

Projet Alimentaire Territorial de Vienne et Gartempe :

Diagnostic agricole et alimentaire



Table des matières

DIAGNOSTIC AGRICOLE

Intro	duction	2
Méth	odologie employée pour la réalisation du diagnostic	4
I-Pro	fil pédologique et hydrologique du territoire	5
a)	La CCVG : Une « terre de transition et de contraste »	5
b)	L'hydrographie	7
II-Str	ucture des exploitations	7
a)	Des exploitations de moins en moins nombreuses mais de plus en plus grandes	7
b)	La dimension économique et le statut juridique	9
c)	L'âge des exploitants	12
d)	Le renouvellement des générations agricoles	14
III- E	tat des lieux des productions agricoles sur le territoire de la CCVG	20
a)	Les productions animales.	21
b)	Les productions végétales.	26
c)	Catégorisation des filières.	29
	c.1. Les filières en déclin.	29
	c.2. Les filières en progression.	.32
	c.3. Les filières en devenir.	40
d)	Les filières atypiques : des filières en devenir ?	45
IV- L	es enjeux environnementaux	49
a)	La ressource en eau : un enjeu à protéger sur la CCVG	49
b)	Des mesures pour préserver les paysages	50
c)	Des changements de pratiques pour tendre vers un modèle agroécologique	52
V- Va	alorisation des productions : du producteur au « consom'acteur »	. 54
a)	La diversification des activités des producteurs	. 54
b)	Les labels et autres reconnaissances de qualité	57
c)	Les habitudes de consommation des habitants	5
Conc	lucion	67

Table des matières

ETAT DES LIEUX DES RESEAUX ALIMENTAIRES LOCAUX

I-	Introduction	70
II-	Méthodologie appliquée	71
Ι	I.1. Recherches bibliographiques	71
III-	Résultats des enquêtes et piste de réflexion	100
Ι	II.1. Analyse des résultats et discussions	102
II	II.1.1. Les producteurs	104
II	II.1.2. Les transformateurs	107
П	II.1.3. Les distributeurs	110
II	II.1.4. Les institutions	123
Ι	III.2. Bilan et propositions actions opérationnelles	
IV-	Démarches alimentaires inspirantes au PAT Vienne et Gartempe	135
V-	Conclusion générale	141
VI-	Liste des annexes	143

Introduction

L'alimentation, et plus précisément la production alimentaire, sont des enjeux clés dans notre société. Si l'on considère la place importante de l'agriculture en France et le fait que la France est la première puissance agricole européenne, il est absolument essentiel de maintenir une activité agricole dynamique dans nos territoires ruraux.

Afin de mettre en œuvre son Projet Alimentaire Territorial (PAT), la CCVG doit élaborer un diagnostic agricole pour établir les enjeux de son territoire. Le diagnostic agricole est d'abord un outil qui permet de faire un état des lieux de ce qui existe sur le territoire en matière d'alimentation. Il aborde les thèmes de l'agriculture et de l'alimentation ainsi que la valorisation des circuits-courts. C'est ensuite un moyen de déterminer et de déployer des leviers et des pistes d'actions pour garder son attractivité à ce territoire rural et relocaliser la production alimentaire.

Aussi, nous nous demanderons comment faire pour renforcer les filières de productions du territoire de la CCVG tout en encourageant des modes de productions respectueux de l'environnement, cette question ayant déjà émergé dans le mémoire rédigé en 2021 par Elsa Kouth, qui traitait de « l'influence de l'agroécologie sur le Plan Alimentaire Territorial qui en est cours d'élaboration dans la Vienne ».

Plusieurs thématiques ont été traitées à travers ce diagnostic pour tenter de répondre à la problématique locale :

- <u>Le profil pédologique et climatique du territoire</u> et particulièrement son profil hydromorphologique. Plus spécifiquement, les caractéristiques physiques du milieu naturel qui composent le territoire ont été analysées pour tenter de comprendre les problématiques environnementales (eau polluée aux intrants) engendrées par les pratiques agricoles et les mesures agro-environnementales nécessaires à la préservation de la ressource en eau, de la qualité des sols et de la biodiversité.
- <u>Un panorama agricole</u> mis en perspective avec les caractéristiques nationales et européennes.
- <u>Le profil des exploitations</u> et les types de productions agricoles ont été étudiées afin de comprendre les tendances en matière de systèmes d'Agriculture Biologique (AB), de labels (Indication Géographique Protégée (IGP) / Appellation d'Origine Contrôlée (AOP)), de certification Haute Valeur Environnementale (HVE).

- L'analyse des dynamiques des filières à potentiel ou menacées sur le territoire. Un des objectifs était de découvrir le moyen de renforcer ces filières à « signaux faibles » pour les aider à mieux se développer. Un accent a été mis sur les problématiques de reprise et de transmission des exploitations.
- Enfin, ce diagnostic agricole a été complété par une <u>étude comparée du profil sociodémographique de la population et des habitudes alimentaires</u>. L'objectif recherché est de mieux connaître les habitudes de consommation de la population mais aussi d'enclencher une démarche de participation, de co-construction de l'ensemble des acteurs locaux, pour favoriser le développement des Circuits-Courts Alimentaires de Proximité (CCAP) sur l'ensemble du territoire.

Méthodologie employée pour la réalisation du diagnostic agricole

Le diagnostic agricole nécessaire à l'obtention de la labélisation du Projet Alimentaire Territorial a été réalisé sur une période de cinq mois, du 1^{er} février au 30 juin 2022.

Il a été effectué via:

- Un recueil de données existantes auprès de différents acteurs du territoire mais aussi sur les sites internet relatif au domaine agricole tels qu'Agreste, qui est le site référence de la statistique agricole.

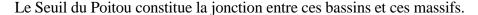
- Deux enquêtes :

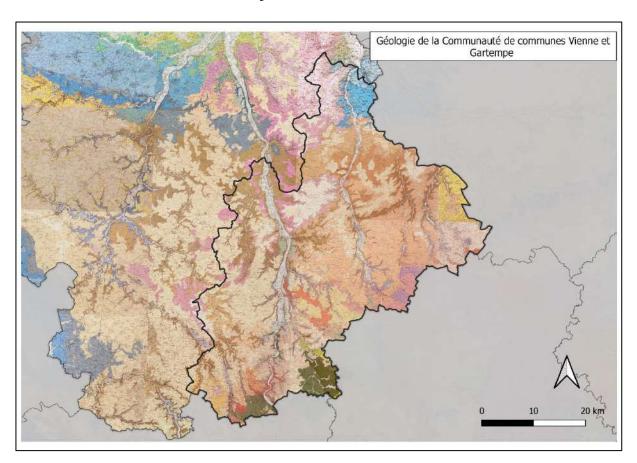
- Diffusion d'un questionnaire intitulé « Les produits locaux et vous ? » en ligne ainsi que sur les marchés pour connaitre les habitudes de consommation et les modes d'approvisionnement en produits locaux des habitants du territoire. A l'origine, il avait été envisagé que le questionnaire serait transmis via l'ensemble des Associations de Parents d'Elèves (APE). Or cette méthode n'a pas fonctionné. En effet, nous avons reçu peu de retours positifs des élus des APE disant qu'ils ne pouvaient le transmettre puisqu'il sortait des publications scolaires. La seconde raison étant le manque d'intérêt des parents d'élèves.
- Rencontre d'une durée de 15 minutes des étudiants du lycée agricole de Montmorillon dans l'optique de savoir la part qui désirent s'installer ou reprendre une exploitation agricole sur le territoire de la CCVG.
- Deux entretiens téléphoniques auprès des producteurs de noisettes afin de faire un focus sur une filière potentiellement en devenir sur la CCVG.
- L'analyse et le traitement des données sous différentes formes :
 - Tableurs, graphiques (logiciel Excel, Google Form)
 - Cartes (logiciels QGIS et Magrit)

I- <u>Profil pédologique, hydrologique et climatique du territoire</u>

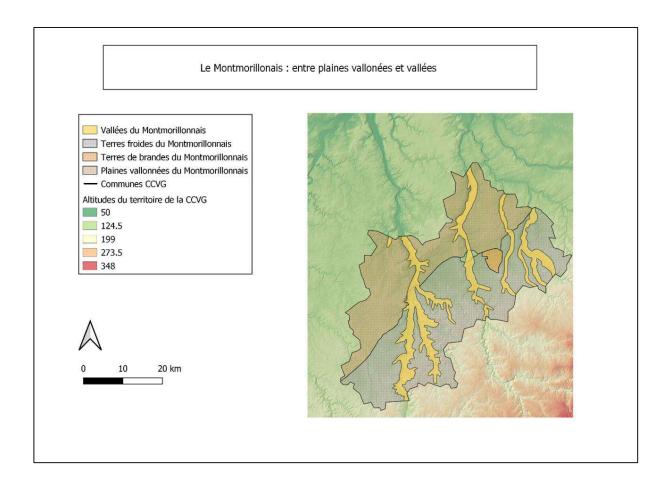
a) La CCVG : une « terre de transition et de contraste »

Le département de la Vienne se situe aux confins de quatre grandes entités qui se sont formées lors de différentes ères géologiques et qui déterminent l'occupation actuelle des sols. Des dépôts sédimentaires d'argile et de calcaire ont formé le Bassin parisien au Nord du département et le Bassin aquitain au Sud pendant les ères secondaires et tertiaires. A l'Est, le Massif central repose quant à lui sur « un socle composé de roches métamorphiques et granitiques qui se sont formées durant l'ère primaire jusque vers 300 millions d'années (Ma) ». Les roches cristallines et le granit y sont prédominants. Le Massif armoricain est, quant à lui pas visible sur la carte cidessous.





Le territoire de la CCVG est caractérisé par un paysage de plaines et de vallées avec des reliefs très peu marqués. L'altitude est comprise entre 63 et 231 mètres.



Au Nord et au Nord-Ouest du territoire, les sols calcaires dominent. Le calcaire a pour particularité d'être une roche drainante et qui se réchauffe rapidement. Les terres calcaires sont donc faciles à labourer et se prêtent particulièrement au développement des grandes cultures céréalières. Ces pratiques culturales ouvrent les paysages et forment ce que l'on nomme des openfields.

Au Sud et au Sud-Est, on trouve des reliefs plus vallonnés accompagnés de zones bocagères (milieux fermés par des haies) qui façonnent les paysages. Les sols sont composés de roches granitiques argileuses. Les terres sont plutôt froides, très humides et très acides. Ce sont également des terres pauvres, de ce fait, elles sont davantage propices à la pratique de l'élevage extensif, particulièrement ovin, (20% des têtes de la Région Nouvelle-Aquitaine/4% du territoire national) caractéristique de la Vienne depuis le XXème siècle. Cette pratique est nécessaire à la préservation des paysages linéaires bocagers.

La composition des sols est également un indicateur de la ressource en eau présente sur le territoire de la CCVG.

b) L'hydrographie

La Communauté de Communes Vienne et Gartempe est traversée par sept cours d'eau, les principaux étant la Vienne et la Gartempe, qui ont creusé des vallées. Ces cours d'eau font partie du grand bassin versant de la Loire et sont donc gérés par l'agence de l'eau Loire-Bretagne. Dans le cadre du GEMAPI¹, la CCVG a confié la gestion de l'eau à trois syndicats de rivières. 28 ressources en eau (forages) sont présentes sur la CCVG.

Par ailleurs, il faut souligner qu'une pollution des cours d'eau liée à l'usage des pesticides est perceptible sur la CCVG. L'agriculture étant l'une des principales causes de la pollution des eaux. Nous pouvons émettre l'hypothèse qu'un changement de modèle de production pour tendre vers des pratiques agroécologiques pourrait être la solution pour limiter les impacts sur la ressource en eau, mais aussi d'une manière plus générale sur l'environnement global. Cependant, avant d'envisager ces mutations de productions qui nécessiteraient peut-être des remises en question pour les exploitants agricoles, il est primordial de s'interroger sur la structure des exploitations et le profil des agriculteurs.

II- <u>Structure des exploitations :</u>

a) Des exploitations de moins en moins nombreuses mais de plus en plus grandes

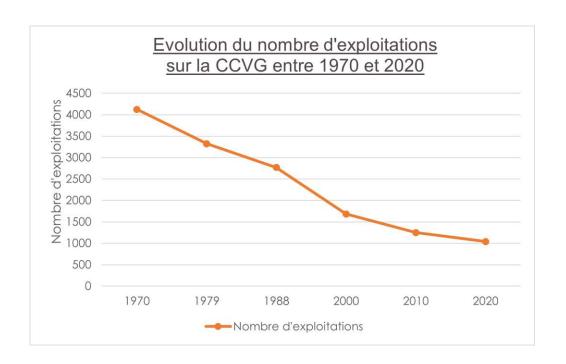
Le nombre des exploitations agricoles est en nette diminution à l'échelle du territoire national, puisqu'il est passé de 514 694 en 2010 à 416 054 en 2020 selon le site de l'Agreste².

Cette décroissance s'observe aussi sur le territoire de la CCVG. En 2010, il y avait 1234 exploitations agricoles réparties sur 143 939,36 hectares de Surface Agricole Utilisée (SAU) totale. En 2020, elles étaient au nombre de 1040 pour une SAU totale de 140 896,93 hectares, soit 194 exploitations de moins en 10 ans. Le nombre d'agriculteurs diminue de manière corrélative.

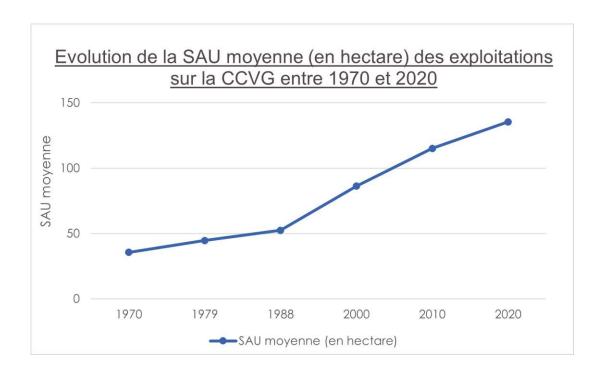
_

¹ Terme expliqué dans le glossaire en début de diagnostic

² Agreste : site de la statistique, de l'évaluation et la prospective du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation



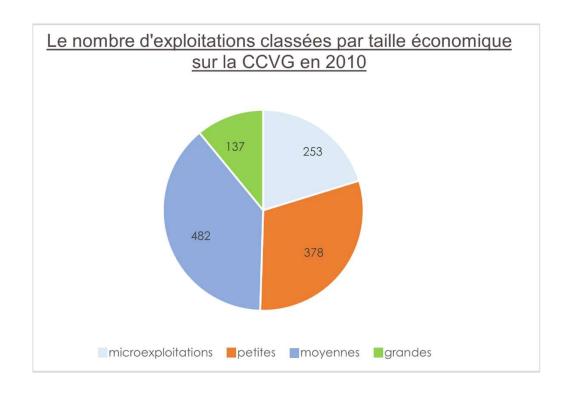
Parallèlement à cette baisse du nombre d'exploitations, celles qui se maintiennent choisissent de s'agrandir. En effet, la SAU moyenne des exploitations est passée de 36 hectares en 1970 à 135,5 en 2020.

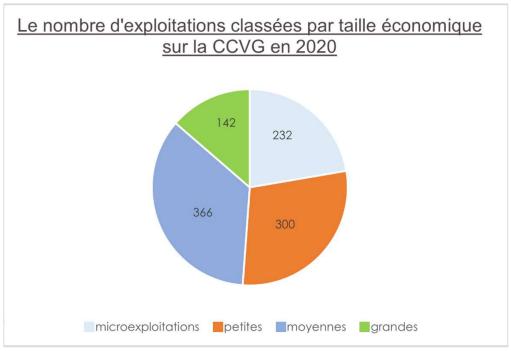


b) <u>La dimension économique et le statut juridique :</u>

La taille des exploitations est calculée en fonction de la production Brute Standard (PBS) qui est un coefficient de référence. Ainsi selon l'Agreste, les exploitations peuvent être classées selon diverses tailles économiques :

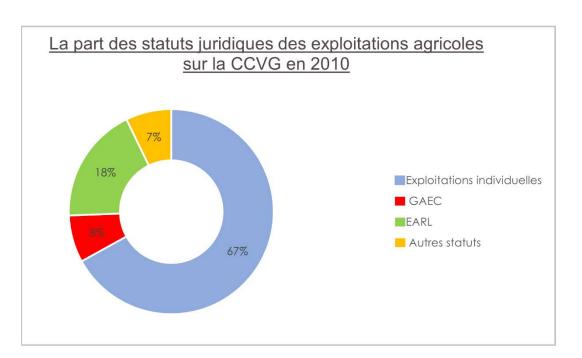
- Les micro-exploitations ont une PBS inférieure à 25 000 euros ;
- Les petites exploitations ont une PBS comprise entre 25 000 et 100 000 euros ;
- Les moyennes exploitations ont une PBS comprise entre 100 000 et 250 000 euros ;
- Les grandes exploitations ont une PBS supérieure à 250 000 euros.

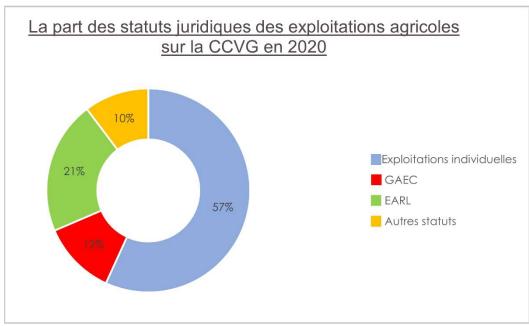




Le nombre de micro, petites et moyennes exploitations a diminué entre 2010 et 2020 sur le territoire de la CCVG comme nous pouvons le voir sur le graphique ci-dessus. Le nombre de grandes exploitations connait quant à lui une légère augmentation, passant de 137 à 142. Cela s'explique par l'augmentation de la production des grandes cultures céréalières, lesquelles nécessitent une surface agricole relativement importante.

En 2010, 67% des exploitations sur le territoire de la CCVG détenaient le statut juridique d'exploitations individuelles. Comme nous pouvons le remarquer sur le graphique ci-dessous. Cette part a diminué pour atteindre 57% en 2020. En revanche, les formes sociétaires, telles que les GAEC (Groupements Agricoles d'Exploitation en Commun), les EARL (Entreprises Agricoles à Responsabilité Limitée) ainsi que les autres statuts comme la SARL (Société A Responsabilité Limitée), l'EURL (Entreprise Unipersonnelle à Responsabilité Limitée) et le GIEE (Groupement d'intérêt Economique Environnemental), progressent.





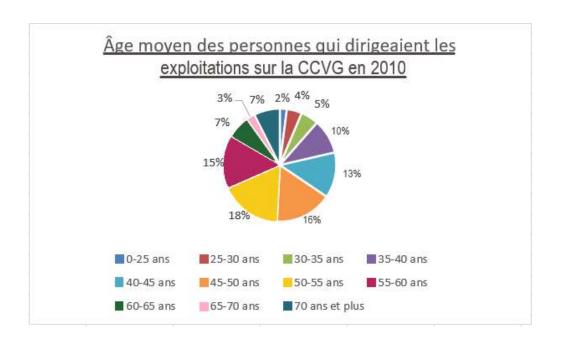
Deux hypothèses peuvent expliquer la volonté pour les agriculteurs de travailler à plusieurs :

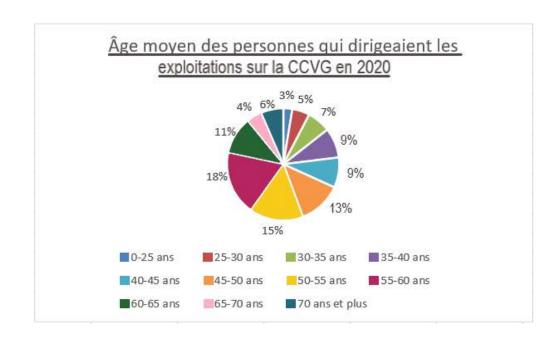
- D'une part, la mutualisation des équipements permet une réduction des coûts de production, en diminuant le prix individuel des investissements en matériels.
- D'autre part, la volonté d'avoir plus de temps personnel : être en groupe permet de garder du temps pour des loisirs, de prendre des vacances En ce sens, l'évolution actuelle de notre société se retrouve chez les nouvelles générations d'agriculteurs qui demandent à pouvoir profiter de temps personnel.

Intéressons-nous à présent à l'âge des exploitants sur notre territoire.

c) Age des exploitants

L'âge des exploitants actuel est un facteur important pour anticiper le renouvellement générationnel. Ce dernier est nécessaire afin de perpétuer l'activité agricole sur les territoires ruraux. Comme nous pouvons le remarquer sur les graphiques ci-dessous, en 2020, les exploitants agricoles relevant de la tranche d'âge des 55-60 ans (+ de 39%) sont les plus représentées tandis qu'en 2010, c'était la part des 50-55 ans (+ de 50%) qui était la plus importante sur le territoire de la CCVG. Nous constatons donc un vieillissement des exploitants agricoles qui, pour certains, devraient stopper leur activité d'ici deux ou trois ans.





L'âge est un facteur important dans l'organisation d'un éventuel départ en retraite pour les agriculteurs. Un délai d'une dizaine d'années est nécessaire pour permettre la transmission de son exploitation dans les meilleures conditions.

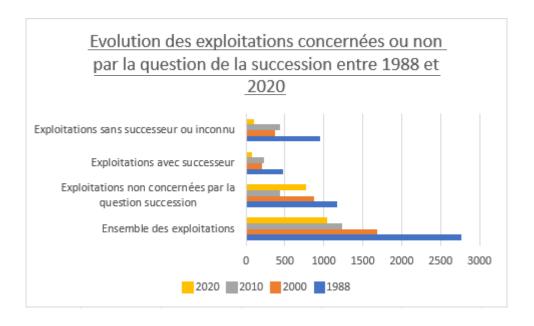
Les deux structures qui aident les agriculteurs à préparer leur départ en retraite et qui les accompagnent dans la transmission de leur exploitation sont la Chambre d'agriculture de la Vienne (CA86) et le CIVAM.

- Grâce à son Répertoire Départ Installation (RDI), la CA86 recense les exploitations susceptibles d'être cédées prochainement. Toutefois, ce recensement n'est pas exhaustif car les exploitants n'ont pas d'obligation de s'y inscrire au moment de leur cessation d'activité. Ce sont les exploitations spécialisées en élevage bovin/ovin laitier qui sont les plus nombreuses dans le RDI. Les cédants (anciens exploitants) ont pratiqué l'élevage et souhaitent souvent, dans leur désir de transmission, que leur exploitation soit reprise dans une logique similaire. Il est parfois précisé par la CA86 que les exploitations peuvent évoluer vers des démarches agroécologiques, environnementales car c'est la volonté de certains exploitants.
- Le CIVAM, quant à lui, travaille avec un Groupement d'intérêt Economique et Environnemental (GIEE) « Filières Territoriales Vectrices de Pratiques Agroécologiques » constitué de dix exploitants actifs engagés dans des démarches agroécologiques dont neuf éleveurs et un céréalier. Ces exploitants ont créé un groupe d'échanges pour préparer la future transmission de leur ferme. Leur objectif est de prouver que les fermes agroécologiques sont transmissibles.

Enfin, au contraire, certains exploitants ne contactent pas la CA86 ou le CIVAM car ils ne cherchent pas à transmettre leur ferme mais veulent simplement la céder sans souci de continuité. En conséquence, cela entraîne une perte des exploitations, ce qui conduit à la régression voire à la suppression de certaines filières, et/ou au non-renouvellement des générations agricoles futures.

d) Le renouvellement des générations agricoles

Dans le domaine agricole, la question du renouvellement des générations est un enjeu crucial. Afin de comprendre les dynamiques en termes de transmission et d'installation, les exploitants agricoles doivent signaler au Service de la prospective et de la statistique du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, lors du recensement agricole, s'ils ont connaissance de potentiels repreneurs/successeurs pour leur exploitation.



Nous relevons sur le graphique ci-dessus, qu'en 2020, le nombre d'exploitations non concernées par la question de la succession est assez important, ce qui indique qu'à ce stade la pérennité de ces exploitations est encore assurée pour plusieurs années. Cela peut s'expliquer par le fait qu'une partie des exploitants actuels est jeune (- de 50 ans) et est donc loin de penser à la transmission de leur exploitation.

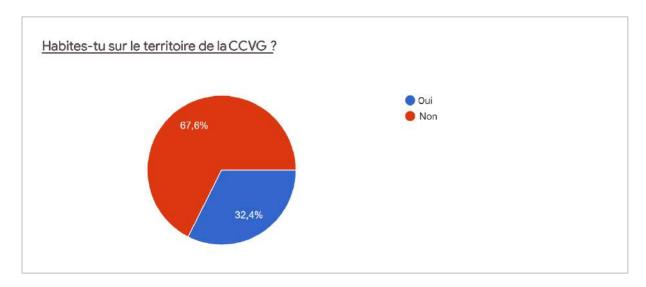
Le nombre d'exploitations "sans successeur ou inconnu" ainsi que le nombre d'exploitations "avec successeur" rester assez bas.

Pour compléter les données recueillies sur le site de l'Agreste, une enquête a été conduite auprès de 37 élèves du lycée agricole de Montmorillon faisant partie des filières suivantes : Bac Professionnel - Conduite et Gestion d'une Entreprise Agricole (CGEA), Brevet Professionnel - Responsable d'Entreprise Agricole (BP REA), Certificat de Spécialisation conduite d'un élevage Ovin viande (CSO), Brevet de Technicien Supérieur-Analyse Conduite et Stratégie de l'Entreprise Agricole (BTS ACSE).

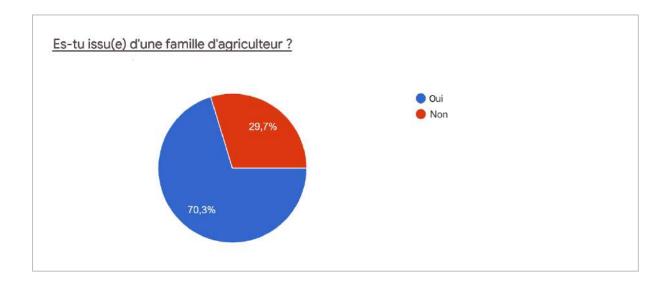
L'objectif de cette enquête était de connaître la part des jeunes désirant s'installer ou reprendre une exploitation agricole sur le territoire de la CCVG, afin d'envisager l'évolution des systèmes agricoles d'ici quelques années.

Ainsi, toutes les réponses analysées dans cette partie concernent les personnes interrogées. L'échantillon n'est donc pas représentatif du territoire.

Celle-ci a révélé que 32,4 % des étudiants interrogés résident sur le territoire de la CCVG contre 67,6 % qui vivent ailleurs : Haute-Vienne, Charente, Indre, ainsi que dans le département de la Vienne mais hors le périmètre de la CCVG.



Par ailleurs, 70,3 % des répondants sont issus d'une famille d'agriculteurs.

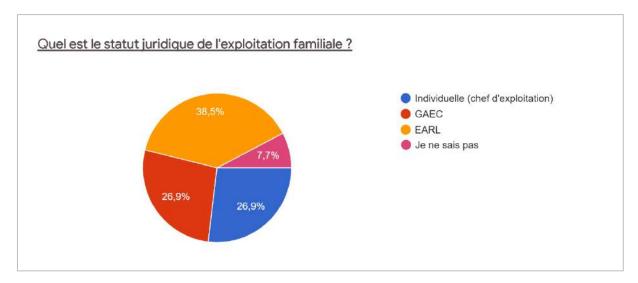


Parmi eux, 58.8 % désirent reprendre l'exploitation familiale (de leurs parents ou d'un autre membre de leur famille, eux même agriculteurs). Les 11,5 % des étudiants restants ne souhaitent pas reprendre l'exploitation familiale.

Interrogés sur leurs motivations pour devenir agriculteur, ces étudiants répondent en premier lieu qu'ils envisagent ce métier comme une passion, ce qui est d'autant plus vrai quand ils ont grandi dans le milieu agricole et, en second lieu, la passion des animaux. D'autres raisons ont également été exprimées par les étudiants, comme le souhait de reprendre l'exploitation familiale, les motivations liées à l'écologie ou la volonté d'être "son propre patron", synonyme de liberté.

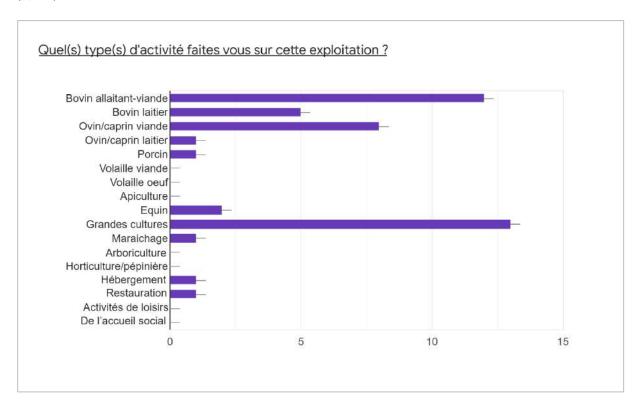
Petit retour sur le profil des exploitations agricoles familiales :

Les formes sociétaires sont privilégiées par les familles des étudiants interrogés. En effet, l'EARL est le statut juridique le plus fréquemment choisi par ces agriculteurs (38,5 %). Les GAEC et les exploitations individuelles représentent chacun 26.9% des réponses.



Il a été demandé aux étudiants du lycée agricole de Montmorillon, quelles sont les activités agricoles actuelles sur les exploitations familiales.

Comme nous pouvons le constater sur le graphique ci-dessous, la grande culture céréalière est l'activité agricole la plus pratiquée dans les exploitations (50% des réponses). Viennent ensuite le bovin allaitant destinés à la production de viande (50%) et l'ovin/caprin (30,8%). Les élevages ovins/caprins laitiers (3,8%), les porcins (également 3,8%) et équins (7,7%) restent des activités très minoritaires sur les exploitations familiales du territoire de la CCVG. Enfin, les activités complémentaires du type hébergement ou restauration sont également peu représentées (4,3%).



La valorisation des productions est effectuée principalement en circuit-long : 53,4 % des exploitants commercialisent ainsi leur production à des coopératives, ce qui implique la signature d'un contrat entre les différentes parties. 42,3 % des éleveurs vendent leurs animaux à des « marchands de bétail » (« commerçants en animaux vivants » selon la nomenclature officielle) qui les revendent à l'export ou aux abattoirs. 7,7 % pour la grande distribution.

La commercialisation en circuit-court est également développée sur la CCVG : 19,2 % des exploitations agricoles commercialisent en vente directe à la ferme, 7,7% sur les marchés, 7,7 % des exploitations font de la transformation sur place. 3,8 % des exploitations vendent leur production eu sein des magasins de producteurs.

En outre, l'agriculture conventionnelle est le modèle agricole le plus pratiqué par les exploitants agricoles. L'agriculture raisonnée vient en seconde position et l'agriculture biologique en troisième. Enfin, l'agriculture de conservation des sols ou l'agriculture labellisée sont deux autres modèles agricoles évoqués par les étudiants lors des enquêtes menées.

Concernant l'origine des exploitants, beaucoup d'entre eux sont issus d'une famille d'agriculteurs. Pour autant, ce métier est de plus en plus pratiqué par des personnes qui ne le sont pas. Appelés « néo-ruraux » ou « néo-agriculteurs », il s'agit d'urbains qui font ce qu'on appelle « un retour à la terre ».

Comment s'installer lorsque l'on n'est pas enfant d'exploitant?:

Les 29,7% étudiants du lycée agricole qui ne sont pas issus d'une famille d'agriculteur et qui désirent s'installer (donc hors cadre familial) soulignent le fait qu'il est plus difficile pour eux d'exercer ce métier.

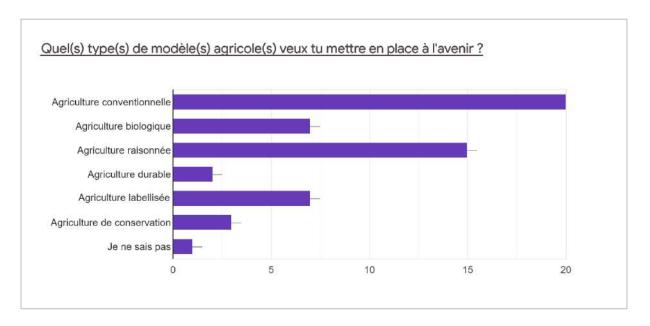
En effet, l'accès au foncier, la difficulté à trouver une exploitation à reprendre, le manque de capital, l'insuffisance de connaissances peuvent être des obstacles à la réussite de leur projet. Ces étudiants expriment la volonté de mettre en pratique leurs connaissances en tant que salarié/ouvrier agricole dans une exploitation avant une installation prévue à l'âge d'environ 25 ans. Ces années de salariat avant l'installation doivent permettre aux jeunes qui désirent s'installer hors cadre familial d'approfondir leurs connaissances, d'apprendre de nouvelles techniques ou méthodes, de voir si le métier leur correspond et si la voie dans laquelle ils se sont engagés est la bonne.

Les perspectives d'installation et de reprises d'exploitations par les étudiants :

Bien que la plupart des étudiants issus d'une famille d'agriculteur envisagent une poursuite en agriculture conventionnelle (54,1%) dans la continuité des pratiques familiales, la hausse des prix des produits phytosanitaires et la volonté de préserver l'environnement les fait réfléchir quant à la réduction des intrants. En effet, ils ont conscience des impacts des produits phytosanitaires sur l'environnement, la qualité de l'eau, la biodiversité et la santé humaine, et soulignent le fait qu'ils essayeront d'utiliser le moins possible les produits phytosanitaires dès leurs débuts.

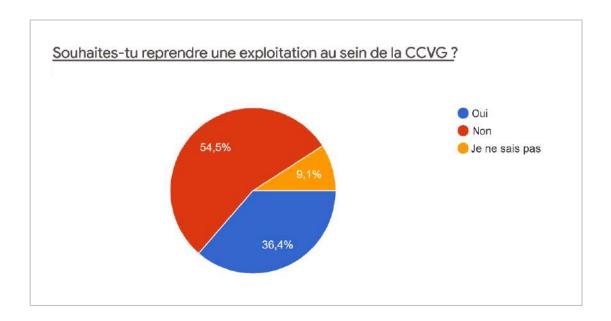
Toutefois, pour maintenir l'économie de la ferme, 40,5% des répondants envisagent de passer à une agriculture plus raisonnée sans pour autant tendre vers une agriculture biologique, comme nous pouvons le voir sur le graphique ci-dessous. Selon eux, l'agriculture biologique n'est

pas possible sur tous les sols en raison d'un cahier des charges trop exigeant pour des rendements insuffisants.



<u>Note</u>: Dans le questionnaire, c'est une question à choix multiples. En conséquence de cela, les étudiants ont pu donner plusieurs réponses.

A la question « Souhaites-tu reprendre une exploitation au sein de la CCVG? », 54,5% des étudiants du lycée agricole de Montmorillon ont répondu qu'ils n'envisageaient pas de s'installer dans les prochaines années sur le territoire. Il s'agit principalement d'étudiants qui n'habitent pas sur la CCVG et qui estiment donc qu'ils n'ont aucune raison de s'y installer. Les 36,4% qui souhaitent s'installer ou reprendre une exploitation dans l'une des 55 communes de la CCVG ont cité en premier les communes suivantes : Sillars, Montmorillon, Luchapt, Asnières-sur-Blour et Pindray. La principale raison de leur choix est qu'ils ont une opportunité de reprise, par exemple parce qu'ils connaissent l'actuel propriétaire d'une exploitation qui va partir à la retraite et qui va donc céder son exploitation prochainement. Enfin, 9.1% des étudiants sont indécis quant au lieu de leur future installation agricole.



<u>Les limites de l'enquête</u>: Il est évident qu'en interrogent des étudiants, les projets professionnels ne sont pas aboutis et peuvent évoluer en fonction des aléas de la vie.

Pour conclure ce paragraphe, le profil sociétal du territoire est lié, en premier lieu à la diversité des sols qui composent le territoire et qui caractérisent le type d'agriculture : au nord, ce sont les productions céréalières qui se développent, tandis qu'au sud l'élevage domine.

La structure des exploitations évolue. Il y a une baisse du nombre d'exploitations mais qui est corrélée à la hausse de la SAU, puisque les terres agricoles abandonnées quand des exploitations s'arrêtent sont reprises par des exploitants encore en activité. Le profil sociétal montre aussi que la population agricole actuelle est une population vieillissante, laquelle perpétue un modèle d'agriculture conventionnelle qui, bien qu'il ait répondu à une certaine époque à des exigences en termes de rendements, de productivité, ne répond plus aux enjeux actuels liés principalement au réchauffement climatique. Enfin, les nouvelles générations d'agriculteurs favorisent les regroupements sous différentes formes sociétaires, ce qui entraine des modifications des temps de travail et donc du mode de vie de l'agriculteur.

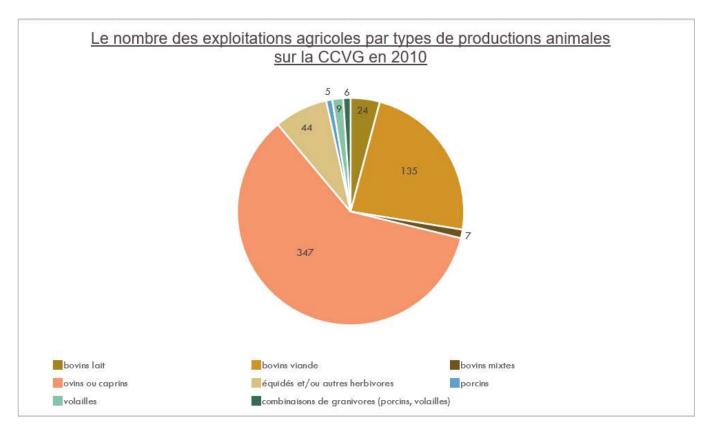
Nous allons ensuite nous intéresser aux productions sur ces exploitations.

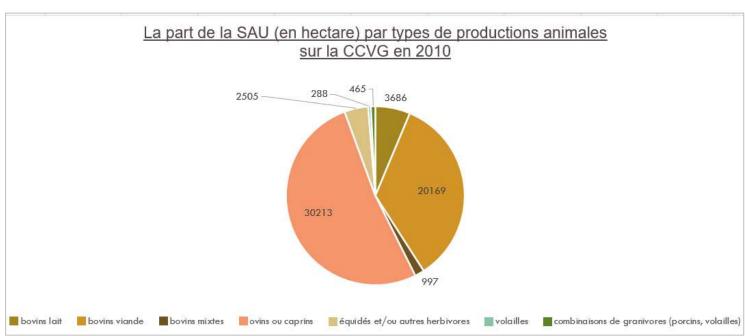
III- Etat des lieux des productions agricoles sur le territoire de la CCVG

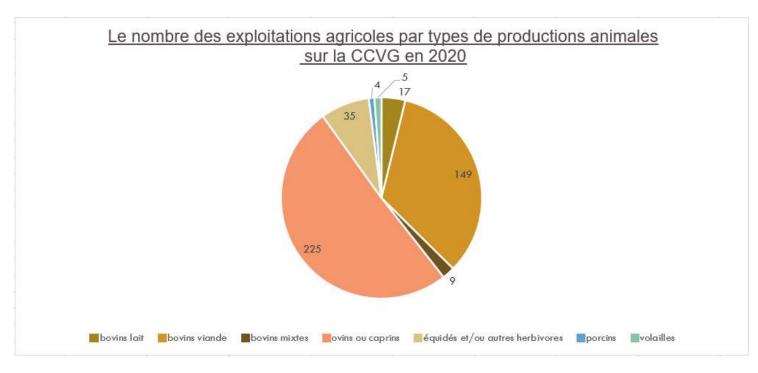
Les productions animales et végétales permettent une lecture des paysages car elles façonnent le territoire. Sur un autre plan, nous verrons que ces productions peuvent induire des effets négatifs sur l'environnement, la biodiversité, l'eau.

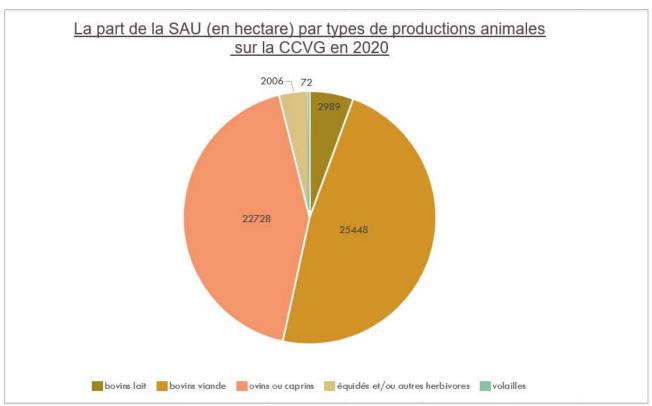
Toutes les données analysées ci-dessous proviennent du recensement agricole réalisé par l'Agreste en 2020.

a) Les productions animales









Note: La catégorie « combinaisons de granivores (porcins, volailles) » n'est pas représentée sur les graphiques le nombre des exploitations par types de productions animales sur la CCVG en 2020 et La part de la SAU (en hectare) par types de productions animales sur la CCVG en 2020

puisque les données sont passées sous secret statistique³ par l'Agreste (voir tableaux en annexe). Il en est de même pour les SAU destinées à l'élevage de porcins en 2010 et 2020, et pour la SAU des bovins mixtes en 2020.

Pour analyser les dynamiques en termes de filières sur un territoire, il est essentiel de rapporter les dynamiques d'exploitations avec la SAU nécessaire au développement de la production.

Si nous regardons les graphiques ci-dessus, d'une manière générale, nous pouvons constater une réduction du nombre d'exploitations entre 2010 et 2020 pour la plupart des élevages (ovins, bovins laits, les équidés et la volaille). Cette diminution des élevages est en corrélation avec la SAU afférente à cette activité.

Par ailleurs, lorsque nous faisons un focus sur chaque typologie d'élevage, nous pouvons remarquer que :

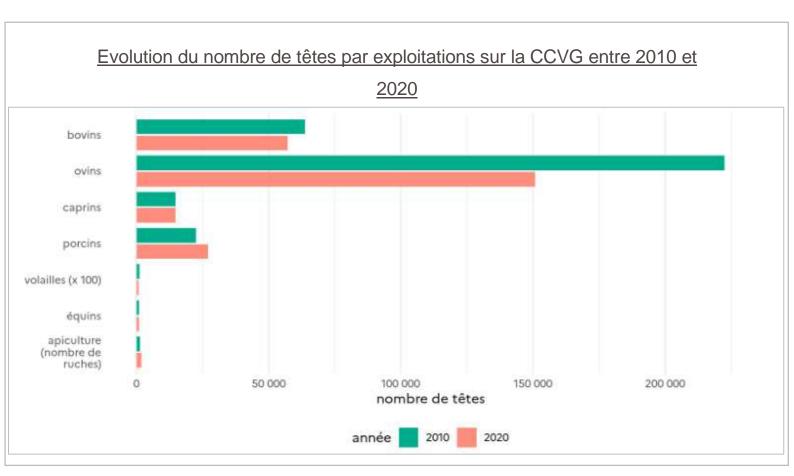
L'élevage ovin, qui pendant longtemps, était prédominant sur le territoire de la CCVG est en net recul. En effet comme nous pouvons le voir sur le graphique ci-dessus, le nombre d'exploitations est passé de 347 à 225 (- 35%). Cette baisse peut être due au fait que le coût de production d'un mouton est moins élevé qu'une vache et afin que celui-ci soit rentable, cela nécessite un travail plus important en termes de transformation par exemple.

L'élevage de bovins laitier est lui aussi en recul sur le territoire. Les obstacles à cette activité sont multiples : le prix du lait peu rémunérateur pour les producteurs, les contraintes en termes de travail sont également importantes (2 traites par jours), normes sanitaires strictes pour permettre la mise sur le marché des produits laitiers, coûts d'investissement également importants.

Au contraire, l'élevage bovins viande (allaitants) et l'élevage bovins mixtes se distinguent positivement : le nombre d'exploitations augmentent respectivement de 135 exploitations en 2010 à 149 en 2020, et de 7 exploitations à 9. La petite hausse du nombre d'exploitations en bovins mixtes fait relativiser la diminution des élevages de bovins lait. En ce qui concerne la SAU, celle-ci s'accroit également pour l'élevage de bovins viande passant de 20169 à 25448 hectares. Pour expliquer ce fait, il est possible que les agriculteurs pour maintenir l'autonomie de leur exploitation aient besoin de plus de terres pour un même nombre de bêtes. Par ailleurs, si

³ Les données sous secret statistique : Le secret statistique interdit strictement la communication de données individuelles ou susceptibles d'identifier les personnes, issues de traitements à finalités statistiques, que ces traitements proviennent d'enquêtes ou de bases de données.

l'exploitant détient le label agriculture biologique, il est possible que pour le respect et le bienêtre de l'animal, il doit faire pâturer son troupeau sur de plus grands espaces.



Comme nous l'avons évoqué précédemment, l'élevage sur le territoire de la CCVG d'une manière générale est en nette diminution. Cela peut se vérifier par la diminution du nombre de tête par exploitations. Cette baisse s'observe en premier lieu pour les ovins, puisqu'il y avait 200 000 têtes au total tandis que le nombre de têtes était de 150 000 en 2020. En second lieu, cette baisse est aussi visible pour la filière bovine mais elle est moins importante.

En affinant un peu plus notre analyse, il est possible de connaitre le nombre d'hectares nécessaire au bon développement d'une bête.

Ainsi, pour connaître la SAU par têtes, il a été primordial de calculer en premier lieu le nombre de têtes en moyenne par exploitations. De ce fait, nous pouvons comptabiliser :

- 202 ovins en moyenne par exploitations en 2010 contre 145 en 2020 (en diminution)
- 42 bovins en moyenne par exploitations en 2010 contre 50 en 2020 (en augmentation)

En second lieu, la SAU moyenne de chacune des exploitations spécialisées dans les différents types d'élevages (voir annexes) :

- en sachant que la SAU moyenne pour les exploitations en élevage ovins était de 87,06 hectares en 2010 celle-ci a augmenté à 101 hectares en 2020.
- la SAU moyenne pour les exploitations en élevage bovins viande était de 149.4 hectares en 2010, celle-ci a augmenté à 170.8 hectares en 2020.
- la SAU moyenne pour les exploitations en élevage bovins lait était de 153.59 hectares en 2010, celle-ci a augmenté jusqu'à 175.8 en 2020.

Les deux opérations entreprises précédemment permettent de connaître la SAU disponible pour chaque animal sur la CCVG :

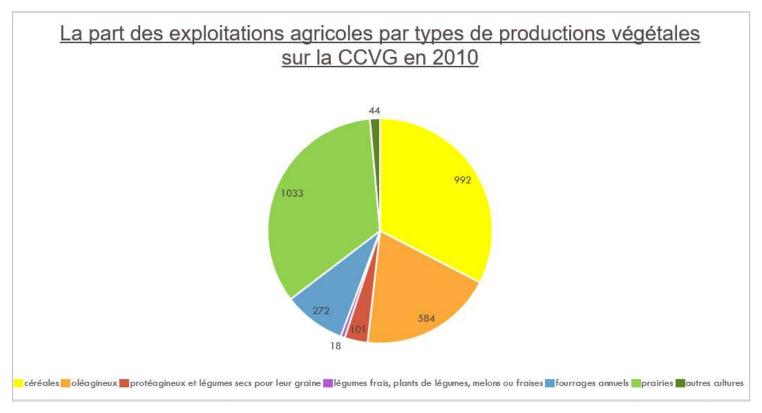
- la SAU moyenne pour un seul ovin sur la CCVG est de 0,43 hectares et de 0.69. Cette hausse de 20% permet à un ovin d'avoir plus d'espace pour pâturer en 2020, c'est ce qu'on appelle une agriculture extensive, à l'inverse d'une agriculture intensive.
- la SAU moyenne pour un bovin viande sur la CCVG est de 3.56 hectares en 2010 et de 3.4 en 2020. La SAU est restée similaire.
- la SAU moyenne pour un bovin laitier est de 3.6 en 2010 et de 3.5 en 2020. La SAU est restée similaire.

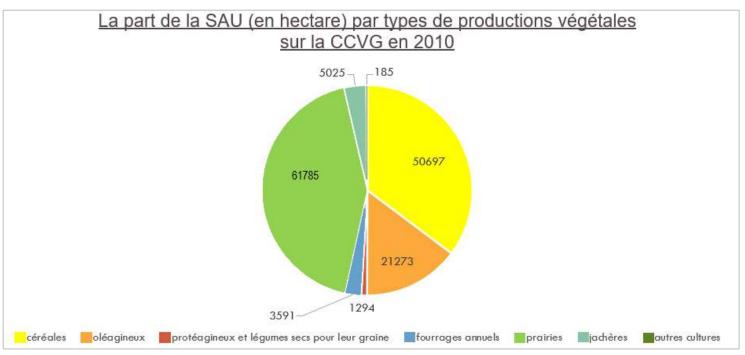
Note: Seuls la SAU moyenne et le nombre de têtes par exploitations, pour les élevages d'ovins et de bovins (tous les types de bovins) ont été calculés, puisque ce sont les productions animales les plus courantes sur le territoire. Les valeurs pour les porcins, les équidés, les volailles etc. étaient trop faibles.

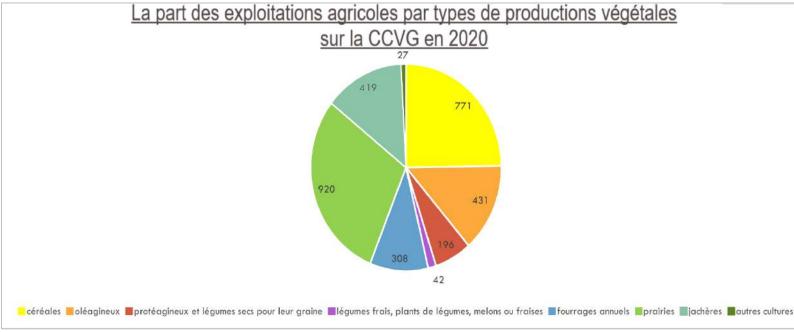
Après avoir analysé la répartition des élevages sur la SAU, nous allons désormais nous intéresser aux productions végétales.

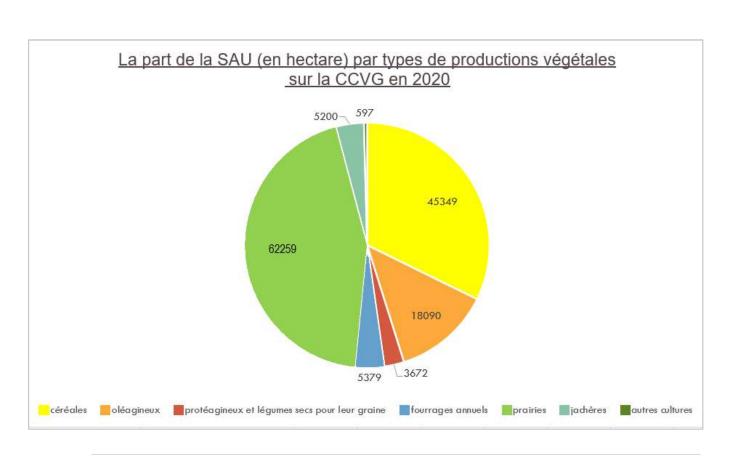
b) Les productions végétales

Nous pouvons supposer que le recul des productions animales se fait au profit des productions céréales qui gagnent du terrain et qui occupent donc une part plus importante de SAU, puisque ces types de productions ont également besoin de plus d'espaces pour se développer.









Note: Dans le graphique décrivant la part des exploitations agricoles par types de productions végétales en 2010, la jachère n'est pas représentée, mais est agrégée dans la catégorie intitulée « autres cultures ». En effet, la valeur était trop faible pour la prendre en compte sur un graphique. En revanche, celle-ci est comptée en 2020. En effet, on peut tout de même constater que 5025,09 hectares de la SAU était consacrée à la jachère.

Les exploitations agricoles spécialisées en céréales sont en diminution passant de 992 à 771 entre 2010 et 2020 tout comme celles qui possèdent de la prairie (1033 en 2010 à 920 en 2020). Comme nous pouvons le voir sur les graphiques ci-dessus, entre 2010 et 2020, la SAU destinée à la prairie est supérieure à celle des céréales. Cela laisse à penser que l'élevage ovin, bovin ou autre réoccupent le territoire de la CCVG et qu'ils maintiennent ces surfaces enherbées.

De plus, le nombre d'exploitations qui font du fourrage annuel pour les animaux est lui aussi en augmentation passant de 272 à 308.

Par ailleurs, il est à noter que le nombre d'exploitations qui ont des surfaces en jachère augmente d'une façon conséquente entre 2010 et 2020. La jachère est une pratique culturale qui consiste à ne pas travailler la terre (ni cultiver, ni labourer) pendant une certaine période. Ce repos de la terre lui permet de reconstituer ces réserves en eau mais aussi d'avoir des propriétés intéressantes sur le plan agronomique. Cette pratique rentre en compte dans les nouvelles pratiques dites agroécologiques.

En affinant un peu plus notre analyse, comme pour les élevages, il est possible de connaitre la SAU moyenne de chaque type de production par exploitations :

- la SAU moyenne par exploitation destinée à la prairie est de 59.8 hectares en 2010 et de 67.7 hectares en 2020.
- la SAU moyenne par exploitation destinée à la production de céréales est de 51,1 hectares en 2010 et de 58.8 hectares en 2020.
- la SAU moyenne par exploitation destinée à la production d'oléagineux est de 36.4 hectares en 2010 et de 41.9 en 2020.
- la SAU moyenne par exploitation destinée à la production de protéagineux est de 12.8 hectares en 2010 et de 19.1 hectares en 2020.

Après avoir étudié le développement des productions végétales et des productions animales d'une manière globale, en approfondissant notre analyse, nous pouvons donc catégoriser les filières « classiques » en trois typologies : en déclin, en progression ou en devenir.

c) Catégorisation des filières

c.1. Les filières en déclin

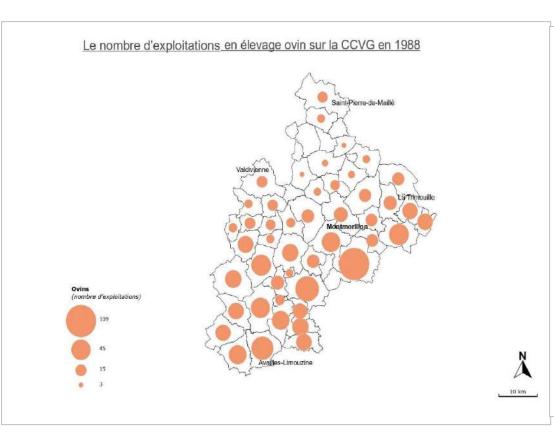
L'élevage ovin

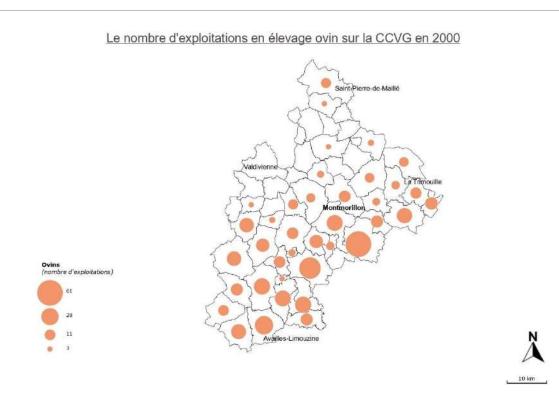
La CCVG était considérée comme une terre d'élevage principalement de l'ovin. Nous pouvons constater géographiquement que l'élevage ovin s'est effondré entre 1988 et 2020. Par ailleurs, ce type d'élevage se répartit d'une manière progressive, majoritairement vers le Sud et le Sud-est.

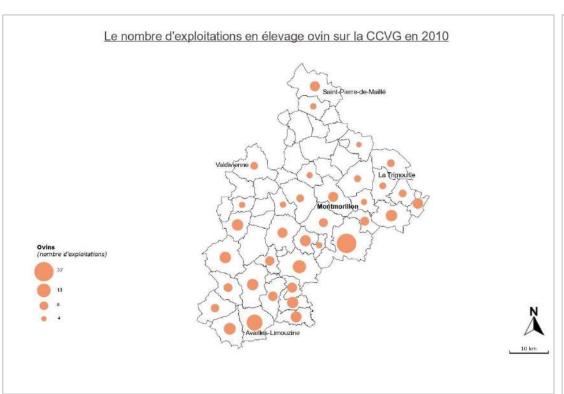
Affinons ce diagnostic, en s'intéressant à l'évolution détaillée de la filière ovine entre les années 1988 et 2020 :

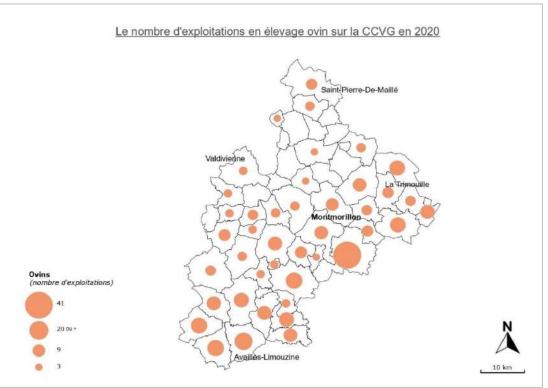
La fin des années 80 sont synonymes d'une forte présence d'exploitations en élevage ovin réparties sur l'ensemble du territoire de la CCVG. Malgré cela, nous remarquons que le nombre d'exploitations est plus élevé dans la partie Sud, Sud-est de la CCVG notamment dans certaines communes comme celle de Lathus-Saint-Rémy qui compte 109 exploitations. Entre le Nord et le Sud de la CCVG, un couloir se dessine un peu au-dessus de la commune de Montmorillon et en dessous de Valdivienne. Aussi, plus l'élevage progresse vers le Nord, moins il y a d'exploitations dans les communes. Ainsi, les communes localisées au Nord de la CCVG comptent quant à elles, peu d'exploitations en élevage ovin, prenons l'exemple de Saint-Pierre-de-Maillé qui détient une quinzaine d'exploitations. Cela peut s'expliquer par la prégnance de la céréaliculture qui occupait déjà le Nord du territoire de la CCVG.

Dans les années 2000, la répartition du nombre d'exploitations en élevage ovin s'amenuise sur le territoire et tend à se réduire globalement. La frange Sud, Sud-est qui était déjà visible en 1988 se maintient. Par exemple, sur la commune de Lathus-Saint-Rémy, le nombre d'exploitations qui était de 109 en 1988 s'est réduit à 61 dans les années 2000. Nous pouvons constater également que l'élevage ovin disparait de certaines communes (Saint Germain et Leignes-sur-Fontaine) principalement situées au Nord de la CCVG.









En 2010, le nombre des exploitations diminue partout. La frange centrale qui se maintenait jusque dans les années 2000 commence à régresser avec une diminution du nombre d'exploitations par communes. Gardons l'exemple de Lathus-Saint-Remy qui n'a plus que 37 exploitations.

En 2020, les exploitations en élevage ovin déjà présentes sur la frange Sud, Sud-est en 2010 se maintiennent en 2020 malgré la baisse du nombre d'exploitations par communes. Reprenons l'exemple de Lathus-Saint-Remy, qui, en 2010, réunissait 37 exploitations. En 2020, ce nombre est passé à 41.

Toutefois, la filière se renforce puisque l'on peut constater, que de nouvelles exploitations en ovins apparaissent sur des communes où ce type d'élevage n'était pas présent auparavant. C'est le cas sur les communes de Queaux, Saint-Savin ou Lauthiers. Cela pourrait s'expliquer par le fait que ce sont des individus en reconversion qui décident de s'installer.

Ainsi, l'élevage ovin est en déficit sur le territoire de la CCVG puisque qu'entre 1988 et 2020, la filière s'est écroulée. Cependant, nous pouvons relativiser et espérer dans les années à venir redonner à cette filière un nouveau souffle, puisqu'elle attire de nouveaux. Ce regain pour l'élevage ovin peut être dû à l'offre de la formation agricole qui se renouvelle et qui propose de se spécialiser (exemple du lycée agricole Jean Marie Bouloux de Montmorillon qui va proposer une certification de qualification professionnelle petits ruminants à la rentrée 2022). Après avoir passé en revue le développement de la filière ovine, penchons-nous sur les filières qui sont en progression.

c.2.Les filières en progression

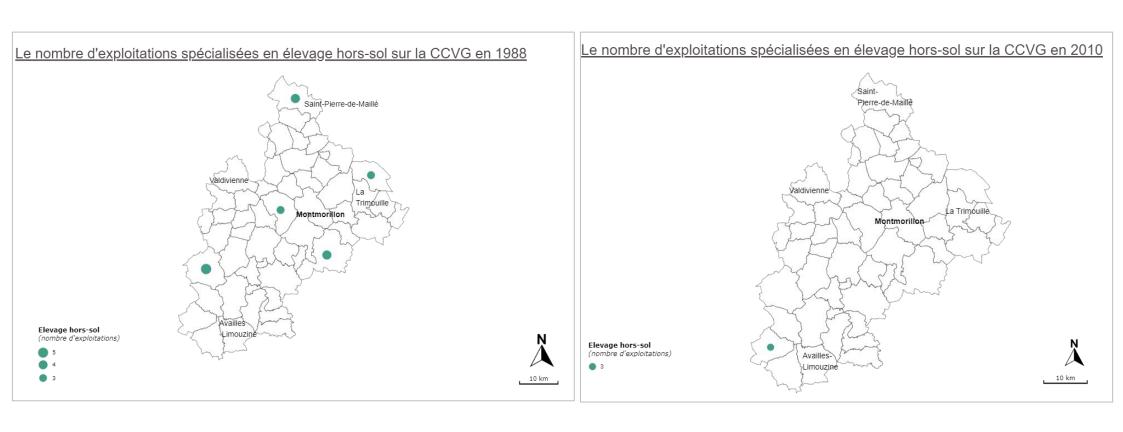
L'élevage de volaille et l'élevage porcin :

Nous évoquons la filière porcine et de volaille en premier dans cette partie puisque cette filière à cheval entre le déficit et la progression.

Entre 1988 et 2010, l'Agreste nomme une catégorie élevage hors-sol. L'élevage hors sol correspond à de l'élevage en bâtiment : les animaux (porcins ou volailles) ne sortent pas. En revanche, cela ne donne pas d'informations sur la provenance de leur alimentation. Ils peuvent très bien être nourris avec des productions de la ferme.

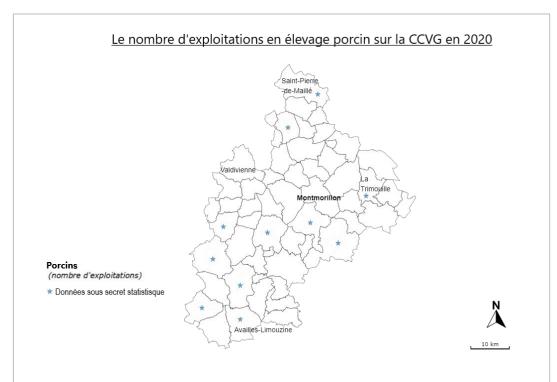
En 1988, nous observons quelques exploitations (19) en élevage hors-sol réparties sur des communes situées aux extrémités du territoire de la CCVG : Saint-Pierre-de-Maillé, Sillars, Usson-du Poitou, Liglet et Lathus-Saint-Rémy.

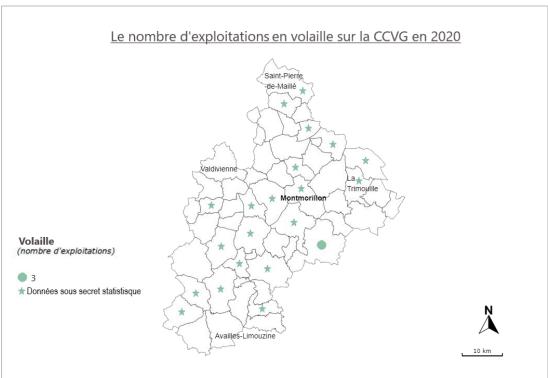
En 2010, les exploitations en élevage hors-sol sont en nette diminution passant des 5 communes citées précédemment à plus qu'une seule : Mauprévoir, où ont été recensée plus que 3 exploitations



Note: En 2000, l'Agreste n'a pas transmise de données sur les porcins et les volailles d'où la non représentation cartographique.

Lors du recensement agricole de 2020, les données de l'agreste n'utilisent plus l'expression élevage hors-sol, elle le dissocie en élevage porcin et volaille (chair et œufs).





Ainsi, en 2020, les exploitations en élevage porcin s'étendent plutôt dans la moitié Sud malgré l'exception de deux communes au nord (Saint-Pierre-de-Maillé et Paizay-le-Sec) qui accueillent 2 exploitations, comme nous pouvons le voir sur le graphique ci-dessus à gauche. Les exploitations en élevage de volaille en 2020, quant à elles, sont largement réparties de façon homogène sur l'ensemble du territoire de la CCVG, comme nous pouvons le constater sur le graphique ci-dessus, à droite. Située comme les autres productions animales dans la partie Sud, Sud- Est de la CCVG, nous pouvons supposer que l'élevage de porcs tout comme l'élevage de volaille sont souvent des activités complémentaires à une autre activité.

Pour évaluer le nombre d'exploitations réel en porcins et volaille en 2020, nous avons compté chaque étoile sur la carte comme représentant une moyenne de 1.5 exploitations puisque les données considérées comme secrète par l'Agreste représentent moins de 3 exploitations. Ainsi, il y a environ 17 exploitations en porcins et 33 exploitations qui produisent de la volaille (chair et/ou œufs) sur la CCVG en 2020.

Malgré la progression importante du nombre d'installations dans le domaine de l'élevage porcin et de la volaille, ces deux filières ont longtemps été présentes en faible quantité sur le territoire. Cependant, malgré cette courbe ascendante, nous notons, suite aux échanges avec les acteurs locaux du territoire, que la demande est supérieure à l'offre spécialement sur ces deux élevages. Désormais, nous allons nous interroger sur les filières « dites » en progression.

L'élevage bovin :

Il est possible de classer l'élevage bovin en 3 catégories :

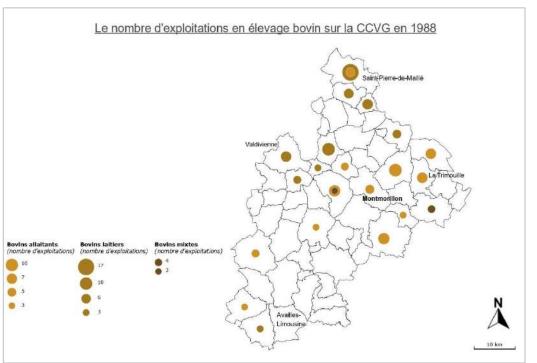
- Le bovin laitier: la vache est élevée pour produire du lait destiné ensuite à la consommation humaine. Le prélèvement de lait se fait lors d'une traite 2 fois par jours matin et soir. Une vache produit en moyenne 18 à 25 litres de lait par jours.
- **Le bovin allaitant (bovin viande) :** la vache allaite son veau qui est ensuite destiné à la production de viande.
- Le bovin mixte : Parmi les vaches laitières, certaines races font de très bonne viande de boucherie, c'est ce que nous appelons les races mixtes.

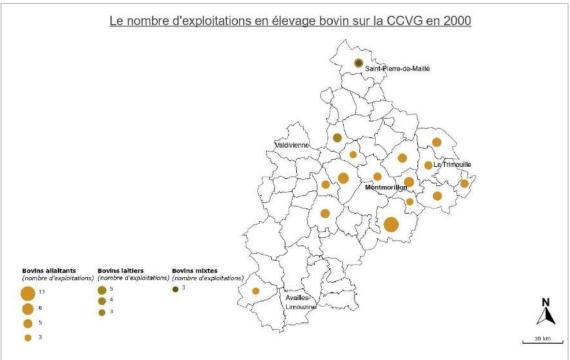
L'élevage bovin laitier est en régression sur le territoire de la CCVG. Cela s'explique du fait de la difficulté de reprise des exploitations en élevage d'une part. D'autre part, le prix du lait est trop bas, donc peu rémunérateur pour les producteurs qui abandonnent l'élevage bovin laitier au profit de l'élevage bovin allaitant entre 1988 et 2020.

En affinant notre analyse pour comprendre l'évolution sur les années 1988 à 2020, nous pouvons remarquer sur les cartes ci-dessous qu'en 1988, l'élevage de bovins s'étend sur un front Nord-Ouest/ Sud-Est. La partie Nord-Ouest est recouverte par des exploitations en élevage de bovins laitiers. Dans la partie Nord-Est du territoire de la CCVG, le bovin allaitant est majoritaire.

En 2000, nous pouvons constater une disparition des exploitations en bovins laitiers dans le Nord de la CCVG. 3 exploitations en élevage de bovins mixtes ont émergé sur la commune de

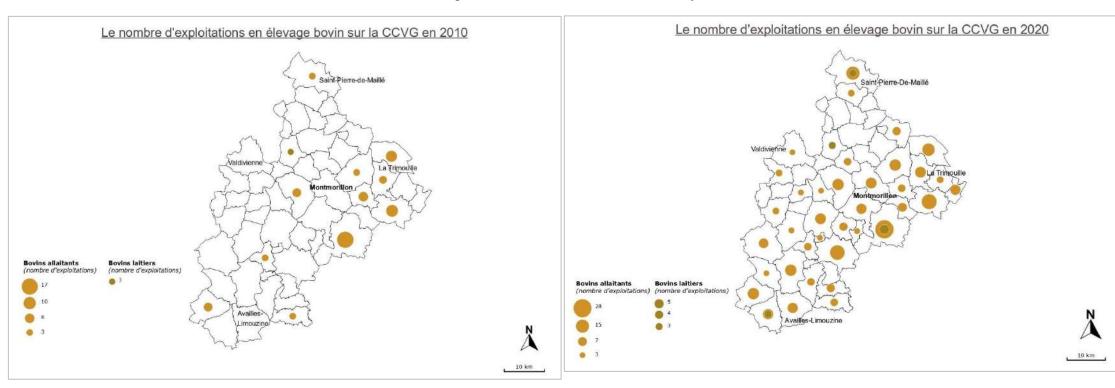
Saint-Pierre-de-Maillé. Nous pouvons remarquer aussi que l'élevage de bovins allaitants réoccupe quant à lui le centre (Lussac-les-Châteaux) et l'Est (Coulonges, Brigueil-Le-Chantre) du territoire de la CCVG.





En 2010 (graphique ci-dessous), nous pouvons percevoir une grosse régression de la poche qui s'étendait de l'Est jusqu'au centre mais une concentration du nombre d'exploitations plus forte dans les communes comme celle de Lathus-Saint-Rémy ou le nombre d'exploitations est passée de 13 en 2000 (voir graphique ci-dessus) à 17 en 2010. C'est l'élevage de bovins allaitants toujours situé dans la partie Est du territoire depuis 2000, qui domine. En ce qui concerne l'élevage de bovins mixtes, celui n'est pas représenté sur la carte puisque les données ne nous ont pas été transmises.

Toutefois cette baisse du nombre d'exploitations en élevage de bovins en 2010 est à relativiser. En effet, en 2020, on constate que l'élevage de bovins réoccupe de manière assez diffuse le territoire. C'est particulièrement l'élevage de bovins allaitants qui dominait en 2010, qui se maintient tout en progressant fortement. L'élevage de bovins laitiers quant à lui n'est pas à négliger non plus, il reste tout de même quelques exploitations sur le territoire dans certaines communes comme Pressac, Leignes-sur-Fontaine, Lathus-Saint-Remy et Saint-Pierre-de-Maillé.



<u>Note</u>: Sur le graphique intitulé « le nombre des exploitations agricoles par types de productions animales sur la CCVG en 2010 », l'élevage de bovins mixtes représentait 7 exploitations en 2010 sur la CCVG. Mais sur le fichier traité, le nombre d'exploitations sur chaque commune n'est pas précisé.

C'est pourquoi cette catégorie n'apparait pas sur la carte. Par ailleurs, les données de 2020 transmises par la DRAAF ne donnant pas de précisions sur cette catégorie d'élevage, le bovin mixte n'est donc pas symbolisé sur la carte en 2020.

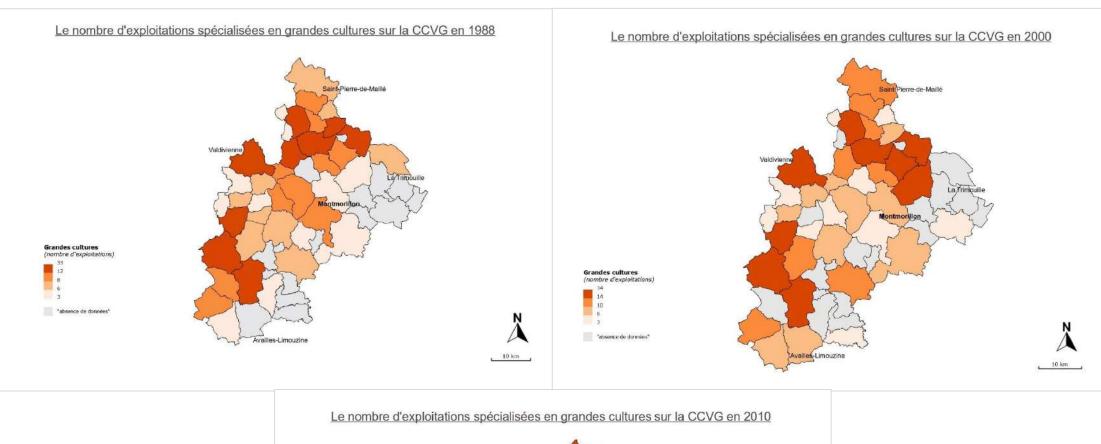
Ainsi, l'élevage de bovins sur le territoire de la CCVG, a connu un léger recul pendant la période 2000-2010, notamment dans le Nord du territoire. Ce constat est similaire à celui pour l'élevage d'ovins. Cela explique donc aujourd'hui, les paysages du Nord qui préfigurent des plaines céréalières, et au Sud les terres d'élevage. En 2020, le retour de l'élevage de bovins dans les communes peut nous faire croire que c'est une filière en progression. Cependant, seuls les prochains recensements agricoles, nous le diront.

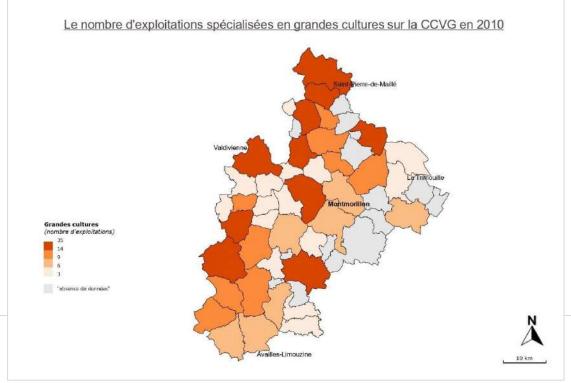
En outre, les productions végétales renommées sous le terme de « grandes cultures » dans les tableurs de l'Agreste, sont également importantes sur le territoire de la CCVG.

Comme nous pouvons le constater sur la représentation cartographique de l'année 1988, les grandes cultures sont situées sur un front Nord-Ouest/Sud-Ouest mais avec un nombre constant d'exploitations dans les communes. En effet, nous pouvons retrouver au maximum 34-35 exploitations entre 1988 et 2010.

Ce front Nord-Ouest/Sud-Ouest se maintient en 2000 et jusqu'en 2010. Nous pouvons observer une apparition d'exploitations en grandes cultures dans les communes localisées plus dans l'Est de la CCVG (voir carte ci-dessous).

Enfin, nous pouvons remarquer une absence de données dans certaines communes. Ces données sont celles qui n'ont pas été obtenues par l'Agreste lors du recensement agricole.





40 | P a g e

<u>Note</u>: Toute l'analyse effectuée sur les grandes cultures dans cette partie est partielle et donc à relativiser. En effet, il se trouve que la symbologie utilisée pour la réalisation de la carte n'est pas adéquate. Il aurait fallu faire figurer des cercles pour exprimer le nombre d'exploitations en grandes cultures. Par ailleurs, faute de temps, la carte des grandes cultures 2020 n'a pas été produite.

Désormais, nous allons nous pencher sur quelques filières en devenir.

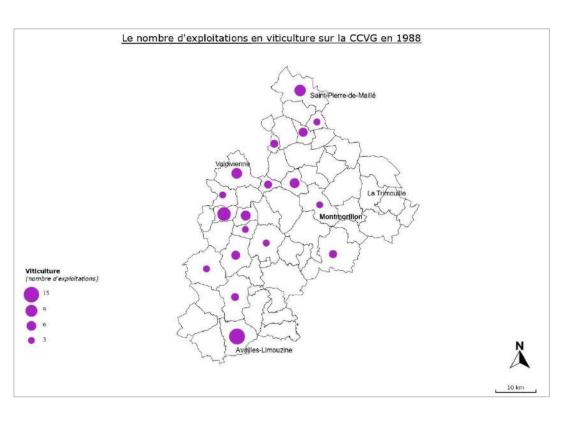
c.3. Les filières en devenir

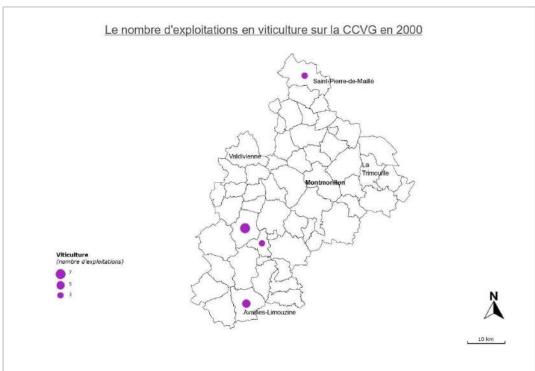
La viticulture

Concernant la viticulture, celle-ci occupait une frange Nord, Nord-Est en 1988. Elle était présente dans les vallées de la Vienne (les côteaux calcaires) qui n'étaient pas boisées à cette époque.

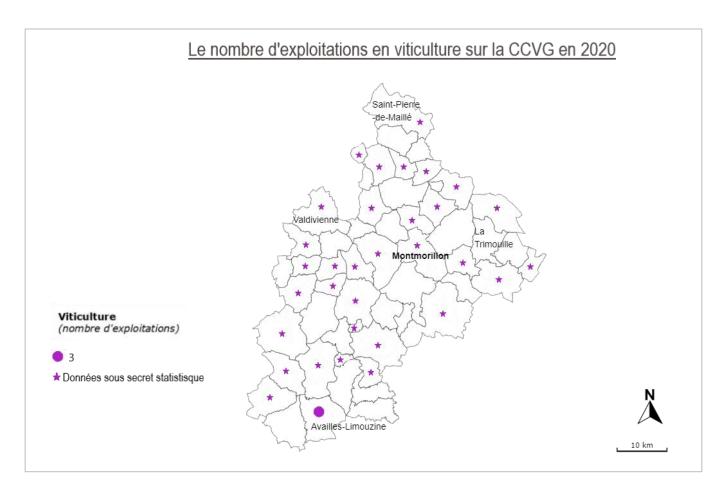
En 2000, les exploitations viticoles ont reculé fortement, comme nous pouvons le voir sur le graphique ci-dessous Toutefois, 3 autres possédant des vignes sont apparues sur la commune de Moussac.

La viticulture a été évincée en 2010, elle ne fait plus partie du paysage de la CCVG, d'où la non-représentation cartographique de la viticulture en 2010.





En 2020, bien que les données soient classées sous secret statistique par l'Agreste, nous pouvons voir que la carte ci-dessous, démontre que la filière refait une grande réapparition sur le territoire de la CCVG. En effet, les exploitations viticoles sont au nombre de 51 sur la CCVG en 2020.

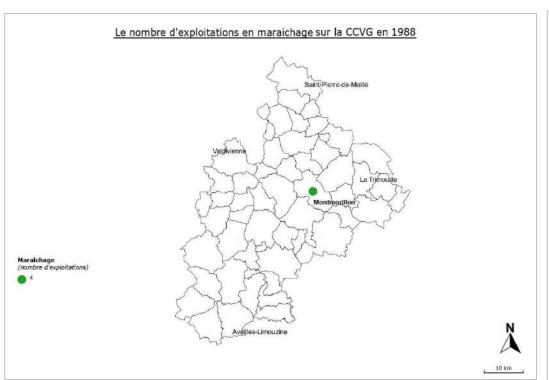


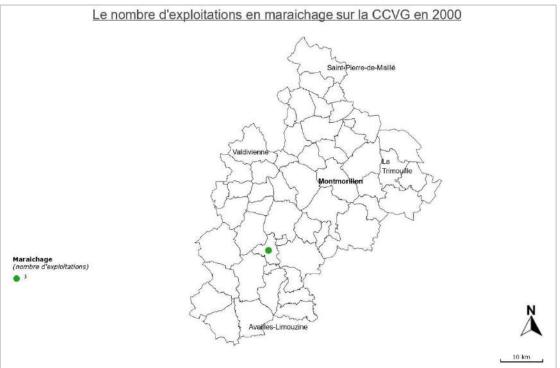
Cette viticulture bien qu'anecdotique et « familiale » car elle s'étend sur du tout petit parcellaire peut être considérée comme une filière en devenir, pour de la consommation locale. Pouvons-nous donc la considérer réellement comme une filière sur notre territoire, en tous cas pour l'Agreste oui. Il faut avouer qu'elle quand même qu'elle a eu un impact sur les paysages et qu'elle en a encore un peu même si elle n'est pas très « visible ».

Le maraîchage:

Le maraîchage n'a jamais vraiment été une production importante sur le territoire de la CCVG. En effet, en 1988 la seule commune où il y a du maraichage est Montmorillon avec 4 exploitations.

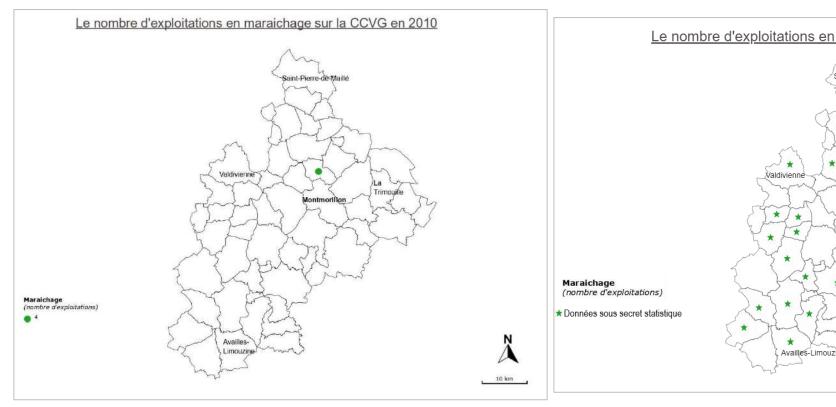
En 2000, les exploitations en maraîchage de la commune de Montmorillon ont disparue laissant place à de nouvelles exploitations sur la commune de Moussac.

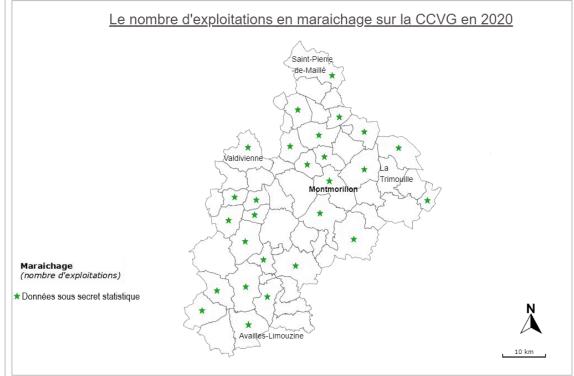




En 2010, le nombre d'exploitations qui produisent en maraîchage sur le territoire est toujours aussi stagnant. Encore une fois, les exploitations « se déplacent » et prennent place cette fois ci sur la commune de Jouhet.

En 2020, la production maraîchère est répartie globalement dans la partie nord de la CCVG et dans la partie sud. Le centre de la CCVG en est dépourvu. Environ 40.5 exploitations en maraîchage sont recensées sur la CCVG en 2020.4





⁴ Pour calculer le nombre réel d'exploitations en maraichage en 2020 à l'aide des données secrètes, nous avons comptés 1.5 exploitations en moyenne par commune puisque les données secrètes représentent moins de 3 exploitations.

Ainsi, en 22 ans, le nombre d'exploitations en maraîchage a stagné autour de 3-4 exploitations. La production maraîchage bien qu'en forte progression ne répond pas complètement à ce jour aux besoins locaux, notamment de la restauration collective, encore plus à la suite du remaniement et des obligations apportées par la loi Egalim 2022. Maintenant que nous avons étudié les filières « classiques » en déclin, en progression et en devenir, nous allons aborder les filières « atypiques ».

d) Les filières atypiques : des filières en devenir ?

Sur le territoire de la CCVG, des productions moins conventionnelles se développent aussi car elles ont potentiel de développement intéressant. Ce sont par exemple l'apiculture qui assure l'approvisionnement en miel, les cervidés ou les bisons sont élevés pour leur viande, les escargots qui se reproduisent sont ensuite transformés.

Les cervidés

Il existe des élevages de cervidés sur 3 communes de la CCVG : Luchapt, Journet et Lussac. Les données concernant cette production sont tenues secrète par l'Agreste. Or, l'élevage de cerf notamment la vallée des cerfs à Luchapt (50 cerfs) est connue des acteurs locaux du territoire de la CCVG. Il est aussi réputé à l'échelle nationale puisqu'il est le premier élevage de cerfs en France.

Les bisons

La production de bison est considérée comme absente lors du recensement de l'Agreste sur le territoire de la CCVG en 2020. Or il y a un élevage de bisons connu sur la commune de Valdivienne et qui est considéré comme le plus grand élevage de bisons d'Europe.

Les escargots

Une production d'escargots sur le territoire de la CCVG, à Adriers : Nomade des jardins, qui est le premier producteur de l'hexagone.

Les camélidés

Des camélidés (lamas, alpagas) sur les communes d'Adriers, Moussac et Persac. Mais n'ayant pas de données plus précises à ce sujet, il n'est pas possible d'approfondir ce type de production.

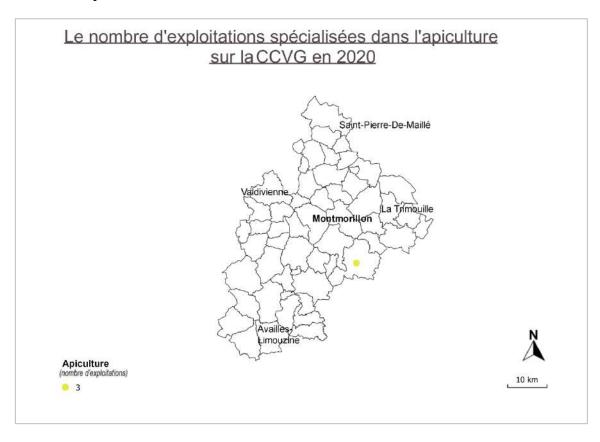
Autres productions moins conventionnelles

Des grenouilles, lombrics, vers à soie sur la commune de Bouresse ont été recensés par l'Agreste.

L'analyse de toutes ces filières atypiques reste très partielle à ce jour au vu du temps consacré au reste du diagnostic. Cette partie aurait mérité d'être plus approfondie notamment en ce qui concerne la quantité des productions, les conditions d'élevage, la valorisation et la commercialisation des productions auprès des consommateurs etc.

L'apiculture

Une autre filière présente en faible quantité sur le territoire de la CCVG est l'apiculture. Cette activité souvent complémentaire d'une autre activité sur trois exploitations qui produisent du miel sur la commune de Lathus-Saint-Rémy. Seules les données 2020 ont été recueillies, ainsi il est impossible de comparer avec les années antérieures.



Focus sur la production de noisettes :

Pour obtenir des informations sur la production en Vienne et Gartempe, le choix s'est porté vers des entretiens téléphoniques auprès de deux producteurs du territoire. Ci-dessous, voici leur histoire :

La famille Jansen cultivent des noisettes en agriculture conventionnelle depuis 1992 sur la commune de Lathus-Saint-Remy. 18 hectares en pleine production, cela permet un rendement entre 30 et 40 tonnes à l'année ce qui équivaux à 2 tonnes à l'hectare. Volonté dans quelques années de transformer les noisettes. Adhésion à la coopérative Unicoque située dans le lot et Garonne, des problèmes de transport et de logistique se font sentir. La famille souhaiterait relocaliser sa production de noisettes sur le territoire de la CCVG.

Un jeune couple ayant déjà une profession, a choisi de produire de la noisette entre Montmorillon et Journet. Ce choix leur permet de garder leur métier actuel et de préparer une transition pour se consacrer par la suite à ce nouveau projet (les noisetiers mettent 5 ans à entrer en production. Ils souhaitent faire de la noisette en agriculture biologique répartie sur 15 hectares et produire une demi-tonne voire une tonne par hectares quand la saison sera favorable. Planté il y a 2 ans, les noisetiers devraient permettre une première récolte (qui se fait vers les mois d'août ou septembre) en 2024. Aujourd'hui, les producteurs de noisettes du territoire valorisent pour la plupart leur production en les vendant à des coopératives. L'idée de ce couple est de vendre dans l'immédiat leur production de noisettes décortiquées et non décortiquées, en vrac, dans les épiceries et magasins de producteurs (tels que Marché Equitable) du territoire de la CCVG. Il existe plusieurs manières de transformer les noisettes tels que la production de farine, de pâte à tartiner, d'huile ou de lait de noisette. Néanmoins, les différents types de transformation nécessitent de nombreuses machines dans lesquelles ils devront investir. D'après la personne enquêtée, une demande existe car les noisettes sont très nutritives et peuvent remplacer la consommation de viande. On peut donc considérer que c'est une filière en développement.

En conclusion nous pouvons constater que les productions sur le territoire de Vienne et Gartempe, qu'elles soient de type végétal ou animal sont relativement diversifiées et suivent des courbes d'évolutions différentes.

Le territoire de la CCVG est réputé pour sa production dans le domaine ovin. Elle contribue à l'identité du territoire, au façonnage des paysages particulièrement dans sa partie Sud avec la présence importante de haies et de bocages. Nous avons pu voir qu'elle a été très importante en 1988, et par la suite a connu un fort déclin (difficulté de ce type de production, prix de vente, remplacement par les cultures de céréales) jusqu'en 2010. En 2020, l'élevage ovin réoccupe le territoire de la CCVG.

Parallèlement à cela, on peut constater que d'autres filières sont considérées en progression. C'est le cas pour certaines productions animales comme le porcin et la volaille. Longtemps considérées comme peu présentes sur le territoire de la CCVG, jusque dans les années 2010, les exploitations en élevage porcins et de volailles ont connu un renouveau dans les années

2020. Nous pouvons constater que l'élevage bovin se maintient et progresse fortement en 2020. En ce qui concerne la production végétale, celle-ci perdure dans la partie Nord du territoire et progresse dans les années 2010 vers l'Est au détriment de l'élevage et ou en complément.

Les filières dites en devenir ; maraichage et viticulture se développent fortement en 2020. Ce développement, notamment pour le maraichage est étroitement lié aux nouvelles « politiques publiques de l'alimentation ».

Enfin, il a été intéressant de porter un regard sur certaines filières atypiques qui semblent pouvoir être à l'origine d'un développement agricole et économique avec un certain potentiel.

L'ensemble de ces filières, qu'elles soient végétales ou animales engendrent des impacts sur l'environnement. Nous nous intéressons donc aux modes de production et leurs effets sur l'environnement plus spécifiquement sur la ressource en eau, la préservation des paysages et le changement de pratiques.

IV- Les enjeux environnementaux

a) La ressource en eau : un enjeu à protéger sur la CCVG

L'agriculture nécessite des besoins en eau importants pour l'irrigation des cultures mais aussi pour abreuver les animaux. Or, le réchauffement climatique a des répercussions sur la ressource avec des sécheresses de plus en plus fréquentes et des périodes de chaleur ravageuses. Ainsi, le problème de la ressource en eau se pose sous deux angles, celui de la qualité et celui de la quantité.

L'agriculture moderne a utilisé et utilise toujours abondamment des intrants (engrais, produits phytosanitaires) afin de produire davantage, augmentant par contrecoup les pollutions des rivières, en sus des pollutions urbaines et industrielles qui peuvent être déjà présentes.

D'après les informations transmises par Eaux de Vienne, le syndicat des eaux et d'assainissement de la Vienne 17 communes sur le territoire Vienne et Gartempe sont concernées par les problématiques liées aux pesticides : Adriers, Asnières-sur-Blour, Availles-Limouzine, Lathus-Saint-Rémy, Le Vigeant, l'Isle Jourdain, Luchapt, Mauprévoir, Millac, Moussac, Moulisme, Mouterre-sur-Blourde, Nérignac, Plaisance, Pressac, Saint-Martin-l'Ars et Saulgé. En effet, sur ces communes, des contrôles de qualité des eaux auraient montré des taux de résidus de pesticides plus élevés que la moyenne même s'ils restent acceptables et ne présentent aucun danger pour la santé.

Depuis plusieurs années, cette vision productiviste a laissé davantage de place à une prise de conscience écologique. Le besoin d'agir pour limiter les impacts sur la ressource en eau est de plus en plus présent, ce qui se vérifie notamment sur le territoire de la CCVG, où la ressource est répartie sur trois Aires d'Alimentation de Captage (AAC) : Destilles-Boisse, Gué de Sciaux et La Varenne-Le Clain.

Au niveau règlementaire, la Directive de 2000, plus précisément la loi sur l'eau de 2006, réorganise les agences de l'eau et demande aux collectivités de planifier des travaux de restauration des cours d'eau pour atteindre « le bon état écologique des cours d'eau ». Trois contrats territoriaux des milieux aquatiques sont instaurés sur les bassins de la CCVG : le contrat Gartempe Creuse, Vienne Aval et le contrat Clain Sud.

Par ailleurs, la loi sur l'eau (référence article 21) a défini l'obligation de mettre en place avant 2012 un programme d'action sur les captages prioritaires (ZSCE : Zones soumises à contraintes environnementales). Sur la CCVG, cette loi concerne l'AAC de la Varenne-le Clain.

En 2008, le plan Ecophyto a été mis en place par le gouvernement pour inciter à « la réduction de l'emploi des pesticides » (Guérin, 2013). En 2018, ce programme renommé Plan Ecophyto II + a été accentué, avec pour « objectif de réduire les usages de produits phytopharmaceutiques de 50% d'ici 2025 et de sortir du glyphosate d'ici fin 2020 pour les principaux usages et au plus tard d'ici 2022 pour l'ensemble des usages ». Le réseau ferme DEPHY qui s'inscrit dans le plan Ecophyto, « rassemble 3 000 exploitations agricoles à engagées dans une démarche volontaire de réduction de l'usage de pesticides » à l'échelle nationale.

Les AAC du territoire de la CCVG sont également concernées par le programme Re-Sources instaurés par la Région Nouvelle-Aquitaine et piloté par Eaux de Vienne sur le territoire de la CCVG. Ce programme est déployé pour permettre le développement d'une agriculture durable et pour mettre en avant des pratiques favorables à la qualité de l'eau.

b) Des mesures pour préserver les paysages

Par ailleurs, des acteurs comme la Ligue pour la Protection des Oiseaux (LPO) et le Conservatoire des Espaces Naturel de Poitou-Charentes (CREN) concluent des partenariats avec les agriculteurs pour qu'ils agissent et contribuent à la préservation des milieux. Ces deux organismes accompagnent et sensibilisent sur le changement des pratiques culturales en lien avec la diversification des cultures, la réduction des intrants et la résilience des systèmes vis-à-vis du changement climatique.

Ainsi différentes mesures sont instaurées sur le territoire de la CCVG dont les Mesures Agro-Environnementales et Climatiques (MAEC). Les MAEC s'inscrivent dans la Politique Agricole Commune (PAC) de 2015, à travers un cahier des charges strict contractualisé sur une période de 5 ans, jouent un rôle important dans la préservation de la ressource en eau, de la biodiversité et des paysages notamment des bocages qui constituent le territoire d'une partie de la CCVG. Ces MAEC contribuent « au soutien des pratiques d'élevage à l'herbe de préférence en système extensif, au maintien voire à l'augmentation des prairies en déclin et au développement d'une gestion adaptée des milieux de pelouses ou de prairies humides »⁵.

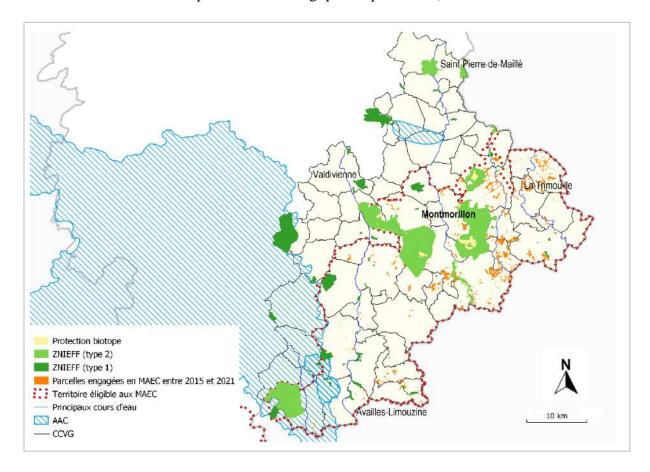
_

⁵ Document sur les MAEC produit par la LPO

Par ailleurs, les Zones Nationales d'Intérêt Ecologique Faunistique et Floristique (ZNIEFF) sont déployées pour la préservation de l'environnement et la protection de la biodiversité.

Il existe deux types de ZNIEFF:

- Type 1 : sont concernés des secteurs de grand intérêt biologique ou écologique
- Type 2 : sont concernés des grands ensembles naturels riches et peu modifiés, offrant des potentialités biologiques importantes ⁶)



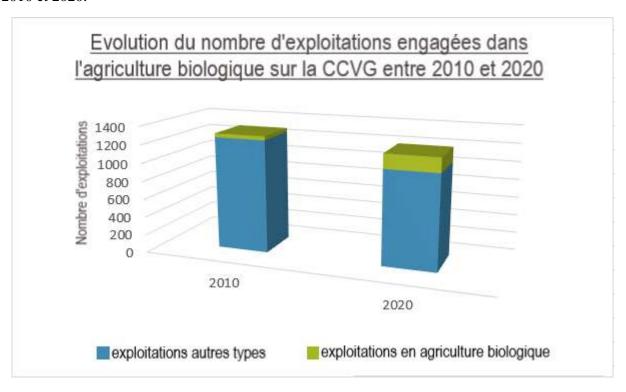
L'agriculture peut donc paraître une contrainte pour les exploitants agricoles qui se situent dans et / ou à proximité de ces zones, qui doivent prendre en compte la règlementation attenante aux ZNIEEF et aux protections biotopes. Ces mesures contraignantes encouragent voire obligent (un peu) les exploitants à se tourner vers des modèles agricoles plus respectueux de l'environnement et qui répondent aux enjeux actuels liés au changement climatique.

 $^{^6}$ Agence nationale de la cohésion des territoires [en ligne], < $\frac{\text{https://www.observatoire-des-territoires.gouv.fr/part-des-zones-naturelles-dinteret-ecologique-faunistique-et-floristique-znieff-de-type-1-dans-la#:~:text=On%20distingue%202%20types%20de,offrant%20des%20potentialit%C3%A9s%20biologiques%20importantes.>. Consulté le 10/06/2022$

c) <u>Des changements de pratiques pour tendre vers un modèle agroécologique dans un</u> contexte de changement climatique

Né dans les années 1970, l'agriculture biologique apparait comme une alternative à l'agriculture conventionnelle. Cette pratique plus respectueuse de l'environnement « exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi des intrants »⁷ (ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation,2017).

Comme nous pouvons le voir sur le graphique ci-dessous, le nombre d'exploitations sur la CCVG engagées dans l'agriculture biologique a augmenté fortement passant de 43 à 160 entre 2010 et 2020.

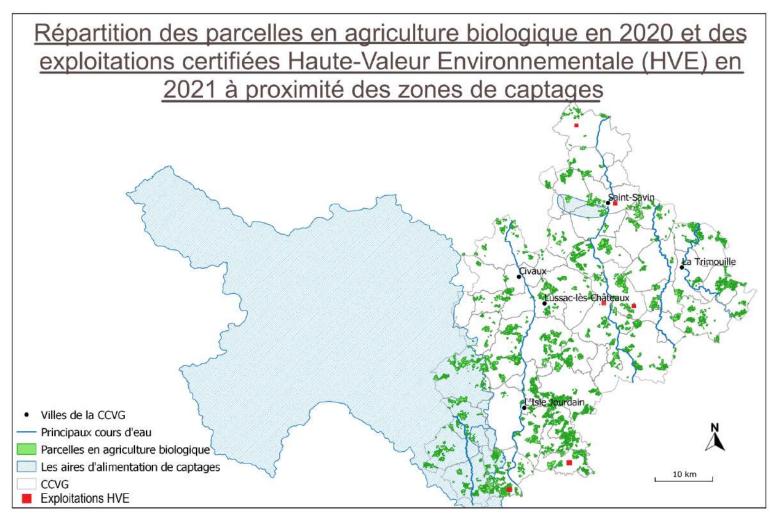


Par ailleurs, le Grenelle de l'environnement (article 27 de la loi 1 votée en Août 2009) indique que « sur les périmètres de captage d'eau potable, la priorité sera donnée aux surfaces d'agriculture biologique et d'agriculture faiblement utilisatrice d'intrants afin de préserver la ressource en eau et de réduire ses coûts d'épuration ». En conséquence de cela, on retrouve des

_

⁷ Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Agriculture biologique : quelle règlementation ? [en ligne] < https://agriculture.gouv.fr/lagriculture-biologique-1>. Consulté le 07/08/2021

parcelles en agriculture biologique à proximité des AAC. Certaines exploitations vont plus loin dans leur engagement pour la préservation de l'environnement en affichant la mention Haute Valeur Environnementale (HVE). Cinq exploitations situées sur le territoire de la CCVG sont concernées par cette certification qui est moins exigeante que le label agriculture biologique.

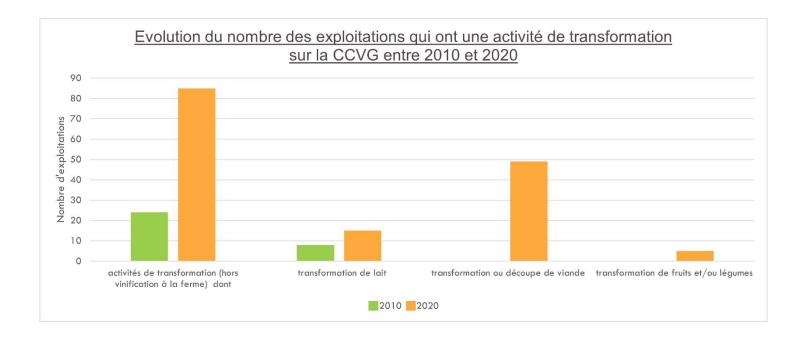


V- Valorisation des productions : du producteur au consom'acteur

a) La diversification des activités des producteurs

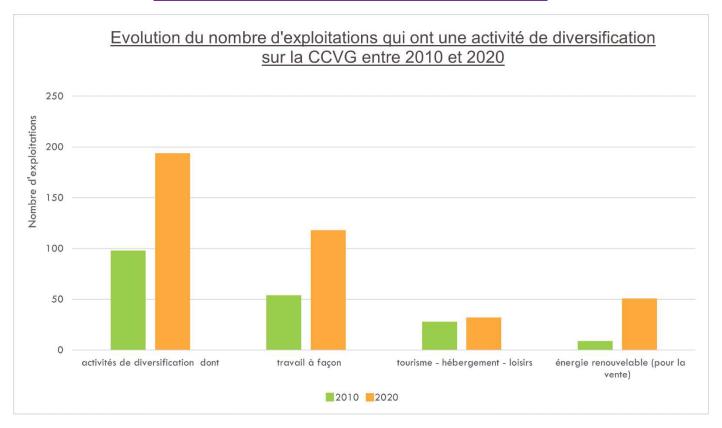
De plus en plus d'agriculteurs choisissent de diversifier l'activité agricole principale de leur exploitation. Cette diversification peut se faire de plusieurs manières : par la vente en circuit-court, la transformation des produits (viande ou lait dans notre cas). Ces diversifications permettent un complément de revenu aux producteurs, le maintien de l'emploi et l'autonomie des exploitations.

• La transformation des produits :



Entre 2010 et 2020, le nombre d'exploitations agricoles ayant une activité de transformation a quadruplé, passant de 24 à 85. En 2010, aucune exploitation ne faisait de la transformation ou de la découpe de viande, ni de transformation de fruits et/ou de légumes. En 2020, elles étaient respectivement 49 et 5. La transformation de lait, quant à elle, concernait moins de 10 exploitations en 2010, tandis qu'en 2020, 15 exploitations ont choisi ce mode de diversification.

• La complémentarité des productions par une autre activité



Entre 2010 et 2020, le nombre d'exploitations qui pratiquent une activité de diversification pour compléter l'activité agricole déjà en place a doublé.

Le travail à façon, c'est-à-dire « demander à un prestataire extérieur de faire tout ou une partie de son travail a doublé » a lui aussi doublé.

Les activités liées au tourisme, l'hébergement ou aux loisirs sont proposées par 28 exploitants en 2010. Cette forme de diversification a légèrement augmenté entre 2010 et 2020 pour passer de 28 à 32.

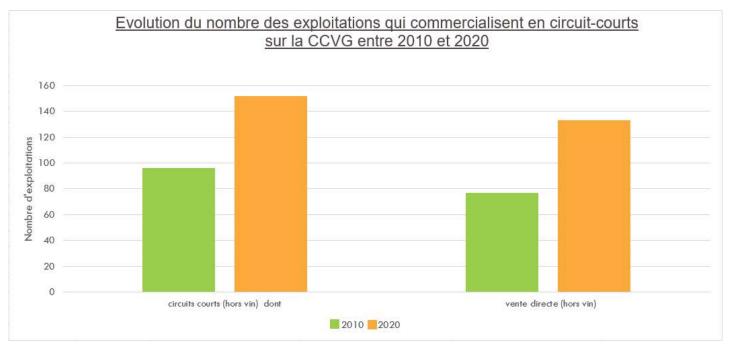
Le nombre d'exploitations qui se sont lancées dans la vente d'énergie renouvelable a considérablement augmenté : de 5 à 50 en dix ans. On parle ici d'agrivoltaïsme, c'est le fait d'associer un élevage ou des cultures pérennes (des fruits et des baies, des buissons, des vignes ou des oliviers) et des installations (telles que telles que des panneaux solaires) produisant de l'énergie renouvelable.

Le problème de cette pratique réside dans le fait qu'elle consomme de l'espace et exerce donc une pression sur les terres agricoles qui s'oppose au maintien de l'élevage. Néanmoins, l'agrivoltaïsme ne se résume pas à cette conséquence néfaste. En effet, il a des effets bénéfiques puisqu'il sert de protection pour les cultures fruitières contre les aléas climatiques, il contribue à

l'amélioration des rendements agricoles et à la valorisation des terres agricoles et permet également de diminuer l'usage de gaz à effet de serre, ce qui est un moyen de lutte contre le réchauffement climatique. Enfin, cette activité apporte une plus-value au producteur, puisqu'elle lui permet de diversifier son activité et lui garantit donc un revenu complémentaire.

• Faire de la vente en circuit-court :

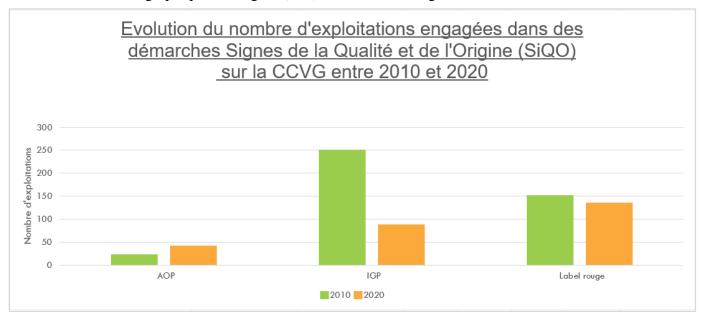
Le développement des circuits courts (CC) précipité par les crises alimentaires apparait comme une alternative aux circuits de transformation, de distribution, de commercialisation conventionnelle. Les Circuits-Courts (CC) ont été défini par la Loi Barnier en 2009 comme « un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire ». De plus en plus de producteurs se tournent vers ce mode de commercialisation qui leur assurerait une meilleure rémunération. En effet, comme on peut le constater, le nombre d'exploitations commercialisant en CC était de 96 en 2010 et il a atteint les 152 en 2020.



La vente directe est une des différentes formes de CC. Entre 2010 et 2020, le nombre d'exploitations proposant ce type d'achat a augmenté notablement passant de 77 à 133. Entre 2019 et 2020, la crise sanitaire liée au virus de la Covid-19, les consommateurs se sont davantage tournés vers les produits locaux et la vente en circuit-court. Les agriculteurs ont profité de cet engouement des consommateurs pour développer ce mode de distribution. Toutefois, certaines limites sont à souligner concernant la vente directe. En effet, celle-ci accentue la charge de travail pour l'agriculteur qui n'est plus seulement producteur, mais qui doit aussi être transformateur et commerçant. Il peut aussi choisir de valoriser sa production grâce aux labels.

b) Les labels et autres reconnaissances de qualité

Les labels et les autres reconnaissances de qualité, regroupés sous le sigle Signe d'Identification de Qualité et de l'Origine (SIQO), « certifient l'exigence et le savoir-faire du producteur » 8. Il en existe de plusieurs sortes : les Appellations d'Origine Contrôlée (AOC), les Indications Géographiques Protégées (IGP), ou les labels rouges.



Sont présentes sur le territoire de la CCVG, 129 labels dont les IGP suivants :

- Agneaux du Limousin (viande)
- Agneaux du Poitou-Charentes (viande)
- Porc du Limousin (viande)
- Porc du Sud-Ouest (viande)
- Veau du Limousin (viande)

Les SIQO constituent aussi une garantie de l'authenticité des produits pour les consommateurs. Suite aux alertes diverses liées à l'alimentation, les consommateurs sont de plus en plus attentifs à la qualité des produits qu'ils consomment. La confiance des consommateurs peut se gagner par la transparence des informations fournies ou par des règlementations plus strictes. Ainsi, les consommateurs peuvent donc se référer aux produits certifiés labélisés s'ils le désirent.

⁸ Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, Bien connaître les produits de l'origine et de la qualité

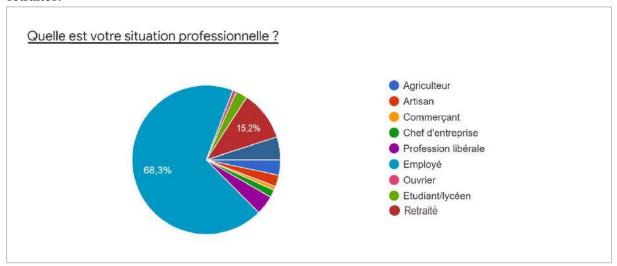
c) Les habitudes de consommation des habitants

• Le profil démographique des habitants de la CCVG

Composée de 39 261 habitants⁹, la CCVG concentre une population rurale de 33464 habitants (85 %) et une population urbaine de 5954 (15%). Ce territoire fait face à une déprise démographique. En effet, cette dynamique de population se traduit par une décroissance totale de -0.20% dont une décroissance de -0.69% liée au solde naturel non compensée par le solde migratoire. La CCVG fait aussi face au vieillissement de sa population. En effet, la part des 60-70 ans est la plus représentée avec un taux de 22.1% contre 12.1% pour les 15-29 ans en 2018, selon les chiffres de l'INSEE. Ainsi, en analysant le profil démographique des habitants du territoire, il sera plus aisé de comprendre et traiter les résultats de l'enquête menée auprès des habitants du territoire.

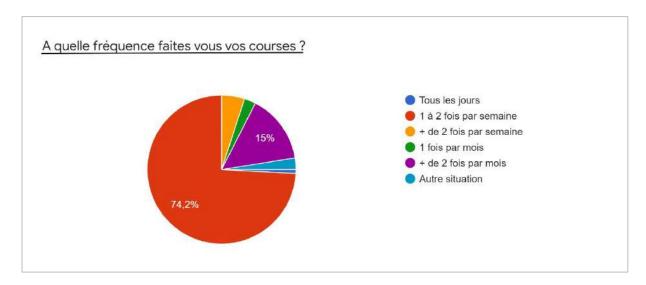
• Résultats d'enquête sur les habitudes de consommation

Un questionnaire intitulé « Les produits locaux et vous ? » a été largement diffusé auprès des habitants du territoire pour comprendre leurs habitudes de consommations et leurs modes d'approvisionnement en produits locaux. Cette diffusion s'est faite en ligne (sur les réseaux sociaux de la CCVG, en interne à la CCVG, via *la mailing list* des maires des 55 communes) et sur les marchés. 120 réponses ont été recueillies. La moyenne d'âge des répondants est de 46 ans, ce qui est bien inférieur à la moyenne d'âge des habitants du territoire. Cette moyenne d'âge s'explique par le fait que la diffusion du questionnaire s'est faite principalement en ligne et que l'accès aux outils informatiques est moins généralisé à partir d'un certain âge. Par ailleurs, ce sont les actifs, notamment les employés, qui se sont le plus manifestés et seulement ensuite les retraités.

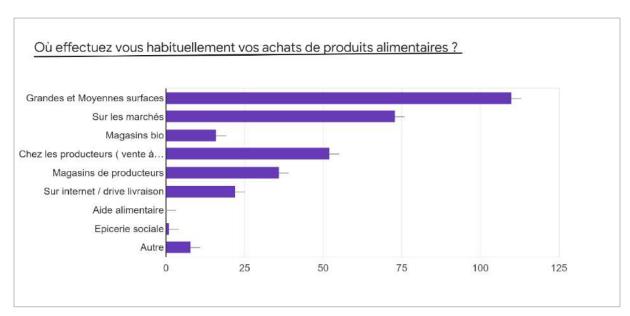


⁹ INSEE, Evolution et structure de la population en 2018

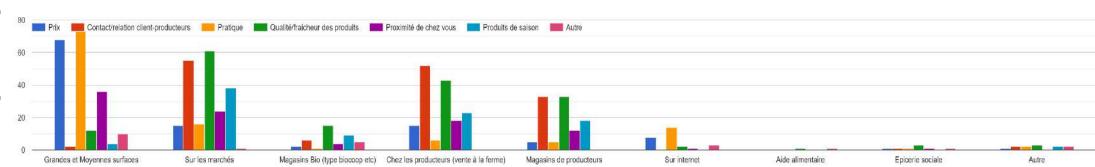
74.2% des habitants du territoire font leurs achats alimentaires une à deux fois par semaine.



L'approvisionnement en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) reste privilégié comme nous pouvons le voir sur le graphique ci-dessous.



Pourquoi préférez-vous aller dans ce(s) lieu(x) ?



<u>Note</u>: Dans le questionnaire, c'est une question à choix multiples. En conséquence de cela, les habitants du territoire ont pu donner plusieurs réponses.

Les résultats de cette enquête, présentés dans le diagramme ci-dessus, mettent en valeur plusieurs aspects des modes de consommations locaux.

Tout d'abord, on constate que si les achats en GMS ou sur les marchés, majoritaires, ne sont vraisemblablement pas spécifiques au territoire de la CCVG, c'est l'importance relative des achats en vente directe (producteurs) ou semi-directe (magasins de producteurs) qui doit être soulignée, tandis que les achats en magasins bio ou sur internet viennent loin derrière et que les autres lieux d'approvisionnement sont négligeables.

Bien sûr, cette constatation doit être relativisée, dans la mesure où les répondants au questionnaire ne peuvent pas être considérés comme étant représentatifs de la population du territoire, ainsi que cela a été signalé plus haut.

Les résultats de l'enquête peuvent ensuite être analysés sous deux angles :

- 1. Quels sont les points forts de chacun des lieux de consommation?
- 2. Et inversement, comment se répartissent les critères entre ces lieux ?

Les points forts des différents lieux de consommation

En ce qui concerne les GMS, c'est principalement l'aspect pratique (60 % des réponses) et le prix des produits (57 %) qui motivent les personnes enquêtées à s'y rendre, la proximité venant en second lieu.

Extraits de l'enquête :

- « Lorsqu'on travaille du lundi au vendredi 8h30-18h, il est difficile d'aller chez les producteurs et de faire les marchés qui sont essentiellement ouverts le matin. Seules les moyennes et grandes surfaces ont des horaires adaptés aux personnes indisponibles en journée (travailleurs, étudiants, etc...) pour faire leurs achats. »
- « Je suis client GMS uniquement pour les produits que je ne peux me procurer auprès des producteurs (papier toilette, produits d'hygiène (encore que j'ai trouvé sur internet une productrice de savons dans le dpt 91, poissons (nous n'avons pas de poissonnerie proche). »

Dans le cas des marchés, c'est d'abord la qualité des produits (50 % des réponses) puis le contact producteur-consommateur (46.7%) qui sont les critères principaux. Vient ensuite le respect de la saisonnalité des produits (32 % des réponses).

La typologie des ventes à la ferme ou dans les magasins de producteurs est similaire : dans les deux cas, les clients recherchent avant tout le contact producteur-consommateur (respectivement 42.5 et 26.7 % des réponses) et la qualité/fraicheur des produits (35% et 26.7 %). Les critères suivants sont la saisonnalité (respectivement 19.2 % pour les ventes à la ferme et 15 % pour les magasins de producteurs) et la proximité (14.2 et 9.2 %).

Les achats en magasin bio et sur internet sont beaucoup moins importants. Pour le premier, c'est la recherche de produits de saison qui est le principal critère (6.7 % des réponses); pour le second, c'est l'aspect pratique (10.8 %) et le prix (5.9%).

« Les commandes par internet me permettent d'atteindre et de commander directement à des producteurs qui ne font pas partie de mon territoire, mais ce qui limite les intermédiaires et m'assure un produit direct producteur. (Vins, pruneaux d'Agen, foie gras, kiwis...). »

Enfin, on note que l'enquête a donné trop peu de réponses concernant les autres lieux de consommation (aide alimentaire, épiceries sociales) pour pouvoir les considérer comme significatives.

La répartition des critères entre les différents lieux de consommation

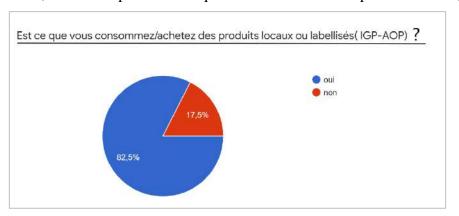
Le prix des produits et l'aspect pratique sont les deux points forts des GMS.

Le contact producteur-consommateur est fondamental pour les achats effectués sur les marchés et en vente directe chez les producteurs et dans une moindre mesure pour les magasins de producteurs.

La qualité/fraîcheur des produits et la saisonnalité sont les deux points forts des marchés et secondairement des producteurs en vente directe ou en magasin.

Enfin, on note que le critère de proximité est plus également réparti.

Par ailleurs, 84.5% des personnes enquêtées consomment des produits locaux,



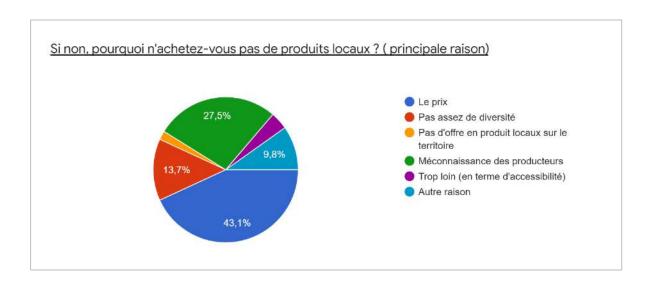
et souhaiteraient augmenter la part de produits locaux dans leur alimentation pour diverses raisons.



Ce qui ressort pour 32,5% des personnes, c'est la volonté de faire vivre le territoire : « Moi, j'aime faire vivre les producteurs de ma commune.... Tant que c'est possible » (Témoignage anonyme). 28,5% des personnes enquêtées achètent des produits locaux pour permettre une meilleure rémunération des producteurs. 22,8% répondent que la consommation de produits locaux est "bonne pour la santé " (termes employés). 11,4% des répondants ont une sensibilité environnementale. Enfin, pour certaines personnes, toutes les raisons citées précédemment sont valables pour augmenter sa consommation en produits locaux.

Il est à noter que l'auto-production (extérieure à tout circuit de commercialisation) a également été mentionnée dans les réponses : « Un autre moyen de manger local est de produire chez soi, ce qui limite considérablement les besoins de faire des courses ».

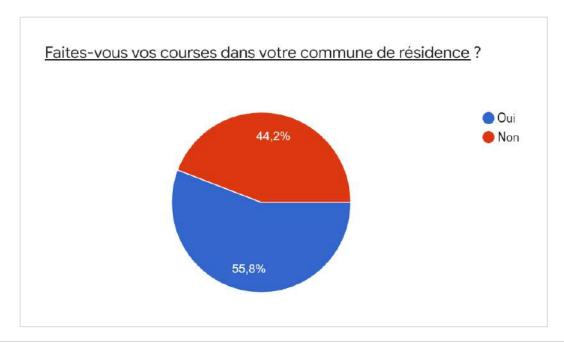
Dans une logique opposée, 42.5 % des réponses provenaient de personnes qui ne souhaitent pas augmenter la part des produits locaux dans leur alimentation. Le prix est cité par 43.1% des répondants

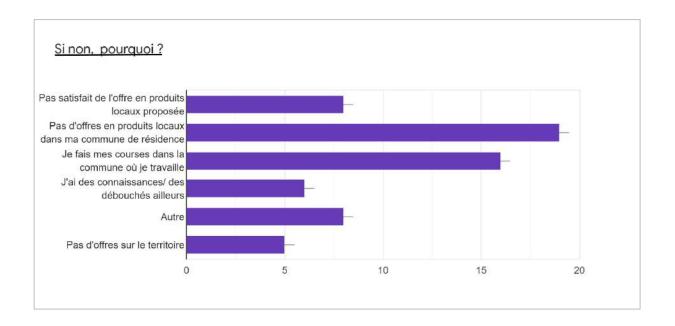


<u>Note</u>: Dans le questionnaire, c'est une question à choix multiples. En conséquence de cela, les habitants enquêtés ont pu donner plusieurs réponses.

Pour 43,1 % des répondants, le prix trop élevé des produits locaux représente un obstacle à leur achat. 27,5% des répondants n'achètent pas de produits locaux car ils ont une méconnaissance des producteurs du territoire de la CCVG. Le manque de diversité en produits locaux sur le territoire de la CCVG est enfin constaté par 13,7% des répondants.

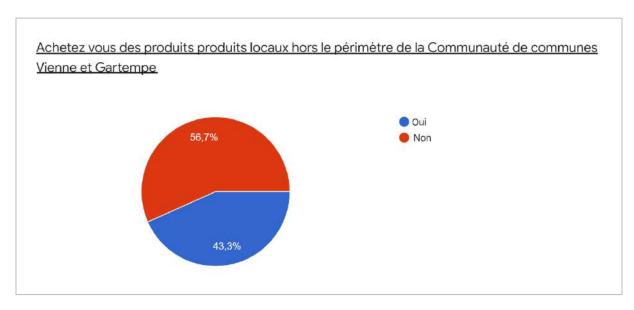
55,8% des habitants du territoire qui font leurs courses dans leur commune de résidence contre 44,2 % qui vont les faire ailleurs.



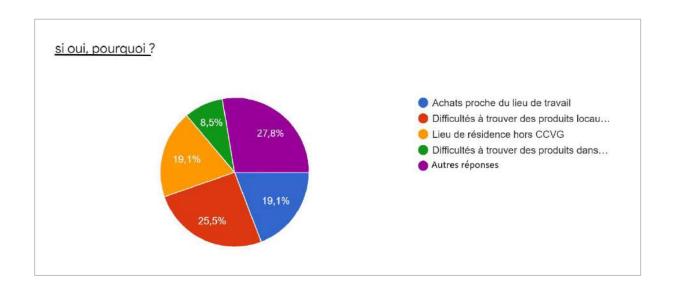


15% des personnes estiment qu'il n'y a pas d'offre en produits locaux sur le territoire de la CCVG. « Ce n'est pas facile de trouver un magasin de produits locaux surtout quand la municipalité n'aide pas » (Témoignage anonyme).

14.1 % des personnes font leurs courses dans la commune où elles travaillent, ce qui est à relier au fait que, sur l'ensemble du territoire de la CCVG, une part importante de personnes travaillent dans une autre commune que leur commune de résidence (63,4% contre 35,7% des personnes qui travaillent dans la commune de résidence).



Pour les personnes qui achètent des produits locaux hors du périmètre de la CCVG, la principale raison fournie est qu'il est difficile de trouver des produits locaux dans la commune de résidence.



En conclusion, les habitants du territoire Vienne et Gartempe ont l'habitude de consommer et de s'approvisionner en produits locaux. Toutefois, l'achat de produits locaux peut parfois être un problème pour certaines personnes, pour des raisons d'accessibilité économique : les produits locaux sont plus chers or les personnes du territoire ont des revenus peu élevés.

<u>Une des limites du questionnaire</u>: il est à noter que ce sont principalement des employés n'ayant pas de problème de mobilité qui ont répondu au questionnaire. De ce fait, il n'est pas possible de savoir si certaines personnes qui ont des difficultés de mobilité ont du mal à accéder à certains produits, comme la vente directe à la ferme.

Conclusion:

La problématique comment renforcer les filières de productions locales sur le territoire de la CCVG tout en encourageant des modes de productions respectueux de l'environnement ? Le diagnostic agricole et sociétal réalisé à ce jour essaye donc d'y répondre.

Tout d'abord, la CCVG possède une diversité de sols. Ces sols, étant donné leurs propriétés physico-chimiques, organisent géographiquement la production agricole. De ce fait, conserver la qualité de ces sols mais aussi la qualité de l'eau notamment, favoriseraient certaines productions comme le maraichage par exemple.

En vue de la diminution en nombre de la population agricole, maintenir une population agricole sur le territoire est essentiel. Or la population agricole actuelle est vieillissante. Dans une perspective de départ en retraite, il est alors primordial d'anticiper la transmission des exploitations auprès de jeunes agriculteurs, qui désirent s'installer pour en assurer la pérennité et donc le maintien de l'agriculture sur le territoire. L'avantage du territoire est qu'il détient un lycée professionnel agricole, il serait intéressant de travailler en étroite collaboration avec celui-ci afin de faciliter les reprises d'exploitations localisées dans le périmètre de la CCVG.

Par ailleurs, le territoire Vienne et Gartempe regorge de filières locales (production végétales et animales) très diversifiées. Malgré certaines filières en déclin (l'ovin notamment), d'autres sont en progression (porcin/volaille et le bovin), quand d'autres sont des filières en devenir (maraichage, viticulture).

Les productions agricoles actuelles en agriculture conventionnelle (utilisation massive d'intrants) impactent l'environnement. De ce fait, il est primordial de sensibiliser et coordonner les agriculteurs aux développent de pratiques alternatives car même s'ils sont de moins en moins nombreux, ils ont un rôle à jouer pour garder attractif les territoires ruraux et maintenir l'agriculture.

Enfin, la diversification des activités de transformation et la complémentarité des activités principales par d'autres activités permettent aux producteurs d'avoir une meilleure rémunération. Par ailleurs, s'ils choisissent de labelliser leur production, et de commercialiser en circuit-court, leur savoir-faire et leur métier sera reconnu. Pour conclure, les habitants du territoire sont en demande de produits locaux. Ainsi, les circuits-courts peuvent être une des réponses au renforcement des filières locales.

I- Introduction

Dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial Vienne et Gartempe, un état des lieux des réseaux alimentaires locaux en Vienne et Gartempe a été entrepris. L'objectif de ce diagnostic est d'explorer les motivations des acteurs à travailler ensemble ou non. La finalité étant de proposer des pistes d'actions pour le PAT Vienne et Gartempe.

Ce réseau alimentaire constitue une chaine du producteur au consommateur. Plusieurs maillons de cette chaine ont été identifiés : les agriculteurs, les transformateurs, les distributeurs et les institutions.

Trois grands axes de travail ont été initié dans cette réflexion.

Tout d'abord, une prospection sur les acteurs qui mettent en place des dispositifs en lien avec l'alimentation et l'agriculture. Plusieurs projets, plateformes ou démarches sont mises en place par des institutions. Certains projets sont intéressants à corréler avec le PAT Vienne pour construire un programme d'action.

Ensuite, c'est un travail de fond et de terrain qui a été entrepris en Vienne et Gartempe. Ce diagnostic était l'occasion de connaître les acteurs locaux et de comprendre leur mode de fonctionnement, les collaborations qu'ils ont établies entre eux mais aussi de prendre connaissance de leur implication sur le territoire et leurs échanges avec d'autres acteurs.

Enfin, il a été élaboré une revue comme outil de promotion du territoire mais aussi comme outil technique pour la CCVG et ses partenaires. Ce guide est l'occasion de cibler les initiatives dispersées et projets mis en place sur le territoire. C'est aussi une source d'information précieuses pour les institutions afin de multiplier et de valoriser les projets de ce type : magasin de producteur, atelier de transformations, casiers alimentaires.

II- Méthodologie appliquée

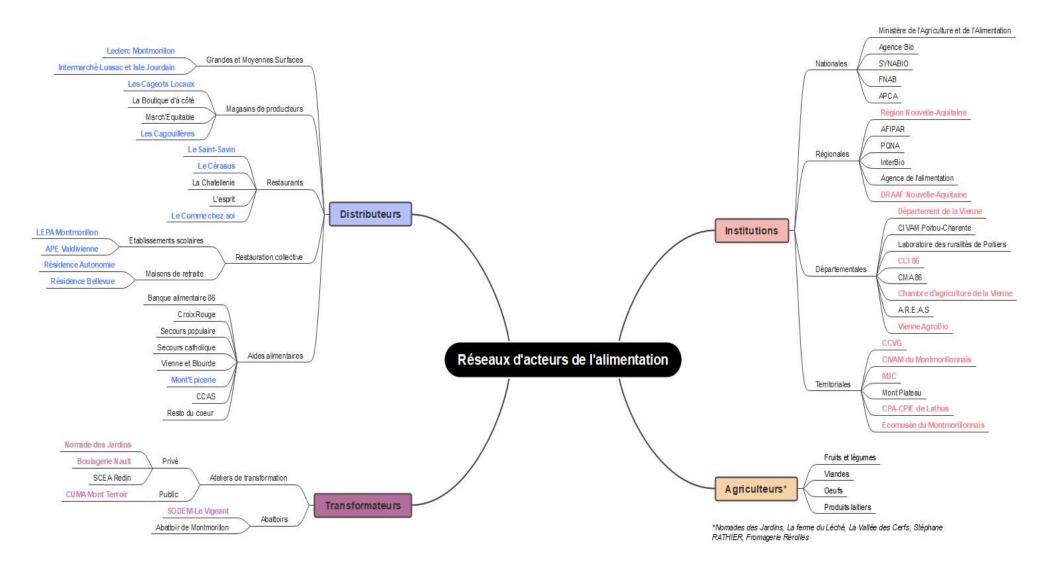
II.1. Recherches bibliographiques

La première étape du travail a été de recenser les acteurs de l'alimentation à différentes échelles (nationale, régionale, départementale et locale). Cette synthèse a pour objectif de connaître ce qui existe comme projets ou accompagnement en lien avec l'alimentation et l'agriculture. Ce recensement permet d'enrichir le PAT Vienne et Gartempe en y apportant de nouveaux outils. Pour rassembler cette forte densité d'information, une synthèse des structures en lien avec l'agriculture et l'alimentation a été conçue (cf Annexe V : acteurs de l'alimentation).

Plusieurs études, œuvres et contacts ont été mobilisés pour appréhender le territoire. Le projet COOPALIM, élaboré par le CIVAM du Montmorillonnais et le Laboratoire Ruralités de l'Université de Poitiers a permis d'identifier les différentes catégories d'acteurs de l'alimentation ainsi que la méthodologie adoptée pour mener les entretiens. Le livre « Le goût d'un territoire » (L'Escampette éditions, 2021) rédigé par l'association Mont Plateau a permis de visualiser le réseau d'acteurs locaux principalement sollicité sur le territoire. Le livret « Une alimentation attractive pour un territoire durable » du CIVAM et de Mont Plateau a permi de connaître les acteurs du territoire. Plusieurs prises de contacts ont été effectués avec d'autres départements, notamment avec Sidonie DE KERMEL, coordinatrice pour le programme SEREALINA ou encore Lucie MATHIEU-JENSSONIE, chargée de mission pour le Pays Adours Lande Océane. L'objectif de ces prises de contacts étaient d'enrichir les connaissances en termes d'initiatives, de projets et d'actions mises en place pour l'alimentation de leur territoire. Le détail des informations récoltées se trouvent en dernière partie de ce diagnostic (cf IV. Démarches alimentaires similaires au PAT Vienne et Gartempe).

En complément de ces recherches, une carte mentale des acteurs de l'alimentation, rayonnant autour de Vienne et Gartempe a été élaborée. Les acteurs colorés ont été interrogés dans le cadre de l'état des lieux des réseaux alimentaires du territoire.

Carte mentale des acteurs de l'alimentation



II.2. Elaboration d'une enquête auprès des acteurs locaux

Dans le cadre de l'état des lieux des réseaux alimentaires locaux, la conception d'une enquête qualitative (cf Annexe VI) par des entretiens semi-directif a semblé être la solution la plus adaptée et pertinente. En effet, une enquête qualitative permet de récolter des données beaucoup plus précises puisque ce sont des informations qui apportent les détails et le contexte. Cette enquête a été menée durant les mois d'avril et mai 2022. Des synergies entre les acteurs locaux ont pu être soulevées à travers les entretiens semi-directifs. Connaître qui compose le territoire et quelles sont les logiques de travail des acteurs entre eux. Ce travail permet de mettre en lumière les jeux d'acteurs déjà présents sur le territoire mais aussi ceux qui sont à mobiliser pour co-construire les actions du PAT Vienne et Gartempe.

L'objectif de ces entretiens semi-directif étaient de recueillir un certain nombre d'informations sur leurs relations de travail avec d'autres acteurs du territoire ou extérieur au territoire Vienne et Gartempe.

• Conception de l'enquête

Lors de la conception de l'entretien plusieurs thématiques ont été identifiées :

- Les relations de travail de l'enquêté (avec qui, comment, où, pourquoi, quoi)
- Les prospectives (les projets à venir, mis en place)
- Les collaborations fructueuses et infructueuses ainsi que les facteurs explicatifs
- Les manques à combler
- Les difficultés rencontrées

A ces thématiques s'ajoutent des questions plus spécifiques selon le type d'acteur interrogé. Une personne proposant de la transformation est orientée vers des questions sur sa quantité de production, la taille de son atelier de transformation, la capacité d'utilisation, les équipements mis à disposition. Tandis qu'un distributeur comme un magasin de producteur est plus susceptible de répondre à des questions concernant le panier moyen, le type de client ou encore l'approvisionnement de ses produits locaux. Les agriculteurs sont, quant à eux, questionnés sur leurs modes de commercialisation notamment en circuits-courts ou en vente directe. Enfin, les institutions sont interrogées sur les projets qu'elles mettent en place en lien avec l'agriculture et l'alimentation.

La durée des entretiens est de minimum 1 heure, pouvant dépasser jusqu'à 1h30. Ce temps est précieux puisqu'il permet de prendre le temps d'échanger et d'avoir un maximum d'informations.

Le périmètre d'enquête est celui de la CCVG, comprenant 55 communes. Néanmoins, zone centrale du territoire, et sa périphérie sont riches d'une grande diversité de réseaux déjà reconnus donc il a été privilégié d'enquêter des acteurs sur les zones limitrophes du territoire, à proximité des autres départements (Haute-Vienne, Charente, Indre), pour potentiellement découvrir des acteurs inconnus qui ont des relations de travail intéressantes à valoriser.

• Choix du panel d'enquêté

Suite à l'étude COOPALIM (2021) portée par le CIVAM du Montmorillonnais et le Laboratoire Ruralité de l'Université de Poitiers, un premier travail de recensement des acteurs de l'alimentation avait déjà été entrepris. De ce fait, quatre typologies d'acteurs ont été identifiés dans la conception des entretiens :

- Les **producteurs** à titre individuels qui proposent une activité de production locale (maraichage, ovin, bovin, caprin, volaille, œufs, etc) et qui commercialisent via différents débouchés.
- Les **transformateurs** au titre des abattoirs, des ateliers de transformations et de découpe qui sont un intermédiaire non négligeable sur le territoire.
- Les **distributeurs** qui représentent la restauration collective via les cantines scolaires, les maisons de retraite ; les magasins de producteurs ; les restaurants ; les grandes et moyennes surfaces. Ce sont des intermédiaires proches du consommateur.
- Les **institutions** au niveau départemental et local qui peuvent apporter leur aide financière et technique auprès des porteurs de projet. Elles sont aussi à l'initiative de projets en lien avec l'agriculture et l'alimentation.

Une liste de contact a été pré établie par la CCVG, comme étant des acteurs incontournables sur la zone d'étude. En complément d'une prospection des acteurs locaux, ce sont de nouveaux contacts qui ont été validé par les élus référents du PAT Vienne et Gartempe. (cf Annexe VII)

• Prise de contact avec les enquêtés

Ce sont 31 personnes interrogées sur 39 contactés pour échanger sur leurs relations de travail.

Suite à la liste de contact établie en amont, chaque personne a été appelée pour convenir d'un rendez-vous physique et d'un créneau horaire. Le choix de proposer des entretien semi-directif physique a été fait car cela permet des échanges plus concrets et construits qu'à travers une enquête en ligne ou téléphonique. Cependant, si l'enquêté est dans l'impossibilité de faire l'entretien en physique alors il lui a été proposé de faire un entretien téléphonique. De plus, la sélection des déplacements pour rencontrer les acteurs n'a pas suivi un ordre prédéfini. Néanmoins, dans un objectif de gestion de l'organisation et du temps, plusieurs personnes ont été interrogées dans la même journée selon leur proximité géographique afin d'éviter les déplacements à répétition. Les prises de contact ont suscité des difficultés d'échange avec certains acteurs. Tous n'ont pas souhaité répondre à l'enquête soit par manque de temps, soit par refus de participer à ce type de démarche. Cependant, une majorité d'acteurs ont répondu favorablement, en acceptant de répondre. De plus, certaines personnes de la liste n'ont pas été interrogé (7 personnes) par manque de temps avec une durée de stage (4 mois) insuffisante pour prospecter l'ensemble des acteurs du territoire. De ce fait, cela reste une liste non exhaustive des acteurs interrogés sur le territoire.

Une fois, la prise de rendez-vous établie, l'enquête a été envoyé en amont par mail à chaque personne, afin que celles-ci puissent prendre en compte les thématiques qui seront aborder lors de l'entretien.

Afin de respecter le rétroplanning effectué, un quota de deux rendez-vous par jour a été établie pour permettre le début de la rédaction du diagnostic au mois de juin.

• Réalisation de l'enquête

Le déroulement des entretiens débutait par une présentation du PAT Vienne et Gartempe pour poser le cadre de l'échange. Afin de faciliter le traitement et l'analyse des entretiens, il a été demandé une autorisation d'enregistrement vocal, en complément d'une prise de note papier.

Les échanges ont dû être bien cadrés, car la prise de parole de certains enquêtés pouvait amener à des digressions. Malgré des réponses parfois désordonnées, toutes les thématiques de l'enquête ont pu être abordées avec chaque acteur.

Chaque personne interrogée a répondu favorablement pour apporter de nouveaux éléments si nécessaire, dans la suite de l'enquête.

• Retranscription des entretiens

La retranscription des entretiens a demandé une gestion du temps et une organisation très rigoureuse et minutieuse. De ce fait, tous les entretiens de la journée ont été retranscrit dès la fin de la journée afin de faciliter l'organisation générale. La retranscription a nécessité uniquement l'utilisation d'un smartphone pour enregistrer et du pack WORD pour retranscrire sous forme de fiches entretiens. Au final, c'est un dossier d'une trentaine de fiches (cf Annexe VIII) qui retranscrit les réponses des enquêtés par thématiques de l'entretien qui a été transmis à la CCVG.

• Analyse des entretiens

Afin d'assouplir l'analyse des entretiens et la compréhension de tous, un tableau synthétique des entretiens a été fait comprenant la dénomination de l'enquêté, ses relations avec d'autres acteurs, ses projets, ses difficultés, ses atouts, sa zone d'influence et les chiffres clés à prendre en compte.

Ci-dessous le tableau qui résume les informations essentielles des entretiens menés.

Tableau synthétique des entretiens

Acteurs	Description	Relation de	Projets	-	+	Aire	Chiffres-clés
		travail				d'influence	
		l e e e e e e e e e e e e e e e e e e e	PROI	DUCTEURS			
Nomade des Jardins	Elevage d'escargot (naissance, élevage, transformation, commercialisat ion); 3 ha de parc (80 T d'escargot produits); Laboratoire de	Restauration: grossiste et en directe; Distribution: GMS et détaillants; Exports autres pays	Projet à venir : Création d'un nouveau laboratoire de transformation	Logistique: coût déplacement (restauration = petite quantité alors que GMS ou grossistes = grosse quantité)	Qualité des produits proposés ; Développement du réseau de distribution ; Fidélité du consommateur	International National Départemental	Laboratoire de transformation 250 m²; utilisé à 100 % de ses capacités 1er éleveur d'escargot de France
	transformation						
Ferme du Léché	Ferme ; Verger ; Magasin de producteurs	Le magasin : Bon coin Paysan à Chauvigny ; La Fabric' d'Alice à Châtellerault (pâtes) ; La ferme de chez Maupoint à Civaux ;	Projet mis en place: Distributeur alimentaire à Sillars (cf guide de bonnes pratiques) Projets à venir:	Problème avec abattoir Le Vigeant (mise sous vide, quantité minimum d'agneaux); Difficulté à trouver des producteurs (chips, légumes);	Offrir des débouchés aux producteurs locaux	30 km pour les ¾ des produits	90 % Label rouge « Le Diamandin » 10 %IGP Agneaux du Poitou Panier moyen 10 €
		Gi-cour à Montmorillon ;	Développer une nouvelle variété	Pas assez de temps ;			100 % vente en circuits- courts

Le rucher des	de pommes	Demande	une		
pots à Paizay le sec;	(actuellement plantation de 6	organisation importante			
	nouvelles	importante			
Le verger de	variétés) ;				
l'Arly à Saudoy ;	Valoriser la				
Minoterie	production du				
Trigno-Carre à	verger en				
Lathus ;	proposant des				
Légumes secs bio	compotes faites				
à Jouhet ;	localement ;				
Huileries des	Construire son				
petits clos à	propre atelier de				
Chauvigny ;	transformation				
Huilerie Lépine à	pour les jus de				
Availles en	pommes et potentiellement				
Châtellerault ;	les compotes				
Maison clochard	et/ou être dans				
à Sanxay ;	un atelier				
SCEA Auguste à	partagé mais				
Montmorillon;	assez compliqué				
ŕ	en termes de				
Fromagère du	norme sanitaire ;				
réseau Bienvenue à la	Elargir la gamme				
Ferme dans le 87	de produits				
	(actuellement à				
<u>La ferme :</u>	la recherche d'un				
Abattoir Le	producteur de				
Vigeant ;	plantes				
	aromatiques pour les tisanes,				
	pour les tisalles,				

		Atelier de découpe à Vivonne; GMS locale Le verger: Atelier de transformation des fruits en jus dans la Marne (exploitation familiale)	produits cosmétiques comme savon d'ânesse ou chèvre).				
Vallée des Cerfs	Hébergement; Restauration; Ferme (cerfs, agneaux, bovins viande); Boutique; Centre équestre 300 ha de terres	Abattoir de Confolens ; CUMA Mont Terroir (projet AMI à Mauprévoir)	Projet d'un atelier de transformation chaude et froide à Mauprévoir (candidature AMI auprès de la CCVG)	Peu de soutien de la CCVG; Méconnaissance des acteurs du territoire; Pas d'atelier de transformation central (trop de travail en plus de son métier)		30 km	
Stéphane GAUTHIER	Eleveur, engraisseur et reproducteur de volailles ;	Abattoir de Roches- Prémaries ; Marchés de Montmorillon, Lussac les	Projet d'un camion pour les marchés ; Projet d'acquérir de nouvelles	Aide à l'installation	Réseau de relation de travail déjà bien formé	50 km	Objectif de 600 volailles/mois

	Installation récente (avril 2022)	Châteaux, Chauvigny, Mazerolle	parcelles pour les volailles				
Fromagerie Rérolle	Eleveur, transformateur de caprins lait	Magasins de producteurs; Restaurants; Marchés; Maisons de retraites (groupe Rest'alliance); Collèges (agrilocal 86); Cantines scolaires (Mont Plateau); MJC, CPA Lathus; Commerces de proximité, supérettes: Vente directe à la ferme	Agrandir chèvrerie; Elargir gamme de produits (tome de vache)	Gestion du temps et organisation; Cout des déplacements; Risques sanitaires avec atelier de transformation	Réseau de relation de travail dense	Indre Vienne (CCVG)	
			TRANSF	ORMATEURS			
CUMA Mont Terroir	Coopérative agricole de 12 familles adhérentes;	March'Equitable ;;Mont Plateau; CIVAM; Boucher (prestataire de service);	Agrandir l'atelier avec une partie transformation chaude; Création d'un	Main d'œuvre ; Gestion du temps ; Organisation (planning de chaque éleveur et	Outil qui fonctionne et qui attire du monde	Vienne Haute-Vienne Charente	14 tonnes en carcasse produite

	Gestion par et pour les éleveurs; Atelier de découpe (ovins, caprins, cervidés, bovins); Partage et mutualisation des outils de transformation	Abattoirs Montmorillon et SODEM (selon choix des éleveurs)	abattoir volaille et/ou obtenir agrément pour la volaille au sein de la CUMA	du boucher à anti- ciper) ; Logistique			Atelier de 156 m² (75 % de sa capacité maximale)
Abattoir SODEM	3º abattoir de France des petits ruminants; Abattoir des éleveurs avec 48 % du capital à l'Alliance Pastorale et 52 % coopérative ECOOVI; 113 salariés	Fournisseurs: Eleveurs de la coopérative ECOOVI Animaux qui viennent du secteur autour de SODEM Nouvelle Aquitaine (1er gros fournisseur) Gros noyau d'approvisionne ment sur l'Aveyron (agneaux et	Projets à venir : Parcs photovoltaïques sur une parcelle, en commun avec Vienne et Gartempe Centre d'engraissement sur la rénovation du centre et désamiantage du centre avec de la toiture photovoltaïque Autoconsommat ion électrique sur	Economique: évolution des charges (électricité, gaz, emballage, gasoil, etc) – 220 000 € d'augmentation de charges ☑ Augmentation de produits car déchets qui sont valorisés Personnel: 113 salariés permanents; personnel ouvrier on en trouve moins et moins assidus;	Promouvoir les produits du territoire à l'extérieur Proposer une filière locale en circuits-courts	Nationale	Quantités transformées: 4371 T d'agneaux 3241 T de brebis 1129 T de caprins 8742 T d'ovins et caprins Chiffre d'affaires: 53 millions d'€ (2021) 42 millions d'€ (2020)

	is) (2 ^e gros le site de la nisseur) SODEM	renouvellement des cadres.		
Pays	Basque (3 ^e Petite unité de fournisseur) méthanisation	des caures.		
	re Allier Projets en cours : Bourgogne Rénovation de la bergerie avec un			
	mandie parc de tri			
Petite dans	du matériel en			
Clien	d´abattage			
(pas	upe des GMS de GMS es) (centrale Ouest ;			
Carre Franc Atlan pour	efour ce ; Coop ntique, SVA			
Vitré) Gross	e) sistes			
(Groupuis	upe METRO distribution les autres			
·	ortateurs Iques eaux et			

			1	1	1	1	,
		brebis et chèvres)					
		Particuliers très locaux et minoritaire					
		Sur la Vienne et Gartempe : La Châtellenie à Availles Limouzine ; quelques écoles ponctuellement et à la demande ; Leclerc Montmorillon ; Intermarché Isle Jourdain					
		Autour de la Vienne et Gartempe : Civray, Châtellerault (Leclerc), Poitiers, Limoges					
			DISTR	RIBUTEURS			
			ART	ISAN BOULANGER		<u></u>	
Boulangerie Nault	Boulangerie industrielle avec une	<u>Approvisionne</u> :	Filière céréales 100% local ;			150 km (ne couvre pas toute	Atelier de transformation de 4 800 m²

	orientation dans les circuits courts	Hôpitaux (acteur principale) RHF (hôtels	Mutualisation distribution; Partage de			la CCVG – jusqu'à Montmorillon)	1100 T/an
		restaurants) Maisons de retraite et structures	l'atelier de transformation				3 T de farine/jour
		adaptées ADEPEI					150 références de produit
		Grands donneurs d'ordre étatiques (hôpitaux, éducation, armée, administration pénitentiaires)					450 clients
		<u>Fournit par :</u> Moulins de la					
		Vivonne Minoteries et Moreau					
		Coopérative Mansle					
			GRANDES ET M	IOYENNES SURFAC	ES (GMS)		
Leclerc Montmorillon	Engagement dans les produits locaux	Viandes, légumes et fruits, yaourt, fromages	Annuaire des producteurs locaux	Manque de maraichers	Forte demande en produits locaux par la clientèle	Recherche sur un périmètre de 15 km	

				Manque de volailles Manque de fromages Manque de		
				connaissances des producteurs locaux		
Intermarché Lussac/Isle Jourdain	Enseigne indépendante Engagement dans la production locale	Listing des producteurs sur la plateforme « Producteurs d'Ici »	Mise en place de la plateforme « Producteurs d'Ici » Propose des animations valorisant les producteurs	Logistique : centrale d'achat Modalités de livraison Manque de produits pour diversifier la gamme de produits locaux : guide des producteurs Visibilité des producteurs locaux	60 km	
				Mauvaise image de la GMS Orientation des clients vers des		

				produits industriels Grosses quantités qui ne sont pas à la portée des petits producteurs Prix trop importants des produits			
	Г		<u> </u>	RESTAURANTS	Г	<u> </u>	
Restaurant Le Comme chez soi	Ouvert du Mardi au Samedi; 4 salariés; Fait maison, produits de saison et locaux; 2 menus complets à la carte; Objectif de 120 couverts à la semaine	Travaille avec beaucoup de producteurs locaux (cf liste des retranscription entretiens) Dépend aussi de METRO	Projet passé : Mettre en valeur Agneau du Poitou avec fromage du Nord (écomusée du Montmorillonnai s)	Fiabilité avec les producteurs, manque de fluidité, pas garanti d'avoir tous les jours les produits donc METRO = plan B Beaucoup de temps consacré à la préparation Logistique: centrale d'achat Crise sanitaire: diminution de la clientèle Manque de connaissances des	Produits de qualité et de saison	40 km (Poitiers plus proche qu'Availles Limouzine)	Achat de 200 € de légumes par semaine

				producteurs locaux : guide des producteurs			
Restaurant Le Saint-Savin	Restaurant ouvert depuis 3 ans ; Changement de propriétaire	Approvisionnem ent en local Poisson (La Rochelle) Producteur canard (Lot et Garonne)	Aucun projet	Logistique Régularité des li- vraisons ; quanti- tés trop petites	Entraide entre restaurateurs; Aide de la Mairie (listing des producteurs)		20 couverts par jour
Restaurant le Cérasus	Ouvert depuis 9 juin 2021	Domaine Coiffard (viande); Canard et volailles chez Mitteau à Le Blanc; Ferme Talbate à Chauvigny (poissons); Ferme d'Ayana (légumes); Malt et botanique à Saint Julien de l'Ars (alcool); Jardin du Moulin;	Agrandir son listing de producteurs locaux	Saisonnalité des produits Volume et régularité pour les légumes Logistique Mauvaise à la communication en début de projet	Connaissances du chef cuisinier et personnel en producteurs locaux	50 km	+ de 50 % des produits sont locaux sur la carte du menu Objectif de 40 couverts par jour

				T			T					
		L'abeille et la bête (miel) à Merigny										
	VENTE DE PRODUITS LOCAUX (PLATEFORME, MAGASIN)											
Les cageots locaux	Boutique de producteurs gérée par un couple depuis Mars 2021 Bar-snack (restauration de produits locaux) Soirée à thèmes	Travaille avec 40 producteurs de la Vienne et du Limousin Approvisionnem ent 1 fois par semaine, selon les produits Gamme de produits complètes	Ouverture d'une boutique de charité avec l'Association Tous Ensemble Elargir le type de clientèle en accueillant un public plus jeune notamment lors des soirées à thème au barsnack Embaucher un salarié à mitemps	Approvisionneme nt en légumes Communication Equipements chers (caisse, meubles, chambre froide)		5-15 km	60 % en vente directe 40 % en circuits-courts 20 % de marge prise sur le prix initiale Aucune aide financière — investissement personnel de 10 000 € Panier moyen entre 35 et 50 €					
Les Cagouillères	Vente produits locaux: association de 24 familles bénéficiant des produits locaux des producteurs adhérents à l'association;	Gamme de produits: Farine; Pommes bio, jus de pommes bio, compotes de pommes bio; Purées, soupes et confitures de potimarron et	Salon du développement durable (avec marché de producteurs); Expositions (en cours de réflexion);	Stockage et transport des produits frais Soutien de la CCVG, mairie de la commune		35 km						

pas de plateforme web; Les Cagouillères est l'intermédiaire entre producteur et consommateur	et vinaigre de miel ; Légumes, aliments pour volailles, foin et paille ; Légumes	Marché de producteurs en cours de réflexion)	mais attractivité		
Accueil camping-car; Hébergement roulottes; Animations/év ènements	10 Producteurs adhérents: Le Panier de la Grillerie (Coussay-les- Bois), Graine d'Arcadie (Archigny), Les Vergers des Savoies (Vouneuil sur Vienne), La ruche qui pique, Ferme des petits Partenais, Mamie Syl', Les biquettes du Mont Saint Savin, Ferme des Grange Neuve, Ferme des Matringhme (Jouhet)				

Maison de l'Art et du Terroir – En plein Virage	Entreprise Individuel; Magasin de producteurs; Bar-Snack; Soirée/Concert; Expositions	Les animations: SIMER, CPA-CPIE de Lathus Produits cosmétiques; Création artisanale; Miel; Bières; Conserves, terrines, pâtés; Condiments (pâtes, riz); Plantes	Réflexion sur un système de livraison aux personnes âgées sauf que pas de chambre froide Agrandir son réseau de producteurs	Gestion seule Gestion des denrées périssables car flux peu visible Chambre froide limité Pas de cuisine	Attractivité du lieu par les locaux et les touristes français Soutien de la mairie de Queaux	70 km max	10 à 15 personnes volontaires pour aider lors des évènements
	Expositions	Plantes aromatiques (Ferme de la Quinatière); Légumes (Arbre à Légumes d'Armelle); Gargouil; Pain de paysan- boulanger; Fromage (La ferme des Délices); Charcuteries, saucissons	locaux Achat d'une chambre froide	pour la bar-snack			

LEPA Montmorillon	Etablissement scolaire Exploitation agricole Cantine scolaire	Abattoir de Montmorillon; Jard'Insolite; Coopérative Agrial; CUMA Mont Terroir; Mont Plateau (réseaux de producteurs); CIVAM; Chambre d'agriculture 86; Adhérents à des groupements; Grossistes; Boulangerie Ram bault à Civaux; Vienne agro bio	Pas de projet à venir	Compétences pour travailler les produits bruts (découpe de viande); Equipements nécessaires pour transformer les produits bruts; Organisation; Communication pour éviter le gaspillage; Loi EgaLim demande d'être vigilant et attentif; Problème d'offre sur le territoire		Département de la Vienne ; CCVG (16 % en productions locales et restauration collective) ; Départements limitrophes	160 000 € d'achat de denrées alimentaires dont 16 % en local
Cantine scolaire de Valdivienne	Ecole élémentaire ; Association des Parents d'Elèves ; Gestion de la Cantine scolaire	10 producteurs	Projet d'augmenter les produits labelisés pour respecter la Loi EgaLim	Les prix des repas (augmentation); Manque de produits sur la CCVG (poisson, volaille);	Eviter le gaspillage alimentaire Eduquer à consommer local, frais et de saison	Autour de Valdivienne Départements Iimitrophes (79)	280 repas par jour 2.10 € le repas Répartition de l'approvisionnement dans l'assiette :

					de	Prix des repas accessibles		11% de produits labelisés 5% de produits en bio 41 % de produits en circuits-courts
Résidence Autonomie	Résidence pour personnes âgées (50 résidents); Cuisine centrale (18 000 repas servis)	Principal fournisseur: Resto Val (prestataire extérieur à la CCVG)	Projet à venir : Recherche d'un cuisinier local (étude de faisabilité financière entre cuisinier et prestataire actuel); Créer un magasin de producteur (liste de producteur alentours à finaliser et local trouvé mais pas encore acheté)	chèvre s Availles- Limouzine ; Manque c	eur de Gur de en		Rayon de 30 km	
Résidence Bellevue	Résidence pour personnes âgées	Principal fournisseur : SODEXO	Projet à venir : Augmenter la part de produits locaux dans les assiettes	'	de et		Départemental	
			INST	ITUTIONS				

Ecomusée	Association de Fédération Nationale des écomusées		De gare en gare (mairie de Lathus); Table ronde femmes de la Terre; Ecomusée de demain (restauration locale)	Manque de moyens, de temps, de connaissances plus générales sur les acteurs locaux, manque de reconnaissance	Diversité de thématiques, circuits sur l'ensemble de la CCVG	CCVG National	30 000 €/ an de la CCVG dont 10 000 € pour le PAT avec les différentes missions de l'écomusée.
MJC	Association ciblée sur le social, culturel, la mobilité et l'alimentation	BA86 GMS locale Restaurateurs March'équitable MontPlateau CIVAM CCVG Restaurants Communes (Mont 'épicerie) Office du tourisme Agrilocal Producteurs locaux Réseau ANDES	Projets passés: Restaurant de la MJC (2009-2019); Frigo Truck (2018); Le petit rungis (2021) Projets mis en place: Café Labo Projet en cours: Projet COSI; Ecotrail avec CPA Lathus	Très dépendant de la ramasse; Gestion de la main d'œuvre, du temps et de l'organisation (épicerie sociale)	Meilleur regard de la MJC vis-à-vis de l'aide alimentaire, les circuits-courts, les vélos électriques Plus de proximité avec les commerces de proximité et les producteurs locaux	Départementale et locale	

		Réseau AREAS Lycée agricole de Montmorillon SIMER Ecoles CUMA Mont Terroir				
CIVAM	Réseau CIVAM du Montmorillonn ais Plusieurs thématiques de travail dont cirucits-courts	CUMA Mont Terroir Mont Plateau March'Equitable Agriculteurs adhérents CCVG MJC Ecomusée du Montmorillonnai s Lycées agricoles Ville de Montmorillon SIMER CMA CCI	Approvisionnem ent des communes en restauration collective Forum entre producteurs et acheteurs locaux De ferme en ferme Filière BIO du Poitou Un samedi soir à la ferme		Montmorillonnai	
		Vienne AgroBio				

		Eaux de Vienne LPO SAFER Terre de Lien CPA — CPIE de Lathus Chambre d'agriculture de la Vienne	Projet en attente: Appel à projet régional « Circuits alimentaires locaux » sur la logistique				
Chambre d'Agriculture de la Vienne	Driver fermier 86 Association de Producteurs Site internet Driverfermier8 6.fr	Environ 40 producteurs dont 7 sur la CCVG				Projet à envergure départe-mentale	Budget: 100 000 € (2021) 200 000 € (2022 – prévisionnel)
Vienne agrobio	Association de Groupement d'Agriculteurs Biologiques de La Vienne avec 200 adhérents dont 177 sur la Vienne et Gartempe	Grand Poitiers Grand Chatellerault CIVAM Eaux de vienne LEPA Montmorillon CPA-CPIE Lathus	Défi alimentaire famille; Filière BIO du Poitou; Rallye Territoire BIO; Potager communal à la	Manque de moyens humains ; Peu de visibilité sur certains territoires ; Manque de communication avec certains acteurs	Nombreux outils mis en place ; Diversité de projets ; Réseaux d'acteurs assez importants	Départemen-tale	

	600 producteurs bio dans la Vienne	Associations naturalites (LPO, Vienne Nature); SIMER	Chapelle Moulière; PAT Grand Poitiers (4 actions)				
Département de la Vienne	Met en place des projets en lien avec alimentation et agriculture (2 projets); Soutien financier pour les structures territoriales; Accompagnem ent technique	Référent PAT; CA 86; CIVAM du Montmorillonais; Vienne AgroBio; InterBio; Producteurs de la vienne (ponctuellement)	Plateforme AgriLocal 86 ; Projet Logistique	Manque de synergies entres les acteurs de la Vienne	Animation du réseau AgriLocal 86	Vienne	159 producteurs de la Vienne sur la AgriLocal 86; 39 producteurs en BIO sur AgriLocal 86; 83% des commandes en 2021 passées par les collèges sur AgriLocal 86; 24% du chiffre d'affaires en BIO (2021) sur AgriLocal 86
CPA-CPIE Lathus	Accueil du public avec hébergement et restauration; Exploitation agricole composée d'un verger de 1ha; Centre de formation et un chantier	Partenaires institutionnels principalement: Convention pluriannuelle avec la CCVG; Convention pluriannuelle avec différentes mairies; CA 86; CIVAM; MJC	Pas de projet à venir	Logistique Mauvaise entente entre les acteurs		CCVG Régional (accueil scolaires)	

	d'insertion professionnelle				
Chambre de Commerce et d'Industrie de la Vienne	Accompagner les entreprises industrielles (agroalimentair es); A mis en place l'Opération « Mon resto engagé »	SIMER; CA 86; CMA; Personnes de la chaine alimentaire (unité de transformation comme SODEM à Le Vigeant dans la prévention des déchets, distributeurs comme les supérettes, artisans, restaurants)	 Ce qui manque sur le territoire Vienne et Gartempe: Unité de transformation à valeur ajoutée; massifier/ grouper les producteurs pour répondre aux marchés Freins sur le territoire Vienne et Gartempe: Valoriser les métiers d'artisanat comme les bouchers, de moins en moins présents; Constat que supérette fonctionne mieux s'il y a un rayon boucherie avec un boucher.	Influence départementale	

A cela s'ajoute la conception des cartes via Magrit, logiciel en ligne de cartographie, et en complément du logiciel CANVA pour la mise en page des cartes. Les cartes qui ont été conçues ciblent la répartition géographique des acteurs locaux dans leur zone d'influence, les agriculteurs adhérents à des plateformes de vente de produits locaux, les ateliers et outils de transformations sur le territoire ou encore les magasins de producteurs qui composent le Montmorillonnais.

L'ensemble de ce travail d'analyse a permis d'alimenter la restitution finale auprès de la CCVG sous forme d'un diagnostic alimentaire (non exhaustive), mais qui permet de visualiser les synergies entre les acteurs du territoire.

II.3. Elaboration d'un guide des initiatives de Vienne et Gartempe

Les initiatives de circuits courts rassemblant les acteurs de l'alimentation dont les citoyens, se précisent aujourd'hui. Les initiatives dispersées demandent à être mise en relation voir interconnectées entre elles pour solutionner certains problèmes sur le territoire Vienne et Gartempe.

L'objectif de cette revue est de mettre en valeur la richesse présente sur le territoire. De nombreuses initiatives constituent la Vienne et Gartempe mais restent peu visibles. Le guide des initiatives met en lumière certaines de ces actions, inconnues ou peu représentées sur le territoire.

Choix des initiatives

Les initiatives sélectionnées sont en lien direct avec le PAT Vienne et Gartempe puisqu'elles constituent ce réseau d'acteurs locaux, indispensable pour le maintien d'une alimentation locale. Ces initiatives se complètent les unes avec les autres puisqu'elles ciblent la restauration collective, les plateformes web de vente des produits locaux, la transformation, les automates de distribution alimentaire, les magasins de producteurs, l'aide alimentaire. Toutes ces initiatives montrent la richesse du territoire en termes d'implication des acteurs dans le développement de leur territoire.

De ce fait, ce sont 6 initiatives qui ont été choisies dans le guide.

- 1) La cantine scolaire de Valdivienne, gérée par l'Association de parents d'élèves de l'école élémentaire. Cette initiative est en lien avec l'approvisionnement en restauration collective, un des premiers axes de travail du PAT Vienne et Gartempe.
- 2) Le distributeur alimentaire de Sillars, géré par la Ferme du Léché. Cette initiative entre dans le cadre de l'émergence de nouvelles initiatives pour la vente de produits locaux en direct.
- 3) Le drive fermier de Poitiers, géré par une association de producteurs mais à l'initiative de la Chambre d'Agriculture de la Vienne. Cette initiative se situe en dehors du périmètre

- Vienne et Gartempe. Cependant, certains producteurs de Vienne et Gartempe sont adhérents au drive fermier. De plus, la création d'un deuxième drive fermier est en cours de réflexion sur une des communes de la Vienne et Gartempe, à Lussac-Les-Châteaux.
- 4) Le magasin de producteur "Les Cageots Locaux", géré par Sascha et Bruno. Les magasins de producteurs sont fortement représentés sur le territoire, notamment autour de Montmo-rillon avec March' Equitable. Il semblait donc intéressant de cibler un magasin de producteur sur une commune plus éloignée du centre d'attractivité.
- 5) L'épicerie sociale "Mont Epicerie", géré par la MJC. A travers cette initiative, c'est la précarité du territoire qui est mise en avant, puisque l'épicerie sociale est la seule épicerie d'aide alimentaire en Vienne et Gartempe.
- 6) L'atelier de découpe CUMA Mont Terroir situé à Adriers et géré par 12 éleveurs adhérents. Il s'agit du seul atelier de découpe ouvert à tous sur le territoire. La CUMA Mont Terroir est un outil que les éleveurs se partagent et qui est source d'inspirations sur d'autres territoires comme dans le Châtelleraudais.

• Organisation de l'entretien

Une fois la sélection et validation des initiatives proposées, ce sont plusieurs entretiens qui ont été menés. En parallèle des entretiens pour l'état des lieux des réseaux alimentaires locaux, des questions précises ont été posées à ces mêmes acteurs. En effet, les acteurs interrogés pour le guide faisaient également partie des acteurs enquêtés pour l'état des lieux. L'entretien a donc été prolongé afin d'obtenir les informations nécessaires à la conception du guide. Les renseignements demandés étaient les suivants :



Concernant les points à retenir, cela englobe les points de vigilances, les difficultés rencontrées et les points de réussite. Des photographies ont été prises pour illustrer le guide des initiatives.

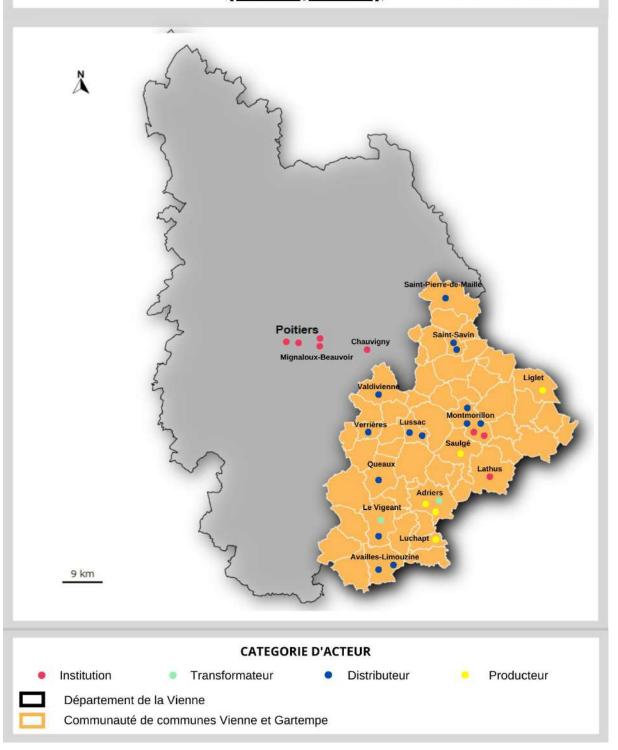
• Format du guide

Plusieurs propositions ont été faites sur la mise en page du guide. La première option était un guide audio qui enregistrait chaque témoignage des personnes concernées. Cependant, cela nécessite les demandes d'autorisations pour enregistrer le montage audio. En définitif, cette option a été écartée car elle prenait beaucoup de temps et d'organisation, additionnée aux autres missions du stage. La deuxième option était un livret A5 papier et/ou numérique avec un recto sous forme de fiche technique et un verso sous forme de témoignage et d'illustrations. Après discussion et validation par les élus référents, il a été choisi d'opter pour un livret papier A5 mais, uniquement, avec une partie rassemblant l'aspect technique et illustrations.

III- Résultats des enquêtes et piste de réflexion

Ce sont 31 personnes qui ont été interrogées dont 5 producteurs, 2 transformateurs, 14 distributeurs et 10 institutions. Sur la carte ci-dessous, l'Etat et la région Nouvelle-Aquitaine ne sont pas pointés par souci d'échelle. La représentation des acteurs interrogés n'est pas respectée, suite à des acteurs qui n'ont pas souhaité répondre ou par manque de temps. Cependant, cet échantillonnage permet de prendre en considération la présence plus importante des distributeurs (magasins de producteurs, épiceries, restaurants, restauration collective) et la présence minoritaire des transformateurs avec 2 abattoirs et un atelier de découpe ouvert à tous (CUMA Mont Terroir), expliquant ainsi l'étude de faisabilité financière initiée par la CCVG pour les projets d'atelier de transformation. Les producteurs interrogés sont peu nombreux, dû à une gestion du temps qui est difficile à trouver pour eux. De plus, parmi les producteurs interrogés, ce sont des producteurs qui sont juxtaposés entre deux départements. De ce fait, il semblait intéressant de différencier leurs relations de travail à celle de producteurs implantés dans le montmorillonnais.

Localisation des acteurs interrogés dans le cadre du diagnostic des réseaux alimentaires (CCVG, 2022) Auteure: Dorine BOISSOU

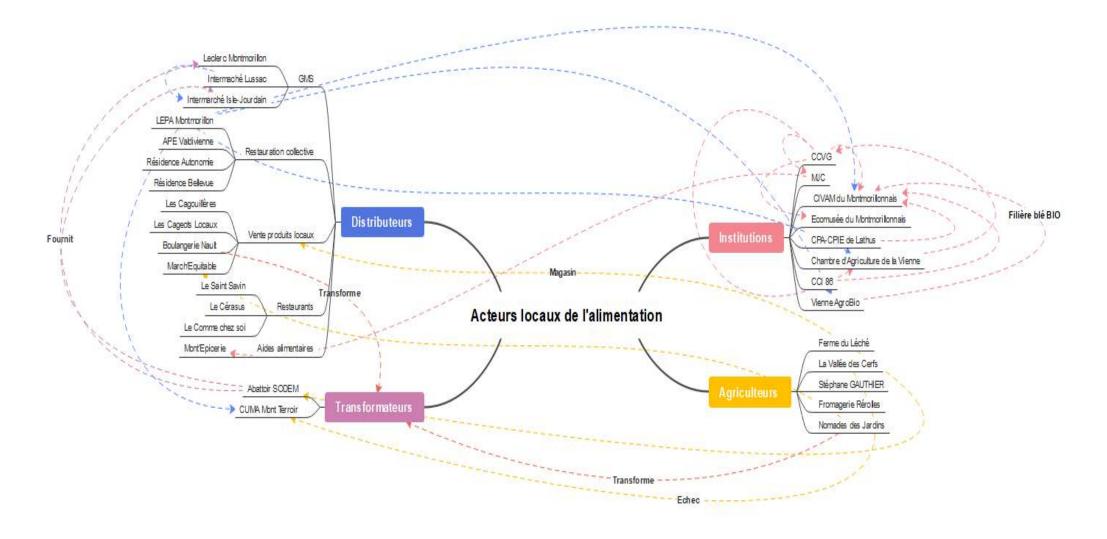


III.1. Analyse des résultats et discussions

Une multitude d'interrelations entre la plupart des acteurs a pu être soulevée. Pour visualiser la diversité des acteurs et les nombreuses interactions qui sont présentes, une carte mentale des réseaux d'acteurs locaux en Vienne et Gartempe a été réalisé (page suivante).

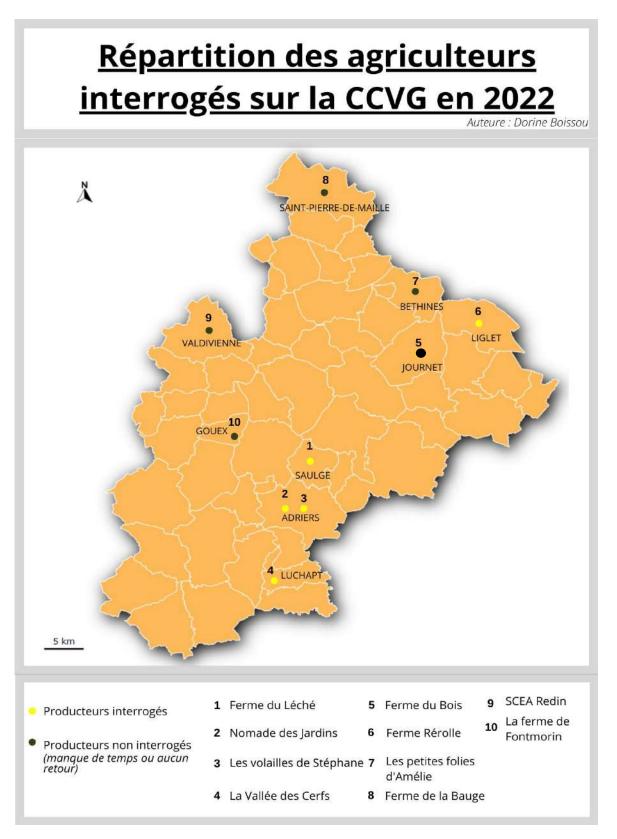
Il est important de prendre en compte que cette carte n'est pas exhaustive, que des relations entre acteurs sont encore à creuser, voir à développer.

Les interactions entre les acteurs de Vienne et Gartempe



III.1.1. Les producteurs

Ce sont 5 producteurs qui ont été interrogés et qui ont permis de récolter des données intéressantes.



La ferme du léché possède un magasin d'une douzaine de producteurs, s'approvisionnant sur un rayon de 30 km. La gestion du distributeur automatique de la commune de Sillars leur a été confié. Le chef d'exploitation, Victor Leglantrier, est éleveur de 600 ovins qui sont abattus à la SODEM au Vigeant puis commercialisé pour la grande partie par les débouchés de l'abattoir (soit GMS principalement). Tandis qu'une minorité est vendue à la boutique de la Ferme du Léché. Enfin, la ferme est dotée d'un verger pour la production de jus de pommes. La transformation des pommes est faite dans l'atelier de transformation familiale dans la Marne. Les déplacements à répétition font ressortir la volonté de détenir ou partager un atelier de transformation, pour plus d'autonomie. A travers, un atelier de transformation c'est aussi la possibilité d'élargir la gamme de produits proposés (réflexion sur la vente de compotes de fruits faites maison) du magasin.

Les Nomades des Jardins est reconnue comme le premier éleveur d'escargot en France. Un laboratoire de transformation de 250 m² est utilisée pour l'élaboration des produits finis à 100% de sa capacité. De ce fait, un deuxième atelier de transformation est en cours de création, sans intention de le partager avec d'autres personnes. Il s'agit d'un producteur et transformateur qui travaille à l'internationale, principalement sur des filières longues. Néanmoins, l'exploitation vend ses produits finis dans les GMS locales.

Stéphane GAUTHIER, récemment installé, est concentré dans l'élevage, l'engraissage et la vente de volailles. Il fait le déplacement à l'abattoir de Roche-Prémaries pour abattre ses bêtes. Il n'y a pas d'abattoir de volaille sur le territoire car c'est une filière minoritaire en Vienne et Gartempe. Cependant, au vu de la faible production dans la filière volaille, il y a donc un potentiel de développement intéressant. La présence d'un abattoir de volaille pourrait pousser les agriculteurs à élargir leur activité. De plus ce serait un atout considérable pour le territoire de posséder son propre abattoir de volaille. Cela permettrait de créer une complémentarité avec l'abattoir de la SODEM spécialisé dans l'abattage d'ovins et l'abattoir de Montmorillon orienté vers l'abattage de bovins.

La Vallée des Cerfs propose un panel d'activité de l'hébergement à la restauration et la vente de ses produits transformés. Les cervidés, bovins et agneaux sont abattus à l'abattoir de Confolens (abattoir le plus proche) puis découpé à la CUMA Mont Terroir. La cheffe d'exploitation, Anne VAN AUBEL a fait remonter plusieurs conflits dans sa collaboration à la CUMA Mont terroir, qui l'ont poussée à partir. Depuis peu, la vallée du Cerfs fait partie d'un collectif d'agriculteurs qui ont le souhait de monter leur propre atelier de transformation. Ce projet a été déposé en candidature dans le cadre du projet de transformation chaude et/ou froide encadré par la CCVG.

La fromagerie Rérolle produit des fromages (caprin lait) qui sont commercialisés via les magasins de producteurs comme March'Equitable, La boutique d'à côté, la Ferme du Léché et le bon coin paysan. Les marchés sont aussi un lieu indéniable pour commercialiser les fromages (Montmorillon, Lussac, Le Blanc et la Foire des Hérolles). D'autres débouchés complètent la vente des produits : les restaurants (le Lucullus, Orangeries, le Saint-Savin), la plateforme AgriLocal 86 pour les collèges, les maisons de retraites avec la société Rest'alliance, les cantines scolaires via le réseau Mont Plateau, ainsi que la MJC et le CPA Lathus pour les centres de loisirs auprès des enfants. L'inconvénient principal est la gestion du temps et l'organisation. Malgré un circuit de livraison prédéfini tous les mardi matin, l'activité de commercialisation s'accompagne de l'élevage des caprins et de la transformation. En effet, la fromagerie possède son propre atelier de transformation, utilisé à 100 % de ses capacités avec des chambres froides pour le stockage des fromages. Aucune perte n'est à noter sur ce type de production.

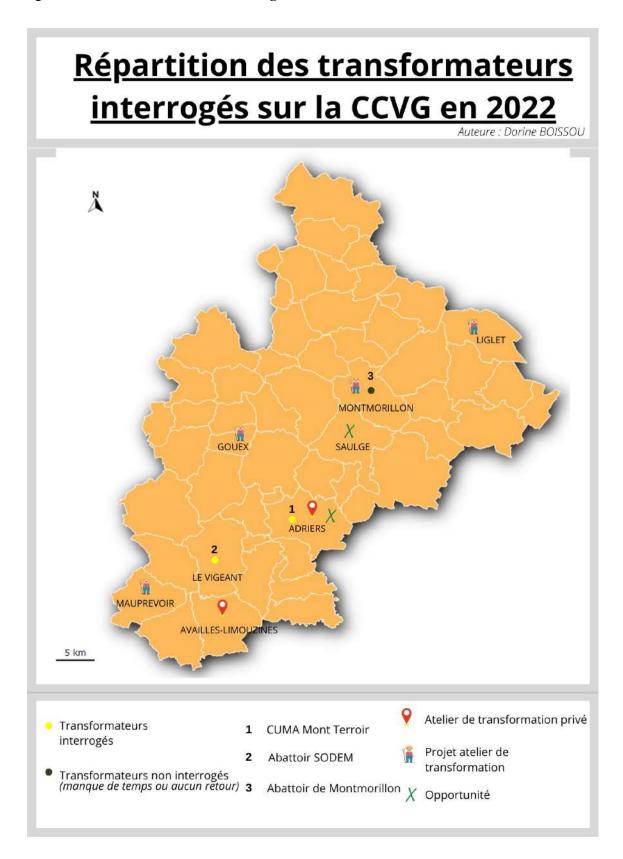
Mis à part Nomade des Jardins, la totalité des agriculteurs et éleveurs travaillent soit en circuits court ou en vente directe. Le **périmètre d'influence**, c'est-à-dire jusqu'où s'étend les relations de travail pour l'approvisionnement et la commercialisation, est compris entre 5 km et 50 km.

Un périmètre assez restreint qui permet de soutenir que les agriculteurs ont formé leur propre réseau local au sein de Vienne et Gartempe. Ce réseau peut s'étendre sur des communes avoisinantes comme Bellac, Chatellerault, Le Blanc ou encore Civray.

La commercialisation des productions agricoles est donc privilégiée en local, pour satisfaire la demande des consommateurs. Les agriculteurs, en plus de leur activité de production, consacrent également beaucoup de temps aux déplacements pour les livraisons de leurs marchandises. En effet, la grande majorité des producteurs interrogés ont soit créer un magasin de producteurs (la Ferme du Léché), soit approvisionnent un magasin de producteur (La Vallée des Cerfs approvisionne les Cageots Locaux) et sont aussi présents sur les marchés à proximité (Les volailles de Stéphane, La fromagerie Rérolle).

III.1.2. Les transformateurs

Au total, Vienne et Gartempe comptabilise 3 transformateurs. 2 d'entre eux ont pu être interrogés : l'abattoir de la SODEM au Vigeant et la CUMA Mont Terroir.



Depuis Mars 2022 un appel à candidature d'étude de faisabilité financière d'un projet de transformation chaude et/ou froide a été lancé par la CCVG. Ce sont 5 candidatures qui ont été réceptionnés pour des projets collectifs d'agriculteurs afin de transformer leurs productions. Les ateliers de transformation sont en plein essor avec la formation d'un groupe d'agriculteurs qui prônent la création de leur propre atelier de transformation.

L'atelier de transformation mitoyen avec l'atelier de découpe de la CUMA Mont Terroir est vide. C'est un local qui intéresse notamment la CUMA Mont Terroir pour proposer un atelier de transformation chaude, en complément de l'atelier de découpe. Cependant, aucun porteur de projet ne s'est manifesté pour l'obtention de ce local.

L'abattoir SODEM du Vigeant constitue un acteur économique assez imposant sur le territoire. Troisième abattoir en petits ruminants en France, c'est l'unique abattoir en ovins en Vienne et Gartempe. Il s'agit d'un abattoir géré par la coopérative ECOOVI et la coopérative Alliance pastorale. C'est donc un outil qui appartient aux éleveurs. Cependant, l'abattoir oriente sa commercialisation vers les grosses structures (GMS national, exportateurs, grossistes) et non les particuliers comme les magasins de producteurs, les restaurants ou la restauration collective.

Les entretiens ont également permis de découvrir la présence d'atelier de transformation privé, notamment le laboratoire de transformation de Nomade des Jardins, évoqué précédemment.

La Boulangerie NAULT située à Availles-Limouzines possède aussi un atelier de transformation chaude. Celui-ci est utilisé à 30% de sa capacité maximale. Le directeur de la boulangerie a évoqué le souhait de partager cet atelier. En termes d'équipements, plus de 20 fours sont disponibles pour la cuisson de plats ainsi que des chambres froides pour stocker les denrées alimentaires. Les producteurs ou groupes de producteurs ont la possibilité, après échange avec le directeur, d'utiliser cet atelier pour leur activité. De ce fait, il est important de prendre en compte que d'autres ateliers de transformation existent en Vienne et Gartempe. Ceux-ci ne sont pas utilisés à 100 % de leur capacité maximale et peuvent donc être partagés avec d'autres personnes. La Ferme du Léché étant à la recherche d'un atelier de transformation pour élargir sa gamme de produit pourrait être mis en relation avec cet acteur.

Enfin, les boucheries ne sont plus autant sollicitées et présentes sur le territoire. Elles ne constituent plus qu'un intermédiaire entre les rayons boucheries présents dans les GMS (Leclerc Montmorillon et Intermarché Lussac les Châteaux). Cependant, les bouchers sont, quant à eux, fortement sollicités notamment dans les ateliers de transformation avec un boucher présent à la

CUMA Mont Terroir. La cantine scolaire de Valdivienne a l'avantage d'avoir son propre boucher, présent depuis des générations. Cela confirma, la difficulté à trouver un boucher puisque la compétence technique du métier est indéniablement nécessaire dans la découpe et la transformation de la viande ainsi que dans la restauration collective.

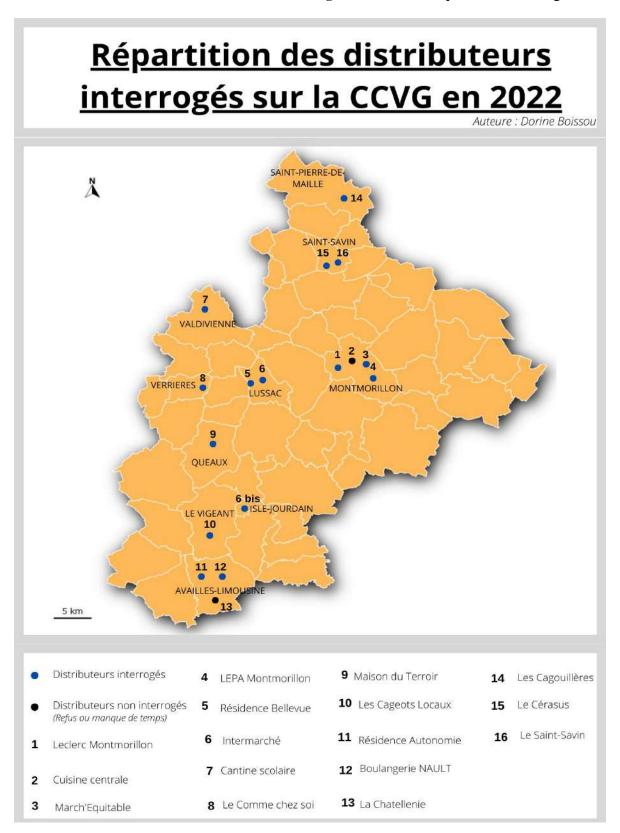
Concernant le **périmètre d'influence** des transformateurs, la CUMA Mont Terroir s'étend sur l'ensemble du département de la Vienne. Deux éleveuses de Châtellerault font partie de la CUMA Mont Terroir. Un projet d'atelier identique à celui d'Adriers est en cours de réflexion sur ce territoire-là. L'abattoir SODEM s'étend nationalement avec une clientèle et des fournisseurs venus de la Région Nouvelle-Aquitaine, de l'Aveyron ou encore des Pays-Basque. Un petit réseau local se compose sur Vienne et Gartempe et ses alentours : La Châtellenie à Availles Limouzine ; quelques écoles ponctuellement et à la demande ; Leclerc Montmorillon ; Intermarché Isle Jourdain ; Civray, Châtellerault (Leclerc), Poitiers, Limoges. Une aire d'influence qui reste présente mais au-delà des 50km.

La CUMA Mont Terroir possède un camion-frigo facilitant ainsi les déplacements pour les livraisons. L'abattoir SODEM a un réseau de transporteurs. De ce fait, les déplacements pour les deux structures sont plus abordables que pour un producteur qui limite ses déplacements à 50 km maximum.

.

III.1.3. Les distributeurs

Parmi les distributeurs, ce sont **3 restaurants**, **2 GMS locales**, **4 magasins de producteurs**, **4 structures en restauration collective et 1 boulangerie industrielle** qui ont été interrogés.



Concernant les entretiens menés auprès des distributeurs, plusieurs freins sont ressortis.

Tout d'abord, il y a un besoin de connaissances sur les volumes disponibles en productions agricoles pour l'approvisionnement des restaurants (Comme chez soi) et les magasins de producteurs (Les Cageots Locaux). Il y a également un besoin d'élargir son réseau de travail en y intégrant de nouveaux producteurs locaux, comme les GMS locales. Le Leclerc de Montmorillon ou Intermaché à Lussac les Chateaux ont opté pour des stratégies différentes mais avec un objectif commun (répondre à la demande de local par la clientèle de GMS). Le Leclerc de Montmorillon souhaiterait augmenter sa part d'approvisionnement en produits locaux par l'obtention d'une liste des producteurs présents en Vienne et Gartempe. Tandis qu'Intermarché à Lussac les Chateaux a mis en place une plateforme « Producteur d'Ici ». Il s'agit d'une charte d'adhésion des producteurs locaux sur un rayon de 60km maximum qui se sont engagés à approvisionner la GMS, de façon régulière.

Par conséquent, ce manque de connaissance induit l'achat de denrées alimentaires en dehors de la Vienne et Gartempe, en direction des industries agroalimentaire (METRO Poitiers). Les restaurants ne pouvant être garantis à 100% des volumes vont s'orienter le plus souvent vers des groupes d'achats plus viables, en termes de quantité. Cela s'explique de part une répartition inégale des filières de productions sur le territoire. En effet, un manque de maraîchers est constaté alors que la demande en fruits et légumes ne cesse d'augmenter. Ce sont les magasins de producteurs interrogés ainsi que les restaurants et structures de la restauration collective qui ont soulevé la difficulté à s'approvisionner en fruits et légumes sur leur territoire. Comme évoqué précédemment, la filière volaille est peu représentée sur le territoire, et obligent les distributeurs (restaurants, GMS, magasins de producteurs et restauration collective) à s'approvisionner auprès des groupes d'achats comme METRO, SODEXO, RESTO'VAL, POMONA. Cependant, d'autres distributeurs comme les Cageots Locaux vont s'approvisionner sur des territories mitoyens à Vienne et Gartempe (Bellac, Confolens, Le Blanc, l'absence d'un abattoir de volaille fait défaut. Tandis que, les filières céréalières et d'élevage sont majoritairement représentés sur Vienne et Gartempe avec un mode de commercialisation qui est en circuits-longs avec l'export des marchandises, le plus souvent.

Concernant la restauration collective dans les cantines scolaires ou maisons de retraite, la loi EgaLim qui confère « 50% de produits durables et de qualité dans les assiettes dont 20% de produits bio » pousse à l'incompréhension. Certaines structures de restauration collective (Cantine scolaire de Valdivienne) ont des difficultés à atteindre le pourcentage demandé. D'autres structures comme les maisons de retraites (Résidence Autonomie et résidence Bellevue) délègue

l'approvisionnement en restauration auprès de groupes comme SODEXO ou RESTO'VAL. Cependant, il y a un réel besoin d'accompagner les communes pour éclaircir les différentes notions qu'encadrent la loi EgaLim. D'où la convention entre la CCVG et le CIVAM du Montmorillonnais pour accompagner les communes de Vienne et Gartempe dans l'approvisionnement en restauration collective.

D'autres acteurs sont plus investis sur le territoire comme le **lycée agricole de Montmorillon**. Acteur qui est concerné par la restauration collective dans sa cantine scolaire mais qui porte aussi une casquette de production, de transformation et d'institution académique. A ce titre, le LEPA de Montmorillon est un acteur économique important sur le territoire qui peut jouer un rôle intéressant dans la mise en relation des acteurs.

La restauration collective de la **résidence Autonomie**, gérée par la Mairie d'Availles-Limouzine, est approvisionné par RESTO'VAL. La précédente mandature a signé un contrat jusqu'en 2023 avec ce prestataire. De ce fait, la mairie souhaiterait changer de prestataire pour opter vers une restauration plus locale. La mairie souhaiterait être accompagnée dans une étude de faisabilité financière afin de comparer la différence de coût entre l'embauche d'un chef cuisinier et son prestataire actuel.

Comme évoqué, la **Boulangerie NAULT** fait partie de ces acteurs avec une double casquette (distributeur-transformateur). En plus de posséder un atelier de transformation. La boulangerie souhaite développer une filière 100% blé locale (de la production à la transformation). Elle fait donc parti des échanges entre Vienne AgroBio et le CIVAM du Montmorillonnais. En effet, ces deux acteurs institutionnels travaillent ensemble sur la valorisation de la filière transformation céréale avec la farine, à l'échelle de toute la Vienne.

Concernant le **périmètre d'influence** parmi les 15 distributeurs, seulement 2 (Les Cageots Locaux et les Cagouillères) fonctionnent à moins de 30km. Les deux GMS locales sont demandeuses en produits locaux. D'un côté, intermarché fonctionne via sa plateforme « Producteurs d'Ici » sur une zone de 60 km maximum. D'un autre côté, le Leclerc de Montmorillon recherche des producteurs en capacité de les fournir sur une zone de 15 km environ. Les restaurants (Le Comme chez soi, le Cérasus, Le Saint-Savin) travaillent majoritairement avec des producteurs locaux, sur un rayon de 50 km. Cependant, l'incertitude des volumes proposés, la saisonnalité des productions ainsi que le manque de certaines productions sur le territoire (poissons, canards) font que les restaurants commandent via les grossistes comme METRO. Pour

la restauration collective, une partie de l'approvisionnement se fait via des groupes de grossistes. Cependant, la volonté de s'approvisionner en local est prédominante à l'échelle départementale.

En définitif, les magasins de producteurs sont les seules à fonctionner sur un petit rayon, pouvant être expliquer par la collaboration avec des producteurs, qui eux-mêmes travaillent sur des petits rayons.

Nous pouvons définir de nouveaux modes de distributions ainsi que la multiplication des magasins de producteurs en Vienne et Gartempe. Des modes de commercialisation qui concernent principale les agriculteurs et les consommateurs

Au travers des échanges menés avec chaque acteur, les agriculteurs cumulent plusieurs activités (production, transformation, commercialisation). A ce titre, ce sont des acteurs qui sont contraints par le temps, la répétition des déplacements pour les livraisons et l'organisation de leurs activités.

Au vu des différents activités dont les agriculteurs doivent assurer, une orientation est faite vers des nouveaux modes de commercialisation (drive fermier 86, AgriLocal 86, distributeur automatique). Ceux-ci s'avèrent plus simples en termes de gain de temps, d'organisation et plus viable financièrement (avec moins de déplacements) pour les agriculteurs. Contrairement aux magasins de producteurs qui demandent du temps à consacrer puisque des permanences sont faites par chaque agriculteur (March'Equitable). Cependant, ce sont des modes de commercialisation bénéfiques pour les agriculteurs mais qui n'instaure plus la notion de lien entre le producteur et le consommateur. Le distributeur automatique situé sur la commune de Sillars (Ferme du Léché) est approvisionné tous les jours avec un référencement des produits locaux. Or, aucune relation n'est établie comme celles que l'on peut retrouver dans les marchés ou les magasins de producteurs.

En définitif, la commercialisation des produits locaux se développent à travers l'apparition des plateformes internet ou des distributeurs automatiques. Sur le territoire de Vienne et Gartempe, une diversité de ces initiatives voient le jour, en complément des magasins de producteurs déjà bien ancré sur le territoire. Une répartition que l'on peut visualiser à travers la carte ci-dessous.

Répartition des distributeurs automatiques et des magasins de producteurs sur la CCVG en 2022

Auteure: Dorine Boissou Casiers alimentaires Les Cagouillères Distributeur de pain Distributeur de pizzas N Distributeur de pain SAINT-PIERRE-DE-MAILLE Création d'un drive fermier SAINT-SAVIN Le Panier de Ben MONTMORILLON Distributeur de pain LUSSAC SILLARS BOURESSE QUEAUX ISLE-JOURDAIN March'Equitable LE VIGEANT Maison d'Art et Distributeur du Terroir de pommes de terre AVAILLES-LIMOUZINE Distributeur 5 km d'oeufs BIO La Boutique d'à côté **Les Cageots Locaux** Création d'un magasin de producteur > Projet à venir Magasins de producteurs Distributeur alimentaire

$\boldsymbol{Les}\;\boldsymbol{Cageots}\;\boldsymbol{Locaux}\;(B.VAN\;AUBEL)$



Les Cagouillères (J.Y RENOUX)



Maison d'art et du terroir (C.PROUST)



March'Equitable





Distributeur œufs BIO (C.YDIER)

©Dorine Boissou



Distributeur de pommes de terre (S.RATHIER)



Plusieurs points sont à développer concernant la carte des distributeurs automatiques et magasins de producteurs.

• Création d'un magasin de producteurs à Availles-Limouzine

Les magasins de producteurs sont déjà bien ancrés sur le territoire. La répartition des magasins permet au consommateur de s'approvisionner facilement et à proximité. Lors des échanges avec la maire d'Availles-Limouzine, il a été évoqué la volonté de créer un magasin de producteur dans le centre de la commune. Les locaux sont en forte demande d'un lieu qui centralise les produits locaux. Actuellement, le groupe de producteurs est formé, le local est choisi (à voir si depuis il a été loué par la mairie). Le seul manque reste le financement du projet.

• Distributeur alimentaire sur la commune de Sillars

Depuis mars 2022, la commune de Sillars a innové en mettant en place un point de vente directe en produits locaux via un distributeur alimentaire. L'objectif de cette initiative étant de redynamiser la petite commune, pauvre en commerces de proximité et d'animer le réseau de producteurs présents sur la commune de Sillars et ses alentours. La Mairie a été porteuse du projet jusqu'à l'installation du distributeur. Puis elle a délégué la gestion et l'approvisionnement à la Ferme du Léché.

Ce sont 40 casiers, dont la moitié sont réfrigérés qui sont mis à disposition des consommateurs et des producteurs (p.30). Le prestataire qui a installé les casiers est le groupe « Le Casier Français » pour un cout de 45 000 €. Ce financement a demandé la participation de la CCVG, du département de la Vienne et de la Commune de Sillars. Les producteurs n'ont donc rien payé.

En termes général, le fonctionnement de ce type de dispositif est le suivant : les producteurs déposent leurs productions dans les casiers. Il y a la possibilité de mutualiser les productions de plusieurs producteurs dans un même casier. Les consommateurs sélectionnent le(s) casier(s) qui les intéressent et payent par carte bancaire. Or, dans le cas du distributeur alimentaire de Sillars, la Ferme du Léché mutualise les commandes de tous les producteurs dans son magasin et s'occupe de réapprovisionner les casiers. Une application mobile permet de connaître les volumes restants dans les casiers. Le flux de passage est conséquent puisque le réapprovisionnement se fait 2 à 3 fois par jour.

L'apparition des distributeurs alimentaire est un gain de temps pour les producteurs puisqu'ils leur suffit de déposer leur marchandise. Cependant, la relation entre producteur et consommateur n'est plus présente.

• Le drive fermier 86



Depuis Mars 2021, la création d'un drive fermier a vu le jour sur le Campus de Poitiers. Le concept du drive est de commander sur la plateforme internet des produits locaux et de récupérer sa ou ses commandes sur un jour unique, un créneau et un lieu défini.

L'avantage de ce type de commercialisation est la simplicité et la fluidité de la démarche. En un clic, il est possible de remplir son frigo.

C'est aussi un amplificateur de notoriété pour les producteurs adhérents puisqu'ils peuvent communiquer sur eux, leur exploitation et leurs valeurs via le site internet. Enfin, le contact entre producteur et consommateur est bien présent puisque des permanences sont faites par les producteurs pour donner les commandes.

L'inconvénient le plus important est la logistique puisque l'ensemble des produits commandés doivent être centralisés la veille pour préparer les paniers.

Le concept du drive fermier est en cours de discussion pour être étendu sur Lussac-Les-Châteaux. Actuellement, ce sont 6 producteurs de Vienne et Gartempe qui sont adhérents au drive fermier 86 parmi une quarantaine de producteurs dans la Vienne. Cette antenne à Lussac serait l'occasion pour eux de mutualiser leur production et d'éviter des déplacements jusqu'à Poitiers.

En termes de financement, un projet comme le drive fermier 86 a nécessité l'aide financière du département de la Vienne et des Communautés de communes participantes. Le versement des subventions se fait de façon dégressive. Le département de la Vienne finance 30% du projet et les Communautés de communes adhérentes subventionnent 70% du projet. Pour l'année 2021, c'est un budget de 100 000 €. Pour l'année de 2022, le budget approcherait les 200 000 €. Il est important de noter que le budget pour un projet de drive fermier dépend de l'ampleur du projet et du volume d'activité engrangé.

• La plateforme Agrilocal (cf Annexe IX de la liste des acheteurs et des fournisseurs)



Crée en 2017, la plateforme AgriLocal 86 est un site internet qui met en relation les producteurs, transformateurs locaux et acheteurs de la restauration collective. Ce projet a été à l'initiative du Département et de la Chambre d'Agriculture de la

Vienne. Le concept est équivalent au code des marchés publics.

Les acheteurs sont les collèges (83% des commandes en 2021), les communes (37), les maisons de retraite. Depuis peu, les épiceries sociales peuvent bénéficier d'une subvention départementale de 600 € pour acheter sur la plateforme.

Actuellement, 159 producteurs de la Vienne fournissent sur la plateforme dont 39 sont en BIO. Le chiffre d'affaires est de 24% pour le BIO en 2021

Néanmoins, le département souhaite élargir la prospection en attirant plus de maisons de retraite, de collèges privés et de restaurants car ils sont peu nombreux sur la plateforme.

Les inconvénients sur ce type de plateforme sont que les fournisseurs doivent assurer la livraison (multiplication des déplacements et cout à leur charge ; beaucoup de temps consacré). Les délais d'attente de validation de l'acheteur sont trop longs (1 semaine pour que l'acheteur choisisse et valide avec qui il travaille). Le mode de conditionnement est à préciser (pas d'indication sur les produits finis et les quantités proposés à la vente).

L'avantage est l'animation du réseau puisque cela permet de créer des relations de travail entre des acteurs qui ne se connaissaient pas.

Répartition des producteurs plateforme la sur AgriLocal86 en Vienne Gartempe (2022) Source: Département 86 Producteurs Fruits et légumes 🗐 Epicerie salée Produits laitiers Epicerie sucrée Viande Oeufs

• La plateforme de vente en produits locaux des Cagouillères



Installé depuis 2 ans, les Cagouillères proposent plusieurs activités dont la vente de produits locaux. A la différence des autres plateformes, aucun site internet, uniquement du mailing auprès des 24 familles adhérentes à l'association. Les commandes sont passées tous les 15 jours. La proximité de la commune de Saint-Pierre-de-Maillé avec la communauté de

commune de Châtellerault engendre un réseau de producteurs locaux principalement sur le châtelleraudais. En définitif, les Cagouillères est un intermédiaire entre producteur et consommateur, lieu de stockage des produits locaux, et animation d'un réseau lors d'évènement comme le Salon du Développement Durable.

L'avantage de cette initiative est le réseau d'acteur qui gravitent autour. En dehors de la dizaine de producteurs adhérents à la plateforme, c'est aussi le CPIE-CPA de Lathus et le SIMER qui sont sollicités lors des évènements proposés sur la propriété de 3 hectares.

L'inconvénient est le manque de moyens humains puisque ce sont 2 personnes qui sont à l'initiative des Cagouillères. Le manque de main d'œuvre et le besoin d'être reconnue auprès de la mairie de Saint-Pierre-de-Maillé et de la CCVG se fait ressentir.

A travers l'ensemble des dispositifs évoqués, c'est un réseau de producteurs qui se dessinent et qui s'entremêlent au sein des plateformes. Ci-dessous, une carte qui permet de visualiser ces différents réseaux de producteurs au sein de Vienne et Gartempe.

Répartition des agriculteurs inscrits sur des plateformes de vente de produits locaux

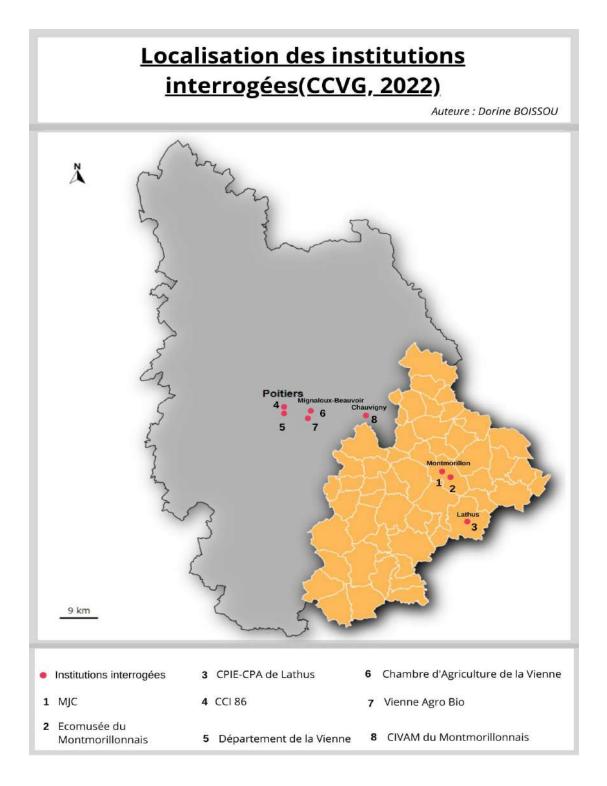
Auteure : Dorine Boissou



- Drive fermier 86
- Adhérents drive fermier et Agrilocal 86
- AgriLocal 86
- Adhérents Les Cagouillères et Agrilocal 86
- Les Cagouillères
- 2 Nombre d'agriculteurs adhérents sur la commune

III.1.4. Les institutions

Ce sont **10 institutions** qui ont été interrogées sur les dispositifs mis en place dans les domaines agricole et alimentaire. Cependant, plusieurs freins sont ressentis comme le manque d'échange, de communication et de coordination entre institutions départementales et locales, provoquant des projets en doublons. Des partenariats pourraient donc être envisagés et source d'opportunité pour allier les compétences techniques de chaque structure



Plusieurs constats peuvent être faits concernant les institutions.

Tout d'abord, **Le CIVAM du Montmorillonnais** est un des acteurs les plus présent sur Vienne et Gartempe, en relation avec un grand nombre d'autres institutions.

Une convention a été signée avec la CCVG dans le cadre du PAT. Le CIVAM a été missionné, dans le cadre d'un appel à projet ruralité, pour accompagner les communes dans l'approvisionnement en restauration collective. L'objectif est d'augmenter le nombre de communes adhérentes à cette démarche. Actuellement, ce sont 6 communes adhérentes. Certaines communes sont déjà adhérentes à Mont Plateau et ont pu déjà bénéficier de cet accompagnement. L'idée serait de proposer une convention entre la commune adhérente et les maraichers dans laquelle la commune s'engage à acheter chaque semaine une certaine quantité de la production. Les maraîchers s'engagent à approvisionner chaque semaine (permet de sécuriser et planifier en fonction des besoins dans l'année). La deuxième mission est l'organisation d'un forum entre producteurs et acheteurs (RHD, artisan du métier de bouche, restaurants) du territoire et non uniquement du réseau CIVAM. L'objectif est de favoriser de l'échange et de l'interconnaissance. L'idée serait d'inviter l'ensemble de ces acteurs sur la journée : avec une matinée sur les thématiques de la loi EgaLim et outils RHD mis à disposition sur le territoire comme Mont Plateau, AgriLocal. L'après-midi serait consacrée à la rencontre des acteurs sous forme de speed dating. La diffusion de l'évènement se ferait auprès des chambre consulaires, agriculteurs adhérents au CIVAM et les communes de la CCVG.

Le CIVAM a récemment échangé avec **Vienne AgroBio** sur la création d'une filière 100% blé locale et BIO. Ce projet est encore au stade de discussion, il serait question d'inclure les producteurs du département de la Vienne et des Deux-Sèvres.

Le CIVAM a répondu à l'appel à projet de la **Région Nouvelle-Aquitaine** « Circuits alimentaires locaux » afin de travailler sur l'approvisionnement en local avec les producteurs, notamment sur les aspects logistiques.

Ensuite, **Vienne AgroBio** met en place plusieurs dispositifs comme le Rallye « Territoire BIO » D'après les échanges avec Claire VANHEE, pour l'année 2022, le rallye aurait lieu en Vienne et Gartempe. Le concept est de proposer une journée d'échange et de rencontres entre les élus du territoire et les acteurs de la filière BIO (producteurs, transformateurs, acteurs de la restauration collective en BIO). L'avantage étant de créer de l'interconnaissance entres les acteurs et de valoriser la richesse existante sur le territoire.

De plus, Vienne Agro Bio accompagne les structures demandeuses dans la restauration collective. La cantine scolaire de Valdivienne a fait appel aux compétences de Marc-Antoine DEHOUSSE (Chargé des diagnostics pour la restauration collective avec les collectivités), pour être orienté sur les critères de la Loi EgaLim. En parallèle Mont Plateau travaille sur la mise en relation des producteurs et les structures en restauration collective. Plusieurs similitudes et thématiques de travail sont en commun entre les deux structures. Des actions qui se complètent par le biais de démarches intéressantes qui sont à creuser pour une efficacité optimale.

Pour finir, Edouard BOUYO accompagne les projets de transformation fermière (individuel ou collectif). Dans le cadre du projet de transformation chaude/froide initié par la CCVG, il accompagne le projet de Mauprévoir.

A noter que le lycée agricole de Montmorillon fait partie du Conseil d'Administration de Vienne AgroBio puisqu'ils ont travaillé ensemble sur la conversion en BIO de l'atelier caprin du lycée.

La Maison de la Jeunesse et de la Culture (MJC) est un acteur important sur Vienne et Gartempe car il représente un autre aspect de l'alimentation : l'aide alimentaire. L'épicerie sociale « Mont Epicerie » est à destination des personnes en précarité sur le territoire. Mont Epicerie est en relation avec les têtes de réseaux comme la Banque alimentaire de la Vienne mais aussi avec des GMS locale (Lidl), des magasins de producteurs (March'Equitable) et des producteurs locaux (fromagerie Rérolles). Comme évoqué précédemment, une subvention départementale de 600 euros est apportée à l'épicerie pour s'approvisionner sur la plateforme AgriLocal.

De plus, le projet COSI (Centre Opérationnel de Solidarité et d'Initiative) est en train de voir le jour, en adéquation avec la PAT Vienne et Gartempe. Un projet de création d'une conserverie, une plateforme logistique et de la vente à emporter. L'étude du projet à ce jour a été d'identifier les besoins des producteurs locaux, des restaurateurs et des acteurs de l'aide alimentaire Vienne et Gartempe.

Le CPIE-CPA de Lathus est aussi une MJC, qui travaille avec la MJC de Montmorillon notamment sur l'Ecotrail au CPA de Lathus. Le CPIE-CPA couvre l'ensemble de Vienne et Gartempe puisque des conventions sont faites avec une majorité des mairies de chaque commune pour les sorties scolaires.

La restauration sur le site n'est pas assurée à 100% par le verger (productions de légumes) avec 70 000 repas par an. De ce fait, la structure travaille avec Mont Plateau pour s'approvisionner en viande, fromage et céréale (représente 20 % à 25 % car il est trop compliqué d'augmenter la part en local sinon cela demande une gestion et organisation du nombre de producteurs). Une autre partie de l'approvisionnement est faite par les GMS et grossistes (METRO, Leclerc de Montmorillon).

L'Ecomusée du Montmorillonnais couvre l'ensemble du territoire Vienne et Gartempe et sollicite un panel intéressant d'acteurs locaux. Plusieurs projets ont déjà été mis en place comme l'exposition « Femme de la terre ». Une convention avec la CCVG concernant le projet « Ecomusée de demain » a été signée. Un contrat de 2022 à 2026 de rénovation d'une grange avec un espace restauration locale est à réfléchir. La CCVG a également missionné L'Ecomusée du Montmorillonnais dans la création du défi Consom'Acteur. Ce sont 5 ateliers réparti de juin à octobre 2022 qui vise à améliorer les pratiques alimentaires des foyers. 10 foyers ont débuté l'expérience lors du premier atelier (08 juin 2022). L'avantage de la démarche est la diversité des ateliers proposés : « consommer local sans exploser son budget, cuisiner les restes pour éviter le gaspillage alimentaire, fait maison avec des produits de saison, autour des légumineuses délicieuses, consom'acteur pourquoi j'achète ? ».

L'inconvénient reste l'engagement que les familles doivent avoir sur les 5 ateliers. Un engagement qui demande une organisation du planning des familles.

Le concept des défis alimentaires famille est de plus en plus présent puisque **Vienne AgroBio** était en réflexion sur un projet semblable au défi Consom'Acteur. La mutualisation de ces deux projets amènerait à amplifier la notoriété de ce genre de dispositif. Un grand nombre de familles sont soucieuses de leur alimentation et ne savent pas comment s'y prendre. L'objectif de ce type de défi alimentaire et de permettre un rééquilibrage de leur façon de consommer en appliquant des gestes simples et durables.

La Chambre d'Agriculture de la Vienne recense l'ensemble des agriculteurs présents sur le département de la Vienne. La chambre consulaire est à l'initiative du projet de drive fermier, évoqué précédemment. Elle accompagne l'association de producteurs, maintenant en charge de la gestion du drive, dans la mise à disposition des locaux et du matériel. De plus, la Chambre d'Agriculture a été missionnée par le Département de la Vienne sur l'approvisionnement en local

auprès de grosses structures comme Futuroscope, Center parc, etc. Une réflexion est en train d'être mise en place afin de solutionner les problèmes logistiques de cet approvisionnement.

Le CIVAM du Montmorillonnais a pour objectif de travailler également sur la thématique LOGISTIQUE, étant un frein important sur Vienne et Gartempe.

Le **Département de la Vienne** travaille avec un ensemble d'acteurs sur son territoire. Il est à l'initiative de la création d'AgriLocal 86 entre acheteurs et producteurs locaux. Il supervise les travaux de la Chambre d'Agriculture de la Vienne sur la logistique. Le CIVAM du Montmorillonnais a échangé avec le Département sur cette problématique de la logistique mais à plus petite échelle. Une mutualisation des connaissances pourrait donc s'effectuer entre les deux structures au vu des thématique de travail similaire. Le Département travaille ponctuellement avec des agriculteurs sur des projets individuels ou collectifs.

La Chambre de Commerce et d'Industrie de la Vienne (CCI 86) accompagne les entreprises individuelles (agro-alimentaire). Le dispositif « Mon resto engagé » s'est clôturé en 2020. La démarche était de réduire les déchets alimentaires dans les restaurants. Le dispositif s'est arrêté car il y avait peu de rejets par les restaurants contrairement en restauration collective. Ce sont 18 restaurants qui ont participé dont 9 en Vienne et Gartempe. Le rôle de la CCI 86 était d'accompagner les restaurants dans cette démarche. Cette opération a été mise en place, en collaboration avec la CCI Deux-Sèvre. Le financement a été entièrement pris en charge par l'ADEME à hauteur de 60 000 €.

La CCI 86 est peu mobilisée sur Vienne et Gartempe, des thématiques de travail divergentes qui n'ont pas encore permis de créer du lien entre la CCI 86 et la CCVG.

Le **périmètre d'influence** des institutions est assez variable. Les institutions régionales et départementales (Département, Chambre d'agriculture, Vienne Agro Bio, etc) sont situées sur la ville centre de la Vienne : Poitiers. Les institutions locales comme la CCVG, CIVAM du Montmorillonnais, MJC, Ecomusée, CPA-CPIE de Lathus, etc sont situés au sein de Vienne et Gartempe, principalement sur Montmorillon. Une forme de ségrégation entre le département et Vienne et Gartempe se fait ressentir. Tout comme, au sein de Vienne et Gartempe avec un périmètre d'influence axé sur Montmorillon et les communs alentours.

III.2. Bilan et propositions actions opérationnelles

L'ensemble des acteurs interrogés au sein de Vienne et Gartempe ont permis de faire ressortir un panel d'informations sur les interactions dans les relations de travail. Les échanges ont révélé des freins ainsi que des avantages sur ces collaborations. Cette partie permet donc d'explorer les leviers dans ses coopérations de travail. Dans le cadre du PAT Vienne et Gartempe, des pistes d'actions sont également proposés en réponse au freins ressentis par les acteurs interrogés.

<u>La logistique</u>

La distribution et le stockage des productions agricoles sont des problèmes fortement ressentis pour une grande partie des acteurs du territoire. Les agriculteurs multiplient les allers-retours pour les livraisons auprès des différents commerces (restaurants, magasins de producteur, cantines scolaires, maisons de retraite, etc). Les producteurs (fromagerie Rérolle, Volaille de Stéphane) gagnent du temps en mutualisant leurs marchandises avec d'autres producteurs, à travers leurs déplacements.

D'un côté, certains acheteurs (restaurants et GMS) commandent de grosses quantités. Le restaurant « Le comme chez soi » commandent pour 200 euros de légumes par semaine. Or, **l'irrégularité et la saisonnalité de certaines productions** (maraichage) font que les producteurs ne peuvent pas assurer la livraison. De ce fait, les restaurateurs (le comme chez soi) s'orientent vers des grossistes (METRO Poitiers) avec la fiabilité du volume.

D'un autre côté, certains acheteurs (magasins de producteur, cantine scolaire, commerce de proximité, etc) ont des besoins plus réduits en produits locaux. Or, le cout des **déplacements pour des petits volumes s'avère élevé et peu rentable** pour les producteurs.

Pistes d'actions

Comme évoqué précédemment, le Département de la Vienne, la Chambre d'Agriculture et le CIVAM du Montmorillonnais travaillent sur la thématique LOGISTIQUE. **Une mise en relation des travaux du CIVAM du Montmorillonnais avec la Chambre d'Agriculture** serait l'occasion de mutualiser les connaissances et d'apporter des solutions à l'échelle départementale et locale.

Le dispositif CocLicaux est une réponse favorable à cette problématique logistique. La plateforme propose la co-livraison et le co-stockage entre les producteurs et les professionnels de la restauration (restaurants, restauration collective, épiceries, etc). Il s'agit de mettre en place des outils pour faciliter les relations de travail entre acheteurs et producteurs locaux. L'avantage de

cette opération est le gain de temps puisque la livraison est assurée par un transporteur. L'inconvénient est la rémunération de ce type de prestation, aucune information sur les tarifs n'est visible sur le site internet (coclicaux.fr).

Une autre idée a été émise sur la création d'une centrale d'achat (type AgriLocal) avec un lieu d'échange et de stockage des marchandises. Cette action est ressortie suite aux entretiens avec les restaurants (Comme chez soi). Le CPA-CPIE de Lathus a également soumis cette idée en y rajoutant l'exemple dans le Civraisien. En effet, un entrepôt qui centralise les productions de 40 producteurs a été créé. Chaque producteur amène sa production cette entrepôt et revient avec celles des autres. Au final, cette mutualisation permet à chaque producteur d'agrandir son réseau de travail. Le projet a été initié par des producteurs et le coût s'est avéré bas. Seule l'acquisition de l'entrepôt a été financé. L'avantage de cette centrale d'achat est la mutualisation des productions agricoles sur un même lieu, avec une diminution des coûts de déplacements. L'inconvénient est que cela rajoute un intermédiaire à la commercialisation en circuits-courts. De plus, la localisation de l'entrepôt ne peut pas arranger tous les acheteurs et producteurs locaux. Une sélection des producteurs participants doit être faite en amont, obligeant à exclure certains d'entre eux.

• Equilibre entre demande et offre en local

Une difficulté est ressentie pour maintenir un rythme constant entre demande et offre locale. Cette forte demande en produits locaux peut être satisfaite à travers la multitude de magasins de producteurs présents sur le territoire. Les nouveaux modes de commercialisation (drive fermier 86, distributeur automatique, AgriLocal 86) montrent aussi l'engouement pour les consommateurs à manger des produits locaux. Les citoyens sont en forte demande de produits locaux obligeant donc aux producteurs d'intensifier la production et de maintenir une offre locale constante.

La répartition des magasins de producteurs permet de répondre à cette demande. Chaque magasin (cf carte de répartition des magasins de producteurs) couvre une partie de Vienne et Gartempe. Cette sectorisation évite la concurrence entre eux.

Les GMS (Leclerc de Montmorillon, Intermarché de Lussac) sont en demande de produits locaux pour assouvir la demande locale de la clientèle et verdir leur image. L'engouement pour les produits locaux change la stratégie commerciale des GMS. En plus d'être une demande locale, c'est aussi une demande sociétale des consommateurs de manger des produits plus sains, frais et de saison. Un paradoxe se crée entre des clients qui se donne bonne conscience en pensant acheter

local via des GMS. L'apport pour ces GMS est de valoriser leur image, entaché par le stéréotype des industries agro-alimentaires, et de gagner plus d'argent. De plus, ce besoin en produits locaux accentue le fait que les GMS ne sont pas le débouché principal pour les producteurs. Plusieurs raisons comme la méfiance des agriculteurs vis-à-vis des GMS, les critères de relation ne sont pas les mêmes, les marges de prix instaurées par les GMS ne conviennent pas aux producteurs. Une grande partie des produits sont achetés à un prix bas pour être revendus plus cher en GMS. Un déficit financier qui ne permet pas au producteur de d'amortir les déplacements et le travail occasionnés, pouvant s'expliquer par la marge des prix du produit acheté au producteur à ce même produit vendu au client.

De ce fait, dès lors qu'un producteur s'engage dans un magasin de producteur, il privilégie le dépôt-vente. Ce système lui permet de ne pas avoir à récupérer les invendus. C'est le cas pour la Maison du Terroir et les autres magasins interrogés.

La saisonnalité des productions agricoles évoquée dans la LOGISTIQUE révèle également l'impact de la demande en produits locaux. C'est une des raisons de refus de collaboration. La fromagerie Rérolle ne souhaite pas approvisionner des structures en demande de gros volumes, notamment sur présentes sur AgriLocal 86. Les restaurateurs (Comme chez soi, Le Cérasus, Le Saint-Savin) ont fait des retours sur la difficulté à trouver un maraîcher qui est en mesure d'assurer le volume adéquat. Plusieurs options s'offrent aux restaurateurs : soit collaborer avec plusieurs maraichers, soit s'orienter vers des grossistes. De plus, le manque de certaines productions agricoles sur le territoire comme la volaille ou encore le poisson permettent de créer des relations de travail en dehors de Vienne et Gartempe. L'approvisionnement de ces denrées sont faite en circuits courts. Le restaurant Le Saint-Savin achète les canards dans le Lot-et-Garonne et le poisson à la Rochelle. L'approvisionnement vers d'autres territoires sont des atouts pour promouvoir Vienne et Gartempe.

Pistes d'actions

Au vu de la difficulté à s'approvisionner (suite à l'irrégularité et la saisonnalité des productions) et le besoin de connaître le réseau de producteurs (et les volumes qu'ils commercialisent), un recensement des producteurs de Vienne et Gartempe pourrait être entrepris.

Cette idée ressort de l'ensemble des distributeurs interrogés (les restaurants, les GMS locales, la restauration collective), du Département de la Vienne.

Vienne Agro Bio a mis en place un guide des producteurs BIO sur la Vienne, pouvant être un support de réflexion. En effet, ce recensement pourrait être matérialisé à travers un guide des

producteurs en Vienne et Gartempe. Ce guide peut prendre la forme d'un guide papier ou via une carte interactive. L'objectif à travers cette action serait d'améliorer l'interconnaissance des acteurs locaux qui composent le territoire. De plus, il s'agit aussi de valoriser les agriculteurs en les rendant visibles et en créant des interactions entre les acteurs locaux.

Le CIVAM du Montmorillonnais a été missionné pour concevoir un forum entre producteurs et acheteurs locaux à l'automne 2022. Ce forum sera l'occasion de mettre en relation différents professionnels de l'alimentation. De même, ce type de rencontre sont à multiplier sur le territoire de Vienne et Gartempe. Le meilleur moyen de créer des synergies entre les acteurs locaux et de les faire se rencontrer par le biais d'ateliers participatifs, de forums, de salons, de foires, de marchés, etc. La création de temps d'échange et de partage d'expérience permettent de créer des synergies entres les acteurs locaux.

Concernant les **ateliers de transformation**, deux suggestions remontent à la suite des entretiens menés.

D'un côté, certains agriculteurs comme la Vallée des Cerfs pense plus intéressant de créer un atelier de transformation central. Les agriculteurs cumulent plusieurs activités entre la production, la transformation et la commercialisation de leurs marchandises. Un atelier de transformation qui centralise la transformation de toutes les productions agricoles permettrait aux agriculteurs de se recentrer sur leur activité principale. L'inconvénient reste la mise à disposition des moyens humains et financiers pour organiser et canaliser toute la demande en transformation présente sur le territoire.

D'un autre côté, les projets de transformation se développent énormément depuis l'appel à candidature de la CCVG (cf carte de répartition des transformateurs interrogés). Plusieurs projets de transformation se répartissent sur Vienne et Gartempe. L'avantage étant de satisfaire les groupes d'agriculteurs sur l'ensemble du territoire. La répartition équitable des ateliers sur Vienne et Gartempe est aussi un atout pour les agriculteurs du territoire. L'inconvénient est la concurrence entre les différents ateliers de transformation.

• Facteurs humains et économiques

Les moyens humains et financiers sont souvent au cœur des problèmes dans la création de relations de travail entre les acteurs locaux.

Trouver du temps pour mettre en place des moments d'échange entre les acteurs locaux s'avère très compliqué. Les agriculteurs sont multi-acteurs avec des activités qui vont de la production à la commercialisation. Certains sont aussi transformateurs et sont occupés à la CUMA Mont Terroir ou dans des ateliers de transformations. D'autres doivent assurer les permanences dans les magasins de producteurs (March'Equitable). De ce fait, proposer des ateliers dans lesquels il faut la participation de ces acteurs nécessitent une organisation au préalable.

En conséquent, une partie des acteurs interrogés sont à la recherche de main d'œuvre et de moyens humains pour simplifier leur organisation (Maison du terroir, Résidence Bellevue, Les Cagouillères). Cette main d'œuvre n'est pas toujours facile à trouver, soit parce qu'elle nécessite des compétences spécifiques (comme les bouchers, cuisinier), soit parce qu'elle demande une source financière que la structure n'est pas disposée à fournir. Certains transformateurs comme la CUMA Mont Terroir font appel à un boucher mais cela est un cout supplémentaire (prestataire de service). Pour l'embauche des salariés, il est nécessaire d'être formé. L'abattoir de la SODEM nécessite une formation pour les tâches les plus techniques. Les éleveurs de la CUMA Mont Terroir ont dû assister à une formation sanitaire sur 4 jours.

Les **moyens matériels** comme l'acquisition et le renouvellement du matériel, l'augmentation des charges s'avèrent élevés. L'abattoir SODEM du Vigeant fait face à une évolution des charges (électricité, gaz, emballage, gasoil, etc.) à hauteur de 220 000 €. De plus, la modernisation de deux outils en haut de chaîne sont en cours de rénovation avec un coût de 150 000 € pour un des outils. La CUMA Mont Terroir a mis du temps à acquérir un camion frigo. La fromagerie Rérolle souhaite changer son véhicule pour optimiser les livraisons.

Au final, les acteurs locaux ont des besoins financiers pour être suivi dans leurs projets, de besoins techniques pour être accompagnés et de besoins humains pour maintenir des projets viables.

Les relations de travail engagent des relations humaines. Il s'avère que la mauvaise entente entre les acteurs est la principale cause d'échec dans les collaborations. Cependant, parmi les critères qui font que deux acteurs vont travailler ensemble. Le prix, la qualité et la proximité sont les trois critères qui ressortent le plus.

Les relations de travail peuvent être renforcer à travers les **interactions entre les acteurs locaux**. Or, un grand nombre d'acteur sont **réticents** vis-à-vis des institutions. Les agriculteurs interrogés et les distributeurs (les Cagouillères) pointent un manque d'implication de la part de la CCVG. En réalité, il s'agit d'un manque de connaissance et de communication des acteurs locaux. Ceux-ci souhaiteraient être plus considérés sur le territoire à travers le soutien technique, financier et/ou

humain de la CCVG. A cela s'ajoute, une **méconnaissance des acteurs à l'intérieur de la Vienne et Gartempe** qui entraine des collaborations extérieures vers d'autres territoires (Chauvigny; Châtellerault; Poitiers; Limoges). Pourtant, il y a une volonté des acteurs de l'alimentation à travailler ensemble. Le manque d'outils et de supports de communication pour mettre en lien ces acteurs entraînent la création de ses propres réseaux par chaque acteur.

Pistes d'actions

Depuis peu, Les Cagouillères (Saint-Pierre-de-Maillé) propose le Salon du développement durable. L'évènement accueille 250 personnes entre touristes et locaux. Plusieurs stands sont présentés : médecine douce, artisans et producteurs, brocante gratuite, animations par le CPIE-CPA de Lathus et le SIMER. Ce salon permet de promouvoir les produits locaux, c'est un lieu de rencontre et d'échange entre les acteurs du territoire. Malheureusement, les Cagouillères sont manques de soutien humain pour l'organisation de l'évènement. L'association souhaiterait agrandir son réseau de contact. Parmi les futurs projets, celui de proposer un marché de producteurs serait envisagé.

Dans le cadre des entretiens menés, tous les acteurs du territoire n'ont pu être interrogés par manque de temps (4 mois de stage). Les maires d'Availles-Limouzine et Valdivienne ont pu être interrogés concernant la gestion en restauration collective de la résidence Autonomie et de la cantine scolaire de Valdivienne. Les **maires des communes** ont une vision plus précise des besoins, des interactions et des acteurs présents sur leur commune. La mise en place de plusieurs groupes de réunions entre maires et élus sur des communes avoisinantes permettrait de faire remonter les données de terrain.

L'élaboration du guide des initiatives en Vienne et Gartempe (cf Annexe X) est un outil permettant de créer du lien, de valoriser le territoire, et d'initier des échanges entre différents acteurs. Ce guide peut être diffusé aux partenaires de la CCVG (CIVAM, Chambre d'Agriculture, Vienne Agro bio, CCI 86, etc) et ainsi créer des échanges entre les institutions qui ne travaillaient pas encore ensemble.

D'autre part, le guide peut être transmis à des locaux, producteurs qui veulent mettre en place des projets similaires à ceux évoqués dans le guide. Après des échanges auprès de l'office de tourisme Vienne et Gartempe, plusieurs publics sont identifiés à travers ce livret. Ainsi, il semblait intéressant de proposer des fiches individuelles, en plus du livret A5. Certaines initiatives, comme les Cageots locaux ou encore la CUMA Mont Terroir, sont susceptibles d'intéresser un collectif

pour construire ensemble ce type d'initiatives. Elles pourront donc être diffusées auprès du listing de l'office de tourisme Vienne et Gartempe, se composant de producteurs locaux.

IV-Démarches alimentaires inspirantes au PAT Vienne et Gartempe

Dans l'optique d'améliorer les connaissances de la CCVG, plusieurs autres PAT ont été mis en place et peuvent être source d'inspiration. Ces retours d'expériences permettent de comparer mais aussi d'aider à la mise en place d'actions opérationnelles pour le PAT Vienne et Gartempe. Parmi les PAT que l'on peut retenir :

• PAT Mangeons Local 66, Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales (66)

L'association Mangeons Local 66, crée en 2019, rassemble 5 acteurs emblématiques du département des Pyrénées-Orientales: Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales, CIVAM BIO 66, Département des Pyrénées-Orientales, Association des Maires des Pyrénées-Orientales et Perpignan Méditerranée Métropole. L'objectif est de soutenir l'approvisionnement local en restauration collective. Pour ce faire, différentes missions ont été menées comme : l'accompagnement des acheteurs et producteurs locaux, la création d'une plateforme d'approvisionnement en produits locaux et la mise en place d'une gouvernance globale à l'échelle du département.

Au sein de l'association 3 groupes d'adhérents sont identifiés : Agriculteurs et artisans des métiers de bouche, acteurs de la restauration hors domicile et partenaires (institutionnels, communautés de communes, entreprises privées, associations...).

Mangeons local 66 n'a pas un but lucratif, l'adhésion est gratuite. C'est avant tout un lieu d'échanges, de partage d'expérience et de dialogue. Ce sont les structures partenaires qui apportent les moyens humains, techniques et financiers nécessaires.

Afin de mener à bien la gestion de l'association, une gouvernance a été mise en place. Sa structuration regroupe les 5 membres fondateurs.

Des réunions techniques ont lieu tous les trimestres entre les 5 membres partenaires de Mangeons Local 66. Des Conseils d'Administration sont organisés pour permettre la validation d'étapes clés. Depuis Septembre 2021, un chargé de mission PAT a été embauché pour l'animation de l'association et le développement de ses différents enjeux et actions.

Au sein de l'association Mangeons Local 66, plusieurs actions sont mises en place. Certaines peuvent être en adéquation avec le PAT Vienne et Gartempe.

La SCIC LE LOCAL a été créé en décembre 2021. Il s'agit d'une plateforme d'approvisionnement en produits locaux. Elle regroupe 11 associés répartis en 5 groupes :

Producteurs indépendants; Producteurs en groupement; Acteurs Publics; Société Civile; Salariés. L'avantage de cette structure juridique est de pouvoir réunir à sa gouvernance les acteurs de l'ensemble de la chaine de production alimentaire. Cette plateforme permet l'achat de denrées alimentaires aux producteurs du département, la réception, le colisage et la livraison de ces dernières auprès des acteurs de la restauration hors domicile.

Dans le cadre du PAT Vienne et Gartempe, la plateforme AgriLocal 86 ressemble à ce type d'action. Néanmoins, cette plateforme correspond aux retours faits lors des entretiens pour construire une centrale d'achat.

Une collaboration avec l'Association des Maires du département a été envisagé sur un projet de sensibilisation des maires aux problématiques liées aux marchés de plein vent. Ces marchés sont un outil indispensable à l'activité économique des agriculteurs du territoire. Afin de toucher l'ensemble des élus, différentes présentations seront réalisées sur le territoire au sujet des problématiques qui touchent l'organisation et le déroulement de ces marchés.

Comme évoqué dans les pistes d'actions, la place des maires dans un PAT semble plus qu'importante. L'implication des maires est plus que nécessaire dans le PAT Vienne et Gartempe.

Des ateliers de travail autour des différentes thématiques (lutte contre le gaspillage alimentaire, du don alimentaire et de l'accessibilité alimentaire) vont être mis en place. Ces ateliers permettent de présenter les différents acteurs, leurs besoins et les ambitions de chacun. Ensemble, les acteurs peuvent mutualiser leur connaissance et coconstruire un plan d'action.

Le PAT Vienne et Gartempe propose également un forum, organisé par le CIVAM. Lors du projet COOPALIM, un atelier identique à celui-ci avait été mené. De bons retours avaient été faits. Cependant, il faut prendre en compte la disponibilité des acteurs à mobiliser ainsi que les thématiques abordées.

Un PAT riche d'actions concrètes, en lien avec des problématiques communes sur Vienne et Gartempe : l'approvisionnement en restauration collective, les synergies entre acteurs locaux et l'implication des collectivités.

Le deuxième PAT qui propose des pistes d'actions intéressantes est le suivant :

• PAT Communautés de commune du Grand Autunois Morvan (71)

Reconnu par le ministère depuis 2021 (niveau 1) et lauréat de l'appel à projet PNA national en Septembre 2020, la CC Grand Autunois Morvan rassemble 40 000 habitants et 55 communes. Ce sont plus de 200 producteurs sur ce territoire.

La CCVG regroupe également le même nombre de communes et d'habitants. De ce fait, les actions proposés dans le cadre de ce PAT sont à la même échelle. Cela permet une lecture des actions plus réalistes.

Une cuisine centrale a été mise en place pour approvisionner l'ensemble des cantines scolaires du secteur. En Vienne et Gartempe, la cuisine centrale de Montmorillon approvisionne les cantines scolaires environnante. Cependant, les communes plus éloignées comme la cantine scolaire de Valdivienne ne disposent pas de cuisine centrale. Valdivienne alimente plusieurs écoles sur sa commune. La mise en place d'une cuisine centrale crée la dépendance des communes. Est-il préférable que les communes trouvent leur autonomie dans la gestion propre de leur cantine scolaire ?

Concernant la **transformation**, un abattoir central de proximité et de découpe, un abattoir de volaille et atelier de transformation ont été conçus. Vienne et Gartempe ne possède pas d'abattoir de volaille, pouvant être un handicap à l'avenir. Un projet de création d'un abattoir de volaille serait en cours à Fontmorin. Néanmoins, à ce jour les éleveurs de volailles commencent à s'installer (Stéphane GAUTHIER), au vu des opportunités à saisir sur cette filière peu présente. L'avantage en Vienne et Gartempe est qu'il y a deux abattoirs spécialisés chacun. L'atelier de découpe CUMA Mont Terroir fonctionne sur une bonne dynamique. Les ateliers de transformation se développent avec l'appel à projet lancé par la CCVG.

En 2015, une dizaine d'éleveurs allaitants se sont regroupés pour créer l'association de producteurs de viande et de fruits et légumes. Il s'agit d'un **Groupement d'Intérêt Economique et Environnemental** Autunois. Cette action est similaire aux commissions thématiques présentes au sein du collectif Mont Plateau. Cependant, tous les agriculteurs ne font pas parti de Mont Plateau, et ne souhaitent pas approvisionner la restauration collective. Un GIEE serait une forme de regroupement plus généraliste pour inclure l'ensemble des agriculteurs et éleveurs sur Vienne et Gartempe.

Plusieurs supports de communication ont été mis en place

En 2016, un guide des producteurs a été créé. Ce sont 137 agriculteurs qui ont accepté d'être répertoriés. Cet outil permet de sensibiliser la population aux produits locaux, de connaitre qui compose le territoire, de prendre conscience de la diversité de productions, et de mettre en relation les acteurs d'un même territoire.

Dans la même optique, un support numérique de ce guide a été conçu sous forme de carte interactive. Cette carte permet de toucher un nouveau public en élargissant le périmètre de diffusion.

Les actions mises en place dans le cadre du PAT de la CC Grand Autunois Morvan s'avèrent similaires à celle du PAT Vienne et Gartempe. Certaines des actions font parti des pistes d'actions ressortis lors des entretiens.

• <u>Coopérative laine locale – Pyrénées Fils et Laines (09)</u>

La filière laine est également un sujet qui pousse à la réflexion. La Vienne et Gartempe étant un territoire avec une production agricole forte en ovin, la question de la laine interroge sur son utilisation après la tonte des moutons. Les éleveurs ovins ne savent pas quoi faire de la laine de moutons. L'exportation de la laine vers la Chine est souvent le seul moyen trouvé. La coopérative de laine locale dans les Pyrénées peut être une prospective à envisager dans les années à suivre.



En 2016 a eu lieu un évènement qui rassemble les acteurs de la filière laine locale. Celui-ci a permis de déboucher sur la création de l'association « Pyrénées Fils et Laines » avec 12 partenaires professionnels et associatifs de la filière laine locale, ayant pour but de valoriser et de promouvoir les produits et les savoirs faire de tous et de chacun.

Les **objectifs** de ce projet sont :

- Créer une dynamique locale grâce à des actions de promotion, de rencontre et de lien social
- Créer une boutique au cœur de la ville qui comprend une espace vente et un espace atelier (produits finis de la laine aux tissages, laines feutrées, nappes cardées, tableaux et tricots)



Le financement est participatif, à hauteur de 6 000 € (non atteint, actuellement 2 000 €). Ce type de financement permet de pérenniser l'action à la fois économique et sociale, dans une démarche de développement durable et en vue de la création d'une coopérative (Société Coopérative d'Intérêt Collectif)

Les **partenaires** qui adhèrent à la démarche de la coopérative sont Les amis de la laine et du fil ; La Filature de Niaux ; Atout laine ; Laines paysannes ; Pyrénémoi ; Mohair Pyrénées ; Chèvrerie du rocher ; Anna Fauroux de Contrazy ; Fileuse de Liers ; Jill laine ; Krystel Chavigny ; Birgit Nägelke

Il faut prendre en compte que la filière laine est très technique. Les étapes de la tonte à la vente de la laine sont longues et couteuses. Cependant, une majorité d'éleveurs ovins sont présents en Vienne et Gartempe. Cette filière peut facilement être amorti et rentabilisé.

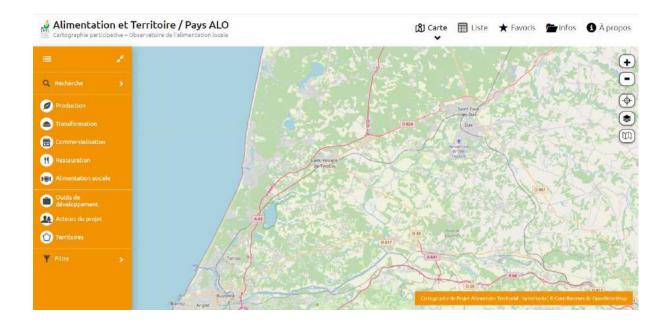
• Autres expériences inspirantes

Plusieurs actions ont été mené dans la région Nouvelle Aquitaine, ce sont des pistes de réflexion pour la co-construction du plan d'action du PAT Vienne et Gartempe.

Des outils concrets ont été mis en place par le Pays Adour Landes Océanes et par le Pays et Quartiers de Nouvelle-Aquitaine (PQNA). Ces supports ont permis de mutualiser et recenser les acteurs de l'alimentation, de créer de l'interconnaissance et de l'échange entre les professionnels de l'alimentation sont les suivants :

Une carte interactive des acteurs de l'alimentation dans le Pays Adour Océanes a été créé, identique à celle du PAT CC Grand Autunois Morvan. Un état des lieux des réseaux alimentaires sur ce territoire a été mené et a abouti à l'élaboration de cette carte interactive.

Chaque acteur a renseigné son lieu d'activité à la suite d'une formation sur le logiciel TERRITORIO. Cette carte n'est pas accessible au public (URL de la carte : https://alimentation.pays-alo.fr/; identifiant : PaysALO et mot de passe : Public)



L'avantage de ce type d'outil est de visualiser en temps réel les acteurs qui composent son territoire. L'inconvénient est d'arriver a rassembler un maximum d'acteurs pour avoir une vision réaliste.

Le PQNA a mis en place un atelier de travail de diagnostic partagé du système alimentaire de la Nouvelle-Aquitaine. Cet atelier est mis en place en raison du programme SEREALINA. Il s'agit d'un projet qui fait le point sur la situation alimentaire à l'échelle de la région. Le projet a débuté en octobre 2021 et durera 3 à 4 ans. Il rassemble 40 chercheurs qui travaillent sur un ensemble de thématiques dont les réseaux alimentaires entre acteurs (cette partie n'est pas encore mise en place). Actuellement, le projet est à l'étape préliminaire, celle du diagnostic qui sera fait en visioconférence. Chaque acteur de la région intervient pour faire le point sur la situation alimentaire de son territoire. Ce diagnostic partagé permet de creuser certains éléments et d'approfondir les questions de recherches pour les chercheurs.

Ce type de projet permet d'inclure des acteurs et de partager des connaissances. Ce sont des outils indispensables à la co-construction d'un PAT. Ce diagnostic a été fait à l'échelle régionales mais peut être fait au niveau départemental avec les différentes structures impliquées dans l'agriculture et l'alimentation locale.

V- Conclusion générale

Actuellement, le PAT Vienne et Gartempe se concentre vers les ateliers et outils de transformations ainsi que l'approvisionnement en restauration collective. Les projets mis en place en collaboration avec le CIVAM et l'appel à projet de transformation montrent un intérêt fort vers ces thématiques. De ce fait, les artisans des métiers de bouche ne sont pas suffisamment représentés dans cet état des lieux des réseaux alimentaires locaux. Les institutions comme la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Vienne sont des structures peu sollicitées sur le territoire de Vienne et Gartempe. Les habitudes de travail et les orientations font que les collaborations n'ont pas pu encore se faire. Certaines collaborations mériteraient d'être plus poussées.

Les résultats obtenus suite à l'enquête mené ont permis d'identifier des freins communs à tous les acteurs. La logistique, l'approvisionnement en produits locaux, la méconnaissance des acteurs locaux sur leur territoire, la mutualisation des connaissances pour plus d'efficacité dans les projets, l'irrégularité et la saisonnalité des productions agricoles, l'implication des acteurs de l'alimentation dans la co-construction du plan d'action.

Parmi ces difficultés, plusieurs pistes d'actions ont pu être apportées. Des actions qui ciblent principalement sur la création de nouvelles coopérations et la fluidité des échanges entre les acteurs locaux. Des jeux d'acteurs qui sont à corréler avec les actions opérationnelles proposées.

En définitif, la volonté des acteurs locaux à travailler ensemble se heurte à des freins sociaux, économiques, techniques et matériels. Une coordination des moyens humains (main d'œuvre, supports de communication), des moyens techniques (accompagnements des institutions) et des moyens matériels (aide financière) sont à envisagés.

De nombreuses synergies sont déjà présentes sur Vienne et Gartempe. Ces synergies restent sectorisées. Le PAT Vienne et Gartempe vise à construire de nouveaux jeux d'acteurs, bénéfique à l'alimentation locale. Les actions opérationnelles doivent être réfléchi et élaboré en collaboration avec les institutions publiques et les acteurs de l'alimentation.

Suite au travail qui vient d'être entrepris, plusieurs interrogations rentrent en jeu.