

ÉTUDE STRATÉGIQUE DE RELOCALISATION DU SYSTÈME AGROALIMENTAIRE DÉPARTEMENTAL DE L'INDRE

Une étude réalisée par :

BASIC
Bureau d'analyse sociale
d'intérêt collectif



© Martine Giban / Indre Nature

Ce document est diffusé par le Pays Castelroussin Val de l'Indre
Pays Castelroussin Val de l'Indre
38, Place Voltaire
36000 Châteauroux

Ce travail de recherche a été réalisé dans le cadre d'une étude portée par les six PAT du département de l'Indre, le Syndicat Mixte du Pays Castelroussin Val de l'Indre ayant été désigné comme « entité coordonnatrice du groupement » par l'ensemble des entités membres du groupement. Le BASIC et le GRAP sont seuls responsables du contenu de ce travail de recherche qui n'engage pas les six PAT du département.

Nous remercions les six chargé-es de mission PAT et leur coordinatrice à la DDT, Clara Chanzy (Pays Castelroussin Val de l'Indre), Maureen Clergeau (Pays de la Châtre en Berry), Alexandre Mariau (Parc Naturel Régional de la Brenne), Agathe Marandon (Pays d'Issoudun et de Champagne Berrichonne), Flora Mathy (Communauté de Commune Eguzon-Argenton Vallée de la Creuse), Manon Piocelle (DDT 36) et Laureen Remillard (Syndicat Mixte du Pays de Valençay en Berry), pour leur suivi et leur aide précieuse lors de cette étude.

Nous remercions également les élu-es référents des six PAT, les membres des six directions, l'ADEME et la Région Centre Val de Loire, pour leurs contributions au projet, en particulier leur participation aux différents Comités de pilotage.

Nous remercions aussi l'ensemble des personnes ayant participé à l'atelier de concertation pour leurs contributions actives (leur participation ne les engageant pas vis-à-vis du contenu des différents rapports et synthèses).



Etude stratégique de relocalisation du système agroalimentaire départemental de l'Indre © 2025 par le BASIC et le GRAP est publiée sous licence [CC BY-NC 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

Introduction

L'agriculture et l'industrie agroalimentaire occupent une place importante dans l'Indre, en termes de surfaces, d'emplois et de création de valeur et participent à l'identité du paysage : plaines céréalières au Nord-Est du territoire sur les plateaux calcaires, AOP fromage de chèvre au Nord-Ouest, zones bocagères au Sud dédiées à l'élevage et étangs de la Brenne à l'Ouest qui se sont maintenus, notamment grâce à l'activité piscicole. La population de l'Indre étant faible en vis-à-vis des volumes agricoles et agroalimentaires produits, la production est excédentaire. Ainsi, les **acteurs du système alimentaire de l'Indre sont majoritairement organisés en filière longue** pour valoriser leur production au-delà des frontières départementales voire nationales.

Cependant, ces dernières décennies, on assiste au niveau national à une **prise de conscience croissante concernant les impacts du système alimentaire actuel sur la société et la nécessité de changer de modèle**. En effet, le phénomène d'éloignement entre les bassins de consommation et d'approvisionnement en produits agricoles et alimentaires s'amplifie. Les intermédiaires se multiplient et le manque de transparence sur les conditions de production augmente. Ces manifestations sont à l'origine de problématiques écologiques et sociales qui ne cessent de progresser : changement climatique, pollutions, maladies chroniques, diminution drastique du nombre d'agriculteurs et d'agricultrices, érosion de l'emploi, etc.

Le département de l'Indre, couvert par six Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), souhaite **s'engager dans la transition de son système alimentaire en réfléchissant à une autre organisation des filières**. Même si tous les territoires ne sont pas au même niveau d'avancement – les premiers PAT ont émergé dès 2018, le plus récent a été labellisé en 2023 – la dynamique territoriale est en marche. Dans la plupart des orientations décrites par les PAT on retrouve notamment la volonté d'engager des démarches de relocalisation pour approvisionner la restauration collective en produits locaux et répondre aux critères de la loi EGalim, mais aussi pour développer des circuits de proximité pour l'ensemble des habitants des six territoires. Les six PAT ont décidé de se réunir pour engager des réflexions sur la **relocalisation de certaines filières sur un bassin de production et de consommation sur un périmètre plus grand que leur propre PAT et ainsi embarquer davantage d'acteurs du système alimentaire dans la démarche**.

L'objectif principal de la présente étude est de permettre aux acteurs du système alimentaire du département de l'Indre de disposer d'un **diagnostic complet du système alimentaire départemental, de sa durabilité et de sa résilience**, ainsi que d'une **réflexion prospective à l'horizon 2050 coconstruite avec les acteurs du territoire** et de **quelques pistes d'actions** pour engager des démarches de relocalisation à l'échelle départementale.

Les résultats présentés dans cette synthèse sont issus à la fois d'un large **travail de recherche** comprenant l'analyse de données publiques et de rapports universitaires et institutionnels, mais aussi d'une **phase d'entretiens ainsi que plusieurs temps de concertation** avec les acteurs du système alimentaire départemental pour ancrer les réflexions dans les réalités territoriales. Les résultats dépendent ainsi en partie des personnes qui se sont mobilisées pendant les différents temps de concertation. L'étude complète est disponible en ligne.

1 Métabolisme : un département qui doit importer des denrées malgré l'importance de sa production



Céréales, fruits, produits laitiers, et viandes, quatre filières centrales des flux dans l'Indre :

- Les **céréales** sont majoritaires en volumes dans la production du territoire et constituent une part importante dans les importations (bassins de collecte des coopératives au-delà du territoire) et les exportations (meuneries dans les départements limitrophes) de produits bruts. Elles représentent une part plus faible dans les produits transformés, mais néanmoins non-négligeable : de grandes usines de deuxième transformation et plus exportent la majeure partie de leur production en dehors du territoire.
- Les flux de **viandes (animaux finis)** sont peu visibles dans la représentation en volumes, mais l'élevage représente une part importante des surfaces et des emplois agricoles. En effet, une part importante du cheptel sont des brouillards, engraisés et commercialisés en Europe. Les trois abattoirs du territoire permettent néanmoins de transformer une partie de la production du territoire.
- Les **produits laitiers** dominent les volumes de produits transformés fabriqués sur le territoire et exportés. Au-delà de la transformation de matière première brut en lait UHT, ou en fromage de chèvre, une part du lait de vache embouteillé dans l'Indre est importé de territoires voisins et réexporté vers d'autres bassins de consommation.
- Les **fruits** constituent une part non-négligeable des volumes de produits bruts et transformés importés comme exportés. En l'absence de production de fruits sur le territoire, les usines de transformation importent de la matière première brute ou transformée pour assurer leur fonctionnement.



Des échanges permis avec les territoires voisins :

Certains acteurs ont un périmètre d'influence qui s'étend au-delà de l'Indre (coopératives céréalières, bassins de collecte de lait etc.). Une autoroute gratuite qui traverse le territoire bénéficie également aux flux de l'Indre.

Un département dont les productions agricoles et agroalimentaires sont importantes, spécialisées en termes de volumes et dépassent largement les besoins alimentaires de la population.

L'Indre est un territoire rural et agricole habité par une population peu nombreuse. Ainsi la production est excédentaire et une part importante de la production est exportée en dehors du territoire. Par ailleurs, le territoire importe des denrées pour répondre aux attentes des consommateurs et approvisionner les grandes et moyennes surfaces.

→ Finalement, la production agricole et la transformation agroalimentaire sont déconnectées de la distribution alimentaire départementale et de la consommation.



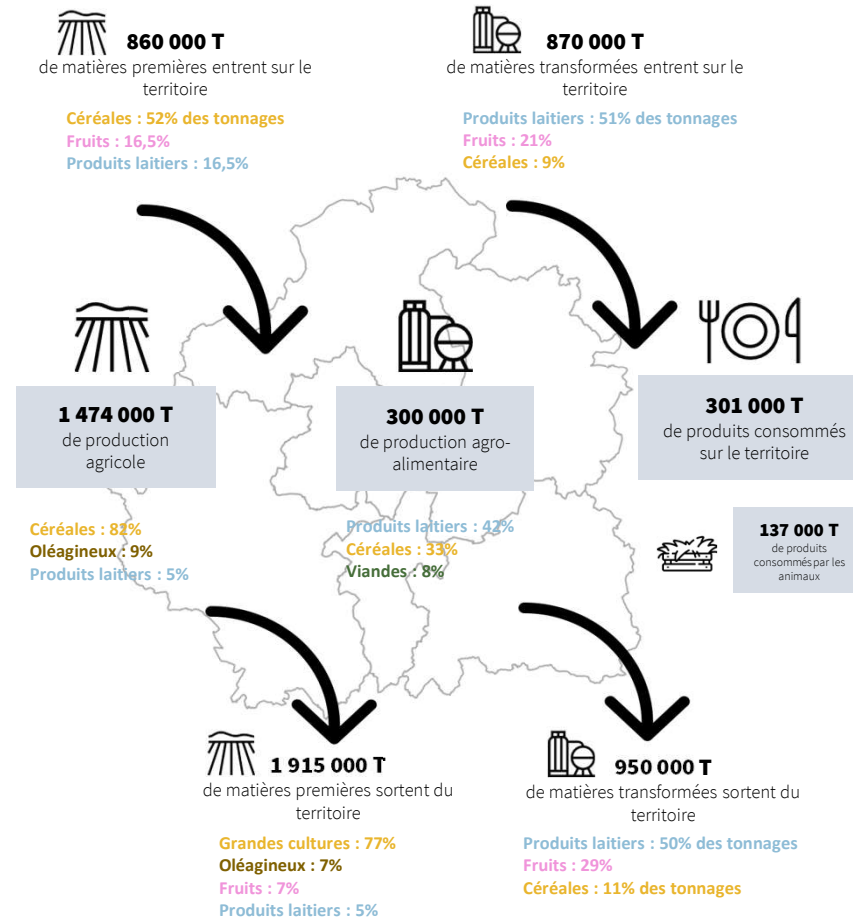
L'analyse du métabolisme alimentaire étudie les flux de denrées brutes et transformées qui entrent et sortent du territoire, ainsi que l'organisation socio-économique des acteurs à l'origine des flux.

Les flux sont estimés grâce à la modélisation mise au point par le BASIC à partir de bases de données publiques : SITRAM, Agreste, Statistique Agricole Annuelle, PRODCOM, INCA et INSEE. La méthode ainsi développée permet d'étudier les flux de l'essentiel des produits alimentaires, hors produits tropicaux, animaux vivants, produits de la mer et autoproduction, en équivalent matières premières.

Matières premières : produits agricoles bruts, à l'issue de la récolte (blé, légumes, fruits, etc.) ou de la collecte (lait cru, etc.)

Matières transformées : matières brutes ayant subi une transformation (lait en bouteille, viande découpée, farine, pain, compotes, etc.)

A noter qu'il n'est pas possible de différencier la part des volumes qui ne font que transiter par le département et la part des volumes produits ou importés qui sont consommés sur le territoire.



2 Une production agricole et agroalimentaire relativement spécialisée, des circuits de distribution peu denses et une population en baisse et vieillissante



Production

- Les **surfaces agricoles sont assez diversifiées à l'échelle du département mais avec des zones spécialisées en fonction de leurs caractéristiques pédoclimatiques.**
- 12% des exploitations du territoire valorisent leur production sous signes officiels d'origine et de qualité : quatre AOC de fromage de chèvre, trois AOC viticoles, une AOC pour le beurre, une IGP pour la production de lentille.
- **Les céréales** sont le premier produit agricole en volume (82%). Ils constituent 40% des surfaces et 31% des emplois.
- **L'élevage** est moins visible dans les volumes de production (2% pour les viandes et 5% pour les produits laitiers) mais représente 38% des surfaces (soit presque autant que les surfaces en céréales) et 50% des emplois. Cette différence de proportion entre les différents facteurs, notamment pour la production de viande, est due au fait que l'ensemble du cheptel n'est pas abattu chaque année, qu'il est composé à 30% de brouillards exportés et engraisés en dehors du territoire et que le rendement à l'hectare est 14 fois plus faible que celui des céréales.
- La production de **légumes** est encore faible mais le nombre d'exploitations a augmenté de 52% en 10 ans. La production est principalement maraîchère et en vente directe, il existe peu d'exploitations de légumes plein champ.



Transformation

- La transformation agroalimentaire est **relativement spécialisée à l'échelle du département. Céréales et produits laitiers représentent à eux seuls 75% des volumes transformés et des emplois.**
- **95% des emplois sont concentrés dans 26% des établissements.**
- **Artisanat commercial** (unités ayant pour activité la charcuterie, la boulangerie, la boulangerie-pâtisserie, la pâtisserie, la cuisson de produits de boulangerie) et **transformation à la ferme** contribuent aussi à l'activité de transformation sur le territoire. L'artisanat commercial a diminué ces dernières années, notamment l'activité de boulangerie. Il est remplacé par les enseignes de chaînes industrielles.



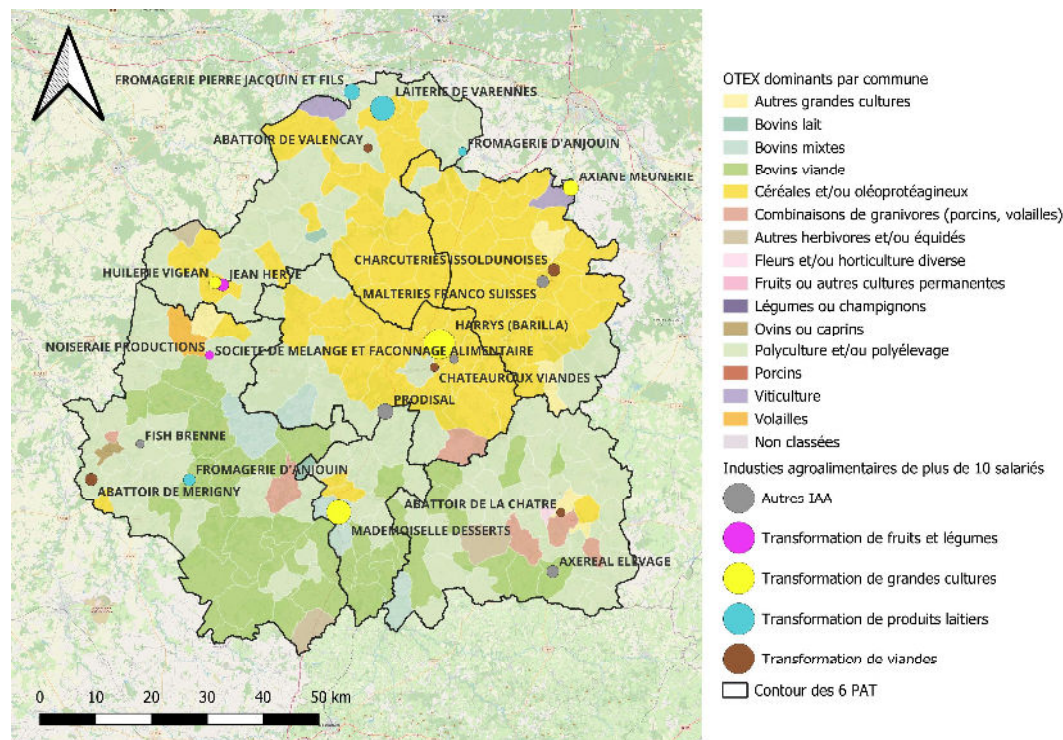
Distribution

- **Plus de la moitié des communes n'ont pas de commerce alimentaire.**
- La **grande distribution domine le paysage alimentaire de l'Indre.** Il y a peu de circuits alternatifs.
- **31% des emplois de la restauration sont en restauration rapide** avec une augmentation plus importante que la restauration traditionnelle, mais deux fois plus faible que la moyenne française en 10 ans.



Consommation

- La **population diminuée** et est **vieillissante.**
- Certains territoires, notamment dans les zones urbaines et dans des secteurs très ruraux au sud et à l'ouest du territoire, présentent un **risque de précarité alimentaire élevé, lié à la fois à des contraintes économiques, mais aussi des contraintes de mobilité.**



Orientation technico-économique des exploitations (OTEX) selon les communes et industries agroalimentaires (IAA) de plus de 10 salariés selon le nombre de salariés et le secteur.

Sources : Recensement Général Agricole, 2020, SIRENE (INSEE), 2021



Données issues du Recensement Général Agricole, Registre Parcellaire Graphique, Statistique Agricole Annuelle, Comptes de l'Agriculture, ESANE, INSEE, SIRENE, LSA, etc.

3 Les principaux enjeux de durabilité du système alimentaire de l'Indre



La durabilité peut se définir comme la capacité de notre société à répondre aux besoins des générations présentes sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs (Bruntland, 1987). Cette définition induit l'existence de capitaux naturels d'une part et humains et sociaux d'autre part qu'il est nécessaire de protéger, voire de développer. Ces capitaux peuvent être représentés sous la forme d'une boussole de durabilité avec un plancher social et un plafond environnemental, la zone de durabilité se situant entre les deux.

Les enjeux liés à la production agricole et à la transformation agroalimentaire sont entourés en violet et les enjeux liés à la consommation en jaune. Il s'agit des enjeux documentés et objectifs dans le cadre de l'étude ; d'autres enjeux de durabilité pourraient être ajoutés à ces premiers enjeux identifiés.

Climat

Des écarts de température de plus en plus importants.
Un risque de sécheresse qui augmente.

Sécurité alimentaire

Accessibilité économique, sociale et physique :

Un accès à une alimentation diversifiée parfois difficile : 62% des communes du territoire n'ont pas de commerce alimentaire.

Incapacité à satisfaire la demande alimentaire par les ressources du territoire :

Au global, des surfaces agricoles du territoire qui permettraient de répondre très largement à la demande des habitants du territoire. Cependant, des disparités importantes entre les filières (excédent pour les céréales et l'élevage, déficit pour les fruits et légumes).

Des réseaux d'approvisionnement indifférenciés avec un approvisionnement majoritaire en dehors du territoire.

Peu d'outils de transformation intermédiaires pour structurer des filières de proximité.

Cohésion sociale

Un renouvellement des générations compliqué : 25% des exploitants âgés de plus de 60 ans (22% en France).

Des conflits d'accès à la terre dans le cadre d'usages non-agricoles (chasse, agri-voltaïsme).

Sols

Une diminution des surfaces agricoles du fait de l'artificialisation, principalement en périphérie des grandes villes dans un contexte où la population diminue.



Niveau de vie décent

Les revenus des agriculteurs largement dépendants des subventions. Des inégalités importantes entre les différentes filières.

Actuellement, peu d'opportunités pour développer des modèles de production avec des chaînes de valeur différenciées (circuits courts saturés pour la filière légume, produits AOP (appellation d'origine protégée) en difficulté, manque d'outils de transformation intermédiaires, stagnation de l'agriculture biologique).

Biodiversité

5,2% de la surface agricole en bio contre 10,4% en France métropolitaine. Des infrastructures agroécologiques menacées dans un contexte de disparition de l'élevage.

Eau

Dans un contexte de sécheresse, une augmentation de la pression sur la ressource en eau, à la fois en termes de quantité, mais aussi en termes de qualité (concentration des pesticides de plus en plus utilisés notamment dans un contexte de l'augmentation des surfaces en céréales).

Équité socio-économique

Un revenu médian au niveau départemental inférieur à la moyenne nationale. Au-delà de difficultés économiques, d'autres freins en termes de mobilité et barrières numériques.



A ces impacts créés sur le territoire, s'ajoutent des impacts externalisés liés aux produits importés dans le département.

4 Projections du système alimentaire de l'Indre à horizon 2050 et facteurs de résilience des projections

La **résilience** peut se définir comme la capacité d'un système à résister et/ou à s'adapter à des perturbations et des chocs au fil du temps, de telle sorte qu'il puisse continuer à remplir ses fonctions vitales et fournir les services essentiels. Dans le cas du système alimentaire, ces fonctions et services sont d'abord l'offre d'aliments de produits sains et de qualité, en quantité suffisante et culturellement adaptés, mais aussi la contribution à la santé humaine, la régulation du cycle de l'eau, la pollinisation des végétaux, etc.

La démarche d'analyse de la résilience de cette étude s'appuie sur **deux constats clés** : les **points de vulnérabilité changent en fonction des territoires** et le système alimentaire est toujours en évolution. Il est donc essentiel **d'étudier la résilience en dynamique**. C'est pourquoi la résilience du système alimentaire a été étudiée à partir de trois projections à horizon 2050 :

- Projection tendancielle : construite à partir d'évolutions observées sur la décennie écoulée, elle prolonge ces tendances jusqu'en 2050. Elle considère une absence de changements de fond et une importante inertie de la trajectoire d'évolution du système alimentaire actuel. Elle prend également en compte des signaux faibles aujourd'hui et qui pourraient devenir majoritaires dans les années à venir.
- Projection « relocalisation faible » : situation où le système alimentaire aurait été partiellement relocalisé, avec des ambitions variables selon les filières et les maillons, elle propose un décor où des démarches de relocalisation d'ambition modérée ont été entreprises à l'échelle du territoire et des territoires voisins, sans pour autant entreprendre une transition systémique.
- Projection « relocalisation forte » : elle décrit une situation où le système alimentaire serait plus fortement relocalisé, où les actions collectives et ambitieuses de relocalisation auraient été menées de manière systémique, en pensant conjointement les différentes filières, les différents maillons et les différentes échelles.

Attention : ces projections n'ont pas de rôle prédictif ni prospectif. Elles ne fixent pas des ambitions mais servent à explorer des trajectoires de futurs possibles et constituent un support de réflexion pour la résilience.

Lors d'un atelier avec des acteurs du système alimentaire de l'Indre, nous avons effectué sur ces trois projections des tests de résilience afin d'étudier la capacité du système alimentaire départemental à assurer ses fonctions essentielles dans les trois trajectoires détaillées dans le rapport complet de l'étude. Notons que **les résultats du test de résilience dépendent des chocs testés**. Les chocs « testés » sont les suivants :

- **Chocs socio-économiques** : fermeture des frontières avec empêchement de circulation de marchandises et humains et augmentation des taxes douanières ; black out numérique avec rupture de toutes les chaînes de communication
- **Choc financier** : choc pétrolier, augmentation du prix du pétrole qui engendre une pénurie d'énergie
- **Chocs environnementaux** : pluies diluviennes pendant plusieurs jours qui conduisent à la rupture d'un barrage ; hiver sans pluie qui engendre une forte sécheresse
- **Choc sanitaire** : épizootie bovine qui affecte les bovins lait et bovins viande



Principaux facteurs de résilience :

- Présence d'infrastructures agroécologiques
- Diversification des exploitations/des cultures/des outils de transformation à l'échelle du territoire
- Diminution de l'élevage associée à une diversification du cheptel
- Organisation en collectif, proximité relationnelle entre les différents maillons
- Maintien du savoir-faire artisanal
- Evolution des habitudes alimentaires (produits locaux, de saison etc.)

Principaux facteurs de non-résilience :

- Dépendance aux pesticides, intrants, engrais de synthèse
- Dépendance au numérique/robotisation
- Faibles capacités de stockage de l'eau
- Faibles outils de stockage
- Inaccessibilité des produits pour toutes et tous (économique et géographique notamment)

Facteurs dont la résilience/non-résilience dépend du choc testé :

- L'organisation en filières longues/filières courtes : trouver le juste milieu de connexion aux territoires voisins.

Ainsi, **une même caractéristique du système alimentaire peut s'avérer être un facteur de non-résilience face à un choc, et inversement, un facteur de résilience face à un autre choc. Il n'existe pas de système alimentaire résilient en soi**, le système est plus ou moins résilient en fonction des chocs qui peuvent survenir et de leur probabilité.

5 Nœuds stratégiques du système alimentaire de l'Indre à démêler pour s'engager sur une trajectoire plus résiliente et plus durable

Un **nœud stratégique** peut être défini comme un « enjeu clé ou verrou qui empêche le système alimentaire d'un territoire de passer de la situation actuelle à une situation souhaitable, plus durable et plus résiliente ».

La confrontation entre les quatre éléments que sont le diagnostic du système alimentaire actuel, l'évolution tendancielle, les visions relocalisées et les facteurs de résilience permet d'identifier les nœuds stratégiques.

Sans mise en place d'actions visant à dénouer les nœuds stratégiques, le système alimentaire départemental évoluera très probablement en suivant une trajectoire tendancielle. A l'inverse, si des actions spécifiques sont mises en place pour dénouer les nœuds, alors le système alimentaire pourrait être davantage relocalisé.

Neuf nœuds ont été identifiés pour le système alimentaire de l'Indre. Les trois nœuds discutés en groupe de concertation sont décrits ci-dessous. Les autres nœuds sont expliqués de manière détaillée dans le rapport complet de l'étude.

STRUCTURATION D'UNE FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES TERRITORIALISÉE	DÉVELOPPEMENT D'APPROVISIONNEMENTS BIOS ET LOCAUX POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE	ORGANISATION D'UN SYSTÈME ALIMENTAIRE POUR UNE JUSTE RÉMUNÉRATION DES PRODUCTEURS ET UNE ACCESSIBILITÉ DES PRODUITS DE QUALITÉ POUR LES MANGEURS	LES AUTRES NŒUDS À TRAITER À L'ISSUE DE L'ÉTUDE
<p>Contexte</p> <p>La production de fruits est quasi-inexistante, malgré la présence d'une usine de transformation de fruits à coque, et l'activité d'embouteillage de jus de fruits de la laiterie de Varennes. La production légumière se développe, mais ne permet pas de répondre aux besoins de la population (besoins quatre fois supérieurs à la production). Dans une optique de relocalisation, il s'agit de développer ces deux filières.</p> <p>Pistes d'actions</p> <ul style="list-style-type: none">- Créer une expérimentation de légumes de pleins champs pour la restauration collective,- Créer un pôle technique pour accompagner la filière légumes de pleins champs (changements de pratiques et structuration de filière),- Réaliser une étude pour identifier les filières fruits les plus pertinentes à développer dans un contexte de changement climatique.	<p>Contexte</p> <p>Malgré des actions (collectives) déjà mises en œuvre en restauration collective dans l'Indre, les volumes produits à l'échelle des exploitations sont insuffisants pour répondre à la demande et à la loi Egalim. Les difficultés logistiques persistent et l'enjeu de coût freine la transition. A ces difficultés s'ajoutent la fermeture de classes ou d'écoles qui entraîne une diminution de la demande.</p> <p>Pistes d'actions</p> <ul style="list-style-type: none">- Travailler sur des volumes adaptés à la restauration collective (outils de stockage mutualisés, renforcement de l'action de l'association Cagette et Fourchette),- Recruter du personnel pour cuisiner et apprendre à travailler des produits bruts ou semi-transformés.- Développer plusieurs cuisines centrales « durables » sur l'ensemble du territoire.	<p>Contexte</p> <p>Dans l'Indre, comme au niveau national, les revenus agricoles sont faibles et largement dépendants des subventions ce qui rend difficile la transition vers des pratiques agroécologiques. A l'autre bout de la chaîne, une partie des mangeurs du territoire n'a pas les moyens d'accéder à une alimentation saine, de qualité et durable, en raison des inégalités économiques et d'accès à une offre alimentaire diversifiée.</p> <p>Pistes d'actions</p> <ul style="list-style-type: none">- Créer des groupements d'agriculteurs autour de magasins de producteurs ou d'ateliers de transformation pour mutualiser certaines dépenses, réduire les intermédiaires etc.,- Expérimenter la sécurité sociale de l'alimentation,- Créer des jardins partagés ou des tiers-lieux nourriciers pour partager des connaissances et produire sa propre nourriture.	<ul style="list-style-type: none">• La déconnexion de la production et de la transformation de la filière céréales face à des enjeux de changements de pratiques agricoles et de relocalisation• L'élevage, un enjeu de maintien du cheptel, des exploitations et des pâturages dans un contexte de travail peu rémunérateur et difficile• Dans un contexte de changement climatique et d'insuffisance de débouchés locaux un enjeu de maintenir l'élevage piscicole• Un foncier trop grand, en partie inadapté, cher, et convoité par des acteurs non agricoles, alors que s'enclenchent des dynamiques de diversification des productions agricoles• Une relocalisation du système alimentaire sans viser l'autarcie• Une demande des consommateurs d'accéder à une alimentation saine et durable, dans un contexte où le territoire est de moins en moins attractif (emplois, services publics, mobilité, etc.)

Le travail sur ces trois premiers nœuds est une première étape et **ne constitue pas un travail de priorisation**. Le travail d'identification des pistes d'actions pour les six autres nœuds doit être prolongé, ainsi que l'analyse des freins et leviers à la mise en œuvre des actions, l'identification des acteurs à mobiliser et des possibilités de financements.

6 Conclusion

Cette étude constitue une première **analyse du système alimentaire départemental de l'Indre, de son métabolisme et de ses enjeux de durabilité et de résilience.**

L'analyse des **flux alimentaires** permet de mieux comprendre les dynamiques sous-jacentes, en particulier la **forte interconnexion avec les marchés nationaux et internationaux, et une création de valeur essentiellement réalisée en aval qui échappe en grande partie au territoire car liée à des flux d'import et d'export :**

- Les principales productions du territoire, céréales brutes ou transformées, produits laitiers et viandes, sont majoritairement exportées en filière longue.
- Les légumes et les fruits sont quasiment absents du territoire. Ils sont donc importés pour répondre aux besoins de la population mais également des industriels de la transformation du territoire.
- D'autres produits, même s'ils pourraient être issus du territoire, sont importés pour répondre aux attentes de la population.

In fine, **les productions de l'Indre sont davantage façonnées par la demande extérieure et les exigences des marchés** (avantages comparatifs, compétitivité-prix) que par celle de sa population.

En termes de **durabilité**, le fonctionnement actuel du système alimentaire de l'Indre entraîne de nombreuses conséquences sociales, économiques et écologiques délétères. Parmi ces conséquences, on peut citer :

- le faible revenu des agriculteurs, fluctuant et fortement dépendant des subventions publiques,
- le nombre d'exploitations qui décroît tandis que leur taille augmente,
- une pollution des écosystèmes aux pesticides, une mal adaptation face au changement climatique et une dégradation des sols et des infrastructures agroécologiques liées aux pratiques agricoles sur le territoire, elles-mêmes façonnées par le fonctionnement plus général des filières alimentaires, et notamment les pratiques des acteurs des autres maillons (fournisseurs d'intrants, transformation, distribution).
- une précarité alimentaire sur le territoire qui augmente dans un contexte de difficulté de mobilité et de vieillissement de la population.

Ces menaces sur les enjeux de durabilité peuvent se concrétiser par des chocs susceptibles de mettre à mal la résilience du système alimentaire. Or, les exercices de projection du système alimentaire de l'Indre en 2050 ont montré que l'aggravation de ces pressions n'est pas inéluctable. Le scénario tendanciel renforce effectivement les évolutions observées (baisse du nombre d'exploitations, automatisation du travail dans les usines agroalimentaires, augmentation de la précarité alimentaire, etc.), mais il n'est pas le seul futur possible. Une **relocalisation du système alimentaire** a également été envisagée, et implique des changements ambitieux, mais atteignables, crédibles et désirables.

En outre, une relocalisation plus ou moins ambitieuse du système alimentaire de l'Indre pourrait le rendre plus durable mais aussi plus résilient face aux chocs économiques, financiers, écologiques ou sanitaires qui ont été envisagés.

Sortir de la trajectoire actuelle pour aller vers un système alimentaire relocalisé, durable et résilient implique d'identifier les « **nœuds stratégiques** », ou points de tension qui bloquent l'évolution du système alimentaire vers une trajectoire plus relocalisée, plus durable et plus résiliente. Différents nœuds ont été analysés. Des premières pistes d'actions ont été identifiées à partir de réflexions collectives en atelier de concertation mais aussi d'exemples inspirants mis en place sur d'autres territoires.

Ainsi, une évolution plus durable et plus résiliente du système alimentaire est possible à condition de s'appuyer sur les atouts de l'Indre (territoire agricole diversifié, production sous signe de qualité, premières dynamiques locales enclenchées etc.) **et de se confronter aux principaux « nœuds stratégiques » du système alimentaire départemental.**

Ces premiers résultats nécessitent d'être approfondis dans le cadre d'une réflexion concertée plus poussée qui viendra préciser le travail sur les nœuds pour le rendre opérationnel et traitera les questions et dilemmes qui ont émergé lors des différentes sessions de travail collectives.

De la même façon, les pistes d'actions identifiées devront être retravaillées et précisées, et le portage de ces actions discuté avec les parties prenantes concernées.



Collectivités territoriales qui portent le projet :



Structures qui financent le projet :

