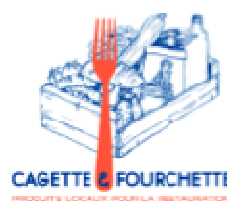




# DIAGNOSTIC DE TERRITOIRE « MANGER AUTREMENT EN VALLEE DE LA CREUSE »

Pour tendre vers une résilience alimentaire  
dans le cadre du Projet Alimentaire de Territoire  
de la communauté de communes Vallée de la  
Creuse





## Sommaire

- 1. CARACTERISTIQUES DES PRODUCTIONS AGRICOLES DU TERRITOIRE..... 4**
- 2. LE BASSIN DE CONSOMMATION: LES DEBOUCHES LOCAUX ..... 22**
- 3. PLAN D' ACTIONS DU PROJET ALILENTAIRE DE TERRITOIRE..... 33**

## Préambule

La question alimentaire est un enjeu que les 21 communes de la communauté de communes Vallée de la Creuse souhaite se réapproprier, en proposant de développer un Projet Alimentaire de Territoire (PAT). L'objectif de la démarche est de favoriser une relocalisation de l'alimentation sur le territoire (enjeu de la production, de la transformation, de la vente/achat local), respectueuse de l'environnement (types de production et dynamiques existantes) et accessible à tous. Le PAT a pour but de développer la résilience alimentaire du territoire.

3

Introduit par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014, les projets alimentaires de territoire s'appuient sur un diagnostic agricole et alimentaire, afin de faire un état des lieux des réalités locales, ainsi que faire émerger les enjeux du territoire. Ce document est donc la restitution écrite de ce travail de diagnostic.

Ce diagnostic de territoire a donc pour objectifs :

- ➔ D'analyser le **potentiel d'approvisionnement en produits agricoles locaux**
- ➔ D'identifier **les marges de manœuvre pour faire évoluer ce potentiel**
- ➔ D'identifier **les réseaux d'acteurs locaux**, et d'initier **une dynamique territoriale** autour de ce projet.

Afin de collecter les éléments pour réaliser ce diagnostic, la communauté de communes s'est appuyée sur trois associations locales : l'ADAR Civam, le CPIE (Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement) Brenne Berry et Cagette et Fourchette. C'est en croisant les données existantes (SCOT, PLUi, Agreste 2010 etc.), et les informations issues des acteurs locaux (questionnaires, entretiens semi-directifs, rencontres etc.) que ce document a été conçu.

# 1. CARACTERISTIQUES DES PRODUCTIONS AGRICOLES DU TERRITOIRE

La première étape de ce diagnostic consiste à appréhender le territoire via son offre en productions agricoles, qui constitue le point de départ de l'élaboration du PAT.

4

Au-delà des éléments chiffrés fournis par le SCOT sur l'état des lieux de l'agriculture territoriale et dans l'attente du prochain recensement AGRESTE prévu pour 2021, notre analyse vise à mettre en relief les différentes caractéristiques de la production agricole du territoire au regard de l'ambition de résilience alimentaire territoriale inhérente au PAT. Nous nous sommes appuyés pour ce faire sur les résultats de questionnaires et d'entretiens menés auprès d'acteurs locaux.

## 1 - Etat des lieux de la production agricole sur le territoire :

### Qui sont les producteurs "locaux" du territoire?

#### A/ Représentation de l'agriculture territoriale

Le Pays d'Argenton-Eguzon possède **le moins d'exploitations** au regard de ses voisins :

- 299 exploitations en 2010 avec une moyenne de 81 ha par exploitations répartis sur 26 679 ha agricoles.
- La **diminution en nombre la plus marquée** au-delà de 50% entre 1988 et 2010.

D'un point de vue infra-territorial, il s'agit d'une **diminution très forte**:

- **particulièrement au Sud** du territoire (-60%) où il y a 10 à 20 exploitants par communes
- Les communes de Chasseneuil, Velles et Bouesse, plus au Nord comportent le plus d'exploitations avec respectivement 29, 28 et 27 exploitations (en 2010).

Même si le prix des terres est en augmentation, il reste le plus bas sur le territoire en comparaison des territoires voisins.

#### 1. Des types de production assez variés

Sur l'ensemble du territoire, les prairies et fourrages sont en augmentation témoignant d'un système productif basé sur l'élevage

- Nord > polyculture / polyélevage
- Taille des cheptels très marquée sur la communauté de communes (+10%)
- Bœuf dominant sur le sud de l'Indre

**La filière bovine est dominante avec augmentation de la taille des cheptels.** On constate une tendance à l'agrandissement des exploitations par les agriculteurs déjà

installés. Comme précisé plus haut, la culture de céréales ainsi que l'élevage sont largement représentés.

Le tableau ci-dessous<sup>1</sup> permet d'avoir une analyse plus fine du nombre de producteurs par catégories. Il a été établi par une recherche des sociétés déclarées au registre des entreprises.

<i>Productions</i>	Nbr d'exploitations
Culture de plantes à épices, aromatiques, médicinales et pharmaceutiques (0128Z)	1
Non renseigné	1
Aquaculture en eau douce (0322Z)	3
Autres cultures non permanentes (0119Z)	4
Culture de céréales (à l'exception du riz), de légumineuses et de graines oléagineuses (0111Z)	82
Culture de fruits à pépins et à noyau (0124Z)	1
Culture de la vigne (0121Z)	1
Culture de légumes, de melons, de racines et de tubercules (0113Z)	6
Culture et élevage associés (0150Z)	71
Élevage d'autres animaux (0149Z)	27
Élevage d'autres bovins et de buffles (0142Z)	100
Élevage d'ovins et de caprins (0145Z)	23
Élevage de vaches laitières (0141Z)	1
Élevage de volailles (0147Z)	4
Reproduction de plantes (0130Z)	1
Sylviculture et autres activités forestières (0210Z)	1
<b>Total général</b>	<b>327</b>

## 2. Une majorité d'exploitant.e.s sur le départ

Le SCoT fait état d'une majorité d'agriculteurs ayant 60 ans et plus, qui posent la question du renouvellement des fermes, sujet "préoccupant" sur le territoire. L'un des enjeux développés réside dans la préservation des espaces agricoles des exploitations de plus de 60 ans surtout sur Velles, Le Menoux, Badecon le Pin et Baraize.

Le recensement agricole AGRESTE est en cours en 2020 et devrait présenter de 1ers résultats en 2021, qui permettront d'avoir une vision exacte du nombre d'exploitation encore en activité sur le territoire et par la suite d'identifier plus finement le potentiel en offre agricole

<sup>1</sup>NB : certaines de ces entreprises ne sont plus en exercice mais ne sont pas identifiées comme tel, ce qui explique la différence de chiffre avec les données AGRESTE. Données en cours d'actualisation, les résultats du dernier recensement AGRESTE sont prévus pour 2021.

alimentaire locale. Toutefois, nous estimons une perte d'un tiers des exploitations entre 2010 et 2020.

### **3. Une Surface Agricole Utile en régression la plus forte par rapport aux territoires voisins**

Comme sur l'ensemble du territoire français, l'activité agricole connaît une **déprise** sur l'intercommunalité de la Vallée de la Creuse selon 2 processus. On note en effet un **recul progressif de l'activité** aussi bien du nombre exploitations que de la population agricole. Les **surfaces agricoles utiles (SAU) régressent de 8% entre 1988 et 2010**. Par ailleurs, le phénomène de périurbanisation grignote les SAU autour des principaux pôles urbains : Argenton, Le Pêcheureau, Saint Marcel, Saint Gaultier, Eguzon.

6

## **B. Caractéristiques de la production locale : Une prévalence des éleveurs corollaire d'une représentation moindre des circuits courts de proximité.**

### **1. Une prédominance de l'élevage bovin**

La région Centre et plus particulièrement le Boischaut Sud se caractérise par une large part d'éleveurs bovins. Ce profil d'exploitation en polyculture élevage est lié au paysage. Le bocage suppose des petites parcelles entourées de haies qui rendent difficile le développement des grandes cultures et cette caractéristique a perduré. On le voit clairement, le sud de la région, qui correspond à notre zone d'étude dans le département de l'Indre, comporte un nombre de vaches par commune plus important que partout ailleurs dans la région. Sur la communauté de communes de la Vallée de la Creuse, on compte entre 150 et 200 producteurs de viandes bovines sur les 299 exploitations que compte le territoire, ce qui représente près de  $\frac{3}{4}$  des producteurs.

Ceci est appuyé dans le SCOT, qui révèle des productions majoritairement en élevage avec une prédominance pour le bovin et une augmentation de la taille des cheptels. Élevage et cultures associées sont également très présentes (71 exploitations). On arrive alors à un total de 171 exploitations de production de viandes soit près de la moitié des exploitations.

Ce nombre important d'éleveurs pose la question de **la mise en concurrence sur le marché local**. La vente en circuit court est un débouché de plus en plus privilégié par les éleveurs, le marché peut cependant être saturé par endroits. Cela d'autant qu'il est difficile pour ces producteurs d'atteindre **l'équilibre carcasse** dans la commercialisation au détail.

### **2. Peu de céréaliers**

La production céréalière est peu représentée sur le territoire du fait notamment des caractéristiques géographiques qui prédisposent davantage à la polyculture élevage qu'à la culture céréalière. Aussi la culture de céréales s'inscrit en complément des pratiques d'élevage dont elle permet d'assurer l'autonomie alimentaire et est souvent associée à un élevage (polyculture élevage). En effet, c'est le cas pour 71 éleveurs.

### **3. Un nombre étonnamment bas de maraîchers sur le territoire pour répondre à une demande potentiellement importante.**

A contrario, le nombre de maraîchers est assez faible au regard des autres productions: on trouve 6 exploitations maraîchères sur le territoire. Les six sont des personnes qui se sont installées en maraîchage après une reconversion professionnelle, et hors du cadre familial. Au-delà d'une reconversion professionnelle, c'est un véritable choix de changement de mode de vie qu'ils ont entrepris.

Les maraîchers communiquent beaucoup sur leur activité avec une volonté d'écoulement de leur production à l'échelle locale via des systèmes de paniers, de vente à la ferme. Ils privilégient tous la vente en circuits courts (un intermédiaire ou moins) et de proximité (moins de 80km de l'exploitation).

Les profils d'installation en maraîchage sur le territoire ont en commun d'être majoritairement jeunes et de petite taille. Aussi même s'il n'y a pas encore concurrence sur les débouchés, leur viabilité n'est pas encore assumée pour toutes. Aussi, ces maraîchers ont des difficultés pour tirer un salaire de leur activité.

Notons l'expérience d'une maraîchère au Pêchereau, qui vend déjà une partie de sa production aux établissements scolaires alentour. L'engagement des établissements à s'approvisionner auprès d'elle a facilité son installation. Les restaurants collectifs sont un débouché important et "stable" (hors vacances scolaires) pour les producteurs.

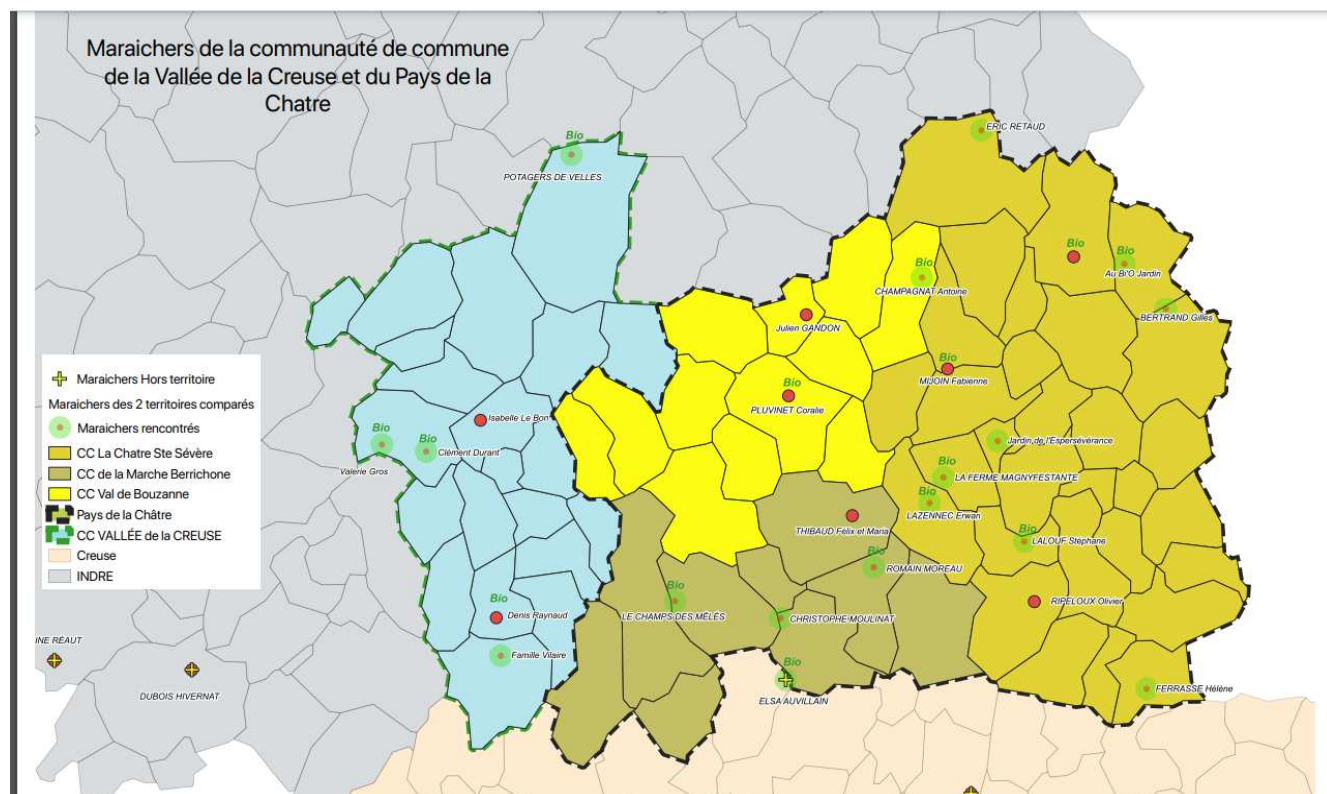
Malgré le faible nombre de maraîchers installés sur le périmètre de la communauté de communes, ces derniers ne sont pas "pris d'assaut" par les consommateurs. La demande de ces derniers est peu affirmée. A titre d'illustration, les maraîchers d'Eguzon installés depuis plus de 10 ans vendent peu en local alors qu'ils sont les seuls sur le secteur.

➤ ***Une comparaison qui souligne un déficit de production réel en maraîchage et/ou une demande en dormance sur le périmètre de la CDC***

Nous avons cherché à comprendre le profil des producteurs de légumes déjà présents sur le territoire et de le comparer avec le Pays de la Châtre, zone jouxtant notre territoire d'étude, qui a vu son nombre d'installations maraîchères augmenter depuis 10 ans. En 2011, un rapport réalisé par des élèves de VetAgroSup, commandité par l'ADAR, faisait état d'un nombre de maraîchers insuffisant sur le Pays de la Châtre et proposait un plan d'action pour leur installation. À l'époque, ils étaient 3 sur le Pays répartis sur la partie Est. En l'espace de 10 ans, 16 nouvelles installations ont vu le jour. Qu'est ce qui explique cette progression ? Dans ce même rapport, le profil des terres n'était pas un facteur limitant à l'installation mais l'accessibilité au foncier constituait un frein.

Le Pays de la Châtre est constitué de 3 communautés de communes : La Châtre Sainte Sévère, Val de Bouzanne et la Marche Berrichonne. 51 communes composent ce territoire sur une surface 1188,39 km<sup>2</sup> pour une densité de population de 26,01 hab/km<sup>2</sup>. Comparativement la communauté de communes d'Eguzon-Argenton fait 452,40 km<sup>2</sup>, pour une densité de population de 44 hab/km<sup>2</sup>. De manière assez généraliste, on peut établir une comparaison entre les 2 territoires en calculant le nombre d'habitants par maraîcher. Pour le Pays de la Châtre il est de 1 189 habitants par maraîcher alors que pour la communauté de communes de la Vallée de la Creuse il est de 3 313 soit près de 3 fois plus. Cette

comparaison ne constitue pas un argument analytique exploitable mais permet de rendre compte que le nombre de maraîchers est largement inférieur sur la CDC Vallée de la Creuse.



Carte des maraîchers installés en Boischaud Sud. Source, mémoire Manon Soupizon 2020

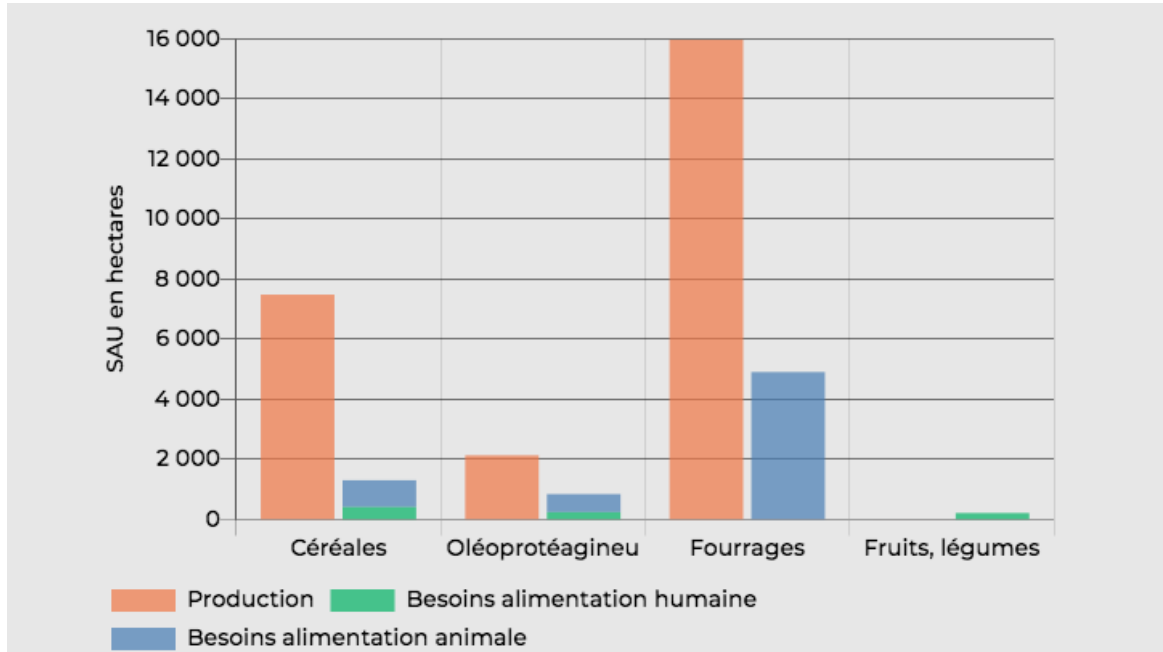
### 3.4. L'offre agricole n'est pas en adéquation avec les besoins locaux

L'outil CRATER (Calculateur de résilience alimentaire des territoires)<sup>2</sup> a été développé par l'association Les Greniers d'Abondance, afin d'évaluer (à partir des données Agreste) la résilience alimentaire d'un territoire. Les résultats seront à mettre à jour avec les nouvelles données de 2021, mais nous donnent déjà une base intéressante d'analyse.

L'outil nous permet de mettre en relation le nombre d'hectares utilisés par type de production agricole, et les besoins alimentaires humains du territoire (calculé à partir du nombre d'habitants du territoire, et d'un régime alimentaire moyen. cf. site de CRATER, dans l'onglet "Méthodologie de calculs").

Sur le territoire de la communauté de communes, on constate que le nombre d'hectares consommés pour la production de fourrage est plus important que les besoins alimentaires de l'élevage du territoire. A l'inverse, la production de fruits et légumes n'est clairement pas suffisante par rapport aux besoins.

<sup>2</sup> <https://crater.resiliencealimentaire.org> : CRATER est un outil développé par l'association Les Greniers d'Abondance, dans l'optique de « proposer un outil numérique d'aide au diagnostic de la résilience alimentaire d'un territoire. » Les résultats sont théoriques, et doivent être considérés comme un pré-diagnostic, qui ne remplace pas une étude ciblée sur le territoire. L'outil donne des ordres de grandeur.



Graphique des besoins alimentaires du territoire au regard des productions agricoles locales.  
Source outil CRATer, les greniers d'abondance 2021

La communauté de communes a donc comme enjeu de rééquilibrer l'offre et la demande: nous l'avons vu, le marché de la viande bovine est saturé localement, et à l'inverse, les maraîchers ne sont pas assez nombreux sur le territoire.

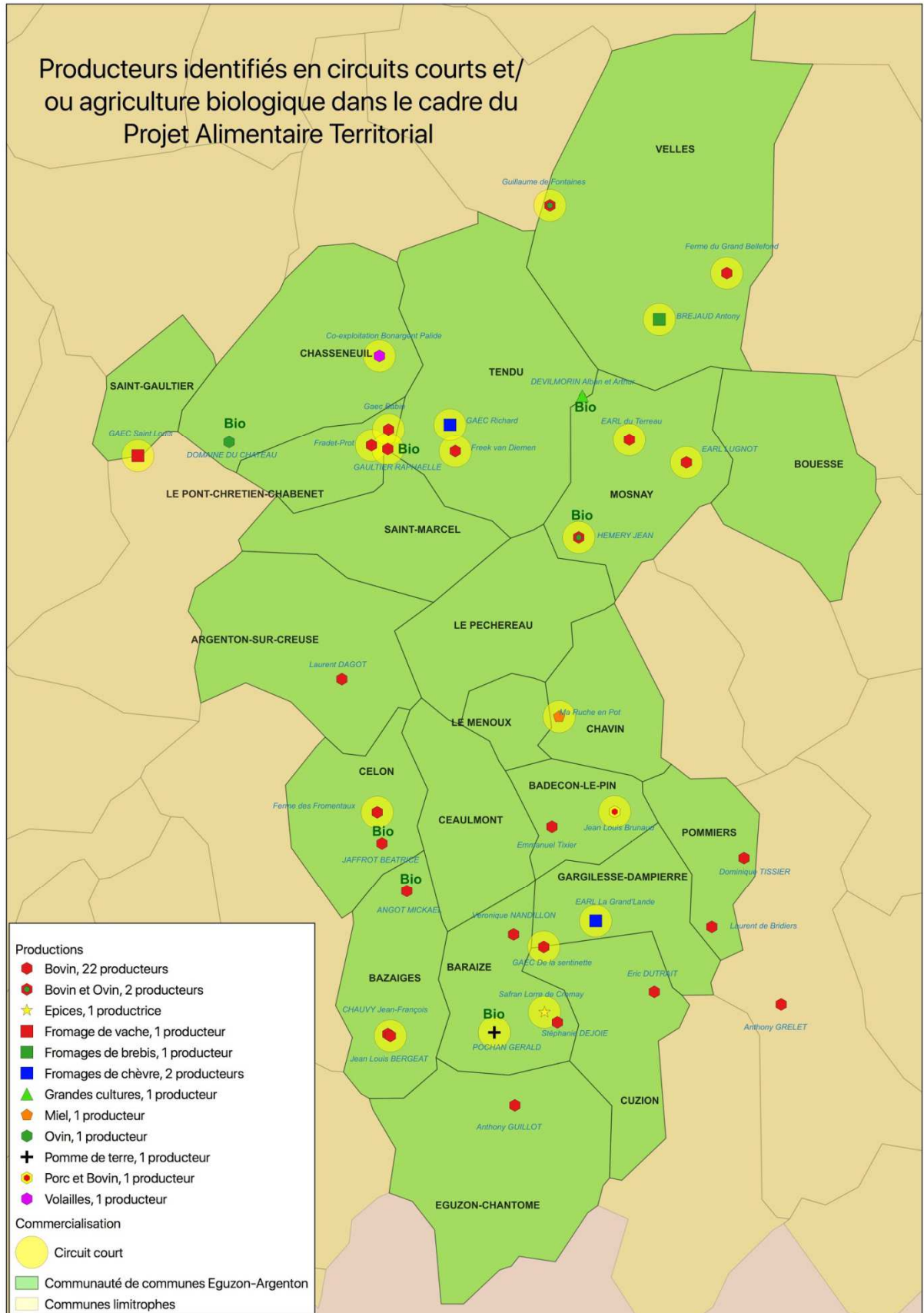
#### 4.5. \_\_\_\_\_ Peu de labels qualité et peu de producteurs en circuit court et en bio identifiés

Concernant les signes de qualité, on trouve l'AOC Valençay qui est la seule appellation sur le territoire et dont 13 communes bénéficient (appellation d'origine depuis 1998).

Plusieurs documents édités par la chambre d'agriculture de l'Indre et le GDAB du centre permettent d'identifier les producteurs labellisés en agriculture biologique. La comptabilisation des producteurs ayant des pratiques en circuits courts s'est faite au moyen de sites dédiés tel que le catalogue Croq'Local initié par l'ADAR-CIVAM et le catalogue de référence du GDAB 36 qui répertorie tous les agriculteurs faisant partie de leur réseau.

On dénombre ainsi 35 exploitations sur les 299 identifiés par le SCoT, ayant des débouchés en circuits courts et/ou labellisés AB; soit seulement 11% des exploitants du territoire. Ces 11 % sont largement inférieurs à la moyenne nationale de 21 % de producteurs en circuits courts qu'indiquent le rapport ADEME sur 2017 : "En 2010, 107 000 exploitants, soit 21% des exploitations françaises, vendaient en circuits courts, avec de fortes disparités régionales (2/3 des exploitants en Corse, 1/3 en PAC ). Ces exploitations sont de taille inférieure à la moyenne, avec un fort besoin en main d'oeuvre. La commercialisation en circuits courts concerne toutes les filières, en premier lieu le miel et les légumes (50% des exploitations impliquées), puis les fruits et le vin (25% des exploitations), enfin les produits animaux (10%)."

## Producteurs identifiés en circuits courts et/ou agriculture biologique dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial



Source : Mémoire Manon Soupizon 2020.

## C/ Organisation collective et transformation/commercialisation locales de la production agricole : des démarches balbutiantes.

### 1. Des freins persistants pour la commercialisation de la viande en circuits courts

#### ➤ *Le point de vue des éleveurs*

Notre première vision concernant l'élevage bovin, historique sur le territoire, s'est matérialisée par un entretien téléphonique avec des membres de l'AAVCA (Association des agriculteurs de la Vallée de la Creuse et d'Anglin). Son président M. De Bridiers est exploitant en vaches allaitantes sur le territoire. L'un des principaux freins à la relocalisation fait l'unanimité, il s'agit de l'équilibre carcasse. La bête abattue comprend des parties "arrière" plus qualitative que les parties "avant" plus difficile à écouler. Les éleveurs notent que la concurrence est un facteur à ne pas négliger, les exploitations en élevage bovin étant très concentrées sur le territoire. D'après eux cet équilibre carcasse doit être réfléchi de concert avec la restauration collective, dont les structures sont en mesure d'écouler de grandes quantités des parties avant. Envisager un écoulement des denrées carnées exclusivement localement paraît être un pari risqué. La plupart des éleveurs, même s'ils écoulent une partie sur le territoire, commercialisent leur cheptel en circuit long. Au demeurant, on observe que la taille des cheptels stagne ou augmente au sein des exploitations.

D'après notre enquête, sur les 10 répondants, 7 d'entre eux ont augmenté leur cheptel, 2 se sont maintenus et 1 seul a réduit. La plupart des éleveurs sondés s'occupent de vaches allaitantes, 3 d'entre eux sont engraisseurs et seulement 3 autres se sont diversifiés avec notamment l'élevage ovin, caprin et porcin. De surcroît, nous avons comptabilisé **13 éleveurs bovins écoulant en circuit court sur le territoire, 3 autres sont en bio dont 1 seul cumule les 2 caractéristiques**, qui représente un ratio assez faible, indiquant une moindre intégration de cette production dans la relocalisation de l'alimentation. De plus, la part des productions en circuits courts, pour les éleveurs interrogés, est inférieure à 10 % de leur production.

#### ➤ *La réalité structurelle*

Les éleveurs, pour la grande majorité se tournent vers la Châtre et vers Bessine sur Gartempe pour l'abattage. La fermeture temporaire de l'abattoir de la Châtre a eu de gros impacts sur les producteurs qui ont dû s'adapter et trouver d'autres solutions plus éloignées.

Concernant la transformation, les pratiques divergent: une partie (près de la moitié) des éleveurs ont des laboratoires sur leur exploitation pour la transformation (avec ou sans l'intervention d'un artisan boucher). Ces producteurs ont ensuite la main sur la valorisation de toute la carcasse.

Moins nombreux sont les producteurs qui transforment leurs productions auprès de grossistes (dont Chateauroux Viande).

Notons la présence d'un boucher-abatteur à Badecon Le pin qui se fournit en viande locale auprès des éleveurs du territoire.

La viande est soumise à un processus très réglementé. Les différentes étapes de ce cheminement engagent des structures hors de l'exploitation. Pour commercialiser son bétail, l'éleveur doit faire abattre dans des abattoirs réglementés, soumis à des contrôles très stricts. Or les abattoirs et ateliers de transformation sur le territoire ne font pas légion. Ceux recensés sont énoncés du plus proche au plus éloigné : Chateauroux viande, l'abattoir de la Châtre, l'abattoir de Bessines en Haute-Vienne, l'abattoir de Saint Amand Montrond dans le Cher et certains vont même faire abattre leur troupeau à Limoges. Notons que l'abattage en Boischaud Sud a été mis à mal par le scandale concernant la maltraitance animale en 2018 au sein de l'abattoir de la Châtre. L'abattoir étant fermé pendant un an, la reconfiguration des lieux d'abattage a donc été revue durant cette période.

Les différents éléments récoltés montrent que l'échelle d'application du PAT n'est pas la plus adéquate pour penser la relocalisation des denrées carnées bovines. Le processus complexe de transformation nécessite la prise en compte d'acteurs souvent hors territoire. D'autre part, la viande bovine est de plus en plus remise en cause par les consommateurs, on parle d'ailleurs de controverse de l'élevage (Delanoue, 2018). Dans ce contexte, les attentes vis-à-vis des éleveurs sont très fortes, concernant le bien-être animal ou les impacts environnementaux relatifs.

## 2. Les maraîchers : des producteurs portés par un projet de vie et rejoints par la nécessité de faire ensemble

L'une des maraîchères, dont l'exploitation est hors de notre zone, mais qui commercialise sur le Pays, regrette un manque d'investissement et de faire ensemble entre maraîchers :

*“Je crois que les maraîchers ne sont pas solidaires (rire) ! Ils ne savent pas trop bosser ensemble. Je rêverais d'un atelier de transformation collectif, d'une CUMA de maraîchers pour mettre du matériel en commun, et que chacun fasse quelques productions et on fait un marché groupé. En fait je crois que c'est un métier où les gens n'ont pas l'habitude de travailler ensemble.”*

Les maraîchers de l'intercommunalité semblent encore moins enclins à développer un réseau même tacite comme sur le Pays de la Châtre. Ils travaillent indépendamment les uns des autres, sont plus solitaires *dans la gestion et le développement de leur exploitation* :

*« Est ce qu'il y a une dynamique de groupe entre maraîchers du territoire ? Non pas du tout. Par exemple, M. R, je voulais faire un stage chez lui. Il m'a dit qu'il n'avait rien à m'apprendre, qu'il ne faisait que planter et désherber. Concernant l'autre maraîchère, je la suis sur Facebook, mais on ne s'est jamais rencontré ni parlé.”*

### SYNTHESE

- Un territoire où l'agriculture a une forte valeur économique et sociale, mais où la population active est en déclin continu depuis les années 1980, et la surface agricole utile est en régression
- Prédominance des éleveurs (notamment bovin), ce qui les met en concurrence pour écouler leurs productions localement. A l'inverse, très faible offre maraîchère sur le territoire, ce qui sous entend que l'offre agricole ne répond pas à la demande locale.

- Quelques labels sur le territoire, qui gagnerait à être mis en valeur, et à être développés

## 2- Interroger l'installation agricole au regard de la résilience alimentaire de nos territoires.

### A/ Faut-il choisir entre viabilité économique et taille humaine des exploitations ?

#### 1. Installation et transmission des fermes d'élevage en Boischaut sud

Le territoire se caractérise par une prédominance de l'élevage de vaches allaitantes qui induit une filière essentiellement tournée vers le circuit long et relativement bouchée à l'échelle locale.

Le maintien des exploitations d'élevage sur le territoire est une difficulté à la fois du point de vue de leur transmission délicate (peu de candidats et exploitations financièrement peu accessibles en raison de leur taille) et de leur fragilité économique dans un contexte agricole en crise.

#### 2. Installation et pérennisation des exploitations maraîchères sur le territoire

Notre rencontre avec la chargée de missions Installation-Transmission de l'ADEARI nous a éclairé concernant les enjeux que supposent l'installation en maraîchage. Sa proximité avec les demandeurs permet de mettre à lumière des problématiques propres à ce type de production. Elle explique que le maraîchage est l'activité agricole "la plus difficile physiquement" avec une multitude d'aléas qui mettent à mal les productions. Elle indique qu'elle est devenue plus exigeante dans les installations en maraîchage. En effet, elle est très sollicitée par des demandes d'individus désirant s'installer en production légumière. C'est une tendance en augmentation depuis 5 ans, qu'elle qualifie de "mode". D'après elle, de nouveaux arrivants souhaitent s'installer avec des "idéaux" en tête mais sans vraiment réfléchir à la rentabilité de leur entreprise. Son objectif est que les maraîchers ne se "tuent pas à la tâche", elle veut à tout prix éviter l'épuisement des nouveaux installés. Ceux-ci refusent souvent au début de leur installation, d'être trop mécanisés mais revoient ce choix au bout de quelques années. De plus, elle pense que le problème est l'éparpillement des débouchés, il faudrait d'après elle optimiser ceux qui existent déjà.

Ces dires sont vérifiés par les discours récoltés lors des entretiens. Un des problèmes récurrent est la rentabilité des fermes. Kevin Morel, dans sa thèse, note que la viabilité de telles entreprises ne peut être seulement analysée via le prisme économique mais que cette notion dépend avant tout de l'engagement moral des protagonistes : « *Les stratégies des micro-fermes ne peuvent être comprises qu'en considérant le projet de vie global des paysans qui comprend de fortes aspirations sociales et écologiques (autonomie, qualité de vie, sens et engagement). Les paysans des micro-fermes n'échappent pas à la rationalité économique mais ils visent avant tout à générer un revenu jugé décent (dont le niveau dépend de chaque ferme) dans une limite de temps de travail jugé acceptable (dont le niveau varie également). Ainsi, il n'est pas pertinent d'aborder ces fermes et leurs stratégies*

*sous l'angle de la maximisation du profit sous contraintes comme dans de nombreuses études agronomiques ou économiques classiques. » (Morel, 2016)*

Les exploitations sur le Pays de la Châtre offrent un cadre intéressant pour l'analyse de la viabilité, et donnent des éléments d'éclairage sur la situation de la Cdc d'Argenton-Eguzon Vallée de la Creuse. Dans le discours de notre interlocutrice de l'ADEARI, 2 éléments sont pointés :

- la viabilité économique qui suppose une juste rémunération des travailleurs
- la viabilité des exploitations dans la durée, consubstantielle du bien-être au travail.

14

Ce travail que nous avons engagé incarne à la l'instant T la situation de fermes relativement jeunes. Les plus anciennes, non compris les structures d'insertion, n'ont pas plus de 10 ans et la plupart ont moins de 5 ans. Chaque maraîcher qui s'est installé récemment nous indique qu'il n'a pas encore atteint "son rythme de croisière". Une grande part des maraîchers que j'ai rencontrés sont au RSA et n'arrivent pas à générer un revenu suffisant au regard du travail fourni. Mais cette rentabilité est à relativiser. En effet, il ressort des entretiens que leur rentabilité dépend de leur mode de vie, et certains d'entre eux s'accommodent de vivre avec 500 euros par mois:

*"Si je comptais mes heures travaillées par rapport à ce que je gagne, je dirais que je touche 2€ de l'heure en été"* (Extrait de l'entretien avec l'un des maraîchers du Pays de la Châtre).

## **B/ Attractivité du territoire et accès au foncier**

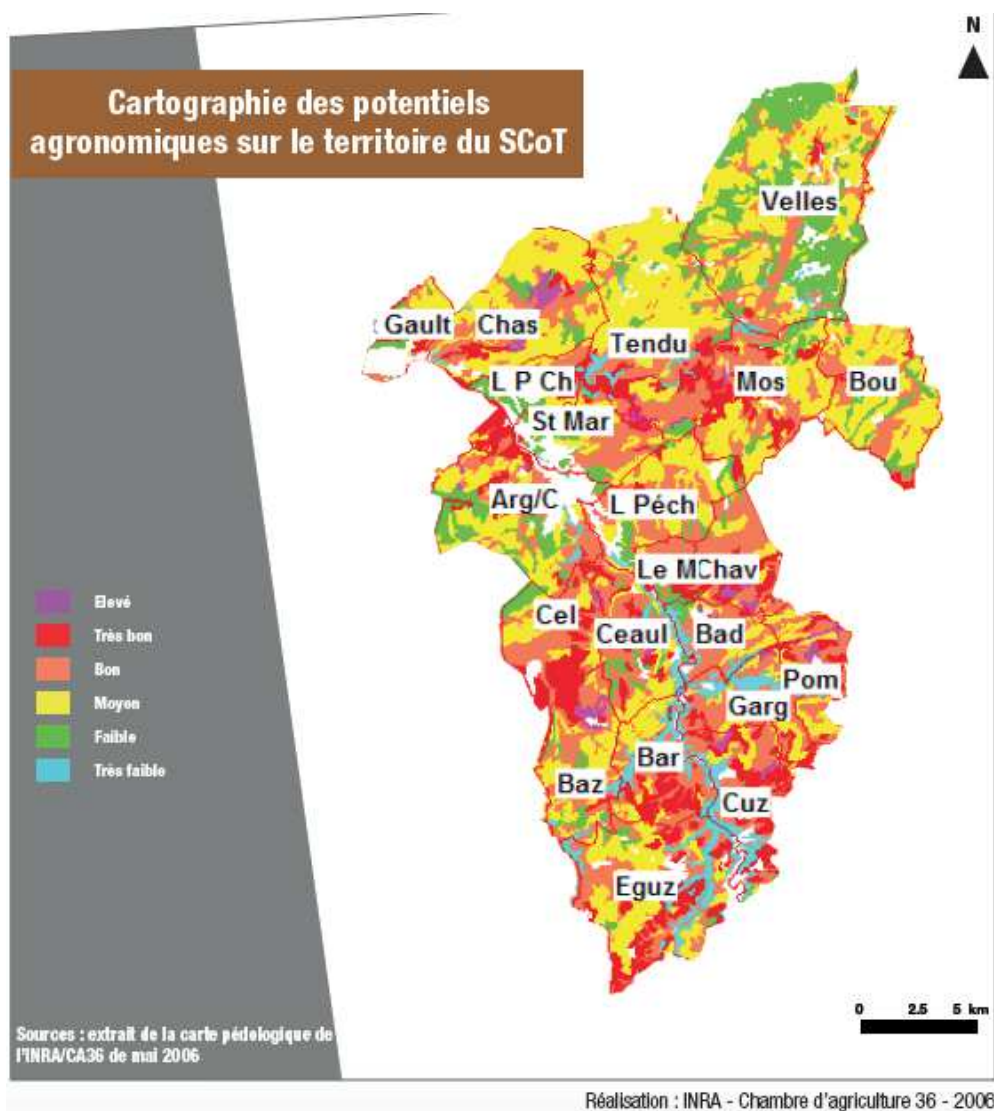
Les accès à la terre sont corrélatifs aux catégories de productions. La plupart des éleveurs interrogés sont des "héritiers" dont le foncier est la résultante d'une histoire familiale, ils viennent de familles agricoles et ont succédé à leurs parents. Cet avantage dans l'accès à la terre des éleveurs s'oppose à la difficulté pour les exploitants non issus du milieu agricole (NIMA) de trouver des parcelles ou exploitations sur lesquelles ils pourraient construire leur projet. Pourtant les demandes d'installations ne sont pas inexistantes sur le territoire, et 3 communes répondantes, Argenton sur Creuse, Mosnay et Le Pêchereau comptabilisent à elles seules 7 demandes d'installation, principalement pour des installations collectives.

Les nouveaux installés du territoire témoignent d'accueils très divers et plus ou moins impliqués des collectivités lorsqu'ils arrivent avec leur demande. Les services sont le plus souvent démunis devant de telles initiatives et on note un besoin de sensibilisation des agents notamment pour considérer ces demandes comme un atout pour la résilience alimentaire territoriale.

### **1. Les freins identifiés**

Lors de notre entretien avec le maire du Pêchereau, en périphérie d'Argenton, il indique que ce sont les petites surfaces qui sont privilégiées par les nouveaux exploitants. Les demandes pour les projets de maraîchage sont les plus nombreuses, mais restent difficiles car les **contraintes inhérentes sont très spécifiques**: la nécessité d'un point d'eau, des parcelles relativement planes qui évitent le drainage excessif ou l'hydromorphie.

Par ailleurs comme l'a souligné Mme Mathieu de Cuzion la qualité des sols peut constituer un frein à l'installation. La carte ci dessous, tiré du SCOT présente le potentiel agronomique du sol, facteur essentiel pris en compte par les porteurs de projet.



## 2. Les leviers existants

L'un des leviers auquel peuvent avoir recours les communes est de **fournir en location des baux communaux inexploités dans le cadre d'une installation hors cadre**. Sur les 14 communes ayant répondu à notre questionnaire, seulement 6 possèdent des baux communaux, déjà en fermage et utilisés pour la plupart par des agriculteurs du territoire. La part des baux communaux est de 459 ha sur ces 6 communes. A Mosnay, 13 ha des baux sont inexploités à l'heure actuelle. Il serait intéressant d'étudier le profil de ces parcelles ainsi que leurs caractéristiques agronomiques dans l'objectif d'installer un nouvel exploitant. Une telle surface reste maigre dans le cadre d'une installation en élevage qui est, dans la région supérieure à 100 ha. A terme, la facilité serait la mise à l'agrandissement.

Généralement les petites parcelles constituent trop d'inconvénients et restent à l'herbe pour les éleveurs : c'est aussi un levier sur lequel l'intercommunalité pourrait se pencher en termes d'accès au foncier.

Dans le cadre de notre étude, un des maraîchers cultive ses légumes sur un hectare de terre **mis à disposition par un exploitant**.

Lors de notre rencontre avec le maire du Pêchereau, une étude succincte du cadastre indique que de nombreuses parcelles en rive de Creuse sont en friche faute d'entretien par leur propriétaire. **Une veille foncière peut être réalisée** concernant ce genre de terrain bien que les procédures soient longues.

Il est important de noter que **le prix des terres sur cette partie du territoire est le plus bas dans le Sud de l'Indre : 3580€/ha**.

16

### 3. Le rôle des collectivités

*Les compétences des instances politiques locales concernant le foncier sont des leviers importants à mobiliser. Bayssé-Laine dans sa thèse en 2018, stipule que la ressource foncière est un enjeu primordial dans le cadre de relocalisation, surtout en zone périurbaine. Il sollicite une donnée qui reste invisible des recherches sur ce thème : son travail s'axe sur les parcelles mobilisées dans le cadre de divers projets alimentaires territoriaux périurbains, notamment à Millau dans l'Aveyron. Il explique que l'accès au foncier reste difficile mais que la mobilisation des collectivités locales est essentielle pour l'installation de nouveaux exploitants. Il note aussi que les collectivités privilégient des productions hybrides, essentiellement maraîchères car ces productions nécessitent peu de terres. (Baysse-Lainé, Perrin, Delfosse, 2018)*

*Extrait mémoire Manon Soupizon 2020*

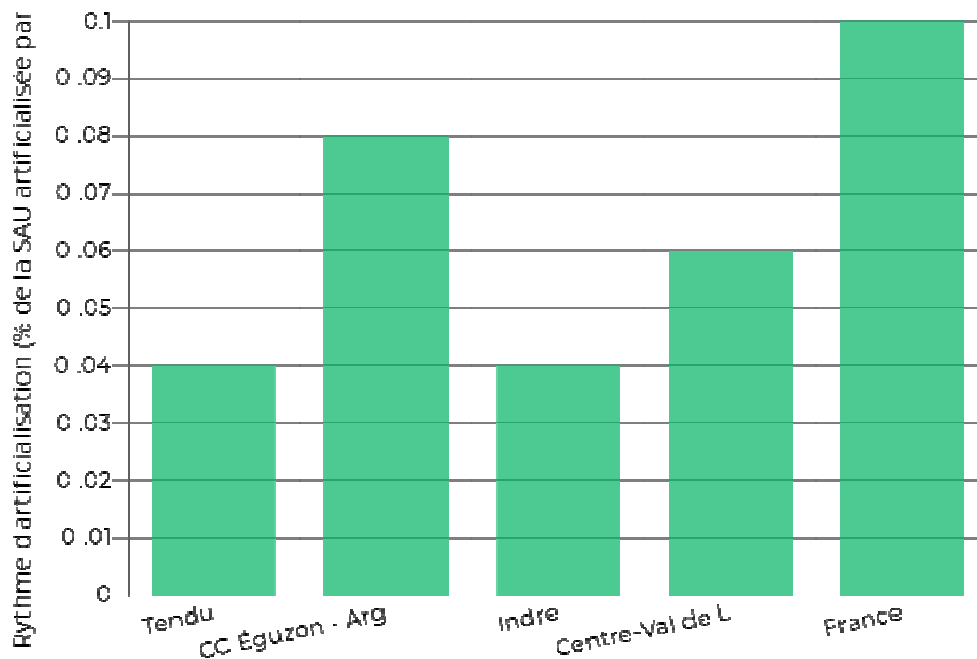
Le renouvellement des fermes est un pari essentiel dans les démarches de relocalisation alimentaire. Elle suppose la diversité des exploitations et donc la possibilité d'une résilience alimentaire par l'offre des produits disponibles. Au sein du territoire qui nous concerne, la consommation foncière hors agriculture est plus élevée dans l'intercommunalité de la Vallée de la Creuse que dans les intercommunalités voisines.

Notons que territoire a été à rebours de l'objectif « Zéro Artificialisation Nette » entre 2011 et 2016 puisque 106 ha (soit 0.2% de la superficie totale du territoire) ont été artificialisés alors que le territoire a perdu 143 ménages sur cette même période.

#### ➤ Rythme d'artificialisation

Le rythme d'artificialisation (source et règle de calcul à retrouver sur le site de l'outil CRATER) correspond au ratio entre le nombre d'hectares agricoles, naturels et forestiers qui ont été artificialisés en moyenne sur un an sur une période donnée et la surface agricole utile disponible au début de la période. Cette valeur doit tendre vers zéro dans le cadre d'un objectif de zéro artificialisation nette.

Pour le territoire CC Éguzon - Argenton - Vallée de la Creuse, le rythme d'artificialisation entre 2011 et 2016 est inférieur à la moyenne française. Ce rythme doit néanmoins être examiné au regard des surfaces agricoles disponibles et des besoins en surfaces agricoles au niveau local, départemental ou régional.



Extrait outil CRATER, Les greniers d'abondance 2021

## C/ Deux cartes à jouer pour la production agricole alimentaire du territoire : Diversification et qualité

### 1. Les enjeux d'une diversification ... alimentaire

D'après le SCoT, les caractéristiques agricoles du territoire seraient propices à la diversification comme l'installation d'atelier de découpe, etc. La diversification est majoritairement portée par un public non agricole (installation hors cadre). La diversification est un gros enjeu soulevé par le SCoT et pourrait être une orientation du PAT (soulever les contraintes citées : un manque de temps, de savoir-faire, des réglementations contraignantes).

Soulignons toutefois que si la diversification des activités sur les fermes constitue un atout pour leur maintien (hébergement, laboratoire de découpe, etc.), la diversification des productions alimentaires n'est pas identifiée comme un enjeu d'importance. Or, les différents échanges menés par les structures de développement agricole ou l'intermédiaire que constitue Cagette et Fourchette témoignent d'une volonté de certains céréaliers de se saisir de l'opportunité de répondre à la demande de la restauration collective aujourd'hui partiellement coordonnée en cultivant des légumes de plein champ. Cela constitue une diversification de leur activité qui ne porte (pour l'instant) aucunement préjudice aux maraîchers.

- **Une mise en perspective poussée à l'extrême qui donne à voir le potentiel d'un territoire en termes d'autosuffisance alimentaire (illustration avec l'outil PARCEL)**

Durant cette phase de diagnostic, nous avons sollicité l'outil PARCEL<sup>3</sup> qui offre une vision prospective des terres mobilisées suivant le type d'alimentation engagé. Il a été créé par l'association Terre de Liens, en partenariat avec le FGAB, dans le but de mettre en lien le nombre d'hectares utilisés selon le régime alimentaire. Plusieurs variables d'entrée servent à calculer les surfaces nécessaires à chaque type de production. L'intérêt de cet outil réside dans les variables de sortie qui sont générées. Ainsi, en entrant le territoire sur lequel on veut appliquer l'étude, qui suppose un nombre d'habitants précis, le type de régime alimentaire engagé et la part de produit bio qu'on veut consommer, l'algorithme calcule la surface nécessaire, le nombre d'emplois agricoles créés et les impacts environnementaux relatifs.

Dans notre cas plusieurs scénarios ont été envisagés. Il ne s'agissait pas de réduire à outrance la part de viande, scénario qui serait irréaliste dans notre contexte mais plutôt de fournir un objectif raisonnable et des objectifs idéaux à atteindre :

- Le premier scénario envisagé est une relocalisation totale sans changement du régime alimentaire actuel
- Le 2e scénario consiste à étudier une relocalisation partielle de 50% avec 25% de produits bios dans toutes les productions
- Le dernier scénario pourrait présenter un objectif rationnel à atteindre en supposant un relocalisation de 25% avec 25% de produits biologiques.

Les captures d'écran suivantes sont issues de l'analyse Parcel.

## Mes choix

📍 Territoire : CC Éguzon - Argenton - Vallée de la Creuse (EPCI) 👤 Population : toute 🍴 % de la conso. relocalisée : 25%  
 🌱 % en bio : 25% 🍷 régime alimentaire : Actuel

### Estimation des effets associés :

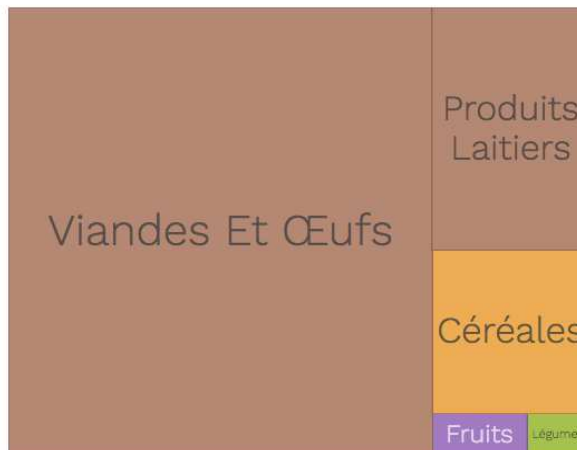


<sup>3</sup> <https://parcel-app.org/> : PARCEL est un outil web développé par Terre de Liens, la FNAB et le BASIC, « permettant d'évaluer pour un territoire donné les surfaces agricoles nécessaires pour se nourrir localement, ainsi que les emplois agricoles et les impacts écologiques associés à d'éventuels changements de mode de production agricole et/ou de régimes alimentaires (émissions de gaz à effet de serre, pollution des ressources en eau, effets sur la biodiversité...) » - description issue du site internet

# Repartition par groupe de produits des

2 270 hectares

Territoire : CC Éguzon - Argenton - Vallée de la Creuse (EPCI) Population : toute % de la conso. relocalisée : 25%  
% en bio : 25% régime alimentaire : Actuel



19

33 emplois agricoles directs

sont nécessaires

Territoire : CC Éguzon - Argenton - Vallée de la Creuse (EPCI) Population : toute % de la conso. relocalisée : 25%  
% en bio : 25% régime alimentaire : Actuel



## 2. L'enjeu de la qualification des productions agricoles territoriales

Outre le fait que la loi EGALIM impose : **“50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité (dont des produits bio) dans la restauration collective”** publique à partir du 1er janvier, force est de constater que les démarches de relocalisation alimentaire sont souvent associées à 2 critères structurants que sont l'agriculture biologique et le mode de commercialisation en circuit court.

En effet, la relocalisation sous-entend un mode renouvelé d'approvisionnement des denrées alimentaires qui s'inscrit dans les démarches de commercialisations alternatives. Ces

démarches constituent une porte d'entrée évidente dans la dynamique de « reconnexion » entre agriculture et alimentation (Lamine & Chiffolleau, 2016).

### ➤ **Agriculture et changement climatique**

Par ailleurs, notons que **le secteur agricole est responsable d'un quart des émissions de gaz à effet de serre de la planète** ; l'agriculture contribue au changement climatique.

Extraits Article Agence européenne de l'environnement réactualisé le 10/12/2019

#### **Agriculture et changement climatique :**

*Avant de se retrouver dans notre assiette, les aliments que nous consommons doivent être produits, stockés, transformés, emballés, transportés, préparés et servis. Chacune de ces étapes donne lieu à des émissions de gaz à effet de serre dans l'atmosphère. L'élevage, en particulier, provoque l'émission de grandes quantités de méthane et d'oxyde nitreux, deux puissants gaz à effet de serre [...] Compte tenu du rôle central que joue l'alimentation dans notre vie, parvenir à réduire davantage l'émission de gaz à effet de serre d'origine agricole semble une tâche plutôt ardue. Il subsiste toutefois des possibilités de réduire les émissions de gaz à effet de serre liées à la production alimentaire dans l'UE. Une meilleure intégration de techniques innovantes dans les méthodes de production, par exemple le piégeage du méthane dégagé par le fumier, l'utilisation plus efficace d'engrais et une production plus efficace de viande et de produits laitiers (c'est à dire une production réduisant les émissions par unité d'aliments produits) pourraient constituer des possibilités à envisager.*

Si elle en est en partie responsable, **l'agriculture subit en parallèle les effets du changement climatique**. *“De manière générale, dans le nord de l'Europe, la productivité agricole pourrait s'accroître en raison de l'allongement de la période de croissance des végétaux et de l'allongement de la période sans gel. La hausse des températures et l'allongement de la période de végétation pourraient par ailleurs permettre de développer de nouvelles cultures. Toutefois, dans le sud de l'Europe, des phénomènes de chaleur extrême ainsi que la baisse des niveaux de précipitations et de la disponibilité en eau risquent de nuire à la productivité des cultures. Par ailleurs, le rendement des cultures va probablement varier de plus en plus d'une année à l'autre en raison de phénomènes climatologiques extrêmes et d'autres facteurs liés par exemple aux organismes nuisibles et aux maladies.”*

Sur notre territoire le changement climatique se traduit par des effets dramatiques sur la production agricole, tels qu'une rentabilité de plus en plus aléatoire des récoltes, une pénurie en eau qui se traduit par des iniquités dans les modes d'usage de la ressource en eau entre types de production. Le changement climatique intensifie depuis quelques années les phénomènes d'inondations, les épisodes de grêle et d'orages qui mettent à mal les cultures et portent atteinte à la capacité d'autosuffisance alimentaire des exploitations d'élevage. Ces conséquences ont un coût pour les exploitations et fragilisent leur équilibre économique déjà précaire.

Ainsi, l'accompagnement des agriculteurs vers des pratiques plus durables constitue un enjeu d'importance à la fois pour infléchir le réchauffement climatique et pour la préservation des communs dans un souci de résilience et de démocratie alimentaire. La qualification des productions agricoles n'est qu'un marqueur, certes, elle est toutefois signifiante dans un contexte où les repères sont parfois très flous pour le consommateur. Ce dernier reste le 1er incitateur des initiatives de progression des agriculteurs vers plus de durabilité.

## **SYNTHESE**

- La transmission des exploitations (notamment d'élevage) n'est pas évidente sur le territoire
- Le territoire est attractif pour des porteurs de projets, majoritairement des profils de personnes qui s'installent en maraichage hors cadre familial. La pérennisation de ces jeunes exploitations est un enjeu fort du territoire.
- Deux leviers ressortent en particulier : la diversification alimentaire des exploitations agricoles et la qualification des productions agricoles

## 2. LE BASSIN DE CONSOMMATION : DEBOUCHES LOCAUX DU TERRITOIRE

### 1- Les espaces de vente en circuits courts et de proximité

22

Notons que ce bassin de vie se caractérise par une demande de produits locaux « en dormance ». En effet, l'offre en produits locaux est encore peu développée, et est peu valorisée localement. La dynamique nationale autour du « mieux manger » est aussi très prégnante en vallée de la Creuse, et les habitants sont dans l'attente d'une meilleure visibilité de ces produits, ainsi qu'une plus grande facilité pour les trouver.

Cette demande est difficile à quantifier, mais la création d'un point relais pour les particuliers à Saint Marcel en est une démonstration intéressante. En effet, Cagette et Fourchette a développé un service de livraison de produits locaux pour les particuliers. Le point relais installé à Saint Marcel (à la demande des élus) a très vite été plébiscité par les consommateurs de la communauté de communes. En effet 69 foyers s'approvisionnent en moyenne tous les mois à ce point relais, venant parfois du sud de la communauté de communes. C'est le point relais pour les particuliers le plus important de Cagette et Fourchette.

#### A. La vente directe

Comme cité précédemment, la vente en circuits courts (maximum un intermédiaire) et de proximité est peu développée sur le territoire de la communauté de communes. 35 producteurs commercialisent leurs productions en circuit court, soit 11% des agriculteurs, contre 21% à l'échelle nationale. Parmi les modes de commercialisation en circuit court, la vente directe est en grande majorité privilégiée par ces producteurs (ex : les éleveurs de bovins qui commercialisent localement leurs produits vendent des cassettes en direct).

La communauté de communes compte 4 trois marchés hebdomadaires (2 à Argenton sur Creuse, 1 à Saint Gaultier et 1 à Eguzon-Chantôme), et quelques marchés de producteurs (Tendu, Gargillesse, Saint-Marcel etc.) qui sont plus ponctuels. Suite aux échanges avec des producteurs locaux, la place limitée du hall de marché d'Argenton sur Creuse (le samedi matin), ne facilite pas l'arrivée de nouveaux producteurs.

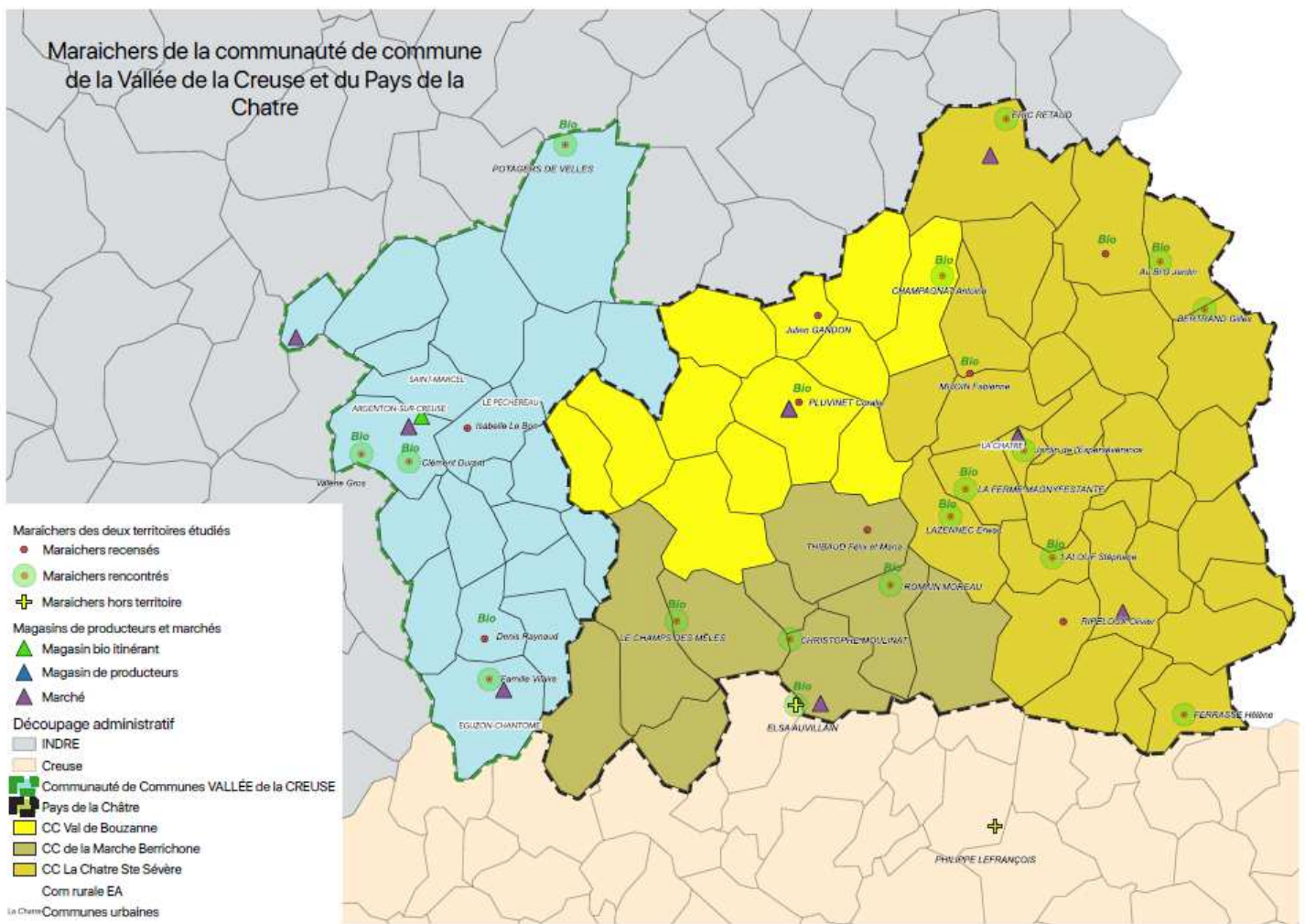


Figure 7 - Carte thématique du maraichage en CDC de la Vallée de la Creuse et Pays de la Châtre. Réalisée par Manon Soupizon avec le logiciel QGIS

## B. Les espaces de ventes : peu de produits locaux

11 établissements (hors grandes enseignes) sur le territoire vendent des denrées alimentaires : épicerie, supérettes etc. Ces établissements, souvent en centre bourg, ont une réelle importance économique et sociale pour les communes. Or, peu d'entre elles vendent des produits locaux de manière régulière. Nous avons noté deux épicerie locale qui communiquent sur leurs rayons de produits locaux. Le territoire ne compte aucun magasin de producteurs, et compte une épicerie qui commercialise seulement des produits issus de l'agriculture biologique (les denrées ne sont pas forcément locales).

Notons par ailleurs que 11 communes comptent au moins une boulangerie. Ces artisans locaux ont eux aussi un rôle essentiel pour les communes. Toutefois, ces artisans ne s'approvisionnent pas forcément (voire rarement) en produits locaux.

Nous avons identifié des artisans bouchers/charcutiers sur les communes d'Argenton sur Creuse, d'Eguzon-Chantôme et de Badecon le Pin. A Badecon, c'est un boucher-abatteur.

## C. Quelle place pour les grandes enseignes ?

Les grandes enseignes commercialisent les espaces de vente de denrées alimentaires privilégiés par les consommateurs. Leur place dans un projet alimentaire de territoire est donc à définir.

Notons par ailleurs que certaines grandes enseignes du territoire ont elles aussi intégré des rayons de produits locaux (épicerie et produits frais).

24

### SYNTHESE

- Le bassin de consommation se caractérise par une demande « en dormance ». De nombreux consommateurs souhaitent s'approvisionner en produits locaux tout en cherchant la facilité dans leurs achats (ne pas multiplier les espaces de vente)
- Les espaces de vente commercialisent de manière très disparate les produits locaux, et il y a peu de communication pour valoriser ceux qui le font
- Une réflexion devra être menée concernant les grandes enseignes

## 2- La restauration collective et commerciale de la communauté de communes

La restauration collective peut - sous certaines conditions - constituer une opportunité pour diversifier les débouchés des filières et des productions agricoles, pour intervenir concrètement sur la qualité alimentaire des repas et l'accompagnement éducatif, et enfin pour l'économie de proximité par l'achat de produits alimentaires en circuit court.

### A/ La restauration collective des plus Jeunes

#### 1. Caractéristiques de l'approvisionnement des établissements scolaires

La restauration des établissements scolaires représente un nombre important de repas servis annuellement. En effet, il y a seize restaurants primaires sur le territoire, ce qui représente un potentiel d'à peu près 1 360 convives réguliers, quatre midi par semaine. Le territoire compte aussi trois collèges et deux lycées, qui totalisent en tout près de 1 250 couverts par jour. En tout, la restauration collective scolaire représente plus de 2 600 repas quotidiens.

A partir des dernières recommandations GEMRCN (juillet 2015), nous avons estimé les besoins des convives de la communauté de communes, par type de produits. Cette estimation, bien que théorique, est représentée dans le tableau ci dessous, et donne un aperçu des besoins en produits alimentaires pour approvisionner la restauration collective scolaire. Tendre vers un "100% produits locaux" aujourd'hui semble compliqué, les besoins étant supérieurs à l'offre disponible.

	Besoins convives primaires pour une année scolaire (en kg)	Besoins convives collège + lycée pour une année scolaire (en kg)	Total besoins pour une année scolaires pour les convives de la cdc (kg)
<b>Céréales</b>	5817	8113	13930
<b>Légumes secs</b>	23270	33188	56457
<b>Légumes (cru, cuit, cuisiné)</b>	7187	11121	18308
<b>Fruits</b>	16048	18438	34486
<b>Laitage (dont fromage)</b>	14544	20650	35194
<b>Bœuf</b>	9789	17995	27784
<b>Veau</b>	9308	14750	24058
<b>Agneau-Mouton</b>	10431	22494	32925
<b>Porc</b>	9575	17454	27029
<b>Volailles-lapin</b>	10925	16963	27887
<b>Abats</b>	9629	19175	28804
<b>Œufs (plat principal)</b>	12036	16225	28261
<b>Poisson</b>	9629	18806	28435

En ce qui concerne les restaurants scolaires du primaire, la majorité sont en gestion directe (2 seulement sont en gestion concédée), ce qui signifie que ces communes ont la main sur leur approvisionnement, et donc sur le choix de leurs fournisseurs. Par ailleurs, la majorité des restaurants scolaires ont déjà commandé avec des produits locaux, soit en passant par Cagette et Fourchette (11 d'entre eux), soit en direct avec le producteur ou l'épicerie locale (notamment la boucherie de la commune). Toutefois, de manière généralisée l'approvisionnement en produits locaux n'est pas régulier, et les communes ne se sont pas fixées d'objectifs à atteindre.

Cinq établissements secondaires existent sur le territoire : un collège et deux lycées à Argenton/Creuse (1300 élèves), un collège à Eguzon-Chantôme (150 élèves) et un collège à St Gaultier (220 élèves). Parmi eux, trois sont soumis à marché public renouvelé tous les ans. Trois établissements du secondaire s'approvisionnent en produits locaux via l'association Cagette et Fourchette. L'ensemble des établissements achètent régulièrement des produits de l'EARL de Portail de Montgivray (pommes de terre sous vide) soit par Cagette et Fourchette soit en direct.

#### **Qu'est ce que "Cagette & Fourchette"?**

*Depuis 2017, l'association cagette et Fourchette fait le lien entre producteurs et restaurants collectifs dans le but de développer l'approvisionnement en produits locaux et de contribuer à une alimentation durable. Dotée d'un camion frigorifique et d'un site internet, l'association mutualise les commandes, collecte les produits et les livre une fois par semaine.*

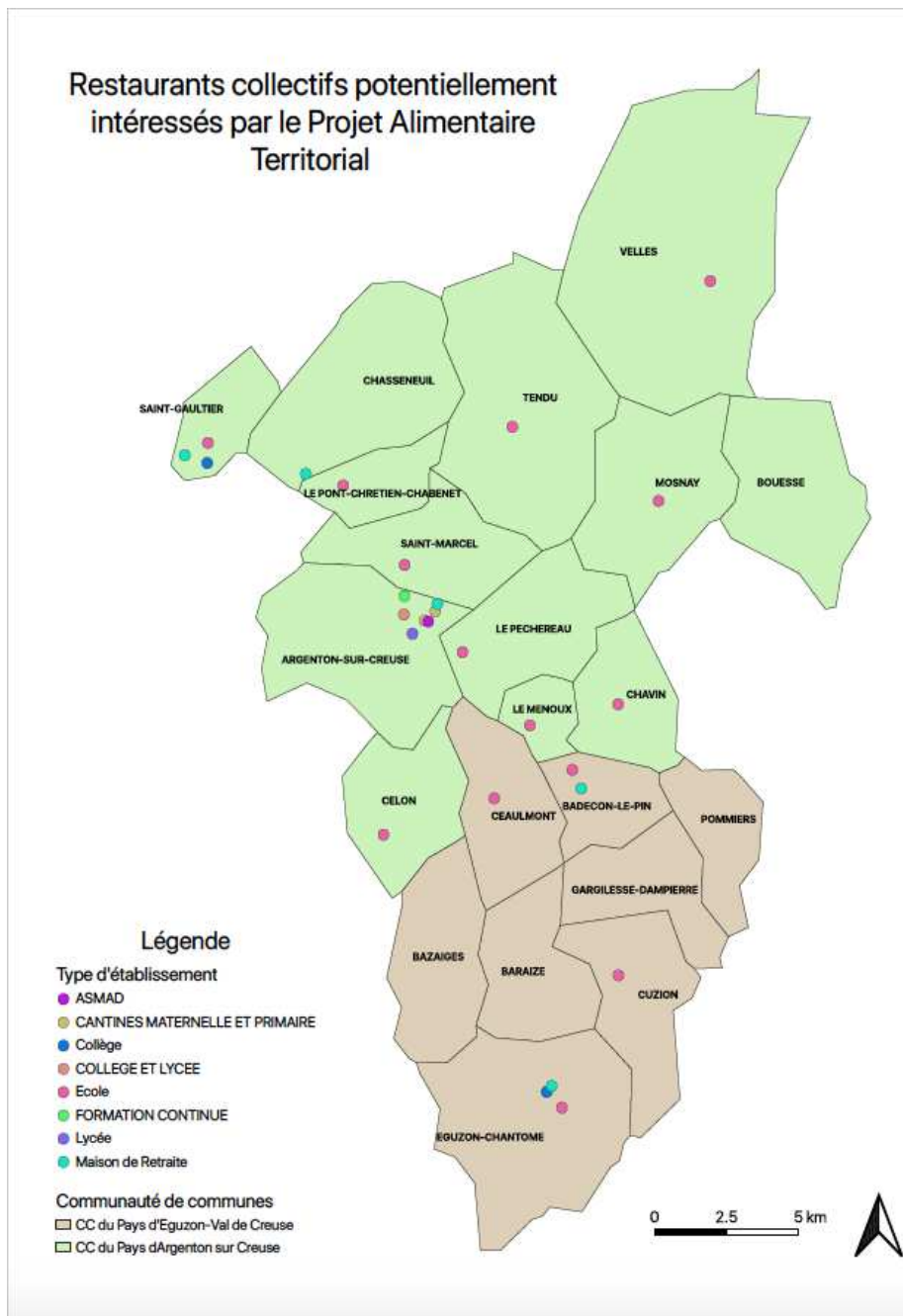
*L'association s'insère dans une démarche globale autour de l'alimentation. Elle œuvre également en faveur de la pérennisation des exploitations agricoles du territoire et du développement de l'économie locale.*

*En 2020, souhaitant maintenir une démarche solidaire et de territoire, elle fait le choix d'inscrire son activité comme support pour l'insertion sociale et professionnelle de personnes éloignées de l'emploi et devient structure d'insertion. Puis après le confinement de mars 2020, cagette & fourchette a démarré un service de ventes pour les particuliers (drive itinérant) qui s'est pérennisé.*

Notons qu'il y a plusieurs établissements et/ou communes pour qui la question de l'approvisionnement en produits locaux et de qualité est devenue une préoccupation principale (au moins deux municipalités l'ont évoqué dans leurs campagnes municipales). Ces communes et établissements (en particulier: le collège d'Eguzon, Ceaulmont, Argenton sur Creuse et Le Pont Chrétien Chabenet) initient une dynamique collective intéressante. Les communes d'Argenton sur Creuse, du Pêchereau et de Saint-Marcel ont déjà travaillé

sur les questions d'approvisionnement en 2018-2019, et peuvent faire bénéficier de leurs retours d'expérience aux autres communes.

Le CPIE Brenne Berry a organisé deux temps de formation auprès des chef.fe.s cuisiniers du scolaire (novembre 2020 et janvier 2021). Neuf communes ont été représentées. Les échanges entre pairs ont fait ressortir un réel besoin de partage entre les cuisiniers (astuces pour l'éveil au goût, idées de recettes et de menus, partage d'expérience etc.). La majorité des chef.fe.s cuisiniers n'avaient pas suivi de formation autre que celles concernant les normes d'hygiène en cuisine (HACCP). La réglementation concernant la restauration collective scolaire, notamment la loi EGALIM, était peu connue dans son ensemble (questions concernant le diagnostic sur le gaspillage alimentaire, échéances sur l'usage du plastique unique etc.). De plus, il ressort un réel besoin de partage à régulier à échelle de la communauté de communes. Nous pourrions imaginer des rencontres annuelles entre pairs. Notons que le chef cuisinier du Pêchereau souhaite informatiser une fiche recette type, qui permettrait de calculer en fonction du nombre de convives le grammage nécessaire de chaque ingrédient, quelle que soit la recette. Cet outil pourrait faciliter les échanges et la mise en commun.



## 2. Des initiatives locales en restauration collective sociale à valoriser

La communauté de communes, et en particulier les communes au nord, ont entamé depuis plusieurs années une réflexion autour de l'alimentation et les circuits courts. Plusieurs projets en témoignent: premier catalogue des producteurs en 2012, projet "Vers une restauration collective responsable des collèges de l'Indre" en 2013, projet Croq'local 2013-2014 (et création d'une exposition sur les circuits courts et de proximité) etc. En 2018, le travail porté par les 4 restaurants scolaires d'Argenton sur Creuse, du Pêchereau et de Saint Marcel sur leur approvisionnements a permis de développer une méthodologie d'accompagnement qui pourrait être essaimé à l'échelle de tous les établissements scolaires du territoire. Les acteurs impliqués dans la démarche (restaurateurs, élus, producteurs, parents d'élèves etc.) sont montés en compétence sur la question et peuvent apporter leurs retours d'expériences aux autres acteurs du territoire.

27

### B/ La restauration collective des Seniors

Deux types de services se trouvent sur le territoire concernant la restauration collective des seniors. Pour les personnes autonomes qui vivent chez elle, il existe 2 associations de livraisons de repas à domicile sur la communauté de communes. Pour les personnes âgées moins autonomes, le territoire compte 5 établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD).

Deux associations de livraison de repas sont en effet implantées sur le territoire: Mieux Vivre à Saint Gaultier et l'Association des Repas à Domicile de Saint Plantaire. Dans les deux cas, ces associations proposent un service de livraison de repas qui sont préparés par des cuisines centrales. D'un côté c'est le restaurants de l'EHPAD de Saint Gaultier qui alimente les repas de Mieux Vivre, de l'autre c'est la cuisine centrale de Saint Plantaire (qui assure aussi le repas de la restauration scolaire) qui assure la préparation des repas servis par l'association de la même commune. La demande est très élevée pour les deux associations. Dans les deux cas, l'approvisionnement en produits locaux et de saison n'est pas une priorité pour le moment, et est à ce jour peu intégré dans les menus proposés. Les deux associations n'ont pas la main sur les menus ni sur l'approvisionnement puisqu'elles se concentrent sur la livraison de repas préparés en amont. La principale inquiétude liée à un changement vers plus de produits locaux, partagée par les deux associations, serait une augmentation des prix, alors que la concurrence est importante sur le secteur. Notons en effet que d'autres services extérieurs au territoire livrent aussi des repas sur la Vallée de la Creuse, comme par exemple Midi Service basé à Châteauroux. Certains traiteurs (l'Escapade au Pêchereau par exemple) proposent aussi ce service à certains de leurs clients.

Pour les cinq EHPAD du territoire, l'approvisionnement en produits locaux et de qualité est aussi peu développé. En effet, ces établissements sont majoritairement organisés en groupements d'achat régionaux ou nationaux, et sont soumis aux appels d'offres. Les établissements ont ainsi peu de marge de manœuvre pour intégrer des produits locaux dans leurs commandes. L'exemple du Hameau d'Eguzon est parlant: l'établissement, qui appartient au groupe Korian, a déjà souhaité travailler avec des producteurs locaux (notamment pour la viande). Les commandes en produits locaux devaient être validées par

la centrale d'achat (Sodexo), ce qui a ajouté une lourdeur administrative et des contraintes budgétaires supplémentaires pour le producteur; l'expérimentation n'a pas duré.

Ces établissements ont tous des cuisines équipées, qui permettent de travailler avec des produits frais et bruts. Dans l'ensemble, elles comptent un personnel de cuisine assez nombreux pour travailler les produits.

### C / La restauration commerciale

Cette activité est bien représentée. Entre 40 et 45 restaurateurs sont répertoriés sur le territoire : restaurants gastronomiques, restauration rapide, auberges, brasseries. Les produits locaux et de « terroir » constituent clairement un argument pour la vente. Pour autant l'offre locale est peu organisée. Quelques établissements se fournissent en produits locaux : cette tendance se développe, mais lentement. Les établissements contactés et intéressés par ce type d'approvisionnement expriment le besoin que leur démarche soit mieux valorisée et qu'il y ait une organisation collective.

Peu de restaurateurs ont répondu à l'enquête en ligne qui leur a été soumise. Les trois retours obtenus ont permis d'identifier des points de vue unanimes et des thèmes convergents à approfondir. Ont répondu au questionnaire un restaurant traditionnel, un restaurant de cuisine orientale, un restaurant de service rapide. Bien que pratiquant un approvisionnement en produits locaux à des degrés très divers, les 3 ont unanimement indiqué leur souhait de promouvoir cette démarche qui constitue au 1er chef un facteur d'attractivité pour la clientèle à la fois locale et touristique. Ils ajoutent à cela le fait que cela s'inscrit dans une mouvance globale qui va de paire avec le « fait maison » et qui contribue à un certain équilibre économique du territoire, en plus de répondre à des enjeux de biodiversité. Malgré cela, la pratique d'approvisionnement en local reste imparfaite et nécessite davantage de régularité et de disponibilité de la part des producteurs afin de satisfaire les restaurateurs. La communication en reste par ailleurs très confidentielle.

Le service tourisme de la CDC appuie cette démarche en insistant sur le fait que les produits locaux constituent un outil marketing susceptible de générer de l'attractivité auprès des touristes. Dans la mesure où la question « où peut-on manger du local ? » est récurrente dans les offices de tourisme, il y a une stratégie d'ensemble à envisager. *Extrait entretien Johann Francisco, directeur du service tourisme de la CDC.*

#### SYNTHESE

- La restauration collective scolaire du territoire s'inscrit dans une dynamique collective autour de l'approvisionnement en produits locaux et de qualité. Certains établissements ont beaucoup travaillé sur la question, alors que d'autres se lancent tout juste.
- La restauration collective pour les seniors s'est à ce jour peu appropriée la question de son approvisionnement en produits locaux, par manque d'intérêt et/ou à cause des nombreux freins liés à leur fonctionnement
- La restauration commerciale a des pratiques très diverses, mais les restaurateurs souhaitant valoriser les produits locaux comme argument commercial et touristiques souhaitent avoir des solutions collectives.

### 3- Démocratie Alimentaire

#### Définition de la démocratie alimentaire par des experts du sujet :

“Nous considérons que chacun en France doit pouvoir accéder durablement à une alimentation choisie et digne et que l'aide alimentaire doit être réservée aux situations d'urgence. Les systèmes de production et les politiques publiques agricoles et alimentaires doivent selon nous être discutés sous cet angle.”

Extrait Réseau CIVAM - CAS-DAR Accessible 2019

*Le concept de « démocratie alimentaire » représente la revendication des citoyens à reprendre le pouvoir sur la façon d'accéder à l'alimentation, dans la reconnexion entre celle-ci et l'agriculture. La démocratie alimentaire émerge comme un terreau particulièrement propice à la construction d'une nouvelle citoyenneté, dans laquelle les citoyens retrouvent les moyens d'orienter l'évolution de leur système alimentaire à travers leurs décisions et pas uniquement leurs actes d'achat.*

Par Dominique Paturel, Sciences de Gestion, HDR, INRA, UMR 951 Innovation\_ Mars 2019

29

#### A/ Des initiatives citoyennes sur le territoire

##### 1. Les associations de consommateurs

Des consommateurs du territoire se sont associés pour accéder collectivement à une alimentation locale. Deux associations en particulier se distinguent : Acoudéo et l'AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne).

Acoudéo est une association qui propose notamment trois fois par an un groupement d'achat de produits locaux. Entre 15 et 20 foyers y commandent régulièrement. Cette association a aussi monté un bar itinérant qui propose des boissons locales.

L'AMAP du Terrier Joli, basée à Argenton sur Creuse, est un partenariat entre un groupe de consommateurs locaux et l'exploitation du Terrier Joli. Chaque semaine, les habitants vont chercher leur panier directement sur l'exploitation.

Notons par ailleurs que la crise du COVID et les différents confinements ont fait émerger des initiatives portées par des citoyens souhaitant redynamiser la vie locale, et recréer du lien (collectifs identifiés à ce jour: Argenton sur Creuse, Saint Benoit du Sault, Chasseneuil, Oulches, Saint Gaultier). Certains portent des projets autour de la relocalisation alimentaire: à Oulches par exemple, une association vient de se créer et souhaite, parmi d'autres actions, organiser un marché de producteurs une fois par mois sur la commune. A Chasseneuil, le collectif s'est monté afin de revaloriser les vignes de la commune.

##### 2. Les associations de « production »

Le jardin partagé de la Grenouille est un autre type d'exemple de démocratie alimentaire, portant cette fois-ci sur le volet production. L'association promeut le jardinage au naturel, tout

en animant des temps conviviaux et de sensibilisation (soit au jardin lui-même, soit en se déplaçant notamment dans les écoles et collèges). L'association n'a pas pour objectif de fournir une production alimentaire, mais les bénévoles ont pour ambition de partager leurs connaissances et savoir sur le jardinage de proximité.

Les potagers de Velles, est un jardin d'insertion de 4,5 ha, qui fait partie du réseau des jardins de Cocagne. 25 personnes en insertion y sont employées. Depuis 2006, cette structure fournit des paniers en produits maraichers dans plusieurs points de dépôts, notamment à Issoudun et Chateauroux. L'exploitation est en agriculture biologique depuis 2008. La structure a aussi développé la vente directe.

### **3. Les actions et événements ponctuels**

Enfin, certaines associations locales vont, lors d'événements ponctuels, proposer une restauration à partir de produits locaux. C'est le cas par exemple pour les événements organisés par la SIC (festival du Bout du Champ), par la Meute (concerts) etc. Ce type d'initiative pourrait être accompagné et facilité dans le cadre du projet alimentaire de territoire.

## **B/ Les acteurs de l'aide alimentaire sur le territoire : peu mais très engagés**

### **1. Les Restos du Cœur <sup>4</sup>**

Il y a 12 centres dans l'Indre dont un nouveau à Levroux. Ces centres sont coordonnés depuis l'antenne de Chateauroux par un responsable disposant de compétences en gestion. Des réunions de travail s'organisent du national au départemental. Un conseil d'administration départemental a lieu tous les 3 mois et l'assemblée générale en décembre.

Dans le centre d'Argenton sur Creuse, une soixantaine de bénévoles assurent les deux distributions (les lundi et jeudi après-midi). A partir du mois de novembre et sur toute la campagne d'hiver une distribution supplémentaire le mercredi est organisée. Cette antenne « rayonne » sur les communes d'Argenton, St Marcel, Le Pêchereau, Eguzon, St Benoit du Sault, Chaillac. Il n'y a pas de livraison chez les particuliers, par souci d'égalité. Toutefois les bénéficiaires peuvent avoir des difficultés de mobilité ce qui peut limiter l'accessibilité de ces dons alimentaires. Une distribution était organisée sur Saint Gaultier (distribution des denrées alimentaires dans une salle communale), mais elle a été arrêtée suite aux différentes mesures sanitaires liées à la pandémie de COVID-19.

Un logiciel spécifique permet de gérer une gamme de produits définie. Le responsable des stocks à Chateauroux a accès à une gamme de produits définie et dans une limite de budget. Le responsable des stocks doit acheter au meilleur prix. Quand le montant de dépense sur la gamme proposée est atteint, l'accès à la plateforme est restreint et il peut pallier le manque avec des produits de la banque alimentaire.

---

<sup>4</sup>Entretien avec Solange Ranville responsable du centre d'Argenton depuis 22 ans.

Par ailleurs, des bénévoles d'Argenton font le tour des 4 supermarchés du secteur sur la fin de semaine, puis ces éléments sont rentrés dans le logiciel. Une loi récente interdisant aux GMS de jeter les invendus en date limite de péremption a contribué à augmenter leur contribution à l'aide alimentaire. En conséquence, tout ce qui arrive des magasins doit être distribué. La part de frais est mineure. Autres fournisseurs : Melle dessert, Transgourmet, etc. Notons par ailleurs qu'une maraichère fournit des produits régulièrement

Les centres sont tenus de proposer des repas équilibrés, c'est un impératif.

Les restos du cœur ont défini un seuil d'accessibilité à l'aide : il ne faut pas gagner plus de 522 € /mois, loyer déduit. Un logiciel national facilite le calcul des ressources des bénéficiaires potentiels en prenant en compte un faisceau d'indicateurs. Les seuils sont augmentés pour la campagne d'hiver. A noter que toute personne qui pousse les portes des restos du cœur repart avec un colis.

31

Les personnes choisissent les produits qu'elles souhaitent consommer, on parle de "distribution accompagnée". En parallèle de l'aide alimentaire, différents ateliers de soutien sont proposés aux bénéficiaires, notamment sur le retour à l'emploi, atelier de français, soutien scolaire, etc.

Le nombre de bénéficiaires augmente de mois en mois en 2020. Sur une semaine type en juin 2020, 830 repas ont été distribués et 118 personnes reçues en distribution. Ce chiffre monte jusqu'à 300 en hiver.

Notons que les Restos du Cœur travaillent étroitement avec la Banque Alimentaire. Une antenne réside à Châteauroux à côté des locaux des Restos du cœur.

## **2. L'épicerie du Coup de pouce à Le Pêcheur**

Cette épicerie pecherelienne est reconnue par le réseau national de l'ANESS, association nationale des épiceries sociales et solidaires. Ainsi la structure locale bénéficie d'un suivi des flux de produits par le réseau. Les subventions attribuées par l'Etat sont proportionnelles au nombre de personnes aidées, soit 14 000 € d'achat de marchandise. Le réseau bénéficie également de la collecte nationale réalisée conjointement par les structures relevant de l'aide alimentaire.

Chaque mercredi, l'épicerie s'approvisionne à Promocash et auprès de la banque alimentaire. Une collecte est également organisée auprès des supermarchés locaux. L'épicerie est ouverte 3 semaines par mois avec un créneau d'ouverture particulier pour les migrants, une bénévole parlant l'arabe vient apporter son aide lors de ces ouvertures.

La structure a déjà eu l'occasion de travailler avec un maraîcher AB, et l'expérience a été bonne, ses produits partaient vite. Il est constaté que la viande ne part pas bien et que globalement les bénéficiaires cuisinent peu.

L'équipe de l'épicerie est composée d'un gestionnaire, présent 4 jours par semaine et qui seul maîtrise le logiciel ainsi que de 8 autres bénévoles.

L'étude des dossiers pour déterminer l'accessibilité des bénéficiaires relève du CCAS d'Argenton. La décision de l'aide est accordée pour 6 mois renouvelables. La fréquentation de l'épicerie sociale est pour beaucoup due au bouche à oreille. En 2019 36T de marchandises ont été collectées et 4626 personnes aidées. En 2020 on constate une hausse de 10 à 15% de la fréquentation de l'épicerie.

### SYNTHESE

- La répartition de l'aide alimentaire sur le territoire est assez inégale: distributions des Restos du Coeur à Argenton sur Creuse, une délocalisation à Saint Gaultier et une difficulté à couvrir les communes les plus éloignées de ces 2 pôles.
- En parallèle, il s'agit de sensibiliser au fait que l'aide alimentaire depuis 30 ans qu'elle existe, constitue une politique désormais structurelle et non plus d'urgence pour lutter contre la précarité alimentaire et qui va croissant. Alors que la population agricole vit de plus en plus en mal de son activité (nombre considérables de professionnels au RSA) et qu'en parallèle le coût du panier moyen est en augmentation constante dans les GMS, il convient de réfléchir à une solution qui localement réponde aux besoins des producteurs ET des consommateurs.

# 3. PLAN D' ACTIONS DU PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE

Ce plan d'action a été défini à partir des enjeux ciblés dans le diagnostic de territoire. Il a été travaillé par le groupe d'élus référents sur le PAT et amendé lors du forum de l'alimentation en février 2021. Ce plan devra être approfondi lors de la mise en œuvre.

33

**Orientation 0 : Structurer une dynamique territoriale autour de l'alimentation et animer une démarche progressive**

## 1. Impliquer tous les acteurs de l'alimentation dans la démarche

⇒ ***Créer un comité de pilotage pluriel***

Comme le précise les critères élaborés par la Région CVL en matière de reconnaissance des PAT, la gouvernance territoriale et plurielle est le 1er élément requis. Elle se traduit par l'obligation de réunir au sein d'un organe de gouvernance les différentes parties prenantes au projet : acteurs de la production, de la transformation, de la restauration et du tourisme, les établissements, les institutions territoriales et les associations. Au-delà de ces acteurs, les citoyens doivent être représentés en tant que consommateurs. Les acteurs du domaine social et de la santé sont les bienvenus.

⇒ ***Rédiger une charte qui acte les valeurs portées dans le cadre de ce PAT, reposant notamment sur la résilience alimentaire territoriale.***

## 2. Informer et communiquer autour de la démarche

⇒ ***Animer des temps forts ouverts à tou.t.e.s tout au long de la démarche de PAT`***

⇒ ***Développer une vision coordonnée de l'offre et de la demande locale par le dialogue entre pairs (consommateurs/producteurs)***

Orientation 1: Installer et pérenniser les exploitations agricoles sur le territoire, notamment la production en agriculture biologique

1. Limiter l'agrandissement et faciliter les transmissions

⇒ ***S'assurer que les exploitants qui souhaitent transmettre leurs fermes aient toute l'information et tout l'accompagnement nécessaire pour concrétiser leur projet***

⇒ ***Capitaliser et informer les acteurs de l'installation des nouveaux modèles d'installation qui se concrétisent sur nos territoires (Banque, CER, enseignement, etc)***

⇒ ***Favoriser les réflexions collectives entre agriculteur.trice.s et susciter les vocations de transmission (notamment pour l'élevage)***

2. Accompagner et sécuriser l'installation

⇒ ***Informer et former sur le rôle et la capacité à agir des collectivités dans la préservation du foncier agricole et le soutien à l'installation***

⇒ ***Capitaliser et informer sur la base des récits d'expérience positifs d'installation/transmission, avec ou sans multiplication d'actifs.***

⇒ ***S'assurer que les candidats à l'installation aient toute l'information et tout l'accompagnement nécessaire pour concrétiser leur projet***

3. Accompagner la résilience des exploitations (économique, sociale et environnementale)

⇒ ***Accompagner l'identification des productions locales par des marqueurs de qualité reconnus, et en particulier l'agriculture biologique***

⇒ ***Soutenir et accompagner la diversification des exploitations en productions alimentaires***

⇒ ***Soutenir et accompagner les exploitations dans leur adaptation au changement climatique***

⇒ ***Accompagner le bien-être au travail sur les exploitations, et favoriser l'action de groupe***

## Orientation 2: Développer l'offre et les débouchés en circuits courts de proximité (CCP)

1. Faciliter le lien entre producteur.trice.s et avec les intermédiaires (transformation et commercialisation)
  - ⇒ **Faciliter l'accès et/ou mutualiser des outils de transformations sur le territoire (échelle à déterminer)**
  - ⇒ **Dynamiser la coopération avec les acteurs de la RHD par le biais de temps d'échanges interprofessionnels**
2. Conforter la place des producteurs sur les lieux de commercialisation existants et en créer de nouveaux
  - ⇒ **Promouvoir les circuits courts de proximité par la création de nouveaux débouchés et l'adaptation à une demande "de service" (magasin de producteurs, paniers, drive, etc)**
3. Dynamiser la communication autour des productions locales
  - ⇒ **Investir les collectivités dans une communication au profit des producteurs du territoire**
  - ⇒ **Valoriser les produits de terroir en lien avec l'activité de tourisme**

35

## Orientation 3: Accompagner la restauration collective et commerciale vers plus de local et de qualité

1. Essaimer la démarche d'approvisionnement en restauration collective scolaire
  - ⇒ **Proposer un accompagnement systématique à chaque établissement scolaire diagnostic personnalisé.**
  - ⇒ **Animer un réseau des personnels de cuisine et de leurs référent.e.s (cuisinier.ère.s, aide-cuisine) : temps d'échanges de bonnes pratiques et de formation, outils partagés à co-construire (partage de recette, fiche de poste de recrutement type, etc).**
  - ⇒ **Accompagner le développement de Cagette et Fourchette sur le territoire**

2. Favoriser l'intégration de plus de produits locaux en restauration commerciale
  - ⇒ **Faciliter l'interconnaissance des producteurs et des restaurateurs**
  - ⇒ **Professionaliser les relations entre producteurs et restaurateurs (régularité, logistique, facilitation comptable, etc)**
3. Accompagner la restauration pour les seniors vers plus de produits locaux de qualité
  - ⇒ **Sensibiliser, en lien avec le CLS, les professionnels et les seniors aux enjeux sur la santé d'une alimentation locale de qualité.**
  - ⇒ **Etudier et expérimenter des solutions d'approvisionnement en produits locaux auprès des seniors, résidents en EHPAD et à domicile.**

#### Orientation 4: Favoriser la Démocratie Alimentaire

1. Faciliter l'appropriation des enjeux alimentaires par les citoyens
  - ⇒ **Sensibilisation sur les enjeux d'une alimentation locale et de qualité à tous les âges de la vie, des écoles aux EHPAD (aide alimentaire, ciné-débat, santé, préservation de la ressource, etc).**
  - ⇒ **Promouvoir et soutenir les projets liés aux questions de l'alimentation portés par des citoyens.**
  - ⇒ **Favoriser l'interconnaissance entre producteurs et consommateurs.**
2. Favoriser l'accès et le choix à une alimentation saine et durable pour tou.t.e.s
  - ⇒ **Repositionner la question de l'alimentation comme un enjeu de santé publique à l'échelle du territoire (en lien avec le contrat local de santé) et rejoindre les acteurs sociaux sur ce volet spécifique afin de permettre aux personnes en situation de précarité alimentaire d'avoir accès à des produits locaux de qualité.**
  - ⇒ **Mettre en place des projets (en lien avec les associations d'aide alimentaire) pour recréer le lien entre consommateurs et producteurs**
  - ⇒ **Mettre en lien des projets autour de la question de l'accès à une alimentation choisie**