

Sommaire

Introduction.....	4
La structure de stage.....	4
Missions et attendus.....	6
Méthodologie et rendus.....	6
Diagnostic.....	7
Sommaire.....	8
Introduction.....	11
Contexte.....	13
Méthodologie et objectifs.....	24
La production sur le territoire.....	26
La consommation sur le territoire.....	42
Environnement et société.....	71
Perspectives.....	74
Fiches actions.....	75
Annexes.....	78
Conclusion.....	85

La structure de stage

La Communauté de communes Loches Sud Touraine (CCLST) est un établissement public de coopération intercommunale (EPCI), rassemblant 67 communes rurales du département d'Indre-et-Loire, au sud est de l'agglomération tourangelles. Elle a été créée le 1er janvier 2017 suite à la fusion des quatre communautés de communes du Sud Touraine : le Grand Ligueillois, Loches Développement, Montrésor et la Touraine du Sud. Elle exerce de nombreuses compétences dans les domaines de l'aménagement, du développement économique, de l'environnement et de la culture. Ses actions sont gérées par un Conseil communautaire, constitué d'élus des communes du territoire, qui se réunit régulièrement et fixe les orientations, actions et budget dans les domaines de compétences de la collectivité. Le bureau, organe exécutif et délibérant, prend ensuite les décisions de fonctionnement courant des projets engagés. En parallèle, des commissions thématiques spécialisées préparent les projets de décision et les dossiers soumis au Conseil communautaire et les commissions territoriales gèrent les services de proximité avec les communes.

La Communauté de Communes Loches Sud Touraine mène une politique agricole et alimentaire forte. Par exemple, ses activités se déclinent sous plusieurs formes :

- un Contrat Local de Santé (détaillé dans le présent diagnostic) qui comporte des actions autour de l'alimentation (jardins partagés, ateliers de cuisine ...) ;
- des actions partenariales pour le renforcement de l'image agricole et de la transmission des exploitations avec la Chambre d'Agriculture 37, ADEAR 37, la Laiterie de Verneuil et les Jeunes Agriculteurs ;
- un Plan Prévention Déchets comportant des actions de sensibilisation pour la réduction des déchets alimentaires
- et des actions de sensibilisation du grand public aux produits, lieux d'approvisionnement et à une alimentation saine et durable via "Mangeons Mieux-Défis Familles à Alimentation Positive" porté par Graine Centre - Familles Rurales d'Indre-et-Loire.

Dans la continuité de ces initiatives, la CCLST met en place son Plan Alimentaire Territorial introduit dans le Plan Climat-Air-Énergie territorial (PCAET) communautaire. Les Plan Alimentaires Territoriaux (PAT), prévus dans la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014, sont des démarches favorisant une alimentation durable au sein d'un territoire. Ces objectifs comprennent notamment la valorisation des produits locaux et des circuits courts, la relocalisation de la production, transformation et du commerce alimentaire, l'introduction de produits de qualité dans la restauration collective mais aussi la réduction des déchets et du gaspillage alimentaire, l'accessibilité alimentaire pour tous et la prise en compte de l'environnement. Les PAT s'appuient sur un diagnostic alimentaire territorial partagé et cohérent qui vise à apporter une connaissance approfondie du fonctionnement et des dynamiques du système alimentaire d'un territoire donné. L'approche choisie par la CCLST pour la réalisation de son diagnostic et la mise en oeuvre de son plan d'action est transversale et systémique. Elle prend en compte tous les acteurs de l'alimentation (y compris la société civile) afin d'identifier l'offre et la demande de l'ensemble des parties prenantes du territoire et de favoriser un rapprochement entre eux.

Introduction

Pour ce faire, la collectivité se dote d'une ingénierie pour l'élaboration du diagnostic et du programme d'actions par l'accueil de 4 stagiaires de 4ème année à Polytech Tours en Aménagement et Environnement pendant 12 semaines du 18 mai au 7 août 2020.

Nous sommes suivis par le pôle de coopération territoriale en charge notamment de la relation avec les communes, de la mise en place du Conseil de développement et le programme Leader (programme européen qui vise à soutenir des projets pilotes en zone rurale). En voici l'organigramme (l'organigramme complet se trouve en annexe) :

Direction de la Coopération territoriale

Patrice GASSER / DGA

Julie PASQUET / Assistante

RELATIONS COMMUNES, MUTUALISATION

Aurore MICHAUD

STRATÉGIE TERRITOIRE / CONTRACTUALISATION

Dominique BOUC

Carole MARGOTTIN

Initialement prévu du 20 avril au 11 juillet, la crise sanitaire a engendré non seulement une modification de la période de stage mais aussi un bouleversement sur son contenu et les actions globales de la CCLST : ont ainsi été annulés des ateliers du Défi Famille mais surtout un évènement convivial en partenariat avec Familles Rurales sur le thème de "la consommation alimentaire responsable" que nous devions co-animer. Ont été également reportés les forums circuits courts visant à favoriser l'interconnaissance et la mise en relation directe des producteurs, des élus locaux et des acheteurs. Sur le plan alimentaire, les habitudes et les initiatives de tout un chacun ont aussi changées, ayant pour effet de faire émerger des questionnements sur nos modes d'approvisionnement, des alternatives de mode de vente compatibles avec l'urgence sanitaire et une mutation de l'alimentation au quotidien. Ces phénomènes ont donc été pris en compte dans le travail réalisé dans chacun des volets étudiés.

Missions et attendus

Les attendus du stage sont décrits dans la convention comme étant :

- l'élaboration d'un diagnostic portant sur l'ensemble des dimensions abordées dans un PAT (économique, environnementale, sociale) en complément du diagnostic agricole réalisé par la Chambre d'Agriculture.
- la conception de fiches actions
- la proposition ou réalisation d'outils d'animation (en quête d'interviews)
- la réalisation d'un document de synthèse (support du diagnostic à partager avec les différents acteurs)

La réalisation dudit diagnostic prospectif territorial se base sur :

- le rassemblement des données acquises par les différents services de la communauté de communes, la Chambre d'Agriculture 37, l'ATU 37, l'ADEAR 37, l'Agence bio, la DDT ... afin de dresser un portrait initial du territoire et de ses acteurs;
- la réalisation de différentes enquêtes auprès des communes, des producteurs et des consommateurs;
- la réalisation d'entretiens avec des acteurs clés du territoire : élus, producteurs, producteurs et commerçants des marchés de plein air, restaurateurs traditionnels, gestionnaires et équipes de restaurants collectifs d'établissements scolaires, de l'hôpital de Loches, des ESAT, bénéficiaires d'aide alimentaire et représentants d'associations ou de syndicats;
- le recensement des initiatives en circuits courts présentes sur le territoire et la production d'une carte interactive de celles-ci;
- et des échanges avec les territoires voisins afin d'en tirer une expertise et une perspective nouvelle sur les pratiques autour du PAT.

Méthodologie et rendu

La demande formulée par les commanditaires nous laissait une grande liberté sur le sujet de la méthodologie, qui s'est construite au fur et à mesure du stage, des entretiens et des nouvelles perspectives mises en lumière. La méthodologie générale que nous avons adoptée a été celle qui, selon nous, est la plus adaptée à un diagnostic à dire d'acteurs. Ainsi, les enquêtes quantitatives et les entretiens qualitatifs ont été favorisés. Chaque enquête, diffusée en ligne ou par le biais de rencontres en direct, a été pensée pour s'adapter aux spécificités des acteurs rencontrés. Nous avons ainsi réalisé 3 enquêtes en ligne (auprès des communes, consommateurs et producteurs), représentant environ 250 répondants, et avons interrogé directement une centaine d'acteurs (commerçants des marchés, gestionnaires de restaurants scolaires, d'ESAT, restaurateurs, élus, bénéficiaires de l'aide alimentaire...).

De surcroît, des informations ont été recueillies auprès des différents services, des acteurs partenaires, comme la Chambre d'Agriculture, des territoires extérieurs (comme la Métropole de Tours) et des ressources disponibles (Agence bio, Insee, Office de Tourisme, Jardins d'Abondance...).

Le diagnostic rendu au commanditaire est présenté à partir de la page suivante. Cependant, il est à noter que le temps imparti n'ayant pas été suffisant pour réaliser la totalité des objectifs, certaines parties sont incomplètes et seront approfondies ultérieurement (indiquées en rouge ou orange dans le sommaire page 8). Cela concerne notamment:

- la restauration collective scolaire,
- les transformateurs,
- les fiches actions,
- les AFOM des différentes parties du diagnostic (constituant un résumé pour chaque volet),
- les perspectives,
- la conclusion générale du diagnostic,
- ainsi que la relecture approfondie sur la forme (orthographe, syntaxe, mise en page, table des figures, titres plus évocateurs) de toutes les parties.

Ces travaux feront l'objet à la rentrée 2020, d'une présentation devant les élus de la vice présidence le 24 septembre ainsi qu'une présentation et un échange le 15 octobre avec les agents des différents services internes de la Communauté de Communes. Le diagnostic terminé aura ainsi pour finalité d'être rendu public via les outils de communication de la CCLST et envoyé aux nombreux collaborateurs de sa construction.

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET PERSPECTIVE D'UN PLAN ALIMENTAIRE TERRITORIAL

*Communauté de Communes
Loches Sud Touraine*

Août 2020



Sommaire

Introduction.....	11
Démarche du PAT et ses enjeux.....	11
Définitions.....	11
Objectifs du diagnostic.....	11
Contexte.....	13
Gestion du PAT par la Communauté de communes.....	13
Une conjoncture particulière	13
Les limites de nos modes de consommation.....	13
Dynamiques du territoire.....	14
Où se situe la CCLST ?.....	14
Le territoire, ses pôles et axes principaux.....	14
Armature territoriale.....	15
Un territoire agricole.....	15
Portrait des habitants du Sud Touraine.....	16
La population.....	16
L'emploi.....	16
Une dépendance à la motorisation.....	17
Le foncier.....	17
Insertion du projet dans une démarche multiscale et multilatérale.....	18
Démarches supra-territoriales.....	18
La Commission Européenne.....	18
La Loi Egalim.....	18
Centre-Val de Loire.....	19
Le Plan Ambition Bio.....	19
C du Centre.....	19
Plan régional de l'agriculture durable	
L'Indre-et-Loire.....	19
Plan Alimentaire Départemental.....	19
Les démarches territoriales communautaires.....	20
Les compétences de la CCLST.....	20
Les Contrats de Réciprocité.....	20
SCOT.....	20
Le PCAET.....	21
Plan de Mobilité Rurale (PMR).....	21
Contrat Local de Santé (CLS).....	22
Plan Local de Prévention et de Gestion des Déchets Ménagers et Assimilés.....	22
Les actions agricoles de la CCLST.....	23

Légende :

En rouge : à rédiger

En orange : à compléter/corriger puis mettre en forme

Sommaire

Méthodologie et objectifs.....	24
Recensement des actions.....	24
Entretiens et enquêtes auprès des acteurs.....	24
Définition des termes importants.....	25
Circuit court.....	25
Local.....	25
La production sur le territoire.....	26
La production agricole.....	26
L'agriculture conventionnelle.....	26
Un secteur d'activité important mais un nombre d'exploitations en baisse.....	26
Les "grandes cultures" : un poids important de la production végétale.....	26
La production animale : un cheptel important sur LST.....	26
Un enjeu de maintien de la diversité agricole.....	27
Une Agriculture Qualifiée.....	27
L'agriculture biologique, une pratique à développer.....	27
La certification Haute Valeur Environnementale (HVE), une opportunité pour des produits de qualité... ..	29
Bienvenue à la ferme.....	30
L'apiculture en Sud Touraine.....	30
Les acteurs de la production alimentaire.....	31
Portrait des producteurs.....	31
Les coopérations entre producteurs.....	36
CUMA, Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole.....	36
GIEE.....	37
GDA.....	37
Jeunes Agriculteurs.....	37
Les acteurs institutionnels et leurs rôles.....	38
La Chambre d'Agriculture 37.....	38
InPact 37.....	38
Forums de rencontre des parties prenantes.....	39
Le Conseil départemental	
Pistes de développement	
Les transformateurs.....	40
Industries agroalimentaires et transformateurs.....	40
Abattoir de Saint-Flovier.....	40
Laiterie de Verneuil - Coopérative Touraine Berry.....	40
Les ESAT.....	40
Les transformateurs.....	41
Vers une "résilience / autosuffisance" alimentaire ?	
Calcul de la production	
Calcul des besoins alimentaires	
Conclusions sur les filières	
AFOM	

Sommaire

La consommation sur le territoire.....	42
Les commerces alimentaires.....	42
La restauration traditionnelle, un débouché potentiel important pour les produits locaux.....	42
Les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), toujours leader de la vente alimentaire.....	43
Commerces de proximité	
Magasins de producteurs.....	44
Nouveaux modes de commercialisation.....	44
De nouveaux circuits de commercialisation suite au confinement.....	45
Fréquentation en hausse des petits marchés et commerces ambulants.....	45
Casiers et vente à la ferme.....	45
Drive, paniers et livraisons plébiscités.....	45
Solidarité.....	45
Marchés et commerces ambulants.....	46
Une diversité des marchés de plein air.....	46
Un marché de gros à revaloriser.....	50
Marchés exceptionnels, foires et brocantes: autres lieux de vente.....	50
Commerces ambulants.....	51
La restauration collective.....	52
La restauration collective publique.....	52
Petite enfance et accueils de loisir.....	53
Les écoles primaires: un enjeu d'introduction de produits de qualité.....	55
Les écoles secondaires	
Introduction des produits Bio et locaux	
Surface estimée - Outil PARCEL, Terres de liens	
Centres médicaux.....	57
La restauration collective privée.....	57
Les consommateurs.....	58
Informations générales.....	58
Achats alimentaires.....	62
La place du bio dans les achats des consommateurs.....	65
La place du local.....	66
Initiatives et actions dans l'objectif du PAT.....	69
Recensement des initiatives en circuits courts.....	70
AFOM	
Environnement et société.....	71
Accès à l'alimentation / Aide alimentaire / Économie Sociale et Solidaire.....	71
Nutrition / Santé.....	71
Lutte contre le gaspillage alimentaire et réduction des déchets.....	72
Education / Sensibilisation à une consommation durable.....	73
AFOM	
Perspectives.....	74
Fiches Actions.....	75
Annexes.....	78

Démarche du PAT et ses enjeux

Définition : Un Plan Alimentaire Territorial est une démarche favorisant une alimentation plus durable sur un territoire. En effet, manger et faire les courses représentent autant de temps qu'étudier et travailler au cours de la vie. L'alimentation est donc bel et bien un **enjeu majeur** de notre temps qu'il nous faut saisir.

Le Plan Alimentaire Territorial doit répondre à plusieurs enjeux que sont :

L'**ancrage territorial** de l'**alimentation**, visant à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales, les acteurs de la société civile et les consommateurs.

La **transversalité** interne à notre collectivité autour de la question alimentaire.

La **mobilisation d'acteurs locaux** avec l'appui d'un **diagnostic partagé** et la connaissance fine de la dynamique alimentaire, des enjeux, des acteurs clés, des freins et des potentiels de développement (avec la collecte, voire la production de données) afin d'assurer la **pertinence d'un plan d'actions**.

La démarche de réalisation d'un Plan Alimentaire Territorial (PAT), prévue dans la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (initiative formulée dans le PCAET (Plan Climat-Air-Énergie Territorial) communautaire, cf. action 17 "favoriser une production alimentaire locale et diversifiée en s'engageant dans un PAT") est une initiative concertée des acteurs du territoire. Elle s'appuie sur un diagnostic prospectif rassemblant les demandes et les besoins alimentaires ainsi que les offres et initiatives présentes sur le territoire dont ce document fait l'objet. Le PAT est le fruit d'une volonté de mener une politique agricole et alimentaire forte de la part de la Communauté de communes Loches Sud Touraine (CCLST), présente depuis de nombreuses années déjà et qui répond aux objectifs définis dans le **plan régional de l'agriculture durable**.

Le PAT a ainsi un rôle moteur dans le développement des territoires ainsi que des perspectives de financement et visibilité accrues au travers du Programme National pour l'Alimentation. Ce dernier met en lumière "l'objectif de **structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial**".

Le présent diagnostic alimentaire est un levier de constitution du PAT et un outil permettant une connaissance globale du territoire sur l'alimentation et les circuits-courts pour tous les acteurs concernés. Il se doit d'être mobilisateur et mettre en lumière ce qui existe déjà sur le territoire. Cette prestation est internalisée avec l'accueil de 4 stagiaires.

4 Stagiaires de Polytech Tours en Aménagement et Environnement pour l'élaboration de ce diagnostic



18 Mai 2020



7 Août 2020

Ce travail est croisé et complété d'une prestation dans le cadre d'une convention passée entre la Communauté de Communes Loches Sud Touraine et la **Chambre d'Agriculture d'Indre-et-Loire** pour réaliser une analyse du volet amont de la production agricole alimentaire sur le territoire (analyse du bassin, de la capacité et du potentiel de développement de production agricole du territoire).

Objectifs du diagnostic :



- Avoir une **connaissance fine du fonctionnement du maillage alimentaire du territoire (état des lieux des pratiques, identification des freins et potentiels) et d'enclencher une réelle dynamique** avec des moyens d'animation sur l'alimentation durable afin d'identifier les acteurs clés du territoire et les mobiliser ou fédérer autour du PAT.
- Constituer le support de présentation et de partage avec les acteurs du territoire
- Favoriser l'engagement des différentes parties prenantes

Il est donc agrémenté d'enquêtes thématiques ciblées (restauration hors domicile, consommation, production ...)

Introduction

La **loi d'Avenir** de 2014 émet ainsi le souhait de mettre en cohérence les différentes politiques alimentaires.

Pour la mise en œuvre du diagnostic général et systémique du PAT et de son programme d'actions, il conviendra, avec les différents projets en cours en Indre-et-Loire :

- De veiller à une **bonne articulation de nos actions PAT avec les actions menées à l'échelle départementale dans le cadre notamment du Plan Alimentaire Départemental** (qui vient en support aux Plans Alimentaires Territoriaux afin de les mettre en cohérence, mutualiser les moyens et financements pour les répartir sur une logique territoriale),
- De se rapprocher du PAT de la **Métropole**, dans le cadre du **Contrat de réciprocité** engagé,
- De suivre les orientations de la stratégie alimentaire de la **Région et de l'Etat**,
- De s'appuyer sur d'autres expériences régionales ou nationales,
- De cibler les leviers d'actions et notamment ceux pour lesquels la Communauté de Communes (CC) est compétente.



Gestion du PAT par la Communauté de communes

En interne à la CCLST, la coordination générale est assurée par la **Direction de la Coopération Territoriale** qui s'appuiera sur le groupe de **techniciens interservices**. Un groupe de travail d'élus sera constitué par les membres de la commission Economie Rurale, et pourra être rapidement élargi aux membres d'autres commissions concernées. C'est également l'occasion de mobiliser les **acteurs privés** pour des rencontres ou groupes de travail, citoyens, producteurs, transformateurs, restaurateurs, commerçants, etc. L'organisation de ces rencontres reste encore à déterminer.

Réunion, techniciens interservices



1er semestre 2019

16 Juin 2020
(+ 4 stagiaires)



Une conjoncture particulière

La conjoncture de l'année 2020 est fortement liée à la **crise sanitaire de la Covid19**. La France s'est vue confinée à partir du 17 mars jusqu'au 11 mai 2020, bousculant les modes de production, de consommation et la mise en place des démarches établies. Hormis la dimension sanitaire, elle souligne les fragilités de l'approvisionnement et les enjeux de résilience alimentaire et de reterritorialisation de l'alimentation. En parallèle, toutes les démarches et les projets engagés ont été arrêtés, ralentis ou ont profondément mutés pour laisser place à de nouvelles initiatives. Les analyses et entretiens réalisés dans le présent diagnostic prennent en compte les aboutissants de cette période afin d'en tirer une dynamique positive et raisonnée.

A l'échelle nationale, la période de confinement a amené certains consommateurs et certains commerces alimentaires à se tourner vers une production locale. Cette tendance s'est reflétée dans la sphère politique. Ainsi, "des sénateurs appellent à un **portage politique** plus ambitieux de la transition alimentaire" (Localtis, Banque des territoires, 4 juin 2020). L'UFC Que Choisir lance une enquête fin juin 2020 afin de soumettre 17 propositions pour favoriser une consommation plus durable. Parmi celles-ci, une carte rassemblant tous les circuits courts.

La démarche du PAT s'ancre donc dans un mouvement plus large de mutation alimentaire qui s'établit à différentes échelles.

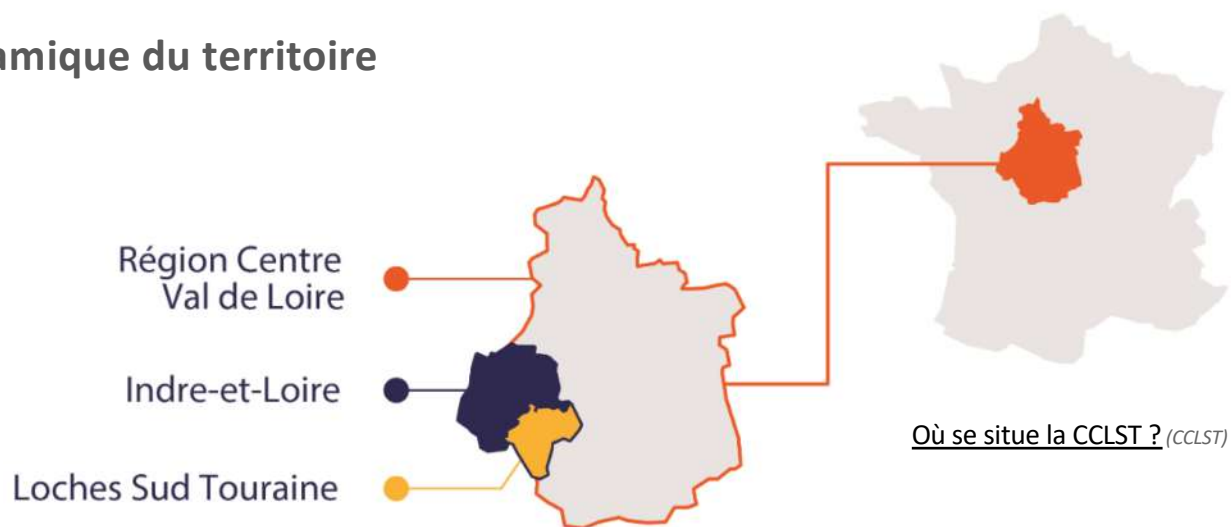


Les limites de nos modes de consommation

La crise sanitaire s'inscrit dans des enjeux globaux découlant du **réchauffement climatique** qui apporte un questionnement pressant de nos modes de production, de consommation et de vie. L'axe agricole et alimentaire de **transition** est central pour les individus et tous les territoires et il convient de s'interroger sur son devenir. En effet, des freins majeurs sont révélés : pollution de l'environnement par les modes traditionnels de production, production de déchets, gaspillage alimentaire, inégalité d'accès à l'alimentation et aux produits de qualité, dépendance des territoires pour l'approvisionnement, mauvaise traçabilité des produits ...

Les révolutions industrielles et agricoles, les innovations et la conjoncture économique étatique ont eu pour effet d'engendrer une mutation de la répartition des activités de notre territoire. Tout d'abord, les multiples petites surfaces agricoles ont laissé place à **de moins nombreuses grandes surfaces** qui ont alors engendré la **diminution des agriculteurs professionnels**. L'exode rural a ensuite laissé place à l'étalement urbain et à l'accueil d'une nouvelle population dans les territoires périphériques et ruraux. L'essor des loisirs et le développement d'une société de consommation a réduit le budget alimentaire des foyers proportionnellement à leurs revenus. Ces phénomènes sont autant d'enjeux à relever pour le monde de demain et l'impulsion d'une transition alimentaire.

Dynamique du territoire



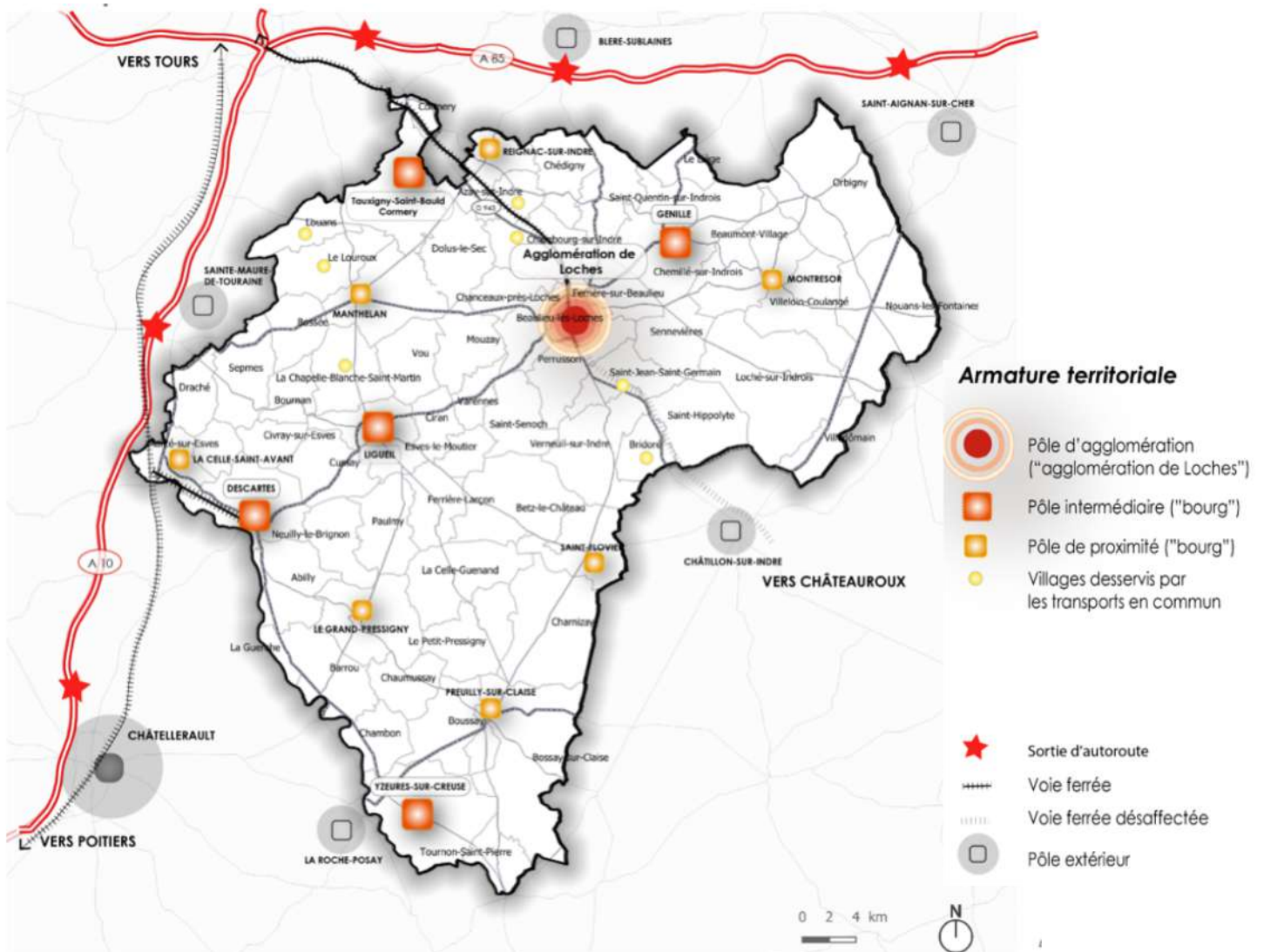
La Communauté de Communes Loches Sud Touraine (CCLST) au sud-est du département d'Indre-et-Loire dans la région Centre-Val de Loire regroupe **67 communes**.

La Communauté de communes Loches Sud Touraine : le territoire, ses pôles et ses axes principaux



Contexte

Armature Territoriale de Loches Sud Touraine (SCoT Loches Sud Touraine)



Un territoire agricole



1809 km²

Espace agricole : 68 %
Espace naturel : 24 %
Espace artificialisé : 8 %

Le territoire est l'un des plus vastes du département. Il représente environ 1800 km² soit près de 30 % du département (6127 km²). Il est majoritairement agricole comparé au département puisqu'en Indre-et-Loire, les espaces agricoles représentent 54 % de la surface totale.

Le territoire englobe, ou est à cheval, sur plusieurs bassins de vie (plus petit territoire sur lequel les habitants ont accès aux équipements et services les plus courants) définis par l'Insee, ceux de Loches, Ligueil, Descartes, Sainte-Maure-de-Touraine, la Roche-Posay, Châtillon-sur-Indre, Saint-Aignan et Esvres. C'est donc à priori à cette échelle que les habitants réalisent leurs achats alimentaires. La pluralité de ces bassins souligne le **besoin de la répartition des offres dans l'espace**.

Le portrait des habitants du Sud Touraine

La population



52 100
habitants

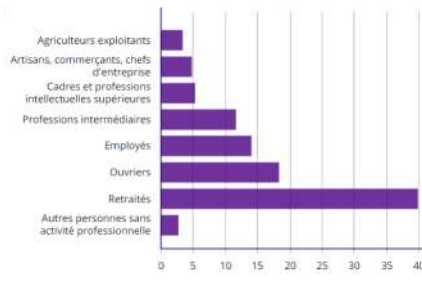
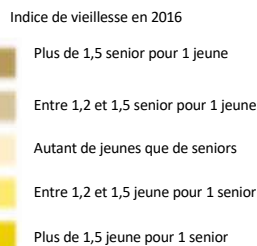
Entre 2006 et 2016



+0,2 % par an
de croissance
démographique

Ménages selon la catégorie socioprofessionnelle de la personne de référence en 2016

(Sources : Insee, RP2016, exploitation
complémentaire, géographie au
01/01/2019)



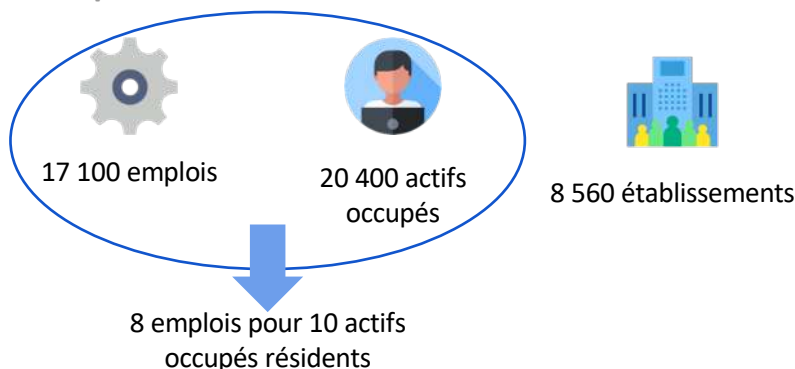
Les ménages sur le territoire sont **majoritairement des retraités** (à hauteur de 40 %). Viennent ensuite les ouvriers (à 18 %) puis les employés (à 14 %). En moyenne, le nombre de personnes par ménage s'élève à 2,1.

On observe des **disparités importantes entre le sud et le nord** du territoire. Le nord de celui-ci bénéficie de l'influence de la métropole de Tours et, de manière générale, voit sa population augmenter. Dans un même temps, le sud fait face à d'importantes pertes de population. Les grands pôles de notre territoire font face eux aussi à une diminution du nombre d'habitants, au profit des villes moyennes. De plus, l'âge moyen du nord et du sud du territoire sont là aussi très différents. La carte nous montre que **le sud est globalement "plus vieux" que le nord du territoire**. Il y a donc un **enjeu au niveau du portage de repas pour ces populations**.

Le nombre de personnes seules augmente depuis 2006 et représentait, en 2016, 35 % de la population, soit une augmentation de 4,4 points. Dans un même temps, le nombre de couples sans enfant et le nombre de couples avec enfants diminue, respectivement de 1,1 point et de 4,2 points les faisant passer à 34 et 23 %. On observe donc une **diminution de la taille des ménages**.

Loches Sud Touraine (LST) est le territoire le plus âgé d'Indre-et-Loire avec **125 seniors âgés de 65 ans ou plus pour 100 jeunes de moins de 20 ans**; ainsi, un quart des habitants du territoire a au moins 65 ans. Le taux de mortalité (1,23 %) est donc plus fort que le taux de natalité (0,90 %) entre 2011 et 2016 (données Insee).

L'emploi



	2016	2011
Ensemble	30 160	31 186
Actifs en %	75,8	73,8
Actifs ayant un emploi en %	66,6	66,3
Chômeurs en %	9,1	7,5
Inactifs en %	24,2	26,2
Élèves, étudiants et stagiaires non rémunérés en %	7,2	6,7
Retraités ou préretraités en %	10,1	12,0
Autres inactifs en %	6,9	7,5

Population de 15 à 64 ans par type d'activité
(Sources : Insee, RP2011 et RP2016, exploitations principales, géographie au 01/01/2019)

Le **taux de chômage** sur le territoire est de **7,3 %** contre 7,9 % pour le département. Les demandeurs d'emplois sur le Sud Touraine sont principalement des demandeurs de longue durée (+ d'1 an d'inscription) puisqu'ils représentent 50 % des demandeurs. Viennent ensuite les seniors à hauteur de 30 % puis les jeunes (18 - 25 ans) à hauteur de 15 %.



Les travailleurs sont majoritairement peu qualifiés. On observe donc une problématique de recrutement de personnes avec un haut niveau d'étude pour des postes demandant un haut niveau de qualification.

Contexte

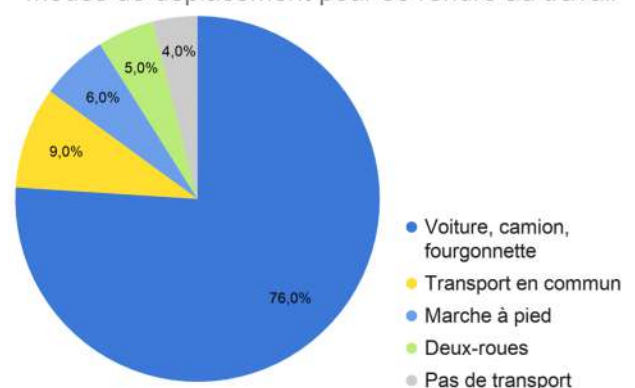
Avec **1 630 € par mois de revenus disponibles** nets d'impôts directs (revenus d'activité, du patrimoine, transferts en provenance d'autres ménages et prestations sociales), un taux de pauvreté légèrement plus élevé qu'en Indre-et-Loire (13,6 % contre 12,8 %) et une part importante de ménages très précaires parmi les demandeurs d'un logement social, la Communauté de communes possède des ménages aux **revenus fragiles**. Ces chiffres expliquent notre enquête réalisée auprès des populations recevant l'aide alimentaire. Le Sud Touraine est ainsi un territoire possédant moins de revenus financiers par foyer que le reste du département et dont le **nombre d'emplois tend à décroître** en parallèle d'une évolution démographique faible. Cela se retranscrit sur l'indice de fragilité socio-économique (note cumulée de 5 indicateurs de fragilité socio-économique : salariés précaires, chômeurs, jeunes non insérés, personnes sans diplôme, familles monoparentales) qui est de **4,9 points pour la CCLST**, 4,3 pour le département hors métropole et 5 à l'échelle nationale (Insee, FILOSOFI, Recensement 2016).



Une dépendance à la motorisation

Malgré une relation significative avec la métropole de Tours, les habitants de la CC parcourent en moyenne moins de kilomètres que les autres CC, indiquant **une vie de proximité**. En effet, **63 % des habitants travaillent à l'intérieur du territoire** et les déplacements internes représentent 79 % des déplacements totaux ce qui en fait un des territoires les plus indépendants en terme de mobilité par rapport aux autres intercommunalités du département (IGN, BD Geofla-Topo ; Cadastre PCI Vecteur DGFIP-CD37, 2018 ; EMC2, 2019). Le taux de motorisation est de **1,37 véhicule par ménage** (1,27 à l'échelle du département). Le territoire possède donc une motorisation importante avec néanmoins 13% des ménages qui ne disposent pas de véhicule. Ces derniers sont le plus souvent des ménages des pôles démographiques (par exemple à Loches plus d'un quart des ménages ne sont pas motorisés) (Insee 2016).

Modes de déplacement pour se rendre au travail



Le foncier



90 % de maisons individuelles



72 % de propriétaires



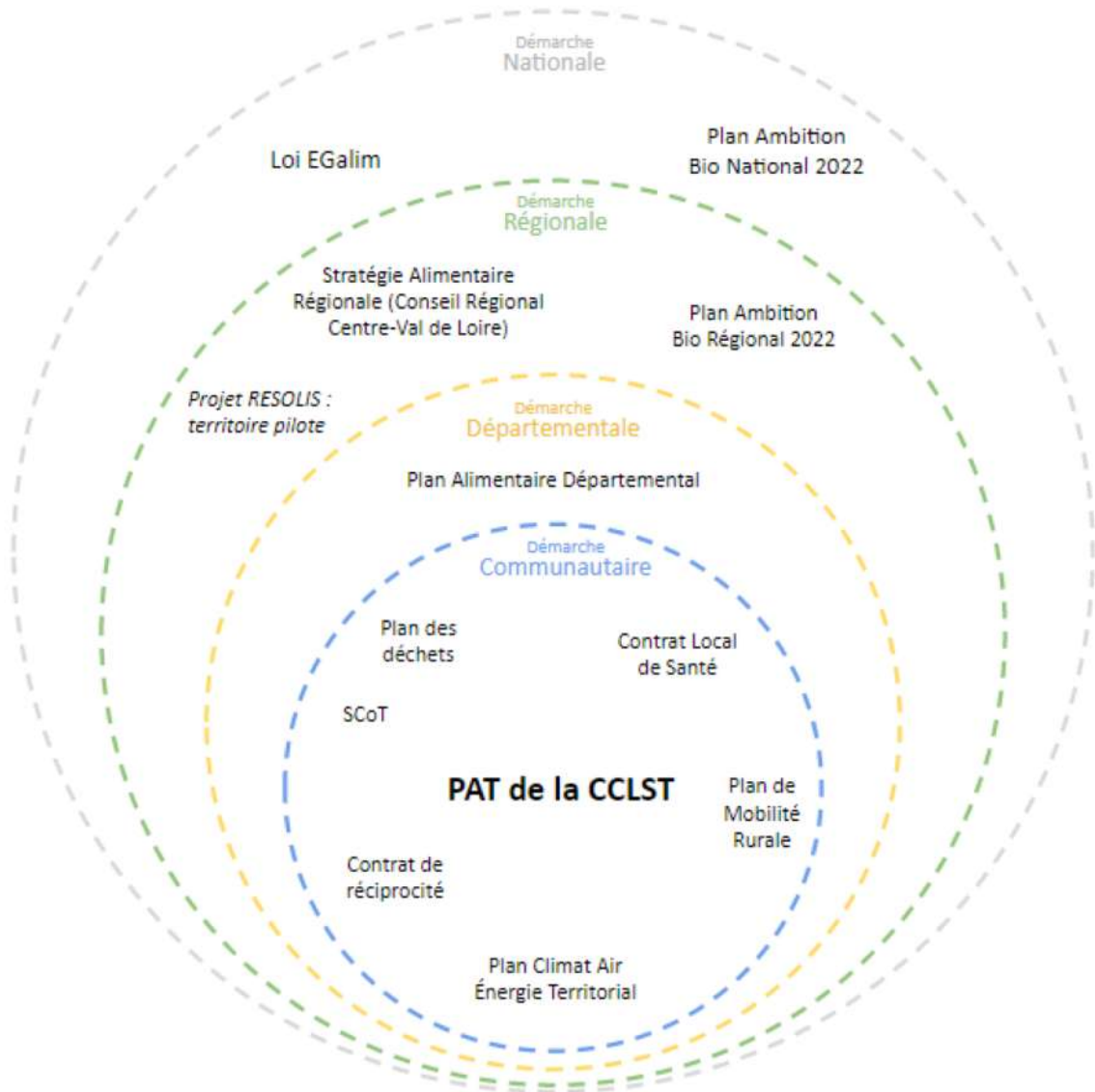
Possible présence de jardins



Possibilité de faire de l'autoproduction de manière importante



Insertion du projet dans une démarche multiscale et multilatérale



Synthèse de l'articulation avec les démarches communautaires, départementales, régionales et nationales

Démarches supra-territoriales	
 La Commission européenne Le 28 mai 2020, la Commission européenne présente son rapport "Vers une alimentation durable : un enjeu sanitaire, social, territorial et environnemental majeur pour la France". Celui-ci comprend de nombreux objectifs, dont celui de "soutenir et encourager les projets alimentaires et agricoles de territoire afin d'accroître la part des approvisionnements locaux dans la consommation régulière" et de mise en œuvre "d'un portage politique plus ambitieux de la transition alimentaire par les pouvoirs publics".	La Loi EGAlim La loi des Etats Généraux de l'alimentation (EGAlim) est une loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable. Dans ce cadre, elle impose des objectifs quantitatifs d'introduction de produits dits "de qualité" (cf. annexe n°x) dans la restauration collective à hauteur de 50 % par rapport au montant des achats alimentaires totaux dont 20 % de produits bio. Elle intègre également un volet de lutte contre le gaspillage ainsi que la précarité alimentaire dans les projets alimentaires territoriaux.

Contexte



Démarche de la région Centre Val de Loire



Le Plan Ambition bio 2022

Le Programme national Ambition bio 2022, faisant suite au programme de 2017, se compose d'un volet **financier** d'aide à la conversion à l'**agriculture biologique** et de fonds Avenir bio ainsi qu'un volet **d'accompagnement** de projets selon des axes majeurs. Ces axes, traduits en objectifs stratégiques et opérationnels se déclinent à l'échelle régionale, et permettent de définir et cadrer des projets spécifiques en agriculture biologique. Ils sont donc à l'échelle régionale :

- La structuration des filières et l'identification des priorités de production selon les territoires
 - La construction des liens inter-filières
 - La mutualisation des risques
 - L'adaptation des outils à la production et la favorisation de la mise en commun
- L'accompagnement des agriculteurs
 - L'identification des porteurs de projets et un accompagnement clarifié
 - L'accès aux connaissances
 - L'accompagnement après la conversion
 - La favorisation des transmissions en limitant le risque de déconversion
- L'augmentation des produits bio dans la restauration collective publique
 - Développer un réseau d'acteurs
 - Organisation de la logistique
 - Formation du personnel de restaurants collectifs
- Développer la consommation et accompagner l'offre de produits biologiques pour tous les consommateurs

C du Centre



C du Centre est une signature développée par la région afin de promouvoir ses produits agroalimentaires et de fédérer les différents acteurs (transformateurs, producteurs, artisans...). De fait, le manque de lisibilité de la provenance des produits et les initiatives existantes déjà dans les départements de Centre-Val de Loire indiquent une demande de reconnaissance. Les objectifs sont, selon le site officiel de C du Centre de "permettre aux habitants et aux touristes d'identifier rapidement les entreprises et produits élaborés dans la région; contribuer à la notoriété et l'identité de la région Centre-Val de Loire en mettant en valeur ses richesses (produits, emplois, économie...); mettre en réseau les hommes et les filières (producteurs, restaurants, commerces...)". Sur la CCLST, 10 artisans, producteurs ou transformateurs y sont adhérents.

Démarche du département d'Indre-et-Loire



Le Plan Alimentaire Départemental (PAD)

La Préfecture, en collaboration avec les services de l'Etat, les instances régionales et départementales, les différentes communautés de communes et des acteurs majeurs de l'alimentation, a débuté une démarche de collaboration sur la mise en place et le développement des différents PAT sur le département. Les enjeux de la loi EGalim sont ainsi également traités à une échelle globale, en assurant une complémentarité et une cohérence entre les différents territoires. Concrètement, les différentes parties échangent sur l'avancement de leurs projets, leurs attentes et problématiques, et des axes de travail communs sont déterminés en prenant en compte les priorités des territoires. L'articulation est ainsi faite entre PAT, contrats de réciprocité et actions locales. Le PAD se traduira ensuite en un plan d'actions sur les différents axes identifiés, comme par exemple l'action sur le foncier, sur la favorisation d'installation d'agriculteurs ou l'assurance de débouchés locaux multiples, tout en renforçant le lien consommateur/producteur. Ainsi, le département communique, grâce à la presse, sur sa volonté d'arriver à 50 % de produits locaux et 20 % de bio dans les collèges au travers du PAD (par le biais du plan "Bien manger dans les collèges de Touraine").

Contexte



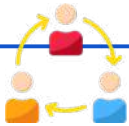
Démarches de la Communauté de communes Loches Sud Touraine

Les compétences de la CCLST

La Communauté de communes Loches Sud Touraine possède plusieurs compétences sur divers volets :

- La gestion des déchets, l'assainissement, l'eau, la protection de l'environnement
- L'aménagement de l'espace, le développement économique
- La petite enfance, la jeunesse, les sports, la culture
- L'énergie, les transports, la gendarmerie
- Le cadre de vie, les projets de territoire...

Le Plan Alimentaire Territorial possède plusieurs déclinaisons touchant ces divers volets.



Les contrats de réciprocité

La CCLST possède un contrat de réciprocité ville-campagne avec Tours Métropole Val de Loire (TMVL) . Ce contrat voté le 20/09/2018 à Tauxigny-Saint-Bauld est valable 3 ans et vise à **rapprocher les dynamiques territoriales urbaines, périurbaines et rurales**. Il s'agit d'acter l'intérêt de travailler ensemble sur des sujets dont la compréhension des enjeux et l'identification de réponses dépassent les limites institutionnelles. Le terme "contrat" fait plus appel à la notion d'accord de partenariat qu'un réel dispositif juridique. Des axes de coopération ont été déterminés, les principaux étant : le développement économique, le tourisme, le marketing territorial, **le projet alimentaire**, la mobilité, l'énergie et les déchets. Afin d'assurer la mise en oeuvre des projets identifiés, trois instances ont été mises en place : un comité de pilotage qui réunit les représentants des EPCI (Etablissement Public de Coopération Intercommunale) du département, un comité de suivi qui réunit les directeurs généraux des services ainsi que des groupes de travail thématiques.

Au niveau de l'axe projet alimentaire, le 1er objectif partagé par TMVL et la CCLST consiste à tendre vers un changement de modèle productif en renforçant notamment l'offre de maraîchage ainsi qu'en facilitant le maintien et le développement de l'élevage. Pour ce faire, une maîtrise du foncier est indispensable, la Société d'aménagement foncier et d'établissement rural (SAFER) et le futur Établissement Public Foncier sont des partenaires incontournables. Les intercommunalités partagent également l'ambition d'accorder une plus grande place aux produits locaux et biologiques dans la restauration collective.



Schéma de Cohérence Territoriale (SCoT)

Le Schéma de Cohérence Territoriale, référence pour les documents d'urbanisme, est en cours d'approbation en 2020. Son armature comprend des axes de **réduction de dépendances vis-à-vis des pôles extérieurs**, de **rééquilibrage** (lutte contre la périphérisation croissante et la perte de vitalité des bourgs) des communes et d'**amélioration de visibilité et d'attractivité des pôles**. Ces enjeux doivent également être traités sur le plan alimentaire et constituent une armature importante pour un futur plan stratégique alimentaire. La place de l'agriculture dans l'économie locale est ainsi un sujet clé.

Au niveau des commerces, les pôles doivent assurer un renforcement du petit commerce ainsi qu'un accueil encadré de GMS. Il définit les pôles selon trois catégories : le pôle de Pays (Loches et communes limitrophes) accueillant les équipements et les services structurants, les pôles intermédiaires qui desservent les bassins de vie et les pôles et bassins de proximité.

Contexte



Le PCAET

La démarche de Projet Alimentaire Territorial s'inscrit dans la continuité du Plan Climat Air Énergie Territorial (PCAET) de la CCLST. Mis en place en novembre 2019 pour une durée de 6 ans, il fait état des lieux du volet agricole et alimentaire au regard des défis globaux majeurs. Ainsi, des objectifs nationaux ont été mis en place au titre de :

- la **Loi de Transition Énergétique pour la Croissance Verte** (LTECV) fixant un seuil de réduction de 40 % des Gaz à Effet de Serre (GES) par rapport à 1990 et de 20 % de la consommation énergétique
- la **Stratégie Nationale Bas Carbone** (SNBC) fixant une baisse de 12 % des émissions pour le secteur agricole

Un cadre et des objectifs régionaux sont également à prendre en compte au titre du :

- **Schéma Régional d'Aménagement et Développement Durable et d'Égalité des Territoires** (SRADDET) fixant à l'horizon 2050, les modifications des modes de production s'appliquant directement à la production alimentaire mais également des modifications des pratiques de mobilité et la construction de bâtiments autonomes en énergie qui influence les chaînes de production et distributions alimentaires.

Le plan rappelle ainsi les enjeux multiples politiques, économiques, sociaux et environnementaux qui concernent le volet agricole du bassin de vie.

Ainsi, le PCAET souligne qu'au sein du regroupement de communes, **l'agriculture (qui représente 14 % de la consommation d'énergie finale du territoire et 47 % des émissions de Gaz à Effet de Serre)** consomme plus que la moyenne française. Néanmoins, les nombreux élevages et exploitations agricoles pourraient être un gisement potentiel pour la valorisation de biomasse via une implantation d'une filière de type biogaz.

Le PCAET vise notamment à enrichir une **production alimentaire locale et diversifiée afin de développer l'autonomie alimentaire du territoire, en renforçant les circuits courts et en soutenant les producteurs locaux**. Se faisant, la réalisation d'un PAT est une action partie prenante de la démarche (cf. action 17) et qui peut être réalisée en parallèle des actions 12, 13 et 14 qui sont respectivement :

- favoriser une consommation raisonnée, locale et responsable
- réduire les déchets et favoriser une économie circulaire
- soutenir les circuits courts et de proximité

5 champs d'action du PCAET



Bâtiment et urbanisme



Mobilité et déplacement



Economie locale



Agriculture



Nouvelles énergies



Le Plan de Mobilité Rurale (PMR)

En accord avec les documents de planification (PCAET, SCOT ...) et en résonance de la Loi d'Orientation des Mobilités (LOM), le Plan de Mobilité Rurale détermine une **politique de déplacements globale et cohérente**. La question de l'accessibilité et le transport des denrées alimentaires peut être également une problématique rencontrée.

Aire de covoiturage de Loches Saint-Jacques



Contexte

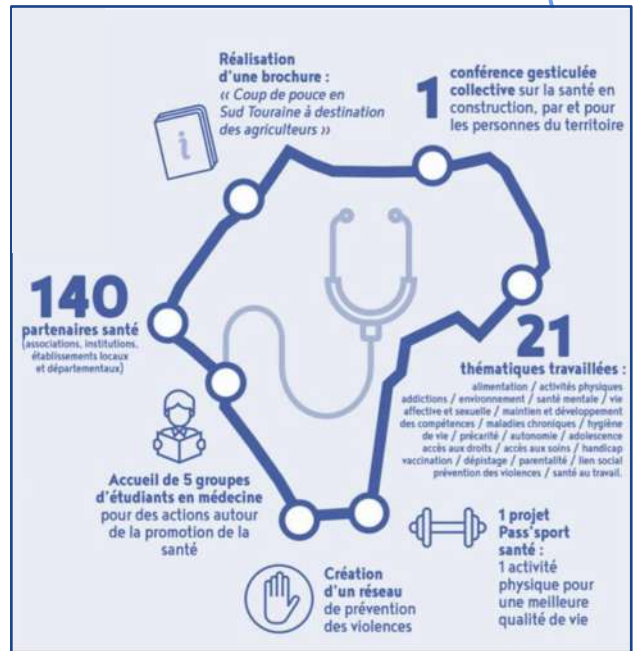


Le Contrat Local de Santé (CLS)

La Communauté de communes est dotée d'un Contrat Local de Santé (CLS) qui s'inscrit dans une démarche régionale plus vaste. Celui-ci a été renouvelé en 2017 pour la période 2018-2020 et **porte différentes actions, sur la santé en général mais aussi sur des questions plus spécifiques touchant l'alimentation.**

Plusieurs actions ont été menées dans le CLS de 2005, comme une action de prévention du diabète, qui a ensuite été poursuivie, après 2017, hors du dispositif CLS. D'autres de ces actions sont: "l'alimentation et l'activité physique pour un public en situation de précarité" ou "la création du répertoire des structures d'aides alimentaires", deux dispositifs touchant principalement les personnes en situation de précarité.

Certaines fiches actions n'ont pas encore été réalisées, comme "cuisiner entre parents et enfants" ou "la formation d'aide à domicile à l'équilibre alimentaire et capacités physiques des personnes âgées". Le projet "cuisiner entre parents et enfants" est porté en 2019 par le REAAP, Réseau d'Ecoute d'Appui et d'Accompagnement des Parents, porté par la Caisse d'Allocations Familiales d'Indre-et-Loire et la Communauté de Communes Loches Sud Touraine.



Le Plan Local de Prévention et de Gestion des Déchets Ménagers et Assimilés

La loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire permet de fixer des **objectifs de réduction des déchets**. Ainsi, elle implique: "- 15 % de DMA (Déchets Ménagers et Assimilés) en 2030 par rapport à la production de 2010" et de "développer le réemploi et augmenter la quantité de déchets faisant l'objet de préparation à la réutilisation, notamment des équipements électriques et électroniques, des textiles et des éléments d'ameublement afin d'atteindre l'équivalent de 5 % du tonnage de déchets ménagers en 2030". L'objectif de 100 % de plastique recyclé d'ici 2025 et une réduction de 50 % du gaspillage alimentaire dans la distribution alimentaire et la restauration collective courant 2025 est annoncé. Le réemploi et le vrac sont favorisés, le tri des biodéchets rendu obligatoire courant 2023. Ainsi, l'arrêt du plastique dans les commandes publiques est un exemple parmi les résolutions édictées par la loi. L'éducation et la formation sont également des volets importants, que ce soit au niveau scolaire, pour les élus ainsi qu'auprès des habitants. Elles passent par une communication efficace auprès de toutes les parties.

La Communauté de Communes de Loches Sud Touraine a de plus validé le 12 décembre 2019 son Plan Local de Prévention et de Gestion des Déchets Ménagers et Assimilés (PLPGDMA).

Le constat est le suivant : après une hausse de 10 % des déchets collectés entre 2010 et 2017, "l'objectif est d'atteindre une baisse de 12 % à l'échéance 2022, soit l'équivalent de 27,7 kg par an par habitant" (PLPGDMA).

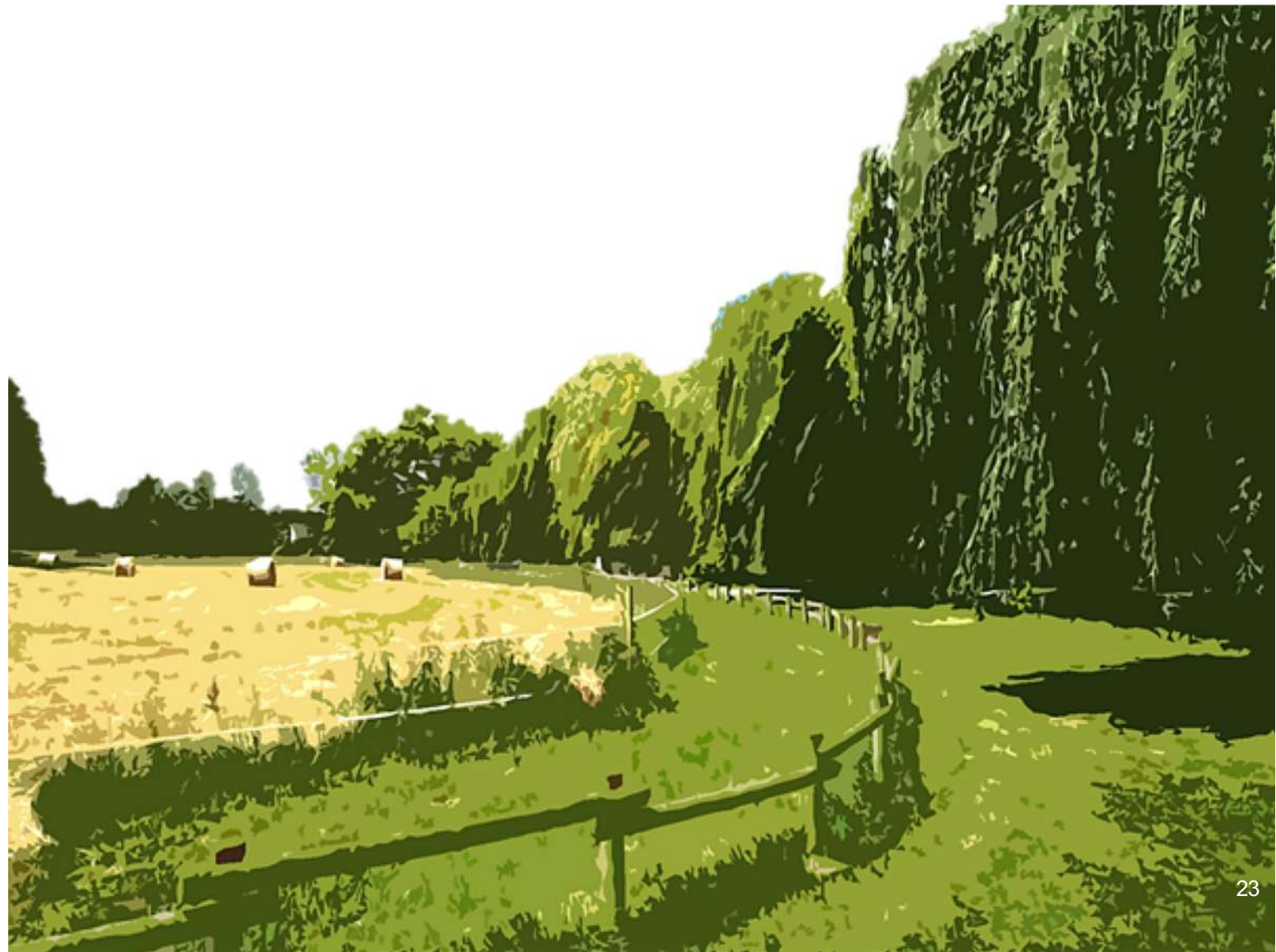
Le Plan Local, après un rappel du contexte réglementaire et un appui sur le Plan Régional de Prévention et de Gestion des Déchets, **développe les spécificités de la gestion des déchets en Sud Touraine sur la temporalité, avant de développer 5 axes d'actions** (accompagnés de 31 fiches actions).

Les actions agricoles de la CCLST

Les actions menées par la Communauté de communes prennent source dans l'observation de la **diminution du nombre d'exploitations laitières en Sud Touraine**. Cette baisse du nombre des exploitations induit une diminution de la quantité de lait livré (de 600 000 litres pour la production laitière bovine et de 1,3 millions de litres pour la production laitières caprine depuis 2011 (Draaf Centre Val-de-Loire)). Cette évolution négative est notamment dû au vieillissement des éleveurs bovins lait et caprins. La CCLST fait donc de la **transmission installation** dans ces deux secteurs agricoles, un enjeu majeur. L'engagement du territoire pour son agriculture passe donc par différentes actions :

- 2009-2010 → Le repérage des exploitants de plus de 50 ans
- 2011-2012 → La co-construction d'un plan d'actions
- 2012-2014 → La mise en oeuvre du plan d'action et animation
- 2017-2020 → La mise en oeuvre du second programme d'actions

Les enjeux pour la CCLST sont donc de **maintenir le maillage d'exploitations, son nombre et une présence diversifiée sur le territoire** et de **maintenir les emplois directs et indirects sur le territoire**. Pour y répondre, la CC travaille conjointement avec la Chambre d'agriculture puisqu'elle a une convention avec cette dernière. Elle réalise aussi des actions complémentaires dans le cadre des actions partenariales AvosID (le Rallye des fermes et des vidéos présentant des exploitations à céder) ainsi que dans le cadre d'un partenariat avec l'ADEAR (un parcours "cheminer de l'idée à la construction d'un projet d'installation agricole en Sud Touraine" et 4 cafés transmission)



Méthodologie et objectifs

La commande adressée aux étudiants pour la réalisation de ce présent document était d'effectuer un diagnostic portant sur **l'ensemble des dimensions abordées dans un PAT** (économique, environnementale, sociale).

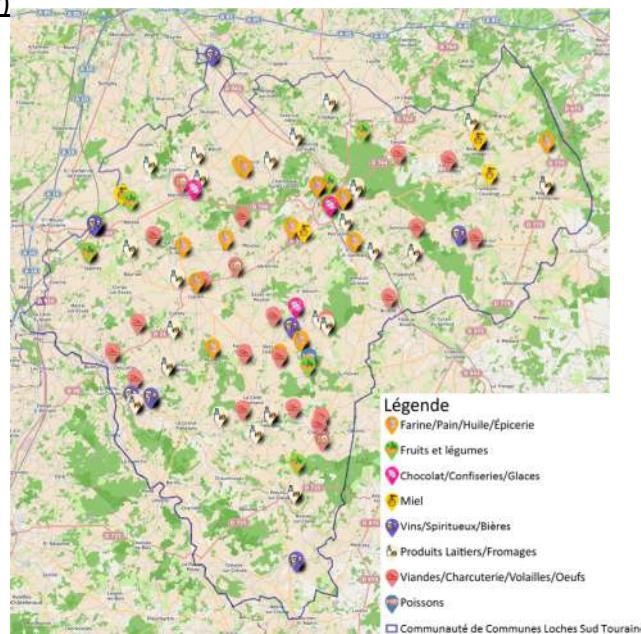
La méthodologie a été **définie après analyse des spécificités du territoire**. Les compétences de la CCLST ont été prises en compte pour définir les leviers d'actions les plus pertinents et sur lesquels la CCLST peut intervenir directement. Il a été rapidement déterminé que le moyen le plus optimal pour prendre en compte les points de vue de tous les acteurs était d'avoir recours à des enquêtes quantitatives qui ont concerné environ 250 personnes et des entretiens qualitatifs qui ont concerné une centaine d'acteurs. La démarche a d'ailleurs évolué au gré des rencontres avec différents acteurs. L'objectif de ce volet diagnostic est d'avoir une connaissance fine du fonctionnement du maillage alimentaire du territoire (état des lieux des pratiques, identification des freins et potentiels) et d'enclencher une réelle dynamique avec des moyens d'animation sur l'alimentation durable afin d'identifier les acteurs clés du territoire, les mobiliser et les fédérer autour du PAT.

Recensement des actions

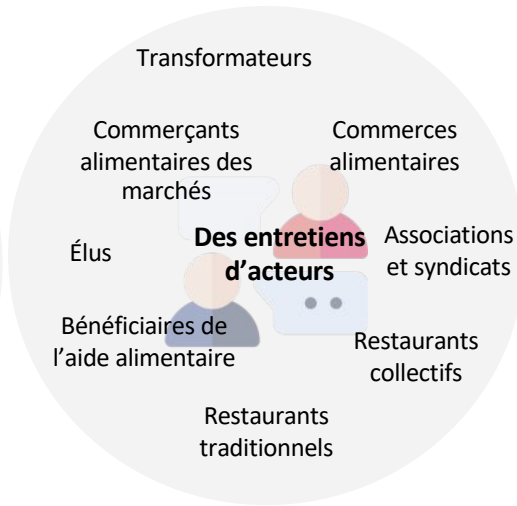
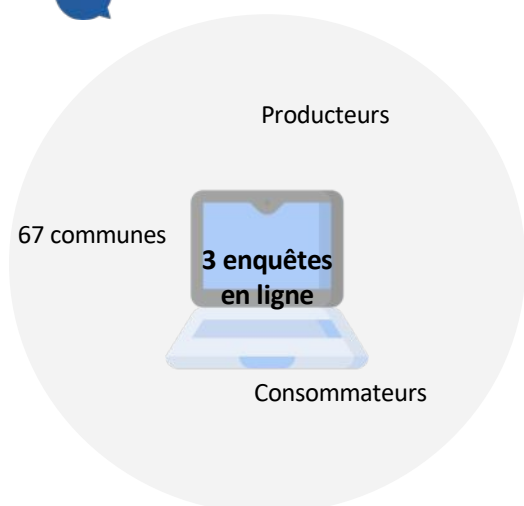
En ce qui concerne la demande, une **enquête départementale menée par la Chambre d'agriculture** fait état des habitudes et souhaits des consommateurs. Ils nous ont ainsi fourni les résultats bruts et nous en avons fait l'analyse.

En ce qui concerne l'offre, de nombreuses initiatives déjà mises en place sur le territoire, en émergence ou bien à venir concernant les circuits courts alimentaires sont présentes sur le territoire et il est essentiel de les capitaliser. Ainsi, une **carte interactive** est réalisée (aperçu ci-contre)² **rassemblant les points de vente directement accessibles aux consommateurs**.

Carte des initiatives en circuit court sur la CCLST (cf page ?)



Entretiens et enquêtes auprès des acteurs



Les limites des enquêtes:

Pour les enquêtes quantitatives, comme celles-ci ont été diffusées en ligne, des incompréhensions ont pu subsister. Certaines réponses ne sont donc parfois pas en adéquation avec la question et les données ont donc dû être triées.

Définition des termes importants



Un assortiment de produits locaux

Circuit court

Un **circuit-court désigne un mode de vente limitant le nombre d'intermédiaires** s'appuyant sur une notion de proximité physique mais qui néanmoins ne fixe pas pour l'instant de limite kilométrique. Le nombre d'intermédiaires est généralement fixé à un seul maximum.

Avec la récente crise sanitaire, ces modes de distribution représentent un levier important d'approvisionnement de produits locaux de qualité. Ils sont la traduction de la prise de conscience globale de la nécessité d'une alimentation durable pour notre santé mais également pour l'environnement. Les circuits courts offrent également un contact social privilégié entre le producteur et le consommateur.

Ainsi, le recensement agricole de 2010 comptait **21% d'exploitations produisant en circuit court soit 1 producteur sur 5 sur le territoire national** (chiffre potentiellement accru de nos jours).

Les consommations en circuit court concernent principalement des fruits et légumes puis vient la viande et le poisson et enfin la charcuterie et les laitages (études de terrain par questionnaires menés en 2009-2010 en Rhône-Alpes, Bretagne et Pays de la Loire du guide Loccaterre).

Local

Le terme "local" ne possède pas de définition précise sur laquelle tous les acteurs s'accordent. Mais de manière générale, il prend en compte la **notion de proximité géographique** (région, départements limitrophes). En France, on considère qu'en deçà de 100km il s'agit d'un produit local; pour ce diagnostic, cette dernière définition est adoptée.



Les Petits Jardins de Beaulieu, Beaulieu-lès-Loches

La production sur le territoire

La production agricole

L'agriculture conventionnelle

Quelques
Chiffres
CCLST

Un secteur d'activité important mais un nombre d'exploitations en baisse



35 % de la SAU départementale

Approche du chiffre d'affaire*

Culture Blé-Orge-Colza
51 M d'€

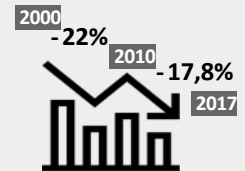
Lait Chèvre-Vache
26 M d'€

923 exploitations professionnelles

186 non professionnelles
(Fichier CA 2020)

1 297 entreprises en 2010
dont 63% individuelles

La baisse du nombre d'exploitations



(Fichier CA 2017, RGA 2010)

* estimation sur la base du rendement et du prix moyen en quintaux par surface d'exploitation pour la culture et du prix moyen et de la production laitière en litres

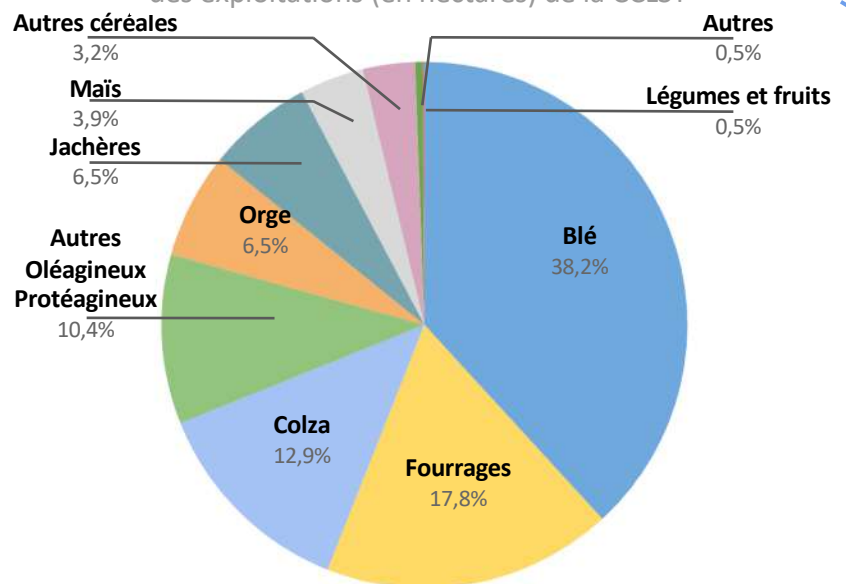
Les "grandes cultures" : un poids important de la production végétale

Le secteur des **grandes cultures** regroupe les céréales (blé, orge, maïs ...), les oléagineux (tournesol, colza ...) et les protéagineux (pois ...). Il représente à lui seul **près de 80%** en proportion de la superficie du territoire agricole (données IGN).

Les fourrages reflètent la présence de l'élevage sur le territoire.

Les **autres cultures végétales** sont **peu représentées**, notamment le maraîchage et les vergers.

Répartition des surfaces agricoles végétales des exploitations (en hectares) de la CCLST



(RGA 2010)

La production animale : un cheptel important sur LST

Effectif et part des élevages de la CCLST

Type	Nombre de têtes LST	Nombre de têtes du département	Ratio
Bovins	32 000	81 563	39 %
Ovins	6 300	19 146	33 %
Caprins	24 000	43 000	56 %
Porcins	30 000	80 000	38 %
Volailles dont poule pondeuses	325 000 51000	1 331 000 181000	27 % 28 %

Comme illustré par le tableau ci-contre, l'élevage de la CC représente une part départementale importante et **un atout du territoire** à préserver.

Le **lait de vache** produit sur le territoire s'élève à 74 millions de litres et représente près de **48% de la production laitière du département** (154,7 millions de litres). D'autre part, le **lait de chèvre** s'élève quant à lui à 5,6 millions de litres produits ce qui représente **38% de la production départementale** (14,9 millions de litres).

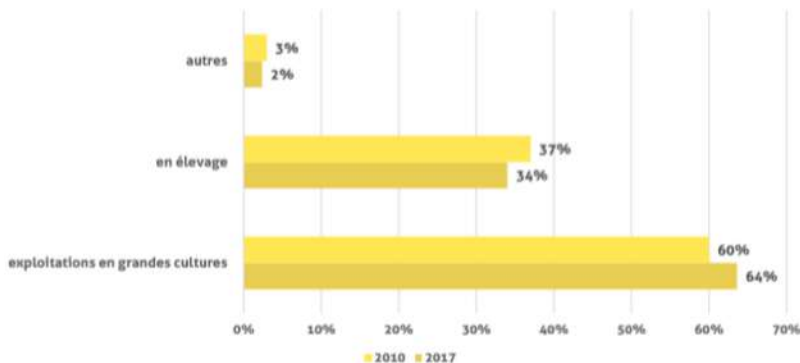
L'agriculture sur le territoire de la Communauté de communes est donc une **polyculture élevage diversifiée et familiale**.

Les bovins comprennent les vaches laitières et leur suite (9 600) ainsi que les vaches à viande et leur suite (4 800).

La production sur le territoire

Un enjeu de maintien de la diversité agricole

Evolution des pratiques agricoles entre 2010 et 2017 (RGA) sur LST



Sur la CCLST, entre 2010 et 2017, on observe une **baisse de l'élevage de 3%** au profit des exploitations en grandes cultures. Or, l'élevage représente une part importante de produits à la base du potentiel d'alimentation notamment via la transformation (terrines, charcuteries, crème dessert, ...).

Ainsi, l'évolution des pratiques vers la production végétale en grande culture occasionne une **augmentation de la surface par exploitation de 88,4 ha en 2010 à 121 ha en 2017** (RGA, fichier CA 2017).

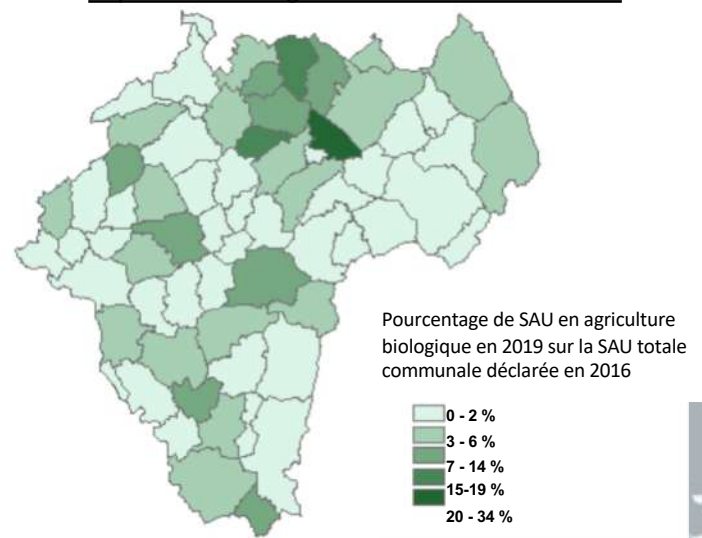
Des formations, évolutions et adaptations sont permanentes pour les exploitations afin de répondre aux besoins, de soutenir le maintien ou la reprise des exploitations, notamment en élevage, et d'apporter de la valeur ajoutée sur le territoire tout en conservant sa diversité. Cependant, la diminution du nombre de producteurs, l'augmentation de la surface parcellaire ainsi que les difficultés de reprise des exploitations fragilisent l'agriculture.

Une agriculture qualifiée

L'agriculture biologique, une pratique à développer

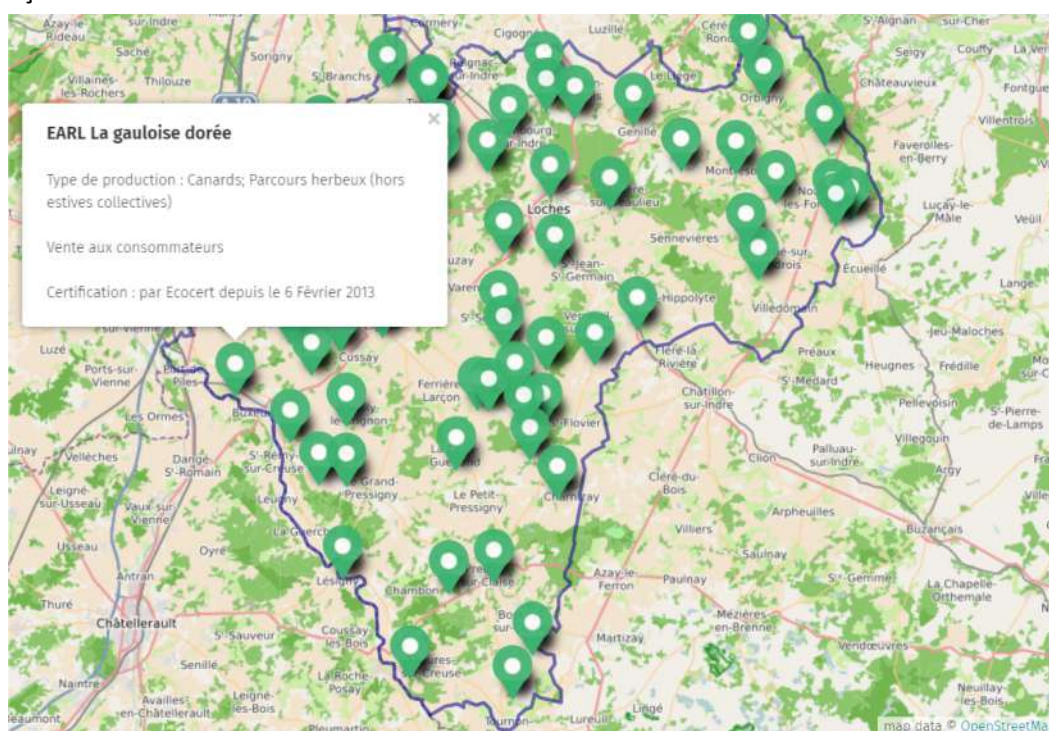
En 2020, l'Agence bio compte **87 opérateurs engagés dans le bio sur la CCLST dont 68 producteurs, 15 transformateurs et 4 distributeurs**. Cela représente 17% de l'effectif départemental pour la production, 9% des transformateurs et 6% des distributeurs. Sur les 117 720 hectares de la SAU totale déclarée à la Direction Départementale des Territoires pour les 67 communes de la CCLST en 2016, seul **4 828 hectares sont déclarés en Agriculture biologique en 2019** ce qui représente **4,1% de la SAU**. Cette moyenne est inférieure à la moyenne du département de 2018 qui est de 4,9% de la SAU totale (qui elle-même est inférieure à la moyenne nationale de 5,7% en 2016 selon l'Agence bio) mais reste supérieure à la moyenne régionale de 3,2% en 2018. La répartition de ces surfaces reste inéquitable sur le territoire.

Répartition de l'agriculture bio sur le territoire



La production sur le territoire

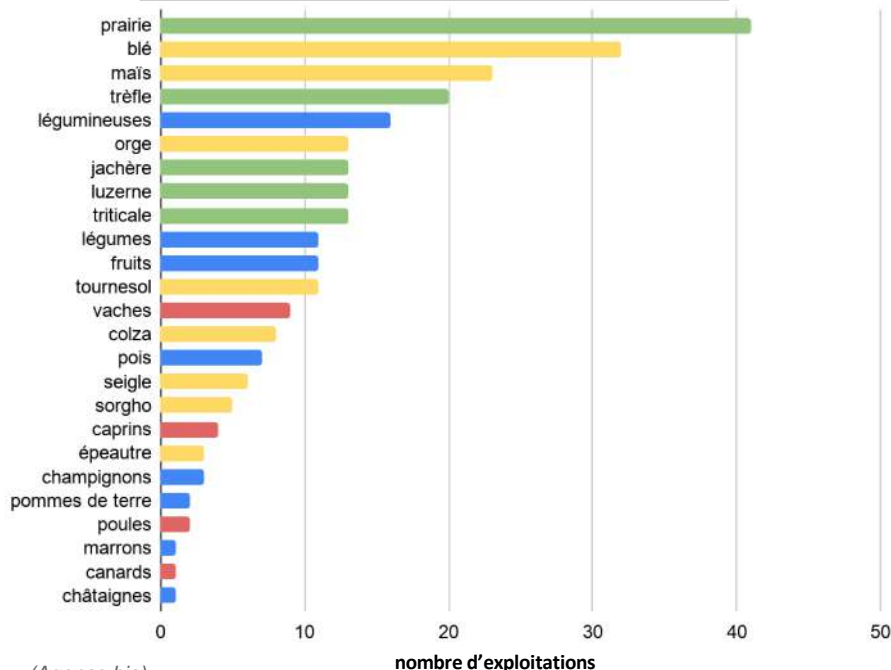
Ainsi, l'Agence bio a réalisé une carte des différents opérateurs du territoire à l'échelle départementale. Une version découpée sur notre territoire est disponible à l'adresse suivante : <http://u.osmfr.org/m/485432/>
En voici un aperçu :



La liste des différents opérateurs est également disponible en annexe.

Même si ces surfaces représentent **42,04% de l'agriculture bio en Indre-et-Loire**, une part importante des consommateurs, restaurateurs et commerçants rencontrés lors d'entretiens ou enquêtes jugent cette quantité toujours insuffisante.

Les productions des 68 opérateurs bio du territoire



Par rapport à l'agriculture traditionnelle, les exploitations bio sont souvent polyculturelles. De manière générale, la production en bio de fruits, légumes et légumineuses est proportionnellement plus importante que pour l'agriculture traditionnelle. 38 sur 68 exploitations vendent en vente direct. C'est donc **plus de la moitié des entreprises qui pratiquent la vente directe en bio** contre 10 % des producteurs conventionnels. Dans un même temps, seul 4 producteurs bio sur les 68 vendent leur production à des grossistes. Ce faible taux peut constituer un frein pour l'approvisionnement des restaurants collectifs voir traditionnels.

La production sur le territoire

La certification Haute Valeur Environnementale, une opportunité pour des produits de qualité

La **certification Haute Valeur Environnementale**, ou HVE, est une certification accordée aux exploitations agricoles suivie par la Commission nationale de certification environnementale (CNCE), créée le 25 octobre 2011. Cette Commission est, selon le Ministère de l'agriculture, "composée de représentants de l'État, des syndicats agricoles, d'associations agréées pour la protection de l'environnement, de l'industrie agro-alimentaire, de la distribution et d'organisations de consommateurs". Elle encadre la délivrance des différents niveaux de certification. Cette certification dure 3 ans et peut-être renouvelée.

Il existe sur la Communauté de Communes de Loches Sud Touraine **une exploitation certifiée HVE** (l'EARL de la Girardière à Verneuil-sur-Indre). D'autres exploitations sont en cours de certification. La labellisation HVE est une opportunité pour la prise en compte de l'environnement dans la production agricole mais représente également un débouché rentrant dans la loi EGAlim pour la restauration collective.

La production sur le territoire



Bienvenue à la ferme :

Le label Bienvenue à la ferme rassemble **en France plus de 8000 agriculteurs**, soucieux de faire découvrir leurs produits. Il comprend différents volets : Manger fermier - produits fermiers, vivez fermier - se restaurer, vivez fermier - dormir et vivez fermier - découvrir et s'amuser. Les agriculteurs s'engageant à "Bienvenue à la ferme" se doivent de respecter une charte éthique. Ceux-ci "s'engagent à proposer des produits fermiers de qualité, à offrir à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné, et à être ambassadeur d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les terroirs" (bienvenue à la ferme - rubrique Nos valeurs).

Sur notre territoire, se sont **12 agriculteurs** qui sont regroupés sous le label dans la catégorie "**mangez fermier - produit fermier**". Il regroupe aussi **3 producteurs** dans la catégorie "**vivez fermier - découvrir et s'amuser**" : le Moulin de Léonie à St Senoch, Cactus et Agave et la Duterie à Beaumont Village.

Cactus et Agave, Beaumont Village

Dans sa ferme, Michel Cabreux accueille plus de 200 espèces. Cet éleveur, passionné par les animaux a créé un espace, entre ferme et parc zoologique. La visite de la Ferme Insolite, permet donc la découverte à la fois du fonctionnement d'une exploitation agricole traditionnelle, mais aussi de la diversité d'espèces animales peu communes et exotiques.



L'apiculture en Sud Touraine

L'apiculture "est un **secteur important de l'économie agricole**, tant par le rôle joué par les populations d'abeilles dans la pollinisation que dans la production de miel, de gelée royale et autres produits de la ruche." (France AgriMer, Plaquette Apiculture). Elle a aussi **une valeur sociale**, avec notamment la fabrication et le prêt du matériel apicole comme les ruches (l'ESAT de Bridoré fabrique et vend par exemple du matériel apicole) et les regroupements d'apiculteurs au sein d'associations ou syndicats. Dans la région, l'association de développement de l'apiculture du Centre (ADAPIC) regroupe les apiculteurs professionnels et offre à ses adhérents un choix de formations, d'accompagnements techniques ou spécifiques. De plus, 2 syndicats, Les Amis des Abeilles et le Syndicat de l'Apiculture Tourangelle, proposent certaines formations sur le département.

Animations dans les écoles

Le syndicat Les Amis des Abeilles et son président, M. Pillu, travaillent en collaboration avec différentes écoles primaires et maternelles. Ses membres y présentent l'apiculture, son matériel et développent des activités avec les enfants. Cela a déjà été fait à Chambourg-sur-Indre et Ferrière-sur-Beaulieu par exemple. Le syndicat est également associé au centre de vacances La Saulaie à Chédigny.

La diversité des miels est importante et ceux-ci changent selon les saisons et le territoire. Des collaborations avec des confiseries, comme la confiserie Hallard à Loches, permet aux apiculteurs de valoriser leurs produits en les transformant en bonbons. Les apiculteurs représentent **6% des commerçants alimentaires présents sur les marchés de plein air du Sud Touraine** et certains d'entre eux font partie des **AMAP** de Dolus-le-Sec et Saint-Quentin-sur-Indrois.

Plusieurs actions sont déjà mises en place afin de favoriser l'implantation de ruches et le développement de l'apiculture. Ainsi, les jardiniers de la ville de Descartes ont mis en place des ruchers et l'association Betz-Stioles à Betz-le-Château, créée l'an dernier, a commencé à planter des essences mellifères comme la phacélie sur les parcelles municipales. Ces initiatives, et le développement de l'apiculture en général sont cependant à suivre sur le long terme et peuvent prendre plusieurs années. Des projets apicoles pour l'accueil des groupes scolaires, le tourisme, la vente et la découverte de la production sont des pistes intéressantes pour le développement de la filière.

La production sur le territoire

Les acteurs de la production alimentaire

Portrait des producteurs

Pour réaliser un portrait des producteurs, une enquête a été mise en ligne sur le site Drag'n Survey, concernant **l'état des lieux des exploitations, les activités de transformation, les modes de commercialisation, les circuits courts, les pistes de développement et la gestion des déchets**. Celle-ci a été relayée par mail par la Chambre d'Agriculture du 37 ainsi que sur les réseaux sociaux, la newsletter et la revue de presse de la CCLST. La trame de l'enquête menée auprès des producteurs se trouve en annexe. Environ 10 % des producteurs ayant reçu le lien par mail ont répondu (sur 736 envois).



Parmi eux, 43 % ont plus de 50 ans et 4 producteurs sur 5 sont propriétaires de leur exploitation.

Enquête producteur en ligne



22 Juin 2020

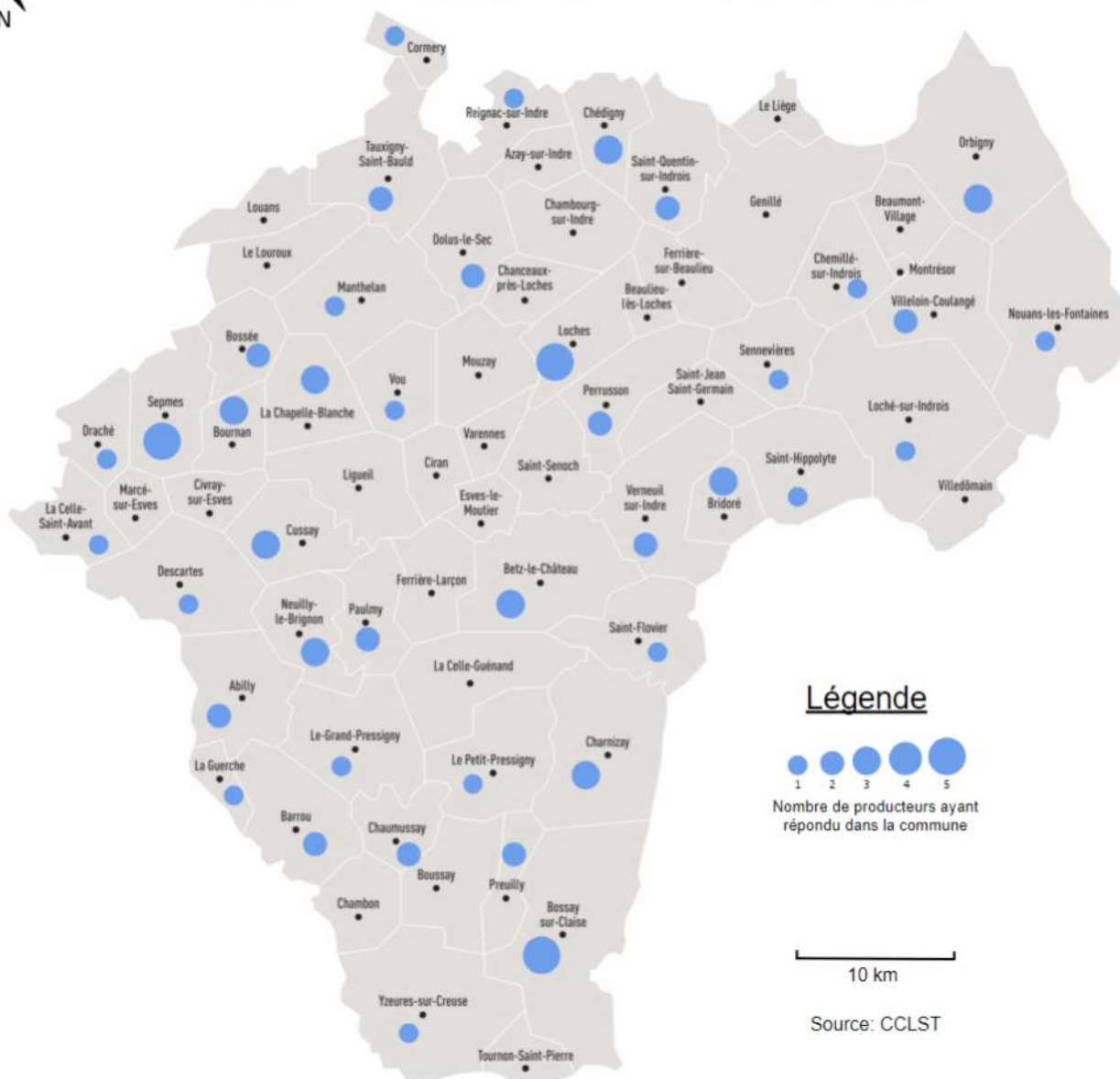
-
16 Juillet 2020

69 répondants

En partenariat avec :



Localisation des répondants de l'enquête producteurs

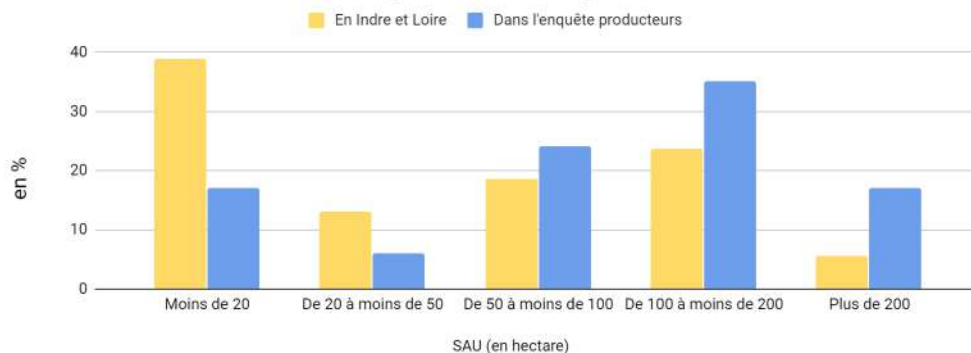


Nous constatons que les producteurs ayant répondu à l'enquête proviennent de partout sur le territoire.

La production sur le territoire

Surface Agricole Utile des exploitations en Indre et Loire et dans l'enquête producteurs

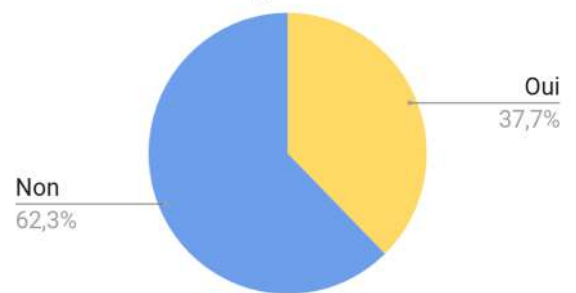
Source : Agreste - Recensement Agricole 2010



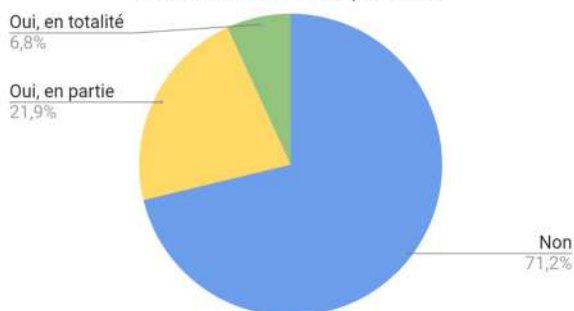
Il apparaît que sur la CCLST la surface agricole utile des exploitations est supérieure au reste du département ce qui s'explique par la présence de nombreuses exploitations viticoles dans le reste du département, qui sont des exploitations dont la SAU est faible.

Comme nous avons pu le voir plus haut, la loi EGalim se profile à l'horizon 2022. Toutefois, la majorité des producteurs ne sont **pas encore en capacité de répondre aux exigences de cette nouvelle loi**. Sachant que proportionnellement à leur représentation sur le territoire, plus de producteurs travaillant en agriculture biologique ont répondu à notre enquête (le bio étant un label de qualité d'après la loi EGalim). Si nous voulons intégrer des produits locaux dans la restauration collective, il est donc nécessaire d'accompagner les producteurs dans leur volonté de développer une certification de qualité.

Ont-ils des signes de qualité rentrant dans la loi EGalim ?

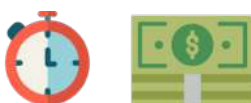


Transforment-ils leurs produits ?



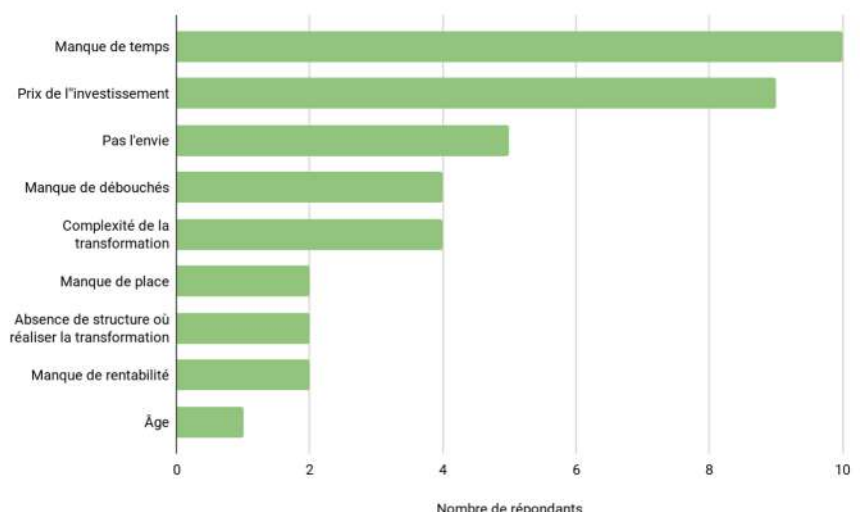
La **majorité** des producteurs répondants de la CCLST **ne transforment pas** leurs produits. Il est important de le relever car la transformation est un **levier** qui permet d'augmenter la **valeur ajoutée** des productions.

Manque de :



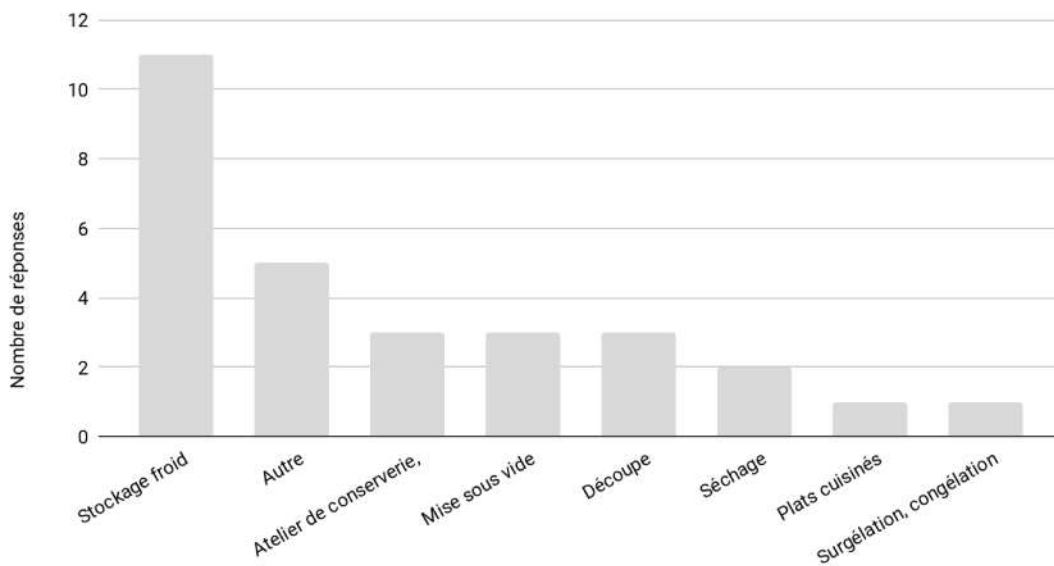
Ce n'est pas une priorité pour eux d'investir dans la transformation.

Les freins à la transformation



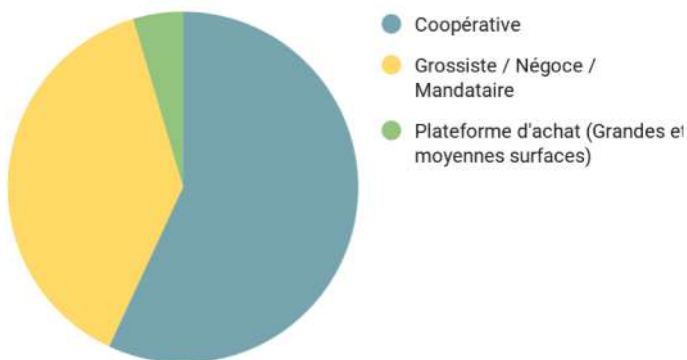
La production sur le territoire

Besoins des producteurs

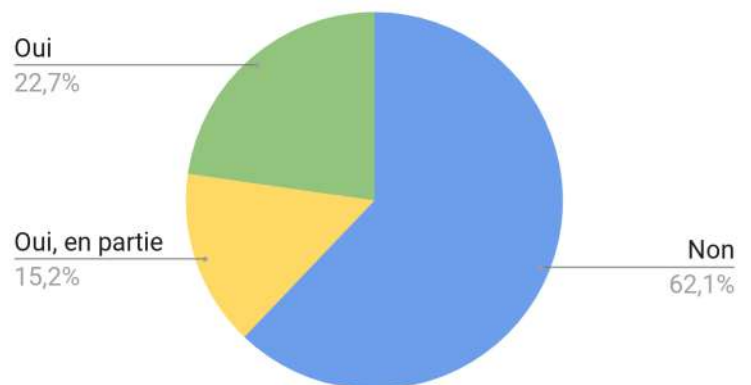


Besoin de stockage froid

Mode de commercialisation en circuit long

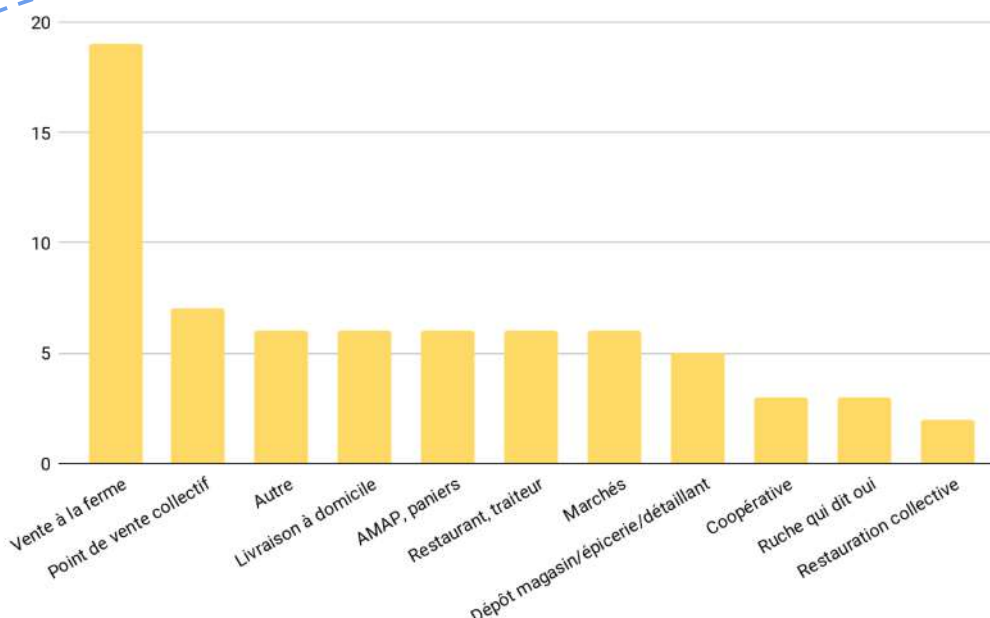


Vendent-ils leur produit en circuit court ?



Ceux qui transforment le font majoritairement chez eux ou dans un atelier collectif. La majorité des producteurs interrogés vendent leur production à des **coopératives**. Et $\frac{1}{3}$ vendent au moins en partie en circuit courts. Il faudra donc toucher les producteurs ne vendant pas en circuit courts lors de forums par exemple.

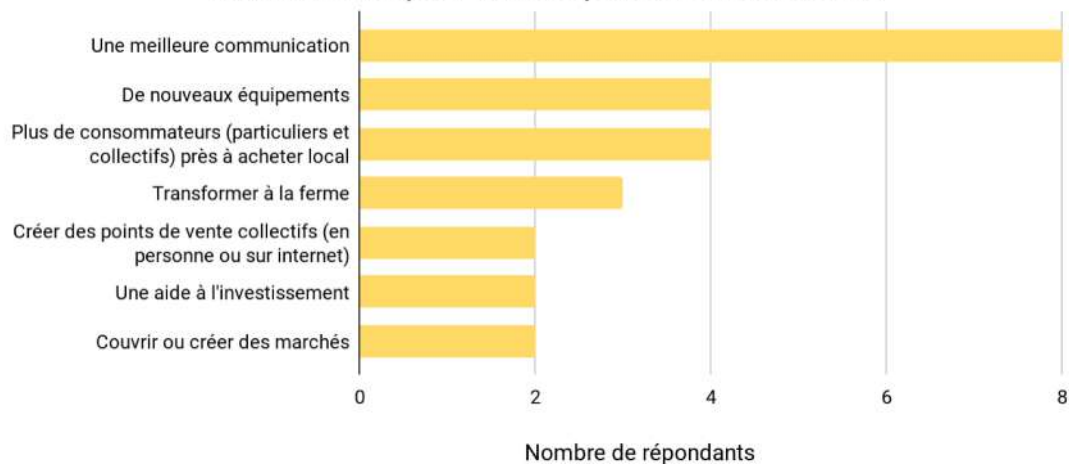
Où vendent-ils en circuit court :



Les producteurs interrogés qui vendent en circuit court le font majoritairement en **vente à la ferme** et en **point de vente collectif**.

La production sur le territoire

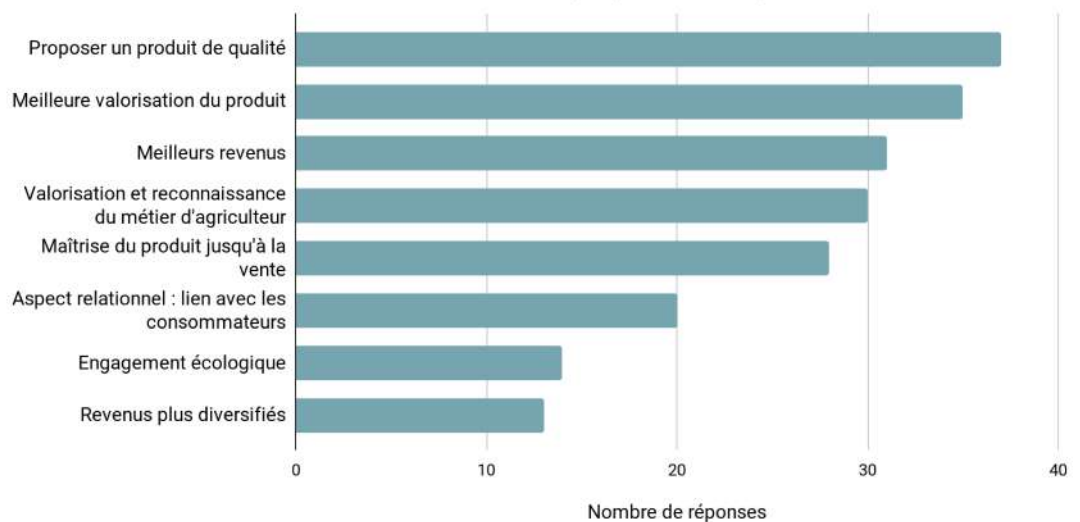
Quels leviers pour vendre plus en circuit court ?



La moitié des producteurs interrogés ont **envie de renforcer** leurs **ventes en circuit court**. Pour une majorité d'entre eux la **communication est la clé** ainsi que **l'utilisation de nouveaux équipements** (bâtiments, outils de transformation) mais encore faut-il une **demande des consommateurs**.

Quels sont leurs motivations à proposer leurs produits en circuit court ?

Pour les producteurs qui vendent déjà en circuit court, c'est le fait de **proposer un produit de qualité**, de le **valoriser** et d'avoir de **meilleurs revenus** qui les motivent.



Pour faire connaître leurs produits, la plupart des producteurs n'engagent **aucune démarche** (ils passent donc par le bouche à oreille) ou utilisent les **réseaux sociaux**. La majorité des producteurs sont **prêts à vendre à la restauration collective**. Pour ceux qui ne sont pas intéressés par ce débouché, ils citent comme freins : le manque de temps/ la **charge de travail trop lourde**, le **manque de rentabilité** et des **demandes trop spécifiques**. Il sera donc nécessaire de travailler sur ces points lors des forums sur les circuits courts et le plan d'actions afin de trouver des solutions durables pour surmonter ces freins.

Un peu **moins de la moitié** des agriculteurs **sont intéressés** par une participation à un projet de **valorisation collective**, d'ateliers regroupant **producteurs et agents de la restauration collective** ou la mise en place d'**ateliers de sensibilisation des produits locaux** et de l'agriculture. Ce sont des premières pistes d'actions intéressantes pour valoriser la production locale du territoire.



La production sur le territoire



Au niveau des déchets, **6 producteurs sur 7 n'ont pas d'inventus**. Pour ceux qui en ont, ils vont les consommer eux même, les donner (associations, amis, voisins), nourrir leurs animaux ou les composter.



Suite au **confinement**, seul 1 producteur sur 8 a dû développer de nouvelles initiatives ou nouveaux partenariats. Les producteurs indiquent également, une **augmentation de la charge de travail** pour certains, **une baisse de revenus** pour d'autres.

Enfin, certains producteurs indiquent avoir **besoin d'un soutien technique et/ou financier**. Les répondants pouvaient également émettre des remarques ou suggestions à la fin du questionnaire. Ceux-ci ont relevé une incohérence de la politique agricole puisqu'on demande aux producteurs français de produire de la qualité, mais que par la suite, cette production est exportée et non vendue localement. Pour inciter la population à consommer localement, certains proposent une taxation moins importante pour la vente de produits locaux. Parallèlement, d'autres remarquent que l'élevage extensif maintient et entretient les prairies et donc le paysage local. Il est important de le préserver et d'aider à son développement.

Finalement, une vingtaine de producteurs sont intéressés pour participer à des groupes de travail sur l'alimentation dans la CCLST.



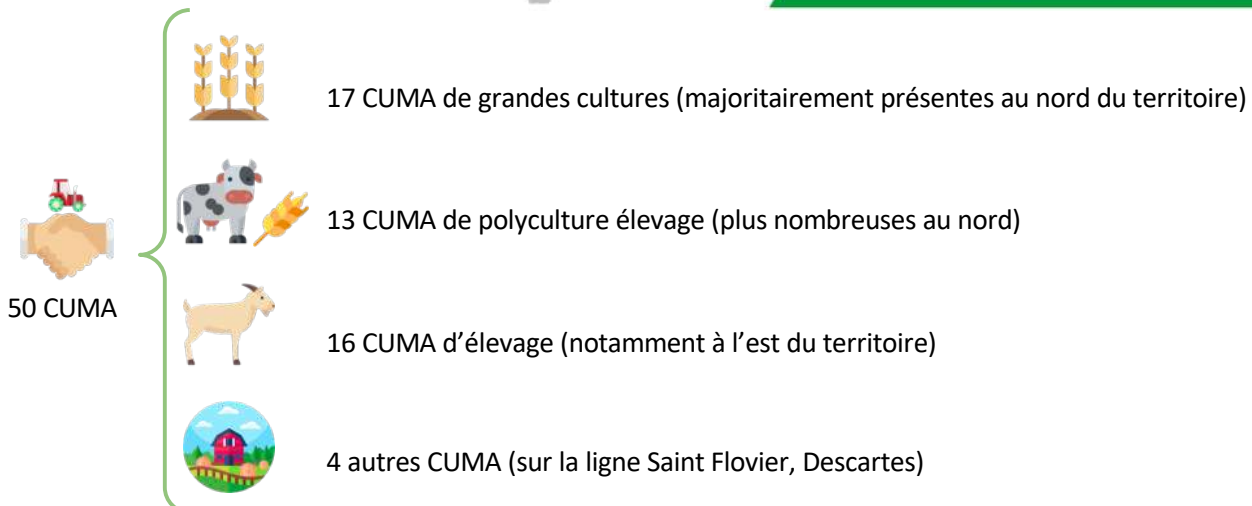
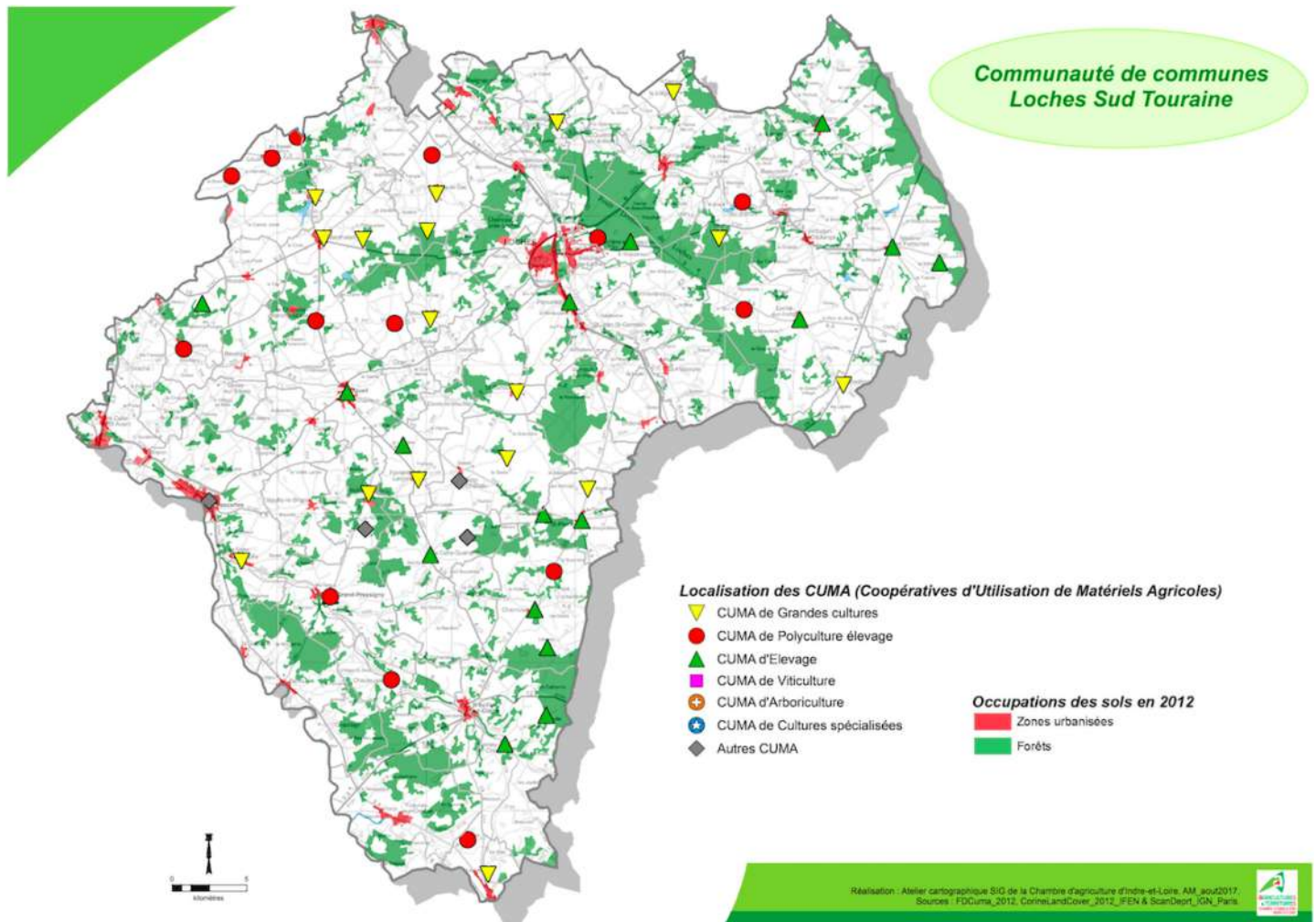
La production sur le territoire

Les coopérations entre producteurs



Les CUMA, Coopérative d'Utilisation de Matériels Agricoles :

Les membres d'une CUMA sont amenés à **partager des moyens de développement** de leur activité économique. On compte également des groupes d'employeurs et services de remplacement, des structures de conseil et d'accompagnement, des centres de gestion, des banques, des magasins de producteurs ... Les coopérations entre producteurs sur le territoire sont déjà bel et bien présentes et sont un pilier important du développement local.



La production sur le territoire



Les GIEE :

Définis par la loi d'avenir, les **Groupements d'Intérêt Économique et Environnemental** réunissent des agriculteurs et d'autres partenaires dans un "projet pluriannuel de modification ou de consolidation de leurs pratiques" pour améliorer leur performance économique, environnementale et sociale.

17 GIEE dans la région



3 sur le territoire

- Dans le **bassin versant du Louroux**, des agriculteurs font face à un problème **d'érosion** diffuse des sols agricoles (amenant une trop forte quantité d'azote et de phosphore dans les sols) et expérimentent ainsi des pratiques afin de maîtriser l'envasement de l'étang et le remettre en bon état tout en maintenant la performance économique des exploitations.
- Sur le territoire de **Loches-Montrésor**, la culture de **tournesol** a été implantée à des fins d'éco-construction. Le projet, porté par le groupe local Agrisoleil, vise notamment à réduire les intrants nécessaires aux cultures d'hiver majoritaires sur cette zone (GDA de Loches).
- En **Sud Touraine**, la concentration d'élevages bovins et caprins et de polycultures-élevages a amené la révision de stratégies des systèmes de production de **fourrage** afin d'apporter plus d'autonomie pour une vingtaine d'exploitations.

Les GDA :

Les GDA sont des **groupements d'agriculteurs d'un même secteur géographique, travaillant ensemble afin de proposer des services** à chaque adhérent. Ils permettent l'accès à des groupes de travail, à des outils et un accompagnement technique. Certains agriculteurs peuvent ainsi partir en "voyage d'étude" pour découvrir des pratiques dans d'autres départements. 8 GDA sont présents au niveau du département dont **4 sur le territoire : GDAR Ligueil Descartes, GDA Sud Touraine, GDA Loches Montrésor et une partie de la GDA Champeigne.**

Jeunes Agriculteurs :

Jeunes Agriculteurs est un syndicat agricole, apolitique et indépendant représentant les agriculteurs âgés de moins de 35 ans. Leur vocation est "**d'assurer le renouvellement des générations en agriculture en facilitant les conditions d'accès au métier et en assurant des perspectives de long terme** pour les jeunes qui s'installent". Lors du confinement ils ont réalisé une carte interactive des producteurs qui font de la vente directe à la ferme.



La production sur le territoire

Les acteurs institutionnels et leurs rôles

La Chambre d'Agriculture 37 :

Convention avec la CCLST



collaboration étroite (exemples : prestation pour le volet agricole, forums circuit court et diffusion de l'enquête producteur via leur base de données)

La Chambre d'Agriculture est à l'initiative d'enquêtes sur le contexte agricole dans tout le département et travaille avec d'autres territoires sur la réalisation de leur PAT.

Elle organise des ateliers de rencontre des différents acteurs qui sont amenés à échanger sur des thèmes divers et variés : réinventer les systèmes (c'est-à-dire les orientations techniques, foncières, agronomiques, humaines, sociétales et de commercialisation des exploitations), développer des valeurs ajoutées sur le territoire ou encore des synergies/autonomies afin de réinventer la complémentarité des activités.



Pendant la période de confinement, elle met également en place plusieurs actions pour faire face aux problématiques de débouchés des produits locaux après la fermeture de certains marchés de plein air, de mise en place des consignes sanitaires et d'accompagnement des producteurs. Elle est ainsi le **principal interlocuteur du monde agricole pendant la crise de la Covid-19**.



Côté consommateur, la page Facebook "**Mangez local, Mangez Touraine**" promeut les initiatives et les produits des exploitants agricoles. Elle permet également la mise en relation de GMS et de producteurs afin de trouver des débouchés quantitatifs des produits vers l'agglomération de Tours. Dans cette perspective, deux points-relais ont été mis en place via la création de La Boutique qui a vocation à s'étendre sur le territoire sans entrer en concurrence avec celles déjà présentes. La Chambre d'Agriculture s'est également faite relai des initiatives, consignes sanitaires, actions des CC et produits de Touraine. Ainsi, elle a par exemple mis en place avec la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, le site Terroir de Touraine, présentant un annuaire des produits du terroir, une carte des marchés, des recettes de cuisine...

InPACT 37 :

InPACT 37, existant depuis 10 ans, est un pôle associatif qui vise à promouvoir le développement des agricultures paysannes et biologiques en Indre-et-Loire. Il coordonne les actions de ses quatre associations membres (l'ADEAR, le GABBTO, Atable et Alter'énergie).

Les différentes missions d'InPACT 37 s'articulent autour de l'installation et de la transmission des exploitations en agriculture biologique et paysanne, la relocalisation des activités de transformation et de commercialisation, le développement des pratiques de production plus durables et la participation et les rencontres entre les différents acteurs du territoire.

InPACT 37 assure la coordination avec les producteurs dans le cadre d'un projet porté par des chercheurs de l'université de Tours, pour le développement d'un outil de logistique et de mutualisation des livraisons en cours de conception. InPACT 37 possède, enfin, des compétences en animation **se basant sur les réseaux de producteurs déjà existants** afin d'impliquer les citoyens dans les démarches engagées.

InPACT Centre, la structure régionale d'InPACT, accompagne également les collectivités territoriales dans la mise en place et mise en oeuvre des PAT et se fait le relais de leur suivi à l'échelle régionale.



La production sur le territoire

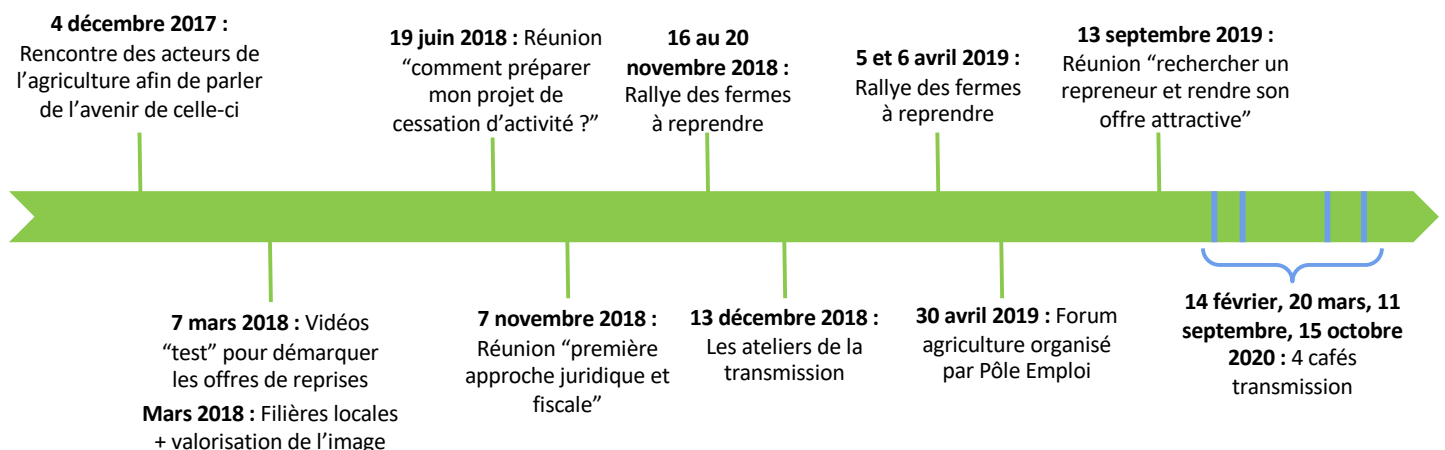
Les quatres associations membre d'InPACT 37 et leurs actions :

l'ADEAR 37 (Association de Développement de l'Emploi Agricole et Rural) : - Elle accompagne à l'installation et à la transmission des exploitations sur le Sud Touraine (28 accompagnés entre 2009 et 2018 dont 26 toujours en activité en 2018 ainsi que 13 porteurs de projet supplémentaires à échéance 2020 - 2023) → action parcours "cheminer de l'idée à la construction d'un projet d'installation agricole en Sud Touraine" - Elle accompagne plus globalement des porteurs de projets	Le GABBTO (le Groupement des Agriculteurs biologiques et biodynamiques de Touraine) : - Il a coordonné une réunion à Dolus-le-Sec pour la Restauration Hors Domicile (RHD) regroupant des élus, des producteurs locaux et le personnel de restaurant scolaire. - Avec bio Centre et en partenariat avec la CNFPT, il propose des formations dans la rédaction des marchés publics, un diagnostic en cuisine et la transmission de recettes. - Différentes filières : céréales, viticulture, autres productions et bientôt pain et pâtes
ATABLE (l'Association Tourangelles pour une Alimentation biologique Locale Équitable) : L'association regroupant des paysans et des citoyens, a mis en place un guide dématérialisé des lieux où trouver des produits bio locaux, accessible à l'adresse Tourainebio.org. Sur les 300 adresses répertoriées, près d'une trentaine sont sur le territoire.	Alter'énergies, diminution de l'empreinte écologique tout en assurant une équité sociale et économique : - Elle assure l'efficacité et l'autonomie énergétique des exploitations, - promeut l'écohabitat via des filières d'agromatériaux, - et se fait relais départemental de l'opération "De Ferme en Ferme" → circuit dans le Sud Touraine avec les fermes engagées dans une démarche d'agriculture durable (faire découvrir au grand public les pratiques et savoirs faire agricoles au travers de visites guidées et de dégustations)

Forums de rencontre des parties prenantes :

2 forums de discussions "circuits courts" sont prévus à la rentrée 2020 afin de pouvoir mettre en relation des producteurs, acheteurs et consommateurs. En coopération avec la Chambre d'Agriculture.

L'accompagnement agricole, un cheminement sur le long-terme :



Les transformateurs

Industries agroalimentaires et transformateurs

Abattoir de Saint-Flovier

A l'échelle du département, les abattoirs de Saint-Flovier et de Bourgueil ont des objectifs de "montée en puissance". L'établissement de Saint-Flovier a une capacité d'abattage de 30 000 volailles par an, 21 000 ont été effectués en 2018 (entretien CA 37). L'abattoir ne propose pas de prestations de découpe alors même qu'il possède un espace adapté. Les apporteurs de volailles sont d'Indre-et-Loire et des départements limitrophes. L'abattoir a dû faire face à une réorganisation suite au départ de l'ancien directeur ainsi qu'à des difficultés de main d'œuvre et de maintien d'équilibre économique.

Un axe d'amélioration des performances de ces outils pourrait se mettre en place concernant le démarchage de nouveaux éleveurs à l'amont et l'identification des débouchés aux produits à l'aval. Les acteurs des filières viandes souhaitent un renforcement du travail de promotion de la production locale afin d'accompagner le développement des circuits courts en viande et sensibiliser les consommateurs sur l'offre locale. Les liens éleveurs/bouchers sont aussi régulièrement évoqués comme axe de travail.

Pendant la crise sanitaire, l'activité a été maintenue avec même une augmentation de la demande. Si deux projets d'installation d'éleveurs sont toujours en attente, la récupération par la coopérative d'un producteur extérieur au département a permis un échange et une amélioration du process de la chaîne d'abattage.

Laiterie de Verneuil - Coopérative Touraine Berry

La laiterie de Verneuil est une coopérative laitière, dont le chiffre d'affaire s'élève à 53 millions d'euros en 2014 et qui emploie 130 salariés.

Les commandes ayant mutées durant la crise sanitaire, des difficultés ont été rencontrées pour les anticiper et réorganiser les circuits de commercialisation (baisse de la demande de poudre de lait, "fromages ingrédients" et beurres de gros poids mais forte demande pour les laits et fromages 1er prix ainsi que les plaquettes de beurre). Des difficultés ont été rencontrées notamment au niveau du stock d'emballage qui possédait un rendement insuffisant. La coopérative a néanmoins pu amortir la crise. Elle a notamment pu trouver des débouchés en Poitou-Charente et trouver un lieu de stockage pour le lait en poudre, le beurre et le caillé en congélateur : un hangar loué à l'entreprise Le Coz.

La production de lait a ainsi été limitée (départ d'une ou deux bêtes et complémentation) tout en conservant le prix de base. Même si le bilan sera déficitaire au deuxième trimestre de l'année 2020 (non valorisation de tous les produits, baisse des volumes, surcoûts du fait de la crise), la coopérative est perçue comme un amortisseur de crise (d'après l'entretien de Julien BONSENS avec Philippe Bruneau le 04/05/2020).

Les ESAT

La Communauté de communes Loches Sud Touraine compte **3 Établissements et services d'aide par le travail (ESAT)**. Ces structures associatives anciennement appelées Centre d'Aide par le Travail (CAT) sont des établissements médico-sociaux ayant pour objectif **l'insertion sociale et professionnelle des adultes handicapés**. Dans cet objectif, ils accueillent des personnes dont les capacités de travail ne leur permettent pas d'être employé dans une entreprise ordinaire ou d'exercer une activité professionnelle indépendante. L'annuaire de l'action sociale indique que "la circulaire NDGAS/3B n° 2008-259 du 1er août 2008 précise que les personnes orientées vers un ESAT sont des personnes handicapées dont la capacité de travail est inférieure à un tiers de la capacité d'une personne valide." Différents domaines de travail sont proposés, notamment dans le secteur des espaces verts, de la blanchisserie, dans des entreprises partenaires et dans la restauration collective.

Le foyer de Cluny développe ainsi, en plus de la restauration, une activité agricole. Ils produisent des fruits, légumes et des volailles qu'ils utilisent dans leurs plats mais qu'ils vendent également aux particuliers directement sur site ou sur commande. Cela représente ⅓ de leur approvisionnement, et ils travaillent également en collaboration avec de nombreux producteurs locaux et certains grossistes alimentaires.

Les gestionnaires ont à cœur de mettre en valeur le travail des personnes qu'ils ont à leur charge, et souhaitent autant que possible favoriser les produits locaux.

La production sur le territoire

Les transformateurs

D'autres transformateurs ont également une place majeure dans la production alimentaire du territoire. Par exemple, l'entreprise biofood Touraine élabore, fabrique et vend des produits alimentaires essentiellement à base de produits bios. Si la matière première vient plutôt de grossistes spécialisés, ils travaillent également avec des producteurs locaux. L'entreprise Fierbois fabrique et commercialise des yaourts et crèmes desserts à base de lait de laiterie de Verneuil et de préparations de fruits venant directement de producteurs d'Alsace. Il commercialisent majoritairement avec des grossistes.

L'entreprise "Les Vergers de la Manse" produit des jus de toutes sortes à partir de ses fruits et de fruits achetés à des grossistes. Elle vend une partie de ses jus dans son magasin d'entreprise à Sepmes et dans ses casiers sur son parking.

La consommation sur le territoire

Les commerces alimentaires

Commerces spécialisés	39 (12% du département)
Grandes et Moyennes Surfaces (GMS)	23 (9% du département)
Restauration traditionnelle commerciale	81 (9% du département)

(CCI 2019)

Selon une enquête menée par la CCI Touraine en 2019 (*Diagnostic économique de l'appareil commercial de la CC « Loches Sud Touraine »*, 17 octobre 2019), le secteur alimentaire est surreprésenté dans les commerces par rapport au département, avec respectivement 20% des commerces contre 14%. Cette étude indique également que les commerces se spécialisent, suivant la tendance départementale, mais que la CCLST maintient ses boulangeries.

La restauration traditionnelle, un débouché potentiel important pour les produits locaux



122 restaurants
1 restaurant étoilé
2 restaurants labellisés
Maître Restaurateur*



Une enquête menée en 2014 par
l'ancienne agence touristique
31 restaurateurs participants

*Ce label est un titre décerné par l'Etat pour identifier et valoriser les restaurateurs ayant des compétences professionnelles reconnues ainsi qu'un engagement à travailler des produits bruts, essentiellement frais

L'enquête avait montré que la **grande majorité des restaurateurs utilisait des produits locaux**, mais ne le valorisait pas forcément. Pour 13% des restaurateurs, les produits locaux constituaient l'ensemble des plats, pour 68% la base de certains plats à connotation régionale et pour le reste un élément utilisé mais non valorisé.

Les freins principaux



Le prix



La logistique



La disponibilité jugée parfois
trop aléatoire



Produits locaux les plus utilisés

Leurs achats se font majoritairement chez les grossistes mais la réponse "directement à l'exploitant" arrive en seconde position, avec en général des livraisons au restaurant. Les clients sont sensibles à la provenance des produits, notamment la clientèle locale, et plus globalement pour la clientèle française. De plus, le tourisme, bien que réduit en cette année particulière, est un enjeu majeur du territoire. Les touristes représentent en effet un nombre de couverts importants durant la période estivale. Ainsi, le Président de l'Union Commerciale des commerçants de Loches indique que les touristes ont une consommation différente des habitants locaux. Ils sont plus enclins à tester de nouveaux produits et à manger dans les restaurants.



Notamment l'AOP
Sainte-Maure



La consommation sur le territoire

Afin d'actualiser les résultats, plusieurs restaurants répartis sur le territoire ont également été interrogés pour la réalisation de ce diagnostic. Les modes d'approvisionnement semblent être les mêmes que ceux décrits en 2014.

L'affichage clair de la provenance des produits est néanmoins une tendance plus affirmée. Le nombre de restaurants utilisant des produits locaux et le revendiquant est en augmentation, mais certaines problématiques perdurent. Ainsi, les prix des produits locaux restent trop élevés pour être concurrentiel pour certains restaurateurs, notamment ceux proposant des menus ouvriers. Les prises de commandes et le système de livraison est compliqué à mettre en place et à suivre. L'approvisionnement des produits dans différents lieux reste un frein, notamment si les restaurateurs changent de menus régulièrement.

Les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), toujours leader de la vente alimentaire

Le territoire dénombre 23 GMS, ce qui représente **9% de l'effectif total** départemental. De plus en plus d'enseignes développent aussi des partenariats avec des producteurs pour développer l'offre en produits locaux.

Les grandes surfaces **tendent néanmoins vers l'utilisation des produits locaux et bios**. Le Président de l'Union Commerciale des commerçants de Loches, possédant un magasin Auchan et un magasin bio à Loches, a précisé que les produits locaux représentent environ 10% de la surface linéaire, et qu'ils sont en constante recherche de partenariats avec des producteurs. Certaines GMS possèdent une marge de liberté de manoeuvre pour l'approvisionnement, et peuvent ainsi favoriser les produits locaux.

Néanmoins, les commandes restent majoritairement passées aux centrales d'achat. La crise sanitaire a révélé des problèmes quant au passage des commandes, au transport, à la forte hausse de la demande pour certains produits...

Commerces de proximité

La consommation sur le territoire

Magasins de producteurs



Il existe **deux magasins de producteurs sur le territoire**. Saveurs Lochoises (à Loches) et A La Ferme (à Ligueil). Ce dernier a ouvert ses portes le 13 décembre 2019 et a doublé son chiffre d'affaire durant le confinement. Il est ouvert les vendredis et samedis et réunit huit producteurs du Sud Lochois.

Le magasin de producteurs Saveurs Lochoises a été formé à l'initiative de 5 producteurs (de viandes et de vin) qui se sont associés. Le local a été loué à la CCLST, qui a également accompagné l'activité dans ses travaux et son lancement en 2014. Ayant commencé avec un panel de produits venant de 20 producteurs locaux, c'est maintenant 50 producteurs venant de 80 km à la ronde au maximum qui utilisent la structure au coeur de la zone commerciale de Loches afin de vendre directement (en dépôt-vente).

Les producteurs viennent livrer directement leurs produits et en restent propriétaires jusqu'à la caisse, gérant ainsi la totalité du parcours du producteur au consommateur. Saveurs Lochoises compte maintenant 3 salariés à plein temps, ainsi qu'un saisonnier pour la période estivale. Les transformations sont réalisées sur les différentes exploitations avant d'être livrées au magasin.

Ces deux magasins proposent tous types de produits, de la viande à la petite épicerie en passant par les fruits et légumes et les boissons.

Nouveaux modes de commercialisation

De nouveaux modes de commercialisation voient également le jour, à l'initiative des consommateurs et des producteurs. C'est le cas des AMAPs (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) par exemple, au nombre de 4 sur le territoire, qui réunissent de plus en plus d'adhérents.

Des casiers de producteurs automatisés contenant des produits locaux en vente directe sont présents sur le territoire, parfois dans des communes où les commerces traditionnels n'existent plus ou sont à plus de 10 km :

- La Cabane des 4 saisons, située sur l'exploitation de la maison Tarnier à Beaulieu-lès-Loches, ouverte 7j/7 de 6h à 23h et réunissant fruits et légumes de leur exploitation, ainsi que des fromages, de la viande et du pain (avec un distributeur) de producteurs et boulangers partenaires des environs.
- Les Casiers de campagne, à Paulmy, ont été créés à l'initiative du maire suite à la demande des administrés, qui déploraient l'absence de commerce dans le village. Ils réunissent différents producteurs de fruits et légumes, fromages, viandes et dispose d'un distributeur de pain. Les producteurs sont impliqués, en ayant acheté eux-même les casiers. Ils disposent également de financement de la Communauté de communes, au travers du programme LEADER.
- Les Vergers de la Manse, à Sepmes disposent également de casiers proposant notamment leurs jus de fruits.

De plus, d'autres distributeurs de baguettes sont implantés dans diverses communes comme à Civray, Mouzay ou Varennes. Des producteurs proposent également de nombreux produits à la commande et en livraison ou en drive sur place. Le site Panier de Touraine met par exemple directement en liaison producteurs à moins de 60 km de Tours et consommateurs. Les consommateurs commandent sur le site, les gestionnaires récupèrent tous les produits directement dans les fermes le jeudi matin et les livrent le jour même ou le lendemain.

Des initiatives sont en cours de création, comme avec la commune de Vou qui met en place un point de vente partagé.

La consommation sur le territoire

De nouveaux circuits de commercialisation suite au confinement

L'année 2020 a connu l'émergence de nouveaux circuits de commercialisation au niveau local, en réaction à des demandes des consommateurs et notamment à la période particulière qu'a été le confinement. Les circuits courts se sont développés en se basant sur l'existant et en innovant au sein du territoire, principalement en alternative des marchés communaux, arrêtés pour certains. Ainsi, selon l'enquête réalisée auprès des communes, 22 d'entre elles ont vu des initiatives en circuit court voir le jour pendant ou après le confinement, et 9 ont été sollicitées dans leur développement. Si la liste des initiatives n'est pas exhaustive, voici quelques exemples de nouveaux circuits de commercialisation mis en place :

Fréquentation en hausse des petits marchés et des commerces ambulants

En règle générale, les petits marchés ont vu une augmentation de leur fréquentation durant la période du confinement. De nouveaux commerces ambulants se sont installés, comme la crêperie Vent d'Ouest à Sennevières, Loches, Loché sur Indrois et Saint Hippolyte. De plus, certains minis-marchés ont vu le jour durant cette période, comme sur l'exploitation de l'ETS Tarnier à Beaulieu-lès-Loches.

Casiers et vente à la ferme

Les casiers et les ventes à la ferme, déjà développés dans certaines communes, ont connus un engouement important lors de cette période.



Drives, paniers et livraisons plébiscités

Casiers de Paulmy
Crédit: M.Bétemps

Le gérant de la supérette de Reignac a livré ses clients à domicile, les Marchés de Léo a proposé des livraisons de paniers aux particuliers et à récupérer auprès des boulangeries de Draché et de Sepmes en plus de leur étal dans les marchés. A Genillé, une plateforme téléphonique 7j/7 a été mise en place en collaboration entre les 4 commerçants du village, avec une livraison le lendemain. A Ciran, une livraison à domicile de produits laitiers par une bénévole a été effectuée. Le club des producteurs de Betz-le-Château a proposé des paniers à emporter, et le restaurant le Saint-Mandé à Ferrière-Larçon a proposé des ventes de plats à emporter. Le restaurant Le Clos aux Roses à Chédigny a également proposé des plats et des paniers recettes, toujours au goût du jour. A Beaulieu-lès-Loches, la maison Tarnier a mis en place un drive en plus de la Cabane des 4 saisons (casiers), qui perdure toujours. De même, comme dit précédemment, la Chambre d'Agriculture avait mis en place un drive lors du confinement.



Flyers des paniers de saison à la boulangerie de Draché. Crédit: T.Fusalba

Solidarité

Différents exemples de solidarité ont été remarquables durant cette période. Ainsi, en plus des distributions existantes (ayant dû adapter leur fonctionnement en prenant en compte les gestes barrières), des initiatives individuelles ou collectives ont été mises en place. Ainsi, par exemple à Azay-sur-Indre, un service de courses pour les personnes qui étaient sans moyen de déplacement a été mis en place, entre voisins et avec les élus.

La consommation sur le territoire



99 étalages recensés

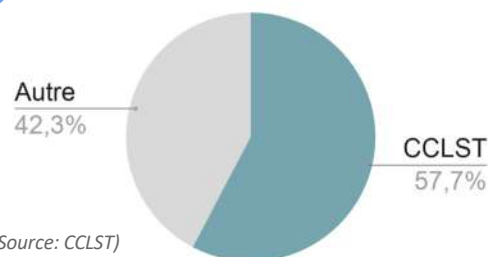


59 commerçants interrogés

Un recensement des différents étalages des marchés, au nombre de 99 (en comptant les commerçants une seule fois, peu importe le nombre de marchés où ils se rendent), a été effectué, accompagné d'un questionnaire auprès de 59 d'entre eux, afin de visualiser leur répartition et de cerner leurs diverses problématiques. Ces données ont ensuite été comparées avec une étude menée en 2016 par l'Observatoire Prospectif des Métiers et des Qualifications dans les Métiers de l'Alimentation, qui dresse le portrait des marchés en France, en se basant sur 158 entreprises interrogées (Le "*Profil socio-économique du commerce de détail alimentaire sur marchés de plein vent*" d'Obea).

Les spécificités du territoire en comparaison avec la moyenne française sont ainsi déterminées.

Des commerçants du territoire



58% des commerçants interrogés sont du territoire. Les 42% restants viennent des départements limitrophes.

Une disparité est visible entre les marchés du sud et du nord de la Communauté de Communes, avec plus de commerçants venant des départements limitrophes au sud (et dans les communes en lisière de département).

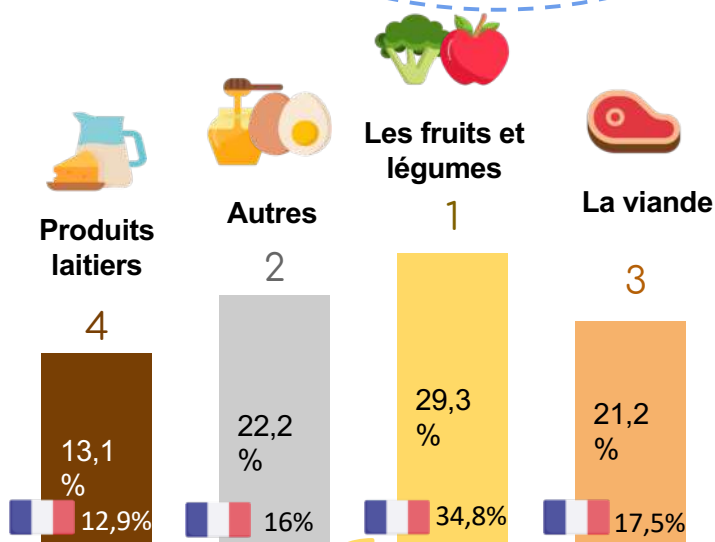
Sur les 99 étalages identifiés:

Un déficit en fruits et légumes



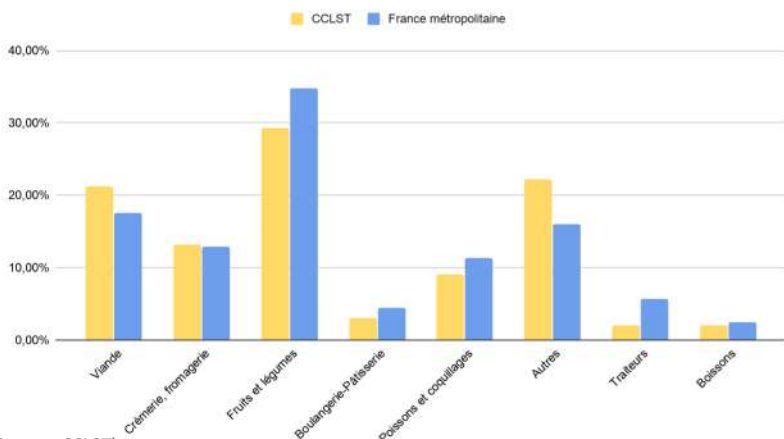
Un étal du marché de Loches

Source: A.Bourda



Peut-être lié à une faiblesse de la production en maraîchage sur le territoire

Comparaison des produits alimentaires vendus sur les marchés de la CCLST (2020) et en France (2016)



(Source: CCLST)

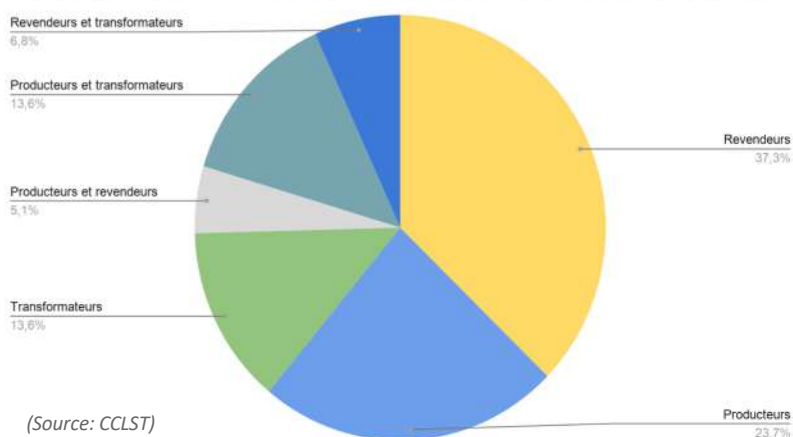
La catégorie autres comprend pour la Communauté de communes la vente de miel, de confiseries, d'escargots, d'oeufs ou de volailles vivantes par exemple. La vente de boisson, les traiteurs, boulangeries ou encore poissonneries sont minoritaires.

La consommation sur le territoire

Des revendeurs majoritaires

Nous entendons par **producteurs** les commerçants cultivant directement leurs produits (comme des maraîchers par exemple); par **revendeurs** des commerçants proposant des produits achetés à des tiers (comme des poissonneries); et par **transformateurs** des commerçants proposant des produits transformés par leurs soins (comme des traiteurs ou fromagers). Les commerçants peuvent également rentrer dans plusieurs de ces catégories.

Part des producteurs, revendeurs et transformateurs sur les marchés de la CCLST



Les revendeurs sont majoritaires, avec 44,1% des commerces alimentaires des marchés de plein air (comptant revendeurs et revendeurs/transformatriceurs). Les producteurs ne sont néanmoins pas en reste, avec 42,4% au total en comptabilisant également les producteurs transformateurs et producteurs revendeurs. Il est notable que les producteurs sont notamment dans la filière des fruits et légumes ou encore des produits laitiers, mais la production de viande est très peu visible sur le marché. Les éleveurs ont des difficultés à vendre directement sur les marchés, car leurs produits nécessitent souvent des transformations.

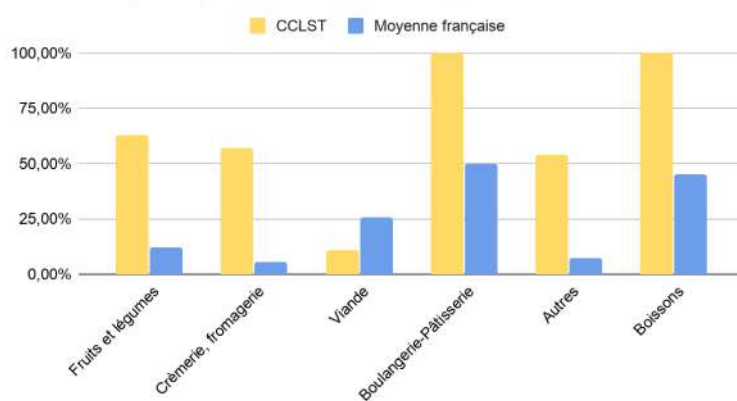


Un étal du marché de Loches

Source: A.Bourda

De plus, la part des producteurs pour chaque catégorie de produits a été comparée avec la moyenne française mesurée par Obea pour les différents produits. La part des producteurs en fruits et légumes et en crèmerie et fromagerie est bien plus importante sur le territoire que la moyenne française. Par exemple, **57% des vendeurs de fromages sur les marchés du Sud Touraine sont producteurs**, contre 5,70% pour la moyenne française. La part est de 63% dans LST contre 11,90% pour les fruits et légumes. Les seuls éleveurs que nous avons pu interroger sont la ferme du Bois Meslin. Les éleveurs semblent alors peu présents directement sur les marchés. Pour l'offre en boissons, les 3 seuls commerçants présents sur l'ensemble des marchés sont un viticulteur de Montrésor, les Vergers de la Manse à Sepmes et Les Jardins Vergers de la petite Rabaudière à Bossay sur Claise, ce qui fait que les boissons soient à 100%.

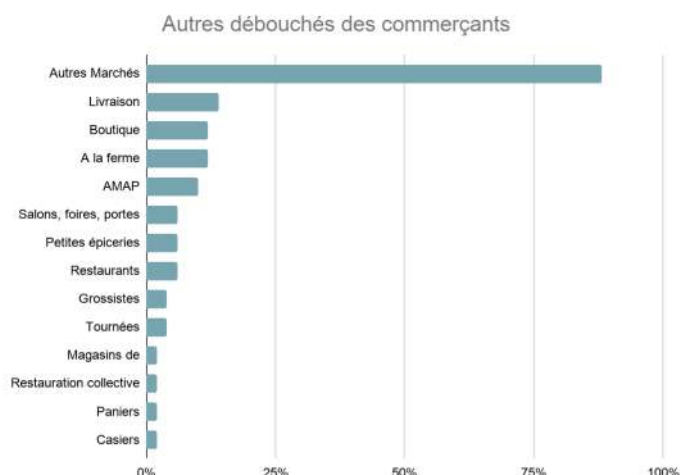
Pourcentage de producteurs selon les produits sur les marchés



(Source: CCLST)

La consommation sur le territoire

D'autres débouchés



(Source: CCLST)

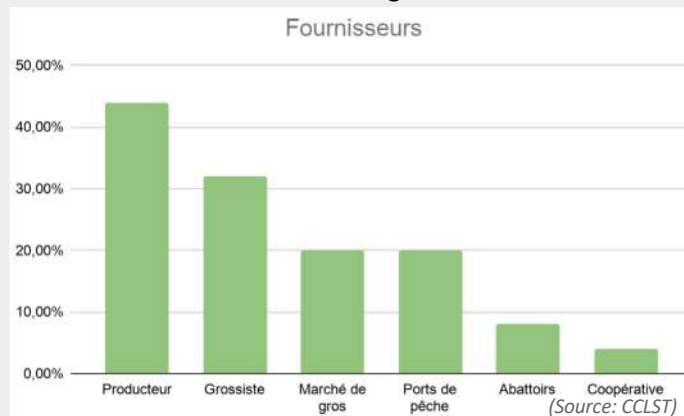
Selon l'étude Obea, "12% des commerçants sur les marchés disposent également de points de vente sédentaires", notamment les crémiers et fromagers. Sur le territoire, cela représente 28% des interrogés (vente à la ferme ou dans leur propre boutique, casiers). Cela concerne principalement les boulangers et bouchers/charcutiers, puis les maraîchers. Seuls deux fromagers rencontrés indiquent une vente à la ferme.

Les commerçants font ainsi principalement les marchés, mais ont également d'autres modes de commercialisation.

14 % des commerçants interrogés font des livraisons, 12 % dans leur boutique (notamment les boulangeries et boucheries), 12% vendent également directement dans leur exploitation et 10,6 % font partie d'une AMAP. Seul deux commerçants indiquent fournir des restaurants traditionnels, et le Grain Libre fournit la restauration collective. Certains fournissent également les ESAT.

Un approvisionnement chez les producteurs

Pour les revendeurs et les transformateurs il a ensuite été posé la question des fournisseurs. Sur les 25 commerçants ayant répondu, **44 % se fournissent directement chez les producteurs**, 32% chez des grossistes et 20% dans des marchés de gros.



Peu d'association entre producteurs

Peu de commerçants sur les marchés en plein air ont indiqué faire partie d'un groupe ou d'une association de producteurs, en dehors du Grain Libre, un atelier collectif de création de pâtes de blé tendre. Certains revendent cependant la production de leurs collègues.

Des outils de transformation utilisés au maximum

Pour les 20 commerçants utilisant des outils de transformations, ceux-ci sont utilisés à 100% ou presque dans tous les cas. Une fromagerie serait intéressée pour les partager avec des tiers ou avoir un lieu commun de transformation à leur disposition. 15 producteurs ont émis également ce souhait dans l'enquête en ligne leur ayant été adressée. La ferme du Bois Meslin possède également son propre abattoir.

Impacts contrastés de la crise sanitaire

Des questions au sujet de la crise sanitaire ont également été posées aux interrogés, avec 40 réponses. Pour 76% des commerçants répondants, la crise a modifié leurs ventes, et 10 d'entre eux ont changé de modes de vente. Les résultats sont néanmoins à contraster.

Ainsi, la moitié d'entre eux ont trouvé la **période difficile**, avec des annulations de marchés, des arrêts de travail et des pertes de vente, de revenus et de production. Cela a notamment été le cas pour les poissonniers, avec de plus l'arrêt de la pêche pendant quelques semaines et les traiteurs qui ont vu de nombreux événements festifs annulés.

La consommation sur le territoire



Pour 25% d'entre eux, la crise a permis une **augmentation des ventes**, notamment due au fait que les consommateurs craignaient de s'aventurer dans les grandes surfaces et ont privilégié les petits marchés locaux et les livraisons par des producteurs. Un commerçant confiait que ses ventes avaient "doublées, voir triplées". Cela est notamment visible pour les maraîchers. Cet engouement est cependant en déclin visible depuis la fin du confinement, et des pertes de chiffres des différentes initiatives, comme les drives fermiers, sont perceptibles. Pour un commerçant interrogé, "la peur des grandes surfaces a conduit les gens à revenir sur les marchés mais cette tendance va s'arrêter après l'été, peut-être que 10% des nouveaux clients seulement vont rester".

Pour les 25% restants, la crise n'a pas eu d'impact sur les ventes.



Dans tous les cas, les commerçants **se sont adaptés à la situation**. Ainsi, certains ont développé des livraisons et de la vente à domicile, des drives fermiers, un site internet, des paniers de saison, des minis marchés... Les AMAPs ont été sollicitées et ont été selon une ré pondante "d'un grand soutien".

Un marché de gros à revaloriser

Le marché de gros de Tours de Rochepinard est un **outil logistique** favorisant la rencontre entre les acteurs mais qui reste peu mis en valeur et gagnerait à être redynamisé. Il comporte 33 grossistes en filière légumes (10 producteurs/carreau). Il y existe un carré de producteurs locaux. Un travail de communication important (réseaux sociaux, publications...) vers la restauration commerciale est dorénavant engagé pour se faire davantage connaître des restaurateurs.



Marchés exceptionnels, foires et brocantes: d'autres lieux de vente



67 brocantes, foires et vides greniers en 2019 (Office de tourisme)



Marché nocturne de Loches - 2020
Source: M.Bétemps

Certains marchés ont lieu de manière exceptionnelle lors de certaines périodes de l'année, comme c'est le cas du marché nocturne de Loches. Ceux-ci, souvent très touristiques, permettent à certains producteurs de vendre leurs produits locaux à une clientèle plus large. Les stands sont en général différents de ceux présents habituellement sur les marchés hebdomadaires, avec une proportion plus grande de vente de plats à emporter et de produits plus spécialisés, comme le miel ou le vin.

Certains événements sont spécifiques à l'alimentation et les produits de saison, comme la foire aux melons de Beaumont-Village, la foire aux entrecôtes de Saint-Hippolyte en septembre, le marché gourmand de Ferrière-Larçon ou encore la fête de la confiture d'Abilly. La liste complète est disponible en **annexe**. Ces événements sont une opportunité pour de nombreux commerçants de vendre leurs produits, et certains ne le font qu'à ces occasions. De plus, a lieu chaque année à Loches la foire-exposition "Loches en fête" accueillant une cinquantaine d'exposants venant majoritairement du territoire, comprenant un "village gastronomique" présentant vins et produits régionaux.

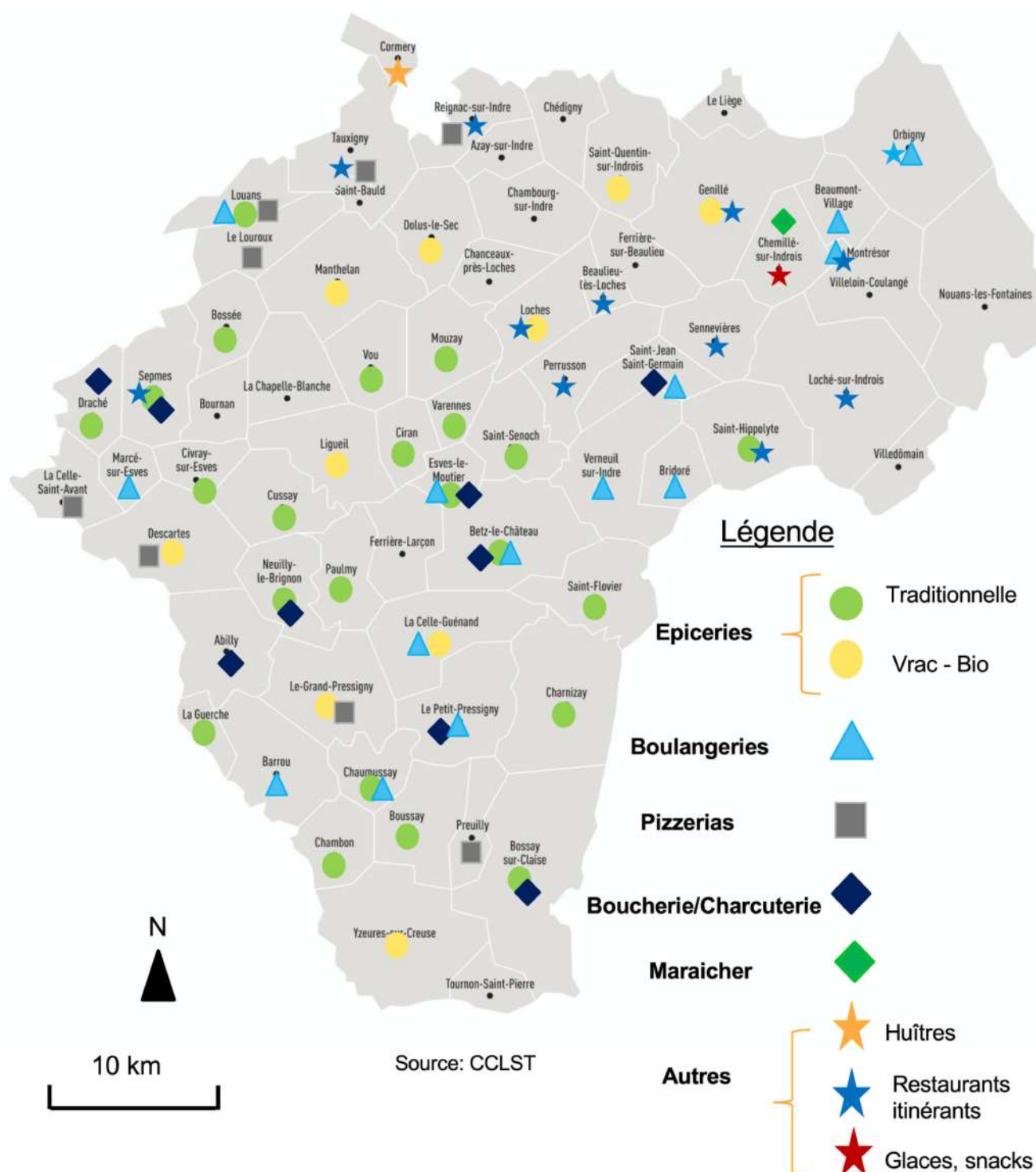
La consommation sur le territoire

Commerces ambulants

Des commerces ambulants sont également présents sur le territoire, parfois sur les marchés mais également au dehors. Il y a ainsi **plusieurs épiceries ambulantes** (traditionnelles ou en vrac), ainsi que des camions de pizzerias, plusieurs restaurants itinérants, des tournées de diverses boulangeries et boucheries-charcuteries. La liste en **annexe** des commerçants, non exhaustive, a permis de réaliser la carte des différentes communes de passage de ces commerces ambulants. Cette liste ne prend pas en compte tous les commerçants présents sur les divers marchés et les livraisons de paniers.

Cette carte n'est pas exhaustive, et plusieurs commerces ambulants correspondant à une même catégorie peuvent avoir une étape dans la même commune. Elle pourra être complétée par le syndicat des commerçants.

Carte des différents points de vente des commerces ambulants (hors marchés)

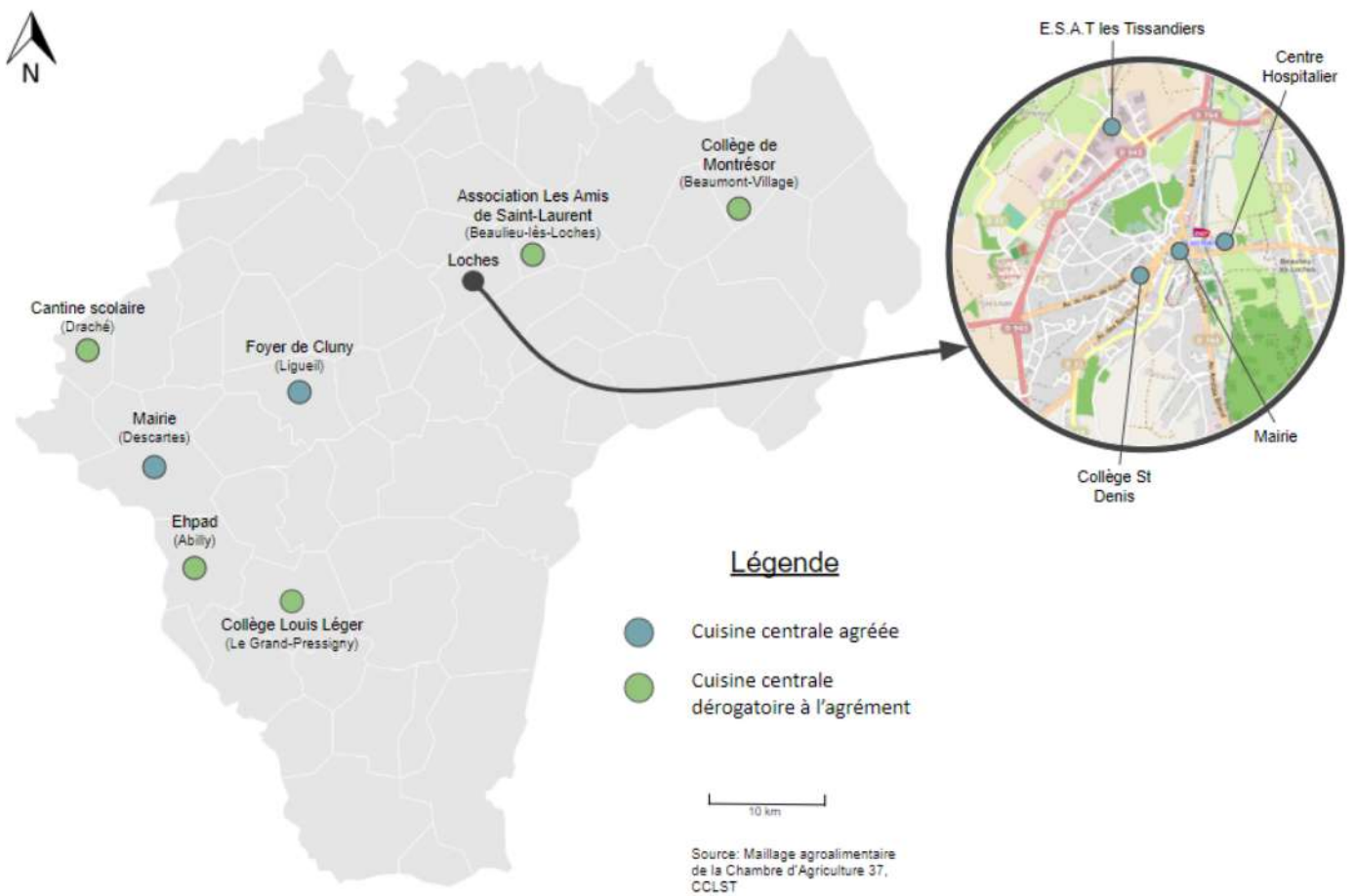


La consommation sur le territoire

La restauration collective

La restauration collective publique

Les cuisines centrales du territoire



La consommation sur le territoire



Petite enfance et accueils de loisir

Petite enfance

Le territoire comptait 1205 enfants de moins de 3 ans en 2019, dont 399 enfants présents dans les crèches et micro-crèches. **6 crèches et micro-crèches (crèches de Loches, Tauxigny-Saint-Bauld et Descartes et micro-crèches de Sepmes, Manthelan et Betz-le-Château) sont gérées par la Communauté de Communes**, représentant 130 places pour le territoire. Le reste est assuré par des assistantes maternelles (le territoire comporte 4 Relais Assistants Maternels Enfants Parents) et des micro-crèches privées.

Ces 6 crèches sont en délégation de service public:

- une contractée avec People and Baby pour Loches et Tauxigny jusque mars (2021-2025). La nourriture est fournie par API Restauration, proposant des barquettes en plastique non individuelles.
- une contractée avec Crèche Attitude pour Sepmes, Manthelan, Betz-le-Château et Descartes (jusqu'en 2023). Les repas sont fournis par la société ANSAMBLE, avec des barquettes en inox ne comportant presque pas de plastique. Les gestionnaires (non contactés) sont ouverts à la réflexion pour un changement de la gestion et de l'approvisionnement. Ils s'engagent par exemple à fournir 1 ou 2 produits bios ainsi qu'1 ou 2 "produits locaux" (pouvant aller jusqu'à plusieurs centaines de kilomètres selon les prestataires) par jour dans les repas.

De plus, une micro-crèche privée à Cormery voulait ouvrir en proposant une alimentation bio et avec un approvisionnement à moins de 50 km mais elle n'a pas trouvé de prestataire pour répondre à sa demande. En effet, le cahier des charges pour les jeunes enfants est assez complexe: un certain nombre de produits doivent être mixés, une purée de base doit être proposée au cas ou la purée du jour occasionne un rejet ou des allergies, il ne faut pas de sel...



Label Ecolo Crèche

Certaines crèches, comme celle de Descartes ou celle de Betz-le-Château, sont labellisées "écolocrèche" par l'association Label Vie. La démarche consiste à s'engager dans diverses actions environnementales (tenant compte par exemple de l'eau, de l'énergie, des déchets, de l'alimentation, des activités avec les enfants...) en améliorant au fur et à mesure les mesures de départ.

Plusieurs initiatives ont été prises par les crèches au sujet de l'alimentation. Ainsi, la micro-crèche de Betz-le-Château accueille de nombreux enfants d'agriculteurs, a testé différentes manières de gérer la restauration. Au départ, les repas étaient fournis par un ESAT, puis il a ensuite été tenté de proposer à chacun de l'apporter directement mais cela a été trop compliqué au niveau de la chaîne de froid. Ils fonctionnent maintenant avec ANSAMBLE, mais vont se fournir occasionnellement en fromage de chèvre à Betz-le-Château, à la suite de l'impulsion des parents.

La consommation sur le territoire

ALSH



15 Accueils de Loisirs Sans Hébergement (ALSH)



7 centres périscolaires



6 accueils adolescents

2920 adolescents et enfants accueillis

La Communauté de communes est en charge de l'extra-scolaire dès l'âge de 3 ans jusqu'aux adolescents. Les 15 ALSH ont diverses gestions des restaurants. Ainsi, certaines sont complètement déléguées sur l'alimentaire (avec des partenaires comme Convivio, ou des associations de cantines, ...), et d'autres ont un service municipal et les communes se chargent de la commande et de la transformation des produits. Un tableau récapitulant les divers types de gestion est donné en **annexe**.

Une problématique est soulevée au sujet des goûters qui sont gérés différemment des déjeuners, laissant une liberté possible à la Communauté de communes sur la majorité des sites (excepté Descartes, géré par la SOGERES). Cependant, la charge de travail de production d'un goûter en plus d'un déjeuner est trop grande à assurer pour une cantinière seule. De plus, la gestion du frais est contraignante, résultant en des goûters majoritairement industriels. Les achats, si gérés par la Communauté de communes, ne sont pas groupés. Les denrées peuvent ainsi être achetées une à une en grande surface. Même si l'idée de proposer un atelier cuisine et pâtisserie a été soulevée, elle est difficilement réalisable, car il est compliqué de faire rentrer les enfants dans la cuisine (protocoles sanitaires très strictes).

La consommation sur le territoire

Les écoles primaires du territoire : un enjeu d'introduction de produits de qualité

Une grande diversité notamment sur le mode de gestion

Nombre d'établissements scolaires primaires et effectifs totaux de la CCLST

Nombre d'écoles maternelles	12
Nombre d'écoles élémentaires	23
Nombre d'écoles primaires	22
TOTAL	57

Nombre d'élèves en maternelle	1484
Nombre d'élèves en élémentaire	2685
TOTAL	4169

Source : Académie Orléans-Tours, 2019/2020

Les écoles primaires comprennent l'école maternelle et élémentaire dans un même établissement.

La liste détaillée des écoles ainsi que les effectifs correspondants sont disponibles en annexe.

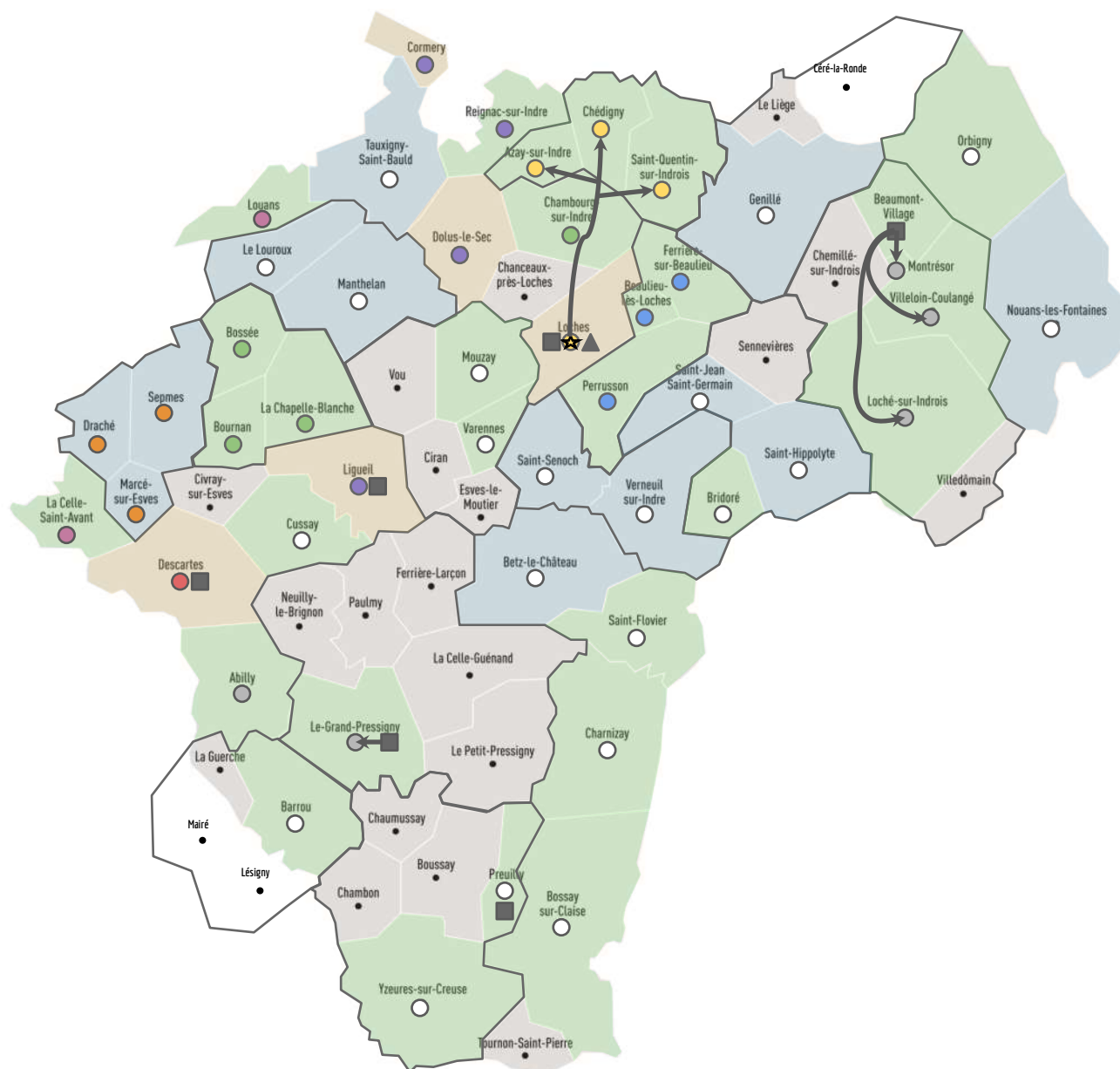
La CCLST comprend **4 169 élèves répartis sur les 57 écoles du territoire présentes sur 47 communes** du territoire.

Environ 60% de ces communes sont en **Regroupement Pédagogique Intercommunal (RPI)** ce qui traduit la petite taille des communes rurales et donc l'effectif plutôt faible par établissement (73 élèves par établissement en moyenne).

Chaque restaurant scolaire des établissements primaires sont gérés par leur commune qui peut faire le choix de gérer en direct le restaurant scolaire (ou via un syndicat) ou bien de déléguer le service public (à un prestataire privé ou une association). Lors de l'enquête auprès des communes, il a donc été relevé **3 types de gestion différents : la gestion directe, la Délégation de Service Public (DSP) et la gestion associative**. Il en est ressorti que c'est la gestion directe qui prime (62%) suivi par l'associatif (28%) puis la DSP (10%). La majorité décide donc de conserver la gestion du restaurant scolaire en régie ou de la concédée à une association. Cependant, ces gestionnaires n'ont pas tous la main mise sur le choix des produits, l'approvisionnement et la confection des repas. C'est notamment le cas lorsque ceux-ci font appel à un **prestataire extérieur** qui fournit directement les repas à l'établissement scolaire. Ceci est pratiqué pour **45% des communes possédant un restaurant scolaire**. Il a été estimé qu'une proportion similaire de demi-pensionnaires se restaurent ainsi auprès d'un prestataire privé. Les communes concernées ne peuvent donc pas gérer directement l'approvisionnement et l'introduction de produits de qualité dans les repas. Elles peuvent néanmoins rédiger un cahier des charges auquel le prestataire choisi doit se plier.

La consommation sur le territoire

Les restaurants scolaires sur la CCLST : leur mode de gestion, regroupement et confection des repas



Mode de gestion de la restauration scolaire des écoles élémentaires

- Gestion directe
- Délégation de Service Public (DSP)
- Gestion Associative
- Regroupement

Les restaurants scolaires

- Restaurant scolaire d'établissement élémentaire
- Collège
- ▲ Lycée
- ★ Cuisine centrale de Loches

Prestataires

- Autre fournisseur de repas
- Pas de prestataire / Cuisine sur place
- Valeurs Culinaires (à la rentrée 2020)
- 7 000 Set Meal
- API RESTAURATION
- Restoria
- Convivio
- Sodexo
- Sogeres (société mère Sodexo)

La consommation sur le territoire

Centre médicaux

13% des seniors âgés de 80 ans ou plus vivent dans un Établissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes (EHPAD) ce qui correspond à 176 places pour 1000 séniors de plus de 80 ans (Finess 2020, ATU 2020 p.12).

Le territoire compte un centre hospitalier : Paul Martinais à Loches.

Il compte également quelques établissements de repos pour personnes âgées :

- EHPAD Les Baraquins à VILLELOIN-COULANGE
- Maison de Retraite Chataigneraie à LA CELLE-GUENAND
- Maison de retraite Balthazar Besnard à LIGUEIL

L'hôpital de Loches est aussi un acteur important de la restauration collective publique. Effectivement, celui-ci dispense 300 repas le midi et 260 le soir, notamment aux résidents de l'Ehpad de Puygibault. Ils fournissent aussi les repas à 20 patients en soin psychiatrique ainsi que 20 repas le midi pour le personnel. De plus, ils font un des repas à domicile pour l'ADMR uniquement pour les personnes devant recevoir des régimes spécifiques. Cela représente une dizaine de repas. La cuisine de l'hôpital se situe sur le site de Puygibault. Les repas sont livrés à l'hôpital en plateau froid. La livraison s'opère au maximum à J+3 après la réalisation du plateau. En cuisine, on compte au total une quinzaine de personnes en roulement ce qui représente en moyenne 10 personnes par jour. Les plateaux sont distribués et réchauffés dans les services par les aides soignantes. Les menus sont élaborés avec la collaboration de 2 diététiciennes. Une forme de saisonnalité est respectée puisqu'il y a un cycle de menus : les menus d'hiver et les menus d'été. Concernant l'approvisionnement, celui-ci est opéré par une dizaine de fournisseurs dont Pomona et Disval. Le marché est organisé avec les autres centres hospitaliers du département chapeautés par le CHU Trousseau de Tours. Ils n'ont donc pas le choix des fournisseurs et ne peuvent pas travailler avec du local.

Nous remarquons donc bien ici que les leviers d'actions pour favoriser le local dans les plateaux de l'hôpital sont limités. La gestion polycéphale du marché empêche la mise en place de moyens d'actions simples pour favoriser les intrants territorialisés.

La restauration collective privée

2 ESAT ont été interrogés dans le cadre de ce diagnostic, l'ESAT des Tissandiers à Loches et le Foyer de Cluny à Ligueil (qui propose également des hébergements et d'autres activités en plus de l'ESAT). Ces deux structures possèdent toutes deux un service de restauration et une cuisine, avec néanmoins des fonctionnements différents.

Ainsi, l'ESAT des Tissandiers utilise sa cuisine pour préparer des repas qu'ils livrent ensuite à différents partenaires, comme les ADMR ou des entreprises demandeuses. Cela représente environ 800 repas/jour en portage à domicile, avec des produits venant majoritairement d'une centrale d'achat, ou de certains producteurs locaux, pour une transformation partiellement sur place. Ils souhaiteraient développer la part de local dans les assiettes, mais les prix et les formats proposés sont des freins.

Dans tous les cas, les cuisines sont adaptées aux besoins des personnes en situation de handicap y travaillant et les menus sont contrôlés par une diététicienne et adaptés aux personnes les consommant (sans sel, pour personnes diabétiques...).

Excepté les ESAT, la restauration collective privée n'est pas très développée sur le territoire, on ne retrouve pas par exemple de restaurants d'entreprise.

La consommation sur le territoire

Les consommateurs

Afin d'étudier les comportements alimentaires des consommateurs de notre territoire, nous avons travaillé sur plusieurs études:



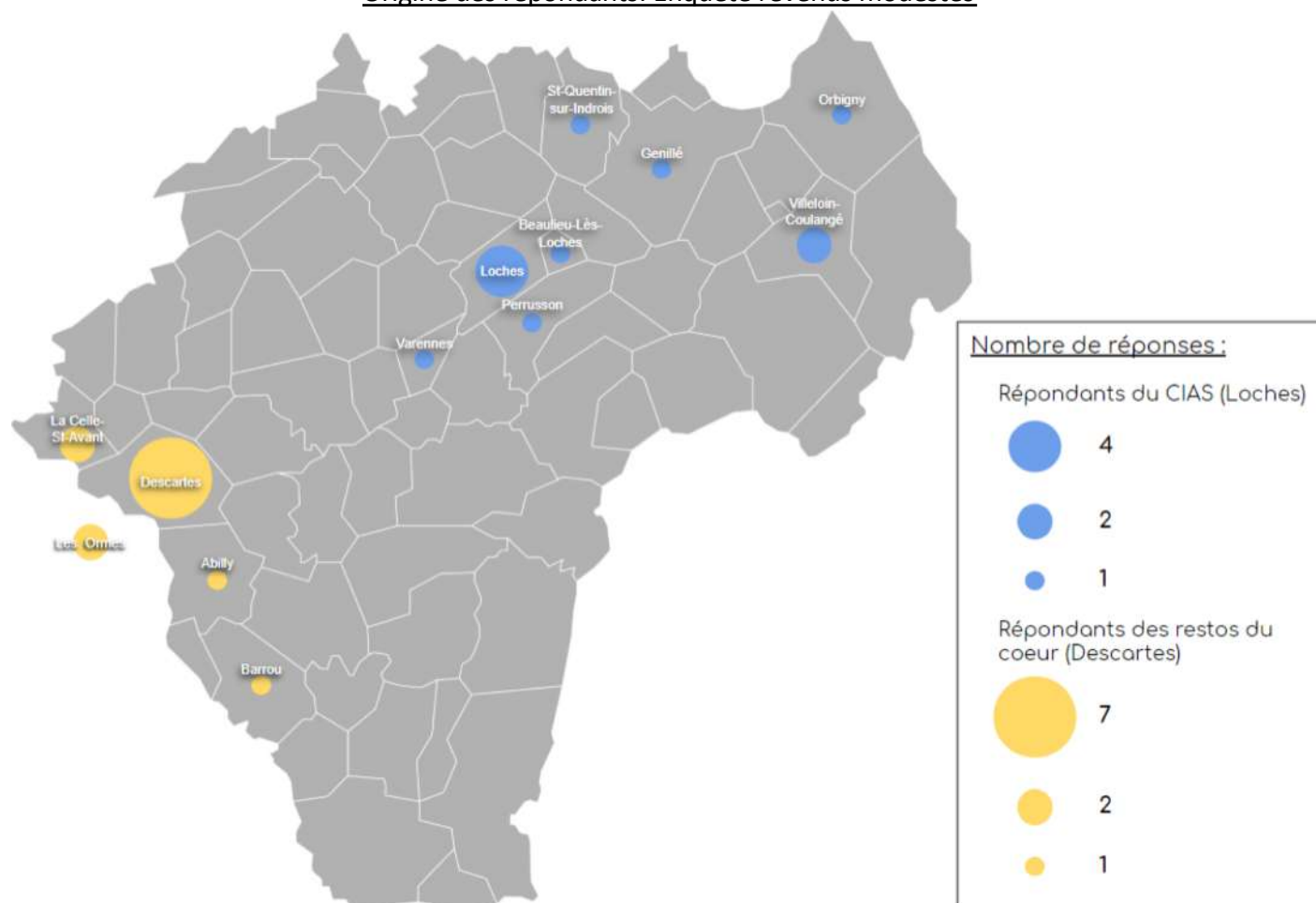
3 enquêtes

- un **questionnaire réalisé par la Chambre d'Agriculture** de fin 2019 à avril 2020 au niveau départemental, dont nous avons analysé les résultats en extrayant les données pour la Communauté de communes et en les comparant avec les données des autres territoires ruraux du département, ainsi qu'avec Tours Métropole Val de Loire (TMVL).
- une étude réalisée par nos soins du 3 au 24 juillet sur le site Framiform et relayée auprès des consommateurs, des agents et du réseau de la Communauté de communes, appelée **"Quelle place pour le local dans votre assiette ?"**.
- une enquête auprès des personnes en situation de précarité alimentaire, au Centre Intercommunal d'Action Social (CIAS) et aux Restos du Coeur de Descartes. Cette dernière a été réalisée sur place, en interview directe. Celle-ci est appelée **"Enquête revenus modestes"** dans les graphiques suivants.

Informations générales

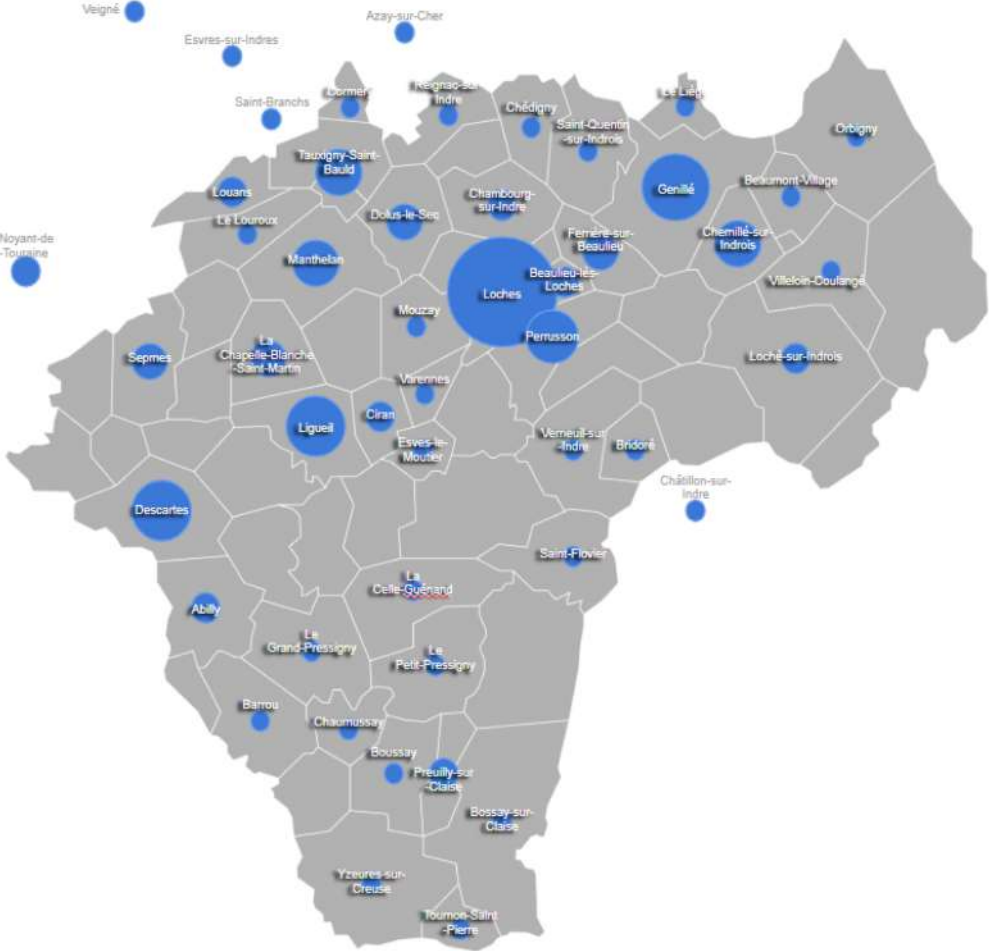
L'enquête de la chambre d'agriculture a rassemblé 1046 répondants sur l'ensemble du département dont 352 dans TMVL et 146 sur le territoire de la CCLST. Sur notre territoire, c'est au total 49 communes qui sont représentées par un ou plusieurs répondants. Grâce aux cartes suivantes, nous voyons que pour nos enquêtes consommateurs, la majorité des répondants proviennent du nord du territoire.

Origine des répondants: Enquête revenus modestes

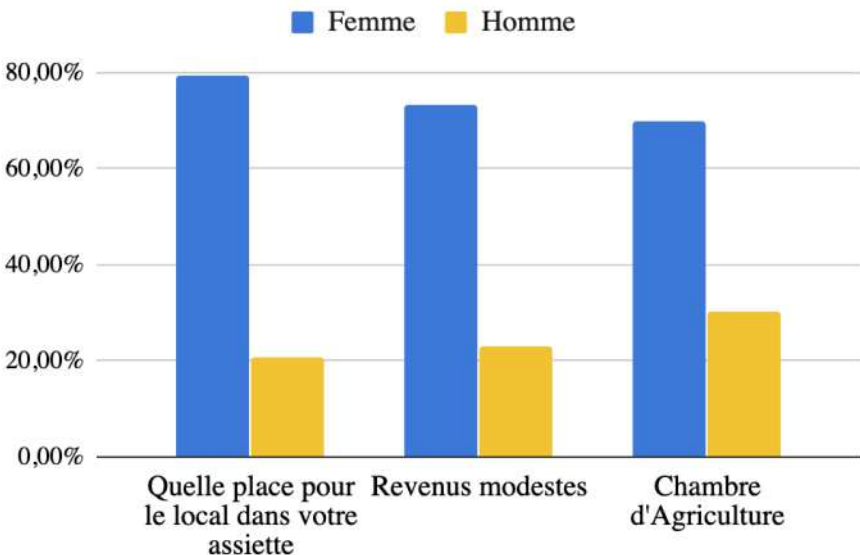


La consommation sur le territoire

Origine des répondants: Enquête "Quelle place pour le local dans votre assiette ?"



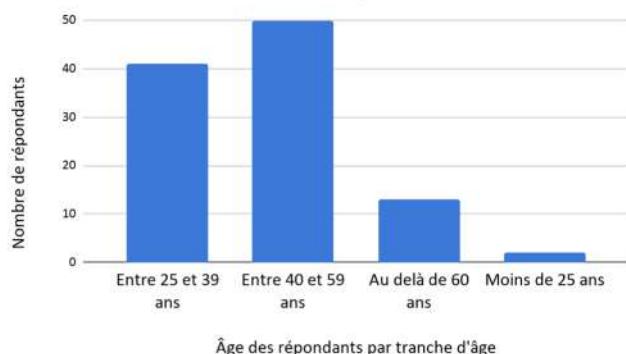
Une majorité de femmes répondantes



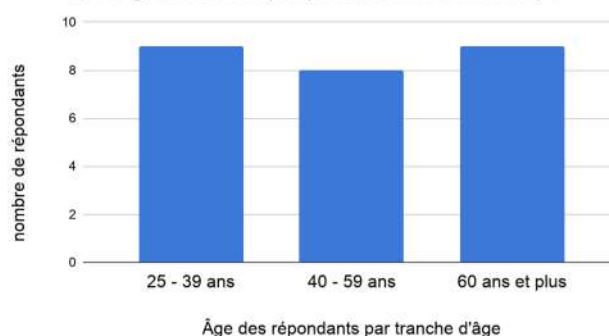
Nous remarquons ici que pour chaque enquête, la majorité des répondants sont des femmes. Effectivement, selon un sondage Ipsos pour In-Store media, les achats alimentaire sont encore majoritairement réalisé par des femmes (à 63 %). Ces disparités sont d'ailleurs d'autant plus forte que le foyer a des revenus modestes. Effectivement, les femmes font les courses dans 73 % des ménages les plus modestes contre 57 % dans les catégories socio-professionnelles supérieures.

La consommation sur le territoire

2. Quel âge avez-vous (Quelle place pour le local dans votre assiette ?)



Quel âge avez-vous (Enquête revenus modestes) ?



Pour chaque enquête les 25-39 ans et les 40-59 ans sont surreprésentés dans la part des répondants. De plus, même si pour l'enquête auprès des populations précaires, les 60 ans et plus sont bien représentés, l'enquête réalisée sur les réseaux sociaux et service de communication en ligne de la Communauté de Communes en a rassemblé bien moins.

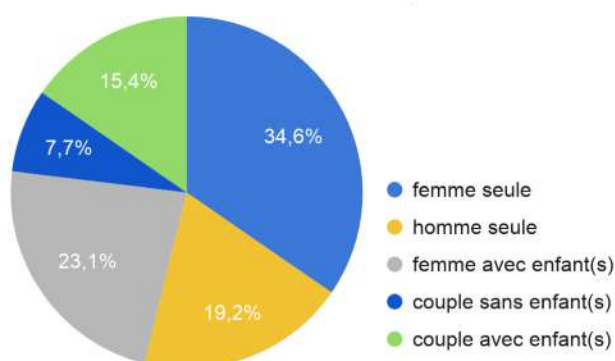
L'un des problème soulevé dans l'enquête de la Chambre d'agriculture était la surreprésentation des cadres, professions libérales, professeur.es, ingénieur.es. En combinant l'enquête que nous avons réalisée et celle auprès des personnes à revenus modeste, la part des cadres, professions libérales, professeur.es, ingénieur.es est moins importante et correspond presque à la part réelle de cette tranche de la population sur notre territoire. De plus, nous avons une bonne représentation des personnes à revenus modestes puisque la part des interrogés dans l'enquête réalisée auprès des personnes touchant l'aide alimentaire correspond à la part réelle de cette part de la population.

EMP T7 - Emplois par catégorie socioprofessionnelle en 2017

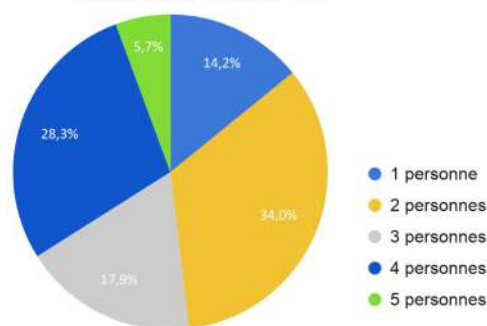
	Nombre	%
Ensemble	17 016	100,0
Agriculteurs exploitants	1 056	6,2
Artisans, commerçants, chefs entreprise	1 522	8,9
Cadres et professions intellectuelles supérieures	1 518	8,9
Professions intermédiaires	3 328	19,6
Employés	4 990	29,3
Ouvriers	4 602	27,0

Source : Insee, RP2017 exploitation complémentaire lieu de travail, géographie au 01/01/2020.

Composition des foyers des répondants (Enquête revenus modestes)



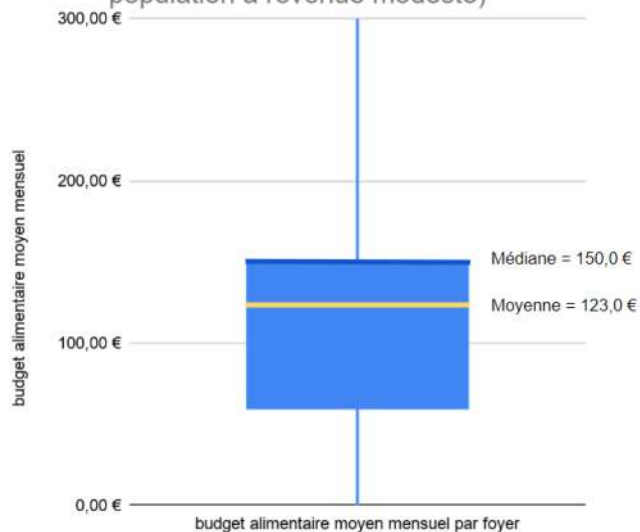
Combien de personne(s) compte votre foyer ? (Quelle place pour le local dans votre assiette ?)



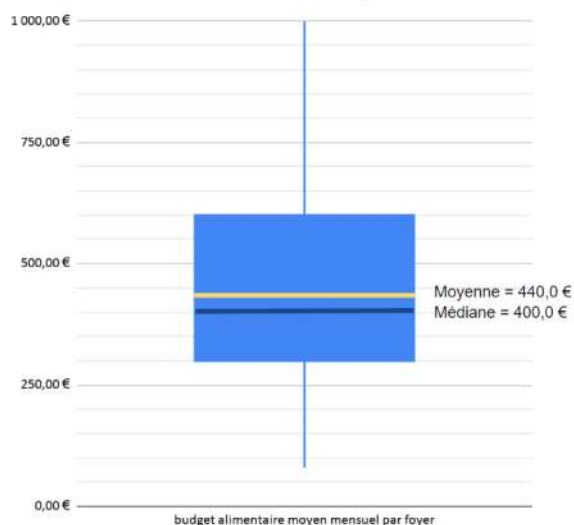
Les personnes recevant l'aide alimentaire sont bien souvent des personnes seules, représentant plus de 50 % des répondants contre 14 % des personnes interrogées dans l'enquête générale de la CCLST sur la place des produits locaux dans les assiettes.

La consommation sur le territoire

Budget alimentaire moyen mensuel (Enquête population à revenue modeste)

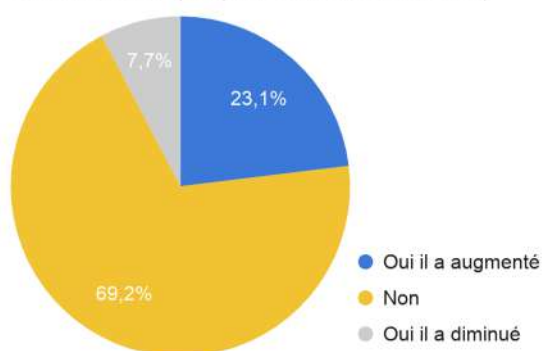


Budget alimentaire moyen mensuel (La place du local dans votre assiette)

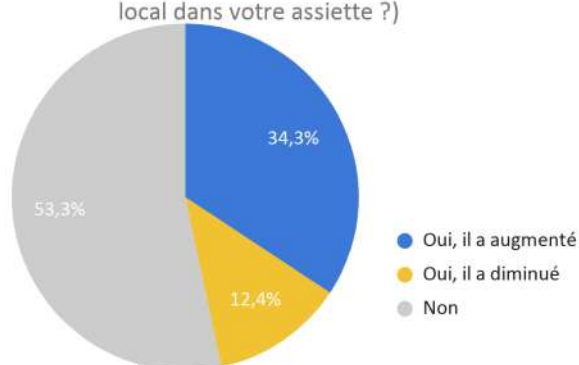


Le **budget alimentaire moyen mensuel des foyers est de 440 €** selon l'enquête "Quelle place pour le local dans votre assiette ?". L'enquête réalisée auprès des populations en **situation de précarité** révèle un budget alimentaire moyen à **123 €**. Dans l'enquête qui avait été réalisée par la Chambre d'agriculture, le budget alimentaire moyen mensuel par foyer s'élevait à 378 €. Afin de rendre l'analyse plus représentative, nous avons décomposé les budgets alimentaire moyen mensuel par foyer afin d'avoir les budgets alimentaires moyens mensuels par personne. Dans l'enquête sur la place du local dans les assiettes, celui-ci s'élève à 176,7 € quand dans un même temps, il est de 83 € par personnes pour les personnes bénéficiant de l'aide alimentaire.

Celui-ci a-t-il changé pendant la période de confinement ? (Enquête revenus modestes)



Votre budget alimentaire moyen mensuel a-t-il changé pendant la période de confinement ? (Quelle place pour le local dans votre assiette ?)

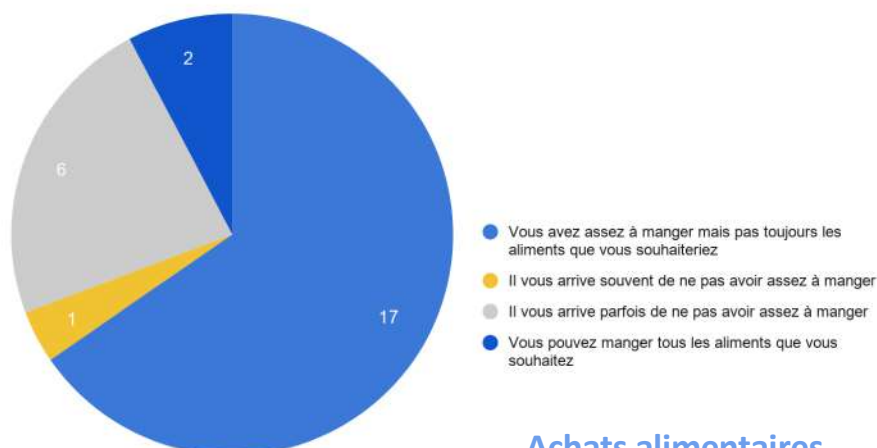


Dans la majorité des cas, le budget alimentaire moyen mensuel n'a pas changé pendant la période du confinement. Sinon, celui-ci a eu tendance à augmenter.

Dans l'enquête auprès des personnes en situation de précarité, nous avons posé la question : "Actuellement, diriez-vous qu'au sein de votre ménage/ famille, financièrement ...". À cette question, il y avait quatre réponses possible : "vous êtes à l'aise", "ça va", "c'est juste, il faut faire attention" et "vous y arrivez difficilement". Les répondants ont tous répondu soit "c'est juste il faut faire attention", soit "vous y arrivez difficilement".

La consommation sur le territoire

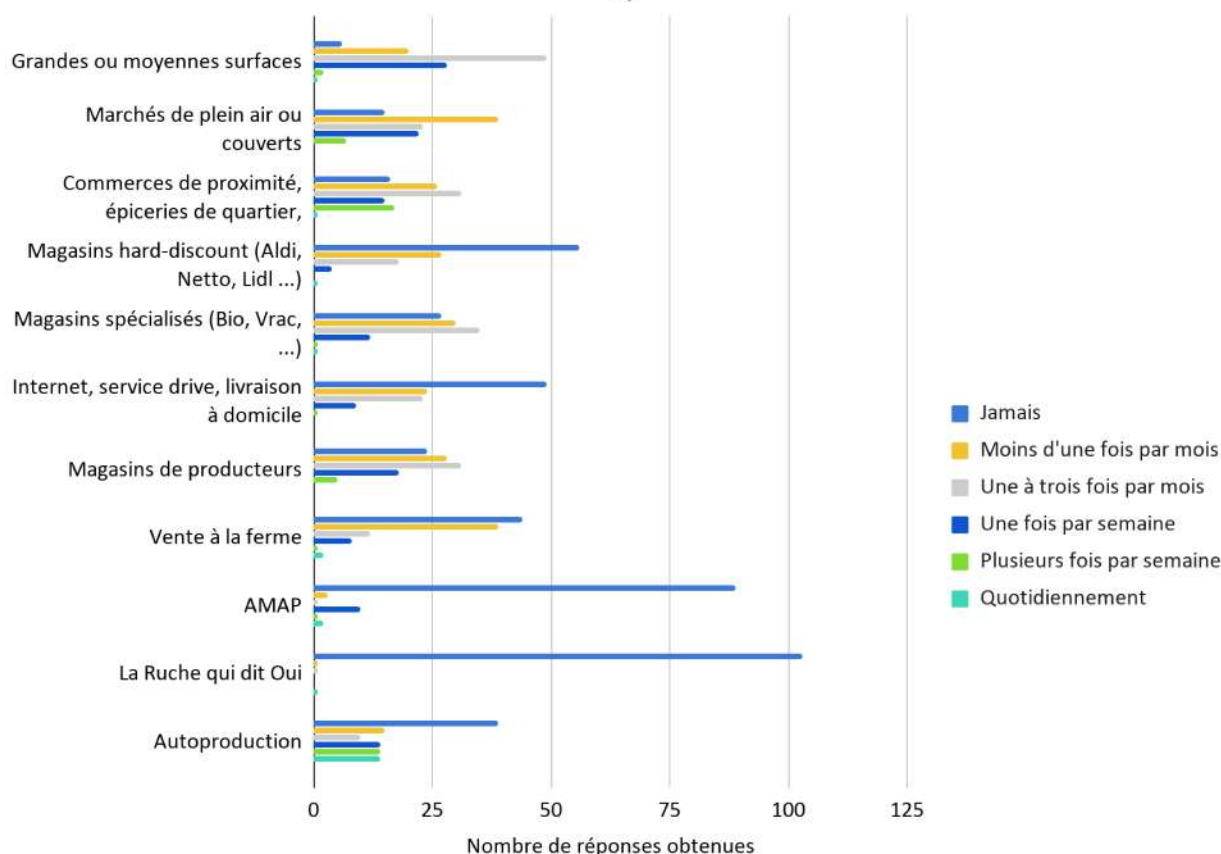
Parmi les 4 situations suivantes, quelle est celle qui correspond le mieux à la situation actuelle de votre foyer ? (Enquête revenus modestes)



Ensuite, nous les avons interrogé sur la situation alimentaire actuelle de leur foyer. Nous remarquons que dans la majorité des cas, les répondants considèrent qu'ils ont assez à manger mais pas toujours les aliments qu'ils souhaiteraient.

Achats alimentaires

Quel est votre fréquence d'achat dans ces différents lieux ? (Quelle place pour le local dans votre assiette ?)

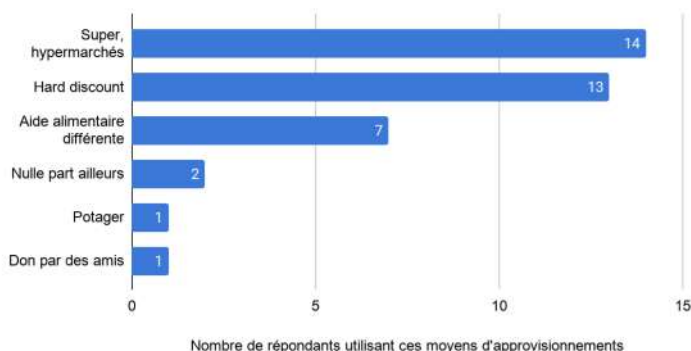


Dans l'enquête "Quelle place pour le local dans votre assiette ?", nous avons posé la question des différents lieux d'approvisionnement que les consommateurs utilisaient. **Les sites d'achat les plus fréquentés** sont les **Grandes ou Moyennes Surfaces** (GMS) suivi par les **commerces de proximité** comme les épiceries de quartier, les supérettes mais aussi les **marchés couverts ou de plein air**, les **magasins spécialisés** (type magasin bio, Vrac ...) et les **magasins de producteurs**. Les magasins hard-discount, les drives et autres services de livraisons sont utilisés de manière moins régulière. La vente à la ferme est aussi peu plébiscitée par les consommateurs qui s'y rendent moins d'une fois par mois. Les services tel que les AMAP ou la Ruche qui dit Oui semblent aussi peu utilisés sur notre territoire. Enfin, l'autoproduction, même si elle est moins développée représente tout de même un moyen d'approvisionnement important puisqu'il est celui utilisé le plus quotidiennement.

Grâce à l'enquête de la Chambre d'Agriculture, nous savons que l'autoproduction est plus développée sur les territoires ruraux par rapport à la métropole. Inversement, les achats en hard discount, en vrac et en drive sont plus développés sur la métropole.

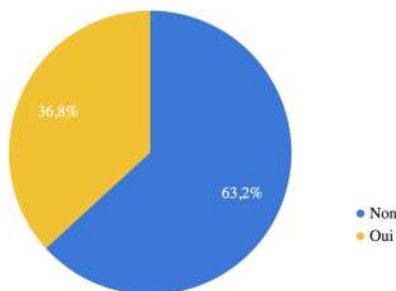
La consommation sur le territoire

Moyen(s) d'approvisionnement(s) en nourriture (Enquête revenus modestes)

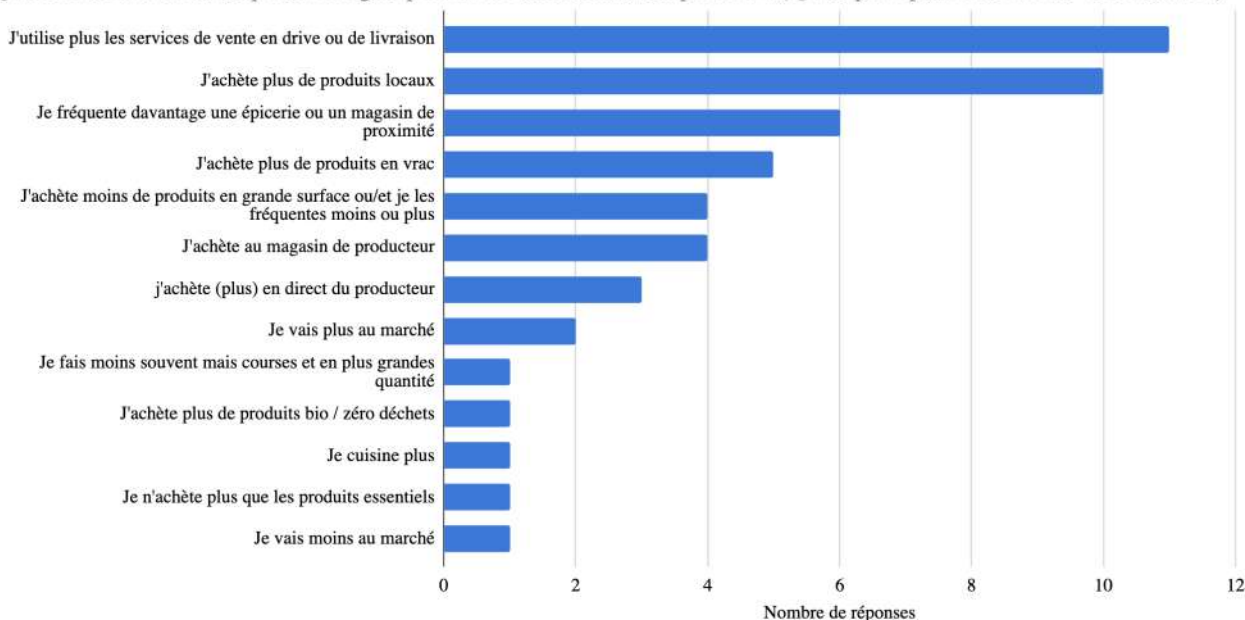


Suite à l'enquête réalisée auprès des populations en situation de précarité, nous avons pu identifier leurs autres moyens d'approvisionnement en nourriture. Dans la majorité des cas, c'est encore les acteurs de la GMS qui sont les plus utilisés, à hauteur de 14 répondants sur les 25 interrogés. 13 d'entre eux utilisent aussi le hard discount. C'est donc plus de la moitié d'entre eux qui utilisent ces deux moyens d'approvisionnement. Viennent ensuite les aides alimentaires autre que celles rencontrées pour 7 d'entre eux puis 2 d'entre eux affirment ne pas utiliser d'autre moyens d'approvisionnement. Enfin, une personne utilise son potager pour se nourrir et une autre vit aussi des dons d'amis.

Est-ce que vous avez des habitudes d'achat qui ont changé pendant le confinement et qui PERDURENT ? (Quelle place pour le local dans votre assiette ?)



Quelles habitudes d'achats, qui ont changées pendant le confinement, vont perdurer ? (Quelle place pour le local dans votre assiette ?)

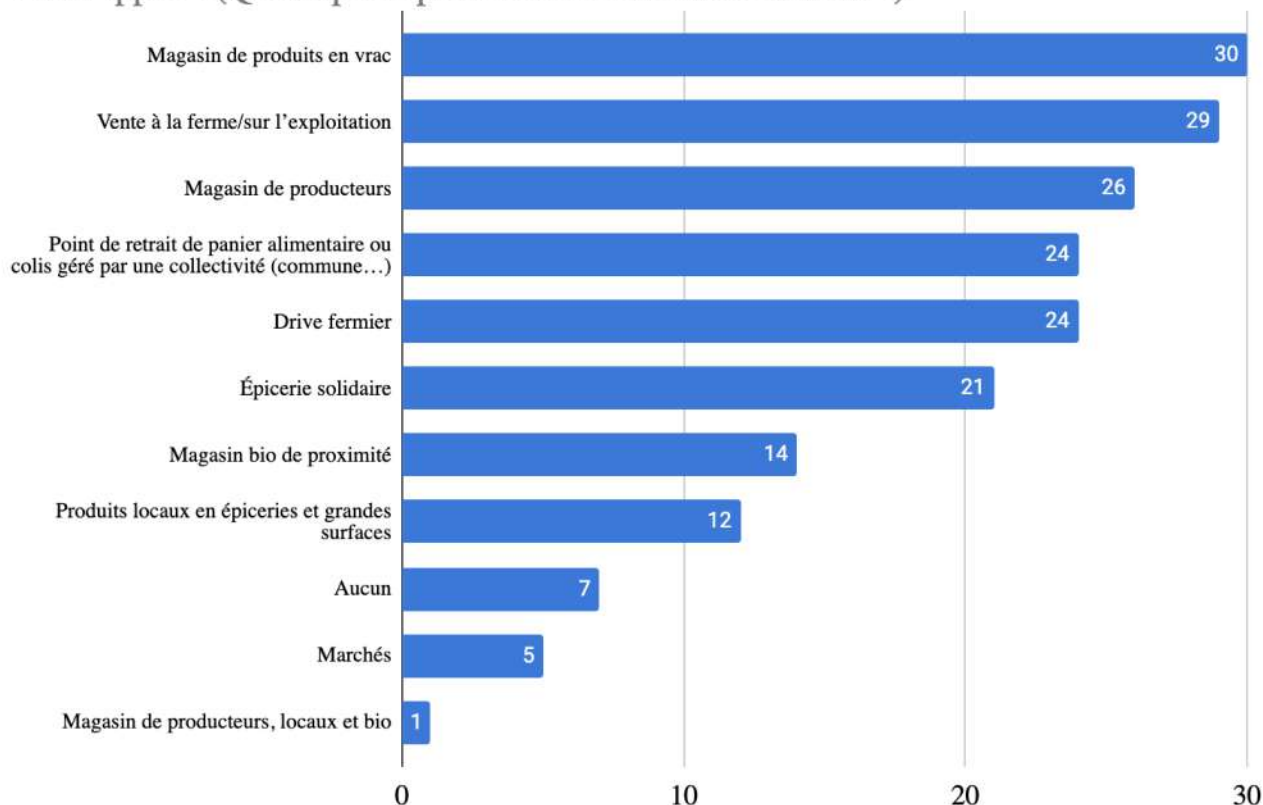


La question concernant les habitudes d'achats et le confinement montre que la majorité des pratiques que les gens ont adoptées durant cette période tendent à disparaître. Cependant, certaines continuent d'être adoptées par les répondants, notamment **l'utilisation des services de drive ou l'achat plus important de produits locaux**. Nous pouvons donc noter que bien que le drive soit peu utilisé, celui-ci est **un levier important dans les différentes manières de s'approvisionner**. Viennent ensuite la plus grande fréquentation des épiceries de quartier, des magasins de vrac et des magasins de producteur ou les ventes à la ferme. Là encore, c'est un indicateur de l'importance de ces sites dans l'approvisionnement des consommateurs.

La consommation sur le territoire

Dans l'enquête réalisée auprès des personnes en situation de précarité, nous avons posé la question : " Depuis quand bénéficiez de l'aide alimentaire (pas uniquement l'aide alimentaire du CIAS ou des restos du coeur) ? ". Les réponses obtenues à cette question étaient très disparates en fonction de l'endroit où nous l'avions posée. Effectivement, au CIAS (une structure relativement récente), les personnes reçoivent l'aide alimentaire en moyenne depuis 1,1 ans tandis qu'aux restos du coeur, ceux-ci en bénéficient depuis en moyenne 4,3 ans. De manière générale cependant, la majorité des répondants bénéficient de l'aide alimentaire depuis 1 à 2 ans.

Dans cette liste de moyens de distribution, lesquels vous semblent trop peu développés ? (Quelle place pour le local dans votre assiette ?)



Dans cette partie de l'enquête, nous cherchons à connaître les attentes des populations en terme d'outils d'approvisionnement en produit alimentaire locaux. Nous remarquons que dans la majorité des cas, les attentes portent sur un **magasin de produits en vrac**, la **vente à la ferme** sur les exploitations ainsi qu'un **magasin de producteurs**. En même temps, la demande en points de retrait de paniers alimentaires (type casier de Paulmy) est importante tout comme celle d'un drive fermier. Nous avons identifié la mise en place de produits locaux en épicerie et grandes surfaces comme un point très important suite à différents retours de consommateurs que nous avons vu au préalable, cependant, il semble que cette demande ne soit pas si importante que cela puisqu'elle n'est exprimée que par 11 % des personnes interrogées. Le manque de marché avait aussi été signalé. Cependant, nous remarquons là encore que cette demande est finalement faible puisqu'elle n'a été exprimée que par 5 % des personnes interrogées.

Les 4 principaux critères de choix des différents produits (La place du local dans votre assiette)



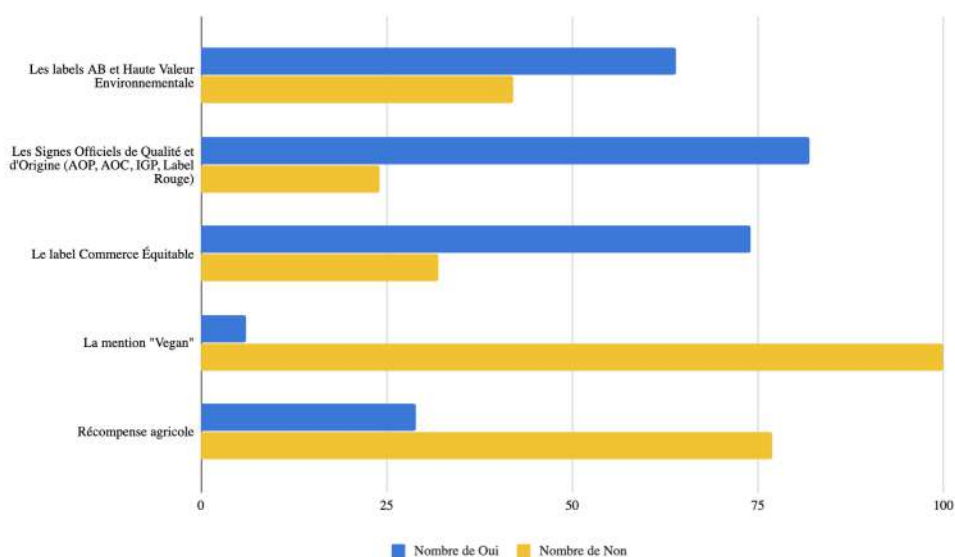
Les 4 principaux critères de choix des différents produits (Chambre d'agriculture)



La consommation sur le territoire

Nous avons ensuite traité les critères de choix des différents produits. Nous remarquons qu'entre l'enquête de la Chambre d'agriculture et l'enquête que nous avons lancé, il y a des disparités entre les réponses des interrogés. La plus marquante est l'importance apportée à la provenance géographique. Effectivement, elle est en troisième position dans l'enquête de la Chambre d'agriculture quand elle est en première position dans notre enquête. De plus, la provenance géographique a été considérée comme importante par 73 % des répondants quand la saisonnalité, à la deuxième place de notre classement a récolté 51 % des réponses exprimées. La composition des produits est un critère de choix important puisque dans les enquêtes, elle est en troisième et deuxième position. Enfin, dans notre enquête, le prix représente un critère de choix important, exprimé par 42 % des répondants, il est en quatrième position.

Prise en compte des labels ou distinctions dans les achats (Quelle place pour le local dans votre assiette ?)



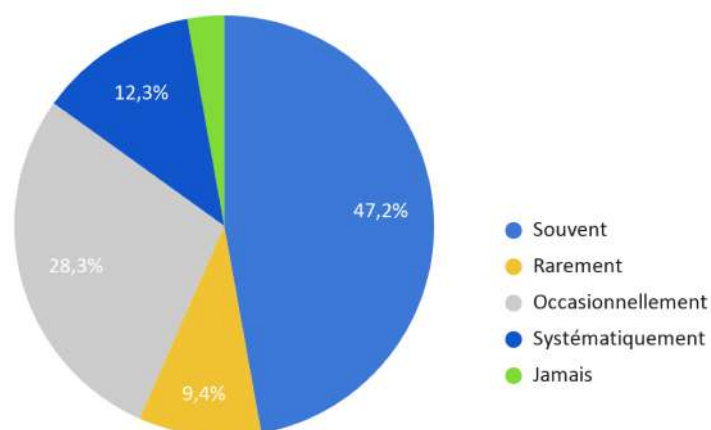
Dans notre enquête " Quelle place pour le local dans votre assiette ", nous avons cherché à connaître la prise en compte des labels dans les achats. Nous remarquons alors que les labels AB et HVE (Haute Valeur Environnementale), les signes officiels de qualité et d'origine ainsi que le label commerce équitable sont souvent pris en compte. À l'inverse, la mention "vegan" ainsi que les récompenses agricoles ne sont pas prises en compte dans les achats par la majorité des répondants.

La place du bio dans les achats des consommateurs

Nous remarquons dans cette question que **plus de la moitié des répondants affirment consommer souvent voir systématiquement des produits bio**, cette consommation reflétant une demande importante en produits bio sur notre territoire. Effectivement, dans les remarques de la question concernant les moyens de production à développer (question 11), un répondant avait aussi exprimé le manque de magasin de producteurs locaux et bio. Cette demande est d'autant plus forte que **les consommateurs ne connaissent pas ou peu l'offre en produits bio déjà existante sur notre territoire**.

Nous avons ensuite posé la question de l'évolution de la consommation de produits bio pendant le confinement. Dans la grande majorité des cas, cette consommation n'a pas changé (pour 86 % des répondants) et a sinon augmenté (pour 11 % des répondants). Dans l'enquête de la chambre d'agriculture, la question portait sur les raisons de l'achat des produits bio. En majorité, ceux-ci en ont consommé pour des raisons environnementales et de santé mais nous avons aussi vu que celles-ci faisaient débat. Effectivement, certains considèrent le bio comme un outil marketing quand d'autres considèrent que le bio favorise l'emploi et est une meilleure manière de produire.

Consommez-vous des produits Bio ? (Quelle place pour le local dans

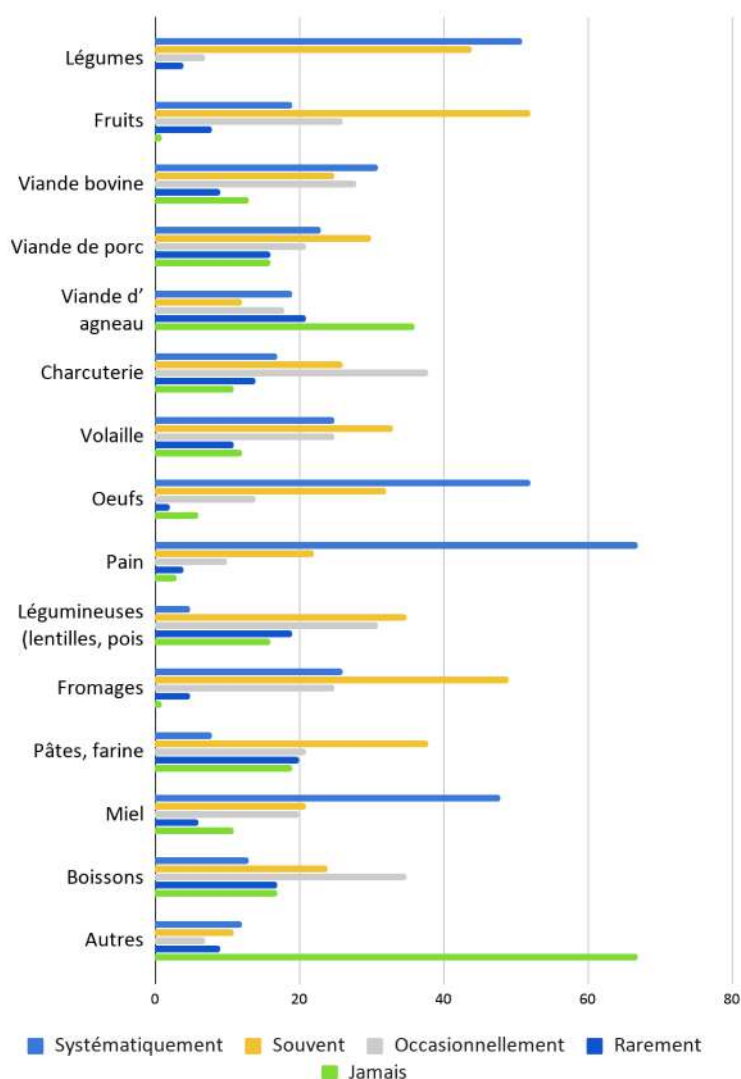


La consommation sur le territoire

La place du local

Nous nous intéressons maintenant à la consommation de produits locaux des différents répondants de l'enquête "Quelle place pour le local dans votre assiette ?".

Consommez-vous les produits alimentaires locaux suivants ?
(Quelle place pour le local dans votre assiette ?)



Avec la question 16, nous nous intéressons à la fréquence de consommation des différents produits locaux. **Le pain, les oeufs, les légumes et le miel** sont les produits locaux les plus systématiquement consommés. **Les fruits, les fromages, les légumineuses, pâtes, farines et les volailles** sont aussi des produits souvent consommés en local sur notre territoire. Ce sont donc des produits phares de la consommation locale.

Dans le détail de la catégorie "autre", ce sont notamment les produits transformés qui sont le plus systématiquement consommés.

Dans l'enquête de la Chambre d'agriculture, **les produits locaux sont plus souvent consommés que les produits bio**. La **contribution à l'économie locale**, la **limitation de la distance parcourue**, la **juste rémunération pour le producteur** ainsi que le **respect de la saisonnalité** sont les atouts majeurs des produits locaux selon les consommateurs.

Identifiez-vous des produits dont la production manque sur le territoire et que vous aimeriez trouver et consommer ?

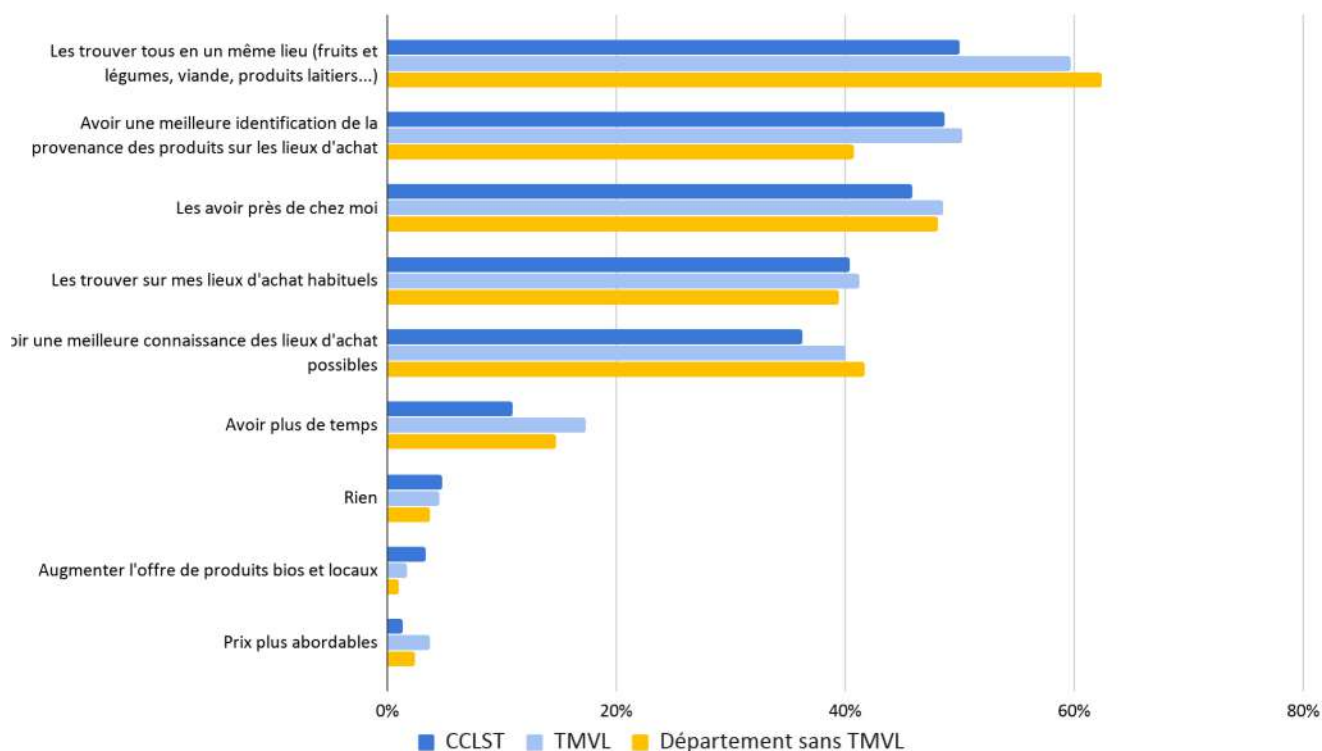


Nous remarquons que **les fruits et légumes** sont les produits dont la production locale manque le plus sur le territoire selon les consommateurs. Cela peut s'expliquer par un réel manque de ces productions sur le territoire ou par un manque de communication sur ces productions. Le **développement de ces filières** est donc un **point important à mettre en place**.

Nous avons ensuite posé la question des changements de consommation de produits locaux pendant le confinement. Là aussi, comme pour les produits bio, la majorité des répondants n'ont pas changé leur consommation de produits locaux. Cependant, seul 62 % des répondants ont répondu Non. **33 % d'entre eux disent que leur consommation de produits locaux a augmenté.**

La consommation sur le territoire

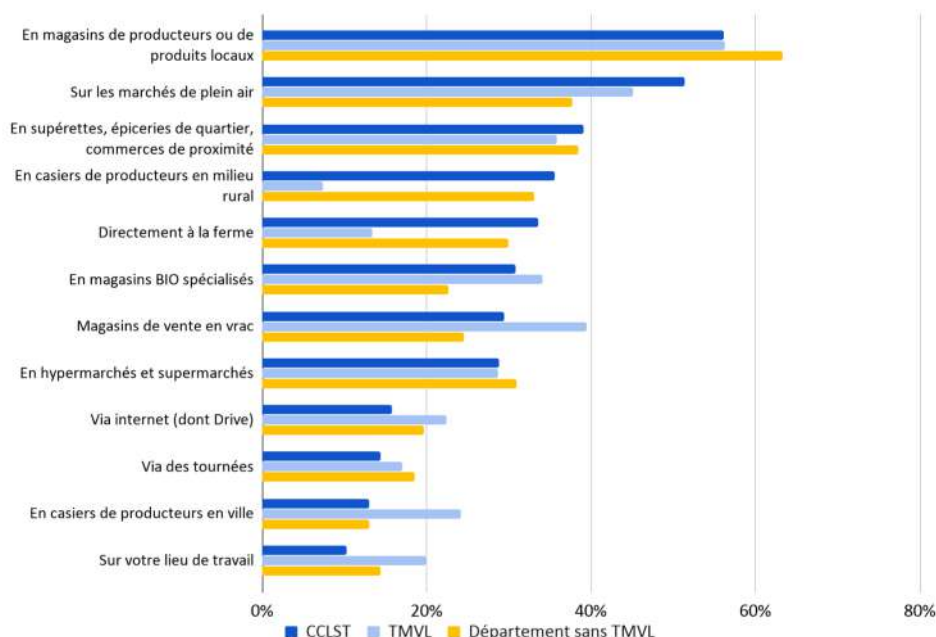
Qu'est-ce qui vous permettrait d'acheter plus facilement ou davantage de produits locaux ?



Dans l'enquête de la Chambre d'agriculture, les consommateurs ont répondu à la question : "Qu'est-ce qui vous permettrait d'acheter plus facilement ou davantage de produit locaux ?". Trois principaux facteurs émergent :

- **Les trouver tous dans un même lieu** (comme un magasin de producteurs),
- Avoir une **meilleure identification de la provenance** des produits sur le lieu d'achat, par exemple un logo ou un sigle permettant d'identifier différents produits, comme des produits locaux,
- Les trouver **à proximité de chez soi**.

Dans les années à venir, où aimeriez-vous trouver vos produits locaux ?

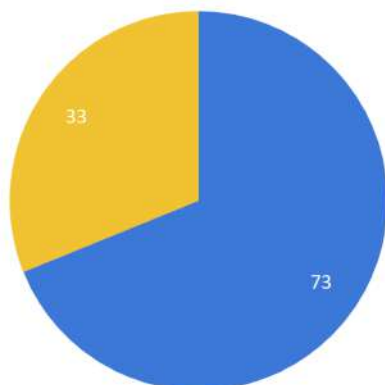


Ensuite, la CA demande aux consommateurs où ils aimeraient trouver des produits locaux dans les années à venir. Les principaux lieux d'achat que les consommateurs souhaiteraient voir se développer sont **les magasins de producteurs ou de produits locaux**. Nous remarquons aussi des disparités entre le territoire de la CCLST et TMVL pour ce qui est de la vente directe à la ferme ainsi que de la vente en casiers de producteurs. Ces disparités peuvent s'expliquer tout d'abord par une offre plus importante en milieu rural, ainsi que par la connaissance de celles-ci par les habitants des différents secteurs du département.

Sur le territoire, il existe d'ores et déjà des initiatives de casiers de producteurs tels que les casiers de Paulmy ou les casiers de la cabane des 4 saisons à Beaulieu-lès-Loches. Les habitants sont donc plus au fait de ces moyens de commercialisation.

La consommation sur le territoire

Êtes-vous prêt à payer plus pour une part plus importante de produits locaux dans la restauration ? (Quelle place pour le local dans votre assiette ?)



Les consommateurs sont majoritairement enclins à payer plus afin de consommer plus de produits locaux. Les répondants ayant répondu "Oui" à la question 19 sont en moyenne prêt à mettre 46 € de plus par mois, par foyer soit **22 € par personnes**.

● Oui
● Non

14. Quels sont les produits que vous consommez le plus ? (enquête personnes à revenus modestes)

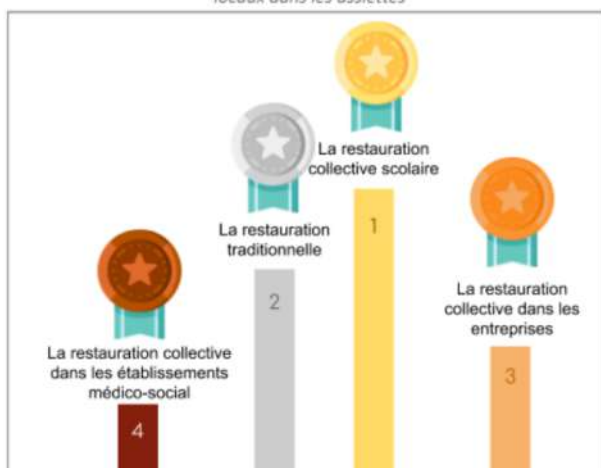


15. Quels produits souhaiteriez-vous consommer plus souvent ? (enquête personnes à revenus modestes)



Dans l'enquête auprès des personnes à revenus modestes, nous avons demandé quelles étaient les produits qu'ils consommaient le plus et ceux qu'ils souhaiteraient consommer plus. Nous voyons donc que **le poisson et les légumes** sont des produits qui se retrouvent dans ces 2 graphiques, ce qui montre un **manque de la production de légumes en local** ainsi que l'importance de développer la filière poissons. La viande, qui n'est pas citée comme l'un des trois produits que les répondants consomment le plus, apparaît en première position des produits que les enquêtés souhaiteraient consommer plus souvent. La raison principale à cette consommation minimale est le prix de celle-ci.

21. Les établissements prioritaires pour le développement des produits locaux dans les assiettes

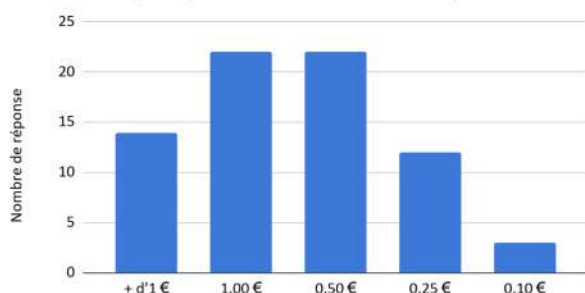


Nous remarquons ici, que **la restauration collective scolaire et la restauration traditionnelle sont les deux services de restauration où la demande de développement des produits locaux est la plus forte**. Le développement des produits locaux dans les services de la restauration doit donc principalement se concentrer sur ces services.

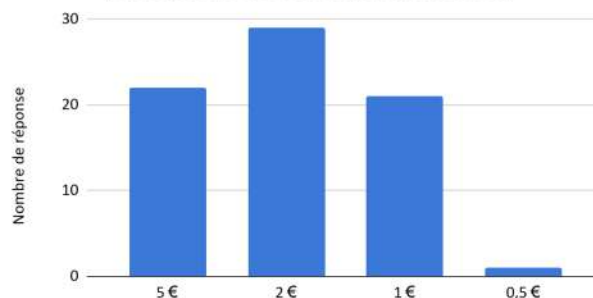
Nous avons ensuite interrogé les personnes sur la somme qu'ils seraient prêts à investir, en plus dans les services de la restauration collective et dans la restauration traditionnelle pour développer les produits locaux dans leurs assiettes. Ces sommes sont indicatives et **le développement des produits locaux ne passe pas forcément par l'augmentation du prix des assiettes**. Cette remarque a d'ailleurs déjà été faite par un des répondants de l'enquête "Quelle place pour le local dans votre assiette ?".

La consommation sur le territoire

Si oui, de combien par repas dans la restauration collective ? (Quelle place pour le local dans votre assiette)



Si oui, de combien par repas dans la restauration traditionnelle ? (Quelle place pour le local dans votre assiette ?)



Nous remarquons que de manière générale, les gens sont prêt payer plus cher leur repas pour un développement des produits locaux en restaurant (environ **une augmentation de 2 € dans les assiettes des repas de la restauration traditionnelle** et **une augmentation de 0,50 centimes à 1 € dans les assiettes de la restauration collective**). Ces chiffres coïncident avec ceux de l'enquête de la Chambre d'agriculture.

Initiatives et actions dans l'objectif du PAT

Dans l'enquête "Quelle place pour le local dans votre assiette ?", nous avons cherché à connaître leurs attentes en terme d'initiatives concernant l'alimentation durable.

+	 Site/application/carte interactive des producteurs en circuit court sur le territoire
	 Animation de découverte des circuits courts (visites des points de vente et des exploitations)
-	 Campagne de sensibilisation via des dépliant, des flyers et des affiches
	 Débat citoyen, projection de film

Dans la question 26 de cette enquête, nous avons demandé aux répondants s'ils imaginaient d'autres initiatives possibles au regard de l'alimentation locale et des circuits courts. Nous avons alors récoltés quelques remarques. Celle revenue le plus souvent était la **mise en place d'intervention sur le local, d'atelier de cuisine dans les restaurants scolaires et même plus généralement dans les restaurants collectifs publics ou privés**. Ensuite, la **mise en place d'aide pour les producteurs bio ou pour la conversion de production en bio ainsi que la mise en avant de cette production afin de permettre sa relocalisation en local**. Le **développement des marchés de fin d'après-midi** afin de permettre aux actifs d'avoir accès facilement à des produits locaux à la sortie du travail. La **mise en place de marché de producteurs locaux** est aussi une des remarques faites. On peut aussi noter l'importance de la **communication porté aux différentes offres de produits locaux sur notre territoire**.

À la question 27 : "Seriez-vous prêt à contribuer à l'élaboration du Plan Alimentaire Territorial ? ", 36 personnes ont dit qu'elles étaient prêtes à donner leur avis, 14 à participer à des réunions actives mises en place par la communauté de communes, 13 personnes à donner leurs avis et à participer à des réunions. Sur les 13 personnes souhaitant participer aux deux, **10 ont donné leur contact**. Sur les 14 personnes prête à participer à des réunions, **12 ont donné leur contact** et sur les 36 personnes prêtes à donner leurs avis, **20 ont donné leur contact**.

La consommation sur le territoire

Limites de l'enquête

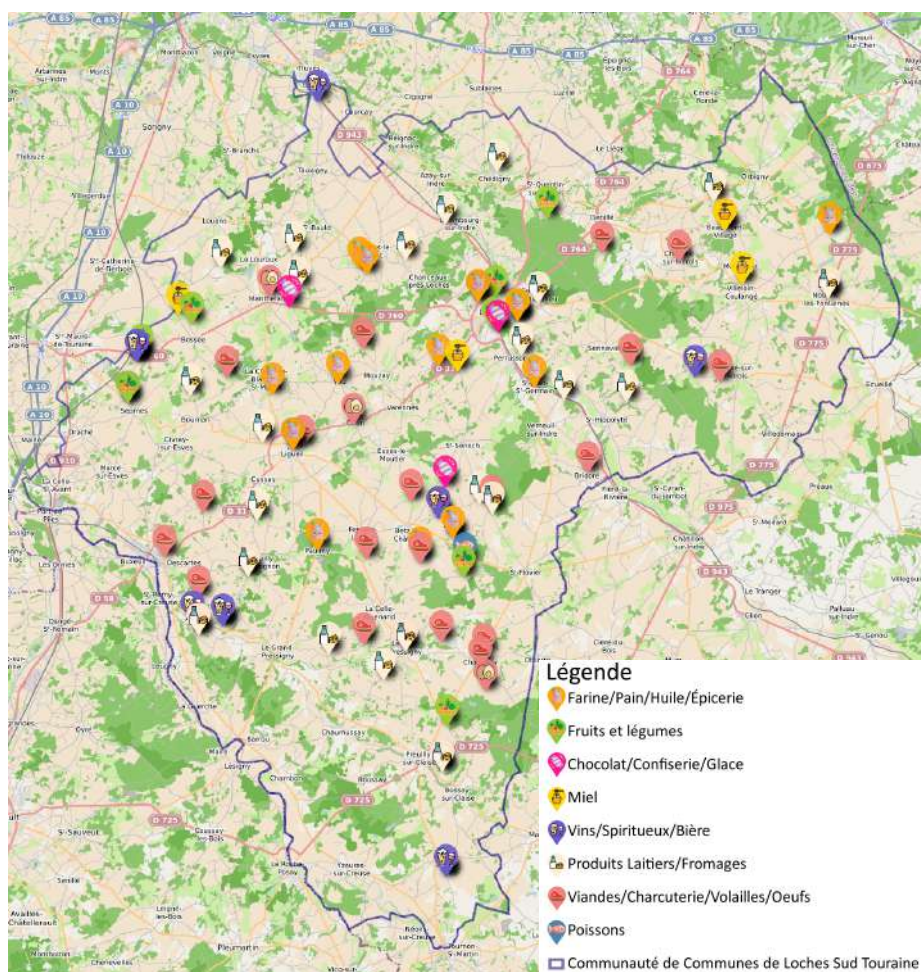
Certains consommateurs nous font remarquer que dans cette enquête, il aurait été apprécié de faire une distinction plus nette entre le local et les produits issus de l'agriculture biologique. Une autre personne indique qu'être local n'est pas forcément gage de qualité. D'autres soulèvent le fait que produit local ne signifie pas forcément un prix plus élevé. Effectivement, consommer autrement ne veut pas forcément dire consommer pour plus cher mais plutôt changer ses modes de consommation et/ou d'approvisionnement. Enfin, l'absence d'application anti gaspi dans le lochois est aussi regret pour certains consommateurs.

Recensement des initiatives en circuits courts

Comme vu précédemment, le fait de ne pas savoir où acheter en circuit court ou localement est un élément qui est revenu dans les différentes enquêtes consommateurs. C'est pourquoi nous avons créé une carte qui rassemble toutes les initiatives en circuits courts à un même endroit, en synthétisant les cartes ou annuaire déjà existants du Conseil Régional, de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat et la Chambre d'agriculture, des Jeunes Agriculteurs d'Indre-et-Loire, de la Nouvelle république, de France 3, de l'entreprise Web Alternatif, l'association ATABLE, et C du centre. Ainsi producteurs et consommateurs pourront facilement commercer.

Cette carte est disponible gratuitement en ligne à l'adresse suivante : https://umap.openstreetmap.fr/fr/map/ou-trouver-vos-produits-locaux-cclst_460032#10/47.0360/0.9709 . En voici un aperçu (les marchés y sont également affichés en cliquant sur le lien):

Carte de recensement des initiatives en circuits courts



La moitié de ces communes estiment que ces nouvelles initiatives vont perdurer sur le long terme, notamment le développement d'un magasin de producteur à Sepmes ou les ventes à la ferme à Beaumont-Village. Certaines initiatives ont un avenir incertain.

L'enquête réalisée auprès des communes a permis de déterminer que 8 d'entre elles ont été sollicitées durant ou après le confinement pour mener ou accompagner des initiatives en circuits courts. Ces actions ont notamment constitué en un portage des courses à domicile par les équipes municipales à Cormery et Genillé, le club des producteurs à Betz-le-Château, une livraison de pain une fois par semaine à l'initiative du boulanger de Boussay ou encore le maintien du marché à Loches. La commune d'Azay sur Indre a mis en place un service de courses pour les personnes sans moyens de déplacement, avec une organisation entre voisins. Cussay a distribué pendant le confinement un courrier à la population décrivant la production locale intercommunale.

D'autres actions nées de la crise ont été recensées, à l'initiative des habitants sur 20 communes. Par exemple, le restaurant Le Clos aux Roses à Chédigny a commencé à proposer des paniers recettes à emporter, comme la boulangerie de Draché ou la supérette de Reignac sur Indre. Certains producteurs ont organisés des marchés sur leurs exploitations durant le confinement, comme Mr Tarnier à Beaulieu lès Loches.

Accès à l'alimentation

En 2019, **28,61 tonnes de denrées ont été distribuées** par le Centre Intercommunal d'Action Sociale à 731 personnes. Les arrivages de denrées alimentaires s'effectuent deux fois par mois pour une distribution mensuelle auprès des bénéficiaires excepté en août. (CIAS demande aussi, 1 euro par personne par distribution 1 euro pour chaque personne du foyer)

D'autres acteurs de l'aide alimentaire existent sur le territoire, comme le secours populaire, la Croix Rouge ou encore les Restaurants du Coeur. Ces derniers, 3 sur le territoire (Descartes, Preuilly et Loches) distribuent des denrées alimentaires pour les personnes et familles selon leurs revenus, leur loyers et certaines dettes. Ils opèrent selon un système de points afin d'être équitable entre les bénéficiaires. Les denrées sont collectées auprès de divers points de collecte et rassemblés à Tours avant d'être redistribuées selon les demandes des différents centres.

L'enquête menée auprès des communes a permis de mettre en valeur des initiatives, nées avant, pendant ou après le confinement, d'aides aux personnes les plus fragiles. La commune d'Azay sur Indre travaille par exemple avec le CIAS et favorise l'entraide entre voisins, Paulmy propose un soutien local pour les aînés.

Nutrition et santé

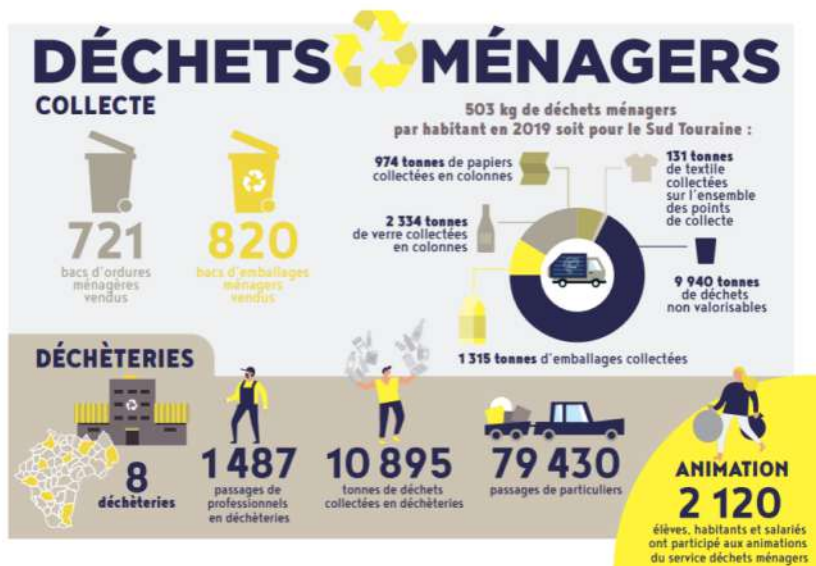
Le CLS permet la mise en place de plusieurs actions sur différents volets. Certaines d'entre elles citent directement l'alimentation comme levier important d'amélioration de la santé. D'autres de ces actions travaillent sur l'alimentation sans pour autant faire réellement allusion à ce sujet.

Nous trouvons dans le volet concernant la prise en charge globale de la personne notamment le lien social la fiche action numéro 3 concernant l'Alimentation, la santé et le lien social. Cette action fait l'objet d'un traitement par un groupe de travail. Elle associe les communes, le service enfance jeunesse, les écoles, l'ADMR, les foyers de Cluny, l'ARCA, le centre hospitalier de Loches, Génération mouvement, l'ASEPT Berry-Touraine, La médiatrice de la ville de Loches, le Groupe Entraide Mutuelle, les structures d'aide alimentaire, les Épiceries sociales, le G3A, la Croix Rouge. Cette action se décompose en deux objectifs généraux : le premier est l'amélioration de l'état de santé des habitants du territoire Loches Sud Touraine par le développement du lien social autour de l'alimentation et le second. Le second est la favorisation du partage de savoir-faire, savoir-être en lien avec l'alimentation, en se basant sur les activités existantes proposées par les structures et établissements du territoire ainsi que de faire connaître les associations contribuant au développement de comportements favorables et protecteurs à la santé, notamment celles à la recherche de bénévoles. Nous avons aussi des actions dans la partie concernant la santé tout au long de la vie qui ne cite pas explicitement l'alimentation mais qui travaille tout de même sur des questions de nutrition. La fiche action numéro 7 concernant la petite enfance et la santé fait par exemple intervenir des diététiciennes.

Lutte contre le gaspillage alimentaire et réduction des déchets

La réduction du gaspillage alimentaire et la gestion des déchets, fer de lance du Plan Local de Prévention et de Gestion des Déchets, sont toujours des problématiques importantes pour la Communauté de Communes. Il a été réalisé l'infographie suivante, résumant les différents chiffres clefs sur le territoire :

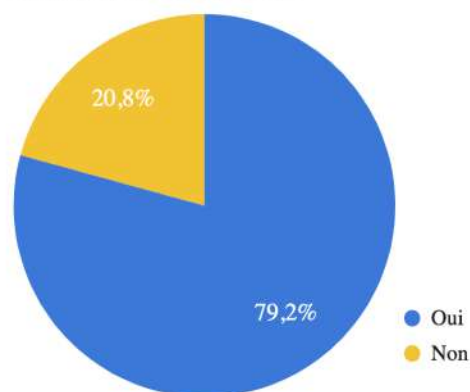
Plusieurs autres infographies, disponibles aux habitants, permettent d'avoir des informations relatives au tri et au recyclage possible sur le territoire, et permettent de s'informer sur la durée de vie et de recyclage des différentes matières.



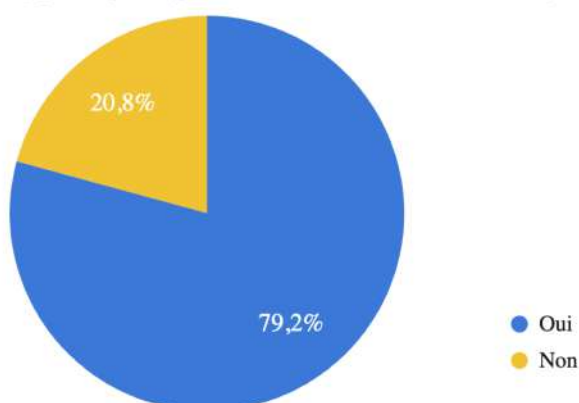
Dans l'enquête "Quelle place pour le local dans votre assiette ?", nous avons également posé des questions concernant les déchets et leur traitement par les consommateurs ainsi que des questions sur le gaspillage alimentaire. À la question "faites-vous le tri ?", **100 % des répondants ont répondu positivement** et près de **80 % des répondants affirment composter leurs déchets**.

La question suivante concernait l'utilisation d'application anti-gaspi (tel que too good to go ou Phénix). Celles-ci ne sont **utilisé que par 7,5 % des répondants**. Cela s'explique par **l'absence de telles offres sur notre territoire**. Effectivement, les répondants ont fait remarquer que ces applications étaient peu voir pas implantée sur notre territoire. Le développement de ces offres est donc un levier à étudier afin de limiter le gaspillage alimentaire.

Compostez-vous ? (Quelle place pour le local dans votre assiette ?)



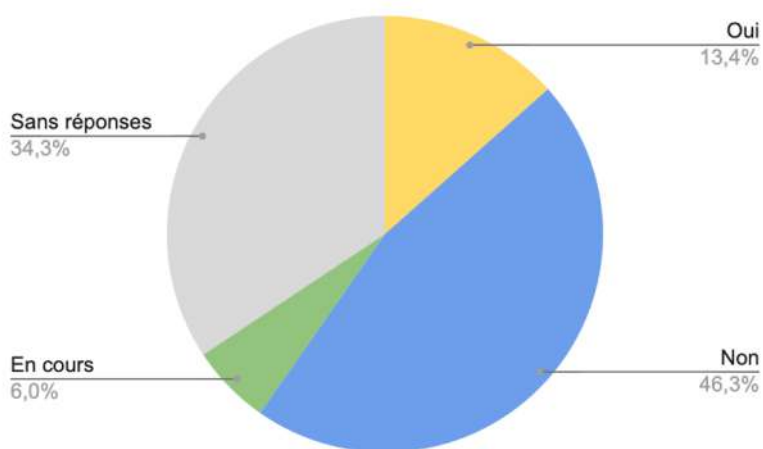
Avez-vous adopté des gestes en faveur de la réduction des déchets ? (Quelle place pour le local dans votre assiette ?)



Nous avons également demandé aux répondants s'ils avaient adopté des gestes en faveur de la réduction des déchets. Là encore, **près de 80 % des interrogés ont répondu positivement**. Les actions majoritairement mise en place sont : **les achats en vrac** (énoncé par 38 répondants), **les achats de produits avec moins voir plus du tout d'emballage** (énoncé par 30 répondants) puis **la réutilisation des emballages** (énoncé par 8 répondants) et **la réalisation de produits d'hygiène soi-même** (8 répondants). Enfin, dans les actions les plus cités, **l'utilisation des poules** pour le traitement des déchets alimentaire a été citée par 7 répondants.

Environnement et société

Votre commune porte-t-elle des projets liés à la réduction du gaspillage alimentaire?



L'enquête réalisée auprès des communes a permis de mettre en lumière différentes pratiques et initiatives contre le gaspillage alimentaire et pour la réduction des déchets. Au total, 13 communes ont indiqué mener des projets contre le gaspillage alimentaire, notamment par le biais des écoles en limitant et en sensibilisant les enfants. Le groupement scolaire de Manthelan-Le Louroux fait figure d'exemple sur ce point, avec un traitement des déchets par compostage, l'alimentation d'un poulailler en relations avec 2 classes afin d'initier les parents et les enfants au recyclage.

Une demande de méthaniseur a été formulée par plusieurs acteurs, notamment l'ESAT des Tissandiers. Le Foyer de Cluny avait comme objectif de s'équiper d'un compacteur, en collaboration avec d'autres cuisines centrales des environs. Les déchets peuvent également constituer une source de nuisance et le tri sélectif peut être compliqué, comme c'est le cas pour le magasin de producteur Saveurs Lochoises à Loches. En effet, ils possèdent des conteneurs sur les parkings à côté des conteneurs d'autres entreprises des alentours, et tout un chacun y ajoutent leurs déchets. Cela produit des nuisances et nécessite de nettoyer le parking régulièrement.

Des actions sont également quelquefois menées sur les marchés, où des commerçants donnent leurs invendus à des associations qui les redistribuent à des personnes en situation précaire.

Education et sensibilisation à une consommation durable

L'éducation a une place prépondérante dans la sensibilisation à une consommation durable. Si elle passe par les écoles et les accueils de loisir par le biais d'ateliers, elle tend à être présente dans tous les aspects de la vie quotidienne. Ainsi, les différents ESAT, restaurants ou encore transformateurs rencontrés sont sensibles à ces problématiques. Une éducation au goût par exemple a été mentionnée régulièrement, que ce soit au niveau des écoles que des différents points de restauration. Un manque de communication a cependant été relevé par les communes.

Perspectives

Autres initiatives et remarques

D'autres initiatives apparaissent également. Ainsi:

- Vou est en train de mettre en place un futur point de vente partagé
- Saint Quentin sur Indrois met en place un restaurant éphémère
- Saint Senoch veut mettre en place des casiers
- Mr Galland à Betz-le-Château qui veut ouvrir un restaurant et refaire ses outils de transformation

Remarques soulevées par les communes et idées d'actions:

- Développer l'information et la communication entre tous les acteurs sur l'offre aux alentours (certaines communes n'ont pas de producteurs par exemple ou pas de marchés). Cela peut passer par les réseaux sociaux, ou panneau pocket par exemple et une communication directe par flyers pour les personnes sans internet.
- Développer des signes de reconnaissance des produits locaux, comme un label, un guide des producteurs locaux ou un guide set de table, afin d'aider consommateurs et restaurateurs dans leurs recherches. Faire une promotion touristique des produits locaux par une signalétique des produits et points de vente
- Créer des outils de transformation
- Recenser les producteurs locaux
- Favoriser les circuits courts et les produits locaux dans les restaurants scolaires et l'éducation au goût.
- Les produits locaux dans les restaurants doivent être plus présents
- Il faudrait une plateforme (Internet, transformation, logistique) entre producteurs et consommateurs (particuliers et professionnels) pour centraliser plusieurs produits locaux car chaque producteur ne peut pas livrer chaque point de vente en trop petites quantités (problème des denrées périssables et des volumes insuffisants pour être économiquement viable)
- Réfléchir aux possibilités de livraisons et de points de retrait. Des visites chez les producteurs, des points d'achats groupés style drive fermier ou des casiers et systèmes automatiques peuvent être mis en place.
- Favoriser les commerces de proximité et réduire les grandes surfaces.
- Développer des jardins partagés
- Mettre en place des mini marchés (regroupement de marchand sur 1 ou 2 heures par semaine) ou des présentations de produit lors d'un événement communal ou autre
- Bossay sur Claise propose un point unique à la fois convivial (café) et commercial (produits locaux, pain, vente à emporter). Difficulté majeure: isolement du village, hors des axes principaux de communication
- Une information plus précise sur les avantages de consommer local en favorisant les exemples qui incitent à consommer moins mais meilleur pour un coût presque équivalent.
- Une volonté politique d'engagement

Les communes interrogées sont volontaires et souhaitent par exemple faire la promotion de producteurs qui se feraient connaître (Le Liège).

Les remarques ci-dessus, ainsi que la totalité des observations réalisées dans ce diagnostic sont prises en compte pour la réalisation des fiches actions présentées page suivante.

Fiches actions

Les fiches actions sont divisées en différents thèmes: Economie, Agriculture, Restauration, Alimentation pour tous ou encore Gaspillage alimentaire et Traitement des déchets. Toutes les fiches actions suivent le plan des fiches suivantes (incomplètes pour l'instant):



Économie

Action n° 1 : Création d'une plateforme logistique de regroupement des producteurs



Objectifs :
La création d'une plateforme logistique regroupant les producteurs du Sud Touraine afin de permettre aux professionnels de l'alimentation (restaurateurs, chefs de restaurants collectifs ...) un approvisionnement en produits locaux

Description :

-

Freins possibles :

-

Résultats attendus :

- Plus de produits locaux dans les assiettes des restaurants traditionnels et collectifs
- Une meilleure communication entre les producteurs du territoire
-

Calendrier prévisionnel :



Initiateurs de la demande :

Bénéficiaires :

- Les producteurs utilisant la plateforme
- Restaurateurs
- Prestataires de la restauration collective

Acteurs du projet :

- Pilote :
- Partenaires :
- Rôle de la CCLST :



Moyens nécessaires :

- Un espace afin de mettre en place cette plateforme
- Financement

Pistes d'organisation :



Économie

Action n° 2 : Recensement des producteurs, commerçants du territoire, produisant ou transformant des produits dans la CCLST



Objectifs :
Trouver des outils permettant de valoriser les denrées produites et/ou transformées sur le territoire afin de favoriser l'approvisionnement en produit locaux et de repérer le local

Description :

- Mise en place d'un répertoire de producteurs, commerçants du territoire produisant ou transformant des produits dans la CCLST

Freins possibles :

- Peu d'acteurs de l'alimentation souhaitant être référencé

Résultats attendus :

- L'augmentation du nombre des achats de produits du territoire
- Création d'un logo d'identification

Calendrier prévisionnel :



Initiateurs de la demande :

Bénéficiaires :

-

Acteurs du projet :

- Pilote :
- Partenaires :
- Rôle de la CCLST :



Moyens nécessaires :

Pistes d'organisation :

Fiches actions



Agriculture

Objectifs :



- Favoriser un approvisionnement local en fruits et légumes
- Relocaliser la consommation
- Travailler sur les prix des produits locaux pour permettre à tout un chacun de profiter de ces produits
- Communiquer sur les offres déjà existantes de vente en circuit court de fruits et légumes locaux

Description :

-

Freins possibles :

Résultats attendus :

Calendrier prévisionnel :



Action n° : Développer la production locale de fruits et légumes

Initiateurs de la demande :

Bénéficiaires :

- Agriculteurs installés ou en voie d'installation
- Consommateurs



Acteurs du projet :

- Pilote :
- Partenaires :
- Rôle de la CCLST :

Moyens nécessaires :

Pistes d'organisation :



Agriculture

Objectifs :



Mettre en avant le travail des apiculteurs et favoriser la préservation des abeilles. Permettre aux consommateurs de trouver facilement du miel local

Description :

- Favoriser les plantes mellifères
- Sensibiliser au travail des apiculteurs et à l'importance des abeilles pour la biodiversité
- Travailler conjointement avec les agriculteurs pour permettre l'implantation de ruches

Freins possibles :

Résultats attendus :

Calendrier prévisionnel :



Action n° : Favoriser l'apiculture locale

Initiateurs de la demande :

Bénéficiaires :

- Apiculteurs
- Producteurs



Acteurs du projet :

- Pilote :
- Partenaires :
- Rôle de la CCLST :

Moyens nécessaires :

Pistes d'organisation :

Liens avec l'action sur la jachère fleurie du PCAET

Fiches actions

Autres fiches actions en cours de réalisation

Économie

- Favoriser le développement des marchés de fin d'après-midi

Agriculture

- Création d'un pôle agro-alimentaire
- Soutien au développement des outils de transformation et de vente
- Revaloriser l'image de la production agricole et favoriser le travail collectif
- Agriculture qualifiée ou de qualité et formation

Restauration

- Organiser des rencontres entre les producteurs et les restaurateurs
- Accompagner les structures dans l'introduction de produits locaux et proposer un apport technique
- Eduquer et sensibiliser les enfants à une alimentation de qualité

L'alimentation pour tous

- Développer la vente de produits en vrac
- Faciliter et encourager l'autoproduction
- L'accès digne et durable à l'alimentation

Gaspillage alimentaire et traitement des déchets

- Limiter les invendus

Annexes

Les annexes sont en cours de construction, les numéros sont ainsi amenés à changer

Nous retrouverons ici les trames des enquêtes (tel que nous vous les avons envoyé par mail le 10/07/2020)

Direction de l'aménagement	Direction du Développement économique, touristique & culturel	Direction des Services à la population	Direction de l'Environnement	Direction des Finances, du Juridique & de la Commande publique	Direction des Ressources Humaines
Gilles CHIFFEROS / DDA Nathalie FUMELLE / Assistante RESSOURCES HUMAINES Anastasia DESCAULT Stéphane DUBERT Aurélien MATHON Guillaume PAROT Hélène PREDAL	Yann BAPTEMEAU / DDA Julie ROBIN / Assistante DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE Julien BONSENS Johanna BENATTAR Mathieu PENAGOT Richard PREVOY REPRESENTATION Jérôme CHIFFEROS Janelle LEMARE Myriam RENARD > Office de tourisme Armelle BASTARD Olivier CHARLE Margot CHÉROUX Stéphane CHOPPIN DE JANVRY Marine DESORMAINE Maya ESPOSITO Emilie GAVOILLE Virginie MARTINEZ Rebecca ROCHER Laurence VANDENBOSCHÉ Marion MUGANYI > Développement touristique & culturel Myriam RENARD Olivier FRAUDET Julien LECHE Luisa METTNER	Bernard LETOURNEUX / DDA Marie-Laure TAILLOT / Assistante SAVANTS ET INTERACTIONS SP-CHARLES Xavier FAUVEL Baptiste BETHUNE Pascal DUPONS > Réseaux de collecte Michaël BERNARD Guillaume BRUALT Thierry CLAVEAU Stéphane GARNIER Sylvie MAGEAUX Benjamin BAERENKUNZING Sylvie DABIN Melody DUFOUR Hélène JUNGUIL Sophie LADOUCE Valérie RICHARD Marion THENET ALSH PREUILLY Julie BELLULA Emilie ANZIO Emilie BELLARD Marie CARRE Jordan DURAND Brooke DUTOT Brebka LANGLOS Ophya MADONEY Laura MARMAY Alicia MERCIER ALSH ORBIGNY / LOCHÉ David RECORBET Véronique AMHRES Sophie BRUN Karine SEGUIN > Secteur Ados Montée David RECORBET John MAKSET Sébastien MONCOURANT > Secteur Jeunesse Loches Luigi BLANCHARD Emilie BOUCHACHELLE Thomas SMITH ALSH LIQUEUR Anais PLACIDE Vanessa BOUTIN Laurence LOUIS Julien SEYT	EAU ET ASSAINISSEMENT Antoine COLINEAU > Services techniques Stéphane BRANCHUT Jean-Pierre CAMBAGES Olivier MONODISTY Armande SARRAILLON Caroline SARRAILLON Eric MAUBU Mathieu CALLIOT Kaba CIZSE Boris CLUZAN Florent CHERPIN Flavien COMES DE BARROS Joël LAMBERT Thierry MOREAU Jean-François ROBIN Alexis ROBERT Frédéric BOTTIER Nicolas TERRASSIN Arnaud VILLENEUVE Florent MAGNELLI Thierry BOBIN Philippe BRANAARD Stéphane DAVOY Jean-François DELOPPES Guillaume SCHULMAN > Services administratifs Mathieu FLEURY Magali BESSEYER Catherine DELAUNAY Marie-Cécile LOI Julie REBOURS Angélique ROSSIGNOL Marionne THEDU	DECHETS MÉTIERS Xavier FAUVEL Baptiste BETHUNE Pascal DUPONS > Réseaux de collecte Michaël BERNARD Guillaume BRUALT Thierry CLAVEAU Stéphane GARNIER Sylvie MAGEAUX Sébastien MICHAUX Alain PASQUET Jean-François PERININ François ROBIN Fabrice SALLY François TAVAY Frédéric BOTTIER Anne-Sophie MOREAU Alain BLANCHET Nicolas TERRASSIN Arnaud VILLENEUVE Thierry BOBIN Philippe BRANAARD Stéphane DAVOY Jean-François DELOPPES Guillaume SCHULMAN > Services administratifs Mathieu FLEURY Magali BESSEYER Catherine DELAUNAY Marie-Cécile LOI Julie REBOURS Angélique ROSSIGNOL Marionne THEDU	EAU ET ASSAINISSEMENT Antoine COLINEAU > Services techniques Stéphane BRANCHUT Jean-Pierre CAMBAGES Olivier MONODISTY Armande SARRAILLON Caroline SARRAILLON Eric MAUBU Mathieu CALLIOT Kaba CIZSE Boris CLUZAN Florent CHERPIN Flavien COMES DE BARROS Joël LAMBERT Thierry MOREAU Jean-François ROBIN Alexis ROBERT Frédéric BOTTIER Nicolas TERRASSIN Arnaud VILLENEUVE Florent MAGNELLI Thierry BOBIN Philippe BRANAARD Stéphane DAVOY Jean-François DELOPPES Guillaume SCHULMAN > Services administratifs Mathieu FLEURY Magali BESSEYER Catherine DELAUNAY Marie-Cécile LOI Julie REBOURS Angélique ROSSIGNOL Marionne THEDU

Le petit guide 2019 des brocantes et des foires de l'office de Tourisme

Septembre

Date	Lieu	Animations	Infos
Dim. 1	AZAY-SUR-INDRE Ancien terrain de camping	Brocante	06 82 82 49 96
Dim. 1	DESCARTES Lieu dit «Les Terrages»	Concours de labour & vide-greniers	02 47 92 01 47
Dim. 1	LA GUERCHE Parc du château	Brocante, vide-greniers	06 73 52 18 59
Sam. 7	LA CELLE SAINT-AVANT Rue des Yvernes, route de Poupart	Vide-greniers du Grignon	02 47 72 02 05 06 83 41 22 36
Dim. 8	BEAULIEU LES-LOCHES Guinguette Les Javanaises	Brocante, vide-greniers	06 62 86 52 10
Dim. 8	SAINT-HIPPOLYTE	Foire aux rencontres, brocante	06 63 91 80 42
Dim. 8	YZEURES SUR-CREUSE Place Mado Robin	Vide-greniers	06 82 07 25 89 06 27 27 62 02
Dim. 15	CORMERY Plaine du Cotet	Brocante	06 23 40 10 52
Dim. 15	DESCARTES Complexe sportif	Brocante, vide-greniers	02 47 65 11 98 06 37 38 87 50
Dim. 15	SAINT-FLOVIER	Brocante, vide-greniers et expositions	02 47 94 72 24
Sam. 21	BEAUMONT-VILLAGE	Foire aux melons, brocante et vide-greniers	02 47 92 74 46 06 78 37 42 66
Dim. 29	CHÉDIGNY	Brocante	06 88 18 32 98

Octobre

Date	Lieu	Animations	Infos
Dim. 20	GENILLE	Foire aux Marmots Brocante, vide-greniers	02 47 59 64 50

Novembre

Date	Lieu	Animations	Infos
Dim. 3	BEAULIEU LES-LOCHES	1019 Foire Souffarde	02 47 91 54 54

ANTIQUITÉS & BROCANTES

LOCHES

- L'Atelier J.R. Déco Design - 12 rue Agnès Sorel 37600 Loches
Tél. : 07 62 74 53 63
- Art & Antiques - 1 place de l'Hôtel de Ville 37600 Loches
Tél. : 02 47 91 98 47 www.art-et-antiques.com
- Clin d'œil - 9 rue Balzac 37600 Loches - Tél. : 02 47 59 17 60
- Horlogerie Vassort & Joubert - 10 rue des Ponts 37600 Loches
Tél. : 02 47 94 08 65 - www.vassort-joubert.com

CHÉDIGNY

- Librairie ancienne Pierre de Ronsard - 1 place de la mairie
37310 Chédigny - Tél. : 02 47 92 79 36 ou 06 51 03 15 81

FERRIÈRE-LARÇON

- ArteFact Brocante 23 Grande Rue 37350 Ferrière-Larçon
Tél. : 06 98 39 91 86

PREUILLY-SUR-CLAISE

- Madame Mazzolini - Grande Rue 37290 Preuilly-sur-Claise
Tél. : 06 09 07 96 37

YZEURES-SUR-CREUSE

- Interior Affairs - Place Mado Robin 37290 Yzeures-sur-Creuse
Tél. : 06 70 95 90 99 ou 02 36 05 47 17 - www.interioraffairs.fr

Loches°
Touraine - Châteaux de la Loire

www.loches-valdeloire.com

f @ YouTube #artdeflaner

Office de Tourisme
Loches Touraine Châteaux de la Loire
place de la Marne, 37600 Loches
Tél. : 00 33 (0)2 47 91 82 82
info@loches-valdeloire.com

Informations collectées par l'Office de Tourisme Loches Touraine
Châteaux de la Loire et les bureaux d'information touristique.
Édition mars 2019. Document gratuit, ne peut être vendu ni jeté sur la voie publique.
Les informations contenues dans ce document sont en constante évolution et sont susceptibles d'être modifiées sans préavis. Les informations sont fournies sous réserve d'exactitude. L'Office de Tourisme Loches Touraine Châteaux de la Loire ne saurait être tenu responsable de l'exactitude des informations. Toute reproduction, même partielle, est strictement interdite sans autorisation écrite de l'Office de Tourisme Loches Touraine Châteaux de la Loire. Toute utilisation non autorisée sera poursuivie. Toute réimpression, même partielle, est strictement interdite sans autorisation écrite de l'Office de Tourisme Loches Touraine Châteaux de la Loire. Toute utilisation non autorisée sera poursuivie.

Le petit guide
DES BROCANTES

ÉDITION 2019



l'art
de chiner

Loches°
Touraine - Châteaux de la Loire

Mars

Date	Lieu	Animations	Infos
Dim. 3	SEPMES	Brocante	02 47 65 54 66 06 73 93 20 85
Sam. 9	CHARNIZAY	Foire, Brocante, vide-greniers	06 63 78 91 37 02 47 94 53 02
Dim. 17	MANTHELAIN Espace Echaudés	Brocante du Carnaval	02 47 92 88 46
Dim. 24	CHAMBOURG SUR-INDRE	Brocante, vide-greniers	06 81 28 41 49

Avril

Date	Lieu	Animations	Infos
Dim. 7	SAINT-QUENTIN SUR-INDRE Salle des fêtes	Brocante	ape.stquentin@free.fr
Dim. 7	NEUILLY-LE-BRIGNON	Brocante, vide-greniers	02 47 92 30 04
Sam. 27	PREUILLY-SUR-CLAISE	Foire de la Saint-Georges Brocante, vide-greniers & fête foraine	02 47 94 50 04
Dim. 28	LE GRAND-PRESSIGNY	36 ^{ème} Foire aux vins Brocante, vide-greniers	06 08 31 83 04
Dim. 28	NOUANG LES-FONTAINES	Foire aux brochettes Brocante, vide-greniers	02 47 92 67 67 06 71 64 26 50

Mai

Date	Lieu	Animations	Infos
Mer. 1 ^{re}	FERRIERE SUR-BEAULIEU	Fête de la grillade	02 47 59 00 16
Dim. 5	BOSSÉE	Brocante, vide-greniers	02 47 92 81 22 06 30 40 80 52
Dim. 5	PAULMY Stade	Brocante, vide-greniers	02 47 59 94 36 06 82 00 79 18
Sam. 11	BRIÇONÉ Lieu dit «Saint-Martin»	Trois planches vide-greniers	02 47 94 89 78 06 49 49 63 77
Sam. 18	DOLUS-LE-SEC	Brocante	02 47 53 06 93 07 86 09 92 97
Dim. 19	BEAULIEU LES-LOCHES Guinguette Les Javanaises	Brocante, vide-greniers	06 62 86 52 10

Mai

Date	Lieu	Animations	Infos
Dim. 19	DRACHÉ	Brocante	02 47 72 90 13
Dim. 19	LA CHAPELLE-BLANCHE SAINT-MARTIN	Brocante, randonnées VTT & pédestres	06 81 07 27 00
Dim. 19	CEVRAY-SUR-ESVES	Vide-greniers	06 66 28 30 59
Dim. 19	DESCARTES Rue Saint-Roch	Vide-greniers	06 45 04 61 57
Dim. 19	CHAMBON	Vide-greniers, fête du four à pain	06 13 32 10 21
Dim. 26	LOUANS	Brocante, vide-greniers	06 10 75 40 42
Jeu. 30	FERRIERE-LARÇON	22 ^{ème} grande brocante, vide-greniers, marché gourmand	sferrierelaron@gmail.com

Juin

Date	Lieu	Animations	Infos
Sam. 1 & Dim. 2 (14/15)	LE LOUROUX Grange classique, Moulin Barail	Salon des collectionneurs	06 43 56 20 93
Dim. 2	LE LOUROUX Rue du Moulin	Brocante, vide-maison	06 43 56 20 93
Dim. 2	LA CELLE SAINT-AVANT Terrain de sport école	Brocante, vide-grenier	07 67 44 29 97
Dim. 9	LIGUEIL Rue de la gare	Vide-greniers	06 46 73 07 65
Dim. 9	LOCHES Centre-ville	Marché du Chêne	06 17 43 84 86
Dim. 16	ABILLY Île de la Claise	Fête de la confiture Brocante, vide-greniers	02 47 59 88 17
Dim. 16	MOUZAY Stade	Brocante	02 47 92 26 62
Dim. 16	BEAULIEU LES-LOCHES	Brocante de la Trinité	02 47 51 94 94
Dim. 16	BETZ-LE-CHÂTEAU Stade	Brocante, vide-greniers	06 26 14 53 36
Sam. 23	BOSSAY-SUR-CLAISE	Bossay en fête Brocante, vide-greniers	07 77 09 24 61
Sam. 29	BRIÇONÉ	Fête du plan d'eau	06 49 49 63 77
Dim. 30	BOURNAN	Farfouille	02 47 59 99 51

Juillet

Date	Lieu	Animations	Infos
Sam. 6	CHÉMILLÉ SUR-INDRE	Fête du Lac	02 47 92 74 47 06 08 58 54 56
Sam. 6	VAENNES Stade	Foire au boudin	06 27 53 42 83
Sam. 13	VERNEUIL-SUR-INDRE Stade	Fête du cochon grillé	06 23 47 18 13 06 75 16 88 78
Dim. 14	LIGUEIL	Vide-greniers	06 46 73 07 69
Dim. 21	LE LOUROUX Cour du Prieuré	Foire à l'ail	06 23 17 12 44
Sam. 27	LE LIEGE Champ de Foire	Vide-greniers	06 66 96 04 69
Dim. 28	LA CELLE-GUENAND Plan d'eau	Brocante, fête des vieux métiers	02 47 94 15 96 06 61 45 20 08

Août

Date	Lieu	Animations	Infos
Sam. 3	DESCARTES Parking salle des fêtes	Brocante, vide-greniers	02 36 05 43 15
Sam. 3	PREUILLY-SUR-CLAISE Plan d'eau	Brocante, vide-greniers	02 47 94 61 19 06 75 72 68 49
Dim. 4	BARROU Place des Tilleuls	Brocante, vide-greniers	02 47 94 92 12
Dim. 4	PAULMY Stade	Brocante, vide-greniers	02 47 59 94 36 06 82 00 79 18
Dim. 4	SAINT-JEAN- SAINT-GERMAIN Prairie du tuffaut	Fête du Val de l'Indre	02 47 94 80 82 07 81 42 64 00
Dim. 11	LOCHES	Brocante d'été	06 17 43 84 86
Dim. 11	YZEURES-SUR- CREUSE Baignade	Fête de l'andouillette Brocante, vide-greniers	06 14 21 62 82 02 47 94 57 01
Jeu. 15	VILLELOIN- COULANGE	Brocante, vide-greniers	06 30 42 56 36
Sam. 17	LIGUEIL	Vide-greniers	06 46 73 07 69
Sam. 17	VILLEDOMAIN Aire de repos	Brocante, vide-greniers	02 47 92 78 14 06 09 68 62 92
Dim. 25	CHAUMUSSAY Ancienne gare	Fouées de Chaumussay Brocante, vide-greniers	02 47 94 54 02
Dim. 25	CUSSAY Près Carès	Brocante et fête du pain	02 47 59 61 94

Tableau n° : Liste des commerces ambulants de la

Nom	Villes	Genre
Boucher charcutier de Fléré-la-Rivière	Saint-Jean-Saint-Germain	Boucherie/ Charcuterie
Boucherie Laurent Poupeau du Grand Pressigny	La Celle-Guenand, Le Grand Pressigny, Abilly,	Boucherie/ Charcuterie
Boucherie chevaline du Grand Pressigny	Le Grand Pressigny, Joué lès Tours, Montbazou, Ballan-Miré, Veigné	
Boucherie Thierry Poupeau du Petit Pressigny.	Le Petit Pressigny, Bossay sur Claise,	Boucherie/ Charcuterie
Boucherie Charcuterie Cyril de Neuilly le Brignon	Neuilly le Brignon, Esves le Moutier	Boucherie/ Charcuterie
Boucherie Pascal Guillon de Betz-le-Chateau	Betz-le-Château	Boucherie/ Charcuterie
Boucherie Gendre des Ormes	Sepmes	Boucherie/ Charcuterie
Ma Bouch'rit à Sepmes	Sepmes et sur les marchés de Loches	Boucherie/ Charcuterie
Boulangerie - Pâtisserie Launay	Verneuil, Bridoré, Saint-Jean-Saint-Germain	Boulangerie
Boulangier Jean Pierre Picot de Barrou	Barrou, Chaumussay, Chambon	Boulangerie
Boulangier Mamour Moreau du Petit Pressigny	Le Petit Pressigny, Chaumussay, La Celle-Guenand	Boulangerie
Boulangerie Miguel Prud'homme de Betz le Chateau	Betz le Chateau, Esves le Moutier	Boulangerie
Boulangier Mr Etienne de Louans	Louans	Boulangerie
Boulangier Eric et Isabelle Délétang de Sepmes	Marcé sur Esves	Boulangerie
Boulangier Eric Pottier de La Celle Saint Avant	Marcé sur Esves	Boulangerie
Boulangerie Olivier Beaugrand de Montrésor	Montrésor Beaumont-Village Orbigny	Boulangerie
Ma P'tite Epicerie et vous	Semaines paires: Bossay sur Claise, Saint Flovier, Saint Saturnin, Murs, Cléré du Bois, Chambon, Boussay, Chaumussay, Charnizay, Le Tranger, Saint Hyppolyte, Mouzay, Bossée, Louans Semaines impaires: La Guerche, Mairé, Oyré, Leugny, St Rémy sur Creuse, Ciran, Varennes, Vou, Neuilly le Brignon, Cussay, Civray sur Esves, Draché, Sepmes, Paulmy, Betz le Chateau, Saint Senoch, Esves le Moutier	Epicerie, vendant également du poisson
Tour'n vrac	Descartes, Ligueil, Sainte Maure de Touraine, Le Grand Pressigny, Yzeures sur Creuse, Nouatre, Richelieu, Courcoué, Sainte-Catherine de Fierbois, Manthelan,	Epicerie bio
Minimaliste	Loches, Amboise, Saint Quentin, Genillé, Dolus le Sec, La Celle Guenand + livraisons	Epicerie bio
Patifrais – Jocelyn	Saint Quentin sur Indrois, Limeray	Epicerie
Marchand d'huîtres	Cormery	Huîtres
Bruno Pizza	Descartes, La Celle Saint Avant, Le Grand Pressigny	Pizza
Road trip pizzas	Louans, Sainte-Catherine de Fierbois, Joué lès Tours, Tauxigny Saint Bauld, Saint Etienne de Chigny, Saint Genouph	Pizza

Tableau n° : Liste des commerces ambulants de la CCLST (suite)

La cabane à pizzas	Tauxigny-Saint-Bauld, Courcay, Limeray, La Croix en Touraine, Athée sur Cher	Pizza
Saveur Pizza de Truyes	Reignac, Le Louroux, Larçay, Truyes	Pizza
Pizzeria la Napolitaine	Preuilly	Pizza
Le Bolid'gourmand	Tauxigny, Saint Branch, Loches, Reignac	Restaurant itinérant
Sister's Food	Orbigny, Genillé, Beaulieu, Montrésor, Perrusson, Loches, Chatillon	Burgers
Marchand de glace et gaufres	Chemillé	Glaces, snacks
Vent d'Ouest Galettes	Loché sur Indrois, Loches, Sennevières, Saint Hippolyte	Galettes
Frite Rey	Sepmes	Frites
Maraicher Clément Primeur	Chemillé sur Indrois	Fruits et légumes

Sources: Enquête auprès des communes, pages et sites internet des commerçants, entretiens directs

Type	N° RPI	COMMUNES	ECOLES	ADRESSE	C. P.
3		ABILLY		10 Place Conty Maignant	37 160
2	3	AZAY SUR INDRE		4 rue du Château	37 310
3	36	BARROU		16 Rue de la Mairie	37 350
1	44	BEAULIEU LES LOCHES		Place des écoles	37 600
2	44	BEAULIEU LES LOCHES		Place des écoles	37 600
2	32	BETZ LE CHATEAU		3 Rue des Ecoles	37 600
2		BOSSAY SUR CLAISE		1 Rue de la Gare	37 290
1	6	BOSSEE		2 Rue Besland	37 240
2	6	BOURNAN		20 Rue Principale	37 240
2	8	BRIDORE		10 Rue du Prof. R.Debré	37 600
3		CHAMBOURG SUR INDRE	Moulin	11 Rue M. Viraud	37 310
3	15	CHARNIZAY		16 Rue du 19 mars 1962	37 290
1	3	CHEDIGNY		7 Place de la Mairie	37 310
3		CORMERY	Prévert	5 Rue des Roches	37 320
3		CUSSAY		Rue J. Michaud	37 240
3		DESCARTES	Balesmes élém et mat	Rue St Roch	37 160
2		DESCARTES	Côte des Granges	16 Avenue du Général de Gaulle	37 160
1		DESCARTES	Côte Granges	Avenue du Général De Gaulle	37 160
4		DESCARTES	L. Lefé	28 Rue R. Boylesve	37 160
3		DOLUS LE SEC		3 Rue des Ecoles	37 310
2	50	DRACHE	Yvan Pommaux	15 Rue de la Mairie	37 800
2	44	FERRIERE/BEAULIEU	Les Prés Verts	8 Rue de la Buhetterie	37 600
3	12	GENILLE	élém et mat	1 Rue Imbert	37 460
3		LA CELLE ST AVANT	Le Clos de l'Image	4 Rue du Clos de l'Image	37 160
2	6	LA CHAPELLE BLANCHE SAINT MARTIN		20 Rue D. D'Orsay	37 240
3	11	LE GRAND PRESSIGNY	Ecole du SOCLE	2 Rue du Château	37 350
2	27	LE LOUROUX	Blanchard	4 Rue Nationale	37 240
1		LIGUEIL		Impasse des Ecoles	37 240
2		LIGUEIL		4 Avenue des Martyrs	37 240
2	4	LOCHE SUR INDROIS		41 Rue de la Mairie	37 460
2		LOCHES	Lamblardie	20 Rue Lamblardie	37 600
1		LOCHES	Mariaude	Rue du Bout du Pavé	37 600
4		LOCHES	Saint Martin	Mail Droulin - BP 146	37 601
1		LOCHES	Sarraute	17 rue de la Gaité	37 600
2		LOCHES	Vigny	19 Rue de la Gaité	37 600
3		LOUANS		Rue de la Croix Rouge	37 320
3	27	MANTHELAN	Garand	1 Rue Daunassans	37 240
2	50	MARCE SUR ESVES		9 Rue de la Mairie	37 160
2	4	MONTRESOR		32 Grande Rue	37 460
1	18	MOUZAY		8 Place de la Mairie	37 600
3	43	NOUANS LES FONTAINES		Rue de Talleyrand	37 460
2	43	ORBIGNY		10 Rue J. d'Arc	37 460
3		PERRUSSON	André Cravatte	Place du 8 mai 1945	37 600
3	42	PREUILLY SUR CLAISE	Elém et Mat	2 Place du Champ de Foire	37 290
4		PREUILLY SUR CLAISE	Notre Dame	6 Rue Sénateur Nioche	37 290
3		REIGNAC SUR INDRE		4 Allée du Stade	37 310
2	15	SAINT FLOVIER		4 Place du 8 mai	37 600
1	8	SAINT HIPPOLYTE		Le Bourg	37 600
2	8	SAINT JEAN SAINT GERMAIN		1 Route de Châtillon	37 600
2	3	SAINT QUENTIN SUR INDROIS		1 Rue des Tilleuls	37 310

Tableau n° : Liste des ALSH et leur mode de gestion

Ville	Nom	Géré par	Mode de gestion de la restauration	Partenaire
Chédigny	Mail Enchanté		ESAT de Bridoré	ESAT de Bridoré
Cormery	Farandole		Déléguee	Convivio
Descartes	ALSH Loches Sud Touraine de Descartes	CCLST	Déléguee	SOGERES
Ferrière-sur-Beaulieu	Ribambelle		Associatif	
Genillé	ALSH Loches Sud Touraine de Genillé	CCLST	Directe	
Grand Pressigny	ALSH Loches Sud Touraine de Preuilly-sur-Claise	CCLST		
Preuilly-sur-Claise				
Ligueil	ALSH Loches Sud Touraine de Ligueil	CCLST	Déléguee	Convivio
Manthelan	ALSH Loches Sud Touraine de Manthelan	CCLST	Associatif	
Loché sur Indrois	ALSH Loches Sud Touraine de Loché sur Indrois	CCLST	Déléguee	Convivio
Loches	ALSH Aquilon, mairie de Loches		Déléguee	7000
Louans	ALSH Loches Sud Touraine de Louans	CCLST	Déléguee	Convivio
Orbigny	ALSH Loches Sud Touraine d'Orbigny	CCLST	Directe	
Reignac sur Indre	ALSH Puzzle		Déléguee	Convivio
Saint Jean Saint Germain	ALSH Les Petits Droles		Déléguee	Convivio
Tauxigny	ALSH Pas de Léopard		Famille Rurale	ESAT de Bridoré ?

Conclusion

La réalisation du diagnostic du Plan Alimentaire Territorial de la Communauté de Communes Loches Sud Touraine a tout d'abord permis de cerner le fonctionnement d'une collectivité territoriale et ces compétences. Ceux-ci sont régis par des cadres supra-territoriaux et intra-territoriaux avec lesquels la collectivité doit s'articuler ou bien qu'elle doit coordonner. De ce fait, la réalisation de documents communautaires permet de rencontrer de multiples acteurs du territoire. Ces échanges sont enrichissants de part leur pluralité et diversité. Cela demande également une bonne capacité d'écoute, de compréhension et de synthèse des informations récoltées sur le terrain voir parfois requiert un rôle de médiation. Non seulement le PAT permet des rencontres diverses mais il aborde également un sujet fédérateur et transversal qui touche de nombreux autres domaines : l'alimentation. Ainsi, l'économie, la santé, la sécurité, l'environnement, le tourisme sont autant de secteurs directement concernés par les plans alimentaires que de manières de les aborder. L'approche systémique du projet réalisé a donc également permis de travailler autour de nombreuses thématiques. Cependant, celles-ci n'ont pas pu être toutes traitées comme axe majeur du fait du temps imparti mais surtout du fait de la grande ampleur des sujets traitables. Les données récoltées ainsi que leur analyse sont donc parfois incomplètes. De plus, le livrable réalisé n'est pas dans sa version définitive et le plan d'actions est impossible à mettre en place dans le temps du stage, ce qui nous donne peu de visibilité quant à la continuité et la poursuite du travail réalisé. Néanmoins, celui-ci apporte une ouverture d'esprit et une connaissance approfondie sur les dynamiques et jeux d'acteurs propres à un territoire.

L'acquisition et le traitement des données sont parfois difficiles à obtenir en raison de la pluralité de leurs détenteurs et la subjectivité de ces derniers. Le diagnostic peut certainement prendre un angle d'entrée spécifique mais ne reflète aucune opinion politique ou personnelle. Or, les PAT peuvent aborder des sujets controversés. Il faut donc tirer les faits des discours pour pouvoir ensuite en faire une analyse applicable au territoire et comparable aux autres données récoltées. L'acquisition prenant plusieurs formes (enquêtes en ligne, entretiens téléphoniques, rencontres, recherche documentaire, revue de presse...), elle requiert une méthode d'interprétation différente selon les données et de restitution qui se veut factuelle et claire. Ainsi, ont été réalisés cartes, schémas, graphiques, tableaux, photos et dessins qui font appels à des compétences et des outils différents. Pour cela, le stage de groupe et la complémentarité de nos parcours et domaines d'expertise permettent d'enrichir le travail fourni et d'en améliorer la qualité. Toutefois, possédant un socle de savoirs-faire similaires, la répartition des tâches n'était pas évidente.

L'objet de la commande du stage comporte également un volet plan d'actions. Celui-ci permet d'entamer une phase de réflexion et d'amorce de réalisations concrètes et apporte ainsi une plus-value au diagnostic réalisé. Document de référence pour les stratégies territoriales dans différents domaines, le diagnostic prospectif est la base d'une démarche globale qui défend un bien commun. Sans axe économique dominant, le diagnostic systémique permet d'engager des politiques publiques réfléchies, adaptées au territoire mais surtout à ses habitants. Même si la valorisation du travail fourni est indirecte, elle n'en est pas moins gratifiante que ce soit du point de vue professionnel ou personnel. La dimension éthique de la démarche est claire et représente une motivation pour ses porteurs afin de sensibiliser un large public. Par ailleurs, la découverte de pratiques nouvelles et le travail de recherche de données et de revue de presse bousculent nos propres idées et habitudes autour de l'alimentation. Ils remettent en cause nos croyances et pratiques et développent notre esprit critique.

Conclusion

Bien que nous ayons pour la rédaction et l'analyse chacun eu des parties plus spécifiques, nous avons de manière générale pu toucher à tout. Ainsi, nous avons tous interrogés des acteurs (que ce soit en personne ou par téléphone), nous avons tous participé à la mise en place des différentes enquêtes, avons tous partagé et écrit les différents comptes rendus d'entretiens. Cette collaboration a permis non seulement d'accroître la quantité de travail fournie mais sûrement aussi sa qualité. C'est ce qui fait la force du stage de groupe. Certaines tâches ont cependant été réparties, et chacun d'entre nous a pu avoir un ressenti différent sur le stage.

Répartition des tâches et remarques personnelles

Alice : En ce qui concerne les tâches qui m'incombent, j'ai d'abord réalisé le tout premier squelette du document à rendre à partir des premiers éléments qui nous ont été soumis (PCAET, REPERES ATU, présentation de CA 37 ...). J'ai ensuite rassemblé avec l'aide de nos collaborateurs et de mes collègues les données de l'agriculture sur le territoire afin d'en dresser le portrait dans le diagnostic prospectif. J'ai ensuite travaillé à la finalisation de l'enquête auprès des restaurants scolaires et à son analyse qui reste néanmoins à finaliser. Celle-ci servira notamment à étudier la relocalisation de la production sur le territoire pour les assiettes des élèves demi-pensionnaires via l'outil PARCEL. Une première simulation a été réalisée, cependant une seconde doit être menée avec des modifications apportées par notre maître de stage. Globalement, j'ai également mené une relecture orthographique sur les nombreux documents réalisés qui n'en reste pas moins faillible et incomplète notamment sur la deuxième partie du diagnostic.

En plus de la découverte du fonctionnement d'une collectivité et des remises en question de la façon d'appréhender mon alimentation, ce stage m'a permis d'approfondir mes capacités personnelles sur des points de vue relationnels, analytiques et techniques. En effet, les différentes réunions, la présentation de nos travaux en cours mais surtout les nombreux entretiens ont développé ma communication orale et mon approche des différents individus. Les enquêtes et entretiens ont demandé des compétences au niveau analytique et au niveau technique pour leur restitution entrant dans le livrable final. La collaboration de mes collègues de stage a également été un facteur prépondérant au soutien et développement de mes savoirs-faire et savoirs-être et je leur en remercie. Concernant mon avenir professionnel, le cadre et les enjeux soutenus par la CCLST et les collectivités en général m'ont paru correspondre à mes valeurs et vision du travail.

Margot : Le stage m'a permis de mettre en avant mon sens de l'organisation, de faire face à la gestion de planning et de faire le lien entre plusieurs interlocuteurs, notamment au début du stage lorsque j'ai pu faire le relais entre Carole Margottin, Céline Tanguay, la propriétaire de la maison que nous louons et les autres stagiaires. C'est un aspect du stage qui m'a plu et que je souhaiterais développer dans mon prochain stage voir travail. De plus, j'ai pu apprendre à utiliser par moi même l'outil Framasoft qui permet de faire des questionnaires en ligne, tout comme l'outil Drag'n Survey que nous avons utilisé tous les 4. Je me suis plus particulièrement chargé de l'analyse de l'enquête producteur, une fois l'analyse finie je me suis chargée de compléter/modifier certaines parties du diagnostic que nous avons laissées en suspens. Enfin, tout comme les autres, j'ai trouvé très enrichissant de pouvoir coopérer d'égal à égal avec les autres stagiaires et de découvrir le fonctionnement d'une collectivité territoriale de l'intérieur.

Mathieu : Le travail effectué pendant le stage m'a personnellement permis d'acquérir des connaissances, particulièrement sur la réalisation des enquêtes. Ces réalisations ont été très enrichissantes et m'ont permis de me rendre compte de l'importance des acteurs dans la réalisation de politiques publiques territorialisées. La mise en place d'un questionnaire touchant les personnes en situation de précarité a aussi été très formatrice puisqu'il fallait adapter le questionnaire que nous avons déjà réalisé pour les consommateurs, à ce type de population. L'un des aspects du stage qui m'a personnellement le plus plu a été la réalisation de visuels et la mise en page du diagnostic. Le travail de création d'un logo et la création des fiches actions ont été très formateurs puisqu'il s'agissait d'appliquer au territoire, un symbole identitaire fort. Je me suis particulièrement chargé de l'analyse des enquêtes consommateurs et population en situation de précarité en les recoupant avec l'enquête de la chambre d'agriculture, analysée au préalable par Mila.

Le stage de groupe a été, pour moi, une vraie opportunité. J'ai pu en profiter pour apprendre à connaître mes collègues de stage et cela a été une expérience très enrichissante. La coopération et l'entente qui s'est développée entre nous m'a 86 permis de vivre une expérience unique et je suis très heureux d'avoir pu partager mon quotidien avec eux pendant ces semaines.

Conclusion

Mila : Pour ma part, en dehors des activités et tâches que nous réalisons en groupe et que nous nous répartissions au fur et à mesure de l'avancement de chacun, je me suis focalisée sur l'analyse de différentes enquêtes. Ainsi, par exemple, la Chambre d'Agriculture 37 nous a fourni les données brutes des résultats de leur enquête auprès des consommateurs d'Indre-et-Loire, que j'ai extraites et analysées en faisant une comparaison entre la CCLST, la métropole et le reste du département. Ces résultats ont ensuite servis à la comparaison plus générale avec nos enquêtes complémentaires. A la suite de cela, j'ai synthétisé et analysé les résultats de notre cinquantaine d'entretiens avec les commerçants des marchés, et les réponses et initiatives des 67 communes. Tous les résultats ont été partagés avec les autres stagiaires et intégrés dans la rédaction de ce rapport. L'écriture des parties correspondantes à mon travail dans cette dernière, ainsi que la correction orthographique et syntaxique ont ensuite constitué une part importante de mon travail.

Je reprends certaines observations d'Alice dans le fait que ce stage a changé ma manière d'envisager l'alimentation et le travail en collectivité. Pour le premier point, j'ai pu d'autant plus comprendre et appréhender les différentes problématiques autour de la provenance, de la transformation, de la culture des aliments et cela influe déjà sur mes habitudes. Pour le second point, je pense maintenant avoir une vue plus réaliste du travail en collectivité, des compétences engagées et des projets concrets qu'elle peut soutenir au service de la population. D'un point de vue plus pratique, le travail en groupe au quotidien a été une expérience formatrice, par laquelle j'ai pu en apprendre plus sur moi-même (ce dont je suis capable et des compétences qu'il me reste encore à développer), mais également sur différentes manières de travailler, d'envisager un projet et son avancement, de communiquer avec les autres. Je remercie mes camarades et toutes les personnes qui nous ont encadrées et guidées, personnels de la CCLST et tous les acteurs que nous avons rencontrés.



POLYTECH[®]
TOURS

35 ALLÉE FERDINAND DE LESSEPS
37200 TOURS

Mila Bétemps

Alice Bourda

Plan Alimentaire Territorial: Diagnostic prospectif
du territoire la Communauté de Communes
Loches Sud Touraine(CCLST)

Mathieu Lebas

Margot Meichel

2019-2020

Résumé : Un Plan Alimentaire Territorial est une démarche qui vise à favoriser une alimentation durable en rapprochant les différents acteurs d'un territoire : producteurs, transformateurs, distributeurs, élus, acteurs de la société civile et consommateurs. Elle s'appuie sur un diagnostic prospectif rassemblant les demandes et les besoins alimentaires ainsi que les offres et initiatives présentes sur le territoire dont ce rapport fait l'objet. Ce diagnostic a pour objectif d'apporter une connaissance fine du fonctionnement et de la dynamique du territoire et traite donc d'un ensemble de sujets : relocalisation de la production et de la consommation, introduction de produits de qualité dans la restauration collective, valorisation des produits locaux et des circuits courts, accès à l'alimentation pour tous,...

Mots Clés : Plan Alimentaire Territorial, Diagnostic, Communauté de Communes Loches Sud Touraine

Communauté de Communes Loches Sud Touraine :

12 Avenue de la Liberté, 37600 Loches

Tuteur entreprise :

Carole Margottin

Chargée de mission

Tuteur académique :

Céline Tanguay