

# DIAGNOSTIC POUR UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Communauté de Communes Touraine  
Vallée de l'Indre



## Table des matières

Table des figures.....	4
Table des tableaux.....	6
Introduction.....	7
Méthodologie.....	12
1. Etat des lieux de la production agricole .....	17
1.1. La production agricole sur la CCTVI.....	17
1.1.1. Une production diversifiée.....	19
1.1.2. L'agriculture biologique.....	21
1.1.3. Diagnostic du système alimentaire .....	24
1.2. Commercialisation de la production agricole.....	26
1.2.1. Débouchés de vente des productions agricoles (Manteau, 2018).....	26
1.2.2. Les outils de transformation .....	27
1.3. Les enjeux soulevés en 2018 .....	31
1.3.1. Le foncier : un frein à l'installation agricole .....	32
1.3.2. Economie.....	32
1.4. AFOM.....	33
2. Consommation .....	35
2.1. Etat des lieux : consommation alimentaire CCTVI .....	35
2.1.1. Lieux d'achats des ménages .....	36
2.1.2. Consommation alimentaire des ménages de la CCTVI.....	37
2.2. Questionnaire consommateur .....	38
2.2.1. Les habitudes de consommation.....	42
2.2.2. Les manques sur le territoire.....	46
2.2.3. Obstacles et solutions .....	47
2.3. AFOM.....	49
3. Les commerces alimentaires .....	50
3.1. Les grandes et moyennes surfaces et les épiceries : une répartition inégale sur le territoire ..	51
3.1.1. Les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) .....	51
3.1.2. Gestion des invendus .....	53
3.2. Épiceries .....	54
3.3. Magasins de producteurs .....	54
3.4. Les marchés .....	56
3.5. Les commerces alternatifs.....	59
3.5.1. Les AMAP.....	59

## Table des figures

3.5.2. La ruche qui dit oui .....	60
3.5.3. Les paniers de légumes .....	60
3.6. Les projets en cours pour diversifier le commerce : la Marketplace et la boutique Mangez Touraine .....	61
3.7. Les commerces de gros .....	62
3.7.1. Le marché de Gros Rochepinard de Tours .....	62
3.7.2. Les grossistes .....	64
3.8. AFOM.....	66
4. Restauration hors domicile .....	67
4.1. La restauration collective .....	67
4.1.1. Définition des termes .....	67
4.1.2. Loi EGalim et restauration collective.....	68
4.1.3. Les sociétés de restauration collective : des prestataires extérieurs.....	70
4.1.4. La restauration scolaire .....	71
4.1.5. La restauration de loisirs .....	83
4.1.6. La restauration médico-sociale .....	85
4.1.7. La restauration du travail .....	89
4.1.8. La restauration collective à caractère captif .....	91
4.2. La restauration traditionnelle.....	92
5. L'accessibilité alimentaire .....	94
5.1. Evolution des termes autour de la sécurité alimentaire .....	94
5.2. L'aide alimentaire sur le territoire de la CCTVI .....	96
5.2.1. Restos du Cœur .....	98
5.2.2. Croix-Rouge .....	99
5.2.3. L'Echo du cœur .....	100
5.2.4. Le P'tit Plus .....	101
5.2.5. Les autres actions des CCAS des communes .....	102
5.3. AFOM.....	103
6. Actions de sensibilisation et animations sur le territoire.....	105
6.1. Les jardins partagés.....	105
6.2. Des ateliers cuisine .....	108
6.3. Actions à l'échelle de la communauté de communes .....	108
6.4. AFOM.....	110
Conclusion .....	111
Bibliographie.....	112
Annexes : .....	115

## Table des figures

Figure 1 : Schéma de la définition du local (réalisation : N. Viovi).....	10
Figure 2 : Aire géographique AOP Ste-Maure-de-Touraine ( <a href="https://maisondufromage.fr/tout-savoir-sur-le-sainte-maure-de-touraine/">https://maisondufromage.fr/tout-savoir-sur-le-sainte-maure-de-touraine/</a> ).....	10
Figure 3 : Aire géographique des vignobles AOC dans la vallée de la Loire ( <a href="https://www.touraineloirevalley.com/decouvrir/art-de-vivre/vignoble-vallee-loire/">https://www.touraineloirevalley.com/decouvrir/art-de-vivre/vignoble-vallee-loire/</a> ) .....	11
Figure 4 : Diagramme de Gantt du diagnostic PAT ; réalisation A. Paolorsi .....	13
Figure 5 : Extraits du questionnaire diffusé en ligne auprès des habitants de la CCTVI, 2021 .....	14
Figure 6 : Répartition des productions sur la CCTVI ; réalisation N. Viovi (source : Repères, ATU37 2020).....	17
Figure 7 : Répartition des surfaces agricoles des exploitations (en hectares) de la CCTVI (sources : CRATER et Agreste, données 2014-2016, <a href="https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic.html?idTerritoire=E-200072650">https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic.html?idTerritoire=E-200072650</a> ).....	18
Figure 8 : Cultures principales déclarées à la PAC en 2019 (source : Chambre d'Agriculture 37, 2019) .....	19
Figure 9 : Nombre d'exploitants sur la CCTVI ; réalisation N. Viovi (source : CCTVI, 2021) .....	19
Figure 10 : Types d'exploitation selon le référencement NAF de l'INSEE par commune ; réalisation D. Verrier (source : CCTVI, 2021 & INSEE, 2021) .....	20
Figure 11 : Nombre d'exploitations bio sur la CCTVI ; réalisation N. Viovi (source : GABBITO, 2021)...	21
Figure 12 : Evolution des surfaces bio et en conversion - 2009/2019 (en ha) (source : Les chiffres de la bio, agence bio 2019) .....	21
Figure 13 : Modélisation CRATER pour connaître l'écart entre production et besoins sur la CCTVI (en hectares) ; réalisation N. Viovi (source : CRATER & Agreste, 2014-2016, <a href="https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic.html?idTerritoire=E-200072650">https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic.html?idTerritoire=E-200072650</a> ).....	24
Figure 14 : Modélisation PARCEL de la relocalisation des produits sur la CCTVI ; réalisation N. Viovi (source : PARCEL, Agreste, 2014-2016, <a href="https://parcel-app.org/resultats-de-votre-relocalisation">https://parcel-app.org/resultats-de-votre-relocalisation</a> ) .....	25
Figure 15 : Débouchés de vente selon les producteurs interrogés (source : rapport de stage 2018, Johanna Manteau).....	26
Figure 16 : Répartition de la vente directe par filières sur la CCTVI ; réalisation N. Viovi (source : Guide des producteurs CCTVI, 2019) .....	27
Figure 17 : Rappels des propositions d'actions à la suite du diagnostic réalisé en 2018 (source : rapport de stage 2018, Johanna Manteau).....	33
Figure 18 : Population par commune (source : CCI Touraine, 2019) .....	35
Figure 19 : Répartition des dépenses alimentaires par formes de vente (en %) (source : CCI, 2019)..	36
Figure 20 : Flux inter-secteurs de la CCTVI (source : CCI, 2019).....	36
Figure 21 : Consommation alimentaire moyenne par CSP (source : Frugal, CREDOC 2007) .....	37
Figure 22 : Estimation de la consommation alimentaire sur la CCTVI (Sources : Frugal, CREDOC 2007 & INSEE 2017 ; Réalisation : D. Verrier) .....	38
Figure 23 : Nombre de réponses reçues pour l'enquête par commune ; réalisation D. Verrier (source : questionnaire consommateur Sphinx, 2021) .....	39
Figure 24 : Pourcentage de réponses reçues pour l'enquête par commune par rapport au nombre d'habitants ; réalisation D. Verrier (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021) .....	39
Figure 25 : Nombre d'habitants touché par l'enquête par commune ; réalisation D. Verrier (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021) .....	40



## Table des figures

Figure 26 : Pourcentage d'habitants touchés par l'enquête par commune en fonction de la population communale ; réalisation D. Verrier (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021) .....	40
Figure 27 : Taille des ménages interrogés (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021).....	40
Figure 28 : les CSP interrogées sur la CCTV (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021) ..	41
Figure 29 : Réponses des enquêtés à la question : "Où achetez-vous vos produits alimentaires, et à quelle fréquence ?" (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021).....	42
Figure 30 : Fréquentation des GMS, commerces alimentaires indépendants, marchés communaux par les enquêtés (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021) .....	42
Figure 31 : Fréquentation des commerces alimentaires au moins une fois par mois par les enquêtés (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021 ; réalisation : D. Verrier) .....	43
Figure 32 : Fréquentation du drive, vente directe, magasin bio et magasin de producteurs par les enquêtés (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021).....	43
Figure 33 : Réponses des enquêtés à la question : "quelle est votre part d'achats de produits bio et/ou locaux ?" (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021) .....	44
Figure 34 : Parts d'achats des produits bio, locaux et des produits bio et locaux (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021) .....	44
Figure 35 : Réponses des enquêtés à la question : "jusqu'à quelle échelle définissez-vous un produit alimentaire comme local (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021).....	44
Figure 36 : Réponses des enquêtés à la question : "quels sont les produits locaux que vous consommez le plus ? " (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021).....	45
Figure 37 : Réponses des enquêtés à la question : "quels types de produits achetez-vous ?" (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021) .....	45
Figure 38 : Réponses des enquêtés à la question : "selon vous, quels moyens de distribution ne sont pas assez développés ?" (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021) .....	46
Figure 39 : Réponses des enquêtés à la question : "qu'est-ce qui vous permettrait d'acheter plus facilement ou davantage de produits locaux ?" (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021) .....	47
Figure 40 : Réponses des enquêtés à la question : "quels sont les obstacles que vous rencontrez à l'achat de produits bio et/ou locaux ?" (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021) .....	48
Figure 41 : Obstacles du prix et de l'accessibilité pour le bio, le local et le bio et local selon les enquêtés (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021).....	48
Figure 42 : Les commerces alimentaires sur la CCTV à la date du 26/06/21 ; réalisation D. Verrier...	51
Figure 43 : Auchan Esvres : produits locaux (à gauche) et légumes bio (à droite) ; photos D. Verrier.	52
Figure 44 : Carte affichée dans le magasin à Truyes présentant l'origine des 12 producteurs associés ; photo N. Viovi.....	55
Figure 45 : Marchés sur la CCTV en 2021 ; réalisation D. Verrier.....	56
Figure 46 : Le carreau au marché de Gros de Tours ; photo G. Demonchy .....	63
Figure 47 : Schéma de la restauration collective ; réalisation A. Paolorsi (source : Restauration collective - Définition, fonctionnement et réglementation, 2019) .....	67
Figure 48 : Restauration scolaire communale et apprentissage sur la CCTV au 08/07/2021 ; réalisation G. Demonchy .....	74
Figure 49 : Projets pour la restauration scolaire communale sur la CCTV au 10/07/2021 ; réalisation G. Demonchy .....	79
Figure 50 : Label Bio Engagé (source : <a href="https://territoirebioengage.fr/label">https://territoirebioengage.fr/label</a> ).....	80
Figure 51 : Carte des modes d'accueil pour les enfants sur la CCTV (source : CCTV, 2020) .....	83
Figure 52 : Restauration dans les ALSH de la CCTV à la date du 09/07/2021 ; réalisation A. Paolorsi	85
Figure 53 : Restauration médico-sociale sur la CCTV au 08/07/2021 ; réalisation G. Demonchy .....	86

## Table des tableaux

Figure 54 : Restauration collective d'entreprise de la CCTVI au 08/07/2021 ; réalisation G. Demonchy .....	90
Figure 55 : Restauration traditionnelle sur la CCTVI au 10/07/2021 ; réalisation G. Demonchy.....	92
Figure 56 : Carte de la répartition des MDS dans le département d'Indre-et-Loire (source <a href="https://www.touraine.fr/mes-services-au-quotidien/enfance-famille/les-maisons-departementales-de-la-solidarite.html">https://www.touraine.fr/mes-services-au-quotidien/enfance-famille/les-maisons-departementales-de-la-solidarite.html</a> ).....	96
Figure 57 : L'aide alimentaire sur le territoire de la CCTVI au 11/07/21 ; réalisation D. Verrier .....	97
Figure 58 : Préparation des paniers par les bénévoles pour les familles à la Croix-Rouge d'Azay-le-Rideau ; photo N. Viovi.....	99
Figure 59 : Pancarte d'entrée au jardin de l'Echo du Coeur à Montbazou ; photo D. Verrier .....	101
Figure 60 : Local du P'tit Plus où les familles viennent faire leurs courses ; photo D. Verrier .....	102
Figure 61 : Récapitulatif du fonctionnement de l'accessibilité alimentaire sur la CCTVI à la date du 11/07/2021 ; réalisation D. Verrier .....	103
Figure 62 : Les jardins partagés et les projets en cours sur la CCTVI à la date du 24/06/2021 ; réalisation D. Verrier .....	106
Figure 63 : Potager en permaculture dans le jardin partagé à Villeperdue ; photo D. Verrier.....	106
Figure 64 : Jardin partagé avec école à Saint-Branches ; photo N. Viovi .....	107
Figure 65 : Potager du jardin partagé de Saint-Branches ; photo N. Viovi .....	107
Figure 66 : Part (%) de la population de la commune d'origine qui a été sensibilisée (source : Graine Centre-Val de Loire, 2020).....	109

## Table des tableaux

Tableau 1 : Comparaison de la modélisation de PARCEL avec les productions actuelles (source : CRATER, Agreste 2014-2016, <a href="https://parcel-app.org/resultats-de-votre-relocalisation">https://parcel-app.org/resultats-de-votre-relocalisation</a> ).....	25
Tableau 2 : AFOM de la production agricole sur le territoire .....	34
Tableau 3 : AFOM de la consommation sur le territoire.....	49
Tableau 4 : Marchés sur la CCTVI (Source : site internet des communes).....	57
Tableau 5 : AFOM sur les commerces alimentaires .....	66
Tableau 6 : Mesures en vigueur de la loi EGalim en fonction du type d'établissement, 2020 (Source : Les mesures de la loi EGalim concernant la restauration collective, Conseil National de la Restauration Collective, Janvier 2020 <a href="https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective">https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective</a> ) .....	68
Tableau 7 : Nombre d'enfants par types de cuisine.....	72
Tableau 8 : AFOM sur la restauration scolaire .....	82
Tableau 9 : AFOM sur la restauration collective des établissements du médico-social .....	89
Tableau 10 : Les établissements de plus de 100 salariés (source : projet local de développement économique durable de la CCTVI, 2018) .....	89
Tableau 11 : AFOM de la restauration collective d'entreprise .....	91
Tableau 12 : AFOM de la restauration traditionnelle.....	93
Tableau 13 : AFOM de l'accessibilité alimentaire .....	104

## Introduction

Ce rapport présente les résultats d'un travail de trois mois, effectué par quatre étudiants autour d'un diagnostic pour le futur Projet Alimentaire Territorial (PAT) sur le territoire de la Communauté de Communes Touraine Vallée de l'Indre (CCTVI).

### ***Définition du Projet Alimentaire Territorial (PAT)***

A l'article 39 de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt datant du 13 octobre 2014, les Projets Alimentaires Territoriaux ont pour ambition de repenser l'agriculture et l'alimentation sur un territoire. Il s'agit de démarches construites collectivement qui regroupent tous les acteurs d'un territoire (les collectivités, les producteurs, les entreprises agroalimentaires, les citoyens, etc.) (*Qu'est-ce qu'un projet alimentaire territorial ?*, 2018).

Ils contiennent plusieurs dimensions économiques, environnementales et sociales :

- Structurer et soutenir les filières implantées sur un territoire, concilier l'offre et la demande, conserver la valeur ajoutée sur un territoire, contribuer à l'installation d'exploitant, préserver les espaces fonciers ;
- Encourager la consommation de produits locaux et de qualité, favoriser les modes de production agroécologiques, préserver les sols, l'eau et les paysages, réduire le gaspillage alimentaire, valoriser les circuits courts et de proximité ;
- Eduquer les citoyens au goût notamment dans les écoles, assurer l'accessibilité alimentaire aux plus précaires, valoriser une alimentation saine.

(*Qu'est-ce qu'un projet alimentaire*, 2018)

### ***Comment construire un PAT ?***

Un PAT prend appui sur un diagnostic territorial constitué d'une quantification de l'offre disponible par la production agricole locale et de la demande alimentaire exprimée par les citoyens aux alentours (*Qu'est ce qu'un projet alimentaire territorial ?*, 2018). Un PAT permet d'initier une forme de gouvernance et une politique alimentaire et agricole sur un territoire. Il est donc important de réaliser un état des lieux des différentes connaissances sur le terrain, puis d'explorer et s'approprier ses caractéristiques qui aurait pu être laissées de côté ou demeurées inconnues.

Dans la région Centre-Val de Loire, nous recensons une dizaine de PAT portés par divers acteurs tels que les communautés de communes, le Parc Naturel Régional Loire-Anjou-Touraine, la Métropole de Tours, ou encore les syndicats mixtes (*La banque des PAT*, 2021).

Tous ces projets doivent recréer un maillage territorial et une gouvernance alimentaire pertinente à leur échelle.

### **Le PAT sur la Communauté de Communes Touraine Vallée de l'Indre : contexte et enjeux**

L'élaboration d'un PAT sur le territoire des 22 communes de la Communauté de Communes Touraine Vallée de l'Indre s'inscrit dans un contexte complexe et évolutif. C'est dans son PCAET, élaboré en 2019, que la CCTVI prévoit de définir un PAT, afin de maintenir une agriculture locale, dynamique et vertueuse (fiche action n°8 du PCAET). Ce PAT devra également s'inscrire dans le Projet Alimentaire Départemental (PAD) en cours de réalisation par la Chambre d'Agriculture. Mais il doit aussi prendre en compte différentes tendances, notamment dans la restauration collective avec la mise en application de la loi EGAlim ou encore la sortie de certaines communes du territoire des zones défavorisées simples (ZDS) (cf. 1.3.2. Economie). Ces zones permettaient aux agriculteurs de recevoir de plus amples subventions liées à des contraintes naturelles.

Le plan de relance promulgué par le gouvernement en septembre 2020 suite à l'épidémie de la Covid-19 a permis de soutenir financièrement les PAT émergents en France via l'appel à projet du Programme National pour l'Alimentation (PNA) 2019-2023 (Démarches, 2020). En effet, le PNA a pour ambition « d'assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique » (*Programme national pour l'alimentation 2019-2023*, 2020).

La CCTVI a alors déposé sa candidature lors de la seconde session de l'appel à projet du PNA 2020-2021 pour bénéficier de subventions afin d'accompagner certains de ses projets : le projet de la filière des poires tapées, le projet jardin de Pollen'n et le projet d'Ecolieu La Cabane. Cependant, la candidature n'a pas été retenue à l'échelle nationale car le diagnostic territorial n'était pas encore intégré dans le dossier, de plus il y manquait une gouvernance territoriale plus importante (*La CIAP CVL lance un appel à souscription !*, 2021).

À la suite de ce refus, la CCTVI a déposé son dossier à l'appel à projet régional.

Suite à ce refus, la CCTVI a déposé son dossier à l'appel à candidature de la région Centre-Val de Loire. L'Etat et la région Centre-Val de Loire se sont en effet coordonnés pour soutenir les PAT sur la région pour accélérer leur dynamique dans la région (*Appel à candidatures régional*, 2021).

Les problématiques mises en avant dans ce diagnostic de PAT pour la CCTVI sont nombreuses.

**Quelles relations existent entre les consommateurs, les producteurs, les distributeurs et les transformateurs présents sur le territoire de la Communauté de Communes Touraine Vallée de l'Indre et aux alentours ?**

**Existe-il une cohérence entre l'offre présente sur ce territoire et la demande de ses habitants ?**

**Quels sont les atouts et les faiblesses identifiés sur ce territoire ?**



C'est avec ces questions que nous avons réalisé un diagnostic sur des thématiques variées sur la communauté de communes Touraine Vallée de l'Indre : la production agricole, la consommation des habitants, les commerces alimentaires, la restauration hors domicile, les aides alimentaires et les animations en lien avec l'alimentation.

### *Contexte de réalisation du diagnostic*

Notre étude a été réalisée lors de la crise sanitaire liée à la Covid-19. D'après les différents entretiens que nous avons pu avoir, il existait déjà un changement de comportement de la part des consommateurs vers davantage de local et de bio, mais cette tendance s'est accélérée pendant les confinements.

Certains de nos résultats peuvent différer à cause d'un manque d'activité dans certaines filières, comme la restauration traditionnelle.

### *Définition du local*

Avec l'aide du groupe de travail de la CCTVI travaillant sur l'agriculture, nous avons pu mettre en place une définition de la notion de l'échelle du "local". Cette définition évolue selon les acteurs, c'est pour cela que nous avons choisi d'en écrire une avec les membres du groupe de travail, puisqu'ils s'appuieront sur ce diagnostic pour construire le PAT.

**3 critères** ont été retenus pour la définition du local :

- La définition du local **dépend du type de la production** : par exemple, sur la CCTVI, les productions de pommes et de charcuterie sont bien présentes. Il faut donc aller chercher des produits au plus proche quand cela est possible, puis s'éloigner petit à petit pour arriver aux échelles suivantes :
  - (Hyper)local : communes
  - Département/région
  - France
  - Périmètre : pour certains 30-40km, d'autres 100km
- Il faut prendre en compte le **nombre d'intermédiaires** : se diriger plutôt vers du circuit-court, c'est-à-dire pas plus d'un intermédiaire entre le producteur et le consommateur.
- Il faut également prendre en compte la **saisonnalité**.

## Introduction

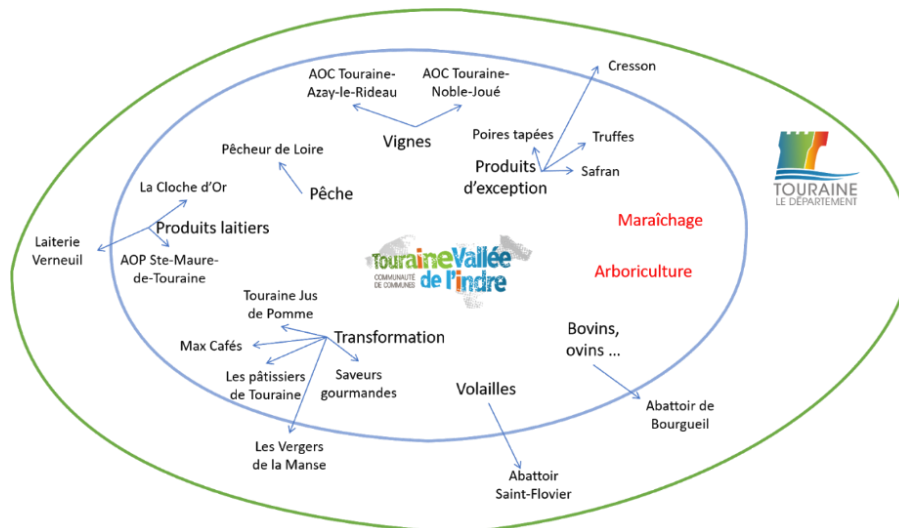


Figure 1 : Schéma de la définition du local (réalisation : N. Viovi)

En étudiant le schéma de la définition du local (cf. Figure 1), il est possible d'observer les différents produits et outils de transformation qui marquent le territoire de la CCTVI. Ce sont des produits venant de la communauté de communes, ou du département selon l'offre disponible. Les produits notés en rouge (maraîchage et arboriculture) sont les manques identifiés sur le territoire, qui seront développés dans la suite de cette étude (cf. **Erreur ! Source du renvoi introuvable.**).

Certains des produits sont qualifiés d'exception et de qualité, dont certains protégés par une labellisation.

### Les labels présents sur le territoire

#### AOP Ste-Maure-de-Touraine

Ce fromage d'exception est produit en partie sur la CCTVI, puisque sa production se situe sur l'ensemble du département d'Indre-et-Loire (cf.

Figure 2) à partir de lait de chèvre. Il est protégé par l'appellation AOP depuis 1990. Ce label permet de préserver le produit contre les éventuelles fraudes. Son dossier ne peut être déposé que par un groupement de producteurs (AOP AOC définition AOP, s. d.).



Figure 2 : Aire géographique AOP Ste-Maure-de-Touraine (<https://maisondufromage.fr/tout-savoir-sur-le-sainte-maure-de-touraine/>)

#### AOC Vins

C'est le label précédant l'AOP, conservé pour les vins, mais avec les mêmes caractéristiques. Sur le territoire de la CCTVI nous trouvons 2 vins sous appellations AOC : le Touraine-Azay-le-

Rideau et le Touraine-Noble-Joué (cf. Figure 3). Ils ont une importance pour le patrimoine culinaire du territoire.

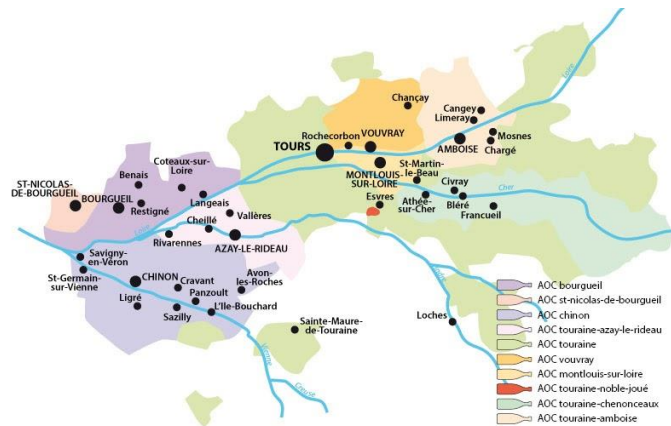


Figure 3 : Aire géographique des vignobles AOC dans la vallée de la Loire  
(<https://www.touraineloirevalley.com/decouvrir/art-de-vivre/vignoble-vallee-loire/>)

### La marque C du Centre

C'est une marque alimentaire au niveau de la région Centre-Val de Loire dont le but est de valoriser les produits et le savoir-faire du terroir. Elle existe depuis 2014 et compte aujourd'hui 103 adhérents, dont 16 en Indre-et-Loire. Seuls **2 adhérents** sont situés sur la CCTVI : M. Blot avec les poires tapées Les Reines de Touraine, ainsi que la famille Bourreau de Saveurs gourmandes.

Ce label permet quelques avantages : il permet d'avoir accès aux salons gastronomiques pour y présenter ses produits avec l'organisation qui est gérée par la région et il donne des aides aux subventions.

Ce label serait un vrai outil pour promouvoir les produits locaux. Il a été un réel moteur, notamment pour faire connaître M. Blot. Cette marque peut avoir l'ambition d'être connue à l'échelle nationale, comme le label "fabriqué en Bretagne" qui est très répandu aujourd'hui dans toute la France (*La marque / C du Centre*, s. d.).

## Méthodologie

Ce diagnostic pré-PAT a été réalisé par 4 étudiants en stage dont la mission était de réaliser une étude territoriale sur la CCTVI en vue d'élaborer un "Projet Alimentaire Territorial pour une agriculture durable sur le territoire de Touraine Vallée de l'Indre".

Les objectifs attendus ont été précisés entre les 4 étudiants, leur maître de stage, Madame Proust-Carré, chargée de mission développement économique à la CCTVI, Madame Bergeot, maire de la commune de Villaines-les-Rochers et Madame Tanguay, tutrice pédagogique des étudiants et paysagiste/urbaniste à l'Agence d'urbanisme de l'agglomération de Tours.

### *Les objectifs de ce diagnostic sont pluriels*

Dans un premier temps, il s'agit de faire **l'état des lieux des produits disponibles** sur les 22 communes (fruits et légumes, céréales, viande, lait, produits transformés, etc.) et de comparer l'offre et la demande estimées sur la CCTVI.

Dans un second temps, le sujet de **l'accessibilité alimentaire** à une alimentation de qualité pour tous a été fortement impulsé par la loi EGalim promulguée en 2018 qui souhaite intégrer plus de visibilité dans les produits que nous ingérons au quotidien et d'avoir accès à des produits dits de qualité. Dans ce volet, nous nous sommes fortement intéressés à la précarité alimentaire.

Enfin, la **restauration collective** est également primordiale pour connaître un territoire qui souhaite repenser son système agronomique et agroalimentaire. En effet, pour assurer une alimentation de qualité et durable sur une territorialité, les acteurs de la restauration collective jouent un rôle important dans la clientèle des producteurs.

Pour atteindre ces différents objectifs et avoir une idée du maillage territorial entre les acteurs de ce territoire et leurs actions, nous avons décidé de mener plusieurs enquêtes qualitatives et quantitatives au travers d'entretiens fermés et ouverts, mais également en faisant appel à des outils et des données sur l'agriculture, la consommation et la commercialisation.

Les données et méthodes de collecte mobilisées pour chacun des grands thèmes du diagnostic pré-PAT sont précisées ci-dessous (cf. Figure 4). Ce diagramme de Gantt illustre le temps consacré à la méthodologie de travail suivie pour réaliser le diagnostic.

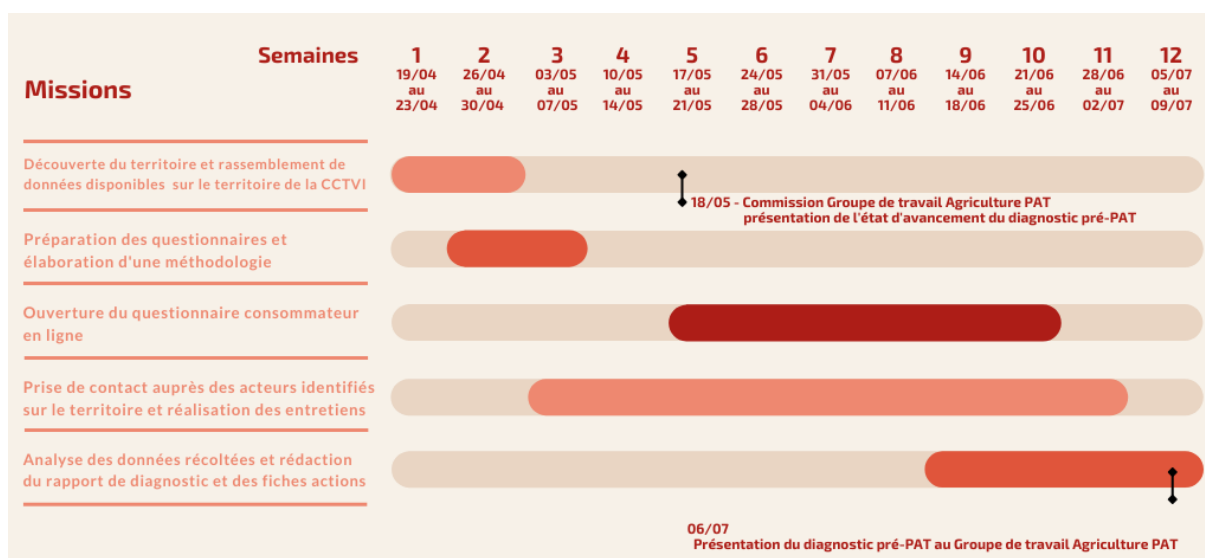


Figure 4 : Diagramme de Gantt du diagnostic PAT ; réalisation A. Paolorsi

Pour chaque partie, voici la méthodologie suivie :

### Etat des lieux de la production et de la consommation

Les objectifs sont les suivants :

- **Identifier la production actuelle sur le territoire et sa quantité** (pour les filières céréalière, laitière, viande, maraîchage, arboriculture fruitière) **et quelles filières sont importantes sur le territoire, sur lesquelles le PAT peut s'appuyer pour recréer une cohérence alimentaire de proximité ou encore celles en manquant qui nécessitent un accompagnement plus important de la part de la CCTVI ;**
- **Recenser les types d'agriculture sur le territoire, notamment la place des exploitations répertoriées en agriculture biologique ;**
- **Quantifier les besoins sur le territoire : en termes de production par rapport aux besoins de consommation estimés (pour toutes les filières agroalimentaires).**

Des données sur une partie des producteurs installés sur la CCTVI avaient déjà été récoltées lors d'un stage réalisé en 2018 par Johanna Manteau et un guide des producteurs présents sur les 22 communes a été publié. Ces données ont été complétées lors de ces 12 semaines de stage par des entretiens ouverts réalisés lors de rencontres avec quelques producteurs du territoire. Les questions portaient par exemple sur les SAU (Surfaces Utiles Agricoles), le volume produit, les circuits de distribution, les labels, le type d'agriculture, l'approvisionnement de la restauration collective, définition du local, etc. (cf. Annexe 3). L'objectif est de mettre à jour la cartographie des différentes productions avec les nouveaux producteurs récemment installés et visualiser la place des exploitations en bio à la suite d'éventuelles conversions.

Une donnée plus difficile à obtenir, car tous les producteurs n'ont pas été rencontrés, avait trait avec leur départ à la retraite et la reprise de leur exploitation le cas échéant. Cette question est très importante pour un PAT car l'accessibilité foncière de nouvelles terres est un véritable enjeu pour les nouveaux exploitants. La rencontre avec des nouveaux producteurs permet par ailleurs d'identifier les freins qui peuvent se poser lorsque l'on souhaite s'installer.



En parallèle, une enquête semi-fermée en ligne auprès des consommateurs a été diffusée aux habitants des communes de la CCTVI. Les questions portaient sur leurs habitudes d'achat des produits alimentaires (leurs habitudes alimentaires, le lieu d'achat, etc.), leurs opinions sur la labellisation bio, et autres labels par exemple, ou encore leurs avis sur la restauration scolaire de leur(s) enfant(s) (cf. Figure 5).

**Quels sont les obstacles que vous rencontrez à l'achat de produits bio et/ou locaux ?**

	Le prix	L'accessibilité	Manque de temps pour aller sur le lieu d'achat	Produits bruts trop longs à cuisiner et/ou nécessitant du matériel pour cuisiner	N'accorde pas d'importance à ces produits	Ne rencontre pas d'obstacle à l'achat de ces produits
Bio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Local	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bio et local	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Jusqu'à quelle échelle définissez-vous un produit alimentaire comme local ?**

- ☐ Communale
 ☐ Intercommunale
 ☐ Départementale  
☐ Régionale
 ☐ Nationale
 ☐ Autre, précisez

**Selon vous, quels moyens de distribution ne sont pas assez développés ?**

- ☐ Marché communal  
☐ GMS (Hyper ou Supermarché)  
☐ Magasin Discount  
☐ Magasin de proximité appartenant à une chaîne  
☐ Commerce alimentaire de proximité indépendant (épicerie, boucherie, primeur,...)  
☐ AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)  
☐ Vente directe chez le producteur  
☐ Magasin de producteurs  
☐ Magasin de produits en vrac  
☐ Magasin bio  
☐ Point de retrait pour des paniers alimentaires  
☐ Épicerie sociale  
☐ Livraison à domicile  
☐ Drive  
☐ Aucun  
☐ Autres, précisez

Figure 5 : Extraits du questionnaire diffusé en ligne auprès des habitants de la CCTVI, 2021

Pour compléter ces enquêtes et estimer au mieux l'offre et la demande sur le territoire, les outils FRUGAL (basé sur les données INSEE des catégories socio-professionnelles), CRATER (pour estimer la production sur le territoire) et PARCEL, nous permettent de dresser un tableau des manques et besoins mais également d'identifier les atouts et les faiblesses de la CCTVI. Cependant, ce ne sont que des outils qui élaborent des estimations plus ou moins large, il est donc nécessaire de les croiser avec des données concrètes acquises sur le terrain.

Enfin, le recensement des outils de transformation installés sur la CCTVI ou dont dépendent plusieurs agriculteurs du territoire est indispensable pour étudier le maillage entre acteurs et identifier des pistes d'actions respectant les ambitions écologiques d'un PAT.

### *Restauration collective*

Les objectifs sont les suivants :

- **Identifier les liens de la consommation locale avec la restauration collective ;**
- **Identifier les freins et les opportunités pour relier au plus près la restauration collective avec les producteurs locaux, notamment les producteurs bio pour aider les écoles de la CCTVI à inclure plus de produits bio dans leurs menus.**

Il est indispensable pour la CCTVI d'avoir une cartographie à jour des restaurants collectifs et de leur mode de gestion pour initier des démarches d'approvisionnement local et de qualité. Pour compléter ces informations, des entretiens qualitatifs ont été réalisés auprès des communes, des chefs cuisiniers, des sociétés de la restauration collective, des entreprises, des établissements médico-sociaux, etc. pour connaître leur fonctionnement et leurs besoins. Un questionnaire type de ces entretiens se trouve en annexe (cf. Annexe 3). Nombreux de ces entretiens ont été réalisés au téléphone, en visioconférence et quelques-uns sur le lieu de restauration ou de préparation des repas. Des informations ont été récupérées directement sur les sites internet des sociétés de restauration collective (Convivio, Restoria, Set Meal, etc.). Tous les restaurants scolaires des écoles des 22 communes ont été interrogés (sauf dans les communes de Saché et de Sainte-Catherine-de-Fierbois mais nous avons réussi à obtenir les réponses autrement), ainsi que les directeurs et directrices de centres de loisirs, les entreprises présentes sur le territoire embauchant plus de 100 salariés est supérieur à 100. Nous avons également interrogé les structures médico-sociales : EHPAD, ADMR, MARPA...

### *Accessibilité et précarité alimentaire*

Les objectifs sont les suivants :

- **Identifier les éventuels liens entre GMS et associations alimentaires ;**
- **Identifier les moyens mis en œuvre pour lutter contre la précarité alimentaire.**

Pour atteindre ces objectifs, des enquêtes qualitatives ont été réalisées auprès des GMS, des épiceries sociales, des associations d'aide alimentaire et des travailleurs sociaux. Au fur et à mesure de nos entretiens, nous avons pu cibler de nouveaux acteurs à interroger, jusqu'à former une boucle d'acteurs qui agissent ensemble autour de l'accessibilité alimentaire. Connaître les besoins, les capacités et la motivation de chacun de ces acteurs facilite leur mise en relation et favorise leur efficacité.

Diverses autres informations ont été répertoriées lors d'entretiens avec d'autres acteurs, notamment auprès des élus membres du groupe de travail basé sur l'agriculture.

Ces informations complètent la connaissance des 22 communes concernant son activité agronomique et sa consommation, mais également sur les mesures mises en place pour préserver les sols et produire des fruits, légumes, du lait, de la viande et des céréales sains.

D'une manière générale, ce diagnostic dessine les relations entre les acteurs sur le territoire en 2021, dans un contexte pandémique qui a bouleversé nos modes de consommation.

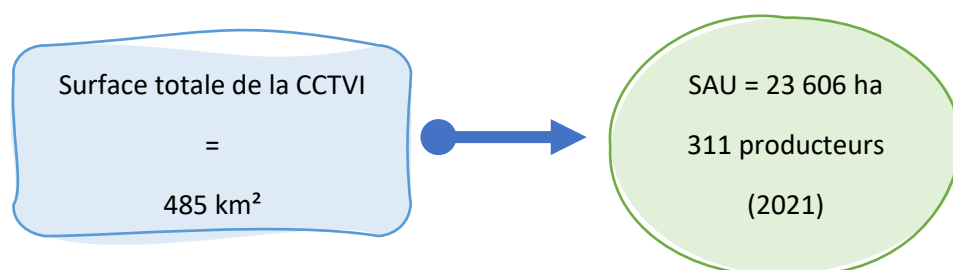
Ce rapport est la première étape de lancement d'une démarche, d'un projet devant réunir toutes les personnes concernées par l'alimentation pour établir des connexions entre eux. Il permet de mettre en lumière les opportunités, les atouts, les besoins et les menaces sur un territoire qui souhaite valoriser et prioriser les circuits courts et de proximité mais également l'accès à une alimentation saine pour l'homme et l'environnement, tout en assurant une juste rémunération de ses agriculteurs.

Ce diagnostic permet d'aboutir à des propositions de fiches actions pour initier le PAT (cf. Conclusion & Annexe 1).

## 1. Etat des lieux de la production agricole

Avant de débiter notre étude sur la CCTVI, nous avons pu avoir accès aux différents travaux effectués sur la production agricole du territoire. Nous en avons ressorti les informations les plus pertinentes pour notre travail, et qui permettent de mettre en lumière les limites et les réussites de l'agriculture présente sur les 22 communes. Ainsi nous nous sommes appuyés sur le travail de Johanna Manteau, stagiaire à la CCTVI en 2018, de l'étude du maillage agroalimentaire en Indre-et-Loire (Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire, 2019) et du rapport d'activité de la CCTVI (CCI Touraine, 2019). Puis nous avons pu compléter les informations grâce aux différents entretiens que nous avons eu auprès de certains producteurs, dont les nouveaux installés ou ceux s'étant convertis en bio, mais aussi auprès de la Chambre d'Agriculture, d'InPACT 37 ou encore du GABBTO.

### 1.1. La production agricole sur la CCTVI



Avec ses 22 communes, la CCTVI dispose de 485 km<sup>2</sup> de surface totale (soit 8% du département d'Indre-et-Loire), dont 83% destinée aux surfaces agricoles et forestières. Au total, il existe **23 606 hectares de surfaces agricoles utiles (SAU)**, soit **49% de la surface totale de la communauté de communes**, et **6% de la SAU départementale**. Sur l'ensemble de ces terres agricoles, **311 producteurs sont recensés** (pour tous les types d'exploitations, y compris non alimentaires) (CCTVI, 2019; Communauté de communes Touraine Vallée de l'Indre, 2019).

Sur la totalité de la SAU,  $\frac{1}{3}$  sont destinées aux prairies, dont 70 hectares de vergers,  $\frac{2}{3}$  aux grandes cultures (céréales principalement), et seulement 1% aux vignes (cf. Figure 6 **Erreur ! Source du renvoi introuvable.**).

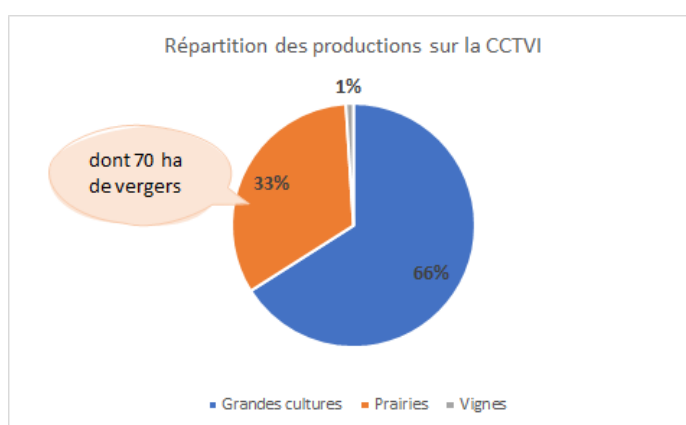


Figure 6 : Répartition des productions sur la CCTVI ; réalisation N. Viovi (source : Repères, ATU37 2020)

## 1. Etat des lieux de la production agricole

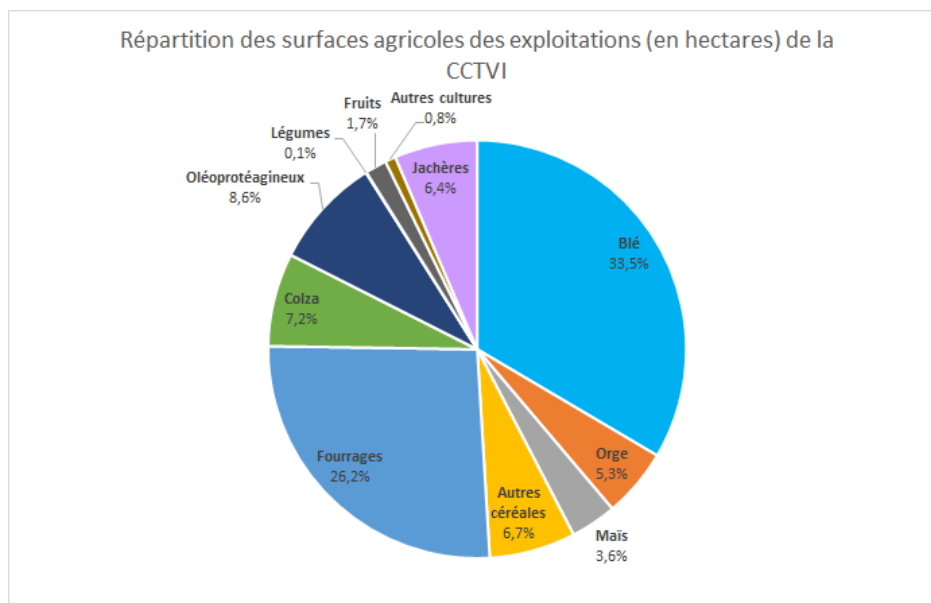


Figure 7 : Répartition des surfaces agricoles des exploitations (en hectares) de la CCTVI (sources : CRATER et Agreste, données 2014-2016, <https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic.html?idTerritoire=E-200072650>)

*\*Autres cultures : plantes médicinales et aromatiques (1 ha), truffes (6 ha) et vignes (179 ha)*

Les **grandes cultures** prennent en compte les céréales (blé, orge, maïs...), les oléagineux (tournesol, colza...) et les protéagineux. Sur la CCTVI, cela représente plus de la moitié avec **65% de la SAU totale concernée**. De plus, plus **d'¼ de la SAU est utilisée pour des fourrages**, reflétant une part importante de l'élevage sur le territoire. Les autres cultures sont ainsi peu représentées, c'est le cas notamment du maraîchage et de l'arboriculture (cf. Figure 7).

Cette dynamique suit celle observée au niveau du département de l'Indre-et-Loire. En effet, 57% de la surface agricole est consacrée aux grandes cultures et à l'élevage de différents types (bovins, lait, porcs et caprins) (Tours Métropole Val de Loire, 2021).



## 1. Etat des lieux de la production agricole

### 1.1.1. Une production diversifiée

On trouve une très grande diversité de productions sur la CCTVI, avec des **productions et transformations plus spécifiques** au territoire comme les poires tapées, les truffes, le safran ou la pêche de poissons de Loire. L'arboriculture est une filière importante de la CCTVI mais est actuellement en difficulté. De plus, les productions maraîchères sont peu nombreuses (cf. Figure 8).

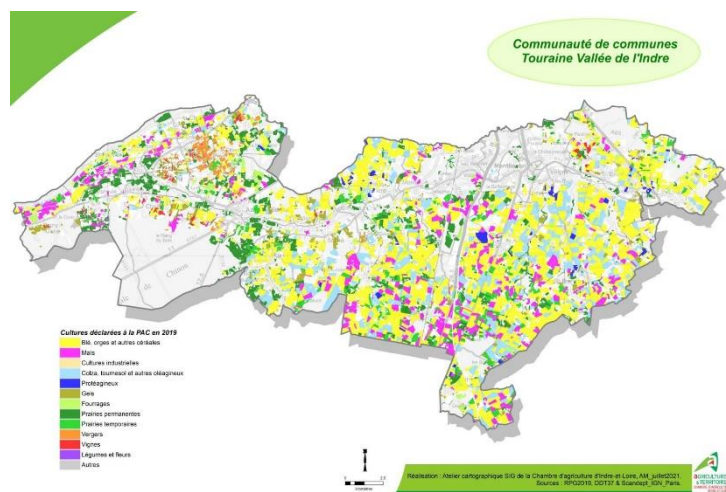


Figure 8 : Cultures principales déclarées à la PAC en 2019 (source : Chambre d'Agriculture 37, 2019)

Sur l'ensemble des exploitations enregistrées sur la CCTVI, comprenant les productions non alimentaires comme la sylviculture, nous pouvons constater qu'il y a une part importante de cultures de **céréales** sur le territoire, avec **34% des productions totales**. L'arboriculture (avec le code NAF « culture de fruits à pépins et à noyau ») représente quant à elle 9% de la production totale, et le maraîchage 2.6% (cf. Figure 9).

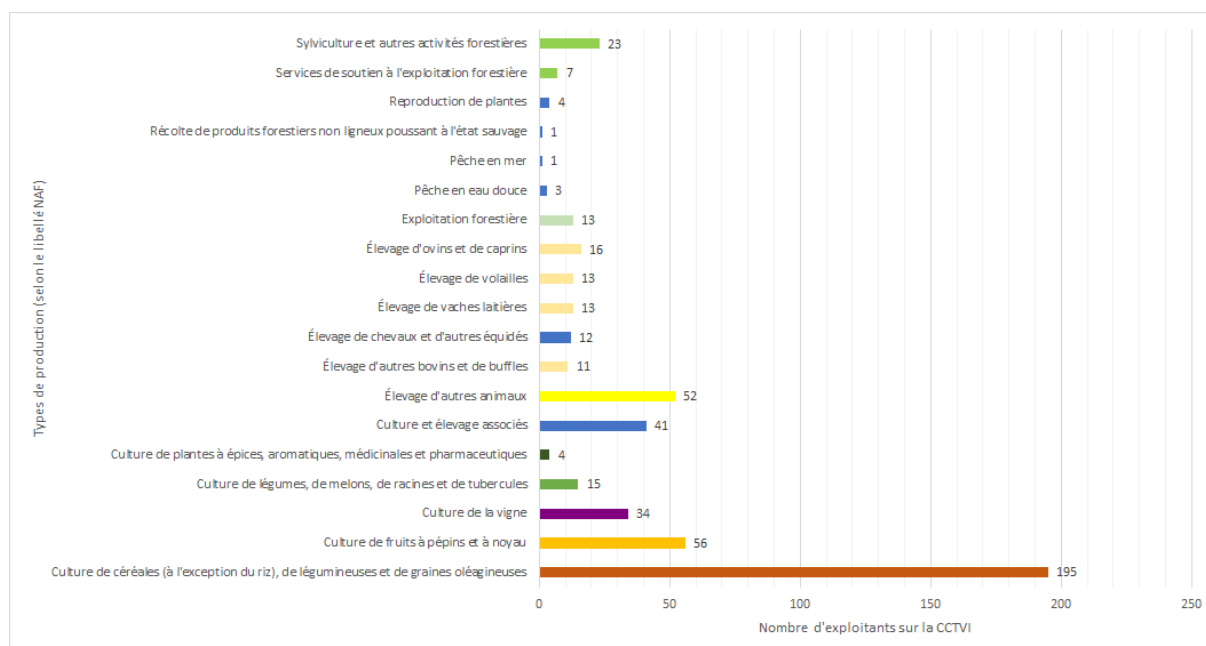


Figure 9 : Nombre d'exploitants sur la CCTVI ; réalisation N. Vioui (source : CCTVI, 2021)

## 1. Etat des lieux de la production agricole

Certaines communes sont plus spécialisées que d'autres. Par exemple à Lignières-de-Touraine on trouve une agriculture spécifique à la culture fruitière, tandis qu'à Thilouze ou Sorigny on y trouve plutôt la culture céréalière et l'élevage de bovins (cf. Figure 10 **Erreur ! Source du renvoi introuvable.**).

### Types d'exploitation selon le référencement NAF de l'INSEE par commune

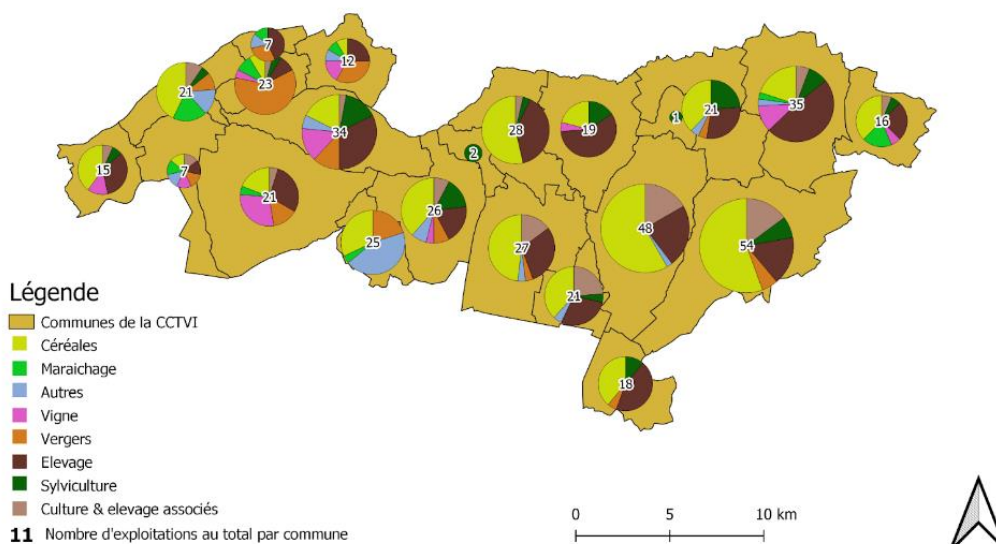


Figure 10 : Types d'exploitation selon le référencement NAF de l'INSEE par commune ; réalisation D. Verrier (source : CCTVI, 2021 & INSEE, 2021)

#### La Chambre d'Agriculture d'Indre-et-Loire<sup>1</sup>

C'est un organisme consulaire, public, dirigé par des élus, et qui représente différents acteurs liés au monde agricole (exploitants, salariés, coopératives...). Elle a plusieurs missions comme améliorer les performances économiques, sociales et environnementales des exploitations agricoles, permettre le développement des entreprises, et représenter le monde agricole auprès des collectivités publiques (*Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire, 2021*).

La chambre d'agriculture réalise différentes enquêtes et a donc un regard plus large sur ce qui se fait à l'échelle départementale.

Pour la chambre, la définition de local est représentée par l'ensemble des produits du département, ou des départements limitrophes si le produit n'est pas disponible en Indre-et-Loire.

<sup>1</sup> Source : entretien (mai 2021) avec E. Renaud, cheffe de service "Alimentation et Territoires" et L. Champion, chargée de missions Projets Alimentaires Territoriaux & Restauration collective, de la Chambre d'Agriculture

## 1. Etat des lieux de la production agricole

### 1.1.2. L'agriculture biologique

#### Quelle place pour l'agriculture AB sur la CCTVI ?

La filière bio représente 954,86 hectares soit 3,66% de la SAU de la CCTVI. Toutes les filières de production sont concernées (cf. Figure 11). Cela représente 7.8% de la SAU bio du département d'Indre-et-Loire (*Bio Centre Loire Le magazine des acteurs de la filière biologique de la région Centre-Val de Loire - Les chiffres de la Bio en région Centre-Val de Loire, 2014*).

Nombre d'exploitants bio sur la CCTVI

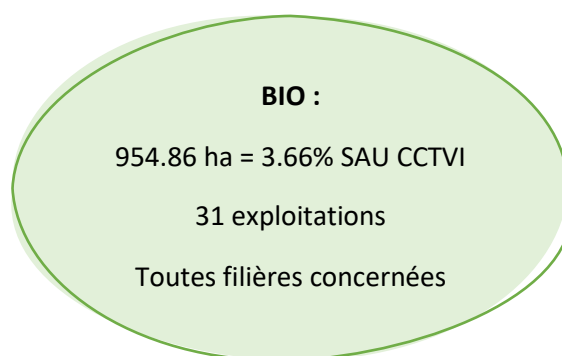
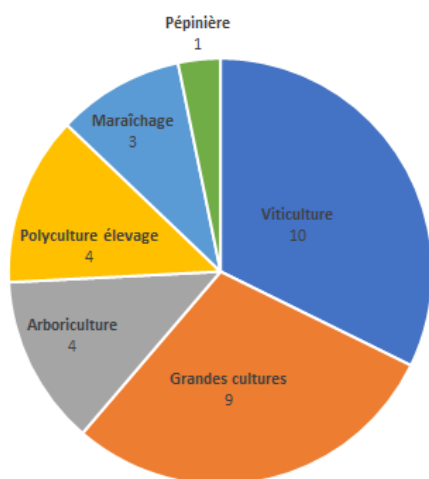
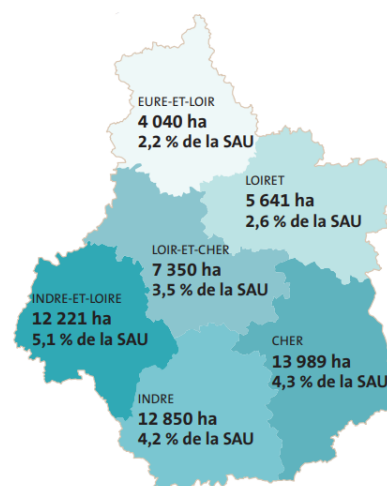


Figure 11 : Nombre d'exploitations bio sur la CCTVI ; réalisation N. Viovi (source : GABBTO, 2021)

En France, les surfaces en agriculture biologique correspondent à 2.3 millions d'hectares (*Bio Centre Loire Le magazine des acteurs de la filière biologique de la région Centre-Val de Loire - Les chiffres de la Bio en région Centre-Val de Loire, 2014*), soit 8.5% de la SAU totale en France. Dans la région Centre, le département de l'Indre-et-Loire est celui qui a connu la plus forte évolution de surfaces bio et en conversion (cf. Figure 12 **Erreur ! Source du renvoi introuvable.**).

En 2017, 24 **exploitations** bio étaient recensées, représentant 8% des exploitations totales, **aujourd'hui nous avons pu en identifier 31**. Sur la totalité des exploitations nous trouvons 60 producteurs bio, dont **24 adhérents au GABBTO<sup>2</sup>** (cf. **Erreur ! Source du renvoi introuvable.**).



ÉVOLUTION DES SURFACES BIO ET EN CONVERSION - 2009/2019 (en ha)  
source Agence Bio

Figure 12 : Evolution des surfaces bio et en conversion - 2009/2019 (en ha) (source : Les chiffres de la bio, agence bio 2019)

<sup>2</sup> Source : entretien (juin 2021) R. Fredon, conseiller grandes cultures au GABBTO

## 1. Etat des lieux de la production agricole

Concernant les **arboriculteurs**, 3 sont en agriculture biologique sur la CCTVI, et 3 autres sont situés en dehors de la communauté de communes.

La **viticulture** prend une place importante sur le territoire, c'est un des premiers départements en surface de vignobles bio, avec 20% en bio. La CCTVI répond au critère du bio dans le viticole, dont les surfaces ont doublé en volume depuis 2018.

### *Quels sont les freins évoqués à la labellisation en bio ?*

Lorsque les producteurs ne sont pas en agriculture biologique, différentes raisons sont données pour expliquer ce choix. Tout d'abord, les producteurs évoquent une labellisation complexe, qui prend du temps à mettre en place, et des ressources financières. En effet, certains intrants ne peuvent plus être utilisés, ce qui entraîne un plus grand risque de perdre une partie de ses produits liés à des aléas, tandis que d'autres produits naturels tout aussi dangereux sont autorisés. Il faut souvent travailler la terre à la main, ce qui peut demander plus de main d'œuvre et cette dernière coûte très chère. Il faut payer la labellisation tous les ans, se procurer de nouveaux outils, alors que les rendements peuvent ne pas être ceux que l'on attend, et ne pas être suffisants par rapport à la demande. De plus, pour contrer ces nouveaux coûts de dépense, les prix de vente de la production tendent à augmenter ce qui peut rebuter certains consommateurs. Pendant la période de conversion, les rendements sont moins importants, donc le chiffre d'affaires l'est moins, sans possibilité d'augmenter les prix car la labellisation n'est pas officielle. Cette période est donc vue comme une véritable épreuve par les agriculteurs car ils craignent de perdre leur activité.

D'autres producteurs souhaitent rester maîtres de leur production, et donc ne pas vouloir subir des contrôles réguliers, que ce soit pour le label bio, ou pour tout autre label.

Enfin, il est difficile de changer de mode de travail en fin de carrière, ou parfois lorsqu'on reprend une entreprise familiale, jusque-là en conventionnelle. Passer en agriculture biologique peut être perçu d'un mauvais œil par la famille.

Toutes ces raisons font que certains agriculteurs se rapprochent d'une production bio mais ne sont pas labellisés, notamment les très petites exploitations qui n'ont pas les moyens.

### *Où trouver des données sur la bio ?*

Il est possible de trouver des données via deux liens :

- L'annuaire officiel de l'Agence Bio : [Annuaire Bio \(agencebio.org\)](http://agencebio.org)
- La carte de Touraine bio : [Atable : PagePrincipale \(tourainebio.org\)](http://atable.tourainebio.org)

### Un acteur de la bio : le GABBTO

C'est un Groupement des Agriculteurs Biologiques et Biodynamiques de Touraine, existant depuis 1980. Cette association est gérée par onze agriculteurs élus au sein d'un conseil d'administration. Elle rassemble et représente les producteurs biologiques et en conversion vers l'agriculture biologique de l'Indre-et-Loire.

Le GABBTO est également un des membres fondateurs d'InPACT 37 (cf. **Erreur ! Source du r envoi introuvable.**), et fait partie du réseau de l'association bio Centre-Val de Loire.

L'objectif de cette association est de voir le nombre de producteurs et de produits bio augmenter sur le territoire. Pour y arriver, elle peut accompagner les agriculteurs dans leur conversion via différents systèmes : elle conseille sur les aspects techniques et administratifs, elle renseigne sur les moyens de commercialisation et de débouchés, elle met en relation avec des producteurs bio pour obtenir un partage d'expérience, et elle fait de l'ingénierie de transition. L'association ne fournit pas d'aide financière, d'après elle c'est le rôle de l'Etat d'accompagner sur le plan économique.

Le GABBTO organise également des interventions et des évènements de sensibilisation afin que les producteurs s'intéressent à la bio et s'initient à l'agriculture biologique. Cependant, l'association ne propose pas de formation sur l'agriculture biologique.

Source : entretien (juin 2021) M. Fredon, conseiller grandes cultures au GABBTO

### InPACT 37

C'est un pôle d'associations dont l'objectif est de promouvoir le développement des agricultures paysannes et biologiques en Indre-Loire. C'est le référent local d'InPACT Centre. InPACT 37 coordonne 4 associations dans 4 domaines : l'ADEAR 37, Alter'énergies, le GABBTO (cf. **Erreur ! Source du renvoi introuvable.**), ATABLE.

Ce groupement propose aux citoyens et aux collectivités territoriales de participer à l'évolution des pratiques agricoles et de développer des projets concertés entre paysans, citoyens et élus. InPACT 37 donne son expertise sur les agricultures durables, les circuits courts et l'installation en milieu rural auprès des collectivités. L'association propose un accompagnement pour instaurer un débat local, former les élus et les agents territoriaux, et mettre en place des projets de soutien à l'installation en agriculture biologique et paysanne (*InPACT 37*, s. d.).

Source : entretien (juin 2021) Mme Mosnier, chargée de développement agricole territorial au GABBTO



### 1.1.3. Diagnostic du système alimentaire

Le **modèle CRATER** permet de réaliser une évaluation rapide de la production agricole d'un territoire. C'est un outil de sensibilisation et d'aide au diagnostic agricole. Il se calcule à partir des données fournies par le modèle PARCEL. A l'issue de la modélisation, les résultats permettent notamment d'identifier les enjeux, les limites et les leviers d'action à mettre en place (cf. Figure 13).

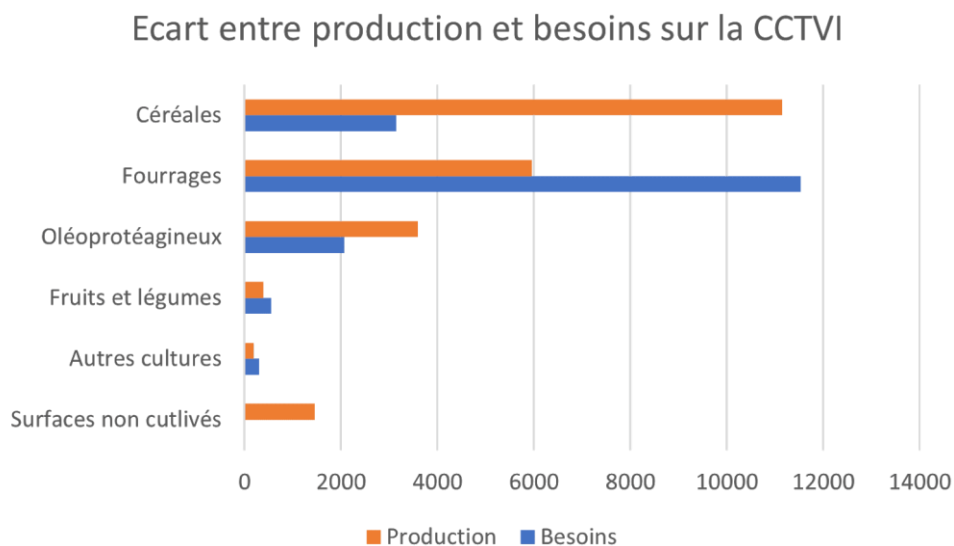


Figure 13 : Modélisation CRATER pour connaître l'écart entre production et besoins sur la CCTVI (en hectares) ; réalisation N. Viovi (source : CRATER & Agreste, 2014-2016, <https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic.html?idTerritoire=E-200072650>)

**Lorsque la production est supérieure aux besoins** : une partie de la production est exportée en dehors de la CCTVI, dans les EPCI limitrophes. C'est ici le cas des céréales et des oléo protéagineux.

Au contraire, **lorsque la production est inférieure aux besoins** : des produits sont importés vers la CCTVI pour compléter les besoins. C'est le cas des fruits et légumes et d'autres cultures (les pommes de terre, les betteraves à sucre...).

Au total, en ne prenant en compte que les besoins, seuls **17 592 ha seraient nécessaires** à la production, contre plus de 23 000 utilisés aujourd'hui.

Certains fourrages semblent également être importés sur la communauté de communes, pourtant, d'après les producteurs, il y en a suffisamment sur le territoire. C'est une des limites de ce calcul, nous n'avons pas la différenciation entre le besoin en produit végétal pour nourrir le bétail, et le besoin en bétail lui-même. Or, ici, le manque de fourrage pourrait plutôt être référé à un manque de bétail par rapport au régime actuel sur le territoire. Il faut aussi penser que sur la métropole de Tours, les terres agricoles sont inférieures aux besoins, il est donc normal qu'une partie de la production des EPCI frontaliers soit exportée vers la métropole.

## 1. Etat des lieux de la production agricole

Pour aller plus loin dans l'analyse, il nous faut utiliser le modèle de calcul **PARCEL**. L'objectif de cet outil est d'estimer la surface nécessaire de production afin de satisfaire aux besoins de la population. Cette modélisation permet de réaliser différents scénarios selon trois paramètres :

- Le pourcentage de bio
- Le pourcentage de relocalisation
- Le changement de régime alimentaire

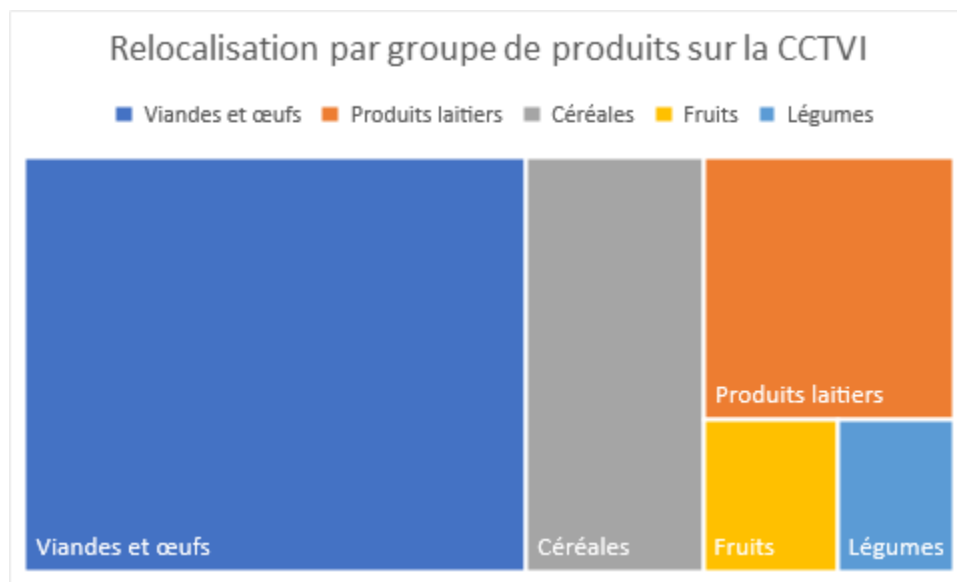


Figure 14 : Modélisation PARCEL de la relocalisation des produits sur la CCTVI ; réalisation N. Vioui (source : PARCEL, Agreste, 2014-2016, <https://parcel-app.org/resultats-de-votre-relocalisation>)

Dans le cadre de la modélisation pour la CCTVI, les paramètres suivants ont été sélectionnés :

- Pourcentage de bio : 20% pour tous les produits, dans l'objectif de la loi EGalim
- Pourcentage de relocalisation : 100% : c'est-à-dire l'auto-suffisance, les importations ne sont plus nécessaires
- Régime alimentaire : réduction moyenne des produits animaux (environ -25%)

Ainsi, ce sont **13 600 hectares** qui seraient nécessaires à la production (cf. Figure 14).

Tableau 1 : Comparaison de la modélisation de PARCEL avec les productions actuelles (source : CRATER, Agreste 2014-2016, <https://parcel-app.org/resultats-de-votre-relocalisation>)

Type de production	Hectares nécessaires	Hectares utilisés en production actuelle
Viandes et œufs	9 710	5 957
Céréales	2 560	11 150
Fruits	730	379
Légumes	630	12

## 1. Etat des lieux de la production agricole

Ces résultats confirment alors la modélisation réalisée avec CRATER : les productions de fruits et légumes manquent, celles de céréales sont bien supérieures aux besoins réels (cf. Tableau 1).

Ce mode de calcul donne alors une estimation de la répartition des surfaces par groupe de produits. Il est utile pour comparer des entités dans le but ensuite d'animer des débats ou pour débiter une analyse de territoire.

Enfin, avec ces deux modes de calculs qui se complètent, il est nécessaire de comparer son terrain d'étude avec ceux alentours. Par exemple, pour la CCTVI, une comparaison sur la métropole, sur les EPCI environnants, accompagnée d'une analyse sur les flux de consommation, permettrait de mieux appréhender les échanges de la communauté de communes.

### 1.2. Commercialisation de la production agricole

#### 1.2.1. Débouchés de vente des productions agricoles (Manteau, 2018)

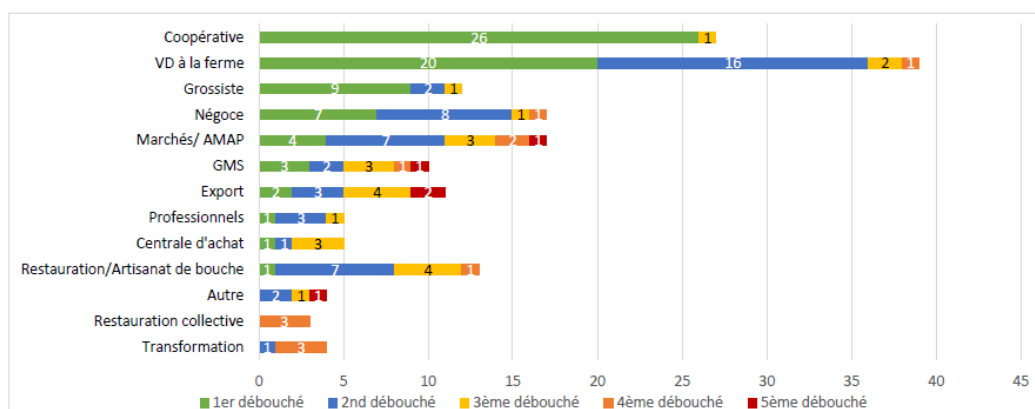


Figure 15 : Débouchés de vente selon les producteurs interrogés (source : rapport de stage 2018, Johanna Manteau)

Nous pouvons constater que les **moyens de vente privilégiés** par les producteurs sont les ventes directes à la ferme, les coopératives et les grossistes. Parmi les 74 producteurs interrogés en 2018, 32% d'entre eux vendent la totalité de leur stock aux coopératives. La vente directe concerne un peu plus de la moitié des producteurs interrogés. Parmi eux, 18 réservent 50% (ou plus) de leur production à ce moyen de vente (cf. Figure 15).

A contrario certains **moyens de vente sont beaucoup moins représentés**, comme la restauration collective, qui représente moins de 10% des ventes. Certains producteurs ont évoqué les difficultés de fournir la restauration collective. Tout d'abord les volumes requis par ce type de restauration ne sont pas toujours adaptés aux petits producteurs. De plus, les agriculteurs doivent souvent livrer eux-mêmes leurs produits, ce qui pose un problème de logistique et de coûts lorsqu'ils ne possèdent pas les moyens nécessaires. Enfin dans la restauration scolaire, les livraisons cessent durant la période des vacances d'été. Les

## 1. Etat des lieux de la production agricole

producteurs ne souhaitent donc pas s'engager si une grande partie de leur production n'a pas de clients pendant une partie de l'année.

Sur l'ensemble des 311 producteurs recensés, 60 réalisent une vente directe en 2019, dans différentes filières (cf. Figure 16). Ces producteurs ont été recensés lors du travail réalisé par Johana Manteau, stagiaire en 2018, et a abouti à un livret comprenant les adresses de chacun. Aujourd'hui, ce guide des producteurs en vente directe doit être mis à jour, avec une version numérique.

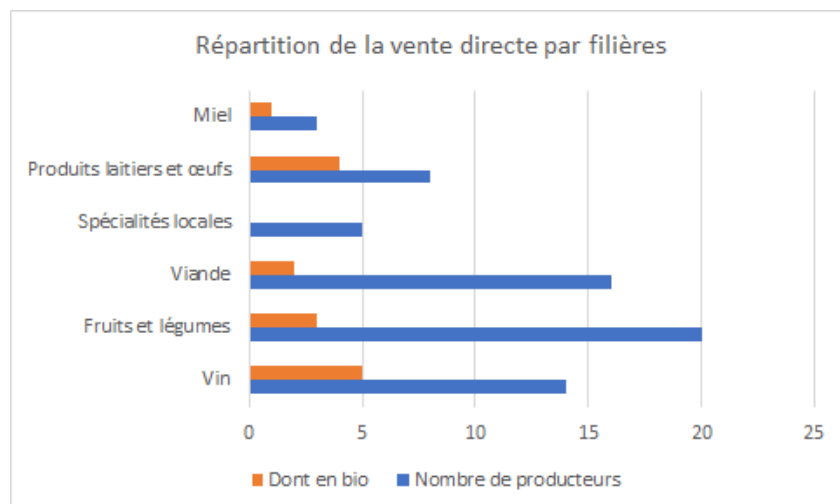


Figure 16 : Répartition de la vente directe par filières sur la CCTVI ; réalisation N. Viovi (source : Guide des producteurs CCTVI, 2019)

### 1.2.2. Les outils de transformation

Lors de l'enquête de 2018, plus de la moitié des exploitants disent transformer leurs produits sur leur exploitation, quel que soit les types de production.

Sur la CCTVI, différents ateliers de transformation sont disponibles et utilisés par les producteurs. Leur utilisation est parfois limitée, et les artisans se tournent vers des ateliers en dehors de la communauté de communes, mais toujours dans le département.

Il existe 2 outils principaux sur la CCTVI :

- **Nature de pommes**<sup>3</sup> à Azay-le-Rideau, qui utilise du jus de pomme monovariétal à partir de pommes de seconde catégorie déclassée. Ce sont environ 850 tonnes de pommes qui transitent dans l'atelier par an. Leurs principaux clients sont les GMS, mais aussi les épiceries fines.

Les liens avec les producteurs locaux de pommes se font surtout en début de saison, au mois d'août. En effet, à cette période, le groupe Pom'Evasion, auquel l'atelier appartient, ne peut pas fournir de pommes. En réalité, les pommes au niveau local sont disponibles plus tôt qu'au niveau national.

<sup>3</sup> Source : entretien (mai 2021) avec le gérant de l'entreprise Nature de Pommes

## 1. Etat des lieux de la production agricole

Concernant les jus bio, ils concernent 20% de la production totale, mais cela ne concerne qu'un petit marché pour le moment.

- **La Cloche d'Or**<sup>4</sup> à Pont-de-Ruan, avec une transformation de lait de chèvre en fromage sous le label AOC Sainte Maure de Touraine et AOC Valençay. Ce sont au total 62 producteurs de lait de chèvre qui travaillent avec la Cloche d'Or, dont 3 issus de la CCTVI. Les producteurs proviennent de tout le département d'Indre-et-Loire mais aussi des communes limitrophes : c'est donc une transformation à l'échelle locale. Concernant la part de bio, elle ne représente que 3% de la production totale.

Nous trouvons aussi des structures plus petites :

- **Les pâtisseries de Touraine**<sup>5</sup> à Pont-de-Ruan : fabrication d'un gâteau fromager, le Saint-Amour, avec des produits locaux ou français. Par exemple, la crème et le beurre proviennent de la laiterie Verneuil, la farine provient de Semblançay et les œufs (plein air) de Vendée.
- **Saveurs gourmandes** pour la transformation de viandes.
- **Les poires tapées** (cf. Les poires tapées )

---

<sup>4</sup> Source : questionnaire (juin 2021) gérant de la Cloche d'Or

<sup>5</sup> Source : données de la CCTVI

### Les poires tapées : une production d'exception

La poire tapée est un produit emblématique sur la CCTVI, notamment à Rivarennnes.

**Qu'est-ce que la poire tapée et d'où vient-elle ?** C'est une méthode de conservation par déshydratation, utilisée tout d'abord au 17<sup>e</sup> siècle pour conserver les fruits fragiles. Les poires tapées étaient produites partout, mais à Rivarennnes elles sont devenues une source importante de revenus : à l'époque, on y trouvait 80 fours pour 850 habitants. Aujourd'hui, elles sont bien plus rares ce qui en fait un produit haut de gamme.

**La poire tapée à Rivarennnes ?** 3 professionnels transforment des poires tapées sur la CCTVI dont les Reines de Touraine et La maison Hérin. Une association a également mis en place La maison de la poire tapée dont le but est de promouvoir ce savoir-faire aux touristes, mais aussi de conserver les anciennes variétés de poires spécifiques aux poires tapées, avec la plus connue de Rivarennnes : la japoule.

**Quelle protection autour de ce produit ?** Aujourd'hui, il n'existe aucune labellisation ni protection de ce savoir-faire. L'association de La maison de la poire tapée tente de monter un syndicat avec les 4 acteurs principaux de la poire tapée afin de déposer un dossier à l'INPI. Cela serait une première protection pour empêcher d'autres producteurs de commercialiser des poires tapées. Une deuxième étape serait d'avoir un label IGP : le cahier des charges est simple à monter, ainsi que les contrôles internes, mais la difficulté réside dans les contrôles externes qui sont onéreux.

Source : entretiens (mai, juin 2021) Mr. Blot, artisan des Reines de Touraine et Mr. Real, président de l'association Maison de la poire tapée

Certains outils de transformation sont également présents en dehors de la CCTVI, mais restent essentiels dans la valorisation des produits du territoire :

- **L'abattoir de Bourgueil<sup>6</sup>**, un transformateur collectif de viande bovine, ovine, porcine et caprine, avec des produits bruts d'un rayon de 80km à 100km de couverture autour de l'abattoir, pour ne pas faire de concurrence avec les autres abattoirs du territoire. Les producteurs restent propriétaires de leurs bêtes, l'abattoir est juste prestataire d'abattage, de transformation et de colisage. Ce sont entre 350 et 400 tonnes de produits par an qui y transitent. Concernant la transformation de produits bio, cela ne correspond qu'à 5 à 7% de la production totale. Le bio est en phase de développement, mais de façon moindre que la tendance générale. Aujourd'hui, après une période d'instabilité, l'abattoir renaît de ses cendres avec une nouvelle direction.

<sup>6</sup> Source : entretien (mai 2021) avec A. Beaujon, directeur de l'abattoir, président de la coopérative et éleveur à Chouzé

## 1. Etat des lieux de la production agricole

- **L'abattoir de Saint-Flovier<sup>7</sup>**, certifié bio, pour la découpe de volailles. C'est une coopérative appartenant aux producteurs, qui travaillent donc ensemble à l'abattoir. Une coopérative permet à chacun des adhérents d'avoir une voix. Cependant, quand une coopérative devient trop grande, elle n'est plus vraiment équitable. A Saint-Flovier, ils sont une vingtaine de producteurs indépendants, qui restent propriétaires de leurs volailles. Ils sont 6 producteurs bio à l'abattoir et ces 6 représentent la majorité du volume produit. Cette structure reste un petit abattoir, avec 30 000 volailles/an tandis que dans un plus gros abattoir, ils ont 30 000 volailles/jour. C'est un élément important de la transformation dans le département, qui est accompagné par la communauté de communes Loches Sud Touraine.

Ces deux outils de transformation de viande sont très utiles pour la production locale, ils sont même indispensables. S'ils n'existaient pas, les producteurs devraient alors se diriger vers des structures en dehors du département.

- **La laiterie Verneuil**
- **La laiterie St-Denis-de-l'Hôtel (LSDH)**, à côté d'Orléans. C'est une entreprise privée en lien avec la marque "C'est qui le patron". La laiterie a signé un contrat tripartite avec l'Association des Producteurs de Lait du Bassin Centre (APLBC) et Lidl. Lidl s'est alors engagé sur un prix de 370€ pour 1000 litres sans OGM. Leclerc a également un contrat tripartite avec LSDH et APLBC. Leclerc rémunère le lait à hauteur de 365€ les 1000 litres sans cahier de charges spécifique (« Lidl, un distributeur qui leur veut du bien », 2021).

**Filière laitière<sup>8</sup>** : Si le lait est aussi peu rémunéré, c'est à cause des intermédiaires qui se servent largement (entre la laiterie et les commerces). Les négociations avec les GMS sont difficiles. En effet, si la laiterie ne s'aligne pas sur les offres de la GMS, cette dernière refuse les produits de la laiterie. La laiterie n'a souvent pas le choix car elle a des produits périssables qu'elle doit à tout prix vendre. La loi EGalim a tenté d'augmenter les revenus des producteurs mais ce n'est pas encore assez : le producteur ramasse uniquement ce que la laiterie peut lui donner. A **LSDH**, c'est la laiterie qui fixe le prix de vente du lait, ils essayent de rémunérer au mieux les éleveurs.

### *Des futurs projets autour des outils de transformation*

La **métropole de Tours** a pour projet dans son PAT la mise en place d'une **légumerie** pour la découpe de fruits et légumes pour une consommation hors domicile, en particulier pour la restauration collective. Dans un premier temps, la légumerie ne servira que le territoire métropolitain, mais pourra par la suite agrandir son champ d'intervention pour atteindre sa capacité maximale<sup>9</sup>. L'objectif de ce projet de grande ampleur est la mise en adéquation entre la demande et la production locale (Tours Métropole Val de Loire, 2021). Cet outil rentre dans une des fiches actions du PAT métropolitain pour la participation au développement des outils de transformation agricole sur le territoire (fiche action 5.1).

---

<sup>7</sup> Source : entretien (mai 2021) avec A. Beunet, producteur de volailles à Truyes et président de l'abattoir de Saint-Flovier

<sup>8</sup> Entretien (mai 2021) Fabienne Bonin, présidente du contrôle laitier, référente élevage laitier de la région Centre-Val de Loire et éleveuse vaches laitières

<sup>9</sup> Source : entretien (mai 2021) avec Tours Métropole



Il n'a pas été évident d'entrer en contact avec les différents transformateurs. Mais nous avons compris que ce sont des acteurs importants du territoire, qui sont à soutenir. Le rôle de la CCTVI est alors d'encourager le développement des structures existantes sur la communauté de communes et en dehors. Elle doit aussi encourager les porteurs de projets et les accompagner dans le développement de nouvelles structures.

### 1.3. Les enjeux soulevés en 2018

Dans le rapport de stage de 2018 (Manteau, 2018), différents enjeux ont pu être relevés, qui sont solvables à différentes échelles. Ces mêmes enjeux ont d'ailleurs été relevés en 2021 lors de nos entretiens.

Il y a tout d'abord des **enjeux à une échelle nationale voire mondiale**, avec la principale question des aléas climatiques. A cela s'ajoute souvent la fixation non concertée des prix, notamment pour le lait et les céréales dans les coopératives, c'est ainsi que la plupart des agriculteurs n'arrivent pas à subvenir à leurs besoins. De plus, les réglementations sont trop importantes, et souvent contraignantes. Par exemple, si un producteur souhaite transformer lui-même ses produits, il doit mettre en place tout un système de sécurité sanitaire mais aussi réaliser une déclaration.

Bien entendu, ces problèmes relevés ne peuvent pas être résolus directement par la CCTVI, mais elle peut accompagner et soutenir les producteurs selon les problématiques qu'ils rencontrent.

D'autres **enjeux ont été mis à jour à une échelle plus locale**. Les agriculteurs accusent un manque de connaissance et de reconnaissance de leur métier sur le territoire. Les jeunes agriculteurs peinent à s'installer, le foncier disponible n'est pas connu par les communes. C'est encore une problématique très présente et qui s'accroît malgré les départs à la retraite. De plus, environ la moitié des exploitants du département vont cesser leurs activités dans les 5 prochaines années sans repreneur prévu.

Des solutions ont pu être évoquées par les producteurs, et deux visions opposées ont pu être retirées des différents échanges :

- Certains exploitants pensent que le fait de privilégier les circuits courts est une solution viable. Mais il est à nuancer que si les circuits longs n'existent plus, certains produits ne seront plus disponibles dans certaines régions. Les producteurs ne sont pas les seuls à penser cela, certains grossistes ont conscience du développement des produits locaux, mais avertissent quant au super-local qui pourrait mettre en danger les autres commerces<sup>10</sup>.
- D'autres exploitants ont une vision négative de l'agriculture et pensent qu'elle va disparaître en France.

---

<sup>10</sup> Source : entretien (juin 2021) V. Lacassagne, directeur de la filière Terre Azur de Pomona

### 1.3.1. Le foncier : un frein à l'installation agricole

Suivant la tendance nationale, le nombre d'exploitations sur le territoire diminue depuis plusieurs années. Cela peut s'expliquer en partie par la population vieillissante. En 2018, 30% des exploitants n'avaient pas de solutions pour la passation de leur exploitation. De plus, les situations familiales ne sont plus les mêmes, de moins en moins de conjoints travaillent aussi dans l'exploitation, mais ont préférentiellement un autre travail ailleurs (Manteau, 2018).

Aujourd'hui, de nombreuses fermes sont à vendre, et le plus souvent ce sont les grandes entreprises agricoles qui achètent ces terres pour agrandir leur exploitation. Finalement, les nouveaux producteurs n'arrivent pas à s'installer, et les anciennes exploitations, déjà imposantes, le deviennent encore plus. Des solutions pourraient être envisagées pour que les nouveaux producteurs et les anciens puissent cohabiter sur le territoire.

Il existe une véritable difficulté à s'installer hors du cadre familial, et il n'existe pas d'accompagnement pour les nouveaux exploitants. Une méconnaissance du foncier disponible s'ajoute à ces problématiques.

Pour surmonter cette problématique, des solutions peuvent être envisagées. Il faut travailler sur le renouvellement des générations, et au moins avoir une vision sur 10 ans des installations/transmissions. Avant de proposer des actions, il faut avoir une connaissance de l'état des lieux, puis travailler sur le foncier. L'outil **Vigifoncier de la Safer** le permet. Puis certaines associations proposent des actions, comme l'ADEAR 37, par le biais de café-installation et de café-transmission (formations, rencontres...) <sup>11</sup>. Un autre acteur agissant sur le foncier est **Terre de lien**, qui achète les terres par le biais d'une participation citoyenne <sup>12</sup>.

### 1.3.2. Economie

Malgré l'évolution de l'économie, être producteur reste un métier difficile, souvent pas assez rémunéré. Certains exploitants, notamment de cultures céréalières, dépendent des aides financières de la PAC pour vivre. En 2018, avec l'enquête réalisée auprès des producteurs, ces derniers demandaient une meilleure rémunération et une meilleure reconnaissance de leur réseau de commercialisation (Manteau, 2018).

De plus, aujourd'hui, certaines communes sont sorties du classement des **communes en zones défavorisées**. Les zones défavorisées sont des zones sous des contraintes naturelles ou spécifiques, et où la production agricole peut être plus difficile. Lorsque les agriculteurs sont installés dans ces zones, ils obtiennent des aides de l'Union Européenne. Sur la CCTVI, 10 communes sont concernées sur 101 communes sortantes dans toute l'Indre-et-Loire <sup>13</sup>. Les agriculteurs perdent donc une partie de leurs primes, et les nouveaux souhaitant s'installer ne peuvent plus bénéficier d'une majoration financière. Ce changement de cartographie a un impact économique important pour les producteurs et le territoire.

---

<sup>11</sup> Source : entretien (juin 2021) N. Mosnier (InPACT 37) et V. Rolland (GABBTO)

<sup>12</sup> Source : entretien (juin 2021) N. Mosnier (InPACT 37) et V. Rolland (GABBTO)

<sup>13</sup> Source : données de la Chambre d'Agriculture

## 1. Etat des lieux de la production agricole

Aujourd'hui, l'alimentation ne doit plus être pensée que pour les consommateurs, pour satisfaire leurs besoins. Elle doit aussi être pensée pour les producteurs, pour qu'ils puissent vivre de leurs productions.

### 1.4. AFOM

Finalement, sur la CCTVI, c'est une **agriculture en mutation** qui suit les tendances nationales. La tendance actuelle des exploitations est de **se spécialiser dans un domaine en particulier**. Pour les exploitations où c'est déjà le cas, les producteurs développent leur exploitation en achetant des terres ou des cheptels (Manteau, 2018).

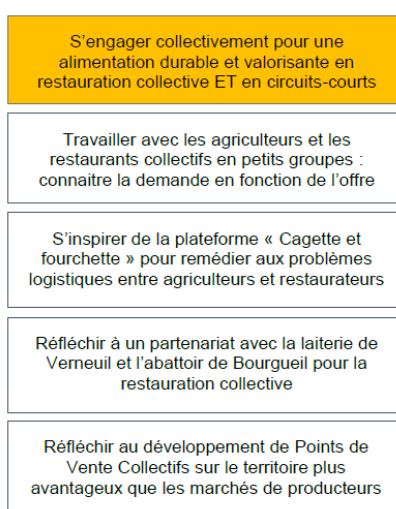


Figure 17 : Rappels des propositions d'actions à la suite du diagnostic réalisé en 2018 (source : rapport de stage 2018, Johanna Manteau)

#### **On assiste à 2 types d'agriculture sur le territoire :**

- Un nouveau modèle : transformation des produits, labellisation, commercialisation plus proche des consommateurs, donc en circuits courts.
- Autre modèle : spécialisation des exploitations en passant par une contractualisation pour être certain de vendre leur production mais cela impliquant des circuits plus longs de vente, et une extension des domaines agricoles.

## 1. Etat des lieux de la production agricole

Tableau 2 : AFOM de la production agricole sur le territoire

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agriculture diversifiée</li> <li>• Filières d'exception : poires tapées, safran, pêche, truffes, AOC Ste-Maure-de-Touraine, AOP Touraine-Azay-le-Rideau, AOP Touraine-Noble-Joué</li> <li>• Vente en circuits courts en développement (vente à la ferme, magasins de producteurs, marchés)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foncier difficile à identifier et à trouver pour les nouveaux agriculteurs</li> <li>• Filière bio peu développée</li> <li>• Manque de maraîchers</li> <li>• Peu d'outils de transformation sur le territoire</li> <li>• Manque d'élevage par rapport au régime alimentaire actuel (d'après le calcul de Crater et Parcel)</li> <li>• Peu de liens entre la restauration collective et les producteurs</li> <li>• Baisse du nombre d'exploitations, notamment en élevage et arboriculture</li> </ul>
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Développement de la filière bio</li> <li>• Assurer le développement des ateliers de transformation déjà existants et accompagner les porteurs de projets sur de nouveaux outils de transformation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De moins en moins d'exploitants et de SAU pour l'arboriculture qui représente une filière importante du territoire</li> <li>• Départ en retraite des exploitants sans reprise par de nouveaux agriculteurs</li> <li>• Mauvaise rémunération des producteurs</li> <li>• Des outils de transformation parfois éloignés (ex : Saint-Flovier, laiterie Verneuil)</li> </ul>

## 2. Consommation

Après avoir fait un état des lieux de la production du territoire, nous allons établir celui de la consommation, avant de présenter et analyser les résultats de l'enquête auprès des consommateurs de la CCTVI.

### 2.1. Etat des lieux : consommation alimentaire CCTVI

Pour cet état des lieux de la consommation sur le territoire, nous nous appuyons sur une large étude sur les commerces et la consommation. Elle avait aussi été réalisée sur le territoire par la Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI), en 2019. Nous en avons extrait ici les informations essentielles autour des commerces et de la consommation alimentaire sur la CCTVI.

La population de la CCTVI s'élevait à **52 543 habitants** en 2017 (*Dossier complet – Intercommunalité-Métropole de CC Touraine Vallée de l'Indre (200072650) | Insee, 2021*) (cf. Figure 18 : Population par commune (source : CCI Touraine, 2019)Figure 18). La médiane du niveau de vie des ménages de la CCTVI est de 22 031€ en 2016.

**L'Indice de Disparité de Consommation** (pour l'alimentaire) est de **109,2 sur la CCTVI**. L'IDC permet de comparer le niveau de consommation d'un ménage qui réside sur un territoire étudié par rapport à la moyenne nationale (indice 100). Celui de la CCTVI est donc 9 points au-dessus de la moyenne nationale (CCI Touraine, 2019).

Communes	Population 2016
Monts	7 774
Veigné	6 159
Esvres	5 849
Montbazou	4 202
Azay-le-Rideau	3 434
Artannes-sur-Indre	2 621
Saint-Branches	2 601
Sorigny	2 577
Truyes	2 423
Cheillé	1 804
Thilouze	1 689
Saché	1 380
Lignières-de-Touraine	1 299
Vallères	1 233
Pont-de-Ruan	1 157
Villaines-les-Rochers	1 060
Rivarennes	1 016
Villeperdue	1 012
Bréhémont	773
Sainte-Catherine-de-Fierbois	754
La Chapelle-aux-Naux	571
Rigny-Ussé	490

Figure 18 : Population par commune (source : CCI Touraine, 2019)

## 2. Consommation

### 2.1.1. Lieux d'achats des ménages

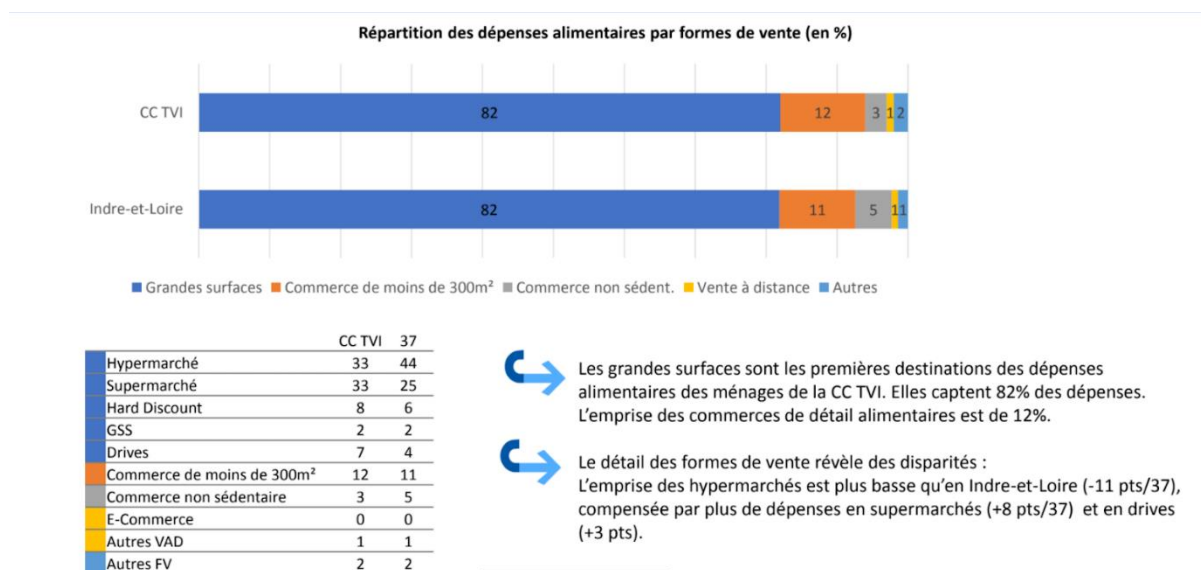


Figure 19 : Répartition des dépenses alimentaires par formes de vente (en %) (source : CCI, 2019)

D'après l'étude de la CCI, on remarque que la **plupart des dépenses alimentaires** sont émises dans les **grandes surfaces**, soit 82% des dépenses (cf. Figure 19). Ce qui peut laisser supposer une plus grande fréquentation de ce type de forme de vente.

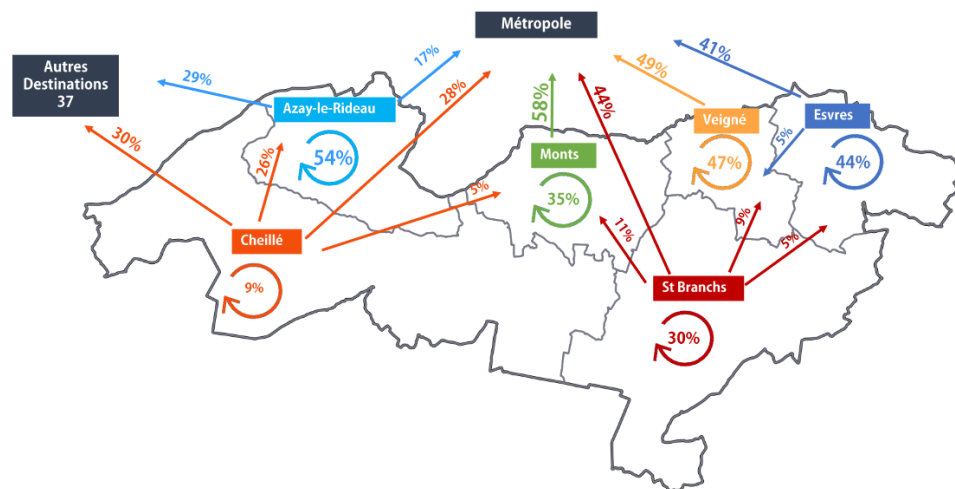


Figure 20 : Flux inter-secteurs de la CCTVI (source : CCI, 2019)

Le graphique exposant les parts d'achats (cf. Figure 19) dans les différents types de commerces alimentaires montre que les grandes surfaces captent la majeure partie des dépenses des ménages. Mais ces grandes surfaces ne sont pas forcément celles présentes sur la CCTVI, puisque la CCI estime une **évasion des flux de consommation de 52% vers la métropole** (cf. Figure 20). Les centres commerciaux de la Métropole absorbent probablement une partie des dépenses alimentaires des ménages de la CCTVI.

## 2. Consommation

### 2.1.2. Consommation alimentaire des ménages de la CCTVI

Sans enquête précise sur le territoire, il est difficile de déterminer la consommation de la population du territoire. Cependant, avec la **méthode FRUGAL**, nous pouvons en dresser une estimation. Avec l'enquête du CREDOC de 2007, nous pouvons tout d'abord obtenir une moyenne de la consommation alimentaire par type d'aliment et par CSP (cf. Figure 21)

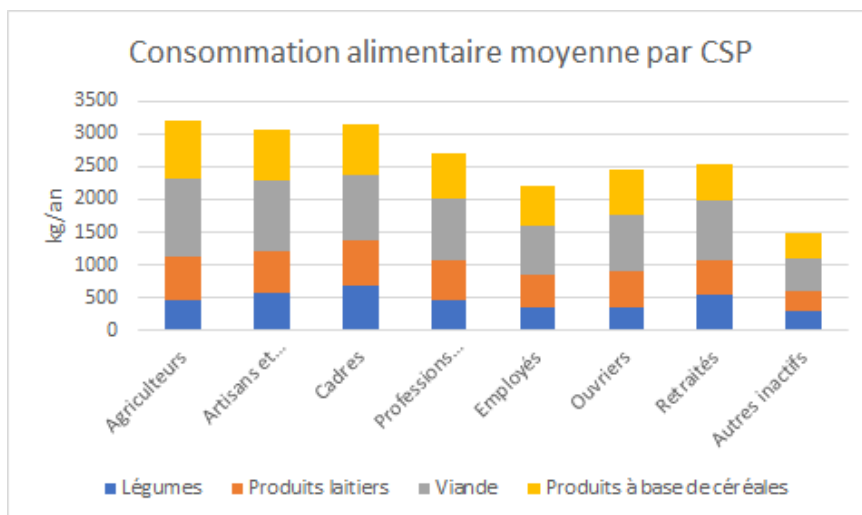


Figure 21 : Consommation alimentaire moyenne par CSP (source : Frugal, CREDOC 2007)

Ensuite, ces données sont reportées sur les CSP de la personne de référence du ménage en 2017, pour tous les ménages de la communauté de commune afin de donner une estimation de la consommation alimentaire sur le territoire. Au total, cela donne une **consommation** sur la CCTVI de **55 000 tonnes de denrées alimentaires**.

Cette estimation pourrait être comparée par la suite à la production identifiée précédemment et donc pourrait permettre de déterminer les manques dans les 22 communes (cf. Figure 22).



## 2. Consommation

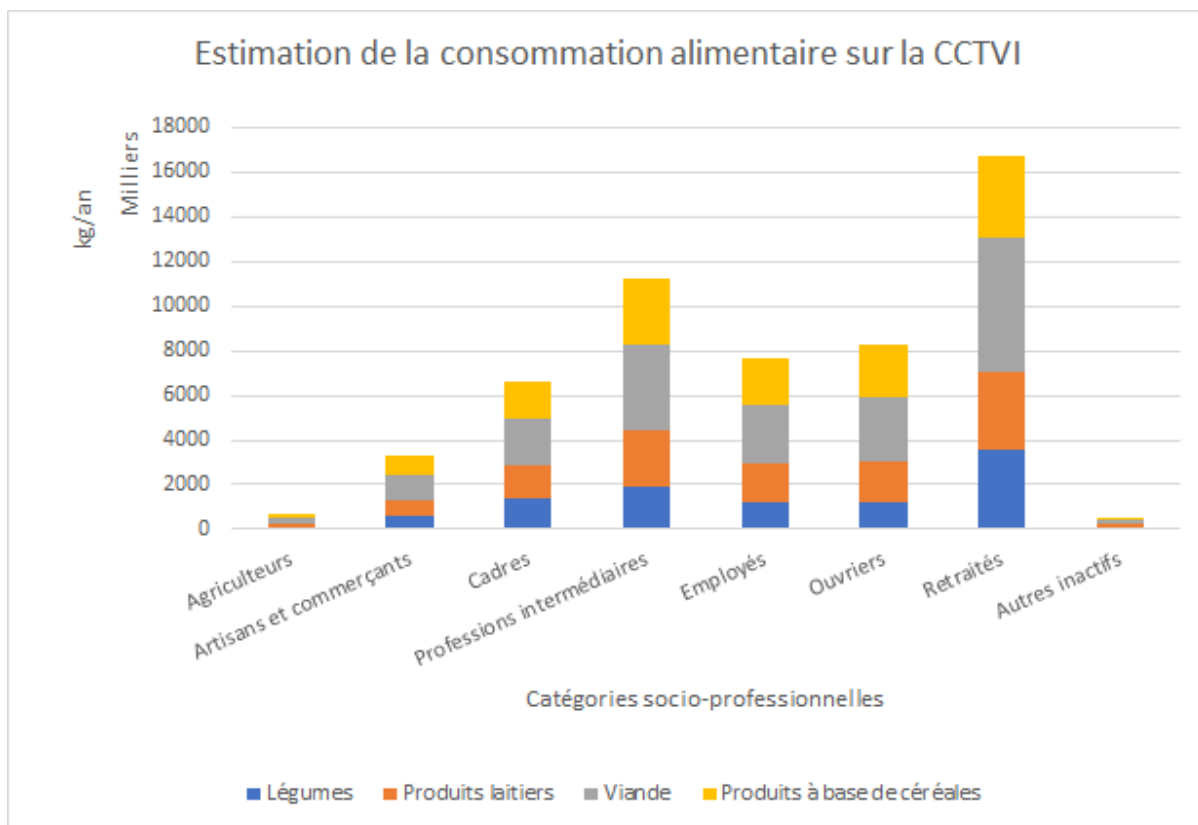


Figure 22 : Estimation de la consommation alimentaire sur la CCTVI (Sources : Frugal, CREDOC 2007 & INSEE 2017 ; Réalisation : D. Verrier)

Afin de compléter cet état des lieux de la consommation alimentaire, il a été réalisé un questionnaire en ligne à destination des habitants de toute la CCTVI. Ses principaux enseignements seront traités dans la partie suivante.

### 2.2. Questionnaire consommateur

Pendant plus d'un mois, un questionnaire en ligne visant les consommateurs a été diffusé et portait sur les habitudes de consommation des habitants de la CCTVI et sur leur avis de l'offre de commerces alimentaires sur le territoire. Il a été diffusé grâce aux réseaux d'informations de la CCTVI et relayé par certaines communes. **90% des répondants viennent de la communauté de communes**, et les 10% restants viennent de communes avoisinantes de celle-ci, c'est pour cela qu'il a été choisi de ne pas les exclure de l'analyse, puisqu'ils pouvaient avoir un impact sur les commerces alimentaires alentours.

## 2. Consommation

Sur le département, ce sont 278 000 tonnes d'aliments qui sont consommées chaque année avec en tête les légumes (46 000 t) et les fruits (44 000 t) (Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire, 2019). La population de la communauté de communes représentait environ 8,66% de la population du département en 2017 (Insee, 2017). En faisant l'hypothèse que l'habitant moyen de la CCTVI consomme les mêmes denrées que l'habitant moyen du département, on peut estimer à 24 000 tonnes d'aliments consommées sur le territoire. En comparaison, la méthode FRUGAL donnait une consommation d'aliments de 55 000 tonnes. Cela nous donne une fourchette assez large de la consommation dans les 22 communes de la CCTVI, mais donne une échelle de grandeur pour ce territoire. Ainsi, en faisant la **moyenne des deux estimations**, on obtient une **estimation de 39 500 tonnes sur la CCTVI**.

Au total, ce sont **359 personnes qui ont répondu au questionnaire**, dont 323 sur les communes de la CCTVI. Sur les figures ci-dessous sont présentés la répartition des communes des enquêtés ainsi que le pourcentage de la population qui a répondu au questionnaire par commune (cf. **Erreur ! Source du renvoi introuvable. & Erreur ! Source du renvoi introuvable.**). Ainsi, nous pouvons remarquer que ce taux varie fortement entre certaines communes. Cette différence peut s'expliquer par la population de la commune, l'intérêt des habitants à propos des questions alimentaires, le relais des communes, ainsi que notre propre promotion du questionnaire.

Figure 23 : Nombre de réponses reçues pour l'enquête par commune ; réalisation D. Verrier (source : questionnaire consommateur Sphinx, 2021)

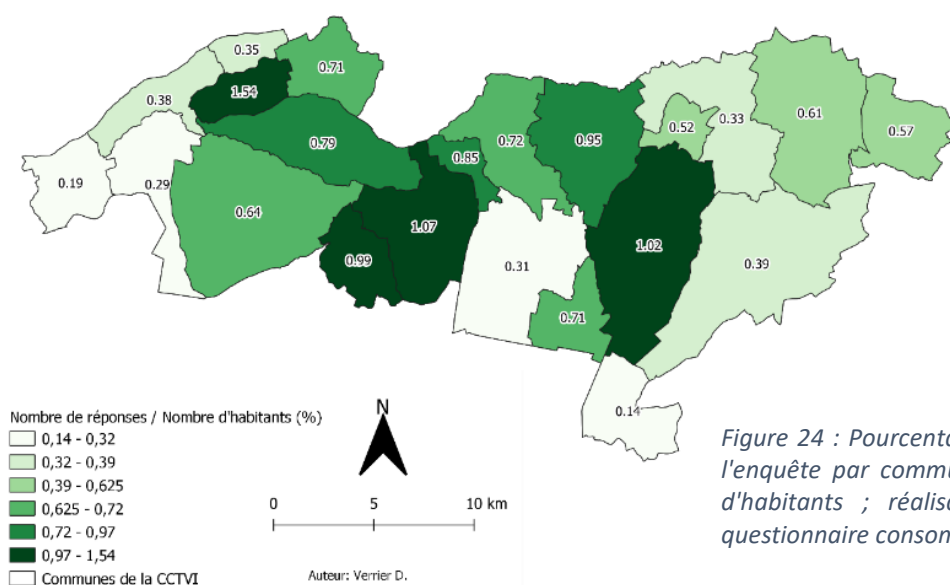
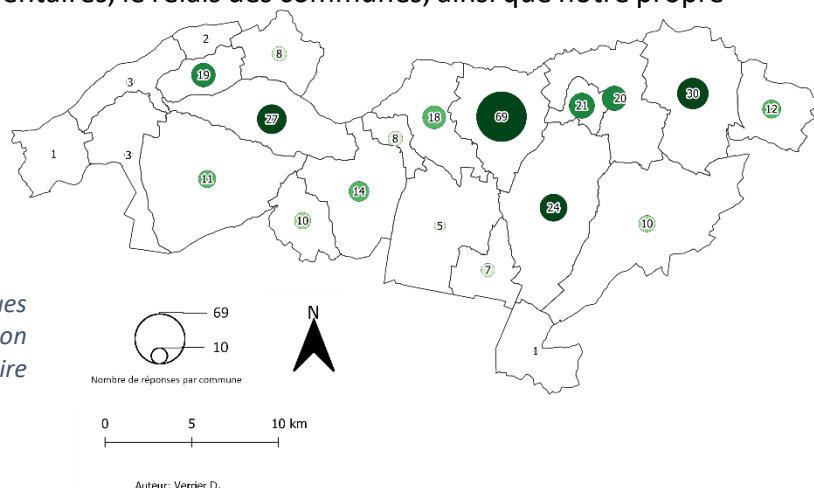


Figure 24 : Pourcentage de réponses reçues pour l'enquête par commune par rapport au nombre d'habitants ; réalisation D. Verrier (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021)

## 2. Consommation

Au-delà des répondants, ce sont **1 119 personnes qui ont été touchées par l'enquête**, en prenant en compte la **taille des ménages** de chaque répondant. Le détail de la taille des ménages des personnes interrogées ainsi que leur répartition sur le territoire se trouve ci-dessous (cf. Figure 25, Figure 26 & Figure 27).

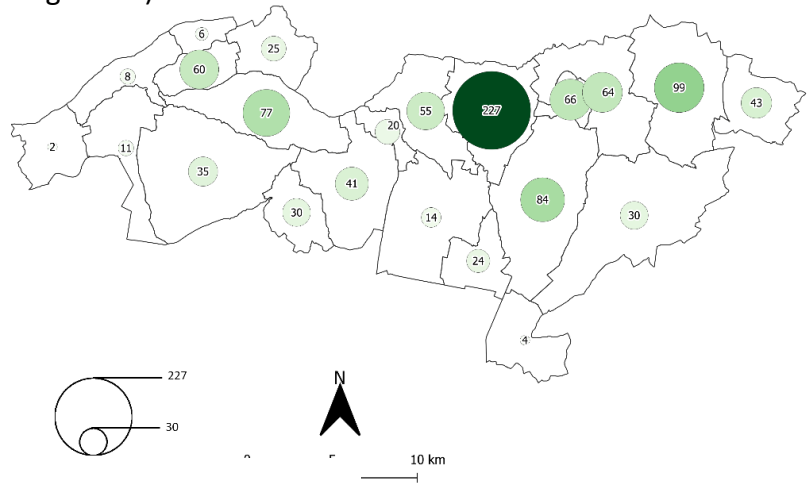


Figure 25 : Nombre d'habitants touché par l'enquête par commune ; réalisation D. Verrier (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021)

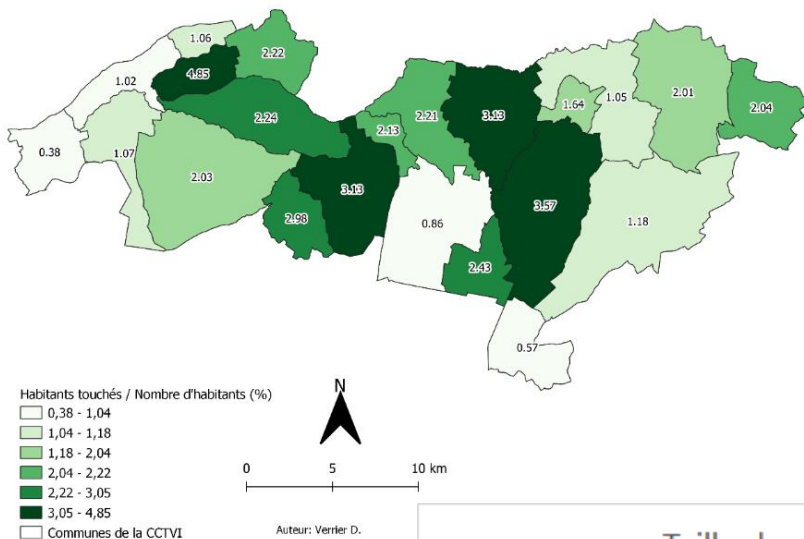


Figure 26 : Pourcentage d'habitants touchés par l'enquête par commune en fonction de la population communale ; réalisation D. Verrier (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021)

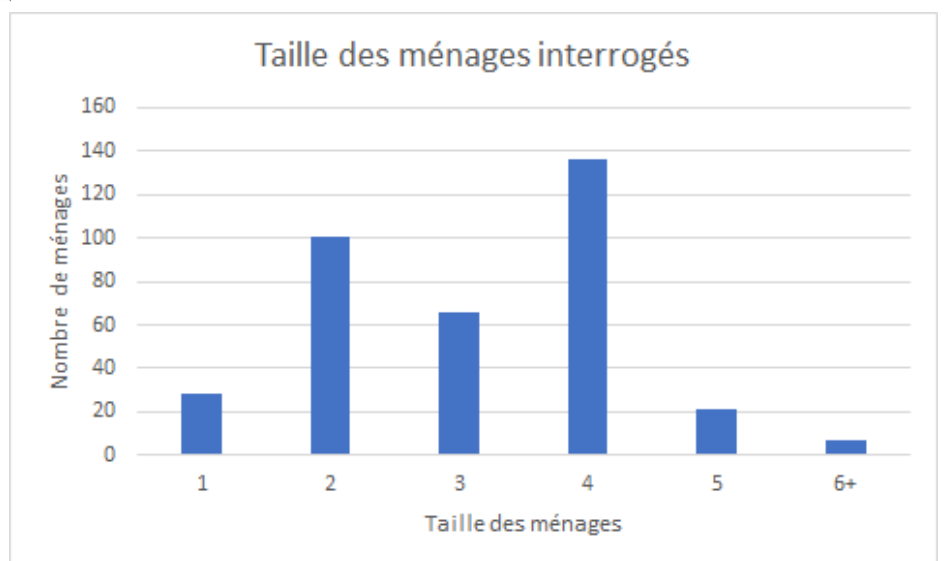


Figure 27 : Taille des ménages interrogés (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021)

## 2. Consommation

Les **Catégories socio-professionnelles** (CSP) des personnes qui ont été interrogées ne correspondent pas aux CSP réellement présentes sur la CCTVI (cf. Figure 28). Ainsi, les réponses reçues ne sont pas représentatives des CSP de la CCTVI. Il est constaté un surplus de cadres et d'employés, et au contraire un fort manque d'ouvriers et de retraités. Ces différences peuvent être expliquées par le mode de diffusion en ligne, et par les différents canaux de distributions utilisés. La **part hommes/femmes** des répondants est aussi **déséquilibrée**, puisque c'est une majorité de femmes qui ont répondu au questionnaire (78,6% des enquêtés).

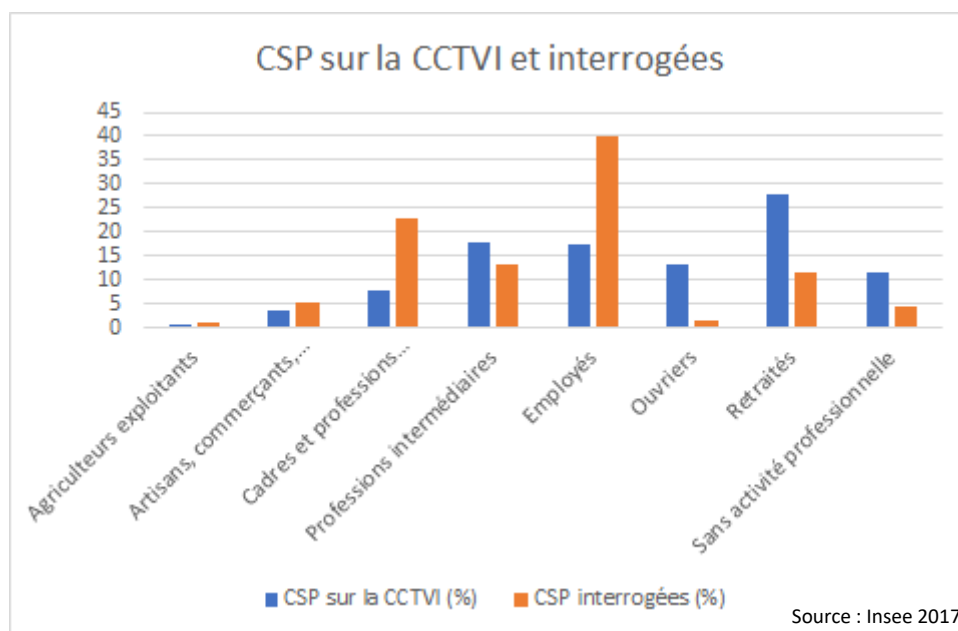


Figure 28 : les CSP interrogées sur la CCTVI (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021)

Dans les analyses des résultats qui vont suivre, il faudra prendre en compte que les répondants ne sont pas forcément représentatifs de la population du territoire, mais plutôt une partie de la population intéressée par la question de l'alimentation.

## 2. Consommation

### 2.2.1. Les habitudes de consommation

Il a été tout d'abord demandé aux répondants de spécifier où ils effectuaient leurs courses alimentaires, tout en précisant la fréquence de celles-ci.

Ainsi, ce premier graphique permet de comprendre **les différents établissements que fréquentent les répondants**, ainsi que leur **fréquence d'usage** de ces différentes structures (cf. Figure 29).

Les **Grandes et Moyennes Surfaces (GMS)** semblent être les structures les plus implantées dans les habitudes des répondants. Plus de 50% d'entre eux y vont hebdomadairement, et près de 75% au moins une fois par mois.

Les commerces alimentaires de proximité indépendants ainsi que les marchés semblent aussi attirer l'attention des répondants, ayant respectivement seulement 12,8% et 21,7% des répondants déclarant ne jamais les fréquenter. Cependant, la fréquentation de ses établissements semble moins régulière. Respectivement 63% et 50% y vont au moins une fois par mois, mais seulement respectivement 27% et 37% y vont une fois par semaine (cf. Figure 30 & Figure 31).

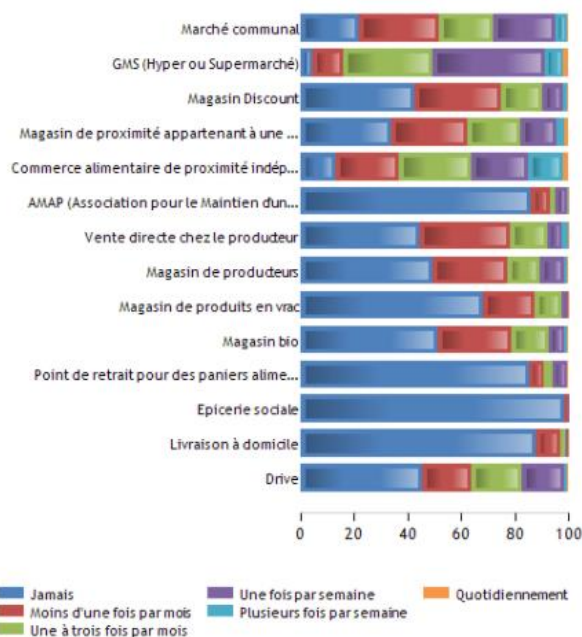


Figure 29 : Réponses des enquêtés à la question : "Où achetez-vous vos produits alimentaires, et à quelle fréquence ?" (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021)

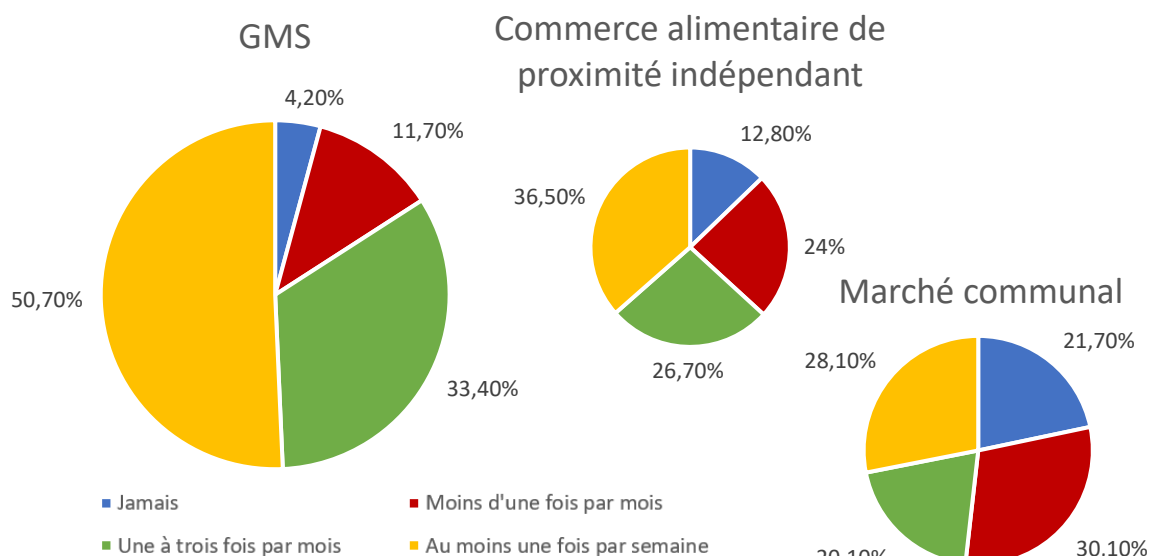


Figure 30 : Fréquentation des GMS, commerces alimentaires indépendants, marchés communaux par les enquêtés (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021)

## 2. Consommation

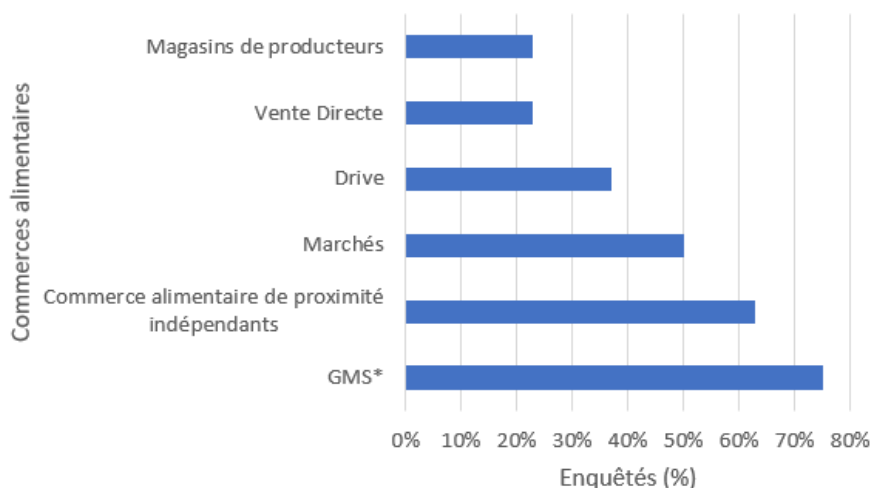


Figure 31 : Fréquentation des commerces alimentaires au moins une fois par mois par les enquêtés (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021 ; réalisation : D. Verrier) \*GMS = Grandes et Moyennes Surfaces

Les **magasins de producteurs et la vente directe** chez le producteur commencent aussi à se développer même si les habitudes n'y sont pas encore ancrées. Pour les deux types de commerces, seuls 23% des répondants déclarent s'y rendre au moins une fois par mois. Cela est aussi le cas pour les **magasins spécialisés dans le bio**. On observe une dynamique moins forte autour des **AMAP, paniers et livraisons à domicile** mais est tout de même présente sur le territoire. Le **drive** est au contraire déjà en partie adopté par les habitants du territoire avec près de 60% des répondants ayant déjà utilisé ce service (cf. **Erreur ! Source du renvoi introuvable.**). La mention des **potagers personnels** est revenue à plusieurs reprises de la part des répondants sur le questionnaire. Cette proposition revient, surtout pour des habitants de communes plus rurales de la CCTVI. Ils font donc partie intégrante de l'alimentation d'une partie des enquêtés.

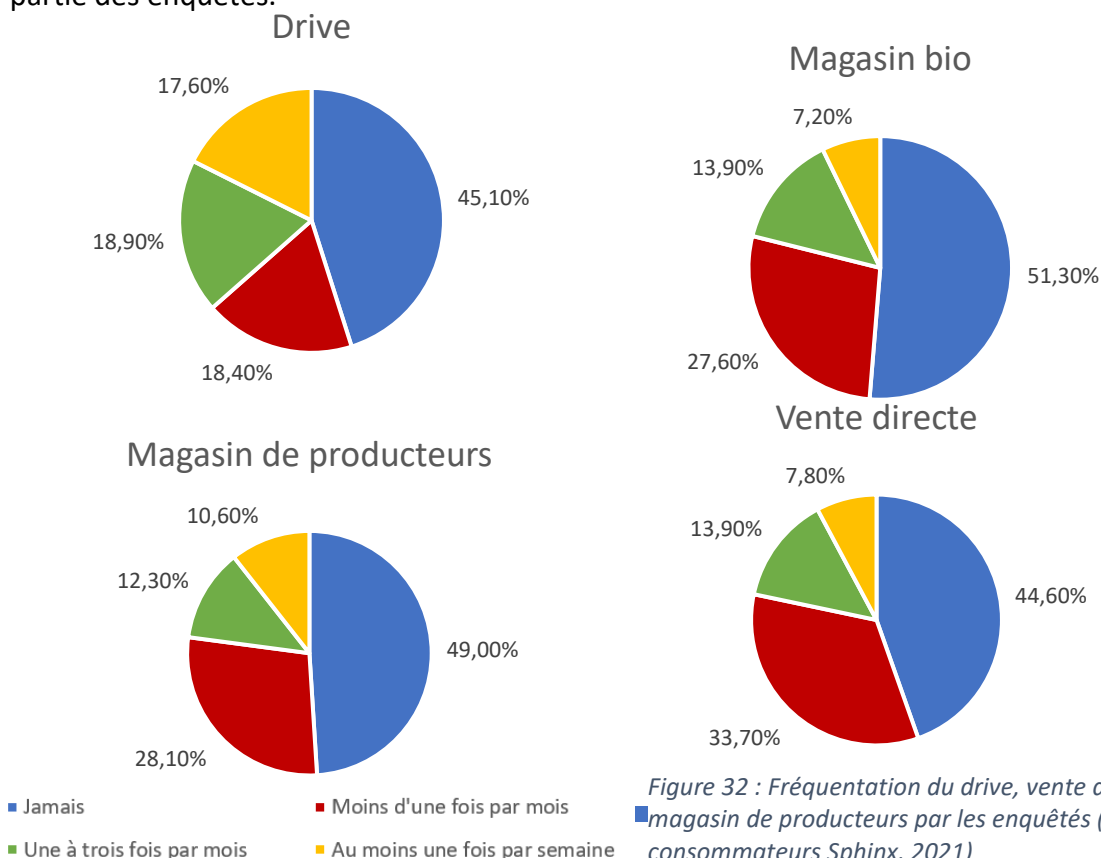


Figure 32 : Fréquentation du drive, vente directe, magasin bio et magasin de producteurs par les enquêtés (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021)

## 2. Consommation

Pour compléter les habitudes de consommation, plusieurs questions ont été posées par **rapport aux produits locaux et à la place du bio** dans le panier des répondants.

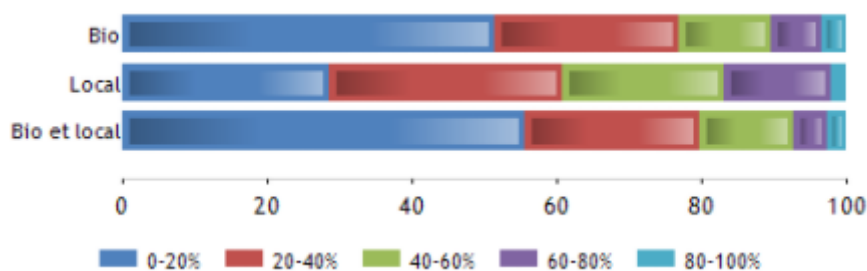


Figure 33 : Réponses des enquêtés à la question : "quelle est votre part d'achats de produits bio et/ou locaux ?" (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021)

Ce graphique représente la part de bio, local ou bio et local qui est achetée par les répondants, de leur propre estimation (cf. Figure 33). D'après celui-ci, les habitants interrogés semblent donner une plus grande importance au local avec une part d'achat à 36% comparé au bio avec une part d'achat de 27%. La combinaison bio et locale reste à peu près au niveau du bio avec 24% de part d'achat (cf. Figure 34).

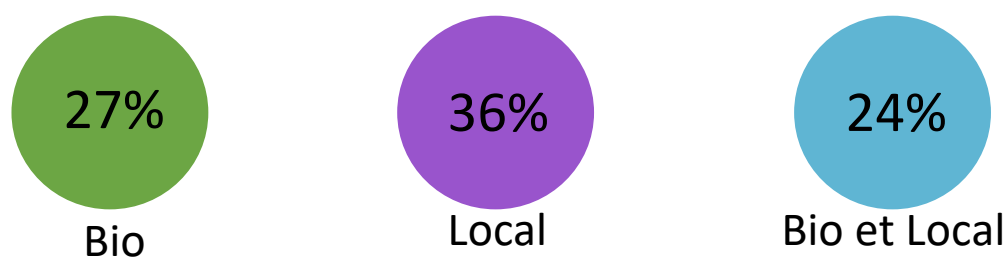


Figure 34 : Parts d'achats des produits bio, locaux et des produits bio et locaux (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021)

Cependant, les produits locaux n'ont de sens que si une définition du local a été définie. Ainsi la question était : "Jusqu'à quelle échelle définissez-vous un produit alimentaire comme local ?" (cf. Figure 35).

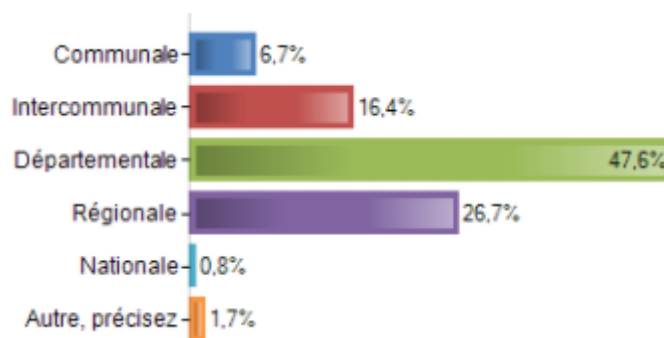


Figure 35 : Réponses des enquêtés à la question : "jusqu'à quelle échelle définissez-vous un produit alimentaire comme local (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021)



## 2. Consommation

Pour 47,6% des enquêtés, un produit peut être considéré local s'il provient d'une échelle départementale. 26,7 % prônent l'échelle régionale, et 23,1 % considèrent une échelle du local encore plus réduite que l'échelle départementale.

Ainsi, une question plus spécifique sur **les types de produits locaux achetés a été posée**. Elle permet de voir les types d'aliments où offre et demande se concilient déjà sur le territoire.

La question était plus spécifiquement :

"Quels sont les produits locaux que vous consommez le plus ?" (cf. Figure 36).

En reprenant les définitions du local données précédemment, nous pouvons donc dire que **80% des répondants déclarent consommer en priorité des fruits et légumes du département ou limitrophe**. Il y a aussi une forte consommation d'autres produits locaux par un peu plus de 50% des répondants, en ce qui concerne la viande, les produits laitiers, les œufs et les produits de la boulangerie. Le miel et le vin sont aussi des produits consommés localement, car ils sont aussi présents sur le territoire. D'autres denrées locales ont aussi été mentionnées comme la truffe, le safran, l'huile de noix, les rillettes, les poires tapées, ...

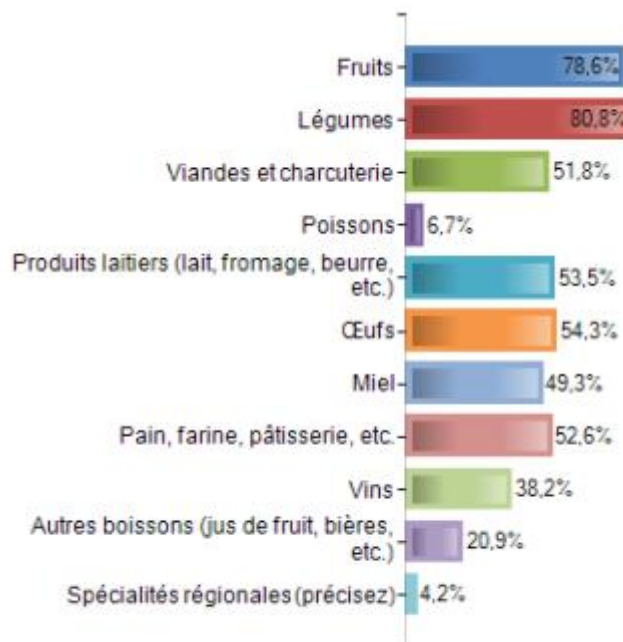


Figure 36 : Réponses des enquêtés à la question : "quels sont les produits locaux que vous consommez le plus ?" (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021)

Ces données rejoignent la définition du local qui a été émise par le groupe de travail, ainsi que le schéma du local que nous avons présenté précédemment.

Les enquêtés ont aussi été interrogés sur le **format des produits achetés** (cf. Figure 37).

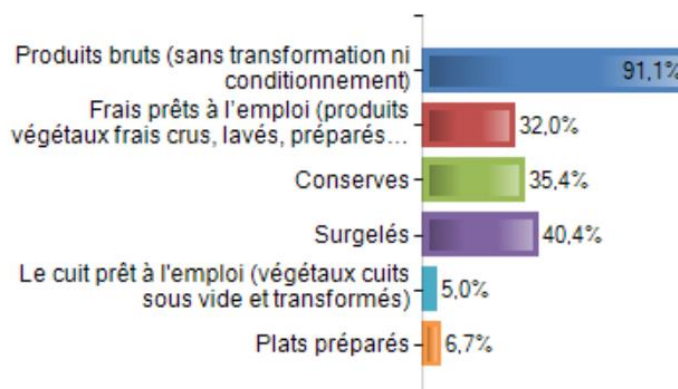


Figure 37 : Réponses des enquêtés à la question : "quels types de produits achetez-vous ?" (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021)

## 2. Consommation

Comme on peut le voir sur le graphique ci-dessus, la plupart des répondants achètent des produits bruts non transformés. Mais il y a aussi des achats non-négligeables de produits transformés, que ce soit surgelés, conserves ou frais prêts à l'emploi.

De plus, 92,2% des répondants accordent une grande importance à la **saisonnalité des fruits et légumes**, et évitent donc d'acheter ces produits hors saison. Les **labels** ont aussi un fort impact, puisqu'ils sont décrits comme important pour 73,7% des consommateurs interrogés.

### 2.2.2. Les manques sur le territoire

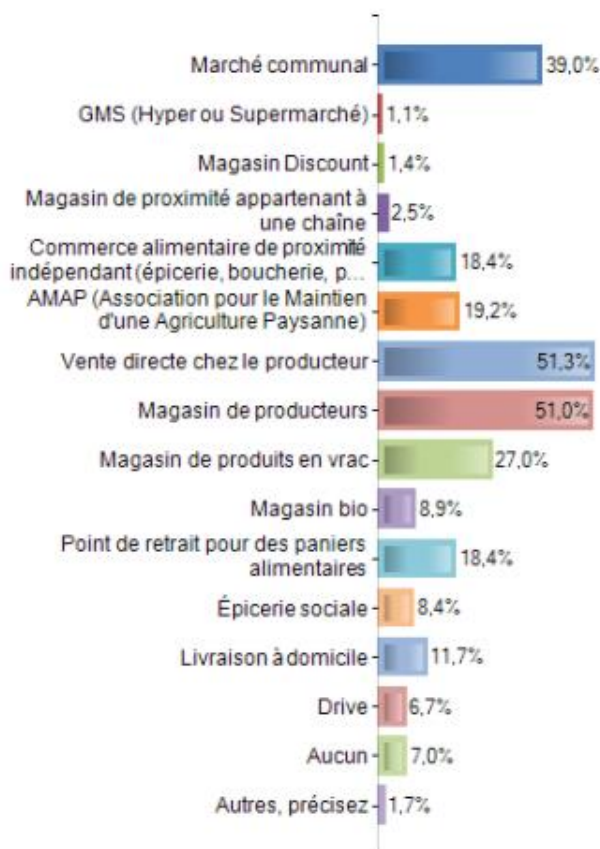


Figure 38 : Réponses des enquêtés à la question : "selon vous, quels moyens de distribution ne sont pas assez développés ?" (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021)

Le graphique ci-dessus montre les commerces pour lesquels les répondants ont témoigné d'un **manque sur le territoire** (cf. Figure 38). Les personnes interrogées semblent majoritairement (51%) éprouver un manque pour la vente directe à la ferme, ainsi que des magasins de producteurs.

Nous remarquons donc un réel intérêt des répondants pour **la vente directe et les magasins de producteurs**. Ils étaient environ 55% à n'y être jamais allés. En reprenant le graphique précédent, et en croisant les données, dans l'expression des manques, que ce soit pour la vente directe ou les magasins des producteurs, entre 45 et 47% de ceux qui ont ressenti un

## 2. Consommation

manque pour ces deux types de structures ont déclaré ne s'y être jamais rendus. Donc l'autre moitié, des répondants manifeste ici un manque dans l'offre de cette forme de vente sur le territoire, bien qu'ils en fréquentent déjà.

Il y a aussi une **forte demande pour le développement de marchés communaux** (39%). Cependant, à la différence de la vente directe et des magasins de producteurs, seuls 25% de ceux qui ont éprouvé un manque pour les marchés communaux n'y sont jamais allés. Cela montre un meilleur maillage de cette solution alimentaire sur le territoire.

Pour les **AMAP**, c'est presque 77% des expressions de manque qui n'en ont jamais fréquenté sur le territoire, et pour les commerces alimentaires de proximité, ce chiffre ne s'élève qu'à 8%, ce qui montre un maillage correct, bien qu'il y ait des demandes pour de nouveaux commerces alimentaires de proximité.

### 2.2.3. Obstacles et solutions

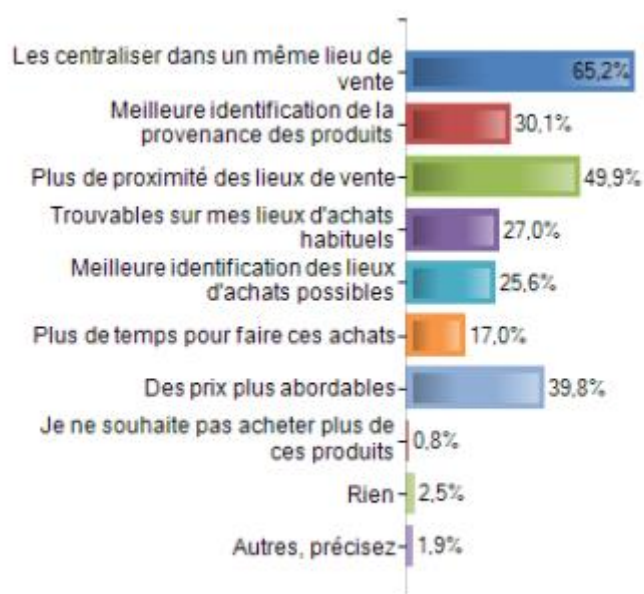


Figure 39 : Réponses des enquêtés à la question : "qu'est-ce qui vous permettrait d'acheter plus facilement ou davantage de produits locaux ?" (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021)

Les **problématiques principales des répondants pour acheter des produits locaux** sont diverses (cf. Figure 39). Une majorité des enquêtés (65,2%) pensent qu'ils pourraient acheter plus facilement des produits locaux en les regroupant dans un même lieu de vente, par exemple dans un magasin de producteurs, ou un autre commerce. La problématique de la proximité ne vient qu'en deuxième (49,9%) et celle du prix, en troisième (39,8%).

## 2. Consommation

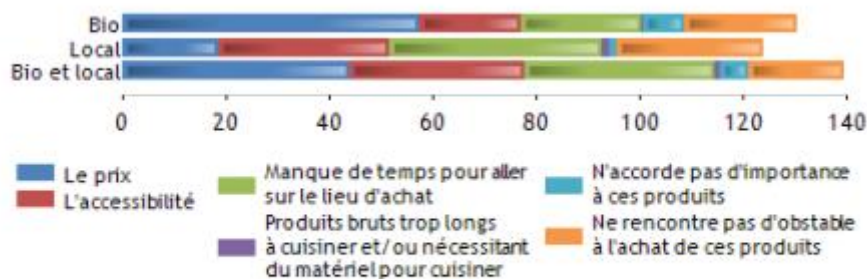


Figure 40 : Réponses des enquêtés à la question : "quels sont les obstacles que vous rencontrez à l'achat de produits bio et/ou locaux ?" (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021)

Ce graphique (cf. Figure 40) confirme que le prix est moins un obstacle pour la consommation de produits locaux que de produits bios. **La problématique majeure reste l'accessibilité** et la présence dans des points de ventes ainsi que le **temps supplémentaire** qui pourrait être consacré pour acheter des produits locaux. Le graphique ci-après (cf. Figure 41) explicite bien la grande différence de perception entre les produits locaux et les produits bios.

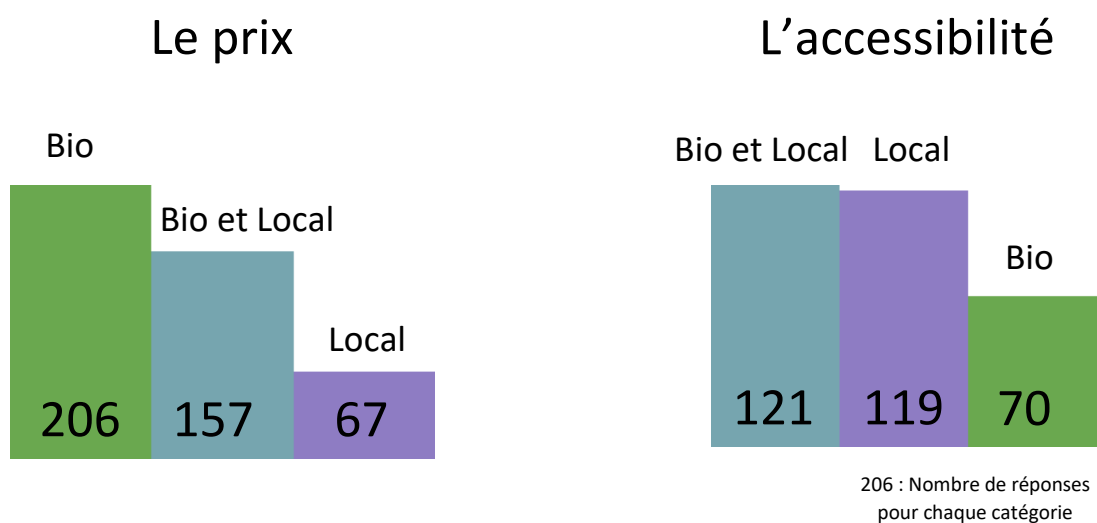


Figure 41 : Obstacles du prix et de l'accessibilité pour le bio, le local et le bio et local selon les enquêtés (source : questionnaire consommateurs Sphinx, 2021)

### 2.3. AFOM

En conclusion, la consommation sur le territoire se concentre encore sur les grandes et moyennes surfaces (GMS). Mais cette enquête révèle un intérêt d'une partie de la population pour de nouveaux moyens de consommation et de proximité.

Tableau 3 : AFOM de la consommation sur le territoire

<b>Atouts</b>	<b>Faiblesses</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Place importante des produits locaux dans les paniers des habitants de la CCTVI</li><li>• Achats de produits bruts / moins d'achats de produits transformés</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dépendance aux GMS</li><li>• Manque de fréquentation des ventes en direct ou en circuits courts ou de proximité</li><li>• Enquête non représentative de toute la CCTVI</li></ul>
<b>Opportunités</b>	<b>Menaces</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Intérêt croissant pour les ventes en circuit court ou de proximité</li><li>• Prise de conscience environnementale grâce à la crise sanitaire de Covid-19</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Quelle augmentation des prix pour les ménages avec des produits locaux ?</li><li>• Quelles limites au tout local ?</li></ul>

### 3. Les commerces alimentaires

Les commerces sur la CCTVI représentent **6% de l'offre commerciale du département d'Indre-et-Loire, toutes activités confondues**.

La CCTVI regroupe **17% de commerces** (par rapport à l'ensemble des commerces, alimentaires ou non sur la CCTVI) liés à l'alimentation traditionnelle (boulangeries, charcuteries, épiceries, boissons), contre 14% pour le département. De plus, **3% des commerces sont destinés aux grandes surfaces alimentaires**, quand le département n'en compte que 2% sur la totalité des commerces.

Cependant, **l'offre commerciale alimentaire était en baisse** sur la CCTVI entre 2014 et 2019. Les boulangeries sont de plus en plus rares, souvent remplacées par des épiceries fines proposant des produits régionaux : on observe une **diminution de 4%** de ce secteur sur la communauté de communes. Ce phénomène peut s'expliquer par **l'attrait touristique du territoire**. Cette évolution suit celle départementale où l'on assiste aussi à une spécialisation des commerces de bouche vers des épiceries fines, des commerces bio ou encore des fromagers (CCI Touraine, 2019).

Nous observons également une **disparité des commerces sur le territoire**. En effet, l'est de la CCTVI concentre une grande majorité des commerces de toutes activités, avec 9 GMS, tandis qu'à l'ouest, les commerces sont concentrés sur Azay-le-Rideau avec Lidl, Biocoop et Carrefour Market (cf. Figure 42).



## 3.1. Les grandes et moyennes surfaces et les épiceries : une répartition inégale sur le territoire

### 3.1.1. Les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS)

## Les commerces alimentaires sur la CCTVI

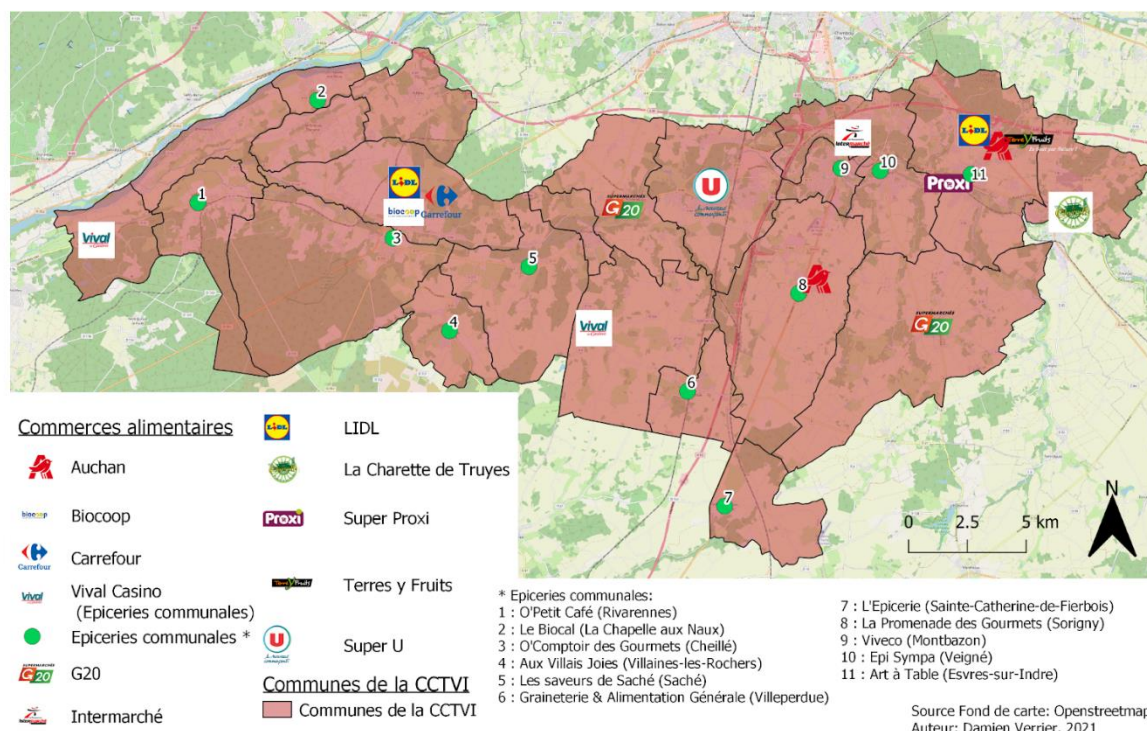


Figure 42 : Les commerces alimentaires sur la CCTVI à la date du 26/06/21 ; réalisation D. Verrier

Sur le département de l'Indre-et-Loire, il y a 244 grandes et moyennes surfaces (GMS). La moitié est située à Tours Métropole, et **8 sont implantées sur la CCTVI**. Cela place le territoire à la **troisième position** en termes de nombre de grandes surfaces, après la Métropole et la Communauté de communes Loches Sud Touraine. Les GMS sont **inégalement réparties sur le territoire**. Nous observons un premier pôle à Azay-le-Rideau, puis un second pôle plus épars, où les commerces sont répartis entre les villes de Monts, Sorigny, Veigné et Esvres-sur-Indre.

**L'enseigne Lidl** est particulièrement bien installée sur le territoire grâce à la présence d'une plateforme logistique d'échelle régionale et de deux magasins. La plateforme logistique située à Sorigny permet de livrer environ 80 magasins. Celle-ci livre donc les deux enseignes de la CCTVI à Esvres-sur-Indre et Azay-le-Rideau. Près de 90% des produits Lidl sont identiques d'un magasin à l'autre au niveau national, mais il peut y avoir quelques produits correspondant à des spécificités régionales. Par exemple, on retrouvera du fromage de chèvre Sainte-Maure-de-Touraine dans d'autres magasins Lidl en dehors de la région Centre-Val de Loire. Pour autant, tous les fournisseurs sont gérés par la centrale nationale à Rungis. Les magasins ne



### 3. Les commerces alimentaires

sont pas directement livrés par des producteurs ou autres fournisseurs, les produits passent obligatoirement par la plateforme logistique de Sorigny<sup>14</sup>.

En ce qui concerne des GMS plus classiques, de nombreuses enseignes sont présentes sur la CCTVI : Auchan, Super U, Intermarché et Carrefour Market. La plupart de ces grandes surfaces se trouvent à l'est de l'EPCI, là où se trouve une importante partie de la population.

Il y a deux **supermarchés Auchan** sur le territoire de la CCTVI, à Esvres-sur-Indre et Sorigny. Le supermarché Auchan d'Esvres-sur-Indre que nous avons interrogé fait partie du groupe Auchan. La plupart des produits sont centralisés dans un entrepôt commun à tous les Auchan. L'entrepôt compte pour 90% des produits du supermarché. Cependant, la structure peut aussi recevoir directement des produits de producteurs locaux, soit les 10% restants (cf. Figure 43). Mais le directeur du supermarché ne peut pas prendre cette décision seul. S'il incorpore un nouveau producteur, il doit être enregistré auprès de la centrale d'achats et doit répondre aux "critères de qualité Auchan". Par ailleurs, le supermarché a mis en place une gamme bio en 2020 pour répondre à la demande des consommateurs<sup>15</sup>.

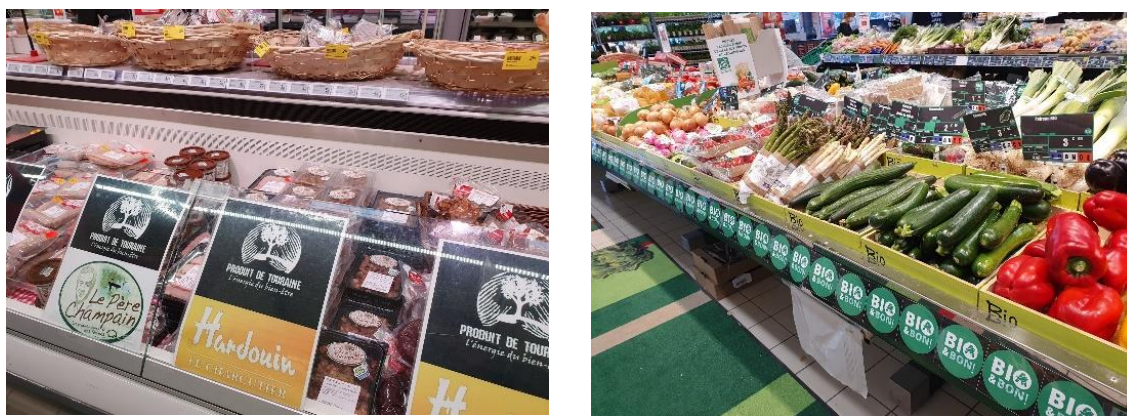


Figure 43 : Auchan Esvres : produits locaux (à gauche) et légumes bio (à droite) ; photos D. Verrier

Le **supermarché U de Monts** a sensiblement le même fonctionnement que le supermarché Auchan d'Esvres-sur-Indre. Le magasin est principalement fourni par la centrale U, qui est la plateforme nationale. Mais il peut aussi être livré par des producteurs en direct, qu'ils soient inscrits ou non dans les registres de la centrale. En ce qui concerne les produits bio, très peu sont locaux car ils ne sont pas évidents à trouver, donc ils passent généralement par la centrale U<sup>16</sup>.

Pour ce qui est de l'**Intermarché de Veigné**, on peut retrouver un rayon destiné exclusivement au bio, comme dans la plupart des grandes surfaces aujourd'hui, mais aussi un rayon de vrac en entrant dans le magasin. Le vrac se développe de plus en plus dans les magasins, c'est une tendance qui s'est accélérée avec les différents confinements en 2020<sup>15</sup>.

<sup>14</sup> Source : entretien (juin 2021) E. Paris, responsable développement commercial régional à Lidl Sorigny

<sup>15</sup> Source : entretien (mai 2021) B. Antunes, directeur du supermarché Auchan d'Esvres-sur-Indre

<sup>16</sup> Source : entretien (mai 2021) Mme Bouant, gérante du supermarché U de Monts

Le **Carrefour d'Azay-le-Rideau** est la seule grande surface à l'ouest de l'EPCI. Le magasin est franchisé et a été récemment repris en octobre 2020. Comme les autres supermarchés, la plupart des commandes viennent de la plateforme nationale, mais une partie des produits peuvent venir directement de producteurs locaux, avec un simple contrat avec le magasin. En ce qui concerne les produits bio, ils viennent de la plateforme nationale, mais le supermarché propose aussi des produits bio et locaux comme du miel, du vin, de la charcuterie et certains légumes. Ce magasin souhaite valoriser les produits locaux et travailler de plus en plus avec des producteurs. Pour cela, ils suivent la saisonnalité des fruits et légumes, mais ils sont contraints de répondre à la demande de certains clients qui continuent de demander des tomates ou du raisin hors saison<sup>17</sup>. C'est pourquoi, en plus de mener un travail auprès des acteurs de l'alimentation, il est aussi nécessaire de sensibiliser le consommateur à ces enjeux et problématiques.

#### 3.1.2. Gestion des invendus

Chaque supermarché a une gestion des invendus différente. Tout d'abord, pour éviter les invendus, la plupart des magasins proposent des **offres promotionnelles** sur leurs produits à DLC (Date Limite de Consommation) courtes. Les produits sont soit laissés en rayon avec des stickers indicatifs de la promotion, soit installés dans un bac à part "antigaspi". Ensuite, lorsque la DLC est très proche, les magasins font appel à des **entreprises** comme Phenix ou Comerso, qui gèrent ces produits pour les rediriger vers des associations d'aide alimentaire. Dans certains supermarchés, c'est la Banque Alimentaire 37 ou Les Restos du Cœur 37 qui se déplacent pour récupérer les produits.

Finalement, pour tous les produits alimentaires qui restent et qui n'ont pas pu être vendus ni redistribués, ceux-ci ont souvent comme destination des usines de biométhanisation, par exemple celle de Saint-Paterne-Racan.

Une autre solution pour les produits à DLC courte sont les **paniers alimentaires**. Les groupes Too Good to Go et Phenix mettent à disposition une plateforme virtuelle afin de mettre en ligne les paniers. Plusieurs produits sont rassemblés dans un panier puis mis en vente sur une application à un prix réduit pour les consommateurs. Le magasin Carrefour Market d'Azay-le-Rideau prépare des paniers pour une valeur de 12€. Une fois mis en ligne, les paniers sont rapidement réservés. Les consommateurs développent un intérêt grandissant par rapport à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Il semble que les produits en DLC courte intéressent de plus en plus les consommateurs. Les habitudes de consommation de certaines populations évoluent vers une directive de moindre déchet et de moindre gaspillage.

Lorsque les produits ne sont plus consommables, ou qu'ils sont trop abîmés comme pour les fruits et légumes, ils sont donnés aux chasseurs pour nourrir les chiens de chasse, ou dans certains zoos.

---

<sup>17</sup> Source : entretien (mai 2021) Mr et Mme Genneau, directeurs du Carrefour Market d'Azay-le-Rideau

#### 3.2. Épiceries

Afin d'interroger les épiceries du territoire, nous avons diffusé un questionnaire pour celles-ci avec comme principal objectif de faire un état des lieux de la présence de produits locaux dans ces commerces (cf. Annexe 3 : Questionnaires types **Erreur ! Source du renvoi introuvable.Erreur ! Source du renvoi introuvable.Erreur ! Source du renvoi introuvable.**

Il a été recensé par le maillage départemental de 2019 (CCI Touraine, 2019) **324 commerces spécialisés et alimentaires** (boulangerie, boucherie, épicerie, ....). Il y en a **25 sur la CCTVI**, ce qui représente **8%** des commerces spécialisés du département, et la troisième EPCI après la métropole et la Communauté de communes Loches Sud Touraine à avoir le plus de commerces. Ici, nous nous intéresserons plus particulièrement aux épiceries.

Les épiceries sont **réparties équitablement sur le territoire**. 18 des 22 communes de la CCTVI ont au moins un commerce sédentaire d'alimentation générale. Certaines épiceries sont franchisées comme les deux épiceries Vival de Rigny-Ussé et Thilouze. D'autres épiceries n'ont pas qu'une fonction d'alimentation générale, voire cela n'est pas leur activité principale, comme à Rivarennnes, Villaines-les-Rochers, Villeperdue et Sainte-Catherine-de-Fierbois. Enfin, il y a aussi des épiceries de proximité pour l'alimentation quotidienne, et d'autres comme à Cheillé qui misent plutôt sur des produits locaux et proposent aussi une large gamme de produits bio.

O'Comptoir des Gourmets, l'épicerie de Cheillé est aussi en réflexion afin de regrouper des commandes de produits alimentaires avec d'autres épiceries du coin, ce qui leur permettrait de commander des volumes plus importants. En effet, mutualiser les commandes et centraliser les lieux de livraison est un gain de temps considérable pour les producteurs. De plus, en achetant de plus grands volumes, les gérants des épiceries peuvent obtenir des produits locaux à moindre coût et peut-être proposer une plus grande diversité de produits. Les clients pourront alors consommer local sans craindre une nette hausse des prix.

L'établissement multiservice "Aux Villais Joies" de Villaines-les-Rochers privilégie les produits locaux et en circuit court pour son épicerie. L'épicerie "Le Panier Garni" de Thilouze regroupe les produits locaux dans le magasin dont du fromage, miel, yaourt et des fruits et des légumes. Nous pouvons ainsi noter que les produits locaux prennent une place importante dans ces magasins de proximité.

#### 3.3. Magasins de producteurs

### 3. Les commerces alimentaires

Il y a deux magasins de producteurs sur le territoire de la CCTVI.

Le premier se trouve à La Chapelle-aux-Naux : **Le Biocal**. Ce magasin de producteurs regroupe quatre agriculteurs en arboriculture, maraîchage, boulangerie et apiculture. L'épicerie est exclusivement en bio et vend les produits de ses 4 contributeurs avec en plus des fromages de chèvres bio venant de Rigny-Ussé, et des volailles bio de Truyes<sup>18</sup>.

Le second se trouve à Truyes, et fait partie de l'initiative qu'avait lancée la Chambre d'Agriculture à Chambray-lès-Tours : La Charrette. **La Charrette de Truyes** est née en novembre 2018 à l'initiative des producteurs qui voulaient développer des ventes de proximité en circuit court ainsi que de la commune de Truyes, qui cherchait à installer des commerces alimentaires sur son territoire. Le magasin propose toutes sortes de produits locaux : boucherie, fruits et légumes, produits laitiers et autres produits alimentaires. Tous viennent d'agriculteurs du département, ou à proximité du département (cf. Figure 44). Les produits ne sont pas tous labellisés agriculture biologique, mais ce sont uniquement des produits de saison pour les fruits et légumes. L'origine des produits est toujours indiquée, la traçabilité étant un facteur important pour une alimentation de qualité.



Figure 44 : Carte affichée dans le magasin à Truyes présentant l'origine des 12 producteurs associés ; photo N. Viovi

Chaque samedi, un des paysans est présent à la boutique pour échanger avec les clients et pour mettre en valeur ses produits. Avec les confinements liés au covid, de nouveaux acheteurs sont apparus et sont restés. D'après le directeur de La Charrette de Truyes, la population est de plus en plus sensibilisée à bien manger, avec des produits de qualité, notamment grâce aux différents documentaires sur ce sujet. Ils ont conscience du poids de leur alimentation sur leur santé. Il ne faut cependant pas omettre qu'il n'y a pas que la santé des habitants à prendre en compte mais aussi le respect du travail des agriculteurs et de l'environnement.

La Charrette de Truyes est impliquée dans le développement des circuits courts dans la restauration collective. En effet, elle livre le restaurant scolaire et la maison de retraite (MARPA Le Verger d'Or) de la commune.

La Charrette permet à chaque producteur de fixer ses propres prix, ainsi les 12 agriculteurs associés ont leur propre chiffre d'affaires, sur lequel ils réalisent une rétrocession. Leur chiffre d'affaires doit être égal à 70% de celui du magasin. Les 30% restants permettent de l'achat-

<sup>18</sup> Source : entretien (mai 2021) J. Piron, maraîcher à Le jardin d'édaphon à la Chapelle-aux-Naux



### 3. Les commerces alimentaires

revente de produits venant d'autres agriculteurs non associés et de payer les salariés. Si des bénéfices sont réalisés, ils sont réinvestis pour la boutique<sup>19</sup>.

D'après plusieurs entretiens que nous avons pu avoir, les magasins de producteurs seraient un meilleur lieu de vente pour les agriculteurs puisqu'ils peuvent choisir eux-mêmes leur prix de vente. Ce système garantit une rémunération juste des producteurs à contrario des GMS qui ont des prix de vente fixés à l'avance.

La région Centre-Val de Loire possède 17 magasins de producteurs, concentrés en Indre-et-Loire pour 6 d'entre eux, mais aussi dans l'Indre avec 3 magasins de producteurs et dans le Cher avec 4 magasins (PAT CVL - *Inpact Centre*, 2020).

Des **projets de magasins de producteurs** sont en cours de réflexion à Pont-de-Ruan : un par la commune et un second par la Cloche d'Or. Concernant le projet de la commune, celui-ci prend du temps à aboutir à cause d'un manque de foncier disponible. La commune a souhaité construire ce projet avec les habitants en lançant un questionnaire pour connaître les attentes de ces derniers<sup>20</sup>.

#### 3.4. Les marchés

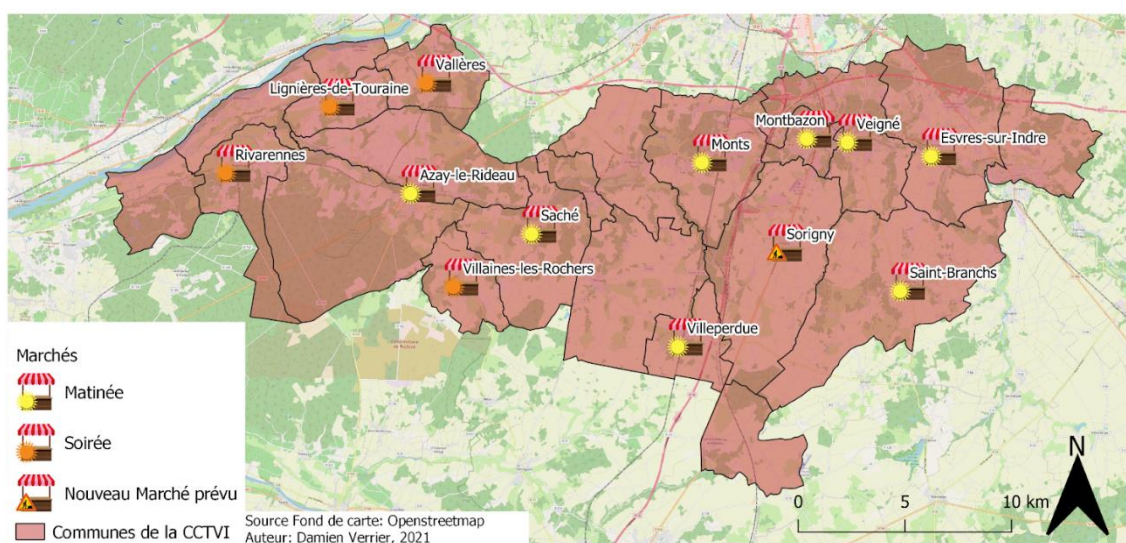


Figure 45 : Marchés sur la CCTVI en 2021 ; réalisation D. Verrier

##### **Les marchés de plein vent**

Sur le territoire de la CCTVI, il existe 12 marchés de plein vent, répartis sur 12 communes, du mardi au dimanche (cf. Figure 45 et Tableau 4). Cela représente 10% des 119 marchés recensés sur le département de l'Indre-et-Loire (Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire, 2019).

Dans les 9 communes de plus de 2000 habitants, 6 communes possèdent des marchés de plein vent, dont certains qui ont lieu deux fois par semaine : Azay-le-Rideau, Esvres, Montbazoin, Monts, Saint-Branches et Veigné.

<sup>19</sup> Source : entretien (mai 2021) J. Voisin, directeur du magasin La Charrette de Truyes

<sup>20</sup> Source : Mme Duvault, élue à Pont-de-Ruan travaillant dans le groupe de travail PAT

### 3. Les commerces alimentaires

Dans les 13 communes de moins de 2000 habitants, il existe 6 marchés de plein vent à Villaines-les-Rochers, Lignièrès-de-Touraine, Saché, Rivarennès, Villeperdue et Vallèrès.

Tableau 4 : Marchés sur la CCTVI (Source : site internet des communes)

Commune	Nombre de vendeurs	Jour
Azay-le-Rideau	3	Mercredi
Azay-le-Rideau	<i>Pas d'informations</i>	Samedi
Esvres	Grande diversité d'artisans	Samedi
Lignièrès-de-Touraine	6	Vendredi - soirée
Montbazou	7	Mardi
Monts	Environ 10 - uniquement alimentaire	Mercredi
Monts	Environ 40	Samedi
Rivarennès*	Au début : 4 - producteurs locaux	Mardi - soirée
Saché	3	Mardi
Saint-Branches	4 à 5	Mercredi
Vallèrès*	<i>Pas d'informations</i>	Samedi - après-midi
Veigné	<i>Pas d'informations</i>	Vendredi
Villaines-les-Rochers*	Jusqu'à 10 - producteurs locaux	Vendredi - soirée
Villeperdue	<i>Pas d'informations</i>	Jeudi

\* nouveaux marchés mis en place en 2021

Il est possible d'identifier deux types de commerçants sur les marchés : des producteurs qui vendent leurs propres produits, transformés ou non (exemple : arboriculteur, maraîcher) ; et les revendeurs qui sont des commerçants vendant des denrées achetées à une tiers personne, le plus souvent au marché de gros pour les personnes que nous avons pu interroger.

Parmi les 12 marchés présents sur la CCTVI, 3 ont débuté en 2021 : à Villaines-les-Rochers, Rivarennès et Vallèrès. Ces marchés ont pour points communs de se dérouler dans l'après-midi ou en début de soirée afin de permettre aux personnes travaillant en journée de faire leurs courses en rentrant à leur domicile. Les marchés en semaine qui ont lieu en matinée n'accueillent pas une grande clientèle, la plupart des consommateurs n'étant pas disponible à ces horaires.

De plus, ces nouveaux marchés ont pour vocation de valoriser les producteurs et artisans locaux : les revendeurs y sont rares, voire inexistants. Une dynamique semble s'être mise en

### 3. Les commerces alimentaires

place sur le territoire de la CCTVI en faveur des producteurs locaux, mais aussi des consommateurs en leur permettant d'accéder à des marchés en fin de journée.

Les produits présents sur les marchés sont diversifiés : fruits et légumes, poissons et/ou charcuterie pour certains, fromager, fleuriste...

Certains producteurs vendent la production de leurs collègues afin de compléter l'offre proposée à leur clientèle. Cela contribue également à la valorisation des produits du terroir.

Ces produits locaux ne proviennent pas tous de la CCTVI, mais parfois des communes en périphérie, mais restent majoritairement issus du département d'Indre-et-Loire.

Selon les commerçants, certains voient des avantages à la vente sur les marchés. En effet, c'est une vitrine importante pour attirer une nouvelle clientèle, d'autant plus quand les producteurs viennent de s'installer sur le territoire. Pour d'autres, les marchés sont un moyen d'écouler leur stock, en complément d'autres moyens de vente (vente directe, GMS...). Au contraire, certains producteurs y voient un débouché trop chronophage au détriment de l'entretien des cultures et favorisent alors la vente directe.

Les communes de la CCTVI sont situées dans un cadre touristique important dans le département d'Indre-et-Loire et la région Centre Val-de-Loire, la fréquentation sur les marchés y est donc plus importante en été, bénéficiant de l'arrivée des touristes. Certains producteurs n'hésitent pas à participer aux marchés à cette période pour trouver un moyen de vente alternatif.

#### *Un futur marché de halles*

La commune de Sorigny possédera bientôt son marché, avec une halle couverte pour les commerçants. Ils auront également la possibilité de rester autour des halles sur l'esplanade. Ce futur marché est à l'initiative du maire de Sorigny, qui souhaite aboutir à une requalification du centre-bourg et à une valorisation des circuits-courts avec les producteurs. Son objectif est d'attirer des producteurs locaux, mais aussi d'autres artisans ou vendeurs afin de proposer une diversité de produits aux consommateurs. Le site pourra accueillir une vingtaine de commerçants. Afin d'être certain que les commerçants auront une clientèle présente, le marché aurait lieu le dimanche matin, alors que le supermarché de la commune est également ouvert. Les clients n'auront qu'à se déplacer une fois pour faire leurs courses<sup>21</sup>.

---

<sup>21</sup> Source : entretien (juin 2021) avec Mr. Esnault, maire de la commune de Sorigny



## 3.5. Les commerces alternatifs

Avant la crise sanitaire de 2020, il existait déjà certaines ventes alternatives aux GMS, marchés et épiceries. Mais la tendance s'est accentuée depuis, avec différents exemples sur la CCTVI et en dehors.

### 3.5.1. Les AMAP

#### ***Qu'est-ce qu'une AMAP ?***

C'est une Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. Ces associations permettent des partenariats entre les consommateurs et un ou plusieurs producteurs : les clients commandent et achètent à l'avance des produits pendant une période prédéfinie dans un contrat. La durée du contrat varie selon les AMAP.

Les AMAP permettent aux producteurs d'avoir un revenu constant, puisqu'ils sont sûrs de vendre leur marchandise. Mais cela peut être également une contrainte et une pression si jamais l'agriculteur ou l'artisan n'arrive pas à produire suffisamment de produits par rapport à la demande (*Guide des circuits courts en région Centre, s. d.*).

Sur l'ensemble des AMAP sur la CCTVI, et dans le département, on retrouve souvent les mêmes producteurs. En effet, certains producteurs fournissent de nombreuses AMAP pour rester dans un principe de vente en circuit-court.

Les paniers dans les AMAP offrent une grande diversité de produits : du pain, des fruits et légumes, des produits laitiers, des pâtes, du savon, de la viande, etc.

#### ***Où sont les AMAP sur la CCTVI ?***

Sur la CCTVI nous avons pu identifier 4 AMAP :

- Le Panier du Lys à Artannes-sur-Indre ;
- Monts Panier à Monts ;
- Saché de légumes à Saché ;
- Les paniers de la passerelle à Montbazou depuis juin 2021.

Au total, en région Centre-Val de Loire, il existe 86 AMAP, dont 37 en Indre-et-Loire. C'est le département qui recense le plus d'AMAP connues au niveau régional (*Magasins de producteurs - PAT CVL - Inpact Centre, 2020*).

En Indre-et-Loire, la majorité des AMAP sont concentrées dans la métropole (27%). La CCTVI est la troisième EPCI à proposer le plus d'AMAP dans le département, avec 11% du total départemental.

#### 3.5.2. La ruche qui dit oui

C'est une entreprise présente dans plus de 1500 communes en France mais aussi en Europe. Sur la CCTVI, il existe une antenne de la ruche qui dit oui, à Saint-Branchs.

Le fonctionnement de l'entreprise mère est simple : une personne peut ouvrir un point de vente (appelé "ruche" par l'entreprise) et devient ainsi une filiale du siège social ("la ruche mama" à Paris). Le but est de pouvoir mettre en lien les consommateurs et les producteurs pour de la vente directe, sur un périmètre donné autour de la "ruche". Chaque "ruche" possède son propre réseau de producteurs et définit son rayon de produits. Par exemple, pour celle de Saint-Branchs, la gérante ne choisit que des producteurs situés à moins de 250 km de la commune, en privilégiant ceux qui sont les plus proches. Elle souhaite mettre en avant la façon dont les agriculteurs produisent, sans choisir systématiquement du bio.

Il n'y a pas d'obligation de commande hebdomadaire comme pour les AMAP, chacun est libre de choisir ce qu'il veut ou non chaque semaine. Les achats se font en ligne. Au moment de la distribution des paniers, certains producteurs sont présents pour pouvoir échanger avec les clients. Ce sont des moments importants pour qu'ils puissent mettre en avant leurs produits. Parmi les clients de la "ruche" de Saint-Branchs, la plupart proviennent de la commune elle-même, ou des communes alentour comme Esvres-sur-Indre, Veigné ou encore Le Louroux. C'est un autre moyen de vente intéressant pour les producteurs et artisans puisqu'ils peuvent fixer eux-mêmes leurs prix, tout en sachant que 20% de leur vente revient à la société mère, mais c'est bien inférieur aux GMS<sup>22</sup>.

#### 3.5.3. Les paniers de légumes

En parallèle, il existe les paniers de fruits et légumes. Nous avons pu en répertorier deux dans l'Indre-et-Loire qui agissent sur la CCTVI, mais il est possible qu'il en existe d'autres.

Le plus connu est sans doute "**Les jardins de contrat**", mais il n'existe qu'un **seul point de dépôt public** dans la CCTVI à **Monts**. Cette association fournit chaque semaine des paniers de légumes certifiés biologiques, qui sont produits sur leurs propres terres. Le contenu des paniers change toutes les semaines, sans savoir à l'avance ce qu'il y aura dedans. Pour pouvoir bénéficier des paniers, il faut avoir un abonnement qui permet d'avoir 48 paniers sur une année (*Les Jardins de Contrat - Accompagnement social & professionnel*, s. d.).

Il existe également les paniers "**Au fil des saisons**" où il est possible d'avoir des fruits et légumes de Touraine. Ce sont des produits locaux qui proviennent principalement de Varennes-sur-Loire, de Saint-Genouph, de Rillé et de Lignéres-de-Touraine (pour les pommes et poires). Ces paniers semblent plus présents sur le territoire puisqu'il existe **5 points-relais** : Azay-le-Rideau, Artannes-sur-Indre, Monts, Montbazou et Esvres-sur-Indre. Il faut également un abonnement pour pouvoir en bénéficier, puis la livraison se fait soit à domicile, soit en point-relais.

---

<sup>22</sup> Source : entretien (juin 2021) avec M. Kaeuffer, gérante de la ruche à Saint-Branchs

### 3.6. Les projets en cours pour diversifier le commerce : la Marketplace et la boutique Mangez Touraine

Les projets de marketplace se développent de plus en plus en France, notamment depuis le début de la crise sanitaire.

#### ***Une marketplace : qu'est-ce que c'est ?***

C'est une plateforme en ligne où les commerçants, alimentaires ou non, y compris des services (ex : coiffeur, service informatique...) peuvent créer leur boutique virtuelle. Les consommateurs peuvent ensuite commander sur cette plateforme différents produits des différents commerçants, soit avec une livraison à domicile soit en click and collect. Si ces projets se sont multipliés depuis la crise sanitaire, c'est pour soutenir les commerces locaux face à la concurrence des plateformes de commande en ligne telles qu'Amazon. Les collectivités souhaitent donner davantage de visibilité aux artisans et commerces des environs pour dynamiser l'économie de proximité.

#### ***Quel projet dans le département d'Indre-et-Loire ?***

L'idée de mettre en place une marketplace à l'échelle du département a été évoquée par la CCI (chambre de Commerce et d'Industrie) en automne 2020. Le lancement du projet est prévu pour la fin de l'année 2021, à condition que le prestataire sélectionné pour la gestion de la plateforme virtuelle parvienne à trouver suffisamment de commerçants.

C'est donc un projet départemental, où chaque communauté de communes peut décider de participer ou non. La CCTVI participe pour le moment au choix du prestataire et à l'ancrage du projet sur le territoire.

#### ***Qui sont les porteurs du projet ?***

C'est un projet tri consulaire : la Chambre de Commerce et d'Industrie, la Chambre des métiers et la Chambre d'agriculture.

En dehors des porteurs du projet, il a pu être constaté, en retour d'expérience d'autres territoires en France, que ce type de projet est efficace quand le nombre de commerçants est suffisant. Il est nécessaire que de nombreux magasins soient intégrés au projet.

#### ***Quels avantages pour les commerçants et artisans ?***

La plateforme est ouverte pour tous les vendeurs et pour tous les types de produits : alimentaires, non alimentaires, services, etc. à l'échelle départementale et des collectivités incluses dans le projet.

L'objectif est d'apporter plus de visibilité aux magasins et de leur permettre de rayonner plus largement. La marketplace ne sera pas le remplaçant des boutiques physiques, mais un outil supplémentaire aux moyens de vente déjà existants.

#### ***Quels avantages pour les consommateurs ?***

Les consommateurs pourront trouver, sur une même plateforme, l'ensemble des commerçants et artisans locaux. Ils pourront toujours se déplacer dans les boutiques

### 3. Les commerces alimentaires

physiques pour récupérer leurs produits et rencontrer les vendeurs. La plateforme a pour objectif de faciliter l'accès aux produits locaux<sup>23</sup>.

#### ***Boutique Mangez Touraine***

La Chambre d'agriculture a déjà mis en place pendant la crise sanitaire la boutique "Mangez Touraine", pour relier les producteurs et les consommateurs du département : un lien entre la marketplace et cette plateforme pourra être réalisé afin de ne pas multiplier les plateformes virtuelles pour les consommateurs.

La boutique Mangez Touraine est une plateforme virtuelle de circuits courts et de proximité coconstruite avec les producteurs du département et la Chambre d'Agriculture.

Les produits proposés sur la boutique en ligne sont des produits frais, locaux et de saison et permettent une juste rémunération des producteurs. Les consommateurs particuliers sont livrés chez eux ou peuvent se rendre en point retrait (*Boutique Mangez Touraine*, s. d.).

#### ***Boutique Mangez Touraine Mangez Local***

Il existe également une plateforme Mangez Touraine à visée professionnelle pour les collèges, lycées et GMS de l'Indre-et-Loire, qui existe depuis janvier 2020 et qui référence également les producteurs locaux qui souhaitent approvisionner ces structures et qui ont la possibilité d'assurer les livraisons. La plateforme a pour vocation d'évoluer vers une plateforme physique ou vers la création d'un maillage de distribution des denrées car la logistique est une contrainte forte pour de nombreux producteurs<sup>24</sup>.

## **3.7. Les commerces de gros**

### **3.7.1. Le marché de Gros Rochepinard de Tours**

Le marché de Gros de Tours est un hangar de 7,5 ha où les producteurs commercialisent leurs fruits et légumes frais à des clients du milieu professionnel du lundi au vendredi. Ces échanges ont lieu dans le "carreau" où les producteurs louent leur emplacement à l'année (910 € par an TTC, ce qui fait 2 € par jour). Ils peuvent alors venir quand ils le souhaitent, à l'horaire qu'ils veulent. C'est d'ailleurs une particularité du marché de Gros, les producteurs viennent en général l'après-midi ce qui leur permet de travailler dans leur exploitation le matin. Très souvent, les producteurs apportent sur le carreau la quantité commandée par leurs clients. Il est rare qu'un producteur reparte avec des produits. Les producteurs proviennent de tout le département d'Indre-et-Loire et de ses communes limitrophes (cf. Figure 46).

---

<sup>23</sup> Source : entretien (juin 2021) avec C. Bastin, responsable du service développement économique et insertion professionnelle au Service Attractivité du territoire de la CCTVI

<sup>24</sup> Source : entretien (mai 2021) avec E. Renaud, cheffe de service "Alimentation et Territoires" et L. Champion, chargée de missions Projets Alimentaires Territoriaux & Restauration collective, de la Chambre d'Agriculture

### 3. Les commerces alimentaires

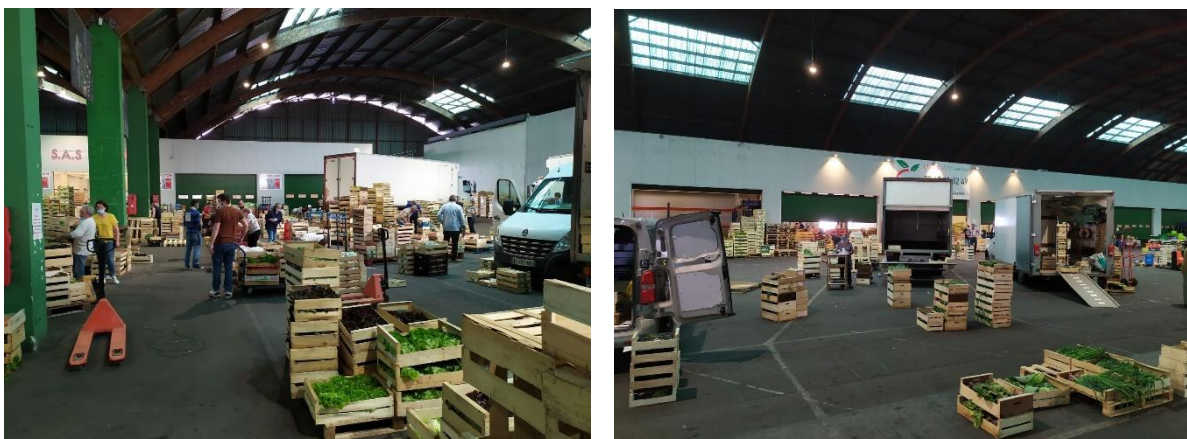


Figure 46 : Le carreau au marché de Gros de Tours ; photo G. Demonchy

En 2020, 14 producteurs étaient abonnés au marché de Gros mais aucun ne provenait de la CCTVI, sauf M. Lothion.

Le marché est également composé d'entrepôts loués par des grossistes dans lesquels ils stockent uniquement toutes sortes de denrées alimentaires. Les grossistes offrent à la fois des produits locaux mais également des produits en provenance de toute la France et de différents pays. Cependant, il n'y a pas de grossistes de produits laitiers (beurre, fromagerie, crèmerie, etc.) et d'œufs.

Les commerçants (producteurs et grossistes) s'organisent comme ils le souhaitent dans leurs livraisons : le marché de Gros, en Délégation de Service Public (DSP) dans les locaux de la ville de Tours, est totalement indépendant : Tours n'intervient pas dans la logistique. Sur les 300 personnes travaillant sur le site, 7 sont les gestionnaires des locaux (dont la directrice et 3 personnes pour l'entretien).

Les clients de ce marché viennent exclusivement du milieu professionnel de l'alimentation : détaillants, restaurateurs, pâtisseries, magasins primeurs, collectivités et prestataires, notamment dans la restauration collective, etc. Pour s'inscrire, ils doivent fournir un registre de commerce de moins de 3 mois. En général, ils se font livrer ou se déplacent pour récupérer leurs commandes auprès des producteurs. Ils viennent de toute la région.

**Gamme bio ?** Ils ont très peu de produits bio, voire presque pas pour les producteurs. Le problème réside dans les quantités insuffisantes des produits bio et leur prix trop élevé par rapport aux autres produits.

**Les prix :** Les prix définis sur ce marché dépendent des quantités de marchandises disponibles sur le marché. En effet, plus un produit est rare, plus son prix augmente. Au contraire, plus l'offre est large, moins le produit sera cher. Ce sont la Chambre d'Agriculture et la DRAAF qui éditent le mercuriale, document qui fixe les prix du marché avec un coût minimal et un coût maximal.

Au total, ce sont 35 000 tonnes de marchandises qui transitent sur ce marché.

**Gaspillage :** Comme dans tous commerces, il y a des invendus. Les produits légèrement abîmés sont donnés à des associations d'aides alimentaires telles que la Banque Alimentaire, la Croix Rouge ou encore les Restos du Cœur. Lorsque les aliments ne sont plus consommables, ils sont déposés dans la benne à méthanisation. Ce ne sont pas moins de 170 tonnes qui sont méthanisées par an. C'est l'entreprise Bio Energie Touraine qui récupère et recycle les produits impropres à la consommation placés dans la benne. Leur site de biométhanisation se situe à Saint-Paterne Racan.

Nous retrouvons de grands noms parmi les grossistes (Pomona, Estivin, Ben Primeurs, etc.) et même des producteurs/grossistes tels que Lothion, producteur de pommes et poires à Lignières-de-Touraine et Azay-le-Rideau qui est en culture raisonnée.

Nous trouvons aussi une mûrisserie de bananes, Muritours Fluidor, installée sur le marché de Gros<sup>25</sup>.

#### 3.7.2. Les grossistes

A notre connaissance, il n'existe pas de siège social ou de local de grossistes sur le territoire de la CCTVI.

Néanmoins, nous avons identifié la présence de **l'entreprise Direct Production**, sur la commune de Veigné. Cette entreprise, créée par Gilles Botrel en 1999 n'est pas à proprement parler un grossiste, car il ne possède aucun local pour stocker les produits car ils sont expédiés dans toute la France le plus tôt possible pour rester frais. Il s'agit d'un service de vente pour les producteurs leur permettant de se soulager de toutes les démarches de la logistique commerciale.

G. Botrel est en relation avec une cinquantaine de producteurs, et il reste très spécialisé dans les asperges, melon, fraises, framboises, développe la patate douce, courge, etc. Les clients sont de nature très diverse : grossistes spécialisés, centrales d'achats, collectivités, etc.

Il s'agit d'un acteur que nous avons identifié important sur le territoire car G. Botrel est fortement motivé pour mettre en relation les producteurs avec les écoles, les établissements médico-sociaux, etc.

Ensuite, la **filière Terre Azur du grossiste Pomona**, aujourd'hui locataire d'un local au marché de gros, devrait s'installer à l'Isoparc de Sorigny en 2022 au plus tôt. Cette filière est spécialisée dans les fruits et légumes de 1<sup>ère</sup> gamme (produits vendus bruts), de 4<sup>ème</sup> gamme (cru prêt à l'emploi) et de 5<sup>ème</sup> gamme (cuit et prêt à l'emploi). Ils proposent également des produits frais de la mer (poissons bruts) et des plats préparés.

C'est un futur acteur important du territoire puisqu'il comptabilise environ 2 000 clients par semaine et entre 60 et 80 tonnes de denrées alimentaires livrées par jour. De plus, il peut être un élément de premier ordre pour la restauration collective car il choisit ses produits en fonction de leur respect de la loi EGalim (par exemple avec la certification environnementale niveau 2 ou la Haute Valeur Environnementale). Etant en relation avec la restauration

---

<sup>25</sup> Source : entretien (juin 2021) avec V. Fouillet, directrice du marché de gros de Rochepinard à Saint-Pierre-des-Corps

### 3. Les commerces alimentaires

collective, la restauration commerciale et les enseignes de la distribution, le grossiste sera essentiel dans le cadre de la création du PAT. Il met également en place des démarches pour soutenir les producteurs lors de leur conversion en bio. En effet, Pomona s'engage, auprès des producteurs en conversion, de leur acheter toute leur production durant les 3 ans de leur mutation, durant lesquels les rendements diminuent mais les prix restent ceux du conventionnel.

Par ailleurs, leur offre de produits bio intéresse particulièrement les collectivités, comme les gammes de produits de 4<sup>ème</sup> et de 5<sup>ème</sup> gamme. La part de produits bio représente entre 7% et 9% de leurs ventes auprès des collectivités.

Il propose également des fruits et légumes de la région, ce qui représente environ 25% de leur catalogue. Un rayon de 200 km, qui correspond assez bien aux attentes du consommateur, est la définition adoptée par Pomona pour qualifier un produit local. Il souhaite, par ailleurs, développer sa gamme de produits bio régionaux.

Il donne également ses denrées invendues à des associations comme la Banque Alimentaire. Enfin, lors de notre rencontre avec le directeur de la filière, M. Lacassagne nous a fait part du danger de la notion de local, notamment l'ultra local qui n'est pas un modèle stable dans lesquels les différents acteurs actuels de l'industrie agroalimentaire peuvent survivre<sup>26</sup>.

---

<sup>26</sup> Source : entretien (juin 2021) avec V. Lacassagne, directeur de la filière Terre Azur de Pomona



#### 3.8. AFOM

Tableau 5 : AFOM sur les commerces alimentaires

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Part importante des commerces alimentaires par rapport au département</li> <li>• Présence significative de commerces de proximité</li> <li>• Développement de certains moyens de vente alternatifs</li> <li>• Mise en valeur des producteurs locaux à travers les marchés qui se réinstallent et se réinventent et les boutiques Mangez Touraine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Répartition des commerces inéquitables avec une concentration dans certaines communes : notamment dans l'est de la CCTVI et à Azay-le-Rideau.</li> </ul>
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Création de nouveaux magasins de producteurs</li> <li>• Développer de nouveaux commerces de proximité autour de ceux déjà existants</li> <li>• Développer de nouveaux moyens de vente pour favoriser les circuits-courts, encore inexistants : comme les casiers de légumes par exemple</li> <li>• Projet de la marketplace pour valoriser le travail des producteurs et des artisans</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Développement de commerces à destination des touristes au détriment des habitants des communes</li> <li>• Développement de certains moyens de vente comme les AMAP ou panier de légumes vers la métropole, privant la CCTVI des produits de son territoire</li> <li>• Absence de coordination entre les communes pour la mise en place de projet tel que la marketplace</li> </ul>

## 4. Restauration hors domicile

### 4.1. La restauration collective

#### 4.1.1. Définition des termes

##### **Restauration collective :**

Parmi la restauration hors domicile, il existe la restauration commerciale et la restauration collective. Cette dernière, davantage à caractère social, propose des repas à des prix modérés qui sont destinés à un public particulier d'une collectivité.

Nous distinguons alors **5 catégories de restauration** qui sont la restauration scolaire (pour les crèches, maternelles, élémentaires, collèges, lycées et universités), la restauration médico-sociale (pour les hôpitaux, les maisons de retraite, cliniques privées, toutes sortes d'établissements sociaux, etc.), la restauration du travail (pour les restaurants administratifs et d'entreprises), la restauration de loisirs (pour les centres de loisirs par exemple) et enfin la restauration collective à caractère captif (pour les établissements pénitentiaires, l'armée, etc.) (Patier et al., 2017).

Dans la restauration collective, il existe **deux modes de gestion**. Il y a d'abord la gestion directe par la collectivité ou l'établissement qui gère alors la préparation des repas, la restauration, l'achat, l'approvisionnement, les équipes, etc.

Il y a ensuite la gestion concédée à un prestataire, public ou privé, qui assure alors la restauration à la place de l'établissement ou de la collectivité. Selon les contrats entre le délégataire et le prestataire, le prestataire pourra s'occuper de préparer uniquement les repas, ou bien d'en assurer le service, les commandes, les inscriptions, etc.

Pour la restauration collective, il existe **3 types de cuisines** : les cuisines autonomes (sur place), les cuisines centrales et les restaurants satellites (cf. Figure 47).

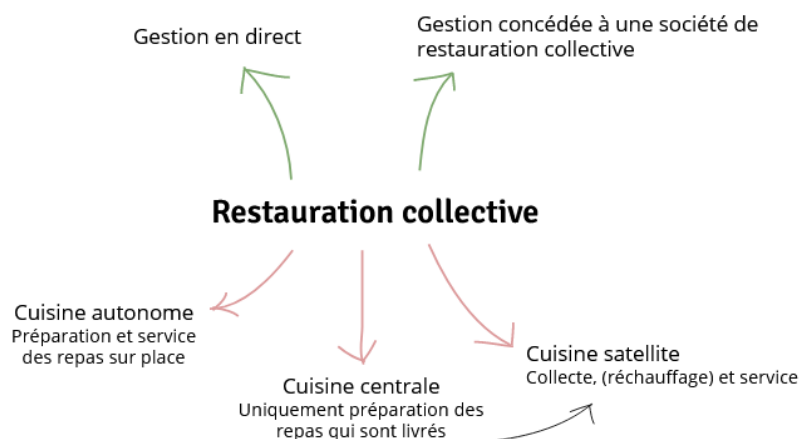


Figure 47 : Schéma de la restauration collective ; réalisation A. Paolorsi (source : Restauration collective - Définition, fonctionnement et réglementation, 2019)

#### 4. Restauration hors domicile

Les **cuisines autonomes** (sur place) sont des établissements ou des locaux dans lesquels les repas sont préparés et consommés sur place. Par exemple, dans les écoles élémentaires, il y a souvent une cuisine dans laquelle un chef cuisinier d'un prestataire vient préparer les repas. Les cuisines centrales sont des établissements dans lesquels sont préparés au moins une partie des repas qui sont destinés à être livrés vers un restaurant satellite ou vers une collectivité, en liaison chaude ou froide.

Enfin, les **restaurants satellites** sont des établissements approvisionnés par des **cuisines centrales** (réchauffement) mais il est possible qu'une partie des repas soit préparée dans ce type de local. Les repas sont alors consommés sur place (*Restauration collective - Définition, fonctionnement et réglementation, s. d.*).

##### 4.1.2. Loi EGalim et restauration collective

Tableau 6 : Mesures en vigueur de la loi EGalim en fonction du type d'établissement, 2020 (Source : Les mesures de la loi EGalim concernant la restauration collective, Conseil National de la Restauration Collective, Janvier 2020 <https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective>)

Mesures	Echéances	Restauration scolaire (de la maternelle au lycée)	Etablissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans (crèches, pouponnières, halles-garderies, garderies et jardins d'enfants)	Restauration universitaire	Tout autre administration ou établissement public (restaurants d'administration, médico-social public, armée, pénitentiaire, EPA...)	Autres établissements privés mentionnés au L. 230-5 du CRPM (santé, social, médico-social et pénitentiaire)	Autres établissements privés non mentionnés au L. 230-5 du CRPM (restaurants d'entreprise privée...)
Au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques	1 <sup>er</sup> janvier 2022						
Information obligatoire des convives une fois par an	1 <sup>er</sup> janvier 2020						
Expérimentation de l'affichage de la nature des produits	Du 14 avril 2019 au 31 octobre 2021	Facultatif (pour les collectivités locales volontaires)	Facultatif (pour les collectivités locales volontaires)		Facultatif (pour les collectivités locales volontaires)		
Information nutritionnelle	30 octobre 2018						
Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines	30 octobre 2018	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	
Expérimentation d'un menu végétarien par semaine	Du 1 <sup>er</sup> novembre 2019 au 1 <sup>er</sup> novembre 2021						
Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique	1 <sup>er</sup> janvier 2020						
Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique	1 <sup>er</sup> janvier 2020						
Interdiction des contenants alimentaires en plastique	1 <sup>er</sup> janvier 2025 (1 <sup>er</sup> janvier 2028 si < 2 000 habitants)						
Diagnostic et démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire	22 octobre 2020						
Interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables	1 <sup>er</sup> janvier 2020						
Proposition de convention de dons aux associations habilitées	22 octobre 2020	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour

#### 4. Restauration hors domicile

Dans le volet “Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous” de la loi EGalim (cf. Tableau 6), l’accent est porté sur l’accès à des produits de qualité. Un des objectifs pour de nombreux secteurs de la restauration collective d’ici le 1er janvier 2022 est de servir des repas qui devront contenir “au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits issus de l’agriculture biologique”. En plus de ces produits biologiques, les autres produits considérés comme des produits de qualité et durables sont ceux avec les labels suivants : label rouge, appellation d’origine (AOC/AOP), indication géographique (IGP), spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention “issu d’une exploitation à Haute Valeur Environnementale” (HVE), la mention “fermier” ou “produit de la ferme” ou “produit à la ferme”, écolabel Pêche durable ou encore le logo “Région ultrapériphérique”.

Cet objectif s’adresse notamment aux restaurants scolaires et aux centres de loisirs pour les enfants de moins de 6 ans (Ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation, 2019; *Restauration collective*, 2021).

En plus de cela, la loi EGalim a aussi imposé un menu végétarien par semaine depuis le 1er novembre 2019 et pour toutes les cantines scolaires. Cette démarche expérimentale de 2 ans permet ainsi des cas particuliers. En effet, si ce type de menu ne fonctionne pas bien dans une école et qu’il participe à l’augmentation du gaspillage alimentaire, la mairie peut demander et obtenir une délégation afin de diminuer la fréquence jusqu’à un menu végétarien mensuel. Cependant, l’objectif de cette délégation est de faciliter la transition pour que le menu végétarien hebdomadaire soit appliqué dans tous les établissements à la fin des 2 ans (#EGalim, 2019).

Un autre volet de la loi EGalim concerne la présence du plastique dans la restauration collective. Deux lois sont mises en place. La première interdit tous les ustensiles et les sets de table à usage unique en plastique depuis le 1er janvier 2020. Mais, la plus intéressante pour notre étude est la seconde car elle ne sera obligatoire qu’à partir de 2025. En effet, il ne faudra plus utiliser de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffage ou de services en plastique. Les restaurants collectifs doivent donc réfléchir à cette problématique dans l’optique d’avoir une empreinte carbone amoindrie.

Enfin, nous pouvons aussi aborder la volonté de l’Etat de créer des liens entre la restauration collective et les associations d’aides alimentaires. En effet, il est obligatoire pour toutes les structures (publiques ou privées) produisant plus de 3000 repas par jour d’avoir signé une convention de dons avec une association habilitée depuis le 1er janvier 2020.

Dans les écoles et les contrats passés entre une collectivité et un prestataire de la restauration collective, ce point est donc important. Certaines communes ont déjà atteint leurs objectifs car ils sont très engagés, d’autres néanmoins attendent 2022 pour mettre en application ces obligations.

### 4.1.3. Les sociétés de restauration collective : des prestataires extérieurs

#### Entretiens réalisés

- Restoria : visio-conférence
- Convivio à Montlouis-sur-Loire : visite de la cuisine centrale
- Set Meal : entretiens téléphoniques
- Restauval : entretiens téléphoniques

Ainsi que des prises d'informations sur les sites internet de chacun des prestataires.

Il n'existe pas sur le territoire de la CCTVI de siège social ou de cuisine centrale de société de restauration collective. Une société de restauration collective est alors un prestataire extérieur appelé pour s'occuper de tout ou d'une partie de la restauration collective. Parmi les établissements scolaires, médico-sociaux, ALSH, entreprises, etc. interrogés sur la CCTVI, nous identifions 9 sociétés de la restauration collective :

- Set Meal/7000
- Convivio
- Restoria
- Restauval
- API Restauration
- Sogeres
- Sodexo
- Elios
- Ansamble

Deux modèles coexistent au sein des prestataires privés. D'abord ceux qui préparent les repas dans une cuisine centrale et qui livrent les cantines satellites du territoire via liaison froide. Ensuite, ceux qui envoient un chef cuisinier de chez eux pour faire la confection des repas sur place avec l'aide d'autres salariés de la société et parfois même avec du personnel communal, notamment dans la restauration scolaire. Certains prestataires proposent aussi les deux formules en fonction des normes de la cuisine exploitée et du souhait du client.

Lorsqu'un prestataire est choisi à la suite d'un appel d'offres, un contrat est ensuite signé entre la commune et l'entreprise privée. Ce contrat se décline sous deux grandes formes : la Délégation de Service Public ou bien en groupement de commandes.

Lorsqu'ils sont en DSP, les prestataires ont l'entière responsabilité de la restauration, l'intégralité de la compétence restauration collective leur est confiée. Ils facturent donc directement les familles sans passer par la mairie.

Dans un groupement de commandes, la commune délègue la préparation des repas à une société extérieure et parfois même le service, mais c'est tout de même elle qui gère la restauration scolaire dans son ensemble et c'est elle qui facture les repas aux familles pour ensuite reverser une partie des revenus au prestataire.

#### 4. Restauration hors domicile

Aucun de ces prestataires n'est présent sur le territoire de la CCTVI et certains sont même assez éloignés, comme Restoria qui est situé du côté d'Angers. Ce phénomène crée deux problèmes majeurs. Le premier est que le circuit de livraison est assez long, ce qui est en opposition avec la récente démarche des circuits de proximité. Et le deuxième, plus important encore pour notre PAT, est que ces importantes structures s'approvisionnent autour de chez eux afin de simplifier leur logistique. Malheureusement, cette démarche empêche le développement de l'agriculture sur la CCTVI et limite les actions afin d'aider les agriculteurs du territoire d'être en lien avec la restauration collective.

##### 4.1.4. La restauration scolaire

###### Entretiens réalisés

- 22 personnes interrogées : toutes les écoles primaires de la CCTVI à l'exception de Saché et Sainte-Catherine-de-Fierbois, le CFA de Sorigny et le MFR d'Azay-le-Rideau.
- Liste des établissements scolaires dont les collèges.

Rappel : les écoles du primaire sont gérées à l'échelle communale et les collèges sont gouvernés par les départements.

Parmi les écoles et établissements de formation (en dehors des collèges) des 22 communes de la CCTVI, tous les modes de gestion de la restauration collective sont représentés.

Concernant les écoles maternelles, élémentaires et primaires, il y a **3 communes en régie**, ce qui représente environ **13% des communes**. La commune est chargée de la préparation des repas, de la gestion des commandes, des effectifs, des inscriptions, du service de restauration des enfants, etc.

Il existe également **2 Regroupements Pédagogiques Intercommunaux (RPI)** sur la CCTVI. Ces regroupements permettent aux petites communes de se partager la gestion de la restauration scolaire. Par exemple, ils mutualisent les commandes et les livraisons, ce qui leur fait économiser de l'argent et du temps. Cette logique se retrouve aussi pour l'administratif ou l'organisation du personnel, ce dernier pouvant aussi être moins important grâce au regroupement.

Les communes de Lignières-de-Touraine et La Chapelle-aux-Naux se sont ainsi regroupées ainsi que les communes de Rivarennnes, Rigny-Ussé et Saint-Benoît La Forêt (commune en dehors de la CCTVI). Ces RPI font toutes deux appels à des prestataires.

Sur le territoire, il y a des **associations de parents d'élèves** en charge de la restauration scolaire pour **4 des communes de la CCTVI** (représentent alors **18%** d'entre elles). Elles sont toutes autonomes dans la gestion des commandes, des repas et des services.

Enfin, une majorité de communes, **15 sur 22, soit 68% des communes, ont fait le choix de faire appel à une société de restauration collective**. Plusieurs raisons justifient ce choix : des cuisines scolaires inappropriées et qui demandent un fort budget pour être remises aux normes, un manque de personnel de restauration qualifié ou encore le manque de temps des

#### 4. Restauration hors domicile

élus. Nous dénombrons un total de 6 prestataires différents pour le scolaire sur le territoire : API Restauration pour Azay-le-Rideau, Convivio dans 3 communes, Restauval à Montbazou, Restoria pour 8 communes, Set Meal à Sorigny et Sogeres à Bréhémont.

Au total, sur ces **22 communes**, ce sont environ **5 255 enfants** qui se restaurent à l'école (maternels, élémentaires et primaires) quotidiennement selon les réponses à nos entretiens.

En plus des restaurants scolaires communaux, il existe deux autres établissements à caractère pédagogique sous la direction de la CCTVI : la Maison Familiale Rurale (MFR) située à Azay-le-Rideau et celle située à Sorigny aussi appelée CFA MFEO qui forment toutes les deux des apprentis. Elles ajoutent **340 couverts journaliers**, ce qui représente un total de **5 595 repas par jour pour** tous les élèves de la CCTVI.

Au sein de ce total, **2 330 élèves (42 %) sont nourris sans passer par un prestataire tandis que les 3 265 (58 %) restants en dépendent.**

##### *Mode de gestion des cuisines*

Que la restauration des élèves soit assurée par un prestataire, par une association ou en régie, le mode de fonctionnement de préparation des repas diffère.

Parmi les 15 communes ayant délégué le service de restauration scolaire (maternel, élémentaire et primaire) à une société de restauration collective, **10 d'entre elles fonctionnent avec une cuisine satellite, 4 ont une cuisine sur place et une est une cuisine centrale** (en effet, dans la commune de Veigné, il y a une école maternelle, une école élémentaire et une école primaire, ainsi, il y a une cuisine centrale pour les réfectoires de ces 3 écoles).

Cette nécessité de faire de la liaison froide ou chaude avec les sociétés de restauration collective se traduit souvent par des cuisines sur place souvent obsolètes ou mal équipées et agencées pour la préparation de plusieurs dizaines de repas. Il est alors courant que ce soient les prestataires qui équiperont les communes de fours permettant le réchauffage des repas livrés.

Néanmoins, nous constatons que les cuisines satellites ne servent pas au-delà de 135 repas quotidiens et que les cuisines autonomes sont davantage privilégiées pour **au moins une centaine de repas préparés.**

Les écoles dont la restauration collective est assurée en régie par la commune ou par une association **ont toutes des cuisines sur place** à l'exception de Monts qui possède une cuisine centrale pour ses 2 écoles maternelles et ses 2 écoles élémentaires.

Tous modes de gestion confondus, pour les écoles maternelles, élémentaires et primaires des 22 communes, ce sont (cf. Tableau 7) :

*Tableau 7 : Nombre d'enfants par types de cuisine*

Autonome	2 905 enfants (55%)
Satellite	960 enfants (18%)



#### 4. Restauration hors domicile

Centrale	1 390 enfants (27%)
----------	---------------------

Ainsi, nous remarquons que, même si presque la moitié des communes du territoire sont livrées pour les repas des élèves, ce sont seulement 18% des enfants qui sont concernés par ce type de restauration.

#### **Enjeux de la restauration collective :**

La restauration sur place est trop contraignante car les cantines requièrent des normes contraignantes et le besoin en personnel est très important. Des élus de la CCTVI sont motivés pour avoir les cuisines sur place mais il faut construire de grandes cuisines. De plus, il faut des aides assez conséquentes dans les investissements des communes pour fournir des cantines sur place.

Ainsi la CCTVI recherche des prestataires locaux.

Les établissements de formation situés à Sorigny et à Azay-le-Rideau ont fait des choix différents : la MFR d'Azay-le-Rideau est en régie et fait toute sa cuisine sur place et le CFA de Sorigny délègue sa restauration auprès de la société Convivio.

Ces différences sont aussi constatées pour la confection des menus. En effet deux tendances se démarquent. Les menus des cantines liées à un prestataire sont faits par des diététiciennes affiliées à ces entreprises privées tandis que les communes ou les cantinières modifient ensuite les éléments et les quantités afin de les adapter aux enfants. C'est ce qu'on appelle la gestion à l'élément et cela permet de réduire le gaspillage alimentaire. Pour la régie, c'est en général le chef cuisinier qui s'occupe seul de ses propres menus.

La carte ci-dessous résume les modes de gestions des différents restaurants scolaires (cf. Figure 48).

#### 4. Restauration hors domicile

### Restauration scolaire communale et apprentissage sur la CCTVI au 08/07/2021

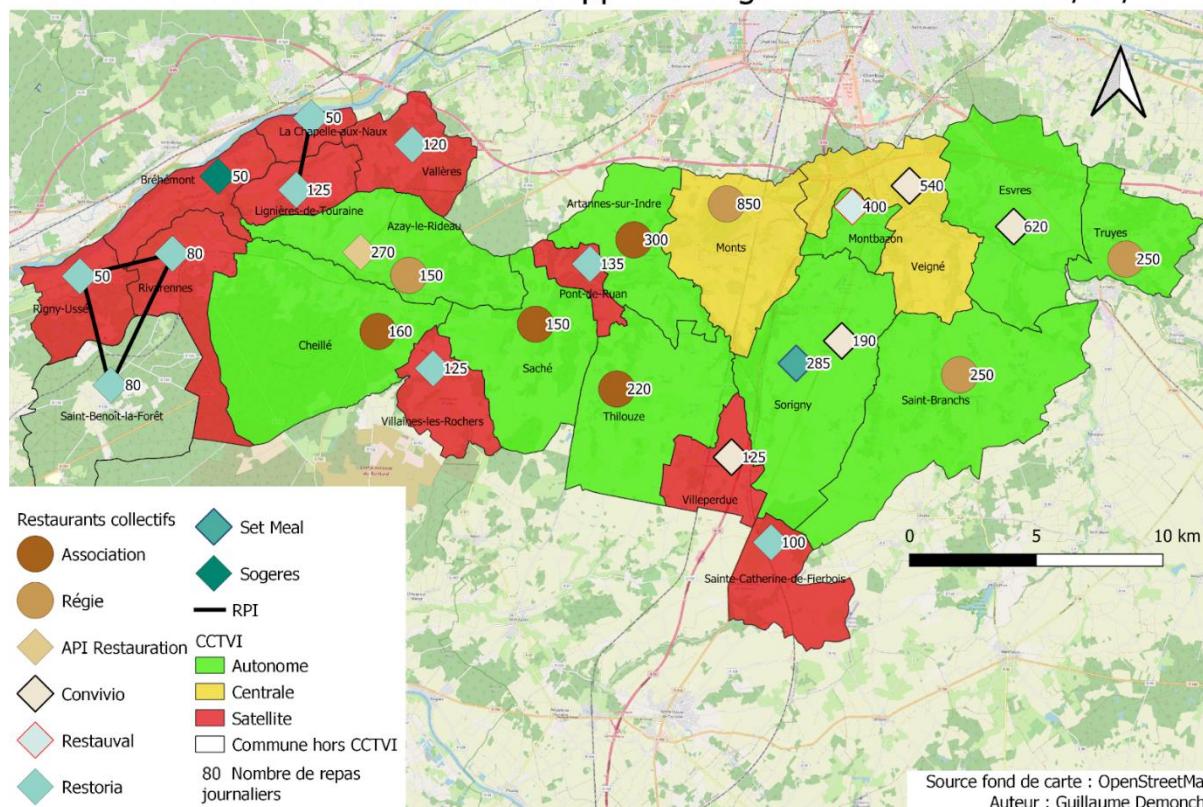


Figure 48 : Restauration scolaire communale et apprentissage sur la CCTVI au 08/07/2021 ; réalisation G. Demonchy

Le prix moyen d'un repas sur la CCTVI est de 3,37€ tandis que sa moyenne pondérée avec les effectifs par établissement est relativement équivalente, à savoir 3,36€.

#### **Respect de la loi EGalim et approvisionnement alimentaire :**

Pour respecter l'objectif d'accessibilité à une alimentation durable et de qualité dans les écoles, les communes doivent alors adapter leur approvisionnement auprès de leurs fournisseurs.

Les sociétés de restauration collective ont très souvent leur propre service achat dans lesquels les chefs de restaurants scolaires ou les cuisines centrales peuvent rechercher un produit référencé.

Cependant, dans les contrats signés entre les communes et ces prestataires, le pourcentage de produits bio, de qualité, de repas végétariens et/ou de saison sont spécifiés. Il est alors facile aux prestataires de choisir dans leur base de données pour respecter ces règles.

Pour les communes en régie, la question de l'approvisionnement local et bio est une difficulté. Déjà, il est souvent compliqué pour les cuisines centrales et les cuisines autonomes de trouver des producteurs locaux pouvant leur fournir les volumes nécessaires pour tous les enfants, et ce de manière quotidienne. Les producteurs locaux de la CCTVI ne peuvent pas assurer l'approvisionnement de ces grandes quantités car ils ont déjà leurs circuits de commercialisation et ne souhaitent pas nécessairement s'agrandir.

De plus, l'approvisionnement des écoles en direct auprès des producteurs du territoire se heurte à deux principaux problèmes. D'une part, les producteurs n'ont pas le temps de livrer

#### 4. Restauration hors domicile

régulièrement les collectivités (c'est d'ailleurs moins rentable pour eux) et sont même parfois confrontés à un manque d'équipements adaptés à la livraison des denrées alimentaires respectant les règles d'hygiène strictes de la restauration collective.

D'autre part, les collectivités ne peuvent pas se déplacer sur les exploitations pour ramasser les produits à cause des lois hygiéniques.

De plus, il est difficile pour les producteurs d'être compétitifs face aux grossistes car ces derniers proposent des produits de 4ème gamme qui sont plus simples et rapides à cuisiner pour les chefs. Entre autres, ces gros faiseurs font du bio et du local<sup>27</sup>.

La **qualité**, la **provenance locale**, la **quantité** et la **livraison des produits** sont les principaux critères dans le choix des fournisseurs, que ce soit pour les prestataires ou pour les communes en régie ou les associations de parents d'élèves. Le prix n'apparaît pas toujours comme un critère dans ce choix car les collectivités accordent de plus en plus d'importance à la qualité des repas qu'ils servent aux enfants.

Néanmoins, de nombreuses communes favorisent les gros fournisseurs pour des facilités de fréquence de livraison. En effet, l'approvisionnement en direct chez les producteurs locaux traduit une multiplication des commandes et des livraisons. C'est pourquoi nous retrouvons majoritairement des grossistes comme **Estivin ou Pomona TerreAzur** dans les principaux approvisionneurs. Ces grossistes ont tout de même une part de local et de bio afin de s'adapter aux demandes de leurs clients. Cette part de local est accentuée par les **quelques producteurs locaux** avec lesquels les cuisines en régie arrivent à commercer : fromagerie Maurice ou maraîchers des environs, ce qui permet de travailler en lien avec la saisonnalité et de faire monter le pourcentage de local aux alentours de 20%. Cependant, le critère "local" ne rentre pas dans les produits de qualité s'ils n'ont pas de label. C'est pourquoi ils ne sont pas forcément une priorité pour tous les acteurs de la restauration collective qui sont plus à la recherche de labellisations.

Les impératifs des 50% de produits de qualité dont 20% de bio dans les menus ajoutent ainsi une certaine difficulté pour les communes. En effet, nous l'avons vu, le nombre de SAU en bio sur le territoire est faible, il est alors très difficile de trouver un exploitant de la CCTVI dont l'exploitation est labellisée en bio (cf. 1.1.2. L'agriculture biologique).

Ainsi, les responsables de restauration scolaire sont mitigés sur les produits bio car pour nombre d'entre eux, ils priorisent la proximité des produits à des produits labellisés bio qui viendraient de très loin, notamment d'un autre pays où les pratiques culturelles en bio sont parfois très différentes de celles appliquées en France.

Le 1er janvier 2022 est la date d'échéance pour la restauration scolaire (comme pour les établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans, les restaurants universitaires et tout autre administration ou établissement public et autres établissements privés mentionnés au L. 230-5 du CRPM) d'offrir "au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques". Dans les écoles maternelles et élémentaires de la CCTVI, cet objectif est majoritairement atteint. En effet, beaucoup de prestataires présents sur le territoire proposent déjà de nombreuses offres en lien avec EGalim ce qui facilite le respect de la loi. C'est pourquoi la plupart de ce type de cantines sont déjà en accord tandis que c'est

---

<sup>27</sup> Source : entretien (mai 2021) P. Garot, chargée de mission circuit de proximité et développement économique au Département Indre-et-Loire

#### 4. Restauration hors domicile

plus difficile pour les cuisines en régie qui doivent s'organiser par leurs propres moyens. La moitié des répondants respectent ainsi les 20% bio. Ce chiffre pourrait augmenter avec l'aide de la CCTVI pour trouver des fournisseurs par exemple.

Néanmoins, nous remarquons que la plupart des produits bio sont d'avantages les fruits et légumes, les fromages et le pain. Les viandes et poissons bio sont qualifiés de trop onéreux et ils sont très peu développés à l'heure actuelle.

Dans les menus scolaires, il y a 5 éléments et il suffit d'un élément bio pour respecter les 20% de produits bio. Certaines communes atteignent leur objectif notamment grâce au pain bio. Avec les prestataires, il est plus facile de contrôler le respect de la loi EGalim car dans les appels d'offres, les communes rédigent des cahiers des charges très précis.

Bien qu'une grande partie des communes désirent offrir plus de produits de qualité, notamment locaux dans les menus, ils sont restreints par les freins observés plus haut.

En ce qui concerne les repas végétariens, nous constatons que nombre de communes ne font pas un repas végétarien par semaine, étant donné que ce n'est pas foncièrement obligatoire. Sur les 11 communes dont nous avons l'information, 6 d'entre elles sont à un repas hebdomadaire tandis que les autres ont dû faire une délégation afin de pouvoir en proposer plus rarement : 2 tous les 15 jours et 3 au format mensuel. Ce choix s'est surtout fait face à la constatation du plus fort gaspillage lors de ce type de repas. La formation des chefs afin de proposer une plus grande diversité de repas ainsi que l'éducation des enfants, notamment des élémentaires qui ont plus de mal à manger ce qui ne leur plait pas, pourraient être des solutions afin de rendre le repas végétarien hebdomadaire mieux accepté. Malheureusement, cette démarche nécessite du temps et une forte implication des bénéficiaires.

Concernant la **restauration collective**, certains agriculteurs attendent de la part de la CCTVI un travail au **développement de partenariat avec la restauration collective** : différentes formes de soutien sont attendues comme un travail avec l'abattoir de Bourgueil, avec la laiterie de Verneuil ou la mise en place d'une plateforme logistique pour ce type de débouché.

Les exploitants interrogés soulèvent cependant les problèmes logistiques que peuvent engendrer ce débouché. En effet, soit les volumes demandés par la restauration collective sont trop gros et l'exploitant ne peut les fournir en temps et en heure, soit ils sont trop petits pour être rentables pour l'exploitant.

##### Restauration scolaire dans les collèges

Il existe 4 collèges sur la CCTVI situés à Azay-le-Rideau, Esvres, Montbazou et Monts.

Puisque les départements sont chargés de la restauration dans les collèges, cette responsabilité ne relève pas de la CCTVI. Ainsi, nous n'avons pas interrogé ces établissements sur le territoire de la CCTVI. Néanmoins, par souci de rigueur, nous avons demandé à Patricia Garot, chargée de mission circuit de proximité et développement économique au département Indre-et-Loire, le nombre de collégiens demi-pensionnaires. Il y a 604 collégiens se restaurant au collège d'Azay-le-Rideau, 385 à Esvres, 635 à Montbazou et 628 à Monts, ce qui représente 2 252 élèves mangeant quotidiennement dans les restaurants scolaires des collèges de la CCTVI.

Selon Patricia Garot, chaque chef de cuisine de collège est directement rattaché au département mais gère son approvisionnement et ses menus comme il le souhaite. Cela leur laisse la liberté de s'approvisionner auprès d'exploitants locaux.

C'est le conseil départemental qui finance le matériel dans les cuisines, les locaux, etc. mais l'achat des denrées alimentaires est régi par l'éducation nationale.

Les collèges bénéficient de la plateforme virtuelle Mangez Touraine à visée professionnelle qui référence les producteurs désireux d'alimenter les structures tels que les collèges, les lycées, les GMS, etc. et qui ont la capacité de livrer ces infrastructures. (Voir partie commerces alimentaires).

La plateforme existe depuis janvier 2020 mais fut ralentie par le 1er confinement.

La Chambre d'Agriculture nous a fait part de son désir de faire évoluer la plateforme vers une plateforme physique ou de créer un maillage entre les acteurs permettant de distribuer les denrées alimentaires aux clients.

D'autre part, il existe le Projet Alimentation 2020-2022 "Bien manger dans nos collèges de Touraine", démarche portée par le Conseil départemental d'Indre-et-Loire. Le Département a en effet la volonté d'offrir une alimentation saine à ses collégiens tout en respectant les enjeux sociaux, économiques, environnementaux et de santé. Depuis plusieurs années, il est engagé dans une démarche responsable pour l'alimentation dans les collèges et a comme priorité d'atteindre 50% de produits locaux, de qualité et/ou biologiques d'ici 2021.

Tous les collèges de l'Indre-et-Loire sont par ailleurs équipés d'un logiciel métier de restauration, Easylis, qui présente plusieurs fonctionnalités. Ce logiciel, mis à disposition par le département, est alors un outil pour estimer la quantité de produits locaux bio pour aider les chefs de cuisine à répondre à la loi EGalim et au Projet Alimentation 2020-2022 "Bien manger dans nos collèges de Touraine".

D'après Mme Garot, l'objectif des 50% de produits de qualité n'est aujourd'hui pas atteint de façon optimale dans le département mais les collèges n'en sont pas loin.

Il est d'ailleurs difficile d'évaluer précisément les volumes de local et de bio dans les restaurants scolaires car il n'existe pas encore de moyens très fiables pour évaluer les volumes de ces produits consommés dans la restauration scolaire. Cependant la démarche de développement des produits locaux et bio dans les restaurants scolaires de la part des chefs de cuisine est réelle et bien mise en place, c'est seulement la saisie des produits dans la base de données qui n'est pas précise.

#### *Gestion des déchets et gaspillage alimentaire*

La plupart des déchets alimentaires proviennent des assiettes des enfants qui n'apprécient pas les plats.

Très souvent, lorsque les communes font appel à une société de restauration collective, ce sont ces dernières qui élaborent et proposent des menus. Néanmoins, les communes peuvent très souvent apporter des modifications dans les produits proposés, les plats, ou les quantités car ils connaissent bien les goûts des enfants. Cette démarche permet alors de réduire la quantité de gaspillage.

En outre, les prestataires sont très souvent tenus d'assurer des animations de sensibilisation auprès des enfants pour le gaspillage ou la découverte de nouvelles saveurs.

Bien qu'environ une dizaine d'écoles ne recyclent pas leurs déchets alimentaires, elles y sont sensibilisées et environ la moitié d'entre elles souhaite adopter un moyen de recyclage des déchets verts. Les autres communes valorisent les restes alimentaires à l'aide de composteurs, de poules et nous avons même recensé un déshydrateur à Esvres et un méthaniseur pour la commune de Monts qui fait appel à une société (il s'agit d'un service payant).

Les communes qui indiquent tout jeter dans la poubelle tout venant précisent que le recyclage demande du temps car il faut trier les assiettes des enfants et cela nécessite du personnel supplémentaire.

Il est arrivé que certaines communes aient fait des dons de leurs stocks lors du premier confinement.

#### *Les projets des écoles (ci-dessous) :*



### Projets pour la restauration scolaire communale sur la CCTVI au 10/07/2021

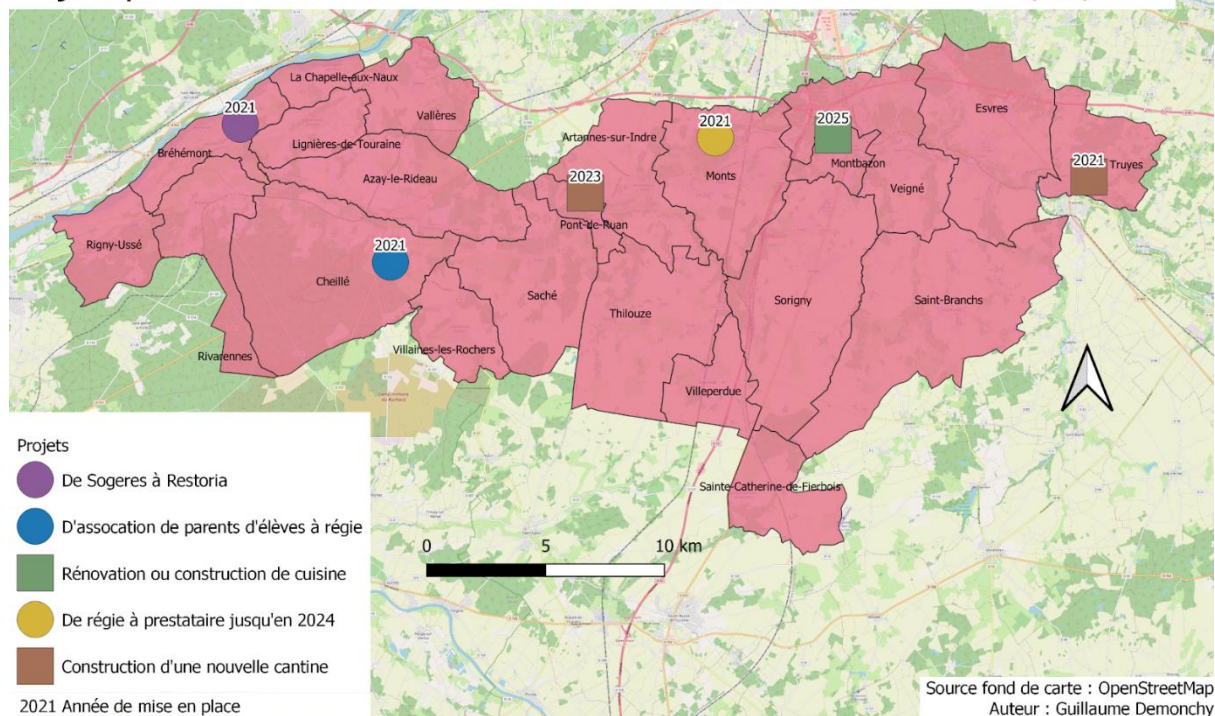


Figure 49 : Projets pour la restauration scolaire communale sur la CCTVI au 10/07/2021 ; réalisation G. Demonchy

**Bréhémont** : changement de prestataire à la rentrée 2021 : de Sogeres à Restoria.

**Cheillé** : Reprise de la cantine en régie par la mairie en septembre 2021 à la place de l'association de parents d'élèves qui n'arrive plus à suivre.

**Montbazoin** : La nouvelle équipe communale a pour vocation de refaire la cuisine d'ici la fin du mandat, mais ne connaissent pas encore s'ils vont rénover cette cuisine ou en construire une autre.

**Monts** : Départ à la retraite du chef à la fin de l'année scolaire. Il va être remplacé par le chef d'un prestataire pendant 3 ans en attendant que la commune décide d'une solution pérenne.

**Pont-de-Ruan** : Projet de construction d'une nouvelle cantine (début des travaux en 2022) avec une cantinière qui va s'occuper de tous les repas pour promouvoir encore plus de local et le bio, ne pas se contenter de la loi EGalim et ne plus être dépendant d'un prestataire. Cette nouvelle cantine remplacera l'actuelle qui est ancienne et obsolète niveau sécurité. Ils espèrent atteindre 30 à 40% de bio au minimum et s'approvisionner le plus possible avec du local et des circuits courts surtout dans la CCTVI.

**Thilouze** : Ils souhaitent revoir toute l'organisation de la cuisine pour permettre à la cantinière d'avoir le temps de cuisiner des produits de qualité et locaux.

**Truyes** : Le chef cuisinier, Frédéric Ondet, et l'AMAP bio de Dolus-le-Sec souhaitent regrouper les producteurs bio locaux du département avec les restaurants scolaires pour créer un réseau. Les producteurs pourront ainsi approvisionner directement la restauration scolaire. De plus, la commune a fait la commande d'un nouveau bâtiment plus grand que la cuisine actuelle, regroupant la cuisine et le réfectoire. Ce bâtiment devrait être opérationnel pour septembre 2021 et limiterait au maximum les déperditions.

**Villaines-les-Rochers** : La commune a un projet l'ouverture du service de restauration des enfants aux anciens dans le cadre d'une action intergénérationnelle, voire de la livraison de repas à domicile aux anciens.



##### *Des moyens pour aider les restaurants scolaires à mieux cuisiner*

Pour renforcer au mieux un approvisionnement de qualité et local et donc les relations entre restauration collective et producteurs, il existe des **réunions de travail entre la Chambre d'Agriculture, les producteurs et les chefs de cuisine**. Ces réunions ont pour vocation de faire rencontrer les producteurs et restaurations du collectif et de leur faire prendre connaissance des contraintes qui s'imposent à chacun (contraintes d'hygiène, de normes, de livraison, etc.). De cette façon, ils peuvent réfléchir ensemble à des solutions.

D'autre part, selon le **département**, l'élu en charge de l'agriculture et du développement économique souhaite aider et conseiller les petites communes qui aspirent à restaurer leur cuisine ou faire de la restauration scolaire en régie. Il pourrait alors bénéficier du personnel du département qui va à la rencontre des communes dans leur montage de projet.

Une autre démarche très intéressante pour les établissements de restauration collective, ou même pour les collectivités, pour fournir une alimentation de qualité aux enfants, est d'obtenir une labellisation.

Par exemple, nous pouvons citer le **label Territoire Bio Engagé** (cf. Figure 50). Il atteste de l'engagement des collectivités territoriales ou des restaurants collectifs pour le développement de l'agriculture biologique. Ce label, initié par INTERBIO Nouvelle-Aquitaine en 2012, association interprofessionnelle bio régionale, permet aux établissements de bénéficier de formations et d'être accompagnés dans l'introduction de produits bio dans les menus, de mettre en valeur le programme et les actions pédagogiques initiées dans l'établissement ou encore de valoriser leur engagement dans le bio (*Label*, s. d.).



Figure 50 : Label Bio Engagé (source : <https://territoirebioengage.fr/label>)

Pour une collectivité, cela leur permet une fois labellisée, de pérenniser la démarche. Dans un sens, cela oblige les prochaines équipes municipales à conserver le label au risque de voir l'abandon du label ternir l'image de la commune.

Il existe **d'autres labels** tels que "Mon restau responsable" porté par la fondation Nicolat Hulot ou encore Ecocert en Cuisine porté par Ecocert.

Sur le territoire, aucune école ne jouit d'une labellisation mais cela serait une opportunité pour elles de développer leur engagement dans une meilleure alimentation.

La **réunification de producteurs** pour alimenter la restauration collective semble la plus efficace pour inciter les collectivités à s'approvisionner avec des produits locaux.

#### 4. Restauration hors domicile

A l'image de la coopérative Biocoop qui a créé Biocoop Restauration pour répondre aux besoins de la restauration sociale et commerciale. La marque participe à la création de partenariats avec des groupements de producteurs locaux partout en France et fonctionne grâce à l'infrastructure déjà en place pour les magasins Biocoop de France et peut assurer la livraison partout dans l'exagone (*Restauration collective*, s. d.).

Une démarche intéressante serait également de s'inspirer de la plateforme logistique sur le modèle de « cagette et fourchette » à Rosnay (36).

#### **Groupe Bœuf de Touraine<sup>28</sup> :**

L'approvisionnement en viande locale rencontre certaines complications pour les restaurants collectifs.

La création d'un groupement d'achat de viande fraîche labellisée Grand Bœuf est alors en plein essor. La démarche, effective à partir de septembre 2021, regroupe aujourd'hui les collèges, et certaines collectivités du département, mais a pour ambition de s'élargir à différents consommateurs, pas uniquement dans la restauration collective. Tous ceux qui le souhaitent peuvent d'ailleurs adhérer quand ils le désirent. Elle comptabilise environ 300 bovins pour l'année 2021 et regroupe une trentaine d'agriculteurs (*Lancement de la démarche label Grand Bœuf en Indre-et-Loire*, 2020).

Ce groupement apporte une solution aux exploitants qui peuvent rencontrer des difficultés lorsqu'ils procurent certains morceaux de viande particuliers à des restaurants scolaires mais ne trouvent pas de marchés pour commercialiser le reste de leur viande.

L'émergence de ce groupement est née de la volonté de déployer en Indre-et-Loire le label Grand Bœuf. Cette démarche est très intéressante pour la restauration scolaire car ce label fait partie du label rouge Bleu-Blanc-Cœur et ces denrées rentrent dans les 50% de produits de qualité requis par la loi EGalim.

La démarche Label Grand Bœuf a été portée par Richard Courtigné et Fabienne Bonin, éleveurs, à la Chambre d'agriculture. Elle est accessible à tous les éleveurs de l'Indre-et-Loire. D'autre part, les exploitants ont rencontré des difficultés lors de la sortie des zones défavorisées (cf. 1. Etat des lieux de la production agricole). Ainsi, ce label leur permet de commercialiser leurs bovins 0,60 € au-dessus des prix du marché (*La préfète à l'écoute de la filière élevage du département*, 2021).

---

<sup>28</sup> Sources : entretien (juin 2021) Mr. Blanchard, producteur céréalier et pois chiche et Mr. Desile, producteur retraité ; entretien (mai 2021) avec E. Renaud, cheffe de service "Alimentation et Territoires" et L. Champion, chargée de missions Projets Alimentaires Territoriaux & Restauration collective, de la Chambre d'Agriculture ; entretien (mai 2021) P. Garot, chargée de mission circuit de proximité et développement économique au Département Indre-et-Loire

#### 4. Restauration hors domicile

Tableau 8 : AFOM sur la restauration scolaire

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 82% des repas préparés au sein même de la commune</li> <li>• Majorité des communes respectent EGalim</li> <li>• Produits bio : fruits, légumes et fromage</li> <li>• La connaissance du goût des enfants réduit le gaspillage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Difficulté d'approvisionnement local, surtout en direct avec les producteurs</li> <li>• 68% des communes font appel à un prestataire</li> <li>• Présence de cuisines obsolètes</li> <li>• Encore beaucoup de gaspillage alimentaire au moment de la consommation</li> <li>• Beaucoup de liens avec les grossistes</li> <li>• Communes en régie moins bien préparées face à la loi EGalim</li> <li>• Pas assez de cuisine centrale</li> </ul>
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La loi EGalim permet d'améliorer l'alimentation</li> <li>• Volonté de mieux consommer : local, bio et de saison</li> <li>• Intérêt vis-à-vis de la plateforme Mangez Local, Mangez Touraine</li> <li>• Animations des prestataires en lien avec le recyclage et le gaspillage</li> <li>• Plusieurs nouveaux projets en lien avec le local</li> <li>• Volonté de recycler</li> <li>• Groupe de travail avec la Chambre d'Agriculture, des producteurs et des chefs de cuisine</li> <li>• Labellisation (exemple Etablissement Bio Engagé)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certaines cantines en retard pour le bio et les produits de qualité imposés par la loi EGalim</li> <li>• Prestataires éloignés du territoire</li> <li>• Quelques cantines en sous-effectif</li> <li>• Manque et/ou gaspillage de repas végétariens</li> <li>• Aucune plateforme pour les restaurants scolaires primaires</li> <li>• Contraintes de matériels spécifiques aux normes sanitaires dans les cuisines de la restauration collective</li> <li>• Déficit de production sur le territoire pour répondre à la loi EGalim</li> <li>• Absence de légumerie sur le territoire ou d'outils de découpe de volailles par exemple</li> </ul>



#### 4. Restauration hors domicile

Sur le territoire de la CCTVI, il existe également 20 ALSH qui accueillent les enfants avant ou après l'école, y compris les mercredis, pendant les vacances scolaires et l'été (cf. Figure 52).

La CCTVI est responsable de 17 d'entre eux et les 3 autres sont gérés par des associations (association Familles Rurales du Ridellois et l'association 1001 pattes de Villaines-les-Rochers).

Les mercredis et en périodes de vacances scolaires, les enfants peuvent se restaurer dans ces structures. Dans les ALSH qui accueillent les enfants à ces périodes, ce sont les restaurants scolaires (qu'ils soient en régie (commune ou association) ou délégataires) qui assurent les repas des enfants les mercredis et vacances scolaires. Très souvent, ce sont les restaurants scolaires qui fournissent les goûters, bien qu'au moins 4 ALSH font eux-mêmes les goûters (ils gèrent l'achat des denrées et préparent et servent les goûters).

Les goûters sont variés. Dans certains ALSH, ce sont les enfants qui les préparent, lors d'ateliers cuisine pour préparer des gâteaux par exemple. Dans 2 communes, ce sont les parents qui fournissent les goûters de leurs enfants. Mais la plupart du temps ce sont les restaurants scolaires et les ALSH qui donnent aux enfants un produit fruitier (fruit cru, compote, jus de fruit), un produit laitier (lait, yaourt, fromage), du pain et un accompagnement ou des petits gâteaux.

Les quelques ALSH qui gèrent eux-mêmes les achats des denrées alimentaires s'approvisionnent auprès des petits commerces de proximité, parfois ils ont même accès à des fruits des producteurs "du coin".

Quelle que soit la personne responsable des goûters, le pain vient très souvent de la boulangerie de la commune.

Par ailleurs, certaines ALSH organisent des ateliers cuisine lors desquels les enfants réalisent parfois des gâteaux qu'ils pourront manger à l'heure du goûter.

Concernant le recyclage des déchets, l'ALSH d'Esvres-sur-Indre a adopté 4 poules rousses en avril 2021, par le biais de l'association les Plumes Rousses, initialement destinées à l'abattoir. Il existe d'autres animations menées dans les centres de loisirs concernant les thématiques de l'alimentation (cf. 6.2. Des ateliers cuisine).

#### 4. Restauration hors domicile

##### Restauration dans les ALSH de la CCTVI à la date du 09/07/2021

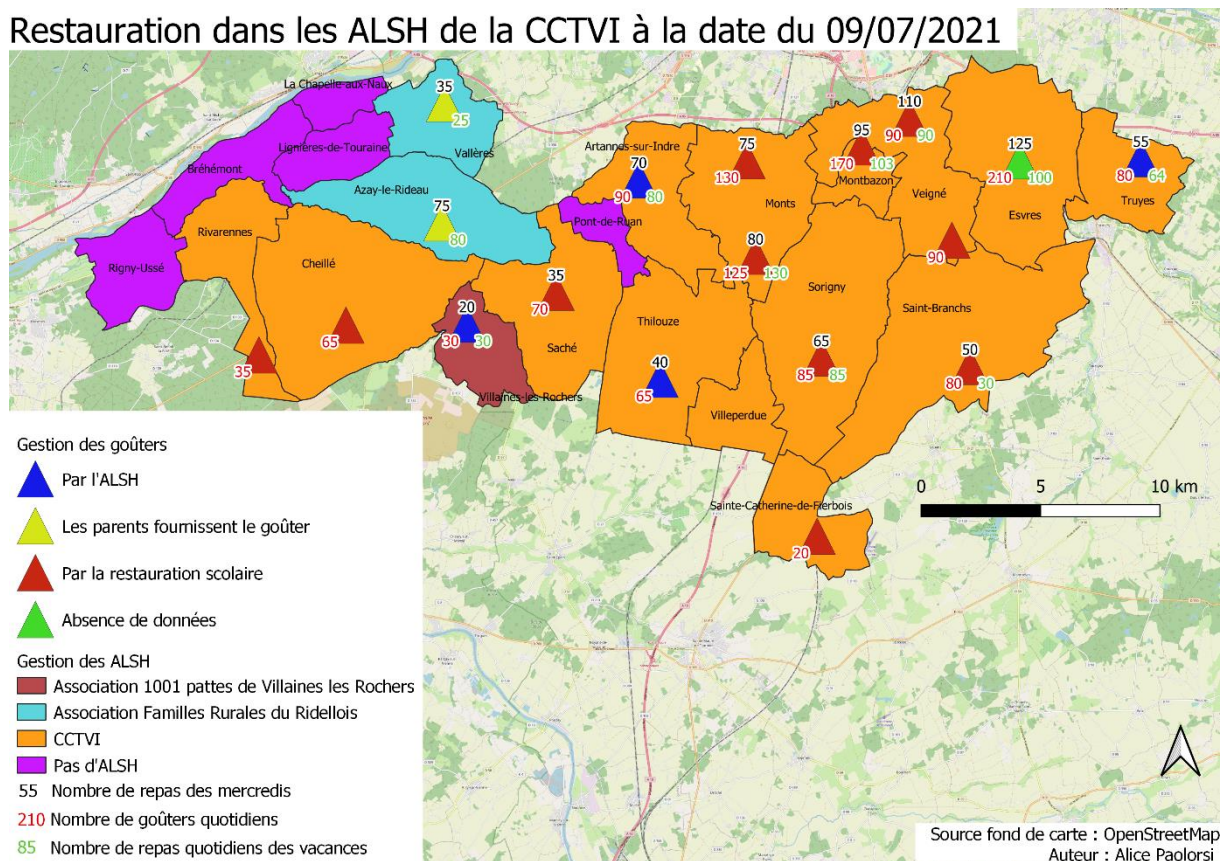


Figure 52 : Restauration dans les ALSH de la CCTVI à la date du 09/07/2021 ; réalisation A. Paolorsi

#### 4.1.6. La restauration médico-sociale

##### Entretiens réalisés

10 structures interrogées :

- MARPA Maison d'Accueil Rurale pour Personnes Agées - Le Bois des Plantes
- MARPA Verger d'Or
- Résidence La Vasselière
- Résidence Des Coutures
- Association ADMR Les Maisonnées : accueil d'enfants autistes
- La Croix Saint Paul
- ADMR du Ridellois
- ESAT Les Tissandiers de Loches
- Clinique de Vontes
- FAM le Hameau de l'Arc-en-Ciel

3 structures manquantes dans l'étude :

- CONVIVIO LTR CFA MFEO SORIGNY 37
- Résidence du Lys
- ADMR Vallée de l'Indre



#### 4. Restauration hors domicile

Après tout l'aspect scolaire et enseignement, ce fut au tour du milieu médico-social d'être analysé. Sur le territoire, nous avons dénombré pas moins de **10 établissements pratiquant la restauration collective** (cf. Figure 53). L'ADMR Vallée de l'Indre de Veigné laissant l'ADMR du Ridellois d'Azay-le-Rideau s'occuper des repas pour les 2 structures, elle n'est pas prise en compte dans les 10. Nous comptons sept types d'installations : une clinique, une ADMR (Aide à Domicile en Milieu Rural), deux MARPA (Maison d'Accueil et de Résidence Pour l'Autonomie), trois EHPAD (Établissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes), une EHPA (Établissement d'Hébergement pour Personnes Agées), un FAM (Foyer d'Accueil Médicalisé) et une MAS (Maison d'Accueil Spécialisée). Tous les complexes ont été contactés et seule la résidence du Lys située à Azay-le-Rideau n'a pas fourni d'informations. Sans compter cette dernière et l'ADMR du Ridellois, nous arrivons à un total de **827 repas journaliers** pour 8 établissements, en additionnant le midi et le soir.

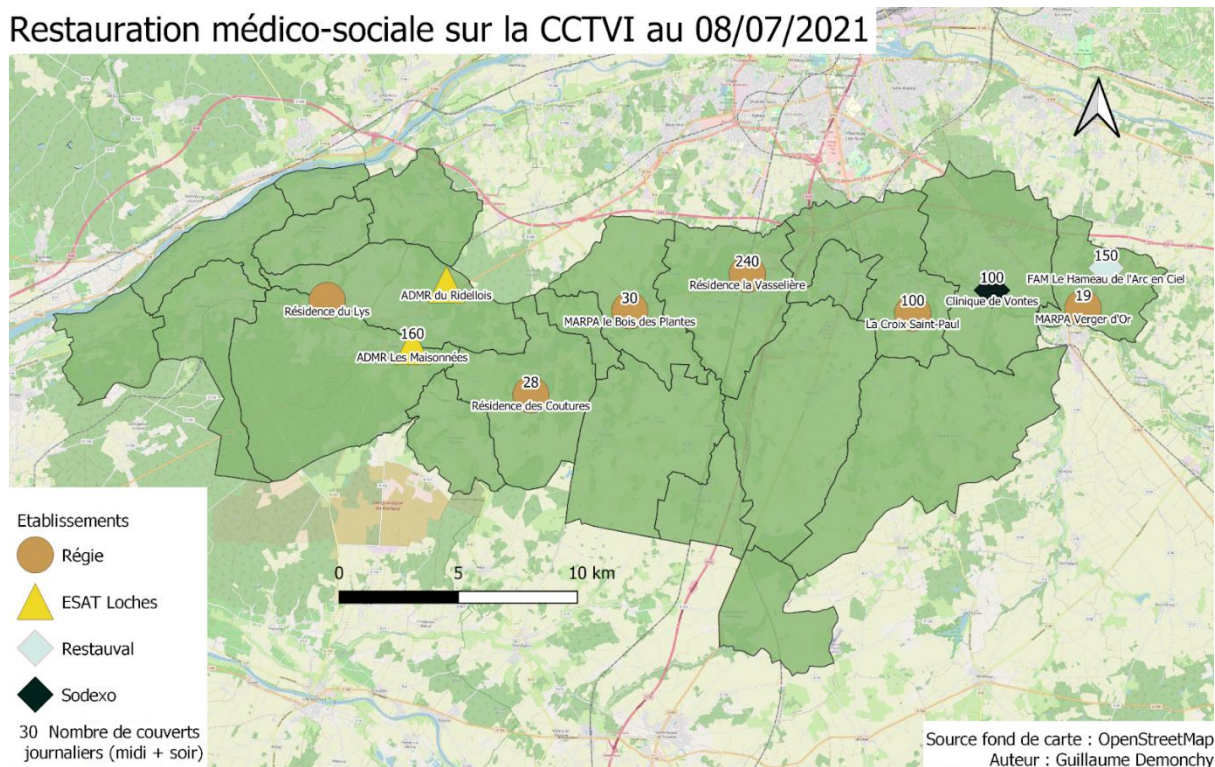


Figure 53 : Restauration médico-sociale sur la CCTVI au 08/07/2021 ; réalisation G. Demonchy

La particularité de cette restauration est qu'elle fonctionne **majoritairement en régie**. Deux raisons peuvent l'expliquer : la clientèle est plutôt réduite, ce qui facilite la logistique et elles ont une marge économique plus importante grâce aux subventions mensuelles versées par les familles. Cependant, certaines font tout de même appel à un prestataire. Ainsi, la clinique de Vontes et le FAM le Hameau de l'Arc en Ciel travaillent respectivement avec **Sodexo et Restauval**, tandis que l'ADMR du Ridellois et la MAS des Maisonnées, qui accueille et accompagne des personnes atteintes d'autisme, fonctionnent avec la **cuisine centrale de l'ESAT de Loches**. Cette dernière emploie des adultes handicapés pour faciliter leur insertion professionnelle et qui livre les repas. Nous pouvons aussi citer l'exemple de la résidence la Vasselière de Monts, qui avait un accord avec Sodexo mais, déçue de leur prestation, est passée en régie le 1<sup>er</sup> mai 2021. Nous remarquons donc que les établissements faisant appel



#### 4. Restauration hors domicile

à un prestataire sont ceux qui ont le plus de repas quotidiens à gérer : en général, plus de 100 repas par jour.

Grâce à la régie, les **cuisines sont autonomes**, directement sur place. Pour les MARPAs, ce sont des agents qui y travaillent alors que dans les EHPADs, ce travail revient à un chef cuisinier. Les résidents ont l'occasion de participer à la préparation des repas, mais aussi à l'élaboration des menus. Ce dernier point est majoritairement du ressort de la directrice de l'établissement étant donné que ce sont des petites structures. Chaque structure étant unique, il existe quelques différences notables. Par exemple, la résidence des Coutures de Saché est la plus petite maison d'accueil parmi les interrogés et c'est pourquoi c'est la directrice qui prépare les repas avec les résidents. A l'inverse, la plus grande structure en termes de résidents, la résidence la Vasselière, fonctionne grâce au programme d'une diététicienne stagiaire. Concernant l'ESAT, une diététicienne et les chefs confectionnent des menus que les clients peuvent ensuite choisir. Pour les deux autres faisant appel à un prestataire, deux chefs (issus de l'entreprise privée de restauration collective) préparent aussi les repas au sein même de la structure et s'appuient sur une diététicienne pour élaborer les menus.

Pour les établissements dont nous connaissons les prix d'un repas, il est compliqué de calculer son prix moyen car il existe de nombreuses offres différentes, chacune propre à une structure bien spécifique. En prenant l'offre la moins chère dans chaque structure et en les convertissant pour arriver au prix d'un repas, nous arrivons à une **moyenne de 3,97€**, tandis que sa moyenne pondérée avec les effectifs par établissement est inférieure : **3,08€**. Cependant, ces chiffres sont à contraster car si nous effectuons les mêmes calculs mais avec le prix d'un repas unique sans offre, nous arrivons respectivement à **9,31€ de moyenne et 4,5€ de moyenne pondérée**.

Le type de fournisseur majoritaire pour les établissements interrogés est la **centrale d'achats pour les professionnels**. Ainsi, la **CACIC** et **MÉTRO** ont été cités et ils deviennent le fournisseur unique de ladite structure. Même si la filière locale se développe au sein de ces centrales, elles ne permettent pas d'établir de liens directs entre les producteurs et les consommateurs. S'ils ne collaborent pas avec ce type de structure, les établissements se tournent vers un **mélange entre des grossistes** comme Transgourmet ou NegoTours **et des commerces de proximité** : drive du Leclerc d'Azay-le-Rideau, G20 d'Artannes-sur-Indre, la Charrette de Truyes, Terre y Fruits ou Auchan à Esvres. Comme pour le scolaire, la qualité est le critère primordial dans le choix du fournisseur. Viennent ensuite, dans l'ordre des citations, **la fréquence des livraisons, la localisation du fournisseur, le prix et enfin le choix des produits**.

De plus, les personnes interrogées dans ces collectifs ont donné leur échelle du local. Celle-ci se situe entre l'intercommunal ou le 20 km et le départemental ou le 50 km. Tous les répondants ont des produits considérés locaux mais aucun n'a de lien direct avec des producteurs de la CCTVI, ils passent par des intermédiaires. Nous pouvons tout de même mentionner la MARPA du Verger d'Or à Truyes qui, grâce à la Charrette, est très proche des producteurs des environs, contrairement aux autres qui passent par les centrales d'achats ou les grossistes. Recherchant de la qualité, ils se tournent, en général, **beaucoup vers le local ou le français** sauf pour certains produits exotiques. Malheureusement, ils rencontrent des difficultés à chiffrer la part de local dans leurs menus mais avec les quelques indications que nous avons, nous estimons le **pourcentage de local à environ 40%**. Ils **respectent aussi les**

**saisonnalités** dans la mesure du possible afin de concocter une cuisine similaire à ce que les résidents se préparaient lorsqu'ils vivaient dans leur maison en utilisant au maximum des produits frais.

Ensuite, pour l'**agriculture biologique**, celle-ci est bien moins populaire au sein du médico-social que chez le scolaire. Nous estimons, à travers les réponses reçues, que le pourcentage de produits issus de cette agriculture est **inférieur à 5%**. Pourtant, le médico-social, qu'il soit public ou privé, est aussi soumis aux 20% de produits issus de l'agriculture biologique de la loi EGalim prévus pour 2022. Malheureusement, de nombreux établissements ont l'air d'ignorer cette obligation. Ceci pourrait être expliqué par le fonctionnement en régie qui les isole des informations nationales. La taille restreinte des structures peut aussi renforcer cette tendance. En revanche, par manque de temps, nous n'avons pas pu savoir si la part de bio est mieux respectée par ceux en lien avec un prestataire, comme c'est le cas pour le scolaire. C'est pourquoi l'estimation du pourcentage de bio n'est sûrement pas représentative du territoire. Ensuite, le bio n'est pas forcément quelque chose qui intéresse les directeurs du médico-social : les interrogés sont plus enclins à augmenter leur offre de local que celle de bio, qu'ils ne considèrent pas comme primordiale et qui ferait grandement gonfler les coûts d'achats. Le frein principal est donc le prix pour les produits bio. A cela, la logistique, à travers les **livraisons trop peu fréquentes ou le manque d'offres centralisées**, est un problème qui concerne tous les types de produits. Cette désinformation sur la loi EGalim est un problème majeur qu'il est important de résoudre car elle sera appliquée dans quelques mois, au 1<sup>er</sup> janvier 2022.

Enfin, comme pour le scolaire, la question de la gestion des déchets a été évoquée. La majorité des établissements étant de taille relativement réduite, les personnes à charge des repas connaissent leurs clients et **adaptent les quantités servies en fonction de chacun** afin de limiter au maximum la quantité de nourriture jetée. D'autres actions, comme proposer des plats restants du midi le soir, faire manger les employés, la possibilité de se resservir, changement de menus par rapport aux dates limites de conservation ou une cellule de refroidissement, sont autant d'économies de gaspillage alimentaire. A la fin, très peu de quantités d'aliments terminent à la poubelle. Mais cela n'empêche pas les structures d'avoir des moyens de recycler ces déchets. **Trois établissements déclarent avoir un compost tandis que seules les Maisonnées ont des poules et divers autres animaux.** Cependant, beaucoup de projets sont en cours dans ce domaine. Par exemple, deux résidences ont comme projet de racheter des poules ou des oies, tandis que la résidence de la Vasselière a déposé un dossier en lien avec l'ADEME et la DRAAF pour un projet d'évaluation des déchets via, par exemple, des pesées pendant une semaine et avec comme objectif d'avoir des solutions proposées par ces deux organismes pour réduire leur production.

Les établissements médico-sociaux fonctionnant principalement en régie, il serait possible pour la CCTVI de modifier leurs approvisionnements, à travers des discussions et des accords, afin de promouvoir encore plus les produits du territoire et aussi créer un nouvel acheteur pour le bio à condition que le prix et la logistique suivent. La **MARPA Le Bois des Plantes** située à Artannes-sur-Indre serait tout indiquée pour tester des nouvelles propositions car elle est un service direct de la CCTVI. Elle pourrait aussi jouer un rôle pour accompagner les structures dans le recyclage des déchets en aidant celles qui veulent installer un compost ou introduire de nouvelles poules via des équipements adaptés comme des poulaillers qui empêchent les nuisibles de s'y introduire.

#### 4. Restauration hors domicile

Tableau 9 : AFOM sur la restauration collective des établissements du médico-social

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principalement de la régie avec une cuisine autonome</li> <li>• Respect des saisonnalités</li> <li>• Beaucoup de produits locaux et de qualité</li> <li>• Peu de gaspillage car le chef adapte les quantités</li> <li>• Revalorisation des déchets assez développée (compost ou poules)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas de respect de la loi EGalim pour la part de bio</li> <li>• Mauvaise connaissance sur les lois en vigueur</li> </ul>
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Des liens déjà tissés avec le local</li> <li>• Budget des repas plus important permettant plus de qualité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problèmes de logistique à cause de leurs faibles volumes de livraison</li> <li>• Centrales d'achats très utilisées car pas de liens directs avec le local</li> </ul>

##### 4.1.7. La restauration du travail

Ensuite, nous nous sommes attelés à comprendre la restauration collective au sein des plus grandes entreprises du territoire. Pour commencer, nous avons seulement étudié les enseignes de plus de 200 salariés du territoire car elles sont les plus susceptibles d'avoir une restauration collective (cf. Tableau 10). Elles sont visibles dans le tableau ci-dessous sauf La Poste de Sorigny qui n'y figure pas car elle est du domaine public mais qui fut aussi sollicitée. Cependant, seulement 4 entités sont insuffisantes pour constituer un échantillon représentatif de la restauration du travail. C'est pourquoi nous avons décidé d'élargir notre étude aux infrastructures comportant une centaine de salariés. Seules l'ADMR Les Maisonnées et la maison de retraite La Vasselière ne sont pas prises en compte car elles ont déjà été étudiées lors de la partie sur le médico-social.

Tableau 10 : Les établissements de plus de 100 salariés (source : projet local de développement économique durable de la CCTVI, 2018)

Enseigne	Commune	Salariés	Activité
CEA	Monts	611	R&D sur les matériaux
AG2R LA MONDIALE	Esvres	545	Groupe de retraite et de prévoyance
PLATE FORME LOGISTIQUE LIDL	Sorigny	213	Plate forme logistique des LIDL
RECIPHARM	Monts	201	Spécialités pharmaceutiques à usage humain
TLD EUROPE	Sorigny	138	Etude et réalisation de matériel de manutention et de transport aéroportuaire
ATER	Sorigny	136	Enquête financière
ADMR LES MAISONNEES	Azay-le-Rideau	121	Hébergement social
MAISON DE RETRAITE LA VASSELLIERE	Monts	107	Accueil de personnes âgées

Malgré la volonté de broser un portrait encore plus large de ce domaine au sein de la CCTVI, nous avons décidé de nous arrêter à ces entreprises à cause de l'impossibilité d'accéder aux données confidentielles de ces entités privées. Il nous paraît ainsi peu enrichissant de

#### 4. Restauration hors domicile

continuer notre étude plus largement pour obtenir les mêmes résultats superficiels. La seule exception est l'entreprise **Kami située à Montbazon** où nous avons eu des informations à travers d'autres entretiens ce qui fait arriver à un total de **8 entreprises interrogées** (cf. Figure 54).

Restauration collective d'entreprise de la CCTVI au 08/07/2021

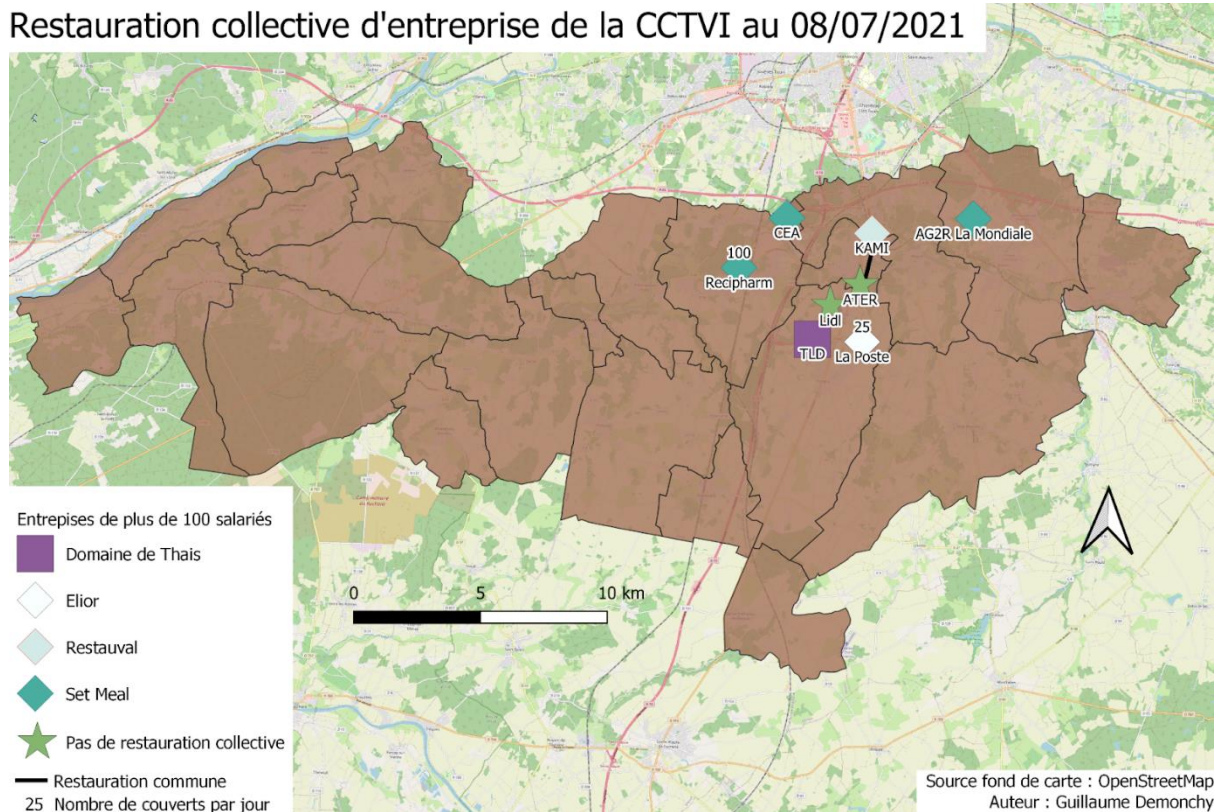


Figure 54 : Restauration collective d'entreprise de la CCTVI au 08/07/2021 ; réalisation G. Demonchy

Cependant, malgré cette difficulté, nous avons tout de même pu identifier certaines tendances qui se démarquent au sein de ce type de restauration collective. Par exemple, la restauration du travail fonctionne **exclusivement avec des prestataires privés**. Ces derniers envoient systématiquement une équipe afin de préparer les repas sur place dans une **cuisine autonome**. La seule exception est la société TLD qui a passé un accord avec la CCTVI pour sa restauration et est donc rattachée au restaurant le Domaine de Thais. Par ailleurs, les trois prestataires recensés lors de nos entretiens sont : **Set Meal, Elior et Restauval**. A noter que la majeure partie des salariés d'ATER travaillent chez eux ou ramènent leur repas donc elle n'a pas de restaurant d'entreprise. Cette situation se reproduit pour la plateforme logistique de Lidl.

**Certains critères de la loi EGalim ne s'appliquent pas** à la restauration du travail donc les prestataires n'ont pas d'obligation vis-à-vis du pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique ou ceux labellisés de qualité. Ceci est dommageable car ça n'encourage pas les prestataires et/ou les entreprises à améliorer l'alimentation proposée aux salariés. Ces deux types de produits font tout de même partie des menus lorsque la clientèle y est réceptive. C'est pourquoi le bio est plutôt proposé sur les entrées, les produits laitiers ou les fruits afin de laisser le choix à chacun de payer plus cher pour avoir ces denrées plutôt que de les

#### 4. Restauration hors domicile

proposer dans les plats principaux car cela augmenterait le prix pour tout le monde. **Les produits locaux et surtout le frais** sont aussi utilisés car le but premier de ce type de restauration est de proposer des plats complets et équilibrés. Chaque spécificité est précisée au sein des contrats passés avec les prestataires et qui sont uniques pour toutes les sociétés.

Dans la même idée, pas besoin de diététiciens en entreprise donc les chefs cuisiniers font directement leurs menus et passent leur commande.

Pour finir, nous pouvons citer le projet d'installation du grossiste TerreAzur du groupe Pomona qui est à l'heure actuelle situé sur le marché de gros de Tours mais qui s'installe sur la commune de Sorigny. Ce déménagement est espéré pour 2022 et il deviendrait un des plus gros embaucheurs du territoire en plus d'avoir une restauration collective importante. C'est pourquoi le directeur pense déjà établir des contacts avec le Domaine de Thais afin de sustenter ses employés.

Malgré les informations récoltées pour la restauration du travail, celle-ci manque encore de données au niveau de la CCTVI, notamment la quantité de couverts sur le territoire. Elle pourrait ainsi faire l'objet d'une seconde analyse plus approfondie à condition que les entreprises privées soient plus réceptives à la démarche du PAT.

Tableau 11 : AFOM de la restauration collective d'entreprise

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuisine autonome (repas préparés sur place)</li><li>• Utilisation de produits frais</li><li>• Liens avec le Domaine de Thais</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aucune cuisine en gestion directe</li></ul>
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"><li>• Volonté de certains salariés de manger des produits biologiques</li><li>• Installation du grossiste TerreAzur à Sorigny</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pas d'amélioration de l'alimentation à travers EGalim</li><li>• Manque de données sur la restauration d'entreprise</li><li>• Informations confidentielles</li></ul>

##### 4.1.8. La restauration collective à caractère captif

Ce type de restauration en lien avec les établissements pénitentiaires ou encore l'armée n'est pas présente sur notre territoire donc aucune analyse alimentaire n'est nécessaire sur notre territoire.



### 4.2. La restauration traditionnelle

**140 restaurants traditionnels** sont présents sur les 22 communes de la CCTVI (cf. Figure 55). Malgré la situation compliquée dans laquelle les restaurateurs se retrouvent depuis le début de la pandémie de Covid-19, ils espèrent retrouver rapidement de la clientèle grâce, notamment, au fort attrait touristique du territoire avec par exemple le château d’Azay-le-Rideau ou de Rigny-Ussé. C’est d’ailleurs à Azay-le-Rideau que se trouvent la majorité de nos restaurants interrogés. N’étant pas la priorité du stage et par manque de temps, nous n’avons pu discuter qu’avec seulement trois restaurateurs : l’Aigle d’Or et l’auberge Pom’Poire d’Azay-le-Rideau et Les Bons Enfants situé à Esvres. Cependant, ces trois exemples furent choisis car chacun représente une restauration différente : Les Bons Enfants est plutôt orienté vers le traditionnel ouvrier tandis que l’Aigle d’Or est plus haut de gamme et enfin, l’auberge Pom’Poire est dans le gastronomique. Ainsi, même si nous sommes très loin d’avoir des informations exhaustives et à grande échelle sur le fonctionnement de la restauration traditionnelle au sein de la CCTVI, nous pouvons essayer de dégager quelques petites tendances entre ces différents types de restauration.

Restauration traditionnelle sur la CCTVI au 10/07/2021

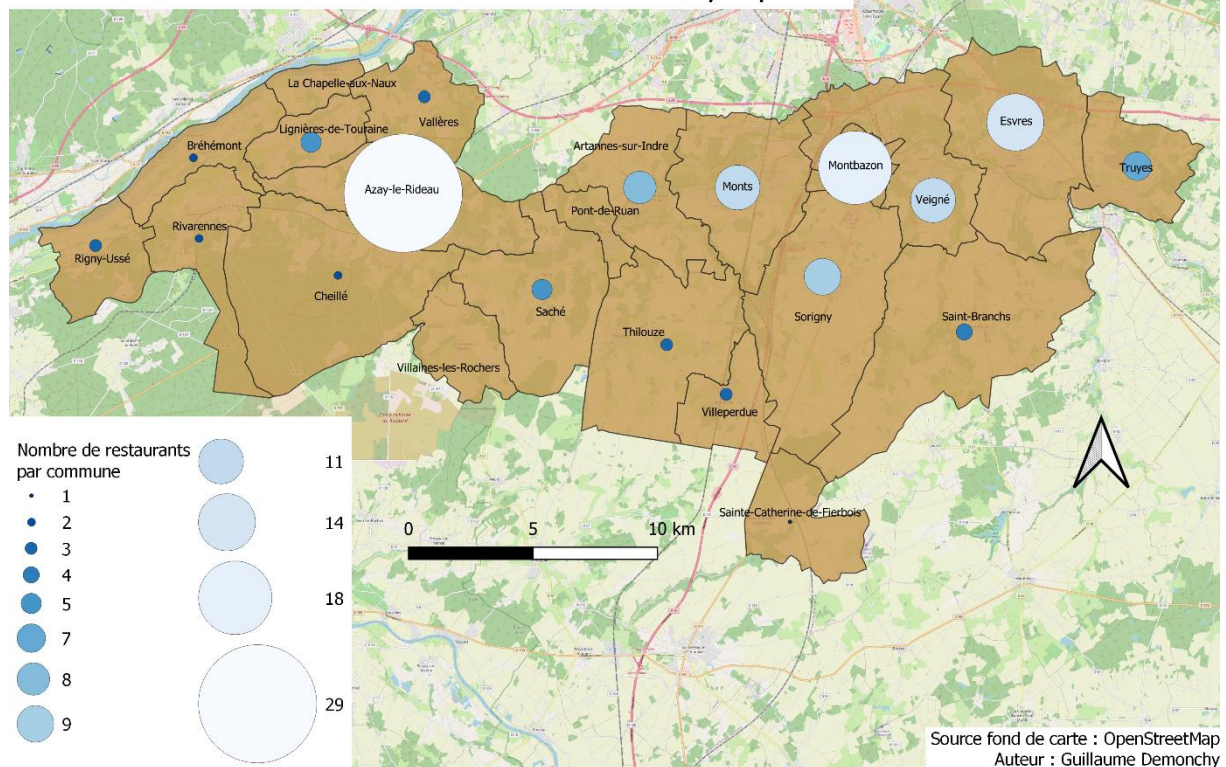


Figure 55 : Restauration traditionnelle sur la CCTVI au 10/07/2021 ; réalisation G. Demonchy

Tout d’abord, nous arrivons à une **moyenne de 58 couverts journaliers** pour ces trois restaurants. A noter, que le restaurant d’Esvres ne fonctionne que le midi, étant un bar le reste de la journée, ce qui peut biaiser les chiffres trouvés. Ensuite, nous avons remarqué que, plus le restaurant est considéré comme haut de gamme, et plus celui-ci est attentif à la provenance de ses produits. Ainsi, l’auberge Pom’Poire estime à plus de 80% son offre locale tandis que l’Aigle d’Or est à 30%. A noter que les liens directs avec les agriculteurs représentent une

#### 4. Restauration hors domicile

bonne partie de ce pourcentage de local, les restaurateurs n'hésitant pas à se déplacer eux-mêmes sur les exploitations afin de constater de la qualité des produits sur place. Cette analyse se retrouve aussi pour l'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique. En effet, nous passons de 0% à 15% à 60% selon le type de restaurant. Il en va de même pour l'inclusion d'offres pour les régimes particuliers tel que le végétarisme : les restaurants "haut de gamme" sont plus engagés dans cette démarche.

Ainsi, ces différents résultats montrent que le prix représente un facteur important dans le choix des produits en plus de la qualité de ces derniers. Le prix du bio ou de certains producteurs locaux deviennent alors des freins pour une partie des restaurateurs. Mais ce n'est pas le seul problème soulevé par les interrogés. Par exemple, le cuisinier des Bons Enfants manque de temps pour aller démarcher ou s'approvisionner en local car il doit en plus gérer ses autres activités liées au bar. C'est pourquoi il est plus facile pour lui de passer par des centrales d'achats pour professionnels tel que Promocash ou Métro. Le manque d'offre a aussi été évoqué par l'Aigle d'Or et la CCTVI pourrait avoir un rôle à jouer afin de développer l'agriculture et inciter les petits producteurs à produire plus par exemple car la demande augmente de partout : collectif, consommateurs, restaurants, commerces, etc. C'est aussi pourquoi ce restaurant travaille avec des grossistes comme Estivin par exemple. Enfin, tous les restaurants se rejoignent sur le fait de n'utiliser que des produits frais et quasiment exclusivement de saison et français.

Une forte volonté de proposer une meilleure qualité de produits à ses clients, et notamment aux touristes qui sont désireux de découvrir les produits du terroir, est donc présente chez tous les acteurs à condition que certains problèmes soient traités. Cette mentalité se retrouve aussi au niveau du gaspillage alimentaire. Rien n'est jeté et tout est réemployé à travers diverses solutions : gestion des stocks, animaux, consommation par les employés, adaptation des quantités pour éviter les restes, transformation en sauce ou encore compost. Cet objectif zéro gaspillage des restaurateurs s'explique aussi du fait que les restes constituent une perte d'argent pour eux et la revalorisation leur permet de nombreuses économies.

Tableau 12 : AFOM de la restauration traditionnelle

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"><li>Fort respect de la saisonnalité et des produits frais et français</li><li>Zéro gaspillage</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Trop peu de produits issus de l'agriculture biologique dans les restaurants plus abordables</li></ul>
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"><li>Crise de la Covid-19 qui a changé la vision de certains clients plus soucieux de leur alimentation</li><li>Volonté des chefs de proposer de meilleurs produits</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Demande grandissante alors que l'offre ne suit pas</li><li>Problèmes de logistique dûs à la petitesse de ces établissements : pas forcément les débouchés privilégiés par les producteurs</li></ul>



## 5. L'accessibilité alimentaire

### 5.1. Evolution des termes autour de la sécurité alimentaire

Les notions d'aide sociale et solidaire autour de l'alimentation ont évolué au cours du temps : il y a eu d'abord le concept de sécurité alimentaire, puis de précarité alimentaire soutenue par l'aide alimentaire, et enfin l'accessibilité alimentaire.

Ce n'est qu'après la seconde guerre mondiale que le concept de **sécurité alimentaire** a fait sa première apparition, dans la Déclaration des droits de l'homme et du citoyen de l'ONU, à travers différents droits fondamentaux dont un qui garantit "un niveau de vie suffisant pour assurer sa santé, son bien-être et ceux de sa famille, notamment pour l'alimentation" (Déclaration universelle des droits de l'homme et du citoyen, 1948). Le but était alors d'améliorer l'état nutritionnel, le niveau de vie, la productivité agricole et le sort des populations rurales après la guerre.

La définition de la sécurité alimentaire a connu plusieurs évolutions en ajoutant des notions plus précises pour les personnes concernées par l'insécurité alimentaire : notamment avec la problématique de l'accès à l'alimentation selon les pays dès 1983. A partir de 2001 une nouvelle problématique est ajoutée à la définition : celle de la dignité des personnes ayant besoin d'une aide alimentaire (Pouliot, 2008). L'insécurité alimentaire existe aussi bien en milieu urbain que rural, même si elle semble moins visible dans ce dernier milieu (*Banque Alimentaire de Touraine*, s. d.).

En 1987 la notion de **précarité** apparaît en France : « La précarité est l'absence d'une ou plusieurs des sécurités, notamment celle de l'emploi, permettant aux personnes et familles d'assumer leurs obligations professionnelles, familiales et sociales, et de jouir de leurs droits fondamentaux » (Wresinski, 1987). Au contraire de la définition de la sécurité alimentaire, cette définition de la précarité prend en compte le vécu des personnes, en plus de la dimension économique.

Il a fallu cependant attendre 2018 avec la loi EGalim pour que la définition de **précarité alimentaire** entre dans la loi française : "La lutte contre la précarité alimentaire vise à favoriser l'accès à une alimentation sûre, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale" (article L. 266-1 du code de l'action sociale et des familles). De plus, il est expliqué que "l'aide alimentaire a pour objet la fourniture de denrées alimentaires aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale, assortie de la proposition d'un accompagnement" (*Lutte contre la précarité alimentaire*, 2021).

## 5. L'accessibilité alimentaire

Il existe différentes solutions pour lutter contre la précarité alimentaire, dont une qui est **l'aide alimentaire**. Dans cette aide alimentaire nous trouvons la dimension d'accompagnement, en plus de la distribution d'aliments. Cela permet de créer un lien social dans le quotidien des personnes bénéficiant de l'aide alimentaire. Cette dimension de lien social est intervenue dans chacune de nos rencontres auprès des associations d'aide alimentaire sur le territoire de la CCTVI. Chacune des structures rencontrées a le même objectif d'apporter de l'aide et du soutien aux personnes qui en ont besoin. Que ce soit dans l'aide alimentaire, mais aussi lorsque les personnes présentent d'autres problèmes, les bénévoles et autres acteurs de l'aide alimentaire les orientent toujours vers les structures adéquates. S'il existe une différence entre les structures cela vient des moyens disponibles qui sont différents entre chaque structure. Par exemple, toutes les structures ne peuvent pas mettre en place d'atelier cuisine par manque de place et de lieux adaptés. S'ils en avaient les moyens, les ateliers et autres rencontres seraient mis en place. Enfin, à travers les échanges que nous avons pu avoir, nous n'avons pas ressenti de besoins supplémentaires de structures d'accompagnement dans l'aide alimentaire. L'accompagnement des structures existantes déjà sur le territoire et autour, en les aidant à mettre en place de nouveaux projets, serait un atout majeur dans la dimension de l'accessibilité alimentaire.

Il existe différents types d'aide alimentaire en France : des distributions de colis alimentaires, des épiceries sociales et solidaires, des repas dans une structure solidaire, des distributions dans la rue (exemple : maraude) ... Au sein de la CCTVI il est possible de trouver des colis alimentaires, des épiceries sociales et d'autres associations d'aide alimentaire.

### Aide Alimentaire

Accès à des denrées + proposition d'un accompagnement (pour trouver un emploi, pour retrouver un lien social etc...)

Ces différentes aides sont soutenues par des acteurs très divers : des associations, les CCAS (Centres Communaux et intercommunaux d'Action Sociale), les collectivités territoriales et l'Etat, ainsi que les personnes qui ont besoin d'une aide alimentaire (*Lutte contre la précarité alimentaire*, 2021).

Pour les personnes ayant besoin d'une aide alimentaire, il n'est pas toujours évident ni facile de se renseigner et de se diriger vers des structures adaptées par peur de stigmatisation. Le rôle de ces structures est alors de tout mettre en œuvre pour que les futures familles puissent accéder aux aides dont elles ont besoin dans les meilleures conditions.

## 5.2. L'aide alimentaire sur le territoire de la CCTVI

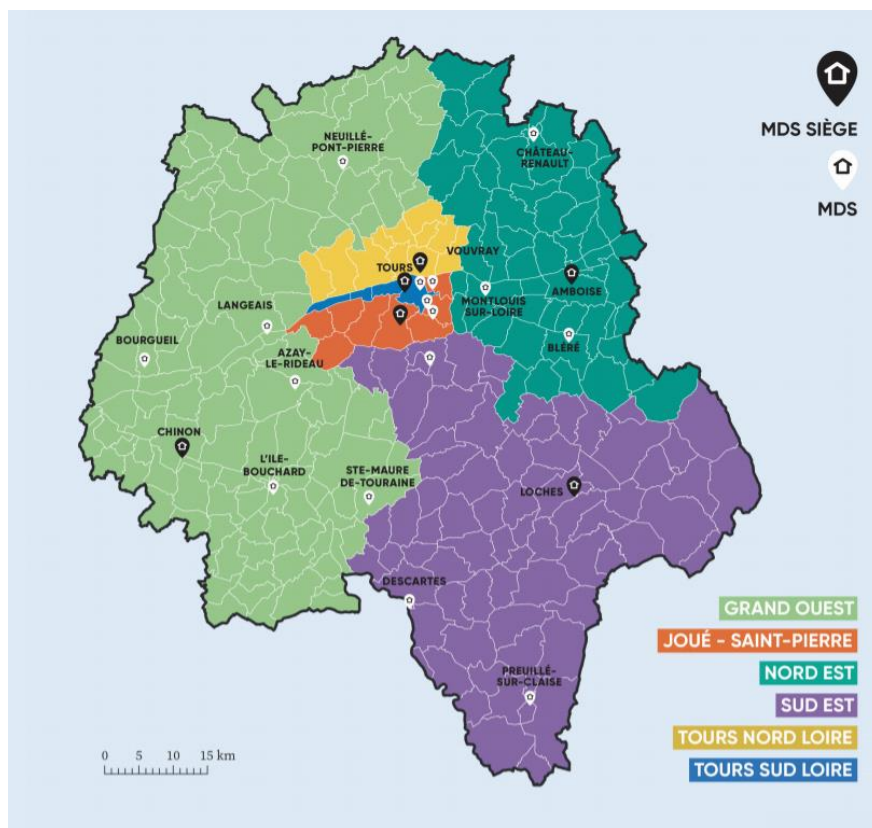


Figure 56 : Carte de la répartition des MDS dans le département d'Indre-et-Loire (source <https://www.touraine.fr/mes-services-au-quotidien/enfance-famille/les-maisons-departementales-de-la-solidarite.html>)

Le département est subdivisé en différents territoires d'intervention pour les **MDS** (Maisons des solidarités) (cf. Figure 56). Les MDS sont accessibles à toutes personnes souhaitant obtenir une aide dans différents domaines et sans condition de ressources : dans la vie quotidienne pour le logement, l'emploi, ou pour d'autres difficultés financières ou familiales. Ces structures permettent un accès au service de la solidarité au niveau départemental. Leur objectif est d'accompagner, de conseiller et d'orienter les personnes qui viennent pour des services et des aides adaptés à leurs besoins. La communauté de commune Touraine Vallée de l'Indre est scindée entre deux sièges de MDS, l'une à Chinon et l'une à Loches. Du côté de Chinon, les communes sont rattachées à la MDS d'Azay-le-Rideau ou de Sainte-Maure-de-Touraine. Du côté de Loches, les communes sont rattachées à la MDS de Montbazou. L'organisation des MDS est détaillée dans la carte ci-dessous (cf. Figure 57). En fonction des MDS et des communes, les personnes en situation de précarité seront redirigées par les assistantes sociales vers les structures d'aide alimentaire du territoire. Les redirections et fonctionnements de ces différentes structures seront expliqués ci-après.

Pour une partie de ces structures, il sera demandé au bénéficiaire un passeport des travailleurs sociaux attestant que celui-ci est bien éligible à l'aide que propose la structure. Les assistants sociaux envoient en amont aux associations concernées la liste des personnes qui sont redirigés vers eux et qui devraient se présenter le jour de la distribution. Le passeport a

## 5. L'accessibilité alimentaire

aussi un rôle de forfait qui permet de suivre le nombre de repas qu'a bénéficié la famille, et le nombre de repas qu'elle lui reste à valoir.

Au total sur le territoire, c'est 238 familles environ qui bénéficient d'une aide alimentaire sur la CCTVI.

### L'aide alimentaire sur le territoire de la CCTVI

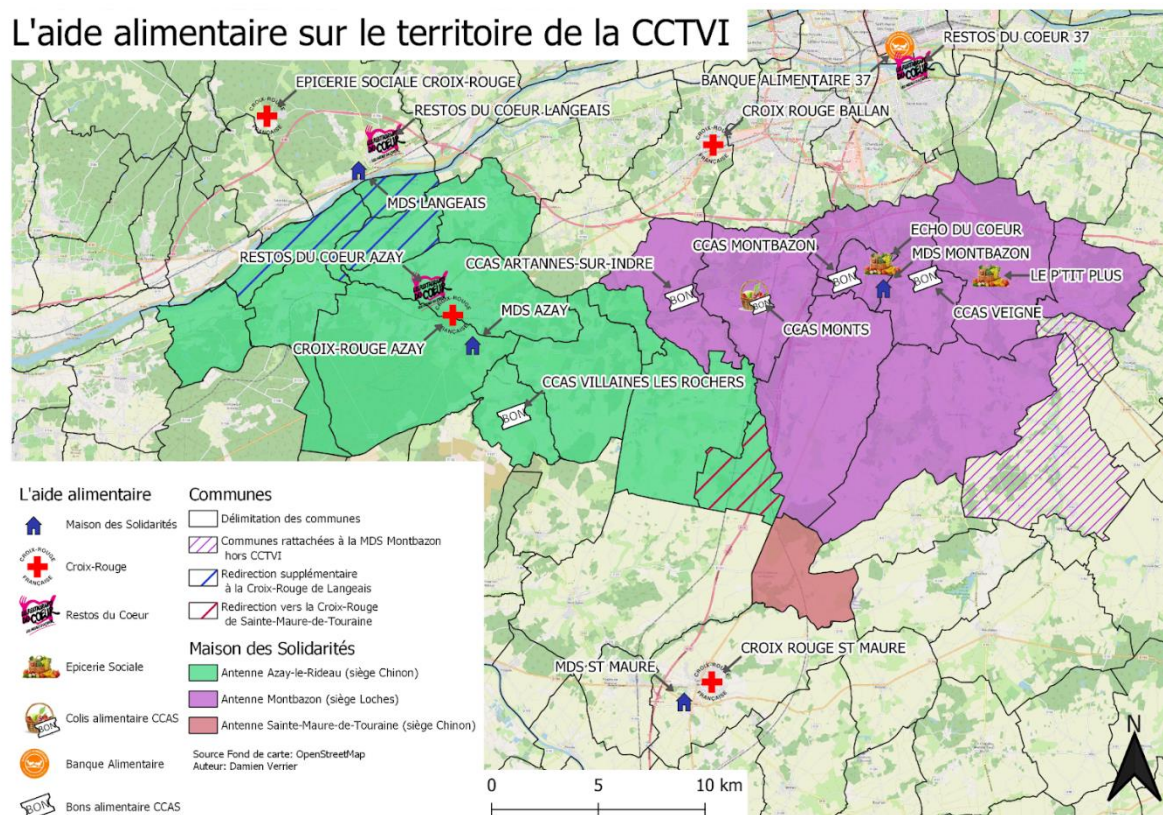


Figure 57 : L'aide alimentaire sur le territoire de la CCTVI au 11/07/21 ; réalisation D. Verrier

A l'échelle départementale, deux associations ont un rôle majeur pour l'ensemble du département, comprenant entre autres la CCTVI :

- La Banque Alimentaire 37, qui collecte des denrées sur le département puis les redistribue aux associations du territoire ;
- Les Restos du Cœur 37, qui ont un fonctionnement indépendant et qui font leur propre collecte pour les distribuer aux différentes antennes des Restos du Cœur sur le département.

### La Banque Alimentaire de Touraine

La Banque Alimentaire de Touraine, créée en 1984, lutte contre la précarité et le gaspillage alimentaire. Elle compte 4 salariés et une centaine de bénévoles. Son rayon d'action est départemental.

D'un côté, elle collecte des produits alimentaires. Elle reçoit des denrées alimentaires de l'Etat et de l'Union Européenne. Elle participe aux ramassages dans les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), mais aussi directement auprès des acteurs de l'industrie agro-alimentaire ou de producteurs qui ne peuvent pas vendre leurs marchandises pour différentes raisons. Deux grandes collectes nationales sont organisées tous les ans auprès du grand public dans les GMS. De l'autre côté, la Banque Alimentaire de Touraine redistribue toutes ces denrées à 56 associations à travers le département. Au niveau départemental, elle représente 1300 tonnes de denrées alimentaires redistribuées par an, dont 800 tonnes qui étaient destinées à être jetées. Cela correspond au niveau départemental à 2.7 millions de repas par an distribués.

Source : Entretien à la Banque Alimentaire 37, M. Cochard, président de la structure en Touraine.

### Les Restos du Cœur 37

Les Restos du Cœur sont un réseau indépendant des autres associations d'aide alimentaire. Elle effectue ses propres collectes, et les redistribue à ses différentes antennes du département. L'association compte près de 650 bénévoles pour environ 6000 bénéficiaires sur le département. Elle compte 22 centres de distribution sur le département. Les denrées alimentaires sont achetées au niveau national ou auprès des magasins. Les GMS donnent aussi leurs produits lorsque la DLC est proche. Certains producteurs du département peuvent aussi donner des légumes qu'ils ne peuvent ou n'arrivent pas à vendre. Au niveau départemental, l'association représente 2000 tonnes de denrées alimentaires redistribuées dans le département, soit environ 1.3 millions de repas.

Source : Entretien avec le président des Restaurants du Cœur 37, M. Berreau.

La CCTVI possède 5 grandes structures d'aide alimentaire sur le territoire : Les Restos du Cœur et la Croix-Rouge à l'Ouest, les deux épiceries sociales à l'Est ainsi que la distribution de colis alimentaires à Monts.

#### 5.2.1. Restos du Cœur

L'antenne des Restos du Cœur d'Azay-le-Rideau accueillent tous les lundis dès 14h des bénéficiaires venant de la zone d'influence de la MDS d'Azay-le-Rideau, excepté Villeperdue ainsi que Lignièrres-de-Touraine et La Chapelle-aux-Naux. Les habitants de ces deux dernières communes sont plutôt invités à se rendre à l'antenne de Langeais, plus proche. Il y a au total une quarantaine de bénéficiaires par semaine, répartis dans une vingtaine de familles.



Les futurs bénéficiaires peuvent y être redirigés par les travailleurs sociaux de la MDS, mais les Restos du Cœur ne les accepteront qu'avec leurs propres critères et constitueront eux-mêmes un dossier. Il est pris en compte les ressources et les charges du ménage du prétendant à une aide.

Les Restos du cœur font des distributions tous les 15 jours, le lundi après-midi. Ils accueillent une vingtaine de familles à chaque distribution, pour environ une quarantaine de bénéficiaires. Lors de la distribution de la semaine où ils ont été interrogés, c'est 23 familles qui étaient attendues à la distribution.

L'association est régulièrement fournie en fruits et légumes frais, en produits alimentaires et d'hygiène par la centrale des Restos du Cœur du département. Les produits viennent aussi de la collecte annuelle organisée par l'association au Carrefour d'Azay-le-Rideau et il y a une ramasse hebdomadaire des DLC courtes dans le même magasin. Il y a aussi un achat de produits frais supplémentaire dans le supermarché, afin de compléter les stocks.

### 5.2.2. Croix-Rouge

Il existe une seconde antenne d'aide alimentaire sur Azay-le-Rideau, la Croix-Rouge. Les habitants des communes rattachées à l'antenne d'Azay-le-Rideau y sont orientés, sauf pour les habitants de Villeperdue, qui sont redirigés vers la Croix-Rouge de Sainte-Maure-de-Touraine. Pour quelques communes à l'Ouest du territoire, il peut aussi leur être proposé l'épicerie sociale de la Croix-Rouge de Langeais, pour des questions de proximité géographique. La Croix-Rouge d'Azay-le-Rideau accueille entre 12 et 20 familles de bénéficiaires, tous les 15 jours. Ils sont tous dirigés par un travailleur social qui prévient la Croix-Rouge du nombre de familles et le nombre de personnes dans le ménage pour qu'elle puisse préparer les colis. Tous les bénéficiaires doivent donc avoir un passeport d'un travailleur social pour accéder à l'aide alimentaire de la Croix-Rouge.

La distribution a lieu le mercredi après-midi. Les colis sont préparés la veille par les bénévoles pour chaque bénéficiaire, et les produits frais perçus sont répartis entre les colis (cf. Figure 58). Au moment de la distribution les colis sont adaptés dans la



Figure 58 : Préparation des paniers par les bénévoles pour les familles à la Croix-Rouge d'Azay-le-Rideau ; photo N. Viovi

mesure du possible aux besoins des bénéficiaires.

La Croix-Rouge est fournie une fois par mois par la Banque Alimentaire en produits secs et frais. Il n'y a donc des produits frais qu'une seule fois par mois lors des distributions. Une boulangerie d'Azay-le-Rideau peut aussi fournir à l'association les pains invendus de la veille.

### 5.2.3. L'Echo du cœur

L'Echo du cœur, épicerie sociale associative et au centre de Montbazon, a été créée en 1999. Elle compte aujourd'hui une vingtaine de bénévoles et 150 familles soit environ 330 bénéficiaires. Les habitants des communes d'Artannes-sur-Indre, Montbazon, Monts, Pont-de-Ruan, Saint Branchs, Sorigny et Veigné peuvent avoir accès à l'épicerie sociale. L'épicerie est ouverte le vendredi de 10h à 12h et de 14h à 16h, toutes les semaines. Pour pouvoir bénéficier de l'épicerie, il faut être muni d'un passeport, délivré par les assistantes sociales du territoire principalement. Les communes peuvent aussi délivrer un passeport d'urgence avec un montant à dépenser à l'épicerie. Dans de très rares situations d'urgence, il peut également être fourni par l'ATS (service d'insertion) ou PISE (point info service emploi) sur Montbazon. En effet, contrairement aux deux structures précédentes, les bénéficiaires ne reçoivent pas des produits, mais les achètent à prix fortement réduits. Ils disposent d'un quota à utiliser pendant une période donnée, par exemple pour une personne seule, elle peut dépenser 15 euros à l'épicerie pour 5 passages sur 2 mois. Les produits coûtent 10% de leur prix initial, et 20% pour ceux achetés par l'association elle-même.

L'approvisionnement se fait de plusieurs manières différentes :

- Approvisionnement via la Banque Alimentaire une fois par mois. Des bénévoles vont chercher des denrées à l'entrepôt de la Banque Alimentaire, à Tours, qui fournit des produits secs et des fruits et légumes frais à l'épicerie ;
- Ramassage le vendredi matin à l'Intermarché de Montbazon des produits à DLC proche. Ces produits sont donnés gratuitement aux familles ;
- Pour compléter le stock de l'épicerie, les bénévoles achètent des denrées : produits frais ou produits d'hygiène ;
- Des légumes du potager de l'association en été.

En effet, l'association a aussi de nombreuses animations qui profitent aux bénéficiaires, dont un jardin, nommé "La Patate", géré depuis 2014 par les bénévoles qui est le théâtre d'activités de jardinage (cf. Figure 59). Un atelier cuisine est aussi organisé 5 fois par an ainsi que toutes sortes d'ateliers (bricolage, couture, ...). Malheureusement à cause de la crise sanitaire, ces activités n'ont pas pu être maintenues, mais les bénévoles, ainsi que les bénéficiaires espèrent pouvoir les reprendre rapidement. Ce sont effectivement des moments de partage important et de création de lien social qui ne sont pas à négliger.



## 5. L'accessibilité alimentaire



Figure 59 : Pancarte d'entrée au jardin de l'Echo du Coeur à Montbazon ; photo D. Verrier

### 5.2.4. Le P'tit Plus

Le P'tit Plus est une épicerie sociale à Esvres-sur-Indre et créée en 2009. Elle est rattachée au CCAS de la commune. Elle compte aujourd'hui plus d'une vingtaine de bénévoles et compte entre une vingtaine et une trentaine de familles de bénéficiaires. Les habitants des communes d'Esvres-sur-Indre, Truyes et Cormery, qui sont éligibles à une aide alimentaire, ont accès à l'épicerie (cf. Figure 60). Les ventes se font tous les mardis après-midi. Pour bénéficier des aides, il faut soit passer via une assistante sociale qui délivrera un passeport d'éligibilité, soit directement au P'tit Plus, où des bénévoles référents sociaux spécialement formés pourront monter un dossier pour chaque demandeur d'une aide alimentaire. Cette aide dure 3 mois, avec renouvellement possible mais avec 3 mois d'interruption, sauf urgences et exceptions. L'épicerie sociale accueille environ 25 familles chaque semaine.

Comme pour l'épicerie sociale de Montbazon, les bénéficiaires achètent leurs produits à 10% du prix réel de ceux-ci.

L'approvisionnement du P'tit plus se fait majoritairement via la Banque Alimentaire pour les produits secs, occasionnellement des fruits et légumes frais, s'il y a un surplus à la Banque Alimentaire. Les produits frais sont achetés dans le supermarché Auchan de la commune le lundi grâce au budget communal alloué à ces dépenses.

Le P'tit Plus propose aussi des activités aux bénéficiaires comme des ateliers de cuisine, qui ont lieu une fois par mois, sauf en juillet et en août : c'est un moment convivial, qui permet de créer du lien social entre les bénéficiaires et les bénévoles. Il n'a pas été facile de le mettre en place mais il a rencontré un franc succès.

## 5. L'accessibilité alimentaire



Figure 60 : Local du P'tit Plus où les familles viennent faire leurs courses ; photo D. Verrier

### 5.2.5. Les autres actions des CCAS des communes

Le CCAS de Monts propose une distribution de colis alimentaires deux fois par mois pour les ménages montois nécessitant une aide alimentaire. Ils fournissent en moyenne une vingtaine de familles, et se fournissent principalement grâce à la Banque Alimentaire de Touraine.

D'autres CCAS proposent des aides alimentaires sur le territoire, comme des bons alimentaires à faire valoir dans des commerces alimentaires. Ils redirigent aussi les potentiels bénéficiaires vers les structures précédemment citées, avec des bons alimentaires associés ou des passeports pour y avoir accès.

Depuis le début de l'année 2021, un **Centre Intercommunal d'Action Sociale (CIAS)** a été mis en place au sein de la CCTVI. Son objectif premier est de s'occuper de la gestion de la MARPA d'Artannes-sur-Indre. Ce CIAS s'inclut dans une complémentarité avec les CCAS des communes, afin de consolider les politiques d'action sociales sur le territoire.

### Récapitulatif du fonctionnement de l'accessibilité alimentaire sur la CCTVI :

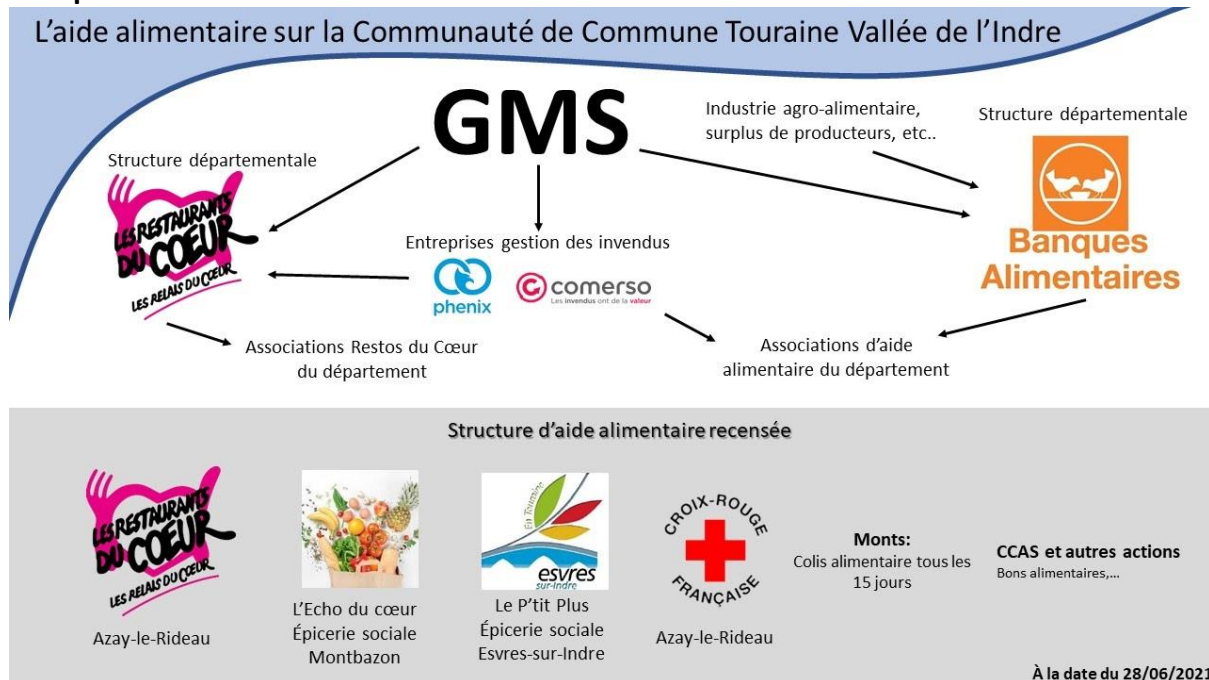


Figure 61 : Récapitulatif du fonctionnement de l'accessibilité alimentaire sur la CCTVI à la date du 11/07/2021 ; réalisation D. Verrier

Phenix et Comerso sont deux entreprises de gestion des invendus. Ils travaillent comme relais entre les GMS et les associations de l'aide alimentaire (cf. 3.1.2. Gestion des invendus).

### 5.3. AFOM

A travers nos rencontres, nous avons pu identifier certaines pistes d'action en lien avec l'aide alimentaire. Ces actions se situent plutôt à une échelle départementale mais sont au cœur de la CCTVI.

InPACT 37 souhaite développer sur le territoire des **paniers solidaires** en lien direct entre les producteurs locaux et les CCAS des communes.

En effet, dans les acteurs de l'aide alimentaire que nous avons rencontrés dans le cadre de notre étude, nous avons pu constater que les liens avec les producteurs locaux étaient rares. Comme nous l'avons vu, la Banque Alimentaire au niveau départemental récupère des produits déclassés chez certains producteurs, notamment en salades ou en pommes de terre. Mais ces liens avec les producteurs ne sont que très peu développés. InPACT 37 souhaite mettre en place certaines stratégies, dont une concernant des partenariats entre paysans et acteurs du social (les CCAS, les CIAS, ainsi que les différents acteurs de l'aide alimentaire).

La Banque Alimentaire de Touraine a un **projet d'atelier de transformation** des denrées qui ne pourraient plus être distribuées. Cet atelier permettrait à l'association de pouvoir récupérer de plus amples quantités de produits, même abîmés, qu'elle pourrait ensuite

## 5. L'accessibilité alimentaire

retransformer. Il y aurait de la transformation de fruits et légumes en purées, soupes, confitures, compotes, mais aussi de la viande et du poisson et la confection de plats préparés.

Tableau 13 : AFOM de l'accessibilité alimentaire

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"><li>• Offre diversifiée, maillage du territoire pertinent.</li><li>• Fruits &amp; légumes frais disponibles à la distribution.</li><li>• Permettre aux personnes qui en ont besoin d'accéder à d'autres aides en les orientant vers les services appropriés.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pas de structures dans chaque commune et contrainte de l'utilisation de la voiture pour certains.</li><li>• Peu ou pas de liens directs avec des producteurs locaux.</li><li>• Les locaux des associations et des épiceries sociales ne sont pas toujours adaptés à la transformation de produits frais.</li><li>• Locaux qui peuvent être parfois inadaptés et petits pour accueillir les bénéficiaires.</li><li>• Contraintes liées aux produits de la mer et la viande : si les produits reçus sont trop importants, il est difficilement possible de les séparer en plusieurs paquets à cause des contraintes sanitaires.</li></ul>
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"><li>• Territoire agricole : possible liens avec certains producteurs importants du territoire. InPACT 37 soutient notamment la création de ces liens.</li><li>• Réalisation d'animations comme des ateliers cuisine.</li><li>• Projet d'atelier de transformation par la Banque Alimentaire.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dépendance forte de la Banque Alimentaire.</li><li>• Crise sanitaire : empêche la mise en place d'animations comme les ateliers cuisine ou d'autres rencontres autour d'un café lors de la distribution.</li></ul>

## 6. Actions de sensibilisation et animations sur le territoire

Afin de réaliser cette partie du diagnostic, nous avons essentiellement contacté les membres du groupe de travail ainsi que d'autres élus de chaque commune. Nous avons ainsi pu recenser des actions autour de l'alimentation et du gaspillage alimentaire sur le territoire. Cependant, il est important de noter que notre état des lieux sur les actions de sensibilisation n'est pas exhaustif, il existe certainement d'autres actions auxquelles nous n'avons pas pu avoir connaissance.

De manière générale, sur l'ensemble des communes de la CCTVI, les initiatives et manifestations sur les thématiques de l'alimentation et du gaspillage sont peu nombreuses. Il existe quelques jardins partagés, ainsi que des jardins en cours de réflexion, et certains événements organisés plus à l'échelle de la communauté de communes. Certaines écoles, ALSH et associations d'aide alimentaire mettent en place des ateliers et animations autour de l'alimentation.

### 6.1. Les jardins partagés

Nous pouvons noter la présence de jardins partagés sur 3 communes : Saint-Branches, Villeperdue et Truyes. La commune de Monts possède un jardin partagé qui est en cours de restauration aujourd'hui. Certaines communes pensent également à aménager un jardin partagé mais ne sont qu'au stade d'idée, comme à Esvres, Lignières-de-Touraine, Pont-de-Ruan, Vallères ou encore Sorigny (cf. Figure 62).

Certains élus soulignent que si ce sont les communes qui sont à l'initiative de tel projet, il y a un risque que les habitants ne le soutiennent pas sur le long terme. Les projets comme les jardins partagés semblent tenir sous des initiatives de groupements de citoyens. Ce fut le cas à Saint-Branches où, avant de concrétiser leur projet de jardin partagé, la municipalité a recherché des partenaires<sup>29</sup>.

---

<sup>29</sup> Source : Entretien avec Mme André, adjointe à la mairie de Saint-Branches, en charge du projet de jardin partagé



## 6. Actions de sensibilisation et animations sur le territoire

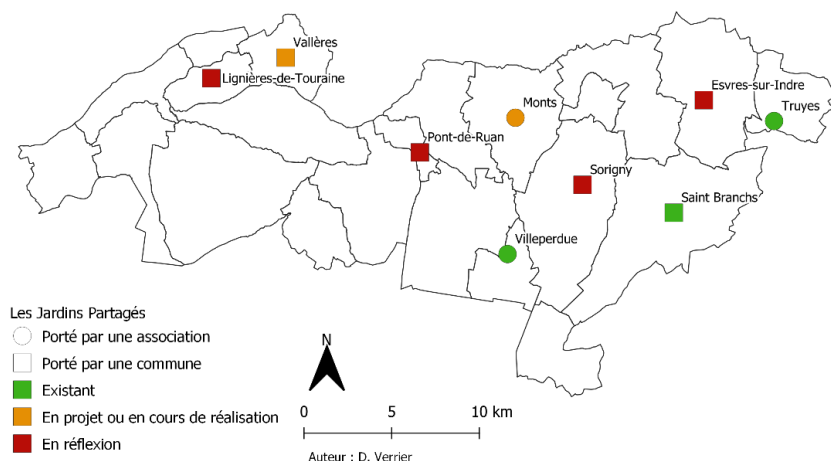


Figure 62 : Les jardins partagés et les projets en cours sur la CCTVI à la date du 24/06/2021 ; réalisation D. Verrier

L'objectif commun de ces jardins est d'avoir une fonction pédagogique, s'ils sont associés avec les écoles municipales, et sont ou seront un vecteur d'animations pour celles-ci. Cependant, il nécessite tout de même une implication des habitants ou des bénévoles afin de le faire vivre en dehors des sessions pédagogiques. Chacun des jardins partagés possède un fonctionnement différent.

### Le jardin de demain - Villeperdue<sup>30</sup>

Porté par une association de la commune, le Jardin de demain promeut la permaculture afin de préserver la biodiversité et créer des biotopes au sein du jardin (cf. Figure 63). Leur objectif est de créer un jardin pédagogique pour montrer qu'il est possible de travailler la terre autrement, en la respectant. Le jardin pourra accueillir des écoles et pourra être un lieu de passage pour des randonnées ou un lieu de repos. Le jardin fournit déjà le restaurant de la commune, "Le Tourne Bride", mais pourrait dans l'avenir, fournir la cantine de Villeperdue.



Figure 63 : Potager en permaculture dans le jardin partagé à Villeperdue ; photo D. Verrier

<sup>30</sup> Source : Entretien de M. d'Argent, porteur du projet du jardin de l'association « Le jardin de demain avec les arbres d'hier » de Villeperdue



### Graines d'Avenir - Truyes<sup>31</sup>

Ce jardin partagé est géré par une association de parents d'élèves depuis 2 ans, en agriculture biologique. Le jardin est ouvert à tous pour planter et récolter les produits. C'est avant tout un jardin pédagogique qui accueille régulièrement les enfants des écoles maternelles et primaires afin de les sensibiliser à l'environnement. Différents événements y sont organisés, parfois en partenariat avec l'association Famille Rurale 37, comme des clean walk ou encore des ateliers jardinage.

### Jardin partagé de Saint-Branchs

Le projet est né de la collaboration entre l'école et la mairie de Saint-Branchs fin 2019. Tout le projet a été construit avec les élèves de l'école : des plans à la construction du jardin, puis avec les différentes activités, comme le potager. Un prestataire a été choisi afin de construire le jardin puis pour proposer des activités aux enfants. C'est un jardin pour les enfants, mais qui reste ouvert à tous. C'est un espace de détente et un espace pédagogique avec 3 espaces différents : un carré potager, des plantes aromatiques et d'ornement, ainsi qu'un espace naturel pour observer les insectes et la biodiversité (cf. Figure 64 & Figure 65). A termes, le but serait de fournir la restauration scolaire en fruits et légumes du jardin.

L'école est également labellisée E3D : école en démarche de développement durable. Différents projets sont en cours de réflexion, avec notamment la création d'une mare.



Figure 64 : Jardin partagé avec école à Saint-Branchs ; photo N. Viovi



Figure 65 : Potager du jardin partagé de Saint-Branchs ; photo N. Viovi

### Jardin partagé de Monts

Le jardin partagé de Monts existait il y a quelques années et avait été créé par une association. En 2021, il reprend forme sur un autre terrain. Il sera

---

<sup>31</sup> Source : Entretien de Mme Coudreau, membre de l'association Graines d'avenir

bientôt possible d'y trouver un potager ainsi qu'un verger communal. L'objectif est la sensibilisation des habitants à l'écologie et à la construction d'un projet partagé. Le jardin pourrait également accueillir des écoles pour sensibiliser les enfants, et même des anciens pour favoriser les échanges intergénérationnels.

### 6.2. Des ateliers cuisine

Comme nous avons pu le constater dans la partie accessibilité alimentaire (5. L'accessibilité alimentaire), certaines associations et épiceries sociales mettent en place des ateliers cuisine pour les familles. L'objectif de ces ateliers est de permettre aux personnes de faire découvrir les produits auxquels elles ont accès dans les lieux de distribution. Ce sont également des moments d'échange importants, créant des liens sociaux entre les différents bénéficiaires et les bénévoles.

Certaines écoles et ALSH mettent aussi en place des ateliers cuisine pour les enfants. C'est le cas notamment à Villaines-les-Rochers où les enfants peuvent cultiver, cuisiner puis manger les légumes du potager de l'école. Ainsi, les légumes tels que les courgettes sont appréciés des enfants, qui ne gaspillent plus leur repas. C'est un long travail mais qui porte ses fruits pour lutter contre le gaspillage dans la restauration scolaire et pour sensibiliser les enfants aux différents goûts.

### 6.3. Actions à l'échelle de la communauté de communes

La CCTVI met également en place des animations autour des produits locaux ou de l'alimentation, comme les Défis Alimentation. Ce défi existe depuis 2017 en région Centre-Val de Loire. En 2018, la commune d'Azay-le-Rideau a rassemblé une équipe pour les différents défis. En 2020-2021, la CCTVI anime différents ateliers, en partenariat avec Famille Rurale, répartis sur 5 communes : Saint-Branches, Cheillé, Vallères, Thilouze et Truyes. Cependant, à cause des restrictions sanitaires, certains ateliers n'ont pas pu avoir lieu. Dans le futur, il s'agira de réaliser une communication plus importante dans toute la communauté de communes et auprès de chaque commune.

Ces animations sont entre autres organisées par Graine Centre-Val de Loire, un réseau d'éducateurs à l'environnement dans la région. Cette association met en place des animations pour l'éducation à l'environnement, autour de l'alimentation, l'énergie et la consommation. Ces animations sont majoritairement à destination des écoles, collèges et lycées. L'objectif est de sensibiliser et d'éduquer à l'environnement et au développement durable sur le territoire régional. Sur le territoire de la CCTVI, la moitié des communes ont accueilli une ou plusieurs interventions : jusqu'à 5% de leurs habitants ont été sensibilisés aux thématiques du développement durable (cf. Figure 66) (*Graine Centre-Val de Loire*, 2020).

## 6. Actions de sensibilisation et animations sur le territoire

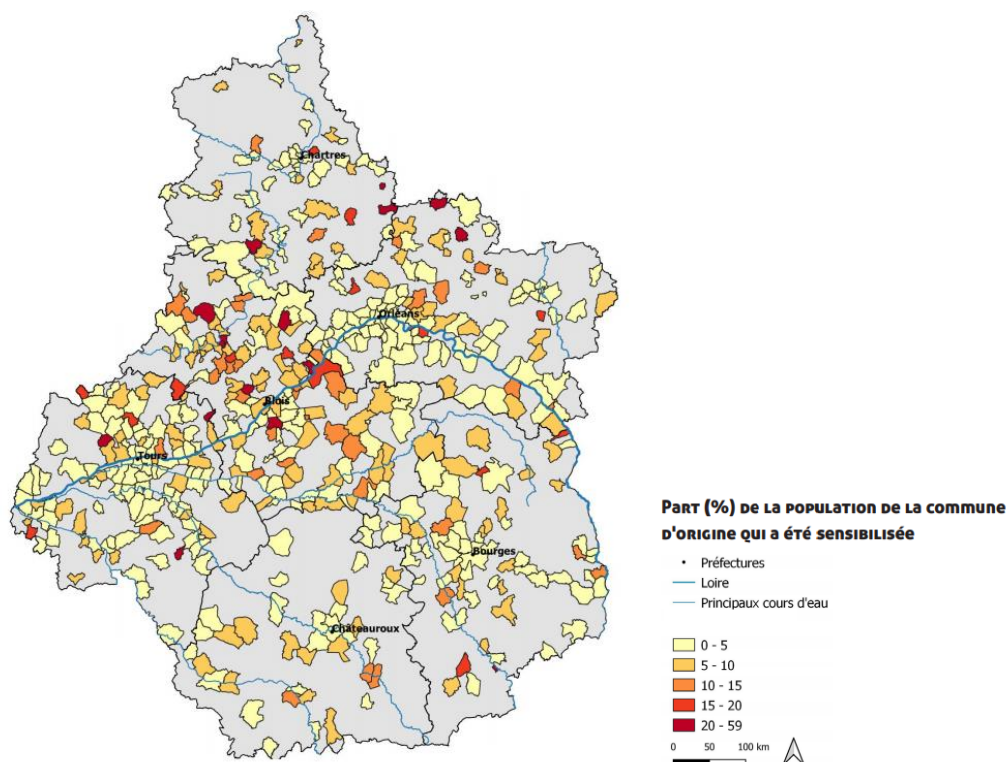


Figure 66 : Part (%) de la population de la commune d'origine qui a été sensibilisée (source : Graine Centre-Val de Loire, 2020)

Les communes de la CCTVI concernées sont : Artannes-sur-Indre, La Chapelle-aux-Naux, Montbazou, Monts, Pont-de-Ruan, Saint-Branches, Sorigny, Truys, Vallères, Veigné et Villaines-les-Rochers.

La communauté de communes Touraine Vallée de l'Indre, ainsi que ses communes, ont pour rôle de mettre en place et organiser des projets d'éducation autour de ces thématiques. De plus, elles doivent les lier avec les projets territoriaux de développement durable, comme le PCAET ou le PAT en cours d'élaboration (Graine Centre-Val de Loire, 2020).

Il existe d'autres événements organisés par la communauté de communes qui peuvent être l'occasion de valoriser les producteurs et artisans locaux, parfois autour de l'alimentation. C'est le cas du festival "O Val de l'Indre" et du festival "Sur les chemins des talents et savoir-faire". Ce dernier consiste en un circuit à travers toute la communauté de communes pour rencontrer des artisans et participer à des animations. L'objectif est de valoriser les spécificités et les savoir-faire des communes, que ce soit dans l'alimentation ou non. Il existe également le festival de musique « Terres du son » organisé à Monts chaque année. Il permet de promouvoir des artistes locaux, avec une buvette proposant des produits locaux, et une démarche éco-responsable sur tout le site.

Les événements existants déjà sur le territoire de la CCTVI doivent être maintenus et regrouper de plus en plus d'acteurs. De nouvelles animations pourraient voir le jour et être liées à celles existantes déjà afin d'assurer un minimum de succès.

De plus, la restauration de ces événements devrait provenir au maximum de producteurs et artisans locaux. Ainsi les communes pourraient être un premier exemple pour les habitants, et les encourager à faire de même.

### 6.4. AFOM

<b>Atouts</b>	<b>Faiblesses</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Un patrimoine autour de l'alimentation important permettant la mise en place d'animations intéressantes sur le territoire.</li><li>• Un développement important de jardins partagés à vocation de sensibilisation</li><li>• Certaines communes sont plus avancées sur ces actions : ce sont des exemples pour les autres communes du territoire.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Manque de cohésion entre les projets des communes et de la CCTVI.</li><li>• Jardins partagés plus à destination de sensibilisation que production</li></ul>
<b>Opportunités</b>	<b>Menaces</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Entraide entre les communes et la CCTVI.</li><li>• Associations à soutenir</li><li>• Public jeunesse très réceptif et vecteur important pour initier de tels projets</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Crise sanitaire de la Covid-19</li></ul>

## Conclusion

Grâce à l'analyse générale et pluridisciplinaire du fonctionnement de l'alimentation sur le territoire de la CCTVI, nous avons pu dresser un portrait large des diverses atouts, faiblesses, opportunités et menaces selon chaque thématique. Ces nombreuses informations nous ont permis de créer plusieurs propositions d'actions dans le but de permettre à l'ensemble de la population d'accéder à des produits locaux et de qualité. C'est pourquoi nous avons créé un total de 17 fiches actions réparties en 5 grands thèmes : agriculture ; commerces et circuits courts ; restauration collective ; accessibilité alimentaire et concertation locale :

### **Agriculture :**

- Agir sur le foncier agricole
- Développer les outils de transformation
- Produire une agriculture de qualité
- Protéger et respecter les sols

### **Commerces et circuits courts :**

- Instaurer des labels locaux
- Encourager les commerces de proximité
- Promouvoir les nouveaux circuits de distribution
- Développer les marchés de plein vent
- Mettre en valeur les producteurs du territoire
- Optimiser la logistique et l'approvisionnement

### **Restauration collective :**

- Encourager la restauration collective en régie
- Eduquer et sensibiliser

### **Accessibilité alimentaire :**

- Créer de nouveaux espaces accessibles aux citoyens
- Instaurer des outils de transformation contre le gaspillage
- Développer les aides alimentaires

### **Concertation locale :**

- Valoriser les produits locaux
- Impulser une gouvernance territoriale

## Bibliographie

AOP AOC définition AOP. (s. d.). Fromages AOP. Consulté 10 juillet 2021, à l'adresse <https://www.fromages-aop.com/qui-sommes-nous/quest-ce-quune-aop/>

*Appel à candidatures régional : Investissement dans le cadre des PAT.* (2021, février 12). DRAAF du Centre-Val de Loire. <https://draaf.centre-val-de-loire.agriculture.gouv.fr/Appel-a-candidatures-regional>

*Banque Alimentaire de Touraine.* (s. d.). Banques Alimentaires. Consulté 28 juin 2021, à l'adresse <https://ba37.banquealimentaire.org/>

*Bio Centre Loire Le magazine des acteurs de la filière biologique de la région Centre-Val de Loire—Les chiffres de la Bio en région Centre-Val de Loire.* (2014, décembre). 14, 32.

*Boutique Mangez Touraine.* (s. d.). Boutique Mangez Touraine. Consulté 11 juillet 2021, à l'adresse <https://boutique.mangeztouraine.fr>

CCI Touraine. (2019). *Diagnostic économique de l'appareil commercial de la CC Touraine Vallée de l'Indre.*

CCTVI. (2019). *Touraine Vallée de l'Indre—Rapport d'activité.*

Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire, G. C. (2019). *Etude du maillage agroalimentaire en Indre-et-Loire pour la valorisation des produits locaux.*

Communauté de communes Touraine Vallée de l'Indre. (2019). *Consommez localement ! 60 producteurs vous proposent de la vente directe à l'exploitation dans les 22 communes du Val de l'Indre.*

Démarches, M. (2020, décembre 2). *Programme national pour l'alimentation : Déposer une candidature à l'appel à projets 2020-2021.* Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. [https://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/association-ou-organisation-de/demander-une-aide-une-subsidation/article/programme-national-pour-l?id\\_rubrique=56&rubrique\\_all=1](https://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/association-ou-organisation-de/demander-une-aide-une-subsidation/article/programme-national-pour-l?id_rubrique=56&rubrique_all=1)

*Dossier complet – Intercommunalité-Métropole de CC Touraine Vallée de l'Indre (200072650) / Insee.* (2021, juin 30). Insee. <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=EPCI-200072650>

*#EGalim : Depuis le 1er novembre, un menu végétarien par semaine dans toutes les cantines scolaires.* (2019, novembre 4). Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. <https://agriculture.gouv.fr/egalim-depuis-le-1er-novembre-un-menu-vegetarien-par-semaine-dans-toutes-les-cantines-scolaires>

*Graine Centre-Val de Loire.* (2020). Graine Centre-Val de Loire. <http://www.grainecentre.org/edition-2020-2021>

*Guide des circuits courts en région Centre.* (s. d.). calameo.com. Consulté 30 juin 2021, à l'adresse <https://www.calameo.com/read/003642402b8c7e24b45f6>



*InPACT 37*. (s. d.). InPACT 37, Initiatives pour une Agriculture Citoyenne et Territoriale. Consulté 12 juillet 2021, à l'adresse <http://inpact37.org/inpact37.php?idcontenu=13>

*La banque des PAT*. (2021). Rn PAT. <https://rnpat.fr/projets-alimentaires-territoriaux-pat/presentation-banque-pat/carte-interactive/>

*La CIAP CVL lance un appel à souscription !* (2021, avril 19). Centre de ressources sur les Projets Alimentaires Territoriaux en région Centre Val de Loire. <https://www.pat-cvl.fr/actualites/la-ciap-cvl-lance-un-appel-a-souscription/>

*La marque / C du Centre*. (s. d.). © du Centre. Consulté 10 juillet 2021, à l'adresse <http://www.cducentre.com/marque/>

*La préfète à l'écoute de la filière élevage du département*. (2021, avril 29). Terre de touraine. <https://www.terredetouraine.fr/index.php/la-prefete-lecoute-de-la-filiere-elevage-du-departement>

*Label*. (s. d.). Territoire Bio Engagé. Consulté 10 juillet 2021, à l'adresse <https://territoirebioengage.fr/label>

*Lancement de la démarche label Grand Boeuf en Indre-et-Loire*. (2020, décembre 17). Terre de touraine. <https://www.terredetouraine.fr/lancement-de-la-demarche-label-grand-boeuf-en-indre-et-loire>

*Les Jardins de Contrat—Accompagnement social & professionnel*. (s. d.). Les jardins de Contrat. Consulté 30 juin 2021, à l'adresse [https://www.lesjardinsdecontrat.fr/accompagnement\\_social\\_et\\_professionnel.html](https://www.lesjardinsdecontrat.fr/accompagnement_social_et_professionnel.html)

Lidl, un distributeur qui leur veut du bien. (2021, avril 16). *L'Action Agricole de Touraine*, 3859.

*Lutte contre la précarité alimentaire*. (2021, juin 28). Ministère des Solidarités et de la Santé. <https://solidarites-sante.gouv.fr/affaires-sociales/lutte-contre-l-exclusion/lutte-contre-la-precarite-alimentaire/>

*Magasins de producteurs—PAT CVL - Inpact Centre*. (2020, novembre). <https://www.pat-cvl.fr/carte-categorie/magasins-de-producteurs/>

Manteau, J. (2018). *Rapport de stage*.

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. (2019). *#EGalim : Ce que contient la loi Agriculture et Alimentation*. <https://agriculture.gouv.fr/egalim-ce-que-contient-la-loi-agriculture-et-alimentation>

*PAT CVL - Inpact Centre*. (2020). Centre de ressources sur les Projets Alimentaires Territoriaux en Région Centre Val-de-Loire. <https://www.pat-cvl.fr/>

Patier, C., Perret, A., Richard, M.-A., & Lessirard, J. (2017). *Sociétés de restauration collective en gestion concédée, en restauration commerciale et approvisionnements de proximité* (N° 16060; p. 62). Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

Pouliot, N. (2008). *Étude exploratoire de l'accessibilité physique aux aliments dans la région de la Capitale-Nationale*. <https://corpus.ulaval.ca/jspui/handle/20.500.11794/20099>

*Programme national pour l'alimentation 2019-2023 : Territoires en action*. (2020, mars 4). Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. <https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-l'alimentation-2019-2023-territoires-en-action>

*Qu'est ce qu'un projet alimentaire territorial ? Définition nationale*. (2018, novembre 14). Centre de ressources sur les Projets Alimentaires Territoriaux en région Centre Val de Loire. <https://www.pat-cvl.fr/collectivite/projet-alimentaire-territorial-pat/quest-ce-quun-pat/quest-ce-quun-projet-alimentaire-territorial/>

*Qu'est-ce qu'un projet alimentaire territorial ?* (2018). Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. <https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-quun-projet-alimentaire-territorial>

*Restauration collective*. (s. d.). biocoop. Consulté 10 juillet 2021, à l'adresse <https://www.biocoop.fr/Biocoop/Activites/Restauration-collective>

*Restauration collective : Accompagnement pour la mise en œuvre des mesures EGAlim*. (2021, avril 28). Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. <https://agriculture.gouv.fr/restauration-collective-accompagnement-pour-la-mise-en-oeuvre-des-mesures-egalim>

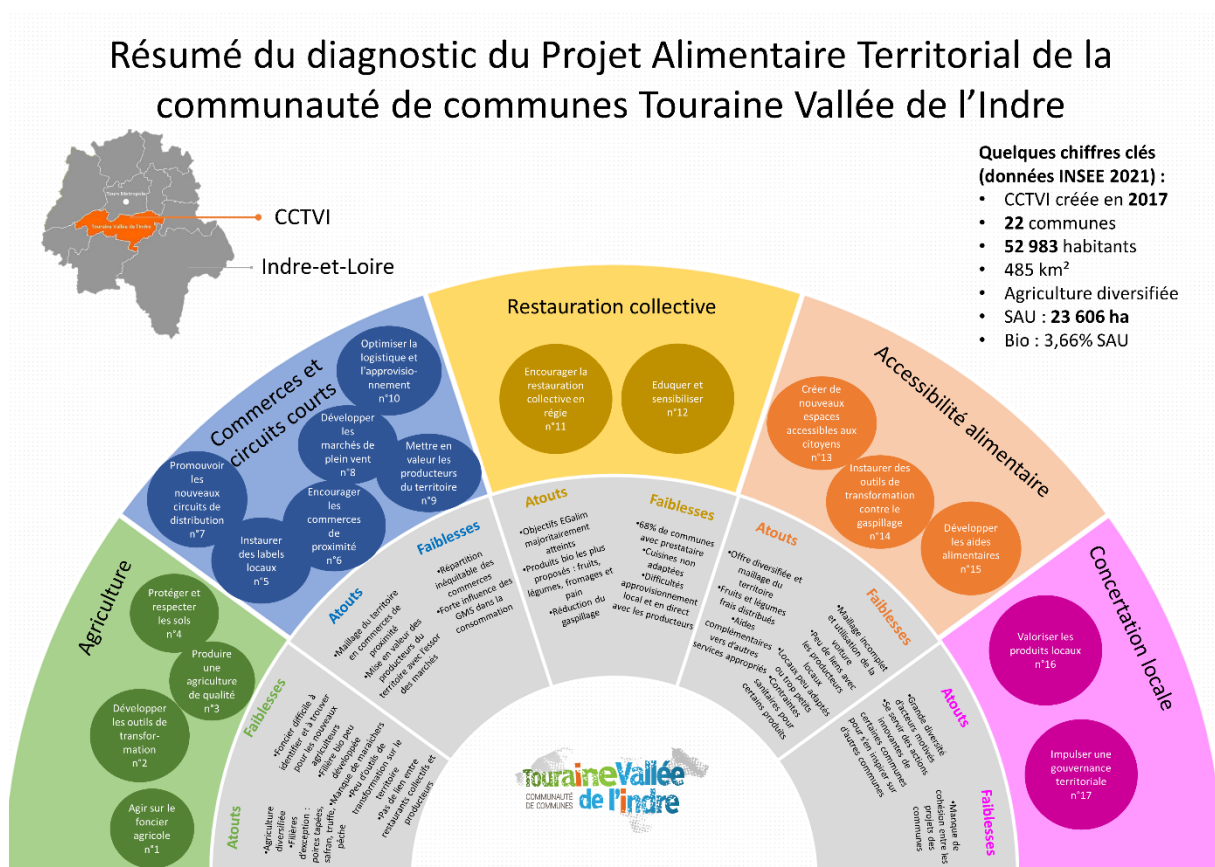
*Restauration collective—Définition, fonctionnement et réglementation*. (s. d.). Portail régional de la restauration collective bio, locale & de qualité en Nouvelle Aquitaine. Consulté 10 juillet 2021, à l'adresse <https://www.restaurationcollectivena.fr/restauration-collective/>

Tours Métropole Val de Loire. (2021). *Projet Alimentaire Territorial de Tours Métropole Val de Loire*.

## Annexes :

<b>Annexe 1</b> : Résumé du diagnostic du Projet Alimentaire Territorial de la Communauté de Communes Touraine Vallée de l'Indre .....	115
<b>Annexe 2</b> : Listes des acteurs qu'on a interrogés.....	116
<b>Annexe 3</b> : Questionnaires types .....	122
<b>Annexe 4</b> : Tableau de l'état des lieux des actions autour de l'alimentation et de l'agriculture sur l'ensemble des communes de la CCTVI.....	132

### Annexe 1 : Résumé du diagnostic du Projet Alimentaire Territorial de la Communauté de Communes Touraine Vallée de l'Indre



**Annexe 2 : Listes des acteurs qu'on a interrogés**

Producteurs :

Nom	Commune	Personne interrogée
Les Jardins du Chêne Percé	Villaines-les-Rochers	Nicolas Anger
Ecolieu La Cabane	La-Chapelle-aux-Naux	Marie-Bernadette Holst
GAEC Buron	Vallères	M. Buron
La Branche à fruits	Saint-Branchs	Guillaume Brisard
L'arbre à Pommes	Pont-de-Ruan	Madame Lebrun
La Fruitière Tourangelle	Esvres	Romuald Grolleau
GAEC Gallais	Saint Branchs	Fabienne Bonin Gallais
Le jardin d'édaphon	La Chapelle-aux-Naux	Julien Piron
L'herbe tendre	Truyes	Anthony Beunet
Christian Blanchard	Artannes-sur-Indre	Christian Blanchard

Transformateurs :

Nom	Commune	Personne interrogée
Abattoir de Bourgueil	Bourgueil	Anthony Beaujeon
Abattoir de Volaille	Saint-Flovier	Anthony Beunet
TJP Touraine Jus de Pomme	Azay-le-Rideau	
Reines de Touraine	Rivarennnes	Philippe Blot
La Cloche d'or laiterie	Pont-de-Ruan	Cédric Carcaillon

Commerces :

Nom	Fonction	Commune	Personne interrogée
Carrefour Market	GMS	Azay-le-Rideau	Monsieur et Madame Genneau
O Comptoir des Gourmets	Epicerie	Cheillé	Sylvie Weiss
La Maison Catalane	Epicerie	Cheillé	Marché de Villaines-les-Rochers
Aux Villais Joie	Supérette	Villaines-les-Rochers	Questionnaire épicerie ; Bruno Rambault
Super U	GMS/supermarché/drive	Monts	Madame Bouant
Panier Garni	Supérette/supermarché	Thilouze	Questionnaire épicerie ; Éric Mallet
Auchan Supermarché	GMS	Esvres	Bruno Antunes
La Charrette	Magasin de producteurs	Truyes	Jérôme Voisin
Le Biocal	Magasin bio de producteurs	La-Chapelle-aux-Naux	Julien Piron

Annexes :

AMAP et paniers de légumes :

Nom	Commune	Personne interrogée
AMAP Monts panier	Monts	Hélène Galia
La Ruche qui dit Oui	Saint Branchs	Monica Kaeuffer

Grossistes :

Nom	Commune	Personne interrogée
Marché de Gros	Tours	Valérie Fouillet
Terre Azur Pomona	Saint-Pierre-des-Corps	Vincent Lacassagne
Direct Production	Veigné	M.Botrel

Prestataires :

Nom	Commune	Personne interrogée
Restauval	Rochechouart	Karl Monnereau
JMG - Je mange gastronomique	La Membrolle-sur-Choisille	
7000 Set meal	Saint-Avertin	Mme Cartier
Restoria	St-Barthelemy-d'Anjou	Laetitia Desvignes et Isabelle Douzouer
Convivio	Montlouis-sur-Loire	Mathilde Cantreau

Restauration scolaire communale :

Nom	Personne interrogée
Ecole primaire Bréhémont	Angélique Ploquin-Thibault
Scolaire RPI Lignières-de-Touraine + La-Chapelle-aux-Naux	Hélène Martini
Scolaire Montbazou	Mme Pennetier
Scolaire Monts	Dominique Crochet
Scolaire Pont-de-Ruan	Florence Hébert
Scolaire Vallères	Christel Duclos
Scolaire Villaines-les-Rochers	Isabelle Derouet
Scolaire Villeperdue	
Scolaire Truys	Frédéric Ondet
Scolaire Saint-Branchs	Anthony Bonnet
Scolaire Cheillé	Anais Sziman
Scolaire Veigné	Mr Bruneau
Scolaire Azay-le-Rideau	Emilie Renaud
Scolaire Esvres	Karine Anis
MFR Azay-le-Rideau : centre de formation d'apprentis	Monsieur Royer
Cantine scolaire Artannes-sur-Indre	Alan Burguy

Annexes :

Scolaire RPI (mairie de Rigny Ussé)	Patricia Basile
Cantine scolaire Thilouze	Claire Piton
Cantine scolaire Sorigny	Stéphanie Lefief

ALSH :

Nom	Gestionnaire	Personne interrogée
ALSH Artannes-sur-Indre	CCTVI	Aurélie Burlo
ALSH Azay-le-Rideau	Association Familles Rurales du Ridellois	
ALSH Cheillé	CCTVI	
ALSH Montbazou	CCTVI	
ALSH Monts - Daumain	CCTVI	
ALSH Monts - Beaumer	CCTVI	
ALSH Rivarennes	CCTVI	
ALSH Saché	CCTVI	
ALSH Sorigny	CCTVI	
ALSH Sainte-Catherine-de-Fierbois	CCTVI	Julien Brilon
ALSH Thilouze	CCTVI	Lebrere-Caillaud Sarah
ALSH Truyes	CCTVI	
ALSH Vallères	Association Familles Rurales du Ridellois	Mme Semmégon
ALSH Veigné - Bourg	CCTVI	
ALSH Veigné - Gués	CCTVI	
ALSH Villaines-les-Rochers	Association 1001 pattes de Villaines-les-Rochers	
ALSH Villeperdue	CCTVI	

Médico-social :

Nom	Description	Commune	Personne interrogée
MARPA Le Bois des Plantes	Gestion par la CCTVI	Artannes-sur-Indre	Fabienne Girault
MARPA Verger d'Or	Résidence pour personnes âgées	Truyes	Lucie Pommereau
Résidence la Vasselière	EHPAD	Monts	Marie-Carmen Duchosoy



Annexes :

Résidence des Coutures	Maison de retraite	Saché	Mme Page
ADMR Les Maisonnées	Accueil autistes	Azay-le-rideau	Mr Fauchoux et Mr François
La Croix Saint-Paul	Maison de retraite	Veigné	Mr Clouet Benjamin
ADMR du Ridellois	Aide à domicile	Azay-le-rideau	
ESAT Les Tissandiers	Cuisine centrale avec des personnes handicapées	Loches	Sébastien Tesniere
Clinique de Vontes		Esvres-sur-Indre	
FAM le Hameau de l'Arc-en-Ciel	Accueil personnes handicapées	Truyes	

Entreprises :

Nom	Commune	Personne interrogée
AG2R la mondiale	Esvres	
La Poste	Sorigny	Mme Fretard
Recipharm	Monts	Caroline Ducept
SNC LIDL	Sorigny	
ATER	Montbazou	

Restaurants :

Nom	Commune	Personne interrogée
Auberge PomPoire	Azay-le-Rideau	Mme Gillet
Aigle d'Or	Azay-le-Rideau	Eleanor Thomas
Les Bons Enfants	Esvres-sur-Indre	Didier Brancon

Aide alimentaire :

Nom	Statut	Commune	Personne interrogée
Banque alimentaire 37	Touraine	St-Pierre-des-Corps	Dominique Cochard
Croix-Rouge	Distribution alimentaire	Azay-le-Rideau	Madame Pecquenard
Restos du Cœur "AD37"	Aide alimentaire	Azay-le-Rideau	
Resto du Cœur 37		Tours	Jean-Pierre Berreau

## Annexes :

L'Écho du Cœur (association)	Epicerie sociale	Montbazon	Isabelle Labarre
Epicerie sociale "le P'tit plus"	Aide alimentaire	Esvres	Jean-Pierre Paul

## Jardins partagés :

Nom	Gestion	Commune	Personne interrogée
Projet de jardin partagé	Association Monts Trux en Plumes	Monts	Jean-Baptiste Rigot
Permaculture Jardin d'Avenir / Les Jardins de Demain	Association jardin partagé	Villeperdue	Clément D'Argent
Graines d'avenir	Associatif	Truyes	Célia Coudreau
Jardin Partagé	Communal	Saint-Branchs	Valérie André

## Animations :

Commune	Personne interrogée
Artannes-sur-Indre	Mme Archambault
Bréhémont	M. Bellier-Pottier
Cheillé	Badillet Marc
Esvres	M. Garnier
Lignières-de-Touraine	Mme Boiziau
Monts	M. Fontenille
Pont-de-Ruan	Mme Duvault
Rivarennnes	M. Allard
Sainte-Catherine-de-Fierbois	M. Pagé
Sorigny	Mme Marques
Vallères	Mme Tessier
Villaines-les-Rochers	Marie-Annette Bergeot
Villeperdue	Mr Rondineau
Saint-Branchs	Valérie André
Truyes	Delphine Desme
Montbazon	Béatrice Tillier
Rigny-Ussé	Jérôme Cotret
Azay-le-Rideau	Sylvie Plaut
Saché	Hefti-Boyer Séverine

## Annexes :

### Autres acteurs :

Nom	Commune	Personne interrogée
GABBTO (association)	Chambray-lès-Tours	Romain Fredon
Chambre de l'Agriculture	Chambray-lès-Tours	Emmanuelle Renaud et Lucie Champion
PNR Loire-Anjou-Touraine		Wildfrid Combadière
InPACT 37	Chambray-lès-Tours	Natacha Mosnier, Virginie Rolland (GABBTO)
Tours Métropole	Tours	Sylvère Guérin
MarketPlace	CCTVI	Cécilia Bastin
Bio Centre Loire		M. Béliard
Département Indre et Loire (Collèges)		Patricia Garot
Président de la CCTVI		Eric Loizon
Halles de Sorigny	Soigny	Alain Esnault
Représentant comcom de la FNSEA (secrétaire général)		Christian Blanchard
Plateforme logistique Lidl	Sorigny	Emeline Paris

### Annexe 3 : Questionnaires types



#### Enquête alimentation sur le territoire de la CCTVI

Cette enquête, à l'initiative de la communauté de communes Touraine Vallée de l'Indre (CCTVI), est réalisée par quatre étudiants de Polytech Tours, en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement. Grâce à cette enquête, une analyse de la place des produits locaux et bio pourra être effectuée. Les données récoltées resteront strictement confidentielles et seront analysées à titre anonyme. Nous vous invitons donc à répondre aux questions suivantes avec sincérité. Merci d'avance pour votre participation !

##### Information générales

1. Nom et fonction du répondant :
2. Nom de l'établissement :

##### Les fournisseurs

3. Par quels biais trouvez-vous vos fournisseurs ?
4. Quels sont vos critères dans le choix des fournisseurs ?

##### Le rapport à l'offre locale et bio

5. Quelle échelle vous semble la plus adaptée pour définir un produit local ? : Communale  
- Intercommunale - Départementale - Régionale - Nationale - Autre :
6. Etes-vous en lien avec des producteurs locaux ? Oui/Non
7. Quelle est la part des produits locaux dans votre établissement ?
8. Quels types de produits locaux plus spécifiquement ?
9. Etes-vous satisfaits de l'offre locale en produit alimentaire ou identifiez-vous des manques ?
10. Quelle est la place de la bio dans votre établissement ?
11. Souhaitez-vous inclure plus de produits locaux/bio dans votre établissement ?
12. Quels sont les freins que vous auriez pu identifier pour s'approvisionner en produits locaux/bio ?

##### Gestion des invendus

13. Avez-vous des invendus ? Oui/Non
14. Si oui, comment sont-ils gérés ?

##### Commentaires supplémentaires sur votre activité :

Merci pour votre participation ! Si vous souhaitez nous parler davantage de votre commerce, vous pouvez nous contacter :

### Questionnaire restauration collective – enquête qualitative

#### Informations générales

1. Nom :
2. Votre rôle au sein de la structure ?
3. Combien de restaurants gérez-vous ?
4. Quels secteurs approvisionnez-vous ? (école, travail, santé, social, autre)

#### Fonctionnement du service de restauration

5. Quel est le mode de gestion de votre cantine ? (régie ou prestataire)

6. Comment est organisée la fabrication des repas ? (cuisine centrale, cuisine autonome ou cuisine satellite)
7. Comment sont élaborés les menus ? (diététicienne, responsable du restaurant, société prestataire, commune...)
8. Combien de repas sont servis/livrés par jour ?
9. Avez-vous une légumerie ?
10. Combien de personnes travaillent en cuisine ? leur rôle ?
11. Quel est le coût d'un repas au prix facturé ? le coût des matières ?
12. Quel est le budget des achats alimentaires, pour chaque catégorie ? fruits, légumes, viandes, poissons, produits laitiers, produits céréaliers, vins, autres, etc.

### **Approvisionnement :**

#### **Les fournisseurs**

13. Par quels biais trouvez-vous vos fournisseurs ?
14. Quels sont vos critères dans le choix des fournisseurs ?
15. Quels sont vos fournisseurs et voir les différences pour chaque classe ?
16. Fréquence d'approvisionnement pour tous les types de nourriture ?
17. Privilégiez-vous les légumes/fruits de saison et en quelle proportion ?

#### **L'offre locale et bio**

18. Quelle échelle pour vous le local : [communale](#) - [intercommunale](#) - [départementale](#) - [régionale](#) – [nationale](#)
19. Etes-vous en lien avec des producteurs locaux ?
20. Part des produits locaux et pour chaque catégorie de nourriture si possible ?
21. Etes-vous satisfaits de l'offre locale pour chaque type de produits ?
22. Part des produits en AB et selon chaque catégorie ?
23. Souhaitez-vous inclure plus de produits locaux/bio dans vos menus ?
24. Quels sont les freins pour s'approvisionner en produits locaux/bio ? (le prix, infrastructures non adaptées, manque de logistique dans les circuits d'approvisionnement, manque de disponibilité des produits, manque de connaissance de l'offre, autres ?)
25. Quels leviers d'action peuvent être mis en place afin de favoriser ces produits : label local ?
26. Si une plateforme logistique regroupant l'ensemble des producteurs locaux était mise en place, l'utiliseriez-vous ?

### **Gestion des déchets**

27. Gaspillage alimentaire : quelle quantité jetez-vous par semaine selon les différentes catégories d'aliments ? (Faites-vous des pesées ?)
28. Quelles sont les causes de ce gaspillage alimentaire ?
29. Recyclage des déchets alimentaires et si oui, sous quelle forme ?
30. Gaspillage alimentaire : don aux associations des invendus et quel type ?
31. Suggestions pour limiter le gaspillage et augmenter le recyclage ?

### Questionnaire restauration commerciale, vers les restaurants traditionnels

### Informations générales

1. Nom de l'établissement :
2. Adresse :

### Fonctionnement du service de restauration

3. Combien de repas sont servis par jour ?
4. Quel type de restauration ?

### Approvisionnement :

#### Les fournisseurs

5. Par quels biais trouvez-vous vos fournisseurs ? [bouche à oreille](#), [organisme](#), [internet](#), [marchés](#), [autre \(précisez\)](#)
6. Quels sont vos critères dans le choix des fournisseurs ? [qualité](#), [quantité](#), [prix](#), [le type de culture](#), [la labellisation](#), [l'assurance de réapprovisionnement](#), [les déplacements \(frais et contraintes\)](#)
7. Quels sont vos fournisseurs selon les types de produits ?

fournisseurs/produits	Fruits	Légumes	Viandes	Produits laitiers	poissons	produits céréaliers	vins	autres
producteurs								
grossistes								
GMS								
marchés								
autre								
pas concerné								

8. Privilégiez-vous les légumes/fruits de saison et si oui, en quelle proportion ? [oui/non](#)

#### L'offre locale et bio

9. Quelle échelle pour vous le local : [communale](#) - [intercommunale](#) - [départementale](#) - [régionale](#) - [nationale](#)
10. Etes-vous en lien avec des producteurs locaux ? [oui/non](#)
11. Part des produits locaux pour chaque produit ?

échelles/produits	moins de 10%	entre 10 et 30%	entre 30 et 50%	entre 50 et 70%	entre 70 et 90%	plus de 90%	pas concerné
fruits							
légumes							



Annexes :

viandes							
poissons							
produits laitiers							
vins							
produits céréaliers							
autres (précisez:)							

12. Pour chaque produit, êtes-vous satisfait de l'offre locale ?

produits :	oui	non	ne se prononce pas	pas concerné
fruits				
légumes				
viandes				
poissons				
produits laitiers				
vins				
produits céréaliers				
autre (précisez)				

13. Part des produits en AB selon chaque catégorie ? fruits, légumes, viandes, poissons, produits laitiers, vins, autre (précisez)

échelles/produits	moins de 10%	entre 10 et 30%	entre 30 et 50%	entre 50 et 70%	entre 70 et 90%	plus de 90%	pas concerné
fruits							
légumes							
viandes							

Annexes :

poissons							
produits laitiers							
vins							
produits céréaliés							
autres (précisez:)							

14. Souhaitez-vous inclure plus de produits locaux/bio dans vos menus ?

	oui	non	ne se prononce pas
bio			
local			

15. Quels sont les freins pour s'approvisionner en produits locaux/bio ? aucun, quantité, qualité, prix, difficultés de livraison, indisponibilité selon les saisons, risques liés aux produits frais, autre
16. Quels leviers d'action favorisant l'approvisionnement en produits locaux/bio vous seraient bénéfiques ? plateforme logistique (regroupement de producteurs locaux), site internet, label local, revue papier, autre
17. Etes-vous prêt à payer plus pour le local et bio ?

### Gestion des déchets

18. Quels produits sont gaspillés ? fruits, légumes, viandes, poissons, produits laitiers, vins, autre (précisez)
19. Quelles sont les causes de ce gaspillage alimentaire ? mauvaise gestion de stocks, règles strictes de sécurité alimentaire, quantités inadaptées, difficultés d'évaluation du nombre de couverts
20. Réutilisation des surplus alimentaires et si oui, sous quelle forme ? oui/non; retravaillés, poules, distribution au personnel, dons à des associations d'aide alimentaire, compostage, autre (précisez)
21. Suggestions pour limiter le gaspillage et augmenter le recyclage ? proposer différentes quantités aux clients, doggy bags, composteurs plus à proximité, système de collecte de déchets biodégradables collectifs, autre
- Avez-vous des commentaires sur ce questionnaire ? (facultatif)

### Questionnaire restauration à domicile : commerces

#### Information générales

1. Nom
2. Votre rôle au sein de la structure ?
3. Combien d'établissements gérez-vous ou de la même enseigne sont présents sur le territoire ?

4. Dépendez-vous d'une centrale régionale ou nationale et si oui, quelle est la part d'achat de ces centrales ?
5. Comment définiriez-vous votre commerce ?
6. Par quels biais trouvez-vous vos fournisseurs ?
7. Quels sont vos critères dans le choix des fournisseurs ?
8. Quels sont vos fournisseurs (locaux) et voir les différences pour chaque classe ?
9. Privilégiez-vous les légumes/fruits de saison et en quelle proportion ?

#### **Les fournisseurs**

10. Par quels biais trouvez-vous vos fournisseurs ?
11. Quels sont vos critères dans le choix des fournisseurs ?
12. Quels sont vos fournisseurs (locaux) et voir les différences pour chaque classe ?
13. Privilégiez-vous les légumes/fruits de saison et en quelle proportion ?

#### **Le rapport à l'offre locale et bio**

14. Quelle échelle pour vous le local : [communale](#) - [intercommunale](#) - [départementale](#) - [régionale](#) - [nationale](#)
15. Etes-vous en lien avec des producteurs locaux ?
16. Part des produits locaux et pour chaque catégorie de nourriture si possible ?
17. Quels produits locaux sont les plus présents ?
18. Etes-vous satisfaits de l'offre locale pour chaque type de produits ?
19. Part des produits en AB et selon chaque catégorie ?
20. Souhaitez-vous inclure plus de produits locaux/bio dans vos établissements ?
21. Quels sont les freins pour s'approvisionner en produits locaux/bio ?
22. Quels leviers d'action peuvent être mis en place afin de favoriser ces produits : label local ?
23. Si une plateforme logistique regroupant l'ensemble des producteurs locaux était mise en place, l'utiliseriez-vous ?

#### **Gestion des invendus**

24. Gaspillage alimentaire : quelle quantité jetez-vous par semaine selon les différentes catégories d'aliments ?
25. Quelles sont les causes de ce gaspillage alimentaire ?
26. Recyclage des déchets alimentaires et si oui, sous quelle forme ?
27. Gaspillage alimentaire : don aux associations des invendus et quel type ?
28. Suggestions pour limiter le gaspillage et augmenter le recyclage ?

#### **L'avenir des commerces alimentaires**

29. Comment voyez-vous le commerce alimentaire de demain ?
30. Désirez-vous vous développer à l'avenir et si non, pour quelles raisons ?

#### Questionnaire producteur

##### **Informations générales**

1. Nom du répondant :
2. Sur quelle commune ?
3. Depuis quand êtes-vous installés ?

4. Pourquoi vous êtes-vous installés ici ?
5. Avez-vous des salariés ?
6. Quel type d'agriculture ? (bio, raisonnée, conventionnelle, autre ?)
7. Si vous n'êtes pas en bio : pourquoi ?
8. Quelles sont vos activités/productions ? (indiquer la principale et les secondaires)
9. Combien de produits différents exploitez-vous et en quelle quantité / proportion ?
10. Combien de surface agricole possédez-vous ?
- 11.

### **Commercialisation**

12. Vos produits sont-ils transformés ? Si oui, le faites-vous vous-même ?
13. Si vous vendez vos produits à des transformateurs, quelle proportion de vos produits bruts sont concernées ?
14. Où vendez-vous vos produits ? (AMAP, marchés, coopératives, épicerie locale, GMS, vente directe...)
15. Faites-vous partie d'une coopérative ?
16. Qui sont vos principaux clients ?
17. Êtes-vous en lien avec la restauration collective ? et si non, pourquoi ? Si oui, en quelle quantité ?
18. Les problèmes et solutions à mettre en place pour l'approvisionnement du collectif ?
19. Quelle est la part de circuits courts / de proximité dans votre chiffre d'affaires ?
20. Quels sont les freins de la vente via les circuits courts / de proximité ?
21. Les solutions pour optimiser ces circuits ?
22. Si vous vendez sur le marché : quel marché, quelle fréquence, rendement, quelle condition pour vendre sur le marché, quelle proportion de produits vendus ?
23. Etes-vous labellisés ? si oui quel label ?

### **Projets**

24. Selon vous, comment doivent évoluer les rapports entre les producteurs et les politiques publiques ? les clients ?
25. Quelles sont les problématiques actuelles de votre travail ? (concurrence, main d'œuvre, rentabilité, considération, absence de successeurs...) et quels seraient les leviers pour les régler ?
26. Que prévoyez-vous dans l'avenir de votre exploitation ?
27. Si départ en retraite : avez-vous un repreneur ?
28. Souhaitez-vous assister à la Ferme Expo sur le stand de la CCTVI ?

### Questionnaire exposants marchés

#### **Informations générales**

1. Nom du répondant :
2. Quels types de produits vendez-vous ?
3. Etes-vous producteur/éleveur ou revendeur ?
4. Où êtes-vous situé ?

#### **Les producteurs/éleveurs**

5. Quelles sont vos sources de revenus et quelle part représente le marché dedans ?
6. Souhaitez-vous diversifier vos débouchés et si non, pour quelles raisons ?
7. Quel type d'agriculture ?
8. Avez-vous un label ?
9. Combien coûte une place sur le marché ?

#### **Les revendeurs**

10. Lieux (et fréquences) d'approvisionnement ? grossiste ? producteurs ? etc.
11. Part de produits locaux ?
12. Part de produits AB ?
13. Souhaitez-vous inclure plus de produits locaux/bio dans votre offre ?
14. Quels sont les freins pour s'approvisionner en produits locaux/bio ?
15. Quelles pourraient être les solutions ?

#### **Questionnaire transformateurs**

##### **Informations générales**

1. Nom :
2. Quel type de produits transformez-vous ?
3. Quels produits fabriquez-vous ?
4. Quel est votre réseau de distribution ? (grossiste, épicerie, supermarché, restauration, industriel, vente directe, restauration collective)
5. Sous quelles formes transformez-vous vos produits ? (déshydraté, surgelé, conditionné, concentré, réfrigéré, épluchage...)
6. Etes-vous en lien avec des restaurants collectifs ?
7. Avec combien de producteurs travaillez-vous ?

##### **Liens avec le local**

8. Quelle est la part de produits locaux transformés ?
9. Pensez-vous qu'un partenariat avec des producteurs locaux pourrait être possible ?

##### **Gestion des déchets**

10. Avez-vous des pertes de produits bruts lors de la transformation ?
11. Si oui, que faites-vous de ces pertes ?

##### **Les projets**

12. Pensez-vous accorder plus d'importance aux clients locaux ? Que ce soit pour trouver des produits bruts ou pour les revendre ?

#### **Questionnaire coopératives/associations d'agriculteurs**

##### **Informations générales**

1. Nom :
2. Combien d'agriculteurs sont affiliés à votre organisme ?
3. Quelle est leur situation géographique ?
4. Quels types de produits recevez-vous ?

### **Commercialisation**

5. Transformez-vous vos produits ?
6. Quels sont vos principaux clients et en quelle proportion ?
7. Comment est effectuée la revente ?
8. Liens avec le local :
9. Quelle est la part de produits en circuits courts dans le processus de vente / AB ?
10. Quels sont les éventuels problèmes actuels de ces circuits ?
11. Avez-vous des solutions à proposer ?

### Questionnaire grossistes

#### **Informations générales**

1. Nom
2. Combien de variétés de produits proposez-vous ? quels produits ?

#### **Liens avec le local et le bio**

3. Critères de choix des fournisseurs ?
4. Quelle est la part de produits locaux / AB selon chaque produit ?
5. Souhaitez-vous proposer plus de ces produits ?
6. Quels sont les freins actuels pour l'approvisionnement de ces denrées ?
7. Les leviers d'action afin de proposer plus de local et de bio ?

#### **Commercialisation**

8. Quels sont vos principaux clients et leur proportion ?
9. Quel est votre volume de vente journalier ?

#### **Gestion des déchets**

10. Que faites-vous de vos invendus ?
11. Quelle quantité de produits sont invendus ?
12. Quelle quantité de produits est jetée ?

### Questionnaire accessibilité alimentaire (associations)

#### **Informations sur la structure**

1. Nom
2. Quel est le rôle de votre association / structure dans le tissu de l'aide alimentaire ?
3. Depuis combien de temps êtes-vous implantés sur le territoire ?
4. Quel est votre rayon d'actions / d'où viennent les bénéficiaires ?
5. Combien de personnes bénéficient d'une aide ?
6. Y a-t-il un profil particulier chez vos bénéficiaires ?

#### **Fonctionnement**

7. Quelles sont vos horaires et jours d'ouverture / de distribution
7. Avez-vous plusieurs points de distribution / points de distribution mobile ?
8. Quels sont les critères pour bénéficier de vos aides ?



### **Actions**

10. Quelles démarches pour fournir les gens dans le besoin ?
11. Mettez-vous des actions spécifiques en place pour rendre les distributions plus valorisantes / moins stigmatisantes pour les bénéficiaires ?
12. Avez-vous des démarches en place pour faciliter l'accès à une nourriture de qualité ?
13. Par quels moyens vous faites-vous connaître auprès des potentiels bénéficiaires de votre aide ?

### **Approvisionnement**

14. Comment vous approvisionnez-vous en alimentation ?
15. Quels sont les types de produits que vous recevez le plus ?
16. Les produits que vous proposez sont-ils locaux ? Si oui, quelle part représentent-ils dans vos paniers / panel de choix ?
17. Avez-vous suffisamment de dons pour pouvoir fonctionner correctement ?
18. Y-a-t-il des produits qui peuvent vous manquer régulièrement ?
19. Êtes-vous en contact avec des GMS qui vous fournissent leurs invendus ?
8. Pour les épiceries sociales : comment assurez-vous le stock constant des produits ? bénéficiez-vous d'aides financières ?

**Annexe 4 : Tableau de l'état des lieux des actions autour de l'alimentation et de l'agriculture sur l'ensemble des communes de la CCTVI**

Communes	Actions mises en place sur la commune : alimentation et agriculture
<b>Artannes-sur-Indre</b>	Pas d'actions connues ou recensées
<b>Azay-le-Rideau</b>	ALSH : ateliers cuisine (ex : fabrication de cookies) et ateliers jardinage avec les enfants
<b>Bréhémont</b>	Pas d'actions connues ou recensées
<b>Cheillé</b>	Ecole : actions de sensibilisation (auparavant par le biais d'un jardin pédagogique, mais non existant aujourd'hui)
<b>Esvres-sur-Indre</b>	Ecole : jardin pédagogique à l'école (cependant manque d'une continuité tout au long de l'année)  ALSH : poules pondeuses ( <a href="#">Projet : Les Plumes Rousses</a> )
<b>La Chapelle-aux-Naux</b>	Pas d'actions connues ou recensées
<b>Lignières-de-Touraine</b>	Ecole : potager, bac à compost et lutte anti-gaspillage  Projet : jardin partagé (en cours de réflexion)
<b>Montbazoin</b>	Rucher solidaire : Le Jardin de Pollen'n
<b>Monts</b>	Jardin partagé : en cours de réalisation (2021)
<b>Pont-de-Ruan</b>	Projet : jardin partagé reporté à plus tard, devancé par la création d'un jardin d'agrément
<b>Rigny-Ussé</b>	Pas d'actions connues ou recensées
<b>Rivarennes</b>	Pas d'actions connues ou recensées
<b>Saché</b>	Action : sentier parcours pour les familles sur le thème de l'agriculture locale, notamment l'osier, avec la réalisation en cours d'une peupleraie (circuit touristique famille)
<b>Sorigny</b>	Actions avec les ALSH  Projet : jardin partagé (en cours de réflexion)
<b>Saint-Branches</b>	Jardin partagé : avec l'école et la mairie  Projet : rucher communal (formation des habitants de la commune par un apiculteur de Saint-Branches)  Défi Alimentation 2021 : visite d'une ferme bio
<b>Ste-Catherine de Fierbois</b>	Ecole : lutte anti-gaspillage
<b>Thilouze</b>	Défi Alimentation 2021
<b>Truyes</b>	Jardin partagé : Graines d'Avenir ( <a href="#">Contact : Graines d'Avenir</a> ) Actions avec le jardin : atelier jardinage et clean walk
<b>Vallères</b>	Projet : jardin partagé avec l'école, l'association de parents d'élèves et la mairie

Annexes :

	Défi Alimentation 2021
<b>Veigné</b>	Pas d'actions connues ou recensées
<b>Villaines-les-Rochers</b>	<p>Ecole : ateliers cuisine pour les enfants et potager « Mamie cantine » : travail intergénérationnel entre les anciens et les enfants à la cantine</p> <p>Journée découverte troglo : valorisation des artisans et producteurs locaux pour la restauration sur place Pour les manifestations en général : produits locaux pour la restauration</p> <p>Action : échange de terrains entre les personnes n'utilisant pas le leur et celles souhaitant avoir un potager</p> <p>Association : animations au café associatif « Le Comptoir », avec des soirées pour présenter des produits locaux etc...</p>
<b>Villeperdue</b>	<p>Jardin partagé : Le jardin de demain (<a href="#">Contact : Le jardin de demain</a>)</p> <p>Ecole : lutte anti-gaspillage</p>