



# Diagnostic du système agricole et alimentaire

Grand Poitiers Communauté urbaine  
Communauté de communes du Haut-Poitou  
Communauté de communes des Vallées du Clain



# Sommaire

## Contexte et méthodologie

## Présentation du territoire

## Consommation du territoire et enjeux associés



L'économie alimentaire



La nutrition et la santé



L'accessibilité sociale



L'environnement



L'aménagement du territoire



La culture et la gastronomie

## Conclusion



# Le contexte : une démarche de longue date

En 2017, Grand Poitiers Communauté urbaine a initié une démarche de Projet Alimentaire Territorial visant à « rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs et à développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation » (articles L. 1 et L. 111-2-2 du Code rural et de la pêche maritime).

Cette démarche **renforce la dynamique rurale urbaine de Grand Poitiers** identifié comme un des 10 défis à relever au sein du projet de territoire, adopté le 25 mai 2018, car elle a pour objectif de soutenir la production alimentaire locale, de développer l'agriculture de proximité, biologique, et les circuits courts, et de renforcer ainsi les échanges entre territoires urbains et ruraux.

Le Projet Alimentaire Territorial de Grand Poitiers Communauté urbaine sera élaboré durant l'année 2019-2020, de manière **concertée**, avec **l'ensemble des acteurs de l'agriculture et de l'alimentation du territoire**. Il s'appuiera sur **un diagnostic partagé**, dont il est ici l'objet, faisant un état des lieux de la production agricole locale, ainsi que du besoin alimentaire du bassin de vie et des interactions entre ces deux maillons, afin d'identifier **les éléments faisant système** et **les manques sur lesquels travailler**.

L'élaboration d'un programme d'actions pluriannuel permettra ensuite de **donner un cadre à la politique territoriale de l'alimentation**. À terme, la mise en œuvre de ce programme s'appuiera sur de multiples partenaires et pourra mobiliser des financements publics et privés, voire générer ses propres ressources. Par ailleurs, les actions du Projet Alimentaire Territorial seront développées **en relation étroite avec les autres outils et documents développés et portés par le territoire** : Schéma de Cohérence Territoriale (SCoT), Schéma Régional d'Aménagement, de Développement Durable et d'Égalité des Territoires (SRADDET), contrat de ruralité, contrat territorial avec l'Agence de l'eau, etc.

Un état des lieux des acteurs et des projets engagés a été dressé en 2017. En 2018, plusieurs éléments de diagnostic ont été réalisés par une étudiante en stage. De nombreux éléments ont également été identifiés et analysés par les services dont l'objet de travail possède un lien étroit avec le sujet transversal qu'est l'alimentation : la direction Energie-Climat, la direction Déchets-Propreté, la direction Eau-Assainissement, la direction Economie, la direction Restauration collective et le CCAS. Il s'agit ici de **valoriser l'ensemble de ces productions afin de dresser un diagnostic se voulant le plus représentatif possible du territoire, et spécifique aux réalités lui étant propre**.

Les enjeux agricoles et alimentaires dépassent les frontières administratives, et c'est pour cela qu'il apparaît aujourd'hui cohérent de co-porter des projets entre collectivités voisines. **Le Projet Alimentaire Territorial dont il est ici question couvre également les territoires de la Communauté de communes des Vallées du Clain et de la Communauté du communes du Haut-Poitou.**



# Qu'attendre d'un projet alimentaire territorial ?

Conformément à l'article 39 de la loi n°2014-1170 du 13 octobre 2014 d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt, un **Projet Alimentaire Territorial (PAT)** vise à « rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs et à développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation ». Pour y parvenir, l'ensemble des domaines touchant à l'alimentation doivent être mobilisés. En retour, le potentiel de bénéfices pour le territoire sont nombreux et déclinables en sphères d'activités.



## SANTÉ

**RÉDUCTION DES MALADIES CARDIOVASCULAIRES, DE LA MALNUTRITION ET SOUS-NUTRITION**



## ACCESSIBILITÉ SOCIALE

**INSERTION SOCIALE DES CATÉGORIES EN DIFFICULTÉ & ACCÈS À PRIX RAISONNÉ À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ**



## ENVIRONNEMENT

**DIMINUTION DES GES DU TERRITOIRE  
RECRUESCENCE DE LA BIODIVERSITÉ,  
MEILLEURE QUALITÉ DE L'AIR ET DE L'EAU**



## DÉCHETS & GASPILLAGE

**OPTIMISATION DE LA GESTION DES DÉCHETS & RÉDUCTION**



## COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

**ÉVOLUTION DES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES, VERS DES PRATIQUES PLUS SAINES ET DURABLES POUR TOUS**



## ÉDUCATION

**SENSIBILISATION DES PUBLICS AUX ENJEUX DE L'ALIMENTATION DURABLE, AUX GOÛTS & SAVEURS**



## ÉCONOMIE

**CRÉATION, STABILISATION ET PÉRENNISATION D'EMPLOIS LOCAUX  
DYNAMISME ÉCONOMIQUE**



## CULTURE & GASTRONOMIE

**VALORISATION DU PATRIMOINE NATUREL & GASTRONOMIQUE, DES SAVOIR-FAIRE**



## PRATIQUES AGRICOLES

**ÉVOLUTION DES PRATIQUES AGRICOLES, DIMINUTION DE L'USAGE D'INTRANTS ET DÉVELOPPEMENT DES FILIÈRES ALTERNATIVES & DE QUALITÉ**



## TOURISME

**ESSOR TOURISTIQUE LOCAL**





# Le territoire du PAT

Le Projet alimentaire porté par Grand Poitiers s'étend sur l'ensemble des communes de l'agglomération, mais rassemble également les Communautés de Communes du Haut Poitou et des Vallées du Clain, à savoir :



**83 communes**



**265 932 habitants** (INSEE, 2016)



**121 hab./km<sup>2</sup> en moyenne**

*Comparaison nationale : 104 hab./km<sup>2</sup>*

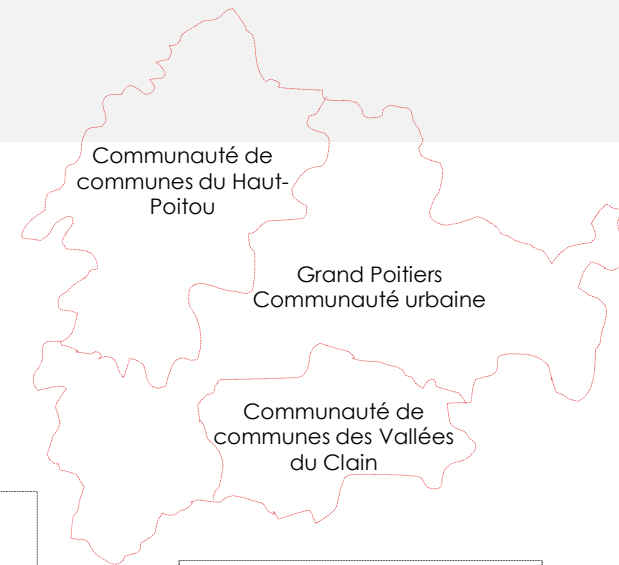
*Comparaison régionale : 70 hab./km<sup>2</sup>*

*Comparaison départementale : 62 hab./km<sup>2</sup>*

**CC du Haut-Poitou**  
 🏠 27 communes  
 👤 41 624 habitants  
 👥 75 hab./km<sup>2</sup>

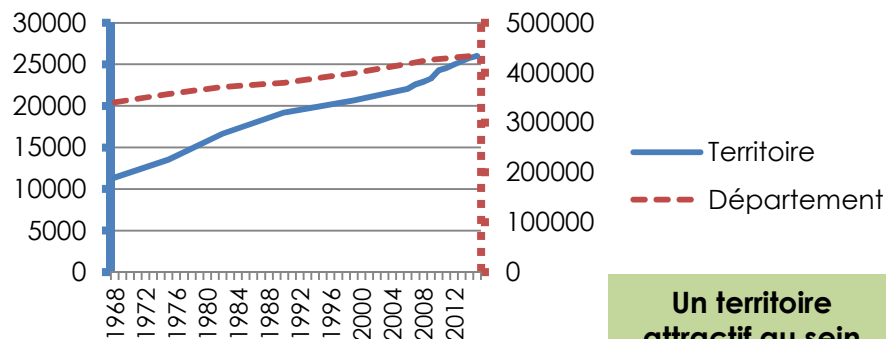
**CU du Grand-Poitiers**  
 🏠 40 communes  
 👤 191 791 habitants  
 👥 180 hab./km<sup>2</sup>

**CC des Vallées du Clain**  
 🏠 16 communes  
 👤 26 765 habitants  
 👥 71 hab./km<sup>2</sup>



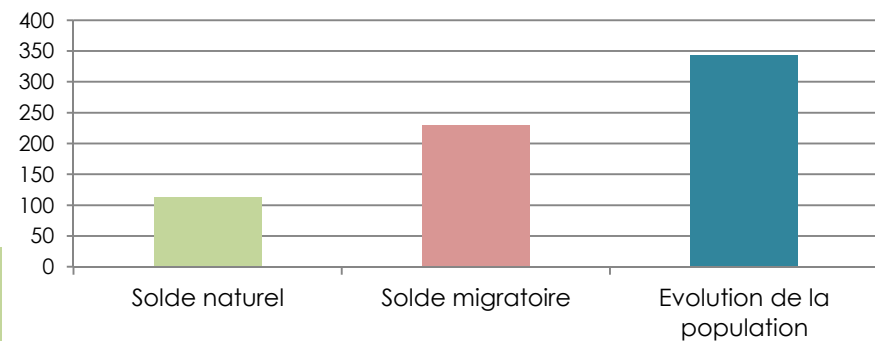
**Un territoire plutôt dense**

**Evolution de la population du territoire (1968-2015)**



**Un territoire attractif au sein de la Vienne**

**Contributions aux évolutions de la population (2010-2015)**



# Le territoire du PAT

Au sein de la région Nouvelle-Aquitaine, et du département de la Vienne, le territoire de la communauté urbaine du Grand-Poitiers et des communautés de communes du Haut-Poitou et de la Vallées du Clain se caractérise par :



**47% de taux d'activité**  
*Comparaison nationale : 47%*  
*Comparaison départementale : 45%*



**13% de taux de chômage**  
*Comparaison nationale : 14%*  
*Comparaison départementale : 13%*

## Taux de dépendance économique du territoire

Rapport entre la population des jeunes et des personnes âgées (<15 ans et > à 60 ans) et la population en âge de travailler (15 à 60 ans)

	Part 0-15 ans	Part 15-60 ans	Part 60 ans et +	Taux de dépendance
<b>Territoire</b>	<b>17%</b>	<b>59%</b>	<b>23%</b>	<b>0,68</b>
<i>Comparaison nationale</i>	<i>18%</i>	<i>57%</i>	<i>25%</i>	<i>0,76</i>

### CC du Haut-Poitou

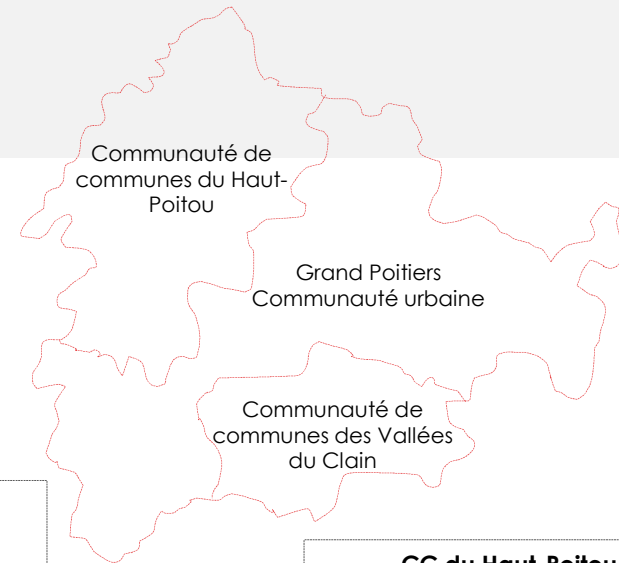
49% de taux d'activité  
 10% de taux de chômage  
**0,80** de taux de dépendance économique (> moy. Nationale)

### CU du Grand-Poitiers

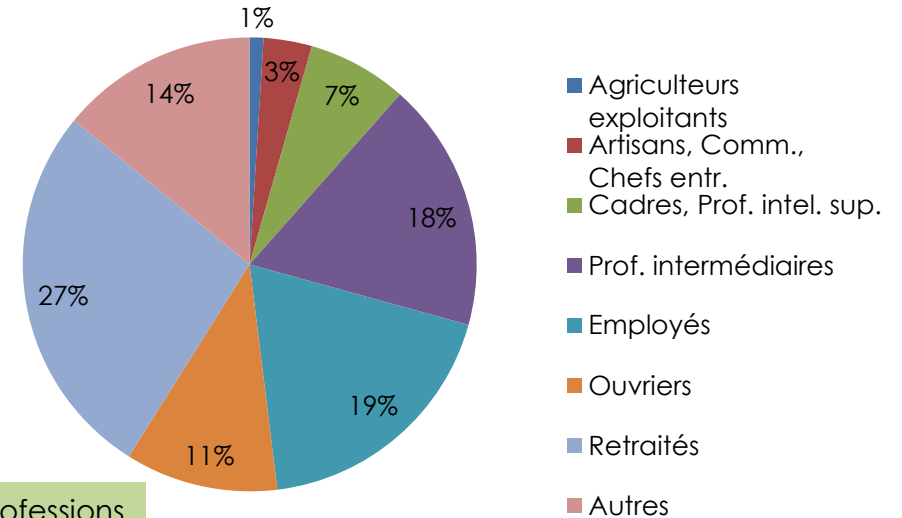
46% de taux d'activité  
 14% de taux de chômage  
**0,65** de taux de dépendance économique (< moy. Nationale)

### CC du Haut-Poitou

48% de taux d'activité  
 8% de taux de chômage  
**0,76** de taux de dépendance économique (= moy. Nationale)



## Catégories socio-professionnelles (15 ans et plus)



- Peu de cadres et professions intellectuelles supérieures
- Beaucoup de retraités

# La consommation alimentaire du territoire

L'ANSES a réalisé en 2014-2015 une étude à l'échelle nationale sur les consommations et les habitudes alimentaires de la population française (INCA3). En territorialisant les résultats de cette étude, nous obtenons les volumes de produits alimentaires consommés sur le territoire. Quelques uns de ces produits sont estimés ci-contre.

NB : Ces volumes sont une estimation, qui se base sur des hypothèses discutables. Cependant l'objet de ce tableau est de donner **des ordres de grandeur des besoins des consommateurs**, afin de les comparer à la production du territoire et d'estimer la dépendance du territoire aux importations de denrées alimentaires. Cette dépendance alimentaire est elle aussi discutable puisque comparer une production de produits agricoles bruts avec une consommation de produits alimentaires transformés n'est pas toujours pertinente, car la production agricole brute du territoire, une fois transformée, n'est pas spécifiquement destinée aux consommateurs du territoire.



**57 902 T/an de produits issus des filières animales**



**56 993 T/an de produits issus des filières végétales**



**5 594 T/an de produits très transformés**

	Volumes consommés par an sur le territoire (t/an)
Produits laitiers	43 276
OEufs	1 142
Viandes (hors volaille)	5 764
Volailles et lapins	2 406
Charcuterie	2 451
Poissons	2 863
Légumes (hors PDT)	22 085
Pommes de terres	8 730
Fruits fais & secs	19 401
Céréales	6 777
Pizzas, sandwiches, tartes, pâtisseries & biscuits salés	5 594



# L'évolution de la consommation alimentaire



Données à l'échelle nationale

## Les évolutions de comportements alimentaires en France

Pour l'ensemble des français les **habitudes alimentaires changent** également : moins de temps pour cuisiner, moins de connaissances culinaires, plus de tentations dans les points de ventes, population vieillissante, sensibilité environnementale... La composition des paniers alimentaires évolue vers :

### MOINS DE

- ✓ Viande
- ✓ Fruits et Légumes
- ✓ Pain

### PLUS DE

- ✓ Produits « transformés » : plats préparés, boissons non alcoolisées, produits sucrés...
- ✓ Laitages
- ✓ Produits Bio
- ✓ Produits « durables » = plus respectueux de l'environnement, plus équitables, plus locaux...

+ 4,4 %

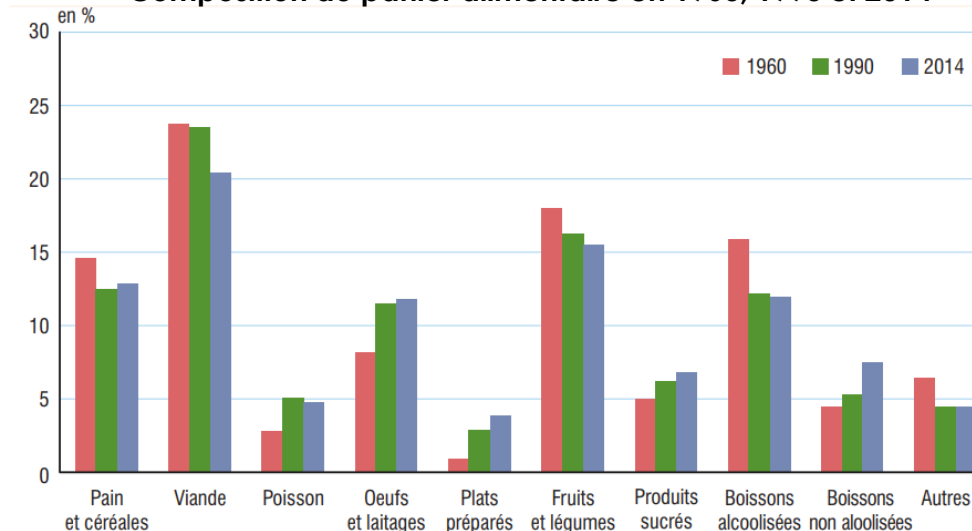
**L'accroissement annuel de la consommation de plats préparés en volume par habitant** (depuis 1960, contre + 1,2 % pour l'ensemble de la consommation alimentaire à domicile).

- 25 %

**La réduction du temps de préparation des repas à domicile entre 1986 et 2010**  
→ produits faciles d'emploi, tels que les pizzas ou les desserts lactés frais.

Source : INSEE

Composition du panier alimentaire en 1960, 1990 et 2014



Source : Insee, comptes nationaux base 2010.



# L'évolution de la consommation alimentaire



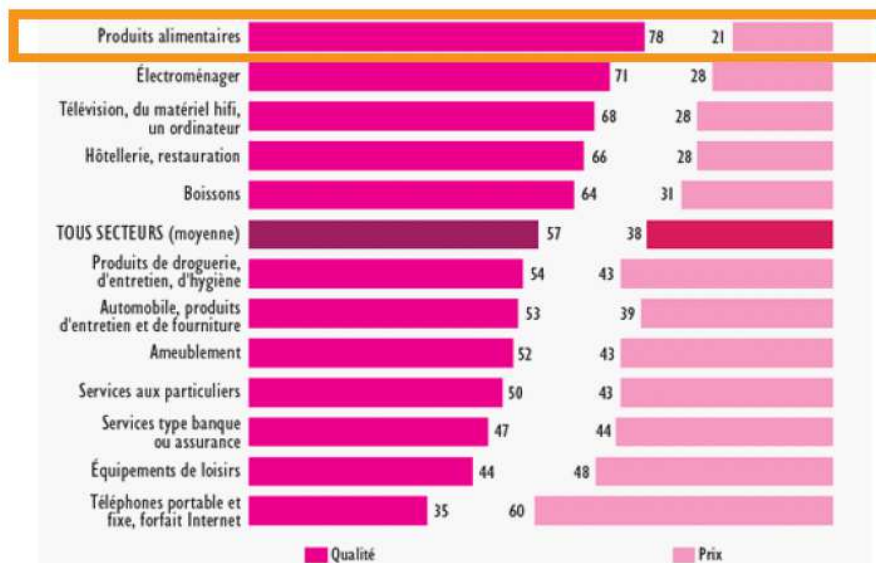
Données à l'échelle nationale

## Les évolutions de comportements alimentaires en France

Une étude menée par le Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de vie (CREDOC)<sup>1</sup> en 2015 montre que les français portent une attention particulière à la qualité des produits et services consommés. Le graphique ci-contre illustre le fait que les produits alimentaires sont les produits pour lesquels les français déclarent le plus souvent que **la qualité est un critère plus important que le prix**.

D'après un sondage de la Fondation Daniel et Nina Carasso avec l'Ipsos<sup>2</sup> en 2016, ce constat se confirme dans le temps : **les Français font de plus en plus attention à ce qu'ils mangent**, favorisant des produits bons pour la santé, pour l'environnement, pour le bien-être animal, ou encore pour la valorisation du travail de l'agriculteur (illustration ci-contre).

Cette observation peut expliquer **l'attrait des consommateurs pour les produits locaux et éventuellement achetés en direct au producteur**. En effet, ces produits, parfois plus chers, sont une assurance de durabilité, de santé et de juste rémunération aux yeux des consommateurs (Ipsos 2016).



Source : enquête Tendances de consommation, 2015, CREDOC.

Guide de lecture : En 2015, 78 % des Français déclarent que la qualité est le critère le plus pertinent.



LES FRANÇAIS ET L'ALIMENTATION DURABLE

LES FRANÇAIS DISENT AVOIR DE PLUS EN PLUS ADOPTÉ DES "COMPORTEMENTS DURABLES" DANS LE DOMAINE DE L'ALIMENTATION

47%  
disent consommer plus de produits qui ont un faible impact sur l'environnement depuis deux ans

47%  
déclarent qu'ils consomment plus de produits respectueux du bien-être animal depuis deux ans

44%  
déclarent qu'ils consomment plus de produits garantissant un juste revenu pour les producteurs depuis deux ans

<sup>1</sup> « Tendances de consommation », Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de vie (CREDOC), 2015

<sup>2</sup> Ipsos 2016 <https://www.ipsos.com/fr-fr/alimentation-durable-les-francais-de-plus-en-plus-attentifs-ce-quils-mangent>



# L'évolution de la consommation alimentaire

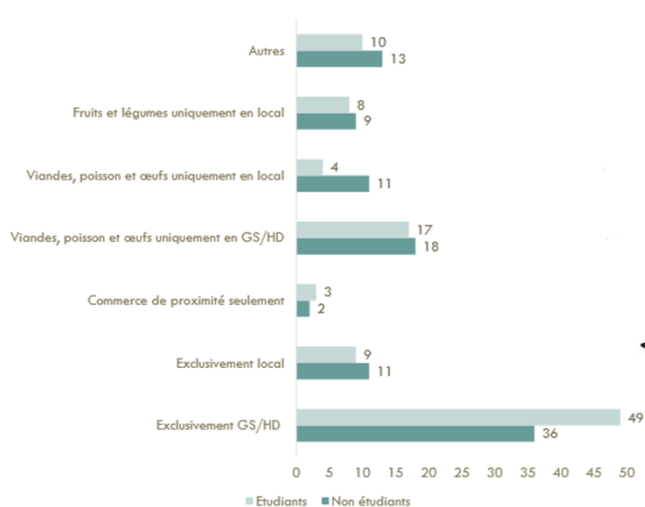


Données à l'échelle territoriale

## Les évolutions de comportements alimentaires sur le territoire

Le Plan Local d'Urbanisme intercommunal (PLUi) du Grand Poitiers observe « une emprise très forte du format hypermarché » sur le Grand Poitiers. Au total, 48% des dépenses se dirigent vers les grandes surfaces (hypermarché, supermarché, hard-discount).

### LIEU D'ACHAT



Source : étude FRUGAL, 2019

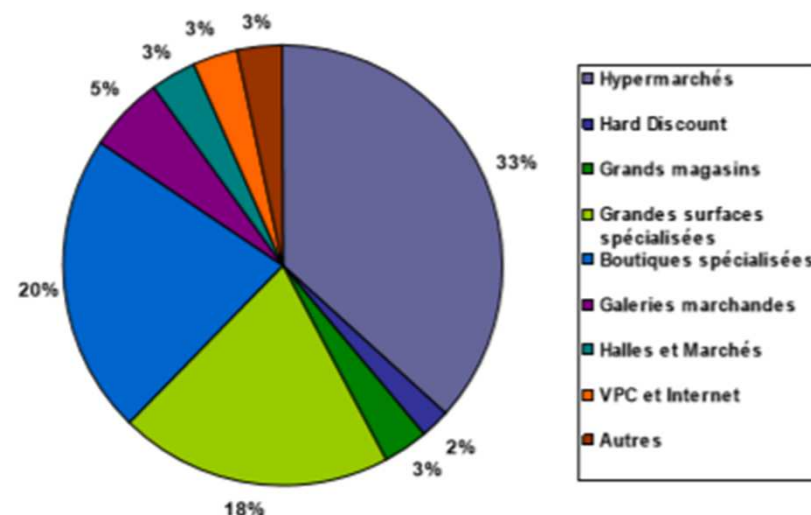


Les habitants de Poitiers s'approvisionnent majoritairement en grandes surfaces, cette tendance étant davantage visible parmi la population étudiante.



**49% des étudiants s'approvisionnent exclusivement en grande surface.**

### Répartition des dépenses alimentaires sur le territoire du Grand Poitiers



Source : PLUi

Les données sont issues de l'enquête menée dans le cadre du projet FRUGAL, ayant rassemblé 1 565 participants. Ces données ne sont pas représentatives de l'ensemble du territoire, la population étudiante étant surreprésentée au sein de l'échantillon (34,6%). Cela implique un échantillon dont le lieu de résidence est concentré essentiellement sur Poitiers, en appartement, avec un salaire inférieur à 1 000 euros par mois et un niveau de diplôme élevé.

Ces données permettent toutefois d'obtenir un aperçu des pratiques de consommation alimentaire locales.



# L'évolution de la consommation alimentaire



Données à l'échelle territoriale

## Les évolutions de comportements alimentaires sur le territoire

### Fréquence d'achat de produits locaux

	Non étudiants			Étudiants
	Ensemble	Poitiers-GP	HGP	
Jamais	13,3	10,6	15,6	33,7
Parfois	47,6	44,5	50,2	51,9
Régulièrement	39,3	45,4	34,2	14,4
Effectif	1024	465	559	541

Source : étude FRUGAL, 2019



**Le prix n'est pas le premier critère d'achat** : la **qualité** gustative et la fraîcheur du produit **prédomine**, quasiment à l'unanimité sur le territoire. Les questions de **saisonnalité** et de **label** sont également clés.

Il est intéressant de noter que **les critères de marque et de traçabilité ne sont pas corrélés**, l'importance de la traçabilité du produit prédominant à celle de marque de plus de 25 points.



La **probabilité d'achat** de produits locaux augmente avec :

- Le niveau de diplôme
- L'âge
- Le lieu de résidence : probabilité plus élevée pour les habitants de Poitiers ou Grand Poitiers

### Critères d'achats de produits alimentaires

Critère	Non étudiants				Étudiants			
	Ens.	Fréquence d'achat			Ens.	Fréquence d'achat		
		régulier	irrégulier	jamais		régulier	irrégulier	jamais
Gout/fraicheur	97,1	99,8	97,1	88,3	96,4	96,2	97,2	96,4
Prix	82,4	74,4	86,9	90,8	94,4	92,2	95,0	94,4
Saisonnalité	75,5	94,5	70,2	33,3	47,2	67,5	52,1	29,0
Label/norme	67,0	80,9	63,8	34,8	53,2	79,2	52,0	43,2
Traçabilité	61,7	79,1	53,6	35,8	32,6	62,3	36,4	23,5
Respect de l'environnement	56,9	82,8	58,5	29,2	46,1	70,1	48,6	30,2
Apport énergétique	47,2	57,7	40,7	38,3	43,5	49,4	46,4	35,8
Marque	34,0	33,1	33,5	39,2	40,3	31,2	42,5	40,7
Packaging	16,6	15,7	16,4	20,0	19,8	22,1	18,2	19,1

Source : étude FRUGAL, 2019



### Les perceptions vis-à-vis des produits alimentaires locaux

- ❖ 95% des répondants considèrent qu'ils permettent de soutenir l'économie locale (qu'ils en consomment ou non)
- ❖ La majorité considère qu'ils sont de meilleure qualité en termes de fraîcheur, de saisonnalité, de respect de l'environnement, de goût

### Les perceptions qui diffèrent en fonction de la fréquence d'achat

- ❖ Perceptions positives approuvées par ceux achetant régulièrement des produits locaux
- ❖ Perceptions négatives par ceux n'en achetant pas : les produits locaux sont considérés comme plus chers, plus difficiles à trouver, associés à un phénomène de mode



# L'évolution de la consommation alimentaire



## L'évolution de la consommation alimentaire pendant et après le confinement

La crise sanitaire du Covid-19 et les mesures de confinement qui ont été prises au printemps 2020 ont provoqué des changements dans de comportement alimentaires. Des membres du Réseau mixte technologique (RMT) Alimentation Locale ont mené des recherches et recensé des retours d'expériences pendant cette période afin de capter « à chaud » ce que la crise du coronavirus révèle, perturbe, provoque dans les systèmes alimentaires: dans les assiettes, dans les fermes, dans les circuits courts et locaux ou dans les chaînes d'approvisionnement lointaines.

Les marqueurs et tendances identifiés au cours de cette période sur l'alimentation sont :

- **La transformation domestique** des produits alimentaire grâce à une augmentation du temps disponible : Faire à la maison, "faire son pain" en particulier, aura constitué un fait social qui n'a cessé de se renforcer durant le confinement, avec pour conséquence une pénurie relative de farine dans les rayons des commerces alimentaires.
- **L'autoproduction de l'alimentation** par les consommateurs eux-mêmes se renforce comme un phénomène social marquant de cette période du confinement, avec en outre durant cette dernière période l'émergence d'une dimension professionnelle, des envies de s'installer agriculteur.
- Les **systèmes de commandes en circuits courts** se sont largement développés, tant à travers des dispositifs formels qu'informels (regroupement de voisins pour commander, appels entre producteurs et leurs clients habituels du marché pour livraisons...). Cette dynamique a suscité l'enrôlement de **nouveaux consommateurs** qui ont découvert ce mode de consommation.
- Les **gestes d'entraide et de solidarité entre voisins autour de l'alimentation** ont constitué un autre fait social marquant du confinement. Dans le domaine social, les demandes adressées **aux dispositifs de l'aide alimentaire** ont également explosé durant le confinement, témoignant d'une mise en difficulté massive de populations qui parvenaient jusque là tant bien que mal à se nourrir sans aide extérieure.

Sources : RMT Alimentation Locale, Bulletin de partage 4 - Quelques nouveautés et des marqueurs du confinement qui se stabilisent.  
<https://www.rmt-alimentation-locale.org/post/bp4-quelques-nouveaut%C3%A9s-et-des-marqueurs-du-confinement-qui-se-stabilisent>



# L'évolution de la consommation alimentaire



## L'évolution de la consommation alimentaire pendant et après le confinement

Darwin Nutrition a réalisé pour l'IFOP une enquête du 24 au 27 avril 2020 auprès d'un échantillon de 3045 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus, sur le thème " Quel est l'impact du confinement sur le poids et les habitudes alimentaires des Français ?".

56 % des sondés envisagent de **manger plus sain/équilibré** mais sans faire de régime au sens strict à partir du 11 mai (51% pour les hommes, 60% pour les femmes).

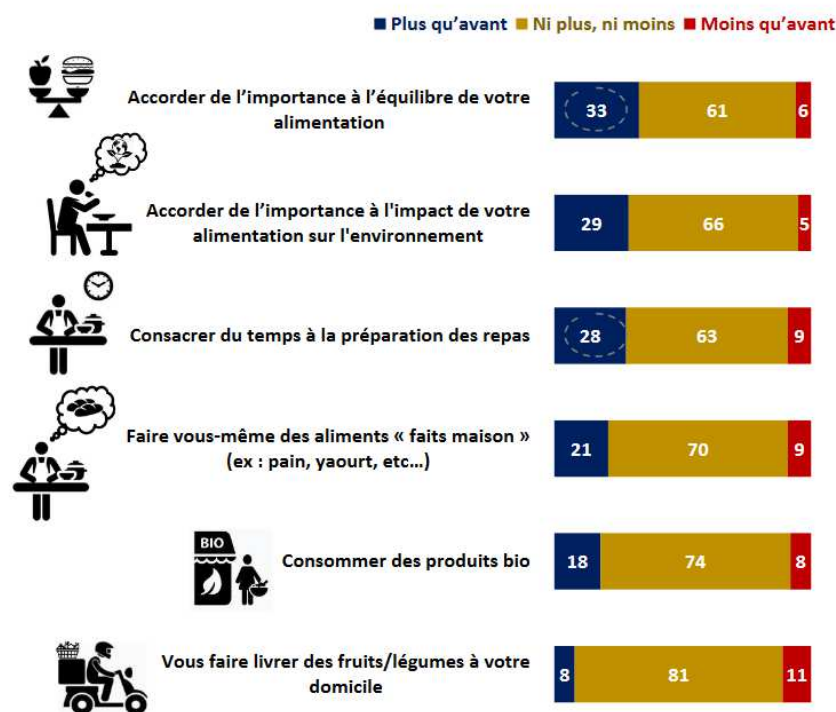
Comme on peut le voir sur le graphique réalisé par Darwin Nutrition et comme nous le montrent les travaux du RMT Alimentation Locale, **les Français prétendent plutôt à de bonnes résolutions sur l'équilibre de leur alimentation, les impacts environnementaux et le temps consacré aux repas.**

Par ailleurs, selon l'IFOP, consommer des produits locaux n'a jamais été aussi important : 35 % des sondés déclarent **accorder plus d'importance au caractère local de leurs aliments** depuis le 17 mars. La Ruche Qui dit Oui ! (réseau d'achat direct aux producteurs), par exemple, a ainsi vu son nombre de commandes tripler partout en France.

# Darwin Nutrition

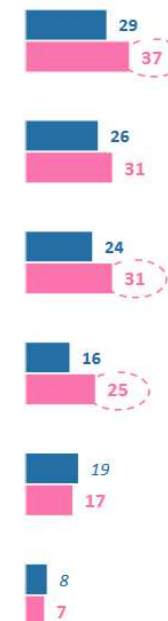
**QUESTION :** A partir du 11 mai, est-ce que vous allez... plus, moins ou autant qu'avant la mise en place du confinement ?

Base : A tous



RÉPONSES « PLUS QU'AVANT » PAR SEXE

RÉPONSES DES HOMMES  
RÉPONSES DES FEMMES



Sources : Enquête Darwin Nutrition, IFOP, 2 mai 2020 [https://mk0darwinnutrit3vtub.kinstacdn.com/wp-content/uploads/2020/05/Rapport\\_ifop\\_Darwin-Nutrition.pdf](https://mk0darwinnutrit3vtub.kinstacdn.com/wp-content/uploads/2020/05/Rapport_ifop_Darwin-Nutrition.pdf)  
IFOP, Dossier spécial, 6 mai 2020 <https://www.ifop.com/publication/quel-est-l-impact-du-confinement-sur-le-poids-et-les-habitudes-alimentaires-des-francais/>



# Vers une alimentation durable



## Des enjeux agricoles et alimentaire au cœur des préoccupations pour la construction du « monde d'après »

La crise mondiale liée au Covid-19 a constitué une véritable épreuve et a révélé les limites du fonctionnement de nos sociétés. Confrontés à cette urgence inédite, de nombreux acteurs (citoyens, associations, entreprises...) se sont mobilisés pour penser « le monde d'après » et ainsi tirer les leçons de la pandémie. Le **Groupe SOS**, auquel Auxilia appartient, s'est en particulier mobilisé dans le cadre de l'initiative "**Inventons le monde d'après**".

Avec **La Croix-Rouge** française, le **WWF France**, **Make.org** et **Unis-Cité**undefined et le **Mouvement UP**, ils ont lancé une consultation citoyenne pour réfléchir à cette question cruciale : "**Crise Covid-19 : Comment inventer tous ensemble le monde d'après ?**".

Lancée le 11 avril 2020, cette consultation citoyenne a retenu la participation de **plus de 165 000 citoyens et citoyennes** qui ont mis en évidence 14 idées prioritaires comme, dont:

1. Favoriser la consommation locale et les circuits de proximité
2. Se diriger vers une agriculture alternative
3. Limiter la production de déchets, notamment les emballages et le plastique, et favoriser le recyclage
4. Relocaliser certains secteurs économiques stratégiques en France et en Europe
5. Repenser l'éducation en faveur de l'humain et de l'environnement

Les idées les plus plébiscitées concernent la consommation locale, les circuits de proximité ainsi que l'agriculture durable. Plus de 4 000 propositions concernent l'alimentation et près de 2000 concernent l'agriculture. Dès lors, pour de nombreux citoyens ce sont des **enjeux décisifs pour l'avenir** et sur lesquels il est important de se mobiliser.

**Un Projet Alimentaire Territorial peut constituer un socle solide pour engager localement la transition alimentaire et agricole qui semble nécessaire pour construire un monde durable et résilient.**



Sources : <https://about.make.org/le-monde-dapres>  
<https://www.inventonslemondedapres.org/>





# Vers une alimentation durable

Les habitudes alimentaires d'aujourd'hui diffèrent de celles d'hier et de demain. En effet, avec la prise de conscience de l'impact des choix alimentaires sur l'environnement, le bien-être animal, la santé, ou encore le salaire des agriculteurs, les consommateurs sont demandeurs de nouvelles manières de se nourrir.

En parallèle, consciente des enjeux de l'alimentation et de l'agriculture sur son territoire, la collectivité se fixe des objectifs : réduire les inégalités entre consommateurs, augmenter la retombée économique locale des achats alimentaires, dynamiser le tissu de l'emploi agricole, créer du lien social, augmenter la qualité de vie des agriculteurs, valoriser son terroir auprès des touristes,...

La mise en place d'un Projet Alimentaire Territorial est l'occasion de faire converger les intérêts des consommateurs et de la collectivité, mais aussi de l'ensemble des acteurs du territoire qui travaillent sur ce champ de l'alimentation. Pour cela, ce diagnostic fait l'état des lieux des habitudes alimentaires des citoyens et identifie les moteurs (demande spontanée, changement d'habitudes,...) ainsi que les freins (financiers, habitudes, ...) au développement d'une alimentation soutenable au niveau environnemental, social et économique.

**Les projets alimentaires territoriaux répondent à l'enjeu d'ancrage territorial mis en avant dans le PNA et revêtent une dimension économique, une dimension environnementale et une dimension sociale. Afin de définir les actions pertinentes à mettre en place sur ces 3 dimensions dans le cadre du PAT du Grand Poitiers, ce diagnostic analyse l'alimentation du territoire sous 6 angles (issus de la typologie construite par le Réseau national des PAT, le RnPAT) :**

Champ de l'économie alimentaire

Champ de la nutrition santé

Champ de l'accessibilité sociale

Champ de l'environnement

Champ de l'aménagement du territoire

Champ de la culture et gastronomie



# Vers une alimentation durable



**Champ de l'économie alimentaire**



Champ de la nutrition santé



Champ de l'accessibilité sociale



Champ de l'environnement



Champ de l'aménagement du territoire



Champ de la culture et gastronomie





# Économie alimentaire

## Economie alimentaire : définition et finalité dans le cadre du PAT

Le système alimentaire territorial peut être défini comme la manière dont les hommes s'organisent dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et pour consommer leur nourriture. Un ensemble d'acteurs économiques sont ainsi organisés entre eux à différentes échelles : producteurs, transformateurs, distributeurs, logisticiens,...

**Un Projet Alimentaire Territorial est l'opportunité pour un territoire de questionner l'organisation du système alimentaire en place, et de permettre aux acteurs économiques qui le souhaite de développer de nouvelles formes de coopération.** Un PAT n'a donc pas pour objectif d'opposer des systèmes ou de pointer du doigt des pratiques, mais de :

- Créer des emplois locaux non délocalisables ;
- Assurer une juste rémunération à l'ensemble des acteurs économiques des filières agricoles et alimentaires ;
- Recréer du lien entre l'amont et l'aval de la chaîne alimentaire ;
- Proposer aux consommateurs des produits alimentaires dont ils connaissent l'origine et le niveau de qualité ;
- Donner accès à tous les consommateurs à des produits alimentaires de qualité et de saison, notamment pour endiguer l'augmentation des problèmes de santé liés aux régimes alimentaires ;
- Préserver les ressources écosystémiques et les paysages, notamment lors de nouveaux projets de construction ;
- Eduquer les consommateurs sur les enjeux entourant l'alimentation ;
- Valoriser le territoire pour son savoir-faire gastronomique ;
- Créer de la cohésion sociale intergénérationnelle ;
- Redynamiser les centres-bourgs ;
- Etc.





# Économie alimentaire



Données à l'échelle territoriale

## Les données clés de l'agriculture sur le territoire



**138 295 ha** de surface agricole en 2017 (Source : PAC), soit environ **76 % de la surface du territoire**

Soit **30%** de la SAU de la **Vienne** et **3,5 %** des exploitations de la **Nouvelle-Aquitaine**



Baisse de 4 % de la SAU entre 1988 et 2017 (Source : Agreste RGA 2010 et CA86)

*-1,3% à l'échelle de la Vienne*

*- 6,7% à l'échelle de la Nouvelle-Aquitaine*



2 016,20 unités de travail annuel (UTA) dans les exploitations agricoles du territoire (Source : Agreste RGA 2010)



Baisse de 55,5% du nombre d'UTA entre 1988 et 2010 (Source : SAA, 2010), soit une évolution annuelle de -2,5%

*-53,8% à l'échelle de la Vienne (-2,4%/an)*

*-45,9% à l'échelle de la Nouvelle-Aquitaine (-2,1%/an)*



Une artificialisation des terres plus importante sur le territoire (7%) qu'à l'échelle départementale (4%). (Corine Land Cover, 2012)



1 258 exploitations agricoles ayant leur siège sur le territoire (Source : , 2017)

Soit **31%** des exploitations de la **Vienne** et **2%** des exploitations de la **Nouvelle-Aquitaine**



Baisse de 63 % du nombre d'exploitations entre 1988 et 2017 (Source : Agreste RGA 2010 et CA86), soit une évolution annuelle de -2,1%

*-57,5% à l'échelle de la Vienne (-2,6%/an)*

*-49,1% à l'échelle de la Nouvelle-Aquitaine (-2,2%/an)*

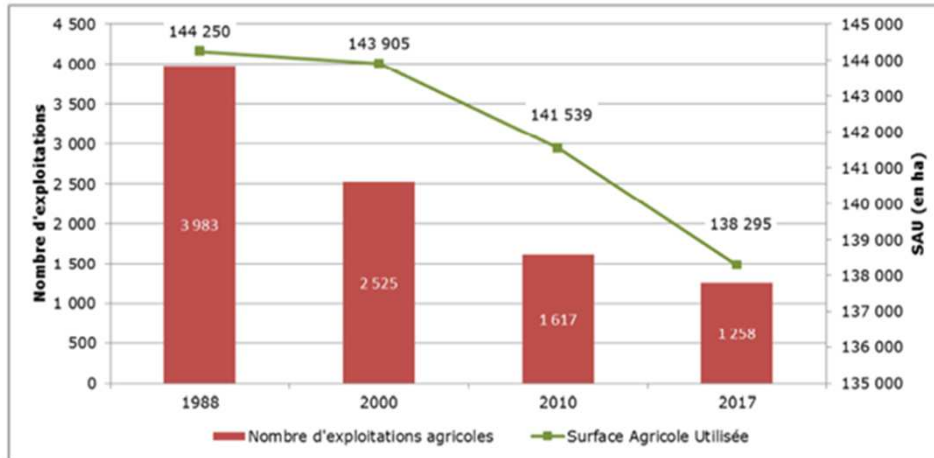


Le nombre d'exploitations agricoles et d'UTA agricoles diminuent plus vite sur le territoire qu'en Vienne et en Nouvelle-Aquitaine. L'âge moyen des exploitants agricoles est de 53,6 ans sur le territoire, ce qui est supérieur à la moyenne départementale (52,2 ans) et pose la question de la transmission. Le renouvellement n'est pas assuré malgré une certaine dynamique d'installation sur le territoire.





### Les exploitations du territoire : nombre, surface et statut juridique



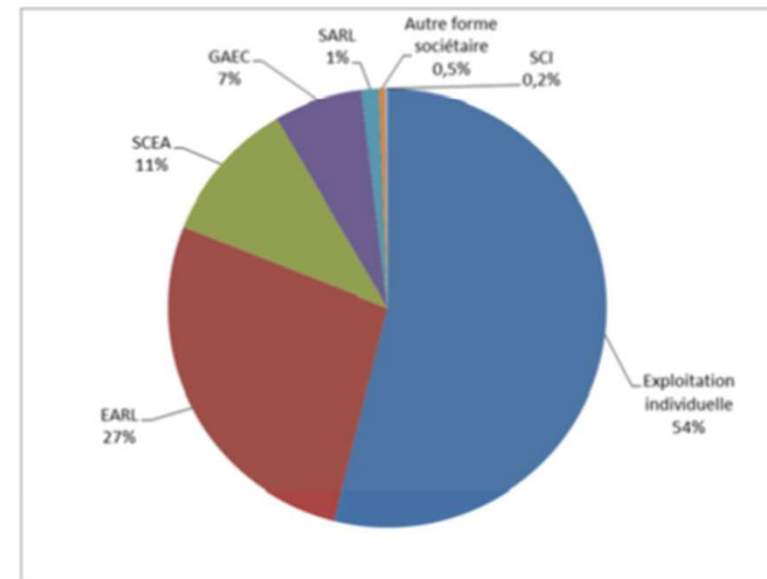
Graphique 3 : Evolution du nombre d'exploitations agricoles et de la SAU (source : Agreste RGA2010 et CA86)

Comme dans le reste du département, on observe une **baisse significative du nombre d'exploitations de la zone** : - 68 % d'exploitations en 30 ans. En parallèle, la Surface Agricole Utilisée a connu une baisse de 4 %. La SAU par exploitation est donc passée en moyenne d'environ 36 ha en 1988, à 57 ha en 2000, 88 ha en 2010 et 110 ha en 2017. A noter qu'une partie des exploitations comportent plusieurs exploitants (cas des sociétés) et que **la moyenne 2017 de la SAU par exploitant est d'environ 83 ha pour la zone d'étude.**

**Le nombre d'exploitations a diminué et dans le même temps la taille moyenne des exploitations du territoire a donc considérablement augmenté.**

Un **peu moins de la moitié des exploitations sont sous forme sociétaire**, et la plus courante est l'**EARL** (Exploitation Agricole A Responsabilité Limitée), **qui peut comporter un ou plusieurs exploitants**, puis la SCEA (Société Civile d'Exploitation Agricole) et le GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun). Les autres formes sociétaires sont moins répandues.

**La majorité des exploitations sont néanmoins des exploitations individuelles.**



Graphique 4 : Statut juridique des exploitations (source : CA86 - 2017)







### L'emploi agricole

Entre 2000 et 2010, **l'emploi agricole sur le territoire est en baisse**, que ce soit en nombre d'actifs ou en UTA. On retrouve une baisse à peu près identique sur l'ensemble du département de la Vienne.

	2000	2010	Evolution 2010/2000 (%)
Nombre d'actifs	3 814	2 496	-35%
dont pluriactifs	731	554	-24%
Travail total (UTA)	2 718,12	2 016,20	-26%
dont travail salarié* (UTA)	496,92	413,17	-17%

Tableau 1 : Evolution de l'emploi agricole sur la zone d'étude (source : Agreste - RGA 2010)

\* salariés permanents (hors cadre familial) et saisonniers  
UTA = Unité de Travail Annuel

	Travail total (UTA)		dont travail salarié* (UTA)	
	2000	2010	2000	2010
<b>Total exploitations</b>	<b>2 718,1</b>	<b>2 016,2</b>	<b>496,9</b>	<b>413,2</b>
dont				
Céréales, oléagineux, protéagineux	1 035,3	872,3	88,1	100,7
Autres grandes cultures	216,1	135,0	104,4	92,3
Maraîchage	70,8	36,6	60,9	7,2
Horticulture	36,7	22,3	21,1	11,0
Viticulture	61,7	30,3	10,8	9,7
Fruits et autres cultures permanentes	18,2	7,6	9,3	2,8
Bovins lait	109,4	95,7	13,2	12,1
Bovins viande	91,1	70,0	6,3	7,9
Bovins mixte	8,9	4,9	s	0,0
Ovins et caprins	231,0	201,9	32,2	39,6
Ovins, caprins et autres herbivores	107,0	58,0	30,9	15,4
Elevages hors sol	138,4	87,5	56,9	30,9
Polyculture, polyélevage	591,1	390,0	62,3	83,6

Tableau 2 : Répartition de l'emploi agricole selon l'orientation technico-économique des exploitations

(source : Agreste - RGA 2010)

s : secret statistique

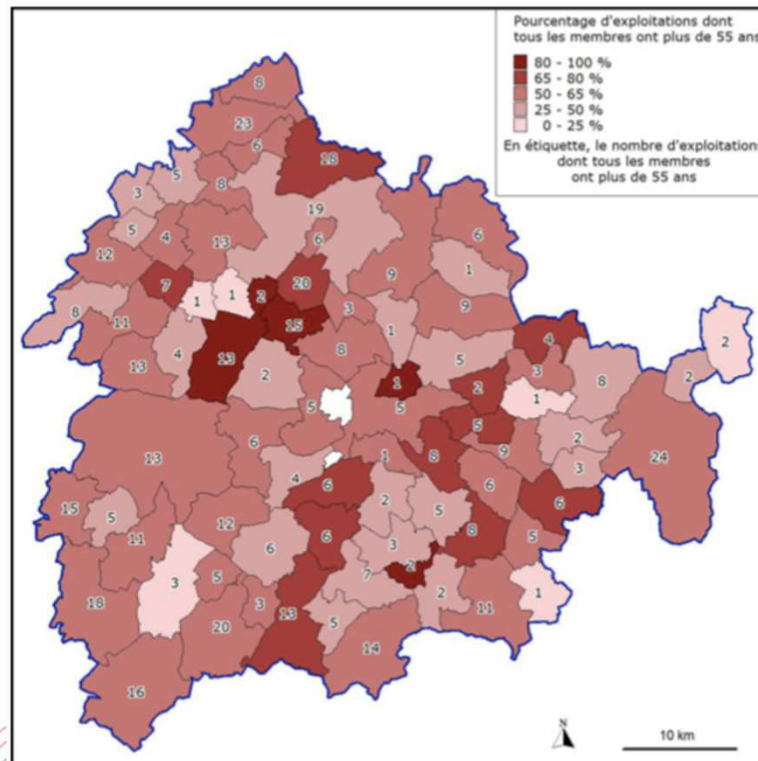




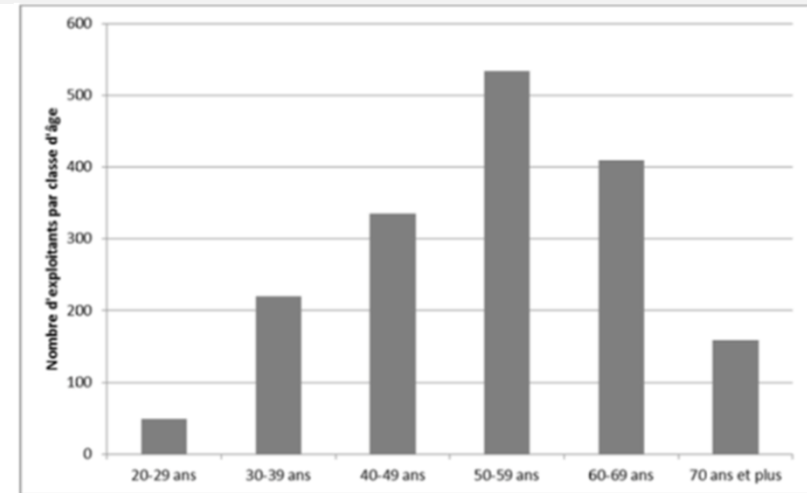
### Le défi de la transmission des exploitations

L'âge moyen des exploitants agricoles de la zone d'étude est de **53,6ans** (moyenne départementale : 52,2 ans). Cet âge moyen montre que la question de la transmission des exploitations est un enjeu important pour le territoire dans les 10 prochaines années.

Sur la zone d'étude, on recense **667 exploitations pour lesquelles l'ensemble des exploitants a plus de 55 ans**. Ce sont donc des exploitations qui seront potentiellement transmises dans les 10 années à venir. Ces exploitations représentent plus de **57 000 ha**. 22 communes comptent plus de 10 exploitations dans ce cas.



Carte 7 : Répartition des exploitations des plus de 55 ans (source : CA86)



Graphique 5 : Répartition du nombre d'exploitants agricoles par classe d'âge (source : CA86 - 2017)

### Des acteurs présents sur territoire accompagnent la transmission des exploitations :

Le **Point Accueil Transmission (PAT)**, mis en place par les Chambres d'agriculture de la Vienne et des Deux-Sèvres et la MSA Poitou, est un service public qui s'adresse aux exploitants en activité s'interrogeant sur leur cessation d'activité et la transmission de leur exploitation. Son rôle est de renseigner, aider, orienter, informer et accompagner, dans la transmission de l'outil de production.

Le **Répertoire départ-installation (RDI)** est un service public national dont l'animation a été confiée au réseau des Chambres d'agriculture. Il facilite la mise en relation des porteurs de projet à la recherche d'une exploitation agricole pour s'installer, avec des agriculteurs prêts à céder leur exploitation ou souhaitant trouver un nouvel associé. Un site internet référence les annonces : [www.repertoireinstallation.com](http://www.repertoireinstallation.com)



## Le défi de la transmission des exploitations

Parmi les chefs d'entreprise agricole qui s'installent, on distingue ceux qui s'installent dans le cadre du dispositif national des aides à l'installation (DJA) et ceux qui n'en bénéficient pas car non éligibles (ils ont plus de 40 ans ou n'ont pas la capacité professionnelle) ou par volonté.

Sur les 5 dernières années, on compte **40 installations aidées sur la zone d'étude**, sachant que le ratio départemental est de 30 % d'installations aidées contre 70 % d'installations non-aidées. Parmi ces 40 installations aidées, on compte 21 installations dans le cadre familial et 19 hors cadre familial. **L'âge moyen des exploitants s'installant est de 29 ans. Il y a 34 hommes et 6 femmes.**

En termes de productions, 21 sont avec un ou plusieurs ateliers d'élevage, 2 en apiculture, 5 en maraichage. Une exploitation comporte de la vigne en plus des céréales et une exploitation des cultures porte-graines. Une exploitation réalise de la transformation fromagère bio. Sur les 5 dernières années, on compte aussi 50 exploitations inscrites au RDI sur le territoire.

Les problématiques rencontrées par les candidats à l'installation sont :

- l'inadéquation entre l'offre et la demande,
- le financement,
- l'accès au foncier,
- l'accès à l'eau,
- le manque de formation, de compétences et/ou de réalisme face au métier,
- une demande d'accompagnement du cédant.

Malgré que le **secteur soit attractif pour les installations et malgré une certaine dynamique**, le renouvellement n'est pas assuré (potentiel des sols et proximité des bassins de consommation). **il manque d'installations face aux départs à la retraite.**

Le contexte économique, l'accroissement des unités de production, ainsi que l'artificialisation de terres agricoles peuvent expliquer les difficultés d'installation des porteurs de projet.

Dans le même temps, cette libération importante d'exploitations dans les années à venir représente une opportunité pour l'installation de nouveaux agriculteurs et agricultrices sur le territoire.

Etant donné que le marché foncier sur le territoire est assez fermé dans le sens où peu de surfaces ne restent en souffrance très longtemps, la **mise en place de projet mobilisant du foncier doit être anticipée.**





# Économie alimentaire



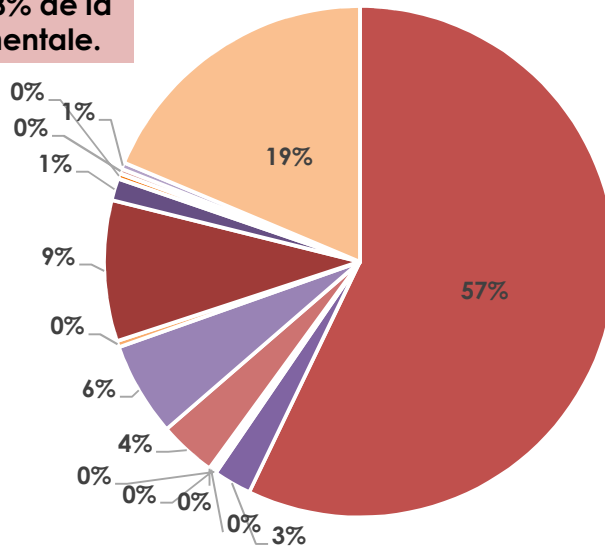
Données à l'échelle départementale

## Orientation technico-économique du territoire

Le territoire présente une majorité d'exploitations orientées vers la culture de céréales et d'oléoprotéagineux, ainsi que vers la polyculture et le polyélevage.

Une dominante céréalière et polyculture représentant 78% de la SAU départementale.

### Répartition de la SAU Département de la Vienne

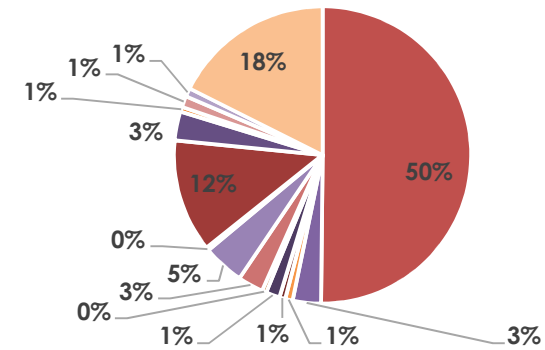


Une prépondérance de grandes exploitations employant peu de main d'œuvre.

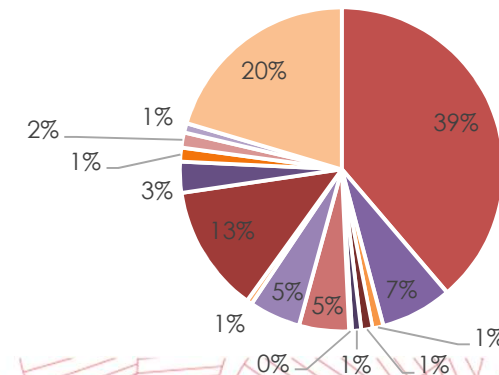
- Céréales et oléoprotéagineux
- Fleurs et horticulture
- Bovins lait
- Ovins et caprins
- Avicoles
- Cultures générales
- Viticulture
- Bovins viande
- Autres herbivores
- Autres élevages hors sol
- Légumes et champignons
- Fruits
- Bovins mixte
- Porcins
- Polyculture & polyélevage

Source : RGA 2010 Agreste

### Répartition des exploitations Département de la Vienne



### Répartition des UTA Département de la Vienne



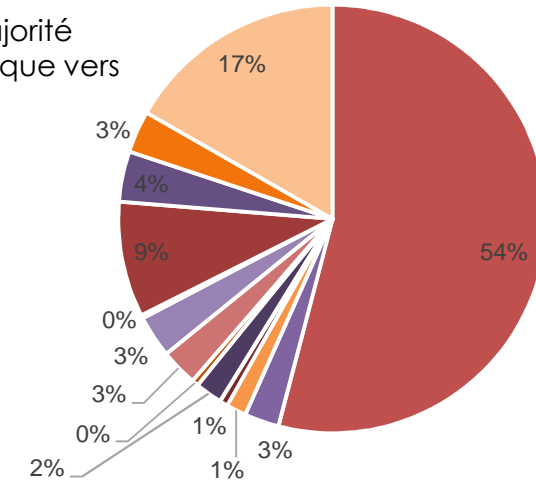




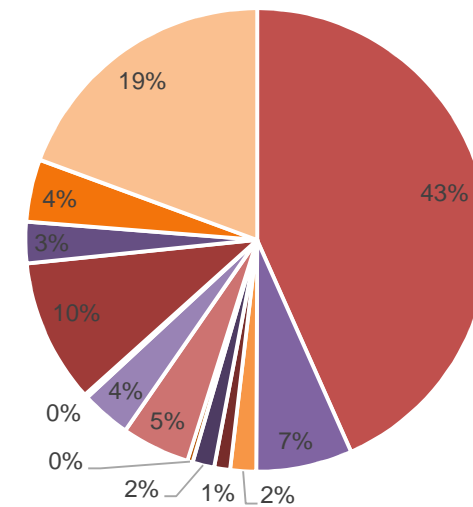
### Orientation technico-économique du territoire

Dans la continuité de la tendance départementale, le territoire présente une majorité d'exploitations orientées vers la culture de céréales et d'oléoprotéagineux, ainsi que vers la polyculture et le polyélevage.

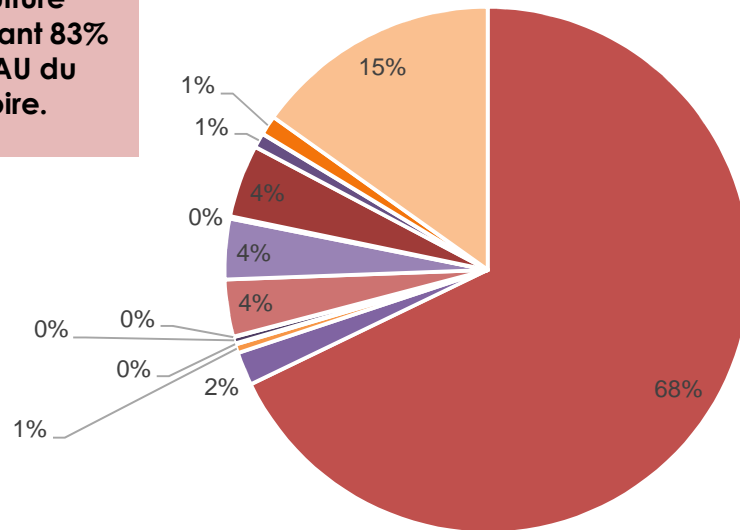
### Répartition des exploitations



### Répartition des UTA



### Répartition de la SAU dans le territoire



Une dominante céréalière et polyculture représentant 83% de la SAU du territoire.

- Céréales et oléoprotéagineux
- Fleurs et horticulture
- Bovins lait
- Ovins et caprins
- Polyculture et polyculture élevage
- Autres grandes cultures
- Viticulture
- Bovins viande
- Autres herbivores
- maraîchage
- Fruits
- Bovins mixtes
- Elevage hors sol

Source : RGA 2010 Agreste







## Evolution des orientations technico-économiques des exploitations

Entre 2000 et 2010, on constate une évolution des exploitations vers plus de céréales, oléagineux et protéagineux, au détriment en particulier de l'élevage et de la viticulture.

	Exploitations		SAU (ha)	
	2000	2010	2000	2010
<b>Total exploitations</b>	<b>2 525</b>	<b>1 617</b>	<b>143 905</b>	<b>141 539</b>
dont				
Céréales, oléagineux, protéagineux	968	869	88 386	95 893
Autres grandes cultures	107	42	4 466	2 908
Maraîchage	13	24	368	753
Horticulture	17	10	50	96
Viticulture	220	33	375	548
Fruits et autres cultures permanentes	17	8	123	58
Bovins lait	57	45	4 900	4 950
Bovins viande	72	51	4 551	5 241
Bovins mixte	6	4	383	217
Ovins et caprins	212	140	6 067	6 312
Ovins, caprins et autres herbivores	147	61	2 399	1 283
Elevages hors sol	90	51	2 505	1 703
Polyculture, polyélevage	594	269	29 247	21 401

Tableau 4 : Evolution des exploitations agricoles selon leur orientation technico-économique  
(source : Agreste - RGA 2010)





## Les productions végétales

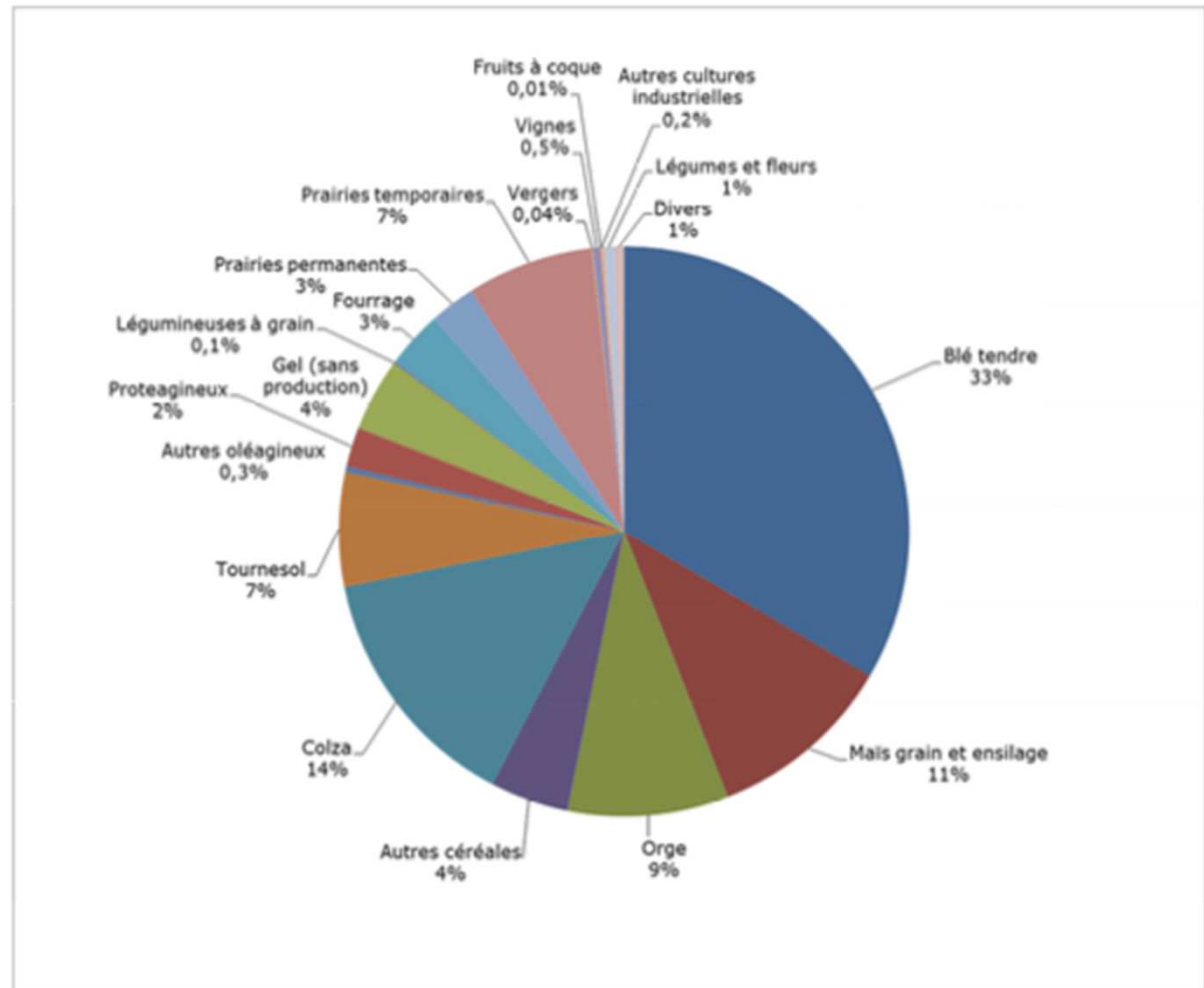
Sur les 64 % de SAU du territoire, la majorité est consacrée aux **grandes cultures** : céréales à paille (blé tendre et orge), maïs (grain et ensilage) et oléagineux (colza et tournesol).

Les **prairies** représentent un peu moins de 10 % de la surface cultivée.

Les **cultures pérennes** (vergers et vignes) représentent un peu moins de **700 ha** sur la zone d'étude et les **légumes et fleurs** un peu moins de **800 ha**.

Les productions végétales sont bien présentes sur le territoire où le sol à bon potentiel, cependant, elles sont peu diversifiées.

Concernant les opérateurs économiques des productions végétales, ils sont nombreux mais regroupés ce qui provoque un éloignement de la production des centres de décision.



Graphique 8 : Répartition des cultures sur la SAU en 2017  
(source : Registre Parcellaire Graphique (RPG) 2017)





### Grandes cultures

Fruits et légumes

Viandes

Produits laitiers

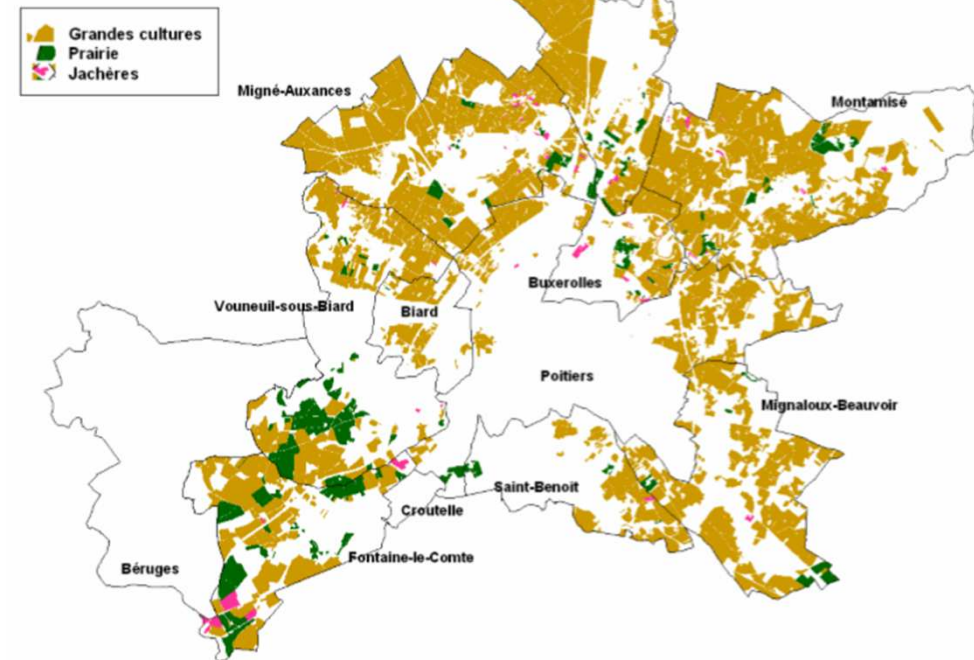
### État des lieux

Le territoire **s'est progressivement spécialisé dans la grande culture**. Les céréales et oléagineux représentaient 58% de la SAU en 1979, et 76% en 2000 (évolution se faisant de façon inverse à celle des Surfaces Toujours en Herbe (STH) étant passées de 15% de la SAU à 5% sur la même période). Les communes de Chasseneuil-du-Poitou et Mignaloux-Beauvoir sont particulièrement touchées par cette spécialisation.

Les parcelles de blé (45% de la SAU) et de colza (25%) se sont notamment généralisées, l'orge et le tournesol occupant les 15% restant.

Pour 64 674ha de SAU en 2017 sur le Grand Poitiers, **81% était cultivé en grandes cultures** (52 699ha), **une spécialisation plus marquée** qu'en Vienne où les grandes cultures représentent 72% de la SAU en 2017, et que la Nouvelle-Aquitaine où elles en représentent 45%.

Carte des usages agricoles en 2006



Source : observatoire de l'agriculture péri-urbaine de la Chambre d'Agriculture Grand Poitiers 2006





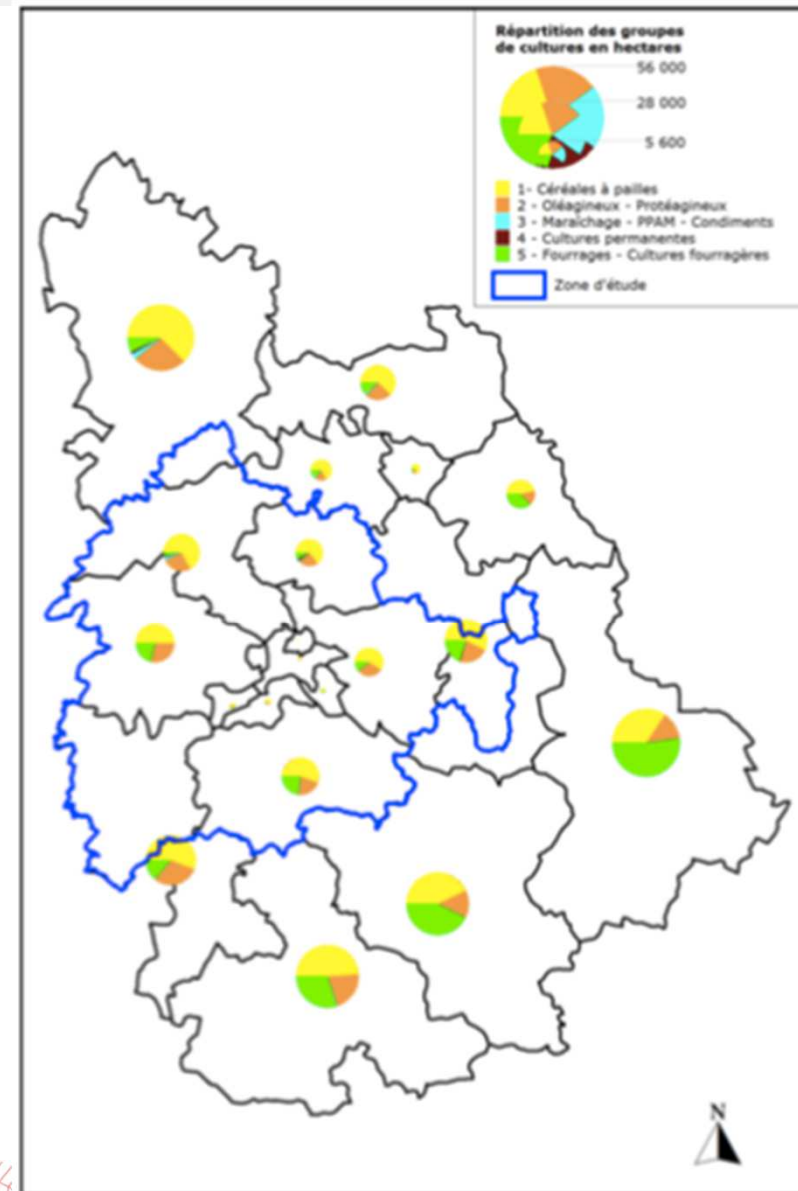
### Les grandes cultures

Sur le Grand Poitiers, les parcelles de **blé** (33% de la SAU) et de **colza** (14%) se sont généralisées, **l'orge et le tournesol** occupent 16% et le **maïs** (à grain et ensilage) 11%.

Au total, en 2017, les systèmes de grandes cultures (céréales, oléo protéagineux, autres grandes cultures) **représentent 70% de la SAU du territoire**, et **85%** si l'on rajoute la polyculture (et polyculture-élevage). La monoculture est marginale sur le territoire, le maïs irrigué ne représentant que 4% de la SAU. (Source : PLUi)

### Les acteurs économiques de la filière grandes cultures

- ACTIVE BIO SARL (Iteuil)
- BEAUCHAMP SA (La Peyrate 79)
- BELLANNE SAS (Louzy 79)
- CGL SARL (Pouant)
- COOPERATIVE AGRICOLE DE LA TRICHERIE (Beaumont-St-Cyr)
- COOPERATIVE CENTRE OUEST CEREALES (Jaunay Clan, 86)
- COOPERATIVE OCEALIA (Cognac 16)
- CORAB CENTR' ATLANTIQUE (Migné-Auxances, 86)
- FILAGO CEREALES SERVICES (Thenezay 79)
- GAUTHIER SARL (Queaux)
- GEPS SARL (St Savin)
- GROUPE SOUFFLET (Nogent-sur-Seine 10)
- LES GRAINS D'AQUITAINE SAS (Val-de-Vignes 16)
- NEOLIS SAS (Fleuré)
- TERRENA (Ancenis 44)







### Les grandes cultures

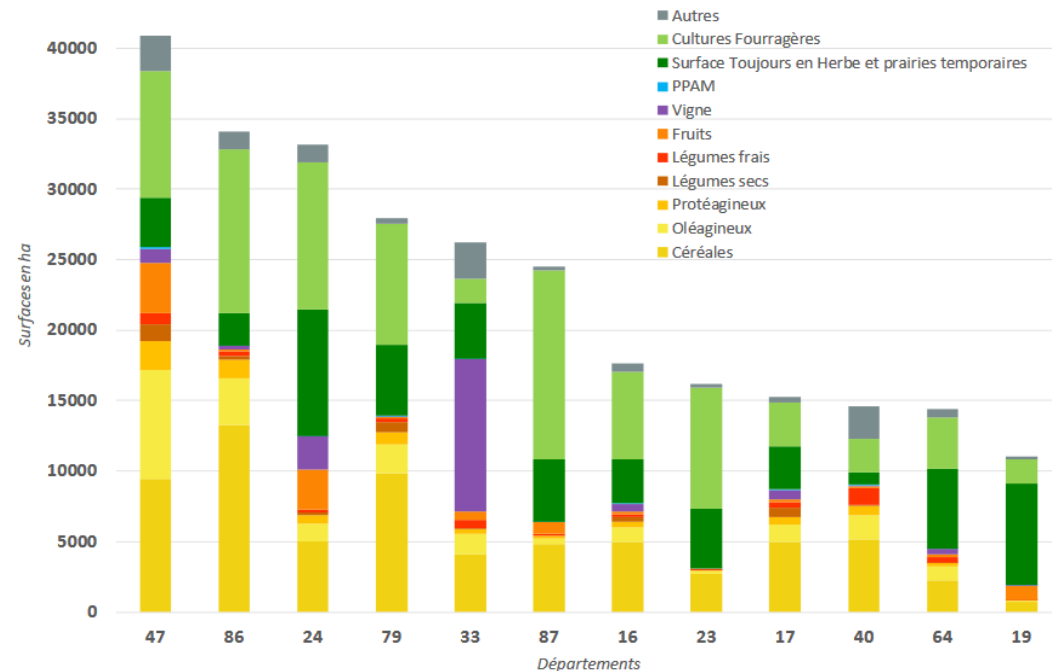
La Vienne est le département affichant **la plus grande spécialisation en grandes cultures du territoire régional**, davantage orienté en moyenne vers l'élevage (voir graphe ci-contre). Il occupe le 4<sup>ème</sup> rang national des surfaces en céréales (Chambre agriculture Vienne, 2017). C'est l'un des 3 départements où les grandes cultures occupent plus de 50% des surfaces et c'est le **département avec la plus grande surface en céréales de la région**. (cf graphique).

4,5 millions de tonnes ont été récoltées en 2017 sur les surfaces en grandes cultures

La production de **grande culture est principalement destinée à l'exportation** par exemple vers des pays africains (Cote d'Ivoire et Sénégal) pour le blé ou vers l'union européenne.

La filière est structurée par des **coopératives agricoles de taille importante** comme La Tricherie orientée vers l'alimentation humaine et notamment la production du blé pour les baguettes tradition. La coopérative Centre Ouest située dans le nord du département produit en particulier du biodiesel, de l'huile alimentaire et des tourteaux avec les oléagineux transformés dans son usine de Chalandray. Le groupe Océalia collecte à la fois des céréales pour l'alimentation humaine et pour les animaux.

Répartition des surfaces (en ha) par département en Nouvelle-Aquitaine en 2018



Observatoire régional de l'agriculture biologique en Nouvelle-Aquitaine - 2018

Source : Chambre d'agriculture de la Vienne, Panorama de l'agriculture en Vienne, Chiffres 2017. <https://fr.calameo.com/read/00163049616b14377e71b?>







Grandes cultures

**Fruits et légumes**

Viandes

Produits laitiers

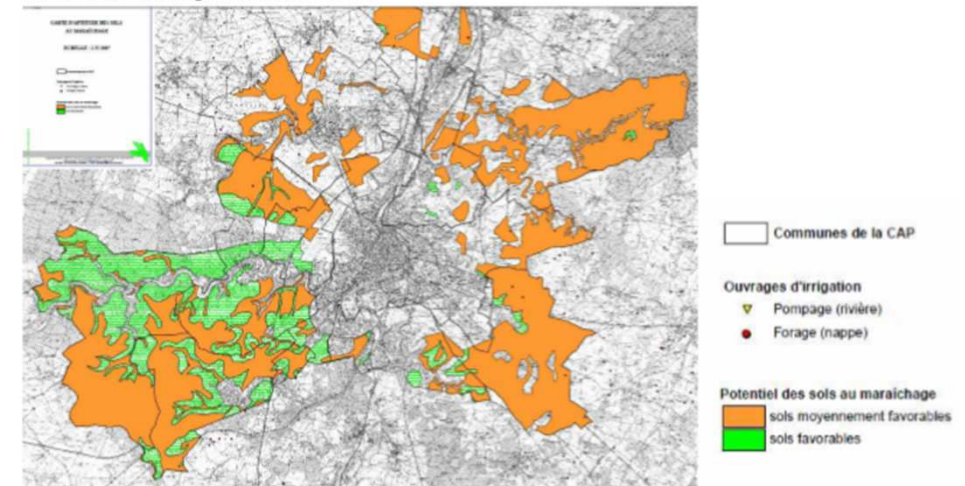
### État des lieux

Le maraîchage est peu répandu sur le territoire, notamment faute de terres propices au développement de ce type de cultures (voir carte ci-contre).

Les cultures légumières **représentent 0,57 % de la SAU du territoire**, à l'échelle du département, elles correspondent 1,3 de la SAU. Les vergers et fruits à coques sont très peu présents sur le territoire (0,05 % SAU), de même pour la viticulture (0,5%).

La viticulture et l'arboriculture représentent **0,3% de la SAU du Grand Poitiers** (190ha), et le maraîchage et l'horticulture également **0,3% de la SAU** (166ha). La proportion départementale est similaire pour la viticulture et l'arboriculture, et légèrement plus élevée pour le maraîchage et l'horticulture, représentant 0,89% de la SAU départementale. Comparativement, la viticulture et l'arboriculture sont nettement plus développées en Nouvelle-Aquitaine, représentant 6,18% de la SAU. Ces proportions restent globalement faibles néanmoins.

Carte : Aptitude au maraîchage des sols de Grand Poitiers  
Source : Chambre d'Agriculture de la Vienne



**Acteurs économiques de la filière légumes**  
TERRYLOIRE (Parçay-les-Pins 49)

**Acteurs économiques de la filière vinicole**  
- AMPELIDAE (Marigny-Brizay 86)  
- LACHETEAU - Groupe GCF (Petersbach 67)





# Économie alimentaire



Données à l'échelle territoriale

## Légumes et fruits de plein champs

Les cultures légumières représentent **0,57 % de la SAU du territoire**. A l'échelle du département, les cultures légumières correspondent à **1.3% de la SAU**.

## Les productions de fruit à coque et autres fruits

Les vergers, fruits à coque, et autres fruits sont très peu présents sur le territoire : 0,05 % de la SAU.

Culture	Surface (en ha)
Noisette	1,21
Noix	6,49
Petit fruit rouge*	1,97
Autres vergers	55,78
<b>Total</b>	<b>65,45</b>

Tableau 8 : Surface en vergers, fruits à coque et petits fruits rouges sur la zone d'étude (source : Registre Parcellaire Graphique (RPG) 2017)

## La viticulture

La vigne représente 0,5 % de la SAU.

Culture	Surface (en ha)
Vigne : raisins de cuve en production	625,83
Vigne : raisins de table	10,01
<b>Total</b>	<b>635,84</b>

Tableau 9 : Surface en vigne sur la zone d'étude (source : Registre Parcellaire Graphique (RPG) 2017)

Culture	Surface (en ha)
Ail	2,63
Carotte	0,20
Courgette et citrouille	2,32
Céleri	3,29
Chicorée et endive et scarole	7,35
Chou	0,40
Culture sous serre hors sol	0,24
Epinard	1,16
Fraise	7,55
Haricot et flageolet	1,80
Melon	385,78
Oignon et échalote	135,87
Panais	0,79
Poireau	0,90
Potiron et potimarron	1,51
Pois (petits pois, pois cassé, pois gourmands)	83,80
Pomme de terre de consommation	10,25
Radis	12,58
Tomate	0,15
Autre légume ou fruit annuel	110,01
Autre légume ou fruit pérenne*	21,46
<b>Total</b>	<b>790,04</b>

Tableau 7 : Cultures légumières sur la zone d'étude (source : Registre Parcellaire Graphique (RPG) 2017)





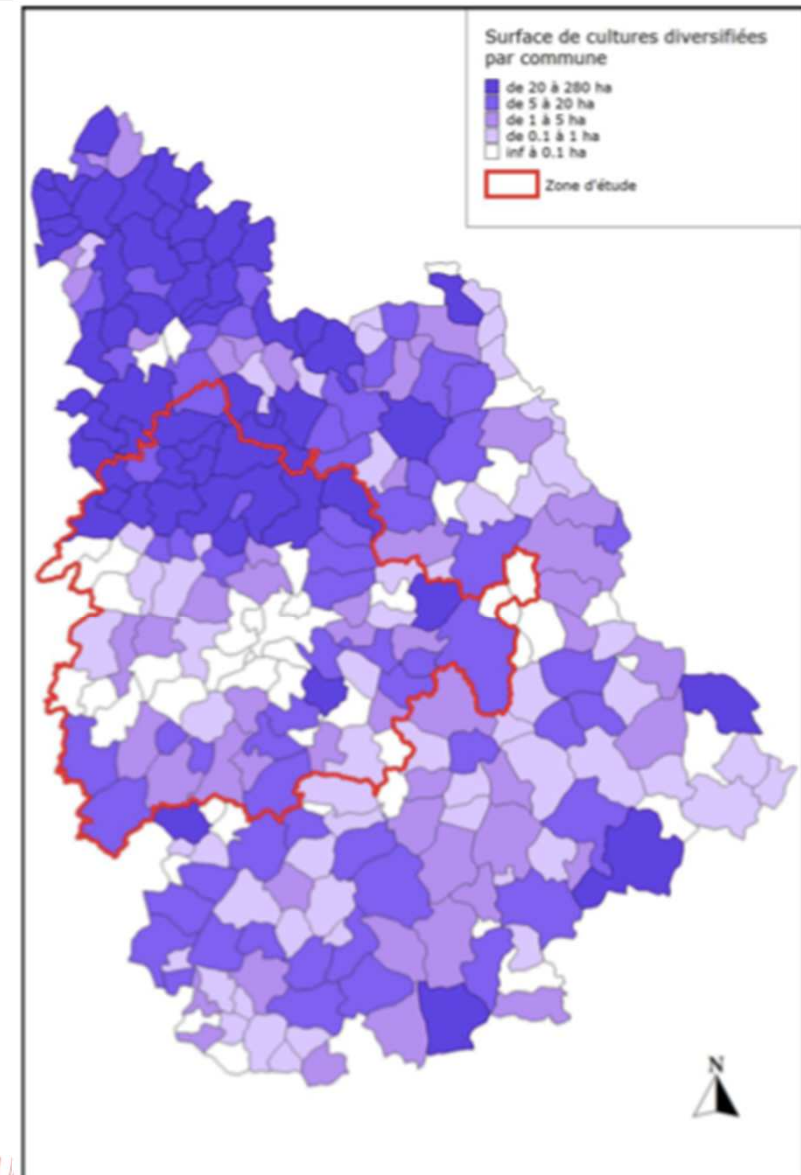
### Les autres cultures de diversification

Les autres cultures de diversification représentent **0,2 % de la SAU** du territoire. Sont regroupés sous ce qualificatif, diverses cultures de production de semences ainsi que les plantes ornementales et PPAM (Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales).

La carte suivante présente la répartition des cultures diversifiées (cultures légumières, vergers, vignes, PPAM...) sur la zone d'étude ainsi que sur l'ensemble du département. On constate que, comme le reste du département, la zone d'étude comprend peu de cultures diversifiées, un peu plus présentes sur la zone du neuvilleois.

Culture	Surface (en ha)
Betterave non fourragère et bette	26,55
Cameline	12,07
Fenugrec	4,55
Moutarde	3,53
Persil	13,99
Tabac	139,76
Thym	1,13
Autres plantes ornementales et PPAM annuelles	33,47
Autres plantes ornementales et PPAM pérennes	1,03
<b>Total</b>	<b>236,08</b>

Tableau 10 : Autres cultures de diversification sur la zone d'étude  
(source : Registre Parcellaire Graphique (RPG) 2017)



Carte 16 : Répartition des surfaces en cultures diversifiées  
(cartographie : CAB6 ; données : RPG 2017)





### Association des producteurs de Fruits et Légumes du Poitou-Charentes

L'association regroupe 8 exploitants maraîchers du territoire, dans l'objectif de répondre conjointement à des appels d'offre des collectivités dans des volumes suffisants. L'association a bénéficié d'un accompagnement des Pays du Haut-Poitou, des Vallées du Clain et de l'Institut régional de la qualité agroalimentaire pour valoriser leur production auprès des marchés de proximité. Les producteurs fournissent désormais les restaurants collectifs du territoire.

#### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- **Demande en produits locaux** : la demande augmente de la part des collectivités pour satisfaire leurs obligations réglementaires à horizon 2022, mais les restaurants collectifs doivent proposer des tarifs et des volumes suffisamment intéressants pour que les producteurs du territoire s'y intéressent
- **Contractualisation** : les producteurs locaux sont en quête de sécurité économique, ils sont prêts à approvisionner les structures leur garantissant une sécurité sur le long-terme
- **Vente en circuits-courts** : ce débouché reste le plus avantageux pour les producteurs locaux en termes de rémunération
- **Marchés** : les marchés sont nombreux et bien répartis sur le territoire, mais la concurrence est rude pour les producteurs souhaitant s'y installer, qui sont plus nombreux que l'augmentation de la demande en produits locaux des consommateurs
- **Politique de l'eau** : la politique de l'eau est nécessaire mais parfois mal adaptée aux réalités de terrain, certains nouveaux arrivants se retrouvant privés d'irrigation et dans l'incapacité de produire
- **Maraîchage sur le territoire** : le maraîchage est contraint par la richesse agronomique des sols sur le territoire, mais certains produits poussent bien (le melon est adapté au territoire en argile et en calcaire)
- **Climat** : les pics de chaleur et d'inondation se font fortement ressentir et impactent la production

### Lionel Berge

Exploitant maraîcher

« On est approchés par beaucoup d'acteurs, mais pour des petites quantités qui ne nous intéressent pas. Notre projet est d'approvisionner les collèges du territoire sur des volumes plus importants et donc plus rémunérateurs. »

« Il faudrait améliorer la connaissance des producteurs des appels d'offre des collectivités, afin qu'ils puissent se rendre compte des volumes demandés et y répondre directement. »

#### ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA STRUCTURE OU PORTÉES À CONNAISSANCE

- Approvisionnement d'établissements de restauration collective du territoire :
  - Été 2013 : attribution du lot intitulé « légumes de terroir » de l'appel d'offre des fournitures fruits et légumes pour les cantines scolaires et les maisons de retraite de Poitiers : approvisionnement sur une durée de 3 ans en choux, carottes, pommes de terre, betteraves, céleris, melons, raisins
  - Renouvellement du contrat sur 3 ans jusqu'en 2021.
- Élaboration d'une charte de qualité, d'un catalogue de produits et d'outils de communication pour répondre aux marchés publics locaux
- Approvisionnement d'épiceries solidaires jusqu'à l'arrêt du programme Uniterre d'ANDES
- Projet de légumerie sur le territoire développé avec la Chambre d'agriculture, en phase d'étude, opérationnelle en 2021. Objectif : approvisionner les collèges du territoire.

#### IDÉES D'ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

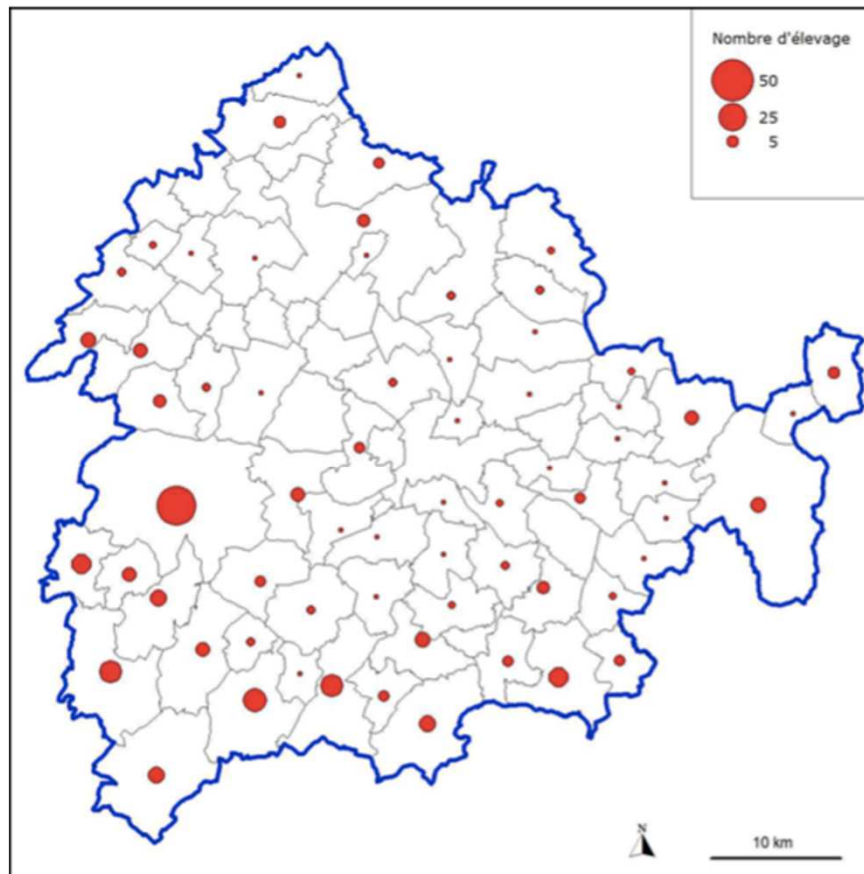
- Développement de démarches contractuelles fermes, porteuses de garanties tarifaires et de stabilité pour les producteurs locaux.
- Développement de l'approvisionnement local au sein des marchés publics, conformément à la réglementation. C'est un levier économique pour les producteurs locaux.
- Promotion des produits du terroir.



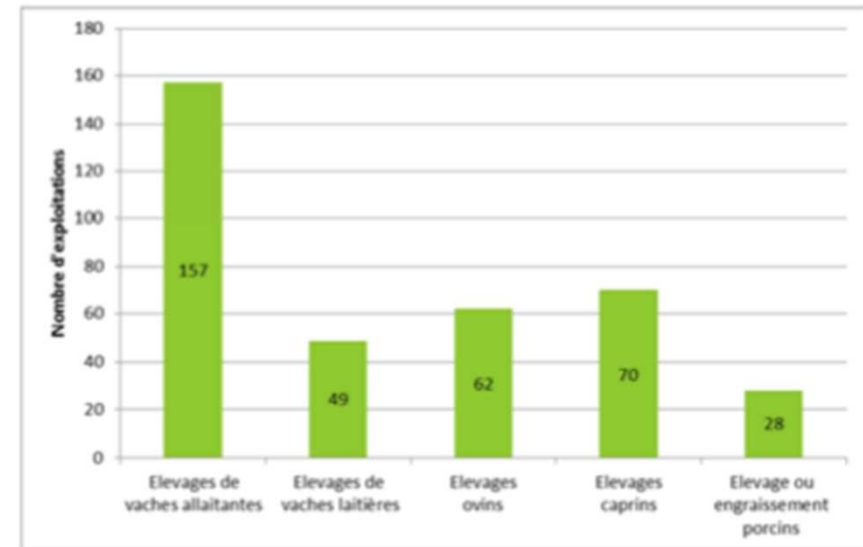


### Les productions animales

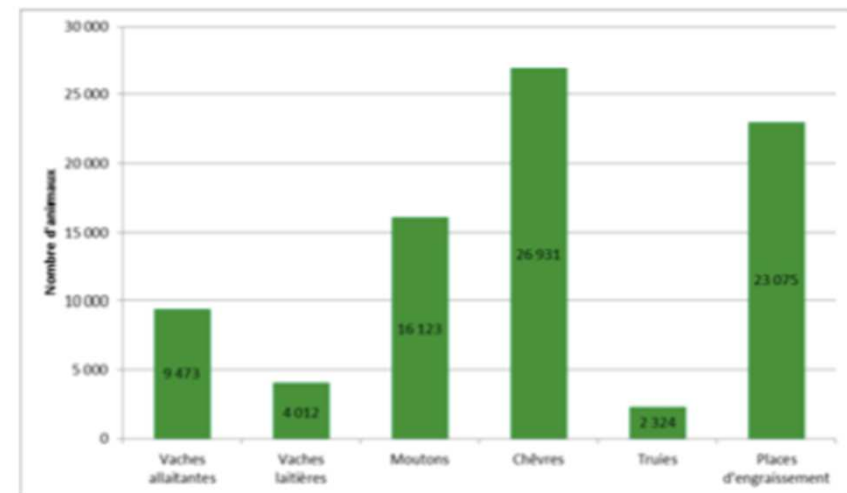
On trouve **325 exploitations d'élevage** (hors volailles) sur la zone, certaines pouvant regrouper plusieurs productions animales. Il s'agit principalement **d'élevage de vaches allaitantes** (43 % des ateliers), **suivi des élevages caprins** (19 %), **ovins** (17 %) et **vaches laitières** (13 %).



Carte 9 : Répartition des exploitations d'élevage (hors volailles)  
(cartographie : CA86 ; données : EDEI - 2018)



Graphique 6 : Répartition des exploitations d'élevage (hors volailles)  
(source : EDEI - 2018)



Graphique 7 : Répartition du nombre d'animaux selon le type d'élevage  
(source : EDEI - 2018)





Grandes cultures

Fruits et légumes

**Viandes**

Produits laitiers

### État des lieux

Le nombre d'exploitations d'élevage **se réduit peu à peu sur le territoire**, passant de 24 à 22 entre 2000 et 2005.

En 2000, l'élevage sur la zone était majoritairement de l'élevage ovin et bovin allaitant. Beaucoup d'exploitations avaient également des volailles, mais avec de petits effectifs.

Entre 2000 et 2010, le nombre d'élevage a fortement diminué sur la zone. C'est l'élevage bovin allaitant qui s'est le plus maintenu et qui devient prépondérant. Cette tendance s'est poursuivie dans les années suivantes.

L'on dénombrait en 2017 un cheptel de 17 382 têtes équivalent UGB. Parmi elles, une prédominance de bovins à 58%, de caprins à 18%, de porcins à 13% et enfin d'ovins à 8%. Ces proportions tranchent avec celles de la Vienne, comptant une proportion d'ovins nettement plus élevée (20% du cheptel en équivalent UGB).

À l'échelle départementale, **l'élevage d'ovins et de caprins occupe 42% de la SAU** dédiée à l'élevage, suivi par l'élevage de bovins viandes et bovins lait occupant respectivement 28% et 17% de la SAU.

### L'élevage dans le territoire



36 673 bovins (30 682 équivalent UGB)



37 181 caprins (9 270 équivalent UGB)



26 172 ovins (4 076 équivalent UGB)



27 193 porcins (6 226 équivalent UGB)



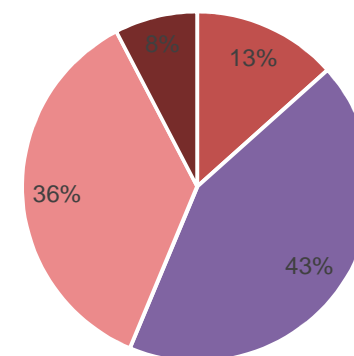
234 900 volailles (3 242 équivalent UGB)



1 437 équidés (1 324 équivalent UGB)

Source : Agreste – RGA 2010

### Répartition 325 exploitations d'élevage (hors volailles)



■ Bovins lait ■ Bovins viande ■ Ovins et caprins ■ Porcins

Source : EDEI 2018



### L'élevage bovin viande

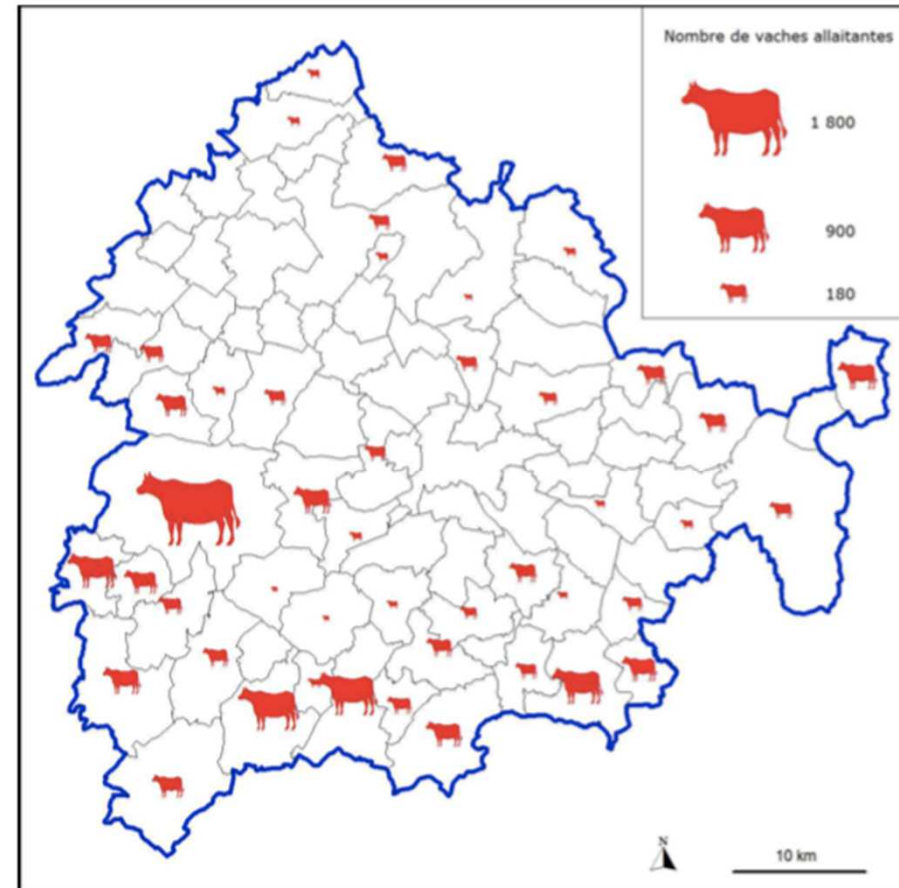
On compte sur la zone d'étude **157 ateliers d'au moins 10 vaches allaitantes**. Ces exploitations d'élevage détiennent environ 9 500 vaches, soit **20 % de l'effectif départemental**. Comme on peut le voir sur la carte suivante, le cheptel bovins allaitants est plus important au sud et au sud-ouest de la zone d'étude.

Entre 2012 et 2018, on compte 18 élevages en moins sur la zone d'étude, soit une baisse de 11 %. Sur la même période, les effectifs animaux ont peu varié (- 0,6 %), ce qui signifie que les élevages restant ont augmenté les effectifs.

Dans certaines exploitations, l'atelier de vaches allaitantes est associé à un ou deux autres élevages de ruminants (ovins, caprins, vaches laitières). C'est le cas à l'échelle départementale pour 35 % des exploitations.

#### Acteurs économiques de la filière viande bovine

- ADEBV (Montmorillon)
- CAVEB (Parthenay 79)
- CELMAR (La Souterraine 23)
- CORALI (Chasseneuil-sur-Bonnieure 16)
- LORTHOLARY BETAÏL (Mignaloux-Beauvoir, 86)
  - STIMEX (Parthenay 79)
  - TER'ELEVAGE (Mésanger 44)
- **Abattoirs**
  - SAS abattoirs Mélusins (Lusignan 86)
  - Abattoir de Montmorillon 86
  - Ou autre départements



Carte 10 : Localisation du cheptel vaches allaitantes sur la zone d'étude  
(cartographie : CA86 ; données : EDEI - 2018)





### L'élevage ovin

On compte sur la zone d'étude **62 élevages d'au moins 50 moutons**. Ces exploitations d'élevage détiennent un peu plus de 16 000 animaux, **soit 9 % de l'effectif départemental**.

Entre 2012 et 2018, on compte 14 élevages en moins sur la zone d'étude, soit une baisse de 23 %. Les effectifs animaux ont eux baissé de 17 %. C'est donc un recul important de ce type d'élevage sur le territoire, alors que la Gâtine était historiquement une zone importante d'élevage ovin.

Dans certaines exploitations, l'élevage ovin est associé à un élevage de vaches allaitantes.

La viande ovine concerne en particulier **l'agneau**. C'est une **consommation très saisonnière** et qui **dépend beaucoup des fêtes religieuses**. En France, la **consommation diminue** et seulement **44 % de la viande consommée est produite en France**.

#### Acteurs économiques de la filière viande ovine

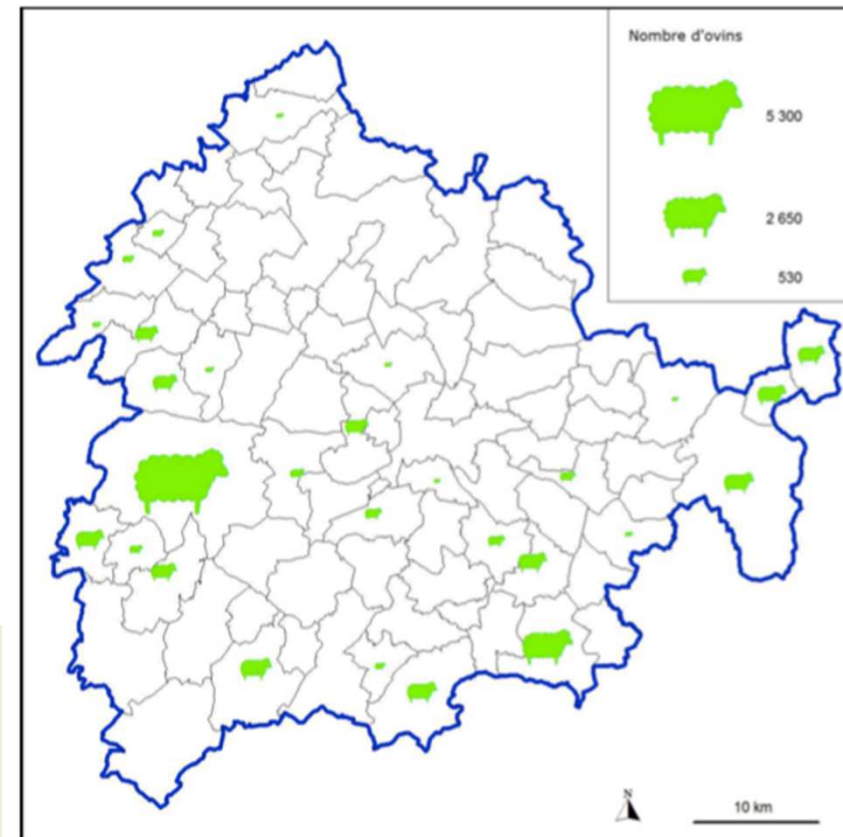
- ADOV (Montmorillon, 86)
- POITOU-OVIN GEHP (Montmorillon, 86)
- CAVEB (Parthenay 79) ...

#### Négociants en bétail

- SARL Jouhanneau (Moussac, 86)
- SARL Vuzé et Fils (Poitiers, 86) ...

#### Abattoirs

- Sodem (Le Vigeant, 86)
- SAS abattoirs Mélusins (Lusignan 86)
- SAS Marché au Cadran des Hérolles (86)



Carte 12 : Localisation du cheptel ovin sur la zone d'étude  
(cartographie : CA86 ; données : EDEI - 2018)





### L'élevage caprin viande

On compte sur la zone d'étude **70 ateliers d'au moins 25 animaux**. Ces exploitations d'élevage détiennent environ 27 000 animaux, soit **un tiers de l'effectif départemental**.

Les élevages caprins sont plus nombreux sur l'ouest de la zone d'étude.

Contrairement aux autres élevages, **l'élevage caprin a légèrement augmenté sur la zone d'étude entre 2012 et 2018** (2 élevages en plus et une augmentation du cheptel de 7 %).

Les chèvres de réforme et les chevreaux sont considérés comme des sous-produits de la production laitière, sans grande valeur économique pour les éleveurs. Bien que la filière s'organise pour valoriser la viande caprine (démarche qualité « Le chevreaux signé Poitou-Charente »), la majorité des chevreaux engraisés et des chèvres de réforme est destiné à l'export. Les circuits courts de viande caprine sont très minoritaires.



#### « Vu dans la presse »



La crise sanitaire du Covi-19 a fait craindre aux producteurs de chevreaux et d'agneau des difficultés économiques importantes du fait de la baisse de la demande survenue en période habituelle de pic des ventes pour les fêtes de Pâques. Cela impacte de nombreux producteurs du département qui demandent à être soutenus par la grande distribution mais aussi par des aides publiques.

Source : La Nouvelle République, le 11 avril 2020  
La Nouvelle République le 9 avril 2020

#### Acteurs économiques de la filière caprine

- CAVEB coopérative de collecte de chevreaux et de chèvres située dans les Deux-Sèvres

#### Abattoirs spécialisés caprins

- Sodem (Le Vigeant, 86)
- SAS abattoirs Mélusins (Lusignan 86)
- Louel-Piriot (Thouars, 79)
- Les volailles Mansloises (Mansle, 16)

#### Ateliers de transformation

- Les Sicaudières (Bressuire 79)
- Sarl Bonneau (Payré, 86)
- Agro-Prestation (Ruffec, 16)
- Les jardins de l'Auroch vert (Pougné, 16)





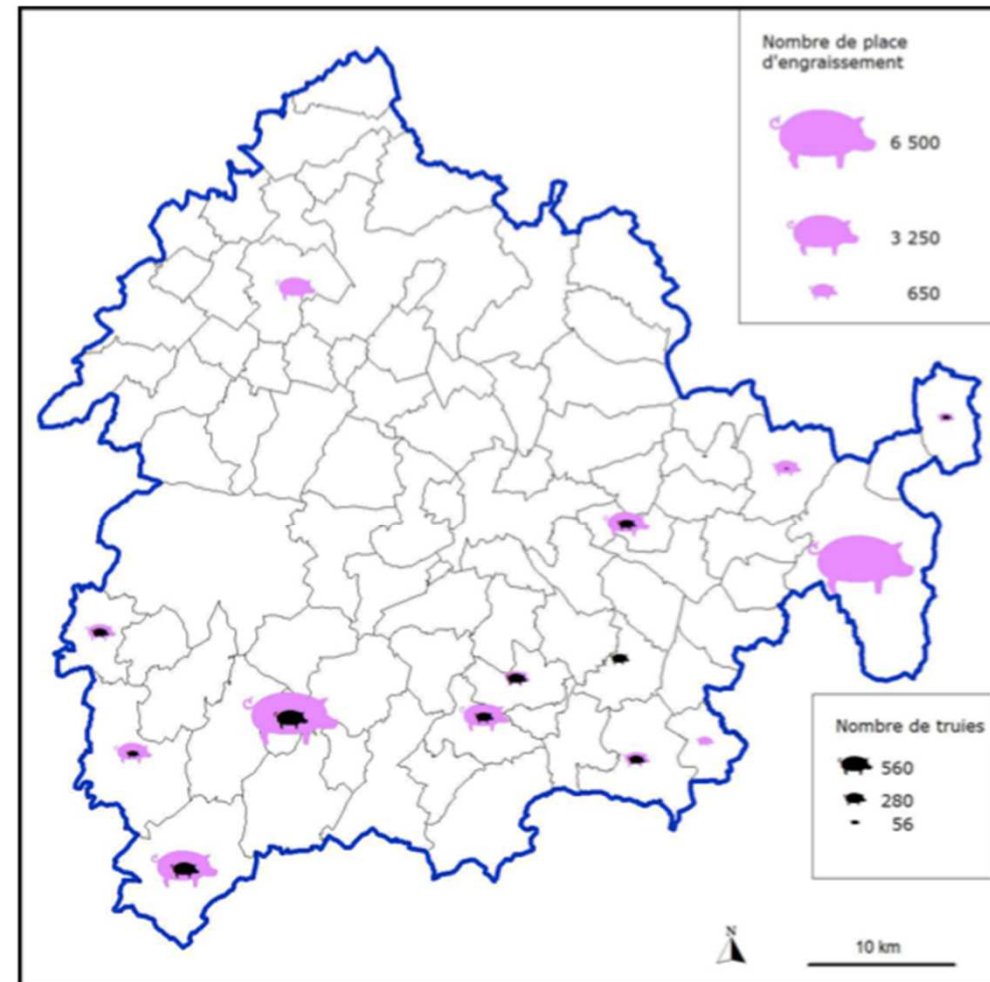
### L'élevage porcin

On compte sur la zone d'étude **28 ateliers**, avec un **effectif total de 2324 truies** et 23 075 places d'engraissement (soit **37% des effectifs départementaux**).

La production en élevage porcins est concentrée sur quelques élevages, comme dans l'ensemble du département.

La production de porc bio représente 3% de la production totale dans le département.

**Acteurs économiques de la filière porc**  
COOPERL ARC ATLANTIQUE (Lamballe 22)  
CAVAC (La-Roche-sur-Yon 85)  
CIRHYO (Montluçon 03)  
PORCINEO (La Roche-sur-Yon, 85)  
EVEL'UP (Landivisiau 29)



Carte 14 : Localisation du cheptel porcin sur la zone d'étude  
(cartographie : CA86 ; données : EDEI - 2018)





### CAVEB

Coopérative agricole au service  
des producteurs de viande

La CAVEB est une coopérative de 40 ETP regroupant 814 producteurs de viande bovine, ovine et caprine. Elle commercialise la production de ses membres, et leur propose des services de conseil et de suivi technique. Elle identifie la proximité, la coopération et la performance comme ses valeurs, et propose localement des produits bio, Label Rouge et bientôt HVE3. <http://www.caveb.net/>

#### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- **Référencement au sein des marchés publics** : les référencements sont souvent paradoxaux car demandeurs de qualité et de local en proposant des prix non-accessibles aux structures de proximité. Les petites structures n'ont pas les moyens humains nécessaires pour répondre massivement aux appels d'offre.
- **Modification des régimes alimentaires** : la production qualitative n'est pas touchée, au contraire de la production non-qualitative subissant une décroissance de 3-5% par an. Signal fort.
- **Logistique et distribution** : la flotte de la CAVEB est auto-suffisante, voire limitée pour les besoins de l'entreprise. La mutualisation semble compliquée.
- **Effets des changements climatiques** : hyper-thermie provoque impacte fortement les réseaux techniques (perturbation de la reproduction, diminution des poids, assèchement des prairies)
- **Adaptation aux changements climatiques** : nécessaire mais économiquement compliqué pour les producteurs
- **Communication et mise en valeur du terroir** : enjeux essentiels, mais insuffisamment pris en charge par les collectivités

### Yohann Richard

Directeur général

« On est horrifiés par les tarifs proposés par les référencements, et quand on en parle aux intendants ils nous disent être contraints par leurs budgets. »

« On doit sortir des schémas globaux et nationaux et inciter les montages locaux et régionaux, qui nous permettent d'approvisionner les établissements de proximité . »

#### ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA STRUCTURE OU PORTÉES À CONNAISSANCE

- Projet européen sur le développement du pâturage, mené sur 5 ans. L'objectif était d'accroître la qualité de l'herbe local, et d'inciter à l'élevage en pâture (plutôt qu'en stabulation). Projet mené en partenariat avec d'autres coopératives du territoire, et l'INRA.
- Expérience sur le gaspillage alimentaire menée en lien avec Pomona Passion Froid au lycée de Montmorillon, sur l'impact de l'approvisionnement de qualité sur la diminution du gaspillage alimentaire.
- Travail collectif sur les bassins versants

#### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Valorisation des produits du terroir
- Travail sur les référencements des appels d'offre, pour inciter les collectivités à faire appel aux produits de proximité
- Permettre un approvisionnement en direct des établissements en sortant de la logique de groupement dont pâtissent les fournisseurs locaux



Grandes cultures

Fruits et légumes

Viandes

**Produits laitiers**

### État des lieux

La région Nouvelle-Aquitaine est, en 2019, excédentaire dans son commerce de produits laitiers, avec une exportation de 159 916 tonnes et une importation de 100 000 tonnes sur l'année (DRAAF Nouvelle Aquitaine, 2019). Avec 98,1 millions de litres livrés en 2018, la Vienne est le 5<sup>ème</sup> département en production laitière de la région. 99% de cette production est dirigée vers l'industrie agro-alimentaire.

**Sur le territoire**, on compte **49 élevages** d'au moins 5 vaches laitières. Au total, ces exploitations détiennent **environ 4 000 vaches**, soit **29 %** de l'effectif départemental.

161 producteurs laitiers sont installés en Vienne au sein de 143 exploitations dont l'orientation technico-économique majoritaire est l'exploitation de bovins lait, et 17 bovins mixte. Au total, ces exploitations emploient 192 UTA. L'âge moyen du chef d'exploitation est situé entre 40 et 49 ans. Les exploitations laitières ont une SAU moyenne de 120 ha, et couvrent 17 170ha du territoire départemental, soit 4% de la SAU.

155 exploitations ont reçu l'Aide au Bovin Lait en 2018, une aide créée en 2015, pouvant aller de 38€ à 77€ par vache et plafonnée à 30-40 vaches par exploitation.

### État des lieux des filières laitières de qualité



En 2019, **3,6%** des vaches laitières du département de la Vienne étaient **certifiées bio**, et 3,9 % en tenant compte des procédures de conversion (DRAAF Nouvelle-Aquitaine, 2019).

Type de produit	Volumes produits en 2018 (tonnes)	% de la production française
Produits intermédiaires en vrac (lait liquide, crème, lait concentré ou en poudre)	501 170	18%
Lait liquide conditionné	257 226	8%
Crèmes conditionnées	36 046	8%
Yaourts	15 231	12%
Desserts lactés	61 118	9%
Fromages	56 764	3%
Beurres	21 283	6%

Données régionales (DRAAF Nouvelle-Aquitaine 2019)







## L'élevage bovin laitier

On compte sur la zone d'étude **49 élevages d'au moins 5 vaches laitières**. Ces exploitations d'élevage détiennent environ 4 000 vaches, soit **29 % de l'effectif départemental**. Les élevages sont globalement répartis sur la zone, à l'exception du Haut Poitou.

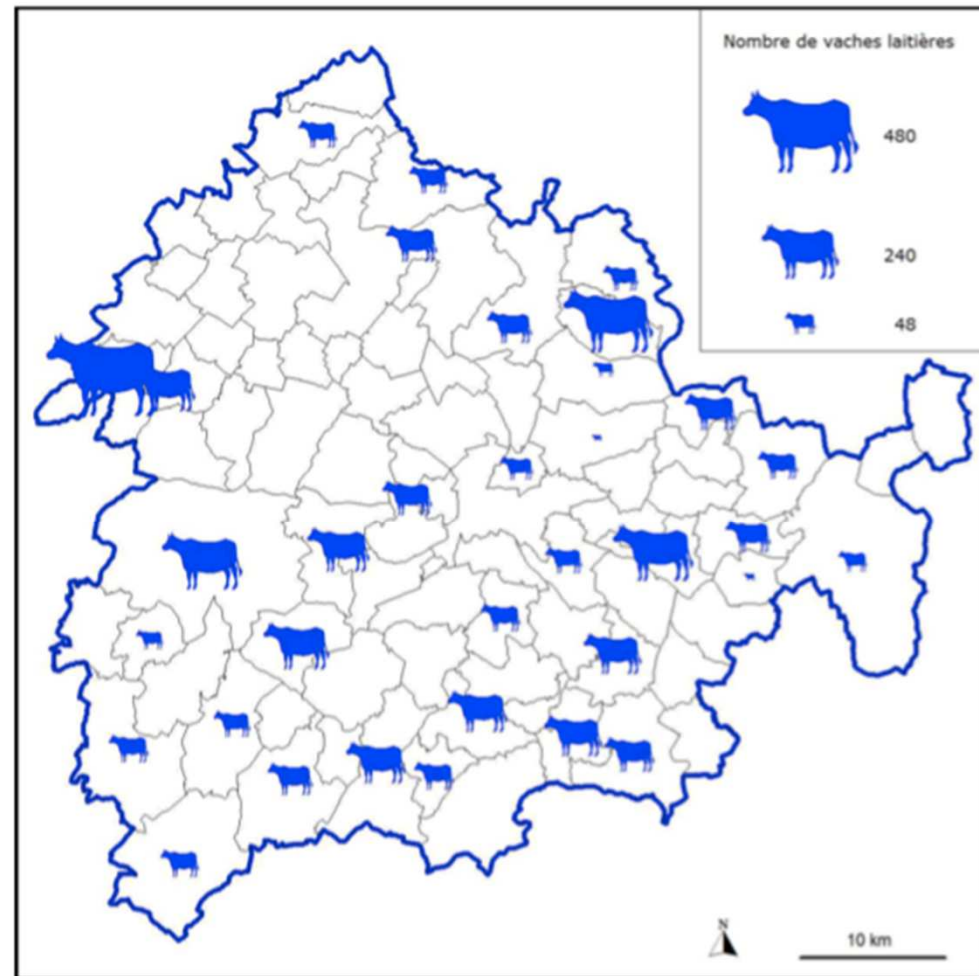
Entre 2012 et 2018, on compte 14 élevages en moins sur la zone d'étude, soit une baisse de 29 %. Les effectifs animaux ont eux baissé de 15 %.

**L'élevage laitier est donc en déclin sur la zone d'étude.** Ce déclin risque de perdurer dans les années à venir, en particulier lors des transmissions d'exploitation.

La part de la production départementale dans la production française est en déclin depuis environ 2010. La production est essentiellement livrée à **l'industrie laitière** et **la vente directe ne représente que 0,5%** de la production finale à l'échelle de la Vienne.

### Acteurs économiques de la filière laitière bovine

- Eurial, branche d'AGRIAL (Caen 14)
- - - TERRA LACTA (Surgères 17)
- LACTALIS (Laval 53)



Carte 11 : Localisation du cheptel vaches laitières sur la zone d'étude  
(cartographie : CA86 ; données : EDEI - 2018)





## L'élevage caprin laitier

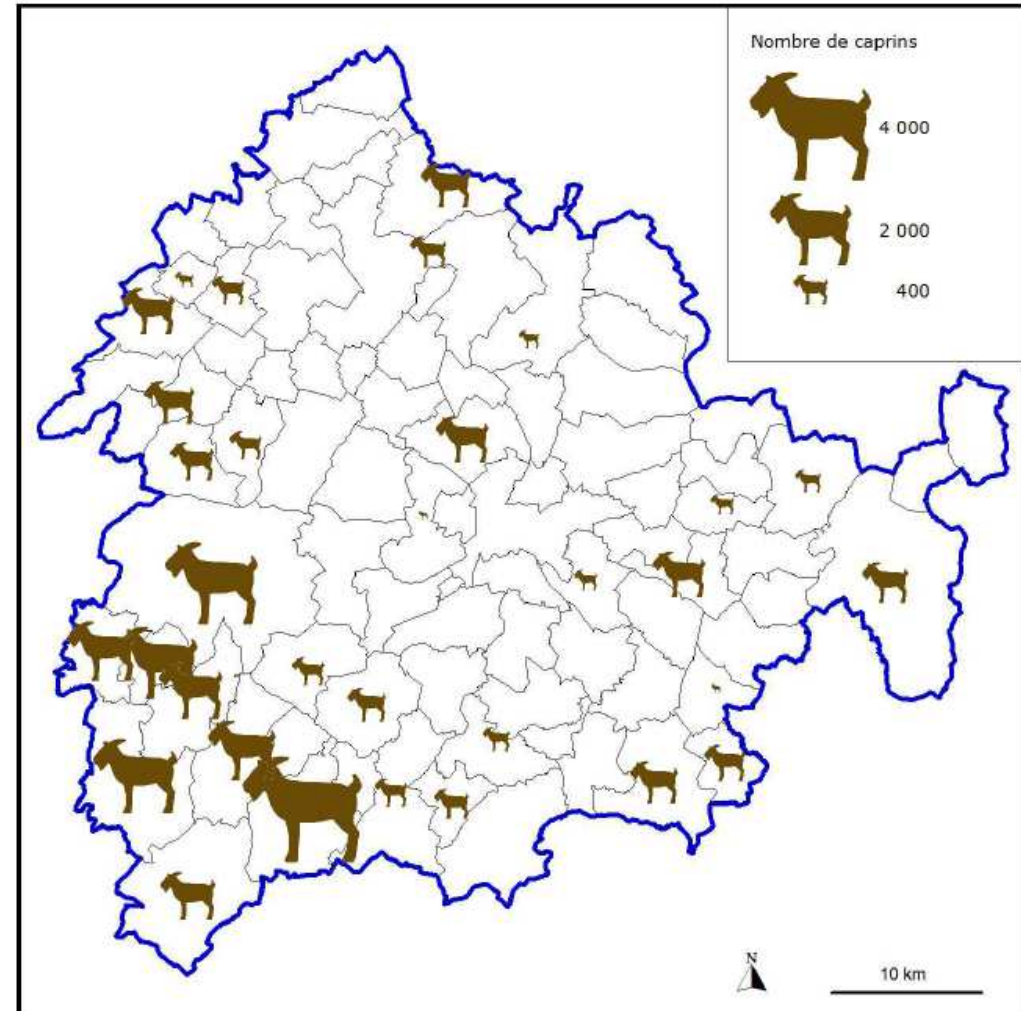
La production de **lait de chèvre est très importante** sur le territoire, comme dans le département. Le département contribue à **9% de la production nationale**. La France est par ailleurs le premier pays fabriquant de fromage de chèvre au monde et le premier consommateur (80 % de sa production).

La production est essentiellement livrée à **l'industrie laitière**. La fabrication de **produits fermiers** et la **vente directe de lait** ne représente **que 3,6 % de la production finale** à l'échelle du département (Chambre d'agriculture 86, chiffres 2017). Cette part reste stable depuis une dizaine d'années mais régresse en volumes.

Il semblerait que depuis quelques années, la production de **lait de chèvre bio** se développe que ce soit par des initiatives d'éleveurs ou des projets de coopératives.

### Acteurs économiques de la filière lait de chèvre

- AGRIAL, Eurial (Caen 14)
- LACTALIS (Laval 53)
- SAS CLOCHE D'OR (Pont-de-Ruan 37)
- SAS LES CHEVRES BIO FRANCE (Montayral 47)
- TERRA LACTA et Savencia (Surgères 17)
- La Lémance (laiterie bio installée en Vendée)



Carte 13 : Localisation du cheptel caprin sur la zone d'étude  
(cartographie : CA86 ; données : EDEI - 2018)





## L'agriculture départementale

Sur ce graphique, on peut bien identifier les caractéristiques des types de productions agricoles du département et leur contribution à l'agriculture régionale et nationale.

Production	Rang national	Contribution en % de la production nationale	Rang régional
Lait de chèvre	2	9%	2
Tabac	3	8,2%	2
Melon	5	8,1%	2
Viande ovine	5	4,8%	3
Grandes cultures	10	2,3%	2
Viande porcine	28	0,4%	6
Viande bovine	45	0,8%	8
Lait de vache	48	0,4%	5
Valeur économique de production de biens (€)	42	1%	8

Source : Chambre d'agriculture de la Vienne, Panorama de l'agriculture en Vienne, Chiffres 2017.  
<https://fr.calameo.com/read/00163049616b14377e71b?>





# Économie alimentaire



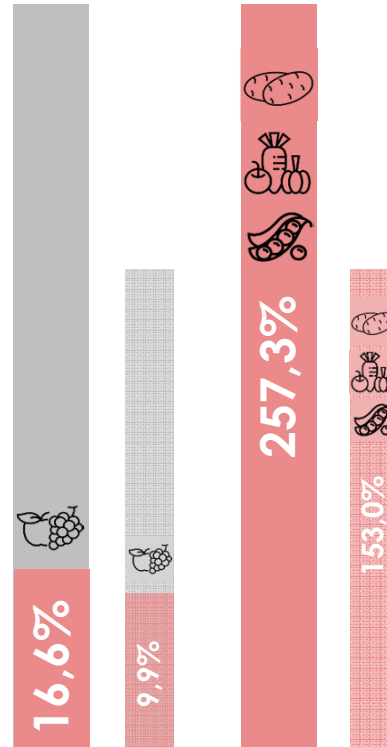
Données à l'échelle territoriale

## Grandes cultures

Grand Poitiers, Haut-Poitou, Vallées du Clain



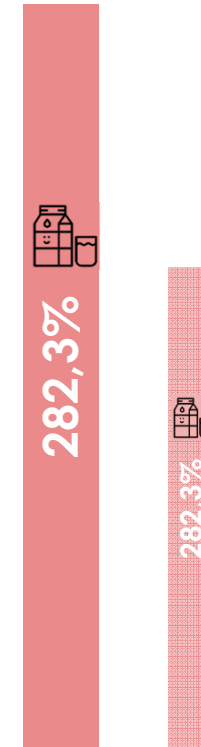
## Fruits et légumes



## Viandes



## Produits laitiers



**L'autonomie alimentaire du territoire concerné, en comparaison de la production départementale, est excédentaire. Seule la production fruitière apparaît très peu développée localement, et dans l'incapacité de nourrir ses habitants. Les constats sont similaires, bien qu'atténués, lorsque l'on considère l'ensemble de la population départementale.**

*Les chiffres ici indiqués sont des estimations reposant sur de nombreuses hypothèses. Elles ont moins vocation à chiffrer l'état des lieux qu'à proposer des ordres de grandeur permettant d'éclairer la capacité productive du territoire relativement aux besoins de ses habitants. Le bassin de production ici sélectionné est le département, afin d'être le plus fidèle aux réalités de distribution et de consommation du territoire.*





### État des lieux des filières biologiques sur le territoire



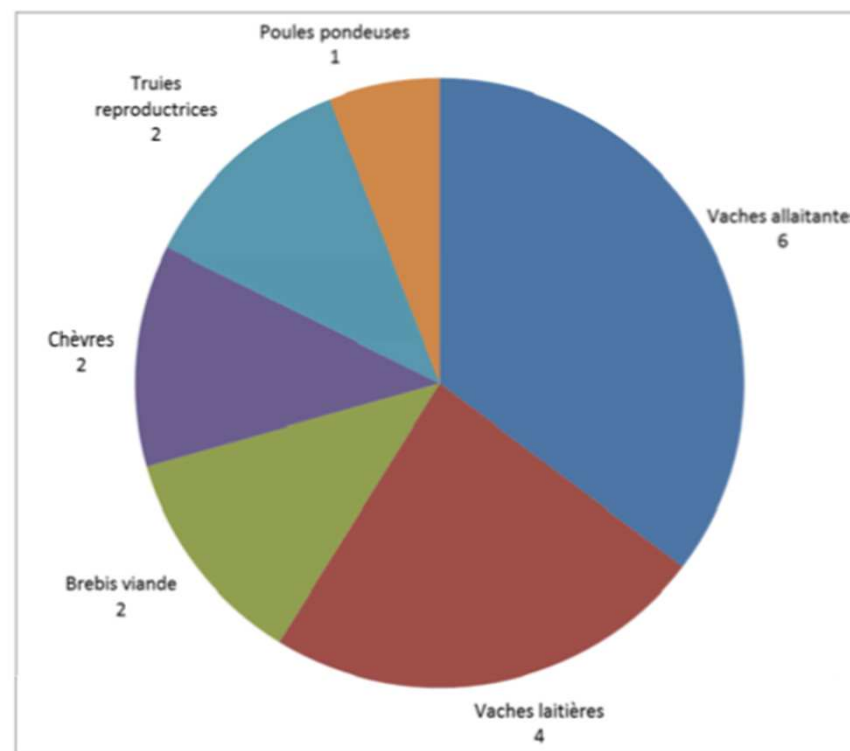
Les filières de qualité sont peu répandues sur le territoire. Tandis que l'agriculture raisonnée n'était pratiquée que par 18 exploitations en 2009, **82 exploitations** pratiquaient l'agriculture biologique en 2017, ce qui représente **6,5% des exploitations du territoire** (majoritairement de petites structures, peu représentatives des grosses exploitations caractéristiques du territoire. (Source : PLUi et Agence Bio). C'est d'ailleurs pour cela que le PLUi fait état de l'objectif de « développer l'agriculture locale, en circuit court et biologique ».

A l'image de la région et du département, les principales surfaces en AB (certifiées et en conversion) sont les **grandes cultures et les cultures fourragères**. Dans le territoire, parmi les exploitations en AB, 40 font des grandes cultures et 45 des cultures fourragères (il peut y avoir plusieurs types de productions par exploitation).

Concernant les ateliers d'élevage biologiques, il s'agit principalement des **ateliers vaches allaitantes** (6 ateliers) et **vaches laitières** (4 ateliers).

Les productions maraichères et animales dont les poules pondeuses, ovins ou caprins en AB sont particulièrement peu développées sur le territoire.

Globalement, il y a une forte croissance de la demande en produits bio ainsi qu'une forte progression de l'agriculture biologique ces 10 dernières années. Néanmoins, des difficultés de maîtrise technique demeurent dans certaines situations.



Graphique 9 : Nombre d'ateliers d'élevage en agriculture biologique en 2017 sur la zone d'étude (source des données : Agence bio Nouvelle Aquitaine)







# Économie alimentaire



Données à l'échelle territoriale

## État des lieux des filières biologiques sur le territoire



A noter qu'en 2017, sur le département de la Vienne, on observe une augmentation de 12 % d'exploitants convertis en agriculture biologique et 35 % des surfaces, par rapport à 2016.

Type de produit	Nombre d'exploitation*	Surface certifiée en bio *	% de la SAU du territoire considéré	Nombre de transformateurs	Nombre de distributeurs
Territoire	82				
Département de la Vienne	425	34 075 ha	7,2 %	83	24
Région Nouvelle-Aquitaine	6 157	275 953 ha	7 %	1521	680
France	41 623	+ de 2 000 000 ha	7,5 %	16 651	7 114

\* Sont considérées les exploitations et surfaces certifiées bio et en conversion Source : Agence Bio Nouvelle Aquitaine – données 2018

Plusieurs structures travaillent au développement de filières bio sur le territoire, ainsi qu'à l'approvisionnement en produits bios et locaux des établissements de restauration collective du territoire. Citons :



### Vienne Agrobio

Association de développement de l'agriculture biologique sur le département. L'association :

- Représente les agriculteurs de la Vienne au sein de la FRAB,
- Accompagne les agriculteurs de la Vienne en installation et conversion,
- Accompagne les acteurs du territoire dans l'introduction de produits bio.



### Mangeons Bio Ensemble

Entreprise de distribution de produits bios à dominante locale auprès des établissements de restauration collective du territoire :

- 62 producteurs,
- 1,6 million de CA,
- 70% de l'activité tournée vers la restauration collective scolaire,
- 10-15% de l'activité vers la restauration commerciale
- Compléments auprès de magasins spécialisés et restauration d'entreprise.



La commune de Poitiers a obtenu en 2019 le **label Territoire Bio Engagé** pour avoir atteint plus de 20% de produits bios servis en restauration collective. Actuellement, **26,21%** des approvisionnements sont bios.





### Mangeons Bio Ensemble Poitou-Charentes

La SCIC Mangeons Bio Ensemble est une plateforme de distribution de produits biologiques à dominante locale vers les établissements de restauration collective du territoire. Créée en 2011, elle travaille aujourd'hui avec 62 producteurs à l'application d'une philosophie en deux volets : l'accessibilité au plus grand nombre de convives à une alimentation bio, et la structuration de filières bio locales pour répondre à la demande.

<https://www.mangeonsbioensemble.fr/>

#### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- **Exemplarité de la Ville de Poitiers** : 20% d'approvisionnement bio de la restauration collective dépassés.
- **Gouvernance et opérationnalité** : les petites collectivités vont plus vite car les processus décisionnels sont simplifiés, il convient de tirer profit de ces fonctionnements.
- **Croissance de la demande en produits bios** : la croissance est extrêmement forte et interroge sur la capacité de production en locale. Risque d'un développement des filières à deux vitesses, la quantité prenant le pas sur les valeurs de la bio et la rigueur du cahier des charges initial.
- **Contractualisation** : elle est nécessaire pour structurer les filières localement, les producteurs ont besoin d'une visibilité pluriannuelle pour produire dans des volumes suffisants sans prise de risque démesurée.
- **Rédaction des marchés publics : l'allotissement** est un levier pour permettre aux producteurs locaux de répondre ; **l'indexation des prix aux MIN** n'est pas porteur de sens au niveau local (il arrive même que des produits locaux soient vendus moins chers que les prix nationaux).
- **Structuration des filières bio locales** : les producteurs locaux approvisionnant la restauration collective actuellement le font en complément d'autres activités ; penser des filières pleinement rémunératrices permettrait d'augmenter les volumes localement.
- **Sensibilisation de l'utilisateur/du convive à la qualité de l'alimentation et aux processus de production et de fabrication** à développer pour faire état de l'existant.

### Cécile Rémeau

Directrice

« On rentre dans un mini effet de crise où on s'achemine vers une bio à deux vitesses : d'un côté une production locale à petite échelle, de l'autre une production massive nationale voire étrangère de distançant des exigences initiales du cahier des charges français. »

« On ne doit pas perdre de vue nos valeurs, tournées vers le producteur, le respect du juste prix et des ressources naturelles. »

#### ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA STRUCTURE OU PORTÉES À CONNAISSANCE

- Réflexions sur le profilage précis des producteurs avec lesquels la structure travaille, pour cibler les besoins et structurer des filières bio locales en direction de la restauration collective.
- Contractualisation pluriannuelle avec les producteurs pour leur garantir sécurité et visibilité.
- Diversification accrue du portefeuille de clients, essaimage auprès de la restauration commerciale et la restauration d'entreprise.
- Projet de relocalisation de la valeur : démontrer que la valeur investie localement bénéficie directement au territoire.

#### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Inculquer de nouveaux modes de rédaction de marchés publics aux collectivités, ayant systématiquement recours à l'allotissement le plus fin, respectant les spécificités de la production locale (en produits et en volumes) afin d'accroître la part d'approvisionnement en bio et local.
- Développer des plans de contractualisation pluriannuel transparents sur les volumes à fournir dans les années à venir, pour directement impacter les plans de culture et sécuriser l'approvisionnement en bio et local.
- Développer les filières animales et maraîchères sur le territoire.



### SCIC Biocoop Le Pois Tout Vert

La coopérative Le Pois Tout Vert est créée en 1991, et devient récemment une SCIC en 2018. Elle gère actuellement 4 magasins au sein du Grand Poitiers, et 6 au total dans le département viennois. Elle regroupe actuellement 82 salariés, 80 producteurs situés à moins de 150km et s'approvisionne en 100% selon un cahier des charges allant au-delà de la rigueur réglementaire. 30% des approvisionnements sont réalisés localement en direct.

<https://www.biocooplepoistoutvert.fr/>

#### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- **Manque de diversification des filières sur la Vienne** : beaucoup de produits sont difficilement sourçables en Vienne, faute de diversification suffisante des filières bio (maraichage, conserves, miel, œufs, arboriculture...).
- **Manque d'outils locaux de transformation** : les mutualisations sont souhaitables, afin de réduire les coûts et les prix de vente.
- **Outils logistique** : absents du territoire, frein important au développement de l'approvisionnement des structures locales en produits bios locaux.
- **Concurrence entre GMS et magasins bios spécialisés** : la majorité de la croissance du secteur bio est aujourd'hui absorbée par la GMS, et ne ruisselle que peu vers les magasins spécialisés, qui ne croissent plus à périmètre constant.
- **Difficulté du référencement de producteurs/fournisseurs 100% bio** : le cahier des charges de Biocoop impose que les produits soit issus d'exploitations 100% bio, or peu existent sur le territoire.
- **Accès à la terre pour les nouveaux arrivants** : enjeu complexe au sein d'un territoire à dominante céréalière où de nombreuses exploitations se transmettent familialement.
- **Transmission des exploitations** : difficile sur le territoire, les acheteurs portant des projets différents de ceux des cédants.
- **Conversion biologique en zone de captage** : la volonté politique est forte, mais le contexte géographique peut s'opposer à ces conversions. De nouvelles pratiques pourraient être plus efficaces concernant l'amélioration de la qualité de l'eau.

#### Séverine Lebreton

Présidente et Directrice générale

#### Hervé Lery

Responsable du développement commercial

« Il y a une volonté politique forte de développer l'agriculture biologique sur les zones de captages, mais le territoire est limité par son profil topographique. »

« La restauration collective s'intéresse au bio mais dans une logique de prix bas, n'envoyant pas de signal fort aux producteurs locaux. »

#### ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA STRUCTURE OU PORTÉES À CONNAISSANCE

- Projets historiques de conserveries locales travaillant avec les producteurs locaux, tels que Upal conserves à Loudun.
- Réflexions menées en lien avec le GAB17 et la FRAB Nouvelle-Aquitaine pour développer une plateforme logistique mutualisée.
- Implication diversifiée dans de nombreuses associations œuvrant pour la biodiversité : Les Cueilleurs de Biodiversité, Caméra Nature, Réseau national des semences paysannes, le collectif de lutte contre le projet de ferme-usine au nord de la Vienne ...
- Dons des invendus alimentaires à Discosoupe, dons aux salariés ou compostage.
- Reversement de la marge réalisée aux épiceries solidaires, et collectes de denrées 1-2 fois par an.
- Mise à disposition de terres par le Grand Poitiers sur le domaine de Malaguet, travail en étroite collaboration avec les producteurs nouvellement installés.

#### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- La logistique mutualisée semble compliquée du fait du refus de mélanger approvisionnement bios et non-bios.
- Développement d'outils de transport et de logistique est nécessaire à la mise en relation des producteurs et des acheteurs locaux.



### Lycée agricole Xavier Bernard de Poitiers Venours

Le lycée accueille 350 étudiants, 350 apprentis et des adultes en formation continue. L'Agri Campus Poitiers Venours abrite une exploitation agricole de 91ha, support de pratiques pédagogiques et agroécologiques. Le campus dispose de son service de restauration, cuisine centrale produisant 800 repas/jour et desservant environ 200-300 repas/jour à quelques écoles de proximité. L'établissement ne dépendant pas de l'éducation nationale, il développe des activités commerciales autour de sa production agricole.

<http://www.venours.fr/>

#### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- **Logistique de l'approvisionnement local** : les producteurs locaux sont contraints de se déplacer pour transformer, puis distribuer leurs produits : aucun outil mutualisé de collecte ni de distribution ne facilite cette tâche aujourd'hui
- **Mise en relation avec comités d'entreprises privées** : débouché intéressant en termes de volume pour la production locale, mais compliquée à développer commercialement
- **Désertification des centre-bourgs** : seules les communes bénéficiant d'une Politique de la ville restent dynamiques (exemple de Rouillé), les autres se désertifient, deviennent des cités dortoirs (exemple de Lusignan)
- **Maillage du territoire** : des initiatives telles que Mon Plateau et AgriLocal maillent inégalement le territoire, souhaite de les compléter
- **Mise en relation du monde urbain et rural** : insuffisante mais clé pour valoriser et exploiter les circuits de distribution existants et favoriser un développement mutuellement bénéfique
- **Le lycée agricole, et son statut administratif (indépendant de l'éducation nationale), est un avantage dont le territoire devrait se saisir pour fédérer producteurs et distributeurs.**

#### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Coordination et mutualisation des initiatives
- Valorisation de la qualité des produits au travers d'initiatives formalisées (charte...)
- Développer les investissements dirigés vers des projets de développement d'outils indispensables au territoire

#### Bruno Garcia

Directeur

« On vend déjà en circuit-court : pour développer davantage, il nous faut des **compétences commerciales.** »

« On se ravitaille pour partie auprès de producteurs locaux, le **groupement nous octroie une certaine liberté sur des petits volumes.** C'est le **budget** qui pêche un peu, car s'approvisionner en local et de qualité est légèrement plus cher. »

#### ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA STRUCTURE OU PORTÉES À CONNAISSANCE

- Vente de la production du lycée (miel, lait, volailles) en direct
- Deux projets d'ateliers de transformation en cours :
  - Transformation laitière, en phase d'étude de faisabilité technico-économique (projet LEADER) : opérationnel au premier semestre 2021
  - Transformation de viande et légumière, en phase d'étude de prospection auprès des futurs collaborateurs qui débute en janvier 2020
- Développement d'une charte d'éthique de la production agricole
- Actions de réduction du gaspillage alimentaire et des déchets plastique en restauration collective (réduction des portions, pesées, découpe du pain etc.)
- Approvisionnement auprès de producteurs locaux (via l'IGAP, Inter Groupement d'Achats Publics du lycée Victor Hugo)
- Projet d'expérimentation avec Eaux de Vienne sur la protection des eaux de captage à partir du printemps 2020
- Mise en réseau avec d'autres lycées agricoles ayant expérimenté la construction d'ateliers de transformation (Lycée Les Vaseix à Limoges, lycée Enilia à Surgères, lycée Les Sicaudières à Bressuire)
- Campus Agrinov : conférences de présentation des innovations techniques, le thème 2019 était l'eau, en 2020 ce sera la préservation des sols





### Les signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) sur le territoire

**L'Indication Géographique Protégée (IGP)** identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. **L'Appellation d'Origine Protégée (AOP)** désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

**L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)** désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP, désormais signe européen. C'est la notion de terroir qui fonde le concept des Appellations d'origine. Espace délimité, le terroir est fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Là se trouvent l'originalité et la typicité du produit.

13 Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine sont présents sur le territoire de l'étude :

#### Indications Géographiques Protégées (IGP) :

- Agneau du Poitou-Charentes
- Bœuf du Maine
- Jambon de Bayonne
- Melon du Haut-Poitou
- Porc du Limousin
- Porc du Sud-Ouest
- Rillettes de Tours
- Veau du Limousin
- Volailles du Berry
- Val de Loire (15 aires différentes)

#### Appellations d'Origine Contrôlées (AOC):

- Beurre Charentes-Poitou
- Chabichou du Poitou
- Vin du Haut-Poitou



Le nombre d'exploitations produisant un produit sous SIQO a presque été multiplié par 4 entre 2000 et 2010.

	2000	2010
<b>Signes de qualité (yc vin et hors bio)</b>	<b>344</b>	<b>340</b>
dont AOC-AOP, IGP, Label (yc vin)	41	158

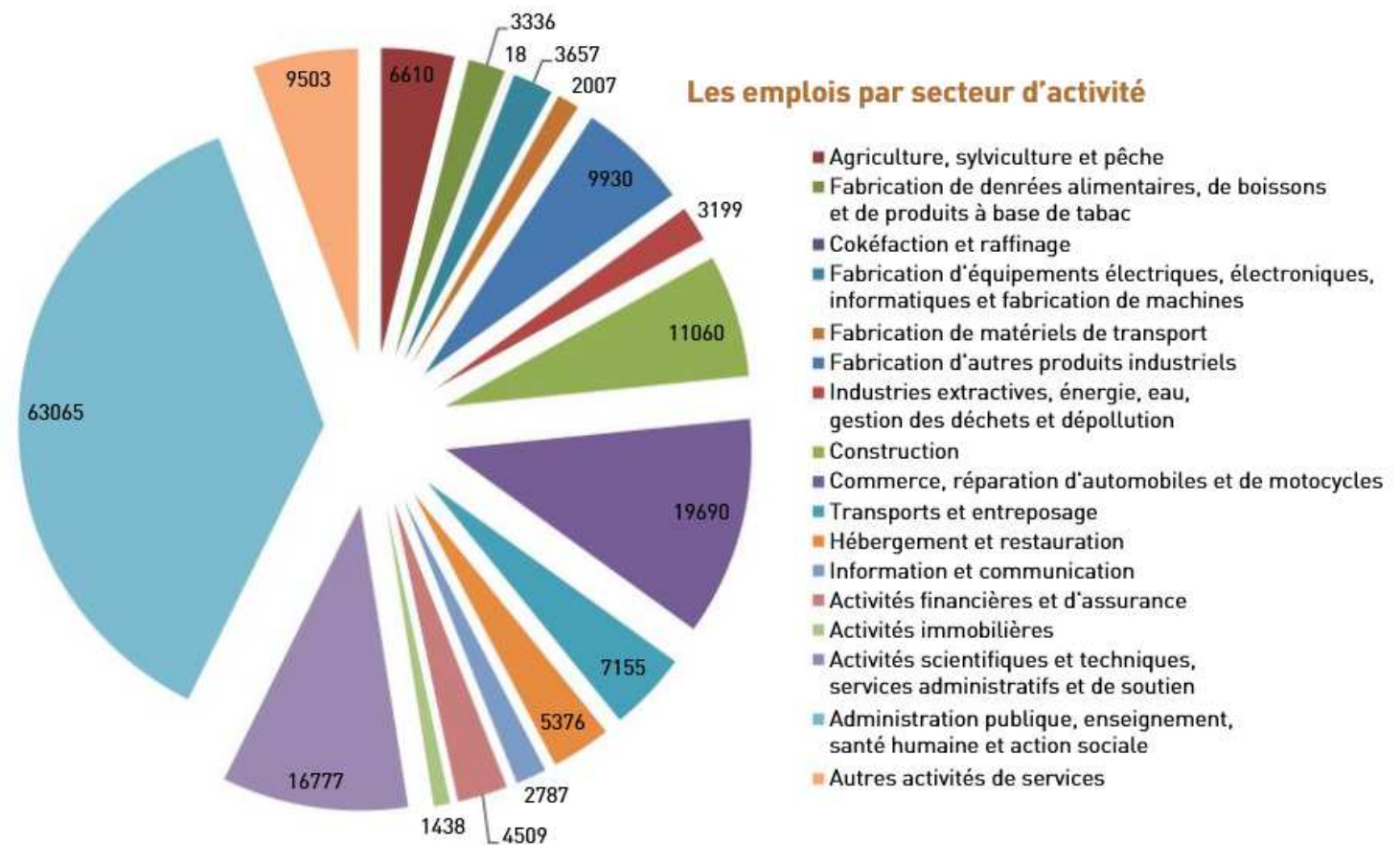
Tableau 12 : Nombre d'exploitations produisant un produit avec SIQO sur la zone d'étude (données : Agreste - RGA 2010)





## Le secteur agricoles et alimentaire dans la Vienne

Dans le département, l'agriculture et la fabrication alimentaire totalisaient 9 946 emplois salariés en 2015. (Chambre d'agriculture). En 2015, 3,4 % des salariés de la Vienne travaillaient dans la production agricole ou l'industrie agroalimentaire (5,2 % en Nouvelle-Aquitaine, 2,7% en France métropolitaine).



Source : Chambre d'agriculture de la Vienne, Panorama de l'agriculture en Vienne, Chiffres 2017.  
<https://fr.calameo.com/read/00163049616b14377e71b?>



## Les filières agricoles du territoire

### Les ateliers de transformation et abattoirs du territoire

Sur le territoire il y a un abattoir : La « SAS Abattoirs de Mélusins » située à Lusignan (CU Grand Poitiers)

Y sont abattus, en moyenne **2 324 tonnes par an d'ovins et caprins.**

Pour la viande bovine, ce sont **58,3 tonnes de veaux et 783,1 tonnes de gros bovins** qui sont abattus en moyenne selon les données de 2017 de la DDPP86/SIA.

### On recense sur le territoire

1 négociant en bétail (viande bovine) : Sobevia Lortholary betail sur la CU du Grand Poitiers

### La production céréalière

La filière grande culture est **structurée par des coopératives de taille importante** qui gèrent de gros volumes. Les coopératives Terrena, la Tricherie, Centre Ouest Céréales et les établissements Raynot constituent les principales structures de collecte agricole dans l'ouest du territoire (Source : PLUi).

Une part importante du blé est exportée notamment vers des pays africains, une autre partie est utilisée pour la production de pain (baguettes tradition par la coopérative la Tricherie), une autre partie des céréales est destinée à l'alimentation animale.

Source : Chambre d'agriculture de la Vienne, Panorama de l'agriculture en Vienne, Chiffres 2017.

<https://fr.calameo.com/read/00163049616b14377e71b?>





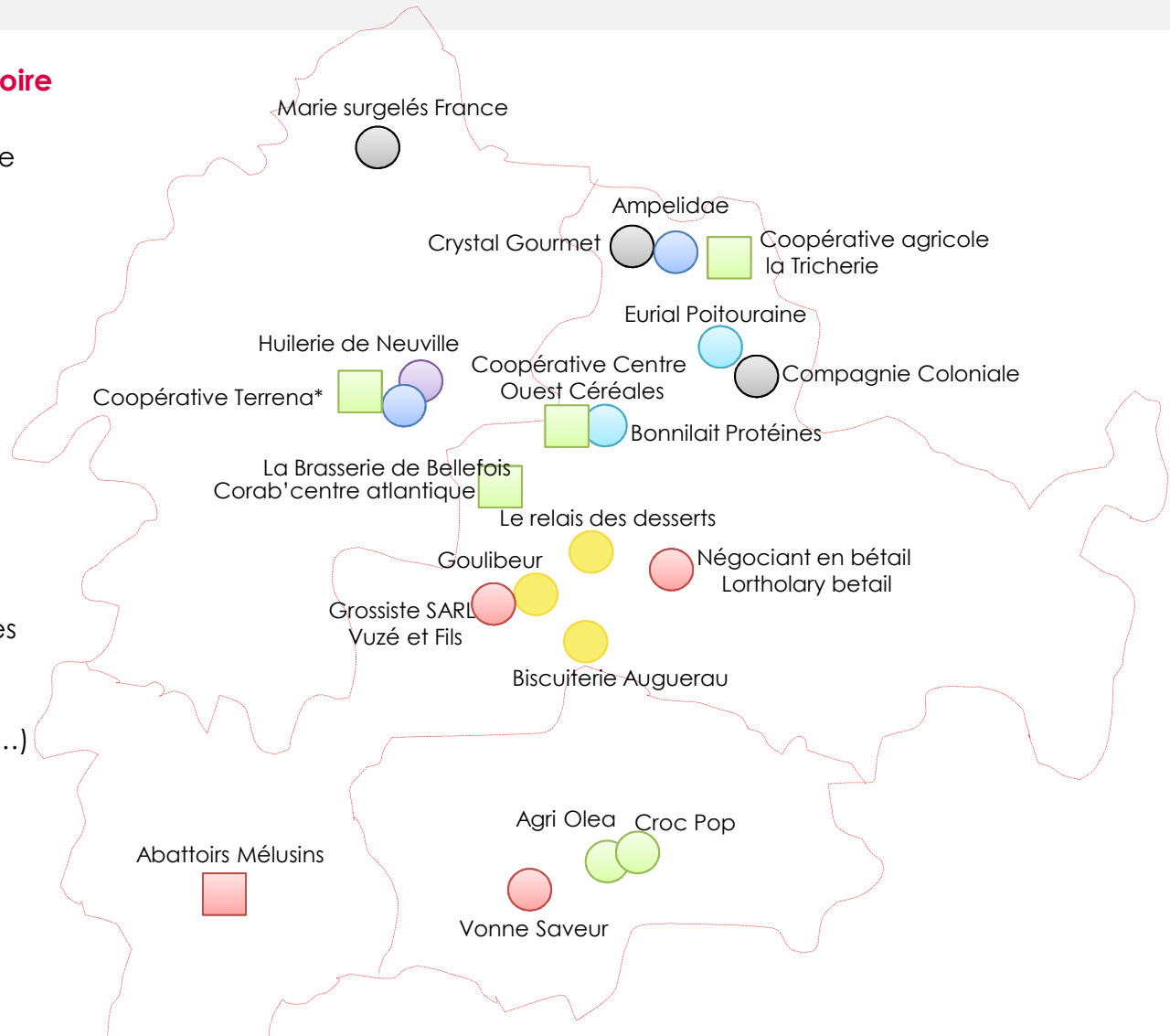
# Économie alimentaire



Données à l'échelle territoriale

## Les entreprises alimentaires du territoire

-  Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande
-  Fabrication d'huiles et graisses végétales et animales
-  Fabrication de produits laitiers
-  Travail des grains-fabrication de produits amylacés
-  Fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires
-  Fabrication d'autres produits alimentaires (surgelés, exotiques...)
-  Fabrication de boissons
-  Abattoirs
-  Coopérative agricole grandes cultures



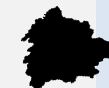
\*La coopérative Terrena dispose de plusieurs sites éparpillés sur le territoire

Source : Association Régionale des Industries Alimentaires – Nouvelle Aquitaine. <http://www.aria-nouvelle-aquitaine.com/suivi/annuaire.nsf?opendatabase>





# Économie alimentaire



Données à l'échelle territoriale

## État des lieux de l'artisanat sur le territoire

La Vienne comprend 8 024 établissements artisanaux.

Le territoire regroupe **605 établissements artisanaux de production, transformation et vente de produits alimentaires**, comprenant :



**307 établissements de vente à emporter de plats préparés ;**



**174 boulangeries**, pâtisseries et établissements de fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation ;



**70 boucheries**, charcuteries, établissements de transformation et conservation de viande ;



**21 établissements de transformation de fruits et légumes**, fabrication de pâtes alimentaires, cacao, chocolat, produits de confiserie, glaces, sorbets, transformation de thé et café et meunerie ;



**15 établissements de production de boissons** alcoolisées (eaux de vie naturelles, spiritueux, bière) ;



**14 établissements de préparation de poissons**, crustacés et mollusques.

## L'évolution de l'artisanat sur le territoire

La Nouvelle-Aquitaine est un territoire particulièrement riche en services de proximité, se plaçant en quatrième position en France avec en moyenne 32 services de proximité par habitant (30 en moyenne en France).

Les taux d'implantation sont en forte hausse dans la région, se concentrant dans les EPCI à forte touristicité. En leur sein, **les restaurants sont les établissements participant le plus fortement à cette hausse (+26% en 5 ans)**.

Entre 2012 et 2017, le nombre de points d'accès a augmenté de :

- 9,4% au sein du Haut-Poitou (pour une croissance démographique de 5,6%),
- 9,3% au sein des Vallées du Clain (pour une croissance démographique de 7,1%),
- 6,4% au sein du Grand-Poitiers (pour une croissance démographique de 2,3%).

Source : Insee, Recensements de la population 2010 et 2015 – Bases permanentes des équipements 2012 et 2017

**21,6% des commerces de la Communauté urbaine du Grand Poitiers implantés depuis moins de 5 ans sont installés en centralité**, soulignant la faible attractivité des centralités sur le territoire et **l'accentuation de la dilution de l'activité commerciale** (source : Lestoux et associés, « Réactualisation du schéma commercial de la CU de Grand Poitiers », 2018).

### Les points de fragilité

- Un phénomène de périphérisation des activités qui fragilise les pôles de proximité
- Une croissance des surfaces commerciales ne palliant pas à celle des achats digitaux
- Une duplication d'enseignes majeures en centre-ville fragilisant ces derniers

### Les points de vigilance

- Une rénovation du centre-ville de Poitiers permettant de gagner en attractivité extérieure mais moins partagé sur les ménages de proximité
- Des risques de déqualification des zones commerciales de proximité et des espaces vieillissants
- La capacité du centre-ville à capter les actifs qui viennent y travailler

### Les points à conforter

- Une croissance de population qui stimule le potentiel commercial
- Un renouvellement de la population incitant à retrouver de l'attractivité pour capter les nouveaux consommateurs

Source : Lestoux et associés, « Réactualisation du schéma commercial de la CU de Grand Poitiers », 2018



# Économie alimentaire



Données à l'échelle territoriale

## La distribution alimentaire sur le territoire



**27 grandes et moyennes surfaces alimentaires** sont situées sur le territoire de Grand Poitiers, **une densité supérieure à la moyenne nationale** s'expliquant par un rayonnement allant au-delà de l'agglomération.

**Les grandes et moyennes surfaces** sont surtout concentrées aux alentours de la ville de Poitiers.

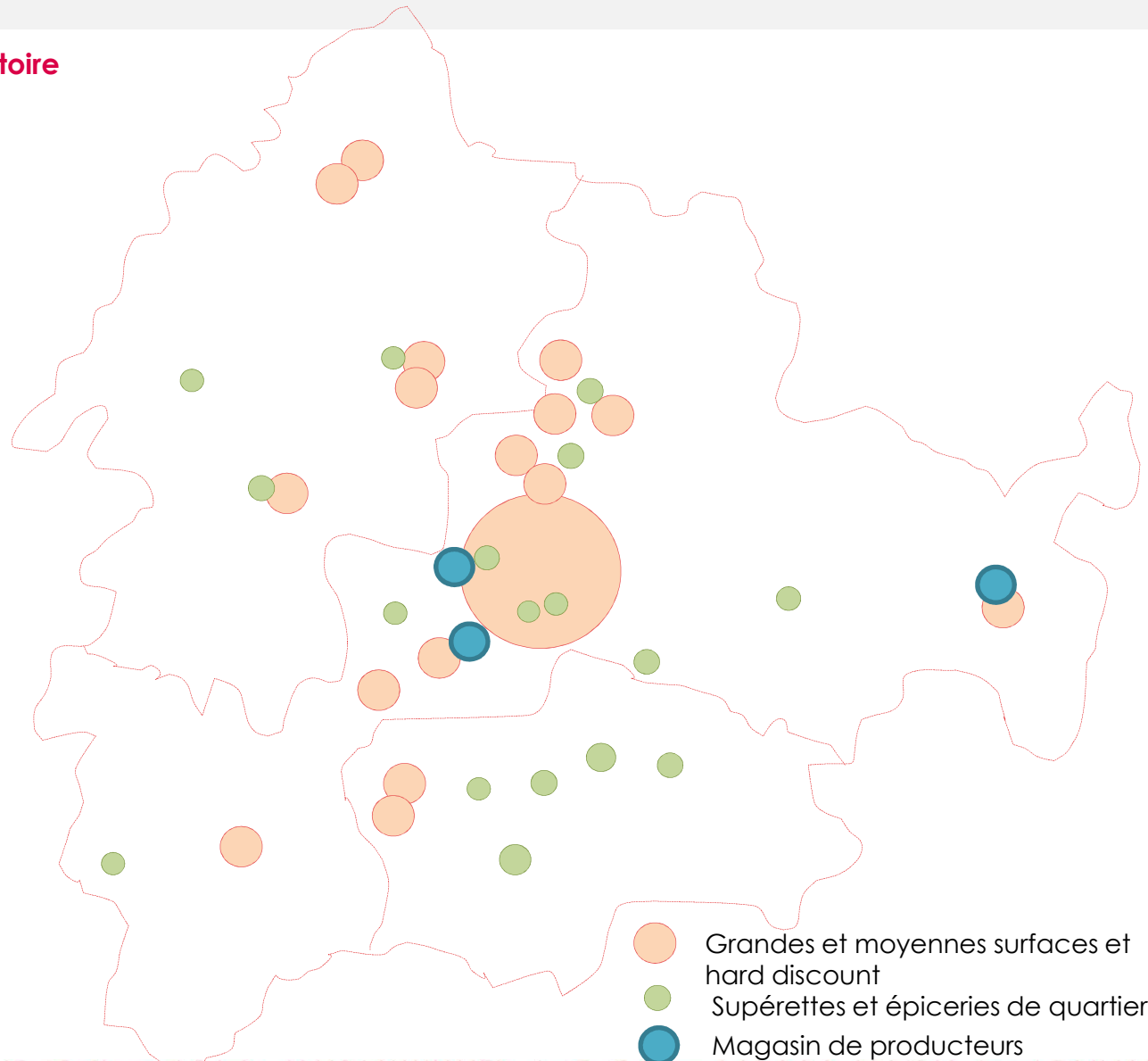
Au moins 27 grandes et moyennes surfaces recensées sur le territoire dont 11 en hard discount.

Il y a plus d'une vingtaine de supérettes et épiceries de quartier sur le territoire.

### 3 magasins de producteurs :

Magasin Plaisirs Fermiers Poitiers Sud - Avec plateforme de e-commerce et organisation d'un drive pendant la crise du Covid-19

Magasin l'eau à la bouche vend les produits des vergers de Chezeau  
Le Bon Coin Paysan à Chauvigny



Sources : Recherches sur google maps



## Les circuits courts dans le département

**Un circuit court** est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait **qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur** ». Cette définition ne prend pas en compte la distance mais, dans les faits, la majorité des circuits courts ont une dimension locale.

**11 %** des agriculteurs du département de la **Vienne** pratiquent la **vente directe en circuits courts** contre **18 % en France** métropolitaine. La vente à la ferme est la forme de circuit court la plus prisée.

En Vienne, on trouve une grande diversité de produits généralement proposés en vente directe tel que le fromage de chèvre, le vin, le miel, des fruits et légumes, de la viande bovine, ovine ou porcine, des volailles, des produits laitiers etc.

Les fruits, et notamment le melon, sont les produits les plus commercialisés en circuits courts (25%) devant la viande (24%) et les légumes (18%). Plus de 60% des exploitations engagées dans les circuits courts transforment directement leurs produits à la ferme.



AGRILOCAL est une initiative départementale qui favorise les circuits courts en restauration collective. Il s'agit d'une plateforme virtuelle de mise en relation gratuite entre acheteurs et producteurs avec garantie des règles de commande publique. L'acheteur dispose ainsi facilement de l'offre sur son territoire.

Sur les 89 exploitations engagées dans la **démarche Agrilocal** du département, **39** sont dans le territoire du PAT.





## Économie alimentaire – Structure des filières de proximité & opportunité économiques pour les agriculteurs (1/2)



### Ateliers

#### ÉTAT DES LIEUX

- Le marché alimentaire du territoire du PAT représente **910 millions d'euros par an**. Une opportunité économique à saisir pour les producteurs du territoire, qui sont actuellement 11% à commercialiser une partie de leurs productions en circuits courts (11% en nombre pas en volumes).

#### ORIENTATIONS STRATÉGIQUES

- La **conversion à l'agriculture biologique** est une solution pour créer de la valeur ajoutée sur les exploitations (et limiter l'impact environnemental et climatique des activités agricoles), mais elle nécessite des compétences techniques et agronomiques importantes et n'est donc pas adaptée à tous les agriculteurs.
- L'**accompagnement des agriculteurs vers l'agro-écologie** est en cours, mais reste insuffisante sur le territoire.
- La **diversification, la transformation et la vente directe** peuvent permettre la création de davantage de valeur ajoutée sur les fermes.

#### PRINCIPAUX ENJEUX

- Fort enjeu de **transmission des exploitations**. La moyenne d'âge des exploitants est de 53 ans sur le territoire. De nombreux agriculteurs cessent d'exploiter directement et passent par des tiers.
- Pour maintenir des exploitations sur le territoire, et soutenir l'installation, il faut pouvoir **garantir aux agriculteurs des revenus suffisants**.
- Il existe de **nombreux freins à l'accès des marchés agroalimentaires locaux** par les agriculteurs. Le référencement auprès des enseignes de grande distribution en est un.

#### Participants :

Association Terre de liens, [Coopérative La tricherie](#), Solidarités Paysans, [DDPP Inspection restauration collective](#), TERRENA, [Coopérative Centre Ouest Céréales](#), Chambre Agriculture 86, [CAPEE](#), Grand Poitiers préservation des milieux naturels aquatiques et paysages, [Grand Poitiers Préservation de la qualité de l'eau](#), Grand Poitiers Agriculture, [La Ferrière-en-Parthenay](#), Communauté de communes Parthenay-Gâtine







### BESOINS ET ATTENTES VIS-A-VIS DU PAT

- Le PAT doit permettre d'**expérimenter les différentes pistes / solutions de structuration de filières locales** : évolutions des pratiques, logistiques, livraisons, transformation, mutualisation... Tout en garantissant une certaine sécurité pour les agriculteurs.
- Le PAT doit **rassembler toutes les parties prenantes** des filières agroalimentaires pour les fédérer. Les producteurs ne pourront pas changer de pratiques sans marchés porteurs, sans garanties (contractualisation), ni un soutien des banques.
- Le PAT doit être un **outil d'information pour les consommateurs**, de promotion des produits locaux, et un **espace de réconciliation entre les citoyens et les agriculteurs du territoire**.
- **Acteurs à impliquer pour poursuivre les échanges :**
  - CMA CCI, artisans des métiers de bouche
  - Les consommateurs
  - Les financeurs
  - La Resto-co , RHD
  - Les GMS

### PISTES D'ACTION ET SOLUTIONS DÉJÀ À L'ŒUVRE

#### Pistes d'action

- **Recréer des coopératives « de proximité » pour assurer les fonctions logistiques et commerciales** que les producteurs ne peuvent/ne souhaitent pas assumer
- **Développer un outil d'animation foncière pour identifier des parcelles disponibles** et les mettre à disposition de producteurs

#### Solutions déjà à l'œuvre

- La coopérative la Tricherie est en partenariat avec les supermarchés Système U depuis 20 ans, les quantités sont contractualisées et les prix calculés avec les producteurs sur la base des coûts de production
- Les adhérents de la coopérative de la Tricherie sont largement engagés dans la démarche HVE (Haute Valeur Environnementale) et la coopérative a pu produire ses premières baguettes labélisées HVE en 2019 = cela permet une meilleure rémunération des producteurs





### L'envers du bocal

**Noé Gaillard**

*Responsable d'établissement*

#### PRÉSENTATION DE LA STRUCTURE

L'envers du bocal est un bar épicerie cherchant à créer du lien entre les producteurs locaux et les consommateurs. Ils s'approvisionnent presque intégralement en produits locaux et circuits courts. C'est un lieu créateur de lien social, accueillant des événements, des concerts, des rendez-vous d'association. Un frigo solidaire est mis à disposition sur le site, et est très utilisé.

#### INITIATIVES PORTÉES À CONNAISSANCE

- Poit' à Vélo
- L'effet bocal
- Biocoop
- Le Baudet
- Le Pois
- La locomotive
- Version crue
- La cuisine des sens
- Alternatiba
- Zéro Déchets Poitiers
- Le Poitiers Bière Festival
- Bière artisanale française

#### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- Ils disposent d'une bonne connaissance des acteurs de Poitiers engagés dans les circuits courts, producteurs, commerçants et restaurants / bars. De nombreuses initiatives plus ou moins récentes sont présentes sur le territoire, doivent être prises en compte et peuvent être valorisées.
- Sur le territoire, beaucoup de producteurs sont « bio » sans l'être, par choix, manque de temps ou de moyens pour obtenir la certification AB.

#### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Créer une plateforme gérée par Poitiers ou Grand Poitiers avec lieu de stockage et box congélation pour faire le lien entre les producteurs locaux et les restaurateurs de la ville (ou encore les particuliers via la Poit' à Vélo). Le développement des circuits courts sur le territoire sont effectivement confrontés à des problèmes de logistiques : les producteurs n'ont pas le temps ou l'argent pour livrer jusqu'en ville, et auraient besoin d'une plateforme pour faire le lien avec les consommateurs urbains. Les restaurateurs pourraient également réduire leurs coûts et accéder plus facilement aux produits locaux. Une telle plateforme pourrait également être mutualisée avec la restauration collective pour l'approvisionnement en produits locaux.





### La Poit' à Vélo

#### PRÉSENTATION DE LA STRUCTURE

Service de livraison de repas, de denrées alimentaires, de colis à domicile à vélo depuis 2018, faisant partie du réseau européen Coopcycle.

#### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- Le circuit court n'est pas une garantie suffisante pour l'approvisionnement local car ne dépend pas de bornes géographiques.
- La livraison à vélo en ville doit être développée, les échanges économiques représentant une part non négligeable du trafic routier. Mais elle doit être développée sur des modèles différents que celui des grandes entreprises internationales. Elle peut également concerner des secteurs autres que la seule restauration.
- Le développement de la consommation de produits locaux, en particulier dans la restauration est confronté à des freins de taille : les produits ne sont pas concurrentiels, notamment pour des raisons d'absence de filière structurée, de grossistes ou de centrales d'achats, de livraisons groupées. Cela constitue également un frein pour la transition des agriculteurs, confrontés à un manque de débouchés.

### Damien Dedieu

Fondateur de La Poit' à Vélo

#### BESOINS IDENTIFIÉS

- Pas assez de visibilité car pas de budget communication. Pas le temps de faire du démarchage. Manque de matériel.
- Dans l'idéal, travailler avec la collectivité en tant que partie livraison d'un réseau de distribution des produits locaux en ville. Faciliter la mise en relation entre les acteurs.

#### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Dresser un catalogue des produits et producteurs locaux
- Créer des points relais, ou un réseau de distribution à domicile
- Construire un réseau de distribution performant pour concurrencer la grande distribution, notamment pour l'approvisionnement des restaurants
- Casiers, lieu de stockage, avec box frigorifique à l'entrée de la ville où les producteurs pourraient livrer en gros, et où un service de livraison au détail prendrait le relais (pourquoi pas à vélo ?) : hub de livraison pour les restaurateurs évoqué par l'envers du bocal
- Soutenir la Poit' à Vélo (financement ou fourniture d'un local, de matériel, aide à la communication et au démarchage auprès des restaurateurs).



### La distribution alimentaire en circuits courts et de proximité sur le territoire



**135 exploitations agricoles du territoire** commercialisent au moins une partie de leur production en **circuits-courts**. C'est 11% des exploitations du territoire, soit plus que la moyenne départementale où 8 % des exploitations recourent aux circuits-courts (343 exploitations).



#### « Vu dans la presse »

La crise du Covid-19 a conduit un certain nombre d'agriculteurs à se lancer dans les circuits courts. Par exemple, la ferme des Leturck à Coussay, spécialisée dans les cultures fruitières (melons, fraises a développé la vente directe à la ferme afin de compenser la suspension des marchés.



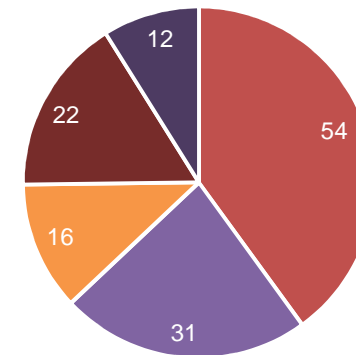
Les premières fraises cueillies par Serge Leturck.

Source : La Nouvelle République, le 15 avril 2020

**Les jardins de l'APPUI** (Association pour le Placement de Personnel d'Utilisation Intercommunal) ont aussi lancé un **drive sur commande** permettant au clients d'acheter des plants et des légumes.

Source : Centre Presse, le 20 avril 2020

### Nombre d'exploitations travaillant en circuits-courts par type de produits



- Fruits et légumes
- Viandes
- Produits laitiers et ovoproduits
- Boissons
- Epicerie







## La distribution alimentaire en circuits courts et de proximité sur le territoire

### 12 AMAP recensées sur le territoire :

- AMAP Ciboulette Buxerolles
- AMAP du Chaudron d'Or à Poitiers
- AMAP les paniers Grand'Goules d'un paysan à Montamisé
- AMAP Mont'Amap à Montamisé
- AMAP Le Plateau à Poitiers
- AMAP Les Noisettes croquantes à Poitiers
- AMAP les cagettes de la Boivre à Poitiers
- AMAP La P'tite salade du coin à Vouillé
- AMAP du Haut Poitou à Neuville-de-Poitou
- AMAP Nouaillé Fines Herbes à Nouaillé Maupertuis
- AMAP Les cagettes de la Clouère Château Larcher
- AMAP Le Fil vert à Rouillé
- Paniers Bio solidaires dispose de plusieurs points relais sur le territoire
- 5 points de collecte La Ruche qui dit oui !



STEPHANE CHARBEAU

### 23 marchés recensés sur le territoire du PAT :

- Bel Air** : vendredi
- Bellejouanne à Poitiers** : vendredi
- Béruges** : jeudi matin
- Buxerolles** : jeudi
- Chasseneuil-du-Poitou** : jeudi
- Chauvigny** : samedi matin
- Clos Gauthier** : jeudi
- Dissay** : samedi matin
- Fontaine-Le-Comte** : dimanche matin
- Jaunay – Marigny** : vendredi matin
- Les Halles Notre-Dame** : du lundi au samedi
- Mignaloux-Beauvoir** : jeudi
- Migné-Auxances** : samedi
- Mirebeau** : mercredi et samedi
- Montamisé** : vendredi
- Place de Provence-Couronneries** : mercredi et dimanche
- Rouillé** : mercredi et vendredi
- Saint-Cyprien** : mardi
- Square de la République à Poitiers** : Vendredi
- Vivonne** : samedi
- Vouillé** : samedi
- Vouneuil-sous-Biard** : mercredi

Source : Office de tourisme du Grand Poitiers <http://www.ot-poitiers.fr/accueil/oumanger/lesmarches/auxalentours.aspx>



Les drives et livraisons à domicile existent sur le territoire et se sont démultipliées pendant le confinement.

### Plateformes d'approvisionnement en ligne :



L'AANA (Agence de l'Alimentation de Nouvelle-Aquitaine) et la Région Nouvelle-Aquitaine ont mis en ligne une **plateforme régionale permettant aux consommateurs, producteurs et commerçants de rentrer en contact** : <https://plateforme.produits-locaux-nouvelle-aquitaine.fr/>



Les Jeunes Agriculteurs de la Vienne ont également mis en ligne une **carte interactive des producteurs** qui proposent de la vente directe à la ferme et/ou sur les marchés : [https://www.google.com/maps/d/u/0/viewer?ll=46.59653828688588%2C0.255284124683385&z=9&mid=1XmpD6gmD5TZCel-GIXXwMJi2c\\_lpsfiR](https://www.google.com/maps/d/u/0/viewer?ll=46.59653828688588%2C0.255284124683385&z=9&mid=1XmpD6gmD5TZCel-GIXXwMJi2c_lpsfiR)



Le réseau des CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural), l'AFIPAR (association d'éducation populaire qui accompagne les projets de circuits courts et de création d'activité en milieu rural) et la FRESYCA (Fédération Régionale des Syndicats Caprins) ont **mis en ligne une plateforme dédiée aux circuits courts en Nouvelle-Aquitaine qui informe des points de vente ouverts** : <https://circuitscourtsnouvelleaquitaine.gogocarto.fr/>



Grand Poitiers Communauté urbaine a mis en ligne un **annuaire des commerçants et producteurs** : <https://jeparticipe-grandpoitiers.fr/>



**Le réseau Cagette** a développé un nouveau logiciel de vente directe destiné aux producteurs pour organiser les commandes en ligne auprès de différents groupes de clients. <https://www.cagette.net/kit-durgence-producteurs-covid19/>



**La Ruche qui dit oui !** est une communauté organisée par un responsable de ruche qui permet à ses membres d'acheter des produits fermiers directement aux agriculteurs et artisans de la région, au prix juste. Il y a 5 Ruches et/ou points de collecte sur le territoire du PAT. <https://laruchequiditoui.fr>



Le site **Acheter à la source** recense les producteurs en vente directe dans la Vienne . <https://www.acheteralasource.com/producteurs-en-france/all/departement/86/page/1>





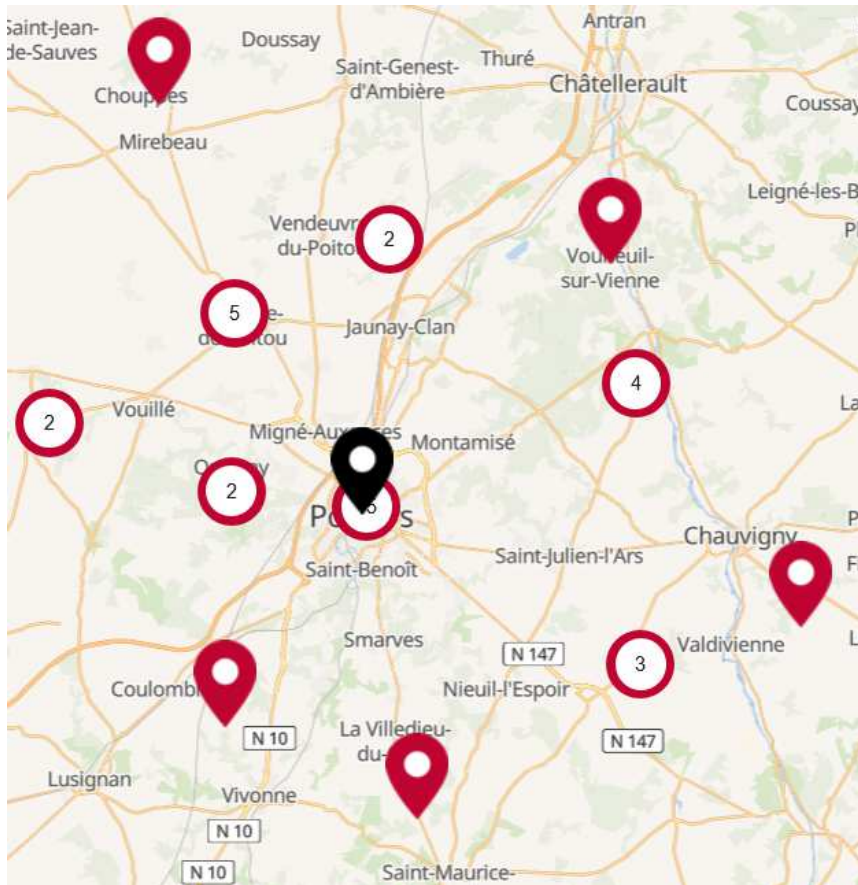
# Économie alimentaire



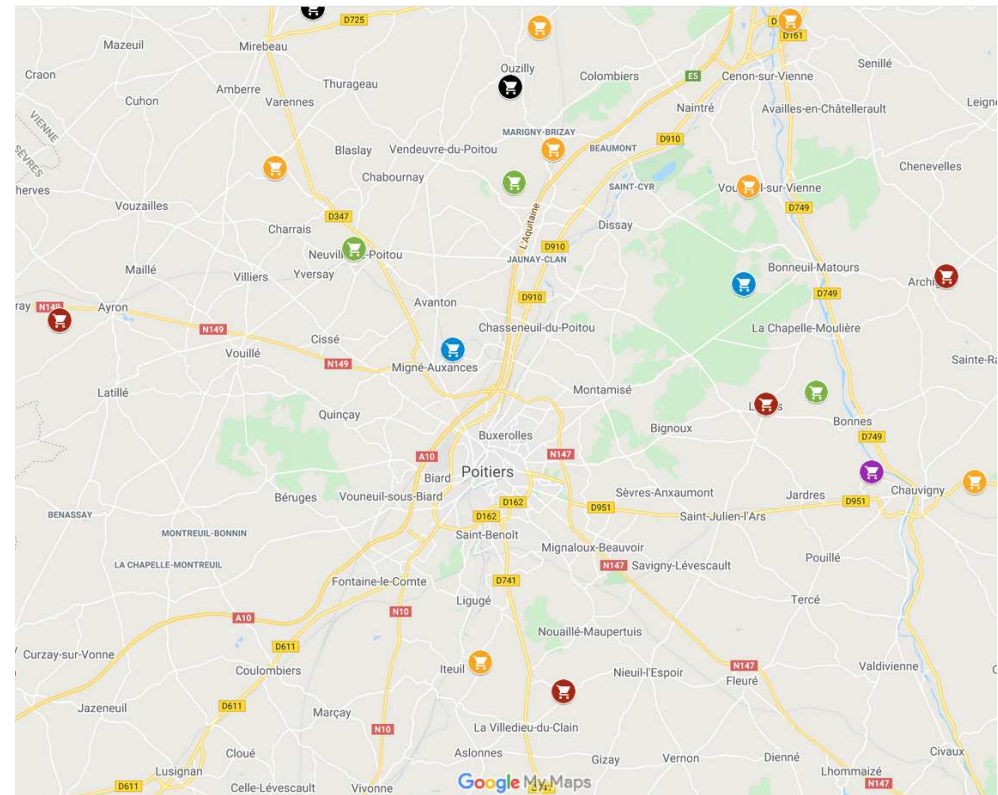
Données à l'échelle territoriale

## La vente directe et les livraisons à domicile

Carte de l'**AANA Nouvelle-Aquitaine** (focus territorial) des producteurs ou artisans qui livrent à domicile ou proposent leurs produits en vente directe. **30 sites** sont recensés.



Carte réalisée par les **Jeunes Producteurs de la Vienne** qui recense les agriculteurs proposant leurs produits en vente directe (**19 exploitations agricoles** recensées)



[https://www.google.com/maps/d/u/0/viewer?ll=46.610472444529904%2C0.3664953937380311&z=11&mid=1XmpD6qmD5TZCel-GIXXwMJi2c\\_lpsfiR](https://www.google.com/maps/d/u/0/viewer?ll=46.610472444529904%2C0.3664953937380311&z=11&mid=1XmpD6qmD5TZCel-GIXXwMJi2c_lpsfiR)

[https://plateforme.produits-locaux-nouvelle-aquitaine.fr/?entry\\_id=357472](https://plateforme.produits-locaux-nouvelle-aquitaine.fr/?entry_id=357472)



### Association Jardiniers des Pré Roy et des Oreillères

**Anne-Claire Gallais**

*Présidente de l'AJPRO*

#### PRÉSENTATION DE LA STRUCTURE

Association ayant pour objectif de créer du lien entre les jardiniers des chemins du Pré Roy et des Oreillères, et diffuser les pratiques vertueuses de jardinage.

#### ACTIONS PORTÉES À CONNAISSANCE

- La ferme du Camino, nano-ferme urbaine
- Mam'zelle Persil
- Broutilles
- Grand Ours
- Jardinature

#### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- Il y a un fort potentiel de développement (et de valorisation) de la (micro) agriculture urbaine à Poitiers. La pratique du potager, notamment de manière très productive, est déjà très développée sur le territoire par les particuliers (plusieurs importants pôles de parcelles individuelles, plusieurs zones de jardins associatifs, pratique disparate dans les jardins...).
- Au niveau foncier, de nombreux espaces en friche, ou couverts de pelouse dans le PNU peuvent être valorisés.
- L'animation est également un levier important pour faire évoluer les pratiques de jardinage.
- Les initiatives telles que Les jardinières masquées sont sujettes à un fort risque de ratage et de déclin rapide. Il faut leur proposer un soutien en terme de structure et de compétences.

#### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Soutenir les initiatives d'agriculture urbaine, de développement des compétences individuelles et collectives de production alimentaire, de jardinage écologique, d'usage des plantes, dans une approche de résilience territoriale.
- Monter ou soutenir des évènements de troc de graines, de troc de plants.







### Api'Zone

#### PRÉSENTATION DE LA STRUCTURE

Jeune entreprise prestataire de service auprès des entreprises pour la mise en culture des surfaces vertes inutilisées des Zones Industrielles, via une aide à l'installation et une formation des employés qui s'approprient alors le potager.

#### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- Volonté de transformation du paysage urbain, pour y faire entrer l'agriculture et la biodiversité, notamment dans les zones les plus désolées telles que les zones industrielles.
- La pratique du potager, de l'agriculture urbaine, est un fort levier et vecteur de lien social, de lien à la nature, de lien à l'alimentation, mais aussi de qualité de vie, de bien-être, de cohésion de groupe.
- La culture des terres urbaines inutilisées, en suivant de bonnes pratiques (permaculture), permet de sauvegarder et restaurer la biodiversité, favoriser le stockage du carbone, améliorer la qualité des sols, limiter les îlots de chaleurs, recycler les déchets organiques, préserver la ressource en eau.

### Delphine Tretsch

Formatrice

#### ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA STRUCTURE OU PORTÉES À CONNAISSANCE

- Jardin « vitrine » ouvert à tous zones de la République.
- Premier contrat passé avec la société Aigle à Ingrandes.

#### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Penser et favoriser le développement de l'agriculture urbaine, notamment dans les zones où elle semble impossible.
- Valoriser les associations et les exploitations garantissant la protection de la nature à l'aide d'un réseau-label tel que Paysans de Nature en Vendée.





#### PRÉSENTATION DE LA STRUCTURE

Jardin associatif potager de 1ha (5000 m<sup>2</sup> cultivés) à Poitiers fonctionnant avec un maraîcher salarié (Sébastien Baudry) et une participation régulière des (environ 60) adhérents aux pratiques culturelles et à l'entretien du jardin. Contre 440 euros par mois et une participation régulière, les adhérents reçoivent un panier de légume par semaine. Fonctionnement assez proche de celui des AMAP.

#### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- Le modèle de Jardinature suscite de l'intérêt : il y a une dizaine d'adhérents potentiels sur la liste d'attente.
- C'est une structure intéressante pour le maraîcher, qui gagne plus que le SMIC et n'est pas isolé.
- Beaucoup d'agriculteurs partent bientôt à la retraite, et ne transmettent pas leur exploitation à leurs enfants. Cela doit être anticipé et constitue une opportunité pour la transition agro-écologie.

#### Théo Guillon

*Service civique à Jardinature*

#### BESOINS IDENTIFIÉS

- Subvention pour augmenter la capacité de production d'électricité (il n'y a pas d'électricité sur le site, mais Jardinature possède 4 panneaux solaires pour alimenter un forage, qui ne suffisent pas, complétés à l'essence).

#### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Développer d'autres jardins associatifs sur le même modèle, ou un Jardinature 2.
- Développer une réflexion sur les conflits d'usage : utiliser la paille pour le chauffage est-il une bonne idée alors que la paille peut servir au paillage – et beaucoup de jardiniers et maraîchers peinent à en trouver. Il faut faire attention au développement de l'énergie biomasse et la compétition foncière avec l'agriculture nourricière.
- Promouvoir des modèles de culture et d'aménagement des espaces verts résilients au changement climatique (agriculture sur sol vivant, agro-écologie, agroforesterie, forêt-jardin).





### La ferme du Camino

#### PRÉSENTATION DE LA STRUCTURE

« Nano-ferme urbaine en micro-maraîchage bio intensif et permacole » vers la Blaiserie. 500m<sup>2</sup> en culture maraîchère labellisée bio sur un terrain de 1000m<sup>2</sup> situés derrière leur maison, rue de Quinçay. Vente de paniers à la ferme, activité de restauration en cours de construction.

#### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Repenser l'incitation au compostage chez les particuliers. Composteur offert, formation au compostage.
- Promouvoir la pratique potagère, par des mesures incitatives, des formations (dans les maisons de quartiers, que l'on pourrait transformer en centres sociaux culturels ET écologiques), et en envisageant des solutions quant au problème du prix du matériel et des fournitures en jardinerie qui constitue un frein (par exemple avec une régie agricole municipale qui proposerait à la vente du matériel, des fournitures, du compost, du fumier, de la paille... ou avec un service de mutualisation / location d'outils).

- Développer un programme de développement et d'incitation à l'installation de systèmes de récupération d'eau de pluie. Développer une expertise sur la récupération d'eau de pluie sur le territoire. Résoudre les difficultés quant à l'installation des compteurs verts.
- Soutenir l'émergence de fermes urbaines, œuvrer sur les freins suivants : pas de fournisseur pro pour les horticulteurs en Vienne ; grande difficulté à s'approvisionner en intrants organiques ; assurer des débouchés ; identifier les endroits potentiels pour l'implantation de fermes urbaines dans le PLU.
- Passer à 100% de bio dans la restauration collective , en achetant via une régie agricole. Composter tous les bio-déchets de la restauration collective.
- Planter des arbres comestibles, créer des écosystèmes sur les espaces en friche ou en pelouse peu utilisée, notamment avec des mares et une importante couverture arborée.
- Faire des cours de potager à l'école sur le temps périscolaire
- Faire des appels à l'installation d'agriculteurs, notamment en zone urbaine et périurbaine, soutenir l'attractivité du secteur agricole.





### L'effet bocal

#### PRÉSENTATION DE LA STRUCTURE

Commerce zéro déchets de produits essentiellement alimentaires produit dans l'ex Poitou-Charentes. Approvisionnement et vente en zéro déchets. La consommation est rythmée par les approvisionnements, une fois par semaine par producteur, il n'y a pas tout tout le temps.

#### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- Le développement du drive qui a permis de maintenir l'approvisionnement local pendant le confinement doit être développé avec prudence : les petits commerces sont des lieux de sociabilité pas seulement d'achats.
- Le territoire présente une grande richesse de producteurs

#### ACTIONS PORTÉES À CONNAISSANCE

- Brin de pierre à Vivonne, épicerie de petits producteurs
- Biolocal, plateforme en ligne
- Odylae, plateforme de recensement des producteurs en circuit court en construction
- EARL des 4 vents à Cloué
- Ferme Bellac
- Zéro Déchets Poitiers – Emmanuelle Filippon

#### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Créer d'autres petites épiceries (plutôt que chercher à grossir les petites)
- Sensibiliser à la consommation de produits de saisons et issus de circuits courts







### Le développement des circuits courts pendant la crise sanitaire du Covid-19

Partout en France, **les circuits courts ont connu un véritable essor** pendant le confinement. Sur le territoire du Grand Poitiers et dans les environs, de nombreuses initiatives révèlent l'engagement des producteurs, commerçants, consommateurs et autres acteurs du territoire pour relocaliser l'alimentation. **Finalement, la crise sanitaire a déclenché de nouvelles formes de vente.**



#### « Vu dans la presse »

##### L'émergence de nouveaux marchés

Alors que le confinement a induit la fermeture des marchés dans de nombreux territoires, **à Montamisé** paradoxalement, cela a permis de **remettre en place le marché**, selon le respect des règles sanitaires, qui avait disparu au début de l'année. Depuis le 5 avril, la municipalité a pris contact avec les commerçants pour leur proposer ce point de vente tous les dimanches. La maire espère que le marché pourra se maintenir même après le déconfinement.



Source : Centre Presse, le 15 avril 2020



Les gestes barrières respectés même en auto.

De même, **à Buxerolles, un « Marché drive »** hebdomadaire avec un système de panier a été organisé par l'association Buxerolles Vallée Nature pendant la période de confinement et semble avoir été très apprécié des clients. Source : Centre Presse, le 20 avril 2020

**Les initiatives de producteurs se multiplient** par ailleurs. Par exemple, **à Ligugé**, la boutique d'une ancienne boulangerie vient de se transformer en atelier de stockage et de transformation pour une dizaine de producteurs agricoles. Ils viennent d'ouvrir le site **« La cagette de Ligugé »** pour proposer leurs produits aux consommateurs sous forme de **drive**.

La Nouvelle République, le 9 avril 2020



#### « Vu dans la presse »

##### Le succès des livraisons à domicile

Dès le 31 mars, Grand Poitiers a mis en place un **nouvel annuaire en ligne** permettant de mettre en relation les consommateurs avec les producteurs et commerçants ce qui **a favorisé le développement de nouvelles pratiques collaboratives**. Par exemple, la Poit'à vélo, une petite société locale de livraison à vélo a fortement accru ses livraisons pendant le confinement et ainsi permis à des producteurs comme le fromager Jérémie Chosson de développer de nouveaux débouchés.

Source : Centre Presse, 21 avril 2020  
La Nouvelle République, le 9 avril 2020

Plusieurs maraîchers, cavistes, bouchers ou écaillers du territoire se sont également mis **aux livraisons à domicile** ce qui leur a permis de maintenir leurs activités et de répondre aux demandes des consommateurs.

Source: <https://france3-regions.francetvinfo.fr/nouvelle-aquitaine/vienne/poitiers/confinement-succes-spectaculaire-livraisons-domicile-1818662.html>



### Etat des lieux de la restauration collective

La restauration collective est un service à la croisée de plusieurs chemins : apports nutritionnels journaliers aux convives, mais également offres de repas à prix accessibles pour tous, approvisionnement auprès de fournisseurs sélectionnés au travers de marchés publics à la rédaction réfléchie, éducation alimentaire auprès des convives, lutte contre le gaspillage alimentaire etc. Domaine à la compétence partagée (communale, départementale et régionale), la restauration collective est souvent citée comme levier de prédilection dont les collectivités ont le pouvoir de se saisir pour infléchir la politique agricole et alimentaire locale.

Les établissements proposant un service de restauration collective sont de plusieurs types : scolaires, universitaires, crèches, entreprises, centres hospitaliers, centres pénitentiaires, établissements d'accueil des séniors.

### Zoom sur la restauration collective scolaire sur le territoire

Détail des effectifs des établissements des premier et second degrés public et privé sous tutelle du ministère en charge de l'éducation nationale, année scolaire 2018-2019

	Elèves
<b>Élèves du premier degré</b>	<b>139 615</b>
dont public	88,4 %
<b>Élèves du second degré</b>	<b>136 739</b>
dont public	84,1 %
<b>Apprentis</b>	<b>14 105</b>

Source : MENESR DEPP/ Système d'information Scolarité et enquêtes auprès des établissements non couverts par Scolarité



**30 412 800 repas**

consommés par an par les élèves du territoire en restauration collective

Dont

**24 963 707 repas**

dans les établissements scolaires publics du territoire

Traitement : Auxilia

**Hypothèse : fréquence de consommation de repas en restauration collective des enfants de 3-17 ans.**

	%
5 jours par semaine	16,8%
4 jours par semaine	44,1%
3 jours par semaine	6,3%
1 ou 2 jours par semaine	7,7%
Moins d'un jour par semaine ou jamais	25%

Source : INCA3.



## L'évolution de la restauration collective en conformité avec la loi EGalim

La restauration collective est ciblée par des obligations à l'échelle nationale. Le 1<sup>er</sup> novembre 2018, a été publiée au journal officiel la loi n° 2018-938 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous. Cette loi aborde la thématique de l'alimentation dans sa globalité, mais impose en particulier des contraintes pour les gestionnaires d'établissements de restauration collective. La loi impose notamment :



- ❖ **L'introduction de 50% de produits sous signes d'origine et de qualité** dans la restauration collective publique, au plus tard au 1<sup>er</sup> janvier 2022.
  - **Dans ce pourcentage de 50%, au moins 20% des produits doivent être issus de l'agriculture biologique.**



- ❖ **L'obligation de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien**, pour les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective scolaire, au plus tard le 30 octobre 2019.

- ❖ **L'intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire** : réalisation d'un diagnostic préalable et mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire incluant l'approvisionnement durable, dons de denrées propres à la consommation étendus à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire



- ❖ **L'interdiction des contenants alimentaires** de cuisson, de réchauffe et de service **en plastique** en restauration collective, au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier en 2025 ;

- ❖ **L'interdiction des gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons en matière plastique jetables** dans tous les secteurs producteurs, au plus tard au 1<sup>er</sup> janvier 2020 ;



- ❖ **L'interdiction des bouteilles d'eau en plastique** dans services de restauration collective, au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2020.





# Économie alimentaire



Données à l'échelle territoriale

## Zoom sur la restauration collective scolaire sur le territoire

En prenant en compte les recommandations nutritionnelles de l'assiette Afterre 2050, il est possible de calculer les besoins que cela représente en approvisionnement de denrées en restauration scolaire sur le territoire :

Catégorie de produit	Quantité
Céréales	3 447 T
Pommes de terre	497 T
Légumes	1 723 T
Fruits	1 987 T
Viandes	953 T
Produits laitiers	1 237 T
Œufs	111 T
Poissons et produits de la mer	81 T



**30 412 800 repas**

consommés par an par les élèves du territoire en restauration collective



**2 382 T/an de produits issus des filières animales**



**7 654 T/an de produits issus des filières végétales**

Ces données sont des estimations reposant sur des hypothèses. Elles sont donc à considérer avec précaution, et visent à calibrer les volumes d'approvisionnement nécessaires en vue d'une modification de l'assiette s'orientant vers davantage de durabilité (en phase avec les contraintes réglementaires imposées par la loi Egalim) : diminution des volumes de produits carnés, augmentation des légumineuses etc.

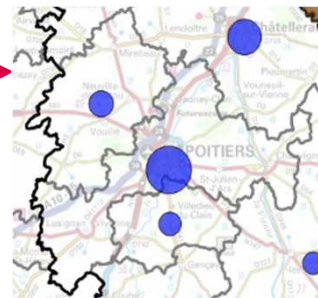
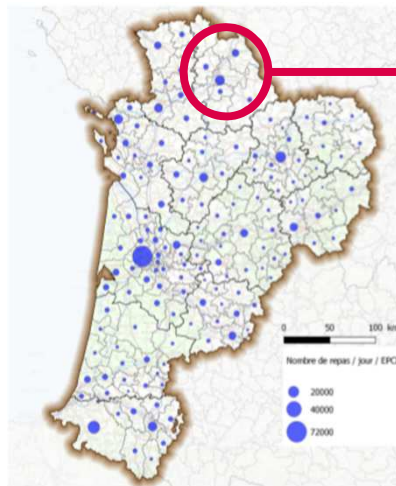




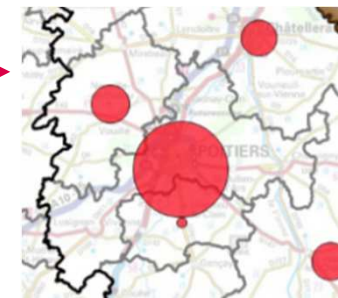
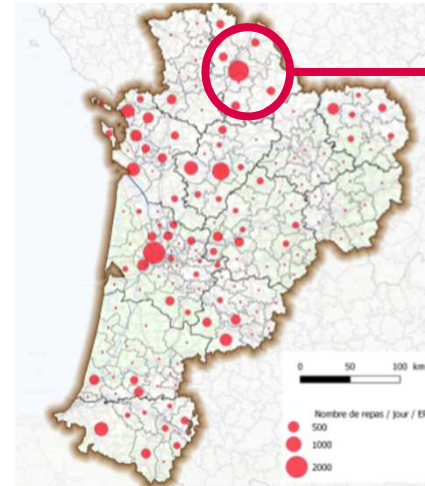


### Zoom sur la restauration collective scolaire sur le territoire

Visualisation du nombre de repas servis par EPCI sur le territoire, en comparaison avec le territoire régional : **Grand Poitiers constitue un des pôles de restauration le plus volumineux du territoire régional**, avec près de 40 000 repas servis par jour dans les écoles publiques, et près de 2 000 par jour dans les écoles privées.



Cartographie de la restauration du premier degré public, DRAAF Nouvelle-Aquitaine, 2019



Cartographie de la restauration du premier degré privé, DRAAF Nouvelle-Aquitaine, 2019





## Zoom sur la restauration collective scolaire sur le territoire

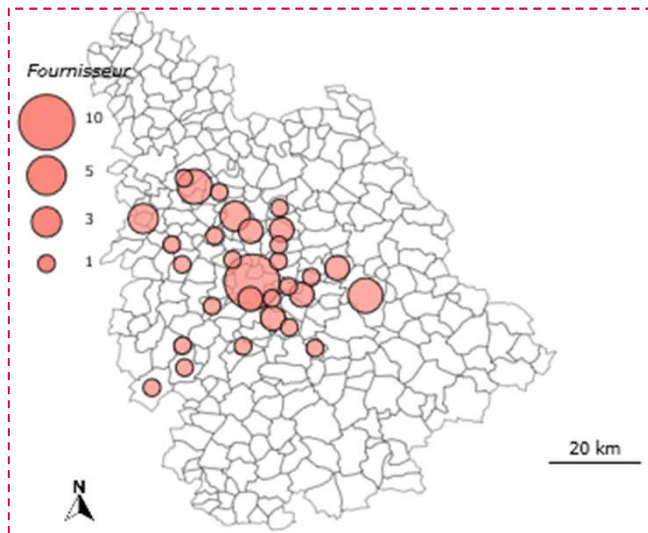
Etant donné l'importance des tonnages de denrées alimentaires pour les restaurations collectives publiques de Poitiers, la ville est en train d'élaborer un **projet de légumerie et conserverie** mutualisée pour à la fois la restauration collective de la **Ville de Poitiers, du CROUS et du CHU**.

En effet, selon les calculs pour l'année 2018, ce sont **4 542 850 kilogrammes de denrées alimentaires qui ont été nécessaire pour l'ensemble de ces restaurations collectives**. La majorité sert au CHU (44 %) puis au à la Ville (28,5%) et au CROUS (27%). Parmi ces denrées alimentaires, 32,26% sont d'origine locale ou sous labels ou bien issus de l'agriculture biologique.

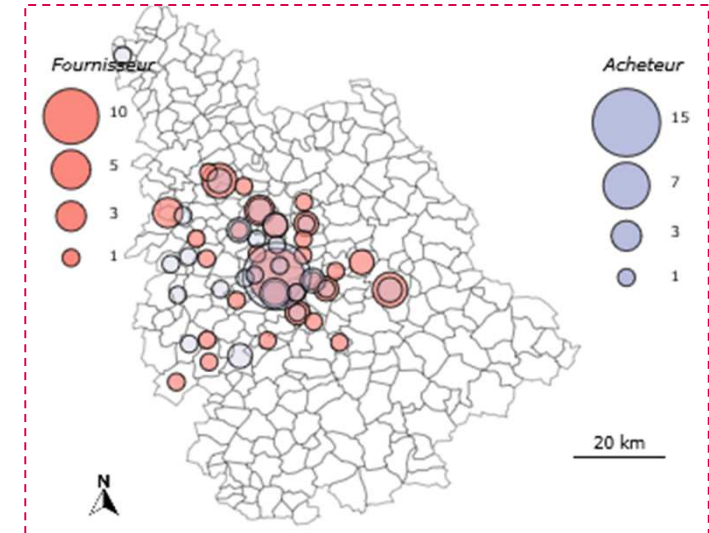




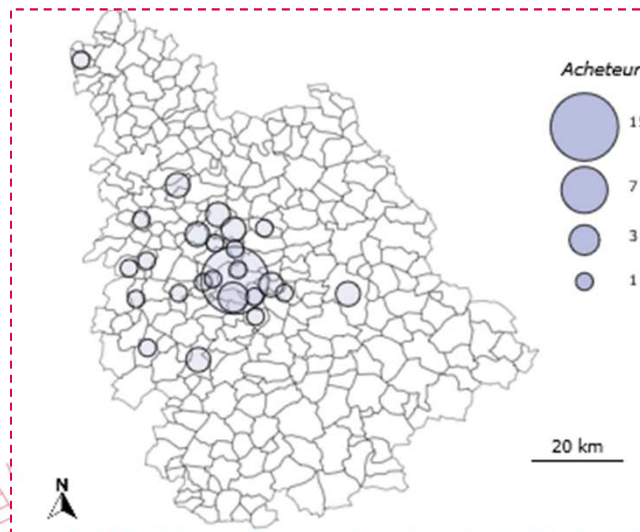
### Agrilocal86, l'outil de commande mettant en relation fournisseurs et acheteurs sur l'ensemble de la Vienne



**83 acheteurs** sont répertoriés par l'outil de commande, dont 30 collèges publics. La demande est principalement centrée sur Poitiers et le nord du territoire, le sud-ouest restant pauvre en acheteurs référencés.



**118 fournisseurs** sont répertoriés par Agrilocal86 sur l'ensemble de la Vienne. Alors que les alentours de Poitiers et le nord du territoire possèdent une densité importante de fournisseurs référencés, le sud-ouest du territoire affiche encore un nombre réduit.



La distribution des établissements est plutôt égale sur le territoire ; l'on note toutefois un référencement moins dense et au sud-ouest du territoire, les quelques établissements fournisseurs et acheteurs référencés n'étant pas situés sur les mêmes communes.

Source : extraction Agrilocal86, traitement Auxilia



## Zoom sur la restauration collective scolaire sur le territoire



**Les chantiers prioritaires du PAT pour faciliter et développer un approvisionnement local et durable de la restauration collective :**

### **Objectifs (à valider) :**

- Atteindre 50% de produits de qualité, dont 20% de produits AB d'ici 2022 dans tous les établissements du territoire
- Atteindre xx% de produits locaux à l'échelle de tout le territoire

1. **Sensibiliser les élus aux enjeux et implications d'un approvisionnement local : augmentation des budgets** consacrés à l'achat de produits locaux pour assurer une juste rémunération des producteurs, **formation du personnel** (en cuisine, aux achats et à la rédaction des marchés) **et sensibilisation et accompagnement des convives** (lutte anti-gaspi, évolution des goûts et pratiques alimentaires...)
2. **Réaliser un sourcing précis de la production locale disponible**, afin de caractériser précisément la typologie, la saisonnalité et les volumes de produits disponibles localement
3. **Constituer un groupe de travail, pour définir conjointement (entre producteurs et acheteurs), des conditions de partenariats satisfaisantes** : contractualisation, prix, qualité et caractéristiques des produits requises, engagement sur la durée...
4. **Accompagner les acheteurs** dans l'écriture de leurs marchés et leur stratégie d'approvisionnement conformément aux résultats du sourcing et du groupe de travail
5. **Sensibiliser et former le personnel de cuisine et le personnel encadrant** : alimentation durable, régime flexitarien, alimentation bas carbone, respect des saisons, lutte anti-gaspi... (Créer un réseau de partage des bonnes pratiques)
6. **Accompagner la structuration de l'offre et soutenir l'organisation logistique des producteurs locaux** (aide à la création d'une plateforme de stockage et de distribution des produits)
7. **Loi Egalim : Soutenir la production agricole et alimentaire locale de produits AB et/ou sous signes officiels de qualité ou d'origine** (Aides à l'installation, aides à la conversion, formation...)
8. **Encourager et soutenir la création d'outils de transformation** adaptés aux contraintes de la restauration collective
9. **Valoriser les établissements et les agents engagés dans une stratégie d'approvisionnement local et durable** : création d'un label, communication...
10. **Reporting** : Développer et mettre à disposition des établissements des outils de suivi de l'approvisionnement local et de qualité







# Économie alimentaire – Zoom sur la restauration collective (1/2)



Ateliers

## ÉTAT DES LIEUX

- Plus 33 millions de repas sont servis chaque année sur le territoire
- Les « gros établissements » ou groupements (plus de 1000 repas/jour) ne trouvent pas toujours de réponse en local à leurs appels d'offre. Certains lots sont régulièrement infructueux, notamment pour les produits laitiers (yaourt, fromages de chèvre).
- Les matières premières agricoles ne représentent que 16% de prix de revient d'un repas servi par la ville de Poitiers. **Changer l'approvisionnement est avant tout un choix politique.**

## ORIENTATIONS STRATÉGIQUES

- Un **projet de transformation laitière, viande et légumerie** est en réflexion à l'EPLEFA de Poitiers Venours. Est-ce une solution pour l'approvisionnement de la restauration collective ?
- Rédaction des cahier des charges par les établissements en **concertation avec les producteurs locaux**, et **allotissement** afin d'adapter leurs exigences à la réalité de l'offre locale et aux contraintes des producteurs.
- **Privilégier politiquement l'approvisionnement en produits locaux** pour la restauration collective.

## PRINCIPAUX ENJEUX

- **Problématique de « l'équilibre matière » besoin vs production** : l'approvisionnement en viande locale est particulièrement complexe pour les acheteurs, comme pour les producteurs.
- **Prévisions de la demande et durée d'engagement** : les producteurs ont besoin de planifier leurs productions pour pouvoir répondre à la demande de la restauration collective. Il est donc nécessaire que les besoins soient anticipés, avec des prévisions de commandes et des engagements sur la durée.

### Participants :

Conseil départemental de la Vienne, [Agrilocal 86](#), DRAAF Nouvelle Aquitaine, [Mairie d'Aslonnes Service Périscolaire](#), [SARL Agriolea](#), [CHU Poitiers Service Restauration](#), [Ville de Poitiers Service Restauration collective](#), [Conseil municipal de Château-Larcher](#), [Vienne Agro-Bio](#), [Maraîchers](#), [CAPEE](#), [Lycée Victor Hugo Poitiers](#), [Chambre d'Agriculture de la Vienne](#), [Mairie de Cloué](#)





# Économie alimentaire – Zoom sur la restauration collective (2/2)



Ateliers

## BESOINS ET ATTENTES VIS-A-VIS DU PAT

- Le PAT doit être un outil pour **faire remonter les problèmes d'approvisionnement** de la restauration collective et **trouver des solutions au sein des filières agricoles locales**
- Les cuisines de restauration collective scolaire ont **besoin de produits conformes aux exigences sanitaires**, mais aussi à leur niveau d'équipement. L'absence de légumerie sur le territoire constitue un frein important à l'approvisionnement local. Il faut **créer les outils de transformation nécessaires**. Plusieurs maraîchers sont moteurs sur cette question.
- Le PAT doit **fournir les outils** pour que les opérateurs de la restauration collective puissent **faire des lots plus adaptés à l'offre locale et aux contraintes des producteurs** (saisonnalité, typologie des produits, prix, ...).
- Le PAT doit apporter des réponses sur la marche à suivre, et la **co-construction de solutions** pour l'ensemble des parties prenantes
- Le PAT doit être un **outil de développement économique territorial**
- **Acteurs à impliquer pour poursuivre les échanges :**
  - Le Conseil Départemental
  - Jacques Mathé – économiste rural (Modèles économiques)
  - SIE – Service Insertion Environnement
  - Les plateformes de récupération des invendus (Phenix, TGTG)

## PISTES D'ACTION ET SOLUTIONS DÉJÀ À L'ŒUVRE

### Pistes d'action

- **Mobiliser et interpeller les parents d'élèves** sur les enjeux d'un approvisionnement local et durable, pour qu'ils « poussent » les établissements à changer leurs pratiques.
- **Lutter contre le gaspillage alimentaire** pour réduire les coûts de production et ainsi permettre un approvisionnement local et de qualité
- **Accompagner et développer des solutions de « contractualisation » entre producteurs et acheteurs**, pour pérenniser et sécuriser les partenariats.
- **Valoriser les établissements engagés** dans une stratégie d'approvisionnement local et durable. Dans les Hauts-de-France, les établissements engagés bénéficient du label « Ici, je manque local ». Le Département de la Vienne met également en place la démarche « Je restau collège » pour valoriser le « fait maison » et le local.

### Solutions déjà à l'œuvre

- La plateforme Agrilocal 86 permet de mettre les cuisines et les producteurs en relation. Un évènement annuel permet aux acheteurs et fournisseurs de se rencontrer physiquement.
- La Ville de Poitiers passe des contrats de 1 an renouvelables 3 fois (soit 4 ans au total) pour donner davantage de visibilité aux producteurs.





### Conseil Départemental de la Vienne

Le Conseil Départemental de la Vienne possède des compétences en matière d'aides directes aux agriculteurs et aux organismes agricoles. Cela s'applique à l'élevage et au maintien de l'agriculture, à la valorisation des prairies, l'autonomie alimentaire, la protection de la qualité de l'eau et le développement des circuits courts. Le Conseil Départemental possède également une compétence en matière de gestion de la restauration collective des collèges publics.

<http://www.lavienne86.fr/>

#### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- **Enjeu qualité de l'eau** : majeur sur le territoire, il en va de la survie de l'agriculture sur le territoire.
- **Déploiement de solutions logistiques d'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux** : les projets existent mais aucune solution économiquement viable n'a encore été adoptée.
- **Conversion en agriculture biologique** : département où il y a le plus de conversion en Nouvelle-Aquitaine, l'offre n'est pas suffisante pour combler la demande.
- **Aménagement du territoire** : les politiques d'aménagement foncier se déploient, notamment pour préserver la qualité de l'eau. Cela se manifeste par la plantation de haies et bandes enherbées.
- **Réglementations nationales** : la loi Egalim incite fortement à l'introduction de produits bios en restauration collective, mais le risque est que l'économie locale n'en soit pas bénéficiaire du fait d'un manque de produits bios et locaux en quantité suffisante.
- **Développement du maraîchage sur le territoire** : nécessaire mais se confrontant à des obstacles structurels (difficultés économiques et techniques de conversion d'une exploitation céréalière vers du maraîchage).

### Séverine Dorizon

Responsable du Pôle Développement Agricole  
Direction de l'Agriculture, de l'Eau et de l'Environnement

« Agrilocal86 permet aux fournisseurs locaux de répondre à la demande des acheteurs locaux, et vice versa. Cela n'empêche pas les fournisseurs extérieurs au département d'être sollicités, l'outil fonctionnant au périmètre. »

« Les marchés publics sont construits de manière à favoriser les fabricants-agriculteurs locaux, dont l'ensemble de la production est réalisée sur le territoire. »

#### ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA STRUCTURE OU PORTÉES À CONNAISSANCE

- Développement de la **plateforme Agrilocal86** à partir de 2017, pour développer l'approvisionnement en produits locaux en restauration collective, en commençant par les collèges. La plateforme est aujourd'hui ouverte à l'ensemble des établissements de restauration collective du territoire : EHPAD, écoles primaires, restauration privées et sociétés prestataires... La Chambre d'Agriculture anime le volet fournisseur, et le département accompagne les collèges (direction de l'éducation) et autres acheteurs. La plateforme compte aujourd'hui plus de **70 acheteurs**, dont 30 collèges, et **110 fournisseurs** répartis en 4 catégories (agriculteurs en circuits courts, artisans, entreprises locales, autres fournisseurs).
- Accompagnement des acheteurs à la rédaction des marchés publics, individuellement ou collectivement (environ 2 fois par an).
- Procédures réglementaires (Saint-Martin-la-Pallu) ou volontaires (Fleury-La Jallière) de structuration des exploitations pour diminuer le morcellement des parcelles.
- AAP régional autour de la structuration de légumerie : travail en collaboration avec CAPEE.

#### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Collaborer davantage sur les questions de solidarité alimentaire, en lien avec les compétences en matière sociale du département.



### Conseil Départemental de la Vienne

Le Conseil Départemental de la Vienne possède des compétences en matière d'aides directes aux agriculteurs et aux organismes agricoles. Cela s'applique à l'élevage et au maintien de l'agriculture, à la valorisation des prairies, l'autonomie alimentaire, la protection de la qualité de l'eau et le développement des circuits courts. Le Conseil Départemental possède également une compétence en matière de gestion de la restauration collective des collèges publics.

<http://www.lavienne86.fr/>

#### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- **Problématique majeure de qualité de l'eau sur le territoire** : des liens étroits sont à tisser entre structuration de filières locales de qualité respectueuses de la ressource en eau et protection des bassins d'alimentation de captage.
- **Introduction de produits locaux en restauration collective** : enjeu important pour le territoire, qui n'avait que 4% d'approvisionnements en produits locaux en 2017. Les surcoûts induits sont compensés par la réduction du gaspillage alimentaire. Le **coût matière par repas a même diminué**, passant de 1,70€ à 1,69€ entre 2017 et 2019.
- **Unanimité politique** autour du sujet de l'approvisionnement local en restauration collective ; **avis plus contrastés** sur l'approvisionnement de qualité, pouvant nécessiter de faire appel à des **filières longues**.
- **L'importance de la traçabilité et de la transparence** accrue au sein des cahiers des charges soumis aux prestataires de restauration dans les communes.
- **L'aménagement foncier du territoire** prend davantage en compte les critères de protection environnementale : préemption d'espaces sensibles, implantation de haies, installation de projets vertueux etc.
- Les **co-bénéfices de l'approvisionnement local** sont nombreux : en termes de saisonnalité, d'appréciation des produits bruts, d'éducation...

### Benoît Prinçay

Conseiller départemental - Référent Agrilocal86  
Rapporteur de la Commission Agriculture et Ruralité  
Éleveur ovin

« Avec Agrilocal86 on structure la demande et on la rend visible, afin d'inciter les producteurs à se structurer, s'organiser pour y répondre. Certains producteurs ont augmenté leur chiffre d'affaire jusqu'à 30% en 2 ans. »

« Structurer des filières locales de qualité, respectueuses de leur environnement, sert directement la cause de l'eau sur le territoire. »

#### ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA STRUCTURE OU PORTÉES À CONNAISSANCE

- Bilans réalisés en 2017 des taux d'approvisionnement en produits bios et locaux en restauration collective sur le territoire : 4% des approvisionnements en produits locaux, et 3% en bio. En **deux ans, l'approvisionnement en produits locaux est passé à 30%, et à 8% en produits bios**. Certains producteurs ont **augmenté leur chiffre d'affaire de 20% à 30%** en commercialisant via Agrilocal86.
- Animations organisées en complément d'Agrilocal86 : visites d'écoles dans les fermes, interventions d'agriculteurs à l'école.
- Introduction de nouveaux produits dans les cantines, comme par exemple la saucisse de lapin, pour développer les connaissances culinaires des enfants.
- Production de bilans d'approvisionnement auprès des communes, afin que chacune mesure l'évolution de l'origine de ses approvisionnements. Cela leur permet notamment d'accroître leurs exigences, notamment lors de la rédaction des cahiers des charges soumis aux prestataires de restauration.
- Conventions PCAE avec la Région.
- Zone d'aménagement foncier en cours de restructuration à Vendevre-du-Poitou.
- Projet de légumerie dans l'Oudin.

#### IDÉES D'ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Accompagner et souligner l'importance de la structuration de réseaux de producteurs pour approvisionner la restauration collective territoriale.





### Ville de Poitiers Direction Restauration Collective

La Ville de Poitiers a historiquement fusionné les compétences de restauration au sein d'une même direction de la Restauration collective. Cela octroie une capacité de massification de la commande publique, facilitant la territorialisation des achats de denrées. Au total, 1,1 million de repas sont servis par an dans les 45 établissements de restauration collective de la Ville, dont 48,5% des denrées sont issues de filières biologiques, locales et/ou respectueuses de l'environnement.

[https://www.poitiers.fr/c\\_87\\_1626\\_Restauration\\_collective\\_.html](https://www.poitiers.fr/c_87_1626_Restauration_collective_.html)

#### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- **Privilégier le local dans la commande publique** : cela est possible, et réalisé par la Ville de Poitiers indirectement, en sourçant précisément l'offre auprès des fournisseurs et en planifiant sur le long-terme la demande. La définition du besoin et les allotissements permettent de cibler l'offre locale lorsqu'on connaît ses spécificités.
- **Agrilocal** : outil efficace pour identifier les fournisseurs locaux, mais l'outil ne permet pas de cadencement de l'offre et de la demande, une visibilité pérenne permettant aux fournisseurs locaux d'en vivre sur le long-terme.
- **Filières locales** : le territoire dispose d'une variété de productions agricoles locales, facilitant la territorialisation de l'approvisionnement.
- **Alimentation des publics sensibles** : la qualité de l'alimentation en milieu hospitalier et dans les crèches est particulièrement importante, car elle impacte en profondeur la qualité des soins et la santé des plus jeunes.
- **La restauration collective comme levier de sensibilisation grand public** : en servant des produits de qualité aux convives, ceux-ci sont plus aptes à consommer de qualité chez eux également.
- **Protection des zones de captage** : sujet prééminent sur le territoire.

#### Sylvestre Nivet

Directeur de la Restauration collective  
Vice-président de l'AGORES

« Il y a une prise de conscience progressive de la nécessité, en dehors de l'obligation légale, d'introduire de la qualité dans l'alimentation. »

« S'approvisionner en local est un acte éminemment politique. »

« Le localisme existait déjà, et maintenant la loi EGalim crédibilise les démarches des communes et établissements. »

#### ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA STRUCTURE OU PORTÉES À CONNAISSANCE

- Développement d'un groupement de commande entre la Ville de Poitiers et quatre autres communes, afin de mutualiser et de territorialiser les commandes.
- Développement d'un groupe de réflexion en lien avec le service restauration du CHU, du CROUS du Grand Poitiers, le Conseil Départemental de la Vienne et bientôt la Région autour du développement du local et de la qualité en restauration collective sur le territoire : échanges, définition des volumes, identification des enjeux communs.
- Amélioration spécifique de la qualité des repas servis dans les crèches : différenciation des approvisionnements dans les cuisines centrales pour reconnaître les enjeux spécifiques à cette catégorie d'âge.
- CHU : reconnaissance des vertus curatives de l'alimentation et développement d'un programme de recherche à ce propos.
- CROUS : détachement des marchés nationaux et développement d'offres de repas alternatives : végétariens, produits du terroir...

#### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Développer un projet de légumerie à la capacité adaptée aux volumes de la Ville de Poitiers, du CROUS, du CHU, pour mutualiser l'utilisation de l'outil.
- Protéger la ressource en eau, cruciale à la production agricole et la santé des habitants.



### Vergers de Chézeau Magasin de producteurs L'eau à la Bouche

Les Vergers de Chézeau est une entreprise familiale, créée dans les années 1950 et aujourd'hui exploitée par deux frères, Vincent et Simon. L'exploitation représente 10 ha de production de fruits, dont une partie en agriculture biologique et le reste en agriculture raisonnée et durable, certifié Vergers éco-responsable. L'exploitation vend en direct, à la restauration collective, en GMS, et possède également son magasin de producteurs, L'eau à la Bouche.

[http://www.vergers-chezeau.fr/nos\\_engagements.html](http://www.vergers-chezeau.fr/nos_engagements.html)

#### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- **Introduction de produits locaux en GMS** : la GMS a besoin de produits locaux pour satisfaire les demandes des consommateurs et sollicite donc davantage les producteurs du territoire
- **Diversification des débouchés** : elle est essentielle pour les producteurs car les demandes varient et leur permettent d'écouler l'ensemble de leur marchandise (restauration demande des petits calibres, GMS des calibres réguliers, vente directe permet d'écouler le reste)
- **Pertes alimentaires** : la transformation (ici en jus de pomme) permet d'y pallier
- **Demandes des consommateurs** : injonctions contradictoires, car ils demandent plus de produits locaux mais s'opposent aux techniques sécurisant la production locale : réservoirs d'irrigation, intrants (en quantité limitée) etc.
- **Changements climatiques** : ils sont de plus en plus perceptibles et impactent l'activité agricole au quotidien. Il est nécessaire de s'en protéger, en sécurisant la ressource en eau par la construction de réservoirs alternatifs aux réserves bâchées par exemple.
- **Pénibilité du métier** : davantage morale que physique.

#### Vincent Baille-Barrelle

Co-dirigeant

« **On voit bien que les choses changent**, les saisons sont différentes, les saisons de croissance des végétaux sont plus longues, on vit des à-coups climatiques, il faut mettre en place des moyens de protection contre le soleil, le gel, la grêle, il y a des impacts sur l'irrigation. On a surtout besoin d'avoir une sécurité sur l'irrigation, car on passe désormais de périodes pluvieuses à des périodes plus sèches : **la sécurité de l'accès à l'eau est clé pour l'activité agricole.** »

#### ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA STRUCTURE OU PORTÉES À CONNAISSANCE

- Vente en directe sur l'exploitation
- Ouverture d'un magasin de producteurs majoritairement locaux sur Poitiers, réunissant plus de 50 producteurs
- Labellisation AB et Verger éco-responsable

#### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- **Coordination entre les pouvoirs publics** : sentiment que de multiples démarches sont entreprises (par la Région, le Département, les communes, les agglos...), mais de façon isolée. Il serait donc important de coordonner l'ensemble pour davantage d'efficacité.
- **Actions pédagogiques** auprès des habitants pour illustrer la difficulté d'une activité productrice et nourricière sans certaines technologies.



### Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Vienne

La CMA de la Vienne est un établissement public à caractère économique géré par des artisans. Elle représente les intérêts de l'artisanat auprès des pouvoirs publics. Elle regroupe 8 580 établissements, dont 1 070 dédiés aux métiers de bouche (boulangers, pâtisseries, biscuitiers, bouchers, charcutiers, fromagers, poissonniers, brassiers, glaciers, meuniers etc.).

<http://www.cm-86.fr/accueil.aspx>

#### Isabelle de la Rua

Chargée de mission Hygiène Sécurité Environnement et Accessibilité

« Beaucoup de zones rurales du territoire se convertissent en zones d'ortoirs, les gens font leur courses ailleurs, et les artisans sont obligés de s'adapter : les boulangers ne proposent des pâtisseries qu'en week-end etc. »

« Il y a une grosse problématique sur la connaissance des producteurs : les artisans commandent chez les grossistes par facilité. »

#### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- **Le tourisme** est un levier important du développement de l'artisanat sur le territoire.
- **Approvisionnement des artisans en produits locaux** : la volonté des artisans est forte, mais des freins l'entrave, qui sont liés à un manque de connaissance des fournisseurs, un manque de solutions logistiques et une insuffisance des volumes des producteurs locaux.
- **Mise en relation** entre les différents métiers de l'artisanat peu développée.
- **Transmission des fonds de commerce** compliquée pour les artisans, du fait d'un **manque d'attractivité** des métiers artisanaux de bouche, et de la **pénibilité** de ces métiers. Le métier de boulanger est particulièrement en tension sur le territoire.
- **Hétérogénéité des situations économiques** des artisans, plutôt liée à une attractivité au cas par cas des établissements qu'à des enjeux structurels.
- **La fuite des consommateurs** vers les centres urbains, notamment Poitiers, rend difficile le maintien des commerces en zones rurales.
- Il n'existe **pas d'état des lieux** de l'approvisionnement local chez les artisans sur le territoire.

#### ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA STRUCTURE OU PORTÉES À CONNAISSANCE

- Déploiement de l'appellation **Artisans Gourmands** (en Nouvelle-Aquitaine) valorisant le fait-maison, l'approvisionnement local et les services de proximité
- **Programme « Métiers de bouche »**, au sein duquel sont organisés **4 ateliers** portant sur la conformité réglementaire, le travail local, le numérique et la nutrition.
- **Diagnostic tourisme** pour analyser les besoins des artisans en développement de leur offre touristique.
- La CMA Nouvelle-Aquitaine propose un **autodiagnostic** aux artisans des métiers de bouche pour **lutter contre le gaspillage alimentaire**
- Formation au calcul des apports nutritionnels des produits vendus.
- Développement d'une **Cité du Goût et des Saveurs**.
- Groupes de travail développés en Sud Vienne par l'association Mon Plateau et le lycée agricole de Montmorillon pour **accompagner l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux**. Idem avec le Forum Réseau Agri.

#### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Forum de rencontres entre artisans et producteurs locaux.





### Direction Régionale de l'Alimentation, l'Agriculture et la Forêt (DRAAF) Nouvelle-Aquitaine

L'unité alimentation de la DRAAF est en charge de la politique publique de l'alimentation, soit actuellement de la mise en place de la troisième version du PNA adoptée en septembre 2019. Les priorités sont (1) la justice sociale, (2) l'éducation alimentaire de la jeunesse, (3) la réduction du gaspillage alimentaire de la production à la consommation, (4) l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective et (5) le développement de PAT.

<http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/>

#### Valérie Merle

Responsable de l'Unité alimentation

#### Estelle Rapin

Chargée de mission alimentation

« Il est important de consulter l'ensemble des acteurs lors de la prise de décision et de les associer à la vie du projet sur le long terme, pour assurer leur implication au projet de territoire et leur perception de la portée de leur participation. »

« Nos priorités majoritaires sont le déploiement des PAT sur le territoire et l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et de qualité, conformément à la loi EGALIM. »

#### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- **Atteinte des objectifs du PNA** : déploiement du dispositif PAT satisfaisant sur le territoire. Atteinte des objectifs de 20% d'approvisionnement en bio et 50% de qualité en restauration collective d'ici 2022 reste opaque, faute de méthode d'évaluation et de quantification robuste et homogène.
- **Sensibilisation au goût dans les écoles** : politique de long-terme, aux effets lents mais certains.
- **Productions HVE** : les volumes de production sont faibles, à l'instar du territoire nationale.
- **Prédominance des filières longues** : une grande majorité de la production régionale est aujourd'hui captée par des marchés préétablis. Des incitations conséquentes sont à produire pour rediriger une partie de cette production vers des circuits locaux.
- **Attractivité du monde agricole** : un travail sur l'image du monde agricole et des professions est à réaliser pour développer son attractivité.
- **Territorialisation de la valeur économique** : la production agricole locale, aujourd'hui développée, ne bénéficie pas grandement aux habitants. Il est important de relocaliser cette valeur.

#### ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA STRUCTURE OU PORTÉES À CONNAISSANCE

- Financement des actions entrant dans le champ des 5 priorités du PNA3
  - Exemple de financement : projet mené par la CCI auprès de 18 restaurants commerciaux pour réduire le gaspillage alimentaire en diffusant l'utilisation du gourmet bag.
  - Soutien au développement de la monnaie locale Le Pois.
- Mise en place de comités régionaux de co-financements pour sélectionner les porteurs de projets lauréats du PNA.
- Animation de groupes de réflexions sur ces sujets, en lien avec la DREAL, l'ADEME, l'ARS, Jeunesse et Sport.
- Pôle restauration collective a réalisé un état des lieux de la demande en restauration collective sur le territoire de la région : 156 millions de repas servis par an.
- Réalisation d'une étude sur la transmission d'exploitations et l'installation sur le territoire.
- Mise en relation des élèves agricoles et des restaurateurs au sein du lycée Kyoto.

#### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Réaliser des états des lieux précis de l'approvisionnement en restauration collective





### Le Pois

#### PRÉSENTATION DE LA STRUCTURE

Monnaie locale complémentaire (MLC) de Poitiers lancée en 2018 dans l'objectif de contribuer à la relocalisation des échanges économiques sur l'exemple des différentes et nombreuses monnaies locales complémentaires (encadrées par la loi Hamon) existantes en France. Les principaux avantages des MLC sont la localisation de la monnaie, pouvant faire changer les lieux d'approvisionnement, et le soutien à la finance de l'économie sociale et solidaire via le fond de garantie (au Crédit Coopératif, bientôt à la Nef).

#### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- Entre 20 et 30 000 Pois en circulation.
- Plus de 80 prestataires,
- 8 comptoirs d'échange dont un sur Chatellerault
- Biocoop est la principale fin de chaîne, où une importante partie des Pois est reconvertie en euros, car peu de producteurs acceptent d'être payés avec la MLC (une petite partie des salaires sont toutefois payés en Pois).
- Quelques producteurs acceptent déjà le Pois (Mr Courgette, Bertrand Delabroise, Sylvain L'Épicier, La graine de Ferme, Pirates du Clain)
- La Maison des Trois Quartiers accepte le Pois. Peut-être bientôt le Local

#### Théo GUILLON

*Bénévole de l'association le Pois Réel*

#### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Soutien de la municipalité, sur l'exemple de l'Eusko à Bayonne : reconnaissance officielle et appropriation, lieux culturels (médiathèque, piscine municipale) acceptent d'être payés avec la MLC ; la ville paye une partie du salaire des fonctionnaires en MLC.





# Économie alimentaire – Enjeux, forces et faiblesses

## Enjeux

- Développement d'une agriculture « nourricière » et de proximité :
  - Diversification agricole & transformation d'une partie de la SAU (moins de 1%) pour la production de fruits et légumes
  - Transmission des exploitations & favorisation de l'installation de nouveaux exploitants
- Respect des obligations réglementaires (loi Egalim) & référencement des producteurs locaux dans les marchés publics
- Part de grande distribution vs autres circuits dans la distribution de produits alimentaires → Développement de partenariats vs soutien à une offre alternative et revalorisation des centres bourgs
- Accompagnement au changement : évolution des pratiques alimentaires des habitants → Pérennisation des pratiques d'achat développées lors du confinement

## Faiblesses et points de vigilance

- **Degré d'autonomie alimentaire réelle** estimé à 1,51%
- **Transmission** : âge moyen de exploitants : 53,5 ans → 57 000 ha potentiellement transmis ou perdus dans les 10 ans à venir
- Des **installations qui ne compensent pas les départs** à la retraite
- **Une agriculture de moins en moins diversifiée** :
  - Spécialisation forte vers les grande culture au cours des 10 dernières années, au détriment de l'élevage
  - Faible production fruits et légumes
- Des **opérateurs économiques** (coopératives, transformateurs) **structurés pour les filières longues**
- **Pas d'outil logistique adapté ni mutualisé** pour les petits producteurs et donc pour l'approvisionnement local (transformation, transport et distribution)
- **Circuits courts peu développés et surreprésentation de la grande distribution** sur le territoire
- Difficile **maintien des commerces alimentaires en zones rurales**
- Des besoins importants pour répondre à la **demande spécifique de la restauration collective**

## Atouts et leviers d'actions

- Une SAU qui permet théoriquement de répondre à l'intégralité des besoins alimentaires des habitants du territoire
- Une variété de productions agricoles locales qui peuvent faciliter la territorialisation de l'approvisionnement
- De plus en plus de points de vente directe, AMAP, marchés sur le territoire, ...
- 605 établissements artisanaux de production, transformation et vente de produits alimentaires
- Explosion des circuits-courts durant la crise Covid-19 témoignant d'une agilité importante des petits producteurs
- Des expériences inspirantes et locales, nées pendant cette crise sanitaire et qu'il faut aider à pérenniser



# Économie alimentaire – Initiatives actuelles

- Outil de commande AgriLocal86 (mise en relation fournisseurs et acheteurs de la Vienne)
- Animations organisées par Agrilocal86 : visites d'écoles dans les fermes, interventions d'agriculteurs à l'école
- Mise à disposition de terres par le Grand Poitiers sur le domaine de Malaguet
- Contractualisation pluriannuelle avec les producteurs pour leur garantir sécurité et visibilité (Mangeons Bio Ensemble)
- Élaboration d'une charte de qualité, d'un catalogue de produits et d'outils de communication pour répondre aux marchés publics locaux, par l'association des producteurs de fruits & légumes du Poitou-Charente
- Développement d'un groupe de réflexion en lien avec le service restauration du CHU, du CROUS du Grand Poitiers, le Conseil Départemental de la Vienne autour du développement du local et de la qualité en restauration collective sur le territoire
- Label « Territoire BIO engagé » pour la commune de Poitiers
- Projet de légumerie sur le territoire développé avec la Chambre d'agriculture pour l'approvisionnement des collèges
- Projet « légumes de terroir » pour l'approvisionnement des cantines et maisons de retraite de Poitiers
- Upal conserves, conserverie locale qui travaille avec les producteurs locaux
- Projet de transformation laitière (projet LEADER)
- Projet de transformation de viande et légumière, en phase d'étude de prospection
- Campus Agrinov : conférences de présentation des innovations techniques
- Vente en direct de la production du lycée agricole Xavier Bernard
- Magasin de producteurs L'eau à la Bouche
- Reversement de la marge réalisée aux épiceries solidaires par Biocoop Le Pois Tout Vert
- Brin de pierre, épicerie de petits producteurs
- Dons des invendus alimentaires à Discosoupe
- Odylae, plateforme de référencement des producteurs en circuits courts
- Déploiement de l'appellation Artisans Gourmands (en Nouvelle-Aquitaine) valorisant le fait-maison, l'approvisionnement local et les services de proximité
- Zéro Déchets Poitiers
- Réflexions menées en lien avec le GAB17 et la FRAB Nouvelle-Aquitaine pour développer une plateforme logistique mutualisée
- Projet mené par la CCI auprès de 18 restaurants commerciaux pour réduire le gaspillage alimentaire en diffusant l'utilisation du gourmet bag.
- Expérience menée par Pomona Passion Froid sur le gaspillage alimentaire dans les lycées
- Soutien au développement de la monnaie locale Le Pois
- Jardinature Jardin associatif potager à Poitiers
- Biolocal, plateforme en ligne
- ...

**Des initiatives inspirantes...**





# Économie alimentaire – Acteurs pépites

Association des producteurs de fruits & légumes du Poitou-Charente  
 Vienne Agro Bio  
 Mangeons Bio Ensemble  
 Biocoop Le Pois Tout Vert  
 Le Pois Réel (monnaie locale complémentaire)  
 Lycée agricole Xavier Bernard  
 Api'Zone (mise en culture des surfaces vertes en ZI)  
 Association Jardiniers des Pré Roy et des Oreillères  
 Jardinature (jardin associatif)  
 La Ferme du Camino (ferme urbaine)  
 L'effet bocal (commerce zéro déchet)  
 Mam'zelle Persil (épicerie spécialisée)  
 Brouilles (graines germées et fleurs comestibles)  
 L'eau à la Bouche (magasin de producteurs)  
 L'envers du bocal (bar épicerie)  
 Grand Ours (restaurant, traiteur)  
 Jeunes Agriculteurs de la Vienne  
 Agence de l'Alimentation de Nouvelle-Aquitaine  
 Réseau CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu)  
 AFIPAR Association d'éducation populaire qui accompagne les projets de circuits courts  
 Cueilleurs de Biodiversité, Caméra Nature, Réseau national des semences paysannes  
 La Poit' à Vélo (service de livraison de repas)  
 La Ruche qui dit oui  
 ANDES (réseau d'épicerie solidaire)  
 CAPEE (réseau d'initiatives solidaires)  
 AgriLocal86  
 CAVEB Coopérative agricole au service des producteurs de viande

...

## Un écosystème riche sur lequel capitaliser...







## Économie alimentaire – Propositions\* et chantiers à engager

- Développer la filière maraîchère (convertir une infime partie de la SAU céréalière)
- « Développer un outil d'animation foncière pour identifier des parcelles disponibles et les mettre à disposition des producteurs »
- Développer l'approvisionnement local au sein des marchés publics, conformément à la réglementation, au travers de contrats pluriannuels et transparents sur les volumes à fournir, pour « impacter les plans de culture et sécuriser l'approvisionnement en bio et local. »
- « L'allotissement est un levier pour permettre aux producteurs locaux de répondre. »
- « Accompagner et souligner l'importance de la structuration de réseaux de producteurs pour approvisionner la restauration collective territoriale. »
- « Développer un projet de légumerie à la capacité adaptée aux volumes de la Ville de Poitiers, du CROUS, du CHU, pour mutualiser l'utilisation de l'outil. »
- « Recréer des coopératives de proximité pour assurer les fonctions logistiques et commerciales que les producteurs ne peuvent/ne souhaitent pas assumer »
- « Créer un drive de produits locaux pour faciliter l'accès des habitants à la production locale et soulager les agriculteurs de l'activité commerciale »
- « Mettre à disposition ou accompagner le développement d'outils logistiques, transport et distribution pour la mise en relation directe des producteurs locaux et consommateurs - Diriger les investissements vers le développement de ces outils. »
- « Relancer le programme Uniterres de l'ANDES »
- « Actions pédagogiques auprès des habitants pour illustrer la difficulté d'une activité productrice et nourricière sans certaines technologies. »
- « Actions de communication et sensibilisation sur le gaspillage alimentaire auprès des jeunes publics. »
- Soutenir l'émergence de fermes urbaines : « Penser et favoriser le développement de l'agriculture urbaine, notamment dans les zones où elle semble impossible. »
- Organiser des forums de rencontres entre artisans et producteurs locaux
- « Penser et favoriser le développement de l'agriculture urbaine, notamment dans les zones où elle semble impossible. » « Soutenir l'émergence de fermes urbaines. »
- ...



*\*issues des ateliers et entretiens et à rediscuter avec le COPIL et les élus à l'issue des Forums*

# Vers une alimentation durable



Champ de l'économie alimentaire



**Champ de la nutrition santé**



Champ de l'accessibilité sociale



Champ de l'environnement



Champ de l'aménagement du territoire



Champ de la culture et gastronomie





# Nutrition et santé

## Nutrition santé : définition et finalité dans le cadre du PAT

Aujourd'hui, les liens entre régime alimentaire et santé sont communément admis. Les français se préoccupent de la qualité sanitaire de leur alimentation, au point que le sujet soit devenu anxiogène pour deux tiers d'entre eux<sup>1</sup>. Cela se traduit par une vigilance accrue (demande de traçabilité, de composition, de naturalité etc.)<sup>2</sup>, et une prise de conscience des pouvoirs publics de la nécessité de prise en main de l'enjeu.

La santé alimentaire est également une question sociale, puisque les dépenses alimentaires pèsent davantage dans le budget des ménages les plus pauvres. Les catégories socio-professionnelles inférieures sont également plus touchées par les maladies liées à l'alimentation.

Les intrants et additifs alimentaires, dont l'utilisation est encore en hausse en France, suscite une inquiétude de la population, le besoin de recherche scientifique sur les effets « cocktails » de ces substances étant encore important<sup>3</sup>.

« L'alimentation est la première des médecines » nous disait déjà Hippocrate dans l'antiquité, dictons maintes fois repris<sup>4</sup> : la santé constitue un **pilier incontournable** dans la constitution d'un PAT.

<sup>1</sup> Observatoire de la qualité des aliments, Ipsos pour Agri Confiance, juin 2014.

<sup>2</sup> Sondage Les Français, la consommation « écoresponsable et la transition écologique », Ifop/WWF, 2017.

<sup>3</sup> Avis 81 Alimentation favorable à la santé. 2018. Conseil National de l'Alimentation

<sup>4</sup> « L'alimentation, notre première médecine », Sorbonne Université. <https://www.sorbonne-universite.fr/newsroom/actualites/l'alimentation-notre-premiere-medecine>



## L'obésité

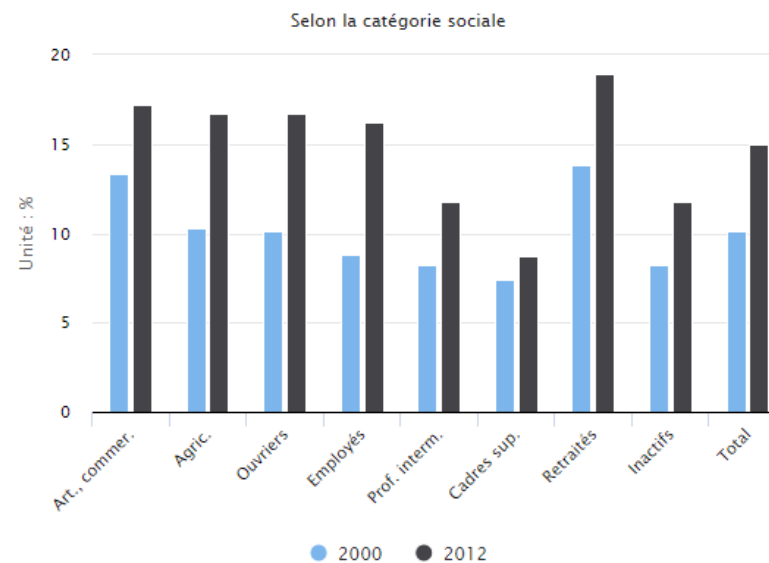
L'obésité résulte le plus souvent d'un **déséquilibre entre les apports et les dépenses énergétiques**. Cette maladie chronique débouche sur de nombreuses complications comme l'insuffisance cardiaque, hypertension, diabète de type II, douleurs articulaires voire cancer.

Une étude réalisée par l'INSERM<sup>1</sup> montre que l'obésité touchait 15% des adultes français en 2012. Dans l'ex-région Basse-Normandie, 15,6% des habitants sont touchés par l'obésité, alors que 9,4% des habitants étaient concernés en 1997<sup>2</sup>. L'étude ajoute que les modifications de l'**alimentation** et la réduction de l'**activité physique** jouent un rôle incontestable dans l'émergence récente de l'obésité. De même, « l'augmentation de la taille des portions, la plus grande densité énergétique, la disponibilité de l'alimentation, et l'évolution des prix alimentaires sont des éléments qui favorisent les consommations caloriques excessives ».

### Qui est concerné ?

Selon l'étude nationale ObEpi « Enquête épidémiologique nationale sur le surpoids et l'obésité 2012 »<sup>3</sup>, l'obésité est près de deux fois plus répandue dans les catégories les moins favorisées (16,7 % chez les ouvriers, 16,2 % chez les employés) que dans les catégories plus aisées (8,7 % chez les cadres supérieurs). En lien avec le constat précédent sur les habitudes alimentaires, cette observation souligne **l'importance de cibler certains types de populations pour préserver leur santé et ainsi réduire les dépenses**.

### Part de la population adulte obèse



<sup>1</sup> <https://www.inserm.fr/information-en-sante/dossiers-information/obesite>

<sup>2</sup> <https://www.normandie.ars.sante.fr/system/files/2018-08/Diagnostic%20Territorial%20V23012017.pdf>

<sup>3</sup> ObEpi, 2012, Enquête épidémiologique nationale sur le surpoids et l'obésité, [http://www.roche.fr/content/dam/roche\\_france/fr\\_FR/doc/obepi\\_2012.pdf](http://www.roche.fr/content/dam/roche_france/fr_FR/doc/obepi_2012.pdf)





### Les actions et opérateurs du territoire en matière de nutrition et de santé

L'Agence régionale de Santé (ARS) finance de nombreuses initiatives sur le territoire pour éduquer à la santé via la nutrition, menées par des opérateurs départementaux ou régionaux :

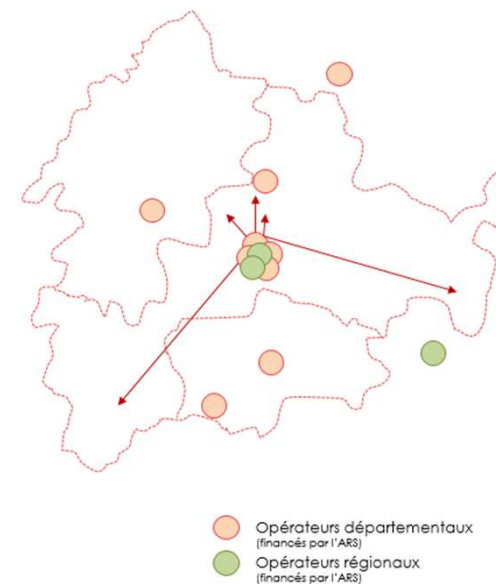
#### Initiatives portées par des opérateurs départementaux

- Des actions de sensibilisation à la nutrition et l'activité physique au centre d'animation de Beaulieu
- Des actions éducatives de promotion de la santé en matière de comportements alimentaires, et de promotion de la santé dans les restaurants solidaires pour le Comité des alternatives Poitevines pour l'Emploi et l'Entraide (Poitiers, Migné-Auxances, Buxerolles, Lusignan, Chauvigny et Chasseneuil-du-Poitou)
- Une sensibilisation à la santé en matière d'alimentation pour la Mission Locale Rurale Centre et Sud Vienne (Vivonne, La Villedieu-du-Clain, Vouillé)
- Accompagnement de La Barque (Naintré)
- Accompagnement d'Intersud, Régie de quartier (Poitiers)
- Prévention santé auprès des Ateliers Cord'Âges (Poitiers)
- Ateliers Nutrition et santé pour la Fédération ADMR de la Vienne (Chasseneuil-du-Poitou)

#### Initiatives portées par des opérateurs régionaux

- Passerelle info : favoriser l'éducation nutritionnelle des jeunes générations dès l'école primaire et les inciter à la pratique d'activités physiques et/ou sportives (Poitiers, Chauvigny)
- Fondation Poitiers Université : appui à l'organisation happy doc : un séminaire de promotion de la santé durable et du mieux être chez les étudiants en premier cycle d'études médicales

#### Cartographie des actions menées sur le territoire en matière de nutrition et de santé



#### Les opérateurs phares du territoire

ANDES	CPAM86
ASEPT Poitou Charentes	Harmonie mutuelle
CAPEE	Mutualité française
CCAS	SMERRA
Centre d'animation des Couronneries...	Passerelles
	Service santé universitaire



# Nutrition et santé



Données à l'échelle nationale

## Les perturbateurs endocriniens

Selon l'Organisation mondiale de la santé (OMS), un perturbateur endocrinien est « une substance ou un mélange de substances qui altère les fonctions du système endocrinien et, de fait, induit des effets nocifs sur la santé d'un organisme intact, de ses descendants ou de (sous)populations ».

Depuis les années 1950, l'attention entourant ces phénomènes croît. L'état actuel de la recherche confirme le fait qu'ils perturbent le cycle des hormones naturelles au sein de l'organisme humain. Les conséquences en sont nombreuses :

- ⇒ Développement de certains cancers (sein, testicules, prostate...),
- ⇒ Malformations d'organes reproducteurs,
- ⇒ Troubles de la reproduction et du neuro-développement,
- ⇒ Etc.

La sensibilité à ces substances affecte particulièrement **le fœtus et l'embryon, les nourrissons et jeunes enfants**. Les effets néfastes se font ressentir à l'échelle de l'individu, des espèces et des écosystèmes.

La Stratégie nationale sur les perturbateurs endocriniens I (SNPE I)

2014 - 2017

### Recommandations

1. Développer la recherche
2. Renforcer la surveillance sanitaire et environnementale
3. Caractériser les dangers
4. Gérer les risques
5. Former, sensibiliser, informer

La Stratégie nationale sur les perturbateurs endocriniens II (SNPE II)

2019 - 2022

### Mandat

Réduction de l'exposition de la population et de l'environnement aux perturbateurs endocriniens



Action n°5 : Renforcer la connaissance de l'exposition aux perturbateurs endocriniens **via l'alimentation** et prendre des mesures pour réduire cette exposition

**Atelier Santé environnement** monté sur le territoire par le CCAS de Poitiers, se rencontrant 1 à 2 fois par an à ce propos



1 français sur 2 considère que les risques associés aux perturbateurs endocriniens sont forts (selon le baromètre IRSN 2018 sur la perception des risques).



### Le système alimentaire, source de perturbations endocriniennes

Les perturbateurs endocriniens (PE) sont omniprésents dans notre environnement, et ainsi au sein des aliments que la population ingurgite chaque jour. En France, l'on suspecte :



**800 substances** d'avoir des propriétés PE



**99% des femmes enceintes** d'être imprégnées (Source : santé publique France)

La France est le plus grand utilisateur de **pesticides** en Europe (source : Santé Publique France, 2011). Or la contamination des aliments et de l'environnement peut entraîner une exposition chronique, entraînant de nombreux effets secondaires.

Par ailleurs, **la consommation d'aliments constitue la principale source d'exposition** de la population à diverses substances chimiques. Les taux d'exposition aux différents métaux lourds sources de PE sont variables, et dépendent des différents groupes d'aliments. En voici les principaux (source : Exposition de la population française aux substances chimiques de l'environnement, Tome 1, Santé Publique France, 2011) :

- **L'antimoine** : principaux apports via l'alimentation. Les groupes d'aliments contribuant le plus à une exposition de la population sont les viandes, les légumes, en particulier les pommes de terre, les fruits, l'eau de boisson.
- **L'arsenic** : principaux apports via l'alimentation. Le groupe des produits de la mer contribue le plus à une exposition de la population.
- **Le cadmium** : principaux apports via l'alimentation. Les groupes contribuant le plus à son exposition sont les végétaux (légumes et céréales) et certains aliments d'origine animale tels que les abats et produits de la mer.
- **Le chrome** : principaux apports via l'alimentation, notamment via le chocolat, les céréales, les fromages, les abats et la charcuterie, les sucres et condiments.
- **Le cobalt** : principaux apports via l'alimentation, notamment via le chocolat, les mollusques et crustacés, les fruits secs et graines oléagineuses et les pâtes.
- **L'étain** : principaux apports via l'alimentation, notamment via les conserves et les ustensiles de cuisines, les plastiques et papiers alimentaires.
- **Le mercure** : principaux apports via l'alimentation, notamment via la consommation de poissons.
- **Le nickel** : principaux apports via l'alimentation, notamment via les végétaux (légumes et céréales), le cacao et le chocolat, le soja, les légumes secs, les noix et les ustensiles de cuisine.
- **Le plomb** : les aliments n'en contiennent quasiment pas, à moins d'avoir été produits dans des zones contaminés.
- **L'uranium** : principaux apports via l'alimentation, notamment via l'eau de boisson en provenance de zones à fortes concentrations.
- **Le vanadium** : principaux apports via l'alimentation, mais ils restent faibles et proviennent des produits de la mer, d'abats, de certains céréales et légumes et jus de fruits, du vin et de la bière.





**Agence Régionale de Santé**  
Délégation départementale de la Vienne

L'ARS a pour mission de mettre en œuvre la politique de santé dans la région. Elle appréhende la santé de transversale, et définit la politique de santé régionale en s'appuyant sur une large concertation des usagers, acteurs de santé, collectivités locales et bénéficiaires au travers du Projet régional de santé (PRS). La nutrition fait partie de ses priorités.

<http://www.vienne.gouv.fr/Services-de-l-Etat/Sante-et-cohesion-sociale/Delegation-departementale-de-la-Vienne-de-l-ARS#>

### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- **Enjeux de santé spécifiques** : la Vienne est particulièrement touchée par la pollution atmosphérique, et des enjeux d'eaux potables (notamment de nitrates et de qualité bactériologique).
- Le Schéma régional de santé identifie l'alimentation, l'activité physique, la sédentarité et l'image corporelle comme des leviers de lutte contre les inégalités sociales et territoriales en matière de nutrition.
- La démocratie sanitaire est cruciale sur le territoire, au niveau régional et national.
- Le numérique est identifié comme un levier au service de l'accès de tous à la santé.
- La durabilité, notamment la réduction des déchets plastiques, est de plus en plus prise en compte dans les projets, de prime abord via une approche sanitaire (limitation du transfert de produits chimiques) mais également dans une réflexion de durabilité plus holistique.
- La qualité de l'alimentation fait davantage référence à la notion de proximité qu'aux labels apposés sur les produits ; c'est notamment une question de manque d'accessibilité des produits bios aux publics précarisés.

### Cécile Marcheix

Responsable du Service Prévention et promotion de la santé

« La démocratie sanitaire est importante pour nous : le bénéficiaire est concerté dans chaque démarche de projet, et procédure d'évaluation. Les projets répondent donc à un besoin identifié. »

« On travaille surtout avec les publics précarisés, le bilan du PNNS4 a identifié un renforcement des inégalités en termes de comportements alimentaires, aligné aux clivages socio-économiques. »

### ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA STRUCTURE OU PORTÉES À CONNAISSANCE

- Les orientations de l'ARS sont déterminées par le Projet régional de santé (PRS) Nouvelle-Aquitaine 2018-2028, comportant des déclinaisons territoriales : les plans d'action territoriaux déclinés par les conseils territoriaux de santé (CTS). Parmi les priorités régionales identifiées
  - Faire de la promotion de la santé l'affaire de tous ;
  - Agir le plus tôt possible sur les déterminants de santé ;
  - Promouvoir les milieux de vie favorables à la santé ;
  - Assurer un accès à la santé à tous ;
  - Renforcer la démocratie sanitaire ;
  - Amplifier l'innovation, la recherche, l'observation et l'évaluation etc.
- L'ARS finance de multiples actions de sensibilisation et d'accompagnement de différents publics (jeunes, personnes âgées, publics précarisés etc.) au changement : ateliers cuisines, découvertes de produits, ateliers nutrition et activité physique...

### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Favoriser les retours d'expériences et partages de connaissance entre structures







# Nutrition et santé – Enjeux, forces et faiblesses

## Enjeux

- Progression du surpoids et de l'obésité sur le territoire // augmentation des inégalités sociales
- Démocratie sanitaire
- Sensibilisation de tous les habitants au "bien manger" et éducation dès le plus jeune âge à l'alimentation
- Mobilisation des acteurs de la restauration collective autour des enjeux de santé
- Distribution d'une eau potable (sans nitrate, pesticides, perturbateurs endocriniens, etc.)

## Faiblesses et points de vigilance

- Des consommateurs locaux qui privilégient massivement la GMS et la consommation de produits transformés
- 51% de la population de la Vienne en surcharge pondérale : retraités, ouvriers et chômeurs plus exposés
- 30 perturbateurs endocrinien détectés lors d'analyses des eaux de surface de la Vienne
- Le bilan du PNNS4 a identifié un renforcement des inégalités en termes de comportements alimentaires, aligné aux clivages socio-économiques
- La qualité de l'alimentation fait davantage référence à la notion de proximité qu'aux labels apposés sur les produits ; c'est notamment une question de manque d'accessibilité des produits bios aux publics précarisés
- Les inégalités sociales présentes sur le territoire ne permettant pas une démocratie sanitaire

## Atouts et leviers d'actions

- Un nombre important d'acteurs départementaux, régionaux et nationaux force de proposition et d'actions à l'échelle locale
- Loi Egalim : une opportunité à saisir sur l'ensemble des communes pour développer des productions locales de « qualité » = produits sains
- Le schéma régional de santé identifie l'alimentation, l'activité physique, la sédentarité et l'image corporelle comme des leviers de lutte contre les inégalités sociales et territoriales en matière de nutrition
- Le numérique est identifié par l'ARS comme un levier au service de l'accès de tous à la santé





## Nutrition et santé – Initiatives actuelles

- L'Atelier Santé environnement monté sur le territoire par le CCAS de Poitiers, se rencontrant 1 à 2 fois par an sur le thème des perturbateurs endocriniens
- Des actions de sensibilisation à la nutrition et l'activité physique menées au centre d'animation de Beaulieu
- Des actions éducatives de promotion de la santé en matière de comportements alimentaires, et de promotion de la santé dans les restaurants solidaires pour le Comité des alternatives Poitevines pour l'Emploi et l'Entraide (Poitiers, Migné-Auxances, Buxerolles, Lusignan, Chauvigny et Chasseneuil-du-Poitou)
- Une sensibilisation à la santé en matière d'alimentation pour la Mission Locale Rurale Centre et Sud Vienne (Vivonne, La Villedieu-du-Clain, Vouillé)
- Accompagnement de La Barque (Naintré)
- Accompagnement d'Intersud, Régie de quartier (Poitiers)
- Prévention santé auprès des Ateliers Cord'Âges (Poitiers)
- Ateliers Nutrition et santé pour la Fédération ADMR de la Vienne (Chasseneuil-du-Poitou)
- « Passerelle info » : favoriser l'éducation nutritionnelle des jeunes générations dès l'école primaire et les inciter à la pratique d'activités physiques et/ou sportives (Poitiers, Chauvigny)
- Fondation Poitiers Université : appui à l'organisation happy doc : un séminaire de promotion de la santé durable et du mieux être chez les étudiants en premier cycle d'études médicales
- Le Forum Santé annuel tenu à Poitiers
- Les ateliers de cuisine thématiques Rest'Up sur les campus universitaires
- L'action du CAPEE "Comment mange t-on aux Couronneries"
- Les ateliers "Bien se nourrir pour rester en forme" à destination des seniors, organisés par MSA Services Poitou, et leurs déclinaisons "petite enfance" et "adolescence"
- L'ARS finance également de multiples actions de sensibilisation et d'accompagnement de différents publics (jeunes, personnes âgées, publics précarisés etc.) au changement : ateliers cuisines, découvertes de produits, ateliers nutrition et activité physique...





## Nutrition et santé – Acteurs pépites

ARS

ANDES

ASEPT Poitou Charentes

CAPEE

CCAS

Centre d'animation des Couronneries

CPAM86

Harmonie mutuelle

Mutualité française

SMERRA

Passerelles.Info

Service santé universitaire

...





## Nutrition et santé – Propositions\* et chantiers à engager

- « La restauration collective comme levier de sensibilisation grand public : en servant des produits de qualité aux convives, ceux-ci sont plus aptes à consommer de qualité chez eux également. »
- Renforcer la connaissance de l'exposition aux perturbateurs endocriniens via l'alimentation et prendre des mesures pour réduire cette exposition
- Mieux connaître les expositions et les effets de l'environnement sur la santé des populations.
- Informer, communiquer et former les professionnels de la filière alimentation et les citoyens.
- Réduire les expositions et les inégalités environnementales.
- Organiser des campagnes de sensibilisation avec les acteurs de la santé sur la problématique de surpoids
- Restreindre le développement de la restauration rapide
- Accompagner le développement des initiatives de proximité en favorisant leur implantation dans des zones "précaires"
- Penser l'offre de proximité en aliments bruts non transformés en fonction des pratiques d'achat et de circulation de la population
- L'accompagnement des petits producteurs dans la mise en place de circuits courts pour une offre de qualité et de proximité dans une diversité de lieux d'achats
- La structuration de la filière de la restauration collective pour des repas équilibrés
- Des programmes d'éducation à la nutrition dès le plus jeune âge, dans les quartiers prioritaires, les collèges, lycées, universités, et chez les seniors





# Vers une alimentation durable



Champ de l'économie alimentaire



Champ de la nutrition santé



**Champ de l'accessibilité sociale**



Champ de l'environnement



Champ de l'aménagement du territoire



Champ de la culture et gastronomie





# Accessibilité sociale

## Accessibilité sociale : Définition et finalité du PAT

L'accès à une alimentation en quantité suffisante et à une alimentation de qualité est un droit fondamental, mais il est loin d'être une réalité pour tous. Se nourrir est essentiel, mais représente un budget qui peut être conséquent, sur lequel les ménages peuvent en partie jouer. Ainsi, le budget que les Français consacrent à l'alimentation prend une part de plus en plus réduite de leurs revenus. De 35% en 1960, celui-ci représente aujourd'hui 20% du revenu net.

Des acteurs historiques « nationaux » agissent en France pour lutter contre la précarité alimentaire (Banque Alimentaire, Secours Populaire, Restos du cœur...), aux côtés d'acteurs locaux au périmètre d'intervention plus restreint (. Le PAT représente ainsi une occasion unique de :

- Renforcer et pérenniser les actions d'aide alimentaire (mise en place de partenariats, promotion et développement de projets avec de nouveaux acteurs,...)
- Développer des liens entre alimentation pour tous, alimentation de qualité et approvisionnement local
- Faire de l'alimentation et des activités agricole et agro-alimentaire des vecteurs de lien sociaux et d'insertion sociale



### « Vu dans la presse »

Le restaurant solidaire L'Eveil aux Couronneries, un des principaux restaurant associatif de Poitiers a pu reprendre ses activités le 25 mai et proposer à des plateaux repas à prix réduit à ses adhérents tout en respectant les règles sanitaires. « L'éveil nous manque » ont exprimé les adhérents pour qui la structure est un véritable vecteur de lien social.

Source : La Nouvelle République, le 28 mai 2020



Une formule plateau permet à L'Eveil de reprendre progressivement du service.





# Accessibilité sociale



Données à l'échelle territoriale

## L'aide alimentaire sur le territoire

L'aide alimentaire sur le département de la Vienne représente<sup>1</sup> :



60 associations



19 structures habilités à l'aide alimentaire, dont 13 sur le territoire du Grand Poitiers, du Haut-Poitou et des Vallées du Clain



11 000 bénéficiaires



200 repas servis par an par bénéficiaire

Les **sources d'approvisionnement** sont diverses :



Denrées alimentaires du FEAD obtenues par le biais **d'appels d'offres réalisés pour le compte de l'Etat par FranceAgriMer**



**Dons de denrées** en grande distribution (45% de l'approvisionnement de la Banque alimentaire du territoire)



**Produits industriels défectueux**



**Collectes** nationales auprès des particuliers (10% de l'approvisionnement de la Banque alimentaire du territoire)



Jardins d'insertion sociale et professionnelle reversant une **partie de leurs récoltes**

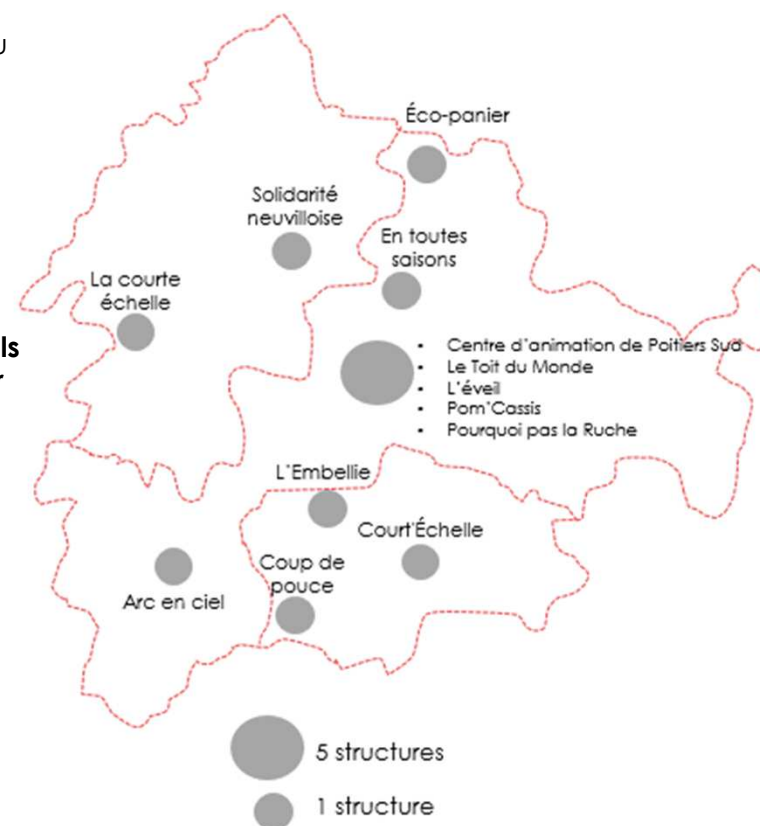


**Surproduction** de la filière agricole



**Achats sur fonds propres** de la part des structures

## Structures habilitées à l'aide alimentaire sur le territoire des trois CC



<sup>1</sup> Source : <https://france3-regions.francetvinfo.fr/nouvelle-aquitaine/vienne/poitiers/poitiers-banque-alimentaire-s-inquiete-baisse-dons-grandes-surfaces-1734685.html>



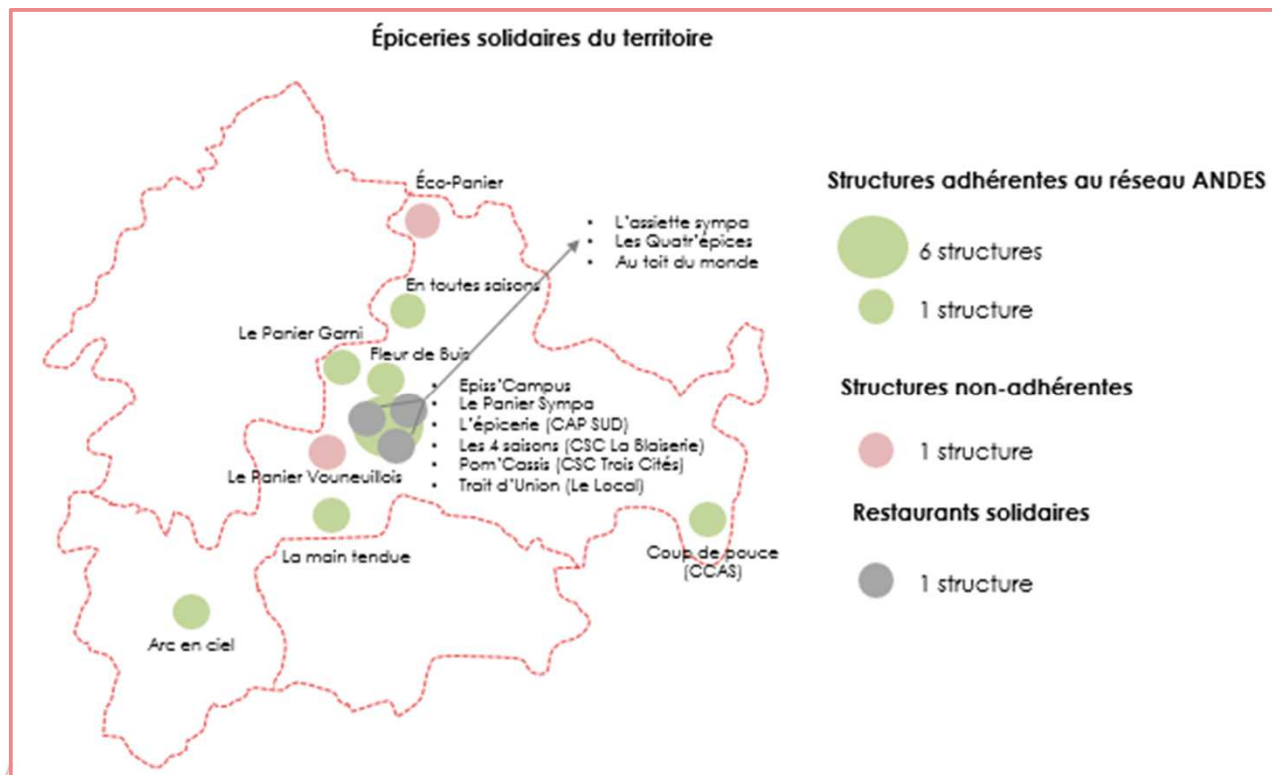
## L'aide alimentaire sur le territoire

Les profils des bénéficiaires sont variés. À titre d'exemple, l'épicerie du Panier Garni de Migné-Auxances accueillait en 2019 (sur 102 foyers bénéficiaires et 307 bénéficiaires au total) :

- 42% de personnes seules avec enfants
- 32% de couples avec enfants
- 21% de personnes seules sans enfants
- 4% de couples sans enfants
- 51% de 19-65 ans
- 24% de 4-12 ans
- 11% de 13-18 ans
- 11% de 0-3 ans
- 2% de 65 ans et +



Une majorité de personnes seules avec enfants, âgées de 19 à 65 ans



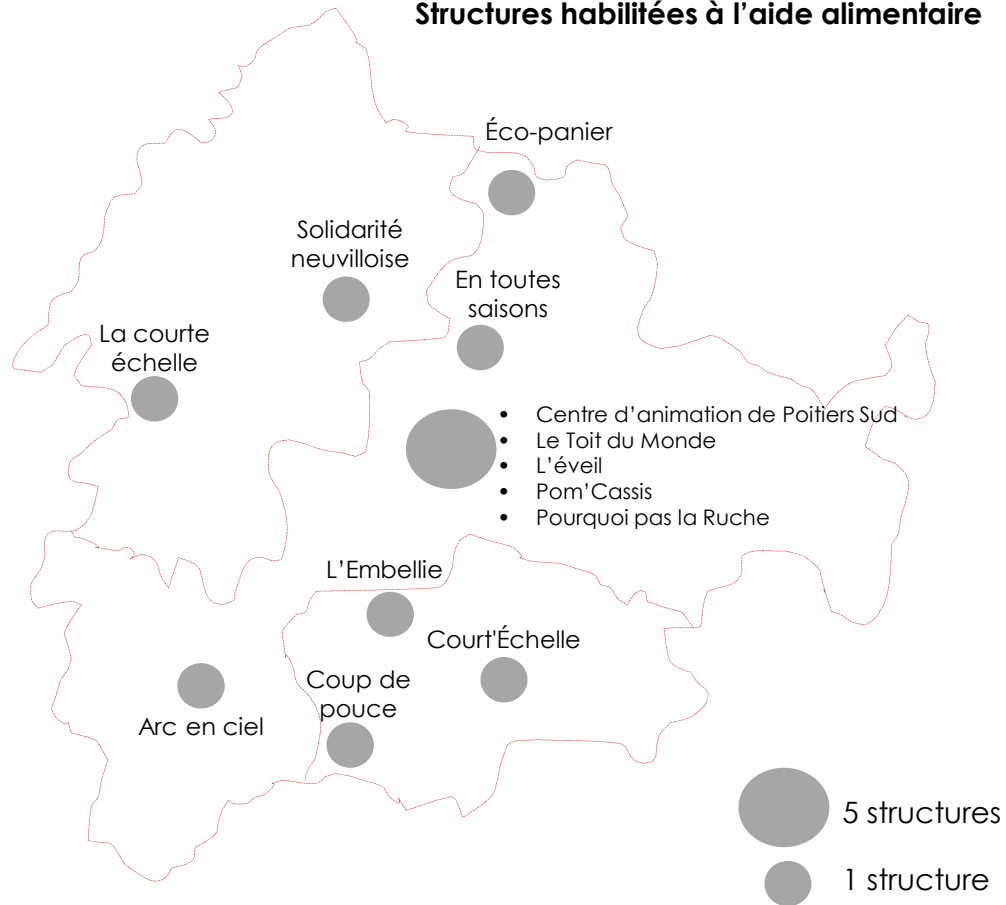
<sup>1</sup> Source : <https://france3-regions.francetvinfo.fr/nouvelle-aquitaine/vienne/poitiers/poitiers-banque-alimentaire-s-inquiete-baisse-dons-grandes-surfaces-1734685.html>





# Accessibilité sociale

## Structures habilitées à l'aide alimentaire





# Solidarité alimentaire et lutte contre les inégalités (1/2)



Ateliers

## ÉTAT DES LIEUX

- Le territoire compte plus de 60 structures de l'aide alimentaire, qui viennent en aide à environ 20 000 personnes chaque jour.
- La Banque Alimentaire centralise la majorité des dons, et fournit 200 kg d'aliment par personne et par an aux épiceries solidaires du territoire, soit 2 200 000 repas pour 11 000 bénéficiaires. Le Secours Populaire et les Restos du Cœur sont également très présents sur le territoire.
- Un acteur local incontournable : CAPÉE regroupe une quarantaine de structures menant des actions de lutte contre les différentes formes d'exclusion et agit pour le développement de l'insertion et de l'entraide sur le territoire de la communauté Urbaine de grand Poitiers.

## ORIENTATIONS STRATÉGIQUES

- **Nécessité de développer de nouvelles formes de coordination et de coopération pour collecter, stocker et distribuer** les denrées (les frais de transport ont triplé en 2019). Si elles se connaissent bien, les structures s'accordent pour dire qu'elles travaillent actuellement « en silo », chacune avec ses propres outils, ses bénévoles (qui sont d'ailleurs très attachés à leur structure...).
- **Des solutions sont à inventer dans certaines zones rurales**, où les structures sont moins nombreuses et les bénéficiaires rencontrent des problématiques de mobilité spécifiques.

## PRINCIPAUX ENJEUX

- Les structures de l'aide alimentaire sont actuellement confrontées à un double enjeu :
  - Une **baisse des volumes d'approvisionnement**, principalement liée à la réduction des volumes de ramasse en GMS suite à loi Garot et la mise en œuvre d'actions « anti-gaspillage » par les magasins (-30% de ces deux dernières années),
  - Une potentielle **baisse drastique des dotations européennes** : le PEAD (qui permet d'acheter les produits de base, soit 27% des volumes de la Banque Alimentaire), pourrait diminuer son enveloppe de moitié
- La collecte des surplus agricoles et industrielles est complexe (fluctuation des volumes, éloignement...) et mal structurée. La banque alimentaire a perdu 10% de ses volumes d'approvisionnement entre 2019 et 2018 soit 130T de denrées alimentaires.

## Participants :

Direction de la vie associative et vie des quartiers, [Centre d'action sociale de la Vallée du Clain](#), FRCIVAM de Poitou-Charentes, [Kurioz](#), Epicerie solidaire Cap Sud, [Association l'Eveil](#), Epicerie solidaire le Trait d'union / Le Local, [Banque Alimentaire de la Vienne](#), Vienne et Moulière Solidarités, [Secours Populaire de la Vienne](#), CAPEE, [CCAS Migné-Auxances](#), Epicerie solidaire Arc-en-ciel en pays Mélusin, [Supermarché coopératif Le Baudet](#), Mairie de Cloué, [Chambre d'Agriculture](#), Chambre régionale de l'économie sociale et solidaire de Nouvelle Aquitaine





# Solidarité alimentaire et lutte contre les inégalités (2/2)



## Ateliers

### BESOINS ET ATTENTES VIS-A-VIS DU PAT

- **Améliorer la coordination entre les structures** de l'aide alimentaire (pour réduire les charges)
- **Assurer l'accès à une alimentation de qualité pour tous** les populations vulnérables, en sécurisant notamment les volumes d'approvisionnement nécessaires
- **Créer des outils collectifs avec un modèle économique mixte** (partenariat public/privé), capables de répondre aux différents enjeux alimentaire du territoire (Ex. une légumerie) : aide alimentaire, approvisionnement de la restauration collective, création de valeur ajoutée pour les agriculteurs...
- **Soutenir / Développer une approche « systémique » de l'accompagnement des publics précaires**
- **Acteurs à impliquer pour poursuivre les échanges :**
  - Le Conseil Départemental
  - Jacques Mathé – économiste rural (Modèles économiques)
  - SIE – Service Insertion Environnement
  - Les plateformes de récupération des invendus (Phenix, TGTG)

### PISTES D'ACTION ET SOLUTIONS DÉJÀ À L'ŒUVRE

#### Pistes d'action

- **Réfléchir à la faisabilité d'un outil de stockage, logistique et distribution commun** aux différents réseaux de solidarité alimentaire
- Trouver le moyen de **réactiver le programme Uniterres** (pilote par ANDES pour l'approvisionnement des épiceries solidaires auprès d'agriculteurs eux-mêmes en difficulté) ou **monter des partenariats avec les agriculteurs locaux**
- **Sensibiliser les agriculteurs au don des surplus de production lors des pics** (tous ne sont pas informés)

#### Solutions déjà à l'œuvre

- Plusieurs chantiers d'insertion en maraichage
- Un partenariat très fonctionnel avec Biocoop et l'épicerie Trait d'Union
- Des activités de jardins familiaux pour l'éducation à une bonne alimentation et un peu d'autoproduction





### CAPEE Réseau d'initiatives

CAPEE est un réseau animateur du territoire du Grand Poitiers. Il s'engage sur le développement économique local, social et solidaire ; développe un laboratoire d'innovation sociale locale et durable ; anime le réseau d'acteurs socio-économique. Le réseau regroupe plus de 40 structures, 17 SAE, 12 épiceries sociales et solidaires et de nombreux acteurs de l'ESS. L'alimentation solidaire constitue un de ses priorités.

<https://www.capee.fr/>

#### Jean-François Hérault

Directeur – chargé de développement

#### Mathilde Guillebot

Chargée de projets alimentation solidaire

« On se sent isolés du côté des épiceries, on observe un moindre engagement public mais les besoins ne diminuent pas, au contraire. »

« La formalisation du PAT arrive au bon moment, cela va appuyer notre démarche d'autonomie alimentaire labélisée par le MTES : ce label ouvre de nombreuses perspectives en termes de soutien financier. »

#### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- **Anticipation des sources d'approvisionnement** : effets pervers de la loi Garot et des applications de réduction du gaspillage (type Phénix, TooGoodToGo) induisant une diminution des délais de collecte des denrées avant péremption.
- **Stockage, conditionnement et transformation des denrées** : des outils seraient nécessaires afin d'allonger la durée de vie des produits, d'accéder aux sources de denrées massives mais ponctuelles, et ainsi de satisfaire davantage la demande provenant des bénéficiaires de l'aide alimentaire.
- **Récupération des denrées en restauration collective** : gisement de denrées insuffisamment exploité.
- **Isolement des réseaux des épiceries solidaires** : le faible volume de denrées concernées entraîne une incapacité à développer unilatéralement des outils de stockage, de logistique, de transformation. Des synergies avec des acteurs traitant avec des volumes plus importants (CHU, CROUS, Ville de Poitiers) contribuerait considérablement à l'essor de leurs capacités de traitement, de réduction du gaspillage, de soutien aux bénéficiaires de l'aide alimentaire.
- **L'alimentation, levier de développement économique** : les activités agricoles alternatives sont des vecteurs d'emplois locaux non-délocalisables à mettre en avant.

#### ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA STRUCTURE OU PORTÉES À CONNAISSANCE

- Accompagnement d'acteurs dans le développement d'une activité de maraîchage : sur le site de Malagué en 2007, puis à Poitiers pour l'association l'Eveil.
- Etude de faisabilité pour un projet de conserverie pour le réseau des épiceries solidaires
- Mutualisation d'achats alimentaires avec le supermarché coopératif le Baudet.
- Obtention du label French Impact du Ministère de la Transition écologique et solidaire en collaboration avec 8 acteurs de l'ESS, pour le portage de trois défis portant sur l'emploi, la mobilité, l'autonomie alimentaire.
- Démarche territoire zéro chômeur portée depuis 3 ans, pour lutter contre le chômage de longue durée. Activités créées incluent le maraîchage, l'écoulement de la production agricole locale...

#### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Réflexion sur l'opportunité d'utiliser des jardins particuliers pour une activité agricole, afin d'optimiser le foncier inutilisé. Bénéfices connexes en termes de cohésion sociale et de solidarité intergénérationnelle.
- Développer de la transversalité entre initiatives pour sortir les porteurs de projets de leur isolement.





### Épicerie Solidaire Le Panier Garni Réseau ANDES et CAPEE

Le Panier Garni est une épicerie solidaire située à Migné-Auxances. Elle est financée par le CCAS et le Crédit National des Epiceries Solidaires (versé par ANDES). L'épicerie vend ses produits entre 10 et 30% du prix initial à ses bénéficiaires, et ouvre deux demi-journées toutes les deux semaines. Elle distribue tout type de produits alimentaires : œufs, fruits, légumes, produits laitiers, produits transformés etc.

<http://www.migne-auxances.fr/Solidarite-action-sociale/Centre-Communal-d-Action-Sociale-CCAS/Aides-facultatives>

#### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- **Image de l'aide alimentaire** : soumise à des idées préconçues jouant en la défaveur des bénéficiaires ou sources d'approvisionnement (les épiceries payent pour leurs denrées par exemple, fait méconnu)
- **Financements** : beaucoup de structures doivent répondre à une multitude d'AAP pour se maintenir et c'est épuisant
- **Maillage de l'aide alimentaire sur le territoire** : même en milieu urbain le maillage est incomplet, trois quartiers de Poitiers étant particulièrement en manque d'établissements (Beaulieu, Saint-Éloi, les Couronneries)
- **Coopération entre les acteurs de l'aide alimentaire** : une coopération satisfaisante intra-réseau, mais insuffisante entre structures (Banque Alimentaire, Restos du Cœur, Secours Populaire etc.)
- **Logistique et stockage** : principaux enjeux des structures, qui identifient des gisements irréguliers mais importants et souhaiteraient les stocker
- **Produits frais** : plus difficiles d'accès, et stockage plus compliqué
- **Loi Garot** : bénéfices courts-termes, effet de diminution des dons de la GMS sur le long-terme
- **Mise en relation entre maillons de la chaîne alimentaire** : les partenariats avec les producteurs, artisans et transformateurs sont difficiles à créer

#### Bérénice Pain

Salariée, animatrice de l'épicerie sociale et responsable de l'encadrement de l'équipe

« En restauration collective l'on pourrait récupérer les produits non-consommés mais ça impliquerait une remise en barquette, de la transformation et de la logistique, et nous n'en avons pas les moyens. »

« Il y a parfois des élans de générosité de la part d'entreprises, comme une jardinerie nous ayant fait don de ses citrouilles d'halloween, mais cela reste très ponctuel. »

#### ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA STRUCTURE OU PORTÉES À CONNAISSANCE

- Approvisionnement auprès de producteurs locaux, auprès de Monsieur Van Beers pour les œufs par exemple
- Approvisionnement auprès de structures revalorisant les invendus, exemple des Jardins de la Méditerranée revalorisant les invendus du MIN de Perpignan
- Tentatives de déploiement de partenariat auprès de structures du territoire : auprès de producteurs, d'artisans, de restaurants collectifs etc. Exemple du Jardin des Saveurs à Neuville, permettant aux épiceries solidaires locales de récolter la fin de la production directement dans leurs champs.
- Organisation d'ateliers cuisine, anti-gaspillage, zéro-déchets, DIY...

#### IDÉES D'ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Favoriser les liens entre structures de l'aide alimentaire pour limiter la concurrence pour les gisements de ressources
- Structurer des partenariats avec les acteurs du territoire : agriculteurs, artisans (boulangers, bouchers etc.), transformateurs (minoteries etc.), GMS...
- Mutualiser et regrouper les initiatives et les sources de financements



GRAND POITIERS  
Communauté urbaine



poitiers.fr



Centre Communal  
d'Action Sociale  
de Poitiers

Grand Poitiers  
CCAS

### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- En terme alimentaire, présence de fortes disparités culturelles sur le territoire
- Besoin de connaissances sur le réseau alimentaire, et de coordination entre les acteurs
- Développer une approche culturelle et pédagogique, autour de l'idée d'une culture alimentaire : cela passe notamment par les écoles

**Juliette Tanty**

Coordinatrice du Contrat Local de Santé  
Service Action Sociale et Santé

### ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA STRUCTURE OU PORTÉES À CONNAISSANCE

- Sensibilisation autour de l'alimentation, de l'hygiène alimentaire, du gaspillage alimentaire auprès des centres sociaux, écoles, quartiers prioritaires, parents (PMI)
- Démarchage pour réorientation des marchés publics pour supprimer les déchets plastiques en restauration collective

### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Promouvoir axe santé-environnement-alimentation
- Les acteurs du système alimentaire, et notamment le CCAS ont besoin de connaissances sur le réseau, et de coordination entre les acteurs
- Prendre en compte les disparités culturelles sur le territoire, importantes en terme d'alimentation
- Organiser la mise en relation des jardiniers privés et associatifs pour partager les surplus, notamment avec les épiceries solidaires. Renforcer le réseau des épiceries alimentaires.
- Promouvoir la pratique de la cuisine, notamment sur les campus, par exemple avec des cuisines itinérantes
- Renouveler les initiatives de participation citoyenne volontaire telles qu'Incroyables comestibles, en apportant l'aide et l'encadrement de la mairie pour fédérer et structurer le réseau





### L'aide alimentaire sur le territoire pendant la crise sanitaire du Covid-19



#### « Vu dans la presse »

L'association Vienne Moulière solidarité se lance dans la production de **légumes solidaires** sur des parcelles agricoles notamment situées à Liniers et à La Brunetterie.



Jean-Claude Rocher sur son tracteur Ford tirant Jean-Paul Pallueau et Didier Blais sur la vieille planteuse.

Ces parcelles sont mises à disposition pour la première par un agriculteur et la deuxième par Grand Poitiers. Les graines et plants de pommes de terre et d'oignons ou encore de cucurbitacées ont été offerts par exemple par le Gamm Vert de Saint-Julien-l'Ars ou par l'association Cultivons la BioDiversité. Les récoltes de ces légumes solidaires iront directement aux associations d'aide alimentaire dont les Restau du Cœur, le Secours populaire et l'épicerie sociale de Chauvigny.

**Ces nouvelles solidarités qui ont éclos de la crise sanitaire témoignent d'une volonté de construire un « monde d'après » basé sur les solidarités locales.**

Source : La Nouvelle République, le 1 juin 2020

A Poitiers, les épicerie sociales et solidaires, les maisons de quartiers et le CCAS ont continué à jouer un rôle important pendant la crise en sensibilisant, en informant les habitants et les accompagnant sur les questions alimentaires (comment gérer son budget ? comment cuisiner tel produit de saison ?, etc.)

Les acteurs de l'aide alimentaire comme la Banque alimentaire de la Vienne ont du se réorganiser mais n'ont pas pour autant cessé leurs activités. Au contraire, ce sont au total 30 000 repas qui ont été distribués par la BA86 entre le 16 mars et le 15 mai 2020, épuisant ainsi une grande partie de ses stocks de produits alimentaires.



#### « Vu dans la presse »

La ville de Poitiers a pendant le confinement, dans le même temps **soutenu les producteurs** en achetant leurs invendus provoqués par la fermeture des marchés et **soutenu les épicerie sociales et solidaires** de Poitiers en leur fournissant les marchandises.

La ville a ainsi **acheté près de 20 000 euros de produits invendus** pour les épicerie solidaires mais aussi pour la cuisine centrale qui fournit les EPHAD et les écoles. Cela a permis d'améliorer l'organisation de l'aide alimentaire avec une centralisation des commandes par l'association Capée et la mobilisation des acteurs de l'aide alimentaire (Restau du Cœur, Secours populaire, épicerie sociales, Banques alimentaires...) ainsi que la chambre d'agriculture.

Source : Centre presse, 3 avril 2020  
La Nouvelle République, 24 avril 2020



# Accessibilité sociale – Enjeux, forces et faiblesses

## Enjeux

- Accessibilité à tous des produits alimentaires de qualité et de proximité
- Maillage de l'aide alimentaire sur le territoire
- Structuration / mutualisation du réseau de distribution & coopération des acteurs de l'aide alimentaire
- Lutte contre les inégalités et pauvreté invisible
- Anticipation des sources d'approvisionnement en denrées alimentaires
- Diversification des denrées alimentaires

## Faiblesses et points de vigilance

- 11 000 bénéficiaires de l'aide alimentaire (nombre en deçà de la population estimée en « insécurité alimentaire » - la pauvreté est invisible et silencieuse)
- 14,9% des habitants du territoire en dessous du niveau de pauvreté (<1000€/mois). Un habitant sur deux dans certains quartiers de Poitiers !
- 1 habitant sur 5 déclare avoir des difficultés financières à se nourrir convenablement
- Un taux de précarité élevé chez les 15-24 ans
- Des besoins en augmentation constante (+15% entre 2019 et 2020 pour les Restos du Cœur, +50% pour le Secours Populaire)
- Des bénéficiaires mais aussi des acteurs de l'aide alimentaire fragilisés par la crise sanitaire : 50% des réserves distribuées en 6 semaines, un surcoût de 150 000 euros
- Absence de coordination des acteurs
- Dépendance des distributeurs de l'aide alimentaire aux subventions et dons de la GMS qui tendent à baisser
- Manque de moyens logistiques des épiceries solidaires

## Atouts et leviers d'actions

- Présence d'acteurs, de réseaux nationaux (Banque Alimentaire du 86, Secours Populaire, Restos du Cœur, etc.) et locaux (CAPEE, épiceries sociales & solidaires, restaurants solidaires, etc.) avec un bon maillage du territoire (60 structures habilitées)
- Plusieurs projets à l'étude par les acteurs du territoire : projet de plateforme logistique, en partenariat avec la Chambre et le Département
- Organisation renforcée depuis la crise sanitaire : coordination de l'approvisionnement des épiceries par Capée







## Accessibilité sociale – Initiatives actuelles

- Sensibilisation autour de l'alimentation, de l'hygiène alimentaire, du gaspillage alimentaire auprès des centres sociaux, écoles, quartiers prioritaires, parents (PMI)
- Développement d'activités de maraîchage avec l'association l'Eveil
- Démarchage pour réorientation des marchés publics pour supprimer les déchets plastiques en restauration collective
- Accompagnement d'acteurs dans le développement d'une activité de maraîchage : sur le site de Malagué en 2007, puis à Poitiers pour l'association l'Eveil.
- Etude de faisabilité pour un projet de conserverie pour le réseau des épiceries solidaires
- Mutualisation d'achats alimentaires avec le supermarché coopératif le Baudet
- Obtention du label French Impact du Ministère de la Transition écologique et solidaire en collaboration avec 8 acteurs de l'ESS, pour le portage de trois défis portant sur l'emploi, la mobilité, l'autonomie alimentaire
- Démarche territoire zéro chômeur portée depuis 3 ans, pour lutter contre le chômage de longue durée. Activités créés incluent le maraîchage, l'écoulement de la production agricole locale...
- Les jardins appui
- Approvisionnement auprès de producteurs locaux, auprès de Monsieur Van Beers pour les œufs par exemple
- L'association Vienne Moulière solidarité se lance dans la production de légumes solidaires sur des parcelles agricoles notamment situées à Liniers et à la Brunetterie
- Approvisionnement auprès de structures revalorisant les invendus, exemple des Jardins de la Méditerranée revalorisant les invendus du MIN de Perpignan
- Restaurant social (Le Toit du Monde)
- Tentatives de déploiement de partenariat auprès de structures du territoire : auprès de producteurs, d'artisans, de restaurants collectifs etc. Exemple du Jardin des Saveurs à Neuville, permettant aux épiceries solidaires locales de récolter la fin de la production directement dans leurs champs.
- Pourquoi pas la Ruche : [www.pourquoi-pas-laruche.org](http://www.pourquoi-pas-laruche.org)
- Organisation d'ateliers cuisine, anti-gaspillage, zéro-déchets, DIY... dans les épiceries solidaires





## Accessibilité sociale – Acteurs pépites

CAPEE

Le Baudet (supermarché coopératif)

Le Panier Garni (épicerie solidaire)

Cap Sud (épicerie solidaire)

Le Trait d'Union (épicerie solidaire)

Arc-en-ciel (épicerie solidaire)

CCAS

Banque Alimentaire de la Vienne

Secours populaire

Resto du cœur

Association l'Eveil

Kurioz (animation d'action éducative)

...



BANQUES ALIMENTAIRES





## Accessibilité sociale – Propositions\* et chantiers à engager

- « Des synergies avec des acteurs traitant avec des volumes plus importants (CHU, CROUS, Ville de Poitiers) contribuerait considérablement à l'essor de nos capacités de traitement, de réduction du gaspillage, et donc de soutien aux bénéficiaires de l'aide alimentaire. »
- « Développer de nouvelles formes de coordination et de coopération pour collecter, stocker et distribuer les denrées (les frais de transport ont triplé en 2019). »
- « Développer outils de transformation et de conservation des denrées »
- « Contractualiser avec les producteurs locaux qui jouent le jeu du PAT pour sécuriser leurs débouchés »
- « Récupérer les produits non-consommés issus de la restauration collective... »
- « Des outils seraient nécessaires afin d'allonger la durée de vie des produits, d'accéder aux sources de denrées massives mais ponctuelles, et ainsi de satisfaire davantage la demande provenant des bénéficiaires de l'aide alimentaire. »
- « La formalisation du PAT arrive au bon moment, cela va appuyer notre démarche d'autonomie alimentaire labélisée par le MTE : ce label ouvre de nombreuses perspectives en termes de soutien financier. »
- « Réflexion sur l'opportunité d'utiliser des jardins particuliers pour une activité agricole, afin d'optimiser le foncier inutilisé. Bénéfices connexes en termes de cohésion sociale et de solidarité intergénérationnelle. »
- Développer de la transversalité entre initiatives pour sortir les porteurs de projets de leur isolement.
- « Favoriser les liens entre structures de l'aide alimentaire pour limiter la concurrence pour les gisements de ressources. »
- « Prendre en compte les disparités culturelles sur le territoire, importantes en terme d'alimentation. »
- « Organiser la mise en relation des jardiniers privés et associatifs pour partager les surplus, notamment avec les épiceries solidaires. Renforcer le réseau des épiceries alimentaires. »
- « Promouvoir la pratique de la cuisine, notamment sur les campus, par exemple avec des cuisines itinérantes. »
- « Renouveler les initiatives de participation citoyenne volontaire telles qu'Incroyables comestibles, en apportant l'aide et l'encadrement de la mairie pour fédérer et structurer le réseau. »



# Vers une alimentation durable



Champ de l'économie alimentaire



Champ de la nutrition santé



Champ de l'accessibilité sociale



**Champ de l'environnement**



Champ de l'aménagement du territoire



Champ de la culture et gastronomie







# Environnement

## Environnement : définition et finalité dans le cadre du PAT

En juin 2019, le Grand Poitiers a présenté un projet de Plan Climat Air Energie de Territoire en conseil communautaire. Cette démarche fait suite à celle du Haut-Poitou initiée en 2017, ainsi qu'à celle des Vallées du Clain lancée conjointement à celle du Grand Poitiers. L'ensemble du territoire s'engage donc à développer un certain nombre d'actions touchant aux émissions du territoire, la réduction de la consommation énergétique, de la production de déchets, la protection des écosystèmes et de la biodiversité, et l'adaptation aux changements climatiques.

En complément des trois PCAET, une politique agricole et alimentaire de territoire est l'occasion d'analyser les impacts environnementaux induits par notre alimentation, hors du cadre réglementaire propre au PCAET, pour attirer davantage l'attention non pas sur un secteur d'activité mais sur des modes de consommation. Cette réflexion permettra au territoire d'identifier la marge de manœuvre pour s'engager vers un système alimentaire impactant positivement l'environnement, et développant une résilience face aux changements climatiques actuels et à venir.

Au-delà de l'évaluation des pratiques agricoles émettrices de méthane (élevage) et de protoxyde d'azote (utilisation d'engrais), cette approche privilégie une approche « du champ à l'assiette » afin d'évaluer l'impact environnemental global de l'alimentation des habitants du territoire. Sont pris en compte l'ensemble des consommations énergétiques et non énergétiques nécessaires pour la production agricole (intrants, équipements mécaniques, fonctionnement des exploitations, élevage...), la transformation (fonctionnement des unités de transformation, emballages, transport depuis des exploitations/ vers les lieux de distribution), la distribution (fonctionnement des commerces, transports du magasin au domicile), la consommation (stockage froid, cuisson, déchets) et le gaspillage alimentaire des denrées alimentaires consommées sur le territoire.

Dans chacune des activités, chaque acteur peut agir pour réduire ces impacts : producteur, transformateur, transporteur, distributeur, artisan, restaurateur et consommateurs. Une enquête réalisée dans quatre villes moyennes européennes montre que l'alimentation est le domaine dans lequel les ménages sont plus facilement prêts à agir pour réduire leur empreinte carbone, devant l'habitat ou la mobilité (Sköld et al, 2018). Coupler différents leviers d'actions simultanément permettra de limiter les impacts négatifs de la chaîne de l'alimentation sur l'environnement.





### Empreinte carbone de l'alimentation

Les consommations énergétiques et émissions de Gaz à Effet de Serre liées à l'alimentation sont la **responsabilité partagée de l'ensemble des maillons de la filière**, comme l'indique la figure ci-dessous.

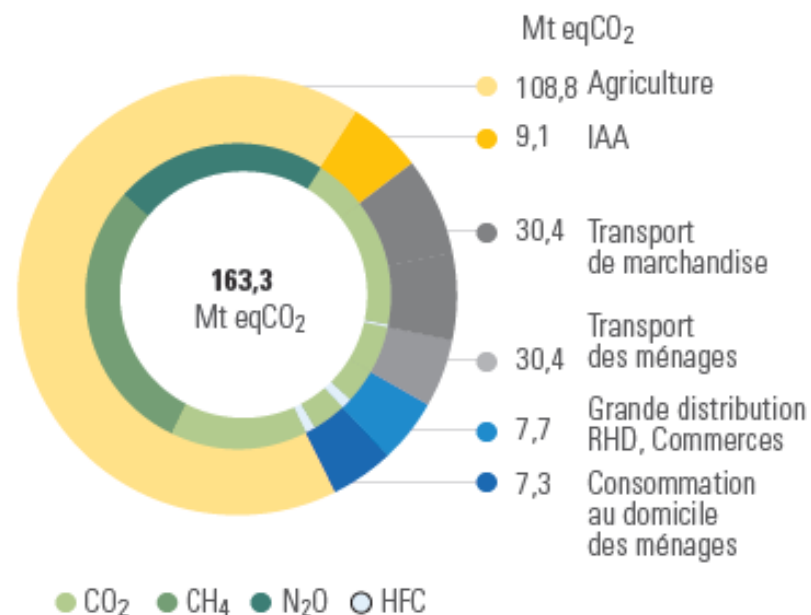
**En France, 24% des émissions de GES sont liées à l'alimentation.**

- **Le secteur agricole émet deux tiers** des GES liés à l'alimentation, principalement du fait
  - du méthane (CH<sub>4</sub>) issu de la fermentation entérique des ruminants et des effluents d'élevage,
  - du protoxyde d'azote (NO<sub>2</sub>) issu de la fabrication et de l'usage d'engrais azotés
- **Près de 20%** des émissions liées à l'alimentation sont la conséquence de **la mobilité : en grande partie des marchandises (77%) mais aussi des consommateurs (33%)**

Dans le cadre de cette étude, la fabrication des emballages et la gestion des déchets n'ont pas été comptabilisées, mais l'ADEME estime qu'un Français génère 65kg de déchets d'emballages par an, et que un tiers de ce qui est produit est gaspillé entre les phases de production agricole et de consommation.

**Il peut être souligné que les émissions de ces secteurs sont toutes la conséquence de nos pratiques alimentaires.**

Figure 25. Bilan carbone par secteur



### Bilan carbone du secteur alimentaire en France

Source : BARBIER C., COUTURIER C., POUROUCHOTTAMIN P., CAYLA J-M, SYLVESTRE M., PHARABOD I., 2019, « L'empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France », Club Ingénierie Prospective Energie et Environnement, Paris, IDDRI, 24p.



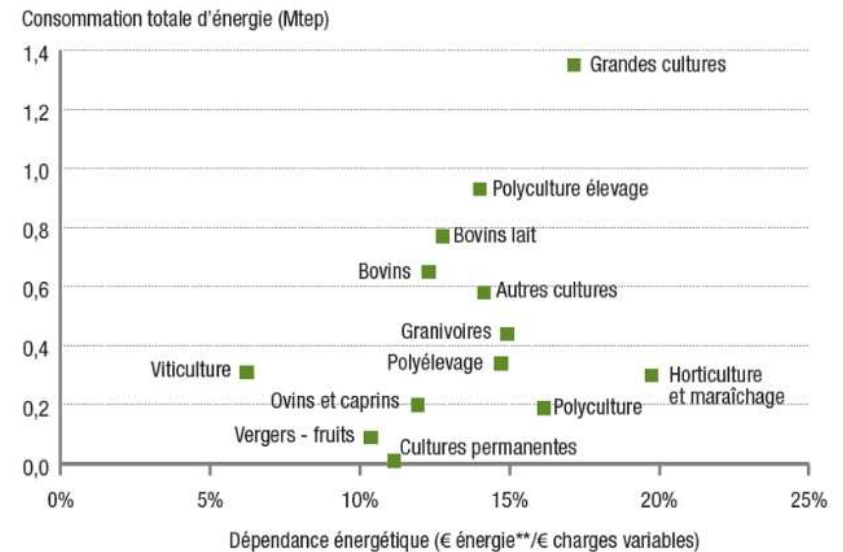


### Consommation d'énergie du secteur agricole

Avec 85 GWh/an, l'agriculture représente le secteur le moins consommateur en énergie (4,4% des consommations totales du territoire).

Cependant, les potentiels de réduction des consommations existent et constituent un enjeu de réduction de la vulnérabilité du secteur à la variation des cours des produits pétroliers (qui représentent 75% des consommations énergétiques).

Pour un élevage bovin, entre 10 et 12% des coûts sont associés à l'énergie, un chiffre qui atteint 16% pour les exploitations de grandes cultures.



Source : ADEME

### Production d'énergie du secteur agricole

L'agriculture du territoire est également un secteur producteur d'énergies renouvelables :

- Du **biogaz**, avec une unité de méthanisation en service sur le territoire et un potentiel de valorisation des déjections d'élevage important en Basse-Normandie. La méthanisation constitue une priorité du PCAET. L'objectif de Saint-Lô Agglomération est d'atteindre 23% du mix énergétique par ce vecteur énergétique (soit une production annuelle de 229 GWh, ce qui représente une cinquantaine d'unités de méthanisation agricole de taille moyenne).
- De l'électricité **solaire photovoltaïque** sur les toitures, le potentiel pourrait ici être estimé spécifiquement pour l'agriculture. La production indifférenciée du territoire s'élève à 2,4 GWh annuels soit 0,4% des consommations électriques territoriales. L'objectif du PCAET de l'agglomération (45 GWh) est d'équiper environ 1500 bâtiments agricoles.



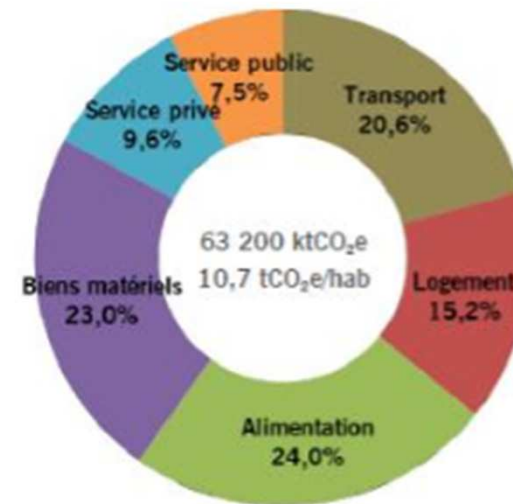


### Emissions de gaz à effet de serre du secteur agricole et alimentaire du territoire

Il existe trois niveaux d'émissions du secteur agricole :

- **Les émissions directes**, générées au sein des exploitations,
- **Les émissions externalisées**, générées par des activités agricoles réalisées au sein d'autres structures (coopératives, entreprises de négoce...),
- **Les émissions indirectes**, liées aux intrants agricoles.

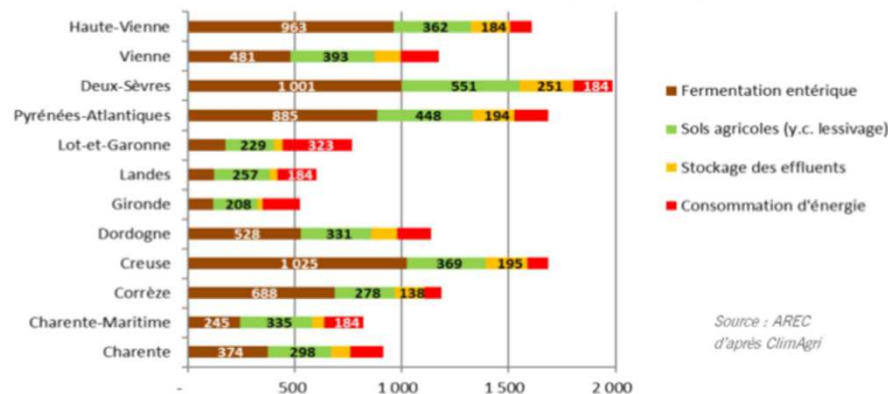
Les émissions du département de la Vienne sont tout d'abord liées aux **fermentations entériques** (481 kT CO<sub>2</sub>e/an), puis aux **sols agricoles** (393 kT CO<sub>2</sub>e/an). C'est le 5<sup>ème</sup> département le plus émetteur, loin derrière les 4 premiers (source : AREC, 2016).



Sources : AREC, INSEE, Eurostat, Douane, SDES, Banque mondiale

- ❖ Un néo-aquitain émet **14 850 ktCO<sub>2</sub>e** du fait de son alimentation par an, soit **1/4 de ses émissions**.
- ❖ L'alimentation est le **premier poste d'émission régional** à l'échelle individuelle
- ❖ **Premier secteur exportateur régional**
- ❖ 14% de émissions sont issues des exportations nationales

Répartition des émissions directes par origine (en kt CO<sub>2</sub>e)



### Zoom sur Grand Poitiers communauté urbaine

Le secteur agricole et forestier du territoire émettent 195kt éq. CO<sub>2</sub>, dont 72% d'émissions directes.

Le secteur agricole est absorbé néanmoins 83kt éq. CO<sub>2</sub>, soit 43% des émissions du secteur, via le stockage carbone.

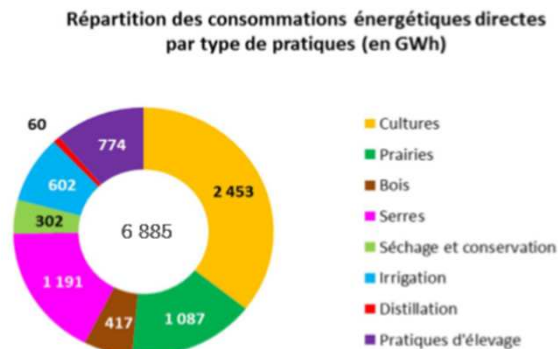






### Consommation énergétique du secteur agricole et alimentaire

#### CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE DIRECTE PAR TYPE DE PRATIQUES



Source : AREC d'après ClimAgri

Le secteur des grandes cultures étant le plus consommateur d'énergie, le modèle de spécialisation agricole du territoire possède une consommation énergétique importante.

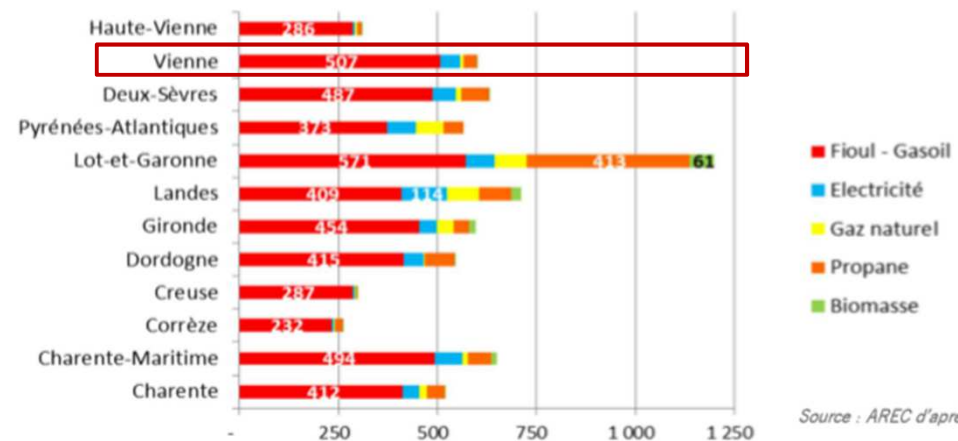


La consommation énergétique directe par hectare est de **1,24 MWh**, inférieure à la moyenne régionale de **1,64 MWh**.

La principale source d'énergie du secteur agricole au niveau régionale est le fioul et le gasoil, à 71%. Vient ensuite le propane à hauteur de 13%, et l'électricité à 9%. Le secteur agricole du département de la Vienne consomme près de 600 GWh par an, dont plus de 507 provenant du fioul et du gasoil. Cette proportion d'utilisation du fioul-gasoil est la plus élevée de la région (source AREC, note n°5, 2018).

Trois types d'usage sont différenciés : électrique (pratiques d'irrigation, élevage hors sol), thermique et dédié (spécifique au secteur étudié). En Vienne, 475 des 600 GWh utilisés par le secteur agricole sont de l'ordre de l'usage dédié (force motrice des machines agricoles et forestières principalement : tracteurs, moissonneuses...).

#### Répartition des consommations énergétiques départementales directes par source d'énergie (en GWh)



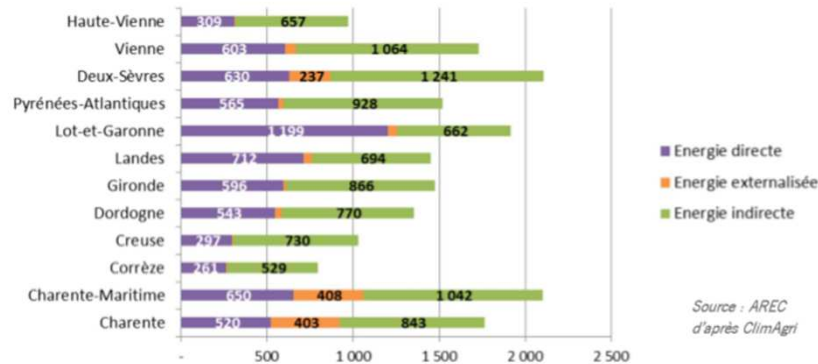
Source : AREC d'après ClimAgri





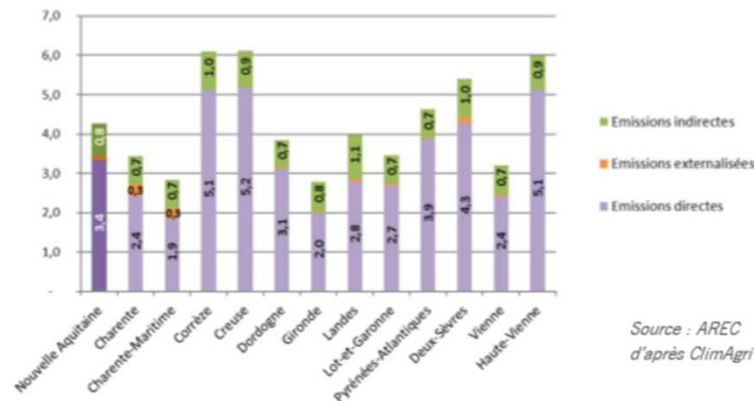
### Consommation énergétique totale et émissions de GES totales du secteur agricole et alimentaire

Consommations énergétiques totales générées par l'agriculture (en GWh)



La consommation énergétique totale du secteur agricole, intégrant les consommations indirectes et externalisées, permet de prendre en compte l'impact de la fertilisation en grandes cultures. La Vienne passe alors 5<sup>ème</sup> département le plus consommateur d'énergie de la région, notamment du fait d'une **consommation énergétique externalisée de 1 064 GWh/an**.

Emissions de GES globales ramenées à la SAU (en t CO<sub>2</sub>e/ha SAU)



Les émissions de GES globales de la Vienne ramenées à l'hectare, de **3,1 t CO<sub>2</sub>e/ha SAU** sont inférieures à la moyenne régionale d'environ **4,2 t CO<sub>2</sub>e/ha SAU**. Les émissions indirectes sont minoritaires dans les émissions totales, n'en représentant que 20% en moyenne. Les émissions externalisées sont négligeables. Cette proportion par hectare se rapporte donc majoritairement aux émissions directes du secteur agricole (source : AREC, 2016).





### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- Les objectifs de réduction des émissions de GES et de la consommation d'énergie liés à la mobilité constituent un des principaux points de convergence entre le PCAET et le PAT, autour de la question des circuits courts et plus largement de la question de l'approvisionnement et de la distribution.
- Enjeux transversaux autour de la transition agro-écologique et la relocalisation des flux agricoles : réduction des émissions des GES liés au transport, aux intrants, aux rotations, à la conservation des haies, à la valorisation énergétique des végétaux.
- Il y a des enjeux autour de l'utilisation du bois dans la construction comme puits de carbone.
- La consultation citoyenne menée dans le cadre du PCAET en 2019 (2018 ? ) a mis en évidence l'intérêt des citoyens pour les questions liées à l'alimentation – en lien avec la transition énergétique.
- La question de la végétalisation de la ville, portée par les Espaces verts dans le cadre du PCAET peut être soutenue par des actions du PAT. Il n'y a pas eu de diagnostic établi sur les questions d'îlots de chaleur.
- Les problématiques de réseaux peuvent constituer un frein important à la végétalisation de la ville.
- Compte tenu des moyens limités à disposition, la participation citoyenne est fondamentale.

### Thomas Honoré

*Responsable du Pôle Prospective et Climat*

### Clément Oger

*Chargé de mission Energie-Climat*

« Ce ne sont pas les idées et les ambitions qui manquent, mais les moyens humains et financiers. »

### ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA STRUCTURE OU PORTÉES À CONNAISSANCE

- Actions d'animation pour le développement des filières de production d'énergie bio-sourcée (méthanisation, paille, bois).
- Actions d'animation auprès de la filière bois et des constructeurs pour l'utilisation de bois dans la construction comme puits de carbone.
- Consultation citoyenne autour de la transition énergétique

### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Le PAT doit permettre d'établir des liens et une communication durable avec le monde agricole, pour atteindre les objectifs de transition des pratiques culturales – conservation des sols, agriculture moins émettrice ou plus absorbante de GES.
- Le PCAET peut servir à la légitimation et la valorisation du PAT, notamment en lien avec le label Cit'Ergie ou la feuille de route Neo Terra. Des actions peuvent être menées en synergie dans la limite des faibles moyens dont ils disposent.
- Importance d'affirmer du soutien auprès des agriculteurs ayant mis en place des pratiques vertueuses.





### Gaspillage alimentaire et gestion des déchets

#### ➤ Le gaspillage alimentaire

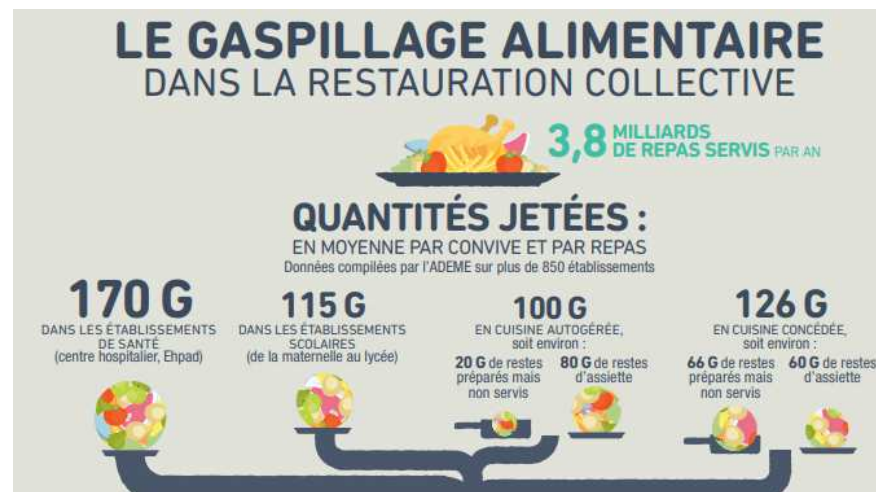
A l'échelle mondiale, le gaspillage alimentaire, coûte de plusieurs manières à l'environnement<sup>1</sup> :

- **Gaspillage de ressources pour produire la denrée** (eau, terre, fertilisants,...). En 2007, à l'échelle mondiale près d'1,4 millions d'hectares et 250 km<sup>3</sup> d'eau (3 fois le lac de Genève) ont été utilisés pour des denrées gaspillées<sup>1</sup>
- **Dégagement de méthane**, un gaz avec un pouvoir réchauffant 25 fois plus élevé que le CO<sub>2</sub>, lors de l'incinération des déchets<sup>1</sup>

En moyenne **30% de la production agricole** est gaspillée, dont 1/3 au niveau du consommateur



<sup>1</sup>Source : FAO 2013, <http://www.fao.org/3/a-ar428f.pdf>



ADEME 2015

<http://ademeetvousenbretagne.ademe.fr/Media/Default/Newsletters/10-2018/DOSS-INFOGRAPHIE%20CHIFFRES.pdf>



La loi Grenelle II **oblige depuis 2016 les producteurs de plus de 10T de bio déchets à trier et valoriser leurs bio déchets**. Cela concerne donc les restaurants et entreprises servant 275 repas par jour sur 260 jours dans l'année, et de nombreuses entreprises agro-alimentaire. Ce levier législatif oblige des efforts par l'ensemble des acteurs de la chaîne. En 2025, l'obligation au tri et à la valorisation concernera l'ensemble des producteurs de bio déchets, et donc l'ensemble des consommateurs. La collectivité, responsable de la collecte, doit dès aujourd'hui sensibiliser et éduquer les consommateurs.

La Loi n°2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance impose aux établissements de restauration collective la mise en place d'un **plan de prévention du gaspillage**.

Depuis la loi n°2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, cette prévention est **intégrée dans le parcours scolaire**.





### Gaspillage alimentaire et gestion des déchets

En France, (ADEME 2015) :



**10 millions de tonnes de nourriture** sont gaspillées chaque année en France,



soit **16 milliards d'euros par an**,



et un impact carbone estimé à **15,3 millions de tonnes équivalent CO2**

#### ➤ REDUIRE LES PERTES

Réduire le gaspillage alimentaire permettrait **des économies et une réduction de l'empreinte environnementale**. Pour agir sur ce gaspillage, les actions peuvent être ciblées tout au long de la filière agro-alimentaire. Cependant, d'après le schéma de l'ADEME ci-contre, la majorité des pertes sont réalisées par les consommateurs. Pour un consommateur, la nourriture jetée dans les ordures ménagères représente en moyenne **20 kg / hab./an = 100-160 € /hab./an**<sup>1</sup>

#### ➤ Récupération et valorisation des déchets, créateurs d'emplois

« La récupération des déchets représentation environ 33 000 emplois pour les métiers de la récupération, tandis que la partie aval du recyclage (papeteries, verrerie, seconde fusion, etc.) emploi (estimation délicate) environ 46 000 personnes dans le cadre de l'utilisation de matières premières de recyclage. **Ceci représente la moitié des emplois de la gestion des déchets estimés à 150 000.** » (ADEME, « Economie circulaire : notions », 2014). On évalue la création de :

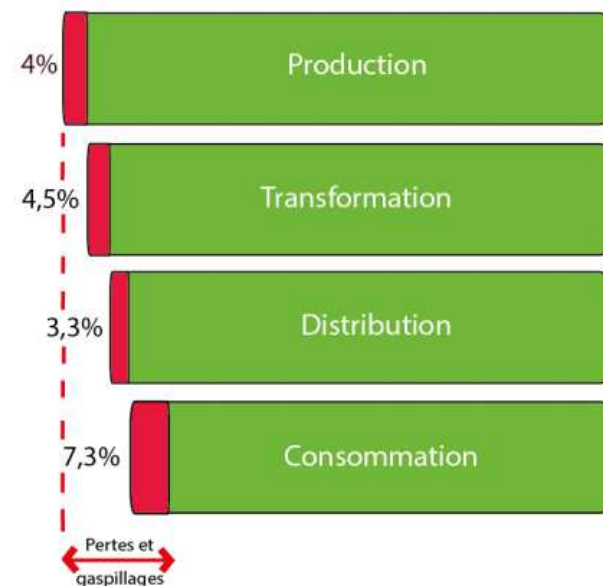
**1 ETP pour 10 000 tonnes mises en décharge,**

**3-4 ETP pour 10 000 tonnes traitées en incinération, compostage, tri-incinération,**

**11 ETP pour 10 000 tonnes entrant en centre-tri,**

**50 ETP pour 10 000 tonnes dans le cadre de démantèlements de produits usagés complexes** (Source : CESER Nouvelle-Aquitaine, 2016).

Taux de pertes et gaspillages par type d'acteur



<sup>1</sup> ADEME 2015 <http://ademeetvousenbretagne.ademe.fr/chiffres-cles-gaspillage-alimentaire>



### La gestion des déchets sur le territoire

CU du Grand Poitiers	CC des Vallées du Clain	CC du Haut-Poitou
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Collecte des emballages classiques, d'ordures ménagères et de produits destinés à la déchetterie réalisée par un prestataire, Suez.</li> <li>➤ Valorisation des déchets collectés au sein de l'usine de valorisation énergétique située à Poitiers, exploitée par IDEX Environnement. Capacité de 50 000 tonnes.</li> <li>➤ L'ensemble des collectes sélectives est orienté vers les centres de tri de Saint-Éloi à Poitiers (Suez et Citéo) et de Sillars (SIMER).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Collecte des emballages classiques, d'ordures ménagères et de produits destinés à la déchetterie réalisée en régie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Collecte des emballages classiques, d'ordures ménagères et de produits destinés à la déchetterie réalisée en régie.</li> </ul>

Données manquantes

Données manquantes

Un habitant du Haut-Poitou produit en moyenne **1,5 kg de déchets par jour**, soit **551 kg de déchets par an**, dont :

- 296 kg en déchetterie
- 79 kg de collecte sélective
- 176 kg d'ordures ménagères résiduelles



Un habitant de la Vienne produit **523 kg de déchets par an** ; un habitant de la Nouvelle-Aquitaine en produit **648 kg/an** (source : AREC, 2017).



La région Nouvelle-Aquitaine compte près de 13 000 emplois dans le secteur des déchets et du recyclage, dont 6 437 ETP en régie (AREC, 2017).



Une baisse de l'indicateur de **découplage** entre évolution des quantités de déchets et valeur ajoutée régionale est observée en Nouvelle-Aquitaine.



La production régionale de déchets agricoles et sylvicoles est de 3 810 000 tonnes en 2017, soit **73% des déchets organiques du territoire** et 26% du bois, cartons, métaux et plastiques.





## Les actions entreprises sur le territoire

### Le Programme de prévention et de réduction des déchets

- Engagé en 2009 par l'ancienne Communauté d'agglomérations de Poitiers.
- Objectif : réduire de 10% la production de déchets sur le territoire.
- En 2015, une diminution de 5,3% des ordures ménagères et assimilées et 6,5% des déchets ménagers et assimilés était observée par rapport à 2009 (Source : OPTIGEDE 2015).



### Le PACTE (Programme d'accompagnement collectif et territorial des entreprises) Prévention Déchets

- 2012 : lancement du PACTE Prévention Déchets, s'adressant aux PME identifiées comme gros producteurs de déchets sur le territoire (plus de 20 salariés et/ou soumises à la Redevance Spéciale)
- 27 entreprises accompagnées, engagées à réduire de 7% ou accroître la valorisation de 15% de leurs gisements de déchets.
- Réduction de plus de 110 tonnes par an dont 20 tonnes de bio-déchets compostés, économie de 30% sur le coût de gestion des déchets.
- En 2013, la démarche est élargie aux commerçants, et en 2015 aux établissements de restauration collective (Source : ADEME).



### Le label « Territoire Zéro Gaspillage, Zéro Déchet »

- Objectif de réduction de 10% des déchets ménagers assimilés sur la période 2016-2020.



### Le Contrat d'objectifs déchets et économie circulaire (CODEC)

- Dans le cadre du label TZGZD, Poitiers a candidaté au CODEC sur la période 2018-2020
- Élaboration de 15 fiches actions
- Résultats phares :
  - Subvention de 15€ pour l'acquisition d'un composteur individuel, 122 subventions accordées
  - 7 restaurateurs engagés dans le dispositif de lutte contre le gaspillage alimentaire, et 1 test en restauration collective
  - 5 établissements accompagnés au compostage autonome en établissement
  - Accompagnement au compostage autonome dans les écoles et cuisines centrales de Poitiers
  - Etc.





### ADEME

Délégation territoriale de la Vienne

L'ADEME, établissement public à caractère industriel et commercial (EPIC) placé sous la tutelle des ministères de la Transition écologique et solidaire, et de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation, accompagne la transition énergétique en œuvrant sur l'ensemble des domaines y étant interdépendants : l'énergie, les déchets, la qualité de l'air, la préservation des ressources, la mobilité durable, la consommation responsable etc.

<https://nouvelle-aquitaine.ademe.fr/>

### Cécile Forgeot

Chargée de mission déchets et économie circulaire  
Référente territoriale pour la Vienne

« On ne souhaite pas seulement remplir les objectifs réglementaires, c'est aussi un projet de territoire permettant de développer le maraîchage, le retour des déchets au sol pour améliorer leur qualité agronomique, limiter l'usage des intrants, augmenter la qualité de la ressources en eau... »

« La question de la gestion des déchets n'est pas souvent mise en lien avec l'alimentation, or les problématiques sont transversales. »

#### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- Le tri à la source est une priorité pour le territoire, pour accompagner l'adaptation à l'obligation réglementaire de 2022
- La réduction des déchets est importante, ainsi que la valorisation des flux : des connaissances agronomiques sont à mobiliser pour faire valoir les bénéfices d'utiliser le compost pour les producteurs (préservation de la qualité agronomique des sols, de la ressource en eau, de la biodiversité)
- Restauration collective : la montée en compétence, le travail en réseau et la formation sur les achats publics sont des priorités
- Restauration traditionnelle hors-domicile : vecteur important de sensibilisation des habitants et d'essaimage des bonnes pratiques
- Contrat d'objectifs déchets et économie circulaire du territoire 2018-2020 : objectifs de (1) réduction des déchets ménagers assimilés, (2) valorisation des déchets en matière et en énergie et (3) mobilisation des acteurs économiques au sein de projets d'économie circulaire fédérateurs
- Transversalité de la question des déchets : essentiellement traitée par les communes sur la question des espaces verts, approche à élargir pour réduire massivement les flux et en bénéficier localement
- Ressource en eau : véritable enjeu de territoire sur lequel la réduction et valorisation des déchets ont un impact

#### ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA STRUCTURE OU PORTÉES À CONNAISSANCE

- Travail sur l'établissement d'une feuille de route sur l'alimentation durable afin de prendre en compte l'évolution des métiers
- Accompagnement depuis plusieurs années de la CU Grand Poitiers sur la réduction du gaspillage alimentaire, notamment en lien avec le réseau CAPEE
- Accompagnement des collectivités sur le tri à la source des bio-déchets
- Appel à projets Tri Bio sur la Vienne pour (1) accompagner la réalisation d'études d'opportunité et de faisabilité du tri à la source, (2) mettre en œuvre la collecte des bio-déchets et (3) développer la gestion de proximité des bio-déchets
- Appel à projets Au pré vert : réduction et valorisation des déchets verts, soutien de l'association Compost'Age par exemple
- Accompagnement d'un réseau de 19 restaurateurs engagés, rapport à venir
- Étude sur le gaspillage en établissement scolaire réalisée pour chiffrer les pertes

#### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Écriture d'un programme transversal alliant l'ensemble des domaines pour élargir les domaines d'action et accroître l'ambition
- Développer les connaissances agronomiques concernant l'épandage de compost sur les exploitations, et la mise en relation des acteurs du traitement de déchets avec le monde agricole





**Compost'Âge**

### PRÉSENTATION DE LA STRUCTURE

Aide à la gestion des biodéchets auprès des collectivités, des établissements et du grand public. Promeut l'utilisation des déchets verts pour pailler et composter pour favoriser la biodiversité et les services écosystémiques rendus par un sol bien entretenu.

### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- L'association, qui travaille sur toute la Nouvelle-Aquitaine a envie de recentrer ses activités sur le territoire local, notamment en intégrant des plans et projets territoriaux.
- Il faut faire en sorte que tous les biodéchets soient valorisés, et le plus possible à proximité de la source. Il faut hiérarchiser les priorités : 1. lutter contre le gaspillage, 2. collecte et valorisation à proximité de la source, 3. collecte et valorisation de masse;
- Tous les déchets verts doivent devenir des ressources
- La transition agroécologique des exploitations doit intégrer la pratique du paillage et l'utilisation de compost. Il faut créer une demande (des agriculteurs, mais aussi des espaces verts,...) en Broyat du Poitou et en toute ressource issue de la valorisation des biodéchets.

**Pierre-Jean Glasson**  
*Directeur de l'association*

### ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA STRUCTURE OU PORTÉES À CONNAISSANCE

- Installations de composteurs avec Grand Poitiers
- Broyat du Poitou
- Projet Territoire Organique

### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Dans le cadre de la transition des modes de production vers l'agroécologie, développer l'utilisation du compost et du paillage, notamment pour la valorisation des biodéchets, mais aussi car le paillage est une pratique essentielle l'agroécologie et de l'adaptation des pratiques culturales aux changements climatiques (séquestration du carbone, maintien de la biodiversité, maintien de l'humidité, fertilisation organique).
- Amplifier le mouvement Broyat du Poitou, en intégrant des maraîchers.
- Intégrer le PAT dans le programme 4 pour 1000 de l'INRA. Compost'Âge peut être partenaire.
- Développer le travail conduit avec Compost'Âge sur la mise en place du compostage collectif auprès des écoles et du CROUS





**GRAND POITIERS**  
Communauté urbaine



**Grand Poitiers**  
Direction Déchets-Propreté

### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- 70 sites de compostage collectif sur Grand Poitiers
- Pas de baisse constaté en 2018
- Clarifier la position et la proportion entre le compostage et la méthanisation
- Déchets et gaspillage enjeu nécessitant engagement citoyen.

**Sandra Lardier**

*Responsable prévention des déchets et économie circulaire*

### ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA STRUCTURE OU PORTÉES À CONNAISSANCE

- Sensibilisation autour du gaspillage alimentaire
- Réponse à projet de l'ADEME de lutte à la source pour la réduction des biodéchets, pour l'installation de composteurs sans demande préalable des habitants
- Mon restau engagé (action portée par CCI)
- Installation de composteurs, accompagnement des particuliers et professionnels avec Compost'Âge (prestataire)
- Promotion de la consommation de l'eau du robinet

### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Promouvoir des associations et enseignes telles que Zéro Déchets Poitiers ou des commerces en vrac via la Direction Développement Economique, comme cela est fait par le SIMER avec « Mon commerçant m'emballa durablement » ou par l'association Zéro Déchets (carte des composteurs et des commerces en vrac)





### Des espaces naturels protégés pour la préservation de la biodiversité

Le **réseau Natura2000** est un réseau de sites naturels dans lesquels les pays membres de l'Union Européenne prennent l'engagement de préserver ou restaurer dans un bon état de conservation les habitats et les espèces animales ou végétales, tout en prenant en compte les activités socio-économiques.

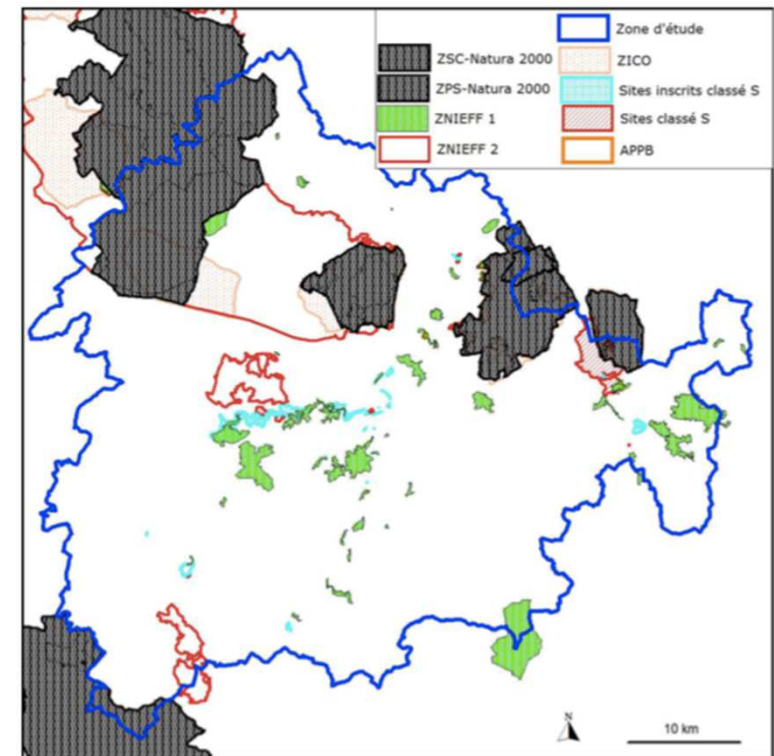
Le réseau Natura2000 s'appuie sur 2 directives européennes : la « Directive Oiseaux » qui a motivé la désignation des Zones de Protection Spéciale (ZPS) et la « Directive Habitats, faune, flore » qui a motivé la désignation des Sites d'Importance Communautaire (SIC), ces derniers devenant par arrêté ministériel des Zones Spéciales de Conservation (ZSC).

La zone d'étude comporte **5 ZPS, 1 ZSC représentant environ 350 ha, ainsi qu'un APPB (Arrêté Prefectoral de Protection de Biotope).**

Pour la préservation de la biodiversité, la zone d'étude comprend également **32 sites inscrits, 16 sites classés, 58 ZNIEFF** (Zones Naturelles d'Intérêt Faunistique et Floristique) (51 ZNIEFF de type 1 et 7 ZNIEFF de type 2\*) et **4 ZICO** (Zones Importantes pour la Conservation des Oiseaux, première étape du processus pouvant conduire à la désignation de ZPS).

**L'ensemble de ces zonages de préservation de la biodiversité représente sur la zone d'étude une surface de 52 500 ha** (certaines zones se chevauchant). **Dans ces zones, la préservation des espèces peut nécessiter une gestion adaptée des parcelles ou des pratiques culturales spécifiques.**

\* Les ZNIEFF de type 1 sont des sites, de superficie en général limitée, identifiés et délimités parce qu'ils contiennent des espèces ou au moins un type d'habitat de grande valeur écologique, locale, régionale, nationale ou européenne. Les ZNIEFF de type 2 sont des ensembles géographiques généralement importants, incluant souvent plusieurs ZNIEFF de type 1, et qui désignent un ensemble naturel étendu dont les équilibres généraux doivent être préservés.



Carte 5 : Espaces naturels protégés pour la préservation de la biodiversité (cartographie : CAB6 - source des données : DREAL Nouvelle-Aquitaine)





GRAND POITIERS  
Communauté urbaine



### Grand Poitiers

Direction Hygiène publique – Qualité  
environnementale

#### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- Les projets doivent être pensés de manière pluridisciplinaire, à partir d'**objectifs stratégiques** territoriaux. Tous les aspects (protection de la biodiversité, santé publique, transition énergétique, alimentation, paysage etc.) doivent être pensés conjointement.
- Beaucoup de sujets sont **transversaux**, nécessitant de prendre en compte l'ensemble des enjeux dans les projets. Les **haies**, par exemple, concernent la biodiversité (restauration de corridors écologiques, de réseaux de bocages), l'eau (réduction de la pollution des aquifères, prévention des inondations), le paysage, le PCAET (production de bois énergie, bois buche, stockage du carbone), le PAT (arboriculture, agroforesterie, production de fourrage ou de litière)...
- Les services de Grand Poitiers ont été pensés avec une **approche cloisonnée**, qui ne correspond plus aux objectifs actuels, nécessitant des **projets communs**. Même cloisonnement au niveau des élus. Il faut s'obliger à dialoguer. Les groupes de travail sont des outils efficaces.
- Grand Poitiers manque de moyens pour contribuer efficacement à la transition du modèle agricole, notamment de **budget pour la restauration collective**.

#### ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA STRUCTURE OU PORTÉES À CONNAISSANCE

- Terres de source à Rennes : inspiration pour contractualiser avec les agriculteurs garantissant la protection de la ressource, via les achats de la municipalité.

### Yvonnick Guinard

Chargé de projets biodiversité – GEMAPI - TVB

#### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Il faut mettre en place un **projet de territoire** autour de la **protection de la ressource en eau** et de la transition agro-écologique. Généraliser les avancées de Re-sources à l'ensemble du territoire, dans le cadre d'un grand projet de territoire incluant les problématiques environnementales, sanitaires, alimentaires. Le PAT peut jouer ce rôle, en définissant les **objectifs stratégiques**, les **outils**, et les moyens de mettre en place des **financements croisés**.
- Il faut **augmenter les budgets pour la restauration collective**, véritable levier pour la conversion des exploitants en bio.
- Valoriser les accotements de voirie dans des filières de production de foin, méthanisation, ou comme refuges de biodiversité avec fauche tardive. Les exploitants pourraient être **encouragés financièrement** à mettre en place des pratiques vertueuses, par exemple pour le maintien des haies sur les accotements de voirie, pour compenser les effets négatifs de la biodiversité sur leurs cultures. Remplacer les haies monospécifiques par des haies variées, incluant des fruitiers et de la biodiversité.
- Le PAT doit servir **d'instance de dialogue** entre le monde agricole et les acteurs de la protection de la biodiversité, de la santé publique, de la ressource en eau. Axer le PAT sur le **levier santé – environnement – agriculture** pour faciliter les articulations, au travers des questions de l'impact sanitaire et environnemental du système agro-alimentaire.
- Aider une **CUMA** pour faire des démonstrations des bonnes pratiques, des nouveaux outils auprès des exploitants : **promouvoir les innovations et accompagner les investissements** nécessaires aux changements de pratiques.
- Utiliser les moyens identifiés : aide à l'accès au foncier, exonération foncière, accompagnement à l'installation, exigence dans les marchés publics.







GRAND POITIERS  
Communauté urbaine



**Grand Poitiers**  
Direction Espaces verts

### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- Beaucoup de demandes de création de potagers au pied d'immeubles. Plusieurs réalisations.
- Beaucoup de demandes pour « Faites de votre rue un jardin »
- Beaucoup de vergers / arbres fruitiers, peu connus et peu mis en valeur
- Le service des espaces verts pourrait produire des légumes, cela ne constituerait pas une difficulté particulière pour les techniciens.
- Le tissu associatif est très riche, et ne manque qu'à être mis en réseau entre eux et avec les services de la ville.

### ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA STRUCTURE OU PORTÉES À CONNAISSANCE

- Mise en place de potagers en pied d'immeubles (Bellejouanne, Trois Cités...)
- « Faites de votre rue un jardin »
- Pourquoi pas la Ruche ?
- L'Eveil
- Les mains vertes, les citoyens qui sèment
- Les jardinières masquées
- Mouans-Sarthoux (06) exemple à suivre (Procura+, régie municipale agricole, jardins familiaux)

**Noémie Jollibois**  
*Directrice des Espaces verts*

« On entend souvent des demandes de plantation d'arbres fruitiers. On a déjà beaucoup de vergers et d'arbres fruitiers mais les gens ne les connaissent pas et ne viennent pas cueillir les fruits ».

### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Produire des légumes dans les serres de la ville, et dans les espaces verts
- Mettre en place un système de jardiniers bénévoles pour participer aux travaux de jardinage dans les espaces verts, notamment dans le cadre de plantations potagères / fruitières, pour mobiliser et encadrer les citoyens volontaires et motivés.





GRAND POITIERS  
Communauté urbaine



**Grand Poitiers**  
Direction Espaces verts

**Vincent Pellerin**

Responsable du patrimoine arboré, Ecogarde

### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX : ECO-PATURAGE

- Le pâturage est un moyen d'entretenir les espaces verts tout en favorisant la biodiversité. En ville, le pâturage apporte le monde rural au sein du milieu urbain, et offre aux citadins l'accès à des paysages agricoles et animaliers.
- Un projet de développement de l'éco-pâturage sur les espaces verts de Poitiers avait déjà été pensé et développé avec l'association Entretien Nature & Territoire, mais n'avait pas reçu de portage politique et de financement.
- Ce projet avait été pensé car de nombreuses zones du PNU sont difficiles à exploiter (rochers du Porteau, bords de Clain vers la grotte à Calvin,...).
- De l'éco-pâturage se fait déjà au bois de Saint-Pierre.
- Un tel projet nécessite un budget, soit pour externaliser soit pour l'installation (clôtures, animaux), et le fonctionnement (emplois, nourrissage, entretien)
- Il existe de forts débats dans la société autour du bien-être animal, et l'éco-pâturage en ville n'est sans doute pas destiné à être de l'élevage pour consommation.

### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX : ARBRES FRUITIERS ET AGRICULTURE URBAINE

- Concernant les arbres fruitiers, on en compte déjà environ 2000 sur les 42000 arbres du PNU. En ville, il y en a également, mais on est confronté à des problèmes au niveau de l'entretien (branches cassées par les cueilleurs, fruits qui pourrissent).
- Les serres produisent déjà des légumes pour les animaux, pourraient peut-être produire pour les humains.
- Les initiatives telles qu'Incroyables Comestibles ou Les jardinières masquées sont sujettes à un fort déclin au bout d'un certain temps (lorsque les initiateurs se désengagent). Il faut encadrer et structurer ces initiatives.

### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Développer l'éco-pâturage dans l'entretien des espaces verts en milieu urbain.





### LE CHAMP DES POSSIBLES

#### Le Champs des Possibles

##### PRÉSENTATION DE LA STRUCTURE

Jeune entreprise prestataire de services d'éco-pâturage dans la Vienne. Le champs des possible possède un cheptel d'une trentaine de brebis et a l'objectif d'en atteindre une centaine d'ici 3 ans. L'éco-pâturage est un mode d'entretien naturel des espaces verts par les herbivores, qui entretient le milieu herbacé et préserve les écosystèmes.

##### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- Le pâturage est un moyen d'entretenir les espaces verts tout en favorisant la biodiversité. En ville, le pâturage apporte le monde rural au sein du milieu urbain, et offre aux citoyens l'accès à des paysages agricoles et animaliers.
- La présence d'animaux d'élevage dans le quotidien des habitants est vecteur de lien social, de changement des comportements et du rapport à l'urbain et au rural.

**Maud Regnier**  
*Paysagiste et éleveuse*

##### ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA STRUCTURE OU PORTÉES À CONNAISSANCE

- Convention avec l'Eveil, siège de l'entreprise à la Piquetterie
- Eco-pâturage chez les particuliers à partir de 2000m<sup>2</sup>
- 2 éco-pâturages sur le Campus

##### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Développer l'éco-pâturage dans l'entretien des espaces verts en milieu urbain.
- Dans ce cadre, aménager des axes permettant la transhumance, sur le modèle des Bergers urbains à Paris, renforçant la proximité entre les habitants et les animaux.





### Un enjeu environnemental majeur : la préservation de la ressource en eau

Le territoire est historiquement sujet à une pollution importante des zones d'alimentation des aires de captage. Malgré des projets de maîtrise des pollutions induites, l'alimentation en eau potable est devenu une problématique collective sur le territoire. Le **constat global** sur les bassins du Clain et de la Vienne, sur lesquels s'établit le territoire de Grand Poitiers, est une **dégradation de l'état des masses d'eau**.

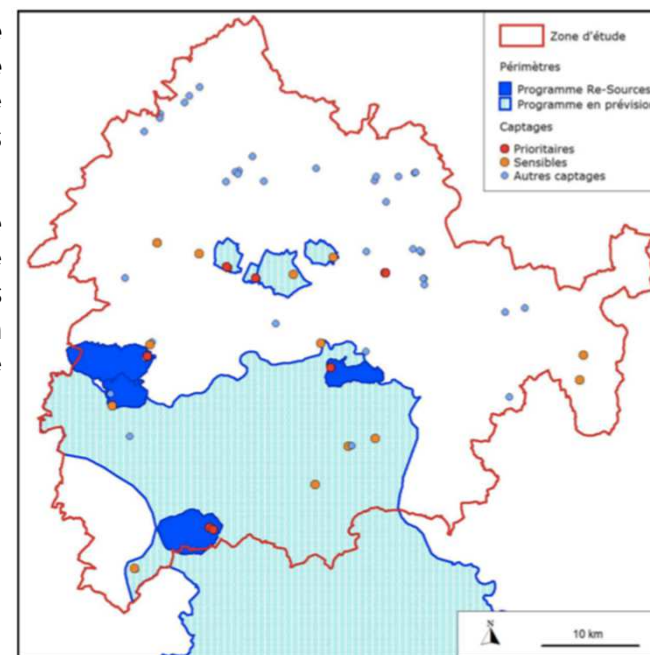
Le **bassin versant du Clain** est classé **en zone vulnérable pour les nitrates** tandis que **le bassin de la Vienne est classé en zone vulnérable à la fois pour les nitrates et les produits phytosanitaires**. Les montées récentes et rapides de ces substances affecte la qualité des eaux brutes exploitées pour l'eau potable, mais aussi celle des milieux aquatiques.

Ce phénomène est notamment liées au **contexte socio-économique agricole** particulièrement difficile. **De nombreuses prairies humides destinées à l'élevage dans la partie sud du bassin disparaissent au profit des grandes cultures**. Cette récente évolution pourrait augmenter, à court terme, la pression pollutions diffuses sur les eaux superficielles.

La **teneur en nitrate est notamment régulièrement proche de la norme de potabilité** de 50mg/l, et des pics de concentration sont observés en période de forte pluviométrie. Des **pics ponctuels de pesticides**, parfois supérieurs aux limites de qualité concernant l'eau distribuée contribuent également à la détérioration de la qualité de l'eau. Or le Grand Poitiers s'est engagé à réduire les taux de nitrate et de pesticides à 15-20% en deçà de la norme de potabilité d'ici 2022.

Les menaces et pressions s'exerçant sur ces masses d'eau sont donc :

- des concentrations trop élevées en nitrates, pesticides et macro polluants,
- des prélèvements trop importants, notamment en période d'étéage,
- des atteintes à la morphologie des cours d'eau et milieux associés,
- la présence d'obstacles à l'écoulement et à la continuité écologique,
- un patrimoine naturel menacé par la disparition des habitats et l'introduction d'espèces invasives,
- des aménagements des bassins versants qui modifient le cinétique des crues et augmentent la vulnérabilité aux inondations



Carte 6 : Les captages destinés à l'alimentation en eau potable  
(cartographie : CAB6 - source des données : ARS et Agence de l'eau Loire Bretagne)





### Un enjeu environnemental majeur : la préservation de la ressource en eau

Deux **Schémas d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SAGE)** couvrent le territoire : le SAGE Clain et le SAGE Vienne. Ces outils permettent de concilier la satisfaction des différents usages, la préservation et la valorisation du patrimoine territorial que constitue la ressource en eau. Leur création est issue de la préconisation du Schéma Directeur d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SDAGE) Loire Bretagne et le plan d'action opérationnel territorialisé de la Vienne (PAOT). En plus de cela, un programme innovant pour la préservation de la ressource en eau est en vigueur sur le territoire.

**La démarche partenariale Re-Resources** s'est développée à partir de 2000 à l'échelle régionale de l'ex-Poitou-Charentes, afin de fédérer les collectivités distributrices d'eau responsables de captages stratégiques pour l'alimentation humaine, dans l'objectif de préserver collectivement la ressource. Pour cela, le programme souhaite induire des changements de comportements professionnelles et individuels. **13 sites pilotes** ont été ciblés comme zones prioritaires, dont **les bassins de Fleury et de la Jallière** sur le territoire du Grand Poitiers (voir carte ci-contre).

Cette démarche s'inscrit actuellement dans le cadre du contrat de Plan État-Région 2015-2020, et est directement appliquée au niveau local à l'échelle du bassin de captage.

Un **premier contrat** a été mis en place sur les bassins de la Jallière et de Fleury par le Syndicat Intercommunal d'Alimentation en Eau Potable et d'Assainissement (SIAEPA) et le Grand Poitiers respectivement, sur **la période 2009-2013**.

#### BILAN DU PREMIER CONTRAT

- Des efforts notables de la part des agriculteurs, mais une marge de progrès importante
- De nombreuses opportunités de travail sur l'évolution des systèmes (agriculture biologique, filières cultures à faibles niveaux d'intrants...)
- Risque de diminution des surfaces en prairies, liée à la diminution de l'élevage
- Le bassin d'alimentation de la zone de captage de Fleury est un territoire où s'opère de nombreuses transmissions d'exploitations, à orienter vers des pratiques respectueuses de la ressource
- Une connaissance des flux hydrauliques à améliorer (flux de nitrates, fonctionnement des vallées sèches, suivi piézométrique annuel...)



Source : Eau Poitou Charentes





### Un enjeu environnemental majeur : la préservation de la ressource en eau

#### Zoom sur les captages Grenelle

Un des objectifs de la loi Grenelle 1 est d'assurer la protection des aires d'alimentation des 507, puis 1 000, captages les plus menacés en France par les pollutions diffuses d'ici 2012 aussi appelés "captages grenelle". Pour ce faire, des programmes d'actions agricoles doivent être mis en œuvre sur ces captages.

Les dispositifs à disposition des collectivités sont nombreux : les **mesures agro-environnementales (MAE)** volontaires, et le dispositif **« zone soumise à contrainte environnementale » (ZSCE)** à valeur réglementaire. Le programme Re-Sources s'appuyait jusqu'à présent sur des MAE, et pourrait désormais s'appuyer sur le dispositif ZSCE appliqué depuis 2020 au BAC de Fleury (voir diapositive suivante).

La zone d'étude du Grand Poitiers comporte **64 captages d'eau** potable, dont **23 classés sensibles** dans le cadre du SDAGE 2016-2021 du bassin Loire-Bretagne, parmi lesquels **10 ont été classés prioritaires**.

Le programme d'actions **Re-Sources**, qui est un programme de reconquête de la qualité de l'eau à l'échelle de l'aire d'alimentation de captages d'eau potable, **est mobilisé** ou en cours de mobilisation sur la plupart des captages prioritaires du territoire. Ce programme est porté par le producteur d'eau potable (Eaux de Vienne ou Grand Poitiers).

#### Les 9 captages « Grenelle » sur le territoire du PAT

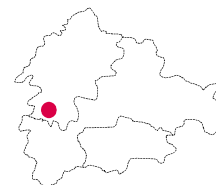
- La prise d'eau de **La Varenne** à Saint-Benoît (CU du Grands Poitiers)
- La source de **Fleury** à Lavausseau (CC du Haut-Poitou)
- La source de la **Jallière** à Curzay sur Vonne (CU du Grand Poitiers)
- Le champ captant de **Sarzec** à Montamisé (CU du Grand Poitiers)
- La source de **Choué** et le puit de **Brossac** à Celles Levescault (CU du Grand-Poitiers) qui alimente le SIAEPA de Lusignan
- L'AAC de **Preuilley** à Smarves (CC Haute Vallée du Clain)
- L'AAC de **Vallée de Favard F4** à Vouillé (CC Haut Poitou)
- L'AAC de **Vallée de Ravard F3** et l'AAC de Moulin de Vau - Forage à Quincay (CC du Haut-Poitou)

Source : Chambre d'agriculture de la Vienne, Panorama de l'agriculture en Vienne, Chiffres 2017.  
<https://fr.calameo.com/read/00163049616b14377e71b?>



### Un enjeu environnemental majeur : la préservation de la ressource en eau

#### Zoom sur le bassin d'alimentation du captage de Fleury



Le Bassin d'Alimentation du Captage (BAC) de Fleury couvre une surface de 25,7km<sup>2</sup> (SIGESPOC), dont 2 367 ha de SAU, soit **50 exploitations agricoles concernées**. Il est classé parmi les 507 captages les plus menacés par les pollutions diffuses par la loi de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement de 2009. Différentes zones peuvent être identifiées suivant leur vulnérabilité aux pollutions diffuses (voir schéma ci-contre) :

- Les zones fortement vulnérables : bandes de 100m autour des vallées sèches, de chaque cours d'eau, zones préférentielles d'infiltration et de ruissellement,
- Les zones moyennement vulnérables : formations du Dogger à l'épaisseur variable, ne constituant pas une couverture suffisante pour limiter les transferts de pollution diffuse,
- Les zones faiblement vulnérables : dans l'extrémité amont du bassin versant, en l'absence d'aquifère jurassique.

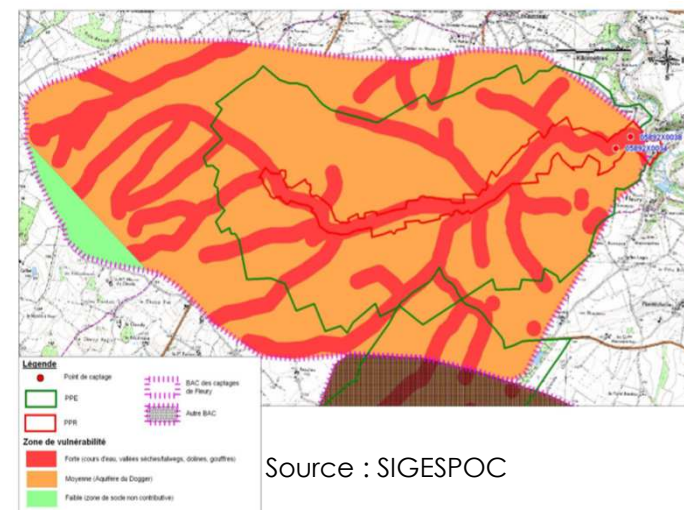
La BAC de Fleury alimentant les besoins de 60 000 habitants, soit entre **30% et 50% des besoins de Poitiers**, la protection de la ressource est essentielle pour la collectivité.

En 2013, le dispositif **Zones Soumises à Contraintes Environnementales (ZSCE)** créé à l'occasion de la Grenelle de l'environnement en 2009, comprenant l'instauration d'un arrêté préfectoral de délimitation de la zone de protection et de définition d'un programme d'action, a été saisi mais initialement refusé. Des alternatives ont donc été proposées par l'Association de Sauvegarde de l'Agriculture des Périmètres des Captages de Fleury, la Jallière et la Preille (ASAP) et la Chambre d'Agriculture de la Vienne. Les conclusions de l'étude réalisée à la suite de ces demandes ont abouti à l'élaboration d'un nouveau Contrat Territorial Re-Resources.

Une **Charte d'engagement pour la reconquête de la qualité de l'eau sur le bassin d'alimentation du captage de Fleury** a été signée par les partenaires.

**La classification du BAC de Fleury comme ZSCE est finalement adoptée par le comité de pilotage du programme Re-Resources de la Vienne le 9 janvier 2020, dans l'objectif de développer des mesures contraignantes. Le programme d'action sera établi pour juin 2021.**

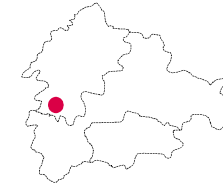
#### Zones vulnérables du BAC de Fleury





### Un enjeu environnemental majeur : la préservation de la ressource en eau

#### Zoom sur le bassin d'alimentation du captage de Fleury



Le SDAGE définit, sur la période 2016-2021, les grandes orientations et les dispositions pour une gestion équilibrée de la ressource en eau. Le Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SAGE) Clain, est initié en 2011. Sa stratégie se décline en 11 objectifs et 49 mesures.

Le Conseil Départemental de la Vienne fait également le constat de la problématique eau sur son territoire, identifiant une fragilisation de 40% de ses captages d'eau potable en nappes libres, du fait des pollutions diffuses de nitrates et de pesticides. Quatre grands enjeux sont ainsi identifiés comme prioritaires :

- Garantir la santé publique par la reconquête de la ressource, en priorité pour l'eau potable ;
- Pérenniser les usages par un partage équitable et durable de la ressource (maîtrise des prélèvements) et la réduction des pollutions (diffuses et ponctuelles) ;
- Préserver et restaurer les milieux aquatiques pour atteindre le bon état écologique ;
- Fédérer les acteurs autour de la politique de l'eau.

Le **Contrat Territorial du Bassin d'Alimentation du Captage de Fleury**, issu de la Charte d'engagement et adopté pour la période 2018-2022, se concentre sur : (1) la sécurisation de l'alimentation en eau potable, et (2) la réduction de la pollution par les nitrates et les pesticides. Il **reprend également 3 objectifs du Schéma Départemental de l'eau**.

Le Contrat territorial de Fleury comprend **10 axes** :

Protéger les secteurs sensibles pour limiter les transferts rapides (dont échanges de parcelles entre céréaliers et éleveurs et augmenter la part des prairies)

Renforcer le suivi de la qualité de l'eau

Développer des cultures à faibles risques de transferts nitrates et produits phytosanitaires

Développer des débouchés locaux pour les produits agricoles favorables à la qualité de l'eau

Améliorer les itinéraires techniques pour limiter les risques de transferts de nitrates et de produits phytosanitaires tout en les maintenant viables économiquement et socialement

Accompagner les communes et les habitants de l'AAC vers l'interdiction des produits phytosanitaires

Optimiser la couverture du sol en période d'inter-culture pour limiter les transferts

Accompagner collectivement les agriculteurs pour limiter la fertilisation

Faire connaître l'engagement des acteurs du territoire pour la préservation de la ressource en eau

Développer des techniques alternatives pour réduire l'utilisation de produits phytosanitaires

Favoriser l'installation d'exploitations ayant des systèmes favorables à la qualité de l'eau

#### Pertinence des axes au sein du PAT :

Forte

Une majorité des axes

Moyenne

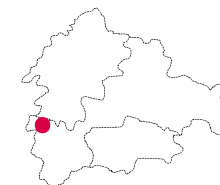
Peu d'axes





### Un enjeu environnemental majeur : la préservation de la ressource en eau

#### Zoom sur le bassin d'alimentation du captage de la Jallière



Le BAC de la Jallière, situé sur la commune de Curzay-sur-Vonne, couvre une surface comprise entre 8,8 et 10 km<sup>2</sup> selon les définitions (SIGESPOC), et couvre le tiers des besoins du syndicat d'alimentation en eau potable de Lusignan (source : L'eau en Loire-Bretagne, 2010). Il est également classé parmi les 507 captages les plus menacés par les pollutions diffuses par la loi de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement de 2009, ayant atteint une teneur en nitrates de 52 mg/l en 2008 (dépassement de la norme d'eau distribuée).

Différentes zones peuvent être identifiées suivant leur vulnérabilité aux pollutions diffuses (voir schéma ci-contre) :

- Les zones fortement vulnérables : une bande de de 100m autour des vallées sèches, de chaque cours d'eau, zones préférentielles d'infiltration et de ruissellement,
- Les zones moyennement vulnérables : formations du Dogger à l'épaisseur variable, ne constituant pas une couverture suffisante pour limiter les transferts de pollution diffuse,
- Les zones faiblement vulnérables : au niveau du jaillissement de la source où affleurent de faibles extensions des affleurements de Toarcien.



#### Olivier Arnaudon, agriculteur à Sanxay

Sur cette exploitation de 260ha principalement en grandes cultures, dont 88 ha concernés par le périmètre de captage de La Jallière, nous avons toujours été préoccupés par l'impact de nos pratiques sur l'environnement, et surtout sur le sol. Car pour moi, celui-ci n'est pas seulement un support de culture, mais un milieu vivant où il faut d'abord cultiver la vie. Sans pour autant être agriculteur « bio », je pense que l'on peut pratiquer une agriculture performante sans avoir recours à certains intrants qui, en excès, peuvent avoir un impact négatif sur la nature. J'y trouve en outre des avantages économiques, puisque cela réduit les charges. [...] Ma démarche est similaire pour la fertilisation, avec des analyses régulières des fumiers et des semis de bandes à double intensité pour apporter les justes doses... Mais bien sûr, il faut se donner des objectifs de rendements réalistes : ici, pas plus de 70 à 80 quintaux en blé. Pour toutes ces raisons, je n'ai guère hésité à souscrire à plusieurs des MAE proposées dans le cadre de la protection du captage, qu'il s'agisse de la réduction de l'indice de fréquence de traitement ou de la maîtrise de la fertilisation.

Source : L'eau en Bretagne, n°81 // Juillet 2010

#### Zones vulnérables du BAC de la Jallière



Illustration 8 : Zones de vulnérabilité du Bassin d'Alimentation du Captage de La Jallière

Source : SIGESPOC



### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- La transition agro-écologique repose beaucoup sur des garanties économiques. Le PAT doit servir à présenter des opportunités économiques pour les agriculteurs qui acceptent de se convertir.
- Construire le PAT et le programme d'actions pour la Varenne conjointement. Organiser un atelier de concertation PAT-Eau dans la phase préparatoire.
- Enjeu de maintien de l'élevage pour conserver des prairies
- Les actions de médiation auprès des consommateurs sont très importantes pour valoriser la production locale
- Les agriculteurs ont besoin de propositions concrètes pour se projeter et adhérer aux projets de territoires
- La transition agro-écologique des modes de production (prioritairement sur les zones de captage) doivent faire l'objet de mesures d'accompagnement pour compenser les contraintes : créer des débouchés, filières spécifiques, avec des garanties et de la valeur ajoutée. Pour compléter et permettre l'efficacité du travail d'animation et d'orientation des productions et des modes de production effectué dans le cadre du programme Re-Sources, le PAT peut œuvrer à la création de filières locales et à la valorisation des productions.
- Les distanciations et tensions avec le monde agricole freinent la mise en œuvre des projets de territoire. Des efforts particuliers doivent être engagés pour intégrer ces acteurs.

**Céline Lelard** Responsable de la production d'eau potable de Grand Poitiers

**Roxanne Anckaert** Animatrice programme Re-Sources

**Jasmine Kenny** Animatrice agricole programme Re-Sources

« L'eau est un produit alimentaire ».

### ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA STRUCTURE OU PORTÉES À CONNAISSANCE

- Acquisition foncière sur la zone de captage de Fleury
- Animation agricole sur la zone de captage de Fleury (une cinquantaine d'agriculteurs présents sur la zone)
- Programme d'action bientôt en cours d'élaboration pour la zone de captage de la Varenne (environ 900 agriculteurs présents sur la zone)

### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Financer la mise en place, structurer, valoriser économiquement des filières de cultures à bas niveau d'intrants sur le territoire
- Offrir des débouchés, des garanties, de la valeur ajoutée aux agriculteurs pour les inciter à se convertir (création de filières spécifiques, restauration collective, marques de territoire...)
- Des opérations d'installations d'agriculteurs conventionnés respectant les objectifs agro-écologiques via Terres de Liens peuvent être envisagés sur la zone de captage de la Varenne, où la situation foncière est moins tendue que sur Fleury (où rien ne s'est concrétisé avec Terres de Liens)
- Le PAT peut servir d'intermédiaire avec la FRAB pour favoriser leur implication dans Re-Sources
- Travailler avec la grande distribution pour valoriser les productions locales





### Agence de l'eau Loire-Bretagne Délégation Poitou-Limousin

L'Agence de l'eau, établissement public du ministère de la Transition écologique et solidaire, établit un lien direct entre gestion des espaces agricoles et qualité de l'eau. La qualité de l'eau et des milieux aquatiques est notamment dégradée par les pesticides et éléments nutritifs présents dans les engrais et les sédiments provenant de l'érosion des sols. L'Agence se positionne comme partenaire technique et financier pour soutenir les projets préventifs, et encourage à la concertation entre les acteurs du territoire.

<https://agence.eau-loire-bretagne.fr>

#### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- **État alarmant de la qualité de l'eau sur le territoire**, se traduisant par un nombre important de politiques publiques aux différents échelons administratifs. Le portage politique est fort sur cette question.
- **Des modèles agricoles peu respectueux de la ressource en eau** : sur-fertilisation, couverture des sols insuffisante en période de ruissellement et de fuites. Le couvert permanent, l'agriculture de conservation, la rotation des cultures permettant la réduction de l'utilisation de produits phytosanitaires, sont des exemples de solutions tangibles et efficaces.
- **Rentabilité des cultures et niveau de vie des agriculteurs** : les solutions doivent impérativement prendre en compte ces enjeux.
- **Protection de la biodiversité** : l'essor de la biodiversité fait partie de la solution, car elle rend une exploitation résiliente et permet de s'affranchir de l'usage d'intrants.
- **Clivages entre monde urbain et monde rural** : très fort sur le territoire, cristallisé par les tensions entre le Grand Poitiers et le BAC de Fleury, et tranchant avec le bon fonctionnement d'Eaux de Vienne avec le BAC de la Jallière. Manque d'identification des ruraux en leurs élus communautaires, faisant barrage à l'action efficace.
- **Obligations réglementaires issues de la loi Egalim** : perçues comme des leviers desquels se saisir pour la protection de la qualité de l'eau.

### Séverine Farineau

Chargée d'interventions spécialisées Politique agricole

« Les contrats territoriaux des BAC sont des opportunités de financements dont le PAT doit se saisir : une étroite collaboration est nécessaire entre le PAT et le BAC de la Jallière dont le contrat est en cours d'élaboration. »

« Les acteurs du BAC de Fleury perçoivent le Grand Poitiers comme des consommateurs, se fichant des conditions de vie des ruraux. Ils ne voient pas l'intérêt d'opérer des changements bénéficiant en premier lieu aux urbains. »

#### ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA STRUCTURE OU PORTÉES À CONNAISSANCE

- Financements octroyés aux projets en lien avec le Contrat territorial du BAC de Fleury
  - Accompagnements techniques individuels et collectifs d'acteurs agricoles
    - Financements de 70 000€/an pour les actions de communication
    - Accompagnements individuels et collectifs plafonnés à 3jours/an, et 420 €/jour.
  - Soutien à l'acquisition de foncier (à 50%) pour aider à l'installation de producteurs aux systèmes respectueux de la ressource en eau.
  - Actions de sensibilisation à la protection de la biodiversité sur le territoire :
    - Journées collectives organisées à propos de la vie du sol,
    - Incitations au développement des couverts végétaux, de la reconstitution des sols, du développement de la matière organique permettant la rétention de l'eau et de l'azote...
- ⇒ Seuls les projets préventifs sont financés, incitant aux changements (et non curatifs, ayant vocation à ajuster les pratiques) sont financés et appuyés.

#### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- L'autonomie alimentaire est une porte d'entrée conjointe entre les actions de protection de la ressource en eau, et la raison d'être du PAT : les agriculteurs sont incités au changement du fait de la problématique eau et sont prêts à agir sur le système alimentaire local.





### Eaux de Vienne – Siveer

Eaux de Vienne est un syndicat d'eau et d'assainissement de la Vienne, et prend en charge l'ensemble du département hormis le périmètre de l'agglomération de Poitiers. Le syndicat assure l'exploitation des services d'eau potable et d'assainissement collectif et non-collectif, et propose des missions de maîtrise d'œuvre aux collectivités. Le syndicat exploite les forages, assure le traitement du fer, du manganèse et des pesticides, le traitement complet des eaux brutes, utilise des techniques membranaires, gère les réseaux etc.

<https://www.eauxdevienne.fr/>

#### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- **Problématique historique de qualité de l'eau sur le territoire** : liée aux pollutions diffuses d'origine agricole, mais également du fait d'une vulnérabilité naturelle de la ressource, la première nappe phréatique étant particulièrement vulnérable aux pollutions.
- **Un manque de débouchés locaux vecteurs de valeur ajoutée** pour les produits agricoles issus de techniques respectueuses de la ressource en eau.
- **Le levier de la restauration collective** : particulièrement important sur le territoire, la collectivité étant l'instance de décision en mesure d'impulser la structuration de filières courtes, dans une logique d'exemplarité.
- **La diversification des cultures** est une des clés de transition permettant aux agriculteurs une utilisation d'intrants moindre.
- **L'enjeu de la quantité disponible de la ressource en eau** est également présent sur le territoire, notamment dans un contexte d'accentuation des périodes de sécheresse.
- **La réceptivité des acteurs agricoles à la nécessité de travailler sur la structuration de filières à bas niveau d'impact** facilitera le travail mené par le PAT sur ce sujet.

#### Lionel Sibileau

Responsable du service Ressource en Eau et Hydrogéologie

#### Elise Debouté

Animatrice générale Re-Sources

#### Jimmy Journaud

Animateur agricole

« Un levier important dont on dispose est le travail au développement de filières à bas niveau d'impact et la diversification des cultures sur les zones d'alimentation des captages. »

« La diversification se fera rapidement lorsque des débouchés et des marchés concrets seront identifiés. »

#### ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA STRUCTURE OU PORTÉES À CONNAISSANCE

- Projet de construction de réserves d'eau à ciel ouvert, remplies par des rivières et des forages en hiver pour mettre à disposition cette ressource en été lorsqu'elle se trouve en tension.
- Projet de construction de nouvelles stations de traitement du fait d'une tension progressive s'exerçant sur la ressource en eau potable.
- Contrat Re-Sources de la Varenne en cours d'élaboration, concernant un grand nombre de captages d'Eaux de Vienne : il serait intéressant d'y mener des actions.

#### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Les actions du PAT devront avoir lieu sur les bassins d'alimentations des captages en priorités, notamment sur les bassins prioritaires (programme Re-Sources).
- Être vigilant sur le caractère vertueux des filières agricoles développées dans le cadre du PAT concernant la ressource en eau.
- Développement d'une **étude de débouchés** sur le territoire, permettant de quantifier la demande et de réorienter l'offre localement.







# Économie alimentaire – Structure des filières de proximité & impact environnement climat (1/2)



## Ateliers

### ÉTAT DES LIEUX

- Des problèmes récurrents de **qualité de l'eau** sur le territoire, mais aussi de **quantité d'eau disponible** pour les agriculteurs.
- L'**animation agricole sur les zones de captage** (4000 ha aujourd'hui, 200 000 ha demain) est très difficile.
- Les différentes politiques et actions publiques en lien avec la qualité de l'eau et les questions agricoles ne sont pas maillées ni coordonnées aujourd'hui. Il n'y a donc pas un partage clair des enjeux et des modes d'actions pour y répondre.
- Le marché local pour les produits issus de l'agriculture biologique est toujours porteur. Avec un certain tassement dans les GMS spécialisées, mais une augmentation dans les GMS généralistes.

### ORIENTATIONS STRATÉGIQUES

- **Partager de façon transparente les enjeux** liés à la qualité de l'eau et la préservation de la ressource
- **Partager les bonnes pratiques agricoles connues** : replantation de bocages, réduction de la taille des parcelles, couverture hivernale, limitation des intrants...
- **Accompagner techniquement et financièrement** les changements de pratiques agricoles

### PRINCIPAUX ENJEUX

- Gestion pérenne de l'eau entre tous les acteurs et communication claire des enjeux face à cette ressource
- Développement d'une agriculture biologique visant la qualité des produits et la protection des ressources environnementales, et non le développement d'une AB visant exclusivement les volumes au détriment de l'environnement et du climat.
- Il y a un besoin fort d'accompagnement technique des agriculteurs au changement de pratiques, adossé à l'identification et de la structuration d'opportunités commerciales.

### Participants :

AMAP ciboulette, Distribution Le pois tout vert, CCAS de Migné-Auxances, CAPEE, Eaux de Vienne Animation agricole, DREAL nouvelle aquitaine Alimentation eau environnement, Ville de Poitiers Espaces verts, Grand Poitiers Milieux naturels, Chambre d'Agriculture 86, Chambre d'Agriculture 86 Territoires et filières





### BESOINS ET ATTENTES VIS-A-VIS DU PAT

- La **structuration de filières alimentaires de proximité constitue une opportunité économique** pour les agriculteurs (Diversification de la production, vente directe où en circuits-courts... susceptibles de **créer de la valeur ajoutée** sur les exploitations...) et peut **justifier des changements de pratique** à condition de les accompagner (formation, aide à l'investissement, commande publique...), de laisser le temps nécessaire aux producteurs pour s'adapter et faire évoluer leurs pratiques
- Le PAT doit **informer et sensibiliser les consommateurs du territoire** sur le rôle qu'ils ont à jouer dans la pérennisation des changements de pratiques des producteurs et des distributeurs : consommation de produits locaux, frais, bruts (ou transformés localement) et de saison, recours accru aux circuits courts... Le PAT doit permettre une juste répartition des responsabilités de chacun. Cela passe par une meilleure compréhension mutuelle.

### PISTES D'ACTION ET SOLUTIONS DÉJÀ À L'ŒUVRE

#### Pistes d'action

- **Accompagner les changements de comportement des consommateurs**, pour augmenter durablement la demande de produits locaux et durable et ainsi permettre la structuration de circuits de distribution de proximité
- **Proposer des solutions d'accompagnement technique et commercial aux producteurs**, pour sécuriser les changements de pratiques

#### Solutions déjà à l'œuvre

- Des coopératives « à taille humaine » et « de proximité » existent déjà sur le territoire et travaillent sur les changements de pratiques des coopérateurs
- Depuis 2016, la DREAL essaye de répondre aux besoins des acteurs de territoire, de structurer un réseau fonctionnel pour échanger sur ces questions. Elle a ainsi créé l'Essaimeur : <https://l-essaimeur.fr/a-propos>





# Environnement – Enjeux, forces et faiblesses

## Enjeux

- Santé publique par la reconquête de la ressource (en priorité pour l'eau potable)
- Usages de la ressource en eau (maîtrise des prélèvements) et la réduction des pollutions (diffuses et ponctuelles)
- Transition agro-écologique et développement de l'agriculture biologique pour répondre à la demande locale
- Réduction de l'empreinte carbone liée à la consommation alimentaire
- Réponse aux objectifs réglementaires de la loi EGalim concernant la réduction des déchets

## Faiblesses et points de vigilance

- Diversification agricole faible
- Agro-écologie et AB sous-représentées par rapport à la moyenne régionale et nationale / attente forte des consommateurs et loi Egalim
- Forte augmentation de la demande en produit AB (risque de développement d'une filière priorisant la quantité et les importations au détriment de la qualité et de la production locale)
- 88% du département classé en « zone vulnérable » pour la présence de nitrates et produits phytosanitaires
- 90 % des captages, en nombre et en volume prélevé, sont classés en sensibilité qualitative forte (dépassement d'une limite de potabilité)
- Irrigation des terres des nouveaux arrivants / sécurisation de l'accès à l'eau
- Faible adaptation aux changements climatiques et impacts sur les productions
- Faible réduction de la quantité de déchets issus de l'alimentation malgré les programmes en cours

## Atouts et leviers d'actions

- Existence d'un PCAET
- Présence d'une stratégie d'aide à l'installation ciblée
- Forte augmentation de la demande en produit AB
- Plusieurs programmes et initiatives en matière de réduction des déchets et du gaspillage alimentaire
- Des démarches en matière de gestion de la ressource en eau débutées en 2000, et des plans d'action en cours





## Environnement – Initiatives actuelles

- Le Programme de prévention et de réduction des déchets sur Poitiers et label TZDZG
- Le PACTE (Programme d'accompagnement collectif et territorial des entreprises) Prévention Déchets
- Projet européen sur le développement du pâturage mené par la CAVEB en partenariat avec d'autres coopératives et l'INRA
- Projet d'expérimentation avec Eaux de Vienne sur la protection des eaux de captage
- Actions d'animation pour le développement des filières de production d'énergie bio-sourcée (méthanisation, paille, bois)
- Accompagnement de l'ADEME depuis plusieurs années de la CU Grand Poitiers sur la réduction du gaspillage alimentaire, notamment en lien avec le réseau CAPEE, et tri à la source des bio-déchets
- Appel à projets Au pré vert : réduction et valorisation des déchets verts avec le soutien de l'association Compost'Âge
- Installations de composteurs avec Grand Poitiers et broyat du Poitou
- Mise en place de potagers en pied d'immeubles (Bellejouanne, Trois Cités...)
- « Faites de votre rue un jardin », Pourquoi pas la Ruche ?, Les mains vertes, les citoyens qui sèment, Les jardinières masquées
- Mouans-Sarhoux (06) exemple à suivre (Procura+, régie municipale agricole, jardins familiaux)
- Eco-pâturage chez les particuliers à partir de 2000m<sup>2</sup> et 2 éco-pâturages sur le Campus
- Accompagnements techniques individuels et collectifs d'acteurs agricoles par l'Agence de l'Eau
- Soutien à l'acquisition de foncier (à 50%) pour aider à l'installation de producteurs aux systèmes respectueux de la ressource en eau
- Actions de sensibilisation à la protection de la biodiversité sur le territoire par l'Agence de l'Eau
- Incitations au développement des couverts végétaux, de la reconstitution des sols, du développement de la matière organique permettant la rétention de l'eau et de l'azote...
- Projet de construction de réserves d'eau à ciel ouvert
- Animation agricole sur la zone de captage de Fleury (une cinquantaine d'agriculteurs présents sur la zone)
- ...







## Environnement – Acteurs pépites

Compost'âge

Coopérative la Tricherie

TERRENA

Association l'Eveil

Les jardinières masquées

Pourquoi pas la Ruche ? (association d'insertion et de solidarité)

Le champ des possibles

ADEME

Agence de l'eau

Eaux de Vienne

...





## Environnement – Propositions\* et chantiers à engager

- « Un accompagnement technique et des « garanties » fortes (débouchés) pour les agriculteurs qui s'engagent dans la diversification de leur production et/ou la conversion AB »
- « Financer la mise en place, structurer, valoriser économiquement des filières de cultures à bas niveau d'intrants sur le territoire » et « Offrir des débouchés, des garanties, de la valeur ajoutée aux agriculteurs pour les inciter à se convertir (création de filières spécifiques, restauration collective, marques de territoire...) »
- « Développer le maraîchage, le retour des déchets au sol pour améliorer leur qualité agronomique, limiter l'usage des intrants, augmenter la qualité de la ressources en eau... »
- « Augmenter les budgets pour la restauration collective, véritable levier pour la conversion des exploitants en bio. »
- « Passer à 100% de bio dans la restauration collective, en achetant via une régie agricole. »
- « Valoriser les associations et les exploitations garantissant la protection de la nature à l'aide d'un réseau-label tel que Paysans de Nature »
- « Promouvoir des modèles de culture et d'aménagement des espaces verts résilients au changement climatique (agriculture sur sol vivant, agro-écologie, agroforesterie, forêt-jardin). »
- « Favoriser les circuits-courts et la transition agro-écologique pour réduire les émissions de GES liés au transport, aux intrants, aux rotations, à la conservation des haies, à la valorisation énergétique des végétaux.
- « Le PCAET peut servir à la légitimation et la valorisation du PAT, notamment en lien avec le label Cit'Ergie ou la feuille de route Neo Terra. Des actions peuvent être menées en synergie dans la limite des faibles moyens dont ils disposent. »
- « Affirmer du soutien auprès des agriculteurs ayant mis en place des pratiques vertueuses. » et communiquer dessus.
- « Repenser l'incitation au compostage chez les particuliers : composteur offert, formation au compostage. »
- « Développer les connaissances agronomiques concernant l'épandage de compost sur les exploitations, et la mise en relation des acteurs du traitement de déchets avec le monde agricole »
- « Développer l'utilisation du compost et du paillage, notamment pour la valorisation des biodéchets, mais aussi car le paillage est une pratique essentielle l'agroécologie et de l'adaptation des pratiques culturales aux changements climatiques (séquestration du carbone, maintien de la biodiversité, maintien de l'humidité, fertilisation organique).
- « Promouvoir des associations et enseignes telles que Zéro Déchets Poitiers ou des commerces en vrac via la Direction Développement Economique, comme cela est fait par le SIMER avec « Mon commerçant m'emballer durablement » ou par l'association Zéro Déchets. »
- « Valoriser les accotements de voirie dans des filières de production de foin, méthanisation, ou comme refuges de biodiversité avec fauche tardive. »
- « Aider une CUMA pour faire des démonstrations des bonnes pratiques, des nouveaux outils auprès des exploitants : promouvoir les innovations et accompagner les investissements nécessaires aux changements de pratiques. »
- « Développer l'éco-pâturage dans l'entretien des espaces verts en milieu urbain. »



# Vers une alimentation durable



Champ de l'économie alimentaire



Champ de la nutrition santé



Champ de l'accessibilité sociale



Champ de l'environnement



**Champ de l'aménagement du territoire**



Champ de la culture et gastronomie





# Aménagement du territoire

## Aménagement du territoire : définition et finalité dans le cadre du PAT

Le Plan Local d'Urbanisme intercommunal (PLUi) du Grand Poitiers, datant de 2011, identifie la limitation de l'étalement urbain, la préservation du foncier agricole et des espaces naturels comme des priorités de territoire. Une « déconnexion croissante entre lieux de travail et lieux de résidence » est observée, induisant entre autres des transformations en matière de consommation alimentaire : recours aux grandes surfaces, différenciation du lieu de vie et du lieu d'achat, disparition des commerces de proximité et centralisation des lieux de vie et de consommation en milieu urbain. L'impact carbone de ces déplacements est également important : le PLUi observe une croissance de la mobilité interne dominée par l'usage de la voiture.

L'aménagement du territoire est intrinsèquement lié aux ressources dont disposent les agriculteurs pour produire localement et de qualité, et aux options s'offrant aux habitants pour faire des choix stimulant les solutions d'approvisionnement locales. Le soutien aux transformateurs, artisans, commerçants passent par le développement de l'accessibilité des pôles de proximité par une mobilité nouvelle, le soutien économique aux centre-bourg, et la recentralisation des pôles de consommation à l'échelle locale. Concernant l'alimentaire spécialisé, le PLUi observe « un maillage du territoire plutôt dense autour du cœur d'agglomération mais relativement limité dès que l'on s'éloigne des densités urbaines : des enjeux liés aux développements urbains, notamment sur le secteur Est autour de Sint-Eloi, sont ainsi soulevés ».

Aménager durablement le territoire passe également par des incitations à la préservation du foncier agricole et des espaces naturels, aux impacts positifs sur l'ensemble du système alimentaire local.







# Aménagement du territoire



Données à l'échelle territoriale

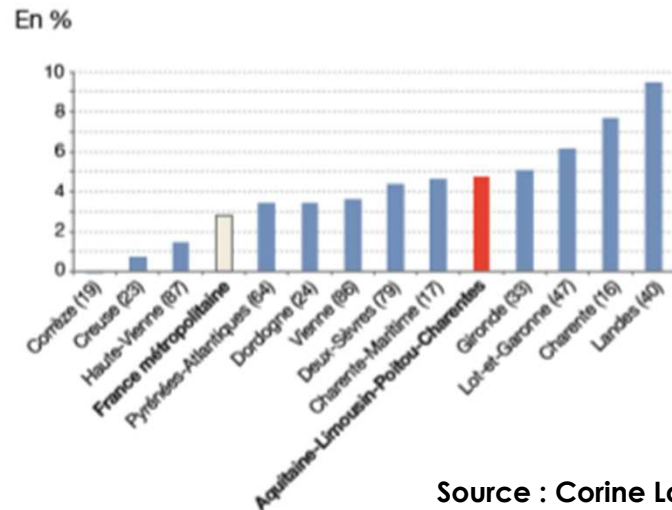
## État des lieux de l'aménagement du territoire

Le département de la Vienne possède un taux d'artificialisation légèrement inférieur à la moyenne régionale : environ 3,5%, face à un taux de 5,5% entre 2006 et 2012 pour l'ensemble de la région (Source : Corine Land Cover, Atlas de l'occupation des sols en France, 2016).

La région Nouvelle-Aquitaine possède un taux d'artificialisation inférieur à la moyenne nationale, une proportion de terres agricoles et de forêts et milieu semi-naturels similaire, moins de zones humides et davantage de surface en eau.

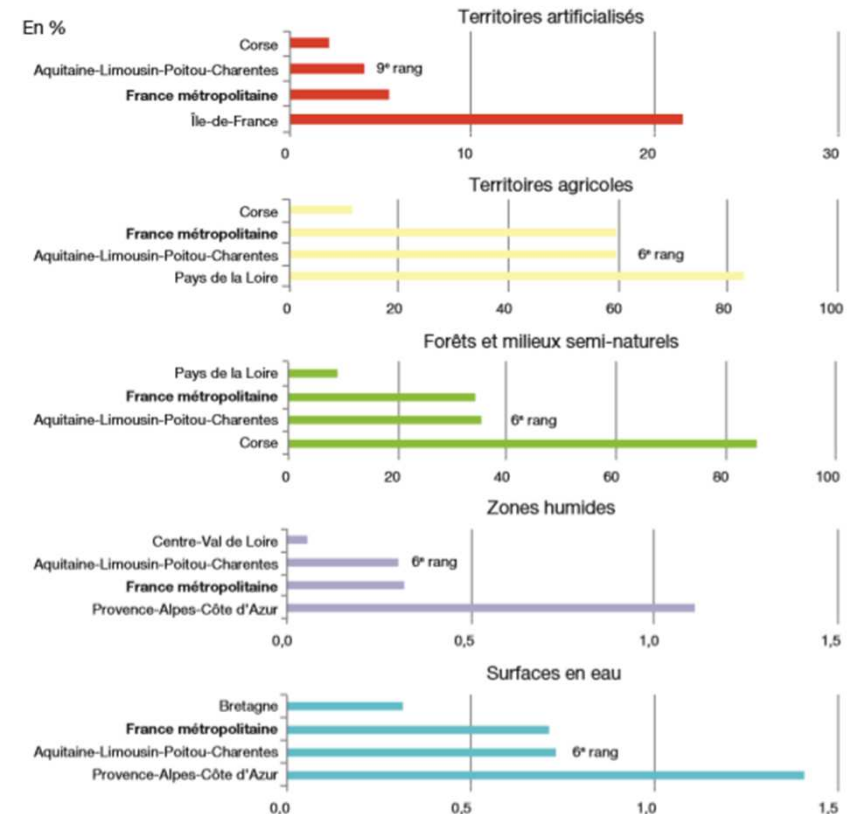
Le territoire étant **riche en surfaces agricoles et naturelles, un enjeu de préservation se fait ressentir.**

### TAUX D'ÉVOLUTION DES SURFACES ARTIFICIALISÉES PAR DÉPARTEMENT ENTRE 2006 ET 2012



Source : Corine Land Cover, 2016

### PLACE DE LA RÉGION VIS-À-VIS DES AUTRES RÉGIONS ET DE LA MÉTROPOLIS EN TERMES DE RÉPARTITION DES TYPES D'OCCUPATION DES SOLS EN 2012



Note de lecture : rang décroissant avec la fraction de la superficie régionale occupée dans le thème.  
Source : UE-SOeS, CORINE Land Cover, 2012





# Aménagement du territoire

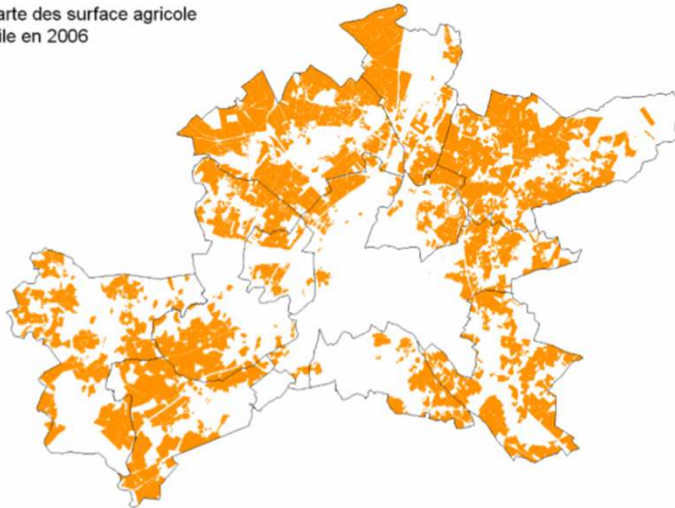


Données à l'échelle territoriale

## État des lieux de l'aménagement du territoire

La Surface Agricole Utile du Grand Poitiers a historiquement chuté, subissant une diminution de 21% entre 1979 et 2000, puis une légère augmentation entre 2000 et 2007. Cette chute s'est donc stabilisée, selon la répartition suivante :

Carte des surface agricole utile en 2006



Carte de surface agricole utile dans Grand Poitiers en 2006.

Source : Chambre d'agriculture de la Vienne – Observatoire de l'agriculture péri-urbaine.

La stabilisation, voire l'augmentation de la SAU sur certaines localités, s'explique par la concentration de l'extension urbaine sur des espaces n'étant plus en culture, comme Saint-Eloi, Mérigotte, République III à Poitiers, La Pépinière, Vincenderie, Quatre Cyprès à Buxerolles, Rocheraux à Migné-Auxances etc. (Source : PLUi).

Trois outils fonciers permettent à l'agriculture d'être maintenue à proximité de la ville :

- Les **Zones Agricoles Protégées (ZAP)** protégeant les terres cultivées de l'urbanisation,
- Les **Périmètres de Protection des Espaces Agricoles et Naturels périurbains (PEAN)** institutionnalisant le droit à la préemption,
- La **mise en valeur de terres incultes**, permettant la remise sur marché de terres laissées incultes ou sous-exploitées pendant plus de 3 ans.

## Quels outils d'accès au foncier sur le territoire ?

La Société d'aménagement foncier et d'établissement rural (SAFER) Nouvelle-Aquitaine propose plusieurs mécanismes :

- Le **portage foncier** : système d'acquisition progressive porté pour le compte des nouveaux installés, afin de différer l'acquisition du bâti et sécuriser la viabilité économique des projets ;
- Le **stockage de propriété** : dispositif lui permettant de stocker des propriétés agricoles dans l'attente d'une transmission à de nouveaux installés ;
- L'**assurance fermages impayés** : assurance incitant les cédants et les propriétaires bailleurs à établir des baux avec les nouveaux installés, en obtenant une garantie financière en cas de non-paiement d'un fermage par un nouvel installé.





# Aménagement du territoire



Données à l'échelle territoriale

## L'accès au foncier sur le territoire

En Nouvelle-Aquitaine, le marché foncier rural est relativement stable sur les dernières années en nombre de vente, mais en diminution en termes de surface. En 2018 :



**4 255 ventes** ont eu lieu, représentant :



**10 123 ha de surface** mise sur le marché (-7% par rapport à 2017), soit 0,1% de la SAU totale



**243 millions d'euros** de vente (+37% en valeur)

### Les acquéreurs

20% agriculteurs et SAFER

1% état et collectivités

79% particuliers et sociétés

### Les types de marchés par surface

87% de la surface acquise pour le marché agricole et forestier

13% artificialisés

### Les types de marchés par valeur

30% de la surface acquise pour le marché agricole et forestier

70% artificialisés

### Les acquisitions de la SAFER en 2018

**879 ha (soit 9% des ventes)** dont

**385 ha** attribués à l'installation

**1 032 ha** mis à disposition via une convention de mise à disposition (CMD)

**1 165 ha** transmis à **103 candidats**

### Les attributions de foncier au profit de l'installation agricole

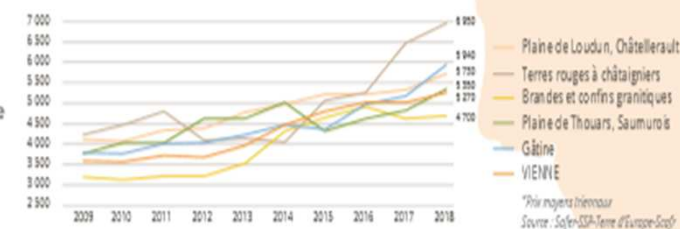
— Surface attribuée (ha)  
— Nombre de jeunes agriculteurs



### L'évolution du marché foncier agricole

	Nombre de ventes	Surface vendue	Montant total
2016	1 286	6 033 ha	46 M€
2017	1 440	8 094 ha	57 M€
2018	1 418	7 640 ha	64 M€
Évolution 2018/2017	-2%	-6%	+12%

### L'évolution du prix des terres et prés libres non bâtis\* (€/ha)



Source : SAFER Nouvelle-Aquitaine



## Les espaces verts sur le territoire



### « Vu dans la presse »

Sur le territoire du Grand Poitiers, **des initiatives originales émergent afin de reverdir des espaces et leur conférer une fonction alimentaire.** Api'zone propose ainsi aux entreprises d'installer des potagers sur le terrain. La société accompagne ainsi les salariés d'entreprises comme Aigle à cultiver selon des principes de la permaculture ainsi qu'à se reconnecter d'une certaine manière à la nature. Sur la zone de la République à Poitiers, Api'zone a aménagé un potager expérimental sur un petit espace vert qui servait de parking et où sont testés divers procédés comme l'utilisation de la laine pour favoriser la pousse de



Delphine Tretsch-Pasquinet et Maud Régisier : le potager de Fune profite de la laine des moutons de l'autre.

Source : Centre Presse, le 27 mai 2020





**SAFER Nouvelle-Aquitaine**

Délégation départementale de la Vienne

Les Sociétés d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural (SAFER) sont agréées par le Ministère de l'Agriculture et le Ministère des Finances et achètent à l'amiable ou par préemption tout type de bien en milieu rural pour un aménagement équilibré et durable des territoires. Elles organisent également la concertation locale en associant tous les acteurs du monde rural aux décisions concernant l'attribution de bien ruraux aux porteurs de projets considérés vertueux. Entre 8 et 10 comités techniques se tiennent par an, afin d'examiner les dossiers et attribuer les biens de façon consensuelle.

[http://safema.fr/webiste/accueil\\_du\\_site\\_de\\_la\\_safem\\_marche\\_limousin\\_&901.html](http://safema.fr/webiste/accueil_du_site_de_la_safem_marche_limousin_&901.html)

### VISION DU TERRITOIRE ET ENJEUX

- La **concurrence foncière** est importante sur le territoire des trois EPCI, notamment du fait d'un faible **taux de libération foncière**. La SAFER est présente sur environ 25% du marché, équivalent de la moyenne régionale.
- Le **rôle de la concertation** est crucial dans l'attribution consensuelle de foncier à des projets vertueux. Le comité technique est perçu comme un espace favorisant la **démocratie foncière**.
- Les enjeux de **transmission d'exploitations**, de **maintien de l'élevage**, de **préservation des paysages** et de **limitation des pollutions diffuses** sont prioritaires sur le territoire : octroyer le foncier selon ces priorités est nécessaire, afin de **limiter la concentration foncière au sein de grandes exploitations céréalières** (peu créatrices d'emplois locaux, modifiant le paysage et détériorant davantage la ressource en eau).
- **Opacité forte du marché foncier**, liée aux transferts de parts sociales sur lesquels la SAFER n'a pas de droit de préemption. De nombreux transferts vertueux s'effectuent, mais cela accroît la possibilité de concentration foncière.
- Volonté forte de **préserver l'agriculture familiale, de petite taille** : se reflète dans les attributions du comité technique de la SAFER.

**Alain Poublanc**

Directeur départemental

*« Nous favorisons une politique d'installation d'exploitations familiales, dont les modèles créent de l'emploi local et protègent la biodiversité et la qualité des sols. »*

*« Nous sommes des opérateurs fonciers au service des collectivités et souhaitons que leurs priorités sociales, environnementales et foncières se reflètent dans notre action. »*

### ACTIONS MISES EN PLACE PAR LA STRUCTURE OU PORTÉES À CONNAISSANCE

- Les comités techniques orientent le foncier vers des porteurs de projets vertueux pour le territoire. 20 ha se sont récemment libérés sur Jaunay-Marigny, orientés vers la construction d'une ferme pédagogique.
- Critères d'attribution du foncier : robustesse de la situation professionnelle du porteur de projet, création de valeur ajoutée locale, création d'emplois, protection de la ressource en eau.
- Convention signée avec la Région pour favoriser les installations de nouveaux producteurs.
- Journée organisée par l'Institut de droit rural en mars 2020 : « la relocalisation des systèmes alimentaires, un défi pour le droit ».

### IDÉES D' ACTIONS À METTRE EN PLACE DANS LE CADRE DU PAT

- Développer des outils de mise en réseau pour identifier davantage d'ouvertures de marchés et y développer des projets de territoire. La SAFER souhaite développer des conventions de travail avec le Grand Poitiers. Le service Collectivités Environnement de la SAFER régionale pourrait s'y associer étroitement.
- L'enjeu de transparence sur la transmission foncière est central, et le PAT peut s'y consacrer.



## Aménagement du territoire – Enjeux, forces et faiblesses

### Enjeux

- Artificialisation des terres / Concurrence foncière
- Transmission des exploitations, maintien de l'élevage, préservation des paysages, limitation des pollutions diffuses
- Transparence de la transmission foncière
- Préservation de l'agriculture de petite taille / familiale

### Faiblesses et points de vigilance

- Une artificialisation des terres plus importante sur le territoire (7%) qu'à l'échelle départementale (4%) ou régionale
- Baisse de la SAU ces 10 dernières années
- Faible taux de libération foncière

### Atouts et leviers d'actions

- Territoire riche en surfaces agricoles et naturelles
- Existence d'outils fonciers (ZAP, PEAN, ...)
- Mobilisation des acteurs clés : Communes, SAFER, Terre de liens, Chambre d'agriculture (PAI)
- Mobilisation des outils de planification et choix politique : Scot, PLU, foncier acquis dans les zones de captage, mobilisation des friches...
- Politique d'installation d'exploitations familiales, dont les modèles créent de l'emploi local et protègent la biodiversité et la qualité des sols





## Aménagement du territoire – Initiatives actuelles

- Les comités techniques orientent le foncier vers des porteurs de projets vertueux pour le territoire. 20 ha se sont récemment libérés sur Jaunay-Marigny, orientés vers la construction d'une ferme pédagogique.
- Critères d'attribution du foncier : robustesse de la situation professionnelle du porteur de projet, création de valeur ajoutée locale, création d'emplois, protection de la ressource en eau.
- Convention signée avec la Région pour favoriser les installations de nouveaux producteurs.
- Journée organisée par l'Institut de droit rural en mars 2020 : « la relocalisation des systèmes alimentaires, un défi pour le droit ».
- Outils d'accès au foncier soutenu par la SAFER Nouvelle-Aquitaine :
  - **Le portage foncier** : système d'acquisition progressive porté pour le compte des nouveaux installés, afin de différer l'acquisition du bâti et sécuriser la viabilité économique des projets ;
  - **Le stockage de propriété** : dispositif lui permettant de stocker des propriétés agricoles dans l'attente d'une transmission à de nouveaux installés ;
  - **L'assurance fermages impayés** : assurance incitant les cédants et les propriétaires bailleurs à établir des baux avec les nouveaux installés, en obtenant une garantie financière en cas de non-paiement d'un fermage par un nouvel installé.





## Aménagement du territoire – Acteurs pépites

Terre de liens  
Solidarité Paysans  
SAFER  
...







## Aménagement du territoire – Propositions\* et chantiers à engager

- « Développer un outil d'animation foncière pour identifier des parcelles disponibles et les mettre à disposition des producteurs »
- « Développer des outils de mise en réseau pour identifier davantage d'ouvertures de marchés et y développer des projets de territoire. La SAFER souhaite développer des conventions de travail avec le Grand Poitiers. Le service Collectivités Environnement de la SAFER régionale pourrait s'y associer étroitement. »
- « L'enjeu de transparence sur la transmission foncière est central, et le PAT peut s'y consacrer. »



# Vers une alimentation durable



Champ de l'économie alimentaire



Champ de la nutrition santé



Champ de l'accessibilité sociale



Champ de l'environnement



Champ de l'aménagement du territoire



**Champ de la culture et gastronomie**





# Culture et gastronomie

## Culture et gastronomie : des leviers territoriaux desquels se saisir !

Au sein de son Projet de territoire, le territoire du Grand Poitiers identifie comme défi premier celui de « **l'image et la notoriété** ». Plus particulièrement, la mise en œuvre d'une « **stratégie de marque territoriale** » est citée comme piste d'action prometteuse. Bien que cela s'applique à de nombreux domaines, tels que la recherche ou le patrimoine immatériel, il convient de valoriser la gastronomie comme source de richesse culturelle territoriale.

Les notions de terroir, de gastronomie ou encore de tourisme agroalimentaire sont très présentes en France. En effet, chaque territoire a des spécialités agronomiques, culturelles et sociales fortes, ce qui marque l'identité agroalimentaire locale. Le territoire du Grand-Poitiers, du Haut-Poitou et des Vallées du Clain fait partie de ceux dont l'image est très liée à l'agriculture et l'alimentaire local (territoire rural, présence d'AOP et de nombreuses entreprises de transformation industrielles et artisanales). Ainsi, le Projet Alimentaire Territorial est l'occasion pour de

- **Développer les ventes** de production locale ;
- **Créer des relations commerciales** entre acteurs locaux qui ne se connaissent pas ;
- **Dynamiser l'image et l'attractivité** du terroir ;
- **Promouvoir le « manger local »** auprès des touristes et des résidents.

Pour contribuer à ces objectifs, des dispositifs sont déjà présents sur le territoire. Dans le cadre du PAT, il est intéressant de comprendre les forces et faiblesses de chacun de ces dispositifs, afin de solidifier et communiquer autour de certains outils existants, mais aussi de faire émerger de nouveaux besoins et ainsi de compléter l'offre avec des dispositifs complémentaires.





# Culture et gastronomie

## Culture et gastronomie

**En 2010, l'UNESCO classe le « repas gastronomique des français » comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité.** Il est possible de se référer au **patrimoine culinaire**, au **patrimoine alimentaire** ainsi qu'au **patrimoine gastronomique**, chacun revêtant une définition propre. Selon la sociologue Jacinthe Bessièrre, le patrimoine alimentaire verrait à l'ensemble des

*« éléments matériels et immatériels constituant les cultures alimentaires et définis par la collectivité comme un héritage partagé. Concrètement, il se compose de l'ensemble des produits agricoles, bruts et transformés, des savoirs et savoir-faire mobilisés pour les produire, ainsi que des techniques et objets culinaires liés à leur transformation. Enfin, ce patrimoine comprend également les savoirs et pratiques liés à la consommation (manières de table, formes de sociabilité, symbolique des aliments, objets de table...) et à la distribution alimentaire (marchés de pays, vente à la ferme) »*

(Source : Jacinthe Bessièrre et Laurence Tibère, « Innovation et patrimoine alimentaire en Midi-Pyrénées. Formes d'innovation et lien au territoire », 2011).

Le patrimoine culinaire renverrait aux dimensions élaborées de l'alimentation, et la gastronomie à une plus grande complexité encore (source : Loïc Bienassis, « Quelle carte pour quel territoire ? », 2011).

**« Un processus de patrimonialisation est toujours accompagné d'un effort d'inventorisation ».** (source : L. Bienassis, 2011)

C'est pourquoi il est intéressant pour le territoire de faire état des richesses alimentaires de son territoire comme ce diagnostic s'est attaché à le faire jusqu'à présent. Une mise en exergue des richesses culinaires reste cependant à réaliser, afin de prendre connaissance du rayonnement de la culture alimentaire locale et de permettre une mise en valeur facilitée.

Rappelons que cette valorisation est d'autant plus importante dans un contexte de standardisation des régimes alimentaires et de diffusion d'un modèle dominant axé sur la « malbouffe », soit l'alimentation ultra-transformée et industrialisée.







### Les appellations d'origine contrôlée présentes sur le territoire

Le territoire regroupe plusieurs **AOP/IGP**, qu'il convient d'identifier et valoriser au mieux.



#### Produits laitiers

- Le Chabichou du Poitou (AOP)
- Le Beurre Charentes-Poitou / Beurre des Charentes / Beurre des Deux-Sèvres (AOP)



#### Production viticole

- Le vin du Haut-Poitou (AOP)
- Le vin du Val de Loire (IGP)



#### Viandes

- Agneau du Poitou-Charentes (IGP)
- Veau du Limousin (IGP)
- Volailles de Vendée (IGP)
- Volailles du Val de Sèvres (IGP)



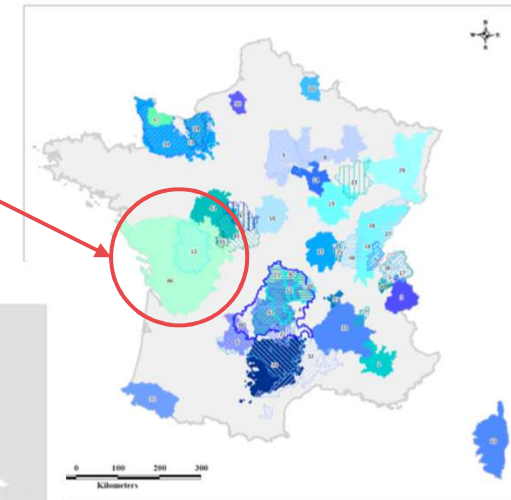
#### Fruits

- Le melon du Haut-Poitou

Les **spécialités culinaires** sont également nombreuses :

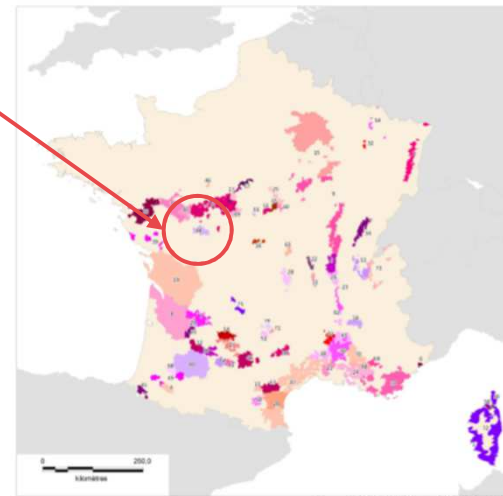
- Les Broyées du Poitou (gâteau sec)
- La bière de Montmorillon, de Neuville et de Ligugé
- Le fromage de chèvre de Mélusin
- Les macarons de Lusignan et Montmorillon
- Le tourteau fromager
- L'élevage de canards
- L'huile de colza, de tournesol et de noix de Chauvigny
- Le farci poitevin
- Et bien d'autres !

AOP PRODUITS LAITIERS



Sources : INAO, BD-Carto IGN – Octobre 2016

PRODUITS VITICOLES BENEFICIANT D'UNE AOC



Sources : INAO, BD-Carto IGN – Avril 2019



Le Broyée du Poitou



Les macarons de Montmorillon





# Culture et gastronomie

## Les initiatives actuelles de valorisation du patrimoine alimentaire



**La marque locale « Poitou »**, conçue conjointement par le département de la Vienne et des Deux-Sèvres met en lumière le patrimoine culturel et gastronomique du Poitou. Créée en 2017, elle vise à faire rayonner les produits locaux et le savoir-faire local à l'extérieur.



Le **réseau national Bienvenue à la ferme** valorise également l'agriculture, le patrimoine et la culture locale. Dans la Vienne, il y a une soixantaine d'agriculteurs adhérant au réseau animé et coordonnées par la Chambre d'agriculture. Ils proposent des produits en vente directe à la ferme, mais aussi sur les marchés, des séjours à la ferme, de la restauration ou encore des loisirs. La marque de producteurs a aussi développé des drives fermiers « Bienvenue à la ferme » un peu partout en France ainsi que des marchés de producteurs (il en existe 21 dans le Vienne).





# Culture et gastronomie

## Les initiatives actuelles de valorisation du patrimoine alimentaire

L'**événementiel alimentaire** est également fortement développé sur le territoire : festivals, fêtes conférences, marchés rythment l'année et promeuvent spécialités, savoir-faire et terroir. Les exemples sont nombreux :



**La Ferme s'invite** : salon agricole du département de la Vienne, sous forme de ferme pédagogique géante ouverte au grand public.  
Organisation d'un marché de producteurs : **Bienvenue à la ferme**



**La Fête des Moissons** à Cloué, présentant l'évolution du matériel utilisé lors des moissons d'avant 1900 à nos jours.



**La Foire à la laine** à Nieuil-l'Espoir : marché traditionnel et vente de laine, festivités en soirée



La **Conférence Agricole Départementale**, traitant cette année de l'opportunité de la biomasse pour le monde agricole



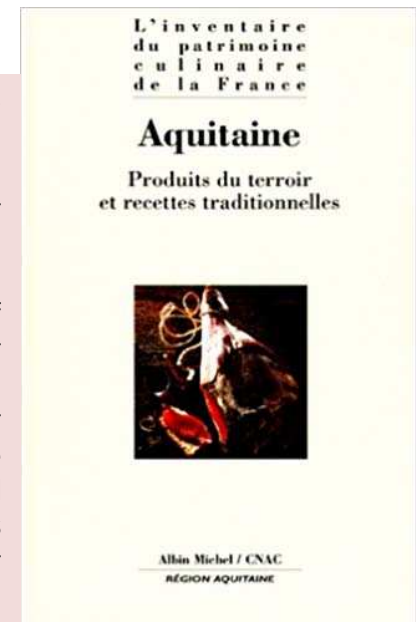
**Conférences organisées par l'INRA au sein de l'espace Mendès France** à Poitiers : « évaluation des dangers et risques dans notre alimentation » (14 mars 2019), « Innovation et préservation de l'eau sont sources de solutions » (18-19 mai 201) etc.



Le **festival Alimenterre** à Chauvigny, abordant l'alimentation en tant que levier de la transition

Et bien d'autres : le Poitou Bière Festival, le festival footruck, le marché aux poissons de Neuville, Au son du Vignoble...

Historiquement, le patrimoine alimentaire régional fût l'objet de démarches d'inventorisation, dans un objectif de valorisation et de protection. Un exemple type est **l'inventaire réalisé par le Conseil National des Arts Culinaires**, dissout en 1999 :





## Culture et gastronomie – Enjeux, forces et faiblesses

### Enjeux

- Promotion des savoir-faire du territoire et du "manger local", et de communication auprès des habitants
- Valorisation des bonnes pratiques agricoles existantes et ouverture au grand public
- Structuration des circuits de distribution alternatifs et durables (en produits locaux)
- Image et d'attractivité du terroir auprès des touristes
- Fuite des habitants vers les centres urbains, notamment Poitiers, qui rend difficile le maintien des commerces en zones rurales

### Faiblesses et points de vigilance

- Une méconnaissance du monde agricole des bonnes et mauvaises pratiques
- Des exploitants pas nécessairement prêts à ouvrir leurs portes au grand public
- Transmission des fonds de commerce compliquée pour les artisans, du fait d'un manque d'attractivité des métiers artisanaux de bouche, et de la pénibilité de ces métiers. Le métier de boulanger est particulièrement en tension sur le territoire.

### Atouts et leviers d'actions

- Une grande richesse des produits du territoire : AOP/IGP, nombreux sigles de qualité et spécialités culinaires
- Existence d'une marque locale : « Poitou »
- 39 exploitations engagées dans la démarche AgriLocal86
- Une grande variété d'initiatives : marchés éphémères, foire, conférences, etc.
- 4,9M de touristes / an dans la Vienne
- Le tourisme est un levier important du développement de l'artisanat sur le territoire
- Opportunité économique pour les producteurs locaux
- Opportunité économique pour l'ensemble du territoire (effet boule de neige)
- Opportunité culturelle pour les habitants du territoire et les touristes







## Culture et gastronomie – Initiatives actuelles

- Diagnostic tourisme de la CMA de la Vienne pour analyser les besoins des artisans en développement de leur offre touristique
- Développement d'une Cité du Goût et des Saveurs
- La marque locale « Poitou », conçue conjointement par le département de la Vienne et des Deux-Sèvres met en lumière le patrimoine culturel et gastronomique du Poitou
- Le réseau national Bienvenue à la ferme qui valorise également l'agriculture, le patrimoine et la culture locale
- La Ferme s'invite : salon agricole du département de la Vienne, sous forme de ferme pédagogique géante ouverte au grand public
- Organisation d'un marché de producteurs : Bienvenue à la ferme
- La Fête des Moissons à Cloué, présentant l'évolution du matériel utilisé lors des moissons d'avant 1900 à nos jours
- La Foire à la laine à Nieuil-l'Espoir : marché traditionnel et vente de laine, festivités en soirée
- La Conférence Agricole Départementale, traitant cette année de l'opportunité de la biomasse pour le monde agricole
- Conférences organisées par l'INRA au sein de l'espace Mendès France à Poitiers : « évaluation des dangers et risques dans notre alimentation »(14 mars 2019), « Innovation et préservation de l'eau sont sources de solutions » etc.
- Le festival Alimenterre à Chauvigny, abordant l'alimentation en tant que levier de la transition
- Et bien d'autres : le Poitou Bière Festival, le festival footruck, le marché aux poissons de Neuville, Au son du Vignoble...





## Culture et gastronomie – Acteurs pépites

Agrilocal86

SARL Agri Olea

« La Ferme s'invite »

Ferme de Malagué

Campus Agri'nov (Lycée agricole)

Le Baudet (supermarché coopératif)

Tiers lieu « Les usines »

Les différentes coopératives

INRA

Collectif La Traverse

...





## Culture et gastronomie – Propositions\* et chantiers à engager

- Dynamiser l'image et l'attractivité du terroir par la mise en œuvre d'une « stratégie de marque territoriale »
- Promouvoir / valoriser les produits du terroir auprès des habitants et des touristes « manger local »
- Structurer une offre touristique autour du patrimoine culinaire avec des partenaires vertueux
- Identifier et récompenser les bonnes pratiques agricole, ainsi que et les individus et entreprises exemplaires
- Renforcer les évènements valorisant les produits locaux (foire, comice, marché éphémère etc.)
- Accompagner la structuration de circuits de distribution courts
- Soutenir les porteurs de projets aux initiatives innovantes pour approvisionner les consommateurs en produits locaux, en partenariat avec les producteurs locaux
- Favoriser la multiplication des points de vente de produits locaux SIQO
- Développer de nouvelles légumeries et ateliers de découpe ; valoriser les prestations de service de découpe et les solutions artisanales de découpe locale
- Développer les ventes de production locale
- Créer des relations commerciales entre acteurs locaux qui ne se connaissent pas





### « LES CHOSES QUE NOUS ALLONS DEVOIR FAIRE BOUGER » :

#### LA CULTURE ALIMENTAIRE

- La connaissance du végétal, de l'alimentation, du « bien manger », de l'agriculture...
- La culture des élus autour des enjeux agricoles et ruraux ;
- La culture de l'intercommunalité des élus locaux et des agriculteurs ;
- La culture de l'innovation : Encourager l'expérimentation, partager le risque et la responsabilité, autoriser l'échec...
- Meilleure compréhension mutuelle des contraintes de chacun
- Prise en compte / anticipation des changements à venir (climat, population...)
- La culture de l'innovation « au sens large, pas que « techno » (Ex : sciences sociales). Le PAT doit être « une usine » à traiter des questionnements, des enjeux de façon innovante. Besoin de mettre en place une ingénierie de process dans le cadre du PAT. Ne pas oublier le centre INRA du territoire, très tourné vers la question agro-écologique.
- La culture de la résilience : autonomie alimentaire, production de semences, réappropriation du foncier disponible pour produire de la nourriture...

#### Participants :

Chambre d'Agriculture 86 Territoires et filières, CAPEE, Technopole du Grand Poitiers, Collectif La Traverse, Valagro Recherche, DREAL Nouvelle Aquitaine, Le Baudet Supermarché coopératif

#### LES PRATIQUES

- Des consommateurs : Cuisine, choix des produits, achats, mobilité lié aux achats alimentaires, lieux d'achat... (Au-delà du cercle des « convaincus »)
- Des producteurs : Développement des pratiques agro-écologiques, communication et pédagogie auprès des consommateurs (qui sont de plus en plus éloignés des réalités agricoles)
- Des acheteurs publics et privés (restaurateurs, artisans...) qui doivent donner l'exemple et sécuriser les changements de pratiques consentis par les producteurs (en proposant des débouchés pérennes et rémunérateurs)

#### L'ACTION PUBLIQUE, LA GOUVERNANCE ET LA COOPERATION

- Uniformiser et mettre en cohérence le PAT avec les autres politiques publiques en cours
- L'articulation entre les différents échelons territoriaux, les synergies avec les autres territoires
- Formaliser des espaces et des temps d'échanges entre la collectivité et les acteurs (Pas seulement « quand ça ne va pas » ou que c'est réglementaire Ex. SAGE )
- S'accorder sur les messages à faire passer







### IMPULSER ET ACCOMPAGNER LE CHANGEMENT

#### LES RESSOURCES SUR LESQUELLES S'APPUYER

- **Grand Poitiers** pour réunir l'ensemble des acteurs du territoire et animer la discussion
- **INRA**, qui mène actuellement des travaux très orientés vers les solutions agro-écologiques. Des synergies avec les producteurs du territoire doivent être développées. Pour s'assurer de la diffusion des solutions auprès des producteurs, il convient de trouver les bons acteurs relais.
- **Ferme de Malagué**
- « **La Ferme s'invite** »
- **Campus Agri'nov** (Lycée agricole)
- Les acteurs économiques
- Les coopératives

#### DES RDV EXISTANTS, OUTILS ET LIEUX

- **Forum Agrilocal**
- **Rencontres de territoire, de filières** (végétal = local et élevage = départemental)... organisés par les coop, par la Chambre, les syndicats
- Tiers-Lieu « **Les usines** »
- **AMAP** et autre sites de vente directe (Jardinature)
- **GIEE** (Besoin d'un accompagnement, d'une validation scientifique...)
- Contrat territorial Vienne aval
- **CUMA** (Isomire – Labo de transfo itinérant)



# AUXILLIA

CONSEIL EN TRANSITION

