



Mise en place du Projet Alimentaire Territorial sur le territoire de Saintes et du Pays de Saintonge romane



Diagnostic du système alimentaire - Version finale

Juin 2021



1. Introduction	4
a. Origine et volonté politique	
b. Aperçu des politiques intervenants sur le territoire dans le champ de l'agriculture et l'alimentation	
c. Carte d'identité du territoire	
d. Méthode du diagnostic	
e. Cadrage de l'étude	
2. Filières agricoles et alimentaires.....	14
a. Etat des lieux et analyse des filières	
i. Le contexte départemental et les spécificités du territoire étudié	
ii. Places des productions sous label de qualité	
iii. Les filières animales	
iv. Les filières végétales	
b. Focus sur : les circuits courts	
i. Eléments généraux	
ii. Les producteurs en circuits courts du territoire	
c. Eléments complémentaires : installation / transmission, foncier, environnement	
i. Un enjeu de transmission et d'installation	
ii. Foncier agricole	
iii. Protection de la ressource en eau et enjeux environnementaux	
d. Synthèse AFOM	

3. La consommation alimentaire

a. Les pratiques de consommations sur le territoire73

- i. Eléments démographiques et pratiques de consommation
- ii. Estimation de la consommation
- iii. Adéquation de l'offre et de la demande du territoire
- iv. Pratiques alimentaires : Résultats de l'enquête en ligne
- v. Accessibilité alimentaire

b. Lieux d'achat et place des produits locaux dans les circuits de distribution

- i. Restauration hors domicile
- ii. Réseau de détail et GMS
- iii. Les initiatives de circuits de proximité sur le territoire

c. Synthèse, AFOM

4. Analyse stratégique du système alimentaire : Enjeux133

01

Introduction

a. Origine et volonté politique

Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les projets alimentaires territoriaux s'appuient sur un **diagnostic partagé** faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

Élaborés de **manière concertée** à l'initiative des acteurs d'un territoire, ils visent à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de **mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire** (Source : Ministère de l'agriculture et de l'alimentation).



La Communauté d'Agglomération a souhaité initier une démarche de Projet Alimentaire territorial. En élargissant le périmètre du projet à l'ensemble du Pays de Saintonge Romane, le projet de PAT a été le seul lauréat du département de Charente-Maritime de l'AAP de la région en 2019, pour l'émergence des Projets Alimentaires Territoriaux. Au démarrage du projet, plusieurs axes sont pressentis comme prioritaires:

- Favoriser la relocalisation de la consommation alimentaire et structurer l'offre de produits locaux,
- Inciter et accompagner les pratiques agricoles durables pour une alimentation de qualité,
- Permettre à tous d'accéder à une alimentation de qualité en luttant contre le gaspillage.

Le projet émerge dans le contexte de pandémie qui a mis en exergue les fragilités (autonomie alimentaire, précarité plus grande de certains publics) et les forces (changement des comportements alimentaires) de la résilience alimentaire des territoires

b. Aperçu des politiques et des actions menées sur le territoire dans le champ de l'agriculture, de l'environnement et de l'alimentation 1/2

Le projet de PAT s'inscrit au sein de politiques et actions déjà en cours sur le territoire, en lien avec l'agriculture, l'environnement, l'alimentation :

- Le **SCoT du Pays de Saintonge Romane** est dans sa phase de mise en œuvre depuis août 2017. Un bilan à mi-parcours a été réalisé en 2020. Il doit se décliner dans les documents d'urbanismes communaux et intercommunaux. Pour **l'agglomération de Saintes**, le **PLUi est en cours d'élaboration** et pourra être un outil pour mettre en œuvre certaines actions du PAT.
- Dans le cadre de **TEPOS**, l'agglomération de Saintes en partenariat avec la Chambre d'agriculture, accompagne les agriculteurs dans des démarches de réduction de l'utilisation de produits phytosanitaires et de la consommation d'eau. Ces démarches sont préalables à la mise en place **d'un Plan Climat Air Energie Territorial à horizon 2022**, document cadre qui définit des objectifs stratégiques et opérationnels afin d'atténuer le changement climatique. Véritable outil d'animation du territoire, il viendra conforter le lien entre l'agriculture locale et l'alimentation en répondant au triple enjeu environnemental : aller vers une agriculture et une alimentation bas carbone, respectueuse de la santé publique (qualité de l'air, de l'eau, alimentation saine) dont l'objectif est de valoriser les ressources et les savoir-faire locaux pour une alimentation locale.
- Le 30 janvier 2020, le Pays de Saintonge Romane a signé un **Contrat Local de Santé** dont l'objectif est de réduire les inégalités sociales, environnementales, territoriales de santé et de fluidifier le parcours de soins des habitants. Il se décline selon 4 axes d'intervention. L'axe 3 « Favoriser la prévention » contient entre autres l'enjeu « Mettre en place ou maintenir des programmes de sensibilisation à la nutrition ». Dans ce cadre, il semble indispensable qu'un lien soit fait entre le CLS et le PAT.

b. Aperçu des politiques et des actions menées sur le territoire dans le champ de l'agriculture, de l'environnement et de l'alimentation 2/2

Le territoire soutient le développement des circuits courts, notamment au travers d'un **programme Leader, mis en place à l'échelle du territoire de Saintonge Romane**. Il a notamment permis de soutenir le développement et la communication autour des producteurs fermiers du territoire avec la création en 2012 du guide des producteurs fermiers réactualisé récemment et d'un site internet dédié aux producteurs fermiers de Saintonge Romane. Au-delà de ces actions, d'autres projets sont soutenus par les EPCI du territoire :

- La Communauté d'Agglomération de Saintes a fait l'acquisition en 2018 de 40 ha de terres avec des bâtiments afin d'effectuer des échanges avec les agriculteurs lors d'opérations foncières.
- Le Pays de Saintonge Romane a soutenu l'émergence d'un atelier de transformation collectif pour les producteurs fermiers qui verra le jour en 2022 sur la commune de Corme Royal.
- Les 3 EPCI du Pays de Saintonge Romane participent aux travaux engagés depuis 2017 par le Conseil départemental dans le cadre de son action en faveur du développement des circuits courts.
- Dans le cadre de la démarche **NOTT** (Nouvelle Organisation Touristique Territoriale), les trois EPCI ont engagé des démarches de promotion des produits fermiers et viticoles et de conception de produits touristiques liés, pour certains d'entre eux, à la découverte des producteurs locaux.

Sur les questions environnementales, le territoire du Pays de Saintonge Romane réunit deux zones de captages d'eau qui alimentent une partie de la Charente-Maritime. L'enjeu « **protection de l'eau** » est important sur le territoire. **Eau 17**, syndicat des eaux du département, a engagé une concertation avec les professionnels de la filière agricole pour réfléchir à la mise en place de filières économiquement viables qui contribueraient à l'amélioration de la qualité de l'eau. Il mène, en partenariat avec la SAFER, des actions sur le foncier pour préserver les prairies ou installer des projets en Agriculture Biologique.

Des démarches sont également déjà en cours sur la restauration collective du territoire, notamment la restauration intercommunale de l'agglomération de Saintes. Labelisé « **Programme National Nutrition Santé** », l'agglomération s'engage à développer une alimentation durable et de qualité pour tous. Elle est engagée depuis plusieurs années dans le développement de l'approvisionnement en produits locaux et bio. Le projet « **1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire** » en partenariat avec Cyclad, a permis de sensibiliser les équipes et les enfants au gaspillage alimentaire. Une formation a été organisée auprès des cuisiniers et cantinières pour l'introduction des légumineuses dans les repas des enfants. Deux EPCI du territoire sont également en contact avec le Conseil Départemental pour le **lancement de la plateforme Agrilocal**, visant à rapprocher la production locale des acheteurs de la restauration collective.

Enfin, l'agglomération était engagée sur 3 ans dans un plan d'action sur **l'Economie Sociale et Solidaire**. Des actions pourront émerger en lien avec ce plan, sur le volet social et le gaspillage alimentaire.

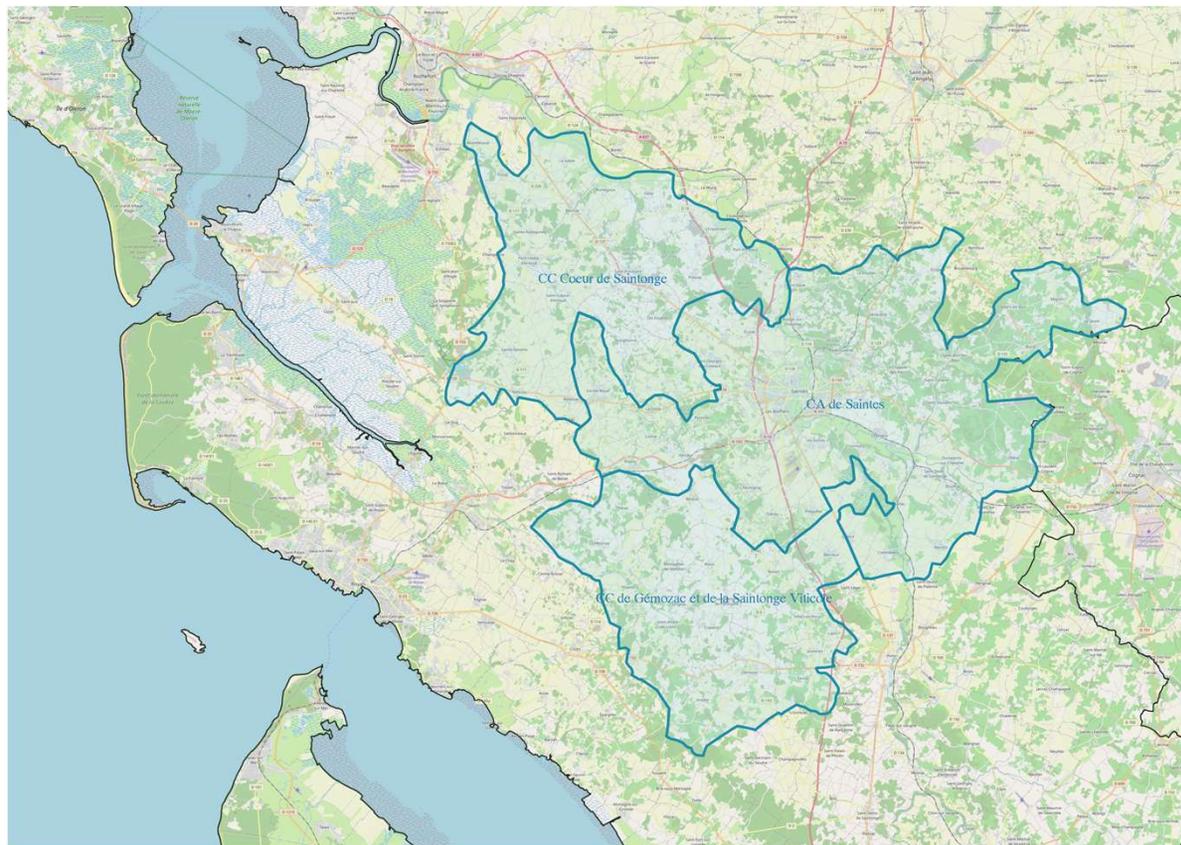
c. Carte d'identité du territoire

Pays de Saintonge Romane c'est :

- 3 EPCI - 70 communes au cœur de la Charente-Maritime
- Superficie de 1003 km² soit près de 15% de la superficie départementale
- 63 820 ha de Surface Agricole Utile, soit près de 15% de la SAU départementale
- 91 509 habitants soit 14% de la population de Charente-Maritime (INSEE 2017)

Créé en 1986, le Pays de Saintonge Romane regroupe 3 EPCI en plein cœur de la Charente-Maritime : la Communauté d'agglomération de Saintes (chef de file du PAT), la Communauté de Communes de Cœur de Saintonge et la Communauté de Communes du Canton de Gémozac et de la Saintonge Viticole. Il s'étend sur 1003 km² et présente une densité de 91 habitants/km² avec de fortes disparités entre l'agglomération de Saintes, qui regroupe 66% de la population, et les 2 autres communautés de communes au profil plus rural (entre 54 et 64 hab/km²).

Localisation du Pays de la Saintonge Romane et des 3 EPCI qui le composent
Elaboration TriessGressard



Le territoire offre une situation à mi-chemin, au cœur d'un réseau de villes d'emplois (Rochefort, Saintes, Saint Jean d'Angély, Royan, La Rochelle, etc.) mais aussi à proximité de zones touristiques. Son fort héritage patrimonial et ses qualités paysagères, notamment avec les vallées de la Charente, de l'Arnoult, etc. en font un lieu au cadre de vie attractif.

D'un point de vue surface agricole, le territoire est caractérisé par la forte présence des grandes cultures mais aussi de la vigne avec la production de Cognac et de Pineau (Canton de Gémozac et de la Saintonge Viticole).

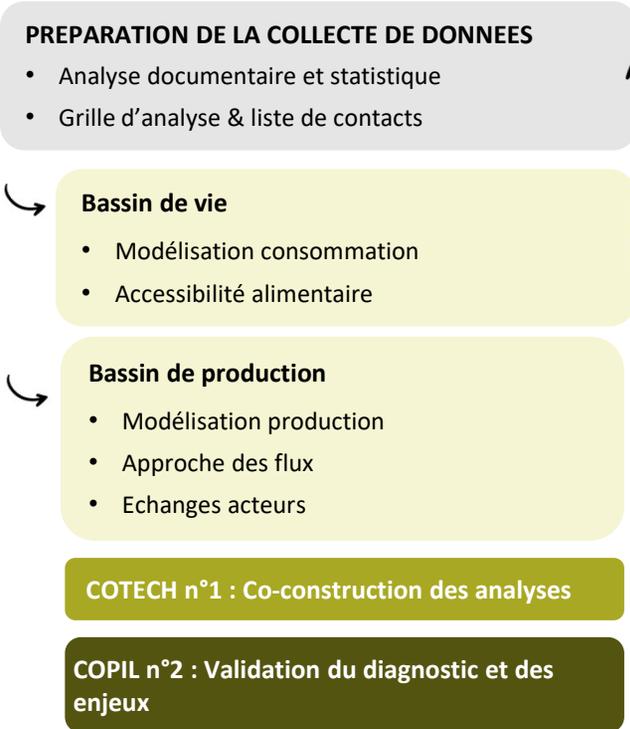
d. Méthodologie du diagnostic 1/4

Le schéma ci-dessous illustre la **méthodologie mise en œuvre pour la réalisation d'un diagnostic partagé**. Il a été mené de manière à mobiliser et sensibiliser les acteurs du territoire à travers les entretiens des opérateurs économiques, têtes de réseau et élus, via les enquêtes en ligne.

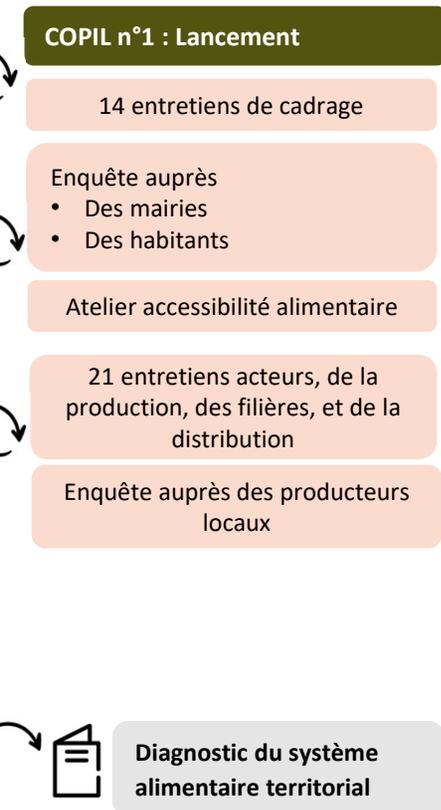
Le diagnostic du système du alimentaire comporte les éléments suivants :

- Un diagnostic **du bassin de production** à partir d'un travail d'analyse statistique et bibliographique et d'entretiens auprès de structures de développement agricole, d'agriculteurs et d'opérateurs économiques représentant les stades de transformation et de gros des filières. Une enquête en ligne sur les circuits courts, diffusée auprès des agriculteurs, complète ce travail.
- Une **analyse du bassin de vie**, à partir d'une modélisation de la consommation du territoire, d'entretiens auprès d'acteurs de la distribution, de la restauration hors domicile. Une enquête en ligne auprès des habitants a enrichi la collecte de données terrain. Un atelier auprès des élus et acteurs de la précarité alimentaire a permis d'aborder la question de l'accessibilité alimentaire

1 – Diagnostic agricole et alimentaire



2 – Mobilisation et animation



20 Entretiens complémentaires CDA et Pays de Saintonge Romane (GMS et resto co)

d. Méthodologie du diagnostic 2/4

14 entretiens avec les élus & acteurs-ressources du territoire

Structure	Thématique
CA Saintes	Contexte du territoire Lien avec les politiques existantes
CC du Canton de Gémozac et de la Saintonge Viticole	
CC Cœur de Saintonge	
Pays de Saintonge Romane	
Chambre d'Agriculture	Agriculture/ filière
Conseil départemental – service agriculture	Agriculture/ filière
SAFER	Foncier
GAB 17	Agriculture biologique
Bienvenue à la ferme	Agriculture/ filière
Point Accueil Installation (PAI)	Installation agricole
Terre de Liens Poitou-Charentes	Installation / foncier agricole
Eau 17	Environnement
Cyclad	Gaspillage alimentaire
CCI	Transformation / distribution
CMA	Transformation / distribution

d. Méthodologie du diagnostic 3/4

16 entretiens avec les acteurs des filières et 5 entretiens avec les acteurs de la distribution

Type d'acteur	Structure
Production	SCEA Pom'Royal et atelier La cuisine des Producteurs Charentais
	EARL La ferme du Fagnard et Ferme Santone
	Domaine de la Chauvetterie
	Pot d'vache
	Ferme de la Nougerée
	Vergers Gazeau
	Sainte Fiacre / Cemes Cesam
	SIE Vals de Saintonge
Coop / négoce / Organisations de producteurs	Ets Isidore
	Océalia
	Opalim
	SICA La Charentaise Fruitière

Type d'acteur	Structure
Grossistes	Guérin fruits et primeurs
	Hapi Viande
	Marc Viande
Transformation	Abattoirs de Surgères et SIBCAS
Restauration commerciale	Association des restaurateurs
Restauration collective	AgriLocal
Lieux de distribution alimentaire	Boulangerie le 38
	Centre Leclerc de Saintes
	Marchés Saintais

d. Méthodologie du diagnostic 4/4

Des entretiens complémentaires par l'agglomération et le Pays de Saintonge Romane : 8 entretiens grandes et moyennes distribution (GMS), 12 entretiens auprès de la restauration collective du territoire

Type d'acteur	Structure
GMS	Super U Gémozac
	Biocoop
	Bionaturalys
	Carrefour Market Pont l'Abbé
	Intermarché Boiffiers
	Intermarché Saint Porchaire
	Intermarché Lamothe
	La Vie Claire

Type d'acteur	Structure
Restauration collective	Restauration municipale CDC Gémozac
	Restauration municipale CDC Cœur de Saintonge
	Restauration communautaire CA Saintes
	API Restauration
	Lycée Palissy
	Lycée Bellevue
	MFR de Cravans
	Lycée Le Petit Chadignac
	Maison de retraite Sainte Gemme
	EHPAD Les Pervenches Gemozac
	EHPAD Le Domaine Cravan
	Centre Hospitalier de Saintonge

e. Cadrage de l'étude

1/2

La phase de cadrage, constituée d'échanges avec les acteurs-clés du territoire et d'une première analyse bibliographique et statistique, a permis d'identifier un premier corpus de champs prioritaires pour le territoire dans le domaine de l'agriculture et de l'alimentation :

Thème	Champs identifiés comme prioritaires
Exploitations agricoles, installation, transmission	<ul style="list-style-type: none"> • Renouvellement des générations et accès au foncier (CA17) • Limiter la céréalisation des terres basses à proximité de l'Arnoult, favorables au maraîchage (Eau 17) • Installation : il y a une dynamique qu'il faut accompagner pour augmenter / diversifier les productions (CD17), concevoir notamment des dispositifs d'accompagnement des porteurs de projet extérieurs ou monde agricole (parrainage, stage découverte, espace test, accès foncier) pour aller vers des installations plus « professionnelles » (dégageant un revenu) et en capacité à alimenter le territoire (SAFER, PAI17), orienter les reprises d'exploitation vers l'Agriculture Biologique pour augmenter l'offre vers le territoire (GAB 17) • Connaître les besoins du territoire en matière d'alimentation pour mieux orienter les porteurs de projet (PAI17)
Circuits courts et locaux	<ul style="list-style-type: none"> • Faire émerger des collectifs d'agriculteurs, besoins de mutualisation de la logistique, des outils de transformation notamment pour soulager les agriculteurs (charge de travail) (CA17, Bienvenue à la ferme) • Importance du numérique en appui de ces circuits de commercialisation (aide à la massification des livraisons pour les agriculteurs) et réflexion sur la cohérence entre « numérique » vs « proximité » (CA17, Bienvenue à la ferme) • Réflexion nécessaire sur ce qu'attendent vraiment les consommateurs dans les produits locaux, nécessité de la pédagogie et de la sincérité (Bienvenue à la ferme)
Transformation / distribution	<ul style="list-style-type: none"> • Besoin de formation courte des artisans/restauration avec un volet approvisionnement local (CMA) (CCI) • Manque d'outils de transformation et de logistique alimentaire (CCI), qui permettrait de garder la valeur ajoutée sur le territoire, notamment sur les céréales (GAB 17) • Se doter d'un projet stratégique, innovant et ambitieux pour que l'agriculture/ agroalimentaire devienne une filière emblématique (CCI)

e. Cadrage de l'étude

2/2

La phase de cadrage, constituée d'échanges avec les acteurs-clés du territoire et d'une première analyse bibliographique et statistique, a permis d'identifier un premier corpus de champs prioritaires pour le territoire dans le domaine de l'agriculture et de l'alimentation :

Thème	Champs identifiés comme prioritaires
Restauration collective	<ul style="list-style-type: none"> • Enjeu à la mutualisation de la demande de la restauration collective (CA17) • Besoin d'accompagnement très poussé des collectivités sur l'approvisionnement de la RC (CD17), et des agents sur le gaspillage alimentaire (y compris en salle) (Cyclad)
Environnement	<ul style="list-style-type: none"> • Préservation de la qualité de l'eau : <ul style="list-style-type: none"> - Maintien des prairies pour la préservation de la qualité de l'eau... et donc maintien des élevages en s'appuyant sur des débouchés avec une meilleure plus-value (Eau 17) - Lever les freins auprès des agriculteurs pour le développement de l'Agriculture Biologique (Eau 17), notamment technique (développement de l'animation et de l'expérimentation) et de débouchés (GAB 17) - Développer l'alimentation locale des élevages pour la protéine, en vue de l'allongement des rotations et de l'intégration des légumineuses en grandes cultures (Eau 17) • Lien santé et environnement : craintes grandissantes des habitants liées à l'agrandissement des surfaces viticoles avec très peu d'agriculture biologique (GAB 17) • Sensibilisation de l'ensemble des parties prenantes du système alimentaire au gaspillage alimentaire et recyclage des biodéchets (restauration collective, habitants, restaurateurs, artisans, GMS) (Cyclad)
Citoyens	<ul style="list-style-type: none"> • Dialogue nécessaire et acculturation entre les deux mondes (sensibilisation citoyens), nécessité de créer du lien (CA17, PAI 17) • Animation auprès du grand public, notamment autour des démarches déjà en cours (guide des producteurs locaux) (CD17) • Expérimenter localement sur l'aide alimentaire serait intéressant (CD17)

02

Filières agricoles et alimentaires

02

Filières agricoles et alimentaires

a. Etat des lieux et analyse des filières

a. Etat des lieux et analyse des filières

i. Le contexte départemental et les spécificités du territoire étudié (1/2)

Un département agricole

La Charente-Maritime comptait en 2013 un peu plus de 7 000 exploitations agricole, on estime, en 2020 que ce chiffre a légèrement diminué, les données du Recensement Agricole 2020 permettront de connaître le chiffre précis. La Surface Agricole Utile (SAU) est de 438 000 ha en 2019 (légère diminution depuis 2009 -1,5% contre, -0,9% en région Nouvelle-Aquitaine). L'agriculture représente 60% des surfaces du territoire.

Le territoire est marqué par des paysages agricoles distincts :

- Au Nord, le marais Poitevin desséché est une zone d'élevage et de céréales,
- Au Nord-Ouest (région de l'Aunis) et au Nord Est (Saintonge agricole) sont des zones de grandes cultures assez intensives,
- Au sud de cette zone, les marais de Rochefort et Marennes sont dédiées à l'élevage et au maïs
- À l'est, au centre et au sud du département, la Saintonge viticole, limitrophe du Cognacais, se démarque par la présence de la vigne à eaux de vie.
- Enfin, au Sud la Saintonge boisée, le massif boisé occupe la moitié de la superficie. Terre de polyculture, elle associe la vigne, l'élevage à viande et les cultures fourragères, ainsi que l'exploitation forestière.

Un département céréalier, tourné vers l'export, l'élevage en retrait

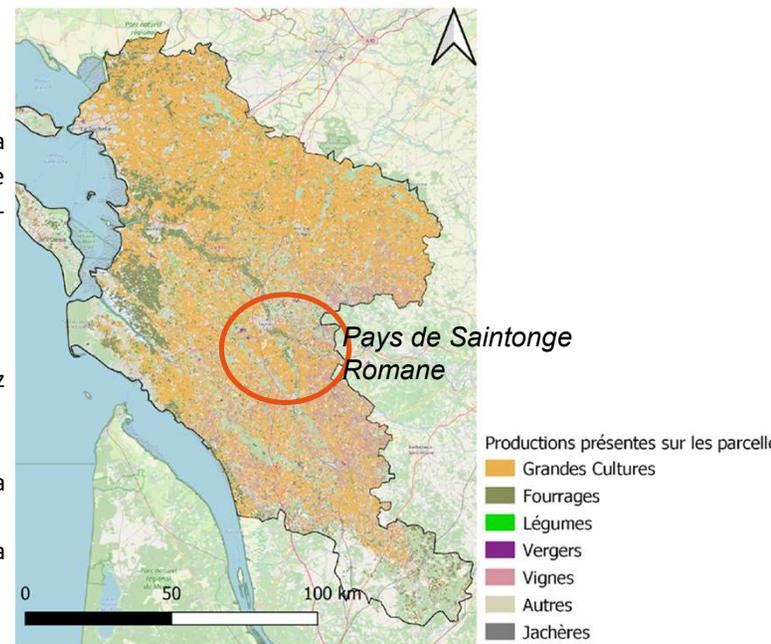
Les deux-tiers de la SAU sont occupés par les grandes cultures, avec une progression au cours des dernières années des surfaces en céréales et protéagineux au détriment des oléagineux. Les volumes produits sont largement exportés, notamment via le Port de La Rochelle, 2^{ème} port national pour l'exportation de céréales.

L'élevage est plus en retrait sur le territoire : 92 000 bovins, 10 000 ovins, 6 500 porcins, un cheptel limité comparé aux Départements de la Charente et des Deux-Sèvres. Par ailleurs, la production laitière quasi-exclusivement destinée à l'industrie est particulièrement marquée par la déprise laitière avec une diminution des volumes et du cheptel en lait de vache mais aussi en lait de chèvre (respectivement - 31,8% et - 41,5% de production entre 2009 et 2019).

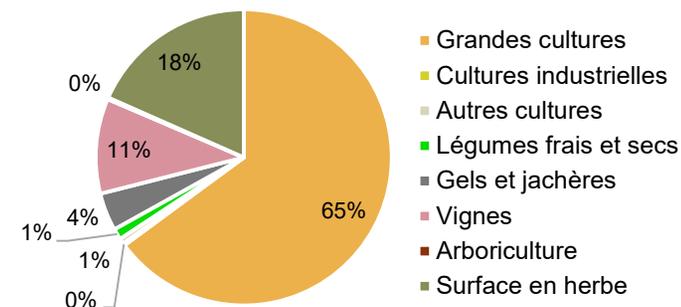
Des activités de diversification alimentaire plus présentes qu'à l'échelle régionale

D'après le recensement agricole 2010, 21,6% des exploitations de Charente-Maritime ont une activité de diversification* contre 12,1% à l'échelle régionale. Il s'agit principalement de transformation de produits agricoles (44% des activités de transformation), et de travaux à façon agricole (38% des activités de diversification). D'après le recensement agricole 2010, 15,3% des exploitations de Charente-Maritime ont un produit sous signe de qualité (AOC, IGP ou Label Rouge) contre 18,8% à l'échelle régionale.

Enfin, 13,4% des exploitations pratiquaient en 2010 les circuits courts (contre 12,2% à l'échelle régionale). En pays de Saintonge Romane, le poids de la viticulture dans la vente directe ne doit pas être négligée : elle représenterait environ la moitié des producteurs.



Représentation du registre parcellaire graphique (RPG) en Charente-Maritime



Représentation des surfaces agricoles en Charente-Maritime (Agreste, 2019)

a. Etat des lieux et analyse des filières

i. Le contexte départemental et les spécificités du territoire étudié (2/2)

Zoom sur le territoire

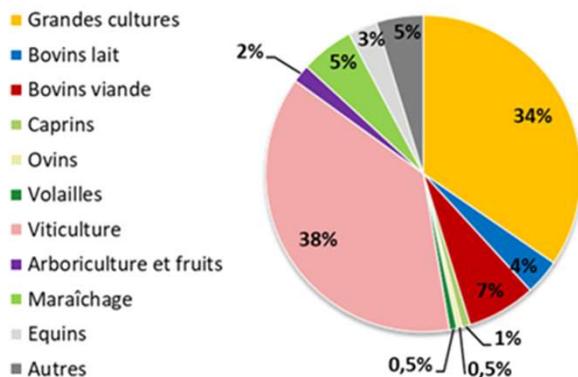
La SAU totale estimée par le RPG 2019 sur les 3 EPCI est 63 820 ha soit 63% de la surface totale. Le territoire dénombre 1 126 exploitants agricoles pour **938 exploitations en 2017** (Chambre d'Agriculture 17).

A l'image de la Charente-Maritime, c'est un **territoire céréalier** avec près de **66% des surfaces dédiées aux Grandes Cultures**. Blé et maïs représentent 60% des grandes cultures. Il est aussi marqué par la **présence de la vigne**, notamment à l'Est de l'agglomération de Saintes, sur le caton de Gémozac et de la Saintonge Viticole. **12% des surfaces** sont dédiées à la vigne.

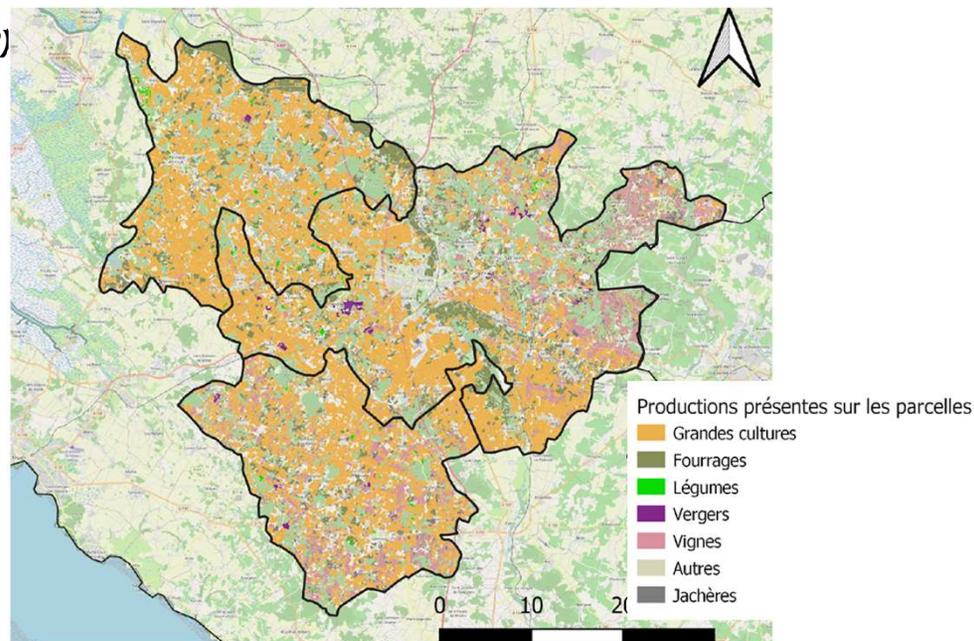
Les prairies occupent 13% de la surface, particulièrement dans la vallée humide de la Charente. Enfin, les surfaces agricoles sont marquées par une zone de maraîchage traditionnelle, dans la vallée de l'Arnoult, qui bénéficient de la présence de canaux.

La répartition des exploitations selon leur orientation nous renseigne sur leur production principale.

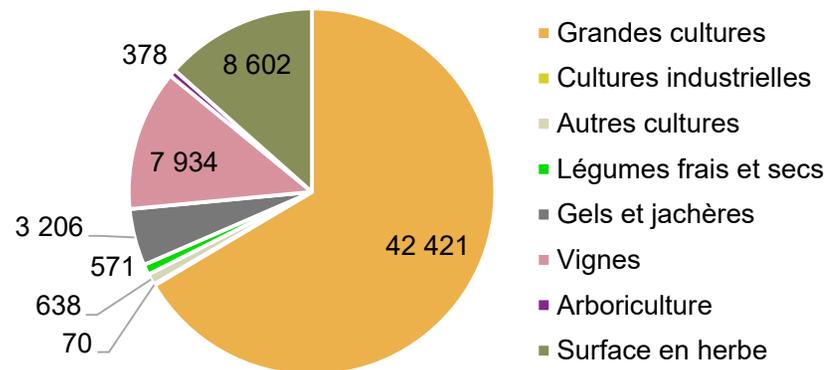
Ainsi, 34% des exploitations sont spécialisées en Grandes Cultures. L'élevage est marqué par les bovins viandes, plus représentés que les bovins laits. On note également une présence non négligeable d'exploitations spécialisées en maraîchage (5%) ou en arboriculture (2%).



Répartition des exploitations selon leur orientation technico-économique (Chambre d'Agriculture 17)



Représentation du Recensement Parcelaire Général du Pays de Saintonge Romane
Recensement Parcelaire Général, 2019 – Elaboration TriesseGressard



Répartition de la SAU en ha sur le territoire du PAT
Recensement Parcelaire Général, 2019 – Elaboration TriesseGressard

a. Etat des lieux et analyse des filières

iii. Places des productions sous label de qualité

L'agriculture biologique : une faible dynamique sur le territoire, comme à l'échelle du département



Part de la SAU bio (certifiée et en conversion) dans la SAU totale en Nouvelle-Aquitaine en 2019 - Source Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique en Nouvelle-Aquitaine

6% des exploitations du territoire du PAT sont concernées par l'Agriculture Biologique pour seulement 2,6% de la SAU (Bio Nouvelle-Aquitaine, d'après Agence Bio).

Cette dynamique est similaire à celle de la Charente-Maritime avec 6% des exploitations converties ou en conversion pour 4,1% de la SAU. Le département, comme le territoire ont encore une marge de progrès en comparaison avec la région Nouvelle Aquitaine (9,7% des exploitations et 7,4% de la SAU), ou avec la France (10% des exploitations et 8,5% de la SAU).

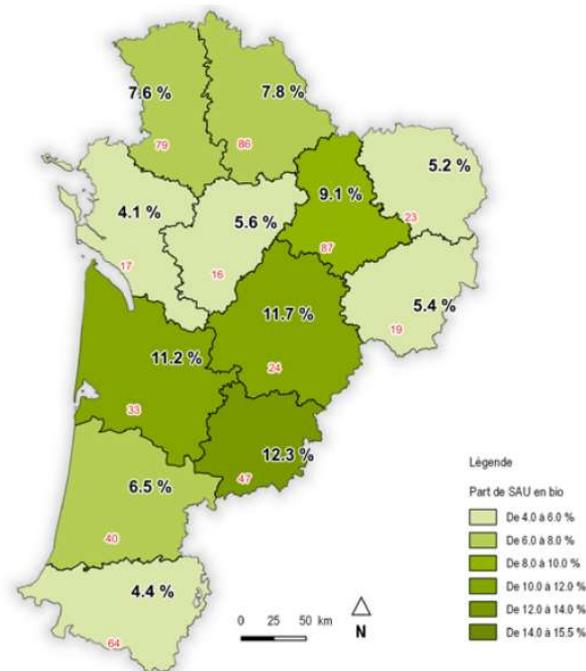
Sur le territoire, le principal frein au développement de la bio en terme de SAU est liée à la place des céréales, qui se tournent encore peu vers ce mode de production. Plusieurs raisons sont évoquées par les acteurs-ressources et les opérateurs économiques :

- les conditions pédoclimatiques et la faible capacité de ressuyage des sols qui limitent les plages de temps disponibles pour les travaux mécaniques,
- les débouchés, la filière céréalière étant principalement tournée vers l'export (Port de La Pallice – voir § Filière céréalière)
- Des freins psychologiques et un manque de connaissance des cahiers des charges

La filière est plutôt structurée à l'échelle départementale par des opérateurs de la collecte et de la transformation : Aquita Bio est un regroupement de coopérative autour de l'AB, Soufflet agriculture est un négoce développant une filière bio, la Corab est une coopérative 100% bio installée à Saint Jean d'Angély, Léa Nature est un industriel spécialisé dans la bio à La Rochelle, etc.

Le GAB17 constate que la dynamique est en marche au niveau du département avec des exploitations de grandes tailles qui se convertissent, un accompagnement qui se structure (groupes de réflexion avec les partenaires du programme re-Source, développement des expérimentations GAB et Chambre d'Agriculture). L'enjeu est **d'accompagner les agriculteurs par du conseil technique** et donc une **expérimentation adaptée** aux conditions de culture du territoire.

L'agriculture biologique est plus répandue en maraîchage et dans les circuits courts (source enquête agriculteur).



“Ce n'est pas un problème de structuration de la filière mais plutôt des barrières psychologiques, des freins techniques. Certains sont très réfractaires. Beaucoup ne sont pas prêts à remettre en question leur modèle qui fonctionne” (Eau17)

a. Etat des lieux et analyse des filières

iii. Places des productions sous label de qualité

Une présence discrète des autres signes de qualité



Sur le territoire, le label « **Haute Valeur Environnementale** » (HVE) se déploie en **viticulture et arboriculture** principalement (données statistiques non disponibles à l'échelle du Pays de Saintonge Romane – 122 exploitations HVE en Charente-Maritime au 1^{er} juillet – source Ministère de l'Agriculture). En arboriculture, le développement de la HVE ou du label « Vergers Eco-responsables » se fait en lien avec le développement du débouché de la restauration hors domicile. En effet, il intègre la définition des produits de qualité et durables de la loi Egalim pour l'approvisionnement de la restauration collective.



En dehors de l'agriculture biologique, et des AOP et IGP viticole et spiritueux, le territoire est peu concerné par les **SIQO (Signes d'identification de la Qualité et de l'Origine)**. Il est intégré à l'aire géographique de l'AOP Beurre Charente-Poitou, et l'IGP Agneau du Poitou-Charentes. Nous n'avons pas identifié de production sous Label Rouge.



Le département a lancé en 2020 une démarche de marque locale avec « **Plus de 17 dans nos assiettes** ». Elle a pour objectif de rendre plus visibles les productions locales et d'en faire la promotion auprès du grand public. Elle s'appuie sur un site internet <https://manger17.fr> pour référencer les producteurs inscrits à la démarche. Elle est **en déploiement** sur l'ensemble du département. A ce jour, 15% des produits et 17% des agriculteurs engagés sont du territoire de Saintonge Romane (exemple Pom'Royal et Ferme Santone).

a. Etat des lieux et analyse des filières

ii. Les filières animales

La filière viande – Une production orientée vers les bovins, un déficit en porc et en volaille

Bovin viande plutôt dédié à l'export mais une demande de plus en plus forte vers le local qui réoriente la production - des débouchés à valoriser pour garder la production sur le territoire

La production d'élevage en Charente-Maritime est dominée par la production bovine, mais son cheptel est limité par rapport aux départements voisins.

La production bovine est notamment concentrée à l'est de la région (DRAAF 2020) dans le Limousin, zone d'élevage traditionnelle et reconnue pour la qualité de la viande produite. 12% des exploitations bovines de Charente-Maritime bénéficient d'un signe de qualité vs 29% à l'échelle de la Nouvelle-Aquitaine (32% Creuse, 21% en Charente, 27% Deux-Sèvres) Les élevages de Charente-Maritime sont de profil naisseur (52% des élevages) destinés à l'exportation (engraissement en dehors du territoire, filières longues) (DRAAF, 2020) à l'image de la production régionale.

La filière viande est en difficulté économique et les exploitations ont du mal à se trouver des repreneurs. En 2018, le Résultat Courant avant impôt des systèmes naisseurs en Nouvelle-Aquitaine était de 18 100 € par UTA non salariée (DRAAF 2021, d'après RICA 2018). Sur les 938 exploitations que compte le territoire, **7% seraient spécialisées* en bovin viande (soit 66).**

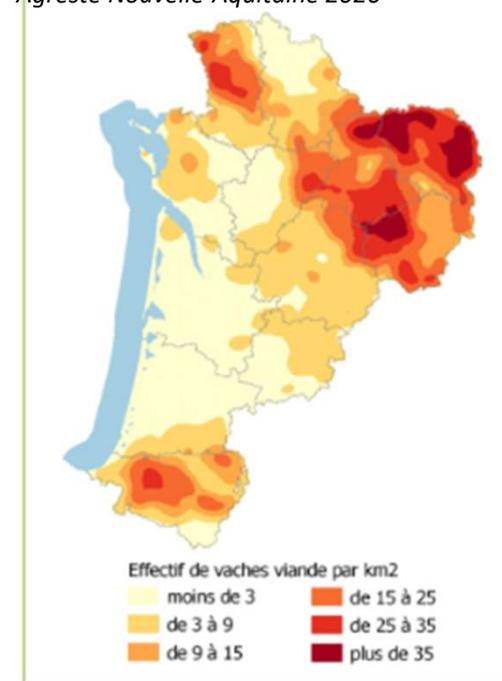
* Les exploitations spécialisées sur un atelier ont pour production principale cet atelier mais peuvent avoir d'autres productions, plus mineures dans la réalisation du chiffre d'affaires.

“Les mâles sont principalement vendus en broutards vers 8 mois pour être engraisés à l'export. Pour les femelles il s'agit principalement de réformes abattues en moyenne à 6,5 ans. Les femelles qui ne sont pas gardées pour le renouvellement partent en broutards vers 8.5 mois pour être engraisées ailleurs. En moyenne, les éleveurs sortent 20 femelles par an (de 6 à 44) et 24 mâles (de 14 à 40). Les éleveurs ont en moyenne 56 vaches allaitantes principalement de race charollaise et l'élevage n'est pas l'activité principale de la ferme (grandes cultures, vignoble).” OPALIM

“Le PAT doit nous aider à garder les éleveurs sur le territoire. Aujourd'hui, il y a de moins en moins d'éleveurs. Ils sont plus âgés, la production est en difficulté donc c'est difficile de motiver des éleveurs à commencer ou à continuer sachant que les autres postes comme la vigne sont beaucoup plus rentables.” OPALIM

“Pour la qualité eau : il faut maintenir les éleveurs et donc les prairies. Mais c'est très compliqué ” Eau17

Répartition du cheptel de vache à viande en Nouvelle-Aquitaine- Source Fiche filière viande Agreste Nouvelle-Aquitaine 2020



©IGN - Source : BDNI 01/01/2020

a. Etat des lieux et analyse des filières

ii. Les filières animales

La filière viande – Une production orientée vers les bovins, un déficit en porc et en volaille

Une production bovin viande plutôt dédiée à l'export mais une demande de plus en plus forte vers le local qui réoriente une partie de la production

Les initiatives en circuits courts se développent en viande (source entretiens opérateurs) et contribuent à apporter de la valeur ajoutée à des exploitations intégrées dans des filières longues. La démarche « éleveurs et engagés » valorise 800T par an en GMS. En plus du développement des débouchés en circuits courts, il y a un enjeu sur la montée en gamme de la qualité de la viande des producteurs dans une zone de production moins reconnue que le Limousin.

“il y a un problème d'implication des éleveurs. Aujourd'hui, on n'a pas d'agriculteurs qui font un gros travail sur la qualité (veau, agneau, cochon). C'est plus dans la culture ailleurs : il y a une différence de qualité importante avec le limousin.” (Op. éco)

Toutefois, les circuits courts semblent constituer une opportunité pour garder de la valeur ajoutée sur les exploitations et donc garder des éleveurs sur le territoire. Cela recoupe notamment les enjeux environnementaux avec le maintien des prairies sur le bassin versant de l'Arnoult.

“ En Charente Maritime, la demande en produits de qualité est de plus en plus forte. Par ailleurs, c'est un territoire où les gens ont un fort pouvoir d'achat. Les producteurs ont pris en compte les attentes sociales et les changements de pratiques de consommation. On observe une diminution globale de la consommation de viande mais une demande plus ciblée vers de la qualité. Les GMS qui proposent des produits de qualité dans leur boucherie ont du succès, surtout depuis le covid.” OPALIM

Estimation* des volumes de production sur le territoire

(Source RPG 2019 et SAA, Agreste 2019)

	Territoire Saintes et de Saintonge Romane		Charente-Maritime	
	Estimation production (tête)	Estimation des volumes produits (tec)	Production tête	Volumes produits (tec)
Bovin viande	2 290	713 tec	19 100	5 950 tec

*Méthode d'estimation : les volumes de production sont inconnus à l'échelle du territoire. Pour les approcher, nous estimons le ratio des surfaces en herbe du territoire (source RPG) par rapport aux surfaces fourragères du département. Nous appliquons ensuite ce ratio aux volumes produits à l'échelle du département (source SAA)

a. Etat des lieux et analyse des filières
ii. Les filières animales

La filière viande – Une production orientée vers les bovins, un déficit en porc et en volaille

Autres filières viandes : des productions très faibles sur le territoire

Les autres filières viandes sont peu représentées sur le territoire : on dénombre **0,5% d'exploitations spécialisées en volailles (7 exploitations) et en ovin (5 exploitations) et aucune spécialisée en élevage porcine**. Il existe probablement des ateliers pour ces élevages intégrés au sein d'exploitation spécialisée dans d'autres productions (grandes cultures, autres élevages, etc.) mais les statistiques ne sont pas disponibles à l'échelle du territoire. Il est à noter que sur le département, ces filières sont également assez peu présentes :

- En 2018, la Charente-Maritime est le dernier département de la région en terme de production porcine avec moins de 1% des effectifs de porc charcutier. La production est plus importante dans les Deux-Sèvres (2^e département producteurs avec 19% des effectifs) comme en Charente (13% des effectifs) (DRAAF 2018).
- De même, en 2010, le département ne compte que 74 exploitations élevant au moins 200 volailles dont 66% vendent en circuits courts. Les filières en volailles de chair comme en poules pondeuses sont plus structurées en Vendée, et Deux-Sèvres. (DRAAF 2018)
- Malgré la présence de l'IGP Agneau du Poitou, la production ovine du département est également limitée : la Charente-Maritime compte 300 exploitations en 2010, contre près de 1300 dans les Deux-Sèvres. (DRAAF 2018)

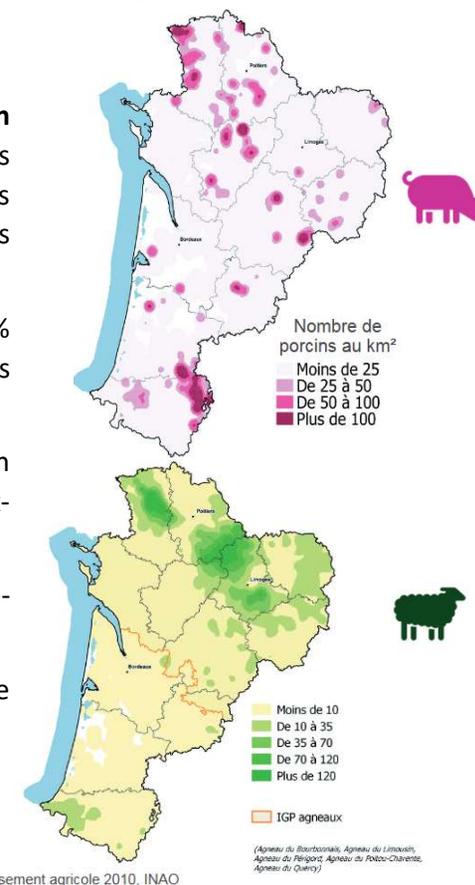
Faute de données précises sur les effectifs animaux sur le territoire, les estimations de volumes de production sur le territoire sont donc à prendre avec précaution.

Estimation* des volumes de production sur le territoire

(Source RPG 2019 et SAA, Agreste 2019)

	Territoire Saintes et de Saintonge Romane		Charente-Maritime	
	Estimation production (tête)	Estimation des volumes produits (tec)	Production tête	Volumes produits (tec)
Ovins	1 370	28 tec	11 400	230 tec
Porcins	-	-	20 960	2 030 tec

Répartition du cheptel porcine et ovine en Nouvelle-Aquitaine en 2010 - Source Fiche filière viande Agreste Nouvelle-Aquitaine 2018



*Méthode d'estimation : les volumes de production sont inconnus à l'échelle du territoire. Pour les approcher, nous estimons le ratio des surfaces en herbe du territoire (source RPG) par rapport aux surfaces fourragères du département. Nous appliquons ensuite ce ratio aux volumes produits à l'échelle du département (source SAA)

a. Etat des lieux et analyse des filières

ii. Les filières animales

La filière viande – Une production orientée vers les bovins, un déficit en porc et en volaille

Une structuration locale grâce à des acteurs spécialisés de l'amont à la transformation

Etablissements de 1ère et 2nd transformation et de gros pour la filière viande sur le Pays de Saintonge Romane et à proximité – *Elaboration TriesseGressard d'après base Sirène*

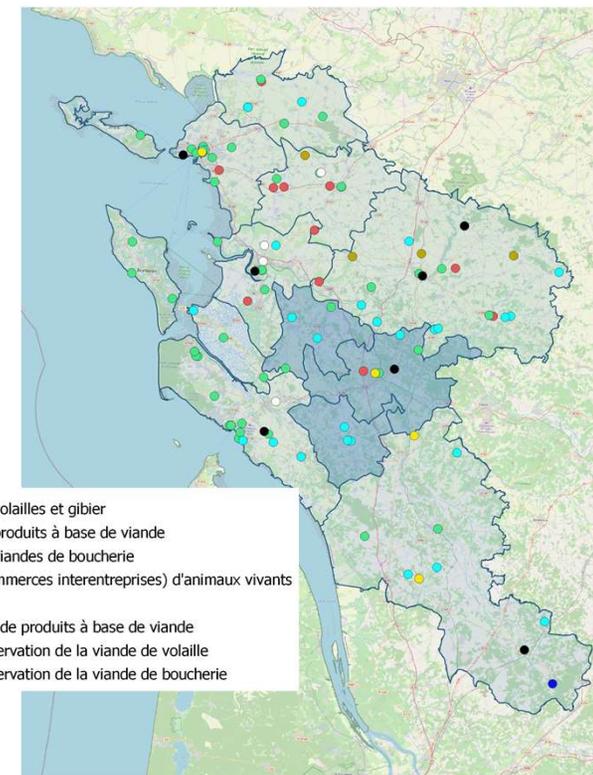
NAF	Activité	Saintonge Romane	Saintonge Romane + 50 km
10.11Z	Transformation et conservation de la viande de boucherie	1	32
10.12Z	Transformation et conservation de la viande de volaille	0	4
10.13A	Préparation industrielle de produits à base de viande	0	7
10.13B	Charcuterie	5	103
46.23Z	Commerce de gros d'animaux vivants	5	40
46.32A	Commerce de gros de viandes de boucherie	1	10
46.32B	Commerce de gros de produits à base de viande	0	5
46.32C	Commerce de gros de volailles et gibier	1	7
47.22Z	Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé	31	408

Si le territoire comporte peu d'établissements de gros, et 1^{ère} transformation, on note la présence de nombreux bouchers et charcutiers sur le territoire. Notons toutefois la présence structurante du négociant en vif Tranquard et Fils, et des grossistes / découpe de viande Marc Viande et Hapi viande. A proximité immédiate et qui interviennent sur le territoire, notons les coopératives et organisation de producteurs : Terrena, Opalim, Eleveurs et engagés.

En revanche, des outils sont présents à proximité et interviennent déjà dans les filières du territoire. S'agissant de la 1^{ère} transformation (abattage/ découpe), les outils sont présents à Surgères (Société Surgérienne d'abattage et découpe Sibcas), à la limite du département (abattoir de Chalais avec qui travaille Marc Viande), et à Montguyon (abattoir municipale, peu en lien a priori avec le territoire). Pour ce qui est de la viande de porc, la filière deux-sévrienne est plus sollicitée (Cooperl).

Parmi les grossistes en viande pouvant intervenir, notons également Maison Arsicaud, CPLD, etc.

Localisation des outils de transformation et de gros de la filière viande en Charente-Maritime – *Elaboration TriesseGressard d'après base Sirène*



a. Etat des lieux et analyse des filières

ii. Les filières animales

La filière viande – Une production orientée vers les bovins, un déficit en porc et en volaille

Une structuration locale grâce à des acteurs spécialisés de l'amont à la transformation

Les filières des produits carnés sont structurées par un ensemble d'acteurs, à la fois associatifs, coopératifs ou industriels, sur le territoire ou à proximité qui permettent une valorisation des productions locales. Dès lors, de la production à la commercialisation, les filières peuvent s'appuyer sur des opérateurs spécialisés, favorisant ainsi le développement de circuits alternatifs et l'ancrage de la valeur ajoutée pour une partie des éleveurs. La présence à proximité du territoire d'un abattoir orienté vers les filières locales est un atout pour le développement des filières courtes ou territoriales, dans un contexte de production bovine plutôt exportée du territoire.

EARL La ferme du Fagnard

Exploitation agricole d'élevage bovin viande et porcin. Ils y élèvent la race limousine : 120 mères, 3 mâles et 100 veaux. Les animaux sont abattus à Chalais en Charente. La découpe est effectuée au magasin de producteur (La ferme Santone) ou sur l'exploitation pour les bouchers. L'exploitation réalise également l'engraissement de porcs piétrain. Les porcs sont abattus à Chalais. L'exploitation dispose d'un laboratoire de transformation (individuel et dérogatoire CE). La commercialisation de leur produit s'effectue à 90% au magasin de producteur « La ferme Santone », en conditionnement frais. Les 10% restants sont à destination des écoles, en conditionnement sous-vide (en direct des chefs cuisinier, ou avec API restauration). Dans tous les cas, la commercialisation en restauration collective est réalisée dans le cadre de contrats moraux (gré à gré), ce qui offre une certaine souplesse par rapport aux appels d'offre. Il assure lui-même la livraison en essayant de mutualiser les déplacements entre les écoles

OPALIM une organisation de producteur de dimension régionale, organisée autour des circuits longs mais développant la vente directe

Cette organisation, association de loi 1901, regroupe des éleveurs bovins viandes qui commercialisent via les négociants privés sur 4 départements. Ils font de la prestation de service (pas d'achat d'animaux) pour que les producteurs aient accès à des filières de qualité dont la filière Label rouge. OPALIM travaille avec les producteurs, les abatteurs, les distributeurs et les chambres d'agriculture pour les politiques agricoles territoriales. Les éleveurs adhérents d'OPALIM font partis de filière de qualité. Le bio n'est en revanche pas très développé (le cahier des charges ne serait pas trop difficile à respecter mais pour l'instant il n'y a pas trop de demande donc pas de commercialisation). OPALIM a une activité particulière en Charente Maritime : elle approvisionne deux magasins Leclerc à Saintes avec la production de 28 éleveurs. L'association compte 5 adhérents dans le Pays de Saintonge. 4 sont engagés dans leur filière Viande Bovine Maritime avec une alimentation du troupeau sans OGM.



a. Etat des lieux et analyse des filières

ii. Les filières animales

La filière viande – Une production orientée vers les bovins, un déficit en porc et en volaille

Une structuration locale grâce à des acteurs spécialisés de l'amont à la transformation



Société Surgérienne d'abattage et SIBCAS - abattage et découpe à Surgères, dédiés aux filières territoriales

La Société Surgérienne d'Abattage réalise l'abattage en prestation de service (sans achat des bêtes) pour les gros bovins, veaux et agneaux. L'abattoir fonctionne à 70% de sa charge et est en capacité à accueillir une centaine de bête de plus par semaine. Il n'y a pas de délai à l'abattage. La SIBCAS assure quant à elle le travail de chevillard (découpe, transformation et commercialisation) à raison de 500 animaux par semaine. Un agrandissement de l'atelier de transformation et un doublement de la capacité de stockage ont été réalisés fin 2019 afin d'assurer le développement de la transformation en circuits courts. Ils travaillent avec les éleveurs en direct ou via leurs coopératives et négociants. Ils assurent la logistique bêtes vivantes et carcasses. Ils travaillent avec différents labels : IGP Agneau du Poitou, Label Rouge, Bleu blanc coeur. Leurs clients sont les magasins de producteurs, les boucheries et la GMS (Système U) du territoire, des grossistes (Achille Bertrand). Ils ont monté une filière avec Super U et un cahier des charges spécifiques assurant une viande locale. Ils ne sont pas positionnés sur la restauration collective pour des raisons de tarifs (valorisation du travail de l'éleveur indispensable) mais se positionnent comme un opérateur en capacité à répondre à la structuration de la filière, aux enjeux de gestion de l'équilibre carcasse.

“La problématique sur la viande, ce n'est pas le débouché ni la structuration de filière. Tout est déjà en place. La filière est capable de s'organiser [pour fournir la RHD]. Ça existe déjà avec les privés.”

Marc Viande - grossiste

Marc Viande exerce l'activité de chevillard, c'est à dire grossiste en viande, auprès de l'abattoir de Chalais (16) dont il est actionnaire majoritaire. Il intervient en tant que prestataire de service pour la vente directe (ramassage des bêtes, abattage, découpe et relivraison), notamment pour la Ferme Santone (vache, porc et agneau). S'il intervient dans le sud de la Charente-Maritime, son bassin d'approvisionnement s'étend en Charente et dans la Creuse, où la qualité des élevages est historiquement reconnue. Il vend la viande auprès des GMS et des boucheries indépendantes. Sur le territoire, il travaille notamment avec OPALIM pour l'approvisionnement en viande du Leclerc. Il n'intervient pas auprès de restauration collective.

“Je ne joue pas la carte des labels mais du produit local. C'est plus ce que demande les magasins. Aujourd'hui, c'est la proximité. Il y a des accord locaux.”

a. Etat des lieux et analyse des filières

ii. Les filières animales

La filière viande – Une production orientée vers les bovins, un déficit en porc et en volaille

Une structuration locale grâce à des acteurs spécialisés de l'amont à la transformation



Hapi viande - grossiste spécialisé dans le porc avec prestation de découpe

Hapi viande reçoit la viande en direct des abattoirs (carcasses), assure la découpe pour revendre aux bouchers et charcutiers du territoire. Ils travaillent plus particulièrement avec la Cooperl ou Bayt viande dans les Deux-Sèvres pour le porc et l'agneau, ou avec Marc Viande pour le boeuf et le veau. Ils desservent ensuite les boucheries du sud de la Charente-Maritime et de la Charente.

Face à la demande de plus en plus importante des éleveurs, ils assurent de la prestation de découpe pour la vente à la ferme et souhaitent développer un outil de transformation. La transformation est indispensable pour développer la prestation de service auprès des éleveurs. En l'absence d'un tel outil, elle ne peut se développer plus sur ce segment.



Zoom sur les projets de la filière viande à proximité du territoire

- Un atelier de transformation collectif est en construction à Saujon (17). SAS de 8 producteurs, avec 2 salariés, l'atelier proposera des prestations de découpe et transformation aux producteurs en circuits courts.
- Marc Viande et l'abattoir de Challais (16) conduisent des réflexions sur la construction d'un abattoir neuf. L'abattoir municipal de Montguyon pourrait être associée à cette nouvelle structure qui devrait voir le jour en Charente.

a. Etat des lieux et analyse des filières

ii. Les filières animales

La filière viande – Une production orientée vers les bovins, un déficit en porc et en volaille

Le lien avec les filières locales - difficultés et enjeux pour le territoire

Une filière dans l'incertitude économique pour laquelle l'essor de la demande locale pourrait être un levier

« Une des difficultés de la filière bovine, c'est la valorisation des mâles. Pour les femelles, il n'y a pas trop de problème de valorisation mais les mâles ne sont pas trop consommés en France. Ils vont vers l'Espagne ou l'Italie où la concurrence est forte : les prix ne sont pas au rendez-vous. La crise du covid à ajouter de l'incertitude à cette filière. Ces animaux pourraient constituer un débouché pour la restauration collective où les modes de cuisson sont différents. ». Opérateur de la production

Un manque d'outils de 2^{de} transformation dédiés aux filières territoriales, mais des projets en devenir

De plus en plus d'éleveurs commencent à faire de la vente directe. Malgré la présence d'outils dédiés, certains opérateurs soulèvent le manque d'outils de transformation. Des projets sur le territoire de Saintonge Romane comme à proximité se développent et devraient dans les années à venir permettre de répondre à la demande de prestation de service des agriculteurs en vente directe.

« Les principaux circuits de commercialisation sont des circuits longs au niveau national. Il y a très peu d'abattoirs en Charente Maritime (2) ce qui freine le développement des filières locales. Mais de plus en plus d'éleveurs commencent à faire de la vente directe (à la ferme) pour répondre à la nouvelle demande. » Opérateur amont.

« Il n'y a pas assez d'outils sur le territoire. Mais les projets de découpes collectifs d'éleveurs vont répondre à ça dans le futur. Des ateliers se développent pour découper la viande en Charente Maritime. C'est indispensable pour faire du local. » Opérateur amont

« Un atelier de découpe primaire se monte à Saujon... On ne peut pas monter des transformateurs partout... il y a des gens qui sont capables de faire de la transformation très poussée et de qualité en dehors du territoire. Je travaille dans le 44 avec un super labo. Ce qui manque ici, c'est plutôt des prestations de qualité et de la viande de qualité ». Opérateur économique.

a. Etat des lieux et analyse des filières

ii. Les filières animales

La filière viande – Une production orientée vers les bovins, un déficit en porc et en volaille

Le lien avec les filières locales - difficultés et enjeux pour le territoire

Le débouché de la restauration collective difficile à intégrer à ce stade

Les raisons : les volumes trop importants à gérer pour un producteur, la gestion de l'équilibre carcasse, la difficile réponse aux appels d'offre, la juste valorisation du travail des éleveurs, la logistique des livraisons.

Des leviers pourraient être actionnés autour de solutions collectives avec un groupe d'éleveurs, les acteurs de la transformation et la restauration collective qui doit préciser ses besoins.

« Il n'y a pas trop de commercialisation pour la restauration collective car les volumes seraient trop importants sachant qu'il n'y a pas assez d'outils sur le territoire. L'équilibre carcasse est difficile à gérer, un éleveur tout seul ne peut pas répondre aux quantités demandées et il faut savoir répondre à des appels offres, ce qui n'est pas le cas de tous les éleveurs. » Opérateur amont

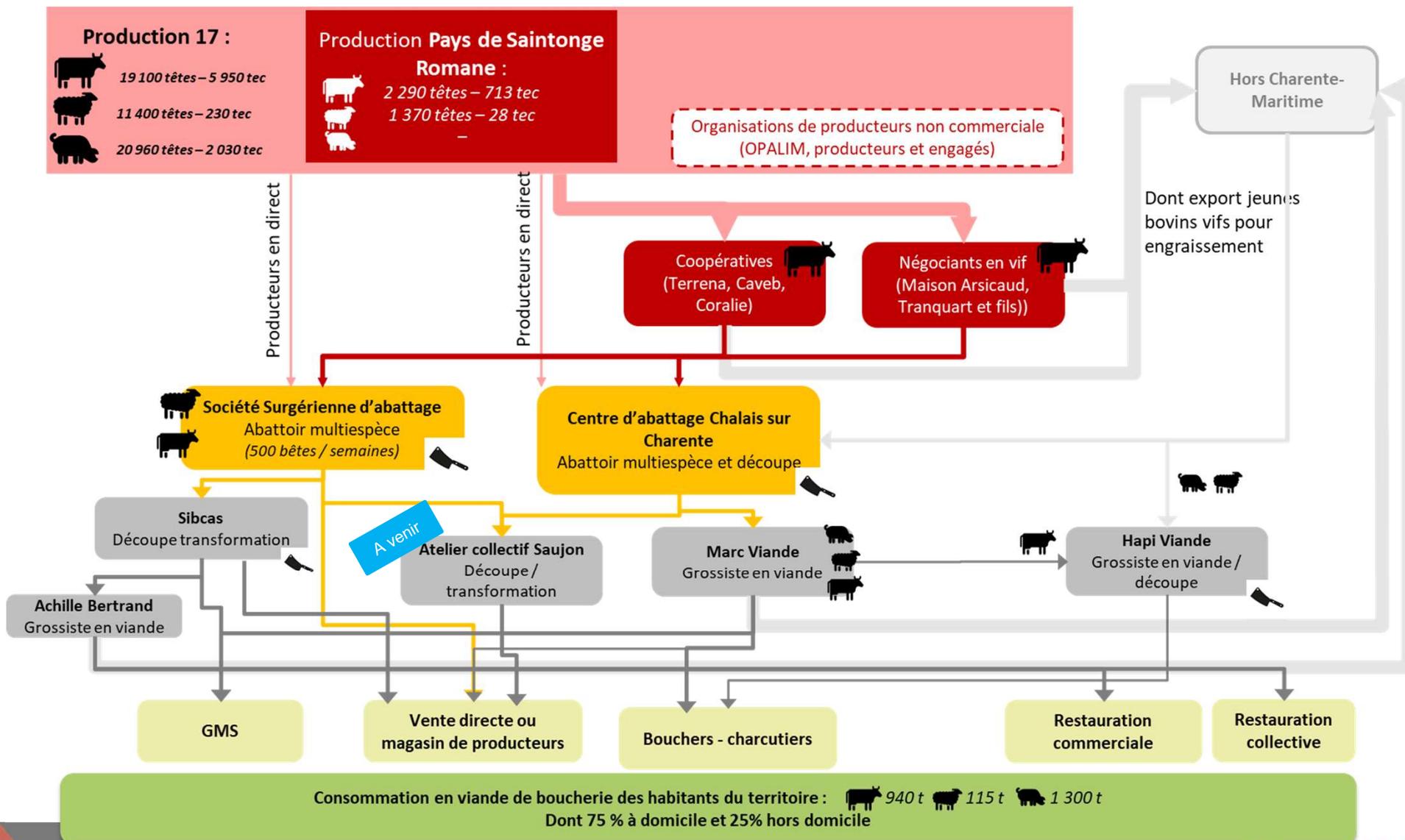
“Pour les marchés publics, c'est difficile de grouper les produits puisqu'ils restent la propriété du producteur/artisan. Il y a un frein lié à l'éparpillement des écoles. Un des leviers serait une structure groupée (comme avec API) où l'ensemble des producteurs amèneraient leur produit dans un local équipé de bureaux/chambres froides/ véhicules – les produits seraient ensuite livrés dans les différentes écoles et autres circuits en B to B « S'il y a une volonté il faut s'organiser pour la transmettre aux autres » Opérateur amont

“Pour le marché de la RHD, la marchandise ne manque pas, les structures de transformation et d'abattage non plus. mais c'est la construction de la chaîne de valeur. Malheureusement ça bute par rapport à la valorisation des éleveurs.” Opérateur transformation

“Une organisation possible : un groupe d'éleveurs qui annoncent régulièrement leur production. Partenariat, je leur achète la marchandise à un prix convenu ensemble. Puis c'est notre travail de répondre aux besoins des restaurants du territoire et de gérer l'équilibre carcasse” Opérateur transformation

a. Etat des lieux et analyse des filières
ii. Les filières animales

La filière viande – schéma de flux



a. Etat des lieux et analyse des filières

ii. Les filières animales

L'élevage bovin laitier – Une production en déprise en Charente Maritime et essentiellement orientée vers les filières longues.

Si la production laitière est historiquement très présente sur le département, notamment dans le nord, avec le développement des 1ères coopératives laitières et la production de beurre AOP Charentes-Poitou (dont le beurre de Surgères), elle est en déprise depuis plusieurs décennies et subit de plein l'impact de la crise laitière de 2016-2017. De 2000 à 2019, le cheptel de vache laitière a été divisé par 2 dans le département, passant de 31 000 tête à 14 500 t.

L'industrie laitière est dominé par le système coopératif. **80% de la collecte est assuré par Terra Lacta (DRAAF)**. Le développement des circuits courts, grâce à la transformation à la ferme, est une alternative aux circuits longs qui ramènent de la valeur ajoutée dans les exploitations.

L'élevage caprin est plus développé dans les Deux-Sèvres voisines, 1^{er} cheptel de la région avec 148 000 têtes sur 308 000. La Charente-Maritime en compte environ 14 200 en 2019. L'élevage de brebis laitière est quant à lui très peu présent avec 320 brebis laitières fin 2018 (430 000 dans les Pyrénées Atlantiques).

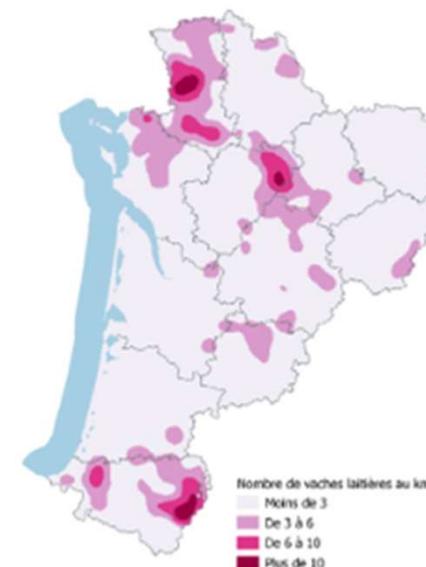
Sur le territoire du PAT, on dénombre aujourd'hui 34 exploitations spécialisées en bovin lait (4%) et 8 exploitations spécialisées en caprin (1%)

"Il y a eu beaucoup d'arrêts en 2016-2017. Ceux qui transforment le lait à la ferme sont ceux qui résistent car ils se sont émancipés des prix du marché et des intermédiaires. Ceux qui ne transforment pas ont arrêté ou vont l'être."
Eau 17

"On est passé en circuits courts parce que c'était une « question de survie » avec les crises laitières... Aujourd'hui on sort la tête de l'eau mais on n'est pas totalement sorti d'affaire." Producteur

*Méthode d'estimation : les volumes de production sont inconnus à l'échelle du territoire, pour les approcher, nous estimons le ratio des surfaces en herbe du territoire (source RPG) par rapport aux surfaces fourragères du département. Nous appliquons ensuite ce ratio aux volumes produits à l'échelle du département (source SAA)

Répartition des vaches laitières en Nouvelle-Aquitaine en 2010 - Source Fiche filière viande Agreste Nouvelle-Aquitaine 2018



Estimation* des volumes de production sur le territoire
(Source RPG 2019 et SAA, Agreste 2019)

	Production en hl	
	Territoire Saintes et de Saintonge Romane	Charente-Maritime
Lait de vache	122 500 hl	1 021 400 hl
Lait de chèvre	11 600 hl	96 800 hl
Lait de brebis	32 hl	270 hl

a. Etat des lieux et analyse des filières
 ii. Les filières animales

Filière lait – des acteurs peu présents sur le territoire

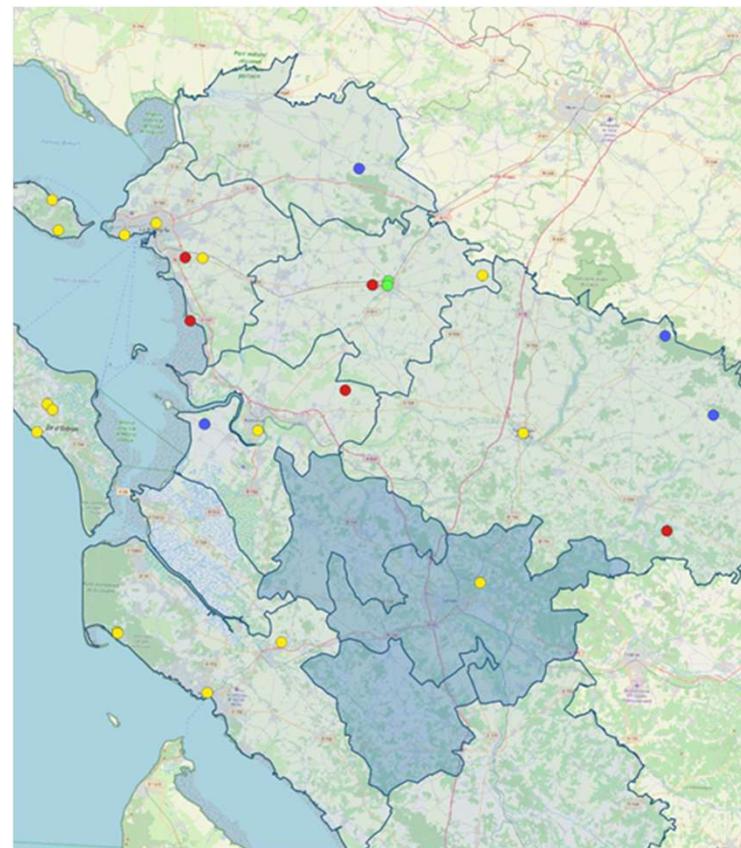
Etablissements de transformation de la filière lait sur le Pays de Saintonge Romane et à proximité – Elaboration TriesseGressard d'après base Sirène

NAF	Activité	Saintonge Romane	Saintonge Romane + 50 km
10.51A	Fabrication de lait liquide et de produits frais	0	7
10.51C	Fabrication de fromage	0	18
10.51B	Fabrication de beurre	0	3
10.51D	Fabrication d'autres produits laitiers	0	4
10.52Z	Fabrication de glaces et sorbets	1	18
46.33Z	Commerce de gros de produits laitiers, œufs, huiles et matières grasses comestibles	0	10
47.29Z	Autres commerces de détail alimentaires en magasin spécialisé	11	281

Hors transformation fermière, on ne trouve aucun établissement de transformation du lait sur le territoire (production de lait liquide, fromage, beurre, etc.). Notons la présence du fabricant de glace l'Angelys.

La filière laitière est plus structurée au Nord du département bassin de production historique avec notamment l'appellation Beurre Charentes-Poitou AOP et la coopérative Terra Lacta (production de lait liquide, beurre, etc.). La production de fromage (hors production fermière) est très peu présente.

Localisation des outils de transformation de la filière lait en Charente-Maritime – Elaboration TriesseGressard d'après base Sirène



- Fabrication de lait liquide et de produits frais
- Fabrication de fromage
- Fabrication d'autres produits laitiers
- Fabrication de glaces et sorbets

a. Etat des lieux et analyse des filières

ii. Les filières animales

les acteurs de la filière lait : des producteurs fermiers vs la coopérative Terra Lacta

Pot d'Vache - la transformation à la ferme pour la valorisation du lait



L'entreprise Pot d'Vache est, au commencement en 1982, une exploitation laitière. Elle comprend à ce jour 300 vaches dont 140 à la traite, ce qui représentent 10 000 litres tous les 3 jours. Ils produisent sans label mais en agriculture raisonnée. Depuis 4 ans, l'activité s'est développée en s'orientant vers la transformation du lait en yaourts. Leur gamme compte 8 types de yaourts (nature, aromatisé, brassé, bicouche, etc.) et du lait pasteurisé en bouteille. La transformation, qui s'élève à 3000 litres de lait par semaine (22 000 yaourts), est réalisée dans leur laboratoire à la ferme. Ils assurent la livraison avec 2 véhicules. Actuellement, la commercialisation s'effectue pour plus de la moitié auprès de la restauration collective en écoles et base militaire, puis en vente directe au magasin à la ferme et au marché de St Pierre le samedi matin. Les hôpitaux, la grande distribution et les magasins de proximité viennent compléter les ventes. Le lait non transformé va à la coopérative.

Ils ont pour objectif de développer la transformation des produits, en travaillant notamment davantage avec les écoles. cela leur permettrait d'avoir une personne en autonomie au laboratoire.

Ferme fromagère de la Nougerée - les circuits courts, une question de survie

Elevage laitier à Saint Georges des côteaux, avec 70 vaches laitières en conventionnel, nourries à 90% par les productions de l'exploitation (foin, maïs etc.). 1/3 du lait est transformé en yaourts, fromages pour la vente en circuits courts. 2/3 du lait est vendu à Terra Lacta. La commercialisation de la production transformée s'effectue pour 60% en direct (vente à la ferme, marchés, magasins de producteur). Le reste se répartit entre les collèges et lycées de Saintes et la GMS. Le souhait est de rester sur une production fermière, pas nécessairement de s'agrandir. Le développement des circuits courts a été une question de survie après les crises laitières. La reconnaissance du travail réalisé et les échanges avec les consommateurs ont été leur moteur.

“C'était une question de survie : il fallait sauvegarder l'exploitation familiale à cause des crises du lait. Seule issue. Il a fallu que les banques suivent. Aujourd'hui, on a la tête hors de l'eau mais on est loin d'être sauvés et la charge de travail est énorme”

“On a des clients habituels, c'est ce qui nous fait tenir, qui nous donne la motivation.”

a. Etat des lieux et analyse des filières
ii. Les filières animales

les acteurs de la filière lait : des producteurs fermiers vs la coopérative Terra Lacta



Terra Lacta - coopérative qui collecte 80% du lait du département (source bibliographique)

Terra Lacta est la 1^{ère} coopérative laitière de Nouvelle-Aquitaine. Elle collecte 710 M de litres de lait de vache (85%) et de chèvre auprès de 1 550 exploitations sur 18 départements. Elle est impliquée dans la transformation, avec la production de produits frais, fromages de chèvres et vaches, beurre, lait de consommation à travers ces différentes filiales. La laiterie « Les Fayes » en Haute-Vienne propose des produits transformés issus des fermes dans un rayon de 100km de l'Usine. Une telle démarche ne semble pas exister pour la Charente-Maritime. Le site de Surgères est dédié à la production du beurre AOP de Surgères.

a. Etat des lieux et analyse des filières

ii. Les filières animales

Les enjeux de la reterritorialisation de la filière lait

Une reconnaissance du travail grâce aux circuits courts mais une charge de travail très importante qui fragilise les exploitants

La charge de travail inhérente à ce positionnement (“assumer la filière de A à Z”) peut freiner l’installation de nouveaux ateliers ou des nouveaux producteurs.

« On gère toute la logistique de A à Z, c’est énorme. On se fait aider par nos parents de temps en temps. Financièrement on ne peut pas faire autrement. La charge de travail freine les producteurs. Rien n’est jamais acquis, on n’a jamais de tranquillité, il faut toujours se battre. Les investissements sont très importants. Si c’était à refaire, je ne sais pas si je le referais. Notre métier n’est pas assez valorisé alors que c’est un beau métier. On travaille beaucoup pour pas grand-chose ». Producteur

“ Le PAT, c’est pertinent, c’est seulement grâce à ça qu’on pourra s’en sortir. C’est ce qui va nous aider à être toujours là. Sans ça, pas sûr que l’agriculture française existe toujours dans 20 ans.” Producteur

Développer l’accès à la restauration collective

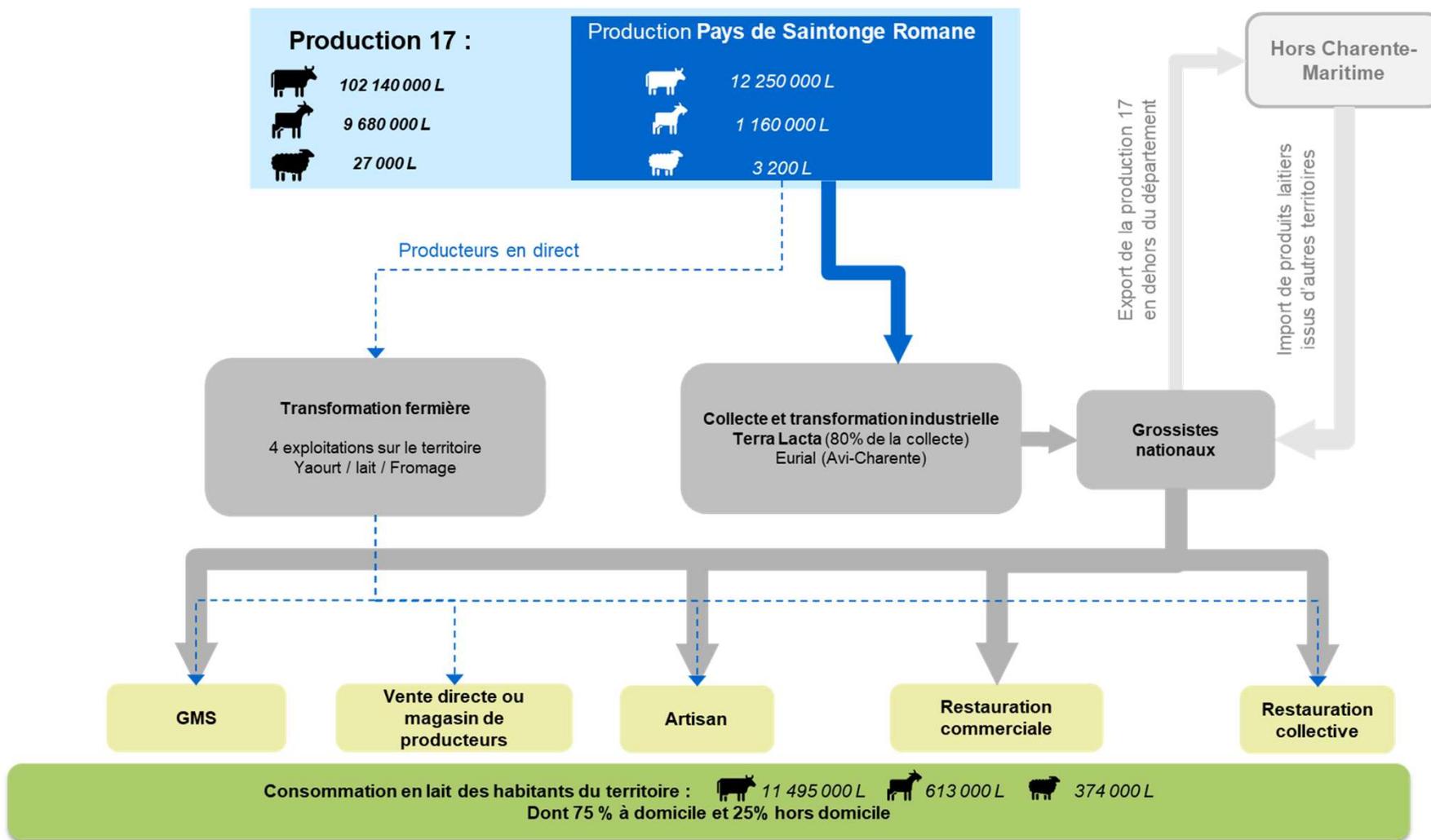
Un des leviers identifiés : travailler à l’adaptation des marchés publics au métier de producteur, et allouer des budgets plus importants à l’alimentation. Le territoire est déjà engagé auprès des transformateurs fermiers : notons la collaboration de Pot’dé vache avec la restauration communautaire de l’agglomération de Saintes, ou la ferme de la Nougerée avec les collèges et lycées de Saintes.

« Les marchés publics ne sont pas adaptés aux producteurs vis-à-vis de la compétence administrative, numérique et le temps que cela demande ”
Producteur

“Il y a un gros problème au niveau des budgets alloués à l’alimentation par les collectivités territoriales même s’il y a du mieux avec la loi EGALIM.” Producteur

a. Etat des lieux et analyse des filières
ii. Les filières animales

Filière lait – schéma de flux



a. Etat des lieux et analyse des filières
ii. Les filières animales

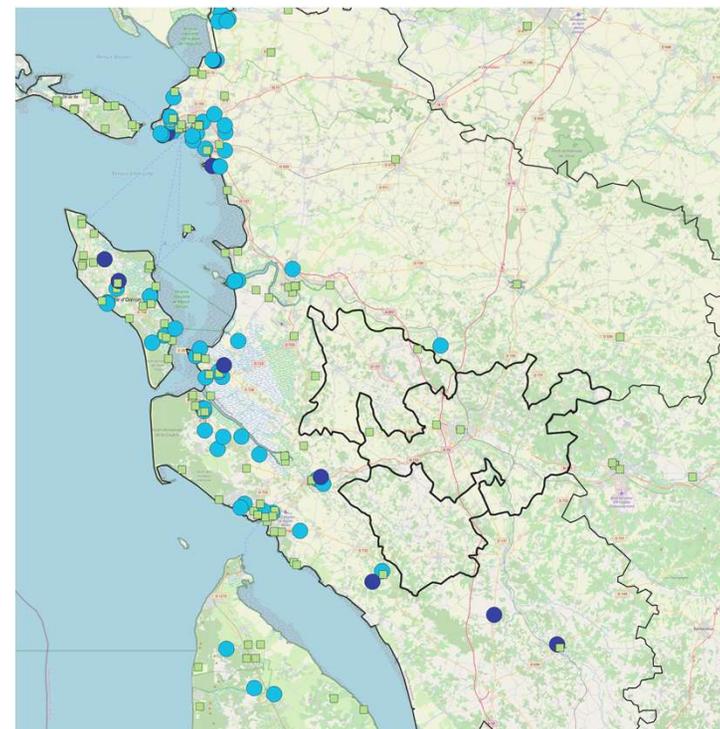
La filière poisson et produits de la mer

Etablissements de transformation/gros de la filière poisson et produits de la mer sur le Pays de Saintonge Romane et à proximité – Elaboration TriesseGressard d’après base Sirène

NAF	Activité	Saintonge Romane	Saintonge Romane + 50 km
10.20Z	Transformation et conservation de poisson et produits de la mer	0	13
46.38A	Commerce de gros de poisson et produits de la mer	0	87
47.23Z	Commerce de détail de poisson et produits de la mer	4	181

La proximité immédiate du territoire avec la côte facilite le travail avec les opérateurs de gros et de transformation majeure, qu’ils soient liés aux activités de pêche (Pêcherie de la Cotinière, Foro Marée) ou de productions ostréicoles. Logiquement, les établissements du territoire sont tournés vers le commerce de détail de poisson. Ils s’approvisionnent sur la côte (exemple Poissonnerie Labatud) et peuvent aussi jouer le rôle d’intermédiaire entre les grossistes / transformateurs de la côte et les restaurateurs du territoire.

Localisation des outils de transformation/gros de la filière poisson et produits de la mer en Charente-Maritime – Elaboration TriesseGressard d’après base Sirène

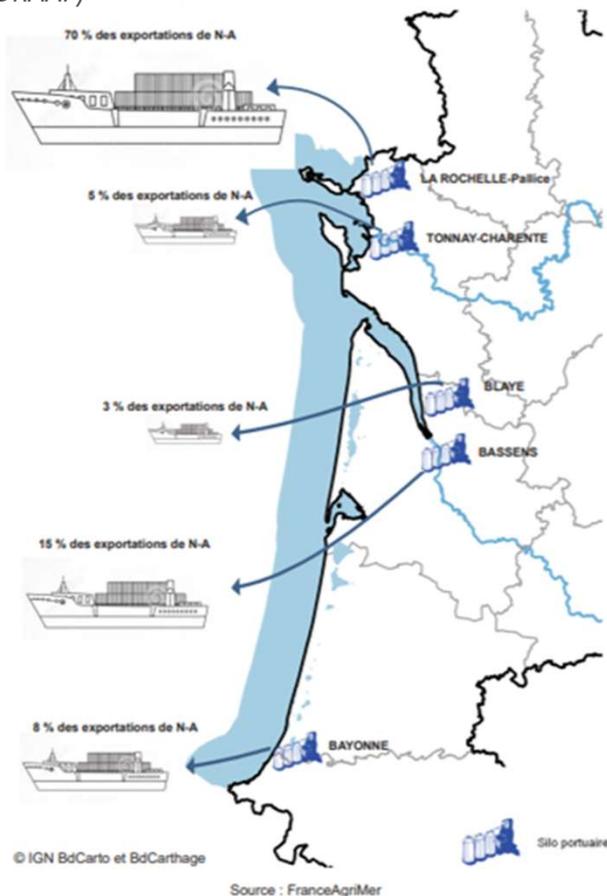


- Transformation et conservation de poisson et produits de la mer
- Commerce de gros de poisson et produits de la mer
- Commerce de détail de poisson et produits de la mer

a. Etat des lieux et analyse des filières
iii. Les filières végétales

Un territoire de céréalier pour une production largement dédiée à l'export

Expéditions portuaires de la collecte de céréales et oléoprotéagineux pour la région Nouvelle-Aquitaine (DRAAF)



La Charente-Maritime est un territoire céréalier, avec 65% de sa SAU dédiée aux grandes cultures : c'est le 2^{ème} département en surface de céréales et oléoprotéagineux en Nouvelle-Aquitaine (après la Vienne) et le 1^{er} en nombre d'exploitation spécialisée. A l'échelle du territoire, **324 exploitations sont spécialisées en grandes cultures pour plus de 42 000 ha cultivés.**

La collecte est assurée par une vingtaine d'organismes stockeurs (coopérative et négoce), tels qu'Océalia, Soufflet Agriculture, Terrena, Ets Isidore, terre Atlantique, etc.

Le territoire est marqué par la présence, sur sa façade maritime d'une activité portuaire dédiée au grain. La DRAAF estime ainsi que 7,7 Mt de grains sont collectés dans la région. 4,9 Mt de grains (origine France) sont exportés via les 5 sites portuaires, ce qui représente près de 63% de la collecte. La Pallice, à La Rochelle représente 70% des exportations de la région.

La production de Charente-Maritime en général et du territoire de Saintonge Romane en particulier est donc très orientée vers l'export. Les établissements de collecte sollicités dans le cadre du diagnostic et intervenant sur le territoire du PAT, exportent la majorité de la collecte en céréales via les ports de La Pallice et Bordeaux. Il s'agit de la totalité des céréales pour les établissements Isidore par exemple.

Surface et estimation des volumes de production sur le territoire
(Source RPG 2019 et SAA, Agreste 2019)

Production	Surface	Estimation des volumes produits
Céréales (hors maïs grain et fourrage, et sorgho)	20 094 ha	150 443 tonnes
Oléagineux	8 362 ha	19 819 tonnes
Total surfaces en grandes cultures	42 421 ha	-

Potential de 170 000 tonnes à destination de l'alimentation humaine

a. Etat des lieux et analyse des filières

iii. Les filières végétales

Filière céréales : les acteurs de la production et de la transformation finale au-delà du territoire

Etablissements de transformation de la filière céréales sur le Pays de Saintonge Romane et à proximité – *Elaboration TriesseGressard d'après base Sirène*

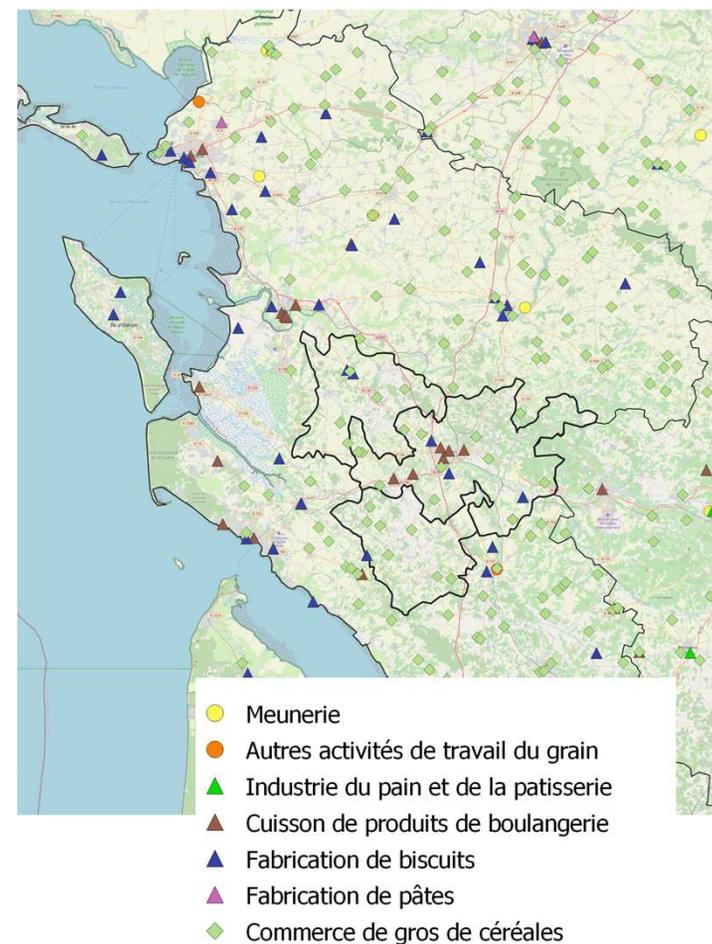
NAF	Activité	Saintonge Romane	Saintonge Romane + 50 km
46.21Z	Commerce de gros de céréales	24	291
10.61A	Meunerie	0	9
10.61B	Autres activités de travail du grain	0	6
10.72Z	Fabrication de biscuits	6	51
10.73Z	Fabrication de pâtes	0	3
10.71A	Industrie du pain et de la pâtisserie	0	6
10.71B	Cuisson de produits de boulangerie	6	48
10.71C	Boulangerie, pâtisserie	80	963
10.71D	Boulangerie, pâtisserie	7	127
47.24Z	Boulangerie, pâtisserie	6	104

L'importance de la filière céréalière à l'échelle du département se traduit par un maillage important du territoire des coopératives et négoce : Océalia, Ets Isidore, Terre Atlantique, Soufflet Atlantique, SCA de Beurly, etc.

Pour ce qui est de la 1^{ère} transformation, les établissements se situent en dehors du territoire : Minoterie Méchain à Saint Jean d'Angély, Grand Moulin de Paris, Axiane Meunerie, Moulin de Courçon (engagé dans une démarche de circuit court sous la marque « La Blédici »)

La transformation vers la boulangerie est très présente, ainsi que la fabrication de biscuits. On trouve quelques unités de fabrication de pâtes en dehors du territoire.

Localisation des outils de transformation/gros de la filière céréales en Charente-Maritime – *Elaboration TriesseGressard d'après base Sirène*



a. Etat des lieux et analyse des filières

iii. Les filières végétales

Des coopératives et négoce agricoles dont l'activité est principalement tournée vers l'export de la production

Un négoce qui cherche des voies de diversification pour ces producteurs de grandes cultures, en lien avec les enjeux eaux du bassin de l'Arnoult



Les établissements Isidore assurent le métier de collecte du grain, au sein d'un groupe spécialiste de la viticulture. La collecte représente environ 90 000 tonnes par an, sur un territoire qui s'étend du sud de la Charente-Maritime à Angoulême. Sur les 8 à 9000 ha de collecte, la moitié est du blé tendre panifiable supérieur. Ils comptent également 1000 ha de blé dur et 1500 ha d'orge. La totalité de la collecte en céréales est exportée via La Pallice ou Bordeaux. Impliqué dans les réflexions sur les changements de pratiques des agriculteurs du bassin versant de l'Arnoult, ils entament une réflexion pour le développement de culture de diversification de l'assolement. A ce stade, cela concerne plutôt des cultures non alimentaires, hormis un projet de développement du pois chiche. Cette culture est toutefois destinée à des filières longues : ils sont associés avec un grossiste spécialisé en légumineuse sèche (CIACAM). Ils confirment la faible dynamique en Agriculture Biologique sur le territoire et ne sont eux-mêmes pas du tout impliqués dans la filière

Une coopérative majeure du territoire qui cherche à diversifier ses marchés.



Le siège de la coopérative est à Cognac et son territoire s'étend à tout le Poitou-Charentes, avec près de 120 silos pour l'activité de collecte. L'activité céréalière est le cœur de métier de la coopérative (67% du CA). 1 à 1,5 Millions de tonnes sont collectées par an. L'objectif de la coopérative est d'être présent sur un maximum de filières : export, local, alimentation animale, humaine, etc. Dans les faits, 50 à 60% de la collecte est exportée par La Pallice. Exemple d'implication dans les filières territoriales : ils ont développé un site de production de pop corn à Saint Genis de Saintonge, qui collecte 2 500 hectares à 50 km à la ronde de l'usine.



Zoom sur les moulins de Courçon et les moulins Méchain :

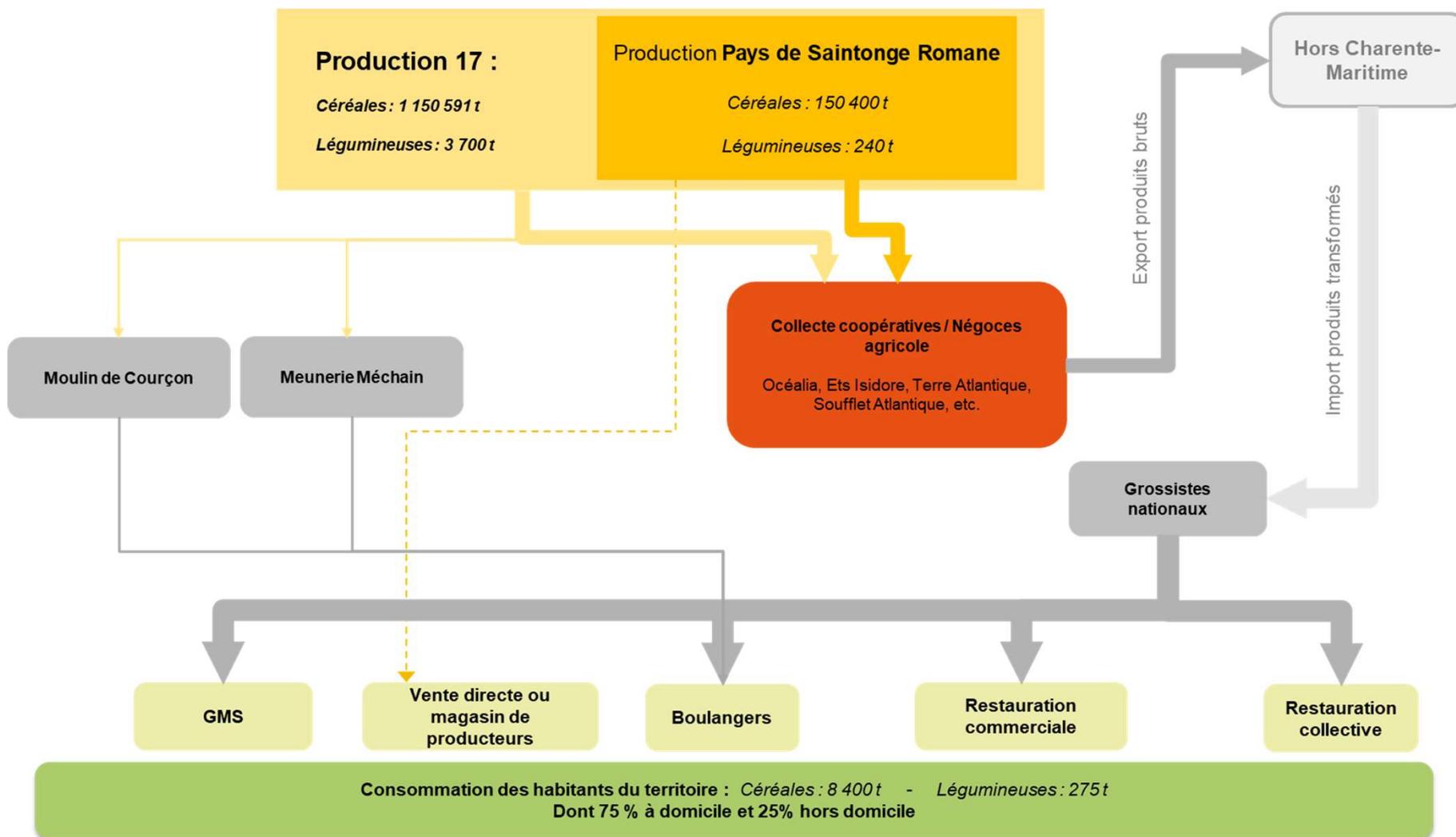
Les moulins Méchain à Saint Jean d'Angély transforment 5000 tonnes de blé dans un rayon de 20 km autour du moulin. Ils travaillent en étroite collaboration avec Terre Atlantique et CEA (Coopérative Entente Agricole de la Plaine de Saintonge au Plateau Mellois). L'origine locale des farines n'est pas mise en avant

La minoterie de Courçon, détenue par la Coopérative agricole de courçon, transforme le blé des coopérateurs et met en avant le lien avec les circuits courts et l'origine du blé avec la marque Blédici. Elle produit 2000 tonnes de farine.

La Blédici

a. Etat des lieux et analyse des filières
iii. Les filières végétales

Filière céréales – schéma de flux



a. Etat des lieux et analyse des filières

iii. Les filières végétales

Une production de fruits et légumes plutôt dynamique sur le territoire, avec des opérateurs présents sur les circuits courts comme les circuits longs

Le maraîchage et l'arboriculture occupent une part modeste du territoire de Saintonge Romane mais représentent un grand nombre de structures. On dénombre 51 exploitations spécialisées* en maraîchage (5% des exploitations), 17 en arboriculture (2%) sur moins de 1% de la SAU.

La vallée de l'Arnoult présente notamment une zone de maraîchage traditionnelle, où l'accès à l'eau est facilité par la présence de canaux. Toutefois, ces terres basses sont facilement inondables. Les exploitations qui s'installent en maraîchage pourraient avoir besoin de compléter ces terres basses, favorables par des terres hautes (SAFER). La production légumière est une production diversifiée.

Au-delà de l'accès au foncier, les enjeux de cette production sur le territoire sont liés à l'installation avec la nécessité de professionnaliser les porteurs de projets en maraîchage. C'est sur ce type de projet que le PAI constate le plus fort taux d'écroulement dans la réalisation. Les restrictions à l'irrigation constituent également une problématique forte, à même de remettre en cause les systèmes d'exploitations, même les plus performants (Chambre d'Agriculture 17). A ce titre, le changement climatique et les périodes de sécheresse de plus en plus fréquentes font peser un vrai risque sur la ressource en eau (en quantité), et donc sur la part dédiée à l'activité agricole.

Estimation des volumes de production sur le territoire et de la consommation en légumes

(Source RPG 2019 et SAA, Agreste 2019, modélisation conso)

	Charente-Maritime		Territoire du PAT		
	Surface	Production	Surface	Production	Consommation
Pomme de terre	380 ha	8 000 t	115 ha	2 400 t	1 691 t
Légumes frais, melons et fraises	4 790 ha**	46 140 t	270 ha	3 700 t	4 650 t

* Les exploitations spécialisées sur un atelier ont pour production principale cet atelier mais peuvent avoir d'autres productions, plus mineures dans la réalisation du chiffre d'affaires. Il peut donc y avoir d'autres exploitations sur le territoire avec une activité maraîchère ou fruitière, en plus de ces exploitations spécialisées.

** dont 500 ha de melon (10% des surfaces légumières du département)

a. Etat des lieux et analyse des filières
 iii. Les filières végétales

Une production de fruits et légumes plutôt dynamique sur le territoire, avec des opérateurs présents sur les circuits courts comme les circuits longs

La Charente-Maritime est le 10^{ème} département de la région en terme de surface de vergers. La production concerne principalement le Sud-Est du département, dont le territoire de Saintonge Romane. A l'échelle du département, la production arboricole est dédiée au fruits à pépins (54% des vergers) et fruits à coque (31%), notamment la pomme qui représente 88% des surfaces en fruits à pépins et la noix qui représente 74% des fruits à coque (DRAAF).

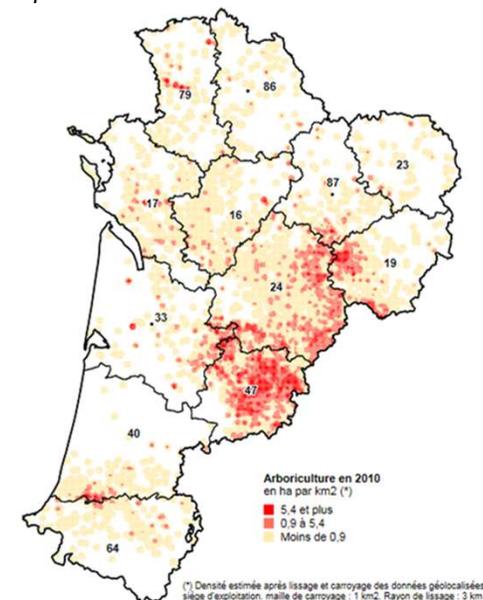
Si la production du territoire peut être juger importante au regard du potentiel de consommation des habitants (en quantité), elle n'est en réalité pas suffisamment diversifiée pour satisfaire l'ensemble des besoins (autres fruits à pépins, fruits à noyaux). Les conditions climatiques du territoire ne permettent pas de diversifier les vergers.

« Sur 3 années, nous n'avons pu récolter qu'une fois les abricots » (Opérateur de la production)

Sur les 762 ha de vergers que comptait la Charente-Maritime en 2017, 115 étaient certifiés agricultures biologiques et 110 étaient en conversion en 2017 (DRAAF), soit près de 30% des surfaces. L'arboriculture est également concernée par la certification Haute Valeur Environnementale (HVE), et vergers « Eco-responsables » qui se développent sur le territoire. Certains y voient l'opportunité d'accéder au marché de la restauration collective, la loi Egalim incluant la HVE dans les signes de qualité pour atteindre les 50% d'approvisionnement en produits de qualité.

La vente en circuit court est un débouché majeur pour la production du territoire, y compris via la restauration collective et les grandes surfaces alimentaires. La présence d'opérateurs de gros (Guérin Primeur, SICA la charentaise fruitière), permet d'accéder à des marchés complémentaires sur les filières longues. Certains alimentent ainsi le marché de Rungis ou les supérettes de Charente-Maritime.

Répartition des surfaces fruitières en Nouvelle-Aquitaine en 2010 - Source Fiche filière arboriculture fruitière Agreste Nouvelle-Aquitaine 2019



Estimation des volumes de production sur le territoire et de la consommation pour l'arboriculture

(Source RPG 2019 et SAA, Agreste 2019, modélisation conso)

Charente-Maritime		Territoire du PAT		
Surface	Production	Surface	Production	Consommation
990 ha	25 700 t	380 ha	12 970 t	8 150 t

a. Etat des lieux et analyse des filières

iii. Les filières végétales

Une production de fruits et légumes plutôt dynamique sur le territoire, avec des opérateurs structurants présents sur les circuits courts comme les circuits longs

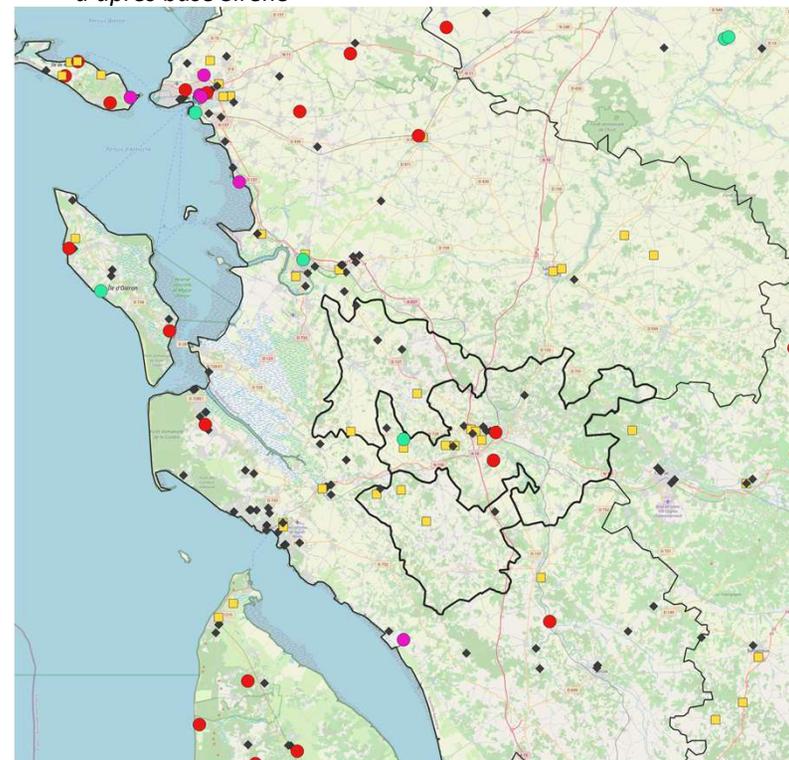
Etablissements de transformation de fruits et légumes et grossistes sur le Pays de Saintonge Romane et à proximité – Elaboration TriesseGressard d'après base Sirène

NAF	Activité	Saintonge Romane	Saintonge Romane + 50 km
46.31Z	Commerce de fruits et légumes	11	65
10.39B	Transformation et conservation légumes	3	30
10.39A	Autre transformation de fruits et légumes	1	9
10.32Z	Préparation de jus de fruits et légumes	0	11
10.31Z	Transformation et conservation de pommes de terre	0	1
47.21Z	Commerce de détail de fruits et légumes en magasin spécialisé	15	160

L'implantation historique des cultures maraîchères et fruitières en Saintonge Romane se traduit par la présence d'opérateurs de gros, structurants pour les filières fruits et légumes, parmi lesquels : SICA La Charentaise fruitière, Direct fruits, Orennes primeurs, Guérin fruits et primeurs, Daudet fruits, So primeurs, Aquamarra.

On trouve quelques ateliers de transformation (conservation, jus etc.) dont « la cuisine des producteurs charentais » outil de transformation collectif en cours de construction.

Localisation des outils de transformation/gros de la filière céréales en Charente-Maritime – Elaboration TriesseGressard d'après base Sirène



- Préparation de jus de fruits et légumes
- Autre transformation de fruits et légumes
- Transformation et conservation légumes
- Commerce de gros de fruits et légumes
- ◆ Commerce de détail de fruits et légumes en magasin spécialisé

a. Etat des lieux et analyse des filières

ii. Les filières végétales

Les acteurs de la filière fruits et légumes du territoire : de la production à la logistique

Association Saint Fiacre – structure d’insertion par l’activité économique spécialisée dans le maraîchage bio destinée à la consommation locale

Produit 20 tonnes de légumes et fruits bio par an sur 3 ha à Saintes et Cravans, pour la restauration collective, les GMS locales et la vente directe, avec un projet de développement de paniers notamment à destination des publics précaires (Restos du cœur et secours populaire). Impliqué dans l’économie sociale et solidaire, avec une volonté de créer de l’emploi et favoriser l’accès pour tous à une alimentation saine, ils souhaitent également développer des jardins partagés avec le Secours Catholique. Ils partagent avec le SIE Vals de Saintonge l’approvisionnement en légumes des cantines de l’agglomération de Saintes (24 cantines desservies). Ils sont impliqués dans l’unité de transformation locale « La cuisine des producteurs charentais ».

SIE Vals de Saintonge, chantier d’insertion par l’activité économique référencé « Jardin de Cocagne » pour son activité en maraîchage biologique

Produit 30 à 40 tonnes de légumes bio par an sur 3 ha 30, pour la restauration collective (10 tonnes par an), les entreprises (5 à 6 tonnes par an) et la vente directe (30 à 40 paniers par semaine). Ils partagent avec Saint Fiacre l’approvisionnement en légumes des cantines de l’agglomération de Saintes (12 cantines desservies). Pour la vente directe de panier, ils travaillent avec 10 autres producteurs pour apporter de la diversité. Ils développent une conserverie sur le territoire de la communauté de communes de Saint Jean d’Angély et souhaitent développer des ateliers de cuisine, notamment pour le public en réinsertion, mais aussi les écoles. Enfin, ils ont comme projet d’agrandir leur groupement de producteur pour la vente de panier et ouvrir un point de vente sur Saint Jean d’Angély (magasin de producteur).



a. Etat des lieux et analyse des filières

ii. Les filières végétales

Les acteurs de la filière fruits et légumes du territoire : de la production à la logistique

Domaine de la Chauvetterie

Exploitation agricole de 28ha dont 15ha sont cultivés pour le maraichage pour la vente directe et 12ha sont dédiés à la production céréalière. La production maraîchère comprend entre 30 et 40 légumes en agriculture raisonnée. La plupart de la clientèle se trouve dans un rayon de 20 kilomètres. A ce jour, elle commercialise auprès d'une vingtaine de cuisines collectives; mais également, au magasin de producteur « La ferme de la Varenne » (Tonnay Charente) et sur les marchés. Leur magasin à la ferme est ouvert 4 après-midi par semaine et accueille entre 30 à 60 clients/jour. Pour limiter le gaspillage alimentaire de leur production, ils ont mis en place un rayon « produits moches » au sein de leur magasin. La vente de leur propre production est complétée par d'autres producteurs (produits transformés) et de la revente de fruits et légumes hors saison.

« Il y a de la place pour d'autres producteurs en circuits courts, nous nous arrivons à saturation »

SCEA Pom'Royal

Exploitation agricole spécialisée en arboriculture, produisant 200 tonnes de fruits sur 20ha : pommes et poires (7,5ha), abricot (4ha), cerise (0,75ha), pêche et nectarine (2ha), prunes (13 arbres), et en conversion bio pour les fruits à pépin. L'exploitation cherche à valoriser la totalité de ces fruits, notamment les fruits abimés en déclassement ou en les transformant. Elle a arrêté de travailler avec la restauration collective : en cause, la gestion de la logistique et l'inadéquation entre l'offre et les besoins (calibres trop réguliers).

SICA La Charentaise Fruitière – organisation de producteurs en arboriculture

La SICA La Charentaise est une organisation de producteurs à Saintes dont tous les membres sont en production arboricoles (groupe Tastet, Thierry Faure en Charente Maritime et les Vergers Gazeau). Au total, c'est près de 11 000 tonnes de pommes qui sont produites au sein du groupement avec 4 points de conditionnement pour une activité de stockage en chambre froide à Beigne (Charente) et à Saintes (Charente Maritimes) et des pôles de production à Saintes et Jonzac pour la Charente Maritimes et Reignac pour la Charente. Cette structure permet notamment d'intégrer la production des adhérents vers les filières plus longues : grossistes, industries de la transformation (Charles et Alice, Andros)

a. Etat des lieux et analyse des filières

ii. Les filières végétales

Les acteurs des filières fruits et légumes du territoire



Une production de fruits et de légumes AB et Haute Valeur environnementale, insérer dans les filières courtes et longues

Les vergers Gazeau est une entreprise gérée par le père et le fils de la famille Gazeau. Elle comptabilise 40 travailleurs permanents et peut aller jusqu'à 150 personnes en forte saison. L'entreprise comporte 3 sites : Le domaine Chaillou à Gemozac avec 40 ha au total en Agriculture Biologique dont 30 ha de maraichage et 10ha d'arboriculture (et quelques hectares de céréales pour les rotations), Les Vergers des Benoits à Saintes avec 30 ha de vergers certifié Haute Valeur Environnementale 3 et Vergers Ecoresponsables, Les Vergers du Maine Allain à Chaniers avec 15 ha de vergers également labélisés Haute Valeur Environnementale 3 et Vergers Ecoresponsables. L'ensemble des vergers sont dédiés à la production de pommes et poires. La production représente 3000 tonnes de marchandise par an. La moitié de leur marchandise est écoulee en grande distribution locale et en vente directe, respectivement 1000 tonnes et 500 tonnes. Pour la grande distribution locale, il travaille en gré à gré avec une collaboration historique avec Leclerc de Saintes, et le super U de Gemozac. Pour la vente directe, il commercialise dans 4 magasins de producteurs (dont 3 en Charente Maritime et 1 en Charente) et dans son propre magasin à Chaniers. Son magasin écoule 200 tonnes de ses produits de type « déclassés ». Pour diversifier sa gamme, il réalise de l'achat revente auprès de fournisseurs qui sont à 90% des producteurs (plus de 50% sont à moins de 40km et 100% sont à 100km à la ronde) et à 10% des grossistes (pour les produits exotiques). Il a mis en place un libre-service qui a permis de développer vers une clientèle plus jeune

La seconde moitié de leur marchandise est à destination du marché national avec les MIN de l'arc géographique allant de Toulouse à la Normandie en passant par Perpignan et Paris.

Cette multitude de marché leur permet d'être présent sur un nombre important d'étal ainsi que de toucher le maximum de clientèle.

« Le plus de circuits différents pour toucher le plus de clients différents »

a. *Etat des lieux et analyse des filières*
 ii. *Les filières végétales*

Les acteurs de la filière fruits et légumes du territoire : de la production à la logistique



Guérin Primeur, un grossiste historique qui valorise la production maraîchère locale

Entreprise familiale établie à Saintes depuis 50 ans et qui distribue plus de 4000 tonnes de fruits et légumes par an sur le département de la Charente Maritime. Acteur local de la filière fruits et légumes, ils s'approvisionnent au maximum auprès des producteurs, mais pas seulement. Tout n'est pas produit sur le territoire : il est nécessaire de s'approvisionner en dehors du territoire (majoritairement en France), principalement dans le Sud-ouest (Landes, Marmande, Agen). Leur travail est de référencer les producteurs. Ils accompagnent les producteurs dans le développement d'une offre adaptée : type de légumes mais aussi accompagnement à la certification HVE 3. Ils fournissent la restauration commerciale, la restauration collective, magasins de proximité (Vival, Carrefour City, Proxi, etc.). Ils cherchent à développer leur référencement local et la valorisation « locale » de leurs produits.

Projet d'outil de transformation collectif regroupant 4 entreprises agricoles et l'association Saint Fiacre

Le projet a débuté en 2018 et, est à ce jour, au stade de la recherche de financement et du permis de construire. Il est espéré la disponibilité de l'outil pour fin printemps 2022. L'atelier fournira le matériel et la gestion des conditions sanitaires aux producteurs adhérents venant transformer leurs produits. La création de cet atelier est venue du constat que les producteurs de viande n'ont pas la main sur la transformation de leur produit, les producteurs de légumes secs doivent se rendre dans le département des Deux-Sèvres pour travailler leur production et les producteurs de fruits et légumes voient leur perte augmenter lors des pics de production. Ainsi, afin d'être plus efficace et de se diversifier, l'outil de transformation collectif permettra aux producteurs adhérent de transformer leur production.



a. Etat des lieux et analyse des filières

ii. Les filières végétales

Les difficultés des acteurs des filières

Difficulté d'accès à la terre

« On veut agrandir la production sur Cravans mais on ne trouve pas de terre. ». Opérateur de la production

Accès à l'eau pour l'irrigation

Si l'irrigation n'est pas cité comme un frein majeur par les acteurs ressources du territoire, certains opérateurs de la production soulignent les difficultés liées à la limitation de l'irrigation, qui impacte la capacité à produire des légumes sur le territoire.

« La DDTM (Direction Départementale des Territoires et de la Mer) a imposé une diminution de moitié de la consommation d'eau pour tous les producteurs à partir de cette année. Je ne comprend pas trop pourquoi ils imposent les mêmes règles à un maïsiculteur et à un maraîcher par exemple. Nous « on nourrit la population ». On avait déjà fait « des efforts » pour réduire la consommation d'eau avec l'irrigation au compte-goutte. Je ne sais pas comment on va pouvoir faire mieux. ». Opérateur de la production

Problème de rentabilité des structures et charge travail importante des maraîchers qui décourage sur le long terme les installations et le renouvellement. Cela s'accompagne d'une difficulté à trouver du personnel

L'accompagnement des nouveaux producteurs est essentiel pour favoriser des installations viables économiquement et pérennes, pour les producteurs, comme pour les filières locales. Il est nécessaire de favoriser des approches collectives entre les agriculteurs.

« On a eu du mal à vivre de notre travail ». Opérateur de la production

« Les maraîchers lancés il y a 5 ou 10 ans n'y arrivent plus car ce n'est pas rentable de produire sur 1 ou 2 ha par exemple + d'aller vendre sur les marchés tout seul. C'est beaucoup de travail pour pas assez de rémunération. ». Opérateur de la production

« C'est difficile de trouver du personnel compétent, volontaires et motivés. Peut-être faudrait-il sensibiliser les chercheurs d'emplois au métier réel de la main d'œuvre agricole ? » Opérateur de la production

« La difficulté est de trouver du personnel avec un « savoir être » et de fidéliser les salariés actuels. Il faut valoriser le travail des ouvriers agricoles et pas que celui des producteurs agricoles » Opérateur de la production

« On a un problème avec un producteur maraîcher qui arrive sur la fin de carrière et qui n'a pas de repreneur. On craint que l'exploitation soit reprise par quelqu'un qui transforme en céréales... c'est le risque. On essaye de l'accompagner, de le mettre en relation avec d'autres producteurs » Opérateur de la filière

a. Etat des lieux et analyse des filières

ii. Les filières végétales

Les difficultés des acteurs des filières

Le manque d'offre

La Charente-Maritime n'est pas un territoire maraîcher : on note un manque de volume, de productions diversifiées. C'est particulièrement vrai en Agriculture Biologique ou la demande est pourtant forte. C'est en hiver que le manque de diversité est le plus criant.

« Pendant trois semaines, on va proposer des poireaux. » *Opérateur de la production*

« Ce qui manque c'est du fruit, il faut que l'on ait plus de producteurs fruitiers, trop peu de marchandise. » *Opérateur de la filière*

Un approvisionnement des GMS limité

« A Saintes, 5 ou 6 magasins bio se sont installés mais peu s'approvisionnent en produits locaux (certainement à cause des prix). ». *Opérateur de la production*

La logistique des circuits courts

Certains débouchés paraissent difficilement accessible pour des raisons de logistique : pour certains il s'agit des restaurateurs, pour d'autres la restauration collective. Des solutions de mutualisation doivent être imaginées. Les opérateurs de la production et des filières rappellent le rôle essentiel des grossistes pour la gestion de la logistique.

« C'est compliqué de livrer 3 colis de poireaux dans 15 sites différents ». *Opérateur de la production*

« Il faudrait imaginer avec la Chambre d'Agriculture une plateforme logistique, comme un lieu unique de dépôt des commandes pour les producteurs. Depuis cette plateforme, la collectivité redistribuerait aux écoles. Ainsi les commandes écoles seraient groupées pour les producteurs ». *Opérateur de la production*

« Il faut que les acteurs nous fassent confiance à nous grossiste. La distribution, le producteur ne l'aura pas. Est-ce son rôle au producteur d'être à la vente ? On a raté cela qq part... On est des spécialistes du métier. On sait distribuer, on a 20 camions dans la cours, c'est mon métier, on sait détailler et préparer. » *Opérateur de la filière*

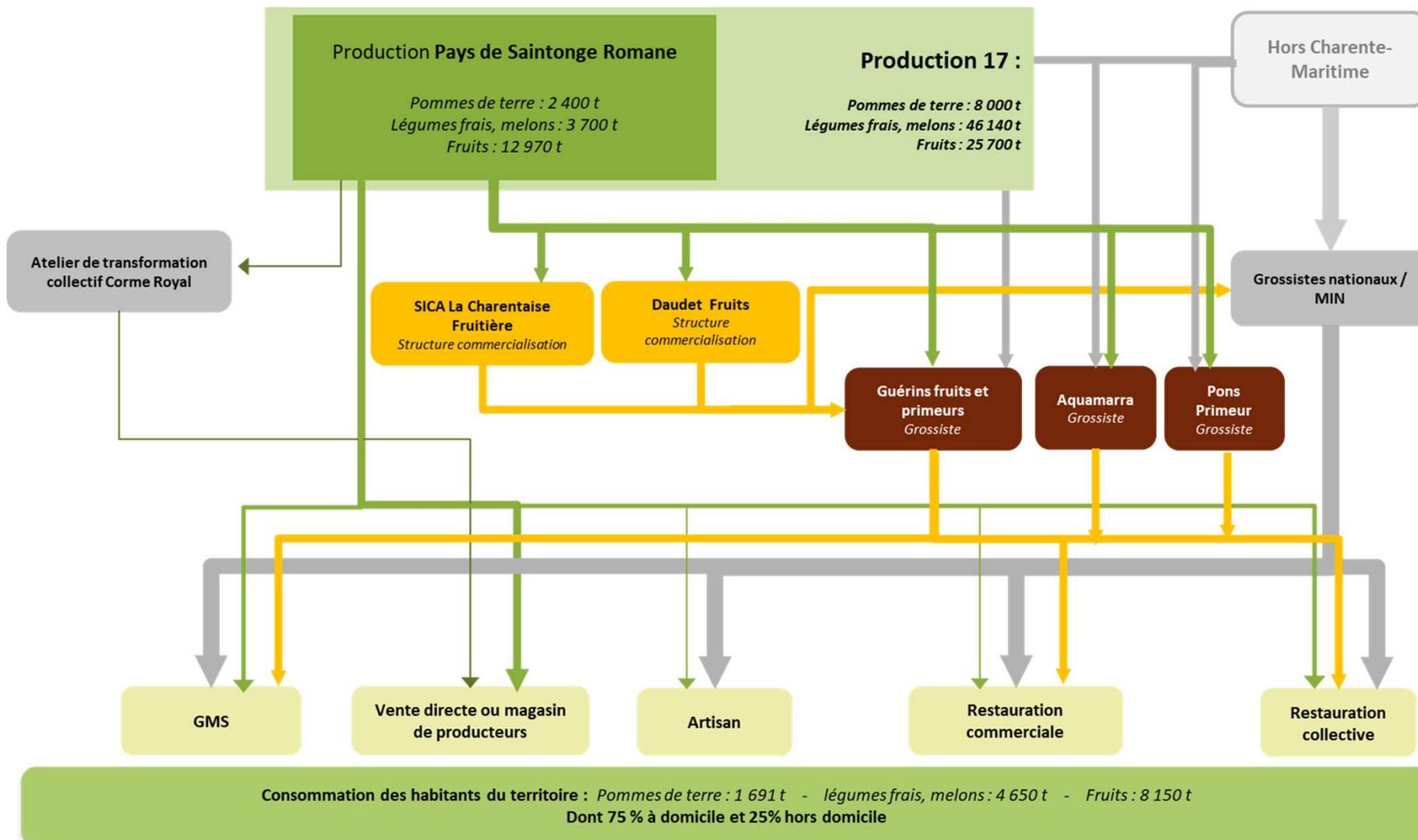
Nécessité de connaître les besoins de la RHD pour adapter l'offre

Pour faciliter le travail entre la restauration collective du territoire et la production, il paraît nécessaire de faire le lien entre les besoins pour adapter l'offre.

« Il faudrait que l'on soit plus force de proposition sur nos produits et la saisonnalité. On essaye parfois mais ça ne fonctionne pas toujours. Il faut formaliser les liens entre production et demande : de quoi ont-ils besoins ? On a adressé une petite enquête à l'agglomération pour savoir ce qui va, ce qui ne va pas. Qu'attendez-vous de nous ? » *Opérateur de la filière*

a. Etat des lieux et analyse des filières
iii. Les filières végétales

Filière fruits et légumes – schéma de flux



02

Filières agricoles et alimentaires

b. Focus sur les circuits courts

b. Focus sur les circuits courts

i. Eléments généraux

Définitions et éléments départementaux et nationaux

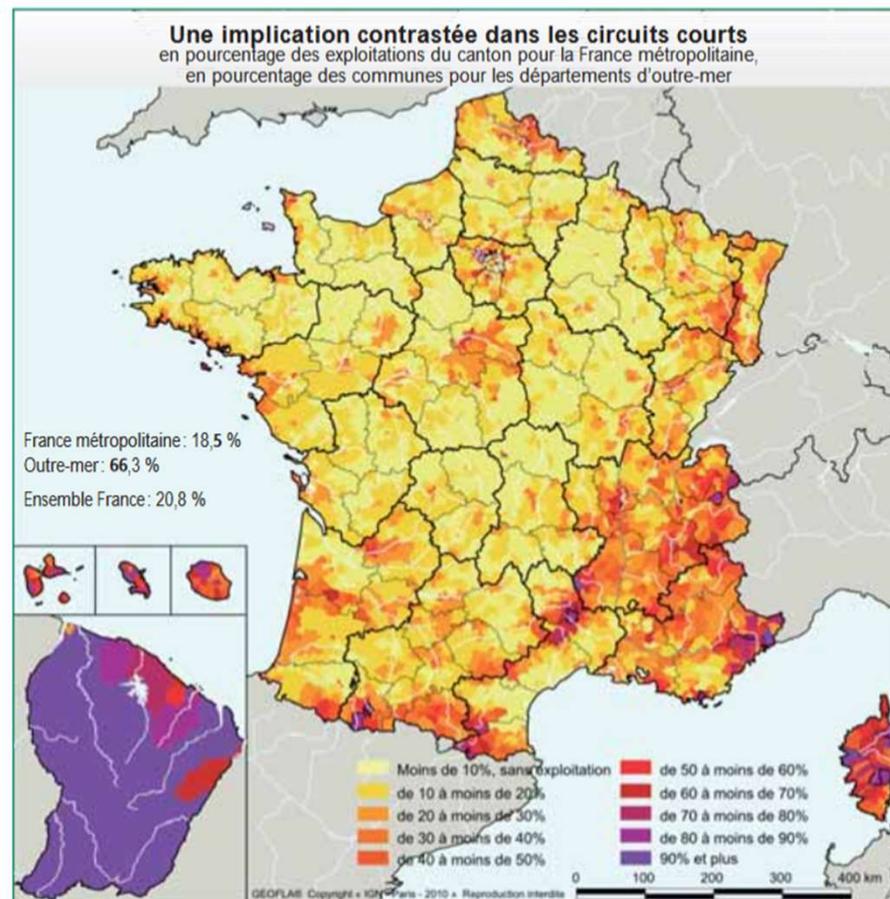
Statistiquement les circuits courts sont mal connus. Pour la première fois en 2010, le Recensement Général Agricole interrogeait les agriculteurs sur leurs pratiques de commercialisation en circuits courts. Ces données datent aujourd'hui un peu, et nous sommes en attente du prochain recensement, qui donnera des données actualisées d'une part et permettra de qualifier des dynamiques d'autre part.

Le recensement agricole de 2010 indique que 16,8% des exploitations agricoles commercialisaient au moins en partie en circuits courts. **Au niveau du Pays, on en dénombre 7,4%, avec 70 exploitations identifiées en circuits courts en 2020, vs 10 à 14% en Charente-Maritime (Chambre d'Agriculture 17)**

On peut donner un élément de compréhension de ces résultats en examinant la carte ci-contre : en France, les circuits courts sont particulièrement présents :

- **Dans les zones de montagne**, où les structures d'exploitation d'une part, et les possibilités de mécanisation étaient limitées. La recherche de valeur ajoutée s'est faite en cherchant à conserver la plus value de la vente sur des marchés en direct avec le consommateur
- Dans **les bassins spécialisés** : Présence faible des exploitations en circuits courts du fait de l'opportunité plus importante et des revenus garantis un temps par la spécialisation et les filières longues.
- Enfin, la vigne, mais aussi le maraîchage et l'apiculture pratiquent particulièrement les circuits courts. Ces systèmes sont particulièrement présents sur le territoire, et parmi les exploitations impliquées dans les circuits courts.

Circuits courts (définition du Plan Barnier) : mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire.



Source : SSP – Agreste – Recensement agricole 2010 - résultats provisoires

b. Focus sur les circuits courts

ii. Les producteurs en circuits courts du territoire

Des producteurs en circuits courts présents et diversifiés

L'annuaire des producteurs fermiers du pays de Saintonge Romane recense une partie des producteurs du territoire qui commercialisent en circuits courts et remplissent les conditions de la Charte d'engagement.

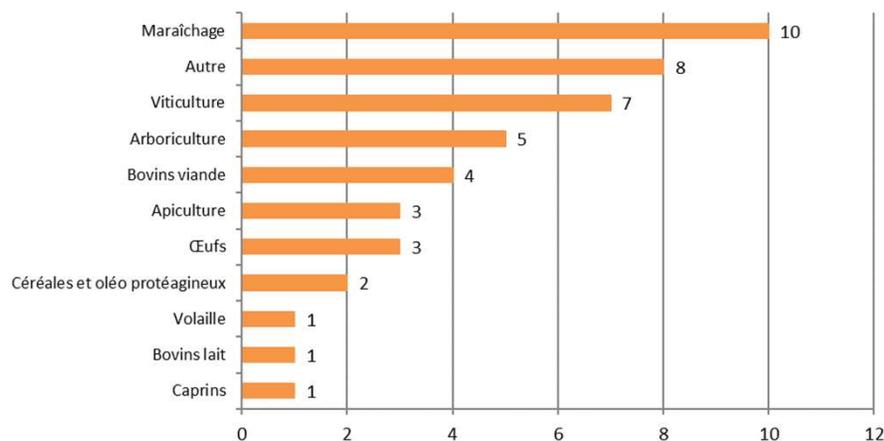
Au-delà de la production de vin et de Cognac qui est très représentée (18 producteurs sur l'annuaire), sont également très représentés les producteurs de fruits et légumes (18 producteurs), les producteurs de viande bovine ou de volaille (7), les producteurs de produits laitiers (4). On retrouve également du miel, de l'huile et des céréales, des fleurs.

Une enquête en ligne a été administrée auprès des producteurs fermiers de Saintonge Romane et des autres producteurs impliqués dans les circuits.

34 agriculteurs écoulant tout ou partie de leur production en circuits courts ont répondu à ce questionnaire. Ces exploitations sont de tailles variées avec une SAU moyenne de 57 ha (mini 0,5ha à maxi 210 ha). Parmi elles, 10 ont un atelier maraîchage à destination des circuits courts :

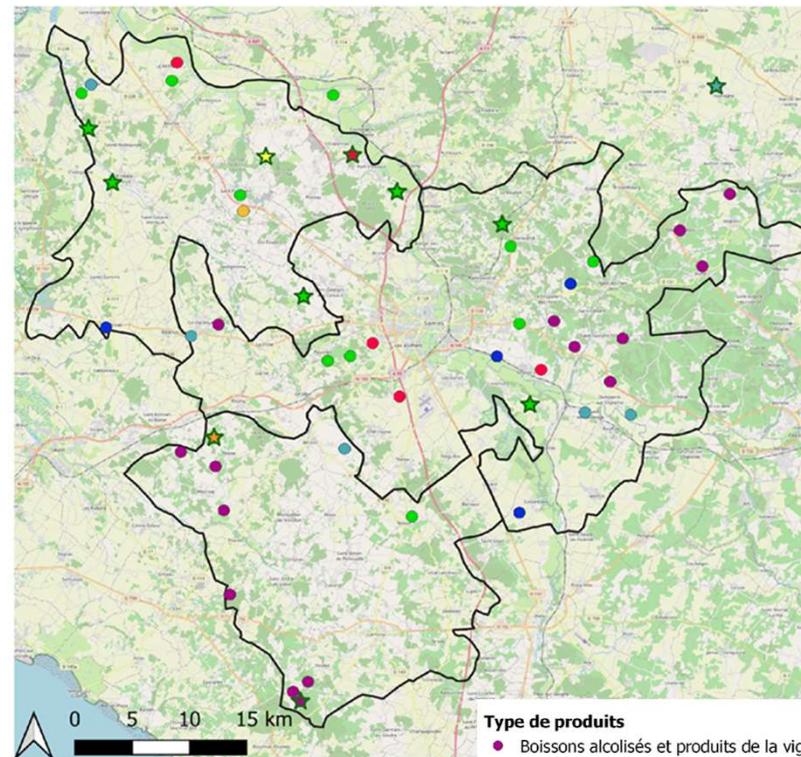
Production concernée par les circuits courts parmi les 34 agriculteurs répondants

(Source enquête TriesseGressard mars/avril 2021)



Répartition des exploitations en circuits courts

(Source diverses, élaboration TriesseGressard)



b. Focus sur les circuits courts

ii. Les producteurs en circuits courts du territoire

Une place importante des signes de qualité en circuits courts ...

Les productions sous label de qualité sont très présentes parmi les répondants puisque 8 déclarent être en Agriculture biologique, 5 en HVE (viticulture, pomme de terre, arboriculture), 8 en AOP (viticulture ou beurre AOP Charentes-Poitou). Ainsi, 38% des répondants n'ont aucun signe de qualité sur leur exploitation.

... et une transformation des produits bruts très répandue

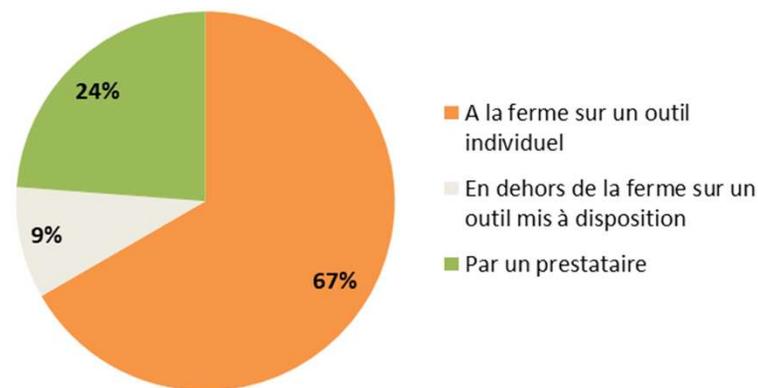
21 enquêtés assurent la **transformation de tout ou partie de leur production** :

- Fruits et légumes : 5 exploitations concernées
- Vigne : 5
- Viande : 2
- Céréales et oléo protéagineux : 1
- Lait : 1
- Carpins : 1

Cette transformation est majoritairement réalisée à la ferme, par l'agriculteur sur un outil individuel. Un quart de ceux qui transforment font appel à **UN** prestataire extérieur. C'est notamment le cas en viande (abattoir/ découpe Sibcas), ou pour les fruits (prestations de pressage pour la réalisation de jus, etc.)

Modalités de transformation de la production

(Source diverses, élaboration TriesseGressard)



b. Focus sur les circuits courts

ii. Les producteurs en circuits courts du territoire

Modalités de commercialisation en circuits courts

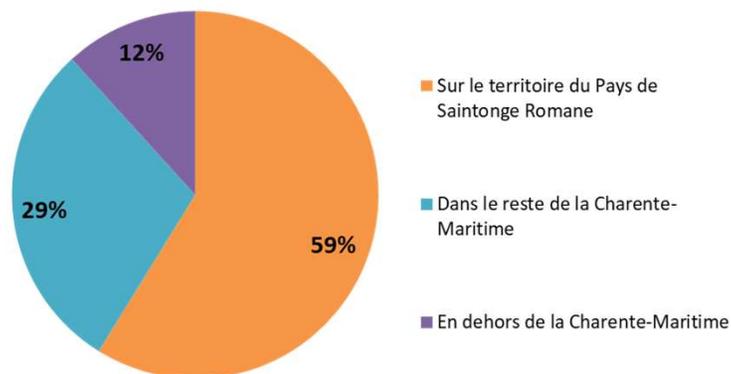
Les **exploitations pratiquent majoritairement la vente à la ferme** (dont 6 viticulteurs sur 7). Celle-ci est par ailleurs le mode de vente le plus important pour 35 % des exploitations. Dans 23 cas sur 28, elle est complétée par un ou plusieurs autres circuits complémentaires : magasin de producteurs ou point de vente collectif, marchés ou foires, en direct auprès de la grande distribution (super/hypermarché, superette etc.), en direct auprès des restaurateurs locaux, etc. Notons que 7 répondants travaillent d'ores et déjà avec la restauration collective du territoire.

Les producteurs multiplient les modalités de commercialisation avec en moyenne près de **3 modes différents par exploitation**

Pour près de 60% des exploitants, les volumes produits s'écoulent majoritairement en Saintonge Romane, ce qui est cohérent avec le poids de la vente à la ferme dans le chiffre d'affaires des exploitations. A noter toutefois qu'une part conséquente des exploitations commercialisent largement au-delà des frontières du territoire. Elles sont en bovin viande, maraîchage, viticulture, et arboriculture.

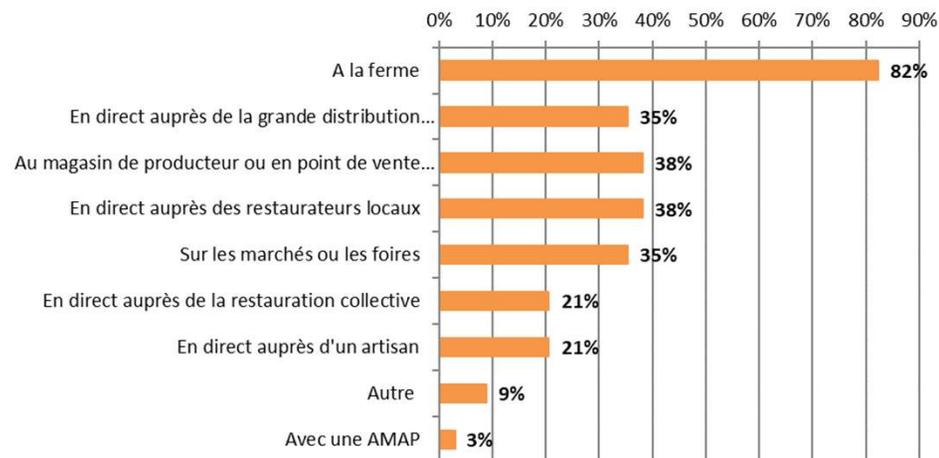
Territoire où les exploitations écoulent la majorité de leur production en circuits courts

(Enquête TriesseGressard mars/ avril 2021 – 34 répondants)



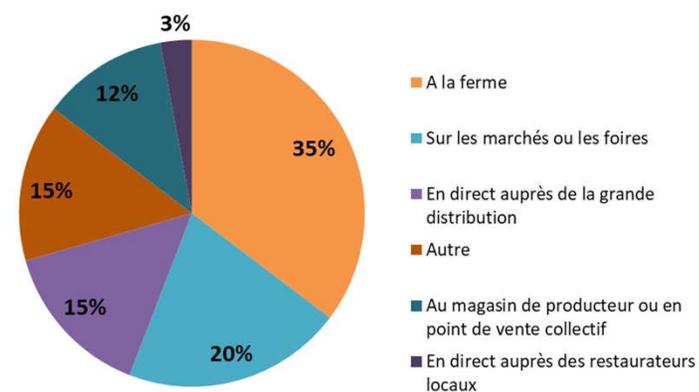
Modalités de commercialisation en circuits courts

(Enquête TriesseGressard mars/avril 2021 – 34 répondants)



Mode de vente le plus important des exploitations

(Enquête TriesseGressard mars/avril 2021 – 34 répondants)



b. Focus sur les circuits courts

ii. Les producteurs en circuits courts du territoire

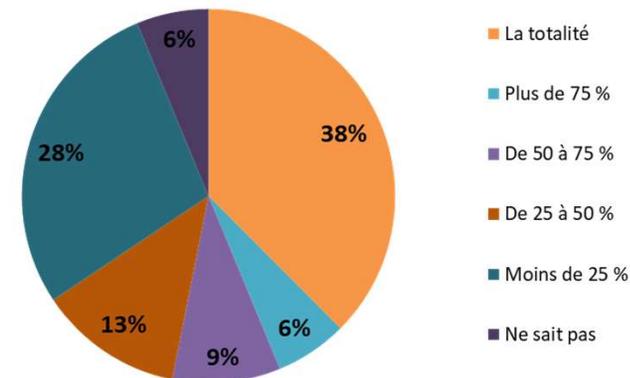
Poids des circuits courts dans la commercialisation

Pour plus de la moitié des exploitations, la commercialisation en circuits courts représente plus de 50% du chiffre d'affaires de l'entreprise. Pour l'autre moitié, la commercialisation est un mixte circuits courts / circuits longs, qui permet sûrement de sécuriser d'une part le revenu, et d'autre part de bénéficier d'une meilleure plus-value via la commercialisation en circuits courts.

Ce type de commercialisation satisfait largement les producteurs qui ont vu leurs ventes progresser sur ce créneau ces 3 dernières années.

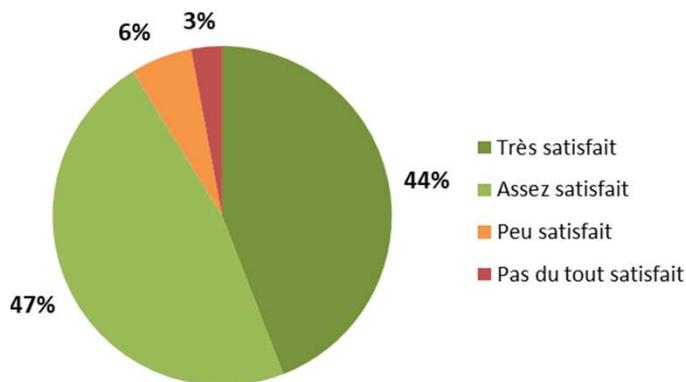
Part du chiffre d'affaires de l'exploitation réalisé via les circuits courts

(Enquête TriesseGressard mars – avril 2021)



Taux de satisfaction vis-à-vis de la commercialisation en circuits courts

(Enquête TriesseGressard mars – avril 2021)



« Un épanouissement total. Une progression déjà réelle avec encore un grand potentiel »

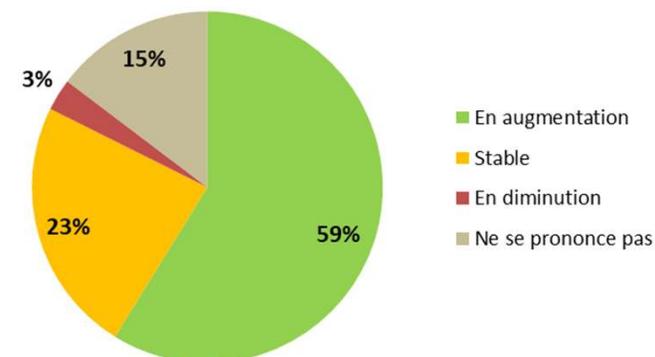
« Valorisation des productions de l'exploitation, valorisation du métier d'agriculteur, valorisation économique. »

« La demande est là. L'offre est limitée au travail que l'on peut fournir. Faut-il produire plus ? Embaucher...? »

« Le retour des clients nous conforte dans notre travail. Cela nous permet de poursuivre le développement de l'exploitation. Le commerce local est notre sécurité financière »

Dynamique des ventes en circuits courts ces 3 dernières années

(Enquête TriesseGressard mars 2021)



b. Focus sur les circuits courts

ii. Les producteurs en circuits courts du territoire

Malgré tout, quelques contraintes partagées :

La conséquence la plus marquante du développement des circuits courts pour ces exploitations est **l'augmentation de la charge de travail**, la nécessité de **communiquer** et de **multiplier les débouchés**.

« Ce n'est **pas rentable** du fait que l'on ne puisse pas augmenter le prix de manière significative »

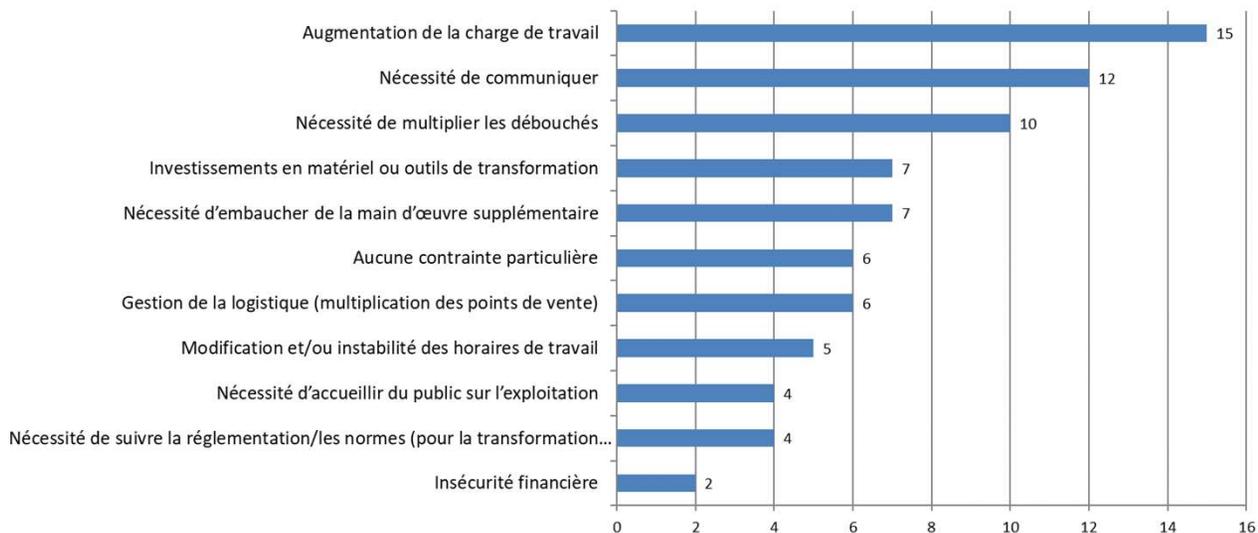
« L'année écoulée a demandé **beaucoup d'énergie et de temps** de communication pour faire venir les gens à la ferme et réinventer en permanence ma commercialisation »

Un quart des producteurs déclarent **être à saturation** et ne pas arriver à fournir toute la demande (arboriculture, maraîchage, céréales, bovins lait et viande).

A l'inverse, 35% déclarent **avoir besoin de trouver d'autres débouchés** pour écouler la production (viticulture, arboriculture, apiculture, pomme de terre et productions spécifiques)

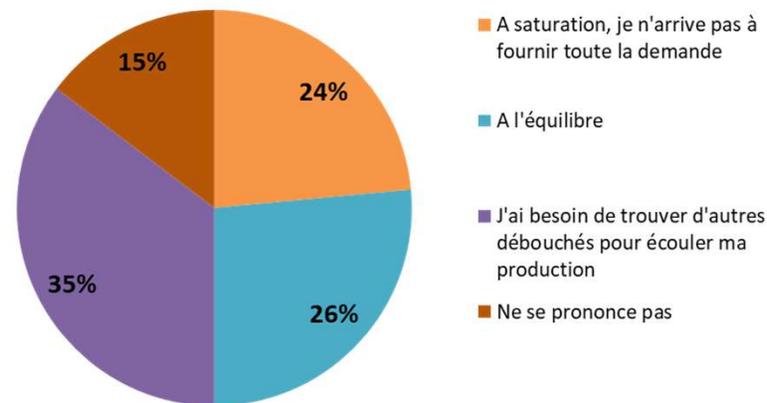
Contraintes liées au développement des circuits courts

(Modalités citées - Enquête TriesseGressard mars - avril 2021)



Perception du niveau de saturation de leurs débouchés

(Enquête TriesseGressard mars - avril 2021)



b. Focus sur les circuits courts

ii. Les producteurs en circuits courts du territoire

Mais aussi des projets pour le développement des filières courtes

Ces projets et réflexions concernent le développement de **nouveaux modes de commercialisation** (vente en ligne, vente à la ferme, recherche d'un point de vente collectif, marché bio, restauration collective), d'ateliers de **transformation** (individuel, mais aussi atelier collectif de Corme Royal), et la communication. 60% des répondants disent avoir un projet.

Parmi les difficultés citées pour la mise en œuvre de ces projets : les financements, les contraintes administratives et réglementaires, et le temps.

« Installation d'un **abattoir de volailles** à notre ferme »

« Développement de la **transformation des pertes** et invendables en frais »

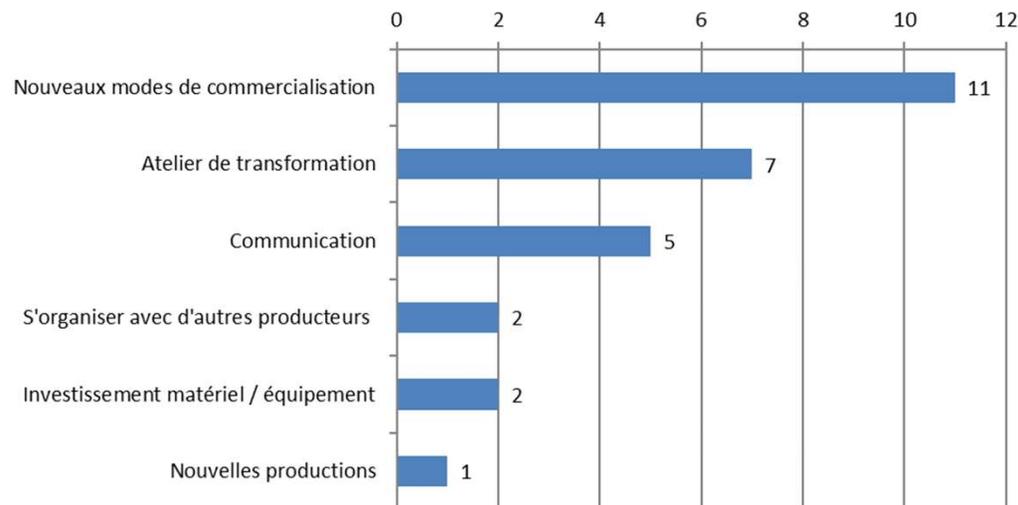
« Création d'une **miellerie** »

« Projet de **marchés de producteurs bio** sur la commune »

« Je serais aussi partante pour **organiser des choses avec d'autres producteurs** »

Type de projet en réflexion chez les producteurs pour le développement des circuits courts

(Enquête TriesseGressard mars- avril 2021)



« Participation à la création d'un **atelier collectif** sur le Pays pour élargir notre gamme de produits "prêt à consommer", en conserves et en frais »

« Communication et création **d'ateliers de découverte** des produits »

« développement des installations de stockage pour augmenter la vente en circuit court »

02

Filières agricoles et alimentaires

c. Éléments complémentaires

c. Éléments complémentaires

i. Un enjeu de transmission et d'installation (1/2)

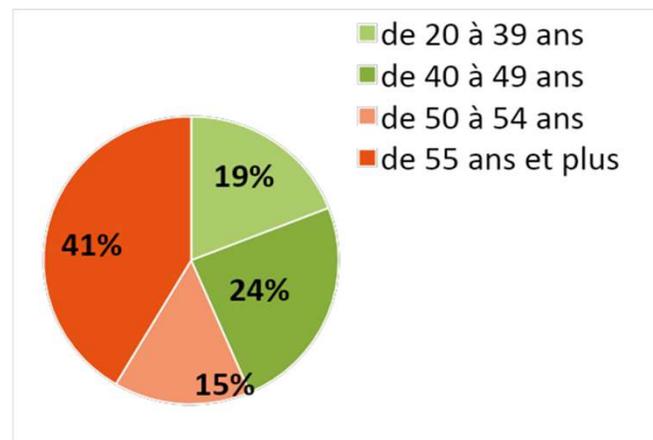
La population agricole du territoire est vieillissante avec **41% des chefs d'exploitation qui ont plus de 55 ans** (31% en Charente-Maritime). Un travail de la Mission Installation et Transmission réalisé sur le territoire (Point Accueil Installation PAI et Chambre d'Agriculture) a permis d'identifier que la transmission de l'exploitation n'était pas assurée pour près de 60% des exploitations des plus de 55 ans (*Point Accueil Installation PAI, 2017*). L'enjeu de repérage des futurs cédants et de leur accompagnement est donc essentiel et a été initié par la Mission Installation et Transmission.

La dynamique d'installation est cohérente avec celle du département. Le territoire compte environ **10 installations par an pour 40 départs** (PAI, 2019). Le PAI observe **une recrudescence des porteurs de projet hors cadre familial** (HCF). Ils représentent 62% des profils accueillis au PAI en Charente-Maritime (57% en Nouvelle-Aquitaine – *observatoire Régional Installation transmission 2019*). Ces porteurs de projet arrivent **sans foncier et fréquemment sans formation agricole** (90% des HCF). Ce public nécessite un accompagnement dédié pour aller vers des installations plus professionnelles (dégageant un revenu minimum pour vivre) comme les systèmes de parrainage, de test de l'activité.

« Il a fallu beaucoup expliqué qu'il faut des compétences. En 2020, il y a eu beaucoup de communication sur l'agriculture, l'autonomie alimentaire. Cela a eu un fort impact sur ce type de profil mais la concrétisation est très compliquée. Le gros du public se sont des HCF qui n'y connaissent pas grand-chose. Ils s'installent de manière modeste. Il y a besoin d'un accompagnement vers plus de professionnalisation... Le maraîchage : c'est le plus gros taux d'écroulement »

« On a besoin que les porteurs de projets se testent sur leur activité (ici maraîchage). Le problème de l'espace test, c'est que pendant 2 ans on vous met en situation réelle et ensuite il faut partir au bout de 2 ans sans avoir de terre. Ça ne répond pas à la 1ère problématique de faire s'immerger dans l'agriculture les HCF. Il faut un référentiel de maitres de stage pour montrer ce que c'est ce métier. L'espace test arrive ensuite dans un second temps. »

Age des chefs d'exploitation du territoire (Chambre d'Agriculture 17)



c. Éléments complémentaires

i. Un enjeu de transmission et d'installation (2/2)

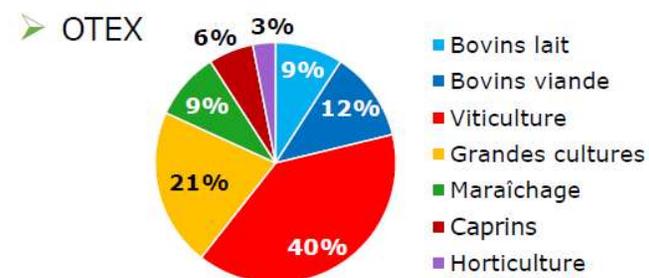
Les installations aidées sur le territoire sur les 10 dernières années ont concernées en premier lieu la viticulture (40%) puis les Grandes cultures (21%), mais aussi bovins viande, lait, maraîchage et caprins. Dans un cas sur trois, l'installation est en lien avec la vente directe, et propose une activité de transformation. L'installation en agriculture biologique représentaient 18% de ces installations. Dans un cas sur deux, il s'agit d'une reprise dans le cadre familial (sur un panel de 33 exploitants parmi les 79 installations aidées en 10 ans)

Les accueils au PAI sur le territoire du PAT sont plus diversifiés. On retrouve notamment de nombreux projets autour du maraîchage.

Le PAT est identifié comme un moyen de mieux comprendre les besoins du territoire et mieux conseiller les porteurs de projet.

« On a besoin de lisibilité sur les filières : quels sont les besoins sur les différents secteur (resto co, bassin de conso au sens large, différents points de vente locaux). Si on veut plus d'installations sur le territoire : il faut de la lisibilité sur les débouchés (ex caprin, ovins, volaille). On a besoin de maraîchage mais peut-être pas que (lait, viande, fromage ?) c'est bien un des intérêts du PAT »

Profil des installations aidées sur le territoire sur les 10 dernières années (PAI - mission installation Transmission 2017 – panel de 33 exploitants sur 79 installations aidées)



	Nombre EA	%
Exploitation « Bio »	6	18%
Activité de Transformation	10	30%
Vente Directe	11	33%
Agrotourisme	1	3%

c. Eléments complémentaires

ii. Foncier agricole

Un phénomène d'artificialisation mesuré mais qui reste à surveiller dans le cadre du SCoT

L'artificialisation a touché près de 2 160 ha d'espaces naturels entre 2009 et 2015, avec 83% des surfaces d'origine agricole en Charente-Maritime. Les prairies sont le plus sujettes à l'artificialisation (46% des surfaces artificialisées). L'étalement urbain, notamment sur la côte n'est pas la seule source d'artificialisation. Il existe également une artificialisation diffuse, en zone rurale où la campagne se résidentialise. Le territoire du PAT se trouve dans une zone intermédiaire en terme d'artificialisation. A ce jour, la SAFER note des projets d'urbanisation importants sur l'agglomération (Saint Georges des côteaux, zone des Charriers), mais un phénomène plus mesuré sur le reste de la Saintonge Romane. Toutefois, le bilan à mi-parcours du SCoT fait état de développement non conforme au SCoT (*Source Pays de Saintonge Romane*) sur l'ensemble du territoire, avec un point de vigilance particulier à avoir, notamment pour la préservation des terres agricoles mais aussi des zones de biodiversité identifiées par le SCoT.

Un marché actif mais peu accessible en zone viticole

D'après la SAFER, le marché foncier est plutôt actif, avec des prix qui augmentent de manière très hétérogènes selon les parties du territoire. Cette augmentation est notamment importante en zone viticole. Dans ces zones, les acteurs signalent la difficulté à s'installer sur des projets en dehors de la viticulture, qui quant à elle se développe fortement.

Des outils à disposition

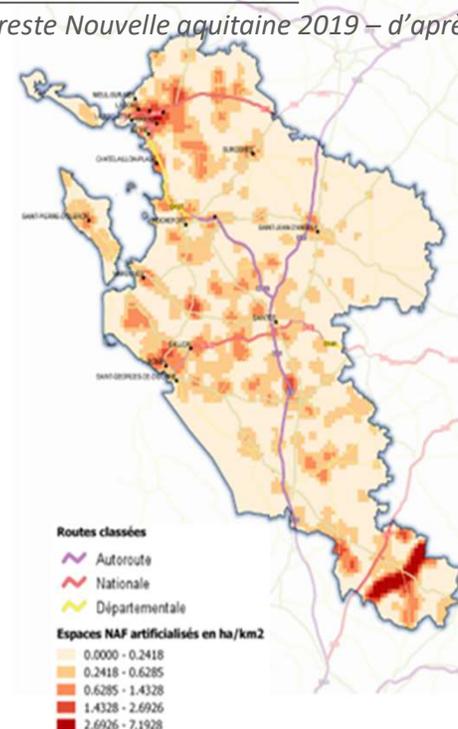
La communauté d'agglomération est conventionnée avec la SAFER pour réaliser des réserves de foncier. De même, la SAFER est associée à Eau17 dans le cadre de la préservation de la ressource en eau.

L'agglomération est en cours d'élaboration de son PLUi. La révision du SCoT de Saintonge Romane est prévue à horizon 2023. L'ensemble de ces travaux sera l'opportunité d'engager une bonne articulation SCoT/PLUi/PAT sur les sujets transverses : protection du foncier agricole, préservation de l'environnement, installation de projets agricoles en lien avec l'autonomie alimentaire, ou les enjeux environnementaux.

Si les collectivités souhaitent engager un travail sur le foncier, il sera nécessaire de définir les grandes lignes d'une stratégie foncière : objectifs, modalités, moyens, outils à mobiliser, zones à privilégier, inventaire des biens fonciers déjà mobilisables, (SAFER)

Localisation de l'artificialisation des sols de 2009 à 2015 en Charente-Maritime

(Agreste Nouvelle aquitaine 2019 – d'après OCS)



Evolution du prix des terres 2018-2019

(SAFER Nouvelle-Aquitaine)

Evolution 2019/2018	Terres libres	Terres louées
Charente-Maritime	- 1%	+2%
Saintonge agricole	- 3%	+ 0%
Saintonge viticole	+ 2%	+ 4%

c. Éléments complémentaires

ii. Protection de la ressource en eau et enjeux environnementaux

Un enjeu autour de la préservation de la qualité de l'eau avec 4 captages prioritaires

Le territoire compte 4 captages prioritaires : 3 sur le bassin de l'Arnoult et un sur le bassin de Lucérat. Ces captages font l'objet de plusieurs réglementations et la protection de la ressource en eau y est un enjeu fort.

Avec un large périmètre de protection de 4 570 ha pour le seul bassin de l'Arnoult, c'est 7% de la SAU de Saintonge Romane qui est concernée et 150 agriculteurs soit 17% des agriculteurs du PAT. L'ensemble du bassin de l'Arnoult Lucérat représente au total 21 890 ha sur les 64 000 du territoire.

Le 2ème programme d'action territoriale est en cours avec Re-Resources de la région Nouvelle Aquitaine. Il a défini plusieurs actions, telles que la diversification des rotations et la conversion à l'agriculture biologique, visant à améliorer la qualité de l'eau. Il fait intervenir l'ensemble des acteurs concernés et notamment les coopératives, négoce et organisations de producteurs. Les objectifs fixés en agriculture biologique (1% minimum de SAU convertie en AB), ont été atteints en 2019. Aujourd'hui 2,1% de la SAU du bassin de l'Arnoult est concernée par l'Agriculture Biologique (avec une localisation vers les zones sensibles), et 1% du bassin de Lucérat.

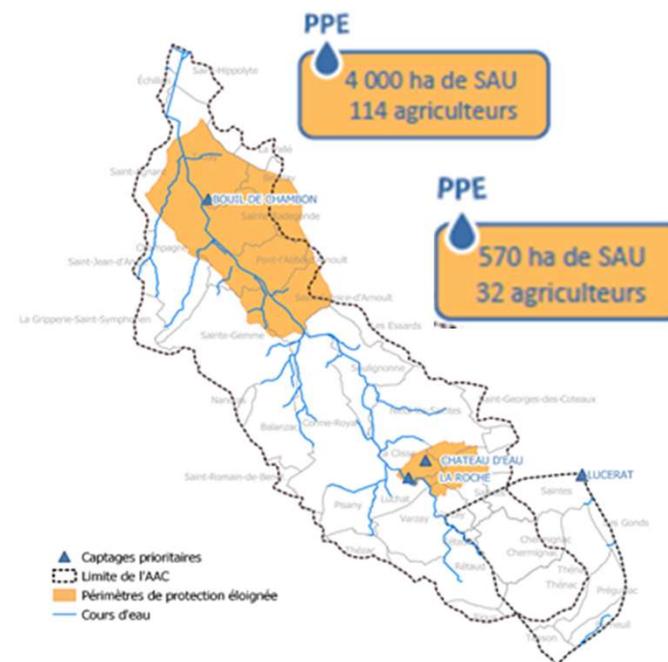
Eau 17 et la SAFER interviennent conjointement pour négocier des surfaces dans les périmètres de protection afin que le syndicat en devienne propriétaire et puisse mettre à bail auprès des agriculteurs (AB ou prairie) : veille foncière, recherche de terrain, négociation.

Si les opérateurs économiques essaient de développer de nouvelles filières (exemple : pois chiche avec ets Isidore), les avancées sont encore faibles et jugées insuffisantes. Le PAT est vu comme un moyen pour aider à trouver des solutions sur ce territoire pour le développement de l'agriculture biologique mais aussi la préservation des prairies.

En lien avec des enjeux de préservation de la biodiversité

Le SCoT du Pays de Saintonge Romane reconnaît l'environnement naturel de haute qualité du territoire et la présence d'un certain nombre de réservoirs de biodiversité, en lien avec les zones humides des vallées alluviales, les prairies, etc. Ces réservoirs de biodiversité doivent faire l'objet d'une protection accrue, vis-à-vis de l'urbanisation.

Localisation des périmètres du bassin de l'Arnoult et de Lucérat (Eau17)



“ Pour la qualité eau, il faut maintenir les prairies et donc les éleveurs. Mais c'est très compliqué.”
Eau 17

02

Filières agricoles et alimentaires

d. Synthèse AFOM

c. Synthèse AFOM – Atouts, Faiblesses, Opportunités menaces

La phase de diagnostic s'est achevée par l'animation d'un COTECH qui a regroupé près d'une cinquantaine d'experts et connaisseurs du territoire. Une première version des matrices AFOM ont été présentées, sur la base des éléments de diagnostic. Les échanges avec le COTECH ont permis de compléter / valider ces matrices AFOM. Constituée autour de différentes thématiques, elles permettent de répondre à la question suivante :

« Quels sont les atouts, faiblesses, opportunités et menaces pesant sur le **système alimentaire du territoire de Saintonge Romane pour répondre aux besoins des consommateurs en produits locaux, de qualité et assurer la pérennité du tissu agricole et agroalimentaire du territoire ?** »

Les matrices suivantes sont le résultat des travaux du COTECH.

Atouts	Faiblesses
<p>Installation - transmission - foncier</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des dispositifs d'encadrement des projets à l'installation et d'accompagnement des cédants bien en place à l'échelle départementale • Des projets d'installation diversifiés (maraîchage), orientés vers les circuits courts • Un marché du foncier dynamique, relativement épargné de l'artificialisation des sols, hormis dans une zone bien identifiée autour de Saintes (mais limitée dans son extension) • Des conventions en cours sur le territoire pour des réserves de foncier, potentiellement mobilisable pour des projets en lien avec le PAT • Formation et diversité des dispositifs à préciser via un diagnostic approfondi 	<p>Installation - transmission - foncier</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une population agricole vieillissante, une transmission non assurée pour près de la moitié des exploitants de plus de 55 ans (266 exploitations). • Des porteurs de projets hors cadre familial et sans formation agricole avec des besoins d'accompagnement fort (dispositif de parrainage, et de test) pour des projets d'installation plus solides • Risque de céréalisation avec non maintien de l'élevage en difficulté économique, voire du maraîchage • Une difficulté d'accès au foncier pour certains projets (maraîchage), notamment du foncier irrigué • Nécessité de compléter les terres basses propices au maraîchage mais inondable par des terres en zone haute. • Une augmentation des prix du foncier dans les zones viticoles
Opportunités	Menaces
<p>Installation - transmission - foncier</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le PAT comme un moyen de mieux comprendre les besoins du territoire et mieux conseiller les porteurs de projet • SCoT Pays de Saintonge Romane : Soutenir l'agriculture dans sa diversité et ses évolutions (dont développement des circuits courts) – révision à 2023 et mise en cohérence des différentes politiques en matière foncière • PLUi CDA Saintes en cours d'élaboration, comme outil pour la mise en œuvre des projets du PAT • Loi Climat ? 	<p>Installation - transmission - foncier</p> <ul style="list-style-type: none"> • Artificialisation pour du développement pavillonnaire non maîtrisé (non compatibilité SCOT) sur l'ensemble du territoire • Besoin de lien et de cohérence entre les différentes politiques des collectivités sur le sujet du foncier (environnement, développement économique, urbanisation)

Atouts	Faiblesses
<p>Eau / Environnement</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programme d'action territoriale Eau 17 qui a permis de changer certaines pratiques (couverture du sol, conversion AB), etc. • Dispositif d'accompagnement de Terre de Liens • Zones de biodiversité à préserver (SCOT) 	<p>Eau / Environnement</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualité de l'eau dégradée nécessitant la mise en place d'une protection sur 4 captages prioritaires (Bassin versant de l'Arnoult et Lucérat) – des mesures du programme d'action encore à renforcer. • Une faible part de la SAU du territoire en agriculture biologique (seulement 2,8% sur le bassin de l'Arnoux, vs 4% en Charente-Maritime) - des agriculteurs peu engagés vers ce systèmes de production en dehors des circuits courts • Diminution des prairies et céréalisation des surfaces liées à la perte des élevages • Restriction de l'irrigation pour les cultures maraîchères pouvant mettre en péril la viabilité des structures – difficultés à mettre en place le stockage de l'eau – manque de concertation
Opportunités	Menaces
<p>Eau / environnement</p> <ul style="list-style-type: none"> • Augmentation de la consommation de produits issus de l'AB (notamment via la RHD, sous l'impulsion de la loi Egalim) • Future PAC ? • Démarche « Terre de Source » à Rennes, valorise les efforts des producteurs vis-à-vis de la protection de la ressource en eau à travers le débouché de la restauration collective 	<p>Eau / Environnement</p> <ul style="list-style-type: none"> • Changement climatique et diminution de la ressource en eau qui fragilisent le maintien des productions maraîchères • Concurrence avec des productions AB à moindre coût en provenance de l'étranger et risque de baisse des prix pour les productions locales

Atouts	Faiblesses
<p>Filières animales</p> <p>Viande</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des élevages engagés vers les circuits courts et dynamique en vente directe ou via les GMS • Des structures de transformation sur ou à proximité du territoire orientées vers les filières territoriales (abattoir et Sibcas à Surgères, Hapi Viande, Marc Viande, etc.) • Des filières territoriales mises en place avec les acteurs du territoire pour développer l'offre en GMS <p>Lait</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des ateliers de transformation fermière qui apportent de la valeur ajoutée aux exploitations, dédiés aux circuits courts (vente directe et restauration collective) 	<p>Filières animales</p> <p>Viande</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une situation économique difficile pour les élevages bovin viande - difficile reprise des exploitations • Manque de production en porc et volailles • Concurrence des zones de production plus reconnues pour la qualité • Un manque de structures de transformation (découpe, 2nd transformation) pour adresser l'ensemble des marchés • Le débouché de la restauration collective peu développé et peu accessible (freins économiques, logistiques, gestion de l'équilibre carcasse, réponse aux AO) - manque d'une organisation collective pour y répondre <p>Lait</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une filière bovin lait en déprise, peu d'exploitations sur le territoire, une transmission en difficulté, un risque de céréalisation • La majorité des volumes collectés par Terra Lacta, à destination des filières longues • Une charge de travail importante pour les éleveurs en circuits courts (gestion de la transformation, commercialisation, logistique)

Opportunités	Menaces
<p>Filières animales Plan protéine et relocalisation de l'alimentation animale (légumineuse) Viande</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un potentiel de consommation sur le département • Une recherche de plus en plus importante de produits de qualité (manger moins de viande mais de meilleure qualité) • Crise sanitaire et impact positif sur les circuits courts à confirmer sur le long terme – augmentation des dépenses pour l'alimentation vs les autres activités ? (ex Ferme Santone et augmentation CA) • Projets d'atelier de transformation sur le territoire (La cuisine des producteurs charentais, Hapi Viande) ou à proximité (Saujon) <p>Lait</p> <ul style="list-style-type: none"> • Du potentiel de développement via la restauration collective qui est déjà engagée via les appels d'offre 	<p>Filières animales Viande</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une baisse de la consommation de viande de boucherie (Credoc 2018) • Une consommation importante de porc et de volaille pour laquelle le territoire n'est pas en capacité à être autonome • Une baisse du pouvoir d'achat d'une partie de la population liée à la crise sanitaire • Mauvaise acceptabilité sociale des élevages

Atouts

Filières végétales

Céréales

- Des opérateurs qui cherchent des voies de diversification pour les producteurs, notamment en lien avec les enjeux de protection de la ressource en eau sur le bassin de l'Arnoult

Légumes et fruits

- Un territoire avec un historique de terres maraîchères
- Des productions AB, HVE, Vergers éco-responsables, vers un développement de la labellisation pour répondre à certains marchés (notamment RHD)
- Des nombreux opérateurs, notamment grossistes et organisations de producteurs, qui permettent de diversifier les débouchés (circuits courts, filières longues) et apportent des solutions logistiques
- Un potentiel de production de légumes et fruits important au regard de la consommation

Faiblesses

Filières végétales

- Faible potentiel agronomique des sols qui limite les potentialités d'évolution des productions et fragilise les exploitations

Céréales

- Une production largement tournée vers l'exportation (Port de La Pallice, Bordeaux), et les filières longues
- Pas d'opérateurs de transformation sur le territoire (moulin, huilerie, etc.), des meuniers en dehors du territoire mais qui ne s'approvisionnent pas en Saintonge
- Une production biologique qui peine à se développer – en cause : qualité des sols (mauvais ressuyage des sols et travail dans les parcelles), freins psychologique, débouché « export » de la production

Légumes et fruits

- Difficulté à recruter / former / fidéliser les salariés
- Difficulté d'installer de nouveaux agriculteurs (accès à la terre, exigence du métier) malgré de nombreuses intentions
- Restriction de l'irrigation pour les cultures maraîchères pouvant mettre en péril la viabilité des structures – difficultés à mettre en place le stockage de l'eau – manque de concertation
- Un besoin de mutualisation pour accéder à certains marchés plus exigeants en terme de volumétrie (GMS, RHD) : organisation collective de la production, de la logistique
- Un manque de connaissance des besoins de la restauration collective du territoire pour adapter la production - une mise en relation nécessaire

Opportunités	Menaces
<p>Filières végétales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Développement de la consommation de légumineuse • Développement de la consommation des produits issus de l'agriculture biologique • Une restauration collective qui développe l'approvisionnement en produits végétaux locaux 	<p>Filières végétales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Changement climatique et diminution de la ressource en eau qui fragilisent le maintien des productions maraîchères

Atouts	Faiblesses
<p>Production locale et circuits courts</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une bonne dynamique sur le territoire avec environ 7,4% des exploitations engagées dans les circuits courts, représentant une part importante de leur chiffre d'affaires • Une diversité de productions et de modalités de ventes • Magasin de producteurs La Ferme Santone, qui accroît son activité • Des productions sous labels : AB, AOC/AOP, HVE • Des producteurs satisfaits de leur mode de commercialisation en circuits courts, des débouchés en augmentation, des nouveaux modes de commercialisation sont envisagés • Une complémentarité circuits courts/ longs qui sécurise les exploitations • Un atelier de transformation collectif en cours sur Corme Royal (20 producteurs) 	<p>Production locale et circuits courts</p> <ul style="list-style-type: none"> • Augmentation de la charge de travail • Besoin de communication • Multiplication nécessaire des débouchés (dont circuits longs) et besoin de maîtrise des exigences et attentes de chaque mode de commercialisation (certification, logistiques, etc.) • Certains débouchés sont plus difficiles d'accès malgré le potentiel : GMS, restauration collective (notamment viande) • Difficulté à travailler de manière collective au sein de la profession
Opportunités	Menaces
<p>Production locale et circuits courts</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dynamique de consommation sur les productions locales • Développement du débouché de la restauration collective sous l'impulsion de la loi Egalim – Agrilocal – sous réserve d'engagement de la restauration du territoire • Développement du numérique dans la consommation en circuits courts • Crise sanitaire et impact positif sur les circuits courts à confirmer sur le long terme – augmentation des dépenses pour l'alimentation vs les autres activités ? (ex Ferme Santone et augmentation CA) 	<p>Production locale et circuits courts</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le débouché de la grande distribution peine à convaincre durablement les producteurs dans certaines filières (fruits et légumes, lait) • Baisse du pouvoir d'achat des ménages avec la crise sanitaire sur une partie de la population • Perception du juste prix (le circuit court devrait être moins cher que le circuit long car il y a moins d'intermédiaires) – travail de pédagogie sur le prix fermier (transformation à la ferme notamment) • Restauration collective et le prix comme variable d'ajustement du coût du repas

03

Distribution et consommation alimentaire

a. Les pratiques de consommation

a. Les pratiques de consommation

i. Principaux éléments démographiques

Le Pays de Saintonge Romane compte 70 communes pour un total de **91 509 habitants en 2017** (Source : INSEE):

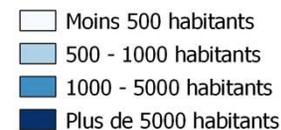
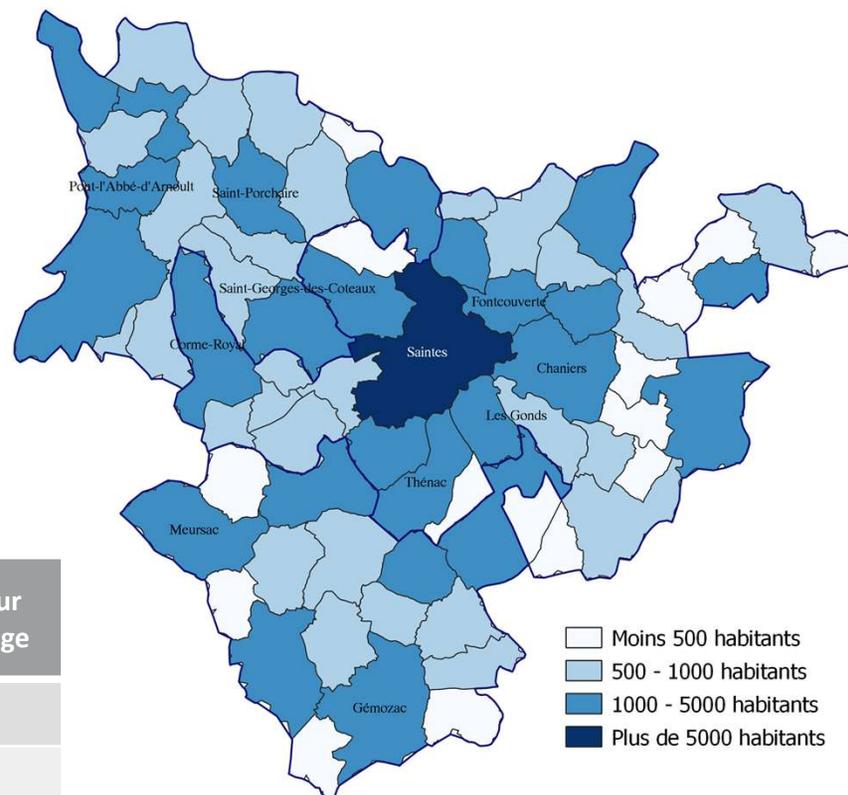
- La Communauté d’Agglomération de Saintes, est la plus peuplée et regroupe près de 60 000 habitants. C’est le pôle d’attractivité et d’emploi du territoire.
- La Communauté de communes de Gémozac et de la Saintonge viticole est un territoire rural moins peuplé (14 000 habitants) mais très dynamique, notamment du point de vue démographique, mais aussi économique (influence de vignoble)
- La Communauté de Communes du Cœur de Saintonge (17 000 habitants), territoire également rural, bénéficie de l’attractivité de l’arrière pays Rochefortais.

La densité de population moyenne du territoire est de **87 habitants/km²**, soit équivalente à celle du département (89 hab/km²). La population se concentre autour de Saintes et des villes suivantes : Chaniers, Fontcouverte, Gémozac et Saint-Georges-des-Coteaux.

Données clefs de population par intercommunalité pour la Saintonge Romane (INSEE, 2017)

	CA Saintes	CC Gémozac et de la Saintonge viticole	CC du Cœur de Saintonge
Population	59 944	14 293	17 272
Variation de la population 2017 - 2012	+ 1,2%	+ 4,4%	+ 5,0%
Densité (hab/km ²)	126,3	54,2	63,6
Nb ménages	28 565	6 262	7 369
Médiane du revenu disponible par unité de consommation	21 260 €	20 120 €	20 790 €
Taux de pauvreté	13,0%	12,0%	12,2 %

Population communale sur le territoire de Saintonge Romane (INSEE, 2017 – élaboration TriesseGressard)



a. Les pratiques de consommation

i. Principaux éléments démographiques

Les données de structures de la population par classe d'âge montrent que la population du territoire du Pays de Saintonge Romane est relativement similaire à la population du département. En revanche, comparée à l'échelle nationale, la **population est plus âgée** avec une plus forte proportion de personnes de plus de 60 ans (+ 6,1 points par rapport au national) et une plus faible proportion de moins de 14 ans (-1,6 points).

On dénombre en 2017 **42 196 ménages** sur le territoire de l'agglomération, pour un **revenu médian par unité de consommation de 20 737€**, similaire au revenu médian du département. Il se situe autour de 21 100 € en France.

La répartition de la population des plus de 15 ans par Catégorie Socio-Professionnelle (CSP) est similaire entre le Pays de Saintonge Romane et le département. On dénombre en revanche **plus de retraités par rapport à la moyenne française, et moins de cadres et professions intellectuelles supérieures**. On dénombre également moins de ménages sans activité professionnelle.

L'INSEE définit le taux de pauvreté comme la proportion d'individus (ou de ménages) dont le niveau de vie est inférieur au seuil de pauvreté (60% du niveau de vie médian). En 2018, le **taux de pauvreté** sur le territoire était de **12,4%** soit légèrement inférieur au taux de pauvreté du département (12,8%) et inférieur à l'échelle nationale (14,1%) (Source INSEE 2017).

Répartition de la population par classe d'âge INSEE, 2017

	Pays de Saintonge Romane	Charente-Maritime	France
14 ans ou moins	16,5 %	15,2 %	18,1 %
15 à 59 ans	51,9 %	50,5 %	56,3 %
Plus de 60 ans	31,6 %	34,2 %	25,5

Répartition des ménages par Catégorie Socio-Professionnelle (CSP) INSEE, 2017

	Pays de Saintonge Romane		Charente-Maritime	France
	Ménages	%	%	%
Ensemble	42 196	100	100	100
Agriculteurs exploitants	728	1,7	1,7	1,0
Artisans, commerçants, chefs d'entreprise	2 424	5,7	5,6	4,6
Cadres et professions intellectuelles supérieures	2 717	6,4	6,6	11,5
Professions intermédiaires	6 028	14,3	12,7	15,7
Employés	7 039	16,7	16,0	16,6
Ouvriers	6 362	15,1	13,7	14,9
Retraités	14 924	35,4	38,1	29,2
Autres personnes sans activité professionnelle	1 927	4,6	5,6	6,5

a. Les pratiques de consommation

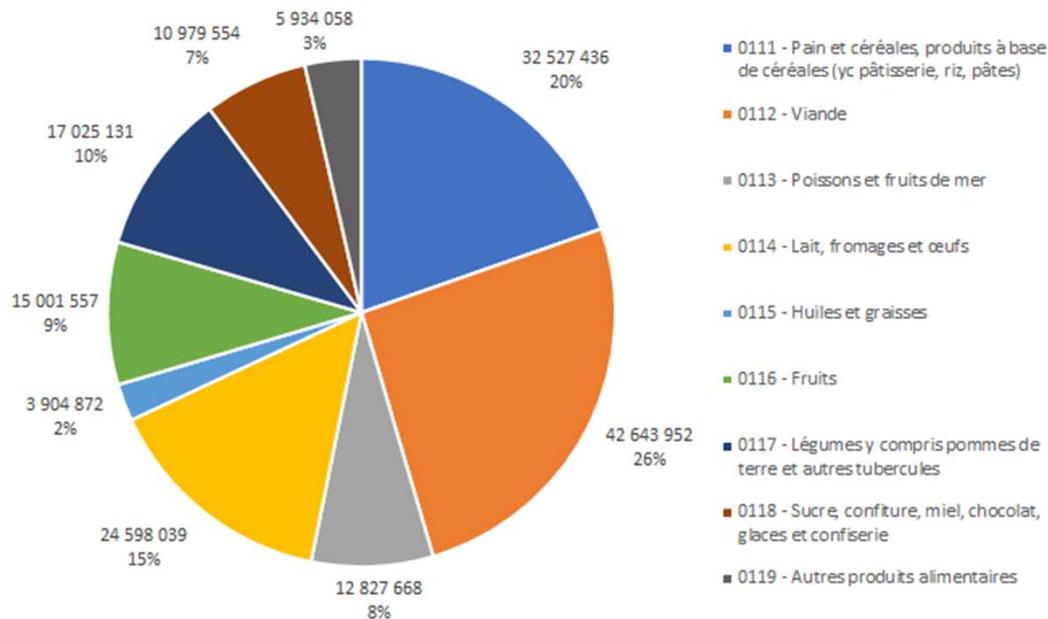
ii. Estimation de la consommation des ménages

L'évaluation de la consommation alimentaire et du budget associé est réalisée par une modélisation issue de deux principales sources de données : l'étude de la consommation alimentaire des français menée par l'ANSES dans le cadre de l'étude INCA3 (2016) et les données de Budget des Familles de l'INSEE (2011). Ces données permettent d'estimer les volumes consommés par famille de produits sur le territoire du PAT.

L'enquête budget des familles de l'INSEE (2011) renseigne sur la structure des dépenses des ménages selon la Catégorie Socio-professionnelle de la personne de référence. Appliquée aux données du territoire du Pays de Saintonge Romane (effectif des ménages par CSP pour la personne de référence en 2017), nous pouvons estimer la part de l'alimentation dans le budget global des familles du territoire ainsi que le montant globale des dépenses alimentaires par catégorie de produit.

Ainsi les dépenses annuelles des ménages en produits alimentaires (hors boissons, hors restauration hors domicile) s'élèvent à environ **165M€ pour le Pays de Saintonge Romane. 16,8% du budget annuel des ménages** est consacré aux achats alimentaires.

Le premier poste de dépense alimentaire est la viande (26% des dépenses pour un budget moyen de 42,6 M€ sur le territoire). Viennent ensuite les produits céréaliers (20%) et les légumes et fruits pour (19% du budget).



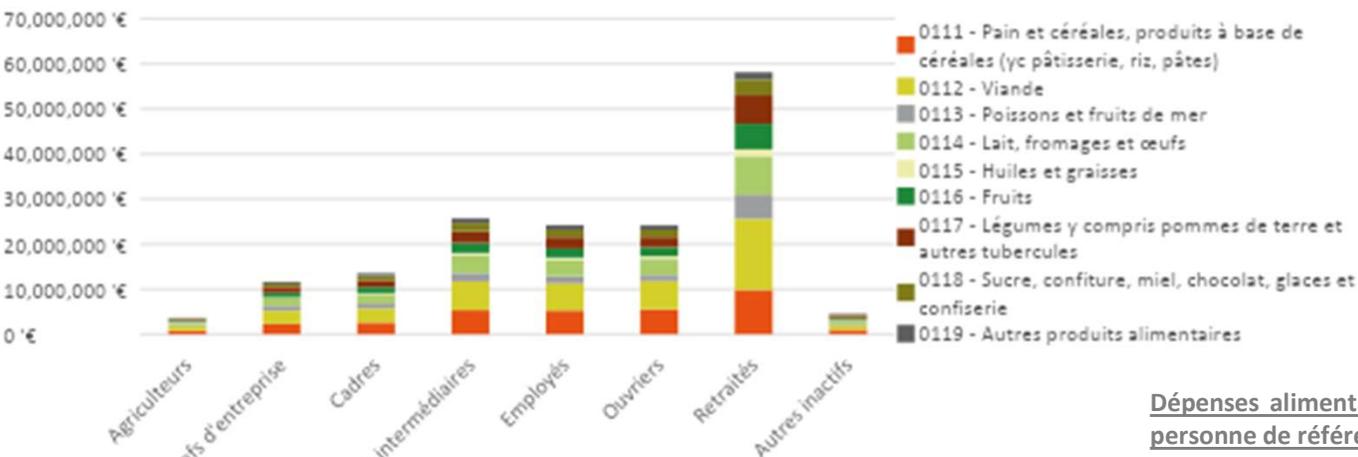
Répartition de la dépense alimentaire à domicile par catégorie de produit, sur le territoire du Pays de Saintonge Romane

Modélisation TriesseGressard 2021, d'après budget des Ménages INSEE 2011 et composition des ménages par CSP (INSEE, 2017)

a. Les pratiques de consommation

ii. Estimation de la consommation des ménages

Cette structure du budget et de la consommation sur le Pays de Saintonge Romane est portée par les retraités (env. 60M€), employés, professions intermédiaires et ouvriers (env. 25 M€), CSP des ménages les plus importantes en termes d'effectifs.

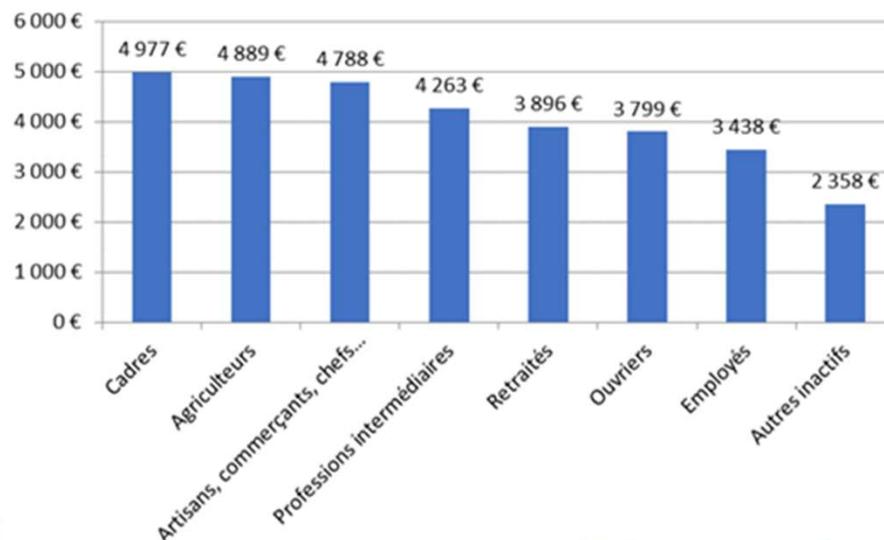


Répartition des dépenses alimentaires du territoire par type de CSP et type de produit
 Modélisation TriesseGressard 2021, d'après budget des Ménages INSEE 2011 et composition des ménages par CSP (INSEE, 2017)

La dépense moyenne des ménages du territoire en achat alimentaire s'élève à **3 921 €**, soit environ la dépense moyenne des retraités.

Enfin, le budget des familles estime les dépenses en restauration hors domicile, comprenant restauration commerciale et collective. Pour le territoire, elle s'élève à **5,9 M€** (5,2% du budget annuel des ménages), soit 1 325 €/an et ménage. Elle s'échelonne de 700 à 900 € pour les retraités et agriculteurs à 3 400 € pour les cadres.

Dépenses alimentaires annuelles moyennes par ménage selon la CSP de la personne de référence
 Modélisation TriesseGressard 2021, d'après budget des Ménages INSEE 2011 et composition des ménages par CSP (INSEE, 2017)



a. Les pratiques de consommation

ii. Estimation de la consommation des ménages

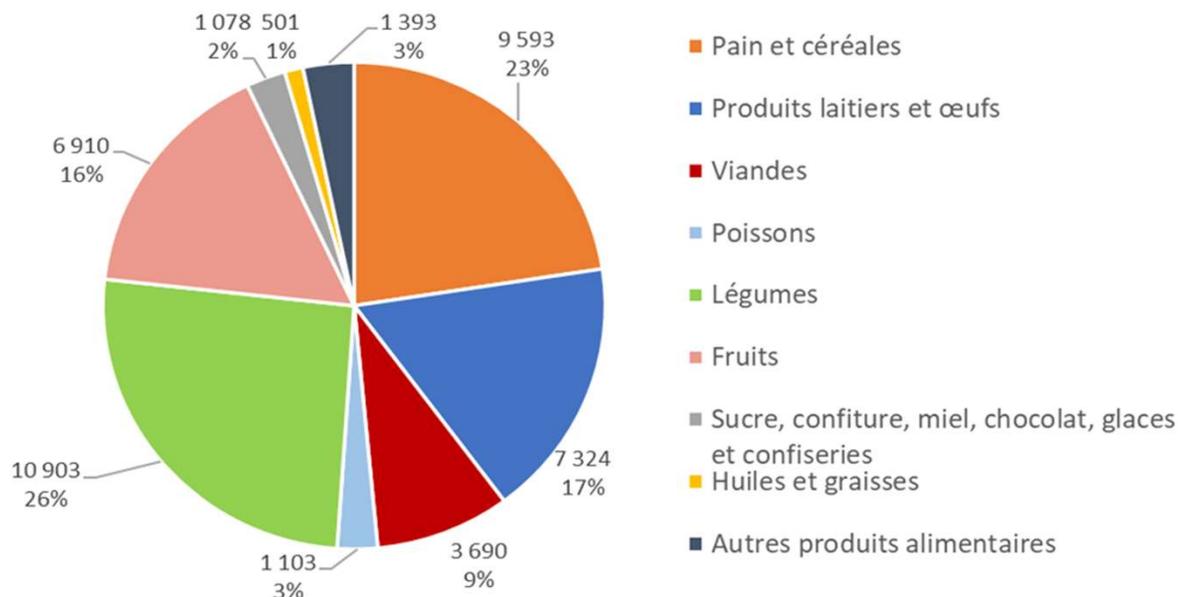
L'étude INCA 3 (2018) est l'étude la plus fiable concernant les consommations alimentaires de la population française. Elle détaille les consommations journalières moyennes de la population française en fonction de la classe d'âge et de 45 familles de produits. Sur la base de ces données et des données Insee 2017 sur la composition de la population du Pays de Saintonge Romane, il est possible d'estimer les volumes théoriques de consommation annuelle, regroupés dans 7 grandes familles de produits.

Sur la base de **91 509 habitants**, la consommation du territoire (à domicile et hors domicile) s'élève à **42 496 tonnes** de produits alimentaires ingérés par an. L'étude INCA 3 distingue les volumes consommés à domicile et hors domicile. Ainsi, **33 472 tonnes (79%) sont consommées à domicile** par les habitants du territoire du Pays de Saintonge Romane et **9 042 tonnes (21%) en restauration hors-domicile**.

Notons que les produits végétaux bruts ou à base de végétaux (pain, céréales, légumes et fruits) représentent **65% des aliments ingérés**.

Enfin, l'ADEME estime que 7,3% des produits alimentaires consommables ne sont pas ingérés par l'humain (en moyenne, toute filière confondue). Avec une hypothèse de gaspillage de 7,3%, **nous estimons les quantités achetées annuellement par les habitants du territoire à 45 825 tonnes**.

Quantités d'aliments ingérées (en t/an) par type de produits par les habitants du Pays de Saintonge Romane
Modélisation TriesseGressard 2021, d'après INCA 3 2018



a. Les pratiques de consommation

iii. Adéquation de l'offre et de la demande du territoire - synthèse

L'estimation de la production agricole du territoire peut être approchée de l'estimation de la consommation en produits bruts, donnant ainsi une approche de l'autonomie alimentaire du territoire théorique du territoire. L'analyse de ces données doit se faire à la lumière de la réalité des flux du territoire : type de produits, engagements des productions vers des filières territoriales ou des filières longues, etc.

		Volumes produits	Consommation	Adéquation de l'offre et de la demande du territoire
	Bovin viande	713 tec	940 t	<ul style="list-style-type: none"> Le territoire est déficitaire en production porcine, volaille de chair et poules pondeuses. En ovins, si la production existe, elle est faible au regard des besoins des habitants. Seule la production de viande bovine pourrait permettre une certaine autonomie. Toutefois, la majorité de production est exportée du territoire vers les filières longues. Cette capacité théorique ne se traduit donc pas dans les faits par une autonomie réelle.
	Ovins	28 tec	115 t	
	Porcins	Très faible	1 300 t	
	Volaille de chair	Faible	1 210 t	
	Oeufs	Faible	8,97 millions	
	Lait de vache	12 250 000 L	11 495 000 L	<ul style="list-style-type: none"> La production de lait de vache est théoriquement suffisante pour satisfaire les besoins du territoire. Toutefois, la majorité des volumes sont dédiée aux filières longues. Les autres productions laitières sont insuffisantes au regard des besoins de la population
	Lait de chèvre	Très faible	613 000 L	
	Lait de brebis	Très faible	374 000 L	
	Céréales	150 400 t	8 400 t	<ul style="list-style-type: none"> Céréales et légumineuses seraient produites en quantité suffisante pour répondre aux besoins des habitants. L'absence de filière territoriale et l'export de ces productions en dehors de Saintonge Romane pénalise la capacité d'autonomie du territoire.
	Légumineuses	240 t	275 t	
	Pomme de terre	2 400 t	1 691 t	<ul style="list-style-type: none"> Les légumes, fruits et pomme de terre sont produites en quantité suffisante pour théoriquement satisfaire la consommation du territoire. Toutefois, en fruits, rappelons que la production est essentiellement tournée vers la pomme et les fruits à pépins. C'est aussi la capacité d'absorption du territoire qui limite le degré d'adéquation entre offre et demande : les producteurs de légumes et fruits complètent leurs circuits locaux par des modes de distribution plus traditionnels.
	Légumes frais, melons et fraises	3 700 t	4 650 t	
	Fruits	12 970 t	8 150 t	

a. Les pratiques de consommation

iv. Pratiques de consommation du territoire - résultats de l'enquête en ligne

754 réponses à l'enquête

55 communes sont représentées dans l'enquête

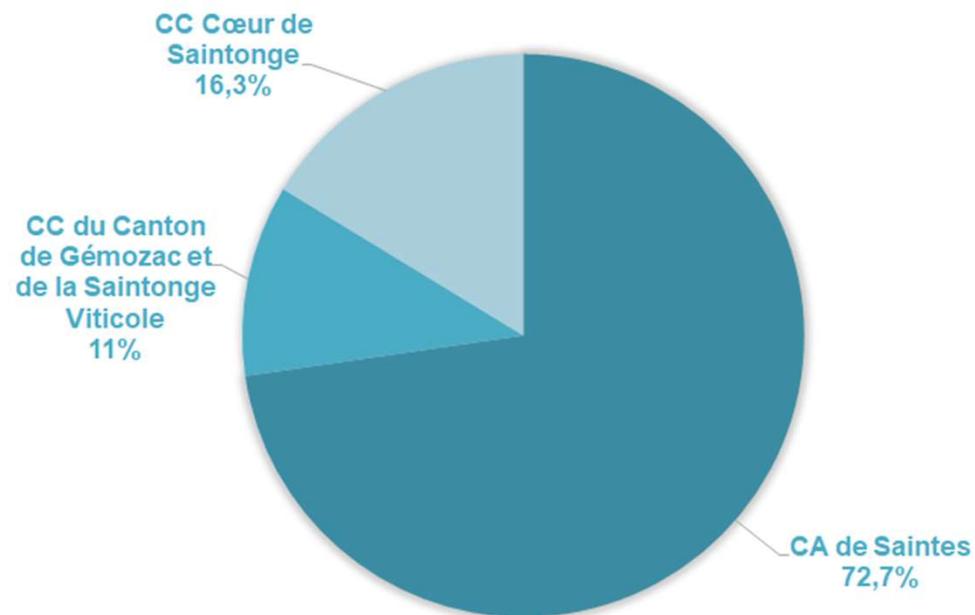
- 34 communes de la CA de Saintes
- 18 communes de la CC Cœur de Saintonge
- 13 communes de la CC du Canton de Gémozac et de la Saintonge Viticole

72,7% des répondants habitent la **CA de Saintes**. **38%** des répondants habitent dans la ville de **Saintes**.

16,3% des répondants habitent la **CC Cœur de Saintonge**.

11% des répondants habitent la **CC du Canton de Gémozac et de la Saintonge Viticole**.

POURCENTAGE DE RÉPONDANTS PAR INTERCOMMUNALITÉ



a. Les pratiques de consommation

iv. Pratiques de consommation du territoire - résultats de l'enquête en ligne

Profil des répondants (1/3)

Population étudiée : *Echantillon total*

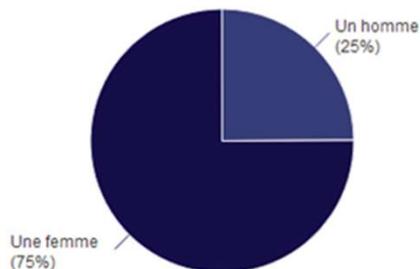
Taille de l'échantillon : 754 réponses



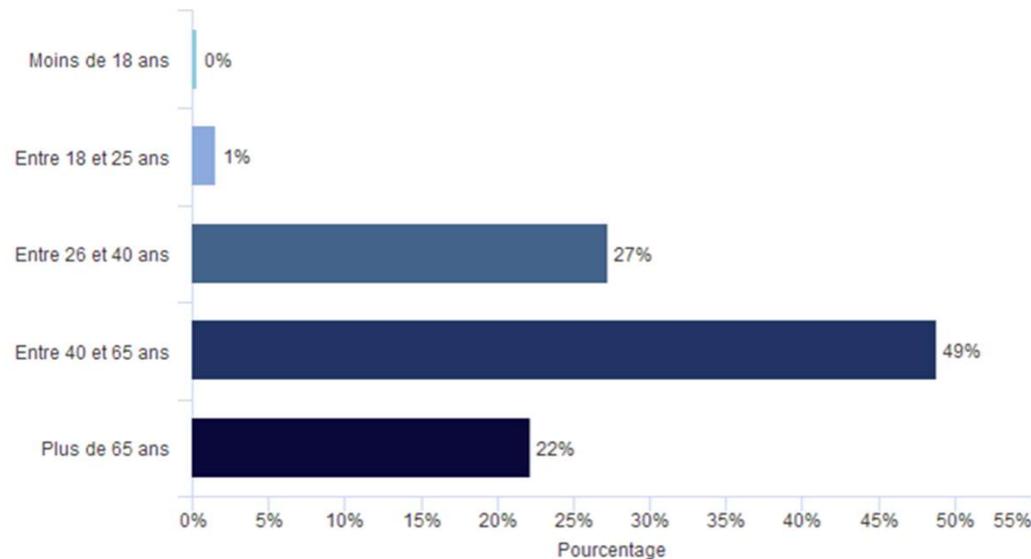
75 % des répondants sont des femmes



25 % des répondants sont des hommes



Âge des répondants



- Près de la moitié des répondants ont entre 40 et 65 ans
- Environ un tiers des répondants ont entre 26 et 40 ans
- Les ménages sont essentiellement composés de 2 adultes (69% des répondants)
- Avec des enfants pour la moitié d'entre eux
 - 19% ont des enfants de moins de 6 ans
 - 44% ont des enfants de 6 à 18 ans

a. Les pratiques de consommation

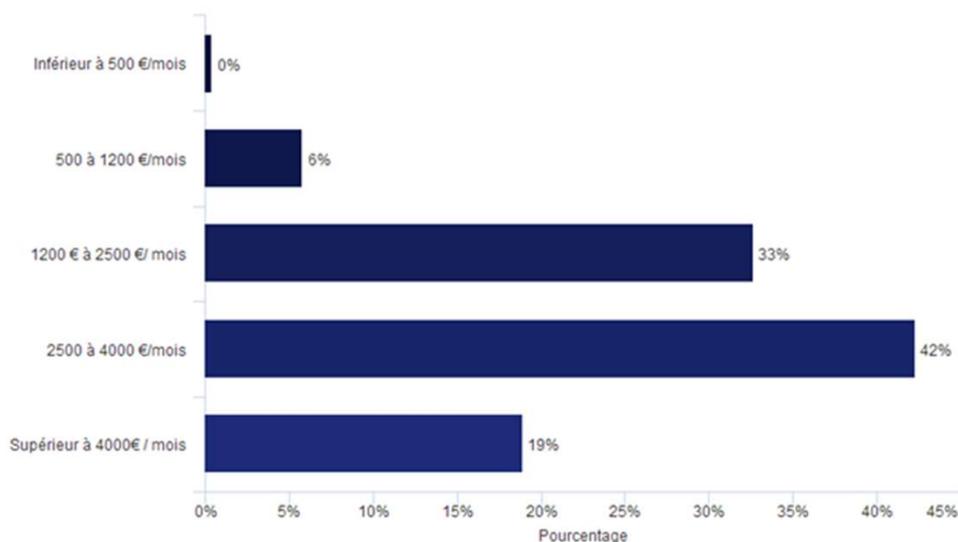
iv. Pratiques de consommation du territoire - résultats de l'enquête en ligne

Profil des répondants (2/3)

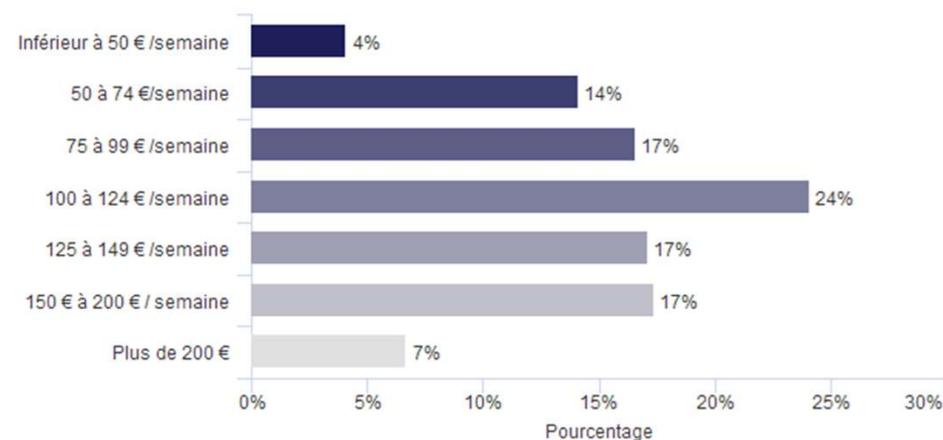
Population étudiée : **Echantillon total**

Taille de l'échantillon : 754 réponses

Revenu net de votre foyer



En moyenne, quel budget consacrez-vous à l'alimentation ?



- 6% des répondants gagnent moins de 1200€/mois
- Environ un tiers des répondants gagnent entre 1200 et 2500€/ mois
- Le revenu médian est de 1750 €/mois environ
- 42% des répondants gagnent plus de 2500€/mois
- 65% des ménages dépensent plus de 100€/semaine dans l'alimentation

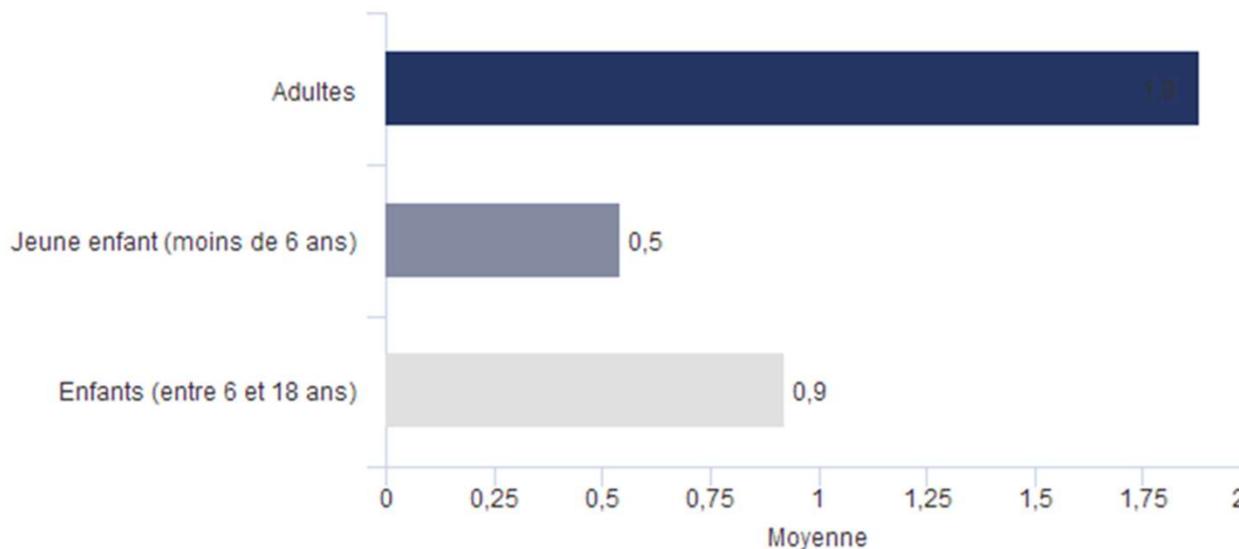
a. Les pratiques de consommation

iv. Pratiques de consommation du territoire - résultats de l'enquête en ligne

Profil des répondants (3/3)

Population étudiée : *Echantillon total*
Taille de l'échantillon : 754 réponses

Composition moyenne des ménages



- Les ménages sont essentiellement composés de 2 adultes (69% de répondants)
- Avec des enfants pour la moitié d'entre eux : 19% ont des enfants de moins de 6 ans, 44% ont des enfants de 6 à 18 ans.

a. Les pratiques de consommation

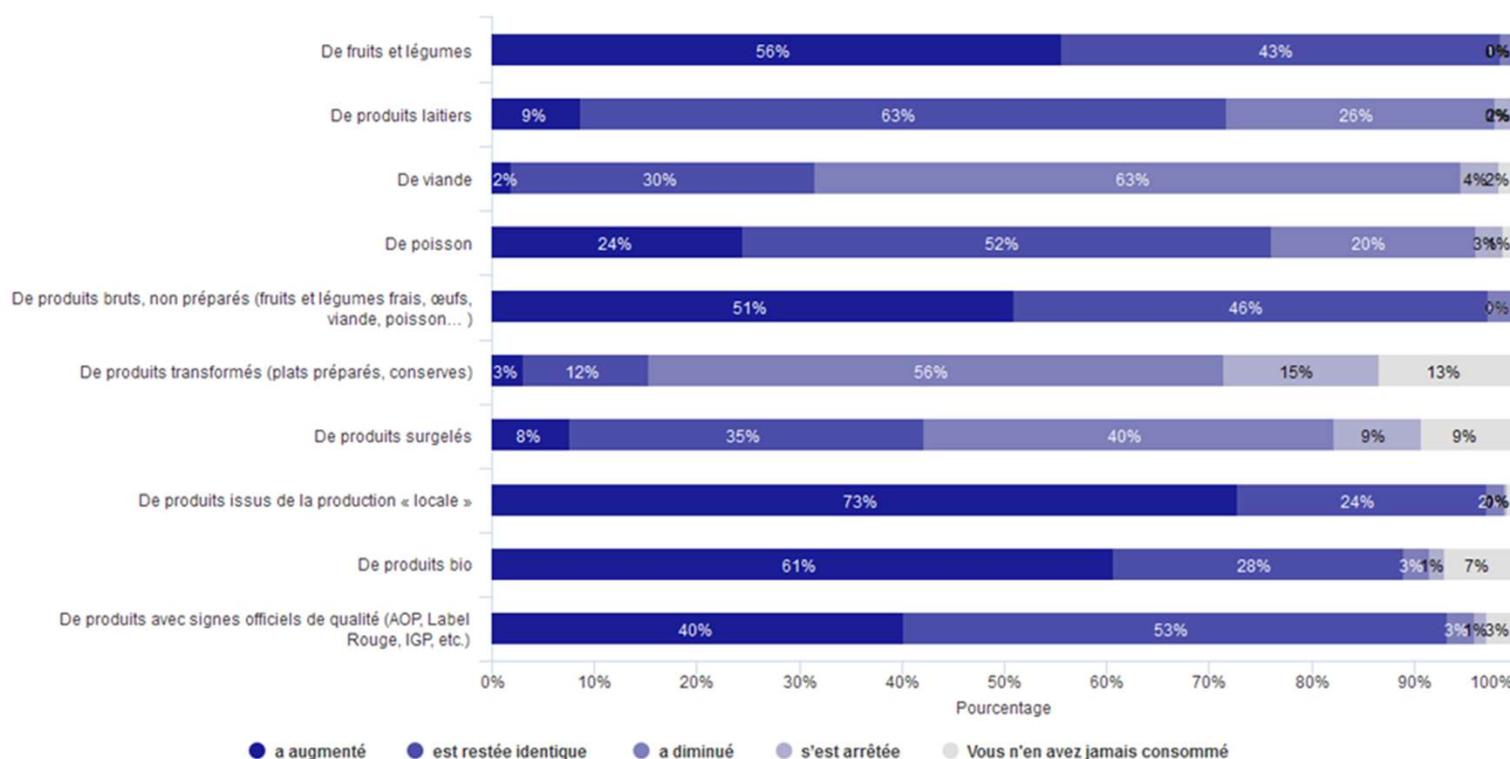
iv. Pratiques de consommation du territoire - résultats de l'enquête en ligne

Leurs habitudes alimentaires

Population étudiée : *Echantillon total*
Taille de l'échantillon : 754 réponses

- **56%** des répondants ont augmenté leur consommation de **fruits et légumes**
- **73%** ont **augmenté** leur consommation de produits **locaux**
- **63%** ont **diminué** leur consommation de **viande**, **4%** ont **arrêté**.
- **61%** ont **augmenté** leur consommation de **produits bio**, **7%** n'en ont jamais consommé.
- **56%** ont **diminué** leur consommation de produits transformés, **13%** n'en ont jamais consommé.
- La part de **produits laitiers est restée globalement stable**.

L'évolution de vos habitudes alimentaires ces 3 dernières années



a. Les pratiques de consommation

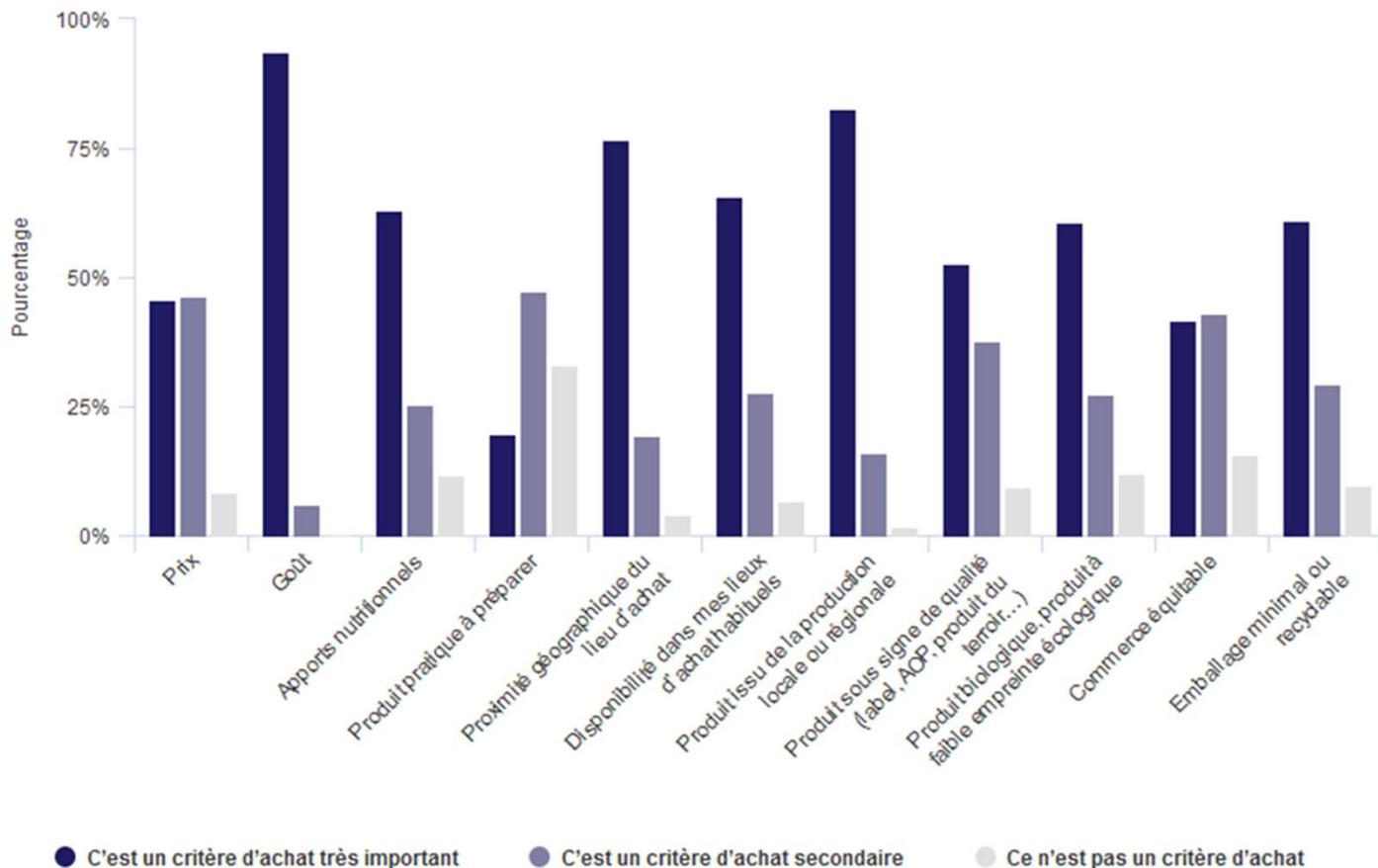
iv. Pratiques de consommation du territoire - résultats de l'enquête en ligne

Leurs habitudes alimentaires

Population étudiée : Echantillon total
Taille de l'échantillon : 754 réponses

Classer par ordre de grandeur serait plus facile à lire

Quels sont vos critères d'achat importants ?



➤ Les principaux critères d'achats de produits alimentaires pour les ménages sont en premier lieu le **goût** (94%) suivi de la **production locale** (83%), de la **proximité géographique du lieu d'achat** (77%), de la **disponibilité** dans les lieux d'achats habituels (66%), et enfin de l'**apport nutritionnel** des produits (63%).

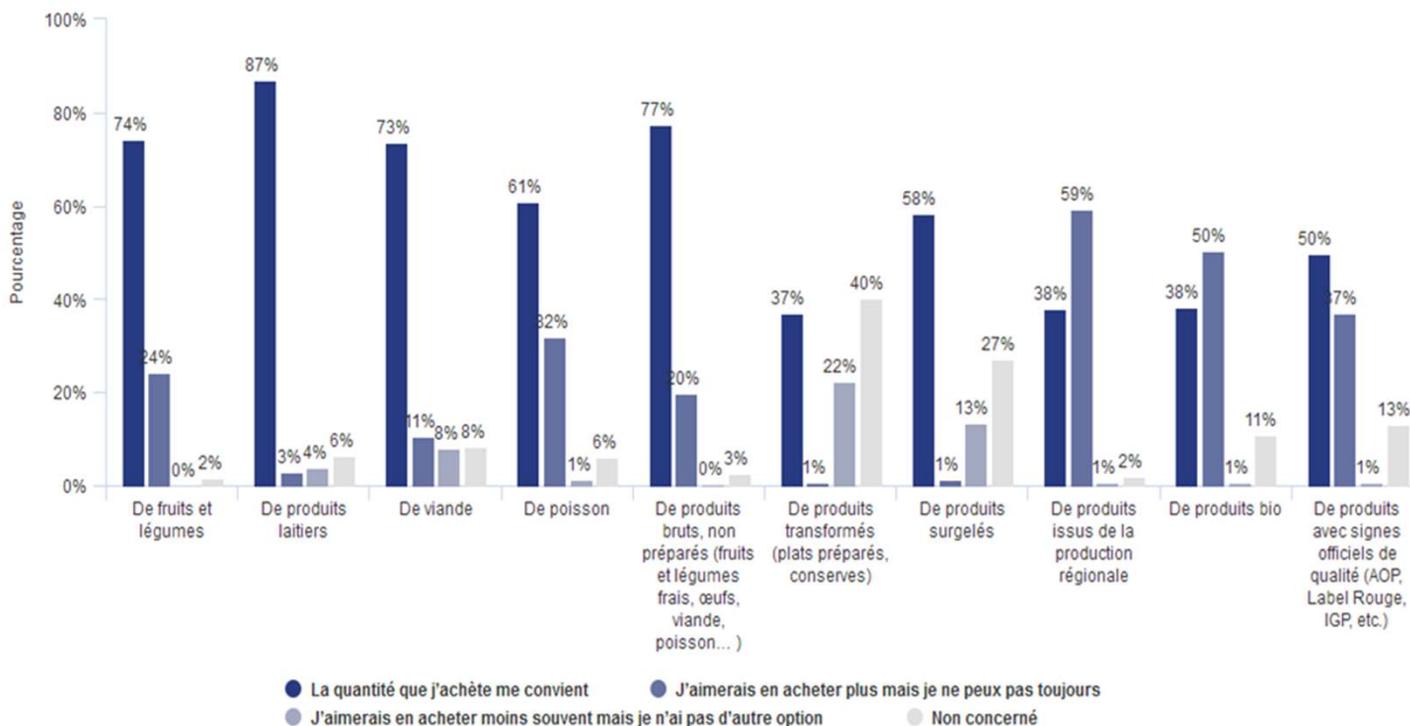
a. Les pratiques de consommation

iv. Pratiques de consommation du territoire - résultats de l'enquête en ligne

Leurs habitudes alimentaires

Population étudiée : Echantillon total
Taille de l'échantillon : 754 réponses

Les produits que vous aimeriez acheter plus ou moins souvent



Les répondants qui aimeraient acheter plus de certains produits mais ne le peuvent pas toujours

- 59% aimeraient acheter plus de produits issus de la production régionale
- 50% aimeraient pouvoir acheter plus de produits bio
- 37% aimeraient pouvoir acheter plus de produits avec des signes officiels de qualité
- 24% aimeraient pouvoir acheter plus de fruits et de légumes frais

Les répondants qui aimeraient acheter moins de certains produits

- 22% aimeraient acheter moins de produits transformés
- 13% moins de produits surgelés.

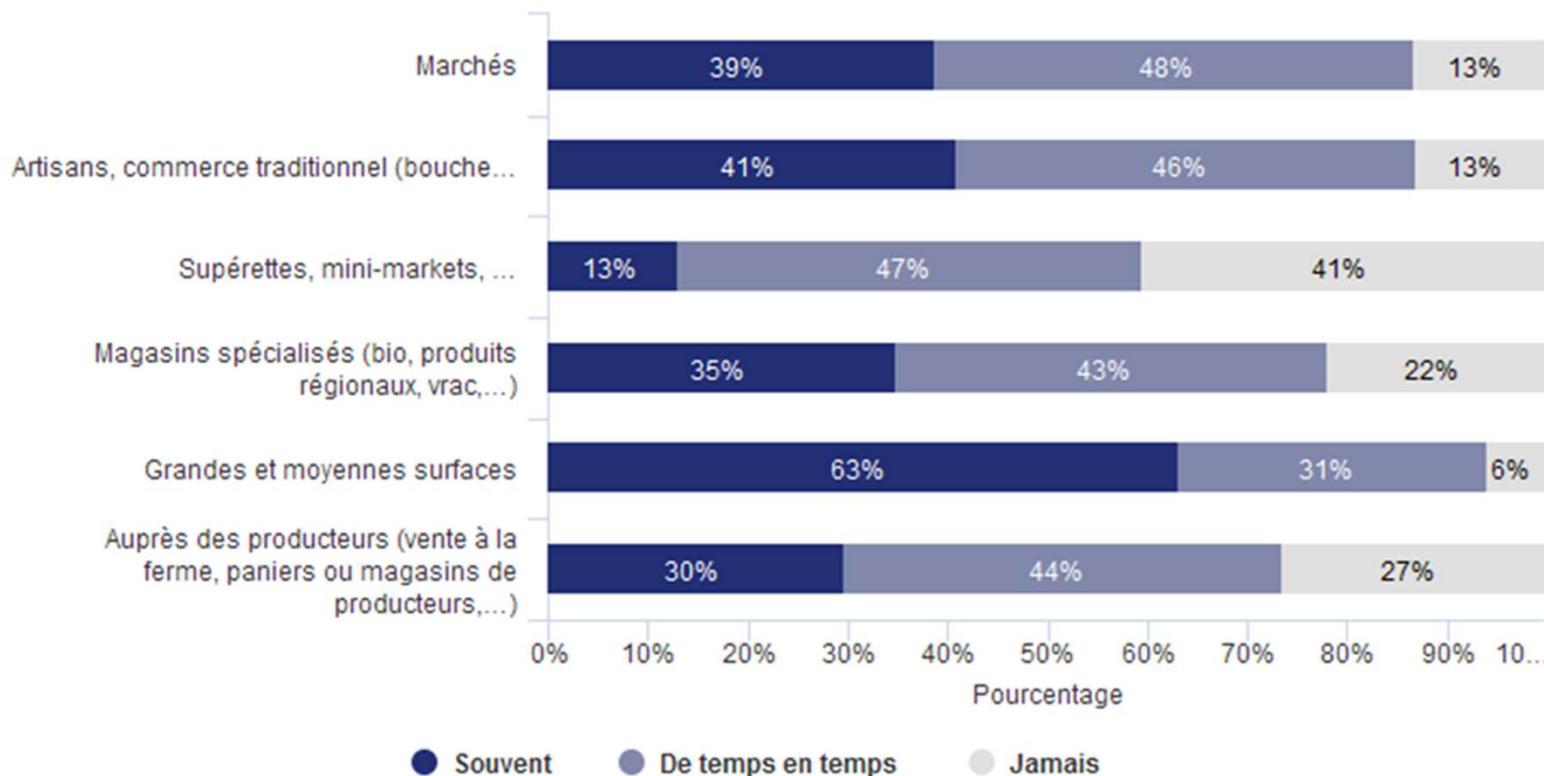
a. Les pratiques de consommation

iv. Pratiques de consommation du territoire - résultats de l'enquête en ligne

Leurs habitudes alimentaires

Population étudiée : Echantillon total
Taille de l'échantillon : 754 réponses

Dans quels lieux effectuez-vous vos achats alimentaires ?



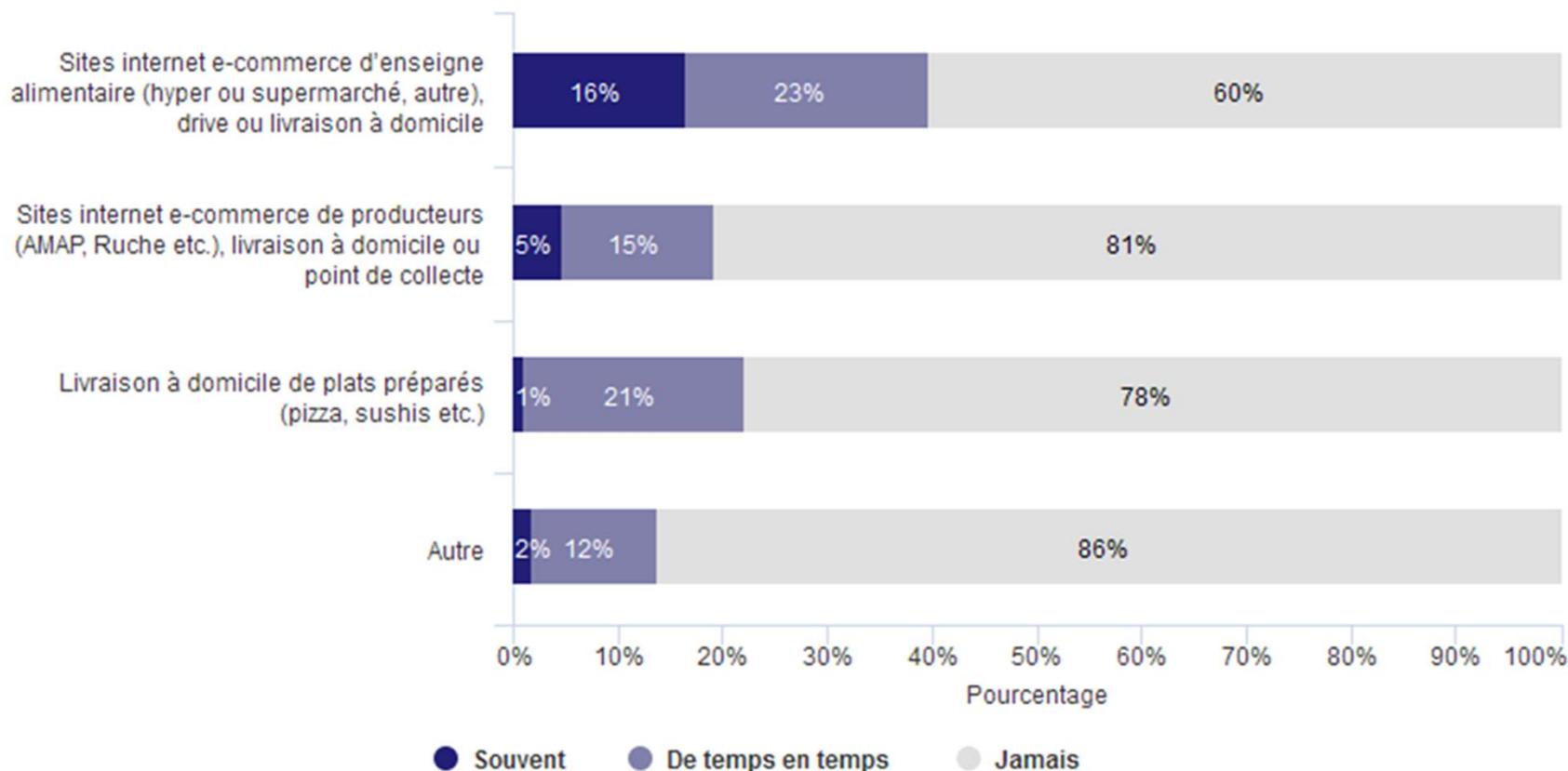
a. Les pratiques de consommation

iv. Pratiques de consommation du territoire - résultats de l'enquête en ligne

Leurs habitudes alimentaires

Population étudiée : Echantillon total
Taille de l'échantillon : 754 réponses

Vous arrive-t-il de faire des achats de produits alimentaires à distance ?



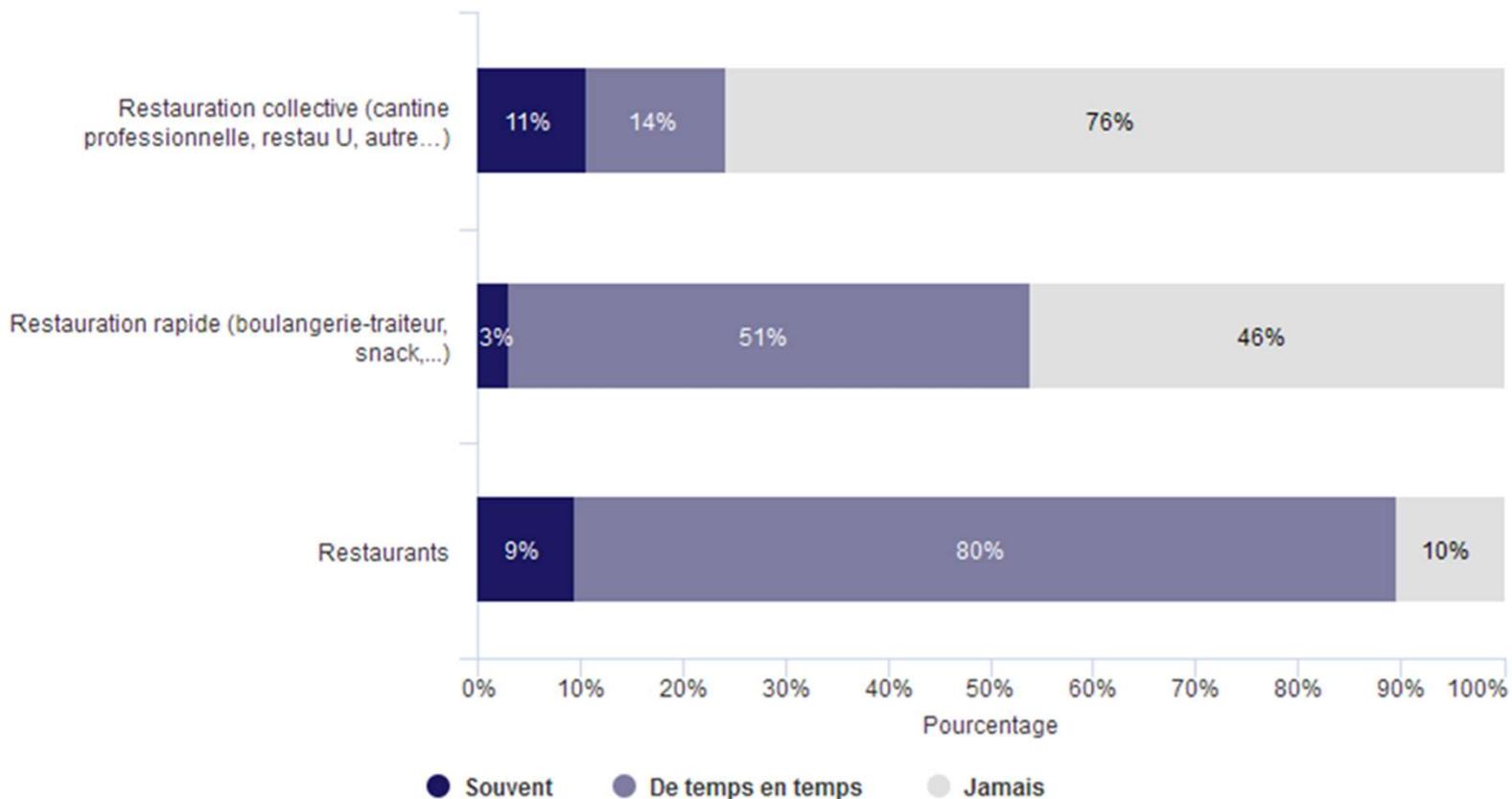
a. Les pratiques de consommation

iv. Pratiques de consommation du territoire - résultats de l'enquête en ligne

Leurs habitudes alimentaires

Population étudiée : Echantillon total
Taille de l'échantillon : 754 réponses

Quels sont les autres lieux que votre domicile où vous consommez des produits alimentaires ?



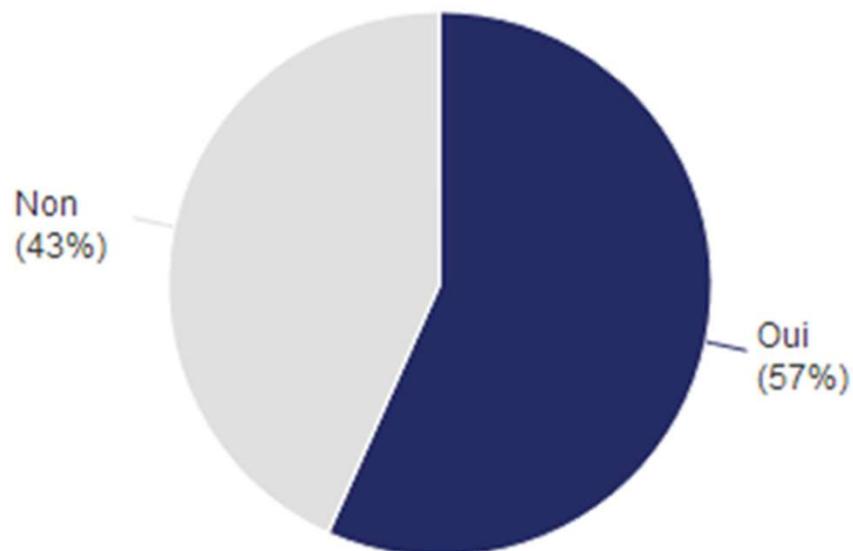
a. Les pratiques de consommation

iv. Pratiques de consommation du territoire - résultats de l'enquête en ligne

Leurs habitudes alimentaires

Population étudiée : *Echantillon total*
Taille de l'échantillon : 754 réponses

Cultivez-vous un jardin pour votre consommation personnelle ?



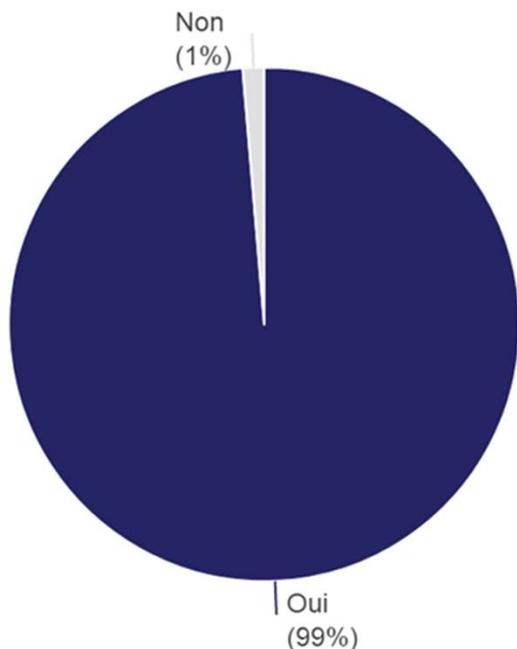
a. Les pratiques de consommation

iv. Pratiques de consommation du territoire - résultats de l'enquête en ligne

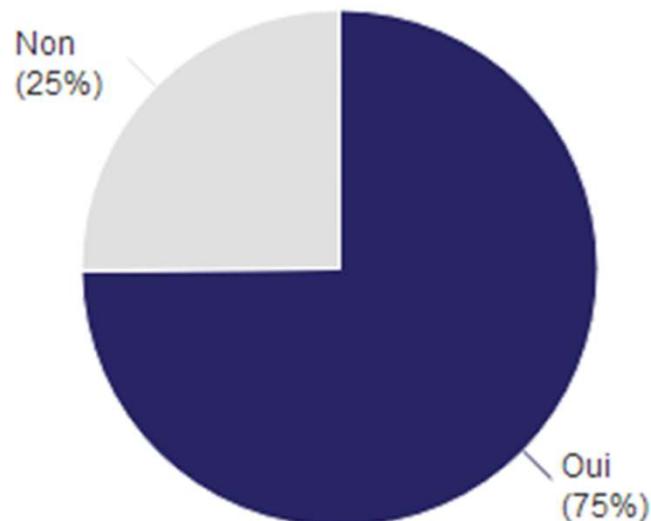
Leurs habitudes alimentaires

Population étudiée : *Echantillon total*
Taille de l'échantillon : 754 réponses

Triez-vous vos déchets alimentaires ? (recyclage verre, papier, autre...)



Valorisez-vous vos biodéchets ? (compostage, autre...)



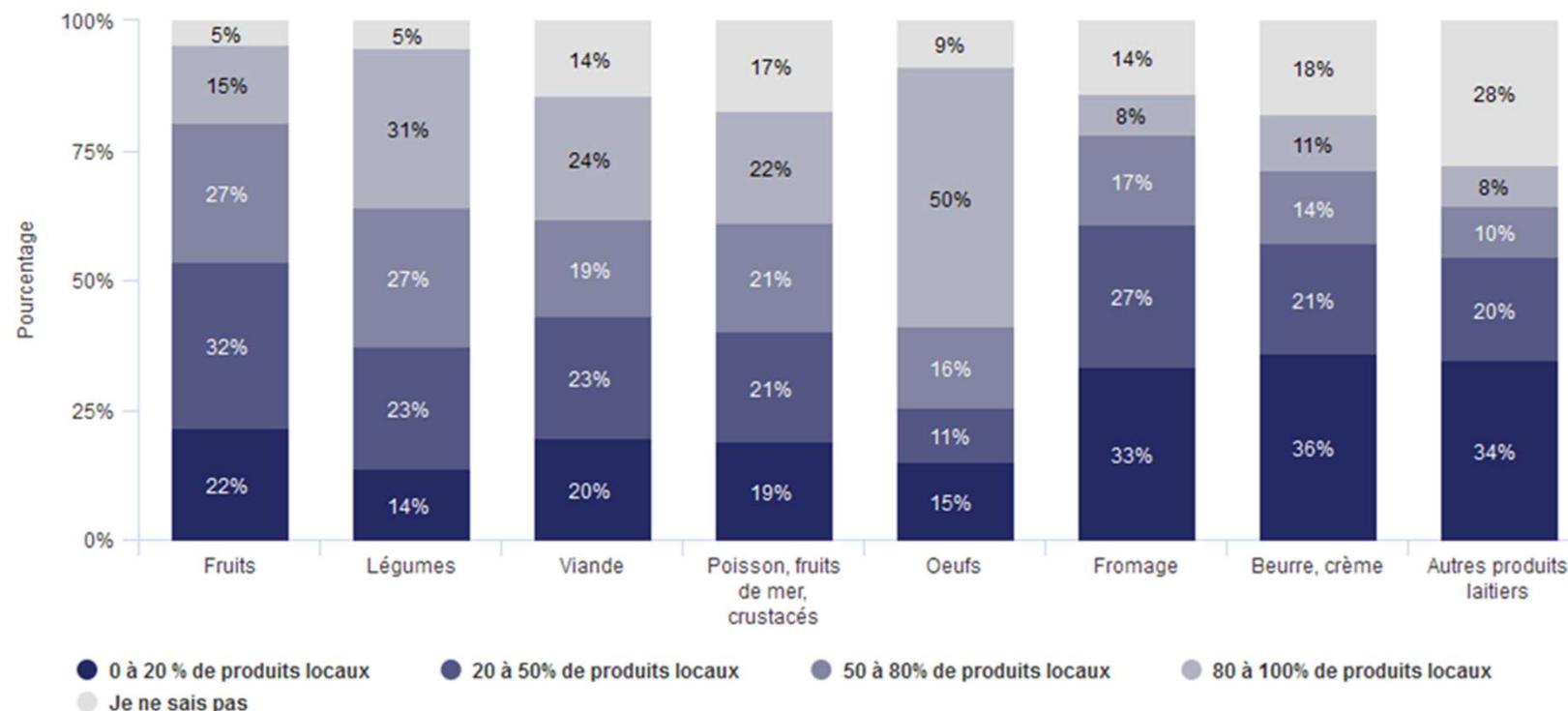
a. Les pratiques de consommation

iv. Pratiques de consommation du territoire - résultats de l'enquête en ligne

Leurs habitudes alimentaires en terme d'alimentation locale

Population étudiée : **Echantillon total**
Taille de l'échantillon : 754 réponses

La part des produits locaux dans les achats suivants



- Environ **1/3** des répondants achètent **50 à 80%** de leur légumes localement
- 1/3 consomment 80 à 100% de leurs légumes en production locale
- La **moitié** des **répondants** consomment **80 à 100% de leurs œufs** localement
- Les produits laitiers (fromage, beurre, crème et autres) sont très peu issus d'une production locale.
- Seulement **19%** des répondants achètent **au moins 50%** de leur viande localement

a. Les pratiques de consommation

iv. Pratiques de consommation du territoire - résultats de l'enquête en ligne

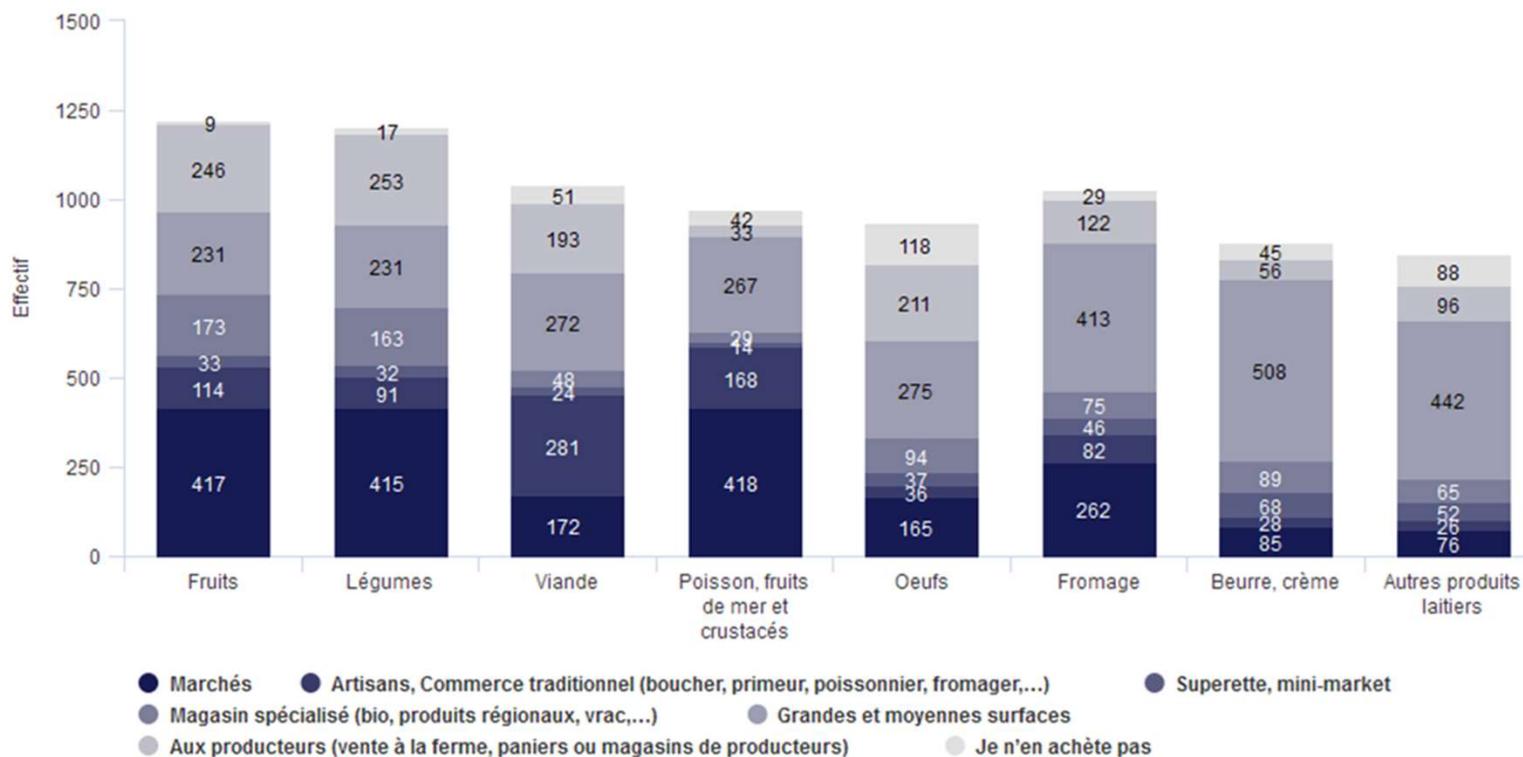
Leurs habitudes alimentaires en terme d'alimentation locale

Population étudiée : **Echantillon total**

Taille de l'échantillon : 754 réponses

Chantal ne comprend pas les cumuls

Si vous achetez des produits locaux, où les achetez-vous principalement ?



- Une **part considérable de répondants** achètent des produits locaux (fruits, légumes, poissons et fruits de mer, fromage) sur le **marché**.
- Les **artisans et commerces** traditionnels sont principalement sollicités pour l'achat de viande et de poisson.
- Les **Grandes et moyennes surfaces** représentent un lieu d'achat principal pour les produits locaux en termes de **produits laitiers** (fromage, beurre et crème, autres – 50 à 60% des achats), et restent une source d'approvisionnement importante pour le reste des produits locaux.

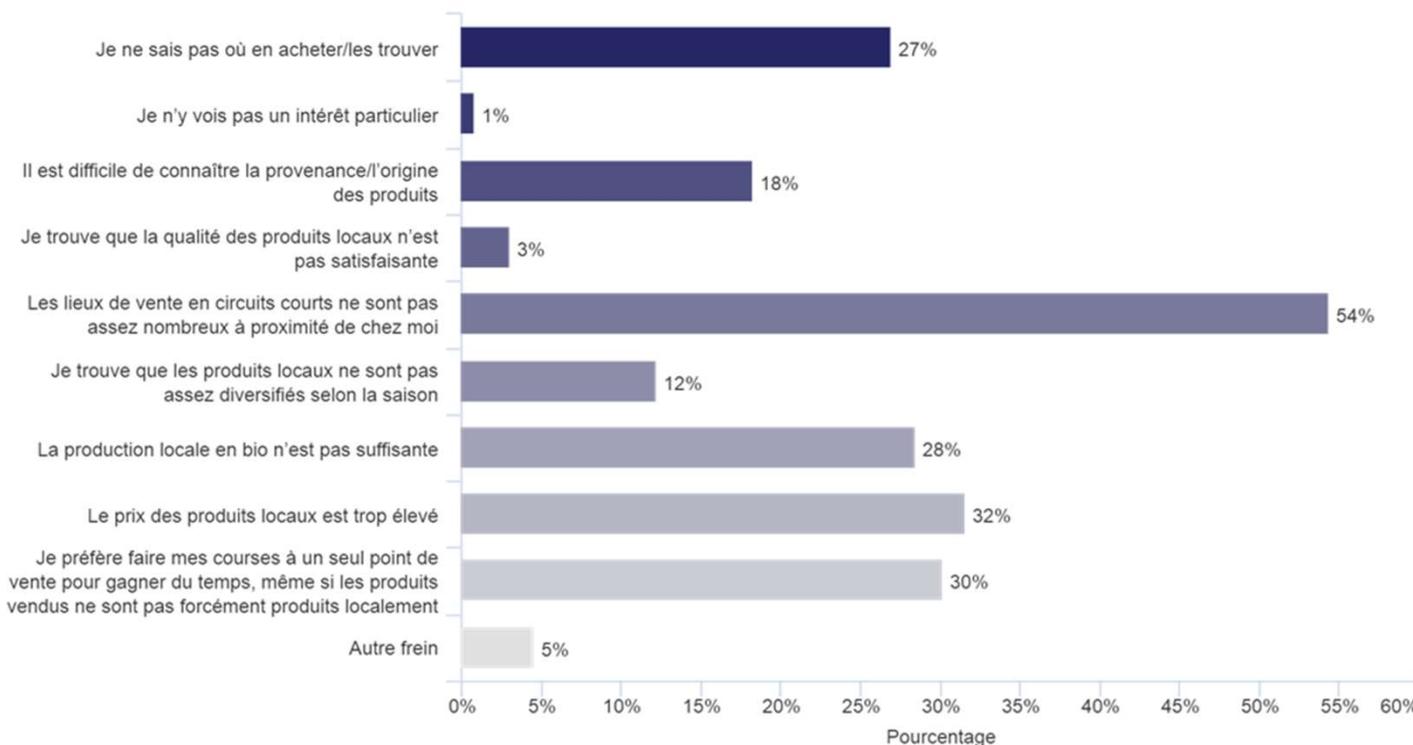
a. Les pratiques de consommation

iv. Pratiques de consommation du territoire - résultats de l'enquête en ligne

Leurs habitudes alimentaires en terme d'alimentation locale

Population étudiée : **Echantillon total**
 Taille de l'échantillon : 754 réponses

A titre personnel, qu'est-ce qui peut freiner votre consommation de produits locaux ou régionaux ? (3 réponses maximum)



Autres freins exprimés

- Le prix
- Production personnelle
- Difficulté pour trouver du poisson et des crustacés frais au détail
- Horaires de travail incompatibles
- Pas de marché réservé aux producteurs locaux
- Manque de diversité si on se cantonne au local
- Pas de moyen de locomotion

a. Les pratiques de consommation

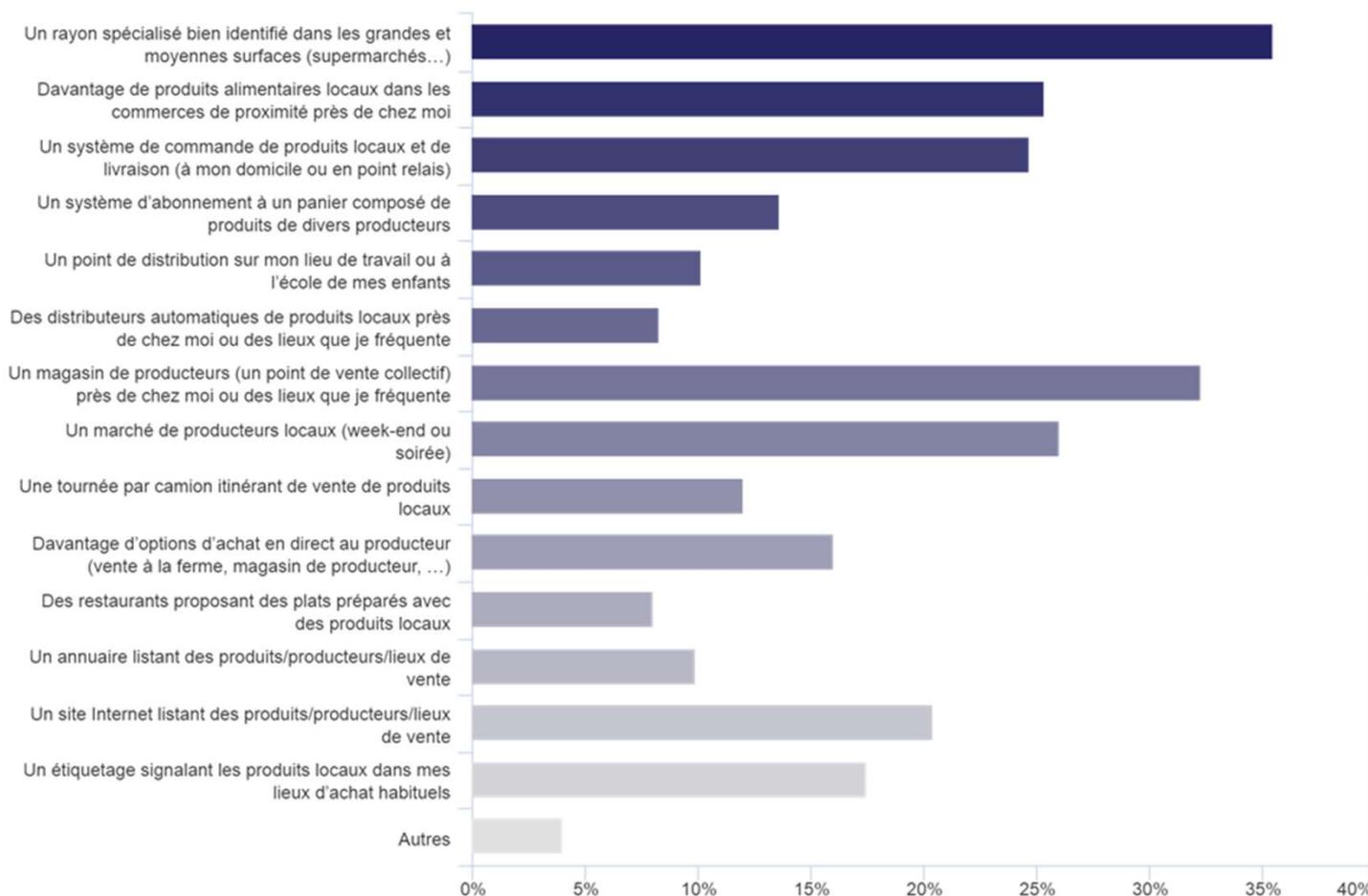
iv. Pratiques de consommation du territoire - résultats de l'enquête en ligne

L'alimentation de demain

Population étudiée : **Echantillon total**

Taille de l'échantillon : 754 réponses

Les solutions pour consommer davantage de produits locaux ou régionaux



Les **solutions privilégiées** par les répondants pour accroître leur consommation de produits locaux :

- Un rayon bien identifié dans les supermarchés
- Un magasin de producteur ou un point de vente collectif plus proche du lieu de résidence
- Un marché de producteurs locaux
- Davantage de produits alimentaires locaux dans les commerces de proximité
- Un système de commande de produits locaux et de livraisons

Réponses « Autre » :

- Des prix moins élevés
- Des horaires d'ouverture plus larges pour les fermes locales
- Association de consomm'acteurs
- Besoin de davantage de produits locaux bio
- Produits carnés trop chers en local

a. Les pratiques de consommation

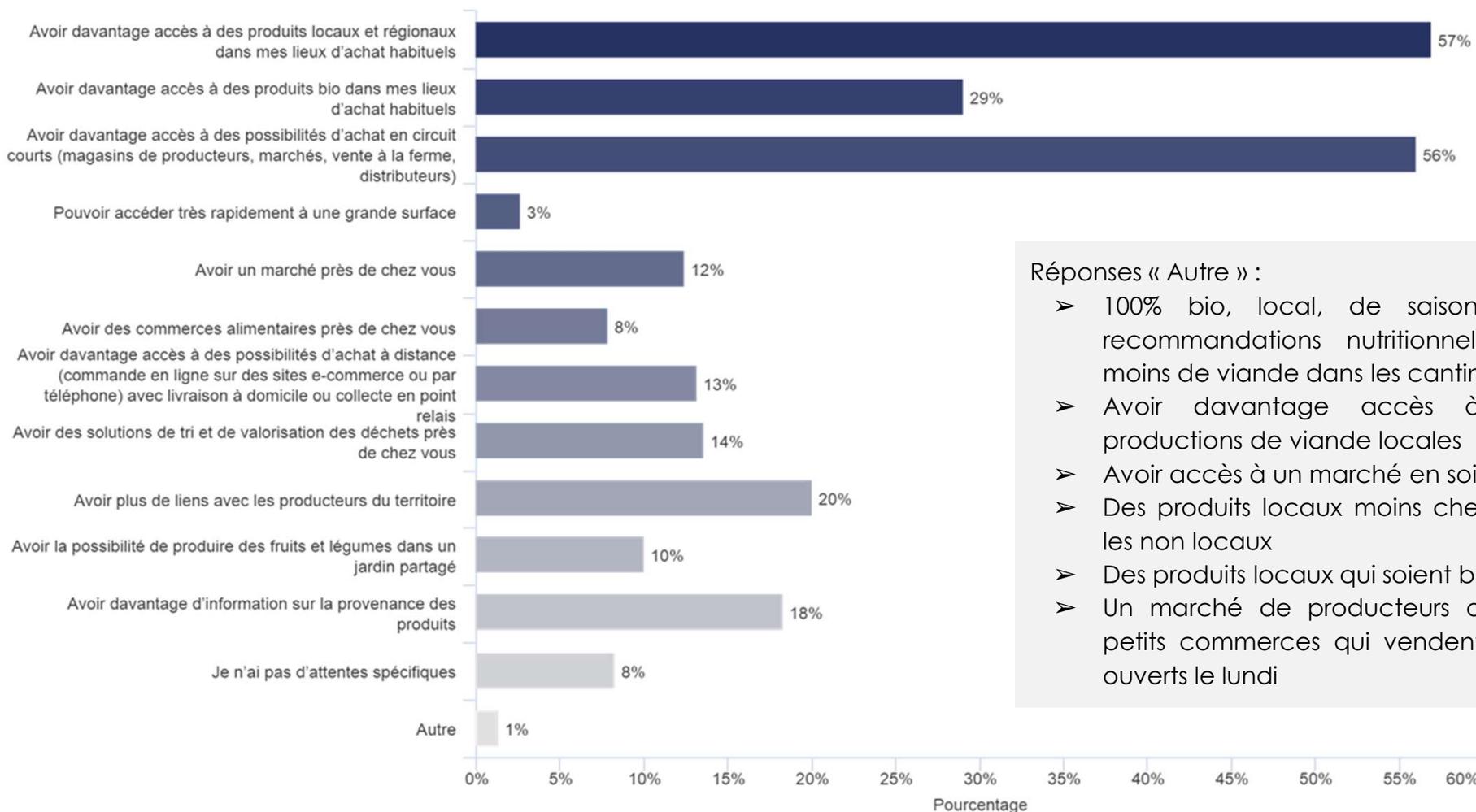
iv. Pratiques de consommation du territoire - résultats de l'enquête en ligne

L'alimentation de demain

Population étudiée : **Echantillon total**

Taille de l'échantillon : 754 réponses

Les attentes pour l'alimentation de demain ?



- Réponses « Autre » :
- 100% bio, local, de saison, aux recommandations nutritionnelles et moins de viande dans les cantines
 - Avoir davantage accès à des productions de viande locales
 - Avoir accès à un marché en soirée
 - Des produits locaux moins chers que les non locaux
 - Des produits locaux qui soient bio
 - Un marché de producteurs ou des petits commerces qui vendent local ouverts le lundi

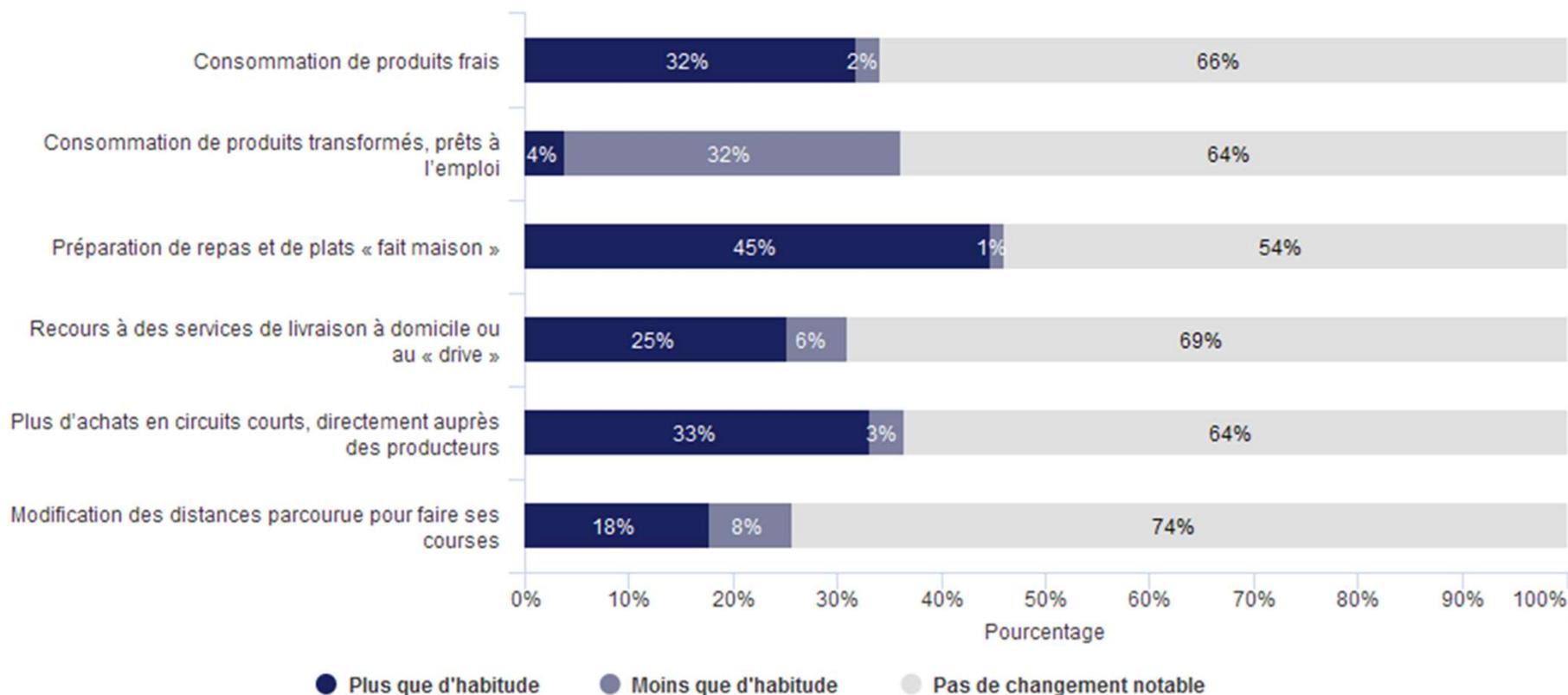
a. Les pratiques de consommation

iv. Pratiques de consommation du territoire - résultats de l'enquête en ligne

L'alimentation de demain

Population étudiée : **Echantillon total**
 Taille de l'échantillon : 754 réponses

Quels ont été les habitudes alimentaires modifiées pendant la période du confinement et après ?



a. Les pratiques de consommation

iv. Pratiques de consommation du territoire - résultats de l'enquête en ligne

L'alimentation de demain

Population étudiée : Echantillon total
Taille de l'échantillon : 754 réponses

Les pratiques/changements que les répondants aimeraient voir se pérenniser



a. Les pratiques de consommation

iv. Accessibilité alimentaire

Définitions & éléments de contexte

Est considéré en situation de précarité alimentaire toute personne qui a un accès restreint, inadéquat ou incertain à des produits sains ou nutritifs, et dont la faim est la conséquence ultime, mais non systématique.

Il est aussi admis qu'une personne est en état de précarité alimentaire lorsqu'elle a des difficultés à manger sainement et à avoir des repas variés. Cela implique par exemple :

- ne pas être capable de manger des fruits et légumes tous les jours
- de la viande ou du poisson une fois par semaine.
- ne pas avoir accès à trois repas par jour.

Selon le Centre de Recherche et d'Information Nutritionnelle, en 2016, en France, au moins 12% des adultes vivent dans un foyer en situation d'insécurité alimentaire. Les 3 principales causes de difficultés financières sont la perte d'emploi (30%), une séparation (28%), la maladie (16%). Seule une « partie » des personnes en situation d'insécurité alimentaire bénéficie de l'aide alimentaire.

Plus qu'une question de quantité ou d'apport nutritionnel, la notion de précarité alimentaire renvoie à un enjeu global de lutte contre les inégalités à prendre en compte de façon systémique (précarité énergétique, logement...).

Selon le Code de l'action sociale et des familles, la lutte contre la précarité alimentaire vise à favoriser l'accès à une alimentation sûre, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale. »

Elle agit sur **4 leviers d'accessibilité principaux** :

1. L'accessibilité économique (prix proposé à la vente, augmentation du pouvoir d'achat des bénéficiaires etc.)
2. L'accessibilité pratique (amélioration des conditions physiques des personnes, leur mobilité, leur accès au matériel adéquat pour cuisiner et leur temps disponible)
3. L'accessibilité sociale et culturelle (favoriser un accès à l'alimentation en accord avec ses pratiques, sa culture, ses traditions et vecteur de lien social)
4. L'accessibilité citoyenne (bonne connaissance du système alimentaire, participation aux initiatives citoyennes liées à l'alimentation).

a. Les pratiques de consommation

iv. Accessibilité alimentaire

Sur le territoire de Saintonge Romane

S'il n'existe pas d'estimation exacte de la situation de précarité alimentaire à l'échelle de Saintonge Romane, nous savons que les profils types des bénéficiaires de l'aide alimentaire sont : les familles monoparentales, dont la majorité des chefs de famille sont des femmes, les personnes en situation de chômage, les personnes pauvres vivant avec moins de 1000 euros net par mois, les retraités et les personnes qui travaillent en temps partiel, le plus souvent subi.

Vous trouverez en page suivante un tableau comparant les populations à risque sur le territoire d'étude et les profils types des bénéficiaires de l'aide alimentaire à l'échelle nationale. Il révèle que les populations en situation de précarité sont globalement sous représentées à l'échelle du territoire, à l'exception des personnes retraités.

L'atelier mené avec les acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire, le 28 mai 2021, a révélé que la crise COVID, et le premier confinement de 2020, ont attiré de nouveaux bénéficiaires aux services d'aide alimentaire pourvus par les associations locales. Ces nouveaux bénéficiaires sont essentiellement des jeunes. Ils constatent une augmentation des situations d'extrême pauvreté et un creusement des situations de précarité pour les personnes déjà aidées.

Le tissu associatif des acteurs œuvrant contre la précarité alimentaire est assez dense sur le territoire même s'il est largement concentré sur l'Agglomération de Saintes. Cependant, les acteurs ont l'habitude de travailler ensemble et de coopérer à l'échelle de Saintonge Romane. Vous trouverez en page 103 la carte des acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire sur le territoire de Saintonge Romane.

Les acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire du territoire considèrent que les enjeux autour de la question de la mise en œuvre du PAT étaient les suivant :

- Le manque de productions destinées à l'aide alimentaire et de lieux de distribution.
- Les enjeux nutritifs et de **qualité des produits** distribués/vendus.
- Le **Lien fort avec la précarité en général** : logement, énergétique, poids des charges, éducation des enfants... (ex : les personnes cuisinent peu pour économiser l'énergie).
- Un terreau intéressant développé pendant la **crise sanitaire qui a permis d'organiser des solutions de proximité** et de l'approvisionnement local.

a. Les pratiques de consommation

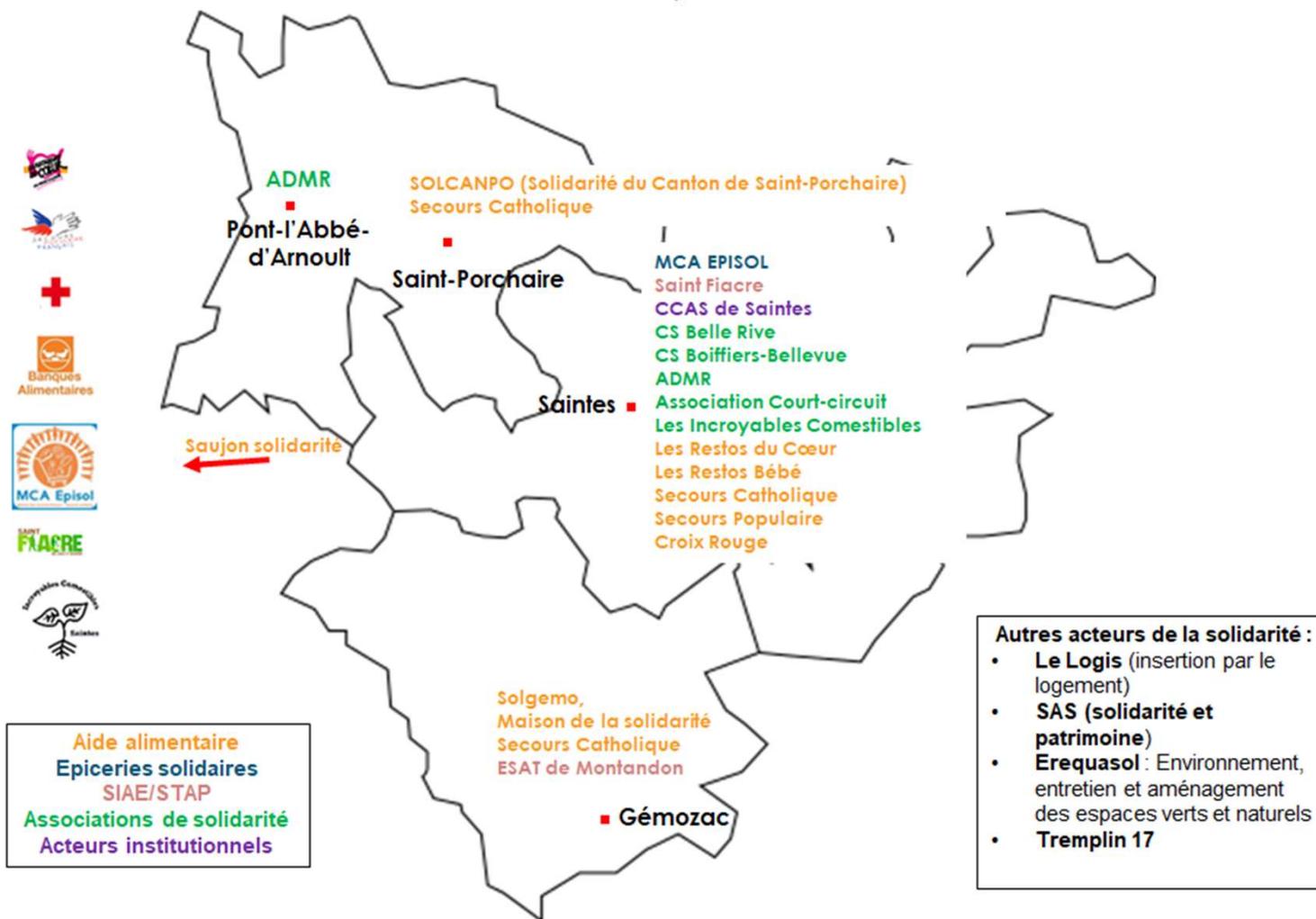
iv. Accessibilité alimentaire

Les profils types des bénéficiaires de l'aide alimentaire*	Les populations à risque sur les territoires d'étude		
	CA de Saintes	CC de Gémozac et de la Saintonge Viticole	CC Cœur de Saintonge
33% sont des familles monoparentales	Par comparaison, le pourcentage de familles monoparentales :		
	14%	9,8%	9,2%
69% sont des femmes	Par comparaison, les taux de femmes seules avec enfants (sur l'ensemble des familles) :		
	11,9%	6,7%	6,6%
83% d'inactifs, dont 30% au chômage	Par comparaison, les taux de chômage (au sens du recensement) :		
	14,4%	11,9%	11,2
71% des foyers vivent avec moins de 1000€ net par mois	Par comparaison, les taux de pauvreté :		
	13%	11%	12%
15% de retraités	Par comparaison, le pourcentage de retraités sur le territoire (en considérant la population de 15 ans ou plus selon la catégorie socioprofessionnelle) :		
	34,3%	33,5%	30,7%
	Personnes de 80 ans ou plus vivants seules :		
Le profil d'emplois est majoritairement à temps partiel	Par comparaison, le pourcentage de salariés à temps partiel :		
	17,9%	19,3%	18,1%

*Etude CAS/Banque Alimentaire 2018

a. Les pratiques de consommation
iv. Accessibilité alimentaire

/Les acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire



a. Les pratiques de consommation

iv. Accessibilité alimentaire

Restos du Coeur

- Distribution de colis les plus équilibrés possibles, moments d'écoute et de partage, conseils sur les menus...
- Aide plus globale : soutien au retour à l'emploi, cours de Français, sorties culturelles et vacances...

Secours catholique :

- Service d'un petit déjeuner gratuit ouvert à tous (café-causette à Saintes)
- Bons d'achats et aides financières directes
- Jardin solidaire en partenariat avec St-Fiacre à Saintes

Solgémo :

- Distribution alimentaire en partenariat avec la Banque alimentaire sur la base des cartes alimentaires communales. Jeunes orientés vers l'aide alimentaire dans le cadre du dispositif régional REBONDS.

MCA Episol :

- Revente à bas coût de denrées.
- Participation au réseau des ramasses de la Banque alimentaire et au dispositif régional REBONDS
- Renforcement du travail en réseau avec les partenaires associatifs et institutionnels

Saint-Fiacre :

- Association chantier d'insertion 80 salariés : maraîchage production de légumes bio. Vente à CDA pour restauration collective.
- Dons EPISOL et Restos du cœur.
- Atelier de mobilisation de bénéficiaires du RSA sur le jardin de saintes, ateliers cuisine...

Centre social Belle Rive

- Projets collectifs portés par les citoyens et basés sur la cuisine et les repas.
- Permis de végétaliser en lien avec ville de Saintes, rencontres culinaires, lien avec les producteurs, réalisation de conserve, marché paysan...
- Des jardins familiaux avec une parcelle coopérative, ruchers...

Communes/CCAS :

- Travail en réseau avec les associations
- Soutien financier et matériel aux associations
- Chèques ou cartes alimentaires
- Aide impayés sur les cantines scolaires

D'autres retours d'expérience inspirants sur le territoire et au-delà :

- Actions prévues de l'Abbaye aux Dames sur des jardins nourriciers en lien avec des logements sociaux à proximité
- Collège de Marans : conditionne sous-vide ses plats non-servis donnés aux Restos du cœur
- Solgémo : les producteurs avec des surplus les contacte parfois pour faire des dons
- Un dispositif de glanage sur le marché de Saintes a existé... à réactiver ?
- Secours Catholique a organisé des ateliers cuisines avec achats directement sur le marché.
- Restos du cœur proposent des « fiches cuisines » pour cuisiner les produits les plus fréquemment distribués

03

Distribution et consommation alimentaire

b. Lieux d'achat

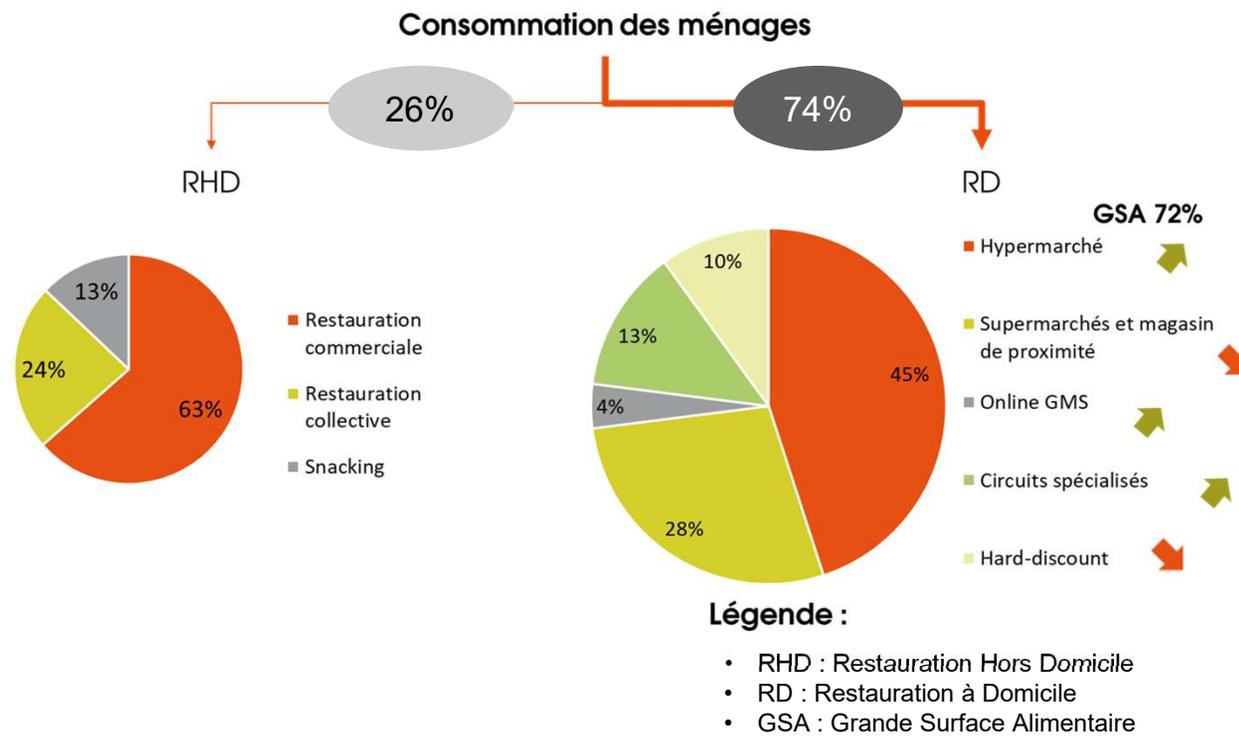
b. Les lieux d'achat

Modalités de consommation – tendances nationales

La consommation des ménages à domicile représente 74% des dépenses alimentaires.

En 2017, Les tendances de pratiques d'achat à l'échelle nationale sont les suivantes

- **Prédominance de la grande distribution** (hyper, super, proximité) auprès de laquelle les ménages réalisent l'essentiel de leurs achats de produits alimentaires : **stabilité entre 2007 et 2017.**
- **Développement important des drives et livraisons** par la grande distribution qui a su s'adapter aux attentes de praticité des consommateurs
- **Régression du Hard-Discount** : -2% en 10 ans
Croissance soutenue des magasins bio (doublement des dépenses en 10 ans)
- Les **magasins traditionnels** (boucheries, primeurs, fromageries), subissent une **diminution de leurs parts de marchés**



Répartition des circuits de distribution en France en valeur d'achat
Source : FranceAgrimer 2017 / LSA, 2017 / Girafod, 2017

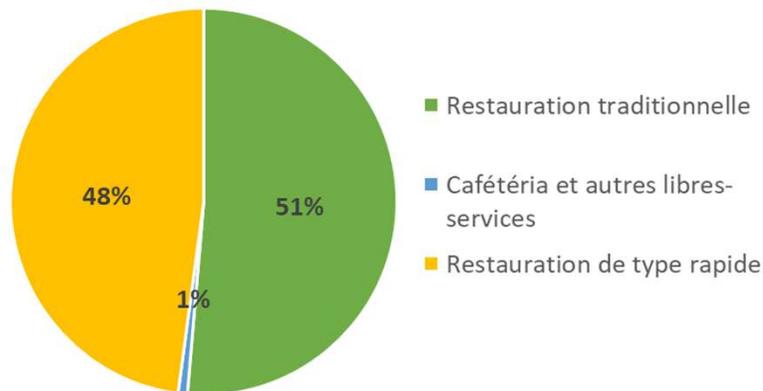
En ce qui concerne la restauration hors domicile, c'est la **restauration commerciale qui représente les dépenses les plus importantes** : 63% pour la consommation sur site et 13% pour le snacking, alors que la restauration collective ne représente que 24% des parts de marché.

b. Les lieux d'achat

i. Restauration hors domicile

Restauration commerciale - Une restauration traditionnelle bien implantée qui a la volonté de s'engager sur ces sujets

Ventilation de la restauration commerciale du territoire par type de restauration (d'après registre Sirène, 2021)



Le territoire compte 259 établissements de restauration commerciale :

- 51% d'entre eux sont des restaurants dit « traditionnels », un taux équivalent au département
- L'agglomération de Saintes regroupe 78% des établissements du territoire
- Moins touristique que la côte, le territoire compte seulement 2,83 établissements pour 1000 habitants, contre 4,65 à l'échelle de la Charente-Maritime

Le Cercle des restaurateurs de Saintonge a été créé en 2015 et regroupe aujourd'hui 15 adhérents.

Les modalités d'approvisionnement varie d'un restaurant à l'autre. Ils font tous appel aux enseignes de Cash and carry (Métro, Promocash) pour les produits secs. Pour les fruits et légumes, ils travaillent beaucoup avec Guérin Primeurs qui a la capacité à s'approvisionner localement (ou régionalement). Mais d'autres travaillent parfois en direct avec les producteurs.

Pour le poisson, les restaurateurs vont à la criée d'Oléron ou s'adressent à la poissonnerie Labatud. **Pour la viande en revanche, aucune filière d'approvisionnement locale ne semble être développée.** « La viande de vient de partout, il n'y a pas vraiment de fournisseurs locaux. » (cercle des restaurateurs). Le constat est fait que l'approvisionnement en produits locaux est très loin d'être majoritaire. « Nous avons tous une ou deux niches de produits locaux mais c'est tout. » (cercle des restaurateurs)

S'il y a une volonté chez certains restaurateurs d'améliorer la qualité de leur approvisionnement sur une partie de leur carte (bio, local), ils rencontrent plusieurs difficultés. « on ne sait pas comment faire ». Il faut trouver une autre organisation du travail (gestion des livraisons qui demande du temps, multiplication du nombre de fournisseurs), changer des pratiques bien ancrées (« certains ne sont pas habitués à travailler uniquement avec des produits de saisons »). Et malgré un attrait de la clientèle et des retours positifs sur la qualité des produits, il reste une interrogation sur la volonté des clients à mettre le prix correspondant à ce type de prestation.

Au-delà de ces questions, il manquerait sur le territoire, un grossiste spécialisé dans les circuits courts, et une organisation collective entre les producteurs.

« Les producteurs et les restaurateurs doivent s'organiser ensemble. On a cette mentalité-là, on échange énormément sur nos pratiques, nos modes d'approvisionnement etc. là où il y a 15 ans il y avait beaucoup plus un esprit de concurrence. On est « mûrs » pour participer. » (cercle des restaurateurs)

b. Les lieux d'achat

i. Restauration hors domicile

Restauration collective : estimation des repas du territoire de Saintonge Romane

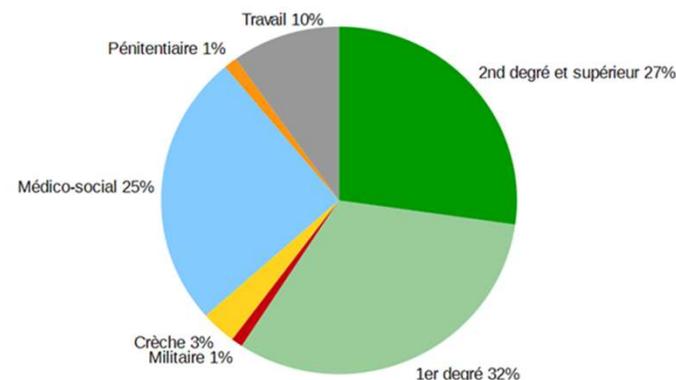
Sur la base des travaux effectués par la DRAAF Nouvelle Aquitaine, nous avons estimé le nombre total de repas servi en restauration collective à près de **5,3 M par an**, répartis de la manière suivante :

- Les **établissements scolaires** : lycées, collèges et écoles élémentaires (cette dernière est gérée par les communes ou par l'agglomération de Saintes) – 2 276 640 repas distribués annuellement
- Les **établissements sociaux et médico-sociaux** : hôpitaux, EPHAD, portage de repas à domicile – 2 445 191 repas distribués annuellement. Le CH de Saintes contribue à hauteur de 895 000 repas annuel (chiffres 2020), dont 511 000 pour les patients, 90 000 pour le personnel, 105 000 portage de repas et 189 000 en prestation de service (CCAS de Saintes)
- Les **entreprises** : quelques établissements assurent une restauration collective pour leurs salariés ou pour des visiteurs : 584 166 repas distribués annuellement

Nb de repas jour pour la restauration collective scolaire du territoire
(*élaboration TriesseGressard d'après DRAAF Nouvelle Aquitaine*)

	nb repas/jours	Nb d'établissements	nb repas / an (base 144 jours d'école)
Scolaire 1er degré	7 074	74	1 018 656
Scolaire 2nd degré	7 311	14	1 052 784
Lycées agricoles	1 425	4	205 200
Total	15810	92	2 276 640

Répartition du nb de repas jour par type de restauration collective
(*source DRAAF Nouvelle Aquitaine*)



Nb de repas jour pour la restauration collective sur le Pays de saintonge Romane du secteur médico-social (ESMS) et des entreprises (*estimation TriesseGressard d'après le taux de repas jour en médico-social et entreprises DRAAF Nouvelle Aquitaine*)

	Estimation nb repas/jours	nb repas / an
Médico-social	6 699	2 445 191 (base 365 jours)
Entreprises	2 680	584 166 (base 218 jours)
Total scolaire ESMS entreprise	25 189	5 305 997

b. Les lieux d'achat

i. Restauration hors domicile

Restauration collective : organisation des acteurs et fonctionnement

Les modalités de fonctionnement des établissements sont variables.

- Les cuisines centrales, agréées CE, sont des établissements assurant la préparation des repas et leur livraison pour le compte d'autres établissements,
- Les restaurants satellites, qui sont des établissements n'assurant pas l'élaboration de repas, ils sont livrés en liaison froide ou chaude,
- Les restaurants autonomes assurent eux-mêmes la préparation et la distribution des repas au sein de leur établissement.

Sur les 12 structures interrogées, la majeure partie des restaurants fonctionne en régie, ce qui peut faciliter la gestion des approvisionnements :

- La **restauration scolaire du 1^{er} degré** fonctionne majoritairement en régie hormis pour 2 écoles de la CDC de Gémozac qui sont des restaurants satellites livrés par API Restauration et pour les établissements de la communes de Gémozac dont Convivio à la gestion au travers de l'occupation de la cuisine centrale de Gémozac. A noter que l'agglomération de Saintes à la compétence restauration scolaire pour l'ensemble des communes. Notons la présence des regroupements en RPI (Regroupement pédagogique intercommunaux), et SIVOS (Syndicat Intercommunal à Vocation Scolaire), première forme d'organisation collective et de mutualisation, qui n'ont pour l'instant pas de compétence sur la restauration scolaire.
- Les **collèges et lycées** sont en gestion directe.
- Les **établissements sociaux et médico-sociaux** fonctionnent en régie.



Pour les achats de denrée alimentaire, les établissements peuvent avoir recours à des groupements d'achat :

- pour les établissements scolaires de second degré on trouve le groupement "collèges et lycées" de Charente Maritime ACENA – 84% des collèges publics du département adhèrent au groupement, 96% des lycées hors agricoles et 83% des lycées agricoles (Source DRAAF)
 - “30% de nos achats passent par le groupement” source entretien Lycée le Petit Chadignac
- pour les hôpitaux, le Groupement Hospitalier de Territoire compte 7 établissements et, d'ici 2022, le groupement rejoindra celui du GARA Nouvelle Aquitaine
 - “90% de nos achats sont réalisés au travers du groupement” source entretien Unité Centrale de Restauration (UCR) du Centre Hospitalier de Saintonge
- la MFR de Cravans a également cité le groupement de référencement ProClub.
 - “On a recours à la plateforme à hauteur de 80% de nos achats” Source entretien Maison Familiale et Rurale de Cravans

Les établissements de santé pour les personnes âgées et la restauration municipale ne sont pas organisés en groupement.

b. Les lieux d'achat

i. Restauration hors domicile

Des habitudes de travail déjà existantes avec les acteurs du territoire

Grossistes nationaux



Libre service de gros



Grossistes / transformateurs locaux



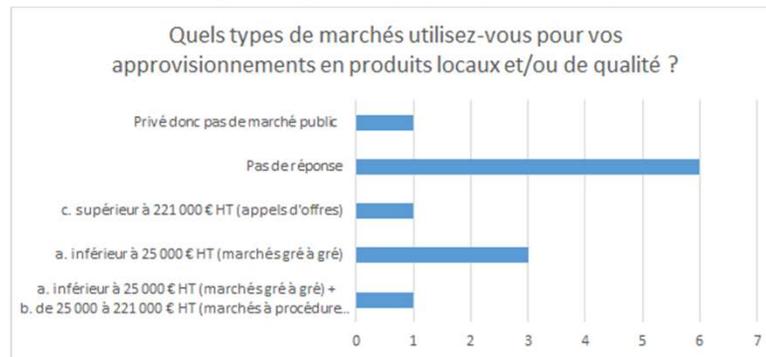
Les entretiens réalisés nous ont permis de faire ressortir la présence de **nombreux fournisseurs locaux**, qu'ils soient producteurs ou grossistes. L'approvisionnement auprès des **grossistes et transformateurs locaux** semble une pratique ancrée pour une majorité des structures de restauration collective. **Un grand nombre de producteurs commercialisent d'ores et déjà aux établissements** de restauration collective, mais il semblerait que la mutualisation des connaissances entre les établissements pour identifier les producteurs soit peu active. Nous n'avons pas **pu définir la moyenne sur le territoire de la part des produits locaux dans la restauration collective**. Elle varie de 19 à 42 %, avec certaines structures dont les pratiques d'achats locaux sont déjà bien ancrées, comme pour la restauration communautaire de l'agglomération de Saintes.

Le gré à gré comme moyen de contractualisation public majoritaire avec les producteurs

*"Nous utilisons 9 % de produits BIO et 19 % de produits locaux." CH De Saintes
Part des produits bio / locaux / sous signes de qualité pour l'agglomération de Saintes : 39% en 2019*

Parmi les 12 répondants, un tiers a recours au gré à gré pour l'approvisionnement en produits locaux. 50% des structures n'ont pas répondu.

Producteurs individuels ou groupements en direct



b. Les lieux d'achat

i. Restauration hors domicile

Agrilocal 17, une démarche collective d'approvisionnement en cours de déploiement en Charente-Maritime

Le Conseil départemental, en lien avec la Chambre d'Agriculture a souhaité déployer le concept de plateforme Agrilocal en Charente-Maritime pour mettre en lien producteurs / fournisseurs et établissements de restauration collective, dans le respect des règles des marchés publics. Il permet aux acheteurs la mise en concurrence des fournisseurs. Quand aux producteurs, ils définissent leurs prix, les font évoluer en fonction des disponibilités de la production, peuvent passer des annonces. La plateforme n'offre pas de solution logistique pour la livraison.

Le déploiement est en cours et les démarches, notamment sur le territoire de Saintonge Romane sont tout juste initiées, ce qui explique la faible connaissance et utilisation de l'outil à ce stade. Les 1ères contractualisations sur la plateforme datent de début 2020.

« Agrilocal est inconnue », source entretien CDC Coeur de Saintonge

« Agrilocal est connu suite aux réunions d'informations mais la mise en pratique reste à faire » source entretien CDC de Gémozac

Le PAT pourrait permettre d'impulser une dynamique et lancer les réunions d'informations et de formation qui lancent la démarche, côté restauration collective comme producteurs. Sur 40 producteurs potentiels, 7 seraient inscrits à ce jour sur la plateforme (CD17), pour une centaine à l'échelle du département.

Les enjeux pour le déploiement de la plateforme sont :

- **D'organiser les échanges entre producteurs et acheteurs pour mettre en cohérence l'offre et la demande.**
- **D'inciter à la labellisation HVE ou AB**
- **Proposer une offre la plus large possible, sachant que certaines productions font défaut à l'échelle de la Charente-Maritime (légumes, volailles, fromages de chèvres).**

Croc ma Terre, une professionnelle assurant la mise en relation de la restauration collective et des producteurs

Entreprise gérée par Patricia Drault, elle assure la mise en réseau des producteurs locaux avec les structures de restauration collective. Le Domaine de la Chauvetterie, produisant des fruits et légumes, a établi un contrat moral avec Mme Drault. Ainsi, l'exploitation livre les établissements tandis que Croc ma Terre assure la gestion des commandes et de la facturation. La poissonnerie Labatud a également collaboré avec cette société, cependant les produits de la mer exigent une flexibilité et une adaptation quotidienne ne se prêtant pas à la démarche.

b. Les lieux d'achat

i. Restauration hors domicile

Un attachement au produit local plus qu'au produit sous signe de qualité

Les **modes de production sont un critère secondaire** d'achat pour la restauration collective. Le local est préféré aux produits Agriculture Biologique ou autres signe de qualité :

« Peu de produits bio car c'est plus cher et ce n'est pas plus sain », source entretien EHPAD Les Pervenches et EHPAD de Cravans

« Si le bio c'est pour avoir des produits industriels et qui viennent de loin ce n'est pas intéressant », source entretien LYCEE GENERAL ET TECHNOLOGIQUE BERNARD PALISSY Saintes

« On préfère les produits régionaux aux produits biologiques qui viennent de loin », source entretien Maison de retraite spécialisée – APAGESMS Sainte gemme



Malgré tout, une part non négligeable des approvisionnements est labellisée Agriculture Biologique : elle peut varier entre 9 et 63% selon les catégories de produits . On trouve notamment, les fruits et les légumes, les pâtes, le riz, les légumes secs, la farine et le lait.



La place des produits sous signe de qualité hors agriculture biologique oscille entre 39 et 78% sur certaines catégories de produits, les principaux labels représentés étant Label Rouge et Bleu Blanc Coeur pour la viande.

Mais la définition d'un produit local, diffère selon les acteurs :

« Achats dans un rayon de 80 km avec 1 seul intermédiaire », source entretien Lycée Le Petit Chadignac

« Un Produit issu de L'agriculture locale / Production et / ou transformation comprise. A l'échelle d'un outil de production comme l'UCR et plus largement des cuisines du GHT de SAINTONGE, des achats issus de la région Nouvelle-Aquitaine sont considérés comme des achats locaux capables satisfaire ce volume de production », source entretien EHPAD Les Pervenches et EHPAD de Cravans

« CDA, département et département limitrophe selon les sources, soit 80 Km, 160 Km, 250 Km », source entretien Communauté d'Agglomération de Saintes

Les opérateurs de l'approvisionnement de la restauration collective achètent en local principalement **des légumes (7 établissements) ainsi que des laitages (6)**. Les fruits (4), la viande (4) et le pain sont également des produits plébiscités. Les achats en local des œufs, du poisson et du miel sont des exceptions.

b. Les lieux d'achat

i. Restauration hors domicile

Les problématiques pour atteindre les objectifs EGALIM en restauration collective sur le territoire :

Des coûts supérieurs pour un approvisionnement local ou de meilleure qualité :

« Un coût trop élevé » (source entretien Unité Centrale de Restauration (UCR) – Centre Hospitalier de Saintonge)

« Les fournisseurs augmentent les prix dès que les demandes sont pour des produits bio. Aujourd'hui le Super U est de mieux en mieux placé sur les céréales bio en particulier » (source entretien Maison Familiale et Rurale de Cravans)

« Lorsque la commune veut que l'opérateur livre des produits bio (hors origine France en majorité) c'est un surcoût de 8 % environ » (source entretien CDC Cœur de Saintonge)

Des systèmes de fonctionnement rendant la **logistique** de livraisons des producteurs complexes :

« De par notre fonctionnement, 25 sites à livrer soit un tour de 200 Km, nous avons du mal à augmenter notre partenariat avec des producteurs locaux, qui ne peuvent pas passer 1 journée ou une journée ½ à nous livrer » (source entretien Communauté d'Agglomération de Saintes)

« On se heurte souvent à des refus de livraisons pour les petites quantités » (source entretien CDC de Gémozac)

Des repas **végétariens** qui ne font pas l'unanimité, auprès des adolescents voire des parents :

« Les repas végétariens sont sans steak de soja, les jeunes ne sont pas emballés par ces repas. La région a envoyé un livre de recettes végétariennes aux lycées mais le bilan est assez mitigé. » (source entretien lycée général et technologique Bernard Palissy Saintes)

« 80 % des écoles font un repas végétariens par semaine ou tous les 15 jours. Dans 90 % des cas le menu végétarien est annoncé. Parfois, il n'est pas précisé afin de limiter les a priori. Le menu végétarien est, dans 60 % des cas, "redouté", "il passe mal" auprès des enfants engendrant du gaspillage » (source entretien CDC Cœur de Saintonge)

Des enjeux bien différents pour les établissements de santé pour personnes âgées :

Les établissements pour personnes âgées axent leur menus sur **l'appréciation par les convives** davantage que sur l'origine et la qualité des produits :

« La question des repas n'est pas centrale, les résidents sont associés aux décisions des repas mais les échanges portent surtout sur le rendu final du plat et son goût (épices, salaison , fadeur) » (source entretien EHPAD CRAVAN EHPAD Résidence le domaine)

b. Les lieux d'achat

i. Restauration hors domicile

Des pistes de travail évoquées (1/2) :

Trouver des leviers financiers pour absorber les surcoûts :

« L'objectif poursuivi est de travailler avec des produits labellisés sans surcoût en reconsidérant toute la démarche, l'organisation, les équipements » (source entretien CDC de Gémozac)

« Travailler avec des produits locaux surtout la viande, les légumes, la volaille - avec des portions similaires » (source entretien CDC Cœur de Saintonge)

Une **mutualisation** allant d'une réflexion commune à l'instauration de pratiques de travail commune, mais en laissant le choix à chaque commune de s'engager ou non :

« Une réflexion partagée et une gestion logistique commune entre communes pour trouver des approvisionnements locaux de qualité » (source entretien CDC de Gémozac)

« L'appui de la CDC pourrait se faire sur les bases des communes volontaires, sur des sujets et /ou des actions consenties par les communes sans envisager que toutes s'y associent » (source entretien CDC de Gémozac)

« Que la CDC aide à organiser les cantines entre elles » (source entretien CDC Cœur de Saintonge)

« Faire travailler 2 cantines d'un même SIVOS ensemble (coordonner les menus, le temps, les achats, les livraisons) » (source entretien CDC Cœur de Saintonge)

Des échanges avec les **fournisseurs** traditionnels pour une meilleure connaissance de **l'origine** des produits :

« Que les fournisseurs donnent l'origine réelle des produits » (source entretien CDC de Gémozac)

« Apprendre à mieux gérer les relations aux « gros fournisseurs ». Par exemple : comment faire lorsque les produits livrés ne sont pas de bonne qualité ? Comment exiger l'origine des produits ? » (source entretien CDC Cœur de Saintonge)

La **formation et le partage d'expérience** pour améliorer les pratiques :

« Des formations en local (réussir les menus végétariens à long terme par exemple) » (source entretien CDC de Gémozac)

« Organiser des échanges, des formations sur les bonnes idées, les réussites, les problèmes ici [à St porchaire] entre nous "tout seul on avance pas" » (source entretien CDC Cœur de Saintonge)

« Se former en local sur les difficultés : menus végétariens, allergies, renouvellement des recettes, pratiques de cuisine, HACCP, ... » (source entretien CDC Cœur de Saintonge)

b. Les lieux d'achat

i. Restauration hors domicile

Des projets ou actions déjà engagés :

Des formations :

« La formation des cuisiniers à la cuisine végétarienne voire celle sans protéine animale. » (source entretien Unité Centrale de Restauration (UCR) – Centre Hospitalier de Saintonge)

Lutte contre le **gaspillage alimentaire** :

« La reprise des projets avec Cyclad » (source entretien Communauté d'Agglomération de Saintes - restauration scolaire intercommunale)

« Faire partie du dispositif ZÉRO déchet avec la région » (source entretien Lycée Bellevue)

Des démarches **liant social et local** :

« Trouver plus de fournisseurs de produits locaux et garder les effectifs humains actuel » (source entretien Lycée général et technologique Bernard Palissy Saintes)

« Rechercher plus de fournisseurs en Bio local » (source entretien Maison Familiale et Rurale de Cravans)

« Octroyer une plus grande part de marché aux choix individuels de la commune sans quitter toutefois les opérateurs installés (Transgourmet en l'occurrence) » (source entretien CDC de Gémozac)

La maîtrise des **coûts** :

« Avoir un budget plus élevé » (source entretien Maison Familiale et Rurale de Cravans)

b. Les lieux d'achat

i. Restauration hors domicile

Zoom sur le gaspillage alimentaire

On observe à nouveau une implication *a priori* plus faible des établissements pour personnes âgées, avec peu d'actions mises en place :

« Un peu de gaspillage,.. récupéré pour les chiens du personnel », source entretien EHPAD CRAVAN Résidence le domaine

« Petites actions , parfois les produits sont « réutilisés » ou donnés aux poules », source entretien EHPAD Les Pervenches et EHPAD de Cravans

En revanche pour les établissements scolaires, en régie ou concédée, des actions sont en place comme par exemple :

- Communication et sensibilisation : actions de sensibilisations quotidiennes, implication de l'ensemble des apprenants, participation à l'opération "1000 écoles contre le gaspillage alimentaire" avec Cyclad.
- Gestion en amont du service : élaboration de fiches recettes/préparation, développement de l'offre pour adapter au goût de tous, optimisation de l'utilisation des produits (exemple : cuisiner les feuilles de radis)
- Gestion du service : mise en place d'un libre service, 2 types de parts "petites faim et grandes faim", réduction de la taille des assiettes
- Gestion en aval du service : conversion des volumes gaspillés en euros, biodéchets pris en charge par collecte collective CDA, compostage des biodéchets

Cependant, même si la plupart des établissements sont actifs sur le sujet, il est ressenti un besoin d'encouragement pour la poursuite des efforts.

« Des actions pour poursuivre les efforts seraient intéressantes » Source entretien CDC de Gémozac

Zoom sur **Cyclad**, partenaire du territoire pour accompagner les restaurants collectifs dans les démarches de réduction du gaspillage alimentaire, à travers la démarche « Mangeons mieux, gaspillons moins, 1000 écoles et collèges luttent contre le gaspillage alimentaire » soutenue par l'ADEME:

- Mission de service public de réduction des déchets, de collecte, valorisation et traitement des déchets pour 7 intercommunalités du nord de la Charente-Maritime, territoire labellisé « Territoire Economie Circulaire » en 2020
- 33 écoles du territoire inscrites au projet 1000 écoles dont l'agglomération de Saintes
- Objectif de la démarche : accompagnement sur 2 ans des agents de restauration et d'animation des établissements pour mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire avec :
 - Opérations de pesée
 - Formation des agents de restauration (en partenariat avec CNFPT) et des animateurs
 - Sensibilisation des convives



b. Les lieux d'achat

i. Restauration hors domicile

Approvisionnement de la restauration collective en produits locaux : le point de vue des producteurs

Des **acteurs** qui voient des opportunités à la restauration collective :

« La Chambre d'Agriculture avait un projet de stage pour regrouper les agriculteurs afin d'approvisionner les collectivités – ce stage a été repoussé plusieurs fois sans être encore réalisé » Maraîcher

« J'ai investi en partie dans 40 ha en Bio pour suivre la loi EGALIM et ainsi rentrer dans les marchés de la RHD » Arboriculteur

Une **logistique** qui doit s'adapter aux contraintes – une organisation commune est à imaginer :

« On livre Saintes le mardi, et Rochefort Vendredi. Les établissements livrés sont équipés de chambre froide – ainsi 1 livraison par semaine est suffisante pour la conservation des produits. » Maraîcher

« J'assure la livraison et j'apprécie car malgré le temps investi cela permet d'avoir le contact avec les chefs cuisiniers » Maraîcher

« Il faut que le volume en vaille le coup », Arboriculteur

« la logistique est un réel frein : 3 colis de poireaux dans 15 sites différents » Arboriculteur

« Il faudrait un outil supplémentaire, comme une plateforme logistique gérée par la collectivité qui serait un lieu unique de dépôt des commandes pour les producteurs et depuis cette plateforme la collectivité redistribuerait aux écoles. Ainsi, les commandes des écoles seraient groupées pour les producteurs. Elle fonctionnerait comme un « magasin de producteur » où à la place du magasin se serait un local avec 1 livreur employé par le groupement qui livrerait les commandes aux différentes écoles, restaurants, etc. » Arboriculteur

Des modes de **contractualisation** variés :

« Pour la facturation et les commandes tout passe par Croc ma terre qui met en relation producteurs/acheteurs. Le seul moment où cette personne n'intervient pas est pour la livraison » Maraîcher

« La restauration collective représente 50% des ventes (écoles, base militaire de Rochefort). Nous avons été démarché par ces structures – certains sont en contrat moraux et d'autres en marché public. Nous travaillons avec la CDA de Saintes et nous sommes satisfait de la collaboration » producteur produits laitiers

Des **acheteurs** avec des volontés ciblées :

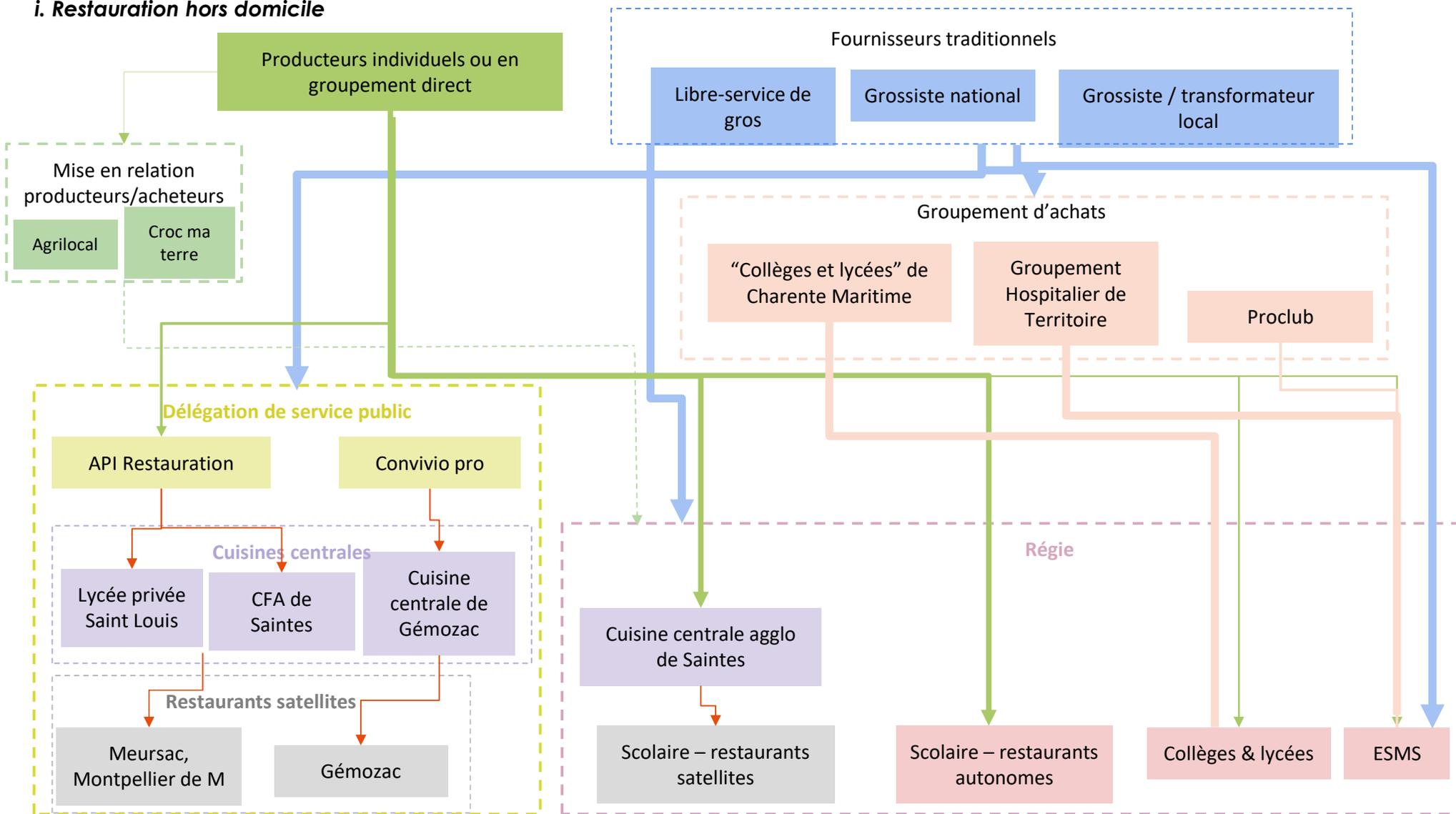
« Les collectivités ne sont pas en demande de produits déjà transformés (de n'importe quelles gammes que ce soit) » Maraîcher

« Ils demandent des calibres trop réguliers. Ils voulaient les avantages des grossistes en production locale. Avec les produits transformés de la Cuisine des producteurs Charentais, cela sera plus simple pour le conditionnement qui pourra se faire en gros » Arboriculteur

b. Les lieux d'achat

i. Restauration hors domicile

Restauration collective : Fonctionnement et acteurs sur le territoire



Total restauration collective territoire - 5,3 M repas

Scolaire 1^{er} degré 1 M repas

Scolaire 2nd degré et lycées agricoles 1,3 M repas

ESMS 2,5 M repas (dont 850 000 CH Saintonge)

Entreprises 0,6 M repas

b. Les lieux d'achat

ii. Réseau de détail et GMS

Distribution traditionnelle : une place importante dans la consommation des ménages

Le territoire du Saintonge Romane compte **188 établissements de distribution alimentaire traditionnelle**.

En moyenne, l'ensemble du **Pays de Saintonge Romane est faiblement doté** en commerces par rapport au Département (2,07/1 000 habitants contre 2,66 en Charente Maritime) avec sensiblement moins de supermarchés, de boulangeries, poissonneries.



Zoom sur la Cité du Goût et des Saveurs de la CMA

Lancée en Charente-Maritime le 21 juin 2019, la Cité du Goût et des Saveurs est un outil au service du territoire qui a vocation à accompagner l'Artisanat des métiers de bouches tout en imaginant des solutions pour développer l'activité économique locale.

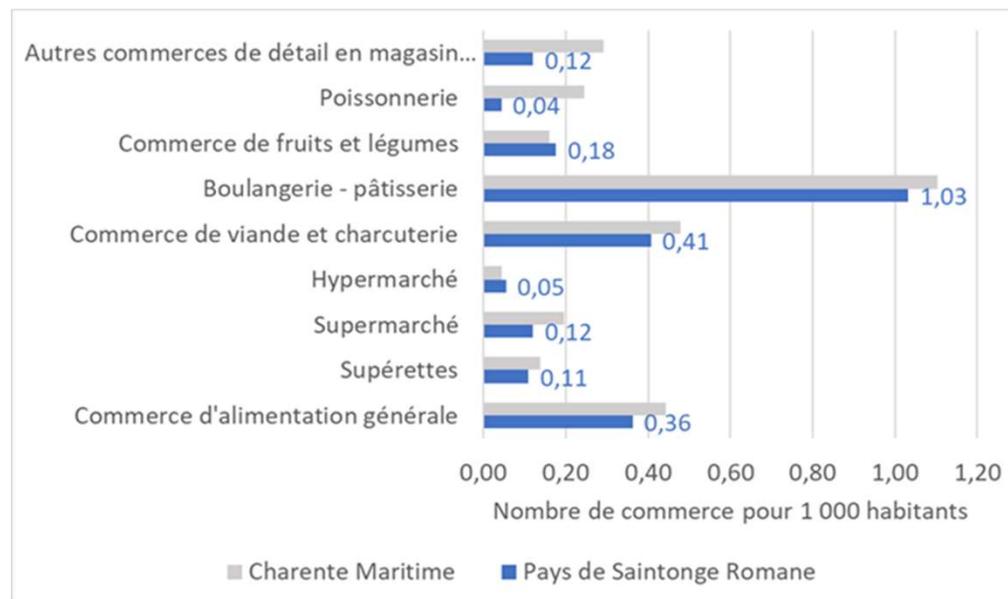
Au-delà des métiers de bouche, c'est un outil au service :

- des stratégies de territoire pour le développement des filières alimentaires locales et les circuits de proximité, la lutte contre le gaspillage alimentaire, etc.
- Des habitants pour l'éducation au goût et au bien-manger, notamment en milieu scolaire.

Ces missions sont menées via des actions de formation, de communication (ateliers) et d'outillage auprès des professionnels et des particuliers. La Cité du Goût et de Saveurs peut être un outil pour le PAT.

Densité commerciale par type de commerce sur le territoire

(Elaboration TriesseGressard, Source Sirène et INSEE,)



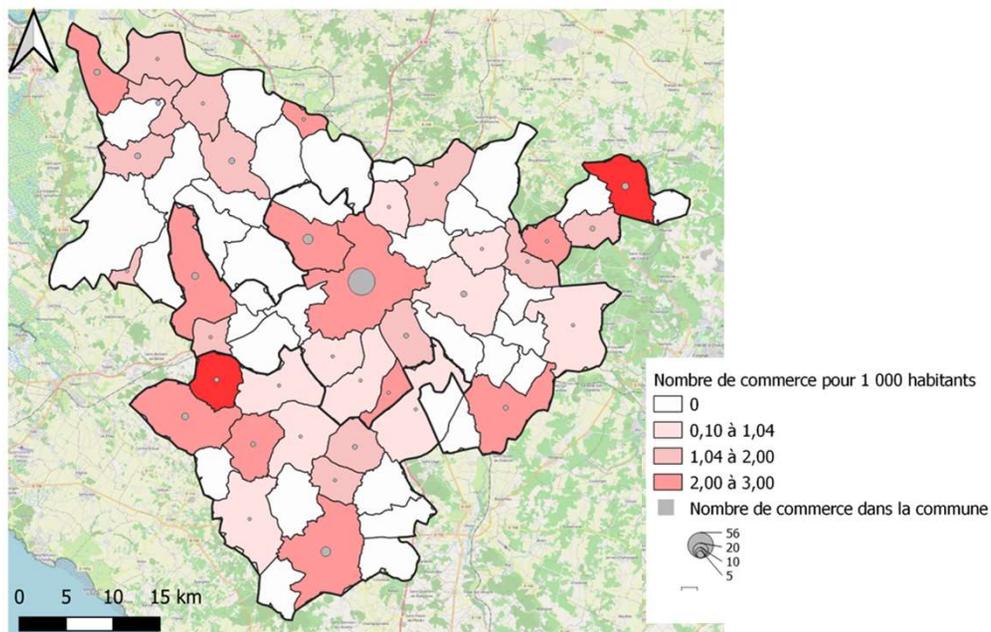
b. Les lieux d'achat

ii. Réseau de détail et GMS

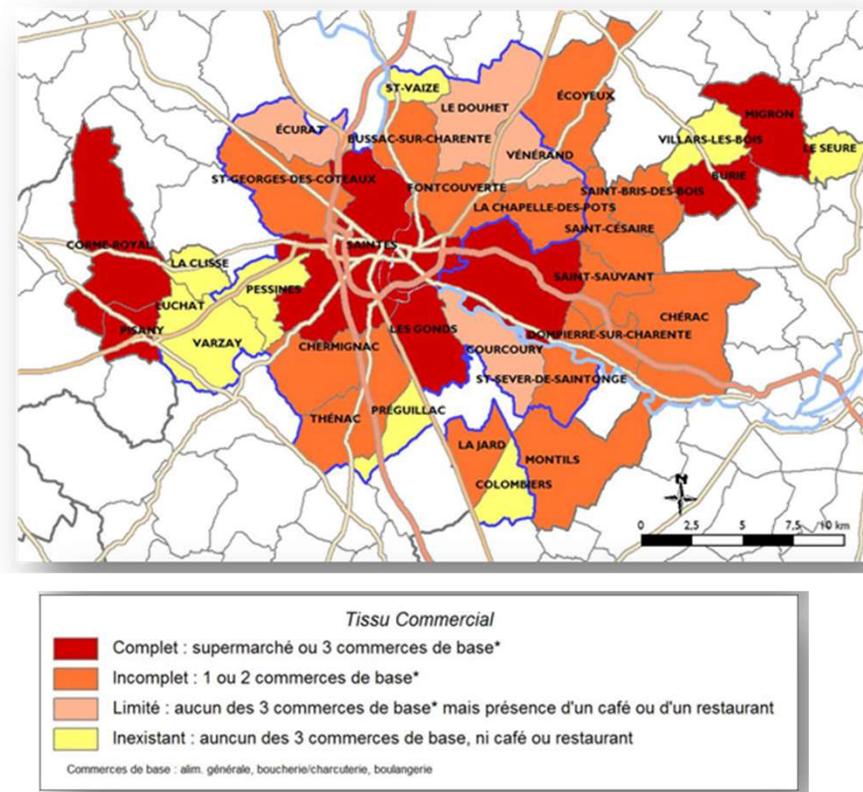
Distribution traditionnelle : une place importance dans la consommation des ménages

A noter que la desserte alimentaire est hétérogène à l'échelle du territoire, avec notamment une saturation de Saintes en commerces alimentaires (2,49 commerces pour 1000 habitants vs 1,84 à l'échelle de l'agglomération - source PDAC Agglo Saintes - 2014), quand près de la moitié des communes rurales ne présentent aucun commerce.

Densité commerciale par commune sur le territoire (Elaboration TriesseGressard, Source Sirène et INSEE)



Etat du tissu commercial de 1ère nécessité pour l'agglomération de Saintes (Source PDAC 3014 - Agglomération Saintes))



b. Les lieux d'achat

ii. Réseau de détail et GMS

Distribution traditionnelle : une place importante dans la consommation des ménages

Quelques démarches d'approvisionnement en direct et de qualité dans les commerces de détail :



Tout est « fait maison », la philosophie de l'entreprise est tournée vers une production de qualité. Cela se traduit notamment via un approvisionnement local ou à défaut en filière de qualité (pour le chocolat par exemple). Le lait vient d'une ferme à Saint-Georges des Coteaux, les pommes du Verger Maine Allain. D'autres approvisionnements sont réalisés à une échelle plus large (œufs à Saint Georges du Bois (17), farine vient d'un moulin près de Nantes). **Dès que c'est possible, l'achat se fait en direct du producteur en essayant également de limiter les emballages.** « Largement plus de 50% des produits ont une origine locale ou régionale. On travaille avec des gens du coin ». Cela s'est mis en place depuis un an et demi environ. La livraison se fait directement à la boutique. S'il n'y a pas de véritable difficulté particulière à travailler de cette manière (c'est « une philosophie de travail »), cela demande un temps d'adaptation, notamment à la multitude d'interlocuteurs, à la saisonnalité et aux productions locales. Dans les faits, **peu de boulangers-pâtisseries du territoire sont engagés dans la démarche.**

Les contraintes de l'approvisionnement local et les attentes vis-à-vis du PAT :

Un besoin de mise en relation des professionnels avec les producteurs locaux : « La reterritorialisation des filières n'est pas si compliquée. C'est plus une philosophie de travail à avoir. Il faut chercher les producteurs [...] Il faudrait mieux répertorier les producteurs locaux, notamment ceux qui peuvent fournir des entreprises comme les restaurants et les boulangeries. »

Une nécessité de sensibiliser les professionnels et de revoir les pratiques : « Il y a un manque de savoir dans notre profession, les gens ne cherchent pas à trouver des produits de qualité parce qu'ils ne se posent pas la question ».

La **Poissonnerie Labatud** existe depuis 2004 et regroupe, à ce jour, 45 salariés. Leur vente s'organise essentiellement autour de la vente directe avec leur 5 boutiques (Charente-Maritime et Deux-Sèvres) et leur présence à 6 lieux de marché par semaine soit entre 13 et 20 marchés par semaine suivant la saison. Ils fournissent un peu la restauration collective (un lycée et une maison de retraite) et les restaurateurs (vingtaine de restaurateurs du gastronomique à la brasserie). Ils se fournissent en criées (La Cotinière, La Rochelle, St Jean-de-Luz, Les Sables d'Olonne, St Gilles Croix de Vie, Grandville, Grand port Bassin, Lorient) et chez des grossistes. Les provenances principales des produits de la mer sont : l'atlantique (Islande, Norvège, Ecosse, Danemark), l'Amérique du sud. Ils privilégient les pratiques de pêche durable (label rouge pour le saumon, crevette bio de Madagascar, poisson de ligne « pincés » de La Cotinière, etc.). Leur gamme de produits s'étend des produits frais au plat préparés.

Les attentes vis-à-vis du PAT : ils ont une importante problématique « déchet » à gérer sur laquelle ils souhaiteraient évoluer. L'idée est notamment en réflexion de monter un projet collectif de collecte et gestion des déchets de poissonnerie.



b. Les lieux d'achat

ii. Réseau de détail et GMS

Distribution traditionnelle : une place importante dans la consommation des ménages

Les démarches d'approvisionnement local en développement dans la GMS (Grandes et Moyennes Surfaces) :

Ces démarches sont **plus ou moins abouties et en développement selon les enseignes**. Les établissements type, Intermarché, E. Leclerc, Super U, Carrefour, ont quelques marges de manœuvre dans leur approvisionnement et ne sont pas contraintes de passer la totalité de leurs achats par leur groupement. Citons à titre d'exemple les Alliances Locales de l'enseigne E. Leclerc, qui établissent des relations entre les magasins et les petites entreprises (dont alimentaires) locales, dans un rayon de 100 km autour du magasin. Cet approvisionnement **vient systématiquement en complément des achats via la centrale d'achat**.

Elles sont en lien avec une **demande croissante de la part des clients** pour le bio d'une part et/ou le local d'autre part. Ainsi, certaines enseignes développent ou vont développer des **rayons spécifiques bio ou produits locaux** pour répondre à cette demande. Certains mettent des moyens humains à disposition pour développer cet approvisionnement en conséquence.

« Il y a une demande exponentielle des clients. Le top pour la clientèle est une offre bio et locale. On constate une augmentation à 2 chiffres depuis plusieurs années de la consommation de produits bio. Nous allons embaucher un responsable « frais » qui chapeautera tous les rayons frais. Un de ses objectifs est de développer les filières courtes. » Op. économique

Pour autant, certaines enseignes se considèrent assez avancées sur l'offre proposée en magasin et ne souhaitent pas la développer plus.

Cet approvisionnement concerne un grand nombre de filières, dont en premier lieu : la **viande, la charcuterie, les fruits et légumes, et dans une moindre mesure la crèmerie** (yaourt, beurre, fromage, crème). En viande, plusieurs opérateurs ont monté des filières spécifiques avec des acteurs locaux : l'approvisionnement en viande bovine du Super U de Gémozac est assuré par SIBCAS (Surgères, 17) avec un cahier des charges spécifique et une garantie que les bêtes proviennent d'une exploitation à moins de 30 km du magasin, les magasins Leclerc de Saintes ont des contrats avec l'organisation de producteurs Opalim pour la boucherie. Parmi les fournisseurs de fruits et légumes, citons Aquamarra, Domaine Chaillou, etc.

L'adaptation des conditions commerciales pour les producteurs locaux n'est pas systématique. Si certaines enseignes font des efforts, cela concerne les facilités dans le paiement, l'absence de marge arrière ou de compensation marketing, la fixation du prix (peu discuté, souvent à l'initiative du producteur), adaptation des marges du magasin, adaptation des volumes (les produits ne sont pas toujours disponibles en rayon).

b. Les lieux d'achat

ii. Réseau de détail et GMS

Distribution traditionnelle : une place importante dans la consommation des ménages

Les difficultés et freins au développement des filières courtes du point de vue de la GMS

Le premier frein soulevé par les opérateurs est le **manque d'offre et la nécessité de la développer**, sur certains **filières (maraîchage)**, certains produits (**travailler la diversité de l'offre, développer les produits transformés**), ou en volume. En lien avec le manque d'offre, la **faible appétence des producteurs** à travailler avec les acteurs de la distribution.

« Peu d'offre et on ne sent pas les producteurs intéressés pour passer en GMS, ils font plus souvent de la vente directe. Très compliqué de trouver des producteurs qui peuvent fournir le volume demandé »

« Il faut que les producteurs adaptent entre eux leurs productions pour diversifier l'offre, que chacun s'y retrouve. ».

Ce manque d'appétence des producteurs se traduit par un **faible démarchage**. Les GMS soulignent le **besoin de visibilité de l'offre locale**, et de **mise en relation avec les producteurs locaux**.

« Il faut développer l'offre et la visibilité sur l'existant »

« Il manque un groupement d'agriculteurs bio efficaces. Il n'y a aucune démarche pour relier producteurs et distributeurs. On a besoin de se connaître. »

Certains soulignent les **difficultés logistiques** :

« On est en milieu rural, loin de Saintes d'où des problèmes de livraison. La viande il faut aller la chercher, AQUAMARA joue le rôle de plateforme pour certains produits »

« On a des difficultés dans la régularité des livraisons »

Enfin, si la majorité des établissements ne souligne pas de frein particulier lié au niveau de prix, il faut toutefois être vigilant, à la cohérence entre les prix en vente directe des producteurs et les prix en magasin.

b. Les lieux d'achat

ii. Réseau de détail et GMS

Distribution traditionnelle : une place importante dans la consommation des ménages

L'impact financier du gaspillage alimentaire par les GMS est mal connu des opérateurs – différentes stratégies sont mises en place

Peu de structures ont déjà réalisé des diagnostics approfondis sur le gaspillage alimentaire. Elles ne savent d'ailleurs pour la plupart pas évaluer le coût (matière et humain) de la gestion des déchets alimentaires. Aucune formation spécifique des salariés n'est particulièrement menée sur cette thématique. Et pour cause, la gestion des dates limites de consommation est considérée comme faisant partie des exigences de base des chefs de rayon.

« On en parle beaucoup de ces formations, ça fait 20 ans que je suis dans la distri. On a toujours fait ça. Ce n'est pas nouveau. Le 1er travail d'un employé, c'est de maîtriser ses dates et la rotation des produits. On peut toujours faire mieux. Ça pourrait redonner de l'élan. Mais on a une telle pression au niveau de la qualité. C'est rentré dans les mœurs maintenant, il n'y a pas nécessairement besoin de formation. » (Op. économique).

L'action la plus fréquemment mise en œuvre pour limiter le gaspillage alimentaire est la **démarque des produits avec une DLC courte** (7 enseignes sur 9 interrogés) soit regroupés dans un espace dédié du magasin, soit dilués dans l'ensemble des rayons. En complément, 3 enseignes ont précisé qu'elles étaient en relation avec des **associations d'aide alimentaire** (notamment EpiSol à Saintes). Une enseigne utilise les systèmes de mise en relation « Phénix » et « Comerso ». Plusieurs établissements proposent des **paniers « Too good to go »** qui permettent de revendre à moindre coût des denrées à DLC courtes (à raison de 6 à 10 paniers par jours, revendus 4 fois moins que leur valeurs initiales). Enfin une enseigne déclare répartir ces produits entre ses salariés.

La question de **biodéchets n'est pas traitée systématiquement** à ce jour. 4 enseignes sur les 9 interrogés ont mis en place un système spécifique pour la valorisation de ces biodéchets, principalement via l'alimentation des animaux (éleveuse de poule, SPA, autres associations). Une enseigne cite la méthanisation via une entreprise basée à Niort, une autre réfléchit à la transformation en jus et légumes découpés ou souhaiterait avoir accès à une plateforme collective de compostage.

Pour les autres, les biodéchets qui restent après les autres actions (dons, démarques, etc.) sont jetés.

« Les fruits et légumes sont parfois pas beaux, tâchés et en trop mauvais états pour être donnés. Nous n'avons pas de système de compost ni retraitement des produits. » (Op. économique).

b. Les lieux d'achat

iii. Les initiatives de circuits de proximité sur le territoire

Via la vente à la ferme mais aussi par d'autres circuits :

- La vente à la ferme est le mode de commercialisation le plus fréquent (82% des répondants) mais aussi le plus important en terme de chiffre d'affaire pour 35% des producteurs. Certains développent des initiatives de paniers à la ferme (SIE Val de Saintonge, Saint Fiacre), points de vente collectifs (Mr Gazeau)
- Des magasins de producteurs ou points de vente collectif : *La Ferme Santone, Chaniers* (point de vente collectif chez Mr Gazeau)
- Les marchés sont nombreux et fréquents sur le territoire. Ils constituent un lieu d'achat privilégié pour les habitants (87% les fréquentent de manière plus ou moins assidus). Ils ont lieu :
 - 1 fois par semaine dans les villes de Chaniers, Corme-Royal, Gémozac, Pisany et Rioux
 - 6 fois par semaine à Saintes
- La vente en ligne et les AMAP semblent à ce jour peu développées.

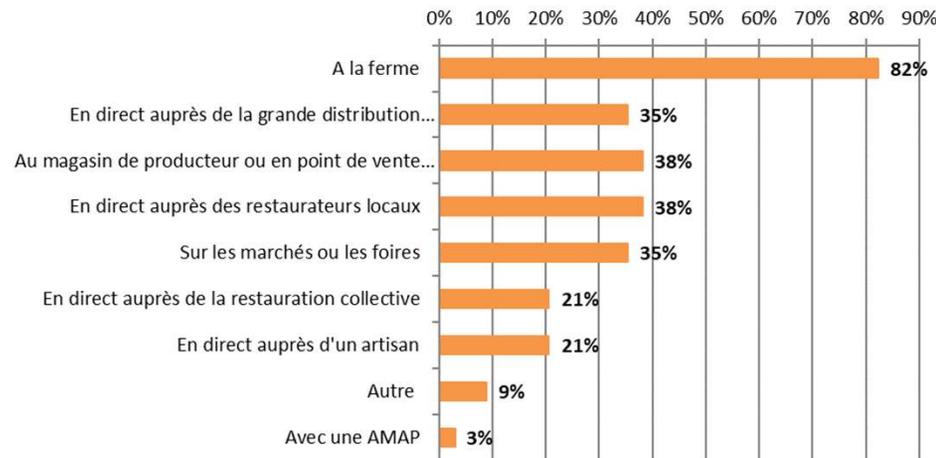


Zoom sur les marchés Saintais

- 85 à 95 % de producteurs et artisans locaux
- Une dynamique forte avec un marché par jour et des listes d'attente pour les places permanentes des marchés
- Une communication déjà existante
- Réflexion en cours sur une meilleure valorisation, comme la mise en place d'une charte des producteurs et des animations de sensibilisation

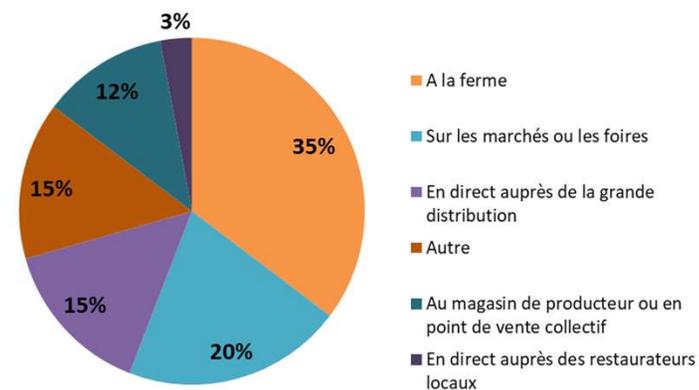
Modalités de commercialisation en circuits courts

(Enquête TriesseGressard mars/avrim 2021)



Mode de vente le plus important des exploitations

(Enquête TriesseGressard mars/avril 2021)



b. Les lieux d'achat

iii. Les initiatives de circuits de proximité sur le territoire



La Ferme Santone - un outil collectif en développement

La ferme Santone est un magasin de producteurs ouvert en 2012 où les particuliers peuvent venir y faire leurs courses du mercredi au samedi. Le but initial était de rassembler des producteurs déjà en vente directe à la ferme. La SAS compte 8 sociétaires et 60 à 70 producteurs qui déposent leur produit. Le bâtiment de 480m² actuellement occupé est en location et est composé de 175m² de surface de vente, 6 chambres à froid positif et un laboratoire de transformation de la viande. Les associés représentent l'ensemble des productions majeures, et ont l'obligation de réaliser des permanences en fonction du chiffre d'affaire de chacun de leur produit dans le magasin. Les producteurs en dépôt ont une commission sur leur produit, n'ont pas de permanence à réaliser et les produits restent leur propriété. Des artisans, qui se fournissent en matière première locale, font également du dépôt. Le magasin comptabilise 9 salariés : 4 bouchers, 4 caissiers/mise en rayon et 1 responsable de magasin. D'ici moins d'un an, le magasin va déménager vers le Parc Centre Atlantique. L'objectif de ce développement est de pouvoir accueillir 100 producteurs/artisans en dépôt, multiplier par 4 le laboratoire de transformation (développement d'un laboratoire dédié aux légumes pour le snacking et le prêt à consommer), créer un espace pour le personnel, des pôles de vente par label (bio, HVE, etc.). L'équipe salariée pourrait accueillir jusqu'à 15 personnes.

« On prend les produits au plus près, et quand on ne trouve pas, on élargit le périmètre »

Point de vente collectif à Chanier : une initiative individuelle pour compléter la gamme de l'exploitation

Les vergers Gazeau ont ouvert leur propre magasin à Chaniers. Son magasin écoule 200 tonnes de ses produits de type « déclassés ». Pour diversifier sa gamme, il réalise de l'achat revente auprès de fournisseurs qui sont à 90% des producteurs (plus de 50% sont à moins de 40km et 100% sont à 100km à la ronde) et à 10% des grossistes (pour les produits exotiques). Il a mis en place un libre-service et un abonnement fidélité qui a permis de développer vers une clientèle plus jeune.



b. Les lieux d'achat

iii. Les initiatives de circuits de proximité sur le territoire

Des outils de communication pour mettre en avant les producteurs locaux

Des outils existent déjà sur le territoire pour communiquer sur les lieux d'achat en circuits courts :

- Le Pays de Saintonge a développé le site internet producteursfermiers.fr et le guide des producteurs
- La ville de Saintes publie un livret des commerçants des marchés Saintais qui met en avant les exploitations agricoles

Malgré ces outils précieux, 27% des habitants disent encore ne pas savoir où acheter des produits locaux (cf enquête habitants).

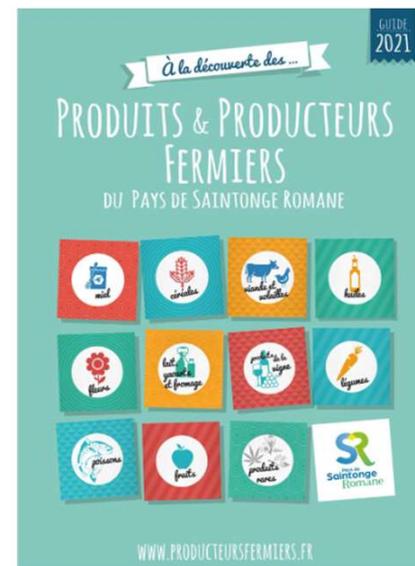
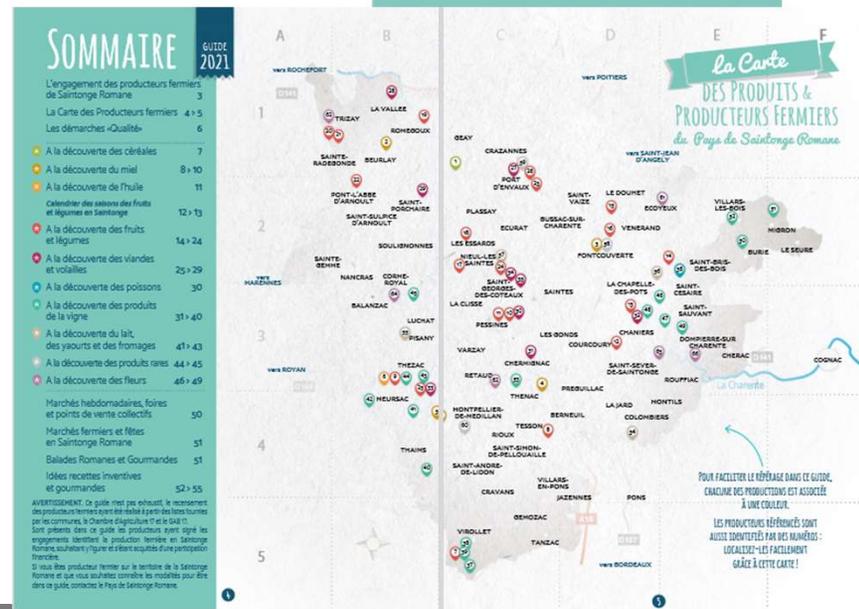
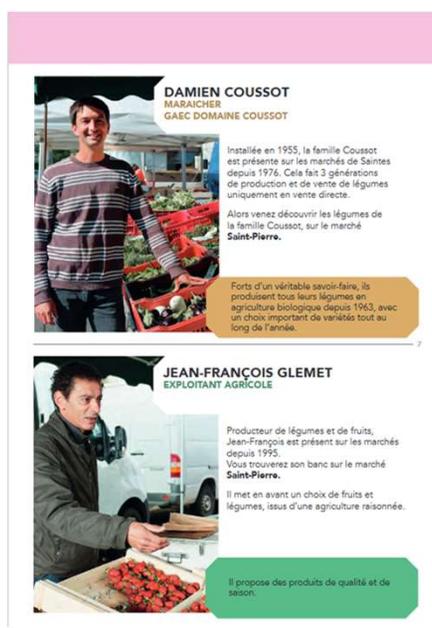


Illustration des outils de communication autour des circuits de proximité (source Pays de Saintonge Romane et Ville de Saintes)



03

Distribution et consommation alimentaire

c. Synthèse, AFOM

c. Synthèse AFOM – Atouts, Faiblesses, Opportunités menaces

La phase de diagnostic s'est achevée par l'animation d'un COTECH qui a regroupé près d'une cinquantaine d'experts et connaisseurs du territoire. Une première version des matrices AFOM ont été présentées, sur la base des éléments de diagnostic. Les échanges avec le COTECH ont permis de compléter / valider ces matrices AFOM. Constituée autour de différentes thématiques, elles permettent de répondre à la question suivante :

« Quels sont les atouts, faiblesses, opportunités et menaces pesant sur le **système alimentaire du territoire de Saintonge Romane pour répondre aux besoins des consommateurs en produits locaux, de qualité et assurer la pérennité du tissu agricole et agroalimentaire du territoire ?** »

Les matrices suivantes sont le résultat des travaux du COTECH.

Atouts

Faiblesses

Consommation

- Budget moyen de 3 921 € de dépense alimentaire / an et par ménage sur le territoire
- Tendance de consommation : vers plus de produits de qualité (notamment AB), plus de produits issus des circuits courts
- Des critères d'achats qui reflètent les priorités, mais aussi les contraintes "logistiques" des habitants du territoire :
 - Le goût (pour 94% des répondants de l'enquête PAT)
 - L'origine géographique (89%)
 - La proximité géographique du lieu d'achat (77%)

Précarité alimentaire

- Une bonne mise en réseau des acteurs de l'aide alimentaire à Saintes
- Présence des acteurs traditionnels de l'aide alimentaire sur les trois intercommunalités (une épicerie solidaire du réseau ANDES à Saintes, Banque Alimentaire, Secours Catholique, Restaus du Coeur...).
- Un réseau d'acteurs structuré qui a l'habitude de collaborer et prêt à agir
- Un taux de pauvreté sur le territoire bien inférieur à la moyenne nationale
- Un terreau intéressant développé pendant la crise sanitaire qui a permis d'organiser des solutions de proximité et de l'approvisionnement local.

Consommation

- Diminution de la consommation de viande, notamment bovine,
- Besoins importants en porc, volaille, oeufs, non assurés par la production du territoire
- Une production fruitière principalement orientée vers les fruits à pépins qui ne peut pas couvrir pas l'ensemble des besoins du territoire (fruits à noyaux) du fait des conditions pédoclimatiques
- Offre trop faible (ou mal répartie) de produits locaux sur le territoire et/ou un problème de visibilité de cette offre : 1 répondant sur 2 de l'enquête PAT déclare que sa consommation de produits locaux est freinée par un nombre insuffisant de points de vente sur le territoire

Précarité alimentaire

- Des acteurs de l'aide alimentaire concentrés principalement dans les villes (Saintes, Saint-Porchaire, Gémozac)
- Des situations de précarité existantes (chômage, familles monoparentales, pauvres)
- Des nouvelles personnes se présentent aux structures de l'aide alimentaire que les associations ne connaissaient pas avant le 1^{er} confinement COVID-19
- Accès à l'alimentation en zones rurales : manque de productions destinées à l'aide alimentaire et de lieux de distribution.

Opportunités

Consommation

- Une demande de plus en plus forte de produits "locaux" : 73% des répondants à l'enquête PAT ont augmenté leur consommation de produits locaux au cours des 3 dernières années et 59% aimeraient en consommer davantage
- Une demande de plus en plus forte de produits bio : 61% des répondants à l'enquête PAT ont augmenté leur consommation de produits locaux au cours des 3 dernières années et 50% aimeraient en consommer davantage
- Par ailleurs, 59% des habitants aimeraient acheter plus de produits issus de la production régionale, et 50% aimeraient acheter plus de produits bio.
- Site internet Manger 17 pour faire connaître les lieux de vente des produits locaux
- Des idées innovantes sur d'autres territoires : Développer une monnaie locale en lien avec économie circulaire - Défi foyers à alimentation positive (pédagogie et dynamique sur le territoire)
- Projet de la coopérative de Courçon (Nord du département) avec dvpt filière courte notamment restauration collective

Précarité alimentaire

- Des acteurs associatifs relais de l'aide alimentaire comme Solcampo et Solgemo.
- Le PAT doit être l'occasion d'accélérer l'action de lutte contre la précarité alimentaire
- Les porteurs de projets sont prêts à agir collectivement et sont force de proposition sur les actions à mener dans les années à venir

Menaces

Consommation

- Crise sanitaire et impact sur le pouvoir d'achat des ménages : 1/3 des répondants à l'enquête PAT considèrent que le prix est un frein à leur consommation de produits locaux
- Mauvaise alimentation des plus jeunes (mais pas seulement) et risques induits sur leur santé
- Le prix est désigné comme un frein important pour consommer davantage de produits bio et locaux
- Manque de savoir – faire et de temps pour cuisiner les produits bruts et locaux
- Image négative des menus végétariens et formation/sensibilisation nécessaire pour développer la consommation de produits végétaux

Précarité alimentaire

- Une accessibilité à l'aide alimentaire difficile pour les habitants des zones rurales
- Un pourcentage important de personnes retraitées sur le territoire bien supérieur à la moyenne nationale
- Une hausse constante de la précarité constatée ces dernières l'échelle nationale

Atouts

Détail alimentaire (artisans, GMS, points de vente en circuits courts)

- Des démarches réussies de filières territoriales en GMS en viande bovine
- Magasin de producteurs Ferme santone, points de vente collectifs issues d'initiatives privés
- Dynamique des marchés locaux
- Communication pour mettre en avant les producteurs en circuit court et points ventes

Restauration collective

- Un fonctionnement en régie pour une grande partie des restaurants, qui offre une certaine souplesse dans la gestion des approvisionnements
- Des sociétés de restauration collective (API Restauration) également impliquées
- Des relations déjà tissées avec certains producteurs, via les appels d'offre ou en relation de gré à gré, notamment dans la restauration scolaire du 1^{er} degré
- Une volonté d'améliorer les organisations pour atteindre les objectifs d'Egalim

Gaspillage alimentaire

- Une diversité d'action mises en oeuvre par la GMS pour limiter le gaspillage alimentaire (démarche, dons, paniers too good to go)
- Des actions mises en oeuvre au sein des établissements scolaires (intervention Cyclad) et du Centre Hospitalier de Saintes

Faiblesses

Détail alimentaire (artisans, GMS, points de vente en circuits courts)

- Peu de démarches locales dans les commerces alimentaires spécialisés - des artisans peu sensibilisés et formés
- Manque de mise en relation et d'interconnaissance entre producteurs et professionnels
- Des GMS impliquées dans l'approvisionnement local mais qui n'ont pas de volonté de développement plus important

Restauration collective

- Des groupements d'achat pour les lycées, collèges, hôpitaux, qui complexifient le recours à un approvisionnement en direct auprès des producteurs
- Les freins au développement de cet approvisionnement : le coût, la gestion des livraisons sur une multitude de site
- Des repas végétariens peu appréciés en secondaire et des parents également à convaincre
- Besoin de formation et de partages des pratiques
- Difficulté à intégrer des produits biologiques (coût des productions locales vs des produits importés, manque de production)
- Manque d'échanges entre l'offre et la demande – besoin fort d'interconnaissance
- Les établissements scolaires plus en avance que les structures médico-sociales

Gaspillage alimentaire

- Manque de valorisation des biodéchets en GMS
- Besoin d'accompagnement complémentaire des établissements scolaires
- Des EHPAD un peu moins engagés sur la diminution des déchets alimentaires
- Manque de filière de valorisation des biodéchets à l'échelle de la production

Opportunités

Détail alimentaire (artisans, GMS, points de vente en circuits courts)

- Demande croissante des consommateurs vers des produits locaux, succès en GMS qui restent le moyen privilégié pour les achats alimentaires (75% de la consommation à domicile)
- Initiative cité du Goût et des saveurs de la CMA pour la formation et la sensibilisation des artisans et des particuliers à la gestion du gaspillage, alimentation saine, durable et locale

Restauration collective

- Déploiement en cours d'AgriLocal avec des moyens humains dédiés à la formation auprès des producteurs et des acheteurs – centralise les demandes pour les producteurs et outil simplifié
- Volonté des opérateurs (production, transformation, logistique) de développer ce marché - développement de la labellisation pour répondre aux exigences du débouché
- Loi Egalim encourage le positionnement des acteurs sur un approvisionnement de qualité
- Des regroupements (RPI, SIVOS) qui pourraient être à la base d'une stratégie coordonnée
- Formation gratuite cnfpt pour la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Formation du personnel par la CDA (nutrition environnement, etc.) pour le développement du repas végétarien

Gaspillage alimentaire

- Cyclad, un acteur ressource pouvant accompagner les acteurs de la GMS et de la RHD dans la réduction du gaspillage alimentaire : 1000 écoles, actions pédagogiques et formation sur l'agglomération de Saintes – à développer sur les autres cdc – à déployer auprès des parents
- Loi AGECE (volet sur le gaspillage alimentaire)

Menaces

Détail alimentaire (artisans, GMS, points de vente en circuits courts)

- Des agriculteurs peu convaincus par ce type de débouché et qui ont du mal à répondre à ses exigences (volumes, logistiques) - faible démarchage des GMS par les producteurs - des agriculteurs qui pensent se désengager
- Un manque d'offre sur le territoire (volume et diversité)

Restauration collective

- Manque d'organisation collective des filières pour répondre aux enjeux de la restauration collective (logistique, équilibre carcasse en viande, volumes, réponse aux appels d'offres, etc.)
- Une crainte des filières vis-à-vis des prix d'achat des denrées locales
- Manque de connaissance des besoins en denrée

04

Analyse stratégique du
système alimentaire :
Enjeux et axes de travail

7 grands enjeux pour l'alimentation et les circuits de proximité sur le territoire du Pays de Saintonge Romane

1/3

La phase de diagnostic s'est achevée par l'animation d'un COTECH qui a regroupé près d'une cinquantaine d'experts et connaisseurs du territoire. Une première proposition d'enjeux a été discutée et validée par les membres du COTECH. Le COPIL qui a suivi, a permis d'affiner la formulation des enjeux.

Protéger la ressource en eau et organiser son partage

La **qualité de l'eau**, dégradée sur 4 zones de captages prioritaires, fait l'objet de programmes de préservation de la ressource. Parmi les actions à mettre en œuvre et pour lesquelles le PAT peut intervenir, le **développement de l'agriculture biologique** (aujourd'hui très peu présente en terme de surface) et le **maintien des prairies**. Le maintien des prairies passe par le **maintien d'activités d'élevage rémunératrices**.

Parallèlement, les productions végétales, et plus particulièrement maraîchères, ont des **besoins en eau** qui doivent être complétés par l'irrigation. Le **changement climatique** limitera l'accès à l'eau pour l'irrigation du territoire, les producteurs maraîchers subissant déjà des **restrictions sur leurs quotas**, au même titre que les céréaliers. Se pose la question pour ces cultures vivrières de la **sécurisation de l'accès à ces volumes d'irrigation**. La limitation de ces volumes peut fragiliser l'avenir de ces cultures sur le territoire.

Accompagner les exploitations vers des projets en lien avec les enjeux du PAT

L'accompagnement se joue à plusieurs échelles : de **l'installation de nouveaux porteurs de projets comme l'accompagnement des exploitations existantes**. Il s'agit dans le 1^{er} cas de développer de **nouveaux outils d'accompagnement à l'installation** pour les nouveaux profils de porteurs de projet, de **favoriser l'installation de productions en lien avec les enjeux du PAT** (environnement, circuits courts, autonomie alimentaire), la **transmission des exploitations** vers des projets en lien avec ces enjeux, et **l'accès au foncier** pour ces projets. Il s'agit également d'accompagner les structures existantes à **développer et pérenniser leurs activités** vers les filières courtes ou territoriales en appuyant le **développement d'ateliers** (production ou transformation) en lien avec la demande du territoire, en apportant des solutions aux **problématiques de main d'œuvre et de charge de travail** inhérentes aux circuits courts, et plus généralement de rémunération des producteurs en circuits courts.

7 grands enjeux pour l'alimentation et les circuits de proximité sur le territoire du Pays de Saintonge Romane

2/3

Favoriser le développement d'une alimentation durable et locale en restauration collective

La restauration collective constitue une **opportunité de marché** pour les exploitations agricoles du territoire. Sous l'impulsion de la **loi Egalim**, au 1^{er} janvier 2022, 50% des approvisionnements en valeur devront être des produits de qualité et durables, dont 20% au moins issus de l'agriculture biologique.

La **structuration des filières du territoire** est cependant nécessaire pour répondre aux exigences de ce débouché avec par exemple la création d'une **organisation collective en viande**, de solutions de **mutualisation de la logistique** (en Fruits et légumes notamment). La **connaissance précise des besoins** des restaurants du territoire est essentielle pour que la production puisse s'adapter.

Parallèlement, la restauration collective s'organise pour répondre aux objectifs de la loi Egalim mais a encore **besoin d'accompagnement**. Il s'agit de **développer l'ambition de la RHD à se tourner vers les filières locales**, imaginer des **organisations collectives** pour l'approvisionnement, **trouver des leviers pour dégager des marges de manœuvres financières**, tels que la limitation du gaspillage, **former** les équipes et favoriser le **partage d'expérience**.

Rendre plus accessible les produits locaux aux consommateurs du territoire

Un des premiers freins au développement de la consommation des produits locaux par les habitants est le manque de lieux de vente de produits locaux à proximité et le souhait d'accéder à une diversité de produits sur un même lieu de vente. Le **maillage territorial** des points de vente est un point clef pour répondre à ce besoin. Par ailleurs, le développement de l'usage du **numérique** peut être une opportunité pour rapprocher les consommateurs des producteurs du territoire. Le **prêt à consommer**, y compris local, est une demande des consommateurs. Il s'agit de faciliter son développement. Enfin, « rendre accessible » signifie également **communiquer sur les possibilités offertes par le territoire**, par exemple sur les marchés alimentaires.

7 grands enjeux pour l'alimentation et les circuits de proximité sur le territoire du Pays de Saintonge Romane

3/3

Structurer l'action de lutte contre la précarité alimentaire à l'échelle Saintonge Romane

La crise COVID a révélé un accroissement des situations de précarité, et notamment alimentaire, sur le territoire. Les acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire témoignent d'un nombre croissant de bénéficiaires nouveaux et un creusement des situations de précarité pour les bénéficiaires anciens. Le PAT de Saintonge Romane doit être l'occasion de dépasser les réponses d'urgence et l'opportunité de structurer une véritable politique publique de lutte contre la précarité alimentaire à l'échelle de mise en œuvre du PAT et en lien étroit avec les acteurs sociaux-économiques de Saintonge Romane.

Faciliter l'inter connaissance entre l'offre et la demande du territoire : connaître et faire connaître

A la croisée des enjeux précédents, il y a la nécessité de développer l'interconnaissance entre l'offre et la demande du territoire, notamment auprès des professionnels de l'alimentation (artisans, restauration collective et commerciale, grandes et moyennes surfaces). Pour les agriculteurs, il s'agit d'avoir une **meilleure vision des besoins du territoire pour adapter leur production** (exemple en restauration collective). Pour les artisans, voire la GMS, il s'agit de **mieux connaître les possibilités offertes** par le territoire ainsi que les producteurs en capacité à travailler avec eux et donc de **trouver des moyens à la mise en relation**. Il s'agit aussi de **partager les contraintes des uns et des autres** pour faciliter les approvisionnements sur le territoire (logistique, volumes, de produits). Des **formations** peuvent être nécessaires (artisans), via la Cité du Goût et de Saveurs de la CMA.

Sensibiliser et former les habitants aux enjeux de l'alimentation durable et de la consommation locale

Développer une alimentation durable, saine et locale sur le territoire passe par la sensibilisation et la formation des habitants (scolaires et consommateurs), à la **réduction des déchets**, à la **cuisine végétale**, et à la **cuisine des produits bruts**. Des supports peuvent être mobiliser auprès des écoles ou des familles comme les défis « Foyers à alimentation positive », le volet sensibilisation de « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » de Cyclad, la Cité du Goût et des saveurs de la CMA. D'autres sont à concevoir (atelier cuisine).