
Rapport de stage de groupe 4^{ème} année

Projet de développement d'un atelier de transformation
au lycée de Venours dans le cadre d'un projet territorial
en partenariat avec le Pays des 6 Vallées

Pays des 6 Vallées
7 Rue Enjambes
86600 LUSIGNAN



Tuteur entreprise : Mme Christine Frouin
Chargée de mission Programme LEADER et développement durable

Tuteur académique : M. Didier Boutet

BODERIOU Mallorie
BOUTAFA Nina
EMEL Lucas
PERAN Thibaut
IUT
2017-2018

REMERCIEMENTS

Nous tenons en premier lieu à remercier chaleureusement l'ensemble des personnes rencontrées dans le cadre de cette étude pour leur disponibilité ainsi que pour le partage de leurs expériences. Éleveurs, maraîchers, producteurs, commerçants, restaurateurs, municipalités, lycées, hôpitaux sans oublier les acteurs de la restauration collective, les institutions publiques et privées : un grand merci pour nous avoir permis d'emprunter quelques minutes voire quelques heures de votre temps pour mener cette étude.

Nous tenons spécialement à remercier Mme Christine Frouin, notre tutrice professionnelle dans le cadre de ce stage, pour sa disponibilité, ses conseils et sa gentillesse. Nous remercions également l'ensemble de l'équipe du Pays des 6 Vallées, Mme Sandrine Dautre-Subileau, Mme Céline Fourgeaud et M. Clément Oger pour leur accueil au sein de la structure. Merci enfin à M. Frédy Poirier, président du Syndicat Mixte du Pays des 6 Vallées, pour son énergie communicative et son investissement.

Merci encore à l'équipe pédagogique du lycée agricole Xavier-Bernard de Venours, notamment à M. Bruno Garcia, M. Melaine Sauvée et à Mme Coralie Martinez, pour leur accueil et pour l'aide apportée dans cette étude.

Nous remercions également Mme Anne Valade et M. Olivier Passelande pour les conseils apportés lors des réunions techniques. Merci aussi à Mme Jasmine Kenny et à M. Jimmy Journaud pour l'aide apportée à la mobilisation des producteurs des zones de captage.

Nos remerciements vont finalement à M. Didier Boutet, tuteur pédagogique et enseignant au département Aménagement et Environnement de Polytech Tours, pour son accompagnement et ses conseils durant ce stage.

TABLE DES MATIERES

Remerciements	2
Liste des figures et des tableaux	5
Liste des abréviations	6
Avant-propos	7
Introduction et contextualisation	8
Présentation de la structure d'accueil : le Pays des 6 Vallées.....	11
Matériel et méthodes.....	12
Partie 1 : Une dynamique de circuit court en plein essor	12
1. Initiatives en cours sur le territoire	12
2. Les ateliers de transformation : des outils structurant du circuit court	13
Partie 2 : Cibles et périmètre d'étude	15
1. Les producteurs ciblés : entre Pays des 6 Vallées et zones de captage	15
2. La restauration hors domicile : un panel de consommateurs.....	16
2.1. La restauration collective	17
2.2. La restauration commerciale.....	18
2.3. Une approche vers le particulier à travers les comités d'entreprise	18
Partie 3 : Méthode d'enquête et d'analyse des données	19
1. Le questionnaire : un outil adapté à la diversité des cibles	19
2. Méthode d'analyse des données	21
Résultats et analyses	22
Partie 1 : Les établissements de restauration hors domicile	22
1. La restauration collective	22
2. Les établissements de restauration commerciale.....	23
3. Freins à l'approvisionnement en produits locaux de la restauration hors domicile	24
4. L'approche « particuliers » à travers les comités d'entreprise	24
Partie 2 : Portrait des producteurs sondés.....	25
1. Un taux de réponse encourageant.....	25
2. Les caractéristiques des agriculteurs interrogés	25
2.1. Des productions agricoles à l'image du territoire	25
2.2. Des producteurs inscrits dans le système de vente conventionnel	25
2.3. Le vieillissement des agriculteurs : un frein pour le développement du circuit court.....	26
3. Leur objectif de développement du circuit court sur le long terme	26
4. Freins et motivations pour le développement du circuit court	26
5. Intérêt pour le projet du lycée de Venours.....	26
5.1. Quels besoins pour un atelier de transformation ?	26
5.2. Qui sont ces producteurs intéressés ?	27

5.3. Le mode de fonctionnement envisagé par les sondés	28
Recommandations.....	30
Partie 1 : Définition d'un projet territorial identitaire	30
Partie 2 : Un projet d'intégration des communes rurales au paysage urbain	32
Axe 1 : Relocaliser la chaîne alimentaire afin de valoriser les productions du territoire.....	32
1. Produire : La valorisation des productions locales par un label territorialisé.....	32
2. Transformer : La création d'outils de transformation adaptés aux besoins des producteurs	33
3. Consommer : Favoriser la formation, l'échange et le partage.....	37
Axe 2 : Placer l'activité agricole au cœur de la société en développant l'ancrage territorial.....	38
1. Inculquer un savoir-faire culinaire à la population et les accompagner dans leurs achats alimentaires	38
2. Encourager la consommation de produits locaux de qualité et les rendre accessibles au grand public	39
3. Rendre ces objectifs visibles et améliorer l'image des producteurs sur un plan national	40
Conclusion	41
Bibliographie.....	43
Annexes	45
Annexe 1 : Organigramme du Pays des 6 Vallées	45
Annexe 2 : Producteurs engagés dans le dispositif « Mangeons Mellois »	46
Annexe 3 : Carte des ateliers de transformation	47
Annexe 4 : Carte des abattoirs	48
Annexe 5 : Déroulé d'un entretien en face à face avec un producteur	49
Annexe 6 : Biais de la méthode	50
Annexe 7 : Quantités de denrées consommées par les écoles	51
Annexe 8 : Synthèse de la question concernant la valorisation de la production pour les zones de captage	52
Annexe 9 : Liste des producteurs identifiés comme « moteurs » pour la création d'un atelier de transformation	53

LISTE DES FIGURES ET DES TABLEAUX

Figure 1 : Diversité des circuits courts de commercialisation existants.....	9
Figure 2 : Evolution des territoires du Pays des 6 Vallées.....	11
Figure 3 : Localisation géographique des producteurs ciblés. Réalisation : N. Boutafa	15
Figure 4 : Caractéristiques des agriculteurs ciblés	16
Figure 5 : Localisation des établissements de la demande	16
Figure 6 : Carte heuristique des méthodes de contact en fonction des cibles. Réalisation : L. Emel...	20
Figure 7 : Résultats obtenus suite à la diffusion du questionnaire aux établissements commerciaux	23
Figure 8 : Répartition des commerces interrogés selon leur degré d’approvisionnement en produits locaux (32 réponses)	23
Figure 9 : Caractérisation de l'offre en produits locaux par les commerces et les restaurants (32 réponses).....	23
Figure 10 : Types de produits recherchés par les commerces et restaurants	24
Figure 11 : Types de productions recensées en fonction de la zone d'enquête.....	25
Figure 12 : Degré d'intérêt des producteurs pour un atelier de transformation et un espace de vente (55 répondants).....	27
Figure 13 : Intérêt suivant les types d'ateliers (17 répondants)	27
Figure 14 : Détails des viandes pour lesquelles les producteurs sont intéressés pour la transformation	28
Figure 15 : Type de fonctionnement imaginé par les 17 producteurs fortement intéressés par un atelier de transformation	28
Figure 16 : Exemple de graphisme du label "Le Bœuf mûré des zones de captage". Réalisation : T. Peran	32
Figure 17 : Périmètre corrélant les distances jugées acceptables pour l’utilisation d’un atelier de transformation par les 17 producteurs ayant un intérêt fort pour cet outil. Réalisation : N.Boutafa .	35
Tableau 1 : Principales formes de transformation des productions primaires. Tiré et adapté de Winandy <i>et al.</i> , 2015.....	13
Tableau 2 : Comparaison du fonctionnement des ateliers de transformation des Vaseix et des Sicaudières.....	14
Tableau 3 : Principales informations recueillies par partie du questionnaire	19
Tableau 4 : Freins identifiés auprès de la restauration hors domicile pour l'approvisionnement en produits locaux.....	24
Tableau 5 : Freins et motivations quant au développement du circuit court chez les producteurs. ...	26

LISTE DES ABREVIATIONS

AAC : Aire d’Alimentation de Captage
AB : Agriculture Biologique
AMAP : Association pour le Maintien d’une Agriculture Paysanne
AT : Atelier de transformation
BTS : Brevet de Technicien Supérieur
CC : Circuit court
CdC : Communauté de communes
CFPPA : Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole
CHU : Centre Hospitalier Universitaire
CIBIAL : Centre d’Innovation pour les Biotechnologies et l’Industrie Agroalimentaire en Limousin
CIVAM : Centre d’initiatives pour valoriser l’agriculture et le milieu rural
CREDOC : Centre de Recherche pour l’Etude et l’Observation des Conditions de vie
CROUS : Centres Régionaux des Œuvres Universitaires et Scolaires
CUMA : Coopérative d’Utilisation de Matériel Agricole
DRAAF : Direction Régionale de l’Alimentation, de l’Agriculture et de la Forêt
EARL : Entreprise Agricole à Responsabilité Limitée
EHPAD : Etablissement d’Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes
EPCI : Etablissement Public de Coopération Intercommunale
EPLEFPA : Etablissement Public Local d’Enseignement et de Formation Professionnelle Agricoles
FEADER : Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
GAEC : Groupement Agricole d’Exploitation en Commun
GAL : Groupe d’Action Locale
GMS : Grandes et Moyennes Surfaces
IGP : Indication Géographique Protégée
INRA : Institut National de la Recherche Agronomique
LEADER : Liaison entre actions de développement de l’économie rurale
MAE : Mesure Agro-environnementale
P6V : Pays des 6 Vallées
PAT : Projet Alimentaire Territorial
SARL : Société à Responsabilité Limitée
SAU : Surface Agricole Utile
SIVOS : Syndicat Intercommunal à Vocation Scolaire
SLD : Stratégie Locale de Développement
SPRC : Société Poitevine de Restauration Collective
VMS : Vienne Moulière Solidarité
ZC : Zone de captage

Dans le cadre de la formation Génie de l'Aménagement et de l'Environnement dispensée par Polytech Tours, nous avons réalisé un stage de 12 semaines, en groupe de quatre étudiants, portant sur le développement et la structuration des circuits courts. Ce stage s'est effectué au sein du Syndicat Mixte du Pays des 6 Vallées à Lusignan (86). Notre mission s'inscrit dans la phase préalable d'un projet de création d'un atelier de transformation alimentaire au lycée agricole Xavier-Bernard de Venours, situé à Rouillé. Cette étude est portée par le Pays des 6 Vallées et s'inscrit dans le cadre du programme européen LEADER Prox6Vallées.

L'objectif de cette étude est de vérifier le potentiel et la faisabilité du projet d'atelier de transformation en mobilisant les agriculteurs, les établissements de restauration collective, les commerces de distribution de produits alimentaires et les partenaires susceptibles de s'impliquer dans un projet plus vaste de structuration d'une filière circuits courts alimentaires sur le territoire. Il s'agit également d'investir nos compétences dans la compréhension du contexte local afin d'ancrer l'étude et le projet à l'échelle du territoire.

Les objectifs de ce stage s'orientent autour de trois axes :



En 2009, le Ministre de l'Agriculture et de la Pêche, Michel Barnier, proposait un plan d'action, établi dans le prolongement du Grenelle de l'Environnement, qui visait à renforcer le lien entre agriculteur et consommateur. Ce plan donne la définition suivante des circuits courts : « Un circuit court est 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 ». Bien que cette définition n'explicite aucune limite géographique, la notion de « consommation locale » renvoie à la consommation de produits conçus et transformés dans un espace géographique restreint. Ce terme de « proximité géographique » étant contingent aux caractéristiques géographiques d'un territoire donné (étendue, accessibilité, topographie...), aucune définition ne peut être clairement établie. Cependant, le décret n° 2002-1468 du 12 décembre 2002 définit la vente comme étant possible dans un rayon de 80 km autour du lieu de production. Un consensus tend à abaisser cette distance à 15 km lorsqu'il s'agit de produits tels que les fruits et les légumes ou bien les produits non transformés (Merle *et al.*, 2011). La question de la distance entre producteurs et consommateurs dans ces circuits « de proximité » se pose de manière ambiguë, notamment pour les démarches de commercialisation par Internet où le produit, bien que se vendant directement du producteur au consommateur, peut être amené à réaliser plusieurs centaines de kilomètres.

Circuit court ou circuit de proximité ?

Un **circuit court** se définit par le nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur final (fixé à 1 par le Ministre de l'Agriculture et de la Pêche).

Un **circuit de proximité** prend en compte uniquement la distance géographique entre le producteur et le consommateur. La distance fixée peut être variable suivant le type de production concernée (de 15 km pour les légumes à 80 km pour les produits nécessitant une transformation).

Cette notion de distance géographique reste pourtant largement retrouvée dans les réflexions actuelles des acteurs. Le « local » est souvent défini par des frontières administratives (départements, régions) mais ces limites géographiques sont, en pratique, bien vite dépassées. Pour cette raison, nous évoquerons la notion de circuit court de proximité, qui complète la définition du circuit court en y ajoutant une dimension géographique.

En plus de la distance géographique et de la nature des intermédiaires, de nombreux autres indicateurs peuvent être pris en compte pour définir le « circuit court » : degré d'engagement des acteurs, caractère collectif ou individuel des échanges... Aussi, à l'heure où les consommateurs recherchent des produits locaux et de saison et veulent s'assurer de la traçabilité des produits qu'ils achètent, la filière circuit court de proximité revêt un sens « responsable et durable » (Chambre d'Agriculture du Nord-Pas-de-Calais, 2012).

Les circuits courts répondent à une diversité d'enjeux parmi lesquels figurent : la valorisation des productions locales, le maintien des fermes et la création d'emplois, le renforcement des liens entre acteurs et de la coopération entre agriculteurs, la valorisation du métier d'agriculteur et du territoire... (Lipocro, 2014). En 2010, les statistiques montraient que 21% des exploitants français vendaient en circuit court, soit 1 producteur sur 5 (Agreste Primeur, 2012).

Les circuits courts présentent des formes de commercialisation particulièrement diversifiées (figure 1).

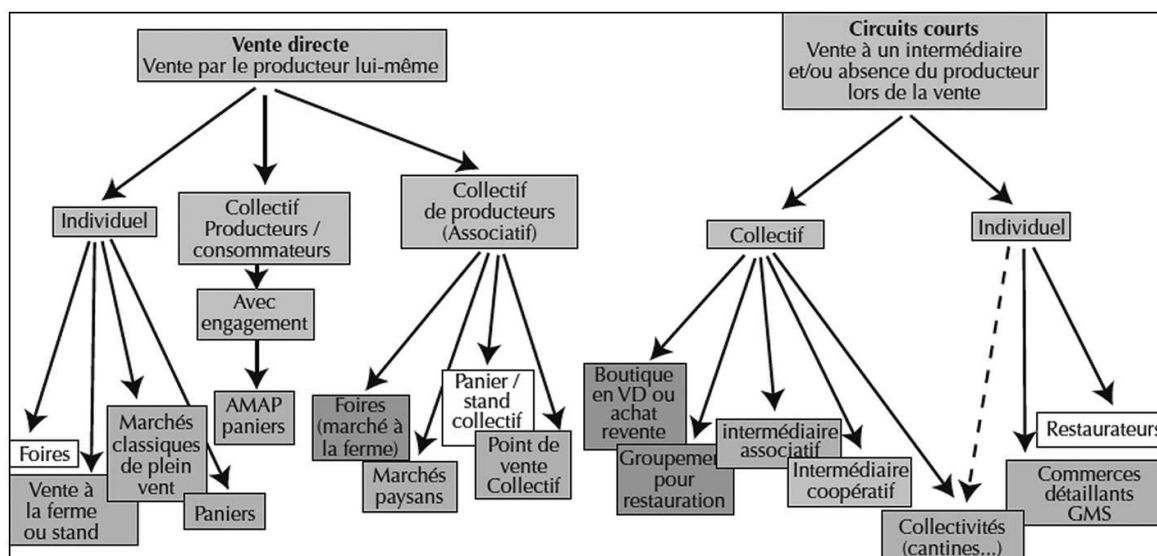


Figure 1 : Diversité des circuits courts de commercialisation existants.
Source : INRA/Les Cahiers de l'Observatoire CROC, 2007

L'ensemble des données agricoles sont issues de la base de données Agreste, réalisée par le Ministère de l'Agriculture en 2010.

Cette dynamique de circuit court ne peut s'inscrire que dans un territoire bien spécifique, qui est, dans le cadre de ce stage, celui du Sud Vienne, incluant le Pays des 6 Vallées, Grand Poitiers et le Pays Civraisien. Bien que les circuits courts répondent aujourd'hui à une véritable demande sociétale, leur importance économique reste à préciser, qui plus est dans un département où les terres agricoles occupent plus de 70% du territoire. Pourtant, en Vienne, seuls 10% des producteurs commercialisent en circuit court, alors qu'en France, cela concerne 18% des exploitations (Grand Poitiers, 2012). Généralement, les producteurs les plus engagés dans cette démarche sont les maraîchers et les apiculteurs (Agreste Primeur, 2012). Le circuit court concerne également des exploitations plus petites et pratiquant davantage l'agriculture biologique. En Vienne, le climat doux et humide ainsi que le relief de plaine ont contribué au développement de grandes zones de polyculture (céréales, oléo-protéagineux) et d'élevage (principalement destiné à la production de viande). La Vienne est notamment le 2^{ème} département en production de lait de chèvre, le 3^{ème} en production de viande caprine et le 6^{ème} en surface de céréales et d'oléa-protéagineux (Département de la Vienne, 2016). La production légumière ne représente quant à elle que 0,5% de la SAU. Le dynamisme de certaines filières de productions se traduit par les labels officiels de qualité comme l'IGP melon du Haut-Poitou, le fromage de chèvre « Chabichou du Poitou », l'IGP agneau du Poitou-Charentes, Label Rouge agneau Diamandin ou bien l'AOC Vin du Haut Poitou et Vin du Saumurois.

L'ensemble de ces cultures imposent l'arrivée sur le territoire de structures agricoles comme des coopératives, des abattoirs ou bien des ateliers de transformation. En revanche, une disparition progressive des lieux de transformation sur le département est à prendre en compte, notamment des laiteries et des abattoirs. Les ateliers de transformation de produits agricoles sont des structures permettant d'assurer la transformation de produits alimentaires (de viande en charcuterie, de légumes en jus...). Ils permettent d'augmenter la valeur ajoutée des produits, mais également de maintenir des filières sur le territoire (Lannion Trégor, 2014). Ces ateliers sont souvent portés par des projets collectifs, rassemblant des agriculteurs qui mutualisent leurs moyens pour disposer des équipements nécessaires à la transformation de leurs produits afin d'en assurer la commercialisation via les circuits courts alimentaires. Le dernier axe du Plan Barnier propose notamment d'informer les producteurs sur l'intérêt de ces outils collectifs (points de vente collectifs et ateliers de transformation collectifs) afin de mieux organiser les circuits courts. Cependant, il peut aussi s'agir d'ateliers individuels dans les

exploitations ou bien d'ateliers proposés par des entreprises agroalimentaires qui offrent leurs services aux agriculteurs (Lannion Trégor, 2014). Ces outils permettent de soutenir l'activité agricole et participent à la relocalisation de l'activité économique sur le territoire. En contribuant à la réalisation de ce type de projet, l'enjeu est double : il s'agit à la fois de soutenir l'agriculture locale et de dynamiser le tissu économique.

Face à ce constat et au manque actuel de ce type de structures sur le territoire, le lycée agricole de Venours, situé à Rouillé a proposé, en 2017, de créer un atelier de transformation et/ou un espace de vente de produits locaux dans les bâtiments du lycée. Le lycée envisage ainsi de créer une activité de transformation des productions issues de sa propre exploitation pour la fabrication de produits laitiers et apicoles. L'idée première est celle de consommer les produits transformés en interne au sein du service de restauration scolaire et de commercialiser une autre partie en vente directe. Pour soutenir ce projet, un comité de pilotage a été créé. Il est composé de membres de l'EPL et du CFPPA de Venours, du Syndicat Mixte du Pays des 6 Vallées, de la Chambre d'Agriculture de la Vienne, de Vienne Agrobio, du CIVAM Seuil du Poitou, du SIVOS du Pays Mélusin, de Grand Poitiers, d'Eaux de Vienne et des communautés de communes du Civraisien, du Mellois et de Vienne et Gartempe. Le comité de pilotage apporte une vision globale sur le projet, est concerté à chaque prise de décisions et permet de véritablement ancrer l'étude sur le territoire. Ce sont notamment les réflexions du comité de pilotage qui ont permis au projet de se développer : le lycée de Venours a en effet émis le souhait de mettre cet outil de transformation à disposition des agriculteurs locaux. Il semble alors important d'étendre la réflexion à la création d'un atelier de transformation plus polyvalent et répondant à des besoins des producteurs locaux : transformation de produits carnés, légumerie... et s'intégrant dans un projet territorial.

Dans une volonté de réaliser une véritable étude de territoire, le lycée de Venours s'est associé au Syndicat Mixte du Pays des 6 Vallées pour mener ce projet. Grâce au cofinancement du programme européen LEADER Prox6Vallées, le Pays des 6 Vallées peut ainsi soutenir ce projet. Ce programme vise notamment à soutenir le développement d'une économie de proximité et de l'approvisionnement local dans la restauration hors domicile. L'objectif est de structurer un système alimentaire plus durable sur le territoire et en lien avec les territoires voisins.

Ce stage se réalise dans le cadre de la 4^{ème} année de la formation ingénieur dispensée par l'école Polytech Tours en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement. Le Syndicat Mixte du Pays des 6 Vallées, dont la chargée de mission pour le programme LEADER est Madame Frouin, a sollicité un groupe de quatre stagiaires de Polytech Tours afin de mener une phase préalable au projet de l'atelier de transformation du lycée de Venours pour répondre à la question suivante : **comment la création d'un atelier de transformation peut-elle contribuer au développement de l'identité territoriale des communes rurales du Pays des 6 Vallées ?** L'objectif premier de ce stage est donc de vérifier le potentiel et la faisabilité de la création d'un atelier de transformation, en mobilisant l'ensemble des acteurs du projet. En tant que stagiaires, notre mission dans le cadre de ce projet, implique, d'une part, la réalisation d'un diagnostic de l'offre existante en produits locaux et du potentiel de développement de la production. D'autre part, notre rôle est également de réaliser un état des lieux des besoins de la restauration collective publique et privée et des commerces alimentaires. Par ailleurs, il est important de noter qu'outre le fait de déterminer la faisabilité de l'atelier de transformation, notre objectif est aussi d'identifier les éléments nécessaires à la structuration de cette filière sur le territoire.

Le rapport abordera, dans un premier temps, la méthodologie mise en œuvre pour mener ces enquêtes et l'articulation avec les volontés du comité de pilotage qui supervise le projet et son avancement. Par la suite, les résultats des enquêtes auprès des producteurs et de la restauration collective et des commerces seront détaillés et analysés avant de formuler des propositions pour assurer la structuration de la filière circuit court.

PRESENTATION DE LA STRUCTURE D'ACCUEIL : LE PAYS DES 6 VALLEES

Le Syndicat Mixte du Pays des 6 Vallées, situé à Lusignan (86), est une structure de coopération intercommunale créée sous forme associative en 1997 et qui s'est transformée en Syndicat Mixte suite aux arrêtés préfectoraux de 2004 et 2005. Le syndicat mixte s'articule en plusieurs unités :

- Un comité syndical de 20 membres élus qui gère les activités du Syndicat
- Un bureau de 5 membres chargés de mettre en application les décisions du comité syndical
- Des commissions de travail pour faire des propositions au comité syndical
- Une équipe administrative et technique au sein de laquelle nous réalisons notre stage (annexe 1)
- Un groupe d'actions locales (GAL)

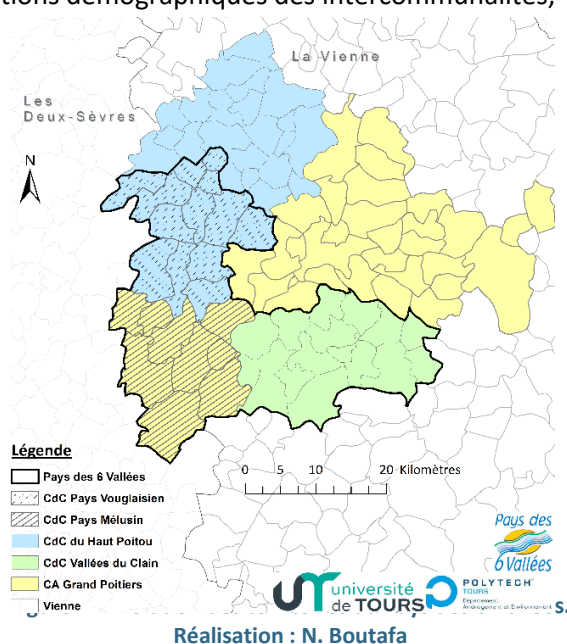
Les missions du Syndicat Mixte du Pays des 6 Vallées s'organisent autour de :

- La mobilisation, la coordination et l'animation des acteurs privés et publics du territoire
- La contractualisation dans le cadre des principales politiques qui concourent au développement durable du territoire
- L'ingénierie financière et territoriale

Dans le cadre de ces différentes missions, le syndicat s'implique dans les domaines de la culture, du sport, de l'environnement, de l'ingénierie de projet et du développement économique et durable *via* le contrat régional du Développement Durable et le programme LEADER Prox6vallées 2014-2020.

Le programme LEADER est un programme européen qui vise à accompagner financièrement les projets innovants de développement durable. Il est destiné aux territoires ruraux, porteurs d'une Stratégie Locale de Développement (SLD). Le programme LEADER, grâce aux subventions du FEADER, peut donc être un élément important dans la concrétisation de projets de territoire visant à développer la filière circuit court. Pour la période 2014-2020, une enveloppe de 1 633 000 € de fonds européen FEADER a été dédiée au Pays des 6 Vallées. Notre stage s'inscrit donc dans cette dynamique du programme LEADER 2014-2020.

Actuellement, le Pays des 6 Vallées couvre 38 communes réparties sur trois communautés de communes et compte environ 53 000 habitants. Suite à l'entrée en vigueur de la loi NOTRe le 1er janvier 2017, la délimitation territoriale à l'échelle du département de la Vienne est en profonde mutation (figure 2). Pour s'adapter aux nouvelles conditions démographiques des intercommunalités, le département a subi quelques transformations telles que des regroupements de communautés de communes entre elles ou bien l'inclusion de certaines communes dans des communautés d'agglomération. Les limites du Pays des 6 Vallées se voient donc bouleversées avec la création de la communauté de communes du Haut Poitou et le développement de la communauté urbaine de Grand Poitiers. Dans l'attente d'une dissolution, les limites du Pays des 6 Vallées sont conservées jusqu'au 31 décembre 2018. Aussi, le personnel et les missions du Pays des 6 Vallées seraient transférés à Grand Poitiers tout en conservant des services sur les communautés de communes du Haut Poitou et des Vallées du Clain. Ainsi, par le biais de ce stage, il nous a été donné l'occasion d'appréhender la situation territoriale complexe pour s'imprégner du périmètre d'étude.



Réalisation : N. Boutafa

PARTIE 1 : UNE DYNAMIQUE DE CIRCUIT COURT EN PLEIN ESSOR

1. INITIATIVES EN COURS SUR LE TERRITOIRE

En guise d'alternative au système alimentaire conventionnel, les territoires français intègrent progressivement la thématique des circuits courts dans leurs politiques et leurs actions territoriales. En Vienne, le PLUi de Grand Poitiers annonce, par exemple, son objectif de « *développer l'agriculture locale, en circuit court et biologique* » (Terres en villes, 2015). Bien que les terres agricoles couvrent aujourd'hui 70% de la surface du département, l'agriculture ne confère pas à la Vienne une identité territoriale forte. C'est notamment pour contrer cela que, depuis les années 2010, une accélération de la prise en compte de la question alimentaire dans la Vienne est constatée. L'essor de ces initiatives souligne un intérêt croissant des acteurs du territoire pour cette thématique, bien que ces derniers s'engagent davantage en fonction d'opportunités et d'initiatives claires plutôt qu'autour d'une politique organisée et concertée (Terres en villes, 2015). Pourtant, il semble qu'une conviction est partagée par tous : il s'agit de celle d'aller plus loin qu'une « *simple* » politique de circuits courts afin de construire une véritable politique alimentaire locale (Coordination des Conseils de développement de la Vienne, 2012).

Faisant écho à cette volonté, des démarches territoriales investissent la Vienne et la problématique des circuits courts est aujourd'hui portée par plusieurs acteurs comme la communauté urbaine de Grand Poitiers à travers le **Projet Alimentaire Territorial (PAT)**. La loi d'Avenir pour l'Alimentation, l'Agriculture et la Forêt du 13 octobre 2014 (Article 39) définit ainsi les projets alimentaires territoriaux : « *Les projets alimentaires territoriaux sont élaborés de manière concertée à l'initiative de l'ensemble des acteurs d'un territoire. Ils s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole locale et du besoin alimentaire exprimé au niveau d'un bassin de vie ou de consommation, aussi bien en termes de consommation individuelle que de restauration collective* ». La récente fusion de Grand Poitiers avec quatre EPCI en 2017, dont de nombreuses communes rurales, fut une réelle opportunité pour questionner l'articulation des projets urbains/ruraux et d'y associer le PAT (DRAAF Nouvelle-Aquitaine, 2016). Ainsi, ce programme tente de répondre progressivement aux enjeux d'ancrage territorial de l'alimentation en favorisant les liens entre les communes rurales de production agricole et les villes, territoires de consommation. Bien que le PAT soit toujours en cours de réflexion, il présente une véritable opportunité pour réaliser un projet alimentaire coordonné, avec des initiatives transversales et multidimensionnelles.

A l'échelle du département, un outil innovant de mise en relation de producteurs et d'acheteurs publics a été mis en place à l'initiative du Département et de la Chambre d'Agriculture : **Agrilocal 86**. Officielle depuis 2017, cette plateforme gratuite permet d'accéder à la commande publique pour l'approvisionnement de proximité. Le principe est simple : l'acheteur émet une commande, Agrilocal 86 identifie les producteurs proposant le produit recherché, chaque producteur saisit sa proposition et l'acheteur n'a plus qu'à étudier les offres et faire son choix avant de valider la commande. Le producteur livre ensuite directement l'acheteur par ses propres moyens. Les principaux acheteurs inscrits sur Agrilocal 86 sont les 30 collèges de la Vienne dont la gestion est assurée par le Département, des communes assurant la gestion en régie directe de leur cantine scolaire et quelques EHPAD.

Des dynamiques de circuits courts sont également en cours en Sud Vienne notamment dans l'ancienne communauté de communes du Montmorillonnais (nouvellement communauté de communes Vienne et Gartempe) avec l'association « **Mont'Plateau, j'me régale local !** ». L'objectif de l'association est d'accroître la part de produits locaux dans les restaurants collectifs du secteur de Montmorillon. Il s'agit d'une structure qui permet de fédérer les établissements scolaires et les producteurs afin d'accroître la part de produits alimentaires de proximité dans les cantines et ainsi de

répondre aux axes du Programme National pour l'Alimentation. Aujourd'hui, 20 producteurs et 14 acheteurs participent au bon fonctionnement de Mont'Plateau et à sa logique de contractualisation sur le long terme, au bénéfice de chacun.

Au-delà des frontières de la Vienne, l'ancien Syndicat Mixte du **Pays Mellois**, situé au Sud du département des Deux-Sèvres, s'est également investi dans la thématique des circuits courts pour faire émerger divers projets. Le Pays Mellois a notamment lancé le dispositif « Mangeons Mellois » à partir de 2015 en lien direct avec leur volonté initiale d'inclure les produits du territoire dans la restauration collective scolaire. Il s'agit de mettre en relation les cantines scolaires des écoles maternelles et primaires du Pays avec les 30 producteurs intégrant le dispositif (annexe 2). Ce projet a été élaboré en 2009 et comprend actuellement 28 cantines scolaires, ce qui représente plus de 2500 repas par jour.

2. LES ATELIERS DE TRANSFORMATION : DES OUTILS STRUCTURANT DU CIRCUIT COURT

L'engouement des consommateurs pour les produits « locaux » peut conduire au développement de nouvelles activités pour les producteurs, telles que la commercialisation de leurs produits en circuits courts. Néanmoins, la vente de produits bruts en circuit court peut rapidement atteindre ses limites, notamment à cause de leur faible durée de conservation. Alors, pour le producteur, il devient intéressant de transformer ces produits afin d'allonger leur durée de conservation mais aussi de répondre à une demande du consommateur, particulièrement avide de produits transformés (conserves, fromages, jus...). Si un producteur souhaite transformer sa production, les possibilités sont nombreuses (tableau 1). Par ailleurs, la transformation nécessite un investissement global qui intègre également les volets « production » et « commercialisation ». En effet, pour le producteur, s'inscrire dans une filière différenciée est parfois lié à une adaptation de ses pratiques agricoles : sélection du bétail en fonction des qualités du lait ou des légumes en fonction des saveurs et non plus du calibre.

Tableau 1 : Principales formes de transformation des productions primaires. Tiré et adapté de Winandy *et al.*, 2015

Viande	Découpe, préparation, salage, charcuterie, conditionnement sous-vide...
Lait	Yaourt, fromage, beurre, crème, glace...
Fruits	Confiture, jus...
Légumes	Soupe, conserve...
Céréales	Farine, pâte, malterie...
Pommes de terre	Fécule, frite, chips, préparation...
Miel	Gelée, pain d'épices, produit de la ruche...

Dans le cadre de cette étude, les équipements relatifs à l'abattage et à la transformation alimentaire ont été recensés dans les départements de la Vienne et des Deux-Sèvres. La proximité géographique du Lycée de Venours avec les Deux-Sèvres rend évidente la prise en compte de ce département dans notre étude. De même, la réalisation éventuelle d'un atelier de transformation ne peut se faire qu'après avoir étudié la localisation et l'organisation de structures similaires sur le territoire. Deux cartes de recensement des ateliers de transformation collectifs et des abattoirs sont donc annexe 3 et annexe 4. Elles révèlent la proximité évidente de l'abattoir Mélusin avec le Lycée de Venours (moins de 5 kilomètres), une proximité qui peut s'avérer être un atout pour ce projet. Dans la mesure où l'abattoir réalise de l'abattage à façon et qu'il ne connaît pas de restriction d'approvisionnement, le futur atelier de Venours pourrait faire appel à ses services (Mme Auburtin, directrice des abattoirs Mélusins, comm.pers.) si un besoin est identifié.

Au sujet des ateliers de transformation de la Vienne et des Deux-Sèvres, on note une concentration de ces derniers en périphérie de ces deux départements bien qu'aucun atelier n'est présent actuellement dans le Pays des 6 Vallées. En revanche, deux ateliers de transformation viande sont localisés aux frontières du Pays mais proposent des prestations jugées trop onéreuses par les

producteurs du territoire, ou bien uniquement relatives à un type de viande. Par ailleurs, quatre projets de légumeries sont en réflexion près de Poitiers. Ces projets sont portés respectivement par : Vienne et Moulière Solidarité, le CROUS et le CHU de Poitiers, les lycées de Poitiers et la communauté de communes du Haut-Poitou. Ces quatre projets de légumeries impliquent les établissements de la restauration collective et seront donc à prendre en compte dans l'analyse des résultats de cette étude.

La spécificité du projet d'atelier de transformation réside dans le fait qu'il s'inscrit dans le cadre du fonctionnement d'un lycée agricole. De ce fait, une dimension pédagogique peut également être apportée à ce projet. Ainsi, afin de mieux comprendre les dynamiques que cela implique, nous avons visité deux ateliers de transformation collectifs, appartenant à deux lycées agricoles : le lycée des Vaseix représenté par Mme Enjalbert (directrice de l'atelier), situé à Verneuil sur Vienne, près de Limoges, et le lycée des Sicaudières, représenté par Mme Provost (directrice de l'atelier), situé à Bressuire. Ces deux ateliers de transformation possèdent la particularité d'être divisés en deux parties distinctes : une partie à vocation "pédagogique", utilisée par les étudiants en BTS dans ces lycées et une partie avec une visée davantage "économique" (tableau 2).

Tableau 2 : Comparaison du fonctionnement des ateliers de transformation des Vaseix et des Sicaudières

	Sicaudières	Vaseix
Nom de l'atelier	Centre technique de transformation agroalimentaire	CIBIAL (Centre d'Innovation pour les Biotechnologies et l'Industrie Agroalimentaire en Limousin)
Produits transformés	Viande uniquement : porc, boeuf, lapin, volaille, agneau, cerf, canard pour tout type de transformation	Viande : porc, boeuf, ovins ; pâtisserie : biscuits secs ; légumerie : soupe, compote, confiture
Surface de l'atelier (agrément CE)	450 m ²	400 m ²
Volumes de produits restitués par an	Viande : 18 tonnes	Boulangerie : 4,2 tonnes Bovins : 4,2 tonnes Volaille : 250 kg Produits pasteurisés/stérilisés : 7,5 tonnes
Point de vente sur site	Oui. Ouvert le mercredi AM, vendredi AM et samedi matin	Oui. Ouvert tous les AM du mardi au vendredi et le samedi matin
Agrément	CE et bio	CE et bio
Fonctionnement de l'atelier pour les producteurs	Prestation à façon et/ou formation (le producteur peut accompagner le technicien dans la transformation)	Location et/ou accompagnement (le technicien peut accompagner le producteur dans la transformation)
Bilan financier annuel (2017)	-3000€	-36000€

Bien que les productions traitées par ces ateliers soient de natures différentes, la spécificité de ces derniers réside dans le fait qu'ils répondent, dans un premier temps, à une dimension pédagogique forte. Cette particularité fait d'ailleurs partie des trois missions que doit remplir un atelier de transformation associé à un CFPPA : être un support pédagogique, proposer de la prestation à façon et/ou de la location et enfin fournir une production propre en lien avec l'exploitation du lycée agricole pour être en équilibre financier (Mme Enjalbert, comm. pers.). Dans le cadre du projet du lycée de Venours, ces trois conditions devront être respectées pour concorder avec ces exigences.

Ainsi, cette première phase de recensement et de compréhension des dynamiques relatives aux circuits courts et aux ateliers collectifs de transformation a permis de légitimer le projet du lycée de Venours ainsi que d'évaluer les éventuels manques en atelier de transformation sur le territoire. Aussi la conclusion demeure que la Vienne ne comprend que peu d'ateliers collectifs, bien que des dynamiques de circuit court se développent progressivement dans le département, notamment avec des initiatives intégrant la restauration collective. Pour la suite de cette étude, l'objectif est, dans un premier temps, de présenter les cibles de l'étude ainsi que les territoires impliqués puis, dans un second temps, de présenter les méthodes de recueillement et d'analyse des données.

PARTIE 2 : CIBLES ET PERIMETRE D'ETUDE

Le projet du lycée agricole de Venours, visant à mettre un outil à disposition des producteurs du territoire, s'inscrit dans un travail territorial en faveur du développement des circuits courts de proximité. Il s'agit donc de comprendre l'ensemble des dynamiques agissant en leur faveur et de cibler le recueil des informations en fonction des interactions susceptibles d'alimenter le projet de Venours. Ainsi, le choix du type d'outil à mettre en place découle à la fois d'une analyse des besoins des producteurs et d'un état des lieux de l'offre en produits locaux sur le territoire. L'offre représente les denrées alimentaires produites par les agriculteurs sur le territoire d'étude. Aussi, une meilleure connaissance des types de productions retrouvées sur le territoire permettra d'orienter le projet vers un outil pouvant être **utilisé par une majorité de producteurs volontaires**.

En parallèle, une étude sur la demande en produits alimentaires locaux doit être envisagée pour identifier les produits susceptibles d'être consommés sur le territoire. En effet, l'identification de ces denrées et de leur potentiel de consommation sur le territoire sont à prendre en compte pour orienter le projet vers **un outil économiquement viable**.

Ainsi, la mise en relation entre l'offre et la demande permettra de proposer un projet cohérent vis-à-vis des besoins du territoire ou du moins, d'identifier les leviers d'actions disponibles pour répondre à un objectif de mise en place de circuit court.

1. LES PRODUCTEURS CIBLES : ENTRE PAYS DES 6 VALLEES ET ZONES DE CAPTAGE

Pour évaluer l'offre en produits locaux sur le territoire, un périmètre d'étude a donc été défini en collaboration avec le comité de pilotage du projet. Ce périmètre s'étend initialement sur un rayon de 40 km autour du lycée agricole de Venours. Dans la mesure où il n'existe pas de distance officielle définissant le circuit de proximité, cette distance nous a paru acceptable pour qu'un producteur se rende à un atelier de transformation. La validation de cette distance par le comité de pilotage nous a également conforté dans ce choix. Néanmoins, ce rayon s'étend en grande partie sur le département des Deux-Sèvres, or, cette partie n'a pas été prise en compte pour cette étude car, actuellement, ce département met en place ses propres dynamiques de circuits courts, comme le montre le dispositif "Mangeons Mellois" détaillé précédemment. Le but de cette étude n'est pas de concurrencer les dispositifs déjà existants mais bien de proposer une complémentarité des projets sur le territoire. Ainsi, un contact a été établi avec les responsables de ce dispositif du Pays Mellois afin d'échanger sur les spécificités de ce dernier.

Au sein de ce rayon de 40 km, hors Deux-Sèvres donc, nous avons choisi de prendre en compte uniquement les producteurs présents sur le Pays des 6 Vallées pratiquant la vente en circuit court. L'hypothèse selon laquelle les producteurs pratiquant déjà la vente en circuit court seraient susceptibles d'être davantage intéressés par un projet de territoire a été retenue pour établir une sélection au sein des producteurs du Pays des 6 Vallées.

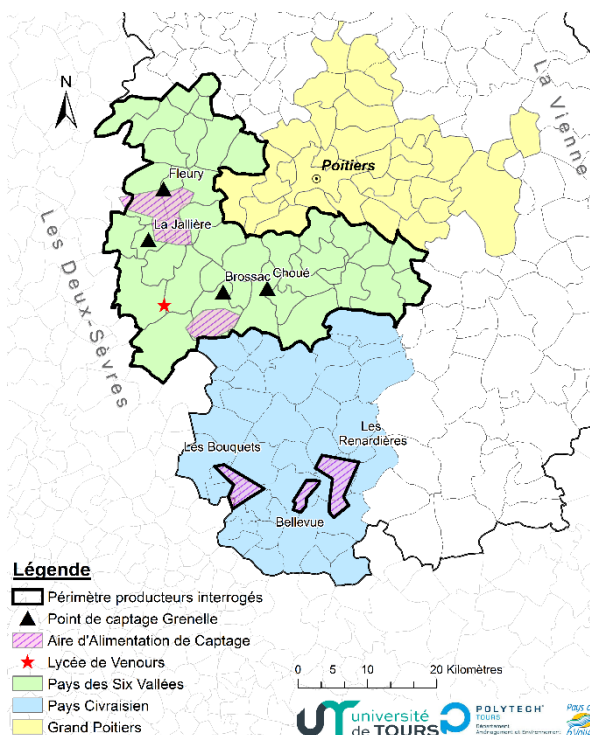


Figure 3 : Localisation géographique des producteurs ciblés.
Réalisation : N. Boutafa

En outre, les producteurs présents sur les Aires d’Alimentation de Captage (AAC) de Fleury, La Jallière, Choué-Brossac, Bellevue, les Bouquets et les Renardières ont été sélectionnés (figure 3). La présence des organismes Eaux de Vienne et Grand Poitiers dans le comité de pilotage nous a incité à nous focaliser sur ces zones sensibles. En effet, le choix d’intégrer ces zones de captage à l’étude est motivé par deux enjeux : d’une part, les problématiques de qualité de l’eau auxquelles sont soumis actuellement les captages étudiés, et d’autre part, l’évaluation du potentiel de développement des productions en circuits court et les besoins d’accompagnement à mettre en place sur ces zones. En effet, ces zones de captage sont soumises au contrat Re-sources qui a pour objectif la reconquête et la protection durable de la qualité de l’eau destinée à la consommation humaine (Eaux de Vienne, s.d.). Les analyses actuelles démontrent une dégradation de la qualité de l’eau sur ces zones de captage. Le maintien de l’élevage sur ces territoires représente une des solutions envisagées pour atteindre l’objectif fixé puisque l’élevage implique la présence de prairies permanentes. Ces prairies participent à la préservation de la qualité de l’eau en limitant les pressions en intrants sur les milieux aquatiques, en interceptant les écoulements de surface ainsi qu’en stockant l’azote dans le sol (Jannot, 2007). Les démarches de vente en circuit court sur ces zones sensibles favorisent le maintien de l’élevage et peuvent permettre une meilleure valorisation de la production. La valorisation engendrée par la vente

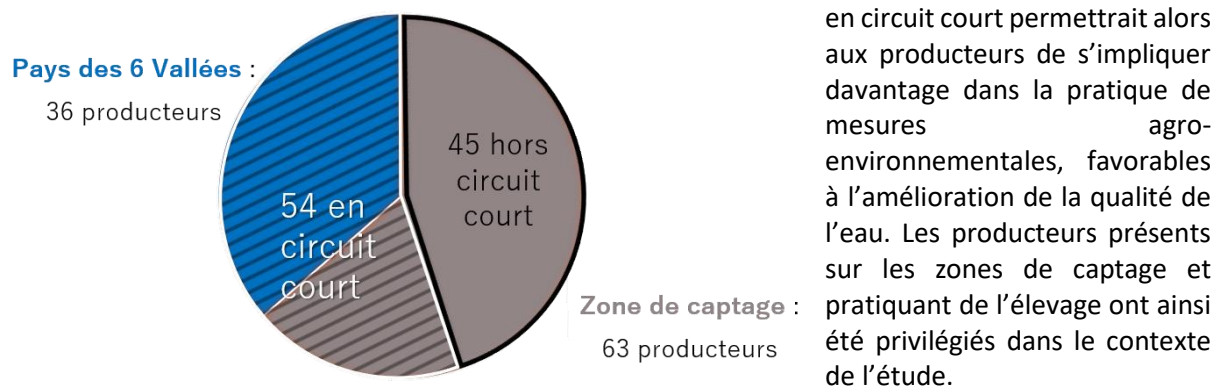


Figure 4 : Caractéristiques des agriculteurs ciblés

Au total, ce sont 99 producteurs, dont 36 du Pays des 6 Vallées et 63 des zones de captage, qui ont été contactés. En termes de circuits courts, 54 commercialisent en circuits courts contre 45 en circuits longs via des coopératives, des négoce ou des grossistes (figure 4).

2. LA RESTAURATION HORS DOMICILE : UN PANEL DE CONSOMMATEURS

En parallèle de l’évaluation de l’offre, une étude sur la demande en produits alimentaires locaux est également menée sur le territoire. Pour cela, les structures locales dont les volumes alimentaires consommés sont les plus importants sur le territoire ont été sélectionnées. En effet, ces structures à proximité du lycée de Venours représentent un potentiel de consommation suffisant pour pouvoir faire fonctionner un outil de territoire. Ainsi, la zone d’étude de la demande englobe le Pays des 6 Vallées, le Pays Civraisien et s’étend jusqu’à Poitiers, où la concentration de commerces et le potentiel de consommation sont plus importants (figure 5).

En ce qui concerne les acteurs de la demande, le choix s’est tout d’abord orienté vers les établissements de restauration hors domicile. En effet, bien que le budget des

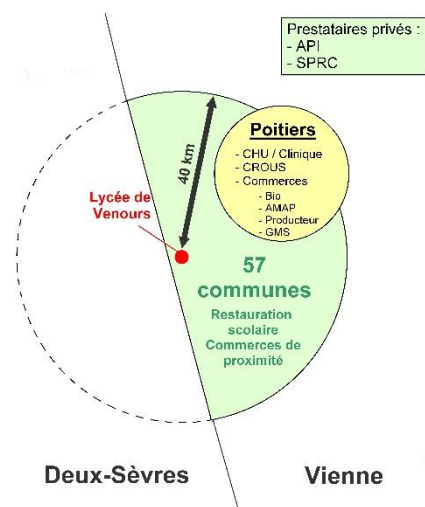


Figure 5 : Localisation des établissements de la demande

ménages consacré à l'alimentation se réduit d'années en années, en passant de 35% de leurs dépenses de consommation en 1960 à 20% en 2014 (INSEE, 2015), la restauration hors domicile affiche quant à elle une progression de 1,8% en 2017, soit la meilleure progression depuis 2011 (NPD Group, 2018). En France, la réglementation distingue, au sein de la restauration hors domicile, la restauration commerciale (cafétérias, restauration rapide ou en libre-service) et la restauration collective.

2.1. LA RESTAURATION COLLECTIVE

La restauration collective se différencie de la restauration commerciale de par son caractère social. En effet, la restauration collective vise à produire un repas aux convives d'une collectivité déterminée (jeunes, patients, salariés...) à un prix modéré (Nouvelle Aquitaine, s.d.). Il existe deux modes de gestion : d'une part, la gestion directe dans le cas où les repas sont élaborés par la collectivité ou l'établissement, et, d'autre part, la gestion concédée qui implique que l'élaboration des repas soit déléguée à un prestataire. D'ailleurs, d'après une récente étude menée par l'AFIPAR, en 2018, le marché de la restauration collective en gestion directe pour des produits non surgelés représente 42 millions d'euros, soit 4% de la demande potentielle en circuits courts en Nouvelle Aquitaine. La restauration collective en gestion concédée représente, quant à elle, 2% de la demande. Bien que cette part de marché reste réduite, l'étude du marché de la restauration collective constitue un levier d'action majeur dans le cadre d'une action politique volontariste dans ce domaine. Il se trouve que la restauration collective, notamment scolaire, a une visée éducative et permet le développement d'actions pour la santé par l'alimentation des jeunes générations.

Dans un premier temps, notre étude s'est donc portée sur les deux grandes catégories de restauration collective existantes : scolaire et médico-sociale.

En ce qui concerne la **restauration scolaire**, l'enquête a été conduite auprès d'établissements publics primaires, secondaires et supérieurs. L'ensemble des établissements scolaires primaires du périmètre des 40 km autour du lycée de Venours ont été contactés, représentant 57 communes. Une attention particulière a été portée sur les services de restauration des établissements scolaires primaires car ces derniers sont au plus proche du territoire et sont gérés par des collectivités territoriales. Ces collectivités disposent de plus de leviers d'actions sur l'approvisionnement en produits alimentaires locaux, d'autant plus qu'une majorité des services de restauration scolaires du territoire adopte un mode de fonctionnement en régie directe, ce qui indique une plus grande souplesse dans l'approvisionnement alimentaire que des organismes en gestion concédée. Cependant, afin de prendre en considération les structures opérant en gestion concédée et d'envisager des solutions d'approvisionnement en produits locaux pour ces établissements, deux prestataires privés de restauration collective agissant sur le territoire ont été intégrés à l'étude : il s'agit d'API Restauration et de la Société Poitevine de Restauration Collective (SPRC).

Pour les établissements secondaires, six collèges publics du périmètre d'étude, c'est-à-dire ceux de Civray, Couhé, Latillé, Lusignan, François Rabelais à Poitiers et Vivonne, représentatifs des volumes de denrées consommées par les 30 collèges du département de la Vienne, ont été enquêtés. Les données sur les collèges ont été récupérées à travers le Pôle Gestion de la Direction de l'Éducation et des Bâtiments du Département de la Vienne, en charge de la gestion des collèges. Quatre lycées ont aussi été intégrés à l'enquête : Bois d'Amour à Poitiers, Victor Hugo à Poitiers, André-Thieuret à Civray et Xavier Bernard à Rouillé (Venours). Ces derniers gèrent leur restauration en régie directe et deux d'entre eux sont agréés « cuisine centrale ». Enfin, le service de restauration universitaire du CROUS de Poitiers a également été contacté.

Par ailleurs, la restauration collective en **milieu hospitalier** a également été ciblée de par le nombre élevé de repas servis par jour. La compréhension de leur fonctionnement interne était nécessaire pour identifier les éventuelles marges de manœuvre qu'ont ces structures pour augmenter la part de produits locaux dans leurs menus. Ainsi, le CHU de Poitiers, la polyclinique de Poitiers et la clinique du Fief de Grimoire ont été intégrés à l'étude.

2.2. LA RESTAURATION COMMERCIALE

Dans un second temps, l'étude s'est développée afin d'intégrer la restauration commerciale qui représente la deuxième composante de la restauration hors domicile. Celle-ci se distingue de la restauration collective par le fait qu'il s'agit d'une structure à but lucratif. Si la première est à caractère social, la deuxième s'adresse à toute clientèle. Ainsi, un panel de restaurants, répartis entre le Pays des 6 Vallées et la ville de Poitiers, a été établi de manière à être représentatif de l'offre en termes de restauration commerciale sur le périmètre d'étude. 18 restaurants/brasseries du territoire du Pays des 6 Vallées et de Poitiers ont été pris en compte dans cette étude. D'ailleurs, parmi eux, six restaurants mettent en avant, sur leur carte, le fait de cuisiner des produits locaux.

En 2011, Céline Laisney, directrice d'AlimAvenir et experte en veille sur l'alimentation, affirmait que les français utilisent, en moyenne, 4,6 circuits de distribution pour leurs achats alimentaires. Afin d'intégrer ce paramètre dans cette étude, un panel de commerces et de structures se basant sur une commercialisation des produits en circuit conventionnel ou en circuit court a été élaboré. Pour commencer, il contient 5 grandes et moyennes surfaces du rayon des 40 km, car leur importante clientèle représente un atout pour la commercialisation et la promotion de produits locaux à une grande échelle. Il intègre également 19 commerces de proximité situés sur le Pays des 6 Vallées avec l'objectif d'identifier le potentiel que représentent ces structures dans la vente de produits alimentaires locaux à une échelle plus réduite.

Partant du constat que 83% des consommateurs français disent privilégier, au moins occasionnellement, les produits locaux et 93% des produits de saison (Prigent-Simonin, Hérault-Fournier, et Merle, 2012), quatre AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) ont été intégrées au panel car elles fournissent des produits de saison aux consommateurs en maintenant un lien direct avec le producteur. Dans cette perspective, trois magasins de producteurs ont également rejoint l'étude où seuls des produits issus de producteurs locaux alimentent le magasin. Enfin, face à l'essor de la consommation de produits biologiques ces dernières années (9 français sur 10 ont consommé bio en 2016 et 65% consomment bio au moins une fois par mois, (Agence Bio, 2016)), trois magasins proposant uniquement des produits issus de l'agriculture biologique ont été sollicités lors de cette étude. La prise en compte de ces structures vise à déterminer s'il y a des manques parmi les produits locaux qu'ils commercialisent déjà ou s'ils souhaitent étendre leur gamme de produits locaux.

2.3. UNE APPROCHE VERS LE PARTICULIER A TRAVERS LES COMITES D'ENTREPRISE

En dernier lieu, l'évaluation de la demande en provenance des particuliers a été évaluée à travers l'intégration de 6 comités d'entreprises dans notre panel. En effet, le retour de salariés de grandes entreprises locales permet d'avoir un aperçu de l'intérêt porté par la population sur leur consommation en produits alimentaires locaux. Cependant, l'étude ne s'est pas orientée de manière directe vers les particuliers car d'une part, ces derniers s'approvisionnent en produits locaux dans des structures spécialisées, d'où l'intérêt d'interroger les AMAP, les magasins bio et les magasins de producteurs sur les perspectives de développement, et d'autre part, nous avons également fait le choix de nous orienter vers des cibles démultiplicatrices que sont les enfants à travers la restauration collective scolaire. D'ailleurs, c'est au niveau de cette dernière que les collectivités ont le plus de leviers d'actions.

La définition du périmètre d'étude se veut donc être la plus pertinente possible afin de respecter le concept de circuit court de proximité. Le choix des cibles de l'enquête, quant à lui, est orienté de manière à prendre en compte tous les types de structures susceptibles d'être intéressées par le développement de circuits courts alimentaires.

1. LE QUESTIONNAIRE : UN OUTIL ADAPTE A LA DIVERSITE DES CIBLES

Maintenant que le contexte et l'objectif de l'étude ont été explicités et que les cibles de l'étude ont été définies, la méthode de recueil des informations nécessaires peut être détaillée. Les informations ont été acquises par un questionnaire que nous avons construit à destination des producteurs et des établissements de restauration identifiés précédemment. C'est un outil qui a été choisi pour cette étude car il permet à la fois de collecter des données quantitatives et d'expliquer des phénomènes plus subjectifs. Il permet donc une collecte rapide, précise et ciblée des données voulues. Le questionnaire individuel a été préféré à d'autres méthodes d'enquête comme les entretiens collectifs car il permet de recueillir des données et des avis strictement personnels et non soumis à un effet de groupe possible lors des réunions collectives. Il nous a donc permis d'interroger directement les individus de notre panel d'étude en définissant au préalable des modalités de réponses, avec des questions "fermées", ou en laissant l'enquêté libre de sa réponse, avec des questions "ouvertes". A travers l'objectif de cette enquête, qui globalement, cherche d'une part, à identifier les besoins des producteurs pour un atelier de transformation et d'autre part, à déterminer le potentiel de développement des produits locaux dans les établissements de restauration, les informations à recueillir étaient en majorité de nature qualitative. C'est pour cette raison que des questions ouvertes y ont été intégrées (Ghiglione, 1987) (Dunod *et al.*, 2007). Les questionnaires ont donc été le fil conducteur des entretiens qu'ils aient été menés en face à face, par téléphone ou bien par un logiciel de questionnaire en ligne. Les questionnaires permettent donc d'assurer une cohérence au niveau des informations acquises auprès de différents individus de notre panel.

En raison de la diversité des acteurs sondés (producteurs en circuit court, hors circuit court, établissements de restauration collective, restaurants scolaires, restaurants de santé, commerces, grandes surfaces, prestataires privés de restauration collective...), les informations recueillies grâce aux questionnaires diffèrent selon l'enquêté. La conception de ces derniers, qu'ils soient adressés à l'offre ou à la demande, a suivi trois grands objectifs :

- Dresser un portrait de territoire afin de mieux comprendre ses caractéristiques et son fonctionnement
- Comprendre les actions en cours sur le territoire en termes d'approvisionnement local
- Mesurer les marges de manœuvre possibles pour la création d'un nouvel outil sur le territoire

Puisqu'il s'agit d'agréger et de comparer les réponses, les questionnaires ont pris une forme standardisée. Ils ont été structurés en plusieurs parties, regroupant chacune un ensemble de questions classées par thématique. Deux grandes hypothèses ont conditionné l'agencement des questionnaires : tous les producteurs du panel ne commercialisent pas leurs produits en circuits courts et tous les établissements de la demande ne s'approvisionnent pas en produits locaux. Dans un souci d'éclairer les types de questions posées *via* ces questionnaires, le tableau 3, se basant sur les grandes parties des différents questionnaires, récapitule nos volontés au niveau de cette collecte d'informations.

Tableau 3 : Principales informations recueillies par partie du questionnaire

Objectif de la partie	Offre Producteurs	Demande Établissements de restauration
Dresser un profil succinct du répondant	Coordonnées, année d'installation, nombre d'associés, fonction du répondant	Coordonnées, type de structure, fonction du répondant
Visualiser l'organisation de la structure répondante	Taille, type de production, sigle de qualité, adhésion à un réseau	Nombre de repas servis par jour, coût des repas, type de gestion

Identifier l'implication de la structure dans les circuits courts	Commercialisation en circuit court, perception du circuit court, connaissance de la demande, freins et motivations	Achats de produits locaux, logistique d'achat, connaissance de l'offre, freins et motivations...
Déterminer un intérêt quelconque pour le projet de l'atelier de transformation du lycée de Venours	Intérêt pour le projet, degré d'implication, besoins spécifiques	Besoins particuliers en produits locaux

Certains membres du comité de pilotage ont examiné nos questionnaires avant diffusion. Au total, ce sont 10 questionnaires différents qui ont été élaborés afin de s'adapter aux multiples cibles de l'étude et permettant d'obtenir des informations pouvant être uniformisées par la suite. Un questionnaire à destination des producteurs a été testé, sous forme de pré test, auprès d'un individu afin de mettre à l'épreuve la forme des questions, leur ordre et vérifier la compréhension du répondant ainsi que la pertinence des modalités de réponses.

La diffusion des questionnaires a ensuite pris diverses formes suivant les cibles visées. Néanmoins, une fois les réponses acquises, chaque questionnaire était saisi dans l'outil de travail « Form » proposé par Google. Cet outil a été choisi pour sa praticité, son accessibilité auprès du grand public ainsi que pour la visualisation rapide des premiers résultats qu'il permet. De plus, ce système a facilité la diffusion, le remplissage et la validation du questionnaire qui, lorsque ce dernier a été diffusé par mail, permet une mutualisation de la base de données qui est alors remplie, soit par les enquêteurs, soit directement par la personne sondée. Cette facilité nous a donc permis d'envisager un moyen de diffusion par mail.

Toutefois, la diffusion par mail ne reste qu'un des nombreux moyens utilisés pour véhiculer le questionnaire, comme en témoigne la carte heuristique ci-dessous (figure 6) :



Figure 6 : Carte heuristique des méthodes de contact en fonction des cibles. Réalisation : L. Emel

L'administration des questionnaires s'est réalisée de différentes manières afin de satisfaire les objectifs de l'étude dans le temps imparti. Dans cette enquête, le questionnaire a été soit administré par les enquêteurs, soit auto-administré. Nous avons préférentiellement opté pour des questionnaires administrés par l'enquêteur qui s'opèrent dans une relation de face-à-face où l'enquêteur pose les questions et note les réponses (Lugen, 2015). Bien que ce mode d'enquête soit particulièrement chronophage, il permet un contrôle de la qualité des réponses reçues et réduit le risque d'incompréhension des questions. C'était aussi l'occasion pour nous d'expliquer directement nos attentes aux producteurs tout en mesurant leur intérêt, en ayant des échanges parfois plus poussés et

ainsi une compréhension mutuelle plus réelle que lors d'un simple remplissage en ligne. Pour une question de temps, nous avons sélectionné, avec les membres du Copil, les producteurs pour lesquels un entretien en face-à-face était préférable. Ces derniers nous ont conseillé d'opter pour les entretiens individuels avec les producteurs des zones de captage qui ont, d'après eux, tendance à éprouver de plus grandes réticences vis-à-vis d'études comme celle-ci. Cette réticence nous a conduit à mener une réunion d'information, en partenariat avec Eaux de Vienne et Grand Poitiers, pour les producteurs des zones de captage dites « sensibles » de Fleury et de La Jallière afin de leur expliquer l'étude, avant de prendre rendez-vous individuellement avec eux. Des entretiens face à face ont été réalisés avec l'ensemble des producteurs des six zones de captage étudiées (annexe 5).

Pour quelques cibles, nous avons également envoyé des questionnaires par mail, directement à chaque personne ciblée du panel qui se chargeait de le remplir par elle-même. Ce mode de diffusion, plus indirect, a notamment été plébiscité pour les producteurs pratiquant déjà la vente de leurs produits en circuits courts. Ce mode de diffusion a été privilégié pour ces individus après avoir fait l'hypothèse que les producteurs du Pays des 6 Vallées seraient plus enclins à répondre à ce questionnaire car ils sont déjà engagés dans des dynamiques de circuit court et donc davantage concernés par cette thématique. Nous avons également supposé qu'ils seraient plus intéressés par le projet du lycée de Venours dans lequel ils pourraient y voir davantage d'intérêt que les producteurs hors circuit court. Finalement, malgré quelques réponses par mail, nous avons dû programmer quelques entretiens dans cette zone après avoir effectué des relances téléphoniques afin d'avoir un taux de réponse satisfaisant (annexe 6).

Pour diffuser l'enquête auprès de la demande, l'approche a cette fois été décidée selon le type d'établissement. Chaque prise de contact a été pensée de manière à être adaptée à chaque spécificité des établissements contactés. On notera la particularité du recueil des données pour les collèges, pour lesquels un travail auprès du Département de la Vienne a été effectué. Celui-ci nous a conduit à nous rendre, durant deux jours, au pôle gestion de la Direction de l'Education et des Bâtiments du Département afin de récolter les données nécessaires pour l'étude et relatives aux collèges du panel et de les travailler sur place, pour des raisons de confidentialité.

En conclusion, nous avons souhaité que la multiplicité des moyens d'administration des questionnaires permette la prise en compte des spécificités de chaque structure ou producteur interrogé afin d'obtenir des réponses analysables par la suite.

2. METHODE D'ANALYSE DES DONNEES

L'élaboration des questionnaires a été réalisée en ayant à l'esprit non seulement la problématique définie pour cette étude, mais aussi le mode d'exploitation et d'analyse des réponses envisagées.

Une analyse vise les questions à la fois ouvertes et fermées *via* des tris à plats ou bien des analyses bivariées qui permettent l'étude de relation entre deux variables. Au-delà des statistiques fournies par les questions fermées, on cherche aussi à fournir une analyse davantage contextuelle des réponses. Pour les questions ouvertes, une analyse principalement textuelle sera réalisée, associée à une mise en évidence de la récurrence de certaines réponses. L'objectif est que ces réponses, souvent détaillées, nous permettent d'approcher de nouveaux angles d'analyse et d'identifier les idées fréquemment émises.

Une attention particulière a également été portée sur l'analyse des non-réponses, qui sont, en soi, des réponses. On veillera à mettre en évidence les causes de l'absence de réponse et la manière dont cela peut être interprété afin d'en tirer des conclusions permettant de pallier aux biais identifiés.

RESULTATS ET ANALYSES

PARTIE 1 : LES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION HORS DOMICILE

1. LA RESTAURATION COLLECTIVE

Les écoles maternelles et primaires

57 écoles ciblées. **Taux de participation de 35%.**

Gestion de 10 restaurants scolaires par le SIVOS du Pays Mélusin (1 100 repas) qui prévoit une délégation prochaine de l'approvisionnement

Des quantités de denrées consommées difficilement généralisables (annexe 7)

Un **approvisionnement moyen de 15%** en « local » qui tend à augmenter suite aux objectifs nationaux de **50% de produits « durables »** dans les cantines scolaires en 2022.

Les collèges

6 collèges étudiés : Civray, Couhé, Latillé, Lusignan, Rabelais (Poitiers) et Vivonne = 400 000 repas servis en 2017

- 32 tonnes de viande
- 34 tonnes de légumes
- 16 tonnes de fruits
- 86 000 yaourts

Projection : Plus de 2 millions de repas servis par an dans les 30 collèges du département

Approvisionnement en local *via* le dispositif Agrilocal 86

Objectif donné par le Département : **20% d'approvisionnement local**

Les lycées

4 lycées étudiés : Victor Hugo et Bois d'Amour à Poitiers, André Theuriot à Civray, Xavier Bernard à Rouillé

Entre 500 et 1000 repas par jour et par lycée

10% d'approvisionnement local en moyenne dans ces lycées

Objectif régional d'approvisionnement local fixé à **60% de produits provenant de circuits courts**

Les prestataires privés de restauration

SPRC et API : fonctionnent en « partenariats » avec les producteurs locaux. Objectifs de développer la part du local plutôt que d'autres critères de qualité (bio...)

Un **approvisionnement local variant de 20 à 30%**

Principaux freins :

- Les **quantités commandées trop importantes** pour un seul producteur
- La **livraison** doit être assurée par les producteurs

Les établissements de santé

2 approches :

- Repas des patients : maintenir un prix de repas convenant au plus grand nombre
- Repas du personnel : demandeurs en produits locaux

Fonctionnement par centrale d'achat mais la procédure d'entrée des producteurs dans la centrale d'achat est longue et complexe.

Remarque : Un contact a été établi avec le CROUS mais reste sans réponse pour l'instant.

2. LES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

L'étude a pris en compte un panel de différents commerces et restaurants (figure 7). Parmi les 49 structures ciblées, 32 réponses ont été obtenues. Ainsi, les commerces de proximité et les restaurants se sont montrés très réceptifs à nos visites ponctuelles tandis que nous nous sommes heurtés à la difficulté de trouver un intermédiaire physique dans le cas des AMAP.

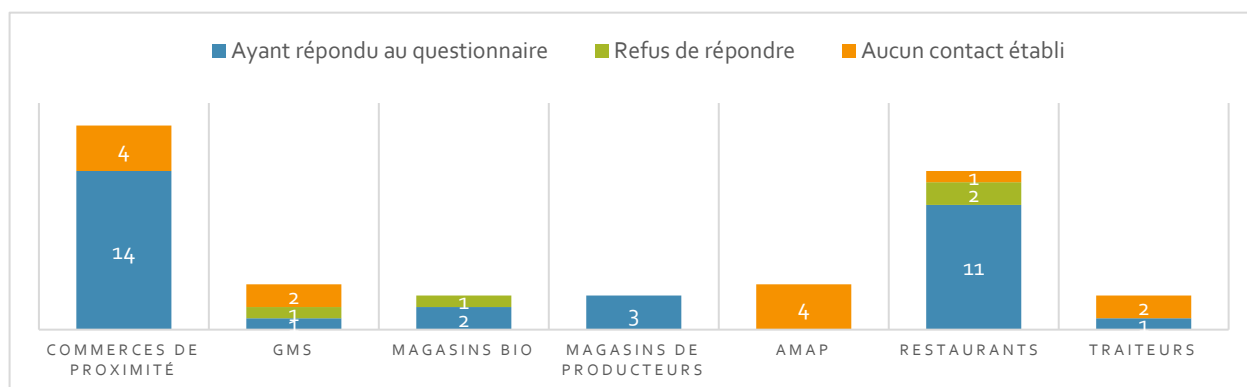


Figure 7 : Résultats obtenus suite à la diffusion du questionnaire aux établissements commerciaux

93,8% des 32 établissements sondés sont impliqués dans des démarches d'approvisionnement en produits du territoire (figure 8). Sur les 27 établissements s'approvisionnant en partie en produits locaux, 10 estiment que cette part est inférieure à 20%. Il y a donc une marge de manœuvre importante pour ces 10 commerces.

22 organismes sur 30 se projettent dans une augmentation de leurs achats de produits des départements limitrophes. Parmi eux, sont retrouvés plus de la moitié des commerces de proximité contactés et 75% des magasins bio et de producteurs interrogés. L'Intermarché de Lusignan souhaite également développer sa part de produits locaux. Enfin, 50% des restaurants souhaitent présenter dans leurs menus davantage de produits locaux à l'avenir. Aussi, malgré quelques refus, l'attrait pour les circuits courts dans ces structures s'avère être important.

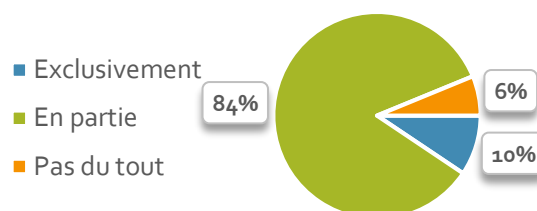


Figure 8 : Répartition des commerces interrogés selon leur degré d'approvisionnement en produits locaux (32 réponses)

52% des commerces interrogés considèrent l'offre en produits locaux comme satisfaisante. En revanche, aucun moyen permettant de localiser les producteurs susceptibles de vendre des produits transformés ou bruts dans la Vienne n'est mis à disposition des commerces. De ce fait, une méconnaissance de l'offre en produits locaux sur le territoire a ainsi été évoquée pour 45% des 29 personnes ayant répondu à cette question. Autant d'individus déclarent que l'offre en produits locaux est à améliorer (figure 9).

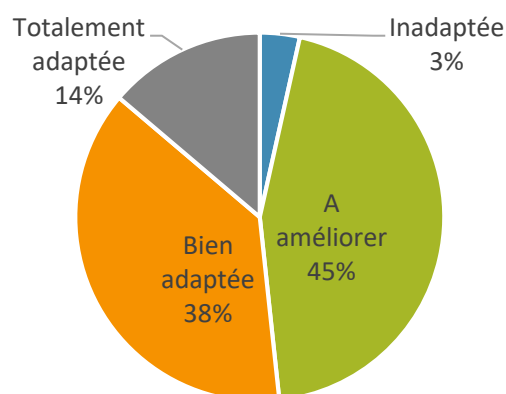


Figure 9 : Caractérisation de l'offre en produits locaux par les commerces et les restaurants (32 réponses)

En ce qui concerne la logistique, plus de 80% des sondés déclarent ne pas avoir recours à une société de transport pour l'acheminement des produits vers leurs structures. Les producteurs, dans la majorité des cas, se déplacent et livrent eux-mêmes et de manière individuelle les produits.

De plus, quelques établissements éprouvent des difficultés à s'approvisionner en certains produits localement.

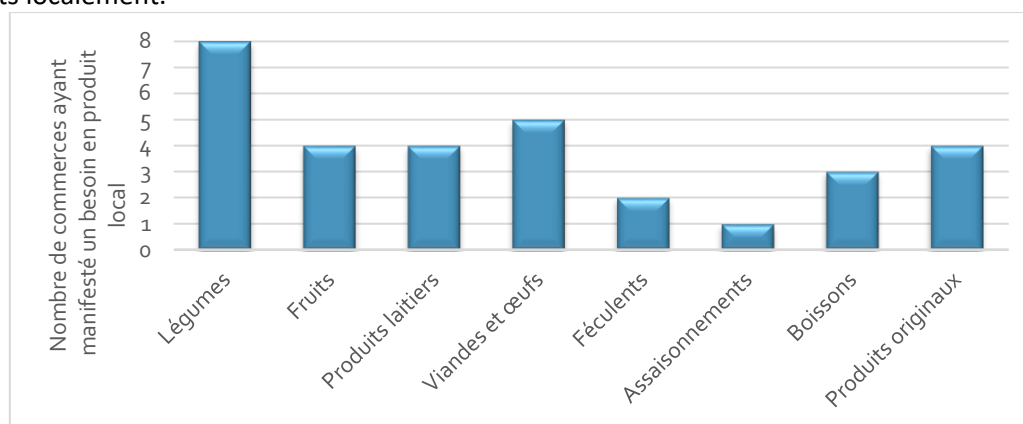


Figure 10 : Types de produits recherchés par les commerces et restaurants

Selon les résultats, le type de produits le plus recherché concerne les légumes tels que des pousses de salade type roquette, radis et petit pois (figure 10). Il y a également une demande pour les légumes et les fruits transformés ou bien en conserve ce qui renforce l'intérêt d'un projet d'atelier de transformation sur le territoire. La demande en viande de bœuf, de lapin et de volaille s'est fait ressentir tout comme celle en œufs. Concernant les produits laitiers, les établissements réclament essentiellement du beurre, du fromage et du lait en brique ainsi que de la crème en gros conditionnement. De plus, ces structures sont aussi à la recherche de produits innovants et peu ordinaires (nommés « produits originaux » sur la figure 10). Il serait donc opportun de faire correspondre les productions du futur atelier de transformation aux attentes des commerces et restaurants interrogés en informant les agriculteurs du territoire.

3. FREINS A L'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS LOCAUX DE LA RESTAURATION HORS DOMICILE

Tableau 4 : Freins identifiés auprès de la restauration hors domicile pour l'approvisionnement en produits locaux

Tous les établissements	• Offre trop aléatoire des produits locaux existants en termes de diversité et de fréquence de livraison • Commandes trop importantes pour être prises en charge par un seul producteur
Etablissements de la restauration collective	• Fonctionnement en centrales d'achats qui ne tiennent pas compte des fournisseurs locaux • Prix des produits locaux un peu trop élevé
Etablissements de la restauration commerciale	• Manque de temps pour prospecter de nouveaux producteurs et de main d'œuvre pour cuisiner les produits bruts • Méconnaissance de l'offre des producteurs sur le territoire

4. L'APPROCHE « PARTICULIERS » A TRAVERS LES COMITES D'ENTREPRISE

Parmi les 6 comités d'entreprise contactés, seul l'INRA a donné suite. 36 employés, sur la centaine de salariés que compte l'entreprise, ont ainsi répondu au questionnaire. Sur ces 36 individus ayant répondu, 31 sont intéressés par des achats groupés de produits locaux par le biais de leur entreprise. Une réelle demande est donc à noter, surtout sur les produits suivants : fruits (83,9%), fromages (71%), viande (71%) et légumes secs (51,6%). Les fréquences d'achats envisagées, quant à elles, suivent les mêmes tendances que les habitudes actuelles de consommation. Ainsi, une offre hebdomadaire ou mensuelle conviendrait à 90% des sondés.

PARTIE 2 : PORTRAIT DES PRODUCTEURS SONDES

Une évaluation de l'offre en produits locaux sur le territoire a été menée. Pour cela, 99 producteurs ont été ciblés à travers cette étude.

1. UN TAUX DE REPONSE ENCOURAGEANT

En totalité, 56 producteurs ont répondu au sondage. Parmi les 43 restants, 16 se sont avérés « non intéressés » pour y donner suite et 27 se sont montrés injoignables. Cependant, ce taux de réponse a été fortement influencé par la manière dont les producteurs ont été contactés et ont répondu. Ce taux de participation est très encourageant et semble affirmer le fait que les producteurs du territoire sont relativement ouverts pour s'informer et discuter de nouvelles opportunités telles que le circuit court et la vente directe.

2. LES CARACTERISTIQUES DES AGRICULTEURS INTERROGES

Le Syndicat Mixte a émis la volonté de mieux connaître les agriculteurs du territoire. En conséquence, l'enquête a été menée de sorte à recenser des informations sur leurs exploitations et ainsi dresser un portrait type des agriculteurs ayant répondu au sondage.

2.1. DES PRODUCTIONS AGRICOLES A L'IMAGE DU TERRITOIRE

Parmi l'ensemble des producteurs interrogés, les productions majeures recensées sont les céréales et la viande (figure 11). En effet, l'élevage bovin représente une part importante de l'activité agricole sur le territoire. La production de céréales (maïs, blé, orge et colza) peut être mise en parallèle de cette activité d'élevage car une partie des céréales produites est utilisée en auto-consommation. De manière plus marginale, les produits laitiers issus de l'élevage de caprins arrivent en troisième position, l'ancienne région Poitou-Charentes étant reconnue sa production de fromages de chèvre.

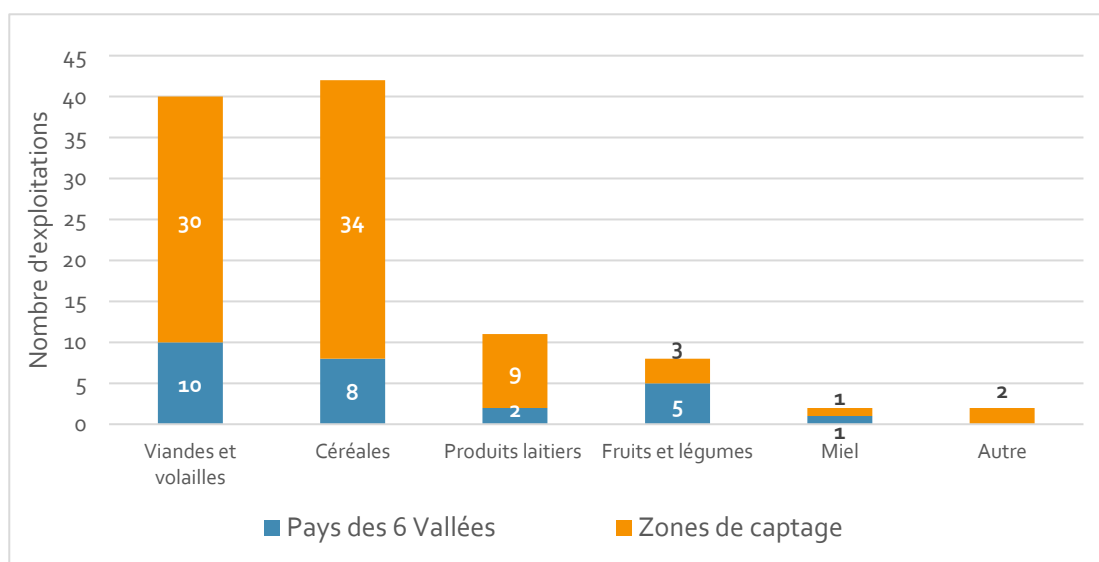


Figure 11 : Types de productions recensées en fonction de la zone d'enquête

2.2. DES PRODUCTEURS INSCRITS DANS LE SYSTEME DE VENTE CONVENTIONNEL

Même si 45 d'entre eux sont engagés dans une dynamique de circuit court, ils ne vendent pas l'ensemble de leurs productions en direct mais plutôt autour de 55% en moyenne, le reste étant racheté par des coopératives principalement. Aussi, les coopératives céréalières, laitières et de viandes sont largement prépondérantes dans le milieu agricole. Sur le territoire d'étude, on retrouve Terrena, Soufflet, Agrial pour le lait. Quelques productions peuvent aussi partir en direction des grandes et moyennes surfaces et des groupements de producteurs mais cela reste marginal.

2.3. LE VIEILLISSEMENT DES AGRICULTEURS : UN FREIN POUR LE DEVELOPPEMENT DU CIRCUIT COURT

Un **cinquième des agriculteurs** interrogés est proche de la retraite et ne souhaite pas se lancer dans de nouvelles démarches de circuit court pour cette raison. Cette tendance se retrouve à l'échelle départementale puisque 29% des producteurs de la Vienne ont plus de 55 ans (DRAAF Nouvelle Aquitaine, 2016). De plus, lors des entretiens, la majorité des sondés s'inquiétait de ne pas avoir de repreneur ou d'associé capable de poursuivre l'activité de l'exploitation après leur départ. Cela représente une raison valable selon eux, pour ne pas se lancer dans une démarche de circuit court.

3. LEUR OBJECTIF DE DEVELOPPEMENT DU CIRCUIT COURT SUR LE LONG TERME

Qu'ils soient situés en zones de captage (annexe 8) ou bien sur le Pays des 6 Vallées, 56,4% des exploitants interrogés ambitionnent d'augmenter leur part de vente en circuit court à l'avenir. De plus, environ deux tiers des producteurs ne vendant pas en circuit court estiment que la vente en circuits courts pourrait s'appliquer à leur structure. Ces résultats sont encourageants et démontrent le potentiel de développement des circuits courts sur le territoire.

4. FREINS ET MOTIVATIONS POUR LE DEVELOPPEMENT DU CIRCUIT COURT

Tableau 5 : Freins et motivations quant au développement du circuit court chez les producteurs.

	<i>Producteurs en circuit court</i>	<i>Producteurs hors circuit court</i>
<i>Freins</i>	Manque de temps pour prospecter de nouveaux clients	
	- Charge de travail trop importante - Exigence de la clientèle	- Investissements trop lourds - Charge de travail trop importante
	Rentabilité économique	
<i>Motivations</i>	- Lien avec le consommateur - Réputation et reconnaissance	- En accord avec ses valeurs - Impact environnemental

5. INTERET POUR LE PROJET DU LYCEE DE VENOURS

5.1. QUELS BESOINS POUR UN ATELIER DE TRANSFORMATION ?

L'étude a été menée en étudiant la faisabilité et le potentiel d'un atelier de transformation et/ou d'un point de vente sur le territoire. Pour répondre à cet enjeu premier, l'intérêt personnel des producteurs a été quantifié pour de tels projets (figure 12) :

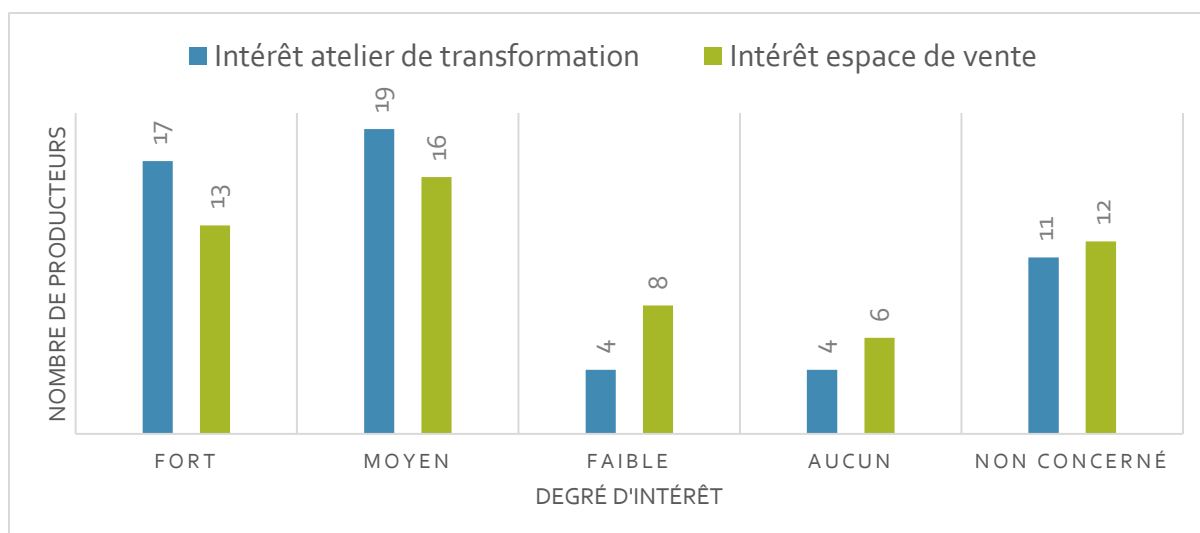


Figure 12 : Degré d'intérêt des producteurs pour un atelier de transformation et un espace de vente (55 répondants)

L'intérêt pour un atelier de transformation est donc « fort » pour 31% des sondés tandis que celui pour un espace de vente ne l'est que pour 24% des répondants (les mêmes répondants intéressés fortement pour un outil de transformation). Les raisons quant à cet intérêt plus modéré pour un espace de vente sont souvent étroitement liées à la localisation du lycée de Venours, qui paraît extrêmement lointaine et déconnectée des grands axes de communication. D'autres ont assuré qu'il manquait de structures de vente directe dans le Sud Vienne mais s'interrogeaient sur le bienfondé d'un commerce à Venours.

Pour le reste de cette partie, nous faisons l'hypothèse que seules les 17 personnes ayant manifesté des intérêts « forts » à ces deux propositions, seront en capacité d'être suffisamment intéressées par cet outil pour prendre part à sa création.

5.2. QUI SONT CES PRODUCTEURS INTERESSES ?

Parmi les 17 producteurs intéressés, 65% d'entre eux sont déjà engagés dans des dynamiques de circuits courts avec des pourcentages de vente en circuit court. Certains de ces producteurs transforment déjà leurs produits, soit par leurs propres soins, au sein de leur laboratoire personnel ou bien en faisant appel à un prestataire. D'autres ont clairement exprimé avoir besoin d'un matériel spécifique pour assurer la transformation de leurs produits : 6 désirent un autoclave et 2 un broyeur/mixeur/hachoir.

Concernant à présent la localisation de ces producteurs, seulement 59% d'entre eux, soient 10 producteurs, ont leur exploitation située sur une zone de captage, mais aucun d'eux ne se situe dans le Civraisien. 4 producteurs fortement intéressés sont à la fois déjà engagés dans une démarche de circuit court et situés en zone de captage.

Intéressons-nous à présent aux types de productions dont la transformation pourrait être assurée par l'atelier de transformation en projet.

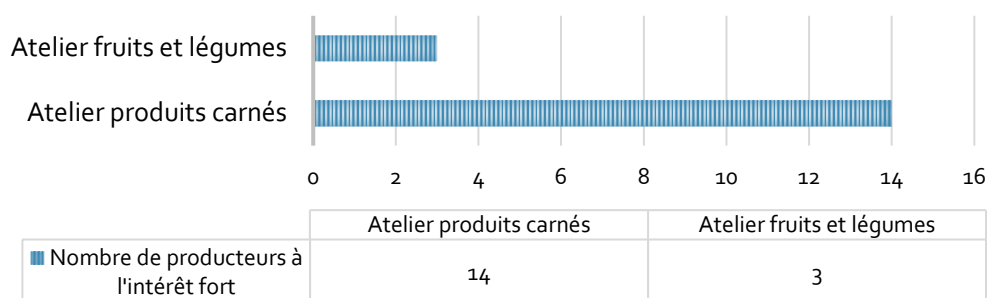


Figure 13 : Intérêt suivant les types d'ateliers (17 répondants)

Parmi les 17 producteurs identifiés, 14 montrent un intérêt pour un atelier de transformation viande, et 3 pour un atelier fruits et légumes (figure 13). Par ailleurs, il n'y a aucun besoin en termes d'atelier de transformation lait. Les 14 producteurs intéressés pour un atelier de produits carnés ne produisent pas tous le même type de viande (figure 14).

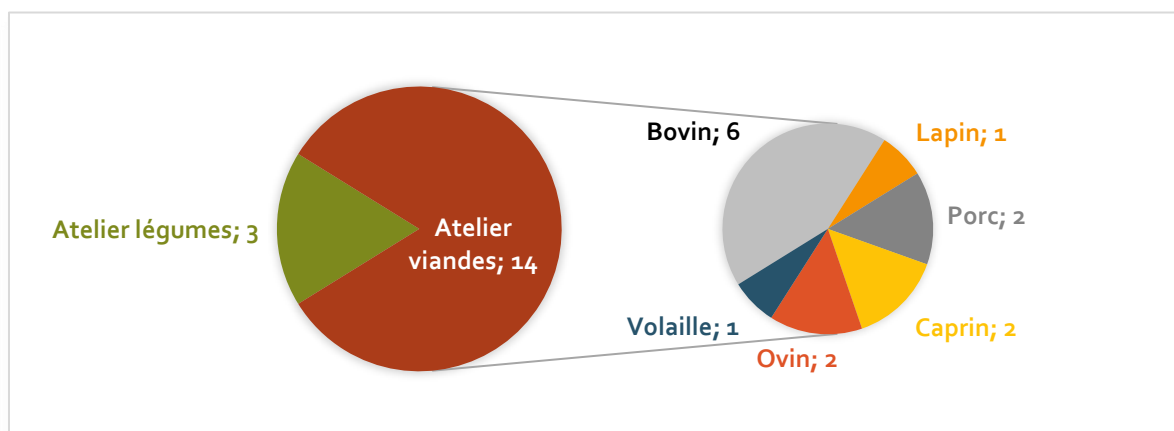


Figure 14 : Détails des viandes pour lesquelles les producteurs sont intéressés pour la transformation

Le besoin est surtout ressenti auprès des producteurs bovins, pour lesquels il est parfois difficile de valoriser l'ensemble de la bête. L'atelier pourrait donc leur permettre de transformer les bas morceaux en produits plus facilement commercialisables et appréciés tels que les steaks hachés.

Les producteurs intéressés cette fois par un atelier de transformation fruits et légumes sont, pour deux d'entre eux, des producteurs nouvellement installés sur le territoire. Néanmoins, les trois maraîchers cherchent à diversifier leur gamme de produits en proposant des produits en conserve, notamment pour s'affranchir de la saisonnalité de leur production.

En moyenne, les producteurs fortement intéressés sont prêts à faire 35 km pour utiliser un tel outil.

5.3. LE MODE DE FONCTIONNEMENT ENVISAGE PAR LES SONDES

Une majorité des 17 producteurs fortement intéressés visualise une gestion de l'atelier de transformation par un système de prestation de service (figure 15). Dans ce cas, le producteur ne participe pas à la transformation de son produit. Il paye une prestation et reçoit son produit transformé.

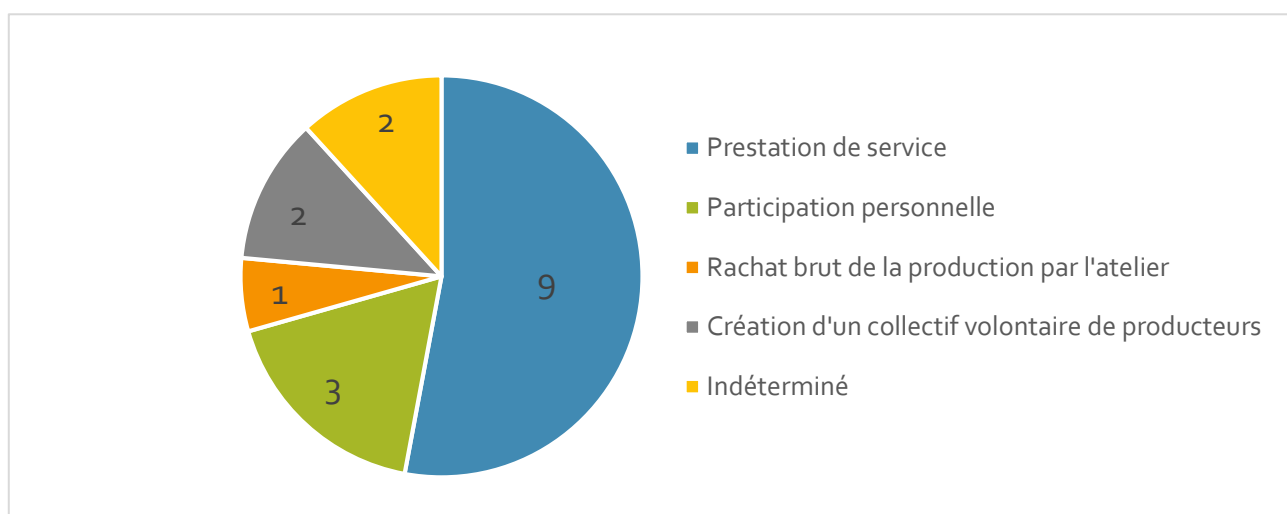


Figure 15 : Type de fonctionnement imaginé par les 17 producteurs fortement intéressés par un atelier de transformation

Néanmoins, cinq d'entre eux souhaitent malgré tout être impliqués dans la transformation, soit personnellement ou bien sous la forme d'un collectif volontaire.

Le choix d'avoir recours à un prestataire de service était fréquemment motivé par deux raisons. La première raison était que les agriculteurs n'étaient pas des « transformateurs » et n'étaient pas en capacité technique d'assurer eux-mêmes la transformation comme la découpe de bovins. La seconde concernait les « avantages » de la prestation en termes de relation humaine : une personne neutre et compétente permettrait d'éviter certaines tensions au sein des adhérents de l'atelier si la transformation ne convenait pas à leurs attentes. A ces raisons s'ajoutent également un contexte territorial particulier. Lors de cette étude, nos rencontres avec les différents acteurs du territoire ont fait ressortir le penchant « individualiste » des habitants de la Vienne. L'idée défendue est celle, qu'en Vienne, il est particulièrement difficile et laborieux de faire émerger des dynamiques collectives sur le territoire, les acteurs économiques préférant réaliser des actions individuelles. En effet, plusieurs exemples d'initiatives collectives tardent à émerger sur le territoire. La première est le PAT (Projet Alimentaire Territorial) de Grand Poitiers qui a été initié en 2012, mais 6 ans plus tard, est toujours en cours d'élaboration : preuve qu'il peut être difficile de réunir autour de la table des acteurs du monde agricole et des instances politiques pour un tel projet. La deuxième constatation est cette fois autour des CUMA de la Vienne. Les Coopératives d'Utilisation du Matériel Agricole regroupent un ensemble d'agriculteurs qui investissent ensemble dans du matériel agricole et s'organisent pour utiliser les équipements acquis dans leur exploitation. A titre comparatif, la Fédération Départementale des CUMA de la Vienne rassemble 100 CUMA dans le département tandis que celle des Deux-Sèvres en rassemble 188. Une interrogation peut donc être émise sur la volonté de collaborer entre agriculteurs dans ce département.

Afin de lancer un tel projet, il nous a semblé pertinent d'identifier, parmi ces 17 producteurs à l'intérêt fort, ceux qui pourraient ou qui souhaiteraient être des éléments moteurs dans la réalisation de ce projet. L'objectif est de réunir un petit collectif de producteurs qui pourraient servir de personnes ressources dans le processus d'étude sur la faisabilité de l'atelier. Les producteurs identifiés (annexe 9) ont été repérés et par la suite, ils pourront être de nouveau contactés pour la mise en place de ce projet.

PARTIE 1 : DEFINITION D'UN PROJET TERRITORIAL IDENTITAIRE

Dans le cadre de ce stage, nous souhaitons replacer le projet du lycée de Venours tel que nous l'avons imaginé, dans un projet de territoire de plus grande envergure.

En effet, la Vienne et plus particulièrement le Sud-Ouest du département connaît de profondes mutations territoriales suite à la loi NOTRe. Aussi, on rappelle qu'en 2017, la fusion et le regroupement de Grand Poitiers avec quatre autres EPCI a permis la formation d'une nouvelle intercommunalité de 40 communes sous la forme d'une communauté urbaine. Des changements ont également eu lieu pour la communauté de communes du Haut-Poitou comme il a déjà été mentionné. Suite à cette réorganisation administrative, certains « Pays » n'ont plus de légitimité à exister puisque leurs propres limites ne sont plus cohérentes avec celles des EPCI. De ce fait, une dissolution du syndicat mixte du Pays des 6 Vallées est annoncée pour la fin de l'année 2018. Cependant, les communes qui le composent sont actuellement reconnues pour être à dominante agricole : 66% de la surface du Pays sont utilisées à des fins agricoles contre 51% au niveau national.

L'intégration d'une partie des communes dans Grand Poitiers peut donc soulever quelques interrogations sur le rôle que doit avoir un territoire rural, dans une communauté si urbaine.

Une question se pose alors : que vont devenir ces communes rurales à dominante agricole de l'ancien Pays des 6 Vallées dans de nouveaux environnements urbains tels que Grand Poitiers ou au sein d'EPCI périurbains comme les Vallées du Clain ou le Haut-Poitou?

C'est pour répondre à cette problématique qu'un projet territorial s'impose. Il s'agit de **redonner une identité aux communes rurales du Sud-Sud Ouest de Grand Poitiers et promouvoir dans un même temps, une agriculture locale et durable.**

Malgré ce contexte administratif en mutation, ce projet territorial trouve également une légitimité vis-à-vis du Projet Alimentaire Territorial promu par Grand Poitiers. En effet, suite à la loi d'avenir pour l'agriculture qui favorise l'émergence des PAT en France depuis 2014, Grand Poitiers s'est saisi des thématiques du « manger local » dans les cantines, des circuits courts et de la relocalisation de l'agriculture et de l'alimentation sur les territoires en élaborant son propre plan. Le PAT dépasse les limites de Grand Poitiers pour englober les Vallées du Clain et le Haut-Poitou. Cependant, il tarde à faire son apparition et demeure en cours d'élaboration alors que les réorganisations administratives ont bien lieu en parallèle. Aussi, le but de notre projet territorial est bien qu'il représente une des composantes fortes du PAT dans la mesure où il s'accorde avec ses objectifs et les décline avec précisions pour les communes rurales du Sud-Ouest de la Vienne.

Il vise à fédérer les communes rurales autour d'une stratégie d'ensemble afin de mobiliser l'activité agricole dans le but de soutenir le développement local. L'enjeu est double puisqu'il s'agit à la fois de favoriser une meilleure articulation ville-campagne, en renforçant les relations entre Poitiers et les territoires périurbains et ruraux, et d'intégrer une agriculture locale et territorialisée aux démarches alimentaires. Ce projet suit donc l'hypothèse que l'alliance des territoires est une étape clé de la transition vers un modèle agricole et alimentaire durable.

Dans l'objectif de redonner de l'importance aux communes rurales et éviter qu'elles soient écrasées par la forte identité urbaine que représente Grand Poitiers, le projet territorial cherche à faire connaître ces communes et les rassembler sous un emblème commun. Aussi, afin d'intégrer au mieux la proposition du lycée de Venours, nous avons pensé que ce territoire de production serait reconnu pour ses techniques de transformation particulières à savoir la maturation de la viande bovine et la cuisson basse température. Nous proposons que les communes du Sud-Sud Ouest de Grand Poitiers se regroupent sous le produit phare de la **viande bovine maturée.**

Le bœuf a été choisi comme icône pour ce territoire dans la mesure où la majorité des individus sondés pour le projet d'atelier de transformation s'avérait produire de la viande bovine. En effet, sur

les 56 interrogés, 34 sont éleveurs et 18 se sont spécialisés dans le bovin viande ce qui est, de loin, la production prédominante en comparaison avec celles de l'ovin, du caprin ou bien du porc viande. De plus, la Vienne comprend aussi de nombreuses races de vaches emblématiques du département telles que la Blonde d'Aquitaine, la Limousine ou bien la Parthenaise (données issues de l'enquête) qui peuvent représenter des arguments de vente non négligeables pour le produit final. Qui plus est, l'étude qui a été menée pour le lycée de Venours se concentrait en grande partie sur les zones de captage. Or actuellement, l'élevage représente une des alternatives afin de conserver les prairies et ainsi sauvegarder la qualité de l'eau. Se focaliser sur la viande de bœuf pour en faire un produit phare et reconnu pourra également permettre de faire reconnaître leurs pratiques en faveur d'une eau potable de qualité. Telle a été notre réflexion quant au lancement d'un produit basé à partir de la viande de bœuf.

Dans un second temps, il fallait valoriser cette viande de bœuf par le biais d'une technique de préparation et de transformation originale qui deviendrait la carte d'identité des communes rurales du Sud-Ouest de la Vienne. Aussi, nous avons pris la décision de mettre au goût du jour le concept de la maturation de la viande, peu connu et peu valorisé jusqu'à présent.

La maturation de la viande consiste à développer le goût ainsi que la tendreté du morceau de viande qui y est soumis. Il s'agit, après l'abattage de la bête, d'exposer les quartiers à des conditions d'humidité et de température (1 à 2°C) bien spécifiques pendant 7 à 365 jours afin de déclencher et optimiser le processus biologique des enzymes (qui découpent la structure protéique de la viande dans le but de l'attendrir et faire naître le goût de la viande maturée) (d'après le site internet « Le goût du bœuf »).

Cette pratique concerne majoritairement la viande de bœuf qui peut être maturée durant une longue période. Ce phénomène est beaucoup moins répandu pour les autres types de viandes, d'où le fait que la technique de maturation se prête particulièrement bien à la production de bœuf prédominante dans les communes rurales du Sud Vienne.

Ainsi, le produit obtenu est une viande de qualité, qui se veut accessible à tous les publics en fonction du degré de maturation du morceau. Nous avons l'ambition d'en faire un produit unique, dégustable durant les périodes de fêtes. De plus, le développement de la maturation de la viande de bœuf dans la Vienne peut vite déboucher sur l'ouverture de nouveaux marchés d'envergures nationale et internationale grâce à la qualité supérieure du produit. Mais l'argument qui demeure le plus légitime est bien que l'atelier de transformation de Venours entre en totale complémentarité quant au lancement de cette technique. En effet, l'atelier pourrait représenter l'élément déclencheur de la renommée de la viande maturée dans la Vienne. Il viendra donc compléter l'offre en prestations déjà existantes sur le territoire en proposant du matériel de maturation ainsi que des formations adaptées pour les éleveurs.

A cette technique de maturation, peut se coupler une technique de cuisson spécifique qu'est la cuisson lente à basse température. L'idée est de cuire la viande à une température faible mais constante (de 50°C pour le bœuf à 68°C pour le porc) afin de préserver l'intégrité des cellules musculaires et donc la jutosité de la viande. Cette technique de cuisson permet d'obtenir une texture tendre, quelle que soit la pièce de viande. Elle contribue à son tour à l'élaboration d'une viande de qualité et plus savoureuse.

D'aucun pourrait affirmer que la tendance de consommation décroissante actuelle de denrées carnées par les français peut s'avérer être un obstacle pour la commercialisation d'un tel produit. En effet, selon le CREDOC (Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de vie) et le Ministère de l'agriculture, la consommation de viande a diminué de 15% en 7 ans entre 2003 et 2010 et cette tendance se confirme toujours actuellement. Néanmoins, la viande bovine reste l'une des viandes préférées des français. De plus, nous sommes partis de l'hypothèse que dans la mesure où les français consomment moins de viande, ils seraient prêts à investir davantage dans une viande de qualité de manière occasionnelle (ce qui correspond au produit qui est proposé) plutôt que d'investir fréquemment dans un produit de qualité moindre.

PARTIE 2 : UN PROJET D'INTEGRATION DES COMMUNES RURALES AU PAYSAGE URBAIN

Dans le but de soutenir une agriculture durable et locale et d'intégrer les communes rurales à vocation agricole dans le nouveau paysage urbain, le plan territorial s'axe sur deux grands principes :

- Relocaliser la chaîne alimentaire afin de **valoriser les productions du territoire**
- Placer l'activité agricole au cœur de la société en développant l'ancrage territorial auprès **des consommateurs**

Ces deux grands principes sont détaillés ci-après tout en intégrant le concept identitaire de la viande bovine maturée et replaçant le projet de l'atelier de transformation du Lycée de Venours dans ce contexte territorial particulier.

AXE 1 : RELOCALISER LA CHAÎNE ALIMENTAIRE AFIN DE VALORISER LES PRODUCTIONS DU TERRITOIRE

La première orientation du projet territorial concerne la relocalisation de la totalité de la chaîne alimentaire : **produire, transformer et consommer** sur le territoire pour répondre au défi alimentaire du 21^{ème} siècle et à la demande croissante de la société en termes de produits de qualité et de proximité. Dans ce premier axe du plan territorial, des solutions seront apportées en faveur **des agriculteurs** alors que la seconde partie se concentrera sur ce qui peut être fait au niveau **des consommateurs** des milieux urbains et ruraux. Ce premier axe répond également aux nombreuses difficultés identifiées dans le volet « résultats » de l'enquête par les établissements de restauration et les producteurs.

1. PRODUIRE : LA VALORISATION DES PRODUCTIONS LOCALES PAR UN LABEL TERRITORIALISÉ

« Produire » se réfère aux techniques de production actuellement utilisées par les agriculteurs et éleveurs français. Pour agir en faveur d'une agriculture durable et respectueuse du milieu dans lequel nous vivons, nous nous sommes concentrés sur les Aires d'Alimentation de Captage (AAC). En effet, l'une des volontés mises en évidence lors des entretiens auprès des producteurs présents sur ces zones réside dans la création d'un label ou d'une certification intermédiaire entre le « conventionnel » et le « bio » qui mettrait en avant les bonnes pratiques agricoles des producteurs soumis aux contraintes du contrat Re-sources. Les démarches agro-environnementales déjà entreprises pour améliorer la qualité de l'eau seraient alors un atout pour la valorisation de leur production. L'obtention de ce label spécifique se ferait à travers un cahier des charges rigoureux et bénéficierait aux producteurs de ces zones respectant ce dernier. Ce label pourra être étendu à l'ensemble du territoire soumis au contrat Re-sources et ainsi fédérer les acteurs autour d'un projet commun. Ce label permettra d'identifier facilement les produits locaux dans les commerces et participera à encourager l'identité territoriale. De plus, cette distinction serait couplée à une seconde dimension : la maturation de la viande de bœuf. Il s'agit de proposer au consommateur un produit labellisé « Le Bœuf Maturé des Zones de Captage » qui, non seulement contiendrait de la viande bovine produite dans ces AAC selon des pratiques vertueuses pour l'amélioration de la qualité de l'eau, mais représenterait également un gage de qualité sur le degré de maturation qu'elle a subi, dicté par un cahier des charges spécifique (comme par exemple une période minimum de 30 jours de



Figure 16 : Exemple de graphisme du label "Le Bœuf maturé des zones de captage". Réalisation : T. Peran

maturation). Ce label, à lui seul, apporte une double certification, géographique et environnementale, au consommateur et participera au processus identitaire des communes rurales du Sud-Ouest de la Vienne (figure 16). Toutefois, un effort de communication auprès des consommateurs sera indispensable pour permettre la reconnaissance territoriale du label et pour encourager un changement dans les pratiques d'achats.

2. TRANSFORMER : LA CREATION D'OUTILS DE TRANSFORMATION ADAPTES AUX BESOINS DES PRODUCTEURS

La maîtrise totale de la chaîne « produire, transformer et consommer » permet une valorisation de la production locale en soutenant une consommation locale. Le label constitue une première proposition d'amélioration pour l'étape « produire ». Néanmoins, l'étape de la « transformation » n'a quant à elle pas encore été détaillée. Or, dans le but de localiser la transformation des denrées alimentaires sur le territoire et non ailleurs dans l'hexagone, il est nécessaire de donner des outils adaptés aux besoins des producteurs locaux. C'est donc à ce stade du projet de territoire qu'intervient l'étude que nous avons menée en partenariat avec le lycée de Venours.

Pour rappel, l'étude menée par le Pays des 6 Vallées, en partenariat avec le lycée agricole de Venours, vise à étudier la faisabilité de la création d'un atelier de transformation. Dans la littérature, la création d'un tel outil soulève fréquemment des questions : « Faut-il d'abord connaître la demande de la restauration collective avant de se lancer dans un atelier collectif ? Ou faut-il développer en premier une offre de produits de qualité en circuit court ? » (Albinet, 2017). Cette question de « l'œuf ou la poule » souligne la complexité de l'élaboration d'un atelier de transformation. Malgré cela, les résultats décrits précédemment permettent de proposer quelques recommandations afin de satisfaire les besoins et les volontés des producteurs ainsi que les tendances de consommation émanant des établissements de restauration. Ces propositions permettent également d'intégrer la stratégie identitaire de la maturation de la viande bovine dont il est question dans ce projet territorial. En s'orientant vers la mise en valeur des productions locales, le projet doit contribuer à une dynamique territoriale de circuit court, en complément des actions déjà en cours.

■ Un atelier de transformation sur le territoire

Pour quels types de production ?

L'étude a révélé une réelle volonté de la part des producteurs du territoire de disposer d'un atelier de transformation afin de valoriser deux types de production : les produits carnés (14 éleveurs intéressés) et les légumes (3 maraîchers intéressés). La création d'un tel atelier se justifie par le nombre de producteurs intéressés et impliqués dans le projet mais également par des tendances de consommation en circuit court. Une étude du FRCIVAM Bretagne, menée dans le cadre du projet Locaterre en 2012, affirme en effet que le consommateur en circuit court achète prioritairement des fruits et des légumes (près de 85% de ses achats), puis de la viande et de la charcuterie. Pour ces raisons, la création d'un atelier de transformation de la viande et des légumes à vocation collective est préconisée, moyennant certains critères qui seront détaillés par la suite.

Remarque : Cette recommandation ne coïncide pas avec le projet initial de Venours qui cherchait à développer la transformation du lait et du miel de leur exploitation. Comme souligné précédemment, aucun producteur n'a émis un intérêt fort pour un atelier de transformation du lait, ni pour le miel. Néanmoins, le projet de Venours reste légitime au vu de leur exploitation laitière et apicole. De plus, un atelier de transformation du lait et du miel peut s'avérer pertinent dans un but pédagogique. Le lycée agricole aura donc l'opportunité de se servir de cet outil afin de proposer des formations relatives à la transformation de ces produits à ses étudiants. Un outil pour le lait et le miel peut aussi avoir une

utilité complémentaire avec celui concernant la viande et les légumes. En effet, le lycée aura l'opportunité de développer des gammes de produits aux saveurs originales grâce à l'association du lait et du miel en réponse aux manques de produits « nouveaux » mentionnés par les acheteurs. De ce fait, ce projet révèle sa pertinence s'il est porté en interne par le lycée agricole, avec un usage propre, sans vocation collective dans un premier temps. Cela laisse un potentiel d'évolution pour l'avenir car suite au lancement de l'atelier collectif pour la viande et les légumes, le lycée de Venours aura davantage de visibilité et de notoriété. De cette manière, nous pouvons émettre l'hypothèse que des producteurs de lait ou bien des apiculteurs manifesteront leur intérêt quant à l'utilisation d'un atelier pour le lait et le miel. Nous ne détaillerons pas davantage les modalités de cet atelier en interne, l'objectif étant de se focaliser sur un projet de territoire, pouvant répondre à la réelle volonté des producteurs.

Un atelier de transformation des produits carnés

L'atelier pour la viande peut s'envisager comme étant un atelier de découpe et de transformation multi-espèces. Seront concernées, les viandes bovines qui représentent le potentiel le plus important car 6 producteurs sur 14 sont fortement intéressés, les viandes de caprins et d'ovins et enfin les viandes de porcs, qui sont des produits particulièrement recherchés sur le territoire par les particuliers et donc par les magasins de producteurs. Les volailles ne seront pas visées par cet atelier car leur transformation nécessite un agrément sanitaire spécifique ainsi que du matériel particulier. De même, pour la viande de lapin car il s'agit d'une viande particulièrement difficile à transformer et à commercialiser. Un atelier multi-espèces permettra également d'assurer une certaine sécurité et viabilité financière en cas de crise concernant une espèce spécifique. De plus, cet outil pourra entrer en relation avec les abattoirs Mélusins, spécialisés dans l'abattage des petits ruminants et localisé à moins de 5 km du lycée.

L'atelier viande assurera la transformation de produits carnés à savoir la découpe en quartiers, la transformation chaude et froide (plats cuisinés), la conserverie, la salaison, le séchage, la surgélation, le conditionnement sous-vide, le stockage des produits finis... Mais même si l'atelier remplira toutes ces fonctions, l'activité phare restera sans aucun doute la maturation du bœuf par le biais d'armoires ou de chambres de maturation. L'atelier proposera aussi des produits cuisinés à partir de cette fameuse viande maturée et respectera les principes de la cuisson à basse température. Afin de s'offrir la possibilité de commercialiser à la restauration collective, il disposera d'un agrément sanitaire CE ainsi que d'un agrément bio, pour permettre à tous les éleveurs de l'utiliser.

Un atelier pour la transformation des légumes

Bien que seuls trois producteurs de légumes se soient montrés intéressés par une légumerie et qu'en plus quatre projets de légumeries soient actuellement en cours sur le territoire, nous préconisons malgré tout, un atelier pour la transformation des légumes. L'objectif principal est de rendre cet atelier complémentaire aux initiatives en cours et adapté, en termes de taille, au nombre de producteurs intéressés. Les acheteurs potentiels des productions issues de cet atelier légumes seront différents de celles visées par les projets de VMS, des lycées, du CHU et du CROUS, qui s'emploient à approvisionner la restauration collective. Ici, la légumerie permettra aux producteurs d'assurer la transformation de leurs légumes, avant de les récupérer puis d'en assurer eux-mêmes la vente dans leur réseau personnel de distribution soit principalement le particulier. L'atelier sera donc un outil au service d'un besoin fort exprimé par trois maraîchers pour leur utilisation personnelle. La taille de la légumerie est adaptée au nombre de maraîchers et peut s'inclure dans le projet d'atelier viande, qui dans tous les cas, nécessite une partie légumerie pour la fabrication de terrines, de pâtés ainsi que pour l'assaisonnement des préparations.

Il est important de veiller à ce que la légumerie dispose de l'agrément bio car les trois producteurs intéressés sont inscrits dans la démarche d'agriculture biologique.

Quelle localisation pour cet atelier ?

Initialement, le projet devait se situer dans les locaux du lycée de Venours à Rouillé. Néanmoins, dans le but de nous conforter dans l'idée que le lycée agricole de Venours représente la meilleure localisation pour accueillir cet outil, nous avons demandé aux producteurs combien de kilomètres ils sont prêts à faire pour utiliser cet atelier. A partir de ces informations, il a été possible de déterminer la zone, commune au 17 producteurs intéressés (figure 17). Or le lycée de Venours se situe dans cette zone de convergence, ce qui en fait une localisation idéale pour les agriculteurs. Qui plus est, le fait que des locaux soient disponibles au lycée de Venours, au vu de sa notoriété actuelle et de son directeur qui souhaite initier une démarche de projet collectif, en font des arguments de poids.

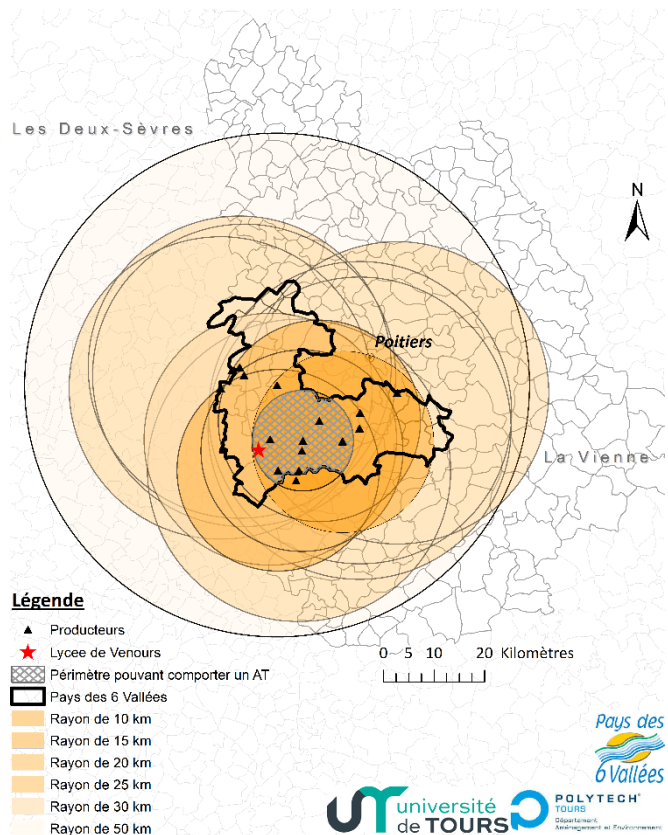


Figure 17 : Périmètre corrélant les distances jugées acceptables pour l'utilisation d'un atelier de transformation par les 17 producteurs ayant un intérêt fort pour cet outil. Réalisation : N.Boutafa

■ La gestion de l'atelier

Les locaux étant mis à disposition par Venours, la gestion interne de l'atelier de transformation viande/légumes se réalise par le biais d'une CUMA. Pour rappel, il s'agit d'une société civile, ayant le statut de coopérative, qui permet aux agriculteurs d'avoir un outil dont ils gardent la maîtrise. A partir de cela, deux modes de fonctionnement peuvent être envisagés :

- Proposition 1 : Le lycée de Venours met à disposition les locaux, l'ensemble du matériel nécessaire à la transformation de la viande ainsi que les salariés ou techniciens pour assurer la transformation des produits carnés. Pour la partie légume, Venours s'associe en CUMA avec les maraîchers porteurs du projet afin de financer le matériel nécessaire à la légumerie. Ainsi, ce matériel pourra être mutualisé avec le matériel de la partie viande, notamment pour la fabrication de pâtés ou autres.
- Proposition 2 : Le lycée de Venours met à disposition les locaux et forme une CUMA avec l'ensemble des producteurs moteurs (viande et légumes) pour acquérir et utiliser le matériel.

Si Venours réalise en parallèle son atelier interne de transformation des produits laitiers et du miel, cela offre la possibilité à d'autres producteurs (non interrogés lors de cette enquête) de se greffer au projet lait, viande, légumes ou miel.

L'atelier viande peut fonctionner de plusieurs manières. Tout d'abord, il peut fonctionner entièrement en prestation de service grâce aux techniciens formés pour la transformation des produits

carnés. Le producteur peut aussi accompagner le technicien dans la transformation afin de visualiser l'ensemble du processus de transformation. A l'inverse, le producteur peut également assurer lui-même la transformation complète de ses produits et être assisté par un technicien en cas de besoin. Les producteurs peuvent enfin louer certains matériels tels que l'autoclave pour une durée journalière afin de personnaliser davantage leurs produits en ayant leur propre recette, ce qui n'est pas forcément possible en prestation de service. La prestation de service a été privilégiée dans le cas de l'outil pour la transformation de la viande dans la mesure où les agriculteurs concernés ont émis des réserves quant à un collectif de producteurs s'assurant de la transformation. Ils réclament un boucher professionnel qui saura découper correctement la viande. De plus, il est préférable que ce soit une personne totalement neutre qui s'occupe de la transformation des produits pour éviter tout problème relationnel et social entre les agriculteurs.

L'atelier légumes sera en revanche géré uniquement en autonomie par les maraîchers utilisateurs de l'atelier, la transformation de légumes ne nécessitant pas un savoir-faire spécifique contrairement à la découpe de viande.

▪ **Le système de transport**

L'atelier sera en mesure de proposer une prestation de transport complète, grâce à des partenariats avec des transporteurs comme celui auquel les abattoirs Mélusins font appel. L'atelier de transformation peut prendre en charge le transport de la carcasse de l'abattoir à l'atelier, puis le transport des produits finis de l'atelier à l'exploitation ou au client. Cette capacité implique que l'atelier se dote d'un camion réfrigéré afin d'assurer la livraison de produits frais, commandés en gros volumes par des restaurateurs ou bien la restauration collective par exemple. Evidemment, s'il le souhaite, le producteur peut aussi assurer lui-même le transport à toute étape de la chaîne de transformation.

▪ **La commercialisation des produits issus de l'atelier**

A l'issue de la transformation, les circuits de commercialisation sont divers : vente directe assurée par le producteur dans son propre réseau afin qu'il garde sa « commercialisation individuelle » ou *via* des magasins à la ferme, éventuellement quelques marchés, et vente dans le point de vente collectif appartenant à l'atelier.

Le point de vente contient des productions issues de l'atelier ainsi que des productions complémentaires des autres lycées agricoles, afin de diversifier l'offre proposée sans entrer en concurrence avec les exploitations déjà engagées dans des démarches de circuit court. En plus d'assurer un lien avec le consommateur et de permettre la vente directe des produits de l'atelier, le point de vente fait également office de vitrine directe :

- Pour commercialiser et faire connaître le produit phare labellisé « Le Bœuf Maturé des Zones de captage »
- Pour commercialiser les produits des producteurs utilisant l'atelier qui profitent de la notoriété du lycée de Venours.

Ce point de vente prend la forme d'un commerce ambulant, en s'inspirant des Food Trucks ou des épiceries itinérantes. L'idée est de se défaire des contraintes physiques d'un magasin en répondant à une logique de flexibilité et de liberté pour mieux répondre aux besoins des clients. Cette proposition est également une solution proposée aux remarques des agriculteurs affirmant que « Venours n'est pas un lieu adapté pour un point de vente ».

Ce camion desservira les communes présentes dans le rayon des 40 km autour du Lycée. Il s'agit d'une nouvelle façon de faire ses courses : ce sont les produits qui viennent jusqu'au consommateur et non l'inverse. Il s'agit également d'une alternative aux trois magasins de producteurs actuellement situés sur Poitiers. En effet, bien que l'AFIPAR ait identifié un potentiel dans le Pays des 6 Vallées pour l'installation d'un magasin de producteurs, le camion ambulant peut initier une démarche de repérage du potentiel de consommation de produits locaux au sein du territoire visé, en

amont de l'implantation d'un magasin de producteurs en milieu rural. La mobilité du camion permet également de rendre visible les produits et de communiquer en permanence sur ces derniers. Faire revenir ce mode de commercialisation et de distribution est aussi un moyen de redynamiser le tissu rural composé de petites communes qui, pour certaines, n'ont plus aucun commerce. A raison d'une à deux destinations par jour, couplées aux horaires de fin de travail des particuliers, le camion pourra desservir des points stratégiques comme des places publiques, des parkings de grandes entreprises du territoire, des gares ou bien le lycée de Venours le vendredi soir. La mobilité est un avantage pour attirer le consommateur et adapter la tournée au plus grand nombre.

Ce point de vente est donc, en priorité à destination des particuliers, mais le système de camion ambulant, couplé à un camion réfrigéré classique, permettra également d'envisager la desserte de commerçants et de restaurateurs. Dans le cas d'importantes quantités, il est possible de passer commande via une plateforme en ligne qui se présente sous la forme d'un site internet reprenant le principe du drive : le consommateur passe une commande en produits locaux sur la plateforme en ligne. Ensuite, il vient la récupérer à un des lieux desservis lors de la tournée du camion. De cette manière, non seulement la plateforme présentera les produits disponibles issus de l'atelier mais aussi servira d'interface de commande. A terme et suivant le succès de la démarche, des partenariats avec des points fixes dans les communes pourront également accueillir les produits en dépôt. Le camion ambulant regroupera donc les produits commandés, les produits disponibles issus de l'atelier et des produits issus des lycées agricoles environnants pour compléter l'offre. Cette proposition permettra de donner à ce projet une dimension digitale importante, qui peut éventuellement se coupler avec le projet Proxizone mené dans le Pays des 6 Vallées dans le cadre du programme LEADER. D'ailleurs, ce projet Proxizone a donné lieu à une étude préalable menée en 2017 sur les habitudes de consommation des habitants du Pays des 6 Vallées qui révèle que 38% d'entre eux font leurs courses en ligne ce qui conforte la mise en place d'une plateforme de commande virtuelle.

Remarque : L'atelier de transformation ne gère pas en direct les commandes de la restauration collective scolaire par crainte de perdre « l'identité producteur ». En revanche, l'atelier est un réel service pour les producteurs souhaitant répondre à une commande publique mais ne disposant pas des volumes nécessaires, car il permet à plusieurs producteurs de s'associer afin de fournir les volumes demandés. L'atelier peut également proposer une plateforme mettant à disposition des fiches d'identités des producteurs utilisant l'atelier afin de répondre aux demandes de la restauration collective.

Pour conclure sur cet aspect du projet concernant l'étape de la « transformation » de la chaîne alimentaire, on peut souligner le fait que la création d'un atelier de transformation permet la structuration de la filière circuit court sur le territoire. En offrant la possibilité aux producteurs de transformer leurs productions, ces derniers sont capables de répondre de manière plus organisée aux attentes des distributeurs, répondant ainsi au développement d'une agriculture de proximité. Le déploiement de cet outil sur le territoire, impliquant la mutualisation de matériel de transformation, permet également de soutenir la complémentarité des métiers.

A cela, pourront s'ajouter des programmes d'actions plus détaillés mettant en avant un travail d'animation collective auprès des producteurs : il pourra s'agir de favoriser les échanges d'expériences (via des ateliers, des visites, des réunions thématiques...) entre producteurs mais également entre producteurs et professionnels de la restauration collective par exemple. Grâce à cet outil de transformation et à sa localisation au lycée de Venours, des rencontres entre futurs/jeunes agriculteurs et plus anciens pourront même avoir lieu dans cette perspective de développer l'échange et d'appréhender davantage les besoins réels des producteurs.

3. CONSOMMER : FAVORISER LA FORMATION, L'ECHANGE ET LE PARTAGE

De plus, et pour finir dans la dernière étape de la chaîne alimentaire « consommer », il serait opportun de proposer aux agriculteurs des formations pour améliorer leurs compétences marketing et commerciales. En effet, lors de l'enquête de nombreux acheteurs déplorent ce manque de compétence des agriculteurs qui actuellement ne proposent pas de vendre leurs produits via une recette de cuisine ou bien de faire un geste commercial sur les invendus de la vente directe qui peuvent être valorisés par des restaurateurs par exemple. Ces formations peuvent être hébergées au Lycée de Venours qui possède le centre « Rurart » et qui serait en mesure d'animer ces formations. Une mesure complémentaire peut aussi être envisagée. Les acheteurs ont confirmé ne pas connaître suffisamment l'offre en producteurs sur le territoire, d'où leur faible approvisionnement en produits locaux. Aussi, nous proposons de mettre en place une seconde plateforme numérique mais qui ne serait pas utilisée dans le cadre de l'atelier de transformation mais représenterait plutôt une carte dynamique sur laquelle tous les producteurs vendant en circuit court et les commerçants identifiés recherchant des produits locaux s'inscriraient et se géo localiseraient. Ils y renseigneraient les types de produits recherchés, leur possibilité de livrer ces produits ainsi que l'adresse de leur établissement et leurs coordonnées. De cette manière, chaque commerçant aura connaissance de ce qui se fait près de son activité et pourra contacter le producteur directement et inversement. Il s'agit bien d'une plateforme de mise en relation des commerçants et des producteurs qui peut aussi être déclinée à l'échelle du particulier.

En résumé, l'accompagnement de la structuration de la filière circuit court pour permettre la valorisation des productions locales répond à deux enjeux majeurs : conforter l'identité territoriale en assurant une meilleure identification des produits locaux et organiser la filière avec des outils adaptés aux besoins.

AXE 2 : PLACER L'ACTIVITE AGRICOLE AU CŒUR DE LA SOCIETE EN DEVELOPPANT L'ANCRAGE TERRITORIAL

Le second axe de ce plan territorial vient soutenir le premier, abordé ci-avant, afin de permettre un enrichissement des actions liées à la valorisation des productions locales. En effet, une production peut être valorisée si, et seulement si, les consommateurs l'achètent. Notre objectif ici est donc de placer l'activité agricole au cœur de la société en développant son ancrage territorial auprès des consommateurs. Dans une volonté de réaliser un projet identitaire autour de techniques de transformation bien spécifiques que sont la maturation et la cuisson lente à basse température, il est essentiel, au préalable de faire connaître l'origine des viandes et des produits transformés. L'ancrage territorial de l'agriculture du Sud-Sud Ouest de Grand Poitiers passe aussi par des actions diverses d'incitation à la consommation de produits locaux pour tout type de population. En d'autres termes, cette partie abordera des mesures qui auront pour but de diffuser des savoir-faire, notamment culinaires, à la population et de la guider dans ses choix de consommation pour ainsi faire connaître les producteurs et l'agriculture de la Vienne ainsi que les spécialités de l'atelier de transformation de Venours.

1. INCULQUER UN SAVOIR-FAIRE CULINAIRE A LA POPULATION ET LES ACCOMPAGNER DANS LEURS ACHATS ALIMENTAIRES

Il est reconnu aujourd'hui que l'enfance est une étape de vie propice à l'apprentissage et à l'assimilation de bonnes habitudes de vie. L'apprentissage de la cuisine tend à décliner au fil des générations, même si, selon une enquête Ipsos/Logica Business Consulting réalisée en septembre 2011, le savoir-faire culinaire fait l'objet d'une transmission générationnelle pour 62% des français. Néanmoins, cette transmission n'est pas systématique car seuls 22% des sondés affirment en avoir bénéficié. Pourtant, pour 95% des répondants, la transmission du goût et de l'envie de faire la cuisine

apparaît comme essentiel dans l'éducation des enfants. Ainsi, il est nécessaire de **favoriser le développement du savoir-faire culinaire dès le plus jeune âge** en menant des actions d'éducation alimentaire dans les écoles, collèges, lycées grâce, par exemple, à des ateliers ou des clubs cuisine. Dans certains pays comme la Finlande, ce genre d'actions sont déjà mises en place et contribuent à la transmission de ce savoir (Mélot, Martin, & Cartron, 2010). Les établissements scolaires pourraient aussi organiser des visites à la ferme plusieurs fois par an pour les plus petits et proposer des stages de découverte du monde agricole et agroalimentaire pour les plus grands.

Pour les populations plus âgées, qui n'ont pas bénéficié de telles actions lorsqu'ils étaient enfants ou pour qui le savoir culinaire n'a pas été diffusé dans leur famille, il est justifié qu'elles bénéficient elles aussi d'actions d'éducation, ou plutôt de conseils pour choisir de bons produits. En tant qu'adultes, de nouveaux moyens de transmission existent (livres, magazines, émissions télévisées...). Accessibles à tous, ils soulignent un nouvel intérêt pour la cuisine, en dehors du cercle familial. Si cuisiner est donc accessible à tous, **choisir des ingrédients de qualité l'est moins**. Les labels, par exemple, permettent de garantir la qualité d'un produit suivant tel ou tel critère (bien-être animal, pratiques vertueuses de l'environnement, alimentation...). Néanmoins, aujourd'hui, les labels sont partout et la population peine à les déchiffrer. Label Rouge, AOP, AOC, IGP, leur plus-value n'est plus efficace. Ainsi, en organisant des actions d'éducatrices aux labels lors d'événements sur le concept de l'alimentaire, la signification de l'ensemble de ces sigles seraient explicitée et rendue accessible au grand public. Ensuite, prenons l'exemple du restaurant « Le bonheur est dans le thé », situé à Poitiers. Cet établissement réalise une cuisine entièrement « fait-maison », ce qui attire une certaine clientèle. Mais cela lui vaut aussi des interrogations de la part de ses confrères, car celui-ci n'en tire aucune plus-value. Ainsi, un renforcement de la visibilité de ce genre d'actions et un accompagnement des restaurants qui veulent se lancer dans cette démarche serait un atout pour l'exemplarité auprès du consommateur. Finalement, nous pouvons aussi nous servir des plus jeunes pour éduquer les plus âgés, en faisant découvrir des restaurants scolaires « modèles » aux parents, afin qu'ils puissent avoir un aperçu des bonnes pratiques alimentaires. En se rendant compte que leurs enfants ont accès à une alimentation de qualité à l'école, certains parents pourraient être incités à améliorer leur choix de produits ou tout du moins leurs pratiques.

Toutefois, des actions ponctuelles ne sont pas suffisantes pour initier un changement de pratiques de consommation chez le particulier. Pour **apporter un soutien permanent**, il faut se situer là où le client consomme, c'est-à-dire dans les hypermarchés du département comme Auchan Sud Poitiers ou Leclerc Grand Large. En étant positionné à des endroits stratégiques, des médiateurs culinaires ainsi que des nutritionnistes pourraient avoir plusieurs rôles. Le premier serait d'orienter les consommateurs à faire attention à ce qu'ils mangent en les formant, par exemple, à l'analyse des étiquettes des produits, qui sont souvent incompréhensibles pour le consommateur. Etant donné la difficulté de mettre en place efficacement le nutriscore qui œuvrait dans ce sens, cette proposition serait une alternative à échelle non plus nationale mais beaucoup plus localisée. Le second serait de donner, suite aux changements d'habitudes de consommation, des conseils ainsi que des recettes aux consommateurs afin qu'ils s'approprient ses nouveaux produits.

2. ENCOURAGER LA CONSOMMATION DE PRODUITS LOCAUX DE QUALITE ET LES RENDRE ACCESSIBLES AU GRAND PUBLIC

Une fois que l'envie de cuisiner de bons produits est présente chez le consommateur, il est plus facile de l'inciter à consommer "local". Dans un premier temps, la consommation de produits locaux peut s'effectuer à travers les restaurateurs qui peuvent proposer de recettes autour de produits phares tel que le bœuf maturé. Le projet territorial pourra donc encourager la création de nouvelles saveurs culinaires chez les chefs des restaurants en leur proposant de confectionner une entrée ou un plat de résistance avec du bœuf maturé, dans une optique de **mise en valeur de l'identité culinaire du**

Sud-Sud Ouest de la Vienne. Le consommateur prendra donc connaissance de nouvelles saveurs avant de pouvoir les cuisiner lui-même.

Pour rendre accessible les produits locaux en termes de proximité d'achat, il est intéressant de **développer les points de vente collectifs en milieu rural**. Si trois magasins de producteurs sont implantés à Poitiers, aucun n'est présent dans le Pays des 6 Vallées. Ainsi, la création d'un magasin de producteurs adapté au milieu rural permet de toucher de nouvelles cibles commerciales. Par exemple, le camion épicerie itinérant, développé lors du projet de Venours, se montre adapté au milieu rural car flexible, évolutif et souple dans la gestion. Pour soutenir le potentiel de cette idée, l'AFIPAR affirme que, théoriquement, la création d'un magasin de producteur dans une commune rurale du Pays des 6 Vallées pourrait s'avérer être économiquement viable.

3. RENDRE CES OBJECTIFS VISIBLES ET AMELIORER L'IMAGE DES PRODUCTEURS SUR UN PLAN NATIONAL

Le dernier point de ce projet de territoire est relatif à la diffusion, à une grande échelle, des pratiques agricoles du Sud-Sud Ouest de la Vienne et des spécificités de transformation agro-alimentaire de la viande de bœuf. Avec des incitations concernant des changements de pratiques agricoles, *via* le label "Le Bœuf Maturé des Zones de Captage", et des méthodes innovantes de transformation alimentaire comme la maturation ou bien la cuisson basse température, le territoire est en capacité de se montrer innovant sur plusieurs plans de la chaîne alimentaire. Pour communiquer autour de ces compétences et ces investissements, la mise en place d'un **salon professionnel autour des innovations agricoles et agroalimentaires** pourrait être envisagée. Ce salon d'envergure, si basé à Venours, pourrait porter le nom de "Agr'Innovation" en référence à l'Agricampus Poitiers Venours. Il permettrait de réunir les producteurs afin qu'ils échangent sur leurs pratiques entre eux et qu'ils puissent accéder à des informations techniques pour améliorer leurs méthodes de production et/ou de vente.

CONCLUSION

L'étude menée en partenariat avec le Syndicat Mixte du Pays des 6 Vallées et le lycée agricole de Venours a permis d'analyser le potentiel et la faisabilité de la création d'un atelier de transformation sur le territoire. A une plus grande échelle, les éléments permettant d'améliorer la structuration d'un circuit court de proximité ont également été définis. Les enquêtes qui ont été menées tout au long de cette étude auprès de divers acteurs ont contribué à détailler la connaissance du territoire et ont permis de répondre aux objectifs de ce stage. Cependant, il est important de noter que le projet de l'atelier de transformation de Venours n'est qu'une solution soutenant un projet de territoire plus vaste. Ce projet est alimenté par d'autres actions dans le but de permettre une meilleure articulation entre les territoires ruraux et urbains. Si les entretiens réalisés, de par leur caractère non-exhaustif, n'ont pas abouti à une quantification totale de la demande en termes de produits locaux sur le territoire, ils mettent tout de même en lumière les grandes tendances de consommation de ces produits.

Dans un premier temps, les commerçants et restaurateurs se montrent conscients de l'engouement autour du « local » et se soucient de l'origine des produits qu'ils proposent. Nombre d'entre eux proposent déjà des produits locaux mais l'augmentation de cette part, bien que souhaitée par la clientèle, reste limitée pour des problèmes d'approvisionnement, avec des volumes trop faibles ou bien trop importants. Outre des quantités insuffisantes, d'autres freins à l'achat ont été identifiés par les établissements de restauration comme une méconnaissance de l'offre ou bien l'absence de produits particuliers en local. Ainsi, il est pertinent d'envisager une meilleure communication autour de l'offre existante. Pour les établissements de restauration collective, les marges de manœuvre se resserrent, bien qu'il soit important de considérer les marchés publics comme une réelle opportunité d'approvisionnement en local, tout comme le projet de loi relatif à l'objectif de 50% d'alimentation durable dans les cantines scolaires.

Dans un second temps, l'étude s'est portée sur l'identification des productions locales du territoire qui s'articulent autour des grandes cultures et de l'élevage, d'où l'enjeu de conserver ces zones, notamment en AAC. En revanche, un important manque de connaissance sur les dynamiques des circuits courts ou sur le fonctionnement des établissements de restauration collective a été noté. En outre, la volonté de valoriser la production agricole a été mise en évidence. Ajouter une plus-value aux produits par un label ou par une étape de transformation est globalement bien accueilli par les producteurs. Parmi eux, 30% ont exprimé un intérêt fort pour un atelier de transformation pour des productions viandes et légumes. Cette volonté souligne la pertinence de la réorientation du projet initial du lycée de Venours. Un atelier de transformation pourra être accueilli sur le territoire si ce dernier répond aux volontés des producteurs.

De plus, il est nécessaire de replacer ce projet dans un véritable projet de territoire afin de lui attribuer une réelle légitimité. Les recommandations qui lui sont liées soulignent l'importance de veiller à l'articulation du monde rural et urbain dans ce contexte de fusion du Pays Mélusin avec Grand Poitiers. L'identité de ce territoire pourra donc être soulignée grâce au développement de techniques de transformation de la viande bien particulières que sont la maturation du bœuf et la cuisson lente à basse température. Sous le produit phare de la viande bovine maturée, les communes rurales du Sud-Sud Ouest de Grand Poitiers pourront se regrouper afin de valoriser la qualité irréprochable de leurs produits.

Les pistes apportées dans ce rapport pourront permettre, pour la suite du projet, la réalisation d'une véritable étude de faisabilité en prenant appui sur les producteurs identifiés comme initiateurs de la démarche. Ces informations offrent donc de nouvelles pistes de réflexion pour mener à bien la mise en place d'actions concrètes afin de soutenir la structuration de l'agriculture locale à l'échelle du territoire du Pays des 6 Vallées et de Grand Poitiers.

Ainsi, ce rapport conclut une période de 12 semaines de stage au sein du Syndicat Mixte du Pays des 6 Vallées. Ce stage fut une expérience enrichissante, pour nous tous, de par de nombreux aspects. Il nous a tout d'abord fait découvrir un contexte professionnel proche de celui auquel nous serons confrontés à l'avenir. Les enjeux à l'œuvre au sein du réseau d'acteurs du territoire nous ont paru bien plus concrets que ceux décrits lors de notre formation. En effet, nous avons pu nous apercevoir de la complexité d'une prise de décision lorsque plusieurs acteurs, aux intérêts divergents, se réunissent autour d'un projet commun.

Les rencontres effectuées dans le cadre des entretiens nous ont beaucoup apporté sur le plan personnel. En effet, les producteurs, les commerçants, les restaurateurs et, d'une manière plus générale, l'ensemble des partenaires de l'étude nous ont permis d'aborder le monde agricole sous différents points de vue et ainsi de mieux appréhender les problématiques relatives au territoire. Sur ce point, ce stage s'est également montré très intéressant de par sa dimension humaine. Les nombreux entretiens physiques ou téléphoniques que nous avons réalisés, ainsi que la présentation de nos résultats face à un public de professionnels nous ont permis de renforcer nos compétences en communication et d'acquérir davantage de confiance en nous.

Par ailleurs, le travail de groupe de ces 3 mois nous a formés à faire face aux points de désaccord rencontrés, à débattre sur les informations clefs du projet et à se remettre en question pour avancer en parfaite cohésion. Finalement, ce stage fût une expérience emplie de bons moments et surtout de bonnes expériences.

BIBLIOGRAPHIE

Agence Bio, 2016. La Bio en France : des producteurs aux consommateurs. Les carnets de l'agence Bio. Consulté le 1 juillet, 2018, sur http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/documents/4_Chiffres/BrochureCC/cc2016_france_1.pdf

Agreste Primeur, 2012. Un producteur sur cinq vend en circuit court. Commercialisation des produits agricoles.

Agrilocal 86, s.d.. Votre marché de restauration collective. Récupéré sur <https://www.agrilocal86.fr/>

Alim'agri, 2018. #EGalim : l'Assemblée nationale vote le projet de loi Agriculture et Alimentation. Site du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Récupéré sur <http://agriculture.gouv.fr/egalim-lassemblee-nationale-vote-le-projet-de-loi-agriculture-et-alimentation>

Barnier M, 2009. Renforcer le lien entre agriculteurs et consommateurs. Plan d'action pour développer les circuits courts. Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. Consulté le 12 juin 2018, sur <https://www.fdsea33.fr/raw/090415-dossierpresse-circuitscourts>

Chambre d'Agriculture du Nord-Pas-de-Calais, 2012. Guide Circuits Alimentaires de Proximité. Consulté le 19 juin 2018, sur Devenir Agriculteur : http://www.deveniragriculteur-npdc.fr/fileadmin/user_upload/Hauts-de-France/079_Eve-Devenir-agri-en-npdc/Documents/ressources-documentaires/mettreenplaceuncircuitcourt.pdf

Coordination des Conseils de Développement de la Vienne, 2012. Vers une politique alimentaire locale à l'échelle de la Vienne. Consulté le 20 juin 2018, sur <https://www.grandpoitiers.fr/Datas/CDR2012-avisdfinitifpolitiquealimentairedc2012.pdf>

DRAAF Nouvelle Aquitaine, 2016. Dynamique des Projets Alimentaires Territoriaux en Nouvelle Aquitaine - États des lieux. Consulté le 20 juin 2018, sur http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Rapport_Final_IUFN_PAT_DRAAF_NA_cle01f587.pdf

Dunod *et al.*, 2007. Méthodologie de l'enquête par questionnaire. Université d'Avignon.
Eaux de Vienne, s.d. La protection de la ressource. Consulté le 18 juin 2018, sur Eaux de Vienne: <https://www.eauxdevienne.fr/espace-environnement/protection-de-ressource/>

FRCIVAM Bretagne, 2012. Projet Loccaterre : récits et bilans de 3 ans de recherche-action sur 8 Parcs naturels régionaux. Fédération des Parcs naturels régionaux de France. Consulté le 15 juin 2018, sur <http://www.civam.org/images/actions/ressources/systemes%20alimentaires/Guide%20Loccaterre.pdf>

Ghiglione, 1987. Les techniques d'enquêtes en sciences sociales. Paris.

Grand Poitiers, 2012. Portrait de territoire. Produire et consommer autrement : vers une alimentation de proximité dans la Vienne. Consulté le 12 juin 2018, sur <http://www.pactes-locaux.org/bdf/docs/portraitconsommerautrementenvoi.pdf>

JORF n°295, D. n.-1., 2002. Modalités particulières de contrôle de la reconnaissance de qualité pour les producteurs agricoles et les artisans qui commercialisent leur production en petite quantité sur le marché local. Consulté le 12 juin 2018, sur <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000594270&categorieLien=id>

Laisney, C., 2011. « L'évolution de l'alimentation en France : panorama des tendances lourdes », Futuribles analyse et prospective, 371, 5-20.

Lannion Trégor, 2014. Projets d'ateliers de transformation. Fiche action. Consulté le 12 juin 2018, sur <http://www.lannion-tregor.com/uploads/docs/fiche-Atelier-TransfoBD.pdf>

Lipocro, 2014. Les circuits courts alimentaires : des outils pour mieux agir. Plate-Forme régionale de développement rural Rhône-Alpes. Consulté le 12 juin 2018, sur <https://www.psdr.fr/archives/ACT35PDFN1.pdf>

Lugen, 2015. Petit guide de méthodologie de l'enquête. Université Libre de Bruxelles. Consulté le 21 juin 2018, sur http://igeat.ulb.ac.be/fileadmin/media/publications/Enseignement/Petit_guide_de_m%C3%A9thodologie_de_l'enqu%C3%Aate.pdf

Mangeons Mellois, s.d.. Récupéré sur <http://economie.paysmellois.org/index.php/fr/agriculture-agro-alimentaire/13-actualites/terre-agricole-et-delevage/131-mangeons-mellois-approvisionnement-des-cantines-des-ecoles-maternelles-et-primaires-du-pays-mellois>

Mélot, Martin, & Cartron, 2010. Finlande : le bon élève des systèmes éducatifs occidentaux peut-il être un modèle ? Commission de la Culture. Rapport d'information n° 399 (2009-2010). Consulté le 1er juillet 2018, sur https://www.senat.fr/rap/r09-399/r09-399_mono.html

Merle *et al.*, 2011. La consommation de produits alimentaires locaux : quelques signes encourageants pour son développement. Carnet Pro de Lipocro (6), p. 12. Consulté le 12 juin 2018, sur <https://www.psdr-ra.fr/BOITE-A-OUTILS/Circuits-courts-et-proximite/Liproco-les-Carnets-Pro>

Mont'Plateau, s.d.. J'me régale local. Récupéré sur <https://montplateau.org/montaction/>

Nauleau M., 2018. En 2019 : 50% d'alimentation durable dans les cantines à Poitiers. Vienne rurale.

Nouvelle Aquitaine, s.d. Restauration collective. Consulté le 11 juin 2018, sur Portail régional de la restauration collective : <https://www.restaurationcollectivena.fr/restauration-collective/>

Pays Mellois, 2013. Cahier des charges. Etude de faisabilité d'une plateforme circuits courts en Pays Mellois.

Pays Mellois, 2014. Atelier de transformation. Phase 2 : Intégration au sein de la laiterie Lezay.

Prigent-Simonin, Hérault-Fournier et Merle, 2012. Au plus près de l'assiette : pérennisez les circuits courts alimentaires. Editions Quae.

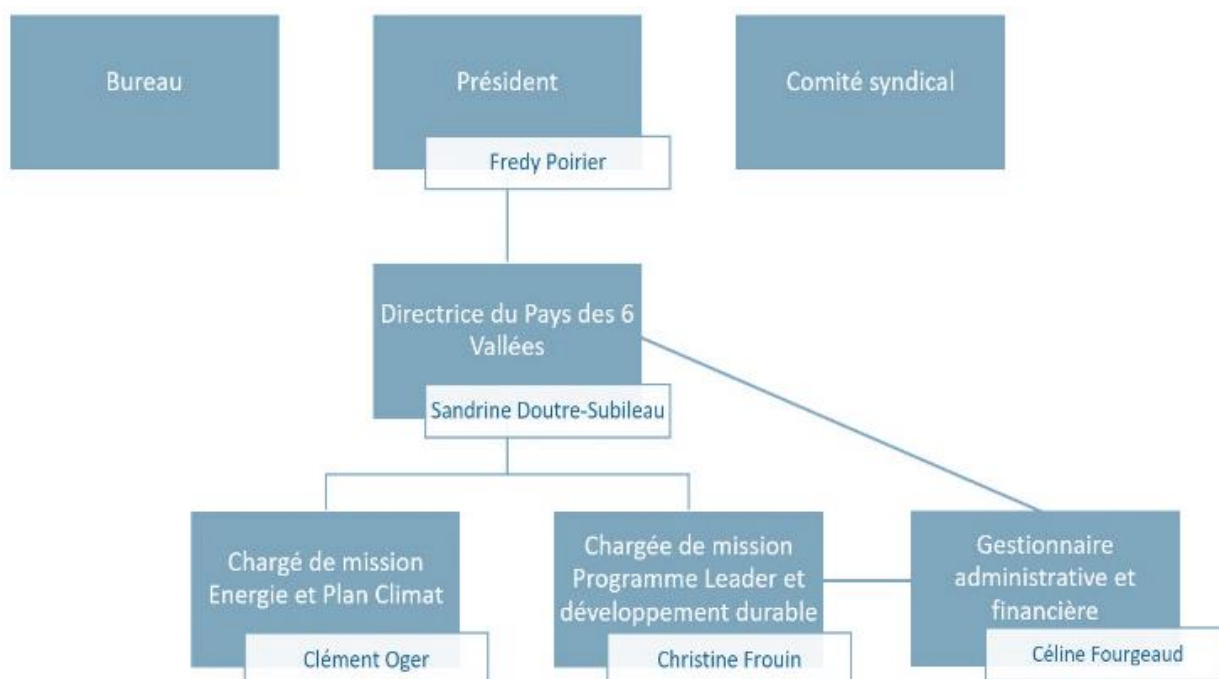
Syndicat Mixte du Pays Mellois, 2014. Note de programme. Projet de création d'un atelier de transformation alimentaire pour le Mellois.

Terres en villes, 2015. Projet Frugal. Politiques Alimentaires Territorialisées - Etat 0. Fiche Territoire : Poitiers. Consulté le 20 juin 2018, sur : <http://projetfrugal.fr/wp-content/uploads/2017/02/Fiche-Territoire-Poitiers.pdf>

Winandy S., Zanatta J.-M. et Joly C.-E., 2015. Cahier des ateliers collectifs ou partagés de transformation. Agence pour l'Entreprise et l'Innovation. Consulté le 20 juin 2018, sur http://www.saw-b.be/spip/IMG/pdf/cahier_ateliers_collectifs_de_transformation.pdf

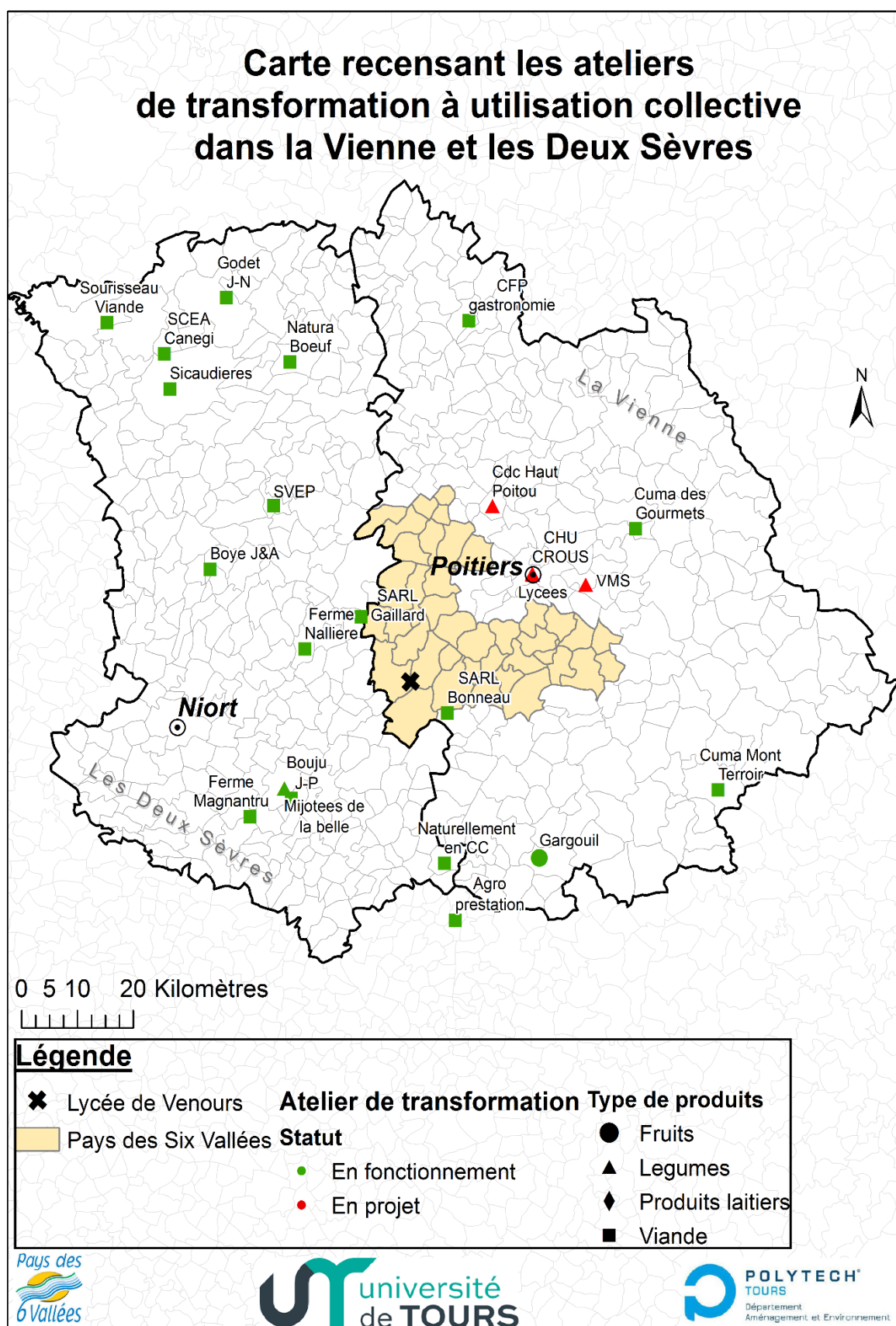
ANNEXES

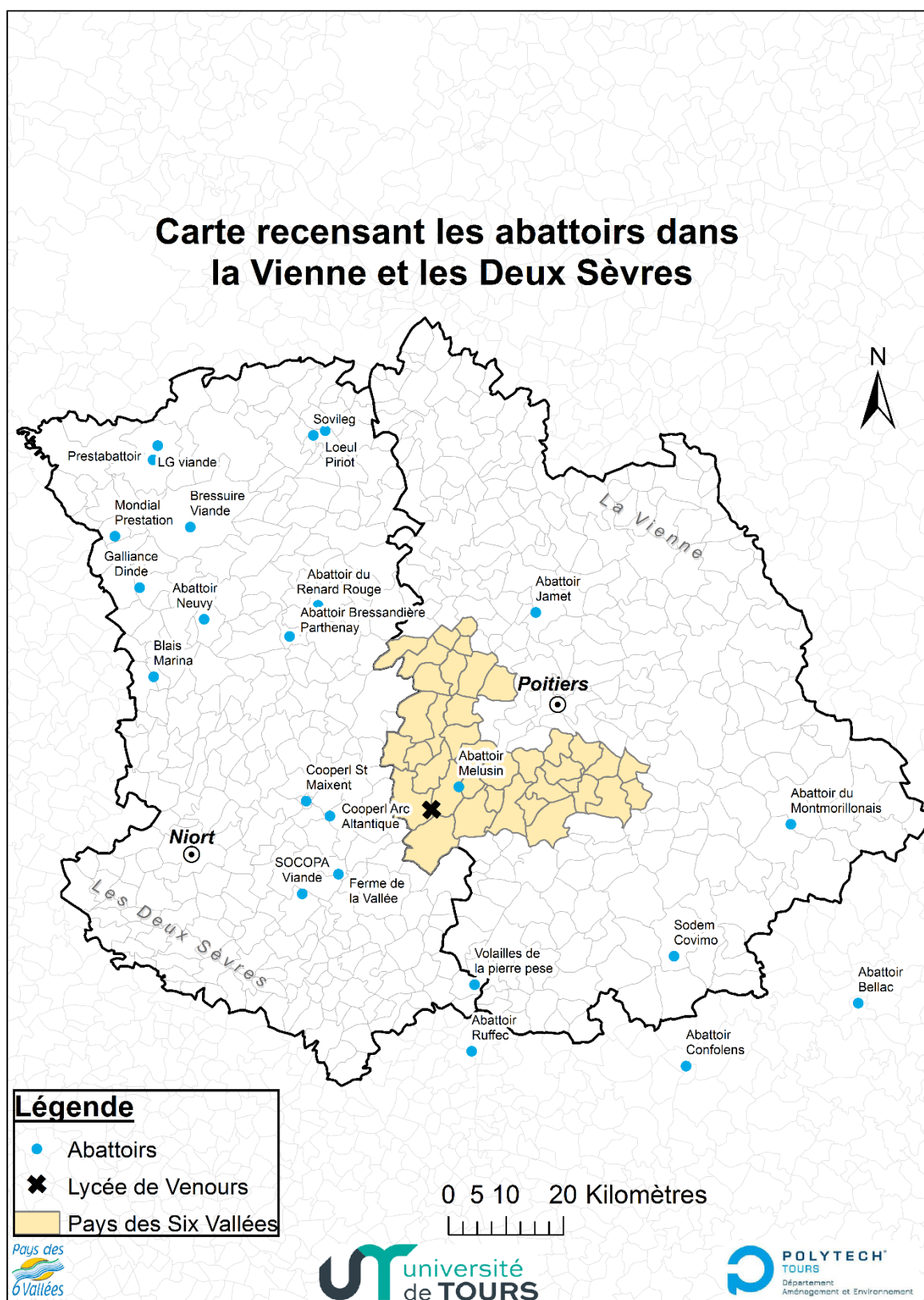
ANNEXE 1 : ORGANIGRAMME DU PAYS DES 6 VALLEES



ANNEXE 2 : PRODUCTEURS ENGAGES DANS LE DISPOSITIF « MANGEONS MELLOIS »

GAMMES	PRODUITS	NOMS	ADRESSES	TELEPHONES	MAILS	AGREMENT SANITAIRE
FRUITS BIO ET LEGUMES BIO	LEGUMES	PANABIO (BIOGATINE) Dominique DUBOIS Xavier BOUREAU	Buffageasse & Saint Thibaud 79500 MELLE	06 76 42 04 32 - 06 21 81 79 85	panabio@hotmail.fr	x
	FRUITS pommes	Les vergers de Pirouette (BIOGATINE)				x
	FRUITS pommes	Jean Fabrice MIMÉAU (BIOGATINE)				x
	LEGUMES COURGES	La ferme de la Vacherie/ Etienne GAUTREAU	79500 St Léger de la Martinière La Chassagne, 16240 Villefagnan	06 17 83 91 17 09 72 91 87 89	lafermedelavacherie@gmail.com	x
	LEGUMES SECS	Ferme de CHASSAGNE En passant par L'Epicierie Fermière				x
	LENTILLES	GAEC BOUSSENTIN LES FRERES VILLANNEAU	7, route de Niort 79230 VOUILLE	05 49 75 62 86	boussentin@laposte.net	x
VIANDE	DINDE CANARD LAPIN	ETABLISSEMENTS PATRICK RAIMOND	24 Chemin du Châtelier 17470 Dampierre-sur-Boutonne	05 46 24 02 09	raimond.patrick@wanadoo.fr	17.138.003. CE
	PORC BOEUF	La Ferme de la Vacherie/Claire BASTIEN et Etienne GAUTREAU	79500 St Léger de la Martinière	06 37 83 24 50 06 17 83 91 17	lafermedelavacherie@gmail.com	ILU 79 264 411
	POULET PINTADE	LA VALLEE DES TINES Martine, Didier et Bruno FRECHET	Bourg-Neuf 79400 NANTESUIL	05 49 06 56 48 06 70 83 76 15	didier.frechet@wanadoo.fr	pour l'abattoir JP Gobin n° FR 79190001 CE et pour nous n° élevage 79189233 Et agrément n° 2012-03
	VEAU AGNEAU CANARD	Jean Pierre CHARLES MAGNANTRU	Magnantru 79170 PERIGNE	05 49 07 20 50 09 62 57 47 09 06 07 23 22 84	jean.pierre- charlesdemagnantru@orange.fr	FR 79204002
	CHEVRE	LES SAVEURS DE LA TOUCHEROLLE Colette BALLAND	La Toucherolle 79110 LOUBIGNE	05 49 29 73 48 06 32 18 36 25	ballandcolette@gmail.com	ILU 79 150 407 Déclaration de l'activité le 20 03 2013 .
	POISSON	SCEA PISCICULTURE DE LUSSAIS	Lussais 79110 CHEF-BOUTONNE	05 49 29 82 42	pisciculture.lussais@orange.fr	
OEUF	OEUFS	SAINTONG'OEUF ETS PESTOURIE (œufs de Vouillé)	9, rue du Plantis 17470 SAINT MANDE	05 46 33 10 91	etspestourie@laposte.net	FR17 358 001
PRODUITS LAITIERS	YAOURTS	LES PETITS VALLONS Olivier et Béatrice NOCQUET Marie-Laure MARILLEAU	Le Nougerat 79500 POLIFFONDS ZI La métairie 17160 SONNAC	09 77 92 21 58 05 49 29 30 83 05 46 86 61 19	olivier.nocquet@wanadoo.fr malou54@wanadoo.fr	FR 79214001 CE N° de dispense d'agrément sanitaire : 17.428.1004
	FROMAGE BLANC CAMEMBERT MI CHEVRE TOMES DE VACHE	LA ROCHE LAITIERE	10, chemin des 3 fermes 79230 BRULAIN	05 49 26 46 76	roche.laitiere@laposte.net	FR 79 058 001 CE
	FROMAGES DE CHEVRE CHABICHOU	LE VILLAGEOIS	Route de Beauvoir 79170 PERIGNE	05 49 07 17 44	cyrilballand@voila.fr	79204001
	FROMAGES DE CHEVRE Mothais	FROMAGERIE DES GORS	ZA La Chagnée 79500 MELLE	05 49 27 06 58	helene.servant0069@orange.f	FR 79 174 004 CE
			Lar'igaud 79120 LEZAY			
PATISSERIE	TOURTEAU TARTE FROMAGERE	SARL BAUBEAU	33, Avenue de Poitiers 79170 BRIQUX SUR BOUTONNE	05 49 29 32 30 05 49 07 23 41	tourteauxbaubeau@orange.fr eric.goimier@orange.fr	
	TOURTEAU PETATOX BROYES FOURRES	PATISSERIE REGIONALE ERIC GOIMIER				
	GATEAU FROMAGE BLANC CAKE AU CHOCOLAT	PATISSERIE BAILLON	ZA La Mine d'Or 79170 BRIQUX SUR BOUTONNE	05 49 07 15 82	expedition@patisseriebaillon.fr	numéro d'identification sanitaire 7905701
PATES	PATES BIO	Melle et une pâte / Rodolphe Neau	Bâtiment C, Champ Rateau, 79500 Melle	05 17 30 17 67	rodolphe.neaud@sfr.fr	numéro d'identification unique 79.174.441
	PATES BIO	Pâtes d'Ici de Là / Mathieu Mallet	79500 St Léger de la Martinière	07 83 75 11 29	lafermedelavacherie@gmail.com	
PAIN	PAIN	Il était une ferme/ Marion Pasquier	10 rue du puits quéron 79190 Caunay	05-49-29-99-62	iletaituneferme@gmail.com	
INTERFACE		ELU REFERENTE Marie-Emmanuelle SAINTIER	Pays Mellois / Coeur de Poitou	06 33 48 77 81	marie-emmanuelle.s@orange.fr	
		L'EPICERIE FERMIERE Fabrice ROUSSEAU	Avenue du Commandant Bernier 79500 MELLE	06 73 94 49 06 05 49 07 32 59	contact@epicerie-fermiere.fr	







Les entretiens se sont déroulés de manière individuelle entre le 7 mai et le 5 juin 2018, le plus souvent au domicile du producteur et quelques fois directement sur son exploitation, pendant qu'il continuait de travailler. Les entretiens ont toujours été menés par deux étudiants enquêteurs. Cette organisation en binôme permettait au premier étudiant de mener l'entretien en s'assurant que toutes les questions du questionnaire étaient mentionnées, tandis que le deuxième étudiant s'occupait de prendre des notes et d'insister sur les points importants de la discussion. La durée de l'entretien variait entre 30 minutes et 90 minutes, selon les producteurs.

Avant de commencer l'entretien, les enquêteurs présentaient le sujet d'étude et le contexte dans lequel s'inscrit l'étude puis présentaient le déroulé de l'entretien. Chaque entretien se déroulait en trois phases. Tout d'abord, l'enquêteur demandait quelques informations générales sur l'exploitation agricole du producteur : types de production, sigles de qualité, labels, modes de production. Ensuite, l'enquêteur orientait la discussion sur les freins ou les motivations poussant le producteur à commercialiser ses produits en circuit court avant de mesurer son intérêt pour le projet d'atelier de transformation du lycée de Venours.

L'étude menée auprès du Pays des 6 Vallées sur les circuits courts alimentaires a permis d'identifier les leviers d'actions à mettre en place à son échelle pour développer la part des ventes en circuit court sur le territoire. Cependant, les éléments mis en évidence sont à relativiser par la méthode employée. En effet, ne pouvant être exhaustif sur le nombre de producteurs interrogés, les résultats obtenus se limitent à un panel réduit d'agriculteurs sur le territoire. La période d'entretien avec les producteurs n'était pas idéale car l'étude se déroulait en pleine période de semis. De plus, les méthodes de récolte des données ont différé selon le type de producteur interrogé : entretien, conversation téléphonique, e-mail, sondage... Les réponses obtenues auraient pu différer si un autre moyen de communication avait été mis en place. Par ailleurs, les données qualitatives retenues ont été interprétées par 4 étudiants différents n'ayant pas forcément le même point de vue, même si la communication était de mise pour résoudre les points posant problèmes.

De la même manière, la partie concernant l'étude de la demande sur le territoire a nécessité un tri arbitraire dans les structures interrogées. Si elles se sont voulues les plus représentatives possible, le faible taux de réponse et la difficulté à obtenir des informations, surtout concernant les volumes de produits utilisés, ont pu contribuer à biaiser les résultats en généralisant les faibles données récoltées à l'ensemble du marché commercial.

Une élaboration de questionnaires moins détaillée aurait peut-être permis un meilleur retour des collectivités et des producteurs contactés par mail car la quantité d'information demandée était susceptible de décourager à répondre. De plus, la diversité des questions posées a pu perdre le répondant. L'utilisation de davantage de données quantitatives aurait permis de simplifier le traitement des données. D'ailleurs, les choix caractérisant la motivation des producteurs vis-à-vis d'un atelier de transformation auraient pu être davantage détaillés et étaient soumis à l'interprétation de chaque étudiant.

ANNEXE 7 : QUANTITES DE DENREES CONSOMMEES PAR LES ECOLES

		SIVOS	Saint Benoit	Nouaillé Maupertuis
Nombre de repas par jour		1100	470	280
Nombre de repas par an		200200	85540	50960
Quantité de denrées alimentaires commandées par an (en kg)	Viandes	4900,3	3450	2736
	Fruits	10136,5	5000	2100
	Légumes	26845,8	5580	5070
Quantité de denrées alimentaires consommées par jour (en kg)	Viandes	26,9	19,0	15,0
	Fruits	55,7	27,5	11,5
	Légumes	147,5	30,7	27,9
Quantité de denrées alimentaires consommées par repas (en g)	Viandes	24,5	40,3	53,7
	Fruits	50,6	58,5	41,2
	Légumes	134,1	65,2	99,5

Malgré le faible taux de réponses de la part des écoles primaires et maternelles, plusieurs informations peuvent tout de même être tirées des résultats communiqués. Tout d'abord, la taille des services de restauration collective des communes diffère selon le nombre de repas servis par jour. Les volumes commandés à l'année en viandes, fruits et légumes varient également selon chaque service. De plus, le choix des proportions de viandes, fruits et légumes dans les repas suit le plan alimentaire établi par chaque commune. Par exemple, la quantité de viande servie par repas varie du simple au double entre les portions du SIVOS et celle de la commune de Nouaillé-Maupertuis. Le taux de réponses des communes interrogées étant faible, il est donc difficile d'évaluer à l'échelle du Pays les quantités de denrées alimentaires que représentent les commandes des services de restauration scolaires. Néanmoins, en faisant une moyenne des quantités de denrées alimentaires commandées par an ramenée au nombre de repas servis par jour, un premier ordre de grandeur peut être déterminé à l'échelle du territoire. Selon les données dont nous disposons, il faut ainsi compter, en moyenne, 7,2 kg de viandes, 9,1 kg de fruits et 18,1 kg de légumes par repas servis à l'année pour alimenter la restauration collective scolaire maternelle et élémentaire.

ANNEXE 8 : SYNTHÈSE DE LA QUESTION CONCERNANT LA VALORISATION DE LA PRODUCTION POUR LES ZONES DE CAPTAGE

Une enquête auprès des producteurs présents sur les Aires d’Alimentation de Captage (AAC) de Fleury, La Jallière, Choué-Brossac, Bellevue, les Bouquets et les Renardières a été menée dans le cadre de l’étude menée par le Pays des 6 Vallées sur les circuits courts et du contrat Re-sources qui vise à la reconquête et à la protection durable de la qualité de l’eau destinée à la consommation humaine. Sur les 63 producteurs contactés présents sur une AAC, 37 producteurs, dont 10 pratiquant déjà de la vente en circuit court, ont ainsi pu être interrogés.

A la question “En contrepartie d’une revalorisation de votre production, qu’êtes-vous prêts à faire évoluer dans vos pratiques ?” une grande majorité de producteurs (82%) s’est dit “ouverte” à de nouvelles propositions d’évolution de leurs pratiques agricoles. Leur vision sur ces changements de pratiques s’est manifestée sous diverses formes allant du fauchage tardif à la conversion en agriculture biologique. D’une manière générale, un effort sur la réduction d’utilisation de produits phytosanitaires et d’antibiotiques est prêt à être entrepris par 60% d’entre eux.

En revanche, 18% des producteurs interrogés ne sont pas intéressés par la démarche car ils estiment qu’une évolution des pratiques actuelles est trop contraignante en termes de temps de travail, de charges administratives... Le pâturage dans les élevages est par exemple peu envisageable, par manque de temps ou encore d’espace.

L’une des grandes idées mises en évidence par cette étude est la volonté de créer un label ou une certification intermédiaire entre le “conventionnel” et le “bio”. En effet, de nombreux producteurs sont déjà engagés dans des démarches de qualité à travers la mise en place de Mesures Agro-Environnementales, de pratiques agricoles raisonnées, de réduction des dosages de produits phytosanitaires appliqués, sans pour autant être en agriculture biologique. Ils aimeraient donc être reconnus pour les actions qu’ils mènent et ainsi se différencier des productions conventionnelles qui ne sont pas soumises aux mêmes contraintes.

La création de ce “label” intermédiaire permettrait une valorisation de la production de ces agriculteurs, ce qui les encouragerait à poursuivre leurs démarches et étendre les pratiques agricoles vertueuses à une plus grande échelle. En effet, la valorisation financière de la production constitue la principale motivation identifiée.

L’évolution des pratiques agricoles doit avant tout se faire grâce à un accompagnement des producteurs pour une meilleure compréhension des actions mises en place. Cet accompagnement peut se traduire, par exemple, par un accès à des formations ou par un suivi critique et ludique de leurs pratiques. La démarche doit également pouvoir s’adapter à chaque profil pour que l’accompagnement puisse bénéficier au plus grand nombre.

Pour que cela se déroule dans une atmosphère d’entente et d’accord mutuel, certains agriculteurs ont émis des propositions :

- Retravailler la notion de « label » pour lui donner une réelle signification
- Insister sur l’autonomie de l’exploitation (autoconsommation...)
- Réduire les démarches administratives
- Réduire les durées d’engagements (cela rend l’évolution difficile)
- Étendre l’AAC à l’ensemble des exploitations pour que l’ensemble de l’exploitation soit soumis aux mêmes conditions.

Sur les AAC étudiées, les producteurs sont donc globalement favorables à une évolution dans leurs pratiques agricoles visant à améliorer la qualité de l’eau. Néanmoins, les conditions de réussite de cette transition résident obligatoirement dans la revalorisation de leur production ainsi que dans un accompagnement et un suivi personnalisé de leurs démarches.

ANNEXE 9 : LISTE DES PRODUCTEURS IDENTIFIÉS COMME « MOTEURS » POUR LA CREATION D'UN ATELIER DE TRANSFORMATION

Nom	Exploitation	Commune	Classification	Production pour transformation	Logistique souhaitée	Commentaires
M. Crouigneau	EARL des Pervenches	Aslonnes	P6V CC	Porc plein air élevé bio	Prestation de service	Départ prochain à la retraite mais il est intéressé pour son porc plein air car il a beaucoup de demande
M. Labelle	Alain Labelle	Château-Larcher	P6V CC	Légumes	Création d'un collectif de producteurs volontaires	
M. Macouin	Jardins de la Châtre	Lavausseau	ZC CC	Légumes	Participation personnelle	Comptait prendre contact avec la conserverie de Loudun car intéressé pour la transformation des légumes mais la distance le gêne
M. Moreau	La ferme du chant du bois	MARCAY	P6V CC	Caprins viande	Prestation de service	
M. Mouiller et M. Gendre	EARL de la Vacheresse	Payré	ZC pas CC	Bovins viande	Prestation de service	
M. Neuillé	Les Jardins de Baptresse	Château-Larcher	P6V CC	Légumes	Prestation de service	Souhaite se lancer dans la transformation mais ne le fait pas car manque de temps et d'argent pour lancer leur propre laboratoire
M. Rouvreau	Damien Rouvreau	Celle L'Evescault	ZC pas CC	Ovins viande	Prestation de service	Veut faire parti du projet
Mme Bidaud	La ferme Bidaud	Roches Prémaries	P6V CC	Volailles (poulets, pintades, canards)	Participation personnelle, création d'un collectif, prestation de service : indéterminé	Prête à être recontacté si besoin
Mme Gaillard	GAEC Gaillard HVB	Sanxay	P6V CC	Porc naisseur plein air et engraissement	Participation personnelle	
Mme Gauthier	La Folie Bergère	Nouaillé-Maupertuis	P6V CC	Ovins bio viande	Prestation de service	



POLYTECH[®]
TOURS

35 ALLÉE FERDINAND DE LESSEPS
37200 TOURS

BODERIOU Mallorie
BOUTAFA Nina
EMEL Lucas
PERAN Thibaut
2017-2018

Projet de développement d'un atelier de transformation au lycée de Venours dans le cadre d'un projet territorial en partenariat avec le Pays des 6 Vallées

Face aux attentes des consommateurs en termes de traçabilité, de qualité, de proximité et de transparence, les circuits de distribution conventionnels sont progressivement repensés en faveur des circuits courts alimentaires, qui promettent davantage de proximités géographique et relationnelle. Depuis 2002, le Syndicat Mixte du Pays des 6 Vallées (Lusignan, 86) est engagé dans une démarche de structuration des circuits courts sur le territoire. Dans la perspective d'élaboration d'un système alimentaire territorial plus durable, une étude territoriale est menée, en partenariat avec le lycée agricole Xavier-Bernard de Venours, afin d'identifier le potentiel de création d'un atelier de transformation participatif, au sein du lycée. Une méthode d'enquête a été mise en œuvre afin de dresser un état de lieux des besoins en matière d'approvisionnement local des structures de restauration collective publique et privée et des commerces alimentaires sur la zone d'étude ainsi que de mesurer la nécessité de créer un tel outil auprès des producteurs du territoire. Des sondages ont été menés auprès de l'ensemble de ces acteurs pour permettre d'analyser la dynamique soulevée par les circuits courts.

La volonté des établissements de restauration et des commerces d'augmenter la part de produits locaux dans leur structure a été mise en évidence par les questionnaires, preuve qu'un potentiel existe en termes de consommation. De plus, 30% des producteurs interrogés ont exprimé un fort intérêt pour le projet de Venours, notamment pour la transformation de produits carnés et de légumes. Ce projet d'atelier de transformation se justifie donc en termes de besoins exprimés par les producteurs. Néanmoins, dans une volonté territoriale, sa création s'associe à un projet de territoire lié à la mise en valeur d'une technique de transformation de la viande bovine, prédominante sur le territoire étudié : la maturation de la viande et la cuisson lente à basse température. Des actions de valorisation des productions locales et d'accompagnement sont enfin proposées afin de tisser des liens entre l'ensemble des acteurs des circuits courts alimentaires du territoire et de permettre la continuité de cette étude.

Mots clés : circuit court, atelier de transformation, collectif, producteurs, local, système alimentaire territorialisé, Pays des 6 Vallées



Pays des 6 Vallées
7 Rue Enjambes
86600 LUSIGNAN

Tuteur entreprise : Mme Christine Frouin
Chargée de mission Programme LEADER et développement durable

Tuteur académique : M. Didier Boutet