



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

COMPLEMENT DE DIAGNOSTIC **TERRITORIAL**

Mai 2023



/Introduction

La communauté de communes Touraine Vallée de l'Indre (CCTVI) s'est engagée dans une dynamique de soutien à l'agriculture et l'alimentation de son territoire depuis plusieurs années. Cet engagement s'est traduit par la mise en place d'actions locales et par l'élaboration d'un premier diagnostic territorial réalisé en 2021 par quatre étudiants de l'école d'ingénieurs Polytech Tours. En parallèle, était décidé d'élaborer un projet alimentaire territorial (PAT). Le diagnostic, fondé sur une série d'entretiens, d'analyses de documents et de bases de données, recense les principales dynamiques agricoles et alimentaires du territoire en étudiant notamment les filières agricoles, les enjeux de foncier, la consommation locale. Ce premier diagnostic comporte également une étude poussée de la distribution du territoire et du maillage commercial, de la restauration collective et des structures de l'aide alimentaire. Il pose un cadre précis du contexte local à partir duquel plusieurs priorités ont pu être définies par les élus de la CCTVI.

En 2022, la CCTVI a mandaté le cabinet de conseil Auxilia pour synthétiser et compléter ce diagnostic et pour animer la concertation des acteurs du territoire dans le but de définir les orientations stratégiques du PAT ainsi qu'une feuille de route priorisée pour la collectivité et ses partenaires.

Le présent document est donc un complément de diagnostic qui retrace les principaux enjeux du territoire en reprenant ou renvoyant vers le diagnostic déjà élaboré en 2021 et en apportant un nouvel éclairage avec des données complémentaires, fruit d'analyses de données mais aussi d'échanges qui ont eu lieu avec les élus et les acteurs locaux à l'occasion des temps forts : comités de pilotage, rencontres avec les élus, forum de l'alimentation, groupes de travail.

Ce document est donc une synthèse de diagnostic actualisée qui sert de base à la réflexion stratégique du PAT.



Forum et ateliers organisés au cours de l'élaboration du PAT de la CCTVI, 2022

SOMMAIRE DU DIAGNOSTIC

Introduction

I. Système agricole territorial de la CCTI

1. Foncier agricole et pression foncière
2. Agriculteurs et agricultrices du territoire de la CCTVI
3. Panorama des productions agricoles du territoire
4. Outils de transformation sur le territoire
5. Débouchés des produits locaux
6. Pratiques agricoles, impact et préservation des milieux
7. Impact du changement climatique sur l'agriculture

II. Consommation alimentaire du territoire

1. Vue d'ensemble de la consommation du territoire
2. Distribution, commerces alimentaires et restauration hors domicile
3. Restauration collective
4. Pratiques de consommation
5. Accessibilité alimentaire
6. Synthèse du diagnostic

LISTE DES ABREVIATIONS

AB	Agriculture biologique
AOP	Appellation d'origine protégée
CAF	Caisse d'allocations familiales
CIAS	Centre intercommunal d'action sociale
CCI	Chambre de commerce et d'industrie
CCTVI	Communauté de communes Touraine Vallée de l'Indre
CD 37	Conseil départemental d'Indre-et-Loire
EPCI	Etablissement public de coopération intercommunale
ETP	Equivalent temps plein
GIEC	Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat
GMS	Grandes et moyennes surfaces
MAEC	Mesures agroenvironnementales et climatiques
PAT	Projet alimentaire territorial
PCAET	plan climat air énergie territorial
PLU	plan local d'urbanisme
PNR	Parc naturel régional
RA/RGA	Recensement général agricole
SAFER	Société d'aménagement foncier et d'établissement rural
SAU	Surface agricole utile
SCIC	société coopérative d'intérêt collectif
SCoT	Schéma de cohérence territoriale
SMAT	Syndicat mixte de l'agglomération tourangelle
SRADDET	Schéma régional d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires
ZAN	Zéro artificialisation nette

I. SYSTEME AGRICOLE TERRITORIAL DE LA CCTVI

1. Foncier agricole et pression foncière

Pression foncière sur le territoire¹

La surface agricole utile (SAU) de la CCTVI s'élève à 22 161 ha soit 46% de la surface totale de la communauté de communes et 6% de la SAU départementale. Cette surface est cependant en baisse nette : entre 1988 et 2020, la surface agricole utile a diminué de 2491 hectares². Entre 2010 et 2020, cette SAU a diminué de 6%.

Comme dans de nombreux territoires ruraux-périurbains de France, la CCTVI souffre d'une artificialisation des sols importante. Le graphique ci-contre, montre que le rythme d'artificialisation des sols est supérieur sur la CCTVI au reste du département, de la région et même de la France.

Cette perte de foncier agricole se fait au profit de constructions de logements principalement, comme l'indique le graphique montrant les déterminants de la consommation foncière sur la période 2011-2020. Sur cette période, ce sont ainsi près de 500 ha qui ont été artificialisés.

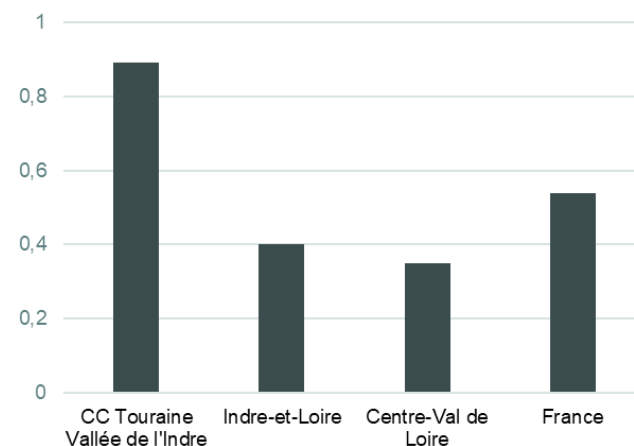


Monts, 1960, 2021, IGN Remonter le temps

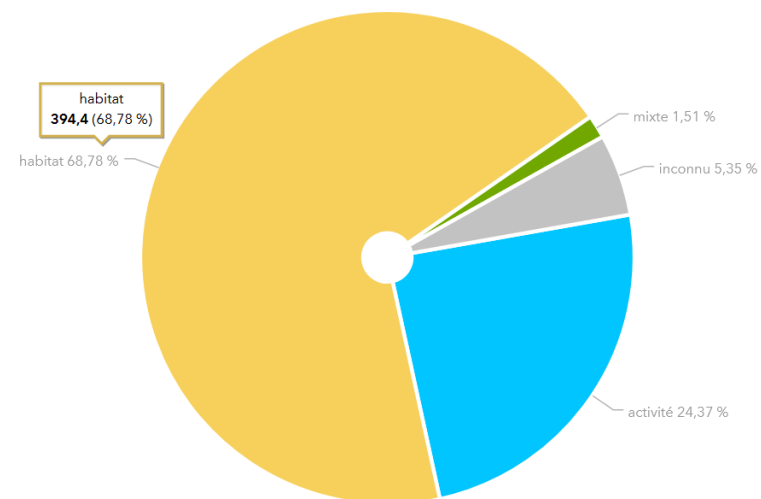
Outils de préservation du foncier

Plusieurs outils réglementaires de planification et de protection du foncier agricole sont en place sur le territoire. Le SRADDET Centre-Val de Loire fixe ainsi l'objectif de diviser par deux la consommation d'espaces naturels, agricoles et forestiers, d'ici 2025. La CCTVI adhère également au Syndicat mixte de l'agglomération tourangelle (SMAT) qui porte le SCoT Sud Touraine, approuvé en 2013 et en cours de révision. A noter également la présence d'une zone agricole protégée de 1640 hectares à Esvres-sur-Indre, représentant 46% de la surface de la commune et qui a été déclarée depuis 2014.

Rythme d'artificialisation (% / 5 ans)²



Répartition du flux de consommation d'espaces par destination entre 2009 et 2021²



(1) Recensement agricole 2020

(2) Données issues de l'observatoire de l'artificialisation (<https://artificialisation.biodiversitetousvivants.fr/>)

2. Agriculteurs et agricultrices du territoire de la CCTVI

Profil des exploitants agricoles¹

	2010	2020	Evolution
Nombre total d'exploitations	374	272	-27,3%
Nombre d'ETP agricoles	623	454	-27%
Nombre de chefs d'exploitation (nombre d'actifs)	452	312	-31%
Femmes cheffes d'exploitations	25%	21%	-4 points
Âge moyen des chefs d'exploitation	52	52	/

La baisse significative du nombre d'agriculteurs et agricultrices

Comme dans l'ensemble de la France, la CCTVI voit son nombre d'agriculteurs diminuer nettement depuis les années 1970 (graphique ci-après). Entre les recensement de 2010 et 2020 la CCTVI a perdu 27% de ses ETP dans le secteur et 31% des chefs d'exploitations.

Un recensement de 2019 estimait cependant à 311 le nombre d'exploitations sur le territoire (CCTVI, 2019).

Le vieillissement des chefs d'exploitation et la forte part d'agriculteurs proches de la retraite

L'âge moyen des chefs d'exploitation est de 52 ans, cet âge moyen n'a pas évolué entre 2010 et 2020. 60% des chefs d'exploitations ont plus de 50 ans et 24% des exploitations ont à leur tête un exploitant de plus de 60 ans, pour 14% de la SAU totale. Sur ces 24%, 7% des exploitants n'ont pas déterminé leur transmission (3% de la SAU totale) et 8% « n'envisagent pas de départ dans l'immédiat ». Les transmissions à un co-exploitant, un membre de la famille ou un tiers concernent 6% des exploitations.

Outre la transmission, l'enjeu de la formation et de l'installation de jeunes agriculteurs est donc prégnant sur le territoire.

Difficultés d'installation

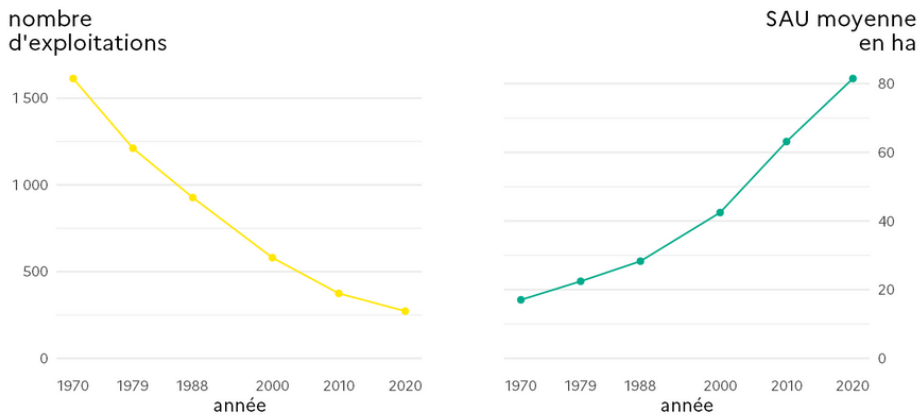
Cette situation est révélatrice des difficultés observées par les nouveaux producteurs pour s'installer hors d'un cadre familial préétabli et du manque d'accompagnement dont ils disposent, comme l'observent deux producteurs locaux, enquêtés dans le cadre du diagnostic pré-PAT. Alors que l'un relève la frilosité des propriétaires à s'engager avec des jeunes producteurs ne bénéficiant que de peu d'expériences, l'autre s'interroge sur le rôle que doivent jouer les communes pour y remédier. Dès lors, la vente des fermes se fait au profit d'exploitations agricoles déjà existantes, encourageant plutôt une hausse des surfaces par agriculteur qu'une hausse du nombre de personnes installées.

Un fort enjeu d'attractivité des métiers agricoles

Le manque d'attractivité de l'ensemble des métiers agricoles est un enjeu sur l'ensemble du territoire français. L'urgence de faire évoluer l'image des métiers agricoles, mais aussi de mieux rémunérer ces actifs est constatée sur le territoire comme dans l'ensemble du pays. S'il n'y a pas de structure de formation agricole sur le territoire, le site de Tours Fondettes, à proximité, offre l'ensemble des niveaux de formation (lycée, post-baccalauréat et formations professionnelles) et le site du CFPPA d'Amboise Chambray Les Tours, un ensemble de formations à la culture de la vigne.

Évolution du nombre d'exploitations et de la SAU moyenne

CC Touraine Vallée de l'Indre



source : Agreste – recensements agricoles 1970-2020

(1) Recensement agricole 2020

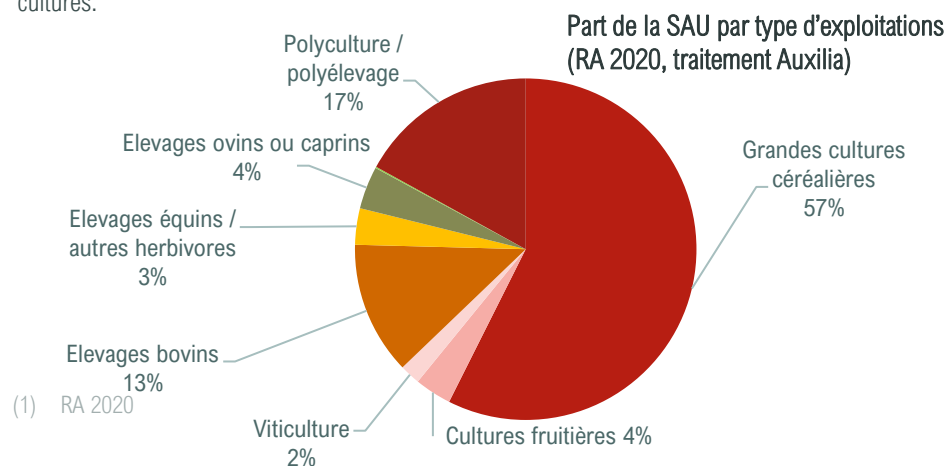
3. Panorama des productions agricoles du territoire (1/2)

Une importante surface agricole où les cultures céréalières prédominent

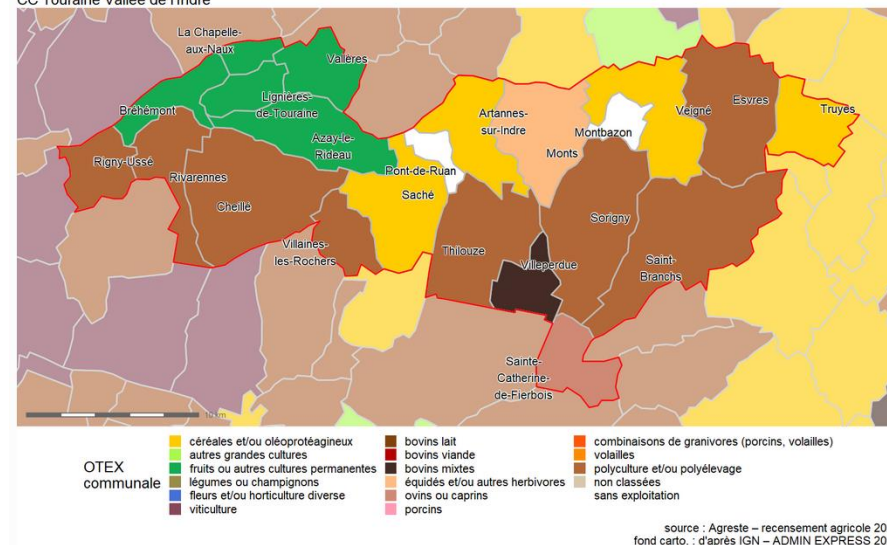
La surface agricole utile représente 46% du territoire de la CCTVI (22 161 ha en 2020)¹, chiffre qui témoigne d'une part agricole importante, quand la SAU représente 54% du territoire national. Plus de la moitié de ces surfaces sont dédiées aux cultures céréalières (12 173 hectares soit 57%), suivi des surfaces de polyculture élevage (3 602 ha soit 17% de la SAU) ainsi que les surfaces dédiées aux bovins lait (1989 ha soit 9% de la SAU). Les cultures fruitières, portées par les productions de pommes et de poires emblématiques du territoire, représentent 738 ha soit 4% de la SAU. L'un des marqueurs du territoire est la diversité des productions, notamment végétales.

La persistance de micro et petites exploitations mais un contexte de forte hausse des surfaces par exploitation

En nombre, les exploitations sont également réparties entre grandes, moyennes, petites et microexploitations. 18% des exploitations, les plus grandes, représentent 33% de la SAU du territoire. Tous les types d'exploitations ont diminué ces 10 dernières années à la fois en nombre et en surfaces, cependant ce sont les grandes et moyennes exploitations qui ont perdu le moins d'hectares entre 2010 et 2020. Ainsi les grandes exploitations sont passées de 79 à 49 exploitations entre 2010 et 2020 pour une surface agricole constante, indiquant une hausse de la surface moyenne par exploitation. Cette hausse de la surface moyenne par exploitation suit la tendance nationale. Les photos aériennes comparant Sorigny et ses environs entre les années 1960 et aujourd'hui illustrent cette hausse des surfaces moyenne et cette uniformisation des cultures.



Orientation technico-économique
CC Touraine Vallée de l'Indre



Sorigny, 1960, 2021, IGN Remonter le temps

3. Panorama des productions agricoles du territoire (2/2)

Produits de qualité et démarches de labellisation

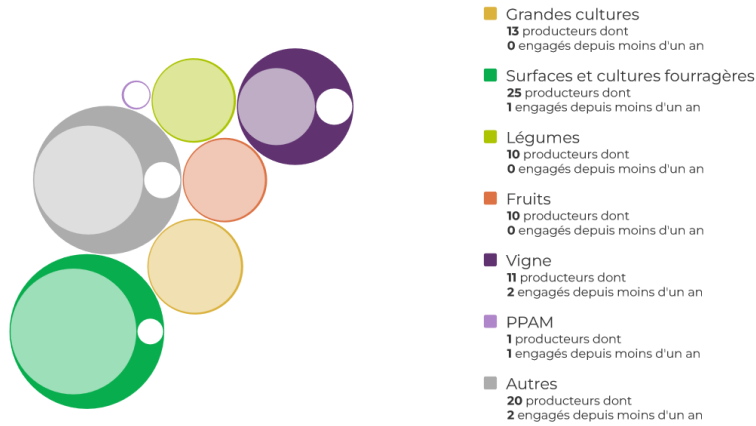
Les démarches de labellisation des productions du territoire sont en hausse.

Les exploitations en agriculture biologique sont ainsi passées de 10 à 33 entre 2010 et 2020 d'après le recensement agricole et de 15 à 40 exploitations entre 2012 et 2021 d'après l'Observatoire de la bio. Ces exploitations représentent 1336 ha en 2021, soit 6% de la surface agricole utile du territoire, une part très proche de la moyenne départementale et supérieure à la moyenne régionale (respectivement 6,5% et 4,7%) mais inférieure aux 10,3% que représentent la part de l'AB dans la SAU française en 2021.

Les grandes cultures fourragères sont les exploitations les plus labellisées en bio (25 producteurs) au sein des filières végétales. En revanche, peu d'ateliers d'élevages sont labélisés en bio.



NOMBRE DE PRODUCTEURS BIO PAR ATELIER DE PRODUCTION EN 2021
CC Touraine Vallée de l'Indre



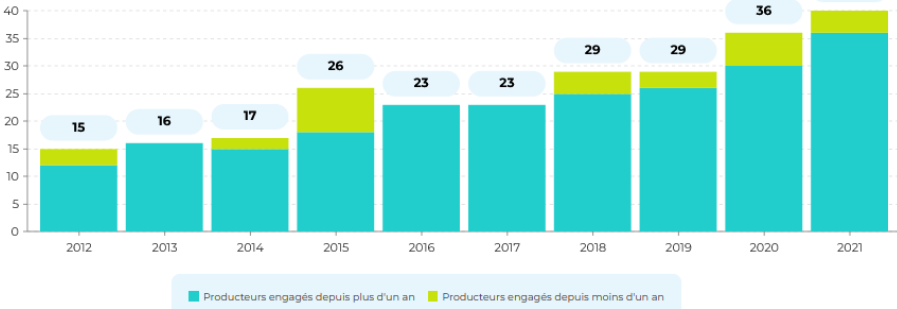
● Nombre de producteurs engagés depuis plus d'un an ○ Nombre de producteurs engagés depuis moins d'un an

ⓘ Attention une ferme peut avoir plusieurs ateliers et apparaître dans plusieurs productions

Sources : Agence Bio / Organismes Certificateurs

Source, Observatoire de l'agriculture biologique

Evolution du nombre de producteurs en agriculture biologique depuis 2012 sur le territoire de la CCTVI (Observatoire de la bio, 2022)



Source, Observatoire de l'agriculture biologique

On note cependant une baisse du nombre d'exploitations labellisées en appellations d'origine protégée (AOP). Les labels AOP présents sur le territoire concernent le fromage Sainte-Maure-de-Touraine et les vins Touraine-Azay-le-Rideau et Touraine-Noble-Joué.

Le Label Rouge « Le Grand Bœuf » a également été lancé par le conseil départemental et la chambre d'agriculture en 2019.



Evolution des exploitations sous signe officiel de qualité (Recensement général agricole ; 2020)

	2010	2020
Nombre total d'exploitations	374	272
Nombre d'exploitations en agriculture biologique	10	33
Exploitations ayant une AOP	37	27
Exploitations ayant une IGP	3	6
Exploitations ayant un Label Rouge	0	4



(1) RA 2020

4. Outils de transformation sur le territoire

Activités de transformation à la ferme (Recensement général agricole ; 2020)

	2010	2020
Total activités de transformation (hors vinification)	18	45
Transformation de lait	4	6
Transformation ou découpe de viande	0	15
Transformation de fruits et/ou légumes	0	9

Les activités de transformation à la ferme ont plus que doublé entre 2010 et 2020 sur le territoire. La transformation de fruits, de légumes et de viande s'est particulièrement développée au sein des exploitations : 24 nouveaux producteurs proposent désormais des produits déjà transformés. Aussi, d'après les données recueillies entre 2018 et 2021 pour la construction d'un projet alimentaire, la majorité des exploitants présents sur le territoire de la CCTVI transforment leurs produits sur leur exploitation.

La persistance de plusieurs outils de transformation

Plusieurs ateliers de transformation hors outils à la ferme persistent sur le territoire mais leur nombre diminue, obligeant certains producteurs à se reporter vers des outils plus éloignés. Des ateliers sont néanmoins disponibles et utilisés par les producteurs, les deux principaux étant :

- Nature de pommes à Azay-le-Rideau, qui utilise du jus de pomme monovariétal à partir de pommes de seconde catégorie déclassées (850 tonnes de pommes transitent chaque année dans l'atelier, leurs principaux clients étant les grandes et moyennes surfaces (GMS) et les épiceries fines) ;
- La Cloche d'Or à Pont-de-Ruan, qui transforme le lait de chèvre en fromage sous le label AOC Sainte Maure de Touraine et AOC Valençay (ce sont au total 62 producteurs de lait de chèvre qui travaillent avec la Cloche d'Or, dont 3 issus de la CCTVI).

De plus petites structures sont également présentes sur le territoire :

- Les Pâtisseries de Touraine à Pont-de-Ruan, dont les gâteaux sont issus de la transformation de produits laitiers locaux ;
- Saveurs Gourmandes du Val de Loire, artisans charcutiers à Truyes,
- Jibio, qui propose des légumes bios lactofermentés, à Truyes également.



La poire tapée, spécialité de Touraine et plus particulièrement de Rivarennes, est un produit emblématique du territoire. Trois professionnels la transforment sur la CCTVI, dont les Reines de Touraine et la maison Hérin, et une association est chargée de promouvoir ce savoir-faire.

Transformation de la viande

Aucun abattoir ni outil de découpe n'est recensé sur le territoire. L'outil de découpe de viande bovine Dawn Meats qui était basé à Montbazou a fermé en 2022. L'abattoir de Bourgueil est le seul abattoir d'Indre-et-Loire et présente aussi une situation délicate (liquidation judiciaire en 2022), ce qui peut présenter une menace pour les filières locales de commercialisation de viande, notamment les éleveurs vendant en circuits de proximité.

5. Débouchés des produits locaux

La place des circuits courts et de proximité pour les producteurs du territoire

Les données du recensement agricole 2020 indiquent que 100 producteurs du territoire pratiquent les circuits courts, contre 67 en 2010. Ces chiffres ne prennent pas en compte la vente de vin en circuits courts.

Ces données viennent compléter l'enquête réalisée pour la CCTVI en 2018 auprès de 74 producteurs qui mettent en avant deux principaux moyens de vente :

- La vente aux coopératives (32% des producteurs vendent la totalité de leur stock aux coopératives);
- La vente directe à la ferme (concerne un peu plus de la moitié des producteurs interrogés, 24% d'entre eux réservant 50% - ou plus - de leur production à la vente directe à la ferme).

Le développement des magasins de producteurs en vente directe est plébiscité par plusieurs agriculteurs qui y voient un moyen de reconnecter la population avec l'agriculture locale, « la vraie plus-value [étant] que les producteurs soient présents au magasin pour discuter avec les acheteurs ».

D'autres moyens de vente restent beaucoup moins représentés. A titre d'exemple, la restauration collective occupe une place marginale dans ce panorama des débouchés agricoles (4ème débouché pour 4% des producteurs interrogés). Les producteurs évoquent alors plusieurs difficultés pour expliquer un faible engagement avec la restauration collective :

- Des volumes requis peu adaptés aux petits producteurs
- Une nécessaire livraison des produits par les producteurs eux-mêmes
- Des livraisons qui cessent durant la période des vacances d'été.

Distribution des produits locaux sur le territoire

Plusieurs types de débouchés permettent la commercialisation des produits locaux sur le territoire, en sus de la vente directe à la ferme.

- **Les magasins de producteurs** correspondent à de la vente directe. Deux sont présents sur le territoire : Le Biocal à La Chapelle-aux-Naux ; le second se trouve à Truys et fait partie de l'initiative qu'avait lancée la Chambre d'Agriculture à Chambray-lès-Tours : La Charrette.
- **Les AMAPs** : quatre AMAP sont identifiées sur le territoire, elles proposent de la vente directe (un seul ou zéro intermédiaire) de produits du territoire ou de territoires voisins. Le Panier du Lys à Artannes-sur-Indre ; Monts Panier à Monts ; Saché de légumes à Saché ; les paniers de la passerelle à Montbazan depuis juin 2021.
- **Les marchés de plein vent** : 12 sont répartis sur l'ensemble du territoire. S'y côtoient producteurs-vendeurs mais aussi grossistes de produits venant de France ou d'autres pays. L'un des enjeux est, pour les consommateurs, la possibilité d'identifier les produits

locaux.

- Les projets en cours pour diversifier le commerce : la Marketplace et la boutique Mangez Touraine : plateforme virtuelle de circuits courts et de proximité coconstruite avec les producteurs du Département et la chambre d'agriculture.

Initiatives de mise en valeurs des circuits courts/ de proximité

Consommons local, initiative de la CCTVI depuis 2022 est un site qui recense et cartographie les producteurs et transformateurs (produits alimentaires mais aussi autres produits) du territoire. Le site compte une quarantaine de producteurs de produits alimentaires bruts et transformés.

La région Centre-Val de Loire a également lancé une marque régionale alimentaire « C du Centre » mettant en valeur la provenance mais aussi les pratiques environnementales et la composition des produits. Sur le territoire, seuls deux producteurs sont labellisés C du Centre.



Productions locales inscrites dans des filières longues

Une part importante des productions locales s'inscrivent par ailleurs dans des filières longues de commercialisation.

Ainsi les produits vendus aux coopératives peuvent être revendus aux plateformes des grandes et moyennes surfaces (et en partie être ensuite commercialisés sur le territoire) ou être exportés.

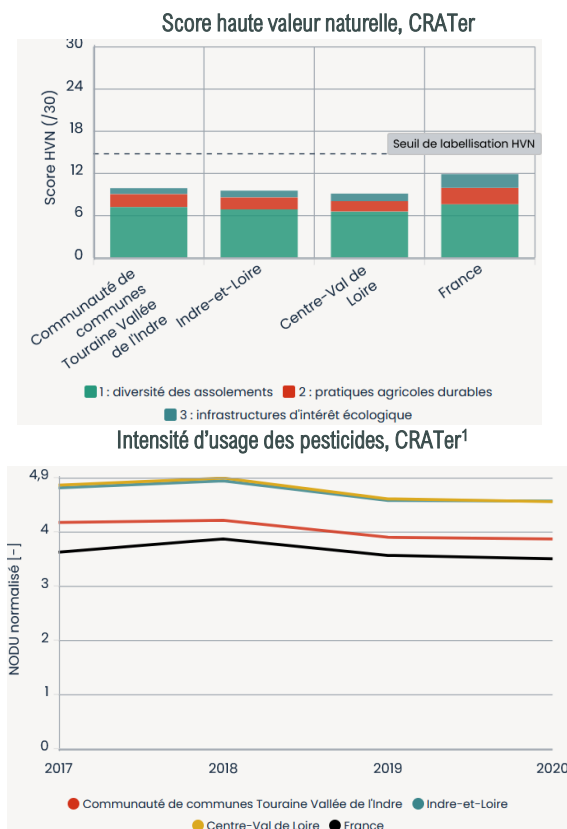
(1) RA2020

(2) Rapport de stage 2018, Johanna Manteau pour la CCTVI

6. Pratiques agricoles, impact et préservation des milieux

Pratiques agricoles et impact environnemental

Comparativement à l'ensemble de l'agriculture française, l'agriculture de la CCTVI présente un impact important sur les milieux naturels. Ainsi le score haute valeur naturelle (HVN) élaboré par Solagro évaluant la diversité des assolements, les pratiques agricoles durables et les infrastructures d'intérêt écologique place l'Indre-et-Loire et la CCTVI derrière la moyenne française. Un deuxième indicateur d'analyse souligne cette dynamique, il s'agit de l'intensité d'usage des pesticides calculée d'après la base de donnée nationale de vente de pesticides. Le chiffre indique un recours aux pesticides supérieur de 3,8 fois aux doses maximales autorisées et supérieur à la moyenne nationale.



L'agriculture biologique encore peu développée

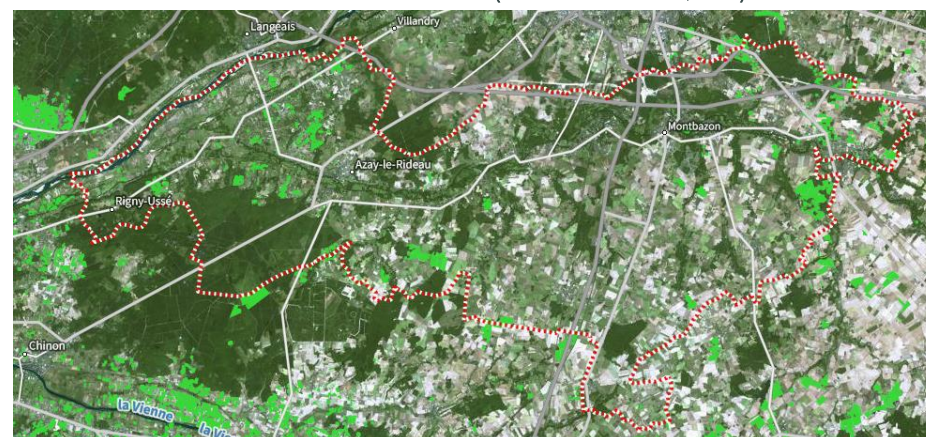
Avec 1336 ha dédiés à l'agriculture biologique (2021)² c'est 6% des surfaces qui sont concernées, un chiffre inférieur à la moyenne nationale (10,3%). 14% des fermes sont ainsi concernées. L'évolution en la matière est cependant conséquente puisque le territoire a multiplié par trois sa surface agricole en AB en 10 ans (395 ha en 2012)². Ce sont principalement des exploitations céréalières, de cultures fourragères ou de vignes.

A noter cependant que la situation de l'AB est fragilisée par la baisse des parts de marché de ce secteur en France.

(1) Source CRATER à partir des données BNVD 2021, arrêtés ministériels 2017 et 2019 et RA 2020

(2) Observatoire de la BIO, 2022

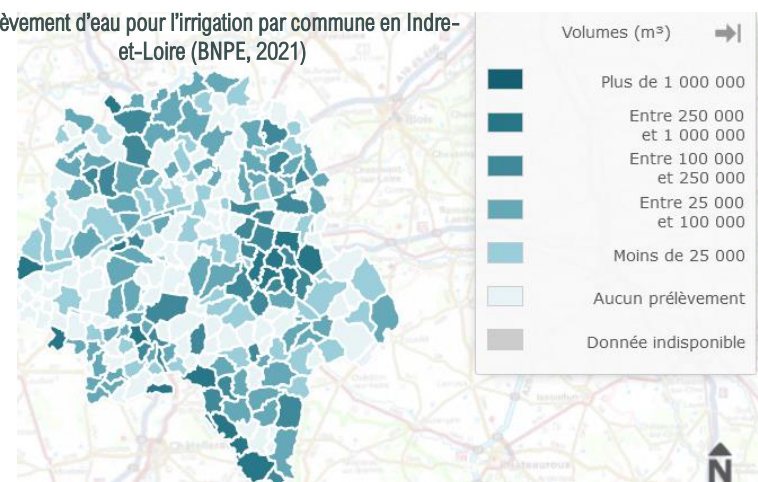
Localisation des surfaces en AB (Observatoire de la bio, 2021)



Disponibilité de la ressource en eau

En Indre-et-Loire le recours à la ressource en eau pour l'irrigation repose à 57% sur les eaux de surfaces et 43% sur les eaux souterraines³. Le territoire présente cependant un niveau d'irrigation inférieur à l'ensemble du département, comme le montre la carte ci-dessous.

Prélèvement d'eau pour l'irrigation par commune en Indre-et-Loire (BNPE, 2021)



(3) BNPE – Eau de France (2021)

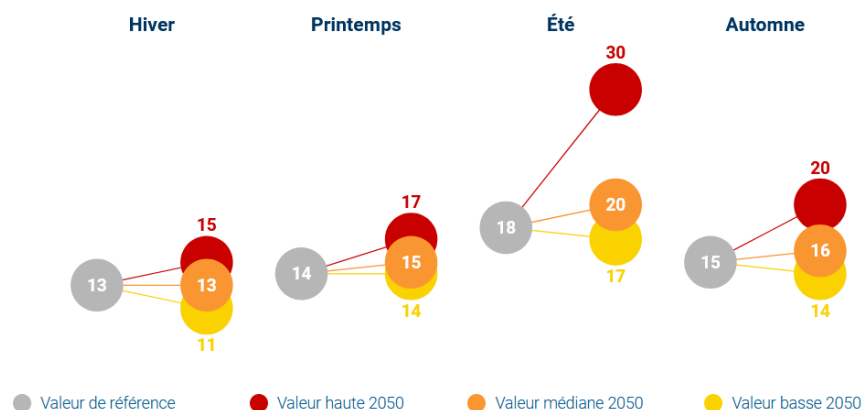
7. Impact du changement climatique sur l'agriculture

Impact du changement climatique sur l'agriculture de la CCTVI

L'impact exact du changement climatique sur les milieux et les domaines d'activités n'est pas prévisible de façon précise. Cependant, les différentes scénarisations proposées par le GIEC permettent de dresser les tendances de phénomènes météorologiques ayant un impact direct sur les activités agricoles. Ces scénarios du GIEC ont été territorialisés au sein du projet DRIAS, porté par Météo France, l'Institut Pierre Simon Laplace et le CERFACS. Ils ciblent l'évolution à l'horizon du milieu du siècle dans un scénario médian d'émission de gaz à effet de serre médian (RCP4.5). Quatre indicateurs extraits du rapport CLIMADIAG pour le territoire de la CCTVI permettent d'illustrer les bouleversements que vont rencontrer les cultures du territoire.

Evolution du nombre de jours consécutifs sans précipitation

Nombre de jours consécutifs sans précipitations par saison

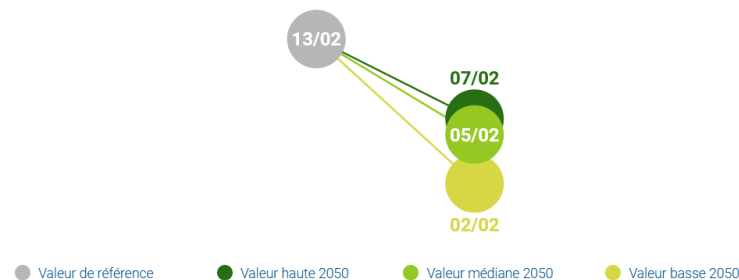


Un jour est considéré sans pluie si les précipitations quotidiennes correspondantes sont inférieures à 1 mm, c'est-à-dire inférieures à 1 litre d'eau par mètre-carré. Les faibles précipitations réduisent les rendements. Le graphique illustre cette hausse de façon spectaculaire principalement dans un scénario de valeur haute 2050.

CLIMADIAG Commune, CC Touraine Vallée de l'Indre, données DRIAS, Météo France. Toutes les données sur les évolutions climatiques auxquelles il faudra s'adapter sont disponibles ici : <https://meteofrance.com/climadiag-commune>

Avancée de la date de reprise de la végétation

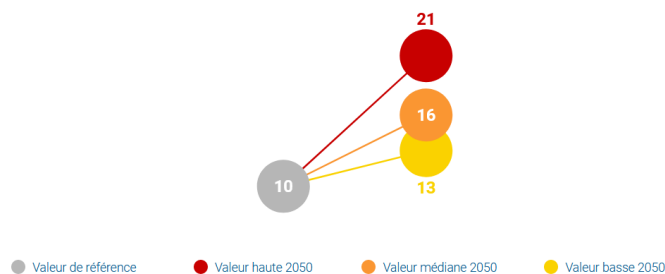
Date de reprise de la végétation (en jour/mois)



L'avancée de la date de reprise de la végétation perturbe le cycle de croissance de végétaux, les expose aux gelées tardives mais aussi détériorent la qualité des récoltes. L'avancée de la date de reprise de la croissance de l'herbe décale également les cycles de pâtures des animaux d'élevage extensif. Le graphique montre une avancée estimée entre 6 à 9 jours de cette date à horizon 2050.

Hausse du nombre de jours échaudants

Nombre de jours échaudants entre avril et juin



Un jour est considéré comme échaudant si la température maximale de cette journée dépasse 25 °C. Le graphique montre la hausse significative des nombres de jours échaudants, ceux-ci ayant un impact sur la croissance des végétaux et leur rendement, la qualité des récoltes mais aussi le besoin en eau des animaux d'élevage.

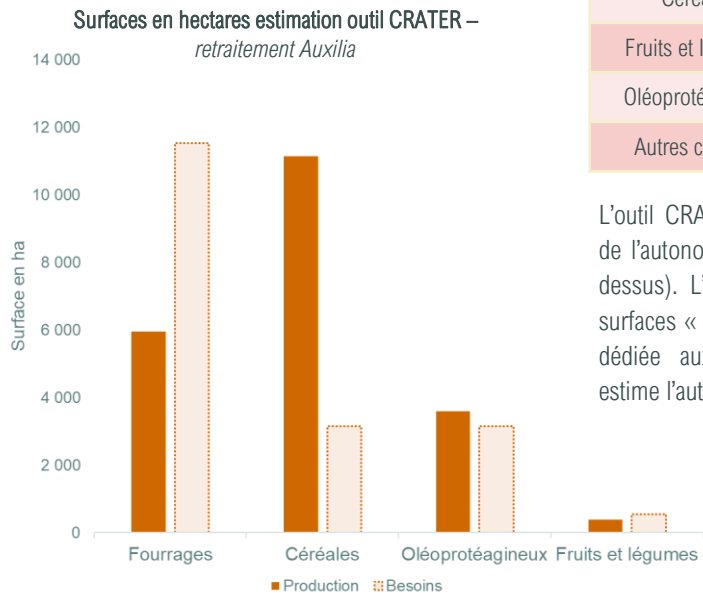
II. CONSOMMATION ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

1. Vue d'ensemble de la consommation du territoire

Les besoins alimentaires théoriques du territoire sont une projection en hectares des surfaces nécessaires à alimenter l'ensemble des habitants. Plus qu'un objectif visant à produire en autonomie l'ensemble de l'alimentation du territoire, cet outil vise à mesurer l'écart entre ce que produit et ce que mange le territoire.

Territoire rural et possédant des surfaces agricoles importantes, le territoire de la CCTVI présente un total de surfaces agricoles théoriquement supérieur aux besoins alimentaires des habitants.

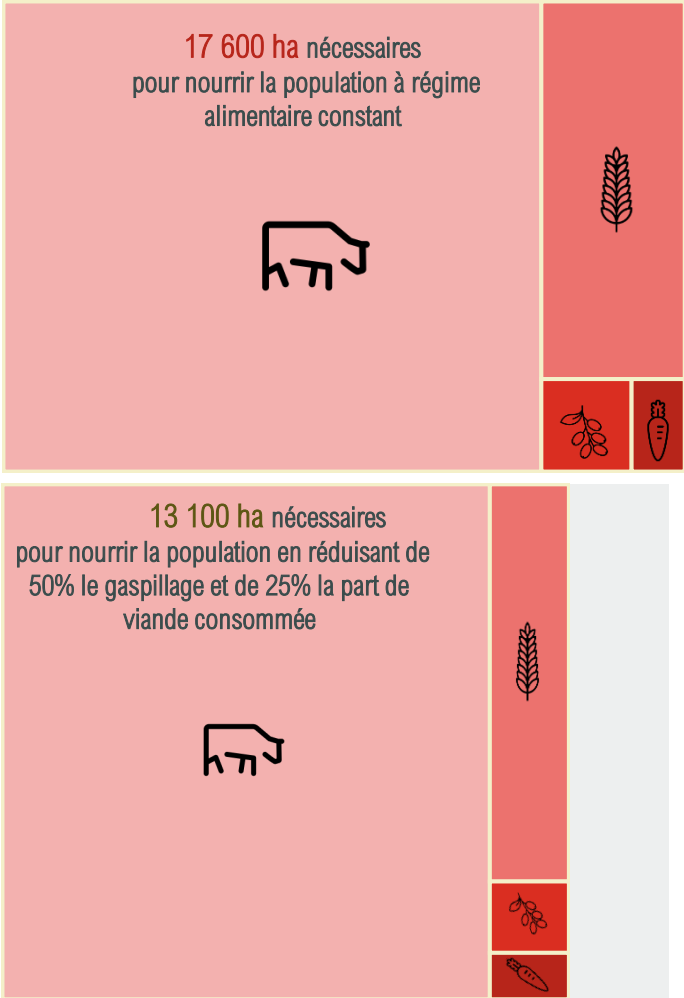
Cependant les disparités selon les filières sont importantes, ainsi la production de céréales dépasse largement les besoins du territoire quand les productions maraîchères, fruitières et en fourrages sont insuffisantes.



Surfaces en hectares estimation outil CRATER		
	Surfaces actuelles	Surfaces nécessaires
Fourrages	5 957	11 536
Céréales	11 150	3 148
Fruits et légumes	391	542
Oléoprotéagineux	3 594	2 062
Autres cultures	181	303

L'outil CRATER permet une première appréhension de l'autonomie alimentaire du territoire (tableau ci-dessus). L'outil prend uniquement en compte les surfaces « productives », excluant la part de la SAU dédiée aux surfaces enherbées/prairie. CRATER estime l'autonomie alimentaire du territoire à 67%.

Besoins théoriques en surfaces agricoles pour nourrir la population selon les pratiques alimentaires (estimation PARCEL)



2. Distribution, commerces alimentaires et restauration hors domicile (1/2)

Grossistes du territoire

Parmi les maillons intermédiaires des filières agro-alimentaires, les grossistes jouent un rôle clé de mutualisation des moyens de conditionnement et d'acheminement pour les producteurs en amont et de distribution plus en aval dans la chaîne. Sur le territoire, TerreAzur, filiale du grossiste Pomona est implanté à l'Isoparc de Sorigny. Cette filière est spécialisée dans les fruits et légumes de 1ère gamme (produits vendus bruts), de 4ème gamme (cru prêt à l'emploi) et de 5ème gamme (cuit et prêt à l'emploi). Grossiste engagé dans la facilitation de la conversion en bio des producteurs et dans la promotion des produits locaux (rayon de 200km), Pomona entend développer sa gamme de produits bio régionaux.

Sur la commune de Veigné, l'entreprise Direct Production organise le développement commercial de producteurs locaux en assurant la mise en marché rapide de leurs produits. Ceux-ci sont expédiés directement vers des grossistes spécialisés, des centrales d'achats, des magasins à proximité des lieux de production, vers l'export ou à destination des collectivités.

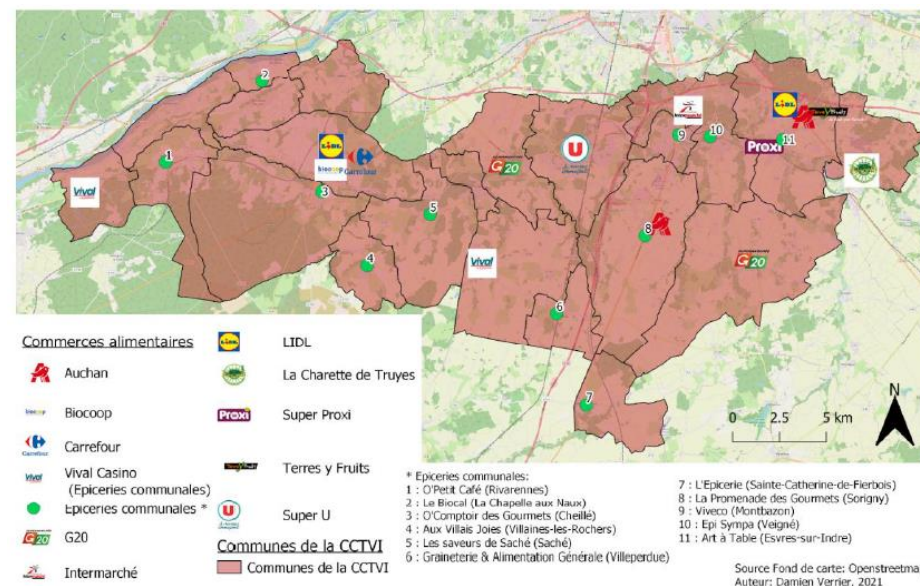
Par ailleurs, le marché de gros de Tours rassemble grossistes (Estivin, Ben Primeurs, etc.) et producteurs (de tout le département d'Indre-et-Loire et de ses communes limitrophes) qui y proposent à la fois des produits locaux et en provenance de la France entière. Lothion & Fils, grossiste et producteur de pommes et de poires à Lignières-de-Touraine et Azay-le-Rideau en culture raisonné, est implanté sur le marché depuis 1980.

Grandes et moyennes surfaces

Comme pour l'ensemble du territoire français, la grande majorité des denrées vendues aux habitants sont acheminées via les plateformes de la grande distribution et via les grossistes. 82% des achats sont effectués en grandes et moyennes surfaces, la provenance des denrées consommées par les habitants est difficilement retraçable.

Disparité des commerces sur le territoire : l'est de la CCTVI concentre une grande majorité des commerces de toutes activités, avec 9 GMS, tandis qu'à l'ouest, les commerces sont concentrés sur Azay-le-Rideau avec Lidl, Biocoop et Carrefour Market.

Sur le département de l'Indre-et-Loire, il y a 244 grandes et moyennes surfaces (GMS)². La moitié est située à Tours Métropole et 8 sont implantées sur la CCTVI. L'enseigne Lidl est particulièrement bien installée sur le territoire grâce à la présence d'une plateforme logistique d'échelle régionale et de deux magasins.



Commerces de proximité

Il a été recensé par le maillage départemental de 2019¹ 324 commerces spécialisés et alimentaires (boulangerie, boucherie, épicerie, ...). Il y en a 25 sur la CCTVI, ce qui représente 8% des commerces spécialisés du département. Les épiceries sont réparties de façon homogène sur le territoire. 18 des 22 communes de la CCTVI ont au moins un commerce sédentaire d'alimentation générale. Le maillage est donc plutôt bon pour garantir une accessibilité de tous les habitants à des produits alimentaires.

Dynamiques à l'œuvre concernant les commerces alimentaires :

Plusieurs dynamiques ayant trait aux commerces de proximité sont identifiées sur le territoire :

- Enjeu de la transmission/reprise des commerces alimentaires dans les zones les plus isolées
- Intérêt pour les circuits courts
- Positionnement marketing autour de l'authenticité et des circuits courts
- Développement de la présence numérique, notamment du click 'n' collect
- Peu de mutualisation entre commerçants, notamment sur la logistique
- « Franchisation » même pour des épiceries de proximité en zones rurales

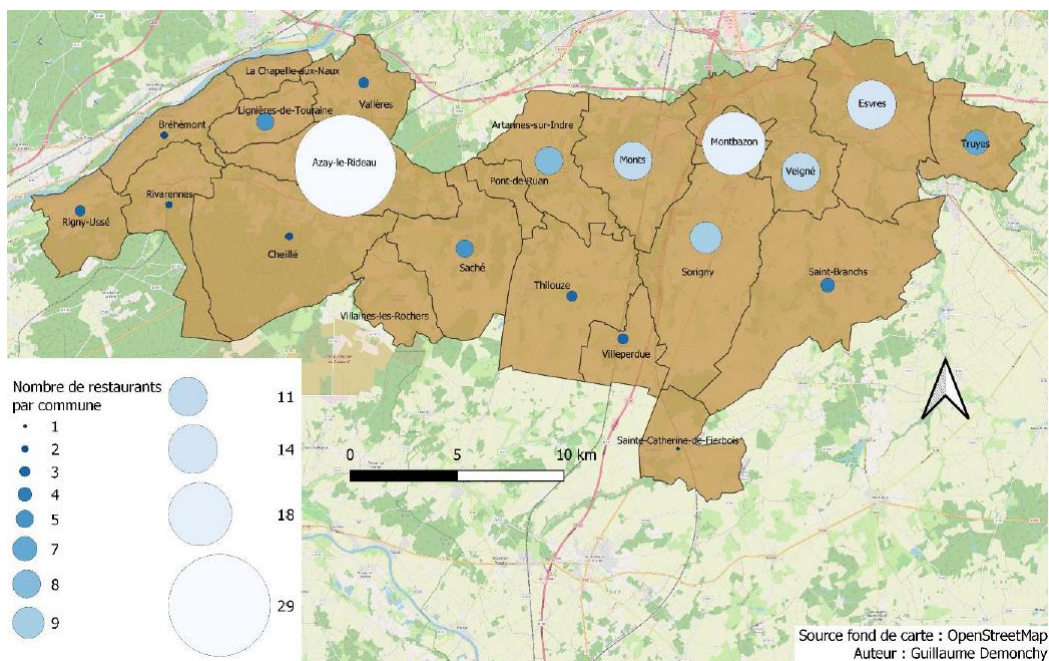
(1) Etude consommation CCI 2019

(2) Diagnostic pré-PAT

2. Distribution, commerces alimentaires et restauration hors domicile (2/2)

Gastronomie et restauration commerciale : une force sur laquelle capitaliser

140 restaurants traditionnels sont présents sur les 22 communes de la CCTVI, dont 2 étoilés.



Gastronomie et restauration commerciale : une force sur laquelle capitaliser

La gastronomie est mise en avant par des restaurateurs soucieux de la qualité de leurs produits. L'auberge Pom'Poire à Azay-le-Rideau estime notamment à plus de 80% son taux d'approvisionnement en produits locaux¹. Les restaurateurs entretiennent des liens directs avec les agriculteurs, et n'hésitent pas à se déplacer eux-mêmes sur les exploitations afin de constater la qualité de la production.

Les restaurateurs locaux sont déjà fortement engagés dans une logique de circuits courts² :

- Fort attachement à la saisonnalité et à la provenance des produits ;
- La viande : le produit pour lequel les restaurateurs s'approvisionnent le moins en local ;
- Le prix et l'assurance du réapprovisionnement dans le temps : deux critères structurants pour les restaurateurs ;
- Frein à l'utilisation de produits locaux évoqué : un manque de structuration de l'offre à destination des restaurants.



(1) Entretien réalisé dans le cadre du diagnostic pré-PAT

(2) Enquête réalisée dans le cadre de l'élaboration du PAD en 2020

3. Restauration collective

Organisation de la restauration collective¹

Aucun des prestataires extérieurs de restauration collective identifiés n'ont leur siège social sur le territoire de la CCTVI. Dans la mesure où ceux-ci sont assez éloignés du territoire, deux problèmes majeurs en découlent : le circuit de livraison est relativement long et ces importantes structures s'approvisionnent autour de leurs sièges afin de simplifier leur logistique.

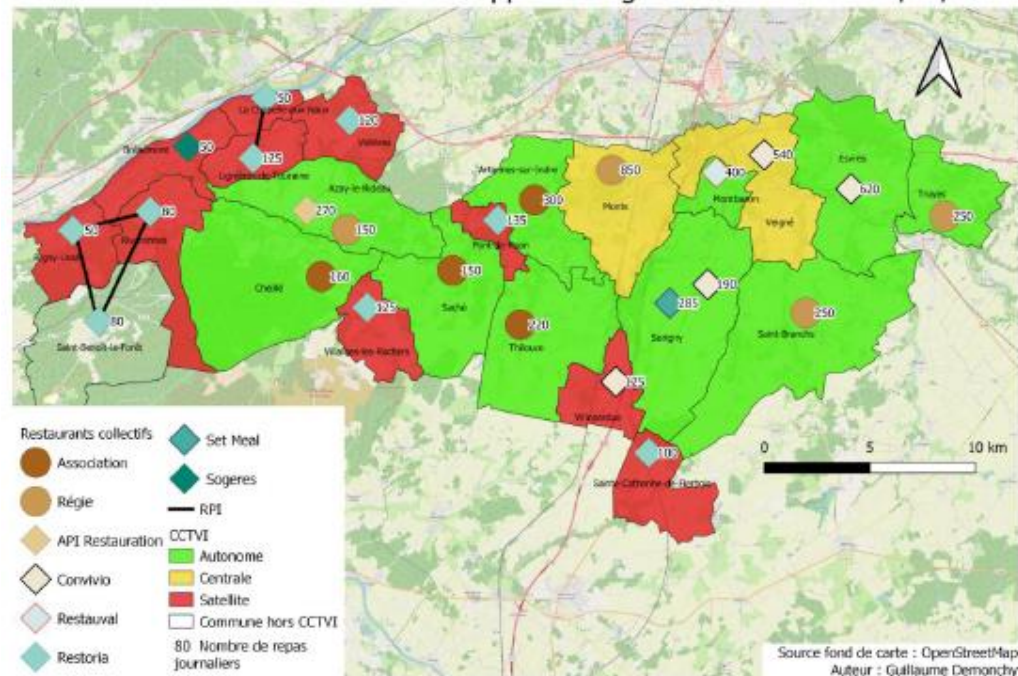
- 68% des communes ont fait le choix de faire appel à une société de restauration collective (parfois dans le cadre de Regroupements Pédagogiques Intercommunaux) pour prendre en charge la restauration scolaire.
- 13% des communes sont en régie (3 communes).
- 18% des communes ont une restauration scolaire prise en charge par des associations de parents d'élèves (4 communes): elles sont autonomes dans la gestion des commandes, des repas et des services.

Approvisionnement

La qualité, la provenance locale, la quantité et la livraison des produits sont les principaux critères dans le choix des fournisseurs, que ce soit pour les prestataires ou pour les communes en régie ou les associations de parents d'élèves. Néanmoins, de nombreuses communes favorisent les gros fournisseurs pour des facilités de fréquence de livraison, l'approvisionnement en direct chez les producteurs locaux traduisant une multiplication des commandes et des livraisons.

La SAU en bio étant faible sur le territoire, l'impératif de 20% de produits bio (loi Egalim) ajoute une difficulté d'approvisionnement pour des communes préférant privilégier des produits locaux. Il est plus facile de contrôler le respect de la loi en faisant appel à des prestataires.

Restauration scolaire communale et apprentissage sur la CCTVI au 08/07/2021



De la viande labellisée "Grand Bœuf" servie dans les cantines d'Indre-et-Loire

Un label pour valoriser la production de viande bovine en Touraine, mieux rémunérer les éleveurs, et servir une viande de qualité dans les cantines des collèges et des EHPADs d'Indre-et-Loire.

25 éleveurs tourangeaux produisent cette viande "Grand Bœuf" en Indre-et-Loire et devraient écouler cette année près de 250 bêtes labellisées

« L'objectif, c'est aussi de structurer une filière qui soit gage d'une meilleure rémunération pour les éleveurs. Avec un prix d'achat au kilo au minimum 60 centimes au-dessus du prix de base payé au producteur ».

Constitution d'un groupe de travail mobilisant la Chambre d'Agriculture, des producteurs et des chefs de cuisine pour renforcer les relations entre restauration collective et producteurs



(1) Enquête restauration collective réalisée dans le cadre du diagnostic pré-PAT

4. Pratiques de consommation

Pratiques et lieux d'achats alimentaires :

La CCI a réalisé une enquête en 2019 montrant que plus de la moitié des flux de consommation font l'objet d'une évacuation en direction de la Métropole de Tours (52%)¹.

82% des dépenses alimentaires du territoire seraient réalisées en grandes surfaces ¹ contre 60% en moyenne en France en 2018².

Flux inter-secteurs de la CCTVI



Habitudes et pratiques alimentaires sur le territoire de la CASA

Les pratiques de consommation des habitants sont difficilement qualifiables à une autre échelle que nationale. L'évolution des pratiques de consommation françaises s'analysent plutôt sur le temps long (voir encart ci-après).

QUELLE CONSOMMATION ALIMENTAIRE EN FRANCE ? ³

- Part moyenne du budget de consommation des ménages : 20% en 2014, contre 35% en 1960, malgré une consommation croissante en volume
- Part des dépenses dans la restauration hors domicile : 26% en 2014 (contre 14% en 1960)
- Réduction des consommations de viande, fruits et légumes, pains et céréales depuis les années 80, au profit des plats préparés (+4,4% par an par habitant), produits sucrés et boissons non alcoolisées. Augmentation forte de la consommation de légumes coupés ou emballés
- Réduction du temps de préparation des repas à domicile : -25% entre 1986 et 2010
- Plus de 60% des achats alimentaires des ménages en 2020 sont effectués en GMS (hypermarchés et supermarchés), suivi par les circuits spécialisés (grandes enseignes bio, de produits frais...), par les enseignes à dominante marques (hard discount). Les circuits de proximité représentaient 6% des achats en 2020.

Enjeux du gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire et la réduction des déchets sont des enjeux d'évolution des pratiques de consommation des habitations mais sont aussi liés à l'organisation globale des chaînes de production et de distribution de la l'alimentation : de la surproduction qui peut avoir lieux au champ en raison de conditions météorologiques et climatiques, jusqu'aux maillons de la transformation, de la logistique et de la grande distribution.

(1) Etude consommation CCI 2019

(2) INSEE, 2018, [https://www.insee.fr/fr/statistiques/4473482#:~:text=En%202018%2C%20l%27ensemble%20du,alimentation%20g%C3%A9n%C3%A9rale%20\(32%20%25\).](https://www.insee.fr/fr/statistiques/4473482#:~:text=En%202018%2C%20l%27ensemble%20du,alimentation%20g%C3%A9n%C3%A9rale%20(32%20%25).)

(3) INSEE, *Cinquante ans de consommation alimentaire : une croissance modérée, mais de profonds changements*, 2015

5. Accessibilité alimentaire

Définir l'accessibilité alimentaire

Le concept d'accessibilité à l'alimentation vise à considérer l'alimentation comme un droit afin que tous et toutes aient un accès facilité à une alimentation de qualité, durable et locale. Ce concept permet de sortir d'une vision restreinte de l'aide alimentaire pour prendre en compte l'accès de façon plus globale et transversale. Pour cela, l'accessibilité est interrogée sous quatre prismes :

L'accessibilité économique et financière :

Quels sont les prix pratiqués dans les commerces du territoire ? Toute la population a-t-elle accès à une offre de qualité, locale et durable ? Si ce n'est pas le cas, comment repenser l'offre alimentaire des commerces, en termes de qualité et durabilité, sans augmenter les prix ? Comment sortir du modèle de l'aide alimentaire et favoriser l'autonomie des personnes précaires ? Comment garantir le choix de son alimentation pour les personnes aux revenus modestes ?

Accessibilité physique et pratique :

Les habitants ont-ils tous un accès facilité à une offre alimentaire diversifiée et de proximité ? Faut-il améliorer, en diversité et en qualité, le maillage commercial local ? Y a-t-il des personnes isolées et rencontrant des difficultés à s'approvisionner ? Quelles sont les solutions existantes sur le territoire pour faciliter l'accès physique de tous aux commerces alimentaires ?

Accessibilité culturelle et sociale :

Comment accompagner les habitudes alimentaires vers une alimentation nutritionnellement équilibrée, durable et de qualité, sans imposer de jugement sur les pratiques individuelles et en respectant les pratiques culturelles de tous et toutes ? Quelles barrières en termes de représentation de l'alimentation et de perception des produits sont à lever (autocensure...) pour favoriser l'achat de produits alimentaires de meilleure qualité, moins transformés, plus sains ?

Accessibilité citoyenne :

Quel est le niveau de connaissance du système alimentaire des habitants ? La population est-elle en mesure de s'organiser collectivement et participer à des initiatives citoyennes liées à l'alimentation ? Les habitants ont-ils des marges de manœuvre de choix et de décision pour

devenir des acteurs du système alimentaire et non plus seulement des consommateurs ? Comment donner les moyens à la population de proposer des idées, participer à des projets, mettre en œuvre des actions et faire émerger des initiatives en lien avec l'agriculture et l'alimentation ?

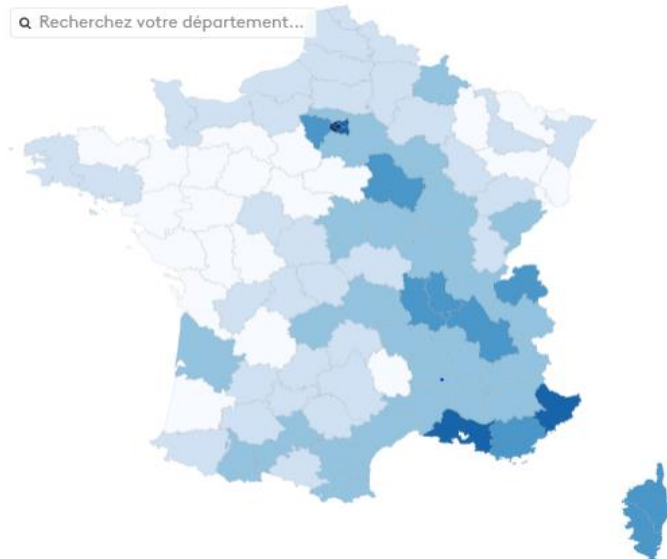
Variation des prix de produits alimentaires par département (2022)

Votre département est-il plus ou moins cher que la moyenne nationale ?

L'axe Paris - Lyon - Marseille est en moyenne plus cher que le reste de la France.



Recherchez votre département...



Source : NielsenIQ • La moyenne nationale est exprimée en base 100.
Les départements avec un indice de prix supérieur à 100 sont en moyenne plus chers que la moyenne nationale, ceux avec un indice inférieur sont moins chers.

Visualisation : Théo Uhart

<https://www.francebleu.fr/infos/economie-social/panier-france-bleu-votre-departement-est-il-plus-ou-moins-cher-que-les-autres-3392077>



5. Accessibilité alimentaire

Accessibilité économique : une précarité peu visible mais présente

Le territoire est marqué par un revenu médian élevé (23 800 euros par unité de consommation en 2020 contre 22 160 en Centre-Val de Loire) et par la présence de nombreux retraités (28,3% de la population de 15 ans ou plus). Aussi, le taux de pauvreté est largement inférieur à la moyenne nationale (6,4% contre 13% à échelle nationale).

La présence de très hauts revenus et l'attractivité touristique contribuent à masquer les inégalités de revenus et notamment la situation des personnes les plus précaires. Leurs situations sont d'ailleurs d'autant plus inconfortables dans les territoires de plus hauts revenus : loyers et coût de la vie plus élevée, invisibilisation, etc. En 2021, ce sont environ 238 familles qui bénéficient d'une aide alimentaire sur le territoire de la CCTVI¹

La CCTVI possède 5 grandes structures d'aide alimentaire sur le territoire : Les Restos du Cœur et la Croix-Rouge à l'ouest, les deux épiceries sociales à l'est ainsi que la distribution de colis alimentaires à Monts. Le CCAS de Monts propose une distribution de colis alimentaires deux fois par mois pour les ménages montois nécessitant une aide alimentaire. Ils fournissent en moyenne une vingtaine de familles, et se fournissent principalement grâce à la Banque Alimentaire de Touraine. Depuis le début de l'année 2021, un centre intercommunal d'action sociale (CIAS) a été mis en place au sein de la CCTVI. Son objectif premier est de s'occuper de la gestion de la MARPA d'Artannes-sur-Indre.

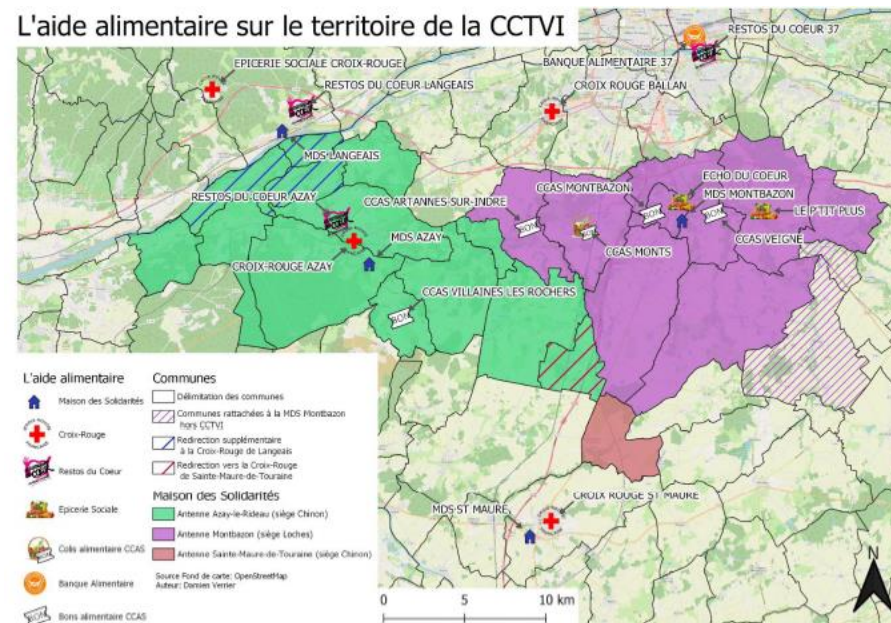
À l'échelle départementale, deux associations ont un rôle majeur :

- La Banque Alimentaire 37, qui collecte des denrées sur le département puis les redistribue aux associations du territoire ;
- Les Restos du Cœur 37, qui ont un fonctionnement indépendant et qui font leur propre collecte pour les distribuer aux différentes antennes des Restos du Cœur sur le département.

L'accès à une alimentation de qualité est au cœur des préoccupations d'initiatives portées sur le territoire :

- Le Défi alimentation, animé par la Fédération Familiales rurales 37 et Graine Centre-Val de Loire permet d'accompagner sur six mois plus de 600 nouveaux foyers dans l'évolution de leurs pratiques alimentaires ;
- SOLAAL association d'intérêt général dont la mission est de faciliter et d'organiser les dons des filières agricoles et alimentaires vers les associations d'aide alimentaire, participe activement à la limitation des pertes agricoles en Centre-Val de Loire, estimées à plus d'un million de tonnes par an (SOLAAL, décembre 2022).

L'aide alimentaire sur le territoire de la CCTVI



Banque
Alimentaire
de Touraine



L'écho du cœur
épicerie sociale

(1) Diagnostic pré-PAT

5. Accessibilité alimentaire

Accessibilité physique et pratique

L'omniprésence et la dépendance à la voiture sont des facteurs pouvant limiter l'accessibilité à une alimentation durable et de qualité. Les communes les plus isolées du territoire présentent un maillage de transport en commun et commercial restreint par rapport au reste du territoire. Ceci soulève des questionnements sur les personnes à mobilité réduite dans les communes isolées, leur capacité à choisir leur alimentation et à avoir accès à des produits de qualité. De même, des enjeux de mutualisation des déplacements, de logistique, de livraisons / collecte de produits alimentaires peuvent se poser dans une perspective de démobilité et de transformation du système (vers la neutralité carbone).

En centre-ville et centre-bourg, ces enjeux de mobilité pour les personnes fragiles se posent également, notamment pour accéder à une offre alimentaire durable et locale. Cet axe réinterroge ainsi le maillage territorial d'une offre alimentaire de qualité, locale et durable ainsi que la visibilité de cette offre sur le territoire. Il ne s'agit d'imaginer des solutions permettant d'acheminer les personnes vers les lieux alimentaires, mais aussi de mieux mailler les territoires en offre de qualité.

L'accessibilité culture, sociale et citoyenne : quelles attentes citoyennes ?

Si le sentiment qu'une prise de conscience sur les enjeux agricoles et alimentaires est à l'œuvre dans la population, les tendances de fond en matière de pratiques de consommation demeurent.

Les données nationales compilées par l'ADEME¹ montrent que le régime alimentaire des Français est de plus en plus gras (x2 de matières grasses dans l'alimentation), sucré (+31% entre 1953 et 1995), salé, transformé (la consommation de fruits et légumes transformés a doublé en 50 ans) et que le temps passé à cuisiner a réduit de 25% entre 1980 et 2010. Parallèlement, la part du budget alimentaire des ménages est passée de 35% en 1960 à 20% en 2014.

L'accompagnement des habitants vers des évolutions des habitudes alimentaires, dans le respect des pratiques culturelles et l'implication des habitants dans l'alimentation du territoire sont des objectifs pour le PAT. Certains acteurs du territoire agissent déjà en ce sens.



« Le Défi alimentation a pour but d'accompagner les habitantes et les habitants d'un territoire à faire évoluer leurs pratiques alimentaires vers plus de produits de saison, bio et locaux sans augmentation de leur budget »,
Anaïs Moreau, animatrice Familles rurales

Potager en permaculture dans le jardin partagé de Villeperdue photo D. Verrier



Jardin partagé avec école à Saint-Branches photo N. Viovi



(1) <http://multimedia.ademe.fr/animations/alimentation/>

6. Synthèse du diagnostic

AFOM du territoire de la CCTVI autour des enjeux agricoles et alimentaires

ATOUTS /

- Un **territoire productif** aux surfaces agricoles qui demeurent importantes relativement à la population et qui permettraient même la couverture théorique des besoins de consommation de la population
- Une grande **diversité des productions sur le territoire**, notamment en matière de **productions végétales**
- Une **population au pouvoir d'achat relativement élevé** offrant une marge de manœuvre intéressante pour la mise en valeur des produits alimentaires locaux en permettant une rémunération suffisante des agriculteurs
- Un territoire au **patrimoine culinaire important et touristique**, offrant des opportunités de mise en valeur des productions locales auprès de différents publics
- Plusieurs **filières d'exceptions et labels** importants
- Un **maillage d'outils de transformation qui perdure** : hausse de la transformation à la ferme et outils de transformations industriels locaux qui valorisent les productions locales qui perdure malgré plusieurs fermetures récentes
- Un **maillage commercial plutôt dense dans un territoire périurbain** permettant une bonne accessibilité physique à l'alimentation, **plusieurs circuits de commercialisation des productions locales** (magasins de producteurs, AMAPs)
- Des **structures de l'aide alimentaire** présentes sur le territoire.
- Un **ensemble de dynamiques locales**, notamment de mise en valeur des produits locaux portée par la collectivité, d'actions de sensibilisation

OPPORTUNITES /

- **Stratégies de préservation du foncier** en cours de révision/élaboration (SCoT)
- **Projets portés par le CD 37** autour de la mise en valeur des produits locaux, de l'accessibilité à l'alimentation

FAIBLESSES /

- Une **forte baisse du nombre d'exploitations agricoles et d'actifs agricoles**
- **Difficultés d'installation** pour les porteurs de projet en recherche de foncier agricole
- Une **artificialisation importante du foncier agricole** dont le rythme ne faiblit pas
- Une filière en **agriculture biologique** peu développée
- Un **impact environnemental potentiellement important des pratiques agricoles** sur les ressources, avec un recours au pesticide plus élevé que la moyenne nationale
- Malgré les revenus plutôt élevés, **des personnes en situation de précarité** sur le territoire
- **Fermeture de certains outils de transformation** et distance à des outils importantes pour les producteurs
- Achats en circuits courts limités et **part des achats en GMS très importante**
- **Peu de liens entre restauration collective et productions locales**

MENACES /

- **Situation climatique et agronomique** : Un territoire exposé au changement climatique avec de forts risques de hausses des sécheresses et fortes chaleurs
- Un **risque de céréalisation** de l'agriculture
- **Baisse globale** du pouvoir d'achat
- Conflits liés à la **proximité d'exploitations agricoles et de logements**, méconnaissance des pratiques agricoles de la part d'habitants créant des tensions