

POUR L'ALIMENTATION
LE DÉPARTEMENT AGIT !



DIAGNOSTIC AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL
DE SAÔNE-ET-LOIRE
**LA RESTAURATION COLLECTIVE,
LEVIER D'UNE POLITIQUE
ALIMENTAIRE POUR TOUS
EN SAÔNE-ET-LOIRE**




PRÉFET
DE LA RÉGION
BOURGOGNE-
FRANCHE-COMTÉ
*Liberté
Égalité
Fraternité*



Rapport réalisé par Ceresco – Juillet 2023



18, rue Pasteur - 69007 Lyon - FRANCE
Tel : +33 (0)4 78 69 84 69 | contact@ceresco.fr | ceresco.fr
SAS au capital de 7622 euros | SIRET 423 106 756 00012
RCS Lyon | NAF 7022Z

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION.....	10
PARTIE 1 :	13
LES PRODUCTIONS AGRICOLES ET AGROALIMENTAIRES DE LA SAONE ET LOIRE	13
1. INTRODUCTION	14
2. NOTE DE SYNTHESE 1 : CONNAISSANCE DES PRODUCTIONS ET PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION.....	14
2.1 INTRODUCTION.....	14
2.2 LES FILIERES D'ELEVAGE BOVINS	19
2.2.1 REPERES DE CONSOMMATION SUR LA VIANDE BOVINE.....	20
2.2.2 Le Modèle de production Charolais	23
2.2.3 Pourquoi des Broutards exportés en Italie ?	25
2.2.4 L'ECOSYSTEME VIANDE BOVINE DE LA SAÔNE-ET-LOIRE	27
2.2.5 CLIMAT : IMPACTS ET PERSPECTIVES	32
2.3 LES GRANDES CULTURES : CEREALES, OLEO-PROTEAGINEUX,	39
2.4 FILIERE CAPRINE	51
2.5 FILIERE VOLAILLES	53
2.5.1 L'ECOSYSTEME PRODUCTION DE VOLAILLES EN SAÔNE-ET-LOIRE.....	53
2.5.2 Les différents modes de productions de volailles	55
2.5.3 REPERES DE CONSOMMATION SUR les volailles	58
2.6 FILIERE FRUITS ET LEGUMES.....	62
2.7 zoom sur les filières bio	65
3. NOTE DE SYNTHESE 2 : FONCIER AGRICOLE ET TRANSMISSION.....	67
3.1 les potentialités des terres en lien avec la question de la diversification	67
3.1.1 qualités intrinsèques des terres	67
3.1.2 améliorations anthropiques	71
3.1.3 synthèse des potentialités des sols pour la diversification.....	72
3.2 La diversification agricole	73
3.2.1 estimation des surfaces « à transmettre »	74
3.2.2 Marché foncier	76
3.2.3 La concurrence avec l'usage non agricole	77
3.3 synthèse.....	79

PARTIE 2 :	81
LA CONSOMMATION ET LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE EN SAONE-ET-LOIRE	81
1. NOTE DE SYNTHÈSE 4 : ETAT DES LIEUX DE LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE	82
1.1 REPERES SUR LA Consommation ALIMENTAIRE DES MENAGES	82
1.2 LE TERRITOIRE DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE DE SAÔNE-ET-LOIRE	85
1.3 ENQUETE CONSOMMATEURS	92
2. NOTE DE SYNTHÈSE 5 : LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE : QUANTIFICATION DES BESOINS	96
2.1 INTRODUCTION	96
2.2 Enquête auprès des parents d'élèves dans les collèges	100
2.3 La restauration collective publique : quels volumes en jeu ?	103
2.3.1 ESTIMATION DES BESOINS FOCUS COLLEGES	103
2.3.1 EstiMation des besoins FOCUS EHPAD	104
2.3.1 EstiMation des besoins RHD COLLECTIVE Totale	105
2.4 L'ACTION DU DÉPARTEMENT 71 SUR L'APPROVISIONNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE DES COLLEGES ?	107
2.4.1 AGRILocal 71	107
2.4.2 Des opérations ponctuelles de promotions des AOP	107
2.4.3 Des plans alimentaires pour gagner en attractivité	108
2.4.4 Des incitations financières pour les collèges	108
2.4.5 Divers	108
3. NOTE DE SYNTHÈSE 6 : PRECARITE ALIMENTAIRE	110
3.1 INTRODUCTION	110
3.2 LES POPULATIONS FACE A LA PRECARITE	112
3.2.1 Une diversité de profils	112
3.3 L'ACCES A L'OFFRE ALIMENTAIRE SUR LE TERRITOIRE	119
3.3.1 Accessibilité physique à L'offre alimentaire	119
3.3.2 l'aide alimentaire sur le territoire	120
3.4 Les stratégies de lutte face à la précarité alimentaire	124
3.4.1 Agir sur le BUDGET	124
3.4.2 Agir sur l'offre Alimentaire	126
3.4.3 Agir sur le comportement	129
PARTIE 4 : ADEQUATION ENTRE L'OFFRE ET LA DEMANDE ET SYNTHÈSE DES ENJEUX DU TERRITOIRE	132

1. LES POTENTIELS NOURRICIERS DU TERRITOIRE.....	133
1.1 Introduction	133
1.2 EVOLUTION DU POTENTIEL NOURRICIER DU DÉPARTEMENT	133
1.3 Potentiel Nourricier consommation DOMICILE	135

TABLE DES ILLUSTRATIONS

FIGURE 1 : CARTE D'IDENTITE DU TERRITOIRE DE SAONE ET LOIRE - CERESCO 2022 12

FIGURE 2 : CARTE DES ENSEMBLES DE PAYSAGE EN SAONE-ET-LOIRE - DREAL BOURGOGNE - 2012..... 15

FIGURE 3 : ORIENTATIONS PRINCIPALES DES COMMUNES - OTEX RGA 2020..... 16

FIGURE 4 : REPARTITION COMPARATIVE CROISSANTE DE LA SAU ET DE LA PBS PAR OTEX - RGA 2020 17

FIGURE 5 : NOMBRE D'EXPLOITATIONS, SAU ET PBS PAR OTEX EN 2020 ET EVOLUTIONS 2010/2020 SELON LE RGA 18

FIGURE 6 : CHEPTEL BOVINS ALLAITANTS PAR EPCI ET EVOLUTION 2010/2020 - RGA 2020 19

FIGURE 7 : REPARTITION DU CHEPTEL BOVINS (LAIT ET VIANDE) - SAONE ET LOIRE 2020 - DONNEES AGRESTE 20

FIGURE 8 : EVOLUTION DES TROUPEAUX BOVINS LAITIERS ET ALLAITANTS EN SAONE ET LOIRE - BASE 100 EN 2010 (DONNEES AGRESTE)..... 20

FIGURE 9 : CONSOMMATION TOTALE ET INDIVIDUELLE DE VIANDE EN FRANCE DEPUIS 1970 - FRANCE AGRIMER 2022 REPRIS SUR I4CE 21

FIGURE 10 : DETAIL DE LA CONSOMMATION DE VIANDE BOVINE, PORCINE ET VOLAILLES ET PART DES IMPORTATIONS DANS LA CONSOMMATION EN FRANCE (AGRESTE - DGDDI)* 21

FIGURE 11 : DEBOUCHES DE LA VIANDE BOVINE (FR ET IMPORTS) SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS PAR GRAND TYPE D'UTILISATION (TEC) - GEB-IDELE D'APRES SPIE, BDNI, NORMABEV, EUROSTAT, PRODCOM, CRI, KANTAR ET ENQUETES - OU VA LE BŒUF 2019 22

FIGURE 12 : ORIGINE ET TYPE DE LA VIANDE BOVINE UTILISEE DANS LES DIFFERENTS SECTEURS DE LA RHD - GEB-IDELE D'APRES SPIE, BDNI, NORMABEV, EUROSTAT ET ENQUETES – OU VA LE BŒUF 2019 23

FIGURE 13 : LOCALISATION DE L'AOP "BŒUF DE CHAROLLES" - INAO 2022 - REALISATION CERESCO..... 24

FIGURE 14 : EXEMPLE DE SYSTEMES D'ELEVAGE ALLAITANT CHAROLAIS - BROUTARDS ET VACHES FINIES – INOSYS RESEAUX D'ELEVAGE 24

FIGURE 15 : LOCALISATION DES SURFACES TOUJOURS EN HERBE EN SAONE ET LOIRE - RPG 2020 25

FIGURE 16 : RACES DES BOVINS FRANÇAIS DE 4-16 MOIS IMPORTES EN ITALIE EN 2019 - INSTITUT DE L'ELEVAGE D'APRES DGAL- BDNI..... 26

FIGURE 17 : LOCALISATION DES ELEVAGES BOVINS EN ITALIE EN MILLIERS DE TETES - INSTITUT DE L'ELEVAGE D'APRES ANAGRAFE NAZIONALE ZOOTECNICA JUIN 2020 26

FIGURE 18 : CARTES DES POLLUTIONS DE L'AIR EN EUROPE..... 27

FIGURE 19 : ABATTAGES DE BOVINS EN TEC EN BFC EN 2020 - AGRESTE BDNI 2021 (UGB = UNITE GROS BOVINS) 28

FIGURE 20 : EVOLUTION DES RENDEMENTS FOURRAGERS (qx/HA) EN SAONE ET LOIRE - BASE 100 EN 2015 - DONNEES AGRESTE . 32

FIGURE 21 : EVOLUTION PREVISIBLE DES BAISSES DE DISPONIBILITE D'EAU DANS L'AUTUNOIS – CAPVIANDE 2019 32

FIGURE 22 : QUEL CLIMAT DEMAIN EN FRANCE ? - EXTRAIT DE L'ATELIER PROSPECTIVE ADEME BFC 2050 A AUTUN..... 33

FIGURE 23 : IMPACT DU CHANGEMENT CLIMATIQUE SUR LA POUSSE DE L'HERBE - EXTRAIT DE L'ATELIER PROSPECTIVE ADEME BFC 2050 A AUTUN..... 33

FIGURE 24 : REPARTITION SECTORIELLE DES EMISSIONS DE GAZ A EFFET DE SERRE EN FRANCE EN 2019 - CITEPA 2020..... 34

FIGURE 25 : DETAIL DES EMISSIONS TERRITORIALES DE GES DE L'AGRICULTURE EN FRANCE (MOYENNE 2008-2013) - CLIMAGRI ... 34

FIGURE 26 : CLASSIFICATION DES COP SELON LEURS TENEURS MOYENNES EN PROTEINES, MATIERE GRASSE ET AMIDON - TERRE UNIVIA 2018..... 39

FIGURE 27 : SURFACES DEVELOPPEES (HAUT - HA) ET VOLUMES DE COP COLLECTES (BAS - TONNES) EN 2020 SUR LE 71 - AGRESTE 2022, CERESCO 40

FIGURE 28 : SCHEMA DE FILIERE POUR LES GRANDES CULTURES 71 - CERESCO 2023 42

FIGURE 29 : LOCALISATION DES SURFACES COP & SOJA DANS LA SAU CANTONALE, EN BFC – RPG 2018 ET 2019 43

FIGURE 30 : SURFACES DECLAREES EN MAÏS ENSILAGE, BLE TENDRE ORGE ET OLEAGINEUX - RPG 2020 44

FIGURE 31 : LOCALISATION DES OUTILS DE STOCKAGE (SILOS) ET DE TRANSFORMATION (MEUNERIE, FAB, ...) - FRANCE AGRIMER ET AGRESTE..... 44

FIGURE 32 : LOCALISATION DES OUTILS DE TRANSFORMATION EN LIEN AVEC LA FILIERE DES GRANDES CULTURES - SIRENE 2020 45

FIGURE 33 : EVOLUTION DES SUPERFICIES DEVELOPPEES EN SAONE ET LOIRE - AGRESTE - BASE 100 EN 2015..... 46

FIGURE 34 : EVOLUTION DES RENDEMENTS DES COP EN SAONE ET LOIRE - AGRESTE - BASE 100 EN 2015 46

FIGURE 35 : EVOLUTION DES COUTS DU BARIL DE PETROLE, DES ENGRAIS AZOTES ET DE L'ENERGIE - SOURCE : SERVICE PEP DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DES PAYS DE LA LOIRE SELON DONNEES INSEE 47

FIGURE 36 : TYPOLOGIE DES STRATEGIES D'ADAPTATION A COURT, MOYEN ET LONG TERME, FACE A LA HAUSSE DES COUTS DES INTRANTS - SOURCE : SERVICE PEP DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DES PAYS DE LA LOIRE..... 47

FIGURE 37 : SURFACES DEVELOPPEES ET RENDEMENTS DES LEGUMES SECS EN FRANCE ET EN SAONE ET LOIRE - AGRESTE 48

FIGURE 38 : ZOOM SUR LA DEMARCHE "AGRIETHIQUE"..... 50

FIGURE 39 : CARTE DE L'AOP FROMAGE DE CHEVRES CHAROLAIS.....	51
FIGURE 40 : LOCALISATION DES OUTILS EN LIEN AVEC LA FILIERE LAIT (CHEVRES ET VACHES) - SIRENE 2020	52
FIGURE 41 : REPARTITION DES ELEVAGES DE VOLAILLES DE CHAIR ET VOLUME D'ABATTAGES DE VOLAILLES DES ETABLISSEMENTS AGREES TONNAGE ELEVE – AGRESTE – SSP DIFFABATVOL – DRAAF BFC	53
FIGURE 42 : REPARTITION DES VOLUMES D'ABATTAGES DE VOLAILLES DES ETABLISSEMENTS AGREES TONNAGE FAIBLE – AGRESTE – RESYTA	54
FIGURE 43 : LOCALISATION DES ATELIERS DE TRANSFORMATION DE VIANDE DE BOUCHERIE (ORANGE), DE PREPARATION INDUSTRIELLE A BASE DE VIANDE (VIOLET) ET DE TRANSFORMATION ET CONSERVATION DE VIANDE DE VOLAILLE (ROSE) – SIRENE 2020.....	55
FIGURE 44 : REPARTITION DE LA VOLAILLE FINIE EN SAONE ET LOIRE - AGRESTE ENQUETE AVICOLE 2008.....	55
FIGURE 45 : CONTOUR DE L'AOP VOLAILLE DE BRESSE - INAO	57
FIGURE 46 : EVOLUTIONS DES TYPES DE PRODUITS DE VOLAILLES ACHETEES PAR LES MENAGES FRANÇAIS - FRANCEAGRIMER D'APRES KANTAR WORLDPANEL	58
FIGURE 47 : PART DE CONSOMMATION A DOMICILE DE VOLAILLES ET ELABORES PAR CLASSE D'AGE ET TYPE DE PRODUIT EN 2020 (GAUCHE) ET REPARTITION DES ACHATS DES MENAGES DE PRODUITS DE VOLAILLE PAR CLASSE DE REVENUS EN 2020 (DROITE)	59
FIGURE 48 : ZOOM SUR LA DEMARCHE GRAIN DE SAVEURS	61
FIGURE 49 : LOCALISATION DES SURFACES LEGUMIERES PLEIN CHAMPS SELON LES DONNEES RPG 2020	62
FIGURE 50 : VOLUMES DE PRODUCTION DES LEGUMES DANS LE 71 EN QUINTAUX - STATISTIQUE AGRICOLE ANNUELLE 2020	63
FIGURE 51 : VOLUMES DE PRODUCTION DES FRUITS DANS LE 71 EN QUINTAUX - STATISTIQUE AGRICOLE ANNUELLE 2020.....	63
FIGURE 52 : LOCALISATION DES OUTILS FRUITS ET LEGUMES POUR LA PREPARATION DE JUS (BLEU), DE TRANSFORMATION ET CONSERVATION (ROUGE) ET DE FRUITS SEULS (VERT) - SIRENE 2020.....	64
FIGURE 53 : PART DES SURFACES AB ET EN CONVERSION DANS LA SAU DEPARTEMENTALE EN 2021 - SOURCES : AGENCE BIO / ORGANISMES CERTIFICATEURS	65
FIGURE 54 : EVOLUTION DES SURFACES AB ET EN CONVERSION SUR LE DEPARTEMENT DE SAONE ET LOIRE - SOURCES : AGENCE BIO / ORGANISMES CERTIFICATEURS	65
FIGURE 55 : NOMBRE DE PRODUCTEURS BIO PAR ATELIER DE PRODUCTION EN 2021 – SOURCE : AGENCE BIO / ORGANISMES CERTIFICATEURS	65
FIGURE 56 : REPARTITION PAR EPCI DES SURFACES AB OU EN CONVERSION (GAUCHE) ET DES PRODUCTEURS (DROITE) PAR EPCI, POUR LES LEGUMES, EN 2021 - SOURCE : AGENCE BIO / ORGANISMES CERTIFICATEURS	66
FIGURE 57 : EVOLUTION COMPAREE DES CHEPTELS AB ET EN CONVERSION EN SAONE ET LOIRE - SOURCE : AGENCE BIO / ORGANISMES CERTIFICATEURS	66
FIGURE 58 : SOLS DOMINANT (NIVEAU 1) – SOURCE : GIS SOLS	67
FIGURE 59 : SOLS DOMINANT (NIVEAU 2) – SOURCE : GIS SOLS	68
FIGURE 60 : ALTITUDES REGIONALES – SOURCE : DRAAF BFC ET SEUILS DE PENTE POUR L'AGRICULTURE – SOURCE : BD ALTI, IGN	69
FIGURE 61 : COMMUNES LOI MONTAGNE (AU SENS AGRICOLE) – SOURCE : DDT 71.....	69
FIGURE 62 : RESERVE EN EAU UTILE EN MM – SOURCE : INRA, BD GEOGRAPHIQUE DES SOLS DE FRANCE.....	70
FIGURE 63 : RESTRICTIONS SUR L'USAGE DE L'EAU EN ETE 2022 – SOURCE : DDT71, ARRETE CADRE 2022.....	70
FIGURE 64 : PART DE LA SAU IRRIGABLE (EN %) – SOURCE : DRAAF BFC, OBSERVATOIRE PROSPECTIF DE L'AGRICULTURE 2021 - CHAMBRES D'AGRICULTURE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE, AGRESTE 2010.....	71
FIGURE 65 : GRANDS ENSEMBLES AGRICOLES DU DEPARTEMENT DE SAONE-ET-LOIRE – SOURCE : RPG 2020, TRAITEMENT CERESCO	73
FIGURE 66 : NOMBRE D'AGRICULTEURS PAR COMMUNE ET PART DES PLUS DE 55 ANS – SOURCE : DÉPARTEMENTA71, 2023 ...	74
FIGURE 67 : PART DE LA SAU GEREE PAR DES EXPLOITANTS DE PLUS DE 60 ANS – SOURCE : RA 2020, TRAITEMENT CERESCO.....	75
FIGURE 68 : ESTIMATION DES SURFACES « SANS SUCCESSEUR CONNU » – SOURCE : RA 2020.....	75
FIGURE 69 : GRANDS ENSEMBLES AGRICOLES DU DEPARTEMENT DE SAONE-ET-LOIRE – SOURCE : RPG 2020, TRAITEMENT CERESCO	76
FIGURE 70 : PRIX DES TERRES – SOURCE : LEPRIXDESTERRRES.FR CONSULTE EN AVRIL 2023	76
FIGURE 71 : PRIX DES TERRES PAR PETITE REGION AGRICOLE – SOURCE : LEPRIXDESTERRRES.FR CONSULTE EN AVRIL 2023	77
FIGURE 72 : CONSOMMATION TOTALE (HA) PAR TYPE D'USAGE ENTRE 2011 ET 2020 – SOURCE : CEREMA SUR SPARTE.BETA.GOUV.FR	77
FIGURE 73 : CONSOMMATION D'ESPACES NATURELS, AGRICOLES ET FORESTIERS (NAF) – SOURCE : CEREMA SUR SPARTE.BETA.GOUV.FR	78
FIGURE 74 : CONSOMMATION D'ESPACES NATURELS, AGRICOLES ET FORESTIERS (NAF) RAPPORTE A LA SURFACE DU DEPARTEMENT – SOURCE : CEREMA SUR SPARTE.BETA.GOUV.FR	78
FIGURE 75 : TAUX D'ESPACE (%) CONSOMME PAR RAPPORT A LA SURFACE COMMUNALE 2009-2021 – SOURCE : CEREMA SUR ARTIFICIALISATION.DEVELOPPMENT-DURABLE.GOUV.FR	79
FIGURE 76 : LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION ET LEURS PARTS DE MARCHÉ ESTIMEES. SOURCE : CERESCO, 2022.....	82
FIGURE 77 REPARTITION DE LA FREQUENTATION DES POINTS DE VENTE EN CIRCUITS COURTS (INRA)	84

FIGURE 78 : CARTE DE LA POPULATION 2019 ET TYPOLOGIE COMMUNALE / AIRES URBAINES DE LA DATAR (% = NOMBRE DE COMMUNES)	85
FIGURE 79 : REPARTITION DE LA POPULATION SELON LA TYPOLOGIE COMMUNALE / AIRES URBAINES DE LA DATAR	86
FIGURE 80 : REPARTITION DE LA POPULATION PAR TYPOLOGIE DE COMMUNE - DONNEES INSEE / CALCULS CERESCO 2022	86
FIGURE 81 : CARTE DE LA POPULATION 2019 ET REVENU FISCAL MOYEN PAR UNITE DE CONSOMMATION, PAR COMMUNE (INSEE 2019).....	87
FIGURE 82 : CARTE DE LA POPULATION 2019 - REPARTITION DES REVENUS MOYENS PAR QUANTILE (INSEE 2019).....	87
FIGURE 83 : LOCALISATION DES CONSOMM'ACTEURS SELON LES CARACTERISTIQUES OBSOCO - INSEE 2019	88
FIGURE 84 : LOCALISATION DES COMMUNES POSSEDANT LES PLUS FORTS TAUX DE « CONSOMM'ACTEURS » SELON LES CARACTERISTIQUES OBSOCO - INSEE 2019 ET LOCALISATION DES 5 MAGASINS DE PRODUCTEURS A DATE	89
FIGURE 85 : LOCALISATION DES MAGASINS DE PRODUCTEURS ET LES HYPERS / SUPER EN SAONE ET LOIRE - CERESCO 2023	90
FIGURE 86 : EMBLEMES DES MARCHES ET DENSITE DE POPULATION 2019 - SOURCES INTERNET DIVERSES CERESCO.....	91
FIGURE 87 : % D'EXPLOITATIONS PRACTIQUANT LES CIRCUITS COURTS (HORS VINS) PAR EPCI - RGA 2020 ET DENSITE DE POPULATION 2019	91
FIGURE 88 : COMMUNES DE RESIDENCE DES REpondANTS - CERESCO 2023	92
FIGURE 89 : OU FAITES-VOUS LE PLUS SOUVENT VOS COURSES ALIMENTAIRES ? (2 CHOIX)	93
FIGURE 90 : COMMENT VOUS RENDEZ-VOUS SUR CES 2 LIEUX D'ACHAT ? (1 CHOIX POUR PRINCIPAL ET 1 CHOIX POUR SECONDAIRE) ?	93
FIGURE 91 : EST-CE UN TRAJET SPECIFIQUE QUE VOUS FAITES POUR FAIRE VOS COURSES ? (GAUCHE) ET QUEL TEMPS MOYEN DE PARCOURS EFFECTUEZ-VOUS SUR CE TRAJET SPECIFIQUE (POUR L'ALLER UNIQUEMENT SVP) ? (DROITE).....	94
FIGURE 92 : POUVEZ-VOUS NOUS PRECISER POURQUOI VOUS N'ACHETEZ PAS REGULIEREMENT DES PRODUITS FERMIERS LOCAUX ? (PLUSIEURS REPNSES POSSIBLES)	94
FIGURE 93 : QUELS PRODUITS FERMIERS LOCAUX AIMERIEZ-VOUS TROUVER DAVANTAGE ? (PLUSIEURS REPNSES POSSIBLES)	95
FIGURE 94 : ORGANISATION DU MARCHÉ PUBLIC EN RESTAURATION COLLECTIVE (SOURCE : FNSEA ET JA, 2014)	96
FIGURE 95 : REPARATION DU NOMBRE DE REPAS ET DES ETABLISSEMENTS PAR CATEGORIE - DONNEES ACADEMIE ET DEPARTEMENT. 97	
FIGURE 96 : LOCALISATION DES ETABLISSEMENTS SCOLAIRES (MATERNELLES EN VERT CLAIR ET ELEMENTAIRE EN VERT FONCE) - DONNEES ACADEMIE RENTREE 2021	98
FIGURE 97 : LOCALISATION DES COLLEGES - DONNEES ACADEMIE RENTREE 2021	98
FIGURE 98 : LOCALISATION DES EHPAD / MAISON DE RETRAITES - DONNEES INSEE 2021.....	99
FIGURE 99 : LOCALISATION DES CUISINES DES PRINCIPALES SRC - DONNEES INSEE 2021	99
FIGURE 100 : ETES-VOUS SATISFAIT DE LA QUALITE GLOBALE DES REPAS SERVIS DANS L'ETABLISSEMENT ?	100
FIGURE 101 : POURRIEZ-VOUS NOUS PRECISER POURQUOI VOUS N'ETES PAS SATISFAIT DE LA QUALITE GLOBALE DES REPAS SERVIS DANS LES COLLEGES ? (PLUSIEURS REPNSES POSSIBLES).....	100
FIGURE 102 : POURRIEZ-VOUS TOUTEFOIS NOUS PRECISER QUELS SERAIENT LES FACTEURS D'AMELIORATION SUR LES REPAS SERVIS DANS LES COLLEGES ? (PLUSIEURS REPNSES POSSIBLES).....	101
FIGURE 103 : AVEZ-VOUS DEJA MODIFIE VOS HABITUDES ALIMENTAIRES A LA MAISON EN FONCTION DE CE QUE VOS ENFANTS MANGENT AU COLLEGE ? (GAUCHE) L'ALIMENTATION EST UN LEVIER IMPORTANT DANS LE CADRE DE LA LUTTE CONTRE LE RECHAUFFEMENT CLIMATIQUE : A CE TITRE SERIEZ-VOUS INTERESSE PAR UNE INFORMATION SUR L'IMPACT CARBONE DES REPAS SERVIS ?	101
FIGURE 104 : ESTIMATIONS DES SURFACES NECESSAIRES A L'APPROVISIONNEMENT DES COLLEGES DE SAONE ET LOIRE - CERESCO 2023	104
FIGURE 105 : ESTIMATIONS DES CHEPTELS NECESSAIRES A L'APPROVISIONNEMENT DES COLLEGES DE SAONE ET LOIRE - CERESCO 2023	104
FIGURE 106 : ESTIMATIONS DES SURFACES NECESSAIRES A L'APPROVISIONNEMENT DES EHPAD DE SAONE ET LOIRE - CERESCO 2023	105
FIGURE 107 : ESTIMATIONS DES CHEPTELS NECESSAIRES A L'APPROVISIONNEMENT DES EHPAD DE SAONE ET LOIRE - CERESCO 2023	105
FIGURE 108 : ESTIMATIONS DES SURFACES NECESSAIRES A L'APPROVISIONNEMENT DE L'ENSEMBLE DE LA RHD COLLECTIVE PUBLIQUE DE SAONE ET LOIRE - CERESCO 2023	106
FIGURE 109 : ESTIMATIONS DES CHEPTELS NECESSAIRES A L'APPROVISIONNEMENT DE L'ENSEMBLE DE LA RHD COLLECTIVE PUBLIQUE DE SAONE ET LOIRE - CERESCO 2023	106
FIGURE 110 : TAUX DE COUVERTURES DES BESOINS DES COLLEGES, PAR AGRILocal EN 2022 – VOLUMES EN TONNES.....	107
FIGURE 111 : ECHELLE DE MESURE FIES (SOURCE : FAO)	111
FIGURE 112 : REVENU MEDIAN PAR UNITE DE CONSOMMATION (UC) ET PAR COMMUNE - SOURCE : (INSEE, 2020).....	112
FIGURE 113 : COMMUNE A FORTE PART DE POPULATION DE PLUS DE 75 ANS ET LOCALISATION DES ETABLISSEMENT SPECIALISES POUR PERSONNES AGEES (INSEE 2018)	114
FIGURE 114 : PART DES FAMILLES MONOPARENTALES (INSEE RP 2018)	114

FIGURE 115 : EFFECTIF DES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR (ETUDIANTS INSCRITS) - SOURCE : MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR, RENTREE 2020.....	115
FIGURE 116 : PRATIQUES ALIMENTAIRES EN FONCTION DU REVENU (SOURCE : IPSOS/SECOURS POPULAIRE, BAROMETRE DE LA PAUVRETE 2018)	115
FIGURE 117 : EVOLUTION DU PRIX DES PRODUITS ALIMENTAIRES DE JUILLET 2017 A DECEMBRE 2022 (FRANCE STRATEGIE)	116
FIGURE 118 : PART DES DENREES DISTRIBUEES EN COMPARAISON AVEC L'IDEAL RECOMMANDE PAR LE PNNS (SOURCE : RAPPORT D'ACTIVITE DU RESEAU DES BANQUES ALIMENTAIRES, 2020)	117
FIGURE 119 : LOCALISATION DES COMMERCES ALIMENTAIRES ET COMPARAISON AVEC LES ZONES DE PLUS FAIBLES REVENUS OU A FORTE PROPORTION DE PERSONNES AGEES. (BPE INSEE)	119
FIGURE 120 : FONCTIONNEMENT DE L'AIDE ALIMENTAIRE (HORS AIDES FINANCIERES) (D'APRES LE RAPPORT IGAS N°2019-069R)	121
FIGURE 121 : CARTE DES ASSOCIATIONS DE L'AIDE ALIMENTAIRE (GAUCHE) ET DES EPICERIES SOCIALES ET SOLIDAIRE (DROITE) EN 2019	121
FIGURE 122 : LISTE DES PERSONNES MORALES DE DROIT PRIVE HABILITEES EN SAONE-ET-LOIRE A RECEVOIR DES CONTRIBUTIONS PUBLIQUES DESTINEES A LA MISE EN ŒUVRE DE L'AIDE ALIMENTAIRE JUSQU'EN 2027 (SOURCE : DREETS).....	122
FIGURE 123 : PROFILS DE BENEFICIAIRE DE L'AIDE ALIMENTAIRE - SOURCE : ENQUETE FORS, BOURGOGNE FRANCHE COMTE	122
FIGURE 124 : EVOLUTION DE LA SAU TOTAL DU DEPARTEMENT ET RYTHME DECENNAL D'EVOLUTION – RGA	134
FIGURE 125 : EVOLUTION DU NOMBRE D'EXPLOITATIONS ET RYTHME DECENNAL D'EVOLUTION, ET EVOLUTION DE LA SAU MOYENNE / EXPLOITATION DEPUIS 1970 - RGA	134
FIGURE 126 : EVOLUTION DE LA POPULATION EN SAONE ET LOIRE - BASE 100 EN 1968 - DONNEES INSEE.....	134
FIGURE 127 : POTENTIEL ALIMENTAIRE VEGETAL DE LA SAONE ET LOIRE, SELON LE REGIME ACTUEL - CERESCO 2023.....	135
FIGURE 128 : PROJECTION DE LA SOLE DEPARTEMENTALE ACTUELLE, ET DE CELLE NECESSAIRE SELON LES REGIMES ACTUELS - CERESCO 2023.....	136
FIGURE 129 : POTENTIEL ALIMENTAIRE ELEVAGES DE LA SAONE ET LOIRE, SELON LE REGIME ACTUEL ET PROJECTIONS- CERESCO 2023	137

INTRODUCTION

En cohérence avec sa Stratégie agriculture-alimentation votée en juin 2020, le département de Saône et Loire souhaite se doter d'un Plan Alimentaire de Territoire.

Les PAT sont des outils de politique publique inscrit dans le Code Rural (articles L. 1 et L. 111-2-2). Ils visent à **rapprocher sur un territoire donné, tous les acteurs de l'alimentation** (producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs, collectivités territoriales et acteurs de la société civile) et cherchent à **mettre en cohérence l'ensemble des démarches** pour développer une agriculture durable et une alimentation de qualité.

Le PAT répond aux **enjeux d'ancrage territorial de l'alimentation, de résilience alimentaire et de santé**, et peut revêtir une dimension économique, environnementale et/ou sociale.

La **loi Climat et résilience** du 22 août 2021 renforce en outre des objectifs des PAT sur les objectifs suivants :

- Participer au développement de la certification environnementale, y compris collective
- Favoriser la résilience économique et environnementale des filières territoriales
- Contribuer à la garantie de la souveraineté alimentaire nationale
- Prendre en compte la stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat
- Dans les espaces densément peuplés, participer au renforcement de l'autonomie alimentaire locale et concourir au développement de l'agriculture urbaine

Conformément aux préconisations du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire¹, le PAT du département 71 vise une élaboration concertée, appuyée sur un diagnostic partagé de la production agricole et alimentaire locale, et du besoin alimentaire du territoire

Ce premier rapport présente les résultats du diagnostic réalisé sur le premier semestre 2023.

¹ <https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-quun-projet-alimentaire-territorial>

Quelques données clefs – Le territoire alimentaire en un coup d'œil

Une population urbaine et vieillissante		
551 493 habitants 48ième sur 100 départements	0,8% de la population Française 63% de la population dans un grand pôle urbain ou son aire urbaine (54% en France) 20% de la population dans des communes rurales multipolarisées ou hors d'influence d'un pôle (40% en France) Population quasi stable depuis les années 70 (+30% en France sur la même période)	INSEE 2019
33% des habitants avaient plus de 60 ans en 2019 (27% en France)	16% des habitants ont entre 30 et 44 ans (19% en France), en baisse de -13% entre 2009 et 2019, contre -4% en France	INSEE 2019

Un département agricole : érosion de la viande bovine et croissance des céréales - oléoprotéagineux		
59,5% de la surface départementale en agricole, soit 512 690 ha de Surface Agricole Utile (SAU) 48,7% en France	-1% par rapport à 2010 + 0,2% en BFC Augmentation de la SAU en céréales et/ou oléo-protéagineux (+13 684 ha soit +32%)	RGA 2020
6 079 exploitations en 2020	-21% par rapport à 2010 -21,3% en BFC Plus forte érosion pour les micros et petites exploitations (-30% et -27%)	RGA 2020
Orientations Technico Economique des Exploitations (OTEX)	40% des exploitations en bovins viande, 24% en viticulture, mais forte érosion des OTEX viande (-25% en nombre et -10% en pbs) et augmentation des OTEX « céréales et oléoprotéagineux » (+2% en nombre, + 33% en SAU et +27% en pbs entre 2010 et 2020) Sur la même période, recul des SAU OTEX fruits (-35%), Porcs (-34%) et Volailles (-50%)	RGA 2020
Production Brute Standard PBS - 1 244 392 (k€)	- 4% par rapport à 2010 Plus forte érosion pour les micros et petites exploitations (-33% et -27%)	RGA 2020

	Plus forte érosion pour les exploitations en OTEX volailles (-56%) et plus forte croissance pour les exploitations en OTEX céréales et/ou oléo-protéagineux (+27%) et légumes (+15%)	
Unité de Travail Agricole (UTA) 10 986 UTA en 2020	-10% par rapport à 2010 - 9% en BFC Bascule vers une main d'œuvre salariée plutôt que familiale -64% de main d'œuvre familiale +30% de main d'œuvre salariée	RGA 2020
Part de SAU AB	23 000 hectares de surfaces AB (y compris en conversion) sur le département, soit 4,5% de la SAU, réparties sur 570 fermes. Moyenne BFC : 10% de la SAU +13% de SAU AB entre 2020 et 2021, soit + 2 700 ha, et + 15 000 hectares en 10 ans, soit + 200%.	Agence Bio 2022

Potentiel alimentaire : des filières clefs en déficit pour satisfaire les besoins théoriques des habitants		
Potentiel alimentaire de la population totale de Saône et Loire	<p>Filières végétales</p> <p>380% des surfaces nécessaires en blé tendre (meunerie)</p> <p>19% des surfaces nécessaires en légumes, soit un déficit de 1 700 ha</p> <p>5% des surfaces nécessaires de pommes de terre, soit un déficit de 1 000 ha</p> <p>4% des surfaces nécessaires en fruits, soit un déficit de 1 500 ha</p> <p>4% des surfaces nécessaires en légumes secs, soit un déficit de 2 600 ha</p> <p>Filières animales</p> <p>500% des besoins de la population couverts en viande bovine</p> <p>120% des besoins de la population couverts en production d'œufs</p> <p>68% des volumes laitiers couverts, soit un déficit de 55 000 tonnes</p> <p>10% des volumes de porcs couverts, soit un déficit de 16 000 tonnes</p> <p>16% des volumes de volailles couverts, soit un déficit de 13 000 tonnes</p>	Cf partie 4
Potentiel alimentaire des élèves des collèges de Saône et Loire	1 700 hectares nécessaires pour un approvisionnement 100% local des collèges , soit 0,4% des surfaces agricoles du département, dont 1 600 hectares pour l'élevage et 100 hectares en alimentation « directe » (blé tendre, fruits et légumes, légumes secs...)	Cf partie 4

Figure 1 : Carte d'identité du territoire de Saône et Loire - CERESCO 2022



PARTIE 1 :
LES PRODUCTIONS
AGRICOLES ET
AGROALIMENTAIRES
DE LA SAONE ET LOIRE

1. INTRODUCTION

Le secteur agricole est plus que jamais à la croisée de multiples enjeux alimentaires, énergétiques, environnementaux, économiques et sociaux.

Il s'agit pour lui de **répondre en qualité et en quantité aux besoins alimentaires** de la population et de l'export, mais également aux besoins non alimentaires pour aider l'industrie et la société à sortir du « tout pétrole » via le développement des **bioénergies et des produits biosourcés**.

En parallèle de ces attentes, l'agriculture doit contraindre son système de production pour **respecter des écosystèmes endommagés** (climat, biodiversité, eau, sols...).

Et pour parfaire cette équation déjà complexe, le secteur agricole doit **faire face à des défis internes** comme le non renouvellement des générations agricoles, la difficulté de transmission de son capital productif, une répartition de la chaîne de valeur sur les maillons alimentaires pas toujours à l'avantage de la production, une hausse des coûts de l'énergie, une inflation qui met à mal les capacités de consommation et une perte de connexion avec les consommateurs.

Dès lors, et au vu de la complexité des attentes et contraintes du système alimentaire, on comprend aisément **l'importance de pouvoir objectiver la situation des filières agricoles en Saône et Loire, pour caractériser les enjeux** auxquels elles font face d'une part, et mettre en avant d'autre part les ambitions que pourrait porter le Département, au regard de ses compétences et de son cadre logique d'intervention. C'est l'objet de cette première partie.

2. NOTE DE SYNTHÈSE 1 : CONNAISSANCE DES PRODUCTIONS ET PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

2.1 INTRODUCTION

D'après la DREAL Bourgogne, 3 unités paysagères composent majoritairement le territoire :

- Les terres d'élevage à l'Ouest
 - › Le Morvan, organisé autour de sa ville centre Autun
 - › Le Brionnais / Charolais, terres de l'AOP du même nom. Paray, Montceau Les Mines et le Creusot constitue les 3 bassins de population de cet ensemble.
- La plaine de Bresse à l'est, avec les grandes cultures et la polyculture-élevage, notamment pour la volaille de Bresse. Cet ensemble est scindé par la Saône, qui peut lui apporter des capacités d'irrigation. Chalon sur Saône en est le Bourg centre majeur, aux côtés de Louhans, plus en retrait dans les terres.
- Les coteaux viticoles qui prennent place sur la lisière du massif du Charolais, avec Mâcon au Sud

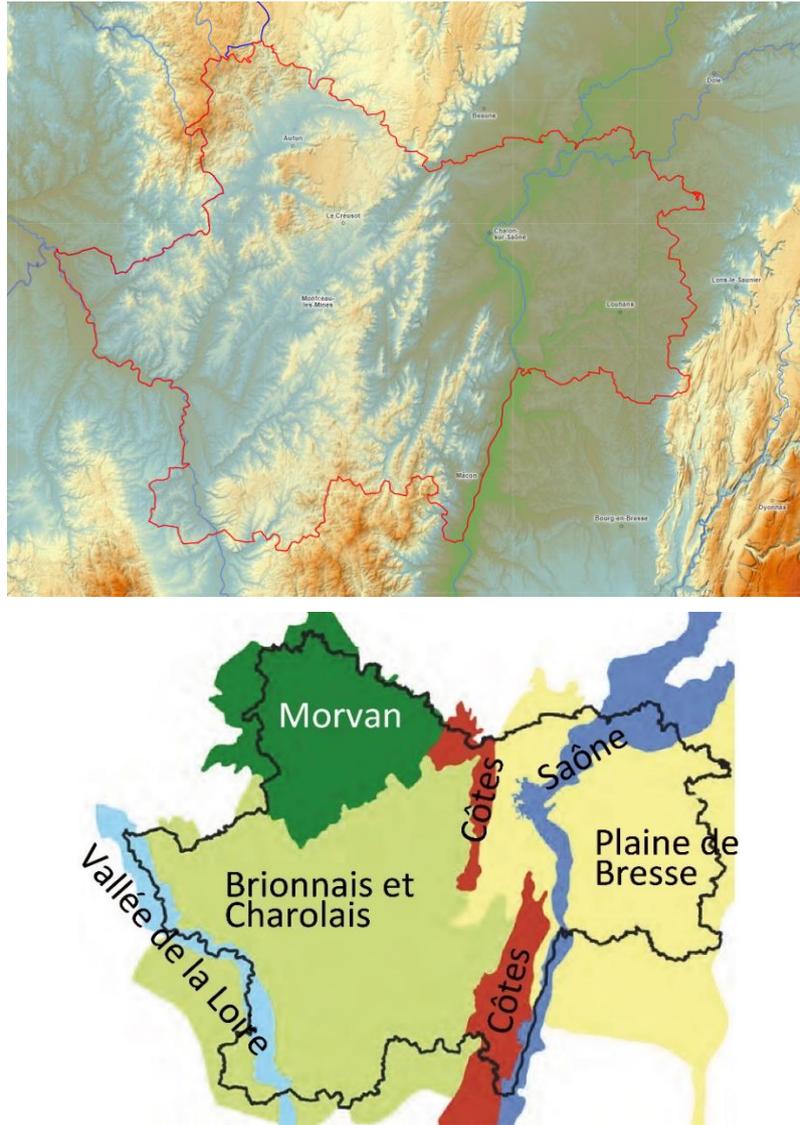


Figure 2: carte des ensembles de paysage en Saône-et-Loire - Dreal Bourgogne - 2012

L'agriculture de Saône et Loire bénéficie donc d'une grande diversité de terroirs et de productions agricoles.

En termes de surfaces, le département est très largement orienté vers **l'élevage bovins allaitant**, avec près de **60% des surfaces agricoles dédiées** (cf Figure 4 et Figure 5). Dans ce classement OTEX², cette production est toutefois en recul de 15 000 hectares (-5%) et de 20 000 têtes (-9%) entre 2010 et 2020. En termes de PBS³, cette catégorie d'OTEX passe en 2^d position derrière la production viticole.

² **Orientation Technico Economique** permettant de déterminer l'orientation principale d'une exploitation, en cas d'ateliers de productions diverses

³ **Production Brute Standard** : décrit un potentiel de production des exploitations et permet de classer les exploitations selon leur dimension économique. Les coefficients de PBS ne constituent pas des résultats économiques observés.

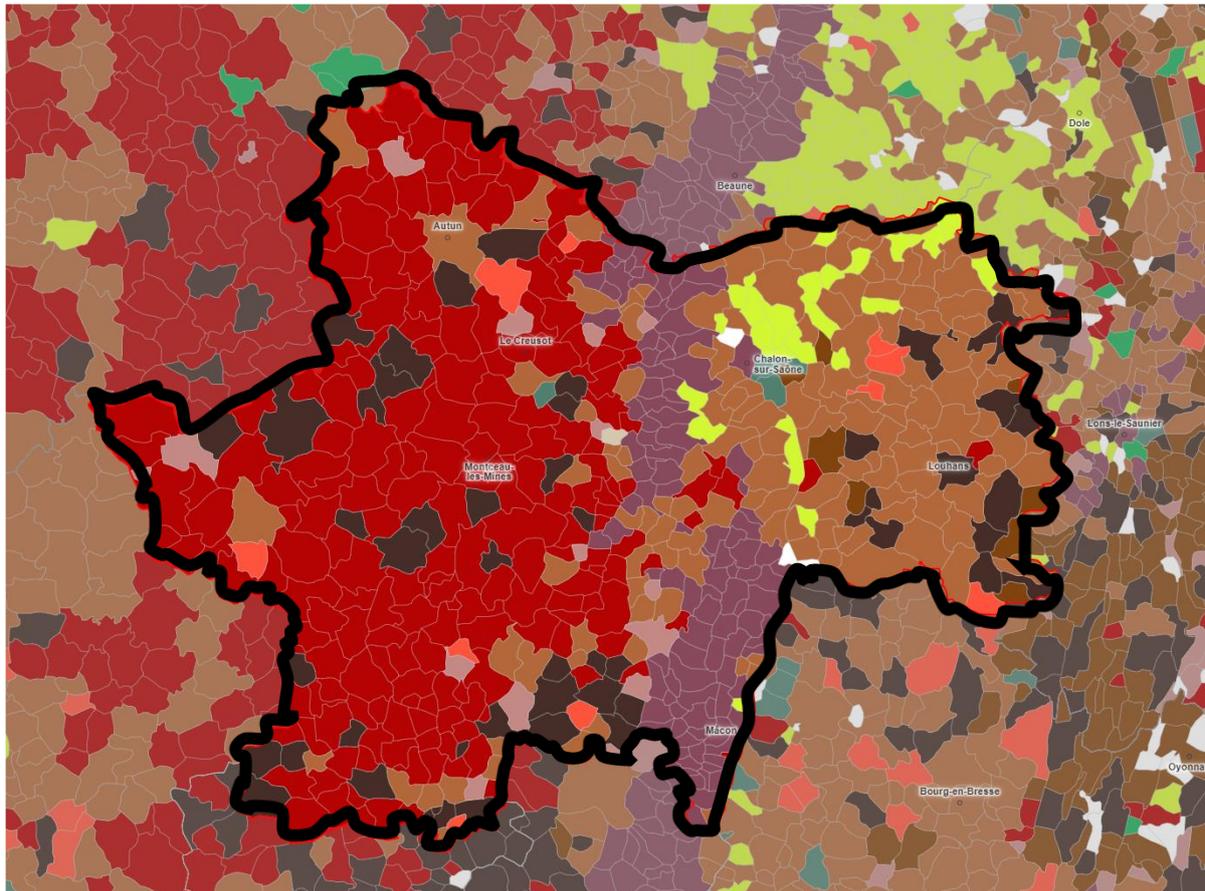
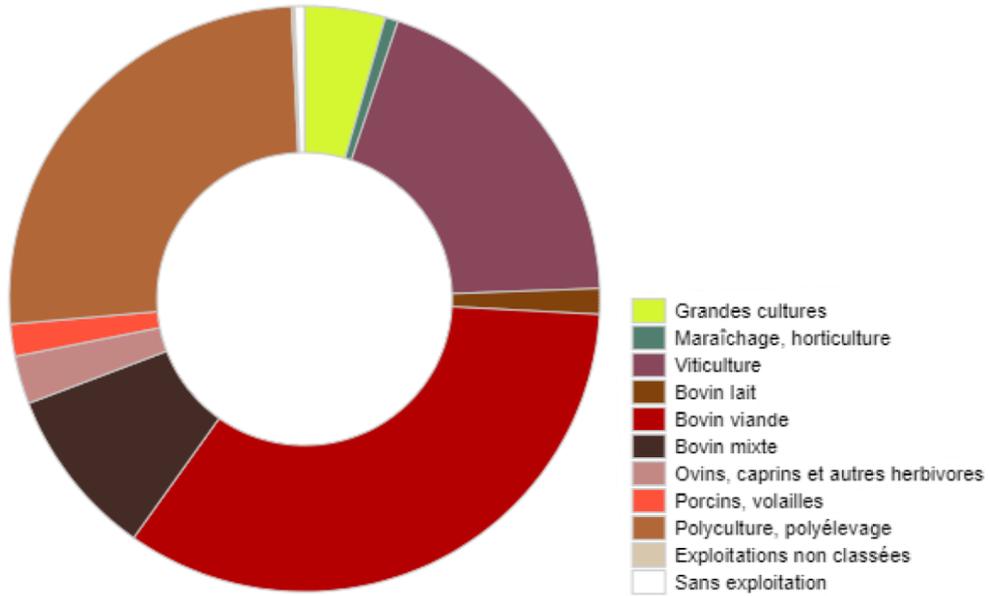


Figure 3 : Orientations principales des communes - OTEX RGA 2020

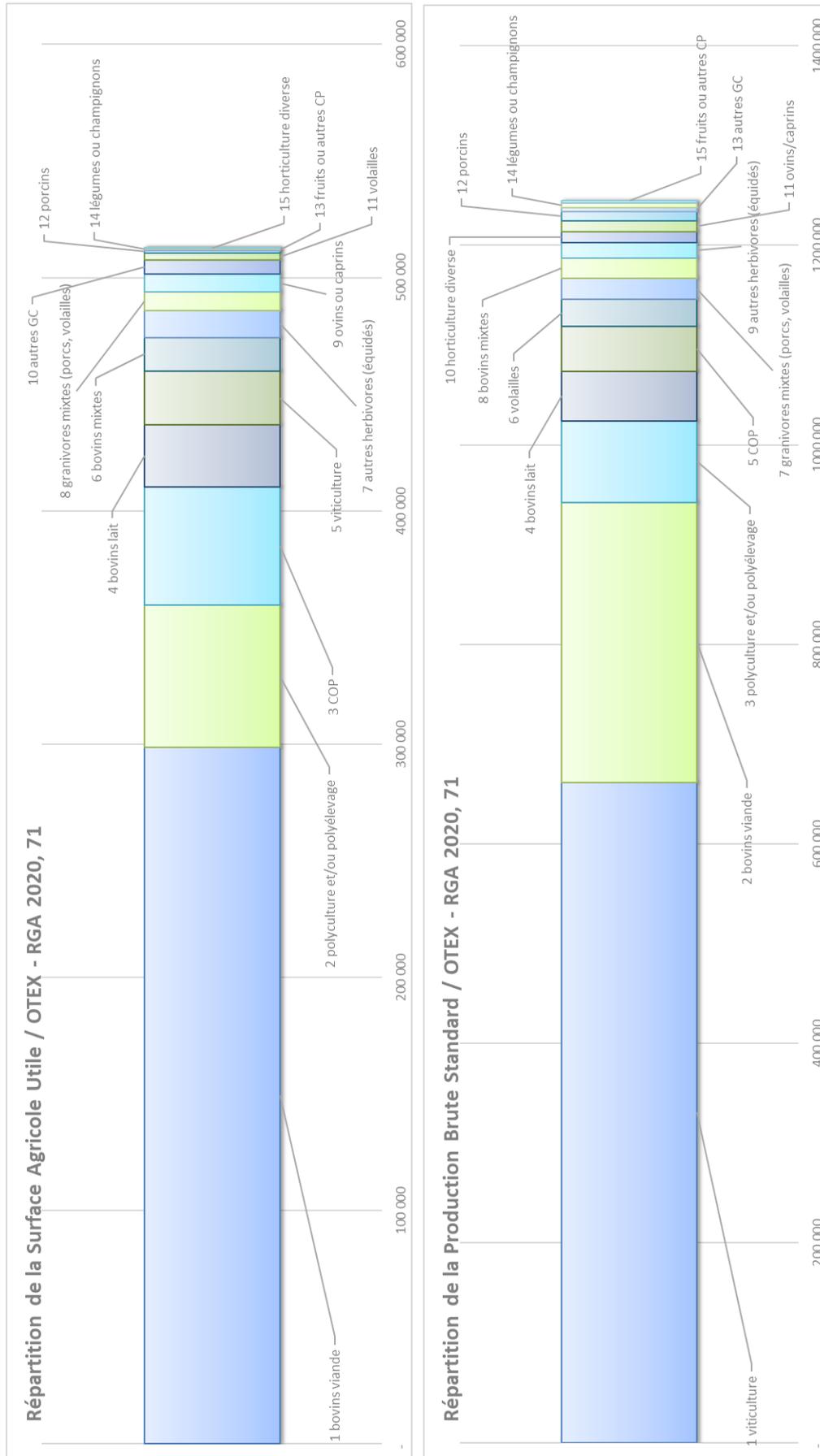


Figure 4 : Répartition comparative croissante de la SAU et de la PBS par OTEX - RGA 2020

Toujours d'après l'occupation au sol, la seconde catégorie sont les **exploitations en polycultures-élevage et les COP⁴**, avec près de **23% des surfaces agricoles dédiées** en 2020 (cf Figure 4 et Figure 5). Au sein de cette catégorie, on observe toutefois une augmentation des surfaces en COP d'environ 33% de la catégorie entre 2010 et 2020, soit + 13 000 ha environ.

Ces surfaces pourraient notamment provenir des exploitations en **Volailles et Porcs**, qui ont connu un **fort retrait d'environ 5 000 ha** sur cette même période (cf. Figure 5). Notons toutefois que les cheptels de ces productions ont augmentés sur cette même période.

Enfin, notons que la **viticulture**, en 5^{ème} position dans les surfaces agricole du département, est en première place en termes de PBS. C'est également une des rares filières qui croît tant en termes de surfaces (+33%) qu'en terme de PBS (+27%), ce qui traduit sa bonne santé économique (cf Figure 4 et Figure 5).

Données 2020	n_exploit		sau_ha		pbs	
céréales et/ou oléoprotéagineux	420	2%	50 847	33%	44 527	27%
autres grandes cultures	254	157%	5 877	19%	4 002	-51%
légumes ou champignons	36	-18%	313	193%	3 987	15%
fleurs et/ou horticulture diverse	82	-27%	216	-8%	10 850	-33%
viticulture	1 457	-11%	23 071	-3%	661 719	3%
fruits ou autres cultures permanentes	23	-15%	486	-35%	2 485	-19%
bovins lait	167	-27%	26 469	1%	50 250	2%
bovins viande	2 307	-25%	298 447	-5%	280 742	-9%
bovins mixtes	112	-11%	14 448	0%	20 599	-8%
ovins ou caprins	305	-43%	7 760	7%	10 652	-8%
équidés et/ou autres herbivores	287	-43%	11 497	0%	15 424	-9%
porcins	20	-13%	989	-34%	9 664	-1%
volailles	93	-47%	3 272	-50%	27 349	-56%
combinaisons de granivores (porcins, volailles)	79	-26%	7 894	-15%	21 068	-25%
polyculture et/ou polyélevage	424	-29%	61 056	3%	81 074	-3%
non classées	13		48			
Total	6 079	-21%	512 690	-1%	1 244 392	-4%

Figure 5 : Nombre d'exploitations, SAU et PBS par OTEX en 2020 et évolutions 2010/2020 selon le RGA

Dans les filières d'importance plus relative, notons également la filière caprine, avec environ 7 700 ha, soit presque autant que les filières granivores. Cette filière semble faire preuve de dynamisme avec une évolution positive de ses surfaces dédiées de + 7% (cf Figure 5).

Etudions à présent les principales filières agricoles du territoire.

⁴ Céréales (Blé, Orge, Maïs, ...), Oléagineux (Colza, Tournesol, Soja...), Protéagineux (Pois, Féverole, ...)

2.2 LES FILIERES D'ELEVAGE BOVINS

QUELQUES CHIFFRES CLES

La filière bovine est une filière majeure de Saône et Loire a bien des égards :

- Environ **40%** des exploitations sont en OTEX bovins viande
- Environ **60%** de la SAU est consacrée à cette OTEX (et même 70% en considérant les OTEX polyculture-élevage)
- Environ **25%** de la PBS est issue de ces exploitations
- **3 outils d'abattage** sur le département dont un qui draine environ 90% des volumes abattus (Bigard, à Cuiseaux)
- 1 outil de découpe à Chalon, en plus de ceux présents sur les 3 abattoirs
- Un cheptel de bovins en baisse : - **8,5%** sur la période 2000/2020 pour le 71, contre - 10% en France sur la même période

› Notons toutefois les dynamiques suivantes pour chacun de ces indicateurs entre 2010 et 2020 :

› Nombre d'exploitation OTEX bovins viande : **baisse de 25%** contre 21% d'érosion sur l'ensemble des exploitations du département

› SAU OTEX bovins viande : **baisse de 5%** contre 1% d'érosion au total

› PBS OTEX bovins viande : **baisse de 9%** contre 4% d'érosion au total

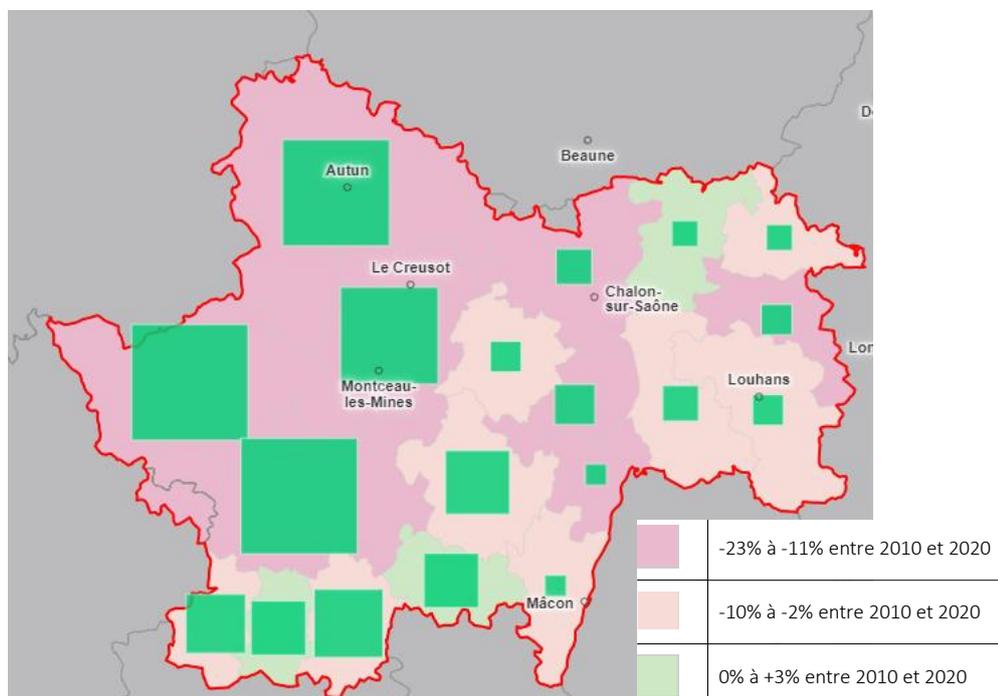


Figure 6 : Cheptel bovins allaitants par EPCI et évolution 2010/2020 - RGA 2020

Le cheptel bovin est très largement dominé par les bovins allaitants, pour environ 90% du cheptel (cf. Figure 7).

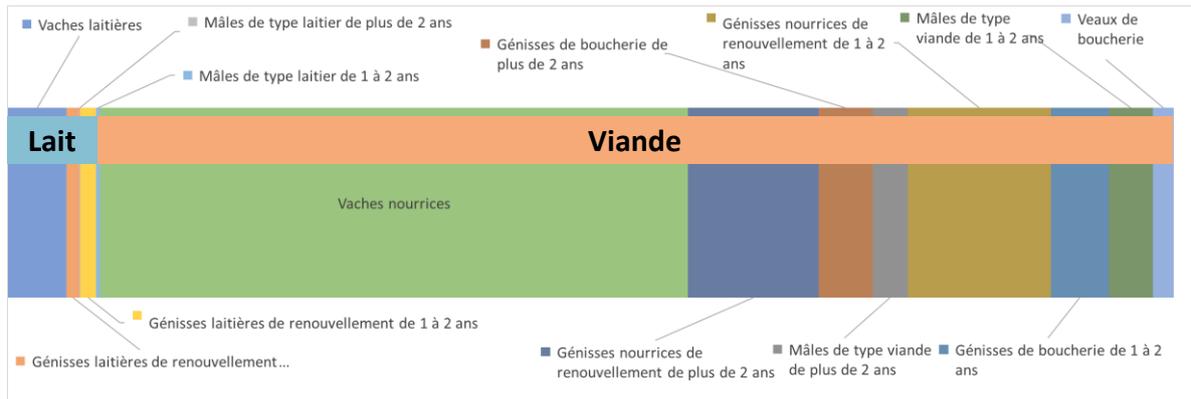


Figure 7 : Répartition du cheptel bovins (lait et viande) - Saône et Loire 2020 - Données Agreste

Ces 2 troupeaux subissent une érosion marquée depuis les années 2000, et plus particulièrement depuis 2017 (cf. Figure 8) :

- **Lait** : -34% sur la période 2000/2020 pour le 71, contre - 27% en France sur la même période
- **Viande** : - 8,5% sur la période 2000/2020 pour le 71, contre - 10% en France sur la même période.

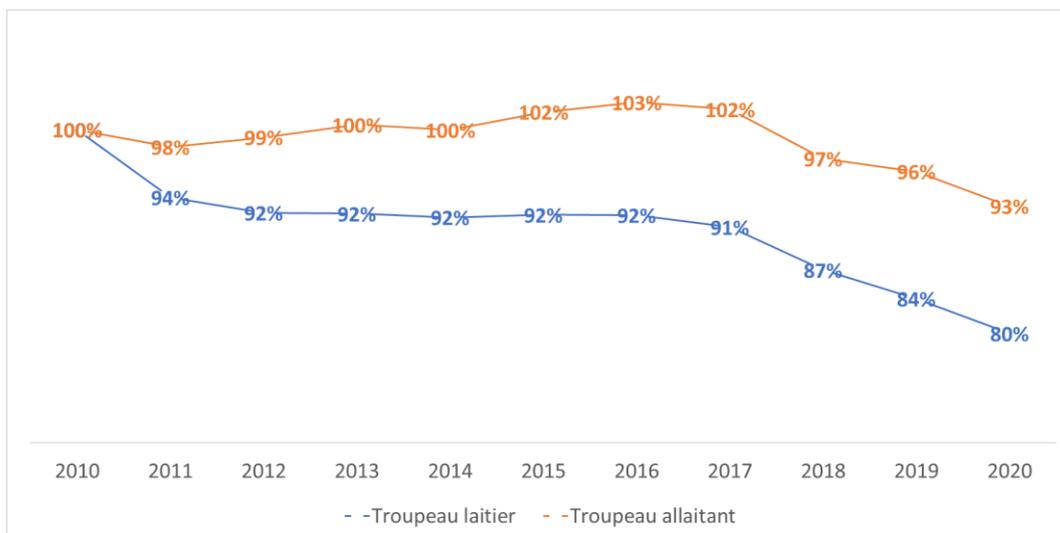


Figure 8 : Evolution des troupeaux bovins laitiers et allaitants en Saône et Loire - Base 100 en 2010 (données Agreste)

Cette **baisse de cheptel est multifactorielle** : déficit de renouvellement des départs à la retraite, hausse des coûts de production, baisse des marges, densité laitière insuffisante pour la collecte, ...

2.2.1 REPERES DE CONSOMMATION SUR LA VIANDE BOVINE

La baisse du cheptel s'inscrit par ailleurs dans le cadre de **fortes mutations de la consommation de la viande** en France. Si la consommation totale, toutes viandes confondues, a tendance à **augmenter depuis les années 70** (cf courbe noire sur la Figure 9 : +37% entre 1970 et 1990, puis +3% entre 1990 et 2013, et +6% entre 2013 et 2020), c'est en grande partie du fait de la **hausse de la population Française**.

La consommation carnée par habitant a elle tendance à diminuer depuis les années 90, bien que cette baisse soit relative (-11% en 23 ans, cf courbe rouge sur la Figure 9), voire en augmentation depuis quelques années (+2% depuis 2013).

Rappelons que pour un besoin protéique recommandé à 60 g/pers/jour, les consommations moyennes Françaises se situent aux alentours de 130 g/pers/jour, dont 1/3 en protéines végétales (céréales, légumineuses...) et 2/3 en origine animale (viandes, poissons, œufs, produits laitiers...).

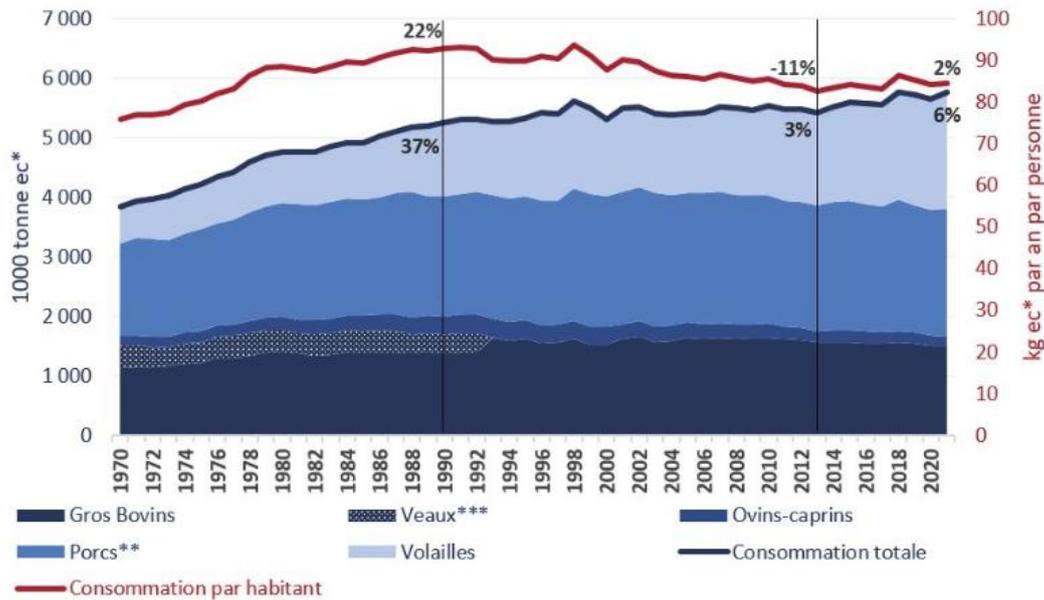


Figure 9 : Consommation totale et individuelle de viande en France depuis 1970 - France AgriMer 2022 repris sur I4CE

Dans le détail, on constate que c'est essentiellement la consommation de viandes blanches qui tire la consommation : la **consommation de viande bovine en France a diminué de 10%** en volume sur 2001/2021, tandis que la consommation de **viande porcine restait stable** et que la consommation de **volaille augmentait fortement de 42%**. (cf. Figure 10)⁵.

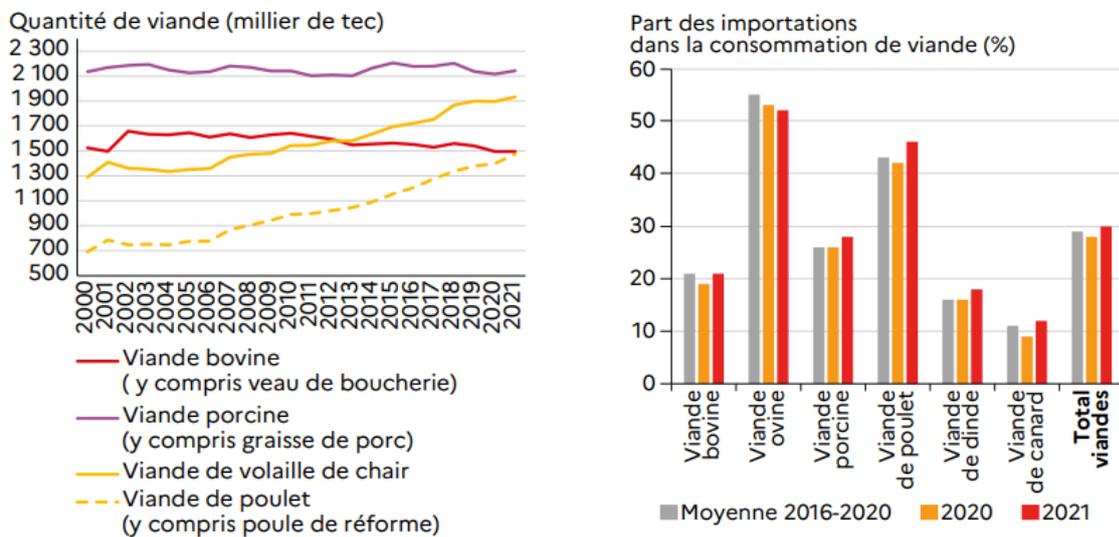
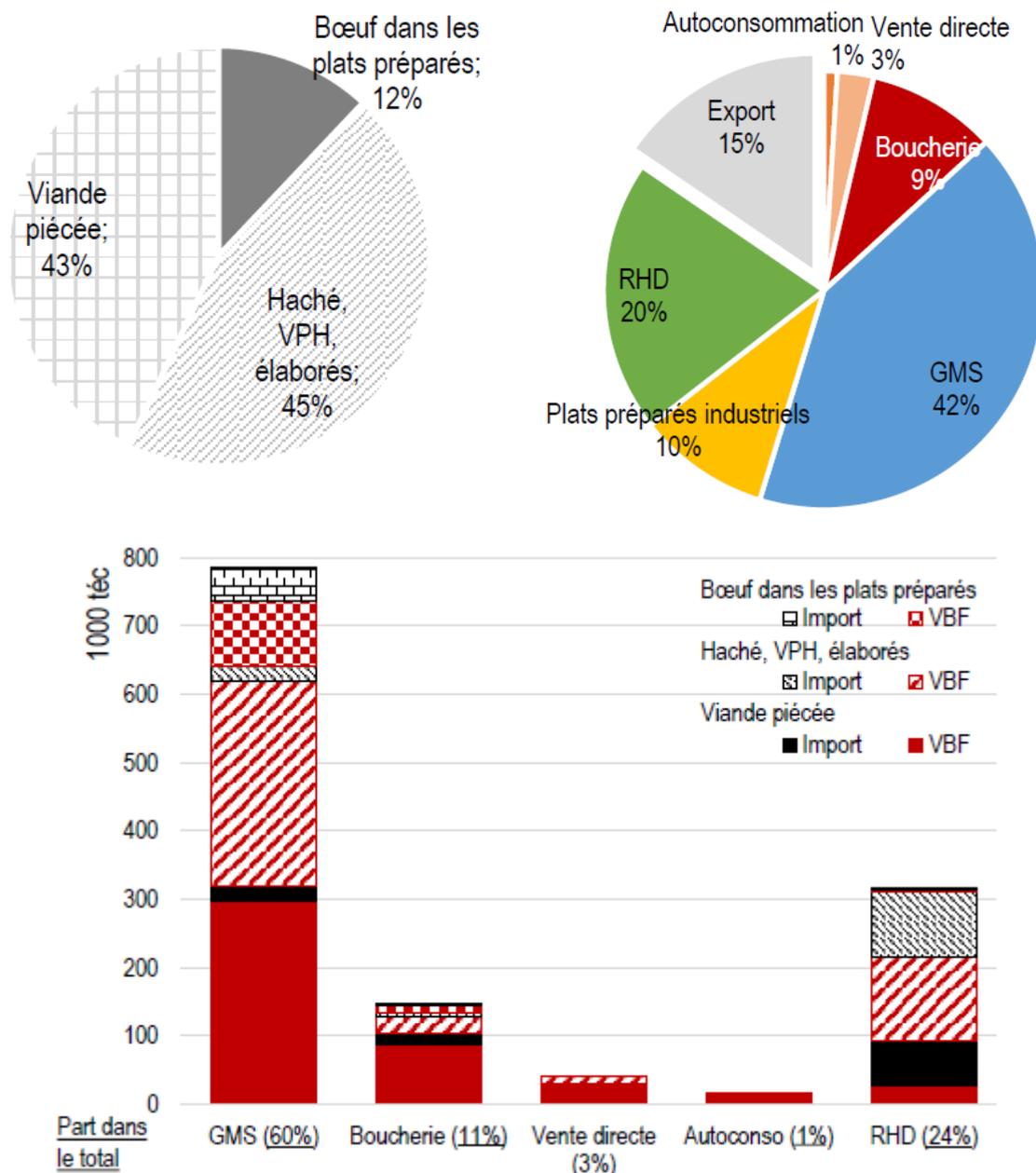


Figure 10 : Détail de la consommation de viande bovine, porcine et volailles et part des importations dans la consommation en France (Agreste - DGDDI)*

⁵ TEC – Tonnes Equivalent Carcasse

En comparant la Figure 9 et la Figure 10, on constate par ailleurs que seule la production de volaille a augmenté en France, tandis que les productions de viande bovine et porcine diminuaient en volumes. De fait nos importations de viande bovine sont d'environ 20% de la consommation totale, et sont globalement en hausses.

La GMS reste le débouché principal de la viande disponible en France avec 42% des volumes avant export. **La RHD commerciale et collective constitue le second débouché, avec 20% des volumes** (cf. Figure 11). La boucherie traditionnelle n'absorbe que 9% des volumes disponibles, tandis que la vente directe représente environ 3%.



VBF – Viande Bovine Française / VPH – Viande Prête à Hacher

Figure 11 : Débouchés de la viande bovine (FR et imports) sur le marché français par grand type d'utilisation (tec) - GEB-Idele d'après SPIE, BDNI, Normabev, Eurostat, Prodcom, CRI, Kantar et enquêtes - Où va le bœuf 2019

Avec l'évolution des habitudes alimentaires, la consommation de viande transformée se généralise. **La viande bovine est ainsi achetée à 57% en élaborée ou dans des plats préparés**. La viande piécée ne représente plus que 41% des volumes écoulés en GMS et 29% en RHD

Avec 52% d'imports, la RHD collective et commerciale reste le 1^{er} débouché des viandes étrangères.

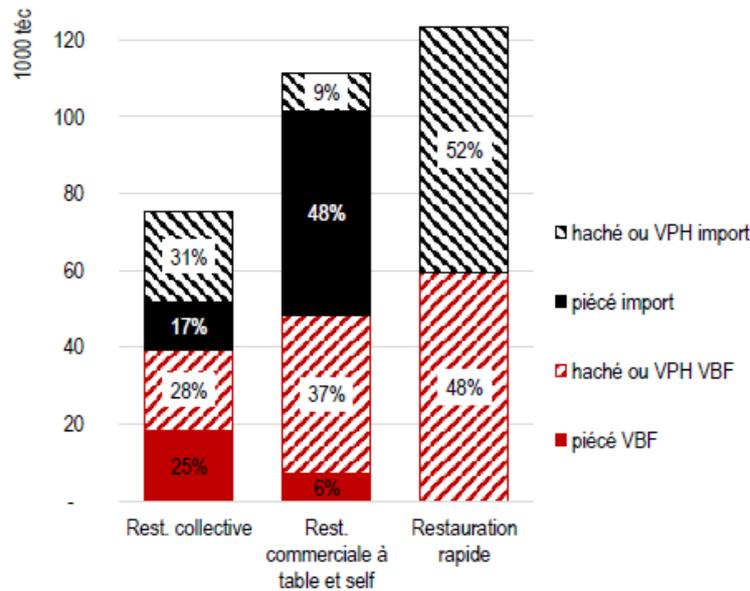


Figure 12 : Origine et type de la viande bovine utilisée dans les différents secteurs de la RHD - GEB-Idele d'après SPIE, BDNI, Normabev, Eurostat et enquêtes – Où va le Bœuf 2019

Notons toutefois des différences notables entre RHD collective et commerciale, illustré sur la Figure 12 :

- **RHD collective** (25% des volumes tec de la RHD) : environ 50% de la viande bovine est d'origine Française, avec 60% de haché au total
- **RHD commerciale de table** (35% des volumes tec de la RHD) : environ 40% de la viande bovine est d'origine Française, avec 46% de haché au total
- **RHD commerciale rapide** (40% des volumes tec de la RHD) : 48% de la viande bovine est d'origine Française, avec 100% de haché au total (forte croissance des burgers)

Selon les stratégies des metteurs sur le marché (producteurs, abattoirs, coopératives, ...), ces tendances de consommations dans la RHD peuvent induire des difficultés pour assurer les équilibres carcasses, ou au contraire permettre de mieux assurer les équilibres avants/arrières, selon les débouchés (boucheries, caissettes, GMS, RHD...).

2.2.2 LE MODELE DE PRODUCTION CHAROLAIS

La majorité du bassin allaitant de la Saône est Loire est couverte par l'AOP « Bœuf de Charolles » (cf Figure 13).

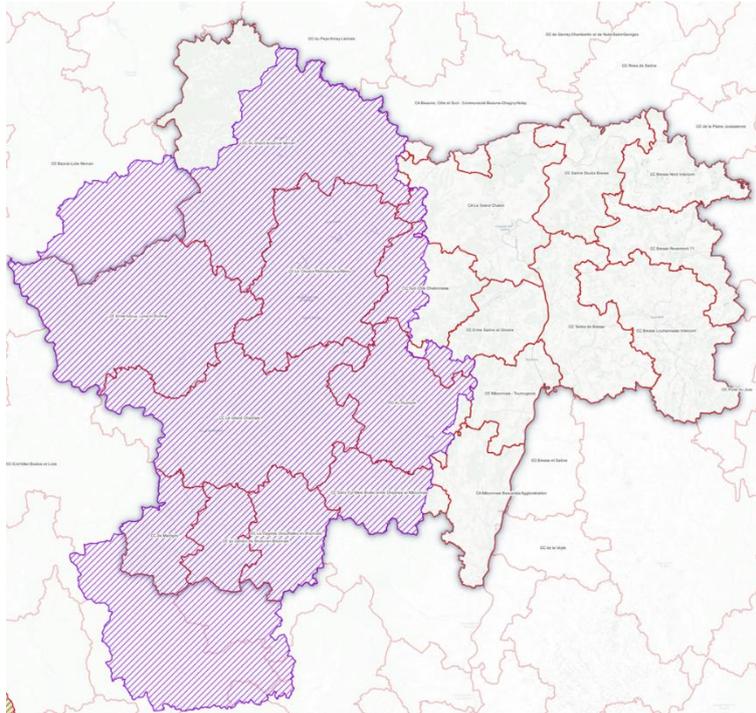


Figure 13 : Localisation de l'AOP "Bœuf de Charolles" - INAO 2022 - Réalisation CERESCO

Les systèmes bovins les plus communs du Charolais (cf Figure 14), reposent sur **une croissance des veaux sous la mère, basée sur un pâturage tournant sans complémentation**. Après le sevrage, une conduite alimentaire soutenue pour les broutards et les génisses vendus vers 11 – 12 mois, principalement sur le marché Italien, pour engraissement. Les 2 marchés notoires pour l'export en vif des broutards, sont le marché au cadran de Moulins Engilbert (58) et le marché de Saint Christophe en Brionnais (71).

Pendant l'hiver, les femelles d'élevage sont **alimentées par du foin et de l'enrubannage**, complétés par des apports en concentrés notamment après les vêlages.

Dans les systèmes valorisant également les vaches « finies », les céréales produites sur l'exploitation sont destinées à la complémentation des animaux destinés à la vente. Dans ces exploitations non autonomes en pailles, le rendement paille est l'un des éléments de décision pour le choix des espèces et variétés de céréales à cultiver.

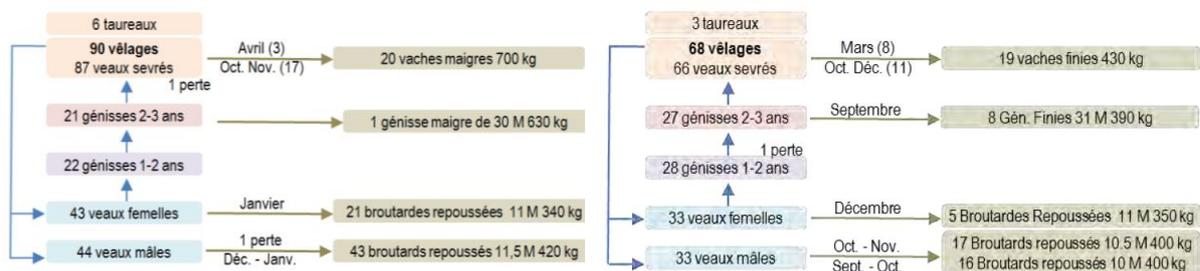


Figure 14 : Exemple de systèmes d'élevage allaitant Charolais - Broutards et Vaches finies – Inosys Réseaux d'élevage

Ces systèmes de production accordent ainsi une part importante à la valorisation des pâtures, comme le montre la carte de la Figure 15, qui localise les surfaces d'herbe dans le bassin Charolais.

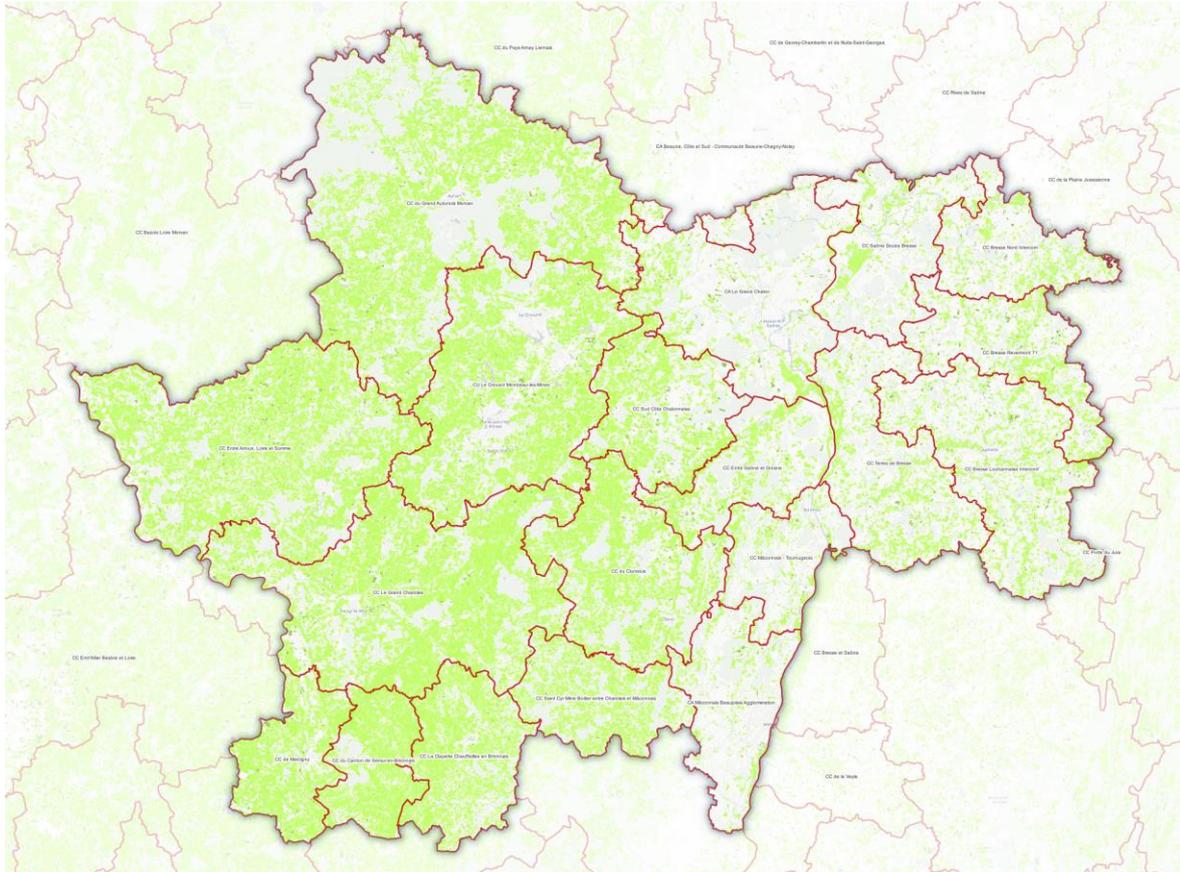


Figure 15 : Localisation des surfaces toujours en herbe en Saône et Loire - RPG 2020

2.2.3 POURQUOI DES BROUTARDS EXPORTES EN ITALIE ?

En Italie, la consommation de viande bovine est principalement axée vers des viandes de couleur claire, associée à la fraîcheur et la tendreté. Les Italiens consomment donc d'avantage de viande de taurillons et de génisses. Par ailleurs, l'Italie est très déficitaire en production d'animaux nés sur son territoire, avec environ 46% d'autonomie seulement (né, élevés et abattus en Italie - 53% après déduction de l'export).

Le pays doit donc importer une large partie de ses animaux pour l'engraissement. Les animaux français y sont très présents pour des raisons tant techniques que commerciales. **La proximité géographique facilite la logistique des échanges, dans un contexte où les normes de transport en vif se durcissent.** Les éleveurs français ont ainsi adapté leurs cheptels, avec des animaux dont l'âge, le poids et la génétique répondent à la demande de ce marché. La France est en concurrence avec l'Irlande, la Pologne et l'Autriche sur ce marché. Ces pays se concentrent toutefois de plus en plus sur l'engraissement sur place.

Parmi les races Françaises, la Charolaise tient une place de choix dans les imports italiens, avec 37% des tonnages en 2019 (cf. Figure 16). Ces animaux sont appréciés pour leur bonne croissance, leur résistance et leur docilité.

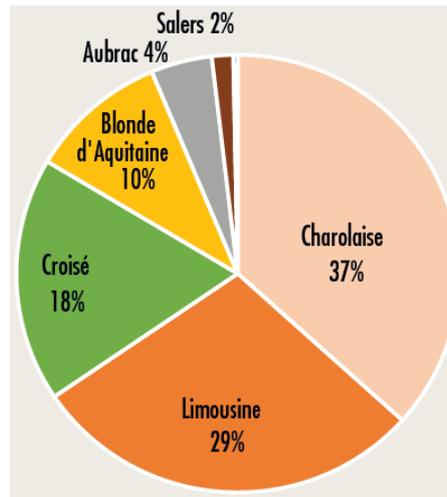


Figure 16 : Races des bovins Français de 4-16 mois importés en Italie en 2019 - Institut de l'élevage d'après DGAL-BDNI

L'engraissement des broutards est très concentré dans la plaine fertile du Pô (Nord de l'Italie), terre où se concentre l'essentiel des grandes cultures, notamment en maïs ensilage irrigué, et donc les productions animales à caractère intensif (volailles, porcs, lait...) comme le montre la Figure 17.

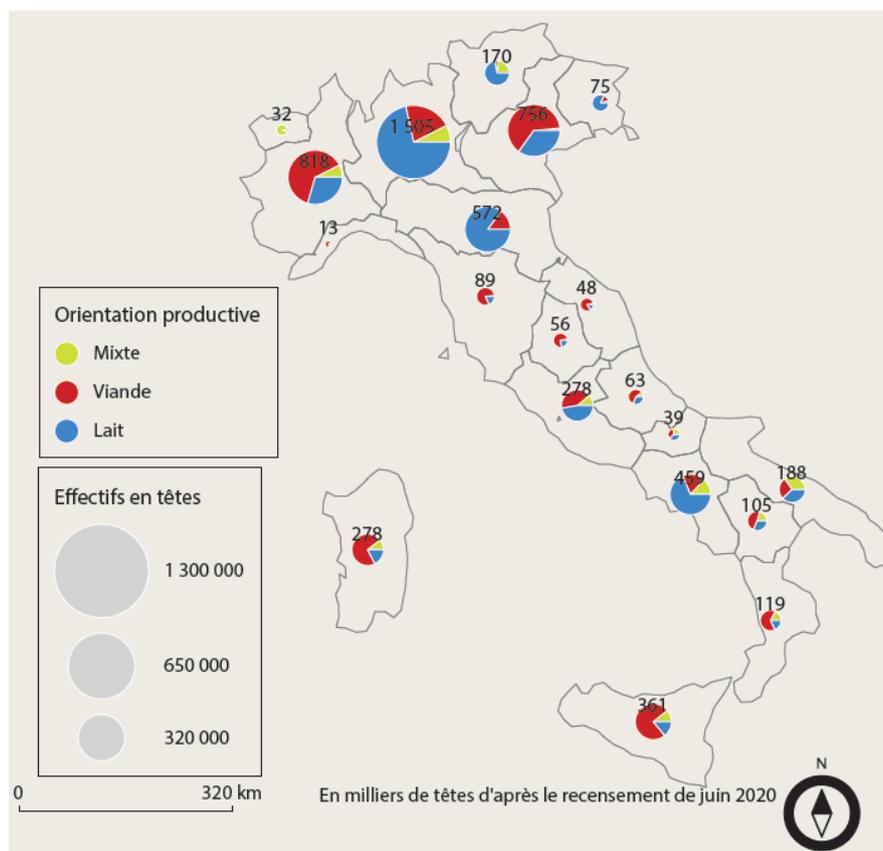


Figure 17 : Localisation des élevages bovins en Italie en milliers de têtes - Institut de l'élevage d'après Anagrafe Nazionale Zootechnica juin 2020

Ces pratiques ne sont pas sans conséquence sur l'environnement, avec des préoccupations locales croissantes sur le taux de nitrates dans les eaux (15% des émissions totales du pays), le niveau d'émissions d'ammoniac (94% des émissions totales du pays), ou celles des particules fines (6% des émissions totales du pays) et de dioxyde d'azote (NO₂), comme l'illustrent les cartes de la Figure 18.

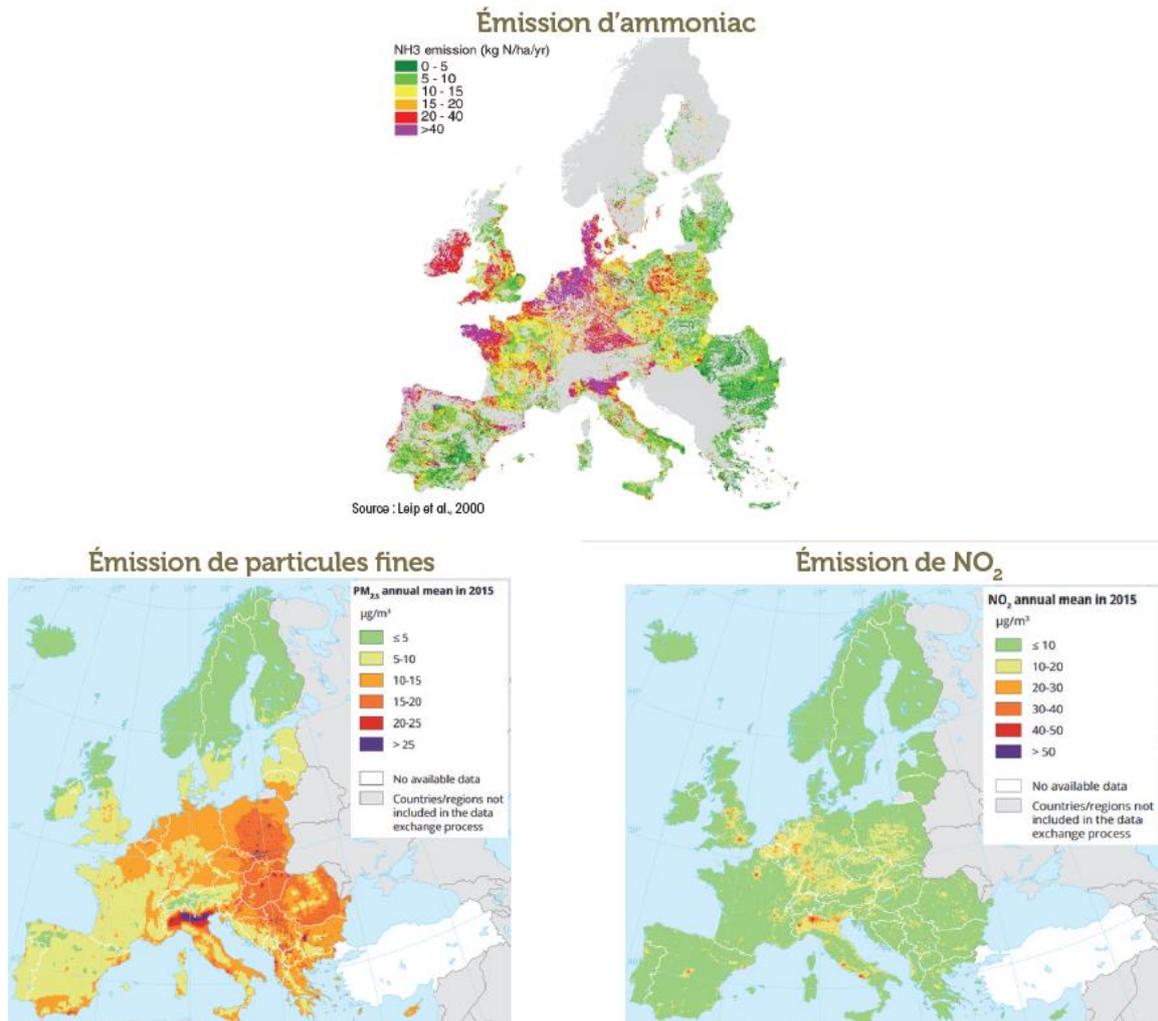


Figure 18 : Cartes des pollutions de l'air en Europe

La pollution atmosphérique en Italie du Nord a été fortement médiatisée avec l'émergence du Covid-19, qui a mis en évidence une **très grande vulnérabilité locale des populations âgées de la région**, au regard d'autres régions Italiennes.

A moyen – long terme, le marché de l'export des broutards vers l'Italie, par ailleurs très dépendant du maintien des aises Européennes à l'abattage, pourrait donc être menacé.

2.2.4 L'ECOSYSTEME VIANDE BOVINE DE LA SAÔNE-ET-LOIRE

Au-delà des 2 marchés de vif précités, des acteurs de l'abattage découpe sont présents dans le 71.

3 abattoirs sont sur le département (cf. Figure 19) :

- **Abattoir d'Autun** : abattoir public, multi espèces, géré par une SICA (Société d'intérêt collectif agricole)
- **Abattoir de Paray le Monial** : abattoir privé, essentiellement bovins, géré par la SA Charolais Viandes (51% SICAREV / 49% FEDER)
- **Abattoir de Cuiseaux** : abattoir privé, 100% bovins, géré par le groupe Bigard (marques Charal et Socopa).

Le volumes total d'animaux abattus sur le 71 est d'environ 55 000 tec⁶, y compris sur des animaux importés, non produits en Saône et Loire. Sur ces 3 outils, **l'abattoir de Cuiseaux draine environ 48 000 tec, soit environ 90% des volumes abattus du département**, et 1/3 des volumes abattus dans la Région. Cet outil possède une unité de découpe et de conditionnement, ainsi qu'une unité de surgélation pour steak haché. Les 2 abattoirs restant abattent respectivement environ 5 000 tec (Charollais Viandes) et 2 000 tec (SICA d'Autun).

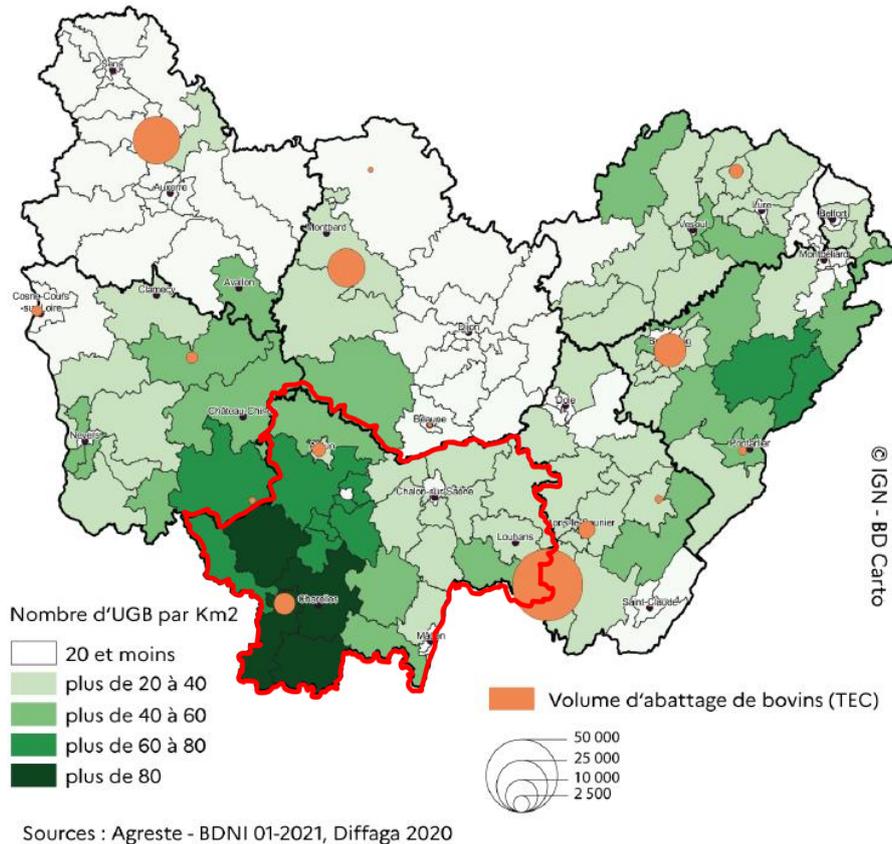


Figure 19 : Abattages de bovins en tec en BFC en 2020 - Agreste BDNI 2021 (UGB = Unité Gros Bovins)

CHAROLLAIS VIANDE – Abattoir de Paray le Monial

La société Charollais Viande est détenue à 51% par la coopérative d'élevage SICAREV et 49% par la coopérative FEDER. Le groupe a racheté l'abattoir communal en 2000, pour 2,5 M d'euros, et entrepris d'important travaux de modernisation.

L'outil abat chaque année pour environ 5 000 tec de bovins, 100% issus de l'aire du Charolais. Les animaux proviennent essentiellement de Saône et Loire et de l'Allier, et sont constitué à 80% de bovins, 15% de veaux, et 5% d'agneaux. Des porcs carcasses sont également découpés dans



⁶ Tonne Equivalent Carcasse

l'atelier, en provenance d'un abattoir SICAREV à Orléans (Fleury les Aubrais), la chaîne d'abattage n'étant pas équipée en cochon.



60% des volumes de bovins, veaux compris sont valorisés en découpe sur place, le reste étant vendu en carcasse en cheville (grossistes et bouchers).

La découpe valorise les carcasses en PAD, semi désossée et en catégoriel. Du steak haché est proposé via un outil vers Vichy (Creuzier-le-Vieux). Ces produits sont valorisés pour environ 70% en GMS et 30% en RHD (SRC, grossistes, cuisines en régie, ...), soit **environ 700 tec pour ce dernier segment de marché**. Les marchés publics pour les cuisines en régie sont globalement plutôt baissiers, malgré les efforts fait sur Agrilocal.

L'échelle de commercialisation dépasse la Saône et Loire, et couvre aussi quelques bassins de consommation limitrophes comme la Côte d'Or. Environ 70% des volumes abattus seraient commercialisés sur le 71.

L'atelier de découpe et l'unité de steak haché de Vichy (groupe SICAREV) permet d'assurer des équilibres carcasse et un bon service client. Par ailleurs, le personnel peut basculer entre les 2 chaînes (abattage ou découpe), ce qui confère une bonne souplesse.

Les 2 postes principaux de coûts restent les salaires et la logistique (15 à 25 c€/kg au-dessus des 100 kg transportés, mais surcoût d'environ 25 à 30€ / livraison en dessous, ce qui est souvent le cas de la RHD pour les cuisines). Le transporteur du groupe SICAREV (TVE) permet d'écraser un peu les coûts.

Vision de la filière filière par Charolais Viande :

- Estime qu'il doit y avoir encore de « belles marges de progression » sur le bovin Charolais en RHD
- Problématique d'attractivité métier sur les bouchers et de déficit dans les apprentissages. Le métier peut en outre exiger des samedis travaillés.
- L'AOP Charolais entretient le bocage et a des arguments « bas carbone » à faire valoir, dans un contexte où il s'agit de manger moins de viande, mais « mieux ».

SICA de l'abattoir communautaire du Grand Autunois Morvan



L'abattoir multi-espèce a été rénové en 2019 (5,8 millions dont une partie a été co-financée par la collectivité (communauté de communes du Grand Autunois, fonds européen Feader, Région, fonds de l'État, Conseil départemental de Saône-et-Loire, EDF, Agence de l'eau).

Il bénéficie d'une capacité d'environ 2 400 tonnes, et tourne à environ 2000 tonnes.

La majorité des volumes sont en bovins.

L'abattoir propose un service de découpe et de transformation (caissettes, saucisse, merguez, préparation de viande...).

L'outil est en propriété de la Communauté de Communes du Grand Autunois Morvan, et la SICA est locatrice / gestionnaire de l'outil.

Outre les valorisations par la vente directe des éleveurs et les chevillards, des filières de commercialisation ont été mises en place au travers de la cuisine centrale d'Autun et du Leclerc du territoire. Cela permet notamment d'assurer de bons équilibres carcasse.

Séléviandes – Un atelier de découpe du groupe coopératif Feder à Saint-Rémy (Chalonnais)

L'atelier Séléviandes est détenu par le groupe coopératif Feder. Basé à Saint-Rémy dans le Nord de la Saône et Loire, il effectue pour ses éleveurs adhérents, une prestation de ramasse vers un réseau d'abattoirs (Paray, Veneray, et Cuiseaux), puis de reprise de la carcasse et de découpe en caissettes personnalisées.

La seconde valorisation de la viande s'effectue auprès des 2 boucheries (Chalon et Dijon) et sur les marchés, via un camion boucherie (cf illustration ci-dessous).



boucheries CoopAmour



Le chiffre d'affaires est également réparti entre les boucheries/marchés et la découpe en caissettes pour les éleveurs.

La ramasse est effectuée dans un rayon d'environ 100 kms autour de l'atelier de découpe. La majorité des volumes sont toutefois abattus à Cuiseaux, où les ramasses sont mutualisées par Feder pour le groupe Bigard.

Les 10 salariés de l'atelier agréé CEE, découpent environ 20 carcasses de Gros Bovins (420 kecs environ) par semaine, soit environ 400 tec / an. Une partie de la viande est valorisée en charcuterie pour les boucheries, mais pas en haché, trop contraignant en termes sanitaires (font toutefois des préparations hachées).

Institut Charolais – Une plateforme technologique d'innovations, pour valoriser les viandes Charolaises et les produits du terroir

Association d'éleveurs, bouchers, coopératives et abatteurs, dont l'objet principal est d'innover pour mieux valoriser la viande Charolaise.

La maison du Charolais, régie départementale, est plus dédiée à l'aspect promotion – tourisme.



Initialement, l'Institut s'est constitué pour optimiser la valorisation des avants, au-delà de la classique transformation en viande hachée. Le but recherché est ici de dégager plus de marge sur l'ensemble de la carcasse, les arrières étant globalement mieux valorisés.

La plateforme technique, labellisée Pôle d'Excellence Rural en 2008, est hébergée sur le lycée agricole J. Wittmer de Charolles en lien avec le BTS Bio qualité. Elle propose des innovations de process (charcuterie fraîche, saucissons, plats cuisinés, pâté, rillettes, ...).

S'est ensuite ajouté un service de prestation depuis 2016, pour du travail à façon, sur la base des recettes développées, principalement pour des producteurs en vente directe, mais également quelques bouchers ou GMS.

La prestation peut couvrir un accompagnement global : calcul de marge, tarifs de vente, étiquetage, ...

L'activité s'est ensuite progressivement diversifiée sur des espèces autres que les bovins (canard, chèvre, brebis, volaille, ... bison)

Ces dernières années, l'Institut a constaté la baisse de la consommation en colis de viande en vente directe, notamment du fait d'une urbanisation croissante (manque de place dans les congélateurs). Les besoins de diversification des gammes prennent donc de plus en plus de place, non plus seulement pour des raisons économiques comme initialement, mais aussi pour écouler les volumes.

Les volumes transformés, s'ils restent très modestes, ont augmentés de 40% en 2022, pour dépasser les 15 tonnes annuelles. En 2016, 15 producteurs avaient été accompagnés. En 2022, 120 producteurs sont passés par la plateforme. Les volumes moyens de prestations sont très réduits : environ 15 kg de viande / prestation. Un opérateur fait environ 150 kg/prestation (Terrine du Morvan).

L'Institut ne souhaite pas aller sur des prestations avec des volumes plus importants, mais peut augmenter les volumes globaux. La plateforme compte 2 ETP, 2 apprentis, et 1 responsabilité qualité à 20%. Les prestations couvrent les salaires, ce qui permet au pôle de ne pas être dépendant de subventions de fonctionnement.

Vision filière : le Charolais se distingue par un « capital herbe » très important (cf 2.2.2 Le Modèle de production Charolais). Au-delà de la résilience du système, peu dépendant des intrants externes, la filière pourrait valoriser ses pratiques en matière de séquestration carbone (cf. Beef Carbone, label bas carbone, etc.)

2.2.5 CLIMAT : IMPACTS ET PERSPECTIVES

Le chapitre 2.2.2 a mis en avant la forte valorisation de l'herbe des systèmes bovins de Saône et Loire. Ces systèmes sont toutefois sensibles à l'impact du changement climatique comme le montre la Figure 20, qui présente la **dynamique baissière des rendements fourragers**, et notamment des prairies temporaires ou permanentes.

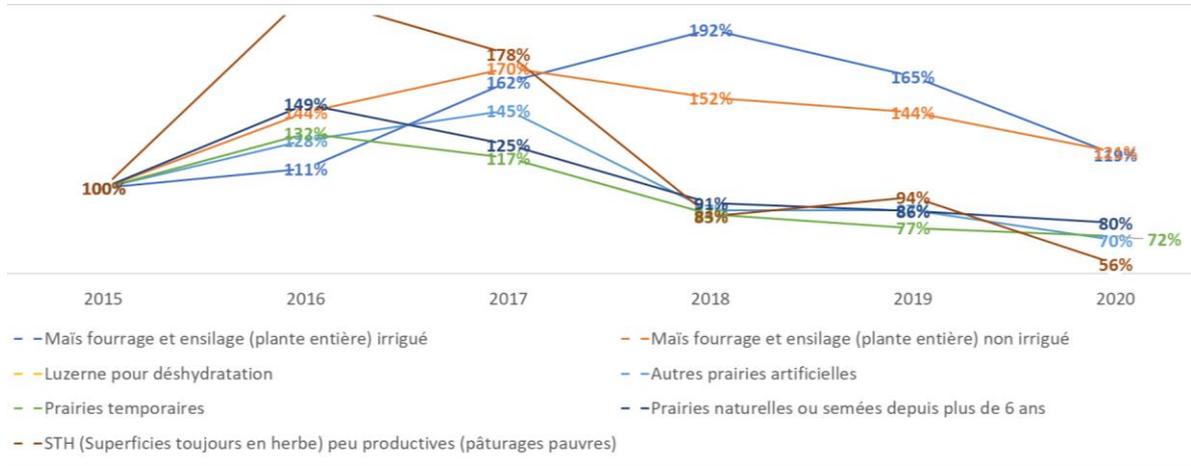
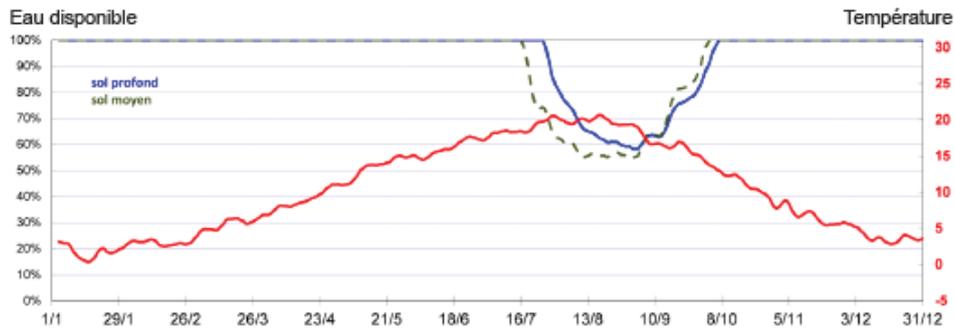


Figure 20 : Evolution des rendements fourragers (qx/ha) en Saône et Loire - Base 100 en 2015 - Données Agreste

D'après l'étude « Climaviande » (IDELE, INTERBEV et Chambre d'Agriculture) menées sur l'Autunois, les disponibilités en eau vont aller décroissantes (cf. Figure 21)

Passé : 1989-2018



Futur : 2035-2064

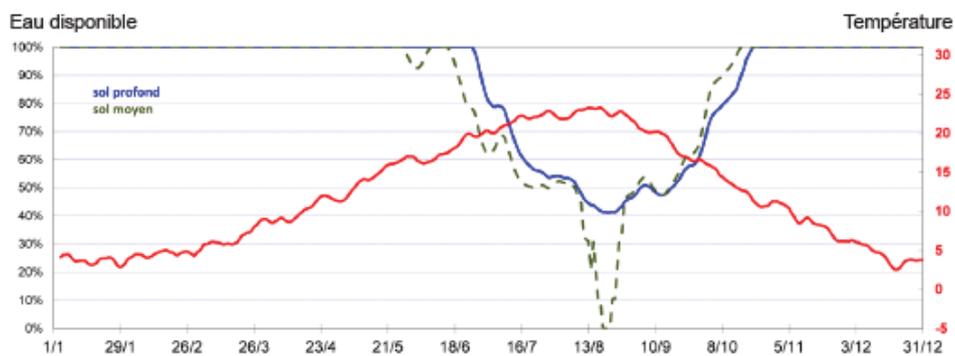


Figure 21 : Evolution prévisible des baisses de disponibilité d'eau dans l'Autunois – Capviande 2019

Ces données vont dans le sens de l'étude prospective de l'ADEME BFC 2050, dont un atelier spécifique s'est aussi tenu dans l'Autunois, qui met en avant des étés régulièrement plus chauds (5 années sur 10 dont 3 à la suite, sur l'intensité de sécheresse de 2022 : cf Figure 22).

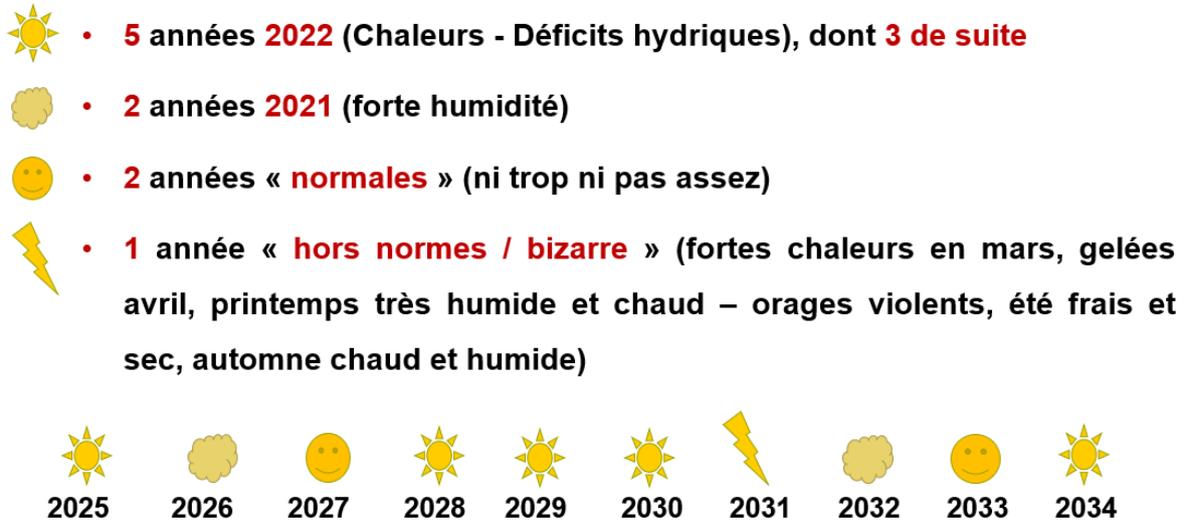


Figure 22 : Quel climat demain en France ? - Extrait de l'atelier Prospective ADEME BFC 2050 à Autun

Ces données météorologiques impacteront directement les pousses de l'herbe et l'accessibilités des parcelles (cf Figure 23).

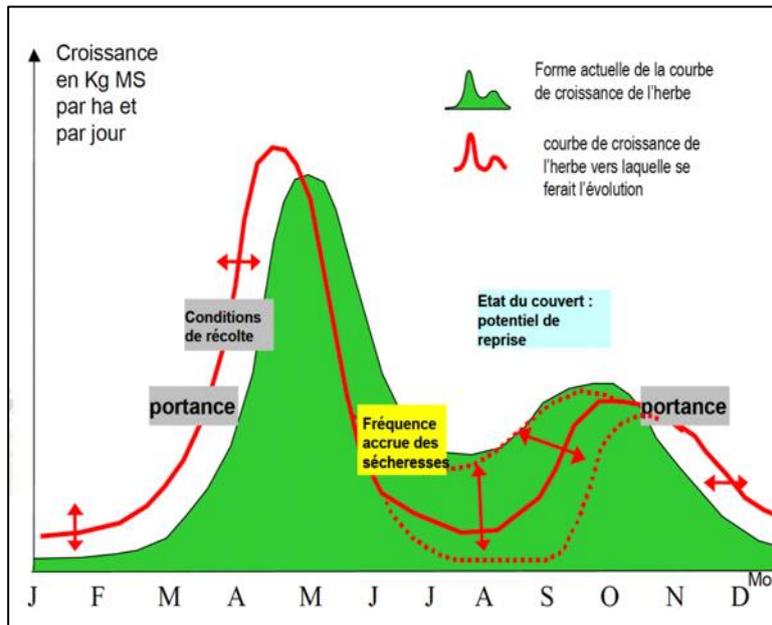


Figure 23 : impact du changement climatique sur la pousse de l'herbe - Extrait de l'atelier Prospective ADEME BFC 2050 à Autun

Les impacts les plus forts seront ainsi :

- ▶ Augmentation des vagues de chaleur affectant le métabolisme des animaux
- ▶ Des étés à considérer « comme des hiver » : animaux en bâtiments pour éviter les trop grosses chaleurs, et valoriser des stocks de fourrages du fait de prairies sèches
- ▶ Amélioration des conditions d'automne « second printemps », et sortie d'hiver et précocification de la pousse de l'herbe (date de mise à l'herbe, date d'ensilage, date de fauche)

Ces perspectives induiront probablement une **forte pression sur la gestion de la ressource en eau**, qui nécessitera des arbitrages et des priorisations dans les usages.

Par ailleurs, la part des émissions de Gaz à Effet de Serre émise par le secteur agricole est d'environ 20% du total national (2nd poste après les transports).

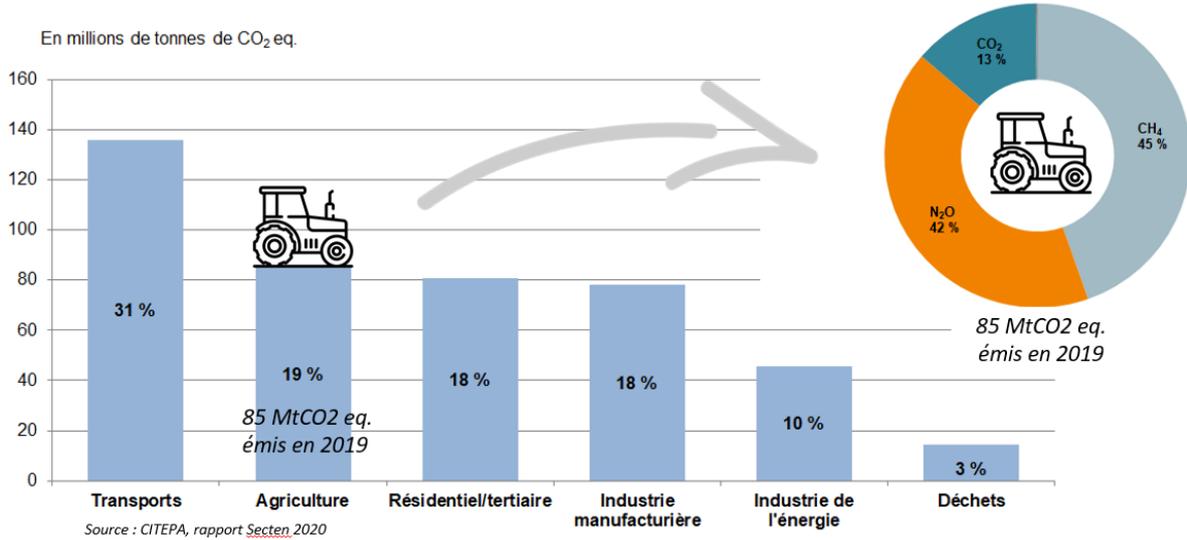


Figure 24 : Répartition sectorielle des émissions de gaz à effet de serre en France en 2019 - CITEPA 2020

Dans ces émissions, les émissions de méthane (CH₄) pèsent pour environ 45% : ces émissions de CH₄ sont principalement dues à la fermentation entérique des bovins.

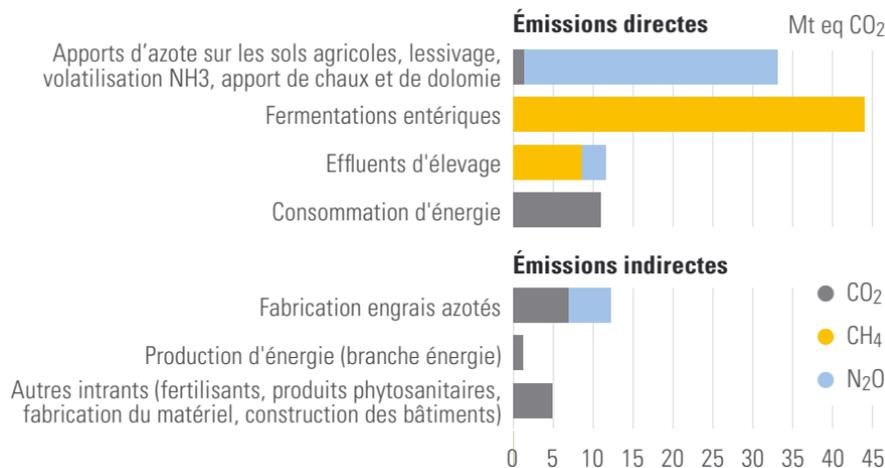


Figure 25 : Détail des émissions territoriales de GES de l'agriculture en France (moyenne 2008-2013) - Climagri

Notons que la SNBC⁷ vise une division par 2 des émissions GES du secteur agricole entre 1990 et 2050, soit : -46 % entre 2015 et 2050, puis -18 % entre 2015 et 2030.

Au-delà des stratégies d'adaptation de l'élevage en Saône et Loire, il s'agira donc de développer en parallèle une stratégie d'atténuation des impacts.

⁷ Stratégie Nationale Bas Carbone

SWOT FILIERE ELEVAGE BOVINS

ATOUTS

- **Filière bovine extensive**, valorisant bien l'herbe, et par là même, moins sensible aux hausses des cours des matières premières
- Une **AOP Bœuf de Charolles** reconnue, **des outils d'abattage et de découpe** bien ancrés dans le territoire et sur lesquels des investissements récents ont été faits

OPPORTUNITÉS

- Une **valorisation des pratiques extensives herbagères à travailler davantage** : bien-être animal (ex : nombre de jours de pâture), stockage carbone (sols prairies et haies bocagères, ...)
Attention toutefois, les préoccupations du consommateur sont parfois éloignées des contraintes imposées par un cahier des charges (enjeu marketing)
- Diagnostiquer, identifier et **rémunérer les pratiques « bas carbone » des éleveurs** : CAP'2ER (IDELE), label bas carbone, bourse coopérative carbone territoriale, ...
- Un **levier de la commande publique** pour la RHD collective à activer de manière visible et suivie (rappel : environ 6% des volumes de viandes bovine consommés en France)
Attention toutefois, des équilibres matière à prendre en compte, des coûts logistiques, et des contraintes sur les marchés publics => vers une expérimentation avec plusieurs établissements ?
- Des **filières diversifiantes à identifier, sur des ateliers complémentaires ?** (porc plein air, engraissements des jeunes bovins à l'herbe, ...)

FAIBLESSES

- Un système allaitant qui repose en grande partie sur **l'export des broutards en Italie**, avec des questions sur la durabilité de ce marché
- Un **secteur élevage « pointé du doigt »** sur l'émission des GES, notamment sur le méthane (45% des émissions agricoles)

MENACES

- Hausse des prix de l'offre viande « standard » du fait de l'inflation, et **rapprochement des prix avec les filières mieux disantes** : un consentement à payer réduits sur certaines niches de consommateurs (5 à 20% de la demande selon les produits)
- Des **épisodes climatiques de sécheresse** qui vont aller en s'accroissant tant en fréquence qu'en intensité : un impact sur les rendements fourragers, la conduite du troupeau, et la compétition sur l'eau
- Vers une pression des distributeurs pour obliger les fournisseurs à **réduire les émissions GES** sous peine de déréférencement ?
- Une **consommation de viande bovine en baisse** malgré une augmentation de la population.
- Des **imports en hausse**, notamment pour les besoins de la restauration rapide, très consommatrice d'avants
- Baisse du cheptel 71, difficultés de renouvellement des générations et décapitalisation des troupeaux en cours : **des outils d'abattage qui doivent toutefois maintenir des volumes pour assurer leur équilibre économique**

INITIATIVES INSPIRANTES

APAL – LIDL : un contrat tripartite avec une GMS pour valoriser les pratiques de réduction des GES en viande bovine

L'APAL est une Organisation de Producteurs pour faciliter les mises en marché, sans transfert de propriété. Fondée en 1985, son Conseil d'Administration est composé exclusivement d'éleveurs. Implantée dans le Grand Est, elle compte 2 700 éleveurs adhérents.

Depuis 2020, elle assure la promotion auprès de ses adhérents des diagnostics Cap'2ER, outil qui permet de mesurer finement les émissions GES d'une exploitation, et de simuler l'effet des actions à mener pour les réduire, dans le cadre de la mise en œuvre d'un futur plan carbone.

En parallèle, l'APAL a établi un partenariat avec la chaîne LIDL, pour soutenir financièrement les éleveurs engagés dans la décarbonation de leurs exploitations. Les éleveurs engagés dans cette voie peuvent espérer selon les situations, éviter l'émission de 500 à 1 000 tonnes de carbone et percevoir jusqu'à 30 000 € sur 5 ans soit 6 000 € par an (la tonne de Carbone est valorisée entre 30 et 35€ à date). Une 40aine d'éleveurs se sont engagés dans la démarche à son lancement.



Coopérative Carbone La Rochelle – Un outil territorial pour faciliter le financement de la séquestration du carbone

Créée en 2020, suite à la réponse de l'appel à projets national "Territoires d'Innovation", la coopérative est un outil collectif permettant de mutualiser l'ingénierie carbone et financière et d'agrèger les initiatives du territoire, en matière de pratiques permettant la séquestration et le stockage long terme du carbone.

La « **contribution carbone volontaire** », consiste à financer des projets permettant la capture, l'évitement ou la séquestration de GES, dont l'impact viendra contrebalancer les émissions non évitables.

Les réductions d'émissions reconnues par le label bas-carbone ne peuvent toutefois pas être utilisées pour remplir des obligations légales découlant de traités internationaux ou européens de réduction des GES. C'est pourquoi ces démarches sont dites « volontaires », et sont effectuées dans le cadre de politiques RSE.

Cette rémunération se fait par le **financement participatif et volontaire de crédits carbone** (citoyen, entrepreneurial, ou issu de collectivités), via la mise en ligne sur un site web de projets certifiés.

La Coopérative regroupe 50 sociétaires (citoyens, entreprises, collectivités, structures d'enseignement, agriculteurs), elle a accompagné 8 projets de séquestration carbone en Nouvelle-Aquitaine et 31 organisations ainsi que 7 communes de l'Agglomération de La Rochelle dans la réalisation du bilan carbone de leurs activités.



Cette démarche est proche de celles initiées par Terre et Cité (<https://terreetcite.org/compensation-carbone-2/>) ou la plateforme Agoterra Terra/Terre (<https://www.terraterre.co/>).

Élevage bovin en vente directe : adapter ses productions aux demandes

Pour développer la vente directe sur son exploitation, des éleveurs cherchent à s'adapter aux demandes des consommateurs.

Pour contenter chaque débouché et en tirer une valorisation optimale, ils font notamment appel à des croisements, et pratiquent la vente aux quartiers, pour assurer les équilibres carcasse.

Chez Thierry Chouteau, éleveur du Maine-et-Loire, l'intégralité des bovins est valorisée en vente directe. Avec **quatre races sur l'exploitation** (Blonde d'Aquitaine, Parthenaise, Angus et Simmental), il propose une **gamme de bovins aux conformations diversifiées pour satisfaire à la fois bouchers et restaurateurs**.

Les aloyaux de **croisés Angus x Simmental** sont généralement valorisés auprès de **restaurateurs**. « *Au restaurant, les clients préfèrent manger une côte de croisés de 800 g, qu'une côte de Blonde qui fait 1,5 kg* », explique l'éleveur. Les avants et arrières sont ensuite valorisés via l'abattoir. La consommation de viande hachée ayant le vent en poupe, il n'a pas de mal à écouler ses bas-morceaux. L'agriculteur définit un prix pour les morceaux d'aloiaux avec les restaurateurs, et bénéficie de la valorisation fixée par l'abattoir pour les autres pièces.

Intéressé par l'Angus, l'agriculteur cherchait un débouché pour assurer son installation. « Je suis tombé sur un boucher parisien qui m'a aiguillé sur la valorisation de la race. Il m'a conseillé le croisement avec la Simmental », explique M. Chouteau. Ce croisement, populaire outre-Atlantique est assez méconnu des producteurs français. C'est pourtant un moyen d'apporter de la viande sur les petites carcasses des Angus. L'éleveur fait abattre un croisé toutes les deux semaines. **D'avril à juin, ainsi qu'à l'automne, les bœufs et génisses sont finis au pâturage**. Le reste de l'année, une finition à l'auge s'impose. Sur une durée de deux mois, les bovins disposent d'une ration d'un quart de trèfle, d'un quart de foin et de maïs grain. « C'est un petit surcoût, mais avec ce débouché, je dois avoir des bovins toute l'année. Parfois, il faut accepter d'envoyer des bovins moins lourds ou de les garder un peu plus longtemps... Mais le prix est également là pour compenser ces écarts ».

Les **Blondes et Parthenaises** sont généralement intégralement valorisées par les **bouchers**. « Ça n'est pas la même marchandise, précise Thierry. Avec la Blonde, on a des carcasses presque deux fois plus lourdes. On est plus sur une conformation qui répond aux attentes des bouchers, notamment pour l'extension de découpe ».

https://www.agri-mutuel.com/elevage/remettre-la-main-sur-lequilibre-carcasse-pour-bien-vendre-ses-bovins/?code_tracking

Initiative porc plein air du PNR Morvan

Le Parc a initié en 2017 la création d'une filière d'élevage de porcs en plein air pour venir en complément de l'élevage de bovins allaitants, principale activité des fermes morvandelles.

Un cahier des charges a été élaboré par la commission agricole du Parc afin de définir les règles d'élevage à respecter pour pouvoir bénéficier de la marque « porc plein air du Morvan » et de son logo.



On retrouve notamment des critères d'espace minimum (environ 100 m² par animal), d'alimentation non OGM (fabricant d'alimentation animale Philico du 71)

Ce cahier des charges est accessible à différents types de systèmes : élevages naisseurs et/ou engraisseurs, transformation à la ferme ou non, en vente directe ou non... Des élevages aux profils variés peuvent donc s'approprier la marque « porc plein air du Morvan ».

Des opérateurs locaux ont été identifiés avec l'aide de l'association Jambon du Morvan, pour assurer l'abattage, la découpe, la transformation et la commercialisation d'une quinzaine de porcs par semaine.

Les porcs produits font environ 100 kec (kilo équivalent carcasse)

13 éleveurs sont à date adhérents au projet, avec une moyenne de 15 porcs abattus par semaine, sur la totalité des élevages. Les collègues sont un des débouchés avec du sauté de porc.

Cette initiative s'est notamment appuyée à l'origine sur le réseau « porc plein air du soleil »

2.3 LES GRANDES CULTURES : CEREALES, OLEO-PROTEAGINEUX, ...

QUELQUES CHIFFRES CLES

- 90% des volumes de COP (Céréales, Oléo-Protéagineux) collectés par la coopérative Bourgogne Sud
- 50% des volumes de COP collectés sont du blé meunier
- Le maïs ensilage pour l'élevage représente environ 1,5 fois les surfaces de COP
- 35% du blé meunier collecté est valorisé dans des meuneries du 71 (30% export, 30% France)

Les filières dites de « grandes cultures » se répartissent en 3 grandes catégories (cf. Figure 26) :

- Les **céréales** : blé, maïs, orge, triticale... Ces cultures peuvent être valorisées aussi bien en alimentation humaine (ex : blé panifiable, amidonnerie de maïs pour les industries agro-alimentaires, etc.), qu'en alimentation pour le bétail (ex : triticale, céréale fourragère résultant du croisement entre le blé et le seigle). Les principaux outils de transformation sont les moulins, ou les amidonneries. Les FAB⁸ sont aussi très présents.
- Les **oléagineux** : colza, soja, tournesol, ... Ces cultures sont produites pour leur teneur en matière grasse. On les valorise en alimentation humaine (huile ou boissons de laits dits végétaux), pour l'élevage (tourteaux) et pour les biocarburants (colza). On retrouve dans ces filières des outils de trituration, des huileries, des raffineries...
- Les **protéagineux** : pois, féveroles, lupin, ... Ces cultures sont produites pour leur teneur en protéines. On les valorise pour l'alimentation humaine, et notamment en alternative aux protéines animales, ou pour l'autonomie fourragère des élevages, en alternative aux imports, souvent source de déforestation et donc de déstockage de carbone.

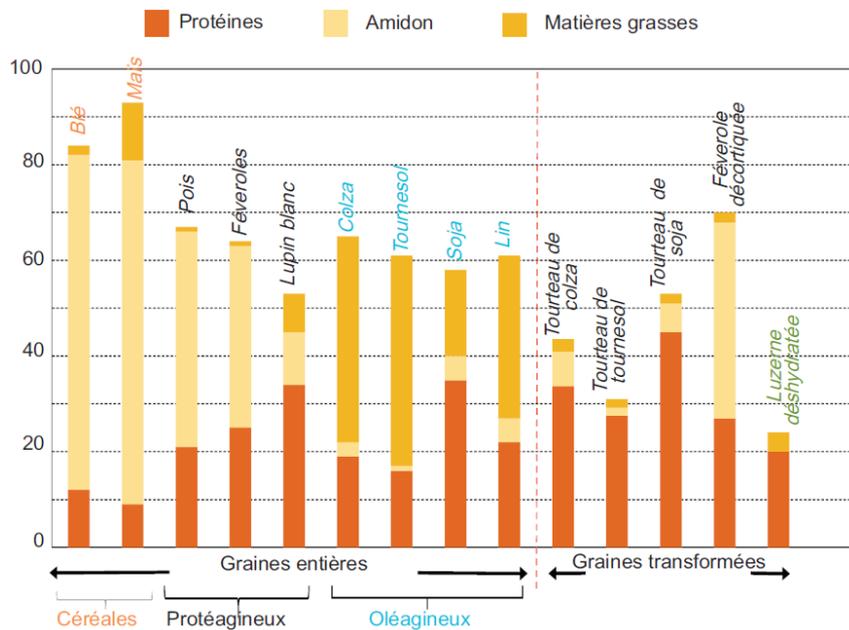


Figure 26 : Classification des COP selon leurs teneurs moyennes en protéines, matière grasse et amidon - Terre Univia 2018

s⁸ Fabricants d'Aliments de Bétail

Notons également dans la catégorie « grandes cultures », les **cultures de diversification de « légumes secs »** (**lentilles, pois chiches, ...**). Nous reviendrons sur ces cultures de diversification, encore confidentielles en termes de volumes et de surfaces, mais au centre de plusieurs enjeux.

La sole grandes cultures de la Saône et Loire est principalement orientée sur le **blé panifiable** (cf Figure 27). Notons toutefois également la forte présence du **maïs ensilage**, non comptabilisé dans les COP ; mais qui représente environ 145 000 hectares, soit près de 1,5 fois plus que l'ensemble des COP réunies.

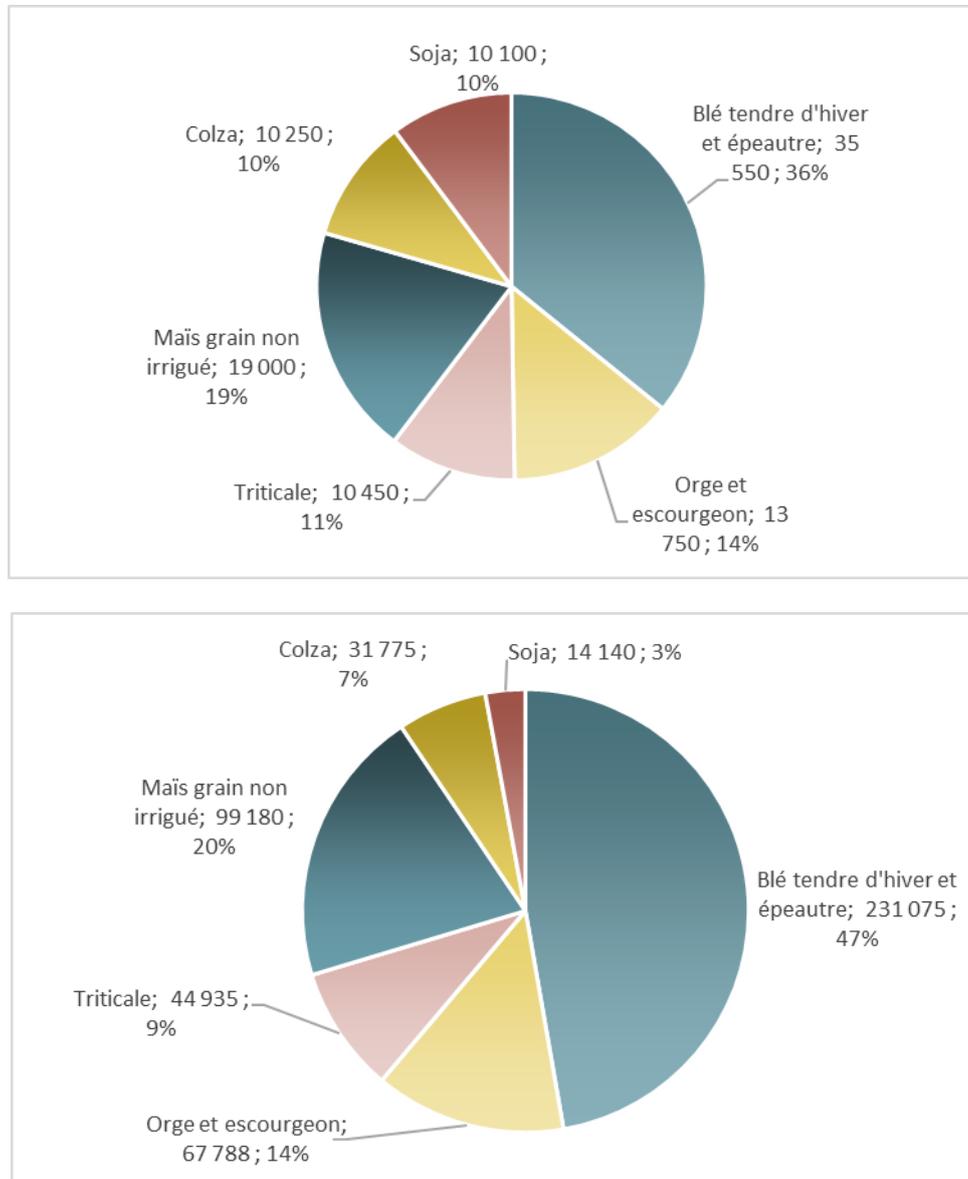


Figure 27 : Surfaces développées (haut - ha) et volumes de COP collectés (bas - tonnes) en 2020 sur le 71 - Agreste 2022, CERESCO

Le principal collecteur des grandes cultures de Saône et Loire est la coopérative « **Bourgogne du Sud** ». Cette coopérative effectue la collecte, le stockage, le séchage et la commercialisation des COP. Elle fait partie de l'union « **Alliance BFC** » qui regroupe trois coopératives (avec Dijon Céréales et terre comtoise), ce qui permet notamment de mutualiser certains investissements (ex : Val Union BFC Semences).

Bourgogne Sud collecte environ 90% des volumes de COP produits en Saône et Loire, aux côtés de quelques négoce et de la coopérative Oxyane.

Les filières de valorisation sont représentées sur la Figure 28 : si le blé tendre valorisé à l'export représente encore environ 60% des volumes collectés, dont 50% en France, la part de blé valorisé en meunerie locale tend à augmenter, avec près de 35% des volumes.

Ces blés meuniers sont valorisés au travers de contrats à haute valeur ajoutée, auprès d'opérateurs type **Moulins Nicolas** (35/40 kt), **Forest** (35/40 kt), ou **Axiane du groupe Axérial** (5 à 6 kt) pour le 71, et à l'export notamment en Italie. Ces contrats comportent des volets sur l'environnement (ex : % de jachères fleurie, absence de glyphosate sur les parcelles, ...).

Notons également l'engagement de la coopérative dans la démarche équitable « **Agriéthique** », pour mettre en place des contrats tri parties meunier – coopérative – agriculteur, garantissant une juste rémunération des producteurs (cf zoom Figure 38).

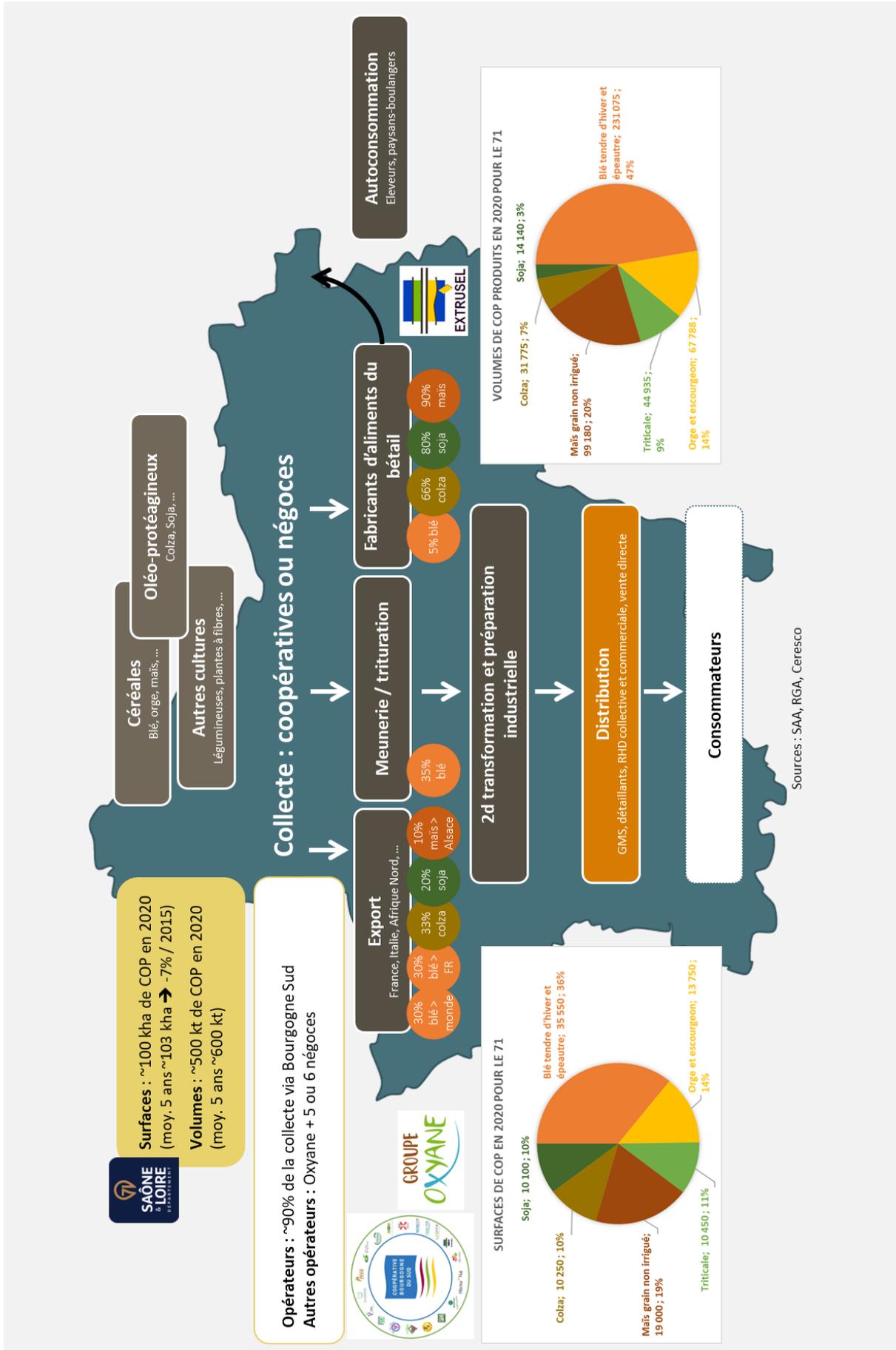


Figure 28 : Schéma de filière pour les Grandes Cultures 71 - CERESCO 2023

Les outils de collecte et de transformation, sont logiquement concentrés au plus près des zones de productions, soit dans le Nord et l'Est du département (cf Figure 29, Figure 30 et Figure 31).

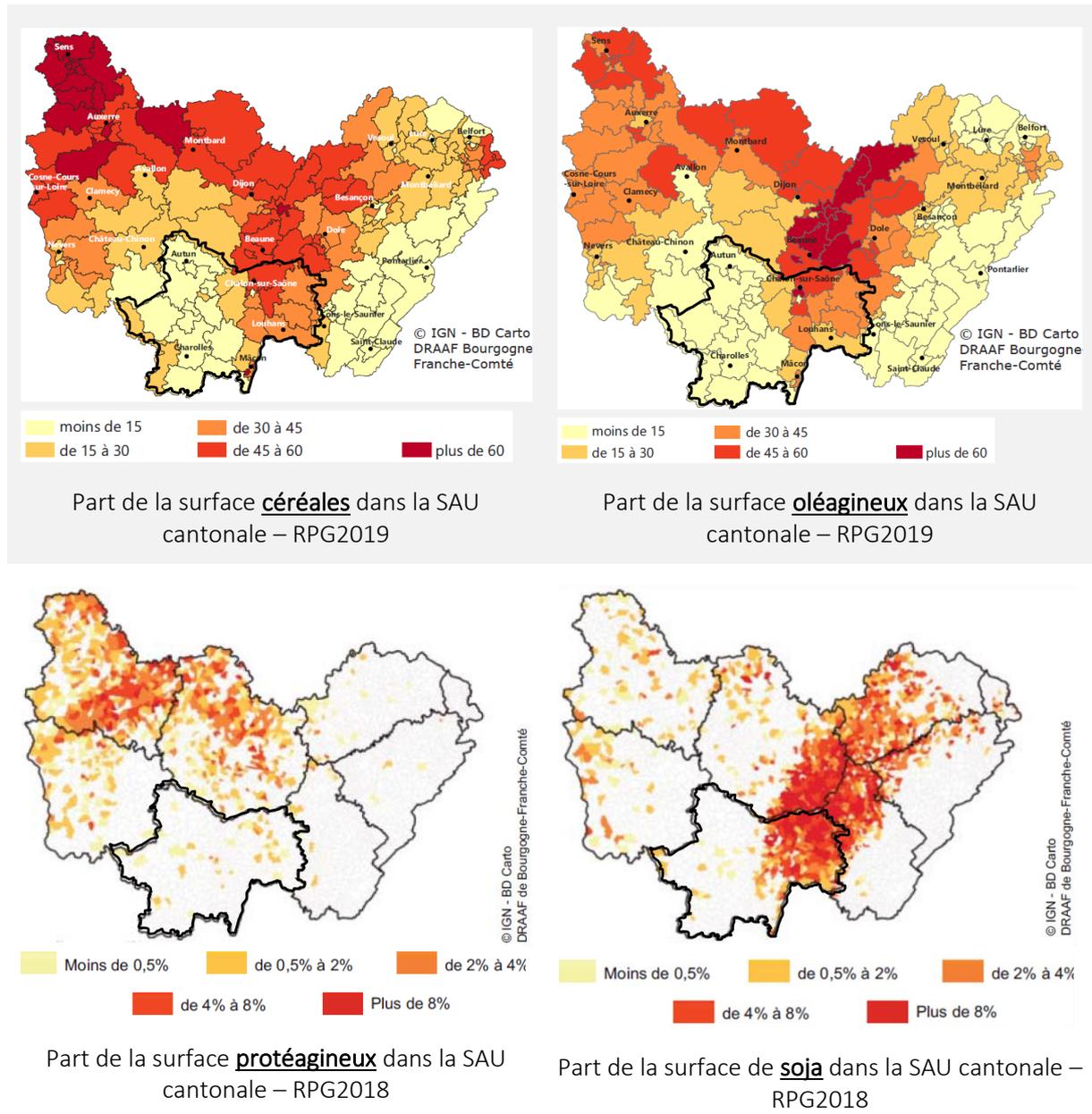
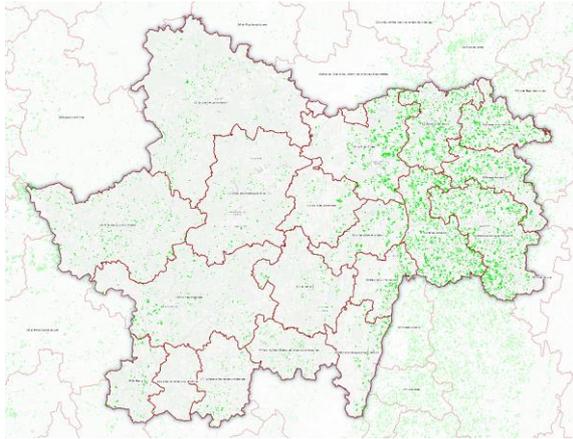
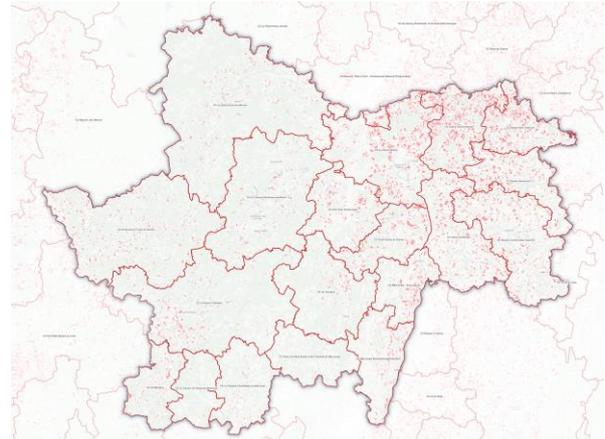


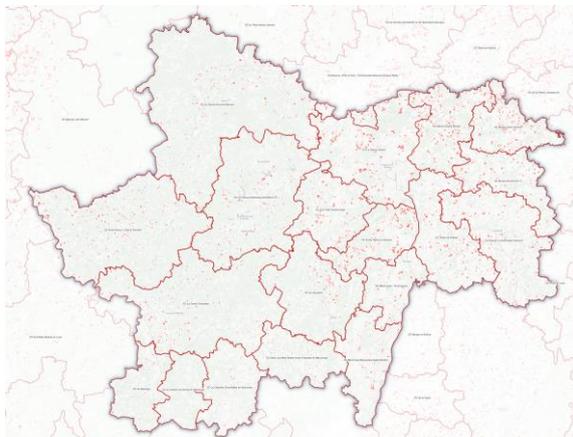
Figure 29 : Localisation des surfaces COP & Soja dans la SAU cantonale, en BFC – RPG 2018 et 2019



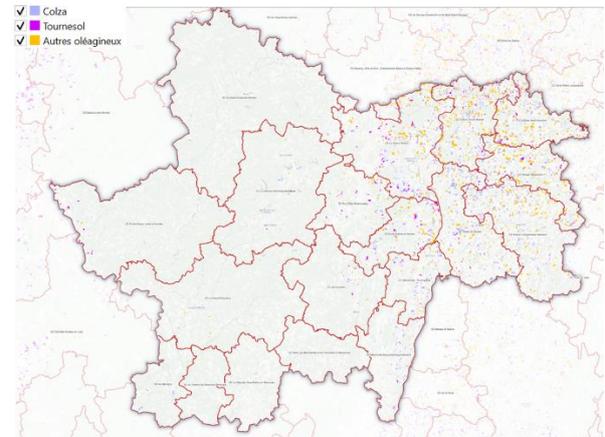
Surfaces de Maïs ensilage



Surfaces de Blé tendre



Surfaces d'Orges



Surfaces d'Oléagineux (Colza, Tournesol, Autres)

Figure 30 : Surfaces déclarées en Maïs ensilage, Blé tendre Orge et Oléagineux - RPG 2020

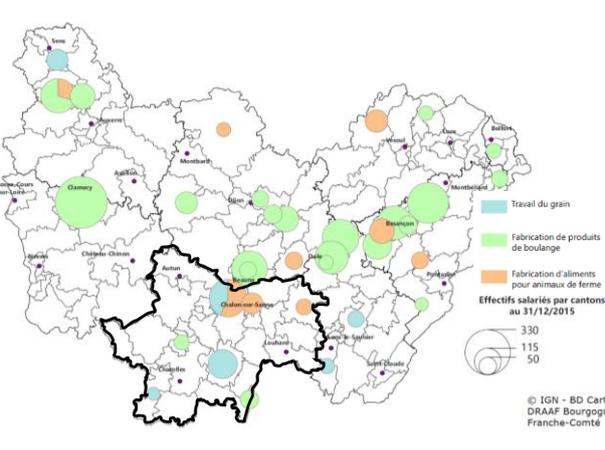
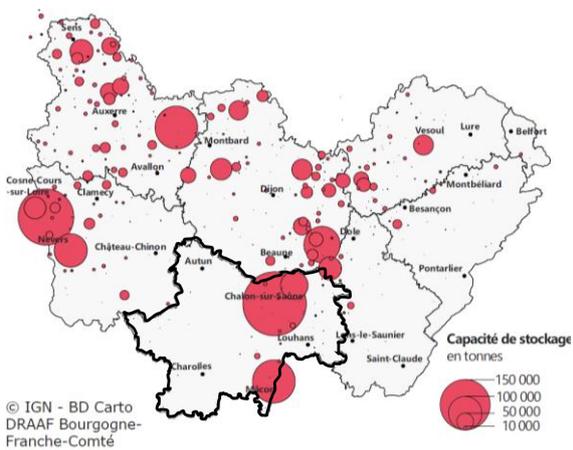


Figure 31 : Localisation des outils de stockage (silos) et de transformation (meunerie, FAB, ...) - France AgriMer et Agreste

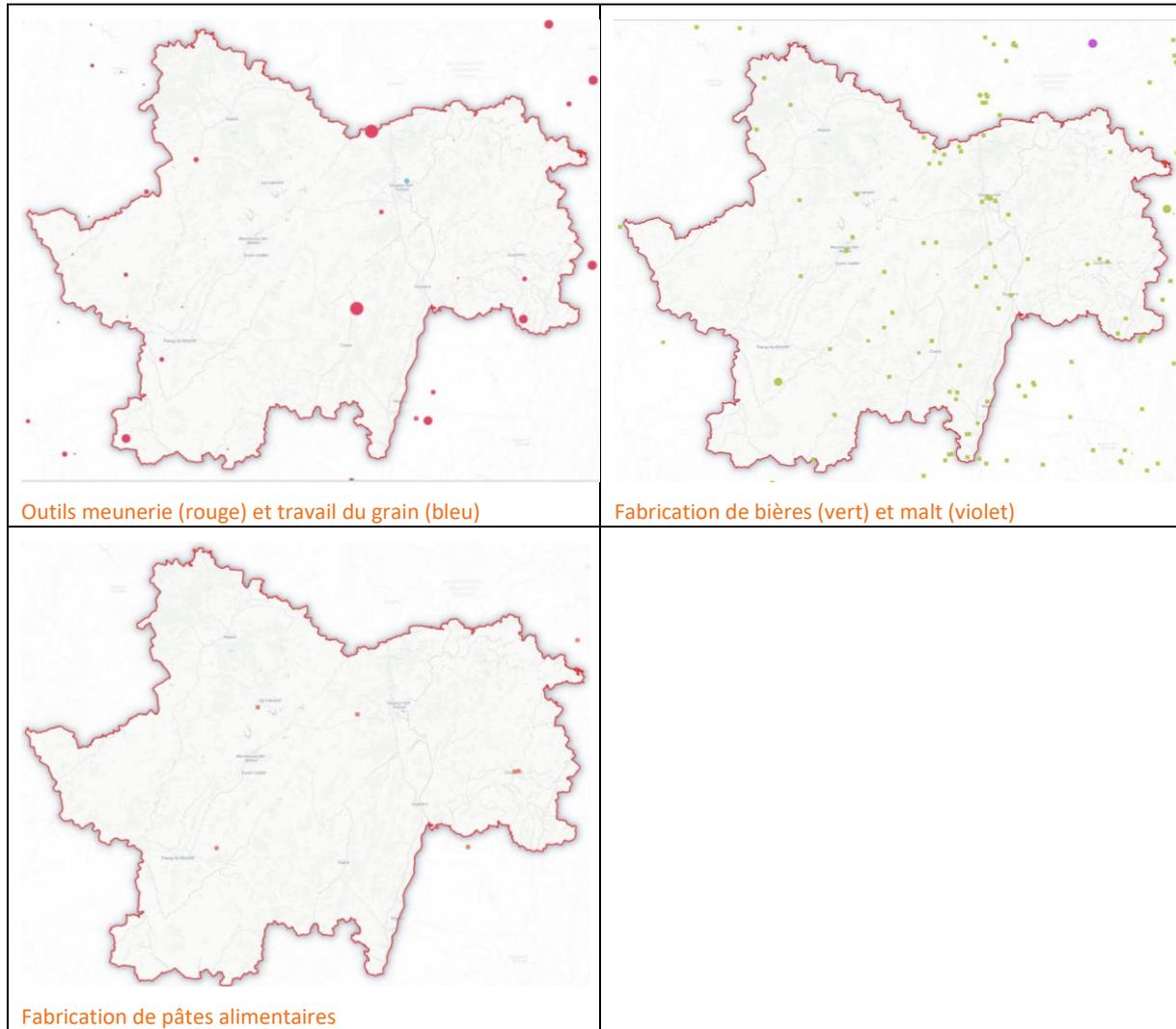


Figure 32 : Localisation des outils de transformation en lien avec la filière des grandes cultures - SIRENE 2020

Les filières de grandes cultures **obéissent généralement à des déterminants externes qui dépassent largement le seul cadre de la proximité territoriale** (épisodes climatiques mondiaux ou locaux, événements géopolitiques, choix de la PAC, ...).

A titre d'illustration, on voit nettement croître les surfaces de soja sur le 71 (Figure 33) : cette croissance est due à la combinaison de la volonté de renforcer l'autonomie protéique des élevages en France (plan protéines national 2014-2020), et la localisation depuis 2014 de l'unité de trituration d'Extrusel à Chalon, qui produit des tourteaux de soja et colza à destination des filières élevages du grand Est (bovins, volailles).

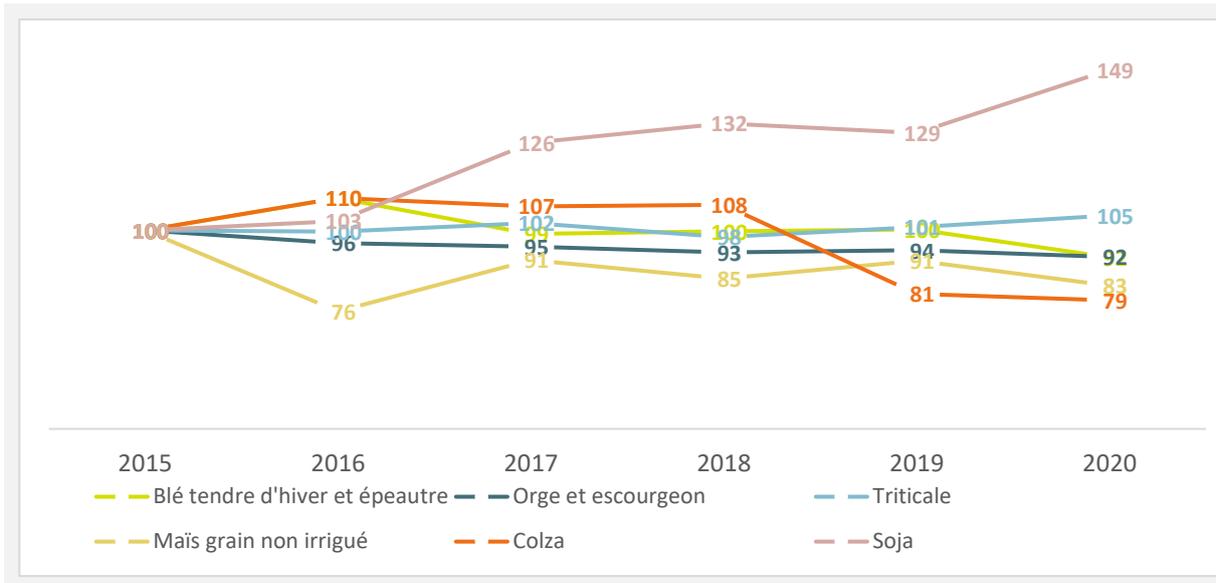


Figure 33 : Evolution des superficies développées en Saône et Loire - Agreste - base 100 en 2015

Les filières grandes cultures font toutefois face à des défis importants :

- **Des épisodes climatiques aléatoires** (gels printaniers, sécheresses estivales voire hivernales) qui impactent les rendements (cf Figure 34) et/ou la qualité des récoltes et qui peuvent obliger à effectuer des déclassement (ex : environ 25% des blés déclassé en blé fourrager en BFC en 2020).

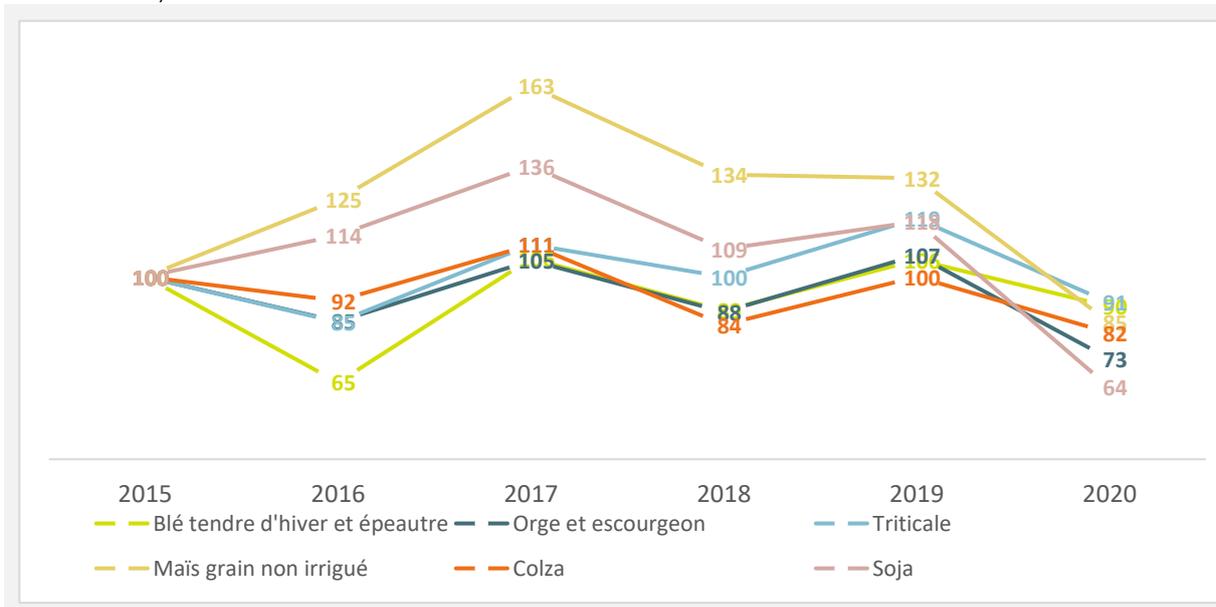


Figure 34 : Evolution des rendements des COP en Saône et Loire - Agreste - base 100 en 2015

- **Une forte hausse des coûts des intrants et de l'énergie** : la Russie étant un des premiers fournisseurs d'engrais azoté (~ 13% des exports mondiaux → production fortement consommatrice de gaz), le conflit en Ukraine et les mesures d'embargo qui en ont découlées ont engendré une forte hausse des coûts. Cette hausse est également due à une forte reprise de l'économie mondiale post covid (cf Figure 35).

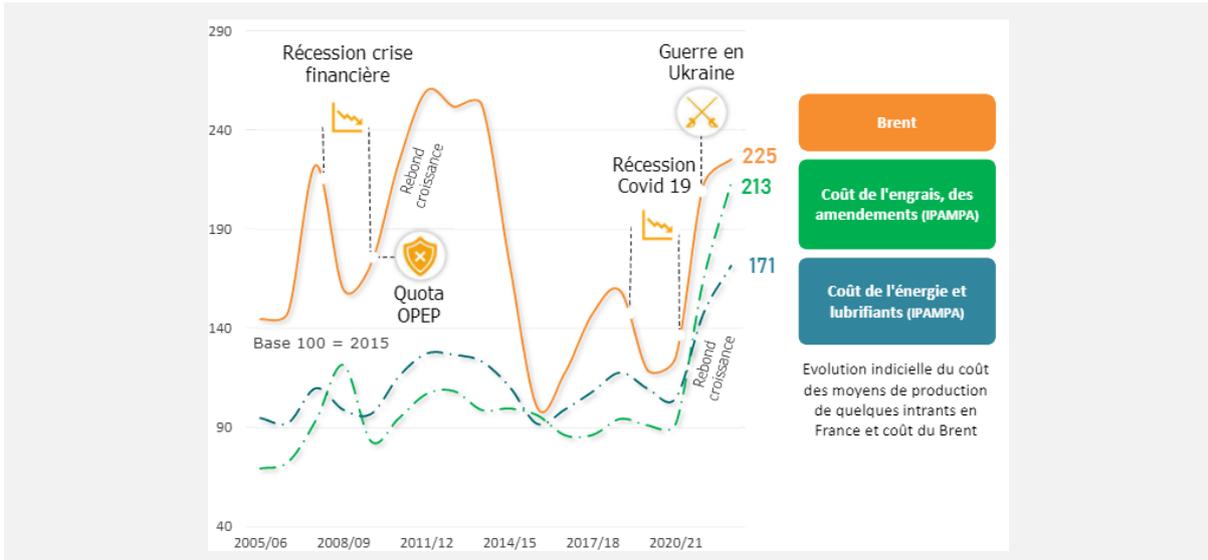


Figure 35 : Evolution des coûts du baril de pétrole, des engrais azotés et de l'énergie - Source : service PEP de la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire selon données INSEE

Face à cet « effet ciseaux », baisse des rendements / hausse des coûts de production, les filières mettent en place différentes stratégies d'adaptation (cf. Figure 36).

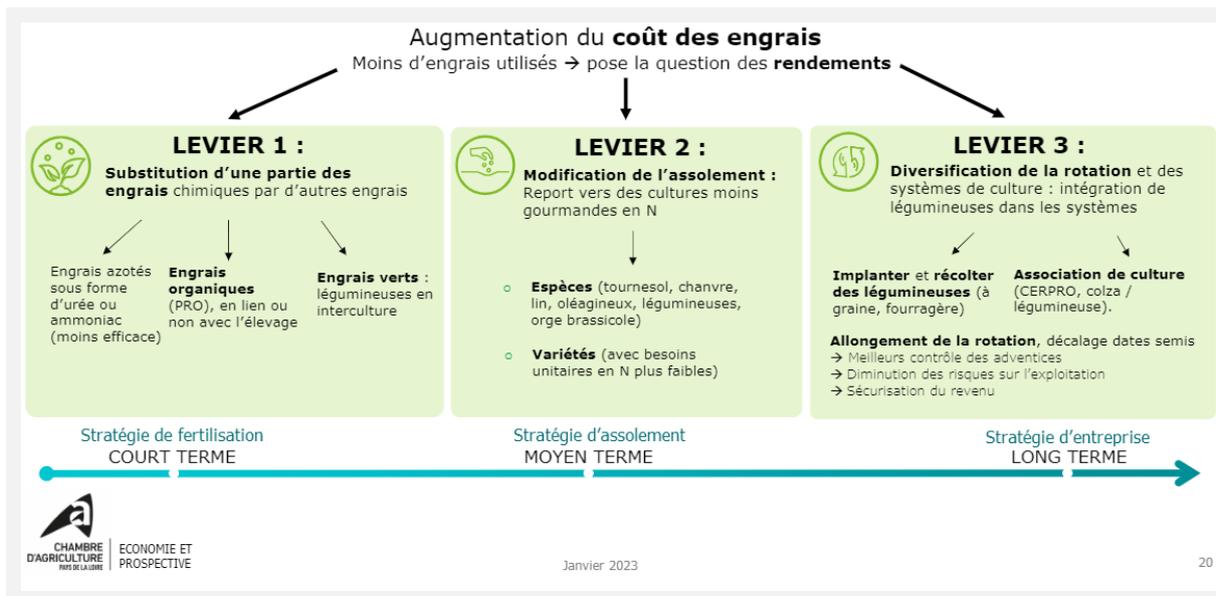


Figure 36 : Typologie des stratégies d'adaptation à court, moyen et long terme, face à la hausse des coûts des intrants - Source : service PEP de la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire

A moyen / long terme, ces stratégies nécessitent des modifications importantes des soles, avec l'introduction de nouvelles cultures moins gourmandes en azote : (chanvre, lin), voire pourvoyeuses (légumineuses).

Ces nouvelles cultures nécessiteront toutefois des investissements, et de nouvelles valorisations. Par ailleurs, une baisse de l'azote minéral pourrait engendrer des blés moins chargés en protéines, dont la boulangerie industrielle est demandeur pour ses procédés de panification ou surgélation, ce qui pose également la question de la valorisation des démarches de blé dits « bas intrants ».

FOCUS SUR LES LEGUMES SECS

Les lentilles et les pois chiches ont connu un net regain d'intérêt ces dernières années, **mais les surfaces restent encore modestes**. Ces cultures ne sont pas éligibles aux aides couplées de la PAC.

Notons qu'en 2018 en BFC, 90% des surfaces de pois chiches et 70% des surfaces de lentilles étaient localisées dans l'Yonne. Dans ce département où nous avons vu que les grandes cultures étaient très présentes (cf. Figure 29), les agriculteurs cherchent des alternatives au colza.

En Saône et Loire, où les cultures céréalières sont par ailleurs bien valorisées, les surfaces restent encore très confidentielles et soumises à des aléas de rendement importants. Les exploitations en AB intègrent davantage de ces cultures, pour intégrer de l'azote organique dans les rotations et diminuer la pression des maladies et adventices.

Ces cultures AB sont toutefois assez mal valorisées par Bourgogne Sud, du fait de leurs volumes réduits (pas de contrats). **Les marchés de la RHD collective pourraient ici prendre un relais intéressant**, en lien avec une unité de triage/ensachage.

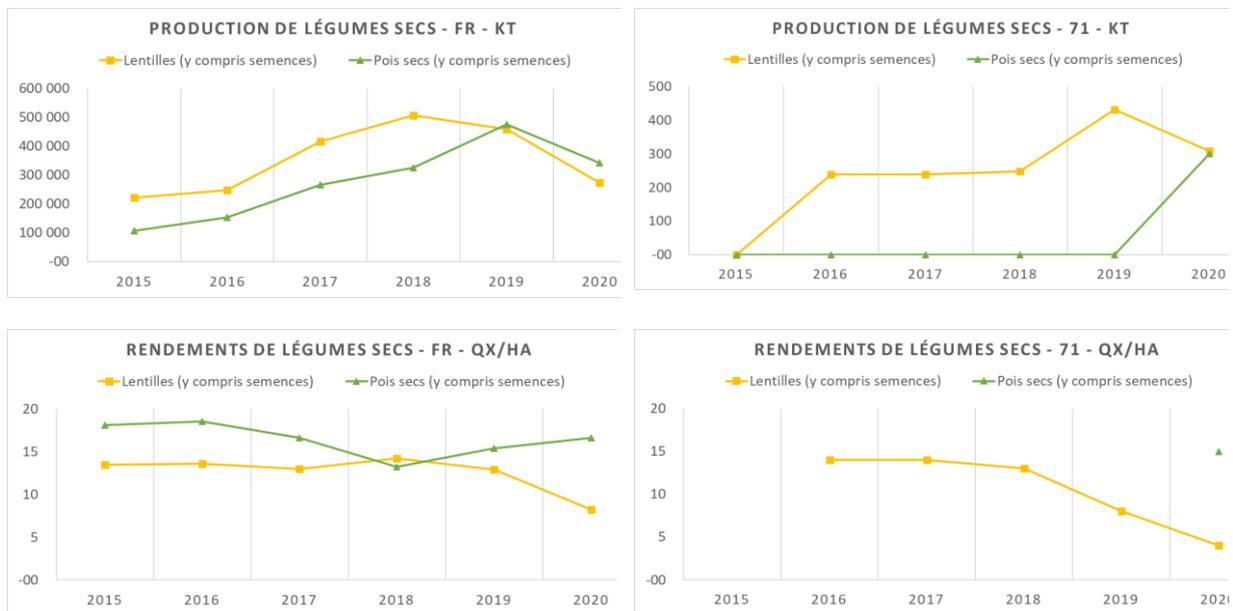


Figure 37 : Surfaces développées et rendements des légumes secs en France et en Saône et Loire - Agreste

SWOT FILIERES GRANDES CULTURES

ATOUTS

- Des contrats variés et à **forte valeur ajoutée notamment sur des blés meuniers**
- Des contrats avec des **critères environnementaux** (jachères fleuries, phyto, ...)
- Des **outils de transformations à proximité** (trituration, trieur optique, ...)
- Des **initiatives pour redistribuer la valeur ajoutée équitablement** et en lien avec le tissu économique local (cf Agriéthique)

OPPORTUNITÉS

- **Un lien à faire au marché de la RHD collective, notamment** dans les collèges (cf. 2.2 p 100), avec les meuniers et les boulangers pour le **blé**, sur un principe similaire à Agriéthique, mais également pour les protéines végétales types **légumes secs** (lentilles, pois chiches, ...)
- **Des démarches « blé bas Carbone »** à encourager (cf. « initiatives inspirantes »), des valorisations à initier sur les marchés locaux (RHD, GMS)
- **Diversification** : un développement possible de la luzerne en lien avec l'élevage Caprin ? (cf chapitre FILIERE CAPRINE p14). Des opportunités à explorer pour les **biomatériaux** (chanvre, lin, ...) ?

FAIBLESSES

- Des valorisations dépendantes de « facteurs externes » (marchés mondiaux, PAC, ...)
- Des cultures sensibles aux **changements climatiques** (sécheresse notamment)
- Des **rendements en baisse**
- Des **bassins de captage d'eau potable à protéger** qui pourraient impacter certaines pratiques culturales (engrais azoté, produits phytosanitaires)
- Peu de liens aux élevages bovins majoritaires du département, du fait de pratiques extensives à l'herbe et de l'export des brouillards

MENACES

- Blés meuniers : des blés « gourmands » en azote, **sensibles aux hausses des coûts des intrants**, par ailleurs impactant pour le climat (conso gaz)
- Des épisodes de **sécheresses** qui vont aller en s'accroissant

INITIATIVES INSPIRANTES

Agri-éthique - Une filière boulangère commerce équitable « origine France »

Le label a été créé en 2013 par une coopérative agricole française. Le cahier des charges certifie des filières dans lesquelles les 8 principes fondamentaux du commerce équitable, définis par la loi, sont respectés (prix rémunérateurs, engagement commercial pluriannuel, transparence et traçabilité, environnement...).

En Essonne (91), la Coopérative « Ile de France Sud », et le transformateur « Moulins Fouché », et plusieurs artisans boulangers produisent des pains labellisés commerce équitable – agri-éthique



Circuits de distribution : GMS, et artisans-boulangers principalement. Le segment RHD est encore peu développé, mais constitue un segment à enjeu.

Initié avec la filière blé, le label a progressivement développé plusieurs productions : 31 filières au total, dont des légumineuses, des légumes frais, des produits laitiers...

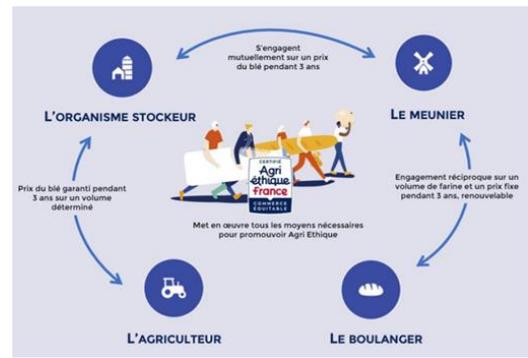


Figure 38 : Zoom sur la démarche "Agriéthique"

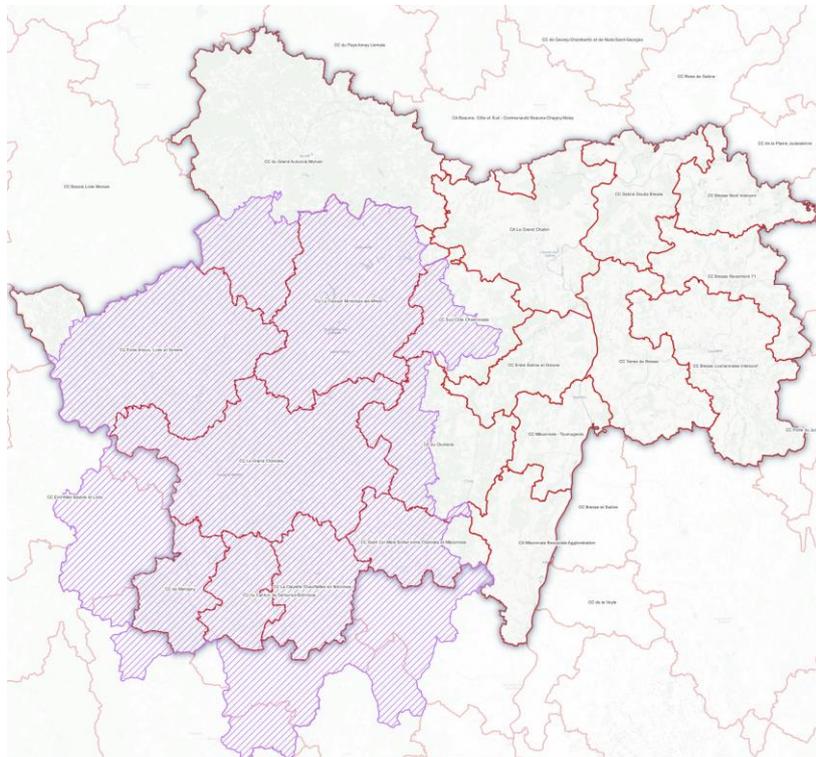
2.4 FILIERE CAPRINE

QUELQUES CHIFFRES CLES

- Baisse de 23% du cheptel, contre -13% en BFC et +9% en France
- Une stagnation dans le nombre d'installations (environ 10 par an d'après la chambre d'Agriculture)
- 12% seulement des producteurs en AOP, mais 80% des fermes sont en circuits courts
- 57% des exploitations de BFC ayant moins de 10 chèvres sont dans le 71
- Cheptel moyen 71 : 80 chèvres, avec parfois un atelier brebis en plus

La filière caprine de Saône et Loire est majoritairement dominée par les élevages « hors AOP ». La valorisation hors AOP s'effectue principalement en direct, et l'AOP est parfois considérée comme un frein supplémentaire (fourrage de la zone, commissions organoleptiques, ...), au regard de sa plus-value. Souvent, l'AOP concerne ainsi des exploitations ayant un historique plus important (stabilisation de la production avant de répondre au cahier des charges AOP).

Figure 39 : Carte de l'AOP Fromage de Chèvres Charolais



D'après le syndicat AOP, on dénombre 22 producteurs en AOP Charolais, et 6 producteurs en AOP Maconnais.

La fromagerie La Racotière fait 8% des volumes du Charolais. Ils commercialisent essentiellement sur Rungis auprès de Fromagers. Les achats se font en blanc, avec affinage sur la fromagerie. Le solde est essentiellement vendu auprès de grossistes à Lyon. La fromagerie est aujourd'hui limitée par les volumes collectés.

Les laiteries Bernard à St Vincent des Prés et la fromagerie Chevenet à Mâcon complètent la gamme des transformateurs, la majorité de la transformation restant fermière.

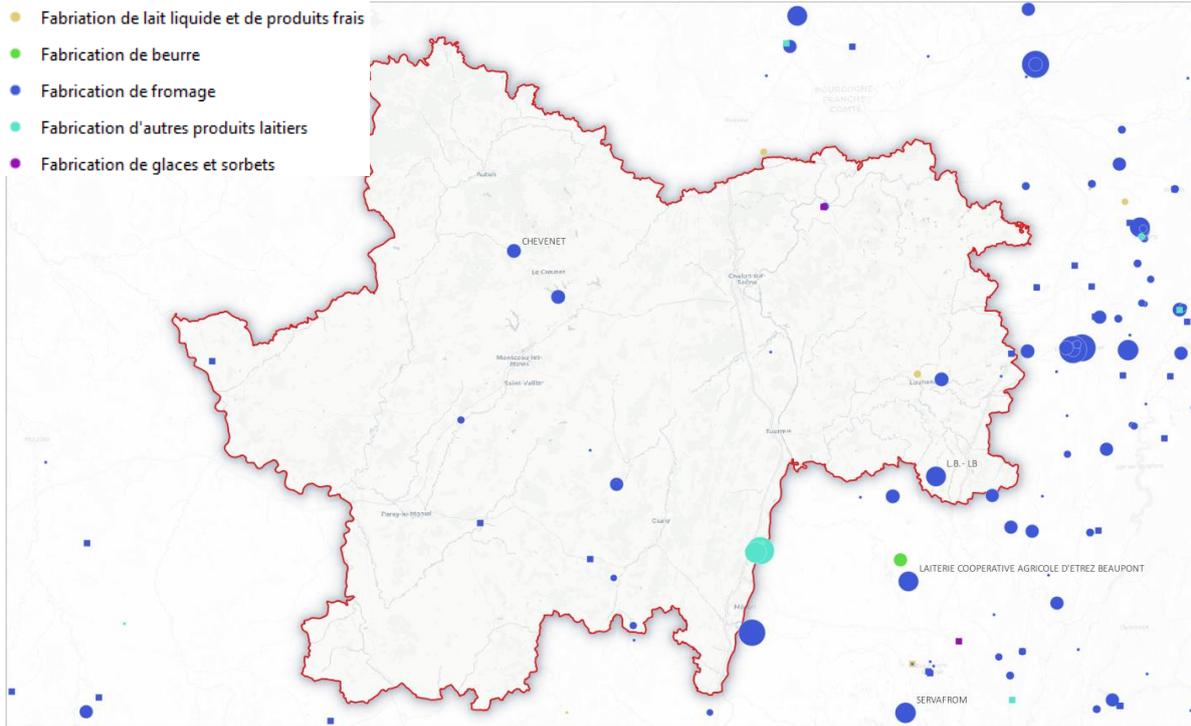


Figure 40 : Localisation des outils en lien avec la filière lait (chèvres et vaches) - SIRENE 2020

2.5 FILIERE VOLAILLES

QUELQUES CHIFFRES CLES

- Volailles de Bresse : seule AOP volailles de France
- Un marché de **consommation nationale très dynamique, mais davantage orienté sur le « poulet standard »**
- En France, près de **60% de la production est réalisée en Bretagne et dans les Pays de la Loire**. En 2008, la région Bourgogne était classée en 8ème position avec 25 millions de poulets de chair produits annuellement (3% de la production nationale).
- La Saône-et-Loire, avec 8,4 millions de têtes, représente **33% de la production régionale derrière l'Yonne**
- Les volumes produits **augmentent en poulets standards, mais baissent en volaille de Bresse**, suivant les tendances de consommation
- **4 abattoirs de tonnages élevés** dans le département : SAS Guillot Cobreda à Cuisery, Palmid'Or à Trambly, abattoir Mairat et LDC Bourgogne à Branges (plus gros tonnage)

2.5.1 L'ECOSYSTEME PRODUCTION DE VOLAILLES EN SAÔNE-ET-LOIRE

Les élevages avicoles de Saône-et-Loire produisent environ 8 millions de poulets de chair, soit environ 30% de la production régionale, derrière l'Yonne. Ils sont concentrés dans le sud et l'est du département, à proximité des lieux d'abattage (cf. Figure 41), ce qui induit une activité importante dans ces zones, à la fois dans le domaine agricole et dans celui des industries agro-alimentaires.

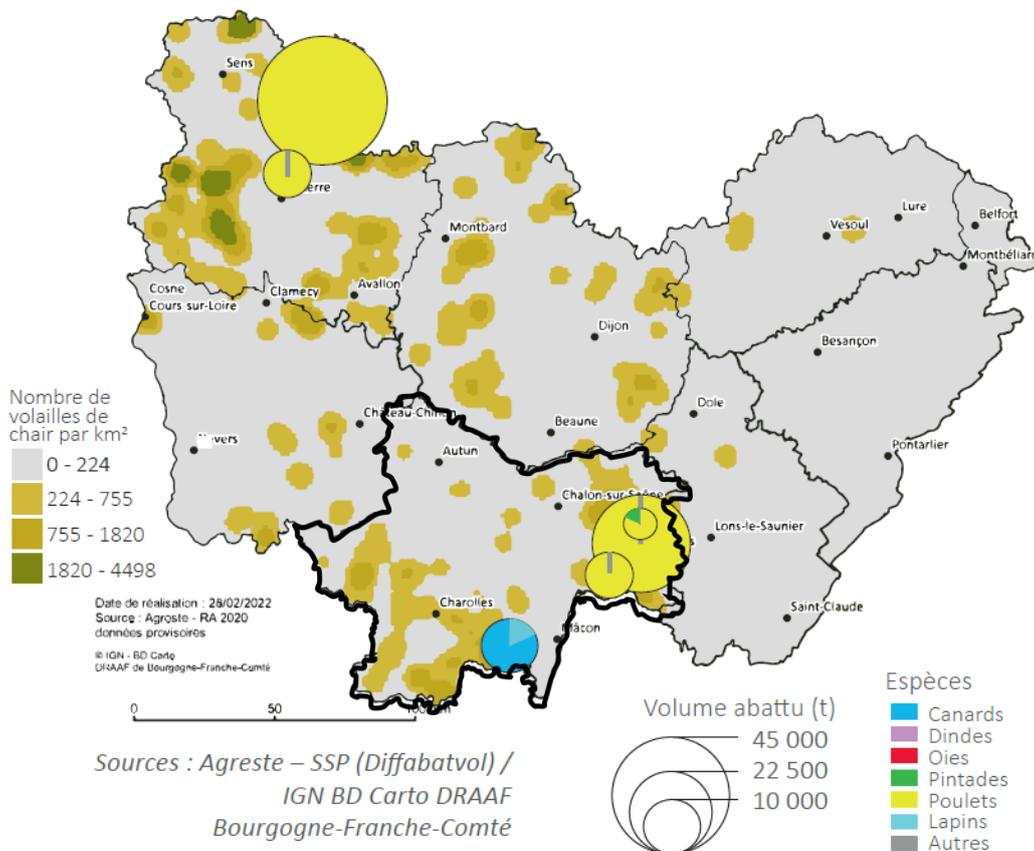


Figure 41 : Répartition des élevages de volailles de chair et volume d'abattages de volailles des établissements agréés tonnage élevé – Agreste – SSP Diffabatvol – DRAAF BFC

4 abatteurs expéditeurs du groupe LDC sont situés en Saône et Loire : LDC Bourgogne à Branges avec plus de 30 000 T/an, Palmid'or (~ 7 500 T/an), Guillot Cobreda (~5 000 T/an) et enfin Mairat (~ 2 500 T/an). Les capacités de ces abattoirs sont largement supérieures à la production locale et ils font ainsi appel aux éleveurs des autres départements.

Aux côtés de ces abattoirs, cohabitent **une 20aine de petits abattoirs agréés CE, chez des agriculteurs** (cf Figure 42).

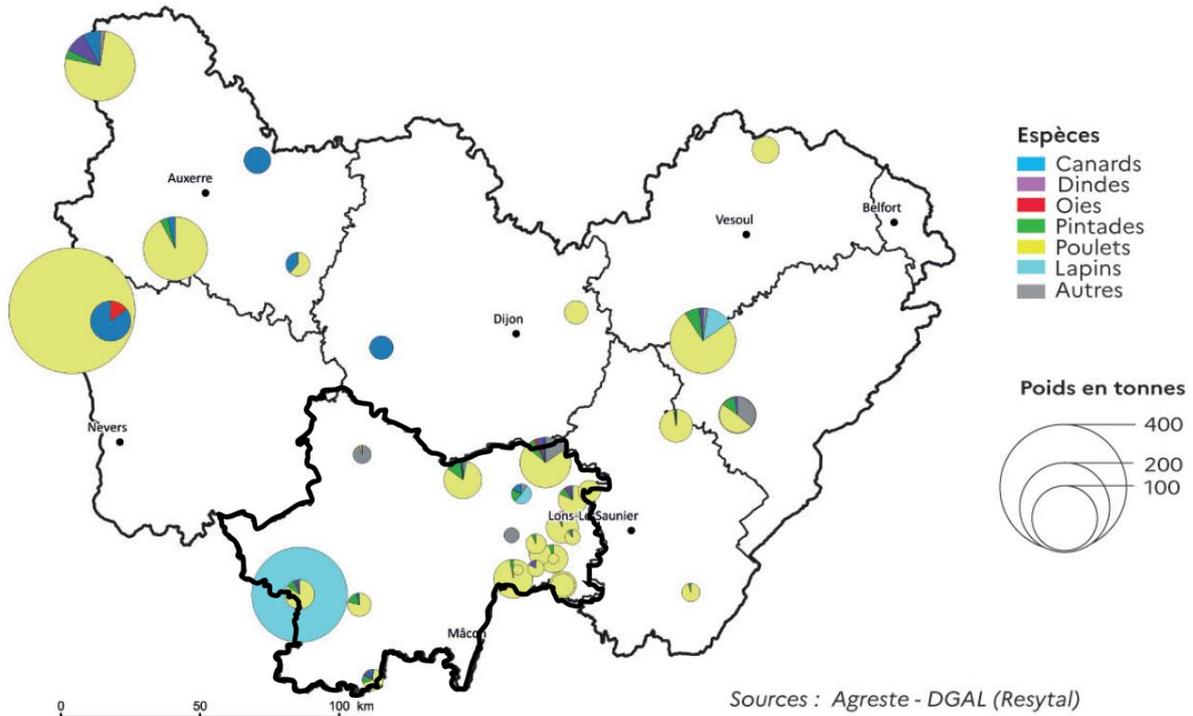


Figure 42 : Répartition des volumes d'abattages de volailles des établissements agréés tonnage faible – Agreste – Resyral

Notons également la présence de l'entreprise **La Frairie de Bourgogne**, à Allériot, qui vient d'être rachetée par le groupe dijonnais Salaisons Sabatier et qui effectue 1 à 2,5 tonnes de transformation / jour (terrines et plats cuisinés en conserves, soupes, terrines de légumes et poisson).



Enfin, une **quarantaine d'autres structures d'abattage non agréées CE est recensée sur le département** : il s'agit d'abattoirs qui pratiquent la vente directe sur l'exploitation ou à l'extérieur (marchés, restaurants, bouchers) dans un rayon de 80 km. Ces structures sont de taille variable : elles abattent de 1 à 50 tonnes/an.



Figure 43 : Localisation des ateliers de transformation de viande de boucherie (orange), de préparation industrielle à base de viande (violet) et de transformation et conservation de viande de volaille (rose) – SIRENE 2020

En volaille de Bresse, les effectifs et le nombre d'éleveurs ne cessent de décroître : le nombre de volailles mises en place a diminué de 5% en 3 ans et le nombre d'éleveurs total de l'AOP est passé de 144 à 126 entre 2020 et 2022 (soit - 12%).

2.5.2 LES DIFFERENTS MODES DE PRODUCTIONS DE VOLAILLES

On distingue différents types de volailles finies, produits en Saône et Loire. Parmi elles, les poulets standards représentent la majorité des volumes (cf Figure 44)

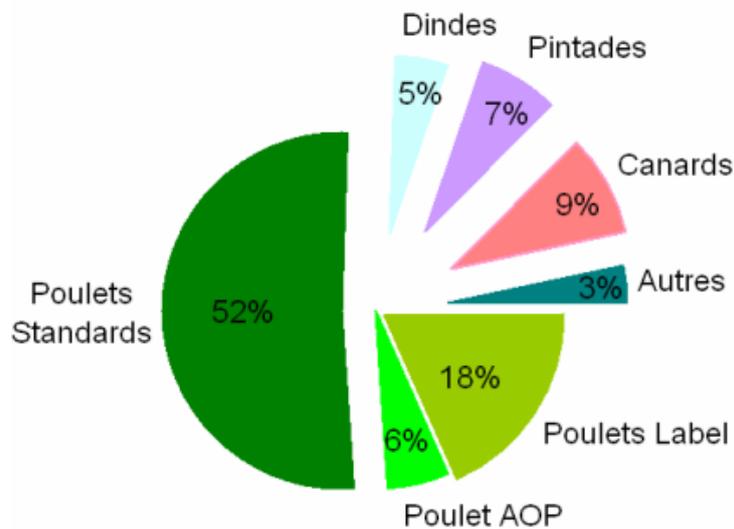


Figure 44 : Répartition de la volaille finie en Saône et Loire - Agreste enquête avicole 2008

- **Poulet Standard** - souche à croissance rapide

Les poulets standards sont abattus après **6 à 7 semaines d'élevage intensif**. Ils sont élevés en claustration totale. Sur le département, cette catégorie représente environ 5 millions de têtes.

La **Coopérative de Production Avicole de Saône-et-Loire (CPASL)** réunit une 40aine de producteurs du Louhannais et du sud Clunysois, axés sur la production de volailles standards, en relation principalement avec LDC Bourgogne (environ 1 500 000 volailles en 2010).

- **Poulet Label Rouge** - souche à croissance lente

Les « **volailles fermières de Bourgogne** » (1 millions de volailles dans le 71) et les « **volailles fermières du Charollais** » (0,4 millions de poulets en Saône-et-Loire) bénéficient d'un parcours plein air (2m² par volaille) et sont abattues à 81 jours minimum.

La production de volailles label se structure au travers de 2 syndicats de producteurs.

- **Poulet AOP** – Souche à croissance très lente – race pure

La volaille de Bresse est la seule volaille à bénéficier d'une AOP. L'aire d'appellation se situe en Saône-et-Loire, dans l'Ain et pour une petite partie dans le Jura (cf. Figure 45). La volaille de Bresse doit chercher son alimentation pour environ 1/3 de sa ration dans les parcours (10 m² /volaille) pendant 4 mois minimum. Les céréales doivent provenir de l'aire d'appellation, et sont généralement produites par les éleveurs, essentiellement à base de maïs et de blé. Le soja est proscrit, tout comme tout aliment protéique. Le méteil a fait son apparition en 2021 dans le cahier des charges et est de plus en plus employé, dans la limite d'un certain pourcentage. Sur les **800 000 volailles produites chaque année, environ 53% des volumes proviennent de Saône et Loire**, le reste dans l'Ain (43%) et le Jura (4%)

Les producteurs de volaille de Bresse sont regroupés au sein du Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse (CIVB).

Ces éleveurs sont généralement adhérents à des groupements : 2/3 appartiennent au groupement des producteurs de la volaille de Bresse ; le tiers restant se partage entre la vente directe en ferme (40%) et/ou à l'abattoir (60%).

- Production de volailles fermières :

Ces volailles produites et transformées sur l'exploitation, sont élevées sans cahier des charges obligatoire. Ce type de production répond aux normes sanitaires d'élevage classiques et englobe toutes les races. Un nombre non quantifiable de producteurs de volailles réalisent de la vente directe de volailles de ferme en faisant abattre à façon.

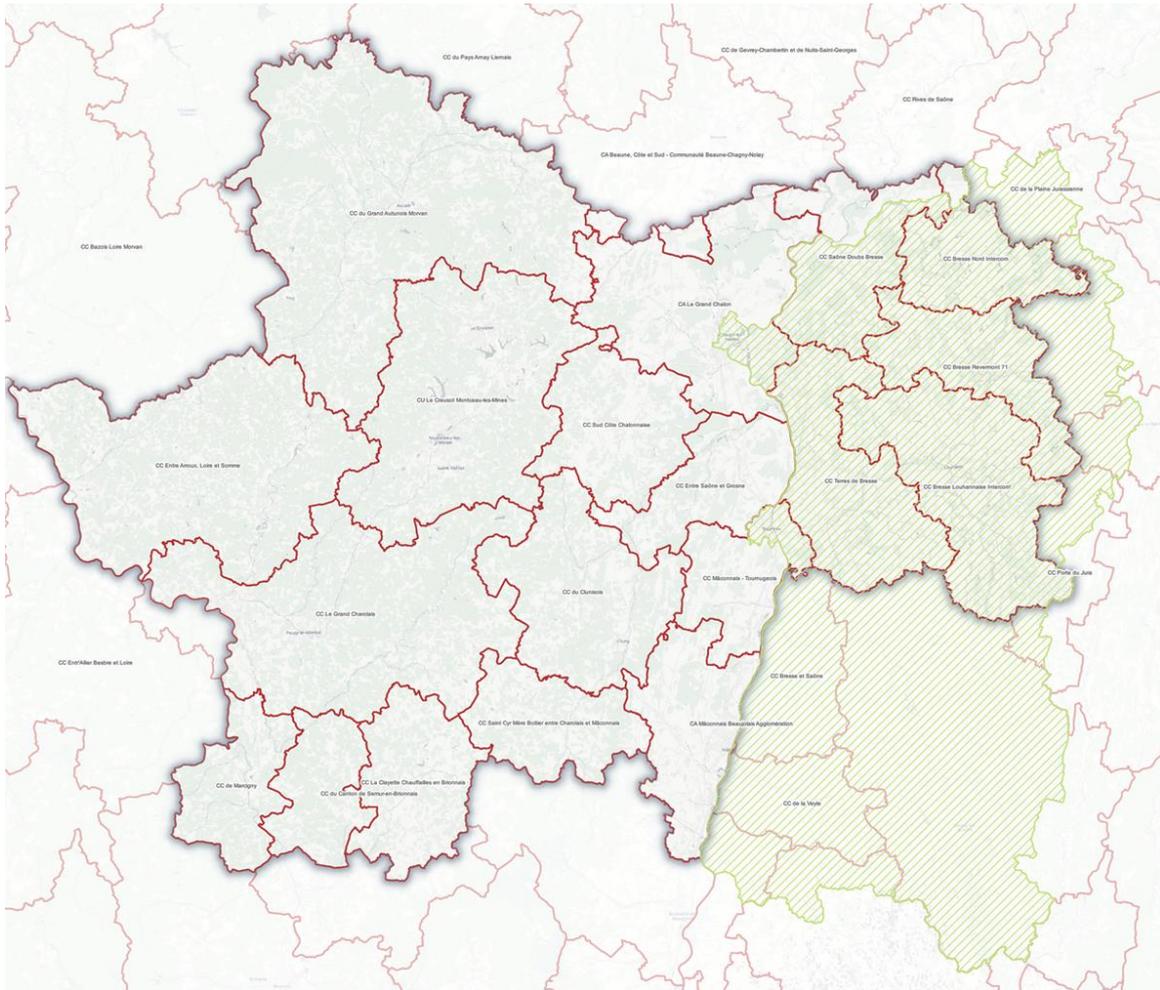


Figure 45 : Contour de l'AOP Volaille de Bresse - INAO

Globalement, **les volumes produits baissent en volaille de Bresse, restent stables en label et augmentent en poulets standards**. L'engouement des consommateurs pour la volaille, et plus particulièrement pour le poulet, représente une opportunité à saisir, mais **les produits plus « premium » de l'AOP peinent à faire leur place dans le contexte inflationniste actuel**, où l'alimentation est un poste de dépense sur lequel les consommateurs effectuent des arbitrages.

Les distributeurs tendent à réduire les programmations de lots de volailles de Bresse en ce début d'année 2023, avec des fêtes pascales décevantes. **Rappelons que les volailles de Bresse se vendent environ le double du prix au kilo, en comparaison d'un Label Rouge**. Si les qualités et les pratiques d'élevage ne sont pas comparables, cela place assurément ce produit en « achat plaisir ».

Au-delà de la rentabilité économique, les conditions sanitaires de production sont très contraintes : la pression Influenza aviaire ne faiblit pas, ce qui oblige parfois les éleveurs à garder les volailles enfermées, ce qui est un non-sens pour l'AOP.

2.5.3 REPERES DE CONSOMMATION SUR LES VOLAILLES

Selon les analyses de l'itavi⁹ et au regard de la consommation totale en viande de volailles, la consommation à domicile a connu une baisse continue depuis 2012 au profit de la consommation hors domicile. En 2019, soit ante covid, la consommation de volailles en RHD pesait ainsi près d'un tiers de la consommation totale.

En termes de volume d'achat, sur la période 2017-2019 (hors période Covid-19), les achats des ménages en viande de volaille et élaborés ont reculé de 0,3 %, malgré une hausse de +1,7 % du budget annuel moyen alloué aux achats de volailles (165 € en 2019). Cette hausse budgétaire a principalement bénéficié aux produits élaborés (+ 5,6 %) et aux poulets découpés (+ 4,3 %).

Depuis les années 2000, la demande des consommateurs a en effet fortement évolué vers plus de praticité dans la préparation des produits :

- Volailles entières : 36% des achats en 2000 → 17 % en 2021
- Volailles découpées : 46% des achats en 2000 → 52 % en 2021
- Elaborés de volailles (panés, nuggets, etc.) : 18% des achats en 2000 → 31%

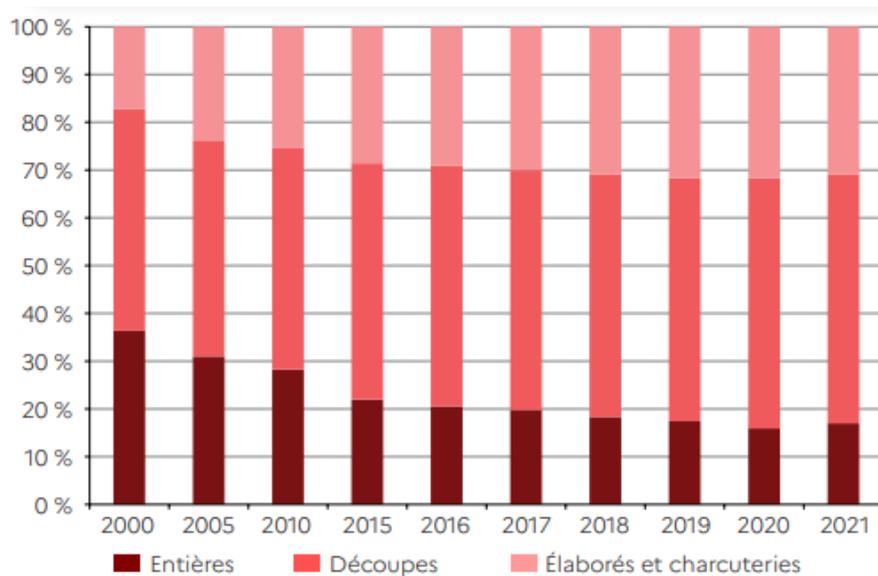
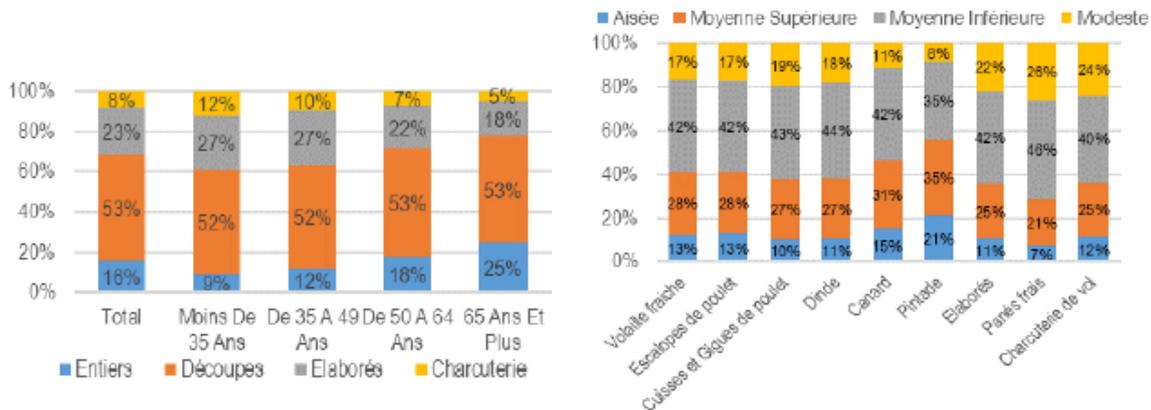


Figure 46 : Evolutions des types de produits de volailles achetées par les ménages Français - FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel

En 2021 on consommait environ 27,9 kgec/habitant de viandes de volailles en France en 2021 dont 22,4 kgec de poulet.

⁹ Institut Technique des filières AVicole, cunicole et piscicole

Sur la Figure 47, on note une plus forte proportion à la consommation de poulet entier chez les plus de 50 ans, les plus jeunes et les revenus plus modestes consommant davantage de produits élaborés.



Source : Itavi d'après Kantar pour FranceAgrimer

Figure 47 : Part de consommation à domicile de volailles et élaborés par classe d'âge et type de produit en 2020 (gauche) et répartition des achats des ménages de produits de volaille par classe de revenus en 2020 (droite)

Dans la vente au détail, soit **pour les 2/3 de la consommation des volailles, environ 60% des achats se font en hyper/supers**. Le Hard discount représente ensuite 15% des achats, puis 13% en magasins spécialisés, 6% en ligne (essentiellement les drive), et **5% sur des circuits de proximités** (marchés, vente directe...)¹⁰.

Dans la Restauration Hors Domicile, soit environ 1/3 des volumes consommés, on distingue les circuits suivants¹¹ :

- **Restauration commerciale** : 54% des volumes (66% pour le poulet)
 - › **44% des volumes de poulet** en RHD sont consommés en élaborés par le secteur commercial, avec un fort tropisme sur le poulet pané (fast food burgers)
 - › **22% des volumes de poulet** en RHD sont consommés en brut par le secteur commercial, majoritairement en poulet entier (restauration traditionnelle)
- **Restauration collective** : 46% des volumes (34% pour le poulet)
 - › **28% des volumes de poulet** en RHD sont consommés en brut par le secteur collectif, pour 56% en frais et 44% en surgelés, et **au ¼ en découpe**
 - › Seulement **6% des volumes de poulet** en RHD consommés en élaborés par le secteur collectif

Environ 46 % de la consommation française totale de poulet est importée. En restauration hors domicile, les importations représentent environ 60 % des volumes, avec un fort tropisme sur la restauration commerciale et les chaînes de fast-food qui font fabriquer à façon leurs produits par les sites dédiés et les restaurants à Kebab qui, pour les trois quarts achètent des broches déjà prêtes, en majorité via des préparations à base de poulet et de dinde importées d'Allemagne.

¹⁰ Données Kantar 2020 pour FranceAgriMer

¹¹ Données France AgriMer 2017

SWOT FILIERES VOLAILLES

ATOUTS

- Une AOP rare et reconnue (la seule en volailles)
- Une bonne couverture industrielle pour l'abattage et la découpe
- Une filière AOP résiliente vis-à-vis de ses approvisionnements pour l'alimentation des volailles (à l'inverse des volailles standard plus sensibles aux cours des matières premières)

OPPORTUNITÉS

- Un **marché croissant sur les viandes blanches et notamment en volailles**, malgré une légère baisse en volume avant 2019
- Des **critères AOP avantageux vis-à-vis de la résilience territoriale, du climat et du bien-être animal**, mais à mettre davantage en avant
- Un **marché de la RHD collective, consommateur de volailles, mais au ¾ en découpe**. Un outil local (CUMA Grains de Saveurs), prêt à former des cuisiniers sur la découpe de volailles
- L'AOP, un **bon support pour sensibiliser** au « mieux manger »

FAIBLESSES

- Un marché RHD collective consommateur de volailles découpées
- Une rentabilité de la filière qui va se dégradant
- Des prix plus élevés du fait de conditions de productions plus durables ;
- Un outil local (CUMA Grains de Saveurs) sous exploité et en difficulté d'équilibre économique, et un projet de nouvel outil à St Bonnet de Joux

MENACES

- Un marché qui se **tourne de plus en plus vers le poulet « standard »** ou « label »
- Une pression Influenza aviaire qui ne faiblit pas, et qui oblige parfois les éleveurs à garder les volailles enfermées, ce qui est un non-sens pour l'AOP
- Un **taux négatif de renouvellement** de la capacité de production en AOP
- Un **contexte inflationniste** qui amène les consommateurs à arbitrer sur les achats alimentaires, au détriment des filières qualité

INITIATIVES INSPIRANTES

La CUMA Grain de Saveurs – Un abattoir collectif sur un lycée agricole

Cet abattoir collectif situé à Olson, sur l'aire d'AOP Volailles de Bresse, est en lien direct avec le lycée agricole de Fontaines.

Ouvert en 2011 et initialement prévu pour 50 000 volailles / an, l'outil n'abat aujourd'hui que 23 000 volailles, dont 40 à 50% proviennent du Lycée. La CUMA ne compte que 6 adhérents.



Les coûts d'abattage s'en trouvent augmentés (charges fixes + inflation sur les consommables) d'environ 1,5 fois le coût initialement prévus, ce qui n'aide pas à rendre l'outil attractif.

Cette non saturation de l'outil s'explique notamment par le fait que les éleveurs préfèrent généralement investir dans des tueries individuelles (dispense d'agrément – moins de normes et de

coûts). Cela leur permet *a minima* d'adresser le marché de la vente directe qu'ils privilégient. La RHD collective nécessite elle un atelier agréé, et apprécie la découpe.

Pour rentabiliser l'outil Cuma, il s'agirait de trouver environ 20 000 volailles supplémentaires à abattre par an. Pour indication, nous estimons le marché global de la RHD collective des collèges, à 50 000 têtes.

Le lycée agricole affirme disposer d'une expertise en matière de découpe de volailles (environ 500 repas jour dans le lycée, avec volaille 1x par semaine), qu'il pourrait dispenser aux cuisiniers les plus réfractaires à la découpe.

Par ailleurs, la Cuma indique pouvoir réaliser des prestations de découpe, sans besoin de réinvestissements trop importants. La condition serait toutefois l'engagement des collèges et l'anticipation des commandes.

Il s'agirait en outre de traiter de la question logistique, en optimisant les tournées des éleveurs ou via un transporteur.

Figure 48 : Zoom sur la démarche Grain de Saveurs

2.6 FILIERE FRUITS ET LEGUMES

QUELQUES CHIFFRES CLES

- Une filière très confidentielle, avec environ 400 ha engagés en surfaces développée soit environ 14 000 tonnes de légumes produits/an, dont 1 300 tonnes de pommes de terre
- Fort tropisme sur les terres d'Agrival, tant en AB qu'en légumes plein champs (50 à 100 ha)
- 95% des volumes sur 7 variétés : carottes (46%), poireaux, pommes de terre, tomates sous serres, salades, radis, oignons

La production de légumes est globalement très déficitaire en Saône et Loire. La carte suivante recense les surfaces pour les légumes plein champs, via les déclarations PAC. On y voit clairement l'absence de productions, hormis sur les terres d'Agrival. Cela est notamment dû au fait que cette production nécessite des terres irriguées, en terrains plats, et avec des sols spécifiques.

Le soutien à la reprise du site de production Agrival est ici souligné, du fait de sa rareté. On ajoutera toutefois que les volumes qui y sont produits, sont sans commune mesure avec les besoins de la RHD collective des collègues (facteur 3 à 6 de production au regard des besoins estimés totaux collègues).

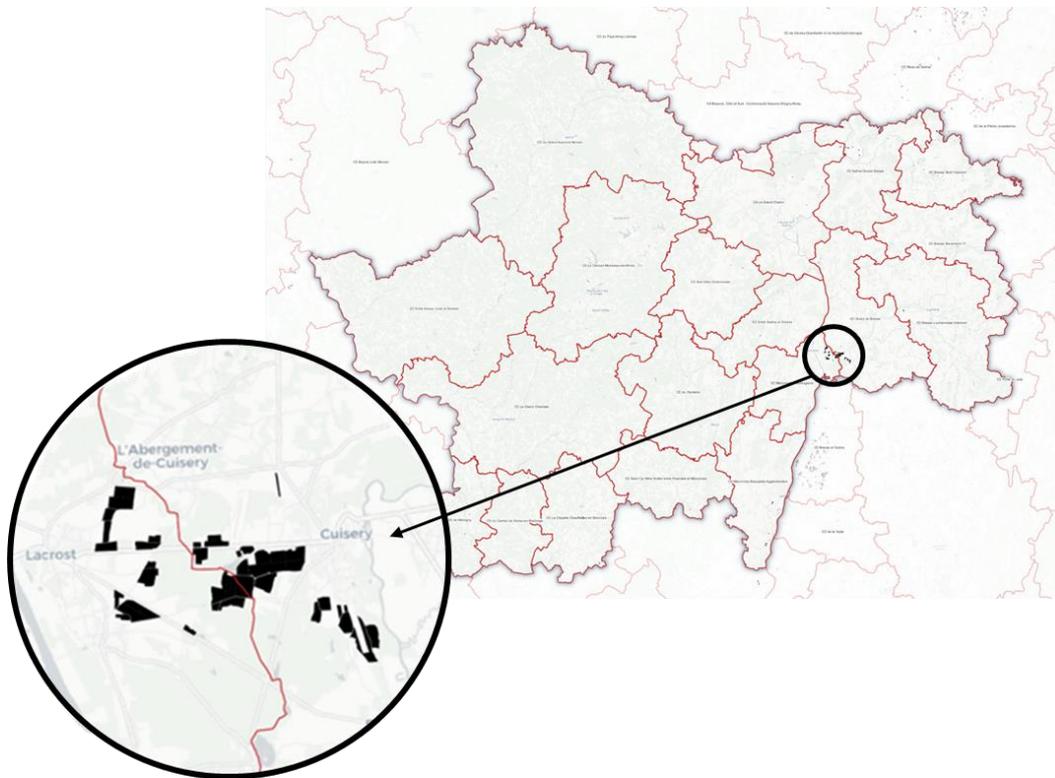


Figure 49 : Localisation des surfaces légumières plein champs selon les données RPG 2020

Précisons toutefois que cette carte ne recense pas les surfaces de maraîchage dit « diversifié », qui ne bénéficie pas d'aides PAC. Le RGA 2020 comptabilise environ 350 hectares de légumes sur le département. Partant du fait qu'environ 100 hectares sont engagés sur Agrival, on aurait ainsi 250 hectares répartis sur le reste du département, entre de nombreuses exploitations maraîchères. Cela est confirmé par la Figure 56, qui compare la localisation à l'EPCI des surfaces de légumes AB ou en Conversion (très concentré sur Agrival) et la localisation des producteurs, beaucoup plus diffuse.

En termes de productions, sur la base des données de la Statistique Agricole Annuelle 2020, on constate que les volumes sont concentrés à 95% sur seulement 7 références.



	QUINTAUX
Carottes pour le frais	67 170
Poireaux	18 550
Pommes de terre	13 500
Tomate sous serres	13 287
Salades	12 326
Radis	9 450
Oignon	5 231
Courgette	1 215
Haricots verts (y c. haricots beurre)	1 093
Citrouilles, potirons	851
Aubergines	524
Choux-fleurs	521
Concombre en plein air	505
Epinards	457
Autres choux, n.c.a.	352
Céleris branches	306
Betterave potagère	286
Fraises en plein air	229
Navet potager	181
Echalote	166
Céleri rave	142
Tomate en plein air	128
Choux de Bruxelles	119
Asperges en production	97
Choux brocolis à jets	88

Figure 50 : Volumes de production des légumes dans le 71 en quintaux - Statistique Agricole Annuelle 2020

La production de fruits est également très réduite, avec environ 300 hectares engagés sur le département, principalement sur les cultures de petits fruits.

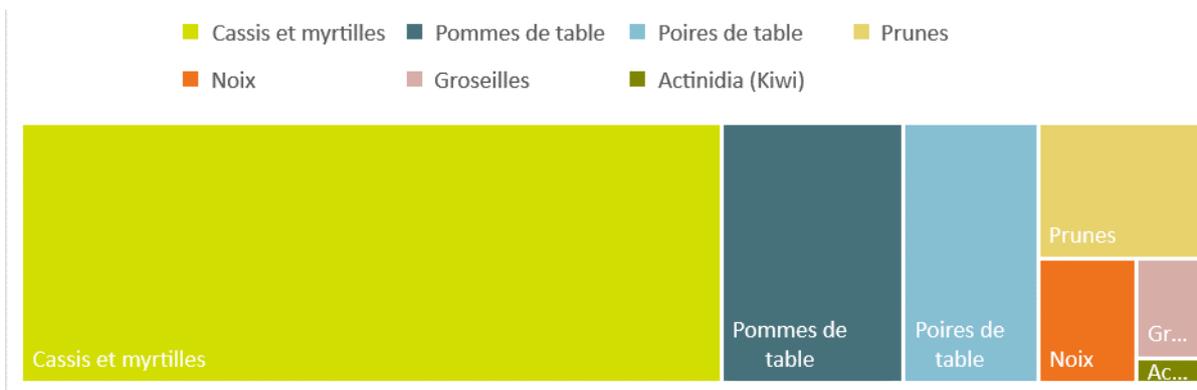


Figure 51 : Volumes de production des fruits dans le 71 en quintaux - Statistique Agricole Annuelle 2020

En termes d'équipements, le département est logiquement assez peu doté d'outils de transformation du fait de la filière peu développée.

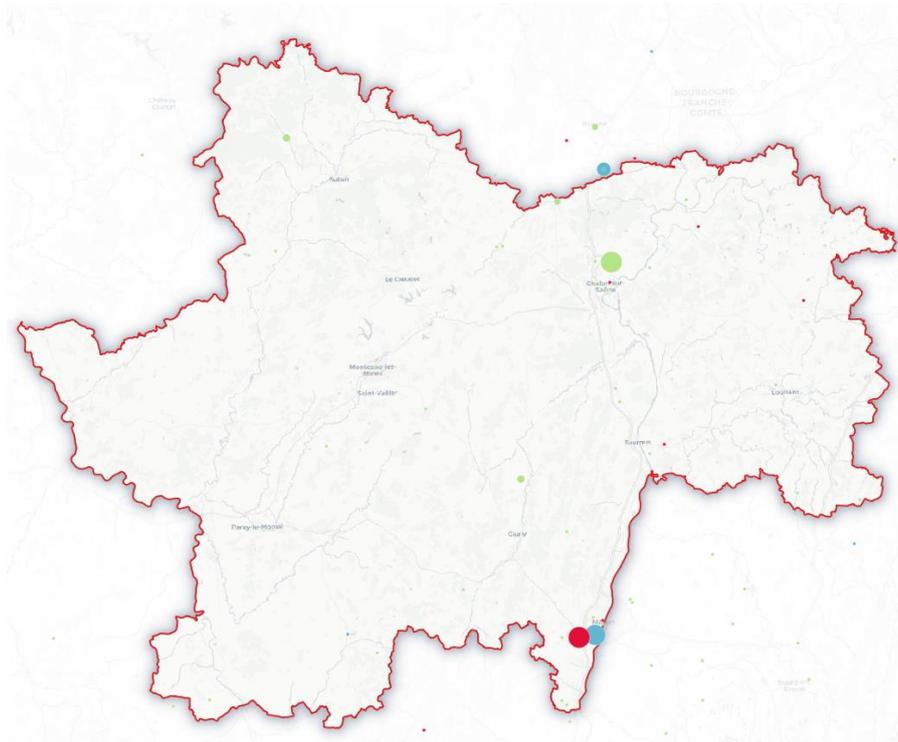


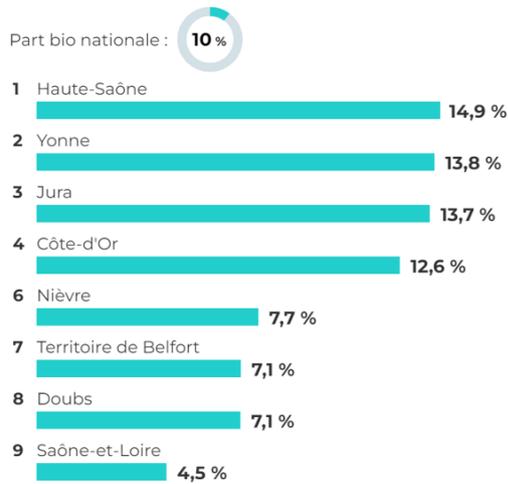
Figure 52 : Localisation des outils Fruits et Légumes pour la préparation de jus (bleu), de transformation et conservation (rouge) et de fruits seuls (vert) - SIRENE 2020

La carte ne recense toutefois pas les initiatives type « Melting Popotte » dont le statut associatif ne relie pas aux codes SIRENE de transformation agroalimentaire. Pour pallier à cette difficulté, le DÉPARTEMENT71 anime régulièrement des réunions avec les territoires pour recenser ces projets.

Notons enfin que la plupart des collèges sont en capacité de transformer les légumes dans leurs établissements.

L'opportunité de la création d'un outil type « légumerie » reste donc à démontrer, selon la cible commerciale et le modèle retenu.

2.7 ZOOM SUR LES FILIERES BIO



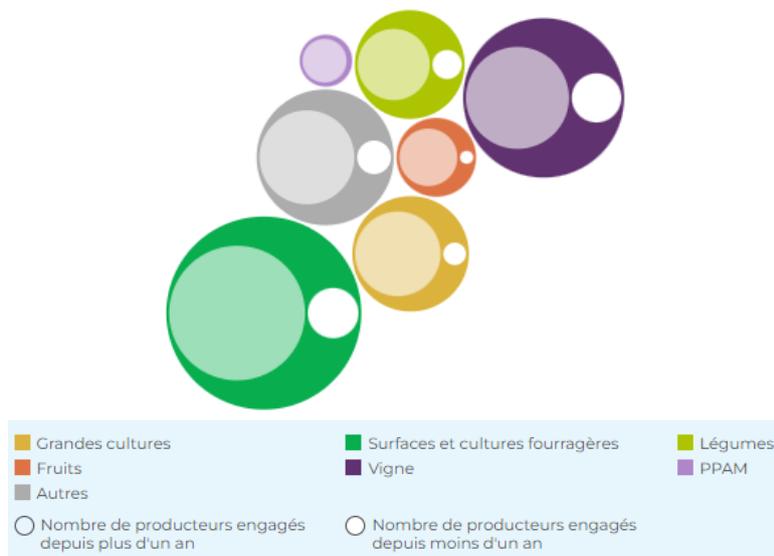
En 2021, on dénombrait 23 000 hectares de surfaces AB (y compris en conversion) sur le département, soit 4,5% de la SAU, réparties sur 570 fermes. Cela place le territoire en dernière position régionale en termes de surfaces, en comparaison de la moyenne BFC située à 10% de la SAU.

Figure 53 : Part des surfaces AB et en conversion dans la SAU départementale en 2021 - Sources : Agence Bio / Organismes Certificateurs

Les surfaces AB sont en hausse constante, avec +13% entre 2020 et 2021, soit + 2 700 ha, et + 15 000 hectares en 10 ans, soit + 200%.



Figure 54 : Evolution des surfaces AB et en conversion sur le département de Saône et Loire - Sources : Agence Bio / Organismes Certificateurs



Logiquement, on retrouve une part plus importante de surfaces AB sur les surfaces fourragères, du fait d'une dominance forte sur les OTEX élevage bovins en Saône et Loire.

Les cultures de vignes arrivent ensuite en 2nd position.

Ces 3 dernières années, la dynamique de conversion est toutefois davantage portée par les filières grandes cultures et vignes, que par les surfaces fourragères.

Figure 55 : Nombre de producteurs bio par atelier de production en 2021 – Source : Agence Bio / Organismes Certificateurs

Notons la situation spécifique des surfaces AB de légumes, où l'on discerne nettement l'impact d'Agrival, qui concentre la majorité des surfaces AB légumières du département (cf. Figure 56).

En nombre de producteurs, l'on constate que la répartition est plus diffuse.

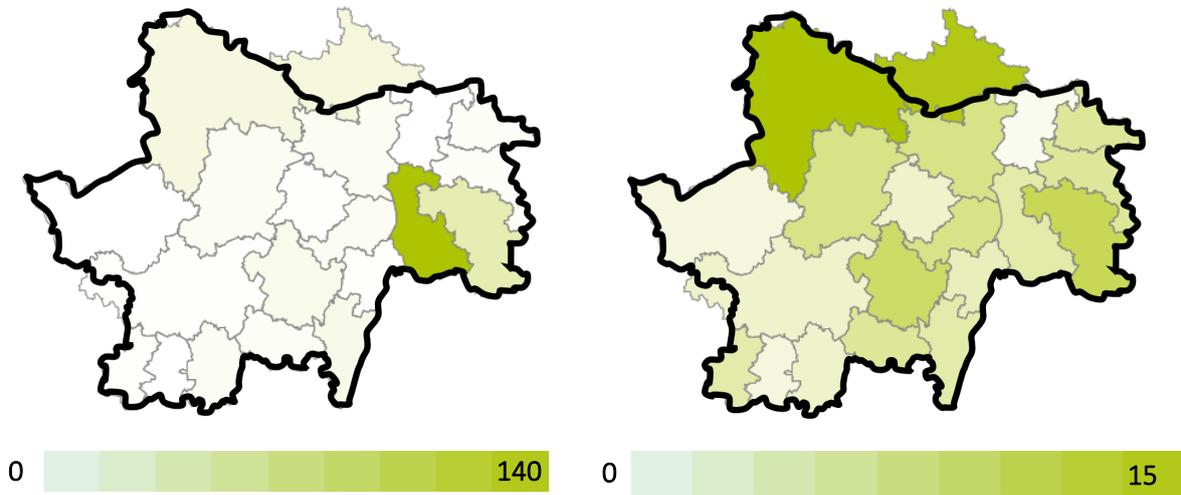


Figure 56 : Répartition par EPCI des surfaces AB ou en Conversion (Gauche) et des producteurs (droite) par EPCI, pour les légumes, en 2021 - Source : Agence Bio / Organismes Certificateurs



Figure 57 : Evolution comparée des cheptels AB et en conversion en Saône et Loire - Source : Agence Bio / Organismes Certificateurs

3. NOTE DE SYNTHÈSE 2 : FONCIER AGRICOLE ET TRANSMISSION - DIVERSIFICATION

Le foncier agricole est à la fois un potentiel de production et un outil de travail pour les exploitants. On examinera ici d'une part les éléments de description des potentialités culturelles, en lien avec la question de la diversification, et d'autre part les éléments sur la maîtrise du foncier et la transmission des exploitations.

3.1 LES POTENTIALITES DES TERRES EN LIEN AVEC LA QUESTION DE LA DIVERSIFICATION

Les critères à examiner pour avoir une vision des potentialités de diversification sur le département sont d'une part les **qualités intrinsèques des terres** (types de sols, pentes, réserve utile...), et d'autre part les **améliorations anthropiques** (irrigation, drainages, pratiques favorisant la vie des sols...).

Ces éléments vont permettre d'avoir des notions de potentialités culturelles, mais on gardera à l'esprit que l'approche reste ici « à grosse maille » et ne traduit pas le potentiel particulier à l'échelle parcellaire.

3.1.1 QUALITES INTRINSEQUES DES TERRES

A. Les types de sols

La connaissance des types de sols de façon sommaire permet de visualiser les grands ensembles présents sur le territoire.

Sur le département apparaissent ainsi 2 grands ensembles, à l'ouest et à l'est de la Saône, avec des incidences des lits majeurs des cours d'eau, des sols qui préfigurent les usages dominants (herbager à l'ouest, viticole sur les côtes, cultures dans la Bresse).

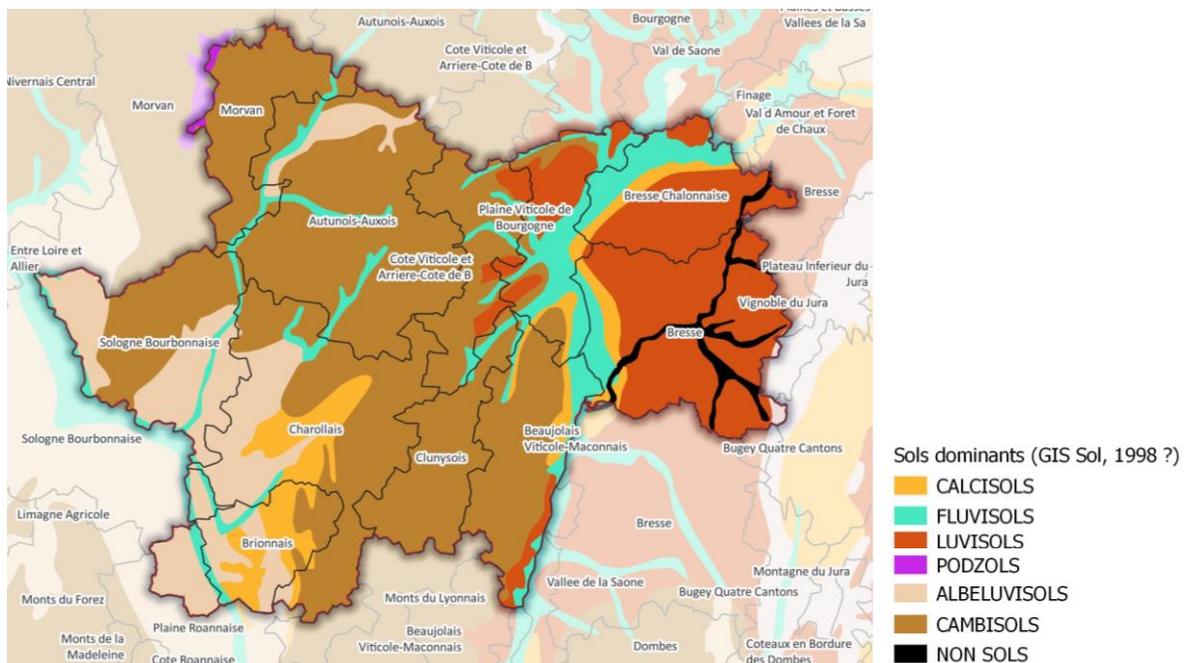


Figure 58 : Sols dominant (niveau 1) – Source : GIS sols

- Sur l'ouest de la Saône, les sols de type « cambisols » prédominent (*absence de couches accumulées d'argile, d'humus, de sel soluble ou d'oxydes de fer et d'aluminium*). Ce sont sur ces

espaces que l'on retrouve une prédominance de surfaces en herbe (avec un potentiel cultural a priori moindre)

- A l'est de la Saône, les sols de **type « luvisols »** prédominent (sols lessivés, épais bonne fertilité agricole, saturation possible en eau dans les horizons supérieurs). Les productions en grandes cultures sont plus diversifiées sur ce secteur (présentant a priori un potentiel cultural meilleur)
- Au niveau des cours d'eau majeurs, on retrouve des sols de **type « fluvisols »** (Sols issus d'alluvions, matériaux fins (argiles, limons, sables) et plus ou moins grossiers (galets, cailloux, blocs), souvent présence d'une nappe alluviale et généralement inondables).

En examinant les types de sols de façon plus fine, on pourra examiner une certaine complexité, notamment au niveau des coteaux viticoles (en lien avec des terroirs spécifiques), sur le centre / ouest de la Saône.

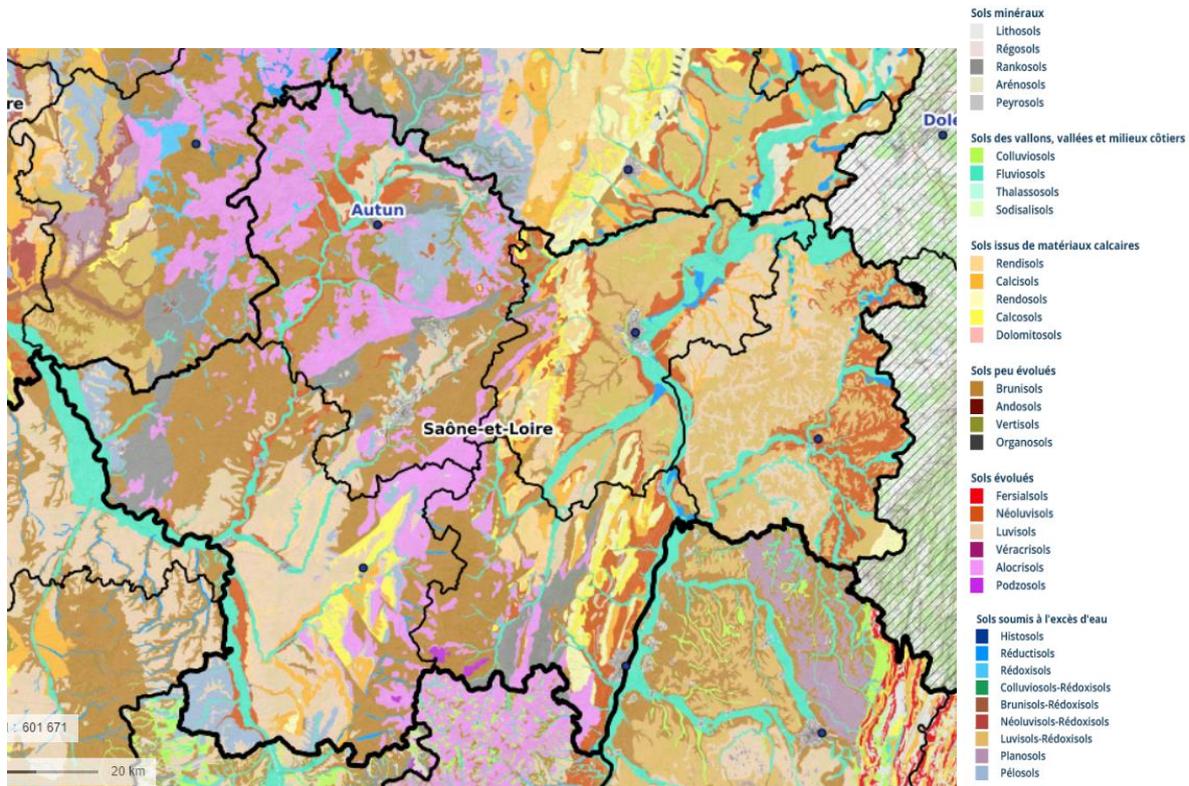


Figure 59 : Sols dominant (niveau 2) – Source : GIS sols

B. Les pentes

La pente est un critère de détermination de potentialité des sols. Les secteurs en altitude et en pente sont généralement moins favorables à la culture légumière (*mais les pentes sont plutôt favorables à la viticulture selon orientation*).

Le département présente des reliefs assez faibles, sur une comparaison à l'échelle régionale, avec un secteur plus élevé au niveau du Morvan.

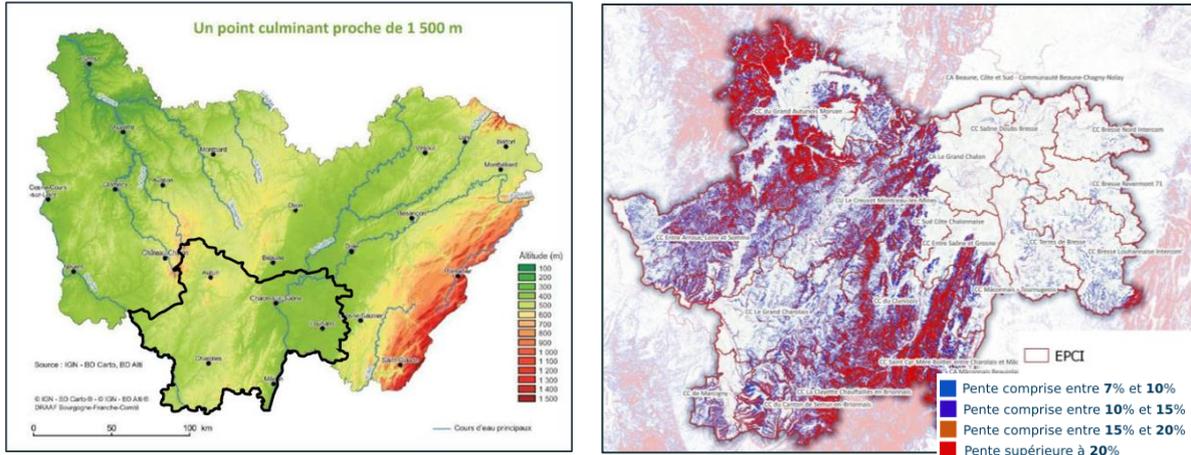


Figure 60 : Altitudes régionales – Source : DRAAF BFC et Seuils de pente pour l’agriculture – Source : BD alti, IGN

Outre l’altitude, le critère de la pente est important à examiner dans le cas de l’activité agricole. Si dans certains cas la pente est recherchée (ex. vignes), elle constitue en général un frein à la mécanisation.

Au niveau départemental, les pentes sont localisées sur le nord-ouest (Morvan), l’axe central (côtes mâçonnaises, chalonnaises), et le sud-centre (Charolais, Brionnais).

On relèvera que ces difficultés liées aux pentes et à l’altitude, sont reconnus comme facteurs de handicap et induisent un classement agricole spécifique (ICHN), induisant des critères d’aides spécifiques. On y retrouve les secteurs du Brionnais, Haut-Beaujolais, Côte Maçonnaise, et Morvan Autunois. Sur ces secteurs, les potentialités culturelles seront là encore plus réduites.

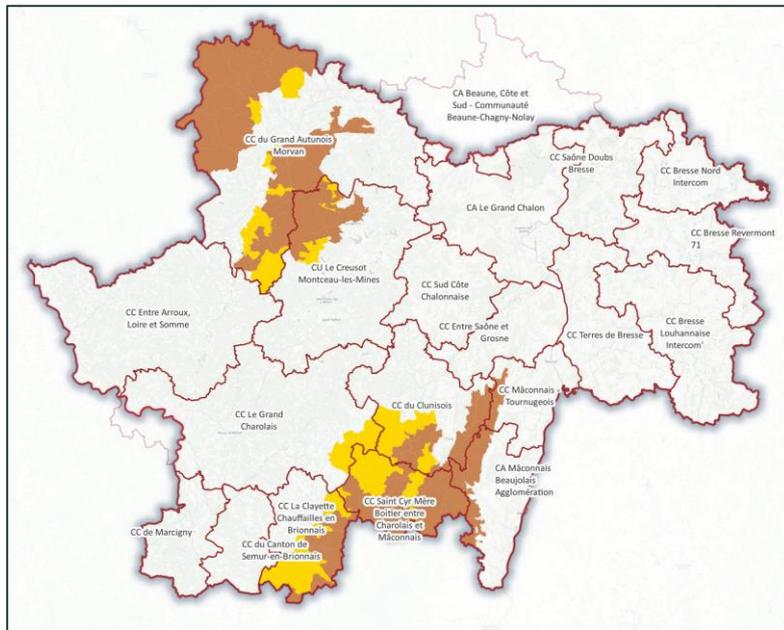


Figure 61 : Communes Loi Montagne (au sens agricole) – Source : DDT 71

C. La ressource en eau : réserve utile (RU)

L'eau est un critère essentiel à prendre en compte. S'il est nécessaire de réaliser des études localisées dans le cadre de projets sur des emplacements donnés, l'observation des **classes de profondeur de Réserve Utile (RU) permet de dégager de grandes tendances**. En Saône-et-Loire, la RU est globalement faible, avec de niveaux inférieurs à 100 mm voire inférieurs à 50 mm (axe herbager sur la transversale ouest du département). En revanche, elle est plus élevée dans la Bresse et à proximité des lits des cours d'eau majeurs (150-200 mm), préfigurant de conditions culturales plus favorisées.

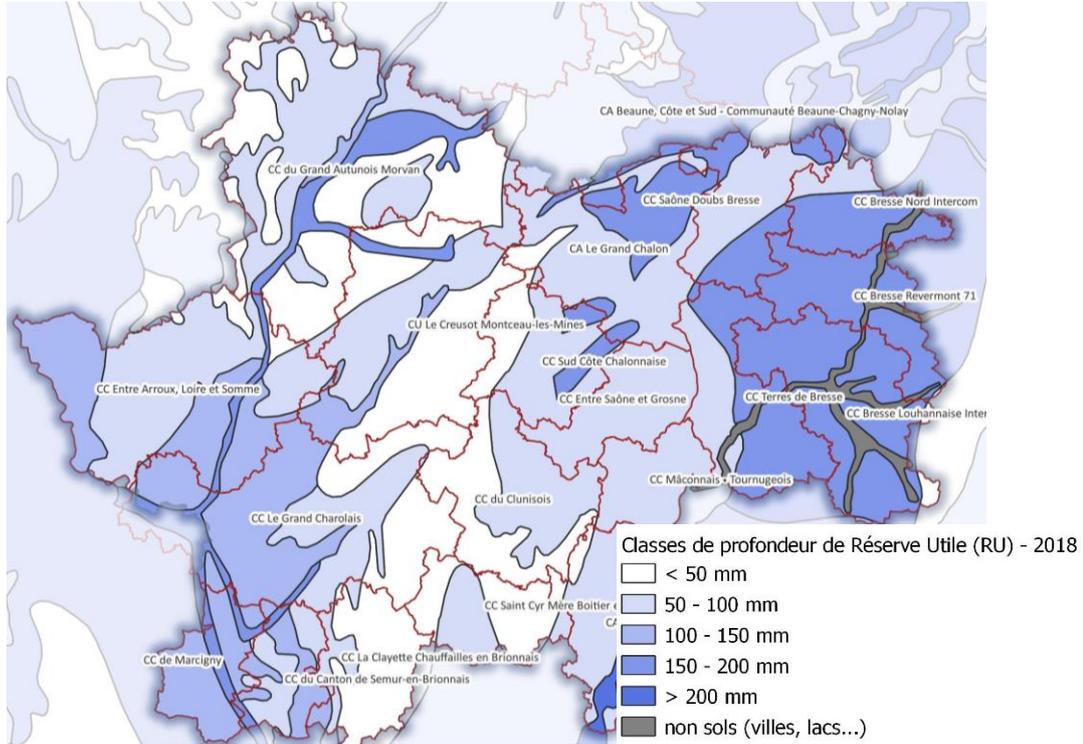


Figure 62 : Réserve en eau utile en mm – Source : INRA, BD géographique des sols de France

On notera pour la Bresse que cette réserve utile plutôt élevée se combine avec des sols potentiellement saturés en eau en hiver (luvisols), ce qui peut amoindrir au final le potentiel cultural.

La ressource en eau est à mettre au regard du réchauffement climatique et des épisodes extrêmes de plus en plus fréquents. La carte ci-dessous illustre les niveaux d'alerte atteints durant l'été 2022 particulièrement chaud et sec. On notera que les secteurs présentant les niveaux d'alerte les plus élevés sont également ceux qui présentent pourtant une RU en moyenne plus élevée, ce qui montre que la profondeur de la RU moyenne n'est pas une garantie d'accès à l'eau continu dans les années à venir.

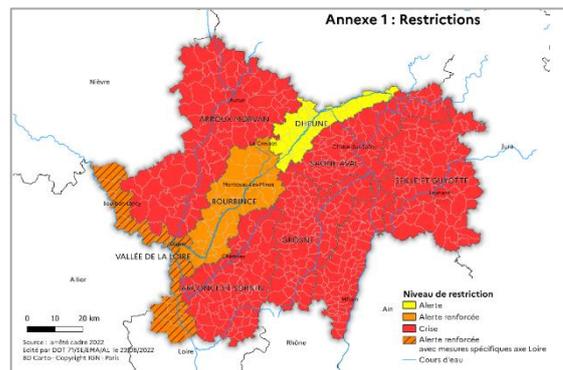


Figure 63 : Restrictions sur l'usage de l'eau en été 2022 – Source : DDT71, arrêté cadre 2022

Cette exposition croissante aux risques de sécheresse encourage les gestionnaires à prendre des mesures adaptatives.

3.1.2 AMELIORATIONS ANTHROPIQUES

A. L'irrigation

L'irrigation est une solution d'appui souvent évoquée, à la fois pour favoriser la diversification des cultures, et pour sécuriser les cultures implantées (traditionnellement en été, mais de plus en plus également pour favoriser la levée au printemps).

Toutefois, il convient de rappeler que l'irrigation concerne une **fraction minoritaire des terres arables en France** (environ 7,3% de la SAU, avec une progression de 14,6% entre 2010 et 2020), et une **part très faible en Saône-et-Loire** (près de 2 000 ha soit 2,5% des grandes cultures et 0,04% de la SAU totale).

Les surfaces irrigables sont les terres que l'agriculteur peut irriguer avec les moyens dont il dispose. Elles peuvent être différentes des surfaces réellement irriguées. Les terres irrigables sont géographiquement localisées sur la moitié est du département (Bresse).

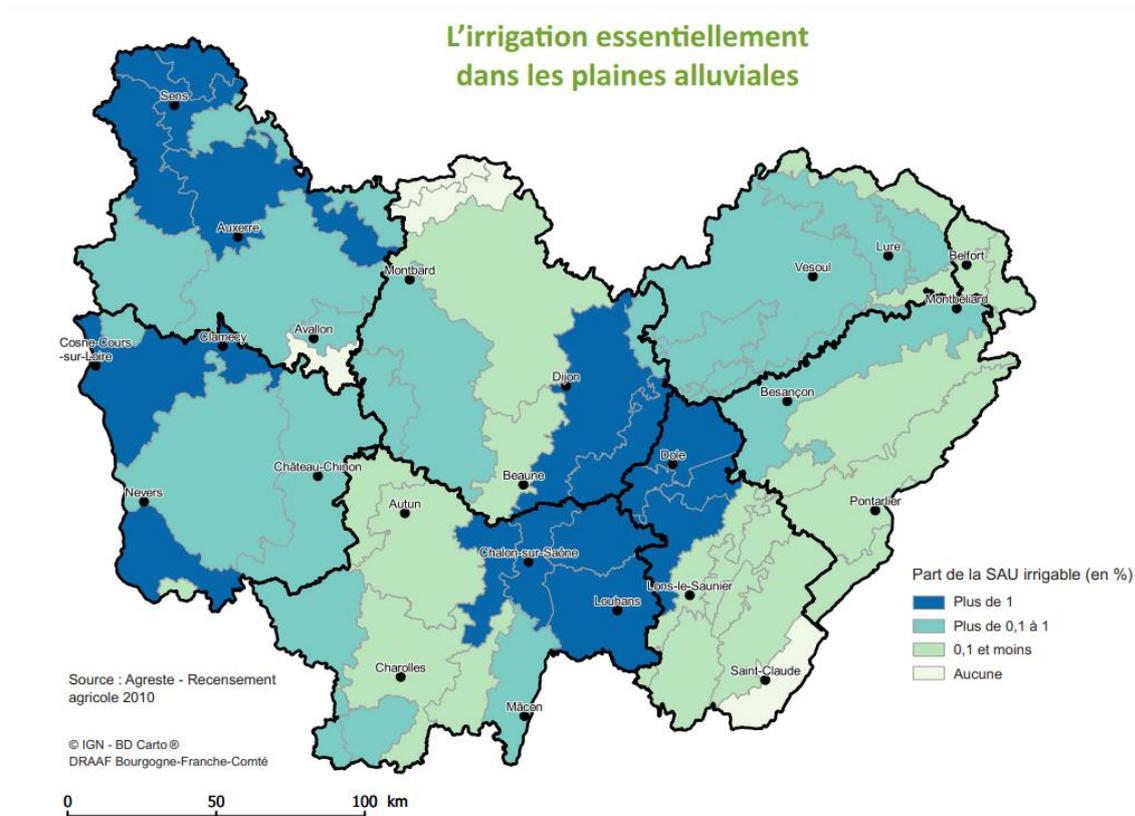


Figure 64 : Part de la SAU irrigable (en %) – Source : DRAAF BFC, Observatoire Prospectif de l'Agriculture 2021 - Chambres d'agriculture Bourgogne-Franche-Comté, Agreste 2010

Les cultures concernées sont d'abord : le maïs, le soja, le maraîchage, les pépinières viticoles, le maïs semences (dans ce contexte, l'irrigation est obligatoire par contrat auprès des opérateurs). Ces productions sont souvent plus exigeantes sur l'approvisionnement en eau, avec une bonne valorisation économique associée.

L'eau utilisée pour l'irrigation est le plus souvent issue de puisement dans les nappes (environ 1,7 millions m³).

A l'avenir, la tension sur la ressource en eau pourra être potentiellement plus marquée : dans ce cadre, l'anticipation des arbitrages sur la ressource eau est à maîtriser. Les démarches de diversification sur des cultures potentiellement moins gourmandes en eau seront également à prendre en compte.

B. Autres

Si d'autres améliorations peuvent être réalisés, (drainage, amendement, broyage...), nous ne le développerons pas ici (pas d'intérêt à cette échelle et à ce stade pour engager notre réflexion).

3.1.3 SYNTHÈSE DES POTENTIALITÉS DES SOLS POUR LA DIVERSIFICATION

A l'issue de l'observation des critères intrinsèques et d'amélioration anthropiques des terres, **trois secteurs majeurs se dégagent à l'échelle départementale.**

Remarquons que ces secteurs sont assez cohérents avec la répartition de l'occupation des sols agricoles (qui constitue en soi un indicateur transversal des potentialités culturelles des terres).

- A l'ouest du territoire, à **forte prédominance d'herbe** avec quelques cultures essentiellement à vocation fourragère (un peu plus de cultures au sud-ouest, proche du fleuve Loire). Sur ce secteur, les **potentialités de diversification sont globalement faibles** (nature des sols, pentes présentes, faible RU, pas d'irrigation...), avec éventuellement quelques poches un peu plus qualitatives « localisées » (souvent à proximité des pôles urbains, à basse altitude, à proximité de la Loire...).
- L'axe ouest de la Saône et les côtes Chalonnaises, Maconnaises, Beaujolais, avec une **forte présence de la vigne**.
- L'est du territoire, la Bresse, plus orientée vers des **grandes cultures** dont une forte présence du maïs. Sur ce secteur, **de plus fortes potentialités de diversification existent** (présence d'irrigation, faibles pentes, proximité des axes de circulation et des bassins de vie, ...). Des examens plus fins restent à opérer à l'échelle parcellaire, lorsque des opportunités foncières se présentent (surfaces, emplacements, accès à l'irrigations, accessibilités...).

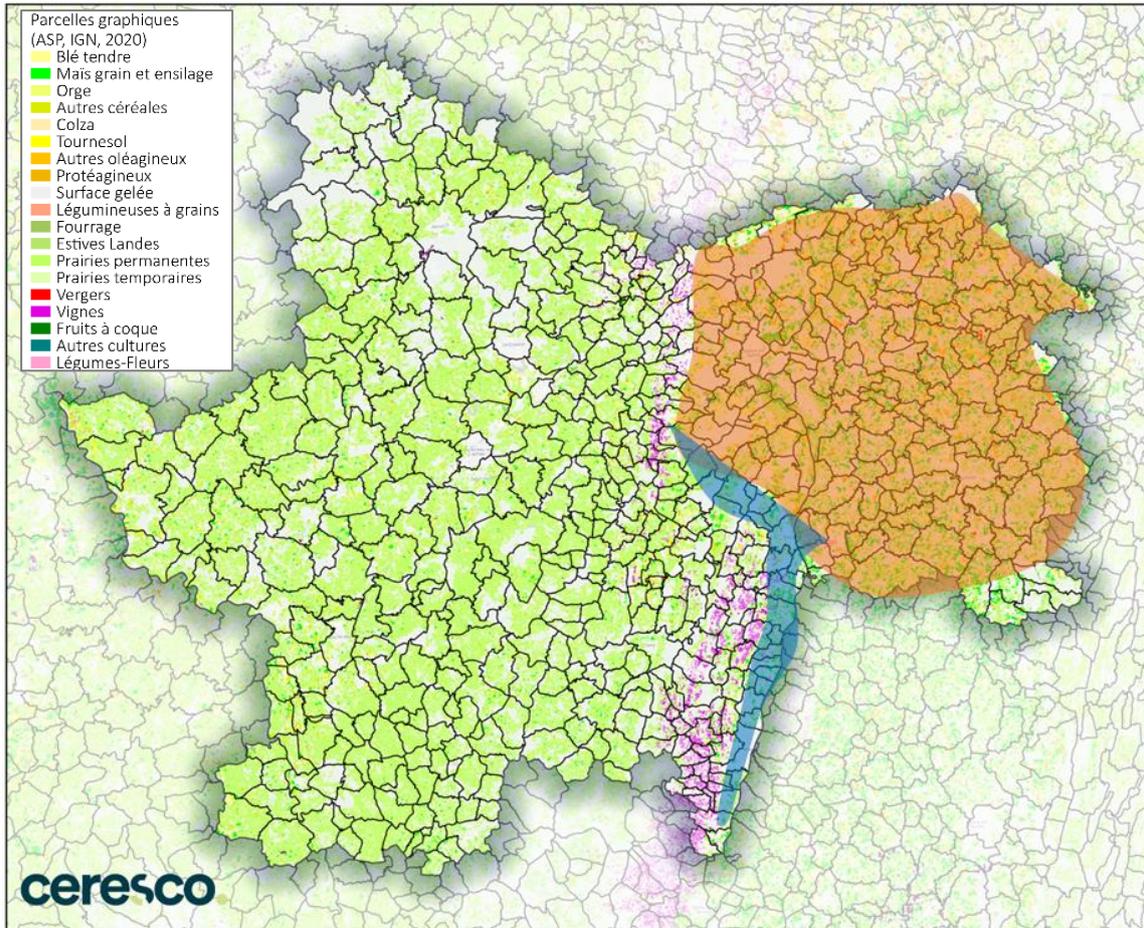


Figure 65 : Grands ensembles agricoles du département de Saône-et-Loire – Source : RPG 2020, traitement Ceresco

3.2 LA DIVERSIFICATION AGRICOLE

On distingue généralement deux grands types de profils pour favoriser la diversification

- Les **exploitants en place**, qui pourraient diversifier leur assolement :
 - › Diversification des productions avec allongement des rotations
 - › Nouvel atelier sur l'exploitation dédié à la diversification, parfois en partenariat avec un nouvel associé (intérêt : collectif, complémentarité des productions, des horaires...)
- **L'installation de nouveaux exploitants**, en lien avec :
 - › La transmission d'exploitation sans successeur connu (en lien avec l'enjeu de renouvellement démographique)
 - › Eventuellement installation sur des terres disponibles (cf. nouvel atelier)
 - › ... notamment en favorisant l'installation d'agriculteurs « NIMA » (non issus du monde agricole) qui ont généralement plus de difficultés à s'installer

Dès lors, il s'agit d'examiner :

- › Le **potentiel de terres** à transmettre
- › Le **marché** des terres agricoles
- › Les **dynamiques de filières** spécifiques

› Les interactions avec les usages non agricoles : **artificialisation** des terres, tâche urbaine...

3.2.1 ESTIMATION DES SURFACES « A TRANSMETTRE »

Le renouvellement démographique des actifs agricoles est un enjeu majeur à l'échelle nationale, et il en est de même au niveau départemental.

En 2020, 21% des chefs d'exploitation et coexploitants de Saône-et-Loire avaient plus de 60 ans. La carte ci-contre illustre la répartition géographique des exploitants de plus de 55 ans « proches du départ en retraite ».

On observe une concentration de ce profil au niveau des côtes viticoles, probablement en lien avec cette activité (faible taille moyenne, part des doubles actifs, chefs d'exploitation s'appuyant sur du personnel...).

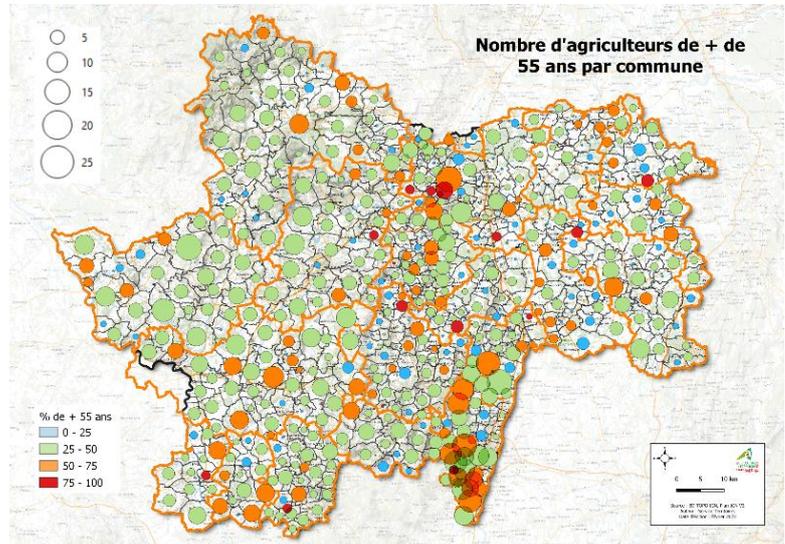


Figure 66 : Nombre d'agriculteurs par commune et part des plus de 55 ans – Source : DÉPARTEMENTA71, 2023

Il est intéressant d'observer plus en avant la surface agricole utile (SAU) concernée par ces profils proches du départ à la retraite, qui vont nous informer sur le foncier potentiellement « libérable » dans les prochaines années.

Au niveau global, ce sont près de 70 000 ha, soit 14 % de la SAU, de terres gérées par des exploitants de plus de 60 ans (RA 2020).

En termes de répartition géographique, l'on retrouve à nouveau une forte représentativité sur l'axe central des côtes, les secteurs du Brionnais et du Revermont présentent également une part marquée de terres exploitées par des plus de 60 ans.

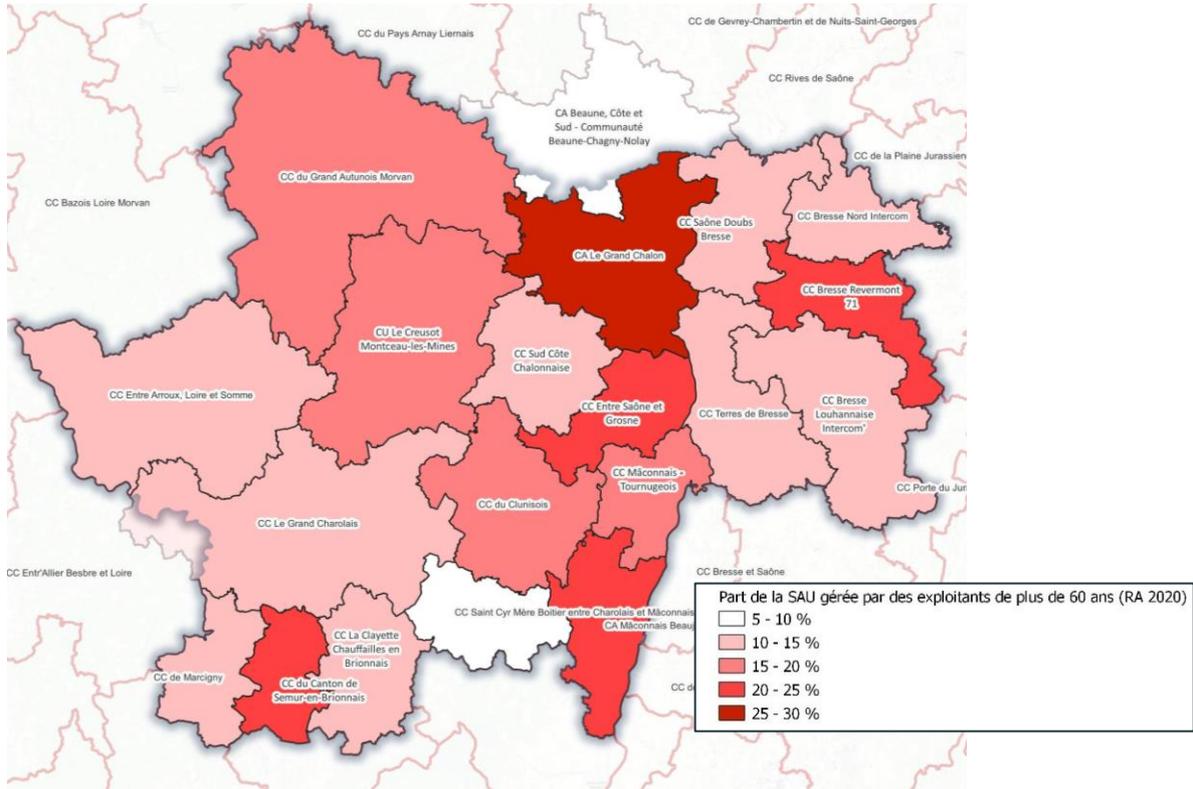
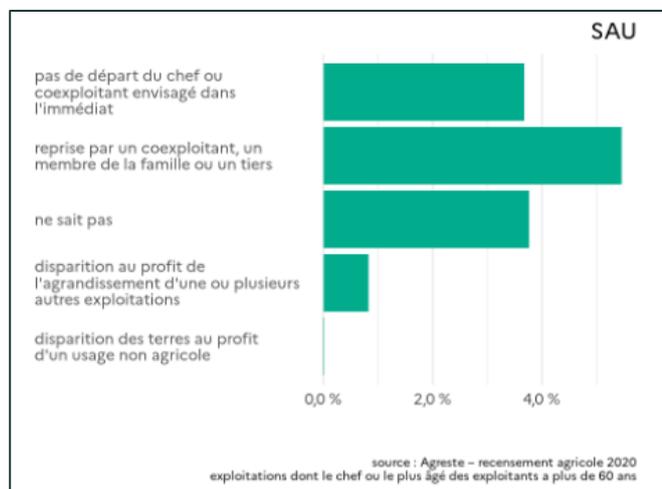


Figure 67 : Part de la SAU gérée par des exploitants de plus de 60 ans – Source : RA 2020, traitement Ceresco

Il est possible de compléter cette information sur le foncier « libérable » en examinant de plus près les projets des exploitants. Si les terres sont majoritairement reprises au sein de l’exploitation, une part non négligeable de surfaces n’ont pas de destination connue « ne sait pas », représentant près de 4% de la SAU. Sur les 70 000 ha de terres gérées par des exploitants de plus de 60 ans, **environ 19 300 ha de terres à transmettre dans les 5 prochaines années sont sans destination connue.**

NB : ces données s’appuient sur les déclarations des agriculteurs faites dans le cadre du recensement agricole 2020.

Figure 68 : Estimation des surfaces « sans successeur connu » – Source : RA 2020



En termes de répartition géographique, les surfaces « ne sait pas » (en orange sur les diagrammes de la carte ci-dessous) sont plus importantes au nord-ouest. **Cela témoigne d’un enjeu social fort sur ce secteur, avec des agriculteurs de + de 60 ans qui ne peuvent envisager de cessation d’activité.**

On notera également que ces secteurs à plus forts enjeux transmission, ne sont pas forcément ceux qui présentent le plus fort potentiel de diversification (comme vu en partie précédente), et témoignent des difficultés spécifiques de l’élevage.

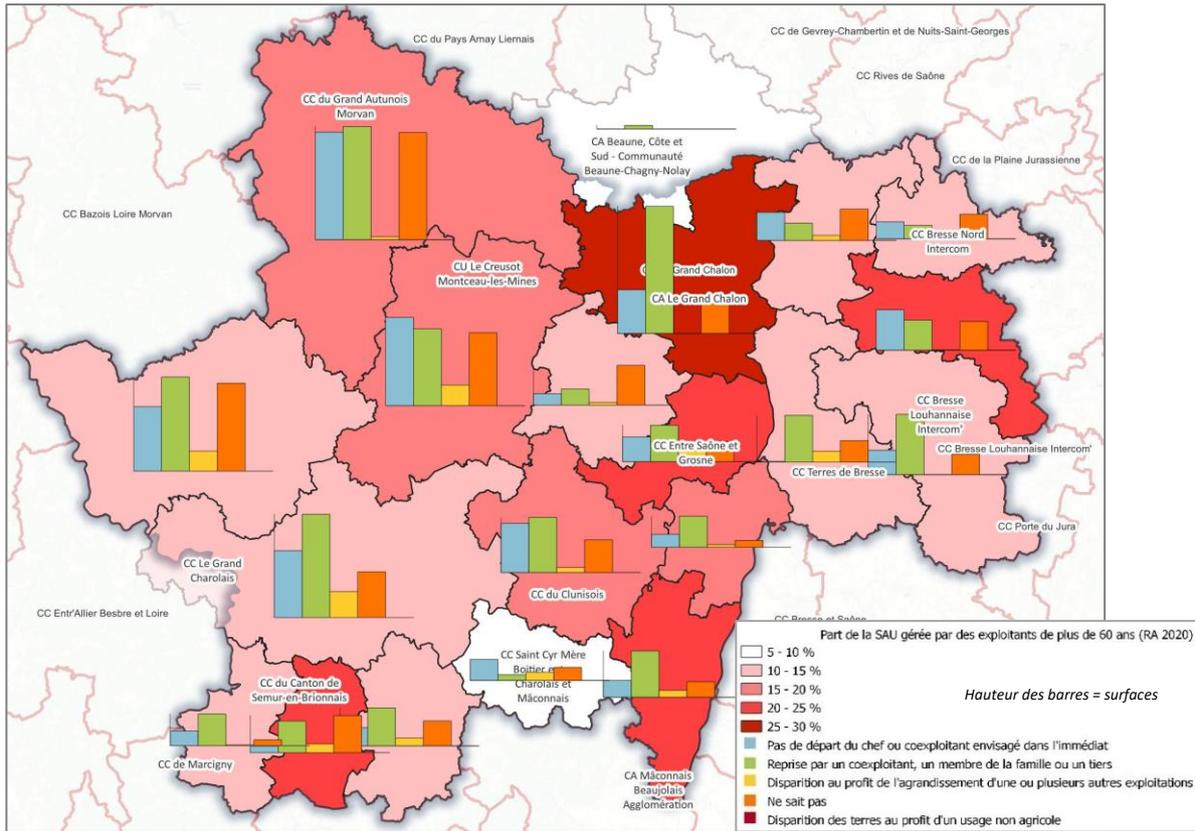


Figure 69 : Grands ensembles agricoles du département de Saône-et-Loire – Source : RPG 2020, traitement Ceresco

3.2.2 MARCHÉ FONCIER

Le marché foncier en Saône-et-Loire présente des prix assez bas (moins de 3 000 €/ha, parmi les plus bas de France), globalement stables entre 2020 et 2021.

	Saône-et-Loire		Bourgogne Franche-Comté	France
	Prix	Evolution 2021/2020		
Libres non bâtis	2400 €/ha	Stable	2 830 €/ha	5 940 €/ha
Loués non bâtis	2 160 €/ha	+2%	2 560 €/ha	4 910 €/ha
Vignes AOP	80 200 €/ha	+1%	-	-

Figure 70 : prix des terres – Source : leprixdesterres.fr consulté en avril 2023

Géographiquement, si la moyenne départementale est stable, **on observe des prix en recul sur la moitié ouest du département** (indiquant là encore des difficultés de transmission des exploitations d'élevage). La demande est plus forte sur les terres labourables (nord-est).

Le **cas des vignes reste particulier**, avec des prix largement plus attractifs mais qui témoigne d'un marché fermé, avec une forte demande.

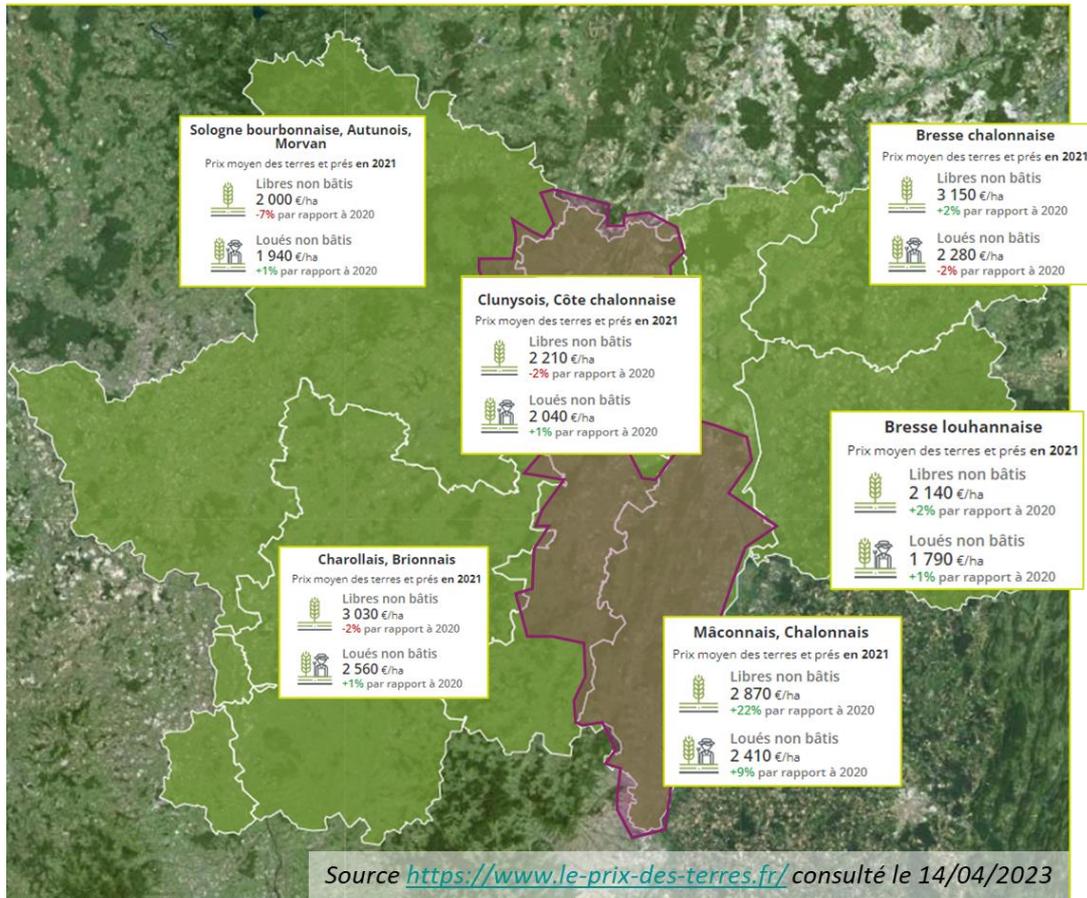


Figure 71 : prix des terres par petite région agricole – Source : leprixdesterres.fr consulté en avril 2023

3.2.3 LA CONCURRENCE AVEC L'USAGE NON AGRICOLE

Outre les dynamiques propres à l'agriculture, d'autres facteurs peuvent impacter l'usage des terres, notamment l'usage non agricole en lien avec l'artificialisation des sols.

Entre 2006 et 2015, l'artificialisation des sols a progressé de **+11%**, représentant **8,3%** de la superficie du département. Entre 2011 et 2021, 2 555 ha ont été consommés, avec une légère tendance à la baisse malgré un pic sur les années 2017 et 2018.

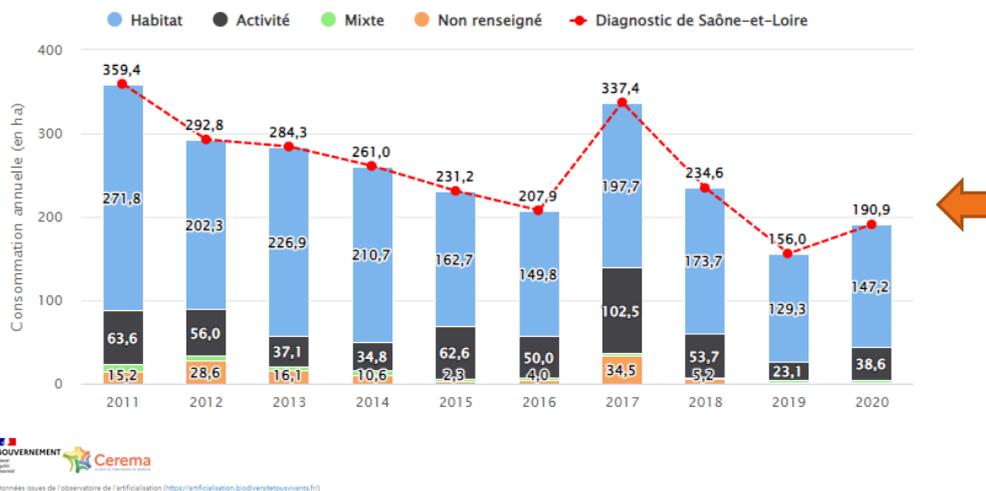


Figure 72 : Consommation totale (ha) par type d'usage entre 2011 et 2020 – Source : CEREMA sur sparte.beta.gouv.fr

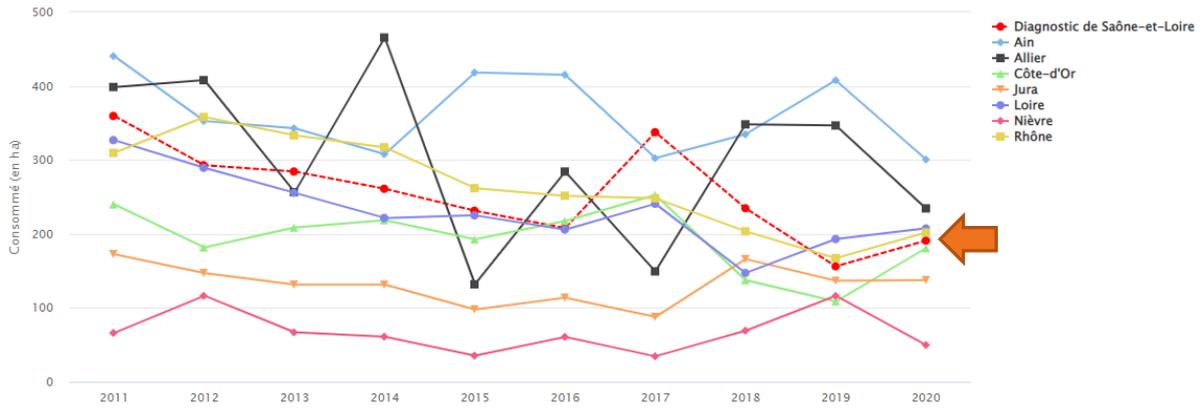


Figure 73 : Consommation d'espaces Naturels, Agricoles et Forestiers (NAF) – Source : CEREMA sur sparte.beta.gouv.fr

A noter que si la consommation de surfaces est plutôt dans la moyenne haute comparativement aux départements limitrophes en valeur absolue, elle est **plutôt dans la moyenne basse lorsqu'elle est rapportée à la surface départementale**.

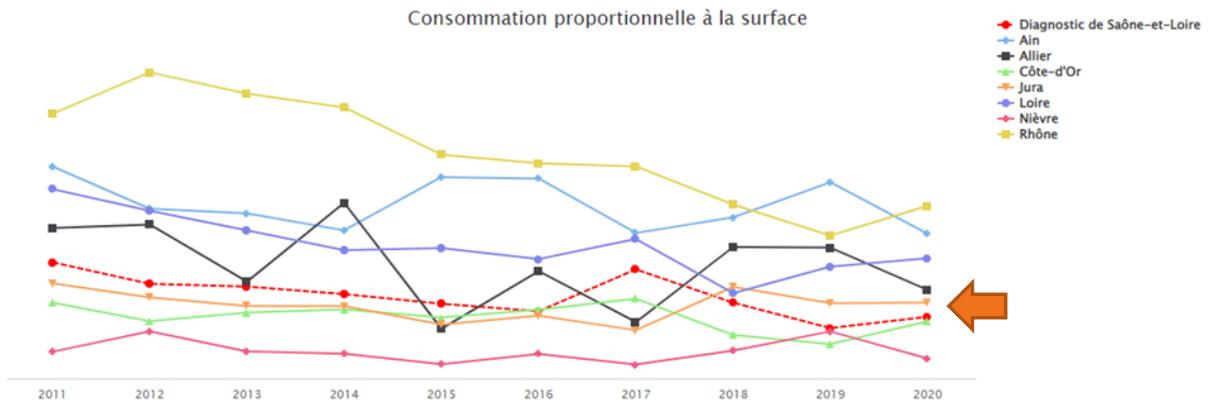


Figure 74 : Consommation d'espaces Naturels, Agricoles et Forestiers (NAF) rapporté à la surface du département – Source : CEREMA sur sparte.beta.gouv.fr

Attention toutefois, la moyenne départementale peut dissimuler des situations locales plus **contrastées** (voir carte de Figure 75) : les plus forts taux d'artificialisation s'observent, outre les principaux pôles urbains, dans les secteurs de l'axe central nord-sud et dans la Bresse... justement souvent là où les potentialités de diversification des terres sont les plus intéressantes !

Précision sur les données : les données de consommation d'espaces sont relevées à l'échelle communale, calculées à partir des Fichiers Fonciers. Ce sont ces données à partir desquelles les calculs Zéro Artificialisation Nette (ZAN) sont établis.

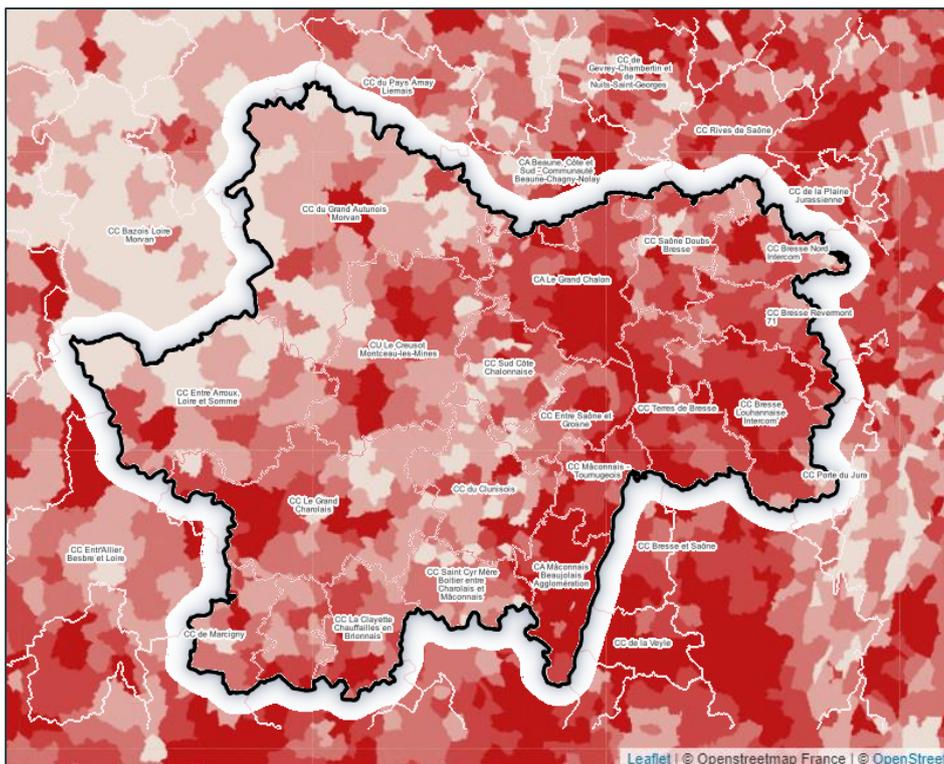


Figure 75 : Taux d'espace (%) consommé par rapport à la surface communale 2009-2021 – Source : CEREMA sur artificialisation.developpement-durable.gouv.fr

3.3 SYNTHÈSE

A l'issue des observations précédentes, il apparaît deux secteurs clés sur lesquels peuvent être établies des stratégies spécifiques :

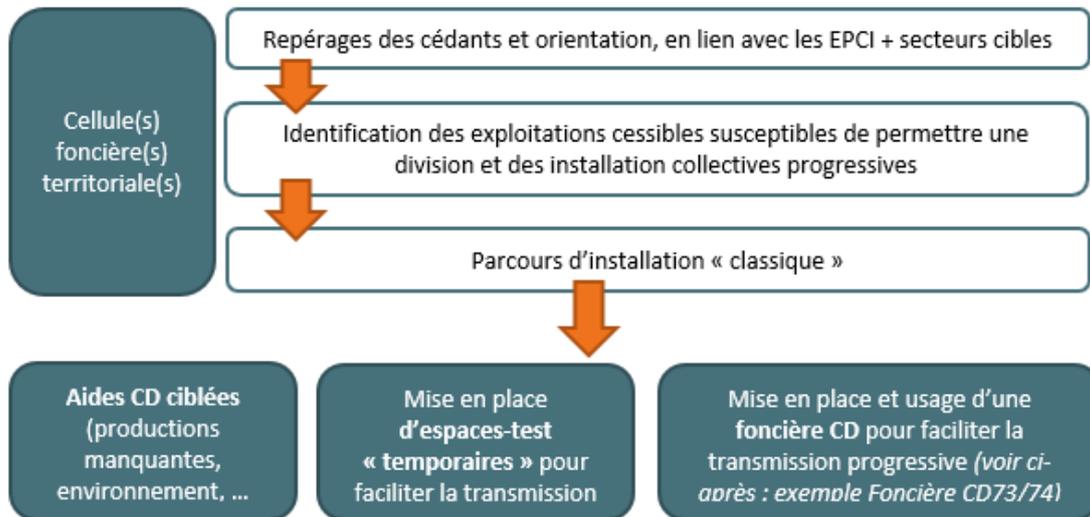
- Le secteur ouest, essentiellement tourné vers l'élevage (bassin charolais), sur lequel on observe une **dynamique de transmissions complexes**, nécessitant un fort capital malgré des terres moins chères (coût des bâtiments à prévoir) et un faible taux de renouvellement. Le potentiel de diversification est plus contraint et n'encourage pas à la reprise, alors que les porteurs de projets présentent souvent des projets « alternatifs » : l'écart se creuse entre les projets d'installation et les structures en place des exploitations à reprendre.

Deux pistes stratégiques sont ici à envisager :

- › Un **travail « au long court »**, sur l'idée de nouvelles formes d'installation (soit des projets sur de plus petites surfaces, soit des installations collectives), en identifiant les exploitations cessibles susceptibles de permettre une division et/ou des installations collectives
- › Un **travail sur l'attractivité du territoire**, en communiquant sur ses potentialités : bassins de consommations intermédiaires, prix accessibles (cibles Non Issus du Milieu Agricole ?)
- Le secteur est / centre, potentiellement plus attractif, qui présente des potentiels de diversifications plus importants (à la fois par le potentiel des terres et la proximité de bassins de consommation, soutenus par des axes logistiques propices au développement de nouvelles filières courtes) et un renouvellement plus dynamique.
 - › Sur ces secteurs plus prisés, se pose **l'enjeu de concurrence d'usage et l'intérêt de la protection des terres agricoles**, en lien avec le ZAN et la planification urbaine. Il pourrait être envisagé de mettre en place une protection renforcée des secteurs à forte pression foncière et

forts enjeux agricoles (outils du département type ZAP – Zone Agricole Protégée ou PAEN Périmètres de protection des Espaces Agricoles et Naturels périurbains).

Le schéma suivant figure un parcours installation, et les points d'intervention potentiels des structures de soutien à la transmission-installation, préfigurant une possible stratégie foncière pour le DÉPARTEMENT71 :



Zoom sur l'outil foncière : exemple DÉPARTEMENT73/74

Actions : achat de terres, portage et rétrocession différée dans le temps

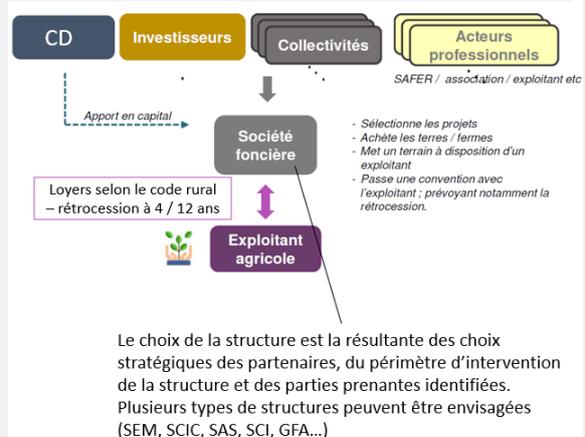
Objectifs :

- ➔ Eviter un surendettement au lancement des activités
- ➔ Favoriser la diversification sur des productions agricoles déficitaires ciblées
- ➔ Mutualiser des moyens humains d'expertise et financiers,
- ➔ Garantir une gouvernance collégiale : Une foncière doit œuvrer avec les opérateurs fonciers en place et l'écosystème de l'installation agricole. Elle doit également interagir avec d'autres outils complémentaires (prêts d'honneur, dotation SAFER, ...)

Rôle du Département :

- Prise d'initiative de la démarche
- **Mobilisation des acteurs** parties prenantes pour fixer les objectifs politiques
- Etude de l'opportunité et de la faisabilité d'une Foncière
- **Mise en place** de l'outil défini selon des objectifs et des modalités de fonctionnement partagés : appui sur les acteurs existants pour limiter les charges de fonctionnement

La SAFER veille, préempte, achète et rétrocède ➔ agrandissement / installation / équipement / Foncière
Respect du code rural pour le parcours à l'installation





PARTIE 2 :
LA CONSOMMATION
ET LA DISTRIBUTION
ALIMENTAIRE EN
SAONE-ET-LOIRE

1. NOTE DE SYNTHÈSE 4 : ETAT DES LIEUX DE LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE

1.1 REPERES SUR LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE DES MENAGES

QUELQUES CHIFFRES CLES

- **84%** : les parts de marchés de la GMS en distribution alimentaire en France, tous produits confondus, dont 48% en Hyper, 32% en Super, 11% en Hard Discount et 9% dans le e-commerce (essentiellement drive)
- **4%** : la part de marché moyenne des circuits courts alimentaires en France, tous produits confondus
- **10%** : la part de marché estimée pour le marché dit de la « transition alimentaire » (bio, équitable, réduit en sel, sans sucres ajoutés...) ¹²
- **60%** de la population de Saône et Loire dans un pôle urbain ou sa périphérie, 72% avec les pôles moyens
- **70%** de la population de Saône et Loire réside dans une commune dont le revenu moyen est sous le revenu moyen fiscal annuel par Unité de Consommation en France (21 930€)

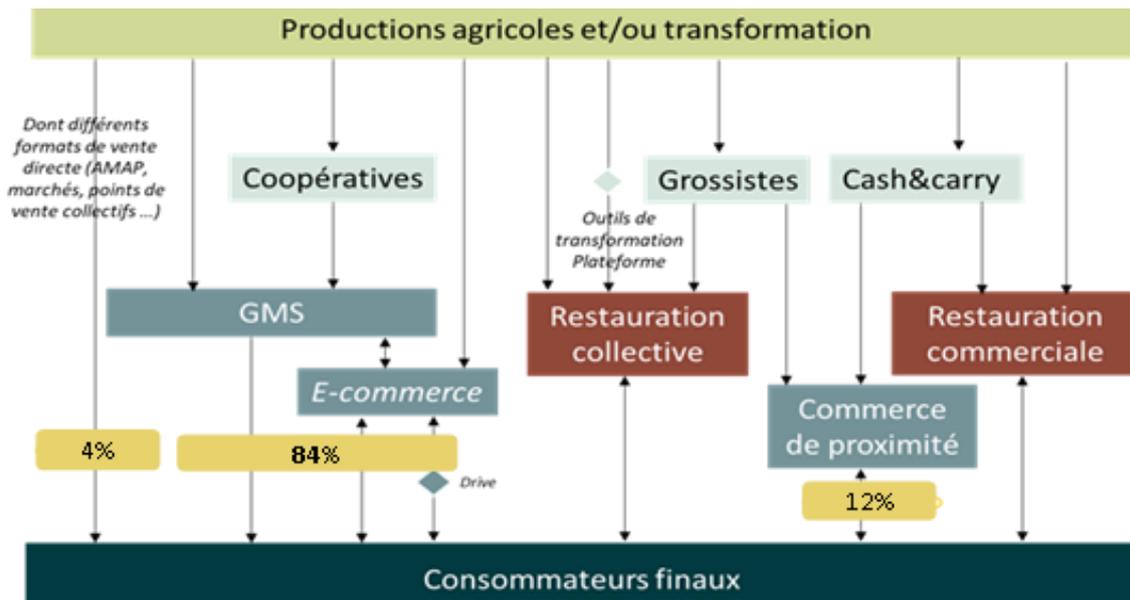


Figure 76 : Les circuits de distribution et leurs parts de marché estimées. Source : CERESCO, 2022

A échelle nationale, les circuits de distribution sont dominés par la grande distribution, qui représenterait 84% des achats des ménages. L'importance de ces différents circuits est relativement peu renseignée par des études ou des statistiques. **Les chiffres présentés sont donc à interpréter avec prudence.**

¹² IRI – LSA Conso 2020

Les produits alimentaires locaux, de proximité ou encore issus des circuits-courts font l'objet d'un intérêt de plus en plus fort de la part des consommateurs, qui y associent souvent un gage de confiance, voire même de qualité. En réponse à cette tendance, les acteurs économiques, associatifs et les pouvoirs publics se saisissent eux aussi de ces notions et les modèles de commercialisation et d'approvisionnement évoluent pour s'adapter à ces nouvelles dynamiques.

La notion de local n'ayant pas de définition établie, il est très difficile d'apporter des chiffres précis sur ce marché.

› La notion de « **local** »

Il n'existe pas aujourd'hui de définition officielle pour désigner un produit alimentaire « local ». Le récent rapport du CGAAER sur les produits locaux¹³ précise même qu'une définition du local « *risquerait d'entraver des initiatives locales en restreignant ou au contraire en diluant le périmètre géographique à considérer. Une définition fixerait des contraintes contre-productives au détriment de la valorisation des produits locaux* ».

La vision du local diffère donc **selon les acteurs**. Le local peut être associé à une distance kilométrique (périmètre ou rayon de X km) mais aussi à une notion de territoire, voire de terroir. La définition qu'en ont les acteurs varie également **selon la zone géographique**, dépendant de l'offre disponible dans la zone et de la saisonnalité des productions.

Des distances kilométriques propres à chaque acteur.
(Rapport sur les produits locaux, CGAAER, 2021)



› La notion de « **circuits-courts** »

La notion de « circuit court » est décrite par le Ministère de l'Agriculture (2009) comme un « *mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur* ». Dans l'Union Européenne, le règlement UE 1305/2013 définit les circuits-courts comme « *un circuit d'approvisionnement impliquant un nombre limité d'opérateurs économiques, engagés dans la coopération, le développement économique local et des relations géographiques et sociales étroites entre les producteurs, les transformateurs et les consommateurs* ». Si les terminologies peuvent différer, la définition de circuit-court implique quoi qu'il en soit une notion de **proximité relationnelle**, mais ne présuppose aucune notion de distance géographique.

La commercialisation en circuits-courts peut ainsi être assurée par vente directe (exemple : vente à la ferme, producteurs sur les marchés de plein vent, paniers, vente par correspondance) ou en mobilisant d'autres opérateurs économiques (exemples : vente à les GMS, à la restauration collective, à des détaillants, en e-commerce...).

¹³ Les produits locaux, CGAAER, 2021

› La notion de « **vente directe** »

La vente directe est définie par la DGCCRF¹⁴ comme la « remise des produits du producteur au consommateur (...) Aucun intermédiaire ne saurait être toléré, dans le respect de l'article L. 121-2 du Code de la consommation [pratiques commerciales trompeuses] »

On estime que la vente directe représente environ 2/3 de la production commercialisée en circuits-courts.

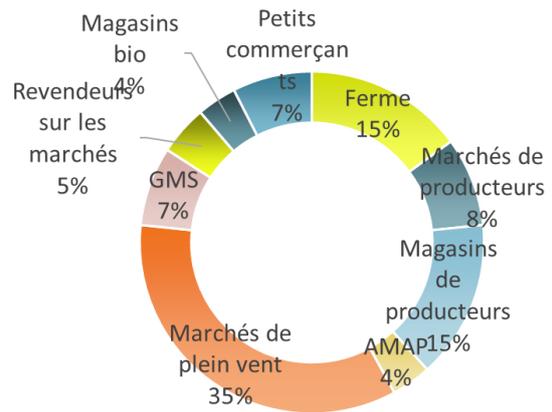


Figure 77 Répartition de la fréquentation des points de vente en circuits courts (INRA)

¹⁴ Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, 2022

1.2 LE TERRITOIRE DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE DE SAÔNE-ET-LOIRE

Le territoire est organisé autour de 3 bassins de consommation majeurs : le Chalonnais, le Maconnais et le pôle Creusot-Monceau.

Ces 3 pôles couvrent avec leurs « territoires d'influence » (cf Figure 78 – polarisation des grands pôles), une partie importante du territoire, avec environ 40% des communes et **60% de la population qui y réside** (cf Figure 79 et Figure 80).

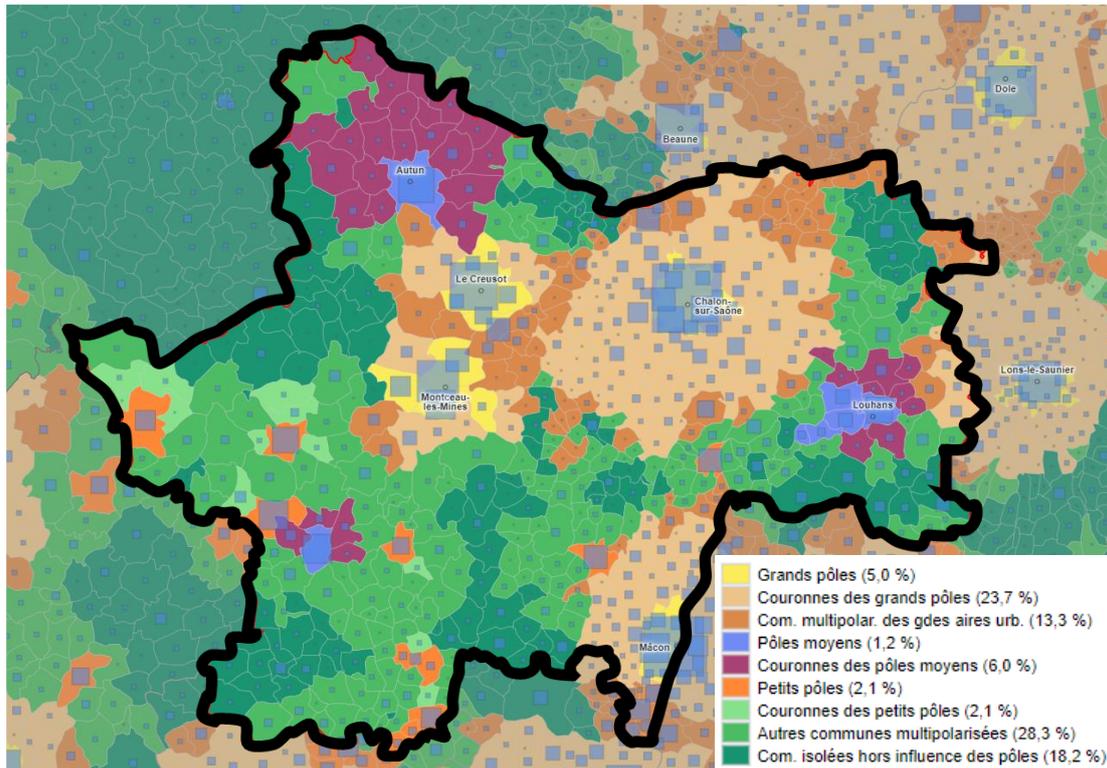


Figure 78 : Carte de la population 2019 et typologie communale / aires urbaines de la DATAR (% = nombre de communes)

Au niveau des « pôles moyens » (Autun, Louhans, et Paray le Monial), on dénombre 9% de la population.

Au total c'est ainsi **plus des 2/3 de la population (72%)** qui réside sur un grand ou moyen pôle, ou en périphérie immédiate, tandis que 20% de la population est en zone rurale, soit plus éloignée des services. Entre ces 2 types de populations, les comportements alimentaires pourront être très variables, car contraints par des environnements différents.

111 - Grands pôles	192 223	35%	
112 - Couronnes des grands pôles	98 547	18%	
120 - Com. multipolar. des gdes aires urb.	54 629	10%	63%
211 - Pôles moyens	34 127	6%	
212 - Couronnes des pôles moyens	17 279	3%	9%
221 - Petits pôles	40 630	7%	
222 - Couronnes des petits pôles	4 839	1%	8%
300 - Autres communes multipolarisées	68 398	12%	
400 - Com. isolées hors influence des pôles	40 821	7%	20%

Figure 79 : Répartition de la population selon la typologie communale / aires urbaines de la DATAR

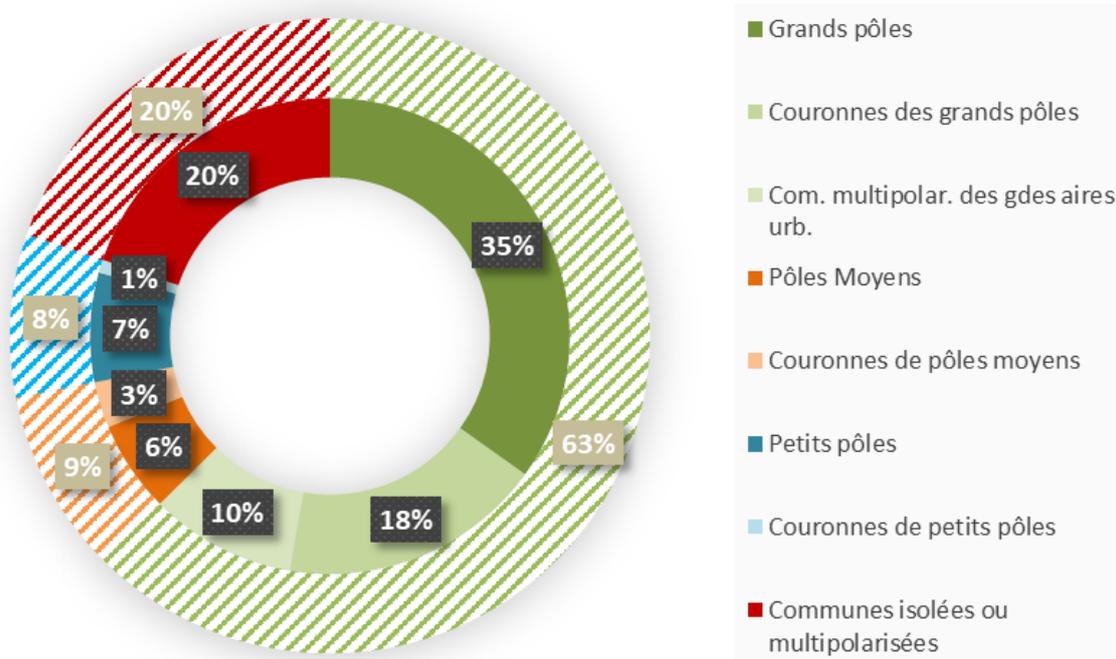


Figure 80 : Répartition de la population par typologie de commune - Données INSEE / Calculs CERESCO 2022

En termes de répartition des revenus, on retrouve la même répartition par bassin, avec **des communes plus densément peuplées qui concentrent aussi plus de revenus, et de capacité de consommation** (cf. Figure 81 et Figure 82).

Rappelons que selon l'INSEE, la moyenne française se situe à 21 930€ de revenu fiscal annuel par Unité de Consommation. En Saône et Loire **70% de la population est dans une commune dont le revenu moyen est sous cette moyenne nationale** (cf quantiles 1 à 3 sur la carte de la Figure 82).

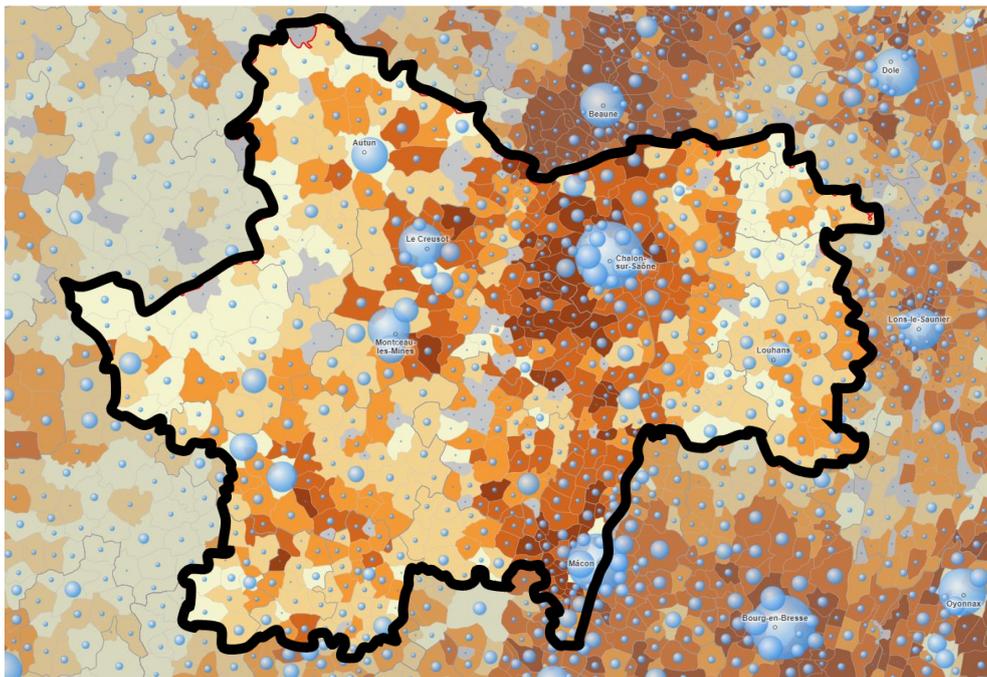


Figure 81 : Carte de la population 2019 et revenu fiscal moyen par unité de consommation, par commune (INSEE 2019)

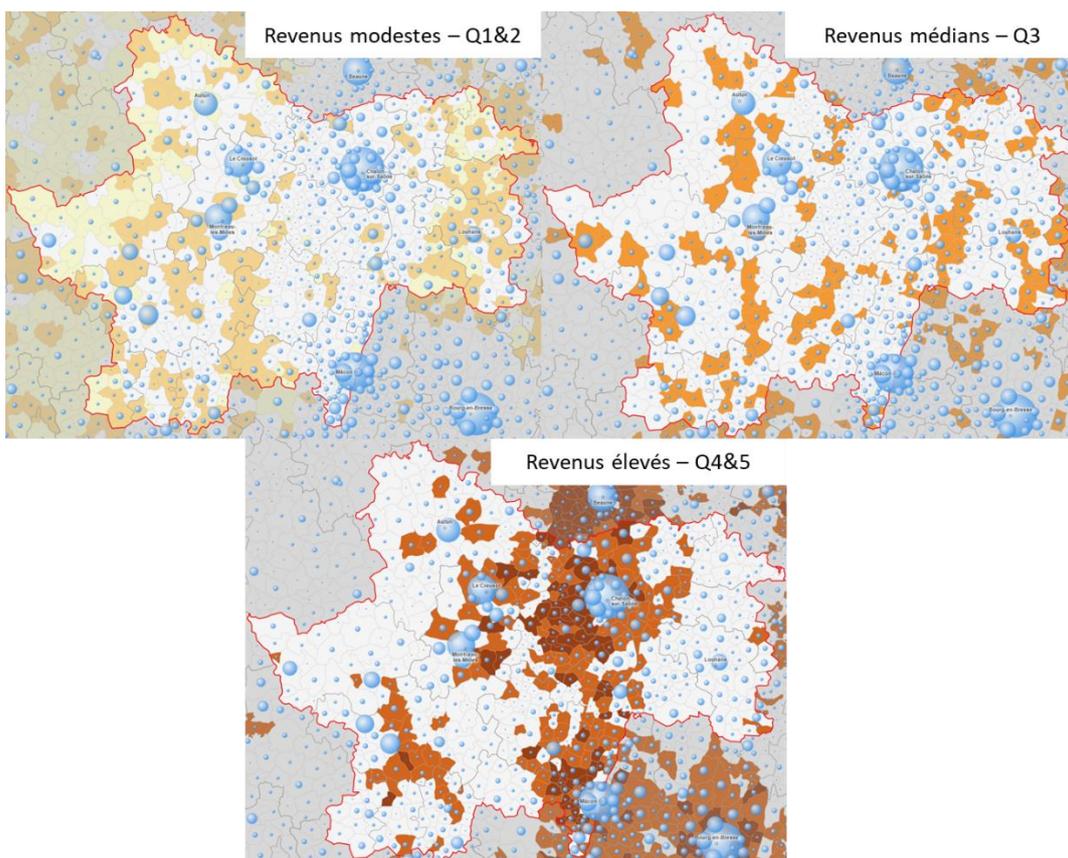


Figure 82 : Carte de la population 2019 - Répartition des revenus moyens par quantile (INSEE 2019)

D'après l'OBSOCO¹⁵, 3 types de profils de consommateurs sont susceptibles d'être « acteurs de leur consommation » :

- **La génération « Greta » ou « Climato-natif »** : majoritairement des femmes de moins de 35 ans urbaines, et diplômées
- **Les « urbains métropolitains » ou « hipster »** : majoritairement des hommes, urbains, diplômés, de CSP+, et à plus haut revenu
- **La « vieille garde », les « écolo-responsables »** : majoritairement des femmes de plus de 55 ans, à revenu modéré à haut

Si l'on somme ces critères de population, l'on obtient la cartographie suivante (cf Figure 83)

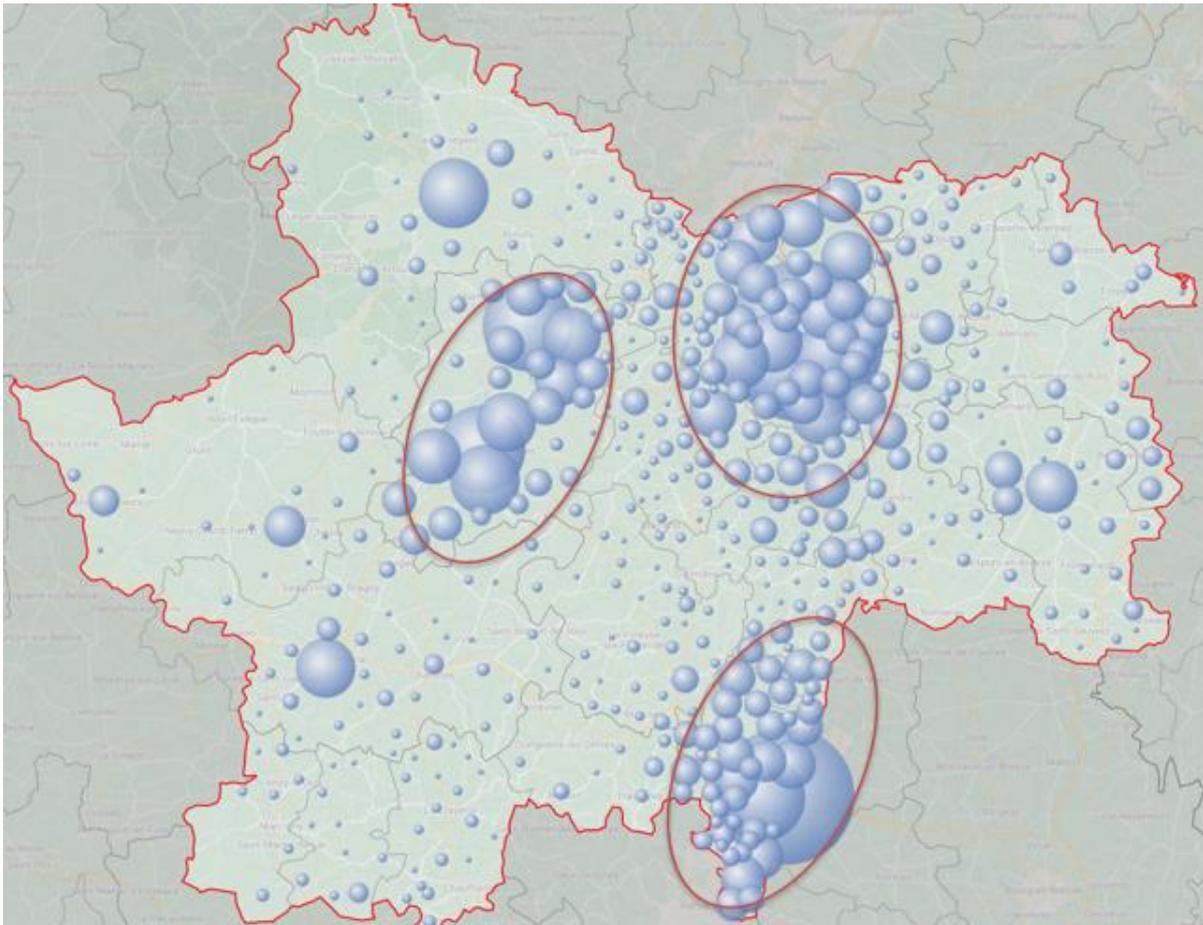


Figure 83 : Localisation des consomm'acteurs selon les caractéristiques OBSOCO - INSEE 2019

Cette première carte isole les profils des consomm'acteurs du reste de la population, pour identifier les zones de consommation les plus susceptibles d'accueillir des formes de ventes favorisant les filières de proximités. On y retrouve les 3 principaux bassins de consommation déjà présentés.

¹⁵ Observatoire de la Société et de la Consommation

La carte de la Figure 84 présente **cette même donnée, mais par fraction de la population**. Les communes les plus en rouge possèdent une fraction de leur population, théoriquement « consomm'acteurs » plus importante (d'après les profils OBSOCO).

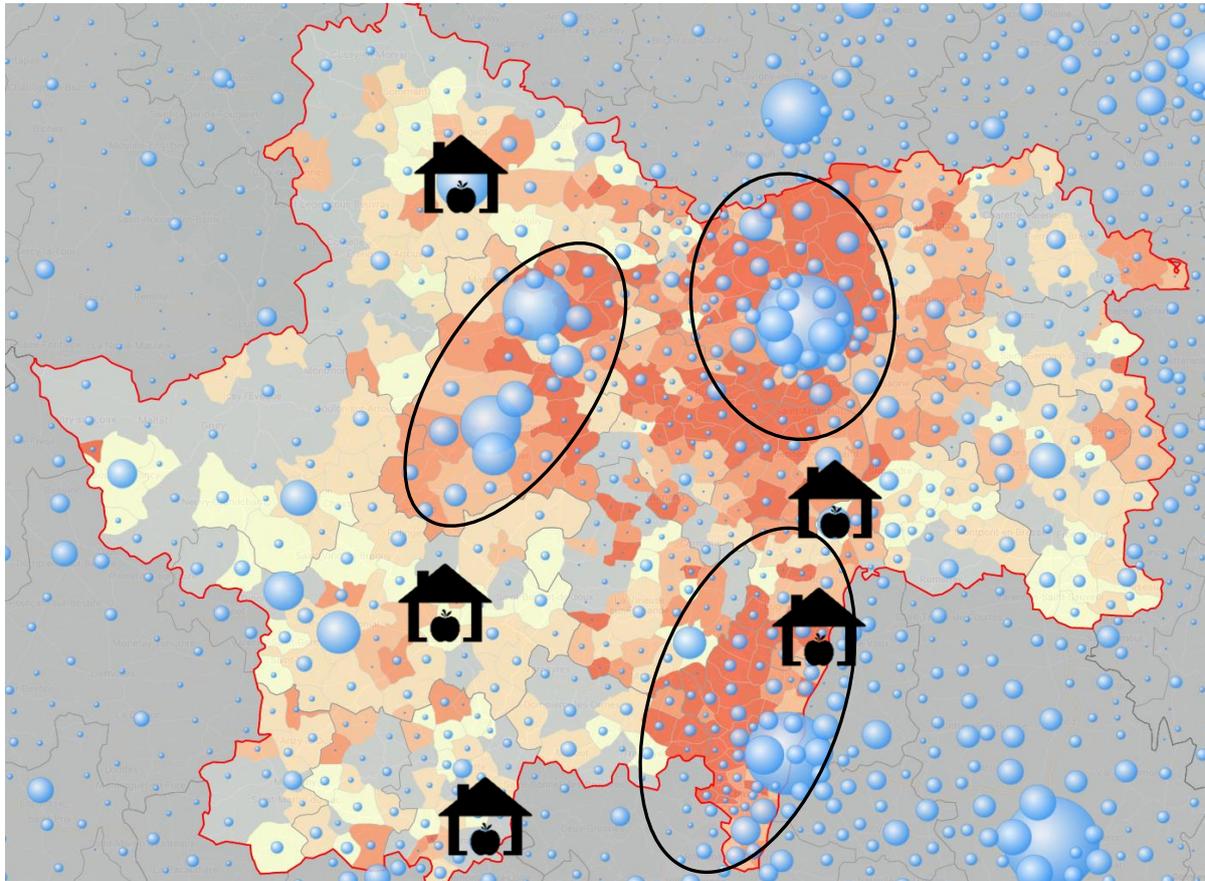


Figure 84 : Localisation des communes possédant les plus forts taux de « consomm'acteurs » selon les caractéristiques OBSOCO - INSEE 2019 et localisation des 5 magasins de producteurs à date

Sur la carte précédente, sont par ailleurs représentés les magasins de producteurs existants à date. On constate rapidement que sur 5 magasins, 1 seul, voir 2, sont dans les zones dites « cibles » pour les consommateurs plus sujets à la consommation de produits de proximité.

En recoupant cette carte avec celle présentée sur la Figure 85, qui localise les Hypers / super (rappel : 80% de la consommation alimentaire en France), on retrouve les mêmes principales zones de consommation, avec 3 nouvelles zones « secondaires » : Autun, Paray, et Louhans.

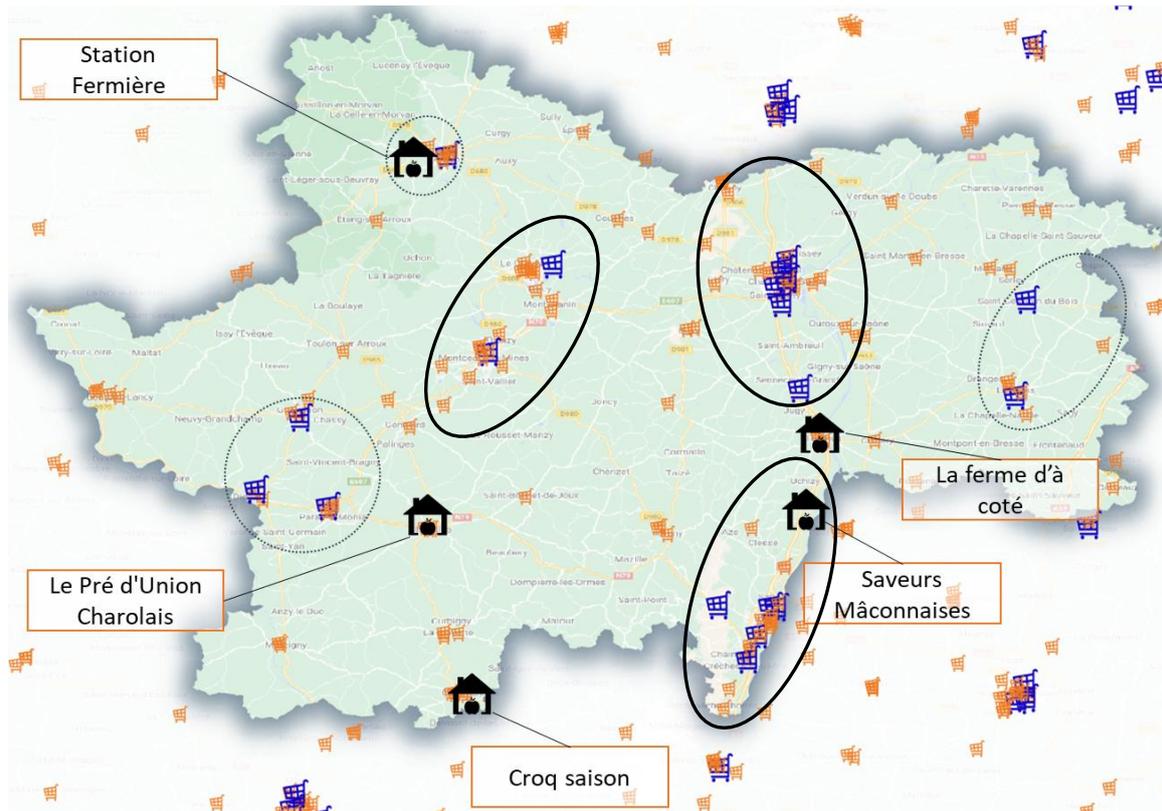


Figure 85 : Localisation des magasins de producteurs et les hypers / super en Saône et Loire - CERESCO 2023

Ainsi, on pourrait dire que :

- 3 magasins sont situés dans des zones de consommation propices aux circuits de proximité
 - › **Station Fermière d'Autun** : magasin nouvellement créé qui semble connaître un franc succès
 - › **Saveurs Mâconnaise à Fleurville** : le plus ancien magasin, pas directement à proximité du pôle de consommation de Mâcon, mais à proximité des flux
 - › **La Ferme d'à côté** : nouveau magasin, relativement éloigné des pôles de consommation immédiats, mais aussi à proximité des flux. Notons également sa proximité avec les Saveurs Mâconnaises.
- 2 magasins sont situés « en dehors » des zones de consommation les plus propices (**Croc Saison** et **Pré d'union**)
- 4 zones de consommation paraissent peu exploitées : **Chalon, Creusot-Monceau et Louhans**. Citons également la zone de **Paray le Monial**, mais qui est relativement proche du Pré d'union Charolais.

Dans les autres formes de ventes, les marchés sont souvent cités par les consommateurs (cf enquêtes consommateurs chapitre suivant). On **dénombre environ 130 marchés sur le département**, sur environ 85 communes. La Figure 86 recense la majorité d'entre eux, sans qu'il soit possible d'avoir une vision typologique (alimentaires / non alimentaire, présence ou non de producteurs et proportion moyenne au regard des stands, jours et horaires...). Il est toutefois intéressant de noter que si ces marchés se tiennent tous dans des communes à plus forte densité de population, ils permettent une très bonne couverture du territoire. Cela traduit **la pertinence de ce mode de commercialisation, qui permet de maintenir un maillage fin et en proximité, y compris dans des zones plus rurales**. Ce mode de commercialisation est probablement d'importance pour des populations plus précaires, notamment dans leur mobilité (cf. Note de synthèse 6 : Precarite alimentaire)

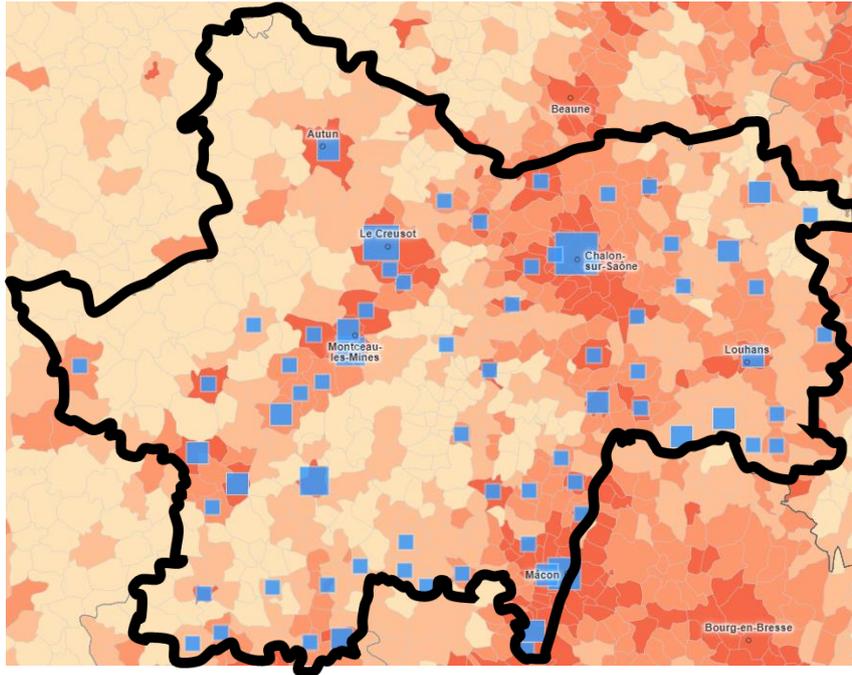


Figure 86 : Emplacements des marchés et densité de population 2019 - Sources internet diverses CERESCO

Enfin, notons la relative corrélation entre densité de population, et proportion d'exploitations en circuits courts (cf. Figure 87). D'autres déterminants peuvent en effet rentrer en jeu, comme l'OTEX des exploitations (ex : grandes cultures moins propices que maraîchage, ou exploitations caprines à 80% en circuits courts dans le 71).

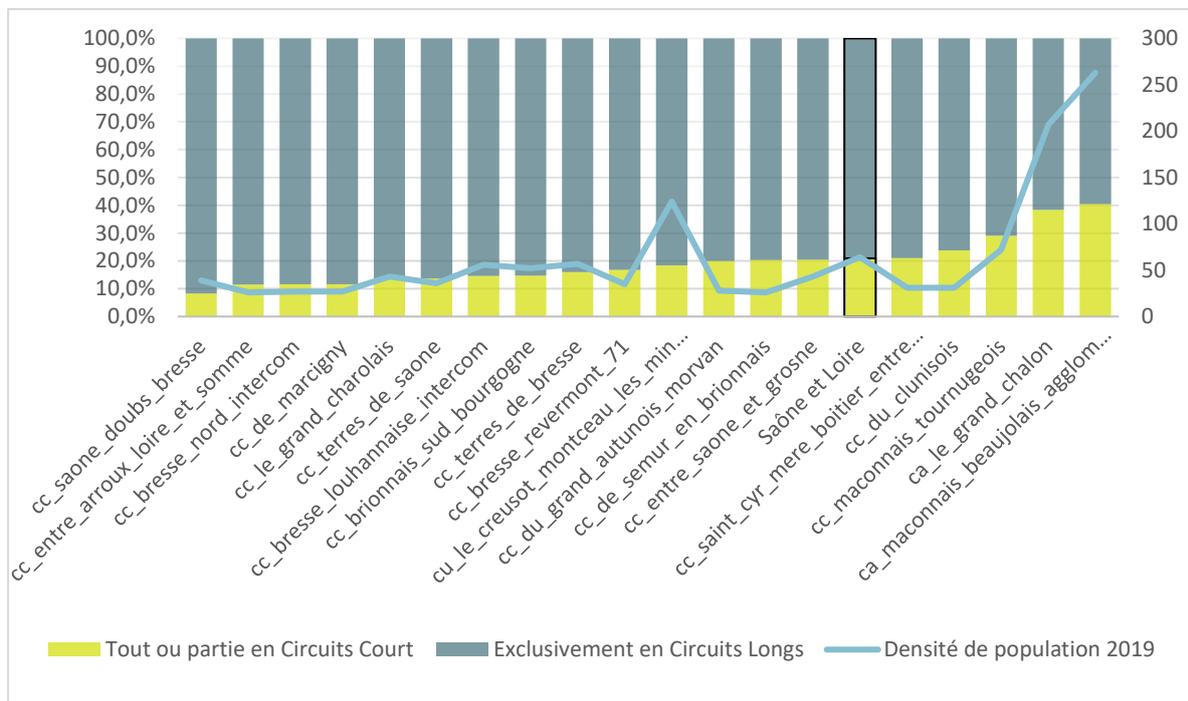


Figure 87 : % d'exploitations pratiquant les circuits courts (hors vins) par EPCI - RGA 2020 et densité de population 2019

1.3 ENQUETE CONSOMMATEURS

Pour caractériser les « comportements alimentaires » des habitants de Saône et Loire, une enquête en ligne a été diffusée via les collègues, à destination des parents d'élèves, et auprès des agents du Département.

Cette enquête, disponible pendant plusieurs jours, et ouverte à tous, a permis de récolter plus de 4 000 réponses ce qui démontre **l'intérêt global porté à l'alimentation**, et la **pertinence du « média collègues », qui a permis de mobiliser rapidement un très grand nombre de participants.**

La carte suivante présente les communes de résidence des répondants. Les enquêtes ont donc permis d'avoir une très bonne représentativité géographique.

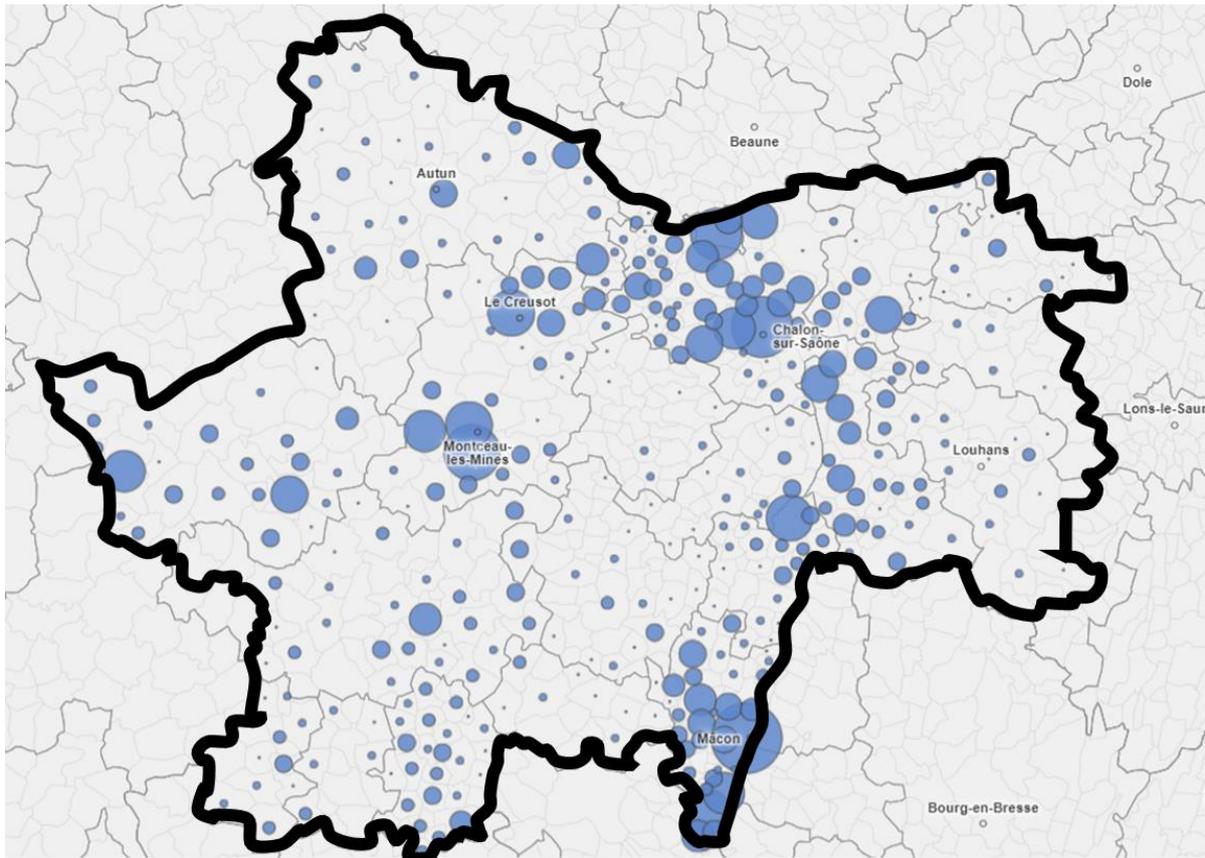


Figure 88 : Communes de résidence des répondants - CERESCO 2023

L'enquête permet de mettre en avant plusieurs enseignements à prendre en compte dans la stratégie alimentaire du PAT DÉPARTEMENT71 : d'abord, on constate un **fort tropisme dans les achats en GMS et dans les drives (cf Figure 89), avec plus de 70% des répondants en choix 1.** Cela est cohérent avec les parts de marché de la grande distribution, qui sont d'environ 80% au national. Dans un objectif « de masse », ces acteurs seront donc incontournables.

En parallèle, les **épiceries, marchés, points de vente collectifs sont plébiscités pour les achats « secondaires ».** On les utilise sans doute d'avantage pour les achats dits « de proximité ». Rappelons que les circuits courts et la vente directe représentent environ 5 à 10% des parts de marchés des achats alimentaire en France. **Ces cibles, d'avantage liées à l'économie locale, auront donc un effet volumes plus réduit, mais avec des garanties de traçabilité, et de retombées locales plus en lien avec les territoires.**

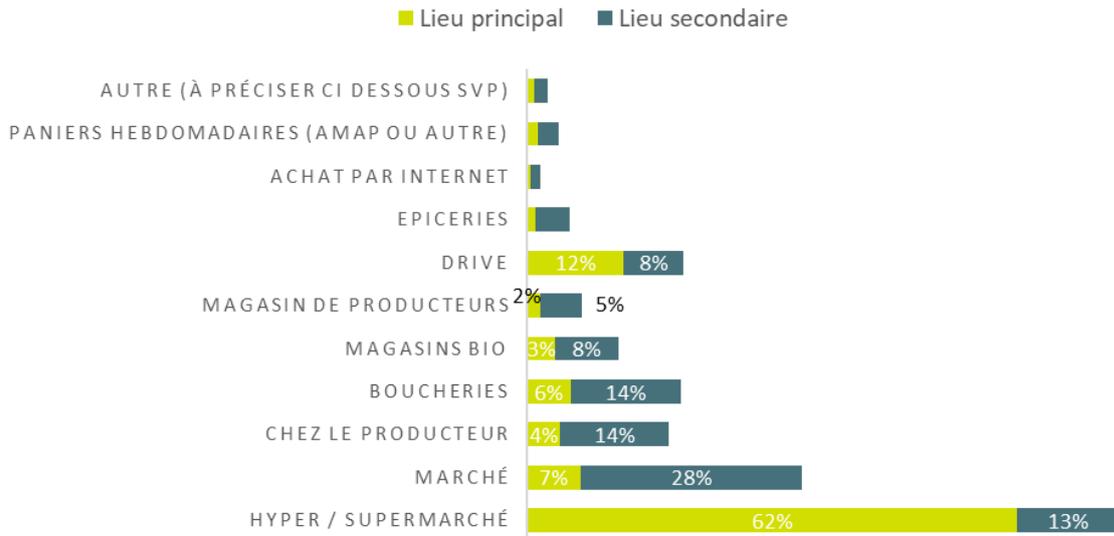


Figure 89 : Où faites-vous le plus souvent vos courses alimentaires ? (2 choix)

Au niveau des moyens de déplacement pour faire ses courses alimentaires, la voiture individuelle est encore très largement utilisée en Saône et Loire, pour le « choix n°1 » (74% GMS et drive). Pour les choix n°2 (épiceries, marchés, magasins de producteurs, ...), les moyens de transports type marché à pied, ou vélo/trottinette sont fortement utilisés.

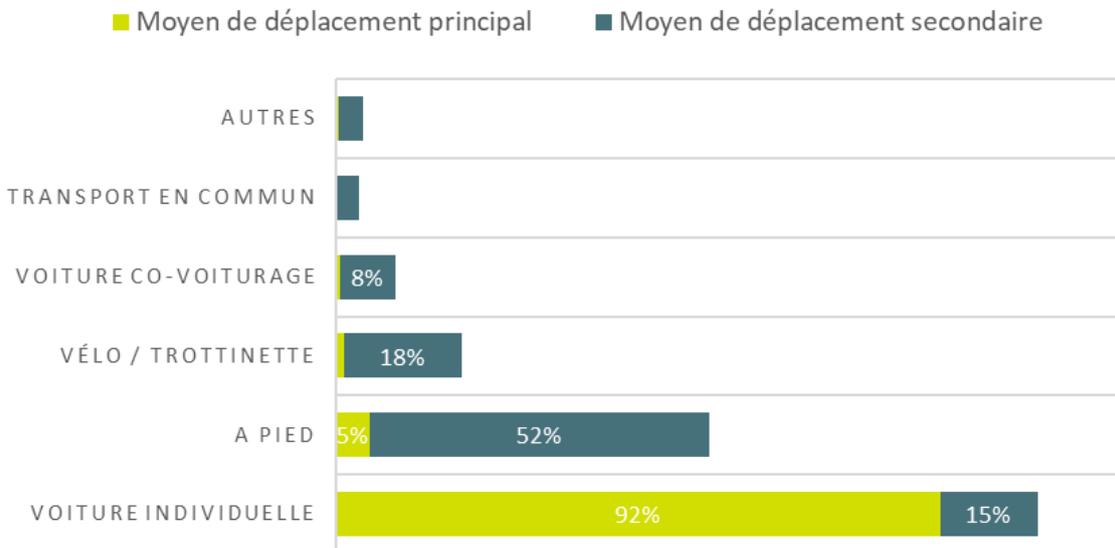


Figure 90 : Comment vous rendez-vous sur ces 2 lieux d'achat ? (1 choix pour principal et 1 choix pour secondaire) ?

Ces caractéristiques vont de pair avec les résultats présentés sur la Figure 91. On y constate en effet que la majorité des courses sont réalisées via un trajet spécifique (60%), les trajets domicile-travail, étant utilisés pour environ 35%.

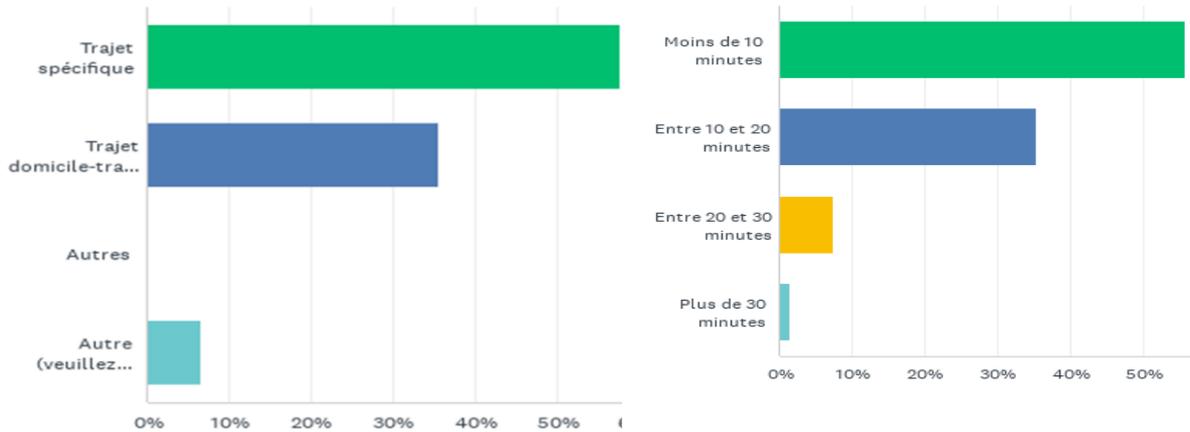


Figure 91 : Est-ce un trajet spécifique que vous faites pour faire vos courses ? (gauche) et Quel temps moyen de parcours effectuez-vous sur ce trajet spécifique (pour l'aller uniquement svp) ? (droite)

Dès lors, on comprend l'importance de positionner les commerces alimentaires sur les flux (trajets domicile travail) ou proche des bassins de consommation (cf proximité de moins de 10 minutes pour 60% des temps de parcours, et moins de 20 minutes pour 95% des parcours). Ces données corroborent l'importance des emplacements et du maillage territorial évoqué précédemment.

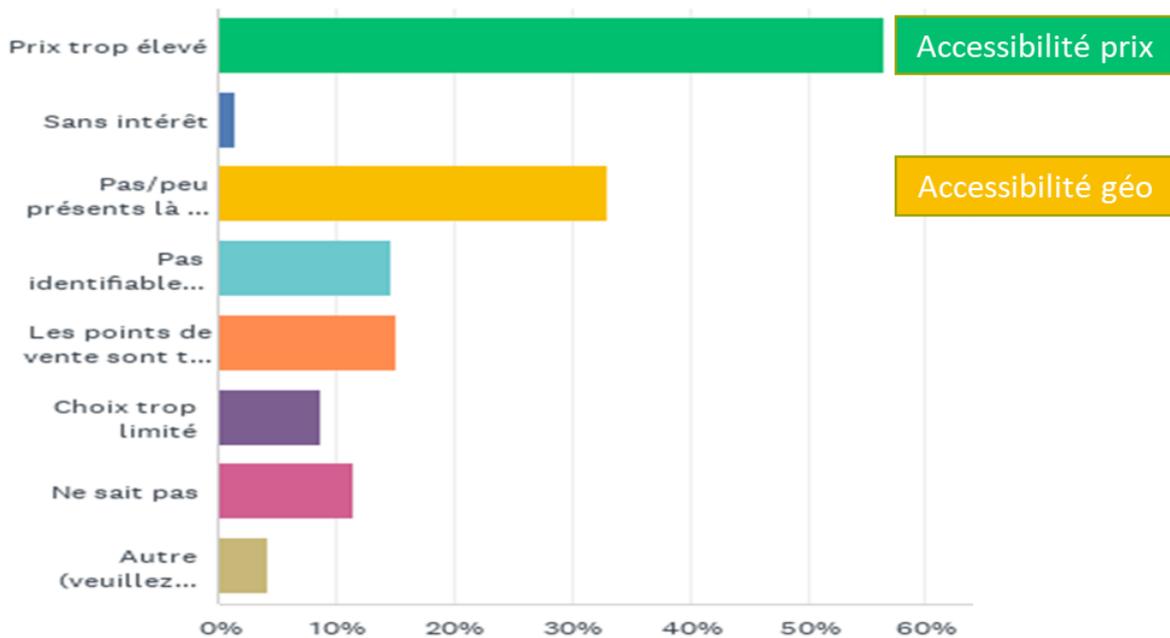


Figure 92 : Pouvez-vous nous préciser pourquoi vous n'achetez pas régulièrement des produits fermiers locaux ? (plusieurs réponses possibles)

Sur le graphique précédent, on analyse l'importance de 2 facteurs limitants pour l'accessibilité alimentaire : le budget et la proximité géographique. Ces 2 facteurs seront repris dans le chapitre « précarité alimentaire ».

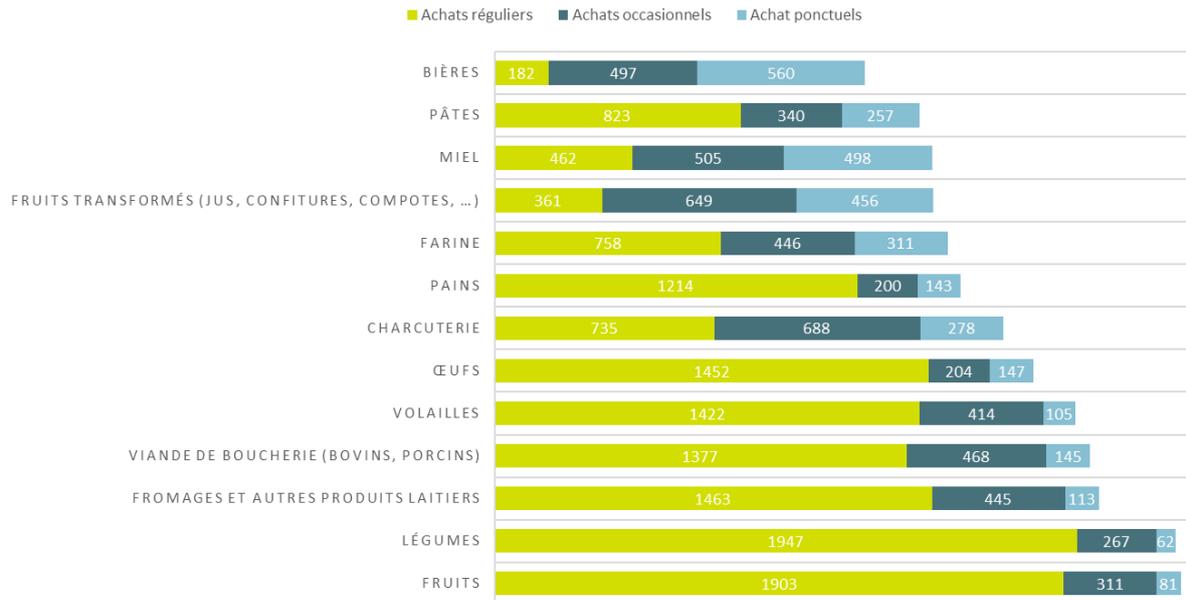


Figure 93 : Quels produits fermiers locaux aimeriez-vous trouver davantage ? (Plusieurs réponses possibles)

Au travers de cette dernière question, on peut dégager plusieurs profils de produits :

- **Le « fond de panier » : Fruits et légumes.** Ces produits sont aussi souvent appelés « produits d'appel », car ils permettent de déclencher un déplacement pour faire ses courses. Ils sont essentiels pour les magasins de producteurs par exemple.
- **Les « achats complémentaires » : pains, œufs, volailles, boucherie, fromages.** Ces produits sont achetés de manière plus occasionnelle, selon les besoins de compléments des acheteurs. Ils sont importants pour compléter la largeur de gamme du rayon, et permettent de réduire le nombre de lieux d'achats pour les consommateurs.
- **Achats plaisir > bières, miel, fruits transformés, ...** Ces produits ne sont pas essentiels au succès du point de vente. Ils constituent souvent du dépôt-vente dans des magasins de producteurs

Nous reviendrons sur ces grands équilibres dans le chapitre sur les potentiels alimentaires de la Saône et Loire et la capacité agricole du territoire à répondre à ces besoins.

2. NOTE DE SYNTHÈSE 5 : LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE : QUANTIFICATION DES BESOINS

QUELQUES CHIFFRES CLES

- 2 catégories de restauration collective sur laquelle le Département est en compétence, bien « qu'indirecte » (équipement, dotation, tarifs...) : les EHPAD et les collèges
- 7,5 millions de repas estimés dans les EHPADs, pour 130 établissements soit environ 50 000 repas / établissement / an
- 2,3 millions de repas estimés dans les collèges, pour 50 établissements soit environ 46 000 repas / établissement / an
- 4,5 millions de repas estimés dans les écoles, pour 800 à 1 000 établissements soit environ 4 500 repas / établissement / an
- 1 700 hectares nécessaires pour un approvisionnement 100% local des collèges, soit 0,4% des surfaces agricoles utiles (SAU) du département
- Dans ces 1 700 hectares, 95% sont dédiées à l'élevage (soit 1600 hectares), et 100 hectares en alimentation « directe » (blé tendre, fruits et légumes, légumes secs...)
- 9 000 hectares sont nécessaires pour approvisionner écoles, collèges, lycées et EPAHD du 71, soit environ 2% de la SAU du département

2.1 INTRODUCTION

La restauration scolaire est un service public facultatif (dans les crèches, écoles maternelles et primaires) que la majorité des communes exercent pour le service rendu aux familles. Pour les collèges et les lycées, la compétence de la restauration scolaire relève respectivement du Département et de la Région.

Les collectivités qui ont la responsabilité de la restauration peuvent avoir recours à deux modes de gestion différents :

- **La gestion directe** : la confection des repas et autres missions liées à la restauration collective sont gérées par la collectivité.
- **La gestion concédée** : la collectivité délègue la gestion de la restauration collective à un prestataire public ou privé, par exemple une association ou une société de restauration collective.

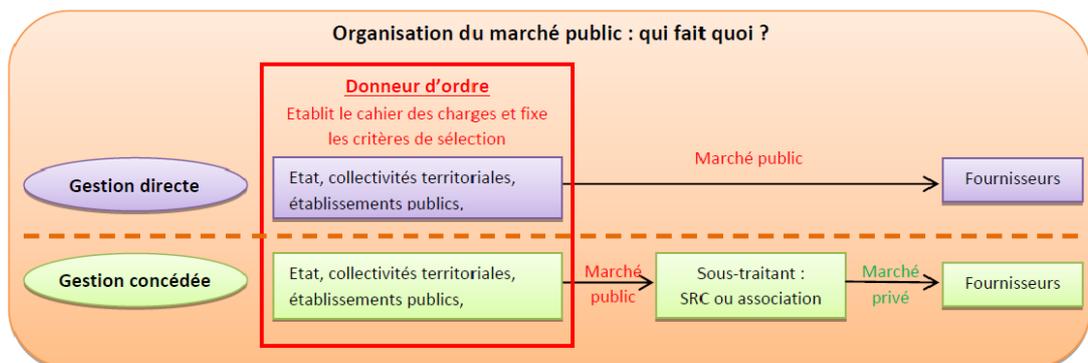


Figure 94 : Organisation du marché public en restauration collective (Source : FNSEA et JA, 2014)

Que ce soit sous la gestion des collectivités ou des prestataires, les missions liées à la restauration concernent :

- Les **achats/approvisionnements** en matière première agricoles plus ou moins transformées ;
- La gestion des équipes de cuisine ;
- La **confection des repas** (choix des menus et production + transport si liaison froide ou chaude)
- Le service est généralement à la charge de l'établissement scolaire (personnel encadrant dédié).

Sur le département de Saône-et-Loire, on dénombre les établissements suivants par catégories :

Secteur	Nombre d'établissement (1)	Effectifs (1)	Nombre de repas (hyp. ½ pension)
Enseignement			
Primaire (maternelle et élémentaire)	1 633 publics (attention nombreux établissements en double mat. & I.) 62 privés	130 800 publics 11 170 privés	4,5 millions de repas / an dans le public 0,4 million de repas / an dans le privé
Collèges	51 publics + 10 lycée pro avec un classe de 3ieme 10 privés	66 000 publics 9 500 privés	2,3 millions de repas / an dans le public 0,3 million de repas / an dans le privé
Lycées	20 publics 5 privés	41 600 publics 6 770 privés	1,5 millions de repas / an dans le public 0,3 million de repas / an dans le privé
Personnes âgées (2)			
EHPAD	35 établissements non médicalisés 100 établissements médicalisés	2 300 places 7 900 places (max autorisées d'hébergement permanent)	7,5 millions de repas / an
(1) Ministère de l'éducation nationale (2) Chiffres du Département de Saône et Loire			

Rappelons que le département est compétent pour le secteur de collèges (équipement, dotation et tarification) et des EHPAD, mais pas celui des écoles (communes) ou des lycées (Région).

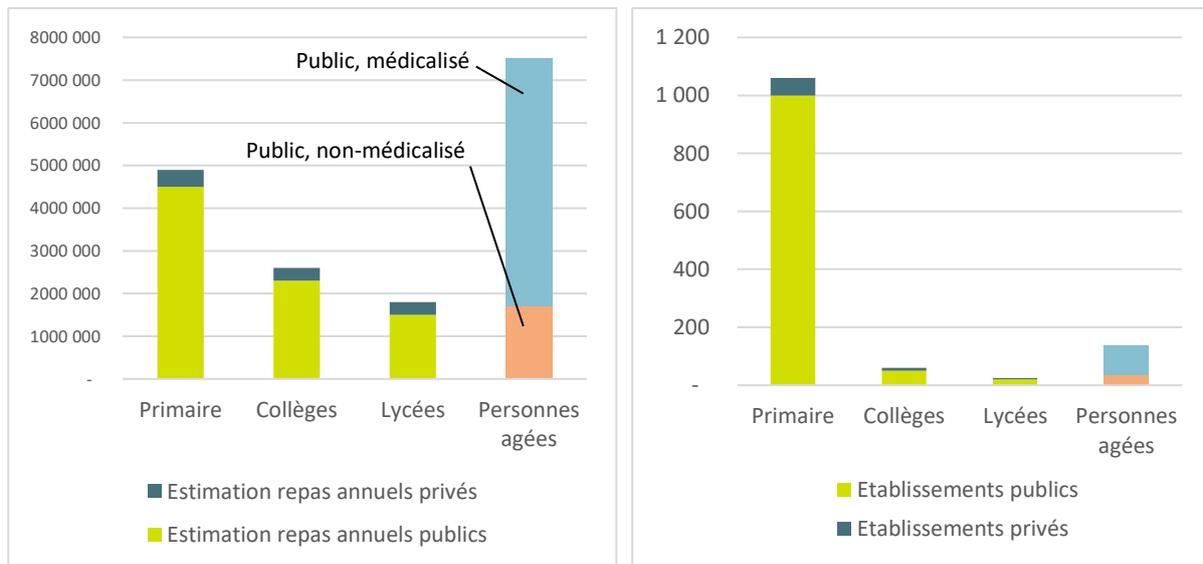


Figure 95 : Répartition du nombre de repas et des établissements par catégorie - Données académie et département

La répartition des repas entre les établissements et la répartition géographique des établissements est très impactante pour la logistique. Si les écoles représentent un nombre de repas important, ce nombre est très dilué entre de nombreux établissements. La moyenne est de 4 500 repas / an / établissement.

Notons toutefois que des logiques de bassin peuvent être établies, avec des poches concentrant une plus grande densité d'établissements et de repas (cf. Figure 96)

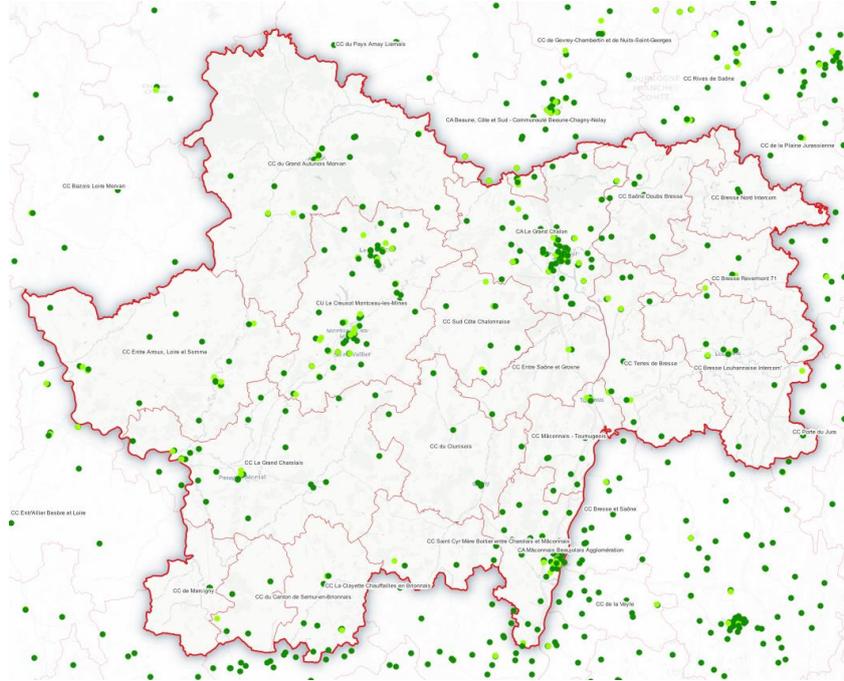


Figure 96 : Localisation des établissements scolaires (maternelles en vert clair et élémentaire en vert foncé) - Données académie rentrée 2021

A l'inverse, si les collèges et lycées sont moins importants en quantité de repas totale, ceux-ci sont plus concentrés au sein d'établissements de tailles plus importantes. La moyenne de repas par établissements y est de 46 000 repas / an pour les collèges et 75 000 repas / an dans les lycées.

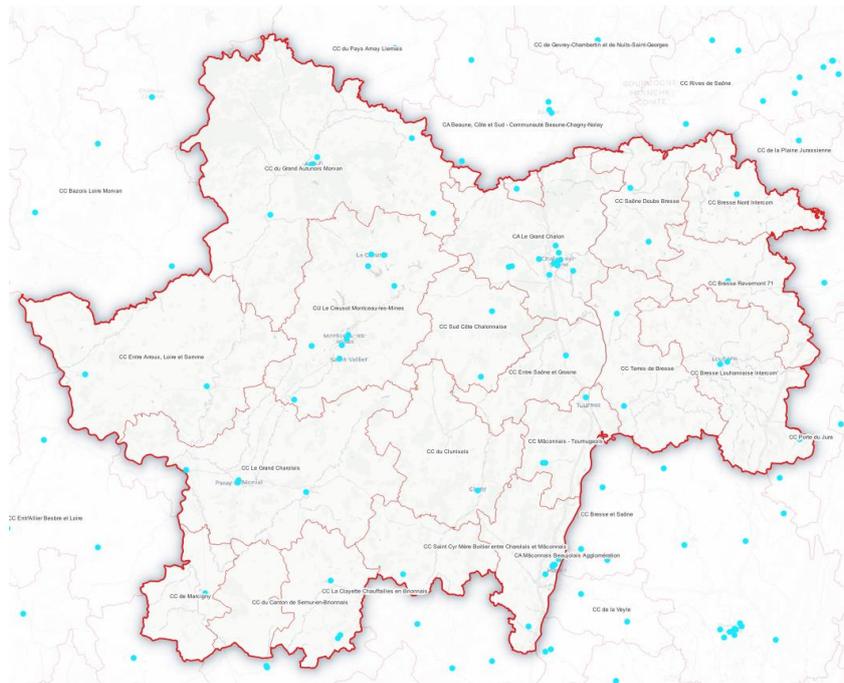


Figure 97 : Localisation des collèges - Données académie rentrée 2021

Enfin, les EHPAD représentent la majorité du nombre de repas annuel, avec des services quotidiens tout au long de l'année. Malgré un nombre relativement important d'établissements (environ 130 dans le seul secteur public), leur nombre de repas moyen par établissement reste important, avec une moyenne de 50 000 repas / établissement / an. La dispersion géographique est en outre relativement contenue, et d'avantage concentrée sur les agglomérations.

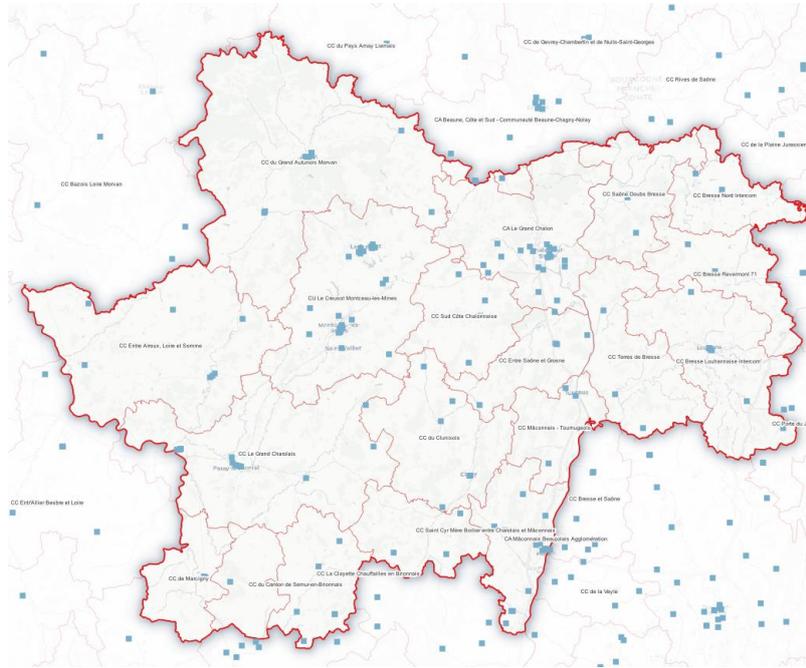


Figure 98 : Localisation des EHPAD / Maison de retraites - Données INSEE 2021

Enfin, notons les emplacements des principales cuisines centrales de Société de Restauration Collective, qui sont des opérateurs clés dans la logistique des repas, tous les établissements précités n'ayant pas de production de repas sur place.

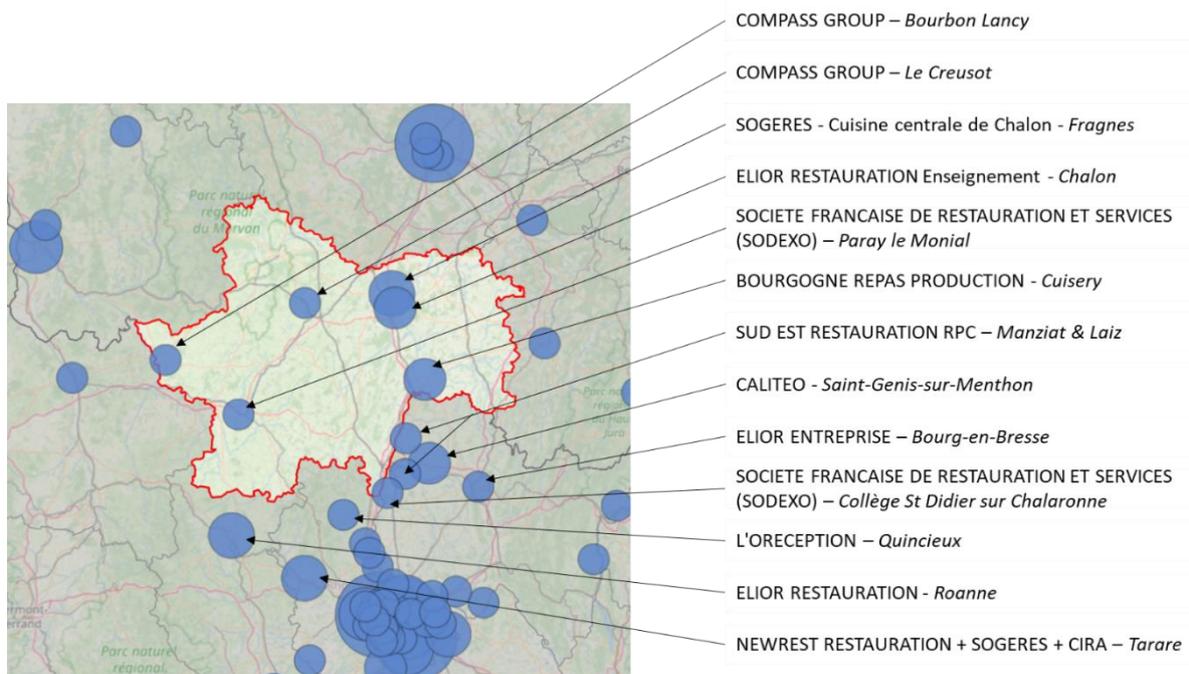


Figure 99 : Localisation des cuisines des principales SRC - Données INSEE 2021

2.2 ENQUETE AUPRES DES PARENTS D'ELEVES DANS LES COLLEGES

L'enquête en ligne auprès des collèges comportait une partie spécifique pour les parents d'élèves dans ces établissements.

Cela a permis de constater le fort niveau de satisfaction des parents, puisque que plus de ¾ des parents se déclarent satisfaits de la qualité des repas.

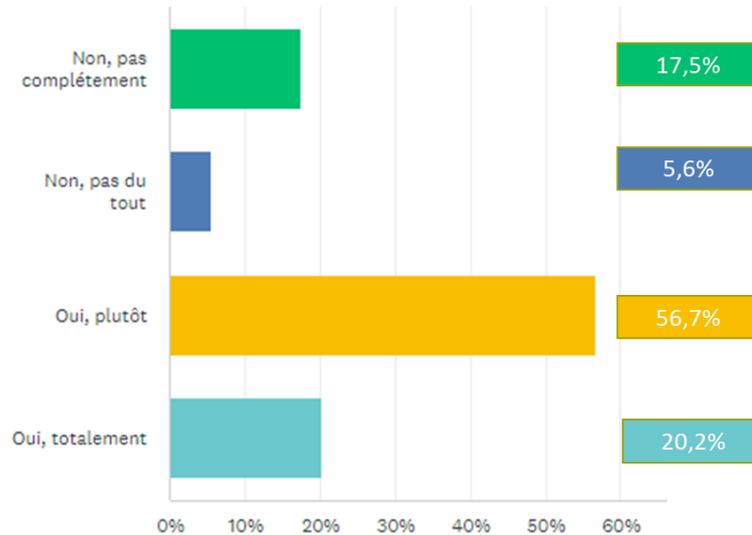


Figure 100 : Etes-vous satisfait de la qualité globale des repas servis dans l'établissement ?

Pour les 25% restant, les facteurs d'amélioration se situent essentiellement sur des facteurs subjectifs (qualité et goût) ou un manque d'information (pas assez de fait maison, alors qu'une large partie l'est déjà).

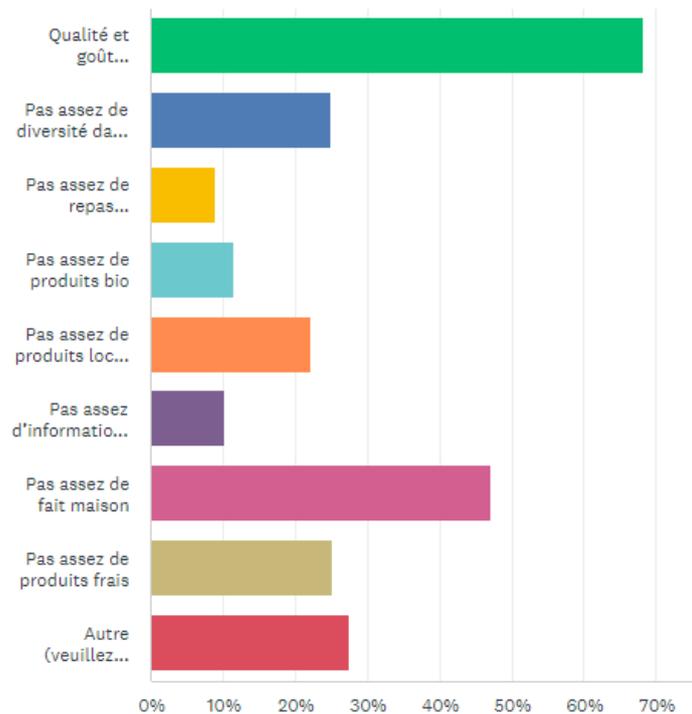


Figure 101 : Pourriez-vous nous préciser pourquoi vous n'êtes pas satisfait de la qualité globale des repas servis dans les collèges ? (plusieurs réponses possibles)

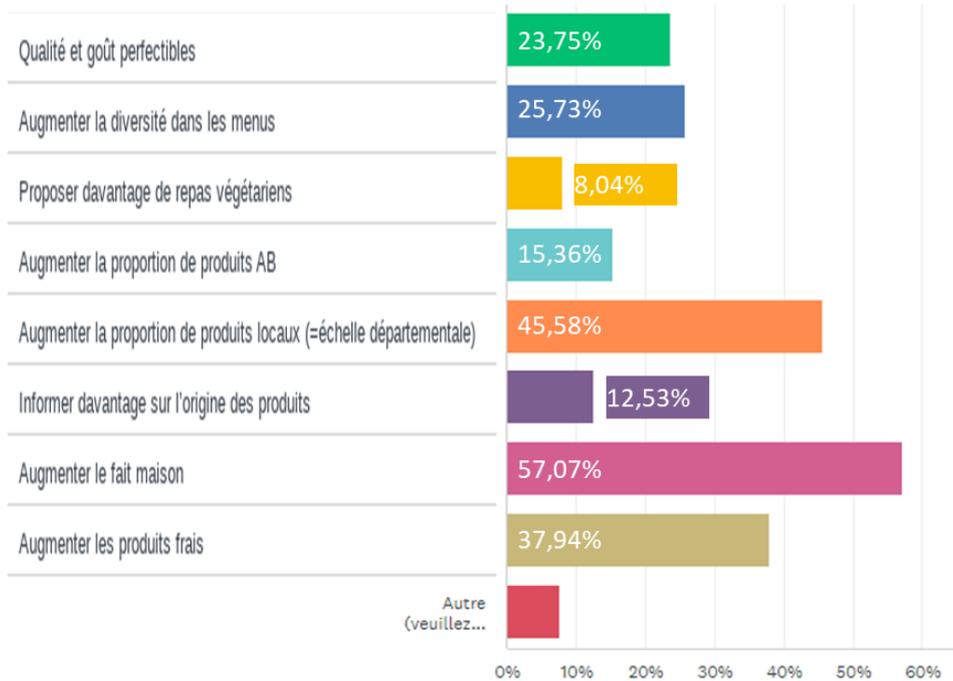


Figure 102 : Pourriez-vous toutefois nous préciser quels seraient les facteurs d'amélioration sur les repas servis dans les collèges ? (plusieurs réponses possibles)

On retrouve ces tendances dans les facteurs d'amélioration cités par les parents « satisfaits », qui demandent à 57% plus de fait maison et 45% plus de « local ». Au vu des efforts réalisés par le DÉPARTEMENT dans ces domaines, cela **démontre l'importance de communiquer davantage dans les collèges sur les actions menées, non seulement auprès des élèves, mais sans doute aussi auprès des parents.**

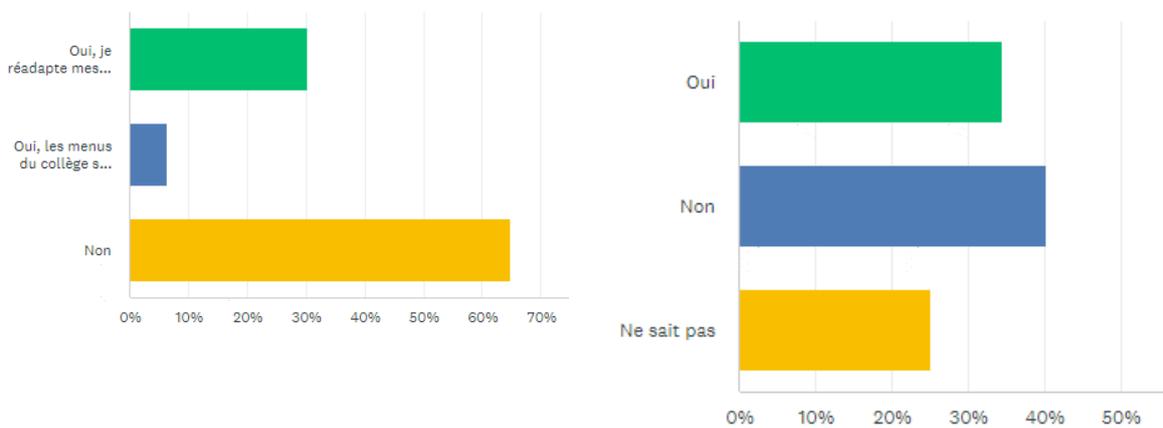


Figure 103 : Avez-vous déjà modifié vos habitudes alimentaires à la maison en fonction de ce que vos enfants mangent au collège ? (gauche) L'alimentation est un levier important dans le cadre de la lutte contre le réchauffement climatique : à ce titre seriez-vous intéressé par une information sur l'impact carbone des repas servis ?

Ces points se retrouvent également dans les réponses précédentes, où l'on constate que près de 40% des parents adaptent leurs habitudes /menus, en fonction de ce que les collégiens ont mangé au repas de midi. **Cela démontre l'importance du « levier collège » pour agir sur l'alimentation des ménages**, déjà démontré par le vif intérêt qu'a suscité le questionnaire en ligne

Enfin, notons que la plupart des parents ne font pas de lien direct entre leur alimentation et les efforts de consommation à mener pour agir contre le réchauffement climatique. En effet, seul 35% se déclarent intéressés par une communication sur « l'impact carbone » des repas pris par les collégiens. Si ce chiffre

est tout de même significatif, la part importante des « non » (40%) ou « ne sait pas » (25%), démontre là aussi les efforts importants à mener en termes d'éducation / sensibilisation.

2.3 LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE : QUELS VOLUMES EN JEU ?

Les estimations faites ci-après sont **basées sur les recommandations du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEMRCN,2018)** pour les quantités et les fréquences d'introduction, et sur le nombre de repas. Il existe donc un biais sur les pratiques des cuisiniers, qui peuvent choisir de s'écarter du GEMRCN. Nous considérerons toutefois que ce biais est relatif au regard du nombre d'établissements pris en compte.

Pour obtenir des quantités « au champs », c'est-à-dire passer de la quantité « assiette » à son équivalence en produit brut, nous utilisons des données internes de **rendements de transformation (découpe, perte, etc.) et de cultures (quintaux / ha, ou kec/animal)**. Nous utilisons également des données de ration / animaux pour estimer des surfaces nécessaires à la production carnée, laitière ou d'œufs. Là aussi, si nous avons le souci de régionaliser au maximum nos données, des biais peuvent apparaître selon les situations locales.

Ces données sont donc essentiellement à vertu pédagogique, pour permettre de prendre la mesure des volumes en jeu, derrière un nombre de repas qui pourrait rester trop théorique. Pour plus de finesse, il s'agit de réaliser des enquêtes de pratiques d'achat, directement auprès des établissements.

2.3.1 ESTIMATION DES BESOINS FOCUS COLLEGES

La restauration scolaire des collèges représente environ **2,3 millions de repas par an**.

Pour couvrir les besoins des collèges publics, nous estimons qu'il faudrait chaque année environ :

- 970 tonnes de produits **végétaux**
- 260 tonnes de produits **carnés**
- 490 tonnes de produits **laitiers**
- 23 tonnes d'équivalent **œufs**

Les volumes recommandés à l'échelle de l'ensemble des collèges par denrées sont estimés dans le tableau ci-dessous :

Productions végétales	Volumes de produits agricoles (tonnes)	Productions animales	Volumes de produits agricoles (tonnes)
Légume	349	Vaches Allaitantes (viande bovine)	106
Fruit	204	Vache Laitières (lait, yaourts, fromages)	489
Pommes de terre	177	Porc	34
Blé tendre (pain)	173	Agneau	14
Blé dur (pâtes)	55	Volaille	102
Légume sec (lentilles, pois chiche)	8	Poule (Œuf)	23

Pour un approvisionnement 100% local de ces repas, 1 700 hectares seraient nécessaires (cf. Figure 104), soit 0,4% des surfaces agricoles du département. Dans ces 1 700 hectares, notons que 95% sont dédiées à l'élevage (soit 1600 hectares).

Hors élevage, **100 hectares de cultures végétales sont nécessaires** pour alimenter 100% des collèges, soit 0,25% de la surface agricole départementale dédiée à ces cultures (hors fourrages et concentrés, mais avec 100% des cultures de blé tendre, très présentes en Saône et Loire).

	Légumes	Fruits	Pommes de terre	Blé tendre (pain)	Blé dur (pâtes)	Légumes secs	Fourrages	Concentrés
Productions végétales								
Surfaces (ha)	16	12	4	27	14	18	1 339	273

Figure 104 : Estimations des surfaces nécessaires à l'approvisionnement des collèges de Saône et Loire - CERESCO 2023

Le tableau suivant présente les cheptels nécessaires pour approvisionner les collèges de Saône et Loire.

	V. aillantes	V. Laitière	Porcs	Agneaux	Volailles	Poules (Œuf)
Productions animales						
Cheptel (têtes)	390	88	182	946	51 682	1 159

Figure 105 : Estimations des cheptels nécessaires à l'approvisionnement des collèges de Saône et Loire - CERESCO 2023

A ce stade, les premiers volumes présentés ici démontrent que les facteurs limitants pour un approvisionnement local départemental, ne sera pas au niveau des capacités de production. En effet, pour chacune des catégories présentées, et même en les additionnant toutes, les capacités de production du territoire restent toujours supérieures à la demande.

Les freins seront davantage orientés sur la disponibilité et l'accessibilité des produits alimentaires du département :

- Du fait d'un **facteur prix important**, avec des contraintes budgétaires au niveau des établissements
- Du fait de l'atomisation des établissements qui implique des **contraintes logistiques** importantes
- Du fait des **équilibre matières** à respecter pour les éleveurs (volailles, bovins, porcs...)
- Du fait des **marchés publics** qui peuvent contraindre l'accès aux plus gros établissements

Nous reviendrons par la suite sur les actions menées par le Département pour agir sur ces freins.

2.3.1 ESTIMATION DES BESOINS FOCUS EHPAD

La restauration des EHPAD représente environ **7,5 millions de repas par an**.

Pour couvrir les besoins des EHPAD publics, nous estimons qu'il faudrait chaque année environ :

- 2 500 tonnes de produits **végétaux**
- 550 tonnes de produits **carnés**
- 2 000 tonnes de produits **laitiers**
- 75 tonnes d'équivalent **œufs**

Les volumes recommandés à l'échelle de l'ensemble des EHPAD par denrées sont estimés dans le tableau ci-dessous.

Productions végétales	Volumes de produits agricoles (tonnes)	Productions animales	Volumes de produits agricoles (tonnes)
Légume	1 079	VA (viande bovine)	285
Fruit	586	VL (lait, yaourts, fromages)	1 985
Pommes de terre	319	Porc	79
Blé tendre (pain)	377	Agneau	40
Blé dur (pâtes)	161	Volaille	150
Légume sec (lentilles, pois chiche)	25	Poule (Œuf)	74

Pour un approvisionnement 100% local de ces repas, 4 600 hectares seraient nécessaires (cf. Figure 106), soit 0,9% des surfaces agricoles du département. Dans ces 4 600 hectares, notons que 4 400 hectares sont dédiés à l'élevage.

Hors élevage, 250 hectares de cultures végétales sont nécessaires pour alimenter 100% des EHPAD, soit 0,7% de la surface agricole départementale dédiée à ces cultures (hors fourrages et concentrés, mais avec 100% des cultures de blé tendre).

	Légumes	Fruits	Pommes de terre	Blé tendre (pain)	Blé dur (pâtes)	Légumes secs	Fourrages	Concentrés
Productions végétales								
Surfaces (ha)	48	35	8	59	40	57	3 644	729

Figure 106 : Estimations des surfaces nécessaires à l'approvisionnement des EHPAD de Saône et Loire - CERESCO 2023

Le tableau suivant présente les cheptels nécessaires pour approvisionner les EHPAD de Saône et Loire.

	V. aillantes	V. Laitière	Porcs	Agneaux	Volailles	Poules (Œuf)
Productions animales						
Cheptel (têtes)	978	358	424	2 617	75 918	3 720

Figure 107 : Estimations des cheptels nécessaires à l'approvisionnement des EHPAD de Saône et Loire - CERESCO 2023

2.3.1 ESTIMATION DES BESOINS RHD COLLECTIVE TOTALE

Pour couvrir 100% des besoins de la restauration collective publique, nous estimons qu'il faudrait chaque année environ :

- 5 200 tonnes de produits **végétaux**
- 1 200 tonnes de produits **carnés**
- 3 500 tonnes de produits **laitiers**
- 160 tonnes d'équivalent **œufs**

Les volumes recommandés à l'échelle de l'ensemble de la restauration collective publique par denrées sont estimés dans le tableau ci-dessous.

Productions végétales	Volumes de produits agricoles (tonnes)	Productions animales	Volumes de produits agricoles (tonnes)
Légume	2 088	VA (viande bovine)	558
Fruit	1 205	VL (lait, yaourts, fromages)	3 513
Pommes de terre	765	Porc	153
Blé tendre (pain)	799	Agneau	78
Blé dur (pâtes)	310	Volaille	405
Légume sec (lentilles, pois chiche)	50	Poule (Œuf)	156

Pour un approvisionnement 100% local de ces repas, 9 000 hectares seraient nécessaires (cf. Figure 108), soit 2% des surfaces agricoles du département. Dans ces 9 000 hectares, notons que 8 600 hectares sont dédiés à l'élevage.

Hors élevage, 500 hectares de cultures végétales sont nécessaires pour alimenter 100% de ces repas, soit 1,4% de la surface agricole départementale dédiée à ces cultures (hors fourrages et concentrés, mais avec 100% des cultures de blé tendre).

	Légumes	Fruits	Pommes de terre	Blé tendre (pain)	Blé dur (pâtes)	Légumes secs	Fourrages	Concentrés
Productions végétales								
Surfaces (ha)	93	71	18	125	77	112	7 121	1 457

Figure 108 : Estimations des surfaces nécessaires à l'approvisionnement de l'ensemble de la RHD collective publique de Saône et Loire - CERESCO 2023

Le tableau suivant présente les cheptels nécessaires pour approvisionner 100% de la restauration collective publique de Saône et Loire.

	V. aillantes	V. Laitière	Porcs	Agneaux	Volailles	Poules (Œuf)
Productions animales						
Cheptel (têtes)	1 956	633	822	5 104	204 643	7 866

Figure 109 : Estimations des cheptels nécessaires à l'approvisionnement de l'ensemble de la RHD collective publique de Saône et Loire - CERESCO 2023

Notons que les calculs ne considèrent pas la restauration hospitalière, ou les crèches. D'autres secteurs comme les prisons ou les casernes (environ 15% des repas au national), pourraient également être considérés.

2.4 L'ACTION DU DÉPARTEMENT 71 SUR L'APPROVISIONNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE DES COLLEGES ?

2.4.1 AGRILocal 71

Depuis plus de 10 ans, le Conseil Départemental a fait le choix de déployer l'outil Agrilocal sur son territoire, pour faciliter la passation de marchés publics auprès de fournisseurs référencés sur la plateforme, majoritairement en produits locaux.

Les équipes accompagnent les établissements pour faciliter le déploiement de l'outil, et travaillent en parallèle au référencement des fournisseurs.

Le tableau suivant présente les volumes achetés sur Agrilocal en 2022, au regard des volumes théoriques consommés par ces mêmes collèges. Précisons que les volumes issus d'Agrilocal ne sont pas tous garantis 100% issus du département.

COLLEGES 2022	VOLUMES THEO. CONSO. COLL.	VOL. CONSO. AGRILocal	% du potentiel	VOLUMES THEO. PROD. 71.
Légumes	349	6	2%	8 990
Fruits	204	3	1%	1 186
Pommes de terre	177	5	3%	2 082
Blé tendre (pain)	173	1	0%	227 614
Blé dur (pâtes)	55		0%	810
Légume sec (lentille)	8	0,2	2%	43
VA (v.bovine)	106	11	10%	47 598
VL (lait, yaourt, fro)	489	15	3%	114 350
Porc	34	10	29%	1 865
Agneau	14	0,3	2%	516
Volaille	102	14	14%	2 472
Poule (Œuf)	23	0,5	2%	9 140

Figure 110 : Taux de couvertures des besoins des collèges, par Agrilocal en 2022 – volumes en tonnes

On note les **taux de couvertures des besoins théoriques** suivants :

- Environ 30% des volumes théoriques de viande porcine sont couverts par les commandes effectuées sur Agrilocal, 15% des besoins de volailles et 10% de la viande bovine
- Environ 3% des volumes théoriques de produits laitiers sont couverts
- Les volumes en pain sont très faiblement couverts. Cela s'explique notamment par des liens possibles avec les boulangers locaux qu'il s'agirait de ne pas détériorer. En revanche, la mise en place d'une filière de farine 71 avec les meuniers et boulangers pourrait être pertinente
- Notons enfin les difficultés à s'approvisionner en légumes (y compris légumes secs)

2.4.2 DES OPERATIONS PONCTUELLES DE PROMOTIONS DES AOP

2 fois par an, les collèges ont accès à des produits AOP commandés spécifiquement par le service agriculture du DÉPARTEMENT, avec un budget annuel de 70 000€. Ces produits AOP (bœuf, fromage de chèvre, volailles et crème de Bresse) ; sont tous livrés le même jour, pour une consommation dans la semaine.

A titre d'illustration, la dernière opération a permis de commander l'équivalent d'environ 30 bovins

2.4.3 DES PLANS ALIMENTAIRES POUR GAGNER EN ATTRACTIVITE

Pour faciliter au mieux les livraisons des producteurs qui font état de difficultés logistiques sur des volumes réduits et parfois trop ponctuels, le **service agriculture et le service collèges travaillent de pair à la mise en place de « plans alimentaires »**, avec les collèges volontaires d'abord, et à termes avec le maximum d'entre eux.

Le principe de ces plans, est de prévoir la base des menus sur 5 semaines (de vacances à vacances), pour pouvoir anticiper les commandes et donner plus de visibilité aux fournisseurs. Ces plans, établis avec une nutritionniste, devraient ensuite se retrouver dans des marchés à bons de commandes, via Agrilocal.

A terme, l'objectif est de pouvoir coordonner cet effort d'anticipation auprès de plusieurs collèges d'un même bassin, pour anticiper des tournées logistiques de producteurs, ou atteindre des volumes seuils plus attractifs (voire de faciliter les équilibres carcasse pour les bovins par exemple).

Cette expérimentation pourrait se déployer avec d'autres établissements que les collèges (écoles, lycées, établissements médicaux-sociaux...), pour massifier d'autant la commande publique, en lien avec les fournisseurs sourcés.

2.4.4 DES INCITATIONS FINANCIERES POUR LES COLLEGES

Le département a mis en place un **dispositif incitatif de valorisation des achats locaux**. Les collèges perçoivent une dotation financière du Département comprise entre 1 500€ et 6 000€ en fonction du nombre de demi-pensionnaire et de la part d'achat local sur le montant annuel global des achats denrées, à dépenser uniquement via AGRILocal 71.

Notons qu'une dotation non utilisée sera reprise à l'établissement.

2.4.5 DIVERS

En outre, plusieurs formations sont régulièrement proposées aux cuisiniers (lutte contre le gaspillage alimentaire / cuisson de viande basse température la nuit / recettes végétariennes ...), ainsi que des visites de fermes.

Le service collèges assure également une veille régulière sur l'état des équipements, et peut être amené à faire des propositions pour mutualiser les productions de repas sur certaines cuisines vétustes, dans le cas où cela s'avère pertinent.

Notons enfin que le département a fait le choix de ne pas augmenter le prix des repas, malgré l'inflation, mais a fait le choix d'augmenter la dotation complémentaire de 300 k€ pour l'année 2022-2023 pour compenser l'inflation.

SWOT RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE

ATOUTS

- Des services Agriculture et Collèges qui travaillent de manière concertée et coordonnée
- Un outil Agrilocal présent sur le territoire depuis de nombreuses années
- De nombreuses opérations et accompagnement du DÉPARTEMENT71, vers les collèges (promotion AOP, dotations, plans alimentaires, formations...) qui légitiment leur action

OPPORTUNITÉS

- Des « plans alimentaires » en cours de déploiement qui gagneront à être déployés auprès d'autres établissements (hors collèges), pour massifier les volumes et rendre attractive la commande publique
- Mise en place de marchés à bons de commandes sur l'outil Agrilocal pour donner de la visibilité aux producteurs
- Des modules de communications sur les AOP qui gagneraient à être développés et diffusés auprès des élèves, notamment lors des semaines de promotions des AOP
- Des filières de diversification à soutenir : légumes frais, légumes secs, porcs, ...

FAIBLESSES

- Des volumes qui restent contraignant pour les producteurs, notamment en termes de logistique et d'anticipation
- Des filières déficitaires sur certains produits, qui se retrouvent en concurrence forte avec « le plus offrant », sur lequel le marché de la RHD collective est peu compétitif
- Des gestionnaires et des cuisiniers inégalement concernés par la problématique de l'approvisionnement local et un turn-over important au sein des équipes

MENACES

- Un contexte inflationniste qui ne facilite pas les approvisionnements locaux / de qualité

3. NOTE DE SYNTHÈSE 6 : PRECARITE ALIMENTAIRE

QUELQUES CHIFFRES CLES

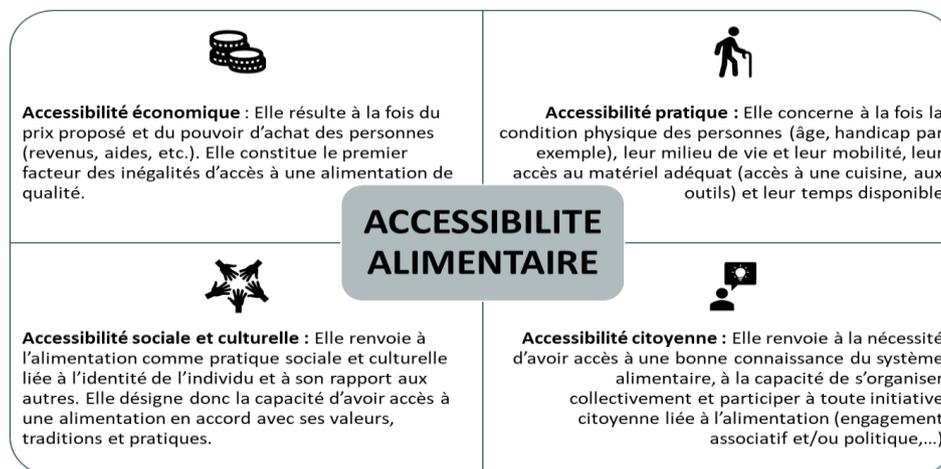
- De multiples formes possibles de précarité alimentaires, mais 2 profils sensibles en Saône et Loire : les **personnes âgées** et les **faibles revenus**
- **12,5% de la population a plus de 75 ans** (9,4% au niveau national)
- **70% de la population de Saône et Loire réside dans une commune dont le revenu moyen est sous le revenu moyen fiscal annuel** par Unité de Consommation en France (21 930€)
- 12% de la population vit en deçà du seuil de pauvreté
- **43 % de la population habite à plus de 2km à vol d’oiseau de 3 commerces alimentaires** de type différent (pour 24% en moyenne en France)
- **15% d’inflation sur les produits alimentaires** entre 2017 et 2022
- Mai 2022 : 40% des sondés envisagent d’acheter moins de produits chers, comme les fruits et légumes ou la viande, afin de **réduire leurs dépenses alimentaires** (contre 32 % en janvier).

3.1 INTRODUCTION

On peut définir la précarité alimentaire comme « une situation dans laquelle une personne **ne dispose pas d’un accès garanti à une alimentation suffisante et de qualité**, durable, dans le respect de ses préférences alimentaires et de ses besoins nutritionnels, pouvant entraîner ou découler de l’exclusion et de la disqualification sociale ou d’un environnement appauvri¹⁶ ».

La lutte contre la précarité alimentaire vise ainsi à favoriser l’accès à une alimentation sûre, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale.

L’accessibilité alimentaire peut être appréhendée au travers de quatre dimensions :



L’idée de précarité alimentaire est **plus complète que celle d’insécurité alimentaire** puisqu’elle ne se limite pas à la satisfaction en quantité des besoins alimentaires, mais intègre aussi la notion de qualité pour que l’alimentation réponde aux besoins nutritifs de long terme. On peut aussi parler de

¹⁶ Le labo de l’ESS

vulnérabilités alimentaires pour faire référence aux facteurs impactant l'accessibilité de certains profils de consommateurs à une alimentation saine et de qualité.

Insécurité alimentaire fondée sur l'échelle de mesure FIES : qu'est-ce que cela signifie ?



Figure 111 : Echelle de mesure FIES (Source : FAO)

Le Comité National de la Lutte contre la Précarité Alimentaire (Cocolupa) estime que **7 à 8 millions de personnes** sont en situation de précarité alimentaire en 2020 en France, soit 1 Français sur 10.

Ce chiffre avait déjà presque doublé entre 2003 et 2018 (Rapport IGAS n°2019-069R), et reste en forte augmentation depuis les 5 dernières années. **Au regard de la réalité de la pauvreté en France, avec 9,2 millions de personnes qualifiées de « pauvres », l'INSEE souligne le rôle capital que jouent désormais les mécanismes de redistribution dans la compensation d'inégalités croissantes**, sachant que toutes les personnes en situation de précarité alimentaire n'ont pas eu recours aux dispositifs existants et que la progression observée ne devrait pas s'interrompre prochainement.

La crise du Covid a parallèlement mis en évidence l'importance du phénomène : il est aujourd'hui au cœur de projets gouvernementaux, comme l'instauration d'un chèque alimentaire ou encore le Cocolupa dont le premier objectif sera de mieux caractériser et étudier les vulnérabilités alimentaires. Dans un second temps, la crise du Covid a été le berceau de nombreux projets de solidarité alimentaire à l'échelle locale. Aujourd'hui, ces initiatives nécessitent d'être pérennisées pour faire face à une précarité alimentaire installée. **L'axe social du PAT prend ici tout son sens, particulièrement à l'échelle départementale, pour coordonner des actions à l'intersection entre les différentes dimensions de l'alimentation (notamment sociales, nutritionnelles et sanitaires) afin de favoriser un accès juste à une alimentation saine et locale.**

3.2 LES POPULATIONS FACE A LA PRECARITE

3.2.1 UNE DIVERSITE DE PROFILS

Les **profils de personnes vulnérables face à la précarité alimentaire sont multiples**, et chacun sont plus ou moins touchés par les freins économiques, pratiques, culturels et citoyens à l'accessibilité.

On pense tout d'abord aux personnes en situation de grande **précarité financière** ou aux **personnes âgées**, qui sont des profils déjà identifiés comme vulnérables. Mais le suivi de l'aide alimentaire de la DREES et l'INSEE en 2021 a mis en évidence l'augmentation de la fréquentation de nouvelles catégories de populations auprès des centres de distribution, que sont les **femmes**, les **personnes seules**, les **familles monoparentales et les travailleurs précaires**.



Les formes de précarité alimentaire sur un territoire étant multiples, il s'agit de **caractériser la précarité économique de la population** : nous distinguerons d'une part, la précarité monétaire des ménages, qui va influencer sur leur capacité d'accès à l'alimentation et, d'autre part, les catégories de ménages plus vulnérables (d'après D. Paturol¹⁷).

C. Précarité financière

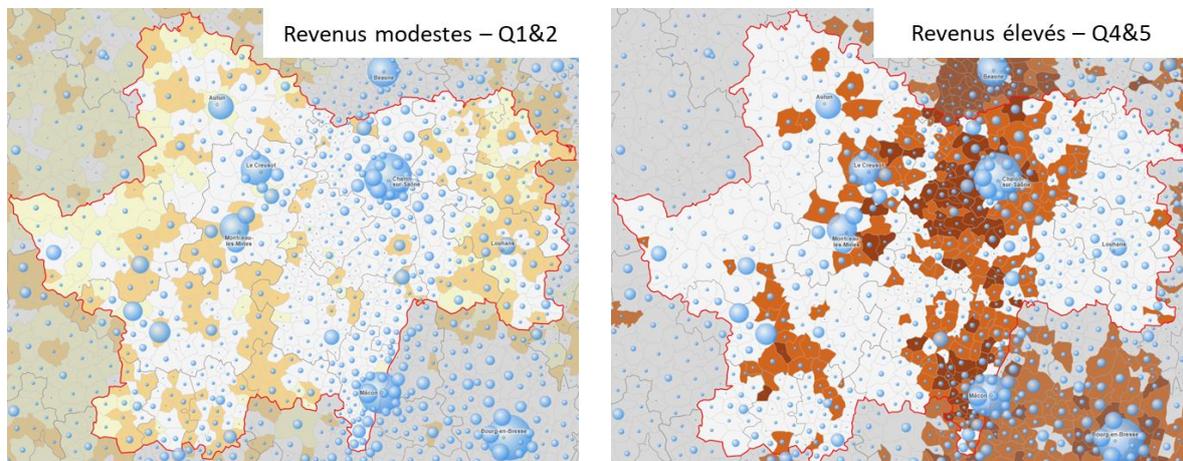


Figure 112 : Revenu médian par Unité de consommation (UC) et par commune - Source : (INSEE, 2020)

La précarité financière est le premier facteur limitant l'accessibilité alimentaire.

Les revenus médians à l'échelle du département sont de 21 000 € par an et par unité de consommation¹⁸, contre 21 930 € à l'échelle nationale. **12% de la population vit en deçà du seuil de**

¹⁷ Diagnostiquer la précarité alimentaire à une échelle locale, in Paturol, Soulard, Vontron, So What n°10, octobre 2019.

¹⁸ Les Unité de Consommation (UC) sont un système de pondération attribuant un coefficient à chaque membre du ménage et permettant de comparer les niveaux de vie de ménages de tailles ou de compositions

pauvreté¹⁹, chiffre équivalent à l'échelle nationale. La carte de la Figure 112 fait figurer les grandes disparités à l'échelle du territoire.

On y observe en particulier :

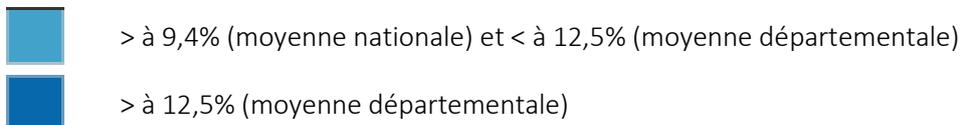
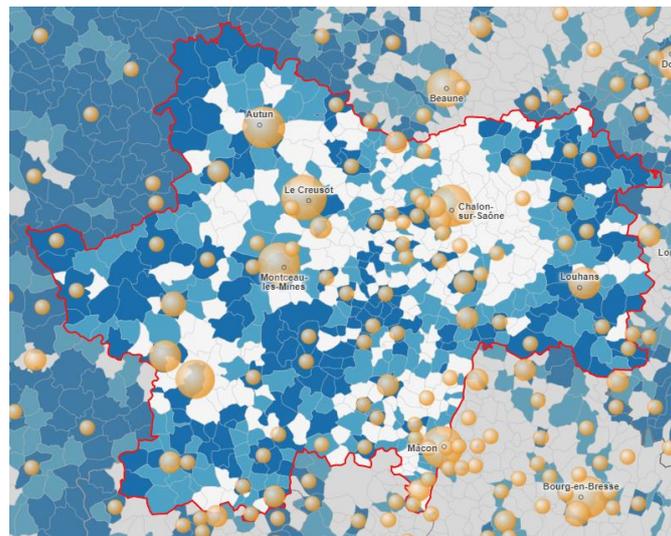
- **Des zones à plus fort niveau de vie** à proximité de Chalon-sur-Saône et Mâcon.
- **Des zones à plus faibles revenu**, dans les secteurs ruraux de l'Ouest du département, à la frontière de la Nièvre et à l'Est du département dans la zone limitrophe avec le Jura.

Le taux de chômage chez les 15-64 ans est de 11,9% en moyenne sur le département contre 13,3% à l'échelle nationale. Sa répartition est relativement homogène sur le territoire.

D. Les personnes âgées

Le département a une population âgée. **12,5% de la population a plus de 75 ans (contre 9,4% au niveau national)**. Ce sont en particulier les zones rurales (Ouest et Est) où la proportion de personnes âgées est la plus importante. Ce phénomène de vieillissement est croissant dans ces zones où l'indice de vieillissement²⁰ est important.

Les personnes âgées sont particulièrement touchées par les problématiques d'accessibilité à l'alimentation, de part : leur **manque de mobilité, de plus faibles capacités à cuisiner, ou des difficultés de santé.**



différentes. Avec cette pondération, le nombre de personnes est ramené à un nombre d'unités de consommation (UC).

¹⁹ Le taux de pauvreté correspond à la proportion d'individus appartenant à des ménages dont le niveau de vie (après transferts, impôts et prestations sociales) est inférieur au seuil de 60 % de la médiane du revenu disponible de l'ensemble de la population.

²⁰ L'indice de vieillissement est le rapport de la population des 65 ans et plus sur celle des moins de 20 ans.

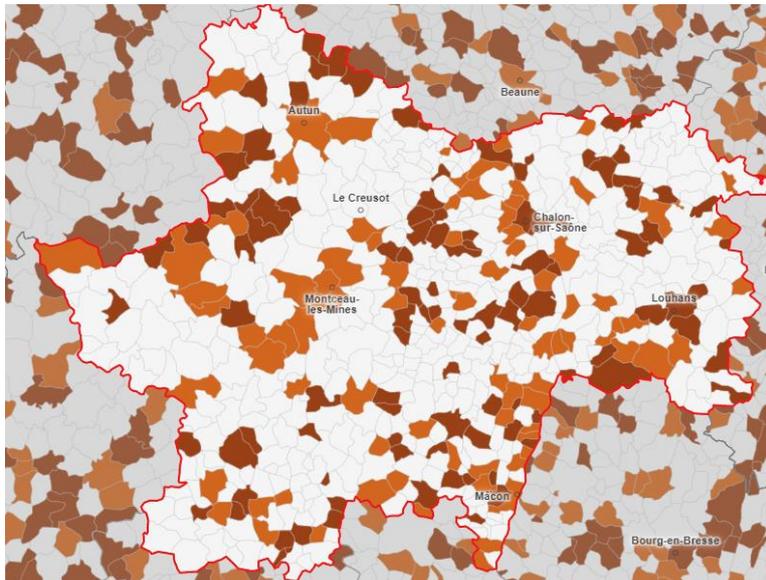
Figure 113 : Commune à forte part de population de plus de 75 ans et localisation des établissements spécialisés pour personnes âgées (INSEE 2018)

La lutte contre la dénutrition des personnes âgées dépendantes du territoire est liée à l'offre alimentaire des cantines des **137 établissements d'accueil spécialisés pour les personnes âgées**, ou des **services de portage de repas**.

Le Département a mis en place une allocation personnalisée d'autonomie (APA) à domicile. Le dispositif s'appuie sur un réseau de **6 maisons locales de l'autonomie (MLA)**.

E. Les familles monoparentales

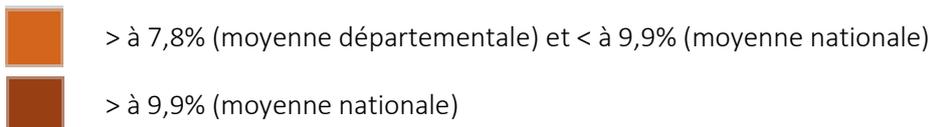
L'isolement des ménages est un **facteur d'aggravation de la pauvreté**, que ce soit chez les personnes âgées ou les jeunes. En l'occurrence, les familles monoparentales sont plus isolées et les revenus d'un parent doivent subvenir à toute la famille.



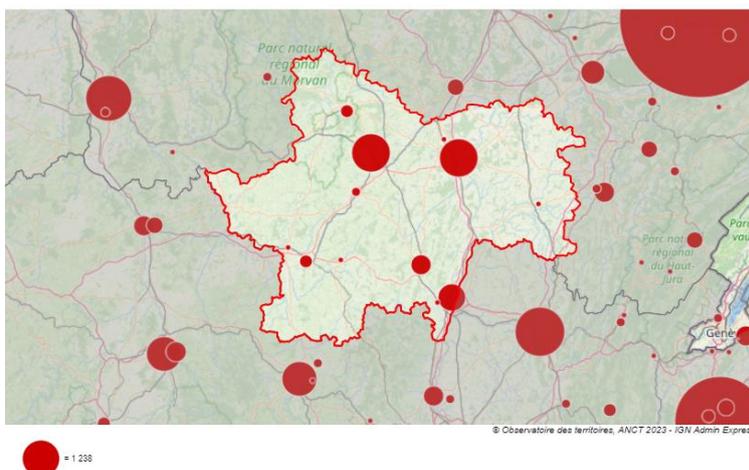
Sur le département, ce sont **7,8% des ménages qui se composent d'une famille monoparentale**, ce qui est inférieur à la moyenne nationale de 9,9%.

Les familles monoparentales sont généralement plus représentées sur les **communes plus densément peuplées**.

Figure 114 : Part des familles monoparentales (INSEE RP 2018)



F. Les étudiants



En France, 31,3% des étudiants vivent en dessous du seuil de pauvreté (INSEE, 2019), leur faible niveau de ressource impacte leurs achats en quantité et qualité.

Sur le territoire, seuls **4 940 étudiants** sont inscrits dans un établissement siégeant sur le territoire. En effet, Lyon, Besançon, Dijon sont les pôles universitaires plus importants à proximité. Sur le territoire Chalons-

Figure 115 : Effectif des établissements d'enseignement supérieur (étudiants inscrits) - Source : Ministère de l'Enseignement Supérieur, rentrée 2020

sur-Saône et Le Creusot sont les deux principaux pôles.

Ainsi, sur le territoire, la **précarité alimentaire des étudiants concerne une part relativement faible de la population**, et demeure un enjeu circonscrit aux deux principaux pôles étudiants.

G. Les personnes sans domicile stable

Un ensemble de publics en situation de grande précarité est formé par les personnes sans abri, sans domicile, hébergées à l'hôtel ou dans une structure collective (CHRS). Cette situation les prive régulièrement d'accès à une cuisine. Ce sont des **profils complexes à caractériser**, alors qu'ils sont un public cible à prioriser dans le cadre de la lutte contre la précarité alimentaire.

H. Précarité financière et impacts sur le panier alimentaire

Les dépenses alimentaires étant un poste de dépenses plus « libre » (non-contraint), **les personnes en situation de précarité financière renoncent en priorité à ces dépenses** : une alimentation suffisante, équilibrée et saine n'est pas considérée comme l'option la plus économique.

Parfois, au-delà d'un certain seuil, lorsque le budget alimentaire devient minimal pour répondre aux besoins fondamentaux et en termes de quantité, ce n'est plus une dépense à laquelle on peut renoncer. Ce sont 1 Français sur 5 qui déclarent sauter certains repas pour des raisons financières (Ipsos/Secours populaire, Baromètre de la pauvreté 2021).

40% DES FRANÇAIS, DONT 64% DES PLUS MODESTES, SE RESTREIGNENT SUR LA QUALITÉ DE LEUR ALIMENTATION POUR DES RAISONS FINANCIÈRES

Question : Vous arrive-t-il de faire les choses suivantes pour des raisons financières ?

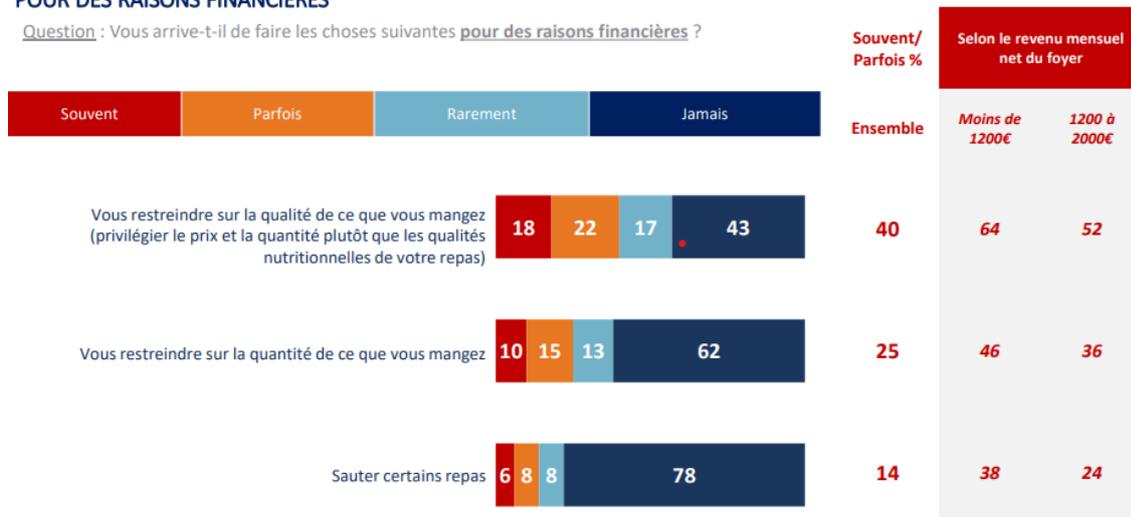


Figure 116 : Pratiques alimentaires en fonction du revenu (source : Ipsos/Secours Populaire, Baromètre de la pauvreté 2018)

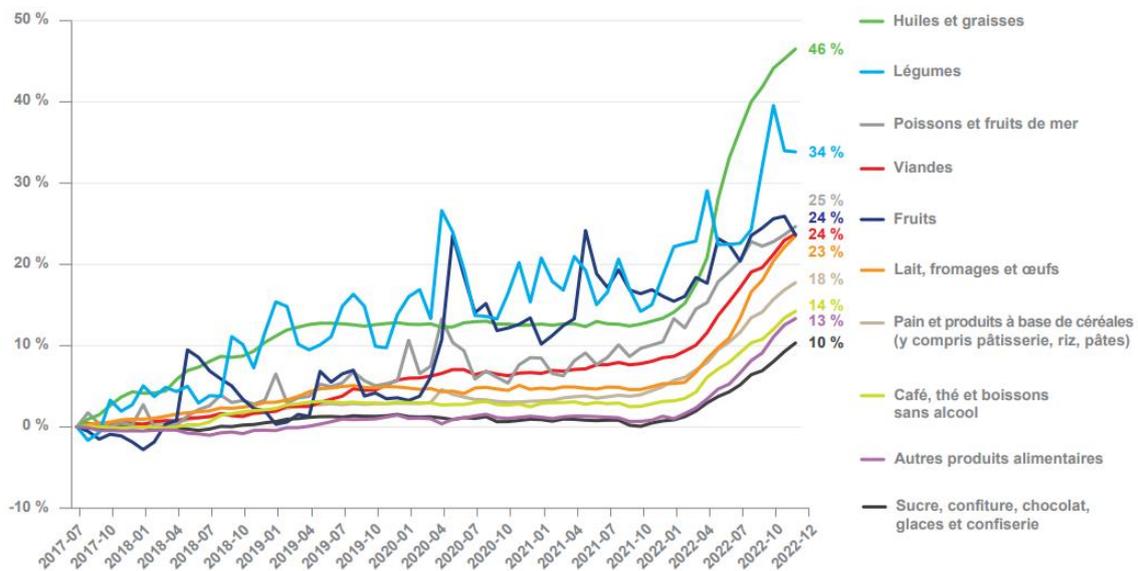
Dans le détail, on constate des différences notables entre les dépenses alimentaires des plus aisés et des plus pauvres.

Par exemple, concernant les dépenses en légumes : les plus pauvres dépensent en proportion davantage de leur budget pour l'achat de pommes de terre, chips et autres tubercules, que les plus aisés. Concernant les légumes frais, ils y consacrent une part de leur budget à peu près équivalente à celle consacrée par les ménages les plus aisés, mais pour un montant en euros moins élevé que celui qui est dépensé par les plus aisés. **Ce sont 35% des foyers sondés mais 61% des plus modestes (revenus mensuels nets du foyer, inférieurs à 1 200 euros) qui déclarent se limiter tous les jours en fruits et légumes frais** (Ipsos/Secours Populaire, Baromètre de la pauvreté 2020).

Autre exemple, concernant les achats de poisson : les plus pauvres consacrent une plus faible part de leur budget que les plus aisés à leur achat. (MRIE, 2011).

L'inflation de 2017-2022 atteint en décembre 2022 plus de 15% pour les produits alimentaires (France Stratégie). Dans ce contexte, la précarité alimentaire est bien sûr accentuée : les personnes présentant déjà des difficultés d'accès financier à l'alimentation sont les premières impactées par une baisse de leur pouvoir d'achat, les forçant à arbitrer encore plus leurs achats vers le strict nécessaire voire à se restreindre.

La consommation des produits frais traditionnels a reculé en un an de 13% pour tous les ménages, alors que **les ménages modestes diminuent de 19% leur consommation de légumes frais** (baromètre Inflation de Kantar Division Worldpanel, P4 2022 vs P4 2021, évolution en volumes). Plus récemment, un sondage LSA/Appinio indique qu'en mai 2022, **40% des sondés envisagent d'acheter moins de produits chers, comme les fruits et légumes ou la viande, afin de réduire leurs dépenses alimentaires** (contre 32 % en janvier).



Lecture : entre juillet 2017 et décembre 2022, le prix des huiles et graisses a augmenté de 47 %, celui du sucre, de la confiture, du miel ou du chocolat seulement de 10 %.

Champ : France métropolitaine, ensemble des ménages.

Source : Insee, indices des prix à la consommation

Figure 117 : Evolution du prix des produits alimentaires de juillet 2017 à décembre 2022 (France Stratégie)²¹

L'aide alimentaire traditionnelle, vers laquelle peuvent se tourner les personnes en difficulté pour se procurer un panier alimentaire équilibré, a malgré elle, les défauts d'une alimentation trop économe : trop peu de fruits et légumes frais, insuffisance en vitamines, aliments très énergétiques, comportant beaucoup de sucres et de féculents raffinés (Darmon, Nicole, et al. "Enquête auprès des associations d'aide alimentaire, 2008). Même si les associations sont conscientes de ces enjeux et fournissent des efforts notamment sur l'approvisionnement en fruits et légumes frais, **les denrées distribuées en 2020**

²¹ https://www.strategie.gouv.fr/sites/strategie.gouv.fr/files/atoms/files/note_danalyse_ndeg119_-_alimentation_logement_transport_sur_qui_linflation_pese-t-elle_le_plus.pdf

par la Banque Alimentaire restent déséquilibrées en comparaison aux apports nutritionnels recommandés.



Figure 118 : Part des denrées distribuées en comparaison avec l'idéal recommandé par le PNNS (source : Rapport d'activité du réseau des Banques Alimentaires, 2020)

Le rapport IGAS n°2019-069R pointe ainsi les dysfonctionnements de l'aide alimentaire à l'échelle nationale, **liés aux fonds européens mobilisés, à une qualité limitée ou à des contrôles sanitaires discutés**. L'équilibre nutritionnel des denrées issues du FEAD ou des collectes n'est pas assuré. De façon générale, **ces acteurs de l'aide sociale sont souvent éloignés des producteurs locaux et manquent de connaissance du système agricole**. La coordination entre acteurs de l'aide alimentaire est aussi un axe à développer : ils sont parfois isolés et ne mènent pas d'actions communes avec d'autres structures.

I. Enjeux de santé

Les consommations alimentaires sont des facteurs de risque ou de protection de nombreuses maladies chroniques, qui concernent une part de plus en plus importante de la population. L'obésité et le surpoids constituent en effet un facteur de risque majeur pour les maladies cardiovasculaires, le diabète, certains cancers et les incapacités à l'âge adulte. **Les impacts de l'alimentation sur la santé se traduisent donc en coûts humains, sanitaires, sociaux, et indirectement économiques, conséquents²².**

Aujourd'hui, les plus jeunes sont aussi sujets aux situations de surpoids et obésité, dues à leurs pratiques alimentaires et leur sédentarité, elles-mêmes corrélées à la situation socio-économique et culturelle de leur environnement. **Au niveau national, la prévalence de l'obésité est estimée à 17%** (Santé Publique France, 2017).

Les enfants et adolescents des milieux les plus défavorisés présentent une qualité nutritionnelle de l'alimentation plus faible (25% d'entre eux ont une alimentation satisfaisante sur le plan nutritionnel, contre 40% dans les milieux les plus favorisés) et une moindre diversité alimentaire. Par conséquent, on déclare **22% de risque d'obésité chez les plus défavorisés contre 6% chez les plus aisés en France**. Par ailleurs, le niveau d'études des parents apparaît comme un facteur déterminant de la qualité de l'alimentation : à revenu équivalent, la qualité nutritionnelle augmente avec le niveau d'études des parents. (ANSES –INCA3 (2014-2015)).

²² Verdot C, Torres M, Salanave B, Deschamps V. Corpulence des enfants et des adultes en France métropolitaine en 2015. Résultats de l'étude Esteban et évolution depuis 2006. Bull. Epidémiol. Hebd. 2017;(13):234-41. http://invs.santepubliquefrance.fr/beh/2017/13/2017_13_1.html

La proportion d'enfants obèses a quasiment doublé durant la crise sanitaire (entre 2018 et 2021) : elle est passée de 2,8% à 4,6%. Le taux d'enfants en surpoids était de 8,6% et atteint 11,2%²³. Ces évolutions sont le signe des impacts de la crise sanitaire : à la fois un manque d'activités, mais aussi un manque de diversité alimentaire, pour les enfants dont la cuisine proposée à la maison n'est pas équilibrée. **La restauration scolaire, lorsqu'elle propose des repas équilibrés à un prix accessible, joue un rôle majeur face à cet enjeu.**

L'alimentation est ainsi un des premiers vecteurs de prévention santé. L'enjeu de maintenir ou rendre accessible une alimentation plus saine pour tous apparaît donc central à l'aune de ses implications sur la santé de la population. **Les actions de sensibilisation et d'éducation à la nutrition auprès de personnes dont l'environnement défavorise les bonnes pratiques sont alors importantes.**

Le programme national nutrition-santé (PNNS) 2019-2023, pour la mise en œuvre de son cinquième objectif « Mieux manger en situation de précarité alimentaire », renvoie à la fois à la stratégie pauvreté et au conventionnement avec les collectivités territoriales (contrats locaux de santé et contrats de ville). Les collectivités territoriales peuvent donc contribuer à ces facteurs santé en investissant deux stratégies locales de santé publique :

- Les collectivités peuvent conclure des **Contrats Locaux de Santé (CLS)** avec l'Agence Régionale de Santé. 2 CLS sont recensés sur le département (Pays Charolais-Brionnais et communauté urbaine Creusot Montceau, signés en 4 décembre 2019)
- Les **Ateliers Santé Ville (ASV)** : démarche partenariale à la croisée des politiques de la ville et des politiques de santé sur un territoire, pour faciliter la mobilisation et coordination des politiques de santé spécifiquement sur les **quartiers prioritaires de la ville (QPV)**

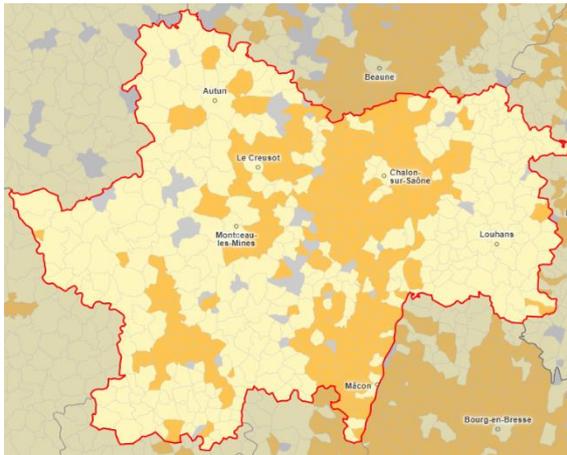
²³ Baranne ML, Azcona B, Goyenne P, Moutereau A, Buresi I. Impact de la crise sanitaire due au SARS-CoV-2 sur le statut staturo-pondéral des enfants de quatre ans : comparaison des données des bilans de santé en école maternelle du Val-de-Marne, de 2018 à 2021. Bull Epidemiol Hebd. 2022;(8):154-60. http://beh.santepubliquefrance.fr/beh/2022/8/2022_8_1.html

3.3 L'ACCES A L'OFFRE ALIMENTAIRE SUR LE TERRITOIRE

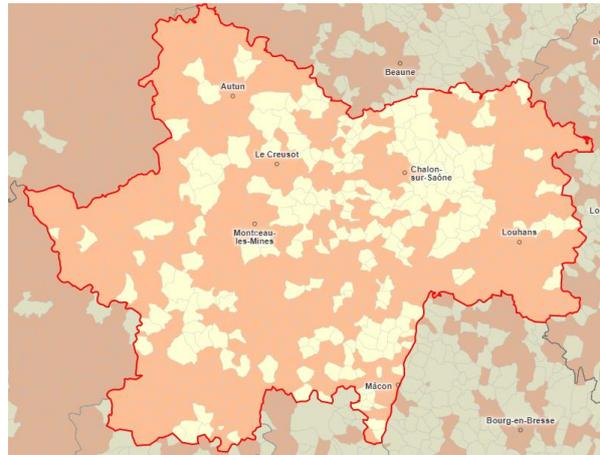
3.3.1 ACCESSIBILITE PHYSIQUE A L'OFFRE ALIMENTAIRE

L'accessibilité physique aux lieux d'achat se définit par la **capacité du consommateur à effectuer la distance qu'il doit parcourir jusqu'au point de vente**, le mode de transport, le temps de trajet associé à ce déplacement, et l'adéquation entre l'offre alimentaire d'un point de vente et les besoins du consommateur. Les **problématiques d'accès à l'offre alimentaire sont donc plus fortes en zone rurale**, où la présence de commerces alimentaires est moins dense et les moyens de déplacement plus limités.

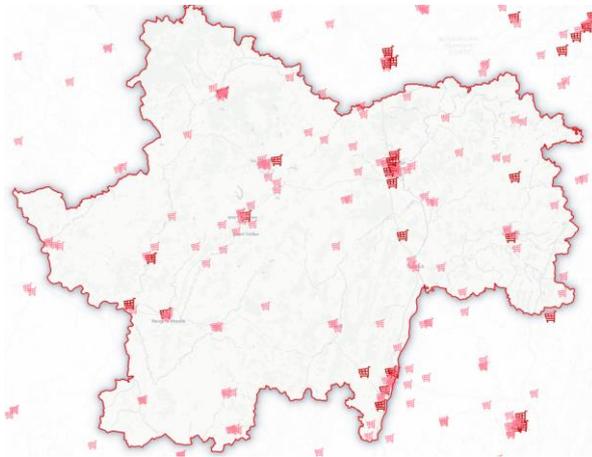
A l'échelle du Département, **43 % de la population est théoriquement dépendante de la voiture pour ses achats alimentaires**, c'est-à-dire habitant à plus de 2km à vol d'oiseau de 3 commerces alimentaires de type différent (pour 24% en moyenne en France). (CRATer d'après BPE 2020).



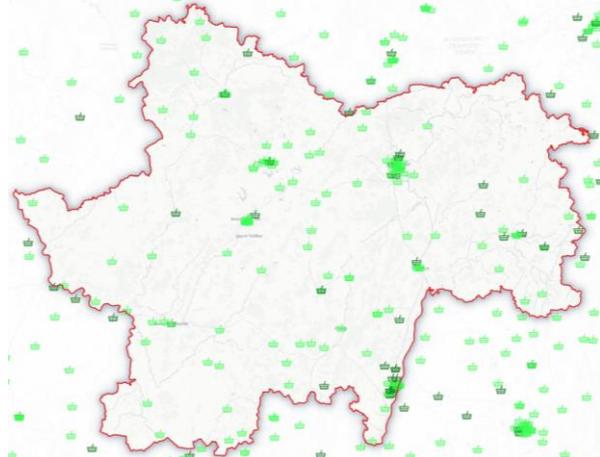
Communes à plus faibles revenus (< à moyenne nationale - jaune clair)



Communes à plus forte proportion de personnes âgées (> à moyenne nationale - rosé)



Localisation des hyper et supermarchés – BPE INSEE



Localisation des supérettes et épiceries – BPE INSEE

Figure 119 : Localisation des commerces alimentaires et comparaison avec les zones de plus faibles revenus ou à forte proportion de personnes âgées. (BPE INSEE)

Les commerces alimentaires se concentrent dans les communes les plus peuplées, où la population précaire est moins représentée. Les communes sans offre alimentaire complète (c'est-à-dire sans magasins non spécialisés) sont nombreuses dans les zones rurales du département. Les **distances moyennes aux commerces alimentaires relevées sur le département sont plus élevées que les moyennes nationales** (CRATer d'après BPE 2020).

Les habitants en situation précaire dans ces communes ont donc un accès potentiellement plus difficile à une offre complète de produits alimentaires, d'autant plus s'ils sont en perte de mobilité ou non véhiculés. Leur temps de trajet étant nécessairement conséquent, se procurer toutes les denrées nécessaires à un régime équilibré demande plus d'investissements à ces habitants qu'à ceux dont l'accès aux GMS est facilité.

Il existe de réels enjeux sur le **portage des repas**, qui sont de plus en plus importants au vu du vieillissement de la population. Ces actions de portages de repas à domicile pour les personnes en défaut de mobilité, majoritairement des seniors, sont organisées soit par des CCAS, soit par des associations ou des sociétés de services. Ces repas doivent attester d'une certaine qualité du point de vue des apports nutritionnels et du goût, tout en étant compatibles avec une logistique complexe, notamment pour que les repas arrivent chauds aux bénéficiaires. Les repas livrés correspondent peu souvent aux attentes des personnes, car ils n'offrent pas de choix en matière de menu et se prennent seuls. Un soutien social permet parfois de faciliter les déplacements ou l'approvisionnement, et de maintenir la convivialité des repas.

Enfin, notons l'existence des **services d'aide à domicile**, notamment pris en charge par le Département (APA), pour les personnes en perte d'autonomie (courses alimentaires, cuisine...).

3.3.2 L'AIDE ALIMENTAIRE SUR LE TERRITOIRE

L'aide alimentaire est définie comme « la fourniture de denrées alimentaires aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale, assortie de la proposition d'un accompagnement » (par l'article L. 266-2 du code CASF).

Les structures habilitées à l'aide alimentaire sont très diversifiées, et peuvent s'organiser à différentes échelles. Elles reçoivent des denrées sous forme de dons ou en achètent par leurs propres moyens, selon le budget qui leur est alloué. Également, la main d'œuvre des structures d'aide alimentaire repose sur une importante part de travail bénévole. **L'imprévisibilité des dons complexifie le travail associatif**, notamment depuis l'augmentation des dons des grandes surfaces du fait des obligations instaurées par la loi Garot en 2016 pour réduire le gaspillage.

Les CCAS représentent en moyenne un tiers des structures de distributions d'aide alimentaire. Les CCAS et CIAS sont des établissements publics administratifs, présidés par le maire ou président de l'intercommunalité, présents à minima sur les communes de plus de 1 500 habitants. **Ils jouent un rôle majeur en matière d'information, d'orientation et d'accès aux droits fondamentaux ; et l'aide alimentaire n'est qu'une de leur compétence facultative.** En moyenne, 65% des CC(I)AS soutiennent une association d'aide alimentaire et 50% pratiquent une distribution directe (dont 10% via une épicerie sociale).

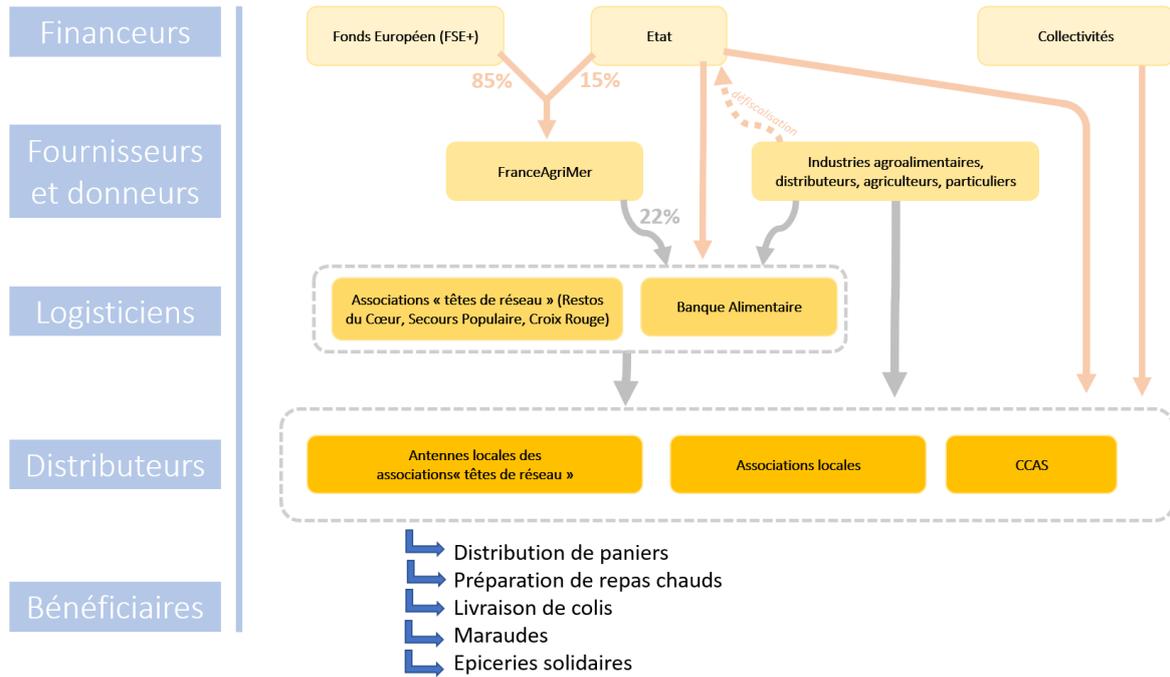


Figure 120 : Fonctionnement de l'aide alimentaire (hors aides financières) (d'après le rapport IGAS n°2019-069R)

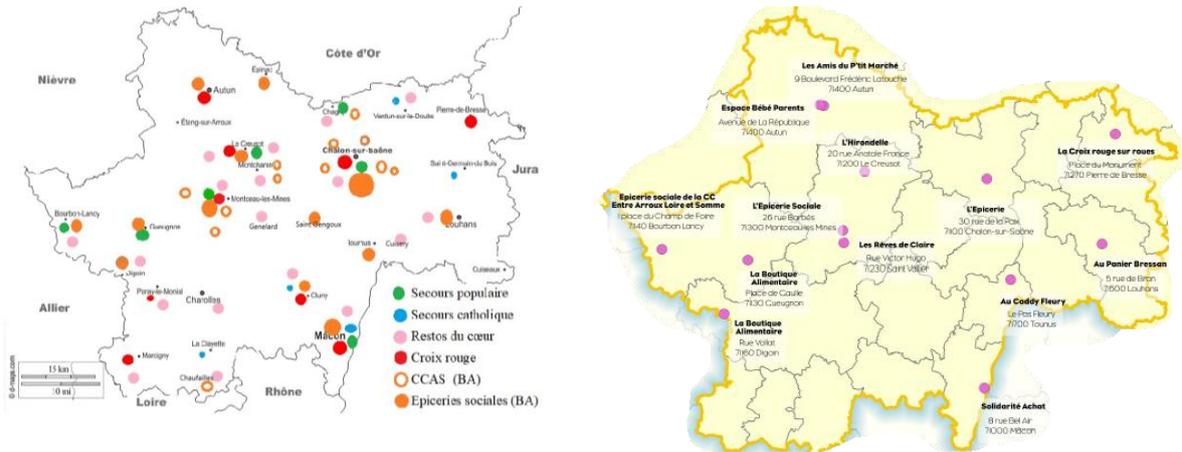


Figure 121 : Carte des associations de l'aide alimentaire (gauche) et des épicerie sociales et solidaire (droite) en 2019

Au-delà des antennes locales d'associations nationales d'aide alimentaire, certaines associations indépendantes sont habilitées à l'aide alimentaire au niveau régional par la DREETS. Elles sont au nombre de 21 sur le périmètre du département.

NOM DE LA STRUCTURE AGREES	COMMUNE
Association le Pont	MACON
Fédération d'associations chalonnaises d'entraide (FACE)	CHALON-SUR-SAONE
La boutique alimentaire	GUEUGNON
ETAP	CLUNY
Au panier bressan	LOUHANS
Association économie solidarité partage	TOURNUS
Résidence Chalon jeunes	CHALON-SUR-SAONE
Association Digoin solidarité	DIGOIN
Accueil des Charmilles	MACON

Coup de pouce	EPINAC
Association socioculturelle et humanitaire "des chrétiens dans la ville"	CHALON SUR SAONE
Accueil de nuit du Louhannais	LOUHANS
Association des amis de l'accueil de nuit de Chagny	CHAGNY
Mission locale du chalonnais	CHALON SUR SAONE
Communauté Emmaüs de l'Autunois	ETANG SUR ARROUX
Association Geneses	VEROSVRES
Association Sauvegarde 71	CHALON SUR SAONE
Un coup 2 main	SAVIGNY SUR SEILLE
Association les Trappistes	MACON
Association le refuge Enjoy life	RATTE
Epicerie sociale de la ville du Creusot	LE CREUSOT CEDEX

Figure 122 : Liste des personnes morales de droit privé habilitées en Saône-et-Loire à recevoir des contributions publiques destinées à la mise en œuvre de l'aide alimentaire jusqu'en 2027 (source : DREETS)

Les structures répondantes à l'enquête FORS Bourgogne Franche Comté mentionnent **4 sources principales d'approvisionnement** : les Banques alimentaires (75% des répondants), les achats directs (53%), les ramasses auprès de GMS (31%), et les dons d'entreprises (28%).

Les solutions d'aide alimentaire répondent à différents types de besoins allant du « complément » au besoin structurel. **Différents profils ont été établis sur la base de l'enquête élaborée à l'échelle régionale.**



Figure 123 : Profils de bénéficiaire de l'aide alimentaire - Source : Enquête FORS, Bourgogne Franche Comté

Si les distributions alimentaires constituent une solution d'urgence, en réponse aux besoins des personnes en situation de précarité financière et/ou ne disposant pas d'une cuisine, **son action n'est pas suffisante sur le long terme. Elle n'agit pas sur l'autonomisation des bénéficiaires ni sur les causes pour lesquelles ils sont vulnérables.**

C'est pourquoi elle est à doubler d'actions sociales plus larges. Par ailleurs, l'aide alimentaire permet de répondre à une partie des besoins physiologiques, mais n'apporte généralement pas de réponse aux autres besoins non alimentaire (ex : besoins affectifs et relationnels (convivialité, s'inviter), ou besoins culturels (identité, appartenance à un groupe, convictions)).

Enfin, une part non négligeable des personnes qui auraient besoin de recourir à un dispositif d'aide alimentaire ne le font pas, par manque de connaissances ou par sentiments de honte et perte de dignité. Cette problématique du **non-recours** n'est pas quantifiable aujourd'hui.

SWOT PRECARITE ALIMENTAIRE SAÔNE-ET-LOIRE

ATOUTS

- Mise en place par le Département d'une allocation personnalisée d'autonomie (APA) à domicile, via le réseau de 6 maisons locales de l'autonomie (MLA)
- CLS sur le département, et des PAT en relais possible

OPPORTUNITÉS

- Le Département, chef de file de l'action sociale et médico-sociale
- Des politiques nationales de lutte contre la précarité alimentaire aux résultats attendus : Cocolupa, chèque alimentation durable...
- Développement des projets de recherche-action sur l'accessibilité alimentaire : plusieurs boîtes à outils mobilisables (CIVAM, ANSA, Territoires à Vivre...)

FAIBLESSES

- Une part importante de population âgée (12,5% de la population a plus de 75 ans contre 9,4% au niveau national), y compris dans des zones rurales plus isolées en termes d'accès aux services, notamment alimentaires
- Une dépendance à la voiture importante, avec 43% de la population à plus de 2 kms de commerces alimentaires (24% en France)
- Peu d'étude récente spécifique pour caractériser les profils et les besoins des personnes en situation de précarité alimentaire en Saône et Loire

MENACES

- 15% d'inflation moyenne sur les produits alimentaires entre 2017 et 2022
- Une fraction sensible de la population qui doit faire des arbitrages sur sa dépense alimentaire
- Des enjeux de santé (obésité, diabète, malnutrition...), mais aussi de « vivre ensemble » (prise de repas, convivialité, plaisir...)
- Des approvisionnements de l'aide alimentaire, en deçà des objectifs de qualité nutritionnel attendus

3.4 LES STRATEGIES DE LUTTE FACE A LA PRECARITE ALIMENTAIRE

Les stratégies de lutte contre la précarité alimentaire peuvent prendre différents formats : des aides financières ciblées sur l'alimentation, des initiatives de groupements citoyens, des actions de sensibilisation...

Nous les catégorisons ici selon 3 modalités d'actions :

- **Agir sur le budget** : augmenter le budget global des ménages
- **Agir sur l'offre alimentaire** : rendre plus accessible une alimentation de qualité
- **Agir sur les comportements** : développer l'éducation au goût et aux équilibres nutritionnels

3.4.1 AGIR SUR LE BUDGET

Plusieurs stratégies permettent d'augmenter le budget des ménages dédié à leurs achats alimentaires, avec pour objectif d'augmenter la part des produits de qualité dans leur panier.

- Bons alimentaires / Tickets services / Chèques d'accompagnement personnalisé

Objectif : Augmenter le pouvoir d'achat alimentaire de personnes pauvres

Public visé : Publics financièrement précaires se manifestant au CCAS

Périmètre : Une ou plusieurs communes

Dans le cadre des actions sociales qu'elles mènent, les collectivités et CC(I)AS peuvent remettre aux personnes qui rencontrent des difficultés sociales des titres pour acquérir des biens dans certaines catégories définies, notamment l'alimentation. La valeur est modulée et définie par le distributeur.

- Chèque alimentaire durable

Le Chèque Alimentation durable est une **proposition émanant de la Convention Citoyenne pour le Climat**, adoptée par le gouvernement dans la Loi Climat et Résilience en août 2021.

Le dispositif permettant sa mise en place pérenne devrait être détaillé dans le projet de loi Finances 2023. Il viserait à donner une somme d'argent permettant d'acheter uniquement des produits locaux, bio et durables, orientés vers les fruits et légumes, afin de permettre aux personnes défavorisées un accès facilité et de soutenir la production locale. Sa mise en œuvre serait déployée par des acteurs locaux, comme les CCAS ou Missions Locales, déjà responsables d'autres dispositifs d'aide.

L'instauration d'un tel dispositif **nécessite de lever plusieurs difficultés, principalement le référencement des produits éligibles** (au-delà de l'arbitrage du montant, du support physique, des conditions d'accès, du financement). Ainsi, la Belgique a déployé un « chèque vert » s'orientant sur les produits alimentaires biologiques, ce qui n'intègre pas le critère du local.

Par ailleurs, si le dispositif se limite à certains magasins, il ne permettra pas une facilité d'accès et un large choix aux personnes bénéficiaires, ce qui serait paradoxal au regard du but recherché. Pour l'instaurer en GMS, il est nécessaire que le point de vente enregistre l'ensemble des produits éligibles au dispositif, pour que le chèque soit bien orienté vers des produits répondant à des critères de qualité. Autrement, le chèque correspondrait à un chèque alimentaire classique ou une aide financière non orientée, perdant ses intérêts pour le système alimentaire local.

Exemple d'initiative : Chèque alimentaire Coup de Pouce – Département de la Somme (80)

Objectif : Offrir la possibilité de se procurer ponctuellement gratuitement des produits issus de l'agriculture locale

Public visé : Publics financièrement précaires se manifestant au Département

Périmètre : Département

En partenariat avec 37 producteurs locaux, le Conseil Départemental de la Somme met en place des **chèques alimentaires d'une valeur de 25€** utilisables seulement auprès des producteurs identifiés.

20 000 foyers se verront attribuer deux chèques de 25€ en 2022, sur demande auprès des Maisons Départementales des solidarités.



- Sécurité Sociale de l'Alimentation

Un dispositif plus ambitieux, la Sécurité Sociale de l'Alimentation, suscite un intérêt croissant depuis quelques années.

Il s'agirait de créer une nouvelle branche à la sécurité sociale, permettant de donner 150€ par mois et par personne pour accéder à des produits de qualité, conventionnés. Ses piliers sont donc l'universalité, la démocratie et un financement par la cotisation sociale, pour garantir un accès minimum à l'alimentation. Cela permettrait de transposer des dispositifs d'aide, aujourd'hui complexes, ponctuels et parfois stigmatisants, en un droit universel à l'alimentation. La principale limite de cette idée est la question de son coût.

Cette initiative se déploie aujourd'hui à titre expérimental au travers d'associations locales et de collectivités adhérant à une charte pour tendre à un modèle local de sécurité sociale de l'alimentation.

Exemple d'initiative : Caisse alimentaire commune – Associations Territoires à Vivre (Métropole de Montpellier)

Objectif : Offrir un accès pérenne à une alimentation locale et de qualité, à tous, en fonction de leurs revenus

Public visé : Tous les habitants volontaires

Périmètre : 6 quartier de Montpellier

Porteurs de projet : 26 associations ou organisations territoriales, participantes du projet de recherche « Territoires à Vivre » (dont le CIVAM Occitanie).

Financeurs : Citoyens, collectivités, associations, entreprises.

Principe : Une caisse rassemble des fonds publics, privés et citoyens, afin de distribuer une enveloppe de 120€ par mois à chaque adhérent, utilisable dans des circuits de distribution ciblés. Les circuits conventionnés (marchés paysans, groupements Vrac, magasins de produits locaux) ciblent les productions locales et de qualité. Le montant de l'enveloppe est donné en monnaie locale, solidaire et citoyenne, de la ville. Chaque habitant volontaire cotise mensuellement au fond, en fonction de ses revenus (de 0% à plus de 100% du montant distribué par mois).

A partir de septembre 2022, des actions de sensibilisation à l'alimentation et au projet seront menées pour regrouper un maximum d'habitants des 6 premiers quartiers expérimentaux.

3.4.2 AGIR SUR L'OFFRE ALIMENTAIRE

Les **actions portant sur l'offre alimentaire peuvent concourir à plusieurs objectifs** : améliorer la qualité des denrées parmi l'offre alimentaire proposée, diminuer le coût financier pour accéder à cette offre alimentaire, et rapprocher physiquement l'offre alimentaire disponible. Ces objectifs sont à considérer soit au sein des circuits de distribution existants soit par le biais de formes alternatives de distribution ; afin de distribuer des produits locaux, à prix faibles et proches des habitants.

- Restauration collective publique : proposer une alimentation de qualité à un prix accessible

La restauration collective publique est un levier nécessaire pour améliorer l'accessibilité à une alimentation de qualité pour les enfants et pour les personnes âgées, malades ou en situation de handicap.

Au-delà de l'approvisionnement globale en produits de qualité, la différenciation tarifaire pour la restauration collective scolaire permet de proposer à un maximum d'enfants des repas équilibrés à l'école.

Le PNNS 2019-2023 incite les communes à proposer des tarifs sociaux pour les cantines scolaires, ceux-ci sont généralement mise en œuvre par les CCAS. La stratégie nationale de prévention et de lutte contre la pauvreté propose un soutien financier pour les collectivités mettant en place des distributions de **petits déjeuners dans les écoles** primaires, et pour les communes rurales proposant une tarification de la cantine à **1€/repas** pour les familles les plus modestes.

- Circuits de distribution alternatifs : permettre d'acheter des produits de qualité à un prix accessible
 - › Soutien et développement des circuits de proximité, tels que les **marchés de plein vent**, tant dans les zones rurales que dans des quartiers prioritaires, où ce mode d'achat reste plébiscité par des nombreuses personnes, et favorise l'échange.
 - › **Mécanismes de tarification différenciée au sein de circuits courts** : paniers solidaires en AMAP, paniers solidaires de jardins sociaux, tarif solidaire dans les coopératives de consommateurs, épiceries solidaires proposant des produits locaux.
 - › Initiatives citoyennes solidaires, par et pour les habitants : **achats groupés**, supermarchés coopératifs, épiceries participatives.
 - › **Epiceries ambulantes** : des dispositifs itinérants permettent « d'aller vers » les personnes vivant dans des zones blanches, mal couvertes par les commerces alimentaires ou le réseau d'aide alimentaire. En plus de cibler les personnes isolées, ces épiceries peuvent être solidaires et s'adresser aux plus pauvres. La Croix Rouge a développé 2 dispositifs « Croix Rouge sur roues » dans les territoires du **Charolais et de la Bresse Louhannaise** (600 bénéficiaires).

Exemple d'initiative : Vers un Réseau d'Achat en Commun – Métropole de Lyon

Objectif : Réduire les coûts des produits de qualité grâce à des groupements d'achat

Public visé : Populations urbaines financièrement précaires et peu intéressées par l'alimentation

Périmètre : Quartier



VRAC est une association implantée dans les quartiers prioritaires ou les campus universitaires de plusieurs métropoles. Elle favorise le développement de groupements d'achats de produits de qualité, locaux et biologiques, entre habitants de ces quartiers (sans conditions de ressources). Les prix sont plus accessibles grâce aux achats en grande quantité, à la réduction des coûts intermédiaires, du coût des emballages, et l'absence de toute forme de marge. VRAC porte d'autres valeurs dans sa lutte contre la précarité alimentaire, notamment sociales : les groupements d'achats permettent d'ouvrir de nouveaux lieux de socialisation, de développer les échanges et la coopération entre les habitants. VRAC organise par exemple des concours de cuisine dans les quartiers. Ces groupements sont également engagés pour l'environnement et sensibilisent les habitants à des pratiques vertueuses (saisonnalité, réduction des emballages).

Initiée en 2013 dans les QPV de la Métropole de Lyon, elle compte aujourd'hui 15 groupements sur l'agglomération, et l'association continue son déploiement en créant des antennes locales dans plusieurs territoires, comme la Drôme et en Ile-de-France...

- Aide alimentaire : améliorer la qualité des denrées distribuées

Le principal levier mobilisable est dans ce cas de **favoriser les dons de produits de qualité**, ou ventes à prix faibles, vers les structures de l'aide alimentaire. **Le don agricole permet d'apporter une réponse à bénéfiques réciproques** à un besoin de produits locaux des profils précaires et à une potentielle valorisation des produits agricoles invendus (productions végétales non récoltées, hors-calibres ou avec défauts, surplus ou méventes).

Les initiatives proposées doivent tenir compte des contraintes des agriculteurs (peu de temps et moyens allouables à la gestion des dons, méconnaissance des associations, règlementations sanitaires) et leur apporter certains avantages (reconnaissance, déduction fiscale, rémunération de principe).

- › Favoriser **les échanges** entre les associations et les producteurs
- › Faciliter la **logistique** des dons agricoles

La gestion logistique des dons représente une charge importante pour les agriculteurs. Du côté des associations, elles sont **rarement en mesure d'assurer rapidement la distribution de volumes importants de denrées périssables**. Des initiatives peuvent être des actions de récupération des invendus sur les marchés par les structures de l'aide alimentaire, comme c'est le cas au MIN de Marseille, où un partenariat avec la Banque Alimentaire permet de valoriser les invendus, d'éventuellement les transformer et les donner.

- › Accompagner et structurer des actions de glanage
- › Valoriser les producteurs donateurs (par exemple avec un label Agriculteurs Solidaires)

Exemple d'initiative : Association SOLAAL

Objectif : Prendre en charge la gestion des dons alimentaires de produits frais et locaux

Public visé : Bénéficiaires de l'aide alimentaire

Périmètre : Région



L'association rassemble des organisations issues des secteurs agricole, industriel, de la grande distribution, des interprofessions agricoles et alimentaires et des marchés de gros.

Elle accompagne ces potentiels donateurs alimentaires en **organisant gratuitement leur don vers les associations d'aide alimentaire**. SOLAAL permet donc de développer les échanges de produits frais (98% de produits frais) en renforçant l'engagement des filières agricoles et agro-alimentaires et en facilitant l'organisation des dons. Une **plateforme en ligne** permet aux donateurs d'adresser leur offre facilement aux relais locaux de l'association. SOLAAL soutient un second type d'actions : elle propose d'organiser les opérations de glanage pour les agriculteurs volontaires.

Issue du monde agricole, SOLAAL est encore peu connue par les structures de l'aide alimentaire. Les journées du don agricole, soutenues par le Ministère de l'Agriculture, sont organisées deux fois par an au niveau national pour communiquer et sensibiliser à ce sujet, à la fois auprès des agriculteurs et des associations.

Exemple d'initiative locale : Expérimentation de la plateforme Proxidon avec la Banque Alimentaire

Objectif : Faciliter les dons entre structures locales et permettre une distribution d'aide alimentaire au plus près des bénéficiaires

Public visé : Publics précaires et à mobilité réduite

Périmètre : National



Le site ProxiDon **met en relation directe des donateurs de surplus ou invendus consommables avec des structures locales de l'aide alimentaire**. Cette action se positionne en complément des missions de la Banque Alimentaire, sur des collectes de denrées en plus faible quantité et à proximité.

Pour des dons de plus grands volumes, c'est le portail numérique ClickDon qui permet aux industries agroalimentaires, aux agriculteurs et à leurs organisations, aux grossistes et plateformes de la grande distribution de donner leurs produits en un clic, récupérés par une Banque Alimentaire.

Proxidon n'implique donc pas directement la Banque Alimentaire : il **permet des échanges locaux**, pour répondre aux besoins des structures d'aide alimentaire, qui assurent elles-mêmes la logistique de ces dons, proposés ponctuellement ou régulièrement par le biais d'une annonce.

Donateur : Commerçants, restaurateurs, petits magasins, agriculteurs, AMAPs.

Destinataires : Toutes les associations habilitées à l'aide alimentaire.

3.4.3 AGIR SUR LE COMPORTEMENT

Un très large panel d'initiatives permet d'agir sur le comportement des habitants, en les **sensibilisant et les éduquant à des pratiques plus vertueuses pour leur alimentation**. Elles peuvent prendre la forme de conférences, d'ateliers, d'accompagnement à plus ou moins long terme, de mises en pratiques, d'acculturation ; sur des thématiques liées à la santé, à l'agriculture locale, à l'autonomie alimentaire ou à la cuisine.

- Ateliers de sensibilisation et d'éducation

Exemple d'initiative locale : Animations SilverFourchette

Objectif : Sensibiliser les personnes âgées à l'alimentation et aux enjeux de santé

Public visé : Personnes âgées (plus de 60 ans)

Périmètre : Communes participantes

SilverFouchette est une entreprise sociale, qui agit depuis 2016 à l'échelle nationale. Elle mène un programme de sensibilisation sur la thématique de l'alimentation « plaisir et santé » pour un public senior.



Pour cela, des ateliers sont mis en place à destination des personnes de plus de 60 ans, ou encore à destination du personnel aidant ou du personnel des structures d'accueil des seniors. Des interventions de sensibilisation auprès du public concerné sont proposées : **ateliers de cuisine, conférences thématiques, activités** (randonnées, concours de recettes...) ; ainsi que des formations pour les cuisiniers des EHPAD, centres de soins ou résidences seniors.

De nombreux ateliers proposent des temps d'échanges avec des professionnels de la restauration, mais aussi des professionnels de santé (psychologues et diététiciens entre autres). Les ateliers permettent d'informer, mais surtout d'instaurer de nouvelles pratiques, pour encourager une alimentation saine répondant aux besoins nutritionnels spécifiques des personnes âgées.

Exemple d'initiative locale : Défi Foyers à Alimentation Positive

Objectif : Accompagner des foyers dans leur consommation de produits bio et locaux

Public visé : Tout public

Périmètre : Tarare et communes voisines

Le défi FAAP propose d'accompagner pendant 6 mois à 1 an un groupe de familles, à raison d'un atelier par mois, dans le but d'augmenter leur consommation de produits bio locaux sans augmenter leur budget nourriture.

L'animation est proposée par les antennes de la FNAB, en partenariat avec une collectivité locale (7 à 20 k€ par défi selon les modalités). Le projet concourt à trois ambitions :

- Mener un projet fédérateur permettant la création de liens entre les populations, en encourageant la mixité sociale,
- Participer à la dynamique de l'alimentation locale,
- Transmettre le discours aux structures relais afin d'essaimer les bonnes pratiques et accompagner les foyers.



- Jardins partagés, pédagogiques et d'insertion

Les jardins partagés sont des espaces d'autoproduction, propice au partage et à la sensibilisation auprès de populations urbaines précaires. On les voit toutefois aussi émerger dans des zones plus rurales, dans des villes de taille moyenne.

Les jardins d'insertion remplissent une fonction sociale tout en formant les bénéficiaires aux enjeux de l'alimentation et des circuits courts. Plusieurs initiatives sont recensées en Saône et Loire : Jardins Part'âges à Cuisery, Jardin Partagé "Noisettes Et Tournesols" à Autun, ...

L'objectif est de lutter contre l'exclusion de ces personnes en difficulté, les sensibiliser à l'alimentation, et les intégrer au secteur professionnel agricole local. Ces associations créent également du lien avec la population locale par le biais d'ateliers alimentation ou d'une proposition de paniers solidaires.

En 2021, à l'occasion du Plan de Relance, l'état avait lancé un programme de soutien « Soutenir les projets de jardins partagés et d'agriculture urbaine », avec une enveloppe de 110 000€. Une 10 aine de structures s'étaient mobilisées pour y répondre.

Cette aide apportait un soutien aux investissements pour l'aménagement des sites des jardins partagés (clôtures, petites serres, abris,...), à la gestion de l'eau pour la petite irrigation notamment, à la gestion des sols pollués (évacuation de terre, équipement de production hors sol, ...), aux économies d'énergie, à la gestion des déchets, à la préservation de la biodiversité, à l'outillage, à l'aménagement des lieux de vie, à l'animation et à la formation du site et à la préparation et la transformation de produits frais (table de cuisson, vaisselle et batterie de cuisine, réfrigérateur-congélateur, ...).

Les projets devaient mettre en avant leur soutien à un lieu de vie ouvert sur le quartier créant des liens avec d'autres structures (associations de riverains, écoles, collèges et lycées, maisons de retraites, hôpitaux, centres sociaux, commerces de proximités, etc.), convivial, facilitant les rencontres entre générations et cultures diverses.

- Tiers lieux alimentaires

Exemple d'initiative locale : Projet de « tiers lieux » en cours de montage à l'épicerie sociale de Tournus avec l'appui du réseau Active

Objectif : Favoriser la démocratie alimentaire en créant des lieux ouverts, vers un accès à une alimentation de qualité pour tous (paniers solidaire) mais également lutter contre le gaspillage et diffuser l'économie circulaire.

Public visé : Habitants ruraux financièrement précaires

Périmètre : Communauté de communes Mâconnais-Tournugeois

Structure de l'Économie Sociale et Solidaire, l'association Économie Solidarité et Partage regroupe plusieurs activités, dont une **épicerie sociale et solidaire implantée depuis 30 ans à Tournus**.

Le projet de tiers lieu alimentaire s'inscrit dans un projet global de développement des activités de l'association s'étalant de 2020 à 2025, qui comprend le basculement de l'EPSS en structure d'insertion par l'activité économique (SIAE) avec la création d'un chantier d'insertion (depuis juin 2020), le montage d'un chantier de maraîchage biologique (depuis février 2021), et la constitution d'une société coopérative et participative (SCOP).

A l'origine du projet, un constat simple : l'inadaptation progressive du local, mis à disposition par la mairie de Tournus, pour le bon développement et l'évolution des activités de l'épicerie sociale et solidaire :

- **Un lieu de stockage des denrées trop étroit**, quand l'épicerie est seule destinataire des produits de 7 grandes surfaces et de 2 plateformes de distribution,

- Une configuration de l'espace de vente (17m²) et de la salle d'attente (3 m²), qui **ne permet pas un accueil et une visite libre et des clients**,
- Un projet de création d'un atelier de transformation et d'une cuisine inenvisageable faute de place,

L'association souhaite aujourd'hui **créer un tiers lieu autour de la question de la mixité sociale et de l'alimentation** saine et respectueuse de l'environnement. Il permettrait, par une transformation de l'existant, d'héberger à la fois une épicerie avec une mixité de public, un restaurant anti-gaspillage avec un accès facilité au public social ainsi qu'un service d'animation/sensibilisation.

Ce projet mobilise bon nombre d'acteurs sur le territoire : la Communauté de communes Mâconnais-Tournugeois, la municipalité de Tournus, des associations de citoyens, les systèmes d'échanges locaux, la maison des sciences et de l'Homme de Dijon, le réseau Active.



PARTIE 4 :
ADEQUATION ENTRE
L'OFFRE ET LA
DEMANDE ET
SYNTHESE DES ENJEUX
DU TERRITOIRE

1. LES POTENTIELS NOURRICIERS DU TERRITOIRE

1.1 INTRODUCTION

On parle de potentiel nourricier pour qualifier la capacité théorique d'un territoire à nourrir sa population.

Il s'agit là d'un exercice théorique qui permet de mettre en avant :

- **Des potentiels de diversification** : en comparant la consommation théorique et la production réelle, nous pouvons mettre en avant des filières alimentaires déficitaires. Il faut toutefois relativiser avec les capacités agricoles du territoire, toutes les productions n'étant pas adaptées aux contextes pédoclimatiques locaux. Nous avons fait une première approche dans la Note de synthèse 2 : foncier AGRICOLE et transmission
- **La résilience alimentaire d'un territoire** : il ne s'agit pas de viser un objectif d'autonomie totale, vision conceptuelle qui n'a jamais vraiment existé à des échelles très locales, les territoires et les populations effectuant des échanges et du commerce depuis des siècles. Mais les récentes crises covid ou ukrainienne nous ont permis de mettre en avant les limites d'une trop forte dépendance aux imports (alimentaires ou intrants), comme aux exports dans des pays tiers. Notons par ailleurs qu'une résilience peut se questionner également au sein même d'une filière (ex : autonomie protéique d'une filière d'élevage territoriale). Celle-ci nécessite toutefois une approche plus fine des échanges et des systèmes agricoles que nous ne ferons pas ici.
- **Les volumes en jeu au regard des marchés cibles** : il s'agit ici de questionner l'impact d'une politique alimentaire sur une filière. A titre d'exemple, les effets leviers de la RHD collective ne seront pas les mêmes sur la filière Bovine, filière majeure du territoire et excédentaire, et sur la filière légumes, quasiment absente du territoire.
- **Les impacts des régimes alimentaires** : nous avons vu les tendances de consommation pour quelques-unes des filières alimentaires en France. Par ailleurs, nous connaissons les régimes actuels et les régimes « bas carbone » qui recommandent de réduire la part carnée au profit de protéines davantage végétales. Mais quelle traduction cela aurait-il sur la « Ferme 71 » ?

1.2 EVOLUTION DU POTENTIEL NOURRICIER DU DÉPARTEMENT

Du point de vue agricole, on note en Saône et Loire comme partout en France, un fort recul des surfaces agricoles. Celui-ci se fait pour partie du fait de l'urbanisation, mais aussi du fait de l'arrêt des productions à cause du non renouvellement des exploitants (enfrichement, forêt, ...).

Entre 2010 et 2020, la SAU totale du département a diminué d'environ 5 000 ha, soit -0,9% par rapport à 2010. Cette diminution est la plus faible depuis 1970, où la SAU diminuait d'entre 1,2 à 2,6% par décennie (cf. Figure 124).

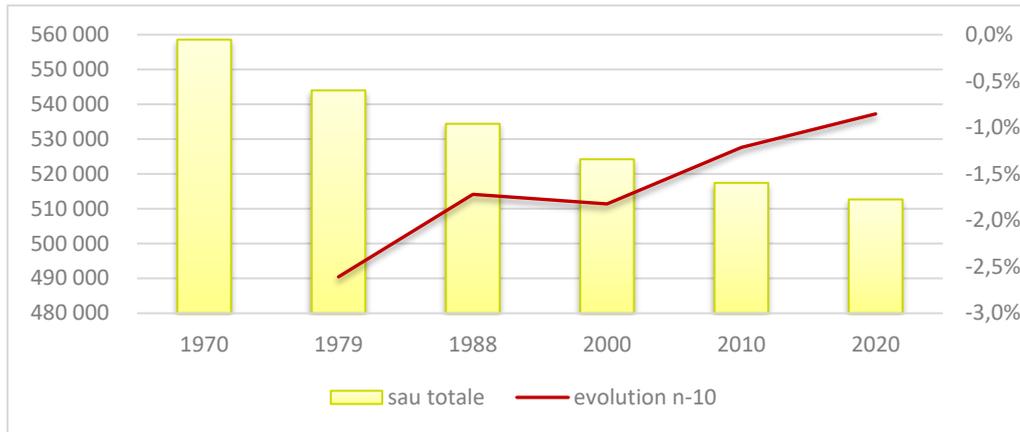


Figure 124 : Evolution de la SAU total du département et rythme décennal d'évolution – RGA

Sur la Figure 125, on voit également la réduction du nombre d'exploitations depuis 1970. Là encore, entre 2010 et 2020, le phénomène semble avoir ralenti, avec une diminution décennale de -6% contre une moyenne de -18% les décennies précédentes.

On constate par ailleurs le fort agrandissement des exploitations, avec une SAU moyenne qui est passée de 20 hectares en 1970 à 85 hectares en 2020, contre 65 en 2010. Ces agrandissements permettent de compenser en partie les pertes de SAU, et donc de capacité de production et de potentiel nourricier.

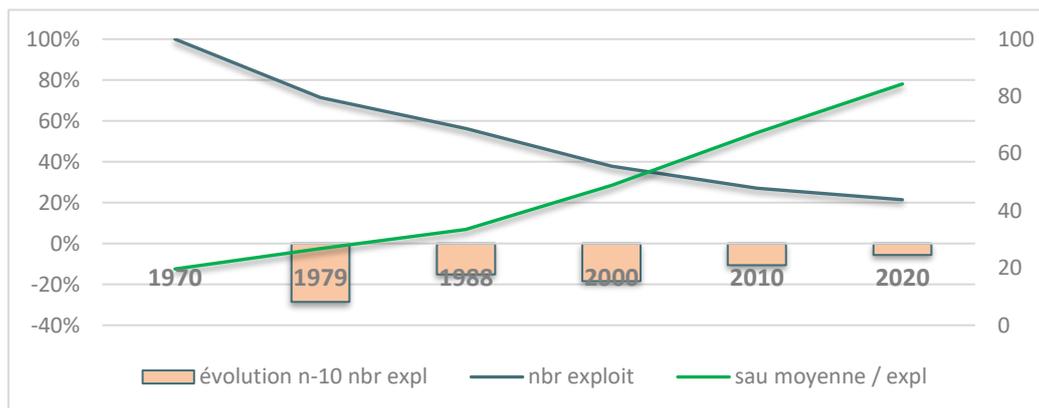


Figure 125 : Evolution du nombre d'exploitations et rythme décennal d'évolution, et évolution de la SAU moyenne / exploitation depuis 1970 - RGA

Notons que sur cette même période, la population de Saône et Loire est restée quasiment stable (cf. Figure 126). A population constante, mais avec une SAU baissière de 8% soit -45 000 hectares sur les 50 dernières années, le potentiel nourricier du département a donc décliné.

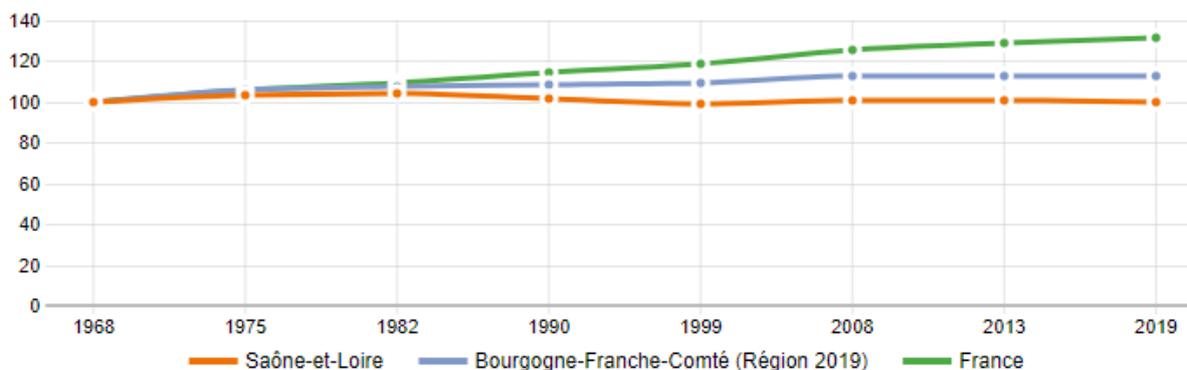


Figure 126 : Evolution de la population en Saône et Loire - Base 100 en 1968 - Données INSEE

1.3 POTENTIEL NOURRICIER CONSOMMATION DOMICILE

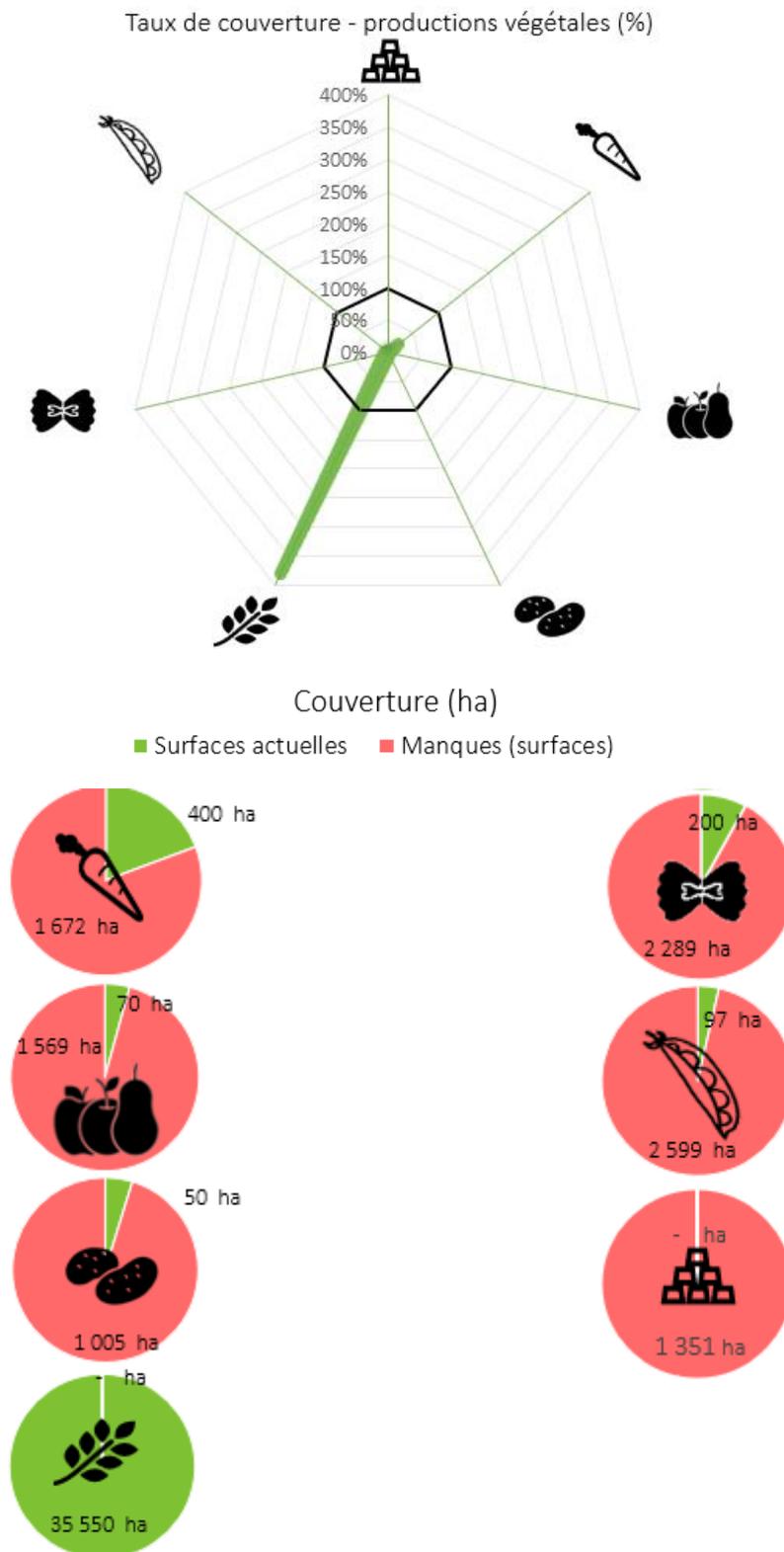


Figure 127 : Potentiel alimentaire végétal de la Saône et Loire, selon le régime actuel - CERESCO 2023

Sur la Figure 127, on constate que le potentiel nourricier des surfaces végétales du département est largement dominé par les grandes cultures, et notamment le blé tendre (380% des surfaces nécessaires).

En revanche, la plupart des autres surfaces végétales nécessaires sont, elles, déficitaires :

- 19% des surfaces nécessaires en légumes, soit un déficit de 1 700 ha
- 4% des surfaces nécessaires en fruits, soit un déficit de 1 600 ha
- 5% des surfaces nécessaires de pommes de terre, soit un déficit de 1 000 ha
- 4% des surfaces nécessaires en légumes secs, soit un déficit de 2 600 ha

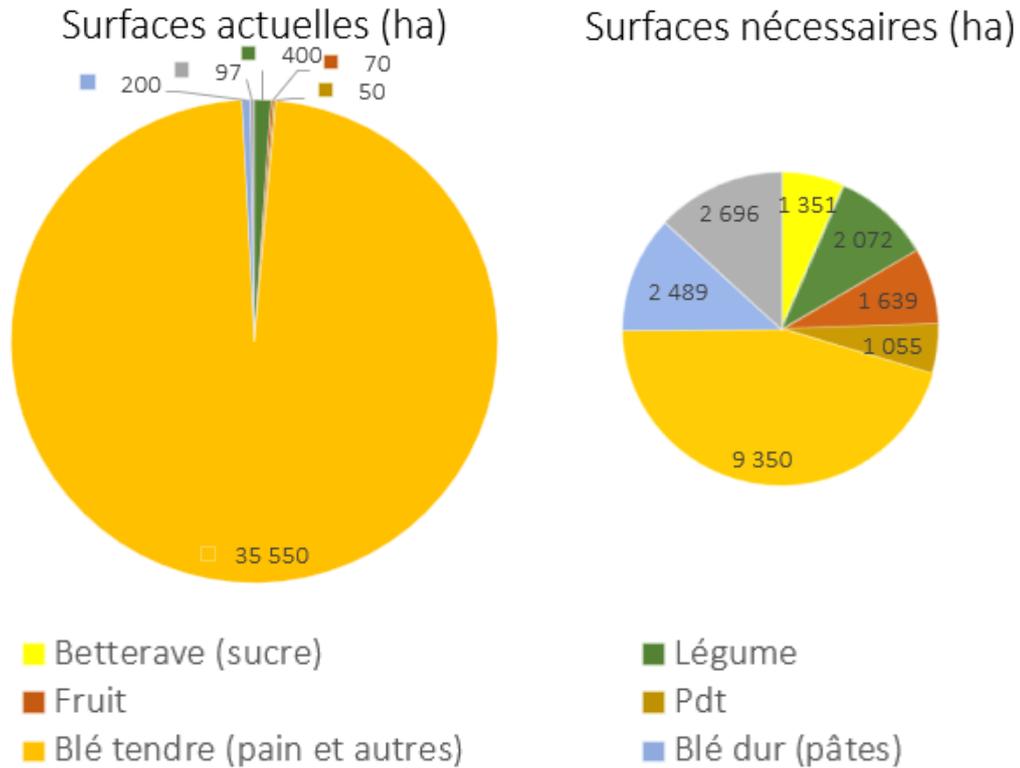


Figure 128 : Projection de la sole départementale actuelle, et de celle nécessaire selon les régimes actuels - CERESCO 2023

Au total, ce sont donc environ 36 000 hectares de cultures dédiées directement à l'alimentation humaine que l'on trouve en Saône et Loire, principalement en blé tendre. **Pour satisfaire les besoins de la population, il s'agirait de diversifier davantage cette sole**, comme le montre la Figure 128.

Notons qu'un nombre moins important d'hectares seraient théoriquement nécessaires, avec seulement 20 600 hectares de cultures végétales, soit environ 60% de la SAU végétale actuelle. Cela est dû au fait que les nouvelles cultures nécessaires consomment moins d'espaces.

Rappelons bien que ce sont ici des calculs théoriques, qui ne présagent pas des capacités de diversification pédoclimatiques locales, ou les échelles pertinentes de réflexions.

Taux de couverture - productions animales (%)

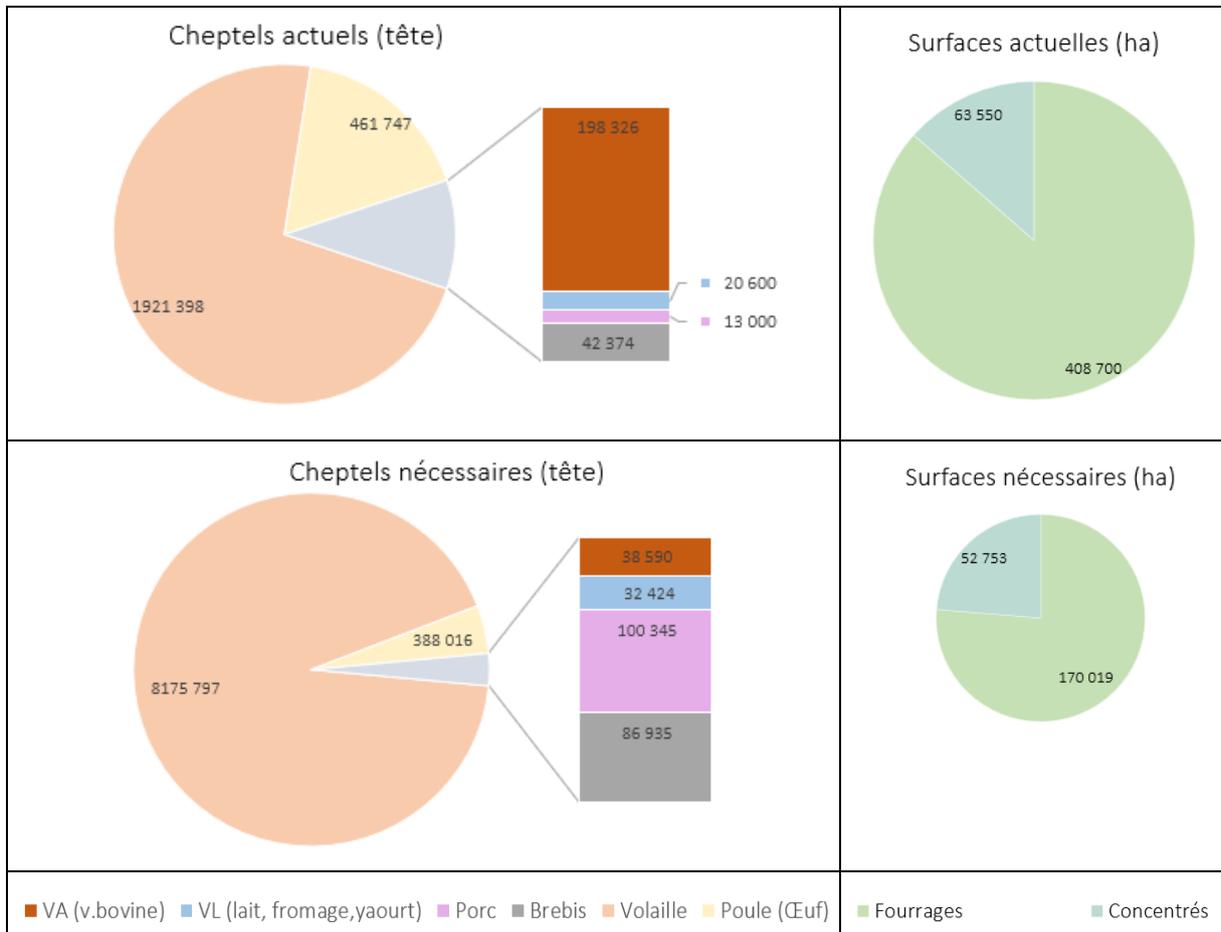
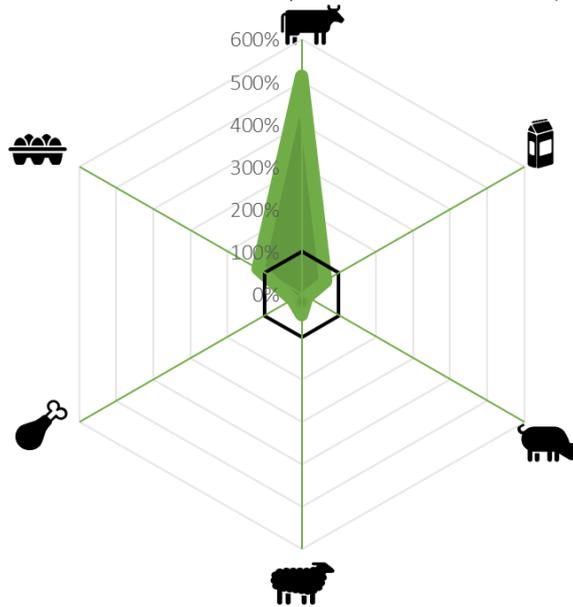


Figure 129 : Potentiel alimentaire élevages de la Saône et Loire, selon le régime actuel et projections- CERESCO 2023

Au niveau des élevages, on constate sans surprise un fort tropisme de la filière bovine, qui couvre l'équivalent d'environ 500% des besoins de la population. Les productions d'œufs sont légèrement excédentaires, avec 120% des besoins couverts.

En revanche, les autres filières sont déficitaires, avec respectivement :

- 64% des volumes laitiers couverts, soit un déficit de 55 000 tonnes
- 13% des volumes de porcs couverts, soit un déficit de 16 000 tonnes
- 24% des volumes de volailles couverts, soit un déficit de 13 000 tonnes

Avec un cheptel diversifié, et 100% dédié à la population départementale, les surfaces fourragères nécessaires seraient divisées par deux.

Là encore, nous rappelons bien que ce sont ici des calculs théoriques, qui ne considèrent pas les capacités de diversification pédoclimatiques locales, ou les échelles pertinentes de réflexions.



**MISSION POLITIQUE AGRICOLE
DÉPARTEMENT DE SAÔNE-ET-LOIRE**

Hôtel du Département - Rue de Lingendes CS 70126
71026 Mâcon cedex 9

Contacts : maelis.pouzet@saoneetloire71.fr
et v.badet@saoneetloire71.fr