



Ma Communauté
de Communes

Le système alimentaire de la Communauté de Communes Aunis Sud

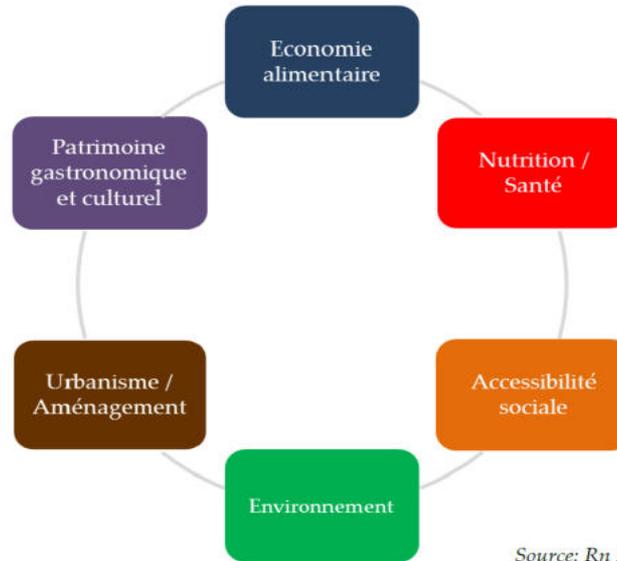
Etat des lieux et perspectives

Le 24 juillet 2019

Présentation de l'étude

→ Apporter une première vision transversale du système alimentaire de la CDC Aunis Sud

Schéma des six champs de l'alimentation proposés
par le Rn PAT



Source: Rn PAT
<http://mpat.fr>

→ Faire émerger un portage politique

- Présentation devant la commission environnement le 4 juillet : commission s'est engagée à poursuivre le travail sur ce sujet en septembre
- Présentation en bureau ou conseil communautaire en septembre ?

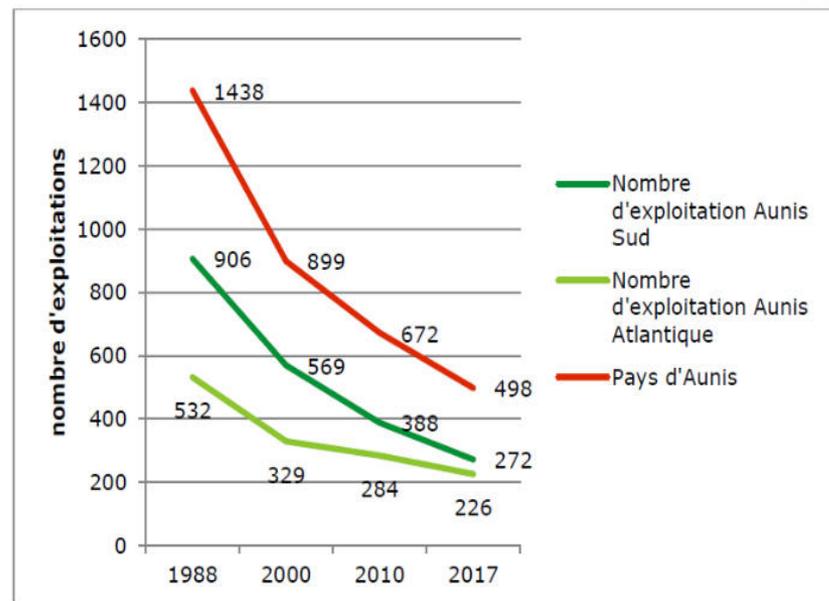
Chiffres clés :

26 220 ha : la SAU représente 56 % du territoire de la CDC Aunis Sud dont la superficie est de 46 300 ha.

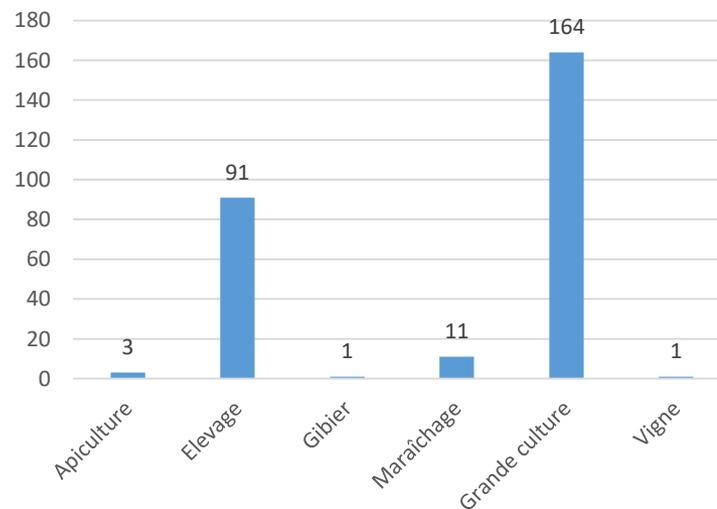
272 exploitations : forte diminution

47 exploitations vont cesser leurs activités dans les 5 ans :

- Successeur connu = 67 %
- Recherche un successeur = 9 %
- Sans successeur = 24 %



Nombre d'exploitations en 2017



Production et économie

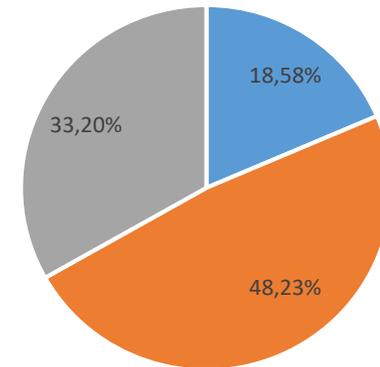
→ L'agriculture est une spécificité de la CDC Aunis Sud.

Représente 7,5% (soit 600 emplois) sur la CDC.

- La CDA: 1%
- La CARO : 2,3%

→ Il faut toutefois rester vigilant sur la situation économique des exploitations.

Perception sur l'évolution de la situation économique des exploitations :



■ S'est améliorée ■ S'est dégradée ■ Est stationnaire

Chiffres clés sur la production biologique :

	Surface (ha)	Nombre de fermes
CDC Aunis Sud	1 800	29
Charente-Maritime	13 000	329
Nouvelle-Aquitaine	216 000	5 328
France	1 740 000	36 700

La taille réduite des surfaces s'explique car ce sont dans la majorité des exploitations maraichères qui sont en AB.

Projets de développement :

- Val Bio Ouest
- Extension ferme bio

La transformation agricole et agro alimentaire

→ Le développement des ateliers de transformation sur l'exploitation (7) (intérêt économique sur le long terme, car c'est au départ un investissement très lourd)

→ Des filières structurées principalement autour du lait et des céréales

→ La présence importante de la formation et de la recherche

- INRA
- ENILIA ENSMIC + le moulin pilote
- Arvalis
- Actalia
- La station de semence

→ Une Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.)



La distribution

Une concentration de l'offre autours des pôles d'Aigrefeuille et de Surgères :

- 7 communes n'ont plus qu'un seul commerce
- 10 communes n'ont aucun commerce

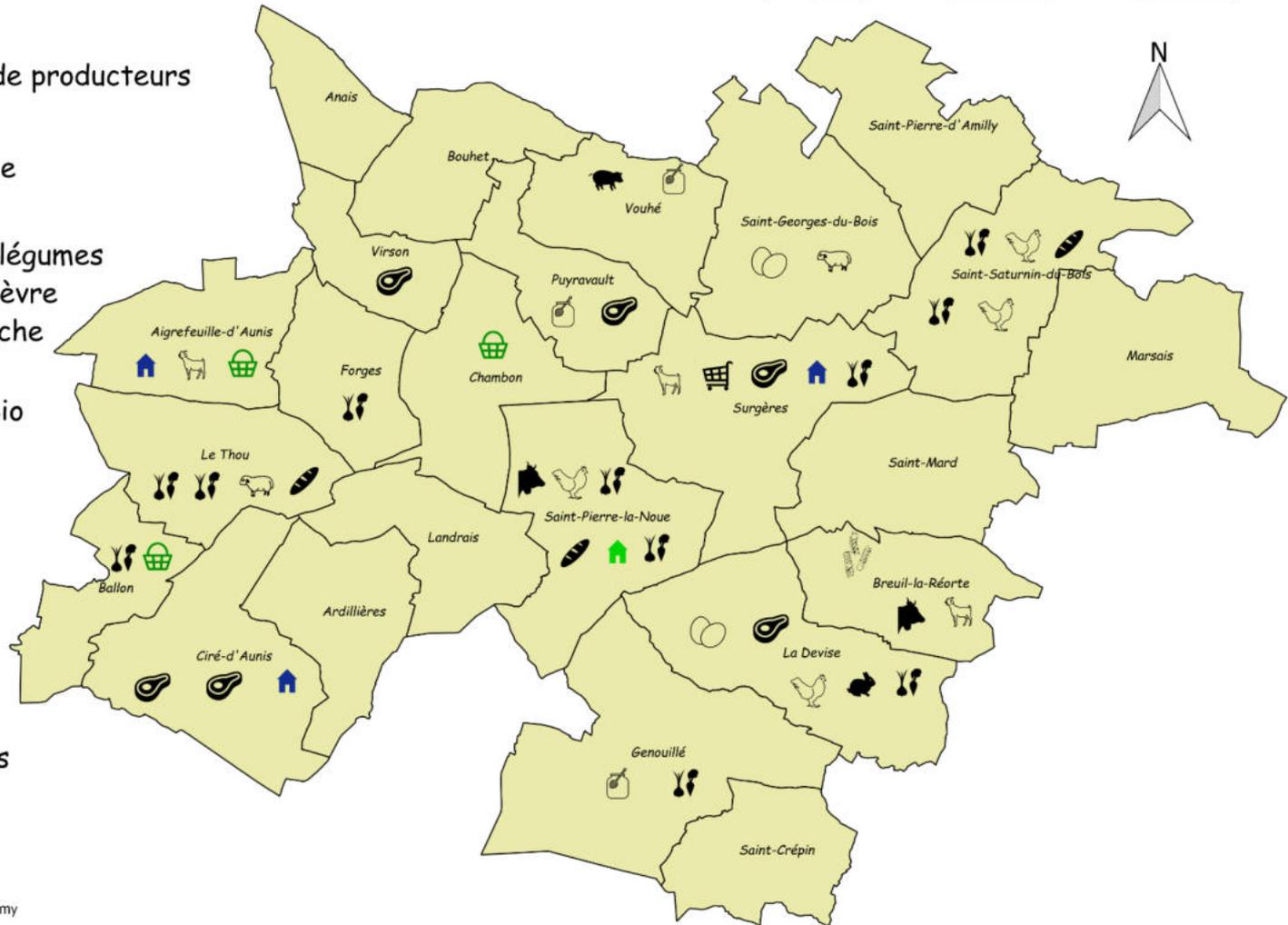
→ Enjeux de l'accessibilité alimentaire

Un développement dynamique de l'offre en circuit court

Types de vente directe

-  AMAP
-  Magasin de producteurs
-  Marché
-  A la ferme
-  Boeuf
-  fruits et légumes
-  lait de chèvre
-  lait de vache
-  lapin
-  Marché Bio
-  miel
-  oeufs
-  Ovin
-  pain
-  pâtes
-  Porc
-  volailles
-  Communes

2.5 0 2.5 5 7.5 10 km



Justice sociale et éducation alimentaire

La diversité des points de distribution alimentaires à vocation sociale :

- Aide alimentaire :
 - Le CIAS et les resto du cœur à Surgères
 - La halte du cœur à Saint Georges du bois
 - L'association pour l'aide alimentaire Aigrefeuille
- Maillage limité (offre concentrée autour des pôles d'Aigrefeuille et de Surgères)
- Le portage de repas : OFAS ; ADMR ; CCAS Aigrefeuille ; Aider 17 (110 bénéficiaires)
 - Le transport de personne : les organismes précédents + la commune de Surgères qui va le mettre en place

La multiplication des ateliers cuisines pour développer les savoir-faire

- Public très demandeur, mais qui vient plus pour créer du lien social que pour développer des savoir-faire

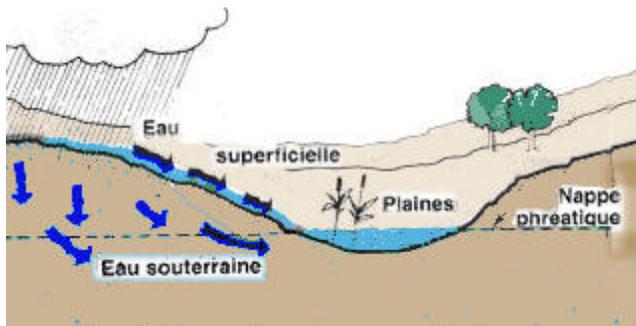
Besoin d'un diagnostic des besoins alimentaires (intégré à l'Analyse des Besoins Sociaux qui va prochainement être réalisé)

Production et environnement

- Les produits phytosanitaires



- La ressource en eau



- Favoriser la biodiversité dans les champs



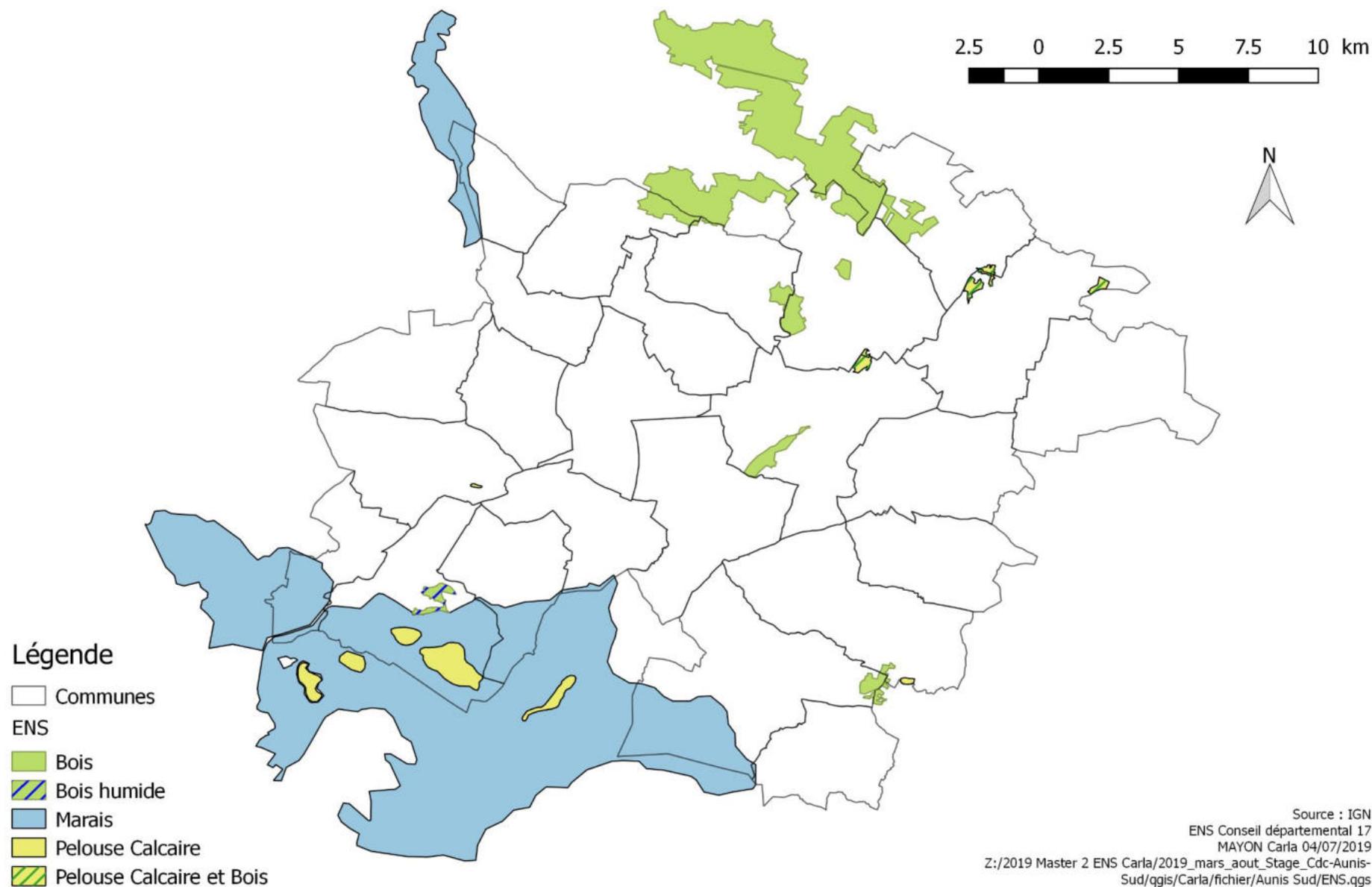
Proposition d'action pour protéger certains espaces

S'appuyer sur les sites Espaces Naturels Sensibles (ENS) pour commencer à adapter l'agriculture au milieu dans lequel elle va évoluer.

Proposition d'un avenant à la convention entre la SAFER et la CDC Aunis Sud :

→ mise en réserve de parcelles agricoles dans le but de pouvoir les échanger avec d'autres parcelles agricoles où il y a des enjeux écologiques forts.

Les Espaces Naturels Sensibles en Aunis Sud



La lutte contre le gaspillage alimentaire, la gestion et la valorisation des déchets

Gestion : Le Syndicat Mixte Cyclad est en charge de la collecte, du traitement et de la valorisation des déchets.

- **70 % professionnels** participent à la collecte des biodéchets : 1 T/semaine
- **66 % des foyers** sont équipés d'un composteur (objectif 100 % en 2020)
- **23,7 kg/hab/an** (29 kg/hab/an au niveau national)

Sensibilisation et formation :

- 100 % des écoles font à minima de la sensibilisation
- 10 cantines sur 21 pratiquent le compostage (5 l'ont arrêté)

Innovation :

Création de Cyclab en 2017 : « CyclaB regarde les déchets collectés par Cyclad comme des ressources potentielles »

Exemples de projet :

- Croq' Orge
- Fée Nixe
- Cyfruileg

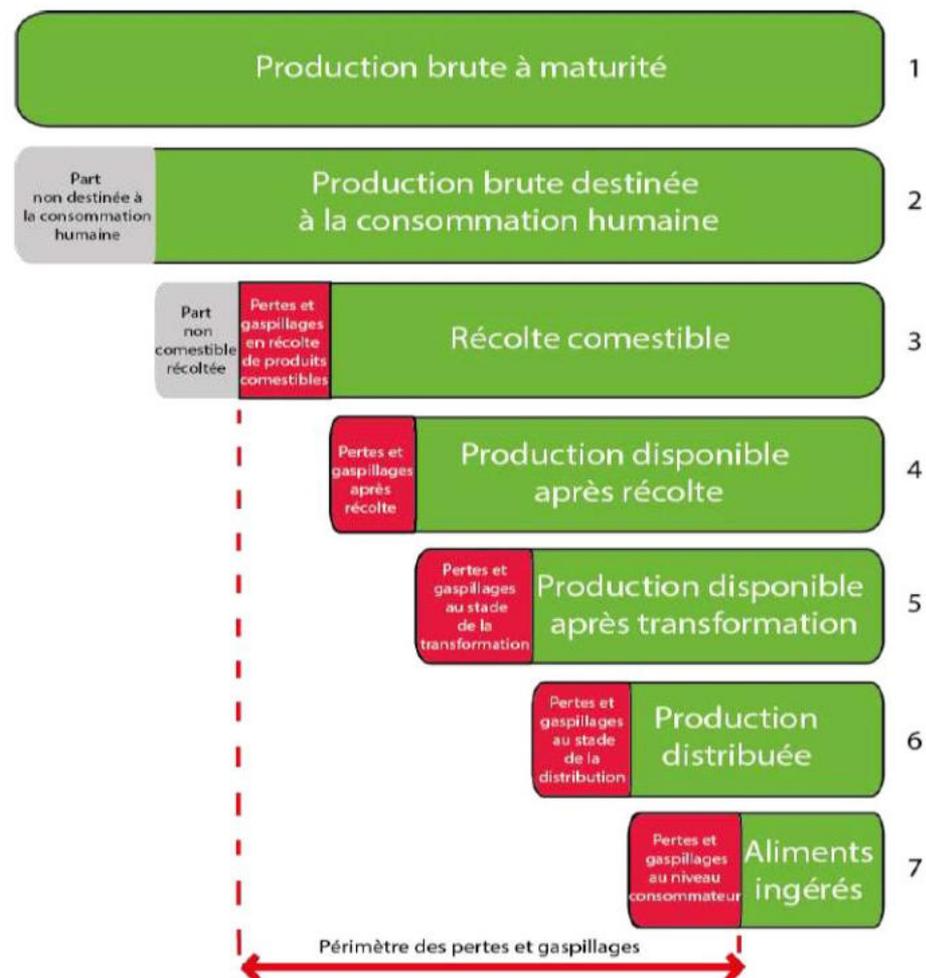


Aujourd'hui : lutte contre la gaspillage concentrée

- un petit peu sur la phase n°5 (transformation, ex : Croqu'Orge)
- surtout sur la phase n°6 (distribution, ex : Cyfruileg ; Fée Nixe) et 7 (consommateur, ex : sensibilisation avec Cyclad)

Pistes d'améliorations : Travailler sur les phases en amont :

- Phase n°3 (comestible mais pas récolté) et la phase n°4 (après récolte : tris, pertes en stockage)
- Propositions d'actions : glanage, projet de légumerie ...



Enquête sur les cantines scolaires

Entretiens avec :

- Maire
- DGS
- Secrétaire
- Cuisinier

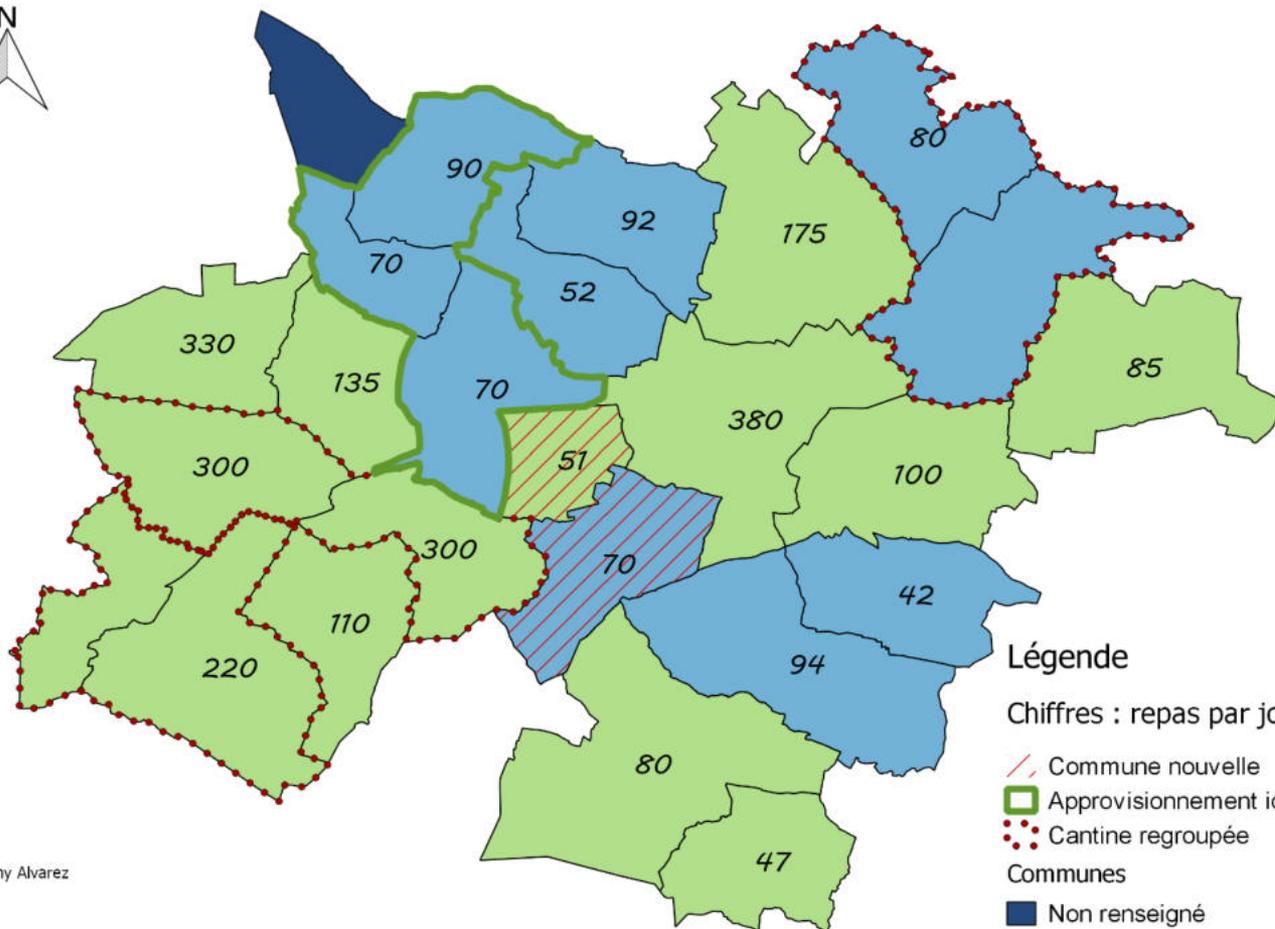
Objectifs :

- connaître les pratiques des cantines sur le fonctionnement général, l'approvisionnement et connaître leurs besoins
- Informer sur les apports de la loi Egalim

Pour l'approvisionnement, questionnaire sur la fréquence en fonction des produits (bio, local, bio et local) :

Toujours		
Souvent	au moins 1 à 2 fois / semaine	
Parfois	au moins 1 fois / mois	
Rarement	au moins 1 fois / trimestre	
Jamais		

Cantines CDC Aunis Sud



Légende

Chiffres : repas par jour (moyenne)

- Commune nouvelle
- Approvisionnement identique
- Cantine regroupée

Communes

- Non renseigné
- Préparation par des prestataires extérieurs
- Préparation sur place

Sources : IGN ; Jeremy Alvarez
MAYON Carla
2.14.18-Essen



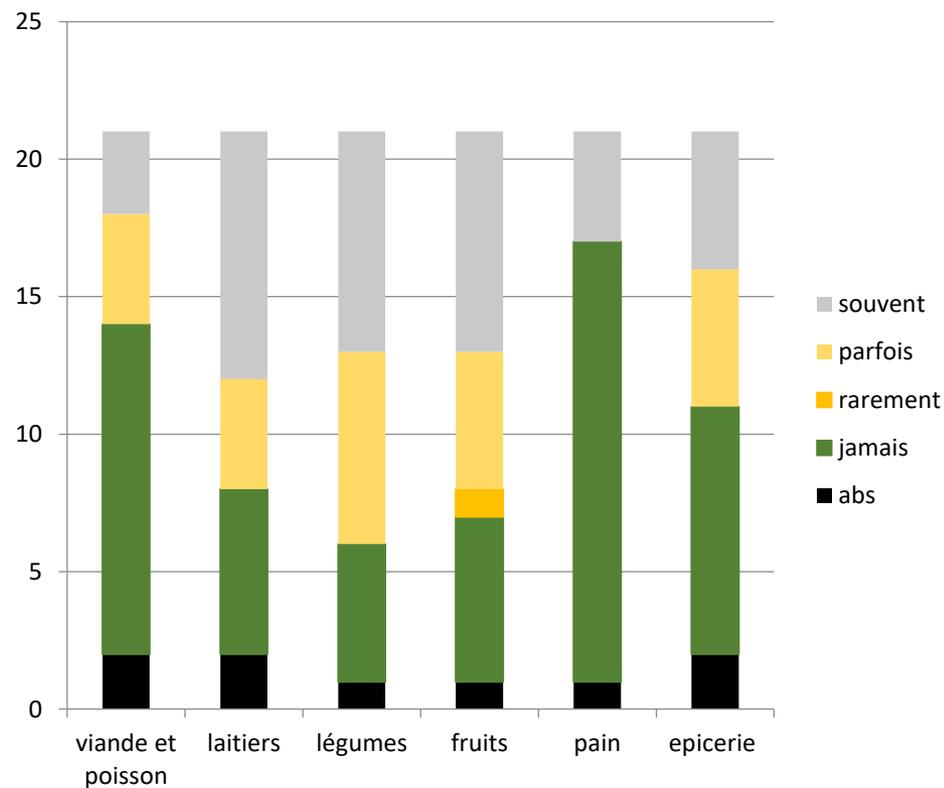
- 1 cantine avait déjà réalisé un diagnostic approfondi avec le GAB 17
- Le CODEV Aunis travaille aussi avec les cantines pour les aider sur l'approvisionnement

Sur l'élaboration des menus, la priorité est donnée à :

- De manière unanime, l'équilibre alimentaire est la première réponse
- 100 % des cantines affichent une volonté de respecter la saisonnalité
- 16 cantines sur 21 intègrent des produits locaux
- 14 cantines intègrent des produits bio
- 12 cantines ont mis en place occasionnellement des menus végétariens
- 3 cantines font participer les enfants à l'élaboration des menus : résultats très positifs

Bio

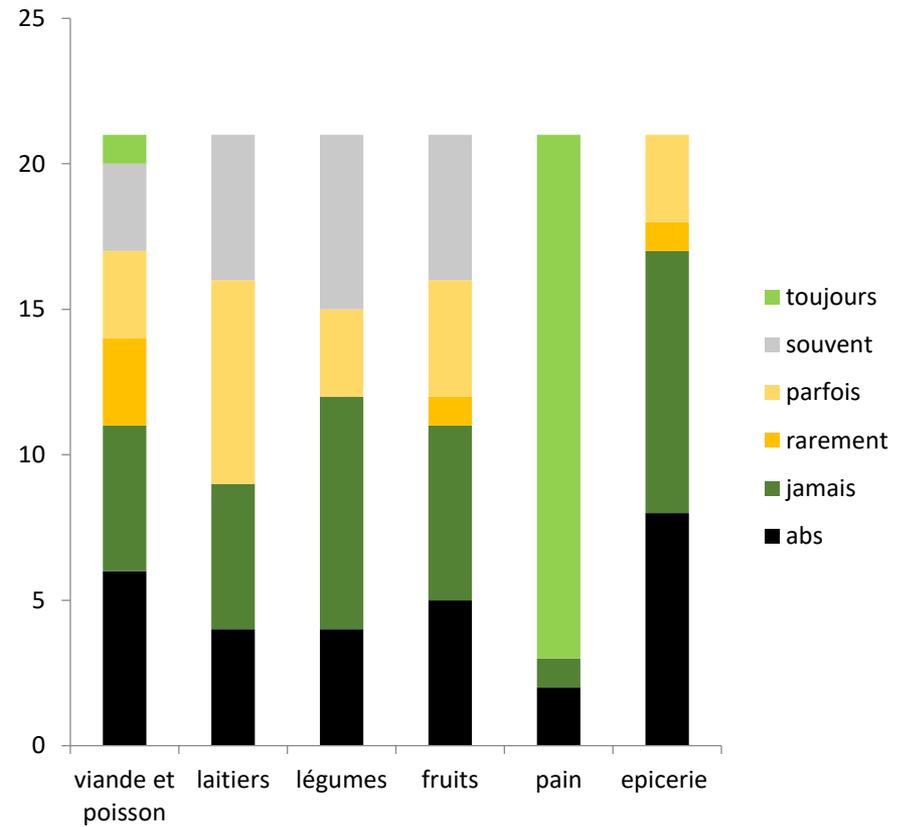
→ En majorité sur les produits laitiers, les fruits et légumes



Local

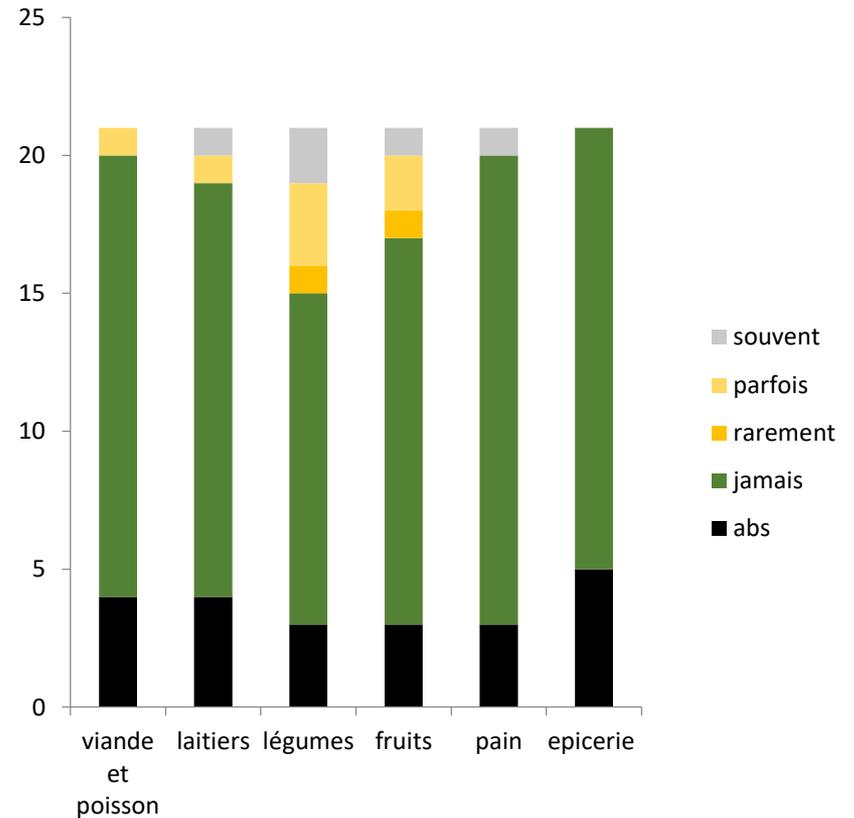
→ Essentiellement sur le pain

→ Puis sur les produits laitiers



Bio et local

→ En majorité sur les fruits et légumes



Les besoins exprimés pour intégrer plus de produits locaux et ou bio dans les cantines

Pour les communes :

- Que les produits soient référencés dans les catalogues de leur fournisseur
- Résoudre le problème de la quantité et des livraisons en regroupant certaines communes
- Prise en charge par la CDC de l'organisation d'un groupement de commande

Pour les producteurs :

- Que les lots soient plus petits pour permettre à des productions spécialisées d'y répondre
- Le sourcing a été essayé mais les producteurs contactés n'ont pas été à l'aise avec la procédure dématérialisée
- Trouver des solutions pour la logistique (souvent trop coûteuse en temps et argent)

Pistes et solutions pour les communes dans l'immédiat ?

Sur l'approvisionnement dans la restauration scolaire :

- Faire des plus petits lots
- Élaborer des menus moins précis en indiquant « fruits ou légumes de saison » permettant aux producteurs de donner ce qu'ils peuvent en fonction de leurs récoltes
- Mettre en place des outils de mesure pour suivre l'évolution des approvisionnements

Éducation :

- Organiser des rencontres producteurs et élèves
- Atelier cuisine
- Faire participer les élèves à l'élaboration des menus

Valorisation de l'existant:

- Promotion des circuits courts
- Faire connaître les producteurs
- Sensibilisation du public

Pistes et solutions au niveau de la CDC et plus sur le long terme ?

- **Des pratiques à essayer :**
 - Au local à Ballon
 - Organiser des rencontres, des déplacements pour échanger avec les territoires voisins qui se sont lancés (CARO, CARA, ...)

- **Mise en place de l'outil Agrilocal**

- **La mise en place d'un soutien technique sur les marchés publics**

- **L'instauration d'une légumerie** : Proposition issue d'acteurs prêts à s'engager (ENILIA ENSMIC + Cyclab)

- **L'extension de l'activité de la pépinière d'entreprise aux activités de maraichage**



Les synergies à trouver avec les dynamiques déjà engagées sur le territoire et ses alentours

En mai 2019 : Réponse à l'appel à projet régional « **Développement des circuits alimentaires locaux et des projets alimentaires de territoires (PAT)** » par un groupe d'acteurs (société civile, élus, producteurs...)



Sur l'année 2019 : Réflexion sur la démarche Afterres 2050 initiée par le programme re-sources de La Rochelle.

Afterres 2050 : modélisation des besoins alimentaires et des pratiques agricoles d'un territoire pour ouvrir un débat pluridisciplinaire sur les évolutions nécessaires de notre système alimentaire.



Périmètre des projets : celui du SCoT La Rochelle Aunis

