



Projet Alimentaire Territorial
Saumur Val de Loire

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE SAUMUR VAL DE LOIRE

SYNTHÈSE DU DIAGNOSTIC



SAUMUR
VAL DE LOIRE
AGGLOMÉRATION



1

CONTEXTE
DU PROJET
ALIMENTAIRE
TERRITORIAL
(PAT) DE
SAUMUR VAL
DE LOIRE
P6

2

ORGANISATION
DU PAT
P8

3

PILOTAGE
DU PAT
P9

4

PRODUCTION,
TRANSFORMATION,
LOGISTIQUE
P10

5

PRATIQUES DE
CONSOMMATION
ET MODES DE
DISTRIBUTION
P16

7

ALIMENTATION
ET ACCESSIBILITÉ
SOCIALE
P28

6

IMPACT
ENVIRONNEMENTAL
DE L'ALIMENTATION
P22

8

RESTAURATION
COLLECTIVE
P30

9

CONSULTATION
EN LIGNE SUR :
« L'ALIMENTATION
DE DEMAIN »
P34



S'arrêter et prendre le temps de réfléchir à notre alimentation est une volonté forte de l'Agglomération Saumur Val de Loire !

L'enjeu est très important et nous concerne tous. D'où la mise en œuvre d'un projet Alimentaire Territorial (PAT) pour lequel ensemble nous avons commencé à réfléchir. Il s'articule autour de trois phases : établir un diagnostic, élaborer collectivement une stratégie alimentaire territoriale et agir par des actions concrètes.

Vous lirez au fil de ces pages une synthèse du diagnostic pour lequel plusieurs acteurs sont intervenus, complété par une consultation en ligne ouverte à la population.

Chacun de nous a des idées, des projets, des propositions à faire, nous vous écoutons !

« **les rires éclatent mieux lorsque la nourriture est bonne** ».

Isabelle Devaux

Maire de Gennes Val de Loire
Vice-présidente de l'Agglomération Saumur Val de Loire en charge de l'agriculture



L'alimentation est aujourd'hui l'un des enjeux majeurs de notre société. Elle le sera encore davantage demain.

À travers l'alimentation, c'est bien sûr notre quotidien

et notre santé qui sont concernés, mais ce sont aussi notre agriculture et notre économie, l'éducation au goût et au plaisir de manger que nous souhaitons transmettre à nos enfants et nos petits-enfants, la préservation de l'environnement qui est plus que jamais une exigence. La crise sanitaire nous a, d'ailleurs, si cela était nécessaire, rappelé à toutes et tous ces enjeux vitaux.

Offrir une alimentation saine, de qualité, locale et accessible à tous les habitants de Saumur Val de Loire est bien l'objectif qui préside à ce projet alimentaire territorial. Pour cela, nous pouvons compter sur la diversité de nos agriculteurs, de nos producteurs, sur la dynamique du réseau d'acteurs qui anime et fait vivre notre système alimentaire local. Du producteur au consommateur, en passant par nos artisans et nos commerçants, les opérateurs logistiques, les restaurateurs ou encore les cantines scolaires comme la future cuisine centrale que nous devons avoir mise en place à l'horizon 2023, c'est bien collectivement que nous réussirons à relever ce défi important, essentiel et exigeant d'une alimentation toujours plus locale et toujours plus qualitative.

Jackie Goulet

Maire de la Ville de Saumur,
Président de la Communauté d'Agglomération Saumur Val de Loire



Née au 1^{er} janvier 2017, la **Communauté d'Agglomération Saumur Val de Loire** compte 45 communes.

Elle accueille **99 529 habitants**, soit 12% de la population du Maine-et-Loire. Le territoire s'étend sur une surface de 1 234 km² avec une densité de la population de 81 habitants/km².

Saumur constitue le pôle central de l'agglomération, avec 27 000 habitants (28 % de la population de l'EPCI). Le reste du territoire est maillé par les pôles secondaires de **Doué-la-Fontaine** (11 000 hab.), **Gennes-Val-de-Loire** (8 800 hab.) **Longué-Jumelles** (6 700 hab.) **Montreuil-Bellay** (3 800 hab.) et **Allonnes** (3 000 hab.).

Une grande partie des communes du territoire de l'agglomération est située dans le périmètre du **Parc Naturel Régional Loire-Anjou-Touraine**.



CONTEXTE DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (PAT) DE SAUMUR VAL DE LOIRE :

**“ soutenir
la filière agricole ”**

Depuis sa création, la communauté d'agglomération Saumur Val de Loire s'est engagée pour soutenir la filière agricole et sa contribution au développement durable du territoire.

Elle a ainsi mené plusieurs actions sur l'installation-transmission, le foncier agricole, la restauration collective.

Progressivement, l'entrée « alimentation » s'est affirmée comme une opportunité pour engager une réflexion globale et transversale du territoire autour des enjeux de production et de consommation durables. Lauréate de l'appel à projet « Projet Alimentaire Territorial » financé par la DRAAF, l'ADEME et la Région Pays de la Loire, la communauté d'agglomération Saumur Val de Loire s'est donc engagée depuis novembre 2018 dans une démarche de **PAT**.

Ce travail de diagnostic a été réalisé en partenariat étroit avec la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire, grâce à l'appui de Camille Bouc, conseillère territoriale pour le Layon-Saumurois.

Cet outil est inscrit dans la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (LAAAF, 2014) et permet une réponse territoriale aux objectifs du Programme National pour l'Alimentation (PNA) et du Plan Régional d'Agriculture Durable (PRAD).

À la fois stratégique et opérationnel, le **PAT** a pour objectif de consolider les filières agricoles et alimentaires locales et de structurer collectivement une offre alimentaire durable, de proximité et de qualité accessible à tous les habitants.

Ce projet s'inscrit dans les objectifs du Projet de Territoire 2018-2028 de la Communauté d'Agglomération Saumur Val de Loire. Très transversal, le sujet de l'alimentation couvre plusieurs enjeux : économiques, environnementaux, sociaux, sanitaires...

Le **PAT** est donc aussi une opportunité pour décroiser les politiques publiques et mobiliser différents réseaux d'acteurs sur le territoire.



ORGANISATION

DU PAT :

“Élaboration d’un diagnostic”

LE PAT SE DÉROULE EN 3 TEMPS FORTS
l’élaboration d’un diagnostic partagé, la définition d’une stratégie agricole et alimentaire territoriale et l’élaboration d’un plan d’actions pluriannuel.

Le diagnostic repose sur la collecte de données statistiques et cartographiques, et la mise en commun des outils et ressources déjà existants sur le territoire. Il a été complété par 25 entretiens avec des acteurs de l’agriculture et de l’alimentation pendant l’été 2020, ainsi que par une consultation citoyenne en ligne (245 répondants).

1 DIAGNOSTIC	2 STRATÉGIE	3 PLAN D’ACTION	4 MISE EN OEUVRE
CHAMP 1 : Économie territoriale et filières Économie agricole et agroalimentaire Commercialisation, consommation et circuits de proximité			
CHAMP 2 : Environnement Eau, sols, biodiversité et paysages / Agriculture et transition			
CHAMP 3 : Accessibilité sociale Précarité alimentaire et fonctionnement de l’aide alimentaire Actions citoyennes autour de l’agriculture et de l’alimentation			
CHAMP 4 : Nutrition-santé Restauration collective / Santé et alimentation			

PILOTAGE

DU PAT :

“appui technique et méthodologique”

UN COMITÉ TECHNIQUE
DRAAF, ADEME, Chambre d’agriculture des Pays de la Loire, Parc Naturel Régional Loire Anjou Touraine, Chambre de Commerce et d’Industrie, Chambre des Métiers et de l’Artisanat, GABB Anjou

Rôle :
appui technique et méthodologique, apport de données, réflexion collective, regard territorial

UN COMITÉ DE PILOTAGE
composé des élus de la communauté d’agglomération et des partenaires financeurs (DRAAF, ADEME, Région)

Rôle :
Vision stratégique, pilotage du projet, pré-validation des orientations

UN COMITÉ DE CONCERTATION
composé des membres des deux groupes précédents ainsi que divers partenaires du territoires et acteurs publics et privés concernés par les questions alimentaires.

Rôle :
réflexion collective, apport d’un regard de terrain, contribution des acteurs et citoyens au PAT



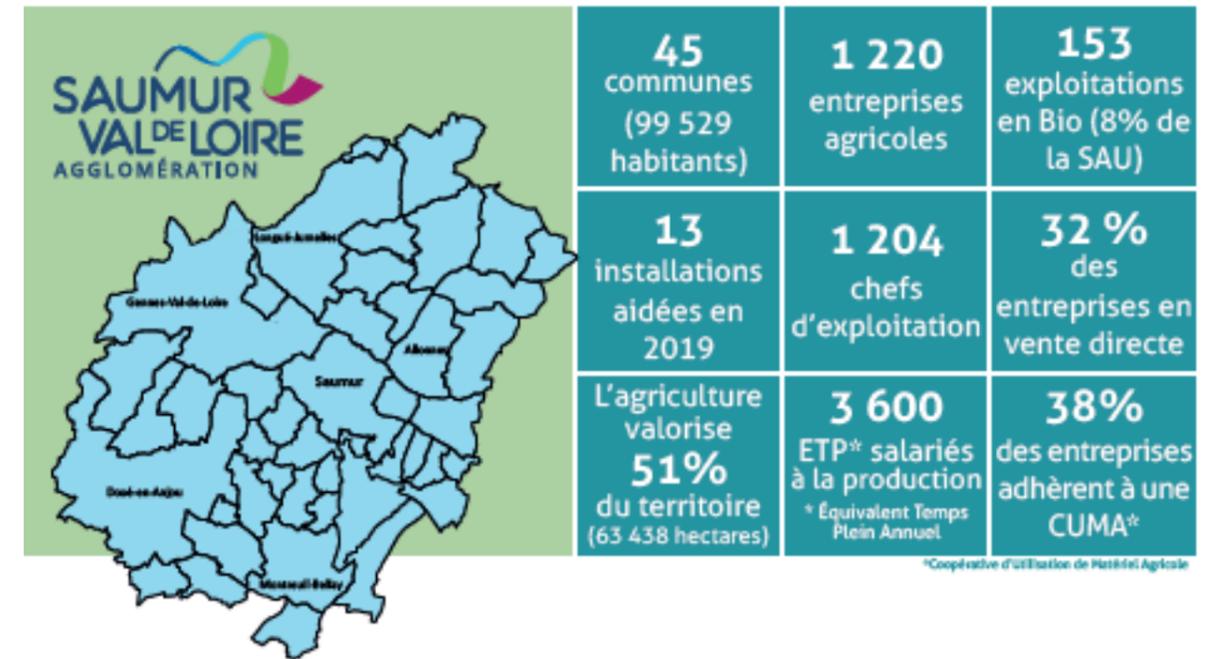
PRODUCTION, TRANSFORMATION, LOGISTIQUE

“ riche d’une grande diversité de productions ”

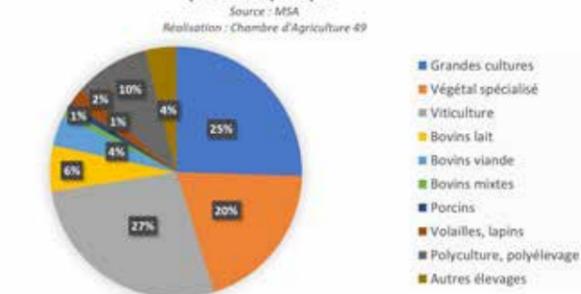
UN TERRITOIRE AVEC UN BON ÉQUILIBRE RURAL-URBAIN, RICHE D’UNE GRANDE DIVERSITÉ DE PRODUCTIONS MAIS À L’ÉQUILIBRE FRAGILE

Avec plus de 63 400ha de Surface Agricole Utile (SAU) et 1220 exploitations agricoles, l’agriculture valorise 51 % du territoire. Les productions y sont diversifiées, avec une prédominance des cultures en végétal spécialisé, à la fois en nombre d’exploitations mais aussi en surfaces occupées. Le maraîchage est très présent au nord de la Loire (bassin de l’Authion), la viticulture dans le sud du territoire, et les cultures arboricoles au nord-est du territoire. L’élevage est moins implanté que dans d’autres territoires du département. Il est aujourd’hui en déclin face à l’augmentation des cultures végétales, ce qui pose la question du maintien de cette filière et de l’équilibre entre les productions.

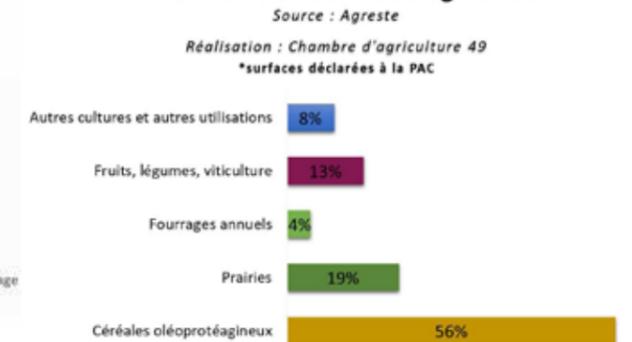
Le territoire accueille des coopératives de fruits et légumes implantées de longue date, qui travaillent chacune avec un réseau de 40 à 70 producteurs du territoire et au-delà, soit des surfaces cumulées de 650 à 980ha selon les coopératives, ce qui en fait des acteurs économiques de poids.



Répartition des exploitations agricoles par orientation de production principale Répartition des exploitations agricoles par orientation de production principale



Utilisation des surfaces agricoles*





DES PRATIQUES D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE QUI SE DÉVELOPPENT, MAIS QUI RESTENT LÉGÈREMENT INFÉRIEURES AUX MOYENNES DÉPARTEMENTALES ET RÉGIONALES

La part de l'agriculture biologique sur le territoire en termes de surface agricole utile (8%) reste légèrement inférieure aux moyennes régionale (10%) et départementale (9%) mais supérieure à la moyenne nationale (7%). L'agriculture biologique est en extension sur le territoire : en 2 ans, elle a augmenté de 2 points en termes de SAU et de près de 3 points en nombre d'exploitations. Ces chiffres sont tirés par la viticulture, avec près de 44 % des exploitations viticoles du territoire qui sont en bio.

Cette tendance au développement de l'agriculture biologique devrait se poursuivre, puisque 24 % des installations aidées du département se font en bio (1 installation sur 4), et 1 installation sur 5 au niveau régional. A l'échelle des Pays de la Loire, le Maine-et-Loire est d'ailleurs le département qui connaît le plus de conversions en bio avec la Loire-Atlantique.

	2017	2019	ÉVOLUTION
SAU bio (en ha)	3847	5075	+1228 HA
Part de la Sau Bio	6,00 %	8,00 %	+ 2 pts
Nb Exploitations Bio	128	153	+ 25
Part des exploitations en Bio	13,6 %	16,5 %	+ 2,90 pts



UNE FILIÈRE EN VIEILLISSEMENT, QUI PEINE À RENOUVELER SES ACTIFS ET GARDER SES MÉTIERS ATTRACTIFS



En 21 ans, le territoire de la CA Saumur Val de Loire a vu le nombre de chefs d'exploitation se réduire de plus de 44 % et le nombre d'exploitations de moitié. Ceci s'explique par les nombreux départs en retraite des agriculteurs, dont beaucoup n'ont pas de repreneurs identifiés pour les exploitations. En effet, la profession fait face au vieillissement de ses actifs, avec une moyenne d'âge de 48,1 ans chez les chefs d'exploitation (données 2014).

Avec environ 1 installation pour 3 départs, la génération des chefs d'entreprise agricole peine à se renouveler. De plus en plus de jeunes agriculteurs étant non issus du milieu agricole (25 % des installations aidées), ils doivent être particulièrement accompagnés dans leur processus d'installation et/ou de reprise d'une exploitation. Le modèle agricole des dernières décennies, qui a investi dans de grandes parcelles, du matériel et des infrastructures souvent coûteuses rend compliqué la transmission de l'outil de production à cause des investissements exigés.

Une partie des terres des agriculteurs partant à la retraite est encore souvent redistribuée pour l'agrandissement d'exploitations existantes, ce qui complique l'accès au foncier pour les porteurs de projets et limite la diversité des modèles d'exploitations sur le territoire. Le secteur agricole reste fortement pourvoyeur d'emplois puisqu'il compte près de 14 000 salariés en production et génère en moyenne 6,8 emplois directs et indirects par exploitation (transformation, aval de la filière, services annexes). Néanmoins les chefs d'exploitation peinent à recruter localement pour les métiers de la production pour plusieurs facteurs : contraintes de mobilité des salariés, saisonnalité des contrats, pénibilité physique, faible rémunération. Sous l'effet de la mécanisation et des innovations technologiques, les métiers agricoles évoluent et de nouveaux besoins et métiers vont apparaître dans les prochaines années.



DES UNITÉS DE TRANSFORMATION À TAILLE HUMAINE, QUI FONT DU LIEN ENTRE LES ACTEURS ET GÈNÈRENT DE LA VALEUR AJOUTÉE SUR LE TERRITOIRE

Environ 20 % des exploitations agricoles du territoire (même moyenne qu'à l'échelle régionale) font de la transformation sur place à l'exploitation (et 63 % parmi les exploitations en circuits courts). Pour développer la vente directe, certains producteurs souhaitent intégrer l'étape de transformation à leur activité, et donc s'outiller en ce sens, notamment en productions végétales (toasters à légumineuses, meunerie à la ferme...).

Pour la filière viande, l'abattoir de Bourgueil reste le principal outil de proximité. Néanmoins, comme beaucoup d'abattoirs et d'outils de transformation de petite taille, son modèle est fragile et la structure rencontre des difficultés, ce qui pose la question du soutien à ces outils de territoire. Le territoire est riche d'une grande densité d'unités de transformation artisanales couplées à une activité de commerce de proximité (boucheries-charcuteries, boulangeries-pâtisseries, confiseries et biscuiteries).

De plus en plus d'artisans mettent en avant l'approvisionnement local pour certaines gammes de produits et tous ont un lien fort au territoire dans leurs modes de distribution, très tournés vers le local.

Ce sont donc des acteurs clés pour le développement de filières de proximité. En plus de ces acteurs des circuits-courts et de l'artisanat, les coopératives agricoles et les industries agro-alimentaires se tournent progressivement vers un modèle intermédiaire entre agro-industrie et circuits courts. Les premières investissent dans des infrastructures de conditionnement de leurs produits et les secondes disposent de leviers pour développer une part de leur approvisionnement en local.

DES OPÉRATEURS LOGISTIQUE IMPLANTÉS SUR LE TERRITOIRE ET TOURNÉS VERS LES FILIÈRES LONGUES

Le MIN de Vivy, antenne du groupe SOMINVAL implanté à Angers, expédie chaque année plus de 7 000T de fruits et légumes produits localement. Sur les 52 producteurs abonnés au marché de gré-à-gré, 92 % viennent du Maine-et-Loire. Cet outil est donc un vrai atout pour valoriser les produits du saumurois à l'échelle nationale, mais il connaît aujourd'hui des difficultés.

Le nombre de producteurs locaux diminue malgré une demande croissante des acheteurs pour les produits locaux et les coopératives agricoles développent de plus en plus leurs propres outils logistiques pour le conditionnement et l'expédition de leurs produits.

Le territoire peut également s'appuyer sur un réseau de transporteurs et d'entreprises de conditionnement implantées localement, dont certaines à proximité immédiate des coopératives agricoles. Ainsi la Zone artisanale de la Ronde à Allonnes rassemble les transporteurs Rosette et Transcosatal Atlantique, les emballages Tout pour le Fruit et International Paper, ainsi que la plateforme logistique maraîchère de la coopérative Fleuron d'Anjou. Avec d'autres, ces entreprises contribuent à la valorisation des produits en dehors du territoire, tout en restant ouvertes à des partenariats et des débouchés vers les filières locales.



PRATIQUES DE CONSOMMATION ET MODES DE DISTRIBUTION

***“ avoir accès à des produits
frais, cultivés et transformés
près de chez eux ”***

CRITÈRE ÉCONOMIQUE ET RECHERCHE DE SENS : MANGER LOCAL, SAIN ET DE SAISON, AVEC DES PRODUITS ISSUS DE PRATIQUES RESPECTUEUSES

L'évolution des comportements alimentaires observés depuis quelques années a été renforcée et exacerbée par le confinement. Ces dernières années, la recherche de sens dans l'alimentation est venue s'associer au critère économique. Les consommateurs sont de plus en plus attentifs à l'origine des produits achetés, tant géographiquement que dans les pratiques de production. De plus en plus de consommateurs souhaitent avoir accès à des produits frais, cultivés et transformés près de chez eux par des producteurs qu'ils peuvent facilement identifier.

Dans la consultation en ligne du **PAT** (juil.-août 2020), la saison, l'origine géographique et la fraîcheur des produits sont cités comme les 3 critères prioritaires pour les achats alimentaires. Les répondants indiquent avoir déjà fait évoluer leurs pratiques alimentaires en faveur de plus de produits locaux, bruts, de qualité, et moins de protéines animales, ce qui témoigne d'une approche globale et cohérente de l'alimentation.

Néanmoins, le budget annuel moyen des saumurois consacré à l'alimentation est inférieur à la moyenne nationale (3000€ contre 3600€). Avec un taux de pauvreté de 14 % sur le territoire, la population reste sensible aux situations de précarité alimentaire et le critère économique est non négligeable pour les achats alimentaires. Les pratiques de consommation alimentaires sont donc diverses et parfois complexes. Elles nécessitent des réponses adaptées aux différents besoins.



ADÉQUATION PRODUCTION-CONSOMMATION



Le potentiel alimentaire du territoire

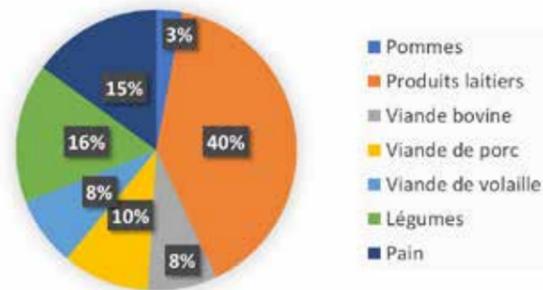
Pommes	Besoins de la CA SVL : 865 tonnes	865 tonnes = 17 ha de vergers	Production existante sur la CA SVL : 740 ha de vergers	+ 723 ha
Légumes	Besoins de la CA SVL : 5076 tonnes	5076 tonnes = 212 ha (théoriques)	Production existante sur la CA SVL : 2274 ha de différents légumes	+ 2062 ha
Viande bovine	Besoins de la CA SVL : 2390 tonnes	2390 tonnes = 8000 génisses abattues / an	Production existante sur la CA SVL : 80 exploitations en vaches allaitantes	En déficit sur le territoire
Pain	Besoins de la CA SVL : 4728 tonnes	4728 tonnes = 760 ha de blé	Production existante sur la CA SVL : 35 000 ha de grandes cultures	Largement excédentaire
Viande de volaille	Besoins de la CA SVL : 2390 tonnes	2390 tonnes = Env. 2 millions de poulets	Production existante sur la CA SVL : Env. 450 tonnes (sur 4 ou 5 ateliers standard)	En déficit sur le territoire

Les éléments ci-dessus mettent en relation les besoins théoriques du territoire en consommation pour chaque famille de produits et la capacité théorique à les fournir localement, compte-tenu de la production existante. On note donc que la production de légumes, de fruits et de céréales est très largement excédentaire sur le territoire, tandis que les activités d'élevage sont déficitaires. Pour répondre localement aux besoins actuels de la population saumuroise, il faudrait donc soutenir le développement de l'élevage sur le territoire.

Néanmoins, les recommandations nutritionnelles nationales (Plan National Nutrition Santé 2019-2023) préconisent de réduire la consommation de produits carnés au profit de protéines végétales. Il faut donc tenir compte des évolutions à venir des régimes alimentaires. Envisager des complémentarités avec des territoires d'élevage voisins pourrait être une autre solution pour répondre localement aux besoins de Saumur Val de Loire.

Principaux aliments consommés sur Saumur Val de Loire (tonnes)

Réalisation : Chambre d'Agriculture 49

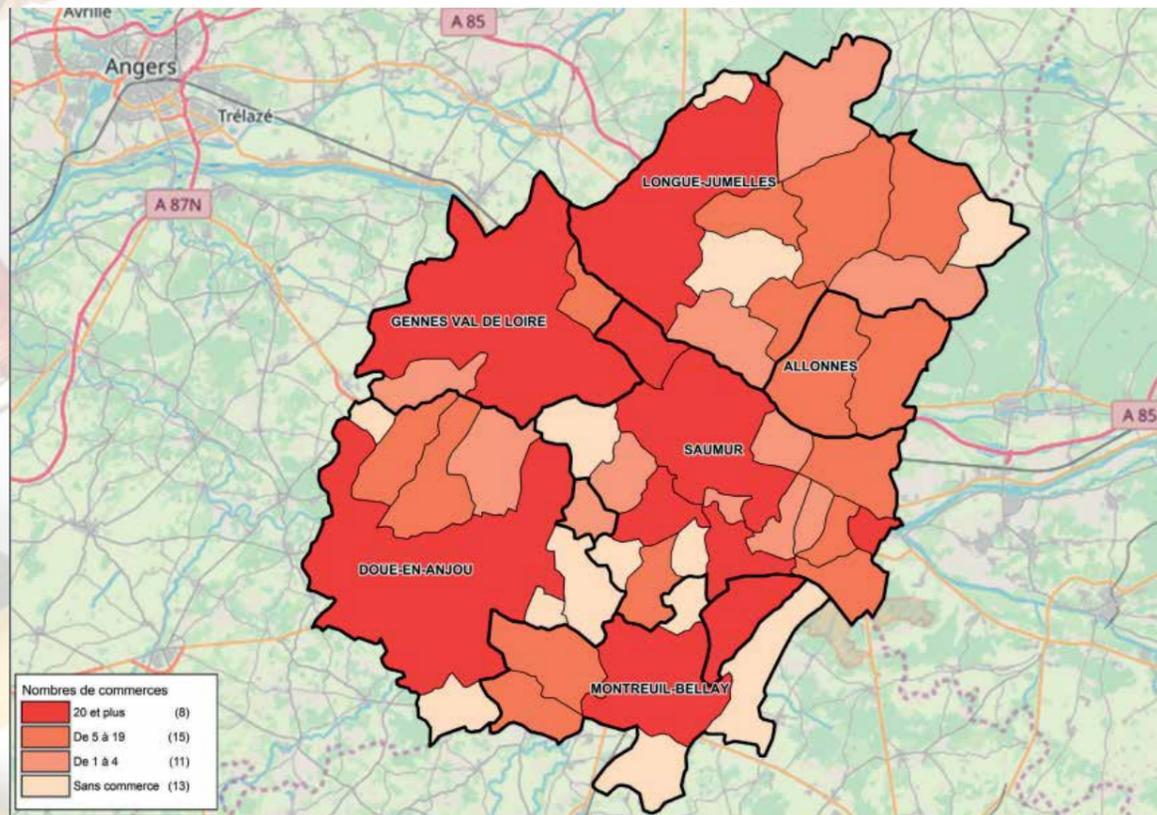


	Production	Demande	Autonomie
Produits laitiers	23 757 597,5 kg	34 996 059 kg	67,88%
Viande de porc	168 900 kg	3 065 692,5 kg	5,50%

*Figure 12 : L'autonomie théorique de la CA en produits laitiers et produits porcins
Source : Chambres d'Agriculture 49 et 56, CNIE
Réalisation : Chloé GODARD, 2019*



UN MAILLAGE COMMERCIAL CONCENTRÉ SUR LES POLARITÉS DU TERRITOIRE, QUI RESTE FAIBLE EN ZONES RURALES



Sur le territoire, Saumur concentre les hypermarchés, et les pôles secondaires de Doué-en-Anjou, Montreuil-Bellay, Gennes-Val-de-Loire et Longué-Jumelles rassemblent des petites et moyennes surfaces. L'offre de commerces de proximité est concentrée dans les communes en bord de Loire, au Sud et au Nord du territoire, mais tend à diminuer dans les plus petites communes, sous l'effet de la déprise des centres-bourgs.

15 communes du territoire n'ont aucun commerce alimentaire, ce qui appelle à de nouvelles alternatives pour s'approvisionner. Au total, on dénombre 135 commerces alimentaires (hors artisanat) implantés dans l'agglomération, dont 24 supérettes à hypermarchés et des modes de distribution contrastés (presque autant de magasins bio que denseignes discount).

DES MODES DE DISTRIBUTION DIVERSIFIÉS, QUI MULTIPLIENT LES POSSIBILITÉS D'ACCÈS AUX PRODUITS LOCAUX

Des modes de distribution diversifiés, qui multiplient les possibilités d'accès aux produits locaux. Sur le territoire, on recense 388 exploitations engagées dans les circuits courts, souvent aussi associés à une démarche de proximité, soit 31,75 % des exploitations du territoire. Ces chiffres (bien que tirés par la vente au caveau) sont supérieurs à la moyenne régionale, où 15% des exploitations pratiquent la vente en circuits courts, et 21 % au niveau national d'après l'ADEME en 2010.

Différents modes de commercialisation en circuits courts cohabitent sur le territoire :

- 18,4 % des exploitations engagées dans des circuits courts proposent de la vente à la ferme ou au caveau.
- 7 AMAP sont recensées sur le territoire : au total plus de 460 ménages soit près de 1050 personnes s'y approvisionnent

- 3 magasins de producteurs
- les GMS se positionnent de plus en plus sur des gammes de produits locaux
- vente de paniers de légumes : l'Echo des Bocaux, les Paniers Bio Solidaires...
- initiatives de drive fermier : Locavor de Saumur
- 14 communes accueillent au moins un marché hebdomadaire de plein vent

On dénombre 7,8 % de magasins bio parmi les commerces de proximité du territoire (moyenne nationale de 3,5%) et presque autant d'enseignes discount proposant des produits issus de filières longues industrielles (dont importations). Ces chiffres témoignent de la diversité et du contraste des pratiques d'achat et de distribution sur le territoire.



IMPACT

ENVIRONNEMENTAL DE L'ALIMENTATION

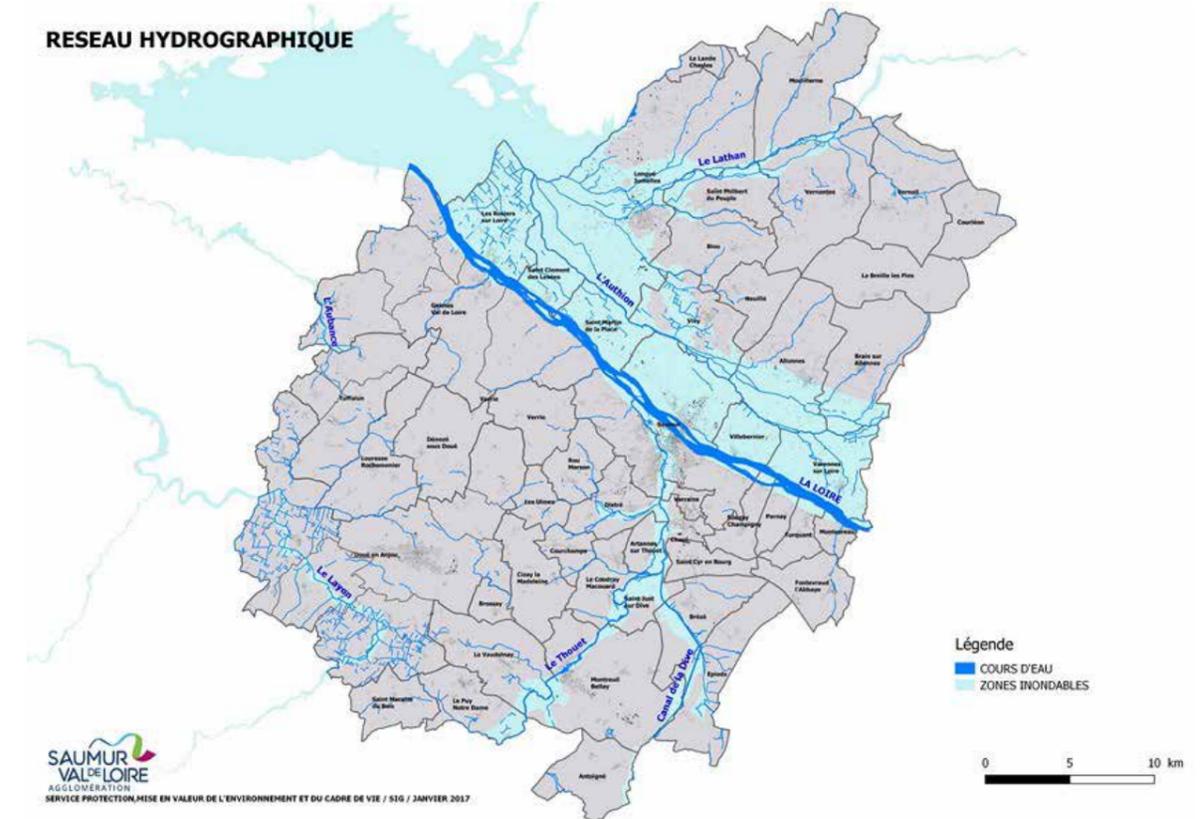
**“mettre en œuvre une
gestion durable”**

DES RESSOURCES EN EAU QUI ATTEIGNENT LEURS LIMITES

L'activité agricole est consommatrice et dépendante de la ressource en eau. Des pratiques comme l'irrigation ou l'épandage d'intrants viennent puiser dans les ressources et affecter leur qualité et leur disponibilité. Sur le territoire, des indicateurs témoignent de la nécessité de mettre en œuvre une gestion durable de la ressource en eau pour la production agricole, tant sur le plan quantitatif en réduisant et en optimisant les prélèvements, que sur le plan qualitatif en limitant les rejets de polluants :

- Un ratio d'irrigation parmi les plus élevés du département . Le nord du territoire (bassin de l'Authion) est particulièrement concerné (cultures maraîchères, semencières, horticoles...).
- Des sécheresses qui provoquent des situations d'alerte sur la ressource en eau et entraînent des limitations et/ou interdictions d'irriguer
- Une saturation des droits à prélever qui limite l'installation de nouveaux agriculteurs
- 4/5 des masses d'eau souterraines sont en état qualitatif médiocre (Observatoire de l'eau du Maine et Loire, 2009)
- les 6 rivières du territoire sont classées « zones sensibles à l'azote et au phosphore »

RESEAU HYDROGRAPHIQUE



UNE BIODIVERSITÉ RICHE, À PRÉSERVER ET RESTAURER

On dénombre environ 320 espèces animales et végétales protégées sur le territoire de Saumur Val de Loire, et plusieurs zones naturelles classées (Natura 2000, ZNIEFF...) pour préserver les écosystèmes. L'activité agricole impacte directement les paysages et les écosystèmes, positivement comme négativement.

L'usage de produits phytosanitaires, des labours profonds réguliers, l'arrachage de haies sont identifiés comme des facteurs du déclin de nombreux organismes vivants. Les pratiques changent sur le territoire et

des groupes de producteurs se tournent vers l'agroforesterie, l'agriculture de conservation des sols ou encore des pratiques labellisées dont le cahier des charges comprend des mesures favorables aux sols et à la biodiversité (agriculture bio, HVE...). Néanmoins, des efforts restent à fournir pour accompagner l'ensemble des modèles et pratiques agricoles vers une meilleure prise en compte de la biodiversité.



ALIMENTATION ET ÉNERGIE : UN SECTEUR ÉMETTEUR DE GAZ À EFFET DE SERRE (GES) ET CONSOMMATEUR D'ÉNERGIE MAIS QUI CONTRIBUE AU STOCKAGE DU CARBONE ET À LA PRODUCTION D'ÉNERGIES RENOUVELABLES

Sur le territoire de Saumur Val de Loire, l'agriculture représente 27 % des émissions de GES et 9 % des consommations énergétiques. Les émissions de CO2, d'azote et de méthane sont provoquées par les engins agricoles, les intrants, et le rejet de méthane par les animaux d'élevage. Néanmoins, l'agriculture n'est pas le premier secteur émetteur de GES sur le territoire, contrairement à l'échelle départementale et régionale. Cela peut s'expliquer notamment par la faible place de l'élevage sur le territoire, mais aussi par la présence de cultures pérennes comme la viticulture, limitant les interventions mécaniques (peu ou pas de labour...). L'étape de la production n'est pas la seule responsable des émissions de GES, qui sont présentes tout au long du cycle alimentaire.

De même, les postes de consommation énergétique s'étalent sur tout le cycle alimentaire :

PRODUCTION :

plus de 60 % des consommations énergétiques en agriculture sont utilisées par les engins agricoles, principalement alimentés en carburant d'origine fossile.

TRANSFORMATION :

l'industrie agroalimentaire représente 14 % des consommations d'énergie de l'industrie française

TRANSPORTS :

1/3 des transports de marchandises réalisés en France concernent notre alimentation

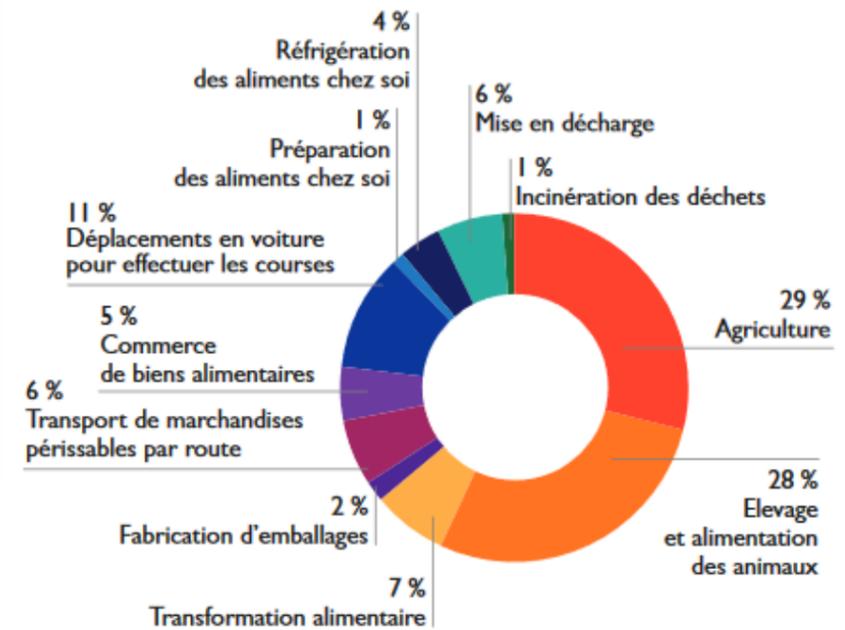
COMMERCIALISATION :

en grande distribution, l'énergie est dédiée pour moitié à la réfrigération, suivie du chauffage et de la climatisation, puis de l'éclairage. Le secteur de la grande distribution représente 24 % des consommations d'énergie du tertiaire.

CONSOMMATION FINALE :

derniers kilomètres pour se rendre au lieu d'achat, conservation des aliments, préparation des repas, nettoyage et déchets

Figure 6 : Répartition des émissions de GES dans la chaîne de production alimentaire en France



Source : IFEN, 2006

Le maintien de prairies enherbées et la présence de forêts et de haies sur le territoire permet de stocker une partie des émissions carbone. Un des enjeux est donc de veiller au maintien de prairies sur le territoire (par exemple élevage en bord de Loire), et de préserver les haies bocagères et boisements autour des parcelles. Le secteur agricole représente également un potentiel pour le développement des énergies renouvelables à travers différents procédés : méthanisation, photovoltaïque, bois-énergie...

Le territoire Saumur Val de Loire couvre actuellement 5 % de ses besoins en électricité par les énergies renouvelables sous forme de bois-énergie, biocarburants, éolien terrestre, méthanisation, pompes à chaleur, solaire photovoltaïque et solaire thermique.

Des projets de méthanisation s'implantent sur le territoire (unité de Chacé et projet Doué Métha), ils représentent une belle opportunité pour la valorisation des bio-déchets du territoire, à collecter à toutes les étapes du cycle alimentaire. Le schéma directeur de développement des énergies renouvelables et le PCAET portés par la communauté d'agglomération Saumur Val de Loire permettront de déployer des actions favorables à la réduction des consommations énergétiques et au déploiement du potentiel ENR sur le territoire, y compris dans le secteur agricole.



DES EFFORTS DÉJÀ ENGAGÉS POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET LIMITER LES DÉCHETS, À POURSUIVRE ET DÉPLOYER SUR LE TERRITOIRE

A l'échelle nationale, environ 18 % de la production agricole annuelle est gaspillée. Des produits hors calibre, abîmés pendant le transport, rendus inconsommables suite à une rupture de la chaîne du froid, ou encore des produits «rejetés» pour des critères esthétiques sur les étals sont jetés inutilement. A l'étape de la consommation, ce sont souvent des restes de plats préparés en trop grande quantités, des surplus d'achat, des produits « oubliés dans le gaspillage alimentaire.

Sur le territoire de Saumur Val de Loire Agglomération, ce sont environ 40 % de la production de fruits et légumes du territoire qui sont détruits au stade de la production et du calibrage (source : ValOrise) et qui pourraient faire l'objet d'actions ciblées pour les revaloriser autrement.

Plusieurs actions sont déjà en cours sur le territoire pour lutter contre le gaspillage alimentaire et réduire les déchets. Elles

demandent à être poursuivies et étendues à d'autres acteurs : Gourmets bags, démarches « zéro déchets » (écoles, cantines, quartiers, commerces, entreprises, associations, communes...), disco-soupes, Chef Master, projet de conserverie solidaire et sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire avec Val'Orise et OrNorme... Les leviers pour réduire le gaspillage alimentaire peuvent se traduire par des actions de sensibilisation pour faire changer les comportements, mais aussi par le développement de filières locales de valorisation des invendus (conserverie) et des déchets (méthanisation).

Ces actions de réduction et de valorisation des déchets, ainsi que le développement du réemploi et du partage d'outils sont autant d'entrées possibles pour intégrer l'alimentation dans une démarche globale d'économie circulaire, en lien avec la stratégie portée par la C.A. Saumur Val de Loire sur cette thématique.



LE SAUMUROIS, UN TERRITOIRE PARTICULIÈREMENT CONCERNÉ PAR LES ENJEUX D'ATTÉNUATION ET D'ADAPTATION AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Le Saumurois est particulièrement exposé au changement climatique. La température moyenne à Saumur a grimpé de 1,6°C entre 1955 et 2016, ce qui a un impact direct sur les productions agricoles (avancée des vendanges, des floraisons de fruitiers...). La Loire a été identifiée comme l'un des fleuves au monde les plus impactés par le changement climatique d'ici 2070, avec deux fois moins d'eau l'été qu'en 1970 et une augmentation de sa température moyenne (source: PCAET). Le manque d'eau estival, la hausse des températures, la diminution des périodes de gel et l'amplification des pluies sur des périodes courtes sont autant d'aléas climatiques qu'il faut anticiper et intégrer dans les futurs modes de production. Pour s'y adapter, on peut identifier 3 leviers principaux : les modifications des pratiques de culture (semis précoces, couverts végétaux,

optimisation des apports en eau, associations variétales...), l'utilisation de variétés plus résistantes aux nouvelles conditions climatiques, les innovations techniques et technologiques pour préserver et optimiser les ressources (en eau notamment). Faire évoluer les systèmes agricoles ne peut se faire sans impliquer l'ensemble des acteurs de la chaîne d'alimentation. Réfléchir les choix d'approvisionnement (distances et développement de filières de proximité, modes de production et de transport, optimisation de la logistique par les outils numériques...), optimiser les processus industriels de transformation et de stockage (réduire les pertes en eau et en énergie, recyclage, réduction des emballages) sont d'autres leviers à activer pour encourager l'ensemble du système alimentaire à tendre vers des pratiques plus durables.



ALIMENTATION

ET ACCESSIBILITÉ

SOCIALE

“ le territoire communautaire présente un terrain relativement exposé aux situations de précarité ”

LE SAUMUROIS, UN TERRITOIRE PARTICULIÈREMENT SENSIBLE À LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

On peut estimer à 3 100 le nombre de personnes inscrites à l'aide alimentaire¹ dans les associations basées à Saumur, soit 11,28 % de la population à l'échelle de la ville de Saumur. En se basant sur différents indicateurs, le territoire communautaire présente un terrain relativement exposé aux situations de précarité, qui devraient se multiplier suite aux conséquences économiques de la crise sanitaire.

En effet, le taux de pauvreté y est plus élevé qu'à l'échelle du département (14 % contre 11,7%), en particulier dans la ville de Saumur (17%) et chez les moins de 30 ans (21,2%). Les familles monoparentales et les personnes âgées, identifiées comme 45 % des publics cibles de l'aide alimentaire (étude 2019 de la Fédération Nationale des Banques Alimentaires), sont particulièrement représentées parmi la population du territoire (26,2 % de la population âgée de 60 ans et plus, 7,5 % de familles monoparentales).

Au delà des situations de précarité alimentaire liées principalement à des facteurs économiques, la part importante de personnes âgées sur le territoire (11,5 % de personnes âgées de 75 ans ou plus) pose des questions sur leur capacité d'autonomie pour s'alimenter.

UN SYSTÈME D'AIDE ALIMENTAIRE PORTÉ PAR PLUSIEURS ACTEURS, AVEC DES FONCTIONNEMENTS PROPRES

L'aide alimentaire peut prendre différentes formes et est assurée par plusieurs acteurs. Elle peut se traduire par des distributions directes de denrées aux bénéficiaires (associations d'aide alimentaire, CCAS), par des « chèques-alimentation » (CCAS) ou encore par une tarification sociale dégressive dans les cantines scolaires. Dans le Saumurois, les quatre associations d'aide alimentaire agréées par l'État pour bénéficier des dons alimentaires sont présentes et toutes implantées dans la ville de Saumur : La Croix Rouge, Les Restos du Coeur, La Banque Alimentaire et le Secours Populaire français. S'y ajoutent des associations comme La Halte du Coeur et une antenne du Secours Catholique, approvisionnées par la Banque Alimentaire. Au delà des réseaux associatifs, l'aide alimentaire se trouve aussi

localement mise en oeuvre par les municipalités via les centres communaux et intercommunaux d'action sociale (CCAS et CIAS), répartis sur l'ensemble du territoire, à l'exemple d'initiatives comme l'épicerie sociale de la Ville de Saumur, hébergée dans le CCAS Jacques Percereau. A une échelle locale, ces acteurs se sont organisés par eux-mêmes, sans politiques publiques locales coordonnées visant à structurer le système d'aide alimentaire sur le territoire. Bien que travaillant pour les mêmes objectifs, et rencontrant des problématiques similaires, les structures locales diffèrent dans leur organisation interne et mènent peu d'actions communes, ce qui complique la mise en oeuvre d'une politique globale et coordonnée de lutte contre la précarité alimentaire.

UN SYSTÈME QUI PEINE À ACCOMPAGNER DANS SA GLOBALITÉ LA LUTTE CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

La distribution de denrées par colis est souvent stigmatisante pour les bénéficiaires, car elle limite leur capacité de choix et donc leur autonomie. De plus, les produits distribués par l'aide alimentaire sont très majoritairement conditionnés par les dons des campagnes nationales et des entreprises de grande distribution du territoire, donc souvent corrélés aux invendus et aux rebuts. On retrouve parmi ces dons une grande majorité d'aliments ultra- transformés, et très peu de produits frais, bruts et locaux. La possibilité de proposer des produits adaptés à des régimes alimentaires spécifiques est également limitée et la qualité des denrées proposées est insuffisante d'un point de vue nutritionnel et gustatif. De plus, ce fonctionnement ne contribue pas à un apprentissage du bien- manger et à la réappropriation de son alimentation, qui font pourtant partie d'un accompagnement pour sortir de la précarité. Il y a donc un réel enjeu

d'introduction de produits de qualité dans l'aide alimentaire, en lien avec la production locale. Les ateliers de cuisine proposés par les associations d'aide alimentaire et les centres sociaux pour créer du lien social, tout en sensibilisant à une alimentation équilibrée et en réapprenant à travailler des produits bruts contribuent à accompagner les bénéficiaires vers la réinsertion. Les jardins partagés et jardins familiaux sont d'autres outils intéressants pour recréer des liens à l'alimentation et encourager l'autonomie. Déployer des actions globales, repenser les modalités pratiques de l'aide alimentaire et favoriser l'accès de tous aux produits de qualité sont donc des enjeux clés pour le Projet Alimentaire Territorial de Saumur Val de Loire.

¹ Source : rapport de stage de Chloé Godard pour le PNR Loire-Anjou-Touraine, Le diagnostic alimentaire de l'agglomération saumuroise, 2019. Données collectées auprès des organismes de l'aide alimentaire sur le territoire.



RESTAURATION COLLECTIVE

“ Les élus et personnels de cantines sont largement sensibilisés à la valorisation des produits locaux ”

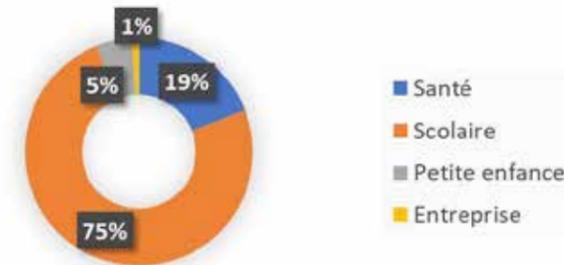
TYPOLOGIE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE SUR LE TERRITOIRE DE SAUMUR VAL DE LOIRE

80 établissements sont recensés, représentant un volume de 3,3 millions de repas annuels. Le nombre d'établissements représente ici des unités de gestion qui peuvent travailler avec des restaurants satellites. Au total, on totalise donc 114 restaurants collectifs (sites où sont servis les repas) sur l'agglomération Saumur Val de Loire, dans les structures suivantes, qu'elles soient publiques ou privées :

- Crèches
- Ecoles maternelles et élémentaires
- Collèges
- Lycées généraux et professionnels
- Maisons Familiales et Rurales
- Formation supérieure (ENE)
- Centres de loisir
- Foyers Logement
- EHPAD
- Centres Hospitaliers (Saumur + Hôpitaux locaux à Longué et Doué en Anjou)
- Armée (implantée à Saumur)
- Entreprise»

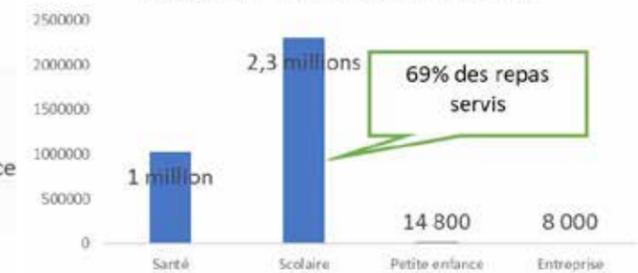
Nombre d'établissements

Réalisation : Chambre d'agriculture 49



Nombre de repas annuels

Réalisation : Chambre d'agriculture 49

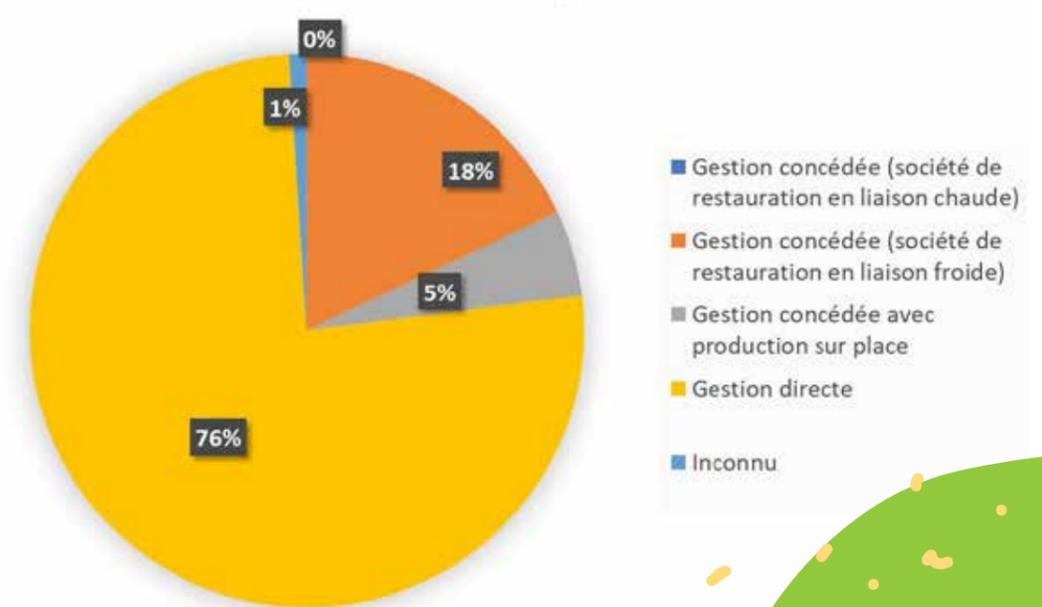


La gestion directe occupe 76 % du nombre des repas du scolaire, alors qu'elle n'occupe que 49% des repas des établissements médico-sociaux.

Nombre de repas selon le mode de gestion

- Domaine scolaire -

Réalisation : Chambre d'Agriculture 49





POIDS ÉCONOMIQUE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE POUR LE TERRITOIRE

D'après les données 2017 de l'Observatoire de la restauration collective des Pays de la Loire, le coût matières premières moyen d'un repas en restauration collective s'élève à 1,6€. Les 3,3 millions de repas annuels servis sur la CASVL représentent donc un volume d'achat de matières premières de 5.3 millions d'€. D'après cette même enquête, la part de produits « de proximité » dans l'approvisionnement des restaurants collectifs

de la région s'élève à 19 %. Sur le saumurois, ce seraient ainsi plus d'1 millions d'euros réinjectés dans l'économie locale pour un approvisionnement en produits de proximité à hauteur de 20 %. Avec un objectif de 50 % de produits « de proximité », cela représenterait 2,7 millions d'euros en volume d'achats locaux. Le tarif moyen proposé aux familles dans les cantines scolaires en primaire du territoire est quant à lui de 3,30€.

LOI EGALIM ET BESOINS DU TERRITOIRE

Objectifs fixés par la loi Egalim au 1^{er} janvier 2022

+ Produit à externalités positives (1)
+ Équivalences (2)

20% au moins de bio ou en conversion

Produit d'Outre-Mer sous programme

« Fermier » ou produit de la ferme (1)

50%

Écolabel de pêche

(1) Sous définition réglementaire des conditions de production.
(2) Calculs et critères à préciser selon l'Association pour l'achat des services publics en juin 2019.

Sources : Article L. 230-5-1 du Code rural et de la pêche maritime. Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 au JORF.

QUE DIT LA LOI ?

3 OBJECTIFS SIMPLES

- meilleure rémunération
- meilleure qualité
- saine, sûre, durable

CE QU'IL FAUT RETENIR :

janvier 2022

20% bio à la cantine & 50% produits de qualité

janvier 2025

EN RESTAURATION COLLECTIVE

STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

1 repas végétarien 1 fois par semaine

INFORMATION

consultation des menus par voie électronique

LABELS

Attention, les objectifs de la loi Egalim sont calculés à partir de la valeur du volume d'achat des produits et non en quantité, sur une année civile.

Les élus et personnels de cantines sont largement sensibilisés à la valorisation des produits locaux dans leurs établissements et souhaitent aller dans ce sens. Néanmoins, une des préoccupations affichées est de maintenir un niveau de prix des repas qui reste accessible à tous. La plupart des cantines du territoire ont déjà mis en place le repas végétarien et se fournissent un maximum en produits bio et locaux (au moins pour les établissements en gestion directe), dans la limite de leurs moyens. Néanmoins, l'objectif de 50 % de produits labellisés dont 20 % de bio d'ici 2022 nécessite encore une marge de progression pour être atteint.

recensées, on note le maintien du prix des repas et l'accès à des produits labellisés parmi les producteurs locaux. Parmi les besoins exprimés par une enquête auprès des communes en janvier 2020, les établissements souhaitent avoir plus d'informations sur l'offre locale en produits bio, et plus largement sur l'offre des producteurs du territoire et/ou du département susceptibles de fournir des produits de qualité labellisés. Des besoins en accompagnement et en outils pour mettre en œuvre les objectifs de la loi Egalim ont été exprimés, notamment pour quantifier et évaluer la part des produits labellisés. La formation des cuisiniers et du personnel de cantine à de nouveaux équilibres diététiques (moins de viande, diversification des sources de protéines) a également été proposée, afin d'augmenter la part de fait maison et garder un service de qualité.

D'après l'observatoire de la restauration collective 2017 des Pays de la Loire, les achats français sous SIQO représentent 7 % des achats de la restauration collective, et le bio 4 % des achats. Parmi les difficultés

CONCLUSION ET PERSPECTIVES

Ce travail de diagnostic a permis de centraliser un grand nombre d'informations sur toutes les dimensions de l'alimentation. Il pose un premier niveau de constats et mobilise les élus, les habitants et les acteurs socio-économiques du territoire sur les enjeux alimentaires. Au delà de cette étape de diagnostic, le Projet Alimentaire Territorial aboutira sur une

stratégie alimentaire globale pour le territoire, déclinée en actions concrètes. C'est tout le travail qui sera mené dans les prochains mois, grâce à l'implication commune des acteurs et des élus du territoire dans les ateliers de concertation et les différents temps forts à venir.



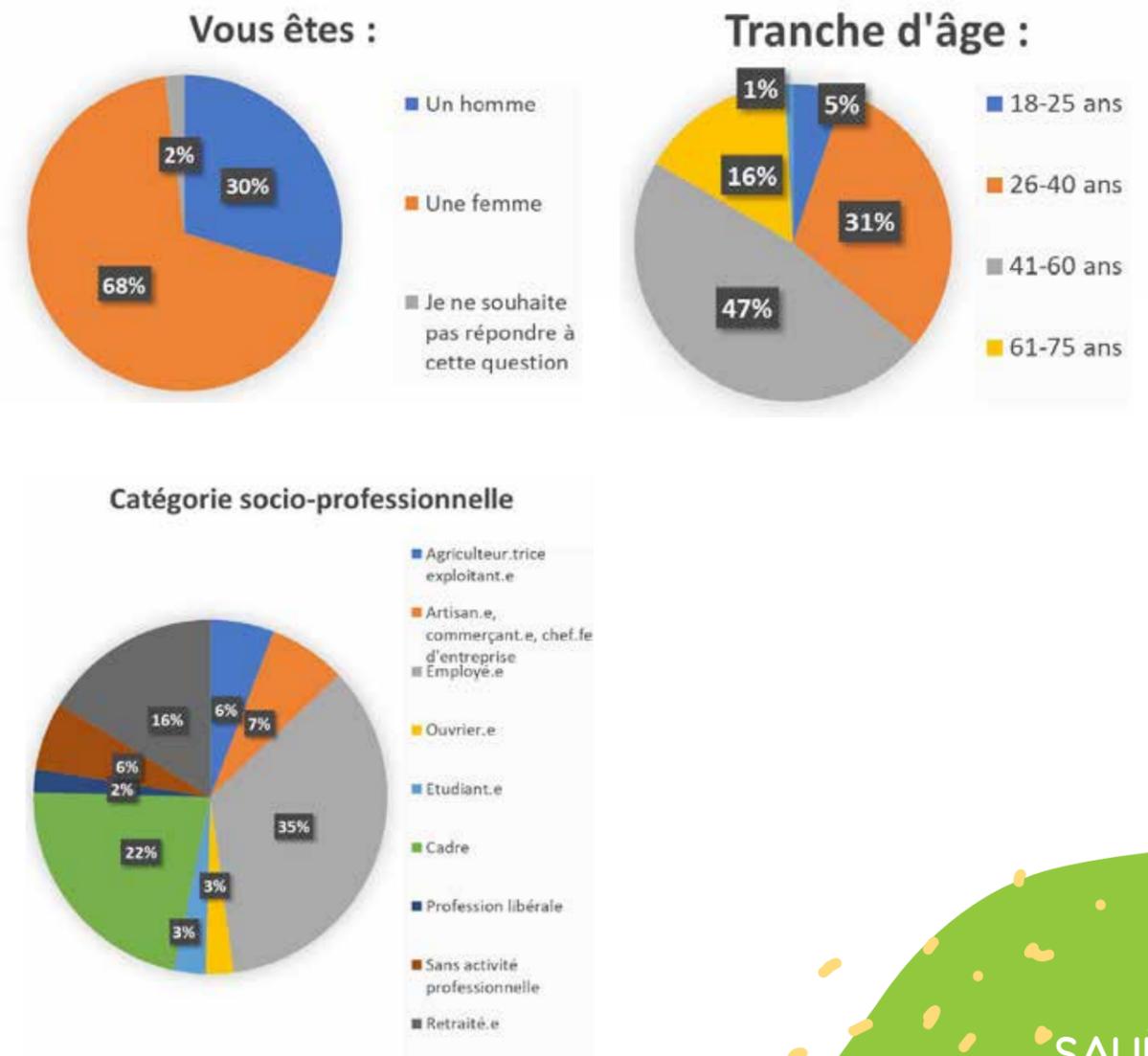
CONSULTATION EN LIGNE SUR : « L'ALIMENTATION DE DEMAIN POUR SAUMUR VAL DE LOIRE »

“ Il est nécessaire de travailler ensemble ”

CONTEXTE ET OBJECTIFS DE LA CONSULTATION :

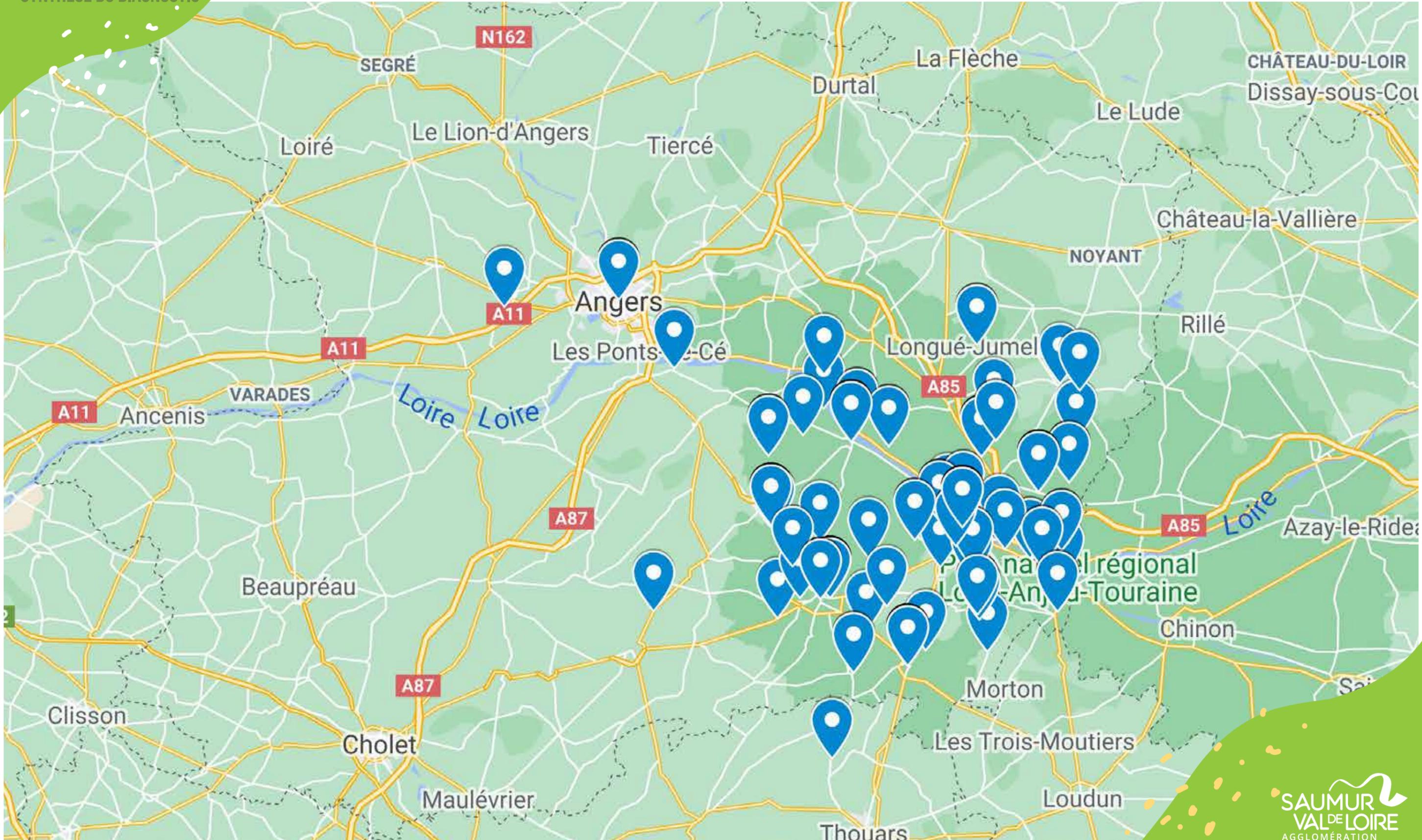
Une consultation en ligne a été lancée auprès des habitants, entreprises, associations, partenaires et autres acteurs de l'alimentation entre le 06 juillet et le 31 août 2020 pour qu'ils puissent exprimer leur vision de l'alimentation dans le cadre du **PAT** et en attendant de pouvoir organiser des ateliers de concertation au vu du contexte sanitaire. Cette consultation a permis de compléter le diagnostic du **PAT** en proposant de se projeter à horizon 2040 sur chacun des quatre thèmes du **PAT** : économie territoriale et filières, environnement, accessibilité sociale, nutrition-santé.

PRINCIPAUX RÉSULTATS DE LA CONSULTATION EN LIGNE : 247 répondants, de tous les âges et de toutes catégories socio-professionnelles :





LIEU DE RÉSIDENCE DES RÉPONDANTS À LA CONSULTATION





PARTIE I – PRATIQUES D’ACHAT ET DE CONSOMMATION

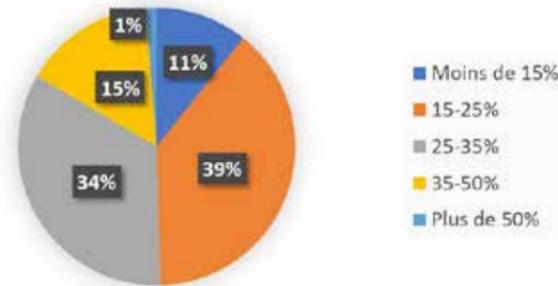
Quels sont aujourd’hui les critères prioritaires pour vos achats alimentaires (par ordre de priorité) ?

1. La saison
2. L’origine géographique
3. L’aspect et la fraîcheur des produits
4. Les qualités nutritionnelles des produits
5. La rémunération des producteurs
6. Un emballage recyclable/le plus réduit possible
7. Le prix abordable
8. La marque/label/certification

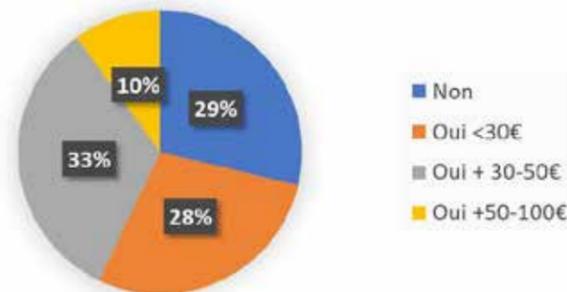
Autres réponses :

- La fraîcheur du produit est prioritaire mais pas l’aspect.
- Le plaisir de connaître le producteur.
- Le label agriculture biologique.

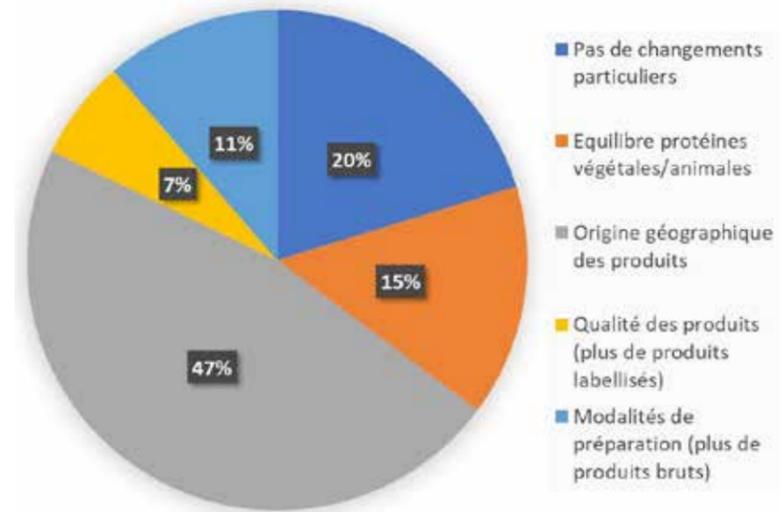
Part du budget mensuel consacré à l'alimentation



Seriez-vous prêt à augmenter votre budget mensuel pour l'alimentation ?



Quels seront les principaux changements dans mon assiette ?

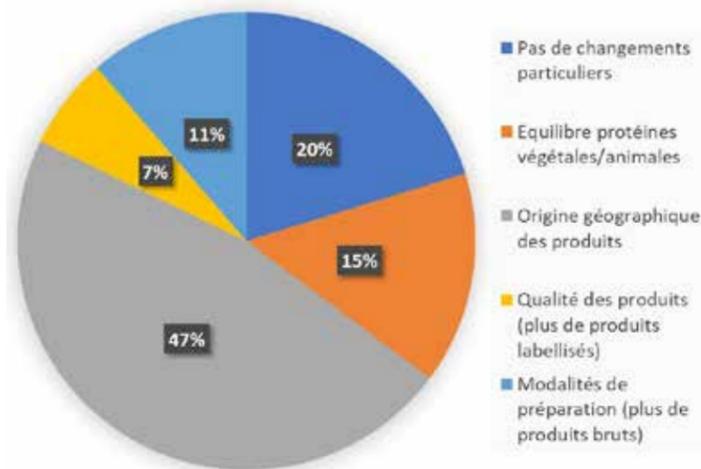


Autres réponses :

- Beaucoup de répondants indiquent avoir déjà adopté ces différents changements de pratique et avoir modifié les 4 facteurs proposés (origine géographique, qualité des produits, plus de produits bruts, équilibre protéines végétales/animales), ce qui témoigne d’une approche globale de l’alimentation durable
- Certains répondants ajoutent avoir consommés plus de produits issus d’achats vrac, en direct des producteurs/sans intermédiaires, de qualité artisanale, des produits bio.



En 2040 je souhaite faire mes courses alimentaires :

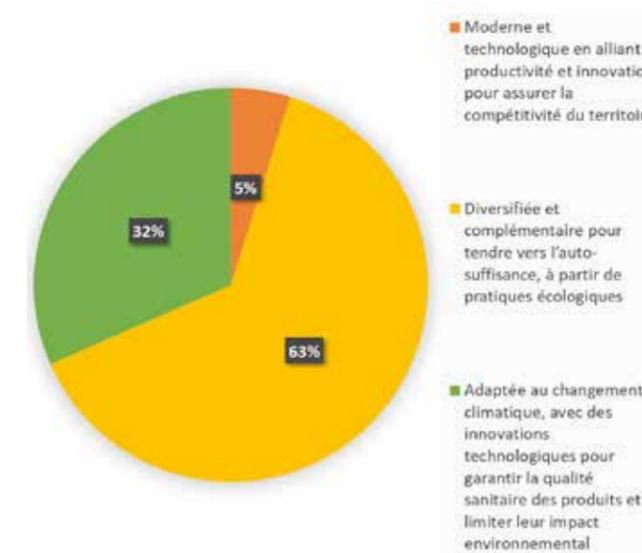


Autres réponses :

- Plusieurs répondants ont ajouté de développer les jardins partagés, jardins familiaux et potagers pour augmenter la capacité d'auto-suffisance
- Les répondants ont insisté sur la diversité des modes d'achats (commandes en ligne, marchés à la ferme, AMAPs, Locavor...) avec comme point commun l'achat en circuits courts
- Pouvoir associer l'aspect pratique, rapide de l'acte d'achat, tout en ayant du sens et des valeurs
- Pouvoir accéder à plus de produits locaux dans les grandes surfaces
- Certains répondants ont insisté sur l'aspect écologique de l'acte d'achat : produits en vrac, déplacement à vélo... et sur le caractère convivial de l'achat (échanges avec le producteur, lieu de rencontre...)

PARTIE II- REPRESENTATIONS ET VISIONS DU TERRITOIRE

En 2040, je souhaiterai que l'agriculture du saumurois soit :



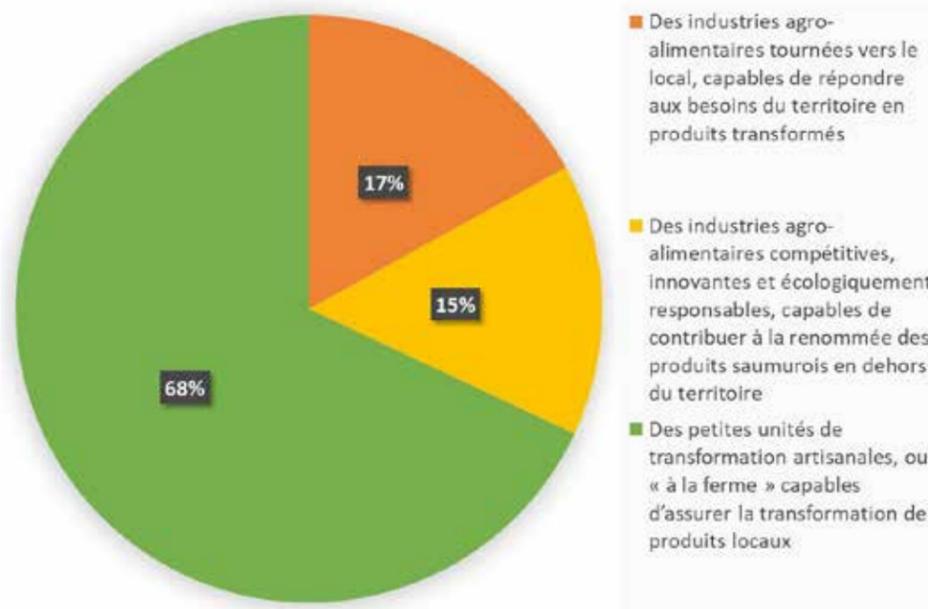
Autres réponses :

Dans la partie ouverte de la question, les répondants ont insisté sur les points suivants :

- Adaptation au changement climatique
- Auto-suffisance
- Préservation des ressources en eau, du sol et de la biodiversité
- Petites exploitations, agroécologie, agriculture paysanne, bio, raisonnée
- Agriculture locale, de proximité, circuits courts, empreinte carbone limitée
- Pas de produits chimiques
- Associer modernité, qualité, respect de l'environnement
- Des prix accessibles, avec rémunération juste des producteurs
- Développer les potagers et jardins partagés



Quels outils de transformation alimentaire je souhaiterais voir se développer sur le territoire ?

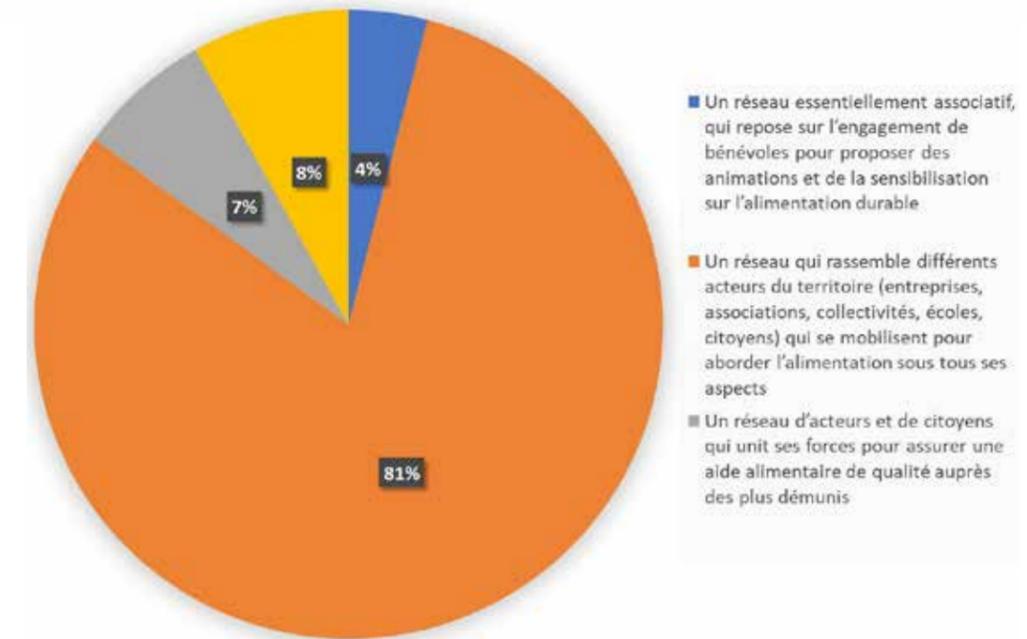


Autres réponses :

Dans la partie ouverte de la question, les répondants ont insisté sur les points suivants :

- Des outils qui assurent des emplois locaux, bien rémunérés
- Des unités à taille humaine, qui s'approvisionnent en local, emploient en local et transforment les produits dans le respect de la qualité et de l'environnement
- Développer les unités de transformation à la ferme
- Ne pas opposer les modèles
- Un certain manque de confiance dans le modèle industriel actuel : respect des valeurs écologiques, humaines, sanitaires

En 2040, j'imagine la dynamique citoyenne du Saumurois autour de l'alimentation comme :



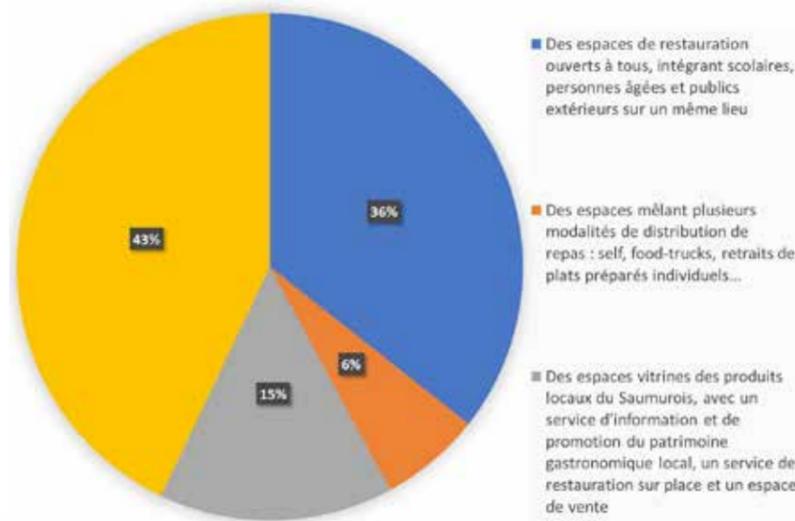
Autres réponses :

Dans la partie ouverte de la question, les répondants ont insisté sur les points suivants :

- L'alimentation est un vecteur de lien social, de convivialité, de solidarité
- C'est un sujet qui touche tout le monde, qui crée une dynamique de société entre habitants, entreprises, associations, politiques locales
- Il est nécessaire de travailler ensemble, développer la collaboration pour donner les moyens à tous d'accéder à une alimentation de qualité



En 2040, j'imagine les cantines du Saumurois comme :



Autres réponses :

Dans la partie ouverte de la question, les répondants ont insisté sur les points suivants :

- La priorité doit porter sur la qualité des produits : produits bio, locaux, frais, de saison, cuisinés sur place
- Vigilance sur le prix du repas, qui doit rester accessible pour tous
- La mixité intergénérationnelle est intéressante, au moins ponctuellement
- Les cantines doivent être un lieu d'échanges et d'apprentissages
- L'auto-production agricole en régie serait à considérer pour approvisionner les cantines de l'agglomération
- Il faudrait adapter les réponses selon les communes plus ou moins rurales/urbaines

PARTIE III – QUESTIONS OUVERTES

Et plus largement, pour vous, qu'est-ce qu'un système alimentaire durable pour le territoire ?

- 5 « socles » parmi les réponses : environnement, économie, social, santé, justice
- **Des valeurs :**
éthique/ prix juste / responsable / solidaire / vertueux / équitable / respectueux / accessible / conscient...
- **Un rapport au mode de vie :**
« local », « autonomie alimentaire », « savoir-faire locaux » « respect des ressources locales » « conscients » « convivial » « art de vivre » « plaisir de rencontrer les producteurs » « pensons vie sociale, bilan carbone et santé » « éco-responsable » « pédagogie » « agriculture nourricière » « service de proximité » « contacts humains »
- **Des modes d'actions et d'interactions :**
coopératif/participatif/inclusif/proche/partenarial/ « unité territoriale »/ « un système connecté au territoire (...) ancré »/ « à taille humaine »/ « une coopération inventive au niveau local plutôt que la compétitivité internationale »/collectif/lien producteur-consommateur/inter-dépendant et complémentaire / consom'action
- **Des pratiques :**
« raisonnées »/circuits courts/ « bio »/agroécologie/vente directe/ « paysanne » « processus traditionnels : vaches au pré « /utilise des énergies renouvelables/ artisanal / des champs vivants / petites unités / polyculture / permaculture / achats en ligne / distribution de paniers de légumes / locavor/ économie circulaire / préservation des terres agricoles, couvert végétal, sol vivant / jardins partagés/ monnaie locale
- **Des acteurs :**
industries, MIN de Vivy, cafés, bars, restaurants, consommateurs, éleveurs, maraîchers, paysans, magasins et coopératives de produits locaux, cantines, habitants, écoles, maisons de retraite, restaurants d'entreprise, petites unités artisanales, producteurs et salariés, grandes surfaces, supermarchés et boutiques d'alimentation, petits commerçants, marchés, les enfants, les cantinier.es, tiers-lieux, restaurants collectifs, consomm'acteurs, bénévoles, les personnes âgées, AMAP, locavor, épiceries participatives et associatives, des jeunes [producteurs] avec des projets atypiques,
- **Des caractéristiques :** diversifié/économe/structuré/cohérent/sain accessible / résilient/ adapté au CC/raisonné/de saison/abordable adapté aux besoins du territoire/pérenne/rentable



- **Des objectifs à atteindre :** « nourrir le territoire » / « préserver la santé des humains et le bien-être animal » « tendre vers la transition écologique » « embaucher de la main d'oeuvre locale » « anticiper les cessations de carrières » « attirer des industries de fabrication/maintenance de matériels agricoles, horticoles, viticoles en lien avec les réseaux... » « respecter l'équilibre de la nature » « manger plus sainement » « assurer la résilience alimentaire des habitants » « préserver le vivant » « encourager l'installation de jeunes producteurs » « rémunérer correctement le travail » « se décarboner » « rendre accessible la qualité alimentaire pour tous. » « valoriser les déchets et préserver les ressources » « préserver les terres agricoles »

- **Des produits :** fruits, légumes, viande, « de saison », « frais », « sains », « des produits transformés non dangereux pour la santé, fabriqué avec des produits locaux dans le respect de l'environnement et des animaux » « goût des produits » « produits bruts, sains, nutritifs » « qualité nutritionnelle et gustative » « variétés anciennes » « cultures adaptées au climat et au terroir » « la possibilité de manger des oranges et du chocolat en Anjou mais qui n'ont nécessité qu'un seul intermédiaire » « spécialités locales »

- **Des échelles géographiques :** « points de vente répartis, à moins de 5 km » « territoires communautaires environnants » « département » « 200-250km à la ronde » « régionaux au grand maximum » ; « manger français » « proposer [la production locale] au territoire en priorité et le surplus au développement extérieur », « répondre aux besoins locaux et que certains produits puissent être diffusés au-delà de nos limites territoriales »

- **Des pratiques de consommation :** « libre choix de son régime alimentaire » « des animaux consommés entièrement » « rééducation alimentaire des individus » « savoir ce que l'on mange et d'où ça vient » « des repas équilibrés, avec des produits naturels, de saison et locaux »

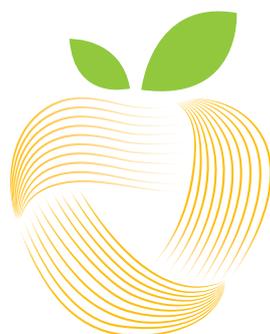
- **Ce qu'elle ne doit pas être :** « n'utilise pas de pesticides » « pas ou peu d'intermédiaires » « sans surplus d'emballages » « limite les conservateurs et additifs » « arrêter d'acheter des produits hors saison » « limiter les intrants » « le moins transformés » « réduire les transports » « limiter l'impact écologique » « limiter les surcoûts pour les consommateurs » « pas de greenwashing » « n'épuise pas les sols et ne pollue pas » « malbouffe, gaspillage, pollution » « pas de cultures intensives » « travail non précaire » « pas l'industrie, la publicité, la standardisation » « pas énergivore » « pas d'emballages plastiques »

Si vous deviez formuler un rêve pour le futur de l'alimentation dans le saumurois, quel serait-il ?

Des réponses qui évoquent :

- Un territoire auto-suffisant, résilient, solidaire, exemplaire
- Un territoire qui rayonne à l'extérieur pour la qualité de ses produits
- Un territoire qui offre :
 - > Une alimentation de qualité, de proximité, accessible à tous, saine, responsable, équilibrée
 - > Un réseau de producteurs rémunérés justement, avec de nouveaux arrivants
 - > Une agriculture pérenne, respectueuse de l'environnement, qui préserve l'eau, les sols, la biodiversité
 - > Un réseau d'acteurs de l'alimentation unis, créateur d'emplois, solidaire
 - > Des habitants qui participent à l'auto-production de leur alimentation, des consommateurs en lien avec les producteurs, des habitants en capacité d'accéder de manière autonome à leur alimentation
 - > De la convivialité, du plaisir autour du bien manger
 - > Des produits diversifiés, adaptés au territoire

“GOÛTONS L’AVENIR AVEC PLAISIR”



Projet Alimentaire Territorial
Saumur Val de Loire

www.saumurvalde Loire.fr
projet.alimentaire@agglo-saumur.fr
02 41 40 45 87