

Projet Agricole et Alimentaire Territorial (PAAT) du Pays Vallée de La Sarthe :

Vers la résilience du système alimentaire territorial et une moindre dépendance aux énergies fossiles

Le PAAT du Pays Vallée de la Sarthe :

Dans le cadre de son Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET), le Pays Vallée de la Sarthe ambitionne entre autres « d'engager une démarche concertée (PAAT) avec l'ensemble des acteurs de l'agriculture et de l'alimentation du territoire. »

A travers ce PAAT, le Pays Vallée de la Sarthe, qui regroupe 3 Communautés de communes et compte 79 000 habitants souhaite engager une transition vers **plus de résilience alimentaire et réduire sa dépendance aux énergies fossiles.**

Fort d'une agriculture puissante et intégrée mais aussi d'initiatives en circuits courts qui se multiplient, le Pays souhaite à la fois développer des productions et des filières territoriales manquantes (fruits, légumes, ateliers de transformations, etc.), renforcer les circuits de distribution existants (marchés de producteurs, commerces de proximité, etc.) et porter des actions innovantes, notamment en matière d'installation, de pratiques agricoles (marché carbone, etc.) ou d'approvisionnement de la restauration collective (nouveaux outils logistiques, commandes groupées, etc.).

Avec l'appui de ses partenaires techniques : la Chambre d'Agriculture 72, le GAB 72, le CIVAM AD 72 et Ludovic Mamdy (formateur en résilience agricole et alimentaire), le Pays a donc engagé un premier travail de diagnostic partagé, puis de co-construction d'un programme d'actions ambitieux.

L'objectif étant d'améliorer la résilience alimentaire et de réduire la dépendance aux énergies fossiles du territoire en agissant sur :

- 1- L'installation et la transmission des exploitations agricoles
- 2- L'accompagnement aux changements des pratiques agricoles
- 3- La consolidation et la création de filières territoriales nourricières et durables
- 4- La restauration hors domicile et production locale et de qualité
- 5- L'accessibilité et sensibilisation à l'alimentation locale et de qualité pour tous

Cibles : 995 chefs d'exploitations agricoles, 79 000 consommateurs, 58 cantines scolaires servant entre 50 et 500 repas par jour, 3 cuisines centrales et des restaurants d'entreprise alimentant près de 4000 ouvriers par jour.

Partenaires associés (en plus des prestataires techniques) dès le diagnostic : Chambre des Métiers et de l'Artisanat (CMA), Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI), acteurs de l'industrie agro-alimentaire (Bel, Charal, LDC, etc.), acteurs de la grande distribution (Super U, Intermarché, etc.), acteurs de la solidarité alimentaire (Banque alimentaire, Restos du cœur, etc.), CIAP, Terre de Liens, etc.

Contexte général :

L'agriculture française fait partie de la tête de proue de l'agriculture mondiale, avec une capacité d'autosuffisance alimentaire, la plus importante Surface Agricole Utile (SAU) et le plus gros volume d'exportations d'Europe.

La situation de la Sarthe, à la jonction de terres céréalières et d'élevage, bénéficiant d'un climat océanique, lui confère aujourd'hui encore une haute productivité. Le département produit 7 fois ses besoins en volailles, 2 fois en ce qui concerne les autres produits animaux (*La Sarthe, autosuffisante en viandes, pas en légumes, Ouest France, 17 juin 2020*), 5 fois ses besoins céréaliers, même s'il satisfait 1/3 de ses besoins en légumes et 3/4 en fruits (*Diagnostic CRATeR, Les Grenier d'abondance, 2020*). Au-delà des quantités produites, et même s'il n'existe pas de données précises sur les territoires ruraux mais plutôt pour les villes, on sait que 2% des productions consommées au Mans sont produites localement et 98% des volumes de production quittent le territoire de la

Sarthe, contribuant ainsi à d'importantes émissions de Gaz à Effet de Serre.

Contexte local et Plan Climat :

Le Pays Vallée de la Sarthe travaille depuis 2014 sur la question de produits locaux et des circuits-courts, sous forme d'actions ponctuelles (édition de flyers ou guides, recensement des producteurs, animations locales), de projets structurants (Charte Qualité et Proximité) et dans tous ces documents cadres stratégiques : programme LEADER, CTR, PCAET, etc.

Le plan climat du Pays (PCAET) du Pays comporte un axe stratégique « Produire et se nourrir » dans lequel l'opportunité d'élaborer un Projet Agricole et Alimentaire du Territoire (PAAT) a été repérée.

Le PAAT est l'occasion de formaliser un cadre stratégique et une méthodologie globale pour renforcer l'action du Pays en termes d'alimentation, dans le cadre contemporain des menaces spécifiques et globales, et des opportunités qui s'offrent au territoire, en particulier concernant la dépendance au pétrole (fertilisation NPK, artificialisation des terres agricoles, machinisme, transports, export-import des productions) et les menaces climatiques (ressource en eau, sécheresses, incendies), étant donné les changements climatiques déjà constatés (+1°C depuis 1965 à la station météo du Mans, 22 jours de gel en moins depuis 45 ans).

Éléments de diagnostic agricole du Pays Vallée de la Sarthe :

D'une superficie totale de 111 500 ha, la Surface Agricole Utile (SAU) représente 62% du territoire (54% pour la France) dont seulement 5% en Agriculture Biologique (contre 8,3% en France).

Le territoire compte environ 700 exploitations (dont environ 70 pratiquent les circuits-courts), d'une surface moyenne de 100 ha (63 ha pour la France).

Du point de vue de la population agricole, le territoire compte 995 chefs d'exploitation et 369 ETP salariés. La part des exploitants de plus de 55 ans s'élève à 29 % (1/3 pour la France). Un fort enjeu de transmission est constaté sur le territoire avec le pourcentage élevé d'agriculteurs partant à la retraite dans les 5 à 10 prochaines années.

La spécificité du territoire est son orientation agricole, basée sur les **élevages de granivores mixtes**, se traduit par une majorité de la SAU dédiée à l'élevage hors-sol. Les contours de cette dominante s'étendent sur la quasi-totalité du Pays, exception faite de communes au contact de l'agglomération mancelle où la polyculture-élevage dominant et où une pression existe sur le foncier agricole du fait de l'urbanisation en proximité du Mans Le Pays est inscrit dans l'aire de nombreux Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine : IGP des Poulets de Loué, œufs de Loué, Volailles du Maine et Oies d'Anjou, etc.

Les **ateliers porcs** hors sols sont également fortement présents dans la zone comprise entre Sablé-sur-Sarthe, Loué et Noyen-sur-Sarthe, à savoir le plateau rural plus isolé par rapport à la desserte des infrastructures routières du territoire. L'ensemble du territoire bénéficie de l'IGP Porc de Sarthe.

Ces deux types de production participent pleinement à la constitution d'une filière agro-alimentaire intégrée localement, composée des filières amont et aval, à savoir des usines d'aliments pour les granivores, des abattoirs et la transformation de viande.

L'Ouest du Pays appartient à un **bassin agroalimentaire intégré basé sur l'élevage laitier**, qui est commun avec la Mayenne, et dont l'unité de Sablé (Bel) est une composante majeure. **L'élevage bovin viande** est également présent, avec une dominante sur le secteur de la CC de Loué. Si tout le territoire du Pays Vallée de la Sarthe est inscrit dans l'IGP Bœuf du Maine, en revanche seuls les secteurs de Sablé, Loué et Brûlon bénéficient de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Maine Anjou dans le prolongement du Maine-et-Loire et de la Mayenne.

Les productions sont relativement diversifiées sur le territoire mais il existe un déficit en production maraîchère, arboricole et en céréales et légumineuses à destination de l'alimentation humaine.

Le potentiel de consommation en Pays Vallée de la Sarthe :

Situé entre Le Mans, Angers et Laval, Le Pays de Vallée de la Sarthe compte environ 79 000 habitants (75 hab/km²) et est composé de 3 CDC (Sablé, LBN et Va de Sarthe) aux dynamiques bien différentes :

- Val de Sarthe : en périphérie de l'agglomération du Mans, avec une tendance à accueillir des populations de jeunes ménages, plutôt avec une dynamique de construction soutenue, en concurrence avec la préservation des terres agricoles.

- Sablé : le pôle d'industrie agro-alimentaire (Bel, LDC, Loué, Charal, etc.) du Pays, avec une forte population ouvrière qui n'accède pas nécessairement à la restauration commerciale ou collective (horaires décalés, surcoûts de déplacements automobiles).
- Loué Brûlon Noyen : CDC relativement récente (fusion imposée en 2014), c'est le territoire le plus rural (29 communes, 17000 habitants) du Pays, avec un développement économique et démographique moindre par rapport aux deux autres CDC. Un pôle agro-alimentaire à Loué, avec une population majoritairement ouvrière.
- Une première estimation de l'adéquation entre les productions et les besoins alimentaires des 3 CDC a été menée. L'exploitation des résultats permettra d'envisager les changements potentiels dans le territoire (productions, circuits, outils de transformation) et de les mettre en face des projets portés par les acteurs.

Les premiers éléments d'enquête auprès des services référents du Conseil Départemental de la Sarthe montrent que pour les quatre collèges publics du territoire, il existe encore une marge de progrès concernant l'approvisionnement local (14% en moyenne) et encore plus concernant le bio (3,6%). Ensuite, le recensement réalisé permet de dénombrer 73 écoles et 52 cantines sur le territoire. Chacune servant entre 45 et 500 repas/jr. Il y a relativement peu de regroupements pédagogiques sur le territoire et on dénombre des cuisines centrales à Loué et Sablé (intercommunales) ainsi qu'à La Suze (communale). A l'heure actuelle, 3 cantines sont labellisées par la « Charte de Qualité et Proximité » : Fillé, Vion, Loué, et 3 sont intéressées (Mézeray, Parc-sur-Sarthe et Roézé sur Sarthe). Le diagnostic initial du PAAT permet de mettre en lumière les besoins d'accompagner les restaurants collectifs au respect de la loi EGALIM et à l'approvisionnement local.

Concernant la restauration d'entreprise : le pôle d'activité (industrie agro-alimentaire) implanté à Sablé génère environ 4000 trajets journaliers. Peu de restaurants d'entreprise repérés à l'heure actuelle. Il y a alors un potentiel de développement de diverses offres de déjeuner sur le territoire (restauration collective, foodtrucks, portage de repas...).

Dix communes organisent un ou plusieurs marchés par semaine (Sablé x3), toute l'année ou ponctuellement l'été. Le **maintien ou la (re)création des marchés, ainsi que le soutien aux commerces de proximité** apparaissent comme une préoccupation croissante des élus, en lien avec la redynamisation des centres bourgs. D'autre part, le souhait de développer des points de vente collectifs (magasins de producteurs, tiers-lieu, marchés, etc.) de produits locaux ressort des besoins exprimés par les habitants concernant leur consommation de produits locaux.

Enfin, le territoire du Pays Vallée de la Sarthe accueille plusieurs structures d'aide alimentaire (Panier Sabolien, Resto du Cœur). Néanmoins, il a été constaté que l'approvisionnement ainsi que la distribution des denrées alimentaires pouvaient être optimisés afin d'être au plus proche des bénéficiaires et de limiter les trajets (denrées et bénéficiaires).