

**PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL**  
DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE FOREZ-EST

# Diagnostic de l'agriculture et de l'alimentation



## Table des matières

1	Introduction.....	4
1.1	Préambule.....	4
1.2	Contexte, enjeux et objectifs du diagnostic.....	5
1.3	Le système alimentaire et ses acteurs.....	7
2	Profil socio-économique de la Communauté de Communes de Forez-Est.....	8
2.1	Démographie.....	8
2.2	Répartition d'âge.....	10
2.3	Composition des ménages.....	11
2.4	Catégories socio-professionnelles.....	12
3	L'activité agricole et ses dynamiques sur la CCFE.....	13
3.1	L'agriculture, facteur clé du territoire.....	13
3.2	Les exploitations.....	14
3.3	Les agriculteurs.....	15
3.4	La transmission et l'installation des exploitations sur la CCFE.....	16
3.4.1	La rémunération des agriculteurs.....	19
4	La production agricole sur la CCFE.....	21
4.1	Une terre d'élevage à dominante bovine.....	21
4.1.1	Les autres productions animales du territoire.....	25
4.1.2	La production maraîchère existante mais résiduelle.....	25
4.1.3	Autres productions dites non-conventionnelles.....	25
4.1.4	L'Agriculture biologique : une dynamique installée à encourager.....	26
4.2	Aménagement et Foncier agricole.....	29
4.2.1	Un foncier agricole peu cher à l'échelle de la France et de la région Auvergne Rhône Alpes.....	29
4.2.2	Des espaces agricoles contraints par l'étalement urbain.....	31
4.3	La capacité nourricière théorique du territoire de la CCFE.....	33
4.4	Alimentation et Environnement.....	35
4.4.1	L'impact de l'alimentation sur le changement climatique.....	35
4.4.2	Elevage et Environnement.....	37
4.4.3	Eau et irrigation.....	39

4.4.4	Adaptation et résilience au changement climatique.....	40
4.4.5	Déchets et gaspillage alimentaire.....	41
5	La Transformation alimentaire.....	43
5.1	Les filières présentes sur le territoire de Forez-Est.....	43
5.1.1	La filière viande.....	43
5.1.2	La filière laitière.....	43
5.1.3	La filière céréale.....	44
5.1.4	La filière piscicole.....	44
5.2	Entreprises agroalimentaires.....	45
5.3	Producteurs transformateurs locaux.....	46
5.4	Formations agricoles et alimentaires.....	47
6	La distribution et commercialisation alimentaire.....	48
6.1	La grande et moyenne distribution (GMS).....	50
6.2	Les magasins de proximité (épiceries et magasins de bouche).....	51
6.3	Les marchés de plein vent.....	52
6.4	Vente à la ferme et circuits courts de proximité.....	53
6.5	Associations d'aide alimentaire.....	54
6.6	Restauration Hors-domicile.....	57
6.6.1	Restauration commerciale.....	57
6.6.2	Restauration collective.....	58
7	Consommation et Demande alimentaire.....	61
7.1	Les dépenses des ménages dédiées à l'alimentation.....	61
7.2	Habitudes de consommation et d'achats alimentaires selon le profil socio-économique des consommateurs.....	62
7.3	Santé et Alimentation.....	65
7.4	Vers une alimentation bas carbone, saine et abordable.....	69
7.4.1	La nécessité d'une alimentation plus sobre.....	70
7.4.2	Consommer moins mais mieux de produits d'origine animale pour la planète et pour la santé.....	71
7.4.3	Des tendances de consommation allant vers une alimentation durable déjà constatées à l'échelle nationale mais qui restent à confirmer sur le temps long.....	73
7.4.4	L'accès pour tous à une alimentation saine et durable.....	75

# 1 Introduction

## 1.1 Préambule

Les PAT (Projets Alimentaires Territoriaux) sont des dispositifs issus de la loi n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt. Ces démarches volontaristes visent 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" (loi n°2014-1170).

Dans l'optique de ces objectifs, de nombreux domaines touchant à l'alimentation peuvent être mobilisés. En retour, du fait du caractère multidimensionnel des questions agricoles et alimentaires, les bénéfices sont nombreux pour le territoire impactant différentes sphères d'activités en lien les unes avec les autres.

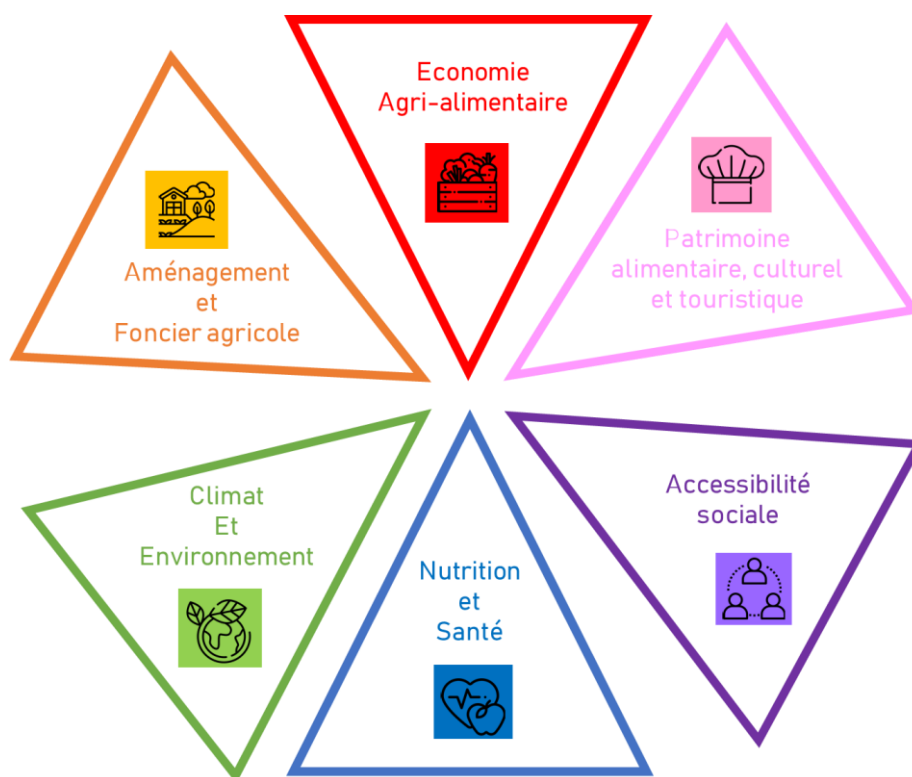


Figure 1: les 6 axes d'intervention d'un PAT (source : RNPAT)

De manière générale, un PAT doit répondre aux enjeux économiques, sociaux et environnementaux d'un territoire. Le diagnostic, la stratégie et le plan d'actions, qui en découlent, doivent s'effectuer en cohérence avec les autres politiques territoriales et en concertation avec les acteurs locaux.

Un PAT est une opportunité pour un territoire d'analyser et questionner l'organisation du système alimentaire existant, et de permettre aux acteurs publics et privés qui le souhaitent de réfléchir ensemble pour développer de nouvelles formes de coopération.

## 1.2 Contexte, enjeux et objectifs du diagnostic

La Communauté de Communes de Forez-Est est une jeune intercommunalité qui a vu le jour le 1er janvier 2017 suite à la fusion de 5 intercommunalités (Balbigny, Collines du Matin, Feurs-en-Forez et une partie du Pays de Saint-Galmier et de Forez-en-Lyonnais). Elle compte 42 communes pour 63838 habitants (INSEE, 2018). Afin de valoriser les atouts du territoire et consolider son identité propre, un Projet de Territoire a été élaboré en 2019 en concertation avec les acteurs locaux permettant de prioriser les politiques et actions à mettre en place.



Figure 2: territoire de la CCFE

En parallèle du Projet de Territoire, un Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET) a été lancé en 2020 afin de faire évoluer les mentalités, expérimenter et mettre en œuvre les projets de développement durable sur le territoire. Structuré autour de 6 axes, le PCAET est en partie orienté vers le monde agricole et la sensibilisation des différents acteurs du territoire. L'une de ses actions phares parmi les 20 actions du programme est la mise en œuvre d'un Projet Alimentaire Territorial.

Ce PAT émane donc d'une concertation élargie et s'intègre dans une démarche transversale engagée depuis plusieurs années par la Communauté de Communes avec un projet de territoire et un PCAET.

Le diagnostic partagé qui suit, s'inscrit comme la première étape d'une réflexion à engager sur la stratégie alimentaire de la Communauté de Communes de Forez-Est. Ce travail qui se veut continu, évolutif et non exhaustif, compile et analyse des données agricoles et alimentaires ainsi que les constats identifiés collectivement lors des ateliers multi-acteurs de juin 2022. Ce diagnostic partagé s'inscrit ainsi comme la première étape d'une démarche de co-construction.

Pour construire ce document et associer les acteurs locaux à son élaboration, de multiples entretiens individuels ont été conduits ainsi qu'un temps de réflexion collectif en juin 2022. Cela a permis d'appuyer les données chiffrées, données dites « froides », du diagnostic par des témoignages et expertises, données dites « chaudes », des acteurs du territoire travaillant au plus près du terrain.

## 1.3 Le système alimentaire et ses acteurs

Le PAT de la CCFE présente l'avantage d'avoir, sur son territoire, de nombreux acteurs impliqués dans une démarche de promotion de l'agriculture et d'alimentation locale. Cette cartographie, ci-dessous, montre qu'il existe des acteurs sur l'ensemble de la chaîne de valeur alimentaire. Ils représentent une base solide pour le projet : il s'agit désormais de les mobiliser et de les associer à la démarche PAT.

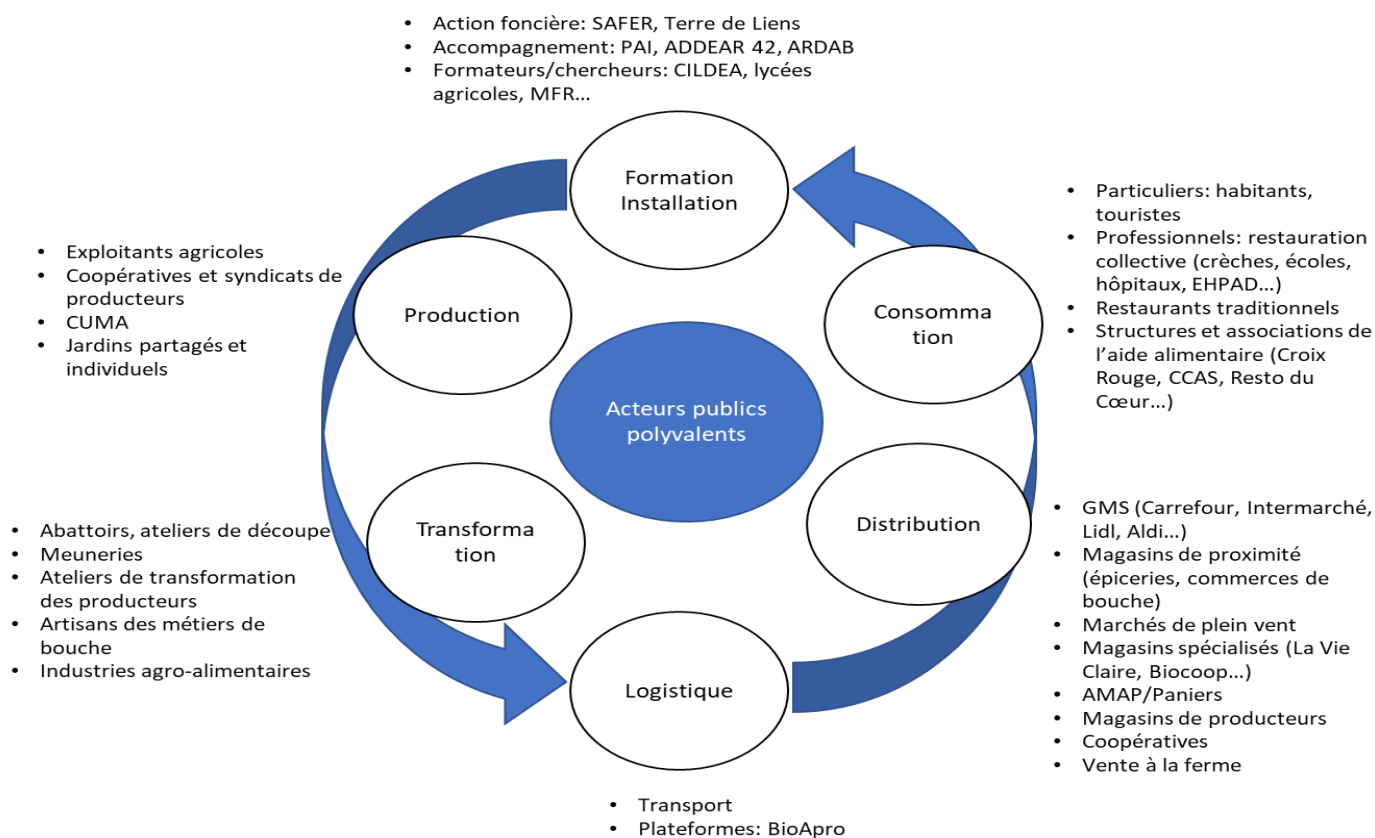


Figure 3: cartographie des acteurs du PAT de la CCFE (source : CCFE)

## 2 Profil socio-économique de la Communauté de Communes de Forez-Est

### 2.1 Démographie

Globalement, la population de la CCFE a connu une croissance démographique constante depuis les dernières décennies avec une hausse de 8 % en 10 ans. On constate malgré tout un léger ralentissement de cette croissance depuis 2008. Cette augmentation démographique est principalement due à un solde migratoire de + 0,6 % par an montrant ainsi l'attractivité du territoire.

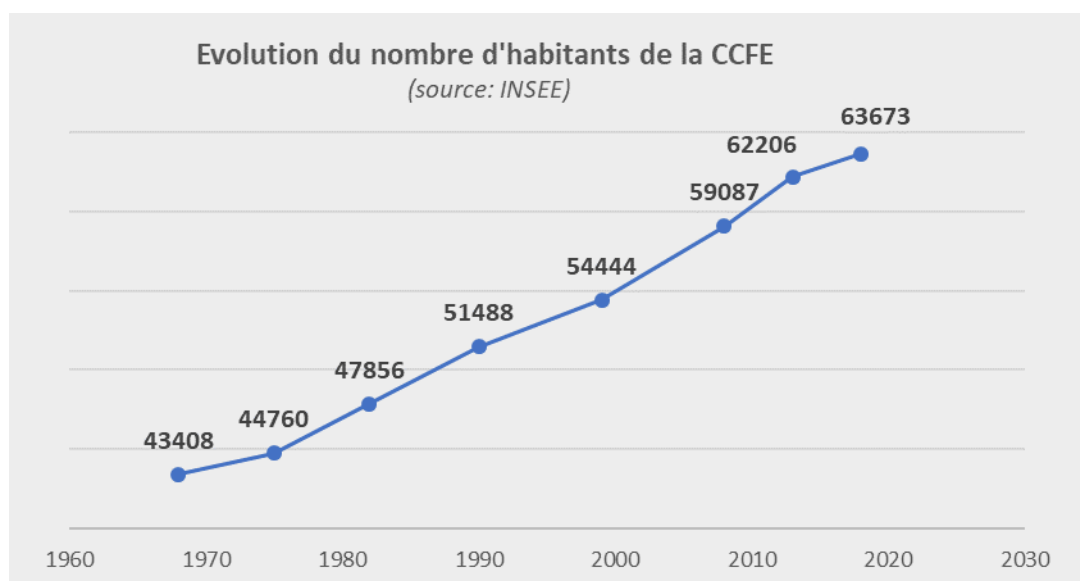


Figure 4: Evolution du nombre d'habitants de la CCFE (source : INSEE)

Malgré cette croissance démographique, des disparités existent à l'échelle du territoire de la CCFE. En effet, ce dynamisme démographique est particulièrement marqué dans la partie Sud du territoire où certaines communes ont vu leur population doublée en 50 ans. A l'opposé, la partie Nord du territoire et les communes se trouvant dans la zone des Monts du Lyonnais connaissent une stagnation voire une baisse de sa population.



# Evolution de la population entre 1968 et 2018

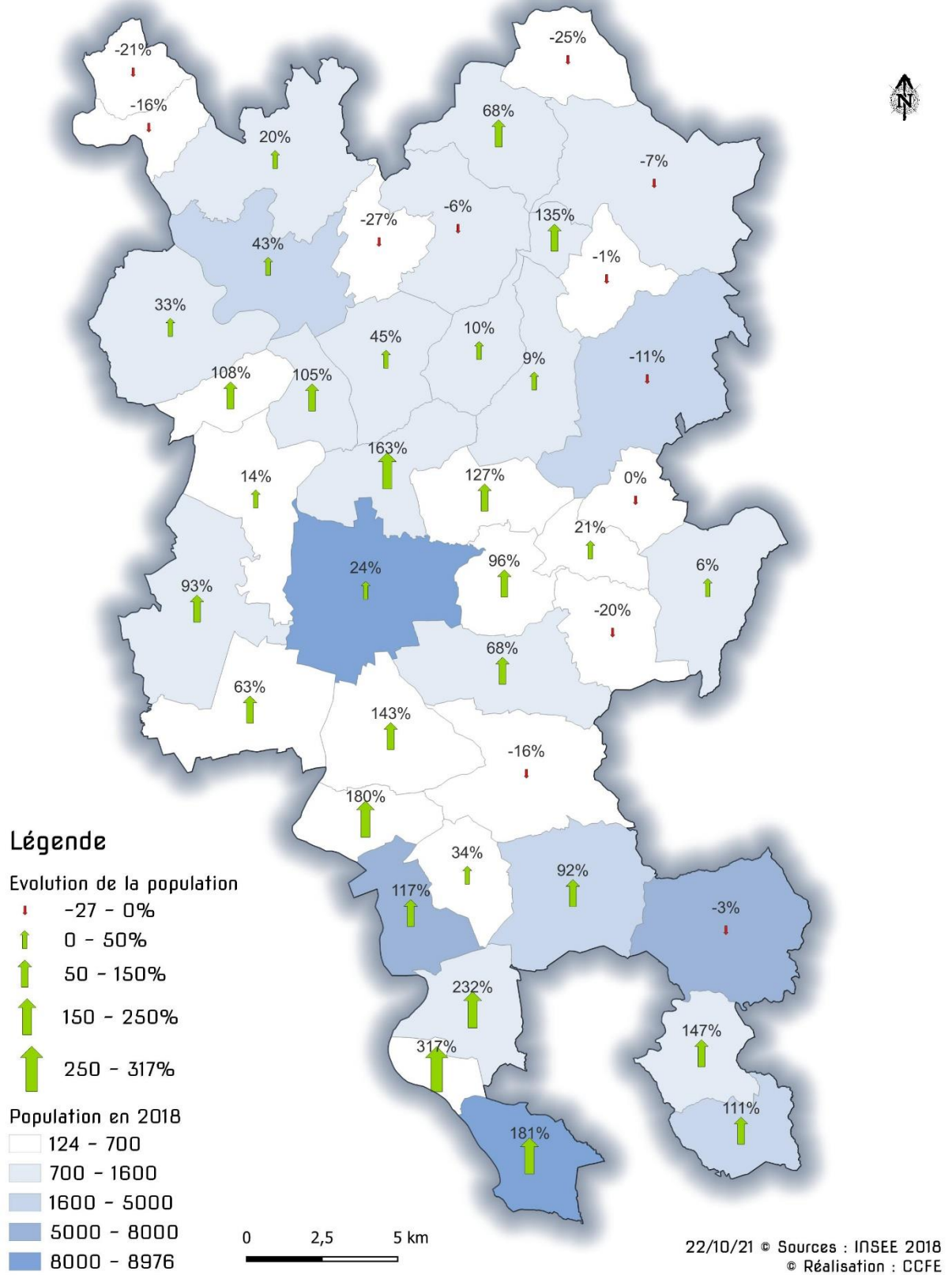


Figure 5 : Carte du nombre d'habitants en 2018 et de l'évolution démographique depuis 1968 par commune sur la CCFE (source : CCFE)

## 2.2 Répartition d'âge

Même si la tranche d'âge des moins de 20 ans représente le quart de la population, celle des personnes âgées de plus de 65 ans n'a cessé d'augmenter pour atteindre aujourd'hui près de 23 % de la population totale. Au regard de la pyramide des âges, la population des jeunes adultes (entre 40 et 20 ans) se caractérise par un départ des étudiants pour leurs études et des jeunes actifs pour leurs premiers emplois.

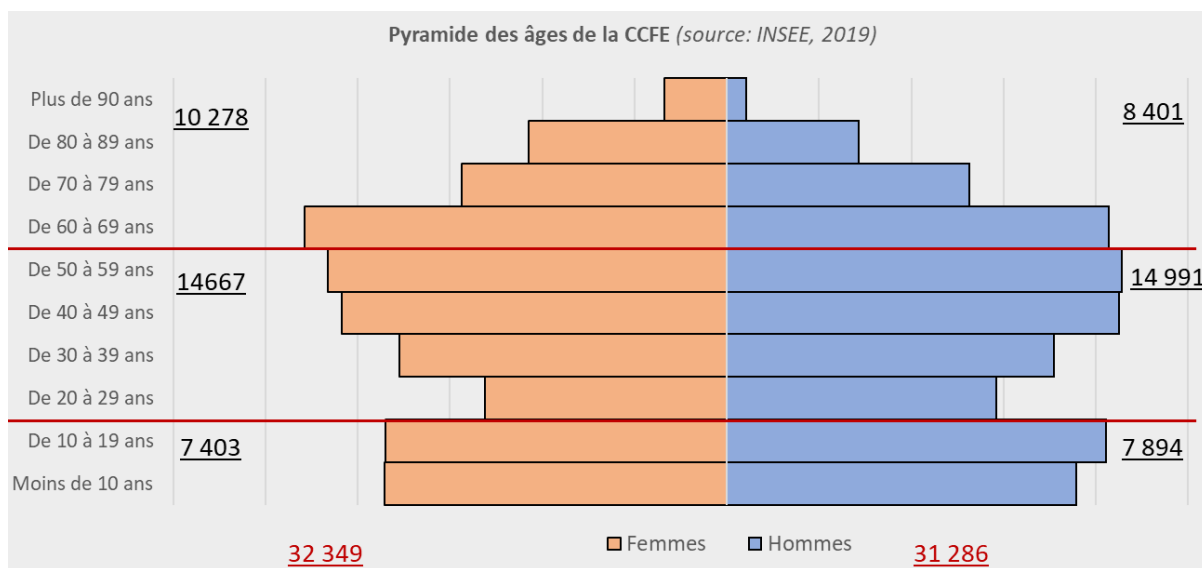


Figure 6: pyramide des âges de la CCFE en 2018 (source : INSEE)

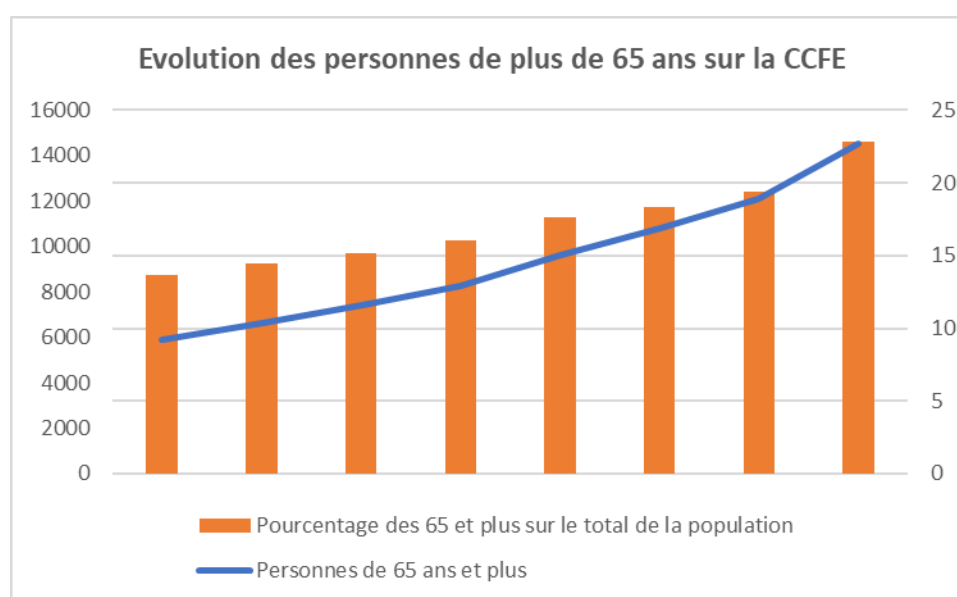


Figure 7: évolution des personnes de plus de 65 ans sur la CCFE entre 1968 et 2018 (source : INSEE)

## 2.3 Composition des ménages

La CCFE se compose de 27 757 ménages en 2019 vivant essentiellement en famille (67 %). Les couples sans enfant représentent au total 32 % tandis que les familles avec enfants représentent 35 %, un quart de ces dernières sont des familles monoparentales. L'alimentation est un point clé chez les enfants pour leur développement corporel ainsi que pour leur éducation alimentaire, il faut donc prendre compte cette question dès le plus jeune âge.

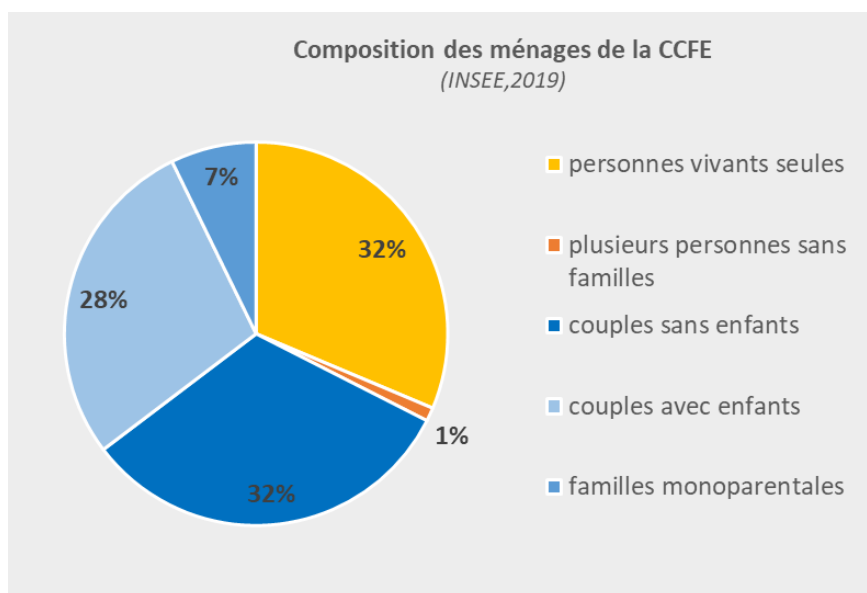


Figure 8: répartition des ménages selon leur composition sur la CCFE en 2018 (source : INSEE)

Les familles qui semblent le plus en difficulté financière sont les familles monoparentales avec enfants (7% des ménages totaux). En effet, cette catégorie est souvent sur-représentée dans les bénéficiaires de l'aide alimentaire selon les témoignages des structures du secteur.

## 2.4 Catégories socio-professionnelles

Au niveau de la CCFE, les retraités sont la catégorie la plus largement représentée, avec 33 % de la part de la population. Du côté des actifs, les ouvriers (15,7 %) et les employés (14,4%) forment les catégories socioprofessionnelles dominantes, suivie de celle des professions intermédiaires. Les agriculteurs exploitants représentent quant à eux la catégorie socio-professionnelle la plus faible (1 % des actifs).

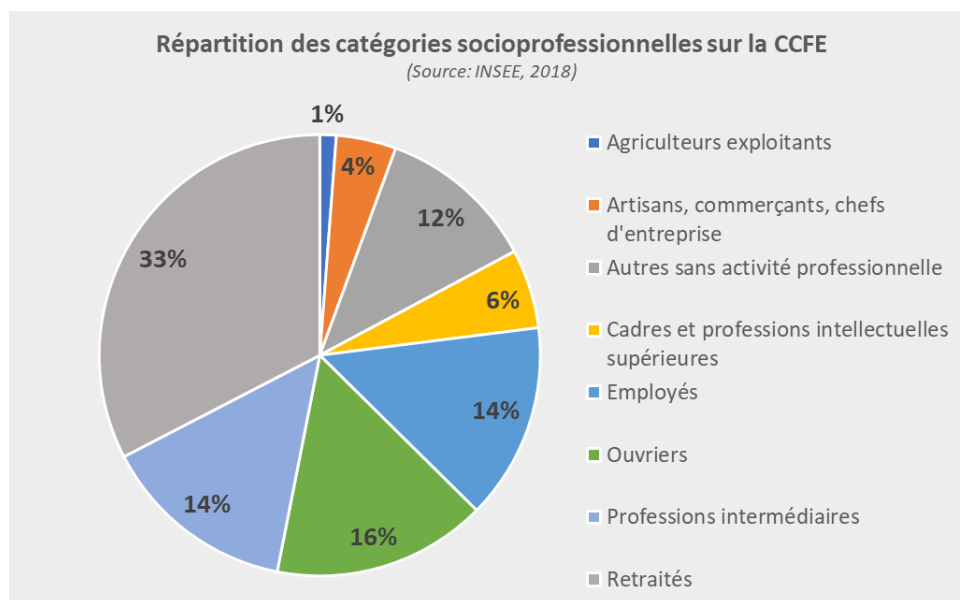


Figure 9: répartition des catégories socio-professionnelles sur la CCFE en 2018

# 3 L'activité agricole et ses dynamiques sur la CCFE

## 3.1 L'agriculture, facteur clé du territoire

Bien que le nombre d'exploitations recule depuis plusieurs décennies, l'agriculture reste le seul secteur d'activité présent dans la quasi-totalité des communes de la CCFE. En effet, elle a toujours été une des composantes clés du territoire de la CCFE symbolisée par l'événement agricole historique qu'est le Comice de Feurs qui se tient chaque année depuis 1884. L'agriculture contribue à une gestion équilibrée du territoire et permet de maintenir des paysages ouverts. Les terres agricoles restent la composante dominante du territoire du fait qu'elles représentent 68 % de l'occupation des sols de ce dernier.

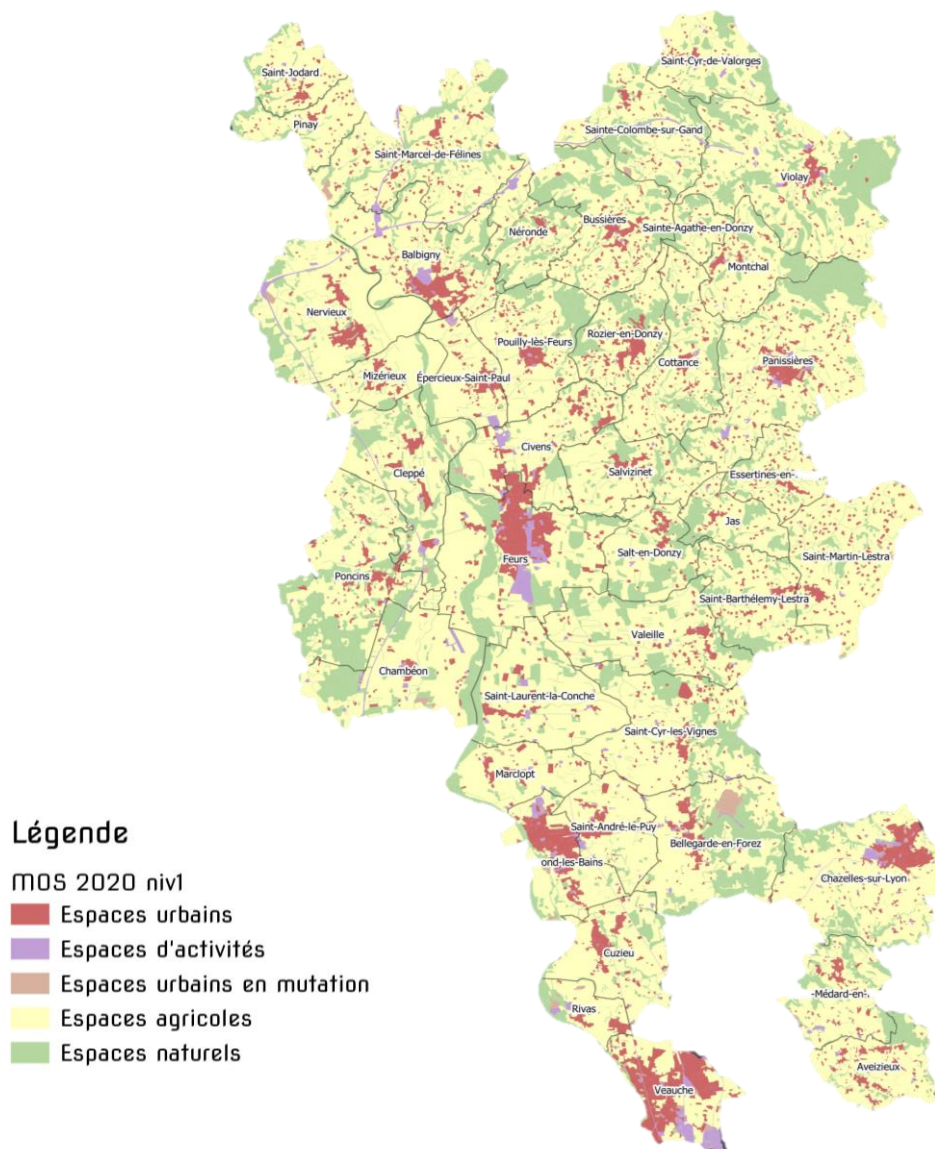


Figure 10: carte de l'occupation des sols de la CCFE (source : Epures)

## 3.2 Les exploitations

La Communauté de Communes de Forez-Est compte 627 exploitations (sièges d'exploitations se situant sur le territoire) selon le dernier recensement général agricole effectué en 2020 par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Par rapport au dernier recensement de 2010, la CCFE a perdu environ 220 exploitations soit une baisse de 26 %. Ainsi, en 10 ans, le territoire de la CCFE a perdu une exploitation sur quatre. Cette baisse est un peu plus importante que la dynamique nationale qui connaît une disparition de 20 % des exploitations entre 2010 et 2020. En parallèle, les exploitations n'ont cessé de s'agrandir et de se concentrer, avec une SAU moyenne par exploitation évaluée à 53 ha en 2020 connaissant ainsi une hausse 36% par rapport à 2010. Malgré tout, la taille moyenne des exploitations sur la CCFE reste inférieure à celle de la Loire (57 ha) et de la région Auvergne Rhône Alpes (59 ha).

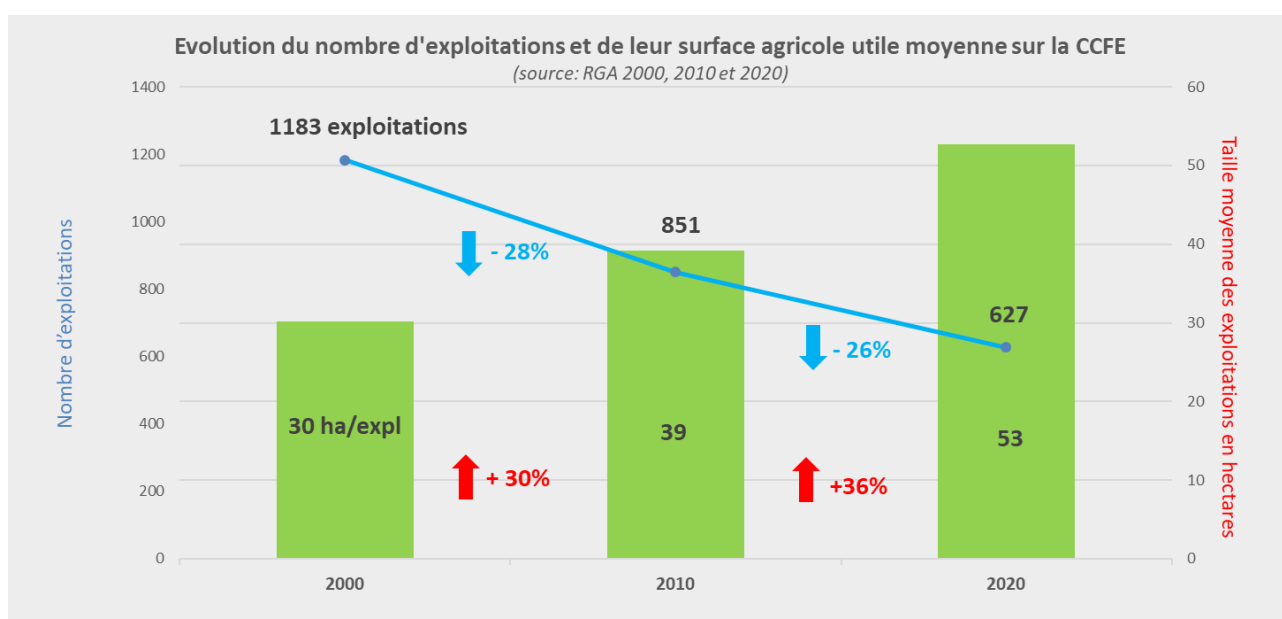


Figure 11: Evolution du nombre d'exploitations et de la surface agricole utile moyenne par exploitation sur la CCFE entre 2000 et 2020 (source : Agreste)

En 2020, le statut juridique majoritaire reste l'exploitation individuelle avec 68 % des exploitations recensées. Cependant, on constate un recul net de ce statut en faveur des formes sociétaires. C'est particulièrement vrai dans le cas des GAEC (groupement agricole d'exploitation en commun) qui ont connu en 10 ans une hausse de 38%.

En effet, de plus en plus d'agriculteurs prennent la décision de s'associer autour d'un projet commun en regroupant leurs moyens de production pour une meilleure optimisation. Cette organisation permet une rationalisation des tâches, un aménagement plus confortable du temps de travail et des congés. De plus, du fait de la dissociation des biens personnels et professionnels notamment fiscalement dans le cas des GAEC, ce statut permet de limiter les risques financiers.

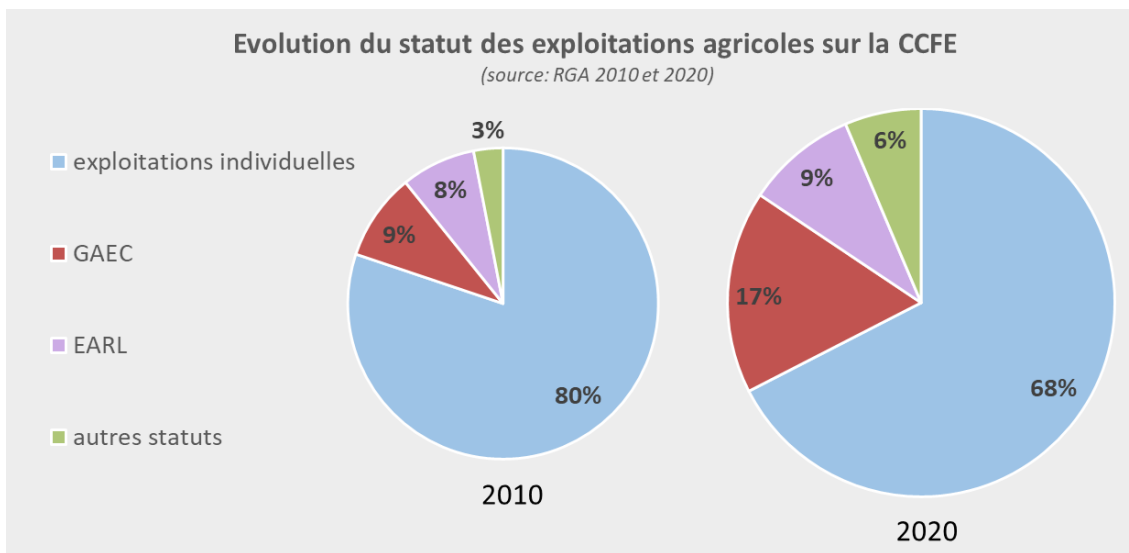


Figure 12: évolution du statut des exploitations agricoles entre 2010 et 2020 sur la CCFE (source : Agreste)

### 3.3 Les agriculteurs

En 2020, les exploitations agricoles sur le territoire de la CCFE assurent un emploi régulier à 1053 personnes, soit l'équivalent de 809 emplois à temps plein (ETP). L'agriculture recourt également à la main d'œuvre saisonnière ou occasionnelle. Celle-ci représente 26 ETP en 2020. Au total, le volume de travail agricole est de 835 ETP, en baisse de 23 % en dix ans. Cependant, cette baisse est plus importante si l'on calcule en nombre d'actifs agricoles qui a connu une baisse de 38 % sur la même période. Cela s'explique par une diminution plus importante du nombre d'actifs des saisonniers et salariés occasionnels ainsi que de la main d'œuvre familiale.

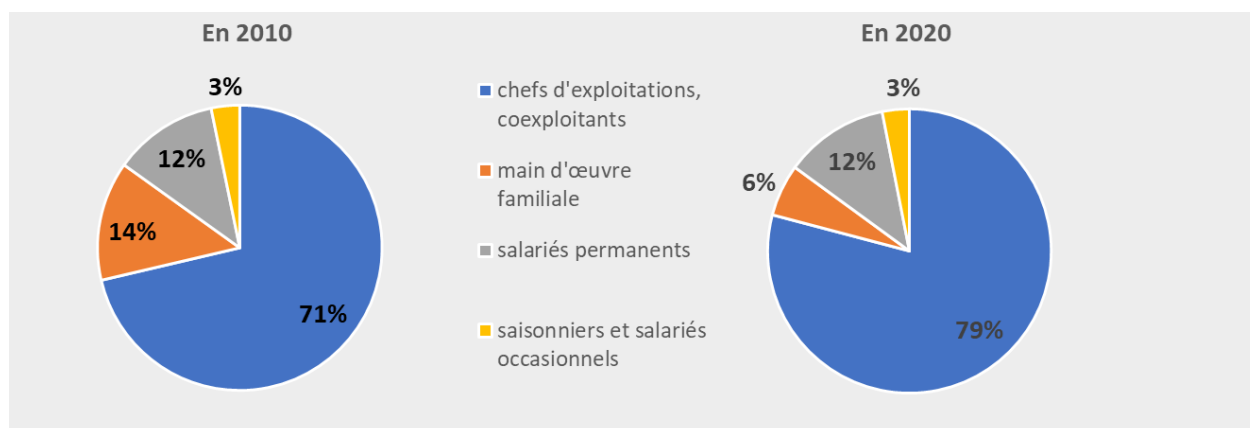


Figure 13: évolution de la répartition du volume de travail (ETP) dans les exploitations entre 2010 et 2020 sur la CCFE (source : RGA 2010 et 2020)

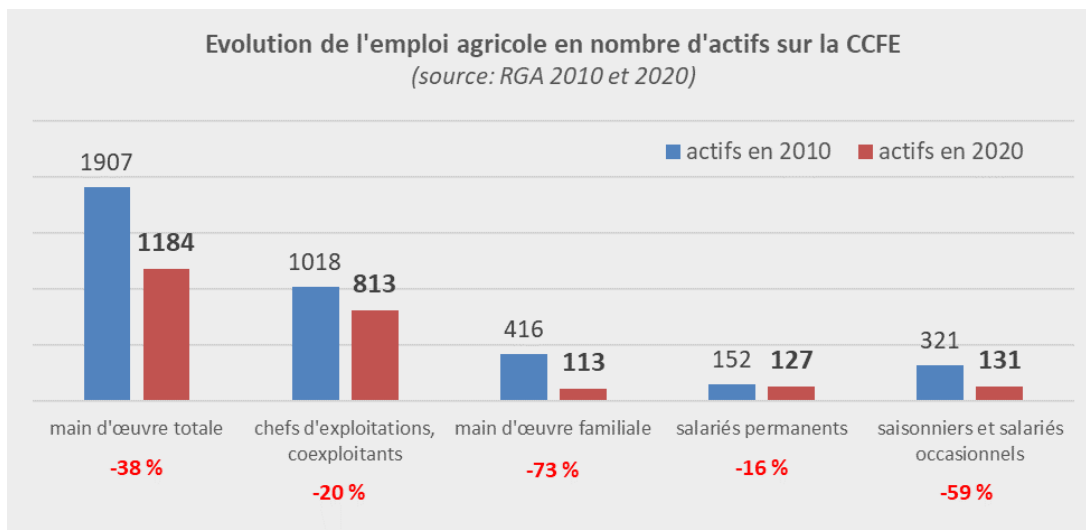


Figure 15: Evolution de l'emploi agricole en nombre d'actifs entre 2010 et 2020 sur la CCFE (source : Agreste)

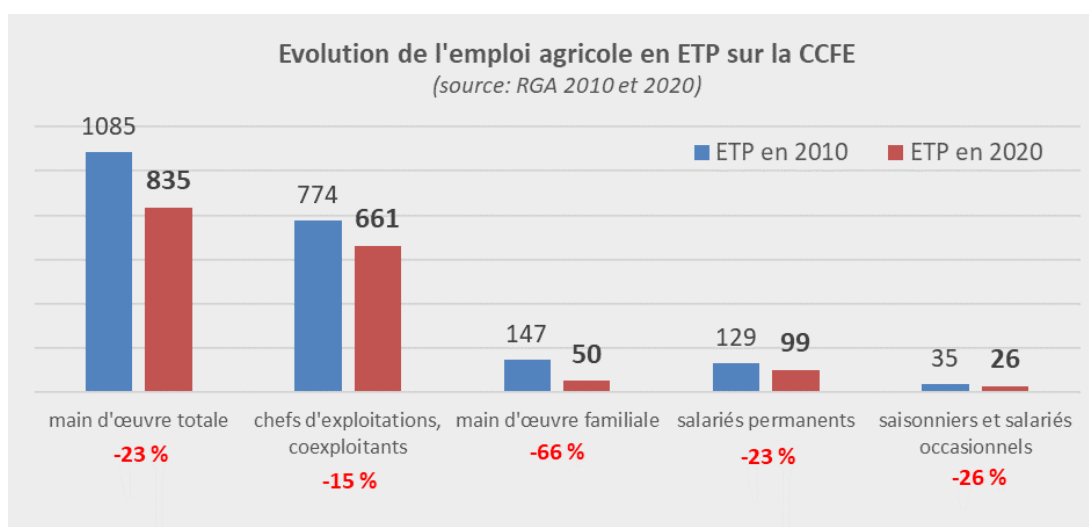


Figure 14: Evolution de l'emploi agricole en ETP entre 2010 et 2020 sur la CCFE

### 3.4 La transmission et l'installation des exploitations sur la CCFE

Tout comme à l'échelle nationale, la question de la transmission et de l'installation est un des enjeux majeurs des prochaines années sur le territoire de la CCFE. En 2020, 33% des exploitants agricoles sont âgés de 55 ans ou plus (RGA 2020). Cela veut dire que dans les dix prochaines années entre un quart et un tiers des agriculteurs du territoire seront en âge de prendre leur retraite.



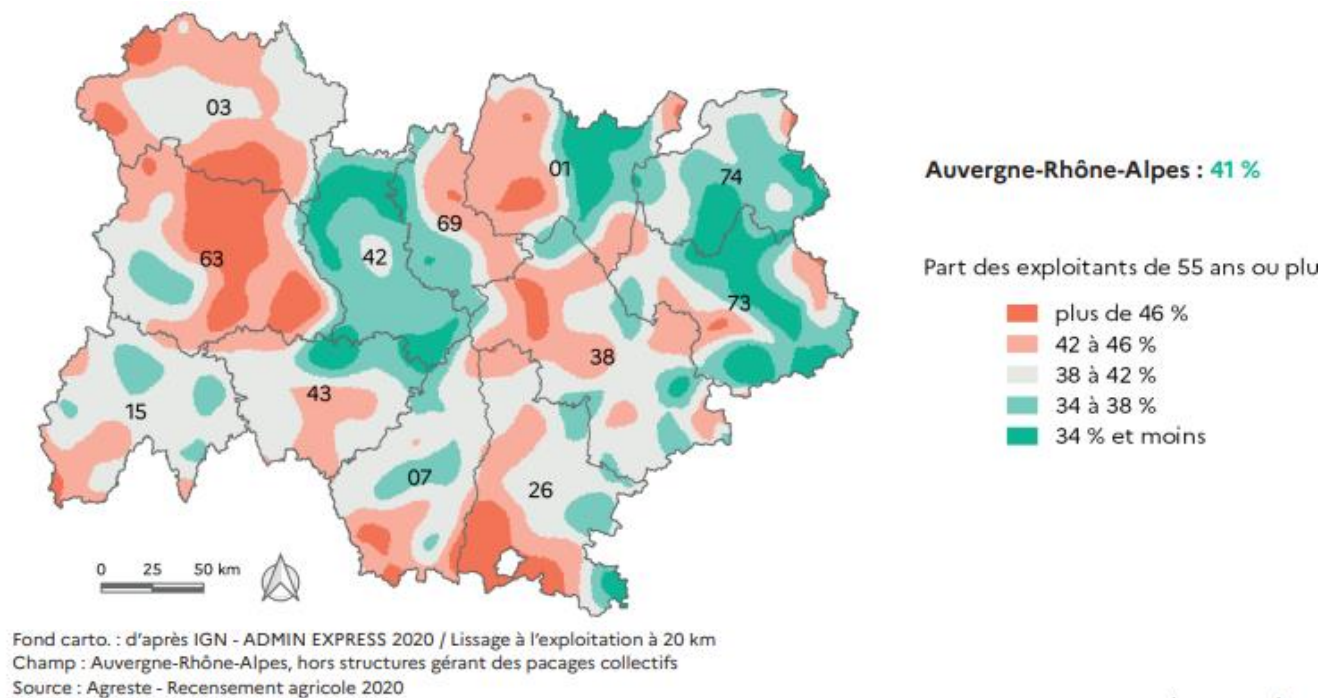


Figure 16: carte de la part des exploitants de 55 ans ou plus en 2020 (source : Source : Agreste, Essentiel n°13 : Recensement agricole 2020 main d'œuvre, exploitants et devenir des exploitations, Octobre 2022).

Malgré une diminution continue du nombre d'exploitations, le département de la Loire reste un des territoires les plus jeunes si l'on regarde l'âge des exploitants agricoles. En effet c'est le département qui présente la part des exploitants de 55 ans ou plus la plus faible (34 % des exploitants) sur l'ensemble des départements de la région AURA en 2020.

Sur le territoire de la CCFE, 112 installations aidées<sup>1</sup> ont été recensées entre 2010 et 2020. Parmi celles-ci, les productions historiques (bovins lait et bovins viande) sont dominantes et représentent encore aujourd'hui les deux tiers des installations aidées. Ces deux types de production attirent principalement des porteurs de projet venant du cadre familial tandis que les productions tels que le maraîchage, la volaille ou les ovins-caprins concernent des installations hors cadre familial.

<sup>1</sup> Les installations aidées sont les installations ayant touché la Dotation Jeune Agriculteur (DJA) et ces dernières sont suivies par la Chambre d'Agriculture permettant ainsi de faire un suivi de données. Les installations s'étant faites hors cadre DJA sont difficiles à être comptabilisées et n'ont donc pas été prises en compte dans le décompte.

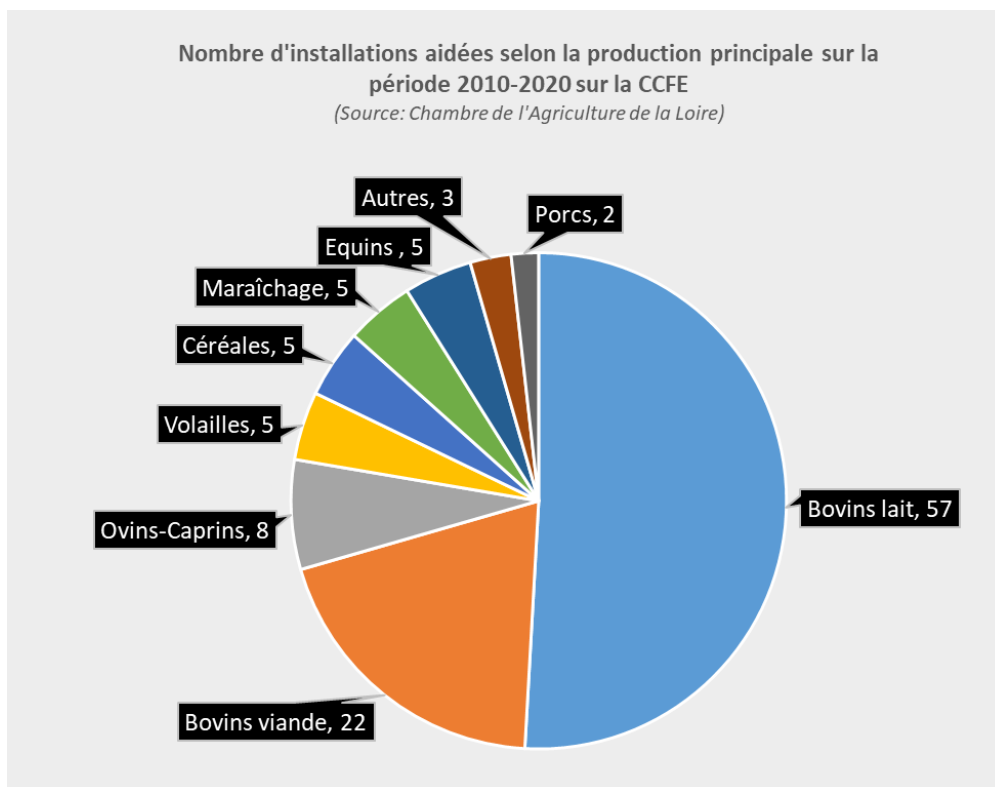


Figure 17: nombre d'installations aidées selon la production principale sur la période 2010-2020 sur la CCFE (source : Chambre de l'Agriculture de la Loire)

Parmi les installations aidées, 41 % d'entre elles ont présenté un projet avec de la commercialisation en vente directe et 16 % se sont installées en agriculture biologique.

Les freins à la transmission des fermes sont connus : coût des moyens de production (bâti, foncier, outils agricoles...), vétusté et mise aux normes des bâtiments, faiblesse des revenus et des retraites, inadéquation entre fermes à reprendre et projets d'installation des porteurs de projets, difficulté de logement, écart de temporalité de la transmission entre le cédant et le repreneur.

### **Zoom sur l'étude reprise/transmission lancée par la CCFE en partenariat avec la CA 42**

En 2021, la Communauté de Communes de Forez-Est a mandaté la Chambre d'Agriculture de la Loire pour conduire une étude sur la transmission et reprise des exploitations agricoles du territoire. Une animation spécifique a été mise en place à destination des futurs cédants potentiels (chefs d'exploitation âgés de plus de 55 ans) afin de les sensibiliser à la transmission très en amont de leur départ en retraite.

Il y a d'abord un enjeu de repérage des cédants et de mesure leur état d'esprit : en effet, tous ne sont pas prêts à vendre. Il faut alors les accompagner car une transmission peut prendre du temps et être difficile à vivre. Parfois même, il n'y a pas de repreneur potentiel. Il y a ensuite la

question des projets des repreneurs. En effet, même, si dans la majorité des cas le porteur de projet poursuit la production déjà en place, il peut arriver que son projet diffère de celui du cédant. Rencontrer individuellement chacun des exploitants agricoles de plus de 55 ans, comme le fait la Chambre d'Agriculture dans le cadre de cette mission, permet donc à ces futurs cédants de mieux se préparer à la transmission de leur exploitation en prenant en compte l'ensemble de ces paramètres.

### 3.4.1 La rémunération des agriculteurs

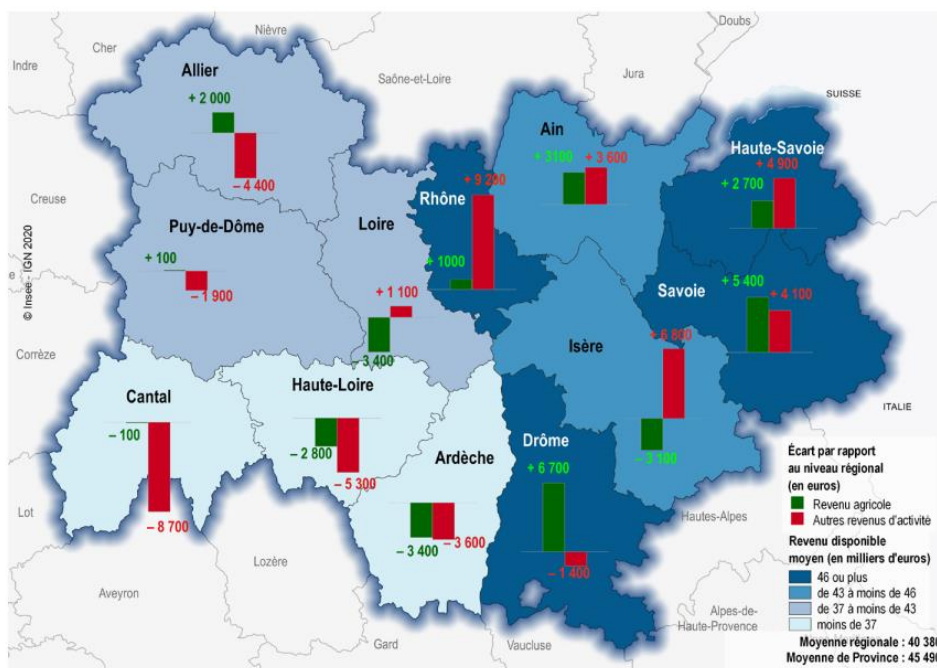
Le département de la Loire est marqué par des revenus agricoles plutôt modestes au regard des autres départements de la région Auvergne Rhône Alpes. L'étude réalisée par l'INSEE en 2020<sup>2</sup> sur les revenus agricoles dans la région Auvergne Rhône Alpes fait ressortir les écarts de revenus entre les exploitations des départements de l'Est et ceux de l'Ouest de la région. En effet, pour le département de la Loire, le revenu disponible annuel moyen des ménages agricoles (39 059 €) connaît un écart de - 6% avec celui de la région AURA (41 358 €). Cet écart est dû en grande partie par des revenus agricoles moyens inférieurs d'environ 3400 euros à la moyenne des revenus agricoles de la région. Cette faiblesse est expliquée en partie par la spécialisation dans les productions animales (en particulier bovins, ovins et caprins) des exploitations. En effet, toujours selon l'étude précédemment citée, les orientations « Bovins viande », « Bovins lait » et « Ovins-caprins » sont celles qui génèrent les revenus agricoles les plus faibles.

En se basant sur ces derniers constats, on peut supposer que les revenus agricoles des ménages agricoles de la CCFE sont similaires, voire inférieurs, à ceux du département de la Loire. En effet, les orientations « Bovins viande », « Bovins lait » et « Ovins-caprins » représentent au total 65 % des exploitations sur la CCFE.

---

<sup>2</sup> INSEE Analyses n°97, Des revenus agricoles modestes dans une région aux revenus élevés, février 2020.

## Revenu disponible annuel moyen des ménages agricoles et écarts par rapport à la moyenne régionale par département en 2015



Source : INSEE, Analyses AURA n°97, février 2020

Figure 18: carte du revenu disponible annuel moyen des ménages agricoles et écarts par rapport à la moyenne régionale par département en 2015 (source : INSEE)

Le métier d'agriculteur risque encore de se précariser face aux défis majeurs auxquels ils font déjà face et qui risquent de s'accroître dans les années à venir. En effet, le dérèglement climatique, les préoccupations sociétales et les enjeux géopolitiques, entraînant variations des prix du marché et hausse du prix des charges, chamboulent les pratiques et la stabilité économique des exploitations. Ce contexte particulier force ainsi de nombreux agriculteurs à devoir s'adapter pour répondre à ces nouveaux enjeux.

## 4 La production agricole sur la CCFE

### 4.1 Une terre d'élevage à dominante bovine

En 2020, sur le territoire de la CCFE, plus de 80 % des exploitations sont spécialisées dans l'élevage dont 59% dans l'élevage bovin.

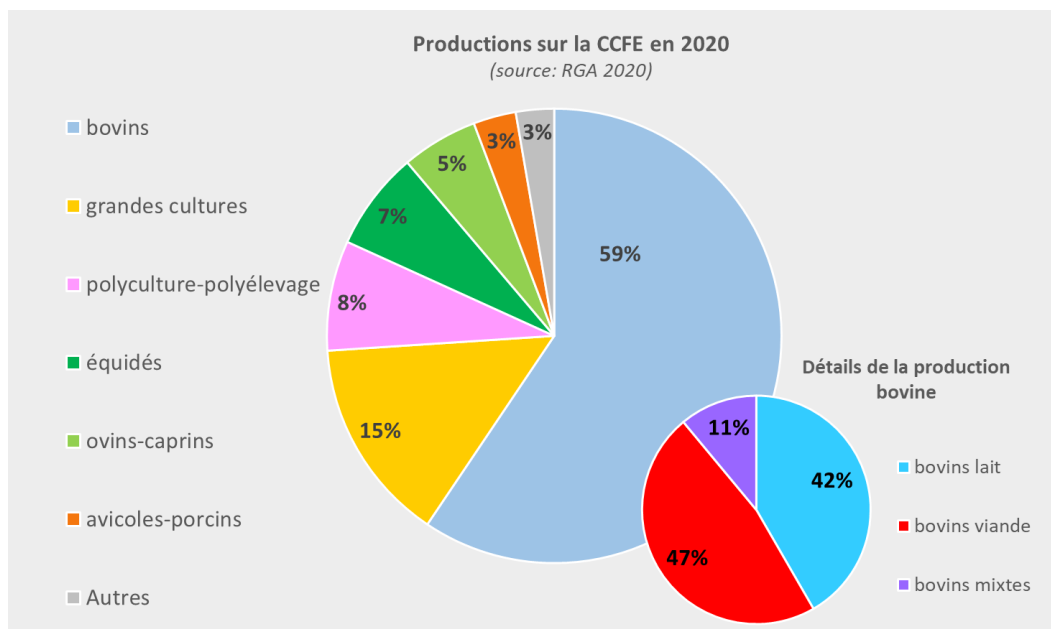


Figure 19: répartition des types de production en 2020 sur la CCFE (source : Agreste)

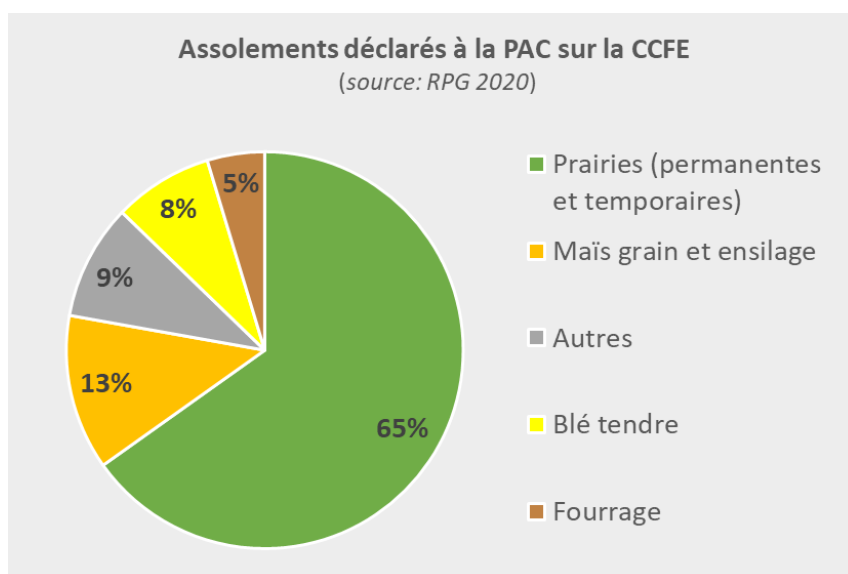


Figure 20: répartition des assolements déclarés à la PAC en 2020 sur la CCFE (source : Agreste)

Avec près de 90% de surface consacrée à l'élevage et particulièrement bovin, c'est cette activité qui définit l'évolution des paysages et des productions végétales associées : prédominance de prairies (65%), de fourrage (5%) et de céréales tel que le maïs (13%) pour la nourriture des animaux.

On retrouve ainsi sur le territoire un élevage de type bovin associant des zones de prairies réservées à l'élevage et des zones de cultures (céréales, oléagineux et légumineuses) destinées à l'alimentation du bétail et à l'alimentation humaine dans une portion plus réduite (blé tendre). Le fumier et lisier y sont recyclés comme engrais via l'épandage. L'introduction d'aliments concentrés permet d'augmenter la productivité par animal. Ce système valorise des proportions variables d'herbe sous diverses formes (pâturée, ensilée, enrubannée). Il est présent sur l'ensemble du territoire en zone de plaine et de piémont.

Le paysage agricole de la CCFE est donc marqué selon cette dominante bovine avec deux secteurs géographiques complémentaires :

- à l'Ouest du territoire, **la Plaine du Forez** s'étend du Nord au Sud. Elle présente un climat dit continental avec un été chaud et sec et un hiver froid et peut connaître des amplitudes thermiques considérables. Dans la plaine, on retrouve principalement des cultures de céréales et de fourrages du fait de sols fertiles riches en limons ramenés grâce aux crues de la Loire (les Chambons), cependant les prairies sont également bien représentées notamment sur les sols de type vareennes.
- A l'Est, **les coteaux des Monts du Lyonnais** commencent pour s'étendre du côté du département du Rhône. Du fait de son exposition, ce rempart connaît un climat plus doux avec des étés moins chaud en été qu'en plaine et des hivers moins rigoureux. Dans les coteaux, on retrouve avant tout des prairies avec une dominance de prairies permanentes du fait de la présence de reliefs et de la faible profondeur de ses sols moins propices aux cultures.

## Occupation des sols selon les types de surfaces agricoles en 2020

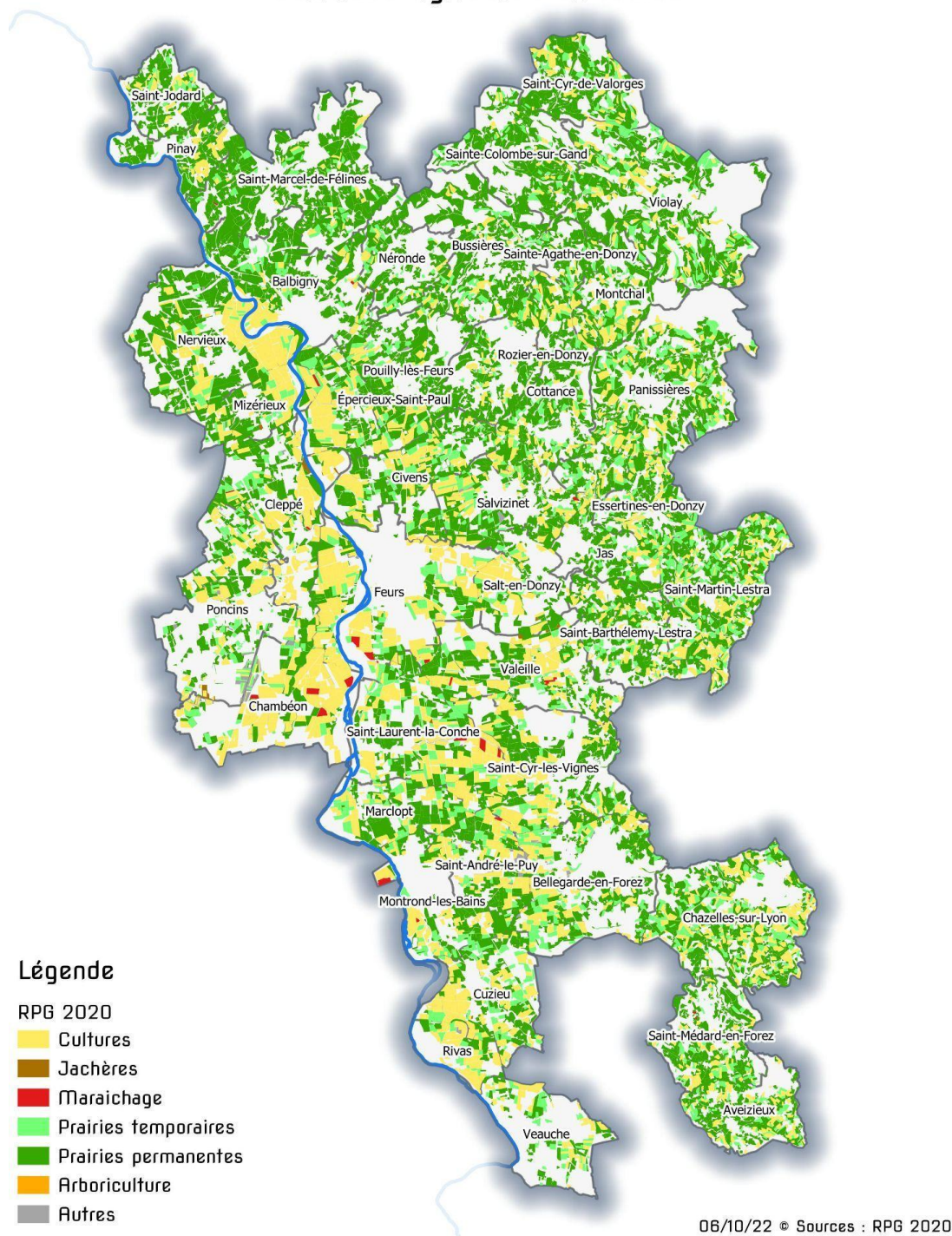


Figure 21: carte de l'occupation des sols selon les types de surfaces agricoles en 2020 sur la CCFE (registre parcellaire géographique, 2020)

Depuis les années 2000, des changements dans la spécialisation des exploitations se ressentent :

- Un basculement des exploitations de bovins lait en bovins viande pouvant être expliqué par la difficulté à vendre le lait à un prix rémunérateur suite à la fin des quotas laitiers en 2015 (système qui garantissait une stabilité des prix) et par une acceptabilité moindre des conditions de travail pour cette production.
- Une augmentation significative des exploitations spécialisées en grandes cultures : elles représentent 15 % des exploitations en 2020 contre 5 % en 2000.
- Une diminution importante (-30 % en 20 ans) des exploitations ayant pour orientation principale la polyculture-élevage.
- L'apparition d'autres productions contribuant à la diversité agricole et qui existaient que peu sur le territoire autrefois tel que le maraîchage ou les PPAM (Plantes à parfum Aromatiques et Médicinales).

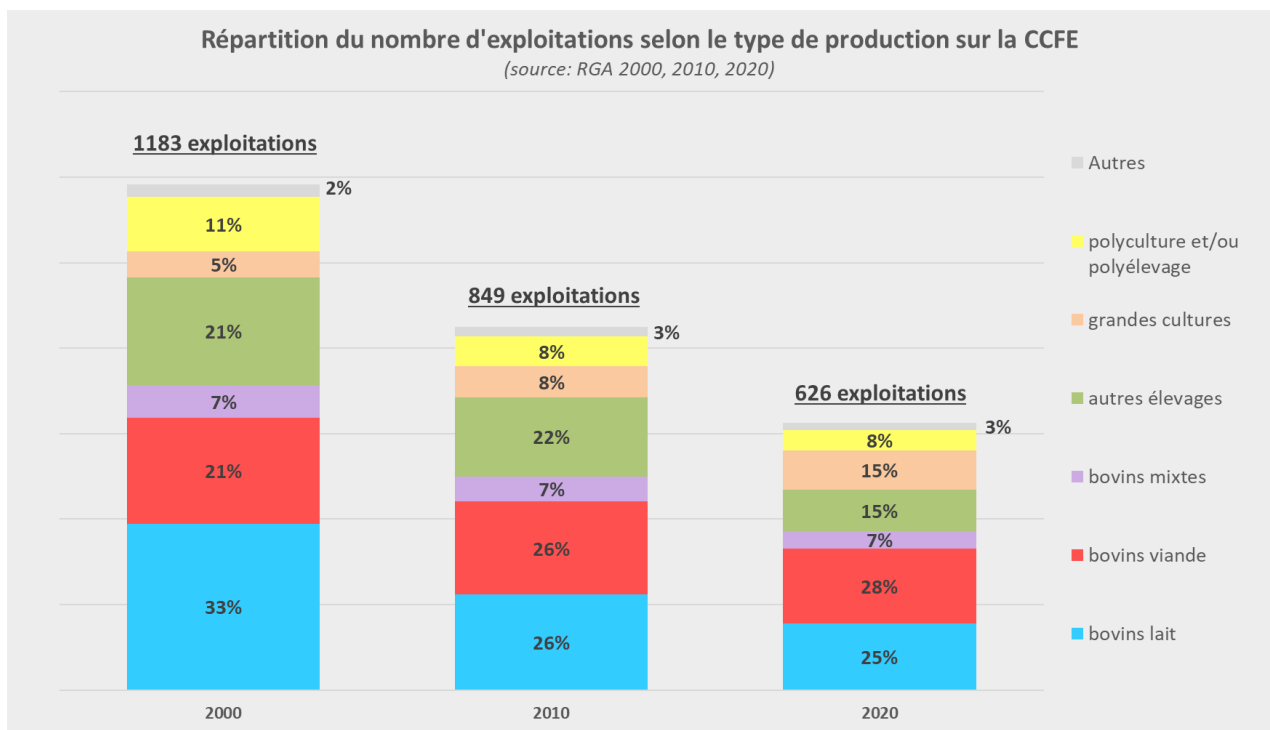


Figure 22: évolution de la répartition du nombre d'exploitations selon le type de production entre 2000 et 2020 sur la CCFE



### 4.1.1 Les autres productions animales du territoire

Malgré un élevage bovin dominant, d'autres productions animales sont présentes concourant à la diversité agricole du territoire. Le territoire de la CCFE comprend 15% d'exploitations équinnes, ovines, caprines et avicoles représentant 8% de la SAU totale. A part l'élevage équin à destination d'activités de loisir, ces autres types d'élevages restent marginaux.

Les productions ovines et caprines représentent 5 % des exploitations en 2020. Les exploitations ovines existantes sont orientées vers la production de viande (agneau) pouvant être mise en valeur par le Label Rouge Agneau de L'Adret. Les exploitations caprines quant à elles sont orientées vers la production laitière, pour la transformation fromagère majoritairement exécutée dans les fermes et valorisée en circuits courts de proximité.

Du fait de la présence de plusieurs hippodromes, la plaine du Forez est connue et reconnue pour la présence historique d'élevages équins. C'est particulièrement le cas sur le territoire de Forez-Est dont 7% des exploitations sont orientées vers ce type d'élevage. Cependant, un essoufflement de ce type d'élevage est constaté ces dernières années avec une baisse de 51 % des exploitations entre 2010 et 2020.

Enfin, quelques exploitations orientées vers l'élevage avicole sont présentes sur le territoire. Une majorité de ces exploitations sont tournées vers la production de poulets de chair avec une forte augmentation du nombre de têtes entre 2010 et 2020 (+107%). La coopérative Vert Forez dont le siège est situé à Feurs valorise une partie de ces poulets de chair sous le label rouge Vert Forez correspondant à l'IGP Volailles du Forez et à la race locale Cou Nu du Forez.

### 4.1.2 La production maraîchère existante mais résiduelle

Selon les données du registre parcellaire graphique de 2020, les surfaces en maraîchage ne représentent qu'une centaine d'hectares (dont plus de la moitié produisent des pommes de terre) et on compte aujourd'hui moins de dix maraîchers sur le territoire dont 50% d'entre eux se sont installés durant ces dernières années. Pour l'instant, la quasi majorité de ces maraîchers produisent sur des petites surfaces et commercialisent en vente directe sur leurs fermes, sur des marchés ou via des AMAP et des systèmes de paniers.

### 4.1.3 Autres productions dites non-conventionnelles

En termes de filières non conventionnelles, un pisciculteur est présent à Marclopt : installé en 2017, il élève des poissons dans des étangs aux alentours, transforme directement sur place une partie de ces derniers et les vend en circuits courts. Il existe également un producteur de

chanvre en Agriculture Biologique situé sur la commune de Saint-Marcel-de-Félines. Sa production de chanvre est destinée à l'alimentation humaine et à la cosmétique. Acteur de l'ensemble de sa filière, il gère la fabrication de ses aliments et de ses produits cosmétiques.

#### 4.1.4 L'Agriculture biologique : une dynamique installée à encourager

L'agriculture biologique se définit comme « un système global de gestion agricole et de production alimentaire qui allie les meilleures pratiques environnementales, un haut degré de biodiversité, la préservation des ressources naturelles, l'application de normes élevées en matière de bien-être animal et une méthode de production respectant la préférence de certains consommateurs à l'égard des produits obtenus grâce à des substances et des procédés naturels », selon la définition de la réglementation européenne. Tout au long de la filière, les opérateurs engagés dans le mode de production et de transformation biologique respectent un cahier des charges rigoureux. C'est un mode de production qui exclut l'emploi de substances de synthèse, tels que les pesticides, les médicaments ou les engrais de synthèse, et d'organismes génétiquement modifiés.

La conversion à l'agriculture biologique se caractérise donc par un engagement sur le long terme impliquant des investissements financiers et un changement des pratiques agricoles pouvant être importantes en fonction du point de départ de l'exploitation souhaitant se convertir. Cependant, ces investissements sont compensés par une meilleure plus-value sur les produits et donc par un prix plus élevé. Néanmoins, il convient de noter l'arrivée de certaines crises dans la filière biologique où les prix ne sont plus assez rémunérateurs comme ce fut le cas lors des printemps 2020 et 2021 avec une baisse significative du prix du lait en bio.

Selon l'Agence Bio, pour toutes exploitations confondues, la Communauté de Communes compte 63 exploitations déclarées en Agriculture Biologique sur le territoire pour un total de 2572 hectares en 2021. Cela représente 10 % des exploitations et 7,8 % de la SAU du territoire. Malgré une progression importante de la dynamique de l'agriculture biologique, la CCFE reste encore en-dessous de la moyenne française qui est de 13,4% d'exploitations et 10,3% de SAU.

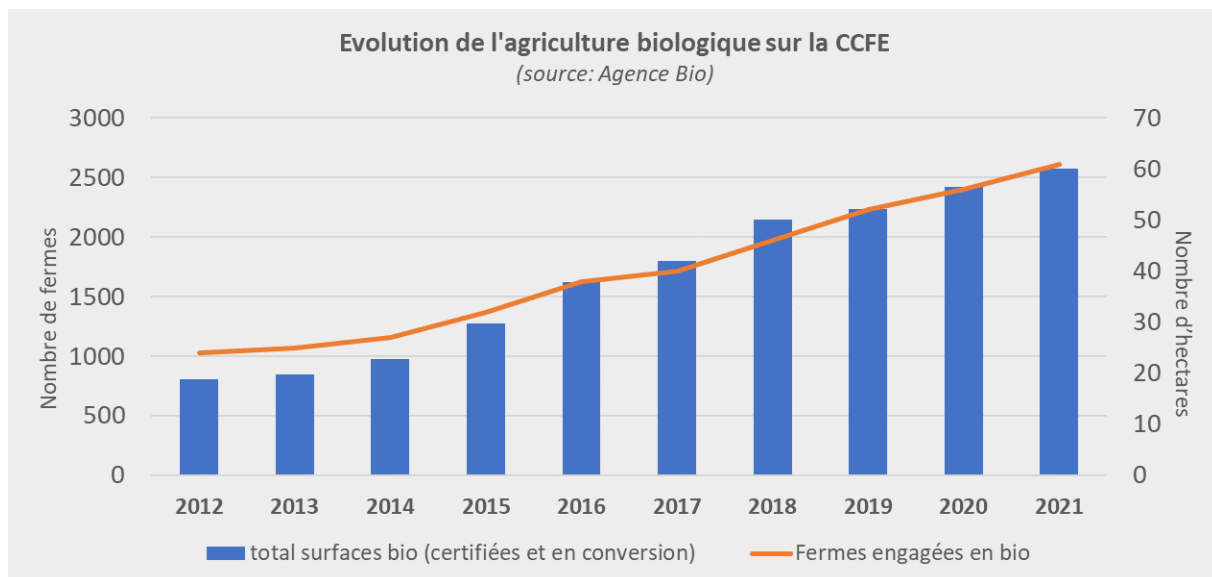


Figure 23: évolution du nombre d'exploitations et du nombre d'hectares conduits en agriculture biologique depuis 2012 sur la CCFE (source : Agence Bio)

Malgré tout, l'agriculture biologique n'a cessé de progresser sur le territoire de la CCFE comme le montre le graphique ci-dessus. Cependant les surfaces conduites en agriculture biologique se concentrent majoritairement dans les côteaux des Monts du Lyonnais et peu dans la Plaine du Forez en elle-même.

L'agriculture biologique sur le territoire est particulièrement dynamique dans la filière bovins lait grâce à la présence de certains collecteurs comme Biolait ou Sodiaal qui ont fortement encouragé les éleveurs à se convertir en agriculture biologique afin de répondre à la croissance de la demande de ces dernières années. Cependant, cette dynamique connaît aujourd'hui un ralentissement du fait d'une progression de la production laitière en bio à l'échelle nationale plus importante que celle de la consommation. Malgré ces tensions sur le marché, les prix du lait bio restent supérieurs à ceux de lait conventionnel. En effet, en 2021, selon la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB)<sup>3</sup>, le prix du lait bio pour 1000 litres se situait entre 483 et 460 euros contre 389 et 363 euros pour le lait conventionnel.

Les maraîchers, même s'ils sont peu nombreux sur le territoire, produisent majoritairement en agriculture biologique. La filière bovin viande reste encore peu engagée dans l'agriculture biologique. Selon le rapport de juin 2022 élaboré par la Cour des Comptes sur la thématique de l'Agriculture biologique<sup>4</sup>, le marché de la viande bovine bio est encore modeste. Il peine à se développer en raison d'un faible écart de prix à la production entre viande bio et viande

<sup>3</sup> <https://www.produire-bio.fr/articles-pratiques/note-de-conjoncture-du-lait-bio-en-france-et-en-europe-premier-semester-2022/>

<sup>4</sup> Rapport thématique Le soutien à l'agriculture biologique, Cour des Comptes, juin 2022 (<https://www.ccomptes.fr/fr/publications/le-soutien-lagriculture-biologique>)

conventionnelle mais aussi parce que les acheteurs de bio consomment moins de viande en moyenne (Cour des Comptes, juin 2022).

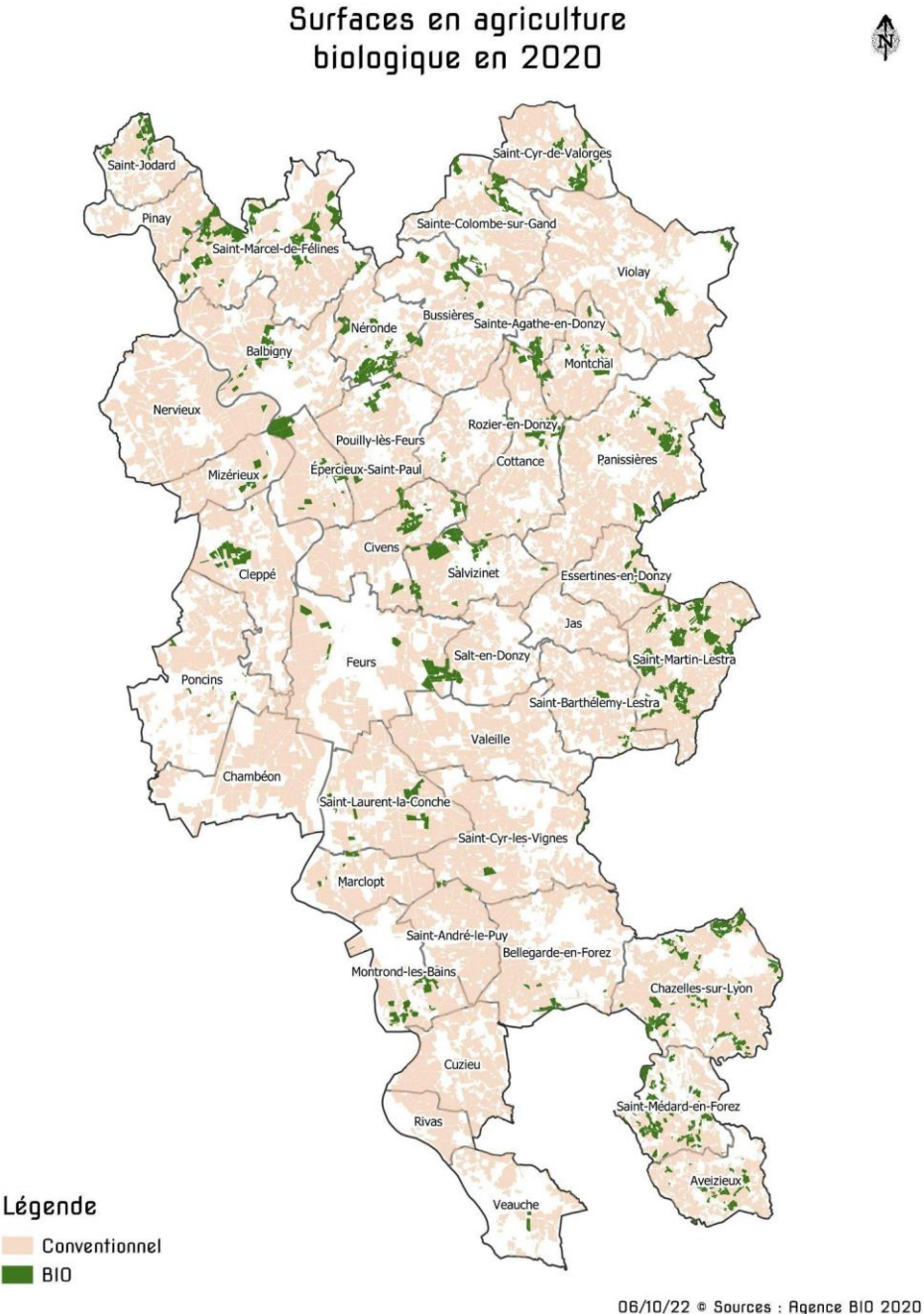


Figure 24: carte de la répartition des surfaces conduites en agriculture biologique en 2020 sur la CCFE

## 4.2 Aménagement et Foncier agricole

### 4.2.1 Un foncier agricole peu cher à l'échelle de la France et de la région Auvergne Rhône Alpes

Le foncier agricole français est l'un des moins chers des pays d'Europe. Le prix de l'hectare est plus proche de ceux des pays d'Europe de l'Est que ceux des pays limitrophes. En effet, le prix moyen du foncier agricole en France en 2020 est de 5940 € par hectare selon le barème indicatif publié par le Ministère de l'Agriculture. A l'échelle de la région Auvergne Rhône Alpes, la moyenne du prix des terres et pré libres est de 4940 €/ha en 2020. A l'échelle du département de la Loire, ce chiffre atteint 3410 €/ha.

Sur le territoire de la CCFE, le prix des terres agricoles reste peu élevé au regard de la moyenne régionale et départementale. Du côté des Monts du Lyonnais, le prix d'un hectare de terres agricoles avoisine les 3000 € tandis qu'à l'Est de la Plaine du Forez, on atteint les alentours de 3900 €/ha. Une exception est cependant à noter si l'on regarde les terres longeant le fleuve de la Loire où se trouve les Chambons, terres riches en limons : le prix par hectare avoisine les 5000 €. La valeur des terres et prés peut varier fortement en fonction de la valeur agronomique des sols, la facilité d'exploitation, les types de production et la proximité avec les zones urbaines.

Cette faible valeur générale des prix des terres et prés sur le territoire de la CCFE tend à peu varier depuis les dix dernières années. En revanche, le secteur de la plaine du Forez connaît une légère augmentation du fait de sa richesse en limons et de sa facilité d'exploitation.

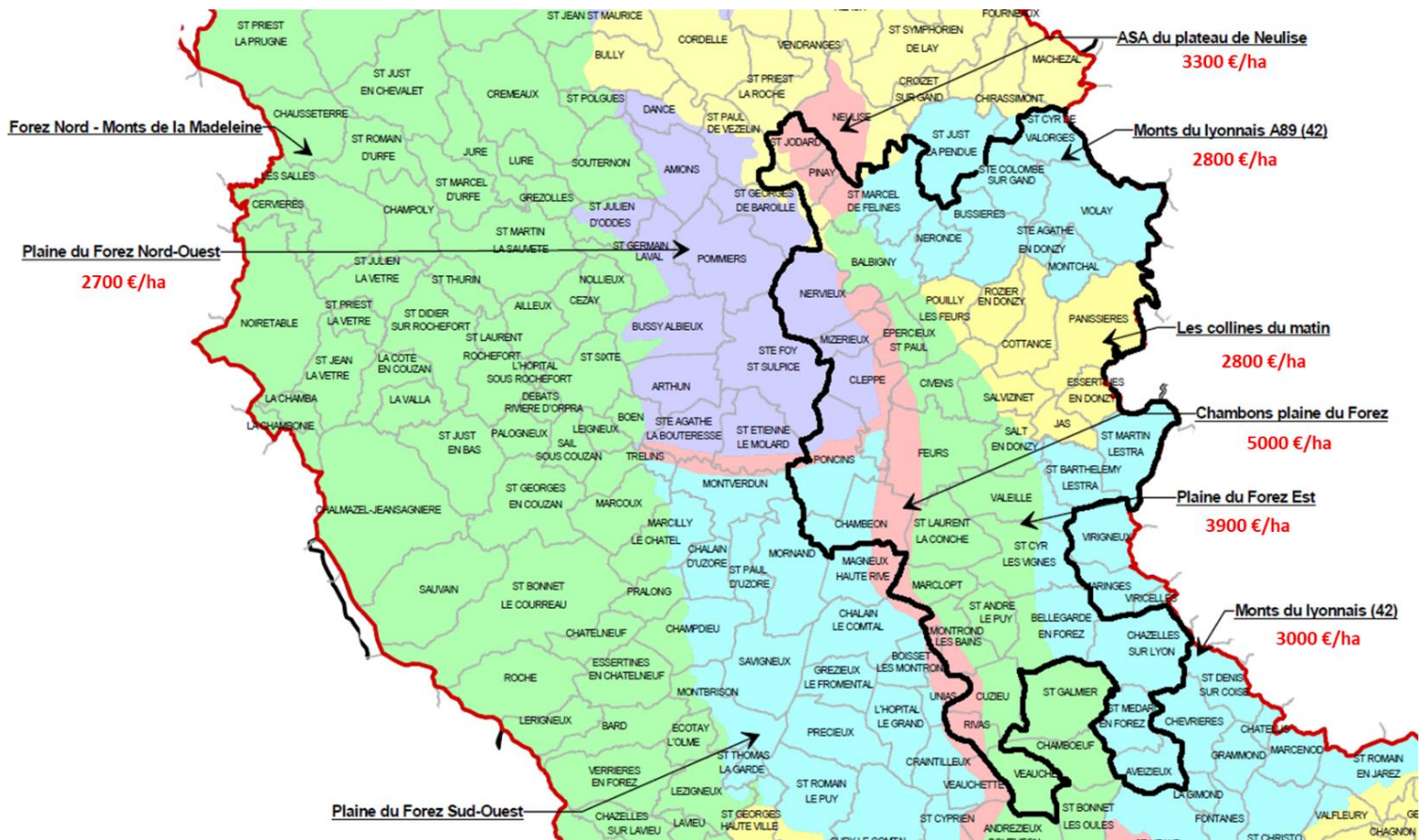


Figure 26: carte du prix médian par hectare de terres et prés agricoles sur la CCFF (prix calculés selon les valeurs statistiques de la période 2014-2016) (source : Safer Auvergne Rhône Alpes)

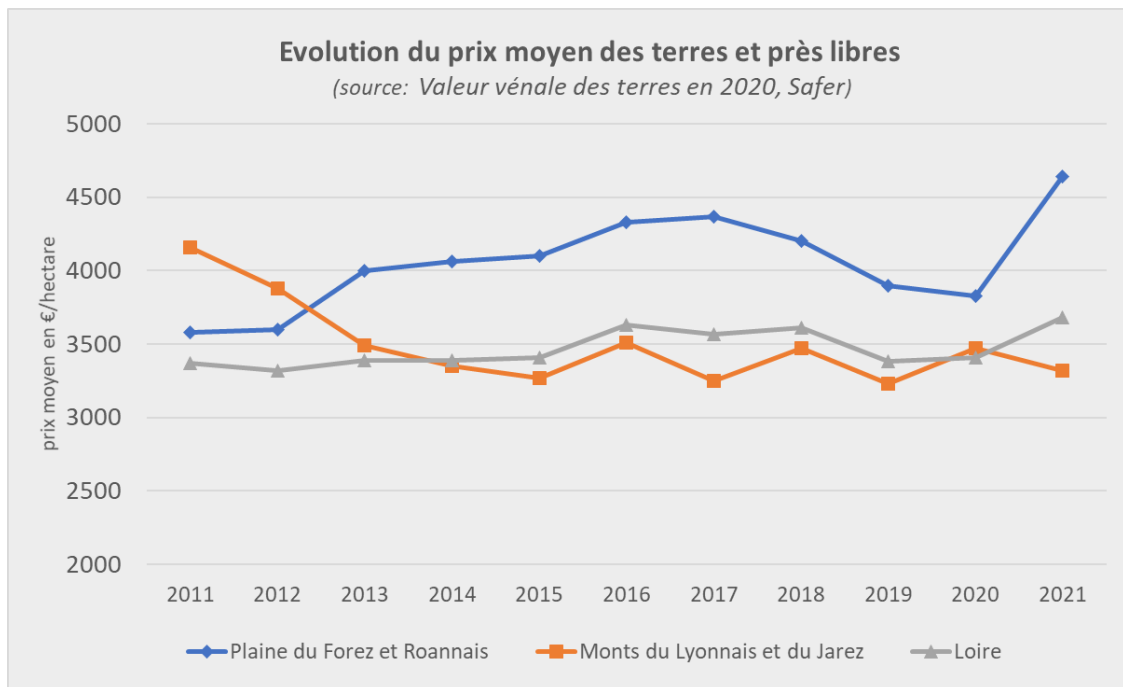


Figure 25: évolution du prix moyen des terres et prés libres depuis 2011

## 4.2.2 Des espaces agricoles contraints par l'étalement urbain

Le paysage agricole de Forez-Est a évolué fortement depuis une cinquantaine d'années. En effet, la Surface Agricole Utile (SAU) a diminué de 16 % entre 1950 et aujourd'hui, passant de 39 233 ha à 33 013 ha (RGA, 2020). L'étalement urbain est le phénomène qui explique en grande partie ce grignotage des terres agricoles. Il est la conséquence d'une hausse de 47 % de la population sur ce même pas de temps (INSEE, 2019).

Cet étalement urbain est particulièrement visible dans les communes le long de la départementale D 1082 traversant le territoire du Nord au Sud et cela est encore plus marquant pour les communes se trouvant au sud du territoire dans l'aire d'attraction de Saint-Etienne. Ainsi, si on prend par exemple le cas de la commune de Veauche, sa population a quasiment triplé en cinquante ans. Elle passe de 3197 habitants en 1968 à 8976 en 2018. D'autres communes ont également connu un étalement urbain dû au besoin en nouveaux logements mais également à la création de zones industrielles, comme c'est le cas pour la commune de Balbigny.

Ces photographies aériennes illustrent ce phénomène d'artificialisation des sols et ses répercussions sur le paysage, autrefois agricole et aujourd'hui plus urbain.

Commune de Balbigny





Figure 27: Evolution comparée de l'urbanisation entre 1955 à aujourd'hui pour la commune de Veauche et de Balbigny sur la CCFE (source : IGN Remonter le temps, 2022)

Concernant la consommation d'espaces sur le territoire de la CCFE durant la dernière décennie (2009-2021), 333 ha ont été consommés dont 56 % à destination de l'habitat et 24 % à destination des zones d'activités (Portail de l'artificialisation des sols, 2022).

Cependant, le recul des surfaces agricoles peut prendre plusieurs formes. La Safer AURA observe trois dynamiques l'expliquant :

- **L'artificialisation de terres agricoles** : il s'agit de la transformation d'un sol à caractère agricole par des actions d'aménagement, pouvant entraîner une imperméabilisation de ce dernier.
- **La déprise agricole** : il s'agit de l'abandon (définitif ou pour une longue période) de l'activité de culture ou d'élevage sur un espace.
- **La consommation masquée** : il s'agit de toutes les surfaces agricoles (terres, prés ou vergers), acquises par des particuliers lors d'achats résidentiels ou d'agrément. Ces surfaces quittent ainsi la sphère agricole.

L'artificialisation de terres agricoles et la déprise agricole sont des processus engendrant une perte souvent définitive de surfaces agricoles. A l'opposé, la consommation masquée est une perte d'usage agricole, cela veut dire que cette perte peut ne pas être définitive du fait que les terres ne sont pas artificialisées et peuvent potentiellement revenir dans la sphère agricole. En 2021 dans la Loire, selon la Safer Auvergne Rhône-Alpes, la consommation masquée représente 411 ha soit environ 60 % de la perte totale de terres agricoles. La consommation



masquée est un phénomène qui s'est accentué ces dernières années. Elle attire donc l'attention des collectivités gestionnaires de l'espace sur ce phénomène qui risque de prendre de l'ampleur aux vues des projections démographiques futures.

### **Zoom sur la loi Climat (Zéro Artificialisation Nette) de 2021**

L'ambition de réduire l'artificialisation des sols pour atteindre le « Zéro Artificialisation Nette » (ZAN) à horizon 2050 a été inscrite en France dans le cadre réglementaire par la Loi Climat et Résilience du 24 août 2021. Cette loi impose aux collectivités de réduire de 50 % le rythme d'artificialisation et de la consommation des espaces naturels, agricoles et forestiers d'ici 2030 par rapport à la consommation mesurée entre 2011 et 2020.

## 4.3 La capacité nourricière théorique du territoire de la CCFE

Dans une optique de relocalisation de la production, l'outil PARCEL, développé par Terre de Liens, la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) et le Bureau d'Analyse Sociétale d'Intérêt Collectif (BASIC), permet d'estimer les surfaces nécessaires pour satisfaire les besoins de la population d'un territoire. Les effets de certains critères comme le régime alimentaire ou l'empreinte agricole peuvent être mesurés et il renseigne sur les conséquences attendues d'une plus grande autonomie alimentaire sur l'emploi et l'environnement.

Cet outil complet mais théorique a pour objectif principal de sensibiliser les décideurs et de mettre en lumière les forces et les faiblesses des productions locales d'un territoire au regard des besoins alimentaires de sa population.

Pour calculer les besoins alimentaires d'un individu, l'outil se base sur la surface agricole utile (SAU) par habitant. Les besoins sont donc calculés selon la production et non selon la consommation.

Ainsi, pour satisfaire les besoins alimentaires des habitants de la CCFE, 23 700 hectares agricoles sont théoriquement nécessaires à mobiliser. La SAU du territoire étant de 32 300 ha, le potentiel nourricier de la CCFE est de 140 % (sur la base du régime alimentaire actuel et en prenant en compte la part des surfaces en bio). La production quantitative suffirait donc à nourrir l'ensemble de la population de la CCFE.

Cependant, ce chiffre cache de fortes disparités lorsque l'on regarde ce potentiel nourricier par type de productions. Cela s'explique du fait que les exploitations du territoire sont peu diversifiées et sont spécialisées en bovins lait et bovins viande. De plus, il est important de garder à l'esprit qu'une grande partie des productions ne restent pas sur le territoire et sont destinées à la transformation voire à l'exportation extérieure.

## Le potentiel nourricier de la CCFE

(source: PARCEL, 2022)

140 %

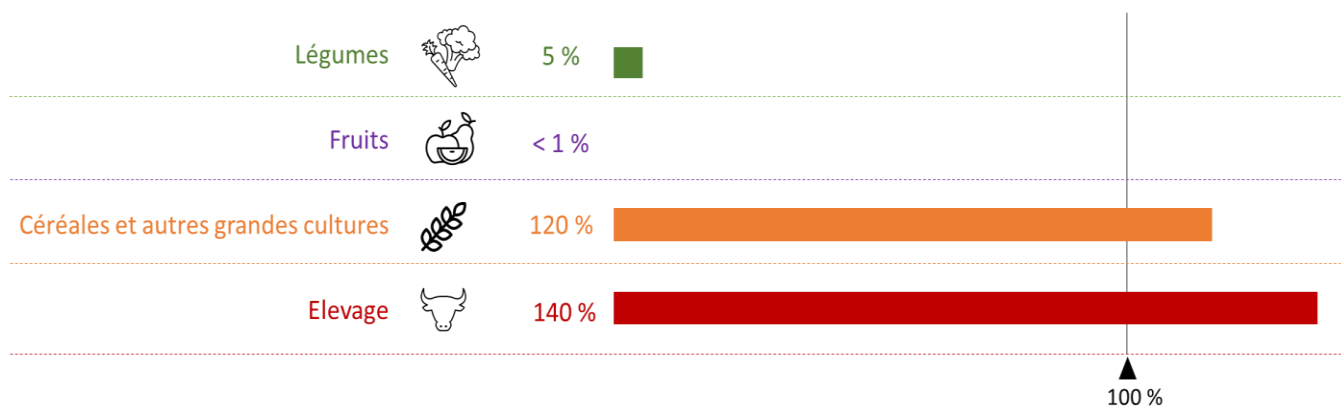


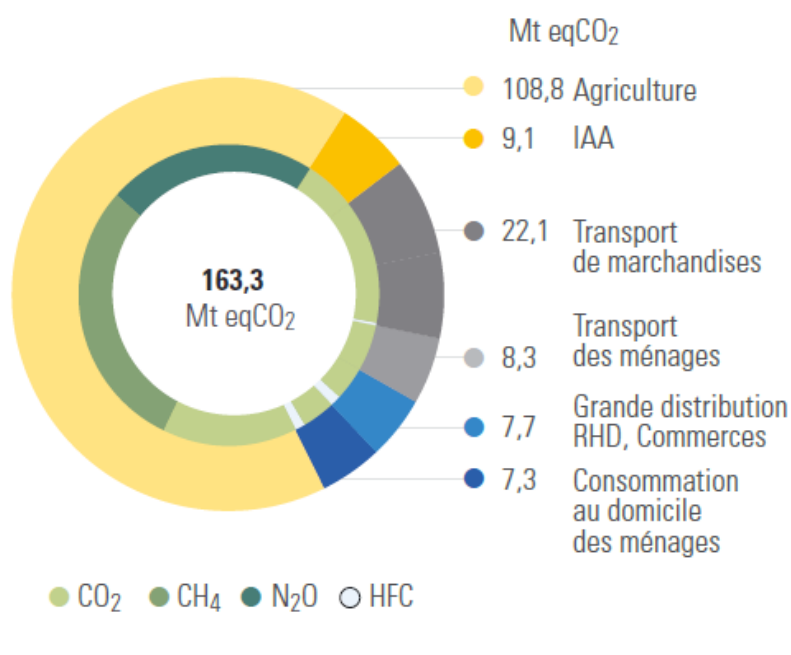
Figure 28: potentiel nourricier de la CCFE (couverture des besoins en %)

Ainsi, comme on peut le voir sur ce graphique, le territoire de la CCFE est excédentaire en surfaces mobilisées pour l'élevage (sur le graphique élevages et céréales et autres grandes cultures) mais reste fortement déficitaire en termes de surfaces en légumes et fruits, au regard des besoins nourriciers estimés.

## 4.4 Alimentation et Environnement

### 4.4.1 L'impact de l'alimentation sur le changement climatique

L'empreinte environnementale de l'alimentation renvoie à la somme des empreintes environnementales de l'ensemble des maillons de la chaîne alimentaire. En France, selon une étude de l'ADEME de 2018, l'alimentation, de la production à la consommation, représente en moyenne 24 % de l'empreinte carbone d'un français soit 163 Mt d'eqCO<sub>2</sub>.



Mt eqCO<sub>2</sub> : Mégatonne équivalent CO<sub>2</sub> ; IAA : Industries agroalimentaires ; RHD : Restauration hors domicile ;  
CH<sub>4</sub> = Méthane ; N<sub>2</sub>O = Protoxyde d'azote ; HFC = Hydrofluorocarbures

Source : Barbier et al (2018). *Le bilan énergétique et carbone de l'alimentation en France, de la production à la consommation.*

Figure 29 : Empreinte carbone de l'alimentation en France et répartition par secteur de la chaîne alimentaire

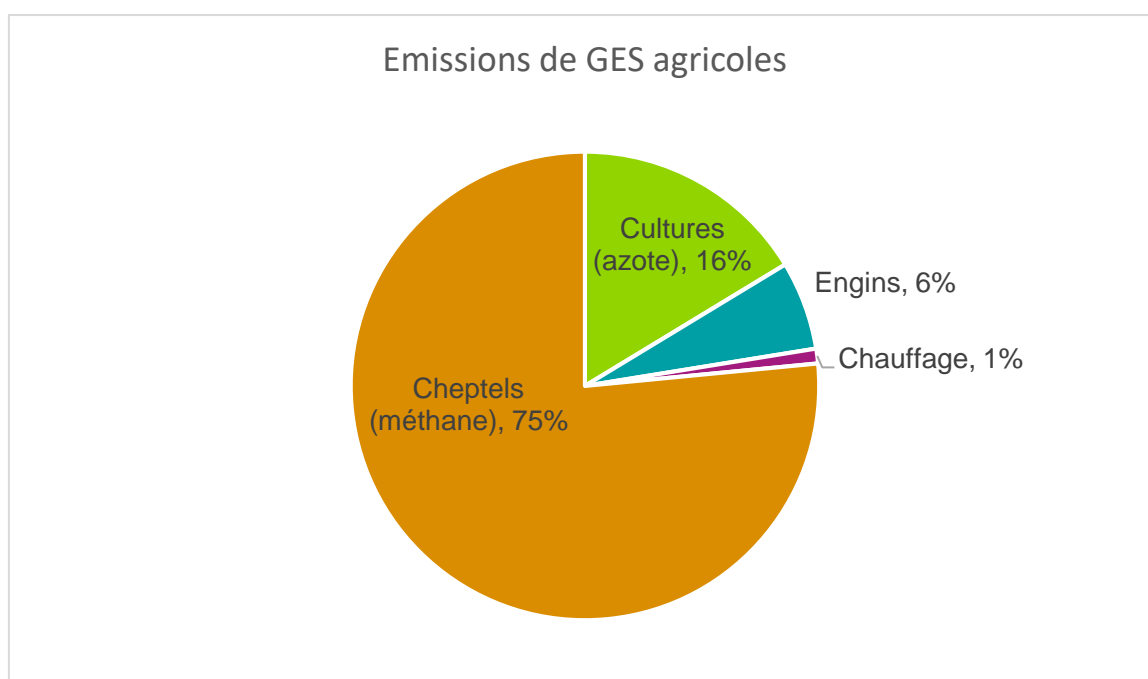
La production agricole est le premier poste d'émissions de gaz à effet de serre et pèse pour les deux tiers de l'empreinte carbone totale de l'alimentation. Si l'on regarde dans le détail l'origine des GES du secteur agricole, on constate que :

- Le méthane (CH<sub>4</sub>) représente 44% de ces derniers et il est issu de la fermentation entérique des ruminants et des effluents d'élevage. Son pouvoir réchauffant est 30 fois supérieur à celui du CO<sub>2</sub>.

- Le protoxyde d'azote (N<sup>2</sup>O) représente 34 % des émissions du stade agricole et est issu de la fabrication et de l'usage d'engrais azotés ainsi que l'épandage des déjections animales. C'est un puissant gaz à effet de serre car à quantité égale, il présente un pouvoir réchauffant 300 fois supérieur à celui du CO<sub>2</sub>.

Le secteur des transports de marchandises et des ménages est le second secteur à l'origine des émissions totales de GES, il représente 19 % du bilan total. Les transports routiers de marchandises (domestiques ou importées) en est la première origine (75 % des GES du transport), suivi par le transport maritime (11%) et du transport aérien (5%). L'objectif de rapprocher les lieux de production, de transformation et de consommation n'est donc pas négligeable.

Il n'existe pas de données chiffrées sur l'empreinte carbone totale de l'alimentation d'un habitant de la CCFE, cependant nous savons que le secteur agricole représente 24 % des émissions de GES du territoire. Cela s'explique par la proportion majoritaire d'élevages bovins produisant ainsi du méthane (75 % des GES) du fait de la fermentation entérique des animaux et du protoxyde d'azote (16%) du fait des amendements.



Source : PCAET CCFE, 2019

Figure 30: répartition des émissions de gaz à effet de serre du secteur agricole en 2019 sur la CCFE (source : PCAET)

## 4.4.2 Elevage et Environnement

Il existe aujourd'hui un consensus scientifique de l'impact de l'élevage sur l'environnement et son rôle contributeur au réchauffement climatique. En effet, selon l'inventaire national des émissions françaises de GES établi par le CITEPA en 2019, l'élevage est responsable de 54 % des émissions directes de l'agriculture, très majoritairement du fait des ruminants (52 %).<sup>5</sup>

Cependant, il est important de prendre en compte toute la complexité des liens entre élevage et environnement qu'ils soient positifs ou négatifs.

L'agriculture se trouvant sur le territoire de la CCFE est tournée principalement sur l'élevage bovin lait et allaitant avec un mode de production plutôt basé sur le pâturage<sup>6</sup>. Les prairies représentent 65 % de la SAU du territoire en 2020 avec un taux de 55 % pour les prairies permanentes (prairies de plus de 5 ans) et 10 % pour les prairies temporaires (RPG, 2020).

L'élevage « à l'herbe », malgré sa production importante de gaz à effet de serre (méthane et protoxyde d'azote), apporte également des bénéfices<sup>7</sup>reconnus :

- **L'élevage des ruminants permet de valoriser l'usage des surfaces agricoles** en produisant de la nourriture ingérable par l'homme à partir de surfaces en prairies impropres à la culture. De plus, il valorise des co-produits végétaux (pailles, tourteaux d'oléagineux...).
- **L'élevage extensif à l'herbe contribue à la biodiversité et fournit de nombreux services éco-systémiques.** En effet, les prairies sont des réservoirs importants de biodiversité (biomasse microbienne, pollinisateurs, abris pour les insectes auxiliaires...), facilitent la gestion et l'infiltration des eaux, limitent l'érosion des sols et augmentent le stockage du carbone.
- **L'élevage ruminant est un levier essentiel de l'optimisation du cycle de l'azote.**

---

<sup>5</sup> La Fabrique écologique, Les prairies et l'élevage des ruminants au cœur de la transition agricole et alimentaire, note définitive n°44, octobre 2022.

<sup>6</sup> L'élevage extensif se base souvent sur des exploitations familiales dont les vaches se nourrissent essentiellement de l'herbe de la pâture. Les fourrages, nécessaires en hiver, et désormais parfois en été, sont généralement cultivés sur l'exploitation ou localement. Les purins sont assimilés par la terre, et les excréments constituent un engrais naturel pour les champs.

<sup>7</sup> Bénéfices listés dans le rapport d'information du Sénat de mai 2020 intitulé « Vers une alimentation durable : un enjeu sanitaire, social, territorial et environnemental majeur pour la France ».

Le cabinet d'étude Solagro a développé un indicateur permettant de caractériser les systèmes agricoles à Haute valeur Naturelle (HVN)<sup>8</sup> qui a pour but d'évaluer les pratiques agricoles d'un territoire au regard de sa richesse écologique/biodiversité. Le calcul est basé sur trois indicateurs (la diversité des assolements, l'extensivité des pratiques et la densité des infrastructures agroécologiques), chacun d'entre eux étant noté de 0 à 10. Les territoires agricoles sont définis comme HVN lorsque le score issu de la combinaison des 3 indicateurs atteint un seuil de référence étant fixé à 15 points sur 30. Au regard de cet indicateur, la CCFE obtient un score de 12 sur 30. La réduction de l'intensité des cheptels, la réduction des intrants chimiques et une meilleure gestion des infrastructures agroécologiques (haies, lisières, prairies humides...) sont les pistes d'amélioration à explorer.

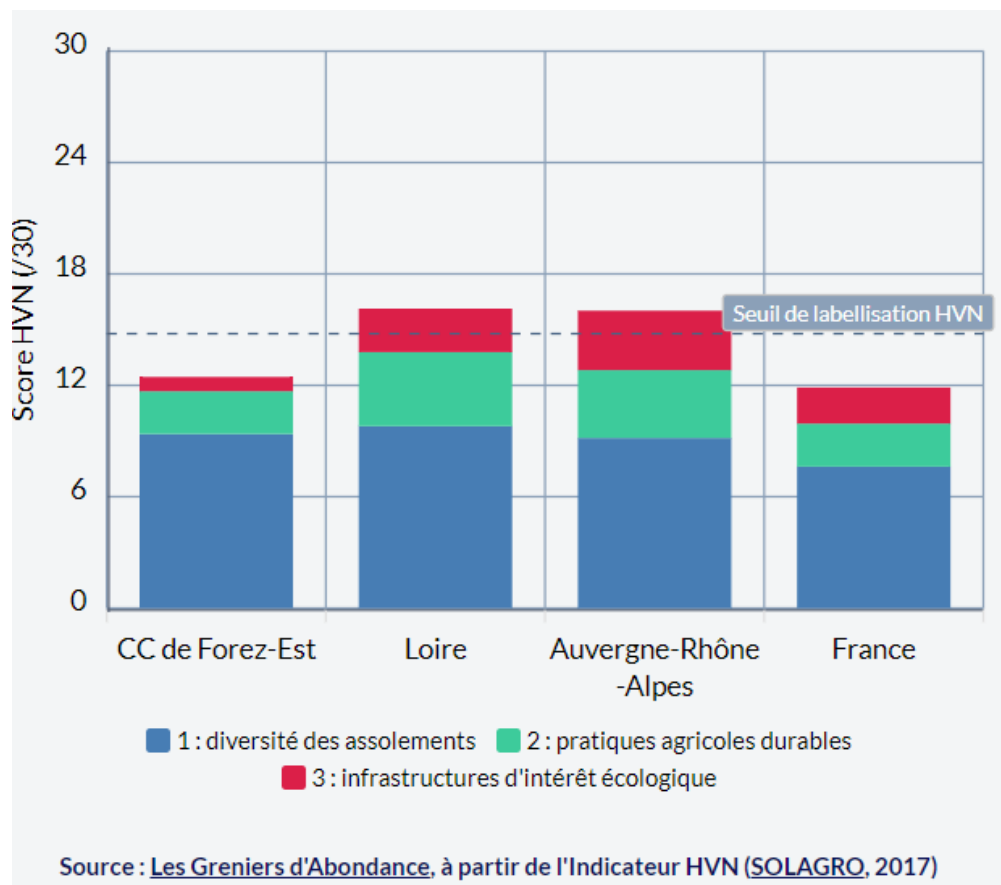


Figure 31

<sup>8</sup> Le concept de Haute Valeur Naturelle (HVN) est un indicateur mis en place par l'association Solagro et qui caractérise les systèmes agricoles qui maintiennent un haut niveau de biodiversité. Trois dimensions notées de 1 à 10 sont prises en compte :

- La diversité des assolements, qui indique la variété des cultures présentes sur les fermes ;
- L'extensivité des pratiques (faible niveau d'intrants, pesticides et engrais chimiques) ;
- La présence d'éléments du paysage à intérêt agroécologique, tels que des haies ou des prairies permanentes

### 4.4.3 Eau et irrigation

Le territoire de la CCFE est marqué par des reports de pluviométrie et des sols à faible réserve en eau. Cette caractéristique entraîne une forte dépendance à l'irrigation, souvent réalisée à partir de retenues collinaires sur les côteaux, ou par le réseau collectif et les forages en plaine.

Selon le RGA 2020, la part des surfaces agricoles irriguées a progressé de 41% en dix ans pour atteindre 12 % de la SAU en 2020 contre 8% en 2010. Les productions qui ont le plus connu cette hausse sont les prairies (+ 110%), les céréales (+65%) et les pommes de terre (+65%). Dans les faits, les surfaces irriguées par les agriculteurs varient d'une année sur l'autre en fonction de la météo. Cependant, force est de constater que cette tendance est fortement à la hausse et que cette dernière est expliquée en grande partie par le changement climatique.

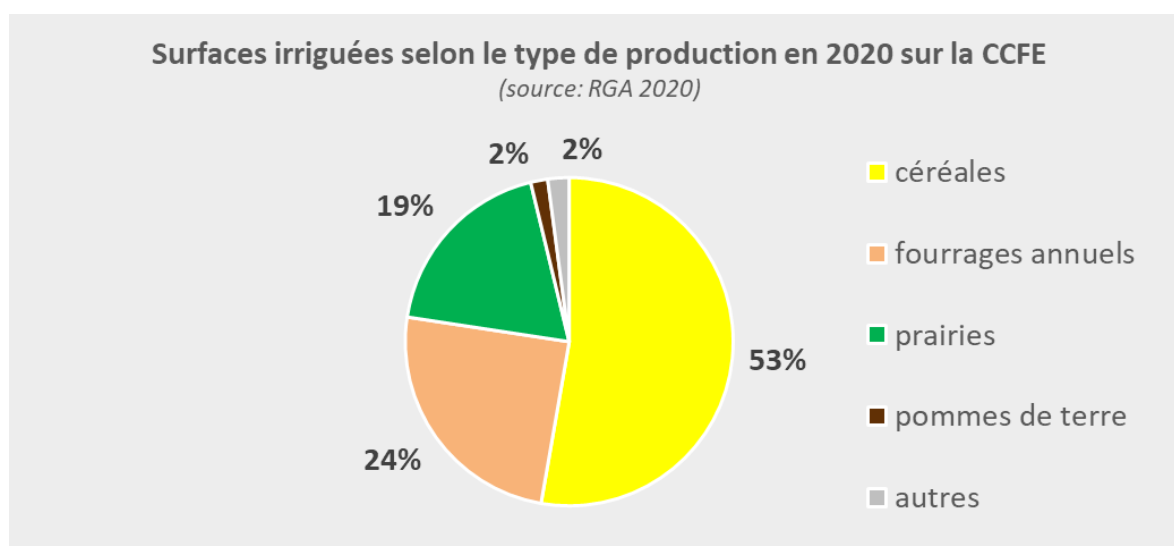


Figure 32: surfaces irriguées selon le type de production en 2020 sur la CCFE

Depuis ces dernières années et particulièrement après les périodes de sécheresse comme celle de l'été 2022, l'irrigation est devenue une question sensible pour les exploitants agricoles et le maintien de toutes les filières de productions végétales et animales.

Cet événement particulier pourrait néanmoins devenir la norme dans le futur avec le changement climatique. En effet, la multiplication des épisodes de sécheresses oblige les agriculteurs à s'adapter et à trouver des solutions pour continuer à produire.

La question de l'usage de l'irrigation est primordiale car elle présente une double particularité :

- Elle se concentre sur l'été lors des mois où la ressource en eau est la moins disponible
- L'eau prélevée ne retourne pas dans les milieux aquatiques, au contraire des prélèvements d'eau potable, puisqu'elle est utilisée par les cultures arrosées.

Du fait de cette caractéristique, les prélèvements en irrigation ont un impact beaucoup plus fort sur la ressource en eau et pour cela il est nécessaire de penser et gérer cette dernière dans un cadre collectif encore inexistant sur le territoire.

### **Zoom sur l'accompagnement agricole réalisé par Le Syndicat Mixte d'Aménagement et d'Entretien de la Loise et la Toranche (SMAELT)**

Le dernier contrat territorial du SMAELT, mis en œuvre sur la période 2017-2021, a permis d'effectuer plusieurs actions à destination des agriculteurs dans un objectif de sensibilisation et d'accompagnement dans leur changement de pratiques.

Ainsi en 5 ans, 26 exploitations ont bénéficié d'un accompagnement individuel ayant abordé des thématiques variées : réduction de l'usage de produits phytosanitaires, accompagnement à la couverture des sols, implantation de maïs en semi-direct, gestion des effluents, suivi des métaux, accompagnement à la gestion de la ressource eau... En parallèle de ces accompagnements individuels, 14 journées d'accompagnement collectif ont été organisées auxquelles 350 personnes ont participé. Ces actions de volet agricole proposées par le SMAELT seront poursuivies dans le cadre du prochain Contrat territorial 2023-2029.

#### 4.4.4 Adaptation et résilience au changement climatique

Selon le diagnostic du PCAET (Plan Climat Air Energie Territorial) de la CCFE réalisé en 2020, de nombreuses observations climatiques ont été enregistrées ces dernières années montrant les effets du changement climatique sur le territoire.

##### 4.4.4.1 Températures moyennes

Les données climatiques ci-dessous s'appuient que la station de mesure météorologique du réseau de Météo France, située à Saint-Etienne-Bouthéon, station de référence représentative du climat du territoire de la Communauté de communes du Forez-Est.

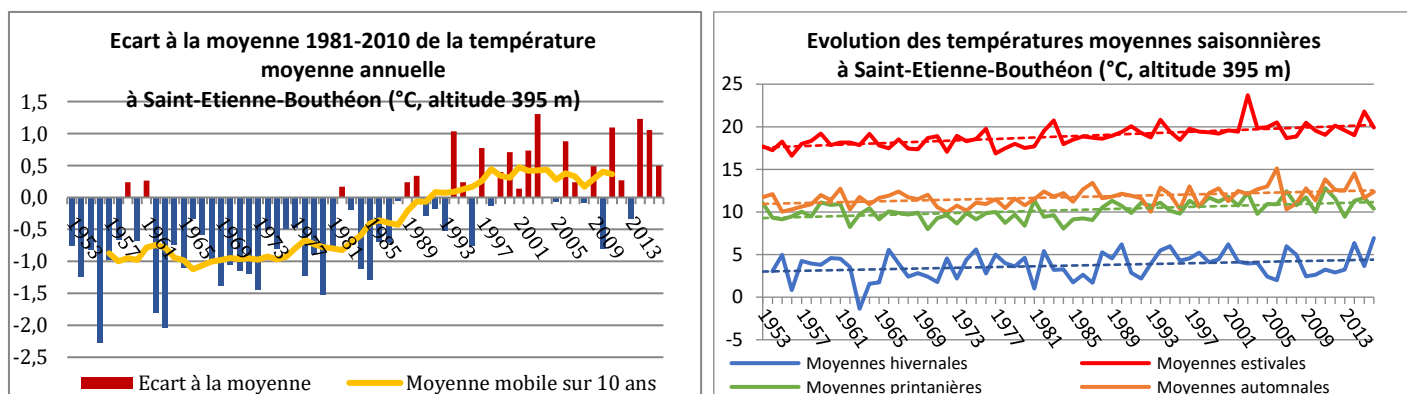


Figure 33: écart à la moyenne des températures moyennes et saisonnières pour la station de mesure d'Andrézieux-Bouthéon (source : ORECC Auvergne Rhône-Alpes 2018)



- Les températures moyennes annuelles ont augmenté de +1,9°C à Saint-Etienne-Bouthéon entre 1953 et 2016.
- L'analyse saisonnière montre que cette augmentation est plus marquée au printemps et en été : +2°C au printemps et +2,8°C en été.

Evolution des températures	
Hiver	+1,3 °C
Printemps	+2,0 °C
Été	+2,8 °C
Automne	+1,6 °C
<b>Année</b>	<b>+1,9 °C</b>

Figure 34: évolution des températures selon les saisons entre 1953 et 2016 à Saint-Etienne-Bouthéon (source : PCAET CCFE)

- La tendance au réchauffement observée sur cette station de mesure est également constatée sur les autres stations suivies par l'ORECC en Auvergne-Rhône-Alpes. Elle est plus importante en montagne qu'en plaine et se matérialise par une forte augmentation des températures à partir du milieu des années 80.

Le changement climatique entraîne une augmentation des épisodes caniculaires et des sécheresses. Il impacte à la fois les animaux (modifications du métabolisme) et la production de fourrages (déficit fourrager).<sup>9</sup>

Cela amène les éleveurs à faire des ajustements importants dans la conduite de leurs troupeaux afin de limiter l'inconfort d'été pour leurs bêtes (abriter les animaux lors des pics de chaleur, apport plus important et plus fréquent en eau fraîche, éviter l'échauffement des fourrages, adaptation des bâtiments et de l'alimentation du bétail...). Au-delà de ces acclimatations, on constate que la gestion estivale se rapproche désormais de la gestion hivernale : les animaux rentrent à l'abri plus souvent et les éleveurs doivent constituer un stock fourrager pour passer l'été, en plus du stock hivernal traditionnel.

#### 4.4.5 Déchets et gaspillage alimentaire

Aujourd'hui, un habitant de la CCFE produit 193 kilos d'ordures ménagères résiduelles par an dont 21,2 % sont des biodéchets (déchets biodégradables) et 2,2% du gaspillage alimentaire.

<sup>9</sup> <https://www.lafabriqueecologique.fr/app/uploads/2022/03/Note-Les-prairies-et-lelevage-au-coeur-de-la-transition-agricole-et-alimentaire-ouverte-au-debat-collaboratif-1.pdf>

La CCFE s'est engagée dans une politique de gestion et de valorisation des biodéchets à travers le développement du compostage individuel et collectif. A ce jour (en 2022), au minimum 16 % des foyers sont équipés d'un composteur individuel, 37 sites de compostage collectif ont été installés et une collecte spécifique des déchets alimentaires va démarrer fin 2023 pour les habitants des 6 hypercentres (Balbigny, Chazelles, Feurs, Montrond, Panissières et Veauche).

### **Zoom sur le Programme Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (PLPDMA)**

La CCFE s'est engagée dans la mise en œuvre d'un Programme Local de Prévention des Déchets et Assimilés en 2023 et a défini l'objectif d'ici 2028 de réduire de 15 % les déchets ménagers et assimilés.

Pour y parvenir, la CCFE s'est engagée dans la réduction et la valorisation des biodéchets à travers le développement du compostage individuel et collectif sur le territoire et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

## 5 La Transformation alimentaire

Une des grandes forces du territoire de Forez-Est et du département de la Loire est d'avoir réussi à conserver certaines grandes filières agro-alimentaires ainsi que les grands acteurs qui les composent.

On peut ainsi noter la présence de nombreux outils de transformation se trouvant dans le périmètre proche de la CCFE permettant de transformer et donc de valoriser les productions locales.

### 5.1 Les filières présentes sur le territoire de Forez-Est

#### 5.1.1 La filière viande

Directement sur le territoire de la CCFE, on retrouve l'abattoir Deveille à Feurs qui abat, découpe et transforme exclusivement des gros bovins venant principalement du bassin Charolais. Dans la Loire, on retrouve le groupe Sicarev qui valorise une filière bovine (abattoir bovin à la Talaudière et à Roanne) et une filière porcine (abattoir porcin à la Talaudière). On note également deux abattoirs de proximité multi-espèces permettant de valoriser les productions fermières et de favoriser le développement de circuits courts de proximité. Ainsi, on trouve l'abattoir de proximité d'Andrézieux-Bouthéon (APAB) dédié aux ovins et porcins et celui de Charlieu qui est un abattoir multi-espèces.

Pour les volailles, on trouve un abattoir à Cremeaux dans la Loire géré par l'ESAT le Colombier la Blégnière, un abattoir à la Talaudière géré par la SAS Rouget Volailles, un abattoir collectif à Amplepuis dans le Rhône ainsi qu'un abattoir à Félines dans l'Ardèche qui s'occupe principalement de l'abattage de volailles sous label comme c'est le cas pour celles en Label Rouge de la coopérative Vert Forez se trouvant à Feurs.

#### 5.1.2 La filière laitière

Sur la Loire, 95% de la production est écoulee par des entreprises privées ou des coopératives : l'entreprise se charge de la collecte du lait dans les exploitations qui est ensuite conditionné en lait de consommation ou en produits laitiers transformés qu'on retrouve dans les grands magasins de distribution.

Dans la Loire, on retrouve principalement la coopérative Sodiaal dont le site de conditionnement Candia se trouve à la Talaudière. On trouve également le groupe privé Lactalis avec son site Lactalis Nestlé Ultra Frais à Andrézieux-Bouthéon.

Il existe également plusieurs établissements spécialisés en production de fromages dont les plus proches du territoire de la CCFE sont la Laiterie du Forez à Savigneux ou la laiterie Collet à Renaison. On peut également noter la présence de la fromagerie biologique et paysanne

AlterMonts portée par un collectif de 4 fermes des Monts du Lyonnais dont deux d'entre elles se trouvent à Chazelles-sur-Lyon et qui vend l'ensemble de sa production en circuits courts de proximité.

De plus, de nombreuses fermes laitières transforment elles-mêmes une partie ou la totalité de leur lait (30 ateliers en 2020 selon le dernier recensement général agricole). C'est le cas, par exemple, de la ferme des Délices Foréziens à St-Cyr-les-Vignes qui transforment une partie de son lait de vache en glaces ou bien de la ferme de Chamaron à Néronde qui présente deux ateliers de transformation : un pour des fromages et un pour des yaourts au lait entier naturels et aromatisés.

### 5.1.3 La filière céréale

Une filière de farine locale certifiée, sous le nom de blé CRC, est organisée sur la plaine du Forez et portée par la coopérative Eurea se situant à Feurs. Cette filière de blé panifiable s'est développée autour de plusieurs minoteries s'approvisionnant en majorité sur la Loire et les départements limitrophes. C'est une démarche volontaire pour cultiver des blés et des seigles selon un cahier des charges précis.

La Minoterie Dupuy Couturier à l'Etrat, achète ce blé cultivé sur la Loire et collecté par Eurea Coop à Feurs pour en faire une farine nommée « la Forézienne ». De nombreuses boulangeries locales utilisent cette dernière pour panifier, entre autres, la baguette « La Forézienne ». La Minoterie Moderne à Cuzieu se trouvant sur le territoire de la CCFE valorise également les blés locaux. Le blé est cultivé par les établissements Poncet à Cuzieu et Forez Grain à Chambéon. Certains producteurs transforment également eux-mêmes leur blé en farine et on trouve également sur les territoires environnants de plus petits moulins permettant aux paysans et paysans-boulangers de faire moudre leurs propres céréales, c'est le cas par exemple du Moulin Gribory à Chatelus dans l'Allier.

Enfin, à la Gimond, la minoterie Cizeron bio est spécialisée dans la transformation de céréales à destination de l'alimentation biologique animale.

### 5.1.4 La filière piscicole

La pisciculture d'étangs est une activité traditionnelle depuis le 18<sup>ème</sup> siècle dans la plaine du Forez du fait de la présence d'une multitude d'étangs se trouvant de part et d'autre du fleuve Loire. Une grande partie des propriétaires de ces étangs (82 propriétaires représentant 300 étangs) sont regroupées dans le SAPEEF (le syndicat agricole des propriétaires et exploitants d'étangs du Forez et du Roannais), syndicat ayant vu le jour en 1928.

Cette filière piscicole se structure autour de plusieurs acteurs : les fournisseurs d'intrants (alevinage, équipements...), les exploitants d'étangs, les collecteurs et les transformateurs. Malgré son caractère historique, cette filière connaît aujourd'hui de nombreux enjeux

entraînant l'abandon de l'activité pour certains et freinant le développement de la production malgré un potentiel important du fait d'une demande sur le territoire. Voici une liste non-exhaustive de ces problématiques : un déficit hydrique du fait des sécheresses plus récurrentes, la prédation aviaire, la privatisation et multi-usages des étangs, le manque de technicité etc... L'association l'ADAPRA (association pour le développement de l'aquaculture et de la pêche professionnelle en Rhône-Alpes) en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de la Loire, le SAPEEF et le Département de la Loire a lancé ces dernières années un plan de relance de la production des étangs piscicoles de la Loire afin de mieux structurer la filière et répondre aux enjeux auxquels elle fait face.

A l'échelle de la CCFE, les étangs se trouvent principalement dans le secteur Feurs-Vaille. L'entreprise Cultures et Réserves, se trouvant sur la commune de Marclopt, est un des producteurs, collecteurs et transformateurs de la filière sur le département de la Loire.

## 5.2 Entreprises agroalimentaires

En 2020, la CCFE comptait 21 entreprises agro-alimentaires sur son territoire pour 1130 salariés (*base Sirene, 2020*). Elles sont représentées autant par de petites et moyennes structures de moins de 50 salariés que par de grosses structures à rayonnement national et européen, de plusieurs centaines de salariés, tels que l'entreprise Nigay à Feurs, fabricant n°1 de caramel en Europe ou bien l'entreprise Nestlé Purina Petcare à Veauche, fabricant d'aliments pour animaux domestiques.

Une partie de ces industries agro-alimentaires disposent d'un ancrage territorial avec la filière viande dont elles constituent des débouchés : c'est le cas des entreprises Deveille et Forezienne d'Abattage. L'entreprise Nestlé Purina Petcare peut également s'approvisionner en co-produits auprès des sociétés d'abattage se trouvant aux alentours.

Cinq entreprises dites de salaisons (Etablissements Charles Frères, Salaisons de la Brèche, Etablissements Merle et Cie, Le Batistou, Etablissements Rochebillard et Blein) se situent sur le territoire de la CCFE. Cependant, leur fabrication, essentiellement à partir de viandes de porc, n'est pas en lien avec les productions agricoles du territoire, en partie du fait du manque de productions de porc. Néanmoins, les liens historiques avec le terroir restent fort ce qui peut expliquer en partie leur implantation.

L'ensemble de ces entreprises ont pour atout de se situer à proximité des autoroutes A72 et A89 permettant un approvisionnement en matières premières et l'exportation de leurs productions. Les établissements profitent par ailleurs du rayonnement des grands pôles urbains de Lyon et de Saint-Etienne où se concentrent les infrastructures de transport, de vastes zones industrielles et de bassins importants en main d'œuvre et de consommateurs.

	Nom de l'entreprise agro-alimentaire	Commune d'implantation	Nombre de salariés	Total entreprises	Total salariés
Transformation et conservation de la viande de boucherie	DEVEILLE SAS	Feurs	61	4	190
	FOREZIENNE D'ABATTAGE	Feurs	49		
	D I	Feurs	48		
	ETABLISSEMENTS CHARLES FRERES	Feurs	32		
Préparation industrielle de produits à base de viande	SALAISONS DE LA BRECHE	Chazelles-sur-Lyon	26	5	293
	ETS ROCHEBILLARD ET BLEIN	Violay	92		
	ETS MERLE ET CIE	Pouilly-lès-Feurs	76		
	ETS MERLE ET CIE	Panissières	39		
	LE BATISTOU	Saint-André-le-Puy	60		
Fabrication d'aliments pour animaux de compagnie	NESTLE PURINA PETCARE FRANCE	Violay	387	1	387
Fabrication d'autres produits alimentaires	NIGAY SAS	Feurs	218	1	218
Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie	SECRETS DE FRUITS	Veauche	2	6	35
	BATAILLON PATRICK	Feurs	3		
	AUX DELICES D'AUTREFOIS	Montrond-les-Bains	0		
	JBG (Croc Snack)	Bussières	4		
	AURELIEN GOUJON CHOCOLATIER	Veauche	1		
	CHARLES CHOCOLARTISAN	Civens	25		
Fabrication de bière	PLAINE DE MALT (Les Bulles Foréziennes)	Cleppé	0	3	2
	LA FARLODOISE	Chazelles-sur-Lyon	2		
	L'AGARITHE	Panissières	0		
Fabrication de glaces et sorbets	LES DELICES FOREZIENS	Saint-Cyr-les-Vignes	5	1	5

Figure 35: les entreprises agro-alimentaires en 2020 sur la CCFE (source : base Sirene INSEE)

### 5.3 Producteurs transformateurs locaux

Le territoire de la CCFE compte de nombreux producteurs transformant directement sur leur ferme leurs productions. Pour ces acteurs l'auto-provisionnement est privilégié et le recours à des intrants extérieurs est limité. Dans le cas où d'autres intrants sont nécessaires, l'approvisionnement se fait généralement de la manière la plus locale possible. Les produits finis sont ensuite vendus directement sur la ferme ou sur les marchés de plein vent ou bien dans des débouchés en circuits courts de proximité via des intermédiaires tels que des magasins de producteurs, GMS ou magasins spécialisés. La clientèle est donc locale. Le secteur de la restauration collective peut également faire partie des clients de ces structures, c'est particulièrement le cas dans l'achat des produits laitiers.

Sur le territoire de Forez-Est, cette tendance de producteurs-transformateurs est à la hausse. En effet, en 2010, 50 exploitations présentées une activité de transformation, en 2020, on en compte désormais 62 dont 30 ateliers de transformation de lait et 29 ateliers de transformation et/ou découpe de viande, 2 ateliers en transformation fruits et/ou légumes ainsi qu'un atelier en transformation poisson (RGA 2010 et 2020).

## 5.4 Formations agricoles et alimentaires

Les activités agricoles et agro-alimentaires sont renforcées par la présence de nombreuses et diverses formations à l'échelle du département de la Loire et de ses alentours. Ainsi, il existe plus d'une dizaine de structures proposant des formations en lien avec l'agriculture (production végétale et animale, agro-équipement, vétérinaires...) et avec l'alimentation (industries agro-alimentaires, métiers de bouches, restauration, vente...).

Sur la CCFE, on retrouve en particulier un Bac Pro BIDT (Bio Industries de Transformation) ayant un module dans l'agroalimentaire au lycée technique privé Le Puits de l'Aune à Feurs.

Structure	Type de Formations	Lieu
Lycée technique privé Le Puits de l'Aune	Bac Pro BIDT (Bio Industries de Transformation) avec un module agroalimentaire	Feurs
Campus Agronova	3ème de l'Enseignement Agricole	Précieux et St Genest Malifaux
	BP Industries Alimentaires	
	CAP Métiers de l'agriculture	
	Bac Techno STAV (Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant)	
	Bac Pro CGEA (conduite et gestion de l'entreprise agricole)	
	Bac Pro TCV PAB (Conseil Vente en Alimentation)	
	Bac Pro MDM (Maintenance des Matériels)	
	BTS ACSE (Analyse Conduite et Stratégie de l'Entreprise Agricole)	
	BTS ACSE (Analyse Conduite et Stratégie de l'Entreprise Agricole)	
	BTS TSMA (Techniques et Services en Matériels Agricoles)	
	BTSA GDEA (Génie des Équipements Agricoles)	
	Licences en Agroéquipements	
	Licences Biens et Services pour l'Agriculture	
Certificats de Spécialisation en Bovin Lait, Méthanisation agricole et AgriBio		
Formations Adultes en Agriculture, Agroéquipement et Agroalimentaire		
Campus Montravel	BTS PH (Productions Horticoles)	Villars
MFR du Forez	BTS PA (Productions Animales)	Mornand-en-Forez
MFR/CFA St-Etienne	CAP PSR (Production Service Restauration)	St-Etienne
	CAP Cuisine	
MFR Saint Laurent	Bac Pro CGEA (conduite et gestion de l'entreprise agricole) en polyculture élevage	Saint-Laurent-de-Chamousset
	BTS ACSE (Analyse Conduite et Stratégie de l'Entreprise Agricole)	
MFR de Vougy	Agent de Restauration par Apprentissage	Vougy
MFR des Athiauds	Technicien Agricole en par Apprentissage	St-Germain-Lespinnasse
Lycée Agricole de Roanne-Chervé-Noirétable	Formations Agricoles diverses	Chervé
Lycée Agricole de Ressins	Formations Agricoles diverses	Nandax
CFA de Mably	CAP et BP en Alimentation et Restauration	Mably
ISARA de Lyon	Ingénieurs Agronomes et Agroalimentaires	Lyon
VetAgro Sup	Ingénieurs Agronomes	Clermont Ferrand

Figure 36: les formations agricoles et alimentaires sur la Loire et dans ses environs (source : CCFE)

## 6 La distribution et commercialisation alimentaire

La distribution alimentaire sur le territoire de la CCFE est diverse et est incarnée par plusieurs types d'acteurs.

- La grande distribution, c'est-à-dire **les grandes et moyennes surfaces (GMS)** constituées des hypermarchés (plus de 2500 m<sup>2</sup>), des supermarchés (de 400 m<sup>2</sup> à 2500 m<sup>2</sup>), et des supérettes (moins de 400 m<sup>2</sup>), occupe la place la plus importante au regard des volumes distribués.
- **Les petites épiceries de quartier** que l'on trouve en particulier dans les centres bourg qui proposent une offre diversifiée mais restreinte de produits alimentaires et non-alimentaires.
- **Les commerces dits de bouche** (primeurs, boucheries, charcuteries, boulangeries, fromageries, poissonneries...). Certains de ces derniers peuvent être également artisans en effectuant des opérations de transformation.
- **Les producteurs** peuvent également effectuer des opérations de distribution. Ils peuvent vendre leurs productions directement sur les marchés de plein vent, par la vente directe à la ferme ou bien par le biais de circuits courts de proximité tels que les AMAPs, systèmes de paniers et magasins de producteurs.
- **La restauration hors domicile** est également un maillon important du système de distribution alimentaire. Elle englobe la restauration collective privée ou publique (cantines scolaires, hôpitaux, maisons de retraite, restaurants d'entreprise...) et la restauration commerciale privée (cafés, fast foods, restaurants, hôtels...).
- Enfin, le secteur associatif permet d'effectuer des opérations de distribution **d'aide alimentaire** auprès des personnes et familles en situation de précarité économique et/ou d'isolement social par le biais de l'aide alimentaire.



## Localisation des commerces alimentaires

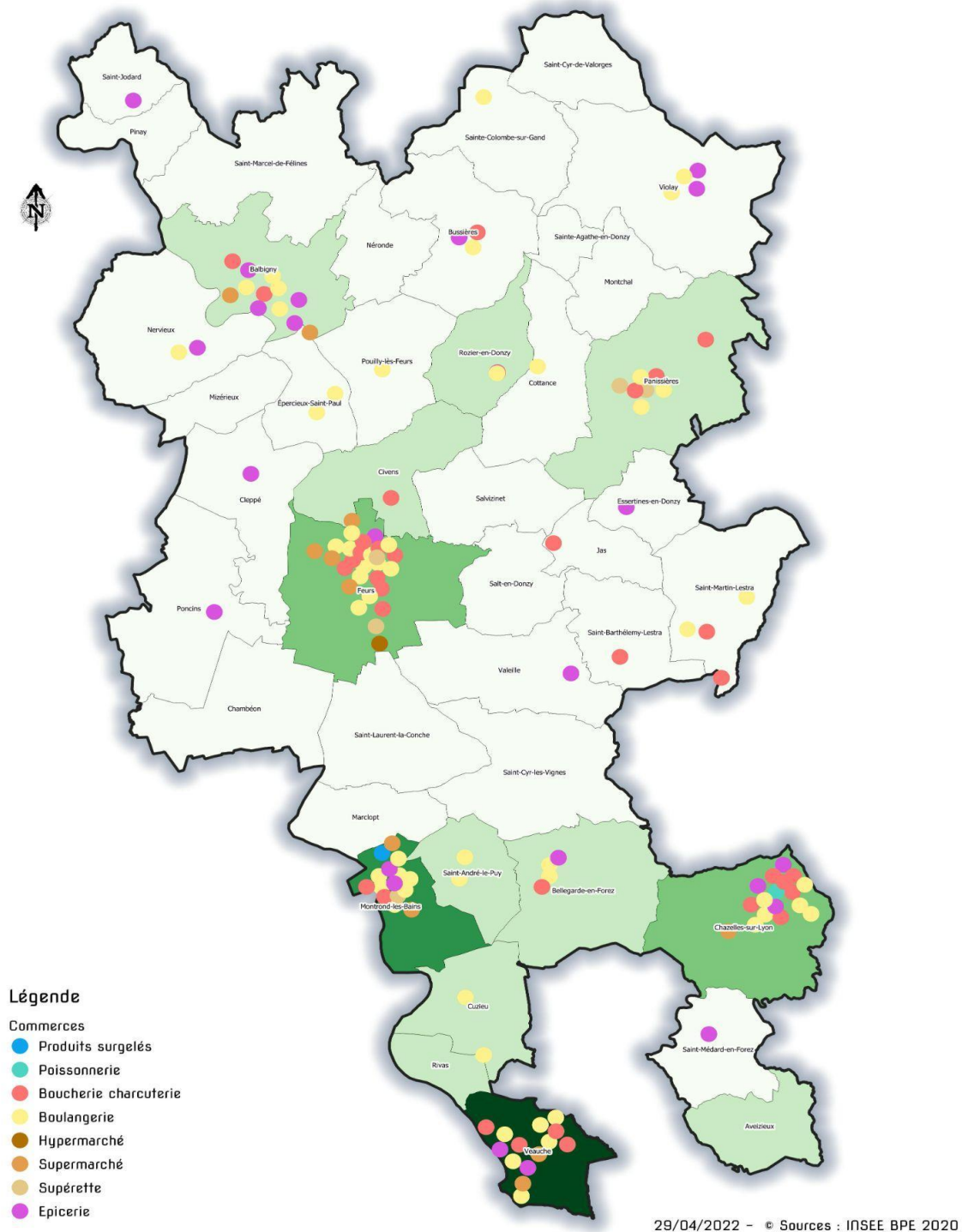


Figure 37: carte de la localisation des commerces alimentaires en 2020 sur la CCFE

**Tableau présentant les différents types de commerces alimentaires et leurs nombres sur le territoire de la CCFE**

Type de commerce alimentaire	Nombre (BPE 2020)
Hypermarché	1
Supermarché	11
Supérette	5
Epicerie	25
Boulangerie	55
Boucherie/Charcuterie	34
Poissonnerie	1
Produits surgelés	1

*Source : INSEE, Base permanente des équipements 2020*

## 6.1 La grande et moyenne distribution (GMS)

La grande et moyenne distribution est un acteur décisif de notre système alimentaire territorial. En effet, à l'échelle de la CCFE, 85 % des dépenses en achats alimentaires se font dans ce type de magasin (10<sup>ème</sup> enquête consommateurs CCI, 2016).

Les GMS ont donc un rôle essentiel pour déterminer les caractéristiques de l'offre alimentaire. C'est un nœud qui a une influence sur l'amont et sur l'aval :

- L'offre qu'elle propose a une forte influence dans les choix alimentaires des consommateurs ;
- Les relations contractuelles qu'elle nouent avec les industriels et les agriculteurs influencent leurs pratiques

À l'échelle de la CCFE, de façon logique, le réseau de GMS se concentre dans les zones les plus peuplées au détriment des communes les plus rurales. Le seul hypermarché (Carrefour) se situe à Feurs, qui constitue ainsi le plus important pôle d'achats alimentaires du territoire. Un réseau de supermarchés complète cette offre et se situent tout du long des grandes routes et en

particulier de la D1082 traversant le territoire du Nord au Sud. Les enseignes sont diverses avec une présence importante d'enseignes de Hard Discount (Netto, Aldi, Lidl). La Vie Claire à Feurs est exclusivement consacré à la commercialisation de produits bio. Quelques supérettes assurent des structures d'appoint dans les villages éloignés des grands axes pour les personnes à tendance sédentaires comme les personnes âgées.

Certaines de ces GMS développent des stratégies de développement de distribution de produits de proximité et bios et s'appuient sur la demande de consommateurs exigeants en termes de qualité. En conséquence, des producteurs locaux sont sollicités pour fournir ces enseignes qui affichent des prix assez élevés sur ce type de produits. La demande des consommateurs pour cette catégorie de produits est la première incitation pour développer ces partenariats mais pour que cela tienne dans la durée un ajustement doit être maintenu entre régularité, quantité et qualité du côté des producteurs et rémunération suffisante du producteur de la part des distributeurs.

## 6.2 Les magasins de proximité (épiceries et magasins de bouche)

Le territoire de la CCFE présente un nombre et une diversité importante de magasins de proximité et leur répartition est corrélée avec la densité de la population.

Pour ces acteurs et en particulier pour les commerces de bouche, la qualité de leur offre et donc la sélection des fournisseurs est primordiale. La proximité fait partie de ces critères puisqu'elle est connectée avec la fraîcheur. Le choix du fournisseur se fait donc en fonction de la qualité, de la proximité, du mode de production, de la régularité et de la capacité de ce dernier à répondre aux commandes. La part du local dans les approvisionnements est ainsi plus importante dans ces commerces que dans le secteur des GMS.

Plusieurs petites épiceries de centre-bourg proposent aux habitants différents services au même endroit : un dépôt de pain, achats de poissons frais certains jours de la semaine, un point poste, de livraison, de bar, de restaurant...De plus, des produits locaux sont de plus en plus proposés et mis en avant dans les rayons de ces magasins.

Ces commerces de proximité peuvent être fragiles. Leur volonté et capacité de s'approvisionner localement étant un de leur avantage comparatif, ce dernier doit être maintenu. De plus, ils sont très sensibles à la concurrence compte tenu de leur zone de chalandise assez restreinte. De ce fait l'arrivée de nouveaux concurrents dans ce périmètre peut rapidement mettre en danger la santé économique de ces acteurs commerciaux.

### **Zoom sur la démarche Petites Villes de Demain (PVD)**

En 2020, quatre communes de la Communauté de Communes de Forez-Est (Feurs, Balbigny, Panissières et Chazelles-sur-Lyon) ont été engagées dans la démarche Petites Villes de demain

(PVD). PVD est un programme national qui s'inscrit dans une démarche de contractualisation avec l'Etat, autour des objectifs de revitalisation des centre-bourgs et de transition écologique. De nombreux liens sont à faire entre le programme PVD et le PAT en particulier autour des enjeux de valorisation des produits locaux, d'accessibilité d'une alimentation saine et durable pour tous, de développement de circuits courts de proximité et de protéger efficacement les espaces agricoles et naturels.

### 6.3 Les marchés de plein vent

Les marchés de plein vent mixtes et de producteurs ont une place importante dans la distribution alimentaire sur le territoire. En effet, on peut compter l'existence d'une trentaine de marchés sur 21 des communes de la CCFE.

On retrouve des marchés exclusivement de producteurs locaux et des marchés mixtes composés de revendeurs, d'artisans ainsi que de commerçants non-alimentaires, en plus de producteurs locaux.

Ces dernières années, de nouveaux marchés ont vu le jour (Pouilly-les-Feurs, Civens, Bellegarde-en-Forez...) montrant l'engouement pour cette offre. Cependant, selon ces dernières expériences, il peut être de plus en plus difficile de trouver des producteurs locaux souhaitant s'engager à vendre sur ces nouveaux marchés.

**Tableau présentant les différents marchés présents sur le territoire de la CCFE**

<b>Communes</b>	<b>Nombre et Jours de marché</b>
<i>Avezieux</i>	<i>1 =&gt; dimanche matin</i>
<i>Balbigny</i>	<i>2 =&gt; lundi et samedi matin</i>
<i>Bellegarde-en-Forez</i>	<i>1 =&gt; mercredi matin</i>
<i>Bussières</i>	<i>2 =&gt; mercredi et samedi matin</i>
<i>Chazelles-sur-Lyon</i>	<i>2 =&gt; mardi et vendredi matin</i>
<i>Civens</i>	<i>1 =&gt; mercredi fin d'après-midi</i>
<i>Essertines-en-Donzy</i>	<i>1 =&gt; mardi en fin de journée</i>
<i>Feurs</i>	<i>2 =&gt; mardi et samedi matin</i>
<i>Montchal</i>	<i>1 =&gt; jeudi matin</i>
<i>Montrond-les-Bains</i>	<i>1 =&gt; jeudi matin</i>
<i>Néronde</i>	<i>1 =&gt; vendredi matin</i>
<i>Panissières</i>	<i>1 =&gt; samedi matin</i>
<i>Pouilly-les-Feurs</i>	<i>1 =&gt; jeudi après-midi</i>

Source : Guide de la gastronomie 2022, Rendez-vous en Forez

<i>Rozier-en-Donzy</i>	<i>1 =&gt; samedi matin</i>
<i>Saint-Barthélemy-Lestra</i>	<i>1 =&gt; vendredi matin</i>
<i>Saint-Jodard</i>	<i>1 =&gt; vendredi après-midi</i>
<i>Saint-Marcel-de-Félines</i>	<i>1 =&gt; mardi après-midi</i>
<i>Saint-Médard-en-Forez</i>	<i>1 =&gt; samedi matin</i>
<i>Salvizinet</i>	<i>1 =&gt; vendredi après-midi</i>
<i>Veauche</i>	<i>3 =&gt; mercredi, vendredi et samedi matin</i>
<i>Violay</i>	<i>3 =&gt; mardi, samedi et dimanche matin</i>

## 6.4 Vente à la ferme et circuits courts de proximité

Le territoire de la CCFE est richement pourvu de lieux d'achats en direct chez les producteurs ou par d'autres structures valorisant leurs productions localement. Ces offres sont particulièrement intéressantes à la fois pour les producteurs car elles permettent de valoriser au mieux leurs productions et pour les consommateurs pour la fraîcheur et la saisonnalité des produits, la connaissance du mode de production et le contact direct avec l'agriculteur.

Selon le RGA de 2020, une ferme sur 5 pratique la vente en circuit court (circuit de distribution dans lequel intervient au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur) et une ferme sur 10 en vente directe. Pour ce dernier cas, cela représente une soixantaine de fermes sur le territoire.

Cette tendance devra continuer à se confirmer durant les prochaines années. En effet, selon le Point Accueil Installation (PAI) de la Loire, sur les 273 porteurs de projet accueillis en 2021, 41% d'entre eux souhaitent développer une commercialisation en circuits courts.

2 Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, AMAP, existent sur nle territoire. L'une se situe à Feurs tandis que l'autre se trouve à Bussières. Ces 2 AMAPs sont des lieux de réunion entre producteurs locaux et consommateurs-adhérents. Elles fournissent à elles deux environ 160 familles. Ces deux AMAPs alimentent le Nord et le centre du territoire. Hors de la CCFE, l'AMAP de la Coise située à St Galmier peut aussi alimenter le sud du territoire.

En plus des AMAPs, le Jardin d'Astrée, chantier d'insertion en maraîchage biologique géré par le CILDEA et situé à St-Etienne-le-Molard, propose un système de paniers à ses adhérents dont plusieurs points de dépôt se situent sur le territoire (Balbigny, Feurs, Montrond-les-Bains).

Deux magasins de producteurs se trouvent également sur la CCFE : l'Escale Paysanne à Veauche et la Ferme des Trois Monts à Feurs. Ces commerces sont des points de vente collectif dont chacun d'entre eux est tenu par un collectif de producteurs. L'objectif étant de valoriser au mieux les productions fermières de chacun d'entre eux en gardant la mainmise sur la commercialisation et en se rapprochant au plus près des consommateurs.

Des démarches et outils de communication existent et se sont multipliés ces dernières années afin de valoriser cette offre. Ils répertorient et facilitent ainsi la connaissance de ces points de vente pour les particuliers et pour les acteurs de la restauration collective.

- **Local et de Saison 42** géré par la Chambre d'Agriculture de la Loire
- **Les Bonnes Adresses Bio Rhône Loire** géré par AgriBio Rhône et Loire
- **Le Guide de la Gastronomie** géré par les Offices de Tourisme du Forez

Le frein principal à cet approvisionnement semble concerner essentiellement la logistique de livraisons et de stockage et l'éloignement et la multiplication des points de vente ce qui ne permet pas d'effectuer l'ensemble de ses courses dans un seul endroit. De plus, tous les produits ne sont pas disponibles sur le territoire puisque les producteurs ne vendent ni ne transforment certains d'entre eux. Enfin, certaines productions prioritaires, comme c'est le cas par exemple pour la production maraîchère, sont encore peu présentes sur le territoire.

### **Zoom sur l'un des magasins de producteurs : l'Escale Paysanne à Veauche**

L'Escale Paysanne à Veauche est un magasin de producteurs qui a vu le jour il y a une dizaine d'années sur la commune de Veauche. Le principe de ce magasin est simple : c'est un point de vente achalandé exclusivement par des producteurs locaux associés.

En effet, ce magasin a été lancé par un collectif de 9 agriculteurs locaux souhaitant mieux valoriser leurs produits en circuits courts. Ainsi, ils se répartissent la gestion quotidienne du magasin : administration, mise en rayon, entretien, caisse...

Ce type de magasin permet donc le partage d'un outil de commercialisation en circuit court permettant à des agriculteurs d'avoir la main sur le prix de leurs produits et sur la gestion du lieu. Du côté des consommateurs, ce magasin leur garantit une transparence et de trouver dans un seul lieu une variété large de gamme de produits locaux.

## **6.5 Associations d'aide alimentaire**

Sur la CCFE, plusieurs structures existent dans le secteur social, qu'elles soient directement en lien avec les questions de précarité alimentaire ou non.

Les CCAS (centre communal d'action sociale) existent dans une grande majorité des communes du territoire. Elles sont l'outil principal des municipalités pour venir en aide aux personnes et familles en difficulté financière et/ou fragilisées socialement. La Croix Rouge, le Secours Populaire et les Restos du Cœur sont les 3 principales associations caritatives qui interviennent sur le territoire en proposant différentes formes d'aide alimentaire. Ces structures et les CCAS travaillent main dans la main avec les assistantes sociales de secteur qui ont pour rôle

d'identifier et d'orienter les personnes en difficulté socio-financières vers les acteurs pouvant répondre à leurs besoins.

Les Restos du Cœur et la Croix Rouge distribuent des colis alimentaires aux personnes et familles en précarité alimentaire. Des tournées sont organisées à bord de camions frigorifiques afin de se rapprocher au plus près des bénéficiaires et ainsi permettre aux personnes vivant dans des communes éloignées, sans voiture ou ayant des difficultés à se déplacer d'accéder à cette aide. Deux antennes du Secours Populaire (Feurs et à Andrézieux-Bouthéon) proposent également des paniers alimentaires.

Les colis préparés en amont sont composés de produits d'épicerie et de produits frais (fruits et légumes, viandes, poissons et laitages) et les quantités sont adaptées en fonction des besoins et du nombre de personnes par famille. Leur approvisionnement provient essentiellement de collectes réalisées notamment sur les GMS du territoire ainsi que du système de centralisation des denrées de la Banque Alimentaire de la Loire. De plus, certains producteurs locaux peuvent parfois leur faire don de leurs surplus de production. En plus de ces colis alimentaires et dans le cas de situation d'urgence, les CCAS et associations peuvent proposer des bons alimentaires ou chèques d'accompagnement personnalisé pouvant aller jusqu'à 100 euros pour le cas de la Croix Rouge. Cette aide fonctionne comme de l'argent pour payer dans les grandes et moyennes surfaces et petits commerces qui les acceptent. Selon la Croix Rouge, cette forme d'aide est particulièrement intéressante car elle permet de redonner dignité aux personnes bénéficiaires en leur offrant la liberté de choisir les produits dont ils ont besoin et envie.

Ces dernières années, d'autres formes d'aide alimentaire ont émergé sur le territoire permettant aux personnes en situation de précarité alimentaire d'accéder à une offre plus diversifiée et de qualité.

### **Zoom sur l'épicerie sociale et solidaire des 4 Ponts**

Dans le sud du territoire, en plus des acteurs mentionnés en amont, une épicerie sociale et solidaire se trouve à Andrézieux-Bouthéon. Elle propose des produits alimentaires, d'entretien et d'hygiène à moindre coût, c'est-à-dire payés entre 10% à 30% du prix du produit dans le secteur marchand classique.

Etant partenaire de cette épicerie, les communes de Montrond-les-Bains et Veauce peuvent diriger leurs habitants dans le besoin vers cette structure. Afin d'accéder à cette épicerie, le montage de dossier et le calcul du « reste à vivre » à partir de la situation financière de la personne ou de la famille est nécessaire. Dès que les droits à l'épicerie sont ouverts ; ces personnes, devenues « clients-bénéficiaires », peuvent acheter au magasin dans la limite du montant défini mensuellement. En plus de cet accès, la structure accompagne et définit avec le bénéficiaire un projet, c'est-à-dire ce que l'accès à l'épicerie solidaire va permettre de réaliser. En effet, en réalisant des économies sur les achats faits au sein de l'épicerie, les personnes

peuvent ainsi régler loyers, factures ou crédits qu'ils peinent à payer. Ce projet peut prendre diverses formes comme l'acquisition d'un véhicule, le remboursement d'une dette ou la réparation d'une paire de lunettes. Le but étant d'améliorer la situation personnelle et familiale.

Ainsi en 2020, l'Épicerie sociale des 4 ponts a aidé et accompagné 190 familles ce qui correspond à 445 personnes sur l'ensemble de leurs 9 communes partenaires dont Montrond-les-Bains et Veauche.

### **Zoom sur les paniers solidaires de l'AMAP de Feurs**

Depuis deux ans, l'AMAP de Feurs a lancé l'opération "Paniers Solidaires" permettant à des familles en difficulté de bénéficier d'un panier hebdomadaire composé de légumes, de laitages et complété une semaine sur deux de pain et d'œufs. En 2022, ce sont 6 familles qui ont pu accéder à cette offre de produits bio et locaux et d'être intégrées au même titre que les adhérents de l'AMAP à l'association.

Cette opération se fait en partenariat avec les associations la Croix Rouge et le Secours Populaire qui désignent les familles les plus nécessiteuses et les accompagnent dans cette démarche.

Ces paniers sont financés par la solidarité des adhérents de l'AMAP et le reste est subventionné par les associations caritatives et la Communauté de Communes de Forez-Est. Les familles bénéficiaires payent 1 euro symbolique par panier.

Cette démarche permet ainsi d'encourager des acteurs à collaborer ensemble afin d'offrir une alimentation saine, de qualité et durable aux plus précaires.

### **Zoom sur l'association pour une Alimentation Solidaire à Chazelles-sur-Lyon**

Depuis 2010, l'association Pour une Alimentation Solidaire située à Chazelles-sur-Lyon permet à des familles en difficulté financière d'avoir accès à moindre coût à des produits frais, locaux et issus de l'agriculture biologique ou paysanne. L'association se fournit chaque semaine auprès d'une quarantaine de producteurs-partenaires locaux en légumes, fruits, œufs et fromages. La plupart de ces produits sont des produits déclassés ou des surplus de production permettant ainsi de lutter contre le gaspillage alimentaire. Suite à cela, l'association organise chaque semaine quatre distribution-vente à destination de personnes en situation de précarité sur quatre communes différentes dont celle de Chazelles-sur-Lyon. Ces distributions-ventes se font à des prix très abordables à environ 15 % du prix d'achat (à titre d'exemple, le kilo de fruits et de légumes coûte en moyenne 30 centimes). Au total, environ 90 foyers bénéficient de cette initiative dont 25 sur Chazelles-sur-Lyon.

A l'échelle du territoire de Forez-Est, il n'existe pas de données chiffrées permettant de connaître le nombre exact de personnes recourant à une forme d'aide alimentaire. Cependant, certaines structures font un travail de suivi des personnes qu'ils accompagnent. C'est le cas de



l'unité de la Croix Rouge de Feurs qui a comptabilisé, en 2021, 1584 personnes aidées dont la grande majorité vivent à Feurs et dans les communes limitrophes faisant partie de la CCFE. La Croix Rouge de Veauche compte quant à elle environ 550 personnes aidées ce qui correspond à environ 270 familles.

Pour la totalité des acteurs de l'aide alimentaire interrogés, le constat est que leur taux de fréquentation n'a cessé d'augmenter depuis la crise du Covid-19.

## 6.6 Restauration Hors-domicile

### 6.6.1 Restauration commerciale

La CCFE compte 138 établissements de restauration (restaurants et restauration rapide) sur le territoire (*BPE, 2021*).

Même si la quasi-totalité des communes ont au moins un établissement de restauration (seules 4 communes n'en présentent pas), on constate une forte concentration de ces derniers dans la partie sud du territoire : 51 % des restaurants se trouvent à Feurs, Montrond-les-Bains, Chazelles-sur-Lyon et Veauche. Cela est corrélée à la plus forte concentration de population sur cette zone ainsi que part des foyers pouvant présenter des revenus légèrement supérieurs en comparaison à ceux au Nord du territoire.

Parmi ces 138 établissements, environ la moitié d'entre eux sont des restaurants dits traditionnels présentant une cuisine française et des recettes ligériennes. Certains d'entre eux mettent en avant un approvisionnement local, c'est le cas en particulier pour la viande, les fromages secs et les légumes ainsi que les vins et les bières du côté des boissons.

En outre, un restaurant étoilé existe à Chazelles-sur-Lyon, le Château Blanchard, table gastronomique renommée mettant en avant un menu présentant des produits ligériens.

On peut également noter la présence récente de plusieurs foodtrucks se déplaçant quotidiennement sur le territoire. Ces derniers s'approvisionnent majoritairement auprès des producteurs locaux.

### **Zoom Rendez-Vous en Forez Gourmand par Forez Tourisme**

La marque Rendez-Vous en Forez, portée par les Offices de Tourisme de la Communauté de Communes de Forez-Est et de Loire Forez Agglomération, a pour objectif de faire rayonner le territoire du Forez en tant que destination touristique. De nombreux atouts du Forez sont mis en avant et en particulier celui de la gastronomie forézienne.

Un plan d'actions pour développer la filière gastronome a ainsi été élaboré au sein de la destination Forez proposant des objectifs opérationnels tels que la mise en réseau des acteurs, la création d'événements ou bien d'un label de qualité pour les restaurateurs.

## 6.6.2 Restauration collective

La restauration collective, privée ou publique, fonctionne selon deux manières principales :

- **En gestion directe** : les achats, l'organisation ainsi que la conception des repas sont gérées par la structure.
- **En gestion concédée ou déléguée** : les repas sont réalisés par un prestataire de services qui livre les repas en liaison chaude ou froide.

Soumise à des règlements bien précis ainsi qu'à un budget rigoureux, la restauration collective répond à des contraintes particulières. De plus, cette activité fait face à des logiques économiques souvent peu compatibles avec la logique du « bien-manger » et du « manger local ». D'autres contraintes techniques (livraison de repas, respect de la chaîne de froid, structure des cuisines et stockages...) et organisationnelles (sites de restauration différents des sites d'élaboration des repas) font de la restauration collective un secteur à part dans les thématiques abordées par le PAT.

La gestion des cantines des écoles primaires et maternelles est la compétence des mairies. Sur le territoire de Forez-Est, sur les 43 cantines scolaires, 22 sont en gestion directe et 21 sont en gestion concédée ; la tendance étant d'aller vers cette dernière. Les prestataires les plus représentés sur le territoire sont API Restauration dont la cuisine centrale se situe à La Talaudière et le lycée professionnel privé Sainte Claire à Sury le Comtal. Pour compléter cette offre, on trouve également l'entreprise Scolarest de Roanne, la société Ellior, l'entreprise Newrest ou bien le traiteur Saveurs des 4 Matins à Panissières.

La grande majorité des cantines sous prestation se font livrer en liaison chaude.

La gestion des cantines des EAJE (établissement d'accueil du jeune enfant) relève pour l'essentiel des collectivités territoriales ou des associations. Sur le territoire, sur les 14 EAJE présentes, 5 d'entre elles sont sous la gestion de la Communauté de Communes de Forez-Est et présentes des cantines en gestion directe.

Quant aux cantines des lycées et des collèges, leurs gestions sont respectivement la compétence du département et de la région.

Au sein de ces différentes restaurations collectives, de nombreux efforts ont été mis en place depuis plusieurs années afin d'intégrer des produits bios et locaux dans les assiettes. Des contrats d'approvisionnement, plus ou moins fluctuants, ont été mis en place avec des producteurs locaux principalement en termes de viandes, de fromages et de yaourts. D'autres produits commencent également à faire partie de ces achats comme les lentilles et les légumes.

Cependant de nombreuses difficultés freinent cette dynamique :

- Sourcing des producteurs locaux ;
- Prix suffisamment rémunérateurs pour le producteur mais trop élevés pour les acteurs de la restauration ;
- Logistique : organisation des livraisons, normes, stockage... ;
- Marchés publics : mise en concurrence obligatoire sans critère faisant référence au local.

### Estimation du nombre de repas en milieu petite enfance et scolaire public et privé

	Nombre total d'élèves	Part d'élèves prenant les repas à la cantine	Nombre de repas par jour	Nombre de jours de cantines	Nombre total De repas
Structures EAJE	322	90 %	290	223	64 670
Ecoles primaires	6097	49 %	2988	144	430 272
Collèges	3994	54 %	2157	144	310 608
Lycées	2339	62 %	1450	144	208 800
				<b>TOTAL</b>	<b>1 014 350</b>

Source : Données du Ministère de l'Education Nationale, 2020

Figure 38: estimation théorique du nombre de repas dans les structures EAJE et les établissements scolaires en 2020 sur le territoire de la CCFE

### Zoom sur la loi EGAlim de 2018

La loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (loi EGAlim) incite la restauration collective privée et publique à adopter de nouvelles mesures en faveur de l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et la promotion d'une alimentation saine, durable et accessible à tous.

5 mesures phares ont ainsi été adoptées :

- **L'approvisionnement de qualité**  
Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, les repas servis doivent inclure au moins 50 % de produits « durables et de qualité » dont 20 % au minimum de produits bio et en conversion. Au 1<sup>er</sup> janvier 2024, cette part devra atteindre 60 % pour les viandes et les poissons en termes de produits « durables et de qualité ».
- **L'information des usagers**  
Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020, les usagers doivent être informés de la part des produits durables entrant dans la composition des repas (1 fois par an par affichage et communication électronique) et depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, un affichage permanent doit être présent à l'entrée du lieu de restauration.

- **La diversification des sources de protéines**

Depuis août 2021, un repas végétarien est obligatoire une fois par semaine pour les restaurants scolaires.

Depuis 2018, pour les restaurants de plus de 200 couverts, les gestionnaires doivent présenter un plan pluriannuel de diversification des protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales.

- **La substitution des plastiques**

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020, la mise à disposition de gobelets, de verres et d'assiettes jetables de cuisine pour la table en plastique à usage unique ainsi que les bouteilles en plastique d'eau plate est interdite. En outre, depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2021, cette interdiction s'étend aux pailles, piques à steak, couvercles à verre, couverts, bâtonnets mélangeurs en plastiques jetables et contenants alimentaires en polystyrène.

D'ici 2023, les contenants de cuisson, réchauffe et service seront interdits (dérogation jusqu'en 2028 pour les collectivités de moins de 2000 habitants).

- **La lutte contre le gaspillage alimentaire**

Depuis 2019, la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à partir d'un diagnostic préalable est obligatoire. Depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2020, les restaurants de plus de 3000 repas sont dans l'obligation de faire don des repas excédentaires à une association caritative habilitée.

Le PAT aura un rôle d'accompagnement des acteurs de la restauration collective afin de les aider à atteindre les objectifs de cette loi.

## 7 Consommation et Demande alimentaire

### 7.1 Les dépenses des ménages dédiées à l'alimentation

Historiquement, l'alimentation est l'un des principaux postes de dépenses des ménages. Cependant, depuis la seconde guerre mondiale, la part du budget consacrée à l'alimentation n'a cessé de se réduire. En effet, en France en 2018, elle représentait 21 % des dépenses de consommation contre 36 % en 1959. De plus, au fil des décennies, la part du budget de l'alimentation consacrée à la restauration hors domicile a doublé, passant de 14,2% en 1959 à 28,4% en 2018 (AgriData n°1 d'après Comptes nationaux base 2014, Insee).

En parallèle, la composition du panier moyen alimentaire a également évolué depuis 1960. Ainsi les trois principaux postes de produits alimentaires (viande, légumes, pain et céréales) reculent. Ces produits bruts sont petit à petit remplacés par des plats transformés et préparés. Les boissons alcoolisées ont connu également une forte baisse à l'opposé les boissons non alcoolisées. Enfin, les produits sucrés, le lait, le fromage et les œufs ont connu une forte hausse.

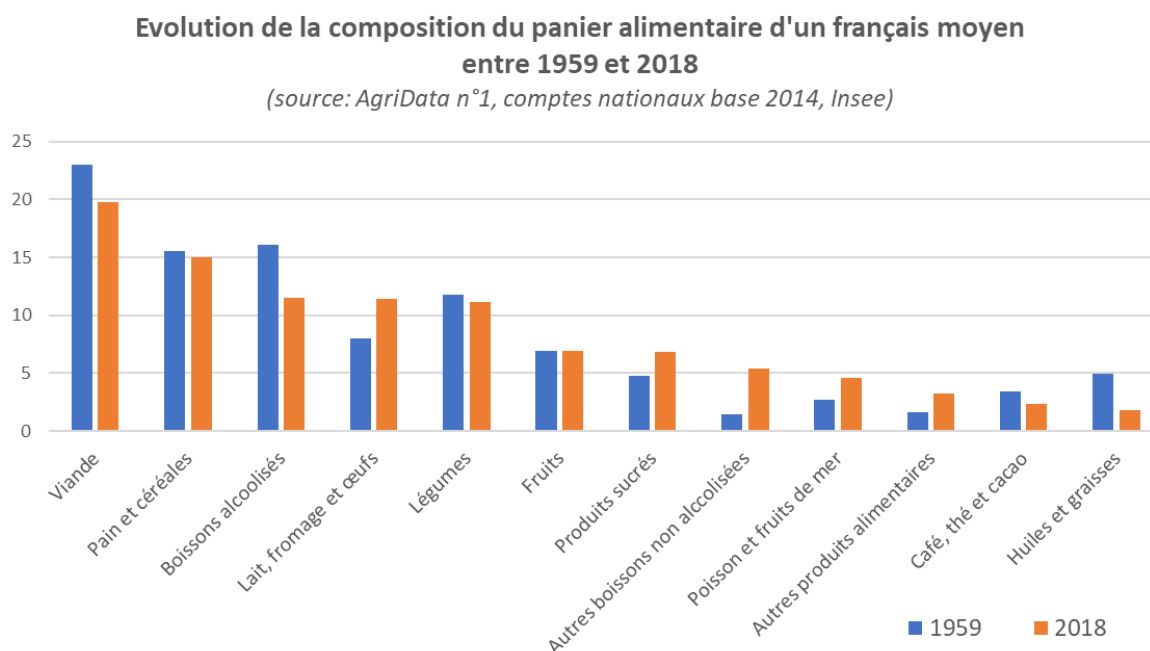


Figure 39: évolution de la composition du panier alimentaire d'un français moyen entre 1959 et 2018

A l'échelle de la CCFE, les 27 757 ménages qui composent le territoire représentent un marché théorique alimentaire de 201 450 000 d'euros. Ces dépenses de consommation alimentaire, portées par les résidents du territoire, sont fléchées à 73 % sur la CCFE (CCI Lyon Métropole, 2021).

En termes de lieux de vente, les grandes surfaces captent 59 % des dépenses alimentaires, suivies par les commerces de moins de 300 m<sup>2</sup> (17%), le hard discount (9%), les commerces

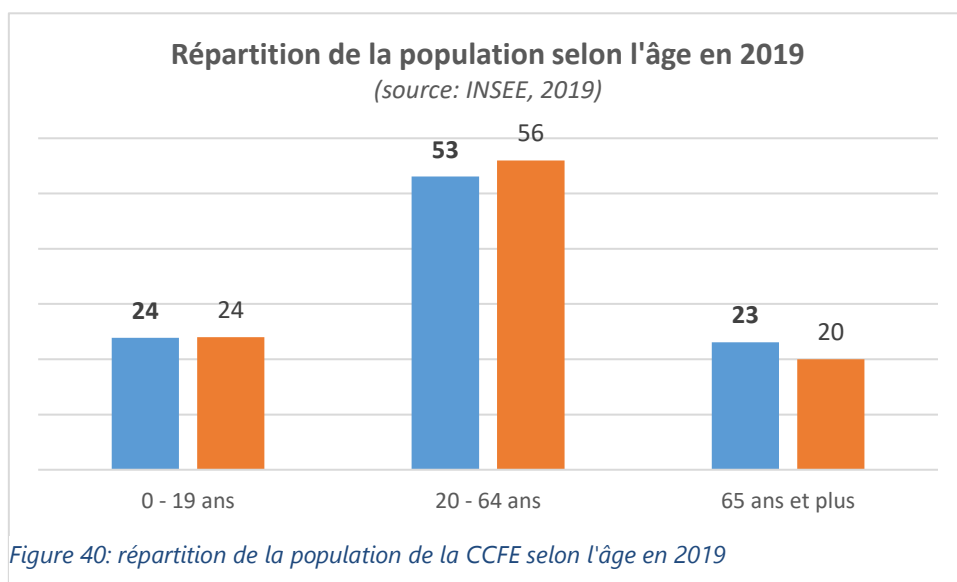
sédentaires de type marchés (8%) et autres (7%) comme le drive, grandes surfaces spécialisées etc...

Il n'existe pas de données chiffrées du pourcentage des ventes alimentaires faites en circuits courts sur le territoire de la CCFE.

## 7.2 Habitudes de consommation et d'achats alimentaires selon le profil socio-économique des consommateurs

A ce jour, il n'existe pas de travaux sur les pratiques de consommation alimentaire à l'échelle régionale, départementale ou intercommunale. Cette dernière n'est pas mesurée, peu étudiée et ainsi difficilement analysable. Les seules études existantes sont faites à l'échelle nationale (INCA, CREDOC...). Malgré de nombreuses données manquantes, il reste possible de cerner la consommation alimentaire locale en se basant sur les ressources existantes. Ainsi, en s'appuyant sur l'étude INCA 3 datant de 2017 et portant sur la consommation alimentaire des français à l'échelle nationale, il est possible de transposer les résultats de cette enquête au territoire de Forez-Est via la connaissance de la structure socio-démographique de la population de la CCFE.

En 2019, selon l'INSEE, la Communauté de Communes de Forez-Est comptait 63 838 habitants. Afin de préciser les tendances de consommation de la CCFE, il est pertinent de connaître la structure de sa population. En effet, le rapport INCA 3 montre que la consommation de la population varie selon plusieurs facteurs tels que l'âge, le sexe, le niveau d'étude, la catégorie socio-professionnelle. Des disparités existent également selon les territoires comme en agglomération et en zone rurale.



La population de la CCFE est âgée, les personnes de 65 ans et plus représentent 23% de la population intercommunale contre 20% à l'échelle nationale. Les personnes de 0-19 ans représentent quant à elles 24 % à taux égal avec l'échelle française tandis que les 20 à 64 ans représentent 53% contre 56 % au niveau national.

Selon l'INCA 3, en comparaison des 18 – 44 ans, plus les personnes sont âgées et plus ces dernières consomment :

- Des produits provenant des magasins de proximité, des marchés et des circuits courts ;
- Des produits dits de qualité (origine, mode de production, signes de qualité ou composition nutritionnelle) ;
- Des produits issus de l'agriculture biologique ;
- Des aliments faits maison ou autoproduits.

Les catégories socio-professionnelles font également varier fortement les habitudes de consommation alimentaire. Sur la CCFE, 14,4 % de la population de 15 ans ou plus en 2019 étaient des employés et 15,7 % des ouvriers. Les cadres et professions intellectuelles supérieures représentent quant à elles 5,8% de la population de 15 ans ou plus.

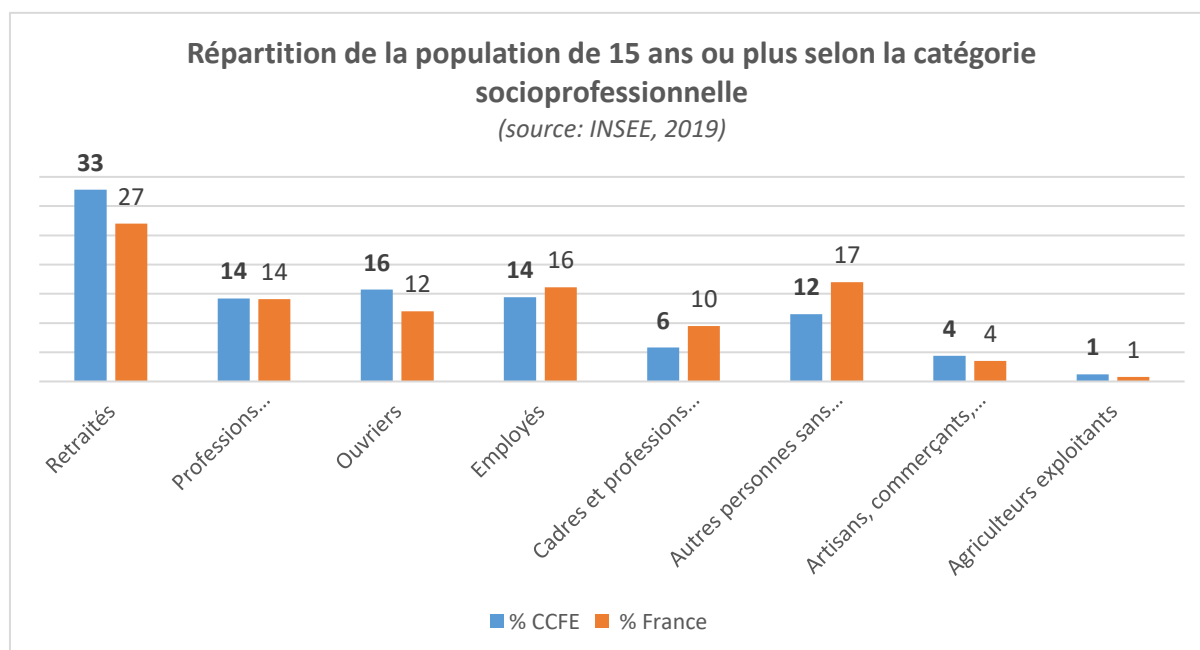


Figure 41: répartition de la population de 15 ans ou plus selon la catégorie socioprofessionnelle sur la CCFE en 2019

Ainsi, toujours selon l'INCA 3, en comparaison aux cadres, les ouvriers et employés ou les ménages dont la personne référente fait partie de cette catégorie consomment :

- Moins dans les marchés, par les circuits courts ou dans les commerces de proximité et davantage dans les grandes surfaces ;
- Environ deux fois moins fréquemment des aliments issus de l'agriculture biologique ;
- En suivant moins les recommandations en termes de consommations alimentaires (plus de fruits et légumes, moins de boissons sucrées...);

Les différences sociales au regard de l'alimentation sont également très marquées lorsque l'on regarde les facteurs influençant les choix lors de l'achat de produits alimentaires selon le niveau d'étude des personnes interrogées. Ainsi, comme le montre le diagramme ci-dessous, plus l'individu de référence du ménage est diplômé et plus l'accent est mis sur des critères de qualité et d'origine du produit. A l'opposé, le prix reste le critère déterminant pour les personnes les moins diplômées.

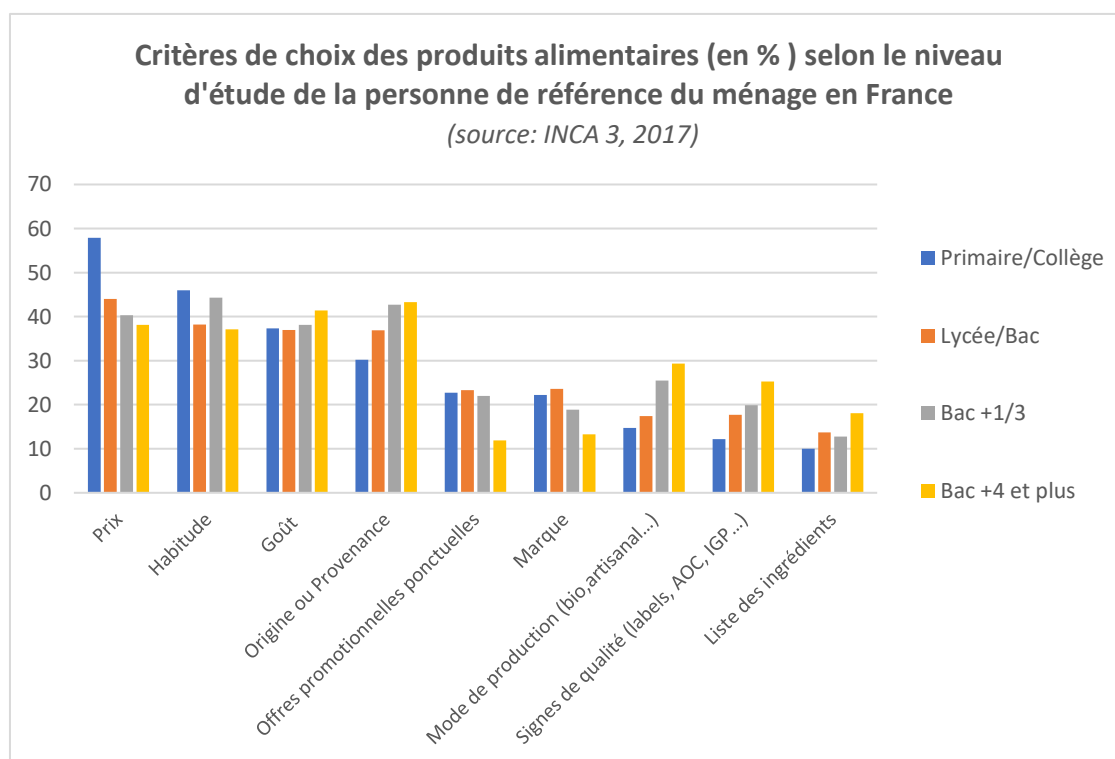


Figure 42 : critères de choix des produits alimentaires selon le niveau d'étude de la personne de référence du ménage en France (source : INCA 3, 2017)

Du fait que le territoire de la CCFE est considéré majoritairement rurale, d'autres spécificités de consommation alimentaire sont à mentionner. En effet, selon l'INCA 3, les personnes habitants



en milieu rurale consomment davantage de produits issus de l'autoproduction (potager, élevage), de la cueillette, de la chasse ou de la pêche qu'en milieu urbain.

Les déductions issues de l'INCA 3 peuvent permettre de noter certaines tendances de consommation à partir des profils des mangeurs. Cependant, ces tendances restent globales et ne suffisent pas à évaluer précisément les habitudes d'achats et de consommation des habitants du territoire de la CCFE.

Malgré tout, cette étude démontre que la consommation alimentaire chez les adultes est fortement associée à l'âge, à la catégorie socio-professionnelle ainsi qu'au niveau d'étude. Cela souligne donc l'importance de tenir en compte de ces écarts dans les futures actions du PAT.

### 7.3 Santé et Alimentation

Aujourd'hui, les liens entre régime alimentaire et santé sont communément admis. En effet, l'alimentation peut être un facteur de risque (apports élevés en gras, sucre, sel, additifs, perturbateurs endocriniens, produits ultra-transformés...) ou à l'opposé peut être bénéfique. Ainsi, une alimentation saine et en quantité adaptée est la première condition de la bonne santé humaine et à l'inverse, une alimentation déséquilibrée joue donc un rôle prépondérant dans le développement de nombreuses pathologies (surpoids, obésité, maladies cardiovasculaires, diabète de type 2 ou encore cancers) et le risque de mort prématurée. Or, en France, l'alimentation inadaptée constitue le premier facteur de risque de mauvaise santé<sup>10</sup>, et l'une des premières causes de mortalité<sup>11</sup>.

En France, en 2020, un adulte sur deux est en surpoids et 17 % des adultes sont obèses. Chez les enfants et adolescents, ce taux est de 6% (8 à 17 ans) et monte jusqu'à 18 % pour la tranche des 2 à 7 ans (*Obépi-Roche, 2020*).

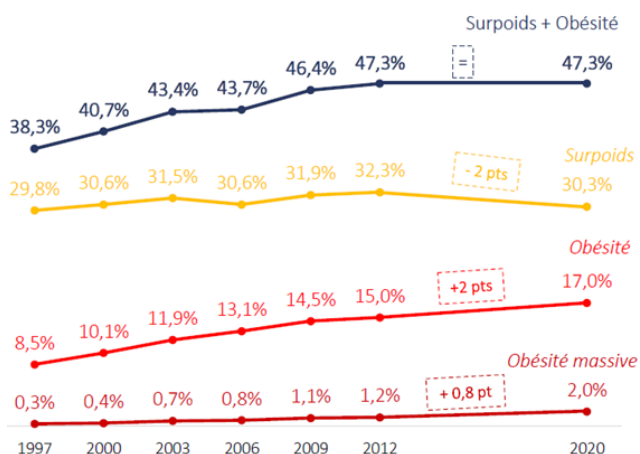
Le gradient social de la maladie est particulièrement élevé : elle est systématiquement plus fréquente en bas de l'échelle sociale. De plus, cet écart s'est accru depuis la fin des années 90 comme le montre l'enquête Obépi-Roche de 2020 : en 23 ans, le taux d'obésité a augmenté de 4 points chez les cadres tandis que chez les ouvriers et les employés ce dernier s'est accru de 9 et 10 points.

---

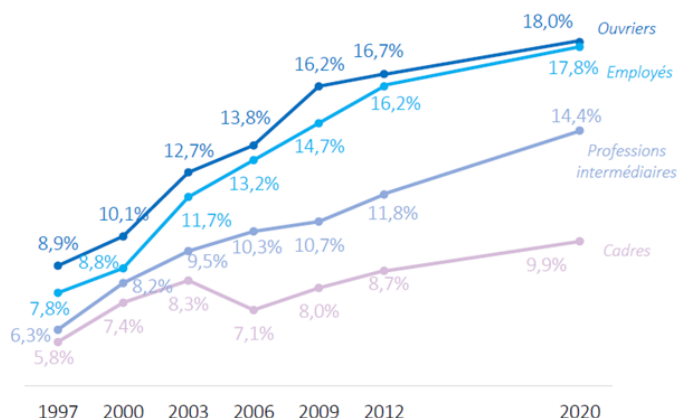
<sup>10</sup> Cartron F. et Fichet J-L (2020) Rapport d'information fait au nom de la délégation sénatoriale à la prospective sur « Vers une alimentation durable : Un enjeu sanitaire, social, territorial et environnemental majeur pour la France ». Rapport au sénat n°476.

<sup>11</sup> Prud'homme L. et Crouzet M. (2018) Rapport fait au nom de la commission d'enquête sur l'alimentation industrielle : qualité nutritionnelle, rôle dans l'émergence de pathologies chroniques, impact social et environnemental de sa provenance. Rapport à l'Assemblée Nationale n° 1266.

### Evolution de la prévalence du surpoids et de l'obésité en France



### Evolution de la prévalence de l'obésité selon la catégorie socio-professionnelle



Source : Enquête Obépi-Roche, 2020

Figure 43 : évolution de la prévalence du surpoids et de l'obésité et évolution de la prévalence de l'obésité selon la catégorie socio-professionnelle en France en 2020

Selon le dernier rapport d'information du Sénat « Surpoids et obésité : l'autre pandémie » de juin 2022<sup>12</sup>, cette distribution sociale de la maladie s'explique par des facteurs économiques – la moitié des Français gagnant moins de 1 200 euros par mois assurent avoir des difficultés pour manger des fruits et légumes chaque jour –, mais aussi par la dimension sociale de l'alimentation : celle-ci compense affectivement les difficultés du quotidien, et correspond à d'autres représentations du corps que dans les milieux aisés.

### Prévalence du surpoids et de l'obésité (en %) selon le niveau d'étude chez les adultes de 18 à 79 ans (source: INCA 3, 2017)

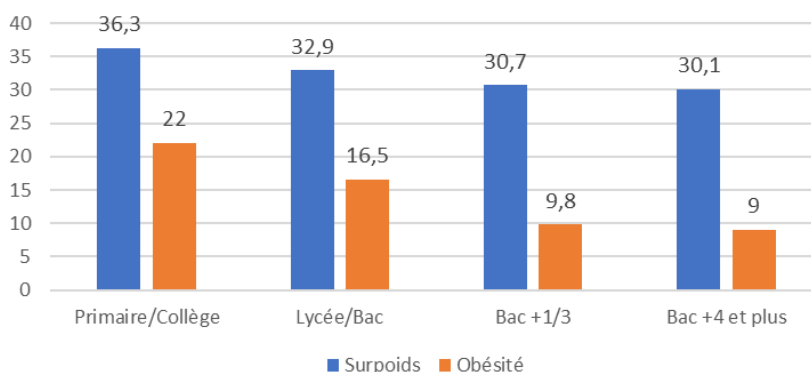


Figure 44 : prévalence du surpoids et de l'obésité selon le niveau d'étude chez les adultes (source : INCA 3, 2017)

<sup>12</sup> <http://www.senat.fr/rap/r21-744/r21-744-syn.pdf>

L'étude INCA 3, précédemment citée, constate également cette corrélation entre statut social et statut pondéral comme montré sur le graphique ci-dessus. Il existe donc un véritable « gradient social de l'obésité ». Ces inégalités sociales face à l'obésité apparaissent dès l'enfance et perdurent à l'adolescence et à l'âge adulte : 75 % des enfants en surpoids ou en obésité sont issus des catégories populaires et inactives (ouvriers, employés, chômeurs, hommes/femmes au foyer...) (selon l'enquête Obépi-Roche de 2020).

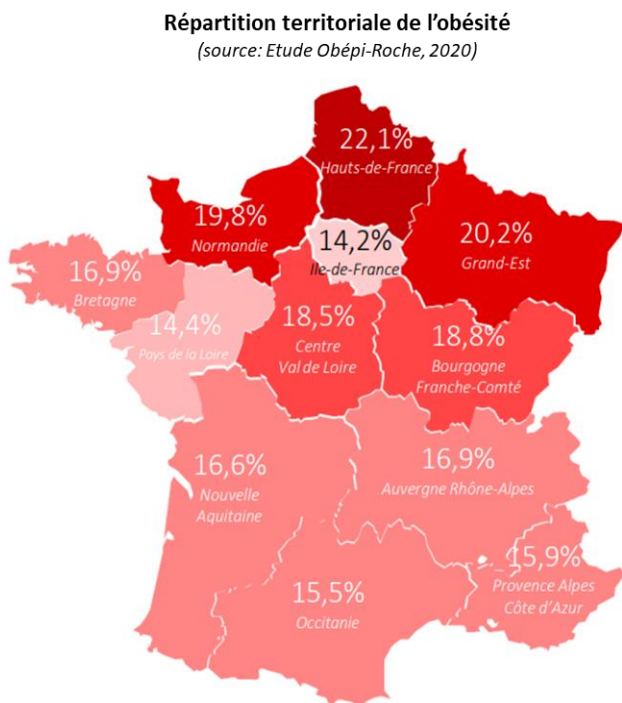


Figure 45: carte de la répartition territoriale de l'obésité en France en 2020

Il faut observer que la prévalence à l'obésité n'est pas homogène géographiquement : le taux national d'obésité est de 17 %, mais il atteint 22,1 % dans les Hauts de France, 14,2 % en Ile de France et 16,9 % dans la région Auvergne Rhône-Alpes.

L'obésité est une maladie multifactorielle dont l'identification des différentes causes n'est pas encore achevée. Un excès en apports caloriques et un déséquilibre nutritionnel ainsi que la réduction de l'activité physique jouent un rôle incontestable dans l'émergence de la maladie. Cependant, d'autres facteurs interviennent tels que la prédisposition génétique et certains effets de l'environnement (exposition à certains polluants, stress, prise de médicament...).

Un déséquilibre de la balance énergétique et nutritionnelle ne peut raisonnablement être imputée aux seuls consommateurs. En effet, l'orientation de l'offre alimentaire, le marketing, la composition et la qualité nutritionnelle des produits est lui-même déterminé par l'environnement pouvant dès lors être qualifiée d'obésogène. En effet, les aliments ultra-transformés (AUT), en moyenne plus denses énergétiquement et contenant des additifs et substances industriels, représentent 69 % des produits alimentaires disponibles dans les supermarchés<sup>13</sup>. Ce chiffre a un impact direct sur les assiettes des français. En effet, les aliments ultra-transformés représentent 30 à 35 % des apports caloriques journaliers d'un français et ce taux monte à 46 % chez les enfants.

<sup>13</sup> <https://siga.care/blog/aliments-ultra-transformes-france-2021/>

Au-delà des aspects nutritionnels, la santé humaine peut être impactée par la présence de substances nocives dans l'alimentation. Les effets de certaines pratiques agricoles sur la santé peuvent être en lien avec la présence de produits chimiques directement dans les aliments (produits phytosanitaires, antibiotiques...) et cela même si les seuils réglementaires sont respectés. Les effets néfastes sur la santé peuvent être corrélés avec une exposition chronique et les effets dits cocktails lors d'une exposition à plusieurs substances dont le mélange peut renforcer la nocivité. Les risques liés à l'exposition aux pesticides concernent directement les agriculteurs qui sont en contact avec ces produits lors de leur épandage. L'étude de 2013 sur les pesticides de l'Inserm (établissement public à caractère scientifique et technologique, placé sous la double tutelle du ministère de la Santé et du ministère de la Recherche) a montré que l'exposition des agriculteurs aux pesticides augmentait le risque de cancer de la prostate, de myélome et de leucémie<sup>14</sup>.

Les produits phytosanitaires font partie de la large famille des perturbateurs endocriniens définis par l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) comme « une substance ou un mélange de substances qui altère les fonctions du système endocrinien et, de ce fait, induit des effets nocifs sur la santé d'un organisme intact, de ses descendants ou de (sous-)populations ». Ces perturbateurs sont suspectés d'avoir des effets néfastes sur la santé humaine, en provoquant des troubles de fertilité, neurologiques, de croissance, de diabète de type 2 ou encore certains cancers comme celui de la prostate et du sein.<sup>15</sup>

L'alimentation en est une des principales sources soit directement dans les produits soit par le biais des emballages dont les polluants pouvant contaminer les aliments.

---

<sup>14</sup>[https://www.inserm.fr/wp-content/uploads/media/entity\\_documents/inserm-ec-2013-pesticideseffetssante-synthese.pdf](https://www.inserm.fr/wp-content/uploads/media/entity_documents/inserm-ec-2013-pesticideseffetssante-synthese.pdf)

<sup>15</sup> Rapport d'information du Sénat de 2017, Les perturbateurs endocriniens : un enjeu de santé publique. <https://www.senat.fr/rap/r16-293/r16-2930.html#toc0>

## 7.4 Vers une alimentation bas carbone, saine et abordable

Il existe aujourd'hui un consensus scientifique sur l'impact de l'alimentation sur l'environnement et son rôle dans le réchauffement climatique. En effet, l'alimentation est responsable de 24 % de l'empreinte carbone des français.<sup>16</sup> Les deux tiers des émissions liées à notre alimentation sont issues de l'étape de la production agricole, tandis que le transport des denrées (transport des denrées jusqu'au lieu de vente et du lieu de vente jusqu'au domicile) représente 19 % des émissions.

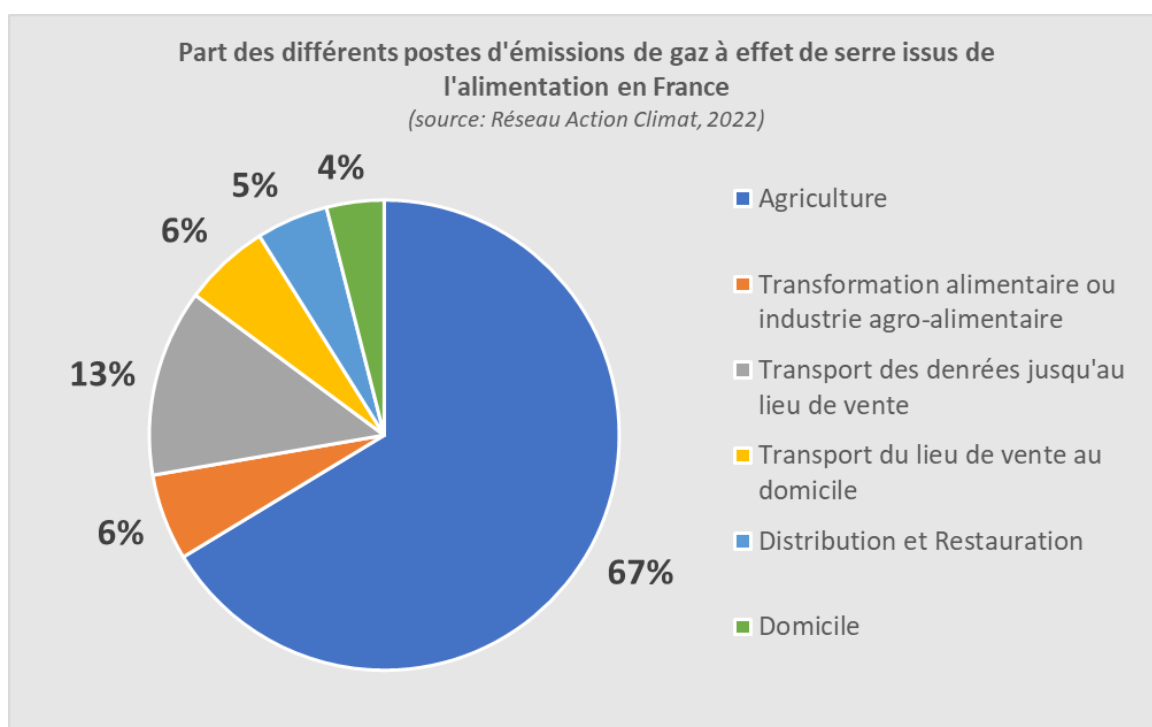


Figure 46 : empreinte carbone de l'alimentation en France (source : Réseau Action Climat, 2022)

Afin de réduire les émissions liées à notre alimentation, il est donc primordial de diminuer les émissions liées à l'agriculture.

Plusieurs études ont été réalisées ces dernières années afin de prospecter sur l'assiette de demain permettant de concilier les diverses dimensions du bien manger : santé, environnement sans oublier plaisir et cultures culinaires. La majorité de ces études s'accordent sur deux axes principaux : sobriété et végétalisation.

<sup>16</sup> Source : Barbier et al, 2019, L'Empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France, Club Ingénierie Prospective Energie et Environnement, IDDRI

### 7.4.1 La nécessité d'une alimentation plus sobre

Aller vers plus de sobriété en termes d'alimentation signifie deux choses : ingérer moins de nourriture et réduire les gaspillages et les pertes alimentaires.

Diminuer les apports alimentaires, aujourd'hui excessifs, et les rapporter aux niveaux recommandés selon l'âge, le sexe ou l'activité physique aurait un effet bénéfique sur la santé (taux d'obésité et de surpoids et maladies liées) et sur l'environnement, notamment du fait de la réduction des gaz à effet de serre. En effet, si l'on considère ce dernier enjeu, changer seulement la composition des assiettes (la part relative des différents aliments) est secondaire par rapport à celle de la quantité de nourriture et de l'apport énergétique global du régime alimentaire actuel. Ainsi, l'évolution vers plus de sobriété alimentaire est une hypothèse-clé dans tous les scénarios prospectifs sur l'alimentation (tels que le scénario Afterres 50 réalisé par Solagro<sup>17</sup> ou bien la prospective européenne TYFA réalisée par l'Iddri<sup>18</sup>).

Diminuer les gaspillages et les pertes alimentaires est le deuxième levier d'une alimentation plus sobre. En effet, selon la FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture), les pertes alimentaires cumulées tout au long de la chaîne alimentaire représenteraient entre 25 et 30 % des quantités produites. À l'échelle de la France, selon l'Ademe en 2020, le gaspillage alimentaire représenterait 10 millions de tonnes de produits par an et toutes les étapes de la chaîne alimentaire y participent<sup>19</sup>. Rien qu'au stade de la consommation, cela représente 30 kg d'aliments par personne et par an.

Les enjeux environnementaux en lien avec la diminution de ces pertes sont importants. En effet, pour la France, l'Ademe évalue que ces dernières sont responsables d'émissions de GES à hauteur de 15,3 millions de tonnes équivalent CO<sub>2</sub>.

---

<sup>17</sup> Solagro, Le scénario Afterres 2050, 2016 : les quantités consommées passeraient de 1598 g par adulte et par jour en moyenne à 1439g/adulte/j.

<sup>18</sup> L'IDDRI (Institut du développement durable et des relations internationales), Le scénario TYFA (Ten Years For Agroecology), 2018 : ce scénario fait l'hypothèse d'une baisse de la prise calorique de 2606 à 2445 kcal par jour soit -6,2 %.

<sup>19</sup> 32 % des pertes ont lieu en phase de production, 21 % en phase de transformation, 14% en phase de distribution et 33 % en phase de consommation

## 7.4.2 Consommer moins mais mieux de produits d'origine animale pour la planète et pour la santé

En France, la consommation de produits d'origine animale (viande, produits laitiers, œufs, poissons) représente 60 % des émissions de l'alimentation des Français. Cette prédominance est due au méthane rejeté par les ruminants, aux déjections animales et aux engrais chimiques utilisés pour produire l'alimentation des animaux.

En France, les produits animaux fournissent les deux tiers (environ 60 g/journalier) de la consommation individuelle de protéines qui s'établit à 90g/j. Or, l'OMS fixe les apports conseillés en protéines pour un adulte en bonne santé à 50-70 g/j et elle préconise un apport de protéines végétales représentant la moitié de l'apport protéique total (environ 25 à 35 g/j de protéines animales).

Ainsi, on peut conclure que la consommation de protéines animales des français pourrait être réduite de moitié sans tomber sous le niveau nutritionnel recommandé. De plus, une partie des déséquilibres nutritionnels du régime alimentaire actuel est liée indirectement à notre consommation excessive de produits animaux (excès de graisses saturées) et à notre consommation insuffisante de produits végétaux (carences en fibres et vitamines). Par conséquent, accroître la consommation de certains produits végétaux tout en baissant celle de produits animaux contribuerait à répondre ces deux déséquilibres nutritionnels. Il est question ici d'un rééquilibrage du régime alimentaire et non pas d'exclusion d'une certaine catégorie d'aliments.

En plus de permettre un meilleur équilibre nutritionnel, la plus grande place accordée aux protéines végétales ne devrait pas exiger un effort budgétaire supplémentaire de la part des ménages. En effet, le prix des légumineuses (en particulier non transformées) reste bien moins cher en comparaison du prix des différents types de viandes. Ceci sera d'autant plus vrai si les filières d'élevage continuent une montée en gamme vers de la qualité.

# Pour un mode de vie plus équilibré, commencez par

## Augmenter ↗



Les fruits et légumes



Les légumes secs :  
lentilles, haricots, pois  
chiches, etc.



Les fruits à coque :  
noix, noisettes, amandes  
non salées, etc.



Le fait maison



L'activité physique

## Aller vers ↗



Le pain complet  
ou aux céréales, les pâtes,  
la semoule et le riz complets



Les poissons gras  
et maigres en alternance



L'huile de colza,  
de noix, d'olive



Une consommation  
de produits laitiers  
suffisante mais limitée



Les aliments de saison  
et les aliments produits  
localement



Les aliments bio

## Réduire ↘



L'alcool



Les produits sucrés  
et les boissons sucrées



Les produits salés



La charcuterie



La viande :  
porc, bœuf, veau, mouton,  
agneau, abats



Les produits avec  
un Nutri-Score D et E



Le temps passé assis

Chaque petit pas compte  
et finit par faire une grande différence

DT05-17719-A



MANGERBOUGER.FR



Figure 47: recommandations nutritionnelles du PNNS 4 (Plan National Nutrition Santé 4, 2020).



### 7.4.3 Des tendances de consommation allant vers une alimentation durable déjà constatées à l'échelle nationale mais qui restent à confirmer sur le temps long.

#### 7.4.3.1 Un recul de la consommation de viande

La baisse de la consommation de viande en France est désormais un fait bien établi. En effet, pour toutes viandes confondues, on constate une baisse de 18 % entre 1990 et 2020. Cependant, si l'on regarde dans le détail, on voit une substitution entre les différents types de viandes. En effet, toujours sur la même période, la consommation de viande bovine et porcine a baissé respectivement de 25 % et de 15 % alors que celle de volailles a connu une augmentation de 34 %.

Néanmoins, cette réalité en cache une autre. Ce recul de consommation de protéines animales est surtout porté par les classes sociales supérieures. En effet, les quantités consommées par les ouvriers s'établissent aujourd'hui à 131 g/j, contre 95 g/j pour les cadres et professions intellectuelles supérieures (soit un écart de 38 %).<sup>20</sup>

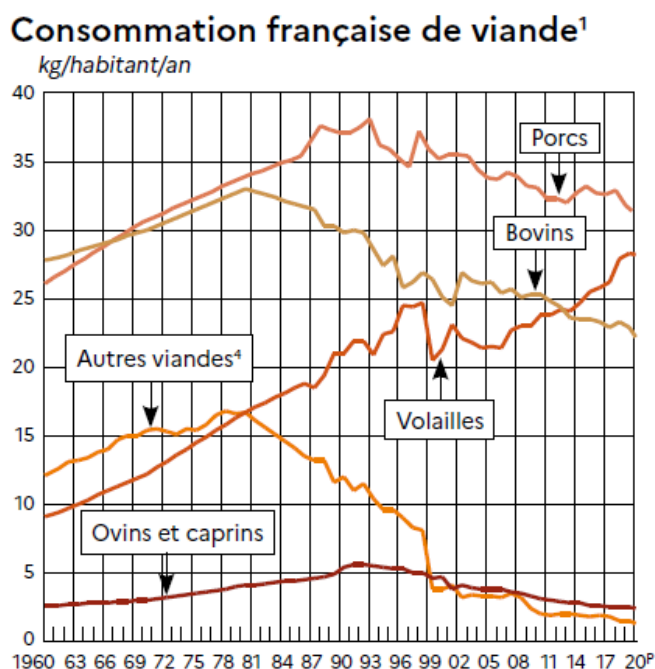


Figure 48: Évolution de la consommation française de viande (source : Agreste Graph'Agri, 2021)

<sup>20</sup> Cartron, F. et Fichet, J-L. Vers une alimentation durable : un enjeu sanitaire, social, territorial et environnemental majeur pour la France. Rapport d'information n°476 (2019-2020), délégation sénatoriale à la prospective, mai 2020

### 7.4.3.2 L'essor du bio

Depuis dix ans, que cela soit au niveau de l'offre (vu précédemment à l'échelle de la France et de la CCFE) ou bien de la demande, l'essor de l'alimentation bio est spectaculaire. En effet, du côté des ventes, le chiffre d'affaires des produits alimentaires bio a pratiquement quadruplé en 10 ans dans tous les circuits de distribution atteignant plus de 12 milliards d'euros. Cependant, un ralentissement de ce développement a été enregistré depuis 2021 avec une baisse des ventes dans les GMS et les magasins bio spécialisés mais ce constat ne s'est pas fait ressentir dans les circuits de vente directe et chez les artisans-commerçants qui continuent à connaître une hausse de leurs chiffres de vente.

Les principales motivations des achats bio correspondent d'abord à une volonté de préserver sa santé puis à rechercher à avoir une alimentation plus écodurable.<sup>21</sup>

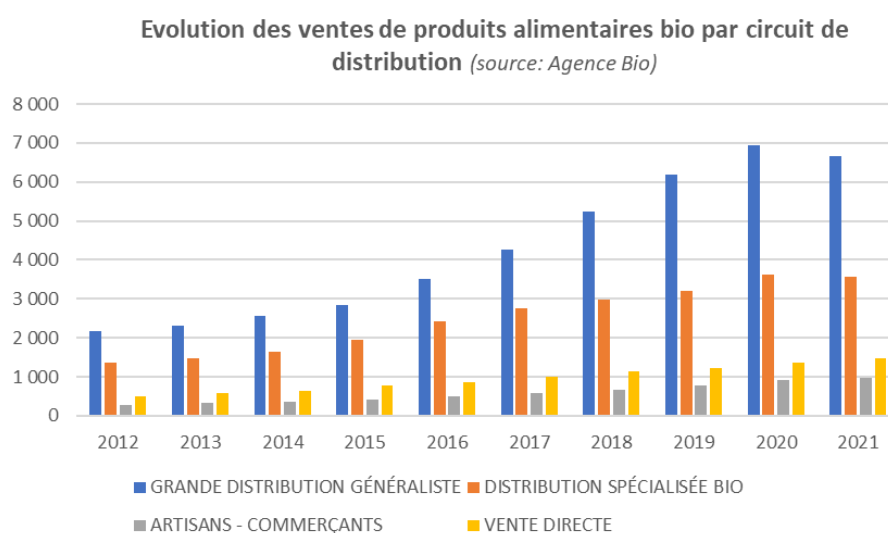


Figure 49: Évolution des ventes de produits alimentaires bio par circuit de distribution (source : Agence Bio)

<sup>21</sup> Agence Bio. Baromètre de consommation et Perception des produits biologiques en France, janvier 2022

Les grandes et moyennes surfaces restent le circuit de distribution principal de vente avec plus de la moitié des achats d'aliments bio des ménages enregistrés en France.

Répartition des ventes de produits alimentaires bio selon les circuits de distribution (source: Agence Bio)

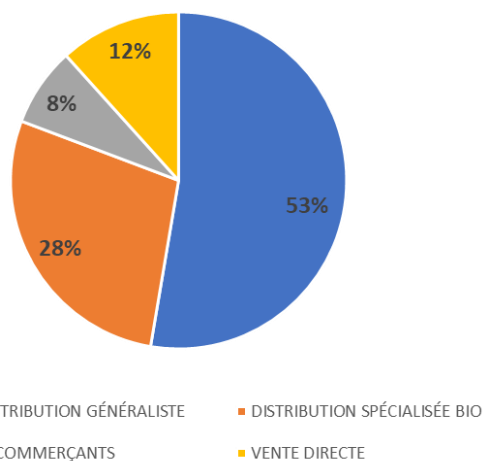


Figure 50: répartition des ventes de produits alimentaires bio selon les circuits de distribution (source : Agence Bio)

#### 7.4.4 L'accès pour tous à une alimentation saine et durable

Une diffusion socialement plus large des régimes alimentaires sains et durables se heurte souvent à l'obstacle de leur accessibilité, en particulier financière, pour l'ensemble des ménages modestes et non pas seulement en situation de pauvreté. Les aliments qui composent les régimes « vertueux » (plus de fruits et légumes frais, qualité des protéines animales, aliments à faible impact environnemental...) sont généralement plus chers que ceux qu'on retrouve dans les régimes « déséquilibrés » dominants dans les sociétés occidentales (produits ultra-transformés, trop gras, sucrés et salés, plus de céréales blanches et viandes de moindre qualité...).

Il est incontestablement plus difficile d'avoir une alimentation saine et durable avec un petit budget.

Comment consommer des aliments plus sains et durables sans accroître la pression sur le budget des ménages modestes ? C'est la question à résoudre pour réussir la transition alimentaire. Une partie de la solution à ce problème passera, sans doute, par la sobriété alimentaire : en diminuant la quantité d'aliments ingérés chaque jour jusqu'à un niveau nutritionnellement recommandé tout en réduisant le gaspillage alimentaire, des économies peuvent être réalisées. Des marges de manœuvre budgétaires peuvent rendre ainsi possible la montée en qualité des aliments consommés à budget constant, surtout si cette sobriété se porte en priorité sur des aliments relativement onéreux comme la viande<sup>22</sup>.

<sup>22</sup> Voir rapport d'information n°476 du Sénat « Vers une alimentation durable : un enjeu sanitaire, social, territorial et environnemental majeur pour la France », mai 2020.



Figure 51: étude comparative multidimensionnelle (impact carbone, qualité nutritionnelle et coût) entre un panier standard et un panier flexitarien (source : WWF France, 2017)

Concilier accessibilité financière, faible impact carbone et bonne qualité nutritionnelle est possible, mais suppose dans la pratique une véritable révolution dans le comportement d'achat. Cela suppose un travail d'éducation et d'accompagnement afin d'apprendre concrètement comment mieux acheter.

Une autre voie pour améliorer l'accessibilité sociale des produits les plus onéreux à la transition alimentaire est de créer des dispositifs d'aides directes ou indirectes pour diminuer le prix de ces produits. Cette intervention financière publique se justifie par le fait qu'une mauvaise alimentation produit des effets externes néfastes sur la santé et l'environnement, dont le coût final est supporté par la collectivité.

Dans le cas des personnes en forte précarité financière, l'aide alimentaire est l'un des dispositifs publics qui vise à répondre à leurs difficultés. Même si cette aide permet de rendre plus accessible l'alimentation en termes de quantité et dans une certaine mesure en termes de qualité, elle ne permet pas toujours de garantir la qualité nutritionnelle des produits distribués ainsi que leur caractère durable et leur provenance.

## Table des illustrations

Figure 1: les 6 axes d'intervention d'un PAT (source : RNPAT) .....	4
Figure 2: territoire de la CCFE .....	5
Figure 3: cartographie des acteurs du PAT de la CCFE (source : CCFE) .....	7
Figure 4: Evolution du nombre d'habitants de la CCFE (source : INSEE).....	8
Figure 5 : Carte du nombre d'habitants en 2018 et de l'évolution démographique depuis 1968 par commune sur la CCFE (source : CCFE) .....	9
Figure 6: pyramide des âges de la CCFE en 2018 (source : INSEE).....	10
Figure 7: évolution des personnes de plus de 65 ans sur la CCFE entre 1968 et 2018 (source : INSEE).....	10
Figure 8: répartition des ménages selon leur composition sur la CCFE en 2018 (source : INSEE) .....	11
Figure 9: répartition des catégories socio-professionnelles sur la CCFE en 2018.....	12
Figure 10: carte de l'occupation des sols de la CCFE (source : Epures).....	13
Figure 11: Evolution du nombre d'exploitations et de la surface agricole utile moyenne par exploitation sur la CCFE entre 2000 et 2020 (source : Agreste).....	14
Figure 12: évolution du statut des exploitations agricoles entre 2010 et 2020 sur la CCFE (source : Agreste).....	15
Figure 13: évolution de la répartition du volume de travail (ETP) dans les exploitations entre 2010 et 2020 sur la CCFE (source : RGA 2010 et 2020) .....	15
Figure 14: Evolution de l'emploi agricole en ETP entre 2010 et 2020 sur la CCFE .....	16
Figure 15: Evolution de l'emploi agricole en nombre d'actifs entre 2010 et 2020 sur la CCFE (source : Agreste).....	16
Figure 16: carte de la part des exploitants de 55 ans ou plus en 2020 (source : Source : Agreste, Essentiel n°13 : Recensement agricole 2020 main d'œuvre, exploitants et devenir des exploitations, Octobre 2022).....	17
Figure 17: nombre d'installations aidées selon la production principale sur la période 2010-2020 sur la CCFE (source : Chambre de l'Agriculture de la Loire).....	18
Figure 18: carte du revenu disponible annuel moyen des ménages agricoles et écarts par rapport à la moyenne régionale par département en 2015 (source : INSEE).....	20
Figure 19: répartition des types de production en 2020 sur la CCFE (source : Agreste).....	21
Figure 20: répartition des assolements déclarés à la PAC en 2020 sur la CCFE (source : Agreste) .....	21
Figure 21: carte de l'occupation des sols selon les types de surfaces agricoles en 2020 sur la CCFE (registre parcellaire géographique, 2020).....	23
Figure 22: évolution de la répartition du nombre d'exploitations selon le type de production entre 2000 et 2020 sur la CCFE .....	24
Figure 23: évolution du nombre d'exploitations et du nombre d'hectares conduits en agriculture biologique depuis 2012 sur la CCFE (source : Agence Bio).....	27

Figure 24: carte de la répartition des surfaces conduites en agriculture biologique en 2020 sur la CCFE.....	28
Figure 25: évolution du prix moyen des terres et prés libres depuis 2011.....	30
Figure 26: carte du prix médian par hectare de terres et prés agricoles sur la CCFE (prix calculés selon les valeurs statistiques de la période 2014-2016) (source : Safer Auvergne Rhône Alpes) .....	30
<i>Figure 27: Evolution comparée de l'urbanisation entre 1955 à aujourd'hui pour la commune de Veauche et de Balbigny sur la CCFE (source : IGN Remonter le temps, 2022) .....</i>	<i>32</i>
Figure 28: potentiel nourricier de la CCFE (couverture des besoins en %).....	34
Figure 29 : Empreinte carbone de l'alimentation en France et répartition par secteur de la chaîne alimentaire.....	35
Figure 30: répartition des émissions de gaz à effet de serre du secteur agricole en 2019 sur la CCFE (source : PCAET).....	36
Figure 31 .....	38
Figure 32: surfaces irriguées selon le type de production en 2020 sur la CCFE.....	39
Figure 33: écart à la moyenne des températures moyennes et saisonnières pour la station de mesure d'Andrézieux-Bouthéon (source : ORECC Auvergne Rhône-Alpes 2018).....	40
Figure 34: évolution des températures selon les saisons entre 1953 et 2016 à Saint-Etienne-Bouthéon (source : PCAET CCFE).....	41
Figure 35: les entreprises agro-alimentaires en 2020 sur la CCFE (source : base Sirene INSEE) .....	46
Figure 36: les formations agricoles et alimentaires sur la Loire et dans ses environs (source : CCFE) .....	47
Figure 37: carte de la localisation des commerces alimentaires en 2020 sur la CCFE.....	49
Figure 38: estimation théorique du nombre de repas dans les structures EAJE et les établissements scolaires en 2020 sur le territoire de la CCFE.....	59
Figure 39: évolution de la composition du panier alimentaire d'un français moyen entre 1959 et 2018.....	61
Figure 40: répartition de la population de la CCFE selon l'âge en 2019.....	62
Figure 41: répartition de la population de 15 ans ou plus selon la catégorie socioprofessionnelle sur la CCFE en 2019 .....	63
Figure 42 : critères de choix des produits alimentaires selon le niveau d'étude de la personne de référence du ménage en France (source : INCA 3, 2017) .....	64
Figure 43: évolution de la prévalence du surpoids et de l'obésité et évolution de la prévalence de l'obésité selon la catégorie socio-professionnelle en France en 2020 .....	66
Figure 44 : prévalence du surpoids et de l'obésité selon le niveau d'étude chez les adultes (source : INCA 3, 2017) .....	66
Figure 45: carte de la répartition territoriale de l'obésité en France en 2020 .....	67
Figure 46 : empreinte carbone de l'alimentation en France (source : Réseau Action Climat, 2022) .....	69

Figure 47: recommandations nutritionnelles du PNNS 4 (Plan National Nutrition Santé 4, 2020). .....	72
Figure 48: Évolution de la consommation française de viande (source : Agreste Graph'Agri, 2021).....	73
Figure 49: Évolution des ventes de produits alimentaires bio par circuit de distribution (source : Agence Bio).....	74
Figure 50: répartition des ventes de produits alimentaires bio selon les circuits de distribution (source : Agence Bio).....	75
Figure 51: étude comparative multidimensionnelle (impact carbone, qualité nutritionnelle et coût) entre un panier standard et un panier flexitarien (source : WWF France, 2017).....	77