



## Le Diagnostic du PAT

# 04

Réaliser un portrait synthétique de l'agriculture et de l'alimentation du Pays de Saint Gilles Croix de Vie

# Une démarche de PAT

## 6 thématiques pouvant être intégrées

### L'alimentation, une notion multi-dimensionnelle



Une mise en relation des enjeux avec les **éléments saillants du diagnostic** de territoire

Des thématiques qui seront à **l'origine des enjeux stratégiques** pour le futur programme d'actions du Projet alimentaire

# Economie agricole

## Questionnaire

Systeme de questions à choix multiple (x4), chaque réponse étant associée à une couleur. Le public lève des cartons de couleur identique pour choisir la réponse

Quelles sont les productions majoritaires en terme de surface sur le territoire du PSG ?

- Céréales et autres grandes cultures
  - Légumes et fruits
  - Elevage de ruminants
  - Elevage de volailles

Combien d'agriculteurs envisagent de reprendre une exploitations agricoles en 2022 ?

- Au moins 2
- Au moins 5
- Au moins 10
- Au moins 20

Quel est le ratio d'exploitations sous au moins un signe de qualité ?

- 1 producteur sur 20
- 1 producteur sur 10
- 1 producteur sur 5
- 1 producteur sur 2

# Economie agricole 1/2

## Modèle largement dominant : Polyculture élevage, bovin viande et lait

Prairies = 50% / Fourrages = 22% / Céréales et oléoprotéagineux = 26%, dont une grande partie pour alimentation animale

5431 vaches laitières (2020) en diminution de 14% entre 2010 et 2020 (VS 8,1% en Vendée) et 3980 vaches allaitantes (stable).

Systèmes quand même un petit peu diversifiés, notamment avec ovin, caprin, volaille (rétro-littoral, influencé par le bassin avicole de Challans), porc et maraichage (F&L = 1% des terres)

## Près d'une exploitation sur 2 est sous SIQO

Production en AB : 18% des exploitations, 27 exploitations (maraichage, GC, BL, BV, volaille, porc et divers). SAU AB ou en conversion : 10% en 2020 (1637ha).

Forte augmentation depuis 2017, équivalent à la SAU AB de la Vendée (10,7%)

11 autres appellations (AOC/AOP, IGP, Label Rouge) sont présentes, essentiellement liées à de la production animale  
Productions emblématiques : saliculture et vigne (AOC), pêche à la sardine

## Une pêche professionnelle et touristique, portée par le complexe portuaire de St Gilles et une pêche emblématique : la sardine

Tonnage de poissons moindre que Sables d'Olonne : 3948 t de poissons en 2020

Espèces principalement pêchées : sardines (2919 t), merlu (160 t), chinchards (115 t), congres (115 t), merlans (83 t), soles (81 t)

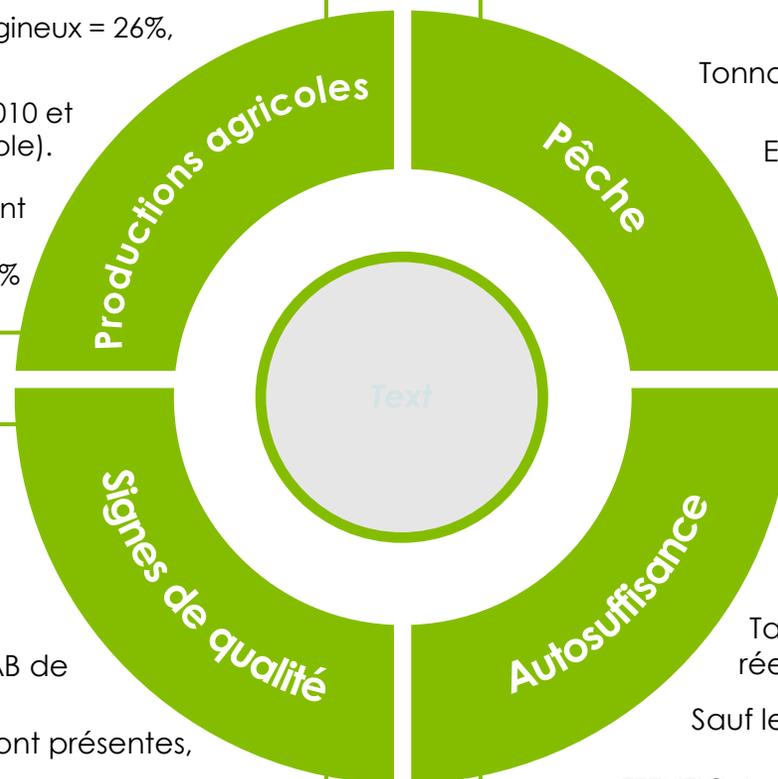
Modèle artisanal, avec une trentaine de bâtiments actifs (fileyeurs et ligneurs, 1 seul chalut)

## Un territoire qui a une surface agricole significative et des productions brutes finalement plutôt diversifiées

Taux de couverture global : 130%, correspondant à la SAU réelle divisée par la SAU nécessaire pour couvrir les besoins

Sauf les F&L, presque toutes les catégories de productions sont « suffisantes » pour couvrir les besoins

ATTENTION : valable uniquement pour un périmètre de produits bruts, avec des hypothèses « grandes masses »



# Economie agricole 2/2

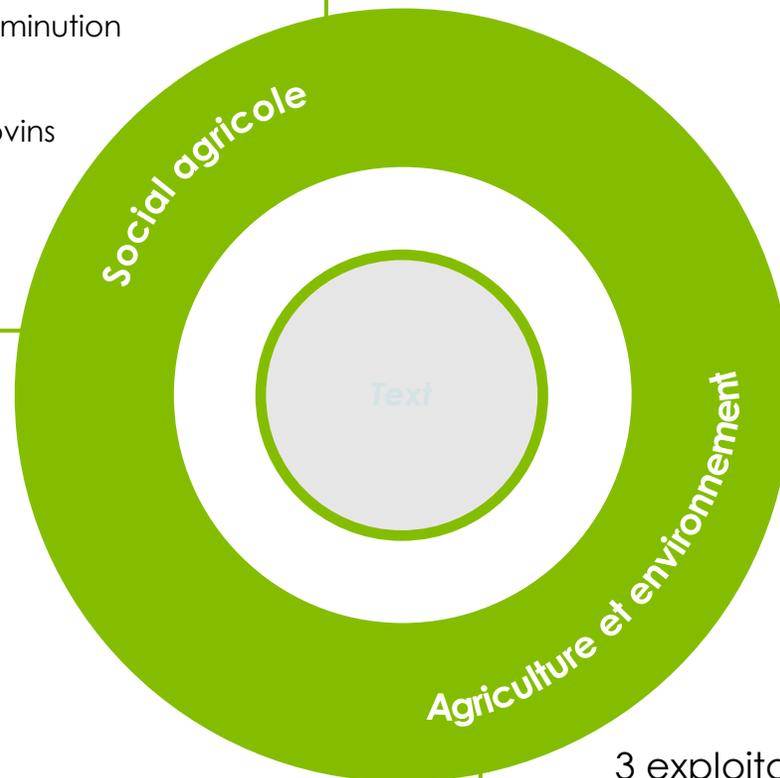
## Une population agricole vieillissante

226 Chefs d'exploitation, 152 exploitations (2020), en diminution

35% des exploitants (108 en 2020) ont plus de 55 ans :  
impact fort entre 2024 et 2028, notamment éleveurs bovins

Taux de renouvellement estimé de 39%

Vieillessement et diminution des pêcheurs



## Des exploitations ayant souscrits des mesures agroenvironnementales et climatique sur les zones protégées

41 exploitations en MAEC Biodiversité sur la zone Natura 2000

3 exploitations en MAEC Eau sur le bocage du SAGE

# Restauration collective

## Questionnaire

Systeme de questions à choix multiple (x4), chaque réponse étant associée à une couleur. Le public lève des cartons de couleur identique pour choisir la réponse

Quel est le premier enjeu pour la restauration des enfants, selon les habitants du Pays de St Gilles ?

- Davantage de produits de saison
- Davantage de produits sous label
- Davantage de produits locaux
- Davantage de repas végétariens

Quel est le modèle qui prépare et distribue le plus de repas dans les restaurants collectifs ?

- Cuisines centrales
- Prestation de service (prestataire extérieur)

# Restauration collective – à compléter avec la restauration commerciale ?

## Deux modèles dominants pour les repas des enfants : cuisine centrale / prestataire externe

Les cuisines centrales/autonomes avec une légumerie représentent 1765 repas/jour, quand l'appel à un prestataire extérieur représente 470 repas/jour.

Une quarantaine d'établissements petite enfance, 2 collèges, 1 lycée, 1 CFA, 1 MFR, 1 maison de retraite et 7 EHPAD

10 sites de cuisines pour EHPAD, 5 municipales, 5 autres  
7 sites de sociétés de restauration collective

Cuisines collectives

## Des achats quasi exclusivement de gré à gré, livrés

Un approvisionnement en légumes majoritairement frais (55% en moyenne).

Les cuisines centrales possèdent toutes une filière d'approvisionnement en local et/ou AB

Pour rappel, un diagnostic plus poussé est en cours de réalisation

Approvisionnement

## Une attente marquée, d'abord pour les produits locaux et de saisons

**PSG** : Davantage de produits locaux (84%) et de produits de saison (76%), voire de produits sous label (31%). Des pourcentages généralement un peu plus marqués que sur la Vendée (respectivement 79%, 69% et 33%)

L'attention des consommateurs est marquée vis-à-vis de la provenance des produits chez les artisans pour **50%** (53%) et les restaurateurs pour **38%** (44%)

Attentes consommateurs

## Des pistes d'améliorations proposées par les enquêtés

Animations pour le public et formations pour le personnel

Approvisionnement : provenance et qualité  
Meilleure communication entre tous les acteurs,  
Changement de pratiques et accompagnement spécifique

Pour rappel, un diagnostic plus poussé en cours de réalisation

Améliorations

Text

Systeme de questions à choix multiple (x4), chaque réponse étant associée à une couleur. Le public lève des cartons de couleur identique pour choisir la réponse

# Transformation et distribution

## Questionnaire

Combien de sites industriels de transformation sont recensés sur le territoire ?

- 4
- 9
- 28
- 102

Combien de producteurs locaux sont aujourd'hui recensés dans le guide de la vente directe ?

- 31
- 36
- 38
- 41

Aujourd'hui, quel est le lieu préféré des habitants de l'agglomération pour les courses alimentaires ?

- La GMS
- Les marchés
- Les commerces de proximité
- Les drives / la livraison

# Transformation et distribution

## Des circuits courts d'initiatives locales ou via le guide de l'Agglomération

38 producteurs référencés dans le guide de la Communauté d'Agglomération (20% des exploitations, comme en Pays de la Loire).  
Productions géographiquement polarisées

12 en production de fruits et légumes, 12 en production viande, volailles, œufs, 5 viticulteurs, 3 apiculteurs, 2 sauniers, 2 en production de céréales/oléagineux, 3 productions diverses, **0 en produits laitiers**

Aucune AMAP recensée. Une ruche qui dit oui, mais a priori peu active.

2 associations d'initiatives locales : « court circuit » et « Gens du bocage et du Marais », plutôt au nord. Bonne implantation, volet environnemental fort, 36 producteurs et 450 familles. Une nouvelle a vu le jour récemment : « Les paniers de Vie et Jaunay ».

La valorisation de la production locale par les artisans-commerçants du territoire pourrait être amplifiée.

Les premiers freins des **gillocruciens** enquêtés sont qu'ils produisent eux-mêmes leurs produits, ou qu'ils n'ont pas le temps de s'y rendre (en Vendée : la 2<sup>ème</sup> raison principale est qu'ils ne savent pas où trouver des lieux de vente).

Les habitants l'Agglo identifient mieux les lieux de vente, certainement grâce au guide.

## Assez peu de sites de transformation sur le territoire

9 usines : Commerce de gros, Viande, Poissons, Produits amylicés, autres  
500 emplois

Peu nombreuses et peu diversifiées, très orientée produits de la mer.

Un abattoir AALVie est en cours de développement à proximité (l'agglo sera dans la zone de chalandise)

Un abattoir et atelier de découpe de canards Léon Dupond.

Lait et viande bovine exportés du Pays de St Gilles

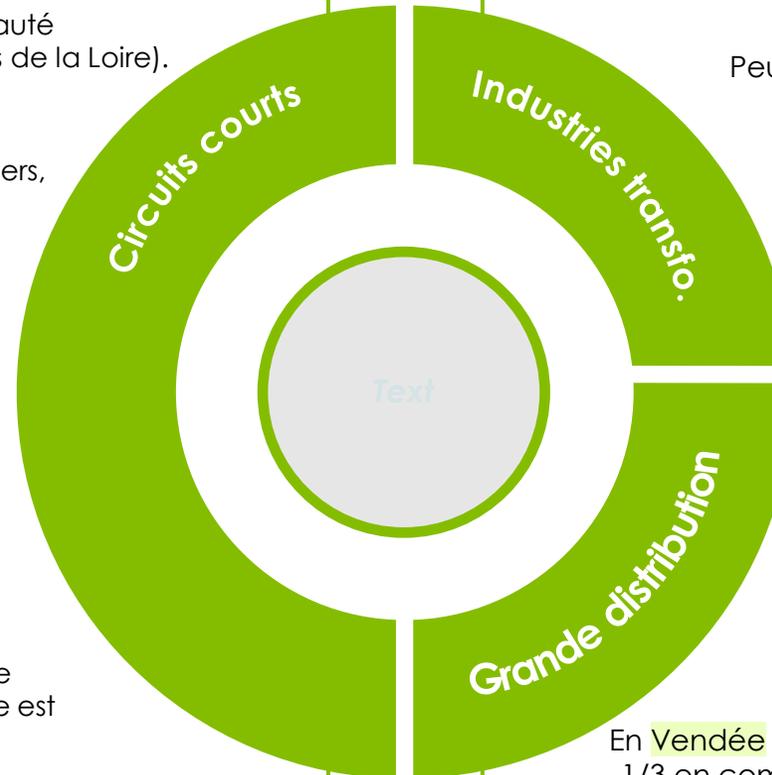
## Un peu plus d'achat en marchés sur PSG qu'en Vendée, selon l'enquête conso.

Chiffres France : 72% en GMS, 15% détail, 6% marché ou direct producteur. Distance moyenne = 8km pour GMS

Dans **PSG** : 76% en GMS, 44% en circuits courts, **47% en marchés**, et 36% en commerce de proximité

En Vendée : 79% en GMS, 50% en circuits courts, 40% en marchés, et 1/3 en commerce de proximité (variations selon les types de profils)

A noter : **30%** (33%) font de la production personnelle



Systeme de questions à choix multiple (x4), chaque réponse étant associée à une couleur. Le public lève des cartons de couleur identique pour choisir la réponse

Quel est le premier critère de choix lors de l'achat de produits alimentaires pour les habitants de l'Agglomération ?

- La qualité
- Le prix
- La quantité réduite d'emballage
  - L'origine (R#1 pour vendéens)

## Nutrition et santé

### Questionnaire

# Nutrition et santé

## Un acte d'achat qui est porté par des aspects de qualité sanitaire

83% des gillocruciens et 81% des Vendéens enquêtés veulent d'abord que leur alimentation soit bonne pour la santé.

76% (77% des vendéens) souhaitent que les produits soient de saison et 60% (57%) qu'ils soient locaux.

La signification de « local » est « du département » ou « à moins de 30km du domicile », pour 73% (69%).

La fréquence de consommation de produits locaux est « souvent » pour 70% (61%).

La fréquence de consommation de produits sous label (dont bio), est « souvent » pour 31% (35%).

Les critères de choix des produits sont légèrement différents des résultats du département pour les populations enquêtées sur PSG, avec notamment une inversion de rangs :

PSG : l'origine (64%), la qualité (73%), le prix (45%) ou la composition (49%)

Vendée : l'origine (65%), la qualité (63%), le prix (46%) ou la composition (41%)

## La conception des menus varie selon le modèle de restauration collective

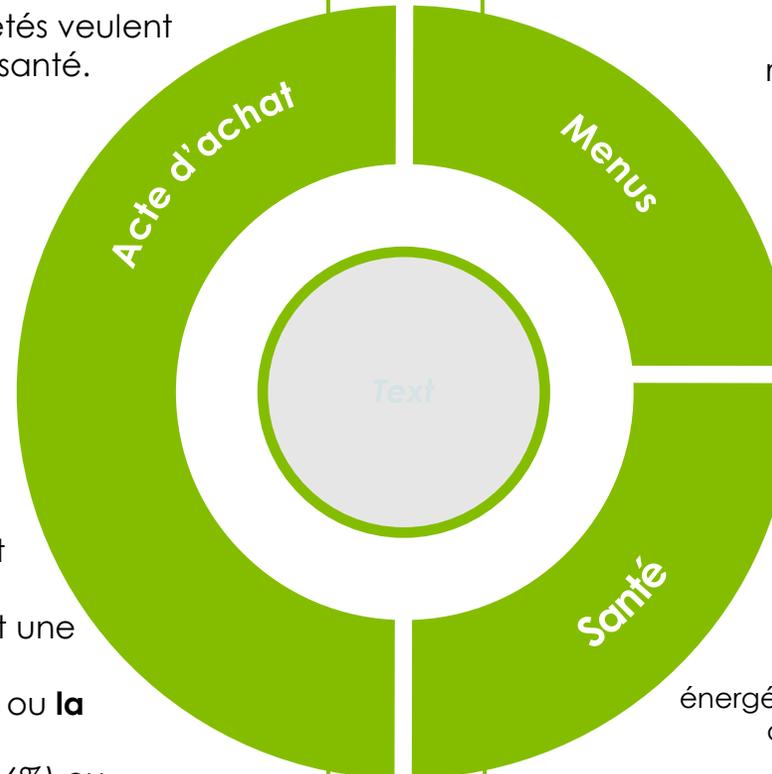
Selon les modèles : Commission des menus, responsable du restaurant, diététicien ou prestataire

## Une modification des comportements, notamment chez les jeunes adultes

L'obésité en France est près de 2 fois plus répandue chez les CSP les plus défavorisés. (16% chez les ouvriers et employés, contre 8,7% chez les cadres supérieures).

L'augmentation de la taille des portions et de la densité énergétique, la disponibilité de l'alimentation et l'évolution des prix alimentaires sont des éléments favorisant les consommations caloriques excessives.

Augmentation de la consommation d'aliments transformés, notamment issus d'industries agro-alimentaires et de compléments alimentaires



Systeme de questions à choix multiple (x4), chaque réponse étant associée à une couleur. Le public lève des cartons de couleur identique pour choisir la réponse

## Environnement

### Questionnaire

Quel est le poste d'émission de Gaz à effet de serre le plus important sur le Pays de St Gilles Croix de vie ?

- Agriculture
- Transport routier
- Domestique / résidentiel
  - Industrie

Quelle est la part des ordures ménagères qui est liée au gaspillage alimentaire ?

- 2 %
- 5 %
- 15 %
- 25 %

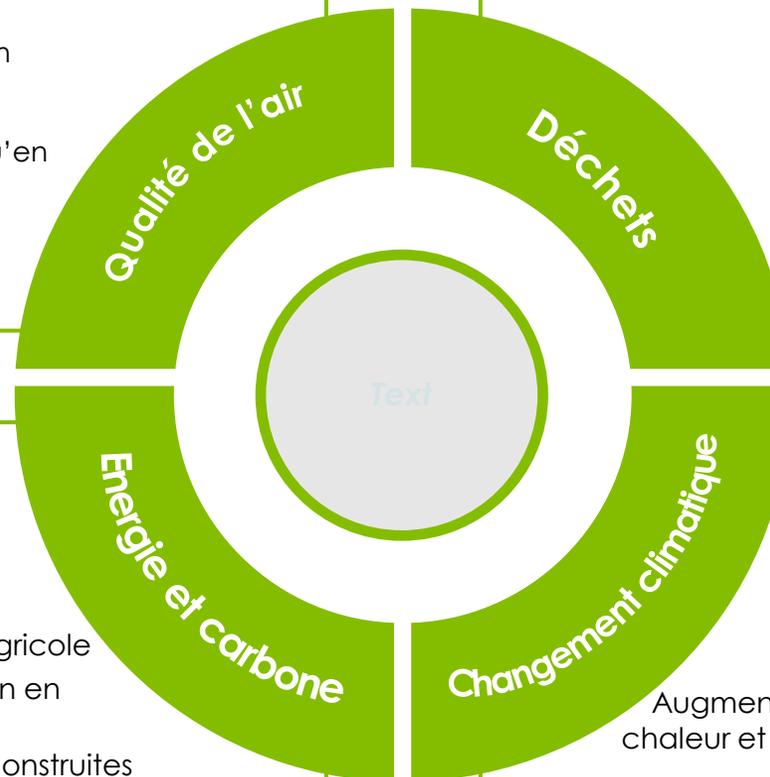
# Environnement

## Un focus sur l'impact de la chaîne agro-alimentaire

99% de l'ammoniac dans l'air est émis par l'agriculture, en augmentation entre 2012 et 2016

La pollution atmosphérique par habitant est plus faible qu'en Vendée, sauf pour les COVNM

**14% des ordures ménagères sont liées au gaspillage alimentaire = 20kg/an/habitant en Vendée**



## Un secteur agricole émissif, mais peu consommateur d'énergie et pouvant apporter des solutions d'énergies renouvelables et de stockage

5% de la consommation énergétique liée au secteur agricole

37% des émissions de GES sont agricoles (VS 40% environ en Vendée), stable entre 2008 et 2016

3 unités de méthanisation individuelles agricoles sont construites

Le gisement global, hors Culture intermédiaires, pour la méthanisation est de 66GWh max. (élevage + agriculture = 84%)

## Un territoire qui présente une vulnérabilité marquée au changement climatique

Vulnérabilité pour la ressource en eau, les événements extrêmes, dont côtiers, le retrait gonflement des argiles et la santé (pollens, qualité de l'air)

Augmentation des températures, du nombre de journées de forte chaleur et diminution du nombre de jours de gel, temporisées par la proximité avec l'océan, mais non évitées.

Allongement de la période de sols secs (+2 à +4 mois), de mai à octobre, voire novembre à la fin du siècle

Quelle est la répartition simplifiée de la surface du Pays de St Gilles de Croix de vie ?

- 80 % de surfaces agricoles / 17 % de tissu urbain / 3% de forêt
- 70 % de surfaces agricoles / 25 % de tissus urbain / 5% de forêt
- 70 % de surfaces agricoles / 17 % de tissu urbain / 13 % de forêt
- 55 % de surfaces agricoles / 34 % de tissu urbain / 11 % de forêt

Quel est le taux d'artificialisation entre 2009 et 2019 ?

- - 0,3 %
- Stable
- + 0,8 %
- + 1,2 %

# Urbanisme et territoires

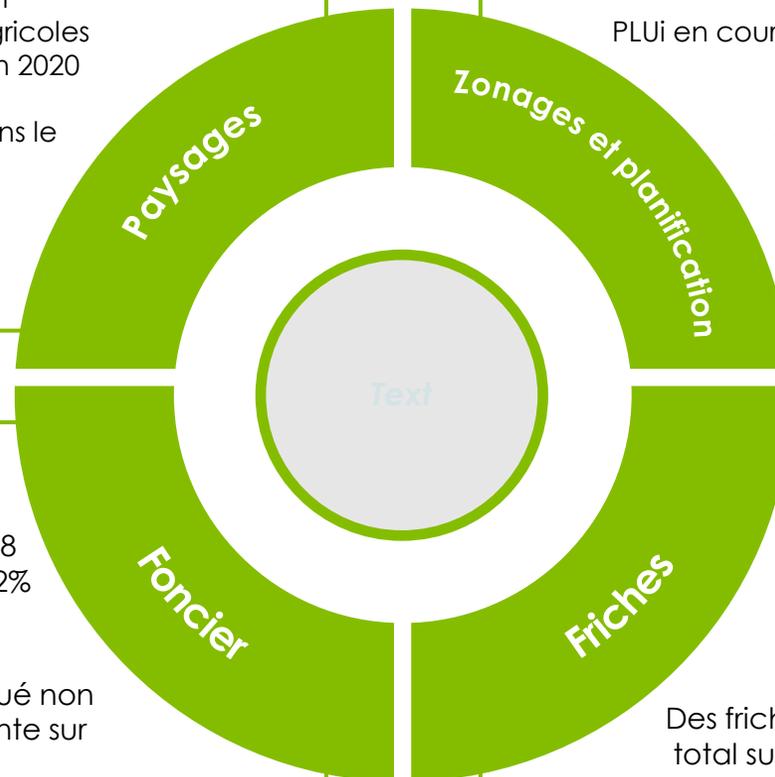
## Un territoire agricole, avec peu de surfaces forestières

Un littoral urbain et forestier, un rétro-littoral rural et urbain  
17% du territoire est urbanisé, contre 80% de territoires agricoles (cultures, prairies et haies associées) SAU de 16 133 ha en 2020

Forte présence de prairies, notamment dans le Nord, dans le marais breton-vendéen  
Seulement 2% de forêts (contre 29,2% en France)  
14 communes, 50 542 habitants (janv. 21), 173 hab./km<sup>2</sup>

## Un Plan Local d'Urbanisme intercommunal en cours de lancement et une zone protégée

PLUi en cours de lancement (comprenant un volet agricole obligatoire)  
Soumis à la loi littorale  
SAGE du bassin de la Vie et du Jaunay  
Zone Natura 2000 : Marais breton, baie de Bourgneuf, île de Noirmoutier et forêt de Monts



## Une pression foncière marquée, notamment sur les communes littorales

Croissance démographique de +1,1% annuel entre 2008 et 2013, entraînant une artificialisation significative (+1,2% entre 2009 et 2019, contre +0,8% en Vendée)

Prix des terres en 2021 :

Bas bocage - Libre non bâti : 2610€/ha (+4% /t 2020), loué non bâti : 2150€/ha (+3% /t 2020). Moins de 10 projets de vente sur les 5 dernières années

Marais breton-vendéen - Libre non bâti : 2270€/ha (+12%), loué non bâti : 1700€/ha (+3% /t 2020). Nb de projets de vente : NC

## Quelques friches industrielles et friches agricoles

Sur la commune de Brem sur mer, une cinquantaine d'hectares ont été « bloqués » pour une future extension possible du vignoble

Des friches industrielles sont recensées (CartoFriches) : 3,16 ha au total sur les communes de Commequiers (plus de la moitié de la surface), Coex, Landevieille et Notre Dame de Riez

Quelle est la fluctuation saisonnière liée à l'attractivité touristique du littoral de l'Agglomération ?

- Très faible, la population augmente de quelques centaines d'habitants
  - Faible, la population est multipliée par 1,5
  - Forte, la population double pendant l'été
- Très forte, la population est multipliée par 3 à 5 suivant les mois d'été

Quel est le taux de pauvreté moyen sur l'agglomération ?

- 5,2 %
- 6,7 %
- 8,3 %
- 14,8 %

Combien de familles sont-elles bénéficiaires de la Banque alimentaire, sur l'année ?

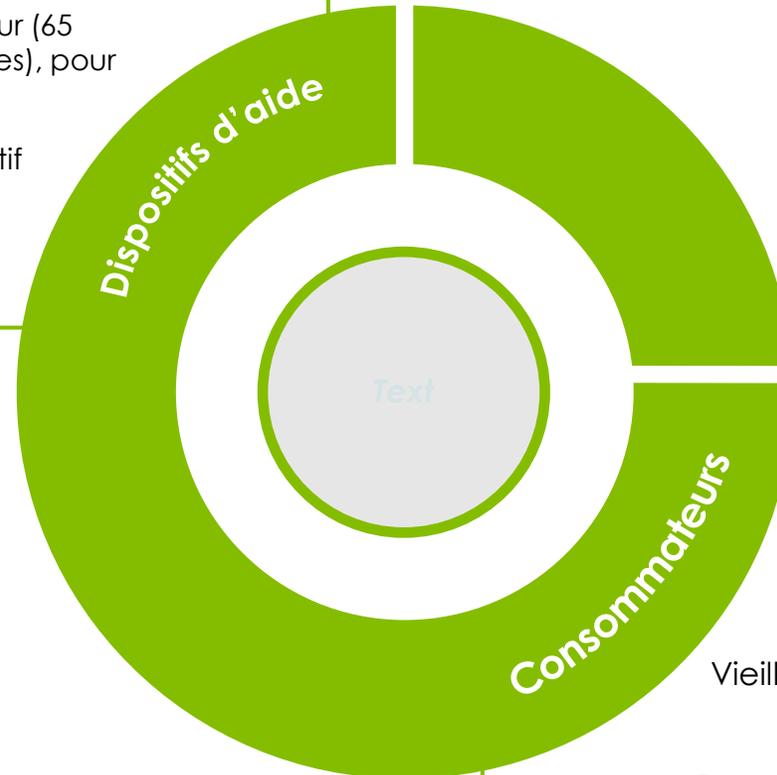
- 155 bénéficiaires
- 288 bénéficiaires
- 372 bénéficiaires
- 543 bénéficiaires

# Accessibilité et social

## Une aide alimentaire dispensée au sein de 3 structures

Secours populaire (chiffres moindres) et Restos du Cœur (65 bénévoles, Givrand, 325 familles inscrites (559 personnes), pour 3500 repas/semaine).

Banque alimentaire de Vendée qui alimente le dispositif intercommunal → Centre Intercommunal d'Action Sociale (CIAS). 288 bénéficiaires (155 familles), effectif impacté par la saisonnalité de l'emploi



## Une population fluctuante, vieillissante mais moins pauvre que sur la France

Taux de pauvreté à 8,3% (VS 14,8% France)

Vieillissement accéléré, notamment sur littoral : de 35% à 43% de plus de 60 ans, entre 2008 et 2018

Fluctuation saisonnière de la demande : 50 542 habitants, x3 l'été, pic à x5 en août (230 000)

# Culture et gastronomie

## Une image plutôt positive

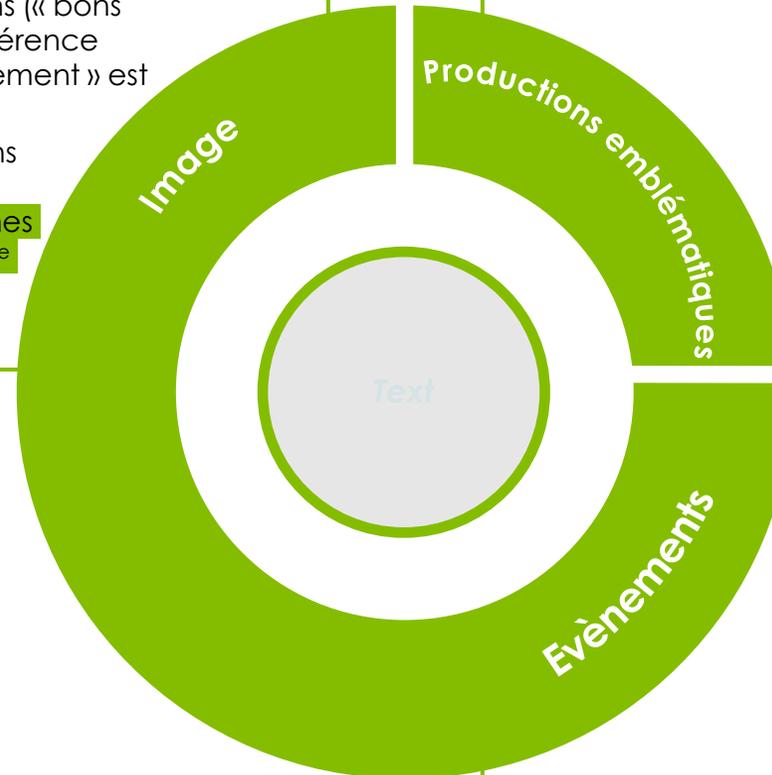
L'agriculture a une image positive chez les gillocruciens (« bons produits », « à échelle humaine », « diversifiée »). La différence avec vendéens est que « Respectueuse de l'environnement » est en 4<sup>ème</sup> position VS 6<sup>ème</sup> position à l'échelle du 85.

Ils ont aussi une image orientée viande des productions locales (pas de mention de produits laitiers a priori).

Différence avec vendéens > les productions de légumes et de produits de la pêche sont classés plus hauts (3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> positions), alors que les céréales et GC étaient 3<sup>ème</sup> en Vendée

## Quelques productions emblématiques, voire sous appellations

Vins de Brem sur mer, Crevette rose et Sardines de St Gilles, Sel de St Hilaire de Riez, (Beurre de Poitou-Charentes, en dehors du territoire, mais correspondant à un flux « exportateur » important pour la production locale)



**Printemps de la sardine, Festivals estivaux**

# Matrice des Atouts, Faiblesses, Opportunités et Menaces

## À challenger

Une agriculture restructurée, stabilisée sur le territoire, plutôt variée, malgré une forte empreinte de la production bovine  
Maintien de l'élevage et des prairies (rôle des MAEC)  
Un potentiel de débouchés locaux  
Des SIQO présents, essentiellement liés à la production animale  
Des initiatives citoyennes valorisant la production locale et la qualité des produits  
Déjà un guide recensant les producteurs locaux faisant de la vente directe (1/4 des exploitations)  
Image positive du système agricole vendéen  
Taux de pauvreté inférieur au taux français  
Des cuisines centrales volontaires et déjà partiellement structurées pour un approvisionnement évolutif

Des productions essentiellement de filières (viande, lait) plus difficiles à valoriser en circuits courts  
Peu d'outils de transformation sur le territoire  
Saturation du travail dans les exploitations (manque de main d'œuvre, temps de travail élevé)  
Des problèmes de voisinage par rapport aux épandages d'effluents  
Fluctuation saisonnière fortement marquée  
Peu de structuration des circuits de vente directe traditionnels (AMAP, Ruche qui dit oui...)  
Une consommation largement réalisée en GMS : difficultés plus grandes à intégrer ces acteurs à des démarches locales

Un travail de sensibilisation à mener auprès des artisans-commerçants pour valoriser les produits locaux  
La loi EGalim pour l'approvisionnement durable de la restauration collective  
Sensibiliser la restauration commerciale (particulièrement développée sur le territoire) et, plus globalement, associer les touristes  
De nouvelles installations de chefs d'exploitations, en nombre cette année  
Diversification des usages des différentes biomasses (agricole, IAA, déchets...)  
Des consommateurs-citoyens (Vendéens) sensibles aux sujets

Vieillesse de la population agricole (dont pêcheurs) et difficulté de transmission  
Développement de l'urbanisation et difficultés liées la pression foncière  
Défaillance de la main d'œuvre  
Réchauffement climatique : accès à la ressource eau, espèces envahissantes, canicule et sécheresse des sols  
Contexte international (guerre en Ukraine)  
Baisse du pouvoir d'achat  
Augmentation du coût de l'énergie, notamment du carburant : besoin de centralisation de l'acte d'achat