



Comité de Pilotage

Projet Alimentaire Territorial Grand Libournais

Jeudi 19 novembre 2020



Action mise en oeuvre avec le soutien financier
de la DRAAF Nouvelle-Aquitaine
<http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr>



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural :
l'Europe investit dans les zones rurales

Ordre du jour de la réunion

- ▶ Présentation de l'état des lieux agricole et alimentaire, des 5 enjeux prioritaires identifiés et témoignages d'initiatives locales
- ▶ Présentation du calendrier du projet
- ▶ Validation des axes d'action, de la stratégie et du calendrier

Tour de table des partenaires



Les collectivités locales



PRÉFET DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINNE



Tour de table des partenaires

Les organismes professionnels



BORDEAUX
SCIENCES
AGRO



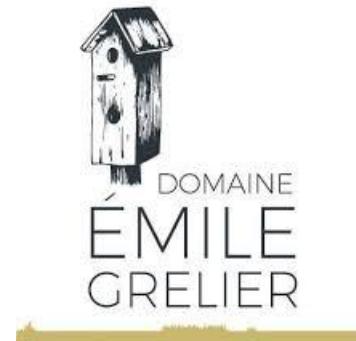
• AGROBIO GIRONDE •



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •
Fédération Régionale d'Agriculture Biologique

Tour de table des partenaires

Les initiatives locales



1. Emergence d'un PAT en Grand Libournais : Contexte national

- ▶ L'analyse des **systèmes alimentaires** prend une place grandissante dans nos sociétés et devient un enjeu de développement durable pour les collectivités.
- ▶ **Loi d'avenir pour l'agriculture l'alimentation et la forêt** du 13 octobre 2014 a défini les nouvelles orientations du PNA et a instauré le principe des **PAT**.
- ▶ Objectifs : développer une **agriculture durable** et une **alimentation de qualité** afin de participer à la **consolidation de filières locales** et de repenser les **systèmes alimentaires**.



1. Emergence d'un PAT en Grand Libournais : Contexte national

Quels
enjeux ?

Dimension économique

Structuration et consolidation des filières dans les territoires, rapprochement de l'offre et de la demande, maintien de la valeur ajoutée sur le territoire, contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles



Ancrage territorial

Dimension environnementale

Développement de la consommation de produits locaux et de qualité, valorisation d'un nouveau mode de production agroécologique, dont la production biologique, préservation de l'eau et des paysages, lutte contre le gaspillage alimentaire

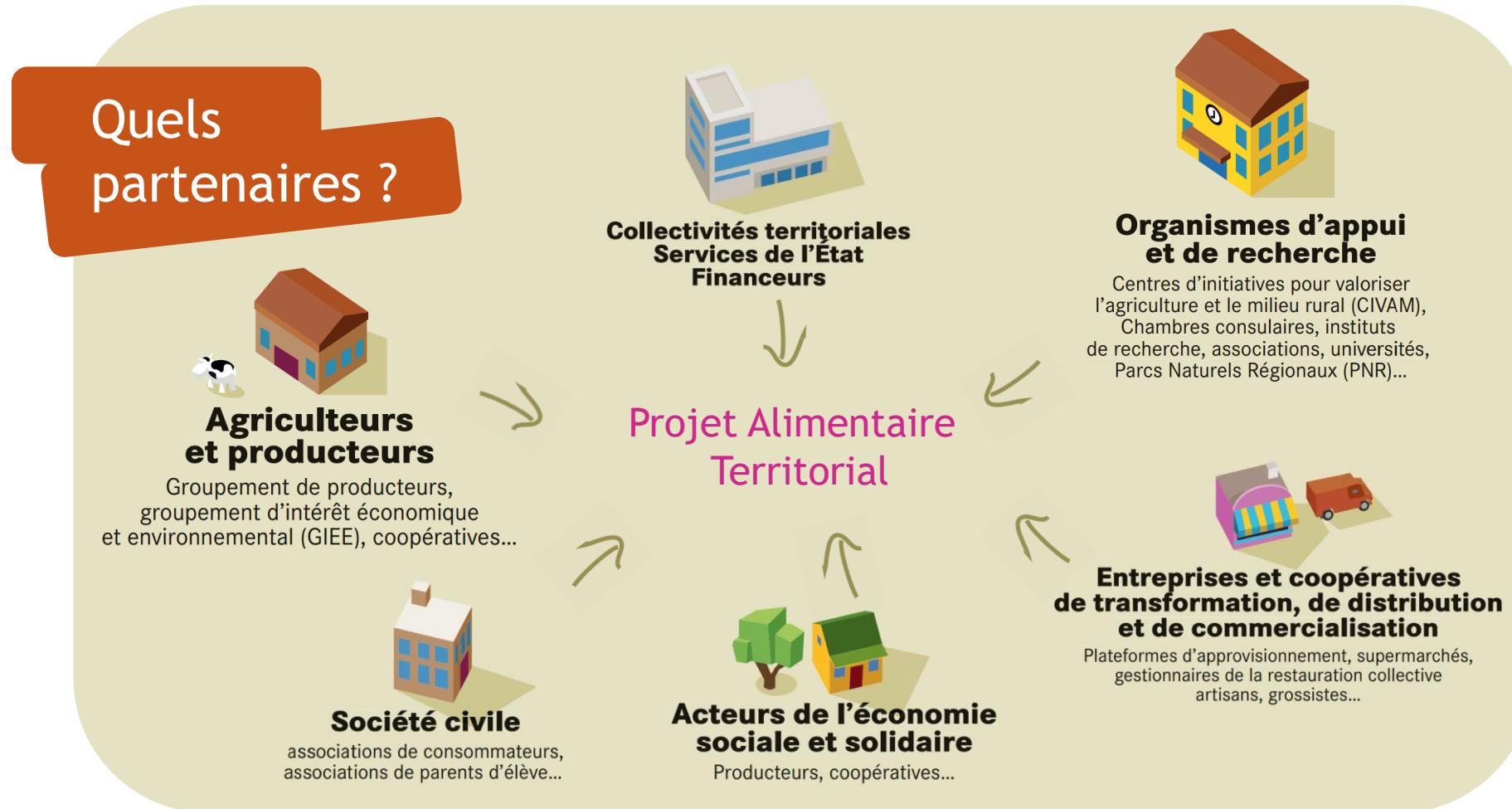


Dimension sociale

Education alimentaire, création de liens, accessibilité sociale, don alimentaire, valorisation du patrimoine



1. Emergence d'un PAT en Grand Libournais : Contexte national



2. Emergence d'un PAT en Grand Libournais : Contexte local

2015

- ▶ Réalisation du diagnostic territorial du SCOT : plus de 50% de la SAU est viticole... Quelle place pour les productions nourricières ?

2016

- ▶ Mise en œuvre du Programme LEADER : difficultés d'installation et d'accès au foncier pour les porteurs de projet agricole

▶ INTERROGATION SUR LES CAPACITES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES DU TERRITOIRE

2017

- ▶ Réalisation d'une enquête sur la sensibilité des élus à travailler sur l'agri/alim par des étudiants de BSA

2019

- ▶ Stage élève ingénieur BSA : réalisation du recueil des initiatives locales
- ▶ Réponse à l'appel à projet « développement des circuits alimentaires locaux et des projets alimentaires territoriaux »

2020

- ▶ Création de la mission « Alimentation locale » et émergence du PAT



Action mise en œuvre avec le soutien financier
de la DRAAF Nouvelle-Aquitaine
<http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr>

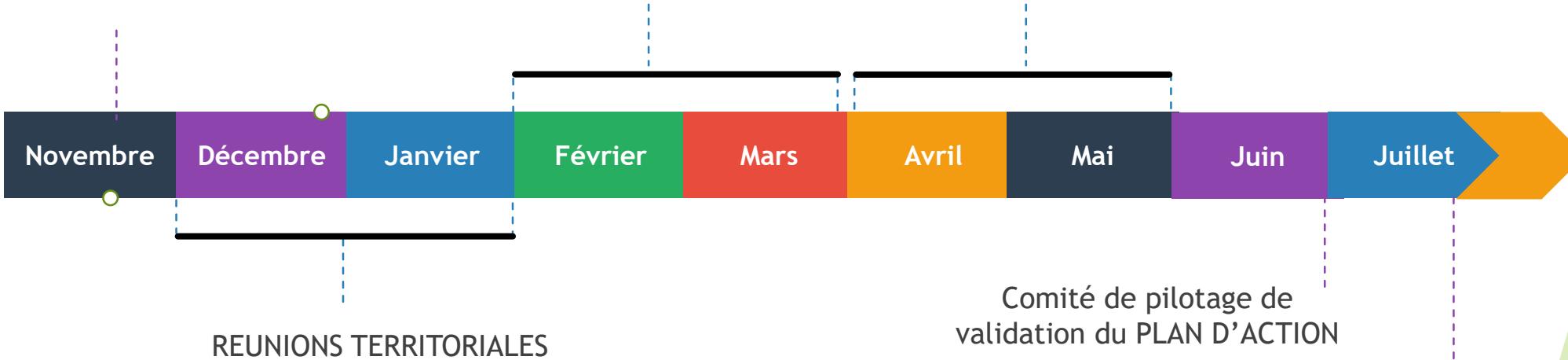


Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural :
l'Europe investit dans les zones rurales



Présentation du calendrier

Comité de pilotage
de lancement de la
démarche



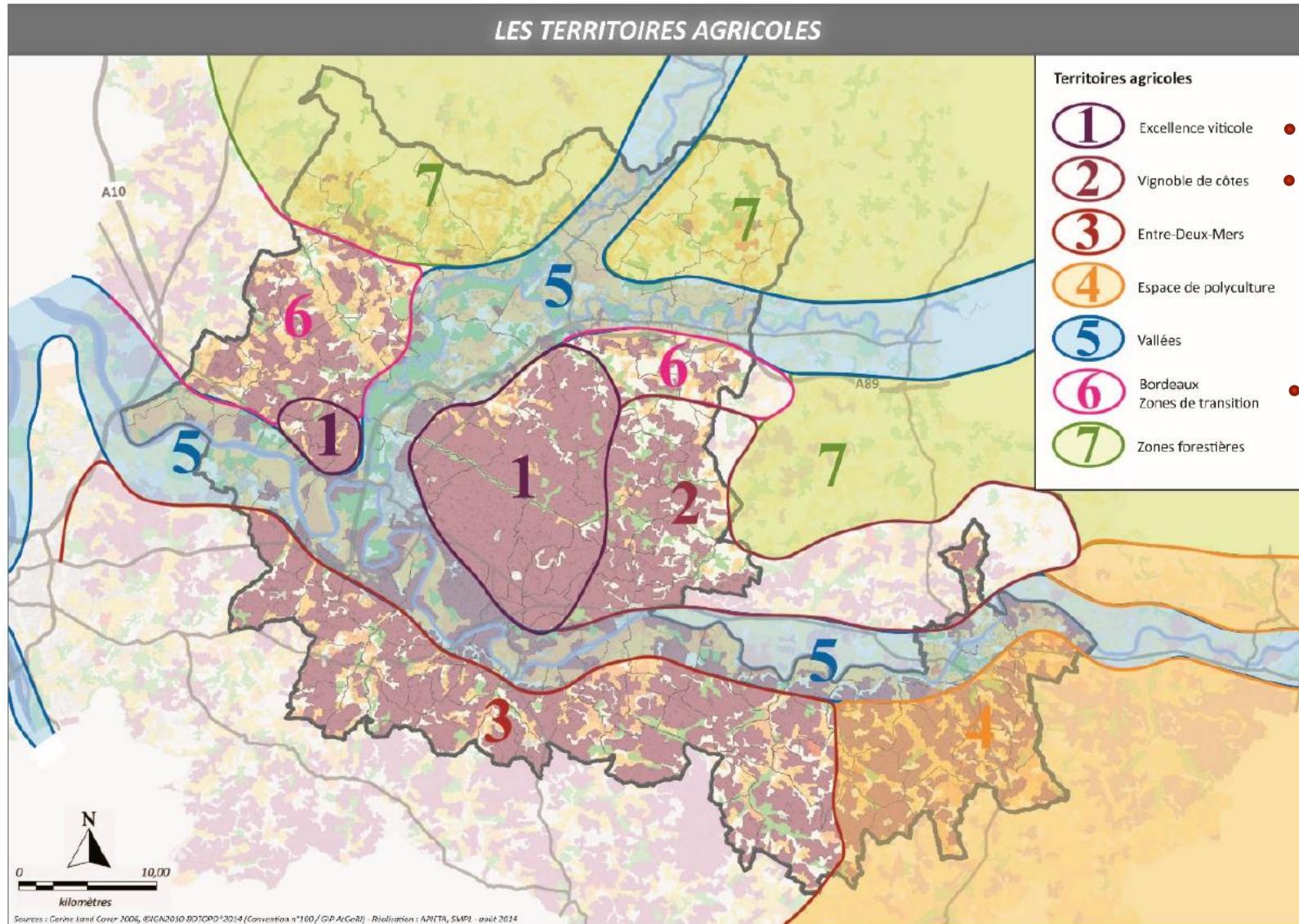
- ▶ 1 reunion par enjeu
- ▶ Rencontre d'acteurs locaux et des structures professionnelles
- ▶ Co-construction, identification et hierarchisation des actions à mettre en place
- ▶ Rédaction de fiche-action

- ▶ 1 reunion par territoire, co-organisée avec l'EPCI
- ▶ Donner la parole aux acteurs locaux (communes, agriculteurs, associations, acteurs de la transformation et de la commercialisation etc.)
- ▶ Identifier les défis agricoles et alimentaires du territoire et les actions à conforter/développer

Les 5 enjeux du
Projet Alimentaire Territorial
Grand Libournais



Présentation agricole du Grand Libournais

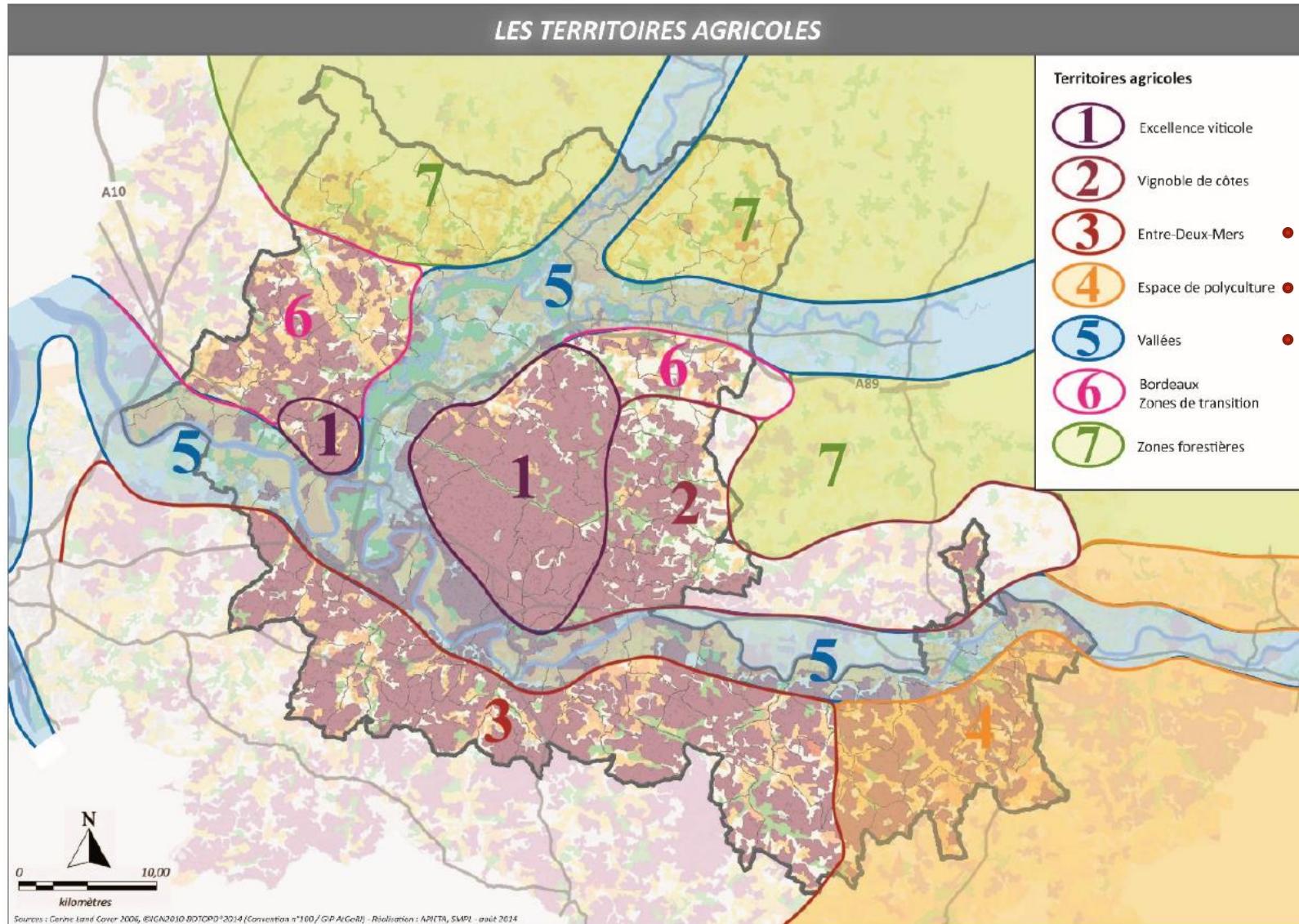


Excellence viticole
et vignobles de côtes



Source : Rapport de présentation
du SCoT

Présentation agricole du Grand Libournais

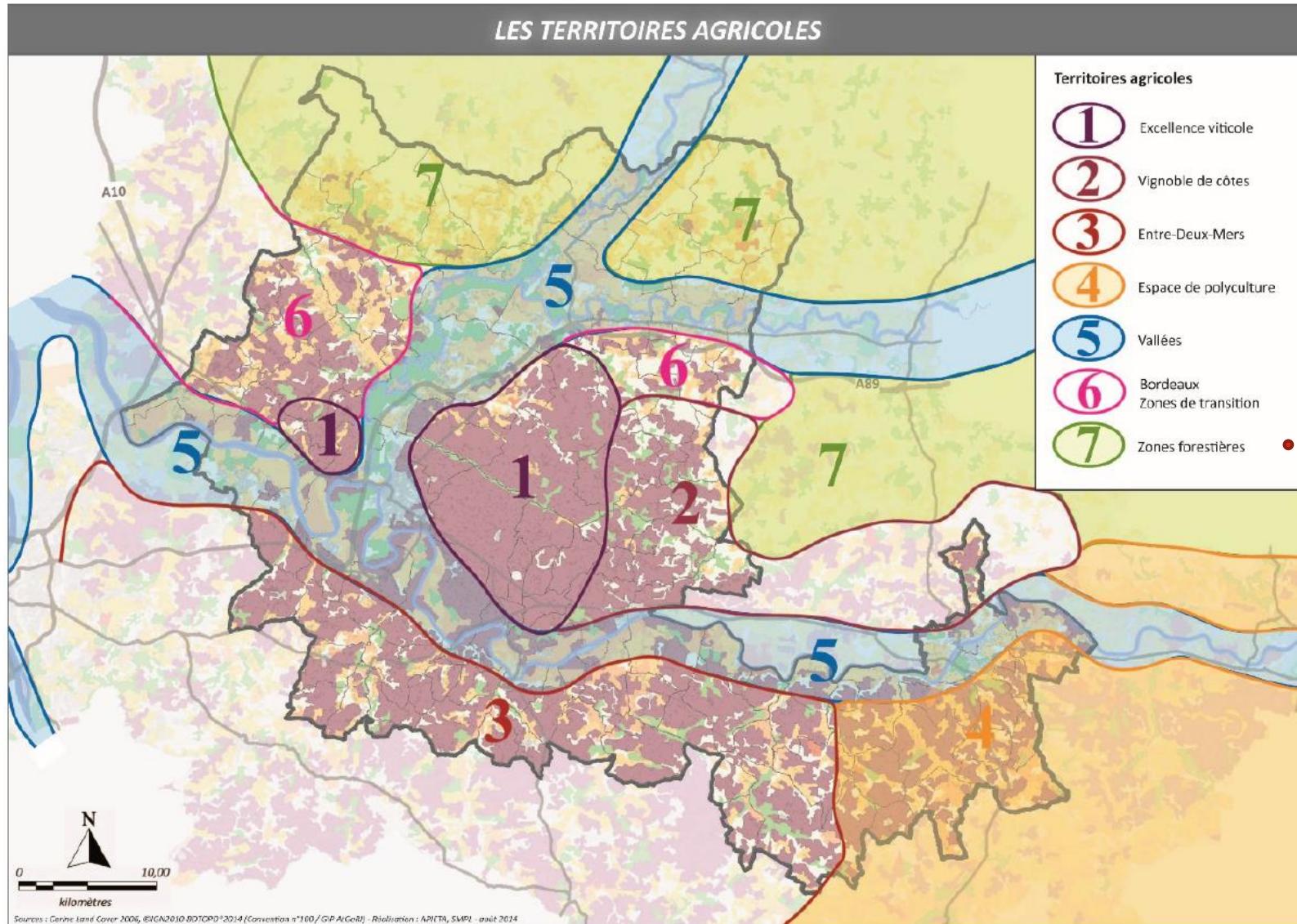


Polyculture et zones de transition



Source : Rapport de présentation du SCoT

Présentation agricole du Grand Libournais



Zones
forestières



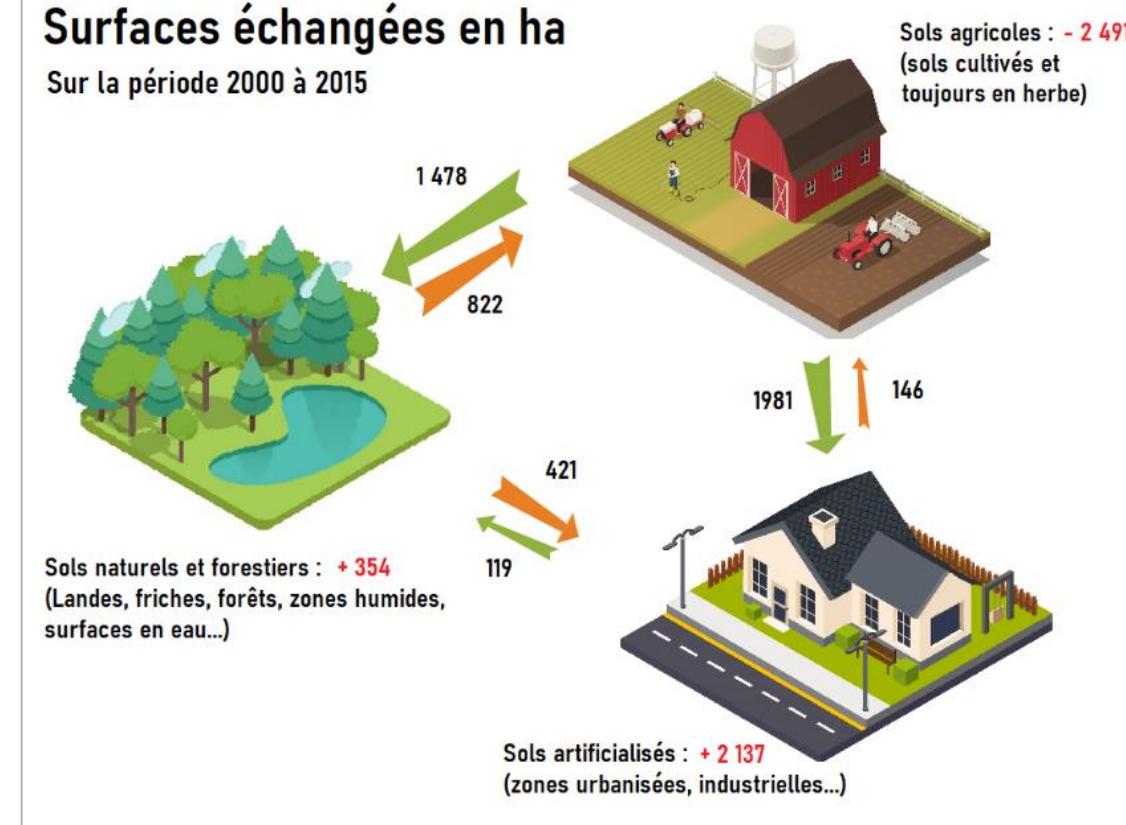
Source : Rapport de présentation
du SCoT

1

Le foncier agricole l'installation et l'emploi

- ▶ Si la répartition des surfaces est marquée par la **prédominance des espaces agricoles**, les changements d'affectation de l'occupation du sol s'effectuent en grande majorité au **détriment des terres agricoles**.
- ▶ Entre 2000 et 2015:
 - ▶ 2 491 ha de surfaces agricoles ont disparu en 15 ans, soit 166 ha par an.
 - ▶ En parallèle, les surfaces **artificialisées** ont progressé de 2 137 ha.

Le foncier agricole



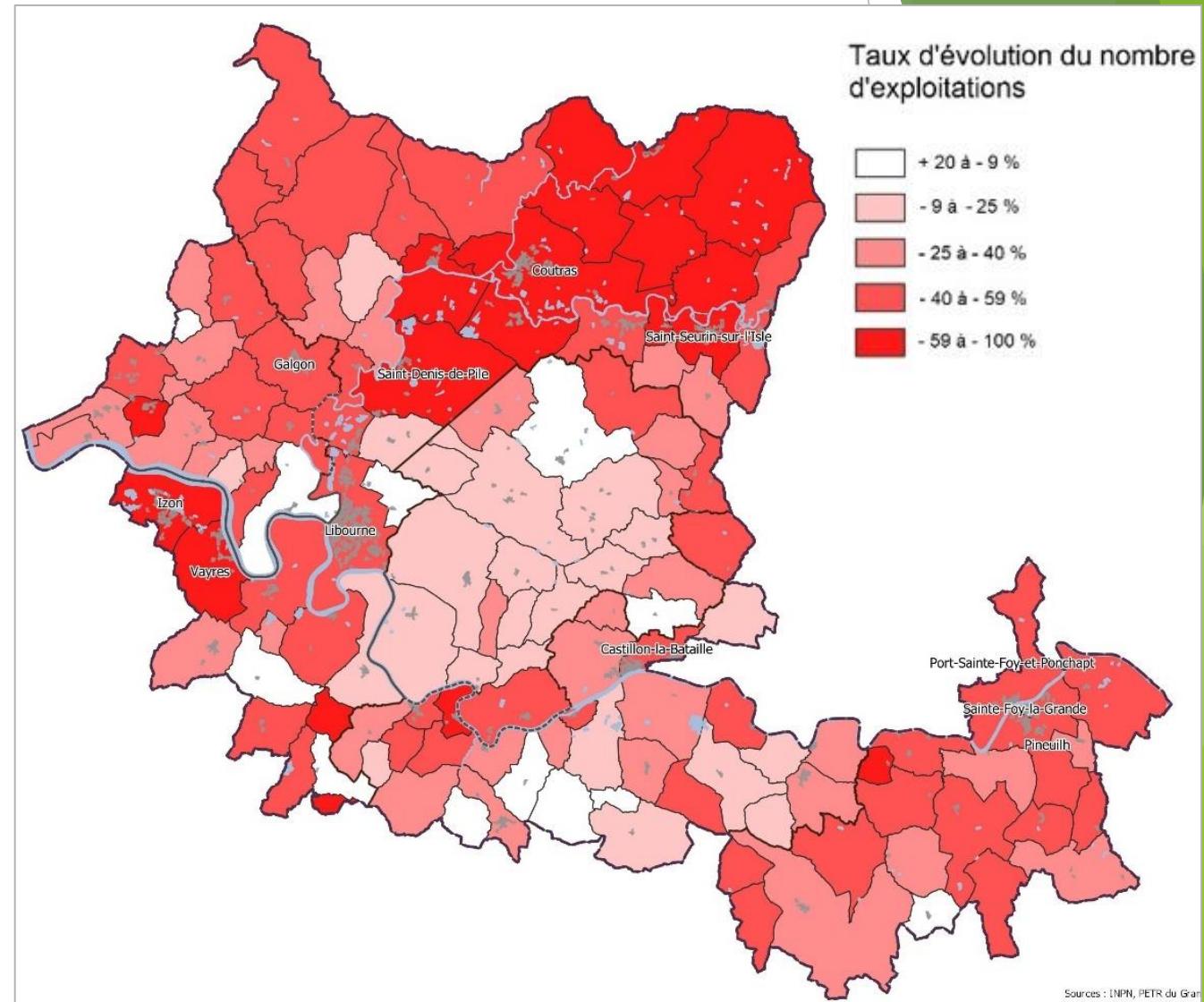
Source : PETR du Grand Libournais, inspiré de l'analyse Teruti-Lucas et d'après Région Nouvelle-Aquitaine, GIP ATGeRi, GIP Littoral - 2000-2015

1

Le foncier agricole l'installation et l'emploi

- ▶ Les 2/3 des communes ont perdu + 50% d'exploitations agricoles. Conséquences :
 - 77% des communes enregistrent une évolution positive de la SAU moyenne par exploitation
 - Une progression des friches et des boisements sur les territoires situés au contact du massif forestier de la Double,
 - Des plantations de peupliers ou l'exploitation de gravières se substituant à l'agriculture dans la vallée de l'Isle et sur l'aval de la vallée de la Dordogne, initialement en prairies,
 - Sur les autres communes, notamment proche de l'agglomération bordelaise, le déclin de l'activité agricole a favorisé la progression de l'urbanisation.

L'installation-transmission



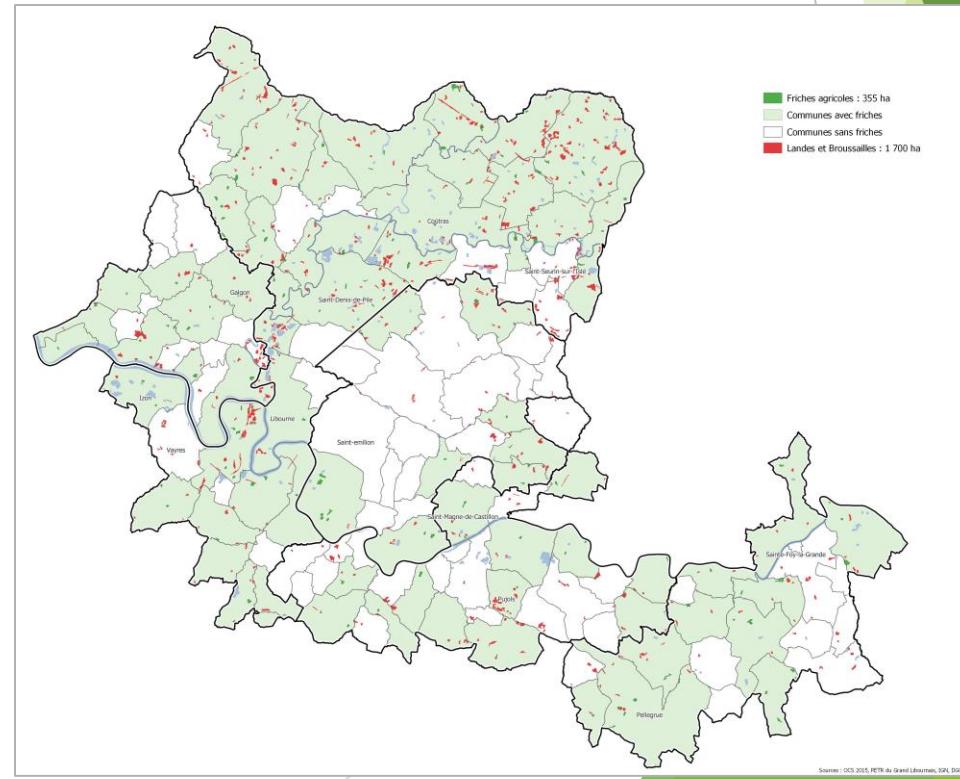
Source : RGA de 1988 à 2010

Sources : INPN, PETR du Grand

1

Le foncier agricole l'installation et l'emploi

- ▶ **Le difficile renouvellement des générations :**
 - ▶ 43% des chefs d'exploitations ont plus de 55 ans
 - ▶ En moyenne, 43,6% des agriculteurs de plus de 50 ans sont sans successeur connu
 - ▶ Concerne 36% de la SAU
 - ▶ 89 installations chaque année : ne suffit pas à renouveler la population agricole
- ▶ **Le développement des friches :**
 - ▶ Les friches agricoles représentent 350 ha et leur surface a triplé sur la période 2009 à 2015.
 - ▶ A cela, s'ajoutent également les surfaces en landes et broussailles qui représentent 1 700 ha. Ces espaces délaissés sont majoritairement concentrés sur le territoire de la Communauté d'Agglomération du Libournais.



► Florence ARDOUIN,

Présidente et coordinatrice de l'association
« Ecosystème une terre pour tous »



Présentation de la démarche :
**MOBILISATION DE FONCIER ET MISE EN PLACE
D'UN ESPACE-TEST AGRICOLE**

Le potentiel de consommation

- ▶ Le potentiel de consommation des habitants du Grand Libournais est estimé à plus de 150 000 T de denrées alimentaires par an.
- ▶ En moyenne, une personne consomme 240 kg de fruits et légumes. Ces données, pondérées avec des indicateurs démographiques et socio-économiques propres à notre territoire, permettent d'estimer les surfaces nécessaires pour assurer leur production :

Produits	Surfaces cultivées (ha)	Surfaces nécessaires	
		Conservation du système actuel (16 % de produits bio)	Couverture du besoin
Légumes	159	620	26 %
Fruits (hors boissons)	669	740	90%
Céréales et autres cultures	10 378	6 870	151 %
Elevage	26 858	45 900	59 %
TOTAL	38 064	54 130	70%

La transformation des productions alimentaires

- Sur les 224 entreprises de transformation alimentaire, 150 transforment des produits issus des filières élevage, maraîchage, grande culture et arboriculture,

Code APE	Classe	Nombre
10.1	Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande	11
10.3	Transformation et conservation de fruits et légumes	11
10.5	Fabrication de produits laitiers	3
10.7	Fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires	125
TOTAL		150

- 44 ont élaboré une gamme avec des produits issus de l'AB
- Dans quelle mesure ces entreprises transforment des matières premières locales ?

Source : PETR du Grand Libournais, SIRENE 2020

Les circuits courts et de proximité

- ▶ 3,6% des exploitations pratiquent la vente directe de leurs produits alimentaires, contre 12,9% en Nouvelle-Aquitaine
- ▶ 23 marchés hebdomadaires
- ▶ 8 associations assurent la distribution de produits locaux :
 - ▶ 3 AMAP : Le vert de terre (Castillon-la-Bataille), Le panier des familles (Bonzac/St-Denis-de-Pile), Le panier izonnais
 - ▶ 3 La Ruche Qui Dit Oui : Cadillac en Fronsadais, Saint-Philippe d'Aiguille, Libourne
 - ▶ 2 associations : Biotope Festival (Saint-Emilion, Sainte-Terre, Les Artigues-de-Lussac), Castillonnais en transition
- ▶ Des commerces engagés : Le goût des saisons (Fronsac), Ze Drive (Saint-André-de-Cubzac/Libourne) etc.

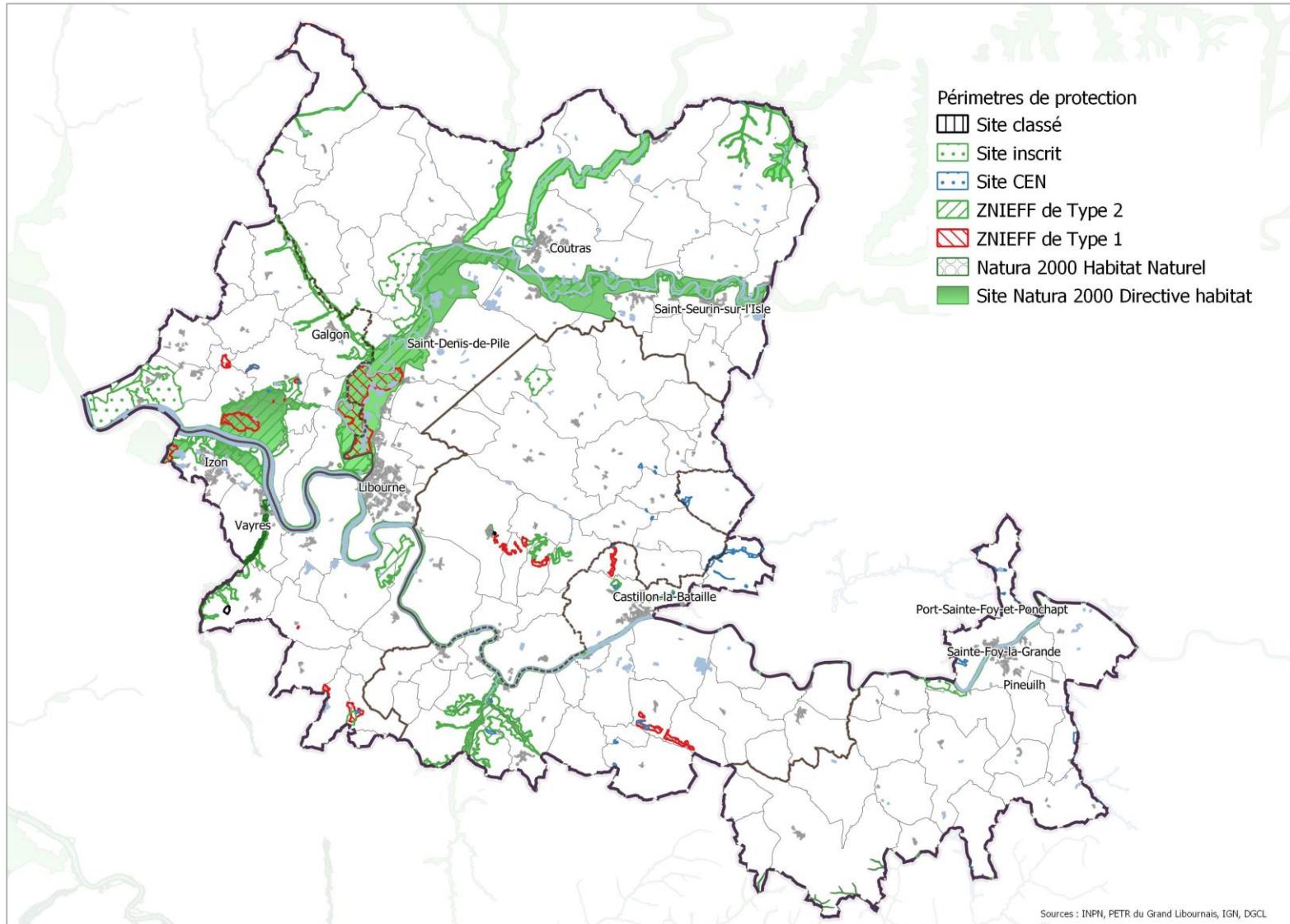
► Pascal BOURGOIS,

Co-Président de l'association « Castillonnais
en transition »

Présentation de la démarche :
EPICERIE BIO-PARTICIPATIVE

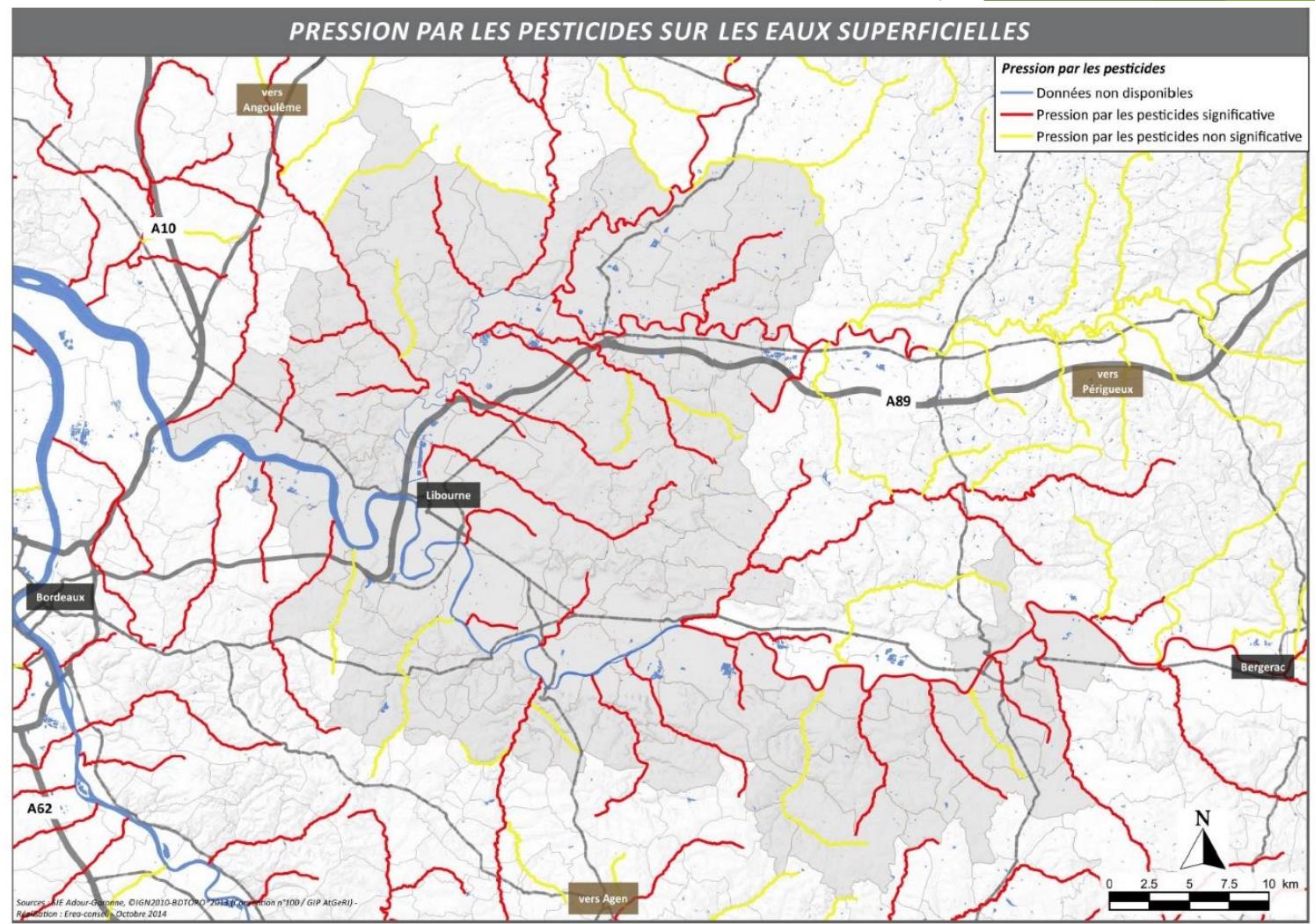


Périmètres de protections environnementales

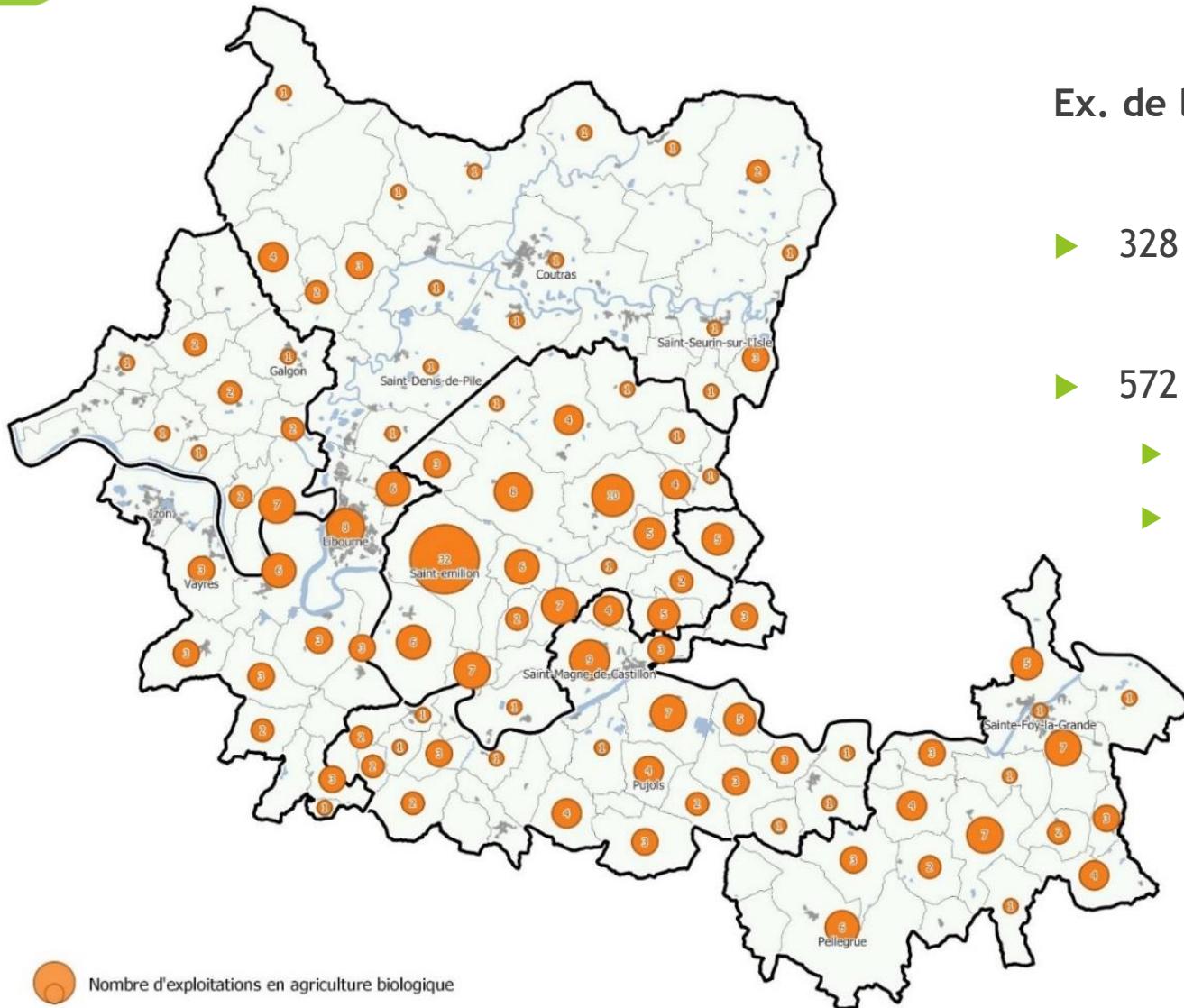


Pollutions d'origine agricole

- ▶ Les cantons de Coutras, de Sainte-Foy-la-Grande et de Guîtres laissent apparaître des pollutions agricoles diffuses liées à la pression azotée élevée, tandis que ceux de Saint-Emilion et Castillon-la-Bataille sont impactés par l'usage de produits phytosanitaires.
- ▶ Des sites viticoles marqués par la présence de pesticides (fongicides et insecticides) dans l'air, qui se diffusent notamment jusqu'au milieu urbain.
- ▶ La majorité des cours d'eau du Grand Libournais est classée en qualité moyenne pour l'état écologique. Les pesticides utilisés pour la production agricole exercent une pression sur les eaux superficielles et peuvent atteindre les réserves souterraines utilisées pour la production d'eau potable.



Développement de l'agroécologie



Ex. de l'Agriculture Biologique :

- ▶ 328 exploitations labélisées AB
- ▶ 572 ateliers de production dont :
 - ▶ 560 en filière végétale
 - ▶ 12 en filière animale

► Benoit VINET,

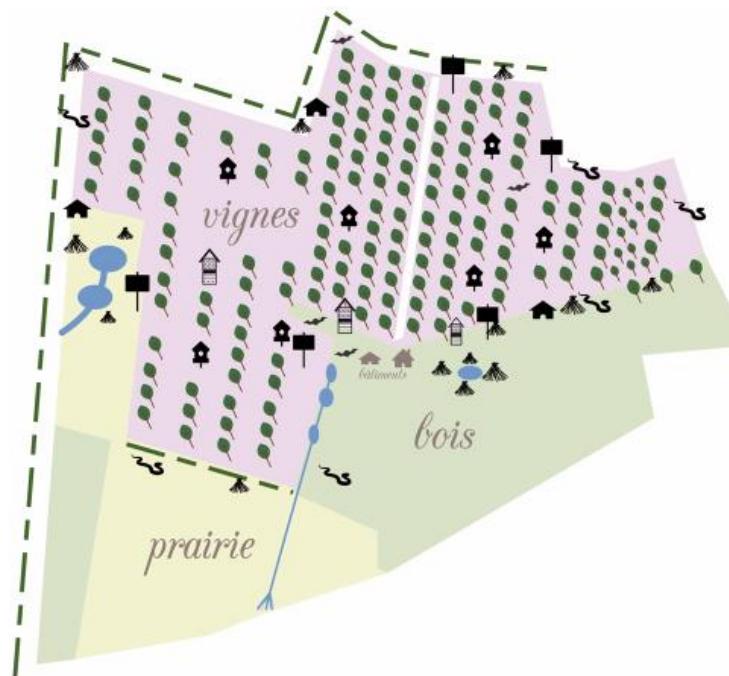
Viticulteur sur le domaine Emile GRELIER

Présentation de la démarche :

ENGAGEMENT EN FAVEUR DE L'AGROECOLOGIE



DOMAINE
ÉMILE
GRELIER

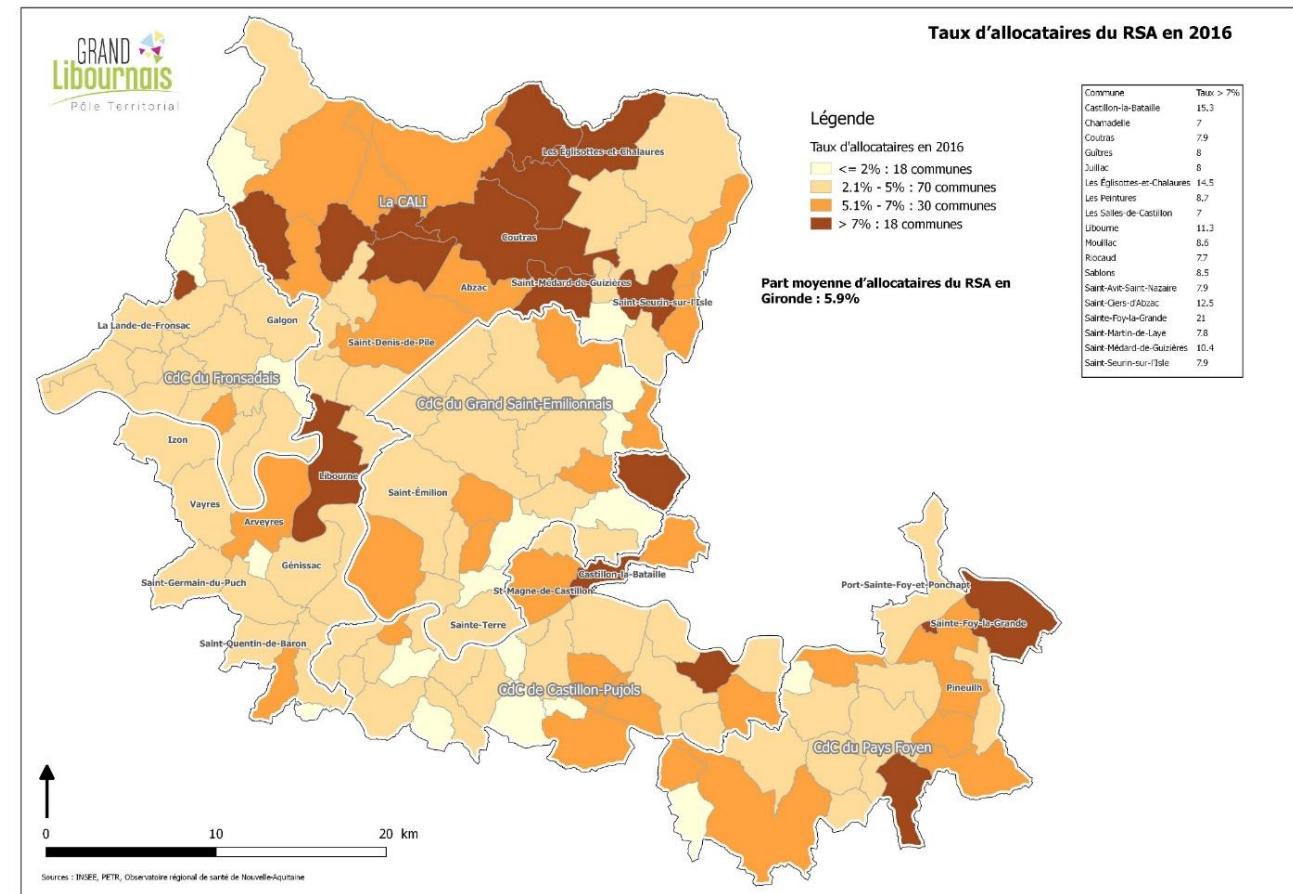


4

La santé et le social

- Le Grand Libournais est traversé par « le couloir de la pauvreté », allant de la pointe du Médoc à Agen et dont Libourne, Castillon-la-Bataille et Sainte-Foy-la-Grande font partie des villes principales.
- Ce couloir est caractérisé par un taux de bénéficiaires du Revenu de Solidarité Active (RSA) et du chômage élevé.
- Le revenu fiscal de référence moyen est de 22 125 € (2013) soit 3 450 € en deca de la moyenne départementale.
- Insécurité alimentaire : difficile accès à une alimentation saine, nutritive et de qualité.

Précarité alimentaire



Préserver sa santé par l'alimentation

- ▶ Une mauvaise alimentation est l'un des principaux facteurs de risque pour de nombreuses maladies chroniques (problèmes cardiovasculaires, cancers, diabète, obésité...).
- ▶ Des études scientifiques, telles que NutriNet-Santé et BioNutrinet, se sont attachées à étudier l'impact des régimes alimentaires sur la santé. Elles ont montré que les consommateurs réguliers de produits issus de l'AB ont :



- ▶ Un risque de cancer diminué de 25%,
- ▶ Une probabilité plus faible de 31% de présenter un syndrome métabolique (état pathologique qui conduit généralement au diabète de type 2 et augmente le risque de maladies cardio-vasculaires),
- ▶ Une probabilité de présenter une obésité inférieure de 62% chez les hommes et 48% chez les femmes par rapport à ceux qui ne consomment pas de produits biologiques.

Une consommation saine et accessible

- ▶ Il existe en Grand Libournais des collectifs qui travaillent sur l'accès à l'alimentation, notamment des épiceries sociales et solidaires, telle que « Esprit de solidarité » à Coutras et « La croûte de pain » à Sainte-Foy-la-Grande, ou encore « L'auberge du cœur », ainsi que des antennes locales du Restau du cœur, de la Croix rouge et du Secours Populaire qui assurent des distributions de denrées alimentaires.
- ▶ En parallèle, d'autres associations s'assurent du bien-vivre alimentaire, comme « Les râteleurs » en Pays Foyen, qui réalise notamment des ateliers sur la transformation de légumes et le partage de connaissances.

► Amélie TEYCHENEY et Florent MARRON

Chargés de mission de l'association « Les râteleurs » en Pays Foyen

Présentation de la démarche :
**ACTIONS SOCIALES ET MAISON DES SERVICES A
L'ALIMENTATION**



5

La restauration collective

- ▶ La restauration collective doit aujourd’hui s’adapter à un ensemble de mesures prévu dans la loi « EGAlim » du 30 octobre 2018. Au 1er janvier 2022, ces structures devront proposer au moins 50% de produits de qualité et durable, dont au moins 20% de produits biologiques.



Loi EGAlim et restauration collective

La restauration collective concerne:

- ▶ La restauration d’entreprise
- ▶ La restauration médico-sociale : 85 établissements de santé et d’hébergement médico-social et social
- ▶ La restauration scolaire : 165 établissements d’enseignement

5

La restauration collective

Nombre de repas/jour		
1 ^{er} degré	2 nd degré	TOTAL
15 469	10 792	26 261

La restauration scolaire

- ▶ 4 communes sont équipées de cuisines centrales :
 - ▶ Coutras et Montagne en gestion directe (1200 repas/jour)
 - ▶ Saint-Denis-de-Pile et Vayres en gestion concédée (650 repas/jour)

- ▶ Estimation des surfaces nécessaires pour fournir la restauration collective :

EPCI	Légumes (ha)	Fruits (ha)	Céréales (ha)	Elevage (ha)	TOTAL
CALI	15	20	141	2 460	2 636
CdC Castillon-Pujols	2	3	26	441	473
CdC du Fronsadais	2	3	20	369	394
CdC du Grand Saint-Emilionnais	2	3	19	329	353
CdC du Pays Foyen	3	4	26	450	483
TOTAL	23	33	232	4 049	4 338

- ▶ 4 340 ha seraient nécessaires, dont :
 - ▶ 2 340 pour la restauration des établissements du 1^{er} degrés
 - ▶ 2 000 ha pour la restauration des établissements du 2nd degrés

5

La restauration collective

La restauration scolaire

- ▶ Education à l'alimentation : il s'agit de faire acquérir aux convives, dès le plus jeune âge, des bonnes habitudes d'hygiène de vie, de redonner du sens à l'alimentation, de (re)créer du lien entre production et consommation et de transmettre les notions de saisonnalité et de goût.
- ▶ En moyenne selon l'ADEME, ce sont entre 150 et 200g de nourritures qui sont gaspillés par personne et par repas. Pour un restaurant servant 500 convives et assurant 200 jours de service dans l'année, cela représente entre 15 et 20 tonnes de gaspillage par an, soit un coût entre 30 000 et 40 000€.
- ▶ En Grand Libournais, une enquête a été administrée en 2019 à l'ensemble des communes :
 - ▶ 60% des communes qui gèrent un service de restauration publique attestent sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire,
 - ▶ 47% s'approvisionner en produits locaux,
 - ▶ 50% des communes ne déclarent pas s'approvisionner en produits issus de l'agriculture biologique.

Les principaux freins énoncés sont une présence faible de producteurs pour l'approvisionnement en produits locaux, une charge de travail supplémentaire, et des interrogations par rapport au coût financier de ces mesures.

5

La restauration
collective

► **Madina QUERRE,**

Présidente de l'association « Biotope Festival » en Grand Saint-Emilionnais

Présentation de la démarche :
MON RESTAU RESPONSABLE





Merci pour votre participation



Action mise en oeuvre avec le soutien financier
de la DRAAF Nouvelle-Aquitaine
<http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr>

Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural :
l'Europe investit dans les zones rurales