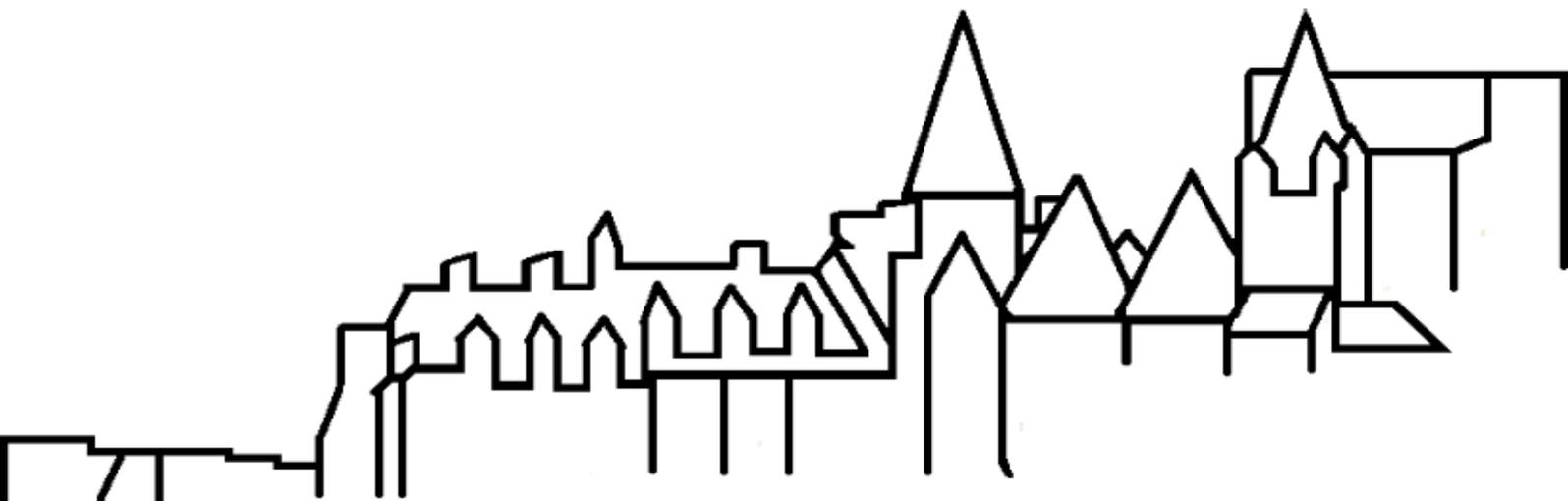




DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET PERSPECTIVE
D'UN PLAN ALIMENTAIRE TERRITORIAL

*Communauté de Communes Loches Sud
Touraine*

Août 2020





Rapport issu du stage de groupe de 4 étudiants
en 4^{ème} année à Polytech'Tours

Mila BETEMPS
Alice BOURDA
Mathieu LEBAS
Margot MEICHEL

Sommaire

Introduction	5
Démarche du PAT et ses enjeux	5
Définitions	5
Objectifs du diagnostic	5
Contexte	7
Suivi du PAT par la Communauté de Communes	7
Une conjoncture particulière	7
Les limites de nos modes de consommation	7
Dynamiques du territoire	8
Portrait des habitants du Sud Touraine	10
Insertion du projet dans une démarche multiscale et multilatérale - les acteurs institutionnels et leurs stratégies	12
Démarches supra-territoriales (La Commission Européenne, La Loi Egalim)	12
Démarches Régionales	13
Démarches du Département d'Indre-et-Loire	16
Démarches de la Communauté de Communes Loches Sud Touraine	17
Initiatives programmées sur le territoire contribuant à faire évoluer les pratiques alimentaires..	21
AFOM	22
Méthodologie et objectifs	23
Entretiens et enquêtes auprès des acteurs	23
Définition des termes importants (Circuit court, Local)	24
La production sur le territoire	25
La production agricole	25
Les acteurs de la production alimentaire	33
Portrait des producteurs	33
Les coopérations entre producteurs	38
Les autres acteurs et leurs rôles	40
Les transformateurs	43
AFOM	44

Sommaire

La consommation sur le territoire	45
Les commerces alimentaires	45
Magasins de producteurs	49
Nouveaux modes de commercialisation	49
De nouveaux circuits de commercialisation suite au confinement	50
Marchés et commerces ambulants	51
AFOM	57
La restauration collective	58
La restauration collective publique	58
La restauration collective privée	69
Estimation de la surface pour une relocalisation de la production	72
AFOM	74
Les consommateurs	75
Initiatives et actions dans l'objectif du PAT	87
Recensement des initiatives en circuits courts	88
AFOM	90
Environnement et société	91
Accès à l'alimentation / Nutrition / Santé	91
Lutte contre le gaspillage alimentaire et réduction des déchets	93
Education / Sensibilisation à une consommation durable	95
Vers une production agricole à faible impact environnemental	96
Perspectives et projets	106
Autres initiatives et remarques	106
AFOM	107

Démarche du PAT et ses enjeux

Définition : Un Plan Alimentaire Territorial est une démarche favorisant une alimentation plus durable sur un territoire. Manger et faire les courses représentent autant de temps que d'étudier et travailler au cours de la vie et constituent la base en termes de santé. L'alimentation est donc bel et bien un **enjeu majeur** de notre temps qu'il nous faut saisir.

Le Plan Alimentaire Territorial doit répondre à plusieurs enjeux que sont :

La **mobilisation d'acteurs locaux**, visant à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales, les acteurs de la société civile et les consommateurs.

La **transversalité** interne à la collectivité autour de la question alimentaire ; relier / coordonner les actions sur le thème de l'alimentation

L'**ancrage territorial de l'alimentation** avec l'appui d'un **diagnostic partagé** et la connaissance fine de la dynamique alimentaire, des enjeux, des acteurs clés, des freins et des potentiels de développement (avec la collecte, voire la production de données) afin d'assurer la **pertinence d'un plan d'actions**.

La démarche de réalisation d'un Plan Alimentaire Territorial (PAT), prévue dans la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (initiative formulée dans le Plan Climat Air Énergie Territorial (PCAET) communautaire, cf. action 17 "favoriser une production alimentaire locale et diversifiée en s'engageant dans un PAT") est une initiative concertée des acteurs du territoire. Elle s'appuie sur un diagnostic prospectif rassemblant les demandes et les besoins alimentaires ainsi que les offres et initiatives présentes sur le territoire dont ce document fait l'objet. Le PAT est le fruit d'une volonté de mener une politique agricole et alimentaire forte de la part de la Communauté de Communes Loches Sud Touraine (CCLST), présente depuis de nombreuses années déjà et qui répond aux objectifs définis dans le **plan régional de l'agriculture durable**.

Le PAT peut jouer un rôle moteur dans le développement des territoires et a aussi des perspectives de financement et visibilité accrues au travers du Programme National pour l'Alimentation (dans le cadre de la labellisation). Ce dernier met en lumière "l'objectif de **structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial**".

Le présent diagnostic alimentaire est un levier de constitution du PAT et un outil permettant une connaissance globale du territoire sur l'alimentation et les circuits-courts pour tous les acteurs concernés. Il se doit d'être mobilisateur et de mettre en lumière ce qui existe déjà sur le territoire. Cette prestation est internalisée avec l'accueil de 4 stagiaires.

4 Stagiaires de Polytech Tours en Aménagement et Environnement pour l'élaboration de ce diagnostic



18 Mai 2020



7 Août 2020

Ce travail est croisé et complété avec une prestation de la **Chambre d'Agriculture d'Indre-et-Loire** pour valider l'analyse du volet amont de la production agricole alimentaire sur le territoire (analyse du bassin, de la capacité et du potentiel de développement de production agricole du territoire).

Objectifs du diagnostic :



- Avoir une **connaissance fine du fonctionnement du maillage alimentaire du territoire (état des lieux des pratiques, identification des freins et potentiels) et d'enclencher une réelle dynamique** avec des moyens d'animation sur l'alimentation durable afin d'identifier les acteurs clés du territoire et les mobiliser ou fédérer autour du PAT,
- Constituer le support de présentation et de partage avec les acteurs du territoire,
- Favoriser l'engagement des différentes parties prenantes.

La **Loi d'Avenir** de 2014 émet ainsi le souhait de mettre en cohérence les différentes politiques alimentaires.

Pour la mise en œuvre du diagnostic général et systémique du PAT et de son programme d'actions, il conviendra, avec les différents projets en cours en Indre-et-Loire :

- De veiller à une **bonne articulation de nos actions PAT avec les actions menées à l'échelle départementale dans le cadre notamment du Plan Alimentaire Départemental** (qui vient en support aux Plans Alimentaires Territoriaux afin de les mettre en cohérence, mutualiser les moyens et financements pour les répartir dans une logique territoriale),
- De se rapprocher du PAT de la **Métropole**, dans le cadre du **Contrat de réciprocité** engagé,
- De suivre les orientations de la stratégie alimentaire de la **Région et de l'Etat**,
- De s'appuyer sur d'autres expériences régionales ou nationales,
- De cibler les leviers d'actions et notamment ceux pour lesquels la Communauté de Communes et les communes sont compétentes.



Suivi du PAT par la Communauté de Communes

En interne à la CCLST, la coordination générale est assurée par la **Direction de la Coopération Territoriale** qui s'appuiera sur le groupe de **techniciens des différents services de la Communauté de Communes**. Un groupe de travail d'élus sera constitué par les membres de la commission Economie Rurale, et pourra être rapidement élargi aux membres d'autres commissions concernées. C'est également l'occasion de mobiliser les **acteurs privés** pour des rencontres ou groupes de travail, citoyens, producteurs, transformateurs, restaurateurs, commerçants, etc. L'organisation, la gouvernance et les modalités de ces rencontres restent encore à déterminer.

Réunion des
techniciens
interservices



1er semestre 2019

16 Juin 2020
(+ 4 stagiaires)



Une conjoncture particulière

La conjoncture de l'année 2020 est fortement liée à la **crise sanitaire de la Covid19**. La France s'est vue confinée à partir du 17 mars jusqu'au 11 mai 2020, bousculant les modes de production, de consommation et la mise en place des démarches établies. Hormis la dimension sanitaire, elle souligne les fragilités de l'approvisionnement et les enjeux de résilience alimentaire et de reterritorialisation de l'alimentation. En parallèle, toutes les démarches et les projets engagés ont été arrêtés, ralentis ou ont profondément muté pour laisser place à de nouvelles initiatives. Les analyses et entretiens réalisés dans le présent diagnostic prennent en compte les aboutissants de cette période afin d'en tirer une dynamique positive et raisonnée.

A l'échelle nationale, la période de confinement a amené certains consommateurs et certains commerces alimentaires à se tourner vers une production locale. Cette tendance s'est reflétée dans la sphère politique. Ainsi, "des sénateurs appellent à un **portage politique** plus ambitieux de la transition alimentaire" (Localtis, Banque des territoires, 4 juin 2020). L'UFC Que Choisir lance une enquête fin juin 2020 afin de soumettre 17 propositions pour favoriser une consommation plus durable. Parmi celles-ci, une carte rassemblant tous les circuits courts.

La démarche du PAT s'ancre donc dans un mouvement plus large de mutation alimentaire qui s'établit à différentes échelles.



Les limites de nos modes de consommation

La crise sanitaire s'inscrit dans des enjeux globaux découlant du **réchauffement climatique** qui apporte un questionnement pressant de nos modes de production, de consommation et de vie. L'axe agricole et alimentaire de **transition** est central pour les individus et tous les territoires et il convient de s'interroger sur son devenir.

En effet, des freins majeurs sont révélés : pollution de l'environnement par les modes traditionnels de production et d'approvisionnement, production de déchets, gaspillage alimentaire, inégalité d'accès à l'alimentation et aux produits de qualité, dépendance des territoires pour l'approvisionnement, manque de traçabilité de certains produits ...

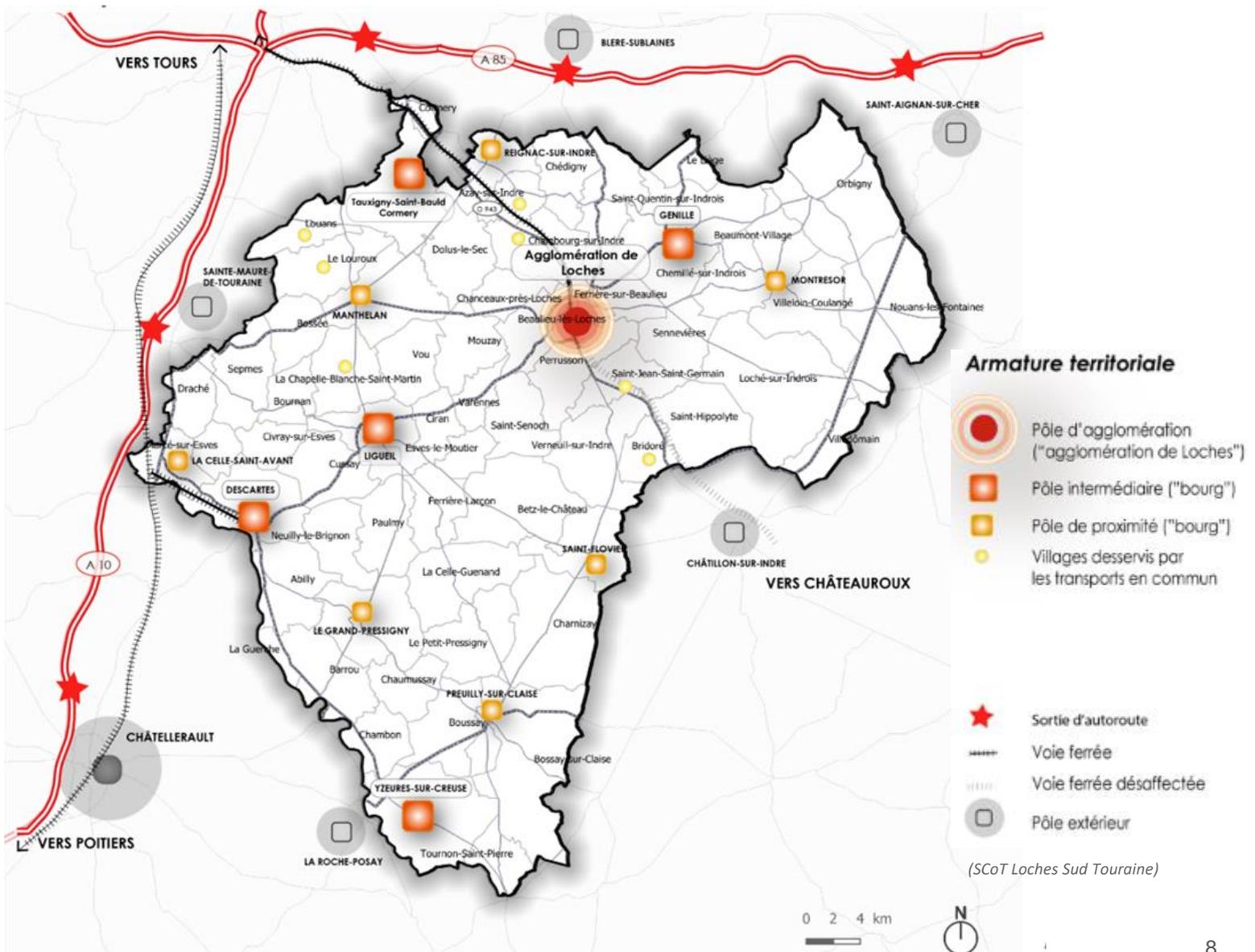
Ces phénomènes sont autant d'enjeux à relever pour le monde de demain et l'impulsion d'une transition alimentaire.

Dynamique du territoire



La Communauté de Communes Loches Sud Touraine (CCLST) au Sud-Est du département d'Indre-et-Loire dans la Région Centre-Val de Loire regroupe **67 communes**.

Armature du territoire



Un territoire agricole



1 809 km²

Espace agricole : 68 %
Espace naturel : 24 %
Espace artificialisé : 8 %

Le territoire est l'un des plus vastes du département. Il représente environ 1 800 km² soit près de 30 % de la surface du territoire départemental (6 127 km²). Il est majoritairement agricole comparé au département puisqu'en Indre-et-Loire, les espaces agricoles représentent 54 % de la surface totale.

Le territoire englobe, ou est à cheval, sur plusieurs bassins de vie* internes majeurs ; ceux de Loches, Ligueil, Descartes et des pôles intermédiaires ou de proximité comme Yzeures-sur-Creuse et Genillé, et externes ; ceux de Sainte-Maure-de-Touraine, la Roche-Posay, Châtillon-sur-Indre, Saint-Aignan et Esvres. **C'est donc, à priori, à l'échelle du bassin de vie que les habitants réalisent leurs achats alimentaires.** La pluralité de ces bassins souligne le **besoin de la répartition des offres dans l'espace.**

* plus petit territoire sur lequel les habitants ont accès aux équipements et services les plus courants, définis par l'Insee,



Le portrait des habitants du Sud Touraine

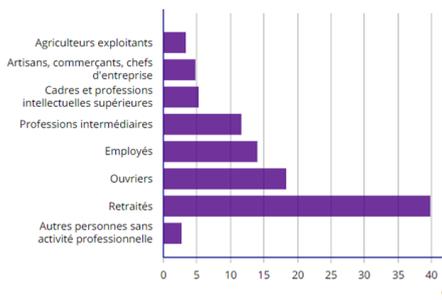
La population



52 100 habitants

Ménages selon la catégorie socioprofessionnelle de la personne de référence en 2016

(Sources : Insee, RP2016, exploitation complémentaire, géographie au 01/01/2019)

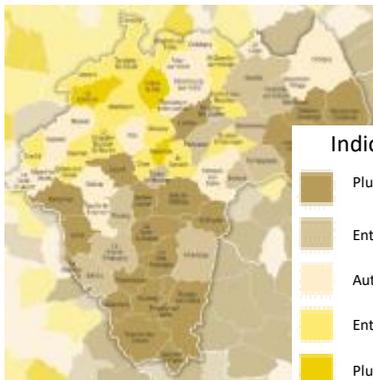


Les ménages sur le territoire sont **majoritairement des retraités** (à hauteur de 40 %). Viennent ensuite les ouvriers (à 18 %) puis les employés (à 14 %). En moyenne, le nombre de personnes par ménage s'élève à 2,1.

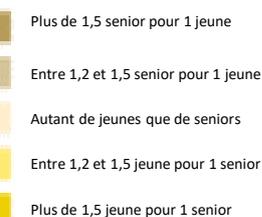
Entre 2006 et 2016



+0,2 % par an de croissance démographique



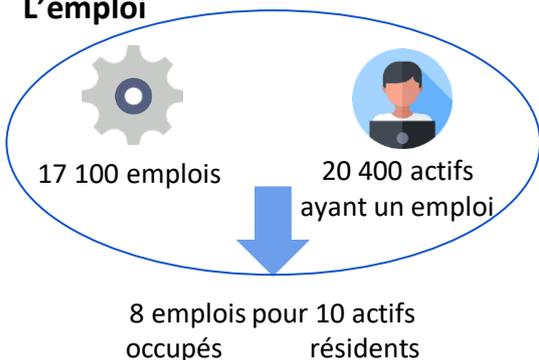
Indice de vieillesse en 2016



On observe des **disparités importantes entre le Sud et le Nord** du territoire. Le Nord de celui-ci bénéficie de l'influence de la métropole de Tours et, de manière générale, voit sa population augmenter. Dans un même temps, le Sud fait face à d'importantes pertes de population. Les grands pôles de notre territoire font face, eux aussi, à une diminution du nombre d'habitants, au profit des villes moyennes. De plus, l'âge moyen du Nord et du Sud du territoire sont, là aussi, très différents. La carte nous montre que **le Sud est globalement "plus âgé" que le Nord du territoire**. Il y a donc un **enjeu face à l'accès à l'offre alimentaire et aux services pour ces populations notamment au niveau du portage de repas**. Les modes de consommation seront également différenciés entre les habitants.

Le nombre de personnes seules augmente de 4,4 points depuis 2006 et représentait, en 2016, 35 % de la population. Dans un même temps, le nombre de couples sans enfant et le nombre de couples avec enfants diminuent, respectivement de 1,1 point et de 4,2 points les faisant passer à 34 et 23 %. On observe donc une **diminution de la taille des ménages**. Loches Sud Touraine (LST) est le territoire le plus âgé d'Indre-et-Loire avec **125 seniors âgés de 65 ans ou + pour 100 jeunes de moins de 20 ans**; ainsi, un quart des habitants du territoire a au moins 65 ans. Le taux de mortalité (1,23 %) est plus élevé que le taux de natalité (0,90 %) entre 2011 et 2016 (données Insee).

L'emploi



8 560 établissements

	2016	2011
Ensemble	30 160	31 186
Actifs en %	75,8	73,8
Actifs ayant un emploi en %	66,6	66,3
Chômeurs en %	9,1	7,5
Inactifs en %	24,2	26,2
Élèves, étudiants et stagiaires non rémunérés en %	7,2	6,7
Retraités ou préretraités en %	10,1	12,0
Autres inactifs en %	6,9	7,5

Le **taux de chômage** sur le territoire est de **7,3 %** contre 7,9 % pour le département. Les demandeurs d'emploi sur le Sud Touraine sont principalement des demandeurs de longue durée (+ d'1 an d'inscription) puisqu'ils représentent 50 % des demandeurs. Viennent ensuite les seniors à hauteur de 30 % puis les jeunes (18 - 25 ans) à hauteur de 15 %.

Population de 15 à 64 ans par type d'activité (Sources : Insee, RP2011 et RP2016, exploitations principales, géographie au 01/01/2019)



Les travailleurs sont majoritairement peu qualifiés. On observe donc une problématique de recrutement de personnes avec un haut niveau d'études pour des postes demandant un haut niveau de qualification.

Avec **1 630 € par mois de revenus disponibles** nets d'impôts directs (revenus d'activité, du patrimoine, transferts en provenance d'autres ménages et prestations sociales), un taux de pauvreté légèrement plus élevé qu'en Indre-et-Loire (13,6 % contre 12,8 %) et une part importante de ménages très précaires parmi les demandeurs d'un logement social, la Communauté de Communes est composée de ménages aux **revenus fragiles**. Ces chiffres expliquent notre enquête réalisée auprès des populations recevant l'aide alimentaire. Loches Sud Touraine est un territoire possédant moins de revenus financiers par foyer que le reste du département et dont le nombre d'emplois tend à décroître en parallèle d'une évolution démographique faible. Cela se retranscrit sur **l'indice de fragilité socio-économique** (note cumulée de 5 indicateurs de fragilité socio-économique : salariés précaires, chômeurs, jeunes non insérés, personnes sans diplôme, familles monoparentales) qui est de **4,9 points pour la CCLST**, 4,3 pour le département hors métropole et 5 à l'échelle nationale (Insee, FILOSOFI, Recensement 2016).



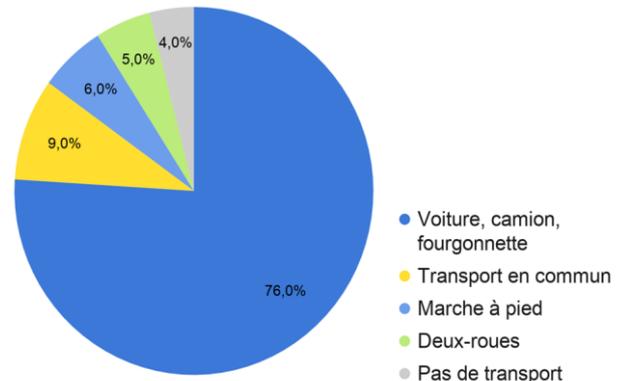
Une dépendance à la motorisation

Malgré une relation significative avec la métropole de Tours, les habitants de la Communauté de Communes parcourent en moyenne moins de kilomètres que les autres Communautés de Communes, indiquant **une vie de proximité**. En effet, **63 % des habitants travaillent à l'intérieur du territoire contre 10% dans les autres intercommunalités (et 12% au niveau national)**. Et la moitié de ces actifs travaillent dans leur commune de résidence.

Les déplacements internes représentent 79 % des déplacements totaux ce qui en fait un des territoires les plus indépendants en termes de mobilité par rapport aux autres intercommunalités du département (IGN, BD Geofla-Topo ; Cadastre PCI Vecteur DGFIP-CD37, 2018 ; EMC2, 2019). Et avec un taux de motorisation important : **1,37 véhicule par ménage** (1,27 à l'échelle du département). Le territoire possède donc une motorisation importante avec néanmoins 13% des ménages qui ne disposent pas de véhicule. Ces derniers sont le plus souvent des ménages des pôles démographiques (par exemple à Loches plus d'un quart des ménages ne sont pas motorisés) (Insee 2016).

Le mode de consommation sur place ou dans les pôles de proximité est donc privilégié.

Modes de déplacement pour se rendre au travail



Source : Diagnostic du Plan de Mobilité Rurale de la CCLST 2020

Le foncier



90 % de maisons individuelles



72 % de propriétaires



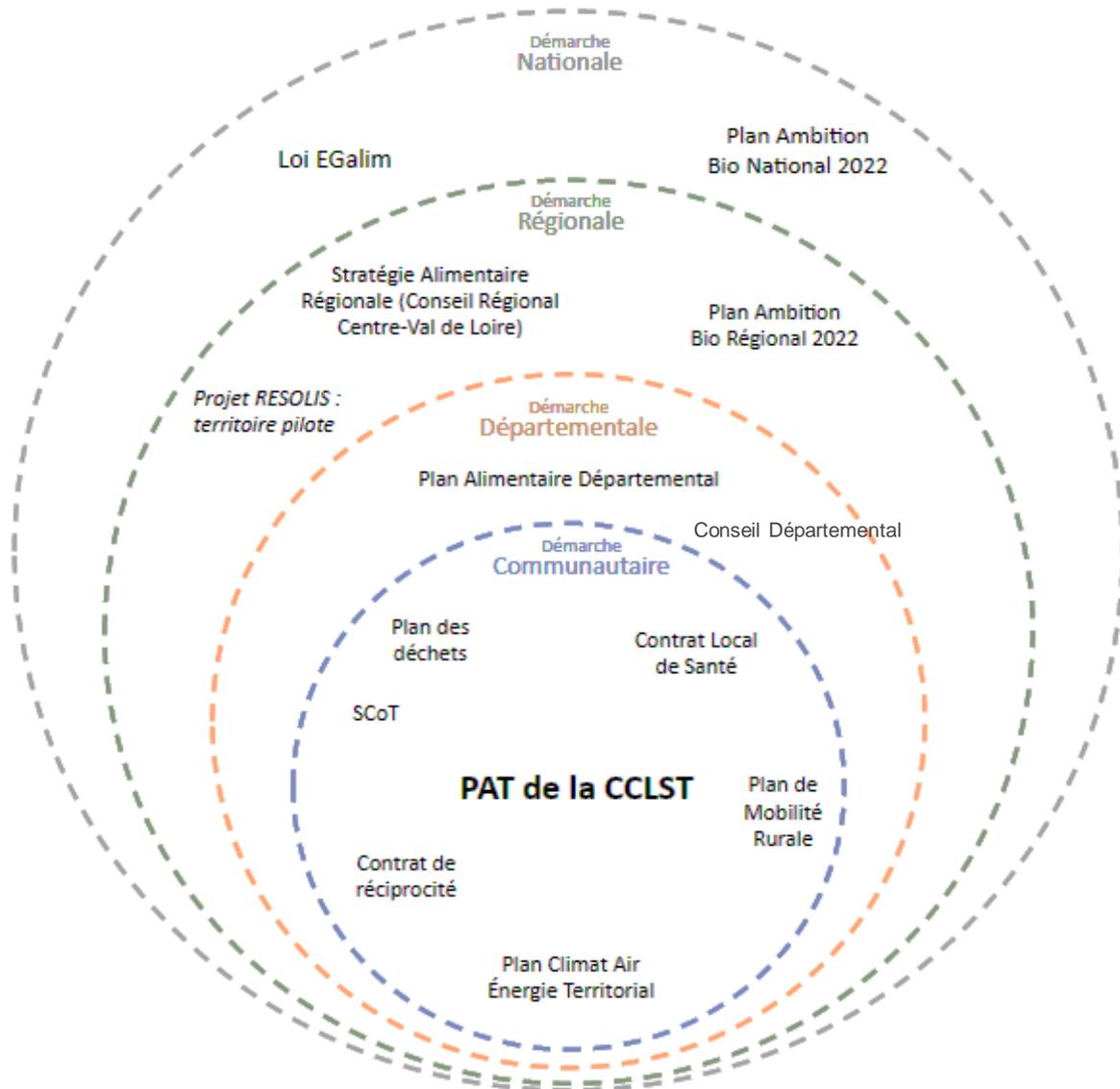
Possible présence de jardins



Possibilité de faire de l'autoproduction de manière importante



Insertion du projet dans une démarche multiscale et multilatérale - Les acteurs institutionnels et leurs stratégies



Synthèse de l'articulation du Plan Alimentaire Territorial avec les démarches communautaires, départementales, régionales et nationales

Démarches supra-territoriales

La Commission Européenne

Le 28 mai 2020, la Commission Européenne présente son rapport **“Vers une alimentation durable : un enjeu sanitaire, social, territorial et environnemental majeur pour la France”**. Celui-ci comprend de nombreux objectifs, dont celui de **“soutenir et encourager les projets alimentaires et agricoles de territoire afin d'accroître la part des approvisionnements locaux dans la consommation régulière”** et de mise en œuvre **“d'un portage politique plus ambitieux de la transition alimentaire par les pouvoirs publics”**.

La Loi EGalim

La loi des Etats Généraux de l'alimentation (**EGalim**) est une loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable. Dans ce cadre, elle impose des objectifs quantitatifs d'introduction de produits dits “de qualité” (cf. annexe 1) dans la restauration collective à hauteur de 50 % par rapport au montant des achats alimentaires totaux dont 20 % de produits bio. Elle intègre également un volet de lutte contre le gaspillage ainsi que la précarité alimentaire dans les projets alimentaires territoriaux.



Démarches Régionales



Le Plan Ambition bio 2022 - DRAAF

Le Programme national Ambition bio 2022, faisant suite au programme de 2017, se compose d'un volet **financier** d'aide à la conversion à **l'agriculture biologique** et de fonds Avenir bio ainsi qu'un volet **d'accompagnement** de projets selon des axes majeurs. Ces axes, traduits en objectifs stratégiques et opérationnels se déclinent à l'échelle régionale, et permettent de définir et cadrer des projets spécifiques en agriculture biologique. Ils sont donc mis en œuvre par la DRAAF à l'échelle régionale :

- La structuration des filières et l'identification des priorités de production selon les territoires :
 - La construction des liens inter-filières,
 - La mutualisation des risques,
 - L'adaptation des outils à la production et la favorisation de la mise en commun.
- L'accompagnement des agriculteurs :
 - L'identification des porteurs de projets et un accompagnement clarifié,
 - L'accès aux connaissances,
 - L'accompagnement après la conversion,
 - La favorisation des transmissions en limitant le risque de déconversion.
- L'augmentation des produits bio dans la restauration collective publique :
 - Développer un réseau d'acteurs,
 - Organisation de la logistique,
 - Formation du personnel de restaurants collectifs.
- Développer la consommation et accompagner l'offre de produits biologiques pour tous les consommateurs.

Plan Régional de l'Agriculture Durable

Le Plan Régional de l'Agriculture Durable (PRAD) de la région a été validé par le Préfet le 8 février 2013, pour une durée de 7 ans. Ce Plan, conforté par la loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'agroalimentaire et la forêt, permet d'encadrer la transition agro-écologique de la région. Il se base sur un diagnostic territorial, déterminant les "facettes de l'agriculture en Région Centre", "l'utilisation du territoire et du capital foncier", "l'utilisation de l'eau en agriculture" et la démographie des exploitants. Il en découle ensuite des objectifs et un plan d'actions, suivant 4 enjeux : l'enrichissement du potentiel agricole, le développement du potentiel économique, la préservation du potentiel humain et le renforcement de la place des agriculteurs dans la société. Les actions citées comprennent par exemple : "Favoriser la diffusion de pratiques économes en eau", " Promouvoir la production d'énergie renouvelable dans les exploitations et les entreprises agricoles", "Développer les emplois durables et à plein temps en soutenant les organisations communes de travail" ou encore "Promouvoir les initiatives et les actions de communication valorisant le patrimoine alimentaire régional".

La stratégie régionale en faveur de l'alimentation

Stratégie Alimentaire de la Région Centre-Val de Loire :

La démarche sur le plan alimentaire de la Région a pour but d'identifier les leviers pouvant être accompagnés par la Région et de faire valoir les démarches engagées sur les territoires. Elle s'appuie sur une politique transversale de l'alimentation territorialisée afin de développer les produits de qualité, durables et de proximité en plaçant les citoyens et consommateurs au cœur des problématiques soulevées. Pour cela, elle souhaite mettre en place des systèmes alimentaires territorialisés (SAT) via les PAT et oriente **ses actions autour de 5 axes** :

- Axe 0 : Rapprocher les producteurs des consommateurs,
- Axe 1 : La restauration collective, levier du changement,
- Axe 2 : La gastronomie et les terroirs, vitrines de l'art de vivre,
- Axe 3 : Les acteurs économiques : relever le défi de la qualité nutritionnelle,
- Axe 4 : Les initiatives citoyennes et l'éducation à l'alimentation durable,
- Axe 5 : Systèmes alimentaires territoriaux : accompagner l'émergence dans les territoires.

La politique régionale s'appuie sur **8 critères pour définir un PAT** :

- 1- Pluralité de l'organe de gouvernance,
- 2- Marges décisionnelles de l'organe de gouvernance,
- 3- Echelle du projet (préconisée à l'échelle minimale d'un **bassin de vie**),
- 4- Réalisation d'un diagnostic partagé,
- 5- Intégration des critères de qualité environnementale dans les objectifs et actions,
- 6- Les projets de création de filières ou de circuits courts permettent la coopération entre les acteurs et une 'juste' répartition de la valeur ajoutée sur le territoire entre ceux-ci,
- 7 - Les projets doivent avoir comme objectifs la préservation du foncier et le renouvellement des générations,
- 8 - Les projets doivent avoir des actions principales ou secondaires d'accessibilité de l'alimentation à tous.

La déclinaison opérationnelle des PAT sur les territoires passe par l'outil financier des **Contrats Régionaux de Solidarité Territoriale (CRST)** - la fiche action 5.4. Les investissements visant à faciliter le rapprochement producteurs / consommateurs, l'installation de nouvelles activités liées à la création d'un PAT, l'approvisionnement de la restauration collective, la mutualisation d'outils de stockage, livraison, conditionnement, préparation, l'aménagement et la mise à disposition de foncier par les collectivités sont des actions potentiellement éligibles.

Certaines actions pourront aussi être soutenues par d'autres dispositifs d'aides régionales au soutien à l'agriculture et à l'environnement.

La Communauté de Communes et la Région Centre-Val de Loire ont signé leur CRST pour la période **2019-2025**.

Une politique d'accompagnement des territoires, RESOLIS :

La Région a pour ambition d'accompagner les Plans Alimentaires Territoriaux (PAT) avec l'objectif de couvrir le territoire régional (concrétisé dans l'axe 5 énoncé plus haut). Cette ambition se traduit par **l'accompagnement des porteurs de projets et la structuration d'un réseau régional**. Les différentes démarches des territoires ont été identifiées depuis 2018, ainsi que leurs difficultés, en collaboration avec InPACT Centre. Pour **6 territoires pilotes désignés, dont la Communauté de Communes Loches Sud Touraine, jusqu'à mars 2021**, la Région et l'association RESOLIS ont l'ambition de leur apporter des outils méthodologiques et opérationnels afin de les aider à structurer et impulser les démarches PAT. Cet accompagnement vise également à la création d'un réseau et d'une "communauté de pratiques" entre les différents PAT.

Ainsi, RESOLIS va apporter une ingénierie à la poursuite et l'engagement des démarches du PAT de la CCLST pour tendre vers les critères régionaux d'un PAT. L'association pourra également faciliter les liens d'autres acteurs et territoires pouvant servir d'exemples pour la construction du PAT de la CCLST.



Conseil Régional du Centre Val de Loire

C du Centre est une signature développée par la Région Centre Val-de-Loire afin de promouvoir ses produits agroalimentaires et fédérer les différents acteurs (transformateurs, producteurs, artisans...). Le manque de lisibilité de la provenance des produits et les initiatives existantes déjà dans les départements de Centre-Val de Loire, indiquent une demande de reconnaissance. De fait, les objectifs sont, selon le site officiel de C du Centre, de "permettre aux habitants et aux touristes d'identifier rapidement les entreprises et produits élaborés dans la région; contribuer à la notoriété et l'identité de la Région Centre-Val de Loire en mettant en valeur ses richesses (produits, emplois, économie...) ; mettre en réseau les hommes et les filières (producteurs, restaurants, commerces...)".

10 artisans, producteurs ou transformateurs du territoire y sont adhérents :

- GAEC Limouzin, producteur fermier de fromages de chèvre au Petit Pressigny,
- EARL de Civray - Maison Perrin, produits de la ferme à base de canard à la Celle-Guenand,
- Lait Grand Cru, produits laitiers au Grand-Pressigny,
- Fromagerie Maurice - La vache fermière, éleveur laitier et producteur de fromages et yaourts fermiers à Neuilly-le-Brignon,
- Vergers de la Manse - Pomogil, production de fruits et de jus, gelées, compotes et confitures,
- Confiserie Hallard, artisan confiserie à Loches,
- "Il était une fleur", artisan à Beaulieu-lès-Loches,
- Brasserie Bio et artisanale La Gironnette, fabrication de bières artisanales et bio à Loché-sur-Indrois,
- Fierbois Tradition, Fabrication artisanale des yaourts, crèmes desserts et riz au lait entier de la coopérative laitière de Verneuil,
- Brasserie de l'Aurore, artisan à Cormery.

La Région Centre-Val de Loire lancera sa marque alimentaire C du Centre en 2021. Bientôt une marque régionale chez les producteurs, sur les marchés et dans les grandes surfaces. Pour la sélection, la Région s'est basée sur trois critères : la provenance régionale (garantissant que les produits bruts sont majoritairement issus de la région), la composition (devant être sans additif de synthèse) et les pratiques vertueuses pour l'environnement (circuit de proximité, certification environnementale, etc.).

« Ce n'est pas qu'un label, c'est un outil au service de la transformation des pratiques avec un engagement à tenir sur deux ans », annonce la vice-présidente Madame de Crémiers. Un slogan régional « Vrai par nature » accompagnera la marque.



Démarche du département d'Indre-et-Loire



Le Conseil Départemental

Le Conseil Départemental intervient dans de nombreux domaines comme l'action sociale, l'aménagement du territoire ou encore l'éducation, et possède notamment un pôle restauration. Avec la gestion de 56 collèges du département, il est un interlocuteur privilégié de la mise en place des PAT. Il prend ainsi en compte les exigences de la loi EGalim et a décidé de mettre en œuvre une politique départementale volontariste dans le cadre du **programme "Bien manger dans les collèges de Touraine"** voté en février 2020.

Ce programme, engagé sur 3 ans (2020 -2022), vise 50% de produits locaux de qualité et/ou biologiques d'ici 2021.

2 objectifs principaux sont déterminés : **une alimentation de qualité et éthique, et le développement du recours aux circuits de proximité en priorisant les produits locaux.** Les produits de saison sont privilégiés, les menus végétariens et la diversification des protéines sont favorisés et la lutte contre le gaspillage alimentaire est renforcée. Le département précise: "rendre accessible à tous une alimentation saine, respectueuse de l'environnement, davantage tournée vers un approvisionnement local et de qualité : tel est l'esprit dans lequel a été conçue la stratégie alimentaire du département". De plus, des livrets de recettes élaborés par les chefs cuisiniers des collèges à partir de produits locaux sont disponibles.

Il prévoit également l'utilisation d'un logiciel d'achats (logiciel EASYLIS) qui est directement relié à la plateforme d'approvisionnement « Manger Local Manger Touraine » (logiciel "Panier Local"). **Le département bénéficie donc d'une expérience qui pourrait être partagée avec les collectivités locales.**

5 millions d'euros de budget sont alloués à l'alimentation pour environ 2,7 millions de repas servis dans tout le département. Proportionnellement au nombre de repas distribués dans les 6 demi-pensions, le budget est d'environ **578 000 € pour la CCLST.**



Le Plan Alimentaire Départemental (PAD)

La Préfecture, en collaboration avec la Chambre d'Agriculture, les services de l'Etat, les instances régionales et départementales, les différentes Communautés de Communes et des acteurs majeurs de l'alimentation, anime depuis 2019, une démarche sur la mise en place d'un programme d'actions départementales et le développement des différents PAT sur le département. Les enjeux de la loi EGalim sont ainsi également traités à une échelle globale, avec pour objectif d'assurer une complémentarité et une cohérence entre les différents territoires. Concrètement, les différentes parties échangent sur l'avancement de leurs projets, leurs attentes et problématiques, et des axes de travail communs sont déterminés en prenant en compte les priorités des territoires. L'articulation est ainsi faite entre PAT, contrats de réciprocité et les multiples actions locales. Le PAD se traduira ensuite en un plan d'actions sur les différents axes identifiés, comme par exemple l'action sur le foncier, sur l'installation d'agriculteurs ou l'assurance de débouchés locaux multiples, tout en renforçant le lien consommateur/producteur.

La plateforme en ligne "Mangez Local, Manger Touraine", lancée par la Chambre d'Agriculture rentre dans ce cadre. Elle permet de mettre en relation les professionnels de l'alimentation (restaurants scolaires, d'entreprises, cuisines centrales...) avec des producteurs locaux, en couvrant une majorité de produits (fruits et légumes, produits laitiers, viandes et charcuteries, poissons de Loire...).

Un **système de commande en ligne "Manger Touraine"** a été mis en place pendant la période de confinement, adressé aux particuliers, avec un système de livraison à domicile ou en points de retrait sur l'agglomération tourangelle. Il pourrait être envisagé d'autres points de retrait sur les autres parties du territoire départemental.



Démarches de la Communauté de Communes Loches Sud Touraine

Les compétences de la Communauté de Communes Loches Sud Touraine

La Communauté de Communes Loches Sud Touraine possède plusieurs compétences qui entrent directement en interaction avec le PAT avec des leviers d'actions possibles dans les différents domaines que sont :

- La gestion des déchets, l'assainissement, l'eau, la protection de l'environnement,
- L'aménagement de l'espace, le développement économique - dont l'agriculture,
- La petite enfance, la jeunesse,
- L'énergie,
- Le cadre de vie.

Le Plan Alimentaire Territorial englobe des déclinaisons touchant ces divers volets.



Les contrats de réciprocité

La CCLST est signataire d'un contrat de réciprocité avec Tours Métropole Val de Loire (TMVL) . Ce contrat est valable 3 ans (2018-2021) et vise à **rapprocher les dynamiques territoriales urbaines, périurbaines et rurales**. Il s'agit d'acter l'intérêt de travailler ensemble sur des sujets dont la compréhension des enjeux et l'identification de réponses dépassent les limites institutionnelles. Le terme "contrat" fait plus appel à la notion d'accord de partenariat qu'un réel dispositif juridique. Des axes de coopération ont été déterminés, les principaux étant : le développement économique, le tourisme, le marketing territorial, **le projet alimentaire**, la mobilité, l'énergie et les déchets. Afin d'assurer la mise en œuvre des projets identifiés, trois instances ont été mises en place : un comité de pilotage qui réunit les représentants des EPCI (Etablissement Public de Coopération Intercommunale) du département, un comité de suivi qui réunit les directeurs généraux des services ainsi que des groupes de travail thématiques.

Au niveau de l'axe projet alimentaire, le 1^{er} objectif partagé par TMVL et la CCLST consiste à tendre vers un changement de modèle productif en renforçant notamment l'offre de maraîchage ainsi qu'en facilitant le maintien et le développement de l'élevage.

La CCLST partage avec les intercommunalités également l'ambition d'accorder une plus grande place aux produits locaux et biologiques dans la restauration collective.



Schéma de Cohérence Territoriale (SCoT)

Le Schéma de Cohérence Territoriale, référence pour les documents d'urbanisme, est en cours d'approbation en 2020. Son armature comprend des axes de **réduction de dépendances vis-à-vis des pôles extérieurs**, de **rééquilibrage** (lutte contre la périphérisation croissante et la perte de vitalité des bourgs) des communes et de **amélioration de visibilité et d'attractivité des pôles**. Ces enjeux doivent également être traités sur le plan alimentaire et constituent une armature importante pour un futur plan stratégique alimentaire. La place de l'agriculture dans l'économie locale est ainsi un sujet clé.

Au niveau des commerces, les pôles doivent assurer un renforcement du petit commerce ainsi qu'un accueil encadré de GMS. Il définit les pôles selon trois catégories qui desservent le bassin de vie : le pôle du territoire communautaire (Loches et communes limitrophes) accueillant les équipements et les services structurants, les pôles intermédiaires et les pôles et bassins de proximité (voir carte page 8).



Le PCAET

La démarche de Projet Alimentaire Territorial s'inscrit dans la continuité du Plan Climat Air Énergie Territorial (PCAET) de la CCLST. Adopté en janvier 2020 pour une durée de 6 ans, il fait état des lieux du volet agricole et alimentaire au regard des défis globaux majeurs. Ainsi, des objectifs nationaux ont été mis en place au titre de :

- La **Loi de Transition Énergétique pour la Croissance Verte (LTECV)** fixant un seuil de réduction de 40 % des Gaz à Effet de Serre (GES) par rapport à 1990 et de 20 % de la consommation énergétique,
- La **Stratégie Nationale Bas Carbone (SNBC)** fixant une baisse de 12 % des émissions pour le secteur agricole.

Un cadre et des objectifs régionaux sont également à prendre en compte au titre du :

- **Schéma Régional d'Aménagement et Développement Durable et d'Égalité des Territoires (SRADDET)** fixant à l'horizon 2050, les modifications des modes de production s'appliquant directement à la production alimentaire mais également des modifications des pratiques de mobilité et la construction de bâtiments autonomes en énergie qui influencent les chaînes de production et distributions alimentaires.

Le plan rappelle ainsi les enjeux multiples politiques, économiques, sociaux et environnementaux qui concernent le volet agricole du bassin de vie.

Certaines actions du PCAET visent directement à mettre en œuvre une **production alimentaire locale et diversifiée afin de développer l'autonomie alimentaire du territoire, en renforçant les circuits courts et en soutenant les producteurs locaux**. Se faisant, la **réalisation d'un PAT** est une action partie prenante de la démarche (**cf. action 17**) –et qui peut être réalisée en parallèle des actions 12, 13 et 14 qui sont respectivement :

- Favoriser une consommation raisonnée, locale et responsable,
- Réduire les déchets et favoriser une économie circulaire,
- Soutenir les circuits courts et de proximité.

D'autres actions sont basées sur la transition agri environnementale (actions 18 à 22) ou une consommation responsable (actions 12 à 16) ,

Voir leur détail en annexe N°2

5 champs d'actions du PCAET



Des bâtiments performants et un urbanisme durable



Mobilité durable



Economie locale et consommation responsable



Agriculture diversifiée et respectueuse des sols



Production d'énergie renouvelable



Le Plan de Mobilité Rurale (PMR)

En accord avec les documents de planification (PCAET, SCoT ...) et en résonance de la Loi d'Orientation des Mobilités (LOM), le Plan de Mobilité Rurale détermine une **politique de déplacements globale et cohérente**. La question de l'accessibilité et le transport des denrées alimentaires peut être également une problématique rencontrée.





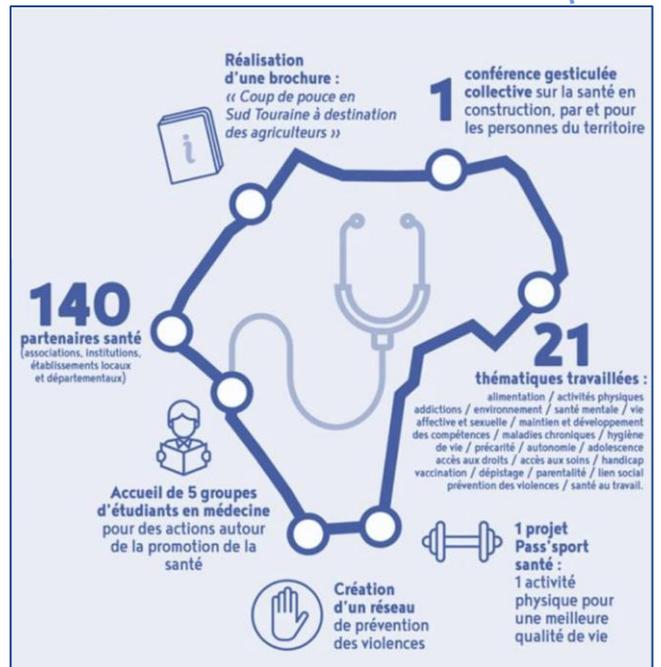
Le Contrat Local de Santé (CLS)

La Communauté de Communes est dotée d'un Contrat Local de Santé (CLS) qui s'inscrit dans une démarche régionale plus vaste. Celui-ci a été renouvelé en 2017 pour la période 2018-2020 et **porte différentes actions, sur la santé en général mais aussi sur des questions plus spécifiques touchant l'alimentation.**

Plusieurs actions ont été menées dans le CLS de 2005, comme une action de prévention du diabète, qui a ensuite été poursuivie, après 2017, hors du dispositif CLS. Parmi les actions prévues : "l'alimentation et l'activité physique pour un public en situation de précarité" ou "la création du répertoire des structures d'aide alimentaire", deux dispositifs touchant principalement les personnes en situation de précarité.

Certaines fiches actions n'ont pas encore été réalisées, comme "cuisiner entre parents et enfants" ou "la formation d'aide à domicile à l'équilibre alimentaire et capacités physiques des personnes âgées". Il en est de même pour le projet "cuisiner entre parents et enfants", porté par le Réseau d'Ecoute d'Appui et d'Accompagnement des Parents, la Caisse d'Allocations Familiales d'Indre-et-Loire et la Communauté de Communes Loches Sud Touraine.

Des projets autour des jardins partagés sont aussi évoqués pour créer du lien social et favoriser l'utilisation des produits sains.



Le Plan Local de Prévention et de Gestion des Déchets Ménagers et Assimilés

La loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire a fixé des **objectifs de réduction des déchets**. Ainsi, elle implique: " - 15 % de DMA (Déchets Ménagers et Assimilés) en 2030 par rapport à la production de 2010" et de "développer le réemploi et augmenter la quantité de déchets faisant l'objet de préparation à la réutilisation, notamment des équipements électriques et électroniques, des textiles et des éléments d'ameublement afin d'atteindre l'équivalent de 5 % du tonnage de déchets ménagers en 2030". L'objectif de 100 % de plastique recyclé d'ici 2025, ainsi qu'une réduction de 50 % du gaspillage alimentaire dans la distribution alimentaire et la restauration collective. Le réemploi et le vrac sont favorisés, le tri des biodéchets rendu obligatoire pour 2023. Ainsi, l'arrêt du plastique dans les commandes publiques est un exemple parmi les résolutions édictées par la loi. L'éducation et la formation sont également des volets importants, que ce soit au niveau scolaire, pour les élus ainsi qu'auprès des habitants. Elles passent par une communication efficace auprès de toutes les parties.

La Communauté de Communes Loches Sud Touraine a validé, le 12 décembre 2019, son Plan Local de Prévention et de Gestion des Déchets Ménagers et Assimilés (PLPGDMA).

Le constat est le suivant : après une hausse de 10 % des déchets collectés entre 2010 et 2017, "l'objectif est d'atteindre une baisse de 12 % à l'échéance 2022, soit l'équivalent de 27,7 kg par an par habitant" (PLPGDMA).

Les actions agricoles de la Communauté de Communes Loches Sud Touraine

Les actions menées par la Communauté de Communes prennent source dans l'observation de la **diminution du nombre d'exploitations laitières en Sud Touraine**. Cette baisse du nombre des exploitations induit une diminution de la quantité de lait livré (de 600 000 litres pour la production laitière bovine et de 1,3 millions de litres pour la production laitière caprine depuis 2011 (DRAAF Centre Val-de-Loire)). Cette évolution négative est notamment due à la problématique de reprise des exploitations bovins lait et caprins et aux cessations d'activité conséquentes à la baisse du prix du lait. La Communauté de Communes Loches Sud Touraine fait donc de la **transmission installation** dans ces deux secteurs agricoles, un enjeu majeur.

L'engagement du territoire pour son agriculture passe donc par différentes actions :

- 2009-2010 → Le repérage des exploitants de plus de 50 ans,
- 2011-2012 → La co-construction d'un plan d'actions,
- 2012-2014 → La mise en œuvre du plan d'actions et animation,
- 2017-2020 → L'élaboration (soirée en décembre 2017 "l'agriculture de demain") et la mise en œuvre du second programme d'actions pour trouver notamment de la valeur ajoutée aux exploitations.

Les enjeux pour la Communauté de Communes Loches Sud Touraine sont donc de **maintenir le maillage d'exploitations, son nombre et une présence diversifiée sur le territoire** et par conséquent, **les emplois directs et indirects sur le territoire**. Pour y répondre, la Communauté de Communes dispose d'une équipe de chargés de missions qui accompagne les porteurs de projets. L'accompagnement de la Communauté de Communes passe par la recherche de partenaires, le soutien au développement des outils agro industriels, à la formation et au déploiement des emplois agricoles de son territoire. Elle assure la promotion et la communication de l'image du milieu agricole.

La collectivité travaille avec la Chambre d'Agriculture (mise en place de conventions et de prestations - 2017-2020).

Un partenariat est établi avec l'ADEAR pour les actions "cheminer de l'idée à la construction d'un projet d'installation agricole en Sud Touraine" et 4 cafés transmission.

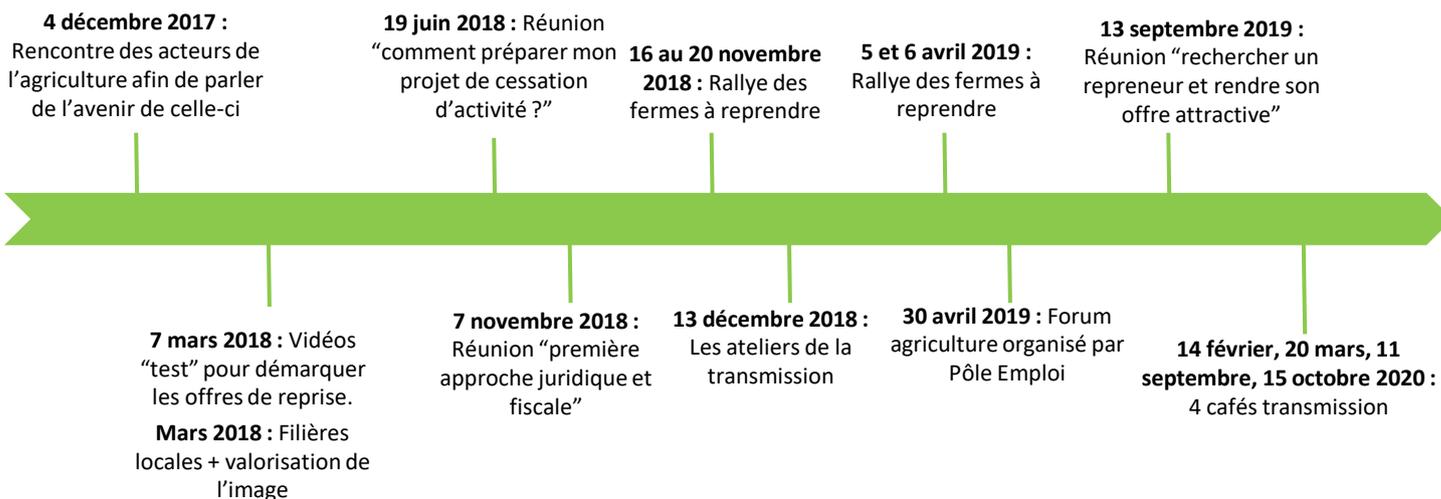
Elle réalise aussi des actions complémentaires collectives associant ses principaux partenaires, on pourra citer notamment :

- Dernièrement, dans le cadre du projet AvosID, "L'agriculture en Sud Touraine Image et transmission" (2 Rallyes des fermes à reprendre, des vidéos et courts métrages présentant le territoire et ses exploitations, une session de formation aux freins psychologiques "les ateliers de la transmission en Sud Touraine", une action de promotion et d'identification de l'élevage local et la communication sur le stand de la CCLST à "Ferme Expo".

L'accompagnement des partenaires à la valorisation de leurs produits agricoles et à la création de valeur ajoutée sur leurs exploitations a guidé le soutien à **deux démarches exemplaires** :

- L'opération "Soleil" pour la valorisation énergétique des cannes tournesol et colza,
- L'organisation et l'installation du premier magasin rural de producteurs locaux du département à Loches.

L'accompagnement agricole, un cheminement de la politique de la Communauté de Communes :



Contexte

Initiatives programmées sur le territoire contribuant à faire évoluer les pratiques alimentaires.

« Mangeons Mieux – Défis Familles à Alimentation Positive »

Le partenariat avec Graine Centre et la Fédération départementale de Familles Rurales a eu lieu entre septembre 2019 et juillet 2020. Le défi avait pour but d'accompagner les habitants du territoire pour faire évoluer leurs pratiques alimentaires vers plus de produits bio et locaux sans augmentation de leur budget.

6 rendez-vous étaient prévus, répartis sur différentes communes du territoire, pour faire découvrir de nouveaux lieux d'approvisionnement, de nouveaux produits, des bases de diététique pour varier, équilibrer et faire évoluer son alimentation, des recettes et techniques pour cuisiner restes et fanes, les bases pour créer un jardin potager, la consommation de plantes sauvages, les contenants alimentaires et additifs...

Au programme :

- 1 visite **de ferme bio** à Saint-Quentin-sur-Indrois,
- 3 ateliers : **Cuisine bio & locale**, « Réduire les polluants en cuisine » et **Jardiner au naturel** (sur une parcelle des Petits Jardins de Beaulieu-les-Loches).



Chaque atelier ou visite a proposé un temps d'échanges et d'apprentissage ludique et des outils pour découvrir et suivre l'évolution de ces pratiques.

Pendant le confinement un atelier (cuisine anti gaspi) et l'événement convivial ont été annulés.

Ces atelier ont réuni une trentaine de foyers.

Forums de rencontre des parties prenantes :

2 forums de discussions "circuits courts" sont prévus en novembre 2020 et courant du 1^{er} semestre 2021.

Ils seront **mis en place conjointement avec la Chambre d'Agriculture** afin de pouvoir mettre en relation des producteurs, acheteurs et consommateurs, leur permettre de se connaître, d'échanger sur leurs besoins et contraintes notamment.

AFOM

Atouts

- La Communauté de Communes Loches Sud Touraine dispose de nombreux services, ce qui permet de traiter la question alimentaire de façon transverse,
- Volonté forte de mener une politique agricole et alimentaire de la part des élus de la Communauté de Communes Loches Sud Touraine,
- Un territoire vaste et majoritairement agricole qui forge son identité,
- Nombreux partenaires et des stratégies départementales, régionales et nationales, qui vont réaliser, ou mettent déjà en œuvre, des actions sur la question alimentaire,
- Des outils avec des plans d'actions : un Plan Climat Air Énergie Territorial adopté en 2020, un Contrat Local de Santé (CLS) renouvelé en 2017, un Plan Local de Prévention et de Gestion des Déchets Ménagers et Assimilés validé en 2019,
- Accueil de 4 stagiaires consacrés entièrement au PAT pendant 3 mois.

Faiblesses

- Communauté de Communes créée il y a seulement 3 ans et renouvellement récent important des élus,
- Territoire avec une population âgée, avec revenu faible et même sous le seuil de pauvreté,
- Fragilité socio-économique structurelle qui impacte sur la consommation.

Opportunités

- Perspectives de financement et visibilité accrue au travers du Programme National pour l'Alimentation,
- Convergence des politiques publiques sur les questions alimentaires : Européenne, Régionale, Départementale et autres territoires permettant d'établir des partenariats,
- Obligation réglementaire : la loi EGalim,
- Contrat Régional qui accompagne financièrement les projets liés au PAT,
- Crise sanitaire de la Covid19 qui permet de relever les fragilités de l'approvisionnement et des changements de comportement alimentaire.

Menaces

- Crise sanitaire de la Covid19 qui complique les échanges avec les différents acteurs,
- Réglementation trop contraignante pour les acteurs locaux,
- Perspective économique qui s'annonce difficile.

La commande adressée aux étudiants pour la réalisation de ce présent document était d'effectuer un diagnostic portant sur **l'ensemble des dimensions abordées dans un PAT** (économique, environnementale, sociale).

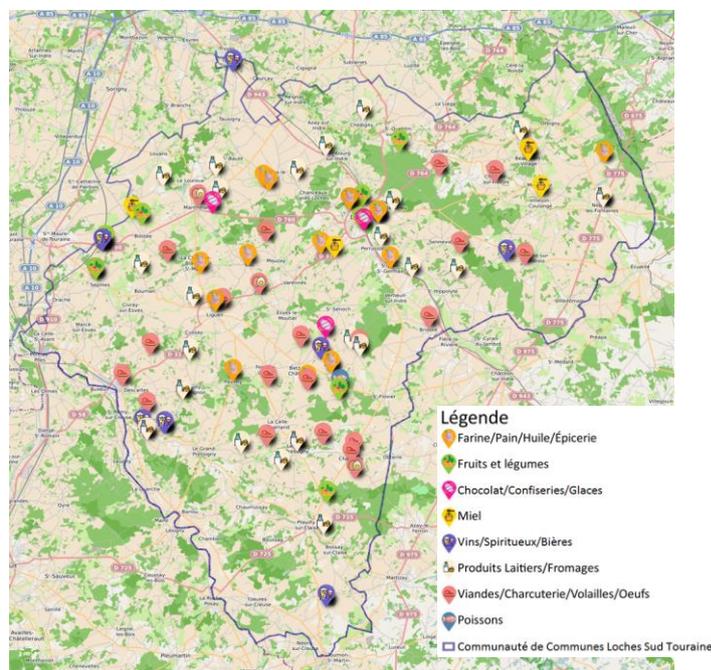
La méthodologie a été **définie après analyse des spécificités du territoire**. Les compétences de la Communauté de Communes Loches Sud Touraine ont été prises en compte pour définir les leviers d'actions les plus pertinents et sur lesquels la Communauté de Communes Loches Sud Touraine peut intervenir directement. Il a été rapidement déterminé que le moyen le plus optimal pour prendre en compte les points de vue de tous les acteurs était d'avoir recours à des enquêtes quantitatives qui ont concerné environ 250 personnes et des entretiens qualitatifs qui ont concerné une centaine d'acteurs. La démarche a d'ailleurs évolué au gré des rencontres avec différents acteurs. L'objectif de ce volet diagnostic **est d'avoir une connaissance fine du fonctionnement du maillage alimentaire du territoire** (état des lieux des pratiques, identification des freins et potentiels) et **d'enclencher une réelle dynamique** avec des moyens d'animation sur l'alimentation durable afin d'identifier les acteurs clés du territoire, les mobiliser et les fédérer autour du PAT.

Recensement des actions

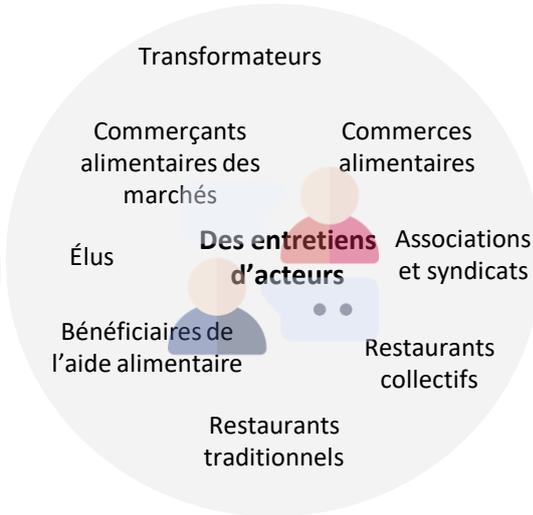
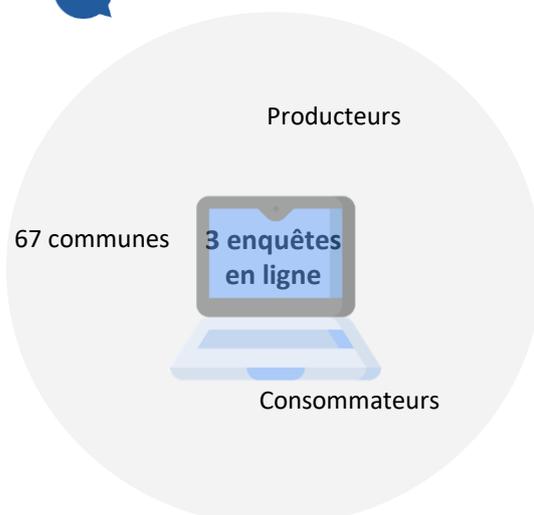
En ce qui concerne la demande, une **enquête départementale menée par la Chambre d'Agriculture** fin 2019, fait état des habitudes et souhaits des consommateurs. La Chambre d'Agriculture nous a ainsi fourni les résultats bruts et nous en avons fait l'analyse.

En ce qui concerne l'offre, de nombreuses initiatives, en émergence ou bien à venir concernant les circuits courts alimentaires, existent sur le territoire et il est essentiel de les capitaliser. Ainsi, une **carte interactive** est réalisée (aperçu ci-contre) **rassemblant les points de vente directement accessibles aux consommateurs**.

Carte des initiatives en circuit court sur la CCLST (cf. page 87)



Entretiens et enquêtes auprès des acteurs



Les limites des enquêtes:

Pour les enquêtes quantitatives, comme celles-ci ont été diffusées en ligne, des incompréhensions ont pu subsister. Certaines réponses ne sont donc parfois pas en adéquation avec la question et les données ont donc dû être triées.

Définition des termes importants



Un assortiment de produits locaux du territoire de la Communauté de Communes Loches Sud Touraine

Crédit : M.Lebas

Local

Le terme "local" ne possède pas de définition précise sur laquelle tous les acteurs s'accordent. Mais de manière générale, il prend en compte la **notion de proximité géographique** (région, départements limitrophes). En France, on considère qu'en deçà de 100km il s'agit d'un produit local ; pour ce diagnostic, cette dernière définition est adoptée.

Circuit-court

Un **circuit-court désigne un mode de vente limitant le nombre d'intermédiaires** s'appuyant sur une notion de proximité physique mais qui néanmoins ne fixe pas pour l'instant de limite kilométrique. Le nombre d'intermédiaires est généralement fixé à un seul maximum.

Avec la récente crise sanitaire, ces modes de distribution représentent un levier important d'approvisionnement de produits locaux de qualité. Ils sont la traduction de la prise de conscience globale de la nécessité d'une alimentation durable pour notre santé mais également pour l'environnement. Les circuits-courts offrent également un contact social privilégié entre le producteur et le consommateur.

Ainsi, le recensement agricole de 2010 comptait **21% d'exploitations produisant en circuit-court soit 1 producteur sur 5 sur le territoire national** (chiffre potentiellement accru de nos jours).

Les consommations en circuit-court concernent principalement des fruits et légumes puis viennent la viande et le poisson et enfin la charcuterie et les laitages (études de terrain par questionnaires menés en 2009-2010 en Rhône-Alpes, Bretagne et Pays de la Loire du guide Loccaterre).



Les Petits Jardins de Beaulieu, Beaulieu-lès-Loches

Crédit : A.Bourda

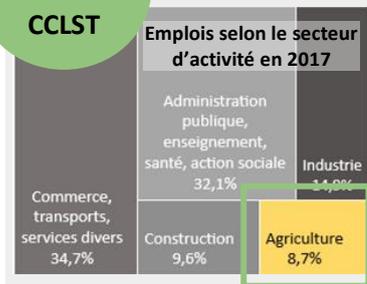
La production sur le territoire

La production agricole

L'agriculture

Quelques
Chiffres
CCLST

Un secteur d'activité important mais un nombre d'exploitations en baisse



35 % de la SAU départementale

Approche du chiffre d'affaires*
Culture Blé-Orge-Colza
51 M d'€

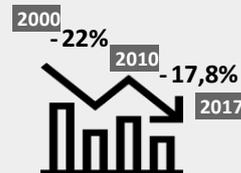
Lait Chèvre-Vache
26 M d'€

923 exploitations professionnelles

186 non professionnelles
(Fichier CA août 2020)

soit 1 109 entreprises agricoles

La baisse du nombre d'exploitations



* estimation sur la base du rendement et du prix moyen en quintaux par surface d'exploitation pour la culture et du prix moyen et de la production laitière en litres

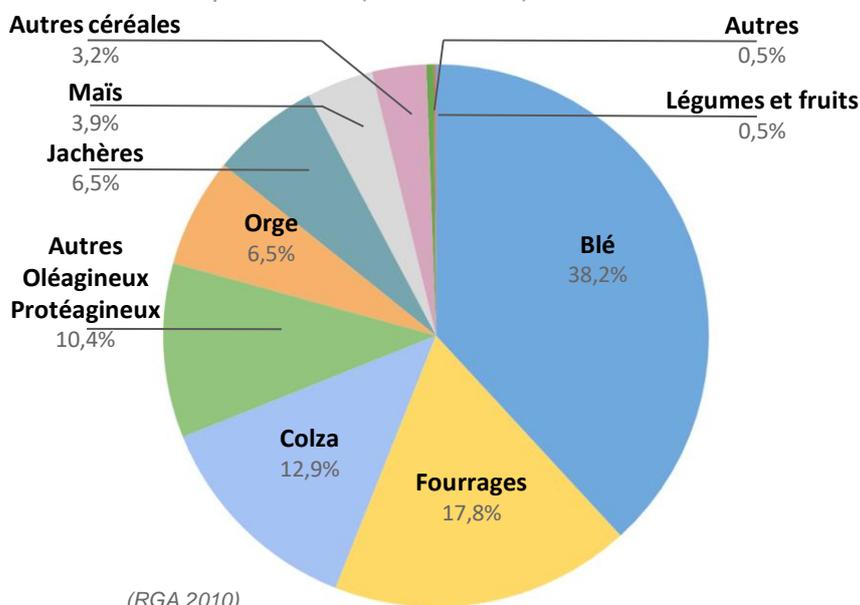
Les "grandes cultures" : un poids important de la production végétale

Le secteur des **grandes cultures** regroupe les céréales (blé, orge, maïs ...), les oléagineux (tournesol, colza ...) et les protéagineux (pois ...). Il représente à lui seul **près de 80%** en proportion de la superficie du territoire agricole (données IGN).

Les fourrages reflètent la présence de l'élevage sur le territoire.

Les **autres cultures végétales** sont peu représentées, notamment le maraîchage et les vergers.

Répartition des surfaces agricoles végétales des exploitations (en hectares) de la CCLST



La production animale : un cheptel important sur LST

Effectif et part des élevages de la CCLST

Type	Nombre de têtes LST	Nombre de têtes du département	Ratio
Bovins	32 000	81 563	39 %
Ovins	6 300	19 146	33 %
Caprins	24 000	43 000	56 %
Porcins	30 000	80 000	38 %
Volailles dont poules pondeuses	325 000 51000	1 331 000 181000	27 % 28 %

Les bovins comprennent les vaches laitières et leur suite (9 600) ainsi que les vaches à viande et leur suite (4 800).

Comme illustré par le tableau ci-contre, l'élevage de la CC représente une part départementale importante et **un atout du territoire** à préserver.

Le **lait de vache** produit sur le territoire s'élève à 74 millions de litres et représente près de **48% de la production laitière du département** (154,7 millions de litres). D'autre part, le **lait de chèvre** s'élève quant à lui à 5,6 millions de litres produits ce qui représente **38% de la production départementale** (14,9 millions de litres).

L'agriculture sur le territoire de la Communauté de Communes est caractérisée par une **polyculture élevage diversifiée et familiale importante**.

Les autres productions

Pour les autres productions, on compte également la **production d'œufs** avec 4 exploitations présentes sur le territoire :

- EARL La Petite Richerie à Nouans-les-Fontaines ,
- Œuf Bio de Touraine à Manthelan (circuit biocoop et vente directe),
- EARL Le Flèche à Ciran (très implanté resto co GMS) (plus gros),
- EARL Ferme de Grange Neuve à Charnizay (plus gros).

Ils sont tous les 4 centres de conditionnement et peuvent effectuer de la vente à la restauration et la GMS.

Concernant la **viticulture**, on comptabilise 25 hectares de vignes (données PAC 2019 agrégée par rapport à la surface présente sur le territoire et non le siège de l'exploitation) dont 4 hectares en bio (Agence Bio).

Pour l'**arboriculture**, le répertoire de la Chambre d'Agriculture 37 compte deux grandes exploitations ("Les Vergers de la Manse" de Sepmes et "Fruits O Kalm" à Bossay-sur-Claise) pour un total d'environ 15 ha en agriculture conventionnelle et 10 ha en agriculture biologique. Les fruits trouvent notamment des débouchés dans la transformation en jus, compotes, confitures, ...

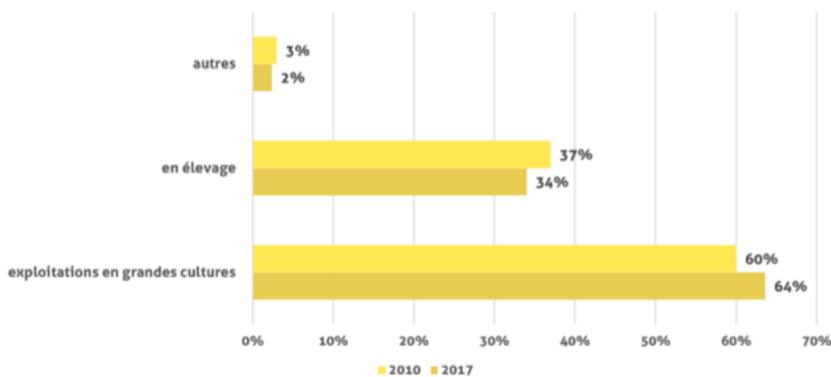
Enfin d'autres types de productions sont également présents sur le territoire en herbes aromatiques par exemple.



La production sur le territoire

Un enjeu de maintien de la diversité agricole

Evolution des pratiques agricoles entre 2010 et 2017 (RGA) sur LST



Sur la Communauté de Communes Loches Sud Touraine, entre 2010 et 2017, on observe une **baisse de l'élevage de 3%** au profit des exploitations en grandes cultures. Or, l'élevage représente une part importante de produits à la base du potentiel d'alimentation notamment via la transformation (charcuteries, crème dessert, yaourts, beurre ...).

Ainsi, l'évolution des pratiques vers la production végétale en grande culture occasionne **une augmentation de la surface par exploitation de 88,4 ha en 2010 à 121 ha en 2017** (RGA, fichier CA 2017).

Des formations, évolutions et adaptations sont permanentes pour les exploitations afin de répondre aux besoins, de soutenir le maintien ou la reprise des exploitations, notamment en élevage, et d'apporter de la valeur ajoutée sur le territoire tout en conservant sa diversité. Cependant, la diminution du nombre de producteurs, l'augmentation de la surface parcellaire ainsi que les difficultés de reprise des exploitations fragilisent l'agriculture.

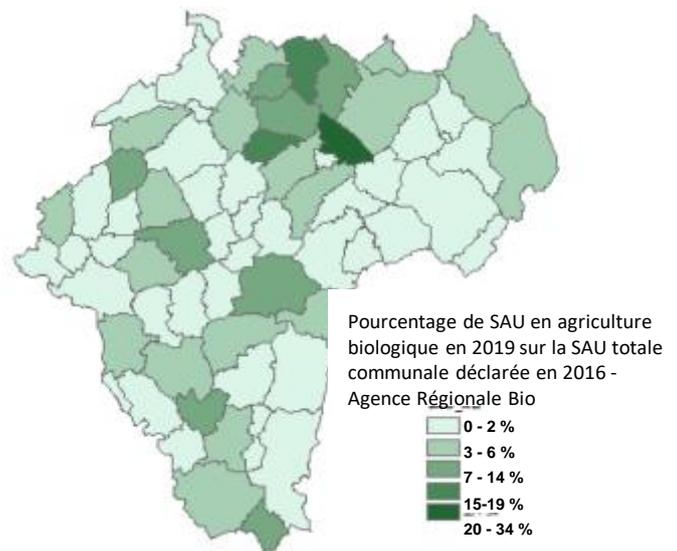
Le maintien des filières lait et viande, ainsi que le développement des filières maraîchage et fruits apparaissent comme un potentiel de diversification.

Une agriculture qualifiée

L'agriculture biologique, une pratique à développer

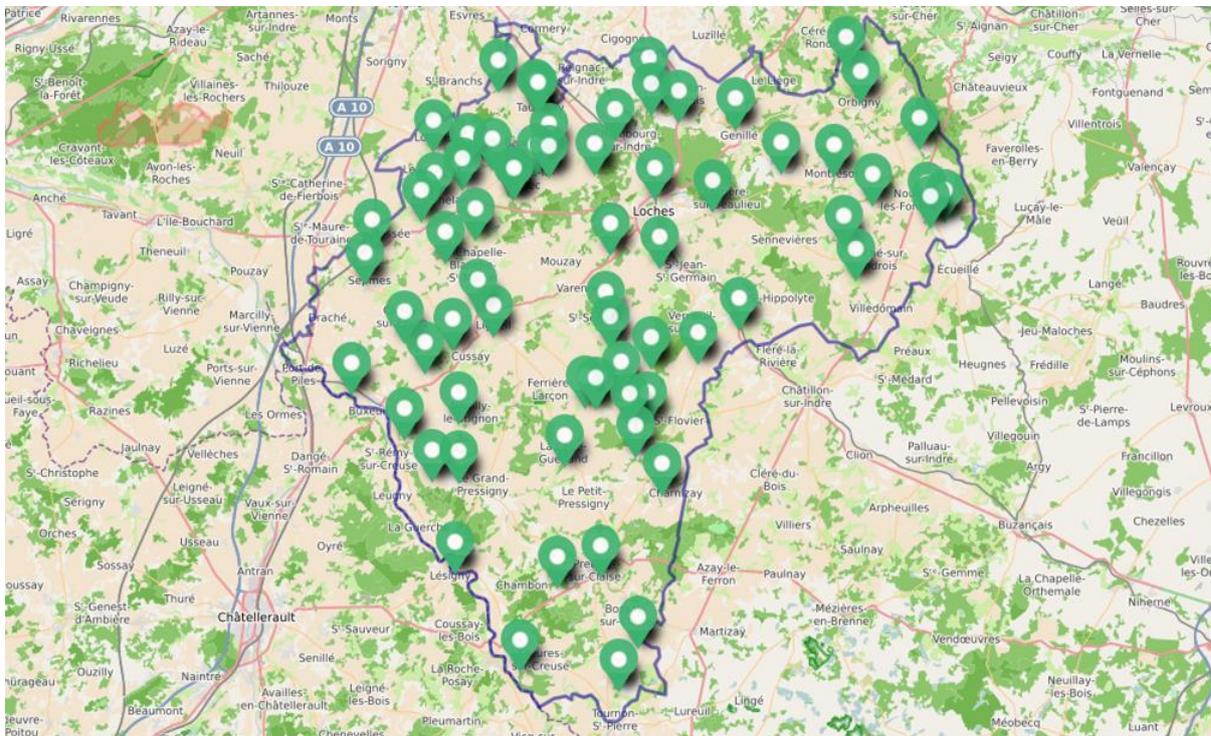
En 2020, l'Agence régionale Bio compte **87 opérateurs engagés dans le bio sur la CCLST dont 68 producteurs, 15 transformateurs et 4 distributeurs**. Cela représente 17% de l'effectif départemental pour la production, 9% des transformateurs et 6% des distributeurs. Sur les 117 720 hectares de la SAU totale déclarée à la Direction Départementale des Territoires pour les 67 communes de la CCLST en 2016, seuls **4 828 hectares sont déclarés en Agriculture Biologique en 2019** ce qui représente **4,1% de la SAU**. Cette moyenne est inférieure à la moyenne du département de 2018 qui est de 4,9% de la SAU totale (qui elle-même est inférieure à la moyenne nationale de 5,7 points en 2016 selon l'Agence Bio) mais reste supérieure à la moyenne régionale de 3,2 points en 2018. La répartition de ces surfaces reste inéquitable sur le territoire.

Répartition de l'agriculture bio sur le territoire



La production sur le territoire

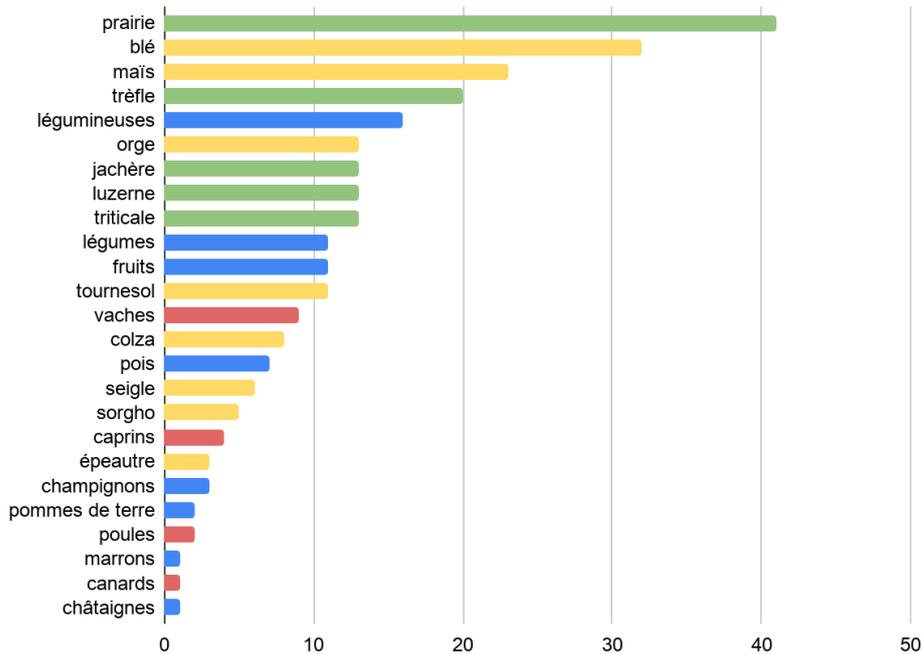
Ainsi, l'Agence Bio a réalisé, sur l'ensemble du département, une carte des différents opérateurs. Une version découpée sur notre territoire est disponible à l'adresse suivante : <http://u.osmfr.org/m/485432/>
 En voici un aperçu :



La liste des différents opérateurs est également disponible en annexe.

Même si ces surfaces représentent **42 % de l'agriculture Bio en Indre-et-Loire**, une part importante des consommateurs, restaurateurs et commerçants rencontrés lors d'entretiens ou enquêtés jugent cette quantité toujours insuffisante.

Les productions des 68 exploitations bio du territoire



Par rapport à l'agriculture traditionnelle, les exploitations Bio sont souvent polyculturelles. De manière générale, la production en Bio de fruits, légumes et légumineuses est proportionnellement plus importante que pour l'agriculture traditionnelle. 38 sur 68 exploitations vendent en vente direct. C'est donc **plus de la moitié des entreprises qui font de la vente en direct en Bio contre 10 % des producteurs conventionnels**. Dans un même temps, seuls 4 producteurs Bio sur les 68 vendent leur production à des grossistes. Ce faible taux peut constituer un frein pour l'approvisionnement des restaurants collectifs voir traditionnels. Sur l'élevage de vaches, 6 exploitations comportent également des vaches laitières.

La certification Haute Valeur Environnementale, une opportunité pour des produits de qualité

La **certification Haute Valeur Environnementale, ou HVE**, est une certification accordée aux exploitations agricoles suivie par la Commission Nationale de Certification Environnementale (CNCE), créée le 25 octobre 2011. Cette Commission est, selon le Ministère de l'Agriculture, "composée de représentants de l'État, des syndicats agricoles, d'associations agréées pour la protection de l'environnement, de l'industrie agro-alimentaire, de la distribution et d'organisations de consommateurs". Elle encadre la délivrance des différents niveaux de certification. Cette certification dure 3 ans et peut-être renouvelée.



Il existe sur la Communauté de Communes de Loches Sud Touraine **une exploitation certifiée HVE** (l'EARL de la Girardière à Verneuil-sur-Indre, producteur de céréales). D'autres exploitations sont en cours de certification. La labellisation HVE est une opportunité pour la prise en compte de l'environnement dans la production agricole mais représente également un signe de qualité de la loi EGalim pour les débouchés des productions pour approvisionner la restauration collective.

Les labels, peu représentés sur notre territoire



Label Rouge : Sur la filière viande, la Communauté de Communes Loches Sud Touraine se situe dans la zone géographique du **Label Rouge "Le Grand Boeuf"** dont les débouchés sont majoritairement tournés vers la restauration collective et la GMS. Cependant, sur les 4 éleveurs recensés par la Chambre d'Agriculture sur le Département, aucun n'est présent en Sud Touraine. Un autre label, "Boeuf Fermier du Maine" est répertorié sur une autre zone géographique du département avec des débouchés plus tournés vers la boucherie. Un travail est aujourd'hui mené à l'échelle départementale avec les acteurs concernés pour développer ces filières labellisées.

Le travail de la viande en Sud Touraine, notamment concernant les finitions, se fait souvent en dehors du territoire. Cette tendance s'inverse avec le travail en caissette et avec l'abattoir de Bourgueil.



Le fromage AOP Sainte Maure de Touraine : on compte sur le territoire 64 producteurs dont 52 laitiers et 12 producteurs fermiers ainsi que la coopérative laitière de Verneuil-sur-Indre. Ils représentent 40% des producteurs de l'ensemble de l'appellation (dont la zone géographique dépasse largement le territoire).



Les vins AOP "Touraine" : Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Touraine », complétée ou non par les mots « Val de Loire », les vins qui répondent à des conditions précises et ont été récoltés sur une commune de la zone géographique correspondant à l'appellation (à l'exception des parcelles qui, par la nature de leur sol et leur exposition, ne sont pas aptes à produire le vin de cette appellation). Sur notre territoire il y a 4 communes situées dans la zone d'appellation : Bossay-sur-Claise, Chemillé-sur-Indrois, Draché et Genillé.

La production sur le territoire



Bienvenue à la ferme :

Le label Bienvenue à la ferme rassemble **en France plus de 8 000 agriculteurs**, soucieux de faire découvrir leurs produits. Il comprend différents volets : Manger fermier - produits fermiers, vivez fermier - se restaurer, vivez fermier - dormir et vivez fermier - découvrir et s'amuser. Les agriculteurs s'engageant à "Bienvenue à la ferme" se doivent de respecter une charte éthique. Ceux-ci "s'engagent à proposer des produits fermiers de qualité, à offrir à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné, et à être ambassadeur d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les terroirs" (bienvenue à la ferme - rubrique Nos valeurs).

Sur notre territoire, se sont **12 agriculteurs** qui sont regroupés sous le label dans la catégorie "**mangez fermier - produit fermier**". Il regroupe aussi **3 producteurs** dans la catégorie "**vivez fermier - découvrir et s'amuser**" : le Moulin de Léonie à Saint-Senoche, Cactus et Agave et la Duterie à Beaumont-Village.

Le Moulin de Léonie, Saint-Senoche



Dans sa ferme pédagogique, Léonie Le Creff accueille des visiteurs afin de faire découvrir la production de céréales et la meunerie. Avec la vente de préparation à gâteaux sucrés ou salées, Léonie propose également des ateliers pâtisserie. Enfin, la ferme travaille avec des écoles et centres d'accueil périscolaires.



L'apiculture en Sud Touraine

L'apiculture est un **secteur de l'économie agricole qui a aussi son importance environnementale et alimentaire**, tant par le rôle joué par les populations d'abeilles dans la pollinisation que dans la production de miel, de gelée royale et autres produits de la ruche." (France AgriMer, Plaquette Apiculture). Elle a aussi **une valeur sociale et éducative**, avec notamment la fabrication et le prêt du matériel apicole comme les ruches (l'ESAT de Bridoré fabrique et vend par exemple du matériel apicole). Dans la région, l'association de développement de l'apiculture du Centre (ADAPIC) regroupe les apiculteurs professionnels et offre à ses adhérents un choix de formations, d'accompagnements techniques ou spécifiques (2 syndicats, Les Amis des Abeilles et le Syndicat de l'Apiculture Tourangelle, proposent aussi certaines formations sur le département).

Animations dans les écoles

Le syndicat Les Amis des Abeilles et son président, M. Pillu, travaillent en collaboration avec différentes écoles primaires et maternelles. Ses membres y présentent l'apiculture, son matériel et développent des activités avec les enfants. Cela a déjà été fait à Chambourg-sur-Indre et Ferrière-sur-Beaulieu par exemple. Le syndicat est également associé au centre de vacances La Saulaie à Chédigny.

La diversité des miels est importante et ceux-ci changent selon les saisons et le territoire. Des collaborations avec des confiseries, comme la confiserie Hallard à Loches, permettent aux apiculteurs de valoriser leurs produits en les transformant en bonbons. Les apiculteurs représentent **6% des commerçants alimentaires présents sur les marchés de plein air du Sud Touraine** et certains d'entre eux font partie des **AMAP** de Dolus-le-Sec et Saint-Quentin-sur-Indrois.

Plusieurs actions sont déjà mises en place afin de favoriser l'implantation de ruches et le développement de l'apiculture. Ainsi, les jardiniers de la ville de Descartes ont mis en place des ruchers et l'association Betz-Stioles à Betz-le-Château, créée l'an dernier, a commencé à planter des essences mellifères comme la phacélie sur les parcelles municipales. Ces initiatives, et le développement de l'apiculture en général sont cependant à suivre sur le long terme et peuvent prendre plusieurs années. Des projets apicoles pour l'accueil des groupes scolaires, le tourisme, la vente et la découverte de la production sont des pistes intéressantes pour le développement de la filière.

Vers une “résilience / autosuffisance” alimentaire ?

La crise sanitaire est venue soulever des problématiques concernant la dépendance alimentaire. Malgré des surfaces cultivées très étendues sur le territoire, les types de production ne sont pas équitables comme vu précédemment et les débouchés de chaque filière ne sont pas en intégralité tournés vers l'intérieur du territoire.



Dans une optique de relocalisation de la production, l'outil PARCEL (développé par l'association “Terres de Liens”) permet d'avoir une approche estimative de la surface nécessaire de production afin de satisfaire les besoins de la population du territoire.

Population	Hectares totaux nécessaires pour 100% de relocalisation de la production	Type de production	Hectares nécessaires	Hectares estimés à la PAC 2019 sur la CCLST*
Toute la population du territoire (52 100 hab.)	18 900	Légumes	240	75
		Fruits	350	43
		Céréales	1 930	24 875
		Viandes et œufs	16 400	17 628

* en prenant comme base la localisation des parcelles et non pas par rapport à la localisation du siège de l'exploitation

Les hectares de production de céréales sur le territoire sont calculés en fonction de la déclaration PAC 2019 et du pourcentage moyen de 37% de production destinée à l'alimentation humaine utilisée par l'outil PARCEL.

Pour la surface destinée à l'élevage, la même base de données est prise en agrégeant cette fois-ci les surfaces fourragères et prairiales détaillées. La donnée ne comprend pas la surface de céréales destinée à l'alimentation animale et est donc très probablement sous évaluée. Il est à noter que ce sont des estimations globales faites à partir de ratios pris à l'échelle nationale; ces données permettent principalement d'avoir un ordre de grandeur pour évaluer la production du territoire. Les surfaces totales pour les types de production notamment les céréales et l'élevage sont en effet supérieures aux valeurs fournies ci-dessus mais la part destinée à l'alimentation n'est pas quantifiée à l'échelle du territoire.

Une production inéquitable pour satisfaire les besoins alimentaires



La production actuelle du territoire en fruits serait **insuffisante** pour répondre aux besoins alimentaires de la population du territoire.



De l'autre côté, les surfaces de production céréalières sont **supérieures** à l'estimation en nombre d'hectares nécessaires.



De même, la production en légumes reste **insuffisante** sur le territoire.



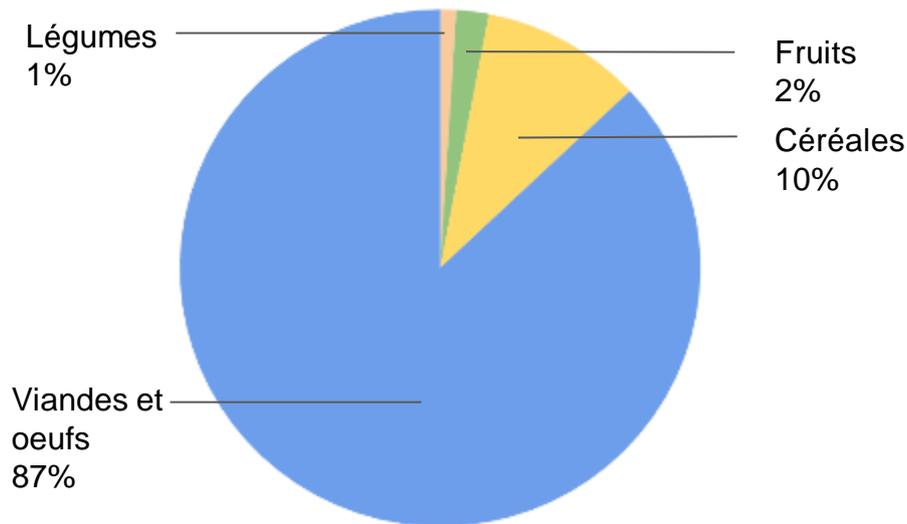
Concernant les produits de l'élevage, pour les régimes alimentaires actuels, la surface présente serait **suffisante** pour répondre aux besoins.

La production sur le territoire

Si la SAU totale du territoire (environ 116 000 ha) est largement supérieure à la surface nécessaire pour la relocalisation de la production, la répartition de cette surface et ses débouchés ne correspondent pas forcément aux besoins territoriaux.

Les surfaces de production pour l'alimentation sont majoritairement consacrées à l'élevage. Cependant, l'évolution des régimes alimentaires peuvent tendre vers une diminution de la consommation de viande ce qui impliquerait une augmentation de la production des autres types.

Part des surfaces nécessaires pour les différents types de production



Des projets d'installation de producteurs sont déjà en cours sur le territoire, reste encore à les développer notamment pour les filières peu représentées.

Pour les terres, on compte par exemple à la déclaration PAC 2019, 329 hectares de jachères de 6 ans ou plus. Cela montre le potentiel en terme de foncier à l'installation et au développement des exploitations.

Les limites de l'interprétation

Les données et interprétations fournies précédemment sont à mitiger du fait des approximations réalisées :

- Les données fournies par l'outil PARCEL sont approximatives. Il ne prend pas en compte les surfaces nécessaires pour certains types de produits : les produits sans potentiel de production en France, les boissons ainsi que les produits de la mer,
- Les données du territoire ne sont pas assez fines pour déterminer les productions (et la consommation) par sous-catégorie de produits ainsi que la production directement destinée à la consommation humaine,
- Les régimes alimentaires sont estimés à l'échelle nationale et la productivité des parcelles agricoles est ramenée à l'échelle départementale.

Les acteurs de la production alimentaire

Portrait des producteurs

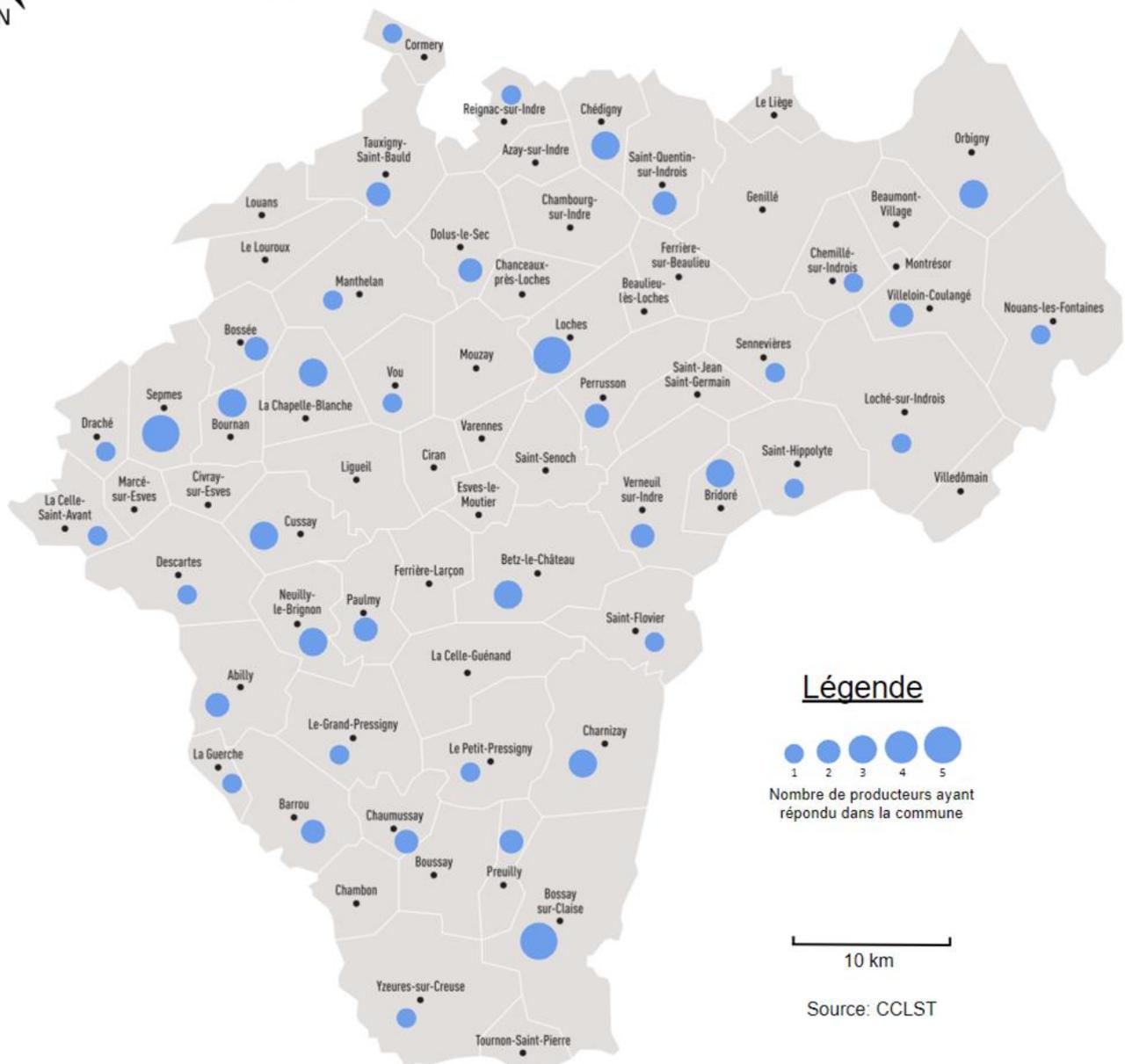
Pour réaliser un portrait des producteurs, une enquête (voir en annexe N°3) a été mise en ligne sur le site Drag'n Survey, concernant **l'état des lieux des exploitations, les activités de transformation, les modes de commercialisation, les circuits courts, les pistes de développement et la gestion des déchets**. Celle-ci a été relayée par mail par la Chambre d'Agriculture du 37 ainsi que sur les réseaux sociaux, la newsletter et la revue de presse de la Communauté de Communes. La trame de l'enquête menée auprès des producteurs se trouve en annexe. **Environ 10 % des producteurs ayant reçu le lien par mail ont répondu (sur 736 envois).**



Parmi eux, 43 % ont plus de 50 ans et 4 producteurs sur 5 sont propriétaires de leurs terres et exploitations.



Localisation des répondants de l'enquête producteurs



Enquête producteurs en ligne



22 Juin 2020

16 Juillet 2020

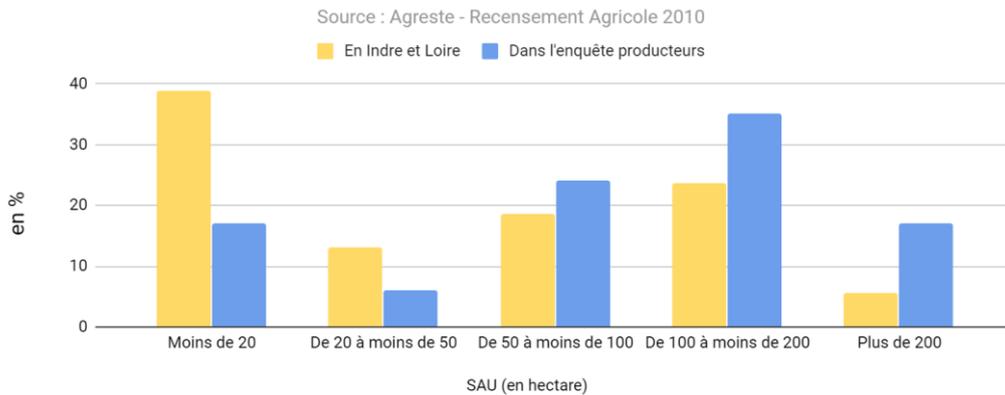
69 répondants

En partenariat avec :



La production sur le territoire

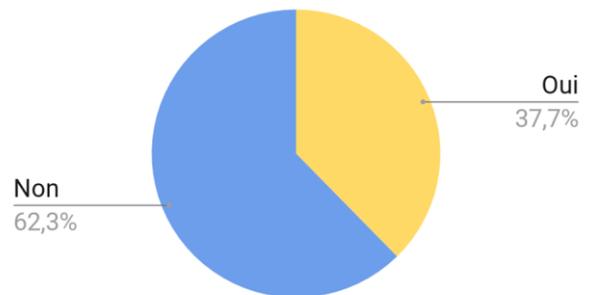
Surface Agricole Utile des exploitations en Indre et Loire et dans l'enquête producteurs



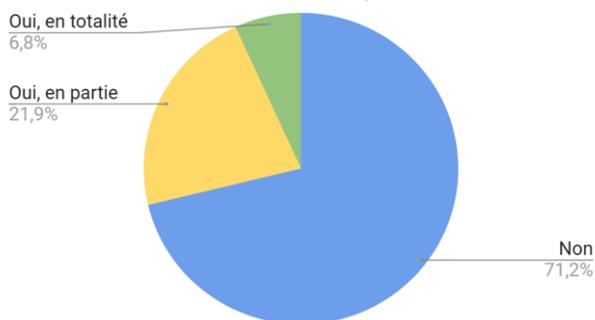
La surface agricole utile des exploitations qui ont répondu est supérieure au reste du département ce qui s'explique par la présence de nombreuses exploitations viticoles dans le reste du département, qui sont des exploitations dont la SAU est faible.

Comme nous avons pu le voir plus haut, la loi EGalim se profile à l'horizon 2022. Toutefois, la majorité des producteurs ne sont **pas encore en capacité de répondre aux exigences de cette nouvelle loi**. Sachant que proportionnellement à leur représentation sur le territoire, plus de producteurs travaillant en agriculture Biologique ont répondu à notre enquête (le Bio étant un label de qualité d'après la loi EGalim). Pour intégrer 50% de produits locaux de qualité dont 20% de bio dans la restauration collective, il est donc nécessaire d'accompagner les producteurs dans leur volonté de développer une certification de qualité.

Ont-ils des signes de qualité rentrant dans la loi EGalim ?



Transforment-ils leurs produits ?



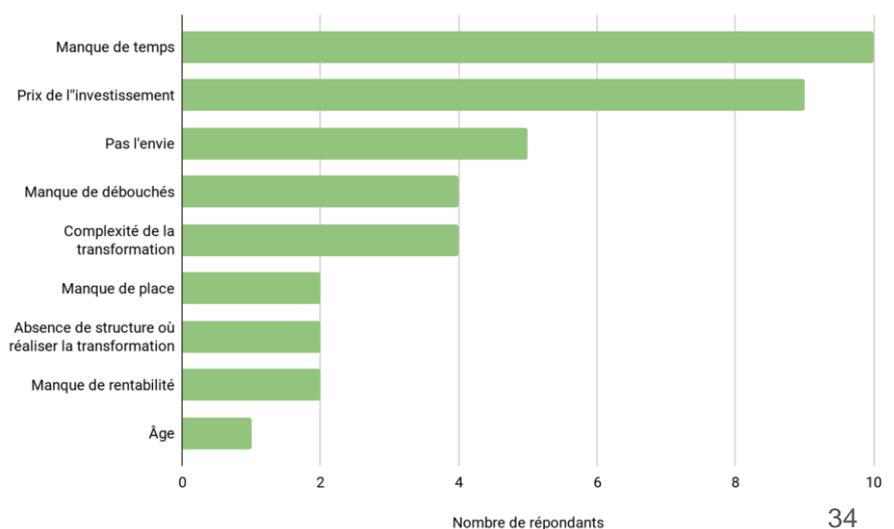
La **majorité** des producteurs répondants de la CCLST **ne transforment pas** leurs produits. Il est important de le relever car la transformation est un **levier** qui permet d'augmenter la **valeur ajoutée** des productions.

Manque de :



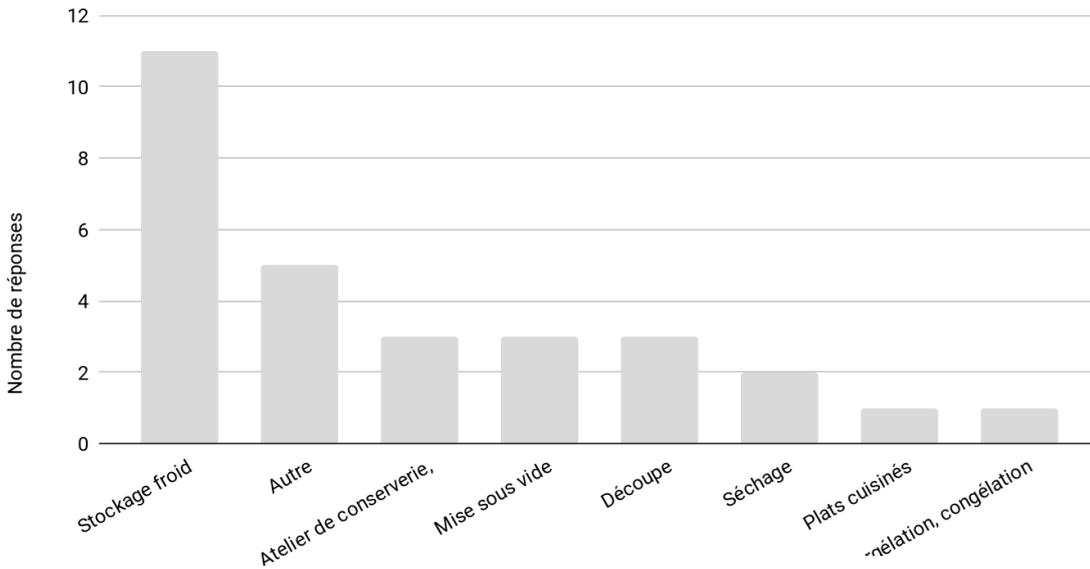
Ce n'est pas une priorité pour eux d'investir dans la transformation.

Les freins à la transformation



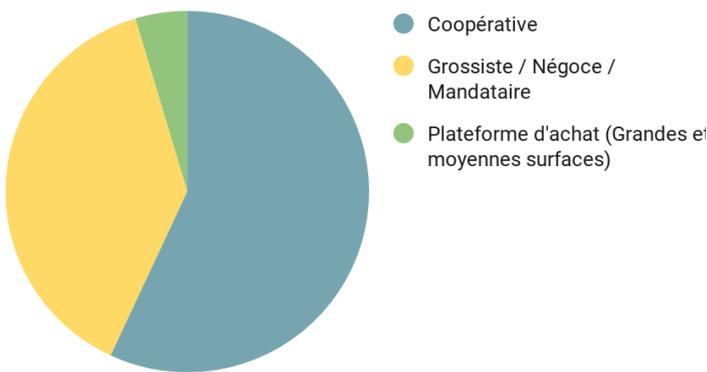
La production sur le territoire

Besoins des producteurs

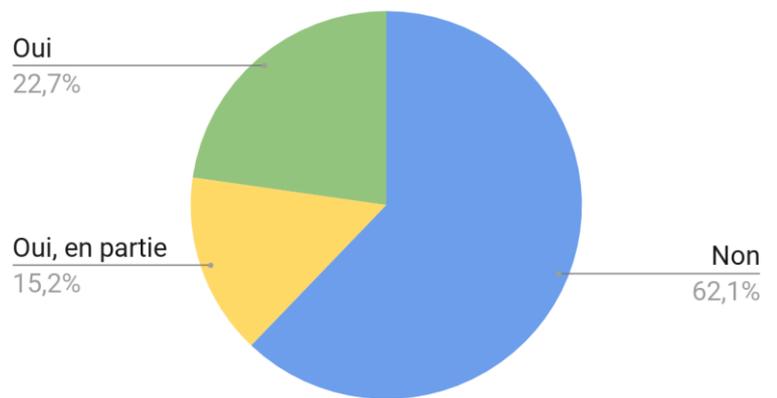


Les producteurs ont aujourd'hui émis majoritairement un **besoin en équipement de stockage froid pour les produits**

Mode de commercialisation en circuit long

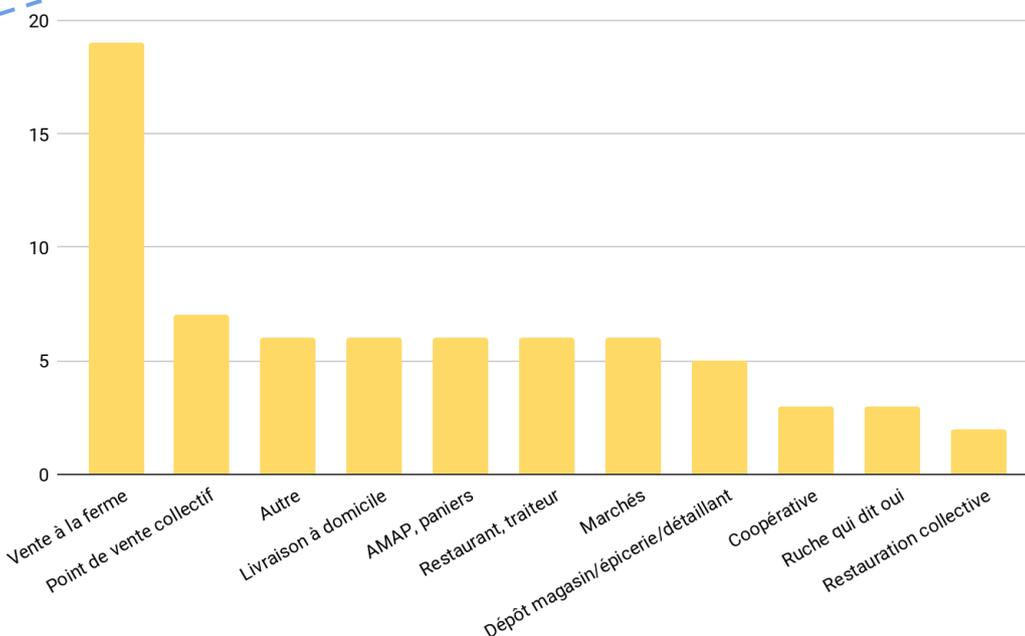


Vendent-ils leur produit en circuit court ?



Ceux qui transforment le font majoritairement chez eux ou dans un atelier collectif. **La majorité des producteurs interrogés vendent leur production à des coopératives. Et un tiers vendent au moins en partie en circuits-courts.** Il faudra donc toucher les producteurs ne vendant pas en circuits-courts lors de forums par exemple (ils constituent plus de la moitié des répondants).

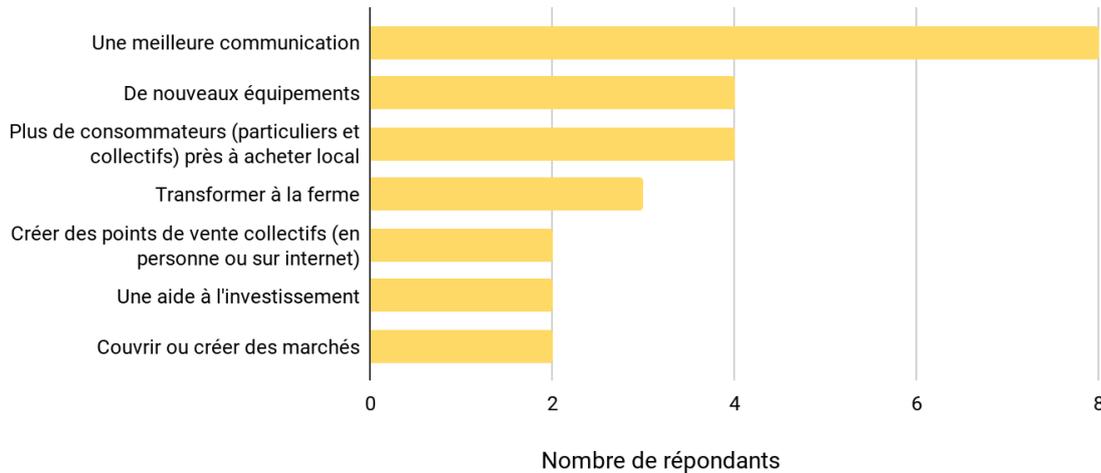
Où vendent-ils en circuit court :



Les producteurs interrogés qui vendent en circuits-courts le font majoritairement en **vente à la ferme** et en **point de vente collectif**. Ils vendent **très peu en restauration collective**

La production sur le territoire

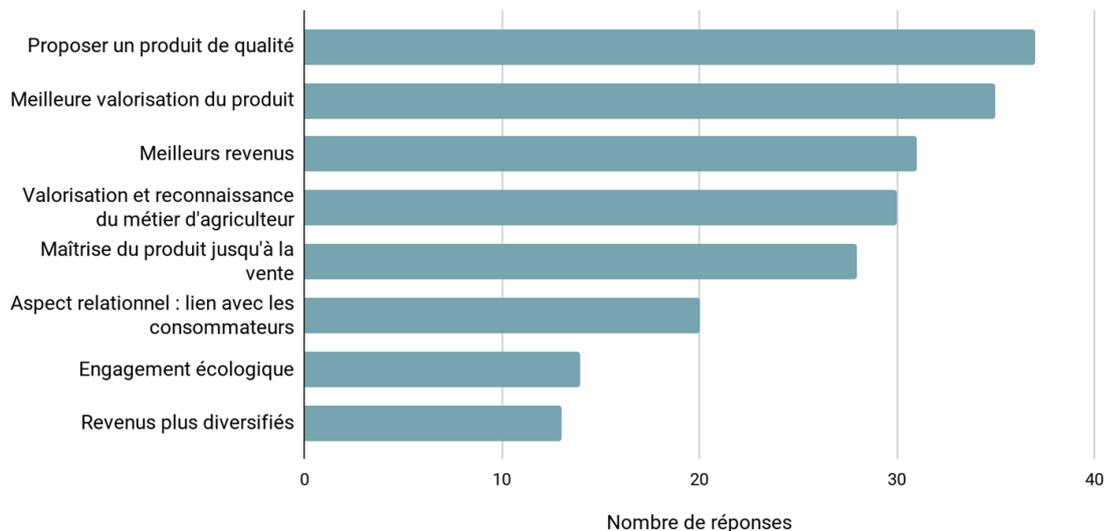
Quels leviers pour vendre plus en circuit court ?



La moitié des producteurs interrogés ont **envie de renforcer** leurs **ventes en circuits-courts**. Pour une majorité d'entre eux la **communication est la clé** ainsi que **l'utilisation de nouveaux équipements** (bâtiments, outils de transformation) mais ils indiquent que cette offre est à réfléchir en fonction de **l'existence d'une demande des consommateurs**.

Quels sont leurs motivations à proposer leurs produits en circuit court ?

Pour les producteurs qui vendent déjà en circuits-courts, c'est le fait de **proposer un produit de qualité**, de le **valoriser** et d'avoir de **meilleurs revenus** qui les motivent.



Pour faire connaître leurs produits, la plupart des producteurs n'engagent **aucune démarche** (ils passent donc par le bouche à oreille) ou utilisent les **réseaux sociaux**.

La majorité des producteurs sont **prêts à vendre à la restauration collective**. Pour ceux qui ne sont pas intéressés par ce débouché, ils citent comme freins : le manque de temps/ la **charge de travail trop lourde**, le **manque de rentabilité et des demandes trop spécifiques**. Il sera donc nécessaire de travailler sur ces points lors des forums sur les circuits-courts et le plan d'actions afin de trouver des solutions durables pour surmonter ces freins. Et pour ceux qui ont indiqué souhaiter développer ce débouché il conviendra d'en connaître les conditions.



Un peu **moins de la moitié** des agriculteurs **sont intéressés** par une participation à un projet de **valorisation collective**, d'ateliers regroupant **producteurs et agents de la restauration collective** ou la mise en place d'**ateliers de sensibilisation des produits locaux** et de l'agriculture. Ce sont des premières pistes d'actions intéressantes pour valoriser la production locale du territoire.



La production sur le territoire



Au niveau des déchets, **6 producteurs sur 7 n'ont pas d'inventu**. Pour ceux qui en ont, ils vont les consommer eux-mêmes, les donner (associations, amis, voisins), nourrir leurs animaux ou les composter.



Suite au **confinement**, seul 1 producteur sur 8 a dû développer de nouvelles initiatives ou nouveaux partenariats. Les producteurs indiquent également, une **augmentation de la charge de travail** pour certains, **une baisse de revenus** pour d'autres.

Enfin, certains producteurs indiquent avoir **besoin d'un soutien technique et/ou financier**.

Les répondants pouvaient également émettre des remarques ou suggestions à la fin du questionnaire. Ceux-ci ont relevé une incohérence de la politique agricole puisqu'on demande aux producteurs français de produire de la qualité, mais que par la suite, cette production est exportée et non vendue localement. Pour inciter la population à consommer localement, certains proposent une taxation moins importante pour la vente de produits locaux. Parallèlement, d'autres remarquent que l'élevage extensif maintient et entretient les prairies et donc le paysage local. Il est important de le préserver et d'aider à son développement.

Finalement, une vingtaine de producteurs sont intéressés pour participer à des groupes de travail sur l'alimentation dans la Communauté de Communes Loches Sud Touraine.

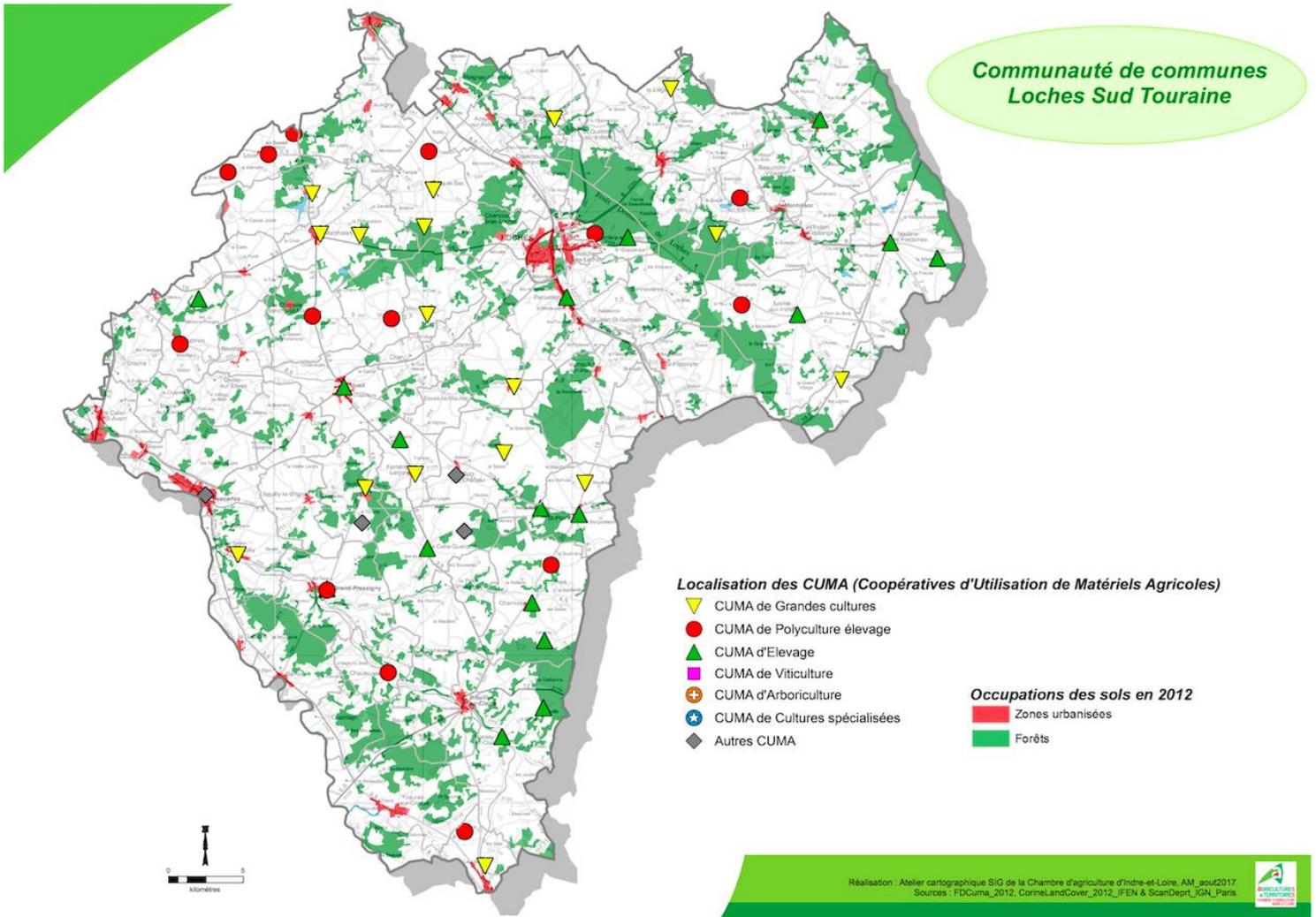
La production sur le territoire

Les coopérations entre producteurs



Les CUMA, Coopérative d'Utilisation de Matériels Agricoles :

Les membres d'une CUMA sont amenés à **partager des moyens de développement** de leur activité économique. On compte également des groupes d'employeurs et services de remplacement, des structures de conseil et d'accompagnement, des centres de gestion, des banques, des magasins de producteurs ... Les coopérations entre producteurs sur le territoire sont déjà bel et bien présentes et sont un pilier important du développement local.



- 50 CUMA
-  17 CUMA de grandes cultures (majoritairement présentes au Nord du territoire)
 -  13 CUMA de polyculture élevage (plus nombreuses au Nord)
 -  16 CUMA d'élevage (notamment à l'Est du territoire)
 -  4 autres CUMA (sur la ligne Saint-Flovier, Descartes)

La production sur le territoire



Les GIEE :

Définis par la loi d'avenir, les **Groupements d'Intérêt Économique et Environnemental** réunissent des agriculteurs et d'autres partenaires dans un "projet pluriannuel de modification ou de consolidation de leurs pratiques" pour améliorer leurs performances économique, environnementale et sociale.

17 GIEE dans la région



3 sur le territoire

- Dans le **bassin versant du Louroux**, des agriculteurs font face à un problème d'**érosion** diffuse des sols agricoles (amenant une trop forte quantité d'azote et de phosphore dans les sols) et expérimentent ainsi des pratiques afin de maîtriser l'envasement de l'étang et le remettre en bon état tout en maintenant la performance économique des exploitations.
- Sur le territoire de **Loches-Montrésor**, la valorisation de la culture de **tournesol** a été impulsée par le GDA pour développer l'éco-construction. Le projet, porté par le groupe local Agrisoleil, vise notamment à réduire les intrants nécessaires aux cultures d'hiver majoritaires sur cette zone et valoriser les résidus de cultures via un process industriel isolant.
- En **Sud Touraine**, la concentration d'élevages bovins et caprins et de polycultures-élevages a amené la révision des stratégies des systèmes de production de **fourrage** afin d'apporter plus d'autonomie pour une vingtaine d'exploitations.

Les GDA :

Les GDA sont des **groupements d'agriculteurs d'un même secteur géographique, travaillant ensemble afin de proposer des services** à chaque adhérent. Ils permettent l'accès à des groupes de travail, à des outils et un accompagnement technique. Certains agriculteurs organisent des sorties pour découvrir des pratiques et échanger dans d'autres départements. 8 GDA sont présents au niveau du département dont **4 sur le territoire : GDAR Ligueil Descartes, GDA Sud Touraine, GDA Loches Montrésor et une partie du GDA Champeigne.**

On notera qu'un des axes de travail du GDA de Loches Montrésor est de définir l'implication des producteurs dans un PAT.



Les autres acteurs et leurs rôles

La Chambre d'Agriculture 37 :

Convention avec la CCLST



collaboration étroite (exemples : prestation pour le volet agricole, forums circuit court et diffusion de l'enquête producteur via leur base de données)

La Chambre d'Agriculture est à l'initiative d'enquêtes sur le contexte agricole dans tout le département et travaille avec d'autres territoires sur la réalisation de leur PAT.

Elle organise des ateliers de rencontre des différents acteurs qui sont amenés à échanger sur des thèmes divers et variés : réinventer les systèmes (c'est-à-dire les orientations techniques, foncières, agronomiques, humaines, sociétales et de commercialisation des exploitations), développer des valeurs ajoutées sur le territoire ou encore des synergies/autonomies afin de réinventer la complémentarité des activités.



Pendant la période de confinement, elle met également en place plusieurs actions pour faire face aux problématiques de débouchés des produits locaux après la fermeture de certains marchés de plein air, de mise en place des consignes sanitaires et d'accompagnement des producteurs. Elle est ainsi le **principal interlocuteur du monde agricole pendant la crise de la Covid-19.**



La Chambre d'Agriculture a également mis en place une **plateforme d'approvisionnement pour les professionnels "Mangez Touraine", supportée par un logiciel (Panier Local)**. Initialement prévue pour la restauration collective, elle a été déployée aux GMS et à d'autres magasins durant le confinement, et permet la mise en relation de professionnels et de producteurs afin de trouver des débouchés quantitatifs des produits vers l'agglomération de Tours.

Côté consommateur, la page Facebook "**Mangez local, Mangez Touraine**" et le site Mangez Touraine promeuvent les initiatives et les produits des exploitants agricoles. Dans cette perspective, deux points-relais ont été mis en place via la création de La Boutique (permettant aux particuliers de commander des produits en direct) qui a vocation à s'étendre sur le territoire sans entrer en concurrence avec celles déjà présentes. La Chambre d'Agriculture s'est également faite relais des initiatives, consignes sanitaires, actions des CC et produits de Touraine. Ainsi, elle a par exemple mis en place avec la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, le site Terroir de Touraine, présentant un annuaire des produits du terroir, une carte des marchés, des recettes de cuisine...



Sur le territoire, la Chambre d'Agriculture animera également des forums circuit-court fin 2020 afin de faciliter la rencontre et le développement d'habitudes de travail ensemble entre professionnels (producteurs et acheteurs).

La production sur le territoire

Jeunes Agriculteurs :

Jeunes Agriculteurs est une association agricole, représentant les agriculteurs âgés de moins de 35 ans. Leur vocation est **“d’assurer le renouvellement des générations en agriculture en facilitant les conditions d’accès au métier et en assurant des perspectives de long terme pour les jeunes qui s’installent”**. Lors du confinement ils ont réalisé une carte interactive des producteurs qui font de la vente directe à la ferme.



InPACT 37 :

InPACT 37, existant depuis 10 ans, est un pôle associatif qui vise à promouvoir le développement des agricultures paysannes et biologiques en Indre-et-Loire. Il coordonne les actions de ses quatre associations membres (l’ADEAR, le GABBTO, Atable et Alter’nergie).

Les différentes missions d’InPACT 37 s’articulent autour de l’installation et de la transmission des exploitations en agriculture biologique et paysanne, la relocalisation des activités de transformation et de commercialisation, le développement des pratiques de production plus durables et la participation et les rencontres entre les différents acteurs du territoire.

InPACT 37 assure la coordination avec les producteurs dans le cadre d’un projet porté par des chercheurs de l’université de Tours, pour le développement d’un outil de logistique et de mutualisation des livraisons en cours de conception. InPACT 37 possède, enfin, des compétences en animation **se basant sur les réseaux de producteurs déjà existants** afin d’impliquer les citoyens dans les démarches engagées.

InPACT Centre, la structure régionale d’InPACT, accompagne également les collectivités territoriales dans la mise en place et mise en œuvre des PAT et se fait le relais de leur suivi à l’échelle régionale.



La production sur le territoire

l'ADEAR 37 (Association de Développement de l'Emploi Agricole et Rural) :

- Elle accompagne à l'installation et à la transmission des exploitations sur le Sud Touraine (28 accompagnés entre 2009 et 2018 dont 26 toujours en activité en 2018 ainsi que 13 porteurs de projets supplémentaires à échéance 2020 - 2023),
→ action parcours "cheminer de l'idée à la construction d'un projet d'installation agricole en Sud Touraine",
- Elle accompagne plus globalement des porteurs de projets.



Le GABBTO (le Groupement des Agriculteurs Biologiques et Biodynamiques de Touraine) :



- Il a coordonné une réunion à Dolus-le-Sec pour la Restauration Hors Domicile (RHD) regroupant des élus, des producteurs locaux et le personnel de restaurant scolaire,
- Avec Bio Centre et en partenariat avec le CNFPT, il propose des formations dans la rédaction des marchés publics, un diagnostic en cuisine et la transmission de recettes,
- Il étudie différentes filières : céréales, viticulture, autres productions et bientôt pain et pâtes.

ATABLE (l'Association Tourangelle pour une Alimentation Biologique Locale Équitable) :

L'association regroupant des paysans et des citoyens, a mis en place un guide dématérialisé des lieux où trouver des produits bio locaux, accessible à l'adresse Tourainebio.org. Sur les 300 adresses répertoriées, près d'une trentaine sont sur le territoire.



Alter'énergies, diminution de l'empreinte écologique tout en assurant une équité sociale et économique :

- Elle assure l'efficacité et l'autonomie énergétique des exploitations,
- promeut l'écohabitat via des filières d'agromatériaux,
- et se fait relais départemental de l'opération "De Ferme en Ferme"
→ circuit dans le Sud Touraine avec les fermes engagées dans une démarche d'agriculture durable (faire découvrir au grand public les pratiques et savoir-faire agricoles au travers de visites guidées et de dégustations)

Ces quatre associations sont membres du collectif InPACT 37.

Les transformateurs

Industries agroalimentaires et transformateurs

La Communauté de Communes de Loches Sud Touraine compte également de nombreux transformateurs, dont deux qui se sont structurés dans des formes coopératives ; l'abattoir de volailles de Saint-Flovier (pouvant abattre 30 000 bêtes/an) et la laiterie de Verneuil-sur-Indre - coopérative Touraine Berry (engageant 130 salariés et collectant le lait de 136 exploitations).

D'autres acteurs sont très présents et importants pour la dynamique et l'identité du territoire puisqu'on retrouve aussi bien leurs produits transformés dans des magasins de producteurs, dans des casiers automatisés, dans des points de vente en GMS, et certains livrent la restauration scolaire. C'est le cas notamment de la fromagerie Maurice à Neuilly-le-Brignon, de Fierbois Tradition à Chédigny ou des Vergers de la Manse à Sepmes. D'autres commercialisent une marque de desserts comme l'entreprise By Dallais à partir de produits du territoire.

Des ateliers de découpe de la viande assurent aussi une vente directe ou une desserte dans les différents points de vente collectifs (cas de la Maison Galland de Betz-le-Château et de la Ferme de la Mosellerie à Loché-sur-Indrois).

La carte suivante permet de visualiser l'emplacement des 51 transformateurs recensés - hors boulangeries- (la liste complète est en annexe N°4).

Ces transformateurs se retrouvent le long des axes routiers majeurs, et le nombre important de transformateurs laitiers (notamment caprins) assure l'ancrage fort de cet élevage sur le territoire.

51 transformateurs dont:



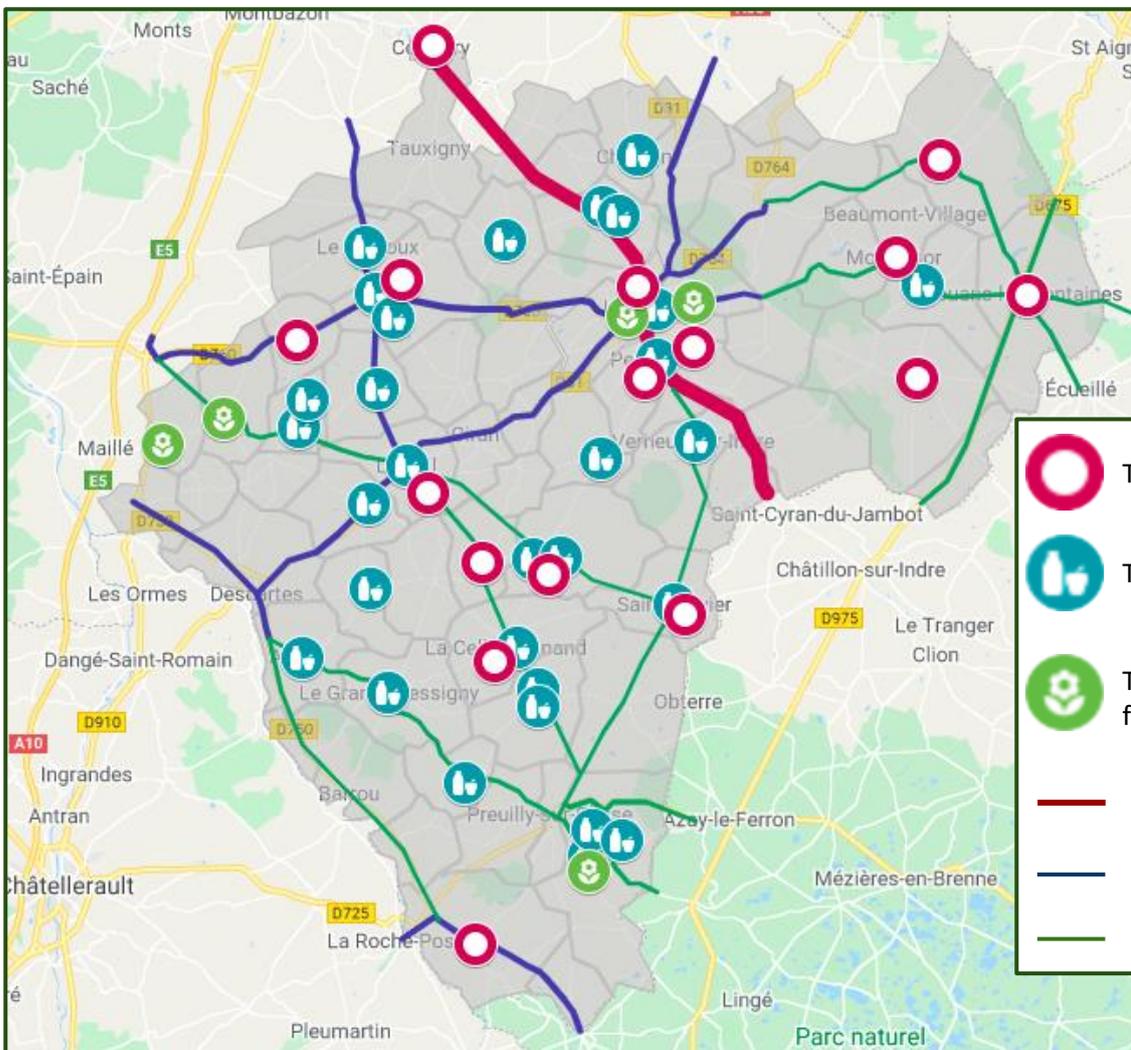
16 en viande (volaille, porc, boeuf...)



30 en produits laitiers (fromages, yaourts, beurre, crème...)



5 en produits à partir de fruits et de fleurs (jus, confitures...)



Carte des différents transformateurs (source DRAAF sept 2020)

Légende

-  Transformateurs de viande
-  Transformateurs de lait
-  Transformateurs de fruits et fleurs
-  +6 000 véhicules/jour
-  +2 000 véhicules/jour
-  1 000 véhicules/jour

AFOM

Atouts

- Agriculture diversifiée et familiale avec une part importante de l'élevage,
- Intérêt des agriculteurs pour des projets de valorisation collective et le travail en commun,
- Peu d'invendus dans les exploitations,
- Représentation des apiculteurs,
- Nombreuses CUMA qui permettent un partage du matériel agricole et GDA qui impulsent des réflexions collectives,
- Nombreux transformateurs laitiers sur le territoire,
- 2 outils de transformation collectifs (Abattoir et coopérative laitière de Verneuil-sur-indre),
- Plusieurs producteurs souhaitent participer à des réunions portant sur l'alimentation du territoire.

Faiblesses

- Faible représentation du maraîchage, des vergers et de l'agriculture biologique,
- Majorité de vente en circuit long sans transformation sur place,
- L'abattoir ne propose pas de prestation de découpe des bêtes en dehors de leurs apporteurs,
- Encore trop peu de produits locaux labellisés (Agriculture Biologique, HVE, Label rouge ...),
- Une grande majorité d'acteurs qui travaillent dans une démarche solitaire,
- Terres peu propices en maraîchage.

Opportunités

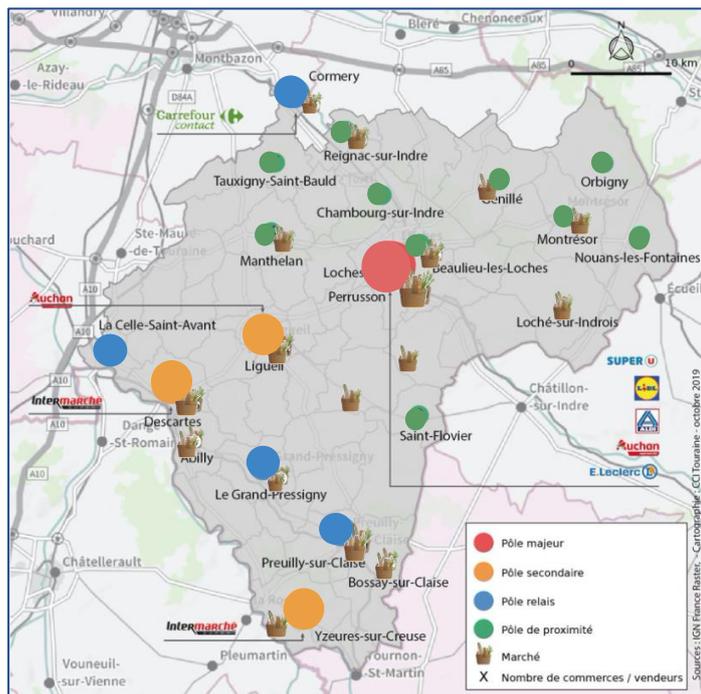
- Une demande forte des consommateurs de circuits courts et de produits de qualité,
- Une structuration de l'offre des produits alimentaires agricoles qui se formalise à l'échelle régionale et départementale,
- Des démarches collectives innovantes de qualité facteurs de reproductibilité,
- Des cadres stratégiques, de nombreux partenaires extérieurs et des financements qui permettent d'accompagner le changement.

Menaces

- Baisse du nombre d'exploitations, notamment en élevage,
- Vieillesse des éleveurs et difficultés pour trouver des repreneurs,
- Impossibilité de répondre aux attentes de la loi EGalim,
- Contraintes règlementaires et sanitaires.

La consommation sur le territoire

Carte des pôles alimentaires et emplacement des commerces



Les commerces alimentaires

- 23 commerces en alimentation générale, dont 9 GMS
- Une centaine de restaurants
- 85 commerces alimentaires traditionnels (boulangeries, boucheries...) + 7 distributeurs de pain

Selon une enquête menée par la CCI Touraine en 2019 (*Diagnostic économique de l'appareil commercial de la CC « Loches Sud Touraine », 17 octobre 2019*), le secteur alimentaire est surreprésenté dans les commerces par rapport au département, avec respectivement 20% des commerces contre 14%. Les cafés, restaurants et hôtels représentent 22% de l'offre commerciale. Cette étude indique également que les commerces se spécialisent, comme la tendance départementale, mais que la CCLST maintient ses boulangeries.

84% de la consommation se fait au sein du territoire.

La restauration traditionnelle, un débouché potentiel important pour les produits locaux



Une enquête menée en 2014 par l'ancienne agence touristique auprès d'une trentaine de restaurateurs

L'enquête avait montré que la **grande majorité des restaurateurs utilisaient des produits locaux**, mais ne le valorisaient pas forcément. Pour 13% des restaurateurs, les produits locaux constituaient l'ensemble des plats, pour 68% la base de certains plats à connotation régionale et pour le reste un élément utilisé mais non valorisé.

Les freins principaux



Le prix



La logistique



La disponibilité des produits jugée parfois trop aléatoire

Leurs achats se font majoritairement chez les grossistes mais la réponse "directement à l'exploitant" arrive en seconde position, avec, en général, des livraisons au restaurant. Les clients sont sensibles à la provenance des produits, notamment la clientèle locale, et plus globalement pour la clientèle française. De plus, le tourisme, bien que réduit au printemps en cette année particulière, est un enjeu majeur du territoire. Les touristes représentent en effet un nombre de couverts important durant la période estivale. Ainsi, le Président de l'Union Commerciale des commerçants de Loches indique que les touristes ont une consommation différente des habitants locaux. Ils sont plus enclins à tester de nouveaux produits et à fréquenter les restaurants.



Crédit : M.Meichel

Produits locaux les plus utilisés



Notamment l'AOP Sainte-Maure

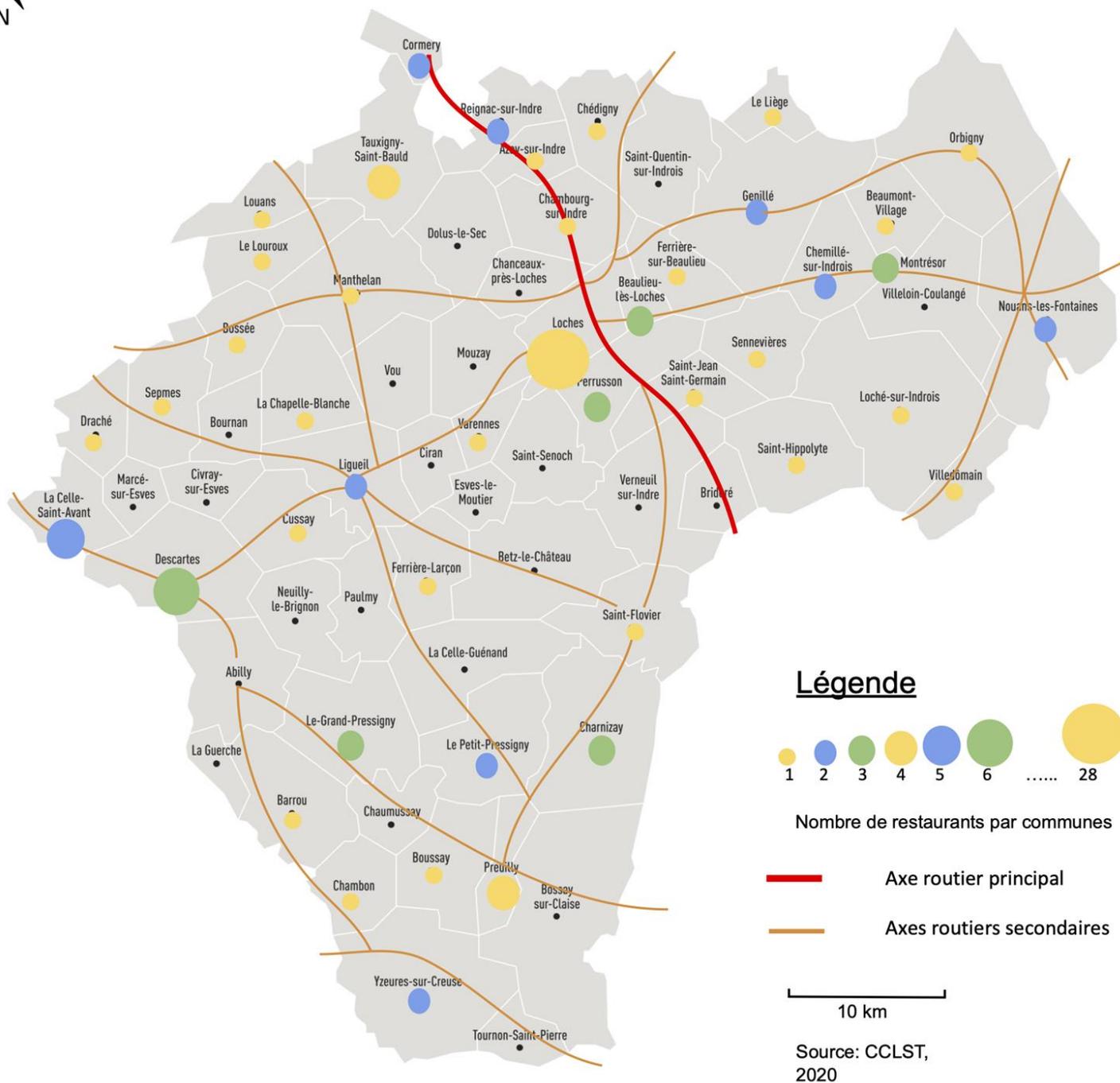


La consommation sur le territoire

La carte suivante présente le nombre de restaurants par commune. Elle ne prend pas en compte les bars, les hôtels et les restaurants ambulants. La liste totale des restaurants recensés est disponible en annexe N°5.



Localisation des différents restaurants de la CCLST



42 communes ont été recensées comme ayant au moins un restaurant sur leur territoire (restauration traditionnelle ou restauration rapide). Si la Ville de Loches concentre une grande majorité d'entre-eux, les autres communes n'en sont pas pour le moins dépourvues.

Les restaurants se concentrent soit le long des axes routiers principaux, dans les pôles de proximité et ou dans les villes et villages touristiques. Ils traduisent la politique de soutien aux commerces de proximité des collectivités sur leur territoire.

La consommation sur le territoire

Afin d'actualiser les résultats, plusieurs restaurants répartis sur le territoire ont également été interrogés pour la réalisation de ce diagnostic. Les modes d'approvisionnement semblent être les mêmes que ceux décrits en 2014. **L'affichage clair de la provenance des produits est néanmoins une tendance plus affirmée.** Le nombre de restaurants utilisant des produits locaux et le revendiquant est en augmentation, mais certaines problématiques perdurent. Ainsi, les prix des produits locaux restent trop élevés pour être concurrentiels pour certains restaurateurs, notamment pour ceux proposant des menus ouvriers. Les prises de commandes et le système de livraison sont compliqués à mettre en place et à suivre. L'approvisionnement des produits dans différents lieux reste un frein, notamment si les restaurateurs changent de menus régulièrement, les circuits varient régulièrement.

Les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), toujours leader de la vente alimentaire

Le territoire dénombre 23 GMS et épiceries, ce qui représente **9% de l'effectif total** départemental pour le bassin de consommation lochois (*CCI Touraine*). Cela fait de la CCLST le second pôle commercial du département, après la Métropole. 78,1% des dépenses alimentaires sont effectuées dans les grandes surfaces, au nombre de 9 sur la CCLST, qui se placent toujours en leader. Cependant, c'est un taux légèrement inférieur à la moyenne départementale, avec 81,9%.

Les GMS tendent néanmoins vers l'utilisation des produits locaux et bios. Le Président de l'Union Commerciale des commerçants de Loches (propriétaire des magasins Auchan et bio à Loches), a précisé que les produits locaux représentent environ 10% de la surface linéaire, et qu'il est en constante recherche de partenariats avec des producteurs. Certaines GMS possèdent une marge de liberté de manœuvre pour l'approvisionnement, et peuvent ainsi favoriser les produits locaux. De plus en plus d'enseignes développent aussi des partenariats avec des producteurs pour développer l'offre en produits locaux.

Néanmoins, les commandes restent majoritairement passées aux centrales d'achats. La crise sanitaire a révélé des problèmes quant au passage des commandes, au transport, à la forte hausse de la demande pour certains produits...ce qui laisserait la possibilité au local de prendre une place de l'approvisionnement des GMS.

Commerces de proximité

Le commerce de proximité (ici alimentaire) désigne les commerces spécialisés dans la vente en détail et dans lesquels les consommateurs se rendent régulièrement. Cela comprend notamment par exemple les boucheries-charcuteries, les boulangeries... Ils sont généralement opposés aux grandes surfaces où les consommateurs se rendent environ une fois par semaine. Sur la CCLST, ces commerces représentent 20% de la totalité de l'offre commerciale, une surreprésentation par rapport au département (où ces commerces ne représentent que 14% de l'offre) (*CCI Touraine*). **99 commerces alimentaires hors Grandes Surfaces ont ainsi été dénombrés en 2019.**

Le poids du commerce de moins de 300 m² s'est renforcé depuis 2013, passant de 13 % à 14,3 % des dépenses alimentaires. Cependant on note que **l'importance des petits commerces** se renforce et est un des points forts de la CCLST.

De nombreuses supérettes, comme "l'Épi Service" du Grand-Pressigny, proposent des produits locaux dans leurs rayonnages. Certaines initiatives sont principalement bien reçues, comme l'épicerie d'Abilly qui propose de nombreux produits locaux et en vrac, ou encore Le Cellier à Tauxigny-Saint-Bauld qui travaille principalement avec des agriculteurs locaux (gaufrettes de Betz-le-Château, rillettes de Tauxigny, terrines de Sainte-Maure, dépôt de pain...).

Si nous n'avons pas pu recenser avec exactitude toutes les épiceries proposant des produits locaux, il est indéniable que cela se développe et rencontre un franc succès.



Exemple de produits locaux vendus dans l'Épi Service du Grand-Pressigny
Crédit : M.Bétemps

La consommation sur le territoire

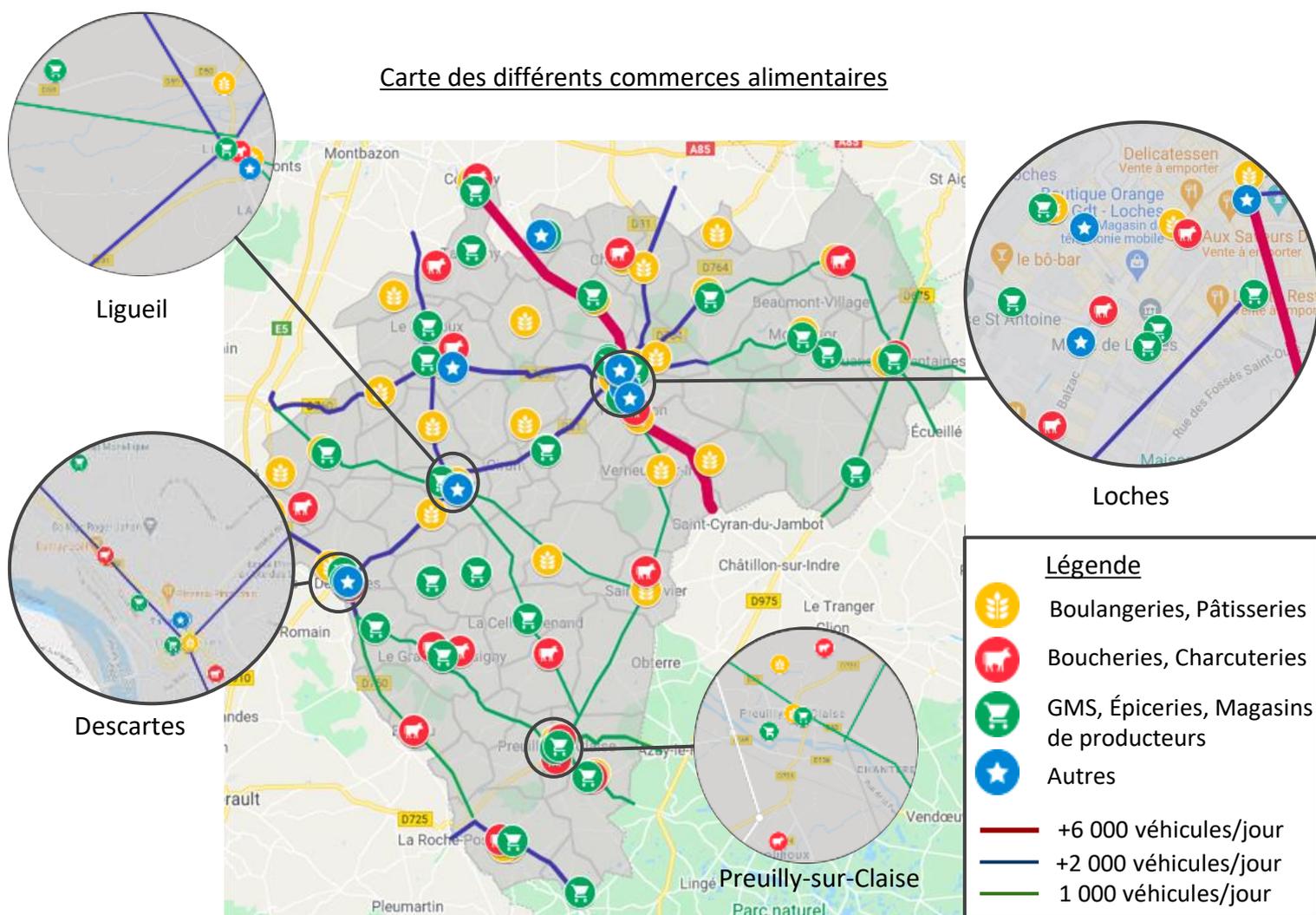
De nombreux commerçants, notamment des boulangers et des bouchers-charcutiers, font également des tournées, comme l'épicerie itinérante "ma P'tite Épicerie et Vous", assurant une large desserte de produits sur le territoire.

Le "Marché de Léo" livre également ses paniers dans les boulangeries de Draché et de Sepmes, un nouvel exemple du rôle pluriel que peuvent jouer ces commerces. De plus, la laiterie de Verneuil-sur-Indre propose un point de vente sur son site et à Reignac-sur-Indre où sont également regroupées quelques productions locales en épicerie.

La carte suivante présente les différents commerces de proximité ; boucheries, boulangeries (dont les distributeurs de pain*), épiceries, magasins de producteurs et GMS recensés sur la Communauté de Communes. La catégorie autre correspond à des chocolateries, des crémeries, des produits italiens...

* implantés dans diverses communes comme à Civray, Mouzay ou Varennes.

Carte des différents commerces alimentaires



Les commerces sont bien répartis sur la totalité du territoire de la CCLST, suivant les différents axes routiers assurant un bon maillage territorial : les habitants du territoire disposent tous d'un point d'alimentation à moins de 15 km, et 85% des communes ont un point d'alimentation à moins de 10 km.

Le travail effectué pourrait être complété avec les informations du syndicat des commerces non sédentaires, pour cartographier l'ensemble des tournées des commerçants sur le territoire.

La consommation sur le territoire



Magasins de producteurs



Il existe **deux magasins de producteurs sur le territoire**. Saveurs Lochoises (à Loches) et A La Ferme (à Ligueil). Ce dernier a ouvert ses portes le 13 décembre 2019 et a doublé son chiffre d'affaires durant le confinement. Il est ouvert les vendredis et samedis et réunit huit producteurs du Sud Lochois.

Le magasin de producteurs Saveurs Lochoises a été constitué à l'initiative de 5 producteurs (de viandes et de vin) qui se sont associés. Le local a été loué à la CCLST, qui a également accompagné l'activité dans ses travaux et son lancement en 2014. Ayant commencé avec un panel de produits venant de 20 producteurs locaux, ce sont maintenant 50 producteurs venant de 80 km à la ronde au maximum qui utilisent la structure au coeur de la zone commerciale de Loches afin de vendre directement (en dépôt-vente).

Les producteurs viennent livrer directement leurs produits et en restent propriétaires jusqu'à la caisse, gérant ainsi la totalité du parcours du producteur au consommateur. Saveurs Lochoises compte maintenant 3 salariés à plein temps, ainsi qu'un saisonnier pour la période estivale. Les transformations sont réalisées sur les différentes exploitations avant d'être livrées au magasin.

Ces deux magasins proposent tous types de produits, de la viande à la petite épicerie en passant par les fruits et légumes et les boissons.

Des initiatives de point de vente partagé sont en cours de création, comme envisagé sur la commune de Vou.

Nouveaux modes de commercialisation

De nouveaux modes de commercialisation ont vu également le jour à l'initiative des consommateurs et des producteurs. C'est le cas des AMAP (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) par exemple, au nombre de 4 sur le territoire, qui réunissent de plus en plus d'adhérents.

Des casiers de producteurs automatisés contenant des produits locaux en vente directe sont présents sur le territoire, parfois dans des communes où les commerces traditionnels n'existent plus ou sont à plus de 10 km :

- La Cabane des 4 saisons, située sur l'exploitation de la maison Tarnier à Beaulieu-lès-Loches, ouverte 7j/7 de 6h à 23h et réunissant fruits et légumes de leur exploitation, ainsi que des fromages, de la viande et du pain (avec un distributeur) de producteurs et boulangers partenaires des environs.
- Les "Casiers de campagne", à Paulmy, ont été créés à l'initiative du maire, qui, suite à la demande des administrés, qui soulignaient l'absence de commerce dans le village, a sollicité des producteurs locaux. Ainsi, dans un même lieu sont réunis différents produits ; fruits et légumes, fromages, viandes et un distributeur de pain. Les producteurs se sont impliqués, en créant une société et en achetant les casiers. Ils ont bénéficié d'un financement européen (programme LEADER) et de la Région Centre.
- Les Vergers de la Manse, à Sepmes disposent également de casiers proposant notamment leurs jus de fruits.

Ces initiatives privées sont duplicables. Un projet est d'ailleurs en réflexion sur Saint-Senoche.

Des producteurs proposent également de nombreux produits à la commande et en livraison ou en drive sur place. Le site "Panier de Touraine" met en liaison les produits d'exploitants situés à moins de 60 km de Tours et les consommateurs. Ces derniers commandent sur le site, les gestionnaires de "Panier de Touraine" récupèrent tous les produits directement dans les fermes le jeudi matin et les livrent le jour même ou le lendemain.

De nouveaux circuits de commercialisation suite au confinement

L'année 2020 a connu l'émergence de nouveaux circuits de commercialisation au niveau local, en réaction à des demandes des consommateurs et notamment pendant la période particulière qu'a été le confinement. Les circuits courts se sont développés en se basant sur l'existant et en innovant au sein du territoire, principalement en alternative des marchés communaux, arrêtés pour certains. Ainsi, selon l'enquête réalisée auprès des communes du territoire, 22 d'entre elles ont indiqué que des initiatives en circuit court avaient vu le jour pendant ou après le confinement, et 9 communes ont été sollicitées pour aider à leur développement. Si la liste des initiatives n'est pas exhaustive, voici quelques exemples de nouveaux circuits de commercialisation mis en place ou très utilisés :

Fréquentation en hausse des petits marchés et des commerces ambulants

En règle générale, les petits marchés ont vu une augmentation de leur fréquentation durant la période du confinement. De nouveaux commerces ambulants se sont installés, comme la crêperie Vent d'Ouest à Sennevières, Loches, Loché-sur-Indrois et Saint-Hippolyte. Certains ont agrandi le périmètre de leurs tournées comme l'épicerie en vrac et bio Minimaliste à Loches. De plus, certains minis-marchés ont vu le jour durant cette période, comme sur l'exploitation de l'établissement Tarnier à Beaulieu-lès-Loches.

Casiers de Campagne de Paulmy
Crédit: M.Bétemps

Casiers et vente à la ferme

Les casiers et les ventes à la ferme, déjà développés dans certaines communes, ont connu un engouement important lors de cette période.



Drives, paniers et livraisons plébiscités

Le gérant de la supérette de Reignac a livré ses clients à domicile, les "Marchés de Léo" ont proposé des livraisons de paniers aux particuliers et des dépôts dans les boulangeries de Draché et de Sepmes, en plus de leur étal dans les marchés.

A Genillé, une plateforme téléphonique 7j/7 a été mise en place en collaboration entre les 4 commerçants du village, avec une livraison dès le lendemain. Le club des producteurs de Betz-le-Château a proposé des paniers à emporter.

Le restaurant le "Saint-Mandé" à Ferrière-Larçon a proposé des ventes de plats à emporter. Le restaurant "Le Clos aux Roses" à Chédigny a également proposé des plats et des paniers avec suggestion de recettes. A Beaulieu-lès-Loches, la maison Tarnier a mis en place un drive en plus de la Cabane des 4 saisons (casiers), qui perdure toujours.



Flyers des paniers de saison déposés à la boulangerie de Draché par les "Marchés de Léo". Crédit: T.Fusalba

Marchés et commerces ambulants

Une diversité des marchés de plein air



21 marchés

sur



17 communes

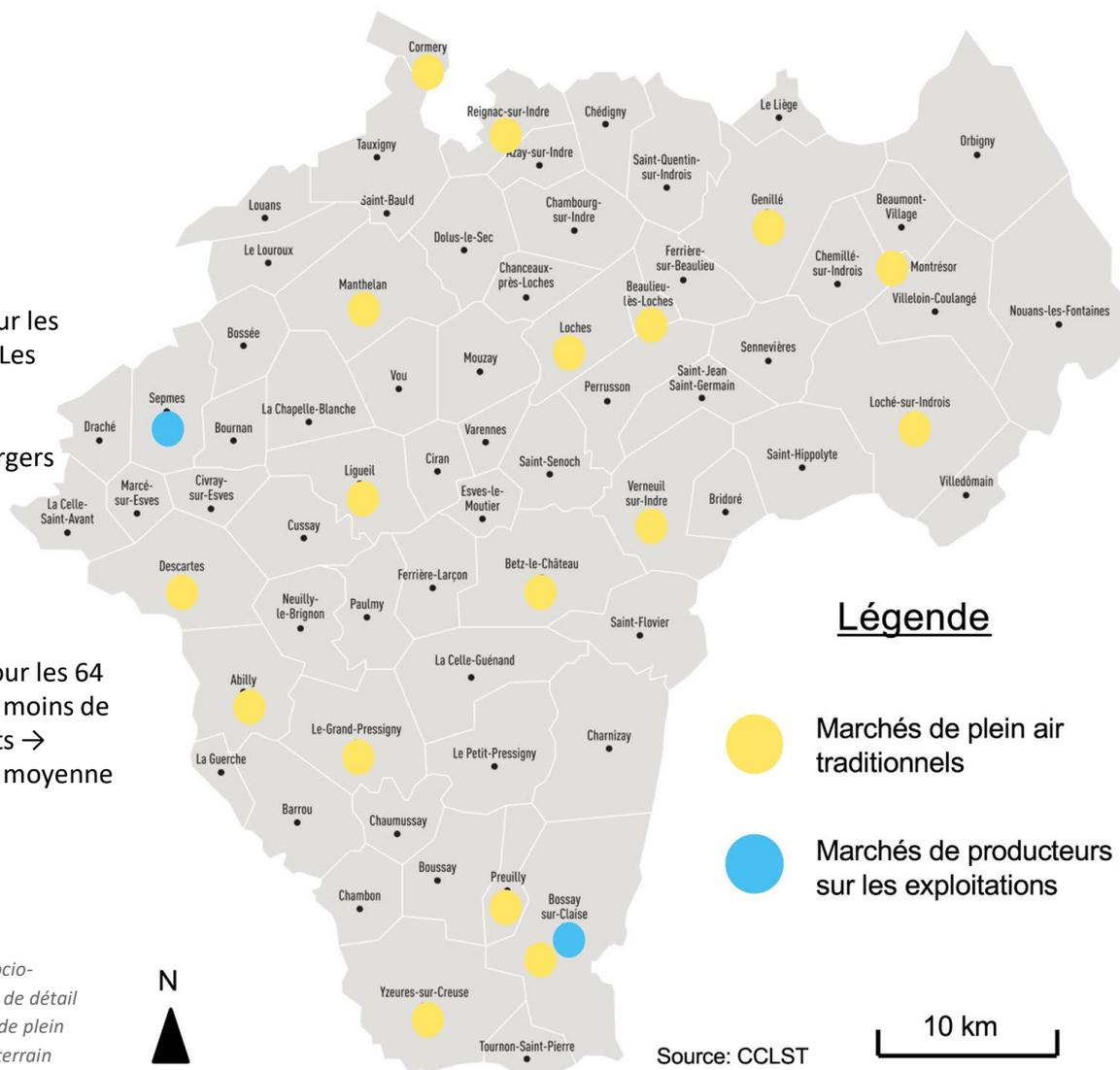


2 marchés de producteurs directement sur les exploitations: Les Vergers de la Manse et Les Jardins Vergers de la Petite Rabaudière



17 marchés pour les 64 communes de moins de 2 000 habitants → taux de 26% < moyenne française 39%

Carte des différents marchés de plein air



Légende



Marchés de plein air traditionnels



Marchés de producteurs sur les exploitations

10 km

Source: CCLST

(Sources: Le "Profil socio-économique du commerce de détail alimentaire sur marchés de plein vent" d'Obea, enquête terrain CCLST)

L'étude menée par la Chambre d'Agriculture 37 auprès des consommateurs indique qu'au niveau du Sud Touraine les **marchés de plein air sont un des lieux privilégiés pour les achats de produits locaux.**

Les Vergers de la Manse est une entreprise familiale de producteurs de fruits et de création de différents jus de fruits et d'une gamme gourmande. Ils ouvrent chaque vendredi soir le parking de leur point de vente à d'autres commerçants ambulants (boucher, fromager, traiteur italien...) et permettent la mise en place d'un véritable marché dans la commune de Sepmes.

Les Jardins Vergers de la Petite Rabaudière, à Bossay-sur-Claise, est une exploitation maraîchère en permaculture organisant chaque lundi soir une vente de leurs fruits et légumes et d'autres produits locaux sur leur exploitation. De plus, ils ouvrent exceptionnellement leur espace à d'autres producteurs et commerçants (hériculteur, apiculteur...) à l'occasion de marchés artisanaux.

La consommation sur le territoire



99 étalages recensés



59 commerçants interrogés

Un recensement des différents étalages des marchés, au nombre de 99 (en comptant les commerçants une seule fois, peu importe le nombre de marchés où ils se rendent), a été effectué, accompagné d'un questionnaire auprès de 59 d'entre eux, afin de visualiser leur répartition et de cerner leurs diverses problématiques. Ces données ont ensuite été comparées avec une étude menée en 2016 par l'Observatoire Prospectif des Métiers et des Qualifications dans les Métiers de l'Alimentation, qui dresse le portrait des marchés en France, en se basant sur 158 entreprises interrogées (Le "Profil socio-économique du commerce de détail alimentaire sur marchés de plein vent" d'Obea).

Les spécificités du territoire en comparaison avec la moyenne française sont ainsi déterminées.

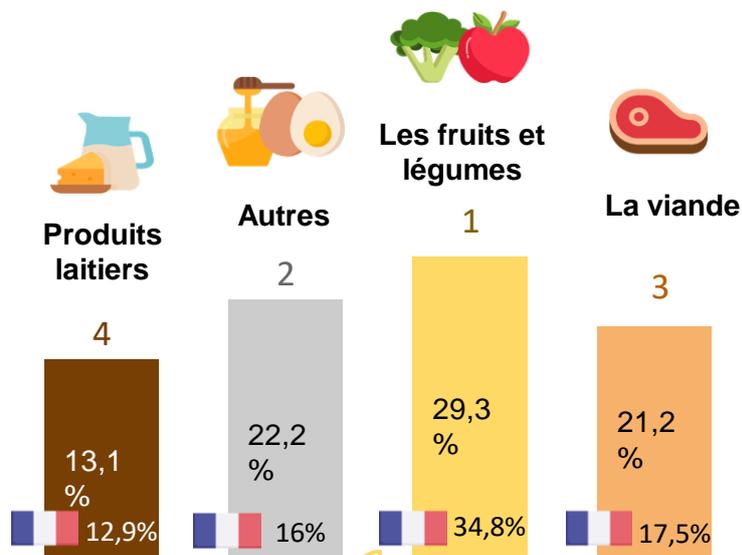
Sur les 99 étalages identifiés:



Un étal du marché de Loches

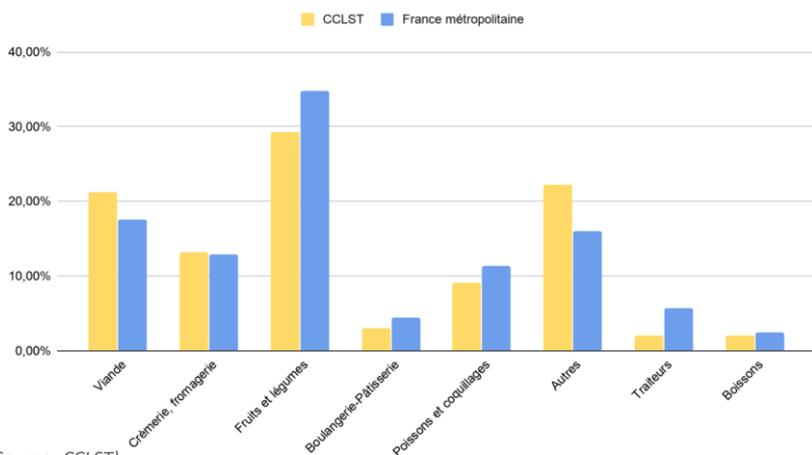
Source: A.Bourda

Types de produits vendus par les commerçants sur les marchés de la CCLST comparés aux moyennes françaises



Moins d'étals de fruits et légumes qu'en France, peut-être lié à une faiblesse de la production en maraîchage sur le territoire

Comparaison des produits alimentaires vendus sur les marchés de la CCLST (2020) et en France (2016)



(Source: CCLST)

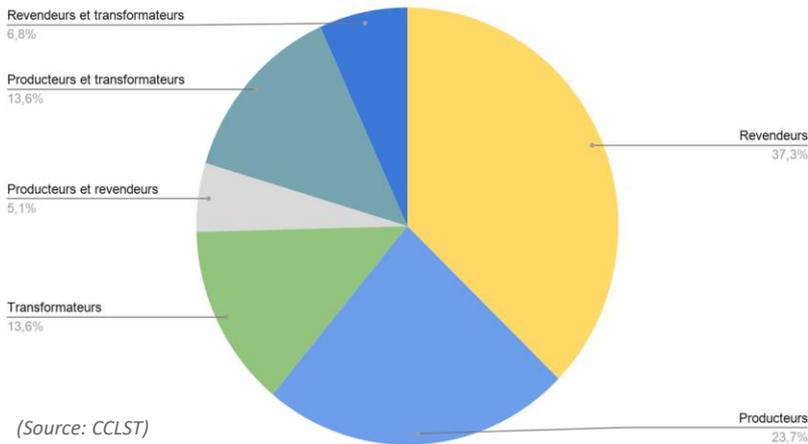
La catégorie "autres" comprend pour la Communauté de Communes la vente de miel, de confiseries, d'escargots, d'œufs ou de volailles vivantes par exemple. La vente de boissons, les traiteurs, boulangeries ou encore poissonneries sont minoritaires.

La consommation sur le territoire

Des revendeurs majoritaires

Nous entendons par **producteurs** les commerçants cultivant directement leurs produits (comme des maraîchers par exemple); par **revendeurs** des commerçants proposant des produits achetés à des tiers (comme des poissonneries); et par **transformateurs** des commerçants proposant des produits transformés par leurs soins (comme des traiteurs ou fromagers). Les commerçants peuvent également rentrer dans plusieurs de ces catégories.

Part des producteurs, revendeurs et transformateurs sur les marchés de la CCLST



(Source: CCLST)

Les revendeurs sont majoritaires, avec 44,1% des commerces alimentaires des marchés de plein air (comptant revendeurs et revendeurs/transformateurs). Les producteurs ne sont néanmoins pas en reste, avec 42,4% au total en comptabilisant également les producteurs transformateurs et producteurs revendeurs. Il est notable que les producteurs sont notamment dans la filière des fruits et légumes ou encore des produits laitiers, mais la production de viande est très peu visible sur le marché. Les éleveurs ont des difficultés à vendre directement sur les marchés, car leurs produits nécessitent souvent des transformations.

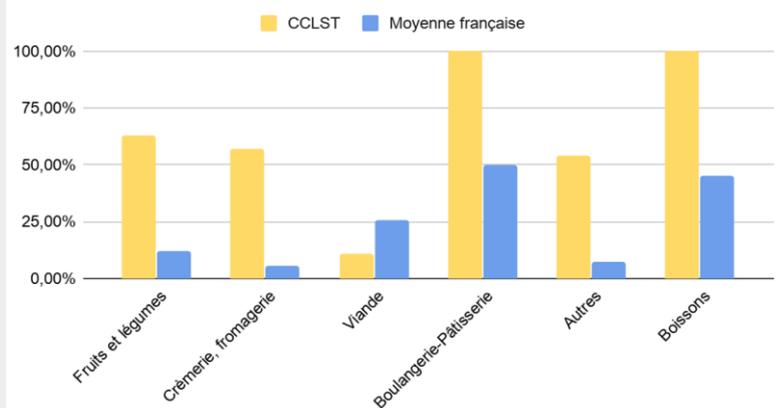


De plus, la part des producteurs pour chaque catégorie de produits a été comparée avec la moyenne française mesurée par Obea pour les différents produits. La part des producteurs en fruits et légumes et en crèmerie et fromagerie est bien plus importante sur le territoire que la moyenne française. Par exemple, **57% des vendeurs de fromages sur les marchés du Sud Touraine sont producteurs**, contre 5,70% pour la moyenne française. La part est de 63% dans LST contre 11,90% pour les fruits et légumes. Les seuls éleveurs que nous avons pu interroger sont la ferme du Bois Meslin. Les éleveurs semblent alors peu présents directement sur les marchés. Pour l'offre en boissons, les 3 seuls commerçants présents sur l'ensemble des marchés sont un viticulteur de Montrésor, les Vergers de la Manse à Sepmes et Les Jardins Vergers de la petite Rabaudière à Bossay-sur-Claise, ce qui fait que les boissons sont à 100%.

Un étal du marché de Loches

Source: A. Bourda

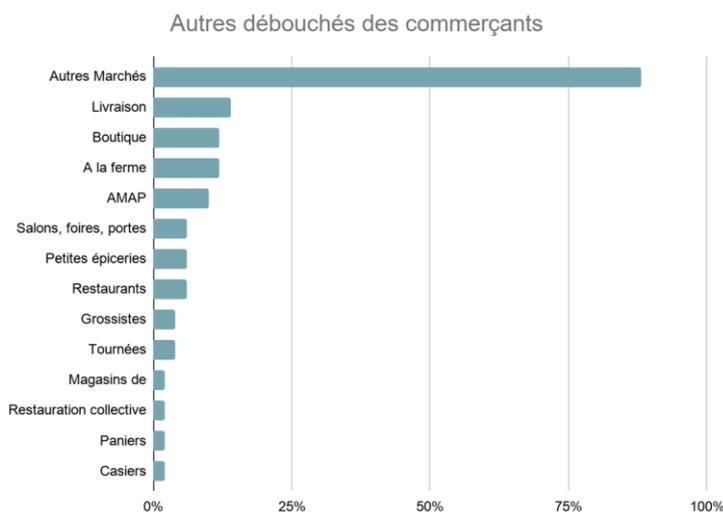
Pourcentage de producteurs selon les produits sur les marchés



(Source: CCLST)

La consommation sur le territoire

D'autres débouchés



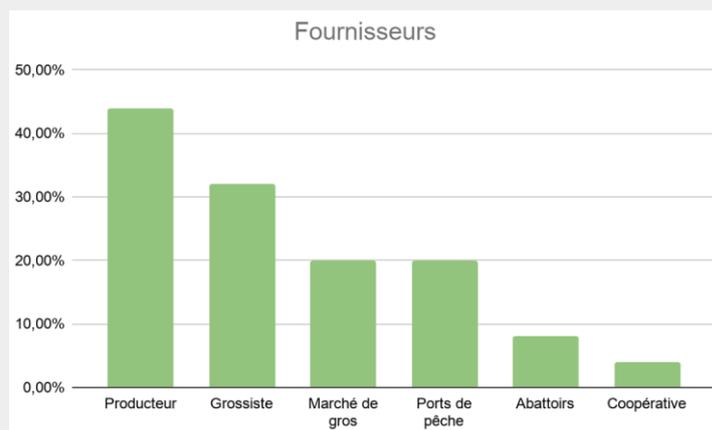
(Source: CCLST)

Selon l'étude Obea, "12% des commerçants sur les marchés disposent également de points de vente sédentaires", notamment les crémiers et fromagers. Sur le territoire, cela représente 28% des interrogés (vente à la ferme ou dans leur propre boutique, casiers). Cela concerne principalement les boulangers et bouchers/charcutiers, puis les maraîchers. Seuls deux fromagers rencontrés indiquent une vente à la ferme. Les commerçants font ainsi principalement les marchés, mais ont également d'autres modes de commercialisation.

14 % des commerçants interrogés font des livraisons, 12 % dans leur boutique (notamment les boulangeries et boucheries), 12% vendent également directement dans leur exploitation et 10,6 % font partie d'une AMAP. Seuls deux commerçants indiquent fournir des restaurants traditionnels, et le Grain Libre fournit la restauration collective. Certains fournissent également les ESAT.

Un approvisionnement chez les producteurs

Pour les revendeurs et les transformateurs il a ensuite été posé la question des fournisseurs. Sur les 25 commerçants ayant répondu, **44 % se fournissent directement chez les producteurs**, 32% chez des grossistes et 20% dans des marchés de gros.



Peu d'associations entre producteurs

Peu de commerçants sur les marchés en plein air ont indiqué faire partie d'un groupe ou d'une association de producteurs, en dehors du Grain Libre, un atelier collectif de création de pâtes de blé tendre. Certains revendent cependant la production de leurs collègues.

Des outils de transformation utilisés au maximum

Pour les 20 commerçants utilisant des outils de transformation, ceux-ci sont utilisés à 100% ou presque dans tous les cas. Une fromagerie serait intéressée pour les partager avec des tiers ou avoir un lieu commun de transformation à leur disposition. 15 producteurs ont émis également ce souhait dans l'enquête en ligne leur ayant été adressée. La ferme du Bois Meslin possède également son propre abattoir.

Impacts contrastés de la crise sanitaire

Des questions au sujet de la crise sanitaire ont également été posées aux interrogés, avec 40 réponses. Pour 76% des commerçants répondants, la crise a modifié leurs ventes, et 10 d'entre eux ont changé de mode de vente. Les résultats sont néanmoins à contraster.

Ainsi, la moitié d'entre eux ont trouvé la **période difficile**, avec des annulations de marchés, des arrêts de travail et des pertes de vente, de revenus et de production. Cela a notamment été le cas pour les poissonniers, avec, de plus, l'arrêt de la pêche pendant quelques semaines et les traiteurs qui ont vu de nombreux événements festifs annulés.

La consommation sur le territoire



Pour 25% d'entre eux, la crise a permis une **augmentation des ventes**, notamment due au fait que les consommateurs craignaient de s'aventurer dans les grandes surfaces et ont privilégié les petits marchés locaux et les livraisons par des producteurs. Un commerçant confiait que ses ventes avaient "doublé, voir triplé". Cela est notamment visible pour les maraîchers. Cet engouement est cependant en déclin visible depuis la fin du confinement, et des pertes de chiffres des différentes initiatives, comme les drives fermiers, sont perceptibles. Pour un commerçant interrogé, "la peur des grandes surfaces a conduit les gens à revenir sur les marchés mais cette tendance va s'arrêter après l'été, peut-être que 10% des nouveaux clients seulement vont rester".



Pour les 25% restants, la crise n'a pas eu d'impact sur les ventes.



Dans tous les cas, les commerçants **se sont adaptés à la situation**. Ainsi, certains ont développé des livraisons et de la vente à domicile, des drives fermiers, un site internet, des paniers de saison, des minis marchés... Les AMAP ont été sollicitées et ont été, selon une répondante, "d'un grand soutien".

Un marché de gros à revaloriser

Le marché de gros de Tours de Rochepinard est un **outil logistique** favorisant la rencontre entre les acteurs mais qui reste peu mis en valeur et gagnerait à être redynamisé. Il comporte 33 grossistes en filière légumes (10 producteurs/carreau). Il y existe un carré de producteurs locaux. Un travail de communication important (réseaux sociaux, publications...) vers la restauration commerciale est dorénavant engagé pour se faire davantage connaître des restaurateurs.



Marchés exceptionnels, foires et brocantes: d'autres lieux de vente



67 brocantes, foires et vides greniers en 2019 (Office de Tourisme)

Certains marchés ont lieu de manière exceptionnelle lors de certaines périodes de l'année, comme c'est le cas du marché nocturne de Loches. Ceux-ci, souvent très touristiques, permettent à certains producteurs de vendre leurs produits locaux à une clientèle plus large. Les stands sont en général différents de ceux présents habituellement sur les marchés hebdomadaires, avec une proportion plus grande de vente de plats à emporter et de produits plus spécialisés, comme le miel ou le vin.

Certains événements sont spécifiques à l'alimentation et les produits de saison, comme la foire aux melons de Beaumont-Village, la foire aux entrecôtes de Saint-Hippolyte en septembre, le marché gourmand de Ferrière-Larçon ou encore la fête de la confiture d'Abilly. Ces événements sont une opportunité pour de nombreux commerçants de vendre leurs produits et certains ne le font qu'à ces occasions. De plus, a lieu chaque année à Loches la foire-exposition "Loches en fête" accueillant une cinquantaine d'exposants venant majoritairement du territoire, comprenant un "village gastronomique" présentant vins et produits régionaux.

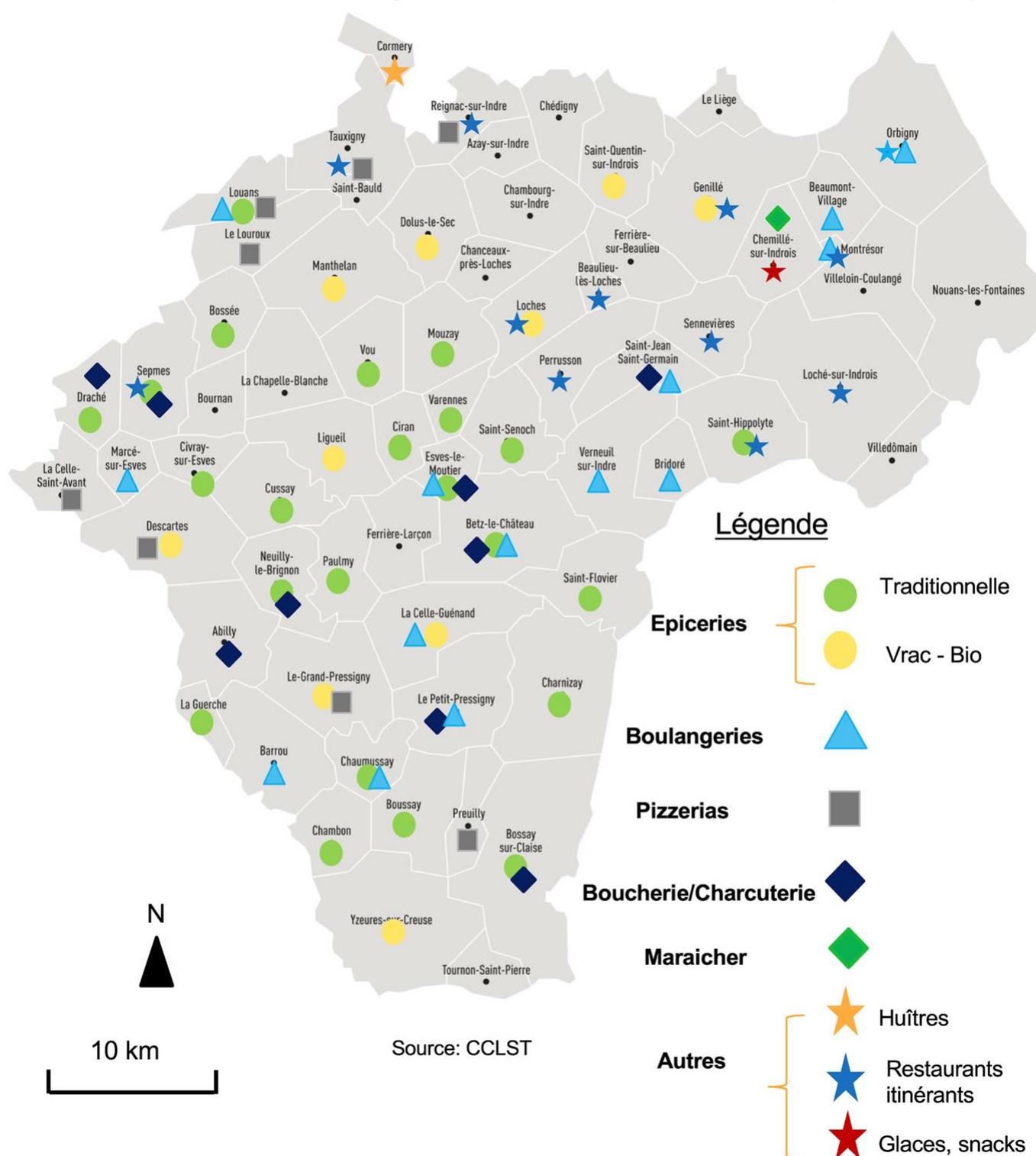
La consommation sur le territoire

Commerces ambulants

Des commerces ambulants sont également présents sur le territoire, parfois sur les marchés mais également au dehors. Il y a ainsi **plusieurs épiceries ambulantes** (traditionnelles ou en vrac), ainsi que des camions de pizzerias, plusieurs restaurants itinérants, des tournées de diverses boulangeries et boucheries-charcuteries. La liste en annexe N°6 des commerçants, non exhaustive, a permis de réaliser la carte des différentes communes de passage de ces commerces ambulants. Cette liste ne prend pas en compte tous les commerçants présents sur les divers marchés et les livraisons de paniers.

Cette carte n'est pas exhaustive et plusieurs commerces ambulants correspondant à une même catégorie peuvent avoir une étape dans la même commune. Elle pourra être complétée par le syndicat des commerçants non sédentaires pour répertorier les tournées alimentaires sur le territoire.

Carte des différents points de vente des commerces ambulants (hors marchés)



AFOM - Restauration traditionnelle / commerces alimentaires

Atouts

- Une centaine de restaurants traditionnels sur le territoire et une majorité qui souhaitent utiliser des produits locaux.
- Un bon maillage territorial en commerces alimentaires : toutes les communes ont un point d'alimentation à moins de 15 km...
- ... et diversifié pour la vente de produits locaux : commerces de proximité, GMS, commerces ambulants et marchés, points de vente producteurs ; 2 magasins de producteurs sur le territoire, 4 AMAP, 3 regroupements de produits dans des casiers,
- Majorité de vendeurs issus du territoire sur les marchés,
- 67 brocantes, foires et vides greniers sur la CCLST,
- 84 % de la consommation se fait au sein du territoire,
- Plusieurs restaurateurs et commerçants souhaitent participer à des réunions portant sur l'alimentation du territoire.

Faiblesses

- Achats des restaurateurs majoritairement chez des grossistes (dont des produits locaux),
- Prix des produits locaux peu attractif pour les restaurateurs,
- Achats des GMS majoritairement auprès de centrales d'achats laissant peu de marge pour l'approvisionnement en local,
- Nombre de marchés, de commerçants en fruits et légumes inférieurs à la moyenne française et éleveurs peu présents sur les étals,
- Seulement 44% des commerçants sur les marchés se fournissent directement chez des producteurs,
- Manque de maillon logistique dans la chaîne d'approvisionnement.

Opportunités

- Demande de plus de proximité pour l'approvisionnement et d'échanges avec les producteurs ; les circuits courts sont de plus en plus privilégiés,
- La crise sanitaire a remis en cause les circuits longs (notamment l'approvisionnement par des intermédiaires),
- Résilience des acteurs dans les modes de commercialisation de leurs produits : ouverture de nouveaux marchés, développement de commerces ambulants, Drive et livraison de produits locaux,
- Volonté des restaurateurs de développer l'utilisation de produits locaux,
- Souhait des consommateurs d'une meilleure identification des produits locaux dans les commerces de proximité et dans les restaurants,
- Besoin d'image de la GMS propice au développement de partenariats en direct entre les GMS et les producteurs
- Intérêt des commerçants à la démarche PAT.

Menaces

- Impacts de la crise sur les entreprises locales,
- Pouvoir d'achat des ménages qui pourrait diminuer.

La restauration collective

La restauration collective publique



Les établissements d'accueil de la petite enfance et les Accueils de Loisirs Sans Hébergement (ALSH)

Petite enfance

Le territoire comptait 1 205 enfants de moins de 3 ans en 2019, dont 399 enfants présents dans les crèches et micro-crèches. **6 crèches et micro-crèches (crèches de Loches, Tauxigny-Saint-Bauld et Descartes et micro-crèches de Sepmes, Manthelan et Betz-le-Château) sont gérées par la Communauté de Communes**, représentant 130 places pour le territoire. Le reste est assuré par des assistantes maternelles (le territoire est organisé avec 4 Relais Assistants Maternels Enfants Parents) et des micro-crèches privées.

Ces 6 crèches sont en délégation de service public:

- Une contractée jusqu'en mars 2021 avec "People and Baby" pour Loches et Tauxigny. La nourriture est fournie par API Restauration, proposant des barquettes en plastique non individuelles.
- Une contractée avec "Crèche Attitude" pour Sepmes, Manthelan, Betz-le-Château et Descartes (jusqu'en 2023). Les repas sont fournis par la société ANSAMBLE, avec des barquettes en inox ne comportant presque pas de plastique. Les gestionnaires (non contactés) sont ouverts à la réflexion pour un changement de la gestion et de l'approvisionnement. Ils s'engagent, par exemple, à fournir 1 ou 2 produits bios ainsi qu'1 ou 2 dit "produits locaux" par jour dans les repas. Le local pouvant aller jusqu'à plusieurs centaines de kilomètres selon les prestataires.

On notera qu'une micro-crèche privée à Cormery avait envisagé d'ouvrir en proposant une alimentation bio et avec un approvisionnement à moins de 50 km mais elle n'a pas trouvé de prestataire pour répondre à sa demande. En effet, le cahier des charges pour les jeunes enfants est assez complexe: un certain nombre de produits doivent être mixés, une purée de base doit être proposée...

Label Ecolo Crèche

Certaines crèches, comme celle de Descartes ou celle de Betz-le-Château, sont labellisées "écolocrèche" par l'association Label Vie. La démarche consiste à s'engager dans diverses actions environnementales (tenant compte par exemple de l'eau, de l'énergie, des déchets, de l'alimentation, des activités avec les enfants...) en améliorant au fur et à mesure les données initiales.



Plusieurs initiatives ont été prises par les crèches au sujet de l'alimentation. Ainsi, la micro-crèche de Betz-le-Château qui accueille de nombreux enfants d'agriculteurs, a testé différentes manières de gérer la restauration. Au départ, les repas étaient fournis par l'ESAT des Tissandiers, puis il a ensuite été tenté de proposer à chaque parent de l'apporter directement mais cela a été trop compliqué au niveau de la chaîne de froid. Ils fonctionnent maintenant avec ANSAMBLE, mais vont se fournir occasionnellement en fromage de chèvre à Betz-le-Château, à la suite d'une demande forte des parents.

La consommation sur le territoire

ALSH



15 Accueils de Loisirs Sans Hébergement (ALSH)



7 centres périscolaires



6 accueils adolescents

2 920 adolescents et enfants accueillis

La Communauté de Communes est en charge de l'extra-scolaire dès l'âge de 3 ans jusqu'aux adolescents. Les 15 ALSH ont diverses gestions des restaurants. Ainsi, certaines sont complètement déléguées sur l'alimentaire (avec des partenaires comme Convivio, ou des associations de cantines, ...), et d'autres ont un service municipal et les communes se chargent de la commande et de la transformation des produits. Un tableau récapitulant les divers types de gestion est donné en annexe N°7.

Une problématique est soulevée au sujet des goûters qui sont gérés indépendamment des déjeuners (qui eux sont liés aux modes de gestion des communes), laissant une liberté possible à la Communauté de Communes sur la majorité des sites (excepté Descartes, géré par la SOGERES). Cependant, la charge de travail de production d'un goûter en plus d'un déjeuner est trop grande à assurer pour une cantinière seule. Auquel s'ajoute la gestion du frais qui est contraignante, et encourage le recours à des goûters "industriels". Même si les achats sont gérés par la Communauté de Communes, ils ne sont pas groupés. Les denrées peuvent ainsi être achetées une à une en grande surface. Même si l'idée de faire un atelier cuisine et pâtisserie a été proposée, elle est difficilement réalisable, car il est compliqué de faire rentrer les enfants dans la cuisine (protocoles sanitaires très strictes).

La restauration collective scolaire

Pour cette section, les données collectées émanent de l'enquête communale auprès des 67 communes du territoire. Celles-ci ont fourni les premières informations (nombre de repas servis, mode de gestion et de production, utilisation de produits locaux ou bios) ainsi que le contact des responsables de la restauration scolaire pour les **47 communes concernées**. Pour ces dernières, on dénombre **37 entités** après avoir regroupé les restaurants scolaires ayant un même gestionnaire ou un mode de gestion identique (le tableau du contact et des communes enquêtées est disponible en annexe N°8). Parmi eux, 23 ont répondu à l'enquête plus exhaustive concernant la restauration collective sur les questions de la gestion et la production de repas, l'approvisionnement, les denrées bio et locales, le traitement des déchets et la communication et sensibilisation.

Enquête restauration collective scolaire par entretien téléphonique



22 Juin 2020
-
2 Septembre 2020



Les questionnaires disponibles en annexe



Complétée par les résultats des enquêtes en ligne

27 répondants

21 enquêtes auprès des communes proposant un service de restauration scolaire,
1 entretien avec le chef cuisinier de la cuisine centrale de Loches,
2 enquêtes pour les collèges de Loches et de Montrésor,
1 entretien avec le pôle éducation départemental pour les collèges,
1 enquête pour le lycée Sainte Jeanne d'Arc avec un agent de restauration,
1 enquête pour le prestataire 7 000.

Les écoles primaires du territoire : un enjeu d'introduction de produits de qualité

Une grande diversité notamment pour le mode de gestion

Nombre d'établissements scolaires primaires et effectifs totaux de la CCLST

Nombre d'écoles maternelles	12
Nombre d'écoles élémentaires	23
Nombre d'écoles primaires*	22
TOTAL	57

Nombre d'élèves en maternelle	1 484
Nombre d'élèves en élémentaire	2 685
TOTAL	4 169

Source : Académie Orléans-Tours, 2019/2020

*Les écoles primaires comprennent l'école maternelle et élémentaire dans un même établissement.

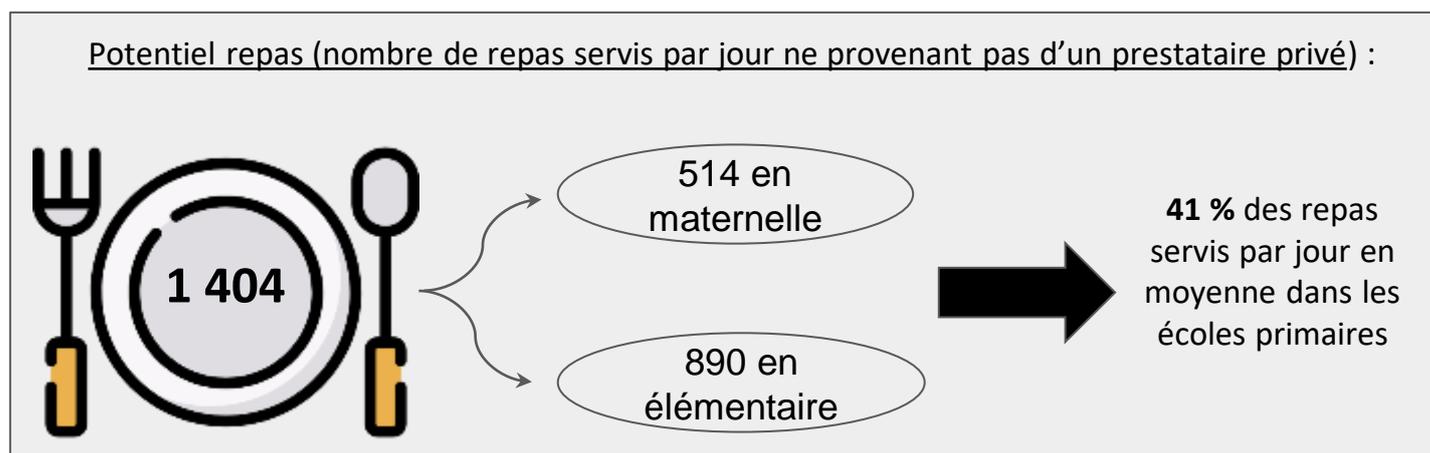
La liste détaillée des écoles ainsi que les effectifs correspondants sont disponibles en annexe.

La CCLST comprend **4 169 élèves répartis sur les 57 écoles du territoire présentes dans 47 communes** (cf. annexe N°8).

Environ 60% de ces communes sont en **Regroupement Pédagogique Intercommunal (RPI)**, incidence de la petite taille des communes rurales avec, par conséquent, un effectif plutôt faible par établissement (73 élèves par établissement en moyenne).

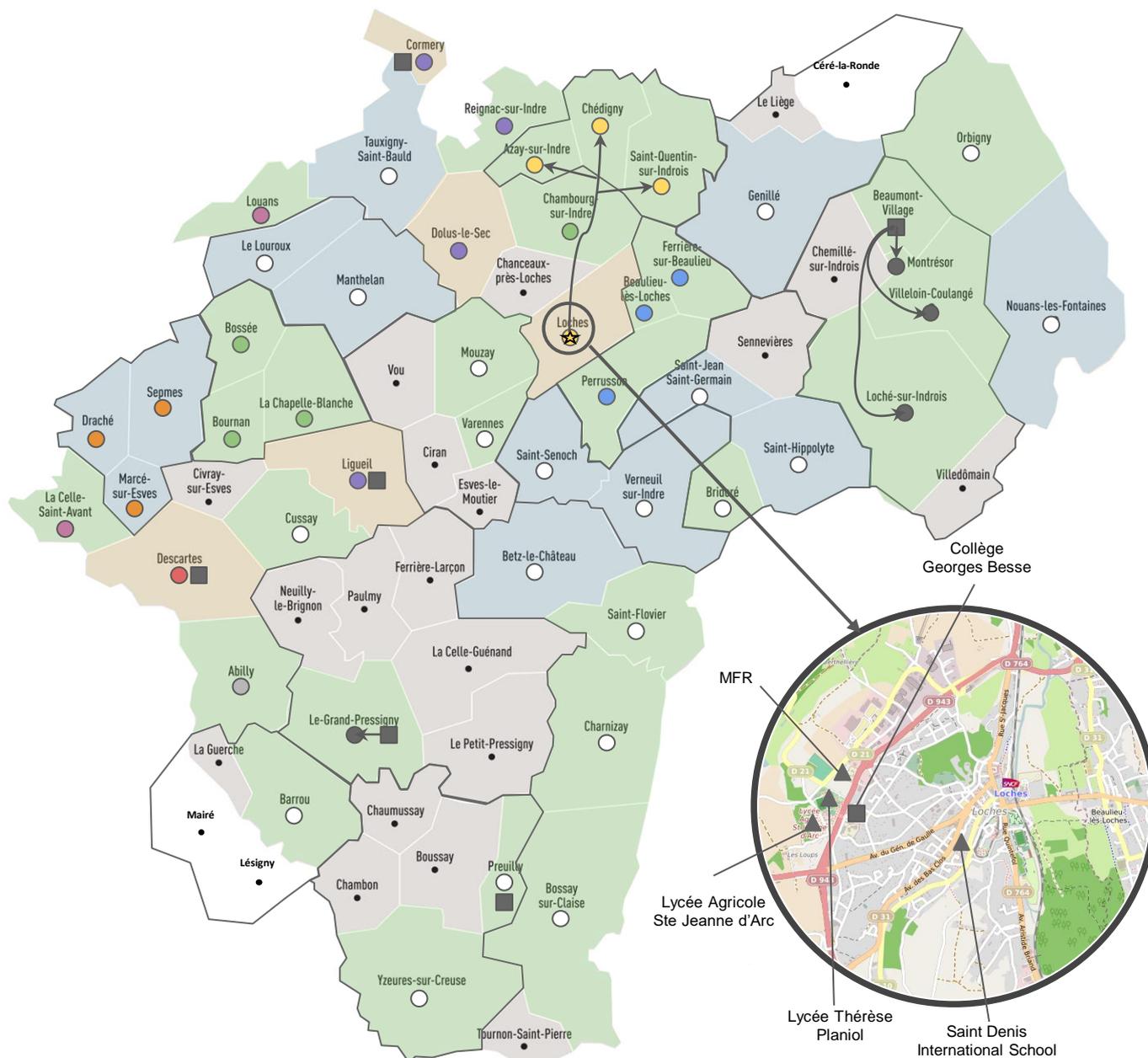
Chaque restaurant scolaire des établissements primaires est géré par leur commune qui peut faire le choix de le gérer en direct (ou via un syndicat) ou bien de déléguer le service public (à un prestataire privé ou une association). Lors de l'enquête auprès des communes, il a donc été relevé **3 types de gestion différents : la gestion directe, la Délégation de Service Public (DSP) et la gestion associative**. Il en est ressorti que c'est la gestion directe qui prime (62%) suivie par l'associatif (28%) puis la DSP (10%). La majorité décide donc de conserver la gestion du restaurant scolaire en régie ou de la donner à une association. Cependant, ces gestionnaires n'ont pas tous la main mise sur le choix des produits, l'approvisionnement et la confection des repas. C'est notamment le cas lorsque ceux-ci font appel à un **prestataire extérieur** qui fournit directement les repas à l'établissement scolaire. Ceci est pratiqué pour **45% des communes possédant un restaurant scolaire**. Il a été estimé que 2 054 demi-pensionnaires étaient restaurés par un prestataire privé. Les communes concernées ne peuvent donc pas gérer directement l'approvisionnement et l'introduction de produits de qualité dans les repas. Elles peuvent néanmoins rédiger un cahier des charges auquel le prestataire choisi doit répondre. Il pourra être réfléchi d'apporter une aide ou une formation aux outils et à la rédaction de cahiers des charges afin de faciliter le choix de produits locaux.

Il a été estimé, grâce aux réponses des enquêtes auprès des communes et de la restauration collective, que le nombre de demi-pensionnaires sur la CCLST s'élève à **3 458 enfants**. Cet effectif, corrélé avec le mode de gestion, permet de déterminer le nombre de repas pour lesquels les communes ont un choix d'approvisionnement direct et ne passent pas par un prestataire privé :



La consommation sur le territoire

Les restaurants scolaires sur la CCLST : leur mode de gestion, regroupement et confection des repas



Mode de gestion de la restauration scolaire des écoles élémentaires

- Gestion directe
- Délégation de Service Public (DSP)
- Gestion Associative
- Regroupement

Les restaurants scolaires

- Restaurant scolaire d'établissement élémentaire
- Collège
- ▲ Lycée
- ★ Cuisine centrale de Loches

Prestataires

- EHPAD d'Abilly
- Pas de prestataire / Cuisine sur place
- Valeurs Culinaires (à la rentrée 2020)
- 7 000 Set Meal
- API RESTAURATION
- Restoria
- Convivio
- Sodexo
- Sogeres (société mère Sodexo)

(Voir en annexe N°8 le détail)



Source: ville-loches.fr

Des modes de gestion et d'approvisionnement variés fortement liés aux contraintes propres à chaque établissement.

L'appel à un prestataire est principalement dû au manque d'équipement pour la confection des repas sur place ou le désir des parents d'avoir l'assurance d'une diversification de produits. Toutefois, comme c'est le cas pour Loches, il peut être fait appel à un prestataire pour simplement faciliter la gestion. Lorsqu'il n'y a pas de prestataire, les établissements scolaires peuvent également faire appel à des fournisseurs qui livrent des denrées alimentaires à la demande. Ceux-ci passent le plus souvent par une plateforme en ligne pratique pour passer commande et se faire livrer hebdomadairement.

Chiffres clés des prix facturés pour un repas en restaurant scolaire de la CCLST (sur 21 prix différents pratiqués)

Somme minimale :	2,33€
Somme moyenne facturée par repas:	3,19€
Somme maximale :	3,75€

Moyenne des prix facturés pondérés avec le nombre d'élèves de l'établissement (sur 28 établissements)

Somme moyenne pondérée facturée par repas:	3,34€
--	-------

Les prix pratiqués selon les différents établissements dépendent du recours ou non à un prestataire, du mode et des choix d'approvisionnement. Il est à noter qu'il peut s'élever à plus de 4 € chez certains prestataires selon les revenus du foyer et qu'il tend à augmenter d'année en année. Les gestionnaires et responsables des restaurants scolaires sont d'ailleurs prêts à l'augmenter encore afin d'introduire des produits de meilleure qualité. Toutefois, les familles sont parfois restreintes au niveau du budget. Or, le maintien d'un prix bas est important afin de garantir l'accès à l'alimentation pour tous les élèves.

Lorsque les sommes données lors de l'enquête restauration scolaire sont pondérées avec le nombre d'élèves par établissement, la somme moyenne est plus élevée. **Le prix moyen payé par un foyer de la CCLST pour les écoles primaires est donc de 3,34 €.**

Cependant, d'après l'enquête menée auprès des consommateurs, ces derniers sont en moyenne prêts à augmenter la somme versée par repas en restauration collective de 0,50 € ou 1€ en moyenne afin d'y introduire des produits de meilleure qualité. Il reste toutefois des foyers qui n'en ont pas la volonté ou la capacité.

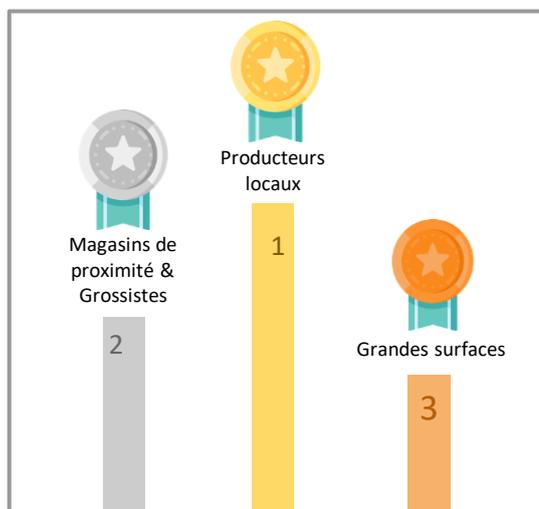
L'adaptation des prix en fonction des revenus des foyers est ainsi souvent pratiquée notamment chez les prestataires. Néanmoins, les associations ne peuvent pas le mettre en place. En contrepartie, les communes peuvent également décider d'amortir l'augmentation du prix en prenant en charge une partie de la somme.

La consommation sur le territoire

Principaux lieux d'approvisionnement des cuisines autonomes de restaurants scolaires (9 établissements ou groupements)

Même s'il est globalement peu pratiqué, le **groupement d'achats** pour les petits établissements se présente comme une bonne solution afin d'accéder à une offre de produits locaux demandant un volume plus important de commandes. Des regroupements seraient envisageables.

Certaines cuisines centrales ne réalisent pas leur potentiel maximum de repas/ jour. Des démarches de réflexion pour la mise en place d'une cuisine centrale pour plusieurs petits établissements scolaires ont été mises en place sans aboutissement à ce jour. **Il serait intéressant d'analyser la potentialité d'un tel projet pour plusieurs regroupements de communes.**



Pour les écoles avec des effectifs et volumes faibles, des regroupements d'achats sont envisageables avec des communes avoisinantes équipées d'une cuisine autonome ou centrale. Quelques unes nous ont en effet indiqué qu'elles avaient la capacité de produire plus de repas sous réserve de pouvoir embaucher du personnel en plus. Les groupements d'achats offrent la possibilité d'obtenir des réductions sur les prix et s'organiser plus facilement pour la logistique.

Concernant les lieux d'approvisionnement pour les cuisines autonomes, ils peuvent être multiples et dépendre du produit recherché.

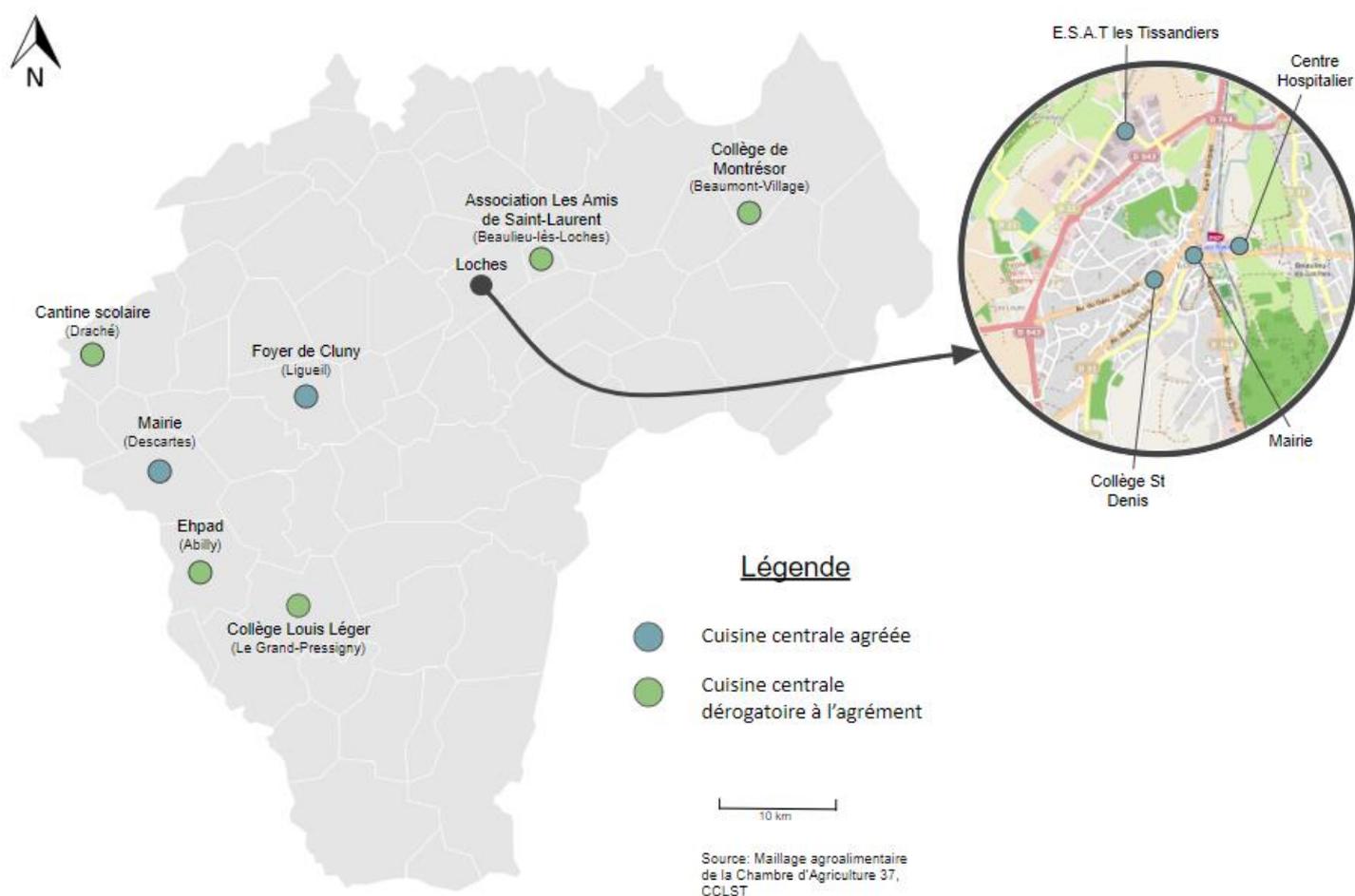


Association de la cantine scolaire Manthelan - Le Louroux
Source: Facebook - Cantine Le Louroux Manthelan

La consommation sur le territoire

Les cuisines centrales agréées peuvent livrer d'autres établissements de restauration collective sans limite de volume contrairement aux autres cuisines centrales qui elles en ont une.

Les cuisines centrales du territoire



La cuisine centrale de Loches, dont les locaux ont été mis à disposition par la commune pour la restauration scolaire, livre déjà les différents établissements communaux de la ville centre ainsi que les écoles d'Azay-sur-Indre, Chédigny et Saint-Quentin-sur-Indrois. Cependant, elle n'est **pas encore à sa capacité maximale de production de repas**. Comme d'autres cuisines centrales possédant une marge d'augmentation du volume produit, **elle représente un potentiel d'approvisionnement plus local pour les établissements qui, aujourd'hui, font appel à un prestataire extérieur**. Les établissements privés ou publics d'autres types (ESAT, EHPAD par exemple) peuvent également livrer des établissements scolaires comme c'est le cas de l'EHPAD d'Abilly.

Les défis de l'alimentation de qualité en milieu scolaire

Une réelle démarche et prise de conscience est en cours afin d'améliorer et d'assurer une alimentation de qualité dans les établissements scolaires. L'élaboration des menus se fait généralement sous l'approbation d'un(e) diététicien(ne) qui veille à l'équilibre de chaque repas. Malheureusement cela peut aller à contrario du goût des enfants engendrant du "tri dans les assiettes" et du gaspillage alimentaire. Certains prestataires jouent le jeu de réadapter les menus suite aux remarques, évitant ainsi que de nombreux produits finissent à la poubelle.

Les répondants ont été interrogés sur leur définition d'un produit de qualité. Il en ressort que c'est principalement pour eux, un **produit local, de saison, labellisé et frais. Le goût est également un critère important.**

Parallèlement, des produits de certains types tentent de se faire une plus grande place dans les assiettes des élèves tels que :

- **Les légumes frais** privilégiés par rapport aux légumes surgelés, en conserve ou prêts à l'emploi mais cela demande une plus grande main d'œuvre ;
- **Les produits labellisés** surtout pour la viande, les œufs et le fromage (cependant leur emploi n'est pas systématique et quantifié, ils sont employés "à l'occasion");
- **Les produits bio** mais qui, globalement, n'atteignent pas les 20% requis par la loi EGalim;
- **Les produits locaux**, dans de nombreux cas privilégiés aux produits bios.

Globalement, le personnel de cuisine et les gestionnaires souhaitent développer la part de ces deux derniers. Cependant, le principal frein à un approvisionnement bio ou local reste le prix. Sont énoncés ensuite les problèmes logistiques tels que le manque de temps, la continuité de la chaîne du froid ou encore la livraison puis le manque d'équipements, le volume trop faible et le manque d'offres à proximité. Si l'introduction du plat végétarien est en général respecté, les 50% de produits de qualité dont 20% de bio sont encore loin d'être atteints.

Afin de pallier à certains de ces freins, il a été demandé si la mise en place d'un lieu regroupant les producteurs du territoire serait facilitateur. Dans la grande majorité des cuisines autonomes, les réponses ont été favorables. Une seule réponse reste défavorable du fait d'un manque d'effectif et de contraintes logistiques. Cependant, pour les cuisines faisant appel à un prestataire, il a été soulevé que ceux-ci possèdent déjà des contrats avec leurs propres centrales d'achats. Néanmoins, **il conviendra d'anticiper avant le renouvellement de chaque contrat la réflexion sur l'introduction de produits locaux et/ou de qualité.**

L'idée d'une plateforme d'approvisionnement locale internet a également été proposée. Là encore, les avis sont favorables ; reste à **convenir des paramètres logistiques pour le retrait des denrées alimentaires.** En effet, les établissements **désirent un système de livraison et que la plateforme propose des petits volumes.** Ainsi, il pourrait être étudié la **possibilité d'adapter la plateforme "Manger Local" de la Chambre d'Agriculture aux écoles primaires.**

Des remarques tournées vers un besoin d'échanges et d'informations

La rubrique des remarques complète souvent les sujets abordés précédemment. Sont demandés des soutiens financiers de fonctionnement pour les petits établissements notamment gérés par des associations de parents d'élèves.

Des demandes ont été formulées concernant les informations et offres disponibles sur le territoire sur les actions d'aide à la restauration collective scolaire ou plus globalement liées à l'alimentation en milieu scolaire. Cela pourrait être regroupé par exemple dans un mail informatif envoyé à chaque rentrée aux gestionnaires des restaurants scolaires.

Un soutien pourrait également se mettre en place entre établissements. Pour cela, des rencontres et des échanges seraient un bénéfice, là encore, en particulier pour les établissements avec un petit effectif. Enfin, l'appui et l'engagement de la commune sont également importants.

L'information et la sensibilisation de tous les acteurs de la chaîne alimentaire constituent des enjeux importants pour la restauration collective.

Pour ce qui est des formations, les avis sont divergents. Certains établissements n'en expriment pas le besoin, d'autres trouveraient cela intéressant ; que ce soit sur les outils de gestion de l'approvisionnement ou sur le contenu de la loi EGalim et la réglementation en général.

Enfin, des formations plus spécifiques par exemple sur la mise en place d'un composteur, sur la cuisine végétarienne à partir de produits frais, sont sollicitées, que ce soit pour les élus, les employés ou responsables de l'école.

***“ La formation,
c'est toujours bon ”***

Source: Parole d'acteur recensé lors de l'enquête restauration collective

Les écoles secondaires du territoire

7 collèges publics ainsi que 2 privés sont également présents sur le territoire à :

- Cormery, le collège Alcuin,
- Descartes, le collège Roger Jahan,
- Loches, le collège public Georges Besse et le collège privé Saint-Denis,
- Preuilly-sur-Claise, le collège public Gaston Defferre et le collège privé Notre Dame,
- Grand-Pressigny, le collège Louis Léger,
- Beaumont-Village, le collège de Montrésor,
- Ligueil, le collège Maurice Genevoix.

Collèges	Nombre moyen de repas servis par jour
Cormery	439
Descartes	156
Loches	662
Preuilly-sur-Claise	178
Grand-Pressigny	79
Montrésor	289
Ligueil	325
TOTAL	2 128

* Par an, ce sont 306 432 repas

Un budget de 5 millions d'euros est alloué à l'alimentation à l'échelle de l'Indre-et-Loire (dont la CCLST représenterait, proportionnellement au nombre de repas servis dans les 7 collèges publics, environ 578 000 €). Le département met en place des réunions et actions dans la visée de l'application de la loi EGalim ainsi qu'un projet alimentation "Bien manger dans les collèges de Touraine" (2020-2022) en cohérence avec le Plan Alimentaire Départemental.

La plateforme d'approvisionnement « **Mangez Touraine** » via "**Panier local**" lancée par la Chambre d'Agriculture permet de mettre en relation les producteurs du secteur prêts à livrer les collèges. Ainsi, tous les établissements du département sont référencés et ont accès aux producteurs disponibles dans leur zone géographique, à leur quantité et jours de livraison. Il est également possible de faire des pré-commandes pour les produits disponibles uniquement à une certaine période. L'outil mis en place lors du confinement n'est pas encore très utilisé, or il faut un minimum de volume commandé pour ne pas entraîner une perte de marge pour les producteurs.

Enfin, on compte **2 lycées à Loches**, le lycée public Thérèse Planiol et le privé Saint-Denis avec internats ainsi que trois établissements professionnels : MFR (Maison Familiale Rurale), le lycée Horticole et Paysager Sainte Jeanne d'Arc et le lycée des Métiers Emile Delataille. On notera que le Lycée Jeanne d'Arc sert 11 340 repas annuellement;

Le lycée Thérèse Planiol a pu bénéficier d'un investissement important de la Région pour l'agrandissement et la rénovation de son restaurant scolaire accueillant ainsi plus de 900 élèves au total par jour. Le restaurant collabore avec des producteurs locaux (fruits et légumes, produits laitiers, viandes, charcuteries...). Les déchets des plateaux sont ensuite triés par les élèves et les biodéchets sont transformés à Tours Nord en bioéthanol.

La consommation sur le territoire

Le territoire compte des établissements de santé : le centre hospitalier Paul Martinais à Loches et 7 établissements pour personnes âgées (2 privés et 5 publics).

L'hôpital de Loches

L'hôpital de Loches est aussi un acteur important de la restauration collective publique. Effectivement, celui-ci dispense 300 repas le midi et 260 le soir, notamment aux résidents de l'Ehpad de Puygibault. Il fournit aussi les repas à 20 patients en soin psychiatrique ainsi que 20 repas le midi pour le personnel. De plus, il fait des repas à domicile pour l'ADMR uniquement pour les personnes devant recevoir des régimes spécifiques. Cela représente une dizaine de repas. La cuisine de l'hôpital se situe sur le site de Puygibault. Les repas sont livrés à l'hôpital en plateaux froids. La livraison s'opère au maximum à J+3 après la réalisation du plateau. En cuisine, on compte au total une quinzaine de personnes en roulement ce qui représente en moyenne 10 personnes par jour. Les plateaux sont distribués et réchauffés dans les services par les aides soignantes. Les menus sont élaborés avec la collaboration de 2 diététiciennes. Une forme de saisonnalité est respectée puisqu'il y a un cycle de menus : les menus d'hiver et les menus d'été. Concernant l'approvisionnement, celui-ci est réalisé auprès d'une dizaine de fournisseurs dont Pomona et Disval. Le marché est organisé avec les autres centres hospitaliers du département chapeautés par le CHU Trousseau de Tours. Il n'a donc pas le choix des fournisseurs et ne peut pas travailler, comme il le souhaiterait, avec du local.

Les leviers d'action pour favoriser le local dans les plateaux de l'hôpital sont limités.

Des Etablissements d'Hébergement pour Personnes Agées

13% des seniors âgés de 80 ans ou plus vivent dans un Établissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes (EHPAD) (Finess 2020, ATU 2020 p.12) qui sont situés sur les communes de :

- VILLELOIN COULANGE (EHPAD Les Baraquins),
- LA CELLE GUENAND (Maison de Retraite Chataigneraie),
- LIGUEIL (Maison de retraite Balthazar Besnard),
- LOCHES (1 établissement public et 1 établissement privé),
- PREUILLY SUR CLAISE (Les Dauphins),
- CORMERY (établissement privé).

Centre de repos

On compte également un établissement de santé, Le Courbat, géré par l'Association Nationale d'Action Sociale des personnels de la Police Nationale et du Ministère de l'Intérieur (ANAS) au Liège.

Ces deux dernières catégories n'ont pas pu être interrogées. **Des interviews pourront venir compléter l'ensemble des informations sur le fonctionnement de la restauration collective du territoire.**

La restauration collective privée

Les ESAT

La Communauté de Communes Loches Sud Touraine compte **3 Établissements et Services d'Aide par le Travail (ESAT)**. Ces structures associatives anciennement appelées Centre d'Aide par le Travail (CAT) sont des établissements médico-sociaux ayant pour objectif **l'insertion sociale et professionnelle des adultes handicapés**. Différents domaines de travail sont proposés, notamment dans le secteur des espaces verts, de la blanchisserie, dans des entreprises partenaires **et dans la restauration collective**.

2 ESAT ont été interrogés dans le cadre de ce diagnostic, l'ESAT des Tissandiers à Loches et le Foyer de Cluny à Ligueil. Ces structures possèdent toutes deux un service de restauration et une cuisine, avec néanmoins des fonctionnements différents. Le troisième, l'ESAT des Grandes Reuilles à Bridoré n'a pas pu être interrogé. Nous savons cependant qu'il propose des paniers de légumes en circuits courts aux particuliers et a un service de restauration.

Le foyer de Cluny développe, en plus de la restauration, une activité agricole. Ils produisent des fruits, légumes et des volailles qu'ils utilisent dans leurs plats mais qu'ils vendent également aux particuliers directement sur site ou sur commande. Cela représente un tiers de leur approvisionnement, et ils travaillent également en collaboration avec de nombreux producteurs locaux et certains grossistes alimentaires.

Les gestionnaires ont à cœur de mettre en valeur le travail des personnes qu'ils ont à leur charge, et souhaitent autant que possible favoriser les produits locaux.

Exceptés avec les ESAT, **la restauration collective privée n'est pas très développée sur le territoire**, on ne retrouve pas à priori de restaurant d'entreprise.



L'ESAT des Tissandiers utilise sa cuisine pour préparer des repas livrés ensuite à différents partenaires, comme les ADMR ou des entreprises demandeuses. Cela représente environ **800 repas/jour en portage à domicile**, avec des produits venant majoritairement d'une centrale d'achats, ou de certains producteurs locaux, pour une transformation partiellement sur place. Il souhaiterait développer la part de local dans les assiettes, **mais les prix et les formats proposés sont des freins**.



ESAT 'Les Tissandiers'
Z.I. Vauzelles
BP 111
37601 Loches Cedex
Tél : 02 47 91 14 50
Fax : 02 47 91 60 78



La “Fabrique locale”

La Fabrique Locale, installée à l'entrée de la zone du Node Park Touraine à Tauxigny-Saint-Bauld, est un restaurant proposant également **un service de livraison directement aux entreprises**. C'est une entreprise d'insertion ayant pour vocation d'accompagner des personnes en difficultés sociales et professionnelles. *«Nous embauchons en CDD d'insertion trois agents polyvalents de restauration qui tournent sur la cuisine, le service en salle et l'entretien. En cuisine, ils sont aux côtés de notre chef et acquièrent un vrai savoir-faire autour du **travail des produits frais**. C'est un atout pour trouver ensuite un emploi dans les cuisines des collèges ou en restauration collective»*, explique Jean-Marie Beffara, le propriétaire, interviewé par la CCLST.



La Fabrique Locale vise un approvisionnement 100% local et en circuits courts et compte faire intervenir les producteurs directement au restaurant via des animations et ateliers



La consommation sur le territoire

Motivations, attentes, freins et leviers d'actions

L'introduction de produits dits "de qualité" par la loi EGalim, pose des échéances précises quand à l'introduction de produits bios dans les restaurants scolaires, c'est-à-dire au 1^{er} janvier 2022. Pourtant, lors des différents entretiens avec les responsables de la restauration collective, l'introduction de produits bios venant de loin semble contre-intuitif. De plus, il y a des difficultés pour cerner la notion / définition d'un produit de qualité.

Ainsi, le GABBTO développe des actions qui contribuent à favoriser l'introduction des produits bios locaux dans la restauration collective via la mise en relation avec les structures locales de distribution de produits bios mais aussi en organisant des réunions d'information, en proposant des outils pédagogiques et des formations pour les cuisiniers et gestionnaires sur les leviers publics pour le développement des approvisionnements.

Un atelier de discussion à Dolus-le-Sec le 8 Juillet 2020 avec des producteurs, des élus et des équipes de cuisine de restaurant scolaire ainsi qu'un restaurateur traditionnel a permis de mettre en lumière les motivations, les attentes, les freins et les leviers d'actions pour l'introduction de produits Bios et locaux.

<p style="text-align: center;"><u>Motivations</u></p> <p>Producteur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Relocaliser la production, - Nourrir la population locale. <p>Collectivité territoriale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Promouvoir une alimentation saine, - Faire fonctionner l'économie locale, sociale et environnementale en apportant une valeur ajoutée à la production agricole, - Appliquer la loi Egalim. <p>Equipe des restaurants scolaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Promouvoir la santé, - Valoriser le travail fourni, - Dynamiser l'économie locale, - Partager les savoir-faire. 	<p style="text-align: center;"><u>Attentes / Souhaits</u></p> <p>Producteur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Complémentarité des circuits de distribution entre les particuliers et la restauration collective, - Une juste rémunération, - Diminution de l'impact sur l'environnement. <p>Collectivité territoriale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accessibilité des "bons produits" à un public plus large, - Permettre l'éducation à l'alimentation, - Avoir des infrastructures et un stockage adaptés. <p>Equipe des restaurants scolaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une distribution logistique adéquate, - Un approvisionnement facilité, - Des équipements de préparation des produits bruts (qui n'enlèvent pas trop de matière première).
<p style="text-align: center;"><u>Freins</u></p> <p>Producteur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le conditionnement, - Le degré de transformation demandé, - L'absence de lieu de stockage des collectivités. <p>Collectivité territoriale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le prix, - La multiplicité des lieux d'approvisionnement, - Le manque d'équipements et de formations. <p>Equipe des restaurants scolaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestion de la déchetterie, - Besoin de main d'œuvre supplémentaire, - Manque de centralisation logistique, - Commandes non régulières avec une multiplication de gestion comptable. 	<p style="text-align: center;"><u>Leviers d'actions</u></p> <p>Producteur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Commandes groupées et concertées, organisation des circuits de distribution, - Un outil intermédiaire de transformation (au niveau des producteurs ou des collectivités), - Equipements, - Plateformes de livraison facilitée sur le territoire. <p>Collectivité territoriale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une orientation budgétaire vers l'alimentation, - Des subventions apportées en dehors de la collectivité locale, - Massifier l'offre, se regrouper, - Avoir une cuisine centrale bio. <p>Equipe des restaurants scolaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plateforme de commandes communes rassemblant des informations sur la zone géographique desservie, les jours de livraison, le volume possible ... - Sensibilisation via des ateliers de promotion de la production locale ou une communication sur la provenance des produits (photos d'exploitations par exemple ...).

Estimation de la surface pour une relocalisation de la production

Outil PARCEL, Terres de liens

L'**outil PARCEL** est un convertisseur permettant d'estimer la surface de production nécessaire pour approvisionner localement et en bio une population donnée. Dans la visée de la loi EGalim, il permet d'évaluer les surfaces nécessaires pour l'approvisionnement des écoles maternelles et élémentaires en 20% de denrées alimentaires biologiques.

Grâce aux données de l'académie d'Orléans Tours de 2019/2020 ainsi que les données collectées auprès des communes et des responsables des restaurants scolaires, il a été estimé que sur les **4 211 élèves de primaire, 3 458 élèves sont demi-pensionnaires dont 1 404 élèves (514 maternelles et 890 élémentaires) dans un établissement ne faisant pas appel à un prestataire privé.**

Détails de calcul : estimation du nombre de demi-pensionnaires grâce aux réponses des enquêtes

Pour les 57 écoles primaires, élémentaires ou maternelles du territoire, il a été estimé le nombre de demi-pensionnaires grâce à l'effectif scolaire de l'année 2019/2020 de l'académie Orléans-Tours ainsi que les réponses précises de l'effectif servi au restaurant scolaire de 24 établissements du territoire. A partir de ces réponses, des entretiens concernant la restauration collective scolaire ou bien de l'enquête en ligne effectuée auprès des communes, un ratio de demi-pensionnaires a été calculé pour les établissements dont l'information manquait. Celui-ci atteint **un taux estimé de 84% de demi-pensionnaires dans l'enseignement primaire.**

Selon leur mode de gestion, les demi-pensionnaires des restaurants scolaires faisant appel à un prestataire privé ont été retirés du potentiel repas pour lesquels un approvisionnement local est possible dans la visée de la loi EGalim notamment pour le bio.

Les effectifs, réponses et calculs pour chaque établissement sont également disponibles en annexe N°9 du document.

Application de l'objectif de 20% de Bio dans la restauration collective scolaire

Paramètres pris en compte dans la simulation PARCEL

Les données d'entrée de l'outil comprennent :

- Le territoire : Communauté de Communes Loches Sud Touraine,
- Le nombre de repas servis en fonction de l'établissement : 514 maternelles et 890 élémentaires,
- Le pourcentage de reterritorialisation : 100% (au vu du territoire très agricole et de la faible densité de population, la visée est d'obtenir une donnée significative),
- Le pourcentage de bio en surface : 16% pour les légumes, fruits et les céréales et 12% pour l'élevage (en effet le passage du seuil de bio de 20% en valeur pour la loi EGalim en termes de surface exige d'intégrer le surcoût moyen des différentes catégories de produits bios par rapport aux produits conventionnels)

La consommation sur le territoire

Tableau des résultats des parcelles nécessaires afin de répondre aux besoins en restauration collective scolaire des établissements de la CCLST

Etablissement	Hectares au total	Type de production	Hectares par production
Maternelle	27	Légumes	0,3
		Fruits	0,8
		Céréales	2
		Elevage	24
Elémentaire	42	Légumes	0,4
		Fruits	1
		Céréales	3
		Elevage	39

Interprétation

Pour n'importe quelle surface de production, moins d'un emploi est nécessaire afin de répondre aux besoins de la restauration scolaire des élèves en primaire. Les quantités à fournir par rapport aux quantités produites sur le territoire sont dérisoires que ce soit en élevage, en céréales, en fruits ou en légumes même si la production de ces deux dernières catégories est plus faible sur le territoire.

Cependant, cela souligne une autre contrainte. En effet, **le faible volume d'approvisionnement ne permet pas de mettre en place un système de livraison rentable du côté des producteurs. Il faudrait donc mutualiser ces livraisons avec d'autres établissements.**

Les limites de l'interprétation

Les données et interprétations fournies précédemment sont à mitiger du fait des approximations réalisées :

- Les données fournies par l'outil PARCEL sont approximatives. L'outil ne prend pas en compte les surfaces nécessaires pour certains types de produits : les produits sans potentiel de production en France, les boissons ainsi que les produits de la mer.
- Les données du territoire ne sont pas assez fines pour déterminer les productions (et la consommation) par sous-catégorie de produits ainsi que la production directement destinée à la consommation humaine.
- Les régimes alimentaires sont estimés à l'échelle nationale et la productivité des parcelles agricoles est ramenée à l'échelle départementale.
- Le pourcentage de bio est estimé en volume sur l'outil. Or, la loi EGalim impose 20% en achats de produits bios. Il faut donc réadapter le pourcentage à rentrer sur PARCEL (calcul disponible en annexe N°9).

AFOM - restauration collective

Atouts <ul style="list-style-type: none">• Des leviers d'actions pour la Communauté de Communes via les 6 crèches et micro-crèches et les accueils de loisirs qu'elle gère,• 55% de restaurants scolaires en gestion directe ce qui représente 41% de repas servis,• Les cuisines autonomes s'approvisionnent d'abord chez les producteurs locaux,• 11 cuisines centrales sur le territoire,• 6 collèges publics sur le territoire, avec un programme "Bien manger dans les collèges de Touraine" pour les 2 128 repas servis par jour,• Démarches exemplaires de certaines collectivités à mettre en avant et à aider dans leur réflexion,• Plusieurs acteurs de la restauration collective souhaitent participer à des réunions portant sur l'alimentation du territoire.	Faiblesses <ul style="list-style-type: none">• Accompagnements technique, juridique et financier défaillants pour l'introduction de produits de qualité,• Manque de dialogue et de connaissances entre les acheteurs et les fournisseurs,• Impossibilité d'assurer les volumes locaux nécessaires et la diversité des produits,• Manque de mise en commun des commandes en produits et des recettes pour assurer une meilleure utilisation des productions (viande par exemple),• Recours pour 45% des communes à un prestataire extérieur,• Gaspillage alimentaire important lors de l'introduction de nouveaux plats,• Peu de restaurants collectifs privés proposant des produits locaux.
Opportunités <ul style="list-style-type: none">• Demande plus prégnante des parents de produits de qualité dans les assiettes des enfants,• Application de la loi EGalim,• Des collectivités et partenaires volontaristes pour la mise en œuvre d'une alimentation locale et de qualité,• Renouvellement des DSP,• Des initiatives à promouvoir, à faire connaître à l'ensemble du territoire,• Certaines cuisines centrales sous utilisées (possibilité de produire plus de repas).	Menaces <ul style="list-style-type: none">• Répercussion importante pour l'introduction de produits locaux (prix des repas scolaires et goûters),• Fermeture de classes en raison de la crise sanitaire,• Impossibilité d'avoir une offre locale qualifiée, labellisée à la faveur du recours aux circuits longs,• Normes sanitaires plus strictes.

La consommation sur le territoire

Les consommateurs

Afin d'étudier les comportements alimentaires des consommateurs du territoire, nous avons travaillé sur plusieurs études :



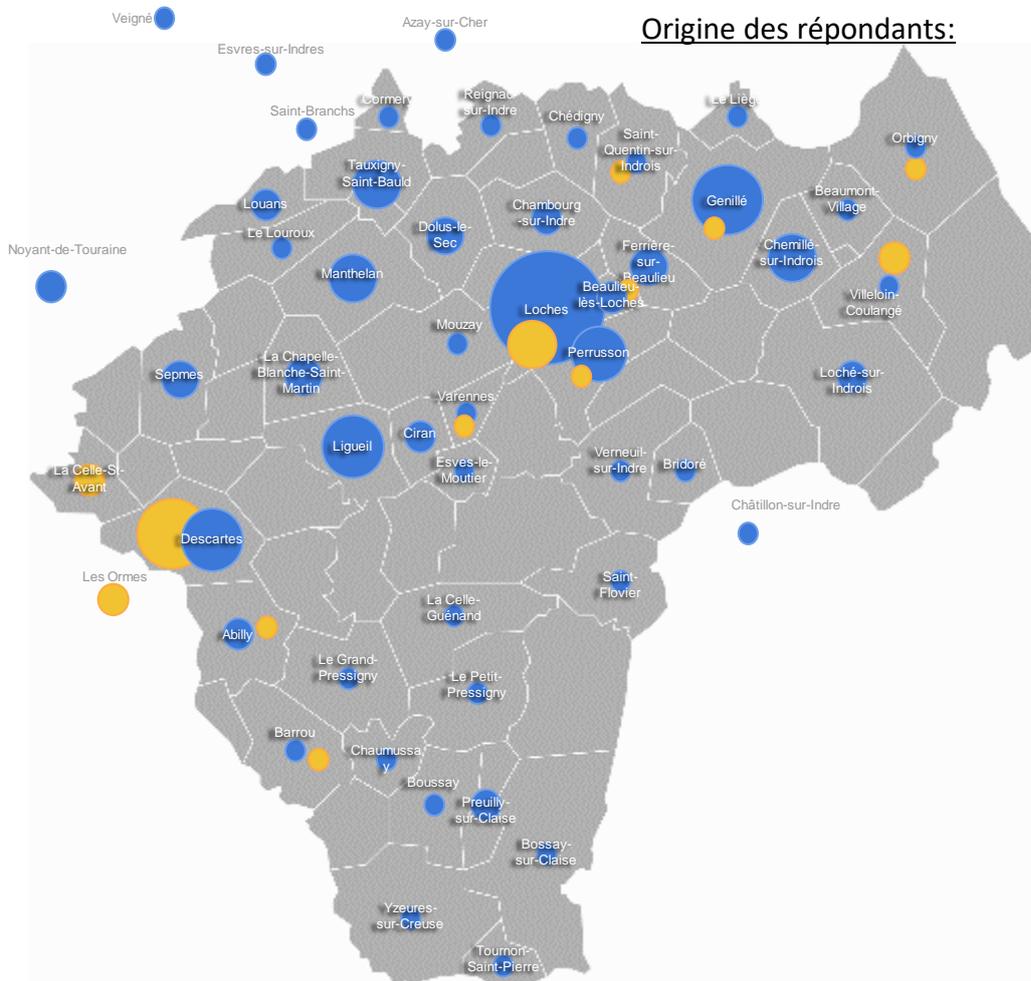
3 enquêtes

- Un **questionnaire réalisé par la Chambre d'Agriculture** de décembre 2019 à avril 2020 au niveau départemental, dont nous avons analysé les résultats en extrayant les données pour la Communauté de Communes et en les comparant avec les données des autres territoires ruraux du département, ainsi qu'avec Tours Métropole Val de Loire (TMVL). **(146 répondants sur le territoire de la CCLST),**
- Une étude réalisée par nos soins du 3 au 24 juillet 2020 sur le site Framiform et relayée auprès des consommateurs, des agents et du réseau de la Communauté de Communes, appelée **"Quelle place pour le local dans votre assiette ?"** (voir le questionnaire en annexe N°10) **(106 répondants),**
- Une enquête auprès des personnes en situation de précarité alimentaire en juillet 2020, au Centre Intercommunal d'Action Sociale (CIAS) et aux Restos du Cœur de Descartes. Cette dernière a été réalisée sur place, en interview directe. Celle-ci est appelée **"Enquête revenus modestes"** dans les graphiques suivants. Nous avons décidé de réaliser cette enquête suite à la réunion inter services du 16 Juin 2019 où l'importance d'interroger spécifiquement ces populations avait été soulevée. **(24 répondants)**

Informations générales

L'enquête de la Chambre d'Agriculture a rassemblé 1 046 répondants sur l'ensemble du département dont 352 habitants dans Tours Métropole Val de Loire et 146 sur le territoire de la CCLST. Sur ce territoire, ce sont au total 49 communes qui sont représentées par un ou plusieurs répondants. Grâce aux cartes suivantes, nous voyons que pour l'enquête consommateurs, la majorité des répondants provient du Nord du territoire.

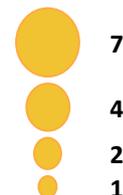
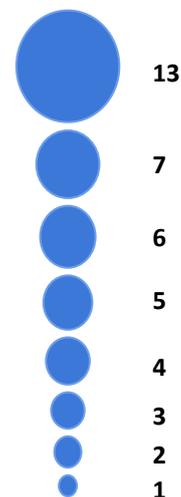
Origine des répondants:



Nombre de réponses :

Réponses enquête "quel place pour le local dans votre assiette ?"

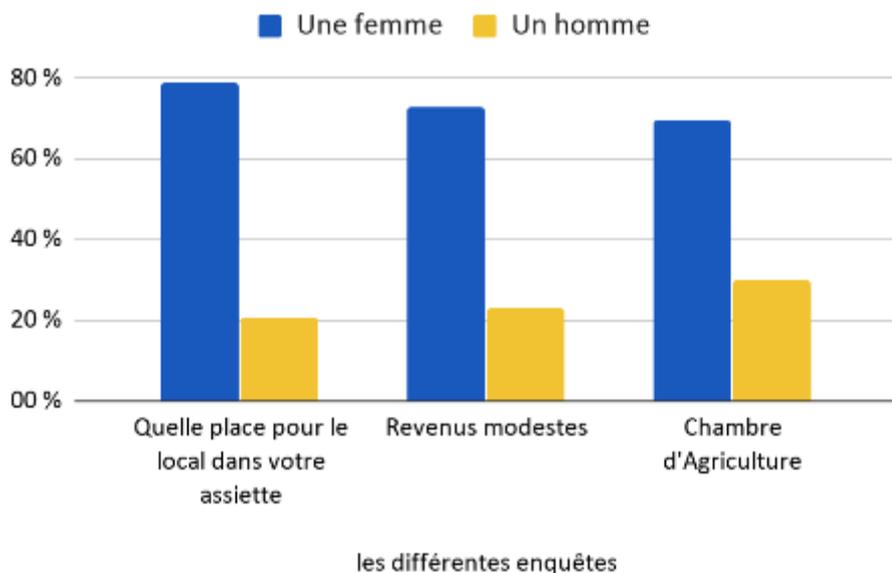
Réponses enquête revenus modestes



La consommation sur le territoire

Une majorité de femmes répondantes

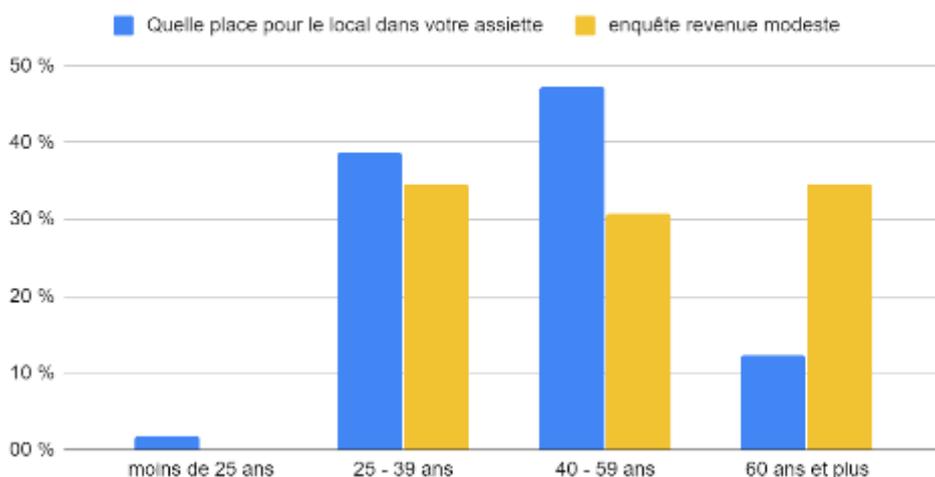
Vous-êtes...



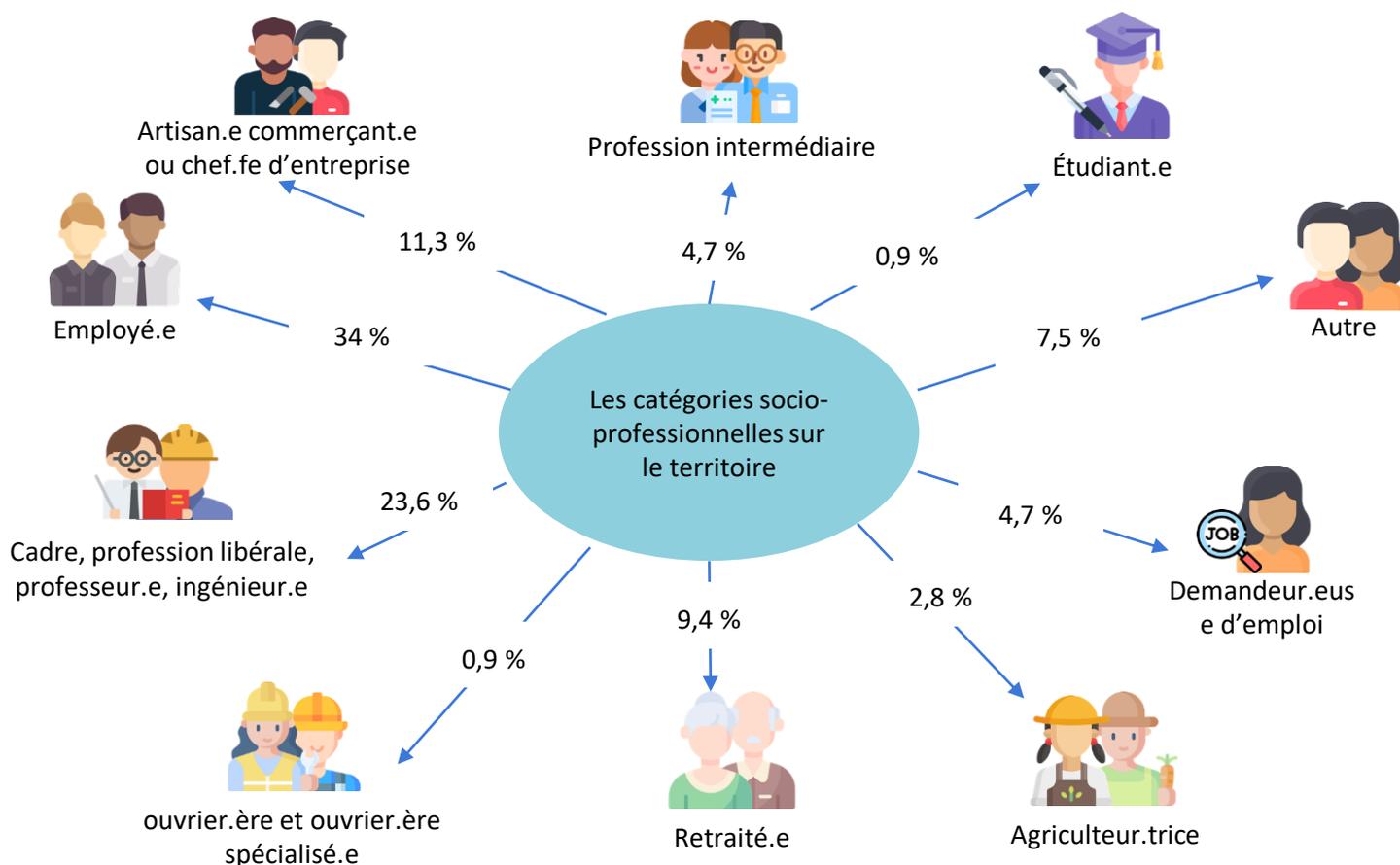
Pour chaque enquête, les répondants sont, en majorité, des femmes. Effectivement, selon un sondage Ipsos pour In-Store media, les achats alimentaires sont encore majoritairement réalisés par des femmes (à 63 %). Ces disparités sont d'ailleurs d'autant plus fortes que le foyer a des revenus modestes. Effectivement, les femmes font les courses dans 73 % des ménages les plus modestes contre 57 % dans les catégories socio-professionnelles supérieures.

Pour chaque enquête, les 25-39 ans et les 40-59 ans sont surreprésentés dans la part des répondants par rapport à la population du territoire. Pour l'enquête auprès des populations précaires, les 60 ans et plus sont prépondérants, alors que dans l'enquête réalisée sur les réseaux sociaux et via le service de communication en ligne de la Communauté de Communes en ont rassemblé bien moins.

Quelle place pour le local dans votre assiette et enquête revenue modeste

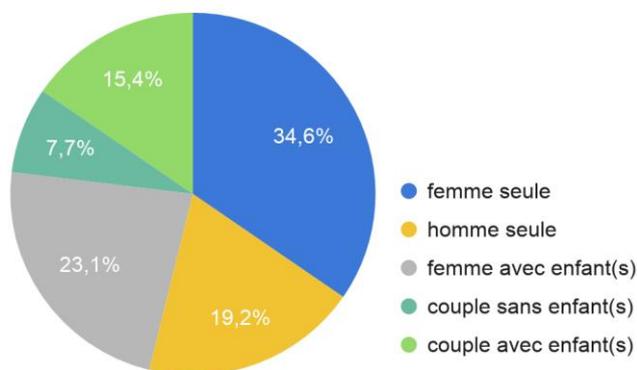


La consommation sur le territoire

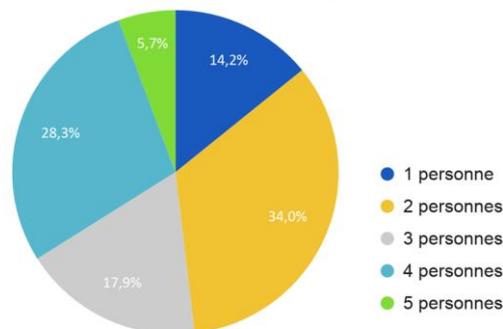


L'un des problèmes soulevés par les résultats de l'enquête de la Chambre d'Agriculture était la surreprésentation des cadres, professions libérales, professeur.es, ingénieur.es. En combinant l'enquête que nous avons réalisée et celle auprès des personnes à revenus modestes, la part des cadres, professions libérales, professeur.es, ingénieur.es est moins importante et correspond presque à la part réelle de cette tranche de la population sur le territoire de la CCLST. De plus, la part des interrogés " personnes à revenus modestes" correspond à la proportion réelle de cette tranche de la population (le taux de pauvreté s'élève à 13,6 % sur le territoire) (Insee, Recensement 2016).

Composition des foyers des répondants (Enquête revenus modestes)

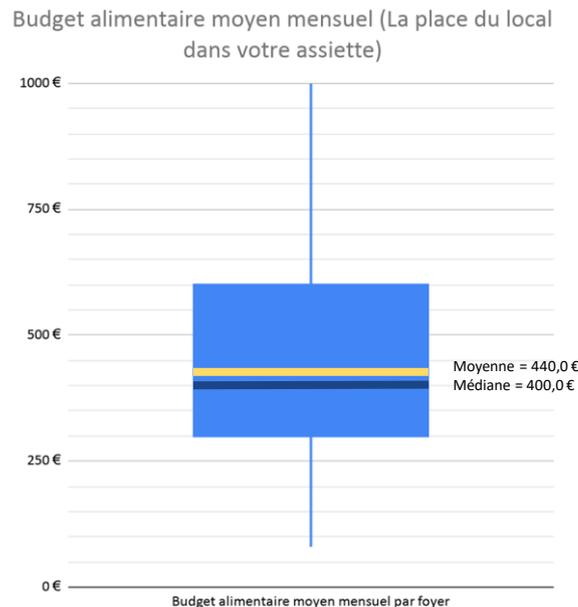
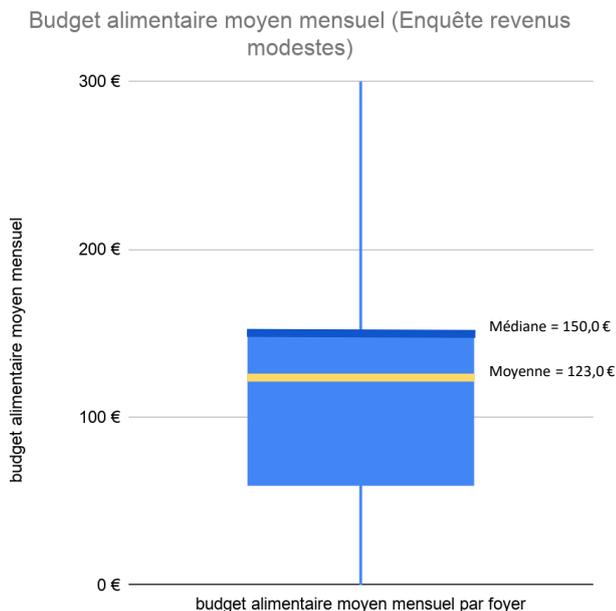


Combien de personne(s) compte votre foyer ? (Quelle place pour le local dans votre assiette ?)



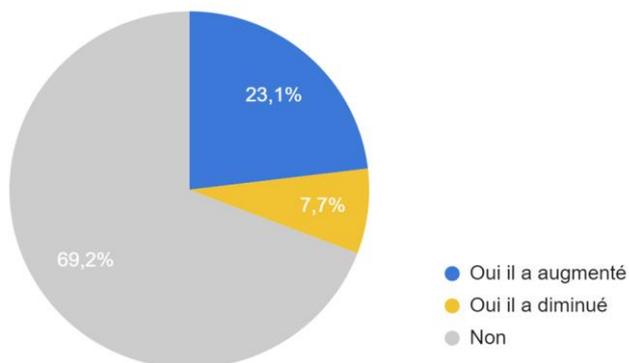
Les personnes recevant l'aide alimentaire sont bien souvent des personnes seules, représentant plus de 50 % des répondants contre 14 % des personnes interrogées dans l'enquête générale de la CCLST sur la place des produits locaux dans les assiettes.

La consommation sur le territoire

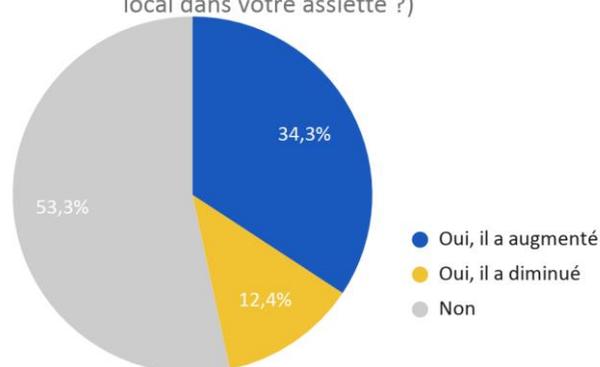


Le **budget alimentaire moyen mensuel des foyers est de 440 €** selon l'enquête "Quelle place pour le local dans votre assiette ?" (part un peu plus élevée que la moyenne nationale qui est de 396 €). L'enquête réalisée auprès des populations en **situation de précarité** révèle un budget alimentaire moyen à **123 €**. Dans l'enquête qui avait été réalisée par la Chambre d'Agriculture, le budget alimentaire moyen mensuel par foyer s'élevait à 378 €. Afin de rendre l'analyse plus représentative, nous avons décomposé les paniers alimentaires moyens mensuels par foyer afin d'avoir les budgets alimentaires moyens mensuels par personne. Dans l'enquête sur la place du local dans les assiettes, celui-ci s'élève à 176,70 € alors qu'il est de 83 € par personne pour les personnes bénéficiant de l'aide alimentaire.

Votre budget alimentaire moyen mensuel a-t-il changé pendant la période du confinement ? (Enquête revenus modestes)



Votre budget alimentaire moyen mensuel a-t-il changé pendant la période de confinement ? (Quelle place pour le local dans votre assiette ?)



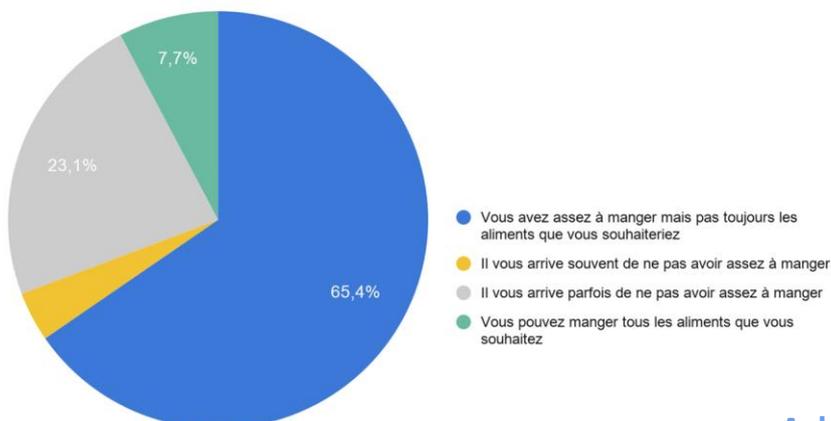
Dans la majorité des cas, le budget alimentaire moyen mensuel n'a pas changé pendant la période du confinement. Il a eu tendance à augmenter légèrement.

Dans l'enquête auprès des personnes en situation de précarité, à la question* : "Actuellement, diriez-vous qu'au sein de votre ménage/ famille, financièrement ...", les répondants ont tous répondu "c'est juste, il faut faire attention" ou "vous y arrivez difficilement".

*À cette question, il y avait quatre réponses possibles : "...vous êtes à l'aise", "...ça va", "...c'est juste, il faut faire attention" et "...vous y arrivez difficilement".

La consommation sur le territoire

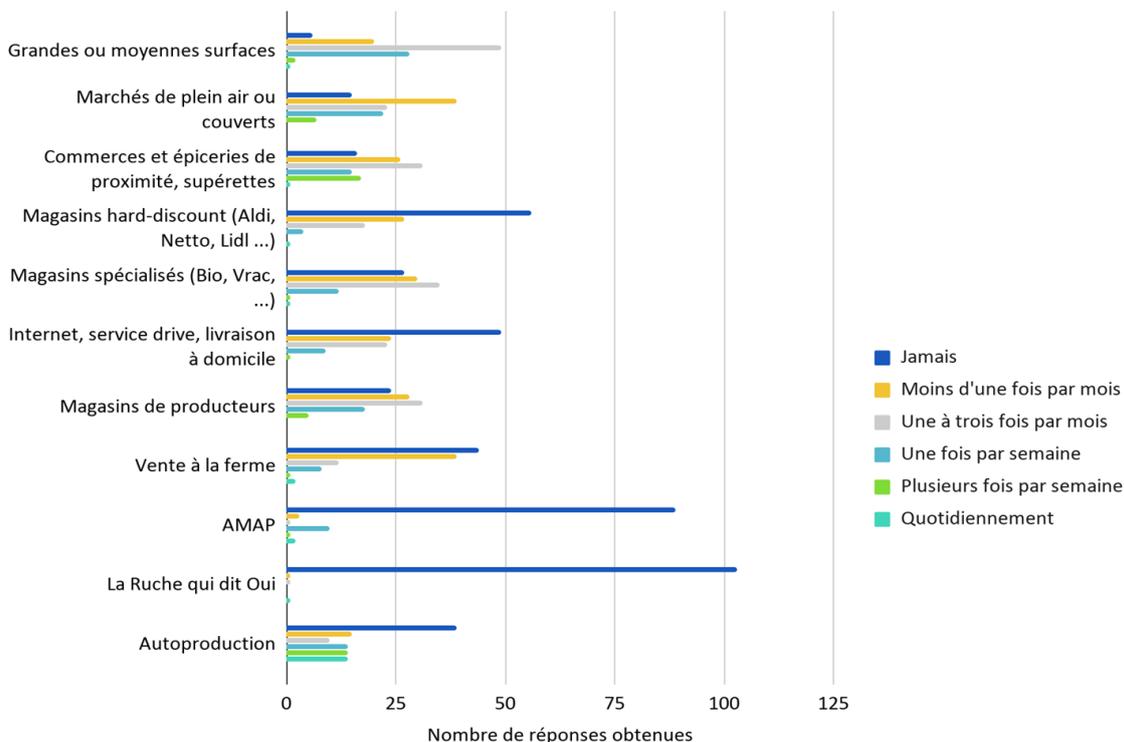
Parmi les 4 situations suivantes, quelle est celle qui correspond le mieux à la situation actuelle de votre foyer ? (Enquête revenus modestes)



Ensuite, nous les avons interrogés sur la situation alimentaire actuelle de leur foyer. Dans la majorité des cas, les répondants considèrent qu'ils ont assez à manger mais pas toujours les aliments qu'ils souhaiteraient.

Achats alimentaires

Quel est votre fréquence d'achat dans ces différents lieux ? (Quelle place pour le local dans votre assiette ?)

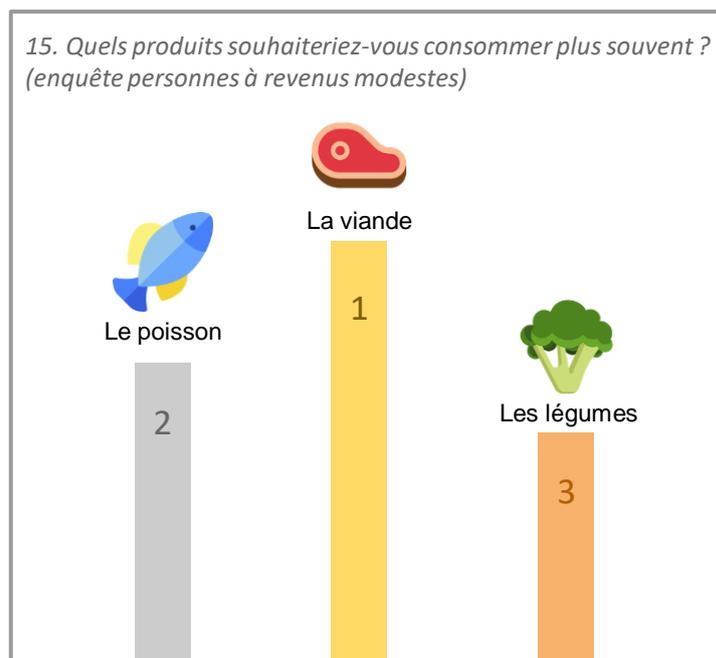


Dans l'enquête "Quelle place pour le local dans votre assiette ?", nous avons posé la question des différents lieux d'approvisionnement que les consommateurs utilisaient. **Les sites d'achat les plus fréquentés** sont les **Grandes ou Moyennes Surfaces (GMS)** suivis par les **commerces et épicerie de proximité**, les supérettes mais aussi les **marchés couverts ou de plein air**, les **magasins spécialisés** (type magasins bios, proposant des produits à acheter en Vrac ...) et les **magasins de producteurs**. Il est intéressant de noter que **les commerces et épicerie de proximité sont les points de vente les plus fréquentés de manière hebdomadaire**. Effectivement, la fréquentation de ces lieux, plusieurs fois par semaine prédomine par rapport aux GMS. Les magasins hard-discount, les drives et autres services de livraison sont utilisés de manière moins régulière. La vente à la ferme est aussi peu plébiscitée par les consommateurs qui s'y rendent moins d'une fois par mois. Les services tels que les AMAP ou "la Ruche qui dit Oui" semblent peu utilisés sur le territoire même si ceux qui existent fonctionnent bien. Enfin, l'autoproduction, même si elle est moins développée représente tout de même un moyen d'approvisionnement important puisqu'il est celui utilisé le plus quotidiennement.

Grâce à l'enquête de la Chambre d'Agriculture, nous savons que l'autoproduction est plus développée sur les territoires ruraux par rapport à la métropole. Par contre, les achats en hard discount, en vrac et en drive sont plus développés sur la métropole.

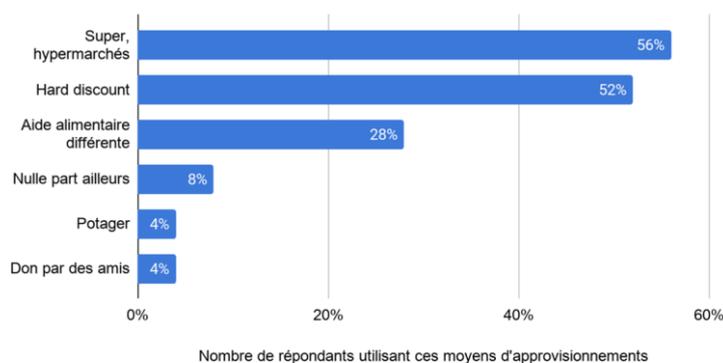
La consommation sur le territoire

Dans l'enquête réalisée auprès des personnes en situation de précarité, nous avons posé la question : " Depuis quand bénéficiez-vous de l'aide alimentaire" ; de manière générale, la majorité des répondants bénéficient de **l'aide alimentaire depuis 1 à 2 ans**.



Il a également été demandé quels étaient les produits qu'ils consommaient le plus et ceux qu'ils souhaiteraient consommer plus. Nous voyons donc que **le poisson** et **les légumes** sont des produits qui se retrouvent dans ces 2 graphiques. La viande, qui n'est pas citée comme l'un des trois produits que les répondants consomment le plus, apparaît en première position des produits que les enquêtés souhaiteraient consommer plus souvent. La raison principale à cette consommation minimale est le prix de celle-ci.

Moyen(s) d'approvisionnement(s) en nourriture (Enquête revenus modestes)

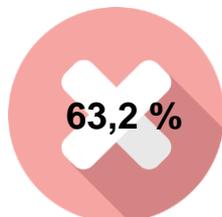


Suite à l'enquête réalisée auprès des populations en situation de précarité, nous avons pu identifier leurs autres sources d'approvisionnement en nourriture. Dans la majorité des cas, ce sont encore les grandes surfaces qui sont les plus utilisées, à hauteur de 56 %. 52 % d'entre eux utilisent aussi le hard discount. C'est donc plus de la moitié d'entre eux qui utilisent ces deux sources d'approvisionnement.

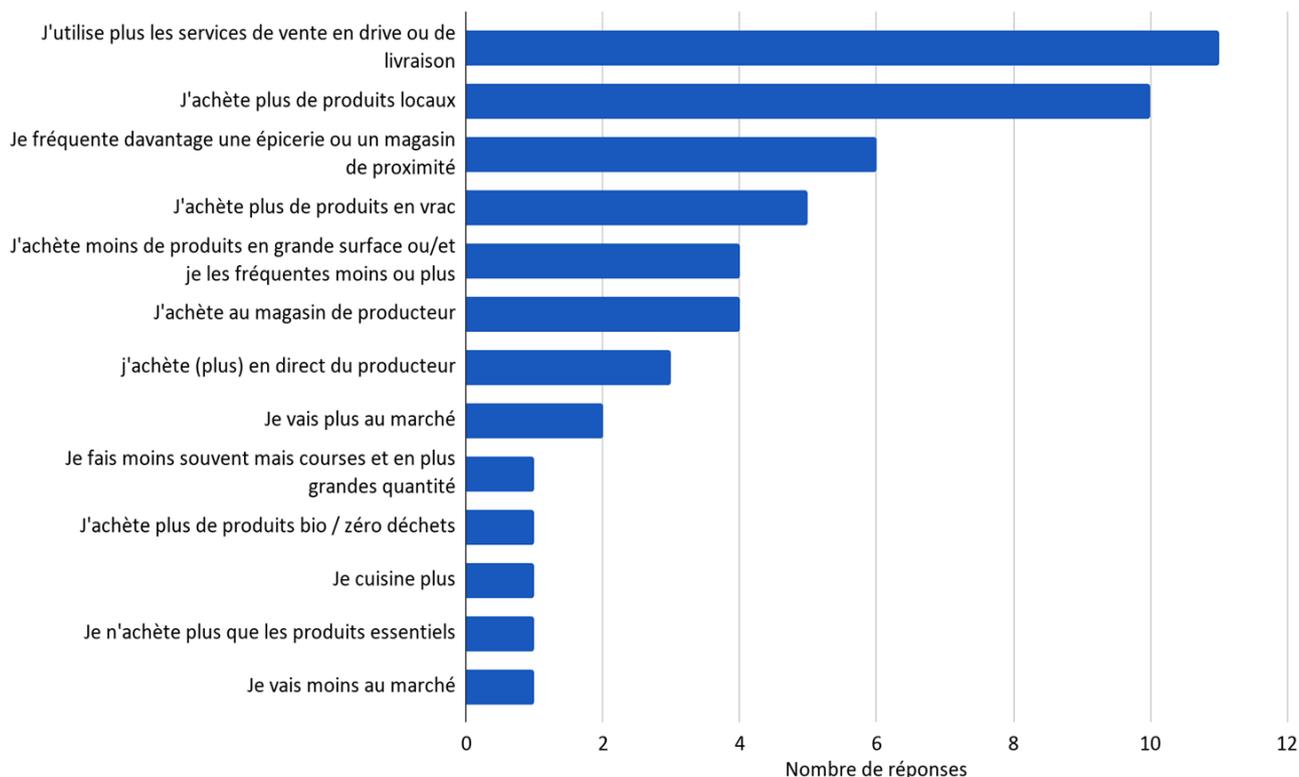
Enfin, **le potager reste très peu utilisé.**

La consommation sur le territoire

Est-ce que vous avez des habitudes d'achat qui ont changé pendant le confinement et qui PERDURENT ? (Quelle place pour le local dans votre assiette ?)



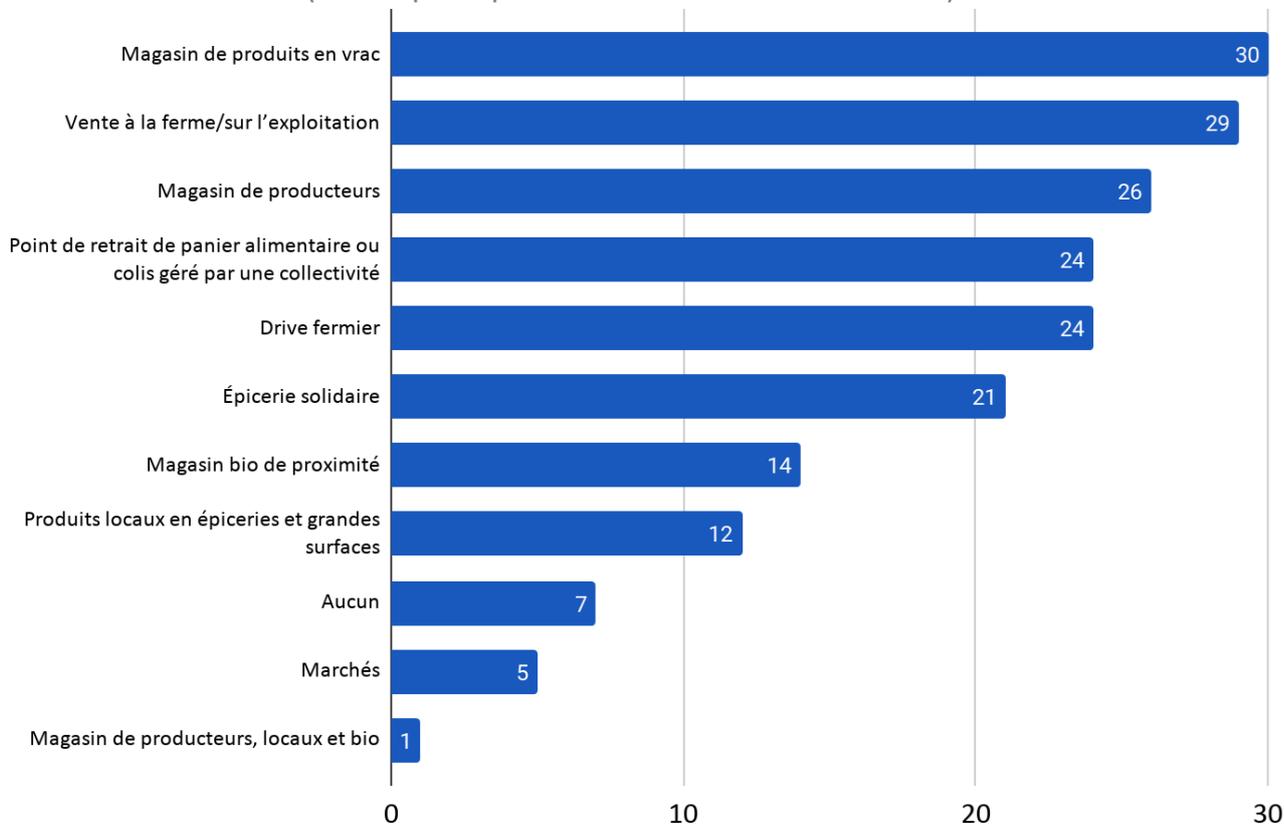
Quelles habitudes d'achats, qui ont changées pendant le confinement, vont perdurer ? (Quelle place pour le local dans votre assiette ?) 39 répondants



La question concernant les habitudes d'achats et le confinement montre que la majorité des pratiques que les gens ont adoptées durant cette période tendent à disparaître. Cependant, certaines continuent d'être pratiquées par les répondants, notamment **l'utilisation des services de drive ou l'achat plus important de produits locaux**. Nous pouvons donc noter que bien que le drive ait une fréquence d'utilisation moindre que les autres types d'approvisionnement, celui-ci est **un outil important dans les différentes manières de s'approvisionner**. Vient ensuite une plus grande fréquentation des épiceries, des magasins proposant des produits en vrac et des magasins de producteurs, et un accès direct à la ferme. Là encore, c'est **un indicateur de l'importance qu'ont pris ces sites dans l'approvisionnement des consommateurs**.

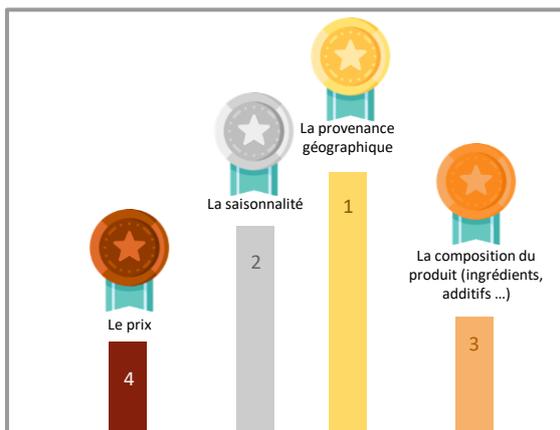
La consommation sur le territoire

Dans cette liste de moyens de distribution, lesquels vous semblent trop peu développés ?
(Quelle place pour le local dans votre assiette ?)

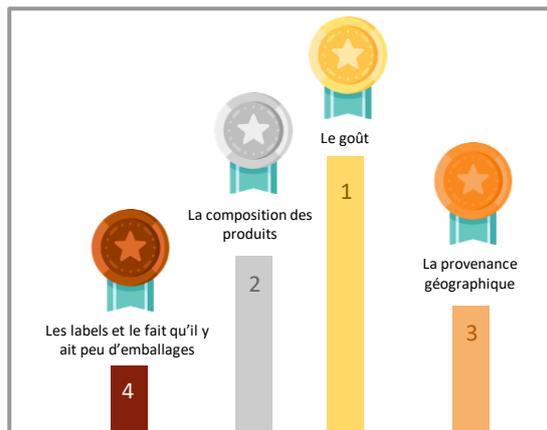


Dans cette partie de l'enquête, nous cherchons à connaître les attentes des populations en termes d'outils d'approvisionnement en produits alimentaires locaux. Nous remarquons que dans la majorité des cas, les attentes portent sur un **magasin de produits en vrac**, de la **vente à la ferme** sur les exploitations ainsi qu'un **magasin de producteurs**. En même temps, la demande en points de retrait de produits alimentaires dans des casiers ou de paniers est importante, tout comme celle d'un drive fermier. L'identification de produits locaux en épicerie et grandes surfaces n'est exprimée que par 12 % des personnes interrogées. Le manque de marchés est finalement une demande plus faible puisqu'elle n'a été exprimée que par 5 % des personnes interrogées.

Les 4 principaux critères de choix des différents produits (La place du local dans votre assiette) :



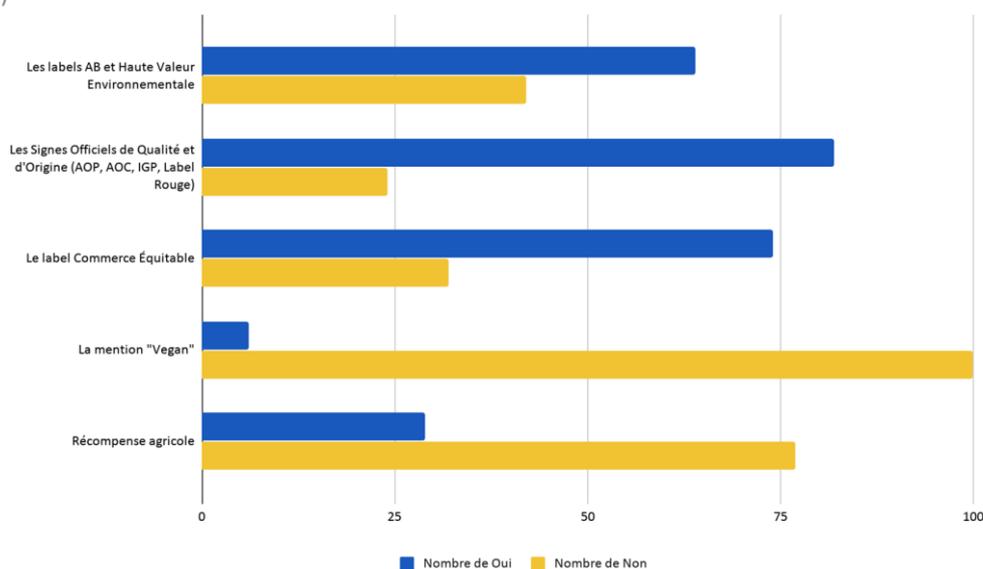
Les 4 principaux critères de choix des différents produits (Chambre d'agriculture) :



La consommation sur le territoire

Nous avons ensuite traité les critères de choix des différents produits. Nous remarquons qu'entre l'enquête de la Chambre d'Agriculture et l'enquête que nous avons lancée, il y a des disparités entre les réponses des interrogés. La plus marquante est l'importance accordée à la **provenance géographique**. Effectivement, elle est en troisième position dans l'enquête de la Chambre d'Agriculture quand elle est **en première position dans notre enquête**. De plus, la provenance géographique a été considérée comme **importante par 73 %** des répondants quand la **saisonnalité**, à la **deuxième place de notre classement**, a récolté **51 %** des réponses exprimées. La **composition des produits** est un critère de choix important puisque dans les enquêtes, elle est respectivement en deuxième et troisième positions. Enfin, dans l'enquête effectuée sur le territoire de la CCLST, le **prix représente également un critère de choix** exprimé par **42 %** des répondants, il est en quatrième position.

Prise en compte des labels ou distinctions dans les achats (Quelle place pour le local dans votre assiette ?)

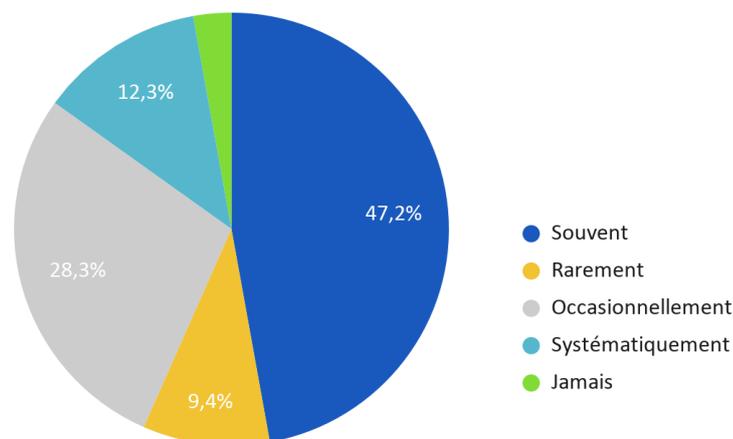


Dans l'enquête " Quelle place pour le local dans votre assiette ", nous avons cherché à connaître la prise en compte des labels dans les achats. **Nous remarquons alors que les labels AB et HVE (Haute Valeur Environnementale), les signes officiels de qualité et d'origine ainsi que le label commerce équitable sont souvent pris en compte.** À l'inverse, la mention "vegan" ainsi que les récompenses agricoles ne sont pas prises en compte dans les achats par la majorité des répondants.

La place du bio dans les achats des consommateurs

Consommez-vous des produits Bio ? (Quelle place pour le local dans

Nous remarquons dans cette question que **plus de la moitié des répondants affirment consommer souvent voir systématiquement des produits bio**. Cette consommation reflétant une demande importante en produits bios sur notre territoire.



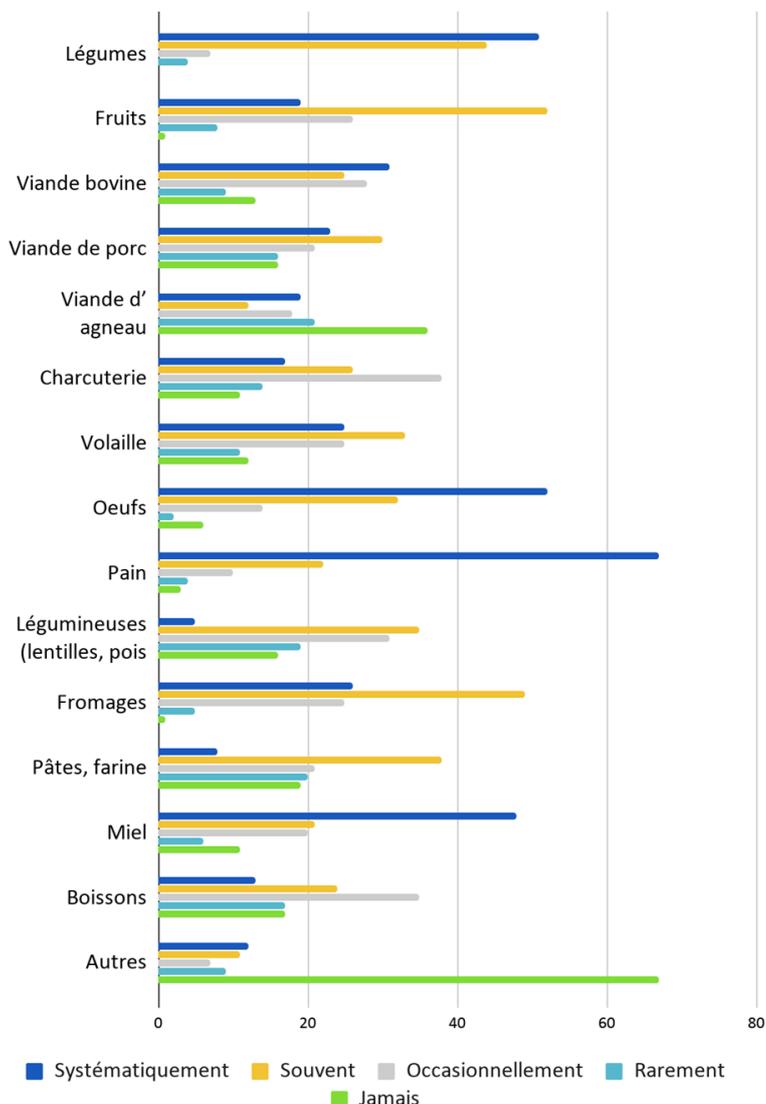
Nous avons ensuite posé la question de l'évolution de la consommation de produits bios pendant le confinement. Dans la grande majorité des cas, cette consommation n'a pas changé (pour 86 % des répondants) et a sinon augmenté (pour 11 % des répondants). Dans l'enquête de la Chambre d'Agriculture, la question portait sur les raisons de l'achat des produits bios. En majorité, ceux-ci en consomment pour des raisons environnementales et de santé bien que la notion de bio a fait aussi l'objet de débats. Effectivement, certains considèrent le bio comme un outil marketing quand d'autres considèrent que le bio favorise l'emploi et est une meilleure manière de produire.

La consommation sur le territoire

La place du local

Nous nous intéressons maintenant à la consommation de produits locaux des différents répondants de l'enquête "Quelle place pour le local dans votre assiette ?".

Consommez-vous les produits alimentaires locaux suivants ?
(Quelle place pour le local dans votre assiette ?)



Avec la question 16, nous nous intéressons à la fréquence de consommation des différents produits locaux. **Le pain, les œufs, les légumes et le miel** sont les produits locaux les plus systématiquement consommés. **Les fruits, les fromages, les légumineuses, pâtes, farines et les volailles** sont aussi des produits souvent consommés en local sur notre territoire. Ce sont donc des produits phares de la consommation locale.

Dans le détail de la catégorie "autres", ce sont notamment les produits transformés qui sont le plus systématiquement consommés.

Dans l'enquête de la Chambre d'Agriculture, **les produits locaux sont plus souvent consommés que les produits bios**. La **contribution à l'économie locale, la limitation de la distance parcourue, la juste rémunération pour le producteur** ainsi que le **respect de la saisonnalité** sont les atouts majeurs des produits locaux selon les consommateurs.

Identifiez-vous des produits dont la production manque sur le territoire et que vous aimeriez trouver et consommer ?

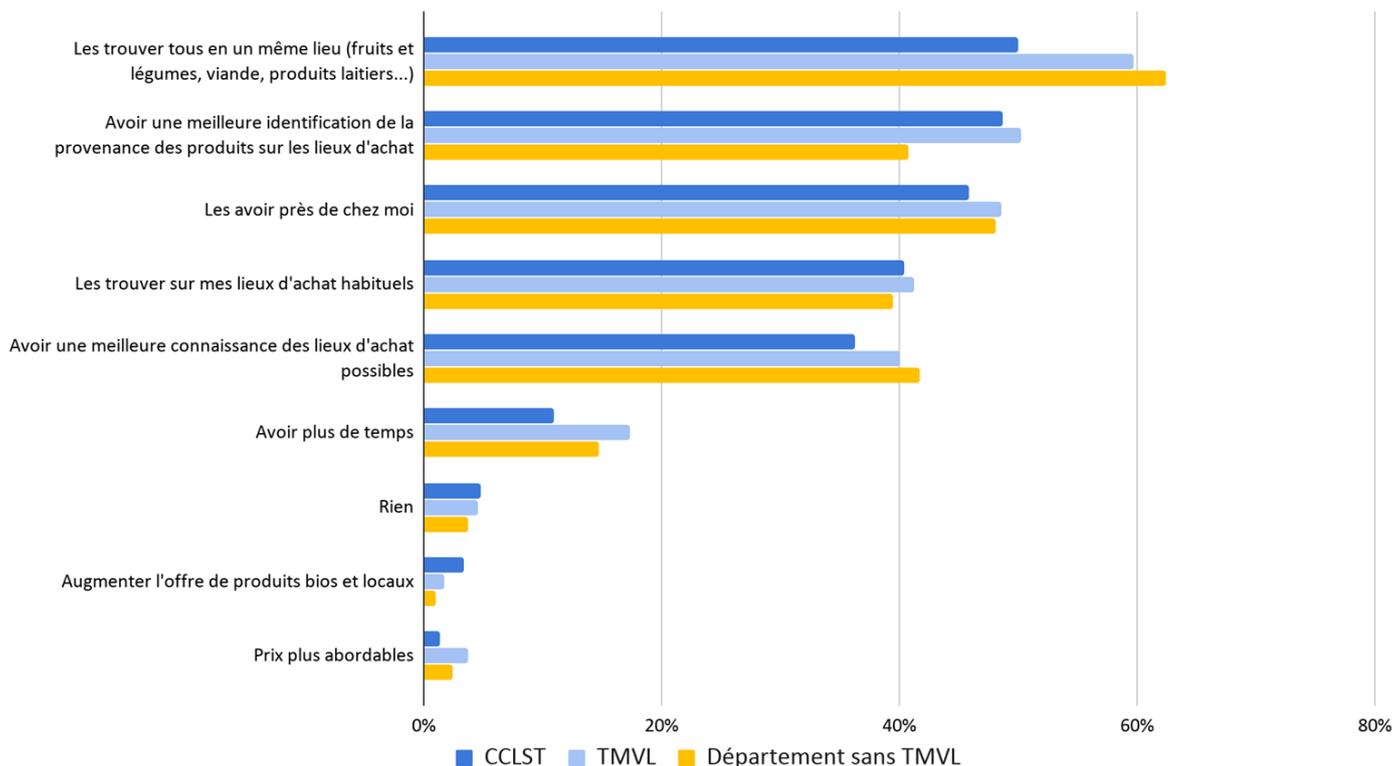


Nous remarquons que **les fruits et légumes** sont les produits dont la production locale manque le plus sur le territoire selon les consommateurs. Cela peut s'expliquer par un réel manque de ces productions sur le territoire ou par un manque de communication sur ces productions. Le **développement de ces filières** est donc un **point important à mettre en place**.

Nous avons ensuite posé la question des changements de consommation de produits locaux pendant le confinement. Là aussi, comme pour les produits bios, la majorité des répondants n'ont pas changé leur consommation de produits locaux. Cependant, seulement 62 % des répondants ont répondu Non. **33 % d'entre eux disent que leur consommation de produits locaux a augmenté**.

La consommation sur le territoire

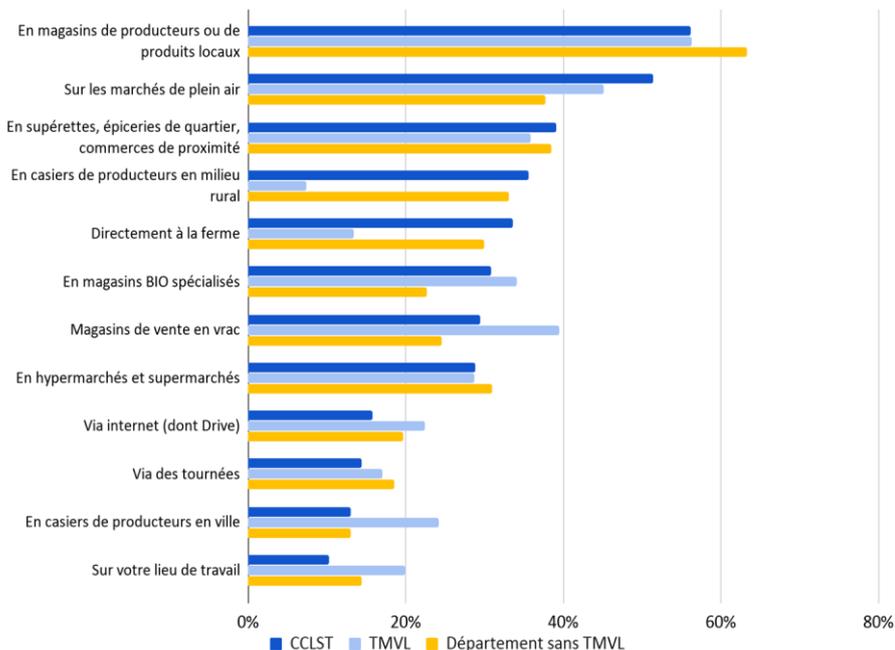
Qu'est-ce qui vous permettrait d'acheter plus facilement ou davantage de produits locaux ?



Dans l'enquête de la Chambre d'Agriculture, les consommateurs ont répondu à la question : "Qu'est-ce qui vous permettrait d'acheter plus facilement ou davantage de produit locaux ? ". Trois principaux facteurs émergent :

- **Les trouver tous dans un même lieu** (comme un magasin de producteurs),
- Avoir une **meilleure identification de la provenance** des produits sur le lieu d'achat, par exemple un logo ou un sigle permettant d'identifier différents produits, comme des produits locaux,
- Les trouver **à proximité de chez soi**.

Dans les années à venir, où aimeriez-vous trouver vos produits locaux ?



Ensuite, il a été demandé aux consommateurs où ils aimeraient trouver des produits locaux dans les années à venir. Les principaux lieux d'achat que les consommateurs souhaiteraient voir se développer sont **les magasins de producteurs et ou de regroupement de produits locaux** ainsi que **les marchés**. Nous remarquons aussi des disparités entre le territoire de la CCLST et TMVL pour ce qui est de la vente directe à la ferme ainsi que de la vente en casiers de producteurs. Ces disparités peuvent s'expliquer tout d'abord par une offre plus importante en milieu rural, ainsi que par la connaissance de celles-ci par les habitants selon les différents secteurs du département où ils résident.

Sur le territoire, il existe des casiers de producteurs tels que les casiers de campagne à Paulmy ou les casiers de la cabane des 4 saisons à Beaulieu-lès-Loches. Les habitants sont donc plus au fait de ces moyens de commercialisation.

La consommation sur le territoire

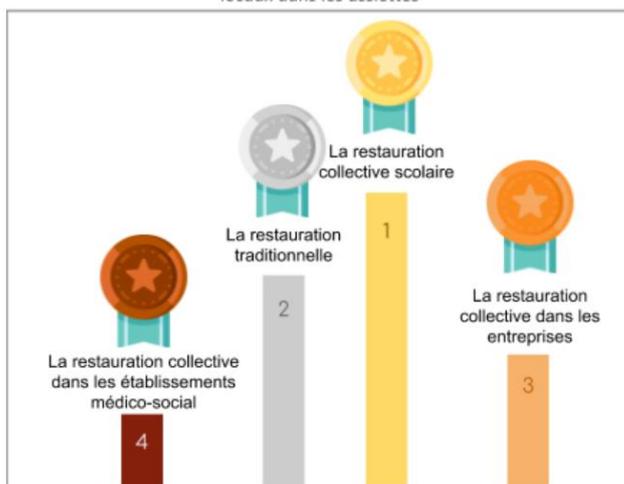
Êtes-vous prêt à payer plus pour une part plus importante de produits locaux dans la restauration ?

67,9 %

32,1 %

Les consommateurs sont majoritairement enclins à payer plus afin de consommer plus de produits locaux. Pour ceux qui ont répondu "Oui" à la question 19, ils comptent en moyenne mettre 46 € de plus par mois, par foyer soit **22 € par personne** (un foyer du Lochois est composé en moyenne de 2,1 personnes).

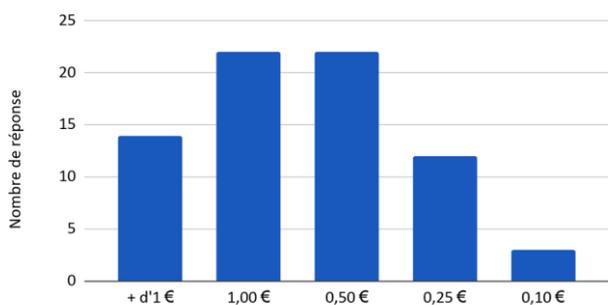
21. Les établissements prioritaire pour le développement des produits locaux dans les assiettes



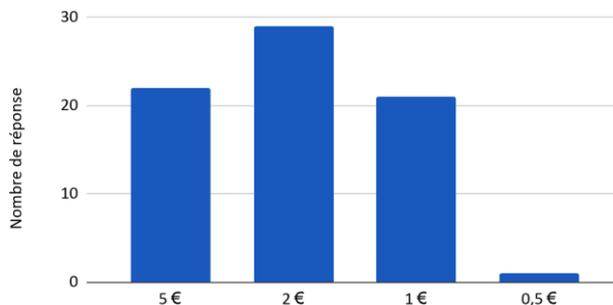
Nous remarquons ici que, d'après les consommateurs, **la restauration collective scolaire et la restauration traditionnelle seraient les deux services de restauration où devraient se développer les produits locaux**. Le développement des produits locaux dans les services est un axe à privilégier.

Nous avons ensuite interrogé les personnes sur la somme qu'elles seraient prêtes à investir, en plus dans les services de la restauration collective et dans la restauration traditionnelle pour intégrer plus de produits locaux dans leurs assiettes (Nb : Ces sommes sont indicatives et **le développement des produits locaux ne passe pas forcément par l'augmentation du prix des assiettes**).

Si oui, de combien par repas dans la restauration collective ? (Quelle place pour le local dans votre assiette)



Si oui, de combien par repas dans la restauration traditionnelle ? (Quelle place pour le local dans votre assiette ?)



Nous remarquons que, de manière générale, les gens sont prêts à payer plus cher leur repas pour un développement des produits locaux en restaurant (environ **une augmentation de 2 € dans les assiettes des repas de la restauration traditionnelle** et **une augmentation de 0,50 à 1 € dans les assiettes de la restauration collective**). Ces chiffres coïncident avec ceux de l'enquête de la Chambre d'Agriculture.



La consommation sur le territoire

Initiatives et actions dans l'objectif du PAT

Dans l'enquête "Quelle place pour le local dans votre assiette ?", nous avons cherché à connaître leurs attentes en termes d'initiatives concernant l'alimentation durable.

Nous avons fait, aux interrogés, des propositions d'actions à mettre en place afin de valoriser la production locale sur le territoire. Les éléments qui ressortaient principalement de cette question étaient les suivants :

+	 Site/application/carte interactive des producteurs en circuit court sur le territoire
	 Animation de découverte des circuits courts (visites des points de vente et des exploitations)
-	 Campagne de sensibilisation via des dépliant, des flyers et des affiches
	 Débat citoyen, projection de film

Dans la question 26 de cette enquête, nous avons demandé aux répondants s'ils imaginaient d'autres initiatives possibles au regard de l'alimentation locale et des circuits courts. Nous avons alors récolté quelques suggestions. Celle revenue le plus souvent était la **mise en place d'animations ; découverte de produits locaux** (avec des journées d'échanges locales dans la restauration privée/publique, le but étant de mettre en valeur les produits du territoire et de les faire découvrir aux consommateurs), **d'ateliers de cuisine dans les restaurants scolaires et même plus généralement dans les restaurants collectifs publics ou privés.**

Le **développement des marchés de fin d'après-midi** afin de permettre aux actifs d'avoir accès facilement à des produits locaux et la **mise en place de marchés de producteurs locaux** ont été proposés.

Ensuite, la **mise en place d'aides financières pour les producteurs bios ou pour la conversion des productions en bio ainsi que la mise en avant de ces productions afin de permettre une relocalisation du Bio.**

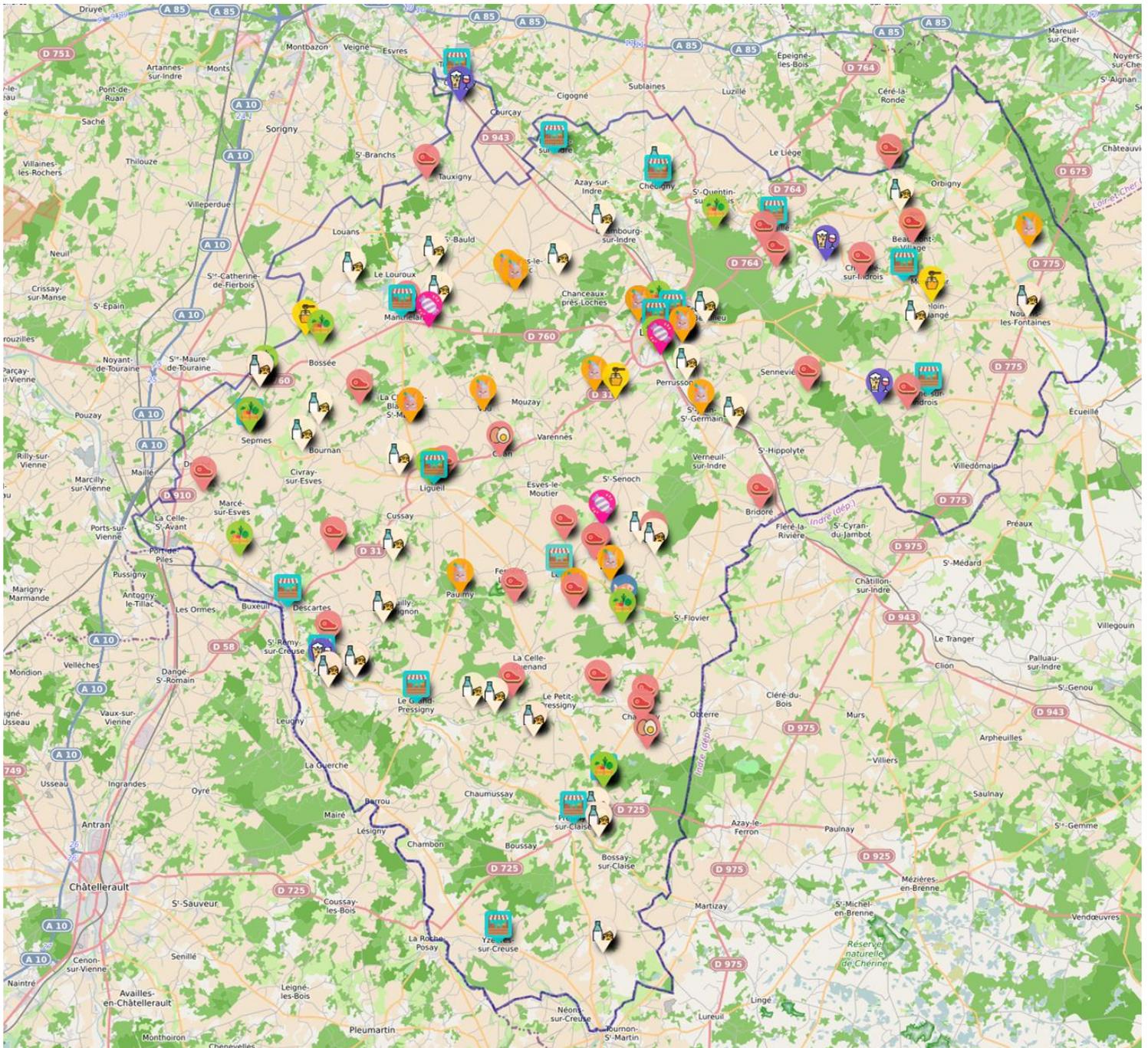
On peut aussi noter l'importance de **la communication portée aux différentes offres de produits locaux sur notre territoire.** Par les réseaux et les nouveaux moyens de communications plutôt que sur des supports papier au vu des résultats de la question précédente. La carte réalisée localisant, répertoriant les points de vente en circuit court est un outil privilégié.

À la question 27 : "Seriez-vous prêt à contribuer à l'élaboration du Plan Alimentaire Territorial ? ", nous avons obtenu les réponses suivantes :

		nous ont donné leur contact
En donnant votre avis	36	19
En participant à des réunions mises en place par la Communauté de Communes	14	12
Les 2	13	10

La consommation sur le territoire

Recensement des initiatives en circuits courts



Comme nous avons pu le voir, le fait de ne pas savoir où acheter en circuit court ou localement est un élément qui est revenu dans les différentes enquêtes consommateurs. C'est pourquoi, une **carte interactive** qui rassemble **les points de vente directement accessibles aux consommateurs** a été réalisée en partenariat avec la Chambre d'Agriculture d'Indre-et-Loire. Cette carte est une synthèse des informations récoltées et des cartes ou annuaires déjà existants du Conseil Régional, de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat et la Chambre d'Agriculture, des Jeunes Agriculteurs d'Indre-et-Loire, de la Nouvelle république, de France 3, de l'entreprise Web Alternatif, de l'association ATABLE, et de C du centre.

Cette carte est disponible gratuitement en ligne à l'adresse suivante : https://umap.openstreetmap.fr/fr/map/ou-trouver-vos-produits-locaux-cclst_460032#10/47.0360/0.9709

La consommation sur le territoire

Limites et remarques issues de l'enquête

Certains consommateurs nous font remarquer que dans cette enquête, il aurait été apprécié de faire une distinction plus nette entre le local et les produits issus de l'agriculture biologique. Certaines personnes indiquent qu'être local n'est pas forcément gage de qualité. D'autres soulèvent le fait que produit local ne signifie pas forcément un prix plus élevé ; Manger local ne signifie pas forcément manger plus cher mais plutôt adopter de nouveaux comportements. Sensibiliser les gens à montrer que le local n'est pas forcément plus cher est donc important. Enfin, l'absence d'application anti gaspi dans le Lochois est aussi un regret pour certains consommateurs.

La consommation sur le territoire

AFOM

Atouts <ul style="list-style-type: none">● 84 % des dépenses alimentaires sont effectuées sur le territoire, soit environ 9 millions pour l'économie locale (440 € de panier moyen),● Des habitudes de consommation déjà ancrées dans les commerces de proximité, les magasins spécialisés ou de producteurs et sur les marchés,● Des changements de comportements liés à la crise qui perdurent, notamment en achat de plus de produits locaux en circuits courts,● Les consommateurs privilégient la provenance géographique ainsi que la saisonnalité, les labels AB, HVE et les signes de qualité,● Des consommateurs intéressés pour participer à des réunions portant sur l'alimentation du territoire.	Faiblesses <ul style="list-style-type: none">● Les GMS restent les premières bénéficiaires des achats alimentaires,● Manque de communication sur l'offre en vente directe,● Manque de lieux ou de solutions d'approvisionnement facilitant les regroupements de produits,● Une structure démographique et géographique qui engendre des déplacements,● Encore beaucoup d'idées reçues sur le prix du Bio et du local,● Absence d'application anti-gaspillage,● Peu d'animations, d'événements mettant en valeur les produits locaux, les savoir-faire et permettant des dégustations de produits.
Opportunités <ul style="list-style-type: none">● Une demande sociétale forte et croissante pour les produits locaux en circuits courts et une alimentation saine,● Certains consommateurs seraient prêts à payer plus pour des produits locaux,● Des modes d'habitat favorables au développement de l'auto-production,● Une dynamique des circuits courts qui s'est mise en place ou accentuée durant la crise,● L'existence de la carte interactive des producteurs en circuit court sur le territoire,● Des souhaits de participer à des animations autour des produits locaux et de l'alimentation (visites des points de vente et d'exploitation)	Menaces <ul style="list-style-type: none">● Crise économique qui engendrerait une perte du pouvoir d'achat et accentuerait les différences d'accessibilité à l'alimentation,● Une démarche alimentaire qui resterait réservée à une élite et non destinée pour le plus grand nombre.

Accès à l'alimentation / Nutrition et santé

En 2019, **28,61 tonnes de denrées ont été distribuées** par le Centre Intercommunal d'Action Sociale (CIAS) à **731 personnes**. La Croix Rouge Haute Touraine a collecté (en 2019), **2,4 tonnes de denrées** ce qui a permis **d'aider 600 personnes dans la partie Sud du territoire**. Les arrivages de denrées alimentaires s'effectuent deux fois par mois pour une distribution mensuelle auprès des bénéficiaires, excepté en août.

Les denrées sont collectées auprès de divers lieux et rassemblées à Tours avant d'être redistribuées selon les demandes des différents centres.

D'autres acteurs de l'aide alimentaire existent sur le territoire, comme le Secours Populaire ou les Restaurants du Cœur. Ces derniers, 3 sur le territoire (Descartes, Preuilly-sur-Claise et Loches) distribuent des denrées alimentaires pour les personnes et familles selon leurs revenus, leurs loyers et certaines dettes.

Jardiner et cuisiner pour créer du lien

Le CIAS développe, depuis de nombreuses années, des actions de sensibilisation et d'éducation à une alimentation plus saine et une gestion du budget alimentaire. Créés respectivement en 2000 et 2001, les ateliers « cuisine » (9 en 2020, une trentaine de bénéficiaires) et « jardin » (18 ateliers en 2020, 12 personnes) sont très plébiscités, ils accueillent chaque mois des personnes isolées. L'objectif est de rompre la solitude, tout en apprenant à maîtriser son alimentation. Les ateliers sont organisés sur une matinée et animés par deux intervenantes du CIAS. L'alimentation saine et équilibrée est au cœur de la démarche : certains légumes proviennent de la production du jardin du CIAS. En plus de créer du lien social, l'atelier est un bon outil pour apprendre aux participants à gérer leur budget repas. D'autres partenaires accompagnent les publics (ADAPEI, Entraides et Solidarité, Les Compagnons Bâisseurs) pour les ateliers de jardinage collectifs.

On notera que ces deux types d'ateliers sont, par contre, peu, voire pas déployés sur l'ensemble du territoire de la Communauté de Communes.

L'enquête menée auprès des communes (voir le questionnaire en annexe N° 11) a permis de mettre en valeur des initiatives, nées avant, pendant ou après le confinement, d'aide aux personnes les plus fragiles.

Initiatives solidaires

Différents exemples de solidarité ont été remarquables durant cette période. En plus des distributions existantes (ayant dû adapter leur fonctionnement en prenant en compte les gestes barrières), des initiatives individuelles ou collectives ont été mises en place. Ainsi, par exemple à Azay-sur-Indre, un service de courses pour les personnes qui étaient sans moyen de déplacement a été mis en place, entre voisins et avec les élus. Ou encore à Ciran, une livraison à domicile de produits laitiers par une bénévole a été effectuée.

On notera également qu'un annuaire des structures d'aide alimentaire avait été réalisé par l'ensemble des partenaires dans le cadre du premier Contrat Local de Santé.

Accès à l'alimentation / Nutrition et santé

On sait **que l'alimentation** est un sujet fédérateur qui peut permettre de **développer le lien social et la solidarité**.



Ainsi, le **Contrat Local de Santé (CLS)**, affiche, dans son plan d'actions, un axe sur la "Prise en charge globale de la santé de la personne notamment le lien social" et déploie une **fiche action N°3 "Alimentation, la santé et le lien social"** (voir en annexe N°12). Ce projet fait l'objet d'un traitement par un groupe de travail. Il associe de nombreux partenaires ; les communes, le service enfance / jeunesse, les écoles, l'ADMR, le foyer de Cluny, l'ARCA (Observatoire des violences), le centre hospitalier de Loches, Génération mouvement, l'Association Santé Éducation et Prévention sur les Territoires (ASEPT) Berry-Touraine, la médiatrice de la ville de Loches, le Groupe Entraide Mutuelle, les structures d'aide alimentaire, les Épiceries sociales, le Groupement pour l'Amélioration de l'Aide Alimentaire (G3A) et la Croix Rouge.

Cette action a deux objectifs principaux :

- L'amélioration de l'état de santé des habitants du territoire Loches Sud Touraine par le développement du lien social autour de l'alimentation,
- Le partage de savoir-faire et de savoir-être en lien avec l'alimentation, en se basant sur les activités existantes proposées par les structures et établissements du territoire. C'est aussi de faire connaître les associations contribuant au développement de comportements favorables et protecteurs de la santé.

L'action est assez peu développée, un premier recensement des initiatives a été fait, présentant des actions innovantes comme les jardins partagés de Preuilly-sur-Claise ou encore le Programme National Nutrition Santé (PNNS) signé par la ville de Descartes. Le mot « nutrition » doit être compris comme englobant les questions relatives à l'alimentation (nutriments, aliments, déterminants sociaux, culturels, économiques, sensoriels et cognitifs des comportements alimentaires) et à l'activité physique.

Créé en 2016 sur des parcelles mises à disposition par la commune, le jardin partagé de Preuilly-sur-Claise a pour objectif de proposer gratuitement des parcelles aux habitants, sensibiliser au jardinage naturel et créer un lien social d'échanges et de partages. Ici, les techniques s'inspirent de la permaculture. Associations de cultures, compostage, paillage, mulching, utilisation de purins, etc. telles sont les pratiques à découvrir.



Il existe également des actions concernant plus particulièrement les questions de nutrition tout au long de la vie ; la fiche action N°7, ciblée sur la petite enfance et la santé, faite avec, par exemple, l'intervention de diététicien.nes dans les structures d'accueil, action portée par le RAMEP et le Réseau d'écoute d'appui et d'accompagnement des parents - REAAP (voir en annexe N°12). Elle n'a finalement pas pu être développée pour le moment.

Lutte contre le gaspillage alimentaire et réduction des déchets



La réduction du gaspillage alimentaire et la gestion des déchets, inscrites dans le Plan Local de Prévention et de Gestion des Déchets, sont des problématiques importantes pour la Communauté de Communes. Elle a créé un panel d'outils de communication à destination de différentes cibles : habitants, commerçants, écoles pour sensibiliser à la réduction des déchets.

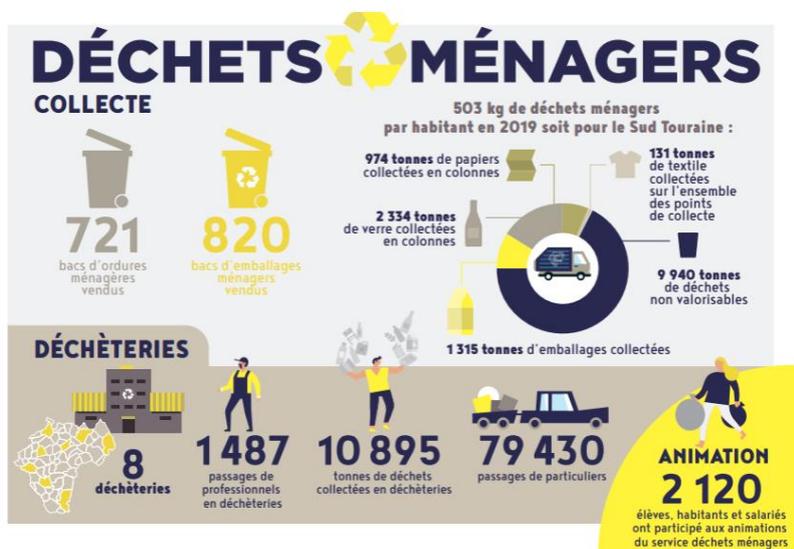
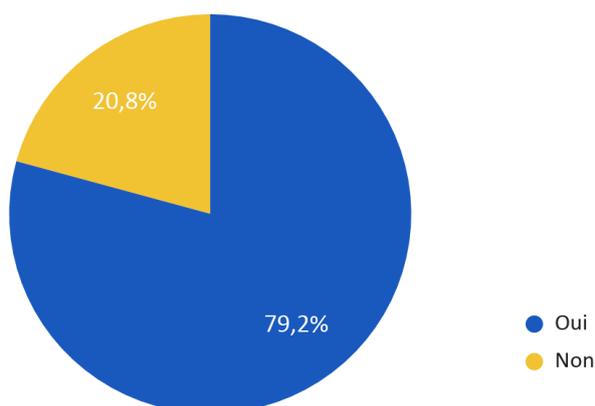
Il a été mis en place également la distribution de poules pour aider les ménages à réduire leurs déchets alimentaires.

Le Plan Local, présente **5 axes d'actions**, accompagnés de 31 fiches opérationnelles. Certaines sont liées au PAT, notamment la **fiche 1.7 - "Promotion de l'éco consommation"**, la **fiche 2.2 "promotion du label-école et des défis des écoles et accompagnement des établissements"**, la **fiche 2.3 « lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration collective »** et la **fiche 3.2 "création d'un éco label commerçants"** (voir détail en annexe N°13).

À la question "faites-vous le tri ? ", **100 % des répondants ont répondu positivement** et près de **80 % des répondants affirment composter leurs déchets**.

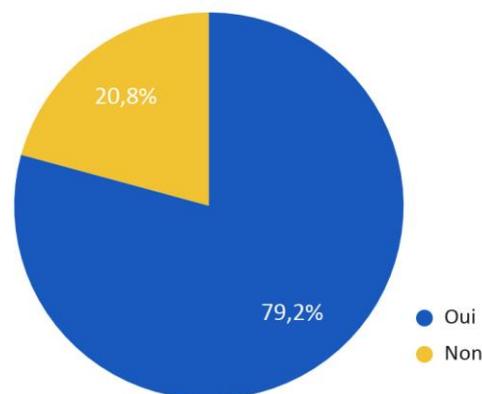
La question suivante concernait l'utilisation d'applications anti-gaspi (telles que too good to go ou Phénix). Celles-ci ne sont **utilisées que par 7,5 % des répondants**. Cela s'explique par **l'absence de telles offres sur notre territoire**. Effectivement, les répondants ont fait remarquer que ces applications étaient peu, voir pas implantées sur notre territoire. Le développement de ces offres est donc un levier à étudier afin de limiter le gaspillage alimentaire.

Avez-vous adopté des gestes en faveur de la réduction des déchets ? (Quelle place pour le local dans votre assiette ?)



L'enquête menée auprès du grand public confirme que la réduction des déchets devient une préoccupation pour les ménages.

Compostez-vous ? (Quelle place pour le local dans votre assiette ?)



Nous avons également demandé aux consommateurs s'ils avaient adopté des gestes en faveur de la réduction des déchets. Là encore, **près de 80 % des interrogés ont répondu positivement**. Les actions majoritairement mises en place sont : **les achats en vrac** (énoncé par 38 répondants), **les achats de produits avec moins voire plus du tout d'emballage** (énoncé par 30 répondants) puis **la réutilisation des emballages** (énoncé par 8 répondants) et **la réalisation de produits d'hygiène soi-même** (8 répondants). Enfin, dans les actions les plus citées, **l'utilisation des poules** pour le traitement des déchets alimentaire a été citée par 7 répondants.

La valorisation des déchets, des actions possibles mais une mise en place limitée

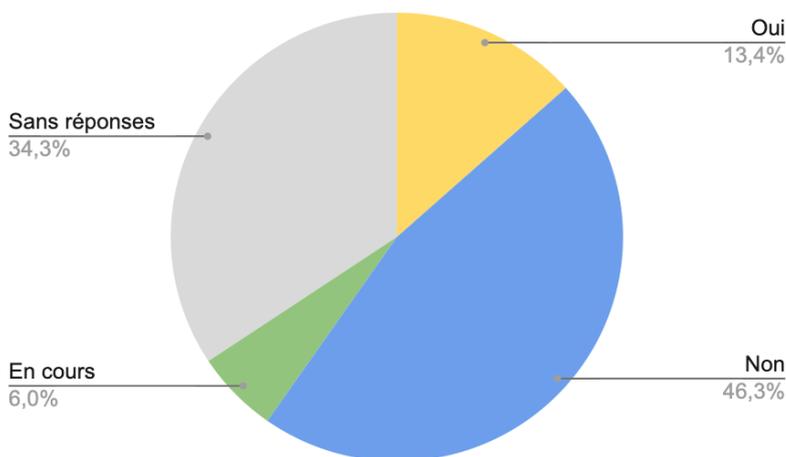
L'enquête réalisée auprès des acteurs locaux a relevé plusieurs points à intégrer dans l'étude :

Une demande de méthaniseur a été formulée par plusieurs acteurs, notamment l'ESAT des Tissandiers.

Le Foyer de Cluny avait comme objectif de s'équiper d'un compacteur, en collaboration avec d'autres cuisines centrales des environs. Le tri des déchets alimentaires peut être compliqué, comme c'est le cas évoqué par le magasin de producteurs les Saveurs Lochoises à Loches. En effet, ils possèdent des conteneurs sur les parkings à côté des conteneurs d'autres entreprises des alentours, et tout un chacun y ajoute ses déchets. Cela produit des nuisances et nécessite de nettoyer le parking régulièrement.

Des actions sont également quelquefois menées sur les marchés, où des commerçants donnent leurs invendus à des associations qui les redistribuent à des personnes en situation précaire.

Votre commune porte-t-elle des projets liés à la réduction du gaspillage alimentaire?



L'enquête réalisée auprès des communes a permis de mettre en exergue différentes pratiques et initiatives contre le gaspillage alimentaire et pour la réduction des déchets. Au total, 13 communes ont indiqué mener des projets contre le gaspillage alimentaire, notamment par le biais des écoles en limitant et en sensibilisant les enfants. Le groupement scolaire de Manthelan-Le Louroux fait figure d'exemple sur ce point, avec un traitement des déchets par compostage, l'alimentation d'un poulailler en relation avec 2 classes afin d'initier les parents et les enfants au recyclage.

En milieu scolaire, le tri des déchets est instauré dans la plupart des établissements même si quelques uns ne mettent en œuvre aucune action concrète sur ce plan.

Pour réduire le gaspillage alimentaire, ont été évoquées :

- Des actions de sensibilisation auprès des convives - faire découvrir et goûter de nouveaux produits,
- L'adaptation des portions servies aux enfants en fonction de leur âge, de leur appétit,
- La réutilisation de produits non consommés pour l'accueil de loisirs, ou repas pour les employés communaux,
- L'adaptation des commandes à l'effectif de demi-pensionnaires,
- La distribution des denrées alimentaires par les employés de cuisine,
- L'utilisation de recettes employant les restes alimentaires d'autres recettes (par exemple : les fannes, le blanc et le jaune d'œuf ...).

Manthelan-Le Louroux

Le menu des 3 écoles de Manthelan - Le Louroux est créé par des bénévoles, composé en majorité de produits locaux et avec plus de 15% en bio. Les portions sont adaptées aux enfants, les déchets sont compostés ou donnés aux poules.



Education et sensibilisation à une consommation durable

L'éducation a une place prépondérante dans la sensibilisation à une consommation durable. Si elle passe par les écoles et les accueils de loisirs par le biais d'ateliers, elle tend à être présente dans tous les aspects de la vie quotidienne. Ainsi, les différents ESAT, restaurants ou encore transformateurs rencontrés sont sensibles à ces problématiques. Une éducation au goût par exemple a été mentionnée régulièrement, que ce soit au niveau des écoles que des différents points de restauration.

Il existe un label porté par l'Education Nationale sous un parcours d'éducation au développement durable. via le **label E3D, École/Établissement en Démarche de Développement Durable**. Les écoles, collèges et lycées peuvent s'engager dans cette démarche globale de développement durable afin de trouver des solutions concrètes dans la vie de l'établissement que ce soit au niveau : des enseignements, de la vie scolaire, de la gestion et maintenance de la structure ou de l'ouverture sur l'extérieur par le partenariat. Un comité de pilotage E3D est créé, réunissant des élèves, enseignants, gestionnaires, direction, parents d'élèves, partenaires, collectivités territoriales ... afin de définir les objectifs de la démarche selon un diagnostic de l'établissement et le plan d'actions en découlant. Une grande diversité d'actions est possible dans des domaines différents dont : l'alimentation, la santé, les déchets et la lutte contre le changement climatique.

Faciliter l'information à l'échelle du territoire peut être une opportunité de développer les démarches environnementales et durables des établissements scolaires. Des réunions avec l'Inspection Académique peuvent permettre de développer des pistes d'actions grâce à des outils pédagogiques.

Pour autant, il existe de nombreuses autres initiatives sur le territoire qui prennent autant de formes qu'il y a d'établissements.

Eco-école du Grand-Pressigny

Les élèves de l'école primaire sont initiateurs d'actions pour la protection de l'environnement notamment au niveau de la gestion des déchets et le label permet ainsi une meilleure visibilité.

Collège Georges Besse

Quelques exemples sont déjà à mettre en avant :

Les élèves de 4^{ème} Segpa du collège Georges Besse mènent, depuis 2018, des actions contre le gaspillage alimentaire. Suite à un constat de la gestionnaire du collège, ils ont ainsi pesé en 2017 les restes des repas des élèves de 6^{ème} avec, comme résultat, une perte de **52 kg de denrées alimentaires par semaine (soit l'équivalent du poids d'un élève)**. Ils ont ainsi eu l'idée d'instaurer des cartes petite faim/grande faim et de s'assurer de la lecture des menus par les élèves en agrandissant son affichage à l'entrée du restaurant scolaire. A la fin du repas, il est ainsi évalué si l'élève a consommé les aliments à hauteur de la carte prise à l'entrée.

Des actions de sensibilisation pour les nouveaux élèves ont également été réalisées via des affiches et des films. Ces actions s'étendent pour tous les élèves de l'établissement et même aux enseignants.

L'établissement se tourne aussi vers les produits locaux. Le sondage du self souligne que les produits les plus gaspillés sont les légumes. Il a donc été instauré une fois par semaine une dégustation d'un légume de saison préparé sous différentes formes afin de permettre à tous les élèves ne serait-ce que de goûter aux légumes de saison locaux. Les résultats sont globalement au rendez-vous avec **un passage de 41 kg de gaspillage alimentaire en 2018 à 9 kg en 2020**. L'exemple pourra être proposé à d'autres établissements. Un livre documentaire sur l'expérience mise en place depuis deux ans est également en cours de réalisation.

Les ateliers de sensibilisation

Certaines écoles primaires comme celle d'Yzeures-sur-Creuse effectuent des ateliers cuisine avec les élèves leur faisant découvrir de nouveaux produits ainsi que des recettes. Certains prestataires comme Valeurs Culinaires proposent également des animations avec les élèves et un(e) diététicien(ne).

Vers une production agricole à faible impact environnemental

Des enjeux environnementaux importants

Le Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET)

Le PCAET souligne le fait que l'agriculture, qui représente 14 % de la consommation d'énergie finale du territoire et 47 % des émissions de Gaz à Effet de Serre (GES), consomme et émet plus que la moyenne régionale. Cette situation est liée à une forte dépendance aux produits pétroliers des engins agricoles, à l'utilisation d'engrais et aux émissions d'effluents des animaux. Certaines pratiques agricoles ont également des conséquences non négligeables sur la qualité de l'eau. Les prélèvements sanitaires de l'eau sur certains bassins du territoire ont dépassé les limites réglementaires en ce qui concerne les nitrites issus d'engrais azotés. L'accompagnement vers des changements **de pratiques agricoles (et non agricoles) devient un enjeu.**

La filière agricole est concernée par les démarches de transition climatique. Ce secteur doit entamer une transition vers des pratiques plus durables, pour atténuer les émissions et préserver les sols afin de conserver leur fonction productive et augmenter leur capacité à stocker du CO₂. Les pratiques agricoles, telles que la préservation des sols par le non labour ou l'agroforesterie, la réduction des émissions de GES, l'autonomie fourragère sont des expériences en cours ou des pratiques bien instaurées dans plusieurs exploitations du territoire. Le PCAET va les valoriser, les encourager et accompagner les démarches nouvelles dans les différents changements de modèles agricoles.

De nombreux élevages et exploitations agricoles pourraient être un gisement potentiel pour la valorisation de biomasse agricole via l'implantation d'une filière de type biogaz ou en cogénération, via la valorisation des sous produits agricoles comme la canne de tournesol avec l'émergence de la filière éco construction.

Les exploitations du territoire révèlent aussi des potentiels très positifs sur la séquestration du carbone sur le territoire de la Communauté de Communes Loches Sud Touraine. Ce sont essentiellement les forêts qui y contribuent mais les sols agricoles, accompagnés de certaines techniques, peuvent eux aussi absorber le CO₂.

Les enjeux du PCAET :



Une convergence doit être faite entre le PAT et les politiques climat – énergie du PCAET et des Contrats Territoriaux. Les enjeux de transition alimentaire et écologiques y sont intégrés.

Le PAT vise également à promouvoir les mesures de réduction de l'impact environnemental des activités agricoles et non agricoles, notamment avec le recours à des labels (Bio, HVE).

Améliorer la performance environnementale des produits alimentaires, agir sur la production agricole est prioritaire.

Le territoire a pris conscience des enjeux et se mobilise pour, collectivement, apporter des solutions allant vers une transition agricole. Il y a des initiatives vertueuses à mettre en avant, notamment :

- De nombreux projets de valorisation des déchets agricoles par méthanisation,
- Des exploitations exemplaires en matière de production d'énergie,
- Une vraie technicité des agriculteurs et une antériorité d'action (non labours, couverts végétaux...),
- Le développement de la filière éco construction.

Vers une production agricole à faible impact environnemental

Des leviers identifiés sur le territoire pour le développement de pratiques agricoles alternatives

Plusieurs programmes ou des actions individuelles sont mis en œuvre à l'échelle du territoire de la Communauté de Communes par les acteurs agricoles eux-mêmes ou leur groupement. D'autres sont portés directement par la Communauté de Communes avec un ensemble de partenaires via le PCAET ou les différents contrats sur les bassins versants des rivières (notamment les contrats territoriaux des Milieux Aquatiques et Pollution Diffuse ou encore les Contrats Territoriaux Zones Humides ou d'un Etang).

Les actions du Groupement de Développement Agricole de Loches Montrésor

Voilà plusieurs décennies que les agriculteurs du bassin versant de l'Indrois (150 exploitants, 20 000 ha) ont pris l'habitude de travailler collectivement pour s'adapter : des pratiques en constante évolution, beaucoup de questionnements, des innovations.

Changement climatique, sortie du glyphosate, coronavirus... Les agriculteurs, notamment, en polyculture-élevage ont fort à faire pour résister aux pressions environnementales et sociétales. Une des solutions qu'ils ont envisagée est de faire évoluer leurs pratiques culturales. Avec le conseil et l'accompagnement de l'animateur du GDA mis à disposition par la Chambre d'Agriculture. C'est ainsi que sont nés collectivement au sein du GDA et en collaboration avec la Communauté de Communes, la marque Saveurs Lochoises (magasin de producteurs), le travail sur l'utilisation en construction de la paille et de la moelle de tournesol.

Objectif : réduction des produits phytosanitaires

Les efforts du GDA de Loches-Montrésor pour réduire la dépendance des agriculteurs aux pesticides sont le fruit d'un travail partenarial avec le service Gestion des eaux de la Communauté de Communes mais aussi avec la Chambre d'Agriculture et le comité technique agricole du bassin de l'Indrois qui rassemble les coopératives et les négoce du territoire. Aujourd'hui s'adapter c'est d'abord faire évoluer les systèmes de cultures pour réduire la dépendance aux produits phytosanitaires. Le GDA s'emploie à rechercher les cultures les plus résistantes aux maladies ou aux aléas climatiques pour moins traiter. Il cherche aussi à piéger les nitrates par l'implantation d'un couvert végétal en automne, à installer des cuvettes de comptage des insectes nuisibles du colza pour raisonner les traitements...l'agronomie est au cœur des préoccupations.

De nouvelles cultures font ainsi leur apparition dans l'Indrois comme le millet, le sorgho, le sarrasin, le pois, la féverole, pour diversifier les rotations, : la diversification des cultures améliore la fertilité des sols à long terme et minimise les maladies et mauvaises herbes sur les cultures majoritaires du Lochois : blé, orge, colza.

Objectif : préserver la qualité de l'eau

Ces évolutions culturales s'inscrivent dans un cadre de travail plus global de gestion et protection de la ressource en eau entamé depuis plusieurs décennies. Dans l'Indrois, les fermes sont implantées sur des terres difficiles (gâtines) que les cultivateurs n'ont eu de cesse d'améliorer (achats groupés de calcaire pour drainer, création de zones tampons telles que les haies, des surfaces enherbées en bordure de champs ou de petites lagunes d'écoulement des molécules chimiques issues des traitements vers les cours d'eau). Parallèlement, pour éviter les pompages dans les cours d'eau, les éleveurs laitiers du GDA ont impulsé la création de quelques retenues collinaires (20 à 30 000 m³) pour alimenter les cultures durant l'été et produire ainsi un fourrage local de qualité. Elles alimentent également l'Indrois durant la période d'étiage, tout en retenant les micropolluants majoritairement recyclés.

Vers une production agricole à faible impact environnemental

Des leviers identifiés sur le territoire pour le développement de nouvelles pratiques alternatives

Les actions du PCAET : pour une agriculture locale, diversifiée et respectueuse de l'environnement

Les objectifs du scénario retenu à l'horizon 2050 pour le secteur agricole sont de réduire de 58 % les émissions de GES et de 22 % la consommation en énergie.

Action n°17 : Favoriser une production alimentaire locale et diversifiée en s'engageant dans un Plan Alimentaire Territorial	Action n°18 : Encourager les pratiques de préservation des sols et de séquestration carbone	Action n°19 : Favoriser un changement de modèle agricole avec des synergies culture-élevage
Action n°20 : Faciliter l'adaptation au changement climatique	Action n°21 : Agir pour une sobriété énergétique des exploitations	Action n° 22 : Encourager la production durable de matériaux biosourcés et l'économie de la forêt

L'objectif visé par l'action N° 18 est un **changement de pratiques** dans 36 exploitations d'élevage et sur 3 000 hectares cultivés d'ici 2025. Cette action présente des mesures de sensibilisation et de formation des agriculteurs pour limiter leur impact sur l'environnement et entamer une transition vers des pratiques durables (conservation des sols, réduction des intrants, développement des productions stockant le carbone et des pratiques sans labour, augmentation de l'autonomie fourragère).

Les acteurs du secteur agricole ont déjà entamé le développement de ces pratiques comme le non labour*, les couverts végétaux, le broyage des pailles...

*** Témoignage de Luc POUIT céréalier à Montrésor,**
membre de l'Association pour la Promotion d'une Agriculture Durable - APAD : « je fais de l'agriculture de conservation des sols ; je sème sur un couvert vivant pour travailler le moins possible les sols. Ce mix de plantes qui va développer la vie du sols ; vers de terre, bactéries, champignons se multiplient. Résultats : pas d'érosion des sols, moins de mauvaises herbes et plus d'économies d'énergie: avant, 2000 heures de tracteur aujourd'hui 950 heures, moins de carburant et d'usage du matériel ».

La pratique des Cultures Intermédiaires Pièges A Nitrates (CIPAN) entre cultures de printemps et d'hiver a fait l'objet d'une expérimentation par les agriculteurs adhérents au GDA de Ligueil....sur le bassin de l'étang du Louroux (classé en Espace Naturel Sensible).

Vers une production agricole à faible impact environnemental

Des leviers identifiés sur le territoire pour le développement de nouvelles pratiques alternatives

Les réflexions et les actions se font aussi de manière collective à l'exemple de celle menée par les CUMA du Sud Touraine.

L'autonomie alimentaire en collectif

Les trois CUMA du secteur de Charnizay ont fait différents essais d'agronomie et de matériels de récolte menés dans le cadre du projet intitulé « Par une approche collective, développer l'autonomie alimentaire des élevages du Sud Touraine ».

La réflexion sur l'autonomie alimentaire dans les exploitations adhérentes des trois CUMA locales de Charnizay a commencé en 2013. Leur démarche revêt désormais officiellement le label GIEE (Groupement d'Intérêt Economique et Environnemental). Des essais ont été conduits en 2014 et 2015 sur la production fourragère, les chaînes de récolte, les charges de mécanisation et l'organisation des chantiers. Plusieurs pistes sont approfondies en prenant en compte la diversité des élevages (caprins ou bovins lait) dans la recherche de fourrages de qualité.

Les incidences sur les valeurs alimentaires ont été observées. Si l'intégration des légumineuses, dans le système fourrager garantit des gains réels en termes de valeur nutritive et de limitation de la fertilisation azotée. Côté matériel, les essais réalisés invitent à privilégier des matériels de récolte peu agressifs pour diminuer les pertes de feuilles. Toutefois, ce type de matériel génère des temps de chantier supérieurs. Les CUMA de Charnizay entendent disposer d'une large panoplie de matériels pour récolter des fourrages de qualité. Les membres du GIEE s'interrogent aussi sur l'opportunité de produire dans le groupe des semences de manière à répondre aux différents besoins d'espèces fourragères dans les exploitations concernées, tout en maîtrisant les coûts d'ensemencement.



Installation de séchage en grange de l'EARL St Michel des Landes à Charnizay.

Certaines exploitations pourraient sans doute prétendre à une certification HVE et ainsi contribuer à apporter une valeur ajoutée pour assurer un débouché de produits alimentaires dans la restauration collective. Il reste à étudier le potentiel du territoire et les façons d'accompagner ces agriculteurs dans cette démarche.

Vers une production agricole à faible impact environnemental

Des leviers identifiés sur le territoire pour le développement de nouvelles pratiques alternatives

L'action N°19 vise à **favoriser un approvisionnement alimentaire plus local de la filière élevage** pour réduire les apports de matières extérieures en développant les **synergies culture-élevage** et en limitant les déplacements par le développement des **échanges de parcelles** entre céréaliers et éleveurs par exemple.

La clé réside dans la recherche des équilibres territoriaux pour les exploitations agricoles ; une valorisation des terres agricoles locales pour l'alimentation des élevages du territoire. C'est l'objectif que la Chambre d'Agriculture d'Indre-et-Loire s'est fixé en menant une étude à l'échelle départementale pour développer la filière protéines végétales locale et les synergies entre éleveurs caprins et bovins du territoire et les céréaliers. Les besoins départementaux sont connus (tonnage de fourrage et nombre d'hectares).

Le travail de rapprochement des agriculteurs doit garantir l'équilibre entre l'approvisionnement aux éleveurs et les surfaces à cultiver par les céréaliers. Des demandes mutualisées entre éleveurs caprins et bovins se formalisent pour assurer les complémentarités dans les besoins en cultures ou en espaces à pâture auprès des céréaliers.

On notera l'exemple du GAEC Marville, exploitation bovin laitier à Betz-le-Château, livrant à la coopérative de Verneuil, qui pratique des échanges : achat ou échange de luzerne pour nourrir les bovins laitiers contre paille ou fumier pour le céréalier. La luzerne cultivée enrichit le sol et est un bon anti herbicide pour replanter du blé sur une parcelle qui sera rendue plus propre.

A Charnizay, un céréalier valorise les synergies polyculture / élevage ; le maïs grain en maïs épi pour laisser les restes au champ et apporter ainsi plus de protéines au fourrage des bovins allaitant.



La demande en qualité peut se traduire directement dans le cahier des charges des transformateurs. C'est le cas du Lait Délice de Touraine - Lait Premium, mis en place par la laiterie de Verneuil – Il privilégie, en ce sens, la qualité des produits (lait) avec les éleveurs : les vaches de ces exploitations **pâturent au moins 5 mois dans l'année. Elles sont nourries avec une alimentation 100% végétale (hors minéraux), produite au moins à 90% localement et garantie sans OGM.**

Les pratiques de ces exploitations sont contrôlées par un organisme extérieur.

Les cahiers des charges sont des éléments contractuels qui assurent une valeur ajoutée au produit pour le consommateur et l'éleveur.

La qualité doit être rémunératrice.

Vers une production agricole à faible impact environnemental

Des leviers identifiés sur le territoire pour le développement de nouvelles pratiques alternatives

L'objectif de l'action N°20 est un enjeu particulier pour le secteur agricole, par les conséquences sur les sols, la biodiversité, la disponibilité en eau. Afin de limiter l'impact de ses conséquences et donc la vulnérabilité du territoire face aux variations climatiques, le territoire souhaite préserver la ressource en eau ainsi que les écosystèmes et aider les agriculteurs à anticiper et à être moins vulnérables face à ces aléas.

L'agriculture devra également anticiper la disponibilité en eau (avec par exemple la mise en place de stockages d'eau avec des retenues collinaires). Les enjeux d'irrigation et de drainage seront d'autant plus stratégiques pour une diversification vers du maraîchage. Il est important d'intégrer dès aujourd'hui des espèces végétales plus adaptées aux hausses des températures et moins consommatrices d'eau (sorgho par exemple).

La prise en compte de la protection de la biodiversité dans les exploitations agricoles s'effectue avec les partenaires et dans des cadres contractuels collectifs ou individuels. On peut citer par exemple :

- La SEPANT, qui s'implique, depuis 2018, dans les projets visant à accompagner les agriculteurs dans leurs démarches de connaissance et de préservation de la biodiversité au sein de leurs exploitations. L'association propose une évaluation de l'état de santé des terres par un inventaire des espèces végétales et animales, couplé d'un diagnostic des pratiques agricoles. Elle estime aussi le potentiel de création de haies et de plantations d'arbres isolés.
- L'association Homme et Territoire qui a réalisé récemment aussi un diagnostic des pratiques agricoles sur le GAEC de la Carte à Bossée et leurs incidences en termes de biodiversité.
- L'association « Betz'Stioles et Cie » nouvellement créée par des habitants de la commune de Betz-le-Château a pour objectif de préserver des îlots de biodiversité en milieu rural. L'association regroupe 30 adhérents qui ont sensibilisé les communes pour la plantation de végétaux mellifères sur l'espace public, et sollicite les agriculteurs pour replanter des haies, recréer des mares...



Les partenariats mis en place avec la Ligue pour la protection des oiseaux (LPO), la Fédération départementale de chasse et la SEPANT, dans le cadre du comité de pilotage de Natura 2000, animé par la Chambre d'Agriculture, sur cette zone de protection spéciale (13 800 hectares) . Une mobilisation des acteurs agricoles pour réserver certaines parcelles non fauchées pendant la période de reproduction de l'outarde canepetière a permis de protéger l'espèce et bénéficie également à d'autres telles que l'oedicnème criard et le busard cendré.



Vers une production agricole à faible impact environnemental

Des leviers identifiés sur le territoire pour le développement de nouvelles pratiques alternatives

L'action n°21 « Agir pour une sobriété énergétique des exploitations » est une mesure intégrée par les acteurs du territoire.

De nombreux projets de valorisation de déchets agricoles par méthanisation ont d'ailleurs émergés sur le territoire : Laiterie de Verneuil , Fromagerie Maurice à Neuilly-le-Brignon avec des modèles variés pour l'utilisation du biogaz injection dans le réseau et valorisation en cogénération.

On dénombre 14 unités de méthanisation, valorisant les effluents d'élevages, en fonctionnement sur le département, dont 6 sur la Communauté de Communes Loches Sud Touraine, avec désormais une unité de cogénération importante et originale dans sa structure à la ferme de la Mosellerie à Loché-sur-Indrois.



Unité de méthanisation de la Mosellerie Bio Énergie en Touraine

L'activité de cette exploitation est axée sur la production porcine (350 truies). Les lisiers sont additionnés de menue-paille et de Cultures Intermédiaires à Vocation Énergétique (CIVE) produites sur l'exploitation et intercalées avec les cultures des aliments pour l'élevage. Substrats et digestat transitent essentiellement par pompage de façon à minimiser au maximum les nuisances liées au transport des matières, l'exploitation étant sur deux sites éloignés de 4 km. Pour cela un lisioduc a été créé entre les deux sites.

Le gaz produit est valorisé dans un moteur de cogénération (235 kW) et la chaleur est valorisée sur l'exploitation. Cette installation de cogénération vient sur l'exploitation compléter une chaufferie biomasse et des capteurs photovoltaïques qui assuraient déjà l'électricité en autoconsommation.

Autres particularités notables pour l'environnement : les digestats sont épandus sur les terres, remplaçant les engrais chimiques et la production de cultures de printemps et de CIVE assure à la fois l'autonomie alimentaire pour l'élevage et les besoins en digestat pour le méthaniseur.

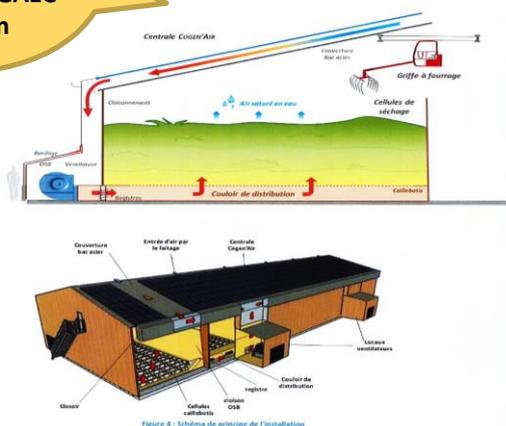
Certaines exploitations allient les différents objectifs : réduction des intrants, autonomie énergétique, avec production d'électricité et de chaleur de tous les bâtiments d'exploitation et/ou de transformation, autonomie alimentaire – 95% pour la Fromagerie Maurice, et 100% pour la ferme de la Mosellerie.

Vers une production agricole à faible impact environnemental

Des leviers identifiés sur le territoire pour le développement de nouvelles pratiques alternatives

« Agir pour une sobriété énergétique des exploitations »

Centrale
Thermovoltaïque à
la ferme du GAEC
Limouzin



Cela fait partie également des objectifs de développement sur l'exploitation du GAEC Limouzin (producteurs de viande de bœuf et de fromages de chèvre). Ils préparent l'installation d'un séchoir à foin thermovoltaïque :

«cette nouvelle technologie permettra de faucher plus tôt dans l'année pour apporter un fourrage plus riche en azote aux 360 chèvres de l'exploitation et économiser les 150 grammes encore achetés sur les 1,2 kilos de leur repas quotidien permettant une totale autonomie (et une économie de 30 000 €) pour les 2 troupeaux vaches et chèvres. L'apport du fumier des animaux sur les sols ou la culture du lupin a réduit l'achat d'engrais de 50%. Le remplacement du maïs par du sorgho, moins gourmand en eau a aussi réduit les consommations d'eau. »

L'action n° 22 « Encourager la production durable de matériaux biosourcés et l'économie de la forêt »

Le développement de la filière agro matériaux est une démarche innovante, propre au territoire car il contribue à valoriser des sous produits comme la canne de tournesol qui ne le sont pas aujourd'hui. En partenariat avec la Communauté de Communes Loches Sud Touraine – le Groupement de Développement Agricole (GDA), l'ADEME, le groupe PAREX LANCO, l'Université de Tours Clermont Ferrand. Le projet permettra également d'augmenter le potentiel de séquestration carbone du territoire dans l'habitat avec les isolants produits en matériaux biosourcés.



Le GDA Loches Montrésor s'est investi en 2009 dans un projet de développement de la filière écoconstruction avec la valorisation de la canne de tournesol. Les premiers travaux de collecte de la canne (grâce à un prototype), de séchage et de broyage des cannes a permis d'isoler le pôle éco construction de la Communauté de Communes. Les réflexions portées sur le tournesol s'étendent aujourd'hui à d'autres sous-produits agricoles dont la canne de colza. Ce projet a déjà donné naissance à une association (ISOCHAMP) qui regroupe un collectif d'agriculteurs qui travaillent sur la mise en production des différents granulats végétaux agricoles et au développement des enduits isolants innovants.



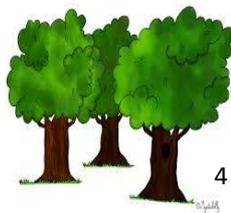
Vers une production agricole à faible impact environnemental

Des leviers identifiés sur le territoire pour le développement de nouvelles pratiques alternatives

Dans le domaine de la complémentarité des activités, le territoire était en avance et a structuré, à partir de 2007, une filière courte en Bois Energie (on compte aujourd'hui deux exploitations agricoles qui se sont diversifiées en créant des plateformes de transformation et d'approvisionnement en plaquettes bois et près de quinze chaufferies bois collectives).

L'exemple des Sociétés Flaman et du développement de l'activité de production de plaquettes forestières complémentaire à l'exploitation céréalière :

2007 : 14 chaufferies
2017 : 35 chaufferies
régulières + environ 5
chaufferies occasionnelles +
20aine de clients en paillage



4 à 5 ha de taillis



Objectif : sécurisation des exploitations

La diversification des activités est aussi un moyen de sécuriser l'exploitation : production d'énergie, valorisation des déchets et sous produits agricoles (compost, méthane, matériaux de construction...).

La sécurisation des exploitations passe par ce type d'adaptation et par le développement de nouvelles pratiques agricoles. Certains agriculteurs ont déjà mis en œuvre ces changements.

De même que la production de Bois Energie, avec la transformation du bois, peut permettre d'assurer de la valeur ajoutée.

Vers une production agricole à faible impact environnemental

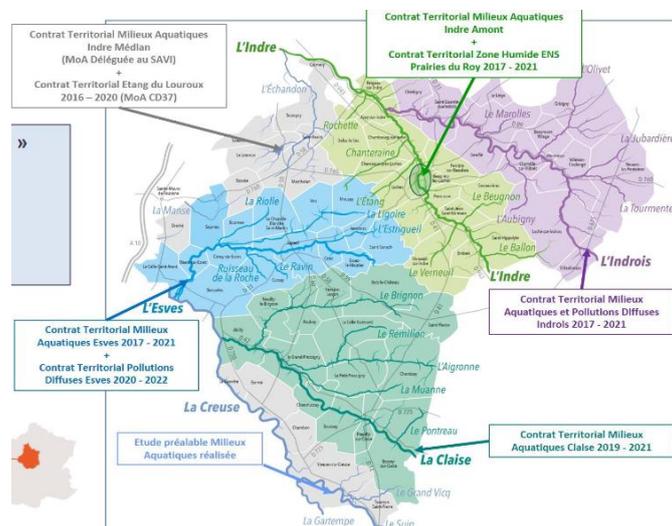
Des leviers identifiés sur le territoire pour le développement de nouvelles pratiques alternatives

Les actions des Contrats de Bassin versant sur le territoire

Le territoire communautaire est couvert par 8 contrats.

Les contrats de Bassins proposés par l'Agence de l'Eau et la Communauté de Communes aux agriculteurs ou à leur groupement, contribuent aussi à changer les pratiques pour diminuer les intrants.

Les pollutions diffuses d'origines agricole et non-agricole sont potentiellement responsables d'une partie de la dégradation de la qualité de l'eau.



En se référant, par exemple, au dernier contrat signé (le Contrat Territorial de réduction des pollutions diffuses celui du Bassin versant de l'Esves et ses affluents), trois leviers d'actions sont identifiés pour prévenir les contaminations par les pesticides :

- Changer les systèmes de culture et les méthodes de travail dans les communes,
- Réduire les quantités d'intrants apportées,
- Limiter les transferts vers les milieux aquatiques.

Le programme d'actions implique la Communauté de Communes et ses partenaires : l'Agence de l'Eau Loire-Bretagne, le Conseil Régional, la Chambre d'Agriculture d'Indre-et-Loire et le GABBTO (Groupement des Agriculteurs Biologiques et Biodynamiques de Touraine).

Ce programme comprend notamment :

- une sensibilisation des exploitants agricoles et des communes au cheminement de l'eau,
- le suivi et l'analyse des eaux superficielles,
- la protection des sources et des zones humides ; ce volet comprend plusieurs actions : l'étude pour la connaissance des zones humides et la définition des enjeux par la SEPANT, l'étude pour l'aménagement des zones en zones d'épuration, la protection de ces zones et le suivi de l'évolution du foncier agricole,
- l'augmentation des surfaces à bas niveau d'intrants en favorisant à la fois **l'agriculture biologique** (notamment avec journées d'information et de sensibilisation animées par le GABBTO et par **l'agriculture de conservation et l'agroforesterie** avec l'association d'agroforesterie de la Région Centre (A2RC) et l'association Agriculture de conservation des sols. Il est également prévu **d'étudier les perspectives de développement d'une filière bio.**

Un volet partenarial important est prévu pour l'animation et l'accompagnement des acteurs concernés avec, notamment :

- des démonstrations de matériels (proposées par France Agrimer),
- des diagnostics d'exploitation et suivis techniques dans le changement de pratiques (suivi par la Chambre d'Agriculture d'Indre-et-Loire),
- l'établissement de nouveaux partenariats avec les acteurs du territoire (CUMA, coopératives, négoce, vendeurs de matériels).

Et la Communauté de Communes va poursuivre ses actions de sensibilisation et de communication auprès des différents acteurs du territoire.



Autres initiatives et remarques

D'autres initiatives communales ou privées apparaissent également :

- La commune de Vou souhaite développer un futur point de vente partagé,
- celle de Saint-Quentin-sur-Indrois met en place un restaurant éphémère,
- à Saint-Senoche il s'agit de mettre en place des casiers automatisés,
- la commune de Bossay-sur-Claise propose de créer un point unique à la fois convivial (café) et commercial (produits locaux, pain, vente à emporter),
- l'association ORCHIS réfléchit au développement de la filière d'insertion en maraîchage pour son public féminin notamment et recherche un lieu d'implantation (foncier et immobilier),
- M. Galland à Betz-le-Château qui veut ouvrir un restaurant sur son exploitation et refaire ses outils de transformation,
- L'entreprise Tarnier souhaite s'agrandir et acquérir de nouvelles serres,
- L'abattoir de Saint-Flavier et l'entreprise Fierbois ont des projets de réorganisation de leur outil de production pour s'adapter à la demande en local de leur produits,
- Le développement de la « Cabane à plantes » de l'exploitation et du circuit court pour les plantes aromatiques
- ...

Remarques faites par les communes et idées d'actions:

- Développer l'information et la communication entre tous les acteurs sur l'offre aux alentours (certaines communes n'ont pas de producteur par exemple ou pas de marché). Cela peut passer par la mise à jour de la carte interactive des circuits courts, les réseaux sociaux, ou panneaupocket par exemple et une communication directe par flyers pour les personnes sans internet,
- Développer des signes de reconnaissance des produits locaux, comme un label, un guide des producteurs locaux ou un guide set de table, afin d'aider consommateurs et restaurateurs dans leurs recherches. Faire une promotion touristique des produits locaux par une signalétique des produits et points de vente,
- Créer des outils de transformation,
- Recenser les producteurs locaux,
- Favoriser les circuits courts et les produits locaux dans les restaurants scolaires et l'éducation au goût,
- Les produits locaux dans les restaurants doivent être plus présents,
- Il faudrait une plateforme (Internet, transformation, logistique) entre producteurs et consommateurs (particuliers et professionnels) pour centraliser plusieurs produits locaux car chaque producteur ne peut pas livrer chaque point de vente en trop petites quantités (problème des denrées périssables et des volumes insuffisants pour être économiquement viable),
- Réfléchir aux possibilités de livraisons et de points de retrait. Des visites chez les producteurs, des points d'achats groupés du type drive fermier ou des casiers et systèmes automatiques peuvent être mis en place,
- Favoriser les commerces de proximité et réduire les grandes surfaces,
- Développer des jardins partagés,
- Mettre en place des mini marchés (regroupements de marchands sur 1 ou 2 heures par semaine) ou des présentations de produits lors d'un événement communal ou autre,
- Une information plus précise sur les avantages de consommer local en favorisant les exemples qui incitent à consommer moins mais meilleur pour un coût presque équivalent,
- Une volonté politique d'engagement.

Les communes interrogées sont volontaires et souhaitent par exemple faire la promotion de producteurs qui se feraient connaître.

AFOM

Atouts

- Nombreux acteurs de l'aide alimentaire sur le territoire,
- Le Contrat Local de Santé (CLS) prévoit une action sur l'alimentation avec un groupe de travail regroupant plusieurs acteurs et l'intervention de diététicien.nes auprès d'enfants,
- Un service dédié à l'énergie et pour le plan de réduction des déchets notamment sur le gaspillage alimentaire avec des actions à mettre en œuvre et poursuivre,
- 80% des consommateurs interrogés affirment composter leurs déchets,
- Redistribution de denrées sur les marchés à des personnes en situation précaire,
- Plusieurs initiatives en lien avec l'alimentation locale sont en développement sur le territoire,
- Les acteurs interrogés sont volontaires et appuient la CCLST dans la démarche du PAT,
- De nombreux projets vertueux dans le secteur agricole (en matière de production d'énergie, de valorisation des déchets agricoles, et de développement de la filière éco construction),
- Une vraie technicité des agriculteurs et une antériorité d'action (non labours, couverts végétaux...).

Faiblesses

- Seules 13 communes sur les 67 ont mis en place des actions contre le gaspillage alimentaire,
- Difficulté d'achat de poisson et légumes pour les familles à revenus modestes.

Opportunités

- Une demande de développement des achats en vrac,
- Une volonté de participer au tri et à la valorisation des déchets alimentaires (méthaniseur ou de compacteur formulés par certains acteurs),
- Un label E3D (École/Établissement en Démarche de Développement Durable) à promouvoir,
- Une possibilité de développer l'information dans les établissements scolaires en partenariat avec l'inspection académique,
- La poursuite des ateliers jardins partagés et les ateliers cuisines,
- De nombreuses idées d'actions ont été soulevées lors des enquêtes, comme un nouveau signe de reconnaissance des produits locaux, la mise en place de mini-marchés, de magasins de produits locaux,
- Les projets de développement des outils de transformation existants sur le territoire.

Menaces

- Manque de volonté et des fonds nécessaires pour appuyer l'ensemble des initiatives.