

Projet Alimentaire Territorial

Vers une alimentation relocalisée et partagée sur le Pays de Chantonnay



Rapport de diagnostic – Novembre 2021



CENTRE PERMANENT D'INITIATIVES POUR L'ENVIRONNEMENT

www.cpie-sevre-bocage.com – contact@cpie-sevre-bocage.com

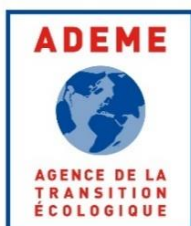
CPIE Sèvre et Bocage – Association Maison de la Vie Rurale – 85700 LA FLOCELLIERE SEVREMONT

Tél. 02 51 57 77 14 / Fax : 02 51 57 28 37

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL
Vers une alimentation relocalisée et partagée sur le Pays de Chantonnay

Rédaction Lilian BOUCHET
Date Novembre 2021
Version 1
Relecture Laurent DESNOUHES
Mise en page Lilian BOUCHET
Diffusion Communauté de Communes du Pays de Chantonnay
Citation BOUCHET L. (2021) – Projet Alimentaire Territorial - Vers une alimentation relocalisée et partagée sur le Pays de Chantonnay. CPIE Sèvre et Bocage. 47 p.

Avec le soutien financier de :



CE PROJET EST COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL. L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

SOMMAIRE

SOMMAIRE.....	3
1. CONTEXTE, ENJEUX ET OBJECTIFS DU DIAGNOSTIC	5
2. METHODOLOGIE	6
1. Diagnostic agricole du PLUI.....	6
2. Besoins alimentaires et productions agricoles.....	6
3. CRATer – Calculateur de Résilience Alimentaire.....	7
4. Circuits courts et produits locaux.....	8
5. Questionnaire PCAET.....	9
6. Enquête « Consommer local au Pays de Chantonnay ».....	9
3. DIAGNOSTIC AGRICOLE DU PLUI	10
1. Une ressource économique au cœur du territoire.....	10
2. La concentration des moyens de production.....	10
3. Des enjeux sensibles de renouvellement.....	11
4. Une terre d'élevage.....	12
5. Des produits de qualité qui favorisent les circuits courts.....	13
6. L'agriculture, facteur d'équilibre du territoire.....	14
4. BESOINS ALIMENTAIRES ET PRODUCTIONS AGRICOLES.....	16
1. Besoins alimentaires du Pays de Chantonnay.....	16
2. Mise en perspectives des productions agricoles.....	17
5. CRATER – CALCULATEUR DE RESILIENCE ALIMENTAIRE	18
1. Diagnostic du système alimentaire.....	18
2. Adéquation entre production et besoins.....	18
3. Pratiques agricoles.....	19
4. Population agricole.....	21

5. Politique foncière.....	22
6. CIRCUITS COURTS ET PRODUITS LOCAUX.....	24
1. Offre alimentaire en circuits courts.....	24
2. Des opportunités de développement des circuits courts.....	24
7. QUESTIONNAIRE PCAET	26
1. Habitudes de consommation.....	26
2. Attentes citoyennes.....	27
8. ENQUÊTE « CONSOMMER LOCAL AU PAYS DE CHANTONNAY ».....	28
1. Habitudes de consommation : tendances.....	28
2. Les attentes des consommateurs du territoire.....	32
9. VISION DES ACTEURS EN MATIERE D'ALIMENTATION.....	35
10. SYNTHÈSE ET PISTES DE REFLEXION	37
TABLE DES GRAPHIQUES, TABLEAUX ET ILLUSTRATIONS	40

1. CONTEXTE, ENJEUX ET OBJECTIFS DU DIAGNOSTIC

Le Pays de Chantonnay propose de nombreux équipements et services pour les habitants, une activité économique diversifiée, un tissu associatif dynamique ainsi qu'un riche patrimoine naturel et historique. C'est en s'appuyant sur ces points forts, que la Communauté de Communes a défini des priorités d'actions dans la continuité du Grenelle de l'Environnement et des actions communales en matière de développement durable.

Fin 2018, la collectivité a lancé son Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET), dont le projet d'arrêt a été déposé mi-décembre 2020 auprès de l'Autorité environnementale. Structuré autour de 6 axes, le PCAET est en grande 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 (2016-2017), un Plan Local d'Urbanisme intercommunal (2016-2019) et un projet d'Écologie Industrielle Territoriale (2020).

Territoire riche d'une activité agricole dynamique et d'entreprises agro-alimentaires, le Pays de Chantonnay se démarque par les initiatives de producteurs et de transformateurs mais aussi d'associations qui œuvrent pour la relocalisation des circuits alimentaires.

Ainsi, afin d'inscrire cette dynamique dans le cadre d'un Projet Alimentaire Territorial, la collectivité a sollicité le CPIE Sèvre et bocage pour établir un état des lieux, construire une démarche et formaliser un plan d'actions issu d'une concertation locale avec les producteurs, transformateurs, consommateurs...

Le diagnostic partagé qui suit, s'inscrit comme la première étape d'une réflexion à engager sur la stratégie alimentaire du Pays de Chantonnay. Ce travail qui se veut continu, évolutif et non exhaustif, compile et analyse des données agricoles et alimentaires ainsi qu'une enquête évoquant les habitudes et les attentes des habitants du territoire en matière de consommation alimentaire. Une synthèse de ces résultats a été présentée lors de la première réunion du comité de pilotage du projet alimentaire de territoire (30/09/2021). Ce diagnostic partagé s'inscrit ainsi comme la première étape d'une démarche de co-construction.

Suite à ce travail de diagnostic, il conviendra d'identifier les enjeux locaux et de prioriser les défis que le territoire souhaite relever à travers son action.

2. METHODOLOGIE

Ce diagnostic vise à établir un état des lieux portant sur l'agriculture et les différentes dimensions de l'alimentation sur le territoire en appui des données fournies par la Chambre Régionale d'Agriculture, l'association Les Greniers d'Abondance, le cabinet Alterea et les services de la collectivité. Une attention particulière a été portée sur la prise en compte de la transversalité du sujet pour évoquer les dimensions économiques, environnementales, sociales et sanitaires.

1. DIAGNOSTIC AGRICOLE DU PLU

- Dans le cadre de l'élaboration de son PLU intercommunal, **la Communauté de Communes du Pays de Chantonnay a confié à la Chambre d'agriculture des Pays de La Loire la réalisation du diagnostic agricole de son territoire en 2018.**
- Ce diagnostic avait pour objectif de mettre en évidence les caractéristiques et les enjeux spatiaux de l'économie agricole. Il a associé l'analyse macro-économique et territoriale de l'agriculture afin d'éclairer l'ensemble de ses spécificités et les interfaces qui la relient avec les autres enjeux du territoire.
- Ce travail a été élaboré à partir de données collectées lors de réunions communales, recherches et analyses. Des données complémentaires issues du recensement général de l'agriculture (RGA), de la Mutualité Sociale Agricole (MSA) et des déclarations liées à la politique agricole commune (PAC) ont également été valorisées dans cette étude.
- **Le présent diagnostic n'a pas vocation à reprendre l'ensemble de ces données mais plutôt à effectuer une synthèse afin de mettre en lumière quelques grands enjeux agricoles du territoire communautaire.**

2. BESOINS ALIMENTAIRES ET PRODUCTIONS AGRICOLES

- Les besoins alimentaires sont abordés sous l'angle quantitatif. Les données sont extraites et extrapolées à partir de l'étude INCA ³¹ rédigée par l'ANSES². Cette étude donne pour chaque groupe d'aliments, les quantités consommées. Certains groupes d'aliments ne détaillent pas clairement la répartition entre les différentes denrées intégrant le groupe. C'est le cas des fruits et légumes, pour lesquels d'autres sources ont été utilisées.
- Afin d'actualiser et de croiser ces données, d'autres sources ont été également utilisées :
 - Agreste (Statistique, évaluation et prospective agricole) / Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
 - Mémento alimentation.
 - Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de Vie : Comportements et attitudes alimentaires en France
 - Comité National pour la Promotion de l'Œuf

¹ Etude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires

² Agence Nationale de Sécurité Sanitaire, de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail

- Les calculs ont été effectués sur la base d'une population de 23 000 habitants.
- Sur le tableau page 16, les données ont été exprimées sous forme de rapports de manière à exprimer un ordre de grandeur entre les productions agricoles locales et les besoins alimentaires des habitants du territoire.

3. CRATER – CALCULATEUR DE RESILIENCE ALIMENTAIRE

La résilience alimentaire est la capacité d'un système alimentaire et de ses différents éléments constitutifs à assurer la disponibilité d'une nourriture adaptée, accessible et en quantité suffisante pour tous, dans un contexte de perturbations variées et imprévisibles (hausse brutale du coût des énergies fossiles, dérèglement climatique, conflit armé...).

a. Pourquoi CRATer ?

- L'ambition du projet CRATer est de proposer un outil numérique d'aide au diagnostic de la résilience alimentaire d'un territoire. L'outil développé par l'association Les Greniers d'Abondance, s'adresse à un large public : élus, professionnels du domaine, citoyens, associations, etc... Le contenu du diagnostic proposé se veut volontairement accessible au plus grand nombre, et ne nécessite pas de connaissances préalables.
- **En conséquence, les résultats révèlent des grandes tendances qui pourraient déclencher une étude approfondie au besoin.**

b. Périmètre et perspectives

- L'application CRATer permet d'effectuer un diagnostic à différentes échelles géographiques englobant la collectivité porteuse du projet (par exemple communauté de communes, département, etc...) sur les différentes composantes du système alimentaire (politique foncière, modes de production, consommation, etc...). Il doit aider à l'identification des enjeux essentiels, des vulnérabilités et des leviers d'action prioritaires sur chaque territoire.
- La synthèse présente le résultat du diagnostic sous forme d'un diagramme de type "radar" et de messages clés associés, pour les 4 composantes suivantes du système alimentaire :
 - Adéquation besoins/production
 - Pratiques agricoles
 - Population agricole
 - Politique foncière
- Les données CRATer proviennent des structures suivantes : Agreste, Agence Bio, Cerema, IGN, INSEE, Solagro... Elles peuvent parfois être moins précises que celles provenant de la Chambre d'agriculture mais le calculateur de résilience propose une vision plus large en situant le territoire à l'échelle départementale, régionale et nationale. En outre, l'outil évalue également l'impact environnemental des pratiques agricoles.

4. CIRCUITS COURTS ET PRODUITS LOCAUX

- Travailler sur le consommateur local alimentaire nécessite pour les différentes parties de partager quelques éléments de culture commune. Il nous a donc semblé nécessaire de préciser les notions de circuits courts et produits locaux.
- Un **circuit court** est un mode de commercialisation de produits agricoles, qu'ils soient bruts ou transformés, dans lequel au maximum un intermédiaire intervient entre le producteur et le consommateur. **La vente directe n'est donc pas la seule forme de circuit court.**

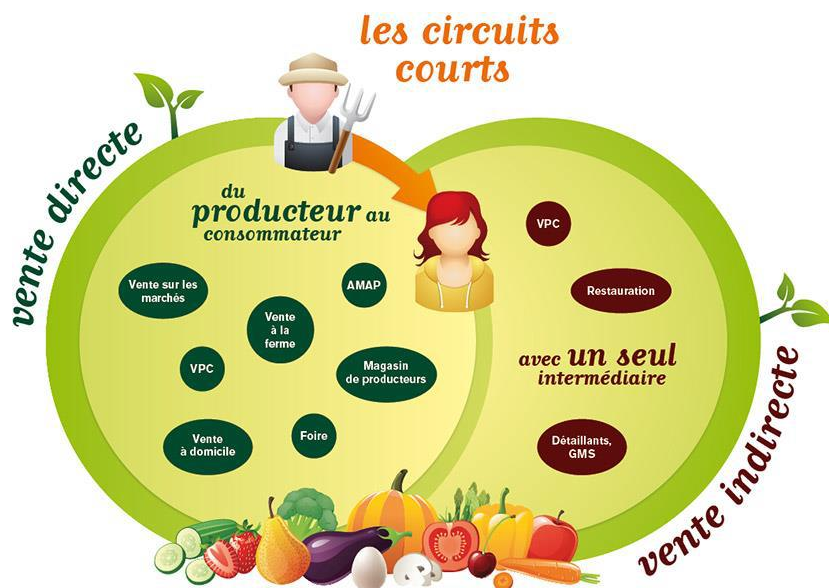


Figure 1 : Les circuits courts (Sources : Rouen Métropole Normandie)

- Les **produits alimentaires locaux** sont des denrées produites, transformées et consommées sur un territoire donné. La proximité de l'approvisionnement est fonction de l'échelle du territoire concerné. Dans le cadre du projet alimentaire du Pays de Chantonnay, c'est le territoire communautaire et celui des communautés de communes limitrophes qui ont été identifiés comme relevant de la consommation locale. En fonction de la rareté du produit recherché, ces limites peuvent être plus étendues.

Ainsi, il faut distinguer ce qui relève de la proximité géographique (produit local), de ce qui relève de la proximité commerciale et parfois relationnelle (circuit court).

- Dans cette partie, nous nous attacherons à identifier le potentiel de développement des circuits courts alimentaires au travers des différentes offres existantes mais aussi au regard des opportunités que peuvent constituer les restaurations commerciales et collectives.

5. QUESTIONNAIRE PCAET

- Dans le cadre de son projet de PCAET, la Communauté de communes du Pays de La Chantonnay a souhaité donner de la place à la concertation des acteurs du territoire : c'est pourquoi elle a proposé à l'ensemble des citoyens de donner leur avis sur le territoire de demain en répondant à un questionnaire qui avait pour objectif de contribuer à l'élaboration de la stratégie du PCAET ainsi qu'à la construction du programme d'actions.
- Le questionnaire a été mis en ligne sur le site internet de la Communauté de communes, ainsi que sur les sites des communes membres ; 311 personnes y ont répondu. Le rapport est l'analyse des résultats de l'enquête menée auprès des citoyens du territoire.
- Ce présent diagnostic ne reprend que quelques éléments de réponses en lien avec les enjeux agricoles et alimentaires du Pays de Chantonnay.

6. ENQUETE « CONSOMMER LOCAL AU PAYS DE CHANTONNAY »

- L'enquête en ligne a été proposée à la population du Pays de Chantonnay entre le 11 juillet et le 20 septembre 2021. Les personnes ayant répondu l'ont fait de manière volontaire. On peut donc penser que les répondants ont une certaine sensibilité à la question alimentaire. Ces personnes n'ont pas été échantillonnées sur quotas représentatifs (sexe, âge, profession, taille de la commune d'habitation) de la population des 18 ans et plus qui font des achats alimentaires. L'enquête a été mise en ligne sur la plateforme collaborative participer.ecollectivites.fr et relayée sur le site internet de la Communauté de Communes du Pays de Chantonnay et sur sa page Facebook. Elle a été relayée par des mairies du territoire et le CPIE Sèvre et bocage via leur site internet ou les réseaux sociaux. Elle a également été envoyée par courriel aux participants de la démarche PCAET. Il ne s'agit ni d'un sondage d'opinion, ni d'une étude de marché, mais d'une enquête portant sur les pratiques et les représentations des acheteurs en circuits courts mais aussi des non-acheteurs.
- S'agissant des sources INSEE citées, celles-ci s'appuient sur le recensement de la population effectué en 2018. A noter que les populations légales millésimées 2016 entrent en vigueur le 1^{er} janvier 2021. Elles sont calculées conformément aux concepts définis dans le décret n°2020-1706 du 24 décembre 2020 relatif au recensement de la population.

3. DIAGNOSTIC AGRICOLE DU PLUI

1. UNE RESSOURCE ECONOMIQUE AU CŒUR DU TERRITOIRE

- En 2017, le Pays de Chantonnay comptait **206 exploitations agricoles** professionnelles gérées par **365 chefs d'exploitation et associés** (3,46 % de la population active communautaire contre 2,8 % à l'échelle du département).
- **En 18 ans, on observe une diminution du nombre d'exploitations de l'ordre de 34 % et de 21 % pour les exploitants agricoles.**
- Ce sont les communes de Saint-Vincent-Sterlanges et Saint-Germain-de-Prinçay qui ont connu la perte la plus importante d'exploitations sur cette période (de - 100% à - 48%) quand Sigournais à l'inverse résistait le mieux (- 17%).
- A cette main-d'œuvre non salariée, il convient d'associer les **73 emplois salariés directement liés à l'activité agricole**. L'élevage associé aux cultures est un important pourvoyeur de main-d'œuvre.
- L'agriculture est également un maillon indispensable d'une chaîne économique et génère ainsi des emplois en amont (agrofourmiture, équipement, services.) et en aval (agro-alimentaire) sur et hors du territoire. A titre de repères, on considère en Pays de Loire qu'un emploi agricole dans les exploitations induit 2 emplois hors exploitation. Sur le territoire communautaire, on retrouve plusieurs entreprises agro-alimentaires (minoterie, abattoir, conserverie artisanale, charcuterie et traiteur industriel...).

2. LA CONCENTRATION DES MOYENS DE PRODUCTION

- Les évolutions récentes traduisent une **tendance à l'agrandissement** semblable à celle du département. En revanche, **la SAU moyenne/exploitation est de 113 ha**, nettement **supérieure à la moyenne vendéenne** de 83 ha. Rapportée à l'exploitant, elle est de 63 hectares.
- Ce constat peut s'expliquer par la forte proportion d'exploitations sociétaires même si 51 % d'entre-elles ne sont gérées que par un seul exploitant.

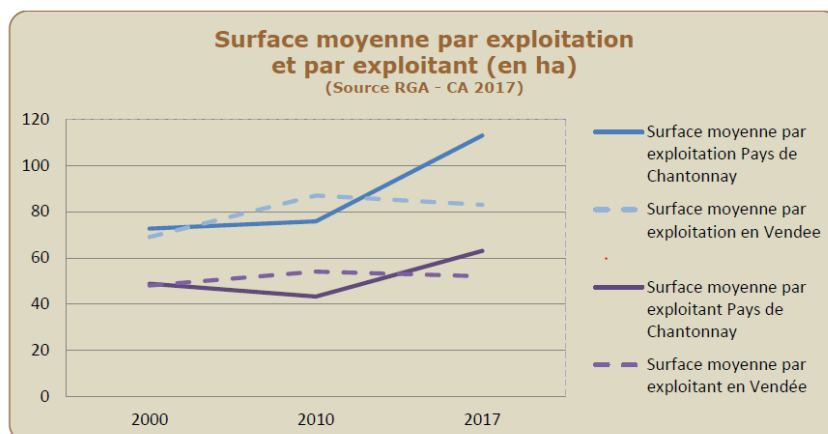


Figure 2 : Evolution de la surface par exploitation et par exploitant (Sources : Chambre Régionale d'Agriculture)

- La surface moyenne des exploitations masque des réalités différentes à l'échelle communale.

COMMUNES	SAU moyenne/ exploitation	SAU moyenne/ exploitant
Bournezeau	120 ha	59 ha
Chantonnay	145 ha	67 ha
Rochetrejoux	72 ha	49 ha
Sigournais	119 ha	63 ha
Saint Germain de Prinçay	188 ha	48 ha
Saint Hilaire le Vouhis	95 ha	62 ha
Saint Martin des Noyers	76 ha	88 ha
Saint Prouant	90 ha	60 ha
Saint Vincent Sterlanges	-	-
Sainte Cécile	107 ha	73 ha
TOTAL GENERAL	113 ha	63 ha

Figure 3 : SAU communales moyennes par exploitation et par exploitant (Sources : Chambre Régionale d'Agriculture)

3. DES ENJEUX SENSIBLES DE RENOUVELLEMENT

a. Des mutations à venir

- **L'âge moyen des chefs d'exploitation sur le territoire est de 46 ans, plus faible que la moyenne vendéenne (48 ans).**
- **En 2021, les exploitants âgés de 55 ans et plus représentent 24 % de la population agricole du territoire.** La problématique de pérennité de l'outil de travail est prépondérante pour ces exploitations agricoles représentant des hectares appelés à muter soit vers l'installation de jeunes exploitants, soit vers la confortation d'exploitations existantes sur le territoire ou hors du territoire.
- **Le renouvellement des exploitations constitue un enjeu majeur pour l'économie et l'emploi,** dans un contexte économique difficile et face à de nombreuses situations successorales incertaines. La conjoncture reste critique pour ces exploitations. La difficulté de reprendre des capitaux de plus en plus importants, le manque de candidats et la nécessité de conforter des exploitations pour assurer leur pérennité face aux défis de l'autonomie alimentaire, de la prise en compte des enjeux environnementaux et de l'évolution de la PAC sont autant de facteurs expliquant cette situation. Cet enjeu de renouvellement renvoie également à celui de l'aménagement du territoire, car l'élevage, principalement concerné, peut jouer un rôle essentiel pour l'entretien de l'espace, en particulier des coteaux, le maintien des prairies et la préservation des paysages bocagers.

b. Une forte dynamique d'installation

- Le renouvellement des chefs d'exploitation est un enjeu crucial pour l'agriculture. Entre 2000 et 2015, 107 exploitants se sont installés avec les aides (DJA) sur le territoire de la Communauté de Communes. **Les installations ont représenté près de 30 % des chefs d'exploitations et associés.**
- 2/3 des installations se sont concentrées dans le domaine de l'élevage mais seulement 12% au sein d'une exploitation individuelle, ce qui confirme la forte tendance au développement des structures sociétaires.

4. UNE TERRE D'ELEVAGE

- En 2017, l'élevage (en majorité des bovins élevés pour la viande) représentait 63 % des productions. Le hors-sol représentait 22 % des ateliers de production : l'aviculture (poules pondeuses, poules repro., poulets industriels ou label, canards de chair ou gavage) tenait le premier rang des élevages spécialisés devant l'élevage porcins, la cuniculture et les veaux de boucherie.
- 67 % des exploitations avaient des cultures de vente (céréales ou oléo protéagineux).
- Notons également la présence de :
 - Maraîchage sur Bournezeau, Chantonnay et Sainte-Cécile,
 - Viticulture sur Chantonnay,
 - Gibiers à Bournezeau et Saint-Hilaire-le-Vouhis,
 - Spiruline à Chantonnay,
 - Pigeons à Sainte-Cécile,
- 395 ateliers de productions sont identifiés pour 206 exploitations agricoles. En élevage, la spécialisation s'accompagne d'une concentration des moyens de productions et de gain de productivité. La production laitière s'est fortement spécialisée (augmentation de plus de 5 millions de litres de lait produits de 2000 à 2014).
- Cette spécialisation renforce la problématique de l'épandage des effluents agricoles autant d'un point de vue environnemental que réglementaire.

5. DES PRODUITS DE QUALITE QUI FAVORISENT LES CIRCUITS COURTS

- L'agriculture biologique est bien présente aussi sur le Pays de Chantonnay : on compte en 2021, 30 exploitations en agriculture biologique ou en conversion ce qui représente 14 % du nombre total d'exploitations et couvre 12 % de la SAU.
- En 2017, les 20 exploitations biologiques étaient réparties comme suit :

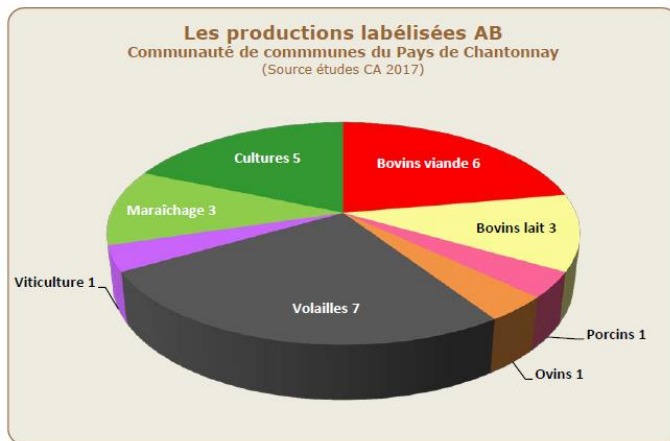


Figure 4 : Répartition des productions agricoles biologiques (Sources : Chambre Régionale d'Agriculture)

- **156 productions sont liées dans des cahiers des charges de productions de qualité reconnues :**

Pour la filière volaille

- 19 producteurs sur les IGP Volailles de Challans, Volailles de Vendée associés à des Labels rouges Caille Fermière, Canard Fermier, Chapon Fermier, Dinde fermière, Pintade fermière, Poulet fermier, Oie fermière.
- 1 producteur Label rouge Œufs de poules élevés en plein air.

Pour la filière bovine

- Viande :

39 éleveurs en IGP Bœuf de Vendée

34 pour les Labels Rouges Bœuf Fermier, viande Bovine de Race Charolaise, viande Bovine Race Limousine et viande Bovine Race Blonde d'Aquitaine.

- Lait :

44 producteurs dans l'AOC Beurre Charentes-Poitou.

Pour la filière Ovine

- 1 producteur dans l'IGP Agneau du Poitou
- 2 producteurs en agneau de + de 15kg carcasse.

Pour les filières végétales

- 15 producteurs en IGP Moquette de Vendée

Pour la viticulture

- Une exploitation professionnelle détient plus de 60 ha, exploite 25,38 ha de vignes revendiquées en AOC des Fiefs Vendéens et 3,3 ha de vignes revendiquées en IGP Val de Loire.

6. L'AGRICULTURE, FACTEUR D'EQUILIBRE DU TERRITOIRE

- L'agriculture est une composante structurelle majeure du territoire. La surface agricole utile (SAU) s'élève à 23 212 ha, ce qui **représente 73 % de la surface totale du territoire** communautaire (31 816 ha).

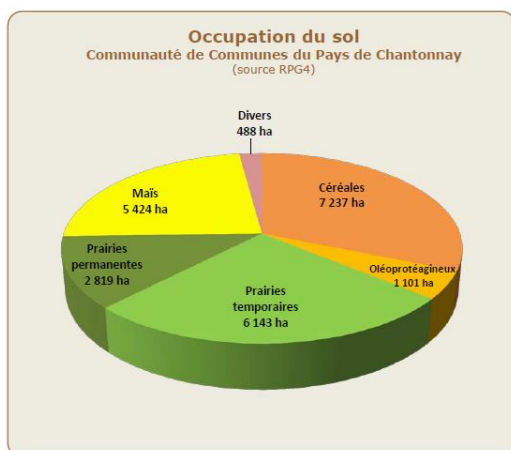


Figure 5 : Répartition des productions agricoles dans l'occupation du sol (Sources : Chambre Régionale d'Agriculture)

- Les terres labourables (prairies temporaires, céréales, oléoprotéagineux et maïs représentent 85 % de la SAU. Les prairies permanentes représentent 12 % de la SAU. **Depuis 7 ans, l'occupation du sol (terres labourables et prairies temporaires) reste stable.**
- Les bassins versants des retenues d'eau potable de l'Angle Guignard, de Rochereau et de La Vourraie couvrent une partie des communes de Bournezeau, Chantonnay, Saint-Germain-de-Prinçay, Saint-Hilaire-le-Vouhis, Saint-Martin-des-Noyers, Saint-Prouant et Sigournais.
- Les Mesures Agro-Environnementales et Climatiques à enjeu eau et à enjeu biodiversité aident les agriculteurs à s'engager dans des systèmes de production plus économes en engrais minéral et en produits phytosanitaires. Elles concourent également à acquérir plus d'autonomie fourragère.

- Les problématiques « eau potable » essentielles à l'heure actuelle sont celles des nitrates, du phosphore et des phytosanitaires.
- **L'enjeu sur le territoire est de permettre le maintien de l'élevage tout en accompagnement le changement des pratiques des agriculteurs**, de manière à maintenir des exploitations économiquement et écologiquement performantes, qui maintiendront emploi et dynamisme sur le secteur.
- **En matière de paysage et de biodiversité, un des enjeux du territoire concerne les coteaux, les bords de rivières et le maillage bocager** souvent dédiés aux prairies. Le maintien de l'élevage apparaît indispensable pour assurer l'entretien, l'ouverture et la richesse biologique. Or, ces parcelles moins rentables, plus difficiles d'accès, risquent d'être délaissées.

4. BESOINS ALIMENTAIRES ET PRODUCTIONS AGRICOLES

1. BESOINS ALIMENTAIRES DU PAYS DE CHANTONNAY

A titre d'exemples, les besoins de quelques denrées alimentaires ont été extrapolés pour la population du territoire (base : 23 000 habitants).

Céréales		
Consommation pain / an / hab	Consommation blé / an / hab	Production équivalente nécessaire sur le territoire
34 kg	37 kg	851 t
Consommation pâtes / an / hab	Consommation blé dur / an / hab	Production équivalente nécessaire sur le territoire
14 kg	21 kg	483 t
Lait		
Produits	Besoin / an / hab	Production équivalente nécessaire sur le territoire
Beurre et lait de consommation	73 L	1 679 000 L
Fromage	110 L	2 530 000 L
Yaourts	44 L	1 102 000 L
Total	227 L	5 221 000 L
Œufs*		
Produits	Besoin / an / hab	Production équivalente nécessaire sur le territoire
Œufs en coquille destinés aux ménages	103	2 369 000
Œufs en coquille et ovoproduits (RHD et IAA)	114	2 622 000
Total	217	4 991 000
Viande		
Produits	Besoin / an / hab	Production équivalente nécessaire sur le territoire
Viande bovine	23 kg	529 t
Viande porcine	34 kg	782 t
Volaille	29 kg	667 t
Légumes		
Produits	Besoin / an / hab	Production équivalente nécessaire sur le territoire
Tomate	12 kg	276 t
Chou-fleur et brocoli	3,5 kg	80,5 t
Pomme de terre	21 kg	483 t
Fruits		
Produits	Besoin / an / hab	Production équivalente nécessaire sur le territoire
Poire	3,5 kg	80,5 t
Pomme	22 kg	506 t
Légumes secs		
Produits	Besoin / an / hab	Production équivalente nécessaire sur le territoire
Lentilles et haricots secs	3,5 kg	80,5 t

Figure 6 : Quantités de denrées alimentaires nécessaires pour les habitants du Pays de Chantonnay (Sources : CPIE Sèvre et bocage)

Œufs

La consommation d'œufs se décompose en différents segments : achats d'œufs en coquille par les ménages pour leur consommation à domicile, œufs en coquille destinés à la consommation en Restauration Hors Domicile, ovo produits destinés à la RHD ou à l'Industrie Agro-Alimentaire.

**Sources : Comité National pour la Promotion de l'Œuf)*

Légumes et fruits

L'évaluation des besoins doit être effectuée pour chaque famille de légumes et fruits afin de tenir compte de la saisonnalité et des qualités de conservation propres à chaque produit.

2. MISE EN PERSPECTIVES DES PRODUCTIONS AGRICOLES

Au regard des différentes données relatives à la consommation des ménages et aux productions agricoles du territoire communautaire, une mise en perspective peut être faite.

a. Des productions excédentaires

- Un certain nombre de productions agricoles sont excédentaires en rapport aux besoins alimentaires du territoire et produisent plusieurs fois le volume nécessaire.

Productions agricoles	Rapport production/ consommation
Lait chèvre et produits laitiers	x 13
Lait vache et produits laitiers	x 6
Œufs dont ovoproduits	x 2
Viande bovine	x 2
Porcs	x 2

Figure 7 : Rapport entre productions et consommations locales (Sources : CPIE Sèvre et bocage)

- A priori la production de volailles de chair est excédentaire mais les données ne sont pas disponibles.

b. Des productions non identifiées

- Un certain nombre de productions agricoles semblent déficitaires mais le manque de données ne permet pas de l'affirmer ; il s'agit de la viande ovine, des fruits et des légumes. Pour les fruits et surtout les légumes, une part de la consommation peut s'effectuer en autoproduction par le biais des vergers et des potagers.

5. CRATER – CALCULATEUR DE RESILIENCE ALIMENTAIRE

1. DIAGNOSTIC DU SYSTEME ALIMENTAIRE

23 500 habitants

31 816 ha

23 212 ha de SAU

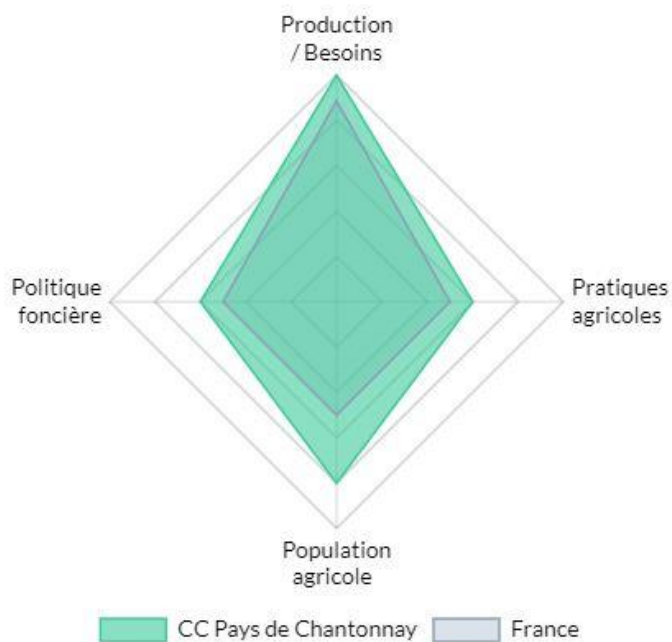
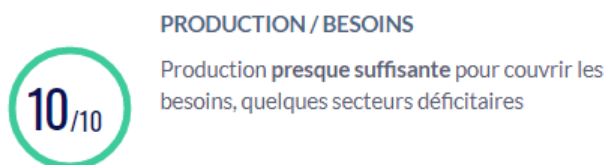


Figure 8 : Diagnostic global du système alimentaire du Pays de Chantonnay (Sources : Les Greniers d'Abondance)

2. ADEQUATION ENTRE PRODUCTION ET BESOINS



Cet indicateur représente la part des besoins du territoire qui pourrait en théorie être couverte par sa propre production. Notez **qu'il ne s'agit pas de la part des besoins réellement couverts par la production locale**. Les flux logistiques sont aujourd'hui totalement dissociés de la disponibilité locale, si bien qu'à l'échelle d'un bassin de vie, presque toute la production est généralement exportée, et tous les biens consommés sont importés depuis d'autres territoires.

- Les besoins et productions sont calculés ci-dessous toutes cultures confondues, et ils sont exprimés tous deux en hectares de surface agricole, afin de calculer le taux de couverture global (ratio entre la production et les besoins) pour chaque territoire :

	Production	Besoins	Taux de couverture global
CC Pays de Chantonnay	23 005 ha	5 602 ha	411 %
Vendée	468 950 ha	170 223 ha	275 %
Pays de la Loire	2 085 947 ha	926 099 ha	225 %
France	27 875 527 ha	20 891 205 ha	133 %

Figure 9 : Couverture globale des besoins alimentaires du Pays de Chantonnay (Sources : Les Greniers d'Abondance)

- L'analyse de l'adéquation globale, sans prendre en compte les besoins par grande catégorie de culture peut masquer des déséquilibres importants (manques ou production excessive pour certains secteurs). Comme nous l'avons vu plus haut, **le taux de couverture de 411 % s'explique par une prépondérance des productions animales alors que les productions fruitières et légumières semblent déficitaires.**

Comment la collectivité peut-elle agir ?

En favorisant l'évolution vers une agriculture nourricière, au travers des leviers suivants :

- Levier 1 : Faire un diagnostic pour évaluer la capacité nourricière de votre territoire.
- Levier 2 : Favoriser la diversification des productions agricoles du territoire.
- Levier 3 : Utiliser la commande publique en restauration collective pour soutenir certaines productions.
- Levier 4 : Encourager l'autoproduction par les citoyens.

3. PRATIQUES AGRICOLES



L'agriculture occupe plus de la moitié du sol métropolitain. Les pratiques agricoles constituent donc la plus grande force d'évolution des paysages, et de la biodiversité qu'ils abritent. L'intensification de l'agriculture peut se manifester aujourd'hui par un environnement dégradé, induit par une dépendance élevée à de nombreux intrants et une grande spécialisation des systèmes agraires. L'adoption de pratiques agroécologiques peut permettre de renforcer la résilience des fermes, et enrayer la dégradation et l'homogénéisation de la faune et de la flore.

L'indice de Haute Valeur Naturelle permet de caractériser les systèmes agricoles qui maintiennent un haut niveau de biodiversité. Trois dimensions, notées de 1 à 10, sont prises en compte :

Projet alimentaire territorial du Pays de Chantonnay – Diagnostic

- 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.
- Pour le territoire CC Pays de Chantonnay, **la surface agricole biologique est de 2 940 ha ce qui représente 13 % de sa surface agricole utile productive** soit 1,5 fois la moyenne nationale.

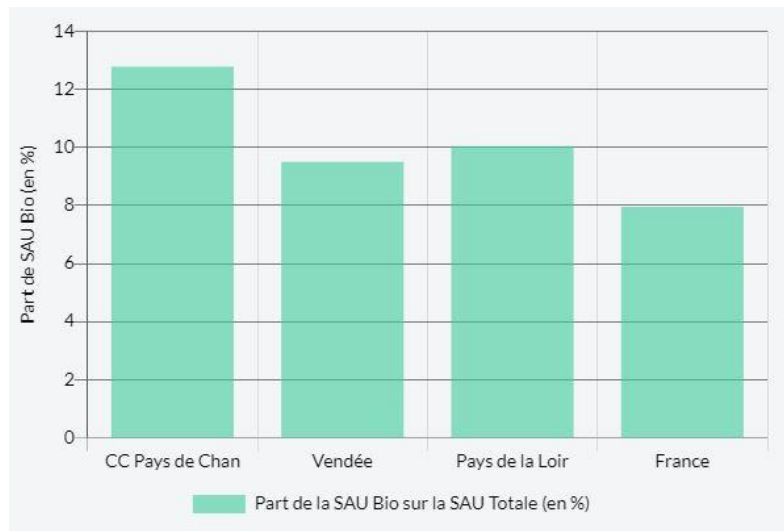


Figure 10 : Part de la SAU bio sur la SAU totale (Sources : Les Greniers d'Abondance)

- **Le territoire du Pays de Chantonnay obtient une note insuffisante pour être reconnu Haute Valeur Naturelle au regard de l'expertise agroécologique et naturaliste des exploitations menée par Solagro.** La réduction de l'intensité des cheptels, la réduction des intrants chimiques et une meilleure gestion des infrastructures agroécologiques (haies, lisières, prairies humides...) constituent des pistes d'amélioration à explorer.

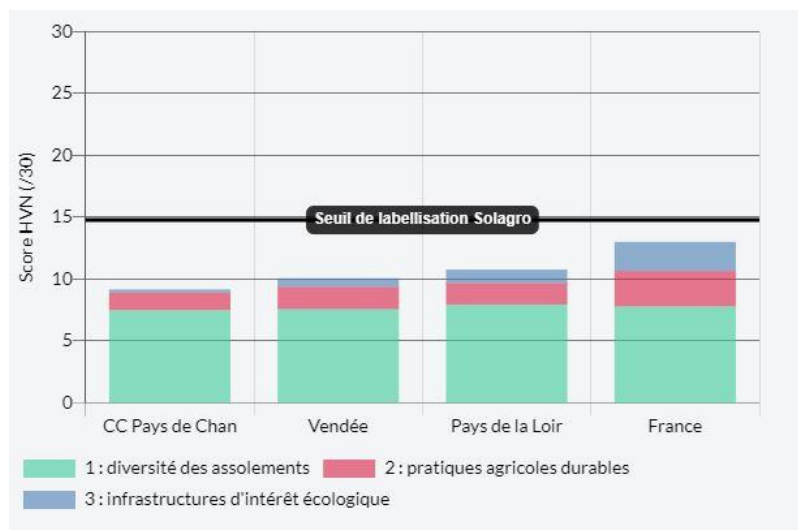


Figure 11 : Score Haute Valeur Naturelle (Sources : Solagro – Les Greniers d'Abondance)

Comment la collectivité peut-elle agir ?

En favorisant l'agroécologie, au travers des leviers suivants :

- Levier 1 : Réaliser un diagnostic des pratiques agricoles sur le territoire, et fixer des objectifs d'amélioration.
- Levier 2 : Sensibiliser, former et soutenir les agriculteurs dans le développement de l'agroécologie.
- Levier 3 : Protéger et développer massivement les infrastructures forestières et paysagères.
- Levier 4 : Encourager l'agriculture biologique et les productions sous label.

4. POPULATION AGRICOLE

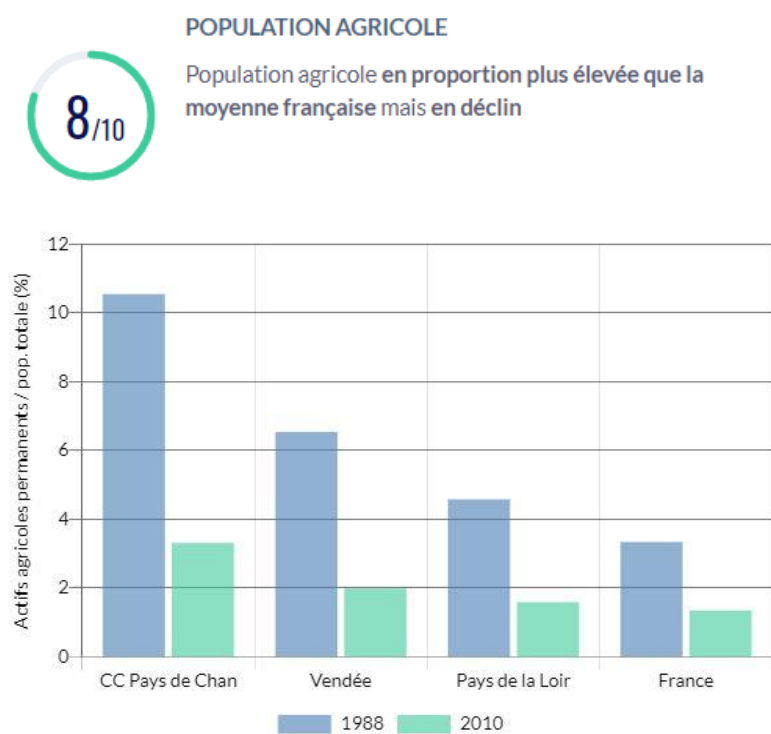


Figure 12 : Part des actifs agricoles par rapport à la population totale (Sources : Les Greniers d'Abondance)

- Les données présentées dans le graphique ne sont pas récentes mais montre bien l'évolution de fond de la diminution des effectifs agricoles à chaque échelle géographique.

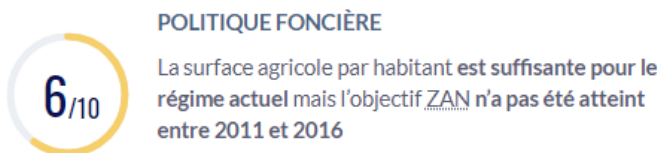
Comment la collectivité peut-elle agir ?

En enclenchant une dynamique d'augmentation du nombre de travailleurs agricoles, au travers des leviers suivants :

- Levier 1 : Réaliser un diagnostic et une veille foncière sur les projets de cession
- Levier 2 : Accompagner les transmissions en soutenant et regroupant les acteurs et réseaux locaux
- Levier 3 : Mettre en réserve du foncier et donner la priorité systématique à l'installation
- Levier 4 : Mettre à disposition le foncier disponible

- Levier 5 : Acquérir du foncier en propre
- Levier 6 : Développer le test d'activités

5. POLITIQUE FONCIERE



La surface agricole utile par habitant permet d'appréhender la capacité de production du territoire. Une surface d'environ 4000 m²/hab est nécessaire pour le régime actuel, 2500 m²/hab pour un régime moins riche en protéines et produits animaux et 1700 m²/hab pour un régime très végétal.

- **Pour le territoire du Pays de Chantonnay, la SAU par habitant est suffisante pour le régime actuel.** Il convient quoi qu'il en soit de vérifier que cette surface agricole est suffisamment diversifiée pour être nourricière à l'échelle du territoire ou d'un bassin de vie plus étendu.



Figure 13 : Surface agricole moyenne par habitant (Sources : Les Greniers d'Abondance)

La politique d'artificialisation est un indicateur qualitatif appréhendant le respect de l'objectif national de Zéro Artificialisation Nette. Il se base sur le total d'hectares agricoles, naturels et forestiers qui ont été artificialisés sur une période donnée au regard notamment de l'évolution du nombre de ménages et d'emplois.

- Pour le territoire CC Pays de Chantonnay : L'objectif Zéro Artificialisation Nette n'a pas été atteint entre 2011 et 2016 puisque 99 ha (soit 0.3% de la superficie totale du territoire) ont été artificialisés.

- **Pour le territoire CC Pays de Chantonnay, le rythme d'artificialisation entre 2011 et 2016 correspond à la moyenne française.** La politique de préservation des terres agricoles doit être renforcée même si la surface agricole utile productive par habitant est suffisante localement ou aux échelles de territoires supérieures.

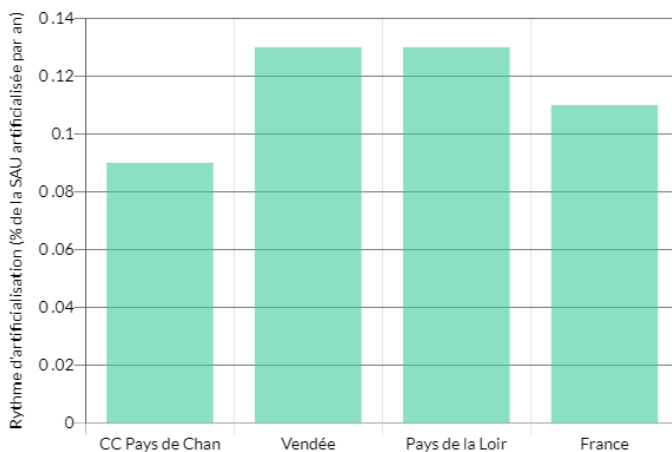


Figure 14 : Rythme d'artificialisation des terres agricoles (Sources : Les Greniers d'Abondance)

Comment la collectivité peut-elle agir ?

En visant un objectif zéro artificialisation nette de façon à préserver les terres agricoles fertiles, au travers des leviers suivants :

- Levier 1 : Observer le foncier agricole pour connaître et limiter son artificialisation
- Levier 2 : “Eviter” = protéger les terres agricoles
- Levier 3 : “Réduire” = concentrer l'aménagement au sein des espaces déjà artificialisés
- Levier 4 : “Compenser” = pour atteindre zéro artificialisation nette

6. CIRCUITS COURTS ET PRODUITS LOCAUX

1. OFFRE ALIMENTAIRE EN CIRCUITS COURTS

- Comme évoqué précédemment, le nombre important d'exploitations pratiquant l'agriculture biologique ou de productions liées à d'autres cahiers des charges de productions de qualité reconnue, sont autant d'éléments en faveur du développement des circuits courts. Nul doute que l'offre représente une belle diversité de produits.
- Cependant, même si un certain nombre de producteurs utilisant la vente en circuits courts sont connus, il n'existe à ce stade du diagnostic aucune liste exhaustive de ceux-ci. Ces données se révéleront essentielles pour :
 - informer les consommateurs,
 - mettre en relation producteurs, transformateurs, restaurateurs, distributeurs,
 - évaluer les volumes des denrées agricoles disponibles localement.
- **Les producteurs connus du Pays de Chantonnay utilisent quasiment tous les modes de vente en circuits courts** (à la ferme, drive, épicerie, marchés, AMAP, GMS, food truck...).
- Il existe **4 marchés de producteurs locaux** sur le territoire : Chantonnay (le jeudi), Sainte-Cécile, Saint-Martin-des-Noyers et Saint-Hilaire-le-Vouhis.
- A noter que plusieurs producteurs vendent sur les territoires voisins. La relative proximité des villes de La-Roche-sur-Yon, Les Herbiers et Les Essarts constitue une opportunité non négligeable de valorisation des circuits courts.

2. DES OPPORTUNITES DE DEVELOPPEMENT DES CIRCUITS COURTS

a. Commerces alimentaires

- En dehors des marchés de producteurs locaux, **3 marchés alimentaires hebdomadaires** existent sur le territoire. La part des produits locaux valorisés n'est pas connue à ce jour mais **cette offre alimentaire constitue une opportunité pour développer les circuits courts** (cf annexe 1).
- Le Pays de Chantonnay est doté de 26 commerces alimentaires dont 9 épicerie et 10 boulangeries qui peuvent également participer à la mise en valeur des productions locales.
- Trois enseignes de la grande distribution sont présentes sur le territoire. L'évolution des attentes des consommateurs poussent aujourd'hui certains de ces commerces alimentaires à développer une offre en circuits courts.

b. Restauration commerciale

- Le Pays de Chantonnay est bien doté en restauration commerciale puisque 26 établissements sont répartis sur le territoire et 4 foodtrucks le parcourent. A cela, il faut ajouter également 5 établissements proposant une offre de traiteurs (cf annexe 2).
- Certaines de ces entreprises ont commencé à travailler à partir de produits locaux. **Un rapprochement des producteurs et des restaurateurs faciliterait l'interconnaissance de ces acteurs et pourraient faciliter le développement des circuits courts.**

c. Restauration collective

La restauration collective a pour activité de servir des repas en collectivité hors du domicile privé et hors restauration commerciale : cela concerne principalement les établissements scolaires, les établissements médicaux-sociaux ainsi que la restauration d'entreprise.

- Une enquête a permis d'identifier les modes de gestion et le nombre de repas servis annuellement dans les différentes restaurations collectives du Pays de Chantonnay. **A ce jour, 29 établissements ont été identifiés ; leurs restaurations collectives représentent plus d'un million de repas servis chaque année.** A noter qu'aucune restauration d'entreprise n'est mentionnée, il serait intéressant d'inventorier également ce type de restauration collective.
- **Environ 631 000 repas sont liés à une gestion directe** (publique ou privée). Cela suppose que 39 % du total des repas sont fournis via un prestataire extérieur. A noter que ce sont plutôt les petites structures qui font appel à la gestion concédée. Ce constat peut s'expliquer par le fait que la restauration collective est soumise à des contraintes réglementaires et sanitaires importantes qui nécessitent une vraie expertise et des investissements lourds alors que le prix des repas est plutôt faible. La gestion concédée peut permettre des économies d'échelle. Cependant, dans ce cas, la collectivité a moins la main sur sa restauration collective et les choix qu'elle souhaite effectuer doivent être clairement énoncés au moment de la consultation de marché public. C'est d'autant plus vrai quand les repas ne sont pas cuisinés sur place.
- A noter la présence de grandes cuisines centrales qui livrent bien au-delà du territoire communautaire :
 - La Cuisine de la Godinière du groupe Restoria, située à Bournezeau. Cette structure prépare quotidiennement près de 10 000 repas.
 - Medirest de Compass Group France, située également à Bournezeau qui cuisine 2 800 repas par jour.

7. QUESTIONNAIRE PCAET

1. HABITUDES DE CONSOMMATION

Le graphique suivant présente les lieux et la fréquence à laquelle les répondants réalisent leurs achats alimentaires.

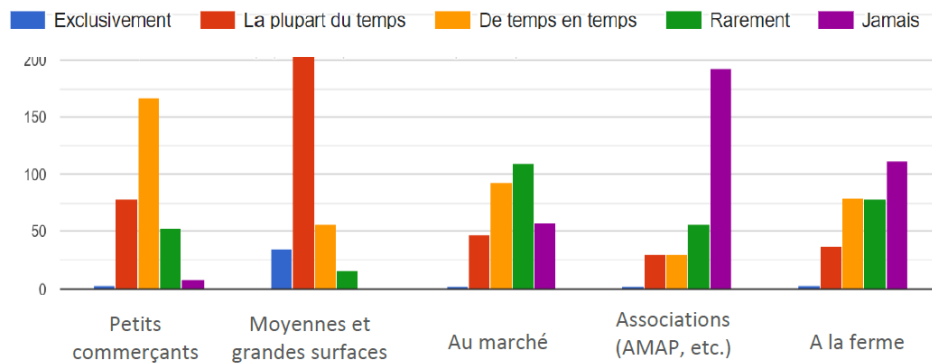


Figure 15 : Lieux et fréquence des achats alimentaires selon enquête PCAET (Sources : Alterea)

- Selon l'enquête PCAET, les répondants réalisent majoritairement leurs courses dans les moyennes et grandes surfaces. Les courses sont réalisées chez les petits commerçants de temps en temps et rarement au marché.
- Concernant les associations et la vente à la ferme, ces lieux sont très peu fréquentés pour les achats alimentaires, puisque la majorité des répondants déclare ne jamais y faire leurs courses.
- Les principales actions de valorisation et de réduction des déchets des répondants sont présentées ci-dessous.

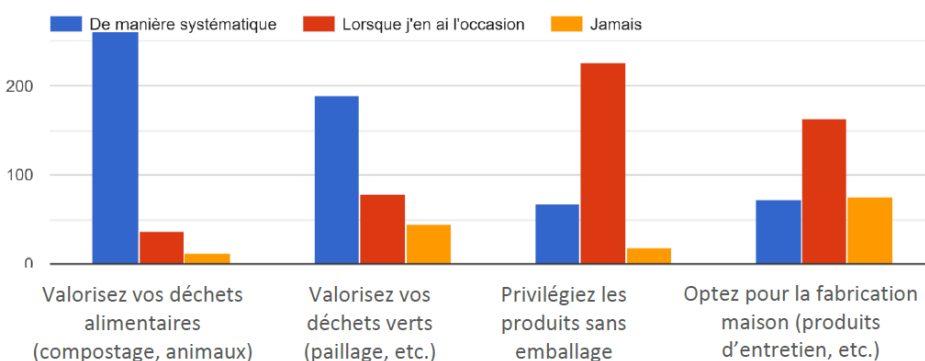


Figure 16 : Actions de valorisation et de réduction des déchets selon enquête PCAET (Sources : Alterea)

- 84% des répondants valorisent de manière systématique leurs déchets alimentaires grâce au compostage ou aux animaux. Les produits sans emballages sont privilégiés à 21% de manière systématique et à 73% lorsque les répondants en ont l'occasion.

2. ATTENTES CITOYENNES

Dans cette partie, les habitants ont été questionnés sur leur niveau d'information et leurs souhaits relatifs aux connaissances liées au changement climatique.

- D'après les répondants, la Communauté de communes doit développer prioritairement l'accompagnement des citoyens dans la préservation de l'environnement (concerne 64% des réponses).

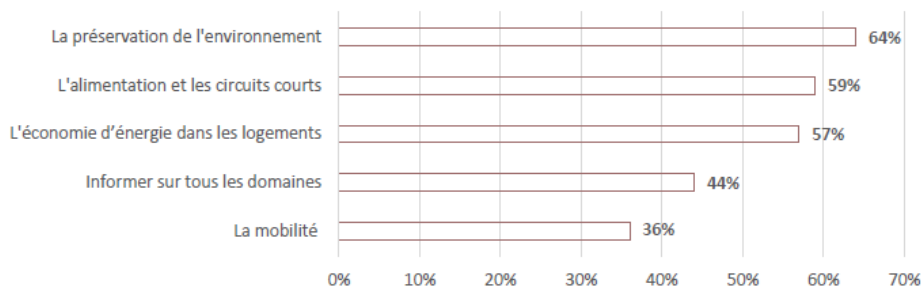


Figure 17 : Attentes citoyennes en matière d'accompagnement de la collectivité selon l'enquête PCAET (Sources : Alterea)

- L'alimentation et les circuits courts, représentent une attente forte des citoyens avec 59 % des réponses.
- Concernant le lien entre l'alimentation et la santé publique, 58% estiment être informés sur, contre 33% qui estiment ne pas être assez informé.
- A la question « sur quels sujets listés souhaiteriez-vous acquérir plus de connaissance ? », les personnes ayant répondu au questionnaire souhaitent majoritairement acquérir des connaissances sur les techniques alternatives à l'usage des produits phytosanitaires. Ceci est peut-être à mettre en lien avec la typologie du territoire, qui est rural et où le secteur agricole est bien présent.

8. ENQUÊTE « Consommer local au Pays de Chantonnay »

1. HABITUDES DE CONSOMMATION : TENDANCES

a. L'alimentation, un sujet qui mobilise différemment

173 personnes ont répondu à l'enquête. L'alimentation est un sujet qui intéresse la population à des niveaux différents en fonction du sexe, de l'âge et de la catégorie socio-professionnelle.

- 72 % des répondants sont des femmes.
- On constate une sur-représentativité des 30-44 ans (46 %) et dans une moindre mesure des 45-60 ans. Au final, ces deux tranches d'âges qui représentent en majorité des familles avec enfants totalisent près de 75 % des répondants.

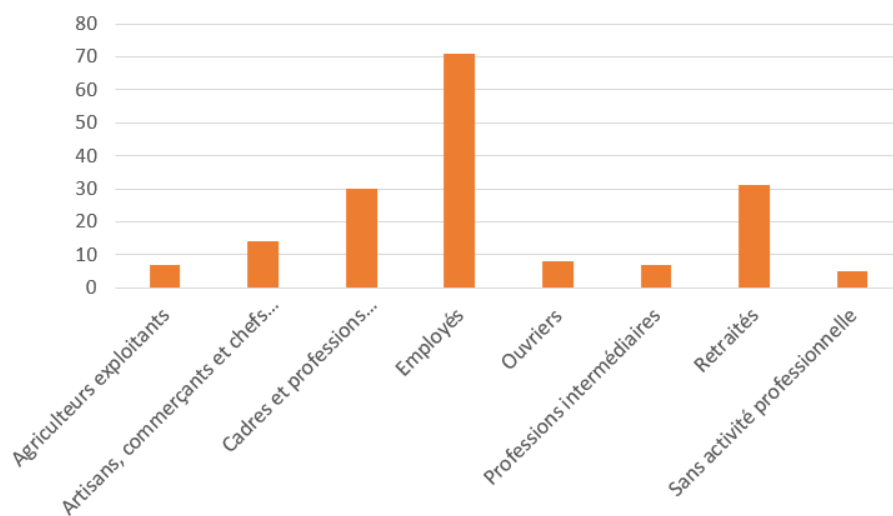


Figure 18 : Répartition des répondants par CSP

- La CSP « employés » représente 41 % des répondants alors que les ouvriers sont quant à eux sous-représentés. Le mode de concertation retenu (enquête en ligne) a permis à un public d'actifs qui investit peut-être moins les démarches de concertation publique de prendre la parole. En revanche, elle a éliminé, de fait, les personnes éloignées des pratiques informatiques et Internet. Pour autant, cela n'explique pas la sous-représentativité des ouvriers parmi les répondants et questionne les modalités de leur sensibilisation et de leur mobilisation.

b. Géographie des répondants

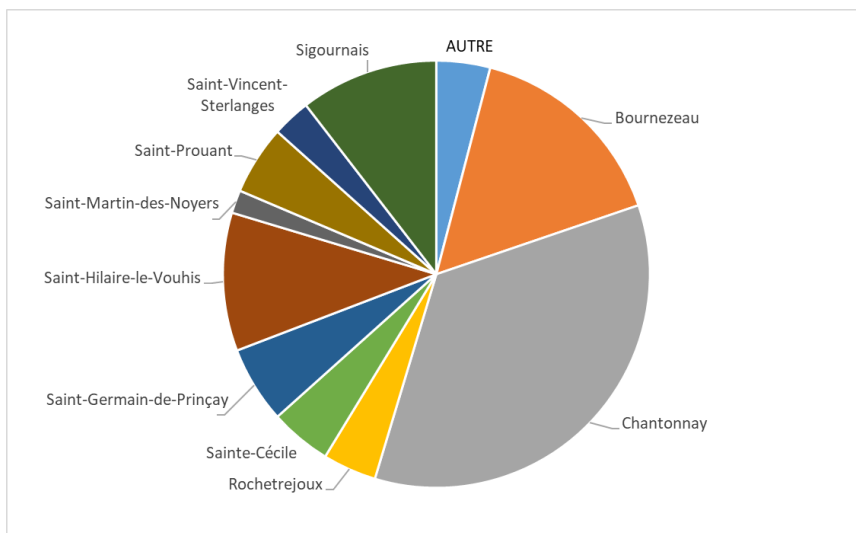


Figure 19 : Répondants par commune de résidence

- La prépondérance des répondants résidant sur les communes de Bournezeau et de Chantonnay est en adéquation avec la répartition de la population sur le territoire communautaire.

c. Géographie des achats alimentaires

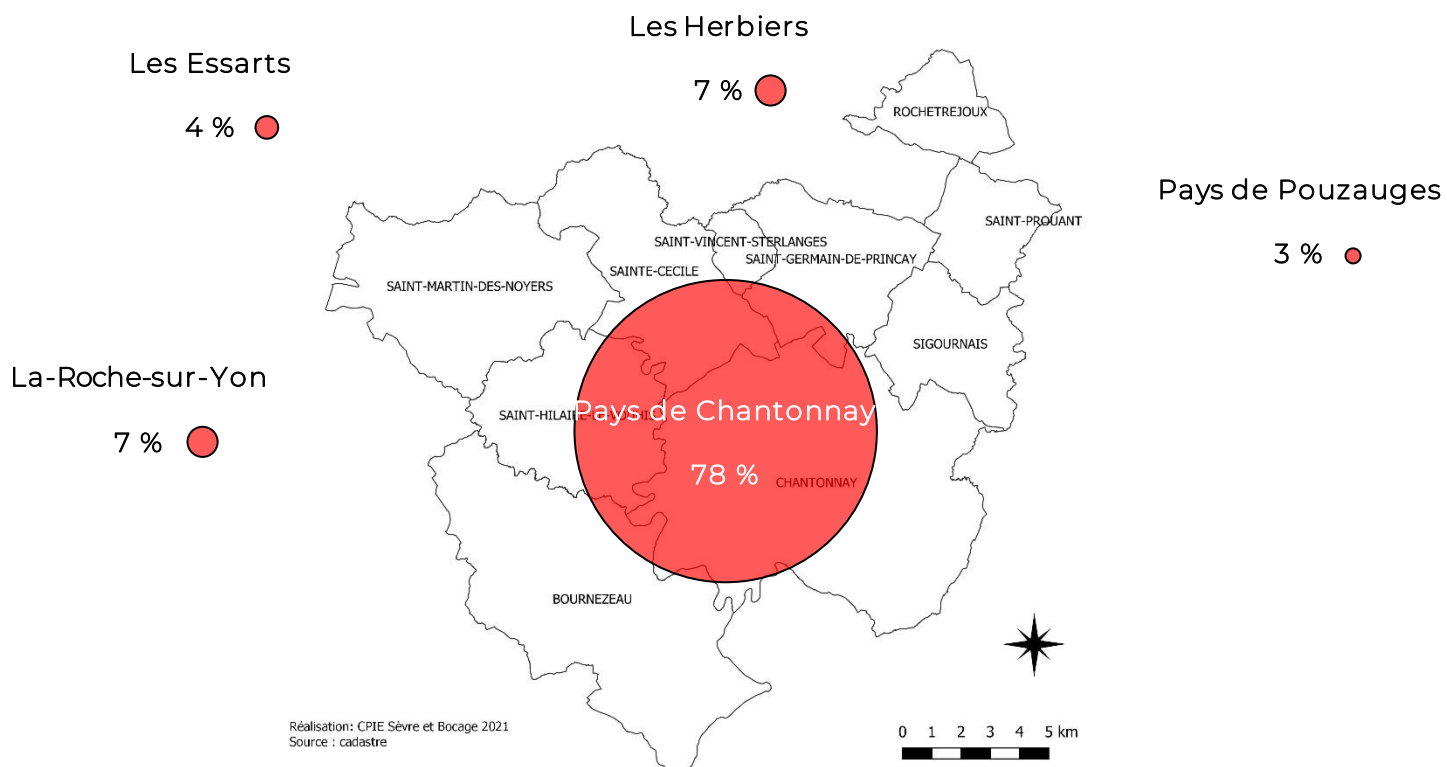


Figure 20 : Part des achats alimentaires sur et hors territoire communautaire

- Un certain nombre d'actifs travaille à l'extérieur du Pays de Chantonnay. La proximité de La Roche-sur-Yon et des Herbiers notamment suppose qu'une partie des achats alimentaires puisse s'effectuer en dehors du territoire. Pour autant, **le taux d'évasion des actes d'achats alimentaires est faible puisque les répondants déclarent effectuer 78 % de ceux-ci sur leur territoire de vie.**

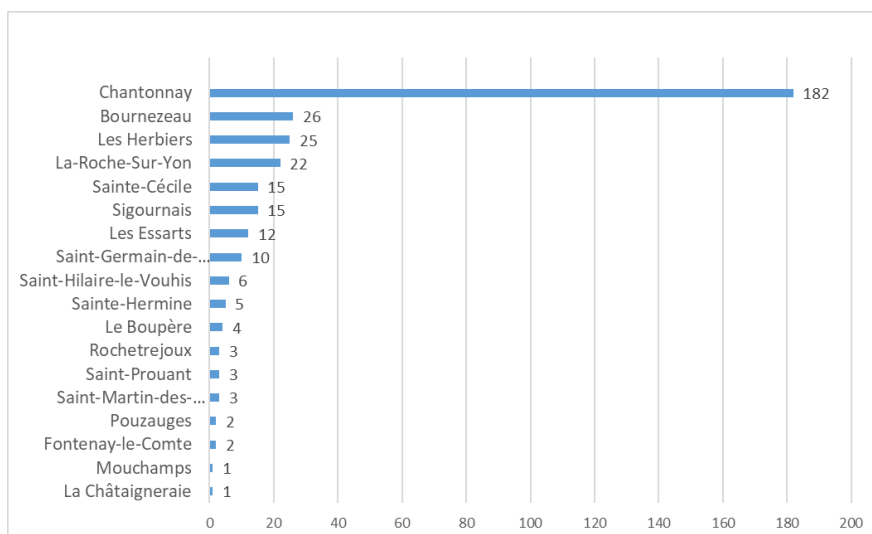


Figure 21 : Répartition du nombre d'actes d'achats alimentaires par commune

- **A noter que près de 70 % des achats alimentaires effectués sur le territoire communautaire le sont dans les commerces de Chantonnay.** Viennent ensuite, les communes de Bournezeau et de Sainte-Cécile qui représentent respectivement 9 % et 6 % de cette consommation.

d. Lieux d'approvisionnement et autosuffisance alimentaire

	Grande Moyenne Surface	commerce de proximité	Magasins de produits biologiques	Marché	Ferme, magasin de producteurs	Drive fermier	Autoconsommation	Autre
légumes	24%	6%	10%	10%	16%	2%	33%	2%
fruits	27%	7%	9%	12%	21%	1%	24%	0%
viande	31%	17%	10%	11%	23%	4%	3%	1
œufs	20%	2%	4%	8%	10%	1%	44%	1%
produits laitiers	68%	3%	5%	9%	13%	2%	0%	0%
boissons	53%	20%	9%	1%	17%	0%	0%	1%
pain	20%	53%	4%	6%	10%	4%	2%	0%

Figure 22 : Lieux d'approvisionnement des produits par type de denrées

- Les cases colorées en rouge et en orange représentent respectivement la première et la deuxième valeur la plus forte. **A première vue, une part importante des achats alimentaires s'effectue en GMS.**

- Ce sont notamment les produits laitiers que viennent y chercher les consommateurs, la GMS étant de loin le premier fournisseur avec 68 % des achats de ce type de denrées. Il en va de même pour les boissons (53 %) même si les commerces de proximité représentent la deuxième valeur la plus forte. Ces commerces de proximité (en particulier les boulangeries) assurent surtout 53 % des ventes de pain.
- Concernant les produits carnés, on peut lire que 31 % des achats de viande se font en GMS mais que **la vente directe à la ferme arrive juste derrière avec 23 % du marché.**
- **44 % des œufs, 33 % des légumes et 24 % des fruits proviennent de poulaillers, de potagers ou de vergers** (personnels, familiaux...). L'autoproduction de ces produits est importante et significative d'un mode de vie rural alors même que le profil des répondants est plutôt celui des familles d'actifs avec enfants.
- **A noter que 75 % des répondants déclarent posséder un jardin ou un verger.** Cette donnée suppose un temps consacré à la cuisine de produits bruts nécessairement plus important et peut-être une facilité à se tourner vers des produits locaux souvent moins transformés.
- **Si la GMS reste le lieu d'achat principal, l'approvisionnement en circuits courts n'est pas une pratique si marginale** pour les personnes sondées. En effet, le tableau nous éclaire notamment sur le niveau « d'autosuffisance alimentaire » du territoire. On peut admettre que la ferme, le magasin de producteurs, le drive fermier, le potager, le verger et le poulailler relèvent uniquement de l'approvisionnement local. Les autres circuits de distribution peuvent également vendre des produits locaux mais pas exclusivement. Si on considère uniquement les premiers, la part de l'approvisionnement local s'élève à 55 % pour les œufs, 51 % pour les légumes, 46 % pour les fruits et 30 % pour la viande.

Réécriture :

- e. **Si la GMS reste le lieu d'achat principal, l'approvisionnement en circuits courts n'est pas une pratique marginale** pour les personnes sondées. En effet, le tableau nous éclaire notamment sur le niveau « d'autosuffisance alimentaire » du territoire. Fréquence de consommation de produits locaux

- **93 % des répondants déclarent avoir acheté des produits locaux durant l'année 2021.**

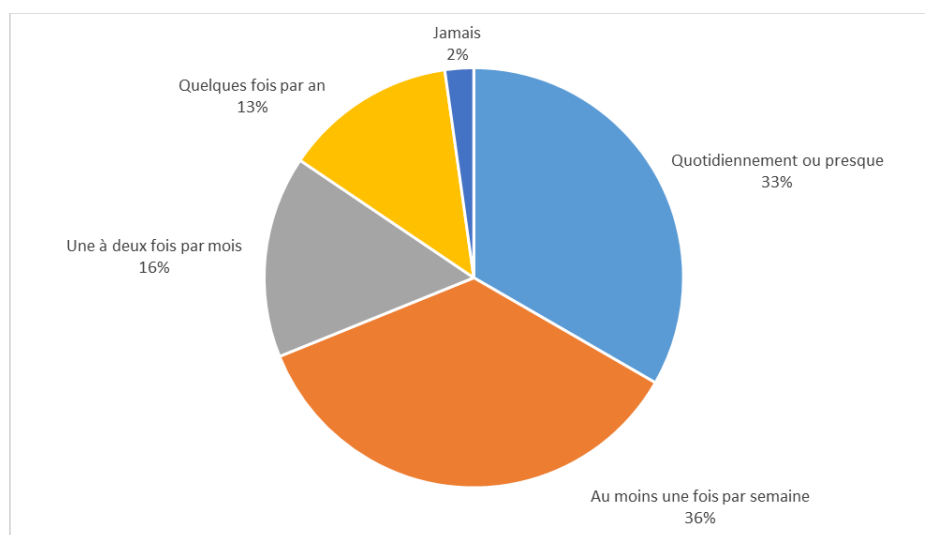


Figure 23 : Fréquence de consommation de produits locaux

- La consommation de produits alimentaires locaux semblent être une pratique assez répandue chez les répondants puisque **69 % d'entre eux disent en consommer une fois par semaine à quotidiennement ou presque.**

f. Consom'actions

- A la question « *Que faites-vous des restes de vos repas ?* », 73 % des répondants affirment les cuisiner le lendemain et 24 % les donner aux poules ou en faire du compost. Seulement 3 % de ces restes, terminent à la poubelle. **La réduction du gaspillage alimentaire au sein du foyer semble donc bien intégrée par les répondants.** Cela corrobore le constat fait plus haut dans le cadre de l'enquête PCAET.
- Concernant l'achat de produits alimentaires ayant un défaut, 36 % des répondants disent le pratiquer régulièrement et 49 % parfois. En revanche, 15 % n'en achètent pas. La sensibilisation à ce type de pratique d'achat pourrait permettre de lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire sur l'ensemble de la chaîne de production dès la production agricole qui se voit refuser ou déclasser des produits non calibrés. A l'échelle nationale, on évalue à un tiers le gaspillage sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.
- Enfin, 39 % des répondants affirment acheter régulièrement des produits alimentaires en vrac et 41 % le font de manière plus aléatoire ; 20 % ne pratiquent pas ce type d'achat. L'enjeu sous-jacent est évidemment celui de la réduction des emballages.

2. LES ATTENTES DES CONSOMMATEURS DU TERRITOIRE

a. Une recherche de qualité mais pas que...

- **82 % des répondants disent tenir compte des signes officiels de qualité** (AB, Label Rouge, AOC, AOP, IGP ...) pour leurs achats alimentaires.

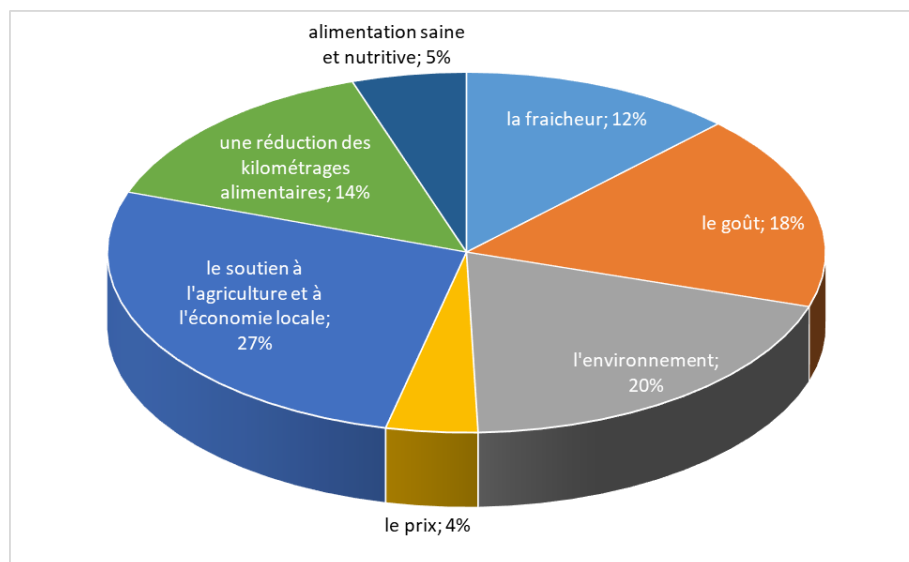


Figure 24 : Critères d'achats de produits locaux

- Cette attente en matière de qualité alimentaire, apparaît également dans la recherche de produits locaux puisqu'elle est évoquée dans 35 % des réponses (le goût, la fraîcheur, la santé et la nutrition). D'ailleurs, **pour 71 % des répondants, il est primordial de sensibiliser les enfants à une nourriture saine et équilibrée.**
- D'autre part, **la volonté d'apporter son soutien à l'agriculture et à l'économie locales est forte** puisque cet item arrive en tête des réponses avec 27 %. Là encore, pour 56 % des répondants, il est primordial de transmettre aux enfants des connaissances sur le monde agricole et ses modes de production.
- La question environnementale est également bien présente ; 34 % des réponses si on y ajoute la réduction des kilométrages alimentaires.
- Le prix, quant à lui, est un critère très peu évoqué. Les produits locaux sont-ils jugés plus chers ? Ou bien est-ce que les consommateurs qui font le choix de consommer local alimentaire poursuivent des objectifs autres que celui des économies ?

b. Quelle demande en produits locaux ?

- **87 % des répondants affirment vouloir acheter plus de produits locaux dans les mois à venir.**

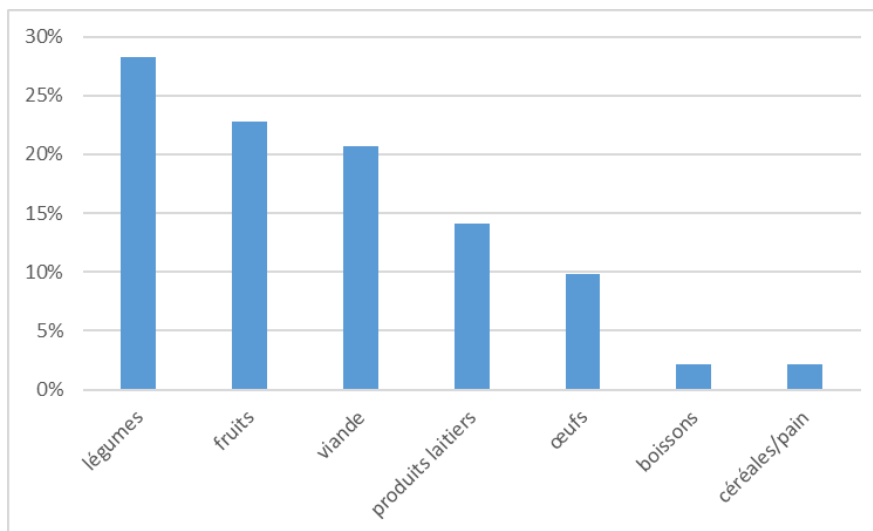


Figure 25 : Attente des consommateurs en produits locaux par type de denrée

- **Les légumes arrivent en tête des produits locaux recherchés** (28 % des réponses) ; viennent ensuite les fruits (23 %) et la viande (21 %) et dans une moindre mesure, les produits laitiers.

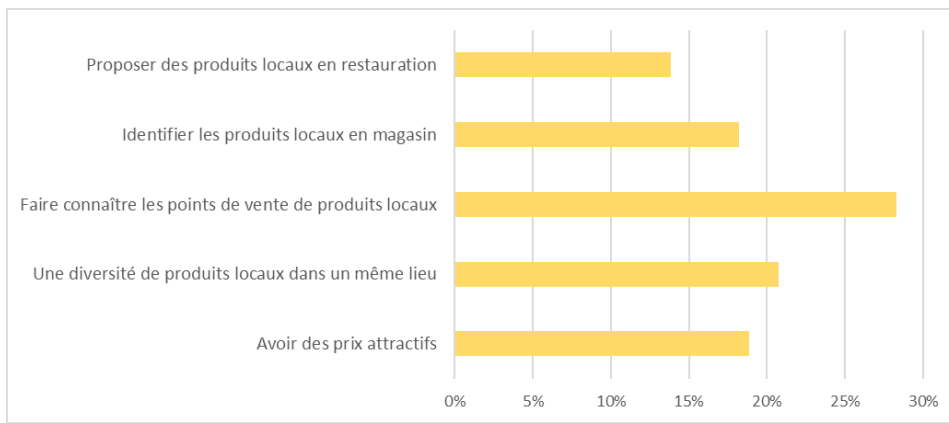


Figure 26 : Actions pressenties en faveur de la consommation des produits locaux

- A la question « *Quelles actions voudriez-vous mettre en place pour favoriser la consommation de produits locaux ?* » **les personnes ont répondu qu'il fallait faire connaître les points de vente de ces produits.**
- Trouver une diversité de produits locaux dans un même lieu est la deuxième action pressentie. Ici, l'objectif est double. Il s'agit de rationaliser le temps passé à faire ses achats alimentaires mais aussi le coût des déplacements induits.
- 19 % des répondants évoquent la nécessité d'avoir des prix attractifs. Qu'il soit réel ou perçu, le prix peut être un frein à une augmentation des achats de produits locaux.

9. VISION DES ACTEURS EN MATIERE D'ALIMENTATION

Sous la responsabilité de la collectivité, la démarche de coconstruction du plan d'actions du PAT est encadrée par un comité de pilotage composé de personnes ressources du territoire. Pour accroître l'impact territorial et l'efficacité de ce groupe, ont été invitées des personnes représentatives de l'ensemble des acteurs de l'alimentation garantissant ainsi la transversalité du projet (urbanisme et aménagement du territoire, économie alimentaire, culture et gastronomie, nutrition et santé, accessibilité sociale, environnement) :

- Producteurs du territoire
 - Associations agricoles
 - Transformateurs
 - Secteur de la logistique
 - Commerçants dont GMS
 - Office de Tourisme
 - Restauration collective
 - Restauration commerciale
 - Consommateurs
 - Acteurs sociaux
 - Jeunesse
 - Collectivités (élus, agents)
 - Chambres consulaires
 - DRAAF, ADEME, Région
- 34 personnes ont participé au premier comité de pilotage qui s'est tenu le 30 septembre dernier. Lors de cette réunion, **chaque participant a été sollicité pour donner sa vision de l'alimentation** à partir de la question suivante : « *Qu'évoque pour moi le mot alimentation ? - Au regard de mon vécu personnel, de mon expérience professionnelle, en tant qu'élu... évoquez au moins un aspect positif, un aspect négatif et mon idéal.* » L'ensemble des contributions écrites des participants sont compilées dans le document « Bilan visions individuelles » en annexe 1. Les premiers éléments qui ressortent de cette consultation sont mentionnés ci-dessous ; à noter qu'une personne avait la possibilité de proposer plusieurs idées.
 - Récurrence des idées faisant référence à un aspect positif de l'alimentation :
 - **le local (17)**
 - **la santé (16)**
 - le plaisir (9)
 - la convivialité (8)
 - la qualité des produits français (6)
 - Récurrence des idées faisant référence à un aspect négatif de l'alimentation :
 - **les méfaits des produits industriels par rapport à la santé, à l'environnement (16)**
 - **le gaspillage alimentaire (10)**
 - la difficulté d'accès à une nourriture locale et de qualité (8)
 - le manque de valorisation du métier d'agriculteur (6)
 - Récurrence des idées faisant référence à mon idéal pour une alimentation plus durable :
 - **une alimentation plus locale (21)**
 - **une alimentation qui respecte la santé (11)**
 - une alimentation qui respecte l'environnement (9)
 - une alimentation qui fait vivre nos agriculteurs dignement (6)
 - une alimentation de qualité accessible à tous (3)

- Les différents acteurs sollicités semblent être **en attente d'une alimentation plus locale**. Ils font clairement le **lien entre leur santé et les produits qu'ils mettent dans leur assiette** et s'inquiètent notamment des méfaits sanitaires et environnementaux d'une alimentation industrialisée. Deux préoccupations se font écho : celle de la juste rémunération des agriculteurs et le souci de l'accessibilité d'une alimentation de qualité pour tous. Là encore, la relocalisation qualitative des filières alimentaires, parce qu'elle limite le nombre d'intermédiaires et favorise l'interconnaissance producteurs / consommateurs, peut constituer une piste de travail à privilégier.

10. SYNTHÈSE ET PISTES DE RÉFLEXION

Ce diagnostic permet d'identifier quelques pistes de réflexion pour conduire des actions globales en faveur du développement qualitatif de l'offre et de la demande de produits locaux en circuits courts sur le Pays de Chantonnay. Comme évoqué en introduction, cette étude ne vise pas l'exhaustivité et des diagnostics complémentaires pourront être réalisés en fonction des besoins qui ressortiraient au moment de l'élaboration du Projet Alimentaire Territorial (enquête auprès des restaurations collectives et commerciales, sondage producteurs en circuits courts, état des lieux de la précarité alimentaire...).

Un secteur agricole dynamique en mutation

- Le Pays de Chantonnay bénéficie d'un secteur agricole dynamique mais qui connaît une érosion de ses actifs. Cette diminution se traduit par une augmentation de la SAU moyenne des exploitations et une concentration des moyens de production. **Le renouvellement des exploitations constitue donc un enjeu majeur** même s'il existe encore une dynamique d'installation notamment dans l'élevage. Le développement de la vente en circuits courts est un levier important pour le maintien d'une agriculture à taille humaine puisqu'il limite la fluctuation des prix et permet généralement une juste rémunération du producteur.
- **Pour le Pays de Chantonnay, le taux de couverture global des besoins alimentaires est nettement positif mais il masque une faiblesse des productions fruitières et légumières notamment.** En outre, il existe une diversité et une prépondérance des productions animales : viande bovine, produits laitiers (vache et chèvre, volailles de chair). A noter que, la majorité de ces productions animales sont tournées vers les filières longues mais que les initiatives des producteurs en matière de circuits courts se multiplient.
- Sur la question foncière, la SAU moyenne par habitant est suffisante pour couvrir les besoins actuels dans l'hypothèse d'une agriculture diversifiée et nourricière. Cependant, **la préservation des terres agricoles doit rester une priorité.**
- **L'agriculture biologique ainsi que les autres productions sous signes de qualité reconnus sont bien présentes** sur le Pays de Chantonnay ; ce sont souvent ces types de produits que les consommateurs recherchent en priorité en circuits courts.
- Un autre enjeu sur le territoire est de permettre le maintien de l'élevage tout en accompagnant le changement des pratiques des agriculteurs. En matière de paysage, de ressource en eau et de biodiversité, **la conservation des coteaux, des bords de rivières et du maillage bocager est fortement lié au pâturage des bovins.**

Des opportunités de développement des circuits courts

- L'offre alimentaire en circuits courts est diversifiée sur le Pays de Chantonnay. Les producteurs locaux pratiquent quasiment tous les modes de vente en circuits courts. D'autre part, il existe un tissu dense de commerces alimentaires et de restaurations commerciales dont on ne connaît pas encore la part de produits locaux vendus. La restauration collective quant à elle, prépare chaque année un million de repas. **Une meilleure interconnaissance des producteurs, des distributeurs et des restaurateurs du territoire pourrait constituer sans nulle doute une belle opportunité de développement des circuits courts.**

Habitudes de consommation et attentes des consommateurs

- On constate que les circuits de distribution conventionnels restent les plus fréquentés ; les GMS sont le lieu principal d'approvisionnement alimentaire. Pour autant, **la consommation de produits locaux semble être une pratique qui tend à se développer** notamment par le biais de la vente directe à la ferme mais aussi par une autoproduction non-négligeable pour certaines denrées.
- Ce souhait de consommer plus local s'explique en partie par une forme de « **patriotisme économique** » à travers une volonté d'apporter son soutien à l'agriculture et à l'économie locales. Il s'accompagne surtout d'une **demande forte en matière de qualité alimentaire**.
- **Les consommateurs sont d'abord à la recherche de fruits et légumes locaux mais aussi de viande ou de produits laitiers.** Les problématiques sont sensiblement différentes pour les différentes productions agricoles. Alors que celles qui sont excédentaires pourraient s'intéresser à une réorganisation de la filière (logistique, transformation, commercialisation), les productions déficitaires pourraient questionner la réorientation de la production et l'installation de nouvelles productions.
- En matière d'achats en circuits courts, les consommateurs souhaitent avant tout être informés des points de vente des produits locaux. Ils sont également à la recherche d'une diversité de produits dans un même lieu. Si les magasins de producteurs apportent une réponse à cette attente, **la complémentarité des types de commercialisation n'est pas à négliger afin de répondre au mieux à la diversité des attentes des consommateurs.**

Consom'actions et attentes citoyennes

- Les attentes fortes en matière de qualité alimentaire se traduisent notamment par **le souhait de sensibiliser les enfants à une nourriture saine et équilibrée.** Le lien entre alimentation et santé peut constituer un axe de réflexion d'un projet alimentaire territorial.
- Sur la question des déchets, la gestion des restes alimentaires au sein des foyers semble plutôt bien intégrée mais l'achat de produits alimentaires ayant un défaut reste une pratique encore peu répandue. Par ailleurs, la réduction des emballages par des achats en vrac plus réguliers constitue une autre piste de travail intéressante. **La diminution des déchets parce qu'elle permet de limiter les consommations (eau, énergie, ressources) et de redonner de la valeur aux produits alimentaires répond à la fois aux objectifs du PCAET et du PAT.**

Vers une alimentation plus locale et durable



Figure 27 : La transversalité du sujet de l'alimentation (Sources : Plante & Cité et Terres en villes)

Tendre vers une alimentation plus locale et plus durable suppose la prise en compte de la transversalité du sujet pour évoquer les dimensions économiques, environnementales, sociales et sanitaires. La réussite d'un Projet Alimentaire Territorial tient en partie à l'implication de l'ensemble des acteurs et aux échanges qu'ils peuvent avoir entre eux et avec la collectivité. En redonnant ainsi le pouvoir d'agir au territoire et en permettant une interconnaissance plus fine des acteurs, on favorise le partage et l'atteinte d'objectifs communs.

Table des graphiques, tableaux et illustrations

	Page
<i>Figure 1 : Les circuits courts (Sources : Rouen Métropole Normandie)</i>	8
<i>Figure 2 : Evolution de la surface par exploitation et par exploitant (Sources : Chambre Régionale d'Agriculture)</i>	10
<i>Figure 3 : SAU communales moyennes par exploitation et par exploitant (Sources : Chambre Régionale d'Agriculture)</i>	11
<i>Figure 4 : Répartition des productions agricoles biologiques (Sources : Chambre Régionale d'Agriculture)</i>	13
<i>Figure 5 : Répartition des productions agricoles dans l'occupation du sol (Sources : Chambre Régionale d'Agriculture)</i>	14
<i>Figure 6 : Quantités de denrées alimentaires nécessaires pour les habitants du Pays de Chantonnay (Sources : CPIE Sèvre et bocage)</i>	16
<i>Figure 7 : Rapport entre productions et consommations locales (Sources : CPIE Sèvre et bocage)</i>	17
<i>Figure 8 : Diagnostic global du système alimentaire du Pays de Chantonnay (Sources : Les Greniers d'Abondance)</i>	18
<i>Figure 9 : Couverture globale des besoins alimentaires du Pays de Chantonnay (Sources : Les Greniers d'Abondance)</i>	19
<i>Figure 10 : Part de la SAU bio sur la SAU totale (Sources : Les Greniers d'Abondance)</i>	20
<i>Figure 11 : Score Haute Valeur Naturelle (Sources : Solagro – Les Greniers d'Abondance)</i>	20
<i>Figure 12 : Part des actifs agricoles par rapport à la population totale (Sources : Les Greniers d'Abondance)</i>	21
<i>Figure 13 : Surface agricole moyenne par habitant (Sources : Les Greniers d'Abondance)</i>	22
<i>Figure 14 : Rythme d'artificialisation des terres agricoles (Sources : Les Greniers d'Abondance)</i>	23
<i>Figure 15 : Lieux et fréquence des achats alimentaires selon enquête PCAET (Sources : Alterea)</i>	26
<i>Figure 16 : Actions de valorisation et de réduction des déchets selon enquête PCAET (Sources : Alterea)</i>	26
<i>Figure 17 : Attentes citoyennes en matière d'accompagnement de la collectivité selon l'enquête PCAET (Sources : Alterea)</i>	27
<i>Figure 18 : Répartition des répondants par CSP</i>	28
<i>Figure 19 : Répondants par commune de résidence</i>	29
<i>Figure 20 : Part des achats alimentaires sur et hors territoire communautaire</i>	29
<i>Figure 21 : Répartition du nombre d'actes d'achats alimentaires par commune</i>	30
<i>Figure 22 : Lieux d'approvisionnement des produits par type de denrées</i>	30
<i>Figure 23 : Fréquence de consommation de produits locaux</i>	31
<i>Figure 24 : Critères d'achats de produits locaux</i>	32
<i>Figure 25 : Attente des consommateurs en produits locaux par type de denrée</i>	33
<i>Figure 26 : Actions pressenties en faveur de la consommation des produits locaux</i>	34
<i>Figure 27 : La transversalité du sujet de l'alimentation (Sources : Plante & Cité et Terres en villes)</i>	39

Commerces alimentaires du Pays de Chantonnay (Annexe 1)

Boulangerie Châtaignier	3 Rue Jean Grolleau, Bournezeau
Carrefour express	7 Av. du Moulin, Bournezeau
Le Fournil Gourmand	32 Av. du Moulin, Bournezeau
La Cave du Moulin	17 avenue du moulin, Bournezeau
Airebio	9 Pl. de la Liberté, Chantonnay
Briocherie Sicard	17 Av. Georges Clemenceau, Chantonnay
Cave de L'Arquignon	49 avenue Georges Clémenceau, Chantonnay
Chocolatier Gelencser	45 Av. Georges Clemenceau, Chantonnay
E. Leclerc	ZA Polaris, Rue des Forêtis, Chantonnay
Hyper U	45-47 Av. Georges Clemenceau, Chantonnay
Ô télamèh	75 bis Av. Mgr Batiot, Chantonnay
La Pétrie	5 Av. Mgr Batiot Chantonnay
Le Fournil du Palédou	22 Av. du Général de Gaulle, Chantonnay
Le Paledou	5 Pl. de L'Hôtel de ville, Chantonnay
Les Vergers de Vendée	1 Rue de la Rabine, Chantonnay
Lidl	89 Av. Mgr Batiot, Chantonnay
Nature Verte	49 Av. Georges Clemenceau, Chantonnay
La Mie de la Pain	Rochetrejoux
Vival	17 Pl. de la Mairie, Sainte-Cécile
La Mie de la Pain	19 Rue Louis Marchegay, Saint-Germain-de-Prinçay
Le Fournil de Saint Prouant	18 Rue de l'Océan, Saint-Prouant
Epicerie Vouraisienne	18 Rue Henri Adolphe Archereau, St-Hilaire-le-Vouhis
La Mie de la Pain	4 Rue de l'Église, Saint-Martin-des-Noyers
Coccinelle	43 Rue du Stade, Saint-Martin-des-Noyers
Cave Bregeon	Saint-Martin-des-Noyers
Halles Dis	4 Rue de Chantonnay, Sigournais

Restauration commerciale du Pays de Chantonnay (Annexe 2)

Restaurants commerciaux	
La Pizzaiola	16 Pl. des Trois Canons, Bournezeau
Pizza Nel	4 Pl. du Commerce, Bournezeau
Le Relais du Cheval Blanc	29 rue Jean Grolleau, Bournezeau
Brasserie Chez Mamie Dédette	Parc d'activité Polaris, Chantonnay
La Crêperie	100 Rue Nationale, Chantonnay
La Table des Chouans	31 rue nationale, Chantonnay
Le Clémenceau	44 avenue Georges Clémenceau, Chantonnay
Le D22	Parc d'Activités Polaris, 11 Rue des Prairies, 85110 Chantonnay
Le Royal	3 avenue du Maréchal de Lattre, Chantonnay
Le Suprême	54 Rue Nationale, Chantonnay
L'Intrus - Pizzeria	49 rue Georges Clémenceau, Chantonnay
L'Oasis	77 Avenue Mgr Batiot, Chantonnay
L'Omnibus	1bis, rue de la Gare, Chantonnay
O'Bon appétit	23 rue des forêts, Chantonnay
Ô P'ti Bistrot	1 Pl. de la Liberté, Chantonnay
Palais Phimket	4 Av. Henri Rochereau, Chantonnay
Restaurant Cafétéria Le Presto	45 avenue Geroges Clémenceau, Chantonnay
Snack à Manu	74 Rue du Fuiteau, Chantonnay
Happy Chihuahua	11 Pl. de la Mairie, Sainte-Cécile
Café restaurant Le Kinours	5 Pl. de l'Église, Saint-Germain-de-Prinçay
La Rome Antique	4 Rue de l'Eglise, Saint-Hilaire-le-Vouhis
Le Relais St Martin	5 rue Abel Châtaignier, St-Martin-des-Noyers
L'Aquatik	2 Rue Georges Clemenceau, Saint-Prouant
Château de Bellevue	D39 Direction St-Vincent-Sterlanges à Sainte-Cécile
Pub Le St-Vincent	1 Pl. de la Mairie, Saint-Vincent-Sterlanges
La Morlière	Bords du Lac de Rochereau, Sigournais
Le ti'kaz créole	5 Pl. Robert de Lépinay, Sigournais
Traiteurs	
Au bout de l'Art, Maison Bray	24 Rue des Forêts, Chantonnay
Aux Goûts Des Saisons	Sainte-Cécile
Boucherie cécilienne	17 bis Pl. de la Mairie, Sainte-Cécile
E. Leclerc traiteur	Parc Polaris, Rue des Forêts, Chantonnay
Hyper U traiteur	45-47 Av. Georges Clemenceau, Chantonnay
Foodtrucks	
Bocage Pizza	Sainte-Cécile (vient à Saint-Vincent-Sterlanges et Saint-Germain-de-Prinçay)
Chez Mi Nous	Saint-Hilaire-le-Vouhis (vient à Saint-Prouant, Saint-Vincent-Sterlanges, Saint-Martin-des-noyers, Saint-Hilaire-Le-Vouhis)
La Détente Sushis	Les Sables d'Olonnes (livre à Chantonnay et Saint-Martin-des-Noyers)
La Pampille dans l'chaudron	Sainte Cécile
Rôtisserie du bocage	Le Boupère (vient à Saint-Germain-de-Prinçay)

Restauration collective du Pays de Chantonnay (Annexe 3)

COMMUNE	ETABLISSEMENT		TYPE RESTAURATION	MODE DE GESTION	NOMBRE DE REPAS	REPAS A L'ANNEE
BOURNEZEAU	ECOLE LA COURTE ECHELLE	public maternelle et primaire	cuisine sur place	communale avec prestataire	320 par jour	44 800
	ECOLE SAINT ANDRE	privé maternelle et primaire				
	MAISON FAMILIALE RURALE		cuisine sur place	MFR avec prestataire	70 par jour	9 800
	CENTRE DE LOISIRS FAMILLES RURALES		cuisine sur place	Familles Rurales Avec prestataire		
	EHPAD LES HUMEAUX		liaison froide	CIAS Avec prestataire	177 par jour	64 605
CHANTONNAY	LYCEE GEORGES CLEMENCEAU	public	cuisine sur place	Lycée G. Clémenceau	425 par jour	59 500
	COLLEGE RENE COUZINET	public	cuisine sur place	collège R. Couzinet	365 par jour	51 100
	LYCEE STE MARIE	privé	cuisine sur place	collège St Joseph (OGEC collège et école)	2200 repas par jour	308 000
	COLLEGE ST JOSEPH	privé				
	ECOLE BETHANIE	privé				
	ECOLE DE PUYBELLARD	public	cuisine sur place sur le site de l'école Remondet puis livraison sur 4 sites satellites	communale cuisine sur le site de l'école Remondet puis livraison sur 4 sites satellites	400 par jour	56 000
	ECOLE ST PHILBERT DU PONT CHARRAULT	public				
	ECOLE DU SACRE CŒUR	privé				
	ECOLE EOLIERE	public primaire				
	ECOLE LA FONTAINE	public maternelle				
	ECOLE REMONDET	public maternelle et primaire				
	MAISON FAMILIALE RURALE	privé				
	CENTRE DE LOISIRS	PLANETE GRIBOUILLE	mercredi école : cuisine sur place vacances scolaires : liaison	communale cuisine sur le site de l'école Remondet	mercredi école : 30 à 70 par jour vacances scolaires : 20 par jour sur Noël, 90 par jour l'été, 65 sur	8 810
EHPAD L'ASSEMBLÉE		liaison froide	CIAS Avec prestataire	249 par jour	90885	
ROCHETREJOUX	ECOLE MATERNELLE ET ELEMENTAIRE PUBLIQUE	école publique maternelle et primaire	liaison chaude	Association gestion du restaurant scolaire (parents des écoles + élus municipaux) Avec prestataire	68 par jour	9 520
	ECOLE DU VIEUX TILLEUL	école privée maternelle et primaire				
	CENTRE DE LOISIRS	FAMILLES RURALES DE ST PROUANT		avec Familles Rurales de St Prouant		
ST-GERMAIN-DE-PRINÇAY	REGROUPEMENT PEDAGOGIQUE SIG/ST VINCENT/ST GERMAIN	regroupement public	liaison froide	communale Avec prestataire	115 par jour	16 100
	ECOLE ST MICHEL	école privée maternelle et primaire				
	CENTRE DE LOISIRS	FAMILLES RURALES	liaison froide	Familles Rurales Avec prestataire	mercredi : 30 par jour vacances : 20 par jour (fermé les 3 premières semaines août)	2 750
	FOYER ORGHANDI	Association Le Clos du Tail	cuisine sur place	Avec prestataire	90 repas jour	32 850
	RESIDENCE AUTONOMIE		cuisine sur place	Résidence	81 repas par jour + 7 repas accueil de jour	32 120
ST-HILAIRE-LE-VOUJIS	ECOLE LES TILLEULS	école publique maternelle et primaire	cuisine sur place	communale	120 par jour	16 800
ST-MARTIN-DES-NOYERS	ECOLE ANSELME ROY	école publique maternelle et primaire	cuisine sur place	communale	250 par jour	35 000
	ECOLE PIERRE MONNEREAU	école privée maternelle et primaire				
	CENTRE DE LOISIRS	FAMILLES RURALES	liaison froide	Familles Rurales	mercredi et vacances : 30 par jour (fermé les 3 premières semaines août)	3 600

Projet alimentaire territorial du Pays de Chantonnay – Diagnostic

ST-PROUANT	ECOLE ISAAC POTET	école publique maternelle et privée	liaison chaude	Communale Avec prestataire	200 par jour	28 000
	ECOLE SAINT ANDRE	école privée maternelle et privée				
	CENTRE DE LOISIRS	FAMILLES RURALES	liaison chaude	Communale Avec prestataire	25 repas par jour (ferme 3 premières semaine août et 1 semaine Noël)	2 875
	EHPAD LES ERABLES		liaison froide	CIAS avec prestataire	159 par jour	58 035
ST-VINCENT-STERLANGES	REGROUPEMENT PEDAGOGIQUE SIG/ST VINCENT/ST GERMAIN	regroupement public	cuisine sur place	communale	70 par jour	9 800
	ECOLE LES TROIS ANGES	école privée maternelle et privée				
SAINTE-CECILE	ECOLE JACQUES MOREAU	école publique maternelle et privée	liaison froide	communale avec prestataire	150 par jours	21 000
	ECOLE ARC EN CIEL	école privée maternelle et privée				
	INSTITUTION L'ESPERANCE		cuisine sur place	L'Espérance	40 par jour	5 600
	CENTRE DE LOISIRS	FAMILLES RURALES	liaison froide	Familles Rurales avec prestataire	23 par jour (fermé les 3 premières semaine d'août)	2 760
	RESIDENCE AUTONOMIE		cuisine sur place		81 par jour	29 565
SIGOURNAIS	REGROUPEMENT PEDAGOGIQUE SIG/ST VINCENT/ST GERMAIN	regroupement public	liaison chaude	communale avec prestataire	89 par jour	12 460
	ECOLE DU DONJON	école privée maternelle et privée				
TOTAL						1031515

Bilan des visions individuelles (Annexe 4)

Qu'évoque pour moi le mot alimentation ? > 34 répondants

Au regard de mon vécu personnel, de mon expérience professionnelle, en tant qu'élu... Au moins un ASPECT POSITIF :

Sur le territoire, tout le monde peut se nourrir sainement.

Une agriculture française reconnue mondialement.

La possibilité en France de manger sainement.

Ma table est toujours garnie depuis ma naissance.

L'alimentation, c'est mon capital santé.

Bien manger me procure du plaisir.

Utiliser les produits locaux, connaître les éleveurs, agriculteurs et moins de km pour les courses.

Alimentation = convivialité

Alimentation = énergie pour tenir la journée, consommer des aliments variés, (bio), de saison.

Un temps convivial de partage

Convivialité, découverte de bons produits locaux, bonne bouffe, bonne santé

Le développement du marché le samedi matin et le jeudi soir (marché bio), restructuration des halles = + 30 % de consommateurs

Un « outil » de lien à différentes échelles (famille, communauté) et de partage.

Un moyen simple d'autonomisation

Plaisir et découverte de différents goûts, maintien en vie

Nous avons les producteurs qu'il faut pour nourrir la population

Déguster avec plaisir des mets (viande, légumes fruits...) cuisinés finement accompagnés de boissons (eau, vin...) appropriées.

Un retour aux vraies valeurs alimentaires. Consommer plus local engendrerait peut-être moins d'importations. On retourne à ce que nos anciens faisaient autrefois.

Beaucoup de pub pour une alimentation plus saine, plus locale. Découverte plus facile de nouveaux produits.

Manger des produits qui ont été cultivés, élevés par des personnes que je connais (entourage, famille, voisinage...)

Une alimentation doit être énergisante et non rendre malade. Sans produits chimiques et équilibrée avec surtout des légumes.

Le plaisir après la dégustation d'un bon repas. La satisfaction du convive.

En tant qu'agriculteur, je suis fier de produire de la viande en système conventionnel raisonné.

Une richesse et diversité proche de nous sans devoir importer, une vision qui change, qui évolue positivement dès l'école.

Avoir un repas par jour équilibré et sain.

Bénéfique pour la santé.

Créer du lien par les circuits courts.

Meilleure connaissance de l'origine des produits

Essentiel pour vivre

La qualité des produits français respectueux de notre environnement

Se nourrir sainement pour une meilleure santé

Une partie de légumes produits dans un jardin

L'alimentation rassemble ; repas + moment d'échange, de découvertes de saveurs, de goût

Apporter un équilibre alimentaire auprès des personnes en précarité.

Projet de résilience alimentaire en cours sur la Vendée au Secours Catholique. Nous adhérons à la démarche PAT sur Chantonnay.

On trouve beaucoup de producteurs locaux en vente directe.

Il y a encore beaucoup de jardiniers et une tendance à la hausse.

Plaisir, responsable, durable, partage

Produire sainement en respectant la biodiversité pour consommer local et dans la mesure du possible du bio.

Nourrir son corps

Convivialité, échange

Le bien-être, la santé, le plaisir, l'accès à tous à des produits de qualité

Local : 17

Santé : 16

Plaisir : 9

Convivialité : 8

Qualité des produits français : 6

Au moins un ASPECT NEGATIF :

Les agriculteurs sont mal considérés.

Le gaspillage alimentaire

Le manque de traçabilité de produits servis en restauration privée et collective

J'achète principalement des produits bruts, locaux et bio. Il me faut beaucoup de temps pour les acheter et aussi pour les cuisiner.

Ne pas trouver certains produits

Le coût d'une alimentation, la mobilité géographique et intellectuelle nécessaire

Trop d'emballage dans beaucoup de produits industriels

Mal bouffe, obésité, feedlot, hormones, pesticides, OGM

La non reconnaissance du travail de l'éleveur ou de l'agriculteur

L'effet néfaste sur la santé d'une certaine alimentation

Une dépendance variable à des systèmes industriels production – transformation – distribution qui favorise la déconnexion entre l'individu et la terre

Le coût des denrées de plus en plus élevé

Peu de personnes font marcher les circuits courts

Manger rapidement, par obligation, des aliments fabriqués industriellement

Qui pourra s'investir dans une vente locale si la structure n'est pas déjà en place et attention aux contrôles d'hygiène

Peu d'effort sur l'organisation pour permettre de faire profiter de ces produits jusqu'à la fin de ces derniers

La malbouffe

Les profits des grandes coopératives sur les producteurs

Produire plus sans prise en compte des conséquences sur l'environnement

Le goût des jeunes est souvent tourné vers le gras, sucré > A éduquer !

Des retours négatifs suite à la mise en place d'une nouvelle recette ou d'un nouveau produit.

Trop de gaspillage, la population d'aujourd'hui est trop heureuse.

Un manque de communication et de mise en avant de nos producteurs

Des tarifs pas toujours abordables pour les plus démunis.

Trop de gaspillage de nos différentes productions qui pourraient nourrir beaucoup plus si les circuits étaient cohérents

Gaspillage

Mal bouffe

Manque de saveur car non-respect de la saisonnalité

Le doute sur les effets sur la santé (produits chimiques cancérigènes)

Se nourrir n'est plus la priorité des ménages en terme de budget, ce qui entraîne une détérioration de la qualité

Trop d'additifs

Trop de produits alimentaires transformés

Alimentation de plus en plus transformée aujourd'hui qui engendre des problématiques sanitaires (pathologies chroniques)

Trop de gaspillage encore notamment sur les produits transmis par la banque alimentaire

Pas encore d'initiative de mise à disposition des surplus des potagers Ex : un étal et « Servez-vous »

Gaspillage alimentaire, difficulté à trouver la juste rémunération des producteurs

Trop de produits consommés ne sont pas produits localement et répondant à un certain standard qui est malheureusement contre-nature

Souvent cher pour avoir de la qualité

La mal bouffe, le gaspillage alimentaire

Méfais des produits industriels (santé, environnement) : 16

Gaspillage alimentaire : 10

Difficulté d'accès à une nourriture locale et de qualité : 8

Manque de valorisation du métier d'agriculteur : 6

MON IDEAL pour une alimentation plus durable

Se servir du local.

Que tout le monde puisse vivre dignement.

Aborder le sujet avec humilité

Suppression totale de l'importation alimentaire et consommation uniquement de produits locaux

Une alimentation qui respecte la santé des consommateurs et de la terre nourricière pour les générations futures

Développer le bio, le local et le vrac. Proposer des alternatives à la distribution en GMS.

Aider nos agriculteurs pour le circuit-court

Consommer en circuit court des produits de saison dont on connaît l'origine.

Cuisiner soi-même et en famille pour transmettre le goût et l'envie.

Eduquer à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Produire une alimentation locale avec le plus possible de produits frais

Plus d'agriculture bio et locale, bien-être animal, respect des différents acteurs (producteurs, consommateurs)

Corrélation entre le producteur et le consommateur

Un processus de ré autonomisation alimentaire, sous forme d'horizons déclinables à différentes échelles (individu, quartier, commune, EPCI, département...)

Privilégier la proximité dans nos achats

Faire connaître les producteurs du coin

Produire moi-même ou acheter chez les producteurs proches des aliments solides et liquides sains et savoureux.

Commerce de proximité et consommer des aliments de saison

Favoriser les circuits courts, trouver des solutions pour les petits / gros commerces pour arriver au bout du produit avec des avantages fiscaux pour eux (dons aux associations = réduction d'impôt via CERFA)

Des circuits courts avec des aliments sains, sans conséquence néfaste pour l'environnement

Alimentation biologique de proximité avec pour la restauration collective des enfants, une implication des parents

Surtout une transparence pour le consommateur sur la production des aliments

Des circuits courts et des produits de qualité

En tant que producteur : produire sur toutes les exploitations du territoire, soit du lait, viande... de qualité et surtout pour nourrir nos jeunes en cantine.

Manger moins mais mieux tout en favorisant les produits locaux et en réduisant les déchets de production et d'inendus.

Pouvoir que chacun puisse manger à sa faim dans un rayon de moins de 30 km avec des produits locaux et de saison.

Prioriser les circuits courts

Privilégier qualité à quantité

Une alimentation de qualité et variée en quantité, sans gaspillage

Une préférence efficace pour les produits français tout en rémunérant correctement nos producteurs.

Du producteur à l'assiette, à un prix modéré, moins d'intermédiaires

Des producteurs qui produisent des produits sains et qui peuvent en vivre dignement (PAC)

Avoir accès facilement à des produits locaux, sans devoir faire plusieurs lieux d'approvisionnement

Partage équitable des produits de qualité, ne pas toujours distribuer des produits à délai court aux personnes vulnérables

Consommons local

Stop au gaspi en supermarché

Collectivité = cantine – EHPAD ne jettent plus mais donnent à emporter

Très bonne connaissance des acteurs de l'alimentation entre eux avec une adaptation aux pratiques des uns et des autres, avec des systèmes agricoles variés et de + en + durables

Installer des jeunes agriculteurs et les sensibiliser à produire de la qualité

Une alimentation saine, sans pesticides

Des ingrédients d'origine et non trafiqués ou recomposés

Produits de qualité, de proximité, sans traitement chimique

Une alimentation plus locale : 21

Une alimentation qui respecte la santé : 11

Une alimentation qui respecte l'environnement : 9

Une alimentation qui fait vivre nos agriculteurs dignement : 6

Une alimentation de qualité accessible à tous : 3