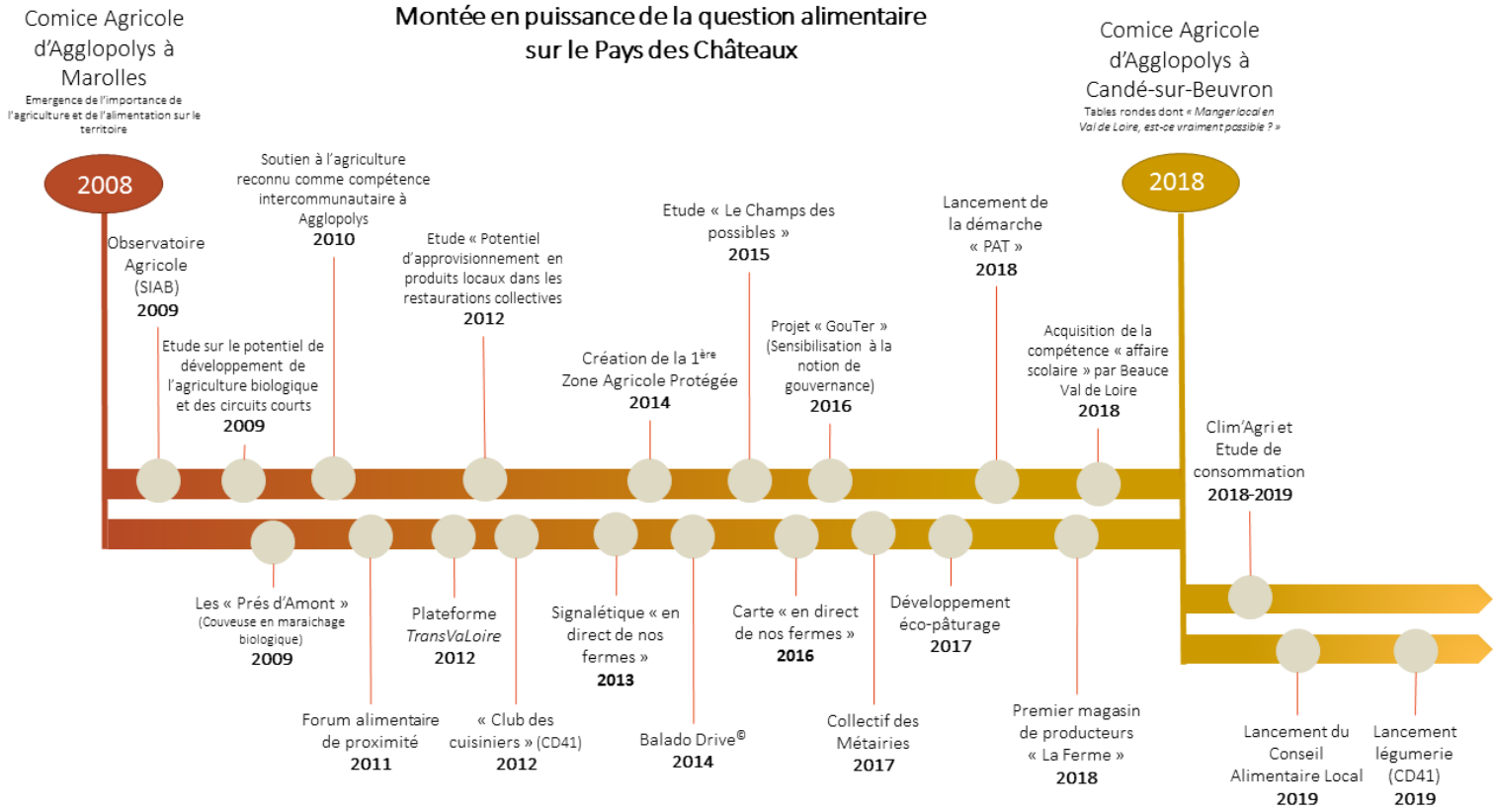
DIAGNOSTIC DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION SUR LE TERRITOIRE DU PAYS DES CHÂTEAUX

Août 2018

L'image utilisée en page de garde a été réalisée par Sophie Rivière ©
Dans ce document, le genre masculin est utilisé à titre épicène.

Introduction

Le territoire du Pays des Châteaux regroupe 3 intercommunalités : la Communauté d'Agglomération de Blois - Agglopolys et les Communautés de communes Beauce Val de Loire et Grand Chambord. Si le Loir-et-Cher, département très rural, s'est toujours intéressé à son agriculture, le Comice Agricole de 2008 à Marolles organisé par Agglopolys, a été un tournant dans les politiques agricoles sur le Blaisois. De multiples actions en faveur de l'agriculture et plus particulièrement du foncier agricole ont émergé sur le territoire. Alors qu'en 2008, il était question d'une prise de conscience sur l'importance du foncier et des filières agricoles, le second Comice Agricole organisé par Agglopolys en 2018 à Candé-sur-Beuvron poursuit les réflexions vers une alimentation plus locale et plus saine.



En 2017, à la suite de l'obtention de fonds du Programme National pour l'Alimentation, le Pays des Châteaux a engagé des réflexions sur la mise en place d'une stratégie alimentaire locale. Un diagnostic partagé de l'agriculture et de l'alimentation a été réalisé pour avoir une vision globale du territoire et des enjeux qui en découlent.

Pour construire ce document et associer les acteurs du territoire à son élaboration, de multiples entretiens ont été effectués.

Table des matières

Introduction **3**

Comment définit-on le mot « local » ? **6**

LES DYNAMIQUES TERRITORIALES DU PAYS DES CHATEAUX 7

Une population concentrée sur l'axe ligérien **7**

Le foncier agricole, un enjeu pour les collectivités territoriales **9**

Des espaces agricoles contraints par l'expansion urbaine et forestière 9

Le prix du foncier agricole : l'un des plus faibles d'Europe 11

Le foncier agricole : des terres difficilement accessibles pour les nouveaux agriculteurs 12

Les outils de planification sur le territoire **13**

Des préoccupations croissantes concernant l'emploi agricole **16**

LE BASSIN DE PRODUCTION DU LOIR-ET-CHER 19

Un grand nombre d'exploitations **20**

Des inégalités de répartition de la Surface Agricole Utilisée **1**

Une multitude d'élevages sur le Loir-et-Cher **2**

Des cultures agricoles diversifiées **6**

Le Loir-et-Cher, à la confluence de plusieurs régions naturelles 6

Une diversité de cultures sur le territoire 7

Une agriculture biologique peu représentée 8

Le vignoble du Val de Loire : un atout pour le territoire 9

Un territoire tourné vers le développement et la recherche **10**

Une volonté de favoriser l'installation de nouveaux agriculteurs 10

La recherche et développement au service de l'alimentation 11

Une souveraineté alimentaire théoriquement possible **12**

ANALYSE DU BASSIN DE VIE BLAISOIS 18

Un territoire bien doté en commerces alimentaires **19**

Des équipements supérieurs concentrés sur le pôle Blaisois 19

Une plus forte densité de commerces de proximité au Sud de la Loire 20

Un regain d'intérêt pour les commerces de bouche 21

Une alimentation locale moins accessible 22

Des difficultés d'accès à une alimentation de qualité pour tous 23
L'évolution de la composition du panier de biens alimentaires 23
Le revenu : Source d'inégalité 23
L'aide alimentaire : une demande qui ne cesse d'augmenter 25

La lutte contre le gaspillage alimentaire 27

A la recherche de produits locaux dans nos assiettes 29
Le Département : Un acteur pilote dans l'approvisionnement en produits locaux 29
La restauration collective : vers un approvisionnement plus local 30
Le local : une vision partagée par les acteurs 32
Le rôle des associations de consommateurs 33

La nutrition : l'alimentation comme soin 34

RECREER DU LIEN ENTRE VILLE ET CAMPAGNE, POUR UN DEVELOPPEMENT LOCAL ET DURABLE 37

De nouveaux modes de commercialisation rapprochant le consommateur et le producteur 38
De nombreux marchés sur le territoire du Pays des Châteaux 39
Plusieurs AMAP tournées vers les produits biologiques 40
La Ruche qui dit oui 41
Les paniers BIO 41
Sur le Pays des Châteaux, de nombreux producteurs en vente directe 42

L'agrotourisme : une opportunité de diversification agricole 43

Un territoire comprenant tous les ingrédients pour mettre en place une stratégie alimentaire 45

Vers une gouvernance alimentaire locale organisée 46
Des outils de recherche pour une gouvernance alimentaire 46
De multiples interactions entre les acteurs de l'alimentation 47

Conclusion 51

Index des figures 52

Comment définit-on le mot « local » ?

Le terme « local » fait référence à une proximité géographique mais ne possède pas de définition précise. La définition de ce terme est donc propre à la perception de chacun. Au cours des entretiens réalisés, plusieurs acteurs ont employé ce mot, pourtant chacun avait une perception différente : Est-ce une production au niveau du Pays des Châteaux ? Du Loir-et-Cher ? De la Région Centre Val de Loire ? De la France ? Certains organismes, dans le cadre de leurs travaux sur les circuits courts de proximité, ont tenté de définir un kilométrage. En France, la distance est comprise entre 80 et 100km alors que dans les pays Anglo-saxons, elle est de 160km.

Qu'en pensent les acteurs du territoire ?

Selon les échelles institutionnelles, la promotion du local se fait de différentes manières. La Région Centre Val de Loire a créé une marque de produits locaux, « C du Centre » qui fait la promotion des produits originaires de son territoire. Parallèlement, le Conseil Départemental et la Chambre d'Agriculture ont élaboré un annuaire des producteurs locaux du Loir-et-Cher, à l'attention des restaurations collectives. Pour les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), comme Leclerc, les producteurs locaux sont situés à 100 km environ, sans prise en compte des limites administratives.

Au niveau des consommateurs, la définition est encore plus imprécise. Certains pensent consommer local lorsque le produit provient de leur Bassin de consommation, Département, Région, voire lorsque la denrée est française. Les crises sanitaires plus fréquentes depuis quelques décennies en Europe ont renforcé la défiance des consommateurs. Ces derniers ressentent le besoin de se rassurer en achetant des produits traçables. Cela conduit à un intérêt grandissant pour les produits locaux.

La consommation serait alors locale lorsque la distance minimale perçue pour bénéficier de tous les produits que l'on souhaite est minimale. Dans ce cas-là, pour la population de la Région Parisienne, qui a une autonomie alimentaire en théorie de moins de trois jours, le local est plus vaste que la région, puisque celle-ci s'approvisionne dans d'autres territoires. Par exemple, pour l'approvisionnement des restaurations collectives, une association du 10ème arrondissement de Paris a mis en place un réseau de producteurs provenant de plusieurs territoires autour de la Région Parisienne. Parallèlement, les paniers vendus à Paris par l'association Bio Solidaire, située dans le Loir-et-Cher, sont également affichés comme des produits locaux.

Les dynamiques territoriales du Pays des Châteaux

Une population concentrée sur l'axe ligérien

Le Pays des châteaux comprend la Communauté d'agglomération de Blois – Agglopolys et les Communautés de communes de Grand Chambord et de Beauce Val de Loire. Le Pays des Châteaux regroupe ainsi sur 90 communes, 150 998 habitants (INSEE 2015), soit 44% de la population totale du Loir-et-Cher.

Blois, préfecture du Département, est la ville possédant le plus d'habitants sur le territoire. La première couronne de Blois est particulièrement peuplée, notamment les communes de Vineuil et La Chaussée-St-Victor. On observe également une concentration de la population du Pays des Châteaux sur l'axe ligérien.

Au Nord de la Loire, dans la région historique de la Beauce, une majorité de communes ont moins de 1000 habitants. Il en est de même au niveau de la Sologne sur la frange Est.

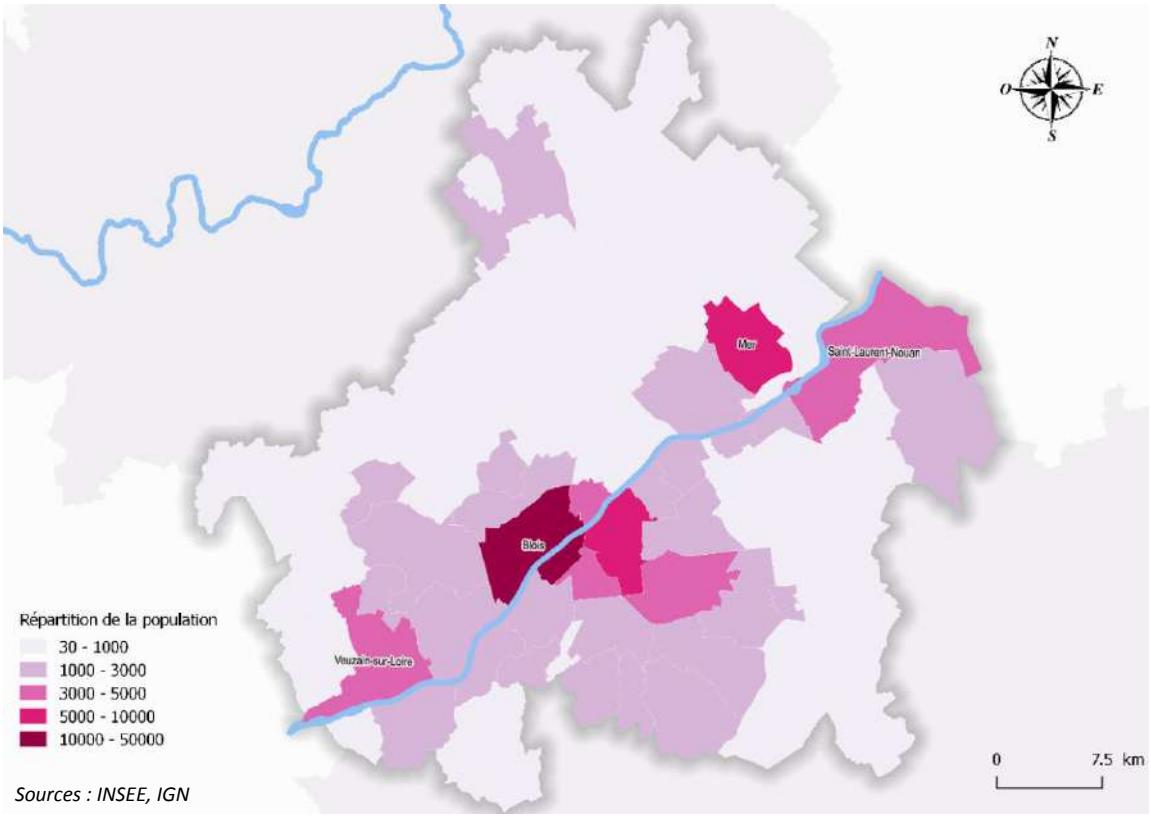
Pourquoi ces différences sur le territoire ?

Le premier élément de réponse est que Blois est le principal pôle de centralité du Loir-et-Cher. Elle possède l'ensemble des services supérieurs que ce soit en matière de commerces, de santé, d'équipements scolaires ou sportifs, de services à la personne. C'est le bassin d'emploi et de consommation du Pays des Châteaux.

Ensuite, dans la région historique de la Beauce, l'activité agricole est très présente, avec de grandes étendues de cultures notamment céréalières. Mis à part la ville de Mer, ce sont principalement des communes rurales.

En Sologne, la faible densité de population s'explique par deux raisons. La première est due aux multiples forêts qui s'étendent sur le territoire. La seconde raison qui découle de la première, est la pression foncière due à la chasse.

Figure 1 : Répartition de la Population à l'échelle du Pays des Châteaux

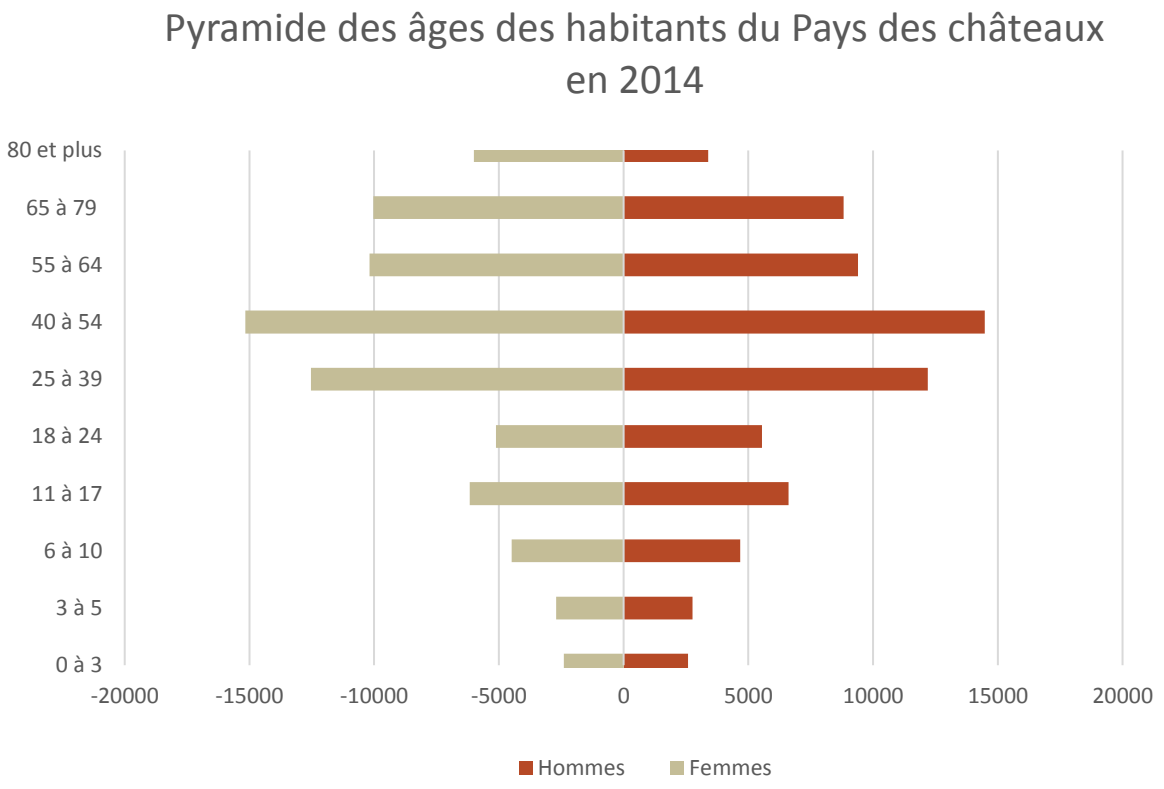


Sources : INSEE, IGN

La population présente sur le territoire est relativement âgée : bien que 24,5% ait moins de 20 ans, la majeure partie de la population a un âge compris entre 40 et 54 ans, et la part des individus ayant plus de 75 ans est de 10%. L'âge de la population nous intéresse car elle définit les circuits de consommation les plus utilisés.

En effet, selon une étude Liproco de 2011, il a été montré que selon les générations, le circuit de distribution (court) diffère. Les personnes à la retraite, ayant plus de 65 ans, se dirigent principalement vers les marchés ou les points de vente collectifs (PVC). Les AMAP sont davantage fréquentées par les personnes entre 35 et 49 ans (52%). Le système de panier a conquis un plus large panel, avec des consommateurs âgés de 25 à 49 ans. Les jeunes de moins de 25 ans s'orientent davantage vers les marchés.

Ainsi, les circuits courts les plus anciens (marchés et PVC) sont préférés par les personnes les plus âgées. Les jeunes générations (à partir de 25 ans) s'orientent vers de nouveaux systèmes comme les AMAP ou Paniers.



Source : INSEE

Le foncier agricole, un enjeu pour les collectivités territoriales

Des espaces agricoles contraints par l'expansion urbaine et forestière

Le territoire du Pays des Châteaux a connu de multiples évolutions depuis une cinquantaine d'années. En effet, la Surface Agricole Utile (SAU) a diminué de 22% entre 1950 et aujourd'hui, passant de 395 000 ha à 307 212 ha. L'étalement urbain est le phénomène le plus visible, particulièrement autour de Blois. Les répercussions sur l'agriculture sont importantes, notamment l'utilisation de terres agricoles pour l'urbanisation. Cet étalement est la conséquence d'une augmentation constante de la population depuis 1950. Si on prend le cas de la ville de Blois, sa population a quasiment doublé en cinquante ans. Elle passe de 28 190 habitants en 1954 à 45 710 en 2015. Blois s'est principalement étendue vers le Nord. D'autres communes, plus petites en termes d'habitants et plus rurales ont également connu un étalement urbain, comme la commune de Mont-près-Chambord.

Figure 2 : Evolution de la commune de Blois (1955-2014)

Source : « Remonter le temps »

Figure 3 : Evolution de la commune de Mont-près-Chambord (1955-2014)

Source : « Remonter le temps »

Ces photographies aériennes illustrent les différentes formes d'étalement urbain et leurs répercussions sur le paysage, autrefois agricole et aujourd'hui plus urbain.

Parallèlement à l'augmentation de l'enveloppe urbaine, le remembrement des années 60 à 80 a également eu des effets sur le territoire. La mosaïque de petites parcelles agricoles a, aujourd'hui été remplacée par des grandes parcelles, où souvent sont cultivées des céréales.

Figure 4 : Evolution du paysage de Mer entre 1949 et 2014

Source : « Remonter le temps »

En Sologne, la forêt est le principal facteur de modification du foncier et des paysages. Si les forêts domaniales comme celle de Chambord sont contenues, ce n'est pas le cas de nombreuses forêts privées, qui grignotent les terres agricoles et ferment les paysages. L'étalement urbain dans cette région historique est limité par la pression foncière due à la forêt et à la chasse, toujours au détriment de l'agriculture.

Figure 5 : Evolution du paysage de Bauzy entre 1955 et 2014

Source : « Remonter le temps »

Le prix du foncier agricole : l'un des plus faibles d'Europe

Le foncier agricole français est l'un des moins chers des pays d'Europe. Son prix est plus proche de ceux pratiqués en Europe de l'Est que de celui des pays limitrophes. En effet, le prix moyen en France est de 6 010 euros/ha en 2015. Il se rapproche de celui de la Pologne qui est de 6 300 euros/ha. Comparé aux autres pays européens, il est très faible : c'est au Pays-Bas que les prix sont les plus élevés avec 63 000 €/ha ; en Allemagne, ils sont de 24 700 €/ha, 20 800 €/ha au Danemark et 10 500 €/ha en Espagne. Par rapport à ces pays, les parcelles agricoles françaises ont un prix très faible, même s'il est en croissance depuis quelques années. En effet, depuis 2014, le prix en France a augmenté de 1,6% mais il en est de même dans les pays cités précédemment.

Quelques chiffres de 2016 sur le prix des parcelles selon leur orientation au niveau national :

- Vignes en AOP : 140 600 €/ha
- Espaces résidentiels et de loisirs : 38 000 €/ha
- Terres et prés libres : 6 030 €/ha
- Terres et prés loués : 4 550 €/ha
- Forêts : 4 100 €/ha

En Loir-et-Cher, le prix des terres est plus faible en 2016 qu'en 2015 (- 2%) alors qu'il avait connu une hausse entre 2014 et 2015. En 2016 il est de 4 520€/ha en moyenne, ce qui est plus bas que la moyenne nationale. On observe des différences assez nettes entre les régions historiques du Département. Les prix du foncier agricole sont plus élevés en Grande Sologne - entre 5 500 et 6 500 €/ha - alors que dans les autres régions, ils se rapprochent davantage des 3 500 €/ha en moyenne. Ce prix s'explique par la présence de la forêt en Sologne et des propriétés de chasse. Plusieurs propriétaires modifient l'orientation de leurs parcelles afin de les revendre plus facilement aux chasseurs. Pour les agriculteurs, acheter dans cette région suppose de prendre en compte plusieurs aléas, en particulier les dégâts occasionnés par le gibier.

Le foncier agricole : des terres difficilement accessibles pour les nouveaux agriculteurs

Au niveau du Loir-et-Cher, l'offre de foncier agricole s'est réduite. Il est de plus en plus difficile pour des nouveaux agriculteurs, notamment « hors cadre familial » d'acheter ou de louer des terres à cultiver.

La 1ère des raisons est la concentration des parcelles au niveau des sociétés, où la transmission se réalise hors des contrôles de la Direction Départementale des Territoires ou de la Commission Départementale d'Orientation de l'Agriculture (CDOA). En effet, pour acquérir une terre agricole, l'exploitant doit demander une autorisation. Les deux structures l'examinent, rendent un avis favorable ou défavorable. Cette transmission hors contrôle complique l'acquisition de terres par les nouveaux agriculteurs. Toutefois, l'application du Schéma Directeur Régional des Exploitations Agricoles permet l'obtention des autorisations d'exploiter aux structures au nom du non-démantèlement

La seconde raison tient au départ en retraite d'exploitants agricoles propriétaires. Ils continuent de posséder les terres, qu'ils font cultiver par un tiers en « terres à façon ». Cela se présente sous forme de prestation de service et non de location. Le propriétaire engage une entreprise de prestation de service spécialisée, via un contrat, pour que celle-ci exploite une partie ou la totalité de ses terres. Cette pratique est de plus en plus courante. Il est plus rentable pour un propriétaire de conserver ses terres que de les vendre. Cela représente des surfaces agricoles importantes sur le Loir-et-Cher.

Rôles de la SAFER sur le foncier agricole

La SAFER (Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural), créée par la Loi d'orientation agricole de 1960, est une structure de droit privé, sous tutelle des Ministères de l'Agriculture et des Finances. Elle travaille à l'échelle de la Région administrative, puis est redécoupée par antenne dans chaque Département. Le siège social de la SAFER Centre Val de Loire se situe à Blois. Elle a quatre missions :

1. **Agriculture et forestier :** Elle aide à installer et à consolider les exploitations. Elle peut également concourir à l'évolution de l'agriculture (aujourd'hui c'est le cas avec la promotion des cultures biologiques). Elle gère les achats/ventes de terrains agricoles ainsi que les locations précaires.
2. **Environnemental** : Cela concerne la protection des paysages, des ressources naturelles, le maintien de la biodiversité.
3. **Développement durable des territoires ruraux** : La SAFER réalise des études à destination des collectivités (faisabilité foncière, inventaire des chemins, des friches …). Elle travaille également sur la maitrise foncière : elle peut être missionnée pour acquérir du foncier en réalisant préalablement un diagnostic du foncier à l'échelle d'un territoire.
4. **Transparence sur le marché du foncier** : Le notaire informe la SAFER de tous les projets de vente afin qu'elle utilise si elle le souhaite son droit de préemption. Les préemptions ne représentent que 10% des transactions, les interventions se réalisent le plus souvent à l'amiable.

Les outils de planification sur le territoire

Schéma de cohérence territoriale (SCoT)

D'après le site du gouvernement, le SCOT est « l'outil de conception et de mise en œuvre d'une planification stratégique intercommunale, à l'échelle d'un large bassin de vie ou d'une aire urbaine, dans le cadre d'un projet d'aménagement et de développement durables (PADD) ». Ce document est réalisé à l'échelle de la Communauté d'Agglomération de Blois et de la Communauté de communes de Grand Chambord. Depuis 2018, la Communauté de communes Beauce Val de Loire fait également partie du périmètre du Pays des Châteaux. Plusieurs objectifs de ce document de planification concernent l'agriculture et les paysages. Un des objectifs présents dans le Projet d'Aménagement et de Développement Durables (PADD) est de s'appuyer sur le tissu économique existant afin de « développer une offre qualitative et attractive », avec la valorisation de projets agricoles (Espace AOC, limiter les conflits d'usage, soutenir l'agriculture durable, assurer la fonctionnalité des exploitations). Le second objectif concerne indirectement l'agriculture, puisqu'il s'agit de diviser par deux la consommation foncière par rapport aux années précédentes, grâce au renouvellement urbain, à la densification et à une limitation des constructions sur le cœur de l'agglomération.

Le projet BIMBY - « Build in My Back Yard » - va dans ce sens. En effet, il propose aux particuliers (volontaires) de céder une partie de leur terrain afin de construire de nouveaux logements. A ce jour, une cinquantaine d'entretiens ont été réalisés dans les communes du Grand Chambord, ce qui représente 57 logements si les 50 entretiens aboutissent.

Dans le Document d'Orientations et d'Objectifs (DOO), plusieurs prescriptions ont été faites pour la rédaction des PLU et PLUi. Dans l'orientation 14, « Préserver l'enveloppe foncière agricole et limiter durablement les conflits d'usage », le SCoT prescrit :

- D'associer les professionnels agricoles à la rédaction du volet concernant l'agriculture afin de comprendre les besoins, usages et les enjeux économiques du territoire,
- De préserver les terrains agricoles (prendre en compte le potentiel agronomique des sols, localisation, et besoins des sites d'exploitations),
- De permettre la reconversion des bâtiments d'exploitation vers des activités de diversification et à destination de logements (si en cohérence avec le territoire),
- De prendre en compte la problématique des circulations agricoles (diminuer les obstacles, accès limité de certaines voies aux seuls engins agricoles, etc.).

L'orientation 15 prescrit la préservation stricte des terrains classés AOC dans les documents d'urbanisme, la préservation des herbages et des prairies et l'identification des secteurs viticoles les plus menacés.

L'orientation 17 « Une urbanisation maitrisée qui limite les pressions sur les espaces naturels et agricoles » préconise de privilégier les opérations sur des espaces urbanisés plutôt que de consommer des terrains naturels et agricoles.

On constate une volonté des pouvoirs publics de préserver les sites naturels et agricoles. La mise en place d'une trame verte et bleue en est une

illustration. Elle répond à la majorité des préconisations citées précédemment.

Plan local d'urbanisme

Sur le territoire du Pays des Châteaux, beaucoup de communes ont mis en place un Plan local d'urbanisme (PLU) ou possèdent encore une carte communale. La loi pour l'Accès au Logement et Urbanisme Rénové (ALUR) de 2014, a transféré les compétences des PLU aux intercommunalités. De ce fait, les intercommunalités de Grand Chambord, Agglopolys et prochainement Beauce Val de Loire (dès 2019) élaborent leur PLUi.

Le PLUi de Grand Chambord est plus avancé : le diagnostic, réalisé par un cabinet d'études est terminé. La validation du document est prévue au début de l'année 2019.

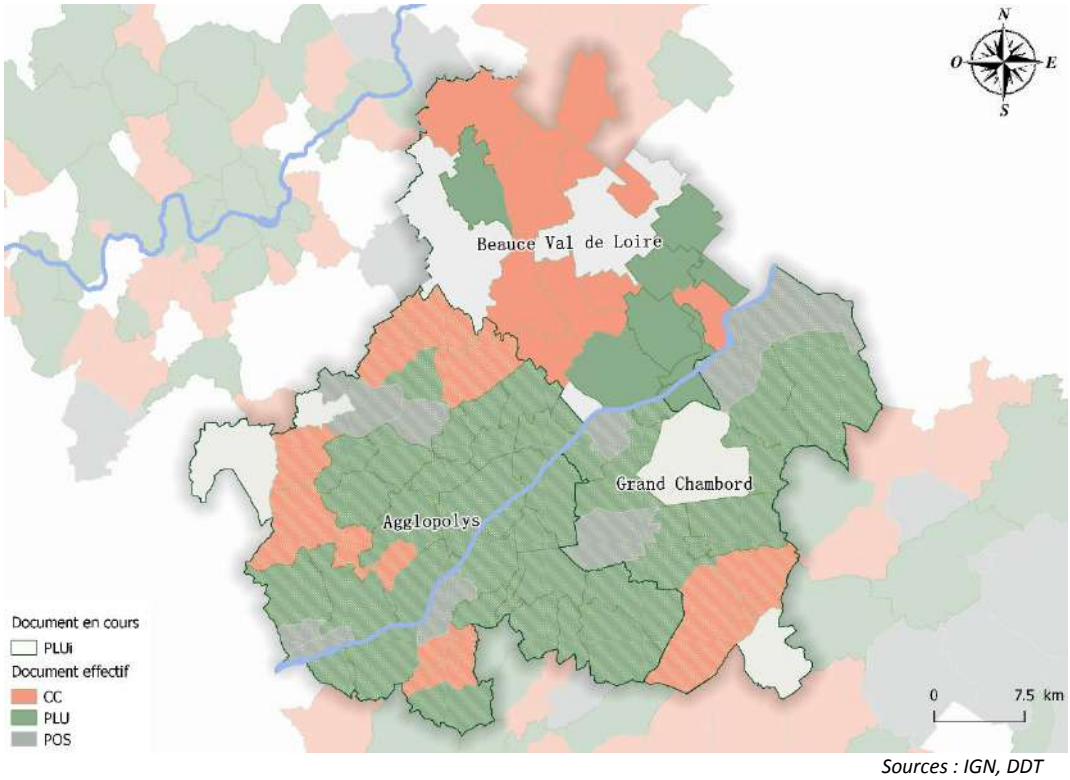
Celui d'Agglopolys est également en cours, il devrait se terminer en 2020. Le PADD est actuellement en cours de rédaction, le diagnostic se termine. Le territoire a été découpé en cinq unités géographiques, afin d'être au plus près des besoins et enjeux de chacun : Plateau de Beauce, Cœur d'Agglomération, Chailles - Les Montils - Cheverny - Cour Cheverny, Onzain – Chaumont sur Loire et Herbault. Une attention particulière est portée aux paysages et à l'agriculture.

Plusieurs enjeux ont été identifiés dans le volet agricole suite au diagnostic :

- Préserver le foncier agricole et sa fonctionnalité
- Mettre en valeur le foncier agricole
- Préserver et améliorer la fonctionnalité des exploitations agricoles en assurant de bonnes circulations
- Cohabiter sur le territoire
- Permettre le maintien et le développement des sites d'exploitation
- Assurer la transmission des exploitations et maintenir le nombre d'actifs agricoles
- Encourager l'activité économique agricole, porteuse d'attrait paysager, touristique et territorial.

Le volet paysager est également développé. Une trame, qui reprend les éléments du paysage, a été créée par unité géographique. Agglopolys souhaite dans son PLUi trouver un équilibre entre urbanisation et préservation du patrimoine naturel, bâti et paysager. Par l'inventaire du patrimoine, l'objectif sera de définir des mesures adaptées aux spécificités et à l'identité des communes.

Figure 6 : Documents de planification utilisés selon les communes



Sources : IGN, DDT

Zones agricoles protégées (ZAP)

Afin de protéger les terres agricoles de l'étalement urbain et maintenir une activité économique dans les communes, Vineuil et Mont-Près-Chambord ont mis en place une ZAP. Qu'est-ce qu'une ZAP ? La Chambre d'Agriculture de la Région Centre la définit comme « une servitude d'utilité publique qui consiste à soustraire à la pression foncière des espaces ruraux situés en milieu périurbain menacés par une urbanisation galopante ». La mise en place suit un calendrier précis :

La ZAP de Vineuil a été créée en 2014 afin de préserver l'activité agricole en tant que composante à part entière du paysage et du cadre de vie de la commune, et de soustraire les zones agricoles aux aléas des modifications du droits du sol et des documents de planification (PLU, PLUi et SCoT). Cet espace a une superficie de 385,6 ha dont 76,9 sont en zone AOC Cheverny – Cour Cheverny (20%). Celle de Mont-Près-Chambord a été arrêtée par le Préfet le 6 juin 2016. Son périmètre est de 802 ha.

Sources : IGN, DDT

Figure 7 : Les Zones Agricoles Protégées à Mont-Près-Chambord et Vineuil

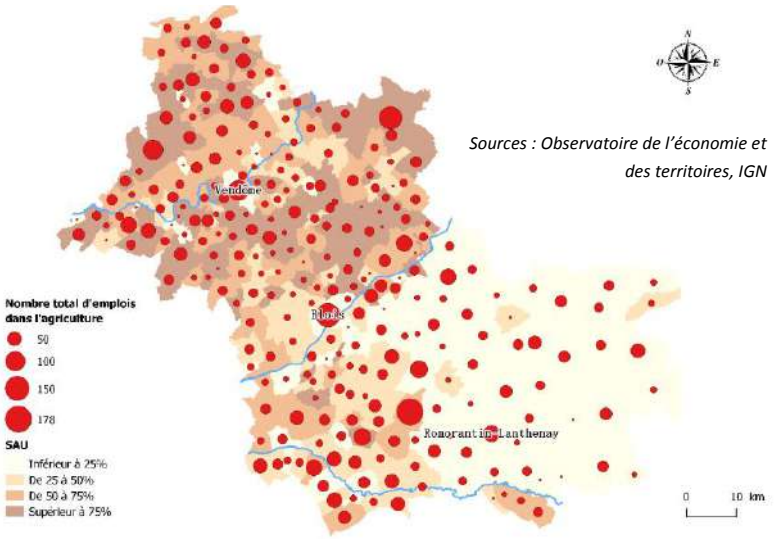
Des préoccupations croissantes concernant l'emploi agricole

L'emploi agricole en Loir-et-Cher représente un peu plus de 4% de l'emploi total. Il a fortement diminué entre 2010 et 2014, passant de 6 900 à 5 500 emplois actifs. D'après une étude réalisée par la Maison de l'emploi du Blaisois en 2015, l'agriculture est un secteur fortement pourvoyeur d'emplois. En effet en 2015, on recensait 828 projets de recrutement de salariés agricoles dont 558 concernaient la viticulture et l'arboriculture. Cependant, 30 à 50% des exploitants rencontrent des difficultés à recruter dans ces deux secteurs.

Les exploitants agricoles, pour remédier aux difficultés de recrutement, emploient de plus en plus de travailleurs détachés venant principalement des Pays de l'Est (Pologne, Bulgarie ou Arménie). Ils passent généralement par une entreprise intérimaire. L'article 2 de la directive européenne de 1996, définit un travailleur détaché comme un « travailleur qui, pendant une période limitée, exécute son travail sur le territoire d'un Etat membre autre que l'Etat sur le territoire duquel il travaille habituellement ». En 2018, une modification de la directive de 1996 a été approuvée afin de renforcer les obligations et les contrôles des employeurs de travailleurs détachés. En 2017, 10 324 ressortissants communautaires ont été détachés dans le Loir-et-Cher, en augmentation de 78% par rapport à 2016. C'est le premier Département en France (en prenant le ratio « nombre de salariés détachés » sur le « nombre total de salariés »). Le secteur agricole représente 87,4% des ressortissants. Sur les premiers mois de 2018 (janvier à mai), 3 597 salariés ont été détachés.

A l'échelle du Loir-et-Cher, il y a une concentration d'emplois agricoles au Nord du Département et dans la vallée du Cher. Au Nord du Département, en Beauce et dans le Perche, on compte environ 1 900 exploitations agricoles. Cependant ce sont des exploitations principalement céréalières qui demandent peu de main d'œuvre comparées aux exploitations proches du Cher, plus orientées vers la viticulture, qui demandent plus de main d'œuvre.

Figure 8 : Répartition de l'emploi agricole sur le Département en 2014



Sources : Observatoire de l'économie et des territoires, IGN

Pour remédier aux difficultés liées au recrutement de saisonniers agricoles et à l'augmentation du nombre de travailleurs détachés, la maison de l'emploi et les EPCI (Agglopolys et Grand Chambord) ainsi que d'autres partenaires, tels que la DIRECCTE, ont mis en place une plateforme de recrutement dans les secteurs agricole et touristique : TransValoire. Cet outil permet notamment de :

- Améliorer les conditions d'accueil, de vie, de travail et d'emploi des saisonniers sur le territoire
- Favoriser l'adéquation entre l'offre et la demande d'emplois dans une logique de sécurisation des parcours professionnels
- Consolider et valoriser la situation d'emploi des travailleurs saisonniers dans l'optique de favoriser un emploi qualifié et durable.

Analyse par la matrice AFOM

ATOUTS

Le Pays des Châteaux compte 150 000 habitants, soit près de la moitié de la population du Loir-et-Cher (44%)

De nombreux projets en lien avec l'Alimentation ont émergé sur le territoire

Plusieurs outils aux mains des collectivités permettent de maintenir le foncier agricole : Projet BIMBY, PLUi, ZAP

FAIBLESSES

La population sur le territoire est vieillissante

Une forte pression foncière existe sur le territoire qu'elle soit liée à la périurbanisation à proximité de Blois ou à la chasse, notamment en Sologne

Le remembrement des années 60 à 80 a appauvri la mosaïque paysagère spécifique au territoire, le paysage c'est ainsi uniformisé

OPPORTUNITES

Le bassin de vie Blaisois est un bassin de consommation structurant pour les filières alimentaires locales

Le PLUi et la ZAP préservent le foncier agricole en compliquant la modification de l'orientation des parcelles même lors d'un changement de politique

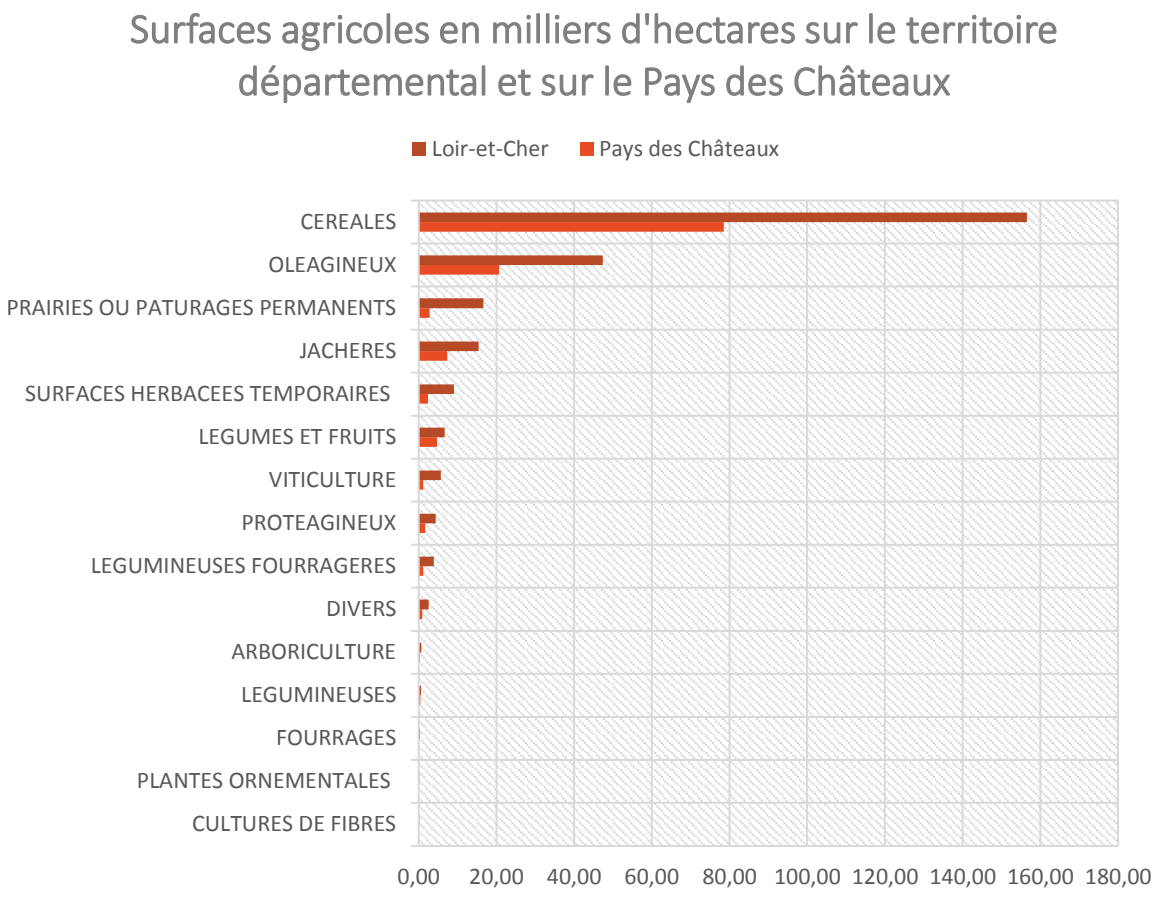
MENACES

Si les phénomènes de l'étalement urbain et de l'expansion de la forêt se poursuivent, certaines communes ne possèderont plus de parcelles agricoles

Si une terre agricole présente sur la ZAP est abandonnée, le risque de friche est important

Le bassin de production du Loir-et-Cher

Le bassin agricole du Pays des Châteaux est diversifié, mais au niveau des quantités, étudier la production à l'échelle Départementale est plus pertinent pour permettre la mise en place d'une stratégie alimentaire. C'est pour cette raison que l'étude du bassin de production porte sur ce territoire. De plus, les débouchés des producteurs présents sur le Loir-et-Cher sont plus vastes que le simple territoire communal ou intercommunal. Des partenariats sont ainsi possibles pour l'approvisionnement en produits locaux des habitants du Pays des Châteaux.



Source : Recensement Agricole 2010 (Agreste)

Un grand nombre d'exploitations

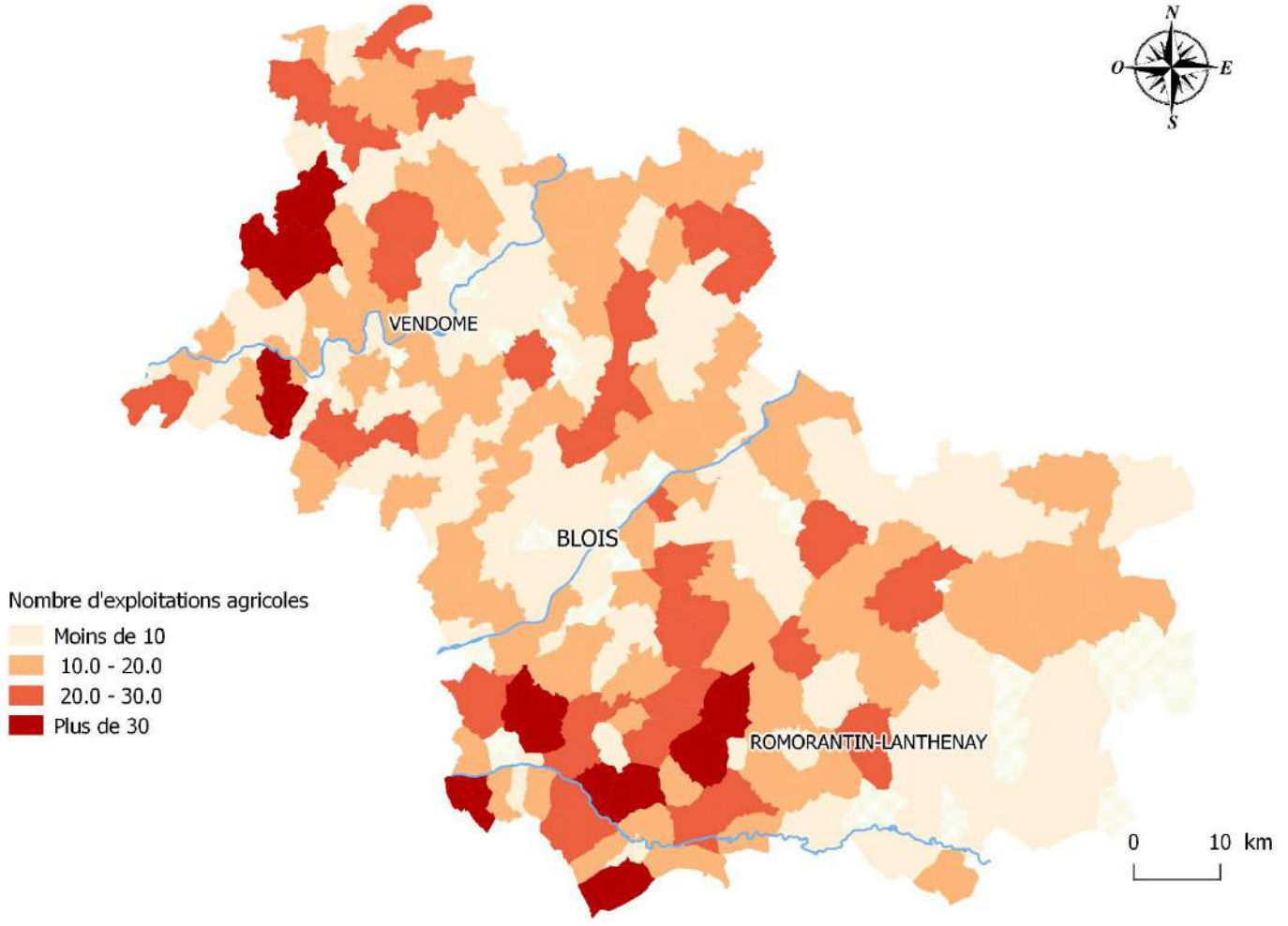
Le Loir-et-Cher est un département à dominante rurale. L'activité agricole est forte dans les communes en dehors de Blois/Romorantin-Lanthenay/Vendôme.

La majorité des exploitations agricoles appartient à des exploitants individuels. En 2010, c'est le cas dans 64% des exploitations. Néanmoins, le statut EARL est en plein essor.

La carte ci-dessous montre qu'il y a en majorité entre 1 et 20 exploitations par commune. La vallée du Cher concentre le plus grand nombre d'exploitations du fait d'une activité viticole importante. Les exploitations viticoles étant plus petites, on dénombre plus de 30 exploitations par commune.

Dans le nord du département, l'activité céréalière domine. Les exploitations sont moins nombreuses mais plus étendues.

Figure 9 : Nombre d'exploitations agricoles par commune sur le Département du Loir-et-Cher en 2014



Sources : Recensement Agricole 2010 (Agreste), IGN

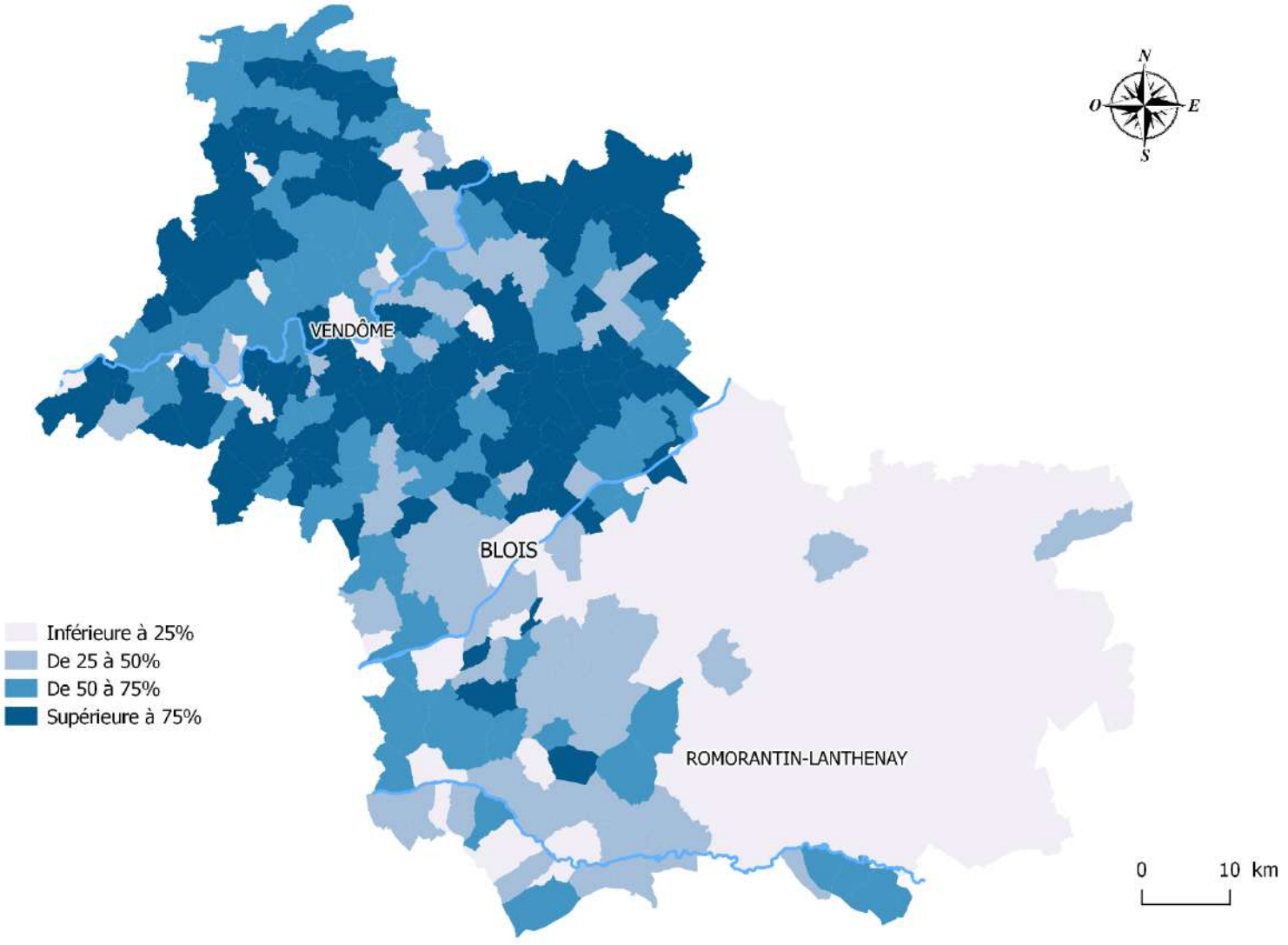
Des inégalités de répartition de la Surface Agricole Utilisée

La répartition des surfaces agricoles utilisées (SAU) montre une inégale répartition entre le nord et le sud de la Loire : alors qu'au nord, la part de la SAU dans la surface totale est de 71% (prédominance de cultures céréalières), elle est de 22% au sud de la Loire et dans la Vallée du Cher. Cela s'explique d'une part par la présence de la forêt en Sologne et d'autre part par la viticulture le long de la Loire et du Cher, qui utilise des parcelles moins étendues (*Cf Figure n°34*).

96% de la SAU est utilisé par 75% d'exploitations moyennes ou grandes (dont la production brute standard est comprise entre 25 000 et plus de 100 000 euros).

La SAU est en constante baisse depuis 1970 : elle était alors de 352 800 hectares contre 288 333 hectares aujourd'hui. Le Loir-et-Cher possède la plus faible SAU de la Région Centre-Val de Loire. L'activité agricole ne concerne que 48% de la superficie du Département. Cela peut s'expliquer par la présence de la forêt sur 39% de la superficie totale.

Figure 10 : Surface agricole utilisée par commune sur le Département du Loir-et-Cher en 2010



Sources : Recensement Agricole 2010 (Agreste), IGN

Une multitude d'élevages sur le Loir-et-Cher

Les élevages sont nombreux sur le territoire. Plusieurs tendances peuvent être identifiées : les élevages de bovins et de volailles sont plus présents au Nord du Département. A l'inverse ceux de caprins et de gibiers sont plus répandus au sud de la Loire.

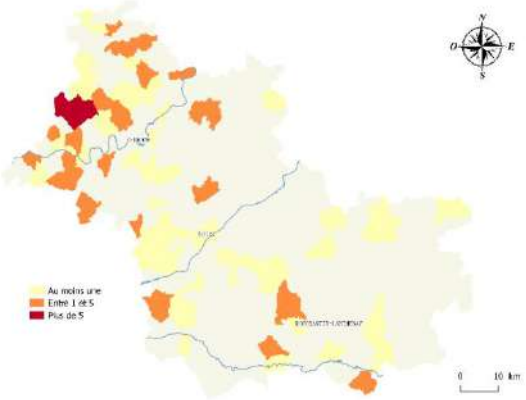
Tableau 1 : Taille des Cheptels en 2016

Types d'élevage	*Cheptel (têtes)*
Bovins	52 765
Porcins	35 530
Ovins	11 140
Caprins	10 940

L'élevage porcin

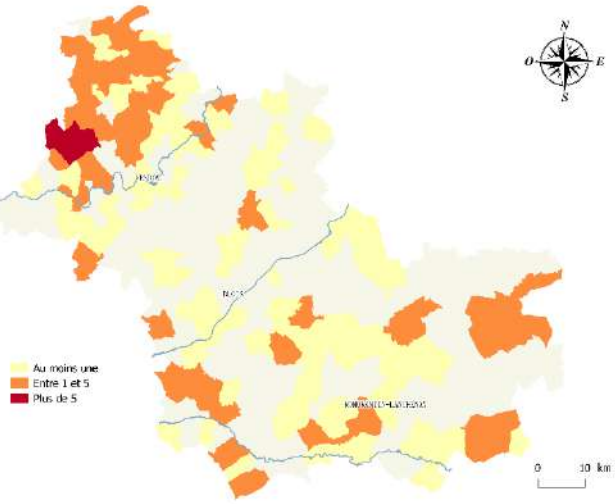
En 2016, sur la Région Centre Val de Loire, le cheptel porcin était composé de 330 000 têtes, soit 3% du cheptel national. La Région se classe au 9ème rang des régions françaises. L'élevage de porcins est très faible par rapport à la consommation sur le territoire, tant au nord qu'au sud (cela ne représente que 35 530 têtes sur le Département). Néanmoins, le territoire possède 53 ateliers d'engraissement, situés principalement au Nord. L'unique abattoir sur le département est situé à Vendôme. Jusqu'en 2012, il y avait deux abattoirs sur le Loir-et-Cher : les abattoirs de Vendôme et Etablissement Gourault (Blois). Ce dernier a fermé au profit des Abattoirs de Vendôme, qui ont récupéré la viande locale. Environ 180 éleveurs envoyaient leurs bêtes à Blois.

Figure 11 : Localisation par commune des élevages porcins



Sources : IGN, DDT 41, 2015

Figure 12 : Localisation par communes des élevages ovins



Sources : IGN, DDT 41, 2015

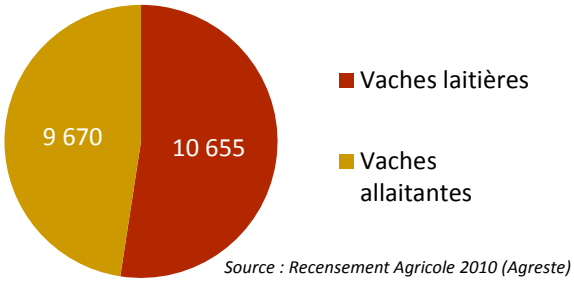
L'élevage ovin

En 2016, le cheptel régional compte 163 000 têtes. Il a connu une baisse constante de ses effectifs depuis plus d'une décennie, mais tend aujourd'hui à se stabiliser. Ce sont les départements de l'Indre et du Cher qui concentrent la majeure partie de la production. Le cheptel régional ne représente que 2% du cheptel national. La Région Centre Val de Loire se positionne au 7ème rang. Bien que 194 fermes du Loir-et-Cher exploitent des ovins, le Département n'a produit en 2016 que 5% de la production de viande finie de la Région.

L'élevage bovin

Selon des statistiques agricoles de 2016 publiées par la DRAAF Centre Val de Loire, 84,3 millions de litres de lait ont été livrés à l'industrie.

Figure 14 : Proportion des vaches laitières sur le total de vaches dans le Loir et Cher en 2010

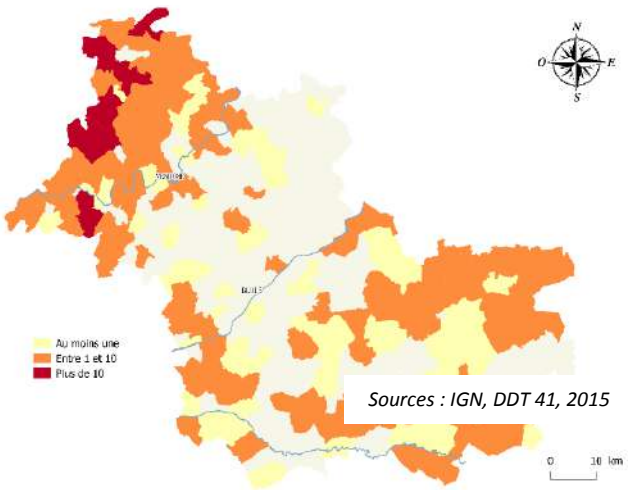


Source : Recensement Agricole 2010 (Agreste)

Il y a plusieurs lieux de collecte et de transformation sur la Région. Au niveau départemental, on ne compte que trois collecteurs-transformateurs : les fromagers de tradition à Châtillon-sur-Cher, la Laiterie de Montoire-sur-le-Loir (coopérative) et les Fromageries BEL à Vendôme. Ce sont les trois plus gros transformateurs de lait. Néanmoins, il existe d'autres transformateurs mais à l'échelle d'une exploitation, c'est notamment le cas des fermes caprines produisant du fromage de chèvre.

Dans les autres départements de la Région Centre Val de Loire, il y a également des laiteries de taille importante dont Novandie (28) du groupe Sodiaal, Eurial (45) du groupe Agrial, la Laiterie de Varennes (36), la Laiterie de Verneuil (37) ou encore la LSDH (45).

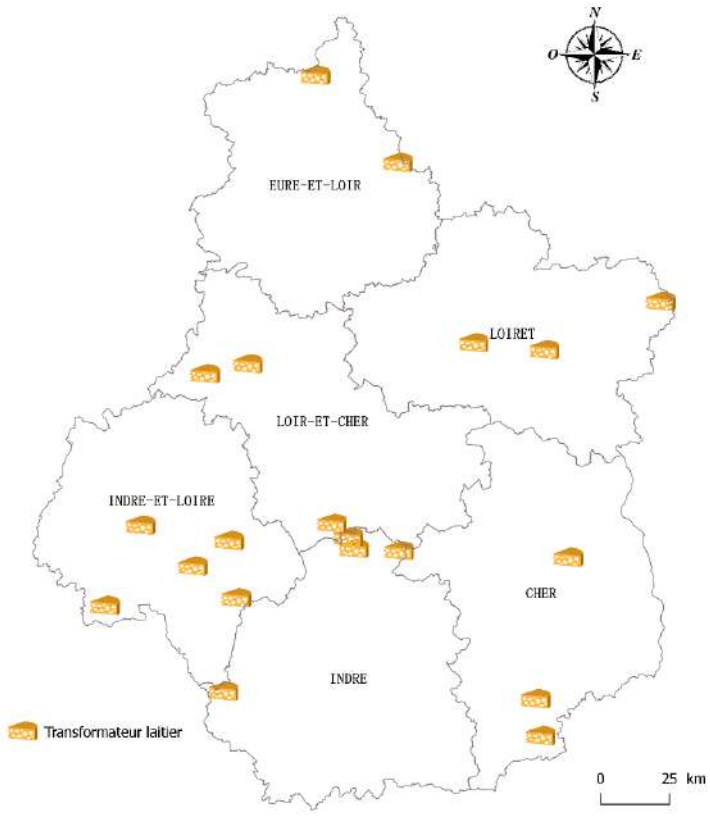
Figure 15 : Localisation par commune des élevages bovins



Sources : IGN, DDT 41, 2015

exploitations qui pratiquent l'engraissement en bâtiment ou à l'herbe. L'unique abattoir de viande bovine se situe à Vendôme. Il abat principalement des bovins de 12 et 24 mois.

Figure 13 : Transformateurs et collecteurs de lait sur la Région Centre Val de Loire



Sources : IGN, DDT 41, 2015

En 2016, 4 868 tonnes de viandes bovines finies ont été produites en Loir-et-Cher. Une partie de la viande bovine est également abattue à Valençay. Cela concerne essentiellement les exploitations au sud du Département, le long de la Vallée du Cher.

Sources : DDT 41, 2015

L'élevage caprin

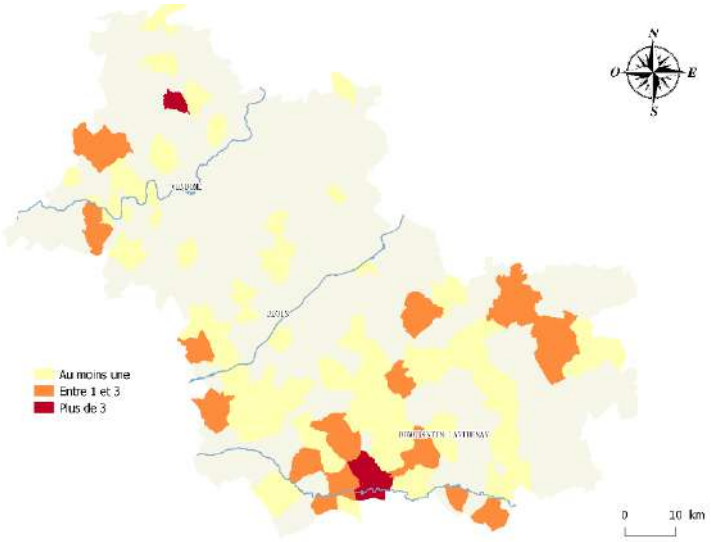
L'élevage de chèvres est moins répandu que celui des bovins. Le lait de chèvre est utilisé essentiellement pour la fabrication de fromage, notamment le « Selles-sur-Cher ». Il y a trois Appellations d'Origine Protégée (AOP) concernant le fromage sur le territoire :

- AOP Sainte Maure de Touraine
- AOP Selles-sur-Cher
- AOP Valençay

Un autre fromage de chèvre, réapparu au début des années 2000, connait un franc succès : le « Trèfle du Perche » (en cours de certification Indication Géographique Protégée).

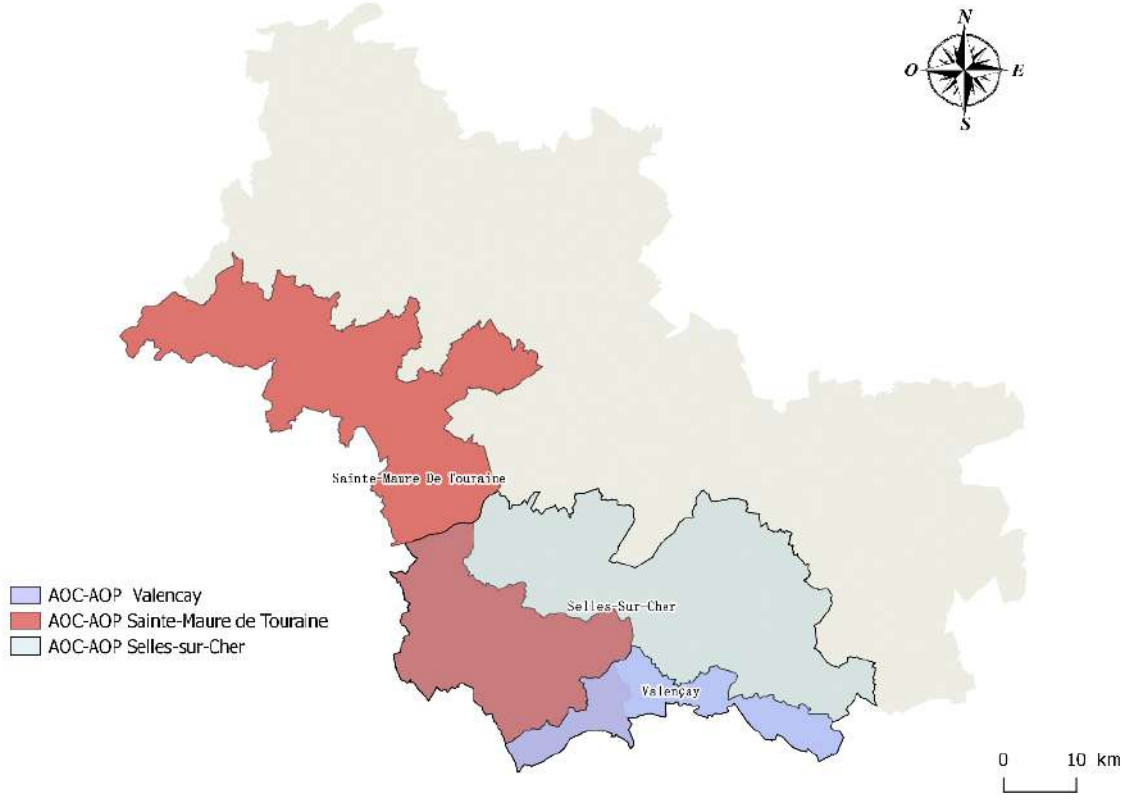
La production de fromages de chèvres sur le territoire du Loir-et-Cher est historique. Elle fait partie de la culture du territoire, ce qui explique qu'elle soit tant valorisée.

Figure 16 : Localisation par commune des élevages de caprin



Sources : IGN, DDT 41, 2015

Figure 17 : Localisation des fromages AOC-AOP au lait de chèvre



Sources : IGN, DDT 41, 2016

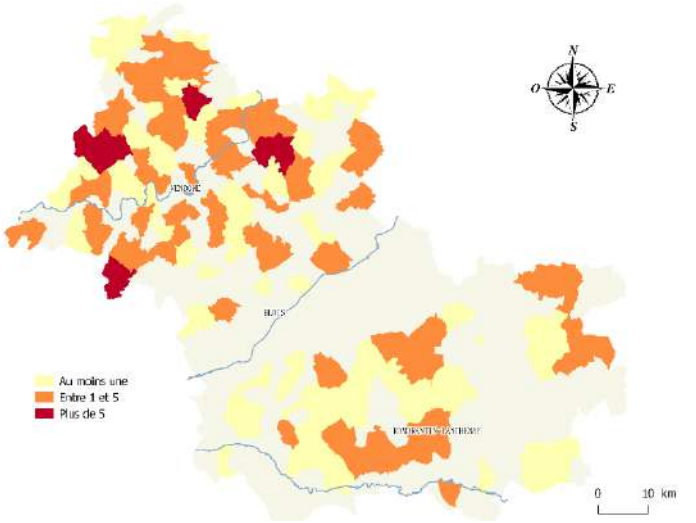
L'élevage de volailles

La production de volailles se concentre davantage sur le nord du Département, particulièrement dans le Vendômois.

Les ateliers de poules pondeuses sont au nombre de 38 sur le Département. D'après l'agence bio, en 2016 étaient dénombrées 85 062 poules pondeuses (produisant des œufs bio), sachant qu'une poule produit environ 300 œufs par an. Le territoire du Loir-et-Cher produit 25 518 600 œufs biologiques par an. Cette production ne représente que 32% des œufs du Loir-et-Cher (Total œufs produits par an : 79 200 000).

L'activité principale des éleveurs est la production de volailles pour la chair. Sur le territoire, on compte 196 exploitations spécialisées dans ce type de production. Il y a cinq abattoirs de volailles dans le Département, certains spécialisés dans les volailles, dont la SARL Sergent à Mer. En 2014, 57 571 tonnes de volailles ont été abattues. Une grande partie de la production provient du Loir-et-Cher, l'autre arrive des départements limitrophes.

Figure 18 : Localisation par commune des élevages de volailles

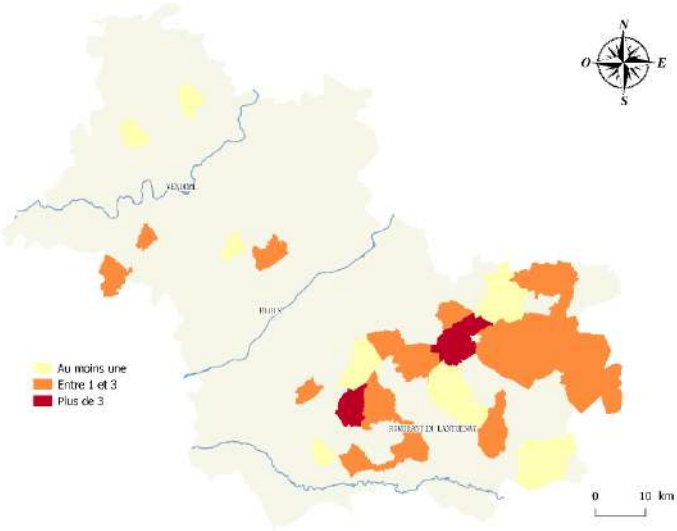


Sources : IGN, DDT 41, 2015

L'élevage de gibier

Concernant le gibier, la Sologne et ses nombreuses forêts comme celle de Chambord est un lieu historiquement connu pour la chasse. La production de gibier est donc essentiellement située dans le sud du département, particulièrement sur la région naturelle de la Sologne. Ces exploitations pratiquent principalement la reproduction. Il y a 11 sites de transformation (dont les abattoirs) pour les viandes issues de gibier d'élevage et 3 pour le gibier sauvage. Ils sont répartis sur l'ensemble du Département. Parmi eux l'Abattoir de Vendôme, Nouvelle Atlas ou SARL Sergent.

Figure 19 : Localisation par commune des élevages de gibier



Sources : IGN, DDT 41, 2015

Des cultures agricoles diversifiées

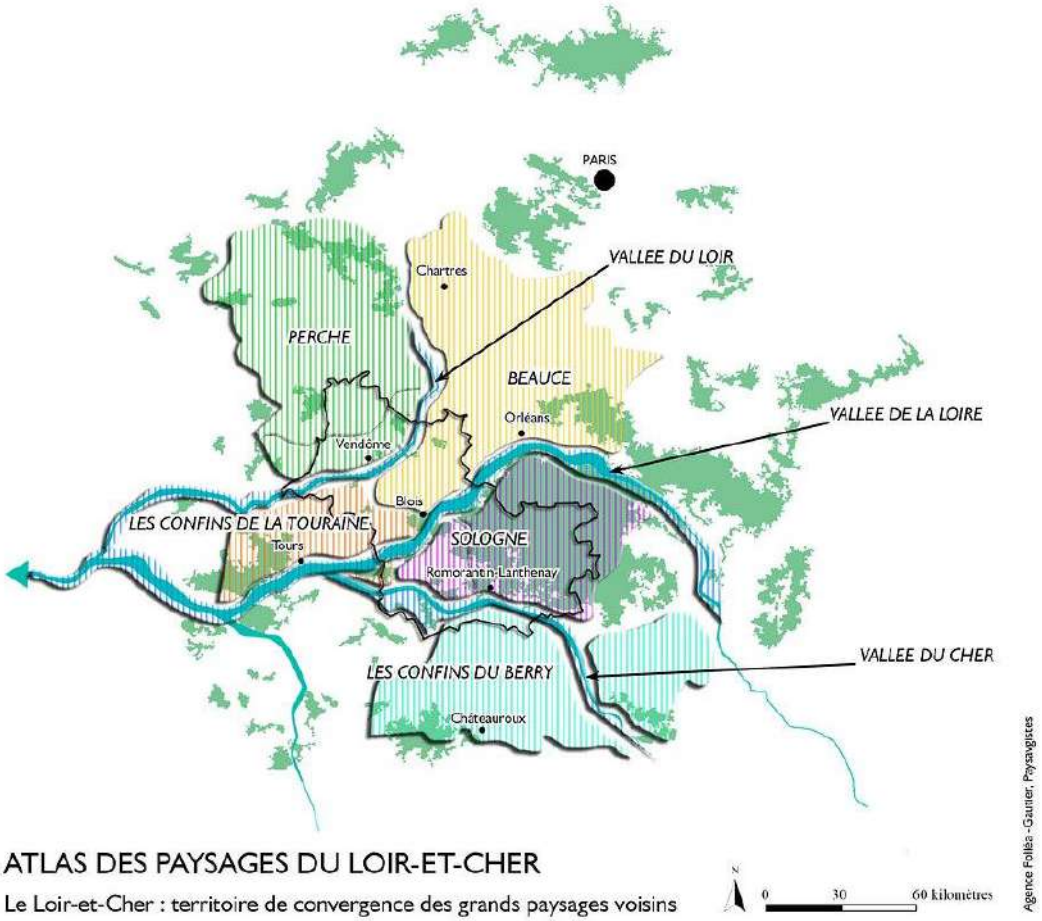
Le Loir-et-Cher, à la confluence de plusieurs régions naturelles

Le Loir-et-Cher est découpé en plusieurs régions naturelles. Selon les régions, l'orientation des parcelles est différente. En effet, dans le Perche, les exploitations sont davantage tournées vers l'élevage et le poly-élevage. En Beauce, les cultures majoritaires sont les céréales et oléo-protéagineux. Au niveau de la Vallée du Loir, il y a quelques vignes et cultures spécialisées (fruits ou légumes) mais cela reste marginal par rapport aux cultures céréalières. Le constat est le même pour la Gâtine Tourangelle.

Au Sud de la Loire, les cultures sont plus diversifiées. Dans la Vallée de la Loire, on trouve principalement des cultures spécialisées en fruits ou légumes, ainsi que des vignes. Les Régions les plus viticoles sont la Sologne Viticole et la Vallée du Cher. Enfin, la forêt domine en Grande Sologne, ce qui limite l'exploitation agricole des terres.

Il y a ainsi une dichotomie sur le territoire entre le Nord de la Loire où dominent les cultures céréalières et le Sud où les cultures sont plus diversifiées.

Figure 20 : Régions naturelles du Loir-et-Cher



Sources : CAUE 41

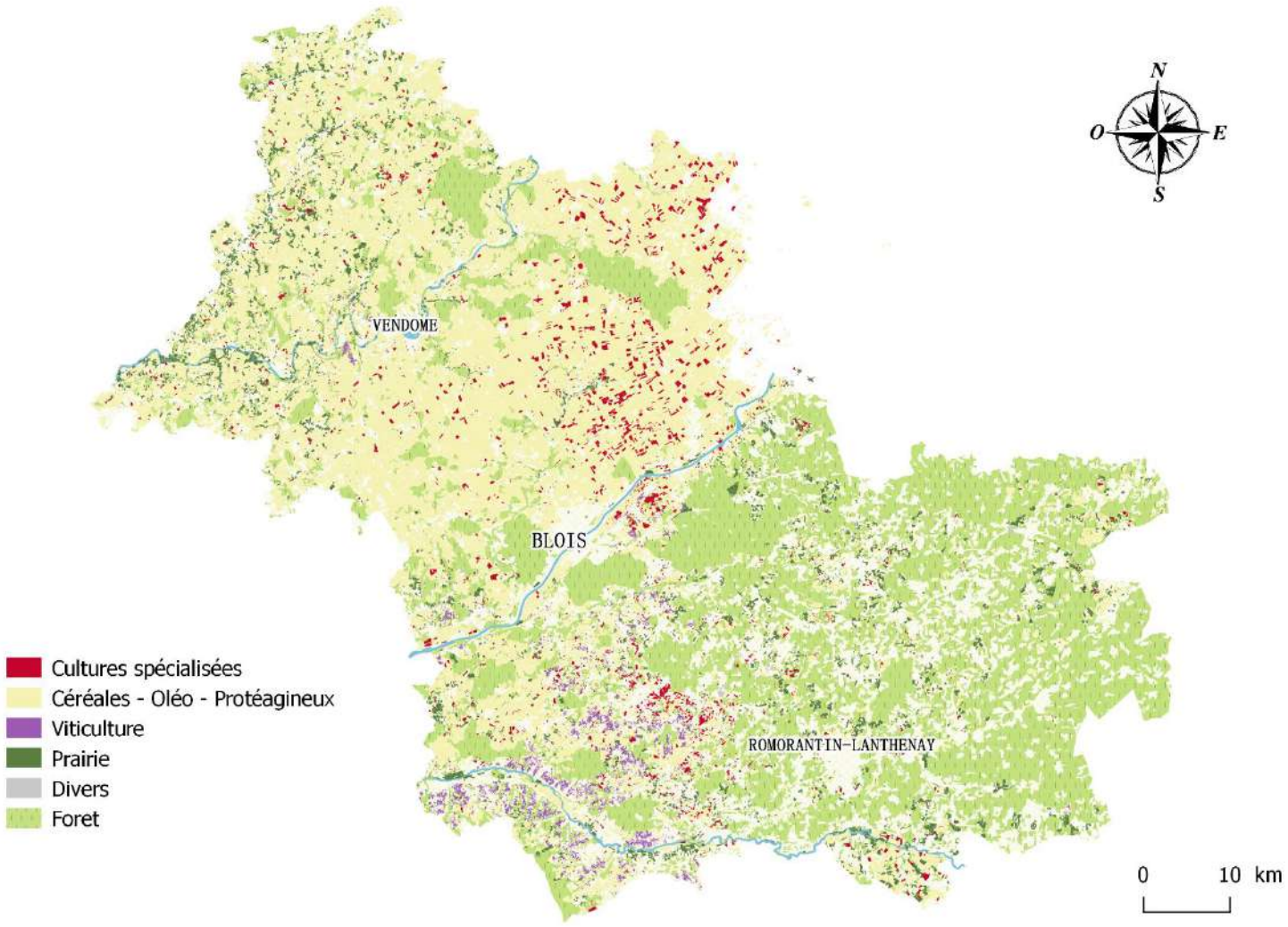
Une diversité de cultures sur le territoire

La carte ci-dessous relativise la carte précédente sur les productions dominantes par régions naturelles. Comme vu précédemment, la dichotomie du territoire reste visible : au nord de la Loire, on retrouve principalement les cultures de céréales et oléo-protéagineux et au sud, la viticulture (en particulier le long de la vallée du Cher).

Des cultures spécialisées apparaissent cependant, notamment sur le territoire Beauce Val de Loire. Il s'agit principalement de cultures maraichères.

Au Sud-Est du département, on constate à nouveau la prédominance de la forêt qui limite l'activité agricole. On remarque néanmoins quelques parcelles de céréales et des prairies.

Figure 21 : Orientation des parcelles sur le territoire du Loir-et-Cher

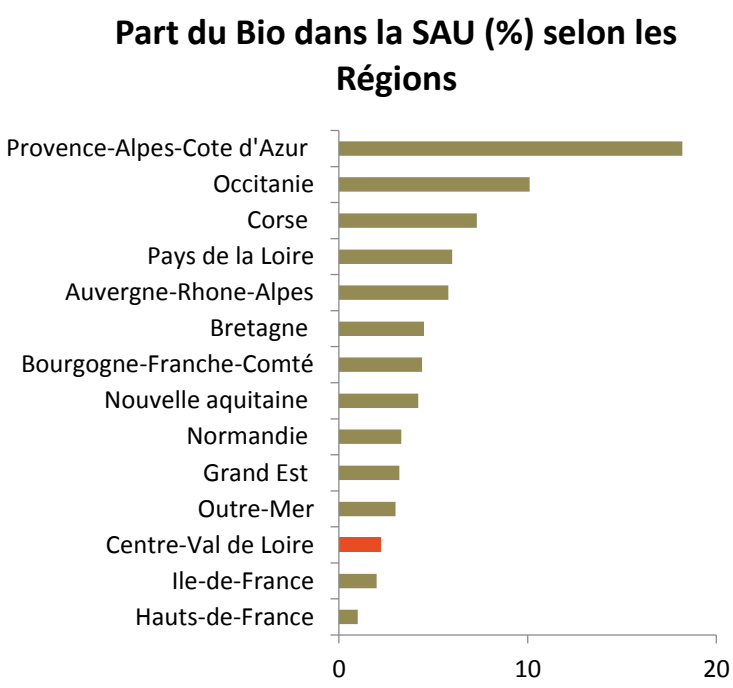


Sources : IGN, Registre parcellaire graphique, 2017

Une agriculture biologique peu représentée

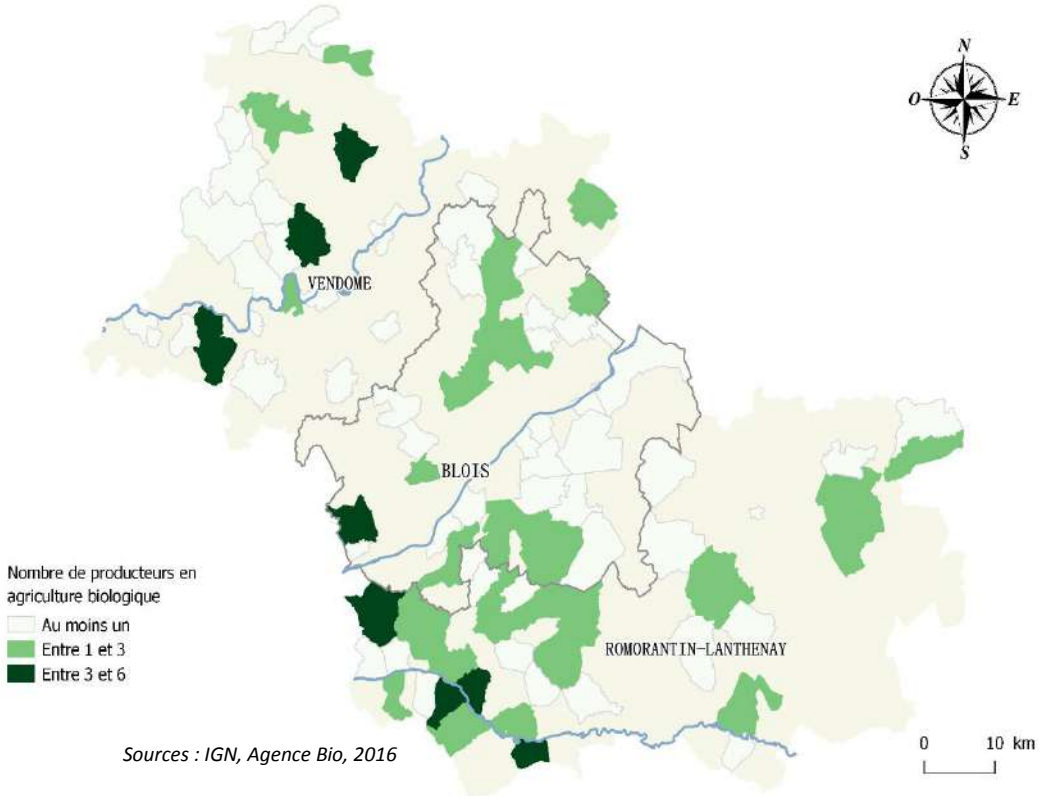
La région Centre-Val de Loire est, en 2015, au 12ème rang des régions françaises en matière de surfaces cultivées en biologique, d'après les chiffres de l'Agence Bio. Entre 2015 et 2016, les surfaces biologiques ont peu augmenté, passant de 51 351 ha à 53 603 ha (+ 4 %). La progression est encore plus faible au niveau du Loir-et-Cher, avec seulement 1% d'augmentation. Dans ce Département, la production végétale en biologique représente 7 046 ha en 2016. La part des SAU en bio dans la SAU totale est de 2.5%. Elle est supérieure à la moyenne régionale qui est de 2.3% mais reste bien inférieure à la moyenne nationale (5.7%).

Dans le Loir-et-Cher, en 2016, les fruits et légumes représentent un cinquième de la production totale en biologique. Ce sont les cultures les plus tournées vers le biologique. Les céréales et oléo-protéagineux ont la plus faible part de culture biologique, moins de 2% (0.35% pour les oléagineux).



Source : Agence Bio, 2015

Figure 22 : Nombre de producteurs en agriculture biologique, par commune en 2016



Sources : IGN, Agence Bio, 2016

Le vignoble du Val de Loire : un atout pour le territoire

En région Centre-val de Loire, un tiers de la production de vin provient du Loir-et-Cher, un autre tiers est produit en Indre-et-Loire.

89% des vins produits possèdent l'appellation d'origine protégée (AOP) et 6% bénéficient d'une indication d'origine contrôlée (IGP). En 2016, la production de vin représentait 270 292 hectolitres sur le territoire et seulement 18 228 hL ne possédaient aucune indication géographique.

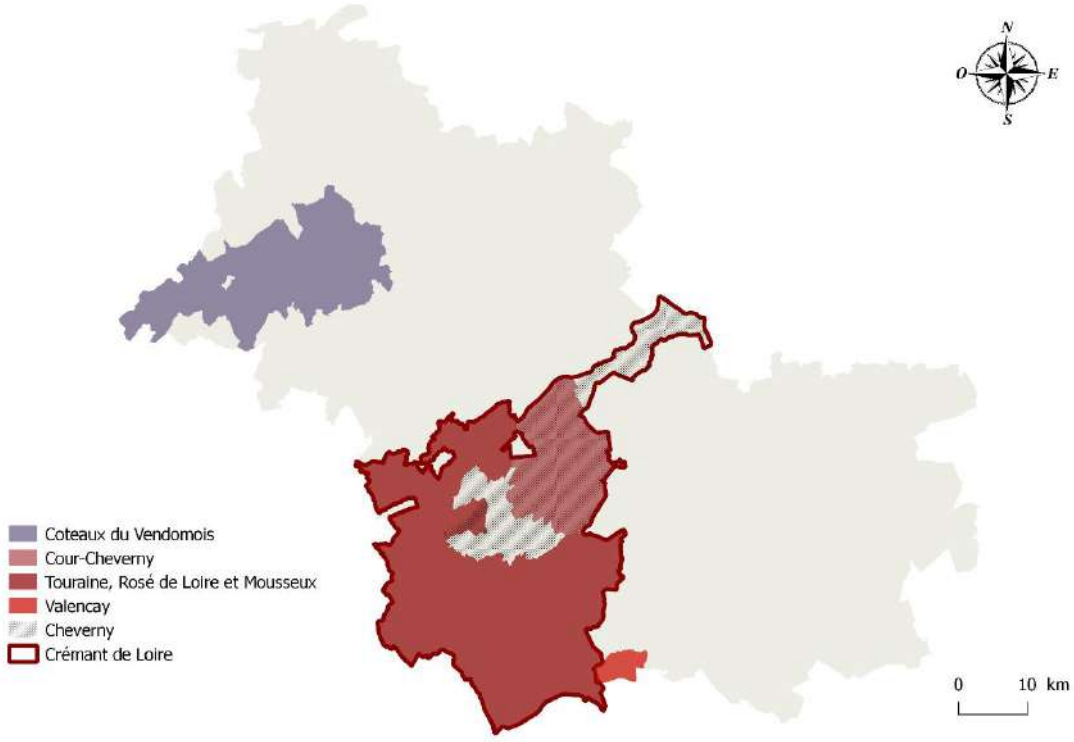
Dans le Loir-et-Cher en particulier, on recense cinq périmètres AOC :

- Coteaux Vendômois
- Cheverny
- Cour-Cheverny
- Touraine
- Valençay

De plus, bien que les surfaces consacrées aux vignes aient diminué, la qualité est bien présente puisque huit hectares sur dix sont en AOC/AOP. Ces cultures sont principalement situées au Sud de la Loire et continuent de s'étendre comme l'illustrent les vignes de Chambord sous l'AOP de Cheverny. Depuis 2011, les surfaces sans indication géographique sont en constante diminution, tandis que les vignes en AOP augmentent, passant de 4 771 ha en 2011 à 5 063 ha en 2016.

Cependant, cette production reste fortement soumise aux aléas climatiques (gel, sécheresse). Ce fut notamment le cas en 2016 avec le gel qui a endommagé les bourgeons puis avec la sécheresse qui a provoqué un stress hydrique.
Afin de limiter les effets du gel sur les vignes, certaines exploitations installent par exemple des tours anti-gel qui permettent de réchauffer l'air, notamment au niveau des bourgeons. C'est le cas du Croc du Merle à Muides.

Figure 23 : Communes concernées par les AOP-AOC sur le Loir-et-Cher



Sources : IGN, DDT 41, 2016

Un territoire tourné vers le développement et la recherche

Une volonté de favoriser l'installation de nouveaux agriculteurs

La demande des consommateurs change peu à peu. Ils souhaitent une production plus locale et plus saine. Pour répondre à cette demande et pour accompagner de nouveaux porteurs de projets, des lieux de recherche et de développement émergent sur le territoire.

Le développement d'espaces tests agricoles

Qu'est-ce qu'un espace test ? D'après le Ministère de l'Agriculture, « Les espaces-tests permettent à des porteurs de projet, pour la plupart non issus du monde agricole ou rural, d'expérimenter leur future installation dans un contexte sécurisant. En proposant un cadre juridique approprié, un conseil personnalisé et des moyens de production, ces espaces-tests viennent compléter la gamme des outils d'accompagnement à l'installation ». Plusieurs espaces-tests se sont développés sur le territoire du Pays des Châteaux, portés par la Chambre d'Agriculture, le Lycée Horticole ou des couveuses d'entreprises. Ils ont permis notamment à des individus « hors cadre familial » (non issus du monde agricole) de pouvoir tester leurs projets avant de se lancer individuellement.

Le cas des prés d'amont

« Les Prés d'Amont » est un espace test agricole en maraichage biologique. Ce projet a été monté par le Lycée Horticole de Blois, Val bio Centre et deux couveuses d'entreprises (ISMER et Mature entreprise). Des terres agricoles sont mises à disposition de personnes sans le statut d'agriculteur, souhaitant vérifier l'adéquation entre leur projet et les revenus qu'ils pourraient se dégager. Parallèlement, la structure les accompagne durant leur période de test pour les aider et leur fournir des conseils.

Les porteurs de projet sont souvent des personnes en reconversion et « hors cadre familial », qui n'ont pas forcément toutes les compétences du métier de maraicher. Les Prés d'Amont leur propose pendant 3 ans de tester leur projet en utilisant le SIRET de la couveuse et en offrant des débouchés (Val Bio Centre et les paniers de légumes).

Depuis 2009, les Prés d'Amont ont accueilli six porteurs de projets, dont quatre ont lancé leur propre ferme, par exemple la SCEA Les fourmis Vertes ou Ary Régent. Les porteurs de projets peuvent, à la sortie de la couveuse, s'installer sur le territoire ou le quitter.

La CIAP (Coopérative d'Installation de l'Agriculture Paysanne)

C'est un projet à l'initiative de l'ARDEAR (association régionale pour le développement de l'emploi agricole et rural), qui a pour objectif, comme les Prés d'Amont, d'accompagner les porteurs de projets qui ne sont pas issus du monde agricole, dans leur installation. A la différence des Prés d'Amont, l'activité agricole ne se limite pas aux cultures maraichères.

La recherche et développement au service de l'alimentation

Les sites d'expérimentation

A l'initiative de la Chambre d'Agriculture, les sites d'expérimentation sont des outils de recherche et développement. Elles ont pour objectif d'améliorer la compétitivité et le revenu des exploitants. Il existe une station sur le Loir-et-Cher, Légumes Centre Actions (LCA), basée à Tour-en-Sologne. Les thématiques abordées sur ce site sont : l'agriculture biologique, la réduction des intrants, les effluents et phytosanitaires, le matériel végétal dont l'innovation variétale et les itinéraires techniques. Un focus est réalisé sur la fraise et l'asperge, produits typiques du territoire.

Food Val de Loire : l'innovation dans le domaine alimentaire

Food Val de Loire est un pôle de compétitivité sur le thème de l'alimentation créé en 2010 par la CCI et localisé à Contres (41700). Il n'a pas de statut juridique, il s'agit d'une marque. C'est un dispositif de développement économique à l'échelle régionale. Près de 180 entreprises ont adhéré à ce pôle. Ces dernières sont variées, elles représentent toute la chaîne de valeur, de la production à la distribution de produits agricoles.

Food Val de Loire réunit plusieurs activités :

1. *Activité de Réseautage de terrain entre les entreprises* : Séances collectives de partage de connaissance (prospective)

2. *Incubateur* : Accompagnement de projets innovants qui proposent un nouveau potentiel pour le territoire (nouveaux produits ou procédés). Il propose un accompagnement sur-mesure et assiste les porteurs de projets pendant 3 à 4 ans.

3. *Hébergeur* : 40 ha sont mis à disposition par la CCI pour implanter de nouvelles entreprises, qu'elles soient sorties de l'incubateur ou non.

4. *Cellule d'intelligence* : Production d'informations (veille, prospective, innovation) qui sont ensuite mises à disposition du public, sur les réseaux sociaux.

5. *« Virtuelle »* : Articulation entre les secteurs agro-alimentaires et d'autres secteurs touchant à l'alimentation dans le but de créer une plateforme technologique et digitale.

Ce pôle entretient des relations fortes avec les autres acteurs de l'agro-alimentaire, à la fois pour collecter de l'information et pour créer un réseau d'entreprises structurant sur le territoire.

Food Val de Loire est le seul outil dans le domaine agro-alimentaire sur la Région Centre Val de Loire. C'est également le seul pôle qui combine les cinq activités citées précédemment.

Une souveraineté alimentaire théoriquement possible

L'autonomie alimentaire est la capacité d'un territoire à être indépendant vis-à-vis de son alimentation. En d'autres termes, c'est pouvoir consommer uniquement les produits de son territoire. Puisque le Loir-et-Cher ne peut produire l'ensemble des denrées souhaitées par la population comme le café, les fruits exotiques, il est nécessaire de maintenir des échanges entre les territoires (importation et exportation). On parle donc davantage de souveraineté alimentaire, définie par *La Via Campesina* (Mouvement international qui coordonne des organisations de petites et moyennes exploitations, de travailleurs agricoles, de communautés indigènes à travers le monde) de la manière suivante : « le droit des peuples à une alimentation saine et culturellement appropriée produite avec des méthodes durables ».

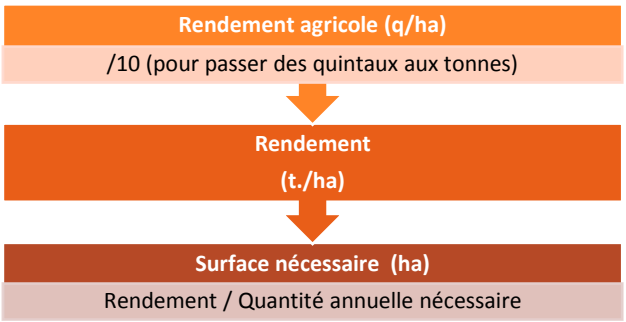
Nous avons tenté d'estimer si, en théorie, notre territoire pouvait être autonome. Pour élaborer cette étude, nous nous sommes inspirés des expériences réalisées par d'autres territoires comme la Métropole Lyonnaise et la Bretagne.

Méthode

L'ensemble des calculs réalisés sont théoriques. Nous avons tenté de rapprocher, à l'échelle du territoire, les besoins nutritionnels de la population et la production agricole.

Calcul des quantités alimentaires nécessaires pour nourrir les Loir-et-Chériens

Calcul des surfaces agricoles nécessaires pour nourrir les Loir-et-Chériens

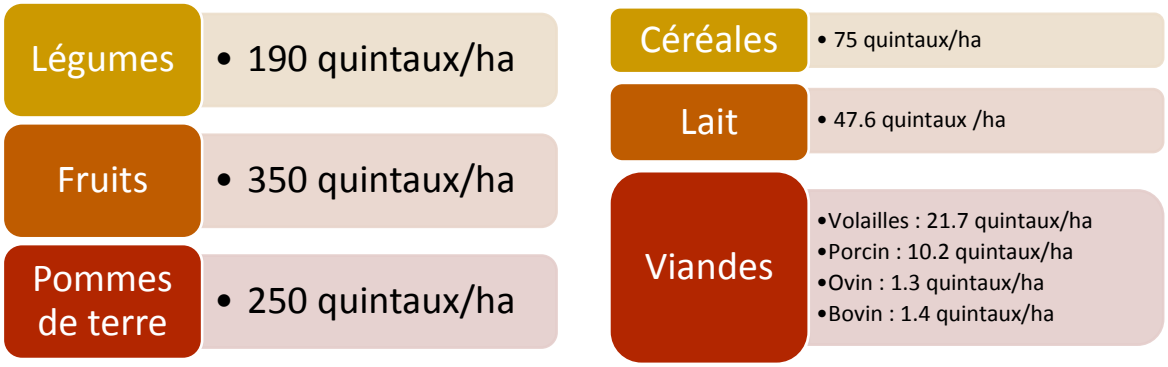


Portion journalière en grammes

Les portions journalières en grammes proviennent de la consommation moyenne des habitants au niveau national. Ces données théoriques ont été collectées de 2012 à 2014.

Rendements agricoles

Les données des rendements agricoles sont issues d'une étude de la Métropole de Lyon et de travaux rennais. Les données de l'élevage sont complexes à obtenir car de multiples facteurs sont à prendre en compte, comme la composition de l'alimentation animale et les conditions de production (types d'élevage, de produits, nombre d'années productives …). La Métropole de Lyon a choisi de prendre en considération le nombre d'hectares nécessaires pour obtenir une tonne de viande. Afin de faciliter les calculs et limiter le risque d'erreur, nous avons choisi de nous appuyer sur cette méthode.

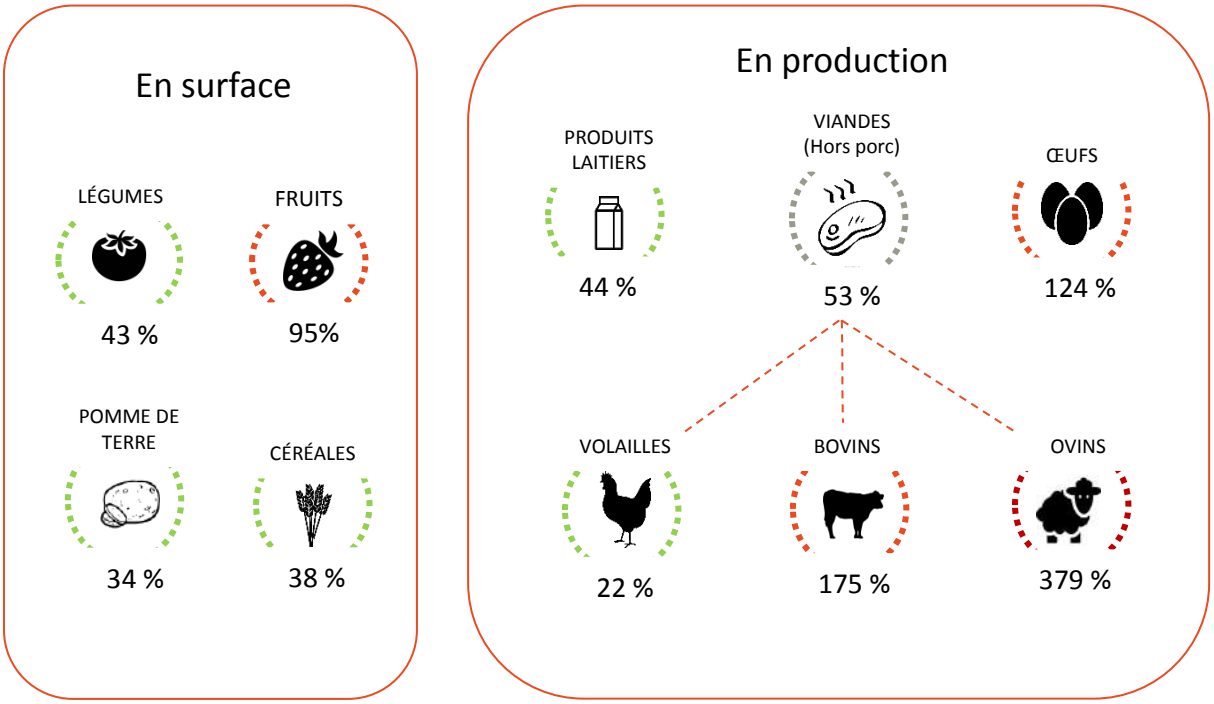


Les résultats

En théorie, la surface agricole du Loir-et-Cher est deux fois plus importante que les besoins de la population Loir-et-Chérienne et cinq fois plus importante que ceux des habitants du Pays des Châteaux. Cependant lorsque l'on regarde en détail, on s'aperçoit que certaines productions du Loir-et-Cher sont insuffisantes.

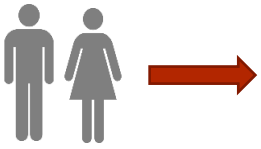
Certaines données concernent la production réelle sur le Loir-et-Cher, d'autres sont plus théoriques et concernent les rendements nécessaires.

Taux de consommation : Besoins des Loir-et-Chériens par rapport à la production du Département



Ainsi, les Loir-et-Chériens consomment en surfaces de légumes l'équivalent de 71% de la production du Département et 175 % de la production de bovins. Alors que la surface en production de légumes pourrait suffire à nourrir la population du Loir-et-Cher, la production de viande bovine quant à elle est insuffisante. Cependant, en regardant le détail par type de fruits et légumes, plusieurs d'entre eux ne sont pas produits en quantité suffisante pour répondre à la demande des Loir-et-Chériens.

114 005,70 ha sont nécessaires pour nourrir les habitants du Loir-et-Cher



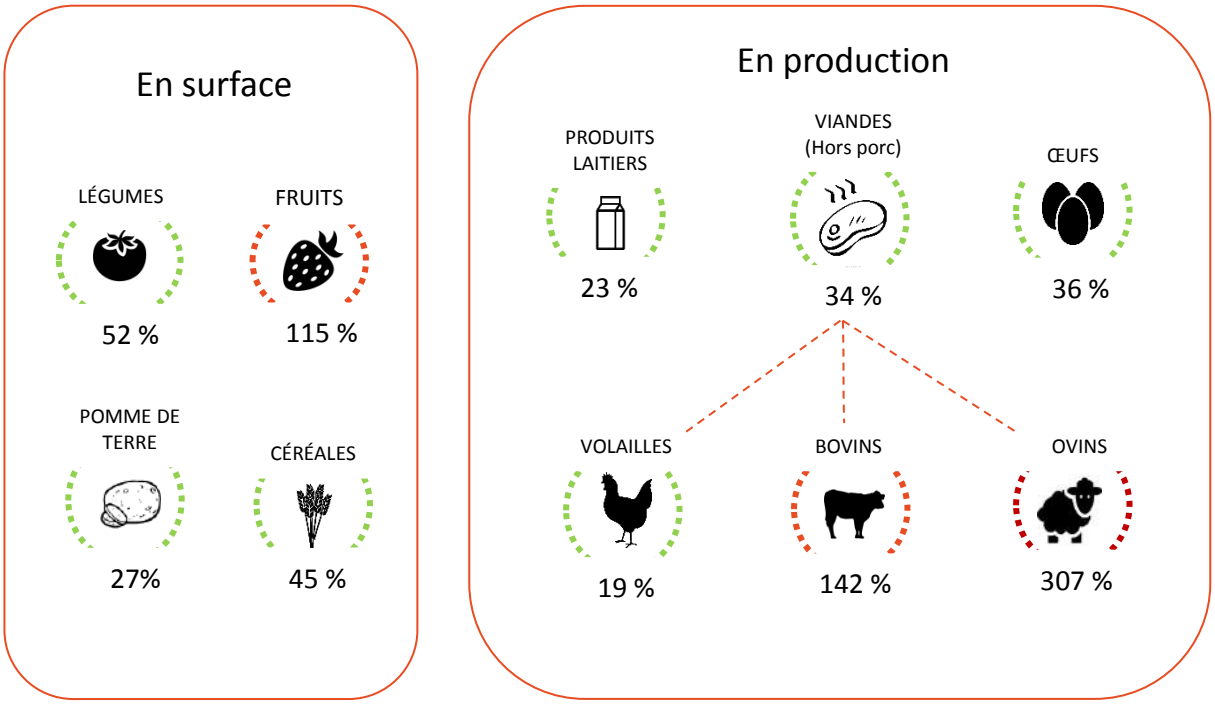
Environ 3500 m² par habitant

Selon les préconisations Afterres2050

Une étude menée par l'association Solagro propose une quantité théorique de produits jugée nécessaire pour nourrir l'ensemble de la plante à l'horizon 2020.

Les chiffres proposés dans l'étude ont été réutilisés pour nous donner une vision plus prospective des besoins en surface et production agricoles pour nourrir les Loir-et-Chériens.

Taux de consommation : Besoins des Loir-et-Chériens par rapport à la production du Département



Notre alimentation actuelle et celle préconisée par Afterres2050 sont peu différentes. Les quantités de certains produits ont diminué, notamment la consommation d'œufs. D'autres comme les fruits ou les céréales ont augmenté. Dans ce scénario, le territoire départemental est plus autonome, sauf en ce qui concerne le bovin et l'ovin. Toutefois, ce ne sont que des préconisations, notre alimentation peut encore changée …

Les conséquences sur les calculs de l'autonomie alimentaire

Et si nous étions le local de Paris ? En ne prenant en compte que la consommation des habitants du Loir-et-Cher, la production départementale ne suffit pas pour certains produits. Que se passerait-il alors si les Parisiens venaient consommer sur les denrées produites sur le Département ? Les productions répondraient difficilement à la demande.

Analyse par la Matrice AFOM

ATOUTS

La production est riche sur le territoire départemental : de nombreuses parcelles céréalières, des productions spécialisées (légumes et fruits), plusieurs productions en AOC/AOP dans le vin et le fromage.

Une forte production de lait qui permet de répondre à la demande des Loir-et-Chériens

Un abattoir performant est présent sur le territoire, à Vendôme

Il y a de nombreuses industries agro-alimentaires (58 établissements) sur le Loir-et-Cher, dont le pôle controis avec le Cluster Food Val de Loire

L'agriculture en général, est un secteur pourvoyeur d'emplois

En complément des dispositifs classiques d'aide à l'installation, plusieurs structures accompagnent les porteurs de projets « hors cadre familial » (Prés d'Amont et CIAP)

FAIBLESSES

Il y a une baisse constante de la SAU depuis 1970, qui est passée de 352 800 ha à 288 333 en 2016

On constate une diminution des cheptels au profit des cultures céréalières. Or la production de céréales répond largement à la demande de la population comparée à l'élevage bovin et porcin

A la suite de la fermeture de l'abattoir Gourault à Blois, un seul abattoir à bovins est présent sur le Loir-et-Cher

Le Loir-et-Cher n'est pas autonome sur certains produits comme les œufs, le bovin ou le porcin

Avec 964 fermes labellisées en agriculture biologique, la production biologique locale ne permet pas de répondre à la demande

Le nombre de travailleurs étrangers ne cesse d'augmenter sur le territoire départemental

OPPORTUNITES

Le Loir-et-Cher est vu de Paris comme du local, ce qui ouvre de nouveaux débouchés

MENACES

Les paniers de biens évoluent vers des produits biologiques et locaux. Or cette production reste faible en Loir-et-Cher, insuffisante pour répondre à la demande. Cela contraint les consommateurs à consommer des produits biologiques venus d'ailleurs.

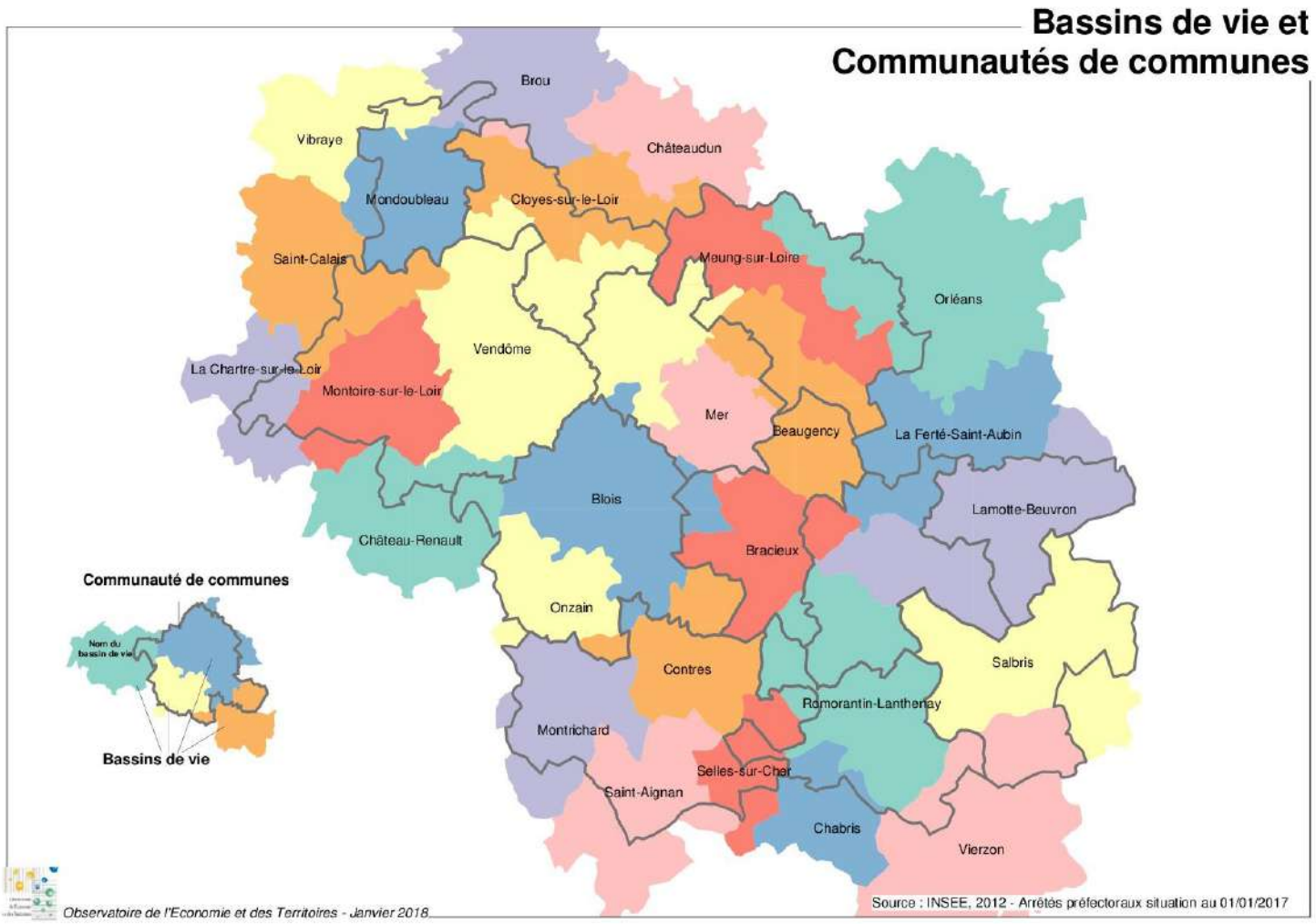
Si le Loir-et-Cher est bien « local » pour les Parisiens et avec l'évolution du panier de biens, la production du Département risque de ne pas pouvoir répondre à la fois à la demande des Loir-et-Chériens et des Parisiens

Analyse du Bassin de vie blaisois

Un bassin de vie, selon l'INSEE, est : « le plus petit territoire sur lequel les habitants ont accès aux équipements et services les plus courants ». Sur le territoire du Pays des Châteaux, il y a sept bassins de vie (*Cf carte des Bassins de vie du Loir-et-Cher*). Néanmoins, le pôle blaisois propose une large offre d'équipements dits « supérieurs », qui rayonne sur l'ensemble des communes du Pays. Le pôle propose également des commerces plus spécifiques comme les magasins bio (*Biocoop*) et de producteurs (*La Ferme*).

De plus, le Pays des Châteaux correspond au bassin d'emploi du Blaisois. En effet, depuis la loi NOTRe, un Schéma Départemental de Coopération Intercommunal (SDCI) a été créé et regroupe les trois intercommunalités membres du Pays des Châteaux.

Figure 24 : Bassins de vie du Loir-et-Cher



Un territoire bien doté en commerces alimentaires

Des équipements supérieurs concentrés sur le pôle Blaisois

Il y a trois magasins de grandes surfaces sur le territoire du Pays des Châteaux : Auchan, Cora et Leclerc. Ils sont situés sur le pôle Blaisois. Les commerces intermédiaires, type Intermarché ou Super U, sont présents dans les communes plus rurales mais où la densité de population reste élevée.

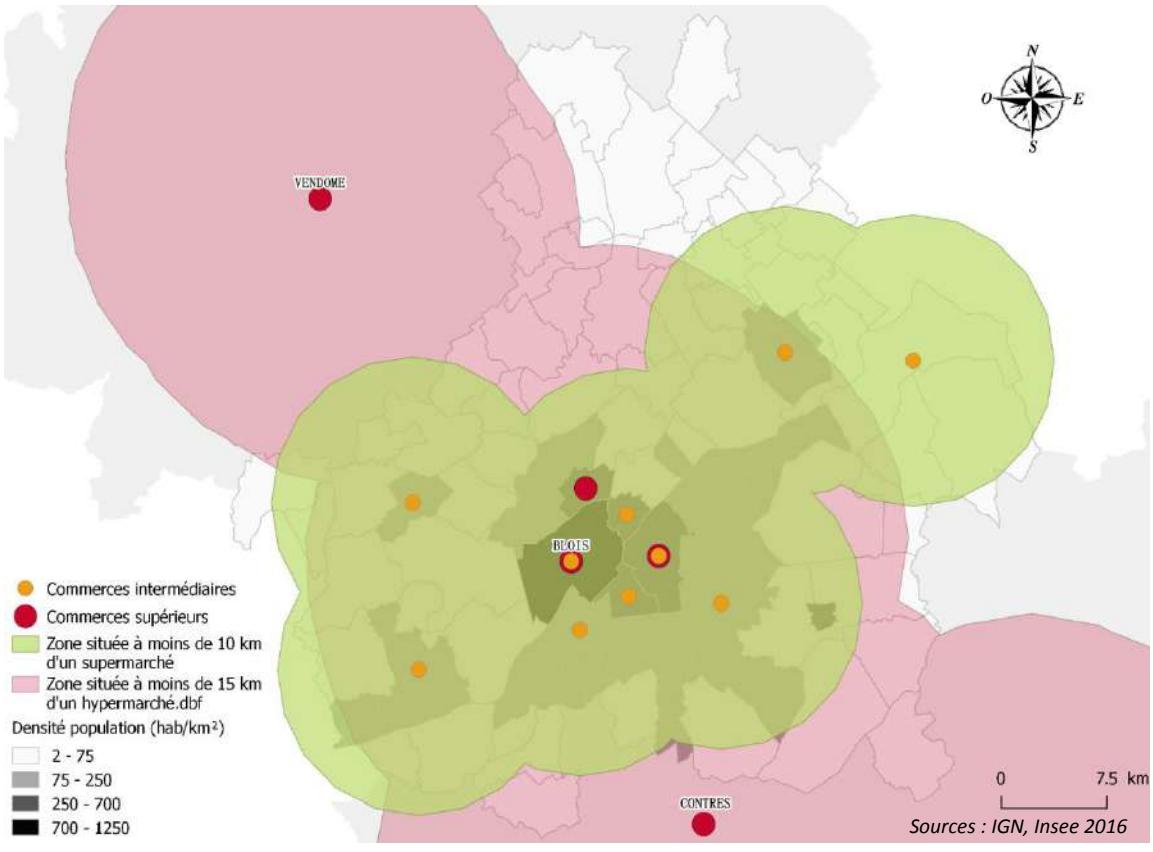
En partant de l'hypothèse que la zone de chalandise est de 15km pour les grandes surfaces et de 10km pour les moyennes surfaces alors la répartition de ces Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) permet de mailler suffisamment le territoire pour alimenter l'ensemble de la population du Pays des Châteaux. On constate, néanmoins, l'influence des commerces de Vendôme, Romorantin et Contres, qui captent une partie de la clientèle du Pays.

Depuis quelques années, les GMS proposent également des produits du terroir (« Reflets de France », « Nos régions ont du talent », etc.). En plus de ces marques, certains magasins proposent des produits locaux (notamment de fruits et légumes) en provenance majoritairement du Département.

Leclerc a créé en 2007 la démarche « Alliances locales ». Elle a pour objectif de mettre en relation les producteurs locaux (d'un périmètre de 100 km autour d'un point de vente) et les magasins Leclerc. Les produits locaux sont mis en valeur dans les rayons et on peut y voir une photo du producteur. Quelques animations se déroulent durant l'année, en plus d'un marché annuel de produits. Leclerc a lancé cette démarche dans le but de contribuer au développement du territoire et de rendre accessible les produits locaux grâce à un prix abordable, tout en assurant le partage de la valeur avec le producteur.

De plus, d'autres initiatives sont présentes sur le territoire, notamment un regroupement de commerces : Les boutiques beauceronnes à Marchenoir.

Figure 25 : Zone de chalandise des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) au niveau du Pays des Châteaux



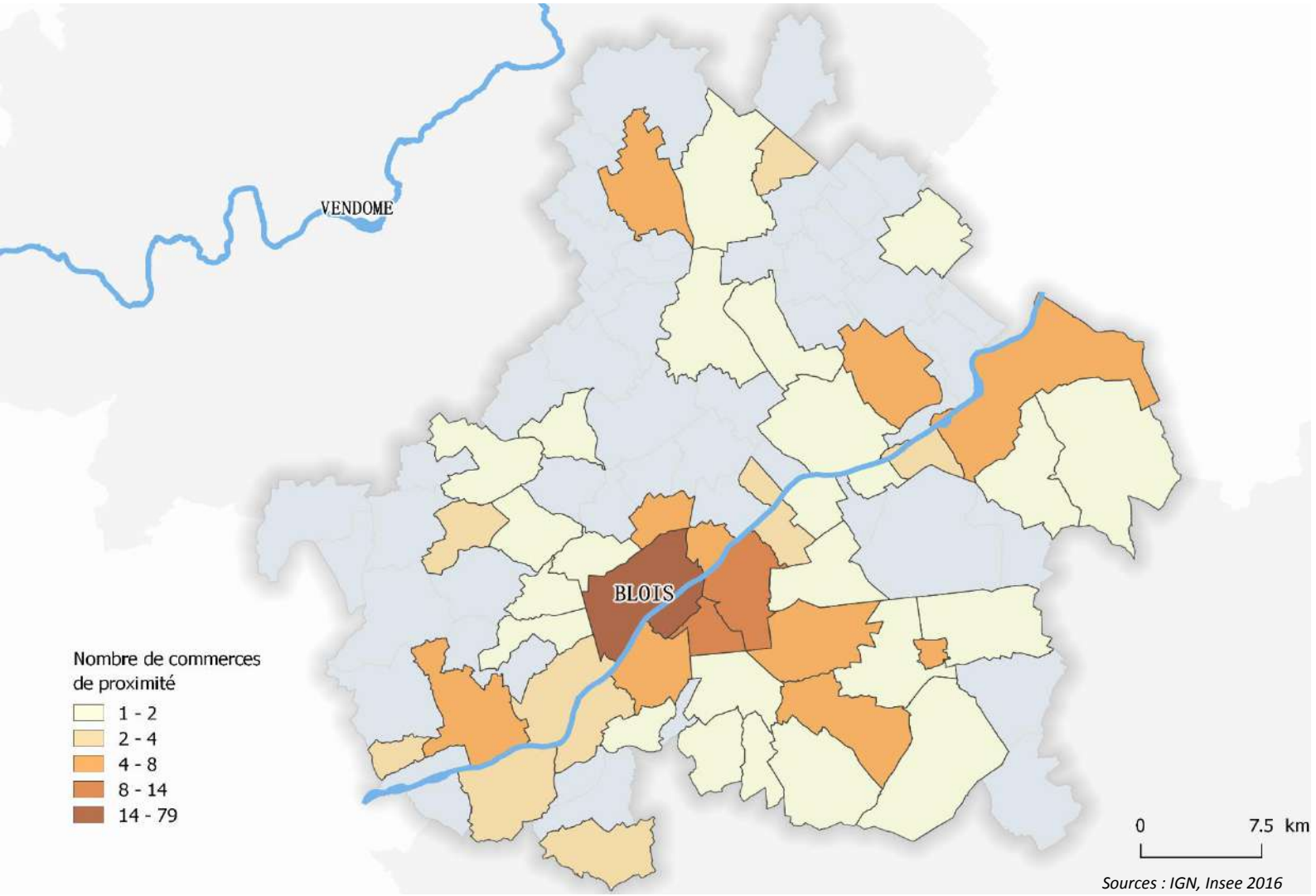
Sources : IGN, Insee 2016

Une plus forte densité de commerces de proximité au Sud de la Loire

Qu'est-ce qu'un commerce de proximité ? D'après l'INSEE, il se définit ainsi : « Boulangeries, boucheries, supérettes, pharmacies, tabacs..., le commerce de proximité se compose de commerces de quotidienneté, dans lesquels le consommateur se rend fréquemment, voire quotidiennement »

Le territoire du Pays des Châteaux est relativement bien doté en commerces alimentaires de proximité. La majorité de ces commerces se situent sur l'axe ligérien avec une concentration sur le pôle Blaisois. Cette répartition peut être corrélée au nombre d'habitants par commune (*Cf Figure n°1*). Les communes en dehors de Blois et de sa couronne, qui possèdent un certain nombre de commerces de proximité, sont également des pôles de centralité : Bracieux, Mer et Onzain (*Cf Figure n°12*).

Figure 26 : Ensemble des commerces de proximité sur le territoire du Pays des Châteaux



Un regain d'intérêt pour les commerces de bouche

Jusqu'aux années 60, les commerces de proximité étaient implantés au plus près de leur clientèle. À la suite de la démocratisation de l'automobile et au développement des grandes surfaces, leur nombre a fortement diminué. En effet, d'après les statistiques de FranceAgriMer de 2014, 85% des achats de viandes porcines se réalisent dans les GMS. Néanmoins, depuis le début des années 2000, la baisse du nombre de commerces alimentaires tels que les boulangeries et boucheries, est moins rapide et leur nombre tend même à augmenter.

Il y a une bonne répartition des boulangeries sur le territoire. Au niveau national, on compte en moyenne, une boulangerie pour 1800 habitants. Sur le territoire du Pays des Châteaux, il y avait en 2016, en moyenne une boulangerie pour 1677 habitants. Dans 78% des cas, les boulangeries sont situées dans les communes de plus de 1000 habitants et rayonnent sur les territoires voisins.

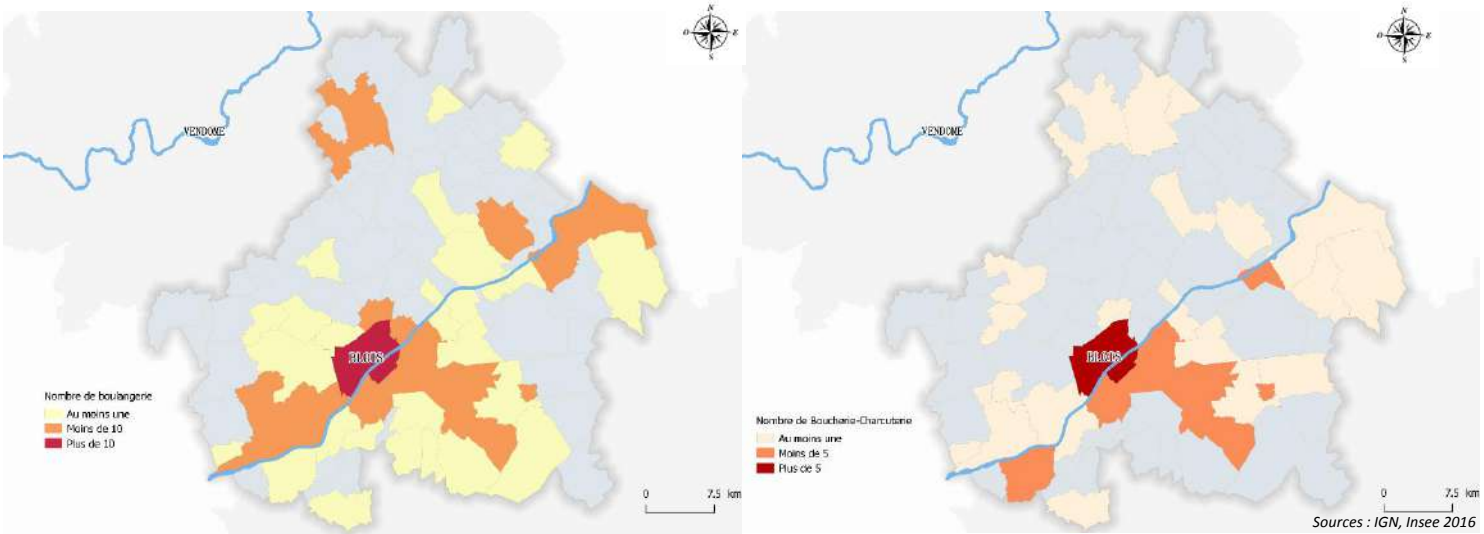
En 2012, dans le Loir-et-Cher le label « Viennoiserie 100% Maison » s'est développé, puis en 2017 « Pâtisserie 100% Maison ». Les boulangers-pâtissiers pour bénéficier de ce label, doivent remplir un certain nombre de critères, notamment tout préparer sur place (ne pas acheter de produits prêts à l'emploi) et s'engager dans une démarche d'approvisionnement local et de saison.

Comme pour les boulangeries, les boucheries-charcuteries sont situées dans des communes où la densité d'habitants est élevée. Depuis 2012, le nombre de boucheries-charcuteries a augmenté sur le territoire, passant de 47 en 2012 à 54 en 2016. Le métier de boucher a perdu en l'espace d'une génération 75% de ses effectifs (au niveau national). Les formations liées à la filière viande ont failli être fermées, par manque d'étudiants. Néanmoins, le Conseil Régional Centre Val de Loire a souhaité maintenir ces enseignements. Depuis 2013, suite à un travail de communication et aux différentes émissions culinaires, on constate un regain d'intérêt pour ce métier et le nombre d'étudiants en CAP Boucher augmente de 10 à 15% chaque année. Cependant, le manque de boucheries persiste dans les zones rurales.

Blois est la commune qui possède le plus de boucheries-charcuteries. En 2012 il y avait une boucherie pour 4 217 habitants et en 2016, pour 3 265 habitants. L'offre se rapproche ainsi de la demande des consommateurs.

A l'échelle du Pays des Châteaux, il y a une boucherie-charcuterie pour 2796 habitants. Bien que certaines communes n'en possèdent pas à proximité, plusieurs boucheries se situent dans des pôles relais comme Mer ou Bracieux.

Figure 27 : Localisation des boulangeries et boucheries-charcuteries sur le Pays des Châteaux en 2016



Sources : IGN, Insee 2016

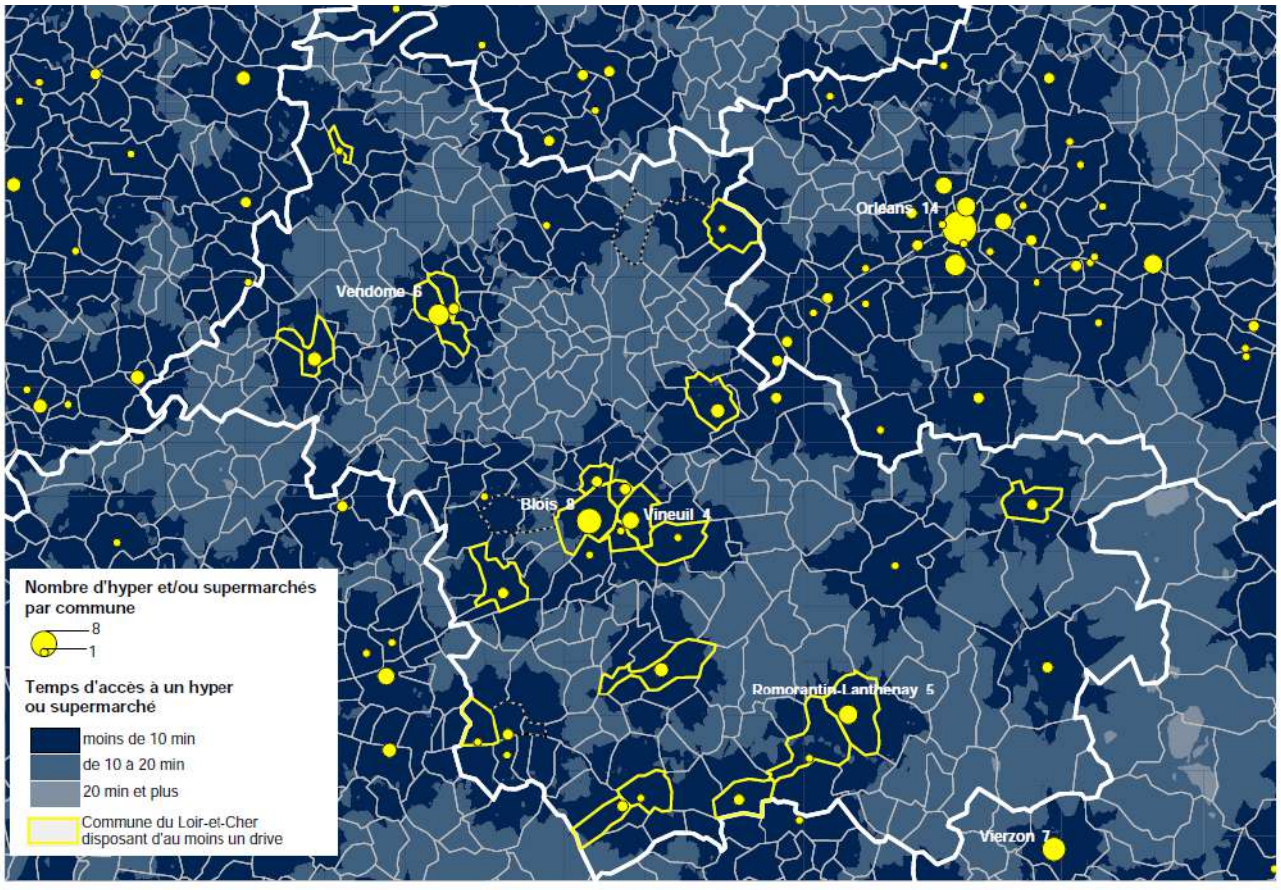
Une alimentation locale moins accessible

Certaines communes du Loir-et-Cher sont isolées des zones commerciales, c'est le cas notamment en Sologne. D'après la carte sur le temps d'accessibilité, on remarque que plusieurs zones sont éloignées des commerces, le temps d'acheminement pouvant dépasser les 20 minutes. Bien que la zone de chalandise des GMS soit étendue (*Cf figure n°13*), le temps d'accès joue sur les motivations de la population à se déplacer. Par exemple, certains habitants de Sologne doivent faire plus de 30 minutes de trajet pour se rendre dans le magasin « La Ferme », commerce de produits locaux situé sur le pôle blaisois.

Le constat est plus alarmant concernant l'accessibilité des commerces de proximité : boulangerie, boucherie, charcuterie, épicerie. Les habitants de certaines parties du Loir-et-Cher (Beauce ou Sologne) n'y ont accès qu'après avoir parcouru plus de 20 minutes de transport.

Cette étude réalisée par l'Observatoire de l'économie et des territoires ne prend cependant pas en compte plusieurs facteurs tels que les habitudes de consommation des habitants ou le trajet domicile – travail – achat.

Figure 28 : Temps d'accès Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) en 2016



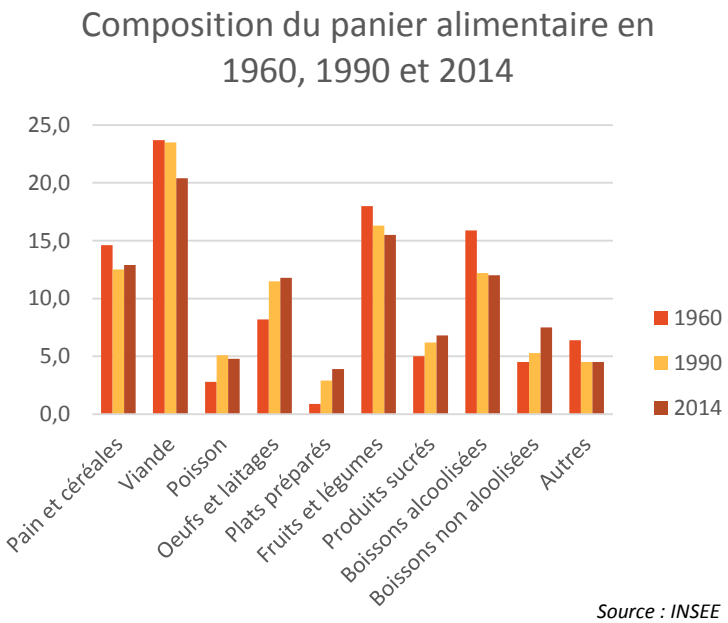
D'après sources : CCI 31 mars 2016 - Observatoire, enquête communale accessibilité Juin Juillet 2016 - Insee, BPE 2013

Des difficultés d'accès à une alimentation de qualité pour tous

L'évolution de la composition du panier de biens alimentaires

Le panier de biens alimentaires au niveau national a évolué depuis 50 ans. Aujourd'hui, les individus limitent leur consommation de viande. Les différentes crises alimentaires qui ont suivi les années 90, notamment celle de la vache folle en 2001, ont fait prendre conscience de l'intérêt de manger des produits de qualité. L'évolution de la consommation de produits biologiques en est également la preuve, puisqu'en 2003, la consommation régulière de produits bio n'était que de 37%. Elle atteint 70% aujourd'hui. Dans les GMS, il est aujourd'hui possible de trouver une large gamme de ces produits ainsi que des produits transformés de protéines végétales. Ce n'était pas toujours possible il y a une dizaine d'années. Pourtant ces produits, bien que disponibles dans les grandes surfaces, sont essentiellement achetés par des consommateurs aux revenus plus aisés.

Figure 29 : Figure 18 : Evolution de la composition du panier de bien alimentaire national



Source : INSEE

Le revenu : Source d'inégalité

L'étude du niveau de revenu et celle de la consommation sont corrélés puisqu'on constate que les personnes aux revenus plus aisés s'orientent davantage vers l'alimentation locale. Plusieurs raisons expliquent ce phénomène : certains produits locaux vendus grâce à des circuits alternatifs sont plus onéreux que dans la grande distribution. Par ailleurs les modes de consommation alternatifs séduisent davantage les personnes au revenu élevé et diplômées (D'après l'étude Liproco de 2011).

La ville de Blois a un revenu fiscal moyen par habitant plus faible que ses communes limitrophes. La population Blésoise est très variée. Entre la rue Albert 1er où le revenu des habitants est plutôt élevé et la zone à urbaniser en priorité (ZUP) où les revenus sont faibles, il est difficile d'avoir une représentation à l'échelle de la ville. Pour avoir une image plus précise et plus proche de la réalité, il aurait fallu posséder les données au niveau des quartiers. On remarque que les plus forts revenus sont essentiellement concentrés sur la première et la seconde couronne de Blois, notamment celles situées en bord de Loire comme Ménars. Globalement, hormis Blois, plus on se dirige vers la campagne et plus les revenus sont faibles.

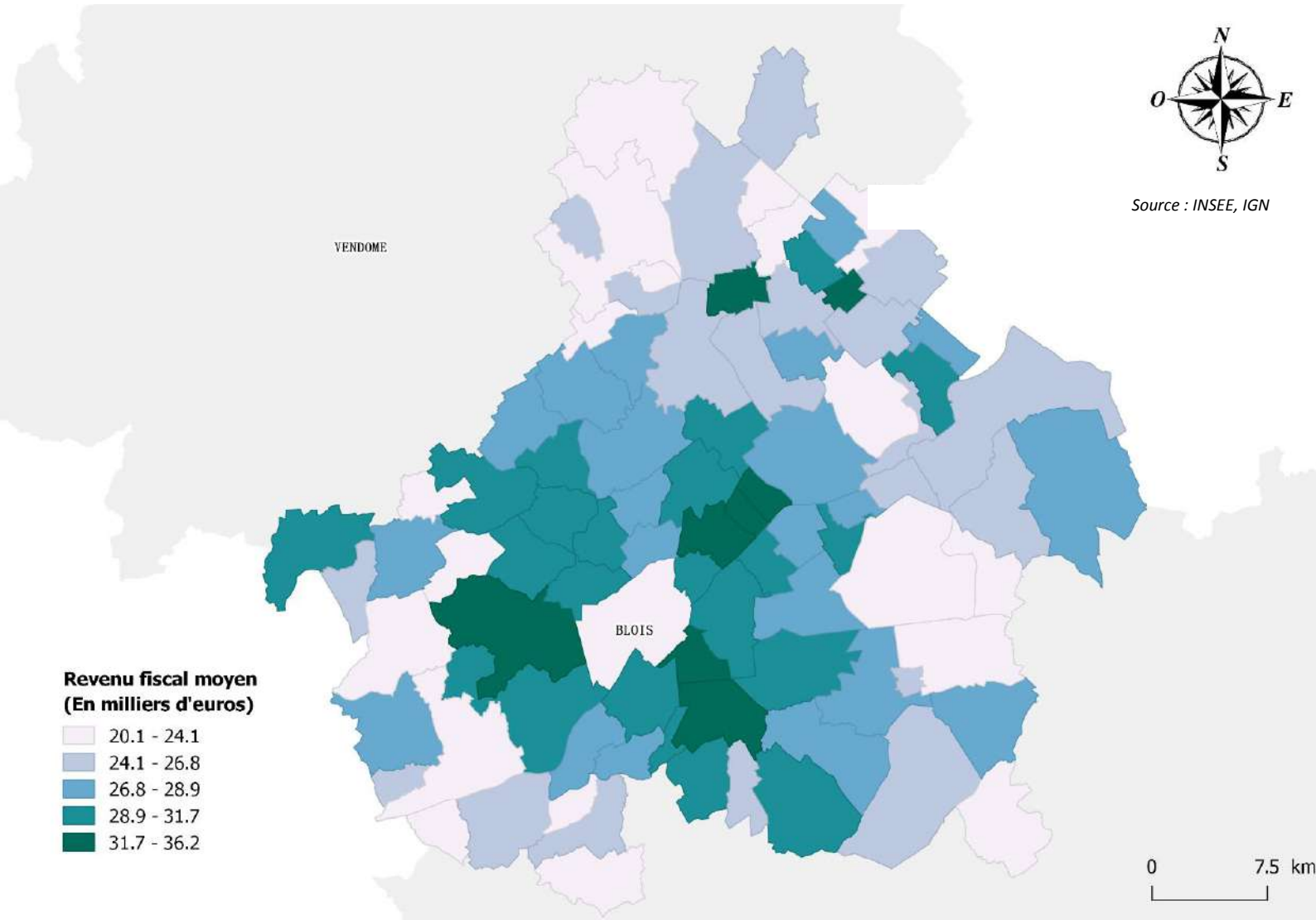
Le Loir-et-Cher compte 12,7% des habitants sous le seuil de pauvreté, contre 14,7% à l'échelle nationale. Le niveau de vie médian des personnes vivant sous le seuil de pauvreté est de 800€ en 2014. La précarité est un phénomène prioritairement urbain du fait de la concentration des logements sociaux. Dans le Loir-et-Cher ce sont les villes de Blois, Vendôme et Romorantin qui sont le plus touchées. Le taux de pauvreté à Blois (24,39 %) est deux fois plus élevé qu'au niveau départemental. A Blois, l'indice de Gini qui met en évidence les inégalités de salaires est de 0,3. C'est le plus élevé du Pays des Châteaux, sachant qu'en France il est de 0,29 (0 représentant l'égalité parfaite). Les communes du Pays des Châteaux, en dehors de Blois ont un taux de pauvreté plus faible

Tableau 2 : Niveau de vie et de précarité de certaines communes du Pays des Châteaux

NOM DE LA COMMUNE	NIVEAU DE VIE MEDIAN	TAUX DE PAUVRETE	INDICE DE GINI
BLOIS	1472 €	24,39 %	0,3
MER	1643 €	15,57 %	0,25
MONT-PRES-CHAMBORD	1877 €	7,09 %	0,24
VEUZAIN-SUR-LOIRE	1711 €	10 %	0,22
VINEUIL	1856 €	7,54 %	0,24

Source : INSEE, 2014

Figure 30 : Revenu fiscal moyen par commune à l'échelle du Pays des Châteaux



Source : INSEE, IGN

L'aide alimentaire : une demande qui ne cesse d'augmenter

Les **banques alimentaires** ont été créées en 1984 par Monsieur Bernard Dandrel. Ces structures en partenariat avec les Centres Communaux ou Intercommunaux d'Action Social (CCAS/CIAS) et plusieurs associations, luttent contre la précarité alimentaire. En 2015, en France 8,8 millions de personnes vivent sous le seuil de pauvreté. Les banques alimentaires ont plusieurs missions :

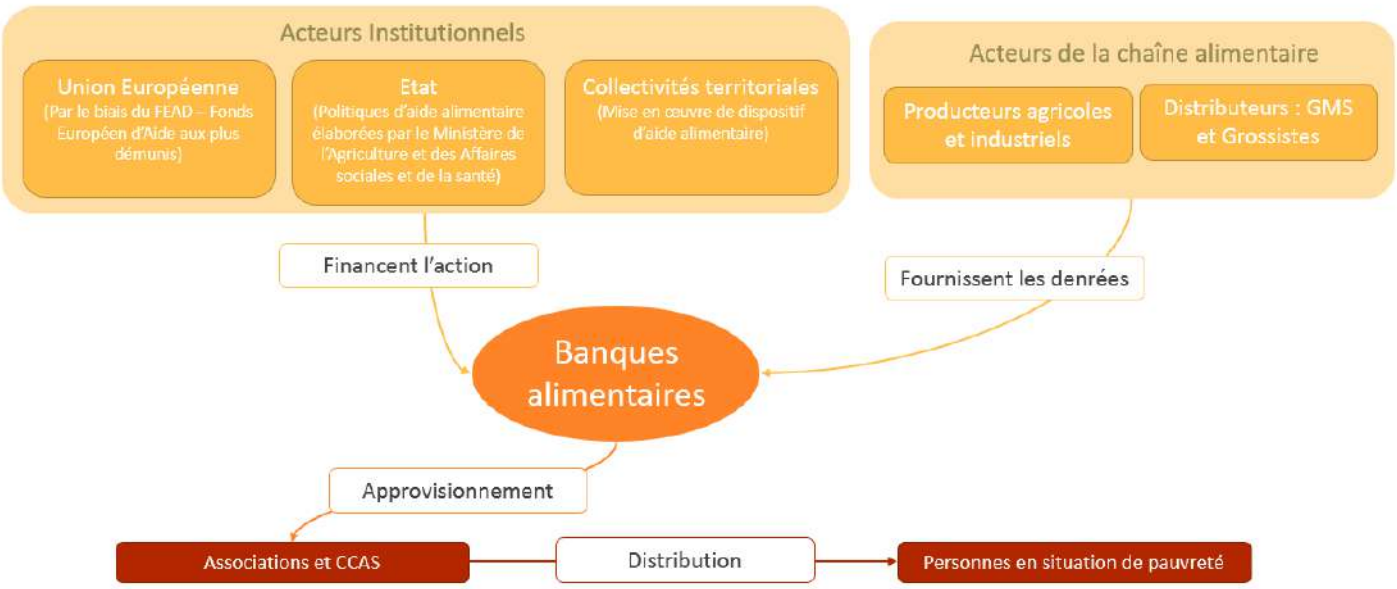
- La lutte contre le gaspillage alimentaire,
- L'approvisionnement gratuit des denrées par le ramassage et la collecte,
- La recherche de denrées diversifiées et équilibrées par la prospection,
- Le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- La distribution gratuite aux associations et CCAS/CIAS partenaires,
- Le soutien de l'action des associations partenaires (moyens techniques et humains),
- La contribution à l'insertion sociale.

Au niveau national, une étude réalisée par l'institut CSA en 2016 a permis d'identifier un profil de personne accueillie. 70% de ces personnes vivent avec moins de 1000€ nets par mois et par foyer. Les bénéficiaires sont sans emploi pour 34% d'entre eux ou en emploi précaire (23%).

Un des objectifs des Banques Alimentaires est de proposer des produits plus sains pour la santé et plus variés. En effet, beaucoup de produits collectés dans les grandes surfaces sont des sucreries et autres produits non périssables. Il y a peu de produits frais comme des fruits, légumes ou viandes.

Néanmoins, plusieurs projets d'ateliers de transformation liés à l'aide alimentaire et à la lutte contre le gaspillage, émergent sur le territoire national. Ils concernent la transformation de fruits, légumes et viandes issus de la ramasse (les invendus des GMS), en plats cuisinés à l'instar de la banque alimentaire du Cher qui utilise les produits de saison de la ramasse pour créer des confitures et des plats cuisinés.

« Un de nos axes majeurs est de collecter davantage de protéines et de fruits et légumes, pour offrir une alimentation équilibrée aux personnes démunies » *(Dominique Lambert, Responsable du service Ressources alimentaires à la FFBA)*



La Banque Alimentaire (BA) de Loir-et-Cher a été créée en 1987. Elle compte cinq salariés et 26 bénévoles. Son activité principale est la collecte puis la redistribution de denrées aux associations de l'aide alimentaire et au CCAS.

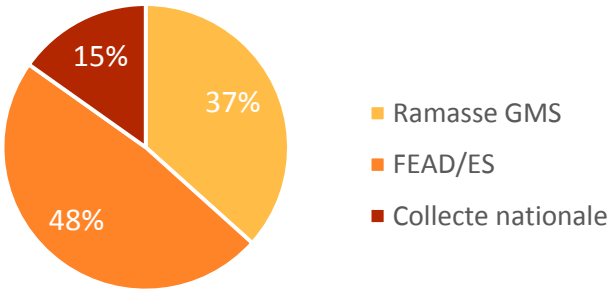
La BA s'approvisionne par trois canaux :

- La collecte des invendus auprès des Grandes et Moyennes surfaces (GMS) sous forme de dons (comme Auchan via son action « Auchan aime les associations »),
- Par le FEAD et CNES (Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis et Crédit national pour les épiceries solidaires)
- La collecte nationale organisée sur trois jours (30/11/2018 – 2/12/2018) durant lesquels la population donne des produits secs à la BA.

Pour bénéficier du FEAD, les pays membres de l'UE proposent un programme national pour la période 2014-2020, qui doit être approuvé par la Commission européenne. Le pays est libre de choisir vers quel type d'aide il s'oriente (aide alimentaire ou aide matérielle de base). Les autorités nationales peuvent acheter la nourriture ou apporter une aide financière aux associations caritatives qui se chargent de l'achat.

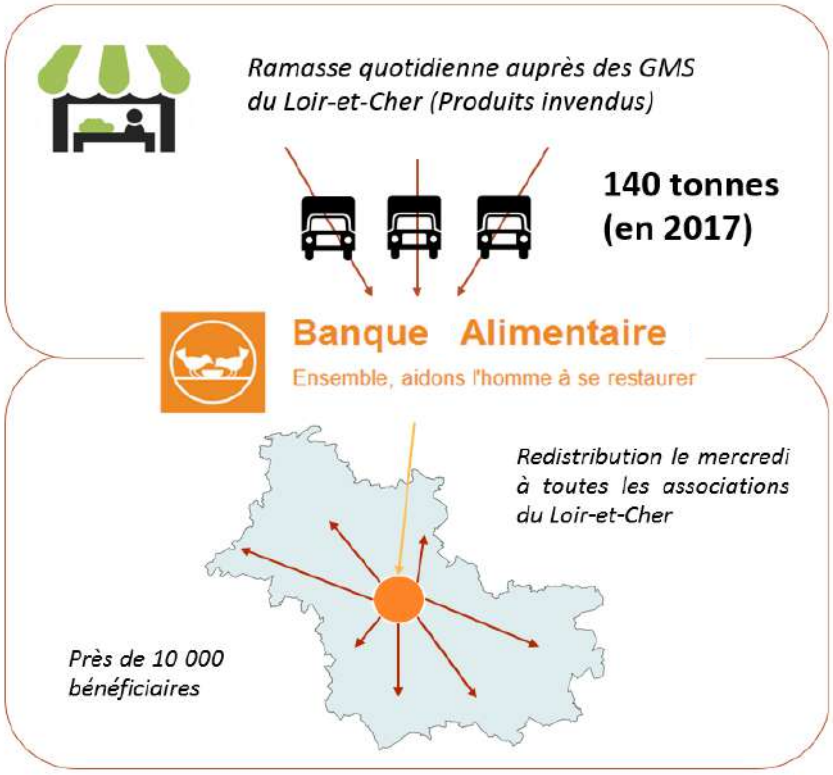
Lors de la collecte nationale de 2017, 58 tonnes de denrées ont été collectées, ce qui représente 116 000 repas.

Approvisionnement en denrées alimentaires en 2017 sur le Loir-et-Cher



En 2017, 347 tonnes d'aliments ont été distribuées aux associations et 30 tonnes à d'autres BA soit plus de 754 000 repas distribués sur le Département.

Une seule antenne de la banque alimentaire, située à Blois, est présente au niveau départemental. Elle approvisionne l'ensemble des associations et CCAS/CIAS du Loir-et-Cher.



La lutte contre le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire est une réalité sur toute la chaîne de valeur : de la production à la consommation. De plus en plus de politiques de lutte contre ce gaspillage sont mises en place. Par exemple, dans le Plan National pour l'Alimentation (PNA) un focus est proposé sur cette action. Un guide pratique à l'attention des restaurations collectives a également été créé, par l'ADEME et le Ministère de l'Environnement, de l'Energie et de la Mer.

Une sensibilisation auprès des scolaires

Plusieurs actions ont été menées dans ce cadre, notamment une sensibilisation accrue auprès des jeunes (montrer le gaspillage de pain au cours d'une semaine…). Valeco (Syndicat mixte de collecte et de traitement des déchets du Blaisois) et le CDPNE (Comité Départemental de la Protection de la Nature et de l'Environnement) proposent des actions de sensibilisation dans certains collèges. Le CDPNE entre 2015 et 2017, a travaillé avec 3 collèges dans un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire. Entre 2018 et 2019, l'expérience a été élargie à 7 collèges. Un diagnostic préalable a été réalisé dans chacune des cantines scolaires concernées. Il en est ressorti qu'en moyenne, 122 g/pers/repas sont gaspillés par jour (ce chiffre prend en considération les repas et le pain non servis et les déchets alimentaires), soit près de 6,8 tonnes gaspillées par an en moyenne pour un coût de 25 730€ par an. Plusieurs difficultés ont été pointées par le CDPNE :

- Il est difficile d'impliquer l'ensemble des acteurs autour de ce projet, notamment les enseignants.
- Les cuisines ne sont pas toujours adaptées pour mettre en place un tri des déchets.
- Les effectifs en cuisine ne sont pas toujours stables (parfois manque de personnel).
- Il est complexe de libérer du temps agent pour l'entretien du compost.
- La réglementation des bio-déchets en restauration est contraignante.

D'autres points sont également à améliorer dans les écoles telle l'inadaptation des portions à l'appétit des élèves ou des menus dont la qualité n'est pas toujours appréciée.

Néanmoins, depuis la mise en place de cet accompagnement, le CDPNE note un certain progrès, notamment sur la pesée des déchets alimentaire. Un prix de l'environnement a été décerné à un collège qui a réalisé une réelle amélioration dans la gestion de ses déchets.

D'autres actions comme le défi « Zéro Gaspi » ont lieu une fois dans l'année (19 au 15 novembre 2018).

Des actions chez les acteurs de la distribution

Certains acteurs du territoire œuvrent pour la réduction du gaspillage alimentaire, parmi eux, la banque alimentaire, et les autres associations caritatives. En effet, les GMS approvisionnent sous forme de don plusieurs associations en produits invendus ou à dates courtes. Ces produits sont ensuite redistribués par la Banque Alimentaire (BA) aux épiceries solidaires notamment. Cependant, beaucoup de produits frais et périssables, tels que les fruits ou légumes ne peuvent être proposés dans les épiceries. La BA41 a ainsi effectué un partenariat avec une ferme pédagogique qui récupère les produits trop mûrs, pour nourrir les animaux.

Une prise de conscience par d'autres acteurs privés ou publics

Dans la restauration collective hors scolaire, plusieurs acteurs se sont penchés sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. Parmi eux le foyer de jeunes travailleurs, Escale et Habitat. Afin de faire prendre conscience de ces enjeux à ses convives, plusieurs actions touchant à la sensibilisation ou à la manière de concevoir son repas, ont été mis en place. Suite à une étude réalisée en 2016, un tri sélectif pour séparer les déchets carton, plastiques et alimentaires, a été installé en cuisine. Les sacs de déchets sont ainsi passés de 8 à 10L/jour à 2L/jour. Une adaptation des grammages a également été réalisée en fonction des catégories de produits. Pour le pain, par exemple, l'établissement a misé sur la qualité, la disposition et la quantité en proposant des morceaux plutôt que des petits pains. L'amélioration de la qualité des produits notamment a permis de diminuer les déchets. La manière de cuisiner est également un levier : par exemple, faire une cuisson en deux temps plutôt qu'en une seule fois permet d'éviter les restes. Afin de sensibiliser le grand public, Escale et Habitat a réalisé une vidéo qui représente le travail en cuisine et les temps de consommation. Des panneaux d'explication sur le gaspillage alimentaire ont été installés sur les murs et sur les tables.

Le centre hospitalier de Blois a également réalisé une étude portant sur ce thème. Le nombre de repas servis est de 3000 par jour, soit environ 1,1 millions/an. Plusieurs chiffres sont ressortis de l'étude : 42% de denrées alimentaires sont gaspillées, ce qui représente 430 000 repas par an (en prenant en compte tous les services). Uniquement à l'hôpital, 236 tonnes/an d'aliments sont perdus. Cela concerne principalement l'accompagnement des plats, comme les légumes ou les féculents (41%), suivi du pain et de la viande/poisson (17%). Afin de limiter ce gaspillage, l'hôpital a mis en place plusieurs campagnes de sensibilisation issues du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (*Cf Figure n°21*).

Figure 31 : Infographie du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation contre le gaspillage alimentaire

A la recherche de produits locaux dans nos assiettes

Le Département : Un acteur pilote dans l'approvisionnement en produits locaux

L'éducation à la santé, notamment par le biais de l'alimentation, est enseignée de plus en plus tôt. Le Conseil Départemental, qui gère les collèges, a compris qu'il devait mener des actions dans ce sens.

« Bien se nourrir est un enjeu majeur pour la santé. Cela s'apprend dès le plus jeune âge. C'est pourquoi, nous devons garantir des repas variés et équilibrés à nos collégiens. Nous souhaitons également que les jeunes Loir-et-Chériens puissent profiter de produits locaux. Nous mettons tout en œuvre pour favoriser les circuits de proximité dans l'approvisionnement des restaurants scolaires » (Nicolas Perruchot, Président du Conseil Départemental du Loir-et-Cher)

Le Club des cuisiniers a été créé en 2012. Il rassemble tous les chefs de cuisine et seconds, des collèges du Loir-et-Cher. L'objectif initial est de permettre aux cuisiniers de se connaitre, de mutualiser les bonnes pratiques et de se perfectionner. A partir de 2013, ce club a organisé des visites dans les exploitations. Cela a permis aux cuisiniers de découvrir le métier de l'agriculteur et de voir comment sont cultivés les produits. Le club a plusieurs objectifs :

- Lutter contre le gaspillage alimentaire (en partenariat avec le CDPNE)
- Privilégier les circuits de proximité
- Favoriser l'éducation au goût des élèves.

Un repas 100% Loir-et-Cher a été organisé dans les collèges pendant une journée en 2018. L'objectif de cette action était d'encourager les cuisiniers à utiliser plus de produits locaux dans les repas et d'en faire profiter les jeunes. Autrement dit, c'était garantir des repas de qualité et variés avec des produits locaux.

Un Conseil Départemental Junior a été créé il y a quelques années. En 2018, la 13^{e} saison avait pour intitulé « Les produits locaux, c'est tout ce qu'il nous faut ! ». Plusieurs classes issues de différents collèges se sont rendues dans des fermes pour appréhender le métier du producteur. Elles ont ensuite présenté leurs projets aux autres collèges et au Conseil Départemental. Dans de nombreux projets on retrouve les objectifs de développement de l'emploi et de l'économie locale. Sont expliqués également aux élèves les autres avantages de consommer des produits locaux.

La restauration collective : vers un approvisionnement plus local

Une étude a été menée, en 2012, sur la restauration collective qui consistait à « déterminer le potentiel d'approvisionnement des établissements de restauration collective du bassin blaisois en produits alimentaires locaux afin de susciter l'émergence d'initiatives économiques sur ce marché ». 44 structures touchant à la restauration collective ont été interrogées, qu'elles soient scolaires, d'entreprises ou administratives.

54% des restaurants étudiés sont en gestion directe. Les repas sont majoritairement préparés sur place (84% contre 16% en cuisine centrale) et 22% des restaurants utilisent une légumerie, notamment dans le scolaire. 70% des restaurations collectives peuvent acheter pour partie en dehors des marchés publics.

Il y a de multiples acteurs qui travaillent pour l'approvisionnement des restaurations collectives :

- Fournisseurs
- Grossistes
- Sociétés de restauration collective

Tous les fournisseurs des 44 structures enquêtées sont originaires de la Région Centre - Val de Loire (Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loiret). Le Conseil Départemental du Loir-et-Cher a créé en 2018, un catalogue répertoriant l'ensemble des producteurs de fruits, légumes, viandes et charcuteries, produits laitiers, et d'épicerie (Pâtes, farines, huiles …).

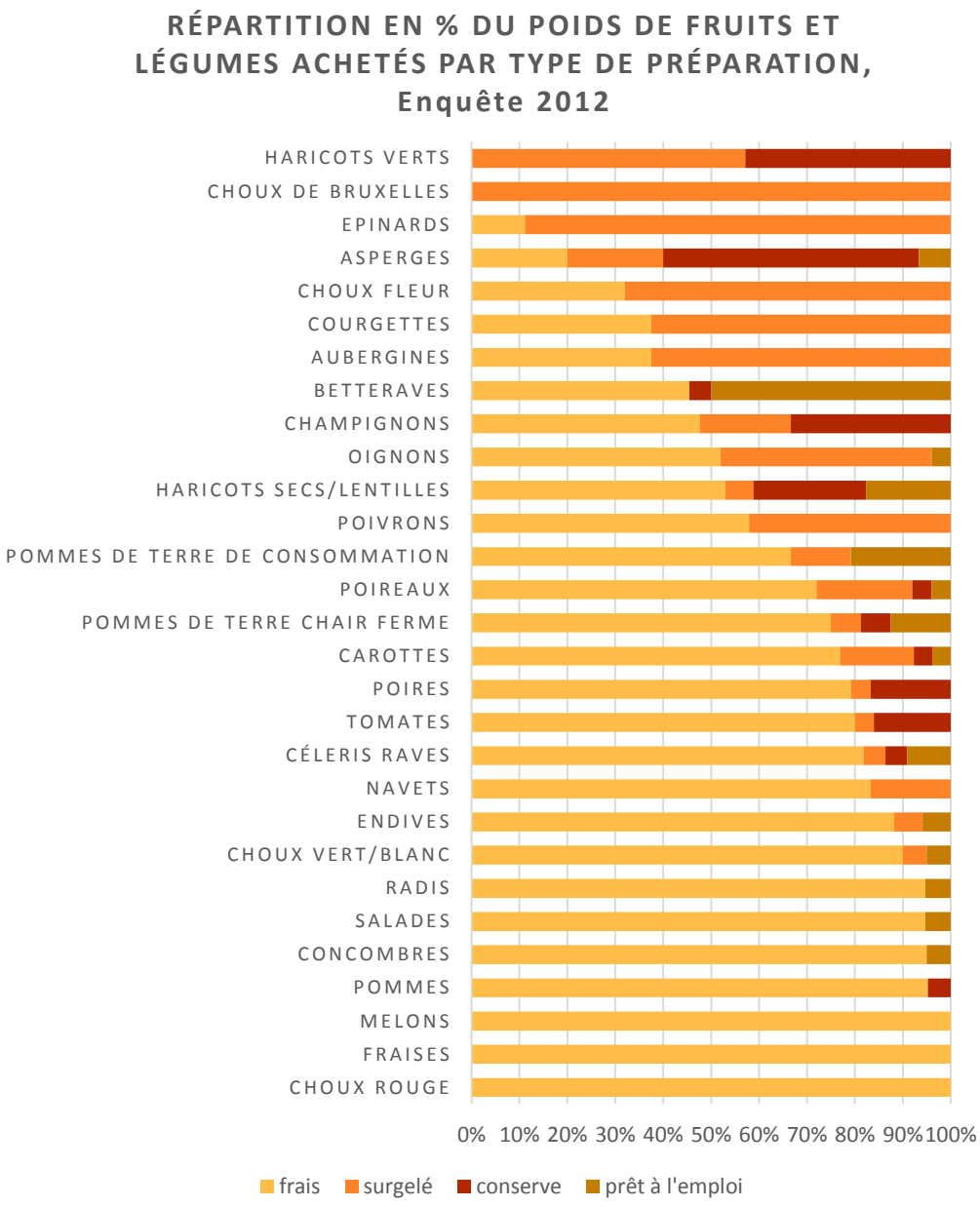
Source : Escale et Habitat

Les produits sont présentés sous quatre formes : frais, surgelé, en conserve ou prêt à l'emploi. Certains produits, par leurs caractéristiques, sont obligatoirement disponibles en frais : melon, fraises, choux rouges, salade.

D'autres produits, comme les haricots verts, choux-fleurs, épinards, courgettes, choux de Bruxelles, asperges, sont vendus en conserve ou surgelés et ont déjà subi une transformation.

L'enquête démontre que les établissements plus importants et gérant de grands volumes, comme les hôpitaux, se tournent plus largement vers les produits surgelés. A l'opposé, les plus petites structures disposent de plus de marge de manœuvre pour utiliser des produits frais.

Figure 32 : Extrait de l'enquête réalisée auprès des communes

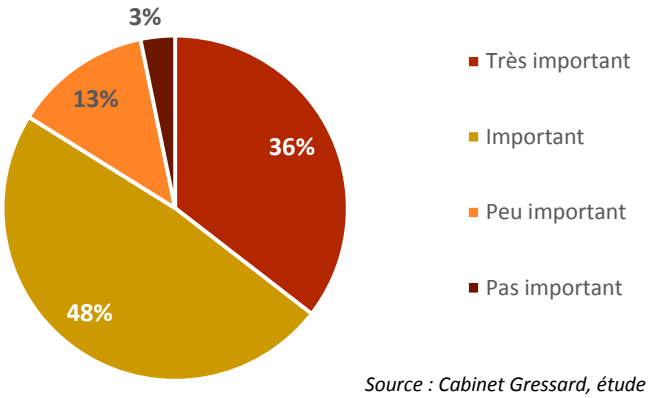


Source : Cabinet Gressard, étude sur l'approvisionnement local des restaurations collectives

Le local : une vision partagée par les acteurs

L'intérêt pour les produits locaux est plutôt bien partagé par les acteurs de la restauration collective. Une majorité privilégie les produits locaux par rapport aux produits biologiques. En effet, plus de 80% des restaurations collectives estiment important voire très important de s'engager dans une démarche d'approvisionnement local des produits. L'intérêt reflété dans l'étude pour les produits biologiques reste moindre, 49% des enquêtés pensent peu important voire pas important d'acheter ces produits.

Interêt pour la démarche d'approvisionnement en fruits et légumes locaux (en %)



Source : Cabinet Gressard, étude sur l'approvisionnement local

Cependant, d'après les entretiens réalisés durant l'étude, plusieurs freins ont été identifiés :

- **La logistique**, notamment le coût de déplacement. Il n'y a pas de plateforme sur le territoire qui permette de distribuer les produits alimentaires à l'ensemble des restaurations. De plus, les structures, notamment les plus importantes, ont besoin de livraisons régulières à une heure plus ou moins fixe. Les producteurs ne sont pas toujours en capacité de répondre à cette attente.
- **Le prix :** il est plus élevé chez le producteur local que chez un grossiste qui propose des produits locaux.

L'une des solutions pour répondre aux problèmes de logistique serait de créer une plateforme physique ou virtuelle de distribution en produits locaux. Toutefois, d'après les résultats de l'étude menée par le Cabinet Gressard, les volumes de fruits et légumes ne sont pas suffisants et les marges pour les producteurs resteraient trop faibles.

Les produits locaux les moins chers d'après les enquêtés sont les pommes, les pommes de terre et la salade. Les plus chers sont les fraises, les tomates et les concombres. Néanmoins, le tarif des fruits et légumes fluctue d'une année sur l'autre pour de multiples raisons (le climat, le marché …). Les fraises par exemple sont nettement plus onéreuses en début de saison.

Exemple d'approvisionnement local :

En 2013-2014, Escale et Habitat a souhaité améliorer l'approvisionnement de son restaurant, c'est-à-dire proposer des produits locaux, frais et de saison. L'association a été suivie par un cabinet spécialisé dans la restauration collective : Empreinte culinaire. Progressivement, l'approvisionnement en produits transformés a diminué jusqu'à atteindre 85% d'approvisionnement en produits frais. Aujourd'hui, 90% des produits sont d'origine française, dont 30% originaires de la Région Centre Val de Loire. L'association a noué des relations avec des producteurs/artisans départementaux pour certains produits (Pain, fromages, oignons …).

Le rôle des associations de consommateurs

Les associations de défense des consommateurs, d'après la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF), sont des structures dont le but est la défense des consommateurs. Elles sont financées par les cotisations de leurs adhérents et par des subventions. Elles bénéficient d'un agrément, attribué pour 5 ans par le Ministère chargé de la Consommation et par le Garde des Sceaux.

Les consommateurs sont représentés par sept associations sur le territoire du Pays des Châteaux :

- CLCV (Consommation, logement et cadre de vie),
- UFC Que Choisir,
- UDAF41 (Union Départementale des Associations Familiales)
- Familles Rurales
- La famille Blésoise
- AFOC (Association Force Ouvrière Consommateurs)
- INDECOSA CGT (Association pour l'information et la défense des consommateurs salariés)

Ce sont majoritairement des associations nationales qui disposent d'une antenne dans le Loir-et-Cher. Elles ne sont pas toutes pourvues de salariés. Leur principale activité consiste à tenir des permanences pour gérer des litiges touchant à divers domaines : logement, banque, consommation … En fonction du nombre de bénévoles dont elles bénéficient les associations participent à des conférences, commissions et évènements. La consommation, y compris l'alimentation, représentent l'un des sujets qu'elles abordent.

De multiples enquêtes nationales ont été menées afin d'informer les consommateurs sur leur alimentation comme par exemple la qualité des fruits dans les commerces, les bienfaits nutritionnels des céréales ou sur l'étiquetage des produits alimentaires.

En parallèle, certaines associations réalisent des actions de sensibilisation. C'est le cas de l'UFC Que Choisir, pour le « Printemps des consommateurs », qui a initié les passants à manger « au naturel », dans trois marchés.

La nutrition : l'alimentation comme soin

La nutrition comprend une alimentation équilibrée et la pratique d'une activité physique régulière. Actuellement, le Centre hospitalier de Blois, à l'image de plus en plus d'hôpitaux, travaillent sur « l'alimentation comme soin » afin de réduire la malnutrition (obésité et anorexie). Cela regroupe un ensemble d'actions : formation des professionnels de santé, rédaction de protocoles encadrant le soin nutritionnel, création d'outils, formalisation de bonnes pratiques, interventions diététiques auprès des patients et résidents, projets de recherche, démarche qualité autour du soin nutritionnel, etc.

D'après une étude menée par l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), un quart de la population française en 2030 risque de devenir obèse. Au niveau de la Région Centre-Val de Loire, le pourcentage de personnes en situation d'obésité était de 16,9% en 2012, ce qui est supérieur à la moyenne nationale (15%). En France, le poids de la population a augmenté de 3,6 kg alors que la taille n'a augmenté que de 0,7 cm. Il en est de même pour le tour de taille qui est passé de 85,2 cm en 1997 à 90,5 cm en 2012.

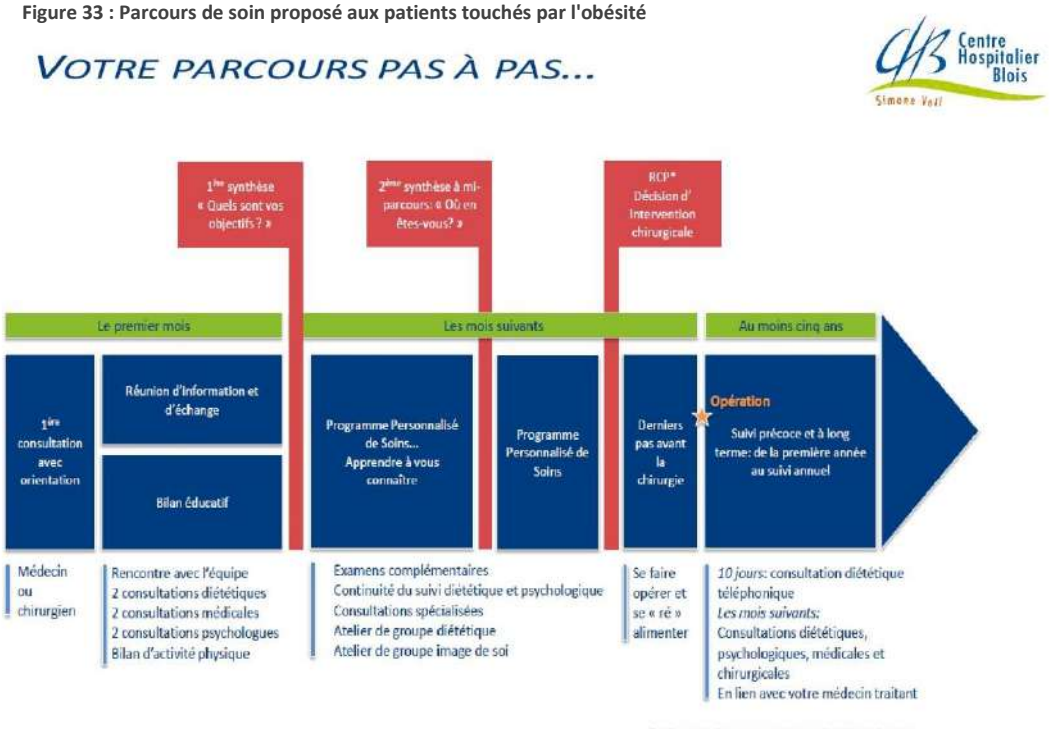
La prévalence de l'obésité est plus forte chez les femmes notamment celles dont l'âge est compris entre 18 et 25 ans.

Au niveau national, plusieurs plans pour lutter contre la malnutrition sont apparus : Plan obésité de 2012-2013, PNNS (Plan national nutrition santé) et le PNA (Plan national alimentation).

La polyclinique de Blois (Théraé), le Centre médical de Montrichard, le Centre Hospitalier de Blois (CHB) et le Réseau Santé Nutrition Diabète 41 ont organisé en 2017 une « journée de l'obésité » où ont été proposées des activités physiques en libre accès, des conférences et débats. L'objectif de cet évènement était d'améliorer la visibilité des offres de santé pour les médecins traitants et faciliter ainsi la prise en charge des patients.

De plus, le service diététique et nutrition propose un parcours de soin (*Cf figure n° 19*) et travaille sur une prise en charge non chirurgicale de l'obésité avec les acteurs cités précédemment. Améliorer l'alimentation et la qualité des produits proposés est ainsi l'un des objectifs du Centre hospitalier de Blois.

Figure 33 : Parcours de soin proposé aux patients touchés par l'obésité



Source : Centre Hospitalier de Blois

L'analyse par la Matrice AFOM

ATOUTS

Les grandes et moyennes surfaces proposent de plus en plus de produits locaux dans leurs magasins

Le Département s'est positionné en acteur pilote dans l'éducation au goût et aux produits locaux des collégiens

Plus des trois quarts des gestionnaires de restaurations collectives trouvent important voire très important de s'approvisionner en produits locaux

Un prise de conscience de limiter le gaspillage a émergé chez les acteurs de la restauration collective

Les consommateurs sont bien représentés sur le territoire (7 associations)

FAIBLESSES

Certains produits en restauration collective ne sont jamais achetés frais comme les haricots verts ou les choux Bruxelles, cela peut s'expliquer par le manque d'une plateforme de distribution

Près de 17% de la population départementale est touchée par l'obésité

Le taux de pauvreté s'élève à 25% et les personnes en situation de précarité ont difficilement accès à une alimentation saine et équilibrée (Problème d'accès aux produits frais)

OPPORTUNITES

L'éducation au goût et aux produits locaux de saison, à la lutte contre le gaspillage alimentaire permet de donner des bonnes habitudes chez les plus jeunes

MENACES

La pauvreté ne cesse d'augmenter et les territoires pourraient ne pas disposer des ressources nécessaires pour leur proposer des repas équilibrés

D'après l'OMS, un quart de la population française, d'ici 2030 risque de devenir obèse dû à des repas non équilibrés

Céleris
France
Poireaux
France

Recréer du lien entre ville et campagne, pour un développement local et durable

Le Pays des Châteaux est un territoire sur lequel une démarche de Stratégie Alimentaire Territoriale est pertinente, compte tenu des dynamiques locales déjà existantes, de la diversité des productions agricoles du Loir-et-Cher et de la configuration du bassin de consommation Blaisois.

A ces raisons s'ajoutent un souhait politique partagé par l'ensemble des élus locaux de mieux s'approprier le sujet de la relocalisation de l'alimentation.

Ces préoccupations sont justifiées par des attentes de plus en plus fortes des consommateurs d'accéder à une alimentation en laquelle ils ont plus confiance et par une demande du monde agricole de rééquilibrer les relations commerciales dans l'alimentation.

Cette reconnexion entre consommateurs et producteurs peut se faire par l'achat d'une alimentation locale, via des solutions en vente directe. Elle peut aussi prendre forme par des activités de loisirs proposées dans des fermes par des agriculteurs qui souhaitent diversifier leur activité économique.

Au-delà de ce lien direct à réinventer entre consommateurs et producteurs, la relocalisation de l'alimentation peut intégrer plus largement tous les acteurs de la chaine alimentaire à l'échelle du Pays des Châteaux. Cette dynamique transversale, déjà engagée de manière dispersée par des acteurs soucieux de favoriser le « manger local », peut alors s'envisager comme une réelle stratégie de territoire, partagée par le plus grand nombre, pour une plus grande efficacité.

De nouveaux modes de commercialisation rapprochant le consommateur et le producteur

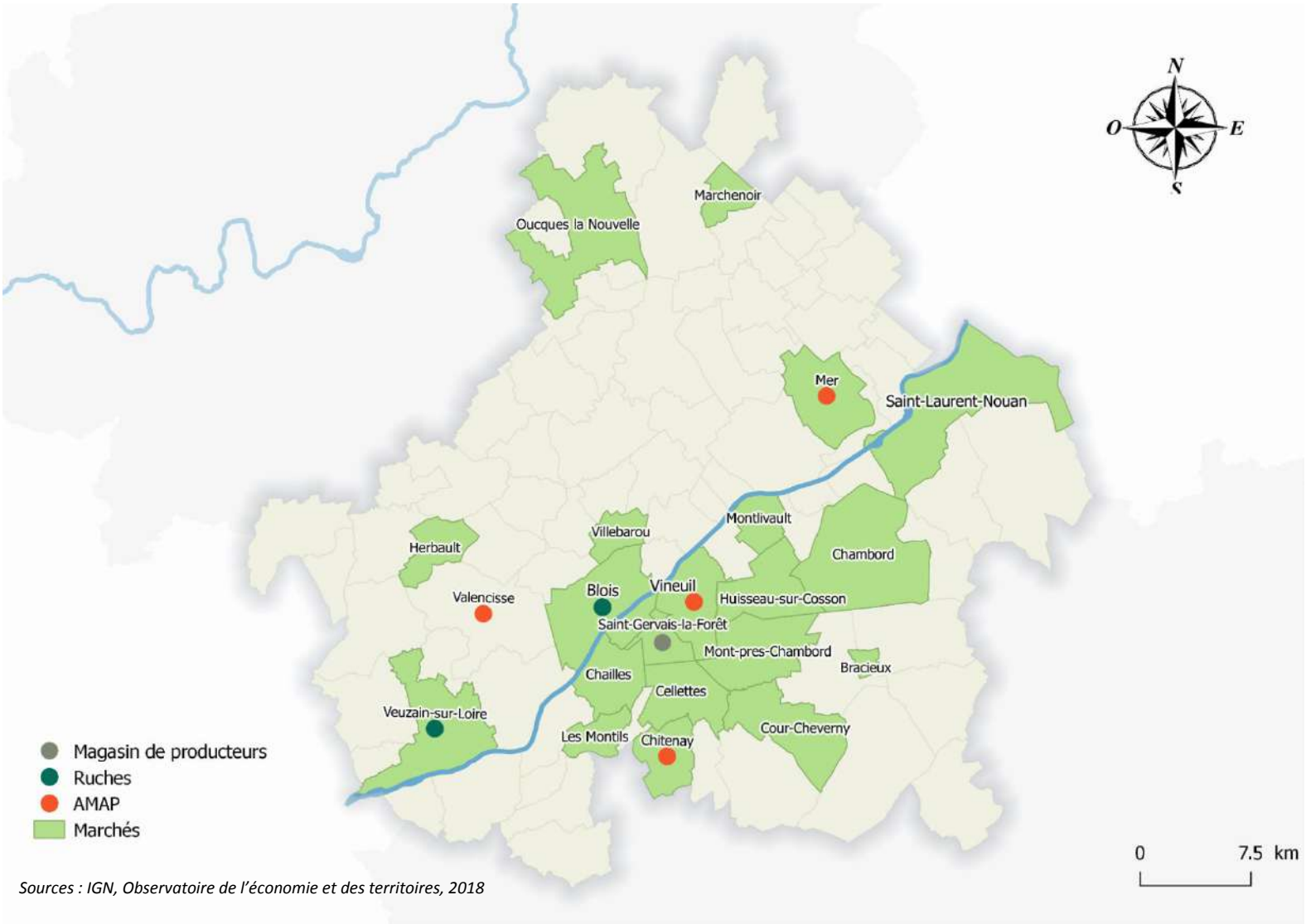
Le territoire du Pays des Châteaux est plutôt bien pourvu en circuits de distributions dits « alternatifs ».

On recense quatre AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) sur le Blaisois, et deux « Ruche qui dit oui ».

Le magasin de producteurs « La Ferme » a été créé à l'initiative de 11 agriculteurs du territoire, et accueille d'autres producteurs. Il a ouvert en 2017 dans la zone commerciale de St-Gervais-la-Forêt. Il propose uniquement des produits fermiers locaux (provenance principalement départementale mais pouvant aller jusqu'au régional).

Enfin, certains producteurs, comme les Jardins de Cocagne, proposent un système de paniers de produits biologiques.

Figure 34 : Ensemble des circuits courts sur le territoire du Pays des Châteaux



Sources : IGN, Observatoire de l'économie et des territoires, 2018

De nombreux marchés sur le territoire du Pays des Châteaux

Il y a de nombreux marchés hebdomadaires sur le territoire du Pays des Châteaux, 27 ont été recensés. Une grande partie de ces marchés se situent au Sud de la Loire. Dans les communes les plus peuplées, on compte des marchés alimentaires plusieurs fois dans la semaine.

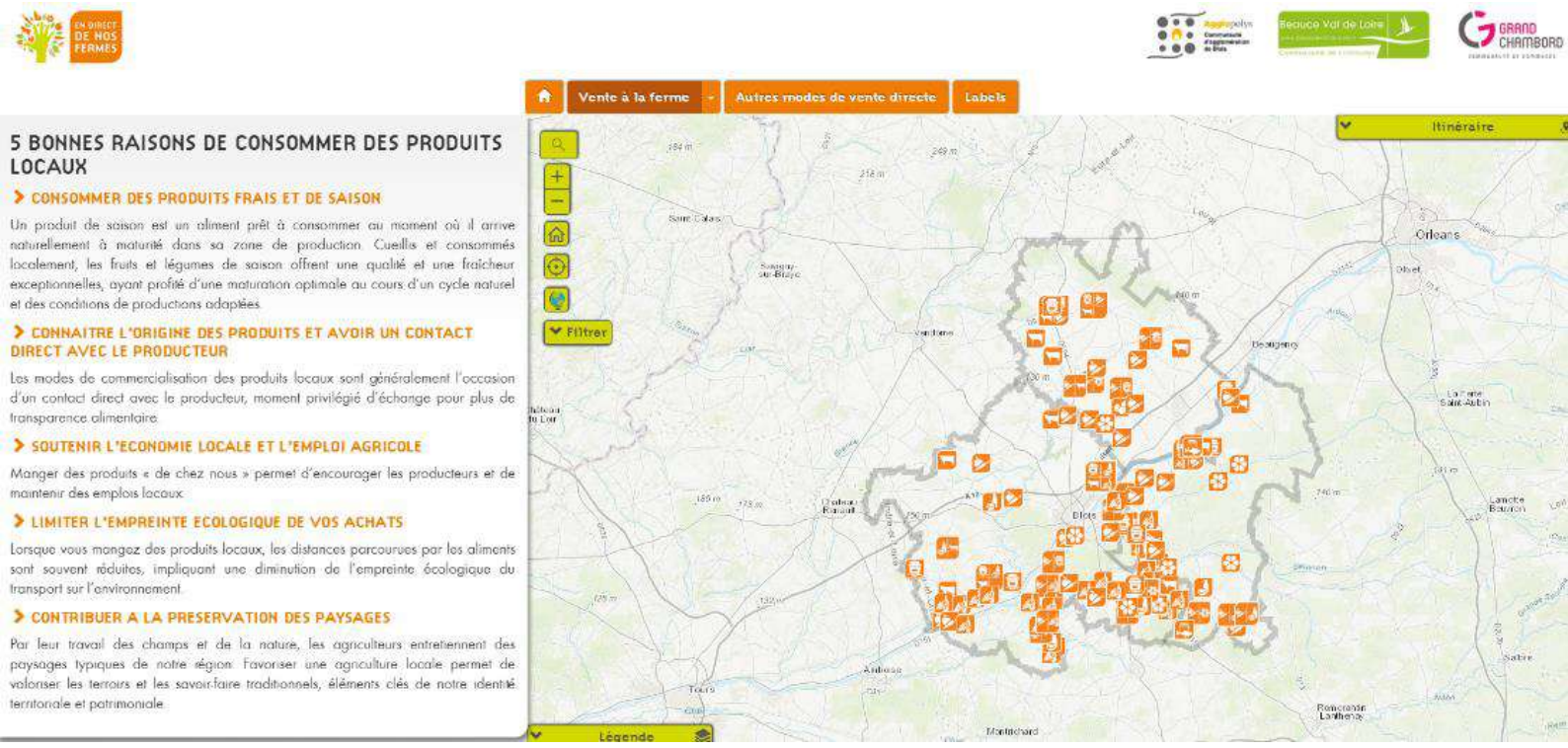
Les marchés les plus importants se situent à Blois. Il y en a sept, dont trois comptent plus de 100 exposants chacun. Le vendredi, un marché de produits biologiques a été mis en place. C'est le seul du Pays des Châteaux, il en existe un autre à Vendôme.

Afin de valoriser les producteurs locaux sur ses marchés, Agglopolys a mis à leur disposition en 2013 une bâche avec le visuel « en direct de nos fermes ». Cette communication est à disposition des producteurs locaux d'Agglopolys mais également de ceux en provenance d'autres communes en dehors de ce périmètre.

En 2013, lors du lancement de cette signalétique, 17 producteurs avaient adhéré à la démarche. Ils sont 24 en 2016.

Parallèlement aux bâches installées sur les stands de vente des producteurs, une carte des producteurs locaux sous format papier et numérique a été élaborée à l'échelle des trois EPCI du Pays des Châteaux. Cette carte reprend l'ensemble des producteurs en vente directe que ce soit à la ferme, en AMAP, au panier ou au marché. La majorité des producteurs identifiés vendent sur les marchés.

Figure 35 : Extrait du site "Endirectdenosfermes"



Sources : site « Endirectdenosfermes »

Plusieurs AMAP tournées vers les produits biologiques

Il y a quatre AMAP sur le territoire du Pays des Châteaux : AMAP Terres de Mer (Mer), AMAP Terres de Cisse (Valencisse), Les Paniers Vino-Liens (Vineuil) et Echo'Terre (Chitenay). La première a été créée en 2006.

Une AMAP naît d'une rencontre entre un groupe de consommateurs et de producteurs. Des contrats d'un an ou moins sont ensuite établis entre consommateurs et producteurs. Dans ce contrat, sont définis la quantité et la diversité des produits (fruits, légumes, viandes, épiceries, etc.), le prix du panier, le lieu et l'heure de la distribution. Ce contrat permet de partager les risques

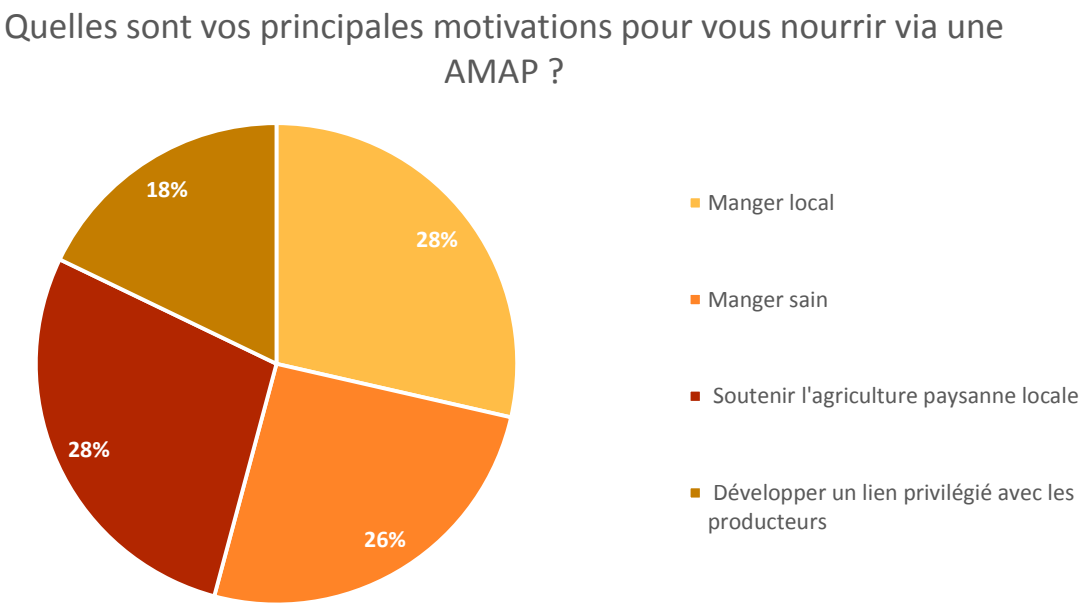
Le nombre de producteurs et les types de produits diffèrent d'une AMAP à l'autre. La plus importante AMAP sur le territoire du Pays des Châteaux est celle de Valencisse. Trois AMAP proposent uniquement des produits biologiques.

Les AMAP répondent aux besoins et demandes des consommateurs, c'est pour cette raison qu'il y a de nombreuses disparités entres elles.

Une enquête réalisée par les Paniers Vino-Liens auprès d'une cinquantaine de personnes, a permis de comprendre les raisons qui poussent les consommateurs à se diriger vers ce type de circuits courts.

Les motivations identifiées suite à l'enquête concernent principalement le développement local et la santé. Les consommateurs souhaitent renouer les liens avec les producteurs et soutenir l'agriculture locale. Il y a une reconnaissance du métier d'agriculteur.

Ces AMAP proposent notamment des légumes biologiques de saison sous forme de paniers hebdomadaires compris entre 8 et 15 euros.



Sources : Enquête AMAP Paniers Vinoliens, 2017

La Ruche qui dit oui

La *Ruche qui dit oui* est une plateforme internet qui favorise les échanges entre les producteurs et les consommateurs. Les produits proposés sont issus de l'agriculture locale. Pour pouvoir en profiter, il faut adhérer à une ruche et commander les produits que l'on souhaite. Selon les commandes les producteurs se déplacent pour satisfaire la demande des consommateurs. Les consommateurs viennent ensuite récupérer leurs produits à un jour et un horaire identiques chaque semaine. L'avantage pour le producteur est qu'il repart sans invendus étant donné que la commande est faite avant la distribution, de même que pour les AMAP. Pour le consommateur, l'avantage est qu'il connait la provenance de son produit (lieu de production, nom de la ferme ou de l'artisan). Il y a 1200 ruches en Europe en 2017, dont 800 en France.

Deux ruches existent sur le territoire du Pays des Châteaux à Veuzain-sur-Loire et à Blois. Les retraits de produits à Veuzain ont lieu le vendredi. 573 produits locaux sont proposés, à une distance moyenne de 48 km autour de la ruche.
En ce qui concerne la ruche de Blois, le jour de vente est le jeudi. Elle regroupe 23 producteurs proposant 390 produits locaux (fruits et légumes, produits laitiers, épiceries, vins, viandes, produits transformés).
La taille d'une ruche dépend du nombre de consommateurs qui y adhèrent.

Les paniers BIO

Plusieurs structures proposent la vente de paniers de légumes biologiques sur le territoire du Blaisois, dont l'association les Jardins de Cocagne, Ary-Paysan-Légumier et la SNCF.

Comment ça fonctionne ?

Pour pouvoir acheter un panier, il faut s'inscrire.
Pour les *Jardins de Cocagne,* le consommateur s'engage lors de son inscription, à acheter 48 paniers, distribués une fois par semaine tout au long de l'année. Plusieurs gammes de paniers sont proposées en fonction du nombre de personnes composant le ménage. Les fruits et légumes présentés sont produits uniquement sur le territoire. Afin de faciliter la distribution, les structures proposent de multiples points de retrait à Blois (et les communes voisines), et dans plusieurs autres communes du Loir-et-Cher (Romorantin, Vendôme, Suèvres etc.).
Ary-Paysan-Légumier propose un système alternatif à celui des Jardins de Cocagne. En effet, les consommateurs peuvent commander chaque semaine leur panier sans engagement. Toutefois, le système du « contrat » permet de faciliter les paiements, la livraison et le travail du producteur.

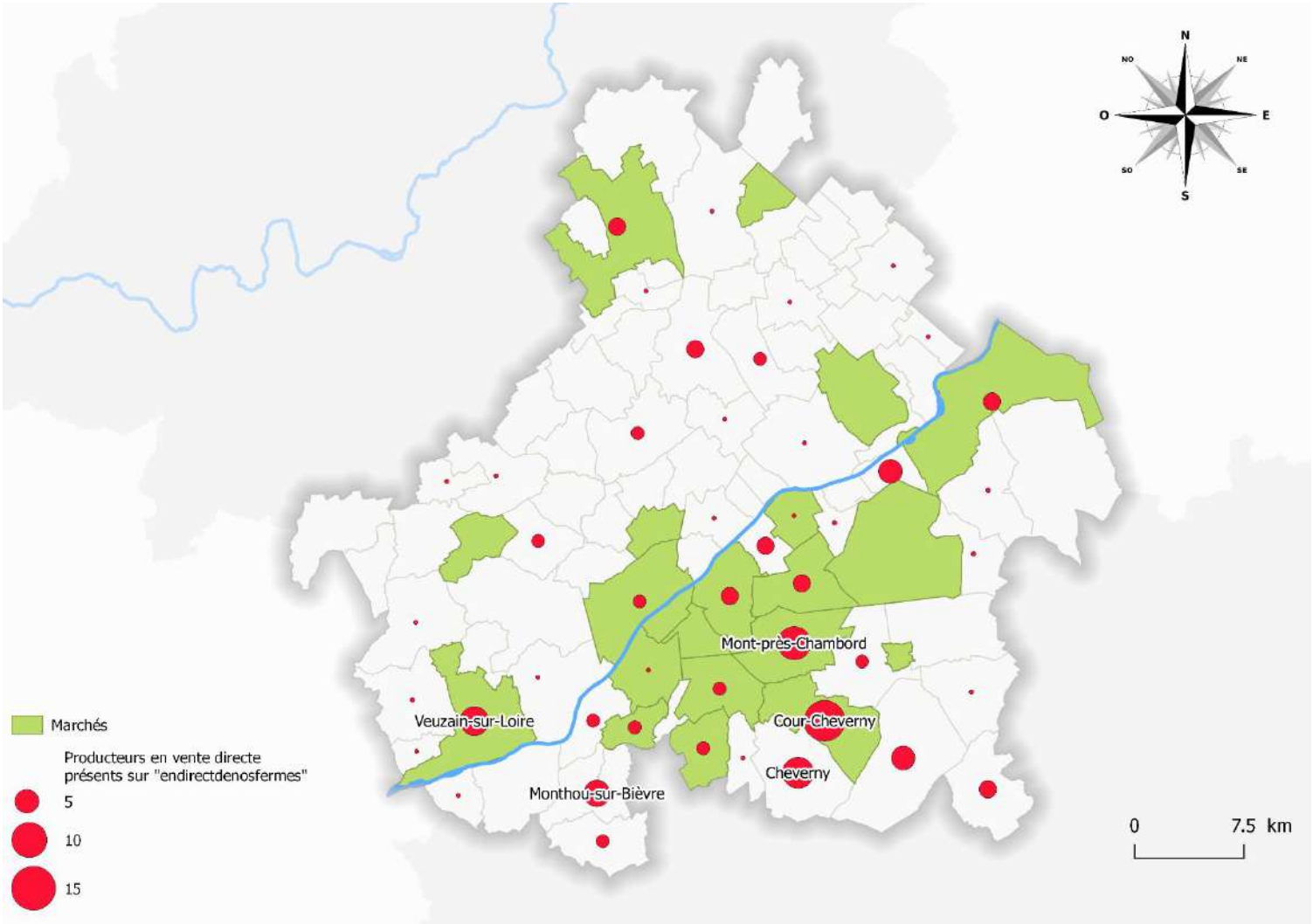
Les Jardins de cocagne comme Ary-Paysan-Légumier vendent également des paniers sur la Région Parisienne.

Depuis 2013, en Région Centre Val de Loire, la SNCF propose des « Paniers fraicheurs » à la sortie des trains. C'est le cas dans plusieurs gares : Amboise, Blois, Bourges, Chartres, Châteauroux, Orléans et Tours. Ce sont des paniers de fruits et légumes frais et locaux. En fonction du Département, le producteur est différent. A la gare de Blois, c'est Stéphane Neau, maraicher biologique de Chitenay qui propose ses paniers. Afin d'en bénéficier, le consommateur doit s'inscrire auprès de la SNCF, et s'abonner pour au moins 4 semaines.

Sur le Pays des Châteaux, de nombreux producteurs en vente directe

Depuis la création de la plateforme numérique « En direct de nos fermes », les producteurs locaux sont plus visibles sur le territoire. La population du territoire peut s'approvisionner plus facilement auprès de ces derniers. C'est également un levier pour le tourisme. En effet, l'agro-tourisme est en essor depuis quelques années. En s'attardant plus particulièrement sur cette carte, on peut remarquer que le nombre de producteur en vente directe est plus important autour des sites touristiques. Si on prend l'exemple du Châteaux de Cheverny, on remarque que dans les communes de Cheverny et Cour-Cheverny, il y a un grand nombre de producteurs, ce sont particulièrement des viticulteurs. Néanmoins, le fait de proposer des dégustations de vin ou de produits locaux à la ferme permet de procurer aux visiteurs un « panier de bien ».

Figure 36 : Localisation des producteurs de "endirectedenosfermes"



Sources : IGN, Site internet « Endirectdenosfermes »

L'agrotourisme : une opportunité de diversification agricole

Le tourisme gastronomique se développe peu à peu sur le territoire du Pays des Châteaux. Déjà installé en viticulture, il tend à se développer de plus en plus. D'après l'Observatoire de l'économie et des territoires, en 2000, la dégustation de produits représentait 2% des activités touristiques. En 2017, ce chiffre a doublé. Il est monté à 4%, sachant que le territoire propose un large panel d'activités (Visite des châteaux, zoo de Beauval, la Loire à Vélo …).

Face à cette nouvelle tendance, plusieurs fermes ont ouvert leurs portes aux touristes afin de leur faire découvrir leurs produits et les savoir-faire du territoire. On le voit, notamment avec les Portes ouvertes de *Bienvenue à la Ferme* qui invitent les locaux ainsi que les touristes à découvrir le travail à la ferme et les produits issus de ce travail. Sur le Département du Loir-et-Cher, 46 fermes ont adhéré à cette Charte, dont 14 sont localisées sur le territoire du Pays des Châteaux.

Parallèlement aux actions des producteurs, l'Office de tourisme Intercommunautaire, *Blois-Chambord-Val de Loire*, propose des actions de promotion en lien avec l'alimentation. A titre d'exemple « Deux fois plus de goût » est une action commerciale qui vise à faire découvrir les restaurateurs locaux, la gastronomie locale et les produits du terroir, en proposant deux entrées, deux plats, deux desserts et deux verres de vin (sous forme de dégustation) pour le prix d'un menu en basse saison touristique.

La marque « Accueil vélo » qui était jusqu'alors davantage destinée aux hébergements touristiques, a élargi son référentiel aux restaurateurs sous plusieurs conditions dont l'adhésion à certains labels comme « Auberge-Restaurant Bienvenue à la ferme ».

D'autres projets de valorisation des produits locaux et de promotion de l'activité agricole ont vu le jour ces dernières années, dans le projet « Oiseaux de nos fermes et de nos vignobles » de la LPO qui a permis des parcours de découverte faune-flore sur 30 exploitations agricoles du Loir-et-Cher.

Les collectivités territoriales se sont également intéressées à cette question. Une signalétique, permettant d'indiquer les fermes pratiquant la vente directe, est en phase d'étude sur la Communauté de Communes Beauce Val de Loire. Initialement pensée pour les lieux touristiques et les hébergements, cette signalétique s'étend aujourd'hui à la vente directe à la ferme, elle-même devenant une activité touristique.

La Région Centre Val de Loire, dans sa « Stratégie régionale du tourisme et des loisirs 2016-2021 » a développé un axe concernant l'alimentation : « Enrichir l'offre pour renouveler l'expérience-client ». Cet axe s'inscrit dans le cadre du développement du « slow-tourisme[1] » et de l'Art de Vivre en Centre Val de Loire. Plusieurs actions découlent de cet axe, dont un travail sur l'offre en restauration et la satisfaction des clientèles. Les engagements concernent l'amélioration de l'approvisionnement des restaurateurs en produits locaux et de qualité par la création de plateformes ou de centrales d'achats ainsi que l'accroissement de la visibilité des produits locaux et de qualité (AOC/AOP/IGP). Une seconde action concerne davantage les restaurateurs : « Promouvoir une région où l'on mange vraiment bien ». La dernière action cible

[1] Le « slow tourisme » vient du « slow mouvement », c'est le souhait de prendre son temps afin de mieux profiter lors des voyages, à l'inverse des voyages organisés. (Source : LeFigaro)

les viticulteurs, pour leur rôle qu'ils ont à jouer dans la promotion touristique du Val de Loire. Ainsi, la Région se mobilise pour donner au territoire une identité par les produits et le savoir-faire local et s'engage à mobiliser des crédits pour financer les actions des territoires en ce sens.

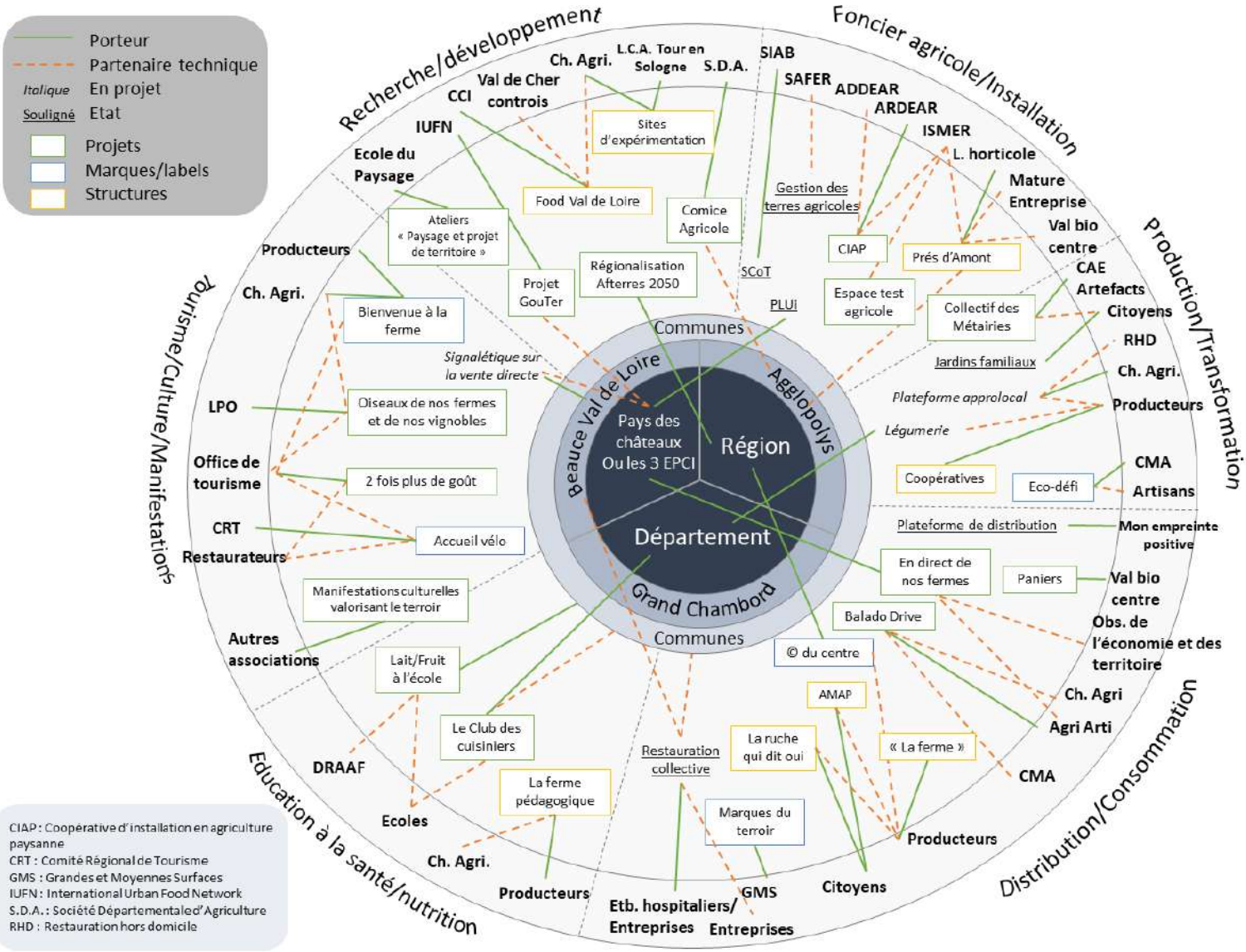
Les produits locaux sont également de plus en plus présents lors des manifestations touristiques. Le Pays des Châteaux provisionne chaque année un Fonds de soutien aux Manifestations touristiques issu de la taxe de séjour perçue. Bien que l'obligation pour bénéficier de ce fonds soit de mettre en place un évènement touristique qui valorise le patrimoine culturel du Blaisois, mettre en valeur des produits locaux et créer des partenariats avec les commerces locaux sont des atouts dans le dossier déposé. L'objectif du Pays des Châteaux en créant ce fonds de soutien était de pouvoir montrer aux touristes toutes les facettes de la destination, valoriser ses activités et inciter les visiteurs à rester plus longtemps sur le territoire. Ainsi, en 2018, une dizaine de manifestations touristiques ont mis en avant les produits locaux, parmi celles-ci la « Fête des Vendanges » organisée en partenariat avec La Maison des Vins de Cheverny.

Un territoire comprenant tous les ingrédients pour mettre en place une stratégie alimentaire

L'alimentation est un sujet transversal qui touche plusieurs thématiques. Ce schéma montre l'étendue des acteurs impliqués sur la question alimentaire, avec notamment un engagement fort pour le changement des pratiques (Favoriser les circuits courts par rapport aux circuits longs). De plus, on peut identifier certains acteurs comme pilotes par leur engagement sur l'ensemble des thématiques. C'est le cas de la Chambre d'Agriculture et des producteurs.

Néanmoins, on remarque également certaines inégalités. Par exemple, sur les thématiques « Education à la santé et nutrition » (malgré des actions dans le Contrat Local de Santé de Blois) et « Production et transformation », il y a peu de projets sur le territoire Départemental contrairement aux thématiques touchant au tourisme et à la consommation. Ce sont des sujets qu'il est nécessaire d'approfondir dans un Conseil Local de l'Alimentation.

Figure 37 : Schéma d'acteurs-projets autour de l'alimentation à l'échelle du Pays des Châteaux



Vers une gouvernance alimentaire locale organisée

Des outils de recherche pour une gouvernance alimentaire

Projet GouTer : pour la création d'une gouvernance alimentaire

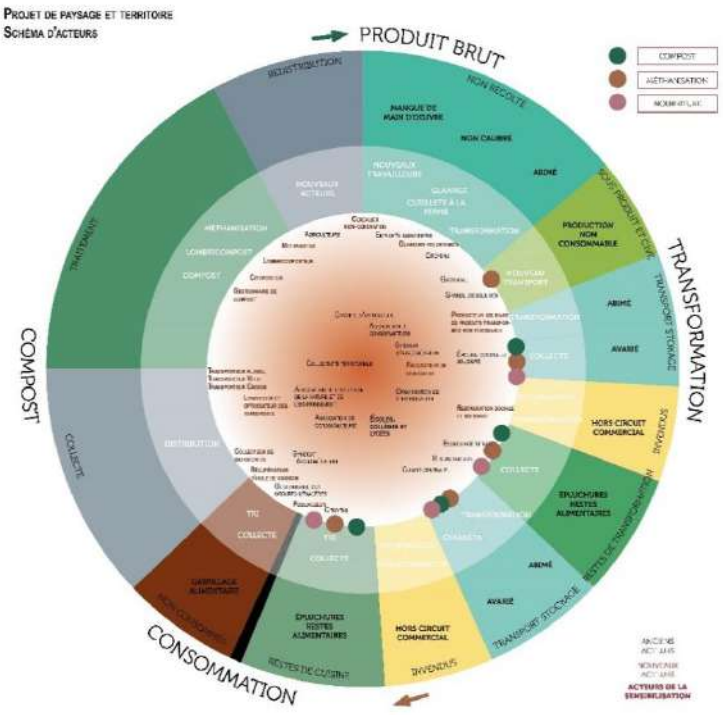
Le projet GouTer concerne la gouvernance alimentaire territoriale (GAT). Encadré par IUFN (International Urban Food Network), il concerne quatre territoires pilotes : le Conseil Régional Centre - Val de Loire, les Pays Loire Nature Touraine et des Châteaux, Bordeaux Métropole et la Ville de Lyon. L'objectif de ce projet est de « renforcer les capacités des collectivités territoriales en matière de gouvernance alimentaire, afin de faciliter le déploiement des PAT/SAT (Projet ou Stratégie alimentaire territorial) en France ». Cette démarche se déroule sur trois ans (2016-2019) durant lesquels un travail sur la sensibilisation des acteurs territoriaux à la notion de GAT est réalisé, l'expérimentation de nouveaux mécanismes de gouvernance qui sont adaptés à chaque territoire et la création d'outils méthodologique pour la mise en œuvre de cette gouvernance.

Parallèlement, le Pays des Châteaux a fait appel à IUFN pour un accompagnement personnalisé dans sa démarche de création d'une GAT, depuis 2018.

Les Ateliers de l'école du Paysage (INSA)

L'école du paysage propose depuis quelques années des ateliers « Politiques publiques et paysage » à l'attention de ses élèves. En 2018, les étudiants ont travaillé sur la question de la gouvernance (en lien avec la mise en place du PAT et le projet GouTer). Pendant une semaine, ils ont interrogé différents acteurs pouvant potentiellement faire partie d'un conseil de gouvernance alimentaire à l'échelle du Pays des Châteaux. Suite à ces entretiens, ils ont présenté plusieurs types de conseils possibles. Ils se sont intéressés à divers domaines : le lien consommateur-producteur, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la sensibilisation des enfants … Afin de sensibiliser le grand public, lors du Comice Agricole de 2018 à Candé sur Beuvron, ils ont présenté des jeux de concertation, où petits et grands ont pu en apprendre davantage sur l'alimentation locale.

Figure 38 : Exemple de conseil de gouvernance proposé par les étudiants de l'Ecole du Paysage

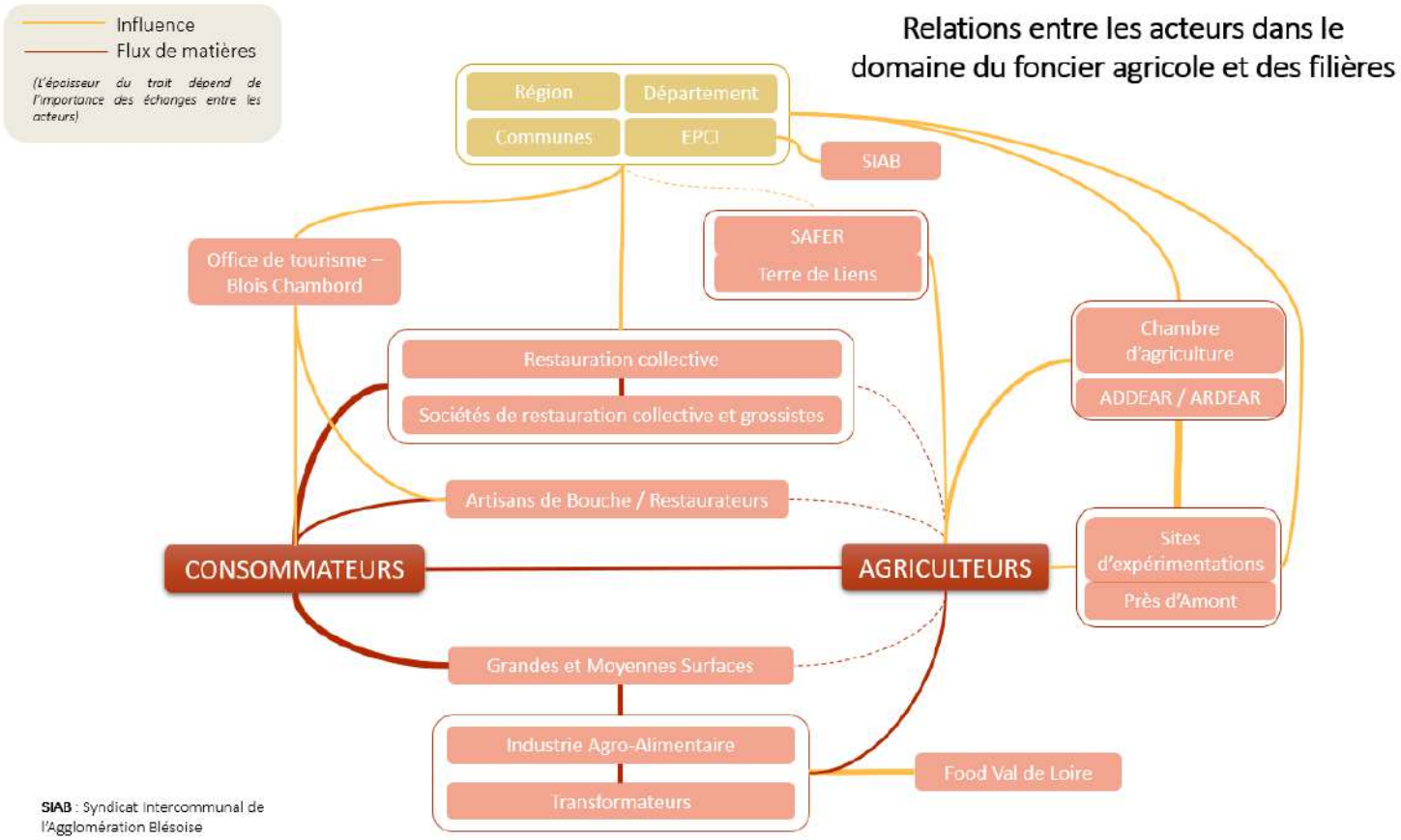


Source : Ecole Supérieur de la Nature et du Paysage

De multiples interactions entre les acteurs de l'alimentation

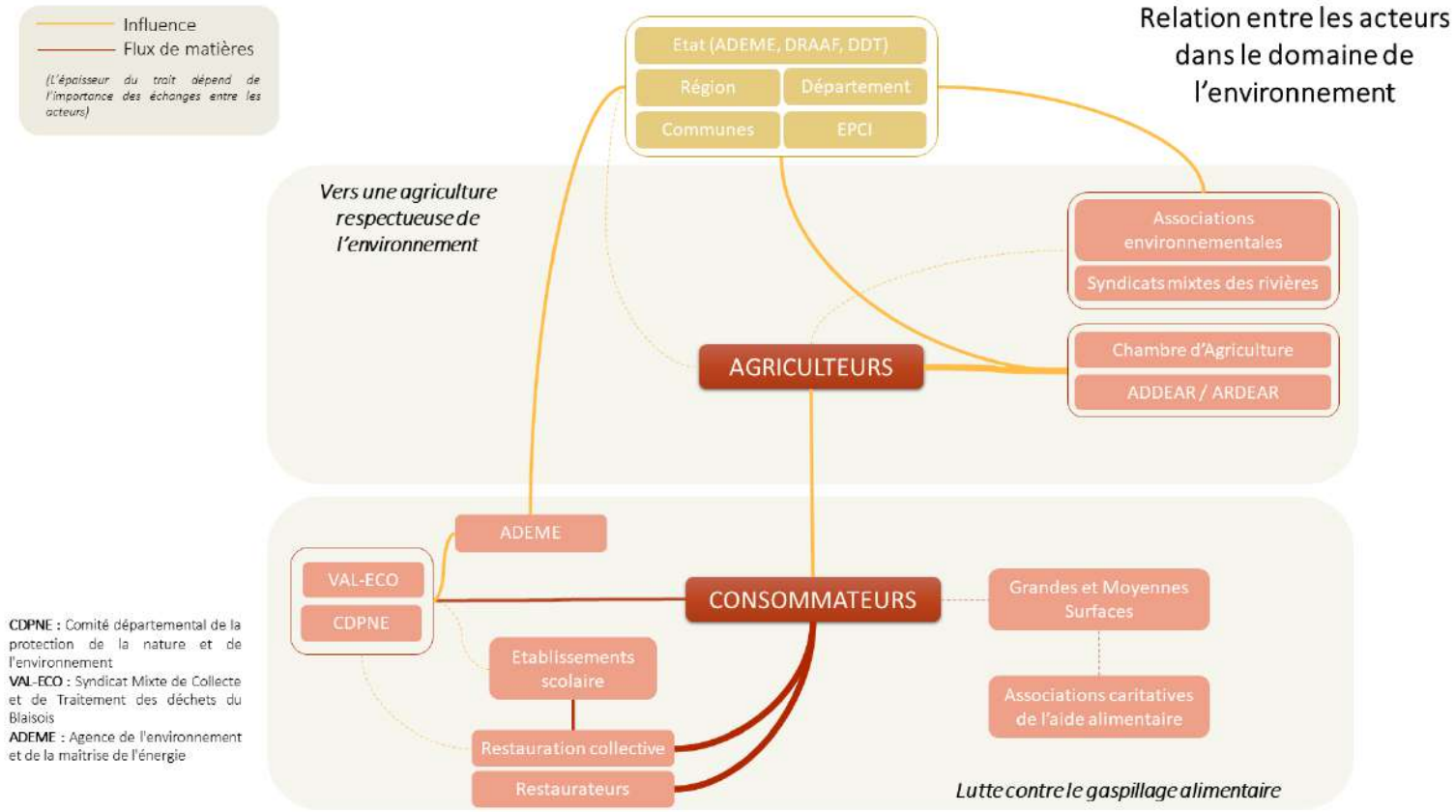
Les liens qui unissent ces acteurs sont plus des relations d'influences. En effet, que ce soit les collectivités ou l'ADDEAR et la Chambre d'Agriculture, les actions ou politiques vont avoir un impact sur le travail de l'agriculteur.

Les autres liens sont des flux de matières. En s'attardant sur le schéma, on remarque que ces flux lient le consommateur et l'agriculteur, les autres acteurs comme les GMS ou les restaurateurs, ne sont que des intermédiaires. Ainsi, le consommateur et l'agriculteur sont au centre des relations entre les acteurs. Entre eux un lien, qui s'était presque effacé au profit des grandes et moyennes surfaces (GMS), tend à se renforcer avec les circuits alternatifs tels que les AMAP, Paniers ou Vente à la ferme.



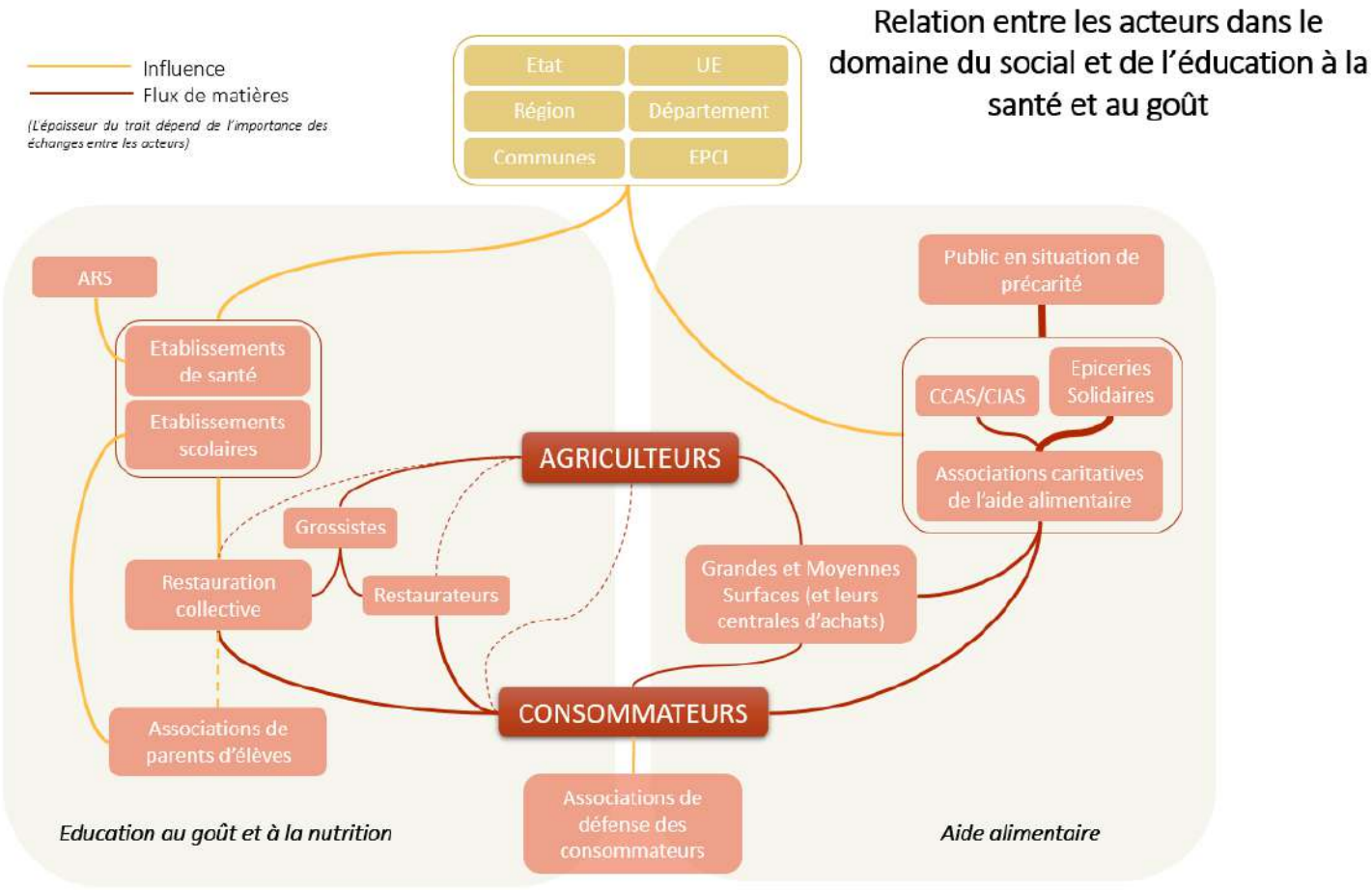
En ce qui concerne les acteurs de l'environnement, deux groupes se sont formés, l'un tourné vers la production, l'autre vers la consommation. Le lien entre le consommateur et le producteur a changé. Ils s'influencent en fonction de leurs actions, notamment à travers l'augmentation de la demande en produits biologiques. Certains acteurs comme la Chambre d'Agriculture ou l'ADDEAR, aident le producteur dans cette reconversion.

Au niveau de la lutte contre le gaspillage alimentaire, des organismes vont jouer un rôle de sensibilisateur afin de faire modifier les habitudes. Ces actions vont être menées auprès de la restauration collective notamment.



Enfin, ce dernier schéma concerne le domaine social davantage, deux sous-groupes ont été identifiés : Education au goût et à la nutrition et l'Aide alimentaire. Dans le premier, l'éducation et la santé, les acteurs présents sont davantage des restaurations collectives, notamment les scolaires. L'éducation passe par une sensibilisation aux « bien manger », qui s'enseigne dès le plus jeune âge.

Concernant l'aide alimentaire, les acteurs sont des associations caritatives. Les grandes surfaces jouent un rôle par leurs dons hebdomadaires.



ARS : Agence régionale de Santé - **UE** : Union Européenne
CCAS / CIAS : Centre communal/Intercommunal d'Action Sociale

Certains acteurs apparaissent sur l'ensemble des schémas, c'est notamment le cas des consommateurs et producteurs. Leur place est donc garantie dans un Conseil Local de l'Alimentation. Les Collectivités territoriales sont également à chaque fois présentes, leur rôle est davantage d'influencer les différents acteurs par leurs politiques. Elles aident également certains acteurs en finançant leurs projets.

Toutes les parties prenantes ne sont pas présentes sur ces schémas, ils sont simplifiés pour comprendre et mettre en évidence les relations actuelles entre les acteurs du monde alimentaire.

Analyses par la Matrice AFOM

ATOUTS

Une grande diversité de circuits courts sur le territoire permet de donner du choix aux consommateurs (Nombreux marchés, AMAP, paniers), accentué avec l'ouverture du magasin de producteurs « La Ferme ».

L'agrotourisme est en développement sur le Pays des Châteaux avec la Viticulture, le réseau Bienvenue à la ferme, et les manifestations touristiques valorisant les produits locaux. La Région souhaite inciter les territoires à aller dans ce sens.

Un grand nombre de projets concernant l'alimentation ont émergé sur le territoire.

OPPORTUNITES

Le développement du « slow-tourisme » et du « slow-food » est une opportunité pour les producteurs locaux.

Le nombre d'acteurs touchant à l'alimentation reste assez limité par rapport à des démarches sur de grandes métropoles. Il est donc plus simple à l'échelle du bassin de vie Blaisois d'associer de manière presque exhaustive les acteurs locaux dans une réflexion sur la gouvernance alimentaire locale.

Conclusion

Ce diagnostic a permis de mettre en évidence les forces et faiblesses du territoire sur son potentiel d'alimentation locale. Plusieurs enjeux découlant de ce travail ont été identifiés :

- Renforcer l'action foncière pour maintenir une diversité agricole, garante d'une richesse paysagère et d'une souveraineté alimentaire,
- Développer les filières alimentaires locales,
- Accompagner la transition alimentaire vers un modèle plus durable par la promotion d'une agriculture plus respectueuse de l'environnement et la réduction des déchets agricoles et alimentaires,
- Garantir une alimentation saine et locale auprès de tous les publics,
- S'appuyer sur le patrimoine culturel du Val de Loire pour éduquer au goût et mettre en valeur sa gastronomie,
- Par le Projet Alimentaire Territorial, une démarche de relocalisation de l'alimentation partagée par l'ensemble des parties prenantes.

L'alimentation est ainsi un sujet transversal, touchant à de multiples domaines.

Les acteurs du Pays des Châteaux sont investis sur la question alimentaire. Afin d'agréger toutes ces initiatives et d'en créer de nouvelles, plus innovantes et efficaces encore, la création d'un Conseil Local de l'Alimentation est en réflexion. Celui-ci permettra la mise en place d'une stratégie alimentaire transversale sur le territoire. Les différents enjeux ressortis du diagnostic serviront alors de base aux questionnements des acteurs. Un accompagnement de l'association IUFN et de l'Ecole de la Nature et du Paysage sera réalisé en parallèle de la constitution de ce Conseil afin que ce dernier réponde de la meilleure des manières aux attentes des acteurs du territoire.

Index des figures

FIGURE 1 : REPARTITION DE LA POPULATION A L'ECHELLE DU PAYS DES CHATEAUX 7
FIGURE 2 : EVOLUTION DE LA COMMUNE DE BLOIS (1955-2014) 9
FIGURE 3 : EVOLUTION DE LA COMMUNE DE MONT-PRES-CHAMBORD (1955-2014) 9
FIGURE 4 : EVOLUTION DU PAYSAGE DE MER ENTRE 1949 ET 2014 10
FIGURE 5 : EVOLUTION DU PAYSAGE DE BAUZY ENTRE 1955 ET 2014 10
FIGURE 6 : DOCUMENTS DE PLANIFICATION UTILISES SELON LES COMMUNES 14
FIGURE 7 : LES ZONES AGRICOLES PROTEGEES A MONT-PRES-CHAMBORD ET VINEUIL 15
FIGURE 8 : REPARTITION DE L'EMPLOI AGRICOLE SUR LE DEPARTEMENT EN 2014 16
FIGURE 9 : NOMBRE D'EXPLOITATIONS AGRICOLES PAR COMMUNE SUR LE DEPARTEMENT DU LOIR-ET-CHER EN 2014 20
FIGURE 10 : SURFACE AGRICOLE UTILISEE PAR COMMUNE SUR LE DEPARTEMENT DU LOIR-ET-CHER EN 2010 1
FIGURE 11 : LOCALISATION PAR COMMUNE DES ELEVAGES PORCINS 2
FIGURE 12 : LOCALISATION PAR COMMUNES DES ELEVAGES OVINS 2
FIGURE 15 : TRANSFORMATEURS ET COLLECTEURS DE LAIT SUR LA REGION CENTRE VAL DE LOIRE 3
FIGURE 13 : PROPORTION DES VACHES LAITIERES SUR LE TOTAL DE VACHES DANS LE LOIR ET CHER EN 2010 3
FIGURE 14 : LOCALISATION PAR COMMUNE DES ELEVAGES BOVINS 3
FIGURE 16 : LOCALISATION PAR COMMUNE DES ELEVAGES DE CAPRIN 4
FIGURE 17 : LOCALISATION DES FROMAGES AOC-AOP AU LAIT DE CHEVRE 4
FIGURE 18 : LOCALISATION PAR COMMUNE DES ELEVAGES DE VOLAILLES 5
FIGURE 19 : LOCALISATION PAR COMMUNE DES ELEVAGES DE GIBIER 5
FIGURE 20 : REGIONS NATURELLES DU LOIR-ET-CHER 6
FIGURE 21 : ORIENTATION DES PARCELLES SUR LE TERRITOIRE DU LOIR-ET-CHER 7
FIGURE 22 : NOMBRE DE PRODUCTEURS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE, PAR COMMUNE EN 2016 8
FIGURE 23 : COMMUNES CONCERNEES PAR LES AOP-AOC SUR LE LOIR-ET-CHER 9
FIGURE 24 : BASSINS DE VIE DU LOIR-ET-CHER 18
FIGURE 25 : ZONE DE CHALANDISE DES GRANDES ET MOYENNES SURFACES (GMS) AU NIVEAU DU PAYS DES CHATEAUX 19
FIGURE 26 : ENSEMBLE DES COMMERCES DE PROXIMITE SUR LE TERRITOIRE DU PAYS DES CHATEAUX 20
FIGURE 27 : LOCALISATION DES BOULANGERIES ET BOUCHERIES-CHARCUTERIES SUR LE PAYS DES CHATEAUX EN 2016 21
FIGURE 28 : TEMPS D'ACCES GRANDES ET MOYENNES SURFACES (GMS) EN 2016 22
FIGURE 29 : FIGURE 18 : EVOLUTION DE LA COMPOSITION DU PANIER DE BIEN ALIMENTAIRE NATIONAL 23
FIGURE 30 : REVENU FISCAL MOYEN PAR COMMUNE A L'ECHELLE DU PAYS DES CHATEAUX 24
FIGURE 31 : INFOGRAPHIE DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE 28
FIGURE 32 : EXTRAIT DE L'ENQUETE REALISEE AUPRES DES COMMUNES 31
FIGURE 33 : PARCOURS DE SOIN PROPOSE AUX PATIENTS TOUCHES PAR L'OBESITE 34
FIGURE 34 : ENSEMBLE DES CIRCUITS COURTS SUR LE TERRITOIRE DU PAYS DES CHATEAUX 38
FIGURE 35 : EXTRAIT DU SITE "ENDIRECTDENOSFERMES" 39
FIGURE 36 : LOCALISATION DES PRODUCTEURS DE "ENDIRECTEDENOSFERMES" 42
FIGURE 37 : SCHEMA D'ACTEURS-PROJETS AUTOUR DE L'ALIMENTATION A L'ECHELLE DU PAYS DES CHATEAUX 45
FIGURE 38 : EXEMPLE DE CONSEIL DE GOUVERNANCE PROPOSE PAR LES ETUDIANTS DE L'ECOLE DU PAYSAGE 46

TABLEAU 1 : NIVEAU DE VIE ET DE PRECARITES DE CERTAINES COMMUNES DU PAYS DES CHATEAUX 24