

## Les synthèses de l'Auran

# (Re)localiser notre alimentation, quels enjeux en Loire-Atlantique ?



Achats de première nécessité, fermeture des marchés, recours à la livraison à domicile... la pandémie mondiale de COVID-19 a mis à l'épreuve le système alimentaire et révélé sous un jour inédit les enjeux d'autonomie et de résilience alimentaire.

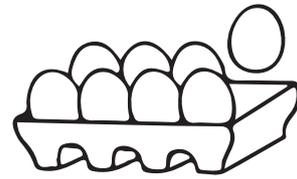
Pour autant les territoires pèsent peu aujourd'hui sur l'organisation et le fonctionnement d'une filière économique essentielle, constituée autour d'une multitude d'acteurs spécialisés et d'une poignée de grands groupes privés de dimension nationale voire internationale. Dès lors, quels sont les contours d'une alimentation plus locale ? Quels bénéfices rechercher pour les territoires et leurs habitants ? Quel peut être le rôle des collectivités et la légitimité de leurs actions ? Quels sont les leviers mobilisables à l'échelle locale ?

Face à de nombreuses initiatives encore peu coordonnées engagées au sein des territoires, l'apport de connaissances objectivées répond à un besoin incontournable d'identifier des axes structurants d'une politique publique à même d'ancrer durablement les enjeux de transition alimentaire dans le paysage local. C'est l'objectif des travaux développés par l'Auran au travers de l'Observatoire de l'alimentation durable. Cette synthèse en restitue les premiers résultats.

## Chiffres clés



# Manger local, quelle évolution des modèles en place ?



## Local

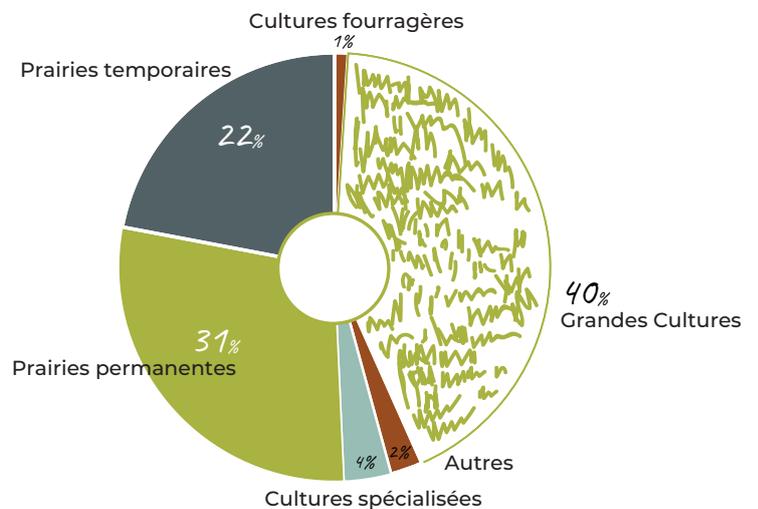
24 000 tonnes de pommes de terre, 22 000 tonnes de viande bovine ou encore 6 300 tonnes d'œufs... Voilà par exemple ce que consomment chaque année les 1,5 millions d'habitants de Loire-Atlantique. La production agricole départementale permet-elle de répondre à ces besoins ? Comment se structurent les flux agricoles et alimentaires à l'échelle locale ? D'où viennent les produits achetés par les ménages ?... Autant de questions qui appellent à porter un regard croisé sur la production agricole, mais aussi la transformation, la distribution et la consommation alimentaire.

## Une production agricole importante sans pour autant être de proximité

Avec un cheptel de 130 000 vaches laitières, la Loire-Atlantique est un des premiers départements français pour l'élevage bovin. Plus de 50 % des surfaces dédiées à l'agriculture y sont consacrées. Sur les 900 millions de litres de lait collectés chaque année, la très grande majorité est exportée vers les autres régions françaises et à l'étranger. Bien qu'occupant une superficie plus réduite (4 % des surfaces agricoles dédiées), les productions légumières ne sont pas en reste. La Loire-Atlantique représente notamment 20 % de la production nationale de concombres et 10 % de celle de tomates.

**La production agricole peut être localement forte sans toutefois être orientée majoritairement vers une consommation de proximité. Cela suppose donc d'identifier, territoire par territoire, produit par produit, les capacités réelles d'approvisionnement par des productions locales pour travailler avec les exploitants agricoles sur les marges de progrès possibles.**

Répartition des surfaces départementales dédiées à l'agriculture par type de production



Source : RPG 2019, réalisation : Auran : 2021

## Des industries agroalimentaires qui structurent les filières

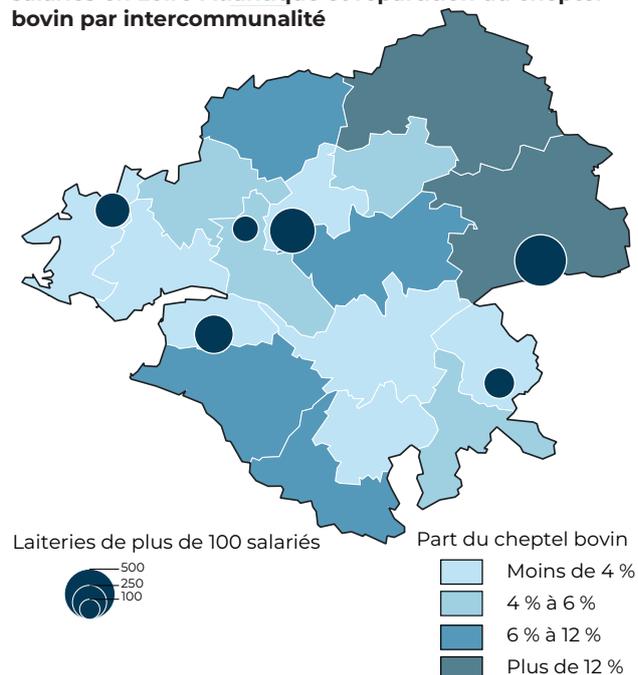


La présence des grands noms de l'agroalimentaire sur le territoire départemental n'est pas le fruit du hasard. L'organisation des circuits de commercialisation s'appuie en effet sur des filières de production localement fortement spécialisées.

Prenons l'exemple du lait. Les 6 grandes laiteries implantées en Loire-Atlantique conditionnent et transforment près de 1 600 millions de litres de lait par an, soit deux fois plus que la production laitière issue des exploitations du département. La collecte du lait est assurée à grande échelle depuis un grand nombre d'exploitations agricoles vers un petit nombre de grandes unités de transformation.

**Les industries agroalimentaires structurantes captent une majeure partie des productions agricoles. Le fait d'orienter les productions agricoles vers une consommation plus locale dépend donc fortement de la capacité des exploitants agricoles à pouvoir transformer localement leurs productions.**

Industries de transformation laitière de plus de 100 salariés en Loire-Atlantique et répartition du cheptel bovin par intercommunalité



Source : Insee - SIRENE 2019, réalisation : Auran 2021

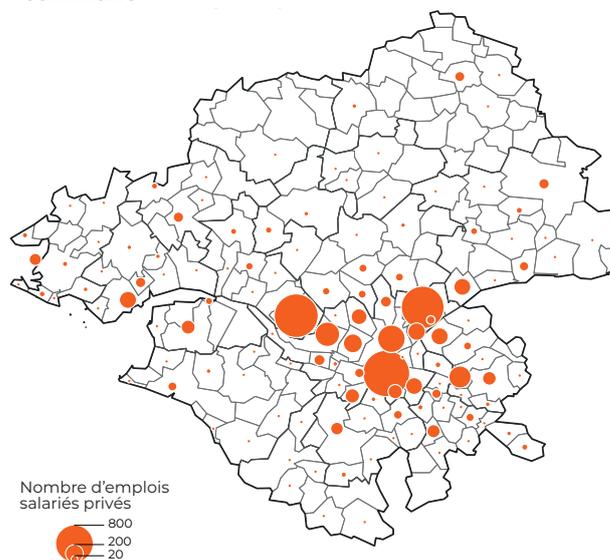


## Une logistique alimentaire optimisée qui structure les flux

La Loire-Atlantique assure un rôle de centre logistique régional pour les flux alimentaires. Elle accueille notamment les centrales d'achat régionales de grands groupes de distribution alimentaire (Système U, Carrefour, LIDL, Leclerc...), des plateformes régionales de distribution de produits alimentaires destinés à une clientèle professionnelle (Pomona, Transgourmet, Atlantic Boissons, Métro ...) et entrepôts de transporteurs et logisticiens d'envergure nationale (STEF, Kuehne et Nagel, XPO logistique...). L'efficacité des chaînes logistiques et l'optimisation des process conduisent à minimiser les coûts de transport et à mettre en concurrence des productions agricoles éloignées de leur zone de consommation.

**L'ensemble du système alimentaire spécialisé et concentré repose sur l'optimisation accrue des chaînes de transports. Produire local est certes nécessaire. Mais distribuer local est essentiel. La logistique alimentaire constitue un défi majeur pour l'orientation locale des productions agricoles. Sans cela, impossible de pouvoir faire se rencontrer l'offre et la demande à l'échelle locale.**

### Nombre d'emplois liés au commerce de gros par commune



Source : Acoos 2019 - réalisation : Auran : 2021

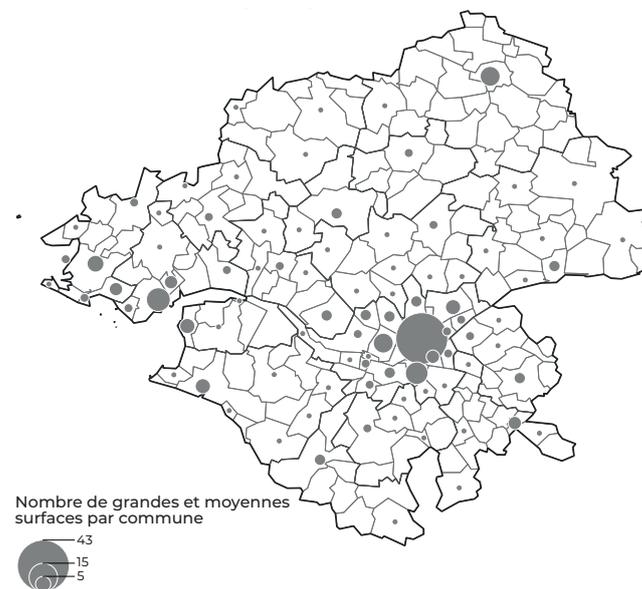
## Une présence forte des grands groupes de distribution sur tous les territoires



Avec quelques 230 établissements en Loire-Atlantique, les grandes et moyennes surfaces représentent 9 % des points de vente mais plus de 80 % des surfaces de vente dédiées à l'alimentation. L'offre s'est particulièrement accrue depuis 20 ans, à la fois par l'implantation des grandes enseignes et la diversité des produits qu'elles ont intégrés dans leurs magasins. On recense aujourd'hui près de 5 % de grandes et moyennes surfaces, toutes enseignes confondues, de plus qu'il y a 10 ans (+15 % sur la métropole).

La totalité des grandes et moyennes surfaces du département se concentre entre les mains de quelques grands groupes de distribution alimentaire, quels que soient le type de format de vente et sa localisation au sein des territoires urbains, périurbains ou plus ruraux. Le fonctionnement des groupes en coopérative d'associés (Système U, Intermarché...), par rapport aux enseignes centralisées (Carrefour, Auchan...), est toutefois un peu différent. La part des produits locaux peut être plus importante dans certains magasins qui contractualisent alors directement avec les producteurs et transformateurs locaux.

### Nombre de grandes et moyennes surfaces par commune



Source : Insee - SIRENE 2019 - réalisation : Auran : 2021

**Impliquer les responsables de magasins dans la structuration d'une filière locale de qualité peut certes offrir des débouchés intéressants pour les producteurs et toucher directement une large clientèle habituée à se rendre en grande et moyenne surface pour leurs achats alimentaires. Mais la capacité des grandes et moyennes surfaces à intégrer une offre locale reste, à ce stade, très limitée par l'organisation de leurs chaînes logistiques fortement concentrées depuis les grandes centrales d'achat alimentaire.**

# Transformer et distribuer local, un défi à la mesure des territoires

Une production agricole importante et diversifiée d'un côté, des territoires attractifs et en croissance démographique de l'autre... L'équation d'un rapprochement des deux paraît simple. Mais, dans les faits, il n'en est rien. Quels sont les circuits locaux de distribution des productions agricoles ? Par quels moyens l'offre agricole locale peut-elle rencontrer la consommation liée aux habitants des territoires ? S'intéresser à la transformation et la distribution locale, c'est décrypter l'organisation complexe du système alimentaire pour mieux identifier les leviers et les acteurs à mobiliser.

## Circuits courts et vente directe, un enjeu d'optimisation et de mutualisation

Bien que ne représentant qu'une faible part des achats alimentaires réalisés par les ménages, la vente directe (sans intermédiaire) ou en circuits courts (limitée à un seul intermédiaire) est pratiquée par près d'1 exploitation sur 4 en Loire-Atlantique. Loin de s'inscrire comme une pratique exclusive, vente directe et circuits courts permettent aux exploitants qui les pratiquent une diversification de leurs modes de commercialisation.

Très présente dans la viticulture (60 à 70 % des exploitations concernées), les fruits et légumes (40 à 50 % des exploitations), la vente directe est en revanche très peu présente dans les productions de viandes, volailles et œufs (10 à 15 % des exploitations) et très ponctuelle pour le lait et les produits laitiers (1 à 2 % des exploitations).

**Les freins au développement des circuits courts tiennent à la dispersion de l'offre en petits volumes dans de nombreuses fermes. Renforcer**

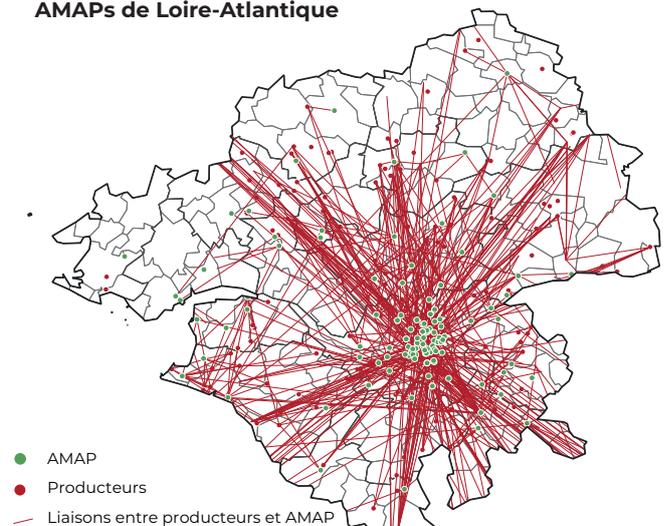
**la part d'autonomie alimentaire des territoires suppose donc de dépasser la seule question de la vente directe pour structurer plus largement des formes de mutualisation et d'optimisation des circuits alimentaires locaux. Grâce à leurs outils numériques, les grands groupes de distribution se mettent à la vente de produits alimentaires. Pour promouvoir la production agricole locale, il est temps de mettre en place un outil ambitieux en Loire-Atlantique.**

## Les grossistes alimentaires au cœur des enjeux de visibilité de l'offre locale

Par leur capacité à regrouper une offre diversifiée répondant aux attentes de leurs clients, les grossistes alimentaires jouent un rôle majeur de concentrateur/répartiteur des flux alimentaires. On recense quelques 400 établissements en Loire-Atlantique, dont une large majorité de commerces de gros spécialisés (volailles et viandes, fruits et légumes, produits laitiers...) qui approvisionnent commerçants, détaillants, restaurants...

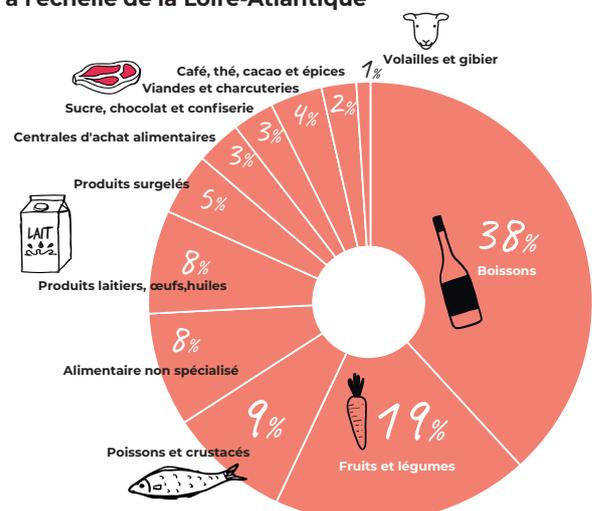
**Impliquer les grossistes alimentaires, par le biais notamment du MIN, peut conduire à renforcer les filières locales de qualité dans l'offre référencée par les grossistes pour les professionnels (restaurants, commerçants, détaillants). Mais cela suppose de mobiliser plus fortement l'offre immédiatement disponible dans les initiatives des grossistes, en lien étroit avec les filières de productions (impact de la saisonnalité sur la disponibilité des produits, capacité des producteurs à se regrouper à l'échelle locale, des grossistes à pouvoir organiser des flux de collecte des productions...).**

### Localisation des producteurs approvisionnant les AMAPs de Loire-Atlantique



Source : Inter-AMAP44, réalisation : Auran 2021

### Répartition des grossistes alimentaires par type d'activité à l'échelle de la Loire-Atlantique



Source : INSEE 2019, Réalisation Auran 2021

## Le savoir-faire artisanal à la reconquête du local

Si les boulangeries-pâtisseries constituent un réseau relativement dense de petits commerces de proximité à l'échelle de l'ensemble des communes, l'offre en boucheries-charcuteries et surtout en poissonneries est beaucoup plus distendue. On compte ainsi en Loire-Atlantique, en format de vente dédié, 10 fois plus de boulangeries-pâtisseries que de poissonneries.

Parallèlement aux filières d'élevage pour la viande bovine en Loire-Atlantique ou aux criées du Croisic et de La Turballe pour la pêche, on recense quelques 250 000 tonnes de farine produites par an dans la dizaine de moulins situés sur le département.

**Impliquer les artisans des métiers de bouche dans les circuits courts constitue une opportunité de valoriser des savoir-faire locaux. Le produit transformé de manière artisanale doit donc pouvoir trouver plus fortement sa place dans les initiatives engagées par les collectivités. L'alimentation locale est un levier pour valoriser les commerces de proximité existants au sein des différentes communes.**

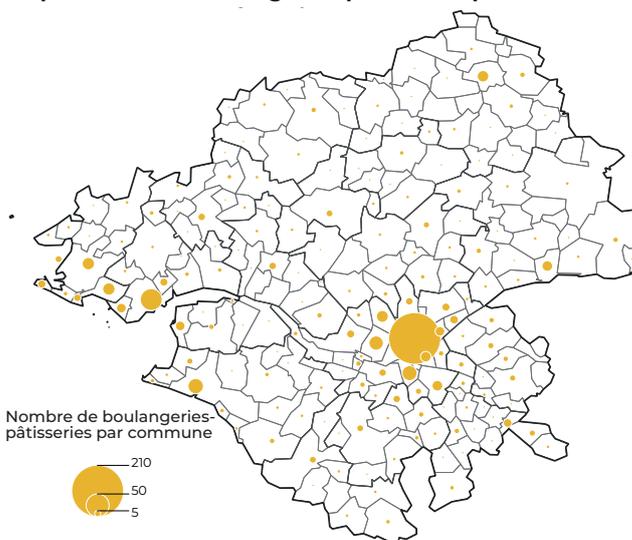
## Des capacités de transformation à renforcer

La très grande majorité des activités de transformation alimentaire présentes en Loire-Atlantique sont le fait de petites et moyennes entreprises. 80 % des unités de transformation comptent ainsi moins de 20 salariés. Bien que représentant moins de 10 % des effectifs totaux du secteur, elles constituent un écosystème diversifié (fromageries, brasseries, minoteries, biscuiteries...) réparti sur l'ensemble des territoires.

À côté des 400 établissements de transformation alimentaire que compte la Loire-Atlantique, près d'une centaine d'exploitations agricoles se tournent vers une activité complémentaire de transformation. Si cela reste aujourd'hui marginal, la diversification des formes de transformation alimentaire constitue un enjeu pour le développement des filières locales de qualité.

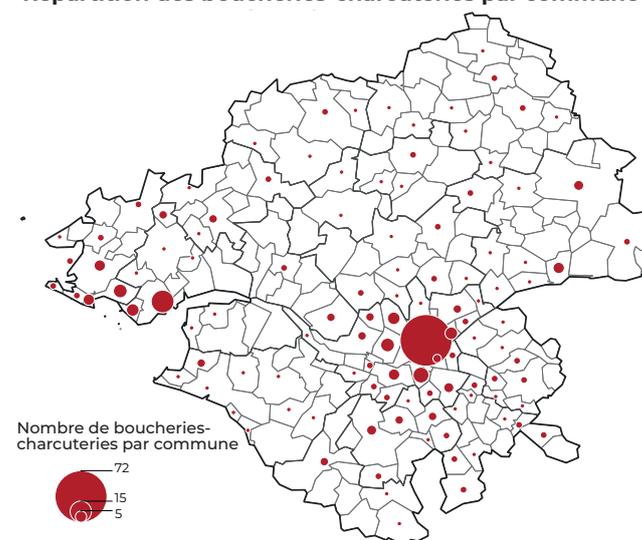
**Entre les très grosses et les très petites unités de transformation alimentaire, il existe des marges de manœuvre très importantes pour structurer de nouvelles filières à l'échelle locale (produits laitiers, viandes, conserves de fruits et légumes...). Accompagner et soutenir leur développement pour répondre à des besoins mutualisés et optimisés à l'échelle des territoires constitue un des rôles clés dont les collectivités territoriales doivent se saisir rapidement à l'échelle locale.**

### Répartition des boulangeries-pâtisseries par commune



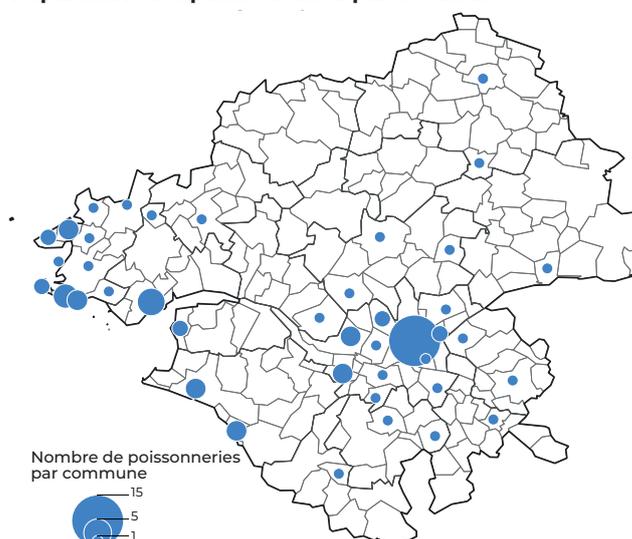
Source : Insee - SIRENE 2019

### Répartition des boucheries-charcuteries par commune



Source : Insee - SIRENE 2019

### Répartition des poissonneries par commune



Source : Insee - SIRENE 2019

# Le local en réponse aux enjeux écologiques et environnementaux ?



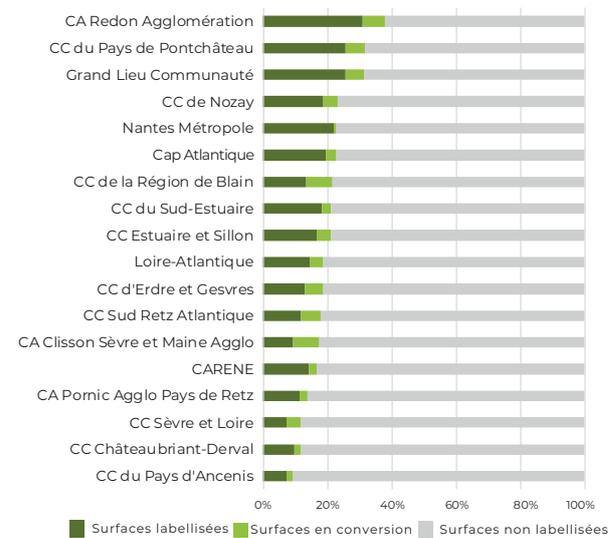
Le local n'a en soit pas directement de vertu écologique ou environnementale ; tout dépend des modes de production, de distribution et de consommation qui sont adoptés. Dès lors, comment identifier plus précisément les enjeux ? Quels objectifs croisés rechercher entre alimentation de qualité et de proximité ? Quelles marges de manœuvre possibles à l'échelle locale ? Il est nécessaire de fixer des objectifs volontaristes et réalistes en lien avec les capacités à se mobiliser des acteurs qui structurent les filières agricoles.

## Un essor du bio dans toutes les filières, une diversification des modèles en place

Longtemps limitées à une clientèle spécifique, les productions sous label Agriculture biologique connaissent aujourd'hui un réel développement tiré par une consommation encore faible mais en forte croissance. La Loire-Atlantique compte une part de 18 % de sa superficie exploitée par l'agriculture convertie ou en cours de conversion au label Agriculture biologique, contre 8,5 % au niveau national. Si elles concernent une part importante de petites exploitations tournées vers les circuits courts, l'arrivée d'exploitations de taille plus importante conduit à une diversification des modèles. La superficie moyenne des exploitations labellisées ou en cours de labellisation est ainsi de 65 hectares, soit un niveau proche de l'ensemble des exploitations agricoles de Loire-Atlantique.

**L'essor du label Agriculture biologique ne traduit pas nécessairement une orientation plus locale des productions. La production respectueuse de l'environnement est confrontée au double-défi de pouvoir répondre à une demande en croissance tout en étant bousculé par l'élargissement des préoccupations.**

### Part des surfaces dédiées à l'agriculture biologique



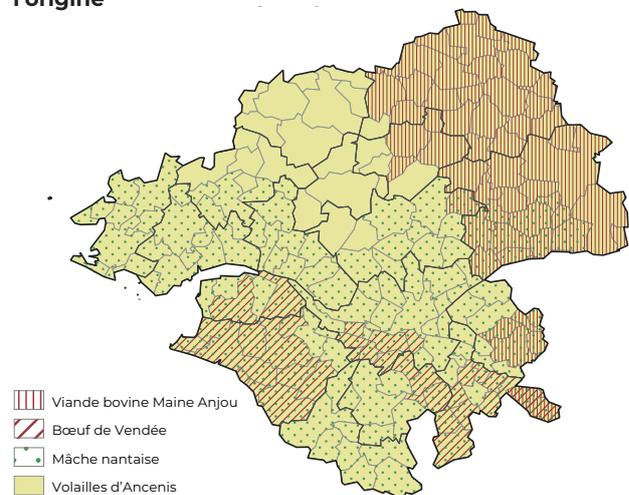
Sources : AgenceBio, Cartobio, RPG 2019, réalisation Auran : 2019

## Production localisée et labels de qualité, une combinaison à renforcer

Origine géographique de la production, labels de qualité et respect de l'environnement ne se combinent pas forcément aujourd'hui dans l'orientation des productions agricoles. Ainsi, si près de 70 % des exploitations viticoles sont tournées vers les Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) Muscadet et Gros Plant du Pays Nantais et près de 30 % des élevage de volailles vers la production sous Label Rouge, le label Agriculture biologique concerne une part beaucoup plus réduite de ces mêmes exploitations.

**La présence de nombreux labels officiels de qualité et d'origine en Loire-Atlantique constitue une opportunité réelle pour structurer à l'échelle locale des filières capables de répondre aux enjeux d'une alimentation de proximité et de qualité. Cela doit conduire à l'échelle locale à créer des combinaisons plus étroites entre les différents labels mobilisables par les exploitants agricoles.**

### Exemple de signes d'identification de la qualité et de l'origine



sources : DRAAF Pays de la Loire, INAO, réalisation Auran 2021

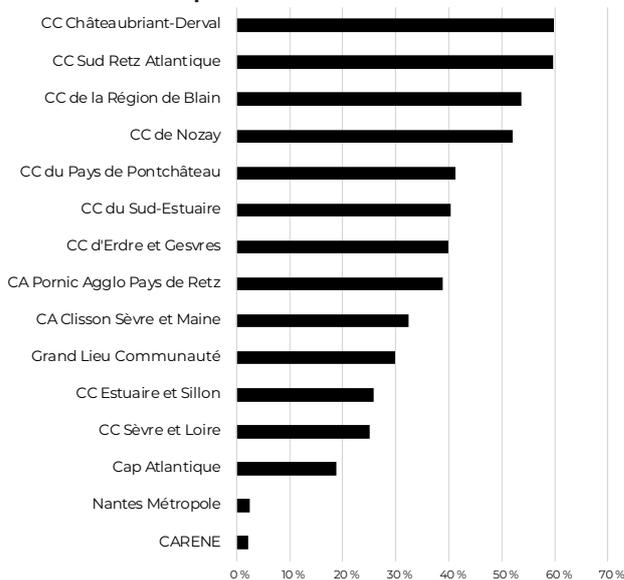
## Transition écologique et énergétique, l'alimentation au cœur d'enjeux croisés

En fonction du caractère plus ou moins agricole des différents territoires et des types de production, le secteur de l'agriculture peut représenter une part importante des émissions de gaz à effet de serre à l'échelle locale : de 25 % pour Estuaire et Sillon et Sèvre et Loire à plus de 60 % pour Châteaubriant-Derval et Sud Retz Atlantique. L'agriculture doit donc contribuer à la réduction des émissions de gaz à effet de serre.

Si dans le cadre des circuits de proximité, les produits parcourent une distance plus faible, les consommations d'énergie et les émissions de gaz à effet de serre liées au transport ne sont pas pour autant systématiquement plus faibles, dès lors qu'on les ramène au kilogramme de produit transporté.

En effet, les émissions par kilomètre parcouru et par tonne transportée sont environ dix fois plus faibles pour un poids lourd de 32 tonnes que pour une camionnette de moins de 3,5 tonnes.

Part de l'agriculture dans les émissions de gaz à effet de serre par intercommunalité



Source : BASEMIS 2016, Air Pays de la Loire, réalisation : Auran, 2021

**L'alimentation locale souffre encore d'une absence d'objectifs stratégiques complets, clairement posés, consolidés et débattus. Les objectifs fixés doivent donc conduire les collectivités à préciser les enjeux liés à la baisse des émissions à effets de serre : modes de production agricole, optimisation des circuits de collectes, développement des énergies renouvelables en milieu agricole...**

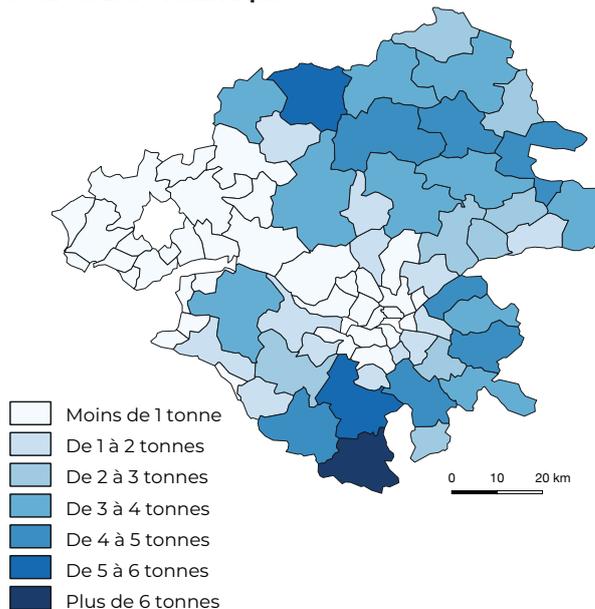
## Une transition restant à opérer vers des pratiques agricoles plus durables

Si le département de Loire-Atlantique est un des premiers départements en Agriculture biologique en France, il n'en demeure pas moins fortement consommateur d'herbicides, d'insecticides et de fongicides pour les besoins des productions agricoles.

Le soufre est utilisé comme fongicide en viticulture, dans les cultures fruitières et potagères et également sur certaines grandes cultures (céréales, betteraves...). Autorisé également en Agriculture biologique, il représente près de 25 % des volumes utilisés en Loire-Atlantique. Le glyphosate utilisé comme herbicide représente 12 % des volumes de produits phytosanitaires achetés en Loire-Atlantique.

**Au-delà du label Agriculture biologique, il existe des marges de progrès importantes pour structurer à l'échelle locale des pratiques agricoles plus durables. Les collectivités doivent pouvoir décliner plus fortement, directement ou indirectement, à leur niveau des objectifs de transition alimentaire concourant à leurs politiques environnementales : qualité de l'eau, biodiversité...**

Volumes d'herbicides achetés par an et par code postal en Loire-Atlantique



Source : Banque nationale des ventes de produits phytosanitaires 2019, réalisation Auran 2021

## Le local en réponse à une alimentation saine et de qualité pour tous ?

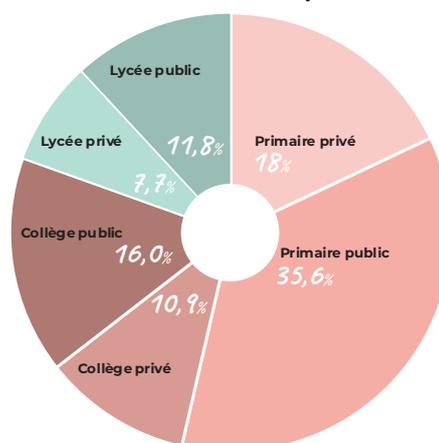
Les marchés de plein vent et la restauration scolaire constituent les premiers leviers aux mains des collectivités pour renforcer la part de produits de qualité et de proximité dans la consommation alimentaire des habitants. Quelle est la répartition de l'offre ? Comment est-elle structurée ? Quels sont les enjeux du point de vue de l'accessibilité des ménages à cette offre ? Malgré des situations différenciées en fonction des territoires, il existe des enjeux communs pour structurer des modes d'action à l'échelle locale.

### ■ Pour les collectivités, la restauration scolaire se place en première ligne

La loi EGALIM fixe l'obligation au 1<sup>er</sup> janvier 2022 pour les services de restauration collective de proposer au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques, ainsi qu'au moins une fois par semaine, un menu végétarien : légumineuses, céréales, œufs, produits laitiers.

Si le local ne constitue pas un objectif réglementaire en soit fixé aux cantines scolaires, il constitue un axe privilégié aux mains des collectivités pour renforcer l'alimentation durable et de qualité des restaurants scolaires. L'Auran a mis en place une méthodologie d'analyse des approvisionnements alimentaires avec quelques restaurants scolaires pour donner à voir l'état des lieux de l'origine des produits, des volumes associés en tonnes... en lien avec les capacités de production de proximité à l'échelle de chacune des communes.

Répartition des effectifs scolaires par type d'établissement en Loire-Atlantique



Source : Inspection Académique de Nantes, réalisation : Auran, 2021

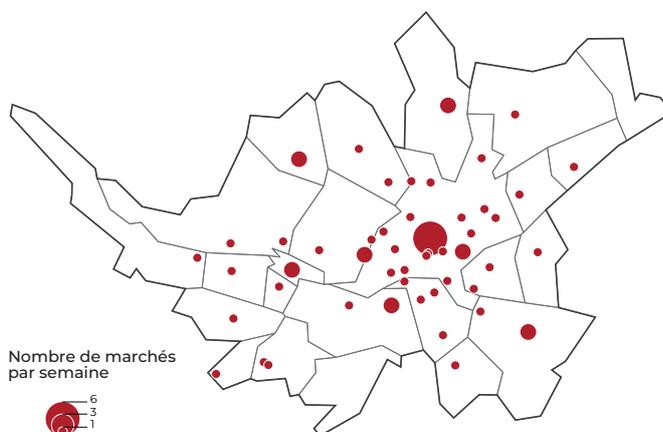
**Bien que constituant une compétence propre à chaque commune, l'approvisionnement local des restaurants scolaires constitue un axe privilégié de coopération et de mutualisation à l'échelle intercommunale voire départementale. Les producteurs locaux ont besoin d'une lisibilité sur la durée des débouchés constitués par la restauration scolaire. Et les collectivités ont également besoin de lisibilité sur la pérennité de l'approvisionnement. Une plus forte coordination sur le sujet doit donc être recherchée.**

### ■ Une offre locale et de qualité encore faible sur les marchés de plein vent

Les marchés de plein vent constituent une offre alternative aux commerces de détail relativement étendue au sein des territoires. On dénombre ainsi plus de 160 marchés en Loire-Atlantique, soit un peu plus de la moitié des communes.

La réalisation d'une enquête menée par l'Auran et l'Igarun auprès des détaillants et des usagers des marchés de plein vent sur la Métropole a montré qu'il existait des marges de manœuvre importantes pour y développer une offre locale de qualité. D'abord sur la typologie de l'offre proposée : si près de 40 % des exposants sont des producteurs locaux, 60 % sont des détaillants qui s'approvisionnent auprès des grossistes et commerces de gros alimentaires. Ensuite, sur la nature de l'offre proposée : si près de 60 % de l'offre est issue d'une origine locale (département et région), 40 % des produits proposés ont une origine nationale ou internationale.

Localisation des marchés sur la métropole nantaise



Source : Traitement Auran d'après les sites internet des communes

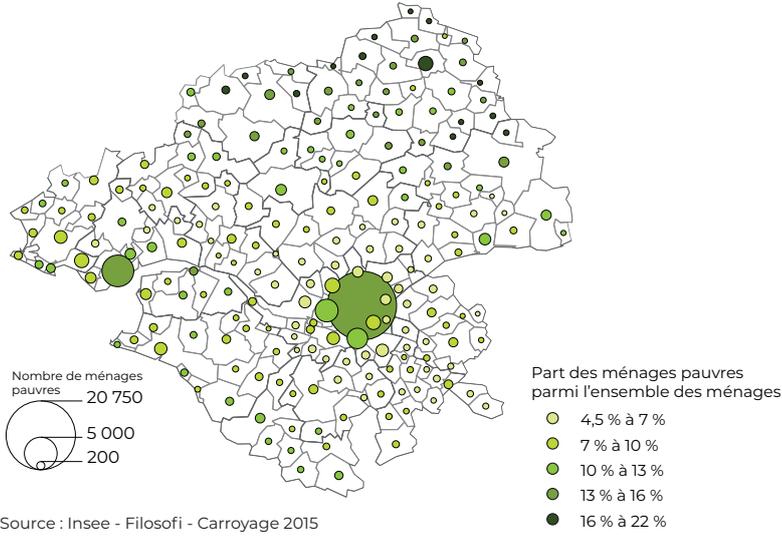
**Les marchés de plein vent constituent un des principaux leviers activables par les collectivités territoriales pour accroître l'origine locale des produits agricoles et alimentaires proposés, soit par le biais de la part laissée aux producteurs locaux présents sur les marchés, soit par la plus forte valorisation de l'offre locale proposée par les exposants (affichage, évènements...).**

## Une part des ménages en situation d'insécurité alimentaire à l'échelle locale

Avec une part de 13,4 % du budget, l'alimentation constitue le 3<sup>ème</sup> poste de dépenses des ménages après le logement et les transports, mais le premier poste pour les ménages les plus modestes qui y consacrent 21 % de leurs dépenses.

En Loire-Atlantique, 10,8 % des ménages vivent sous le seuil de pauvreté (revenus inférieurs à 1 000 euros par mois). Dépassant la seule question de l'aide alimentaire (71 % des personnes ayant recours à l'aide alimentaire vivent avec moins de 1 000 euros par mois), la notion d'insécurité alimentaire désigne plus largement le fait de ne pouvoir accéder en quantité suffisante à une alimentation saine et équilibrée pour des populations vulnérables : familles monoparentales, personnes seules, étudiants, retraités....

Part des ménages pauvres par commune



Source : Insee - Filosofi - Carroyage 2015

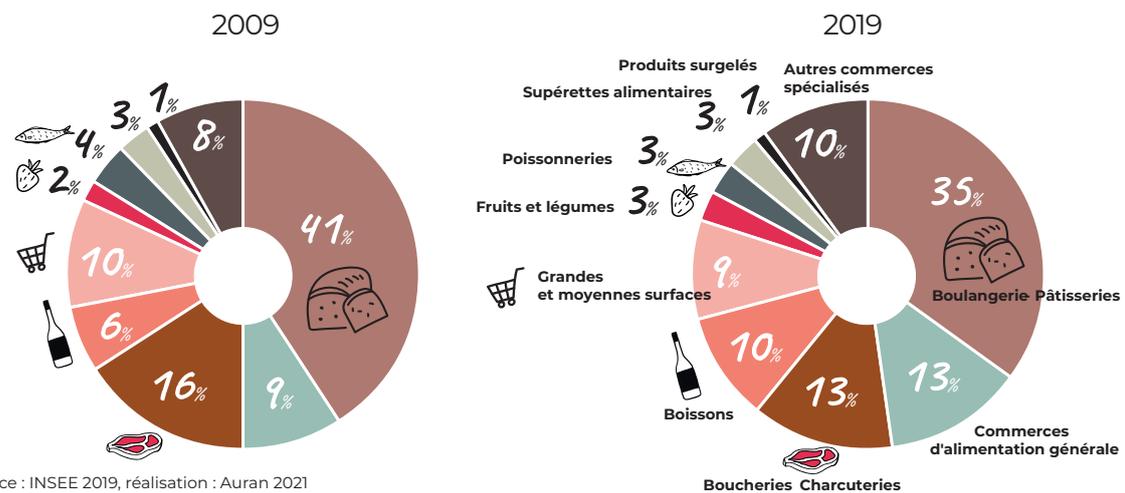
**Renforcer les modes d'accès à des produits frais, de saisons et locaux constitue un des enjeux d'une alimentation plus locale. Cela doit conduire les collectivités à pouvoir appréhender à leur échelle, les freins rencontrés par les ménages, pour accéder à une offre de qualité et de proximité.**

## Un engouement du local et de la vente par internet

Le commerce alimentaire, bousculé par la crise sanitaire, connaît des évolutions marquées depuis plusieurs années sous l'effet d'une double dynamique. D'abord, un développement croissant de l'e-commerce alimentaire en ligne avec l'explosion de la livraison à domicile mais aussi avec des formats de proximité qui se diversifient et qui résistent à la concurrence des grandes enseignes : épiceries, chocolatiers, fromagers, magasins bios... À l'échelle de la Loire-Atlantique, les commerces de détail alimentaires spécialisés, les commerces d'alimentation générale et les magasins de fruits et légumes représentaient ainsi 24 % des formats de vente en 2009 contre 36 % en 2019. La part des grandes et moyennes surfaces, des superettes ou des commerces de détail de produits surgelés parmi l'ensemble des commerces n'a en revanche pas varié durant la même période.

**Au-delà de la vente à la ferme, l'alimentation locale offre de nombreuses opportunités de développement de formats de vente alternatifs, soit physiques (drives fermiers, magasins de producteurs...), soit numériques (plateforme, site internet...). Les initiatives engagées localement restent encore trop peu structurantes pour avoir un effet levier suffisant. Les collectivités doivent donc se saisir rapidement de cette question et faire converger les opportunités et volontés locales.**

Évolution de la répartition des commerces alimentaires par type d'activité en Loire-Atlantique



Source : INSEE 2019, réalisation : Auran 2021

# Quelles perspectives possibles et quels objectifs se donner pour demain ?

L'alimentation constitue une problématique très récente pour les collectivités dont les objectifs stratégiques doivent encore être plus clairement explicités. Quels sont les bénéfices recherchés pour les territoires ? À quelle échelle travailler les modes d'action ? Quelle capacité des acteurs à s'inscrire dans les objectifs fixés par les collectivités ?... La mise en perspective d'une trajectoire locale de transition alimentaire est un préalable indispensable à l'action.

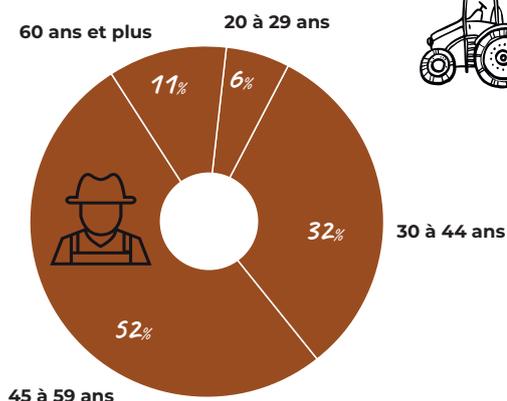
## Dynamiques et changements à l'œuvre, une agriculture en perpétuelle mutation

L'agriculture est confrontée à des défis majeurs qui fragilisent les exploitations et déséquilibrent les territoires. Avec une moyenne d'âge de près de 50 ans, les exploitants agricoles en place sont de plus en plus âgés. Le nombre d'exploitants agricoles en Loire-Atlantique a ainsi chuté de près de 25 % depuis 10 ans notamment du fait du départ non remplacé des exploitants en place. Près d'1 agriculteur sur 2 partira en retraite d'ici 15 ans, posant un défi majeur de transmission et reprise des exploitations agricoles.

La disparition de nombreuses petites exploitations individuelles et le regroupement des structures se sont accompagnés d'une évolution forte des formes d'exploitation. 60 % des exploitations agricoles de Loire-Atlantique sont désormais sous forme sociétaire. Parallèlement, si l'élevage bovin laitier constitue le socle économique de beaucoup d'exploitations, ce modèle est aujourd'hui fragilisé.

**Si les collectivités n'ont que peu de moyens pour agir directement sur les dynamiques agricoles, elles ont en revanche la légitimité pour orienter leurs politiques foncières et environnementales, les règlementations d'urbanisme et du commerce ou encore les cofinancements d'équipements ou d'infrastructures. La mobilisation de ces leviers d'action doit donc être renforcée.**

Répartition des exploitants agricoles par tranche d'âge



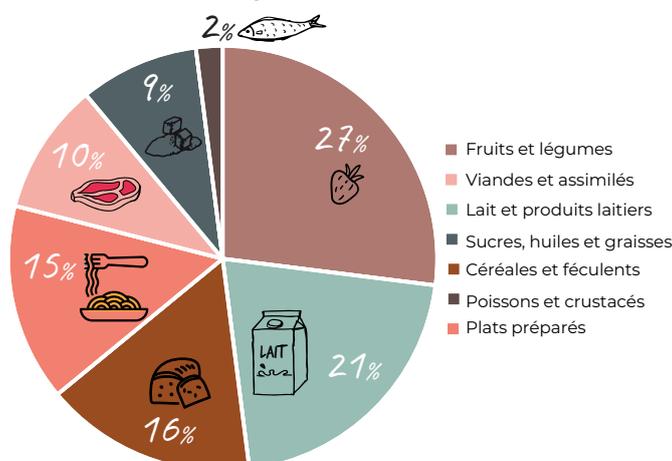
Source : MSA, Réalisation : Auran 2021

## Des mutualisations et des coopérations entre territoires indispensables

Bien que les productions agricoles soient importantes et diversifiées, on ne produit pas de tout en Loire-Atlantique. L'Auran a déployé une méthodologie destinée à objectiver la consommation alimentaire des habitants d'un territoire. Elle est basée sur les données collectées par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) sur les consommations des Français.

La production agricole du territoire ne peut répondre et ne répondra toujours que partiellement aux besoins alimentaires des habitants. Avec un cheptel de quelques 2 500 vaches laitières sur le territoire de la Métropole, la production ne permet, par exemple, de couvrir que 10 % environ des besoins alimentaires des habitants en produits laitiers : beurre, lait, fromages, yaourts... Ces besoins représentent en revanche seulement 15 % des capacités de production laitière de la Loire-Atlantique (130 000 vaches laitières).

Répartition des besoins alimentaires des habitants de la métropole nantaise



Source : INCA3, ANSES, réalisation Auran 2021

**Interroger la capacité des territoires à couvrir les besoins alimentaires de leurs habitants nécessite de travailler aux bonnes échelles les enjeux croisés entre production et consommation. Les questions ne portent pas tant sur l'autonomie alimentaire que sur la réelle capacité des territoires, filière par filière, produit par produit, à répondre aux enjeux locaux d'une alimentation de proximité et de qualité.**

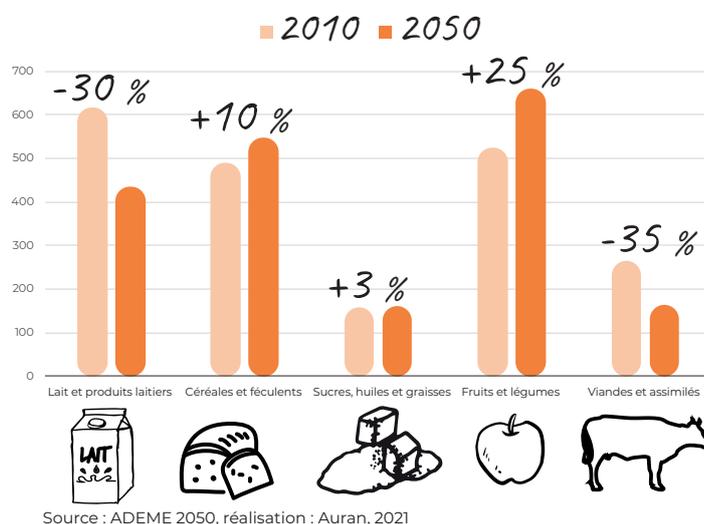
## 🍌 Développer une réelle vision prospective des enjeux à l'échelle locale

L'analyse prospective de l'évolution des productions agricoles et des besoins alimentaires reste un exercice encore peu réalisé, et ce encore plus à une échelle locale. Or, la composition de nos assiettes a toujours évolué dans le temps.

Les exercices prospectifs existants (Afterres 2050, Ademe 2050...) montrent qu'il est possible de développer une agriculture non utilisatrice d'intrants chimiques et faiblement émettrice de gaz effet de serre à condition de réduire la consommation de viande, lait et produits laitiers au profit des céréales, fruits et légumes.

De telles évolutions pourraient cependant conduire à modifier profondément le paysage agricole de la Loire-Atlantique. Elles ne tiennent, par ailleurs, pas compte des spécificités liées à l'ancrage local historique des productions agricoles.

**Scénarios d'évolution de la consommation par famille de produit et par ménage français (Kg/An)**



**Opérer une transition alimentaire suppose de porter un regard stratégique et opérationnel sur l'évolution attendue et maîtrisable de la production agricole et de la consommation alimentaire pour mieux identifier les facteurs de vulnérabilité et les opportunités propres à chaque territoire.**

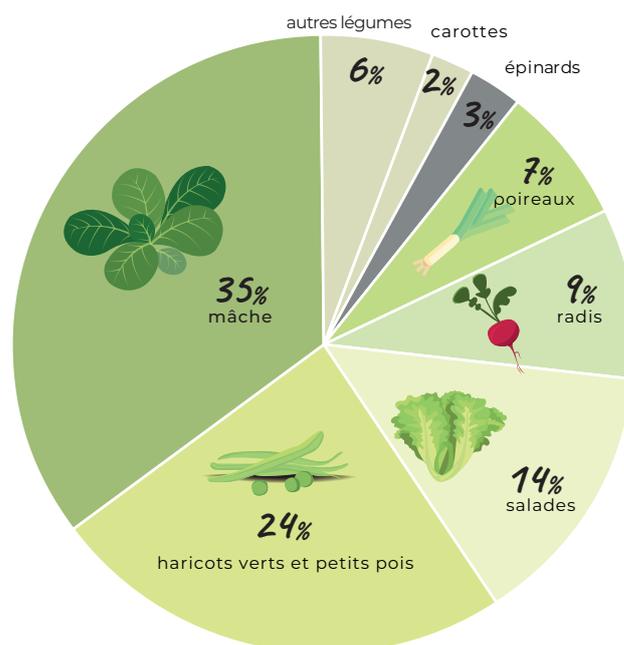
## 🍌 Partir des besoins alimentaires locaux pour structurer de nouvelles filières

Si le développement d'une alimentation locale peut conduire à trouver de nouveaux débouchés pour les exploitants agricoles, travailler sur l'ancrage territorial des productions agricoles nécessite de s'interroger plus largement sur la diversification des pratiques agricoles pour répondre à une consommation plus locale.

Ainsi, à l'échelle de la Loire-Atlantique, si les productions de fruits et légumes se déploient massivement notamment au Sud et à l'Est de la métropole nantaise et semblent, à première vue, pouvoir couvrir les besoins alimentaires des habitants, les productions maraîchères sont loin d'être toutes destinées à une alimentation locale. 35% des surfaces dédiées au maraîchage sont notamment consacrées à la culture de la mâche nantaise, 24% pour la production de haricots verts et de petits pois, 9% pour la production de radis et 7% pour la production de poireaux.

**À côté des productions dominantes tournées vers les filières longues, peut exister une multitude de productions secondaires orientées vers des filières de proximité (fruits rouges, légumineuses, œufs...). Cela implique de sortir d'une vision binaire où les modèles tendraient à s'opposer, ce qui ne correspond pas à la réalité des pratiques.**

**Part des productions maraîchères de Loire-Atlantique par type de produits**



# CONCLUSIONS & ENJEUX

Portée par des attentes sociétales fortes et les interrogations soulevées par des acteurs de tous horizons, l'alimentation est devenue, en quelques années à peine, un enjeu de politique locale. Dans un pays historiquement agricole et attaché à son agriculture, « Manger local » s'affiche ainsi comme une valeur positive et un levier pour préserver l'environnement et sa santé tout en soutenant l'économie locale.

Les premiers travaux prospectifs réalisés par l'Auran dans le cadre de l'Observatoire de l'alimentation durable mettent en lumière des leviers à mobiliser à l'échelle locale pour mettre en œuvre des politiques alimentaires durablement ancrées dans les territoires :

- ❖ **Poser des objectifs stratégiques plus précis, plus opérationnels et plus en phase avec les spécificités agricoles et alimentaires propres à chacun des territoires.** Les collectivités sont légitimes pour poser, à leur échelle, les déterminants d'une transition alimentaire en agissant sur le foncier, les politiques environnementales, la réduction de l'artificialisation des sols et des émissions de gaz à effet de serre... Encore faut-il qu'elles mettent en place les mesures les plus adaptées et les plus efficaces.
- ❖ **Renforcer la coopération et les actions opérationnelles mutualisées entre territoires autour des enjeux de production, mais aussi de transformation et de distribution locale.** Loin des grandes unités industrielles présentes sur les territoires destinées à des filières exportatrices, la faible part d'outils de transformation de taille intermédiaire est un frein important au développement des produits locaux conditionnés et transformés localement.
- ❖ **Structurer des formes de partenariat forts et opérationnels entre acteurs économiques, entre acteurs économiques et collectivités territoriales mais aussi entre collectivités territoriales.** Les coopérations entre les différents niveaux de collectivités autour des enjeux de l'alimentation locale sont indispensables pour structurer à la bonne échelle les modes d'actions à engager.
- ❖ **Rechercher des effets de seuil pour mettre en œuvre des actions réellement structurantes à l'échelle locale.** La restauration scolaire ou les marchés de plein vent ne sont certes pas suffisants seuls pour offrir des débouchés pour les producteurs locaux, mais ils peuvent permettre de structurer des filières locales durables et de qualité.
- ❖ **S'appuyer sur des outils innovants pour structurer à l'échelle locale une offre de qualité et de proximité répondant aux besoins de la restauration scolaire et plus largement des ménages.** Entre la vente à la ferme d'un côté et le marché de plein vent de l'autre, de nombreux formats alternatifs sont possibles pour développer l'accès des habitants aux productions locales. La mutualisation des formes de distribution locale doit être encouragée.

- ❖ *Panorama socio-économique de l'agriculture des Pays de la Loire, Chambre d'agriculture, 2019*
- ❖ *Observatoire régional de l'agriculture biologique en Pays de la Loire, Chambre d'agriculture, 2019*
- ❖ *La filière laitière en Pays de la Loire, Chambre d'Agriculture, 2019*
- ❖ *Les circuits courts en Pays de la Loire, Chambre d'agriculture, 2020*
- ❖ *Panorama des industries agroalimentaires, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2020*
- ❖ *Les transports de marchandises fortement développé en Pays de la Loire, INSEE, 2018*
- ❖ *Les produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine, INAO, 2018*
- ❖ *Panorama du commerce de détail en Loire-Atlantique, CCI Nantes Saint-Nazaire, 2020*
- ❖ *Mémento des Industries Agroalimentaires en Pays de la Loire, DRAAF Pays de la Loire, 2019*
- ❖ *Patrick Philipon, Yuna Chiffolleau, Frédéric Wallet, 2017. Et si on mangeait local ? Editions Quae*

Dossier piloté par Romain Siegfried (Chef de projet) avec l'appui de l'équipe de l'Auran