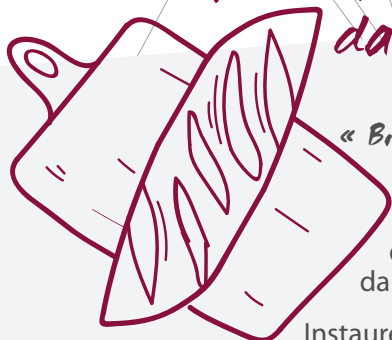


Les synthèses de l'Auran

VERS UNE ALIMENTATION DE PROXIMITÉ ET DE QUALITÉ dans le Pays de Retz



« Bien Manger », une question de tous les jours pour toutes et tous, un sens différent pour chacune et chacun, un sujet récent pour les collectivités qui s'en emparent. Restauration scolaire, marchés de plein vent, installations d'agriculteurs et d'agricultrices, organisation de commandes groupées ... autant de leviers pour engager les territoires dans la transition alimentaire.

Instaurés par loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014, les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) visent à construire, à l'échelle d'un territoire, une stratégie alimentaire répondant aux enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. Les PAT poursuivent à développer les *circuits courts et de proximité*, et à *sensibiliser tous les acteurs* à l'importance d'une alimentation saine, de qualité et respectueuse de l'environnement.

Lauréat de l'Appel à Projets lancé par la Région des Pays de la Loire, l'Etat et l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise en Energie (ADEME), le Pays de Retz s'est engagé dans une démarche de PAT à la fin de l'année 2018. Et il ne part pas de rien : il a déjà inscrit des orientations en faveur de la préservation des terres agricoles et d'espaces naturels dans son SCoT (Schéma de Cohérence Territoriale) et porté des réflexions sur les enjeux climatiques dans l'élaboration des PCAET (Plan Climat Air Énergie Territoriaux) portés par les 4 intercommunalités qui le composent.

La première étape du PAT consiste en l'analyse des différents champs constituant le système alimentaire du Pays de Retz. Le décryptage des différents outils et acteurs du système alimentaire à cette échelle est un préalable indispensable à la définition d'actions. C'est l'objectif du diagnostic alimentaire territorial réalisé par l'Auran et présenté dans cette synthèse.

DU PAYS DE RETZ

CHIFFRES CLÉS

154 032

habitants, 63 615 ménages



1

Exploitation agricole pour 40 ménages

2/3

des exploitations agricoles avec une activité principale liée à l'élevage



50

industries agroalimentaires



1

commerce alimentaire pour 250 ménages

1/3

des commerces alimentaires sont des boulangeries - pâtisseries



11

AMAP alimentés par 23 producteurs du Pays de Retz et 6 hors du territoire

Source des données : Agence Bio, Auran, CCI Nantes-Saint-Nazaire OLC 2017, France Agrimer, Infogreffe, Insee, Intercommunalités, MSA, Petr.

LE SYSTÈME ALIMENTAIRE DU PAYS DE RETZ



LES « MANGEURS »

Quels « mangeurs » ?

Le Pays de Retz, ce sont plus de 150 000 habitants, soit 63 615 ménages, dont 29 % de personnes seules et 32 % de ménages en couple avec enfant(s). Les pratiques et habitudes alimentaires évoluent en fonction du parcours de vie du ménage et des niveaux de revenus. Ce sont également plus de 10 000 actifs qui viennent tous les jours des territoires voisins pour travailler sur le territoire, ou encore, une population équivalente au nombre d'habitants qui, en période estivale, vient profiter des attraits du Pays de Retz.

Quelle offre alimentaire ?

L'offre alimentaire a une influence non négligeable sur les pratiques alimentaires des habitants d'un territoire. Ces derniers disposent d'une diversité de choix pour s'approvisionner. Chaque commune dispose a minima d'un commerce alimentaire, 2 communes sur 3 d'au moins 1 marché de plein vent¹ et chaque intercommunalité, d'au moins 1 hypermarché.

Concernant la vente directe, elle se renouvelle : marchés du soir, marchés dédiés aux producteurs, marchés à la ferme (plusieurs agriculteurs se réunissant chez l'un d'entre eux), cueillette, mais aussi des distributeurs automatiques, comme ceux proposant des huîtres.

Circuits-courts, produit local, proximité ... de quoi parle-t-on ?

La définition officielle du circuit court se base sur le nombre d'intermédiaires : vente directe ou vente indirecte via un seul intermédiaire. En circuit-court, on peut alors trouver des productions locales dans une Grande et Moyenne Surface (GMS) ou des produits issus des circuits longs sur les marchés de plein vent. Sur le Pays de Retz, une grande diversité de circuits-courts coexistent : de la vente à la ferme, via les 11 AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne), aux achats en ligne en passant par les marchés de plein vent ou les formes plus « traditionnelles » de commerce comme les GMS.

Il n'y a pas de notion de distance dans la définition du « circuit court », pas plus que de définition officielle en termes de kilomètres pour définir le « local ». Au-delà de la proximité géographique, le « produit local » renvoie à différentes perceptions : liens avec le producteur (« proximité relationnelle »), lien avec le « terroir » ... Le Pays de Retz dispose d'ores et déjà d'une marque « Produit en Pays de Retz » qui permet d'associer un produit à sa zone de production. La production locale est également mise en avant par les collectivités : d'une part, avec la publication d'annuaires des producteurs qui font de la vente directe, d'autre part, avec la mise en avant de produits « emblématiques » du territoire (la Fraiserie, le curé nantais, ...), également sur les publications à destination des touristes.



6 hypermarchés,
22 supermarchés et
7 enseignes de hard discount

Les GMS,
15 % des commerces alimentaires,
80 % des surfaces de vente

6 supérettes et supermarchés
spécialisés dans les produits issus de
l'agriculture biologique.



81 boulangeries-pâtisseries

21 bouchers-charcutiers-traiteurs,
8 poissonneries et 8 primeurs.



246 commerces alimentaires

70 820 m²
de surfaces de vente

Source : CCI Nantes-Saint-Nazaire OLC 2017

¹« espace physique de vente de produits, alimentaires ou non, par un groupe de commerçants non sédentaires, se tenant périodiquement sur une place publique » (Y.Chiffolleau)



LA PRODUCTION AGRICOLE

Quels types d'exploitations, quelle valorisation des surfaces agricoles ?

Plus des deux tiers des 1 580 exploitations agricoles du Pays de Retz ont une activité principale liée à l'élevage, majoritairement en bovin.

Les surfaces de prairies, les cultures fourragères et les productions de céréales soulignent la prédominance de la polyculture élevage. Cette activité agricole est en lien étroit avec les spécificités paysagères du territoire : zones naturelles, marais et bocages.

La douceur du climat et la qualité des sols expliquent la présence du maraîchage sur le Pays de Retz. Plus de 2 000 hectares exploités recouvrent une grande diversité d'exploitations : entre quelques hectares de maraîchage en pleine terre à plusieurs dizaines d'hectares et des serres spécialisées sur quelques légumes (tomate, concombre, mâche ...). Près de 40 % des exploitations maraîchères sont localisées sur 2 communes : Machecoul Saint-Même et Saint-Philbert-de-Grand-Lieu.

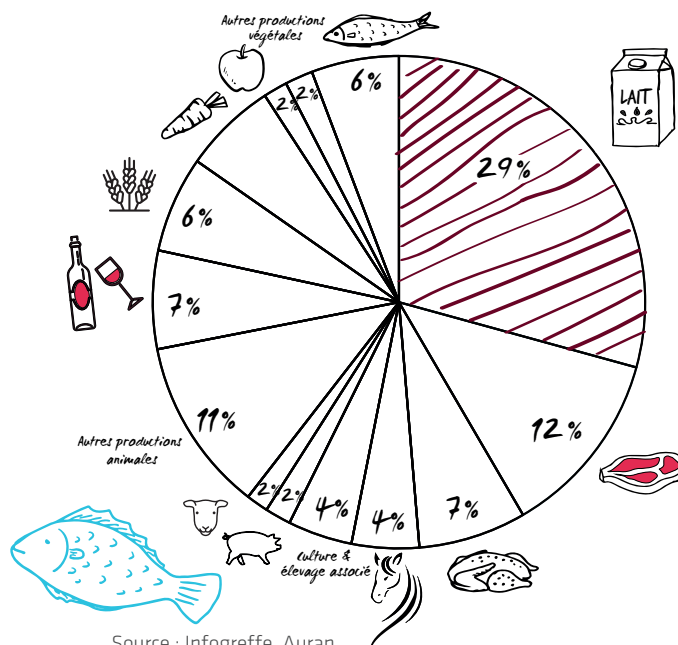
Quels signes de qualité ?

Le Pays de Retz a vu son nombre d'exploitations en agriculture biologique (ou en conversion) doubler entre 2010 et 2017. Quasiment 16 % de la surface agricole est en agriculture biologique (ou en conversion). Et cela concerne l'ensemble des productions (animales et végétales). Le développement de l'agriculture biologique passe par les nouvelles installations, mais aussi par des conversions (d'une partie seulement parfois) ou des extensions dédiées d'exploitations.

En dehors du label « Agriculture biologique », les autres signes officiels de qualité labélisés par l'INAO² (label rouge, AOP/AOC, IGP, STG) sont moins développés. Chaque commune du Pays de Retz est pourtant concernée par au moins une aire géographique SIQO (IGP volailles d'Ancenis par exemple) soit en production soit en transformation. D'autres démarches valorisent la qualité comme Bleu Blanc Cœur, HVE, Nature et progrès...



Répartition des exploitations agricoles du Pays de Retz



Source : Infogreffe, Auran

Une centaine d'exploitations produit du vin sur des territoires d'AOP/AOC (re)connus comme le « Muscadet », « Muscadet Côtes de Grand-Lieu » ou « Muscadet primeur », ou encore « le Gros Plant du Pays Nantais ». Près de 50 % des entreprises viticoles sont localisées sur 3 communes : Corcoué-sur-Logne, Pont-Saint-Martin et Saint-Philbert-de-Grand-Lieu.

Et les produits de la pêche ?

Une flotte de pêche maritime, une activité professionnelle de pêche à pied, des parcs à huîtres et à moules, de la pêche dans le lac de Grand-Lieu... Les produits de la mer font partie de l'identité du Pays de Retz. Quasiment la moitié des outils de transformation (centre de purification et/ou d'expédition) du département agréés pour les « mollusques, bivalves vivants » sont d'ailleurs situés sur le Pays du Retz.



² L'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) reconnaît 5 SIQO (Signes Officiels de la qualité et de l'origine) garantissant une origine (AOP/AOC, IGP), une qualité (Label Rouge), le respect de l'environnement (Agriculture biologique), la spécificité et l'aspect traditionnelle (Spécialité traditionnelle Garantie).

QUELS LIENS ENTRE PRODUCTION ET CONSOMMATION DES MANGEURS DU PAYS DE RETZ ?



Une question de modes d'organisation, de débouchés pour les productions, de distribution

Les modes d'organisation et de commercialisation sont extrêmement variés. Prenons l'exemple du maraîchage : de la vente directe aux Organisations de Producteurs (OP)¹ assurant la commercialisation de producteurs spécialisés, en passant par des structures associatives comme Manger Bio 44 qui facilite la distribution en restauration collective, les modèles ne sont pas exclusifs. Certains maraîchers sont impliqués dans ces différents systèmes de distribution et de commercialisation. Dès lors, l'amélioration de la connaissance des différents modèles en place apparaît comme indispensable à la mise en œuvre du PAT.

Une question d'outils de transformation, d'ancrage territorial et de normes sanitaires

Entre le producteur et le « mangeur », et selon le type de produits, une étape de transformation est souvent nécessaire. Dans certains cas, celle-ci peut être directement réalisée à la ferme (fabrication de fromage), dans d'autres cas, ce sont des industries agroalimentaires, en lien plus ou moins étroit avec les productions du territoire.



La laiterie de Saint-Père en Retz constitue la plus importante industrie agroalimentaire du Pays de Retz avec plus de **300 salariés**. Elle mobilise **400 producteurs** dans un rayon de **100 km** et collecte **210 millions de litres de lait**.²

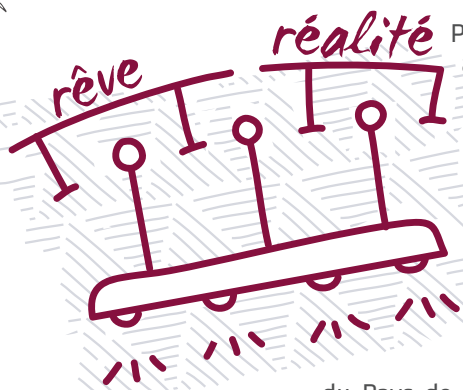
Le département de Loire-Atlantique ne compte plus qu'un seul abattoir (à Châteaubriant, dans le nord du département). Ces intermédiaires sont pourtant indispensables dans l'organisation des filières... en attendant la mise en place d'abattoirs mobiles, projet porté par un collectif d'éleveurs et d'éleveuses du département rendant à nouveau possible l'abattage à la ferme ? De plus, la moitié des agréments et dérogations nécessaires pour les produits d'origine animale sont détenus par des producteurs (hors restauration collective et centres de stockage). La transformation à la ferme a-t-elle un bel avenir devant elle ?



3 des **7** industries agroalimentaires de plus de 50 salariés sont dédiées à la transformation de produits céréaliers. On y retrouve l'emblématique biscuiterie Saint-Michel. **73 %** de la farine utilisée par les industries (biscotterie, biscuiterie, pâtisserie industrielle) ou pour des utilisations diverses (restaurants, crêperies, pizzerias, charcuteries...) en Pays de la Loire provient effectivement des Pays de la Loire³. Et quid des autres produits entrant dans la fabrication, comme les œufs ? Quelle part des ingrédients utilisés dans la fabrication provient du Pays de Retz ?

L'autonomie alimentaire : rêve ou réalité ?

L'Auran a mis en place une méthodologie destinée à pouvoir appréhender de manière théorique la consommation alimentaire des habitants du Pays de Retz sur une gamme de familles de produits (produits laitiers...) .



Prenons l'exemple de la tomate. La consommation alimentaire des habitants du Pays de Retz⁴ est estimée à **1 150 tonnes par an**. Mettons ces chiffres en rapport avec la production de 55 000 tonnes de tomates des deux Organisations de Producteurs dont les sièges sociaux sont localisés sur le Pays de Retz (Océane et Les 3 moulins - Vitaprim) globalement concentrée sur quelques mois de l'année. Ces chiffres montrent à quel point le territoire est producteur de tomates et qu'il pourrait alimenter ses « *mangeurs* ».

Cela ne dit pas cependant quelle part des productions du Pays de Retz est effectivement consommée localement sur le Pays de Retz et à quelle saison. Un second exemple ? 43 millions de litres de lait sont consommés annuellement par les habitants et habitantes du Pays de Retz, soit l'équivalent de la production laitière de 6 165 vaches. À comparer au cheptel d'environ 26 000 têtes du Pays de Retz.

Les distributeurs locaux s'adressent-ils aux producteurs locaux ? C'est tout l'enjeu du PAT : donner à voir l'organisation des systèmes de production et de distribution pour rechercher une relation plus étroite entre producteurs et consommateurs.

Une prise en compte des (nouvelles) attentes des mangeurs

De nouvelles attentes en matière sociétales et environnementales viennent bousculer les représentations d'une « bonne alimentation ». Elles conduisent les consommateurs à adopter massivement de nouveaux choix alimentaires. « Manger local » s'affiche ainsi comme une valeur positive et un levier pour préserver l'environnement et sa santé tout en soutenant l'économie locale.

Les enquêtes nationales récentes confirment les tendances repérées à l'échelle locale par l'Auran⁵ : six ménages sur dix déclarent avoir fait évoluer leurs habitudes d'achat et de consommation alimentaire ces trois dernières années. Si les notions de prix, de lieux d'achat, de qualité

et d'environnement font partie des préoccupations récurrentes exprimées par les ménages, la santé devient un sujet de plus en plus prégnant.

L'alimentation reste par ailleurs un marqueur fort d'inégalités sociales et un facteur de fragilité vis-à-vis de l'accès à une offre alimentaire de qualité. Les territoires se placent ainsi au cœur des préoccupations sociales et environnementales liées à l'alimentation.

Le Pays de Retz dispose d'un tissu associatif sur la question de la production et de l'alimentation durable, mais aussi de l'alimentation pour toutes et tous. Citons à titre d'exemple : l'Association Entraide et Savoirs « le plaisir de la table solidaire » à Sainte-Pazanne, les Incroyables Comestibles à Saint-Viaud, les Jardins de Mélisse à Montbert ou encore le CPIE Logne et Grand Lieu à Corcoué-sur-Logne.

CHIFFRES CLÉS CONSOMMATION ALIMENTAIRE

85 % des français estiment ainsi que la manière dont ils mangent influence leur état de santé.

(Source : INSEE-Crédoc).



57 % des français déclarent avoir modifié leurs habitudes d'achats, leur comportement alimentaire ou culinaire au cours de ses trois dernières années.

(source : Baromètre 2018 de consommation et de perception des produits biologiques en France, Agence Bio/CSA Research)



84 % des français préfèrent acheter des fruits/légumes locaux et de saison que des fruits/légumes bio qui viennent d'un autre pays.

(source : Baromètre GreenFlex – Ademe 2019 de la consommation responsable).



31 % des français font preuve d'une vigilance systématique à l'égard de la manière dont sont produits les aliments (conditions d'élevage, pratiques agricoles raisonnées).

(source : Les français et la consommation responsable, Ministère, 2017)



21 % des français déclarent ne pas être en mesure de s'offrir une alimentation saine et ne pas avoir les moyens financiers de s'acheter quotidiennement des fruits et légumes.

(Source : IPSOS-Secours Populaire).



¹ « Une organisation de producteurs (OP) est constituée à l'initiative d'un ensemble d'agriculteurs qui se regroupent dans l'objectif de mutualiser leurs moyens afin de rééquilibrer les relations commerciales qu'ils entretiennent avec les acteurs économiques de l'aval de leur filière. » (Source : Ministère de l'agriculture et de l'alimentation).

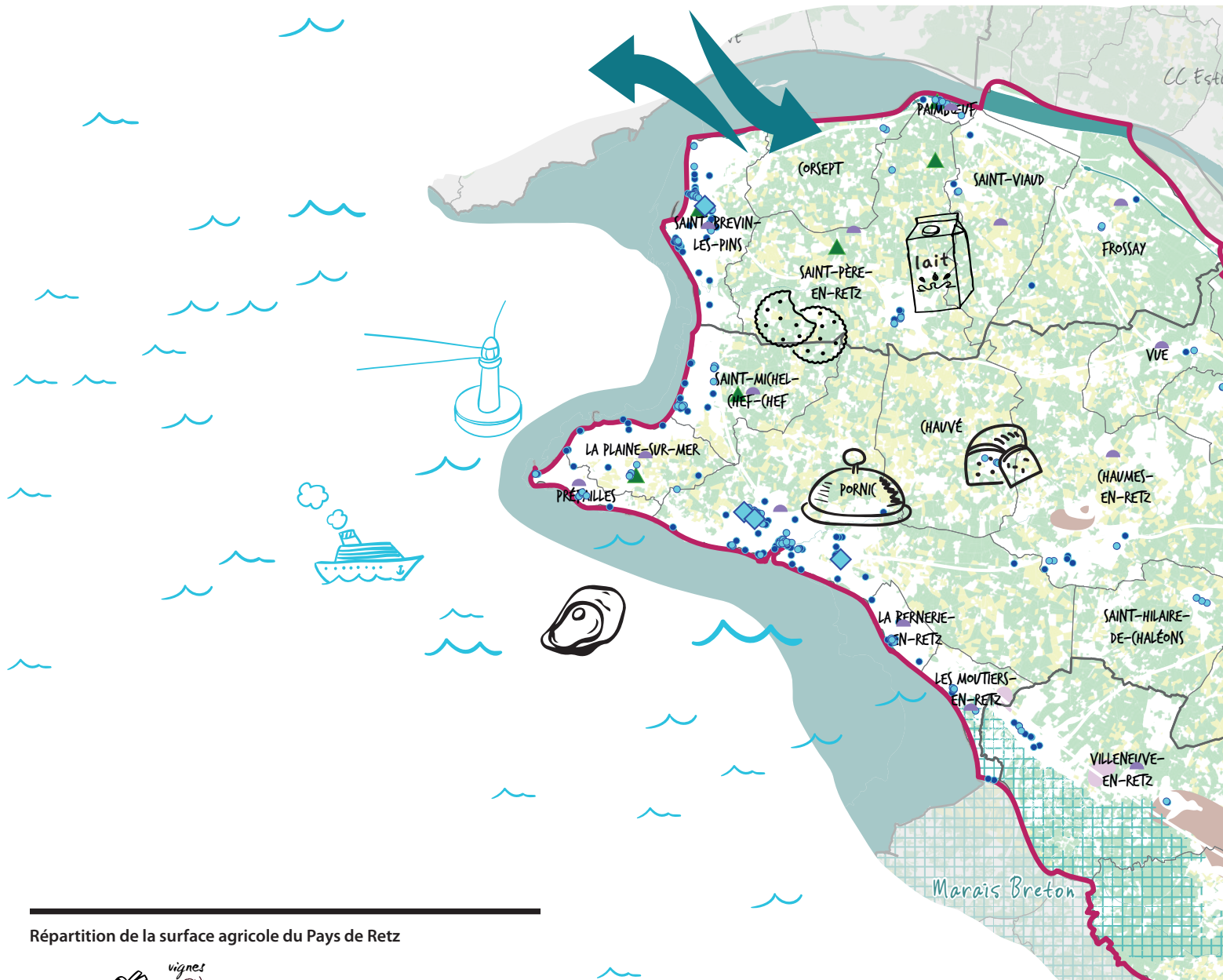
²Source : Site internet de la Laiterie.

³Source : France Agrimer

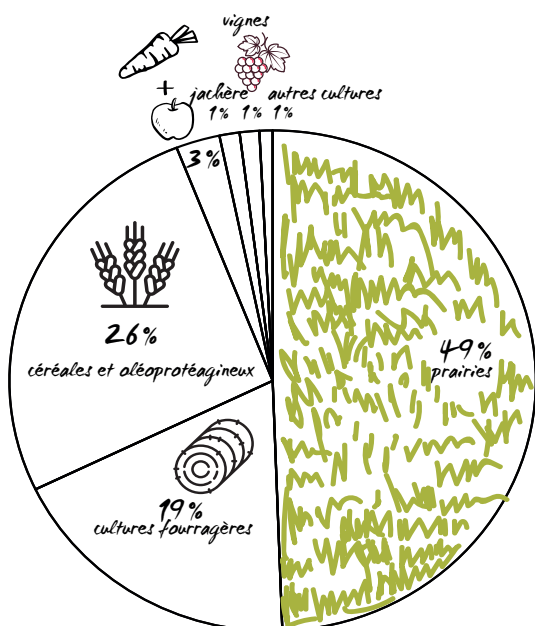
⁴Calcul réalisé par l'Auran croisant les caractéristiques des habitants du territoire (âge, sexe, catégories socio-professionnelles ...) avec des données de consommations individuelles issues principalement de l'étude Anses (INCA 3).

⁵Enquête réalisée en 2018 par l'Auran sur les habitudes et pratiques alimentaires des ménages de la métropole nantaise.

VERS UNE APPROCHE DES FLUX ALIMENTAIRES



Répartition de la surface agricole du Pays de Retz



Source : RPG - Traitement Auran

Espaces agricoles et naturels

- Cultures céréalières et oléagineuses
- Prairies et fourrages
- Viticulture
- Maraichage et vergers
- Marais
- Hydrographie

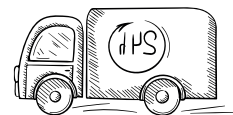
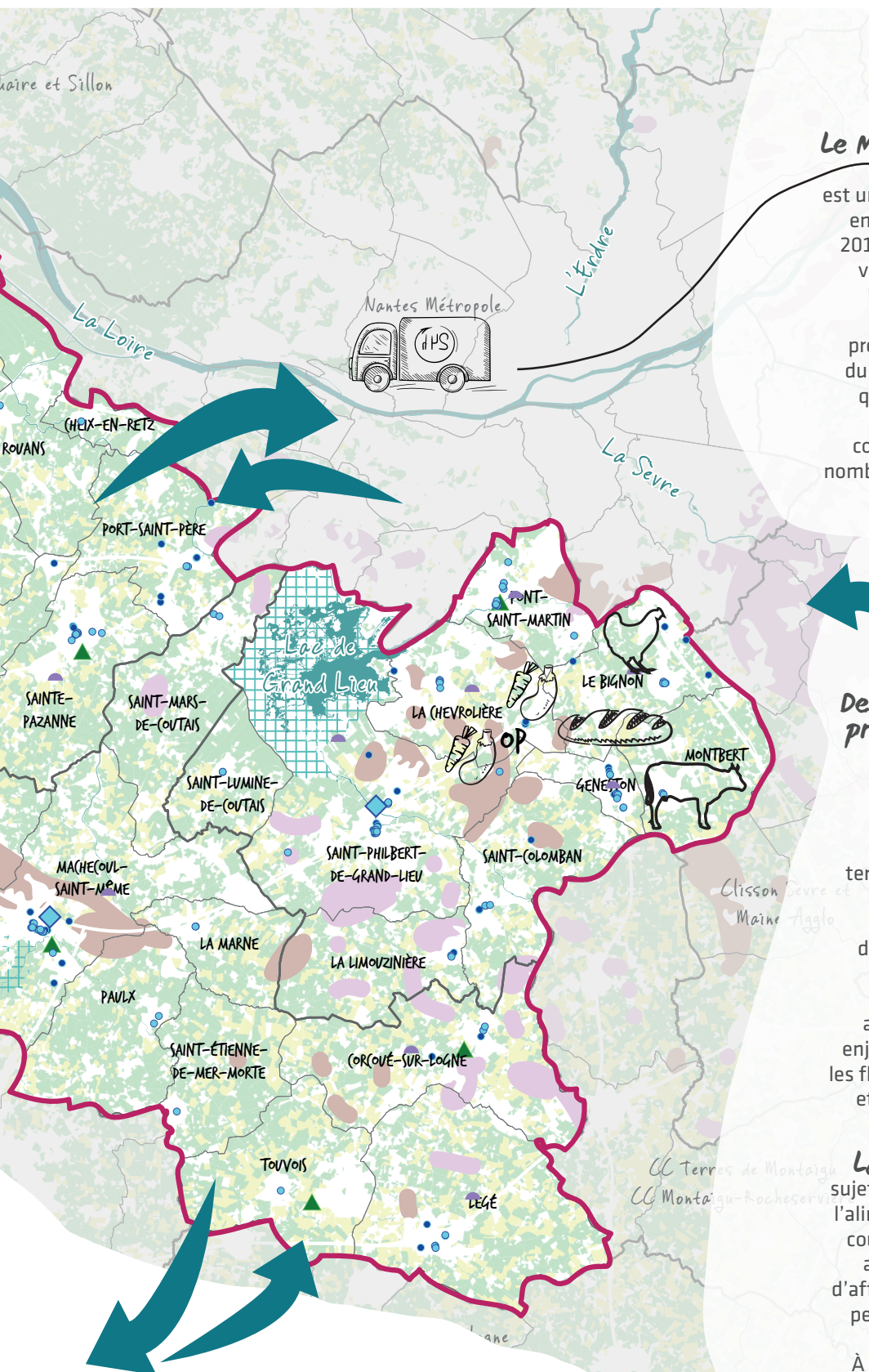
- Zones urbanisées
- Voiries principales
- Communes

Industrie alimentaire de plus de 50 salariés

- Laiterie Saint-Père
- Biscuiterie Saint-Michel
- Atlantique Productions
- Gastronom Le Bignon
- Salaisons Piveteau
- Société Collet
- Mac'M

Approvisionnement des mangeurs

- Hypermarché
- Commerce alimentaire
- Café restaurant
- Marché(s) de plein vent
- AMAP



Le MIN (Marché d'Intérêt National)

est un exemple d'outil mutualisé entre différents territoires. En 2019, il a déménagé du centre-ville de Nantes aux portes du Pays de Retz. 6 producteurs du Pays de Retz sont déjà présents parmi la quarantaine du « carreau des producteurs » qui vendent à des grossistes, structures de restauration, commerçants de marché... un nombre amené à se développer ?



Des exemples de flux de produits alimentaires ?

Des producteurs du Pays de Retz présents sur les marchés, qui alimentent les AMAP en dehors du territoire, l'approvisionnement des grandes et moyenne surfaces par les centrales d'achat, l'approvisionnement des grossistes auprès des producteurs et distribution auprès des restaurants ... Un enjeu fort à identifier au mieux les flux internes au Pays de Retz et avec les autres territoires !

La logistique constitue un sujet important pour développer l'alimentation de proximité. Les coûts logistiques représentent au minimum 10 % du chiffre d'affaires des producteurs, mais peuvent atteindre et dépasser parfois les 50 %¹.

À l'échelle du département de Loire-Atlantique, des initiatives émergent comme le « kiosque paysan », les « promus box » ou FLUO (Fluidifier les Livraisons Urbaines par Optimisation)².

¹ Source : Projet OLCICCA (Concevoir des Organisations Collectives et Intelligentes pour les Circuits Courts Alimentaires) mené conjointement par le CEREMA, l'IFSTTAR et la Chambre d'Agriculture du Nord-Pas-de-Calais.

² 3 Projets sélectionnés dans le cadre de l'AAP Flux (Fabriquons la Logistique Urbaine Ensemble) de Nantes Métropole sur la thématique « Logistique du circuit court alimentaire ».

LES ENJEUX DE LA TRANSITION SUR

Les PAT visent à créer un lien renforcé entre acteurs alimentaires et collectivités. Dans ce cadre, le Pays de Retz a initié des séminaires de rencontre d'acteurs et des groupes de travail avec les communes, destinés à partager les premiers éléments d'état des lieux.

Faciliter les débouchés locaux aux producteurs et productrices et l'accessibilité aux mangeurs

pour faciliter la logistique, en participant au développement d'outils de transformation de proximité ou encore, en mettant en avant/différenciant ces produits dans les différents lieux de distribution.

Mettre en avant les produits emblématiques du territoire qui ne sont pas nécessairement des produits transformés (valorisation du maraîchage, de l'aquaculture ...)



Permettre aux entreprises de trouver les compétences adaptées aux emplois proposés

en travaillant sur la gestion des compétences, les difficultés de recrutement, mais aussi les conditions de travail, dans un contexte de transition qui peut être plus intensif en main d'œuvre.

1/4 des emplois salariés privés sont dans la filière alimentaire à l'échelle du Pays de Retz.

En France, « D'après le Conseil National de l'Alimentation (CNA) qui se fonde sur le recensement agricole, les fermes en agriculture biologique génèrent en moyenne 30 % d'emplois en plus que les conventionnelles, avec des différences selon les secteurs et les produits. Et selon le Comité National des Appellations d'Origine Laitières (CNAOL), il y aurait 3 fois plus d'emplois dans les filières laitières en AOP. »



Économie

Environnement

Nutrition et santé

Maintenir des formes d'élevages durables et accompagner les démarches de montée en gamme des productions agricoles.

Développement de haies bocagères des systèmes herbagers, entretien des zones humides... autant d'atouts pour le paysage, la biodiversité, la qualité de l'eau et le stockage carbone. Cela passe notamment par le développement de produits sous signe officiel de qualité et d'origine (SIQO), la composition des produits transformés...



Inscrire l'agriculture dans la transition climatique

en travaillant sur les pratiques agricoles dans une logique d'atténuation de leurs impacts et de leur adaptation au changement climatique.

Le secteur agricole dans le Pays de Retz représente **7 %** des consommations d'énergie finale, **42 %** des émissions de gaz à effet de serre (contre respectivement 4 % et 23 % à l'échelle départementale).

En France, plus de la moitié du bilan carbone de l'alimentation est liée à la phase de production.

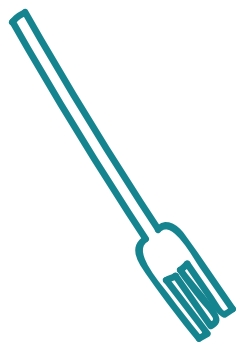


Intégrer les enjeux de santé tout au long du cycle de vie des produits.

L'air, l'eau, les sols dégradés par certains systèmes de production agricole (fertilisation et usages de produits phytosanitaires), et les pollutions générées par les transports impactent également la santé humaine.



Renforcer la connaissance des modèles et des acteurs alimentaires à l'échelle locale, relevant notamment de la restauration collective, des ressources agricoles et des équipements assurant la transformation, afin d'accompagner la mise en œuvre des actions dans le temps.

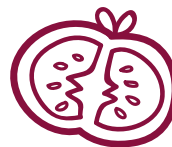


LE PAYS DE RETZ

Pérenniser le foncier et les activités agricoles et profiter du renouvellement des exploitants pour impulser de nouvelles dynamiques agricoles.

+ 0,6 % c'est l'augmentation de la part des espaces agricoles et naturels dans les documents d'urbanisme entre 2012 et 2017.

Près de 30 % des dirigeants des exploitations agricoles actuelles ont plus de 55 ans. ~~47,1 ans~~, c'est l'âge moyen. On dénombre environ 60 nouvelles installations par an depuis 2010.



Urbanisme & aménagement

gastronomie et culturel

Accessibilité sociale

Favoriser la diversification des activités agricoles

en développant ses cultures pour anticiper les nouveaux régimes alimentaires, en produisant de l'énergie, pour participer à la transition énergétique ou encore, en proposant une activité d'hébergement.

En France, le secteur agricole contribue à la production de 20 % des énergies renouvelables produites en 2015.

Valoriser l'attractivité touristique comme débouchés supplémentaires et vitrines des produits locaux.

Les touristes comme « mangeurs » supplémentaires, en quête de produits « du terroir » qui seront alors diffusés au-delà du territoire. Les touristes peuvent profiter des marchés de produits locaux ou encore des hébergements « à la ferme ».

Tirer parti des produits emblématiques du Pays de Retz et impliquer les entreprises de transformation du territoire dans la démarche de « proximité et de qualité ». L'approvisionnement « de proximité et de qualité », un enjeu aussi pour les entreprises du territoire, pour valoriser d'autant plus la typicité du produit local ou simplement pour créer une dynamique territoriale (effet de « masse » pour les industries agroalimentaires).

Limiter le gaspillage alimentaire « de la fourche à la fourchette »

et plus globalement, réduire les déchets comme ceux produits par les emballages. La lutte contre le gaspillage alimentaire comme effet levier pour optimiser ses achats.

En France, le gaspillage alimentaire représente 30 kg par an et par habitant, dont 7 kg d'aliments encore emballés.

Rendre l'alimentation de « qualité et de proximité » accessible à toutes et tous

en veillant à l'accessibilité en termes de prix mais aussi d'accès (géographie).

Des taux de bas revenus qui varient entre intercommunalités (CC Grand Lieu : 10,8 %, CC Sud Retz Atlantique : 16,7 %, CC Sud Estuaire : 13,9 % et Pornic Agglo Pays de Retz : 13,3 %) qui restent globalement en deçà du taux départemental (16,5 %).

Sensibiliser l'ensemble des mangeurs aux enjeux de l'alimentation durable et saine en ciblant les publics (enfants, apprentis, personnes âgées ...) et développant des activités ludiques autour de l'alimentation (cuisine, saisonnalité, connaissances des produits et des acteurs ...).



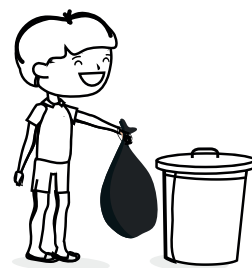
LA RESTAURATION COLLECTIVE FAIT SA MUE

DE NOUVELLES OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

La Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable (Loi Egalim) a été promulguée en novembre 2018. Elle impose notamment pour les structures de restauration collective 50 % de produits « de qualité et durables », dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique, et ce au plus tard le 1^{er} janvier 2022. Certaines communes n'ont pas attendu cette loi pour augmenter la part de produits issus de l'agriculture biologique dans leur repas et/ou pour travailler avec les producteurs et productrices du Pays de Retz.



LA RESTAURATION SCOLAIRE en primaire en quelques chiffres



14 000 repas

servis pour le déjeuner des élèves du primaire dans 57 restaurants scolaires (élèves du public, du privé, parfois les deux dans le même restaurant)

7 communes en régie municipale
préparent plus de
3 000 repas/jour

55 % des repas

préparés dans des cuisines centrales (localisées parfois au sein même de la commune, ou parfois dans le département voisin) et livrés dans des contenants dédiés. 2/3 le sont en liaison froide.

Source : Auran d'après données établissements, communes, Département et enquête.

UNE ENQUÊTE RÉALISÉE AUPRÈS DES STRUCTURES DE RESTAURATIONS COLLECTIVE DU PAYS DE RETZ



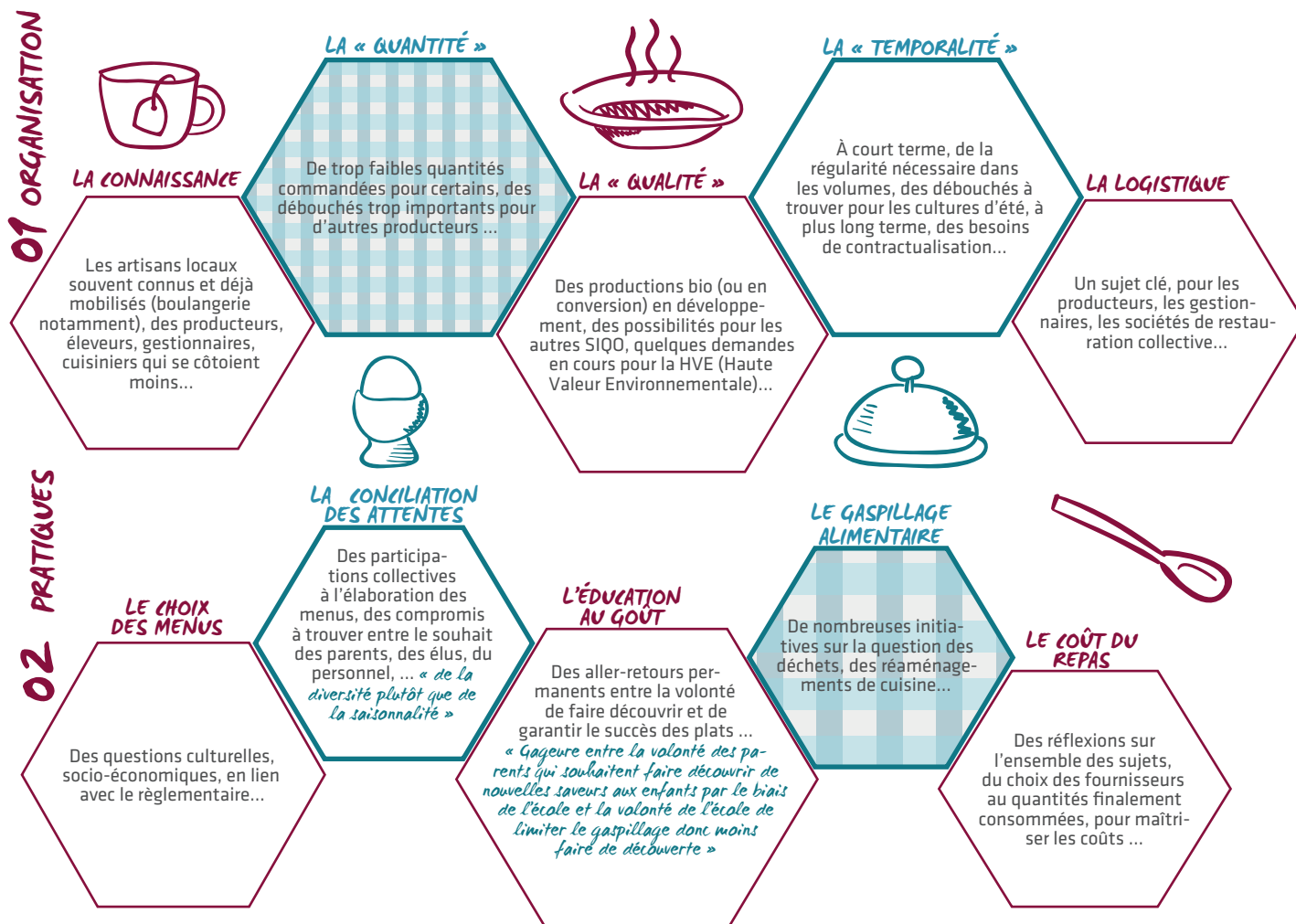
L'analyse du questionnaire diffusé aux structures de restauration collective et la réalisation d'entretiens permettent de dégager quelques enseignements :

- ❶ Des taux de produits locaux, issus de l'agriculture biologique ou sous signe officiel de qualité, non connus pour certains, écrits dans le cahier des charges pour d'autres (engagement contractuel)
« Nous intégrons du local mais sans engagement contractuel donc difficile d'évaluer la part du local »
- ❷ Des achats fréquents de produits locaux et/ou bio, des spécificités par produits (le pain s'achète fréquemment en local, moins de viande issue de l'agriculture biologique)
« Riz Pâtes Semoule, en agriculture biologique, des biscuits en circuits-courts »
- ❸ Une culture à renforcer sur la connaissance des labels de qualité
« Épicerie et surgelés, peu d'information sur l'origine »
- ❹ Une habitude de travail avec des grossistes, mais aussi des achats en directs, souvent une combinaison des deux, peu de liens avec les transformateurs et artisans locaux. Peu de répondants souhaitent actuellement changer de fournisseurs.

- Le local principalement défini comme le département de la Loire-Atlantique et ses départements limitrophes « *cela dépend du type de produits* »
- Des capacités pour traiter des légumes bruts (légumerie dans les cuisines), beaucoup moins pour la découpe de la viande... un recours varié aux produits « bruts » qui pose aussi la question de la saisonnalité et des outils de transformation du territoire
- Des possibilités de s'adapter, à court terme, pour certains cuisiniers et cuisinières aux disponibilités des producteurs, des fournisseurs (pour travailler avec les restes, ...), à plus long terme, en fonction des engagements contractuels
- Quasiment la moitié des répondants souhaitent faire évoluer leurs pratiques/leurs modes de fonctionnement, avec deux sujets cités majoritairement : les produits locaux et la gestion des déchets
- Des repas végétariens peu réguliers jusqu'à présent
- Quasiment la moitié des répondants évalue déjà de manière ponctuelle les quantités de nourriture jetée, valorise leurs biodéchets via le compostage sur site ou en dehors, via la méthanisation...

LA RESTAURATION SCOLAIRE, AU CŒUR DES ENJEUX DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE

La mise en œuvre du PAT nécessite de s'inscrire dans une vision transversale des problématiques pour appréhender les interrelations en matière d'offre et de besoins alimentaires à une échelle locale. L'enquête réalisée auprès des structures de restauration collective permet de poser les questions et les réflexions des acteurs pour mieux en trouver les réponses demain au travers du PAT. Au-delà des enjeux de connaissance, elles portent sur deux champs : l'organisation des systèmes et les pratiques alimentaires.



CONCLUSIONS & ENJEUX

Le Pays de Retz dispose de nombreux atouts pour s'engager une démarche de transition alimentaire :

- ❶ **Une production agricole diversifiée, avec un poids de la polyculture-élevage tout de même prédominant**
- ❷ **Des typologies de productions variées, en cohérence avec les habitudes actuelles des « mangeurs » cependant en pleine évolution**
- ❸ **Une croissance de l'agriculture biologique, au niveau de la production, de la transformation et de la distribution, mais aussi dans le panier des « mangeurs »**
- ❹ **Des acteurs présents sur le territoire, pour certains déjà engagés dans des logiques de circuits-courts et de proximité (exemple de certains restaurants scolaires)**

Sujet assez récent pour les collectivités, l'analyse collective des spécificités et des enjeux permettra de co.construire un plan d'actions. En effet, au-delà de ses compétences propres (restauration scolaire, marchés de plein vent, foncier, promotion touristique...), le Pays de Retz contribue à structurer une véritable approche territoriale de l'alimentation.

Les éléments d'analyse et de connaissance travaillés dans le cadre du diagnostic alimentaire territorial font ressortir des enjeux pour le PAT du Pays de Retz parmi lesquels :

- ❶ **La valorisation des productions du Pays de Retz dans leur diversité :** les chiffres de consommation et de production montrent que pour certains produits, les quantités de produits agricoles du territoire peuvent couvrir globalement les besoins. L'enjeu n'est donc pas dans la quantité, mais dans la valorisation des productions de proximité et de qualité afin de progressivement faire augmenter la part des produits issus du Pays de Retz dans la consommation alimentaire de l'ensemble des habitants.
- ❷ **La mutualisation et l'organisation des systèmes de transformation et de distribution :** Rapprocher les offres locales qualitatives des consommateurs implique de travailler filière par filière sur les marges de manoeuvre pour structurer des débouchés pour les producteurs du Pays de Retz. Si la vente directe se développe fortement depuis ces dernières années, elle ne pourra en effet seule suffire à répondre aux attentes des producteurs et des consommateurs. Le PAT du Pays de Retz peut ainsi contribuer à structurer des lieux d'échanges et de rapprochement des acteurs par une entrée territoriale en s'appuyant sur des outils innovants (comme des plateformes physiques ou numériques).
- ❸ **La connaissance des acteurs et des modèles :** L'organisation des flux alimentaires repose aujourd'hui sur un certain nombre d'intermédiaires qui apparaissent indispensables à l'organisation des modèles de distribution et de commercialisation (grossistes...). Le Pat du Pays de Retz peut contribuer à mieux les identifier et à s'appuyer sur ces acteurs relais pour développer les circuits de proximité et valoriser les productions agricoles de qualité du territoire.

L'alimentation au cœur de nouveaux enjeux territoriaux, Les synthèses de l'Auran n°30, Septembre 2018.

« Manger local » : nouvelles attentes, nouvelles questions... ? Les synthèses de l'Auran n°32, Octobre 2018.

Le MIN déménage : et après ? Les synthèses de l'Auran n°43, Avril 2019.

Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

Barbier C., Couturier C., Pourouchottamin P., Cayla J-M, Sylvestre M., Pharabod I., « L'empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France », Club Ingénierie Prospective Energie et Environnement, Paris, IDDRI, 24p. Janvier 2019.

Les nouvelles générations modifient leur consommation de viande, Credoc, septembre 2018.

50 ans d'évolution de la consommation alimentaire, Insee.

« Et si on mangeait local ? » P.Philpon, Y.Chiffolleau et F.Wallet.

« Agriculture et énergies renouvelables : contributions et opportunités pour les exploitations agricoles », Ademe.

Alimentation – Les circuits courts de proximité, Les avis de l'Ademe, Juin 2017.

Les mesures de la loi Egalim concernant la restauration collective, Conseil National de la Restauration Collective, novembre 2019.

Pour aller plus loin

Dossier piloté par Adeline Poux (Cheffe de projet) avec l'appui de l'équipe de l'Auran