



Action mise en œuvre avec le soutien financier de la DRAAF Nouvelle-Aquitaine  
<http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/>

# Élaboration du Projet Alimentaire Territorial Niort Agglo – Haut Val de Sèvre



21 Janvier 2021

## Diagnostic du système alimentaire

Réalisé entre novembre 2019 et juin 2020

Rédaction - Novembre 2020



**Ce document constitue le diagnostic détaillé du système alimentaire de la Communauté d'Agglomération de Niort et de la Communauté de communes du Haut Val de Sèvre.**

**Il a été réalisé dans le cadre de l'élaboration du Projet Alimentaire Territorial porté conjointement par les deux territoires.**

**Il s'appuie sur des données bibliographiques et statistiques les plus à jour et sur des entretiens et enquêtes menés auprès des acteurs du territoire.**

**Ce document a été validé en janvier 2021.**

**Un rapport d'annexes a également été produit en complément de ce diagnostic.**

## **Equipe de rédaction :**

TriesséGressard Consultants - Perrine Ruamps

AFIPAR - Laurence Rouher

## **Equipe de relecture**

Communauté d'Agglomération de Niort - Marion Minaud

Communauté de communes du Haut Val de Sèvre - Guillaume Michel

1. **Introduction : Le territoire et la démarche de PAT.....6**
  - a. **Qu'est-ce qu'un PAT ?**
  - b. **Origine et volonté politique**
  - c. **Actions menées sur l'agriculture et l'alimentation**
  - d. **Carte d'identité du territoire du PAT**
  - e. **Méthodologie du diagnostic**
  - f. **Cadrage de l'étude**
  
2. **Les filières agricoles et alimentaires.....15**
  - a. **État des lieux et analyse des filières**
    - i. Le contexte départemental et les spécificités du territoire du PAT
    - ii. Les filières animales
    - iii. Les filières végétales
    - iv. La logistique alimentaire
  
  - b. **Focus sur les circuits courts**
    - i. Méthodologie
    - ii. Les producteurs en circuits courts sur la CAN et la CC HVS
    - iii. Outils de transformation
    - iv. Circuits de distribution
    - v. Synthèse : Analyse des flux entre la CAN, la CCHVS et les producteurs hors territoire
  
  - c. **Éléments complémentaires**
    - i. Agriculture et eau
    - ii. Installation et transmission
    - iii. Foncier agricole
  
  - d. **Synthèse, AFOM et premières pistes de travail**
    - i. Synthèse, premiers éléments de flux
    - ii. AFOM
    - iii. Pistes de travail

- 3. Distribution et consommation alimentaire.....62**
  - a. Les pratiques de consommation**
    - i. Éléments démographiques et pratiques de consommation
    - ii. Estimation de la consommation alimentaire
    - iii. Tendances de consommation alimentaire
  - b. Lieux d'achat : l'offre commerciale du territoire**
    - i. Données générales
    - ii. Restauration hors domicile
    - iii. Réseau de détail et la GMS
    - iv. Initiatives de circuits de proximité sur le territoire
    - v. Place des produits locaux dans les lieux d'achats alimentaires
  - a. Synthèse, AFOM et premières pistes de travail**
    - i. Synthèse
    - ii. AFOM
    - iii. Pistes de travail
- 4. Décryptage des principaux flux : adéquation entre l'offre et la demande.....95**
  - d. Filières végétales**
  - e. Filières viande**
  - f. Filières laitières**
  - g. Estimation du niveau de couverture des besoins alimentaires locaux**
  - h. Analyse et pistes de travail**



<b>AB</b>	Agriculture Biologique
<b>AOP</b>	Appellation d'Origine Protégée
<b>BBC</b>	Bleu Blanc Cœur
<b>CA</b>	Chiffre d'Affaires
<b>CAN</b>	Communauté d'Agglomération de Niort
<b>CC</b>	Circuits Courts
<b>CCHVS</b>	Communauté de Communes du Haut Val de Sèvre
<b>CCI</b>	Chambre de Commerce et d'Industrie
<b>CDA79</b>	Chambre Départemental d'Agriculture des Deux-Sèvres
<b>CLS</b>	Contrat Local de Santé
<b>COP</b>	Céréales et Oléoprotéagineux
<b>CSP</b>	Catégorie Socio-Professionnelle
<b>DRAAF</b>	Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt
<b>EPCI</b>	Etablissement Public de Coopération Intercommunal
<b>ESAT</b>	Etablissement et Service d'Aide par le Travail
<b>ETP</b>	Equivalent Temps Plein
<b>GEMRCN</b>	Groupeement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition
<b>GMS</b>	Grande et Moyenne Surface
<b>HVE</b>	Haute Valeur Environnementale
<b>ICHN</b>	Indemnité Compensatoire de Handicap Naturel
<b>IGP</b>	Indication Géographique Protégée
<b>PAT</b>	Projet Alimentaire Territorial
<b>PCAET</b>	Plan Climat Air Energie Territorial
<b>PLUi</b>	Plan Local d'Urbanisme intercommunal
<b>Pnr</b>	Parc naturel régional
<b>RGA</b>	Rcensement Général Agricole
<b>RHF</b>	Restauration Hors Foyer
<b>RPG</b>	Recensement Parcellaire Général

<b>SAGE</b>	Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux
<b>SAU</b>	Surface Agricole Utile
<b>SCoT</b>	Schéma de Cohérence Territorial
<b>SFP</b>	Surface Fourragère Principale
<b>SIQO</b>	Signe Officiel de Qualité et d'Origine

01

---

Introduction : le territoire et la  
démarche de PAT

### a. Qu'est-ce qu'un PAT ?

Introduit dans le Code rural et de la pêche maritime (art. L111-2-2) par la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014, **les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) permettent de doter les territoires d'un cadre stratégique et opérationnel pour répondre aux enjeux de l'agriculture et de l'alimentation** : consolidation des filières agricoles, lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaire, développement de la consommation de produits issus de circuits courts, limitation de l'impact environnemental de l'alimentation, etc.

**Les PAT sont élaborés de manière concertés avec l'ensemble des acteurs d'un territoire.** Ils s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.



### b. Origine et volonté politique

**Niort Agglo (CAN) et la Communauté de Communes Haut Val de Sèvre (CCHVS) ont conduit, au cours des dernières années, des démarches de concertation** dans le cadre de l'élaboration de différentes stratégies territoriales :

Thématiques	CAN	CC HVS
Aménagement du territoire	Schéma de cohérence territorial (SCoT) Plan Local d'Urbanisme intercommunal - Déplacement (PLUi-D)	Schéma de cohérence territorial (SCoT) Plan Local d'Urbanisme intercommunal (PLUi)
Energie - Climat	Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET)	Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET)
Santé	Contrat Local de Santé (CLS)	Contrat Local de Santé
Déchets	Plan Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés	Contrat d'Objectif Déchets Economie Circulaire

Ces démarches ont mobilisé de **nombreuses parties prenantes** : élus, citoyens, associations, acteurs socio-économiques dont agriculteurs, institutions, etc. Elles ont entre autres permis de faire émerger **le besoin d'approfondir le travail sur les questions d'agriculture et d'alimentation** enfin de donner la capacité aux acteurs publics et privés de répondre aux enjeux à venir.

**Les deux collectivités ont les toutes deux identifié le développement d'un PAT comme un outil structurant pouvant répondre à ces enjeux.**

Les deux intercommunalités se sont rassemblées pour construire ensemble leur candidature à l'appel à projets du Conseil régional et de la DRAAF « Développement des circuits alimentaires locaux et des Projets Alimentaires Territoriaux ». L'élaboration du PAT NiortAgglo – Haut Val de Sèvre bénéficie d'un financement de la DRAAF\*.

Ce PAT innove dans sa gouvernance puisqu'il s'agit du premier PAT de Nouvelle-Aquitaine porté conjointement par deux EPCI\*\*. Ce fonctionnement doit permettre aux acteurs des deux territoires d'apprendre à « faire ensemble ». Ce montage particulier devra être pris en compte dans l'élaboration de la stratégie qui **devra s'appuyer sur la complémentarité des deux territoires en matière d'agriculture, de transformation agro-alimentaire et de demande des consommateurs.**

### c. Actions menées sur l'agriculture et l'alimentation (1/2)

Sur les territoires d'études, des éléments de contexte politique, règlementaire et de zonage doivent être pris en compte :

- A l'échelle du département, la Chambre d'agriculture des Deux-Sèvres (CDA 79) porte un projet intitulé « soutenir et démontrer la qualité de la production agricole deux-sévrienne par l'approvisionnement de la restauration collective publique » et qui vise à la **structuration des filières agricoles destinées à la restauration hors domicile**. Il est soutenu financièrement par la Région Nouvelle-Aquitaine.
- Le projet de la CDA 79 s'inscrit dans un contexte de baisse des aides à l'agriculture dans les Deux-Sèvres. En effet, en 2019, 161 communes du département ont perdu leur classement en zones défavorisées simples. Les agriculteurs situés sur ces communes ne peuvent plus bénéficier de l'Indemnité Compensatoire de Handicaps Naturels (ICHN), ce qui représente une baisse de subvention de 8,5 M€/an à l'échelle des Deux-Sèvres. Les services de l'Etat, la Région et la CDA 79 travaillent ensemble pour compenser ces baisses de subventions en trouvant de **nouvelles voies rémunératrices pour les agriculteurs**.
- Concernant les aspects **environnement et la préservation de la ressource en eau**, le territoire du PAT est inclut l'aire du Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SAGE) Sèvre Niortaise Marais Poitevin qui vise l'atteinte d'un bon état des ressources en eau. Le territoire est aussi concerné par **différents programmes Re-Sources** avec des actions diverses auprès des agriculteurs : développement de l'élevage à l'herbe et de l'AB, sensibilisation sur les pratiques vertueuses, etc. A noter, la présence du **site pilote Eau & Bio Plaines et Vallées de Niort** sur les captages du Vivier et de la Courance. Ce site est donc accompagné par la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) dans la reconquête de la qualité de l'eau face aux risques de pollution par les nitrates et les pesticides. Enfin, le CNRS de Chizé travaille sur les relations entre agriculture et biodiversité dans le cadre de la **zone atelier « Plaine & Val de Sèvre »** de 450 km<sup>2</sup>, sur la plaine céréalière au sud de Niort.

\*DRAAF : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

\*\* EPCI : Etablissement Public de Coopération Intercommunale - (Intercommunalité)

### c. Actions menées sur l'agriculture et l'alimentation (2/2)

Le **Parc naturel régional (Pnr) du Marais Poitevin**, qui s'étend sur 18 communes de la CAN, a placé « le soutien à une agriculture durable » comme premier axe stratégique de sa charte. Cet axe intègre des mesures sur le maintien de systèmes d'élevage valorisant les prairies humides, l'accompagnement des pratiques agricoles traditionnelles et intégrant les enjeux environnementaux.

Sur les deux territoires, des associations relevant de **l'Économie Sociale et Solidaire et de l'insertion** sont présentes :

- CCHVS : le jardin du Coteau de Breloux, géré par l'association Aide en Créchois, à La Crèche, est un chantier d'insertion par le maraîchage (production et vente de fruits et légumes. l'Association Intermédiaire du Saint-Maixentais, sur la Commune d'Azay-le-Brûlé, travaille également pour l'insertion professionnelle des adultes grâce à l'horticulture (production et vente de fleurs et de plants de légumes).
- CAN : l'Association pour l'Insertion par la Protection et l'Entretien du Marais Poitevin avec une production de légumes en Agriculture Biologique et vente sur site, SoliNiort (épicerie solidaire), Etablissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT) Prestéa, les Roseaux Sociaux ; jardins partagés.

Enfin, sur les **problématiques de gaspillage alimentaire**, un « Gasp'iTour » à destination des élus est actuellement en cours d'organisation dans les Deux-Sèvres à l'initiative du Centre Ressources d'Écologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine (CREPAQ). Dans le cadre d'un projet global d'analyse et de réduction des déchets alimentaires, l'hôpital de Niort et ses partenaires organisent une journée européenne d'échange sur « le gaspillage alimentaire et la nutrition des établissements de santé : des liens pour développer une économie circulaire ».

La Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI) mène une action auprès des restaurants visant à la réduction des déchets avec le concours de l'agglomération. Peut également être cité le projet piloté par le service des déchets ménagers de NiortAgglo et qui vise à sensibiliser les scolaires à l'alimentation et au gaspillage alimentaire par des expérimentations originales alliant robotique, intelligence artificielle et informatique.

**Les stratégies et les acteurs impliqués dans leur mise en œuvre sont des points d'appui importants dans l'élaboration d'une stratégie alimentaire. Il est nécessaire d'élargir le travail à l'ensemble des structures (économiques, sociales, citoyennes) impliquées dans le secteur de l'alimentation. Ils seront les garants de la mise en place de synergies entre les actions. Par ailleurs, ils sont les potentiels porteurs de projets qui composeront le plan d'actions du PAT Niort Agglo – Haut Val de Sèvre**

**d. Carte d'identité du territoire du PAT (1/2)**

Le département des Deux-Sèvres est divisé en **3 bassins de vie** :

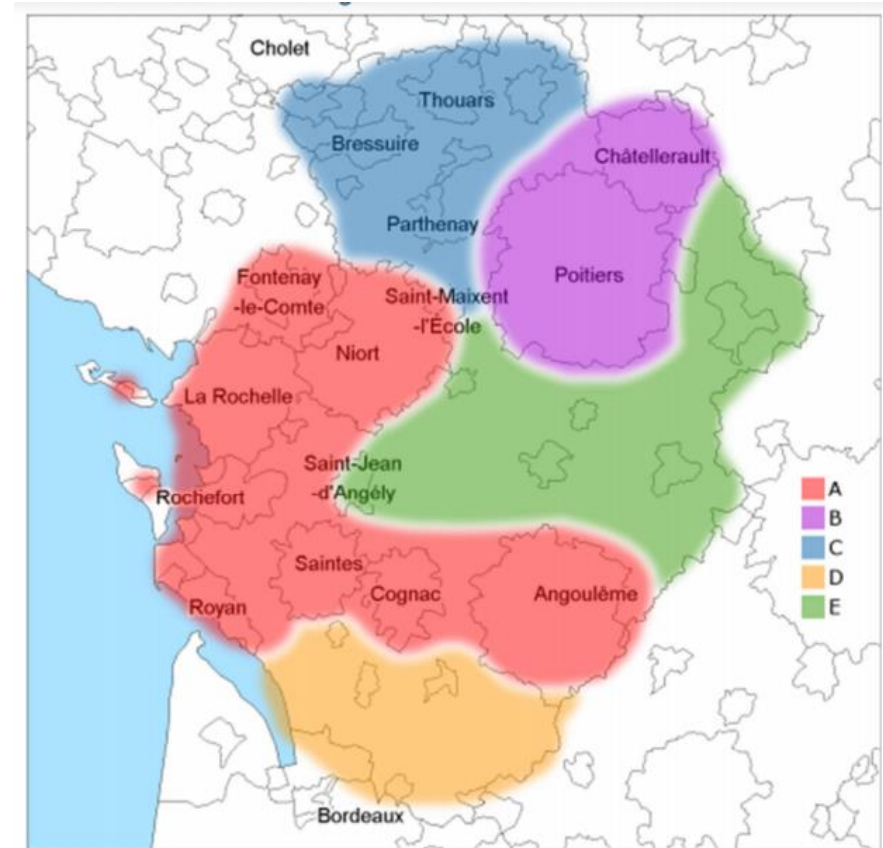
**Zone A** : Entre Niort et Angoulême, via le littoral, le tissu urbain forme un continuum, mais avec des dynamiques variées : en croissance sur la côte et à Niort et en stagnation ou en déclin entre Saintes et Angoulême.

**Zone C** : Le Nord de la région est maillé de petits et moyens pôles économiques, avec une présence forte de l'agriculture, de l'agrofourmiture et de l'agroalimentaire.

**Zone E** : C'est la zone la plus rurale, faiblement influencée par les villes. L'agriculture et les métiers connexes (bâtiment, mécanique, approvisionnement...) sont dominants dans l'économie locale. Cette zone est en déclin démographique (pour les Deux-Sèvres, on associe à cette zone E le pourtour sud-ouest de la zone B présentant des caractéristiques similaires).

Globalement, c'est **le développement des activités tertiaires qui explique le dynamisme des aires urbaines**. Le rural isolé est en déclin démographique et économique et l'agriculture reste bien souvent la seule activité productive dans des communes isolées des services publics et des infrastructures.

Le territoire du PAT est donc confronté à des réalités socio-économiques différentes. La CAN, située sur la zone A, bénéficie d'un dynamisme plus important que le reste du département. Elle s'appuie notamment sur les mutuelles d'assurance, qui constituent le moteur de l'économie locale, et sur un certain dynamisme démographique (INSEE, 2013). Le Haut Val de Sèvre, à cheval sur 3 zones, est confronté à une multi-appartenance : en lien avec le pôle du Niortais, il s'agit également d'un territoire rural où l'agriculture a un rôle essentiel dans l'activité économique.



Poitou-Charentes - 5 bassins de vie

Source : INSEE



#### d. Carte d'identité du territoire du PAT (2/2)

Le PAT Niort Agglo – Haut Val de Sèvre est élaboré sur un **territoire aux réalités socio-économiques contrastées**. Le Niortais est une zone sous forte influence urbaine, avec une densité de population plus importante que sur le Haut Val de Sèvre (respectivement 148 et 86 hab./km<sup>2</sup>, contre 62 hab./km<sup>2</sup> à l'échelle départementale).

Par ailleurs, la population du Niortais bénéficie d'une médiane du revenu disponible\* supérieure à celle des habitants du Haut Val de Sèvre. Enfin, le Niortais constitue le principal bassin d'emploi des Deux-Sèvres, attirant des personnes habitant sur d'autres intercommunalités (indicateur de concentration d'emploi\*\* : 125). Au contraire, cet indicateur est inférieur à 100 sur la CCHVS. La CAN concentre une plus grande proportion de catégories socio-professionnelles supérieures (CSP +) que le reste du département.

Données Insee 2016	CC Haut Val de Sèvre	Niort Agglo
Communes	19	40
Habitants	31 500	119 500
Densité (hab./km <sup>2</sup> )	85,5	148,1
Médiane du revenu disponible par unité de consommation	20 537 €	21 648 €
Nombre d'emplois	11 927	63 742
Indicateur de concentration d'emploi	91,8	124,8

**\*Médiane du revenu disponible** : Le revenu fiscal par unité de consommation est une mesure des revenus déclarés au fisc (avant abattements) qui tient compte de la taille et de la composition des ménages. La médiane est la valeur du revenu fiscal partageant la population en deux groupes de tailles strictement égales : la moitié de la population gagne plus de ce seuil et l'autre moitié, moins.

**\*\*Indicateur de concentration d'emploi** : égal au nombre d'emplois dans la zone pour 100 actifs ayant un emploi résidant dans la zone.

**L'activité agricole et agroalimentaire est importante sur les deux territoires** et particulièrement sur la CCHVS, 1,3 % des actifs sont exploitants agricoles (contre 0,6 % sur la CAN).

Les deux territoires comptabilisent 1 601 emplois agricoles et 156 entreprises de transformation alimentaire (voir détail des entreprises agro-alimentaires en rapport d'annexes)

	CC Haut Val de Sèvre	Niort Agglo
Nombre d'agriculteurs (CDA 79, 2016)	306	754
Nombre d'emplois agricoles (CDA 79, 2016)	539	1 062
Part des actifs agricoles dans les CSP (INSEE, 2016)	1,3 %	0,6 %
Nombre d'entreprises de transformation alimentaire (Sirène, 2020)	32	124

#### Carte d'identité du territoire du PAT

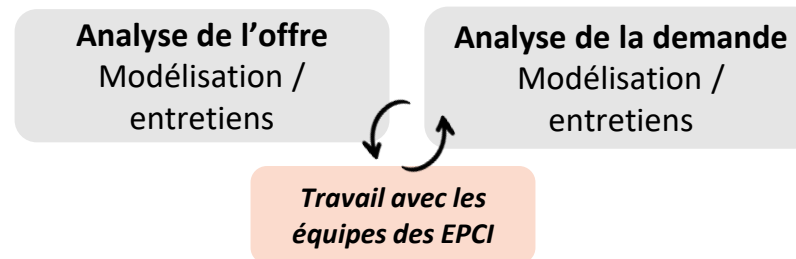
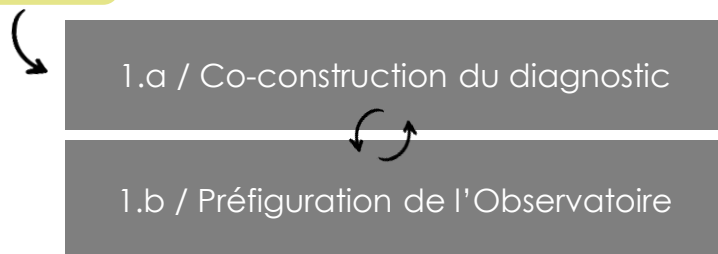
59 communes  
 151 000 habitants  
 130 hbts/km<sup>2</sup>  
 75 669 emplois

1 134 agriculteurs  
 (CDA 79, 2016)  
 156 entreprises de transformation alimentaire  
 (INSEE, 2020)  
 1 601 emplois agricoles (CDA 79, 2016)

e. Méthodologie du diagnostic

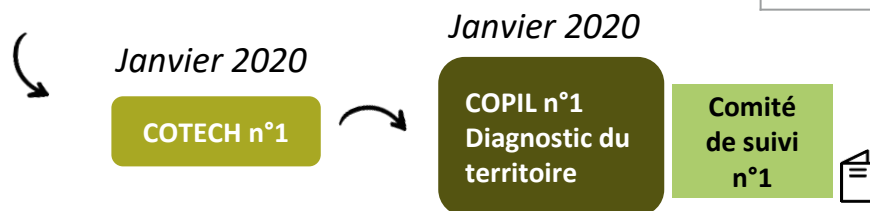
Novembre 2019

Réunion de lancement



Type d'entretiens / enquête	Modalité	Nombre
Entretiens de cadrage	Entretiens téléphoniques	15
Entretiens auprès des opérateurs des filières	Entretiens physiques / téléphoniques	18
Enquête auprès des producteurs	Entretiens téléphoniques	73
Enquête auprès de la restauration collective	Enquête en ligne	39

Détail des entretiens conduits



2/ Animation de la concertation & construction d'une feuille de route



## e. Méthodologie du diagnostic

Rôle et composition des instances mobilisées au cours du travail :

**Instance politique des 2 EPCI (élus) :**

- *Orienté le travail*
- *Valide les résultats*

**Instance technique de réflexion (partenaires techniques) :**

- *Participe aux analyses*
- *Alimente les COPIL*

**Instance technique de réflexion (COPIL & partenaires) :**

- *Assure la complémentarité du projet avec les autres actions du territoire*
- *Accompagne le projet*

**f. Cadrage de l'étude**

Retour sur les entretiens de cadrage : Champs prioritaires

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

Thèmes	Champs identifiés comme prioritaires
<b>Filières territorialisées</b>	<p><b>Viande</b> : Valoriser les spécificités de l'élevage à l'herbe, dans un objectif de maintien des prairies. Trouver une solution à la conserverie de Coulon</p> <p><b>Productions végétales</b> : Développer / Structurer la filière fruits et légumes en réponse au marché et mieux le connaître</p> <p><b>Toutes filières</b> : Former les agriculteurs à aller vers de nouveaux circuits (Grandes et Moyennes Surfaces, restauration collective) Créer des outils logistiques collectifs en dehors des dispositifs des grandes filières et par ailleurs impliquer les filières existantes dans les démarches de proximité</p>
<b>Enjeux environnementaux</b>	<p>Reconquête des surfaces en herbe Développement de l'agriculture biologique</p>
<b>Installation / Foncier</b>	<p>Accompagner l'installation / la conversion en bio, en particulier sur des productions diversifiées Construire un groupe de travail autour du foncier, s'appuyer sur les outils existants pour maîtriser le foncier agricole</p>
<b>Restauration collective</b>	<p>Travailler sur la réduction du gaspillage alimentaire dans les cantines, afin de rééquilibrer les coûts Développer les productions labellisées afin de répondre aux attentes de la loi EGalim Faire du lien avec les autres circuits afin de massifier les flux</p>
<b>Consommation</b>	<p>Informier et sensibiliser les consommateurs à la consommation durable, aux produits locaux et aux circuits de proximité</p>

Ces premiers éléments permettent d'orienter le diagnostic en approfondissant particulièrement ces champs prioritaires afin d'identifier de manière plus précise les enjeux spécifiques au territoire pour être ensuite en capacité de construire collectivement des réponses adaptées à ces enjeux au travers d'un plan d'actions opérationnel.

02

---

# Filières agricoles et alimentaires

02

## Filières agricoles et alimentaires

*a. Etat des lieux et analyse des filières*

a. État des lieux et analyse des filières

i. Le contexte départemental et les spécificités du territoire du PAT (1/4)

Un département d'élevage confronté à une dynamique de céréalisation

A l'échelle des Deux-Sèvres, l'agriculture est un secteur d'activité incontournable. Elle représente près de 5 500 exploitations, 9 000 équivalents temps plein (ETP) et 74 % de la Surface Agricole Utile (SAU).

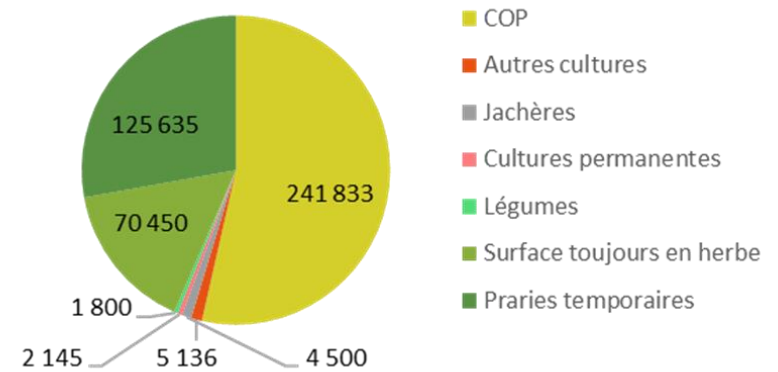
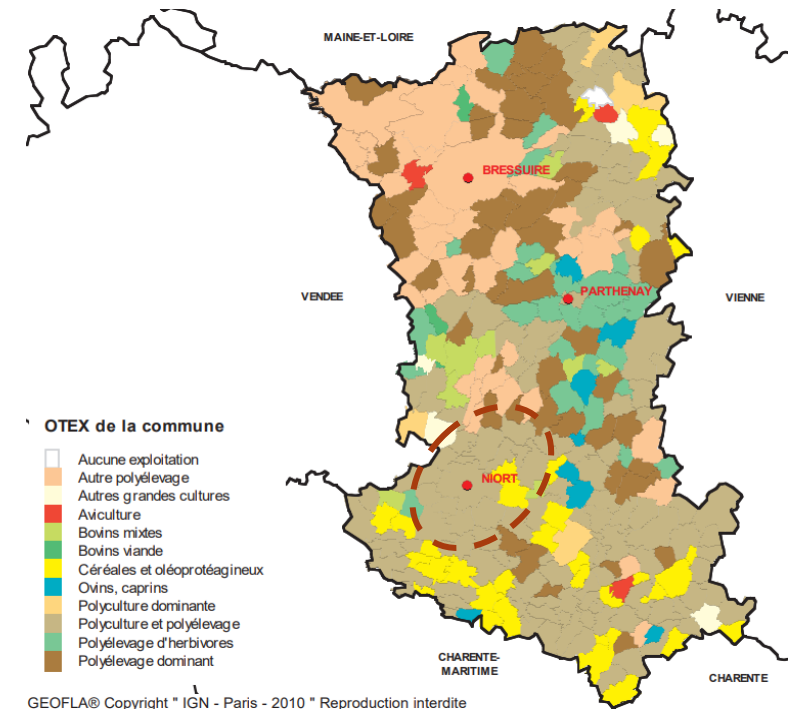
L'agriculture départementale est caractérisée par une diversité de productions et des disparités spatiales :

- des élevages intensifs au Nord-Ouest,
- des élevages plus extensifs sur le flanc oriental et en Gâtine,
- une vaste zone de polyculture-élevage et de grandes cultures au Sud des Deux-Sèvres.

Le département est une terre d'élevage. Cette activité occupe deux tiers des exploitations agricoles et se traduit par la présence de l'herbe (la surface fourragère principale (SFP) représente 44 % de la SAU).

La diminution de la main d'œuvre agricole, moins 25 % en dix ans, pèse sur l'avenir des filières d'élevage. En effet, les zones intermédiaires sont propices aux grandes cultures dès que la taille par actif est suffisante pour tirer un revenu. Le mouvement de « céréalisation » est important, notamment dans ces zones propices.

Par ailleurs, le vieillissement de la population agricole (1/4 des agriculteurs ont plus de 60 ans, la moitié plus de 50 ans), et la perspective de non remplacement de ces agriculteurs (le nombre de dossiers d'installation est largement inférieur au nombre de départs à la retraite), va également dans le sens d'un agrandissement des exploitations agricoles et d'une amplification du phénomène de céréalisation.



Répartition de la SAU dans les Deux-Sèvres  
Source : Agreste, 2018

## a. État des lieux et analyse des filières

### i. Le contexte départemental et les spécificités du territoire du PAT (2/4)

Des circuits courts qui se développent, mais une faible part de produits faisant référence à l'origine des produits

En 2010, les circuits courts sont pratiqués par 10 % des exploitations des Deux-Sèvres, (contre 12 % à l'échelle de la Nouvelle-Aquitaine), avec des modes de commercialisation de plus en plus variés : vente directe (70 % des exploitations), vente à un intermédiaire, en points de vente collectifs, en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) ou encore en restauration collective (RC).

Si la proportion d'exploitations en circuits courts est assez proche de la moyenne régionale, ce n'est pas le cas des **produits faisant référence à l'origine de la production**. En 2010, 22 % des exploitations avaient au moins un produit sous AOP\*, IGP\* ou Label Rouge (à l'échelle de la Nouvelle-Aquitaine : 33 %). Ce sont **notamment les productions végétales qui ne bénéficient pas de labellisation** dans les Deux-Sèvres qui font baisser ce taux. Au contraire, les **productions animales** (bovins, ovins, caprins), **sont plus fréquemment labellisées**.

En 2018, les chiffres de l'Agriculture Biologique (AB) sont encourageants, avec une dynamique forte dans le département : 466 exploitations sont en Agriculture Biologique ou en conversion, soit 8,5 % des exploitations, ce qui correspond à la moyenne régionale.

\*AOP : Appellation d'Origine Protégée

\*IGP : Indication Géographique Protégée



a. État des lieux et analyse des filières

i. Le contexte départemental et les spécificités du territoire du PAT (3/4)

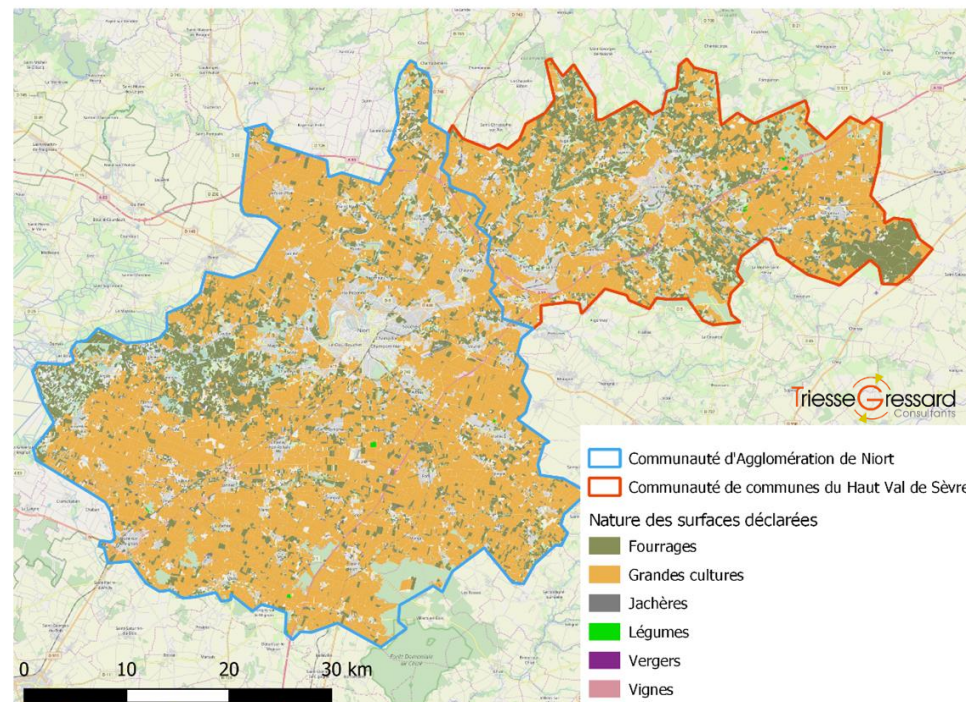
Des réalités agricoles contrastées sur le territoire du PAT

Les territoires des deux EPCI ont des réalités agricoles différentes :

La **CAN** est plus marquée par les grandes cultures, avec 79 % de la SAU qui y est consacrée et près de la moitié des ateliers de production (enquête CDA 79, 2016). Les terres du Sud de la CAN sont particulièrement propices aux grandes cultures, alors qu'à l'Ouest, des surfaces en herbe persistent avec la présence du Parc Naturel Régional du Marais Poitevin (« Marais mouillé »).

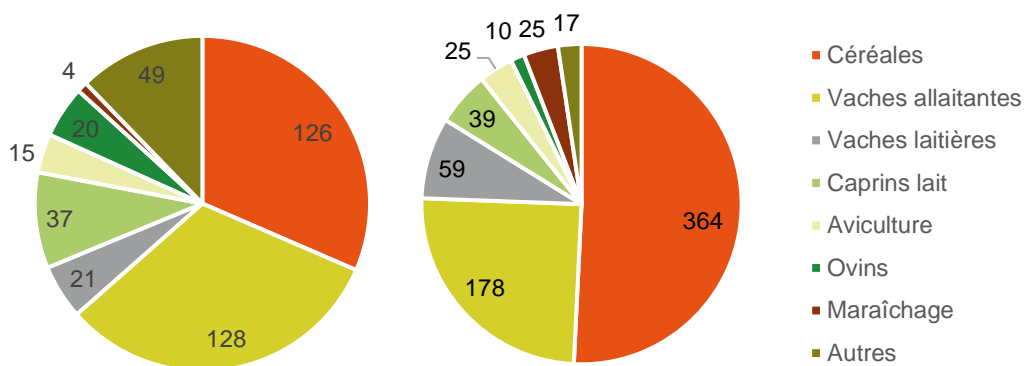
Au contraire, la **CCHVS** maintient son activité d'élevage diversifié avec 32 % des surfaces dédiées à l'herbe et plus de 55 % d'ateliers d'élevage (enquête CDA 79, 2016).

L'**AB** est plus présente sur la CAN avec 35 ateliers en AB recensés par la Chambre d'Agriculture en 2016 contre 9 sur la CCHVS (enquêtes CDA 79, 2016).



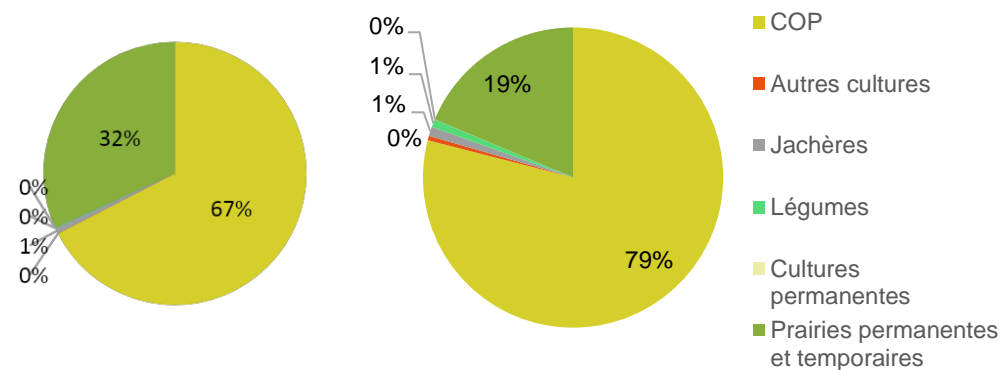
Répartition de la SAU sur la CCHVS (droite) et la CAN (gauche)

Source : Recensement Parcelaire Graphique (RPG), 2016 – Elaboration TriesseGressard



Nombre et type d'ateliers sur la CC HVS (gauche) et la CAN (droite)

Source : CDA 79, 2016 – Elaboration TriesseGressard



Répartition de la SAU sur la CCHVS (gauche) et la CAN (droite)

Source : Recensement Parcelaire Graphique, 2016 – Elaboration TriesseGressard  
COP : Céréales et Oléoprotéagineux

## a. État des lieux et analyse des filières

## i. Le contexte départemental et les spécificités du territoire du PAT (3/3)

## Chiffres-clés – à l'échelle du PAT

- **663** exploitations agricoles dont **44** en AB
- **1 100** ateliers de production
- **85 400** ha de SAU

## Le territoire du PAT : élevage et céréales dominant le paysage

Finalement, le territoire du PAT est composé de **663 exploitations agricoles fortement tournées vers l'élevage** (près de 50 % des ateliers) et les grandes cultures (45 % des ateliers) souvent associées aux ateliers d'élevage pour l'alimentation animale (63 % des ateliers grandes cultures de la CAN sont complémentaires à un atelier d'élevage).

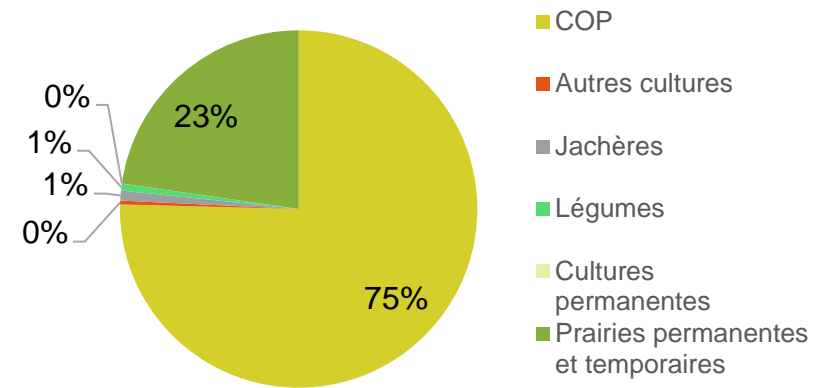
Le territoire recense **plusieurs AOP, IGP et Label Rouge** permettant de valoriser des produits d'élevage : viande bovine, agneau, porc et jambon, fromage, beurre\*.

L'étude approfondie des filières longues portera sur les principales filières du territoire :

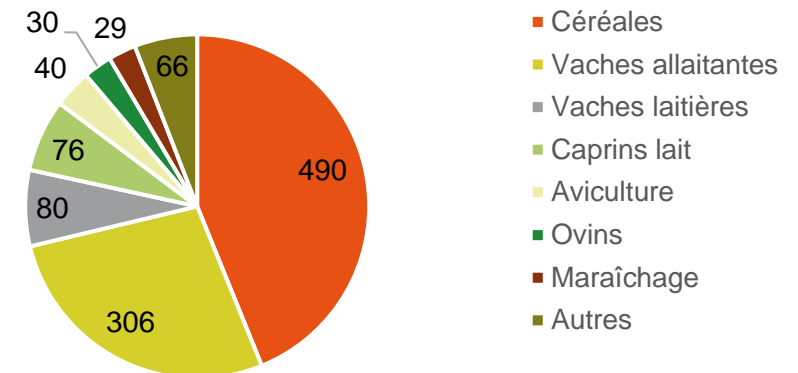
- Élevage bovin allaitant, ovin et porcin
- Élevage caprin et bovin laitier
- Céréales
- Fruits et légumes

Les filières longues avicoles n'ont pas été approfondies. Il s'agit pour l'essentiel de filières intégrées, portées par des opérateurs aval (exemple : Pampr'œuf). Cette filière est néanmoins traitée dans le focus sur les circuits courts.

\*D'après la CDA 79, en 2016, la CCHVS comptait 14 ateliers AOP Beurre Charentes-Poitou et 2 ateliers Label Rouge Parthenaise (ce travail de recensement n'a pas été réalisé sur la CAN).



Répartition de la SAU sur le territoire du PAT (CAN & CCHVS)  
Source : Recensement Parcellaire Graphique, 2016 – Élaboration TriesseGressard



Nombre et type d'ateliers sur le territoire du PAT (CAN & CCHVS)  
Source : CDA 79, 2016 – Élaboration TriesseGressard



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

L'élevage allaitant – Une diminution des cheptels et des volumes

L'élevage allaitant est concentré dans le Nord et l'Ouest du département. L'élevage bovin comptabilise plus de 1 000 exploitations dont 109 en AB. Cette production connaît une **diminution du cheptel et des volumes** (- 10 % en 10 ans). Par ailleurs, on compte 95 exploitations porcines dont 15 en AB et 510 exploitations ovines dont 42 en AB.

Le territoire du PAT compte peu d'élevages porcins et ovins avec un nombre limité d'ateliers sur le territoire (30 en ovins et une douzaine en porcins) et des volumes faibles.

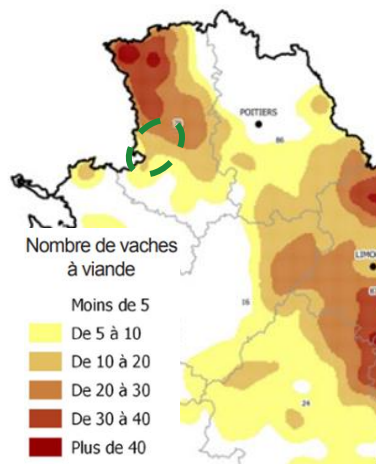
Au contraire, un tiers des exploitations en bovins viande du département sont situées sur le territoire du PAT (306 ateliers recensés). Pour une **production totale estimée de 11 300 t** (modélisation TriesseGressard).

Des production de qualité

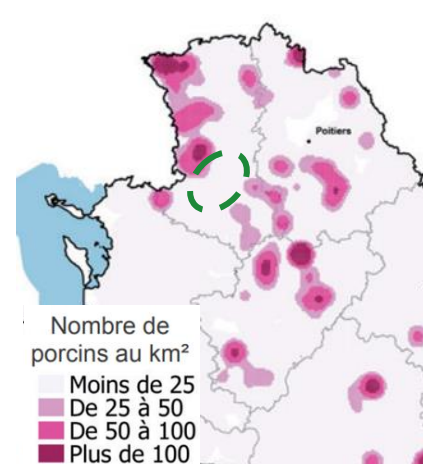
Le département des Deux-Sèvres compte une diversité de races bovines qui témoigne de la diversité des systèmes de production et de commercialisation sur le territoire. En 2010, **27 % des exploitations bovines du département étaient sous signe de qualité** (contre 29 % à l'échelle régionale) (RA, 2010)\*.

Sur la CAN et la CC HVS quelques races locales sont reconnues pour la qualité de leur viande, c'est le cas de la race **Parthenaise** (Label Rouge) et de la **Maraîchine**, valorisée notamment au travers de la marque Valeurs Pnr, portée par le Pnr du Marais Poitevin.

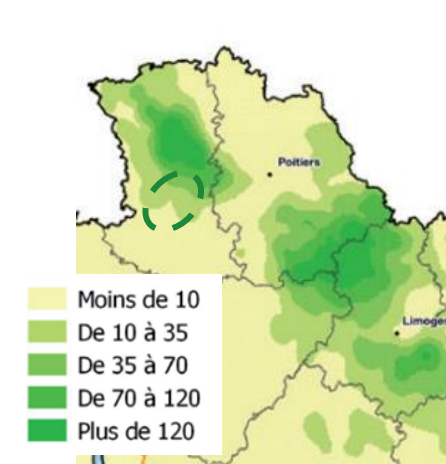
Le territoire est également sur l'aire géographique de **l'agneau du Poitou** (IGP).



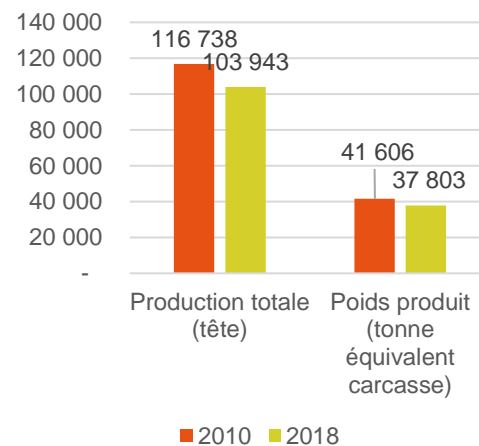
Répartition du cheptel bovin allaitant  
Source : Agreste, 2010



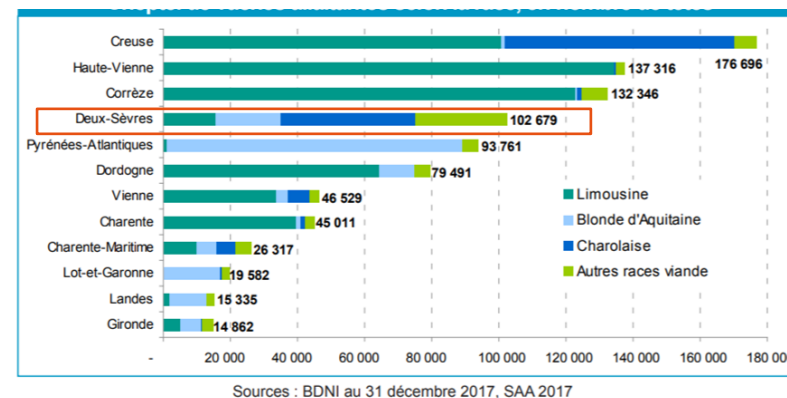
Répartition du cheptel porc  
Source : Agreste, 2010



Répartition du cheptel ovin  
Source : Agreste, 2010



Évolution de la production totale de bovins en Deux-Sèvres entre 2010 et 2018  
Source : Agreste 2018



Cheptel de vaches allaitantes selon la race, en nombre de têtes  
Source : BDNI, 2017

\*Les productions sous signe de qualité retenus dans cette statistiques sont : AOP, IGP, Label Rouge et les autres démarches de qualité non officielle (mentions valorisantes et marques collectives)

## a. Etat des lieux et analyse des filières

## ii. Les filières animales

## A l'amont, des coopératives structurantes

De **nombreux acteurs** (voir détail en en rapport d'annexes) de l'amont des filières viande sont présents à l'échelle départementale et sont répartis de façon assez homogène sur le territoire. Au niveau de la production, **les principales structures** sont : CAVEB, Cooperl, Terrena, SCAPE. Elles ont des dimensions différentes (nombre d'éleveurs, nombres de têtes commercialisées...) et sont actives sur des marchés variés (types de clients, zones géographiques...). Les structures présentées sur cette page sont implantées sur le territoire du PAT et peuvent être structurantes à plusieurs titres :

- Implantation importante au sein des éleveurs (c'est par exemple le cas de la Cooperl, unique structure porcine sur le territoire, qui est bien implantée au sein des éleveurs porcins investis sur les filières longues).
- Rôle dans le fonctionnement des outils intermédiaires et notamment d'abattage et de découpe (c'est le cas de la CAVEB, de Terrena).
- Implication forte dans les marchés locaux, le principal marché est départemental, les filières s'appuient sur des outils locaux (on parle alors de filières territoriales) (c'est le cas de la SCAPE et de l'AEDS).

**Cooperl**

2 700 éleveurs de porcs  
Implantation forte en Bretagne

*La coopérative est implantée sur un large périmètre (Grand-Ouest), et est impliquée dans les marchés nationaux (représente 25 % de la production porcine française). Elle est néanmoins structurante sur le territoire, en effet elle regroupe la majorité des éleveurs porcins du Département et sa filiale Siabel exploite l'abattoir porcine de Sainte-Eanne.*

**Caveb**

400 producteurs bovins sur 79 et 86  
30 000 bovins  
220 producteurs ovins sur 79 et 86  
65 000 ovins

*La coopérative a une implantation régionale et est impliquée dans les marchés nationaux, régionaux et locaux (elle est actionnaire de la SVEP, spécialisée sur le marché de la boucherie artisanale sur les Deux-Sèvres).*

**Terrena**

21 400 têtes bovines sur 79  
30 500 têtes ovines sur 79

*Implantation sur un large périmètre (du Calvados aux Deux-Sèvres), la coopérative est impliquée dans les marchés nationaux mais aussi régionaux (elle exploite l'abattoir de Bressuire via sa filiale Elivia).*

Association des éleveurs des Deux-Sèvres  
292 éleveurs bovins

*Implantation départementale (les éleveurs sont issus du département et l'association n'a pas de vocation commerciale mais participe à la structuration des filières locales avec la présence d'un collège d'acheteurs collaborant avec les éleveurs de l'association).*

**Scape**

65 éleveurs – race Parthenaise

*Implantation infra-départementale, la société coopérative rassemble des éleveurs de vaches de race Parthenaise qui font abattre leurs bovins à Parthenay.*

## a. Etat des lieux et analyse des filières

### ii. Les filières animales

#### Des outils de première transformation bien répartis sur le territoire départemental

Les abattoirs sont indispensables au maintien des filières viandes territoriales. Les Deux-Sèvres sont particulièrement bien dotées avec une capacité d'abattage importante (volumes) et diversifiée (espèces). Cependant, les animaux élevés dans les Deux-Sèvres peuvent aussi être abattus dans des abattoirs situés hors du département, la liste des abattoirs utilisés par les éleveurs du territoire n'est donc pas exhaustive.

#### Abattoir de Parthenay

Il est exploité par la SAB, une société dont la CAVEB est actionnaire à 10 % et la SARL TOMARCHIO (Niort), également actionnaire de SA STIMEX, est actionnaire à 90 %. L'abattoir est agréé pour les labels AB (1 400 têtes de bovins) et Label Rouge (915 têtes) ainsi que pour les abattages halal. 15 à 20 % du volume abattu est destiné aux circuits courts du territoire.

#### Abattoir COOPERL de Sainte-Eanne

La Cooperl possède l'abattoir de Sainte-Eanne. Cet abattoir industriel compte deux chaînes d'abattage : porc (93 000 t) et bovin (7 000 t). Les porcs et les bovins abattus sont issus du Centre-ouest de la France et sont principalement destinés aux marchés nationaux voire internationaux.

#### Abattoir ELIVIA de Bressuire

L'abattoir de Bressuire a un chiffre d'affaires de 85 M€. Il assure l'abattage de 25 000 t de bovins dont la moitié est destinée à l'export.

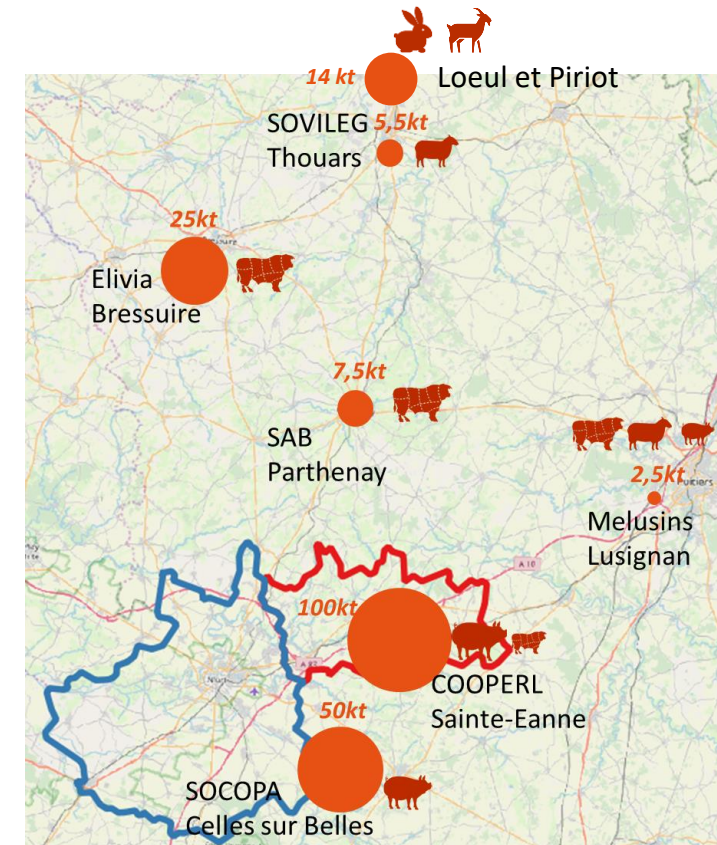
#### Abattoir SOVILEG de Thouars

L'abattoir de Thouars est destiné à l'abattage des ovins. Il appartient à la société SOVILEG. Il a une capacité maximum de 1 500 animaux par jour.

#### Abattoir SOCOPA de Celles-sur-Belles

L'abattoir SOCOPA (groupe Bigard) abat 9 000 porcs par semaine. 25 % des porcs abattus sont sous cahier des charges. Les porcs sont vendus en viande fraîche. Les principaux débouchés sont les activités de salaison et de charcuterie en région et quelques débouchés à l'export.

**A Thouars, Loeul et Piriote, leader français de la viande de lapin, exploite un abattoir de lapins et de chevreux (14 000 t) dont les produits sont destinés au marché national et européen.**



Localisations et volumes abattus dans les abattoirs à proximité de la CAN et de la CC HVS

Sources : Entretiens, Bibliographie  
Élaboration TriesseGressard

#### Volumes abattus sur et à proximité du territoire

- ~ 40 000 t de bovins
- ~ 140 000 t de porcins
- ~ 6 000 t d'ovins
- Des capacités en lapins, caprins

## a. Etat des lieux et analyse des filières

## ii. Les filières animales

## Les metteurs en marché et la seconde transformation : le lien avec les marchés locaux

Le **marché de la viande est très segmenté** avec une diversité de circuits de distribution correspondant aux attentes des consommateurs : GMS, boucheries artisanales, restauration hors domicile (dont restauration collective), vente directe par les éleveurs, etc. L'analyse de la structuration de l'aval de la filière permet d'identifier la place des productions locales dans les marchés locaux. Plusieurs opérateurs de la commercialisation et de la seconde transformation sont présents sur le territoire (la liste ne se veut pas exhaustive, mais vise à présenter les principaux opérateurs) :

## Les exploitants d'abattoirs – Vers des filières nationales

## Sovileg

La Sovileg est une société basée à Thouars spécialisée dans l'abattage, la découpe, la transformation et la commercialisation d'ovins. En 2017, son chiffre d'affaires s'élevait à 36 M€ et le volume traité à 5 500 t. La CAVEB est actionnaire à 35 % de la Sovileg et représente 20 % de ses approvisionnements.

## Siabel

La Siabel, filiale de la Cooperl, est spécialisée en bœuf. Cette société exploite l'abattoir et l'atelier de découpe de Sainte-Eanne (CCHVS). Elle valorise les bovins auprès des principales enseignes de GMS, à l'export et auprès d'acteurs régionaux de la découpe. La CAVEB est actionnaire de cette société.

## Les grossistes en viande – Des marchés divers

## SAS STIMEX

La SAS STIMEX, créée par Monsieur Tomarchio, est spécialisée dans l'import export de bétail vivant et de viande. Monsieur Tomarchio est actionnaire, à travers une SARL, de l'abattoir de Parthenay.

## Société Bocage Viandes (Soboviandes)

Soboviandes est un grossiste en viandes (boeuf, veau, agneau, volaille et porc) basé dans le Nord des Deux-Sèvres, à Bressuire. La société commercialise de la viande française (85 %) et d'importation (15 %) à la restauration commerciale (60 %), à la restauration collective (20 %), via les comités d'entreprises (10 %) et aux particuliers (20 %). Soboviandes génère un chiffre d'affaires d'environ 3,8 M€/an. Elle exploite un outil de découpe.

## Cirières Viandes

C'est un grossiste en viande actif sur le département. Il exploite un atelier de découpe.



## a. Etat des lieux et analyse des filières

## ii. Les filières animales

## Les entreprises de transformation, en lien avec les filières locales

**Charcuterie Bernier**

La charcuterie Bernier est établie à Terves et emploie environ 50 salariés pour un chiffre d'affaires d'environ 7,5 M€. Elle exploite son propre outil de découpe de porcs. Elle produit plusieurs dizaines de références de charcuteries. Ses clients sont les GMS régionales et les restaurations commerciales et collectives.

**Baty Viandes**

C'est une société de découpe pour les professionnels située à Niort. Elle possède la marque Porc Océan. Les porcs travaillés sont principalement élevés dans l'Ouest de la France. La société distribue ses produits dans l'Ouest et possède des revendeurs sur le département des Deux-Sèvres.

**Viandes A Parth'**

La société Viandes A Parth' exploite un atelier de découpe de viande (boeuf, veau, porc, volaille) et une boucherie à Parthenay. Elle est également active auprès de la restauration hors foyer aussi bien collective que commerciale. Elle s'approvisionne auprès de producteurs locaux. L'abattage est réalisé à Lusignan (86).

**La SVEP**

La CAVEB est une cheville spécialisée dans la commercialisation de bœuf, de veau et d'agneau haut de gamme à destination de la boucherie artisanale. Ses approvisionnements proviennent à hauteur de 65 % de la CAVEB. La société exploite un outil de découpe à Châtillon-sur-Thouet et propose une prestation de découpe pour les éleveurs : Cela représente 10 % des volumes travaillés. La SVEP a un contrat avec Pomona pour approvisionner la RHD. La CAVEB est actionnaire de la SVEP à 75 % et la SCAPE à 25 %.

**Les filières ovines et porcines sont fortement orientées vers les marchés nationaux et l'export (approvisionnements & débouchés). Pour ces filières, les acteurs de l'élevage sont des structures d'implantation a minima régionale. Il n'existe pas de filière locale structurée et la consommation de produits locaux repose quasi-exclusivement sur les producteurs en circuits courts et seront approfondies dans la partie « circuits courts ». Au contraire la filière bovine territoriale est présente, portée par les opérateurs tels que la CAVEB ou la SVEP, et permet d'orienter une partie de la production locale vers les consommateurs du territoire.**

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

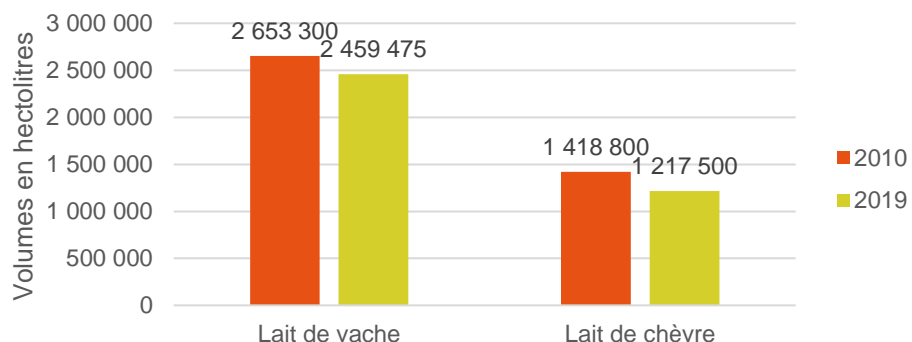
L'élevage laitier – Une production associées aux surfaces arables

Les Deux-Sèvres comptaient, en 2017, 33 416 vaches laitières (4,6 % en bio – 8,3 % à l'échelle régionale) et 176 041 chèvres (2,2 % en bio – 2,4 % à l'échelle régionale). C'est le **département le plus laitier de Nouvelle-Aquitaine**. Le secteur laitier est caractérisé par une production plutôt intensive.

Le maïs fourrage a une place importante dans les assolements des exploitations bovin lait (21,54 % contre 21,14 % à l'échelle régionale). **Les surfaces toujours en herbe sont faibles** (11,96 % de la SAU des exploitations contre 21,89 % à l'échelle régionale). Les cheptels sont de plus grandes tailles qu'à l'échelle régionale (101 ha par exploitation contre 74 ha en moyenne à l'échelle régionale). Les élevages caprins sont également organisés autour des prairies et des cultures, avec une part importante de céréales dans les rations.

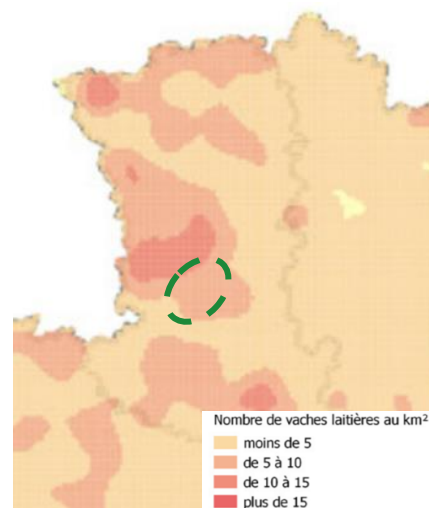
Des productions en net recul et dépendantes de l'industrie laitière

Le **nombre de têtes de bétail et les volumes de lait diminuent pour les deux espèces depuis 10 ans**. Par ailleurs, la transformation à la ferme reste marginale, quasiment tout le lait étant livré en industrie (99 % pour le lait de vache et 96 % pour le lait de chèvre).

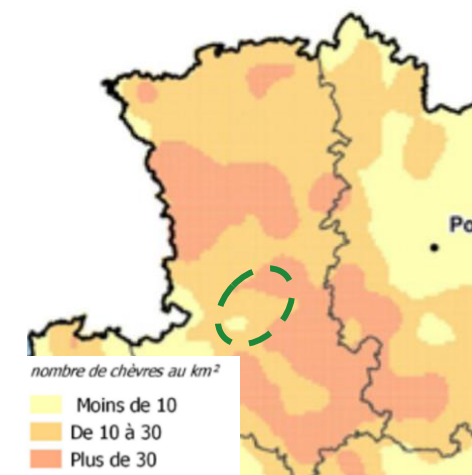


	SAU moyenne (ha)	Céréales et Oléoprotéagineux	Fourrages	Autres
79 - Deux-Sèvres	101	38,1 %	60,6 %	1,2 %
Nouvelle-Aquitaine	74	26,5 %	71,5 %	2,1 %

Répartition de la SAU des exploitations bovines laitières  
Source : DRAAF Nouvelle-Aquitaine, d'après RGA 2010



Répartition du cheptel bovin laitier  
Source : Agreste, 2017



Répartition du cheptel caprin laitier  
Source : Agreste, 2010

Évolution la production de lait de vache et de chèvre dans les Deux-Sèvres entre 2010 et 2019 - Source : Agreste 2019

## a. Etat des lieux et analyse des filières

## ii. Les filières animales

## L'élevage laitier – Transformation et commercialisation

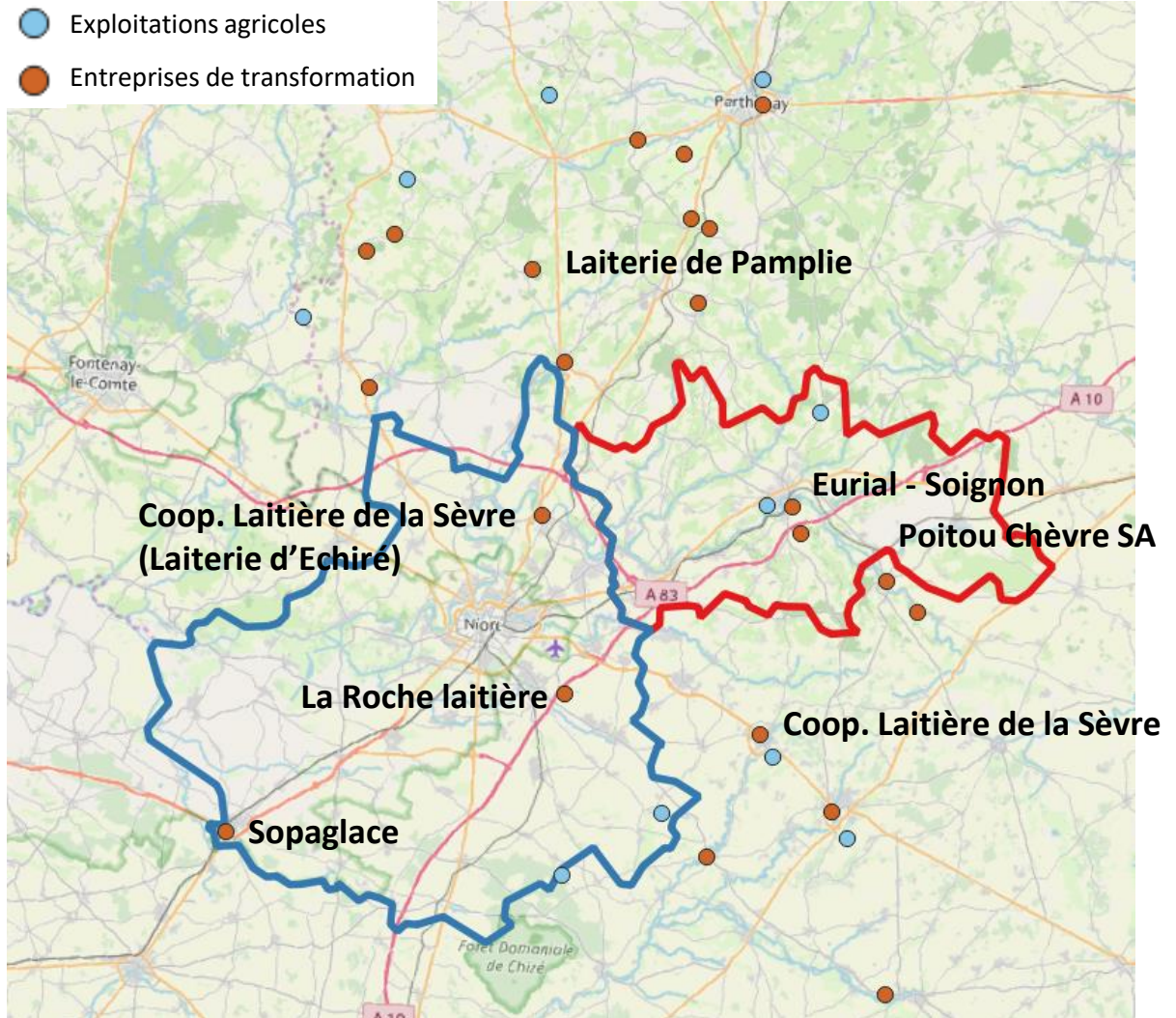
De nombreux établissements laitiers sont présents sur le territoire du PAT et à proximité.

Les principaux acteurs (voir détail en en rapport d'annexes) de la structuration des filières amont s'approvisionnent principalement à des échelles régionales, mais ont une stratégie commerciale à l'échelle nationale voire à l'international. C'est le cas de Lactalis (Société fromagère de Riblaire à Saint-Varent), de la coopérative Eurial (fromagerie Soignon à Saint Martin de Saint Maixent - CC HVS), de la Coopérative Laitière de la Sèvre (laiteries à Celle-sur-Belle et à Échiré), de la coopérative de Pamplie et de la fromagerie Poitou-Chèvre (à Bougon – CCHVS).

Certains de ces acteurs sont également impliqués dans des filières locales ou de qualité :

- la **Laiterie d'Échiré** est spécialisée dans la production de beurre AOP Charentes-Poitou Échiré
- La **laiterie coopérative de Pamplie** commercialise dans le Grand-Ouest 25 % de ces produits (Beurre AOP, lait UHT, produits frais)
- **Poitou-Chèvre SA**, produit chaque année 750 t de fromage AOP Chabichou du Poitou à Bougon (CCHVS)

Quelques **grosses unités artisanales** (associées à une exploitation agricole ou collectant du lait) sont également présentes comme La Roche laitière (à Brûlain – CAN) ou Sopaglace (Mauzé-sur-le-Mignon – CAN).



Localisation des outils de transformation laitière sur et à proximité du territoire du PAT

Source : Agréments CA - Minagri - Élaboration TriesseGressard



## a. Etat des lieux et analyse des filières

### ii. Les filières animales

#### Des réflexions en cours autour de la montée en gamme

Une des préoccupations des éleveurs et de leurs groupements est **la montée en gamme de la production associée à une segmentation de l'offre**. Pour la CAVEB, la labellisation HVE 3 est à venir en bovin et ovin au sein des exploitations adhérentes. Aussi, la place de l'herbe est importante, à ce titre, la CAVEB porte un projet européen Life sur la valorisation des prairies (pâturage tournant dynamique).

- « Chez nous, 90 % des porcs travaillés le sont avec un cahier des charges, contre 30 % des bovins, ce qui va nécessairement évoluer. » Coopérative d'élevage
- « On nous demande de plus en plus de rentrer dans des labellisations pour accéder aux marchés, qu'ils soient locaux ou régionaux. » Coopérative d'élevage
- « Nous misons sur notre propre label pour nous démarquer, on va aussi sur du bio, du Label Rouge. » Coopérative multi-filières
- « Il faut maintenir l'élevage dans nos territoires, le marketing territorial peut être une solution. » Association de développement
- « Il existe des filières structurées qu'il ne faut pas déstabiliser. Envisager des filières territorialisées complémentaires. La viande est une filière particulièrement complexe. » Chambre consulaire

#### Des besoins en matière d'animation et de communication sur les filières locales

**Certains acteurs des filières viande et lait du territoire sont conscients qu'ils ont un rôle, à renforcer constamment, d'animation, de communication et de promotion des filières d'élevage du territoire.**

- Animations et de la communication en GMS, notamment en filière Parthenaise, promotion de la filière auprès des lycées agricoles.
- Ouverture de la « maison du beurre » à Échiré avec l'objectif d'accueillir une clientèle d'affaire et des touristes.

#### Renouvellement des éleveurs

**Le renouvellement des éleveurs est une préoccupation des acteurs des filières d'élevage.**

La baisse du nombre d'éleveurs met les coopératives d'élevage en difficulté. C'est un enjeu pour elles de maintenir une structure suffisante et nécessaire pour permettre d'alimenter les outils. « On a une démographie défavorable, il faut communiquer sur le côté vente locale mais aussi sur le renouvellement des générations. » Coopérative d'élevage

« On accompagne également sur l'installation-transmission. On travaille pour faire connaître le métier d'éleveur laitier auprès de la MFR de Bressuire. On donne également une prime aux nouveaux installés les premières années et cautionnement bancaire. » Coopérative d'élevage



## a. Etat des lieux et analyse des filières

### iii. Les filières végétales

#### Des grandes cultures largement exportées

**Céréales et oléoprotéagineux sont majoritaires sur le territoire (75 % des surfaces) et largement exportés** hors du territoire, ce qui est lié à l'absence d'outils de transformation sur ces filières.

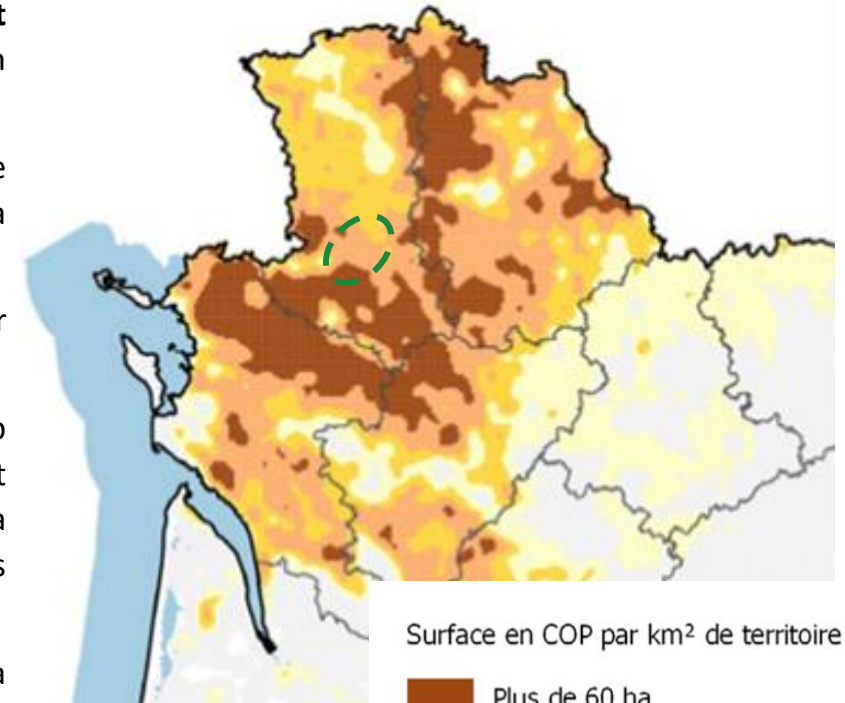
**L'agriculture biologique est présente dans le Département avec 6,7% des surfaces** de céréales et oléoprotéagineux en Agriculture Biologique ou en conversion (contre 5,9% à l'échelle régionale).

Ces filières sont structurées par des **opérateurs coopératifs régionaux ou nationaux** (voir détail en en rapport d'annexes) : CEA Loulay, CAVAC, Océalia, Terrena, Sèvre et Belle.

En 2019, un partenariat stratégique a été lancé entre les coopératives Sèvre et Belle, Cap Faye-sur-Ardin, Océalia, la coopérative CEA Loulay, l'Union Entente des coopératives et Natea avec la création **d'Aquitabio - SAS**. La nouvelle structure a la charge de la commercialisation des productions bio des différentes coopératives (création en cours d'un silo dédié à Beauvoir sur Niort).

Les marchés visés sont essentiellement nationaux et destinés à l'export. A l'échelle de la Nouvelle-Aquitaine : 15 % des volumes sont auto-consommés, 50 % sont exportés hors de la région, 29 % sont transformés dans la région et destiné à l'alimentation animale ou d'autres utilisations non alimentaires et **6 % sont transformés dans la région et destinés à l'alimentation humaine**, soit une estimation de la **production du PAT destinée à l'alimentation humaine de 20 100 t**.

Seuls **2 moulins ont été recensés sur le territoire**. Ils transforment et commercialisent les farines issues du Centre-Ouest de la France. La commercialisation se fait à l'échelle de l'ex-région Poitou-Charentes pour la minoterie Boiron (La Crèche, CC HVS) et nationale pour les minoteries Bellot (Saint-Martin-de-Saint-Maixent et La Crèche, CC HVS).



Surface en COP par km<sup>2</sup> de territoire



## a. Etat des lieux et analyse des filières

### iii. Les filières végétales

#### Une production de fruits et légumes limitée

La statistique agricole comptabilise :

- **1 000 ha de fruits à l'échelle départementale**, principalement au centre du département, pour **25 700 t produites** (fruits à pépins en grande partie, les vergers de pommes sont majoritaires).
- **1 800 ha de légumes (majoritairement des melons) à l'échelle départementale**, pour 38 200 t produites.
  - 78 ha de légumes recensés sur le territoire du PAT (RPG\*, 2016), soit une estimation de 1 580 t de production.
  - L'extraction du RPG 2016 indique des surfaces en fruits très faibles sur le territoire du PAT.

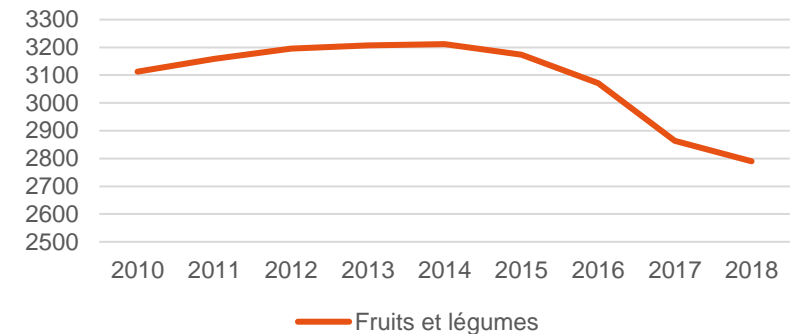
La production de pommes est organisée par des opérateurs privés (Rouge Gorge\* pour le melon, Pom'2 Sèvres, Rouge Gorge et les Vergers Gazeau pour la pomme). Pour les autres espèces de fruits et légumes, il n'existe pas d'organisation de producteurs sur le territoire.

Un **développement important des légumes secs** : + 2 000 ha depuis 2010 à l'échelle du département et 440 ha sur le territoire du PAT (quasi-exclusivement sur la CAN), soit une estimation de 528 t produites.

Néanmoins **certaines coopératives s'intéressent au développement de surfaces en légumes de plein champ** (CAVAC, Terrena, etc.) afin de répondre aux besoins de diversification de leurs adhérents et conquérir de nouveaux marchés.

*\*Historiquement implanté dans les Deux-Sèvres et orienté vers la production de melon, Rouge Gorge a cessé cette activité en 2019-2020.*

#### Evolution des surfaces en fruits et légumes frais dans les Deux-Sèvres



*\*RPG : Le Registre Parcellaire Graphique s'appuie sur les déclarations PAC annuelles des exploitations agricoles. La qualité de la donnée est donc dépendante de l'accès ou non aux aides. Seules les parcelles de fruits et légumes soutenues par la PAC sont déclarées par les agriculteurs.*

## a. Etat des lieux et analyse des filières

### iii. Les filières végétales

Des réflexions en cours autour de la montée en gamme et de la diversification

**La montée en gamme de la production est une préoccupation des acteurs des filières végétales. Par ailleurs, les acteurs des filières grandes cultures cherchent à se diversifier.**

« HVE, on y est très attentif, c'est un grand pas et périple pour nous, il faut emmener un maximum de monde pour faire des lots assez importants et pour pouvoir valoriser un maximum. » Coopérative céréalière

Développer les outils de transformation pour limiter les exportations, notamment en filière grandes cultures

« Développer la transformation de céréales bio car la demande existe. » Minoterie

« Pas d'intérêt spécifique sur la transformation. Le coût pour les consommateurs finaux serait plus élevé donc pas persuadé qu'il y aurait plus d'achats. » Organisation de producteurs (légumes, plants)

« Légumes plein champ ? Sur notre hinterland - manque d'outils de transformation. » Coopérative céréalière

L'origine comme label de qualité ?

**Les acteurs des filières végétales souhaitent davantage communiquer sur l'origine des produits.**

« Les consommateurs français veulent acheter en France. Mais sur la transfo, il y a un travail à faire sur l'origine des produits. » Structure de production et commercialisation de pommes

« Les boulangers ne sont pas toujours très réceptifs sur la marque « Signé Poitou-Charentes ». Difficile d'en mobiliser de nouveaux. Nécessité de communiquer sur l'origine locale de la farine, notamment auprès des GMS. » Minoterie

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

La restauration collective, un marché à conquérir ?

**La restauration collective constitue un marché d'intérêt pour les acteurs des filières végétales, mais les opérations logistiques à réaliser pour les servir les freinent.**

« On a testé la vente dans les collectivités, mais c'est de tous petits lots, c'est un travail de grossiste. » Structure de production et commercialisation de pommes

« Livrer 200 à 300 kg dans des cuisines centrales, cela pourrait être intéressant. Dans le maillage que nous avons actuellement cela pourrait avoir du sens. » Structure de production et commercialisation de pommes

Des enjeux forts autour du recrutement de main d'œuvre qualifiée pour les filières fruits et légumes

**Les acteurs des filières végétales ont des difficultés à recruter au sein de leurs entreprises.**

« Manque de main d'œuvre dans la filière. Les risques liés à cette production (climats, ravageurs) et les contraintes techniques démotivent les arboriculteurs. » Structure de production et commercialisation de pommes

« Il est difficile de trouver de la main d'œuvre qualifiée. » Organisation de producteurs (légumes, plants)



a. Etat des lieux et analyse des filières  
iv. La logistique alimentaire

Le stade de gros sur le territoire du PAT

Dans le commerce de gros, l'INSEE recense 100 entreprises sur le département des Deux-Sèvres, dont 39 sur le territoire du PAT (voir carte ci-contre).

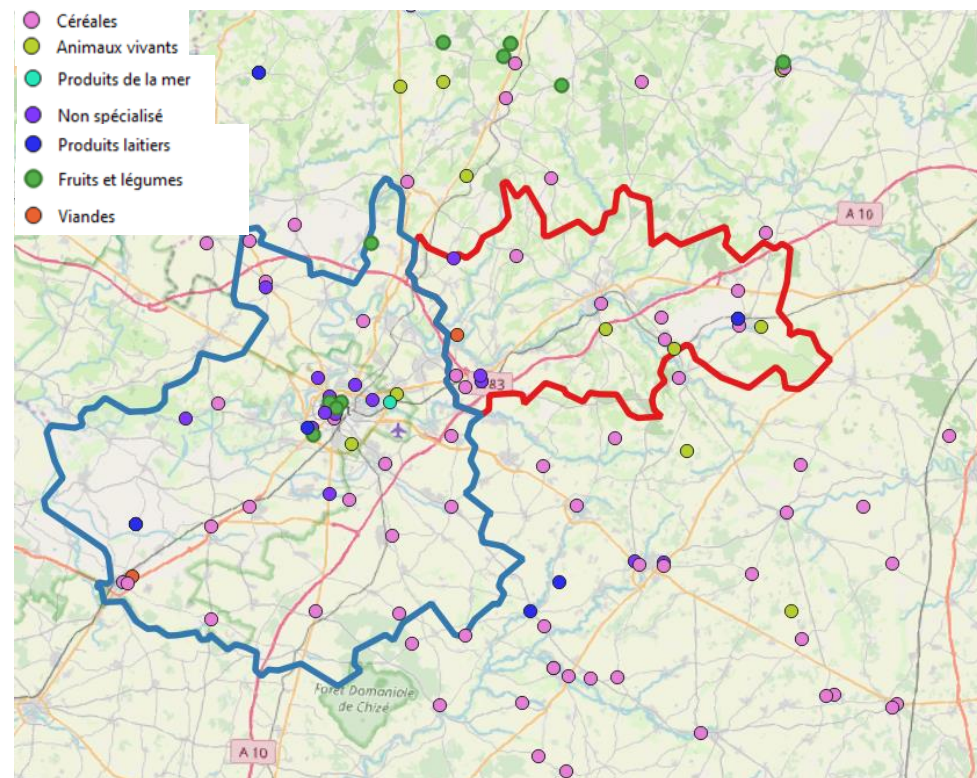
On peut identifier quelques secteurs dominants sur le territoire :

En particulier et en cohérence avec l'orientation agricole du territoire :

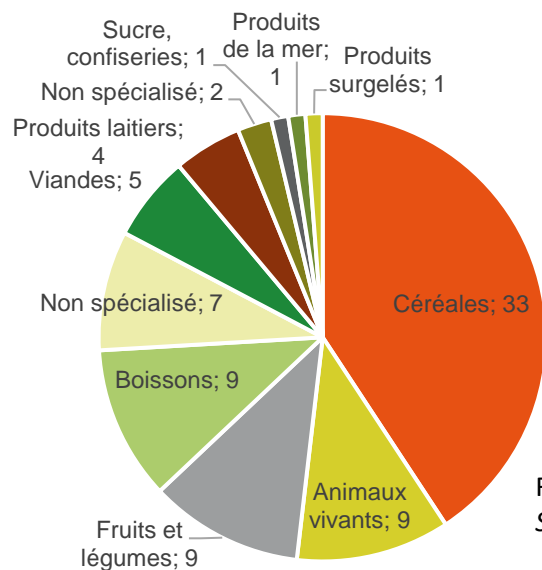
- Le commerce de gros de céréales (33), porté par les coopératives et les négoce particulièrement bien répartis sur le territoire.
- Le commerce d'animaux vivants et de viande (14) reflète également l'importance de cette filière pour le territoire.

En revanche, la présence de grossistes en fruits et légumes ne reflète pas ou peu le profil agricole/agroalimentaire :

- La présence de ces structures répond au besoin important de tous les segments de marché. On peut présager que les approvisionnements sont a minima régionaux voire nationaux.



Localisation des entreprises de commerce de gros et typologie  
Source : Agréments CE - Ministère de l'Agriculture - Élaboration TriesseGressard



Répartition des entreprises de commerce de gros, par type sur le territoire du PAT  
Source : Sirène 2020 - Élaboration TriesseGressard

## a. Etat des lieux et analyse des filières

### iv. La logistique alimentaire

#### L'activité logistique

L'INSEE recense 298 entreprises relevant de la logistique dans les Deux-Sèvres, dont 109 sur le territoire du PAT. La commune de la Crèche est un hub logistique d'envergure régionale.

**Les activités de transports regroupent les entreprises assurant le fret interurbain\* et le fret de proximité\*** : Sur le territoire du PAT on recense 56 transporteurs interurbains et 51 transporteurs de proximité (voir rapport d'annexes).

On recense par ailleurs deux **structures d'entreposage frigorifique** : STEF et SOFRIMAIX basées respectivement sur le pôle logistique de la Crèche et à Sainte-Eanne.

#### Coût de la logistique

**La logistique et les coûts liés semblent constituer un frein pour les entreprises qui souhaitent investir les marchés locaux sur les territoires et notamment la restauration collective.**

La logistique représente un poste de dépenses très important pour les entreprises de l'agroalimentaire. « *Le coût du transport vers le Leclerc de Saint Maixent l'Ecole est de 0,6 €/kg quand le coût vers le port de Hong Kong est de 0,15 €/kg.* » Coopérative

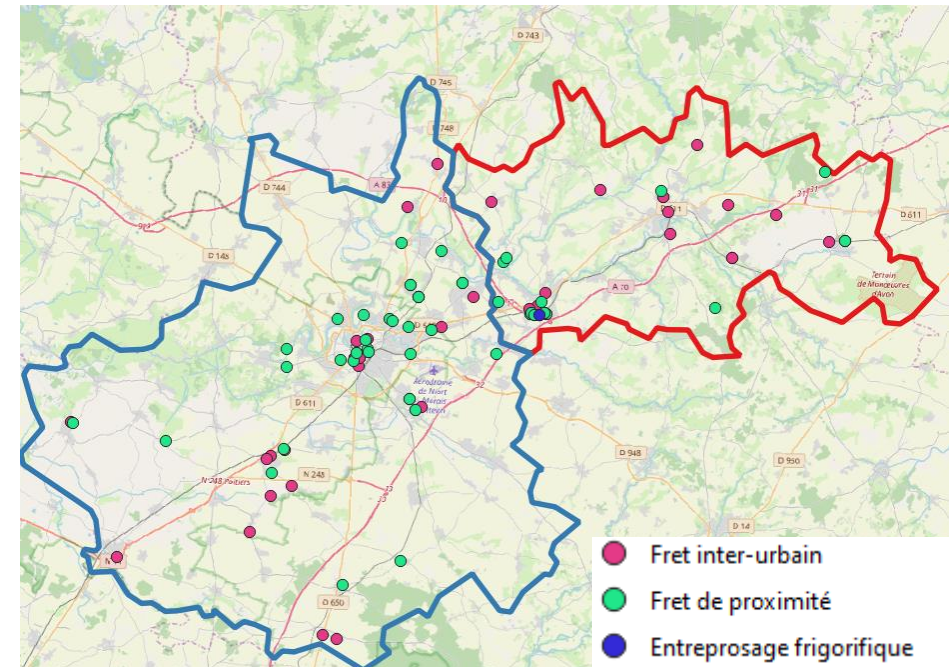
« *Nécessité de travailler sur la logistique de façon très opérationnelle, pour maîtriser les coûts de logistique, notamment en restauration collective.* » Coopérative

#### Penser la complémentarité filière courte / filière longue

**Les acteurs du territoire manifestent un intérêt pour les filières territoriales. Néanmoins ils sont convaincus que l'équilibre et la pérennité de leur activité sont avant tout assurées par les circuits longs.**

« *Je pense que c'est bien de vouloir essayer de dynamiser le local, mais aujourd'hui ce n'est pas cela qui fera vivre l'outil. Il faut garder une forte activité sur du circuit long.* » Coopérative

« *Filières qui mettent en avant la traçabilité du produit, marques qualitatives, oui ça va se développer, mais la question du pouvoir d'achat risque de limiter ce développement.* » Abattoir



Localisation des entreprises de logistique

Source : Agréments CA - Minagri - Élaboration TriesseGressard

Fret interurbain\* et fret de proximité\* : le fret interurbain correspond au transport de marchandises sur longues distances ou à l'international. Le fret de proximité correspond au transport de marchandises lors de déplacements de courtes durées.

02

---

## Filières agricoles et alimentaires

*b. Focus sur les circuits courts*

## b. Focus sur les circuits courts

## i. Méthodologie

**Des enquêtes ont été menées auprès des producteurs en circuits courts pour analyser ces filières sur le territoire du PAT et leur potentiel de développement.**

Les producteurs localisés sur le territoire du PAT et commercialisant tout ou partie de leurs productions en circuits courts ont été interrogés fin 2019. L'enquête a également été menée auprès de producteurs situés hors du territoire du PAT mais y assurant une activité de vente notoire, pour des productions dont l'offre quantitative est insuffisante sur le territoire du PAT, à savoir en fruits et légumes, porcs et volailles.

Notre échantillon ne concerne pas les producteurs fournissant des artisans ou des industriels agro-alimentaires qui commercialisent une partie, souvent minime, de leur production en direct (magasins d'usine...).

Les producteurs ont été questionnés sur leurs productions, leurs modes de vente et les perspectives de leurs activités (investissements, débouchés, etc.).

Les enquêtes ont été réalisées soit par téléphone, soit en présentiel par les deux EPCI (CAN et CCHVS) et la Chambre d'agriculture.

La base de données a été construite à partir des connaissances de l'AFIPAR, de la Chambre d'agriculture et des deux EPCI et complétée des listes de producteurs des points de vente collectifs (AMAP, Ruche qui dit oui, marchés, collectifs de consommateurs, etc.).

*Les réponses aux enquêtes ont été codées dans un fichier commun à des fins de traitement. Seules les analyses sont présentées dans ce diagnostic.*

	Sur la CAN	Sur le Haut Val de Sèvre	Hors territoire	Hors territoire, familles cible*
<b>Producteurs recensés</b>	72	26	85	27
<b>Producteurs enquêtés</b>	56	18	27	19
<b>Taux de réponses</b>	78 %	69 %	NC **	70 %

Tableau : bilan du recensement et des enquêtes réalisées pour le diagnostic

\*Avec le choix de cibler les producteurs en légumes, volailles et porcs

\*\* pas de validation de l'activité réelle de la totalité des producteurs recensés

	CAN	HVS	Total	Hors territoire
bovins viande	19	5	24	
diversifié viande	3		3	2
porcs				5
volailles de chair	2	3	5	4
volailles grasses		1	1	
ovins	1		1	1
céréales et oléoprotéagineux	3	1	4	
miel	4	1	5	
caprins	4	2	6	
bovins lait, caprins + bovins lait	2	1	3	3
maraîchage diversifié	9	4	13	10
maraîchage plein champ	4		4	1
autre, dont arboriculture, viticulture	5		5	3
<b>Total par territoire</b>	<b>56</b>	<b>18</b>	<b>74</b>	<b>29</b>

Tableau : répartition des enquêtes réalisées par famille de produits **principales**

Lecture : sur le territoire de la CAN, 19 des 56 exploitations enquêtées ont été classées du point de vue de leur activité circuits courts dans la catégorie bovins viande



## b. Focus sur les circuits courts

## i. Méthodologie

## Définitions et éléments départementaux et nationaux

La définition nationale généralement admise, issue du Plan Barnier de 2009 (voir encadré ci-contre), recouvre partiellement, mais sans y correspondre tout à fait, d'autres termes utilisés lorsque l'on s'intéresse à l'alimentation de proximité : vente directe, produits fermiers, produits sous signes officiels de la qualité et de l'origine, circuits alimentaires locaux ou de proximité...

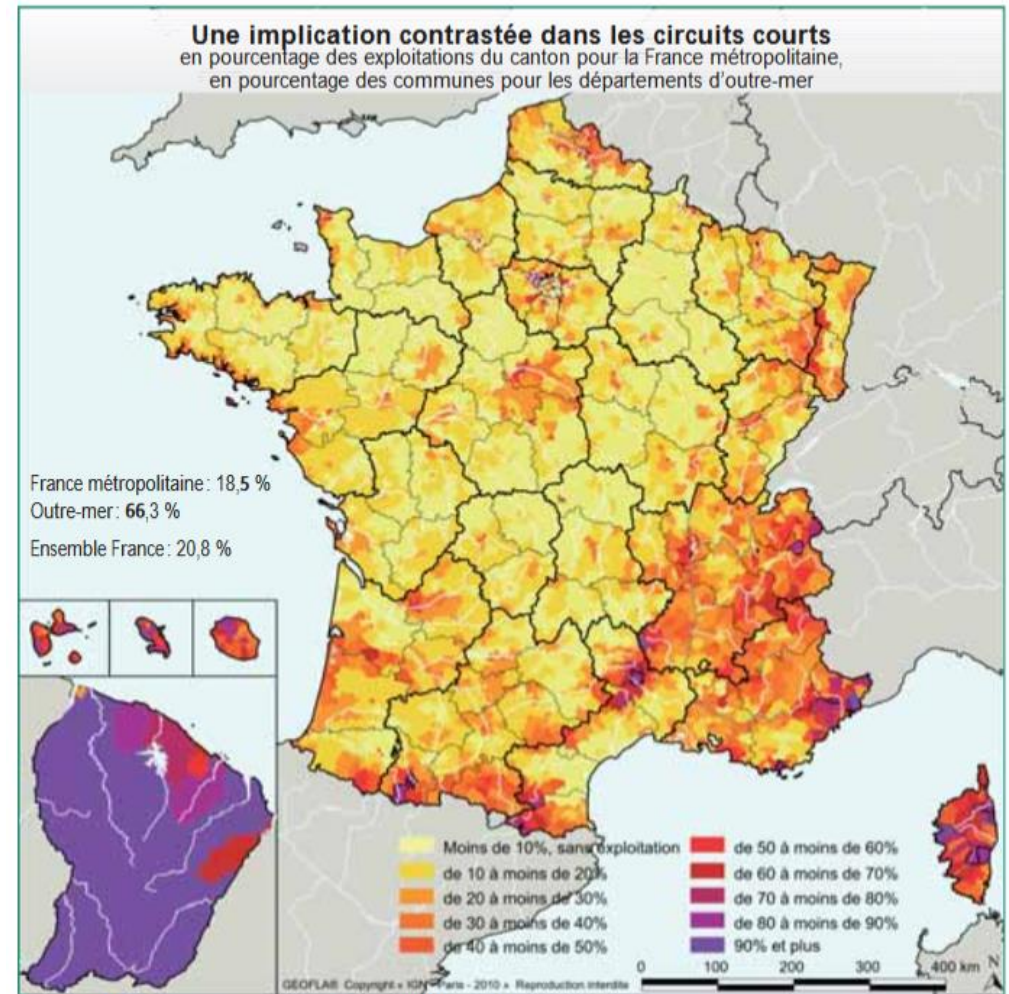
Les circuits courts sont mal connus dans les statistiques agricoles. Pour la première fois en 2010, le Recensement Général Agricole interrogeait les agriculteurs sur leurs pratiques de commercialisation en circuits courts. Ces données datent aujourd'hui un peu et nous sommes en attente du prochain recensement (prévu fin 2020 ou en 2021) qui donnera des données actualisées et permettra de qualifier des dynamiques.

Une synthèse au niveau national indique **qu'une exploitation sur 5 commercialise en circuits courts**. Pour les Deux-Sèvres, c'est une sur 10 (650 fermes sur 6 400). **Au niveau de la CAN et du HVS, avec une centaine de fermes repérées en circuits courts sur 1 060 exploitations**, on se situe en dessous de la moyenne départementale et bien en deçà de la moyenne nationale.

On peut donner un élément de compréhension de ces résultats en examinant la carte ci-contre :

- en France, les circuits courts sont particulièrement présents dans les zones de montagne, où les possibilités de mécanisation étant limitées, la recherche de valeur ajoutée s'est faite en cherchant à conserver la plus valeur de la vente sur des marchés en direct avec le consommateur.
- A l'inverse, les bassins spécialisés : céréales mais aussi arboriculture, production laitière ou porcine ont évincé du paysage agricole les exploitations en circuits courts du fait de l'opportunité plus importante et des revenus garantis un temps par la spécialisation et l'agrandissement.
- Enfin, la vigne, mais aussi le maraîchage et l'apiculture, sont les productions les plus représentées dans les circuits courts, mais ces systèmes sont peu présents sur le territoire du PAT.

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

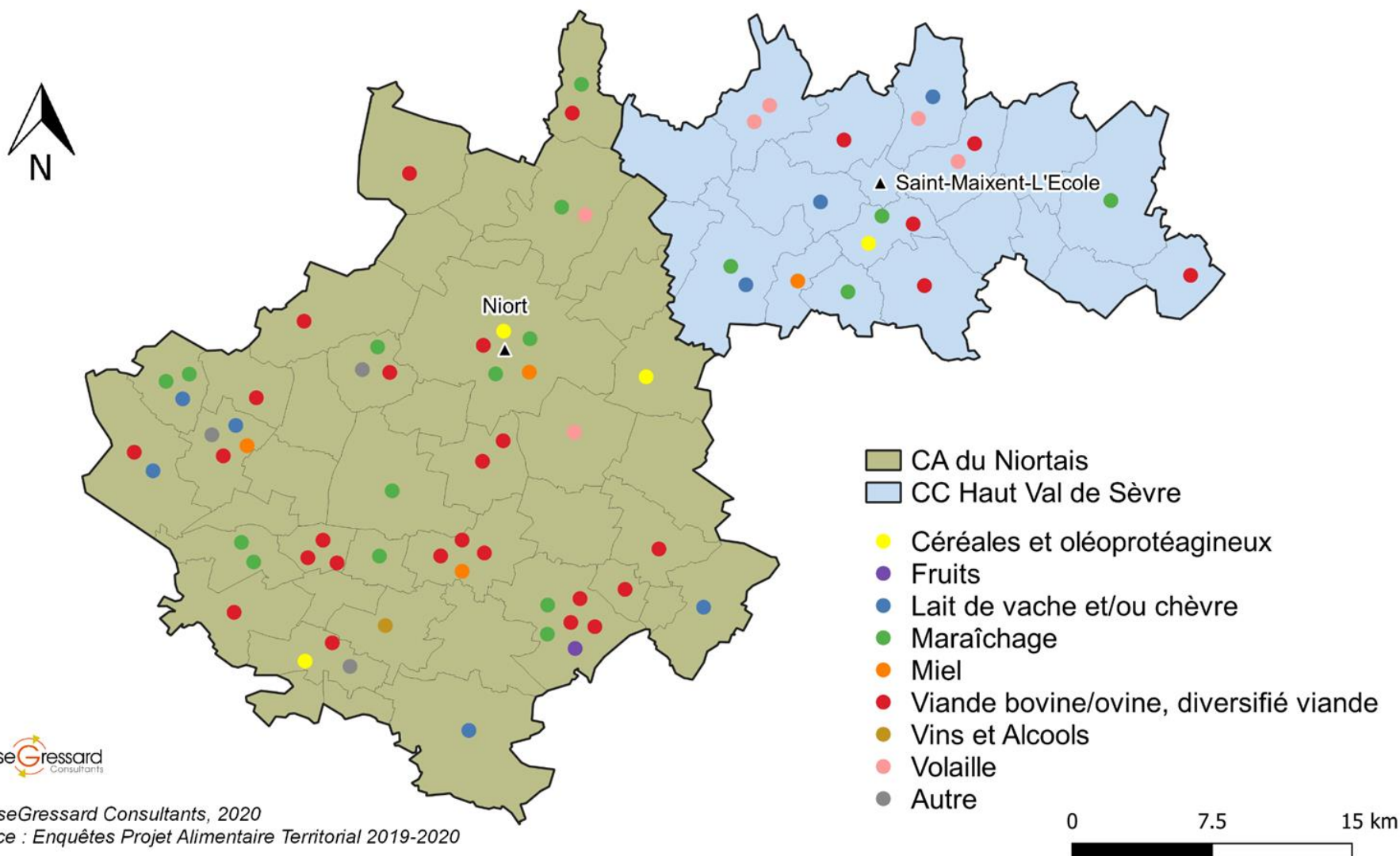


Source : SSP – Agreste – Recensement agricole 2010 - résultats provisoires

## b. Focus sur les circuits courts

## ii. Les producteurs en circuits courts sur la CAN et la CC HVS

## Producteurs en circuits courts sur les territoires de la CA du Niortais et de la CC du Haut Val de Sèvre



## b. Focus sur les circuits courts

## ii. Les producteurs en circuits courts sur la CAN et la CC HVS

## 74 exploitations de la CAN et du HVS ont été enquêtées

- 7 exploitations ont été retirées de la présentation des résultats : 3 ont diversifié leur activité au-delà des familles de produits retenues, les 4 autres dans les catégories viande ovine et œufs pour des raisons de secret statistique
- 12 exploitations combinent 2 à 4 productions en circuits courts (cela explique que la somme des exploitations concernées par une famille de produits soit supérieure à  $74 - 7 = 67$ )

**Les productions les plus répandues sur le territoire du PAT** (cela correspond à une spécialisation des systèmes de production en élevage) :

- Viande bovine =  $33/306 = 11\%$  des exploitations commercialisent en circuits courts. En moyenne, les exploitations concernées vendent  $372/33 = 11$  bêtes. En dessous de 10 à 12 bêtes par an, cela correspond le plus souvent à des systèmes de commercialisation par colis, vendus dans l'entourage élargi des agriculteurs.
- Lait de chèvre et/ou de vache =  $11/156 = 7\%$

Pour ces deux familles de produits, se posent pour les producteurs, à tort ou à raison, la question de la saturation des marchés. Le positionnement quantitatif de l'offre par rapport à la demande des consommateurs apportera dans cette étude des éléments d'information.

- Maraîchage (diversifié ou de plein champ) : 15/29 exploitations commercialisent en circuits courts. 15 exploitations exploitent 0,3 à 11,2 ha. En moyenne, chaque exploitation produit sur  $48,25/15 = 3,2$  ha. Cela correspond à des systèmes de maraîchage diversifié (à mettre en lien avec les propositions de développer du maraîchage plein champ dans des exploitations céréalières : cette organisation de la production n'est pas aujourd'hui inscrite dans le paysage agricole circuits courts des territoires.

	nb d'expl. concernées	unité de production	nb unité mini / exploitation	nb unité maxi / exploitation	somme sur les 2 territoires
maraîchage	17	ha	0,3	11,2	48,25
arboriculture et viticulture	3	ha	0,3	1	1,66
céréales et oléoprotéagineux	5	ha	0,2	20	26,7
lait de vache et/ou chèvre	11	l	16 600	830 000	1 264 000
volailles de chair et grasses	8	têtes	600	18 000	302 400
porc	3	têtes	5	100	117
viande bovine	33	têtes	2	35	372
viande ovine	NC		NC	NC	NC
miel	6	kg miel	100	10 000	21 500
œufs	NC		NC	NC	NC

**Tableau : classement des exploitations par famille de produits commercialisées en circuits courts**

Lecture : sur la CAN et la CCHVS, 33 exploitations commercialisent de la viande bovine en circuits courts, entre 2 et 35 bêtes par an, pour un total de 372 bêtes commercialisées par an par ces exploitations.

NC : correspond aux données non présentées (secret statistique) mais rentrant tout de même dans l'analyse globale.

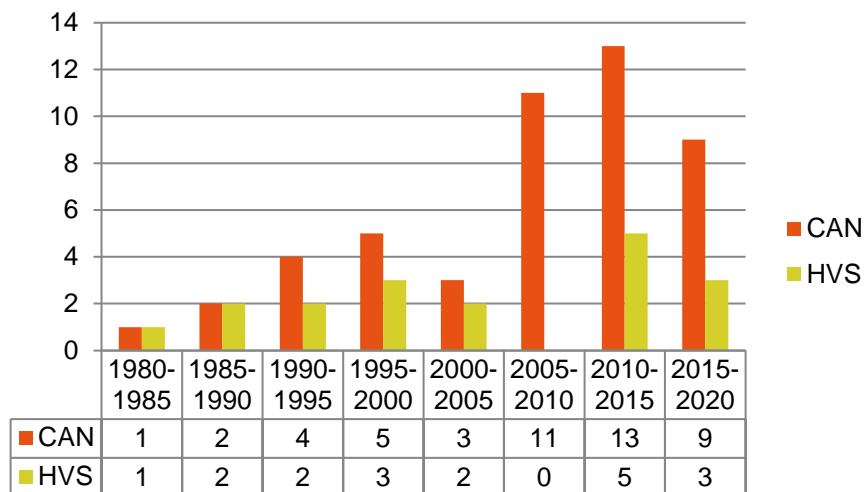


**b. Focus sur les circuits courts**

**ii. Les producteurs en circuits courts sur la CAN et la CC HVS**

Les producteurs en circuits courts sur la CAN et la CCHVS : ancienneté de l'activité

**Une dynamique forte depuis 2005**



**Graphique : année de démarrage de la vente en circuits courts sur les exploitations enquêtées**

Lecture : 5 exploitations de la CAN et 3 du HVS ont démarré les circuits courts entre 1995 et 2000.

Le début de l'activité en circuits courts est connu pour 66 exploitations.

Elle date de moins de 15 ans pour 42 d'entre elles, avec une forte dynamique particulièrement sur la CAN. Ainsi, si la transmission de l'activité en circuits courts est un réel sujet de préoccupation pour les agriculteurs concernés, ce démarrage assez récent d'une part importante des exploitations en CC aujourd'hui garantit une base assez stable de l'offre actuelle.

**Part des circuits courts dans le chiffre d'affaires de l'exploitation**

**Une différence entre les 2 territoires : des hypothèses vérifiées par le traitement des enquêtes**

72 % des exploitations de la CAN appartiennent à la catégorie « < 50 % du CA\* », réparties à part égale entre les catégories « < 10 % » et « de 10 à 50 % ».

71 % des exploitations de la CCHVS appartiennent à la catégorie « > 75 % du CA ».

On peut relier la part faible du chiffre d'affaires en circuits courts (CC) à une activité récente (9 exploitations pratiquent les CC depuis moins de 5 ans sur la CAN). On peut la relier aussi à des systèmes combinant CC et circuits longs au gré de la fluctuation des prix en filière longue. C'est singulièrement le cas en viande bovine, fortement représentée parmi les exploitations en CC des deux territoires : 7 exploitations commercialisent moins de 5 bêtes par an. Dans ces conditions, l'engagement dans la durée des producteurs est à examiner avec eux de près, notamment dans la perspective de doter le territoire d'outils de transformation.

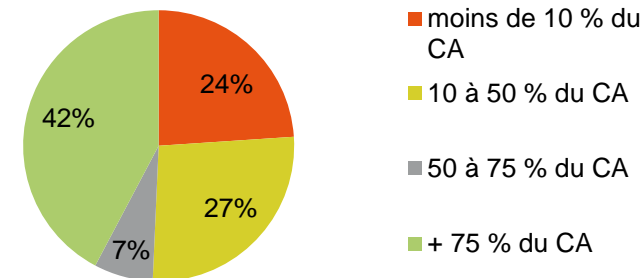
16 exploitations maraîchères sur 17 réalisent plus de 75 % de leur chiffre d'affaires en CC : on peut considérer que ce sont des systèmes basés sur les circuits courts.

\*CA : Chiffre d'Affaires

	< 50 % du CA	De 50 à 75 %	> 75 % du CA
Bovins viande	22/27 exp.	NC	NC
Maraîchage	NC	NC	16/17 exp.
Caprins	NC	NC	4/7 exp.
Volailles	NC	NC	3/6 exp.

**Tableau : Nombre d'exploitations en fonction de la part que représentent les circuits courts dans le chiffre d'affaires total.**

Lecture : pour 22 exploitations sur 27 commercialisant leur viande en CC, les CC représentent moins de 50 % de leur chiffre d'affaires.



## b. Focus sur les circuits courts

## ii. Les producteurs en circuits courts sur la CAN et la CC HVS

L'emploi dans les exploitations en circuits courts : 242 équivalents temps plein (ETP)

	nb exploitation	SAU moyenne	nb d'ETP	nb d'ETP/exp
CAN+HVS en CC	74	113	242	3,3
Deux Sèvres	6439	70	9736	1,5

## Équivalents ETP dans les exploitations pratiquant les circuits courts

- 100 ETP sur 18 exploitations dans la CCHVS
- 142 ETP sur 56 exploitations sur la CAN

**70 % des fermes interrogées indiquent une stabilité de l'emploi dans les 5 ans à venir. 12 exploitations sur 73 prévoient de développer l'emploi sur leurs fermes.**

Evolutions croisées de l'emploi et des investissements dans les exploitations en circuits courts

territoire	évolution de la main d'œuvre	investissement important	nb expl.
CAN	en baisse	non	0
		oui	2
	stable	non	22
		oui	20
en croissance	non	1	
	oui	9	
HVS	en baisse	non	1
		oui	0
	stable	non	6
		oui	6
	en croissance	non	2
		oui	3

**Tableau : répartition des enquêtes selon les perspectives d'évolution de la main d'œuvre et projets d'investissements**

Lecture : sur la CCHVS, 3 exploitations projettent une augmentation de la main d'œuvre et des investissements importants à 5 ans.

## Les investissements concernent plus particulièrement :

- les exploitations en viande bovine (bâtiment, commercialisation en circuits courts)
- les exploitations maraîchères (production)
- les apiculteurs (production et transformation)

Les projets d'évolution de la main d'œuvre et des investissements liés aux circuits courts sont des indicateurs de la croissance de l'offre envisagée par les exploitations en activité et pratiquant les circuits courts. D'après le tableau ci-contre :

- les exploitations dans une situation de stabilité (main d'œuvre et équipement) sont au nombre de 26 sur 74
- les exploitations concernées par une croissance possible des volumes produits pour les CC sont au nombre de 29 sur 74 (1 seul des indicateurs présents)
- les exploitations concernées par une croissance certaine des volumes produits pour les CC (deux indicateurs présents à la fois) sont au nombre de 12 sur 74

**Sur la base de ces déclarations, pour 12 exploitations seulement sur 74, plusieurs indicateurs de croissance des volumes à venir sont présents. On ne peut fonder une croissance importante des volumes produits sur les activités existantes. Pour cela, le plan d'actions devra favoriser la création de nouveaux ateliers en circuits courts. Mais les exploitations existantes, même à petite échelle, sont intéressantes parce que les producteurs concernés, ayant déjà expérimentés la vente en circuits courts, peuvent être les moteurs de projets collectifs viables économiquement. On pense ici particulièrement aux ateliers de transformation des produits.**

**b. Focus sur les circuits courts****ii. Les producteurs en circuits courts sur la CAN et la CC HVS**

Adhésion à un réseau, signes officiels de la qualité de l'origine (SIQO) et marques distinctives

**SIQO : l'agriculture biologique prépondérante parmi les signes cités**

- 22 producteurs sur 74 : 19 sur la CAN, 3 sur la CCHVS
- 8 maraîchers sur 17
- 3 céréaliers sur 5
- 6 éleveurs de viande bovine sur 33 et un volailler (volailles maigres) sur 7
- 3 éleveurs caprins sur 6



**La forte représentation des producteurs en Agriculture Biologique parmi les producteurs « hors territoire du PAT » (15/27) indique qu'il y a une demande non pourvue par des producteurs du territoire, et oriente les choix des systèmes à promouvoir dans l'évolution des pratiques et dans les installations à soutenir**

- 7 maraîchers sur 10
- 3 volaillers sur 4
- 3 éleveurs de porcs sur 5

Les enquêteurs ont sollicité les producteurs sur les SIQO expressément (expression assistée), de même pour les identifiants Bleu Blanc Cœur (BBC)\* et Haute Valeur Environnementale (HVE), en lien avec le cahier des charges de la loi EGALIM ouvrant un accès privilégié au marché de la restauration collective. Ils sont peu cités par les producteurs. Cela pourrait traduire une faible adhésion ou, a minima, un faible intérêt pour ces distinctions. Un producteur (sur un total de 6) signale que la Marque du Pnr devra faire ses preuves dans l'action sous peine qu'il se désengage. L'intérêt pour une marque territoriale pourrait être mise en débat lors de l'élaboration du PAT Niort Agglo – Haut Val de Sèvre.

Les nombreuses structures regroupant des producteurs en circuits courts, que ce soit l'objet de l'association porteuse ou pas, sont un appui pour la création d'une dynamique circuits courts sur le territoire. En effet, les innovations et changements sont davantage présents dans les réseaux et territoires où des pairs se confrontent et s'entraident.

*\*Remarque : à ce jour, les produits Bleu Blanc Cœur ne sont pas comptabilisés dans l'objectif de 50 % de produits « durables et de qualités » fixé par la Loi EGALIM pour la restauration collective qui fixe pour la restauration collective publique des objectifs d'approvisionnement d'au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques au 1<sup>er</sup> janvier 2022.*

**Les réseaux en relation avec la promotion des produits en circuits courts**

Bienvenue à la Ferme : 7

Les autres réseaux cités : Accueil Paysan, La Route du Chabichou, l'association de la Conserverie de Coulon, Resalis

**Les autres réseaux professionnels cités**

GIE Goût de Jardin

AEDS, FRAB, CIVAM, CUMA

Les autres labels peu cités : Label Rouge (4), Bleu Blanc Cœur (2), marque Valeurs Pnr (6), HVE (5)

## b. Focus sur les circuits courts

## iii. Outils de transformation

La transformation dans les exploitations en circuits courts, un enjeu pour la montée en gamme des produits

	nb d'expl. concernées	laboratoire individuel	laboratoire collectif	prestataire
maraichage	15	2		1
arboriculture et viticulture	3	1		
céréales et oléoprotéagineux	5	1		1
lait de vache et/ou chèvre	11	9		5
volailles de chair et grasses	8	3	2	4
porc	3	3		
viande bovine	35	3		34
viande ovine	NC	NC	NC	NC
miel	6	3		2

## Produits végétaux :

Seules 4 des 23 exploitations commercialisant des produits végétaux ont des ateliers de transformation individuels. Deux autres ont recours à de la prestation. Le simple conditionnement n'a pas été retenu dans nos enquêtes comme une étape de transformation. Or, la transformation des produits, parce qu'elle répond à une tendance des consommateurs d'acheter du prêt à déguster, est une voie à la fois pour capter la valeur ajoutée et pour valoriser les invendus.

**En viande bovine**, les producteurs ont obligatoirement recours à des abattoirs et ont généralement recours à des prestataires pour la découpe. C'est la solution adaptée pour une activité limitée à 10 à 15 bêtes par an, mais cela limite aussi la variété de la gamme, l'adaptation à la demande des clients (niveau de transformation des produits, respect d'une typicité fermière de la découpe et de la transformation, adaptation des grammages et du colisage). Dans notre échantillon 34 éleveurs bovins viande sur 35 ont recours à la prestation. Trois d'entre eux ont un atelier propre, ce qui n'empêche pas deux d'entre eux d'avoir recours en complément à un prestataire.

**En volailles** : un atelier individuel n'a pas vocation à couvrir tous les besoins : le recours à plusieurs prestataires par un même exploitant l'illustre.

**Des besoins d'ateliers communs pourraient être recensés précisément à la condition qu'un porteur de projet (artisan, prestataire ou collectif de producteurs) soit identifié et de confirmer la viabilité économique de tels projets. Une attention particulière doit être apportée aux volumes à transformer pour équilibrer l'activité. Cette réflexion mériterait des concertations approfondies avec les territoires limitrophes.**

## Besoins exprimés pour des outils de transformation

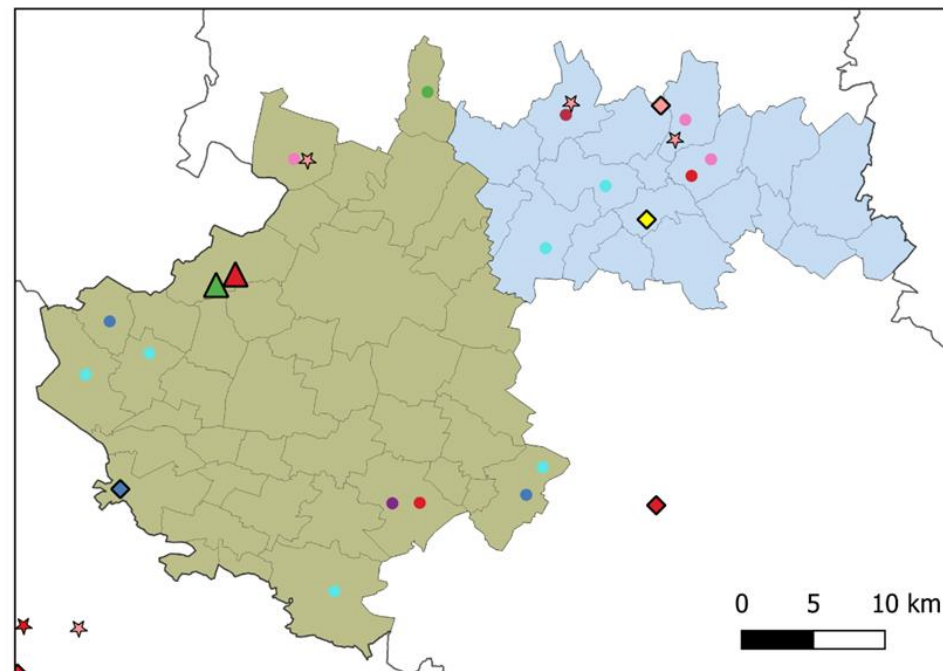
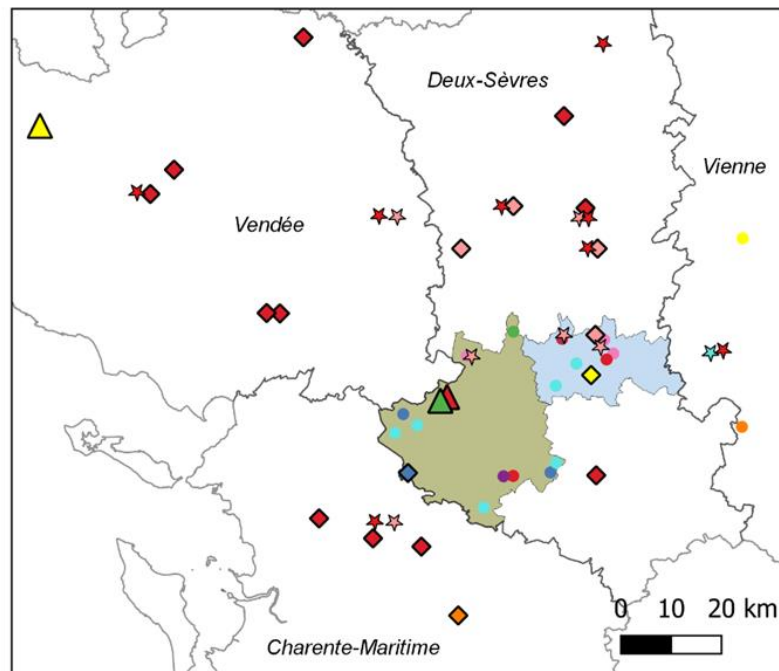
Notre enquête n'a pas expressément sollicité les producteurs sur leurs besoins d'outils de transformation, individuels ou collectifs. Cependant, interrogés sur les manques qu'ils ressentent, 10 d'entre eux évoquent des besoins qui relèvent de la fonction commerciale (être plus visibles, connus de la clientèle locale...), 6 évoquent des besoins liés aux ressources humaines (embaucher, s'associer...). Les besoins en outils de transformation sont évoqués par 5 d'entre eux pour des besoins disparates (2 en découpe de viande, 1 en autoclave pour les fruits et légumes, 1 pour du matériel de tri des céréales et protéagineux, 1 pour un atelier de glace à la ferme).



b. Focus sur les circuits courts

iii. Outils de transformation

**Outils de transformation individuels, collectifs ou avec recours à un prestataire sur ou à proximité du territoire de la CA du Niortais et de la CC Haut Val de Sèvre**



**Outils de transformation individuels**

- Canard gras
- Céréales et légumineuses
- Fruits
- Lait de chèvre
- Lait de vache
- Légumes
- Miel
- Viande bovine
- Volailles

**Outils de transformation collectifs**

- ▲ Céréales
- ▲ Légumes
- ▲ Viande

**Prestataires**

- ◆ Céréales
- ◆ Lait
- ◆ Miel
- ◆ Viande
- ◆ Volailles

**Abattoirs**

- ★ Bovins (prestataire)
- ★ Ovins et caprins (prestataire)
- ★ Volailles (prestataire)
- ★ Volailles (à la ferme sur la CAN et la CCHVS)

- CC du Niortais
- CC Haut Val de Sèvre



TriesseGressard Consultants, 2020  
Source : Enquêtes Projet Alimentaire Territorial 2019-2020

**b. Focus sur les circuits courts**

**iv. Circuits de distribution**

Diversité des circuits de commercialisation : en moyenne 4,5 points de vente par exploitation

**Modes de vente en circuits courts**

Vente à la ferme, marchés de plein vent, magasins de producteurs et restauration collective représentent 50 %\* des points de vente pratiqués par les producteurs. Il faut ajouter à ceux-là les commerces de proximité, foires et AMAP (ou panier sans engagement) pour parvenir au seuil des 80%\*. \*en termes d'occurrences

Si la vente à la ferme et les marchés de plein vent, en premières places de ce classement, correspondent aux résultats nationaux du Recensement Général Agricole de 2010, la prépondérance des magasins de producteurs et de la restauration collective est plus surprenante. Pour les premiers, cela peut correspondre à une spécificité du territoire : 3 magasins de producteurs y sont présents depuis plusieurs années et concernent de nombreux producteurs. Pour la restauration collective, on peut y voir l'effet des politiques des collectivités locales depuis 2010.

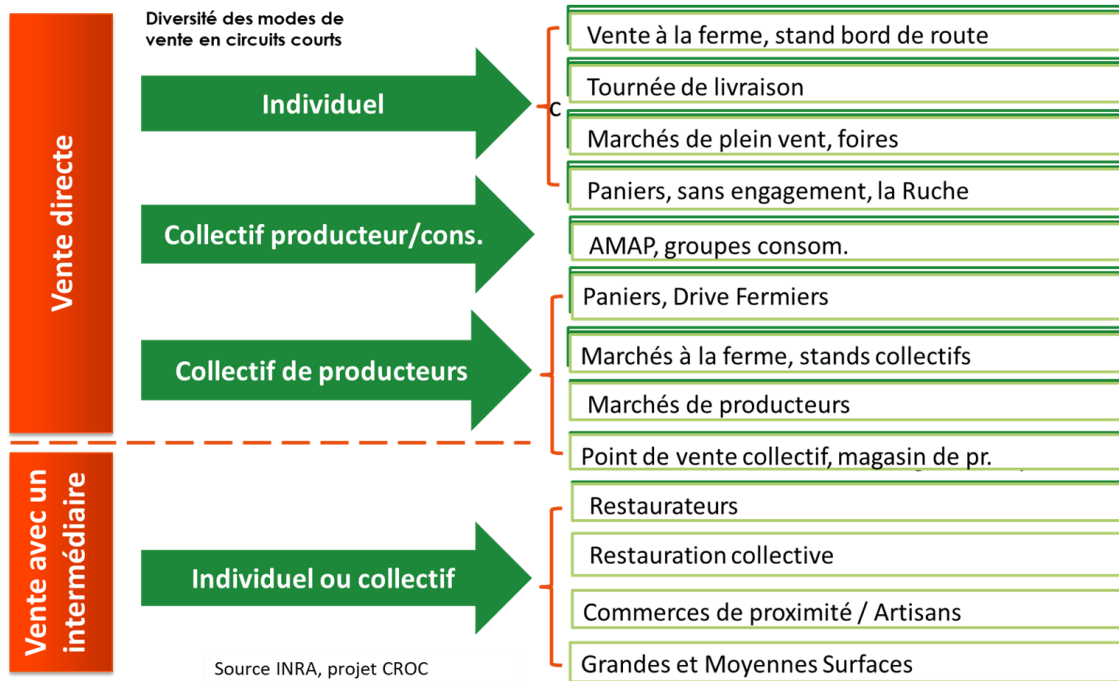


Schéma des différentes formes de vente en circuits courts

Modes de vente en CC	nb d'exploitations
vente à la ferme	59
marché de plein vent	47
magasin de producteurs	40
restauration collective	35
commerce de proximité	30
foire	30
AMAP ou panier sans engagement	24
restaurateur	21
super ou hypermarché	17
Ruche ou autre VD avec commande	15
autre intermédiaire	14
autre vente directe	12
artisan de bouche	10
marché de producteurs	8
stand collectif	2
Drive	1
panier sans engagement	1

**Tableau : répartition des exploitations par mode de vente pratiqué**

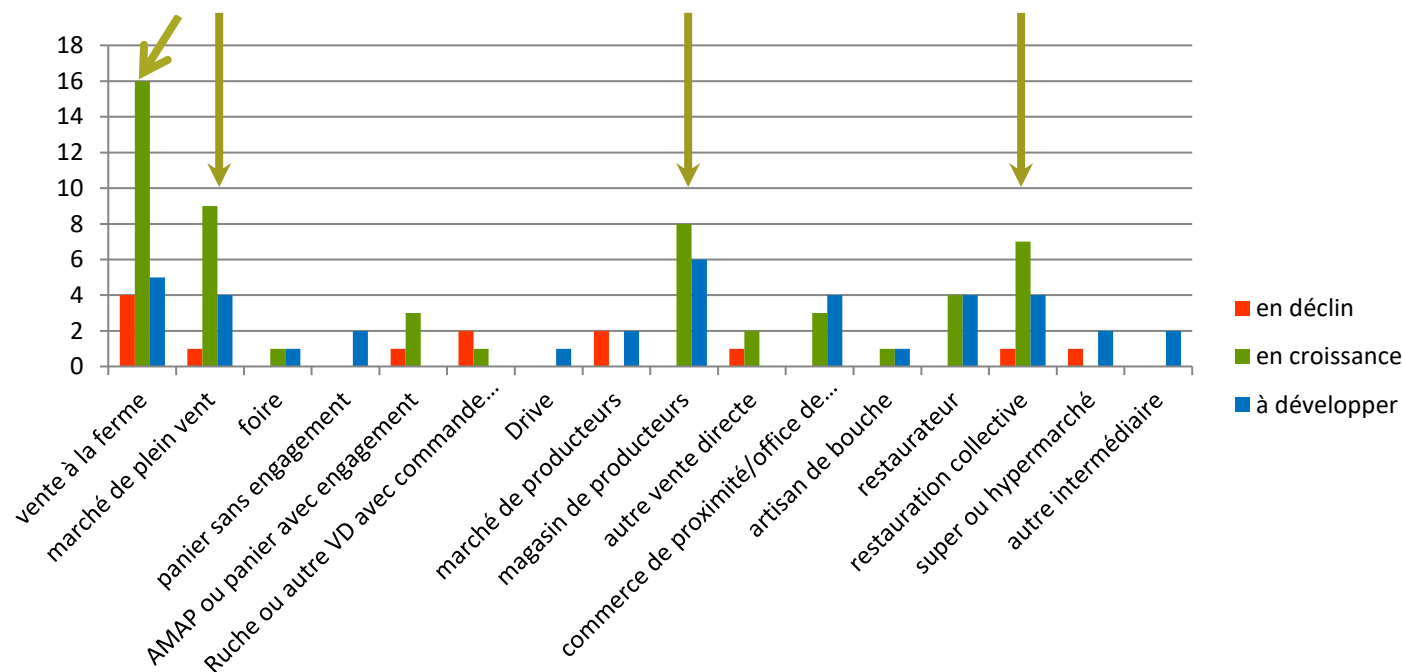
Lecture : 59 producteurs commercialisent sur leurs fermes, 47 utilisent les marchés de plein vent comme forme de vente en circuits courts. Un point de vente peut être utilisé pas plusieurs producteurs et comptabilisé plusieurs fois.

## b. Focus sur les circuits courts

## iv. Circuits de distribution

Dynamique des circuits de commercialisation : d'abord la stabilité exprimée par la majorité des enquêtes

13 modes de vente indiqués en déclin  
56 modes indiqués en croissance



### Dynamique de l'activité circuits courts : ce qu'il manque selon les producteurs

- Moyens humains : 10 citations
- Fédérer les producteurs : 5 citations
- Organiser la logistique : 4 citations (pour conquérir des clients plus éloignés)
- S'équiper en outils de transformation : 4 citations
- Communiquer sur l'offre : 4 citations

**Graphique : nombre de citation des modes de vente respectivement en déclin, en croissance et à développer selon les producteurs**

Lecture : 16 producteurs déclarent que la vente à la ferme est en croissance

Les producteurs ont été interrogés sur les circuits de commercialisation en déclin, en croissance ou à développer.

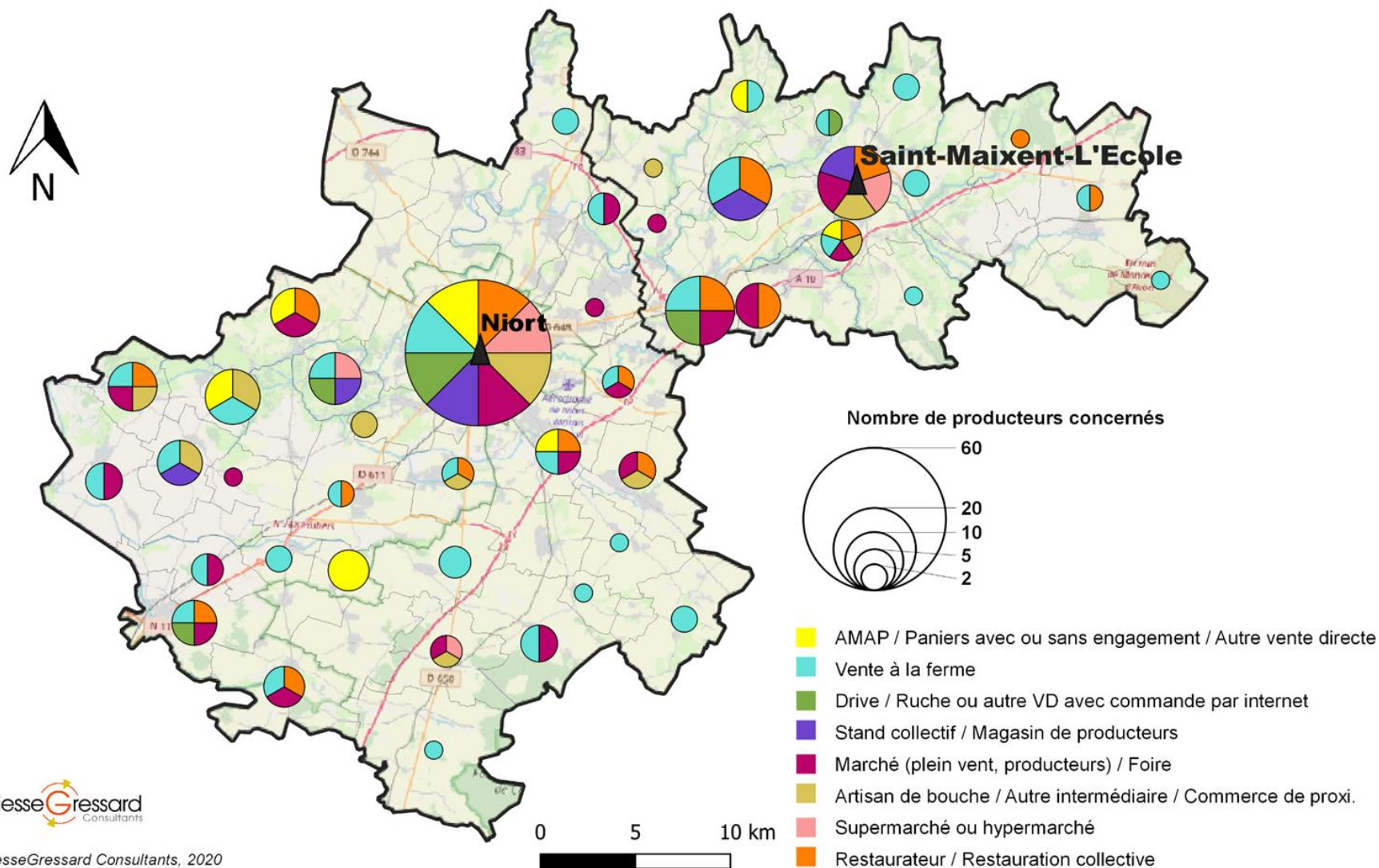
La majorité d'entre eux signalent des circuits en croissance ou à développer. Les quelques points en déclin peuvent être liés à la trajectoire des circuits de commercialisation : au démarrage de l'activité, plusieurs points de vente sont testés pour ne conserver que les plus intéressants. Couramment la vente à la ferme est délaissée après quelques années d'activité. **Les formes de vente en plus forte croissance sont la vente à la ferme, les magasins de producteurs et la restauration collective.**



b. Focus sur les circuits courts

iv. Circuits de distribution

Modes et lieux de vente des producteurs des communes de la CA du Niortais et de la CC Haut Val de Sèvre



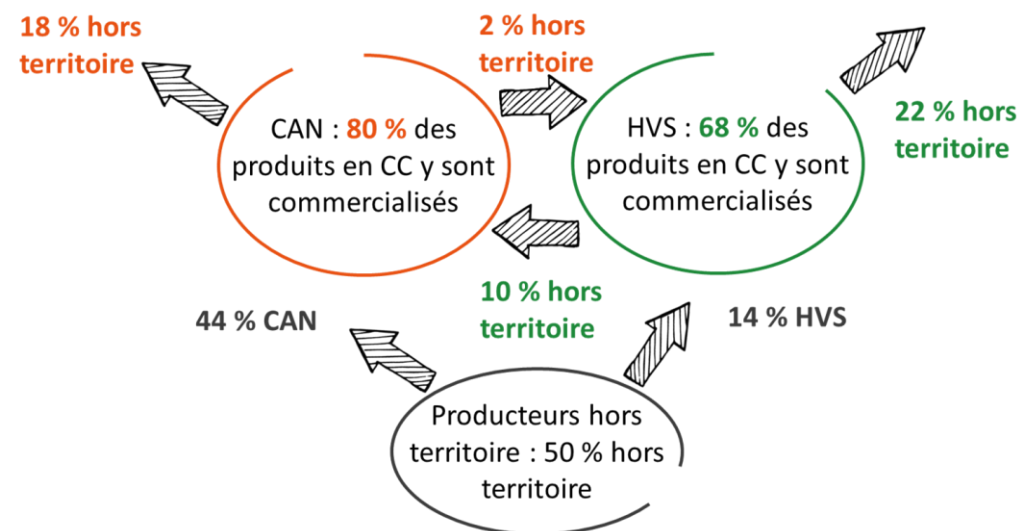
TriesseGressard Consultants, 2020  
Source : Enquêtes Projet Alimentaire Territorial 2019-2020

## b. Focus sur les circuits courts

## v. Synthèse : Analyse des flux entre la CAN, la CCHVS et les producteurs hors territoires

	CAN	HVS
Maraichage	31,9 ha	6,8 ha
Arboriculture	0,2 ha	1,0 ha
Céréales et oléoprotéagineux	21,3 ha	4,0 ha
Bovins lait et caprins	249100,0 l	75000,0 l
Bovins viande	215 têtes	90 têtes
Ovins	20 têtes	20 têtes
Porcs	116 têtes	-
Volailles	35000 têtes	26400 têtes
Miel	10000 kg	400 kg

Tableau : volumes produits et commercialisés sur le territoire (les volumes commercialisés en dehors des 2 territoires sont déduits de la production)



**Schéma des flux des volumes produits sur la CAN et la CCHVS, complétés pour les producteurs de légumes, de volailles et de porcs situés hors territoire**

Lecture : pour la CAN, 80 % des volumes produits pour les circuits courts sur la CAN y sont commercialisés, 2 % sont commercialisés sur le Haut Val de Sèvre, 18 % en dehors de ces deux territoires.

Les flux des produits en circuits courts entre les deux territoires sont assez faibles. Est-ce une coopération à renforcer ?

Les flux entrants bénéficient surtout à la CAN : est ce une menace ou une opportunité pour les producteurs de la CAN ? Pour ses consommateurs ?

02

---

Filières agricoles et  
alimentaires

*c. Éléments complémentaires*



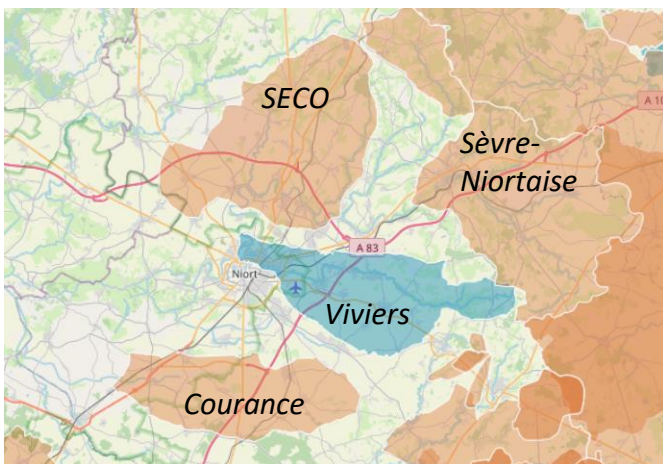
c. **Éléments complémentaires**i. **Agriculture et eau**

Les nitrates ont un impact sur la qualité de l'eau

Le territoire du PAT est au cœur d'une zone dont les concentrations en nitrates des eaux souterraines sont élevées (Agence de l'eau, 2011). En effet, les nappes ont des concentrations moyennes en nitrates situées entre 25 et plus de 50 mg/l.

Le présence **importante des grandes cultures et l'absence de zones forestières** expliquent en partie ces concentrations importantes. La pression significative en nitrate d'origine agricole se situe entre moyenne et forte (BRGM, 2017).

Par ailleurs, on recense 4 aires d'alimentation de captage sur le territoire du PAT (emprise totale = 113 500 ha) et plusieurs captages Grenelle pour lesquels la qualité de l'eau est menacée par les nitrates. Les syndicats de bassin se sont tous engagés volontairement dans le **programme Re-Sources**, démarche partenariale de reconquête de la qualité de la ressource en eau destinée à l'alimentation en eau potable.



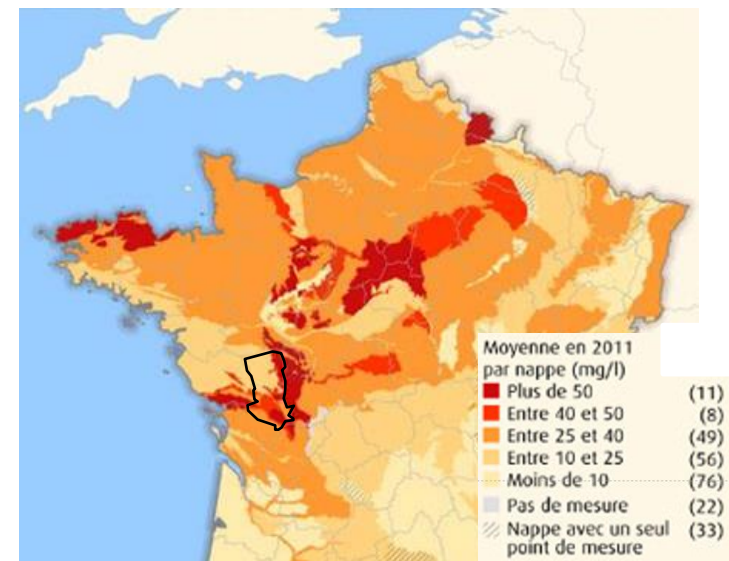
Cartographie des 4 aires d'alimentation de captage présentes sur le territoire du PAT : zones à enjeux eau

TriesseGressard, d'après aires-captages.fr

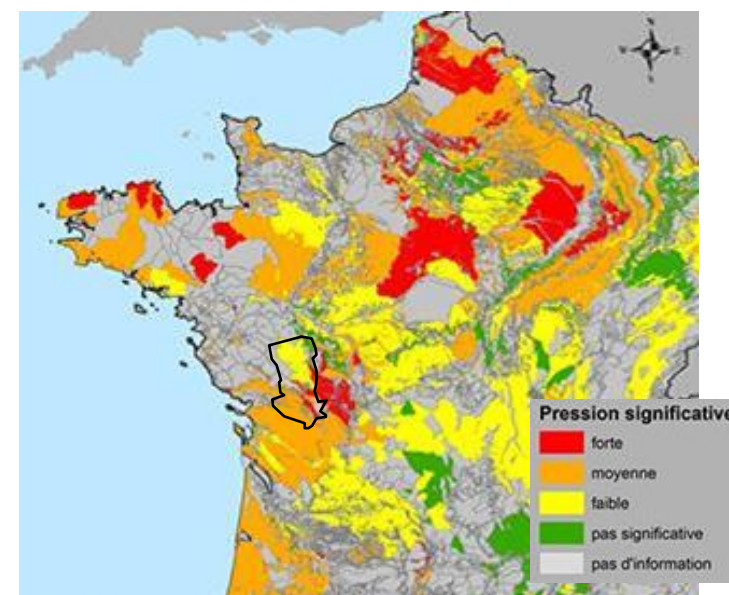
« On parle de **reconquête de l'herbe**, c'est la production la plus respectueuse de la ressource en eau » Syndicats des eaux

« Pour le Pnr, la porte d'entrée vers l'agriculture, c'est **la prairie** » Pnr du Marais Poitevin

### Concentrations moyennes en nitrates dans les eaux souterraines - Agence de l'Eau, 2011



### Carte de la pression significative en nitrates d'origine agricole diffuse sur les eaux souterraines en France métropolitaine – BRGM, 2017



c. **Éléments complémentaires**i. **Agriculture et eau**

## L'accès à l'eau, incontournable pour la diversification

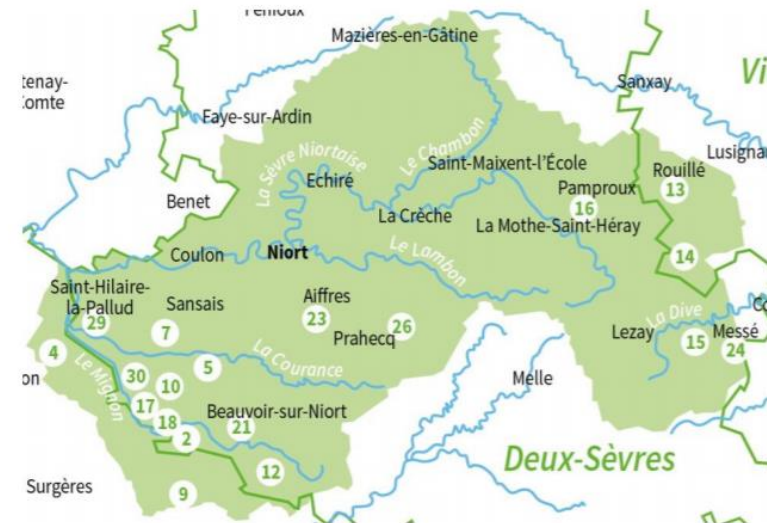
Bien que présentes sur le territoire du PAT, **les surfaces irriguées sont limitantes pour certaines productions** (légumes, légumineuses, vergers, etc.).

La coopérative de l'eau des Deux-Sèvres porte un projet de création de réserves de substitution qui permettraient de stocker plus de 8 millions de m<sup>3</sup> d'eau. 236 exploitations agricoles sont engagées dans ce projet sur le bassin de la Sèvre Niortaise et du Marais Poitevin.

Il doit permettre d'augmenter la capacité d'irrigation des agriculteurs et se veut être un levier au développement de nouvelles productions agricoles dépendantes de la ressource.

« La diversification en grandes cultures nécessite souvent **un accès à l'eau**, et cela n'est pas évident sur nos territoires. » Coopérative

Périmètre du projet de la coopérative de l'eau des Deux-Sèvres et localisation des sites de stockage envisagés (numéros)



Surfaces irriguées en 2018 sur le territoire du projet de la coopérative de l'eau des Deux-Sèvres

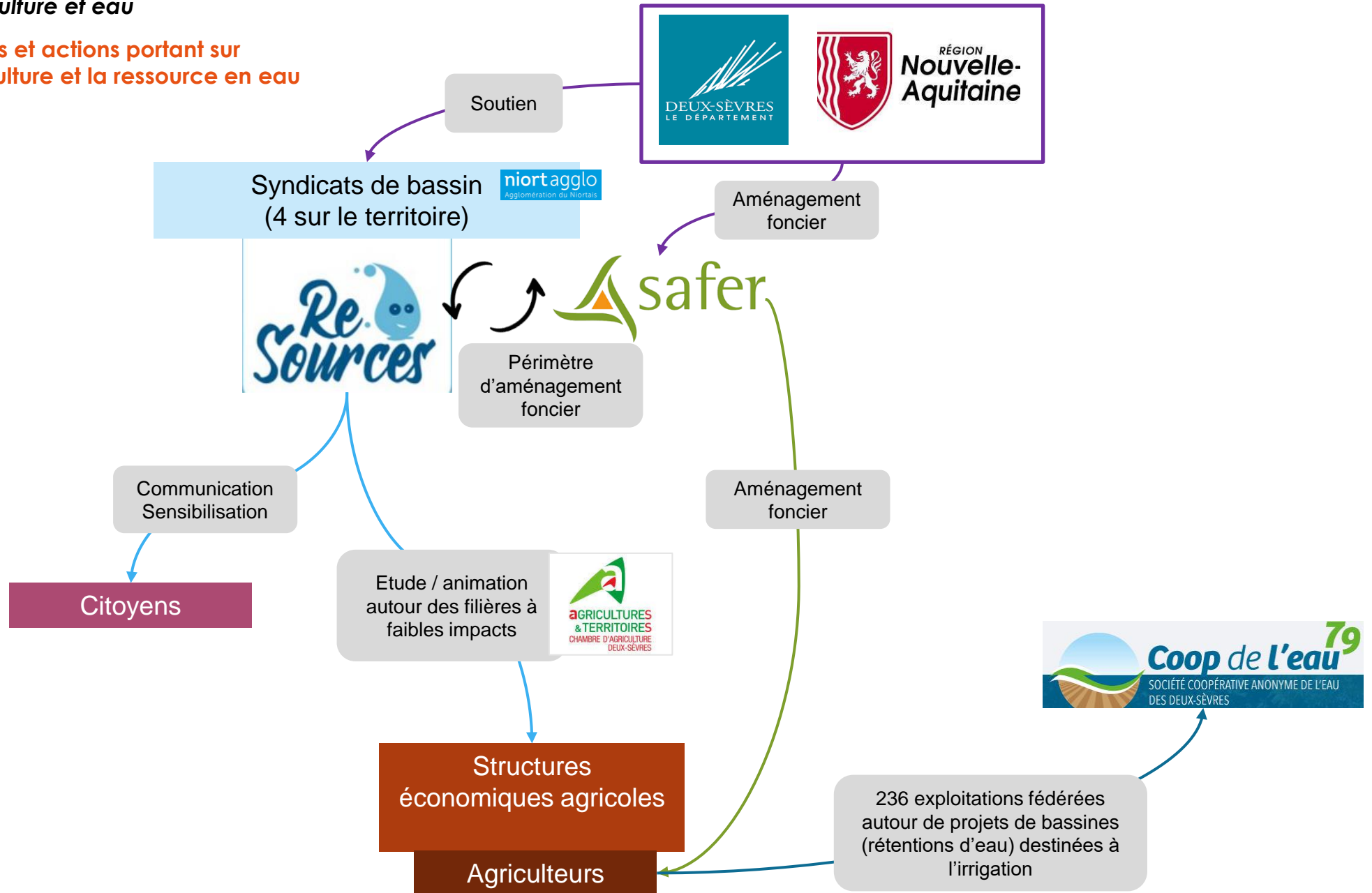
Répartition des surfaces irriguées en 2018										
Sous-bassins	MP1/MP2		MP3		MP5.3		MP7		TOTAL	
	Sèvre Niortaise		Lambon		Marais Mouillé		Mignon		BSNMP	
	ha	%	ha	%	ha	%	ha	%	ha	%
<i>Taux de déclaration EPMP</i>	71%		75%		70%		66%		69%	
Maïs grain	959	38%	84	10%	24	24%	1 062	24%	2 128	27%
Maïs ensilage	239	10%	123	14%	0	0%	292	6%	654	8%
Blé, Orge	759	30%	223	26%	35	35%	1 842	41%	2 859	36%
Autres céréales	28	1%	16	2%	0	0%	80	2%	124	2%
Oléagineux	245	10%	61	7%	0	0%	398	9%	704	9%
Protéagineux	116	5%	104	12%	30	30%	265	6%	514	6%
Prairies	49	2%	93	11%	0	0%	273	6%	415	5%
Protéagineux fourragers	31	1%	10	1%	0	0%	33	1%	74	1%
Semences	43	2%	114	13%	0	0%	192	4%	350	4%
Maraîchage	26	1%	0	0%	10	10%	60	1%	96	1%
PPAM	0	0%	23	3%	0	0%	7	0%	30	0%
Surfaces irriguées	2 496	100%	851	100%	100	100%	4 503	100%	7 949	100%
- Dont maïs total	1 198	48%	207	24%	24	24%	1 354	30%	2 783	35%

Source : déclaration logiciel EPMP

c. **Éléments complémentaires**

i. **Agriculture et eau**

Acteurs et actions portant sur l'agriculture et la ressource en eau





c. **Éléments complémentaires**

ii. **Foncier agricole**

Des outils d'aménagement à disposition des EPCI

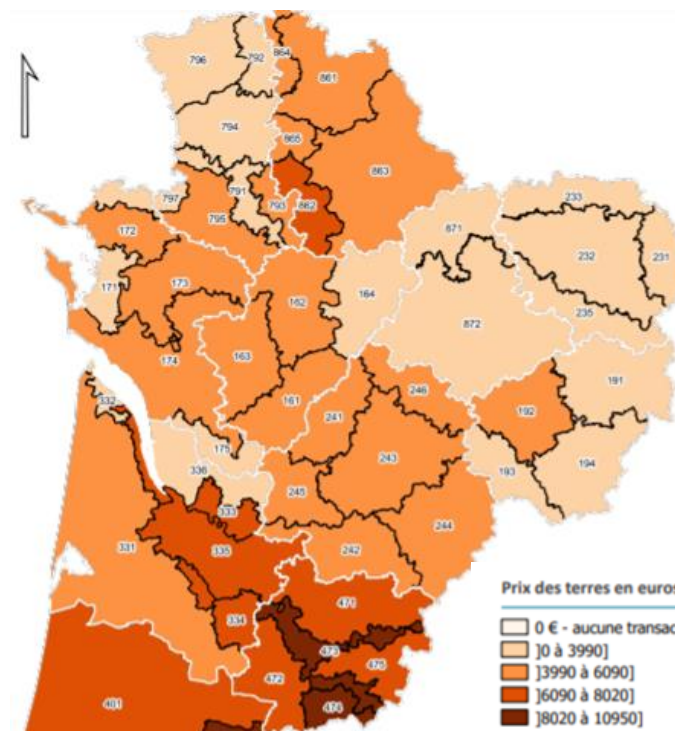
Sur le territoire du PAT, la pression foncière reste limitée (prix des terres dans la tranche basse, artificialisation plus faible qu'à l'échelle régionale dans les Deux-Sèvres). Néanmoins, la **maîtrise foncière** est un levier pour le développement d'une agriculture répondant aux enjeux du territoire : préservation de la ressource en eau, développement des productions destinées au marché local.

Le Département des Deux-Sèvres est compétent dans la mise œuvre des opérations **d'Aménagement Foncier Agricole, Forestier et Environnemental (AFAFE)** (effectuées à la demande des communes des Deux-Sèvres). Ces aménagements peuvent être conduits dans plusieurs objectifs. Deux sont particulièrement importants pour le PAT :

- **Protection de la ressource en eau** : Sur la CAN et la CCHVS, des actions sont conduites en ce sens par la SAFER pour le compte des syndicats des eaux. Il s'agit notamment de préserver les surfaces en herbe et/ou d'accompagner le changement de pratiques.

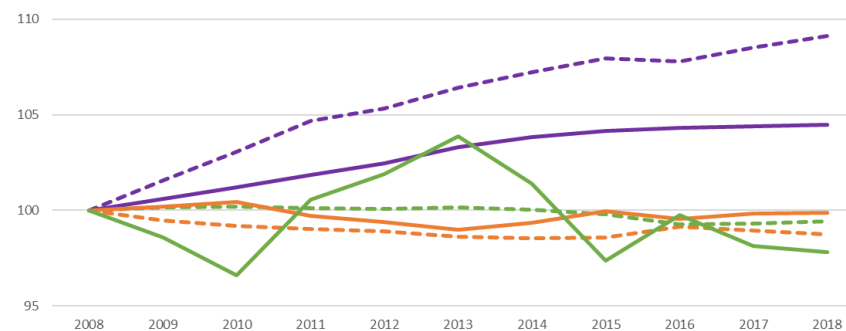
- **Demande communale pour un enjeu territorial clairement identifié** : Dans le cadre du PAT, l'AFAFE pourrait être mobilisé pour permettre l'installation de productions à destination du marché local.

Il existe également à l'échelle de la Région Nouvelle-Aquitaine une convention au travers de laquelle la **SAFER réalise du portage foncier**, en particulier pour permettre l'installation de producteurs en circuits courts. Ces conventions peuvent être tripartites et intégrer des intercommunalités.



Prix des terres et prés libres par région agricole en 2018

Source : DRAAF



Evolution de la destination des sols entre 2008 et 2018 (base 100) en Nouvelle-Aquitaine et dans les Deux-Sèvres

Nouvelle-Aquitaine : Artificialisés (dashed purple), Agricoles (dashed orange), Naturels (dashed green)  
 Deux-Sèvres : Artificialisés (solid purple), Agricoles (solid orange), Naturels (solid green)

c. **Éléments complémentaires**ii. **Installation et transmission**

## A court terme, le risque de non transmission des fermes

L'enquête menée par la Chambre d'Agriculture en 2016 a mis en évidence la diminution tendancielle du nombre d'exploitations et le vieillissement de la population agricole. Sur le territoire du PAT, d'ici 5 ans, **300 exploitants prendront leur retraite** (sur les 1 100 recensés).

La menace est d'autant plus importante que la **transmission des exploitations est moins dynamique et particulièrement complexe dans les filières d'élevage** (diminution du nombre d'exploitations spécialisées en élevage bovin/ovin/caprin dans les Deux-Sèvres entre 2000 et 2010 : moins 35 %) : coût de cession des exploitations, mises aux normes non anticipées, manque de visibilité économique, etc.

Dans les Deux-Sèvres, le point accueil transmission a accueilli en 2017 40 agriculteurs en projet de transmission et 77 se sont inscrits au Répertoire Départ installation.

## Une opportunité : une dynamique d'installation en Deux-Sèvres

La **dynamique d'installation est supérieure dans les Deux-Sèvres à la moyenne régionale** (70 installations aidées en 2018 contre 52 en moyenne par département de Nouvelle-Aquitaine). Les porteurs de projet hors cadre familial cherchent à s'installer sur le territoire (38 % des dossiers aidés) avec, le plus souvent, des projets de diversification et de vente en circuits courts.

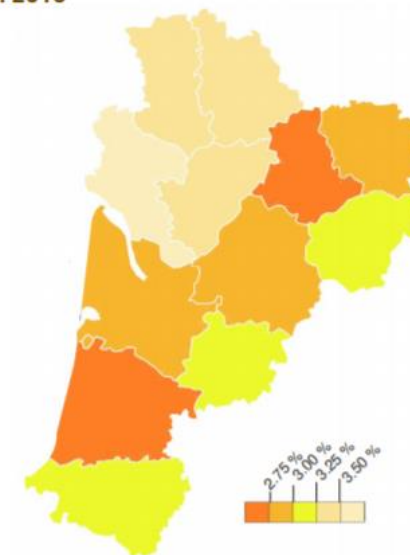
Une des difficultés des projets d'installation (mais aussi de diversification pour les exploitations existantes) porte sur **l'accès au foncier**. Les freins mentionnés reposent principalement sur les difficultés d'identification du foncier adapté aux projets de diversification (irrigation, qualité des sols, bâtiments agricoles, etc.).

« Il y a un vrai enjeu à **faciliter les installations**, notamment sur des activités de **diversification**. Il y a un **travail à faire autour du foncier** en lien avec ce sujet. » SAFER

« Il faut **communiquer autour du métier d'éleveur**. On a une démographie défavorable, il faut communiquer sur le **renouvellement des générations** » Coopérative d'élevage

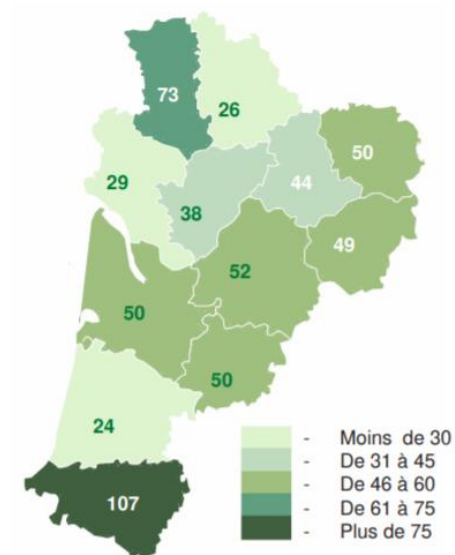
« On accompagne sur **l'installation-transmission**, via une prime notamment. On travaille pour faire connaître le métier d'éleveur laitier auprès de la MFR de Bressuire. » Coopérative d'élevage

## Taux de renouvellement des chefs d'exploitateur en 2016



Tx de renouvellement = nombre d'installé / nombre CE

## DJA acceptées en Commission Départementale d'Orientation Agricole (CDOA)





02

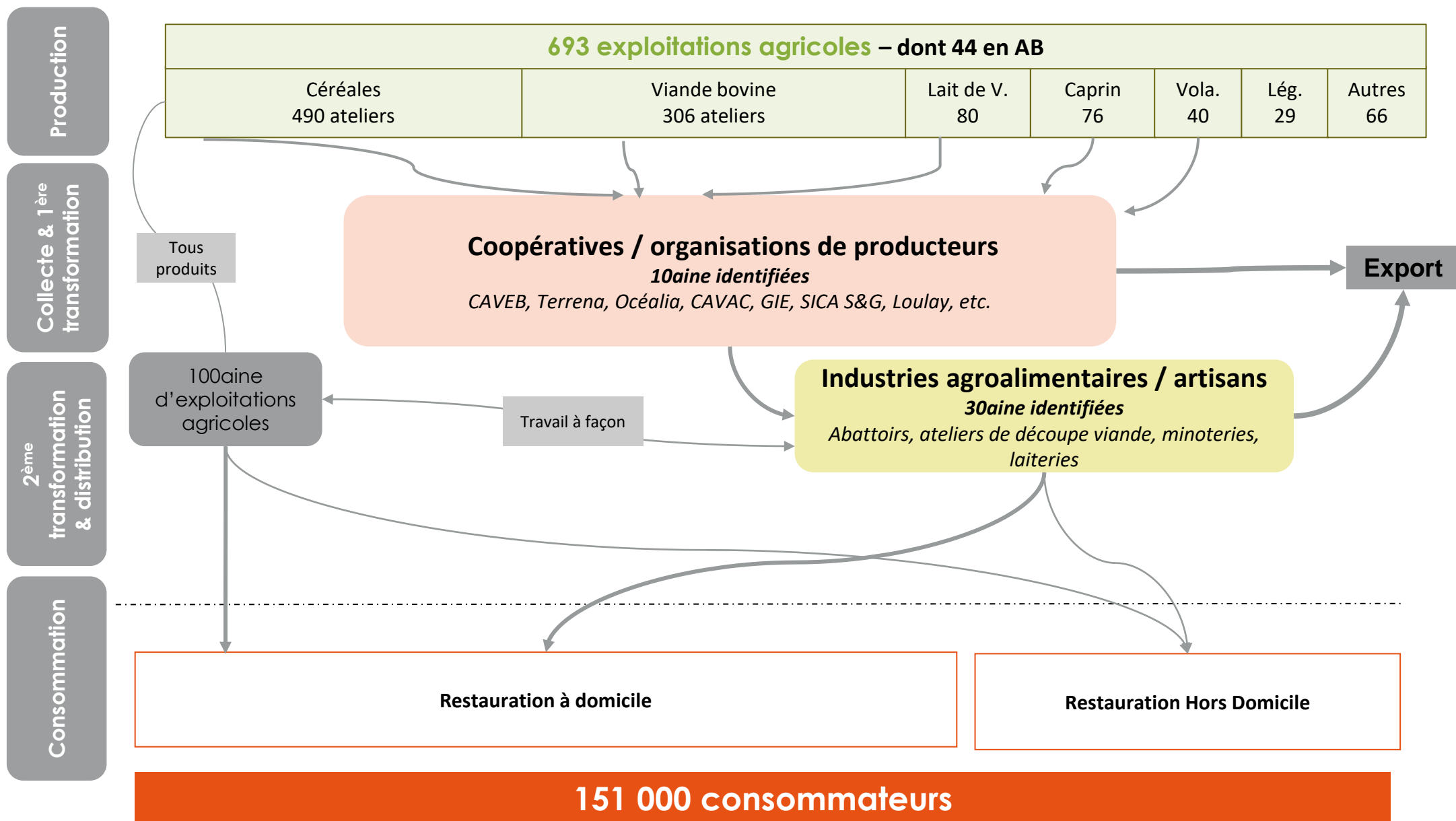
---

## Filières agricoles et alimentaires

*d. Synthèse, AFOM et premières pistes  
de travail*

d. AFOM et pistes de travail

i. Synthèse : premiers éléments de flux



**d. Analyses AFOM et pistes de travail****ii. Analyses AFOM**

La construction des analyses AFOM (Atouts, Faiblesses, Opportunités, Menaces) a été réalisée en deux temps :

1. Sur la base du diagnostic conduit par TriesseGressard et l'AFIPAR et en étroite collaboration avec les chargés de mission de la CAN et de la CC HVS, une première proposition a été faite, structurée autour de différentes thématiques et répondant à la question suivante :

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

2. En temps de travail en Comité technique le 16 janvier 2020 (voir composition dans la partie méthode) : Suite à la présentation et à la discussion des principaux éléments de diagnostic, les membres du Comité technique se sont répartis en sous-groupes afin d'amender les tableaux AFOM par grandes thématiques :
  - Territoire et structuration des filières
  - Circuits courts
  - Consommation et distribution

## d. Analyses AFOM et pistes de travail

## ii. Analyses AFOM

## AFOM : Territoire &amp; structuration des filières vis-à-vis du PAT

	Atouts	Faiblesses
Territoire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 territoires complémentaires, des ambitions partagées</li> <li>• Soutien aux pratiques agricoles vertueuses via les acteurs locaux et notamment le programme Re-Sources</li> <li>• Outils d'aménagement foncier agricole maîtrisés (SAFER, Département, Syndicats des eaux)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Des territoires socio-économiques contrastés, des réponses qu'il faudra adapter selon les territoires.</li> <li>• Une diminution des surfaces en herbe</li> </ul>
Filières animales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un élevage diversifié, fortement implanté sur les 2 territoires</li> <li>• Une structuration historique qui permet un bon maillage en outils intermédiaires (transformation, logistique, metteurs en marchés) et des débouchés déjà structurés</li> <li>• Quelques races sur lesquelles capitaliser, reconnues pour la qualité des produits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une diminution structurelle des activités d'élevage au profit d'une agriculture plus intensive (en main d'œuvre et en pratiques agricoles) &gt; transition vers des systèmes céréaliers</li> <li>• Des réalités économiques difficiles pour les éleveurs, des circuits longs à faible valeur ajoutée</li> <li>• Des installations qui diminuent, notamment pour le lait</li> <li>• Un élevage déjà intensif pour certaines productions (volailles / porcs)</li> <li>• Des élevages ruminants qui s'intensifient avec une place importante des surfaces cérésières destinées à l'alimentation animale dans les élevages.</li> </ul>
Filières végétales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une structuration historique des filières cérésières avec des acteurs coopératifs solides et engagés sur le territoire (collecte, logistique)</li> <li>• Des outils de 2<sup>nd</sup>e transformation orientés vers les filières locales (moulins)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productions limitées de fruits et légumes, peu structurées</li> <li>• Des céréales largement destinées à l'export</li> <li>• Un manque de données technico-économiques pour accompagner les producteurs souhaitant aller vers ces productions</li> </ul>

## d. Analyses AFOM et pistes de travail

## ii. Analyses AFOM

## AFOM : Territoire &amp; structuration des filières vis-à-vis du PAT

	Opportunités	Menaces
Territoire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une prise de conscience politique et citoyenne autour de la préservation des ressources, d'une agriculture exigeante d'un point de vue environnemental</li> <li>• Des porteurs de projet intéressés par des installations en filières courtes diversifiées</li> <li>• Des collectivités qui souhaitent s'engager dans le déploiement d'une agriculture de proximité, tant sur la question des filières territoriales que sur la question des circuits courts</li> <li>• Des acteurs fonciers en capacité de déployer des outils propices à l'installation ou à la diversification (observatoire, portage foncier, etc.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une situation économique agricole instable qui peut pousser des producteurs à adopter des stratégies peu compatibles avec les enjeux environnementaux</li> </ul>
Filières animales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une première expérimentation de marketing territorial en bovin viande sur laquelle capitaliser : Valeurs Parc</li> <li>• Des opérateurs qui cherchent à améliorer la valeur ajoutée chez leurs producteurs</li> <li>• Un enjeu environnemental auquel seul l'élevage à l'herbe peut répondre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La mauvaise image de l'élevage, qui dévalorise le travail des éleveurs</li> <li>• La transmission des exploitations qui n'est pas assurée pour de nombreux éleveurs</li> </ul>
Filières végétales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas besoin de grandes superficies pour le maraîchage.</li> <li>• Une volonté de diversification des cultures de plein champ : légumes secs notamment, mais aussi légumes</li> <li>• Une demande forte de la restauration collective et des ménages qui peut porter ce développement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peu de visibilité sur les coûts de revient et sur les marchés sur ce type de production, pouvant expliquer les difficultés des producteurs à s'engager dans la voie de la diversification</li> </ul>



## d. Analyses AFOM et pistes de travail

## ii. Analyses AFOM

## AFOM : Circuits courts

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diversité des familles de produits POTENTIELLES en circuits courts</li> <li>• Une dynamique récente et forte de démarrage d'activité en circuits courts</li> <li>• Les circuits courts pourvoyeurs d'emploi : 3,3 ETP en moyenne par exploitation contre 1,5 en moyenne départementale</li> <li>• Des modes de vente en circuits courts bien répartis sur le territoire du PAT (des points de vente présents sur 15/19 communes du HVS et sur 30/40 communes de la CAN).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une diversité RÉELLE relative / demande</li> <li>• En dehors de l'AB fortement présente parmi les producteurs en circuits courts de la CAN, faible prévalence des autres SIQO.</li> <li>• Faible niveau d'équipement pour transformer : viande bovine, porcs, produits végétaux : gamme commercialisée limitée, peu attractive</li> </ul>
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Des possibilités de créer des ateliers en circuits courts pour produire porcs et volailles sur des exploitations céréalnières</li> <li>• A soutenir en particulier, des modes de circuits courts en développement : magasins de producteurs, restauration collective</li> <li>• Stabilité de l'emploi dans 70 % des exploitations pratiquant les CC : une opportunité pour la création de nouveaux ateliers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viande bovine en circuits courts : 33 producteurs</li> <li>• Concurrence entre les producteurs sur des marchés restreints</li> <li>• Faible part des circuits courts dans ces exploitations : une fragilité pour l'offre</li> <li>• Stabilité de l'emploi dans 70 % des exploitations pratiquant les CC : un faible développement quantitatif à attendre dans ces exploitations</li> </ul>

## d. Analyses AFOM et pistes de travail

## iii. Pistes de travail

	Pistes de travail construites en COTECH	Mots-clés associés
1	<b>Maintenir l'emploi et les exploitations agricoles sur le territoire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Installation, transmission</li> <li>- Accès au foncier et à l'eau</li> <li>- Formation des agriculteurs</li> <li>- Emplois directs / indirects</li> </ul>
2	<b>Préserver la ressource en eau</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maintien des prairies</li> <li>- Pratiques à faibles impacts</li> </ul>
3	<b>Faire de la préservation de l'environnement un levier pour développer l'agriculture</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adaptation aux changements climatiques</li> <li>- Développement de l'agriculture bio</li> </ul>
4	<b>Créer de la valeur ajoutée dans les filières agricoles du territoire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reterritorialisation, marketing territorial</li> <li>- Montée en gamme, signes de qualité</li> </ul>
5	<b>Diversifier l'offre en produits locaux en couvrant les principaux manques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diversification des productions végétales (porcs, ovins, légumineuses &amp; céréales, produits laitiers, fruits, légumes)</li> <li>- Installation (maraîchage, porcs...)</li> <li>- Revenus des agriculteurs</li> </ul>
6	<b>Diversifier les gammes de produits à destination du marché local en développant la transformation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2<sup>ème</sup> transformation : viande notamment</li> <li>- Filières courtes</li> <li>- Nouveaux marchés</li> </ul>
7	<b>Construire les chaînons manquants pour faire le lien entre l'offre et les marchés locaux</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Outils logistiques</li> <li>- Mutualisation de la logistique</li> <li>- Organisation de la demande</li> </ul>

03

---

# Distribution et consommation alimentaire

03

---

# Distribution et consommation alimentaire

*a. Les pratiques de consommation*

**a. Les pratiques de consommation****i. Éléments démographiques et pratiques de consommation**

Le territoire du PAT compte 151 000 consommateurs : 119 500 habitants sur le Niortais et 31 500 habitants sur le Haut Val de Sèvre.

La CAN, plus urbaine, compte une plus large proportion de ménages CSP\* + (cadres et professions intermédiaires : 28,5 % des ménages) que la CC HVS (CSP + : 22,9 % des ménages).

Ces différences sont un des facteurs les mieux renseignés quant à l'impact sur les pratiques de consommation (produits consommés et types de circuits de distribution pratiqués) :

- o Les cadres dépensent 12 % de leur budget total dans l'alimentation, soit environ 4 851 €/an par ménage
- o Les ouvriers dépensent 15 % de leur budget total dans l'alimentation, soit environ 3 681 €/an par ménage

Par ailleurs la consommation de produits labellisés est également impactée par la structure socio-démographique :

**Fréquence de consommation de produits bio en 2020**

	CSP +	CSP -	Inactif
<b>Consommateurs*</b>	<b>83 %</b>	<b>65 %</b>	<b>67 %</b>
Au moins une fois par mois	23 %	25 %	24 %
Au moins une fois par semaine	40 %	28 %	31 %
Tous les jours	20 %	12 %	12 %
<b>Non consommateurs</b>	<b>17 %</b>	<b>35 %</b>	<b>33 %</b>

\*au moins une fois par mois

Source : Agence Bio, 2020

	CAN		CCHVS	
	Ménages	%	Ménages	%
<b>Ensemble</b>	<b>56 410</b>	<b>100</b>	<b>12 427</b>	<b>100</b>
Agriculteurs exploitants	422	0,7	207	1,7
Artisans, commerçants, chefs d'entreprise	2 100	3,7	397	3,2
Cadres et professions intellectuelles supérieures	6 765	12,0	1 043	8,4
Professions intermédiaires	9 314	16,5	1 799	14,5
Employés	9 912	17,6	2 233	18
Ouvriers	7 898	14,0	2 406	19,4
Retraités	17 079	30,3	3 919	31,5
Autres personnes sans activité professionnelle	2 920	5,2	424	3,4

Répartition des ménages par CSP et par territoire

Source : INSEE, 2016

**Les circuits pratiqués sont également impactés :**

- o Les circuits courts collectifs sont fortement investis par les cadres et par les retraités.
- o A l'inverse, ils attirent peu les ouvriers, artisans et commerçants qui se concentrent davantage sur la vente à la ferme, les petits commerces de proximité et les GMS.

**De nombreux autres facteurs sociaux et environnementaux impactent les pratiques et modes de consommation :**

- 4 Le lieu de vie : notamment le fait de vivre en milieu rural ou urbain
- 4 L'âge des consommateurs avec un effet générationnel important

\*CSP : Catégorie Socio-Professionnelle



## a. Les pratiques de consommation

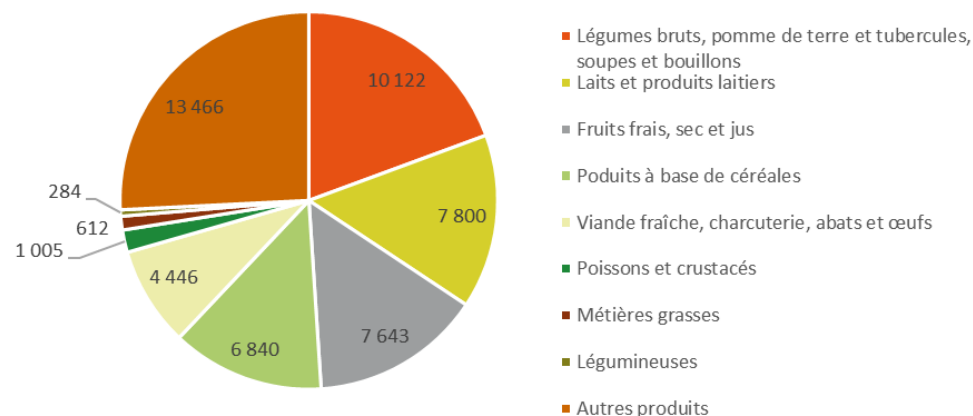
## ii. Estimation de la consommation alimentaire

*Estimation de la consommation des ménages (à domicile et hors domicile), en volume, en valeur et par famille de produits*

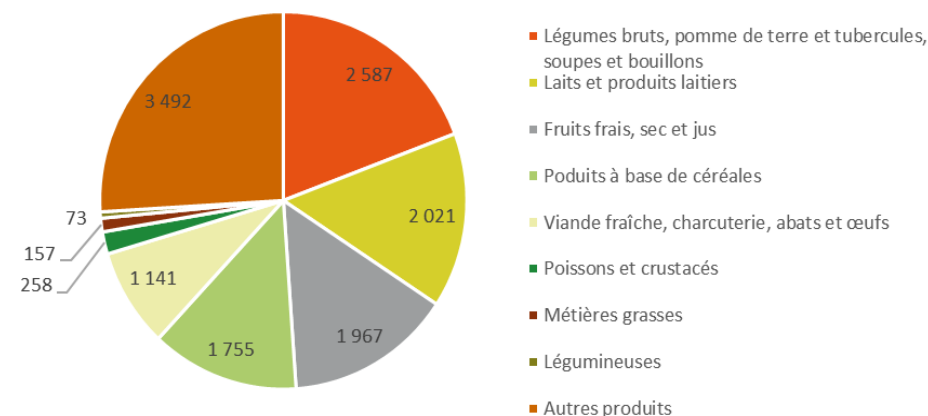
L'évaluation de la consommation alimentaire et du budget associé est réalisé par une modélisation issue de deux principales sources de données : l'étude de la consommation alimentaire des français menée par l'ANSES dans le cadre de l'étude INCA3 (2016) et les données de Budget des Familles de l'INSEE (2011).

Ces données permettent d'estimer les volumes consommés par famille de produit sur le territoire du PAT. Le choix méthodologique a été de considérer les produits bruts ou issus d'une première transformation dans les différentes catégories de produits, les autres produits étant identifiés comme produits transformés. La consommation de ces produits est réalisée à domicile pour 78,8 % des volumes et hors domicile pour 21,2 % des volumes.

Volumes consommés par catégorie de produits sur la CAN en tonnes/an



Volumes consommés par catégorie de produits sur la CCHVS en tonnes/an



La consommation totale du territoire est estimée à **65 700 t d'aliments par an, dont 48 620 t de produits bruts ou ayant subi une première transformation.**

Ce sont ces produits qui seront pris en compte dans le travail d'analyse du taux de couverture alimentaire dans la suite du travail. En effet, il est considéré que ce sont ces catégories de produits qui pourront être substituées par des produits issus de productions agricoles ou agro-alimentaires locales.

*Produits composant la catégories « autres produits » : Céréales pour petit déjeuner et barres céréalières, Viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés, Sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés, Entremets et crèmes desserts, Plats à base de : viande, légumes, poissons, légumineuses, pomme de terre et tubercules, Compotes et fruits au sirop, Confiserie et chocolat, Sucre et matières sucrantes, Glaces, desserts glacés et sorbets*  
*Condiments, herbes, épices et sauces, Substituts\* de produits animaux à base de soja et autres végétaux, Plats préparés et desserts infantiles, Laits et boissons infantiles*

La **demande pour des produits en circuits courts est évaluée à 10 %, toutes gammes de produits confondues** (sauf fruits et légumes). Ce chiffre s'appuie sur les données statistiques de la consommation des ménages, INSEE, budget enquêtes ménages, instituts techniques variés. Nous avons retenu comme part de la demande des ménages pour les légumes et fruits en circuit court une hypothèse de 15 %, elle s'appuie sur l'enquête CODIA, portant sur la consommation alimentaire en circuits courts.

a. Les pratiques de consommation

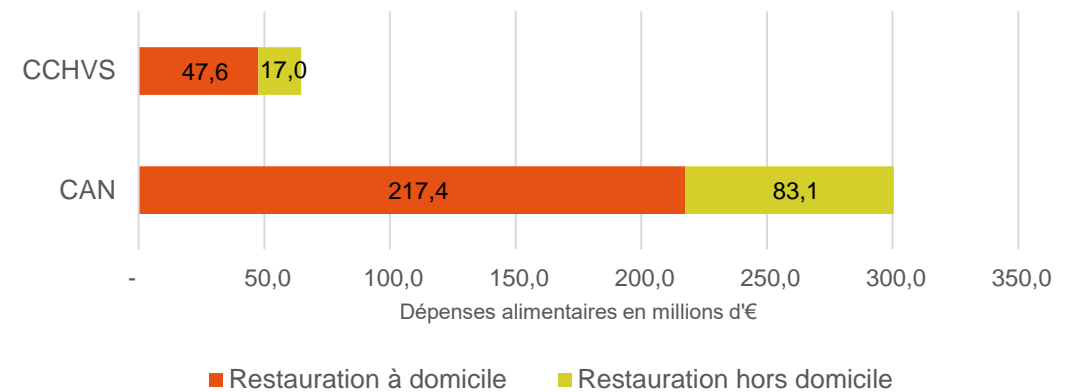
ii. Estimation de la consommation alimentaire

*Estimation de la consommation des ménages (à domicile et hors domicile), en volume, en valeur et par famille de produits*

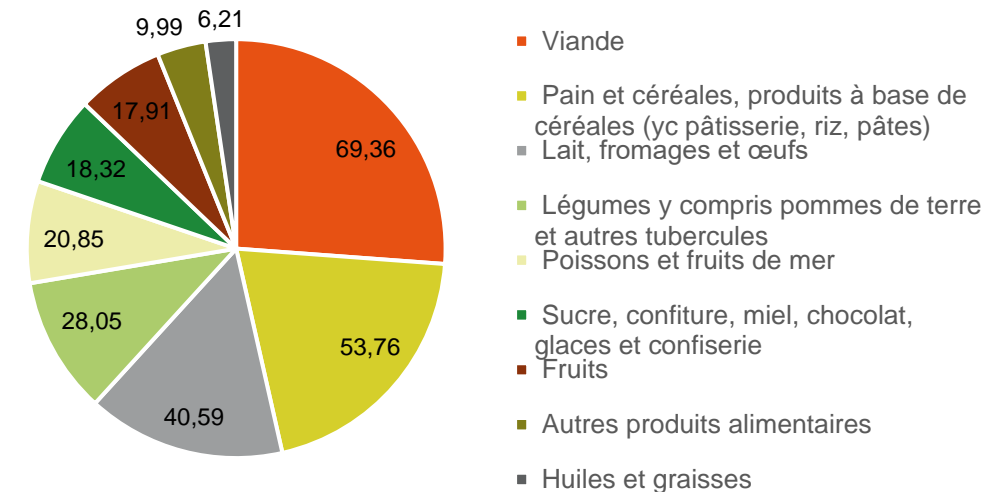
La consommation alimentaire totale du territoire du PAT en valeur est estimée à **365 M€/an**, dont 100 M€/an dépensés dans la restauration hors domicile (restauration commerciale et collective).

La CCHVS représente 18 % du marché alimentaire total du territoire du PAT et la CAN 82 %, illustrant l'inégale répartition de la population entre les deux EPCI, mais aussi une différence dans la répartition des CSP impactant le niveau des dépenses : **le budget alimentaire moyen par ménage est de 5 327 euros par an sur la CAN et de 5 200 euros par an sur la CC HVS\***.

Répartition des dépenses alimentaires sur la CAN et la CCHVS



Dépenses alimentaires des ménages pour la restauration à domicile sur le territoire du PAT par famille de produits en millions d'euros



La répartition des dépenses alimentaires pour la restauration à domicile des ménages par famille de produit met en évidence **l'importance du marché de la viande et des produit à base de céréales qui représentent près de la moitié des dépenses alimentaires** (pour seulement 30 % des volumes consommés – cf. page précédente).

Au contraire, **les fruits et légumes** qui représentent 45 % des volumes consommés **ne représentent que 17 % des dépenses**.

\*Source :  
Dépenses annuelles moyennes des ménages selon la CSP de la personne référente  
INSEE - 2013

## a. Les pratiques de consommation

## iii. Les tendances de consommation alimentaire

## Tendances qualitatives de la demande en rapport avec la stratégie des 2 collectivités

Le tableau ci-contre détaille les constats et effets des tendances à l'œuvre dans le domaine de la consommation alimentaire.

Seules ont été retenues ici celles qui concernent les 2 territoires du fait de leurs caractéristiques.

Elles ont été appréciées en première analyse au travers des caractéristiques des systèmes de production de la CAN et du Haut Val de Sèvre, où les grandes cultures d'une part, les systèmes d'élevage d'autre part sont fortement présents. En colonnes, sont rappelées les intentions portées au démarrage du PAT par les élus de ces territoires : développement de l'agri-tourisme, implication de consommateurs qui n'utilisent pas aujourd'hui les circuits courts, montée en gamme des productions du territoire.

Le croisement des tendances de consommation (en ligne) et des caractéristiques du territoire et intentions politiques de leurs élus permettent de repérer ce qui est favorable ou défavorable aux 2 territoires.

Ainsi, **les intentions du Projet Alimentaire Territorial s'inscrivent favorablement dans la majeure partie des tendances, structurelles, conjoncturelles, émergentes**, à l'exception de la diminution de la consommation des produits animaux pour les systèmes d'élevage. A noter qu'il y a toutefois des appuis nombreux pour limiter ou contrecarrer ses effets dans les tendances de consommation à l'œuvre : la proximité géographique et relationnelle, l'alimentation durable, le « faire soi même ».

		Systèmes de production		Opportunité agri-tourisme	Intentions politiques des élus des 2 collectivités	
		Orientés grandes cultures	Orientés élevage		Agir auprès des non-consommateurs en CC	Montée en gamme des produits
tendances structurelles	Diminution de la consommation des produits animaux	Vert	Orange			Vert
	Proximité, géographique, relationnelle	Vert			Vert	
	Nostalgie et authenticité				Vert	Vert rayé
	Alimentation, santé et bien être	Vert				
	Individualisation		Vert			
tendance conjoncturelle/ émergente	Moins de gaspillage					Vert
	Alimentation durable	Vert				
	Faire soi même	Vert				

Sources : BLEZAT Consulting, le Crédoc et Deloitte Développement Durable, 2017, « Etude prospective sur les comportements alimentaires de demain et élaboration d'un dispositif de suivi des principales tendances de consommations à destination des entreprises alimentaires ».

Lecture : parmi les tendances structurelles, la diminution parmi les consommateurs de la consommation de produits animaux est un atout pour les systèmes de culture, une contrainte pour les systèmes d'élevage

*Une attention devra être portée aux évolutions de ces tendances avec la crise du COVID-19 comme le devenir des nouvelles relations commerciales et de coopération engagées à l'occasion de celle-ci.*

03

---

Distribution et consommation  
alimentaire

*b. Lieux d'achat*

## b. Les lieux d'achat : l'offre commerciale du territoire

### i. Données générales

La consommation des ménages sur le territoire du PAT a été calculée grâce aux données du Budget des familles de 2011.

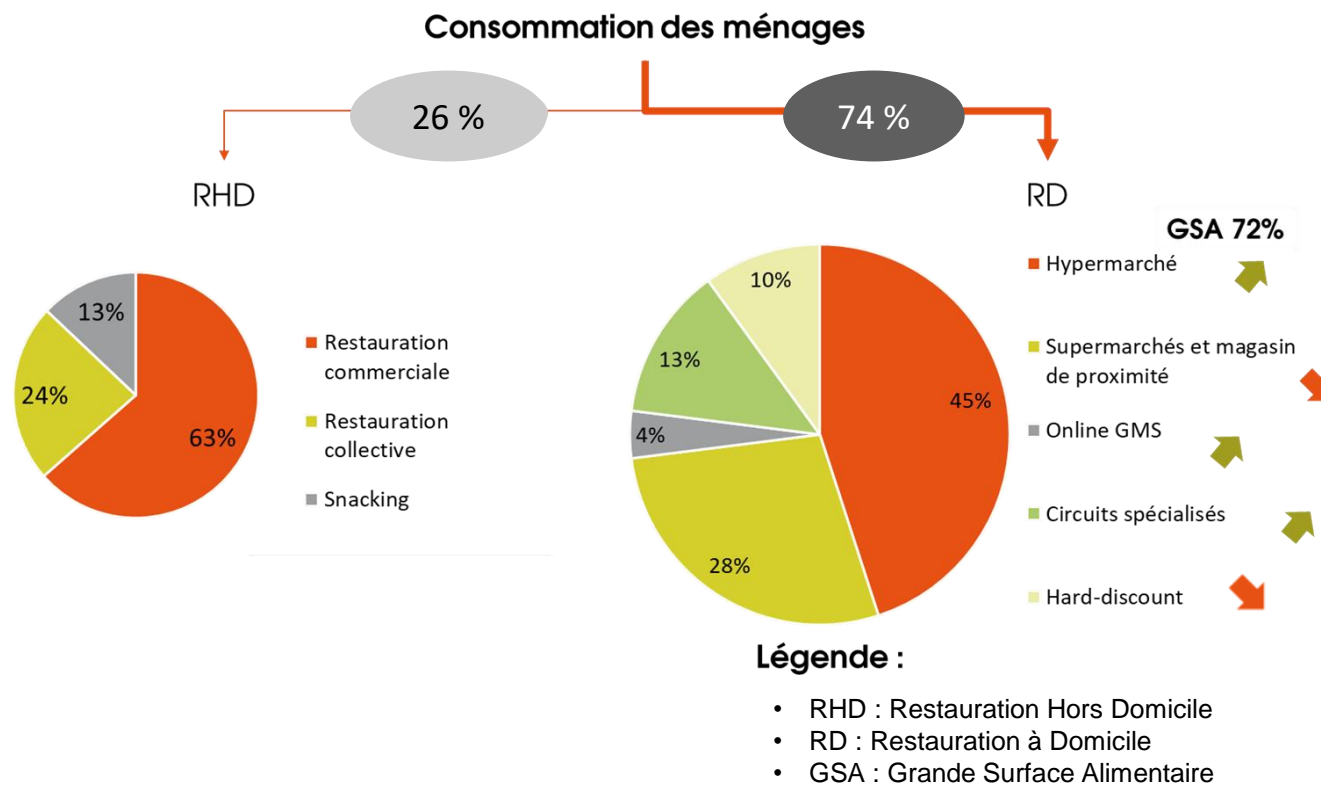
La consommation des ménages à domicile représente 74 % des dépenses alimentaires.

Les tendances de pratiques d'achat à l'échelle nationale sont les suivantes :

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

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

Néanmoins, les **volumes consommés dans ces deux types de restauration sont quasiment identiques** (51 % des volumes consommés en restauration commerciale et 49 % des volumes consommés en restauration collective).



*Répartition des circuits de distribution en France en valeur d'achat  
Source : FranceAgrimer 2017 / LSA, 2017 / Girafod, 2017  
Détail des catégories de circuits > voir rapport d'annexes*

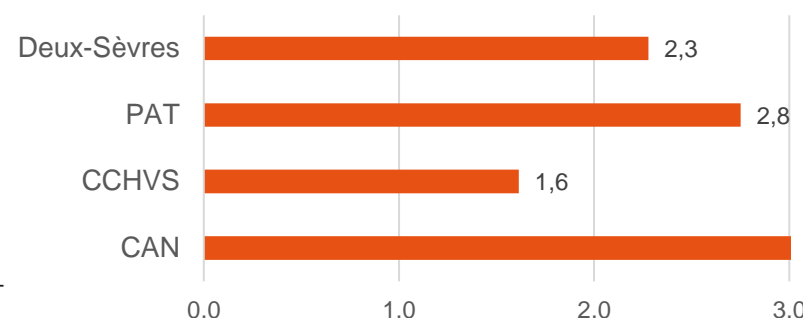
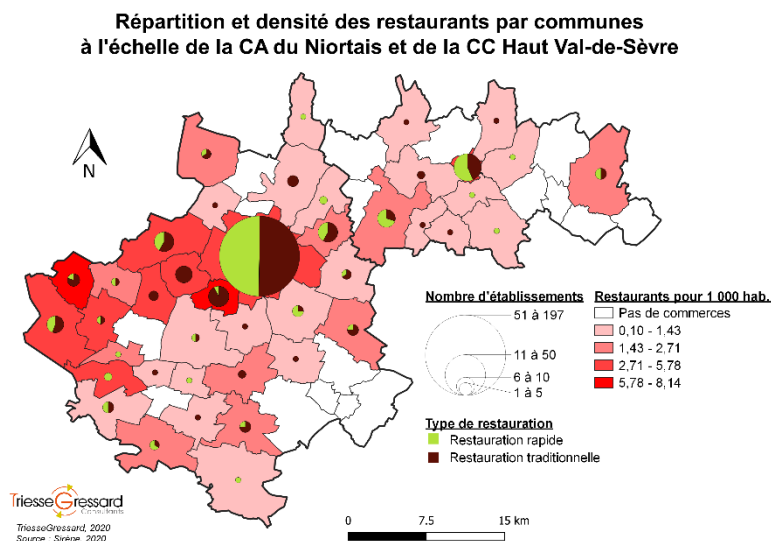


**b. Les lieux d'achat : l'offre commerciale du territoire**  
**ii. Restauration hors domicile**

*Restauration commerciale : un tissu important et un maintien de la restauration traditionnelle*

Le territoire du PAT est **particulièrement bien doté en entreprises de restauration** du fait de la présence de Niort. Le territoire compte en moyenne 2,8 restaurants pour 1 000 habitants, contre 2,3 à l'échelle départementale.

**L'offre en restauration est néanmoins polarisée** notamment au Sud-Ouest du territoire (Marais Poitevin).

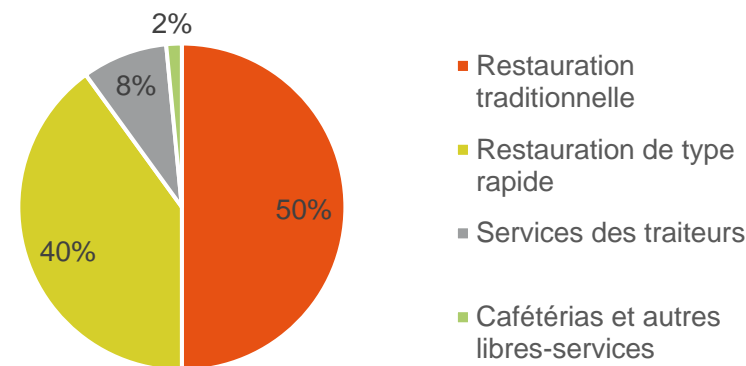


Comparaison de la densité de restaurants toutes catégories confondues en 2020 (effectif/1 000 habitants)

La **restauration traditionnelle est relativement bien implantée**, elle représente 50 % des établissements sur le PAT (54 % à l'échelle du département). Néanmoins, les études récentes de la CCI des Deux-Sèvres montrent un développement rapide de la restauration rapide sur le territoire des Deux-Sèvres.

Cette dynamique est similaire à l'échelle nationale mais s'appuie sur le développement de nouveaux concepts de restaurants rapides cherchant à répondre aux nouvelles attentes des consommateurs (manger mieux).

Elle se veut donc plus saine, plus écologique avec des formules proposant même des plats bio, végans, voire sans gluten ou lactose, et ce en privilégiant les circuits courts.



Répartition des catégories de restauration sur le PAT Sirène 2020

**b. Les lieux d'achat : l'offre commerciale du territoire****ii. Restauration hors domicile****Restauration collective**

L'analyse du secteur de la restauration collective sur le territoire du PAT a fait l'objet d'une méthode spécifique en 4 étapes :

- ✓ Réalisation **d'entretiens exploratoires** auprès d'acteurs de la restauration collective et **collecte des entretiens précédemment menés par la CAN.**
- ✓ Réalisation **d'une première cartographie des acteurs et évaluation du nombre de repas sur le territoire du PAT :**
  - Le calcul du nombre de repas/jours sur le territoire du PAT s'appuie sur les données de la DRAAF 2019 pour la restauration collective scolaire (données exhaustives) et sur les données disponibles auprès de la CAN et de la CCHVS complété par l'enquête pour la restauration collective des Etablissements Sociaux et médico-sociaux (ESMS) et entreprises.
  - Cette méthode a été comparée sur la base des données régionales de la DRAAF, à l'échelle de la Nouvelle Aquitaine, qui donnent une répartition en pourcentage du nombre de repas/jours selon le type de restauration collective (scolaire, ESMS et entreprises).
- ✓ **Construction et diffusion d'une enquête en ligne** portant sur le fonctionnement des établissements sur le territoire, elle a été diffusée largement auprès d'une diversité de structures de la restauration collective : communes, établissements privés, établissements socio et médico-sociaux, établissements scolaires notamment. Cette enquête a été complétée par 35 établissements.
- ✓ **Construction et diffusion d'une enquête complémentaire papier** portant sur les données quantitatives : volumes de produits utilisés et place des produits locaux dans les approvisionnements des établissements. Cette enquête a été complétée par 22 établissements.

## b. Les lieux d'achat : l'offre commerciale du territoire

### ii. Restauration hors domicile

#### Restauration collective - Fonctionnement

La restauration collective (RC) appartient au secteur de la restauration hors foyer (RHF) et se distingue de la restauration commerciale par son caractère social qui vise à produire un repas aux convives d'une collectivité déterminée (jeune, patient, salarié) à un prix moindre que celui pratiqué par des restaurants commerciaux.

**Les principaux segments de la RC sont : la santé et le social, le scolaire et le secteur privé.**

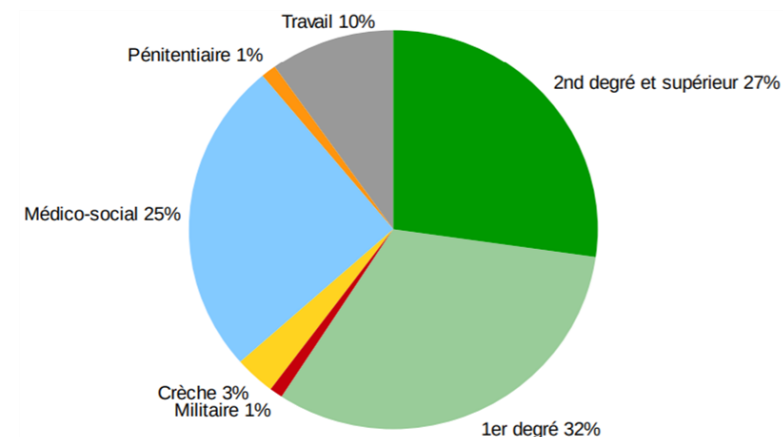
Les modalités de fonctionnement et de gestion impactent la capacité des acteurs de la RC à maîtriser leurs approvisionnements :

#### 3 principales modalités de fonctionnement :

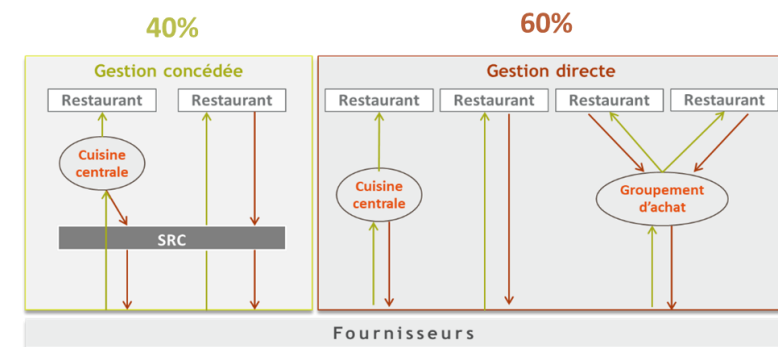
- Les **établissements assurant la fonction de cuisine centrale** : Il s'agit d'établissements cuisinant sur place avec ou non service sur place et livraison à des établissements satellites
- Les **établissements satellites** : Il s'agit d'établissements livrés (en liaison chaude et/ou froide) par une cuisine centrale
- Les **établissements autonomes** : il s'agit d'établissements cuisinant sur place avec service sur place.

#### 2 principales modalités de gestion :

- En **gestion directe**, la restauration des convives est assurée par une structure dédiée regroupant le responsable de la restauration et le service achat. Sur le site de restauration, l'équipe est dirigée par le gestionnaire de restauration et elle est en charge des relations avec les fournisseurs (via des marchés publics dans le cas des établissements publics. Selon le SNRC (Syndicat national des restaurants collectifs), le mode de gestion directe est le plus fréquent (60% des repas).
- En **gestion concédée**, l'établissement confie la préparation et le service des repas à une société de restauration collective (SRC). L'équipe de restauration est alors salariée de la SRC. Cette dernière est soumise à un cahier des charges très précis et peut se voir fixer des règles d'approvisionnement en produits locaux par le délégataire. Le responsable de la restauration de la collectivité intervient uniquement dans la gestion du contrat avec la SRC. En France, la gestion concédée représente 40% des repas servis.



Répartition du nombre de repas par jour par type de restauration collective - en Nouvelle-Aquitaine  
DRAAF, 2019



Modes de gestion en restauration collective –  
Gressard Consultants

→ Flux de marchandises  
→ Décision d'achat

**b. Les lieux d'achat : l'offre commerciale du territoire****ii. Restauration hors domicile****Restauration collective - Principaux acteurs et évaluation du nombre de repas**

- **Méthode 1** : Estimation sur la base des données de la DRAAF (scolaire) et des retours de l'enquête (ESMS et entreprises)

D'après la DRAAF (2019), **27 583 repas/jours sont servis dans la restauration collective scolaire** sur le territoire du PAT (donnée exhaustive). Sur la base de l'enquête : 68% des ESMS et 58% des entreprises du territoire du PAT ont communiqué leur nombre de repas/jours (nombre d'établissements total issu des données de la CAN et de la CCHVS) ainsi évalué à 4 110 repas/jours pour les ESMS et 5 357 pour les entreprises (tableau ci-contre).

On peut donc appliquer une majoration de ces données récoltées en prenant en compte le pourcentage de non-répondants : on en déduit alors une valeur **de 6 044 repas/jours pour les ESMS et 9 236 pour les entreprises**. Le nombre de repas/an est calculé sur une base de 218 jours travaillés pour les entreprises (service-public.fr), d'une année civile de 365 jours pour les ESMS et d'une année scolaire de 144 jours.

Type de restauration collective	Nombre repas/jours	Nombre de jours	Estimation nombre repas/an
<b>Scolaire</b>	27 583*	144	3 971 952
<b>ESMS</b>	6 044***	365	2 206 060
<b>Entreprises</b>	9 236***	218	2 013 448
<b>Total</b>	<b>42 863</b>	-	<b>8 191 460</b>

**Estimation du nombre total de repas**

\*\*\*données majorées, d'après enquête



Soit une estimation **totale de 42 863 repas/jours** ou **8 191 460 repas/an** sur le territoire du PAT.

- **Méthode 2 - Comparaison avec les données DRAAF, 2019, d'après Angers L.**

D'après la répartition du nombre de repas/jours par type de restauration collective à l'échelle régionale (DRAAF 2019, d'après Angers L. 2016) : le scolaire représente 59% des repas, or on dénombre 27 583 repas jours (donnée exhaustive : DRAAF, 2019).

On en déduit donc un **nombre de repas/jours total de 46 751** sur le territoire du PAT.

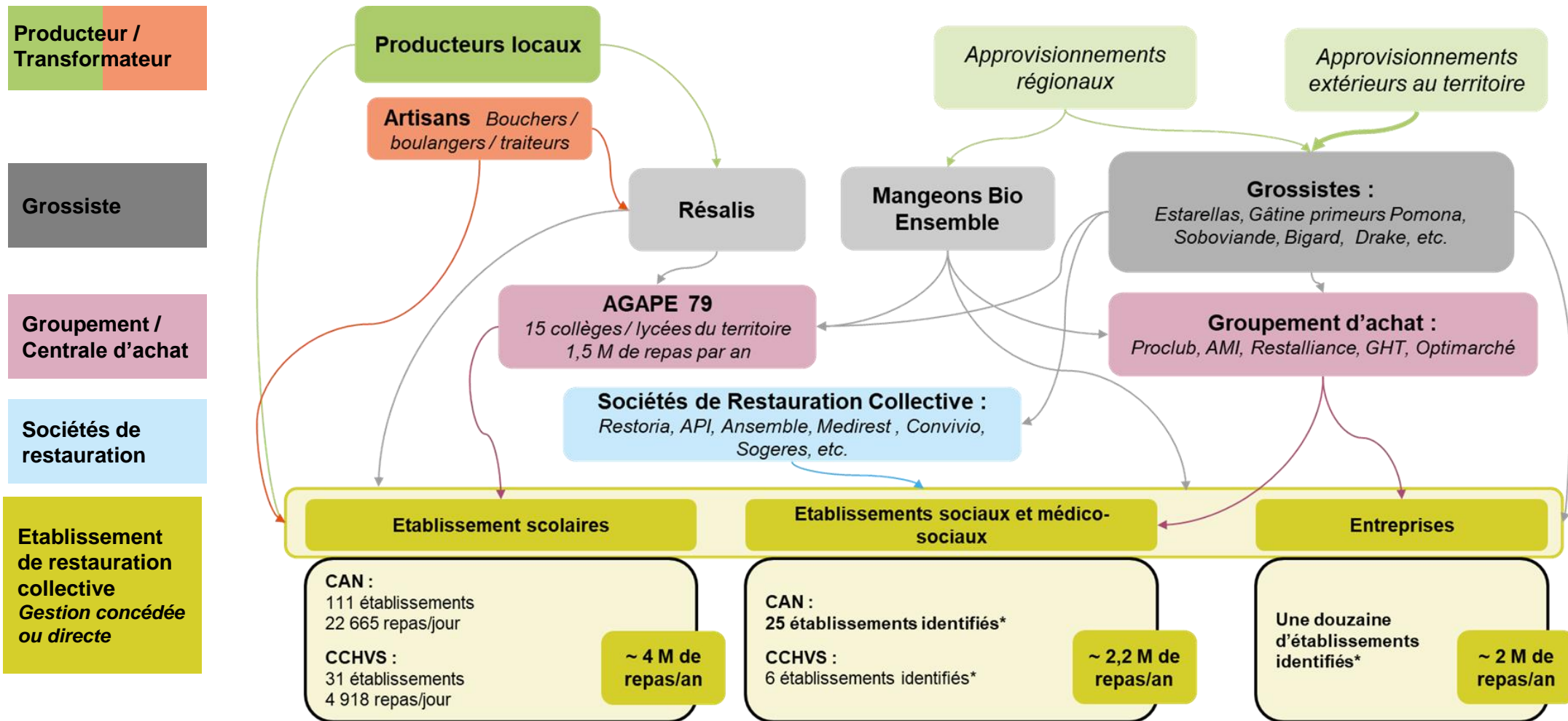


On peut donc supposer une légère sous-estimation de notre première méthode, mais la donnée calculée reste cohérente.

**Les estimations de volumes consommés, présentées dans les diapos suivantes, sont donc calculés sur la base du nombre de repas/an présenté dans la première méthode.**

**b. Les lieux d'achat : l'offre commerciale du territoire**  
**ii. Restauration hors domicile**

*Restauration collective - Principaux acteurs et évaluation du nombre de repas*



\*Données non exhaustives

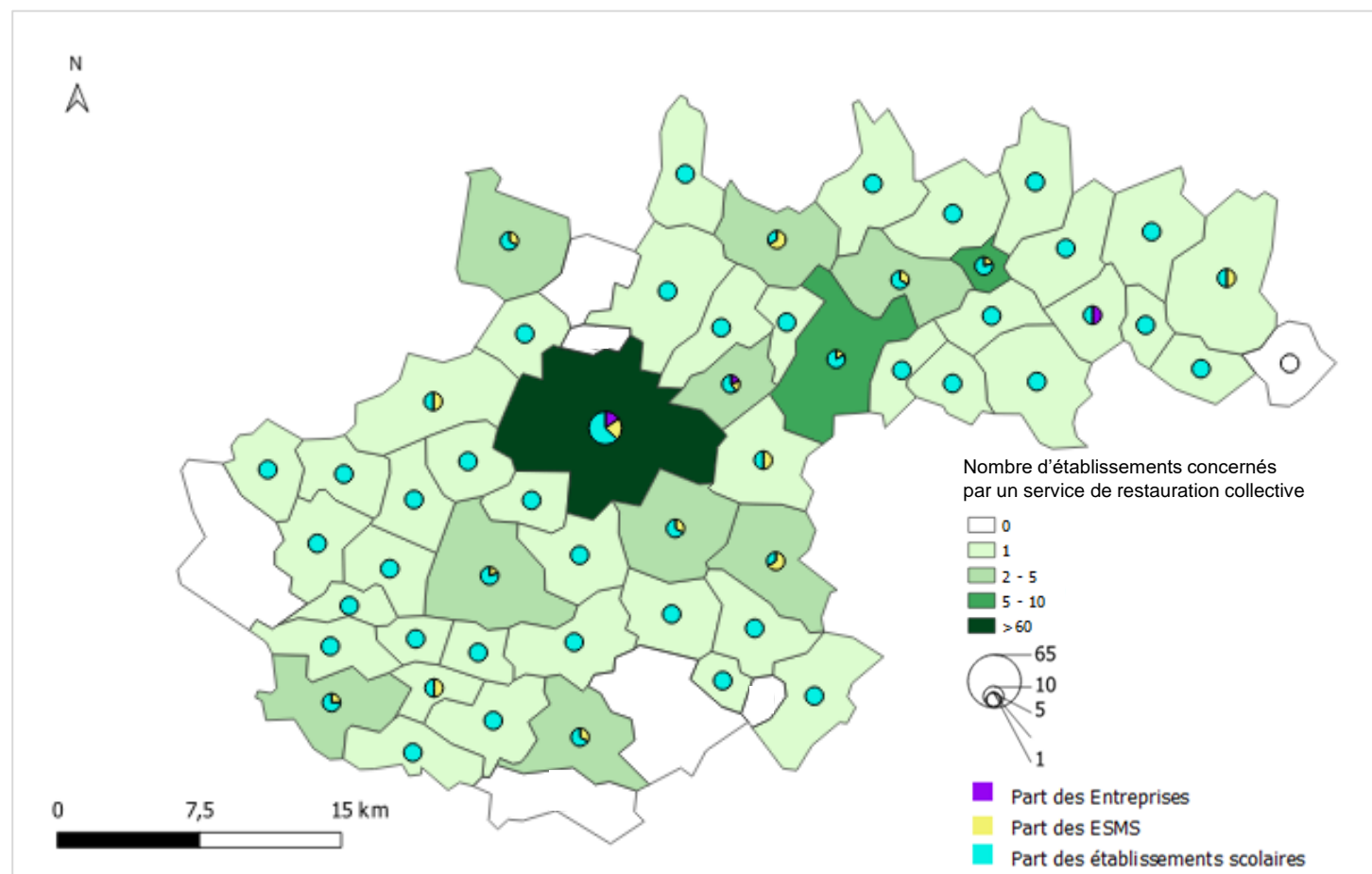


## b. Les lieux d'achat : l'offre commerciale du territoire

### ii. Restauration hors domicile

#### Restauration collective - Principaux acteurs et évaluation du nombre de repas

- La communauté de commune de la CAN compte la majorité des établissements concernés par un service de restauration collective avec 147 structures recensées essentiellement concentrées sur la commune de Niort, contre 38 pour la CC de HVS.
- Les établissements scolaires représentent environ 72% des structures concernées par un service de restauration collective.



Identification des foyers de concentration des établissements concernés par un service de restauration collective  
Territoire du PAT

Source : Données CAN / HVS - complément enquête en ligne, réalisation TriesseGressard Consultants

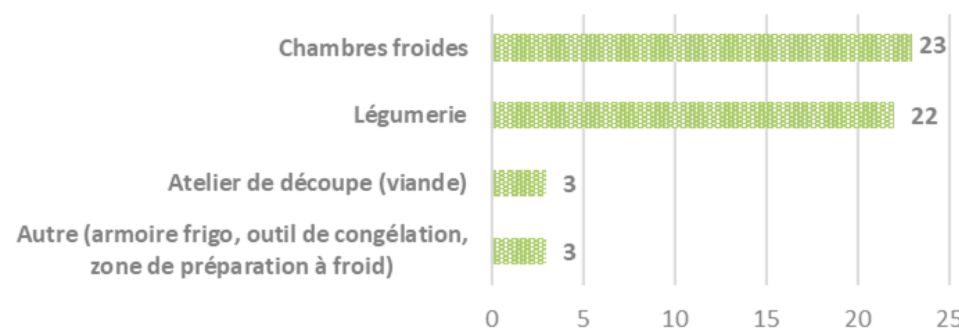
**b. Les lieux d'achat : l'offre commerciale du territoire**  
**ii. Restauration hors domicile**

*Restauration collective - Fonctionnement*

• **Des outils déjà présents dans certains établissements**

La quasi-totalité des établissements ayant répondu à l'enquête est équipée à la fois d'une chambre froide et d'une légumerie. Ce constat concerne les trois types d'établissements proposant un service de restauration collective : scolaire, ESMS et entreprises. La présence d'un atelier de découpe de viande est cependant beaucoup plus rare et concerne ici seulement deux ESMS et un restaurant d'entreprises (sur base des résultats de l'enquête, 25 répondants).

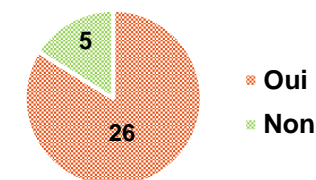
**Outils présents dans les établissements de restauration collective**  
 25 répondants



• **Des opérations de lutte contre le gaspillage mise en œuvre dans 83 % des établissements répondants**

83% des établissements ont déployés des opérations de lutte contre le gaspillage alimentaire, tous types d'établissements confondus : scolaire, ESM et entreprises (sur base de l'enquête, 31 répondants).

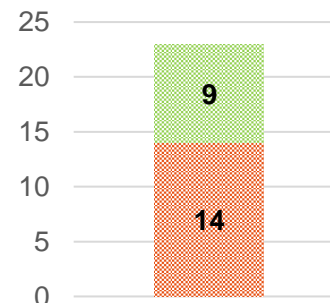
**Mise en place d'opérations de lutte contre le gaspillage**  
 31 répondants



• **En quoi consistent ces opérations ?**

La réduction des portions à l'assiette et le déploiement d'une campagne de sensibilisation au gaspillage alimentaire (affiches, explications) ainsi que le suivi et l'évaluation du gaspillage sont les opérations les plus répandues. Certains établissements pratiquent également le service à l'assiette. Le don ou le retour des produits non consommés (grâce à un système de portions individuelles intactes par exemple) sont également envisageables. Enfin, le compostage, l'amélioration de l'évaluation des effectifs à servir ou encore la redistribution des repas non consommés aux salariés sont d'autres solutions déployées par les établissements de restauration collective pour pallier au gaspillage alimentaire. La plupart des établissements combinent plusieurs de ces opérations.

**Opérations de lutte contre le gaspillage**  
 26 répondants



■ Etablissements combinant 3 opérations ou plus  
 ■ Etablissements combinant 2 opérations

**b. Les lieux d'achat : l'offre commerciale du territoire**  
**ii. Restauration hors domicile**

*Restauration collective - Fonctionnement*

• **Evaluation du coût matière dans les établissements de restauration collective (24 répondants)**

Le coût matière moyen d'un repas des répondants à la question (24 établissements) (tous types de restauration collective confondus) est de **2,55€**, on observe cependant des variabilités de prix selon le secteur de restauration :

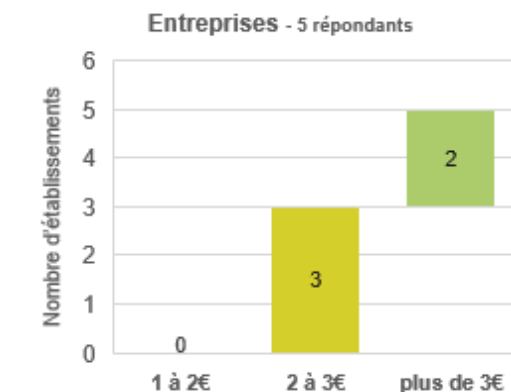
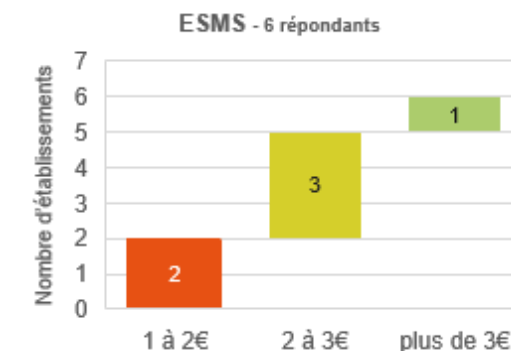
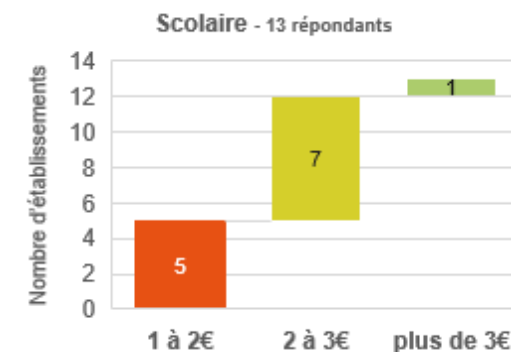
- **La restauration collective scolaire affiche le coût matière d'un repas le plus faible**, variant entre 1,50€ et 3€ avec un **coût moyen fixé à 2,35€**.
- **Pour les ESMS, le coût matière est un peu plus élevé**, variant entre 1,80€ et 4,40€, avec un **coût moyen de 2,94€**.
- Enfin, **les restaurant d'entreprises sont ceux qui affichent le coût matière d'un repas le plus élevé**, celui-ci variant entre 2,50€ et 3,50€, pour un **coût moyen de 3,25€**.

Coût matière moyen d'un repas en restauration collective

Scolaire	ESMS	Entreprises
2,35€	2,94€	3,25€

24 répondants au total

**Coût d'un repas (€)**  
selon le type de restauration collective



## b. Les lieux d'achat : l'offre commerciale du territoire

## ii. Restauration hors domicile

*Restauration collective - Approvisionnement en local, bio et/ou sous SIQO*

## • Définition d'un produit local

Les établissements ne définissent pas tous le terme « produit local » de la même façon. **La définition la plus récurrente restreint la production à un rayon de 150 km** (définition de l'ADEME).

D'autres établissements évoquent une production à l'échelle du département ou des départements limitrophes, ou plus largement de la région.

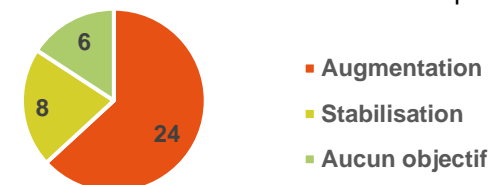
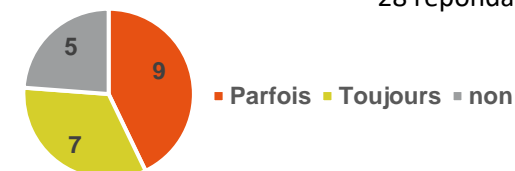
## • Utilisation de produits locaux, bio et/ou sous SIQO et objectifs d'approvisionnement

- **83% des établissements servent des produits locaux, bio et/ou sous SIQO** (sur base de l'enquête, 29 répondants). Parmi 5 répondants qui n'en servent pas, 3 d'entre eux souhaitent augmenter leur part d'approvisionnement.
- De manière générale, les établissements de restauration collective scolaire, ESMS et d'entreprise, **affichent une volonté d'augmenter leur approvisionnement en produits locaux, bio et/ou sous SIQO, ou dans une moindre mesure le stabiliser.**

## • Affichage de la provenance et/ou labellisation des produits

- Ces **critères de production locale, bio et de labels** certifiant la qualité et l'origine des **produits semblent faire partie des exigences et attentes des convives**. Ce constat est d'ailleurs posé pour l'ensemble de restaurants collectifs : scolaire, ESMS et entreprises.
- La communication sur l'origine et les labels des produits servis dans les menus ou via une campagne d'affichage dans les réfectoire n'est pas toujours systématique **mais témoigne d'une volonté de sensibiliser les convives à l'attention portée à ces critères par le restaurateur.**

## Utilisation de produits locaux, bio et/ou sous SIQO - 29 répondants

Objectifs d'approvisionnement en produits locaux, bio et/ou sous SIQO  
38 répondantsLes produits locaux, bio et/ou sous SIQO : une exigence des convives ?  
28 répondantsCommunication sur la provenance et/ou labellisation des produits  
28 répondants

**b. Les lieux d'achat : l'offre commerciale du territoire**  
**ii. Restauration hors domicile**

*Restauration collective - Approvisionnement en local, bio et/ou sous SIQO*

*Focus sur les établissements satellites*

Les établissements satellites ne sont pas en charge de l'approvisionnement en produits bruts, ils dépendent pour cela de la cuisine centrale qui les approvisionnent. Ainsi, le **principal levier pour ces établissements** porte sur la **spécification dans le cahier des charges** les liant à leur prestataire de **critères favorisant les produits locaux, bio et/ou sous SIQO**.

Parmi 5 répondants :

- 3 établissements se disent satisfaits des pratiques de leur fournisseur, cependant **la totalité (5 établissements) souhaite que celui-ci augmente l'utilisation de produits locaux**. 1 structure mentionne également la quantité trop importante d'emballages et 1 autre déplore la proportion insuffisante de produits labellisés bio.
- 1 établissement a indiqué des critères favorisant les produits locaux, bio et/ou sous SIQO dans le marché qui le lie à sa cuisine centrale, en mentionnant **un minimum de 50% de produits bio et labellisés, poissons issus de la pêche durable et viande 100% française**



## b. Les lieux d'achat : l'offre commerciale du territoire

### ii. Restauration hors domicile

#### Restauration collective - Approvisionnement en local, bio et/ou sous SIQO

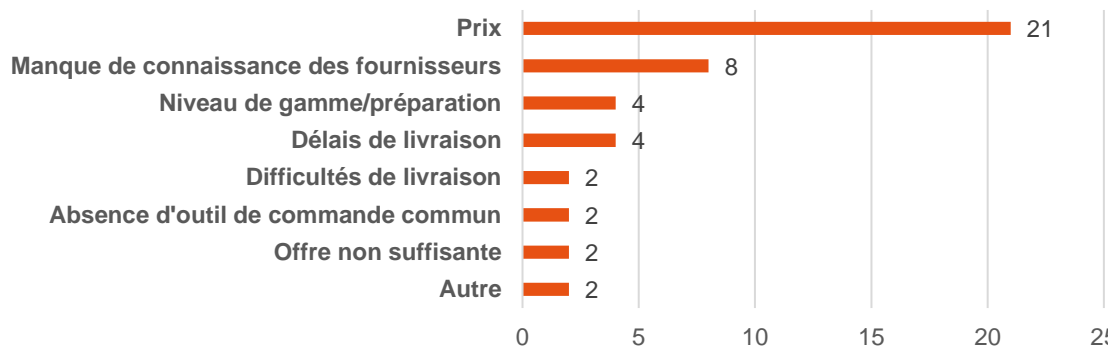
##### Focus sur les cuisines centrales et établissements autonomes

#### • Difficultés à l'approvisionnement en produits locaux, bio et/ou sous SIQO

- Si les établissements de restauration collective affichent une volonté d'augmenter leur part d'approvisionnement en produits locaux, bio et/ou sous SIQO et s'appliquent à valoriser la provenance et labellisation des produits dans les menus ou via une campagne d'affiche dans les réfectoires, certaines structures rencontrent des difficultés.
- Ainsi, 55% des établissements rencontrent des difficultés à s'approvisionner en produits locaux (sur base de l'enquête, 29 répondants).

#### • Identification des principaux freins à l'approvisionnement en produits locaux, bio et/ou sous SIQO

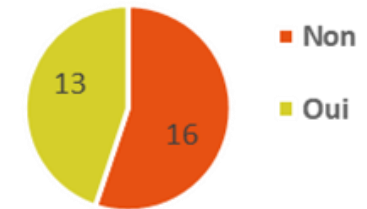
- 21/29 répondants des établissements pointent du doigt un **prix trop élevé**.
- Le **manque d'information sur les fournisseurs existants** est également mentionné par 8 établissements.
- 4 établissements soulignent aussi des **problèmes de niveau de gamme/préparation et délais de livraison**.
- Enfin d'autres difficultés sont mentionnées. Ils portent notamment sur la logistique :
  - difficultés de livraison (problèmes de logistiques, producteurs qui ne proposent pas tous un service de livraison),
  - absence d'outil de commande centralisé et offre non suffisante. Des frais de livraison importants lorsque les commandes sont réalisées sur de petites quantités ou encore certains fournisseurs qui imposent une obligation d'achat minimale souvent supérieure aux besoins des établissements, sont autant de paramètres qui constituent un frein à l'approvisionnement en produits locaux, bio et/ou sous SIQO.



Identification des principaux freins à l'approvisionnement local

25 répondants

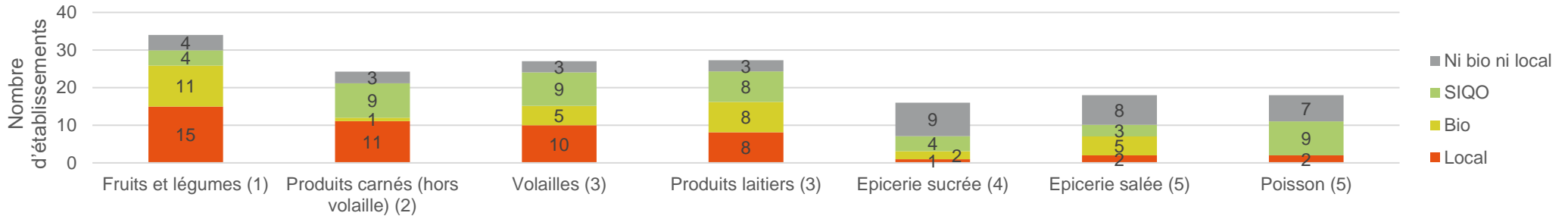
Avez-vous des difficultés à vous approvisionner en produits locaux, bio et/ou sous SIQO ?  
29 répondants



**b. Les lieux d'achat : l'offre commerciale du territoire**  
**ii. Restauration hors domicile**

*Restauration collective - Approvisionnement en local, bio et/ou sous SIQO*  
*Focus sur les cuisines centrales et établissements autonomes*

• **Identification des principaux types de produits achetés en local, bio et/ou sous SIQO**

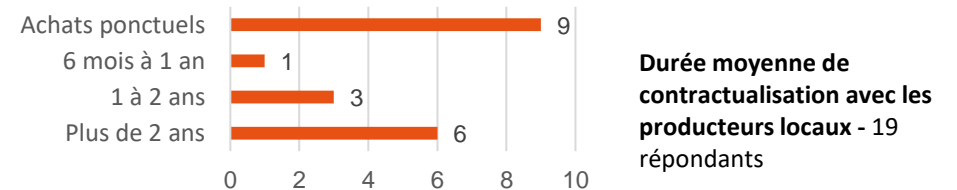
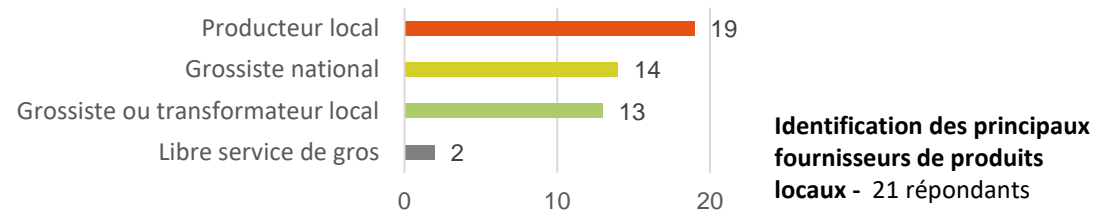


Nombre d'établissement utilisant des produits locaux, bio ou sous SIQO par famille de produit - (1) 34 répondants (2) 24 répondants (3) 27 répondants (4) 16 répondants (5) 18 répondants

- Les fruits et légumes sont les produits qui sont achetés en local et en bio par le plus d'établissements (respectivement 15/34 et 11/34)
- La viande (volailles et produits carnés) arrive en seconde position pour le nombre d'établissements s'approvisionnant localement (entre 10 et 11 établissements) et en première position pour l'approvisionnement en produits sous SIQO (9 établissements).
- Les produits laitiers bénéficient également d'approvisionnement de qualité (local, bio et sous SIQO) pour 8 établissements.
- Le poisson est acheté en partie sous SIQO pour 9 établissements.
- L'approvisionnement local, bio et/ou sous SIQO en produits d'épicerie sucrée et salée semble plus difficile.

• **Identification des principaux fournisseurs en produits locaux, bio et/ou sous SIQO**

- 90% des établissements se fournissent en partie directement chez les producteurs locaux. 2/3 se rendent également chez des grossistes nationaux ou des transformateurs locaux.
- La majorité des établissements travaillant avec des producteurs n'ont pas engagé de contractualisation avec ces derniers. À noter tout de même que 32% de ces établissements ont une durée moyenne de contractualisation avec leurs producteurs partenaires de 2 ans, 15% de 1 à 2 ans et une minorité de 6 mois à 1 an.



## b. Les lieux d'achat : l'offre commerciale du territoire

## ii. Restauration hors domicile

## Restauration collective - Approche des volumes alimentaires consommés

## • Estimation des volumes alimentaires totaux consommés en restauration collective

- L'estimation des besoins alimentaires du territoire du PAT se base sur les recommandations du Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN), qui propose un outil d'évaluation théorique des besoins alimentaires en restauration collective.
- Cette évaluation donne une estimation des volumes alimentaires consommés sur le territoire du PAT. Elle est basée sur une estimation de 42 863 repas/jours .

## Estimation GEMRCN des besoins alimentaires (t/an) de la restauration collective sur le territoire du PAT

Familles	Estimation des besoins (t/an)*
Fruits (hors exotiques)	410
Légumes (crus et cuits)	863
Féculeux cuits	654
Viandes	492
Fromages	172
Yaourts	295
Poissons	140
<b>Tonnage total</b>	<b>3 025</b>



\*sur la base de 42 863 repas/jours



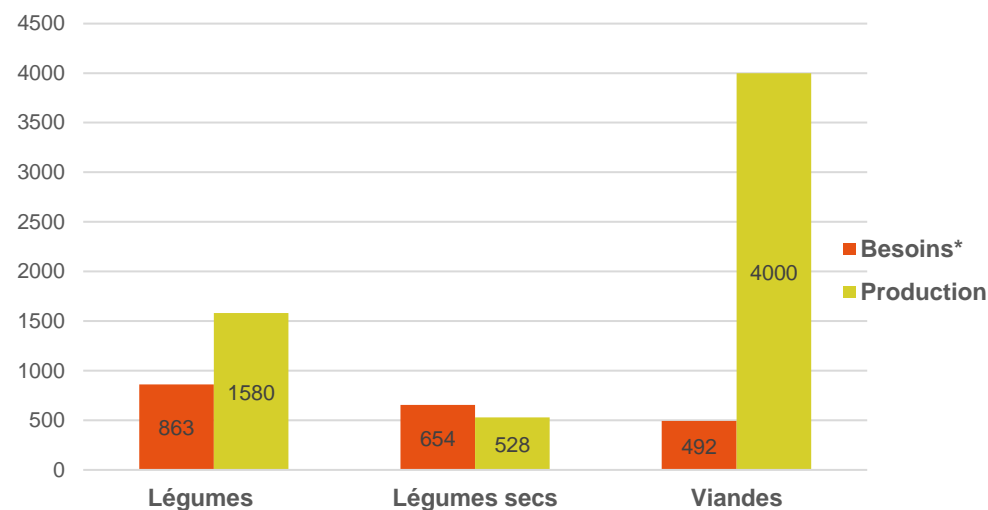
**2/3 des besoins en produits végétaux** : fruits et légumes, féculents  
**1/3 des besoins en produits animaux** : viande et produits laitiers (yaourt et fromage)

Le détail des volumes consommés par famille de produit et par catégorie d'établissement est disponible en rapport d'annexes

**b. Les lieux d'achat : l'offre commerciale du territoire****ii. Restauration hors domicile***Restauration collective - Approche des volumes alimentaires consommés*

- **Évaluation des volumes consommés dans la restauration collective comparée aux volumes produits sur le territoire du PAT**
  - Le production fruitière est quasi-nulle sur le territoire du PAT. Selon une estimation GEMRCN, sur la base des données récoltées lors de l'enquête, le volume de fruits (hors exotiques) nécessaire pour satisfaire les besoins de la restauration collective du territoire du PAT s'élèverait à 410 t/an.
  - La filière produits laitiers n'est pas représentée sur le graphique car les estimations posées sur les volumes consommés dans la restauration collective ne portent que sur les fromages et yaourts et ne comptabilisent pas le lait, le beurre et la crème.

Quantification de la production et des besoins en filières légumières et viandes sur le territoire du PAT (t/an)



\*sur la base de 42 863 repas/jours

**b. Les lieux d'achat : l'offre commerciale du territoire****ii. Restauration hors domicile****Restauration collective - Pistes de travail**

- **Réduire les coûts afin de faciliter l'approvisionnement local :**

« Nous travaillons sur la réduction des coûts, les principales pistes sont la réduction du gaspillage alimentaire, l'augmentation de la part du végétal dans les portions. »  
Restaurant collectif

« Il est souvent mentionné le prix des produits comme un frein, pourtant les établissements se rendent compte qu'à l'usage, il y a aussi des gains. Par exemple, il y a beaucoup moins de perte à la cuisson lorsqu'on utilise de la viande de bonne qualité. » Fournisseur de la restauration collective

📌 Le **partage des bonnes pratiques entre les établissements** (et notamment entre les différents types d'établissements), **l'accompagnement à l'expérimentation** sont des pistes de travail intéressantes pour quantifier les gains économiques qui pourraient être un levier pour l'utilisation de produits locaux.

- **Développer une gamme locale adaptée à la restauration collective**

« Il manque une offre locale en fruits et légumes 4<sup>ème</sup> gamme, en particulier en bio » Fournisseur de la restauration collective

📌 Si la production de légumes apparaît suffisante en quantité (voir page 84), une grande partie de la production est exportée, notamment vers la légumerie Rosée des Champs dans le Maine et Loire. Le développement d'une offre 4<sup>ème</sup> gamme pourrait passer par la **construction d'un outil de type légumerie** sur ou à proximité du territoire. Pour cela une concertation avec les territoires voisins sera nécessaire.

- **Construire des relations entre les acteurs de l'offre et de la demande**

« On essaye de mieux connaître les fournisseurs, mais l'offre n'est pas claire et cela prend du temps » Restaurant collectif

« Un des problèmes c'est la logistique, il faut mutualiser la demande afin de construire une logistique efficace, moins coûteuse » Fournisseur de la restauration collective

« Les marchés publics sont trop compliqués, on a pas les moyens humains d'y répondre » Coopérative bovine

📌 La construction de relations pérennes entre offre et demande peut passer par :

- La **mutualisation de la demande**, permettant de rendre plus lisible et plus attractif le marché de la demande, mais également de mutualiser la fonction sourcing, construction des marchés publics ad hoc ;
- La **planification de la production**, qui doit passer par la structuration de filières adaptées à la restauration collective : légumes de plein champ, travail sur l'équilibre carcasse pour les filières viandes notamment
- Le déploiement d'un **outil logistique économiquement viable** s'appuyant sur cette organisation mutualisée.

📌 L'offre en viande est suffisante sur le territoire, se pose sur cette filière la question de l'accès au marché : il s'agit de **construire des marchés publics adaptés à l'offre locale** (allotissement, critères adaptés), et de faciliter les échanges entre les acteurs de l'offre et de la demande.



**b. Les lieux d'achat : l'offre commerciale du territoire****iii. Réseau de détail et GMS**

Des circuits de distribution bien implantés, un secteur de la grande distribution dominant mais une dynamique autour des magasins de proximité et spécialisés

Au niveau national, en parts de marché, **les grandes surfaces d'alimentation générale commercialisent près des deux tiers des produits alimentaires**. Sur le territoire du PAT, la densité de ce type de commerces, similaire à la densité départementale, montre **l'importance de ces circuits dans la distribution alimentaire**, sur un territoire où les consommateurs utilisent beaucoup la voiture pour aller faire leurs courses (entretien CCI).

Néanmoins, la diversité des autres types de commerces (artisans, magasins spécialisés et magasins de produits locaux) témoigne d'une demande portant sur la **proximité et la qualité**. Les magasins bio (Biocoop, Bio C'Bon, L'Eau Vive) et de produits frais (Grand Frais) se développent particulièrement sur le Niortais. Enfin, la dynamique des circuits courts (cf. partie précédente dédiée) est également forte, avec le déploiement de magasins et de réseaux de vente de produits locaux (Plaisirs fermiers, La ruche qui dit oui, etc.).

Par rapport au département, le territoire du PAT est particulièrement bien doté en commerces de proximité avec notamment beaucoup **d'artisans bouchers-charcutiers et de primeurs**. La CMA a développé le label "Artisans gourmands" pour valoriser les artisans du département et reconnaître la qualité de leur production faite maison. On en trouve une quinzaine sur le territoire du PAT.

Type	Nombre d'établissements sur le territoire du PAT	PAT : Nombre d'établissements pour 10 000 habitants	Deux-Sèvres : Nombre d'établissements pour 10 000 habitants
Hypermarchés	8	0,53	0,59
Supermarchés	26	1,72	1,47
Supérettes	7	0,46	0,45
Commerces d'alimentation générale	41	2,72	2,4
Commerces de détail de viande	36	2,39	1,89
Commerces de détail fruits et légumes	14	0,93	0,67
Commerces de détail de poissons	7	0,46	0,45
Boulangeries, pâtisseries	96	6,36	6,62
Autres commerces de détail spécialisés	29	1,92	1,31

*Répartition des établissements de commerce alimentaire par type sur le territoire du PAT. Nombre d'établissements pour 10 000 habitants sur le territoire du PAT et à l'échelle du département.  
Source : Sirène 2020*

**b. Les lieux d'achat : l'offre commerciale du territoire**  
**iii. Réseau de détail et GMS**

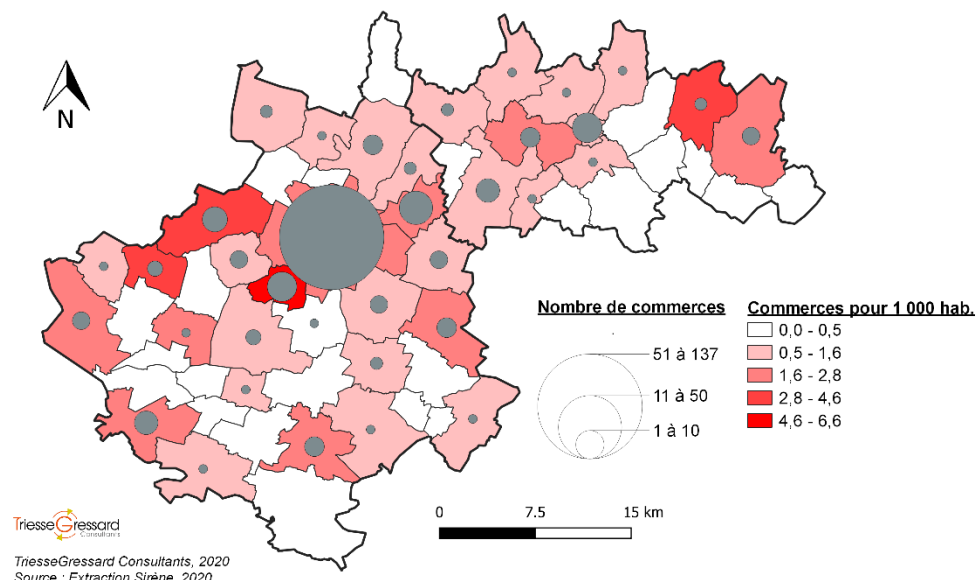
Des circuits de distribution polarisés sur le Niortais

Les lieux de distribution (hors circuits courts – identifiés dans la partie dédiée) sont **concentrés majoritairement au sein de polarités commerciales** dont la répartition suit celle de la population et des grands axes de circulation.

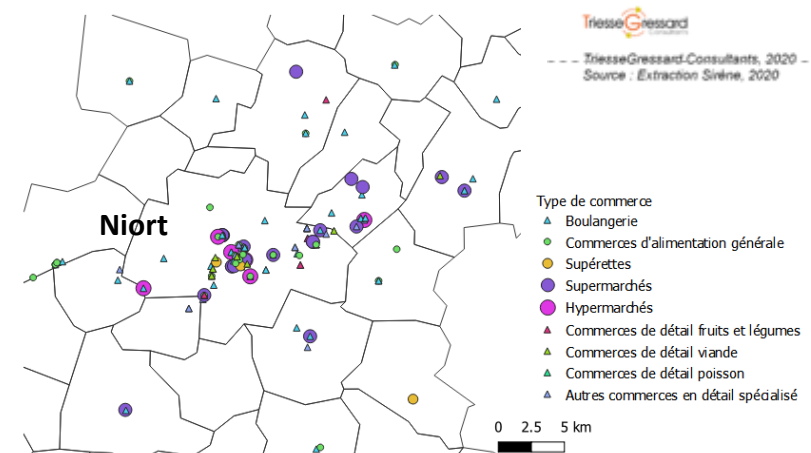
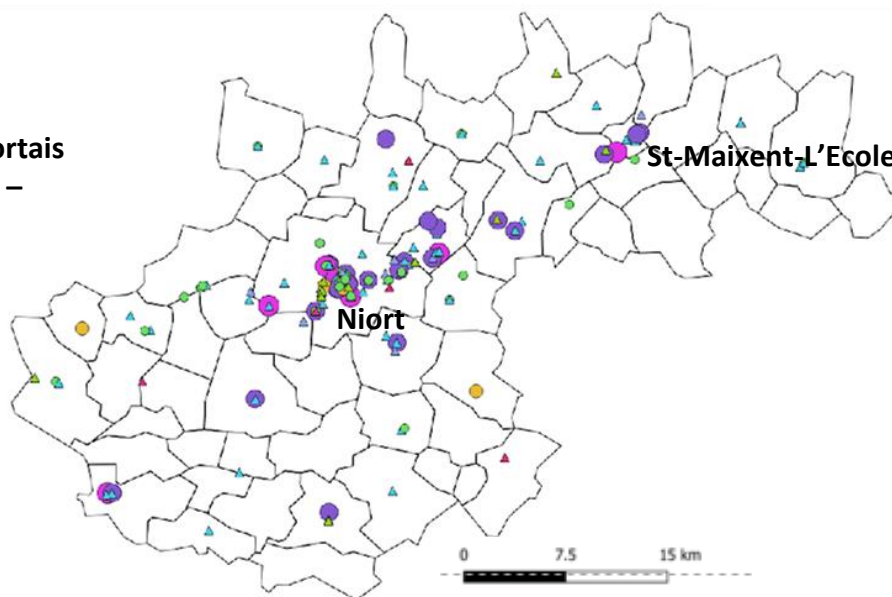
En particulier, les commerces de type hypermarchés sont encore plus concentrés dans les zones les plus densément peuplées (3 des 7 hypermarchés identifiés sont situés sur la commune de Niort).

Au contraire, les artisans et magasins spécialisés : bouchers, boulangers, primeurs et les petits commerces d'alimentation générale sont également localisés dans les plus petites communes, néanmoins certaines d'entre elles ne disposent d'aucun commerce, notamment sur la CC HVS.

Répartition et densité des commerces à l'échelle de la CA du Niortais et de la CC Haut Val-de-Sèvre

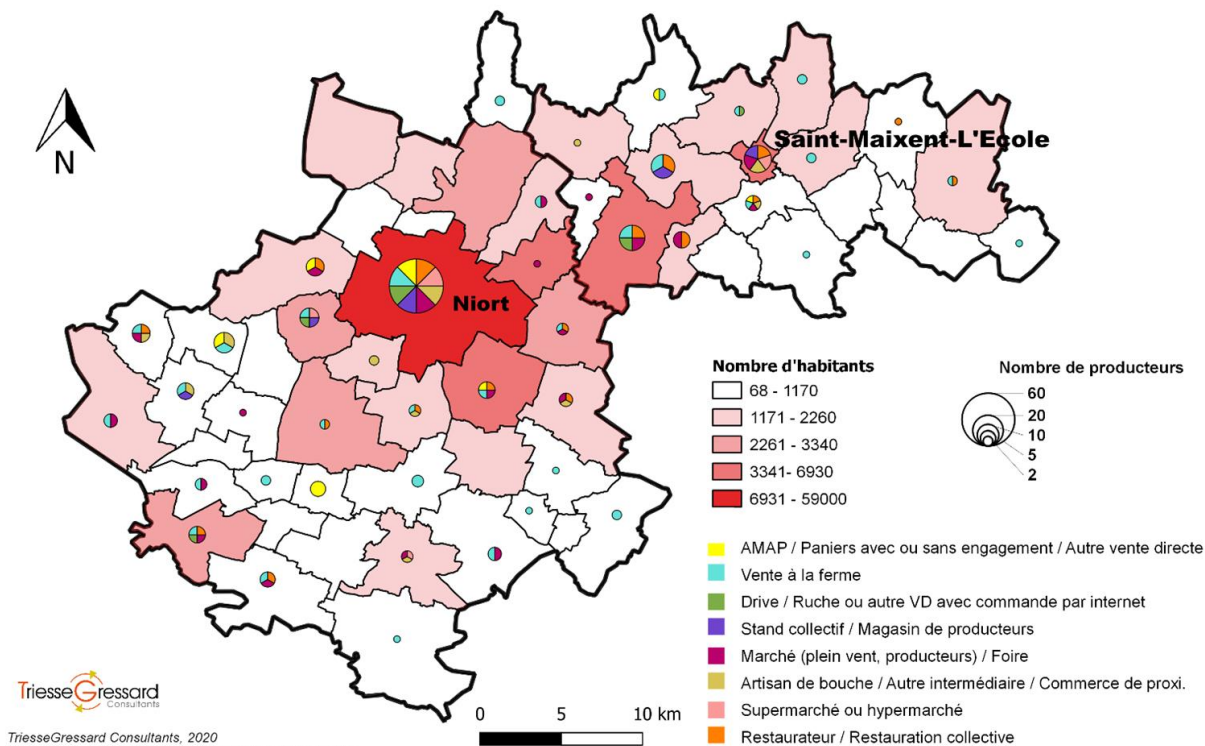


Circuits de distribution traditionnels sur la CA du Niortais et de la CC Haut Val de Sèvre –  
 Détail des commerces



**b. Les lieux d'achat : l'offre commerciale du territoire**  
**iv. Initiatives de circuits de proximité sur le territoire**

**Modes et lieux de vente des producteurs des communes de la CA du Niortais et de la CC Haut Val de Sèvre**



Pour les producteurs locaux, Niort est également attractive, avec 55 % des points de vente, elle concentre la majorité de l'offre, en nombre de points de vente et en diversité des formes de circuits courts : tous les types y sont présents.

La carte ci-dessus est à analyser relativement à la densité de la population et peut permettre de repérer des communes où l'offre pourrait être renforcée.

A Niort, les formes les plus fréquemment pratiquées par les producteurs des deux territoires sont les magasins de producteurs, les marchés, les commerces de proximité, les restaurateurs. A Poitiers, ce sont les magasins de producteurs, les marchés, ou d'autres intermédiaires (grande distribution, artisans, etc.). Sur Saint-Maixent et la Crèche, ce sont les marchés, auxquels on peut associer le magasin de producteurs d'Azay-le-Brûlé tout proche.

Territoire	%
CAN	55%
Haut Val de Sèvre	21%
Charente Maritime	7%
Autres communes Deux Sèvres	7%
Vienne	7%
Vendée	2%
France	1%
Europe, hors France	0%

**Tableau : répartition des points de vente par catégorie de territoire**

Lecture : 55 % des points de vente se trouvent sur le territoire de la CAN, 7 % en Vienne

	nb d'exploitations
Niort	65
Poitiers	17
Saint-Maixent-l'École	14
La Crèche	14
Azay-le-Brûlé	14
Le Vanneau-Irleau	9
Magné	8
Arçais	7
Coulon	7
Échiré	7
La Rochelle	7

**Tableau : répartition des exploitations selon les communes où elles vendent**

Lecture : 9 producteurs fréquentent un point de vente au Vanneau-Irleau

## b. Les lieux d'achat : l'offre commerciale du territoire

### v. Place des produits locaux dans les lieux d'achats alimentaires

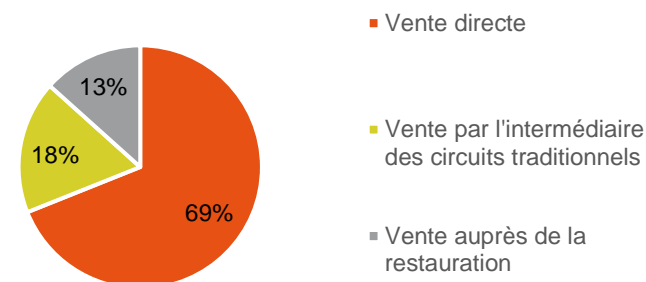
Une réelle dynamique des circuits courts et des produits de qualité et locaux qui s'installent dans les circuits traditionnels

Le diagnostic met en évidence :

- La **dynamique récente autour de la vente directe et des circuits courts**, avec une augmentation importante de ce type de commercialisation par les producteurs au cours de ces 5 dernières années.
- La **présence de produits locaux dans les circuits de distribution traditionnels** (grande distribution, artisans notamment) **et au sein de la restauration commerciale et collective**.

En effet, parmi la centaine de producteurs interrogés et les 320 circuits de distribution de produits locaux que ceux-ci utilisent, **la part des circuits traditionnels n'est pas négligeable**, puisqu'ils représente plus de **30 % des circuits utilisés par les producteurs**.

Répartition des circuits de distribution cités par les producteurs dans l'enquête circuits courts



Par ailleurs, les enquêtes conduites auprès des acteurs de la distribution confirment cette dynamique de structuration des approvisionnements locaux. C'est particulièrement le cas pour **la filière viande locale**, bien présente dans certaines GMS (Leclerc, Super U) et les boucheries artisanales grâce à la filière portée par les acteurs locaux (éleveurs de Parthenay, SVEP), mais aussi certaines charcuteries s'approvisionnant auprès de la COOPERL (Baty Viande) ou de producteurs locaux.

Les **produits laitiers** sont eux aussi assez présents dans les circuits de distribution traditionnels, avec des unités artisanales qui ont réussi à construire des partenariats avec des GMS (Coopérative de Pamplie, GAEC Saboureau, etc.).

Les distributeurs indiquent des difficultés à s'approvisionner localement en **fruits et légumes** (sauf pour les pommes et les melons, pour lesquels des filières structurées existent). Ceci s'explique par l'importance limitée du maraîchage et de l'arboriculture sur le territoire, mais aussi par le fait que les unités existantes sont adaptées à la commercialisation en direct (maraîchage diversifié : petits volumes, diversité des productions, hétérogénéité des lots...), et pas à la vente auprès de la distribution traditionnelle.

03

---

## Distribution et consommation alimentaire

*c. Synthèse, AFOM et premières pistes de travail*



## c. Synthèse, analyse AFOM et premières pistes de travail

## i. Synthèse

La consommation alimentaire des 151 000 habitants du territoire du PAT représente **48 620 t d'aliments** par an et un marché de près de **365 millions d'euros par an** :

- **Les fruits et légumes** sont la famille de produits la plus consommée (45 % des volumes), mais ne représente que 17 % des dépenses
- **La viande**, qui ne représente que 12 % des volumes consommés, correspond à près d'un quart des dépenses alimentaires des ménages

Il existe des **différences sociaux-économiques entre la CAN et la CCHVS** (répartition des CSP, lieux de vie notamment), ce qui impacte les modes de consommation et les modes d'achat. Les besoins des populations peuvent varier entre les deux EPCI. Ainsi, la demande en produits de qualité et en circuits de distribution alternatifs est sans doute plus forte sur le Niortais que sur la CCHVS.

Les **tendances alimentaires nationales**, vont dans le sens de l'ambition portée par le PAT avec néanmoins un enjeu autour de la consommation de viande en baisse, la mise en valeur des modes de production vertueuses et la promotion des filières viandes locales est une réponse pertinente à cette tendance.

La restauration collective représente **3 000 t d'aliments**, et les dynamiques actuelles vont dans le sens d'une augmentation de la part des produits locaux.

Le territoire montre une **bonne adéquation de son tissu commercial et de sa densité de population**. On observe cependant une **forte polarisation** des commerces et des restaurants sur et à proximité de la ville de Niort. La **place prépondérante de la grande distribution dans les achats alimentaires des ménages** (72 % des achats) pose la question de la place de ces enseignes dans le PAT Niort Agglo - Haut Val de Sèvre.

Néanmoins, la bonne implantation du tissu de commerce traditionnel (boucherie, primeurs...), dénote un **maintien du commerce de proximité dans les communes du territoire** du PAT.

Par ailleurs la **dynamique des circuits courts**, particulièrement forte depuis les 5 dernières années, ainsi que les enquêtes menées auprès des agriculteurs, montrent que le marché des produits locaux et de qualité est encore loin d'être saturé. Enfin, la **présence de nombreux « magasins spécialisés »** (produits bio, locaux) va également dans le sens d'une demande importante sur le territoire.

### c. Synthèse, AFOM et premières pistes de travail

#### ii. AFOM

Atouts	Faiblesses
<p><b>Consommation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un marché alimentaire important : près de 50 000 t et 365 M€/an, dont 100 M€/an pour la restauration hors domicile.</li> <li>• La présence du bassin de consommation de Niort qui représente un marché important et des profils de ménages aisés qui peuvent porter la demande en produits locaux et de qualité.</li> </ul> <p><b>Distribution</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Développement d'une offre de détail spécialisée positionnée sur une offre de qualité/locale.</li> <li>• Présence dans de nombreux circuits traditionnels de produits locaux (en particulier viande et produits laitiers).</li> </ul> <p><b>Restauration</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une densité importante de restaurants pour 1 000 habitants, comparé aux données départementales, du fait de la présence du pôle urbain de Niort.</li> <li>• Des démarches déjà engagées par plusieurs acteurs de la restauration collective (Mon resto responsable).</li> <li>• Au niveau des collèges, des résultats intéressants en matière d'utilisation des produits locaux en restauration collective</li> </ul>	<p><b>Consommation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le profil socio-démographique impacte les attentes des consommateurs, or il est assez inégal au sein de la population du territoire du PAT.</li> </ul> <p><b>Distribution</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une répartition inégale des circuits de distribution très polarisés sur le Niortais, en particulier les circuits de distribution alternatifs.</li> <li>• Un manque important en fruits et légumes locaux qui sont pourtant un produit d'appel dans les magasins.</li> </ul> <p><b>Restauration</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En restauration collective, la question du coût matière limite l'accès aux produits locaux.</li> <li>• Une mauvaise connaissance des producteurs locaux, tant par les acheteurs individuels que professionnels.</li> </ul>

c. Synthèse, AFOM et premières pistes de travail  
ii. AFOM

### Opportunités

#### Consommation

- Des tendances de fond identifiées à l'échelle française sont encourageantes et peuvent laisser penser qu'une partie de la population de la CAN et de la CCHVS est concernée : développement des circuits spécialisés, attentes vis-à-vis des produits de qualité, etc.
- Un marché des produits locaux et de qualité qui n'est pas encore saturé sur le territoire du PAT.

#### Distribution

- Le développement d'une offre commerciale alternative qui devrait se poursuivre.
- Des attentes en produits locaux de la part des circuits de distribution traditionnels, notamment sur les fruits et légumes.

#### Restauration

- Des restaurateurs qui cherchent à se renouveler pour répondre aux attentes des consommateurs.
- La loi EGALIM fixe des objectifs d'approvisionnement de la restauration collective en produits alimentaires durables et de qualité. Il s'agit de débouchés potentiels pour les producteurs et entreprises du Niortais et du Haut Val de Sèvre.
- Les restaurants des mutuelles ont des coûts matières plus élevés qu'en restauration collective scolaire ou médico-sociale. Cela permet de rendre l'approvisionnement de la restauration collective plus attractif pour les acteurs des filières alimentaires.

### Menaces

#### Consommation

- La diminution de la consommation de protéines animales est une tendance alimentaire structurelle.
- Des attentes toujours fortes autour du prix et de la praticité.

#### Distribution

- La place importante de la grande distribution, plus difficile à impliquer dans les démarches de type PAT.

#### Restauration

- Un développement de la restauration rapide et du snacking qui pose la question de la qualité des produits et des filières d'approvisionnement.

c. Synthèse, AFOM et premières pistes de travail  
 iii. Premières pistes de travail

	Pistes de travail construites en COTECH	Mots-clés associés
8	<b>Permettre des pratiques alimentaires saines et durables pour tous les publics</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Lien alimentation et santé</i></li> <li>- <i>Information des consommateurs</i></li> <li>- <i>Gaspillage alimentaire</i></li> <li>- <i>Innovation</i></li> </ul>
9	<b>Rendre visibles les filières et les produits locaux auprès des consommateurs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Identification des productions</i></li> <li>- <i>Communication auprès des consommateurs</i></li> </ul>
10	<b>Soutenir l'approvisionnement de la restauration collective en denrées locales, de qualité et durables</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Groupements d'achat, logistique</i></li> <li>- <i>Structuration de filières</i></li> <li>- <i>Accessibilité à une alimentation saine, durable et de qualité</i></li> <li>- <i>Gaspillage alimentaire</i></li> <li>- <i>Sensibilisation des consommateurs</i></li> </ul>
11	<b>Reconstruire du lien entre les acteurs du système alimentaire, des producteurs aux consommateurs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Interconnaissance des acteurs</i></li> <li>- <i>Lien alimentation et vivre ensemble</i></li> <li>- <i>Événements</i></li> </ul>

# 04

---

Décryptage des principaux flux : Adéquation entre l'offre et la demande



a. Filières végétales

Céréales et oléoprotéagineux

A l'échelle de la Nouvelle-Aquitaine, 15 % des volumes sont destinés à l'auto-consommation par les éleveurs (alimentation animale), 50 % sont exportés et 23 % sont destinés à des filières non alimentaires. Les volumes destinés à l'alimentation humaine en Région sont donc de l'ordre de 12%. Les estimations de la DRAAF, permettent d'évaluer à 6% des volumes destinés aux outils de transformation locaux.

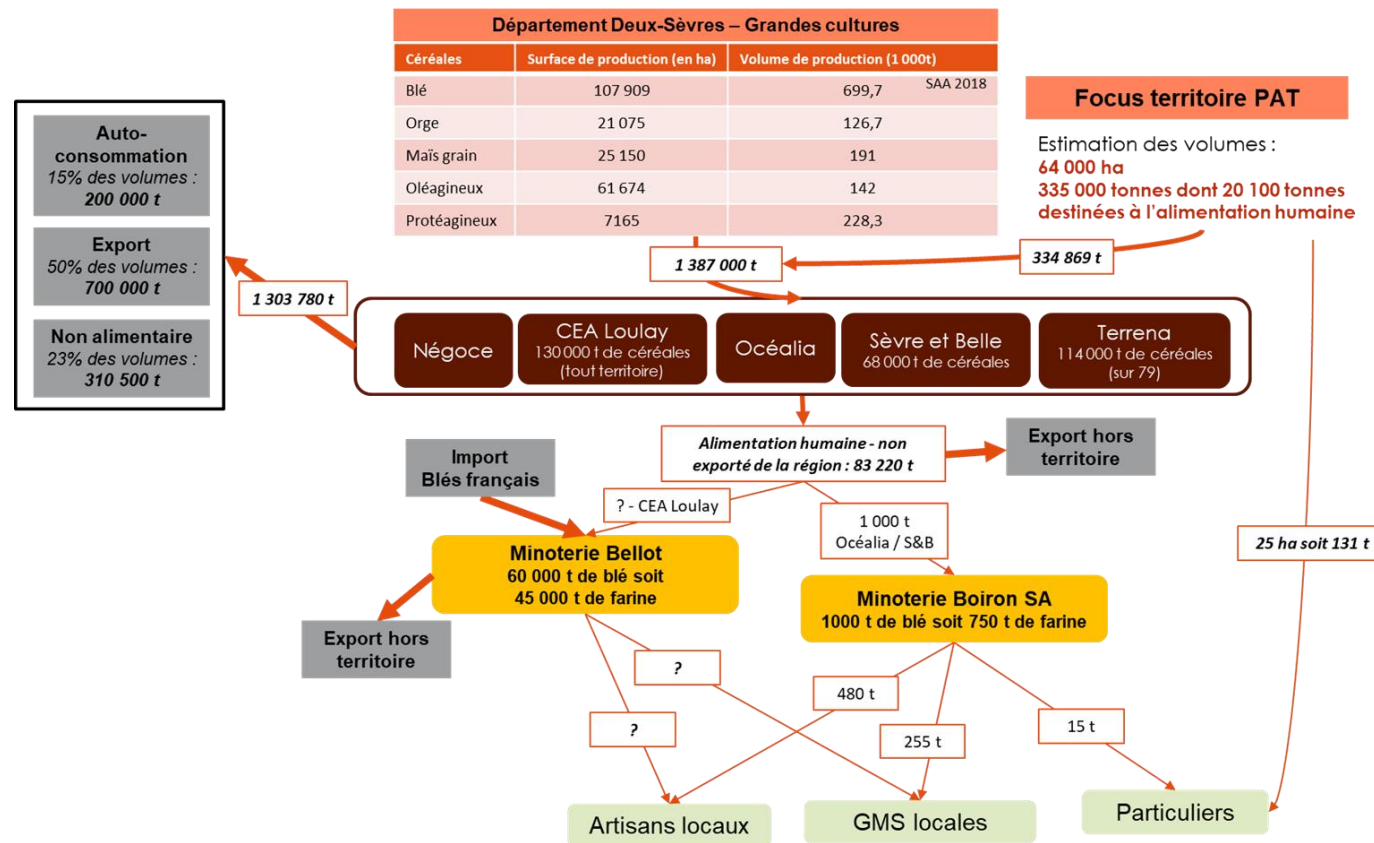
A l'échelle des Deux-Sèvres, 83 220 t de céréales et d'oléoprotéagineux sont destinées aux outils de transformation régionaux (dont 20 100 t seraient issues du territoire du PAT).

Les deux outils présents sur le territoire sont

- la Minoterie Bellot, qui écrase 60 000 t de blé par an issus de blés français (les blés bio sont issus de la Région Poitou-Charentes). Les volumes issus de blés locaux et destinés au marché local ne peuvent être calculés.
- la Minoterie Boiron, qui s'approvisionne auprès des coopératives Océalia et Sèvre et Belle. Ainsi, la filière de la Minoterie Boiron permet de produire 750 t de farine locale, soit 1 000 t de blé mis en œuvre, la zone de chalandise est régionale.

Enfin, les volumes produits par les producteurs du PAT et destinés aux consommateurs du PAT sont estimés à 131 t de céréales et d'oléoprotéagineux.

Les usines de trituration n'ont pas été prises en compte dans ce travail, néanmoins, l'évaluation de 20 100t issues de données DRAAF, prend en compte les volumes d'oléagineux transformés localement



Filières céréales et oléoprotéagineux dans les Deux-Sèvres (focus sur le PAT)

Sources : Statistique agricole (Agreste) - DRAAF Nouvelle-Aquitaine

Entretiens auprès des opérateurs des filières

Entretiens auprès des producteurs locaux

**b. Filières végétales**

**Fruits et légumes**

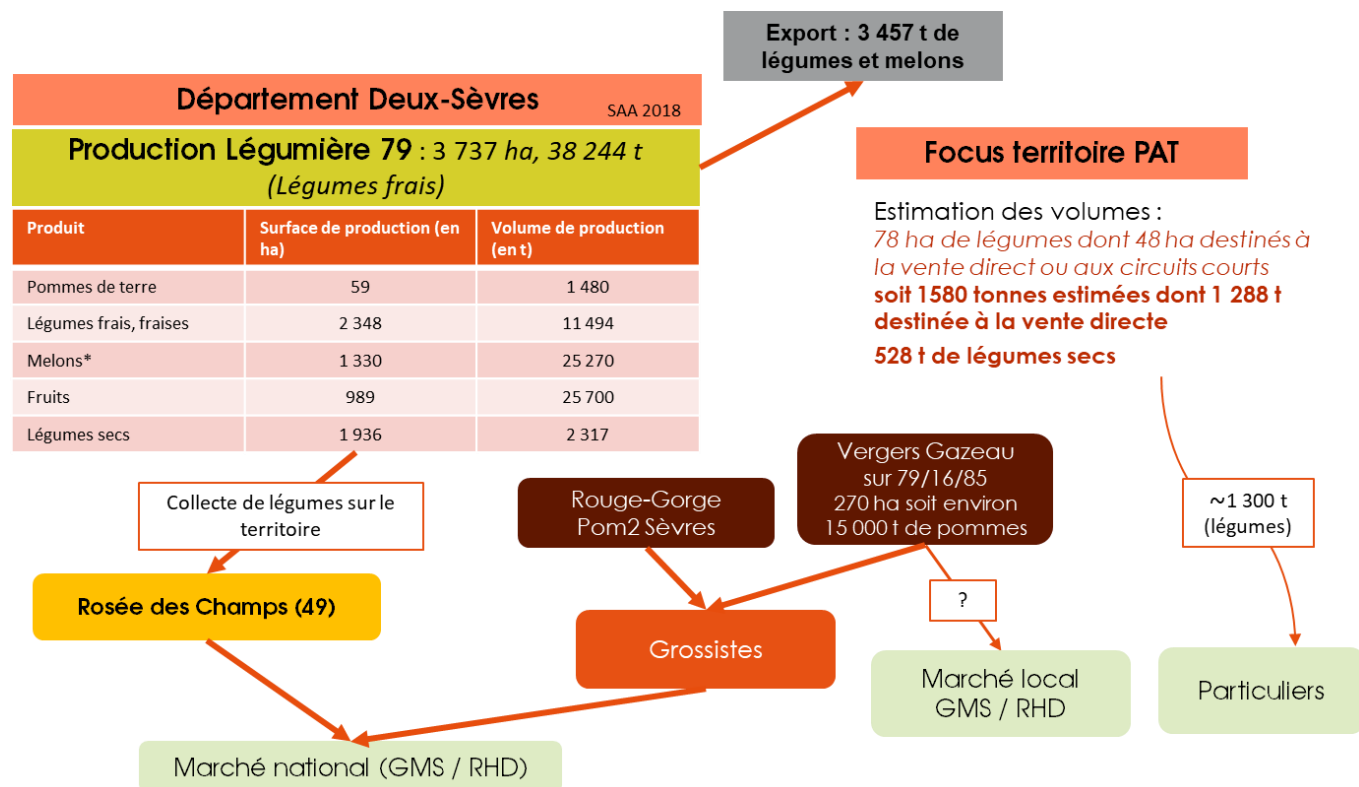
La filière fruits et légumes est peu développée dans les Deux-Sèvres et encore moins sur le territoire du PAT.

Les trois principaux opérateurs des Deux-Sèvres sont Rouge Gorge, Pom'2 Sèvres et les Vergers Gazeau orientés vers la production et la commercialisation de pommes.

Les productions de légumes sont exportées hors du territoire, vers des outils de transformation tels que la Rosée des Champs en Maine-et-Loire.

Sur le territoire du PAT, 48 ha de légumes ont été recensés comme destinés à la consommation locale, soit environ 1 000 t de légumes.

*N.B. : les volumes de légumes produits à destination des circuits courts ont été estimés sur la base des surfaces identifiées, soit 65,4 ha (voir page suivante), et d'un rendement moyen de 20 t/ha (correspondant au rendement moyen des légumes dans les Deux-Sèvres, d'après la statistique agricole annuelle).*



**Filières fruits et légumes dans les Deux-Sèvres (focus sur le territoire du PAT)**

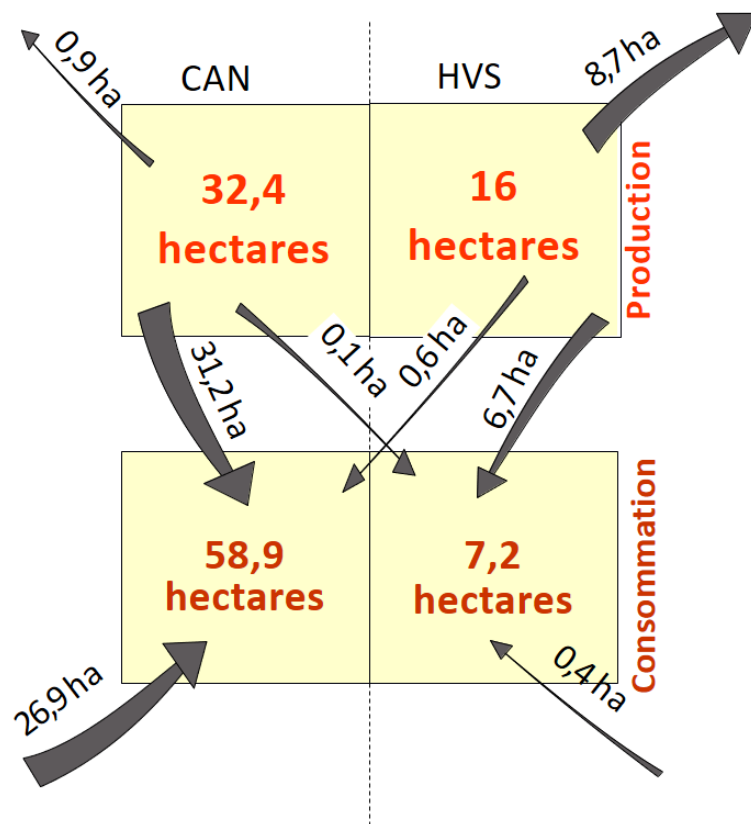
\*Les surfaces de melon (1 330 ha soit 25 270 t) vont diminuer dans les années à venir du fait de l'arrêt de cette activité de production par Rouge Gorge, qui était le principal opérateur de la filière du département.  
Sources : Statistique agricole (Agreste), entretiens auprès des opérateurs des filières et des producteurs locaux

## a. Décryptage des principaux flux

### i. Les filières végétales

Fruits et légumes - focus sur les surfaces destinées à la consommation locale

#### Maraîchage : offre et demande sur les territoires



#### Méthode d'évaluation des surfaces destinées à la consommation locale

La production sur chaque territoire est identifiée par unité de production pour chaque famille de produits (hectares pour les produits végétaux, têtes pour la viande, litres transformés) pour les produits laitiers.

Les enquêtés ont évalué pour chaque produit la part commercialisée sur le territoire de la CAN, sur celui du HVS et en dehors de ces territoires.

Pour les familles de produits, maraîchage, volailles, porcs, des enquêtes auprès de producteurs, hors territoire, ont cherché à compléter cette information sur l'offre disponible.

*Lecture du schéma ci-contre : en maraîchage, 32,3 ha sont produits sur la CAN, une part très petite est commercialisée en dehors (0,9 ha + 0,1 ha) ; l'offre sur la CAN est complétée par 26,9 ha + 0,6 ha originaire du HVS.*

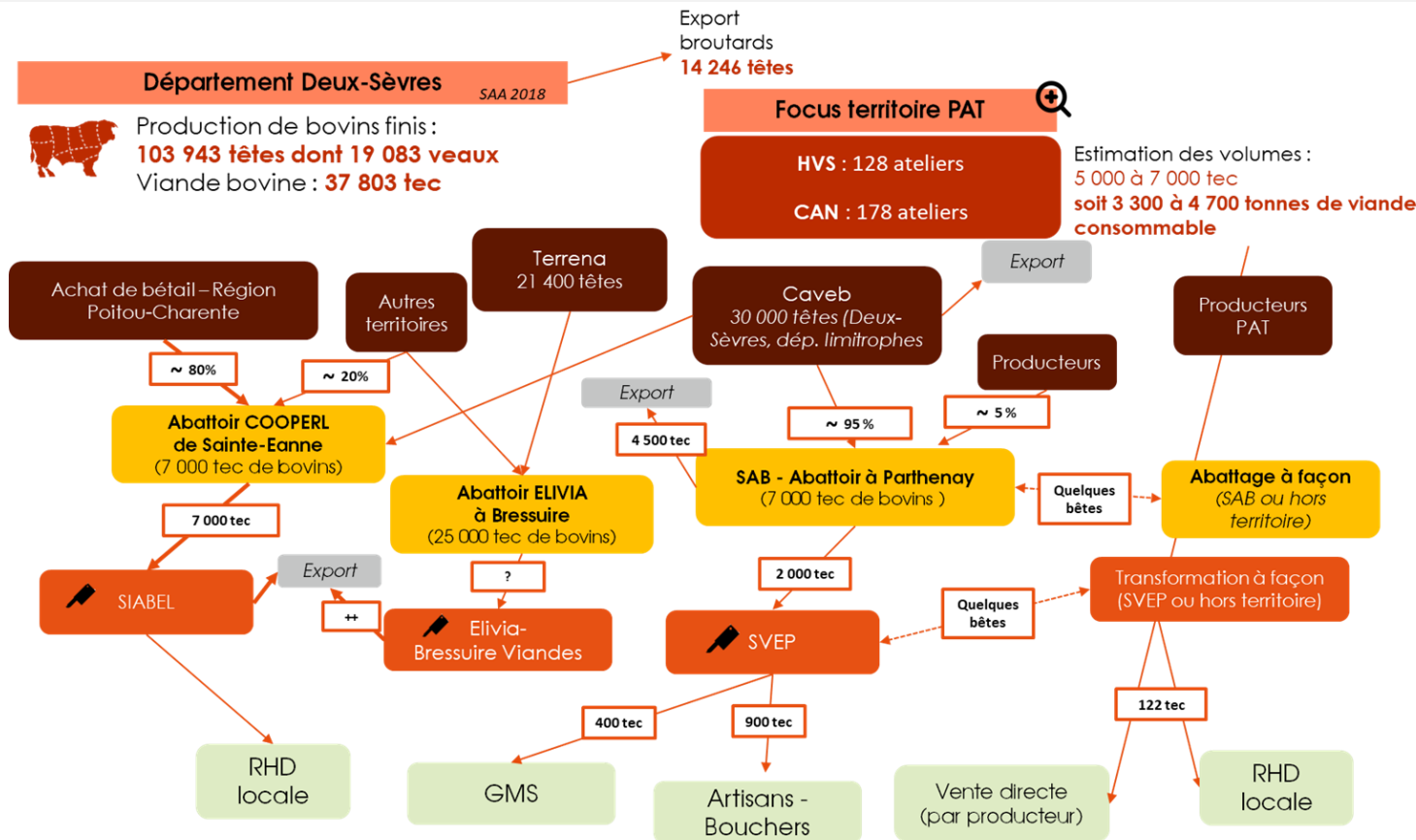
**b. Filières viandes**

**Bovin**

L'analyse approfondie de la filière bovine a été réalisée à l'échelle départementale pour les filières longues et territoriales, les acteurs interrogés n'étant pas en capacité d'identifier les flux à l'échelle du territoire du PAT. Par contre l'analyse de volumes commercialisés en direct par les producteurs du PAT ont pu être évalués à l'échelle du territoire du PAT.

Les filières viandes sont structurées en 3 grandes filières :

- **Les filières « longues » (à gauche du schéma)** : il s'agit des filières portées par Terrena, la COOPERL, Elivia et la SIABEL qui s'approvisionnent localement mais dont les produits sont destinés au marché national voire international. Elles représentent la majorité des bovins produits sur le territoire.
- **Les filières courtes (à droite du schéma)** : des producteurs font travailler à façon des outils d'abattage et de transformation locaux (sur ou à proximité du territoire) et commercialisent en direct auprès des consommateurs ou via un intermédiaire (bouchers par exemple). Elles représentent environ 120 t d'équivalent carcasse (tec), soit 80 t de viande consommable.
- **Les filières « territoriales » (au centre du schéma)** : qui s'articulent autour de deux outils locaux : l'abattoir de Parthenay et la SVEP, les volumes sont évalués à environ 1 422 tec, soit 950 t de viande consommable, commercialisées dans le bassin Poitou-Charentes.



**Filière viande bovine les Deux-Sèvres (focus sur le PAT)**

Sources : Statistique agricole (Agreste)  
 Entretiens auprès des opérateurs des filières  
 Entretiens auprès des producteurs locaux

**b. Filières viandes**

Porcins, volailles

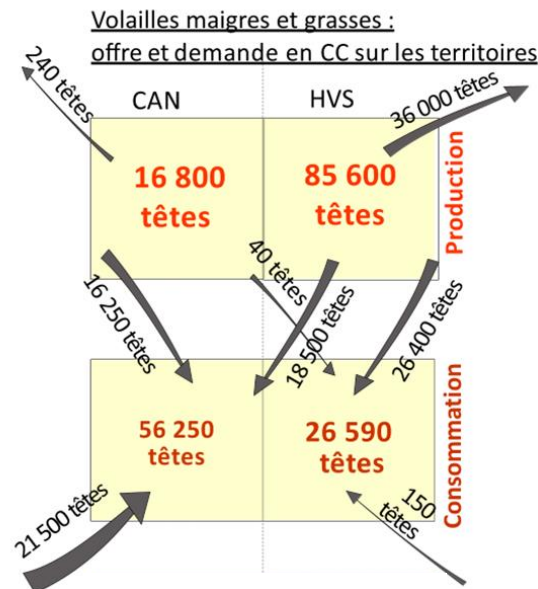
L'analyse des filières porcine et volailles a été réalisée sur la base de l'enquête conduite sur les circuits courts. En effet l'analyse des filières longues a montré l'absence de filières territoriales : les structures coopératives, les transformateurs et les négociants sont orientés vers les marchés nationaux.

En ce qui concerne les volailles, l'analyse de l'offre et de la demande montre un **niveau de production** (destiné à la consommation locale) **estimé à 102 400 têtes**, dont une majorité est produite sur le territoire de la CC HVS (83,5 %).

Néanmoins, les producteurs de la CAN exportent peu hors du territoire, contrairement aux producteurs de la CC HVS.

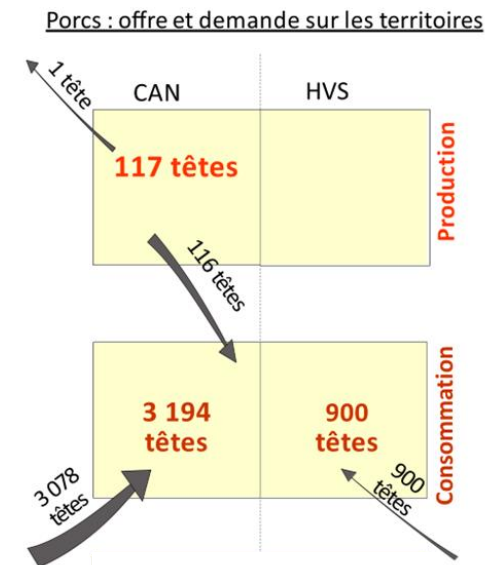
Ainsi, en prenant en compte les produits apportés par les producteurs hors territoire, **les volumes produits sur ou à proximité du territoire et consommés sur le territoire du PAT sont estimés à 82 840 têtes** soit **108 t de volailles** (dont 74 % sont produites sur le territoire du PAT).

L'abattage et la transformation sont le plus souvent réalisés dans les exploitations (4 structures identifiées) ou réalisés par un prestataire à proximité de l'exploitation agricole (4 structures identifiées).



En ce qui concerne les porcs, l'analyse de l'offre et de la demande montre un **niveau de production estimé à 117 têtes**, exclusivement produites sur la CAN.

En prenant en compte les produits apportés par les producteurs hors territoire, **les volumes produits sur ou à proximité du territoire et consommés sur le territoire du PAT sont estimés à 4 094 têtes** soit **328 t de porc** (dont 3 % sont produites sur le territoire du PAT).



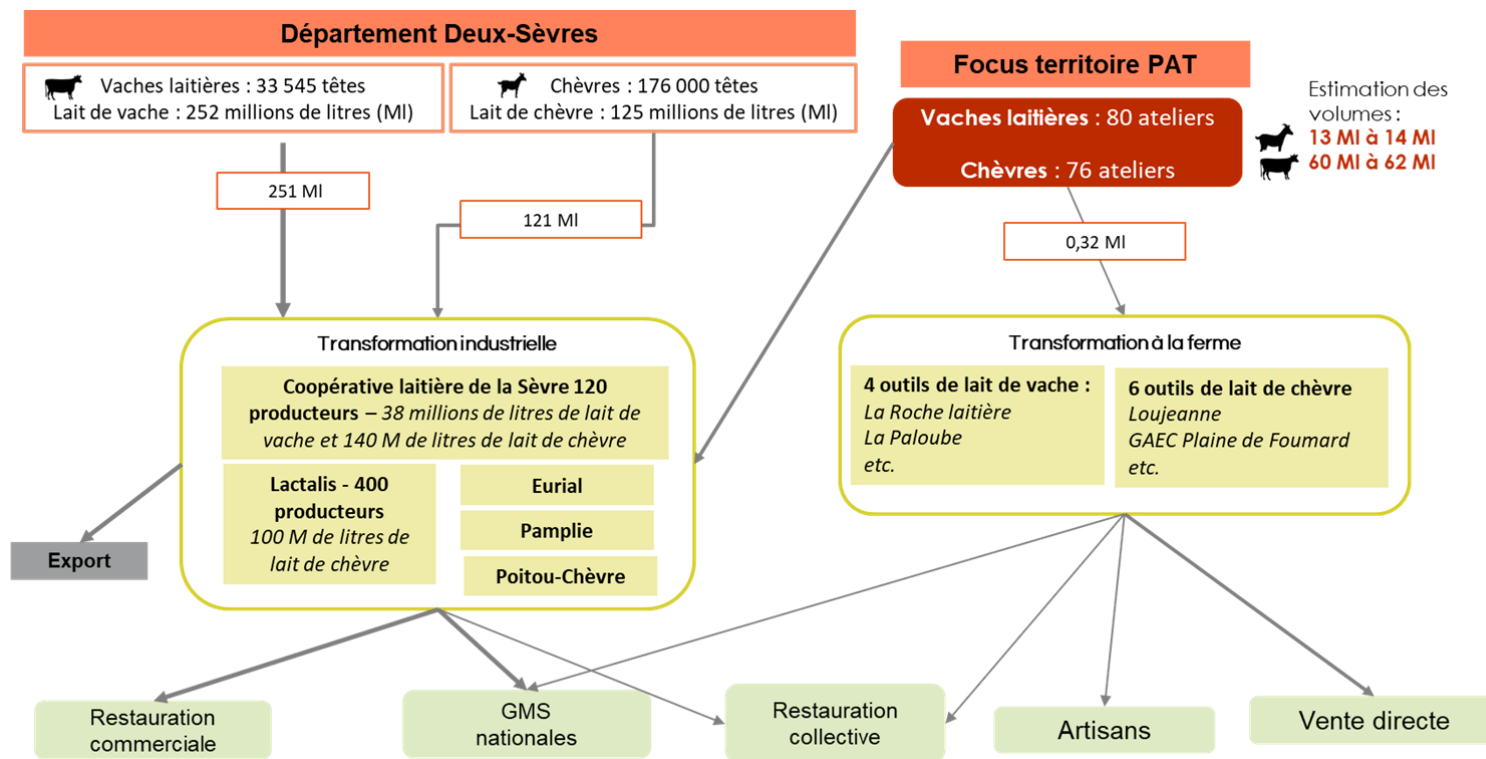


**c. Filières laitières**

L'analyse approfondie de la filière laitière a été réalisée à l'échelle départementale pour les filières longues, les acteurs interrogés n'étant pas en capacité d'identifier les flux à l'échelle du territoire du PAT. Par contre l'analyse de volumes commercialisés en direct par les producteurs du PAT ont pu être évalués à l'échelle du territoire du PAT.

Les filières lait sont structurées en 2 grandes filières :

- **Les filières « longues » (à gauche du schéma)** : il s'agit des filières portées par des structures de transformation industrielles : Lactalis, Eural (Soignon), et les coopératives locales (Echiré, Pamplie). Ces structures s'approvisionnent (en partie) localement (collecte de lait dans un rayon de 50 à 100 km) mais les produits finis sont commercialisés en France voire à l'international. Ce sont ces filières qui collectent une grosse majorité du lait du département et du territoire du PAT.
- **Les filières courtes (à droite du schéma)** : des producteurs ou des laiteries artisanales transforment du lait local (estimé à 0,32 millions de litres de lait) en produits vendus localement : vente directe et circuits courts (vente avec un intermédiaire : artisans, GMS ou restauration collective).



**Filières laitières dans les Deux-Sèvres (focus sur le PAT)**

Sources : Statistique agricole (Agreste)  
 Entretiens auprès des opérateurs des filières  
 Entretiens auprès des producteurs locaux

## b. Estimation du niveau de couverture des besoins alimentaires locaux

## Besoins alimentaires locaux

**Méthode** : La demande pour des produits en circuits courts s'appuie sur les données statistiques de la consommation des ménages, INSEE, budget enquêtes ménages, instituts techniques variés, par habitant.

Elle s'appuie sur les données démographiques de l'INSEE et recoupe pour les volumes consommés pour les ménages d'une part, pour la RHD d'autre part, sur les données produites par France Agrimer, Girafood services. Les volumes consommés par la Restauration Hors domicile sont extrapolés à partir de celles des ménages, compte tenu des données disponibles sur la répartition des achats en volumes par les deux segments de marchés

La conversion en unités de production (têtes pour les produits animaux viande, litres pour les produits laitiers, hectares pour les produits végétaux) utilisent des hypothèses :

- De rendement et poids carcasse pour les animaux viande
- De rendement des process de transformation du lait d'une part, de proportion des volumes consommés en beurre, crème, produits laitiers ultrafrais et fromages affinés, d'autre part
- De rendement des cultures destinées à la consommation en circuits courts (références CASDAR RCC références en Circuits Courts). Ces derniers sont couramment moins élevés que les systèmes intensifs de production intégrés aux circuits longs (Agriculture Biologique fréquente en boulange paysanne et maraîchage diversifié, agriculture non pas raisonnée mais intégrée en arboriculture)

Pour les fruits et légumes, c'est un montant de dépenses des ménages et un chiffre d'affaires par ha en circuits courts qui permet d'estimer les surfaces nécessaires à la production locale.

Les paramètres de l'évaluation de la demande d'un territoire sont donc :

- le nombre d'habitants
- les volumes consommés par produit, et par an
- le rendement des process (découpe, transformation du lait et des céréales)
- les équivalents unités de consommation / unités de production (combien de kg de viande par tête de vache, veau, porc, agneau, volailles, combien d'ha pour produire 1 tonne de légumes, de fruits...)
- la répartition des volumes consommés respectivement à domicile et hors domicile
- l'estimation de la part de marché des produits locaux par rapport à la consommation totale

**Limites** : ne sont pas pris en compte les flux saisonniers (tourisme), on se centre ici sur la demande des habitants permanents. La consommation des produits bruts via des produits transformés ou ultra-transformés n'est pas pris en compte ; cette simplification est justifiée par l'approvisionnement non local des industries de transformation, leur faible présence sur le territoire, et enfin pour nombre de produits transformés la faible part de produits bruts dans le produit final (par exemple 40 à 50 % de légumes dans les soupes préparées).

Nombre d'habitants :	Portraits de territoires, INSEE
Les volumes consommés par produit et par habitant	
lait et produits laitiers	Cniel 2013
Viande	Données et bilans, les marchés des produits laitiers, carnés et avicoles, Bilan 2018, France Agrimer
Fruits et légumes	Inca 3, 2017
Céréales	Inca 3, 2017
Equivalent unité de production/unité de consommation	Synthèse AFIPAR de sources diverses et convergentes, CASDAR RCC, fiches Instituts techniques, RICA 2017 ...
Répartition des volumes entre ménages et RHD	Girafood service
Part de marchés des segments de la RHD	Girafood service
Part des marchés des produits locaux par rapport à la consommation totale	Enquêtes INC INRA Codia, 2012, confirmée par enquêtes consommateurs depuis

Sources des références utilisées pour l'estimation des besoins alimentaires locaux

## b. Estimation du niveau de couverture des besoins alimentaires locaux

## Besoins alimentaires locaux

Demande alimentaire du territoire en volume			
Territoire :	CAN		
Nombre d'habitants	119500		
Consommation du territoire en viande, en tonnes par an			
porc	3 050	tonnes par an	
volaille	2 090	tonnes par an	
viande bovine	1 429	tonnes par an	
viande ovine	206	tonnes par an	
Consommation du territoire en produits laitiers, en tonnes par an			
beurre	370	tonnes par an	
crème	442	tonnes par an	
fromages	1494	tonnes par an	
produits ultrafrais	3346	tonnes par an	
lait liquide	4541	tonnes par an	
Equivalent 1000 l transi	36220	milliers de l par an	
Consommation du territoire en produits végétaux, en tonnes par an			
fruits**	4433	tonnes par an	
légumes**	8368	tonnes par an	
céréales	7254	tonnes par an	
Répartition entre les achats des ménages et les achats de la RHD			
	Ménages	Restauration Hors Domicile*	unités
porc	2 348	701	tonnes par an
volaille	1 839	251	tonnes par an
viande bovine	1 186	243	tonnes par an
viande ovine	166	40	tonnes par an
lait transformé	31874	4346	milliers de l par an
fruits	3679	754	tonnes par an
légumes	6945	1423	tonnes par an
céréales	5846	1407	tonnes par an

Demande alimentaire du territoire en volume			
Territoire :	HVS		
Nombre d'habitants	31500		
Consommation du territoire en viande, en tonnes par an			
porc	804	tonnes par an	
volaille	551	tonnes par an	
viande bovine	377	tonnes par an	
viande ovine	54	tonnes par an	
Consommation du territoire en produits laitiers, en tonnes par an			
beurre	98	tonnes par an	
crème	117	tonnes par an	
fromages	394	tonnes par an	
produits ultrafrais	882	tonnes par an	
lait liquide	1197	tonnes par an	
Equivalent 1000 l transi	9548	milliers de l par an	
Consommation du territoire en produits végétaux, en tonnes par an			
fruits**	1168	tonnes par an	
légumes**	2206	tonnes par an	
céréales	1912	tonnes par an	
Répartition entre les achats des ménages et les achats de la RHD			
	Ménages	Restauration Hors Domicile*	unités
porc	619	185	tonnes par an
volaille	485	66	tonnes par an
viande bovine	313	64	tonnes par an
viande ovine	44	11	tonnes par an
lait transformé	8402	1146	milliers de l par an
fruits	970	199	tonnes par an
légumes	1831	375	tonnes par an
céréales	1541	371	tonnes par an

## b. Estimation du niveau de couverture des besoins alimentaires locaux

## Couverture alimentaire totale

**Méthode** : Il s'agit ici de comparer les volumes produits et destinés au marché local (voir détail pages précédentes) et les volumes nécessaires à la consommation locale. Ce travail permet d'estimer le niveau de couverture alimentaire par famille de produits

## Offre disponible sur le territoire, vente directe et circuits locaux (GMS et artisans)

	Commercialisés sur le territoire	Unités	Niveau d'autonomie alimentaire
porc	4 094	têtes par an	8,5%
volaille	82 748	têtes par an	3,1%
viande bovine	554	têtes par an	6,4%
viande ovine	751	têtes par an	3,0%
lait transformé	320	milliers de l par an	0,7%
fruits frais*	4	ha par an	0,9%
légumes frais*	66	ha par an	4,9%
céréales et pain	102	ha par an	7,6%

\* hors produits exotiques et agrumes, conserves et plats préparés, ces résultats tiennent compte des pertes à la consommation (8 % en moyenne rhd et ménages)

Tableau : offre disponible, estimée en unités de production, intégrant les volumes produits par les producteurs du territoire du PAT et ceux mis sur le marché local par les IAA du territoire du PAT.  
Lecture : 554 têtes de viande bovine sont commercialisés par an par des opérateurs locaux, cela représente 6,4% de la demande des habitants du territoire

## Résultats :

Avec ces hypothèses, on constate que le taux de couverture alimentaire est très variable selon les familles de produit et les territoires :

- **Niveau de couverture assez élevé, par rapport à un objectif modeste de 10 %, sauf en fruits et légumes fixés à 15 %** : la viande bovine sur la CAN et CC HVS, la viande porcine, les céréales pour les deux territoires
- **Niveau de couverture moyenne** : les produits laitiers pour les deux territoires, les légumes
- **Niveau de couverture faible** : les fruits sur les deux territoires, la viande ovine et les volailles sur les deux territoires

#### Estimation de la couverture alimentaire sur le territoire du PAT, par famille de produits

##### Triesse Gressard, AFIPAR - 2020

La méthode employée présente plusieurs limites :

- Concernant la production destinée à la consommation locale, le détail est précisé dans les pages précédentes, certains chiffres étant manquants, il est certain que le niveau de couverture alimentaire n'est pas juste pour toutes les filières. Pour exemple, sur la filière fruits, des pommes issues des vergers Gazeau sont consommées par les habitants du PAT. Néanmoins, il n'a pas été possible d'évaluer les volumes destinés au marché local.
- Les opérateurs commercialisant sur le territoire dont les résultats nous ont été communiqués interviennent au-delà du territoire du PAT, leurs volumes commercialisés sont estimés selon la part de la population du PAT par rapport à leur zone de chalandise déclarée (farine, viande bovine).

## b. Estimation du niveau de couverture des besoins alimentaires locaux

## Besoins alimentaires locaux - Focus sur les besoins en circuits courts

## Méthode :

Les besoins en circuits courts sont estimés à partir d'un objectif de couverture de la demande en circuits courts, voir tableau ci-dessous, elle ne comprend pas l'offre locale des filières qui vise une autre demande, à examiner séparément. L'objectif de couverture de la demande en circuits courts est parfaitement discutable et repositionnable au vu des ambitions politiques du PAT. Les unités de production correspondantes sont une modélisation d'ateliers dont les dimensions sont cohérentes avec les investissements à réaliser (en transformation notamment) et rémunérant les emplois intégrés au modèle

Ressource manquante en produits locaux				
	Objectif d'approvisionnement des ménages	Objectif d'approvisionnement de la RHD	Volumes suppl. à produire par an	
porc	10%	10%	775	têtes par an
volaille	10%	10%	183 904	têtes par an
viande bovine	10%	10%	509	têtes par an
viande ovine	10%	10%	1 763	têtes par an
lait transformé	10%	10%	4 283	milliers de l par an
fruits frais*	15%	10%	57	ha par an
légumes frais*	15%	10%	125	ha par an
céréales et pain	10%	10%	375	ha par an

## Ateliers à créer pour la transition alimentaire

	Nb d'ateliers à créer	Nb d'emplois correspondants**
porc	2	5
volaille	20	61
viande bovine	13	25
viande ovine	4	4
lait transformé	86	171
fruits frais*	11	34
légumes frais*	42	75
céréales et pain	94	94
Total	272	469

\*hors produits exotiques et agrumes, conserves et plats préparés, ces résultats tiennent compte des pertes à la consommation (8 % en moyenne rhd et ménages)

\*\*à la transformation uniquement pour les ateliers animaux

**Résultats :** les besoins des deux territoires en ateliers commercialisant en circuits courts sont ainsi identifiés par ordre de priorité :

- En transformation laitière
- En céréales et pain
- En maraîchage diversifié
- En volailles

Au total, le contenu en emplois de ces nouvelles activités est évalué à 469 emplois directs, à la transformation seulement pour les produits animaux.

**Lecture :** on estime que pour couvrir la demande alimentaire locale à 15 % en légumes, il faudrait 125 ha de maraîchage supplémentaires, soit 42 ateliers permettant la création de 75 emplois directs



**e. Analyses et pistes de travail***Filières animales*

Comme précisé précédemment, la **viande bovine** est une filière qui bénéficie localement d'outils de transformation (abattage, découpe, barquetage) qui permettent d'adresser l'ensemble des marchés, ce qui permet d'atteindre un niveau de couverture alimentaire de 6,4 %. La grande distribution et les artisans sont partiellement alimentés par les filières territoriales existantes et les consommateurs sont également fournis par les producteurs en direct qui peuvent faire appel à des prestataires pour assurer la transformation. Néanmoins, le marché de la restauration collective peut offrir des complémentarités avec les autres débouchés, notamment sur les questions d'équilibre carcasse.

Pour ce qui est de la **production de porcs fermiers**, l'offre en circuits courts est déjà importante, avec des producteurs qui se sont outillés ou font appel à des prestataires pour assurer la transformation, et des circuits de distribution bien structurés. Au contraire, les GMS et artisans sont peu alimentés par la production locale. Il y a ici un intérêt à construire des filières territoriales, sur le principe de ce qui existe déjà en filière bovine.

La production de **volailles fermières** est à développer pour alimenter particulièrement les habitants de la CAN, motivant, sous condition de porteurs de projet prêts à se lancer, l'étude d'opportunité d'abattage collectif de volailles. Ces outils font également défaut en Charente-Maritime toute proche

Les **filières laitières** fortement orientées vers l'industrie et l'export hors du territoire (0,7 % de couverture alimentaire estimée et 7 % des besoins en circuits courts), ont de nombreux marchés à saisir, des installations sur de petits ateliers avec une transformation individuelle en lait de vache. Les producteurs de fromage de chèvre installés craignent la saturation de leurs marchés, la proximité. Des solutions collectives pourraient porter sur la logistique pour approvisionner des intermédiaires de leur vente, si elle ne butte pas sur l'inévitable concurrence entre vendeurs. Se regrouper pour vendre en dehors du territoire sur les grandes agglomérations du Grand Ouest ou la région parisienne est une autre voie : là plus qu'ailleurs, la consommation de produits fermiers est limitée par l'offre déficitaire.

*Filières végétales*

La production de **fruits et de légumes** ne permet pas de couvrir les besoins de la population, même si une part est déjà présente (5 % de la demande alimentaire couverte à rapprocher d'une demande potentielle estimée à 15 %). S'agissant d'un produit d'appel, recherché par les distributeurs, le potentiel de développement semble encore important. Une réflexion autour des outils de transformation (inexistants) pourra être menée afin de permettre une diversification des gammes de produits. L'augmentation des volumes devra passer par une augmentation des surfaces en légumes de plein champ, qui permettra d'aller conquérir de nouveaux marchés (restauration collective, grande distribution), sous condition de contractualisation sur les prix. Pour résoudre le nœud revenus-travail en maraîchage diversifié, une coopération entre maraîchers, permettant une spécialisation relative à l'échelle d'une année, et autorisant une mécanisation collective est une autre piste d'avenir pour le développement de la production de légumes locaux.

La production de céréales et plus particulièrement de **produits à base de céréales locales** (farine, pain, pâtes) est limitée sur le territoire, malgré la présence de deux moulins. Un travail de structuration de filières locales, s'appuyant sur ces outils ou le déploiement de nouveaux outils (pâtes par exemple), pourrait permettre de diversifier les gammes et d'augmenter les volumes à destination du marché local.

La **production de légumes secs**, assez dynamique sur le territoire, n'a pas été approfondie en ce qui concerne les filières et la couverture des besoins alimentaires. Néanmoins, au regard des nouvelles tendances de consommation et de la nécessité de diversification des cultures, il s'agit d'une production qui pourrait se développer sur le territoire, en relation avec les coopératives agricoles ou bien au travers de producteurs individuels qui pourraient se rassembler pour assurer le conditionnement et/ou la commercialisation.