



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL EN ÉMERGENCE

sur la Communauté de Communes
de Gâtine et Choisilles - Pays de Racan
2021

Projet Alimentaire Territorial Gâtine-Racan en émergence soutenu par :



Cette opération est co-financée par l'Union Européenne.
L'Europe investit dans les zones rurales.



TABLE DES MATIÈRES

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL	4	LA COMMERCIALISATION SUR LE TERRITOIRE DE LA CCGCPR	48
DÉMARCHE SUPRA CCGCPR	6	Vente directe à la Ferme	48
Démarche nationale	6	Commande en ligne par le biais de plateforme	51
Démarche régionale	7	Les restaurants / brasseries	52
Démarche départementale	9	Les cafés / bars	53
Démarche de la CCGCPR	10	Les commerces de proximité	54
LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE GÂTINE ET CHOISILLES – PAYS DE RACAN	14	Des relais et intermédiaires des circuits-courts alimentaires	56
Le profil des habitants de la CCGCPR	15	LA LOGISTIQUE DE TRANSPORT	58
La création d'une transversalité	17	SYNTHÈSE	60
Quelle méthode pour le diagnostic territorial partagé ?	19	LA RESTAURATION COLLECTIVE	61
L'ACTIVITÉ AGRICOLE SUR LA CCGCPR	26	Les établissements scolaires sur le territoire	61
SYNTHÈSE	31	Coût et tarif des repas scolaires	63
LA PRODUCTION SUR LA CCGCPR	32	Les établissements de santé	65
La répartition des exploitations agricoles sur la CCGCPR	32	SYNTHÈSE	67
Les céréales	33	ÉDUCATION À L'ALIMENTATION	68
La (poly)culture et élevage	34	SYNTHÈSE	71
L'élevage	35	L'ACCESSIBILITÉ ÉCONOMIQUE ET SOCIALE À UNE ALIMENTATION LOCALE ET DE QUALITÉ	72
L'arboriculture	36	Une accessibilité sociale	74
Le Maraichage	37	La mobilité	77
Autres exploitations (apiculture, pêche et viticulture)	37	L'autoproduction	79
Un patrimoine gastronomique	38	SYNTHÈSE	81
La filière « Agriculture Biologique » sur la CCGCPR	39	LA SANTÉ	82
La production alimentaire sur la CCGCPR	41	LA COMMUNICATION	84
QU'EST-CE-QUE LE « LOCAL » POUR LES ACTEURS DE LA CCGCPR ?	42	SYNTHÈSE GLOBALE	86
LA TRANSFORMATION	43	QUELS ENSEIGNEMENTS TIRER DE CE DIAGNOSTIC TERRITORIAL PARTAGÉ ?	87
Stockage et transformation céréalière	44		
La transformation laitière	45		
La transformation animale	45		
La transformation légumière et fruitière	46		

Diagnostic Alimentaire Territorial de la Communauté de Communes de Gâtine et Choissilles - Pays de Racan - Rédaction : A. TRYSTRAM, Président, E. CANON et E. LAPLEAU, vice-Présidents - Rédaction : Ulysse MERCKLING-LARCHER - Conception : Service Communication - Aurélie Richard - Impression : Imprimerie Lesage-Richardeau - Crédit Photo : Service communication CCGC-PR, Mathieu Greteau, Freepik. Toute reproduction même partielle ne peut être faite sans l'accord de la Communauté de Communes. La collectivité participe à la protection de l'environnement en imprimant son magazine sur papier recyclé PEFC (Programme de Reconnaissance des Certifications Forestières).

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Qu'est-ce qu'un Projet Alimentaire Territorial ?

Un Projet Alimentaire Territorial, communément abrégé PAT, est un outil mis en place par l'Etat en 2014 par le biais de la « Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt »¹. Cet outil stratégique et opérationnel a pour objectif la mise en mouvement d'actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques, de santé et culturels dans le domaine de l'alimentation. Le PAT est une reconnaissance délivrée par le Ministère de l'Agriculture. La reconnaissance se fait sur la base de prérequis et de critères de reconnaissances qui permettent d'apprécier du niveau du PAT, qu'il soit de niveau 1 ou 2.

Les prérequis concernent :

- Le portage du projet
- La démarche collective et concertée
- La prise en compte des objectifs des programmes régionaux, du PRAD² et du PNA³
- La transversalité de la démarche

Les critères de reconnaissance au nombre de 6 sont :

- Le diagnostic territorial partagé,
- La mise en œuvre d'actions opérationnelles,
- L'engagement des partenaires,
- La prise en compte des objectifs du PNA,
- La pérennité du projet,
- Le dispositif d'évaluation de l'impact du projet.

Un PAT se construit en concertation avec les acteurs du territoire et acteurs agissant sur le territoire en termes d'alimentation. Cette démarche collective se traduit notamment par la constitution d'un comité de pilotage qui est une étape indispensable et constitutive d'un PAT. Le PAT se veut transversal par l'association d'acteurs divers, notamment au sein du comité de pilotage, qui travaillent ensemble afin d'assurer une construction, une coordination et un suivi de la démarche.

Réaliser un PAT est une démarche volontaire et collective qui a vocation à relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant notamment l'installation d'agriculteurs, les circuits-courts, les produits locaux dans les cantines, l'accessibilité alimentaire, la gestion des déchets alimentaires ou encore l'éducation à l'alimentation. Un PAT est un processus qui se décline en diverses étapes distinctes dont la première et indispensable est le « diagnostic territorial partagé ».

La CCGCPR peut compter sur le soutien du programme européen LEADER (Liaison Entre Actions de Développement de l'Economie Rurale) dans la réalisation de ce travail. Ce programme qui vise à faire des territoires ruraux des pôles équilibrés d'activité et de vie permet de soutenir des actions innovantes s'inscrivant dans une stratégie locale. Il sert de laboratoire d'expérimentations, d'idées pour l'ensemble des territoires ruraux. LEADER fut pour la CCGCPR une opportunité de lancer son PAT en s'appuyant sur un co-financement européen dans le cadre du Plan d'Action de soutien aux PAT en émergence. La CCGCPR s'inscrit par le biais de ce PAT dans l'action 3 : « Identifier et soutenir les nouvelles niches économiques dans le domaine de l'économie verte » du programme LEADER.

Depuis mars 2021, la CCGCPR, son Président et ses Vice-Présidents s'investissent dans cette démarche.

En prolongation avec le Projet de Territoire et les diverses orientations existantes, adoptés notamment par les élus de la CCGCPR, que sont le Contrat Local de Santé (CLS), le Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET) et le Schéma de Cohérence Territoriale (SCoT), documents en lien avec l'alimentation, la mise en place d'un PAT sur la CCGCPR a vocation à répondre à ces objectifs précisément exprimés et fixés :

- **Structurer l'économie agricole via le développement d'une agriculture et alimentation locale durable et de qualité rendue accessible à tous**
- **Mettre en œuvre un système alimentaire**
- **Faire de l'alimentation l'affaire de tous via l'éducation, la réduction et gestion des déchets alimentaires.**

Concernant plus précisément le diagnostic territorial partagé, celui-ci porte sur l'agriculture et les différentes dimensions de l'alimentation sur le territoire du projet (données sociales, économiques, ressources naturelles, climat, offre agricole, bassin de consommation, ...) et sur le recensement des acteurs, de leurs missions et de leurs initiatives (internes et externes à la structure). Pour obtenir une reconnaissance de PAT de niveau 1, le diagnostic territorial partagé doit être prévu ou en cours. Pour obtenir une reconnaissance de PAT de niveau 2, le diagnostic territorial partagé doit être réalisé, partagé et éventuellement mis à jour. La réalisation d'un diagnostic territorial partagé est tout d'abord un critère de reconnaissance d'un PAT ce qui justifie sa réalisation et l'inscrit dans une démarche cohérente vis-à-vis de ce même PAT. Ce diagnostic territorial partagé servira ensuite de base sur laquelle s'appuyer pour la mise en place d'actions dans une partie dite « opérationnelle » du PAT et prend la forme d'un document dans lequel est exposé le territoire où se développe le PAT. Ce document présente aussi précisément que possible le territoire sous divers angles et analyse les données recueillies afin de pouvoir ensuite orienter le PAT.

La CCGCPR a en conséquence, depuis mars 2021 initié la réalisation d'un diagnostic territorial partagé, étape indispensable dans le cadre d'un PAT. Ce diagnostic territorial partagé a été réalisé par un étudiant de Master II « Villes et Environnement Urbains » à l'Université Lyon II, en stage de fin d'étude pour une période de 6 mois au sein de la CCGCPR. Ce diagnostic territorial partagé a été réalisé par Ulysse Merckling-Larcher, durant ce laps de temps défini et par le biais de divers outils qui seront plus longuement détaillés par la suite. La démarche adoptée pour réaliser ce diagnostic sera plus longuement détaillée dans la partie méthodologique qui suit.

Ce document est le résultat de six mois de travail, passés à élaborer le « diagnostic territorial partagé » pour la Communauté de Communes de Gâtine et Choisilles - Pays de Racan. 6 mois durant lesquels un travail de mise en relation des acteurs et de formalisation de cette mise en relation a eu lieu par le biais de divers outils afin d'ensuite s'engager dans un plan d'actions, directement lié aux résultats de ce travail.

¹ LOI n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt

² Plan Régional de l'Agriculture Durable (PRAD)

³ Programme National pour l'Alimentation

DÉMARCHE SUPRA CCGCPR

DÉMARCHE NATIONALE



Loi EGALIM

Cette loi qui s'adresse aux services de restauration scolaire et universitaire, services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans et services de restauration des établissements de santé, sociaux et pénitentiaires a pour objectif

d'agir sur l'approvisionnement de ces services de restauration collective d'ici au 1^{er} janvier 2022. Ces services doivent justifier d'avoir à minima 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % de produits biologiques. Certaines structures ont d'ores et déjà commencé à agir en ce sens qu'elles soient en gestion concédée ou directe mais des problèmes de définition de la qualité, de local et d'évaluation de l'approvisionnement subsistent ou apparaissent. La Loi EGALIM est actuellement en cours de révision pour la rédaction d'une version améliorée, où le % de produits issus de l'Agriculture Biologique serait revu à la hausse pour atteindre 30 %.

Programme National pour l'Alimentation 2019 - 2023 : Territoires en action



La politique de l'alimentation a pour finalité « d'assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement

et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique».

Le Programme National pour l'Alimentation (PNA) est l'outil créé par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation pour agir en ce sens. Ce PNA a pour axes thématiques :

- la justice sociale
- la lutte contre le gaspillage alimentaire
- l'éducation alimentaire

Et pour axes transversaux :

- les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)
- la restauration collective

Le PNA propose une approche transversale et intégrative s'adressant à des publics cibles très divers (enfants, adultes, collectivités, professionnels de la chaîne alimentaire, associations...) et où les territoires sont acteurs.



Programme Ambition Bio 2022 DRAAF

Le Programme Ambition Bio 2022 est porté par la DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt). Ce programme a pour objectif de promouvoir des modes de production respectueux de l'environnement, à garantir des normes élevées de bien-être animal et à préserver la biodiversité. 15%, c'est le pourcentage de surface agricole utile conduite en agriculture biologique voulue en 2022. Pour ce faire, 7 axes vont être investis et faire l'objet d'actions précises, diverses et transverses.

Axe 1 : Développer la production « inciter, accompagner, aider, maintenir »

Axe 2 : Structurer les filières « accompagner les filières pour un développement équilibré de la bio »

Axe 3 : Développer la consommation « promouvoir les produits issus de l'agriculture biologique »

Axe 4 : Renforcer la recherche « développer des programmes de recherche et développement pour et par l'agriculture biologique »

Axe 5 : Former les acteurs « accorder une place plus importante au bio au sein des formations »

Axe 6 : Adapter la réglementation « veiller à disposer d'une réglementation propice au développement du bio »

Axe 7 : Impulser une dynamique de conversion à l'agriculture biologique dans les territoires d'outre-mer « des filières biologiques qui restent peu développées, malgré un potentiel à exploiter ».

L'axe 1 met notamment en avant une action « d'appui sur les projets territoriaux » tels que les projets alimentaires.

DÉMARCHE RÉGIONALE

PRAD

Le Plan Régional de l'Agriculture Durable (PRAD) de la Région Centre-Val de Loire a été validé par le Préfet le 8 février 2013, pour une durée de 7 ans. Ce Plan, conforté par la loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'agroalimentaire et la forêt, permet d'encadrer la transition agro-écologique de la région. Il se base sur un diagnostic territorial, déterminant les « facettes de l'agriculture en Région Centre », « l'utilisation du territoire et du capital foncier », « l'utilisation de l'eau en agriculture » et le profil des exploitants. **4 enjeux sont issus de ce travail de diagnostic : l'enrichissement du potentiel agricole, le développement du potentiel économique, la préservation du potentiel humain et le renforcement de la place des agriculteurs dans la société.**

L'une des actions citées s'intitule par exemple « Soutenir la polyculture-élevage dans les zones intermédiaires ».

Alimentation : une stratégie pour les territoires régionaux 2017 - 2021 :

La Région Centre-Val de Loire a pour but avec cette stratégie à destination de l'alimentation : « l'amélioration de la qualité nutritionnelle du régime alimentaire, la réduction de l'empreinte écologique de l'alimentation et la relocalisation partielle à l'échelle des territoires de l'activité économique qui permettra, entre autres, un prix des denrées de qualité accessible à tous et une juste rémunération des producteurs et des transformateurs, y compris de petite taille ».

Dans cette optique, 5 axes orientent les actions qui promeuvent une transversalité par l'association des consommateurs et producteurs :

- Rapprocher les producteurs et les consommateurs
- La restauration collective : le levier du changement
- La gastronomie et les terroirs : vitrine de l'art de vivre en Centre Val de Loire
- Les acteurs économiques : relever le défi de la qualité nutritionnelle
- Initiatives citoyennes et éducation à une alimentation durable
- Systèmes alimentaires territoriaux : accompagner l'émergence dans les territoires



C du Centre

C du Centre est un outil de cette stratégie régionale pour l'alimentation. Lancée en 2014 afin de promouvoir et valoriser la filière agroalimentaire régionale, C du Centre est depuis le 1^{er} janvier 2021 une marque collective régionale alimentaire. Réel engagement de la part de la Région Centre-Val

de Loire, cette reconnaissance fondée sur l'authenticité et la provenance des produits « vrais par nature » s'impose comme une vitrine du savoir-faire alimentaire régional ainsi qu'un repère de confiance aussi bien pour les consommateurs que producteurs, transformateurs ou artisans, membre du réseau.

C du Centre sélectionne soigneusement ceux qui pourront apposer cette marque sur leurs produits selon trois critères qui permettent de garantir la qualité de ceux-ci :

- **La provenance régionale (garante de l'origine régionale de la majorité des produits bruts)**
- **La composition (pour contrôler l'absence d'additifs de synthèse)**
- **Les pratiques vertueuses pour l'environnement (présences de certifications environnementales, inscription dans des circuits de proximité...).**

Fort d'un catalogue référencant plus de 900 produits différents, C du Centre se révèle être un acteur majeur du soutien à l'économie régionale. Actuellement aucun membre du réseau n'est localisé sur la CCGCPR en raison de la récente apparition du dispositif.

DÉMARCHE DÉPARTEMENTALE



Bien Manger dans nos Collèges de Touraine

Depuis 2020, le département, par le biais de son Conseil Départemental s'est lancé dans un « Projet Alimentation 2020-2022 ». Totalement volontaire, cet engagement se traduit par la mise en place d'une stratégie qui s'adresse frontalement à la restauration scolaire et donc à l'éducation via le plan d'action « Bien manger dans nos collèges de Touraine ». 2 objectifs majeurs sont visés : une alimentation de qualité et éthique ainsi que le développement du recours au circuit de proximité en priorisant les produits locaux. Un volet environnemental est également pensé en ce sens. Des actions plus précises sont ensuite mises en application comme des (re)constructions de structures ou de la diversification alimentaire (protéine végétale). Cette démarche se développe en lien avec la Loi EGalim et se conforme à son contenu et ses aspirations.

Au sein de la CCGCPR, deux établissements sont concernés par cette politique, le collège de Neuillé-Pont-Pierre et celui de Neuvy-le-Roi.

Projet Alimentaire Départemental

Un Projet Alimentaire Départemental, que porte conjointement la Préfecture d'Indre-et-Loire et la Chambre d'Agriculture, toutes deux engagées dans une démarche globale de structuration des filières alimentaires locales, a vu le jour en 2019.

Cet engagement a donné lieu à la signature d'une convention consortium afin de poser et partager les éléments de contexte et les orientations prioritaires, comme réfléchir aux outils logistiques pour massifier les produits locaux et favoriser leur inclusion dans la structuration des circuits-courts. 20 partenaires, publics comme privés, dont la Communauté de Communes, ont paraphé cette convention. Ces signataires, membres du comité de pilotage, ont notamment commandé en 2018, « une étude sur le maillage agroalimentaire en Indre-et-Loire pour la valorisation des produits locaux » au cabinet Triesse Gressard Consultants. Cette étude fit ressortir « la diminution du nombre d'agriculteurs » et par conséquent « la diminution globale de l'offre de produits agricoles » sur la Touraine. Le « maillage agroalimentaire et la logistique » apparut comme satisfaisant mais « renforcer et valoriser certains outils existants » fut clairement identifié comme un besoin notamment concernant les abattoirs de Bourgueil et de Saint-Flovier « à accompagner dans leur performance économique et commerciale », et le marché de gros de Tours qui nécessitait d'être redynamisé en particulier au niveau du carreau des producteurs. Enfin, « faciliter la mise en relation des acteurs au sein des filières » méritait approfondissement selon cette même étude.

DÉMARCHE DE LA CCGCPR

Contrat de réciprocité

Les contrats de réciprocité ont pour objectif de dépasser les logiques d'opposition entre territoires. Ils encouragent les complémentarités et les coopérations entre les espaces ruraux, périurbains et urbains. Dans cette logique, Tours Métropole Val de Loire et la Communauté de Communes de Gâtine et Choisilles Pays de Racan se sont associés en 2019 et ce jusqu'en 2021 par le biais d'un Contrat de Réciprocité. Cette association a pour but la coopération entre les parties signataires. Durant les trois ans que durent le contrat, des axes prioritaires sont dégagés afin d'orienter la coopération. L'un de ces axes n'est autre que « Projet Alimentaire ». Cet axe permet à la Communauté de Communes de bénéficier de l'expérience de la Métropole qui a entrepris un travail à ce sujet début 2017. L'objectif premier qui est annoncé est de tendre vers un changement de modèle productif notamment par le renforcement de l'offre de maraîchage et le maintien de l'élevage. La Communauté de Communes s'investit en ce sens via le développement et soutien apporté aux circuits-courts et plus encore par la récente mise en mouvement du Projet Alimentaire Territorial.



Projet de Territoire

Il s'agit d'un document qui s'inscrit dans une démarche de développement durable et sur lequel la collectivité s'appuie pour définir les axes qui abordent les domaines qui font la vie du territoire, en matière de développement économique, d'environnement, de cohésion sociale, de tourisme, de culture, de transport et mobilité. En cela, le projet de territoire indique la volonté collective et les choix effectués pour la mise en œuvre de politiques publiques. C'est le document fédérateur pour l'ensemble du territoire, les communes, les acteurs socio-économiques, les services publics. L'orientation 1 « Pour une économie attractive et durable, créatrice d'emplois » pose un défi de structuration des activités locales capables d'attirer l'emploi au sein du territoire et la communication tant vers l'extérieur qu'à l'intérieur du territoire.

L'économie doit être accompagnée par la Communauté de Communes. La crise actuelle nous montre que les collectivités sont pleinement des partenaires pour y répondre. **L'objectif 4 « Développer une agriculture locale, durable et de qualité » définit 6 engagements :**

Inciter au développement du maraîchage • Favoriser la valorisation des produits finis • Créer un partenariat entre les agriculteurs céréaliers et des porteurs de projets en élevage • Aider à l'installation des jeunes agriculteurs avec un accompagnement lors de la transmission de l'exploitation agricole • Accompagner les agriculteurs : - au travail de conservation des sols - vers une production bio ou Haute Valeur Environnementale (HVE) • Favoriser la mise en place de retenues d'eau collinaires

SCoT

A l'échelle du Pays Loire Nature, un Schéma de Cohérence Territoriale (Scot) est également en place et s'applique à la CCGCPR. Initié par la loi Solidarité et Renouvellements Urbains (SRU), en 2000, et complété dans sa définition par la loi Urbanisme et Habitat, en 2003, le SCOT est un véritable **document de planification et d'urbanisme**. Il est élaboré à l'initiative des collectivités locales sur la base d'une stratégie globale de développement qui doit respecter les principes du développement durable. Ce document s'impose aux documents d'urbanisme locaux, tels que les Plans Locaux d'Urbanisme et les Cartes Communales. Son rôle est de définir l'équilibre entre les choix de protection des espaces et les options de développement. Il aborde de nombreux thèmes : habitat, économie, commerces, équipements, tourisme, déplacements, préservation de l'agriculture, des paysages et des corridors écologiques...

Élaborer un SCOT, c'est décider **d'organiser et développer le territoire de façon la plus harmonieuse possible dans une perspective de développement durable**. Le SCOT assure la **mise en cohérence des politiques d'aménagement et l'ensemble des politiques sectorielles** qui font notre vie quotidienne (habitat, transport, économie, commerce, agriculture, environnement, paysage...) dans une perspective de long terme. Diverses orientations sont définies dans le cadre du SCOT du Pays Loire Nature. Parmi celles-ci « faire de l'agriculture un pilier du développement local et de la cohérence territoriale » (n°5) notamment par le biais d'objectifs que sont « pérenniser le foncier agricole et sylvicole » (n°6) ou « faciliter le développement des exploitations agricoles et forestières » (n°7). D'autres objectifs comme « favoriser la diversification de l'activité agricole » (n°9) ou encore « œuvrer pour une agriculture durable et de proximité » (n°10), objectif qui a clairement identifié le Projet Alimentaire Territorial comme une action à mener « participer à structurer les partenariats et mettre en œuvre le Projet Alimentaire Territorial ». « Conserver des services de proximité » (orientation n°11) notamment alimentaires fait également partie des orientations de ce SCOT. Certaines des actions précédemment citées sont par ailleurs en cours de réalisation, pour ne citer que le PAT par exemple.



PCAET

La Communauté de Communes (sous l'égide du Pays Loire Nature) réalise un Plan Climat Air-Energie Territorial (PCAET). **Cet outil de planification obligatoire a pour but d'atténuer le changement climatique, de développer les énergies renouvelables, maîtriser la consommation d'énergie et la qualité de l'air**. Il concerne tous les secteurs d'activités, sous

l'impulsion et la coordination de la collectivité porteuse. Il a donc vocation à mobiliser tous les acteurs économiques, sociaux et environnementaux du territoire qui l'initie. Les actions menées par la CCGCPR devront s'intégrer dans des objectifs suivis, d'« accompagner la forêt et l'agriculture face au changement climatique », de « réduire les distances », de « soutenir les circuits alimentaires de proximité » ou encore de « soutenir ou développer des pratiques agricoles durables et l'accompagnement vers une viticulture raisonnée ». D'autres actions visent également de manière indirecte une relocalisation agricole ou alimentaire (voir actions 10, 19, 23).



CLS

La Communauté de Communes par le biais du Pays Loire Nature est dotée depuis décembre 2017 d'un Contrat Local de Santé (CLS) qui était effectif jusqu'en décembre 2020. Face à la crise sanitaire connue en 2020, un avenant d'un an, accepté par l'Agence Régionale de Santé (ARS) a été demandé afin de pouvoir finaliser le CLS1. Les actions en cours seront donc finalisées en 2021 avant que ne débute en 2022 et ce jusqu'en 2026 le CLS 2. **Le Contrat Local de Santé est un « outil porté conjointement par l'agence régionale de santé et une collectivité territoriale pour réduire les inégalités territoriales et sociales de santé**.

Il est l'expression des dynamiques locales partagées entre acteurs et partenaires sur le terrain pour mettre en œuvre des actions, au plus près des populations. » La nutrition est depuis 2004 une priorité régionale en termes de santé publique, ce qui justifie de son inscription dans le CLS. Ce pan du CLS se trouve par ailleurs, dans le cas du Pays Loire Nature, traduit en actions parmi lesquelles **« promouvoir une alimentation équilibrée et une activité physique régulière pour les habitants du Pays Loire Nature »** (action 8) ou **« développer les actions de promotion de la santé à destination des personnes en situation de précarité »** (action 16). Ces deux actions mobilisent toutes deux des acteurs nombreux et variés

issus de divers secteurs tels que la santé, le social ou encore l'éducation. Le public à qui s'adressent ces actions est également large puisque aussi bien les enfants que les personnes âgées, que les familles ou les personnes en situation de précarité sont visés. Les actions menées dans le cadre du CLS ont pour objectif de réduire les inégalités sociales et territoriales de santé et de mettre en œuvre des solutions pour une offre de santé de proximité, ce qui doit concerner l'ensemble des habitants du territoire où le CLS est mis en œuvre. D'autres actions comme la 9, « Développer un réseau local sport-santé » peuvent également intervenir de manière plus indirecte sur ces thématiques de l'alimentation dans le cadre du CLS. Des réunions, groupes de travail et animations (Défi Famille à Alimentation Positive) ont d'ores et déjà eu lieu dans le cadre de ce CLS.



Projet GouTer

Le Projet GouTer a vu le jour en 2016 pour une période de 3 ans (2016-2019) et fut porté par l'International Urban Food Network (IUFN), en partenariat avec l'Institut de recherche et débat sur la Gouvernance (IRG), le Resource Centers

on Urban Agriculture and Food Security Foundation (RUAF Foundation), l'association des Régions de France (ARF) et l'association des Recherche et Evaluation des solutions innovantes et sociales (RESOLIS). 5 territoires pilotes dont le Pays Loire Nature, sont partis du constat que l'orchestration d'une transition vers un système alimentaire durable requérait une nouvelle forme de pilotage des initiatives et politiques alimentaires, qui faisait (et/ou fait) défaut. Ce projet avait pour objectif de renforcer les capacités des collectivités territoriales en termes de Gouvernance Alimentaire notamment via le déploiement de Projets Alimentaires Territoriaux ou de Systèmes Alimentaires Territorialisés (SAT). La participation de la CCGCPR à ce projet a permis de s'intéresser à ce sujet de l'alimentation et de travailler avec les partenaires pendant plus d'un an. Les Communautés de Communes du Pays Loire Nature n'ont pas poursuivi cette démarche en 2017 afin de s'investir dans un projet de magasins de producteurs sur le territoire du Pays Loire Nature et entrer dans une phase plus opérationnelle.

Partenariat avec la Chambre d'Agriculture et la CC TOVAL



La Communauté de Communes de Touraine Ouest Val de Loire (TOVAL), la Chambre d'Agriculture ainsi que la CCGCPR ont à cette fin noué un partenariat « pour le développement de l'approvisionnement en circuits-courts » en 2018. Ce partenariat a notamment mené à la création d'une association « Circuits-Courts Touraine Nord-Ouest » qui a vocation à favoriser les circuits-courts. La création de cette association doit permettre de rendre l'engagement visible, de créer

un climat de confiance, de faciliter les rencontres entre producteurs et acheteurs, d'établir une charte d'engagement commune, de participer à la conception des documents d'appels d'offres. Cette association est ouverte aux agriculteurs et producteurs locaux, aux collectivités territoriales, aux établissements publics, aux prestataires de restauration collective (associations et entreprises), aux petites, moyennes ou grandes surfaces, aux artisans et restaurateurs. Cette association est depuis la crise du Covid en 2020 en dormance et devrait reprendre son activité une fois cette crise achevée.

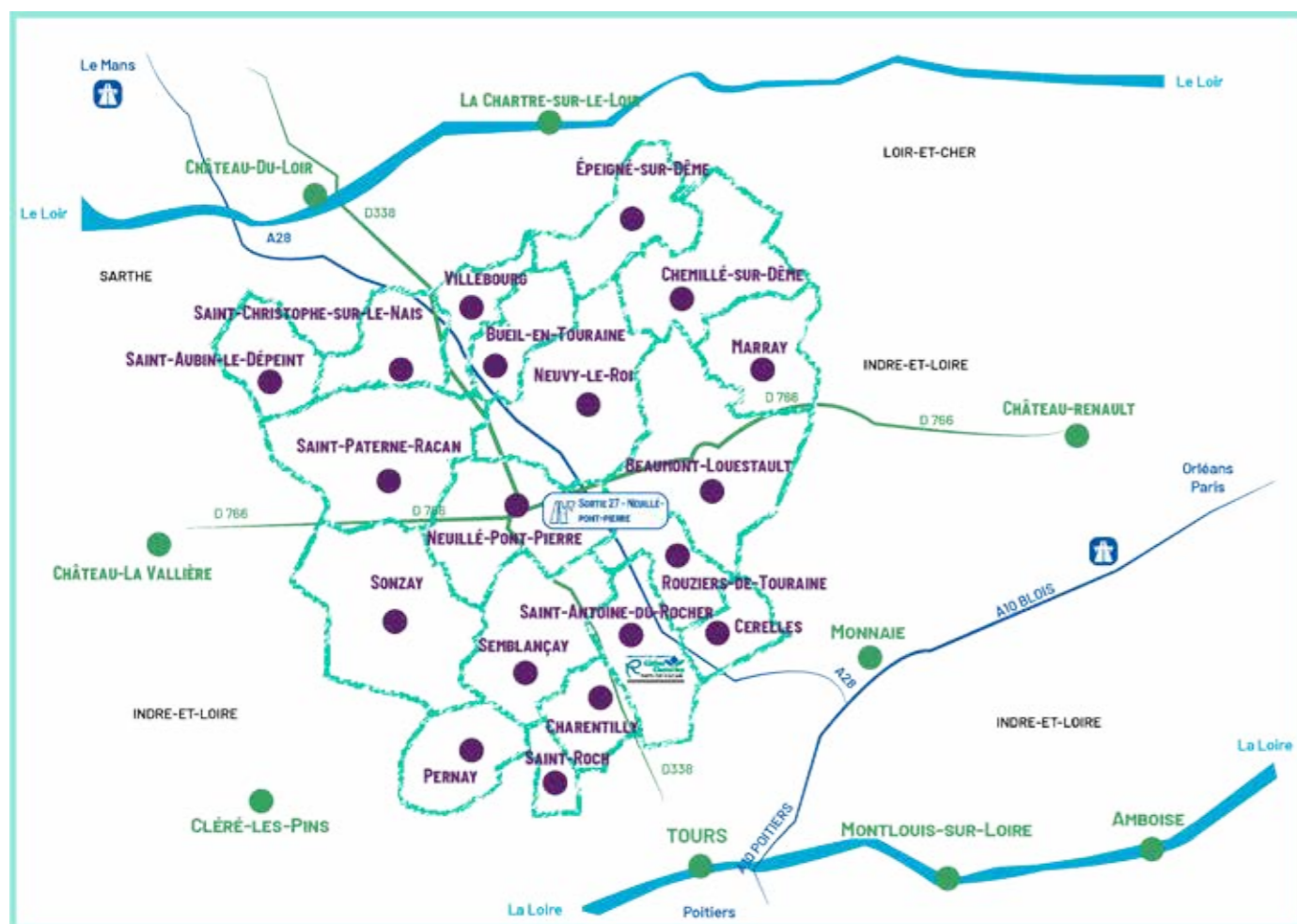
Dans la continuité de cet engagement en faveur de l'agriculture, la CCGCPR a participé aux deux dernières éditions de « Ferme Expo ». La dernière, en date de novembre 2019 à « Ferme Expo », à Tours fut l'occasion pour 10 producteurs du territoire d'exposer leurs produits et de faire découvrir ceux-ci aux 35 000 visiteurs accueillis. Cet événement fut l'occasion de présenter la nouvelle association de producteurs et acheteurs locaux, l'association « Circuits-Courts Touraine Nord-Ouest ».



LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE GÂTINE ET CHOISILLES PAYS DE RACAN

La CCGCPR est composée de 19 communes. Ces 19 communes, qui sont localisées sur la carte ci-dessous sont :

- | | |
|---------------------|------------------------------|
| Beaumont-Louestault | Rouziers-de-Touraine |
| Bueil-en-Touraine | Saint-Antoine-du-Rocher |
| Cerelles | Saint-Aubin-le-Dépeint |
| Charentilly | Saint-Christophe-sur-le-Nais |
| Chemillé-sur-Dême | Saint-Paterne-Racan |
| Epeigné-sur-Dême | Saint-Roch |
| Marray | Semblançay |
| Neuillé-Pont-Pierre | Sonzay |
| Neuvy-le-Roi | Villebourg |
| Pernay | |

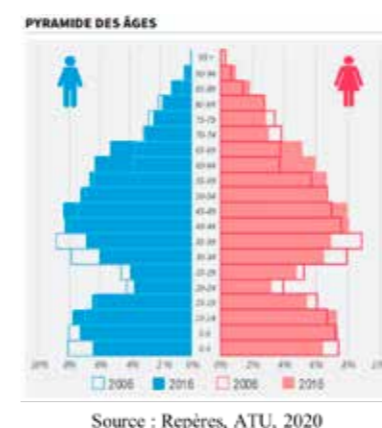


La population de la CCGCPR s'élève à 21 942 habitants⁴ et la commune la moins peuplée est Epeigné-sur-Dême avec 170 habitants tandis que Semblançay est la plus peuplée avec 2 222 habitants. **Ces habitants représentent 3.5 % de la population départementale. Depuis 2012, l'évolution annuelle moyenne de la population de la CCGCPR est de + 4.9 % par an**, soit 1 044 individus en plus chaque année. Cette dynamique démographique s'explique premièrement par un solde naturel positif et dans une moindre mesure par un solde migratoire positif. La démographie croît chaque année ce qui permet de s'appuyer sur une population en croissance constante.

LE PROFIL DES HABITANTS DE LA CCGCPR⁵



Les ménages de la CCGCPR sont en moyenne composés de 2,5 personnes. En 2016, le territoire est plutôt familial comme l'illustre ces chiffres puisque en 2017, 6 415 familles avec enfants sont recensées sur la CCGCPR sur les 8 772 foyers recensés. **73 % des foyers ont donc des enfants.**



27 % de la population de la CCGCPR est âgée de 0 à 18 ans. Sur ces presque 6 000 personnes que cela représente, 771 ont entre 0 et 3 ans, soit 3.6 % de la population de la CCGCPR. 16 % de la population est âgée de + de 65 ans sur la CCGCPR. Cela signifie donc que les 57 % restants sont âgés de 19 à 64 ans. Plus d'1/5 habitant a spécifiquement entre 20 et 39 ans, catégorie d'âge en recul de 2.9 points de % sur les dix dernières années contre 4,7 points de % à l'échelle du département. **84 % de la population a moins de 65 ans ce qui en fait un territoire plutôt jeune, de même que cela en fait un territoire assez dynamique.**



Le revenu disponible médian par unité de consommation est de 1 800 euros par mois sur la CCGCPR contre 1 740 euros en Indre-et-Loire. Cela signifie que 50 % des ménages gagnent au plus 1.800 euros par mois. **Le taux de pauvreté⁶ au sein de la CCGCPR est de 8,1% contre 13% en 2018 dans le département.** Cela signifie que 8.1 % des personnes vivent avec moins que le montant du seuil de pauvreté, fixé en 2016 en France à 1026 euros par mois. L'indice de fragilité socio-économique⁷ est sur la CCGCPR de 3,7%, l'un des plus bas des EPCI du département contre 4,3% en moyenne en Indre-et-Loire. Cet indice signifie que 3.7 % des personnes vivant sur la CCGCPR est considérées comme fragiles en rapport notamment avec leur statut économique (précarité, non insertion, ...) ou leur statut social (famille monoparentale, non diplômé, ...). En 2019 sur la CCGCPR, 214 foyers bénéficient du Revenu de Solidarité Active (RSA), contre 197 en 2017. **16 % des assurés du Régime Général (RG) sont en Affectation Longue Durée (ALD) au sein de la CCGCPR, contre 11 % en Indre-et-Loire. En outre, 190 personnes bénéficient de l'Allocation Adulte Handicapé (AAH) en 2019.**

⁴ Chiffres issus des entretiens semi-directif avec les 19 communes
⁵ Chiffres INSEE ou Agence d'Urbanisme de l'Agglomération de Tours (ATU)
 Le seuil de pauvreté est de 1 026 euros par mois en France métropolitaine en 2016 et une personne est considérée comme pauvre lorsqu'elle vit dans un ménage dont le niveau de vie est inférieur au seuil de pauvreté.
⁷ L'indice de fragilité est une note cumulée de 5 indicateurs de fragilité socioéconomique : salariés précaires, chômeurs, jeunes non insérés, personnes sans diplôme, familles monoparentales.



3 045 établissements (entreprises, exploitations agricoles, libéraux...) sont implantés sur le territoire au 1^{er} janvier 2018 et la CCGCPR compte en son sein 10 486 actifs employés ou en recherche d'emploi, ce qui représente 78 % de la population des 15-64 ans, proportion légèrement supérieure à celle d'Indre-et-Loire, à 75%. Les actifs de la CCGCPR travaillent plutôt en dehors du territoire puisqu'avec 4 emplois présents pour 10 actifs occupés y résidant, les emplois sur le territoire ne représentent que 4 260 emplois. Entre 2006 et 2016, cette part a augmenté de 0.3 % par année contre 0.1 % en Indre-et-Loire sur la même période. En 2016, seuls 3.7% des établissements employeurs avaient leur siège implanté en dehors de la CC. En 2017, les emplois agricoles, au nombre de 498 sur la CCGCPR représentent 11.8 % des emplois totaux de la CCGCPR. **La majorité des emplois sont situés en dehors de la CCGCPR, ce qui en fait un territoire plutôt à vocation résidentielle mais plus d'1/10 emplois est dévolu au domaine agricole sur la CCGCPR. Presque la moitié des habitants de la CCGCPR sont donc des actifs ce qui en fait un territoire dynamique d'autant plus qu'à ceci s'ajoute 30 % d'individus mineurs. Seuls 20 % sont donc inactifs sur le territoire. Cette population active est majoritaire sur le territoire.**



Néanmoins 14% des jeunes âgés entre 15 et 24 ans n'ont ni emploi, ni ne sont scolarisés ou en stages, ce qui est légèrement inférieur à la proportion de jeunes non insérés en Indre-et-Loire à 14.6 %. La CCGCPR compte par ailleurs 110 diplômés pour 100 non diplômés, contre 79 diplômés pour 100 non diplômés en Indre-et-Loire. **Les habitants du territoire sont donc plutôt qualifiés et plus que la moyenne en Indre-et-Loire.**



La mobilité est aussi symbolique de la CCGCPR puisque chaque jour 76 000 déplacements quels que soient leurs motifs et moyens sont réalisés par ses habitants. 71 % de ceux-ci se font en voiture, puisque les distances à parcourir pour accéder au travail, aux loisirs, aux espaces de consommation ou de service sont souvent supérieures à quelques kilomètres, rendant préférable l'usage d'un véhicule automobile. Les mobilités douces (vélo et pédestre) comptent pour 20 % des moyens de déplacement tandis que les transports en commun comptent pour 5 %, que ce soit en car ou train (3 gares sur la CCGCPR). 410 kilomètres de circuits de randonnées sont recensés sur la CCGCPR en 2020 tandis que 170 kilomètres de circuits à vélo existent en parallèle. Enfin 4 % des déplacements sont effectués autrement. Une véritable dépendance à l'automobile est ici à l'œuvre et impacte les habitudes de vie des habitants de la CCGCPR, notamment en termes d'alimentation.



En 2018, la CCGCPR accueille 81 professionnels de santé soit 3.8 professionnels pour 1 000 habitants, moins que pour la moyenne des Communautés de Communes d'Indre-et-Loire qui est de 4.3. Cette densité permet en moyenne à chaque habitant de la CCGCPR de consulter 2.7 fois chez un médecin généraliste. Le territoire dispose d'une maison de santé pluridisciplinaire à Neuillé-Pont-Pierre. Il faut toutefois noter que l'offre des professions paramédicales est moins diversifiée que dans les autres Communauté de Communes du département avec 7 professions représentées contre 9 en moyenne. **L'offre de santé est un peu faible par rapport à la moyenne en Indre-et-Loire.** Concernant spécifiquement la thématique du vieillissement, 13% des seniors âgés de 80 ans ou plus vivent dans un établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD), soit une proportion similaire à la moyenne des Communautés de communes d'Indre-et-Loire. 419 seniors de plus de 80 ans vivent seuls chez eux sur la CCGCPR en 2017 contre 327 en 2007. **L'accompagnement au vieillissement est plutôt bon, notamment avec l'existence de services comme Mobil'âge ou de livraison de repas à domicile pour senior, même si un développement de ces services serait positifs.**



LA CRÉATION D'UNE TRANSVERSALITÉ

Comité de pilotage :

Afin d'appuyer la démarche et de la partager, un Comité de Pilotage a été constitué avec des représentants de l'État, du Département, du Pays, des consulaires mais aussi des représentants des agriculteurs, commerçants et associations locales toujours en lien avec ces objectifs définis⁹.

Antoine Trystram, le Président, Eloi Canon ainsi qu'Éric Lapeau, tous deux Vice-Présidents à la CCGCPR pilotent ce Comité, créé durant la réalisation de ce diagnostic territorial partagé, afin de participer à son élaboration via l'apport de connaissances, la mise à disposition de ressources et le partage d'expertises, de créer une transversalité dès cette étape et de valider les éléments présentés. Ce Comité de Pilotage, composé de 26 personnes, représentant 17 structures distinctes s'est réuni en deux occasions, le 20 mai 2021 ainsi que le 08 juillet 2021 :

- Communauté de Communes de Gâtine et Choisilles – Pays de Racan
- Pays Loire Nature
- DRAAF
- DDT
- Conseil Départemental
- Chambre d'Agriculture 37
- Chambre des Métiers et de l'Artisanat 37
- CCI 37
- GABBTO
- InPact 37
- ADEAR 37
- Super U de Neuillé-Pont-Pierre
- Episode Epicerie Solidaire de Saint-Paterne-Racan
- Association Circuit-Court Touraine Nord-Ouest
- SCIC La Chariotte
- Groupement de Développement Agricole Nord-Ouest Touraine
- Collèges de Neuillé-Pont-Pierre et collège de Neuvy-le-Roi

- La réunion du 20 mai 2021, permis de présenter la démarche de la CCGCPR et les membres du Comité de Pilotage ont défini 6 groupes de travail thématiques ainsi que les partenaires à associer dans cette démarche.
- La réunion du 08 juillet 2021, permis de présenter le travail effectué durant ces groupes de travail, l'avancée du diagnostic territorial partagé notamment par le biais de la présentation des résultats du questionnaire en ligne et de la présentation de différentes cartes réalisées. Une synthèse globale fut également présentée à cette occasion.

La mobilisation de ces acteurs permet d'inscrire le PAT dans une démarche collaborative et transversale qui s'orientera vers une phase plus opérationnelle, à la suite de ce diagnostic territorial partagé. Ce comité de pilotage sera de nouveau mis à contribution durant cette nouvelle étape du PAT.

⁸ Service de transports pour senior et personnes à mobilité réduite

⁹ Voir page 4

Groupes de travail thématique :

Ces 6 groupes de travail thématique ont eu lieu entre le lundi 21 juin et le lundi 28 juin 2021. Les partenaires précédemment définis le 20 mai furent tous invités, de même que les citoyens de la CCGCPR ayant laissé leurs coordonnées via le questionnaire en ligne. Chaque groupe de travail, d'une durée de 2 heures, fut l'occasion de présenter les données et analyses associées, sur le thème spécifiquement traité et d'y réagir directement. Ces nombreux échanges, riches et constructifs ont permis de valider, modifier, ajouter ou suggérer de nouvelles pistes à creuser quant aux données et analyses. Ces groupes furent également mis à contribution par un travail de mise en avant des « freins et atouts » notamment spécifiques au territoire, sur le thème traité. Le groupe de travail dédié à la « Santé » s'est lui concentré sur la définition du terme de « qualité ».

- Le groupe du lundi 21 juin de 10 h à 12 h « **Agriculture : installation et transmission ; foncier** » a réuni 7 personnes.
- Le groupe du lundi 21 juin de 14 h à 16 h « **Résilience alimentaire (production, transformation, distribution, logistique)** » a réuni 9 personnes
- Le groupe du jeudi 24 juin de 10 h à 12 h « **Accessibilité économique et sociale** » a réuni 9 personnes
- Le groupe du vendredi 25 juin de 10 h à 12 h « **Santé : définition du terme de qualité** » a réuni 6 personnes
- Le groupe du lundi 28 juin de 10 h à 12 h « **Education et sensibilisation des consommateurs** » a réuni 11 personnes
- Le groupe du lundi 28 juin de 18 h 30 à 20 h 30 « **Restauration hors domicile et collective** » a réuni 11 personnes

Ces groupes de travail auront réuni 31 personnes dont certaines ont par ailleurs assisté à plusieurs groupes de travail. Cette moindre participation n'a en rien impacté la qualité des échanges et travaux réalisés durant ces groupes. Néanmoins une affluence plus importante aurait été intéressante afin de pouvoir mobiliser plus d'acteurs. La double contrainte temporelle, (délai court entre l'envoi des invitations et la tenue des groupes + groupes en journée durant la semaine) de ces réunions, qui fut nécessaire afin de pouvoir tenir les délais globaux, ne favorisa cependant pas la présence d'une large assemblée. En outre, la période de pandémie de Covid traversée a aussi pu jouer.

Concernant les présents, 1/3 des personnes étaient du territoire, preuve de l'implication des habitants de la CCGCPR dans la construction de ce PAT. 1/3 des personnes représentaient une structure externe à la CCGCPR tandis que le dernier 1/3 étaient des personnes de la CCGCPR.

QUELLE MÉTHODE POUR LE DIAGNOSTIC TERRITORIAL PARTAGÉ ?

Le recensement général effectué par la CCGCPR sur la CCGCPR au cours du 1^{er} semestre 2021 dans le cadre du PAT s'est déroulé en plusieurs étapes et avec différents outils créés, tous utilisés pour recueillir ou créer des données, ensuite utilisés pour rédiger ce document.



Premièrement, avant même d'initier quoi que ce soit il fut nécessaire de **prendre connaissance des données existantes et de les mobiliser**. En s'appuyant sur les nombreux fichiers et documents, les connaissances à disposition, le diagnostic a pu commencer. Il a ensuite fallu découvrir le territoire en se rendant dans les différentes communes de la CCGCPR, afin d'une part de localiser celles-ci, d'autre part les « visiter » et enfin de se présenter aux personnels communaux présents pour introduire le Projet Alimentaire Territorial, dès mars 2021, en attendant de futures interactions.

Suite à ces visites, et en s'appuyant sur des documents, travaux et bases de données disponibles et accessibles **des fiches d'identité pour les 19 communes ont été réalisées avec le recensement des agriculteurs de la commune, des acteurs de l'alimentation présents sur la commune, qu'ils soient commerçants, associations ou scolaires**¹⁰. Ces fiches d'identité ont tenté autant que possible d'être exhaustives, actualisées et précises afin de constituer une base future sur laquelle s'appuyer pour ce diagnostic territorial partagé. Celles-ci ont pour cela fait l'objet de vérifications, corrections et modifications auprès des 19 communes qui ont toutes participé à leurs élaborations que ce soit lors de la tenue d'un entretien semi-directif et/ou en amont / aval.



Afin de comprendre au mieux les besoins du territoire, ses volontés ainsi que les potentiels projets en réflexion ou en cours sur celui-ci, des entretiens semi-directifs ont été réalisés avec les municipalités des 19 communes de la CCGCPR. Ces entretiens avaient pour objectif de discuter de la fiche d'identité réalisée sur la commune et de discuter du Projet Alimentaire Territorial, du diagnostic territorial partagé ainsi que de la situation alimentaire du territoire que ce soit en termes de manques, de besoins ou de volontés.

L'objectif était de dresser un tableau aussi complet que possible de l'alimentation sur la CCGCPR afin d'avoir une « photographie de ce qui se fait sur le territoire à un moment donné ». A ces 19 entretiens s'ajoutent 11 entretiens réalisés avec des acteurs de l'alimentation ou du territoire qui viennent aussi nourrir le diagnostic territorial partagé. Si à ces entretiens semi-directifs l'on ajoute les 15 entretiens non-directifs réalisés et dont la durée est inférieure à 10 minutes, **45 entretiens ont été menés en l'espace d'un peu plus de 2 mois (début mai à début juillet). 26 des 30 entretiens semi-directifs ont été réalisés en présentiel.**

Parallèlement à ces entretiens, **trois enquêtes de proximité distinctes ont été distribuées** lors des différents trajets réalisés pour les entretiens semi-directifs, une enquête spécifiquement destinée aux commerces de bouches de la CCGCPR, une enquête à destination des épiceries d'alimentation générale de la CCGCPR et une dernière à destination des restaurants, cafés, bars, brasseries, épiceries et confituriers de la CCGCPR afin d'interroger les commerçants sur les produits locaux, bios et leurs volontés & projets à ce sujet. Sur les 56 établissements concernés par ces enquêtes, 35 enquêtes ont pu être distribuées. Certains établissements n'ont pu recevoir cette enquête puisque fermés durant le confinement de mars. 15 retours sont parvenus soit 2 enquêtes sur 5, ce qui représente 1/4 des établissements visés que compte la CCGCPR.

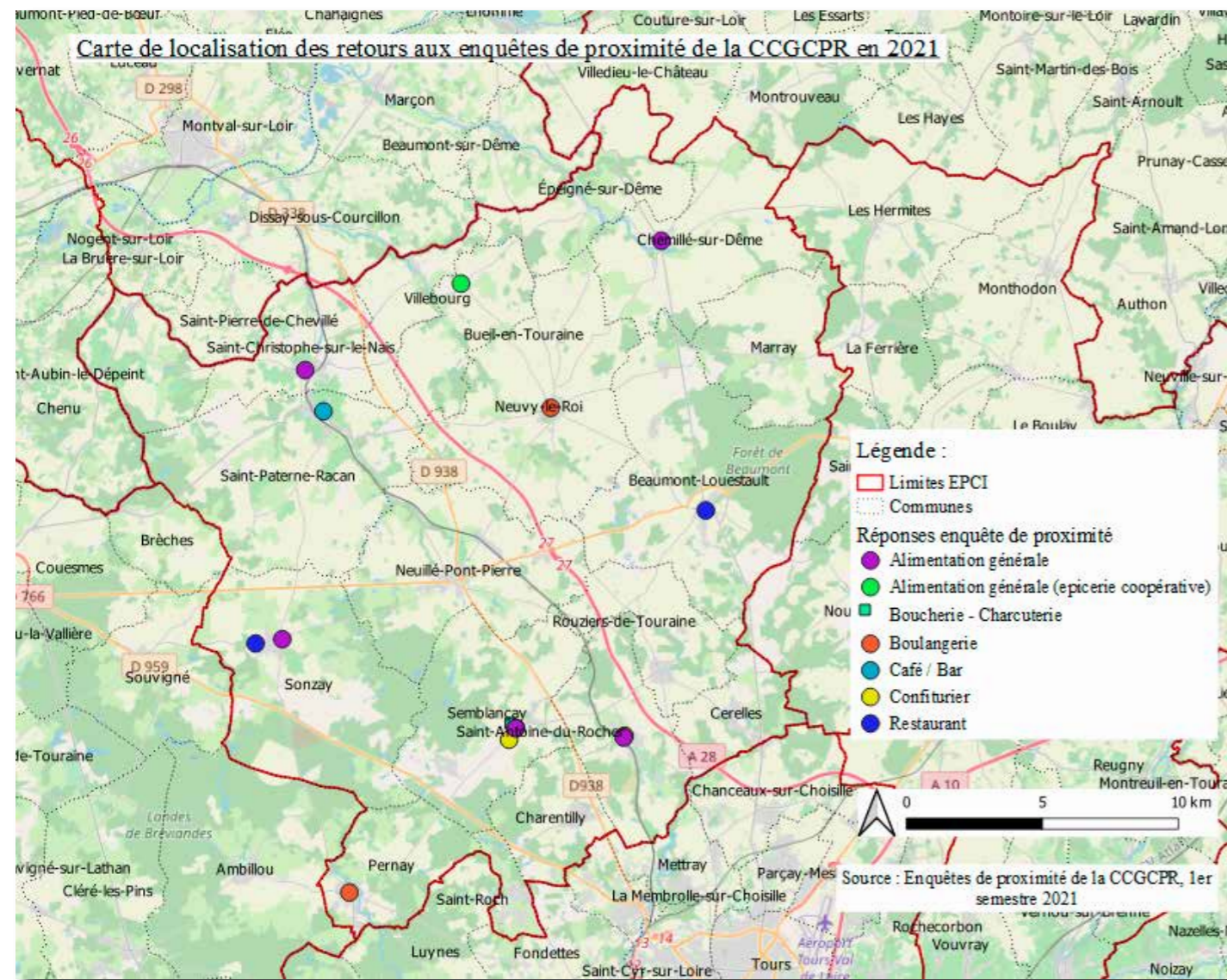


¹⁰ Voir annexe

¹¹ Voir annexe

Enquête de proximité

Cette carte illustre la répartition par commune et par activité des retours quant aux trois enquêtes de proximité distribuées. Sur les 17 communes visées par ces enquêtes, des retours ont été obtenus dans 9 d'entre elles, Semblançay concentre 4 retours et Saint-Antoine-du-Rocher 2.



6 épiceries d'alimentation générale ont répondu à cette enquête, activité la plus représentée dans ces retours. Viennent ensuite les boulangeries, au nombre de 4 (celles de Semblançay et Saint-Antoine-du-Rocher n'apparaissent pas sur la carte, cachées par d'autres points). 2 restaurants ont répondu à cette enquête, les autres étant pour la plupart fermés, en raison des restrictions sanitaires dûes au Covid. Enfin, la boucherie et la confiturière de Semblançay ont tous deux répondu tandis qu'un café / bar de Saint-Paterne-Racan a aussi répondu à cette enquête.

Questionnaire en ligne

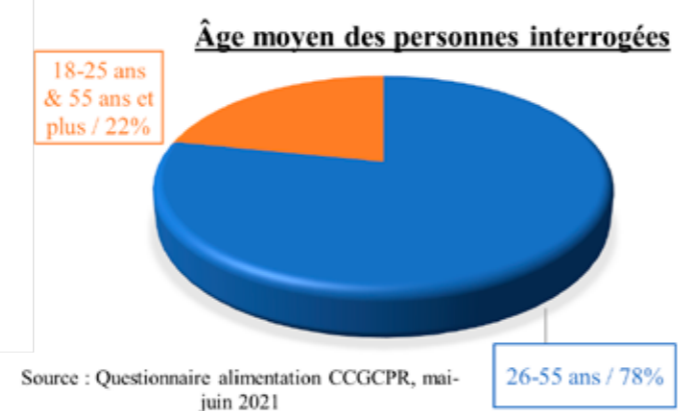
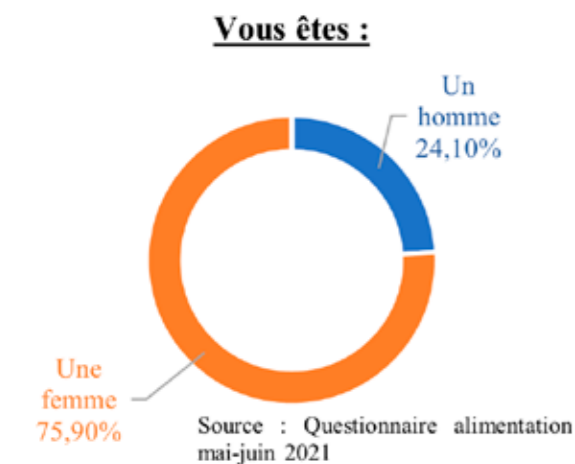
Du jeudi 06 mai 2021 au lundi 07 juin 2021, un questionnaire intitulé « L'alimentation au sein de la Communauté de Communes Gâtine et Choisses - Pays de Racan (CCGCPR) » fut diffusé à l'attention des habitants de la CCGCPR. Ce questionnaire anonyme, « **a vocation à venir nourrir le diagnostic territorial partagé qui est en cours de réalisation sur le territoire de la CCGCPR dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (PAT). Ce PAT a besoin de vous qui êtes des acteurs essentiels du territoire. Répondre à ce questionnaire (10 minutes environ) permettra de prendre en compte vos appréhensions, vos préoccupations et vos aspirations en matière d'alimentation. Nous vous remercions du temps que vous y aurez consacré** ». C'est ainsi qu'était présenté ce questionnaire qui comptait 37 questions réparties en 4 parties distinctes :

- Le profil sociologique des habitants
- Le rapport à l'alimentation des habitants
- L'offre alimentaire sur la CCGCPR
- La vision alimentaire du territoire

Ce questionnaire a été diffusé aux 19 communes du territoire qui l'ont pour certaines relayé auprès de leurs habitants ce qui s'est traduit en conséquence par un retour plus important dans ces communes par rapport aux communes où le relai local n'a pu avoir lieu. Le site Internet de la CCGCPR ainsi que le Facebook ont également été des relais de ce questionnaire, de même que diverses personnes ou pages ont partagé les publications (48), participant à la diffusion de l'information quant à ce questionnaire. La Chambre d'Agriculture d'Indre-et-Loire a également diffusé le lien du questionnaire dans sa newsletter parue début juin. La Nouvelle République a aussi publié un article numérique sur le sujet.



216 réponses ont ainsi pu être obtenues et viennent alimenter ce diagnostic territorial partagé. 46 foyers sur les 216 répondants ont choisi de laisser leurs coordonnées à la fin de ce questionnaire dans une rubrique consacrée « **Si vous le souhaitez, vous pouvez laisser vos nom-prénom-adresse mail-téléphone afin d'être informé sur la suite du projet et être invité aux événements liés à cette thématique** ». Toutes ces personnes ont été invitées à participer aux groupes de travail, définis lors du COPIL du 20 mai 2021. 8 de ces habitants de la CCGCPR ont ensuite participé à au moins un groupe de travail.



164 femmes ont répondu à ce questionnaire contre 52 hommes. Les femmes ont plus tendance à répondre aux enquêtes (Averty et al, 2003). Selon un sondage réalisé par IPSOS, du 9 au 12 avril 2019, sur un échantillon de 1 000 français, ce sont les femmes à 63 % qui s'occupent de faire les courses. La réalisation de cette tâche principalement par les femmes peut potentiellement expliquer l'important taux de réponse de cette catégorie de la population à ce questionnaire sur l'alimentation. A ce facteur de genre s'ajoute aussi le facteur de l'âge des répondants. L'âge de 169 des répondants est compris entre 26 et 55 ans, tandis que les 47 autres répondants sont soit âgés entre 18 et 25 ans pour 8 d'entre eux ou au-delà de 56 ans pour 39 d'entre eux. Cette importante représentation de 26-55 ans peut s'expliquer notamment par l'accès facilité de cette catégorie de la population à Internet, nécessaire pour accéder et répondre au questionnaire. À ceci peut également s'ajouter, l'accès à l'information quant au questionnaire qui fut relayé sur les réseaux sociaux des communes et de la Communauté de Communes, sur le site Internet de la CCGCPR et en mairie par le biais d'affiches équipées de QR Code, qui limite aussi l'accès au questionnaire aux personnes abonnées à ces pages de réseaux sociaux ou qui consultent ces divers supports. De plus, l'intérêt pour les thématiques alimentaires est potentiellement plus présent chez cette catégorie d'âge de la population, souvent plus susceptible d'avoir des enfants et potentiellement désireuse de s'informer à ce sujet.

En partant du nombre d'habitants fourni par chacune des communes, la population de la CCGCPR serait de 21 942 au 1^{er} semestre 2021. En sachant qu'en moyenne un foyer est composé de 2.5 personnes, les foyers de la CCGCPR sont au nombre de 8 772¹³.

Chacune des communes est représentée dans les réponses obtenues. Deux communes ne sont représentées que par 1 réponses (Epeigné-sur-Dême et Villebourg) tandis que Chemillé-sur-Dême concentre la majorité des réponses obtenues avec 45 retours. La moyenne de réponses obtenues par commune est de 11.4. Si l'on divise le territoire, 112 réponses ont été obtenues au Nord de celui-ci et 104 réponses ont été obtenues au Sud de celui-ci. Si l'on divise encore une fois la CCGCPR entre le Nord et le Sud, le Nord compte 3 169 foyers tandis que le Sud en compte 5 603. Cela signifie donc que 3.5 % des foyers du Nord ont répondu au questionnaire alors que seuls 1.8 % de ceux du Sud y ont répondu. Si l'on prend en compte le nombre total de foyers répondants du questionnaire, qui est de 216, ramené au nombre total de foyers de la CCGCPR, 2.5 % des foyers y ont répondu. Cependant ce chiffre est à nuancer car d'une part le questionnaire s'adressait uniquement à un public majeur ce qui réduit le nombre potentiel de répondants, de même que le questionnaire s'adressait plutôt au foyer qu'à l'habitant. Partir de ce postulat induit nécessairement un biais dans le traitement des réponses.

Communes	Foyers par commune	Foyers répondants au questionnaire sur l'alimentation par commune	% de foyers répondants au questionnaire sur l'alimentation / foyers de la commune
Beaumont-Louestault	692	12	1.7
Bueil-en-Touraine	131	7	5.3
Cerelles	501	3	0.6
Charentilly	516	8	1.5
Chemillé-sur-Dême	287	45	9.1
Epeigné-sur-Dême	68	1	1.4
Marray	194	6	3
Neuillé-Pont-Pierre	832	17	2
Neuvy-le-Roi	430	3	0.7
Pernay	551	4	0.7
Rouziers-de-Touraine	539	5	0.9
Saint-Antoine-du-Rocher	700	19	2.7
Saint-Aubin-le-Dépeint	135	16	11.8
Saint-Christophe-sur-le-Nais	450	4	0.8
Saint-Paterne-Racan	662	17	2.5
Saint-Roch	515	13	2.5
Semblançay	889	29	3.2
Sonzay	560	6	1
Villebourg	120	1	0.8
Total	8772	216	/

Si l'on prend la commune de Chemillé-sur-Dême, 287 foyers y vivent, ce qui compte pour 3.3 % de la totalité des foyers de la CCGCPR qui est de 8 772 foyers¹⁵. Dans le cadre du questionnaire sur l'alimentation, 45 foyers ont répondu ce qui représente 20.8 % des 216 foyers répondants. La commune de Chemillé-sur-Dême est donc surreprésentée d'une part au sein des 216 réponses obtenues et d'autre part, surreprésentée puisque ces foyers représentent 9.1 % des foyers répondants alors même que les foyers de Chemillé-sur-Dême ne compte que pour 3.3 % des foyers de la CCGCPR.

A l'inverse, si l'on s'intéresse à la commune de Pernay qui compte 551 foyers, ce qui représente 6.1 % des foyers de la CCGCPR, la commune est sous-représentée dans les réponses obtenues et en rapport avec sa population. En effet, 4 réponses, en provenance de Pernay, ont été obtenues sur les 216 réponses totales, ce qui compte pour 1.9 % des réponses totales obtenues. Par ailleurs, ces 4 réponses ne représentent que 0.7 % des foyers de la commune.

¹³ Population CCGCPR / Composition moyenne d'un foyer CCGCPR soit 21942/2.5 = 8776 (chiffre retenu à 8772)

¹⁵ Recensement CCGCPR 2021

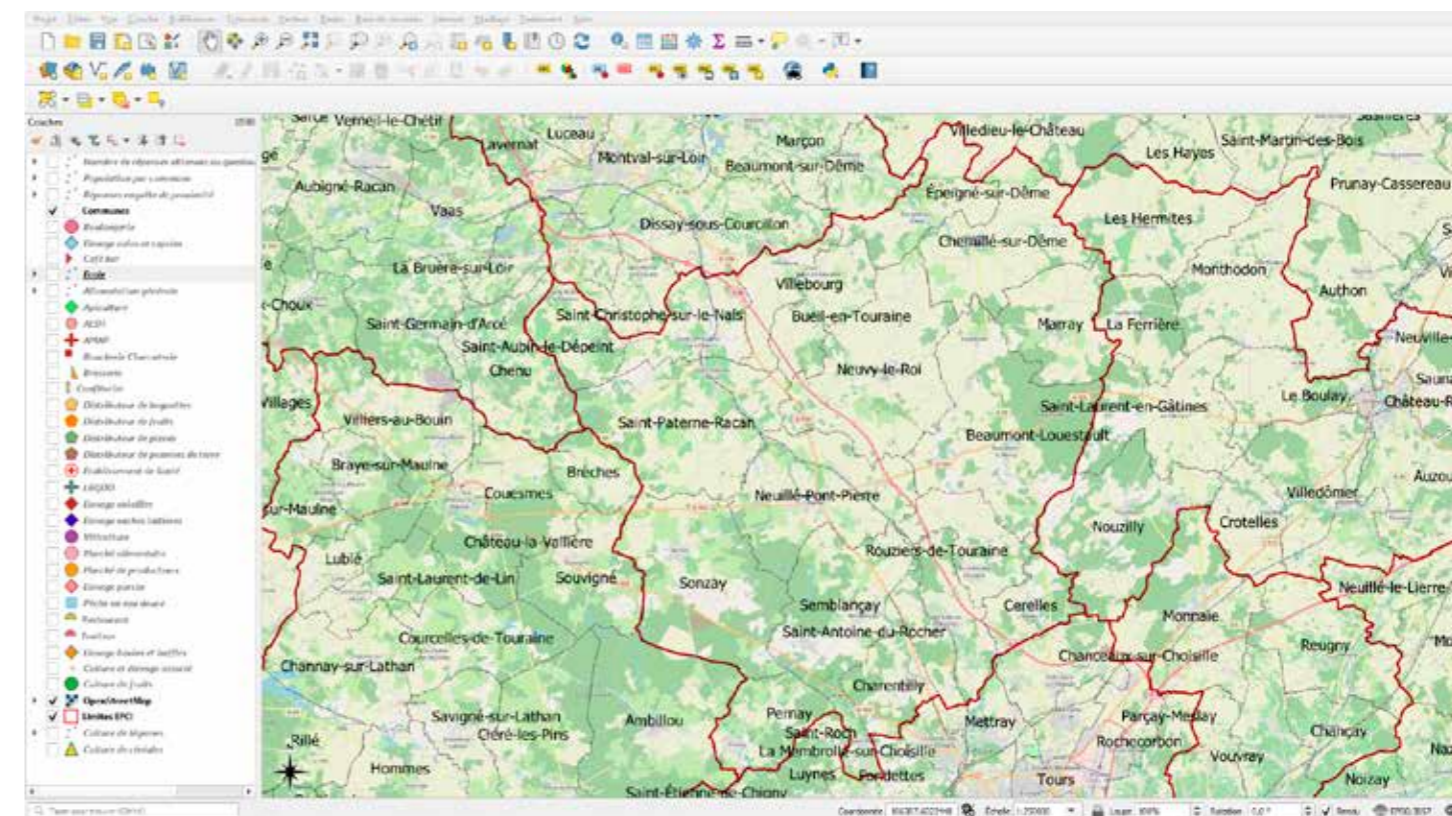
Nomenclature CSP de l'INSEE	Nombre d'habitants par CSP sur la CCGCPR	Répartition des CSP en % sur la CCGCPR	% des répondants par CSP	% des répondants / CSP
Agriculteurs exploitants	244	1.4	4.2	3.7
Cadres et PIS	1344	7.9	21.8	3.5
Artisans, commerçants, chefs d'entreprise	758	4.5	7.8	2.2
Employés	3060	18	34.7	2.4
Professions intermédiaires (enseignants, professions libérales)	2999	17.7	8.8	0.6
Ouvriers	2392	14.1	3.7	0.3
Retraités	4135	24.4	9.7	0.2
Autres personnes sans activité professionnelle (étudiants, hommes / femmes au foyer, demandeurs d'emplois, retraités)	2024	11.9	9.2	1
/	16955	100	100	/

8.8 % des répondants du questionnaire exercent une profession intermédiaire alors que cette catégorie professionnelle représente sur la CCGCPR 17.7 % des professions exercées. Les professions intermédiaires sont donc sous-représentées dans les réponses obtenues dans le questionnaire. 2 999 personnes travaillent dans le domaine des « professions intermédiaires » sur la CCGCPR. En prenant en compte ce chiffre, les 19 professions intermédiaires répondantes du questionnaire compte pour 0.6 % de la catégorie, soit une faible représentation de la CSP.

L'âge ainsi que le genre des répondants a un impact sur les réponses obtenues de même que certaines communes sont surreprésentées dans les réponses obtenues dans le cadre du questionnaire sur l'alimentation, tandis que d'autres sont à l'inverse sous-représentées. Cette représentation, qu'elle soit trop importante ou trop faible, influence nécessairement les réponses et les analyses qui en sont tirées puisque les données se basent sur une population qui ne peut être qualifiée de représentative pour la CCGCPR. Ce problème de représentativité s'accroît si l'on compare les répondants par commune à la population totale de la commune. A cet aspect géographique s'ajoute aussi l'aspect socio-professionnel puisque les répondants du questionnaire sont à presque 60 % des publics employés, ou cadre ou PIS (Professions Intellectuelles Supérieures). Ces publics-ci sont surreprésentés dans les réponses obtenues, de même que leurs proportions dépassent largement leurs présences sur le territoire. Les populations ouvrières, retraitées sont, elles, sous-représentées, de même que les autres personnes sans activité professionnelle, ce qui peut réduire le recueil d'information auprès de publics fragiles ou vulnérables.

Les 216 retours obtenus ne sauraient être qualifiés de représentatifs au sein de la CCGCPR, puisque de forts écarts existent que ce soit dans le cadre du questionnaire seul ou en relation avec la structuration du territoire. Cependant, ces 216 réponses constituent un échantillon intéressant et pertinent sur lequel baser certaines observations, à condition que ces observations et analyses associées soient bien considérées par le biais du prisme de ces 216 réponses et non compris comme une généralité, même si cela pourrait évidemment se révéler être le cas. L'utilisation de ces données et de leurs analyses n'engagent que ces 216 réponses et sont signalées par la « **Source : Questionnaire alimentation CCGCPR, mai-juin 2021** »

Cartographie



A partir des données recueillies par le biais des divers outils présentés précédemment, un travail de cartographie fut également réalisé afin d'illustrer les analyses tenues et de faciliter leurs lectures. Le logiciel SIG libre nommé « QGIS » fut utilisé pour la production des différentes cartes en lien avec le PAT de la CCGCPR, dont l'interface est présentée ci-dessus.

Rétro-planning

Avant même de débiter le travail de diagnostic territorial partagé, un rétro-planning fut réalisé afin de guider les 6 prochains mois de travail et de pouvoir les organiser de manière cohérente. Le mois de mars fut donc dédié à l'acquisition d'une connaissance fine du territoire par la consultation de données existantes sur celui-ci. Vint ensuite dès la fin mars et ce jusque début juillet, la phase de réalisation du diagnostic territorial partagé par la création d'outils permettant le recueil de données, leurs traitements et leurs analyses. Cette période fut aussi celle où la production livrable fut rédigée. Juillet et Août furent consacrés à la mise en page du document afin de le rendre aussi compréhensible, accessible et lisible que possible. Enfin, septembre a permis de présenter le travail effectué et d'introduire la prochaine phase, opérationnelle du Projet Alimentaire Territorial.

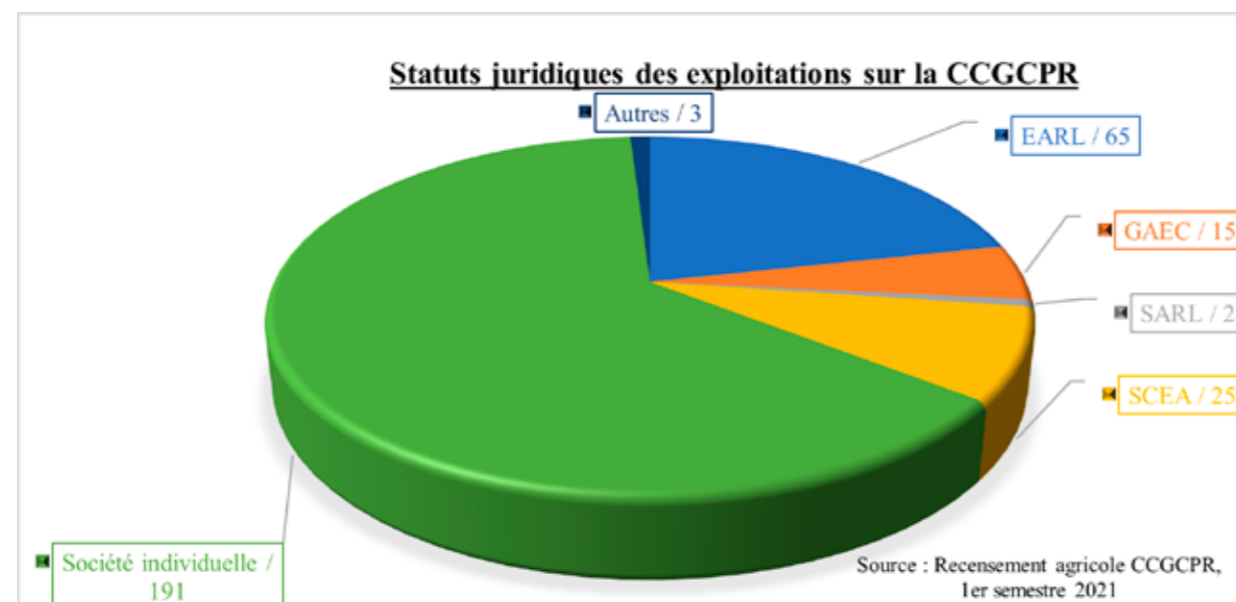
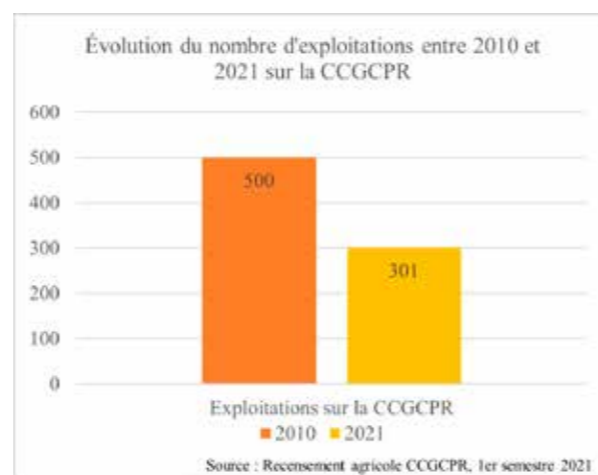


L'ACTIVITÉ AGRICOLE SUR LA CCGCPR

Les exploitations sur la CCGCPR

La Communauté de Communes de Gâtine et Choissilles – Pays de Racan compte en juin 2021, 301 exploitations agricoles sur son territoire, selon le recensement effectué auprès des différentes communes de la Communauté de Communes de mai à juin 2021. Par rapport au dernier recensement de 2010 effectué par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation¹⁶, la Communauté

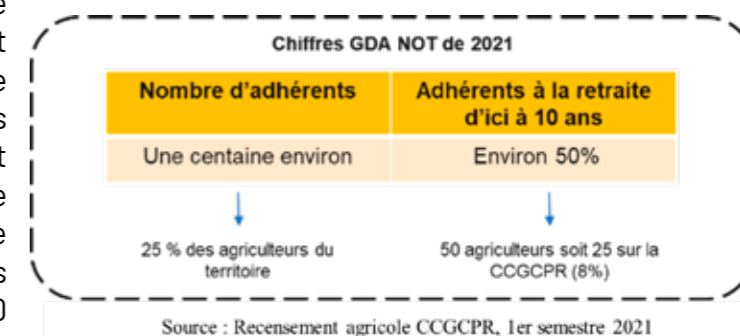
de Communes a perdu environ 200 exploitants qui sont pour la plupart partis en retraite. Cette baisse est en lien avec la dynamique nationale puisqu'en 40 ans, la France est passé d'1.6 millions d'agriculteurs en 1982 à 400 000 agriculteurs en 2019¹⁷. L'emploi agricole qui représentait en 1982, 7.1 % de l'emploi total en France n'en représente aujourd'hui plus qu'1.5 %, chiffre qui devrait être revu à la baisse pour des raisons de retraites et d'agrandissement des exploitations existantes, laissant moins de places à l'installation de nouvelles exploitations et donc de nouveaux exploitants.



63 % des exploitations recensées ont un statut juridique d'exploitation individuelle tandis que la forme juridique la plus répandue de société civile agricole est l'EARL qui représente 21 % des exploitations agricoles de la CCGCPR. L'exploitation individuelle n'a pas de personnalité juridique, le propriétaire et l'entrepreneur ne font qu'un tandis qu'une société civile agricole dissocie le propriétaire de l'entrepreneur, notamment fiscalement.

L'âge des exploitants de la CCGCPR

Selon le Groupement de Développement Agricole (GDA) Nord-Ouest Touraine basé à Neuvy-le-Roi et qui administre un territoire allant de la Communauté de Communes de TOVAL à celui de Gâtine et Choissilles – Pays de Racan, d'ici à 10 ans la moitié de ses adhérents atteindra l'âge de la retraite, soit environ 25 exploitants sur la CCGCPR, ce qui représente 8% des exploitants en activité aujourd'hui. Il est apparu difficile de quantifier avec exactitude les futurs départs en retraite des exploitants agricoles du territoire mais le RGA 2020¹⁸ devrait pouvoir informer de ceci. Si l'on s'intéresse maintenant à cet âge des exploitants à l'échelle nationale, en 2019, 55 % d'entre eux ont 50 ans ou plus. 13 % sont même âgés de plus de 60 ans tandis que proportionnellement parlant les agriculteurs sont le groupe socioprofessionnel comportant le plus de seniors en activité. En Indre-et-Loire, en 2010, 7 chefs d'exploitations sur 10 sont âgés de plus de 45 ans tandis que l'âge moyen des exploitants est de 52 ans. 19 % des exploitants et co-exploitants avaient en 2010 moins de 40 ans¹⁹.



De février 2020 à fin mai 2021, la Chambre d'Agriculture a mené auprès des agriculteurs de plus de 55 ans, issus des communes sorties de « Zones Défavorisées Simples » des enquêtes. Sur la CCGCPR, 8 communes étaient concernées (Beaumont-Louestault, Cerelles, Marray, Neuillé-Pont-Pierre, Pernay, Rouziers-de-Touraine, Semblançay & Sonzay). 38 agriculteurs de + de 55 ans furent recensés, soit 36 % des agriculteurs de ces 8 communes. 20 d'entre eux furent enquêtés. **Sur les 18 exploitations que cela représente, 11 continueront (4 installations & 7 agrandissements par un tiers ou les enfants). L'avenir des 7 autres est soit incertain soit non assuré actuellement.**

La transmission et l'installation des exploitations sur la CCGCPR

La transmission s'effectue souvent sans qu'aucune information à ce sujet ne soit diffusée. La connaissance quant à cette opération est souvent obtenue à posteriori. Il n'existe en apparence pas de problème quant à la transmission des Surfaces Agricoles Utiles (SAU) puisque celle-ci s'effectue. Sur la CCGCPR, des repreneurs se manifestent souvent pour acquérir les terres et/ou infrastructures liées. Le problème qui se pose est l'agrandissement qui découle bien souvent de cette transmission. En effet, celle-ci se fait en faveur d'une exploitation existante, encore en activité, qui ne favorise alors pas l'installation de nouveaux exploitants. Cet agrandissement conforte la place des exploitants existants mais ne permet pas ou peu l'installation de nouveaux (et jeunes) exploitants désireux de démarrer leur activité. En outre, le nombre d'exploitations existantes s'en voit diminué. **Chaque année des installations nouvelles ont lieu au sein de la CCGCPR mais ces installations sont trop peu nombreuses pour compenser les départs annuels.** En effet, moins d'une dizaine d'installations ont lieu tous les ans sur la CCGCPR mais ne concernent que peu de SAU, en raison notamment de la nature de l'activité (ex : maraîchage). A l'échelle française, en 2019, 13 400 nouveaux chefs d'exploitations se sont installés sur le territoire. Néanmoins en 2018, le nombre d'installations en région Centre-Val de Loire a reculé de 9.4 %.

¹⁶ RGA 2010
¹⁷ Chiffre INSEE

¹⁸ Recensement Général Agricole
¹⁹ RGA 2010

La solidarité dans l'activité agricole est aussi une déterminante importante. En effet tant d'un point de vue professionnel que personnel, l'entraide est mise en avant comme un véritable atout pour l'activité. **Un Groupement de Développement Agricole est basé à Neuvy-le-Roi.** Ce GDA fonctionne à l'échelle d'un secteur géographique qui reprend les frontières du Pays Loire Nature. Un GDA est une association gérée par des agriculteurs et réunissant des agriculteurs. L'objectif d'une telle association est, sous l'égide de la Chambre d'Agriculture de favoriser le partage d'expériences, et d'initier des réflexions stratégiques afin que chacun puisse améliorer ses performances et s'adapter aux contraintes qui surviennent (climat, maladie, ...). Le GDA de Neuvy-le-Roi regroupe une centaine d'agriculteurs, dont la moitié est basée sur la CCGCPR.

Sur le territoire de la CCGCPR se trouvent **10 Coopératives d'Utilisation de Matériel Agricole**, dites «CUMA» qui ont pour but de mettre à la disposition de leurs adhérents du matériel agricole ainsi que des salariés selon les besoins de chacun d'entre eux. L'existence de ces CUMA permet aux petites exploitations d'accéder à la mécanisation de manière ponctuelle plutôt que d'investir dans du matériel dont le coût est trop important pour leur usage individuel. Ces CUMA participent aux dynamiques de développement territorial. A ces 10 CUMA s'ajoutent aussi 11 exploitations qui ont pour activité « le soutien aux cultures ».



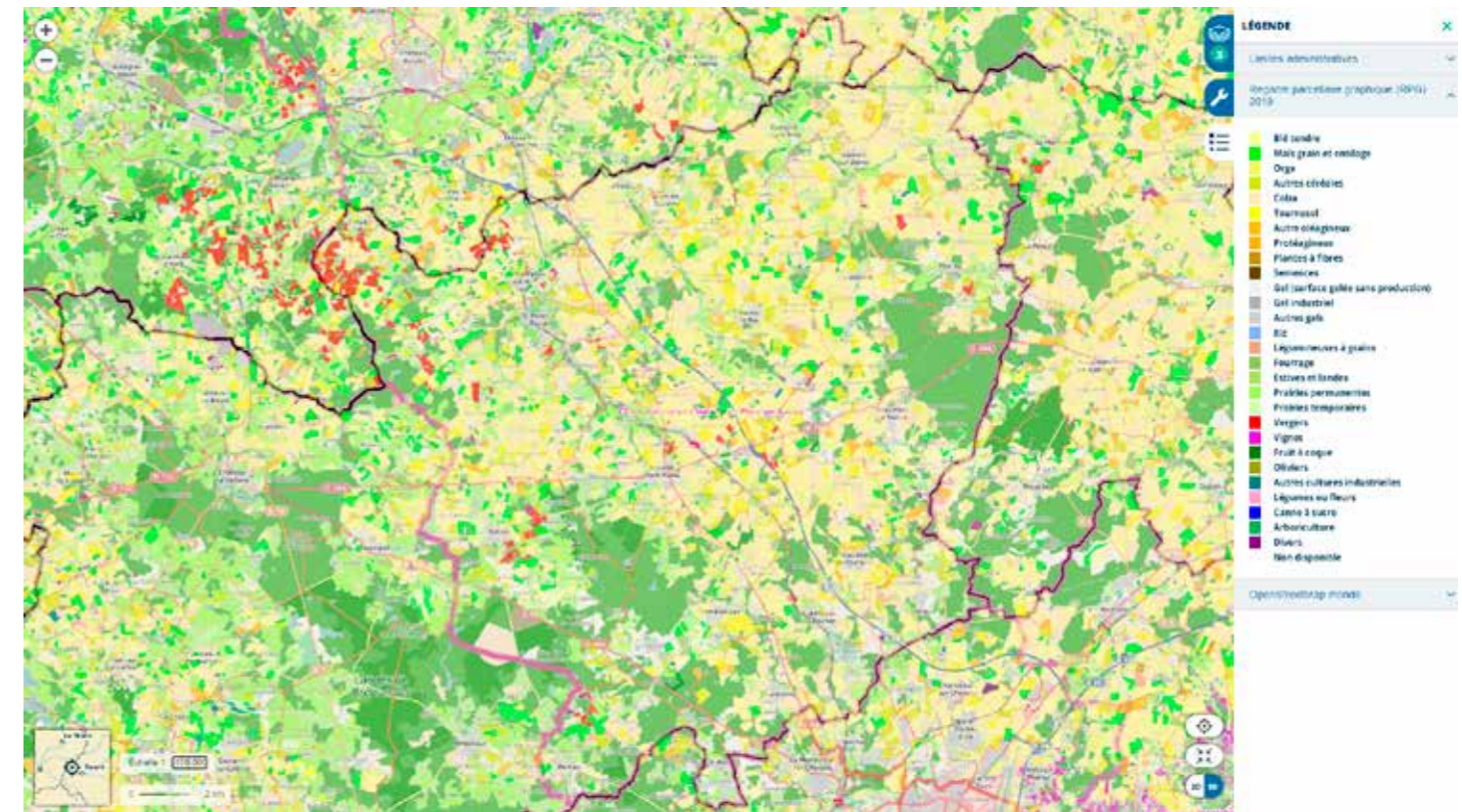
La formation agricole sur la CCGCPR

La CCGCPR ne dispose, sur son territoire d'aucun établissement qui forme aux métiers de l'agriculture. La commune de Neuvy-le-Roi accueille une Maison Familiale Rurale d'Éducation et d'Orientation (MFREO) qui a vocation à former aux métiers de la vente en milieu rural. Il faut sortir de la CCGCPR pour trouver des établissements de formation agricole. Au niveau départemental, 10 établissements, sans compter celui de Neuvy-le-Roi existent. 3 d'entre eux sont situés à proximité de la CCGCPR dont l'Agro-Campus de Tours-Fondettes, la MFR de Rougemont Val de Loire, le Lycée Professionnel Agricole de Chambray-les-Tours. L'enseignement agricole dispensé dans ces établissements du département est complété par une offre extra-départementale puisque l'on trouve par exemple dans le Loir-et-Cher, le Lycée

Professionnel Agricole de Montoire-sur-le-Loir. **L'offre de formation agricole est donc assez importante et est suffisante malgré l'absence de celle-ci au sein de la CCGCPR.** Ces établissements forment la future génération d'agriculteurs dont ceux qui viendront s'installer ou reprendre des exploitations sur la CCGCPR. La formation ne se limite d'ailleurs pas aux jeunes puisque des formations pour adultes existent et sont accessibles, notamment dans le cadre de reconversions.

L'accompagnement de ces réorientations est facilité par l'existence et la mise à disposition d'espaces-tests par l'Agro-Campus de Tours Fondettes. InPact 37, par le biais de la Coopérative d'Installation en Agriculture Paysanne (CIAP), porte juridiquement des installations en Indre-et-Loire, comme à Langeais sur une ferme qui accueille un élevage de volailles. L'intérêt de ces espaces est d'accéder à des terres pour lancer son activité, la développer, avoir un accompagnement, et pouvoir se confronter à la réalité de l'activité tout en pouvant y renoncer plus facilement qu'en étant sur un terrain propre suite à un investissement financier. La SAFER Centre utilise des zones en attente d'urbanisation également pour que les personnes qui le souhaitent puissent se tester dessus et profiter d'espaces disponibles durant un certain laps de temps.

Quel foncier sur la CCGCPR ?



La CCGCPR est un territoire de 507 300 hectares. Ces 507.300 hectares sont majoritairement des surfaces agricoles puisque pas moins de 334.520 hectares sont des surfaces agricoles utiles (SAU), ce qui vaut pour 66 % de la surface de la Communauté de Communes. Mis à part ces surfaces agricoles qui représentent la majorité de la Communauté de Communes, celle-ci dispose également de 26 % d'espaces naturels soit environ 13 200 hectares.

Enfin, la Communauté de Communes est également composée à 8 % d'espaces artificialisés²⁰, qui se manifestent sous la forme d'infrastructures routières, industrielles, de résidences ou d'autres constructions diverses et comptant pour environ 41 hectares.

Les espaces agricoles de la CCGCPR se scindent en espaces dits de « grande culture » ainsi qu'en espaces de « prairies ». La répartition de ces espaces penche assez fortement en faveur des grandes cultures qui occupent pas moins de 74 % des sols pour une surface d'environ 247 000 hectares, soit environ 48.7 % de la surface totale de la Communauté de Communes, tandis qu'environ 87 000 hectares sont dédiés aux prairies pour les 26 % d'espaces agricoles restants. Parmi ces 87 000 hectares de prairies, au minimum 100 hectares sont recouverts de vergers, principalement pommiers. **La commune de Saint-Aubin-le-Dépeint est notamment la première commune productrice de pommes du département, avec pas moins de 10 arboriculteurs.**

²⁰ Il convient de noter que l'artificialisation des sols fut entre 2009 et 2017 de 0,5 % et concernait 232 hectares (ATU).

SYNTHÈSE

L'achat des terres agricoles est aussi à mettre en relation avec leurs artificialisations pour y implanter des activités autres qu'agricoles comme des zones résidentielles ou industrielles qui consomment du foncier agricole auparavant destiné à des productions agricoles à vocations alimentaires. Cette thématique de consommation de surfaces agricoles est notamment un volet du SCoT qui a identifié cette mission de maintien et de conservation du paysage agricole via la préservation et protection des « zones A » des Plans Locaux d'Urbanisme et si possible l'ajout de « zones A ».

Le taux d'artificialisation sur la Communauté de Communes est de 0.5 % puisqu'entre 2009 et 2017, 232 hectares ont perdu leur vocation agricole pour être artificialisés. Ce taux est supérieur à la moyenne d'Indre-et-Loire qui est de 0.3 %. En outre, la pédologie des sols de la CCGCPR est une donnée intéressante mais dont l'usage doit demeurer prudent. En effet, sur le terrain les surfaces peuvent être bien différentes de la projection 25000^{ème}. De nos jours des cartes plus précises existent à ce sujet. De plus, la nature des sols n'est absolument pas rédhibitoire, quelle que soit l'activité puisqu'elle donne une indication mais aucun interdit. Il faut avoir conscience que le travail sera cependant à adapter dans certains cas.

L'âge des exploitants sur la CCGCPR mis en lien avec la transmission des exploitations ne pose que peu de problèmes car un repreneur se manifeste souvent. En revanche, il s'agit souvent d'exploitations qui partent à l'agrandissement, généralement en culture de céréales, ce qui réduit alors le nombre d'exploitations et d'exploitants présents sur le territoire. Lorsque l'exploitation est en polyculture et élevage, l'activité d'élevage est souvent délaissée afin de se concentrer sur la culture de céréales. Cette cessation d'activité d'élevage a des conséquences sur la biodiversité puisque l'élevage est bénéfique pour la préservation de l'environnement (haies, prairies, ...). De plus, cette cessation d'activité réduit le nombre d'élevage et potentiellement l'entraide existante entre éleveurs, ce qui ne favorise pas forcément les installations d'élevages ni leurs reprises futures. La baisse des élevages réduit alors la valeur ajoutée²² du territoire puisque les transformations des productions sont essentiellement en provenance des activités d'élevages.

A l'inverse, la culture des céréales représente souvent une faible valeur ajoutée, puisque la production est souvent destinée à l'export et dépend des cours des marchés mondiaux.

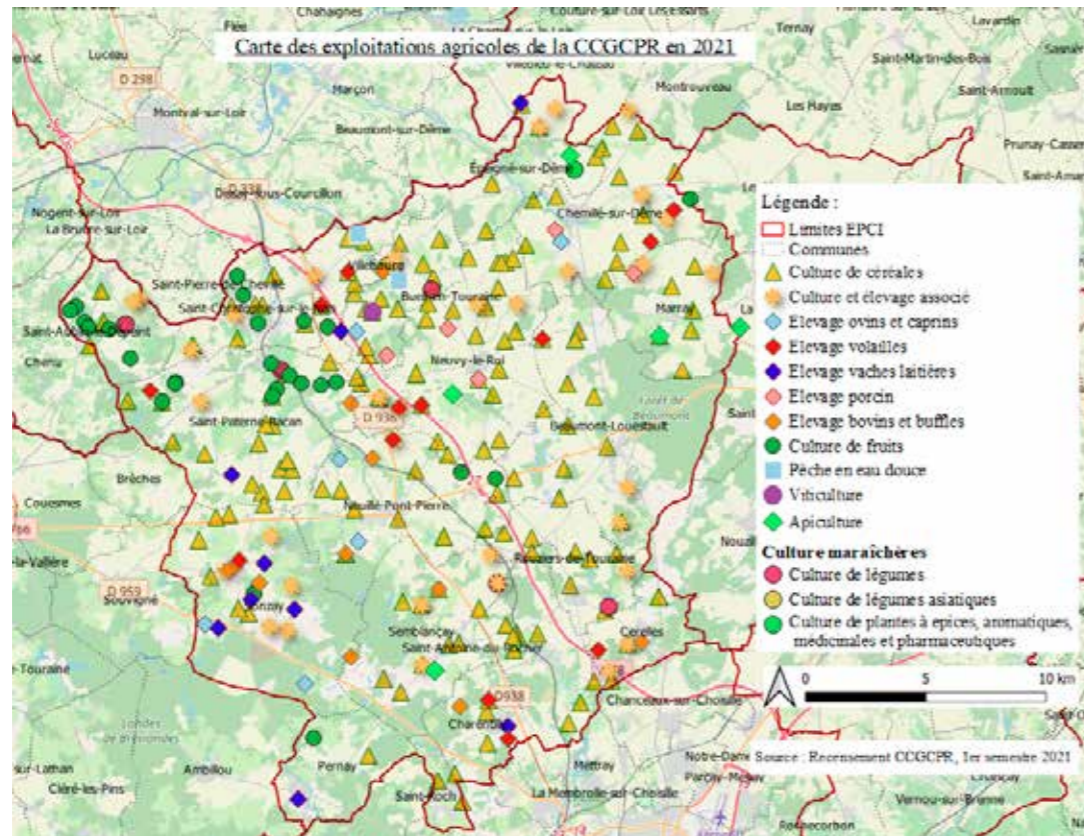
Le problème qui se pose est aussi celui de l'investissement financier nécessaire pour accéder au foncier, puisque l'agrandissement des exploitations les rend par extension plus onéreuses et donc plus complexes d'accès pour de potentiels jeunes repreneurs. Le coût du foncier ainsi que sa disponibilité posent problème dans l'installation de nouveaux exploitants qui n'ont que peu accès aux informations quant à l'existence de terrains à céder. Des outils comme « Vigifoncier », développé par la SAFER existent cependant à cet effet d'information.

Freins à l'installation, la transmission et l'accès au foncier	Atouts à l'installation, la transmission et l'accès au foncier
<ul style="list-style-type: none"> • Accès, coût et disponibilité du foncier • Manque de mise en relation entre cédants et arrivants • Manque de connaissance du marché • Equipements des exploitations • Problématique du patrimoine sur les exploitations (conservation de la maison à la retraite souhaitée) • Accompagnement et intégration sociale • Difficulté du métier et compétences des candidats 	<ul style="list-style-type: none"> • Présence de surfaces disponibles intéressantes • Superficie agricole + exploitants nombreux • Demande d'une alimentation locale qui émane des consommateurs + relocalisation est une vraie volonté partagée • Départ en retraite d'exploitants dans les prochaines années • Volonté politique + gastronomie locale • Activité de soutien aux cultures et entraides
Menaces à l'installation, la transmission et l'accès au foncier	Opportunités à l'installation, la transmission et l'accès au foncier
<ul style="list-style-type: none"> • Pression urbaine et foncière (artificialisation des sols avec Tours Métropole notamment) • Les reconversions ne sont plus financées (Vivea) • AgriBashing • Baisse du nombre d'exploitations (élevages) 	<ul style="list-style-type: none"> • Proximité avec Tours Métropole et des axes logistiques majeurs (A28) donc un marché économique à proximité • Existence de dispositifs d'accompagnement • Espaces tests (Fondettes) d'activités agricoles + Zone en attente d'urbanisation pour se tester (SAFER) • Des établissements de formation (Tours, Bourges, Vendôme) • Outils de détection du foncier disponible (Vigifoncier) • Des aides à l'installation (subventions et accompagnements)

²² Correspondant à la richesse produite lors du processus de production, la valeur ajoutée traduit le supplément de valeur donné par l'entreprise par son activité (le travail) aux biens et aux services en provenance des tiers. Elle se répartit ensuite entre revenus du travail, revenus du capital, et prélèvements par l'État. (économie.gouv.fr)

LA PRODUCTION SUR LA CCGCPR

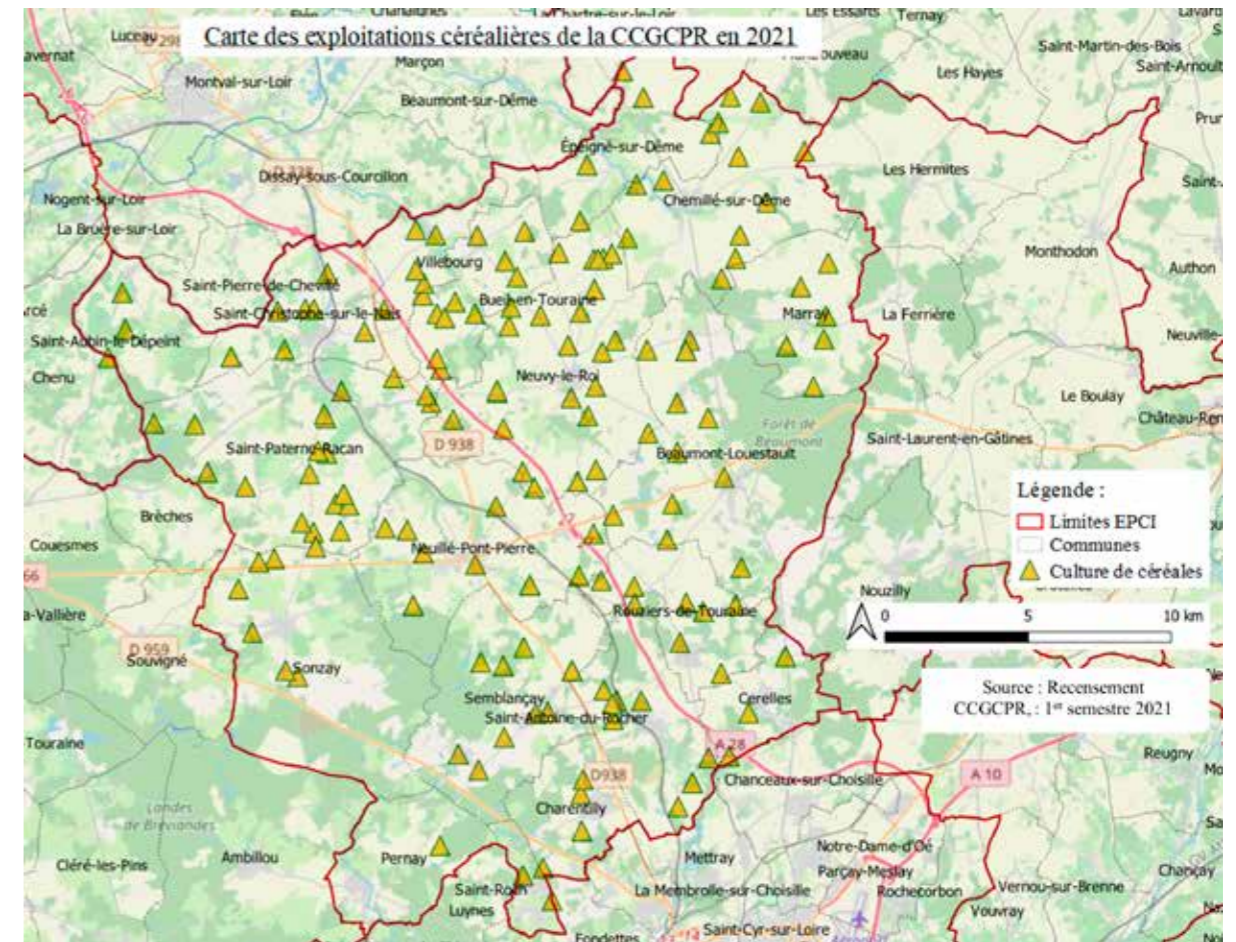
LA RÉPARTITION DES EXPLOITATIONS AGRICOLES SUR LA CCGCPR



La répartition des exploitations sur la CCGCPR s'opère de manière assez marquée entre d'une part la culture de céréales qui représente plus de 57.4 % des exploitations sur la CCGCPR puisque sur les 301 exploitations recensées, 173 sont productrices de céréales. Après les céréales, l'activité la plus développée est celle de l'élevage puisqu'entre l'élevage de vaches laitières, de volailles (chair et œuf confondus), de porcins, d'ovins et de caprins (chair et lait confondus), de bovins et d'autres buffles, sont comptabilisés 48 élevages qui représentent 15.9 % des exploitations du territoire. La (poly)culture-élevage, occupe la troisième place des exploitations les plus représentées du territoire puisque 37 sont recensées, comptant pour 12.3 % des exploitations agricoles. Vient ensuite l'arboriculture qui compte pour 9.3 % des exploitations de la CCGCPR puisque 28 ont été recensées. Enfin dans une moindre mesure se trouvent des exploitations de maraîchage qui représentent 2.3 % des exploitations puisque 7 sont présentes sur le territoire. La CCGCPR compte aussi des apiculteurs, au nombre de 3, 1 viticulteur et deux pêcheurs à la ligne.

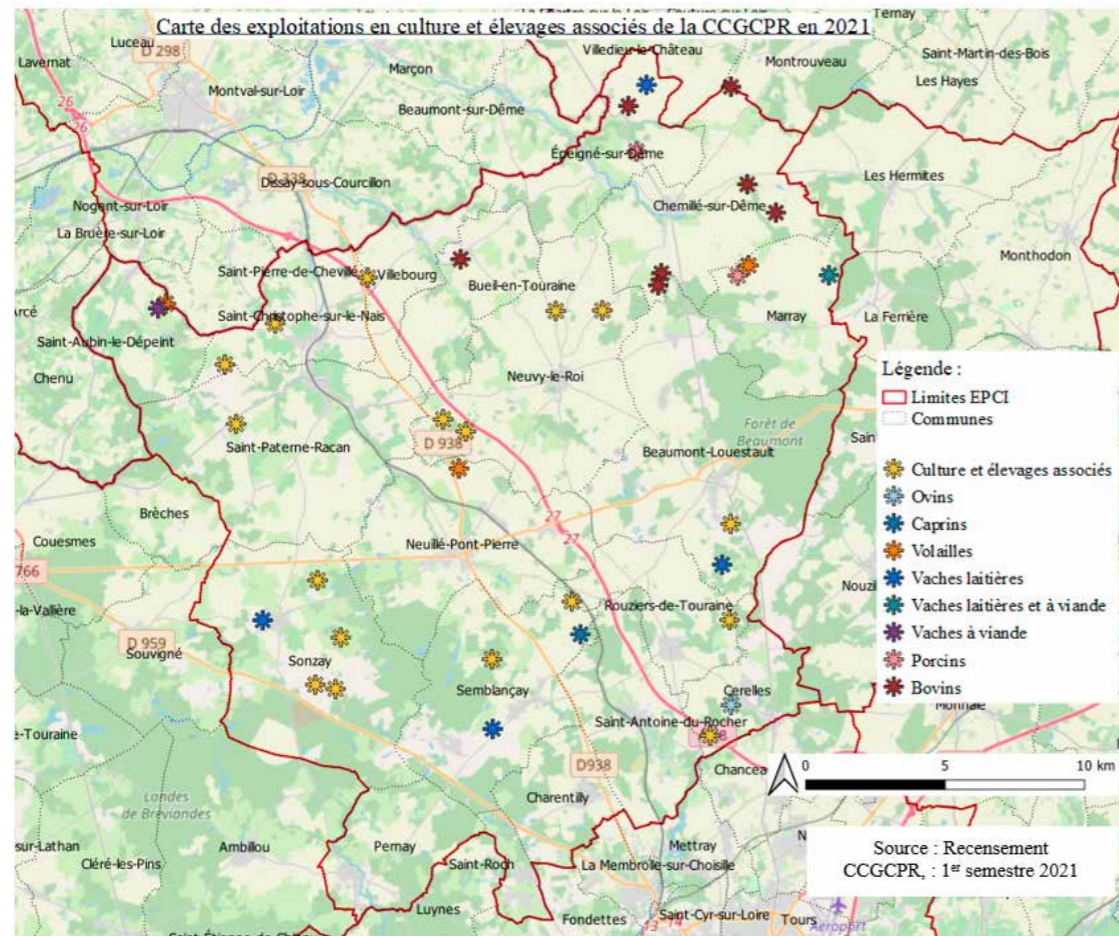


LES CÉRÉALES



173 exploitations céréalières sont présentes sur la CCGCPR. Ces exploitations céréalières se situent majoritairement sur la partie centrale du territoire. Les communes de Sonzay et Pernay comptent peu d'exploitations tandis qu'une grande partie de Beaumont et de Sonzay / Semblançay sont couvertes de bois et forêts ce qui explique cette faible représentation des exploitations céréalières. Les productions céréalières sont assez diverses puisque l'on dénombre au minimum une dizaine de productions différentes, quelle que soit la surface concernée. Parmi celles-ci, l'orge d'hiver, le blé tendre d'hiver, le maïs, le millet, l'épeautre, le sarrasin, le quinoa, le pois chiche ou le lin. Sont également produits dans ces exploitations céréalières des oléagineux que sont le colza ou le tournesol. **Ces différentes céréales, produites sur le territoire n'ont cependant bien souvent pas vocation à y demeurer puisqu'en France, 45 % de la production céréalière est exportée à l'étranger chaque année, sans compter les mouvements internes au territoire français.** L'export des produits avant que leurs transformations n'interviennent ne permet pas d'associer la valeur ajoutée maximale potentielle à ceux-ci. En outre, l'export de ces produits se fait selon les prix définis par les marchés mondiaux dont dépendent les agriculteurs, qui n'ont que peu la main sur la valeur qui sera associée à leurs céréales.

LA (POLY)CULTURE ET ÉLEVAGE



37 exploitations font de la « culture et élevages associés »²³ sur la CCGCPR. Cette « culture et élevages associés » correspond à l'association sur une exploitation d'un élevage et d'une ou plusieurs culture(s). Les exploitations présentes sur la CCGCPR élèvent par exemple des bovins et cultivent des céréales, qui peuvent être destinées à l'alimentation de ces mêmes élevages notamment. Cette situation de polyculture renforce d'une part la culture céréalière de la CCGCPR et d'autre part fait augmenter le nombre d'élevages présents sur le territoire. Sur ces 37 exploitations, il fut possible de recueillir des informations sur l'élevage pour 20 d'entre elles. Parmi les élevages existants sur ces exploitations desquelles nous avons connaissance, 1 fait de l'élevage d'ovins, 2 de l'élevage de caprins, 2 de l'élevage de volailles, 4 de l'élevage de vaches laitières et 1 aussi des vaches à viande, 1 ne fait que de la vache à viande. 2 exploitations font de l'élevage porcins et 7 de l'élevage de bovins et d'autre buffles.

²³ Nomenclature INSEE

L'ÉLEVAGE

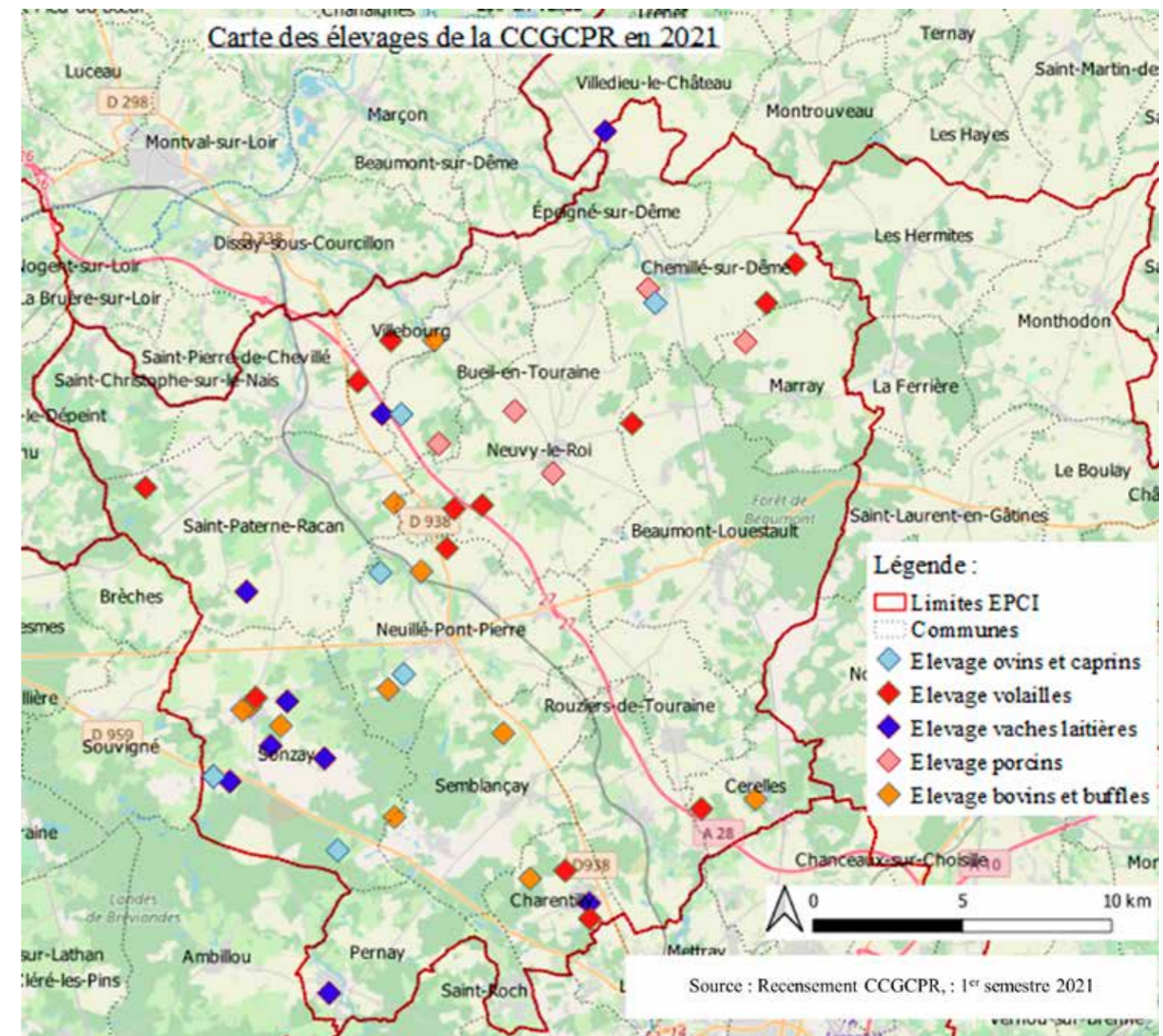
6 exploitations font spécifiquement de l'élevage d'ovins et de caprins.

Sur le territoire de la CCGCPR, 9 exploitations font de l'élevage de vaches laitières.

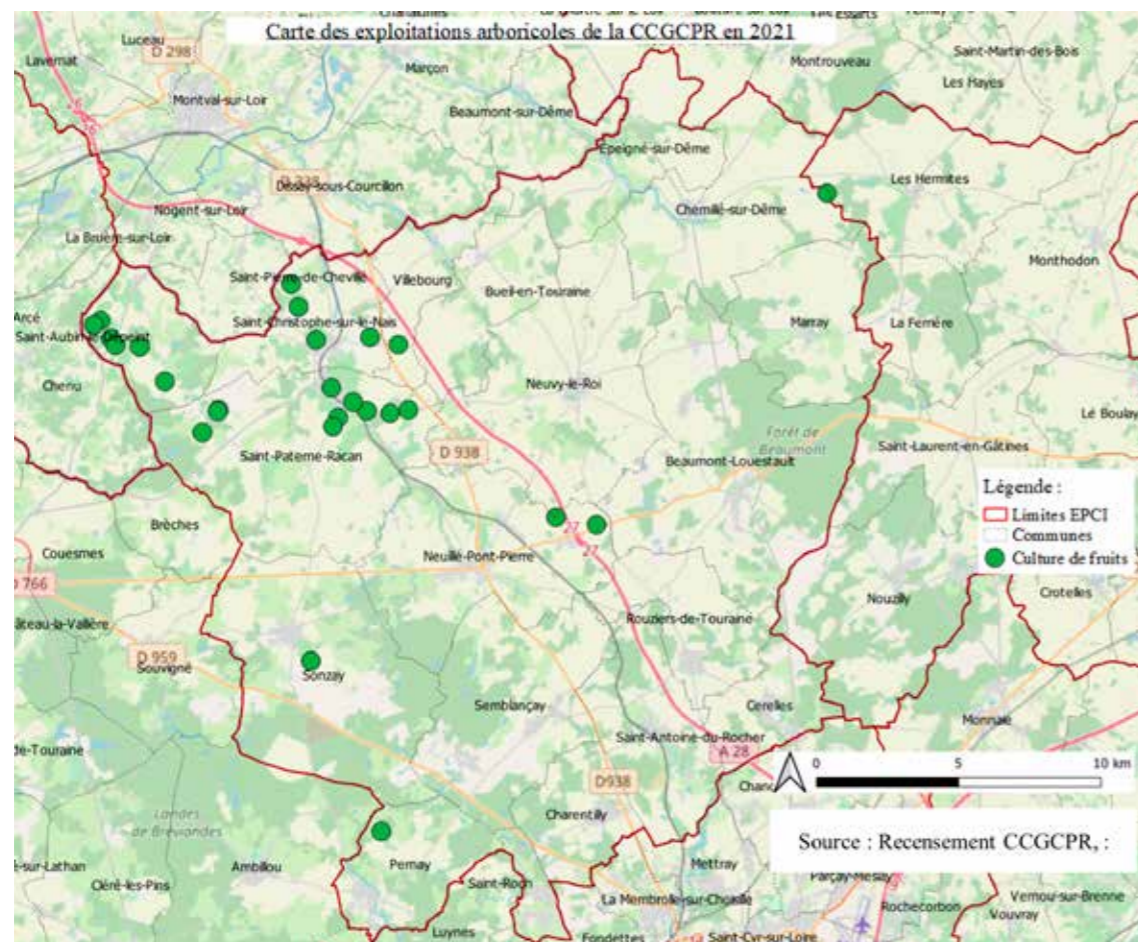
Sur la CCGCPR se trouvent 13 élevages de volailles. Les volailles élevées sont en majorité des poules et poulets. Des canards sont aussi élevés sur la CCGCPR. Les poules élevées le sont aussi bien pour les œufs puisque 3 exploitations ne produisent que ces œufs tandis que les autres ne produisent les volailles que pour la viande.

Sur le territoire se trouvent aussi 5 élevages porcins.

11 exploitations d'élevages de bovins sont présentes sur la CCGCPR.

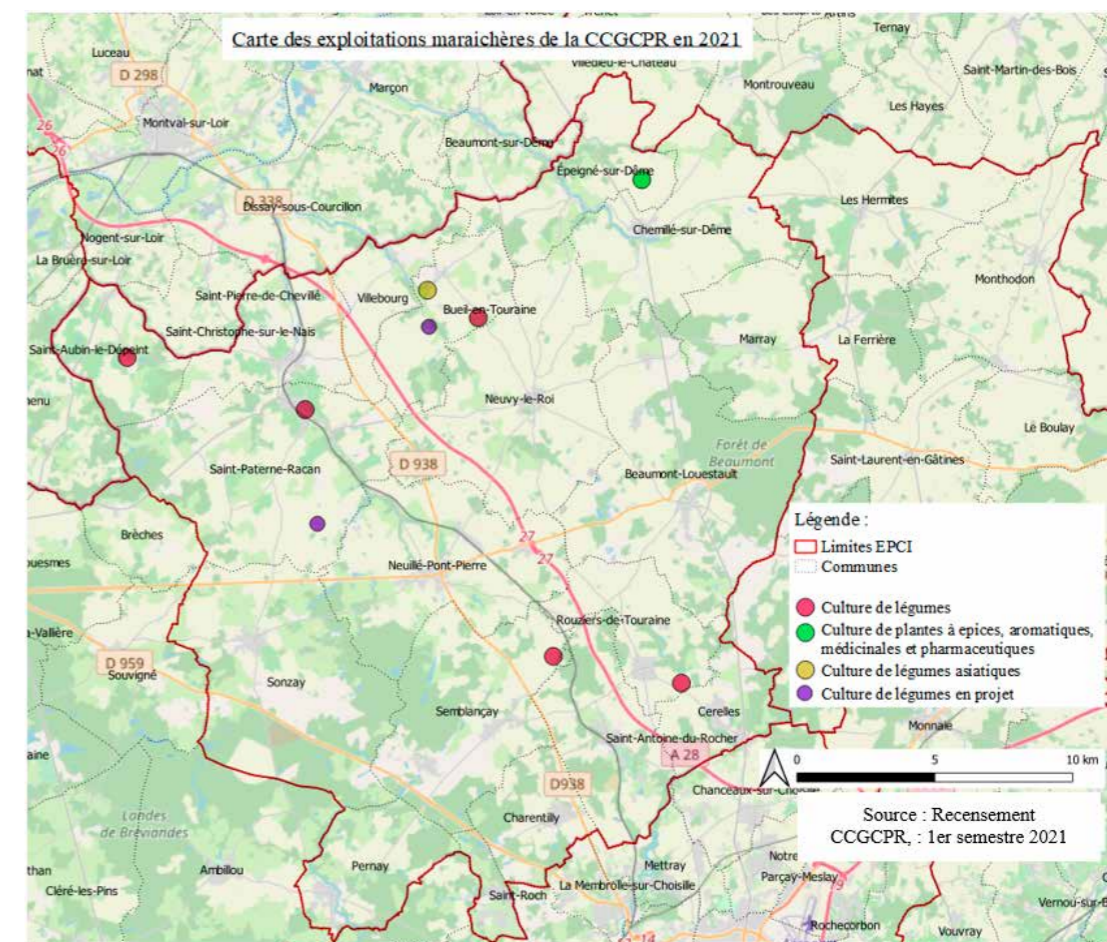


L'ARBORICULTURE



28 exploitations arboricoles existent sur le territoire. Ces exploitations sont plutôt présentes dans le Nord-Ouest de la CCGCPR comme l'illustre la carte. Les cultures fruitières sont principalement des pommes ainsi que des poires dans une moindre mesure, puis quelques productions autres comme des mirabelles. De nombreux vergers sont présents sur la CCGCPR, même si leur implantation est assez concentrée notamment dans le Nord du territoire, entre Saint-Aubin-le-Dépeint, Saint-Christophe-sur-le-Nais et sur Saint-Paterne-Racan entre autres.

LE MARAÎCHAGE



7 exploitations maraîchères existent sur la CCGCPR. Ces exploitations maraîchères peuvent être divisées en deux catégories puisque l'une d'entre elles cultive des plantes aromatiques et médicinales, moins en lien avec la culture de légumes. Donc seules 6 exploitations cultivent véritablement des légumes. Une cultive uniquement des légumes asiatiques. Le maraîchage n'est pas une part importante des exploitations du territoire et ne représente pas non plus une surface importante puisque chacune des exploitations présentes n'exploitent que sur une surface restreinte de tout au plus une dizaine d'hectares, qui ne sont bien souvent pas entièrement utilisés puisque la culture se concentre souvent sur moins de 4 hectares. Les divers maraîchers présents sur le territoire ne peuvent donc nourrir qu'une faible partie de la population, entre 50 et 60 familles environ chacun, ce qui n'est évidemment pas suffisant pour une autosuffisance maraîchère, puisque la CCGCPR compte 8 772 foyers. Une exploitation de culture de pommes de terre de plein champs existe aussi à Saint-Paterne Racan. A ces exploitations d'ores et déjà implantées sont prévues d'ici à fin 2021 - début 2022 l'installation de deux nouvelles exploitations maraîchères qui feraient de la culture sur moins de 2 hectares.

AUTRES EXPLOITATIONS (APICULTURE, PÊCHE ET VITICULTURE)

Enfin et dans une moindre mesure se trouvent sur la CCGCPR, **5 apiculteurs** qui pour certains travaillent localement. À ceci s'ajoutent aussi **deux pêcheurs à la ligne**, sur lesquels il n'a pas été possible d'obtenir plus d'informations. **Un viticulteur** dont les vignes disposent de l'appellation l'« AOC Coteaux du Loire » est également présent sur la commune de Bueil-en-Touraine.

UN PATRIMOINE GASTRONOMIQUE

La CCGCPR dispose d'un terroir culinaire riche puisque pas moins de **9 appellations reconnues jalonnent son territoire**. Ces appellations participent à la création et l'existence d'un patrimoine culinaire à favoriser que ce soit au niveau de sa production ou de sa vente. La CCGCPR dispose de :

- AOC « Côteaux du Loire » (Blanc, Rosé & Rouge) vin
- IGP « Val de Loire » (120 sortes différentes)(*) vin
- AOC « Sainte-Maure-de-Touraine » (*)
- IGP « Rillettes de Tours » (*)
- IGP « Porc de la Sarthe »
- IGP « Bœuf du Maine » (*)
- IGP « Volaille du Maine » (*)
- IGP « Volaille de Loué »
- IGP « Œuf de Loué »

5 de ces appellations (*) sont partagées par toutes les communes de la CCGCPR. Les 4 appellations restantes ne concernent que 9 communes (Bueil-en-Touraine, Chemillé-sur-Dême, Epeigné-sur-Dême, Louestault, Marray, Neuvy-le-Roi, Saint-Aubin-le-Dépeint, Saint-Christophe-sur-le-Nais, Saint-Paterne-Racan et Villebourg) mis à part l'AOC « Côteaux du Loire » qui ne concerne que Bueil-en-Touraine, Saint-Aubin-le-Dépeint, Saint-Christophe-sur-le-Nais, Saint-Paterne-Racan et Villebourg. **La présence de ce patrimoine n'est cependant pas nécessairement connue puisque les informations à ce sujet ne sont pas nombreuses ni simples à se procurer.** En effet, aucune réelle mise en valeur de ce patrimoine culinaire n'est faite sur la CCGCPR. Un manque de connaissance et de communication transparaît à ce sujet et concerne aussi bien les habitants que les touristes. Ce manque de communication peut néanmoins s'expliquer par la faible proportion de producteurs qui jouissent de ces appellations sur la CCGCPR puisque peu transforment leurs produits et bénéficient donc directement de ceux-ci. Une exploitation est labellisée AOC « Sainte-Maure-de-Touraine », un vignoble dispose de l'AOC « Côteaux du Loire », tandis que le reste n'est pas représenté sur le territoire si ce n'est l'IGP des « Rillettes de Tours » au sein de certains commerces de bouches de proximité.

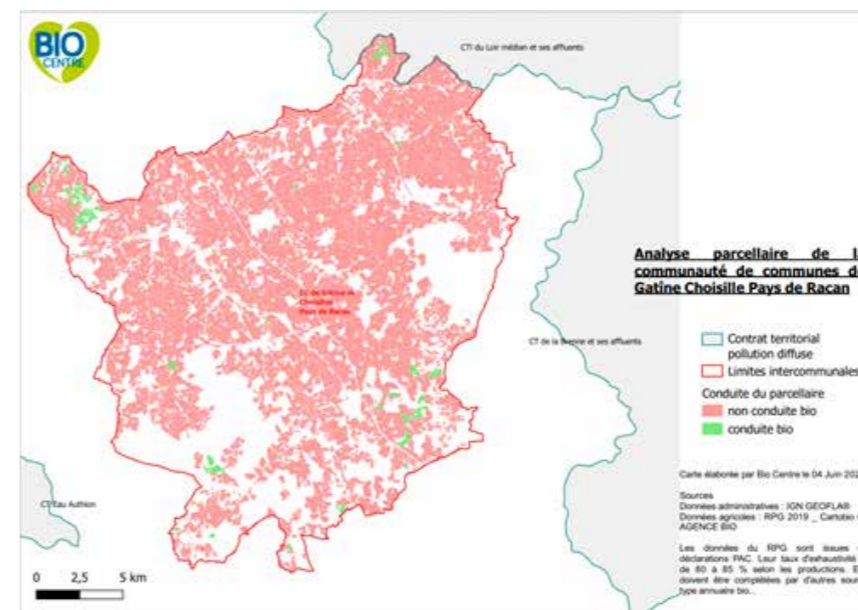
En plus de ces appellations officielles et existantes, le territoire compte aussi des produits phares typiques, qui ne bénéficient pas de reconnaissance officielle. La « Géline de Racan » et « le « Pigeonneau de Racan » sont de ces produits, sans reconnaissance qui pourraient potentiellement être reconnus si une demande était faite en ce sens. Obtenir un label prend cependant beaucoup de temps. Par exemple la reconnaissance « IGP » des Rillettes de Tours est une procédure qui aura duré 20 ans.

LA FILIÈRE « AGRICULTURE BIOLOGIQUE » SUR LA CCGCPR

L'Agriculture Biologique se « **définit comme un système de gestion agricole et de production alimentaire qui allie les meilleures pratiques environnementales, un haut degré de biodiversité, la préservation des ressources naturelles, l'application de normes élevées en matière de bien-être animal et une méthode de production recourant à des substances et des produits naturels** »²⁴.

Selon la Direction Départementale des Territoires(DDT), toutes exploitations confondues, **la Communauté de Communes compte en 2020, en son sein 17 exploitations déclarées en « Agriculture Biologique »²⁵ sur le territoire pour un total de 550 hectares.** Par rapport à 2015, où 317 hectares étaient déclarés en

Agriculture Biologique, cela représente une augmentation de 43 % de la surface en Agriculture Biologique tandis qu'en 2015 seules 12 exploitations utilisaient ces 317 hectares. Cela représente donc en moyenne 1 installation d'exploitation en Agriculture Biologique par an.



Bio Centre et le GABBTO, ont également réalisé un premier diagnostic sur la filière sur la CCGCPR en prenant aussi en compte les surfaces en conversion qu'elles soient en C1, C2 ou C3²⁶. La surface est donc un peu plus importante que celle de la DDT qui ne prend en compte que les surfaces d'ores et déjà converties. En 2019, la

surface déclarée au Registre Parcellaire Graphique en 2019 est de 682,94 hectares sur la CCGCPR, soit 1.90 % de la SAU. Ces surfaces sont majoritairement dédiées aux grandes cultures de céréales, de protéagineux et d'oléagineux avec pas moins de 400 hectares. 162 hectares sont des prairies permanentes ou temporaires. Les communes les plus fournies en terme d'Agriculture Biologique sont Saint-Aubin-le-Dépeint, commune qui dispose de nombreux vergers de pommiers et Rouziers-de-Touraine qui dispose notamment d'un céréalier en Agriculture Biologique sur 130 hectares et d'un maraîcher sur quelques hectares. Viennent ensuite des élevages (bovins & vaches laitières), des céréaliers, un viticulteur, quelques arboriculteurs et maraîchers.

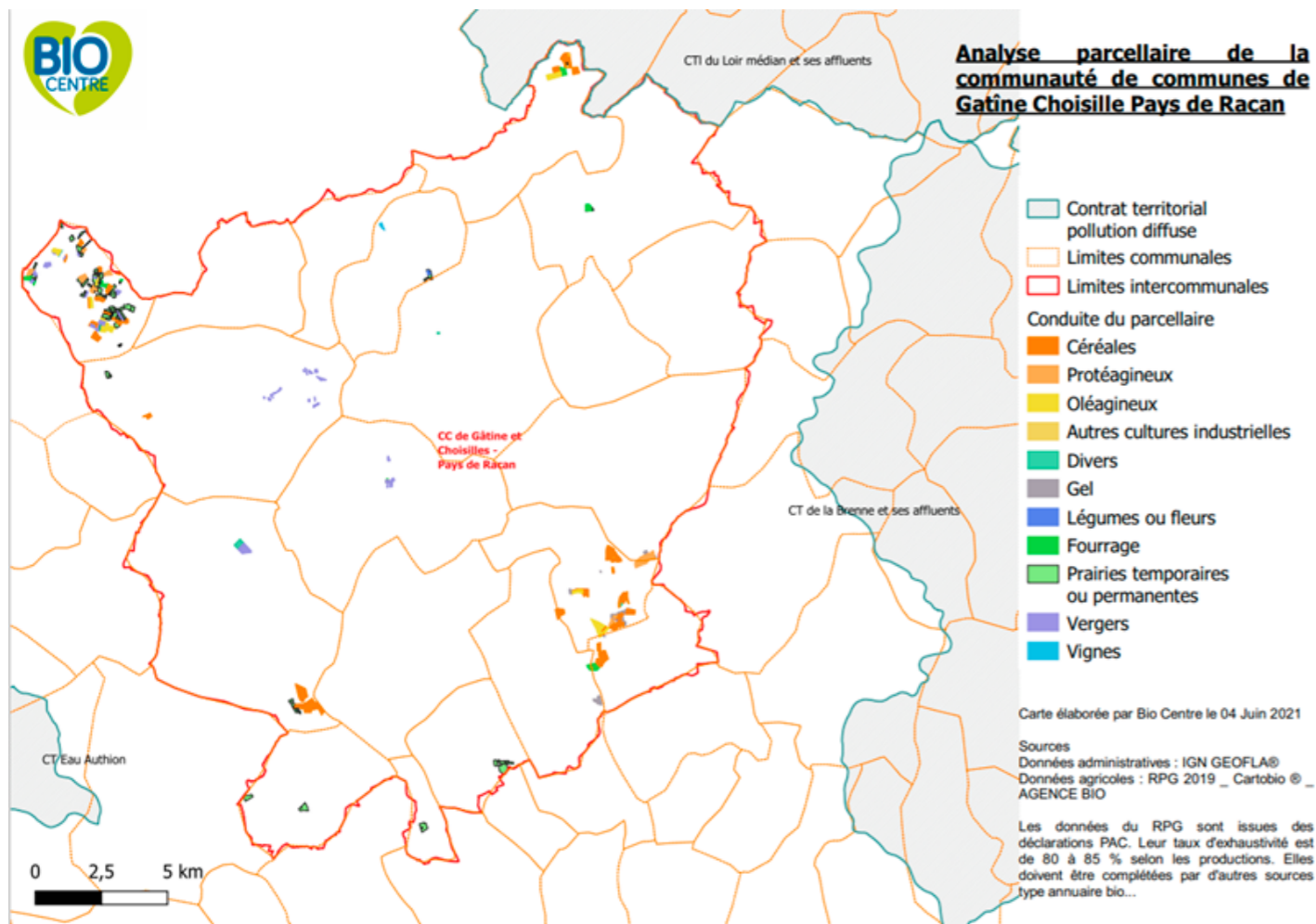
Somme de SURFACE_HA	Conduites en bio	Total général
BEAUMONT-LA-RONCE	24,22	2 096,78
BUEIL-EN-TOURAIN	8,30	1 522,22
CERELLES	47,44	636,52
CHARENTILLY	28,26	759,76
CHEMILLE-SUR-DEME	6,10	3 371,22
EPEIGNE-SUR-DEME	43,98	1 901,60
NEUILLE-PONT-PIERRE	6,27	2 827,84
NEUVY-LE-ROI	4,72	4 270,81
PERNAY	20,79	675,08
ROUZIER-SUR-TOURAIN	135,29	1 607,14
SAINT-ANTOINE-DU-ROCHER	24,62	1 423,94
SAINT-AUBIN-LE-DEPEINT	231,71	1 146,73
SAINT-PATERNE-RACAN	17,27	3 546,94
SAINT-ROCH	12,16	303,90
SONZAY	71,81	2 207,79
Total général	682,94	35 806,21

Source : Bio Centre & GABBTO, 2021

²⁴ Définition du Ministère de l'économie, des finances et de la relance

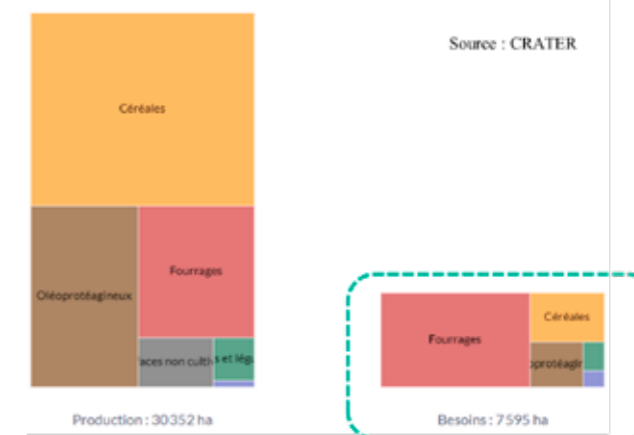
²⁵ DDT

²⁶ C1 = Aucune référence au mode de production bio / C2 & C3 = Produits en conversion vers l'Agriculture Biologique



LA PRODUCTION ALIMENTAIRE SUR LA CCGCPR

L'outil CRATER (Calculateur de Résilience Alimentaire des Territoires), développé par l'association « Les Greniers d'Abondance »²⁹, qui s'intéresse aux questions de résilience alimentaire, mesure la production agricole ainsi que les besoins alimentaires du territoire. Pour calculer les besoins alimentaires d'un individu, l'outil se base sur la surface agricole utile (SAU) par habitant. Les besoins sont donc calculés par le biais de la production et non de la consommation. La surface agricole utile nécessaire pour nourrir un individu avec le régime alimentaire moyen actuel est de 0.4 hectare. Nourrir les habitants de la CCGCPR nécessiterait donc environ 7 595 hectares. Cela représenterait environ 30 % sur les 30 352 hectares de surface agricole utile que compte la CCGCPR. La production quantitative suffirait donc à nourrir l'entièreté de la population habitante puisque le taux de couverture des besoins alimentaires en termes de SAU est de 400 %. D'un point de vue qualitatif, le rapport n'est pas le même puisque les productions sont peu diversifiées et une large partie d'entre elles ne restent pas sur le territoire et sont destinées à l'export ou à la transformation extérieure.



5 065 hectares de fourrages répartis en 667 hectares de fourrages annuels et 4 398 hectares de prairies

1 318 hectares de céréales répartis en 902 hectares pour l'alimentation animale et 415 hectares pour l'alimentation humaine

864 hectares d'oléo protéagineux répartis en 576 hectares de tourteaux, 41 hectares de légumes graines et 247 hectares pour l'alimentation humaine

224 hectares de fruits et légumes répartis en 28 hectares de fruits à coque, 114 hectares de fruits et 82 hectares de légumes

125 hectares d'autres cultures répartis en 82 hectares de betteraves sucrières, 36 hectares de pommes de terre et 7 hectares d'olivier.

Voici comment s'opère la répartition des exploitations en Agriculture Biologique ou conversion sur la CCGCPR en 2019.

Haute Valeur Environnementale

« La Haute valeur environnementale (HVE) garantit que les pratiques agricoles utilisées sur l'ensemble d'une exploitation préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement (sol, eau, biodiversité...). Il s'agit d'une démarche volontaire qui est mise en œuvre par les agriculteurs pour valoriser leurs bonnes pratiques. L'agriculteur met en œuvre des pratiques agricoles reposant notamment sur les principes de l'agroécologie. Il s'agit de favoriser les ressources et les mécanismes de la nature. Autonomie de l'exploitation, amélioration de la valeur ajoutée des produits, réduction de la consommation énergétique, réduction de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques... La Haute valeur Environnementale (HVE) correspond au niveau le plus élevé du dispositif de certification environnementale des exploitations agricoles. »²⁷ et permet aux produits non certifiés en « Agriculture Biologique » de répondre aux demandes de la Loi EGalim et de profiter de ce marché qu'est la restauration collective.

Sur toutes les exploitations du territoire, 5 sont déclarées en 2020 selon la norme Haute Valeur Environnementale (HVE)²⁸, pour un total de 663 hectares

L'outil CRATER lie la production fruitière et légumière dans son approche productive ce qui par conséquent rend autonome la CCGCPR en fruits et légumes de par sa production élevée de fruits (en majorité des pommes). Malgré ce qu'expose CRATER, le maraîchage est une véritable problématique sur le territoire de la CCGCPR notamment d'un point de vue quantitatif.

Le territoire voisin et polarisant qu'est Tours Métropole n'a qu'un taux de couverture globale de ses besoins alimentaires de 12 %. Ce manque de production alimentaire sur la métropole de Tours se révèle être présent dans chacune des productions. Par conséquent l'approvisionnement alimentaire de Tours Métropole est majoritairement extérieur et peut potentiellement provenir de la CCGCPR, qui est par conséquent à proximité d'un marché énorme pour ses produits. Tours Métropole s'est d'ailleurs lancé en 2017 dans la réalisation d'un PAT ce qui s'est traduit notamment par la signature de contrats de réciprocité avec les Communautés de Communes voisines pour réaliser un travail conjoint sur ces thématiques agricoles et alimentaires. L'Indre-et-Loire possède un taux de couverture globale de 153% de ses besoins alimentaires selon l'outil CRATER.

²⁷ Définition du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation

²⁸ Chiffres DDT

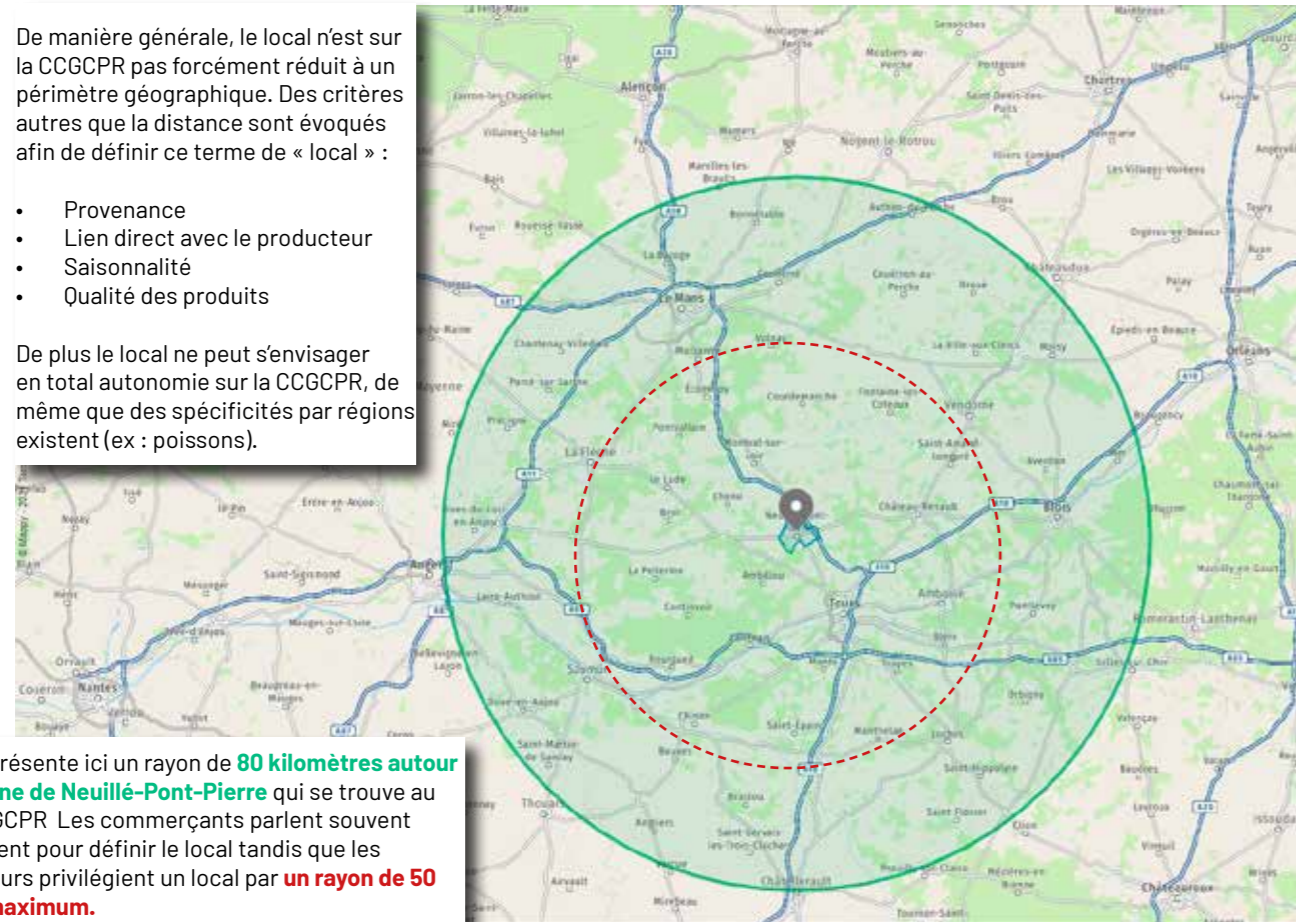
²⁹ Association visant à étudier la vulnérabilité des systèmes alimentaires contemporains face aux bouleversements écologique, climatique et énergétique.

QU'EST-CE-QUE LE « LOCAL » POUR LES ACTEURS DE LA CCGCPR ?

De manière générale, le local n'est sur la CCGCPR pas forcément réduit à un périmètre géographique. Des critères autres que la distance sont évoqués afin de définir ce terme de « local » :

- Provenance
- Lien direct avec le producteur
- Saisonnalité
- Qualité des produits

De plus le local ne peut s'envisager en total autonomie sur la CCGCPR, de même que des spécificités par régions existent (ex : poissons).



Cette carte présente ici un rayon de **80 kilomètres autour de la commune de Neuillé-Pont-Pierre** qui se trouve au centre la CCGCPR. Les commerçants parlent souvent du département pour définir le local tandis que les consommateurs privilégient un local par **un rayon de 50 kilomètres maximum**.

Le local serait donc pour le consommateur un moyen de s'assurer de la qualité des produits par un approvisionnement en lien avec le territoire de vie et de consommation.

La production sur la CCGCPR

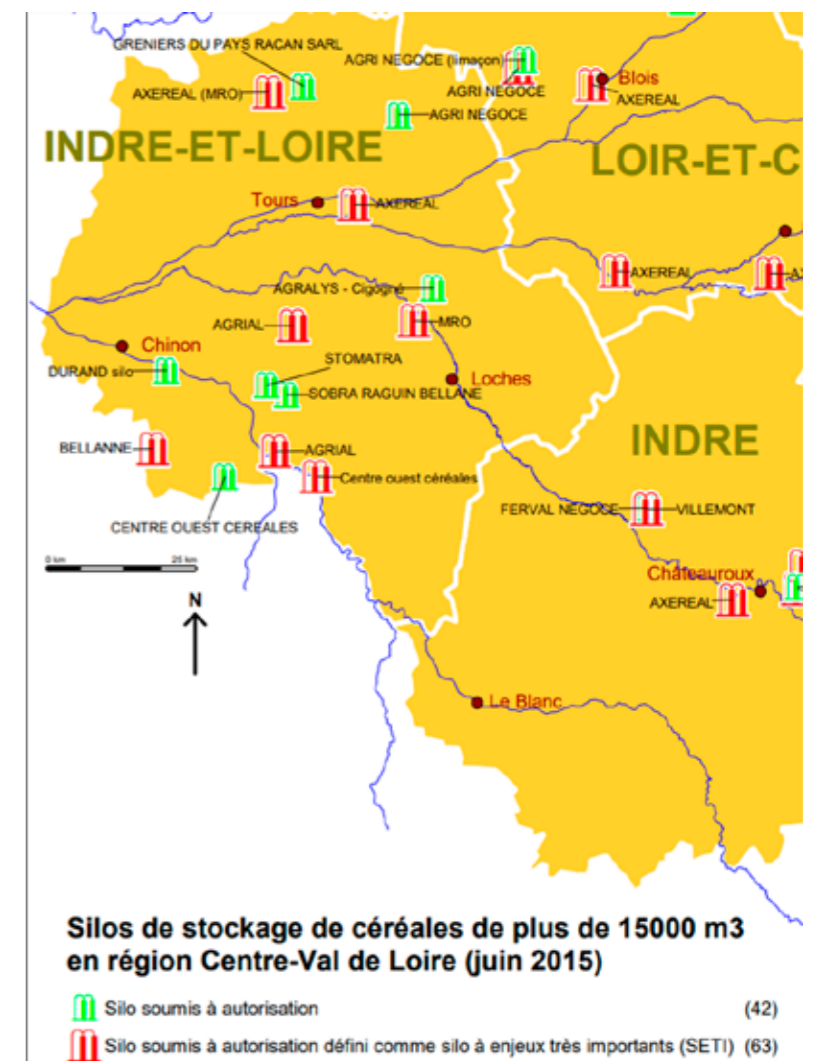
La production céréalière sur la CCGCPR est majoritaire par rapport aux autres productions existantes. Cependant et malgré cette domination de la culture de céréales, la CCGCPR pourrait être qualifiée de territoire agricole « diversifié ». En effet, d'un point de vue purement productif, la CCGCPR dispose de productions céréalières, d'élevages, d'arboricultures, de productions maraîchères, d'apicultures et de viticulture. La quantité des productions n'est cependant pas suffisante puisque dans le cas du maraîchage, 5 maraîchers ne peuvent subvenir aux besoins de 21 942 habitants. 12 des 19 communes mettent d'ailleurs spécifiquement en avant dans les entretiens semi-directifs, le maraîchage comme un axe de réflexion voire d'action à investir en priorité (Cf : Projet de Territoire). De même la production arboricole est essentiellement pommière, ce qui en réduit la diversité présente sur la CCGCPR. De plus, les productions présentes sur la CCGCPR ne sont pas nécessairement destinées à y rester que ce soit au niveau de la transformation ou de la commercialisation. Enfin l'Agriculture Biologique est assez faiblement représentée sur la CCGCPR, ce qui peut poser problème quant à l'approvisionnement en produits issus de l'Agriculture Biologique comme le prévoit pourtant la Loi EGalim. Un manque de diversité existerait donc sur la CCGCPR en termes de nombre d'activités présentes et des quantités produites pour certains domaines.

LA TRANSFORMATION

STOCKAGE ET TRANSFORMATION CÉRÉALIÈRE

Aucun outil de transformation collectif actif de céréales n'existe sur le territoire actuellement. L'outil collectif de transformation céréalière qu'était la minoterie de Semblançay a fermé ses portes en début d'année 2021. La vétusté des équipements ainsi que l'importante taille de l'infrastructure et donc des quantités céréalières nécessaires à son utilisation efficace ne laissent pour l'instant pas présager sa réouverture immédiate.

Face à ce manque d'outil collectif de transformation, des initiatives locales émergent sur le territoire que cela soit dans une démarche de transformation de sa production ou de transformation d'une production issue d'une exploitation autre. Au moins deux exploitations transforment sur le territoire des céréales en farine. L'une transforme même ses propres céréales et a pour projet de diversifier sa production par la fabrication de pâtes fraîches et sèches. Malgré cette absence d'outils collectif de transformation des infrastructures à vocation de stockage de céréales existent sur le territoire puisque deux silos à grains de plus de 15 000 m³ existent sur le territoire dont celui de Neuillé-Pont-Pierre défini comme silo à enjeux importants (SIE) par l'arrêté ministériel du 29 mars 2004 et modifié par celui du 23 février 2007. Certains exploitants céréaliers regrettent cette absence qui les empêchent de transformer leurs productions localement et la valoriser sur le territoire. D'autres silos existent également sur le territoire comme à Rouziers-de-Touraine, Beaumont-Louestault par exemple.



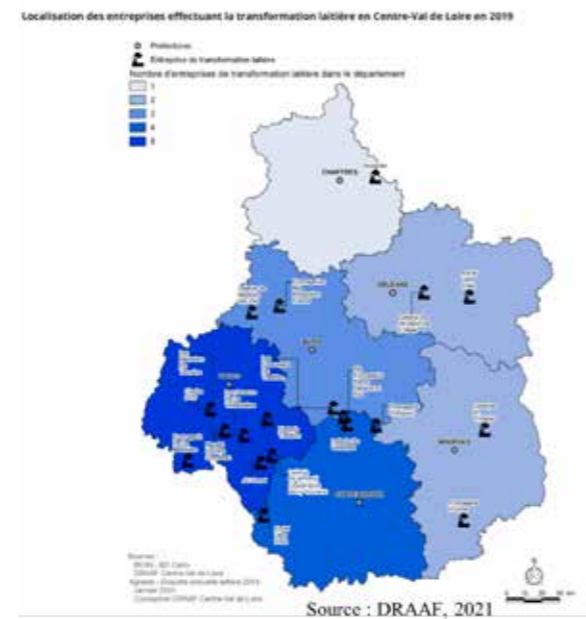
Silos de stockage de céréales de plus de 15000 m³ en région Centre-Val de Loire (juin 2015)

Silo soumis à autorisation (42)
 Silo soumis à autorisation défini comme silo à enjeux très importants (SETI) (63)

Source : Centre-Val de Loir Développement Durable, 2015

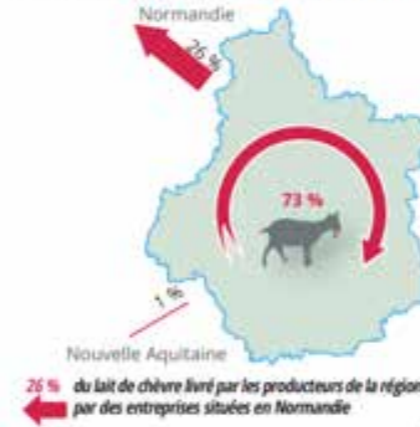
LA TRANSFORMATION LAITIÈRE

Aucun outil de transformation collectif de la production laitière n'existe sur le territoire actuellement. Des outils collectifs de transformation laitière existent cependant en Indre-et-Loire ou dans d'autres départements limitrophes. Ces outils collectifs de transformation du lait sont au nombre de 8 en Indre-et-Loire parmi lesquels l'on peut distinguer des transformateurs de fromages, de yaourts, de pâtisseries aussi bien à partir de lait de chèvres que de vaches. Ces outils collectifs de transformation de lait appartiennent à des entreprises qui s'occupent elles-mêmes de la récolte du lait dans les différentes exploitations.



Flux sortants

Destination des 46 millions de litres de lait de chèvre produit en Centre-Val-de-Loire et livré aux industries



Flux entrants

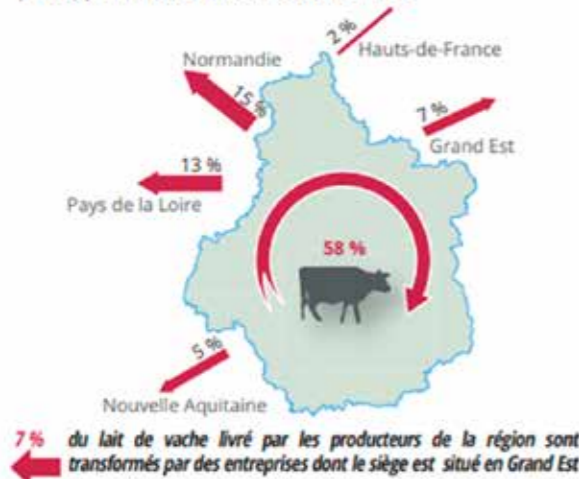
Provenance des 52 millions de litres de lait de chèvre transformé par les entreprises du Centre-Val-de-Loire



Des outils individuels de transformation laitière, vaches et chèvres existent sur le territoire de la CCGCPR puisque des productions de glaces, de fromages de vache, de fromages de chèvre et de yaourts sont assurées dans diverses exploitations distinctes. Cette production est ensuite disponible à l'achat en vente directe ou via des intermédiaires que peuvent être des commerces de proximité ou des plateformes d'achats en ligne notamment. L'absence de ces outils collectifs n'est cependant pas ressortie comme une contrainte.

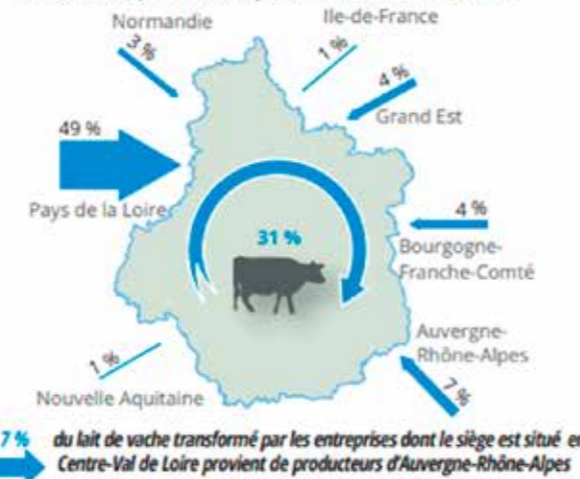
Flux sortants

Destination des 419 millions de litres de lait de vache livrés par les producteurs du Centre-Val de Loire



Flux entrants

Provenance des 785 millions de litres de lait de vache transformés par les entreprises du Centre-Val de Loire



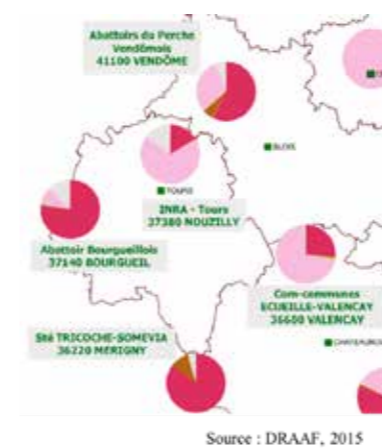
Source : Agreste, 2019

Concernant précisément le lait de vache, 58 % des 419 millions de litres de lait produits sur la région Centre-Val de Loire demeurent sur le territoire. Ces 58 % ne représentent que 31 % du lait transformé par les entreprises de la région qui utilisent donc en majorité du lait produit hors région Centre-Val de Loire.

Concernant le lait de chèvre, 73% des 46 millions de litres produits sur la région Centre-Val de Loire demeurent sur le territoire. Ces 73% comptent pour 64% des 52 millions de litres de lait transformé sur la région. À l'inverse du lait de vache, la majorité du lait produit dans la région y reste, de même que la majorité du lait transformé provient de la région.

LA TRANSFORMATION ANIMALE

Aucun outil de transformation collectif animale n'existe sur le territoire actuellement. Aucun outil de transformation individuel n'est recensé sur la CCGCPR que ce soit un établissement de découpe agréés CE ou de découpe dérogatoire à l'agrément. Avant de parler purement transformation animale vient l'étape de l'abattage de l'animal qui a lieu dans les abattoirs existants. Ces abattoirs sont situés en dehors de la CCGCPR mais sont néanmoins à proximité puisque sur les 8 que compte la région Centre-Val de Loire, 5 sont situés soit sur le département soit limitrophe de celui-ci. Les plus proches sont ceux de Bourgueil, de Nouzilly (INRAE) ainsi que celui de Vendôme où la majorité des éleveurs d'animaux de viande se rendent pour l'abattage de leurs animaux. En 2014, 98 442 bovins issus du Centre-Val de Loire ont été abattus, dont 13 527 seulement en Centre-Val de Loire soit environ 14 %.



Concernant l'abattage de volailles, 3 établissements sont agréés. L'un situé à Ferrière-Larçon a sorti en 2018 entre 22 000 et 23 000 volailles, l'autre situé à Saint-Flovier, est une coopérative qui a permis en 2018 l'abattage de 21 000 volailles, tandis que le dernier, situé à Sainte-Catherine-de-Fierbois, abat sa propre production de pigeon.

LA TRANSFORMATION LÉGUMIÈRE ET FRUITIÈRE

La production légumière et fruitière du département est pour partie transformée que ce soit sous format de conserves ou de jus. 15 entreprises sont recensés sur le département dans la transformation légumière tandis que 14 opérateurs ont été identifiés pour la transformation fruitière. Ces équipements sont pour la plupart individuels même si « Bio Centre Loire » réunit 40 producteurs pour commercialiser leurs productions respectives. Un projet de légumerie est actuellement en cours de réflexion à l'échelle de Tours Métropole et pourrait voir le jour. Cet équipement pourrait potentiellement intéresser les producteurs du territoire qui ne disposent d'aucun outil collectif de transformation sur la CCGCPR.

La transformation sur la CCGCPR

De manière globale, aucun outil de transformation collectif, quelle que soit la production concernée n'existe actuellement sur le territoire. Cette absence d'outils logistiques de transformation collectif est à l'échelle de la CCGCPR perçue par les groupes de travail réunis dans le cadre du PAT comme un frein au développement local. Cependant, la non-présence d'outils n'empêche pas les producteurs de travailler avec les outils dont ils ont besoin et qui se situent en dehors du territoire. L'existence de ces outils leur permet de transformer leurs produits, ce qui résout le problème potentiel que pose l'absence initiale d'outils collectifs de transformation. En outre, les outils individuels de transformation qui existent sont adaptés aux besoins et volumes de ceux qui les utilisent. Les exploitations désireuses de transformer leurs productions elles-mêmes se sont elles-mêmes munies d'outils de transformation, ce qui de facto, réduit la nécessité potentielle d'outils de transformation sur le territoire. Les exploitations qui ne disposent pas d'outils de transformation propre font appel à des transformateurs extérieurs, ce qui une nouvelle fois ne rend pas essentiel la présence immédiate d'outils de transformation sur le territoire. Des projets d'outils de transformation sont également en cours de réflexion comme à Tours pour la légumerie.

L'absence de transformation sur le territoire même n'empêche pas forcément le territoire de profiter des productions. Certains produits reviennent sur le territoire une fois transformés, que l'on en ait connaissance ou non. Cependant, ce retour n'est pas systématique, ce qui peut impacter la valeur ajoutée du territoire. Certains outils de transformation qui existent en dehors de la CCGCPR ne sont pas pour autant adaptés que ce soit en termes de coût ou de quantité traitée comme l'a mis en avant « l'étude sur le maillage agroalimentaire en Indre-et-Loire pour la valorisation des produits locaux ».

Des problématiques de distance, de coûts et de traitements des volumes transformés existent donc même si ces problématiques ne concernent pas tous les agriculteurs et producteurs puisque la majorité de ceux qui souhaitent transformer le font déjà que ce soit individuellement ou collectivement en dehors de la CCGCPR.



LA COMMERCIALISATION SUR LE TERRITOIRE DE LA CCGCPR

VENTE DIRECTE À LA FERME

5 exploitations vendent de la viande de bovins (transformés ou bruts) sur la CCGCPR

2 exploitations produisent de la viande de moutons et d'agneaux en vente directe sur le territoire. Cette viande est abattue et transformée en dehors du territoire.

La production de volailles de chair est pour 4 exploitations disponibles en vente directe ou via des commerces de proximité du territoire (boucheries). 4 exploitations de volailles pour œufs vendent aussi en direct à la ferme et aux commerces de proximité du territoire que ce soit des commerces d'alimentation générale ou des boulangeries qui s'en servent pour élaborer certains de leurs produits.

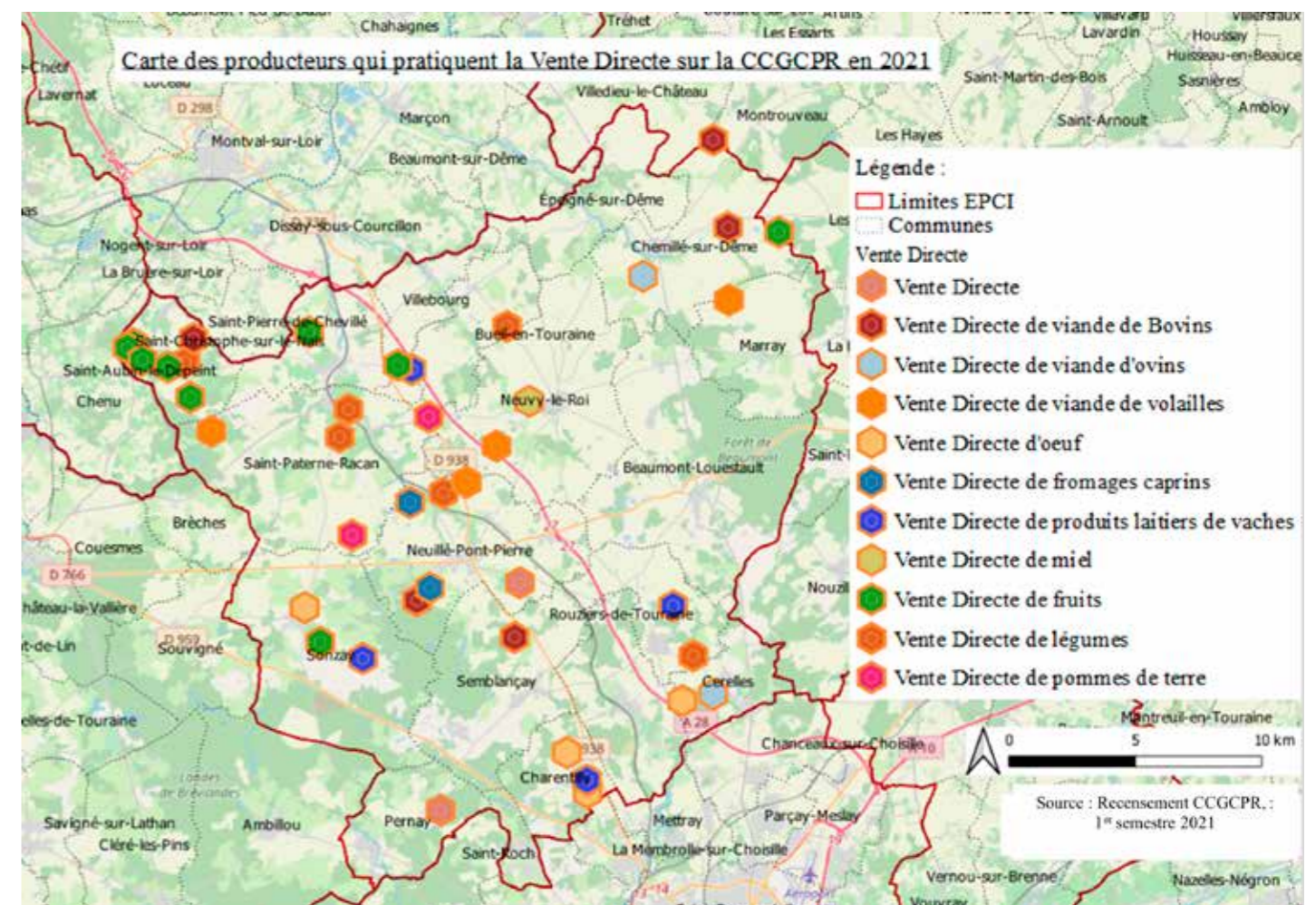
2 exploitations transforment le lait obtenu de leurs chèvres en fromage. Ceux-ci bénéficient notamment de l'appellation « Sainte-Maure-de-Touraine » et sont directement vendus à la ferme, ou à retrouver dans divers commerces présents sur la CCGCPR ou en dehors. Ces exploitations sont toutes deux situées à Neuillé-Pont-Pierre.

4 exploitations vendent leurs productions laitières directement à la ferme soit sous forme brute, soit transformée en fromages ou glaces. Ces produits sont disponibles pour certains dans d'autres commerces de la CCGCPR mais également en dehors de celle-ci.

8 exploitations fruitières vendent en direct. Une partie de la production de pommes est transformée en jus ou compote par certaines exploitations. La production est disponible en vente directe à la ferme ou via la présence de casiers automatiques pour une exploitation à Saint-Paterne-Racan. La vente via des marchés locaux est aussi un moyen de commercialisation de ces productions de même que les pommes sont aussi vendues telles quelles dans divers lieux (alimentation générale, restauration collective, ...).

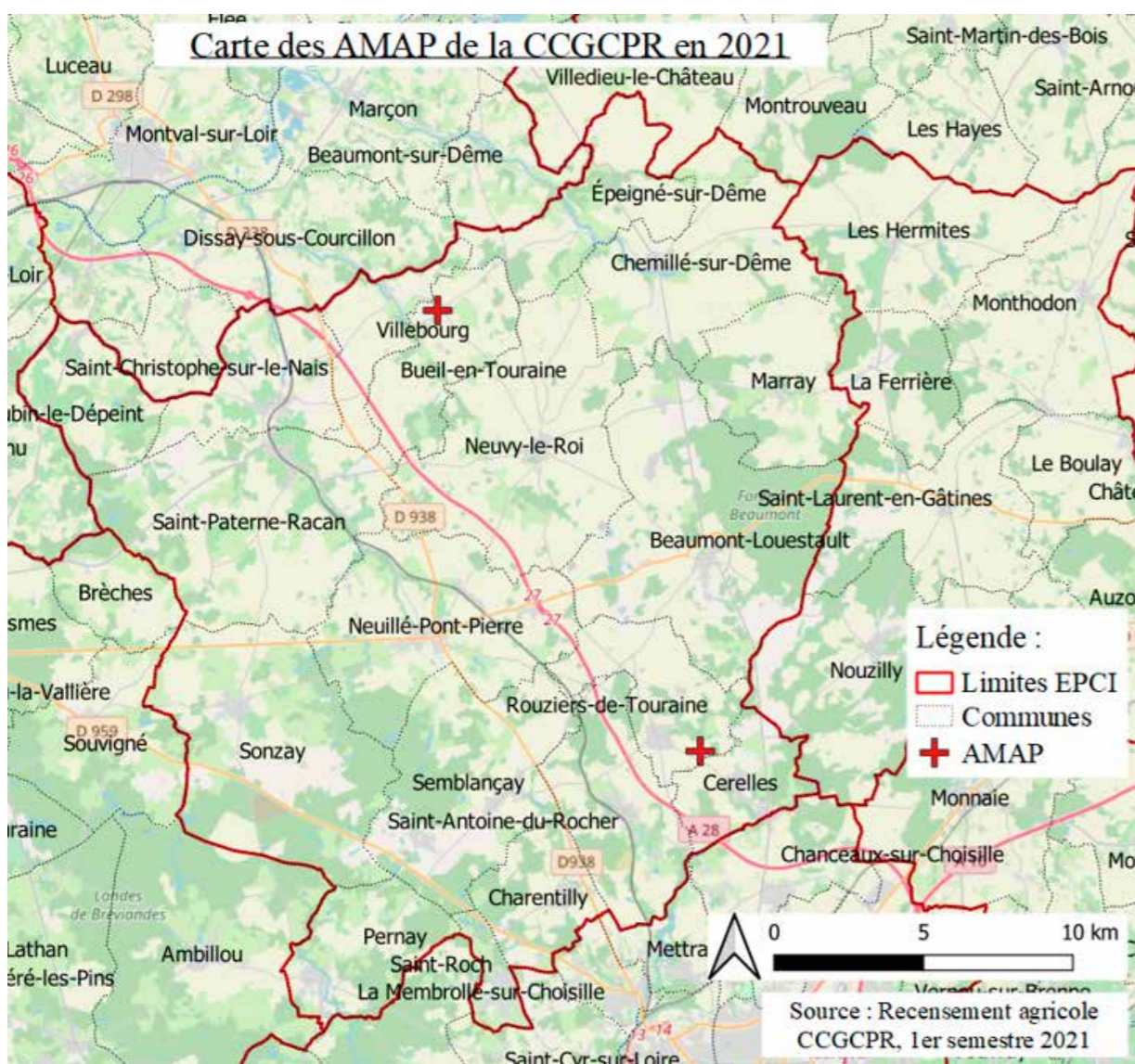
Sur les 6 exploitations maraîchères du territoire, seule une ne vend pas en local et exporte sa production. Les 5 autres privilégient la vente directe et locale que ce soit sous la forme de paniers, par le biais du système d'AMAP notamment ou via la participation à des marchés alimentaires. Deux producteurs de pommes de terre en plein champs vendent aussi en vente directe.

A ceci s'ajoute aussi 1 vente directe de miel et 8 autres exploitations qui vendent en directe sans avoir pu obtenir plus d'informations quant aux produits proposés. Ainsi environ une quarantaine d'exploitations font de la vente directe sur la CCGCPR.



En rapport avec le confinement dû au Covid vécu en 2020, **se sont développés des points de vente directe à la ferme dans diverses communes** notamment à Semblançay où une ferme propose des produits bovins et laitiers (voir la carte précédente). À ces produits de l'exploitation s'ajoutent aussi des produits locaux issus d'exploitations voisines, qui permettent d'avoir une diversité de productions et produits réunis en un seul point de vente. La vente à la ferme s'organise aussi de manière informelle ce qui ne permet pas forcément d'en avoir connaissance et de pouvoir établir avec précision leurs existences. Des projets de points de vente à la ferme sont aussi en cours de réflexion sur certaines exploitations qui souhaitent offrir la possibilité aux habitants proches de se fournir en produits locaux et d'accéder à une production de proximité diversifiée.

2 Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, AMAP, existent sur le territoire. L'une se situe à Bueil-en-Touraine tandis que l'autre est située à Rouziers-de-Touraine. Ces 2 AMAP sont des lieux de réunion des producteurs et de leurs productions. Chacune de ces AMAP fournit environ une soixantaine de familles à l'année et aucune n'a vocation à dépasser les 100 familles nourries par an. Les 2 AMAP sur le territoire vont bientôt sûrement être rejointes par une 3^{ème} qui souhaite s'implanter à Saint-Paterne-Racan par le biais d'un maraîcher qui s'installerait d'ici à fin 2021. Ces 2 AMAP alimentent le Nord ainsi que le Sud du territoire. D'autres AMAP situées en périphérie de la CCGCPR peuvent aussi alimenter le territoire comme celles de Chanceaux-sur-Choisille, La Riche, ou Saint-Cyr-sur-Loire par exemple.



COMMANDES EN LIGNE PAR LE BIAIS DE PLATEFORME

Des plateformes de commande en ligne se développent, notamment dernièrement avec les confinements successifs vécus. Les habitants de la CCGCPR ont ainsi accès à plusieurs plateformes distinctes, à proximité puisque situées sur la Communauté de Communes Touraine Ouest Val de Loire ou du côté de Tours. « Local et Livré » dont l'activité est localisée à Souvigné a pour valeurs la vente de produits locaux et la juste rémunération des producteurs. Pas moins de 4 producteurs, parmi un d'œuf, un de viande de mouton, un de pommes de terre et un de glace sont membres de cette plateforme. La Chambre d'Agriculture d'Indre-et-Loire a lancé en avril 2020 sa plateforme « Mangez local, Mangez Touraine » qui est « un véritable circuit-court de proximité en ligne ». L'objectif est de permettre l'accès sur un seul site à des produits frais, locaux et de saison et les habitants de la CCGCPR peuvent retrouver dessus, 2 producteurs localisés sur le territoire, un de pommes et jus et un autre de viande de mouton. D'autres plateformes telles que celles-ci existent notamment « Panier de Touraine » qui se veut être un « circuit-court entre les producteurs et les consommateurs » et « permet de participer au développement de l'économie locale tout en consommant bien et bon ». Cette économie locale est présente puisque 2 producteurs de la CCGCPR sont membres de cette plateforme, un producteur de glace et une confitière. Une plateforme de commande en ligne de produits locaux, nommée « Les paniers locaux » s'est développée durant le confinement de mars 2021, et s'est installée à Saint-Antoine-du-Rocher. 36 producteurs différents sont actuellement référencés.

La Ruche Qui Dit Oui de Sonzay est aussi une plateforme en ligne qui propose à la vente des produits locaux. En effet, pas moins de 10 producteurs, pas tous alimentaires, sur les 60 référencés au sein de la Ruche sont issus du territoire. Ces lieux qui allient la commande virtuelle et la vente réelle permettent aux habitants du territoire d'accéder d'une part à des produits locaux et d'autre part à un service de proximité, créateur de lien social, aspect mis en avant par les différents gérants de ces structures. Cette Ruche Qui Dit Oui de Sonzay attire en moyenne une trentaine de clients chaque semaine avec la présence de produits locaux.

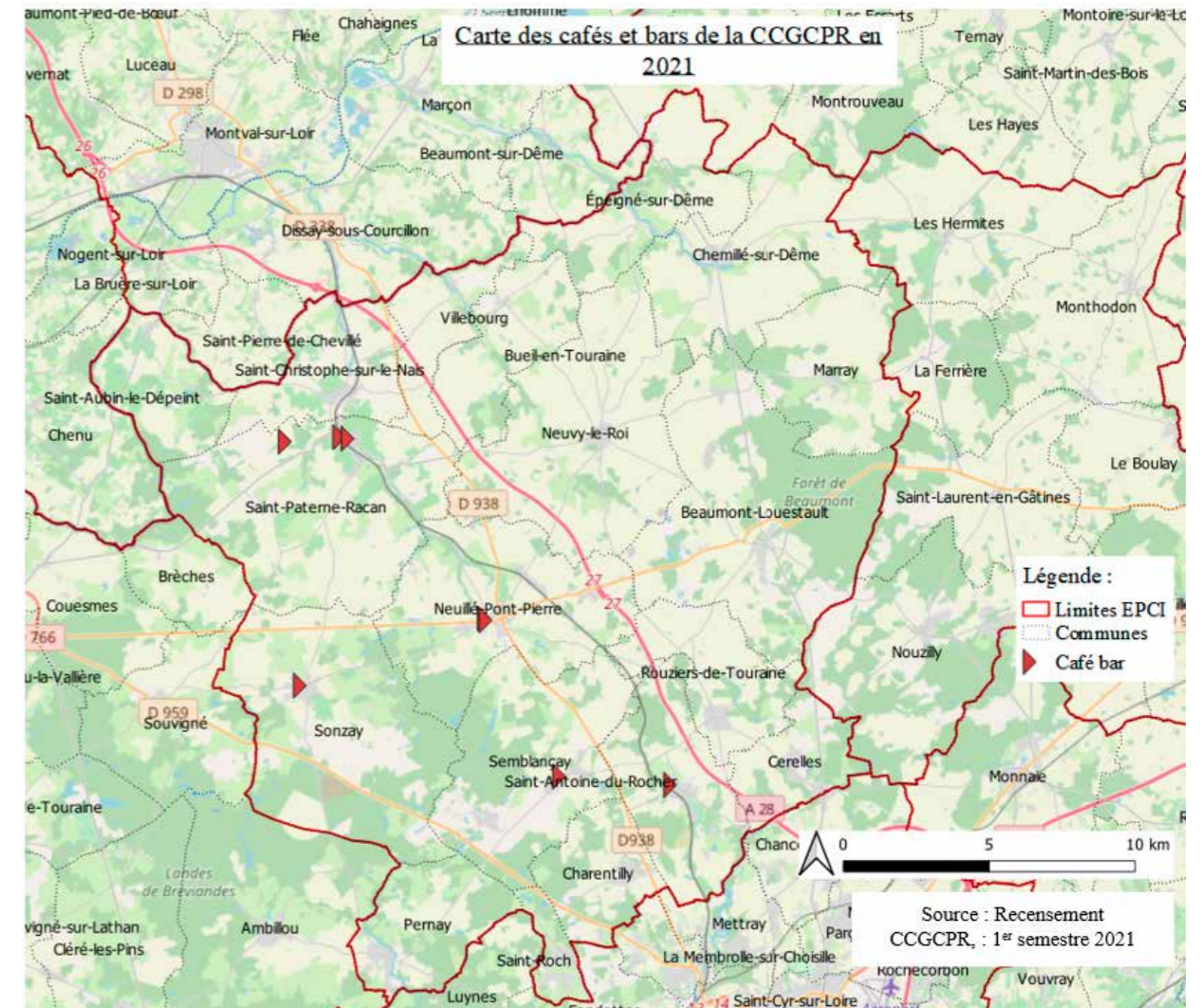
Enfin, le confinement de 2020 dû au Covid a également mis en lumière, **le recours massif aux services drive et de commande en ligne de plats préparés.** Les services de Drive se sont développés et permettent de réaliser ses courses quotidiennes sur Internet. Le client se déplace seulement pour récupérer sa commande, et dans certains cas un service de livraison à domicile est même disponible, ce qui évite ce déplacement.

LES RESTAURANTS / BRASSERIES



18 restaurants ou brasseries existent sur la CCGCPR. Ces établissements de restauration sont en majorité situés dans la partie Sud du territoire tandis que la partie Nord ne dispose que de 2 restaurants / brasseries. Ces établissements de restauration sont en majorité situés dans les centre-bourgs des communes. Deux établissements dépendent d'un établissement annexe (camping ou golf). Enfin 3 établissements se situent directement ou à proximité d'axes routiers. Ces établissements de restauration ne travaillent pas nécessairement des produits locaux et la période traversée avec leurs fermetures prolongées n'a pas non plus favorisé le développement de cet approvisionnement local. Peu d'informations ont été recueillies sur ces établissements en raison de leurs fermetures respectives.

LES CAFÉS / BARS



Sur la CCGCPR se trouvent 8 cafés et bars. Ces établissements sont plutôt situés sur la partie Ouest de la CCGCPR. La partie Est de la CCGCPR ne dispose pas de cafés/ bars. Pour pallier ce manque, des établissements comme l'épicerie coopérative de Bueil-en-Touraine souhaite se diversifier et proposer aussi une partie café/ restauration rapide à l'avenir. A Marray, un local existe et accueille, un soir par semaine, un bar associatif ce qui permet de disposer d'une offre en termes de café/ bar. De plus, à Beaumont-Louestault, une épicerie propose aussi une partie café/ bar depuis son ouverture récente (juillet 2021). La plupart n'a pu être contacté puisque beaucoup étaient fermés avec la crise sanitaire de Covid. Les établissements ouverts n'ont, pour la plupart, pas donné suite par manque de temps et seul un établissement a répondu et a estimé son approvisionnement en local à moins de 5 %. Cet approvisionnement local n'est pas facile au vu de l'offre disponible en boissons alcoolisées. De manière globale, le local dans ces établissements qui vendent plutôt des boissons est assez peu présent pour des raisons de manque de production locale en la matière.

LES COMMERCES DE PROXIMITÉ

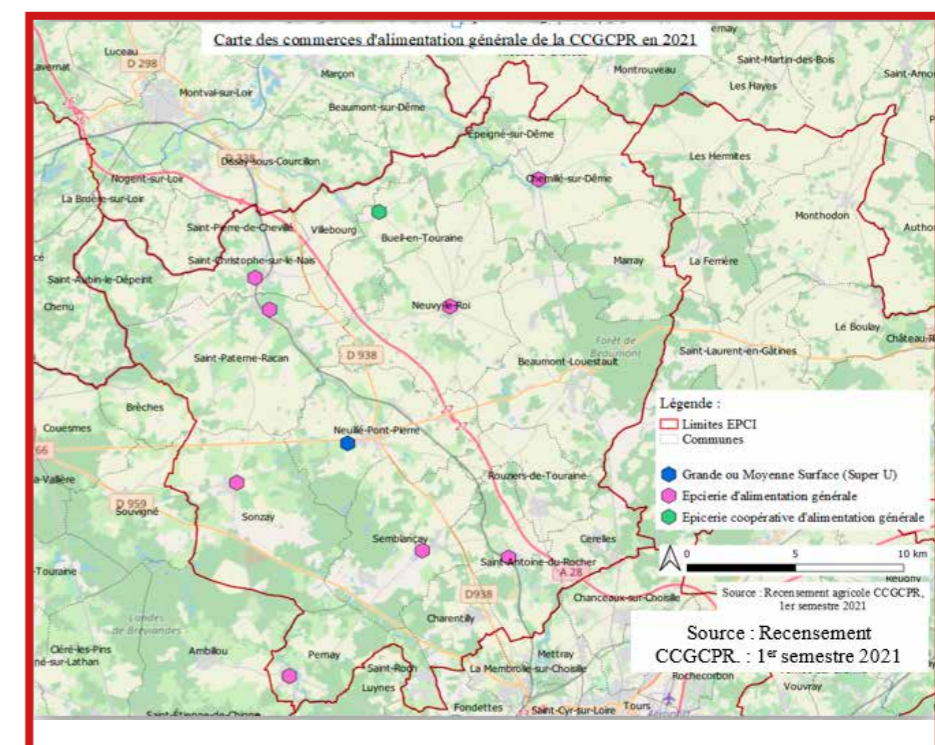
Des commerces de proximité existent sur le territoire. L'on dénombre 13 boulangeries artisanales qui se répartissent sur 12 communes différentes. 9 de ces boulangeries se situent dans le Sud du territoire. 4 boulangeries du territoire seulement approvisionnent les 10 communes du Nord. Cette offre dans le Nord du territoire est complétée par la présence de 4 distributeurs de baguettes en libre-service 24/24 & 7/7. Ces boulangeries se fournissent pour certaines de leurs matières premières de manière locales notamment les fruits, le miel ou encore les œufs. La farine, matière première de leur activité, est elle achetée localement même si la définition de ce « local » peut engendrer différentes compréhensions géographique (Indre-et-Loire, Sarthe voire la France). La partie Nord-Est du territoire n'est cependant pas concernée ni par la présence de boulangeries ni par celle de distributeurs de baguettes.

2 boucheries-charcuteries artisanales sont présentes sur le territoire. L'une à Semblançay tandis que l'autre se situe à Saint-Christophe-sur-le-Nais. L'offre en boucherie-charcuterie n'est donc pas très importante sur le territoire. Se fournir en viande peut aussi s'effectuer au Super U qui dispose d'un rayon libre-service ou d'un stand de boucherie-charcuterie ou alors dans certaines épiceries d'alimentations générales qui vendent ou proposent ces produits. Les deux boucheries-charcuteries du territoire travaillent et fabriquent leurs produits artisanalement en se fournissant de manière locale avec des produits de qualité. Des boucheries ambulantes sont également présentes lors des marchés de différentes communes, renforçant ainsi l'offre en boucherie.

Sur le territoire se trouvent également 2 distributeurs de pizzas, 1 distributeurs de pommes de terre ainsi qu'un distributeur de pommes et jus à base de pommes. 5 traiteurs sont aussi présents sur le territoire et participent à cette commercialisation alimentaire sur la CCGCPR même si aucune information sur leurs approvisionnements n'a pu être recueillie. 4 food trucks sillonnent 9 communes de la CCGCPR. Ces food trucks sont présents à minima un soir par semaine au sein du territoire de la CCGCPR et passent par les communes de Beaumont-Louestault, Bueil-en-Touraine, Charentilly, Chemillé-sur-Dême, Neuillé-Pont-Pierre, Neuvy-le-Roi, Pernay, Saint-Paterne-Racan, Sonzay.

Certains de ces food trucks favorisent expressément le local et communiquent à ce sujet.

Un autre type de commerce permet aussi d'approvisionner les habitants du territoire en produits de boulangeries. Il s'agit des commerces d'alimentation générale qui proposent en service le dépôt-vente de pain. Ces épiceries d'alimentation générale, au nombre de 9 sur le territoire et la grande surface, Super U, de Neuillé-Pont-Pierre complètent l'offre alimentaire du territoire. 10 commerces d'alimentation générale sont donc présents sur le territoire et 90 % d'entre eux favorisent le local par la présence de produits locaux dans leurs rayons. Cette présence de produits locaux est une volonté des gérants et propriétaires qui souhaitent favoriser le local, soutenir l'économie locale et les producteurs proches et se fournir en produits qu'ils considèrent être de qualité. Des épiceries jouent spécifiquement cette carte de la proximité puisque leur offre se définit par la localité de la production. La comptabilisation des produits locaux peut intervenir soit par le biais du prix soit par le biais du volume. Les autres commerces ont tendance à compter leurs produits locaux en terme de volumes et ces volumes varient entre 10 et 30 % pour ces commerces en moyenne mais atteint pour l'épicerie coopérative de Bueil-en-Touraine une proportion beaucoup plus importante à hauteur de 80 % environ. De ces différents commerces émanent aussi souvent une volonté de développer autant que possible cet approvisionnement local mais dont la réalisation n'est pas toujours aisée à appliquer pour des raisons de franco, de prix, de volumes, de livraison, ou simplement d'offre disponible à une échelle considérée comme locale.



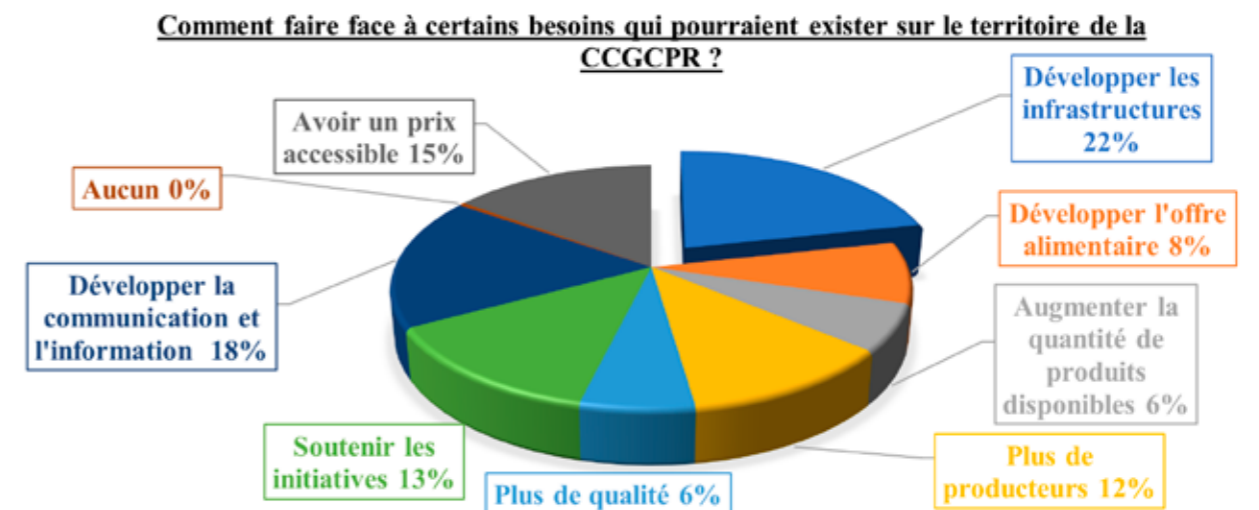
DES RELAIS ET INTERMÉDIAIRES DES CIRCUITS-COURTS ALIMENTAIRES

La commercialisation peut aussi s'effectuer par le biais d'interfaces de commercialisation qui prennent la forme de marchés alimentaires. Ils regroupent spécifiquement des producteurs ou aussi des revendeurs. Ces marchés de producteurs sont au nombre de deux et ne sont pas hebdomadaires mais mensuels puisqu'en coordination avec deux autres communes hors de la CCGCPR afin que l'addition des 4 permettent aux habitants de cette zone Sud-Est de la CCGCPR de s'approvisionner hebdomadairement dans un marché de producteurs. Le Sud et le Nord de la CCGCPR comptent chacun 5 marchés. Chemillé-sur-Dême et Marray sont les deux communes qui accueillent ces marchés, en début de soirée un vendredi par mois. Sur les 8 marchés alimentaires restants, 7 ont lieu de manière hebdomadaire à Beaumont-Louestault, Neuillé-Pont-Pierre, Neuvy-le-Roi, Saint-Antoine-du-Rocher, Saint-Aubin-le-Dépeint, Saint-Paterne-Racan et Sonzay tandis qu'un seul est mensuel à Rouziers-de-Touraine. Tous disposent d'un ou de plusieurs marchands de viande qui permettent de pallier la faible présence de boucheries-charcuteries résidentes. Un véritable boucher-charcutier est présent sur 7 des 8 marchés alimentaires du territoire tandis que le dernier marché, celui de Saint-Aubin-le-Dépeint, est lui approvisionné par des producteurs locaux de viande que ce soit de la volaille, du bœuf, ou de l'agneau. Une poissonnerie est également présente sur au moins deux marchés du territoire et permet l'approvisionnement en produits de la mer. Chacun des marchés alimentaires dispose aussi de maraîchers qui viennent majoritairement de l'extérieur de la CCGCPR, puisque comme vu précédemment leurs présences sur la CCGCPR est assez faible. Des productions de miel, de fruits, de produits laitiers ainsi que d'œufs sont également présents sur les différents marchés et permettent de compléter l'offre alimentaire sédentaire sur le territoire. Mis à part le marché de Rouziers-de-Touraine qui a lieu le dimanche, les autres marchés alimentaires ont lieu en semaine, ce qui peut limiter l'affluence. En effet, **les marchés alimentaires attirent en moyenne une trentaine de clients, sauf à Saint-Paterne Racan où l'affluence dépasse les 100 clients. Les marchés de producteurs situés à Chemillé-sur-Dême et Marray qui se sont développés avec le confinement de 2020 attirent eux entre 200 et 350 personnes lors de leurs tenues respectives.** La volonté de ces deux communes est d'attirer encore plus de producteurs et de développer l'animation autour du marché afin d'inciter à la présence. Ceux-ci pourraient être rejoints d'ici peu par Saint-Paterne-Racan qui a aussi pour volonté de lancer un marché de producteurs le dimanche matin en plus du marché alimentaire du jeudi matin. Charentilly et Pernay sont respectivement en pleine réflexion sur le test d'un marché alimentaire sur le mandat en cours. Certaines communes, plutôt situées au Sud de la CCGCPR pâtissent de la proximité avec Tours Métropole pour l'existence et le développement d'un marché, en concurrence avec des marchés plus importants, par exemple celui de Mettray qui a lieu le vendredi après-midi. C'est notamment le cas de Saint-Roch qui n'a pu conserver son marché, arrêté depuis plusieurs années maintenant face aux alternatives proches existantes.



Source : Recensement CCGCPR, 1^{er} semestre 2021

Sur le territoire, la distribution des produits locaux s'effectue à l'initiative des producteurs, des collecteurs, ou des commerçants qui se déplacent pour se fournir. Le consommateur est aussi acteur de déplacements puisque pour s'approvisionner il peut aussi choisir la vente directe à la ferme, ce qui l'oblige souvent à multiplier les déplacements. Les habitants de la CCGCPR ayant répondu au questionnaire sur l'alimentation ont d'ailleurs pointé du doigt l'existence d'un besoin sur la CCGCPR, celui de « développer des infrastructures (ex : Magasins, marchés, casiers, ...) ». En effet, ce besoin est d'ailleurs celui qui ressort principalement puisque 22% des réponses mettent en avant ceci comme solution potentielle à certains besoins que pourraient avoir la CCGCPR.



Source : Questionnaire alimentation CCGCPR, mai-juin 2021

Des volontés de création de points de vente direct à vocation commerciale existent et sont donc exprimées d'une part par les professionnels qui sont à l'origine du besoin et d'autre part par les habitants qui ont identifié le manque d'infrastructures comme une lacune à combler pour répondre aux problèmes de distribution et de commercialisation. Le véritable problème quant à l'approvisionnement local concerne surtout l'éloignement et la multiplication des points de vente, qui ne permettent pas d'effectuer ses courses rapidement et qui constituent de fait un frein à la consommation locale. De plus, tous les produits ne sont pas disponibles sur la CCGCPR puisque tous les producteurs ne vendent ni ne transforment en local. Des lacunes en termes de quantité sont également à signaler puisque la production vendue localement ne suffit parfois pas à approvisionner tous les habitants du territoire, comme c'est par exemple le cas pour la production maraîchère.

La commercialisation sur la CCGCPR

La commercialisation sur la CCGCPR a lieu par le biais de divers acteurs. Ces acteurs créent un maillage assez équitable et important sur la totalité du territoire en termes de possibilité de consommation. Ce qui peut poser problème pour la consommation est la nécessité de se rendre en divers points de vente pour réaliser l'ensemble de ses courses alimentaires, ce qui nécessite une logistique certaine et peut décourager cet approvisionnement local au profit d'un approvisionnement simplifié en GMS (Grandes et Moyennes Surfaces). Cela n'empêche cependant pas la consommation locale et de qualité mais réduit le contact direct avec le producteur. De plus, les commerces et intermédiaires présents assurent d'ores et déjà un service de qualité et proposent des produits locaux.

LA LOGISTIQUE DE TRANSPORT

La distribution de la production est aussi une partie du circuit qu'emprunte le produit fabriqué. Afin de mener à bien cette distribution, des équipements et infrastructures logistiques sont indispensables ou du moins facilitateurs. Comme vu précédemment, la CCGCPR ne dispose sur son territoire d'aucun outil de transformation collectif, de même qu'elle ne dispose d'aucun outil logistique de distribution. Les plateformes logistiques de la grande distribution sont idéalement situées à proximité d'axes routiers majeurs. Néanmoins des 7 que comptent l'Indre-et-Loire, aucune n'est implanté sur la CCGCPR mais certaines sont à proximité.



Source : Observatoire de l'Economie et des Territoires de Touraine

Dans une optique de distribution des produits, les axes routiers majeurs sont cependant des atouts dont le territoire de la CCGCPR dispose. En effet, la CCGCPR est traversée par l'A28 qui relie Abbeville à Tours en passant par Rouen, Alençon ou encore Le Mans, offrant des débouchés nombreux en termes de points de livraison. Des axes routiers ainsi que des plateformes logistiques de stockages et de commercialisation existent soit sur, soit en dehors de la CCGCPR mais à proximité ou en lien direct avec celle-ci. L'approvisionnement vers l'extérieur de la CCGCPR n'est d'ailleurs pas ressorti comme une problématique alors que l'approvisionnement interno-interne ou externo-interne pose lui problème de par l'étendue du territoire et la diversité de produits et donc de livraisons à prévoir pour les commerces de proximité et les restaurations. Non présenté sur la carte ci-dessus qui n'expose que les logisticiens que sont les GMS, le Marché d'Intérêt

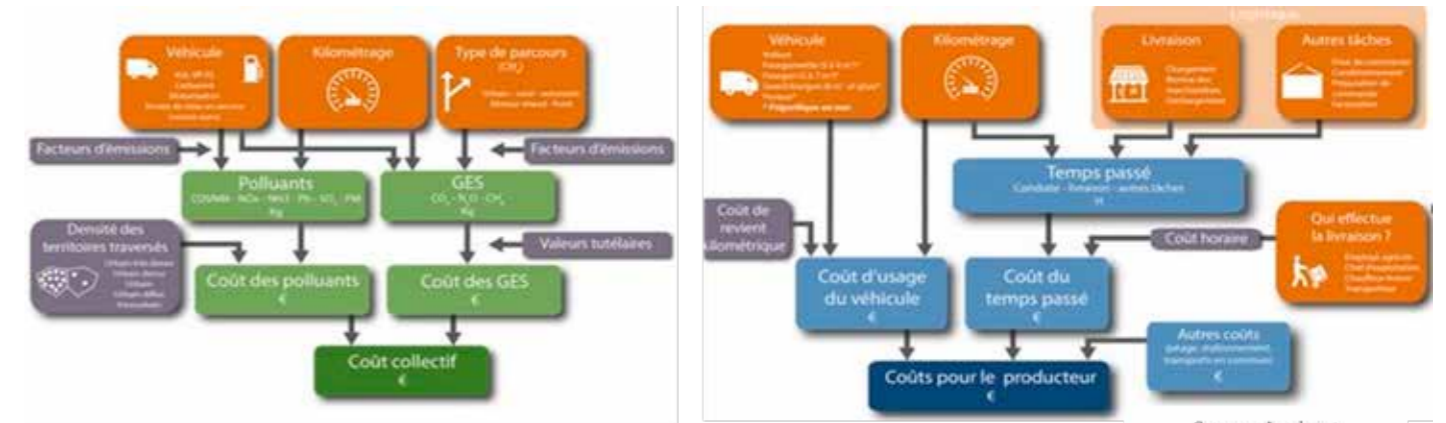
National de Rochepinard, situé à Tours est aussi un lieu de potentiels débouchés. Ce Marché de Gros accueille 30 grossistes et 40 producteurs de fruits et légumes, poissons et crustacés, épices, viande, et de fleurs. A ceci s'ajoute aussi un carré des producteurs et de la restauration. Chaque jour 300 clients professionnels se pressent en ce lieu qui est à la fois un espace de stockage et de livraison et un espace de commercialisation. Certaines épicerie et restaurateurs de la CCGCPR se fournissent d'ailleurs en ce lieu pour une question de qualité de produits, de possibilité de choisir ses produits et de prix des produits.



Source : Observatoire de l'Economie et des Territoires de Touraine

Outil d'aide à la logistique

Afin d'accompagner les professionnels de l'alimentation dans cette partie logistique qui n'est bien souvent pas leur corps de métier, des outils se développent dans l'optique d'aider dans cette partie bien souvent perçue comme « chronophage ». « Logicut », outil gratuitement accessible, développé par le CEREMA, calcule les coûts de livraison des professionnels en analysant le trajet effectué et en comparant divers critères afin d'optimiser autant que possible cette logistique de l'approvisionnement. Cet outil s'adresse aussi bien à un individu qu'à un collectif avec pour objectif dans les deux cas de limiter le coût financier de la mobilité induite par l'approvisionnement et les livraisons. Cet outil, au-delà d'être une calculatrice, se révèle être aussi un outil d'aide à la décision qui peut s'adresser soit à la livraison de commercialisation soit à la livraison d'approvisionnement. Ci-après voici la méthode de calcul des coûts de logistique :



Source : Logicut

La logistique n'est pas le corps de métier des agriculteurs, producteurs et commerçants et cela constitue pourtant une partie conséquente de leur activité. Cependant cette partie relative à l'approvisionnement en produits n'est pas nécessairement optimisée par ceux qui l'assure. La logistique inhérente de leurs activités engendre des coûts importants qu'ils soient financiers, temporels, matériels ou humains et les optimiser n'est pas évident. Des acteurs spécialisés peuvent intervenir afin de faciliter cette partie et la rendre aussi productive que possible.

La production, la transformation, la commercialisation ainsi que la logistique participent toutes à la définition d'une résilience alimentaire. Selon les Greniers d'Abondance, la résilience alimentaire serait : « La capacité d'un système alimentaire et de ses différents éléments constitutifs à assurer la disponibilité d'une nourriture adaptée, accessible et en quantité suffisante pour tous, dans un contexte de perturbations variées et imprévisibles ». **En s'appuyant sur les données recueillies sur ces 4 secteurs qui font la résilience alimentaire, le territoire de la CCGCPR ne peut pas être qualifié d'autonome en termes d'alimentation. Des producteurs sont présents sur le territoire mais la distribution de leurs produits en local est assez faible, de même que la transformation est souvent externe.** La valeur ajoutée des productions du territoire est en conséquence assez marginale et mériterait de s'accroître. Des initiatives se développent en ce sens, de même que des projets futurs pourraient également le faire. Cependant, et malgré ces difficultés apparentes, une pluralité de produits locaux sont disponibles à la consommation, même si s'approvisionner uniquement en local s'avère complexe en raison de la faible quantité et diversité de production présente. De plus, la connaissance quant à ce qui existe peut parfois faire défaut et desservir cette autonomie alimentaire du territoire. Celle-ci ne peut d'ailleurs pas réellement être un objectif pour le territoire qui doit évoluer en concordance avec les territoires voisins et se servir aussi de ce qui existe en dehors de la CCGCPR. **L'idée n'est pas que chaque territoire dispose de tout ce dont il a besoin mais que chaque territoire ait accès à tout ce dont il a besoin, aussi facilement que possible.** Enfin, ce travail sur la production sur la CCGCPR a mis en lumière les difficultés quant à l'obtention, l'accès et la mise à jour des données.

SYNTHÈSE

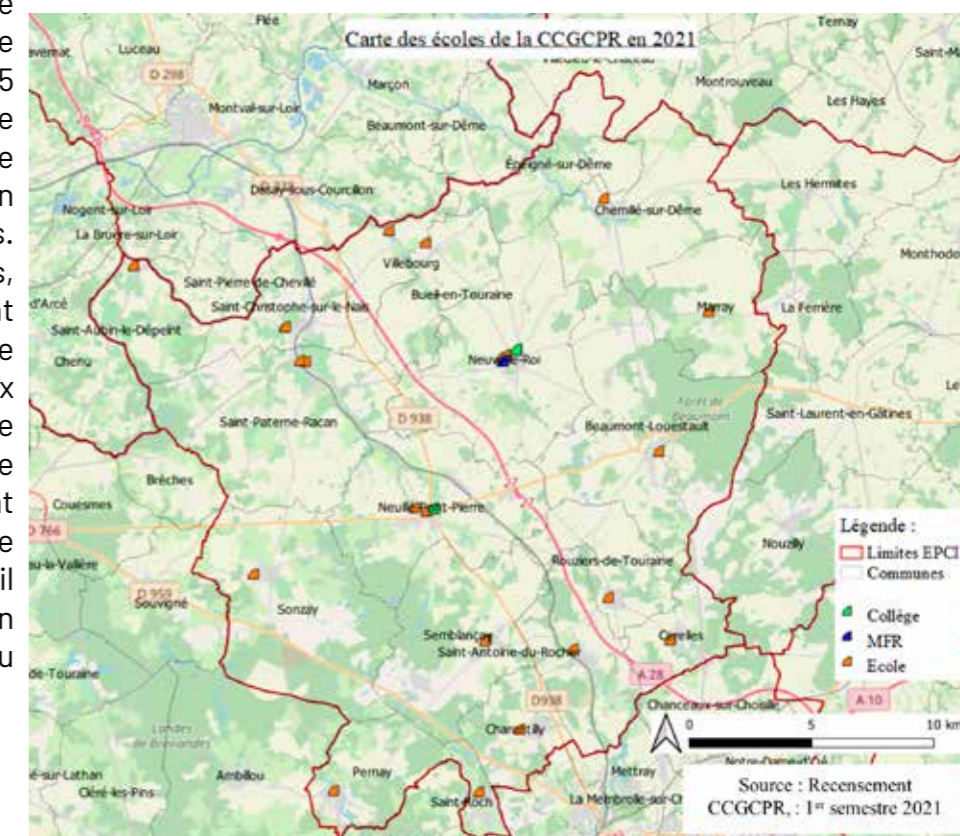
Freins à la résilience alimentaire (production, transformation, distribution & logistique)	Atouts à la résilience alimentaire (production, transformation, distribution & logistique)
<ul style="list-style-type: none"> Manque de foncier existant pour de nouvelles installations Manque de diversité en termes de production agricole et alimentaire par extension (maraîchage et AB) Méconnaissance par manque de communication Manque d'outils logistiques de transformation et d'infrastructures à cet effet de transformation Problématique de la viabilité économique pour le producteur (valeur ajoutée) Labellisation faible des produits locaux (AOP, AOC, IGP, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> Un territoire rural qui dispose de beaucoup de foncier potentiel et d'exploitants Pédologie qui informe et n'interdit aucune culture (notamment pas le maraîchage) Une volonté territoriale (CCGCPR, élus, acteurs alimentaires) d'agir, partagée et soutenue Demande d'une alimentation locale qui émane des consommateurs + relocalisation, traçabilité, qualité est une vraie volonté partagée Une dynamique d'installation de nouveaux producteurs avec des projets variés (AB, Maraîchage, ...) Des supports associatifs engagés et identifiés
Menaces à la résilience alimentaire (production, transformation, distribution & logistique)	Opportunités à la résilience alimentaire (production, transformation, distribution & logistique)
<ul style="list-style-type: none"> Proximité avec des pôles et espaces attractifs extérieurs à la CCGCPR (Tours, Sarthe, ...) Viabilité des outils et infrastructures qui pourraient être mis en place sur le long terme Externalisation Commercialisation de la production brute moins contraignante 	<ul style="list-style-type: none"> Axes routiers et infrastructures logistiques / de transformations existent à proximité du territoire Des intermédiaires efficaces pour la transformation et logistique Création de Valeur Ajoutée qui doit être un objectif Le développement du label HVE pour répondre à la Loi EGalim

LA RESTAURATION COLLECTIVE

LES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES SUR LE TERRITOIRE

24 établissements scolaires sont présents sur le territoire. Seule une commune, Epeigné-sur-Dême n'accueille pas d'établissement scolaire sur sa commune. Les enfants scolarisés le sont donc dans les communes voisines. Les établissements vont de l'école maternelle, au nombre de 3, jusqu'au collège au nombre de 2, en passant par 7 écoles élémentaires et 11 écoles primaires³⁰. Une MFR est aussi présente. L'ensemble de ces établissements scolaires accueillent environ

3 273 élèves³¹. 2 238 d'entre eux sont en école maternelle ou primaire tandis que 885 élèves sont répartis entre le collège de Neuillé-Pont-Pierre et celui de Neuvy-le-Roi. Enfin la MFR accueille 150 élèves. Sur l'ensemble de ces élèves, 9 % d'entre eux ne mangent pas en restauration collective puisqu'environ 3 010 d'entre eux y mangent quotidiennement. Le lycée Descartes en plein centre de Tours est celui auquel sont rattachés les deux collèges de la CCGCPR. Sur dérogation, il est aussi possible d'inscrire son enfant au lycée Choiseul ou au lycée Vaucanson.

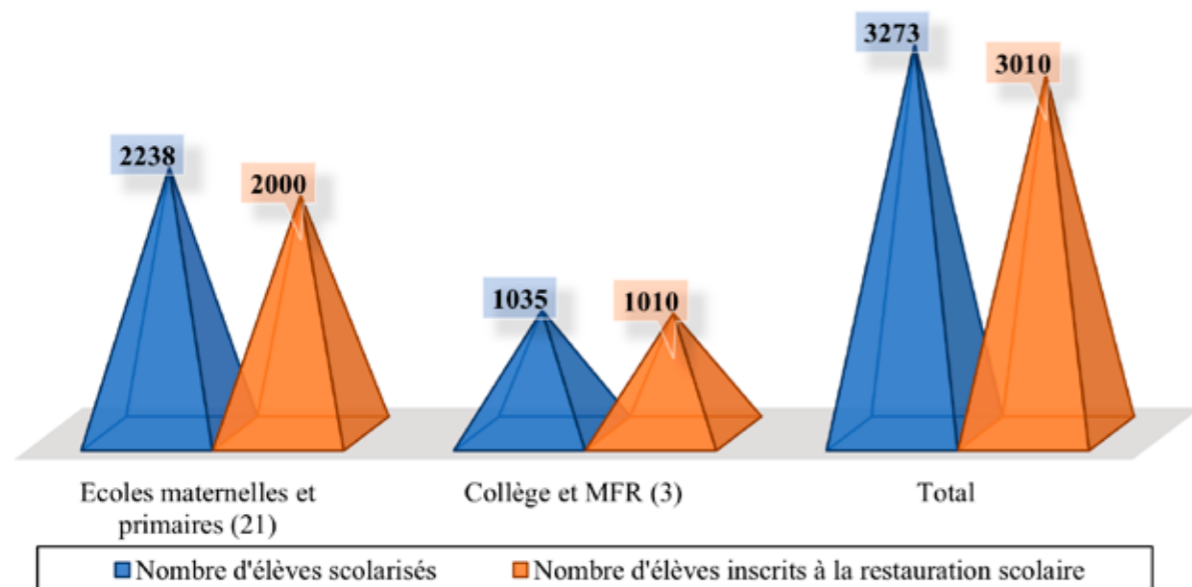


Ces établissements scolaires sont pour certains en lien entre eux dans le cadre de regroupements scolaires. Ceux-ci prennent la forme de syndicat qu'il soit Syndicat Intercommunal Scolaire (SIS) comme c'est le cas entre Chemillé-sur-Dême, Marray et une commune de la Communauté de Communes voisine, La Ferrière ; qu'il soit Syndicat Intercommunal à Vocation Scolaire (SIVOS), comme c'est le cas à Saint-Aubin-le-Dépeint, qui est lié à 3 communes sarthoises ; ou qu'il soit Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple (SIVOM), comme c'est le cas à Bueil-en-Touraine et Villebourg qui travaillent conjointement au niveau scolaire. Ce travail conjoint au niveau scolaire a aussi lieu sur le domaine de la restauration scolaire.

³⁰ École maternelle et élémentaire au sein du même établissement

³¹ Chiffre issu des entretiens semi-directif avec les communes

Répartition des élèves scolarisés au sein de la CCGCPR en 2021



Source : Recensement générale CCGCPR, 1er semestre 2021

La gestion directe de la restauration collective, qui concerne 9 restaurants scolaires, peut être directement assurée par la commune ou par des associations de parents d'élèves. Des communes comme Neuillé-Pont-Pierre, Chemillé-sur-Dême et Marray via leur SIS (Syndicat Intercommunal Scolaire), ou encore Neuvy-le-Roi assurent cette gestion directe tandis que des associations comme « Cantine-Garderie Bueil Villebourg » ou le « Comité de Parents d'Elèves (CPE) » de Saint-Antoine-du-Rocher assurent la restauration sur leurs communes respectives. Cette gestion directe permet d'être au cœur de la restauration scolaire communale et de pouvoir sélectionner l'approvisionnement selon les critères choisis qui peuvent être le coût, la proximité et/ou localité des produits, le label Agriculture Biologique, et d'être acteur de cette restauration scolaire par le contrôle direct de ce qui s'y fait. La gestion directe au-delà de ce qu'elle permet en amont permet aussi en aval de s'assurer de la provenance des produits puisque les commandes sont effectuées directement auprès des différents fournisseurs et la visibilité en est augmentée. En effet, ce qui pose souvent problème est la connaissance de la provenance des produits et de la revendication de celle-ci qui ne peut s'effectuer qu'à condition que leurs origines soient indiquées sur les commandes et les produits.

A l'inverse, la gestion concédée, comme son nom l'indique, confie cette restauration collective à un prestataire privé qui répond à un appel d'offres émis par le « donneur d'ordre » qui est dans le cas présent la mairie. Avoir un prestataire privé qui cuisine n'empêche pas la mairie d'imposer via un cahier des charges ses exigences. En effet, elle peut demander un % d'ingrédients locaux, issus de l'Agriculture Biologique, ou encore un menu 100 % végétarien chaque semaine. Un devoir de transparence de la part des deux parties fait également partie du contrat passé. Le prestataire peut fournir en liaison froide lorsque les repas sont préparés quelques jours à l'avance et réchauffés sur place le jour voulu, ou en liaison chaude lorsque les repas sont préparés, livrés et servis le jour même. Plusieurs prestataires interviennent sur le territoire mais certains de leurs contrats arrivent bientôt à expiration et de nouveaux appels d'offres auront lieu, notamment à Charentilly et Saint-Roch. **11 cantines fonctionnent en gestion concédée sur la CCGCPR** et avancent des raisons d'économie financière et temporelle, de gestion facilitée du personnel, ou de manque de place en termes d'infrastructures pour passer en gestion directe.

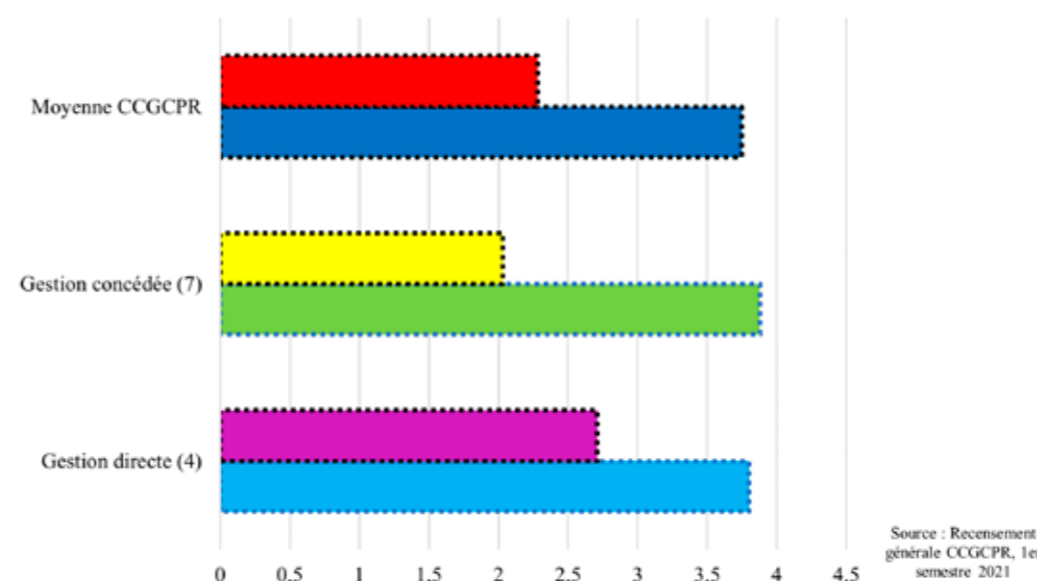
20 cantines sont donc présentes sur la CCGCPR.

COÛT ET TARIF DES REPAS SCOLAIRES

En s'appuyant sur les données de 11 des 20 cantines scolaires que compte la CCGCPR, le coût moyen des denrées alimentaires s'élève à 2,28 euros par enfant et par repas. Recueillir cette information de coût de denrées alimentaires dans chacune des cantines scolaires ne fut pas aisée puisque l'information quant à ce coût n'est pas forcément directement connue des gestionnaires ou des personnes rencontrées pour les différentes cantines scolaires.

L'information concernant le tarif moyen facturé par enfant et par repas dans les cantines scolaires est elle beaucoup plus connue de ces mêmes personnes. En se basant sur le prix pratiqué dans 14 des 20 cantines scolaires, le prix moyen facturé par enfant et par repas est de 3,75 euros.

Coût et prix des repas par enfant sur la CCGCPR



Source : Recensement générale CCGCPR, 1er semestre 2021

Si l'on restreint le coût moyen des denrées alimentaires à des cantines en gestion concédée, cela coûte en moyenne 2,03 euros par enfant et par repas, sur 7 des 11 cantines³².

Toujours en ne retenant que ces 7 cantines, le tarif moyen facturé par enfant et par repas est de 3,88 euros.

Le coût moyen des denrées alimentaires monte à 2,71 euros en moyenne par enfant et par repas si l'on ne retient que les 4 cantines³³ en gestion directe.

Ces 4 cantines font en moyenne payer par enfant et par repas 3,80 euros.

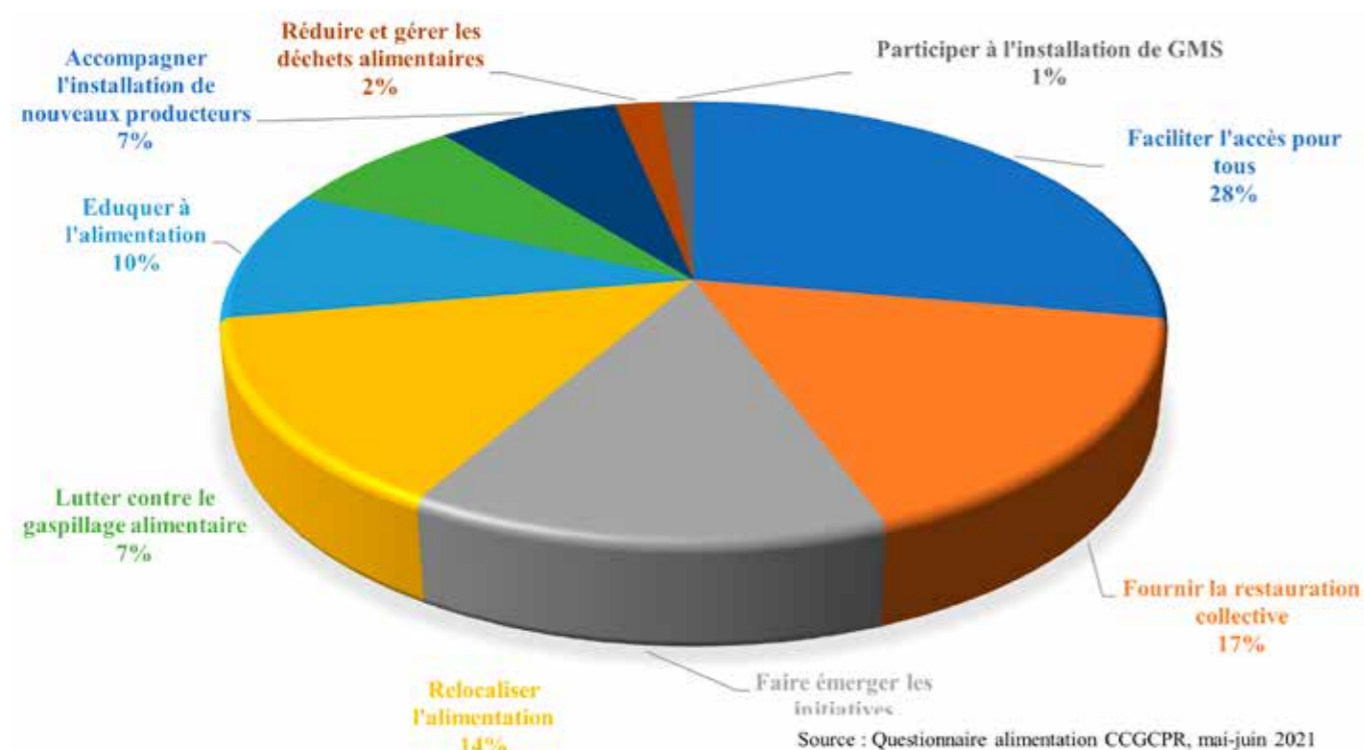
Les tarifs de repas sont en moyenne sur la CCGCPR plus élevés que la moyenne nationale de 3,30 euros observée et publiée dans le rapport du Conseil National d'Evaluation du Système Scolaire (Cnesco) en 2017.

³² Chiffres connus pour 7 des 11 cantines en gestion concédée

³³ Chiffres connus pour 4 des 9 cantines en gestion directe

Les communes participent au paiement des repas puisqu'au-delà du coût de revient des denrées alimentaires, des coûts et charges annexes s'ajoutent. À Beaumont-Louestault et Semblançay qui sont toutes deux en gestion concédée, un repas coûte respectivement 6,03 euros et 5,66 euros. À Chemillé-sur-Dême, qui est en gestion directe, un repas coûte 5,42 euros. Le prix moyen d'un repas pour ces trois communes est de 5,70 euros si l'on compte les denrées alimentaires, les charges associées, le coût du personnel et équipements de cuisine, bien au-delà du coût des denrées alimentaires ou tarifs facturés par enfant et par repas.

Cette restauration scolaire est par ailleurs considérée comme un lieu d'action privilégié pour agir sur la CCGCPR comme l'illustre la question « Plusieurs axes d'actions en termes d'alimentation existent dans le cadre de la mise en place d'un Projet Alimentaire Territorial. Si vous deviez en choisir un seul parmi la liste suivante, quel serait-il ? » :



« Fournir la restauration collective (notamment scolaire) en produits locaux et de qualité » est cité par 36 personnes comme l'axe prioritaire sur lequel agir dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial. L'approvisionnement en produits locaux et de qualité dans les cantines n'est par ailleurs pas une problématique ni nouvelle ni localisée puisque de nombreuses initiatives notamment volontaristes aussi bien internes à la CCGCPR que supra-CCGCPR ont été mises en place ou existent d'ores et déjà, au sein des restaurants collectifs (notamment scolaires). En effet, mis à part 1 ou 2 cantines collectives, **la plupart des cantines collectives du territoire entrent dans une démarche de favorisation des producteurs et produits locaux.** La demande émane aussi bien des responsables de cette cantine, soit sensibilisés à cette question, soit pour satisfaire aux réglementations qui s'appliquent, que des bénéficiaires de celles-ci qui souhaitent par exemple favoriser l'économie locale. Cette question de l'approvisionnement local de la restauration collective a été traitée lors d'un groupe de travail afin d'identifier les freins et atouts associés. Ce qui ressort de cette réflexion est d'une part que la diversité et quantité de production, que les infrastructures logistiques, que la connaissance des producteurs locaux, que la multiplicité des fournisseurs, que les intérêts de chacun ainsi que les normes peuvent mettre à mal cet approvisionnement local en restauration collective. Cette existence de normes qui s'appliquent en restauration collective et qui de l'avis de nombreux acteurs de la CCGCPR sont « draconiennes » et « n'incitent pas » au développement de filière locale d'approvisionnement.

LES ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ

Parler de restauration collective concerne aussi la restauration collective en établissements de santé, comme le mentionne d'ailleurs la Loi EGalim. **Sur la CCGCPR, se trouvent 4 établissements d'accompagnement au vieillissement dont l'un est privé à Chemillé-sur-Dême, 1 établissement de rééducation et 1 établissement de soin.** La CCGCPR compte 206 places en établissements pour senior. Avec la crise du Covid, l'accueil de jour a fermé dans les divers établissements. La Clinique du Val de Loire dispose de 61 places³⁴. Tous les résidents mangent au sein de ces établissements ce qui représente environ 280 personnes par repas par jour, sans compter les petits-déjeuners et les collations potentielles, l'on atteint 560 repas par jour. **4 de ces établissements font appel à un prestataire extérieur pour la restauration collective que ce soit en liaison froide ou chaude.** Comme pour les cantines scolaires, ce qui explique ce recours à des prestataires est une problématique de coût, de temps mais aussi d'espace adapté à la cuisine sur place. Même si **seul 1 établissement cuisine sur place en favorisant l'approvisionnement local**, cela n'empêche pas les autres établissements d'avoir des produits locaux (et bios) dans leurs menus, puisqu'aussi concerné par la Loi EGalim. Augmenter la part de produits locaux au sein de leur restauration respective est envisageable voire une volonté pour certains même si la réalisation n'est pas nécessairement possible de suite, puisque tributaire de prestataires ou freinés dans la démarche par des problématiques d'infrastructures et de personnel. Certaines de ces structures mettent en place des « commissions repas » durant lesquelles les résidents peuvent s'exprimer et participer à leur alimentation.

S'approvisionner localement en denrées alimentaires pour la restauration collective en gestion directe

Pour le producteur cela implique :

- Une livraison assurée (ou une ramasse par le personnel de cantine dans certains cas)
- La production des quantités nécessaires pour fournir la restauration collective
- Un approvisionnement moindre durant les vacances scolaires (ALSH)

Pour les consommateurs cela implique :

- Une ouverture à de nouveaux aliments et cuisines
- Une découverte de ce qui se fait à proximité
- Un apprentissage du goût et une éducation à l'alimentation locale et de qualité

Pour la restauration collective cela implique :

- Le choix des denrées alimentaires s'effectue directement par le(s) gestionnaire(s) de cantine
- L'utilisation des denrées alimentaires est faite par les cuisiniers qui peuvent gérer leurs stocks
- Cuisiner avec des produits frais, périssables et souvent bruts
- Adapter les plats selon ce que le producteur propose et se former à cette cuisine
- Faire accepter des produits nouveaux ou différents (ex : morceaux de poulets différents plutôt qu'une cuisse chacun)
- Des factures et paiements différents pour chacun des producteurs
- Des démarchages multiples auprès des producteurs
- Un travail de justification des provenances des produits pour les comptabiliser en « produits locaux » ou issus de l'« Agriculture Biologique ».

³⁴ Aucun chiffre obtenu pour l'ARPS de Fontenailles

Pour le donneur d'ordre cela implique :

- Une définition du « local » qui dépend du prestataire et dont l'origine géographique est souvent le lieu où se trouve la chaîne de production du-dit prestataire. Cette production peut potentiellement être à plusieurs dizaines de kilomètres de la restauration collective concernée, ce qui réduit la pertinence du terme de « local »
- La rédaction d'un cahier des charges précis pour favoriser le local (critère de Développement Durable afin de ne pas insinuer de préférence géographique)
- Une gestion simplifiée de la restauration collective
- Une assurance en cas d'imprévu (ex : absence de personnel pour maladies, problèmes de livraison qui seront gérés par le prestataire)

S'approvisionnement localement en denrées alimentaires pour la restauration collective implique :

- **Coût financier supérieur d'un approvisionnement local ou en produits Agriculture Biologique**
- **Coût du personnel et des charges**
- **Nécessité de former le personnel à cuisiner des produits bruts**
- **Nécessité de place suffisante et d'équipements pour transformer les produits bruts**
- **Connaissance de l'offre locale pour satisfaire à cet approvisionnement local**
- **Mesurer les produits locaux et issus de l'Agriculture Biologique pour les comptabiliser (complexe sans informations sur la provenance des produits et sans outil d'évaluation à disposition)**

Les restaurants collectifs, qu'ils soient scolaires ou non, en lien avec la Loi Egalim sont néanmoins tous motivés à s'approvisionner aussi localement que possible, selon ce que leur permettent leurs infrastructures, leurs équipements, leurs personnels et leurs consommateurs. Entre la gestion directe et concédée, la réelle différence se fait d'une part au niveau du contrôle de la provenance des produits qui est plus aisé en gestion directe, ce qui se traduit par une avancée à l'heure actuelle pour les cantines en gestion directe en termes de % de produits locaux (18 % par exemple à Chemillé-sur-Dême

en gestion directe contre 5% maximum sur les communes en gestion concédée). D'autre part cela se traduit aussi au niveau du prix moyen des denrées alimentaires par repas puisqu'en gestion concédée, le coût moyen de celles-ci est de 2.03 euros tandis qu'en gestion directe, ce coût monte à 2.71 euros. Cette différence de 68 centimes peut s'expliquer par un prix en lien avec la qualité des produits achetés. Le tarif d'un repas est néanmoins plus cher de 8 centimes en moyenne pour les cantines en gestion concédée. S'approvisionner en local coûte plus cher mais le prix total payé par la commune de Chemillé-sur-Dême qui est en gestion directe et favorise le local est de 5.42 euros contre 5.66 euros et 6.03 euros pour les communes de Semblançay et de Beaumont-Louestault. Avec les données à disposition, les coûts et charges annexes à l'achat des denrées alimentaires, apparaissent comme moins importantes en gestion directe et permettraient peut-être, malgré un approvisionnement local d'être plus compétitif pour les communes.

SYNTHÈSE

Freins à l'approvisionnement local de la restauration hors domicile et collective	Atouts à l'approvisionnement local de la restauration hors domicile et collective
<ul style="list-style-type: none"> • Une moindre diversité des productions présentes sur le territoire • Une moindre quantité de production disponible face aux volumes des restaurations collectives • Une présence moindre de l'Agriculture Biologique • Une faible présence d'infrastructures logistiques • Une méconnaissance de ce qui existe et de ce qui est disponible localement • Une multiplicité d'intérêts qui peuvent desservir le local • Perception d'une alimentation locale trop coûteuse • Gaspillage alimentaire important si le produit local n'est pas introduit correctement auprès des enfants (ex : asperges ou partie moins noble d'un poulet rôti) 	<ul style="list-style-type: none"> • Une forte volonté de favoriser le local de la part des 19 communes et des restaurants collectifs de la CCGCPR • Démarche de Développement Durable via diverses orientations et schémas directeurs qui s'appliquent à la CCGCPR • Une dynamique forte & des expérimentations mises en place au niveau des restaurants scolaires • Une proximité avec les producteurs qui facilitent l'approvisionnement local • Une mise en lien des acteurs en cours • Une diversité de productions disponible • L'existence d'une offre locale et directement accessible • Des produits de qualité produits sur la CCGCPR • Création de Valeur Ajoutée sur et pour le territoire • 50 % des cantines scolaires en gestion directe • Une demande de local qui émane des parents et consommateurs • Des établissements de santé et résidents volontaires
Menaces à l'approvisionnement local de la restauration hors domicile et collective	Opportunités à l'approvisionnement local de la restauration hors domicile et collective
<ul style="list-style-type: none"> • L'existence de normes sanitaires et alimentaires draconiennes et contraignantes qui peuvent décourager l'approvisionnement local • Des prestataires extérieurs qui facilitent la gestion de la cantine pour les communes • Adaptation juridique des cahiers des charges en restauration collective • Définition du local qui ne fait pas forcément consensus ni sens pareillement selon sa situation géographique notamment • Difficulté de l'évaluation de l'approvisionnement en produits locaux et bios (Outils de mesure et justification) 	<ul style="list-style-type: none"> • Nécessité de se conformer aux normes en vigueur qui ne laisse pas le choix (Loi Egalim) • Soutien du Plan France Relance pour des investissements dans certaines cantines scolaires (place + équipements par exemple) • Dynamique régionale et départementale + maillage territoriale • Des acteurs extérieurs qui soutiennent et accompagnent (Conseil Départemental, GABBTO, ...) • Des formations existantes et accessibles aux personnels de cantines • Des volumes à cuisiner qui permettent un approvisionnement local dans les petites cantines communales

EDUCATION À L'ALIMENTATION

Les établissements scolaires prennent à cœur ce sujet de l'éducation à l'alimentation puisque les thématiques d'éducation et de sensibilisation à l'alimentation sont abordées par le personnel cantinier ou des intervenants extérieurs. Chaque année, 1 200 enfants d'école maternelle ou primaire sont sensibilisés à ce sujet sur la CCGCPR notamment par le biais de la SEPANT, en plus des 885 élèves que comptent les deux collèges, également sensibilisés à ce sujet par le biais des actions départementales dans le cadre du programme « Bien manger dans nos collèges de Touraine ». Des équipements de sensibilisation sont également installés dans certains restaurants scolaires :

- Des gachimètres de pain pour initier une prise de conscience sur le gâchis de pain sont installés, de même que dans les collèges de la CCGCPR, le pain est situé en fin de ligne de service ce qui permet à l'enfant d'évaluer la quantité nécessaire de pain selon le remplissage de son plateau.
- Des tables de tri qui permettent d'éduquer au tri des déchets, démarche qui peut inciter à faire de même à la maison et même inciter les parents à faire de même.
- Des jardins éducatifs comme à Pernay existent aussi et permettent de faire découvrir la production même de la nourriture.

Des mesures sont également prises en ce sens :

- L'adaptation aux appétits des enfants se fait soit par la présence de petite ou grande portion permettant à l'enfant de choisir ce qui lui convient le mieux chaque jour. Dans certaines cantines, à l'accueil plutôt restreint, cette adaptation aux appétits se fait directement par les personnels qui connaissent les enfants et servent selon leur appétit.
- Un menu végétarien par semaine est proposé chaque semaine et permet de présenter des modes de consommation nouveaux pour les enfants.

Ces démarches permettent d'éduquer les enfants à l'alimentation que ce soit au moment de la production, de la consommation ou de l'après consommation.

Cette thématique de l'éducation à l'alimentation est d'ailleurs considérée par 10 % des répondants au questionnaire comme l'axe prioritaire sur lequel agir. Cette éducation pure peut, par exemple, passer par la « lutte contre le gaspillage alimentaire », plébiscitée à 7 % ou « la réduction et gestion des déchets alimentaires » à 2 %. En additionnant ces 3 catégories relatives à l'éducation à l'alimentation, 19 % des répondants estiment qu'éduquer à l'alimentation est l'action à privilégier sur la CCGCPR dans le cadre du PAT, soit 1/5 foyers.

Dans un registre similaire, ce qui freine l'accès à une alimentation de qualité serait selon le groupe de travail en lien avec cette thématique d'accessibilité « un manque d'éducation à une alimentation de qualité (santé et cuisine) ». Cette éducation à une alimentation de qualité est pourtant disponible puisque aussi bien des acteurs publics que privés traitent de cela soit sous forme d'animations ou sous forme d'initiations. Cependant, cette offre existante n'est pas nécessairement connue des publics concernés par manque de communication ou manque de temps pour profiter de ces services. En outre, les personnes participant à ces initiatives sont souvent des personnes déjà sensibilisées au sujet, ne permettant pas d'atteindre des publics non-avertis qui pourraient profiter de cela. **Sur le territoire, des animations éducatives sont menées au sein des établissements scolaires chaque année à l'attention des élèves mais des actions à destination des parents (et enfants) existent aussi. Par exemple le Défi « Famille à Alimentation Positive », organisé par l'association Couleurs Sauvages, traite de cette alimentation de qualité via un programme spécifique. L'objectif est de valoriser le patrimoine culturel de la région Centre, de développer et d'organiser des animations pour tous et de soutenir des projets en faveur de l'environnement.**



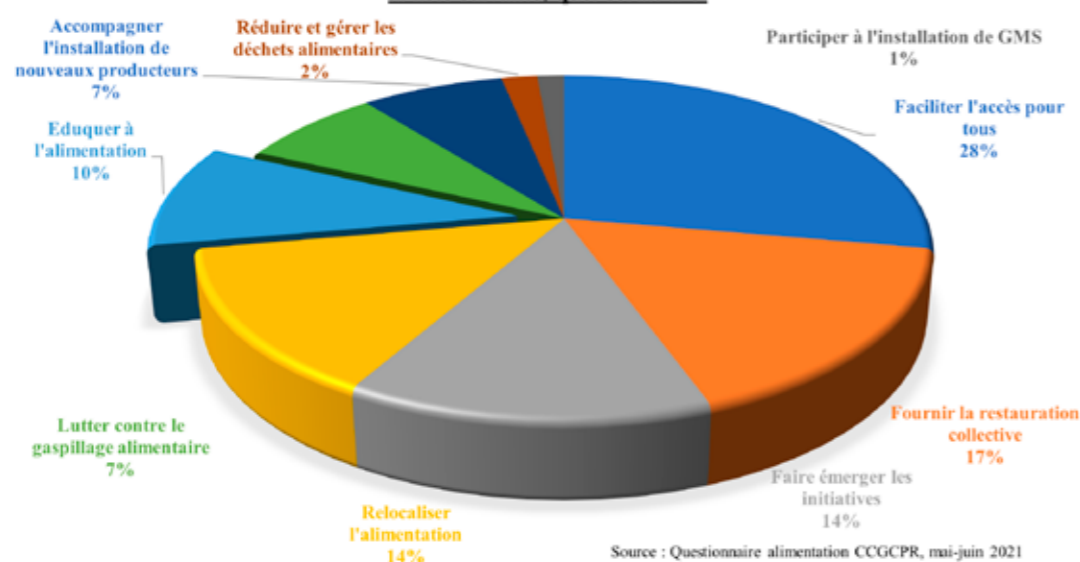
Source : Site Internet CCGCPR

Dans cette optique, l'association accompagne celles et ceux qui le souhaitent à augmenter leur part de produits bios et locaux dans leur alimentation sans augmenter leur budget alimentaire afin de faire évoluer les habitudes d'achats et de consommation des participants. La participation à ces ateliers est libre, gratuite mais limitée en place pour des raisons d'organisation. Sur la CCGCPR, 5 ateliers différents étaient programmés :

- 1 Visite de ferme bio à la ferme de La Georgerie à Rouziers-de-Touraine
- 1 atelier « Cuisine anti-gaspi » (en visio-conférence)
- 1 atelier « Réduction des polluants en cuisine » à Saint-Antoine-du-Rocher
- 1 atelier « Jardinage au naturel » à Saint-Antoine-du-Rocher
- 1 atelier « Cuisine locale et équilibrée » à Saint-Paterne-Racan

Ces ateliers qui devaient avoir lieu de septembre 2020 à juin 2021 ont été reportés en raison du Covid, et ont repris le 5 juin 2021. La participation était assez faible et ne concernait que des familles d'ores et déjà sensibilisées, ne parvenant pas à toucher le public non-averti qui aurait pu bénéficier de cette formation. La mobilité induite par ces ateliers peut aussi être un frein à l'implication dans ces ateliers de ce public spécifique, en plus d'une communication qui n'atteint pas tous les publics.

« Plusieurs axes d'actions en termes d'alimentation existent dans le cadre de la mise en place d'un projet alimentaire territorial. Si vous deviez en choisir un seul parmi la liste suivante, quel serait-il ? »



SYNTHÈSE

Une volonté forte existe sur la CCGCPR d'agir sur l'éducation et la sensibilisation des consommateurs. Dès le plus jeune âge, des actions sont mises en place par des acteurs concernés ayant une expertise et une véritable connaissance du sujet. Les établissements scolaires sont à la fois les premiers acteurs de cette éducation, de même qu'ils sont des relais pour des animations et programmes (ex : Bien Manger dans nos collèges de Touraine). Des acteurs se saisissent de cette thématique éducationnelle et proposent à un large public des animations en ce sens. Celles-ci sont cependant limitées en place et n'accueillent bien souvent qu'un public déjà averti et qui n'a, de facto, pas un besoin réel d'éducation et de sensibilisation au sujet. Il est difficile de réunir dans ces ateliers un public non-averti. Des contraintes s'ajoutent à cette éducation à une alimentation locale et de qualité, comme la perception d'une augmentation du coût, du temps de cuisine ou de déplacement pour s'approvisionner.

Exemple : L'éducation et la sensibilisation vis-à-vis du gaspillage alimentaire peut passer par la découverte d'applications de lutte contre le gaspillage alimentaire telle que « Too Good To Go » ou telle que « Phenix » ou bien la découverte du patrimoine culinaire potentiellement disponible sur la CCGCPR que ce soit via des appellations officielles (Sainte-Maure-de-Touraine) ou des produits typiques (La Géline de Racan).

Des structures comme les ALSH, au nombre de 9 sur la CCGCPR peuvent aussi être des relais de cette éducation ludique à l'alimentation.



Freins à l'éducation et sensibilisation des consommateurs

- Une communication lacunaire et souvent conventionnelle peu efficace
- Une offre alimentaire méconnue et faible
- Des perceptions (coût et temps) qui découragent
- Sensibilisation partielle et inégale de la population, essentiellement basée sur les enfants et publics avertis qui ont déjà une appétence pour le sujet

Atouts à l'éducation et sensibilisation des consommateurs

- Volontés plurielles d'agir
- Des actions d'ores et déjà en place
- Prise de conscience nutritive et environnementale
- Des enfants vecteurs dans les familles
- Une diversité de production perçue
- Des spécificités patrimoniales comme outil de promotion

Menaces à l'éducation et sensibilisation des consommateurs

- Volontariat des publics visés ou des relais d'éducation nécessaires
- Des programmes aux places limitées
- La présence d'enseignes de restauration rapide à proximité + présence de GMS (Tours Métropole, Sarthe, ...)

Opportunités à l'éducation et sensibilisation des consommateurs

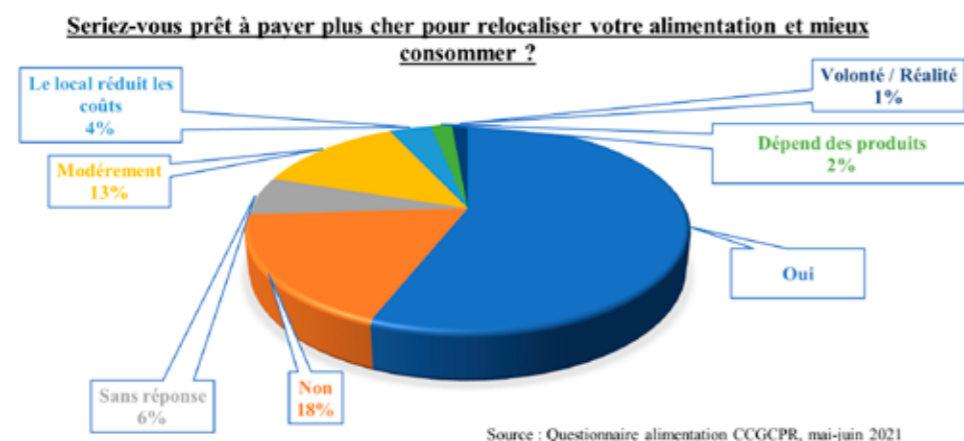
- Un contexte favorable
- Des acteurs volontaires avec des expertises diverses (établissements scolaires, intervenants extérieurs)
- Des programmes d'éducation à l'environnement et à l'alimentation existants
- Patrimoine gastronomique à valoriser (Cité de la Gastronomie de Tours, IEHCA)

L'ACCESSIBILITÉ ÉCONOMIQUE ET SOCIALE À UNE ALIMENTATION LOCALE ET DE QUALITÉ

L'accessibilité économique à une alimentation locale et de qualité se pose sur la CCGCPR même si nous l'avons vu précédemment le profil économique des habitants est meilleur que la moyenne d'Indre-et-Loire. Il faut de plus avoir conscience que les tendances qui se dégagent du questionnaire sont liées au profil des foyers qui ne sont pas nécessairement représentatifs de l'ensemble des foyers de la CCGCPR. Le coût d'une alimentation locale et de qualité est souvent l'un des premiers freins qui est pointé du doigt.

En s'appuyant sur les réponses obtenues dans le questionnaire sur l'alimentation, le budget alimentaire moyen par mois, pour un foyer moyen composé de 3 personnes sur la CCGCPR est de 469 euros. La médiane quant à ce budget alimentaire est de 400 euros ce qui signifie que la moitié des 216 foyers répondants ont un budget alimentaire inférieur à 400 euros et que l'autre moitié a un budget alimentaire supérieur à 400 euros.

De manière globale, le coût perçu d'une alimentation relocalisée est souvent un frein. Cette perception est également ressortie dans le groupe travaillant sur « l'éducation et la sensibilisation des consommateurs » durant lequel, la perception financière d'une relocalisation alimentaire a été évoquée comme un frein à agir de la sorte. Cependant, cette question du prix dans les choix de consommation est assez ambivalente puisque la moitié des répondants du questionnaire seraient enclins à payer plus cher pour relocaliser leur alimentation.

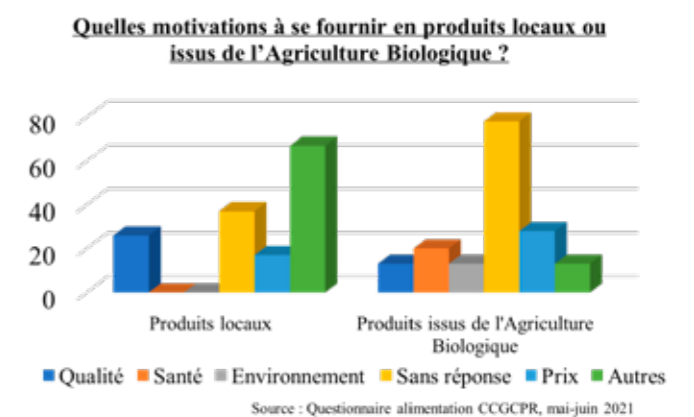


121 personnes répondent « Oui » sans précision à cette question et 28 ajoutent que cette augmentation devrait être modérée. Environ 70 % des répondants seraient donc prêts à payer plus cher si cela leur garantissait une meilleure alimentation.

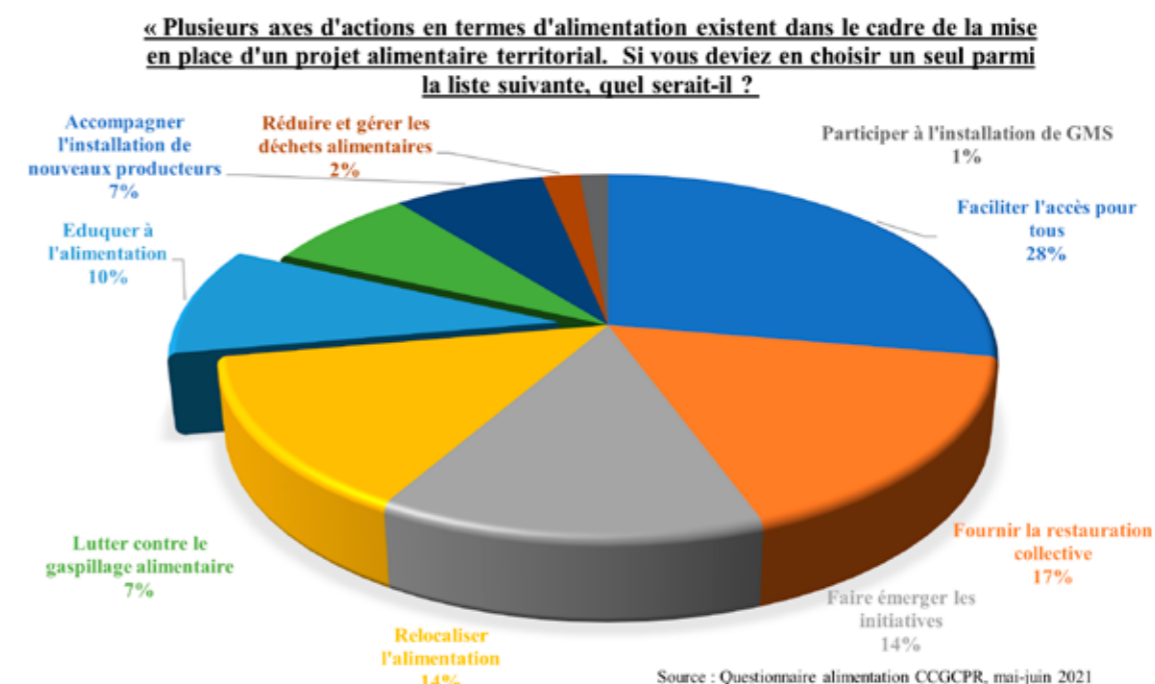
Au-delà de ce qu'une relocalisation impliquerait, notamment une potentielle baisse des coûts, qui a d'ailleurs été mise en avant par 8 personnes, ce qu'il faut retenir c'est d'une part l'ouverture à payer plus et d'autre part la volonté de mieux consommer. L'accessibilité économique demeure bien entendu une thématique majeure mais les réflexions quant à l'alimentation s'orientent plutôt vers des critères autres que la seule ressource financière et plus vers des critères qualitatifs qu'ils soient alimentaires,

environnementaux ou sociaux. Même si le coût est cité par 2/3 des communes comme une réelle difficulté dans cette démarche d'une alimentation locale et de qualité, notamment bio, ce n'est pas le critère principal retenu.

Les habitants de la CCGCPR seraient par exemple motivés à se fournir tant en produits locaux qu'en produits issus de l'Agriculture Biologique si les prix étaient revus à la baisse. Ils sont 17 habitants à indiquer ce critère comme nécessaire afin de manger local et 28 comme critère afin de manger des produits issus de l'Agriculture Biologique, preuve de l'importance du coût dans les choix de consommation.



« L'alimentation voulue pour demain »³⁷ est voulue moins chère par 6.5 % des répondants.



Cette thématique d'accessibilité à une alimentation locale et de qualité est d'ailleurs à 28 % l'axe prioritaire d'action que mettent en avant les répondants du questionnaire. Dans une démarche similaire d'accessibilité facilitée pourrait s'ajouter la « relocalisation alimentaire », « l'émergence des initiatives », ou encore « l'accompagnement à l'installation de nouveaux producteurs ». Nous pouvons supposer que ces diverses réponses sont entendues, d'une part, comme le moyen de disposer d'un plus grand nombre d'acteurs de l'alimentation sur le territoire, ce qui par extension faciliterait l'accès à des produits locaux et de qualité, puisque l'offre existante s'en verrait augmentée. D'autre part, cette quantité serait potentiellement directement disponible à l'achat sur le territoire ce qui faciliterait son accès puisque proche. **Dans une démarche de promotion de l'accessibilité, disposer d'une offre conséquente, locale, de proximité et disponible à l'achat serait un atout majeur. Néanmoins, l'accessibilité reste encore pour une partie de la population liée à des considérations financières qui peuvent s'avérer difficiles voire impossibles à surpasser en l'état actuel. Vouloir se fournir localement ne signifie pas que l'on soit tous en capacité de le faire.**

³⁷ Question issue du questionnaire sur l'alimentation « Seriez-vous prêt à payer plus cher pour relocaliser votre alimentation et mieux consommer ? »

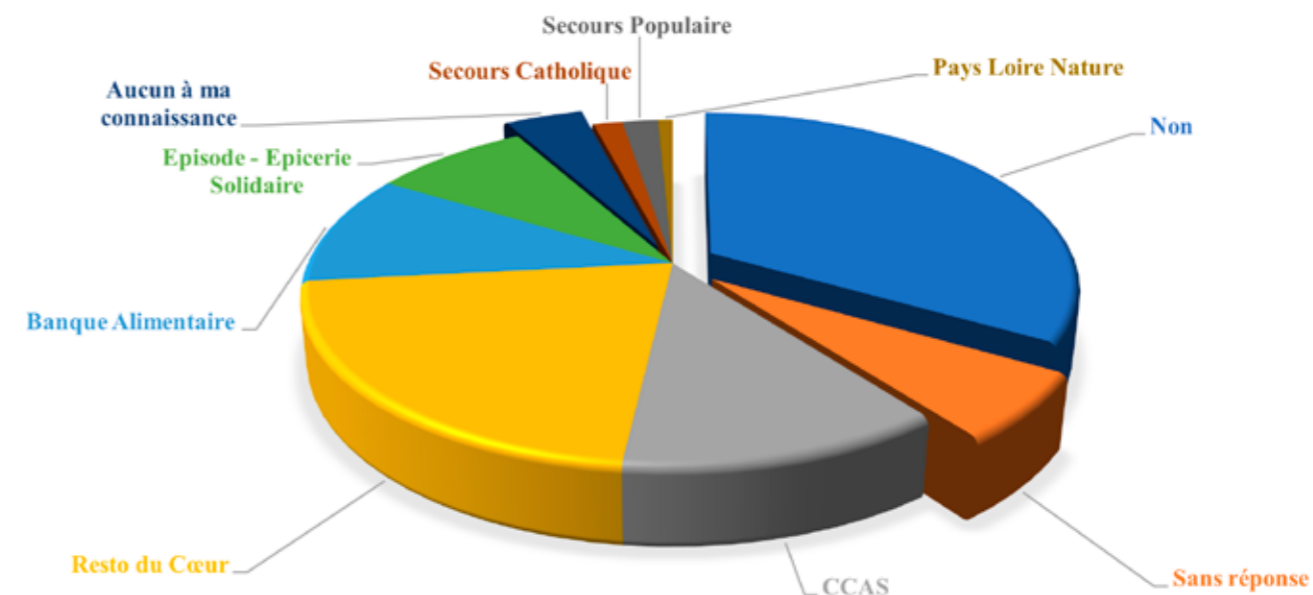
UNE ACCESSIBILITÉ SOCIALE

Sur la CCGCPR existent plusieurs structures agissant dans le secteur social, qu'elles soient directement en lien avec les questions d'accessibilité alimentaire ou non. Des Centres Communaux d'Actions Sociales (CCAS) existent dans diverses communes et procurent une aide aux personnes qui en ont besoin. Des assistances sociales sont également présentes sur le territoire et orientent les individus vers les structures adéquates en fonction de leurs situations et de leurs besoins :

- **Les Restos du Cœur** de Neuillé-Pont-Pierre accueillent chaque année entre 100 et 130 bénéficiaires. Sur justification de faibles revenus, l'accès à cette aide alimentaire est possible. La distribution a lieu une fois tous les 15 jours en été et deux fois par semaine en hiver. Les bénéficiaires peuvent choisir les denrées alimentaires qu'ils prennent (colis équitables en temps de crise Covid). Des produits locaux et bios sont présents dans ces denrées, notamment issus de la production d'un maraîcher de Saint-Martin-le-Beau. Avec le Covid, la structure a accueilli de nombreux étudiants, alors que d'habitude la situation rurale de l'antenne qui dépend de Tours, restreint le profil du public à des familles et retraités aux revenus faibles.
- **La Banque Alimentaire** de Neuillé-Pont-Pierre
- **Le Secours Catholique** de Neuillé-Pont-Pierre ne fournit habituellement pas d'aide alimentaire mais plutôt une aide financière et administrative. Durant la crise de Covid, des tickets alimentaires furent distribués afin d'aider aussi sur ce volet-ci. Cette aide n'a pas vocation à devenir permanente mais sera sûrement reconduite pour la fin d'année 2021.
- **Episode- Epicerie Solidaire** de Saint-Paterne-Racan accueille chaque année une vingtaine de bénéficiaires. Ces bénéficiaires le sont de manière épisodique quand un événement de vie inattendu survient et rend difficile les fins de mois. L'accès à ce service n'est que temporaire (tout au plus quelques mois) afin que le bénéficiaire puisse résoudre plus sereinement ses difficultés ponctuelles. Avant Covid, les bénéficiaires venaient afin d'économiser pour payer des réparations, crédits ou attendre des minimas sociaux. Depuis le Covid, les gens viennent réellement afin de se fournir en denrées alimentaires. Des produits locaux sont disponibles (pommes) mais peu de bio. Le public bénéficiaire est assez divers mais concerne plutôt des familles (monoparentales ou non).
- **La Maison des Solidarités** de Neuillé-Pont-Pierre regroupe des référents sociaux, qui orientent souvent vers les structures d'aides citées précédemment.

Des structures existent sur la CCGCPR mais leurs existences ne signifient pas qu'elles sont pour autant connues et donc par conséquent que les potentiels bénéficiaires y ont accès. **Ce sont souvent les référents sociaux qui informent de leurs existences, puisque les informations quant à leurs existences ne sont pas toujours simples à trouver.**

Pouvez-vous citer 3 acteurs de l'action sociale qui agissent sur le territoire de la CCGCPR en termes d'alimentation (ex: ccas, banque alimentaire, ...)



Source : Questionnaire alimentation CCGCPR, mai-juin 2021

« Aucun à ma connaissance », « Sans réponses » et « Non » ont été obtenus dans 54,8 % des réponses. Plus de la moitié des répondants n'ont aucune idée de ce qui se fait en termes de social sur la CCGCPR tandis que l'autre moitié n'a bien souvent cité qu'un acteur et non 3 comme demandé. Une véritable méconnaissance de l'offre sociale, notamment alimentaire présente sur le territoire est à signaler. Cette question et les réponses obtenues mettent ceci en lumière mais ce manque d'information n'est pas spécifique à ce sujet-ci puisque, comme vu précédemment, d'autres domaines sont également méconnus des habitants en termes d'alimentation.

Ces structures agissant dans le domaine du social prodiguent de nombreux services qu'ils prennent la forme matérielle de produits alimentaires ou la forme d'un accompagnement social et moral. En outre, **l'accès à des jardins partagés est également proposé par le biais de ces structures.** Ces jardins partagés s'adressent avant tout aux personnes désireuses de s'y investir et qui apprécient le jardinage. Le critère social n'est pas forcément celui qui détermine l'accès à une parcelle. **Plusieurs jardins partagés existent sur la CCGCPR, qu'ils appartiennent aux structures sociales, à la commune ou à des privés.**

Un jardin partagé existe à Neuillé-Pont-Pierre, un autre à Neuvy-le-Roi et un autre à Saint-Paterne-Racan. Ces jardins sont gratuitement accessibles et tous ceux qui le souhaitent peuvent en bénéficier s'ils sont disponibles. Aucune contrepartie n'est demandée en échange si ce n'est de laisser les lieux propres et le respect de quelques règles de bienséances. Sur ces 3 jardins, environ une vingtaine de personnes profitent des espaces mis à disposition.



Des « Café Parlotte » mis en place par le Secours Catholique de Neuillé-Pont-Pierre ont lieu un vendredi sur 2 afin de se retrouver, d'échanger, de jouer et créer. Le programme s'adapte selon les personnes présentes afin de convenir au mieux, mais des ateliers quant à l'alimentation seraient potentiellement envisageables.

L'accessibilité alimentaire devient une problématique dès lors qu'elle concerne une population aux ressources limitées mais aussi une population vieillissante dont la mobilité peut s'en voir réduite. Les critères sociaux et économiques ne sont plus ceux qui déterminent majoritairement l'accès à une alimentation locale et de qualité. En effet, **ce sont les déplacements qui peuvent devenir le frein principal à cette alimentation locale et de qualité. L'accompagnement alimentaire à la vieillesse est pris en compte dans les établissements dédiés à l'accompagnement du vieillissement mais certains seniors du territoire, non-résidents, ne sont pas dans la même situation puisqu'ils vivent encore chez eux, et parfois seuls.** Cette problématique a été soulevée dans la moitié des communes qui ont réfléchi à la possibilité de proposer par le biais de la cantine scolaire des repas accessibles aux seniors, soit sous forme de plateaux-repas, de livraison, ou de restauration sur place. Cette réflexion n'est pour le moment qu'embryonnaire mais pourrait par la suite mener à des projets d'ouverture de la restauration scolaire à un nouveau public, comme le fait actuellement la cantine de Bueil-en-Touraine et Villebourg qui chaque vendredi commercialise 10 repas, aux familles des élèves, afin de leur faire découvrir ce qui est préparé par le personnel. Un des problèmes qui pourrait se poser quant à la mutualisation de la cantine scolaire et d'un service de repas pour senior concernerait l'adaptation aux régimes spéciaux (interdiction alimentaire, sans sel...). Le portage de repas à domicile, à destination des seniors n'a pas été frontalement abordé dans le questionnaire mais cela reste une thématique importante à traiter en termes de restauration hors domicile et d'accessibilité.

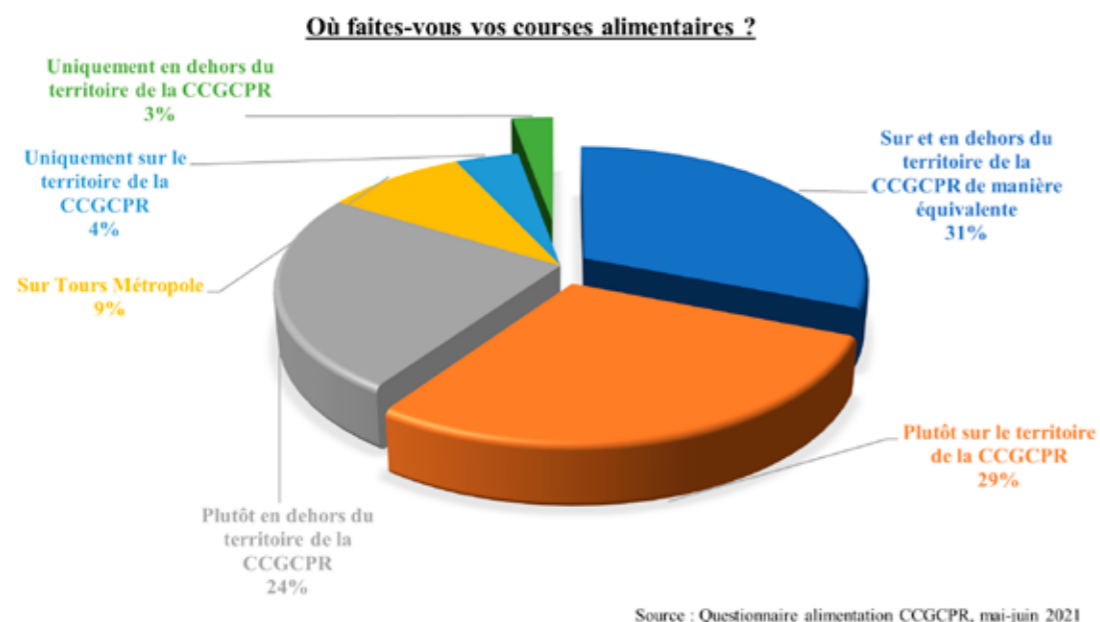
LA MOBILITÉ

L'accès aux produits locaux constitue parfois une difficulté dès lors que cet accès implique une mobilité. En effet, la mobilité est également un point sur lequel s'interroger puisque la CCGCPR est la Communauté de Communes la plus polarisée par Tours Métropole Val de Loire en terme de déplacement avec 27,7 % des déplacements réalisés qui sont en lien avec Tours Métropole.

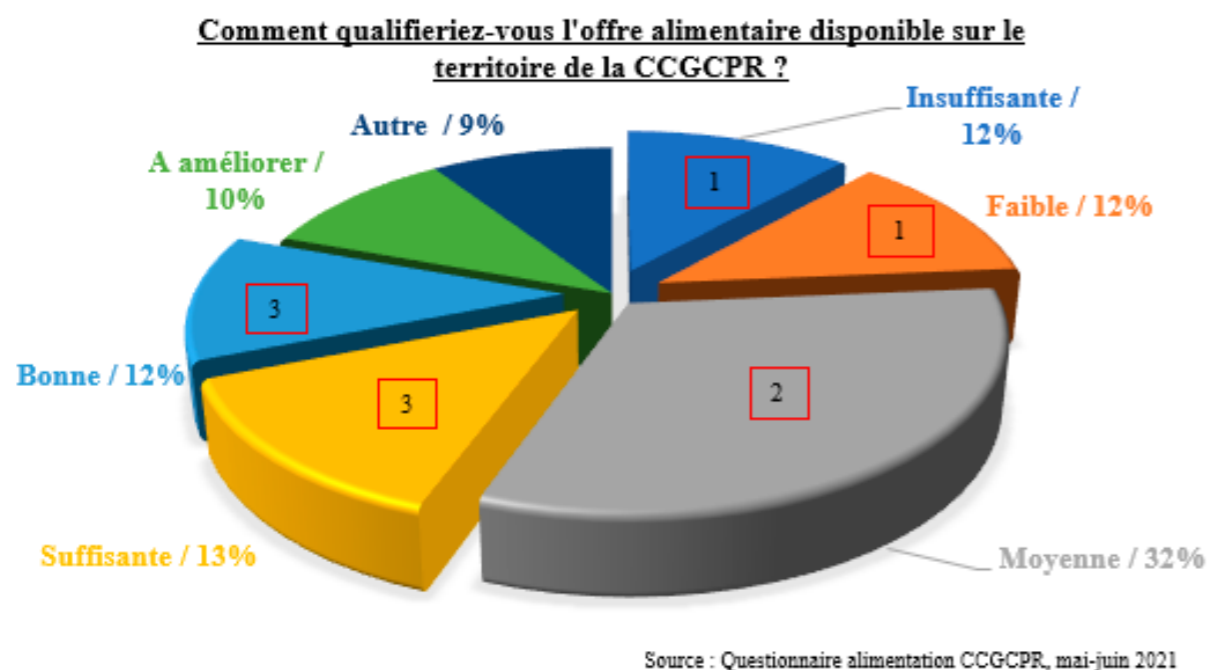
76 000 déplacements quotidiens dont 71 % en véhicule automobile sont réalisés par les habitants de la CCGCPR. Les mobilités douces constituent les autres modes de déplacements à 24 % tandis que les transports en commun comptent pour 4 % des déplacements. La situation et constitution du territoire de la CCGCPR expliquent en partie le recours important à l'automobile pour se déplacer. À cela peut aussi s'ajouter, l'offre du territoire, que ce soit en termes d'emplois, de services, de biens ou de consommations. **La majorité des déplacements des habitants du territoire sont d'ailleurs effectués pour des raisons professionnelles à hauteur de 28 %.** Sur les 216 répondants du questionnaire, 60 d'entre eux travaillent précisément à Tours, et 87 d'entre eux travaillent sur la CCGCPR. Le reste des déplacements s'oriente soit vers le reste du département soit vers l'extérieur du département pour 58 personnes soit 26,85 % des déplacements. Enfin 11 personnes, soit 5,1 % des personnes n'ont pas indiqué de lieu de travail pour cause de retraite ou d'inactivité actuelle. Voici la carte des mobilités professionnelles des habitants de la CCGCPR :



En dehors de ces mobilités professionnelles hors de la CCGCPR qui concernent 54,7 % des actifs, des mobilités pour diverses raisons sont également orientées en dehors de la CCGCPR, encore une fois souvent en voiture, renforçant la dépendance à l'automobile constatée sur la CCGCPR. Les achats constituent pour 18 % des raisons de déplacements quotidiens. Les déplacements d'achats alimentaires ont été interrogés dans le cadre du questionnaire diffusé et voici les réponses obtenues :



En prenant en compte les résultats obtenus, il apparaît que **36 % des répondants font en majorité leurs courses alimentaires en dehors de la CCGCPR (1). 33 % des répondants font leurs courses alimentaires sur la CCGCPR (2). Enfin les 31 % restants se fournissent aussi bien dedans qu'en dehors de la CCGCPR (3) de manière équivalente.** En moyenne 1/3 des personnes font leurs courses en dehors de la CCGCPR, 1/3 des personnes les fait au sein de la CCGCPR tandis que le dernier 1/3 les fait dedans et en dehors. Se fournir sur la CCGCPR ne signifie, par ailleurs, pas que l'automobile ne soit pas utilisée puisque le territoire est rural donc se déplacer nécessite souvent un véhicule tant pour le déplacement que le transport des courses alimentaires. En addition, l'offre alimentaire disponible sur la CCGCPR fait aussi l'objet d'une interrogation puisqu'il s'agit de comprendre le ressenti qu'ont les habitants du territoire en termes d'alimentation et de savoir si ce ressenti peut expliquer les déplacements liés à l'alimentation. Ces déplacements induisent une mobilité. **Les achats représentent 18 % des motifs de déplacements**³⁸ **et ces déplacements s'effectuent en diverses localisations géographiques.** Selon une étude menée par IPSOS en 2019, 60% des français faisaient leurs courses quotidiennes en grandes surfaces.



L'offre alimentaire est selon 24 % des répondants (1) plutôt mauvaise car « insuffisante » ou « faible ». Ces 51 foyers pourraient notamment être de ceux qui font systématiquement leurs courses en dehors de la CCGCPR puisque l'offre alimentaire ne semble pas les satisfaire. 32 % des répondants (2) la considèrent comme moyenne, ce qui pourrait correspondre à la partie des habitants qui effectuent leurs courses sur et en dehors de la CCGCPR de manière équivalente. 25 % des répondants (3) la considèrent comme « suffisante » ou « bonne » ce qui pourrait par conséquent concerner les personnes qui effectuent leurs courses uniquement sur la CCGCPR. Enfin 10 % des répondants pensent qu'améliorer cette offre est nécessaire tandis que 9 % ont apporté des précisions dans la catégorie autre parmi lesquelles « Bonne mais à améliorer », « adaptée », ou « NSP (Ne Sait Pas) ». De manière générale, trois tendances se dégagent distinctement concernant l'offre alimentaire qui est pour 1/3 mauvaise, pour 1/3 moyenne et pour 1/3 bonne.

L'AUTOPRODUCTION



L'accessibilité à une alimentation locale et de qualité peut aussi passer par l'autoproduction alimentaire. Sur la CCGCPR, 94 % des résidences principales présentes sont des maisons individuelles. Ces maisons individuelles disposent souvent si ce n'est toujours d'un jardin, qui peut ou pourrait être utilisé pour y cultiver un potager ou y avoir des poules pondeuses. De même, il est également possible de disposer d'un jardin en vivant en appartement, ce qui fait potentiellement de la CCGCPR un territoire où la possession d'un jardin est très largement répandue. L'autoproduction alimentaire qui peut découler de ce jardin permet d'accéder à une alimentation locale et de qualité à moindre coût. Une question portait sur ce sujet dans le questionnaire sur l'alimentation.

Cette auto-production concerne donc 151 foyers sur les 216 interrogés. Sur ces 151 foyers ayant répondu positivement, certains ont apporté des précisions quant à ce qu'était leur auto-production. Cette auto-production prend pour 68 d'entre-eux la forme d'un potager et 29 d'entre-eux possèdent des poules pondeuses. Ainsi sur 151 réponses positives, 29 mentionnaient des « poules pondeuses » et 68 un « potager ». Quant au pourquoi de cette auto-production, les réponses étaient moindres mais les raisons avancées étaient souvent liées à des considérations environnementales d'absence de pesticides, de connaissances de la provenance du produit et d'éducation et de partage avec les enfants.



Cette auto-production était pour certains quelque chose d'assez récent, notamment en lien avec la crise sanitaire et les confinements traversés. En effet, les divers confinements connus ont pu amener à modifier ses habitudes alimentaires afin de s'adapter et de traverser au mieux la situation ou afin de se préparer à de potentiels nouveaux confinements.

³⁸ Chiffre ATU

SYNTHÈSE

Au-delà de rendre accessible une alimentation locale et de qualité, il faut avant tout réussir à intéresser les publics qui ont le plus besoin d'aide à ce sujet. En effet, **l'existence d'organismes sociaux d'aides (alimentaires ou non) n'est souvent pas connue** et cette information est souvent transmise par les référents sociaux (notamment ceux qui exercent à la Maison des Solidarités de Neuillé-Pont-Pierre ou par le biais des CCAS du territoire). Au-delà de la connaissance quant à ces organismes sociaux, il ressort aussi que **l'accessibilité économique à une alimentation locale et de qualité est souvent couplée à une accessibilité sociale voire physique. L'approvisionnement en produits locaux et surtout issus de l'Agriculture Biologique, est perçu comme plus onéreux et dissuade certains de franchir le pas** en ce sens. La réduction des distances et des intermédiaires pourrait cependant réduire les coûts pour le consommateur. La nécessité de déplacement pour s'approvisionner localement exclut de facto les personnes qui ne disposent pas de véhicule. **La dépendance à l'automobile qui se joue sur la CCGCPR devient un véritable problème quand il s'agit de s'alimenter localement.** Cependant des services comme Mobil'Âge existent afin de parer ces divers problèmes de mobilité qui peuvent s'aggraver avec la vieillesse.

Une autre problématique concerne la disponibilité de l'offre locale et en produits issus de l'Agriculture Biologique qui est assez restreinte et peut impacter cette accessibilité physique aux produits de proximité. À ceci peut aussi s'ajouter, en lien avec l'éducation et la sensibilisation des consommateurs, un désintérêt qu'il soit ponctuel ou chronique de se fournir localement en produit alimentaire, pour diverses raisons. Il faut réussir à « sensibiliser sans culpabiliser », or les personnes qui s'investissent en faveur des produits locaux et issus de l'Agriculture Biologique sont souvent des personnes d'ores et déjà sensibilisées, qui souhaitent poursuivre leur engagement mais qui ne nécessitent pas réellement une aide. Les publics visés par ces démarches ne sont souvent pas au courant de leurs existences par un manque de communication à ce sujet.

Une solution simple et assez économique pour favoriser cet approvisionnement local et en produits issus de l'Agriculture Biologique passe par l'autoproduction, initiative qui se développe de plus en plus notamment dernièrement en lien avec la crise Covid. D'ailleurs, 70 % des foyers répondant au questionnaire sur l'alimentation ont recours à cette autoproduction qu'elle prenne la forme d'un potager ou la forme de poule pondeuse.

Freins à l'accessibilité économique et sociale	Atouts à l'accessibilité économique et sociale
<ul style="list-style-type: none"> • Manque d'éducation à une alimentation de qualité (santé et cuisine) • Une offre alimentaire locale faible • Facteur « coût » et « temps » qui freine par méconnaissance (local et bio) • Manque de connaissances et de communication quant à l'offre alimentaire existante • Déconnexion entre la production et la consommation • Disponibilité et consommation d'une alimentation dite de « qualité » dans les organismes sociaux (en lien avec l'éducation aussi) • Dépendance à l'automobile 	<ul style="list-style-type: none"> • Diversité de l'offre alimentaire tant au niveau de la production que de la distribution • Une volonté territoriale d'agir (CCGCPR, élus, acteurs alimentaires), partagée et soutenue • Des supports (associatifs) engagés et identifiés (relais des référents sociaux) qui prennent notamment la forme d'aide alimentaire • Un développement de l'autoproduction • Une accessibilité soutenue (structures, soutiens, jardins, ...) • Un accompagnement performant de la vieillesse
Menaces à l'accessibilité économique et sociale	Opportunités à l'accessibilité économique et sociale
<ul style="list-style-type: none"> • Une consommation alimentaire pas nécessairement intra CCGCPR • Une offre alimentaire qui ne satisfait que moyennement les consommateurs 	<ul style="list-style-type: none"> • Une dynamique de relocalisation alimentaire qui se développe et est soutenu (notamment en lien avec la crise Covid) • Des modes d'habitations favorables au développement généralisé de l'autoproduction (maison individuelle)

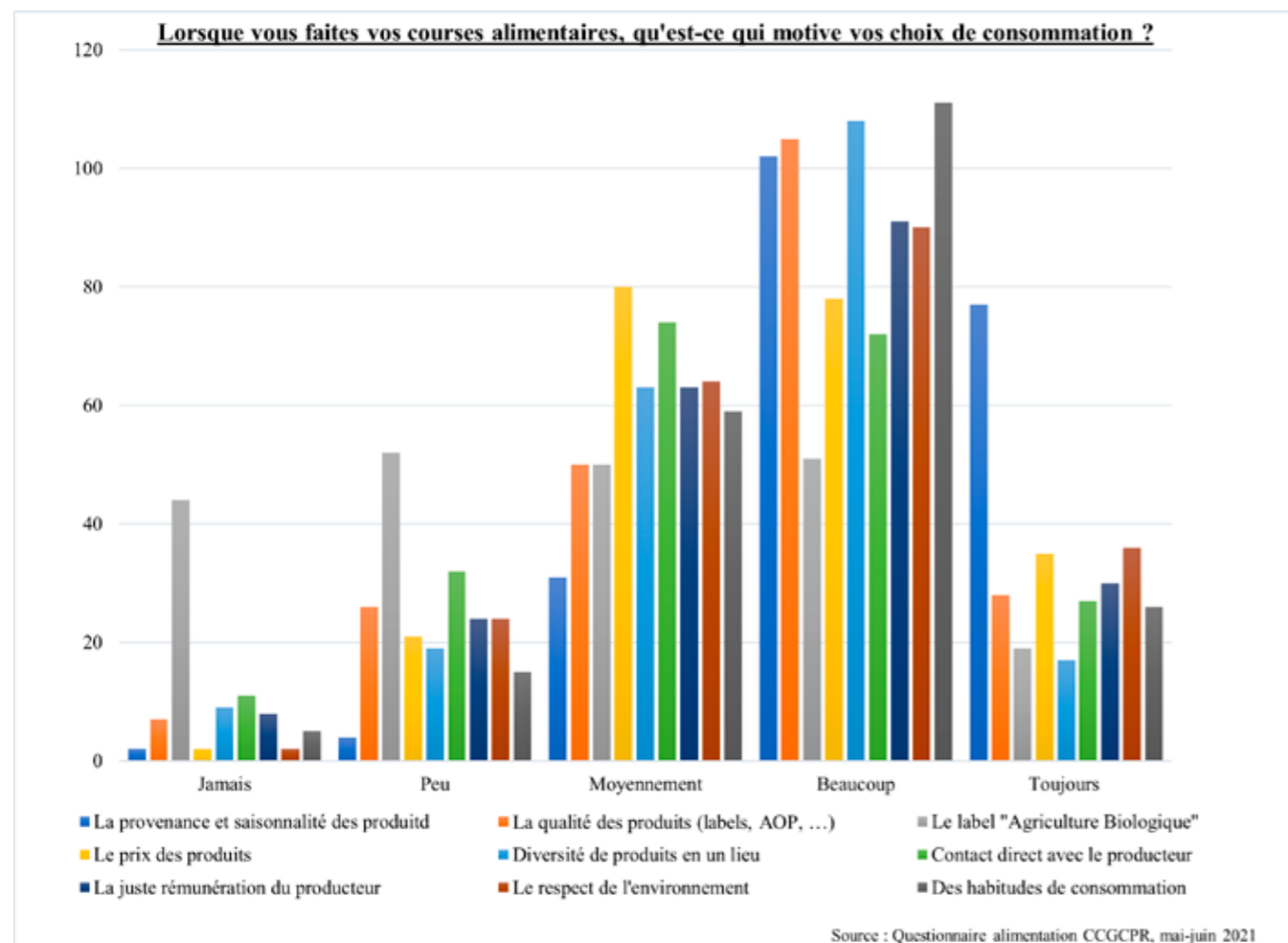
LA SANTÉ

Ce terme de « santé » signifie selon la définition qu'en donne en 1946 l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) :

L' « Etat de complet bien-être physique, mental et social, et ne consiste pas seulement en une absence de maladie ou d'infirmité. La possession du meilleur état de santé qu'il est capable d'atteindre constitue l'un des droits fondamentaux de tout être humain, quelles que soient sa race, sa religion, ses opinions » (1946).

Or, de plus en plus dans nos sociétés actuelles, des maladies diverses contrarient cette (définition de la) santé. Parmi celles-ci, nous pouvons citer celles qui ont un lien direct avec la manière dont nous nous alimentons au quotidien. **Cette alimentation se répercute sur notre santé par l'apparition de maladies dites à « implications nutritionnelles » telles que l'obésité ou le diabète.**

Selon l'enquête Obépi réalisée en 2012, 16,9% de la population âgée de 18 ans ou plus de la région Centre-Val de Loire serait en situation d'obésité, moins qu'en 2007 (17,7%). Entre 2003 et 2011, 339,4 admissions en ALD (Affection Longue Durée) pour diabète de type 2 pour 100 000 habitants ont eu lieu au niveau du Pays Loire Nature, taux similaire à celui observé sur la région (332,8) mais très supérieur à celui du département (308,1). Lutter contre ces maladies, avant qu'elles ne se déclarent, passe par des habitudes alimentaires où la qualité serait par exemple un critère de choix des produits. Lorsque l'on fait ses courses, nos choix de consommation sont souvent motivés. Ces motivations prennent différentes formes comme l'illustre les réponses obtenues dans le questionnaire :

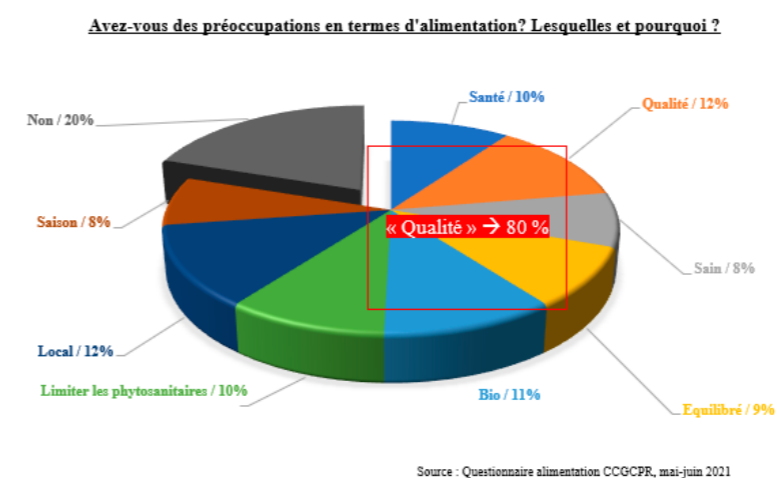


Diverses motivations justifient des choix de consommation mais certaines ressortent plus que d'autres. Les choix de consommation sont pour « beaucoup » liés à des considérations de « provenance et saisonnalité des produits » (102), de « qualité » (105). Le prix des produits est lui aussi un critère important mais dans une moindre mesure puisque d'autres motivations sont avancées. La « qualité des produits (labels, AOP, ...) » est donc un critère majeur dans les choix de consommation. Cette qualité pourrait aussi prendre la forme d'un label spécifique qu'est celui de l'« Agriculture Biologique ». Ce critère n'est bien entendu pas le seul auquel la qualité peut faire référence puisqu'il ne constitue qu'une forme de qualité parmi tant d'autres. Afin de pouvoir discuter de cette qualité, il a fallu associer à ce terme une définition, reconnue collectivement, afin de pouvoir baser dessus les futures analyses et travaux en lien. Définir ce terme de « qualité » n'est pas simple puisque la qualité est personnelle et chacun possède ses propres critères de qualité, notamment en termes d'alimentation. La qualité peut par exemple s'entendre selon la provenance des produits, leurs goûts, ou bien même leurs degrés de transformation. Néanmoins et malgré la difficulté apparente de définition, le groupe de travail « Santé » s'est penché sur le sujet. Après avoir longuement discuté, débattu, échangé et avoir construit ensemble des critères de qualité, une définition d'une alimentation de qualité a pu être constituée. Voici celle-ci :

« Une alimentation nutritive, basée sur des produits bruts et peu transformés, ayant du goût, qui respecte l'environnement (l'eau, le sol, l'air & la biodiversité), le bien-être animal, l'Humain, dont la composition est traçable et qui apporte un bénéfice pour la santé sur le long terme dans une logique de circuit-court ».

Cette définition met en avant plusieurs critères qui entrent en compte lorsqu'il s'agit d'aborder la « qualité » :

- La qualité serait **nutritive**
- La qualité concernerait des **produits bruts** ou peu transformés
- La qualité s'apprécierait **culinairement**
- La qualité serait issue d'un **circuit respectueux**
- La qualité disposerait d'une **composition transparente**
- La qualité bénéficierait à la **santé sur le long terme** et donc à l'individu
- La qualité serait **locale et de saison**



En partant de la définition donnée, les préoccupations alimentaires diverses avancées par les répondants du questionnaire peuvent pour certaines être regroupées dans une catégorie englobante qui se nommerait « qualité ». L'addition des préoccupations de « qualité », de « sain », « d'équilibré », de « bio », de « limiter les phytosanitaires », de « local », de « saison » et de « santé » compte pour 80 % des réponses obtenues, signifiant que la qualité est par conséquent la grande préoccupation des répondants du questionnaire vis-à-vis de l'alimentation. La qualité telle qu'entendue ici peut aussi être rapprochée de préoccupations de « santé ».

LA COMMUNICATION

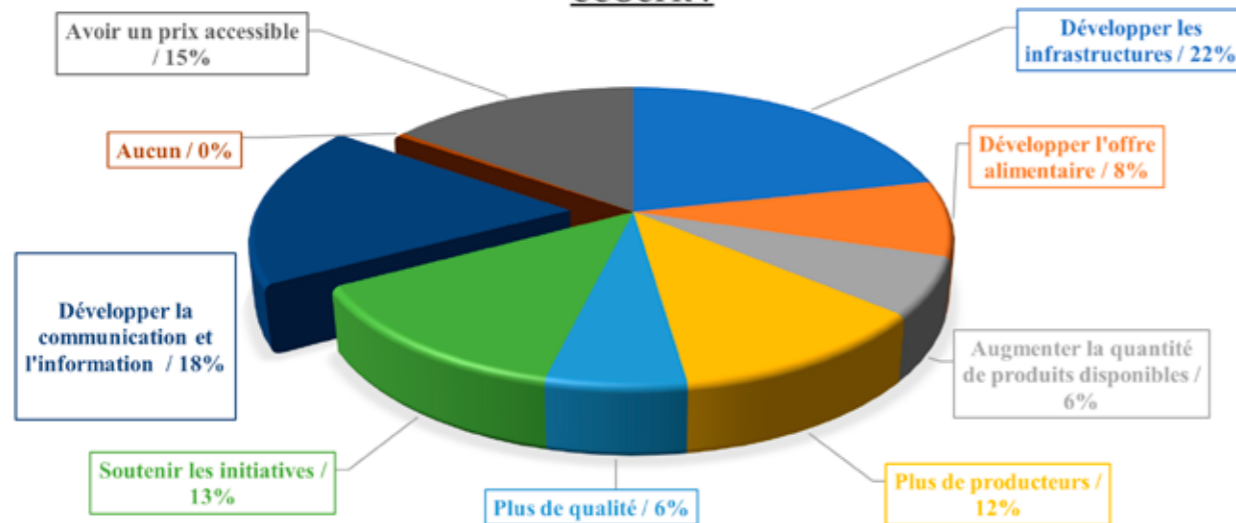
La communication est un sujet majeur à investir pour l'alimentation. La CCGCPR a investi ce secteur depuis plusieurs années maintenant que ce soit sous l'égide du Pays Loire Nature qui avait publié un « Petit Guide Vert » des producteurs ou de manière autonome avec la réalisation d'un « Livret des Producteurs ». Ce « Livret des Producteurs », bien que non exhaustif, recense les producteurs de la CCGCPR qui pratiquent la Vente Directe à la ferme ainsi que les différents points de vente existants notamment les boulangeries, boucheries, AMAP ou La Ruche Qui Dit Oui du territoire. Créé en 2019 et mis à jour en 2020, ce guide, disponible en format numérique permet de faire « connaître à la fois les producteurs, leurs métiers et leurs produits ». En outre, ce livret « favorisera le développement et la vente de produits locaux, en identifiant les producteurs du territoire ».

La CCGCPR souhaite par le biais de ce guide « mieux orienter les consommateurs qui souhaitent manger local ». Communiquer est donc un besoin, qu'il est nécessaire de comprendre et de combler afin de favoriser une alimentation locale qui demeure encore trop peu accessible en termes d'informations mais aussi de mobilités.



Source : Site Internet CCGCPR

Comment faire face à certains besoins qui pourraient exister sur le territoire de la CCGCPR ?



Source : Questionnaire alimentation CCGCPR, mai-juin 2021

18 % des réponses obtenues mettent en avant le « développement de la communication et de l'information » comme solution pour répondre aux besoins alimentaires qui pourraient exister sur le territoire. En effet, nous l'avons vu dans chacun des groupes de travail réalisés en juin, la connaissance est souvent un levier par lequel des améliorations notables pourraient être observables. A l'heure actuelle, la communication, qu'elle concerne l'agriculture, la résilience alimentaire, la santé ou l'éducation à l'alimentation est

lacunaire. Il en résulte des situations d'accès inégaux à la connaissance qui complexifient et découragent l'approvisionnement en local. C'est notamment à cause de ceci que des situations de défiance peuvent survenir.

Par exemple, l'Agriculture Biologique n'est souvent pas connue ni comprise par manque d'information et de connaissance à son sujet. Informer à ce sujet serait par exemple bénéfique pour que chacun dispose des mêmes connaissances et puisse ensuite faire ses choix de consommation :



EXEMPLE

Le label français d'agriculture biologique AB est celui de l'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique. Créé en 1985, il répond depuis 2010 au même cahier des charges que celui du label européen. Le règlement interdit l'utilisation des pesticides, des engrais chimiques de synthèse, d'OGM et de dérivés d'OGM – cependant 0.9 % de traces d'OGM sont tolérées. Un produit transformé certifié peut ne pas être 100 % bio, puisqu'il doit contenir au moins 95 % de produits agricoles d'origine biologique si la part restante n'existe pas en bio. C'est un seuil de tolérance qui ne signifie pas forcément que les produits contiennent 5% de produits non-bio. La distance entre les cultures bio et les non-bio ne doit pas être inférieure à 10 mètres et la santé des sols doit être entretenue et améliorée grâce à des méthodes vertes. L'agriculture biologique garantit aussi le bien-être animal grâce à une alimentation bio, l'accès à un parcours extérieur et le retour à la terre des excréments. Elle s'inscrit dans une dynamique d'économie circulaire.



Le logo AB valable uniquement en France, a été remplacé par le logo bio européen. Il est donc amené à disparaître, mais pour l'instant sa notoriété reste supérieure à celle du logo européen. Le logo AB est certes une garantie quant à la qualité des aliments mais d'autres certifications garanties de la qualité existent également telles que « Nature & Progrès », créé en 1964.

Dans le questionnaire, 13 personnes expriment d'ailleurs leur méfiance envers l'Agriculture Biologique, sans compter ceux qui expriment leur désintérêt. **Une grande partie des acteurs interrogés préfère le terme « d'agriculture raisonnée » ainsi que sa production.** Le manque d'information au sujet de l'Agriculture Biologique est un exemple qui permet de comprendre l'importance de rendre facilement accessible les informations à tous et de communiquer dessus.

Par ailleurs, quel que soit le sujet du groupe de travail, la problématique de manque de connaissances et donc de méconnaissance est à chaque fois revenue dans les freins respectifs. Cette méconnaissance était perçue comme causée soit par un manque d'information existante sur le sujet soit par un manque de communication de la part des personnes ou structures concernées. Ce problème récurrent concerne aussi bien la production alimentaire que la consommation alimentaire. En effet, les producteurs manquent d'information quant aux demandes des consommateurs tandis que les consommateurs déplorent la faible communication. La crise sanitaire a quelque peu changé la donne puisque le confinement a mené certains habitants à s'intéresser à ce qui se trouvait à proximité et donc à découvrir les productions locales. Les habitants ont découvert ce qui se faisait à côté de chez eux depuis des années en l'espace de quelques mois. **Les producteurs et/ou revendeurs sont conscients de ce problème de communication et certains souhaiteraient particulièrement améliorer ce volet de leur travail afin de mieux informer les consommateurs.**

SYNTHÈSE GLOBALE

FAIBLESSES	FORCES
<ul style="list-style-type: none"> • Peu d'installations et accès difficile au foncier • Diversité en quantité de l'offre alimentaire insuffisante • Une offre maraîchère extrêmement faible • Présence moindre de l'Agriculture Biologique • Exportation de la majeure partie de la production du territoire • Manque d'infrastructures logistiques et de transformations • Dépendance à l'automobile (nécessité de déplacements motorisés) • Manque de filières • Une communication lacunaire et des informations difficilement accessibles • Perception d'une alimentation locale comme trop coûteuse • Sensibilisation partielle et inégale de la population, essentiellement basée sur les enfants et publics avertis qui ont déjà une appétence pour le sujet • Normes d'hygiène strictes et contraignantes en restauration hors domicile et collective • Adaptation juridique des cahiers des charges en restauration collective 	<ul style="list-style-type: none"> • Superficie agricole et une présence d'exploitants importants • Des documents et projets en cours qui orientent et confortent le diagnostic territorial partagé (SCoT, PCAET, CLS, Projet de Territoire) • Une mobilisation et participation active en transversalité • Dynamique • Des commerces de proximité engagés • Des relais et intermédiaires des circuits-courts (La Ruche Qui Dit Oui, AMAP, Marchés) • Volontés plurielles d'agir en faveur d'une alimentation locale et de qualité • Prise de conscience nutritive et environnementale • Des établissements et cantines collectives impliqués • Des programmes d'éducation à l'environnement et à l'alimentation existants et des acteurs identifiés • Organismes sociaux et aides alimentaires présents sur le territoire
MENACES	OPPORTUNITES
<ul style="list-style-type: none"> • Pression urbaine et foncière (Tours notamment) • Proximité frontalière avec des pôles et espaces attractifs (Tours, TOVAL, Sarthe, ...) • Viabilité des outils et infrastructures qui pourraient être mis en place sur le long terme • Commercialisation de la production brute moins contraignante • Externalisation • Agribashing 	<ul style="list-style-type: none"> • Espaces agricoles tests existent à proximité • Formations agricoles présentes à proximité • La proximité avec Tours qui permet d'avoir des débouchés importants • Axes routiers majeurs et infrastructures logistiques et de transformations qui existent à proximité du territoire • Créer de la Valeur Ajoutée sur les productions agricoles • Dynamique régionale et départementale + maillage territoriale • Nécessité de se conformer aux normes en vigueur (EGalim, ...) • Patrimoine gastronomique à valoriser (Cité de la Gastronomie de Tours, IEHCA)

QUELS ENSEIGNEMENTS TIRER DE CE DIAGNOSTIC TERRITORIAL PARTAGÉ ?

La CCGCPR dispose d'un **territoire agricole extrêmement intéressant** qu'il convient de préserver autant que possible. Conserver la surface agricole utile et la qualité des sols afin de limiter l'artificialisation des sols et leurs détériorations est d'ailleurs un objectif majeur de la CCGCPR. Ce territoire agricole qu'est la CCGCPR doit, autant que possible, diversifier ses productions afin que le territoire soit en capacité d'assurer une alimentation locale et de qualité (cf. : définition de la qualité).

Accompagner l'installation de nouveaux agriculteurs et soutenir l'élevage est nécessaire. **Les productions maraîchères et labellisées « Agriculture Biologique »** doivent être encouragées afin de venir compléter l'offre alimentaire actuellement disponible et donc la consommation locale.

La présence et l'utilisation d'infrastructures et d'outils logistiques et de transformations performants à proximité est une chance, mais il serait intéressant de conserver une plus grosse partie des productions afin de **favoriser autant que possible une consommation locale et d'augmenter la valeur ajoutée du territoire.**

La présence d'espaces et de pôles attractifs à proximité constitue des **débouchés potentiels de commercialisation.** En outre, tant au niveau des acteurs que des actions mises en place, de nombreuses initiatives voient le jour et créent une dynamique qu'il faut se saisir afin d'avancer ensemble et de profiter au maximum du contexte actuel qui est très favorable.

Cette dynamique territoriale qui s'étend bien au-delà de la CCGCPR est bien entendu soutenue par l'existence de schémas, documents, et normes ³⁹ qui s'appliquent à la CCGCPR dans le domaine de l'agriculture et de l'alimentation. **Ces orientations permettent de construire des projets majeurs tels que le PAT** et d'agir sur des thématiques importantes que sont, par exemple, l'éducation et la sensibilisation des consommateurs ou l'accès à une alimentation locale et de qualité.

Chacune des actions mises en place pour traiter de ces thématiques doit réussir à mobiliser un public qui n'est pour le moment pas forcément averti, ni n'a d'appétence particulière pour le sujet. La mise en place d'**une communication plus efficace et d'une large sensibilisation** devrait permettre ceci. Les producteurs, intermédiaires mais aussi les institutions ont un rôle à jouer dans cet effort communicationnel qui permettrait une meilleure diffusion de l'information et par extension un partage plus étendu des connaissances. Des acteurs s'engagent d'ores et déjà en ce sens qu'ils soient agriculteurs, organismes sociaux, associations ou techniciens et il faut s'en inspirer.

Ce diagnostic territorial partagé a aussi permis de **mettre en relation des acteurs divers qui auront un rôle à jouer dans la suite opérationnelle du PAT.** D'autres réseaux, tels que l'association CCTNO, existent et peuvent servir d'appui pour de futures actions en lien avec leurs missions.

Les communes de la CCGCPR se sentent par ailleurs plutôt concernées par ce Projet Alimentaire Territorial et la relocalisation de la production et consommation entendue derrière.

Chacune des communes a des volontés propres mais **toutes** souhaitent autant que possible et dans la limite de ce que permet leur commune **favoriser cet approvisionnement local.**

³⁹ SCoT, PCAET, CLS, Projet de Territoire



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE GÂTINE - RACAN

6 rue du Chêne Baudet

37360 Saint-Antoine-du-Rocher

02 47 29 81 00

accueil@gatine-racan.fr

www.gatine-racan.fr

Projet Alimentaire Territorial Gâtine-Racan en émergence soutenu par :



Cette opération est co-financée par l'Union Européenne.
L'Europe investit dans les zones rurales.

