une-seule-p)lateforme-en-ligne-shop-in-touraine-2539704.html)

Biolinet

↳ voir p.106.

**Ternaio¹⁵⁷** ⇄ : commercialise une large gamme de produits BIO au service des professionnelsOU : Loiret & région Centre Val de LoireQUOI ? Filière bio de l'entreprise **Mag Fruit (grossiste fruits et légumes basé à Ingré, 45)**. **Plateforme logistique** pour favoriser la consommation de produits bio et locaux chez les professionnels de l'alimentation : restauration collective, commerciale, GMS. Animation dégustation et conseils culinaires.Contrats passés avec les producteurs mais peu de petits producteurs, **font la ramasse** des produits (parfois au même endroit : après avoir demandé à tel producteur de déposer ses produits chez un autre).PRODUITS : Fruits et Légumes (frais + 4^e et 5^e gamme), Produits laitiers, Viandes (boucherie + produits préparés + charcuterie), produits d'épicerie 100% bio.• garantir la qualité, la saisonnalité et la fraîcheur à travers un **circuit court, sécurisé et tracé** du champ à l'assiette.• **Planification** pour les producteurs, **engagement** pour des volumes pour les restaurateurs.

Vont accompagner la plateforme Manger Bio.

Poursuivre le sourcing en local par la rencontre et la communication.

Des plateformes logistiques hors département**LE KIOSQUE PAYSAN** Le Kiosque Paysan ⇄OU ? Région nantaise (région Pays de la Loire)QUOI ? Initiative collective et associative de **mutualisation logistique** et de massification des flux au service des **circuits courts, locaux et paysans**. A la fois une **boutique en ligne/market place** (via Socléo) et à la fois un **service de livraison** avec d'autres **partenaires** pour mutualiser la commercialisation (notamment **Manger Bio** qui est plutôt spécialisée en restauration collective – d'où la spécialisation du Kiosque dans les métiers de bouche).QUAND ? Depuis le printemps 2022.FONCTIONNEMENT :Un **catalogue en ligne** permettant aux professionnels de commander les produits (le lundi avant 12h). **Ramasses.**Entrepôt de **stockage** partagé avec d'autres entités : 900m² frigorifiques et 110m² en sec**Livraison** sur Nantes le jeudi, avec les derniers kilomètres à vélo, et sur la tournée de ramasse en profitent pour faire livraisons. Le client peut aussi venir chercher les produits dans l'entrepôt ou directement auprès du paysan.POUR QUI ? les **paysans bio ou non certifiables, en circuits courts, et répondant aux critères de l'agriculture paysanne**, situés dans un **rayon de 100 km autour de Nantes** et les acteurs des **métiers**¹⁵⁷ Ternaio & Journée de formation à la logistique organisée par Inpact Centre le 28 juin 2022.

de bouche de ce même territoire (restaurateurs, commerçants, traiteurs...), en recherche de valeurs et d'un approvisionnement local de qualité.

Pour l'instant : 33 producteurs & une cinquantaine de clients.



OBJECTIFS : avoir un **impact environnemental réduit** (mutualisation tournées logistiques et livraisons à vélo), avoir un **juste prix** pour les producteurs et les consommateurs, favoriser le réemploi et la consigne, augmenter les **rencontres humaines** entre acteurs de l'amont et de l'aval, améliorer les conditions de travail...



- **Pas de minimum de commandes** (ce qui est sinon un frein pour les petits producteurs et les magasins).

- **Réduction du coût de la gestion logistique** et réunion de l'amont et de l'aval



Mayon court ⇄

OU ? Mayenne (région Pays de la Loire)

QUOI ? **Plateforme logistique adossée à la légumerie 53** – basée à Laval - (**produits conditionnés sous vide**) : transporteurs et réseaux de massification (plateforme de mise en relation).



pour le démarrage de l'activité et la solidification de celle-ci à moyen terme : **la plateforme intègre toute la connaissance déjà faite de la chaîne alimentaire locale** et la compétence de leurs dirigeants.

Entreprise d'insertion (livraison, préparation de commandes...). Accompagnement des producteurs à la certification ou l'agrément.

APPROVISIONNEMENT : **producteurs de Mayenne, selon un cahier des charges précis.**

42 producteurs (fiches techniques sur le site).

CLIENTS : professionnels de la restauration hors domicile : restaurateurs, cuisiniers de collectivité ou traiteurs.



OBJECTIFS : permettre aux agriculteurs mayennais de distribuer leurs produits sur tout le département et aux cuisiniers d'avoir accès à un éventail de produits plus importants.



- Pour le producteur : garantie **d'être rémunéré à un prix juste et à court terme**, être **libéré des contraintes logistiques**, lui permettre de se développer sur l'ensemble du département

- Pour les cuisiniers qui souhaitent s'approvisionner localement et avec des produits de qualité: simplification de réception, de facturation; et un accès à tous les producteurs de la Mayenne. Garantie d'un prix fixe. Aide dans la mise en place de la loi Egalim.

Cagette et Fourchette¹⁵⁸ ⇄

OU ? Indre (région Centre Val de Loire)



QUOI ? **Logistique et facturation** (marchés publics, administratif, fonction commerciale, gestion logistique de la réception jusqu'à la livraison), **accompagnement des producteurs** pour aller vers la restauration collective et des cantiniers pour un changement de pratiques. Ont **12 points de massification** dans

¹⁵⁸ Journée de formation à la logistique organisée par Inpact Centre, 28 juin 2022.

lesquels ils récupèrent les produits lors de tournées (points qui peuvent être par exemple à côté d'un marché). Mandat de facturation à la fin du mois.

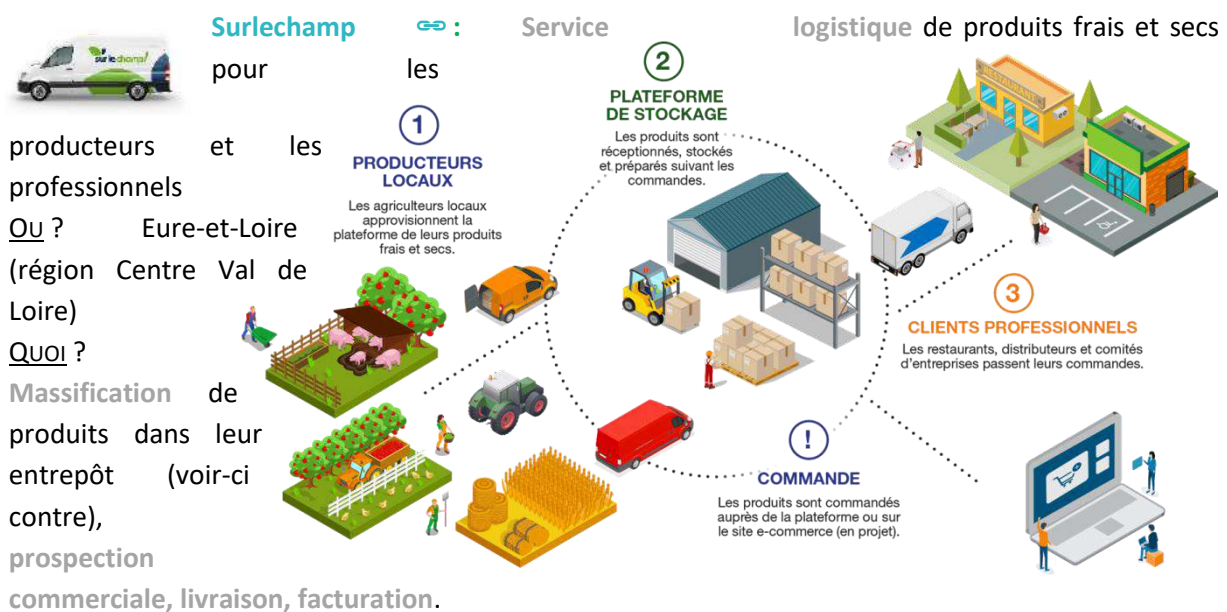
Sont aussi une **structure d'insertion** pour des demandeurs d'emploi de longue durée. Coût logistique porté par les producteurs (2,5%) et les acheteurs (25%).

CLIENTS : la restauration collective scolaire en grande partie, des restaurants d'entreprise, des restaurants d'établissements médico-sociaux ; les particuliers depuis les confinements.

PRODUITS VENDUS : production locale, d'abord des fruits et légumes puis des produits laitiers et de la viande. 95 % des producteurs sous signe de qualité (selon la loi Egalim), dont la moitié en bio.

VOLUMES : en moyenne 2 tonnes de marchandise par semaine.

MATERIEL : 1 camion en location, achat de 2 camions prévu pour septembre grâce aux aides du plan France relance, local de 180m² avec 2 chambres froides



CLIENTS : distributeurs (magasins de proximité, GMS), restauration commerciale. La plateforme peut aussi fournir des restaurants collectifs (scolaires, d'entreprises, EMS) – *et a d'ailleurs été initialement créée dans cet objectif.*

PRODUITS VENDUS : principalement des fruits et légumes et des produits laitiers.

VOLUMES : en moyenne de 4 à 5 tonnes de marchandise par semaine.

MATERIEL : location d'un chauffeur et d'un camion en véhicule léger de moins de 3,5 t, utilisé 4 jours par semaine.

Milperche¹⁵⁹



QUOI ? Plateforme d'approvisionnement permettant une prise de commande et une livraison unique en produits alimentaires locaux, de qualité. + accompagnement de la restauration collective (« cantines pilotes » : sessions de formation, de diagnostic, d'accompagnement individuel tout au long de l'année) + accompagnement des producteurs locaux sur la structuration des filières, pour développer l'approvisionnement de la restauration collective et adapter la production locale.

¹⁵⁹ Journée de formation à la logistique organisée par Inpact Centre, 28 juin 2022.

CLIENTS : principalement de la restauration scolaire, un peu de restauration commerciale (épiceries parisiennes notamment) et des particuliers.

PRODUITS VENDUS : 300 produits : F&L, produits laitiers, carniers, d'épicerie, pain, farine, produits transformés etc.

PRODUCTEURS : une trentaine de producteurs situés dans les départements 28, 61 et 72, principalement au sein du Parc Naturel Régional du Perche. 98% en bio.

OBJECTIF : **Association cofondée par des producteurs, citoyens, professionnels de la restauration pour augmenter la part de produits locaux et de qualité dans la restauration professionnelle** : restaurants collectifs, privés, les cuisines centrales, ou encore les traiteurs et épiciers.

EQUIPEMENT : 1 entrepôt avec 2 chambres froides, logiciel Socléo pour la gestion de commandes. 1 camion leur appartenant & 1 partagé avec autre collectif.

VOLUME : 6 tonnes sur le mois de juin, un peu moins de 2 tonnes par semaine mais varie en fonction des mois.



Solution logistique et gain de temps pour les producteurs : **l'entrepôt est situé à côté d'un GIEE de producteurs et il existe d'autres points relais de dépôts** de produits dans les fermes.

D'autres outils numériques pour optimiser la logistique :

Coclicaux



QUOI ? **plateforme de mise en relation entre professionnels de l'agriculture et des métiers de bouche**

OBJECTIF : mutualiser les frais de livraison et de stockage des produits alimentaires locaux

Comment ? **faire connaître les trajets déjà existants et mettre en relation les professionnels** (les producteurs entre eux ou les producteurs et les restaurateurs)



Outil : Socleo  (anciennement « Panier local »)

QUOI ? Partenaire logiciel des circuits courts : **accompagne la création d'une plateforme numérique/site internet adapté**, sur les plans commercial, logistique, administratif.



Agri local

QUOI ? Outil qui permet une **mise en relation directe entre les fournisseurs locaux et les acheteurs publics** de restauration collective. **Accompagnement** des acheteurs pour les **marchés publics**, qui peuvent lancer et régler des consultations sur la plateforme ainsi que publier des marchés (la plateforme est reconnue **plateforme d'annonce légale**). Le fournisseur peut ensuite formaliser des réponses pour chaque demande et envoyer son offre. Enfin, possible d'émettre un **bon de commande**. Pas de service de livraison.

37 départements adhérents en France.

L'élaboration de solutions concertées entre producteurs et la structuration de collectifs ?

Approvisionner la restauration collective à partir d'un magasin de producteurs



L'initiative du K'di Fermier¹⁶⁰

QUELLE FORME ? :

• 1 OU 2 MENUS PAR MOIS.

Forme choisie initialement par les associés du K'di pour des **questions de communication et de logistique** (n'ont pas de congélateur).

320 élèves dans l'un des restaurants collectifs scolaires de Richelieu tous les 3^e jeudis du mois. Entrée, résistance, fromage, dessert. Coût matière : 2€10 au lieu de 1€80.

• 1 PRODUIT FERMIER/JOUR.

Forme adoptée dans les zones où il y a depuis longtemps des produits locaux dans la restauration collective.



Beaucoup plus facile financièrement, pour faire passer les budgets au niveau des communes.
Solution plus pérenne et qui permet d'avoir de nouvelles parts de marché.



Au K'di Fermier : projet d'évoluer vers la 2^e forme, en raison des avantages listés + car c'est une demande de la part des cantiniers.

Volonté de travailler avec des collègues et EHPAD.

QUELLE LOGISTIQUE ? :

Au **K'di Fermier**: font la tournée de distribution des menus avec un véhicule de livraison frigorifique 100% électrique.



Avantages :

• **Centralisation d'une offre** (par exemple : 70 exploitations et 2400 produits référencés au K'di Fermier)

⇒ Pour les collectivités, beaucoup **plus simple en termes de suivi administratif et comptable** (que l'approvisionnement en direct avec un seul producteur) : 1 mail, 1 bon de livraison, 1 facture en fin de mois.

• **Producteurs déjà opérationnels** : compétences de commercialisation & de gestion des flux et invendus + habitués à adapter leur production à la demande du magasin

• Pour les producteurs, permet un **ancrage sur le territoire**

• Les producteurs qui collaborent déjà entre eux ont une **proximité relationnelle et cognitive**, de la **confiance** et de l'engagement.



Freins et contraintes :

• **Manque d'espace de stockage**

• **Manque de temps** (souvent demandes à la dernière minute, et de produits nobles) : nécessite au moins un salarié pour s'en occuper, ce que tous les MP du département n'ont pas actuellement

¹⁶⁰ Entretiens avec Corinne Guillo, chargée de projets circuits courts, Chambre d'Agriculture 37 et entretien avec Stéphane Gérard, associé au K'di Fermier.

- **Tarifs du carburant pour la livraison**
 - **Tournées chronophages** (temps relationnel)
 - **DLC des produits des producteurs plus** courtes que ceux des autres fournisseurs comme les grossistes (exemple : saucisses : 1 semaine vs 1 mois)
 - Pour les restaurateurs : Pas possible de changer les menus au dernier moment
- ↳ **ENJEUX de formation et de communication + nécessité d'anticiper.**



Souhaits : La Chambre d'agriculture souhaite engager une réflexion pour associer les MP pour l'approvisionnement de la restauration collective.



Dans la MISE EN PLACE DE DISPOSITIFS DE GOUVERNANCE qui organisent ou régulent la coopération, par exemple entre agriculteurs, plusieurs points et difficultés sont à prévoir en amont¹⁶¹ :

- La **responsabilité** dans le partage de véhicules
- Le **nombre et le profil des acteurs** inclus dans la coopération
- La mise en place de **règles d'usage et de gestion des ressources** (définies par les acteurs concernés) pour une équité entre acteurs, avec possibilité de mettre en place des systèmes de compensation
- L'identification de **rôles clairs** par catégories d'acteurs
- La multiplication des **arènes d'échange et de dialogue** entre acteurs, et l'appui sur des acteurs leaders faisant figure d'autorité

Education et sensibilisation des producteurs et collectifs de producteurs

QUOI ? Démarches de sensibilisation, formation et **accompagnement à l'optimisation logistique en collectif d'agriculteurs.**

PAR QUI ? Des réseaux de développement agricole, des collectivités territoriales, des acteurs de l'enseignement et de la formation.



Outil : Guide méthodologique « **Organiser une logistique collective de proximité** » ⇔. *Clés de réussite et points de vigilance pour structurer et optimiser la distribution des produits agricoles vers la restauration collective.*

QUOI ? **guide pédagogique** et très clair, élaboré dans le cadre du projet REALISAB, qui propose des **clefs de lecture opérationnelles** pour accompagner ces organisations collectives et avoir les meilleures pratiques logistiques d'approvisionnement.

POUR QUI ? **groupes de producteurs souhaitant approvisionner la restauration collective en circuit court**

↳ Guide décliné dans une formation de conseillers des Chambres d'agriculture qui accompagnent des démarches collectives d'agriculteurs dans les circuits courts

¹⁶¹ C. Raimbert, G. Raton, *Les enjeux de la logistique des CACP*, Journée de formation à la logistique organisée par Inpact Centre, 28 juin 2022.

Questionnements :

Quels liens entre agriculteurs et logistique¹⁶² ?

2 visions coexistent :

- Vision dominante : la **logistique n'est pas le métier des agriculteurs** et qu'il faut avant tout leur proposer des solutions d'externalisation de cette fonction.

Selon un grossiste : « chacun a son rôle : le producteur produit et le job des grossistes c'est de faire attention aux questions réglementaires, aux questions de calibres, de chaîne du froid, de sécurité alimentaire... »

Selon un éleveur : « Je suis très satisfait du groupement de veau bio. Je ne me tracasse de rien. Bovimaine vient chercher le veau et ensuite s'occupe de tout. Moi je suis producteur, pas marchand. »

- L'autre : **les agriculteurs doivent monter en compétences sur le sujet** pour la gérer au mieux en interne ou au travers de structures dont ils sont les créateurs et pilotes.

S'appuyer sur les acteurs privés ou développer une plateforme avec des fonds publics ?

Questionnement du Conseil Départemental : « est-ce qu'on utilise des fonds publics pour financer une nouvelle plateforme [pour la logistique et la transformation] alors qu'il existe déjà une plateforme privée pouvant répondre en tout ou partie à la demande ? »

⇒ Rejoint un point d'attention soulevé par un grossiste :

« **Ne pas réinventer ce qui existe déjà** : ne pas financer des plateformes logistiques avec de l'argent public et créer de la concurrence alors qu'il y a déjà des acteurs privés compétents sur le sujet ».

Face au foisonnement d'initiatives et d'accompagnements pour une logistique des circuits courts et de proximité, notamment des market place, des chercheuses comme Gwenaëlle RATON et Céline RAIMBERT soulignent les nombreux échecs liés à la forte concurrence, à la faible lisibilité de l'offre et de ses caractéristiques, au manque de service logistique associé au commerce. Elles préconisent un



soutien logistique pour les initiatives en circuit court, sous forme d'une brique logistique : dans cette optique, les **transporteurs professionnels** peuvent avoir un rôle à jouer :

- mutualisation entre producteurs et recours à un transporteur professionnel.
- recours à un transporteur professionnel entre producteurs et clients dans le cadre d'une plateforme internet de mise en relation (comme c'est le cas avec [Shop In Touraine](#) ; pourrait aussi permettre de développer la plateforme [Mangez Touraine](#)).

⇒ voir p.152 et suivantes des exemples de transporteurs dans le département et une présentation du rôle qu'ils peuvent avoir.

Parmi les pistes d'optimisation logistique, elles mettent aussi en avant la nécessité de mettre en commun des ressources, matérielles ou organisationnelles. Le tout, en **s'appuyant sur l'existant**, pour limiter les investissements inadéquats et disproportionnés : par exemple, en mobilisant des locaux

¹⁶² *Logistique des circuits alimentaires courts de proximité : état des lieux, nouveaux enjeux & pistes d'évolution, 2020.*

frigorifiques, des véhicules, de la main d'œuvre déjà présents. Dans tous les cas, la **valorisation des ressources préexistantes** doit être la première démarche, accompagnée de la mise en œuvre de dispositifs de gouvernance de ces ressources¹⁶³.

Si des plateformes logistiques financées avec des fonds publics existent déjà sur un territoire, l'enjeu est aussi de s'appuyer sur l'existant ! Selon une salariée d'une plateforme logistique développée grâce à des fonds publics :

« la question c'est : dans quelle mesure les subventions et aides publiques apportées peuvent éviter de se tourner vers une fuite en avant avec un nouveau projet. L'enjeu c'est plutôt de pérenniser l'existant et de structurer les différentes plateformes qui sont des initiatives déjà bien en place et complémentaires. Là où il y a besoin d'aide de la part des collectivités territoriales c'est pour toucher des acheteurs difficiles d'accès comme les collèges ou les lycées»

Autres enjeux :

La logistique inverse et l'accessibilité sociale de l'alimentation

La question de la logistique se pose aussi pour l'aide alimentaire, avec des problématiques similaires à celles rencontrées pour approvisionner des magasins alimentaires et des restaurants, collectifs ou commerciaux.

Les plateformes logistiques des Restos du Cœur et de la Banque Alimentaire de Touraine (les deux principaux circuits de collecte et de distribution), situées à Saint-Pierre-des-Corps et au marché de gros à Tours, ont une **fonction semblable à celles des autres grossistes** : ramassage et collecte, entreposage et conservation, fractionnement et allotissement. L'association receveuse vient ensuite chercher ses produits.

« on fait un vrai boulot de logisticien ici, en fait on est des grossistes du don alimentaire »
(Banque Alimentaire 37).

L'enjeu est alors celui de la **logistique inverse** : il s'agit de gérer les invendus des points de vente pour ensuite les distribuer aux bénéficiaires de l'aide alimentaire.

⇒ Plus de détails p. 189 et suivantes.

Zones à Faible Emission (de dioxyde de carbone) mobilité (ZFE-m) :

Quoi¹⁶⁴ ?

Périmètre de protection de l'air au sein duquel :

- les véhicules les plus polluants, identifiés par une vignette obligatoire pour circuler dans la ZFE, sont soumis à des **restrictions de circulation**, fixées par les collectivités : c'est notamment le cas des véhicules avec des vignettes Crit'Air 5, 4 et 3.
- les primes à la conversion (achat ou location d'un véhicule peu polluant) peuvent y bénéficier d'un supplément.

¹⁶³ C. Raimbert, G. Raton, *Les enjeux de la logistique des CACP*, Journée de formation à la logistique organisée par Inpact Centre, 28 juin 2022.

¹⁶⁴ <https://www.service-public.fr/particuliers/actualites/A14587>

Depuis quand et pour qui ? La loi Climat et résilience de 2021 impose à toute agglomération de plus de 150 000 habitants la définition d'une ZFE.

 **Tours devra définir une ZFE d'ici 2025**¹⁶⁵.

Quel lien avec la logistique ?

Les **poids-lourds et les véhicules utilitaires légers (véhicules de catégorie N), utilisés pour les livraisons, font partie des véhicules concernés par cette interdiction et sont souvent les premiers à être interdits**. Les schémas ci-dessous montrent les critères des vignettes Crit'air, en fonction du type de carburant et de leur date de première immatriculation. A terme, l'accès aux centres-villes sera réservé aux véhicules les moins polluants (c'est-à-dire avec une vignette Crit'air 1 ou verte).



Figure 61 : Classements certificats qualité de l'air pour les véhicules utilitaires légers et les poids lourds (Réalisation : Ministère de la Transition Ecologique).

Par exemple, à **Grenoble**¹⁶⁶, où une ZFE s'installe depuis 2019, les véhicules classés avec une vignette Crit'Air 5, 4 et 3 ne peuvent, en 2022, plus circuler sur 27 communes de la métropole. L'interdiction des véhicules ayant une vignette Crit'air 2 est prévue pour 2025. La collectivité **met à disposition des professionnels : une aide à l'achat, l'adaptation ou la location de véhicule à faibles émissions** (électrique, GPL, GNV – gaz naturel pour véhicules, hydrogène) ou de **vélo cargo** ; ainsi qu'une prestation de conseil avec un expert en diagnostic de flotte d'entreprise et en véhicules faibles émissions. **2 centres de logistique urbaine, filière frais et généraliste, ont été créés pour aider la livraison dans ces zones**. Le centre de distribution urbaine généraliste est géré par **Urby**. Il permet,

¹⁶⁵ <https://www.lanouvellerepublique.fr/a-la-une/tours-zfe-avant-2025>

¹⁶⁶ <https://www.grenoblealpesmetropole.fr/761-la-zone-a-faibles-emissions.htm> ;
<https://www.grenoblealpesmetropole.fr/877-le-cdu.htm>

selon la métropole grenobloise, « de centraliser le fret actuellement distribué de façon isolée et de le redistribuer de manière optimisée vers les points de livraison, à l'aide de véhicules adaptés au milieu urbain et plus respectueux de l'environnement ». Il propose ses services « de livraisons mutualisées, stockage déporté et logistique inverse ».

Pour en savoir plus : <https://www.grenoblealpesmetropole.fr/877-le-cdu.htm>.




A Lyon¹⁶⁷, dont la ZFE est entrée en vigueur en 2020 pour les véhicules professionnels, les « hôtels logistiques urbains » sont aussi une solution envisagée et développée, avec notamment l'hôtel de logistique urbain Lyon Gerland, sur le port Edouard Herriot. Les activités accueillies seront : messagerie et express, redistribution de palettes, grande distribution généraliste ou spécialisée, stocks avancés et déportés pour les artisans et commerçants, surface destinée aux entreprises du dernier kilomètre de livraison, réserves déportées pour les grandes et moyennes surfaces du centre-ville, besoins de capacités d'expérimentation en lien avec la logistique urbaine ou encore reverse logistique.



Pour en savoir plus : <https://serl.fr/groupe-serl/lyon-gerland-69-un-hotel-de-logistique-urbain-pour-transformer-la-logistique-du-dernier-kilometre/>.

Un autre espace logistique urbain, également géré par la SEM Lyon Parc Auto, est celui du parking des cordeliers, en centre-ville. Son objectif est d'« accueillir des livraisons au sein d'une plateforme intermédiaire, à mi-chemin entre les grands entrepôts de périphérie et les points de livraisons du centre-ville, grâce à un équipement adapté à recevoir les camions des transporteurs ».

Pour en savoir plus : <https://region-aura.latribune.fr/territoire/2021-02-23/logistique-urbaine-lyon-planche-sur-un-schema-zfe-compatible-878284.html>.

La ville de Lyon a aussi lancé une plateforme internet, **Ma Livraison Zen** , visant à mettre en relation des coursiers avec les commerçants du centre-ville ayant besoin d'un service de livraison. Ces coursiers proposent des livraisons plus « propres » avec vélos, vélos cargos, triporteurs, vélos avec remorque, véhicules utilitaires électriques etc.

Des solutions tourangelles pour le passage en ZFE :



Urby est également implanté à Tours¹⁶⁸ :

QUOI ? Filiale du groupe La Poste qui « installe en périphérie des métropoles françaises un Centre de Mutualisation (CDM) qui permet de récupérer les colis sortant ou entrant de la ville ». « Le système de mutualisation permet de déposer les colis entrant et d'envoyer des véhicules **plus petits et moins polluants pour assurer les livraisons.** »

SERVICES PROPOSES :

- Livraison en zone urbaine et gestion des retours (pour la vente en ligne).

¹⁶⁷ <https://serl.fr/groupe-serl/lyon-gerland-69-un-hotel-de-logistique-urbain-pour-transformer-la-logistique-du-dernier-kilometre/> ; <https://region-aura.latribune.fr/territoire/2021-02-23/logistique-urbaine-lyon-planche-sur-un-schema-zfe-compatible-878284.html>

¹⁶⁸ <https://www.urby.fr/nous-contacter/tours/> ; <https://www.urby.fr/transporteur-colis-marchandises/tours/>.

Livraison en vélo cargo (peuvent transporter jusqu'à 280 kg de marchandises) ou, pour les produits volumineux avec un camion électrique aux normes Euro6.



Réduire les risques d'embouteillage, améliorer la qualité de l'air.

Gestion du premier et du dernier kilomètre moins coûteuse et plus efficace (réduction des délais de livraison).

- Logistique de proximité et stockage de marchandise : entrepôt de stockage au 51 rue des grands mortiers à Saint Pierre des Corps.



lieu de stockage pour les petits commerçants, les grandes entreprises, les collectivités territoriales.

Outre ces plateformes logistiques, développées en réponse à des appels à projet métropolitains, d'autres initiatives privées du même type existe. Parmi celles implantées à Tours, l'on peut citer :



Woop¹⁶⁹ ∞

CLIENTS : les **commerces de détail** (ou *retailers*).

QUOI ? Cette plateforme cherche à **proposer pour le dernier kilomètre un maximum de solutions de transport** écoresponsables à ses clients en proposant un panel de transporteurs (plus de 400) œuvrant en ce sens.

COMMENT ÇA FONCTIONNE ? « Woop met en relation les retailers avec un large panel de transporteurs, automatiquement alertés dès qu'une demande est transférée sur la plateforme. Les devis sont ensuite analysés grâce à un algorithme qui combine différents critères – prix, qualité de service, impact environnemental... – et qui fait ressortir la meilleure proposition pour le client et la marque. »



A vélo 37 ∞

QUOI ? enlèvement et livraison de colis jusqu'à 200 kg dans la métropole tourangelle. Livraison en direct et à J+1, ce qui abaisse le tarif. **Maintien de la chaîne du froid** avec des **produits frais** conservés entre 0 et 4 °C et des **produits surgelés** conservés à - 18°C.

¹⁶⁹ <https://www.gazettenpdc.fr/article/woop-la-supply-chain-durable-et-bas-carbone> ; <https://www.actu-transport-logistique.fr/supply-chain/dernier-kilometre-woop-integre-urby-a-sa-plate-forme-de-livraison-690756.php>

POUR QUI ? une vingtaine de **clients dont des commerçants du centre-ville et des restaurateurs** du Vieux-Tours. Les zones de livraison sont indiquées dans la carte ci-contre.

PARTENAIRES : il travaille par exemple avec le transporteur **Stef**, qui veut décarboner son dernier kilomètre, avec Pizzahut ou encore avec **Panier de Touraine** (primeur fermier bio et local).

⚠️ les **aménagements cyclistes urbains** peu compatibles avec la cyclo logistique



Projet¹⁷⁰

Poursuivre la croissance de l'entreprise en créant un emploi début 2023. Il s'inspire entre autre de l'expérience de **Frais chez toi**, entreprise angevine qui livre quotidiennement jusqu'à une tonne de produits frais et surgelés dans le centre-ville à l'aide d'un tricycle réfrigéré et d'un vélo équipé d'une remorque bi-température. Frais chez toi livre à la fois des particuliers (commerçant à particulier) et des professionnels (en BtoB).

Souhait : A vélo 37 souhaite aussi **soutenir les circuits courts** en se rendant accessible aux éleveurs, producteur et brasseurs ou vignerons locaux.



Tours'n Messengers

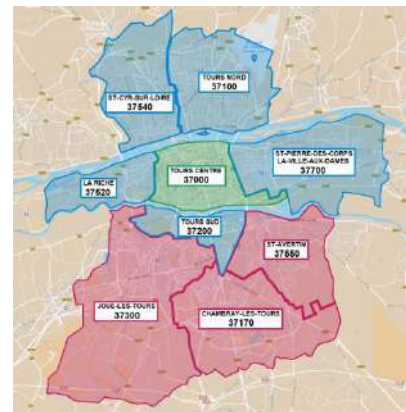
QUOI ? Livraison depuis les magasins jusqu'au domicile de consommateurs.

MOYENS : Livraisons à vélo à Tours (voir carte ci-contre) en vélo classique, vélo cargo et en vélo cargo + remorque pour un poids allant jusqu'à 150 kg et 1000L.

PRODUITS : pour l'alimentation : **du sec et du frais (sont équipés pour le froid positif)** mais pas de froid négatif.

QUAND ? Possibilité de tournée journalière ou hebdomadaire et livraison hors zone

PARTENAIRES (voir [ici](#)) : notamment des épiceries et magasins d'alimentation générale, mais pas de restaurateurs.



Triporteurs tourangeaux¹⁷¹

QUOI ? Livraisons pour approvisionner les magasins du centre-ville de Tours après avoir reçu les colis des transporteurs nationaux dans leur entrepôt.

Remarque : **Travaillent** quotidiennement avec **Tours'N Messenger**.

PRODUITS : pour l'alimentation, ne transportent pour l'instant **que du sec** et pas de frais.

PARTENAIRES : Travaillent notamment avec le fournisseur de prestations logistiques **DBSchenker**, qui utilise 3 eVélos-cargos (vélos avec remorque et à assistance électrique) pour assurer ses livraisons du dernier kilomètre, jusqu'à 150 kg, en centre-ville¹⁷² ; ou avec le transporteur **Heppner**.

¹⁷⁰ <https://www.lanouvellerepublique.fr/tours/a-tours-il-livre-des-colis-jusqu-a-200-kg-a-velo>

¹⁷¹ Entretien avec Tours'N Messenger.

¹⁷² <https://www.voxlog.fr/actualite/5672/db-schenker-effectue-ses-livraisons-en-velos-cargos-a-tours>

Potentiels dans le département

Vers une plateforme logistique ?

Réflexions en cours au sein des territoires :

TERRITOIRES	PROJETS ET VOLONTES
Tours Métropole Val de Loire TMVL	En 2022, la Métropole se concentre sur des outils appropriés de production et de transformation alimentaire (projet de ferme coopérative, conserverie antigaspi, etc.).
Touraine Vallée de l'Indre TVI	Ne sont qu'au début de leur travail opérationnel (réflexion quant au plan d'action) sur le PAT, ne savent pas encore.
Touraine Est Vallées TEV	Pas de projets sur la logistique. Seraient partants pour être partenaire du projet métropolitain de légumerie.
Val d'Amboise VA	Dynamique PAT. Veille sur le projet de légumerie/plateforme logistique.
Bléré Val de Cher BVC	Projet Territoires Zéro Chômeurs Longue Durée sur la Ville de Bléré. Peut déboucher sur la création de services inexistants à ce jour et répondant à un besoin (logistique, production agricole...).
Castelrenaudais	N'ont pas de projet pour l'instant, leurs problématiques se situent plus sur la livraison depuis la cuisine centrale de Château-Renault à plusieurs cuisines satellites en même temps. Certains producteurs avaient cependant émis l'idée d'avoir une plateforme logistique à l'échelle de la communauté de communes : le périmètre départemental de la plateforme Mangez Touraine n'étant pas forcément adapté pour eux (sont plus proches de Vendôme).
Gâtine Choisilles - Pays de Racan GCPR	La CC ne travaille pas sur la logistique dans le cadre de son PAT pour l'instant. Si un jour ils font quelque chose, ce sera a priori plutôt localisé, éventuellement avec d'autres CC. A Saint-Paterne-Racan : le maire mène une politique sur la logistique avec un projet sur plusieurs bâtiments : restauration, conserverie, stockage, transformation, surgélation... Bâtiments achetés. Etudes de faisabilité à venir.
Touraine Ouest Val de Loire TOVAL	Pas de projet ou d'action sur la logistique pour l'instant.
Chinon Vienne et Loire CVL	Démarche PCAET en cours, des dynamiques croisées avec le Pays du Chinonais.
Touraine Val de Vienne TVV	Peu de dynamique PAT.
Loches Sud Touraine LST	Suite à une demande de plateforme logistique pour approvisionner localement la restauration commerciale (dans un premier temps), une étude d'opportunité va être lancée.

Suggestions de lieux mobilisables :

TERRITOIRES	
Tours Métropole Val de Loire TMVL	
Touraine Vallée de l'Indre TVI	
Touraine Est Vallées TEV	Regarder du côté des zones d'activités, il y a des zones creuses (inconvenient : plutôt pour des activités économiques qu'un lieu de stockage) :

	par exemple à Montlouis-sur-Loire (ZA Conneuil ou ZA Thuisseau-les-Ormeaux),
Val d'Amboise VA	
Bléré Val de Cher BVC	
Castelrenaudais	
Gâtine Choisilles - Pays de Racan GCPR	Il existe des coopératives, arboricoles ou céréalières, mais qui sont déjà structurées. Un lieu éventuel pourrait être l'ancienne champignonnière de Saint-Paterne-Racan.
Touraine Ouest Val de Loire TOVAL	Ne savent pas mais seraient prêts à se pencher dessus si besoin et s'il y a des critères précis. Devenir de l'abattoir de Bourgueil incertain, potentiellement une réflexion à conduire sur ce site selon les évolutions.
Chinon Vienne et Loire CVL	
Touraine Val de Vienne TVV	
Loches Sud Touraine LST	

Financements et aides disponibles

Appels à projets



Outil : Appels à projets, plans de relance :

L'ensemble des appels à projets existants dans le cadre du plan France Relance est disponible [ici](#) (à date du 1^{er} septembre 2022, bon nombre des AAP sont clos) : une grande partie peut concerner des mesures prévues par les PAT¹⁷³.

Les appels à projets disponibles dans le cadre du Plan de Relance en région Centre Val de Loire et concernant l'alimentation, l'agriculture et la forêt sont disponibles [ici](#) (et classés en fonction de l'institution/opérateur gestionnaire du dispositif).


D'autres appels à projets sont disponibles : via les **crédits FEADER**¹⁷⁴ (fonds structurels européens) : ceux publiés actuellement ne concernent pas la logistique mais beaucoup sont en lien direct avec l'agriculture.

Appels à manifestation d'intérêt

AIDE ET LANCEUR DE L'AMI	OBJECTIF	POUR QUI ?	NATURE DE L'AIDE	RECURRENCE DE L'AIDE
Accélérer la transition alimentaire 	Favoriser le développement de projets en faveur de l'agroécologie et la reterritorialisation de l'alimentation,	<ul style="list-style-type: none"> •Associations •Coopératives • Sociétés commerciales d'utilité sociale (ESS, 	Financière et ingénierie (études économiques, juridiques, de marché...)	AMI lancé le 28 juin 2021 pour 3 ans avec des comités de sélection de candidatures 2 à 3 fois par an.

¹⁷³ Ministère de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle et numérique.

¹⁷⁴ <https://www.europeocentre-valdeloire.eu/appels-a-projets-feader-centre-val-de-loire/>

	<p>intervenant sur l'ensemble de la chaîne de valeur alimentaire : Projets de filières locales intégrées ; Outils de transformation ; Plateformes logistiques et de stockage de denrées alimentaires ; Plateformes de distribution B2B ou B2C ; Lieux de cohésion sociale portant une dynamique forte liée à la transition alimentaire, etc</p>	<p>ESUS, sociétés à mission, ...) • Entreprises publiques locales • Structures de l'insertion par l'activité économique et du travail protégé et adapté</p>		
<p>Démonstrateurs territoriaux des transitions agricoles et alimentaires </p>	<p>Accompagner les territoires dans la transformation de leurs systèmes de production agricole et alimentaire, pour répondre aux enjeux de la transition écologique et énergétique → possible de mobiliser des innovations de toute nature. Nécessité d'une gouvernance multi partenariale avec au moins une collectivité territoriale. Exemples : Optimiser les capacités de fret et de logistique, imaginer les lieux de stockage et d'allotement qui permettent de prendre en compte la diversification des cultures etc.</p>		Financière	<p>3 vagues de sélection : 1er juin 2022 ; 2 décembre 2022 ; Courant 2023 – à confirmer</p>






Autres aides disponibles :



Outil : Aides territoires







Une recherche des aides financières concernant la « logistique » appliquée au département de l'Indre-et-Loire donne les résultats suivant sur le moteur de recherche Aides Territoires du gouvernement¹⁷⁵ :


¹⁷⁵ République Française, Aide territoires, à jour juillet 2022. Disponible [ici](#).

AIDE	BENEFICIAIRES DE L'AIDE	PORTEURS D'AIDE ET INSTRUCTEURS (LE CAS ECHEANT)	NATURE DE L'AIDE	RECURRENCE DE L'AIDE
Bénéficiaire d'un financement pour la mobilité hydrogène ∞	Communes, Intercommunalités / Pays, Collectivités d'outre-mer à statuts particuliers, Entreprises privées, Entreprises publiques locales (Sem, Spl, SemOp)	 BANQUE des TERRITOIRES  FRANCE RELANCE	Autre Aide financière	permanente
S'engager dans le programme de labellisation Climat-Air-Énergie Cit'ergie ∞	Communes, Intercommunalités / Pays, Départements, Régions, Collectivités d'outre-mer à statuts particuliers	 ADEME AGENCE DE LA TRANSITION ECOLOGIQUE	Subvention (taux de 70 % maximum), Ingénierie technique, Ingénierie financière	Permanente
Moderniser vos infrastructures de transport et développer des mobilités innovantes ∞	Communes, Intercommunalités / Pays, Départements, Régions, Collectivités d'outre-mer à statuts particuliers, Entreprises publiques locales (Sem, Spl, SemOp), Établissements publics (écoles, bibliothèques...) / Services de l'État	 BANQUE des TERRITOIRES  FRANCE RELANCE	Prêt	Permanente
S'engager volontairement pour l'Environnement du secteur du transport et de la logistique - Programme EVE ∞	Entreprises privées	Total Marketing France (Privé) Instructeurs : ADEME Eco CO2 (Privé)	Certificat d'économie d'énergie (CEE), Ingénierie technique Taux de subvention allant de 25 à 100%.	Récurrente (jusqu'au 31 décembre 2023)

<p>Financer vos budgets d'investissements dans les Petites Villes ∞</p>	<p>Communes, Intercommunalités / Pays, Départements, Régions, Établissements publics (écoles, bibliothèques...) / Services de l'État, Collectivités d'outre-mer à statuts particuliers</p>		<p>Prêt, Ingénierie financière</p>	<p>Permanente</p>
<p>Bénéficiaire d'un accompagnement pour l'acquisition de matériel cyclomobile dans le cadre d'une activité professionnelle - Programme Ma Cycloentreprise ∞</p>	<p>Associations, Particuliers, Agriculteurs, Entreprises privées, Entreprises publiques locales (Sem, Spl, SemOp), Recherche</p>	<p>Eni Gas & Power France (Privé)</p> <p><u>Instructeurs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Association pour le Droit à l'Initiative Economique (ADIE) (Privé) • Les Boîtes à Vélo (BAV-F) 	<p>Certificat d'économie d'énergie (CEE), Ingénierie technique, Ingénierie financière, Ingénierie Juridique / administrative</p> <p>Taux de subvention : max 20 % (dépend du type de cycle)</p>	<p>Récurrente (jusqu'au 31 décembre 2022)</p>
<p>Concevoir son projet de mobilité et développer des expérimentations ∞</p>	<p>Communes, Intercommunalités / Pays</p>		<p>Ingénierie technique</p>	<p>Permanente</p>
<p>Faire de la gare un lieu de services pour la revitalisation du territoire ∞</p>	<p>Communes, Associations, Entreprises privées</p>	<p>SNCF Gares et Connexions (Privé)</p>	<p>Ingénierie financière</p>	<p>Permanente</p> <p> les locaux disponibles ont déjà été attribués en Indre-et-Loire, comme on peut le voir ici</p>
<p>Accompagner l'émergence de circuits courts et de filières de proximité ∞</p>	<p>Communes, Intercommunalités / Pays</p>		<p>Ingénierie technique</p>	<p>Permanente</p>

En lien avec la mise en place de ZFE-m

<p>Expérimenter à échelle réelle un mode de livraison de colis à vélo sur les derniers kilomètres - Programme Colis Activ' </p>	<p>Communes, Intercommunalités / Pays, Départements, Régions, Collectivités d'outre-mer à statuts particuliers</p>	<p> sonergia</p> <p>Instructeur : Fédération française des usagers de la Bicyclette </p>	<p>Certificat d'économie d'énergie (CEE), Ingénierie financière</p>	<p>Ponctuelle (jusqu'au 31 décembre 2022)</p>
<p>Accompagner des collectivités à la logistique urbaine durable - Programme InTerLUD </p>	<p>Intercommunalités / Pays</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ADEME • Cerema • Conseil, Services numériques, Solutions - CGI (Privé) • Dyneff (Privé) • Rubis (Privé) • SCAPED (Privé) • Total Marketing France (Privé) <p>Instructeur : ROZO (Privé)</p>	<p>Certificat d'économie d'énergie (CEE), Ingénierie technique, Ingénierie financière</p>	<p>Ponctuelle (jusqu'au 31 décembre 2022)</p>
<p>Investir dans l'optimisation des livraisons en centre-ville </p>	<p>Communes, Départements, Régions, Collectivités d'outre-mer à statuts particuliers, Entreprises publiques locales (Sem, Spl, SemOp)</p>	<p></p>	<p>Autre aide financière</p>	<p>Permanente</p>

Pour chaque aide recensée ici, des détails supplémentaires sont présents sur le site web (il suffit de cliquer sur l'icone ). Par ailleurs, de nombreuses autres aides sont présentes sur le site internet.



Les certificats d'économie d'énergie¹⁷⁶ :

Créé par une loi de 2005, le dispositif des Certificats d'Economie d'Énergie (CEE) est **l'un des principaux instruments de la politique de maîtrise de la demande énergétique**. « Il repose sur une obligation triennale de réalisation d'économies d'énergie en CEE (1 CEE = 1 "kWh cumac" d'énergie finale) imposée par les pouvoirs publics aux fournisseurs d'énergie (les "obligés"). Ceux-ci sont ainsi incités à

¹⁷⁶

https://www.ecologie.gouv.fr/dispositif-des-certificats-deconomies-denergie#scroll-nav_8 ; https://www.ecologie.gouv.fr/cee-programmes-daccompagnement#scroll-nav_1.

promouvoir activement l'efficacité énergétique auprès des consommateurs d'énergie : ménages, collectivités territoriales ou professionnels. » En fin de période ils doivent justifier de l'accomplissement de leurs obligations par la détention d'un montant de certificats équivalent à ces obligations ; au risque sinon de verser une pénalité libératoire.

Les CEE sont attribués aux acteurs éligibles (obligés mais aussi d'autres personnes morales non obligées) **réalisant des opérations d'économies d'énergie** et ce, dans tout secteur d'activité. « Les obligés ont également la **possibilité d'acheter des CEE à d'autres acteurs** ayant mené des actions d'économies d'énergie, en particulier les éligibles non obligés. Ils peuvent aussi obtenir des certificats en contribuant financièrement à des programmes d'accompagnement. »

Une façon de se voir délivrer des CEE est donc de **contribuer financièrement à des programmes d'information, de formation et d'innovation en faveur de la maîtrise de la demande énergétique, ou de réduction de la précarité énergétique.**

Le catalogue des programmes en cours est disponible [ici](#) avec une synthèse [ici](#). A date de juillet 2022, 27 programmes d'accompagnement existent dans le domaine des transports dont 11 à destination des collectivités et 20 à destination des professionnels. Plusieurs sont cités ci-dessus : **EVE2** – Engagements Volontaires pour l'Environnement des acteurs de la chaîne logistique et du transport de voyageurs ; **Ma Cycloentreprise** – Je choisis le vélo ! ; **ColisActiv'** ; **InTerLUD** – Innovations Territoriales et Logistique Urbaine Durable. On peut y ajouter :

- **ADVENIR 2 et ADVENIR PLUS** (Aide au Développement des Véhicules Electriques grâce à de Nouvelles Infrastructures de Recharge) (à destination des Résidentiels collectifs, entreprises et personnes publiques, voirie).
- **Objectif Employeurs Pro-Vélo** (à destination des employeurs privés et publics).
- **APPEL D'AIR** Assistance Numérique pour le recours au fret ferroviaire et fluvial (à destination des Chargeurs, commissionnaires, entreprises du fluvial, du ferroviaire, transporteurs, éditeurs, territoires).

Synthèse : optimiser la logistique des CACP

FREINS	ATOUTS
<ul style="list-style-type: none"> • La logistique des CACP est complexe et plus difficile à améliorer : à l'échelle « locale », beaucoup de personnes non-professionnelles s'occupent de la logistique ; les flux sont fragmentés ; les produits divers et il y a des manques de massification. • Des solutions comme la contractualisation ne sont pas adaptées pour tous les types de produits et producteurs. • Exigences de prix de certains producteurs non satisfaites par certains grossistes. Et exigences de structuration et de réponse aux cahiers des charges des grossistes non satisfaites par certains producteurs. • Marché de gros de Tours méconnu des acteurs du territoire. • Manque d'espaces de stockage. • Coût et temps de la mise en place de solutions d'optimisation. 	<ul style="list-style-type: none"> • La logistique : un sujet qui concerne tous les acteurs du système alimentaire et pour lequel de nombreuses solutions existent. Dans le département, les acteurs sont conscients de la problématique. • Un marché de gros bien situé géographiquement avec une offre de services et de produits diversifiés ; et la présence de nombreux grossistes, dont la logistique est le métier. • Zone d'activité logistique reconnue internationalement avec une forte présence des transporteurs et prestataires logistiques. • Forte présence de la GMS (8 centres logistiques). • Qualité et desserte des infrastructures routières et maillage du fret ferroviaire (céréales). • Des solutions déjà mises en place : groupements de commande et filières déjà structurées ; initiatives d'approvisionnement de la restauration collective et commerciale en CACP ; facilitateurs logistiques locaux comme la plateforme Mangez Touraine ; solutions pour une logistique de proximité notamment à Tours...
MENACES	OPPORTUNITES
<ul style="list-style-type: none"> • Réfléchir à l'optimisation de la logistique des CACP ne signifie pas que l'approvisionnement des points de vente et de restauration ne doit être qu'ultra local. • Perte de vitesse du carreau de producteurs et du marché de gros. • Penser à prendre en compte les acteurs logistiques déjà existant dans les projets de plateformes. • Différentes visions de la place du secteur agricole dans la prise en charge de la logistique. 	<ul style="list-style-type: none"> • La logistique peut jouer un rôle moteur dans le développement territorial et la coopération. • Collaboration verticale ou horizontale. • Développer la contractualisation ou les partenariats entre producteurs, opérateurs de la logistique et restaurateurs. • Des territoires pilotes pressentis pour la mise en œuvre d'une plateforme logistique avec davantage de services. • La logistique des CACP peut tout à fait intégrer les acteurs intermédiaires entre le producteur et le consommateur, et des volontés s'expriment d'ailleurs en ce sens. Par exemple, possibilité de renforcer le rôle des transporteurs et prestataires logistiques indépendants, en tant que brique logistique (par exemple avec un travail en direct avec les producteurs, dans le cadre de plateformes déjà existantes). • Associer les projets de plateforme logistique avec les lieux de transformations. • Développer les points de massification et points relais sur le territoire. • Passage de Tours en ZFE-m, opportunité pour le développement de solutions logistiques de proximité. • Financements et aides disponibles pour développer des solutions logistiques.

Des axes de progrès pour l'accès à une alimentation locale et de qualité pour toutes et tous

L'aspect social de l'alimentation est l'une des composantes des PAT et du PAD. Il peut notamment être abordé sous l'angle de la précarité alimentaire : **comment faire pour que les publics, même les plus précaires, aient accès à une alimentation locale de qualité ?** Pour résoudre cette problématique, il s'agit de travailler à **améliorer les initiatives déjà existantes sur le territoire** ou à appuyer le développement d'autres initiatives allant dans le même sens. Parmi les enjeux auxquels font face notamment les acteurs de l'aide alimentaire du département, on trouve en particulier **l'approvisionnement des associations** : difficultés logistiques, difficultés d'accès à certains produits frais etc. Là aussi, de nombreuses pistes existent pour œuvrer à une **alimentation solidaire**.

Situations de précarité dans le département

Qu'est-ce que la précarité alimentaire ?

PRECARITE = terme qui pose à la fois la question du **lien social** et des **inégalités d'accès à l'alimentation** (inégalités **sociales, géographiques, économiques**). Il ne s'agit pas seulement d'insécurité alimentaire, au sens de manque de moyens économiques, mais de difficultés multifactorielles d'accès à l'alimentation¹⁷⁷.

La LOI EGALIM définit la « lutte contre la précarité alimentaire » comme visant « à favoriser l'accès à une **alimentation sûre, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale** » (article L. 266-1 du code de l'action sociale et des familles).

En conséquence, plusieurs dimensions sont à prendre en compte quand on parle d'accessibilité à une alimentation de qualité pour toutes et tous : **les difficultés économiques des ménages, l'éloignement géographique ou encore la disqualification sociale**. Dimensions qui reviennent au cours des entretiens menés :

« beaucoup de personnes seules » parmi les bénéficiaires de l'aide alimentaire.

A propos d'une opération de glanage avec participation des bénéficiaires, un membre d'une association souligne les vertus de ce type d'opération : ce sont les bénéficiaires qui ramassent

¹⁷⁷ Scherer, Bricas, *Une écologie de l'alimentation, Chap. 15 : lutter contre la précarité par de l'aide alimentaire ?*, 2021.

les légumes, et font donc la « même tâche que les salariés », cela crée du « lien social » et redonne de la « dignité » aux bénéficiaires qui ne sont plus des « assistés » mais des « acteurs ».

Quels sont les publics qui ont le plus recours à l'aide alimentaire¹⁷⁸ ?

Beaucoup de **personnes seules, âgées ou non** ; certains **bénéficiaires de minima sociaux** (invalidité, AAH) ; des retraités avec de **faibles retraites** ; des **mères seules** avec enfants ; **des familles monoparentales**.

Publics susceptibles d'être touchés par la précarité alimentaire en Indre-et-Loire :

EN LIEN AVEC LEUR SITUATION SOCIO-ECONOMIQUE¹⁷⁹ :

Nombre de **ménages d'une seule personne** : **38,70 % des ménages** (281 841)

Nombre de **familles monoparentales** : **13,90 % des familles** (168 948) en 2018

Taux de pauvreté en 2019 : **12,60%**

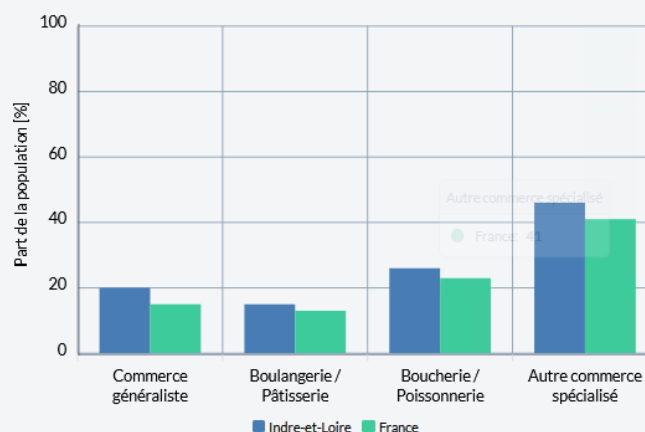
Remarque : **effets de la Covid** : **augmentation du nombre de demandeurs de l'aide alimentaire**, ainsi que cela a été rapporté lors des différents entretiens.

EN LIEN AVEC LEUR SITUATION GEOGRAPHIQUE¹⁸⁰ :

En France, les déplacements des consommateurs pour leurs achats alimentaires sont réalisés à **90% en voiture**. Or, tout le monde ne peut pas utiliser de façon régulière la voiture, soit pour des raisons économiques (surtout avec l'augmentation actuelle du prix du carburant), soit pour des raisons physiques (par exemple pour certaines personnes âgées).

• En Indre-et-Loire : **29 % de la population** est théoriquement dépendante de la voiture pour ses achats alimentaires. Et dans **70 % des communes du territoire**, plus de la moitié de la population est dépendante.

Part de la population théoriquement dépendante de la voiture pour accéder à un type de commerce alimentaire



Source : Les Greniers d'Abondance, à partir de la Base permanente des équipements (INSEE 2020), la Base de données des commerces OSM 2021 et les Données carroyées INSEE 2015.

Figure 62 : Part de la population théoriquement dépendante de la voiture pour accéder à un type de commerce alimentaire en Indre-et-Loire (Réalisation : Les Greniers d'Abondance).

¹⁷⁸ Entretien avec JP Bereau, Restos du cœur et avec S.Serot, Secours Catholique.

¹⁷⁹ INSEE, 2018.

¹⁸⁰ CRATER, *Diagnostic du système alimentaire d'Indre-et-Loire*, juillet 2022.

• Notons que le maillage des commerces dans [la CC de Loches Sud Touraine](#) est considéré comme bon car les commerces sont répartis sur la totalité du territoire de la communauté de communes, suivant les différents axes routiers :

- Les habitants du territoire ont tous un point d'alimentation à moins de 15 km.
- 85 % des communes ont un point d'alimentation à moins de 10 km.

⇒ **Les situations susceptibles de mener à la précarité alimentaire existent** sur le territoire de l'Indre et Loire et doivent donc être solutionnées. Cela est aussi une **demande de la part des territoires et des acteurs** qui œuvrent pour lutter contre ces situations de précarité : des besoins sont soulignés.

Solutions possibles

Face à cette problématique d'accessibilité alimentaire, plusieurs solutions existent. La plus développée en France est celle de [L'AIDE ALIMENTAIRE](#). Elle recouvre la **distribution de denrées alimentaires** mais aussi **l'accompagnement des bénéficiaires**. Elle répond à la fois à une problématique de **gaspillage alimentaire** et à une problématique de **précarité alimentaire**.



La loi Garot de 2016 oblige les dons pour les supermarchés de plus de 400 m². Minimum 1 fois dans l'année.



Il existe un **levier incitatif de défiscalisation** pour les entreprises donnant des produits.

L'aide alimentaire prend différentes formes, que l'on retrouve dans le département : **distributions de colis alimentaires**, des **épiceries sociales** et solidaires, des **repas** dans une structure solidaire, des **distributions dans la rue**, des bons d'achats.



Cependant, plusieurs acteurs évoquent la **baisse des dons et les difficultés d'approvisionnement**, en lien notamment avec les lois anti-gaspillage :

« on arrive au bout d'un système de l'aide alimentaire basé sur le don. On veut s'approvisionner de meilleure qualité mais ça coûte cher »

La **qualité des dons**, pas toujours à la hauteur, est aussi revenue :

« les épiceries sont parfois voire souvent amenées à jeter des produits avant même de les mettre en rayon, ce qui donne une image très mauvaise aux bénéficiaires... »



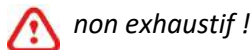
Une autre proposition, portée politiquement par le syndicat agricole Confédération Paysanne est celle de la [SECURITE SOCIALE DE L'ALIMENTATION](#) (SSA).

Les défenseurs de projet prônent la mise en place d'une **carte vitale de l'alimentation** d'une valeur de 150 € à l'échelle nationale, avec un système reposant sur **3 piliers** : **universalité**, **conventionnement** des produits accessibles organisé démocratiquement, et financement assis sur une **cotisation** basée sur la valeur ajoutée produite par l'activité économique. Des **groupes et initiatives locales** s'inscrivent dans la démarche de SSA et sont rattachées au collectif, qu'elles visent la **transformation de la production agricole et alimentaire**, la **lutte contre la précarité alimentaire** ou la diffusion du socle de la SSA. La Touraine est assez active sur la question.

A **Tours**, un groupe existe depuis novembre 2021. Il est constitué de 3 collèges : des **associations** militantes de la ville de Tours notamment sur les questions environnementales, des **habitants de**

quartier via les centres sociaux, des associations de quartiers, et enfin le **monde agricole** avec des paysans de la Confédération Paysanne, ainsi que les associations Inpact37 et ADEAR37. L'objectif est de permettre le droit à l'alimentation qui est pour eux fondé sur 4 aspects de l'alimentation : plaisir, satiété, social, culture. Au cœur de leur réflexion se trouve la **question de la démocratie alimentaire et du choix des consommateurs** : une importance particulière est accordée au fait d'associer les personnes concernées par des situations de précarité alimentaire à leur réflexion. Des échanges ont lieu dans le cadre de ce groupe, portant sur l'alimentation, la gestion de la précarité alimentaire, les problématiques paysannes... L'intérêt est aussi de **créer du lien entre des publics qui n'ont pas l'habitude de se rencontrer**. Plusieurs solutions ont été évoquées avec la ville de Tours dont notamment une **cantine de quartier/village** dans l'un des quartiers prioritaires de la ville. La mise en place d'expérimentation s'inspirant des principes de la SSA est prévue pour 2023.

A **Chinon**, une initiative est en train de se structurer dans le quartier des Hucherolles, assez éloigné du centre-ville et des commerces. L'objectif est de créer un **marché sur commande** avec prix modulable pour animer le quartier, s'inspirant d'une démarche similaire menée dans la Drôme.



non exhaustif !

Acteurs et initiatives départementales



EDUCATION A L'ALIMENTATION

- **Défis Famille à Alimentation Positive** : Mangeons Mieux (Loches Sud Touraine), ateliers organisés par la SEPANT (Société d'Etudes, de Protection et d'Aménagement de la Nature en Touraine), défis dans la CC de Touraine Est Vallées...
- **Ateliers de cuisine** ambulants organisés par la Banque Alimentaire de Touraine
- Actions du CIAS (Centre Intercommunal d'Actions Sociales) de Loches Sud Touraine : actions à destination des personnes isolées de sensibilisation et d'éducation à une alimentation plus saine et à une gestion du budget alimentaire : ateliers cuisines, jardin...

JARDINS PARTAGES

A Preuilley-sur-Claise (Loches Sud Touraine), Neuillé-Pont-Pierre, Neuvy-le-Roi (*via le Secours Catholique*), Saint-Paterne-Racan (*via le Secours Catholique*) (Gâtine-Racan), Villeperdue, Saint-Branches, Truyes (Touraine Vallée de l'Indre) etc.

RESTAURATION COLLECTIVE

La table de Jeanne-Marie (TMVL)



restaurant social, 1300 adhérents, 100 repas par jour répartis en 2 services, participation des bénéficiaires, dons de la Banque Alimentaire de Touraine, des épiceries sociales, des commerçants du quartier...

Restaurant d'insertion pour promouvoir une cuisine saine et locale

La fabrique locale (LST)



DISTRIBUTION DE DENREES ALIMENTAIRES

(hors épiceries sociales et/ou solidaires)

- **Les Restos du Cœur** : 23 points de distribution
- **Centres Communaux et Intercommunaux d'Action Sociale** (CCAS et CIAS) : pour certains, bons alimentaires/chèques services ou paniers alimentaires.
- **Secours Populaire** (10 comités et antennes en Indre-et-Loire) : colis de dépannage ou d'urgence ; panier ou colis alimentaire.
- **La Croix Rouge** : 17 centres de distribution dont 7 épiceries sociales
- **Secours Catholique** →
- **Les Cœurs de Yolène** (TMVL)
- **Les Bonnes mines** (TMVL) : distribution alimentaire pour tous
- ...

200 paniers de légumes distribués à 10 familles entre fin juin et fin septembre. Coût : 2€ pour les familles, 13,50 € pour le Secours Catholique.

2 PRINCIPAUX CIRCUITS DE COLLECTE/RAMASSE ET DISTRIBUTION

Journée nationale du pot au feu, chaque année depuis 20 ans. Denrées des commerçants des marchés de la ville de Tours cuisinées en pot au feu par la cuisine centrale, vendues en barquettes par les Restos du Cœur sur les marchés.

actions sociales et économiques : 2 chantiers d'insertion par l'emploi : logistique et maraîchage



⇒ Ainsi, la **Croix Rouge s'approvisionne uniquement via la BA37** (...sauf dans certains endroits

Figure 63 : Les 2 principaux circuits de collecte/ramasse puis distribution.

excentrés du département : partenariats avec supermarchés).



Traçabilité des produits (indispensable pour les produits frais)

COMMENT ? chaque structure/épicerie d'aide est équipée (par exemple : 1 camion et 1 camion frigorifique pour l'épicerie sociale de Joué-lès-Tours) et va chercher les denrées à la BA37 tous les jeudis matins.

LOGISTIQUE : Chaque association a des créneaux horaires pour venir récupérer ses produits, répartis dans la semaine. La redistribution se fait le lendemain de la ramasse ou le jour même (pour le vendredi).

⇒ Distribution à partir des Restos du Cœur

COMMENT ? les 23 centres de distribution sur le département sont livrés par la flotte de l'entrepôt 1 à 2 fois par semaine (les centres ont des réfrigérateurs et des congélateurs).



Parc automobile renouvelé cette année 2022.

Difficulté : manque de chauffeurs (la plupart sont retraités)

Une vingtaine de bénéficiaires chaque année, plutôt des familles, accès temporaire au service, produits locaux.
Epicierie gérée par des bénévoles.

Exemple : épicerie sociale de Joué les Tours : 80 familles servies (50 au début mais stagnation car manque de place), **participation des bénéficiaires à hauteur de 10 %**

Via le réseau ANDES :

- **Episode** (Saint-Paterne-Racan)
- **L'embarcadère** (Chinon)
- **Assiette & co** (Château-Renault)
- **Agate** (Tours Métropole) [en cours]
- ↳ pour les étudiants

Via le réseau de la Croix Rouge : 7 épiceries + 2 épiceries mobiles (TMVL) :

- **Le P'tit Panier** (va dans les lieux où il y a peu de distribution alimentaire)
- **Le P'tit K'di** (pour les étudiants)

Ont des moyens humains et financiers plus importants que les 3 autres épiceries, avec des salariés et des salariés en insertion.

EPICERIES SOCIALES ET SOLIDAIRES

- **L'écho du cœur** (Montbazou, TVI)
- **Le p'tit plus** (Esvres-sur-Indre, TVI)
- **Les Saveurs Campinoises** (Chinonais)
- **Le Cabas Huismois** (Chinonais)
- ...

CARACTERISTIQUES : en France, 70% sont portées par des associations et 30% par des collectivités (CIAS, CCAS).

Participation financière des bénéficiaires : entre 10 et 30% du prix des denrées (contrairement aux colis). Accompagnement individuel et collectif (pour l'accès à l'emploi, au logement...) dans un **objectif d'insertion sociale**.

CONTRAINTES : **nécessité d'avoir du choix** (car participation financière + participe à apporter de la dignité aux bénéficiaires).

Le réseau ANDES (Association Nationale de Développement des Epiceries Solidaires)¹⁸¹



QUOI ? Réseau (1^{er} en France) auquel les épiceries sociales déjà existantes ou en projet peuvent adhérer, sur la base du volontariat. **Fédère, anime, met en lien des épiceries**, crée des partenariats, fait des formations, accompagne les porteurs de projets... Passe des **appels à projets chaque année** (par

exemple pour la mise place de petits déjeuners dans les épiceries solidaires)

ADHESION DES EPICERIES : 100 €.

PROFILS DES EPICERIES : Très variés.

FONCTIONNEMENT DES EPICERIES ADHERENTES : **l'approvisionnement se fait indépendamment du réseau ANDES** (il n'y a pas de plateforme) mais est **financé à hauteur de 30% par le Crédit National des**

¹⁸¹ Entretien avec J.-P. Greaud, ANDES.

Épiceries Solidaires (reversé par l'ANDES aux épiceries du réseau), complété par les fonds propres des épiceries. Les 70% de produits restants sont issus des dons (principalement via la Banque Alimentaire), des ramasses GMS et IAA, des collectes.



Actuellement, **l'approvisionnement constitue l'enjeu majeur pour les épiceries**, celui-ci étant **en baisse**, avec des **produits frais peu qualitatifs et des dates très courtes** (produits reçus à J-1 voire J0 de la DLC). Cette baisse des dons est le **résultat d'une meilleure gestion de la GMS**, de la mise en place de **rayons anti-gaspi** dans les magasins, de stickages à -30 % etc.



Cela souligne la **nécessité de travailler avec des acteurs du territoire**

- Exemple : **Projet d'ANDES avec le Conseil Départemental de Vendée**, mis  en place en 2021 et renouvelé en 2022 et 2023.


QUOI ? Enveloppe financière fléchée sur les circuits courts et les producteurs locaux vendéens pour les épiceries solidaires, versée par le Conseil Départemental et gérée par ANDES.

OBJECTIFS : palier à la difficulté financière d'avoir accès aux circuits courts + à la difficulté de demander aux producteurs de faire des dons chaque année.

RETOUR D'EXPERIENCE : très appréciée des épiceries (telles que Le P'tit magasin, épicerie vendéenne aux Herbiers) et du public. 96% de l'enveloppe dépensée en fruits et légumes et en viande, auprès de producteurs locaux.

LIEN AVEC LES PRODUCTEURS : très important, les épiceries s'engagent à les mettre en avant. Certaines font des visites d'exploitations, d'autres invitent des producteurs pour parler de leur travail.

- Exemple :

QUOI ? Solution logistique : **partenariat d'épiceries** avec **La Halte du Cœur** (association basée dans le Maine-et-Loire qui **redistribue les invendus industriels**) dans les Pays de la Loire et le Nord Poitou Charentes, dont ANDES est coordinateur. 

LA HALTE DU CŒUR : livre des produits frais et secs soit sur une **plateforme logistique**, soit en faisant une **tourné**e (a un coût pour les associations, mais faible).



Outil : REPERTOIRE DU G3A 37 (<https://g3a-37.fr/> ou version PDF de 2016 disponible [ici](#))

Répertoire à jour de 151 structures d'aide alimentaire du département, classées par type d'aide :

- Bon alimentaire ou chèque service
- Colis bébé/hygiène
- Colis de dépannage ou urgence
- Épicerie ambulante
- Épicerie sociale et/ou solidaire
- Panier ou colis alimentaire
- Restauration collective

Informations données : coordonnées, horaires d'ouverture, public concerné, conditions d'accès, contribution demandée.



Accès réservé aux professionnels, nécessité de demander la création d'un compte.

G3A37 = groupement informel d'acteurs créé en 2010 ouvert à **toute structure d'Indre-et-Loire qui propose de l'aide alimentaire** (chèque service, colis alimentaire, épicerie sociale et/ou solidaire, etc.)

aux personnes en situation de précarité. Le G3A **se réunit 3 à 4 fois** par an afin **d'échanger**, de se **coordonner** et de **développer des projets** autour de l'aide alimentaire sur le département d'Indre-et-Loire. Pilotée depuis début 2022 par le **CCAS de Tours et le FRAPS Centre** (Fédération Régionale des Acteurs en Promotion de la Santé).



Outil : LISTE DES STRUCTURES D'AIDE ALIMENTAIRE HABILITEES AU NIVEAU NATIONAL ET REGIONAL, par département : <https://dgcs-prod.social.gouv.fr/dgcs/sihab/public/>. (via le Système d'information des habilitations (SIHAB)).

MAGASINS DE PRODUCTEURS¹⁸² : réflexions et actions en faveur d'une accessibilité sociale de l'alimentation

QUAND ? surtout **pendant l'étude de marché**.

COMMENT ?

- Questionner les habitants pour savoir quelle politique de prix mettre en place
- **Choix du lieu en fonction du public visé**

(exemple : choix de positionner un MP dans le quartier des Fondettes à Joué-lès-Tours pour avoir des consommateurs capables et prêts à payer un panier à prix moyen élevé).



Un magasin de producteurs particulièrement engagé sur cette thématique : **le K'di Fermier, à Chaveignes**

Attention : ceci est un témoignage de l'un des associés du magasin et n'est pas basé sur une étude sociologique.

Volontés des associés à l'ouverture, en décembre 2017 : se positionner dans leur village rural pour :

- participer au **développement économique, local et social**
 - rendre accessible leur magasin à la **clientèle de la zone de chalandise** (notamment des publics au RSA, des travailleurs saisonniers, précaires), avec des tarifs à la vente adaptés aux revenus.
- ⇒ Choix de ne pas trop investir et de se modérer sur l'embauche salariale (n'ont un salarié que depuis 18 mois).

Réussite pendant 18 mois/2 ans !

MAIS : évolution :

- avec les confinements, sont allés chercher des produits haut de gamme à très forte valeur ajoutée, ce qui a **changé l'image du magasin**.
- des associés (notamment des mono apporteurs en volailles ou asperges), se sont convertis en bio + augmentation des tarifs du porc et du bœuf avec les actualités → or, la clientèle à faibles revenus venait surtout dans le MP pour acheter de la viande.

Conséquence : **cette clientèle ne vient plus s'approvisionner au K'di Fermier depuis environ 2 ans**, et ce malgré des produits qui n'ont pas changé de tarifs tels que les légumes.

¹⁸² Entretiens avec C. Guillo & S. Gérard.

**Projets**

Pour **démystifier leur image** et attirer de nouveau la clientèle à faibles revenus : projets de **communication** :

- développer leur **site internet** pour donner plus de visibilité à leurs tarifs
- utiliser le **levier des collectivités** : aller dans les cantines le jour où leurs produits sont distribués + reconduire des opérations qui avaient été très appréciées, notamment via le centre aéré (visite d'exploitation avec les enfants).

Approvisionnement des associations d'aide alimentaire, notamment via le don agricole et alimentaire : enjeux logistiques et de qualité des produits

Approvisionnement : sources et logistique

RAMASSE AUPRES DES GRANDES ET MOYENNES SURFACES. 432 t

QUOI ? Produits frais et proches de la DLC (produits laitiers, F&L).



Ramasses quotidiennes

Plus de la moitié auprès de 2 centrales logistiques du 37 : Intermarché et Super U.

Récupèrent auprès de magasins en local.

Une dizaine de petits camions et une vingtaine de chauffeurs.

Entrepôt : **denrées non périssables et chambre froide** : tri des denrées, préparation des commandes.



Ramasses **quotidiennes**, du lundi au vendredi, **localisées** : Tours Nord, Centre, Sud + sur les plateformes logistiques comme Lidl (38t tous les 8 et 15 jours), Scofel (F&L Auchan).

4 camions frigorifiques avec 1 chauffeur et 2 assistants par camion.

Entrepôt de 2500 m² : **denrées non périssables** dans rayonnages, **chambre froide et chambre surgelée** : tri et pesage des denrées à l'arrivage, préparation des palettes.

Commandes au niveau national, financées par le Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis (FEAD). 192 t.



Conditionnées et acheminées vers les centres de distribution de chaque association départementale : le centre logistique des Restos du Cœur de la région est basé à Tours Nord. Reçoit des denrées venant du national et les redispatschent.

QUOI ? Surtout des **produits non périssables : du sec et du surgelé**.

Remarque : ne peuvent pas être vendus (par exemple dans une épicerie sociale).

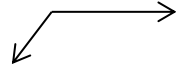
COLLECTES NATIONALES ET LOCALES.

Fin novembre au niveau national, au printemps au niveau du département.

Initiatives :

• 2022 : **collecte ciblée sur 5 produits** pour éviter de n'avoir que des pâtes : café, huile, céréales, farine, hygiène. Dans certains magasins, avaient déjà préparé des sacs pour que les clients payent seulement.

• Aussi, **collecte dématérialisée** : bons d'achat à la caisse reversés ensuite à la BA pour qu'elle achète dans ce magasin.



3 jours en mars, auprès des hypermarchés et supermarchés.

Surtout des produits hygiène et bébé. 150t.

DONS des producteurs (98 t) et des industries agro-alimentaires (IAA) (32 t)

A titre indicatif : provenance des denrées de la BA37 en tonnes, en 2014¹⁸³.



Remarque : **capacité rapides de réaction** si une nouvelle source d'approvisionnement est signalée, surtout si la quantité est importante : le jour même ou le lendemain. Essayent d'intégrer à la tournée de ramasse.

Approvisionnement auprès de producteurs locaux

Quelques exploitations maraîchères « un peu importantes » (comme l'entreprise Delahaye, via SOLAAL).



Des producteurs fidèles (pas de nouveaux producteurs, malgré prospection et démarchage), notamment de pommes et de pommes de terre, plutôt des exploitations spécialisées.

AUPRÈS DE QUI

?



Partenariat avec les Jardins de Contrat, maraîcher en production biologique qui favorise l'insertion par l'activité économique.



COMMENT ?



La BA37 est **appelée par les producteurs qui ont leur nom**. Du coup par coup, il n'y a pas de producteurs chez qui ils vont une fois par semaine.



Signature d'une **convention** avec les producteurs au préalable de la ramasse.

Possibilité d'une **ramasse** sous forme de glanage.

A l'issue, attestation de don au poids que les producteurs peuvent valoriser comme une possibilité d'**exonération fiscale**.

¹⁸³ ADEME, Amorce, 2015.

Glanage solidaire¹⁸⁴ :



- Vertus de l'action : les bénéficiaires participent et cueillent, encadrés par les bénévoles, sont connus de l'équipe salariée + création de lien social + dignité pour les bénéficiaires.

- Cela crée du lien entre les bénéficiaires et les producteurs.
- Dans le cadre de la convention de glanage entre SOLAAL et Les Restos du Cœur, certains bénéficiaires ont été engagés comme saisonniers en 2021.



Accompagner les sessions de glanage **d'échanges (in)formels de recettes** avec par exemple des **livres de recette co-crés** avec des producteurs qui peuvent être glissés dans les paniers alimentaires.



difficile de mobiliser les bénéficiaires de l'aide alimentaire (contraintes de mobilité essentiellement) et les **bénévoles manquent** l'été (donc difficile de venir rapidement sur place, contrairement à ce que peuvent souhaiter les producteurs) + sont souvent des personnes âgées (glanage potentiellement éprouvant physiquement).



Une idée pourrait être de **faire appel aux services pénitentiaires**.

Il faudrait pouvoir laver les fruits et légumes sur place.



Nécessité de le **prévoir vraiment en amont**.

Privilégier des produits pouvant **se conserver**.



Faire du glanage sur des familles de produits, en différenciant selon les territoires et les saisons: pommes, courges, poires (plutôt pour l'automne), endives, salades (plutôt en janvier/février)...




Difficultés et contraintes pour s'approvisionner auprès de producteurs :


- **Ne répondent pas forcément** lors des collectes, n'ont **pas de produits** à donner, ou alors c'est aléatoire.
- **Contrainte sur les coûts de fonctionnement** notamment en carburant : prise en compte du rapport entre la distance à parcourir et la quantité de produits à récupérer.
- **Il faut être réactif et avoir des moyens pour récupérer les produits**. Or, les volumes sont parfois trop gros. ↳ d'où l'idée de mutualiser.



Perspectives d'évolution :

 <p>Ce sont les producteurs qui étaient à l'origine des partenariats actuels. Seraient intéressés pour avoir + de produits locaux mais n'ont pas prospecté d'autres sources</p>	 <p>Aimeraient davantage de partenariats avec des producteurs locaux : en 2022, n'ont que 2% de dons via les producteurs pour le maraîchage (tandis que ce chiffre est beaucoup plus élevé dans d'autres départements). Souhaiteraient</p>	<p>Sont à la recherche d'un producteur de fruits partenaire.</p>
---	---	---

¹⁸⁴ Entretiens avec A. Delahaye, SOLAAL ; M. Beurton, BA37 ; J.P. Bereau, Restos du cœur ; J.-P. Greaud ; ANDES.

<p>d'approvisionnement local, notamment des arboriculteurs, faute de temps. Seraient aussi partants pour avoir des conventions de glanage avec d'autres producteurs.</p>	<p>mobiliser SOLAAL, qui ne fonctionne pas dans le département actuellement. Souhaiteraient que le recours aux associations d'aide alimentaire soit systématique de la part des producteurs + qu'ils s'organisent pour la logistique en regroupant leurs surplus ou en ayant des lieux pour stocker leurs produits. Attente vis-à-vis de la CA37 : qu'elle communique à destination des producteurs, dont elle connaît les besoins, en expliquant aussi les besoins de la BA37 (se fait notamment via le courrier de relais d'appel aux dons diffusé par la CA37, à l'automne).</p>	
--	--	---

Gisement



Au dire des acteurs interrogés, il est **très compliqué d'avoir une idée du gisement disponible sur un territoire** :

- Pour les supermarchés : on pourrait se baser **sur ce qui est jeté, mais tout n'est pas donnable** (retrait sanitaire).
- Du côté des producteurs : le **surplus est trop aléatoire** pour avoir des chiffres.

MAIS : estimation sur l'agglomération de Tours lors d'une étude réalisée en 2015 par l'ADEME et Amorce sur la gestion des invendus alimentaires via le don (gisement et gestion). Les auteurs se basent sur le rapport Garot de 2015 qui estime un gaspillage lié à la production entre 453 000 et 3 300 000 t/an pour la France ; et prennent la moyenne de 1 876 500 t/an, qu'ils divisent par le nombre d'exploitations d'alors : 515 000. Cela donne un gisement moyen de 3,64 tonnes par exploitation. Soit, à l'échelle de l'Indre-et-Loire en 2022 : $3,64 * 3619$ exploitations = **13 173, 16 t de gisement pour le don agricole.**

Remarque : ces chiffres sont à prendre avec précaution : chez certains maraîchers il n'y a peu voire pas de surplus.



Projet : SOLAAL CVL prévoit de mener une étude pour identifier le gisement, une fois qu'un collaborateur à temps plein aura été recruté.

Le gisement est à mettre en lien avec les CAUSES DES PERTES ET DU GASPILLAGE :

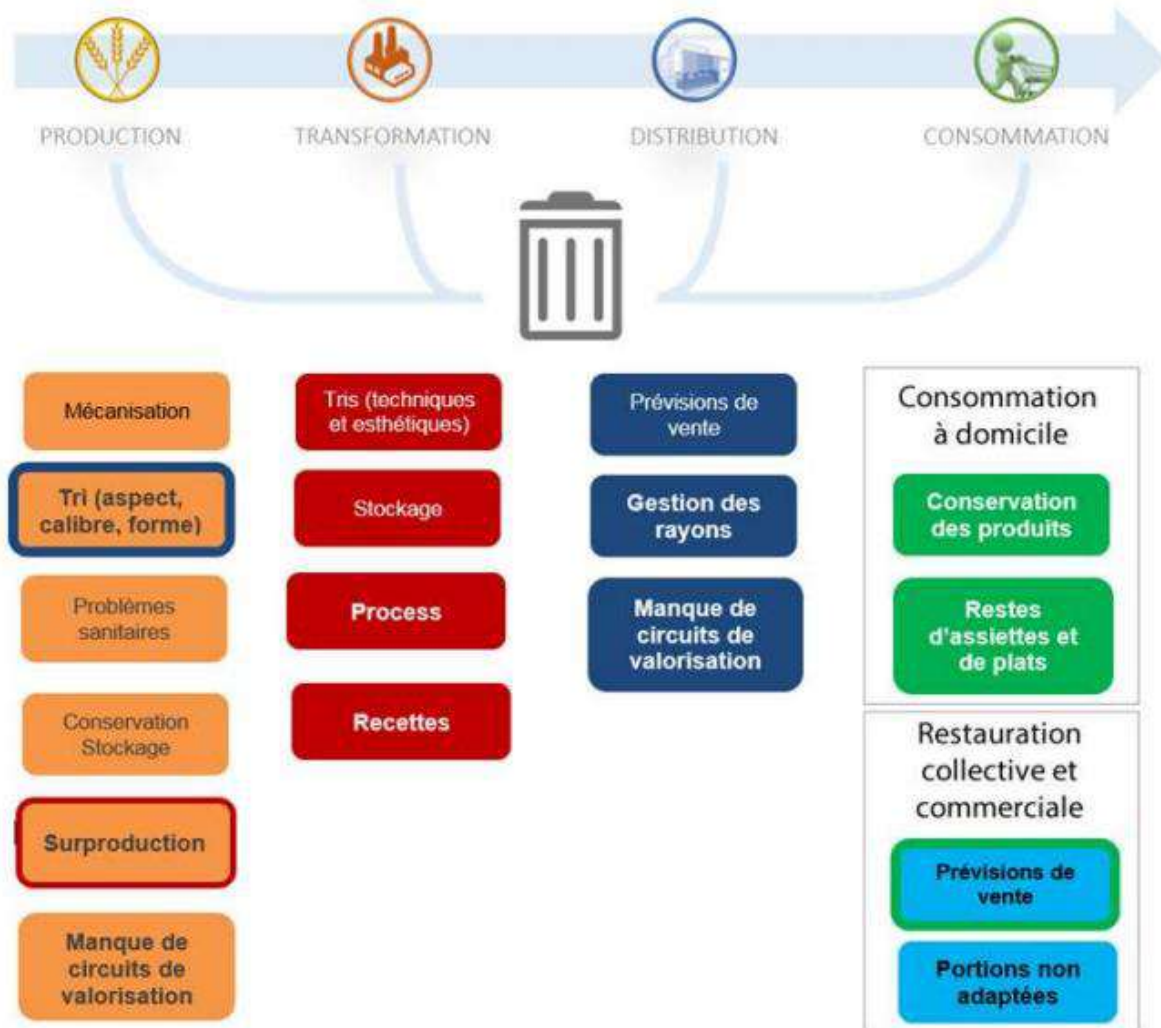


Figure 64 : Mécanismes générant des pertes et du gaspillage pour chaque type d'acteur de la chaîne alimentaire (Réalisation : ADEME).

S'agissant des pertes AU NIVEAU DE LA PRODUCTION pour l'alimentation humaine, elles varient en fonction du type de produit, de même que leurs causes :

PRODUITS :	PART DE PERTES EN MOYENNE :	CAUSES :
Légumes	11 %	problèmes d'aspect, de calibre ou de forme (produits écartés car non conformes au cahier des charges de la distribution ou de la transformation) et surproductions qui ne trouvent pas de débouchés économiques satisfaisants
Fruits	11 %	problèmes d'aspect, de calibre ou de forme (produits écartés car non conformes au cahier des charges de la distribution ou de la transformation) ou produits abîmés et non récoltés
Grandes cultures	5 %	produits restés au champ, non récoltés pour des raisons liées aux techniques de récolte principalement (performances et réglages des machines)
Productions animales	1 %	

Des acteurs facilitateurs du don agricole et alimentaire



Phénix :

QUI ? Entreprise qui **facilite le don alimentaire aux associations d'aide alimentaire.**

QUELS SERVICES ? **Services payants pour tout producteur/fournisseur de denrées** : gestion de dates en magasin, ventes promotionnelles (étiquettes ou paniers), dons aux associations, dons pour l'alimentation animale.

CLIENTS : **principalement des supermarchés**, mais aussi des industriels, des grossistes, des métiers de bouche, des entreprises de restauration collective.

Peu d'exploitations agricoles (et si c'est le cas, c'est plutôt pour la mise en vente de paniers à moindre prix via l'application Phénix ou pour l'alimentation animale).

TRAVAIL AVEC LES ASSOCIATIONS : 2 NIVEAUX :

SIEGE/NATIONAL :

- **convention/partenariats** (Banque Alimentaire, Croix Rouge, Restos du Cœur, ANDES)
- **identification de zones où les dons sont moins importants**
- soutien des lois (expl : avis donné sur la loi Garot, discussions pour étendre le don aux associations pour les petites surfaces de distribution de moins de 400 m²).

REGIONAL/LOCAL :

- **fait le lien entre producteurs de denrées et associations** : informe les associations partenaires de nouvelles sources de produits, leur donne des conseils pour les jours de tournée, pour respecter la chaîne du froid, sur les produits à récupérer... Est aussi un **intermédiaire pour signer des documents administratifs** tels que des conventions de traçabilité, des reçus fiscaux etc. Est présent en cas de souci avec un point de vente.
- **Services gratuits pour les associations.**
- Remarque : **ne s'occupe pas de la logistique.**

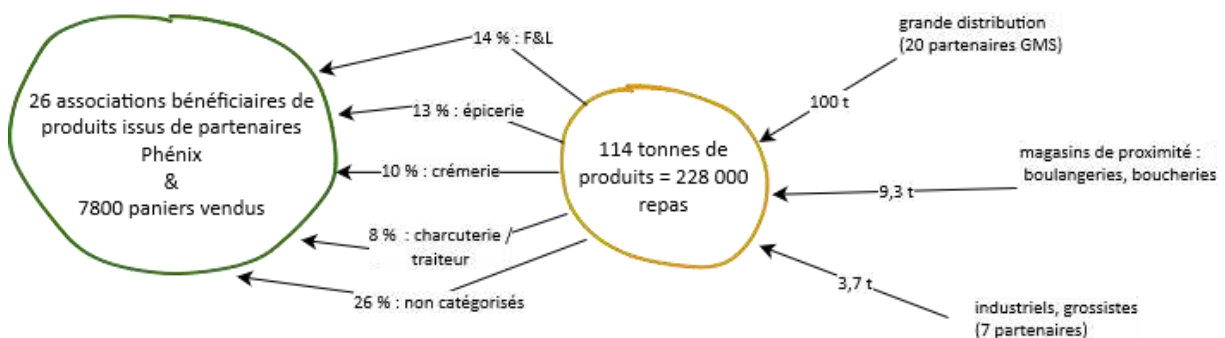


Figure 65 : Opérations menées via Phénix de mi-juin 2021 à mi-juin 2022 en Indre-et-Loire (Source : Phénix).



SOLAAL (SOLidarité des producteurs Agricoles et des filières Alimentaires) ¹⁸⁵ :

QUI ? association nationale créée en 2013, présidée par Angélique DELAHAYE. Depuis 3 ans, réseau d'antennes territoriales : 9 antennes + la 10^e : région Centre Val de Loire (statut créé en 2021, activité débutée).



OBJECTIF : « **faciliter le lien entre les donateurs des filières agricole et associations d'aide alimentaire** ».

alimentaire et les

QUELLES ASSOCIATIONS ?: Statutairement, SOLAAL travaille avec les **antennes des associations nationales habilitées**. Exceptionnellement, s'il y a un manque de retour positif sur une offre de don, SOLAAL peut la proposer à une association habilitée régionalement. Si c'est le cas, celle-ci devra s'engager auprès du donateur sur le fait que les produits collectés sont bien destinés à l'aide alimentaire.

QUOI ? mise en relation donateurs/associations d'aide alimentaire notamment grâce à une **application** dans laquelle le producteur qui souhaite donner rentre plusieurs caractéristiques : conditionnement, dimensionnement... qui sont ensuite transmises aux associations. **Travail administratif, relance auprès des associations, apaisement des tensions** entre 2 mondes aux temporalités différentes (le monde associatif et le monde économique). **Services gratuits pour les donateurs et les associations d'aide alimentaire**.

Redistribution des dons au niveau national (en fonction des quantités proposées, des durées de conservation, des capacités logistiques du donateur), logistique se fait plutôt d'un département à l'autre.



DON FLECHE : **l'association émet un rescrit fiscal**, les donateurs savent où la marchandise part. **Très important pour avoir la confiance des producteurs !** (crainte sinon que le don soit repris commercialement).

Organisation d'actions comme le **glanage solidaire** : ont une **convention avec une antenne départementale des Restos du Cœur depuis 1 an**. En 2021, glanage de 3h toutes les semaines entre avril et octobre dans l'entreprise Delahaye, notamment de salades, mâches, endives... : 39 sessions. Entre le 1^{er} janvier et fin juillet 2022, 17 glanages y ont été réalisés.

PARTENAIRES : *Exemples* :



Du côté des bénéficiaires, SOLAAL travaille bcp avec **l'ANDES**.

Du côté des donateurs, partenariat entre SOLAAL et le **CNPO** (Comité National pour la Promotion de l'Œuf, l'interprofession des œufs) : 1 don national par an.

INITIATIVES (auxquelles ont participé des donateurs de la région Centre Val de Loire) :



Agri-collecte, 2016 : une campagne agri-citoyenne au profit des bénéficiaires de l'aide alimentaire.

¹⁸⁵ Entretien avec A. Delahaye & C. Gringoire. SOLAAL.

Objectif : collecter des promesses de dons auprès d'agriculteurs adhérents du réseau Bienvenue à la ferme (sous forme de produits bruts ou transformés, de paniers, de repas, de visites, etc.) et des fonds auprès du grand public.



Journée nationale du don agricole, chaque année en septembre : Toute la filière agricole se mobilise pour proposer des actions : dons, glanages, visites, etc.



Projets, volontés et enjeux :

- Elargir le panel des donateurs en **intégrant les expéditeurs ou grossistes** qui feraient face à des refus d'agrégage (refus de la marchandise à l'arrivée) et dont le coût de retour est trop cher : **convention en cours entre SOLAAL et la fédération des expéditeurs.**
- **Recrutement d'un ETP** : pour réagir rapidement quand il y a un don, faire de la prospection, du sourcing de nouveaux producteurs, structurer le don, faire la promotion de SOLAAL aux agriculteurs et filières agroalimentaires... Est aussi en charge de faire une analyse du gisement et des associations existantes au niveau régional.
- Volonté d'avoir de **nouvelles recrues chez des maraîchers et des arboriculteurs** + de travailler avec davantage de structures d'aide alimentaire dans le département
- 💡 **Idée d'avoir un territoire pilote ?** Où seraient identifiés les gisements potentiels de dons, où seraient mobilisés les agriculteurs pour qu'ils appellent SOLAAL, les glaneurs volontaires...
- Avoir un **ambassadeur du don** en région Centre Val de Loire (ce sont souvent des retraités de l'agriculture qui ont une bonne connaissance du territoire) + avoir un **parrain et une marraine pour l'antenne territoriale** (a priori ce seront des cuisiniers).

- La **logistique** départementale est à imaginer.



CONTRAINTE : avoir une solution économique viable et durable.

ENJEU : **connaître les habitudes des producteurs**. Puis, **créer des points de dépôt à plusieurs endroits du département ?** (avec par exemple des agriculteurs ou commerçants comme points relais).



Bilan des dons réalisés via SOLAAL¹⁸⁶

Outil utilisé par SOLAAL pour quantifier les dons agricoles et avoir une idée de ce que ça représente « sur la ferme France » : **Observatoire National des Dons Agricoles** sur leur application. Possible de mentionner un don même s'il n'a pas été fait via SOLAAL (beaucoup d'associations différentes font du sourcing). **Dons quantifiés en équivalents repas.**

¹⁸⁶ Entretien avec A. Delahaye, présidente de SOLAAL. SOLAAL, Bilan des dons pour la région Centre-Val de Loire, 25 juillet 2022.

Quels donateurs ?

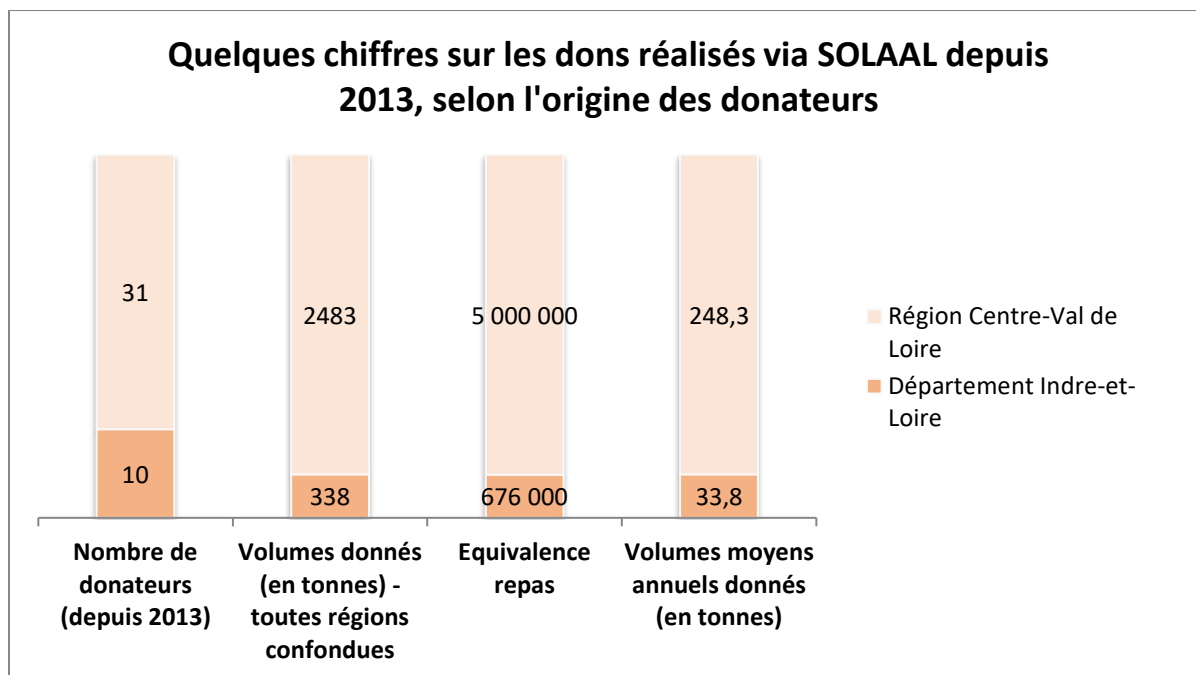


Figure 66 : Caractéristiques des dons réalisés via SOLAAL depuis 2013 en région Centre-Val de Loire et dans le département d'Indre-et-Loire.

PRECISIONS : EN REGION :

- Chaque année, sans exception, **de nouveaux donateurs** effectuent des dons via SOLAAL.
- Le **statut juridique des donateurs est varié** : on retrouve des EARL, des SAS, des SARL, des GAEC, des coopératives, des SCEA et un syndicat.
- 55% des dons réalisés l'ont été dans le cadre du **RETRAIT COMMUNAUTAIRE¹⁸⁷** (dont l'embargo russe). Les dons réalisés dans ce cadre permettent des livraisons gratuites partout en France.

QUAND ?	En cas de difficulté à vendre la production, les règles européennes prévoient la possibilité de réaliser des retraits de fruits et légumes du marché .
QUI PEUT DONNER ?	Les organisations de producteurs (OP) et les associations d'organisations de producteurs reconnues ayant un programme opérationnel agréé en cours d'exécution à la date du retrait de marché (telles que les coopératives) et ayant inscrit la mesure « retraits » dans ce programme opérationnel.
QUELS PRODUITS ?	Des fruits et des légumes.
A QUI ?	A une association d'aide alimentaire nationale et habilitée (distribution gratuite).
COMPENSATIONS	Aide financière forfaitaire de 100% de la compensation financière. Indemnité forfaitaire pour le conditionnement et le transport.

¹⁸⁷ SOLAAL, Le Retrait Communautaire. Disponible [ici](#).

EN INDRE-ET-LOIRE :

Près de 98% des dons proposés ont pu être distribués aux associations, **le restant ne pouvant être récupéré pour diverses raisons** (délais, conditionnements, saturation des associations concernant le produit proposé, etc.). En volume, cela représente 6,5 tonnes non récupérées.

Assez peu de dons dans le département, pour l'instant.

Quels produits ont été donnés ?PAR LES DONATEURS DE LA REGION CENTRE-VAL DE LOIRE

99 % des dons sont des fruits et légumes et des produits frais. Les 8 produits les plus donnés sur les 10 ans sont : les **oignons** (1 080 tonnes), les **pommes** (621 tonnes), les **potatoes** (près de 354 tonnes), les **concombres** (303 tonnes), les **poivrons** (près de 57 tonnes), les **salades** (24 tonnes), les **tomates cerises** (14 tonnes) et les **endives** (près de 7,8 tonnes).

PAR LES DONATEURS DU DEPARTEMENT

Les produits distribués sont **essentiellement des légumes (57% du total)**. Les 8 produits les plus donnés depuis 2013 sont : les concombres (154 tonnes), les pommes (140 tonnes), les salades (24 tonnes), les endives (près de 7,8 tonnes), les jus de fruits (3 tonnes), les fenouils (2,6 tonnes), les butternuts (1,7 tonnes) et les céleris branche (1,3 tonnes).

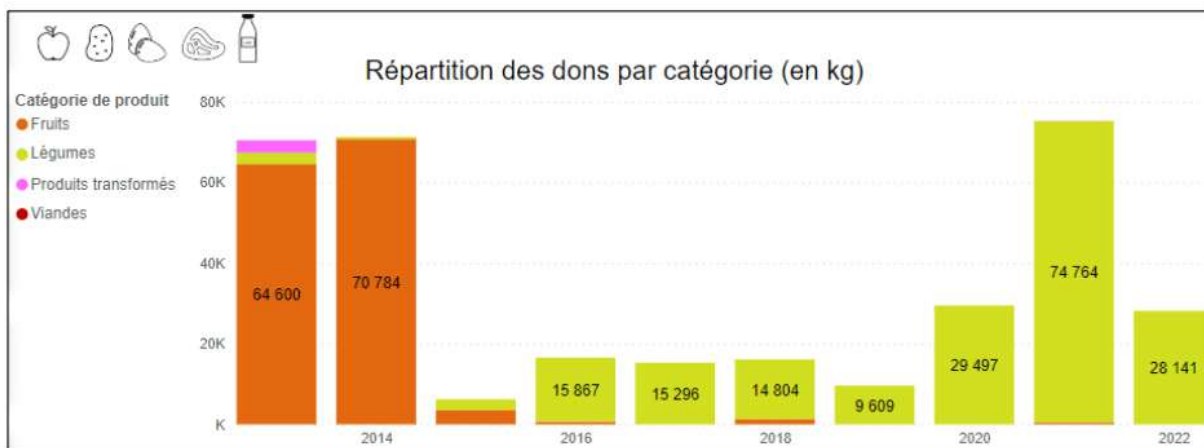


Figure 67 : Produits donnés par les donateurs du département d'Indre-et-Loire, par catégorie de produits (en kg).

Quels bénéficiaires ?

Depuis 2013, **38 antennes des associations nationales habilitées en Centre-Val de Loire (dont 8 en en Indre-et-Loire)** ont pu recevoir des produits.

Catégories et variétés	Autre	Croix-Rouge Française	Fédération Française des Banques Alimentaires	Les Restos du Cœur	Secours Populaire français	Total
☐ Légumes		130	46 988	113 858	32 413	193 389
☐ Fruits		11 712	15 635	27 139	24 187	78 673
☐ Produits transformés	30	620		16 739	3 147	20 536
☐ Fruits et légumes divers			692	780		1 472
☐ Oeufs				576		576
☐ Lait et produits laitiers		209			209	418
☐ Viandes				20		20
Total	30	12 671	63 315	159 112	59 956	295 084

Tableau 20 : Produits reçus par les associations d'Indre-et-Loire, en kg (Réalisation : SOLAAL).

En Indre-et-Loire, près de 65% des dons reçus proviennent de donateurs du département et 103 tonnes proviennent d'autres départements.

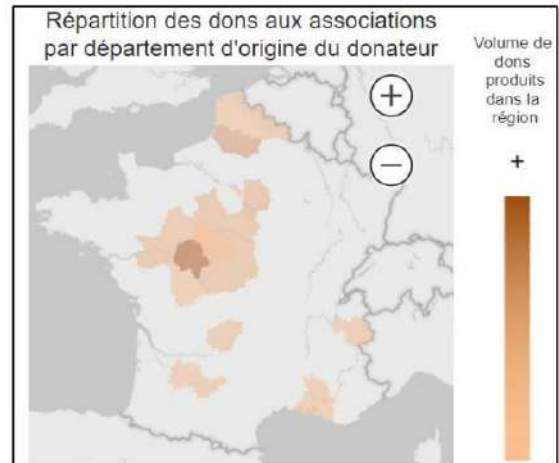


Figure 68 : Origine des dons reçus par les associations d'Indre-et-Loire (Réalisation : SOLAAL).

Quels sont les produits donnés ?

Filière de prédilection pour le don agricole: les fruits et légumes.

Besoins des associations d'aide alimentaire : volumes et produits

Volumes distribués : *exemples*



330 000 équivalents repas entre le 1^{er} mai et le 15 juin 2022, soit 220 000 équivalents repas par mois et **2 640 000 repas par an**.
1800 familles (5600 personnes) bénéficiaires par semaine.

1500 t de denrées alimentaires collectées en 2020.
20 000 bénéficiaires.



Banque Alimentaire de Touraine

Produits distribués : *exemple à la Banque Alimentaire / Croix Rouge.*



Produits bruts (pour l'instant pas de transformation) → donc les bénéficiaires doivent savoir cuisiner !

FRUITS ET LEGUMES	ŒUFS	PRODUITS LAITIERS	VIANDES
Prennent tout ce qu'on leur donne à condition de pouvoir les redistribuer (4 ou 5t de F&L jetées par an...)	N'en récupèrent jamais dans leurs ramasses car se conservent longtemps MAIS seraient intéressés !	Récupérés dans les magasins mais moins de dons depuis que les supermarchés vendent les produits proches de la DLC à prix cassés.	Prennent la viande si c'est du petit conditionnement . Ont surtout des produits congelés (steaks hachés, pilons de poulets...). Ont beaucoup de poissons. D'où l'intérêt de l'atelier de transformation qui permettra de transformer des jambons entiers invendus par exemple.

Besoins :

Les avis divergent pour les fruits et légumes : « ce sont les produits les plus donnés aux associations » (*Phénix*), « il n'y a pas de limite à nos besoins, on est toujours en recherche » (*BA*), « il manque de F&L à la BA et les gens sont très demandeurs » (*Croix Rouge*), manque qui est aussi souligné par les Restos du Cœur. Pour le réseau ANDES, il n'y a **pas forcément de manques sur les F&L mais des axes de progrès** : sur la **saisonnalité, les produits locaux** etc (or, le budget des associations d'aide alimentaire est tel que ce sont les dons qui sont privilégiés, au détriment du choix de produits de qualité, plus chers).

Selon *Phénix*, les produits qui manquent le plus en ce moment sont : **l'huile** (beaucoup de bénéficiaires l'utilisent pour cuisiner) et la **viande**, notamment de **porc**.

Selon l'un des animateurs du réseau ANDES :

« les besoins dépendent des épiceries mais en général il y a surtout un manque de **diversité dans les produits carnés**, un manque de produits laitiers dans certains secteurs, un manque de produits secs comme **l'huile** et le café ».

Projets actuels (alimentation solidaire & gaspillage)

ACTEUR(S)	ECHELLE	QUOI	POUR QUI / QUAND / OU	OBJECTIFS	PARTENAIRES
Phénix, AFNOR, Ministère de la Transition Ecologique	Nationale	Label antigaspi évolutif (3 étoiles) basé sur des critères ayant trait au gaspillage alimentaire : volume poubelle, gestion des commandes ...	Pour qui : Pour les industriels , la grande distribution , les métiers de bouche .	Réduire le gaspillage + valoriser les bons élèves.	?
SOLAAL CVL, Métropole de Tours, Everfly	Départementale	Production de protéine animale en nourrissant des larves de mouches avec ce qui n'a pas été consommé par les associations d'aide alimentaire (récupérer le digestat qui peut être réintégré dans les parcelles en reliquat bio) + atelier d'insertion pour la transformation .	?		?
BA37, Atouts et Perspectives, La Belle et La Blette	Départementale	Atelier de transformation pour confectionner des produits à base de légumes bio , non bio et des produits carnés (viandes et poissons). SCIC à capital variable (des producteurs ou regroupements de producteurs pourront y entrer). Tonnage entrant prévisionnel année 1 : 51,2 dont 36,2 non dirigé vers la valorisation auparavant. ¹⁸⁸	Ouverture prévue en 2024.	Allonger la durée de consommation des produits et limiter les pertes + atelier de transformation pour les producteurs en travail à façon (source de revenus pour l'atelier et label pour les producteurs en échange : mise en valeur du fait qu'ils ne gaspillent pas de denrées).	Chambre d'Agriculture 37, Tours Métropole, Touraine Insertion.
Croix Rouge	Départementale	Créer une plateforme départementale d'échange pour la Croix Rouge. + Faire une plateforme d'achat au niveau départemental (possibles partenariats avec des	Où ? plateforme numérique (sur laquelle chaque antenne donnerait ses besoins et une personne serait	Mutualiser les moyens logistiques + équilibrer la répartition des produits entre les différents	

¹⁸⁸ 1^{ère} étude de faisabilité du projet.

		entreprises – négociations pour avoir des tarifs moins élevés, par exemple rabais de 5 % - ou des magasins de producteurs ; avec toujours des conventions tripartites : Banque Alimentaire/entreprise/Croix Rouge).	chargée de redispacher) ou plateforme physique (garages de la Croix Rouge rue des Douets à Tours comme lieu de stockage – mais pas encore d'entrepôt frigorifique). Quand ? Lancement des réflexions sur ces projets depuis septembre 2022.	sites de la Croix Rouge sur le département.	
Banque Alimentaire	Départementale	Faire un repas solidaire gastronomique , avec un cuisinier connu, présent localement.	Pour des bénéficiaires désignés par les associations, « traités comme de vrais clients ». Dans un lieu qui « soit un peu prestigieux ».		La belle et la blette + une association de la Riche. « Il pourrait y avoir des producteurs locaux »
Secours Catholique	Départementale	Quelle suite donner à l'initiative des paniers solidaires mise en place après le 1 ^{er} confinement de 2020 ? Comment faire davantage participer les familles bénéficiaires ? Déployer le dispositif ? (notamment à Neuillé-Pont-Pierre). Sont aussi à la recherche d'un producteur de fruits partenaire.	Ont arrêté les paniers pour l'été 2022 pour y réfléchir.		Bénéficiaires + FRAPS.
Ville de Joué-les-Tours, Croix Rouge, Secours Populaire, Restos du Cœur	Municipale	Ateliers cuisines partagés avec les bénéficiaires des 3 associations.			

Synthèse : mettre fin aux situations de précarité alimentaire

FREINS	ATOUTS
<ul style="list-style-type: none"> • Baisse des dons. Difficultés d'approvisionnement. Dons pas toujours de qualité (notamment pour les fruits et légumes). Inégalités dans les quantités de produits donnés par catégorie (très peu d'œufs par exemple et manque de viande). • Peu de producteurs locaux dans les fournisseurs et difficultés à organiser le système de ramasse auprès des producteurs (manque de personnel, coût supplémentaire...). • Manque de bénévoles pour l'aide alimentaire. • Nécessité pour les bénéficiaires de savoir cuisiner. 	<ul style="list-style-type: none"> • De multiples solutions pour répondre à ces situations, avec plusieurs formes d'aide alimentaire, et de nouvelles approches qui voient le jour et seraient susceptibles de répondre à certaines difficultés. • Des initiatives comme le glanage agricole qui intègrent plusieurs facettes de la précarité alimentaire dont le lien social et le pouvoir d'agir des bénéficiaires. Présence d'épiceries solidaires assez bien réparties sur le département. • Une logistique de l'aide alimentaire rodée et des circuits de ramasse, collecte et redistribution structurés et qui peuvent intégrer de nouvelles sources de denrées. Des « grossistes du don alimentaire » avec des entrepôts multitempératures. • Des magasins de producteurs et autres initiatives en CACP qui ont intégré la réflexion sur l'accessibilité sociale. • De nouveaux producteurs font des dons chaque année. • Projet d'un outil de transformation pour éviter les pertes et permettre de récupérer de la viande ou des légumes non conditionnés.
MENACES	OPPORTUNITES
<ul style="list-style-type: none"> • Des publics susceptibles d'être en situation de précarité alimentaire, en raison de leurs conditions sociales, économiques ou géographiques. Hausse du nombre de demandeurs avec des situations comme l'épidémie de Covid. • La logistique doit être économiquement viable et durable et est à développer pour le don agricole. 	<ul style="list-style-type: none"> • Obligations réglementaires de dons pour les supermarchés de plus de 400m². Défiscalisation des dons. • Poursuivre le glanage solidaire, cibler certains produits. Présence de SOLAAL dans le département, à mobiliser (cf ci-dessous), en parallèle d'un territoire pilote pour emmener une dynamique de don agricole par exemple.

Synthèse : les dons agricoles pour l'aide alimentaire¹⁸⁹



Freins du côté des producteurs :

≠ CONCEPTIONS DU DON :

- don = action volontaire de solidarité
- don = gestion d'un surplus
- donner = dévaloriser ses produits

Manque de vision transversale de la part de certaines organisations agricoles, qui **ont peu en tête l'aspect social** de la production agricole.

POUR LE MARAICHAGE : **frais de collecte**, temps de travail pour collecter, QUI ramasse ? + les légumes restés aux champs créent de la matière organique donc il n'y a **pas vraiment d'intérêt à les enlever**, idem en arboriculture : de nombreux produits peuvent être broyés (expl : melons, asperges...)

POUR L'ÉLEVAGE : **pas vraiment de surplus** + DLC courte, notamment pour la viande, et nécessité de respecter la chaîne du froid.

POUR LES GRANDES CULTURES : **pas vraiment de surplus**, surtout à l'échelle nationale (intérêt d'avoir des stocks d'une année sur l'autre)

Inadéquations entre le mode de fonctionnement des producteurs et les besoins de l'aide alimentaire.



Leviers d'action :

POUR FACILITER LE DON AGRICOLE (VIA SOLAAL):

- **rassurer les producteurs** : il y a une traçabilité du don & l'association s'occupe de toute la logistique
- mettre en avant le fait que c'est une façon de **se valoriser en RSE** (responsabilité sociale des entreprises)

POUR FAVORISER LE GLANAGE :

Faire en sorte que les **glaneurs soient identifiés comme tels de l'extérieur**.
Par exemple, une convention tripartite entre SOLAAL, l'agriculteur et l'association peut être intéressante.

⇒ enjeu de **communication et de sensibilisation des agriculteurs**

• POUR FACILITER LA LOGISTIQUE ;

- **agriculteurs ou commerçants relais** (par exemple sur le principe d'Agrikolis ? – voir p.89), points de dépôts → **connaître les habitudes** et tournées des **producteurs**.

- remobiliser **SOLAAL**

- **conventions tripartites** avec des producteurs, des associations situées loin de la métropole tourangelle et la Banque Alimentaire (permet aussi de **rassurer le donateur** sur la traçabilité du don : CERFA envoyé par la banque alimentaire).

• Permettre aux associations d'aide alimentaire de communiquer sur leurs besoins : participation à des réunions, envoi de mail aux producteurs etc.



Outil : guide méthodologique « Mettre en œuvre une opération de glanage agricole », [ici](#).

¹⁸⁹ Entretien avec C. Gringoire ; A. Delahaye, SOLAAL ; M. Beurton, Banque Alimentaire.

Édité en 2016 par le Comité Régional d'Étude pour la Protection et l'Aménagement de la Nature en Normandie, membre de France Nature Environnement.

Freins et leviers possibles dans l'organisation d'une opération de glanage

Acteurs	Freins	Leviers
AGRICULTEURS	Méconnaissance du cadre du glanage (cueillette gratuite, vol).	Dialoguer, expliquer le cadre dans lequel s'organise le glanage. Présenter la charte de glanage responsable
	Peur de pertes économiques.	Mener une réflexion sur le « modèle économique » du glanage.
	Peur du risque juridique en cas d'accident.	Avoir une réponse juridique claire: dans le cadre du bénévolat, l'agriculteur ne peut pas être responsable.
	Peur d'un risque de détériorations des cultures.	Créer une relation de confiance. Associer l'agriculteur pour qu'il soit présent le jour de l'opération. Aménager les parcelles pour le glanage. Limiter le nombre de glaneurs.
	Manque d'intérêt face à une fertilisation des champs.	Permettre de valoriser jusqu'au bout la production réalisée. Faire connaître et donner une bonne image à l'exploitation agricole. Laisser les produits peut aussi être source de maladie.
	Manque d'intérêt économique (défiscalisation du don, méthanisation).	Mettre en avant la satisfaction des producteurs devant la possibilité de ne pas laisser les produits être gaspillés et l'enthousiasme des glaneurs. Réfléchir à une possible rémunération des agriculteurs.
ACTEURS DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA GRANDE DISTRIBUTION	Difficulté à mobiliser les entreprises.	Rappeler l'intérêt pour la responsabilité sociétale. Donner des exemples d'acteurs du secteur qui s'intéressent à la question du glanage.
	Problème de logistique.	Réfléchir en amont à la logistique, prévoir un moyen de transport et un lieu de stockage ou une distribution immédiate.
ASSOCIATIONS ORGANISANT DES OPERATIONS DE GLANAGE	Question de la traçabilité des produits récupérés.	Indiquer sur les produits glanés leur origine (lieu, nom de l'agriculteur, variété du produit) avant de les remettre aux associations d'aide alimentaire.
	Manque d'intérêt.	Avoir une nouvelle source d'approvisionnement. Participer à des opérations créatrices de lien social.
ASSOCIATIONS D'AIDE ALIMENTAIRE	Difficulté à mobiliser des agriculteurs.	Favoriser les rencontres physiques. Passer par des réseaux d'agriculteurs.
	Fortes réactivités demandées aux associations.	S'organiser bien en amont. Créer un « calendrier local de glanage » indiquant les produits à glaner et leur saisonnalité.
	Difficulté à redistribuer les produits glanés.	Réfléchir en amont à la logistique. Faire concorder le déroulement de l'opération aux horaires d'ouverture des structures d'aide alimentaire.
	Coût économique.	Réfléchir à la possibilité de transformer et de commercialiser localement les produits issus du glanage.
	Manque d'intérêt quand les quantités à ramasser sont faibles et trop éloignées.	Mutualiser plusieurs opérations de glanage dans une même journée. Créer un outil de géolocalisation pour mettre en relation agriculteurs et glaneurs. Organiser du covoiturage entre glaneurs.
GLANEURS	Problème de qualité des produits restant dans les champs/vergers.	Privilégier le glanage de produits peu fragiles, à identifier dans le « calendrier local de glanage »
	Difficulté à trouver des personnes bénévoles pour glaner.	Sensibiliser, informer sur l'intérêt environnemental et social du glanage. Leur proposer de garder quelques produits. Mettre en avant l'enthousiasme des glaneurs ayant participé à ce type d'opération.
	Difficulté à trouver des personnes ayant un savoir-faire sur le glanage.	Associer l'agriculteur pour qu'il soit présent le jour de l'opération. Former les bénévoles.

Source : Réaliser une opération de glanage dans les champs : quels blocages, quelles solutions ? France Nature Environnement – 02/2015

Tableau 21 : Freins et leviers pour organiser une opération de glanage agricole, par type d'acteurs (Réalisation : CREPAN FNE).

Liste des figures

Figure 1 : Avancement des PAT dans les EPCI d'Indre-et-Loire.....	13
Figure 2 : Contenu des PLU (Réalisation : N. Bucheron, CA37).....	21
Figure 3 : Etat d'avancement des PLUi, PLU et Cartes Communales au 20 juin 2022 (Réalisation : DDT 37).....	22
Figure 4 : Périmètre des SCOT et EPCI en Indre-et-Loire (Réalisation : ATU37).....	23
Figure 5 : Localisation des producteurs et artisans bénéficiant de la marque C du Centre en Indre-et-Loire (Réalisation : C du Centre).....	27
Figure 6 : Labels et produits éligibles à la loi Egalim (Réalisation : L. Champion).....	28
Figure 7 : Textures de surface des sols d'Indre-et-Loire.....	33
Figure 8 : Les PPRI en Indre-et-Loire (Réalisation : Préfecture 37).....	37
Figure 9 : Spécialisation territoriale (échelle : commune) de la production agricole en Indre-et-Loire (Réalisation : ATU37).....	40
Figure 10 : Répartition des exploitations en nombre et en PBS, par spécialisation (Réalisation : Agreste).....	41
Figure 11 : Adéquation théorique entre production et besoins en Indre-et-Loire, par type de culture.....	43
Figure 12 : Destination des flux produits et origine des flux de lait de vache transformés en région Centre Val de Loire (Réalisation : Agreste).....	45
Figure 13 : Aires de répartition des AOP caprines en région CVL (Réalisation : AOP Chèvre Centre).....	48
Figure 14 : Entreprises de transformation laitière en région Centre Val de Loire (Réalisation : DRAAF Centre Val de Loire).....	49
Figure 15 : Etablissements de transformation laitière agréés ou dérogatoires à l'agrément en Indre-et-Loire (Réalisation : CA37).....	50
Figure 16 : Outils de transformation des filières légumières et fruitières en Indre-et-Loire et dans les départements limitrophes (Réalisation : CA37).....	58
Figure 17 : Usage des pesticides en QSA et NODU (Réalisation : Les Greniers d'Abondance).....	68
Figure 18 : Usage des pesticides en nombre moyen de traitements réalisés par hectare (Réalisation : Les Greniers d'Abondance).....	68
Figure 19 : Surfaces et fermes engagées en bio (certifiées ou en conversion) en Indre-et-Loire, région Centre-Val de Loire et à l'échelle nationale (Réalisation : Agence Bio).....	70
Figure 20 : Evolution des surfaces bio (certifiées et en conversion) en Indre-et-Loire (Réalisation : Agence Bio/organismes certificateurs).....	70
Figure 21 : Evolution du nombre de producteurs bio en Indre-et-Loire (Réalisation : Agence Bio).....	71
Figure 22 : Les entreprises de l'aval certifiées bio en région CVL (Réalisation : Agence Bio).....	72
Figure 23 : Evolution des entreprises de l'aval certifiées bio en Indre-et-Loire (Réalisation : Agence Bio).....	72
Figure 24 : Evolution de la consommation de produits biologiques en France selon le lieu d'achat (Source : GABBTO).....	73
Figure 25 : Part des projets envisagés en AB selon la classe d'âge des porteurs de projets (Réalisation : ORAB).....	73
Figure 26 : Score HVN de l'Indre-et-Loire, du Centre-Val de Loire et de la France (Réalisation : Les Greniers d'Abondance/Solagro).....	77
Figure 27 : Les collectifs agroécologiques en Indre-et-Loire en 2020 (Réalisation : Collectifs Agroécologiques).....	80
Figure 28 : Part des actifs agricoles permanents dans la population totale en 1988 et en 2010 ①.....	85
Figure 29 : Nombre de chefs d'exploitation selon les classes d'âge (Réalisation : Les Greniers d'Abondance).....	86
Figure 30 : Evolution du nombre d'exploitations entre 2010 et 2020 dans les communes d'Indre-et-Loire (Réalisation : ATU37).....	88
Figure 31 : Offre de formation agricole en Indre-et-Loire (Réalisation : Centre Educagri).....	90
Figure 32 : CUMA en région CVL selon leur chiffre d'affaires et leurs activités principales (Source : CUMA CVL).....	92
Figure 33 : SAU productive par habitant, en m ² (Réalisation : Les Greniers d'Abondance).....	96

Figure 34 : Rythme d'artificialisation entre 2011 et 2016 (Réalisation : Les Greniers d'Abondance).	97
Figure 35 : Répartition des dépenses alimentaires par formes de vente en Indre-et-Loire (Réalisation : Gressard Consultants).	101
Figure 36 : Estimations des volumes annuels consommés sur le département par famille de produits (Réalisation : Gressard Consultants).	102
Figure 37 : Commerces d'alimentation générale en Indre-et-Loire (Source : Annuaire SIRENE).	102
Figure 38 : Commerces d'alimentation spécialisés en Indre-et-Loire (Source : Annuaire SIRENE).	105
Figure 39 : Localisation des marchés de plein vent en Indre-et-Loire (Source : Jour de Marché. Réalisation : Triesse Gressard.)	105
Figure 40 : Produits vendus sur les marchés de la CCLST (Source : CCLST).	106
Figure 41 : Fournisseurs de 28 revendeurs des marchés de TMVL (Réalisation : TMVL).	106
Figure 42 : Fournisseurs de 25 revendeurs des marchés de la CCLST (Réalisation : CCLST).	106
Figure 43 : Localisation des 17 producteurs maraîchers interrogés dans le cadre de l'enquête menée par TMVL (Réalisation : TMVL).	107
Figure 44 : Répartition des producteurs des AMAP de TMVL selon le type de produits vendus (Réalisation : TMVL).	110
Figure 45 : Taux de marge commerciale par produit dans les grandes surfaces alimentaires et les commerces spécialisés (Réalisation : INSEE).	112
Figure 46 : Magasins de producteurs en Indre-et-Loire (Réalisation : Chambre d'Agriculture 37).	115
Figure 47 : Répartition des restaurants traditionnels dans les EPCI d'Indre-et-Loire (Réalisation : Gressard Consultants).	120
Figure 48 : Lieux d'approvisionnement de 36 restaurants de TMVL en fruits, légumes et viande (Réalisation : TMVL).	121
Figure 49 : Critères principaux dans le choix d'un fournisseur de produits locaux pour les 36 restaurateurs interrogés (Source : TMVL).	123
Figure 50 : Fonctionnement de la restauration concédée (Réalisation : Triesse Gressard).	127
Figure 51 : Fonctionnement de la restauration autogérée (Réalisation : Triesse Gressard).	127
Figure 52 : Carte des 40 cuisines centrales agréées (Réalisation : Triesse Gressard).	128
Figure 53 : Carte des 32 établissements de restauration collective dérogatoires à l'agrément (Réalisation : Triesse Gressard).	128
Figure 54 : Modes de gestion de la restauration scolaire communale et de l'apprentissage dans la CCTVI en juillet 2021 (Réalisation : G.Demonchy).	129
Figure 55 : Mode de gestion, regroupement et confection des repas dans les restaurants scolaires de la CCLST (Réalisation : CCLST).	130
Figure 56 : La restauration médico-sociale dans la CCTVI en juillet 2021 (Réalisation : G. Demonchy).	132
Figure 57 : Quelques grossistes du département, l'emplacement de leur entrepôt et leurs produits principaux (Réalisation : Chambre d'Agriculture 37).	146
Figure 58 : Localisation des plateformes de la grande distribution (Réalisation : Observatoire de l'Economie et des Territoires de Touraine).	153
Figure 59 : Quelques transporteurs en température dirigée livrant dans le département (Réalisation : Chambre d'Agriculture 37).	154
Figure 60 : Description des fonctions de Primever (Réalisation : Primever).	156
Figure 61 : Classements certificats qualité de l'aire pour les véhicules utilitaires légers et les poids lourds (Réalisation : Ministère de la Transition Ecologique).	171
Figure 62 : Part de la population théoriquement dépendante de la voiture pour accéder à un type de commerce alimentaire en Indre-et-Loire (Réalisation : Les Greniers d'Abondance).	184
Figure 63 : Les 2 principaux circuits de collecte/ramasse puis distribution.	187
Figure 64 : Mécanismes générant des pertes et du gaspillage pour chaque type d'acteur de la chaîne alimentaire (Réalisation : ADEME).	195
Figure 65 : Opérations menées via Phénix de mi-juin 2021 à mi-juin 2022 en Indre-et-Loire (Source : Phénix).	196

Figure 66 : Caractéristiques des dons réalisés via SOLAAL depuis 2013 en région Centre-Val de Loire et dans le département d'Indre-et-Loire.	199
Figure 67 : Produits donnés par les donateurs du département d'Indre-et-Loire, par catégorie de produits (en kg).	200
Figure 68 : Origine des dons reçus par les associations d'Indre-et-Loire (Réalisation : SOLAAL).....	201

Liste des tableaux

Tableau 1 : Outils de gouvernance du PAD.	6
Tableau 2 : Programme d'actions 2021-2024 du PAD.....	8
Tableau 3 : Historique et avancement des PAT dans les EPCI d'Indre-et-Loire.	14
Tableau 4 : Priorités des EPCI dans leurs démarches PAT.....	15
Tableau 5 : Documents cadres portés par les EPCI pouvant favoriser une alimentation responsable et durable.	17
Tableau 6 : Les ZAP en Indre-et-Loire en 2022.....	24
Tableau 7 : Textures de surface des sols et leurs caractéristiques.	32
Tableau 8 : Techniques d'irrigation des cultures.	36
Tableau 9 : Nombre d'exploitations et SAU selon l'OTEX (Réalisation : Agreste, RGA2020).	41
Tableau 10 : Nombre et surfaces des exploitations en 2020 classées selon l'OTEX « bovins lait » et « bovins mixtes ».	45
Tableau 11 : Nombre et surfaces des exploitations en 2020 classées selon l'OTEX « ovins ou caprins ».	47
Tableau 12 : Produits transformés en région Centre Val de Loire en 2020.	47
Tableau 13 : CULTURES FRUITIERES EN INDRE-ET-LOIRE EN 2020.....	56
Tableau 14 : CULTURES LEGUMIERES EN INDRE-ET-LOIRE EN 2020 (HORS POMMES DE TERRE).....	57
Tableau 15 : Nombre et surfaces des exploitations en 2020 classées selon l'OTEX Volailles et Combinaisons de granivores.	63
Tableau 16 : Synthèse AFOM filière viandes blanches (Réalisation : CAP Filière Viandes Blanches région CVL).	66
Tableau 17 : Quelques GIEE en Indre-et-Loire en 2022.	81
Tableau 18 : Exploitations ayant des signes officiels de qualité en Indre-et-Loire (Réalisation : Agreste, RGA2020).	93
Tableau 19 : Débouchés choisis par les producteurs d'Indre-et-Loire vendant en circuit court, selon le type de produits de l'exploitation (Source : DRAAF, RGA2020, Premières données de l'enquête SRISE sur la commercialisation).....	109
Tableau 20 : Produits reçus par les associations d'Indre-et-Loire, en kg (Réalisation : SOLAAL).....	201
Tableau 21 : Freins et leviers pour organiser une opération de glanage agricole, par type d'acteurs (Réalisation : CREPAN FNE).....	207



Projet Alimentaire Départemental d'Indre-et-Loire

**« Mangez Local, Mangez Touraine : un Projet Alimentaire
Territorial en faveur des produits locaux pour les
Tourangeaux et pour la restauration collective »**

Contact

Lucie CHAMPION

02 47 48 37 49

lucie.champion@cda37.fr



**CHAMBRE
D'AGRICULTURE
INDRE-ET-LOIRE**