

EMERGENCE D'UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL EN GRAND LIBOURNAIS



DIAGNOSTIC AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

DOCUMENT DE TRAVAIL

VERSION 30/07/2020



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



PRÉFÈTE
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE



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



DIAGNOSTIC AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DU GRAND LIBOURNAIS

Table des matières

Introduction	3
I. Diagnostic agricole et alimentaire du Grand Libournais	5
a. Présentation du Grand Libournais.....	5
b. Analyse de l'offre alimentaire	9
i. Analyse de la production.....	9
ii. Analyse de la transformation	33
iii. Analyse de la distribution et commercialisation.....	36
c. Analyse de la demande alimentaire.....	41
i. Identification du profil des habitants	41
ii. Alimentation et santé.....	45
iii. Estimation de la consommation.....	45
iv. Les pratiques d'achat des consommateurs.....	47
v. La restauration collective	51
II. Prise de recul et conclusion du diagnostic	55

Introduction

Le Grand Libournais, et plus spécifiquement ses territoires viticoles (Saint-Emilion, Pomerol, Fronsac...) bénéficie d'une renommée nationale, voire mondiale, qui s'articule autour du vin, et présente des appellations prestigieuses qui ont pu se développer sur des terroirs de qualité. Le territoire s'est naturellement spécialisé dans la viticulture, et a laissé peu de place au développement de cultures nourricières.

Aujourd'hui, la question alimentaire prend une place grandissante dans nos sociétés, et l'analyse des systèmes alimentaires est devenue un nouvel enjeu pour les collectivités. Les systèmes alimentaires sont « la façon dont les hommes s'organisent dans l'espace et dans le temps pour obtenir et consommer leur nourriture¹ », et leur analyse implique une approche systémique, prenant en compte les dimensions environnementales, sociales, économiques et sanitaires. Ainsi, l'alimentation est un sujet transversal, et constitue un nouvel enjeu de développement durable pour les territoires.

La loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 oct. 2014 a défini les nouvelles orientations du Programme National pour l'Alimentation (PNA) en établissant quatre priorités : la justice sociale, l'éducation alimentaire des jeunes, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'ancrage territorial des actions et la mise en valeur du patrimoine. Elle a également instauré la notion de Projet Alimentaire Territorial (PAT) qui répond à la fois aux objectifs du PNA et du Plan Régional de l'Agriculture Durable (PRAD). Les PAT ont pour ambition de développer une agriculture durable et une alimentation de qualité afin de participer à la consolidation de filières locales et de repenser les systèmes alimentaires.

Véritable territoire de projet, le Pôle d'Equilibre Territorial et Rural (PETR) du Grand Libournais a été créé en 1999 et regroupe 5 EPCI qui lui confèrent une cohérence sur les plans géographique, culturel, économique et social : la Communauté d'Agglomération du Libournais, et les Communautés de Communes du Fronsadais, du Grand Saint-Emilionnais, de Castillon-Pujols, et du Pays Foyen. Constitué en syndicat mixte, le PETR permet l'étude et la réalisation de projet de développement avec 5 missions principales, à savoir l'urbanisme, le développement économique et touristique, la santé, l'environnement et la contractualisation.

Lauréat de l'appel à projet « développement des circuits alimentaires locaux et des projets alimentaires territoriaux », le PETR se dote en 2020 d'une nouvelle mission afin de mettre en place un PAT à l'échelle du Grand Libournais. L'échelle demeure pertinente du fait notamment de la complémentarité entre son milieu rural et ses zones urbaines (Libourne, Coutras, Sainte-Foy-la-Grande, Castillon-la-Bataille), représentant à la fois les foyers de consommation et les bassins de production.

Ce document a pour vocation de réaliser un état initial de l'agriculture et de l'alimentation en Grand Libournais dans le cadre de l'émergence du PAT, il est un outil d'aide à la décision et doit établir un état des lieux précis, afin de mieux comprendre les dynamiques territoriales. Il étudiera l'ensemble des composantes : production, transformation, distribution, commercialisation et consommation. L'alimentation est une question transversale, cette analyse se doit donc d'explorer différentes dimensions afin d'être la plus pertinente possible et de pouvoir identifier les atouts et les contraintes du territoire. Elle permettra d'identifier les principaux enjeux agricoles et alimentaires et de proposer

¹ Malassis L., 1994, Nourrir les Hommes, Dominos-Flammarion, Paris : 110 p

des orientations favorisant un développement durable de l'activité agricole, et des mesures favorisant l'accès à une alimentation saine pour tous.

I. Diagnostic agricole et alimentaire du Grand Libournais

a. Présentation du Grand Libournais

Le Grand Libournais est un territoire situé au Nord-est du département de la Gironde et au cœur de la région Nouvelle-Aquitaine, à fort potentiel d'attractivité. Son périmètre géographique est délimité au Nord, par le département de la Charente-Maritime, à l'Est par l'agglomération bergeracoise, au Sud par l'Entre-Deux-Mers, et à l'Ouest par la métropole bordelaise.

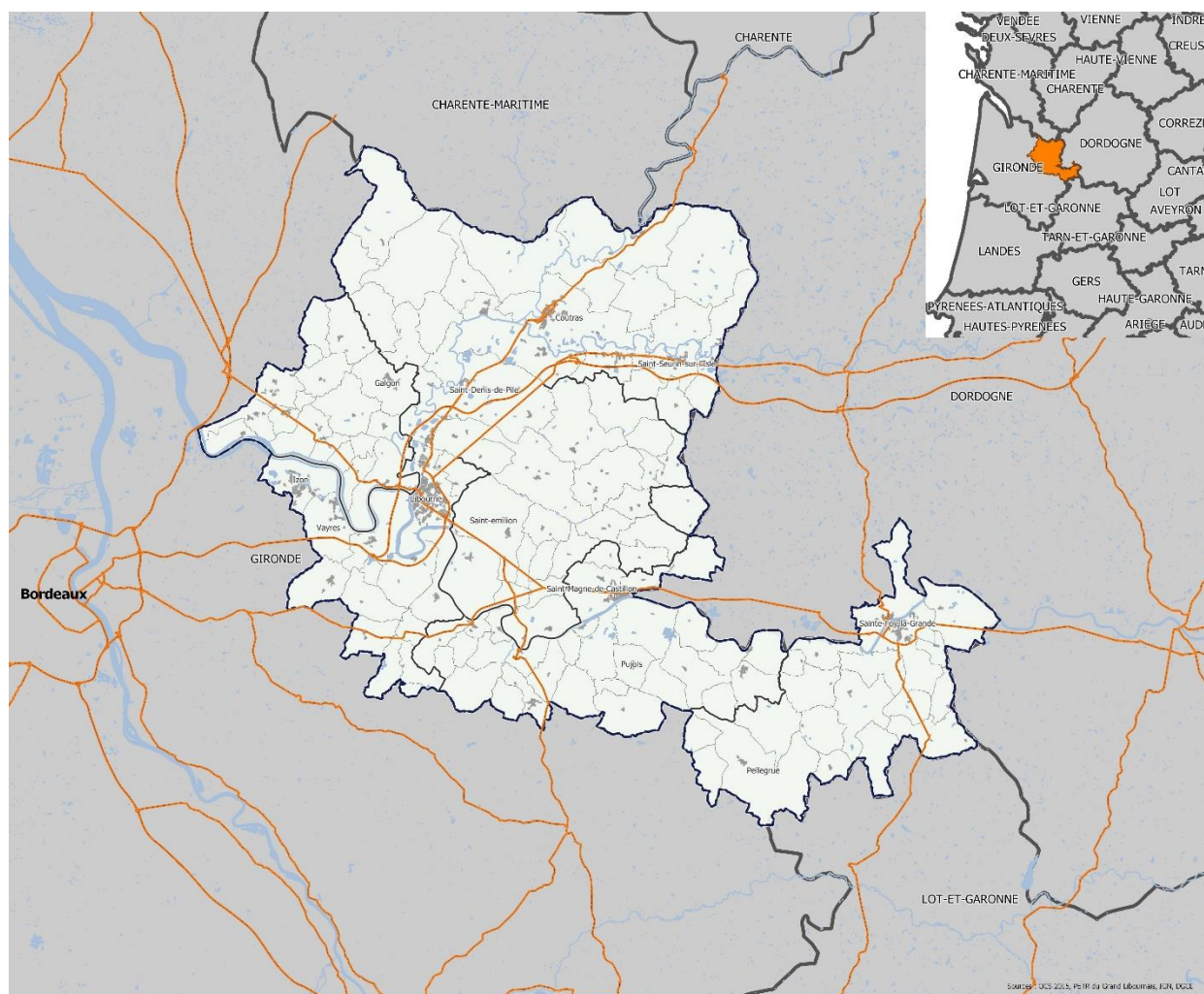


Figure 1: Carte de localisation du Grand Libournais – Source : PETR GL

Le périmètre du Grand Libournais est très proche de celui de l'arrondissement de Libourne et regroupe 136 communes (134 en Gironde et 2 en Dordogne). Il est composé de 5 Etablissements Publics de Coopération Intercommunale (EPCI). D'une densité moyenne de 114 hab/km², il accueille 158 550 habitants et s'étend sur une superficie de 1 390 km².

² INSEE, série historique du RP, exploitation principale, 2016

Cette situation géographique offre au Grand Libournais des perspectives pour conforter son dynamisme et développer son attractivité, qui proviennent notamment de la spécialisation viticole du territoire, véritable moteur économique, culturel et touristique. En effet, le Grand Libournais dispose de prestigieuses appellations viticoles lui conférant une renommée mondiale : Saint-Emilion, Saint-Emilion Grand Cru, Pomerol, Lalande de Pomerol, Canon-Fronsac, etc.

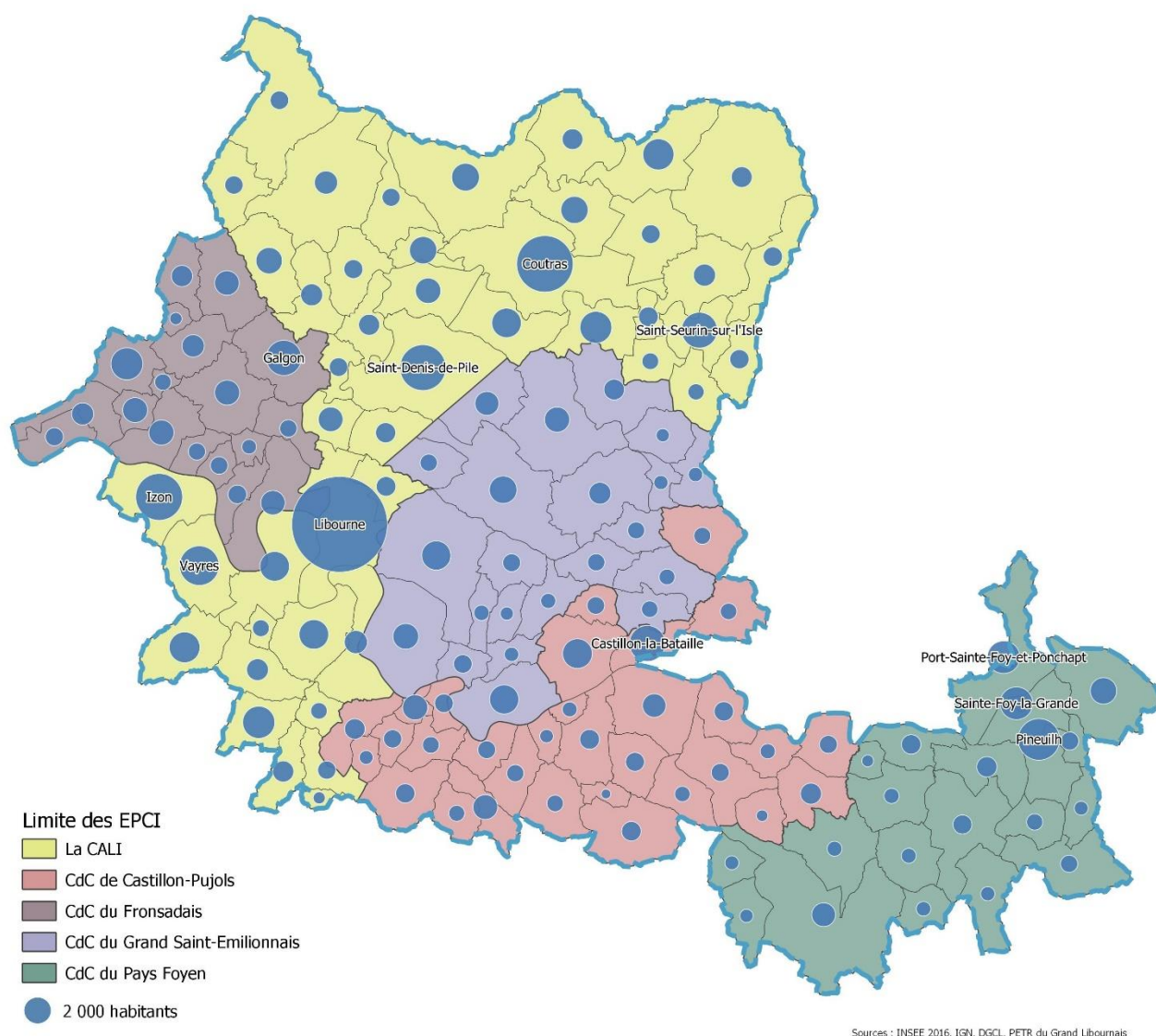


Figure 2 : Périmètres des EPCI et nombre d'habitants - Source : PETR GL, INSEE 2016

Le Grand Libournais représente le plus important pôle économique girondin après la métropole bordelaise³. Le domaine tertiaire est fortement représenté, avec 67% de la part des emplois totaux. Quant au secteur agricole, il représente 15% des emplois, soit 10 points de plus par rapport à la région Nouvelle-Aquitaine, ce qui confirme la spécialisation agricole du territoire.

³ Rapport de présentation du SCoT du Grand Libournais

RÉPARTITION DE L'EMPLOI SELON LE SECTEUR D'ACTIVITÉ EN 2016

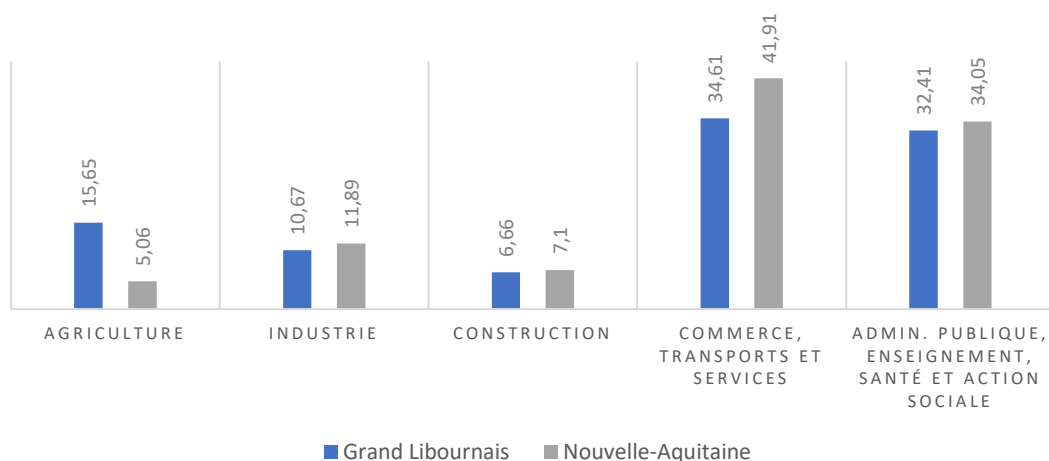


Figure 3: Représentation de l'emploi par secteur d'activité

Source : Insee, Recensement de la population (RP), exploitation complémentaire, lieu de travail - 2016

L'analyse de la répartition des surfaces permet également de noter l'importance du secteur agricole. A l'égard de la part des emplois agricoles, la part des surfaces agricoles en Grand Libournais est également supérieure de 10 points par rapport à la situation de la région.

RÉPARTITION DES ESPACES EN 2015 EN %

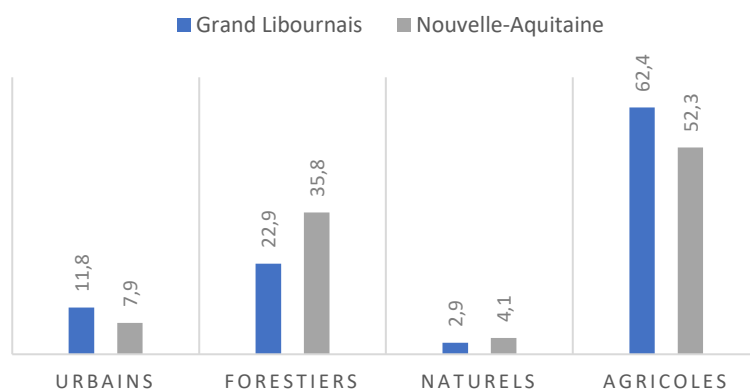


Figure 4: Répartition des espaces en 2015 - Source : Observatoire Geoclip NAFU

Issue du SCoT du Grand Libournais, la carte suivante révèle la composition du paysage agricole du Grand Libournais et permet d'identifier les principales entités :

- Les territoires d'excellence viticole (1), éléments identitaires, situés au cœur du territoire et caractérisés par la présence des grands châteaux de Saint-Emilion et de ses satellites ; à proximité desquels se situent les vignobles de côtes (2) et bordelais (6).

- Les vallées de la Dordogne, de l'Isle et de la Dronne (5) ainsi que la partie Sud-est du territoire (4) qui présentent une agriculture plus diversifiée avec la présence de grandes cultures et d'élevage.
- Les franges forestières au nord (7) qui constituent une zone de transition avec les massifs forestiers de la Double et du Landais.
- La frange Sud du territoire (3) qui est marquée par l'influence de l'Entre-Deux-Mers où se côtoient la polyculture-élevage et la viticulture.

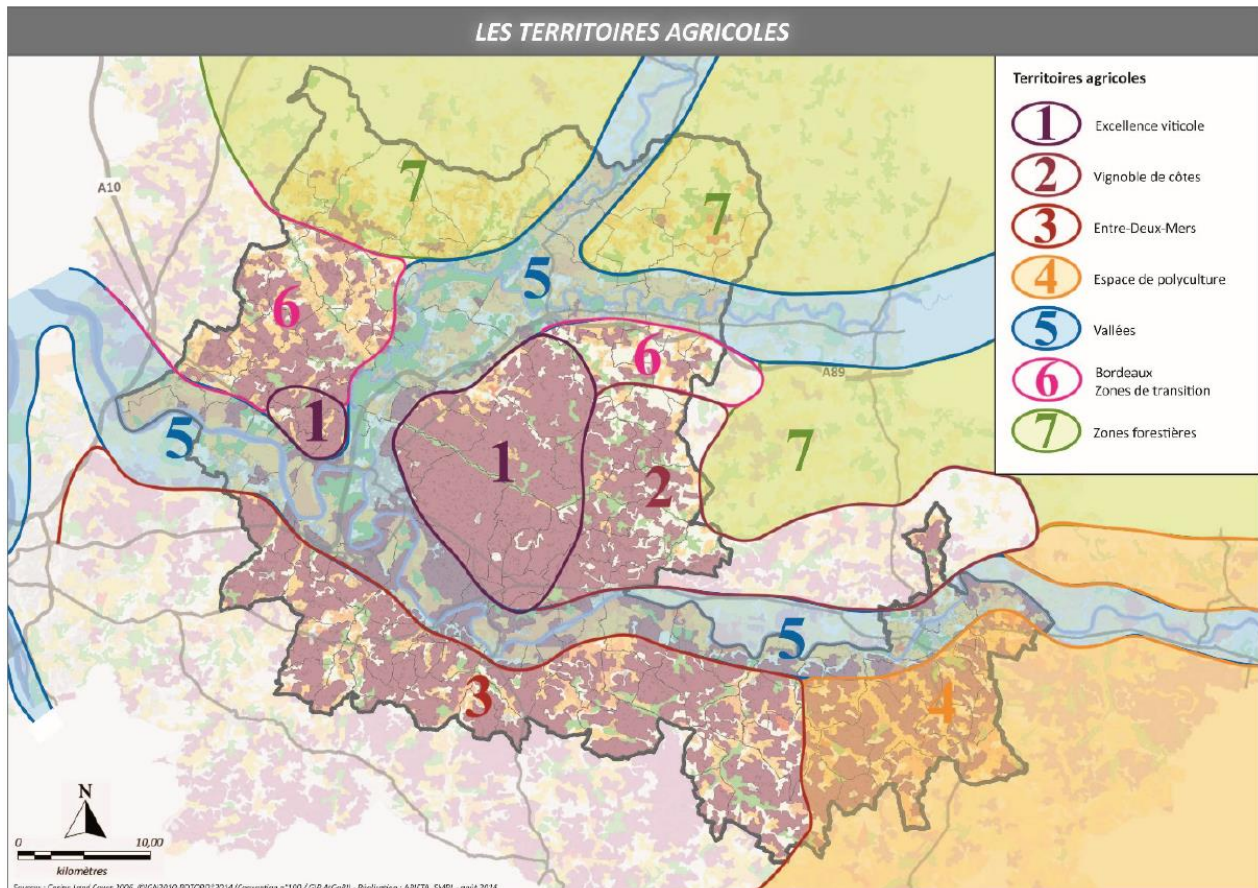


Figure 5: Les territoires agricoles - Source : SCoT du Grand Libournais

b. Analyse de l'offre alimentaire

i. Analyse de la production

Des espaces agricoles en diminution

La première étape de l'analyse de la production agricole consiste à étudier les dynamiques qui s'opèrent au niveau du foncier. Si l'étude de la répartition des surfaces effectuée ci-dessus souligne une prédominance des espaces agricoles, l'analyse du changement d'affectation de l'occupation du sol permet de constater que ce dernier s'effectue en grande majorité au détriment des terres agricoles.

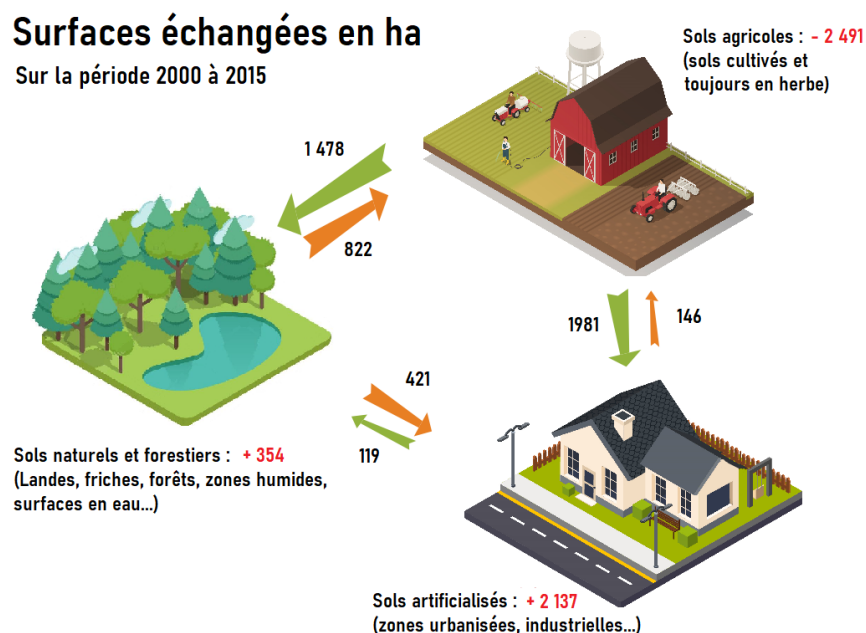


Figure 6 : Changements d'usage du sol 2000 - 2015 - Source : PETR du Grand Libournais, inspiré de l'analyse Teruti-Lucas et d'après Région Nouvelle-Aquitaine, GIP ATGeRi, GIP Littoral (D16, D19, D23, D87-version bêta) - 2000-2015

En effet, entre 2000 et 2015, 1 981 ha de sols agricoles sont devenus des sols artificialisés et 1 478 ha des sols naturels (landes, friches et espaces boisés). En bilan net, ce sont 2 491 ha de surfaces agricoles qui ont disparu en 15 ans, soit 2,78% et 166 ha par an. En parallèle, les surfaces artificialisées ont progressé de 2 137 ha, et les surfaces naturelles et forestières ont enregistré une faible progression de 354 ha.

Ce phénomène de diminution de surfaces agricoles, caractérisé de déprise agricole, est l'une des composantes de l'évolution des territoires ruraux. Toutefois, les documents d'urbanisme et de planification, tels que le SCoT du Grand Libournais, cherchent à freiner et à limiter la consommation d'espaces agricoles et naturels.

Un nombre d'exploitations agricoles en forte baisse

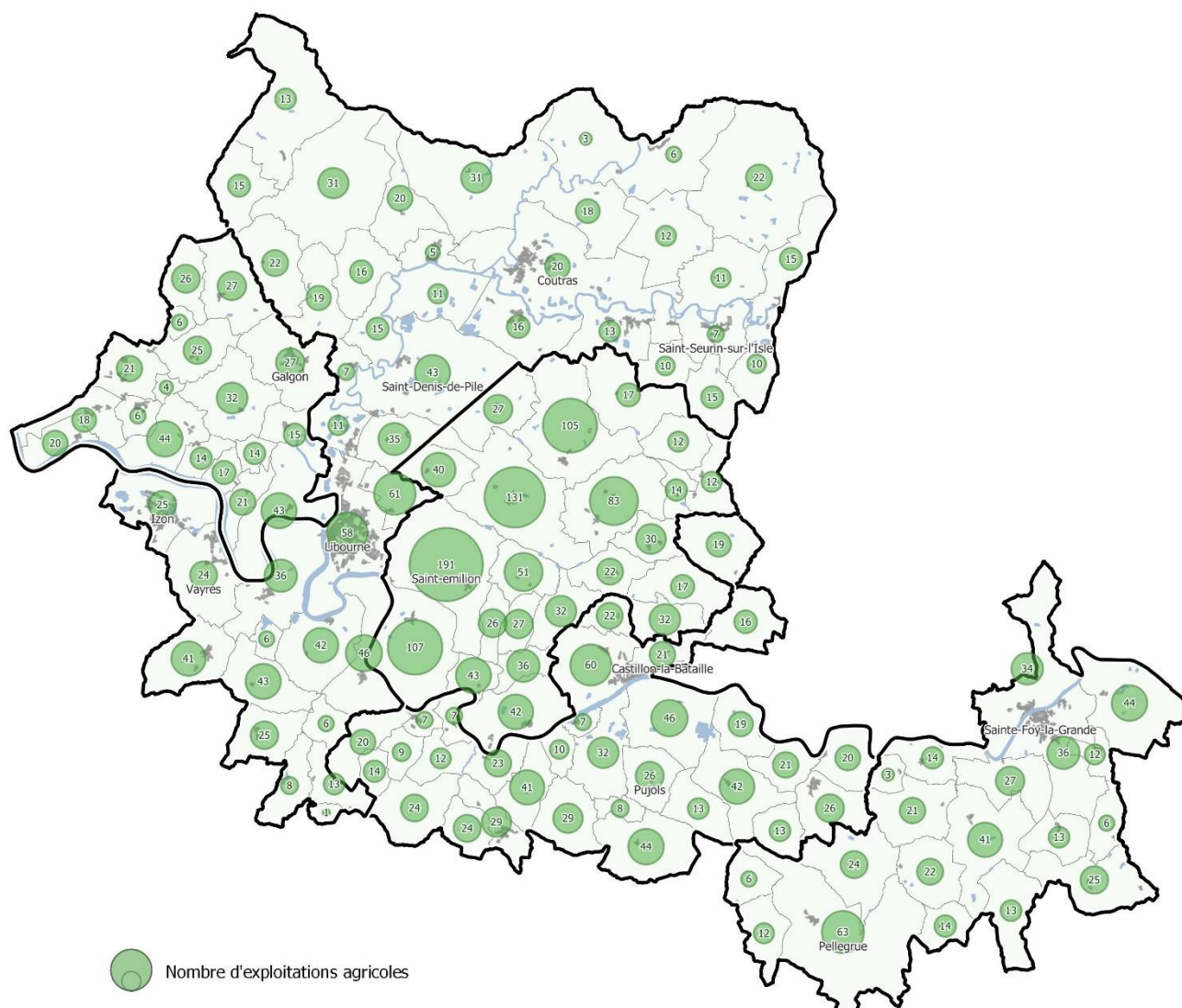


Figure 7 : Nombre d'exploitations agricoles par commune - Source : PETR du Grand Libournais, RGA 2010

Au dernier Recensement Général Agricole (RGA), en 2010, 3 518 exploitations agricoles ont été recensées sur le Grand Libournais, soit un tiers des exploitations girondines. Ces structures emploient 9 300 salariés en équivalent temps plein. 4 communes concentrent à elles seules 15% des exploitations, à savoir les communes de Lussac, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Montagne et Saint-Émilion. À l'inverse, la partie Nord du territoire présente les chiffres les plus faibles, à l'image de Guîtres et Chamadelle qui comptabilisent respectivement 5 et 3 exploitations. Le recensement révèle que deux communes, Camps-sur-l'Isle et Sainte-Foy-la-Grande ne possèdent pas d'exploitation agricole.

Le graphique ci-après permet d'appréhender la chute importante du nombre d'exploitations agricoles entre 1970 et 2010. En 40 ans, ce sont presque deux tiers des exploitations qui ont disparu sur le territoire observé, soit 5 471 exploitations. Cependant, ce recul se déroule à un rythme légèrement moins soutenu depuis les années 2000.

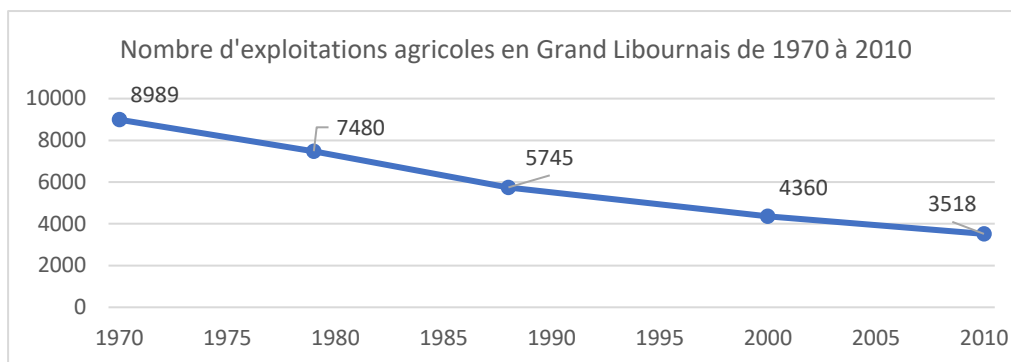
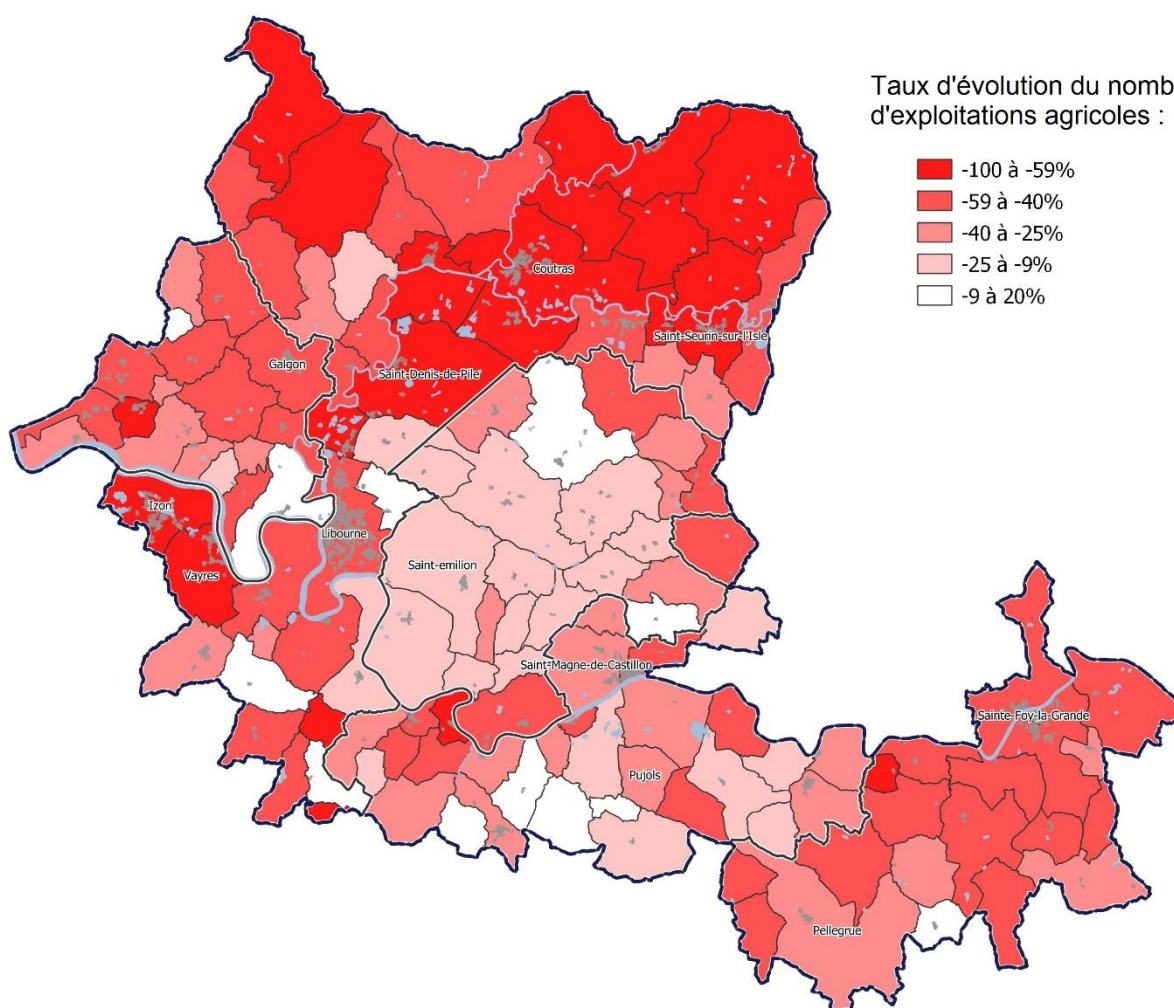


Figure 8 : Evolution du nombre d'exploitations agricoles de 1970 à 2010 - Source : PETR du Grand Libournais, RGA

La carte suivante présente le taux d'évolution du nombre d'exploitations agricoles par commune entre 1988 et 2010. On remarque que deux zones sont fortement impactées : la partie nord du territoire, selon l'axe Sud-ouest/Nord-est de Saint-Denis-de-Pile à Saint-Christophe-de-Double, ainsi que les communes d'Izon et Vayres, proches de l'agglomération bordelaise, qui enregistrent une perte de plus de 60% des exploitations agricoles. Les deux tiers des communes du Grand Libournais ont perdu plus de 50% d'exploitations. La zone viticole de Saint-Emilion, quant à elle, présente un taux de diminution plus faible. Seules les communes de Mouillac, Jugazan et Mérignas indiquent une évolution positive.



Sources : INPN, PETR du Grand Libournais, IGN, DGCL

Figure 9 : Taux d'évolution du nombre d'exploitations agricoles entre 1988 et 2010
Source : PETR du Grand Libournais, RGA

Plusieurs phénomènes ont été observés suite à la chute du nombre d'exploitations agricoles :

- Une progression des friches et des boisements sur les territoires situés au contact du massif forestier de la Double,
- Des plantations de peupliers ou l'exploitation de gravières se substituant à l'agriculture dans la vallée de l'Isle et sur l'aval de la vallée de la Dordogne, initialement en prairies,
- Sur les autres communes, notamment proche de l'agglomération bordelaise, le déclin de l'activité agricole a favorisé la progression de l'urbanisation⁴.

Une orientation technico-économique viticole dominante

L'Orientation Technico-économique des Exploitations Agricoles (OTEX) permet de classer les exploitations en fonction de leur production. La donnée est agglomérée au niveau communal, en revanche les résultats sont communiqués seulement à l'échelle du SCoT et ne sont pas détaillés. 116 communes du Grand Libournais ont une OTEX viticole, ce qui confirme la spécialisation viticole du territoire. 15 communes sont identifiées comme ayant une OTEX de polyculture et polyélevage, et aucune commune n'a été identifiée avec un OTEX maraichage.

OTEX Communale	Nombre de communes
Céréales et protéagineux	0
Cultures générales	0
Maraichage	0
Fleurs et horticulture diverse	0
Viticulture	116
Fruits et autres cultures permanentes	2
Polyculture et polyélevage	15
Autres	2

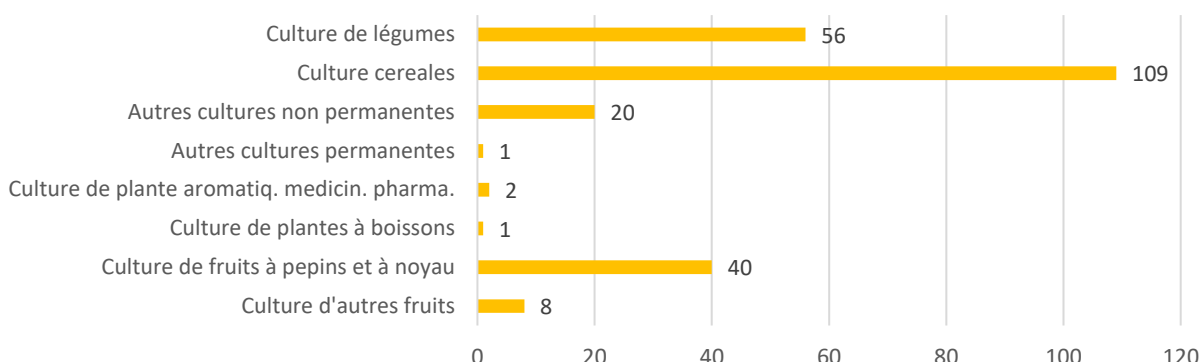
Figure 10 : OTEX communale en 2010 : Source : PETR du Grand Libournais, RGA 2010

En effet, le Grand Libournais recouvre un territoire viticole de qualité, et possède 22 Appellations d'Origine Contrôlée (AOC). Le territoire assure en moyenne la production de 2,14 millions d'hectolitres de vin, soit plus de 38% de la production du département de la Gironde en 2010⁵. Il s'agit d'une production essentiellement de vins rouges. Cependant dans les années 2000, la crise viticole a conduit à des campagnes d'arrachage pour faire face à la surproduction. A l'image du reste du département, le Grand Libournais reste encore fragile face à cette crise et face aux mauvaises récoltes, notamment celle de 2013. Ce sont principalement les producteurs au sein d'appellation « génériques » de Bordeaux qui sont les plus fragiles. Suite à cette période, la diversification agricole s'est amorcée et a permis de remettre en culture de nombreux espaces.

⁴ Rapport de présentation du SCoT du Grand Libournais

⁵ Rapport de présentation du SCoT du Grand Libournais

Filière végétale



Filière animale

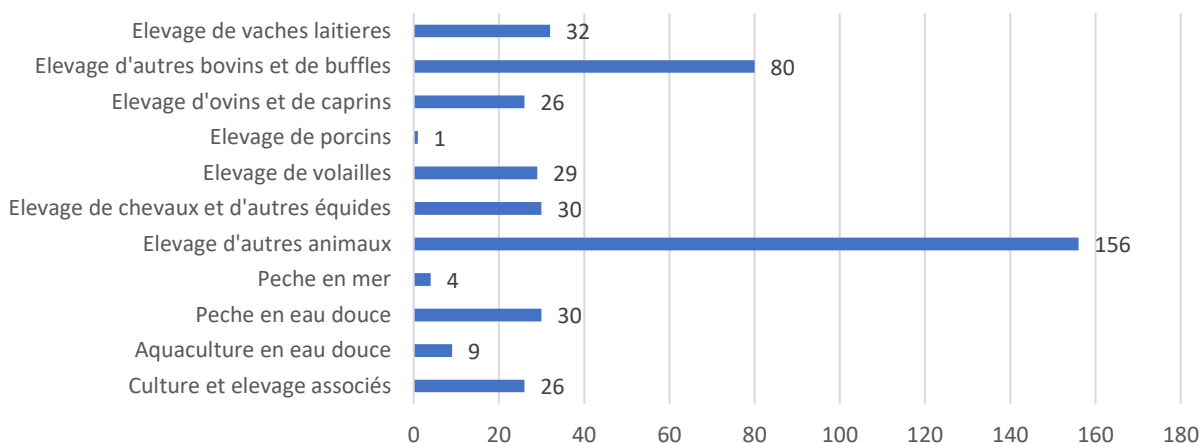


Figure 11: Exploitations référencées par code APE (hors viticulture) –
Source : PETR du Grand Libournais, base de données SIRENE 2020

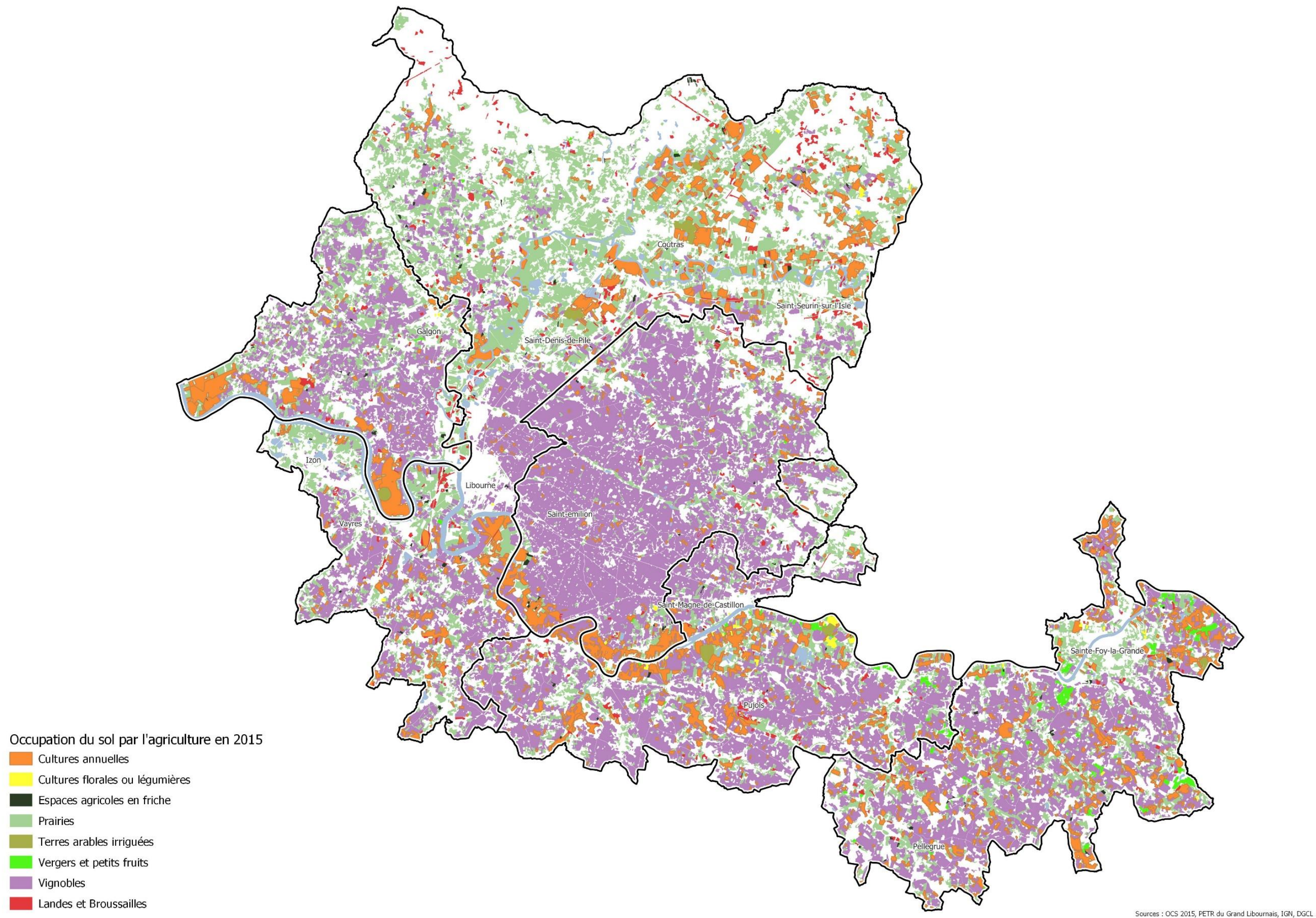
Hormis la viticulture, le Grand Libournais est composé d'un tissu d'exploitations diversifié, mais peu nombreuses (660). On dénombre 389 exploitations en élevage : ce sont les élevages de bovins qui sont les plus développés. Le territoire possède également une filière céréalière bien implantée puisqu'elle concerne une centaine d'exploitations. Outre ces deux filières dominantes, les filières arboricole, maraîchère et pêche/aquaculture sont également bien présentes et comptabilisent entre 40 et 60 exploitations chacune.

La Surface Agricole Utilisée

Près de la moitié de la surface du territoire est identifiée en tant que Surface Agricole Utilisée (SAU), soit 68 000 ha. La surface agricole se répartie ainsi : 45 300 ha de cultures permanentes (incluant les vergers et les vignes), 12 400 ha de surfaces toujours en herbe (prairies permanentes) ainsi que 10 200 ha de terres arables (grandes cultures, cultures maraîchères, prairies temporaires etc.).

Ces données issues du RGA peuvent être complétées par une analyse des données de l'OCS, le référentiel régional de l'occupation du sol pour la Nouvelle-Aquitaine. Cette nouvelle source de données est réalisée par photo-interprétation, et livre donc une analyse très fine de l'occupation du

sol. Elle permet d'étudier une surface supplémentaire de 18 000 ha, qui n'est pas déclarée lors du RGA. Les différents territoires agricoles apparaissent, tels que présentés sur la cartographie n°5, et il est intéressant d'étudier l'évolution de ces surfaces.



Sources : OCS 2015, PETR du Grand Libournais, IGN, DGCL

Figure 12 : Occupation du sol - Source : PETR du Grand Libournais, OCS 2015

Evolution des surfaces agricoles en Grand Libournais de 2000 à 2015



Figure 13 : Evolution des surfaces en Grand Libournais de 2000 à 2015 (ha) - Source : PETR Grand Libournais, OCS

Entre 2000 et 2015, la viticulture, activité principale sur le territoire, voit sa surface diminuer de plus de 1 000 ha, et principalement après 2009, avec une perte plus marquée sur les territoires de la Communauté d'Agglomération du Libournais et la Communauté de Communes Castillon-Pujols ; ce sont les conséquences de la dernière crise viticole.

Les surfaces en prairie enregistrent le recul le plus important, avec une perte de 2 650 ha, dont la majorité sur la Communauté d'Agglomération du Libournais, en raison notamment de l'extension de l'urbanisation. Elles concernent les surfaces enherbées denses, composées principalement de graminées, et non incluses dans un assolement. Elles sont principalement pâturées, mais le fourrage peut aussi être récolté mécaniquement.

Les cultures annuelles (céréales, légumineuses de plein champ, cultures fourragères et plantes sarclées) ont augmenté de 480 ha, dont principalement sur la Communauté d'Agglomération du Libournais qui recense 300 ha supplémentaires en 15 ans. En revanche, le Pays Foyen enregistre une perte de 150 ha.

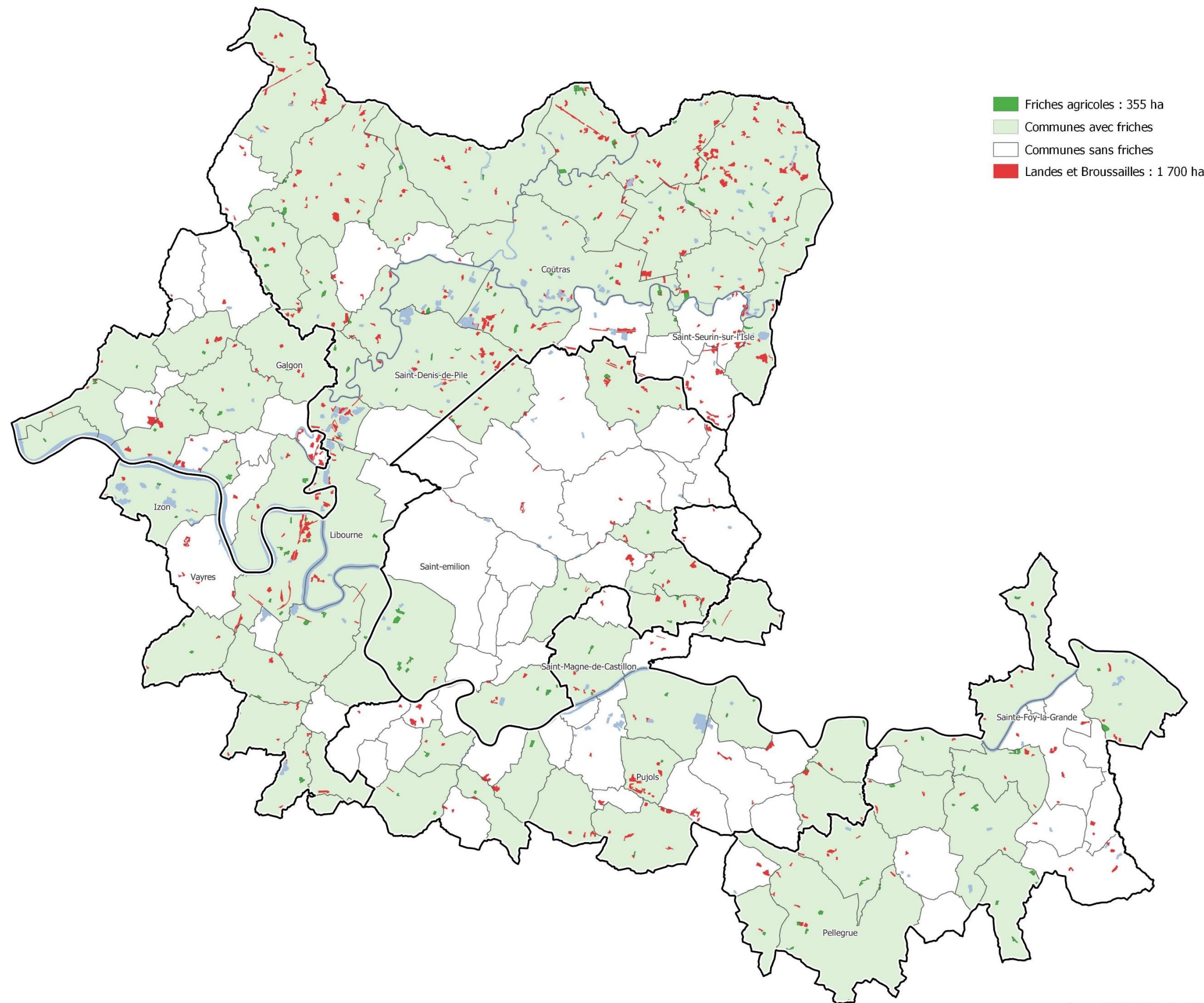
Les terres arables irriguées sont les cultures de plein champ bénéficiant d'un système d'irrigation. Ces surfaces ont augmenté de 250 ha, dont 90 ha sur la Communauté de Communes Castillon-Pujols. Seul le territoire du Grand Saint-Emilionnais ne dispose pas de ce type de culture.

Les cultures florales et légumières (maraichage de plein champ, sous serre, plantes aromatiques, médicinales et condimentaires et pépinières) ont augmenté de 50 ha en 15 ans. Ces surfaces représentent seulement 160 ha à l'échelle du Grand Libournais. Elles sont concentrées à 60% sur le territoire de la Communauté de Communes Castillon-Pujols. La Communauté d'Agglomération du Libournais et la Communauté de Communes du Pays Foyen enregistrent un solde négatif.

Les surfaces désignées en vergers et petits fruits sont les parcelles plantées d'arbres fruitiers, en culture pure ou en mélange d'espèces fruitières et représentent 670 ha. Tous les EPCI ont enregistré une perte de ces surfaces, à l'exception du Pays Foyen qui affiche un solde positif de 50 ha.

Les friches quant à elles, désignent d'anciens espaces agricoles récemment délaissés, sur lesquels pousse une végétation spontanée pouvant rapidement évoluer au stade arbustif ou arboré s'ils ne sont pas remis en culture. Peu nombreuses et assez dispersées à l'échelle du Grand Libournais, les friches représentent 350 ha. Si elles ont diminué de 2000 à 2009, leur surface a triplé sur la période 2009 à 2015. Elles sont majoritairement concentrées sur le territoire de la Communauté d'Agglomération du Libournais.

Les surfaces en landes et broussailles sont les terrains non cultivés et couverts d'une végétation spontanée qui comprend le plus souvent une proportion assez importante (25% au moins) de plantes ligneuses ou semi-ligneuses (fougères, bruyères, genêts, ajoncs, épineux etc.). Elles représentent 1 700 ha. Si leur évolution est relativement stable à l'échelle du Grand Libournais, elles ont augmenté de 65 ha sur le Fronsadais.



Sources : OCS 2015, PETR du Grand Libournais, IGN, DGCL

Figure 14 : Les friches agricoles - Source : PETR du Grand Libournais, OCS 2015

La superficie moyenne des exploitations

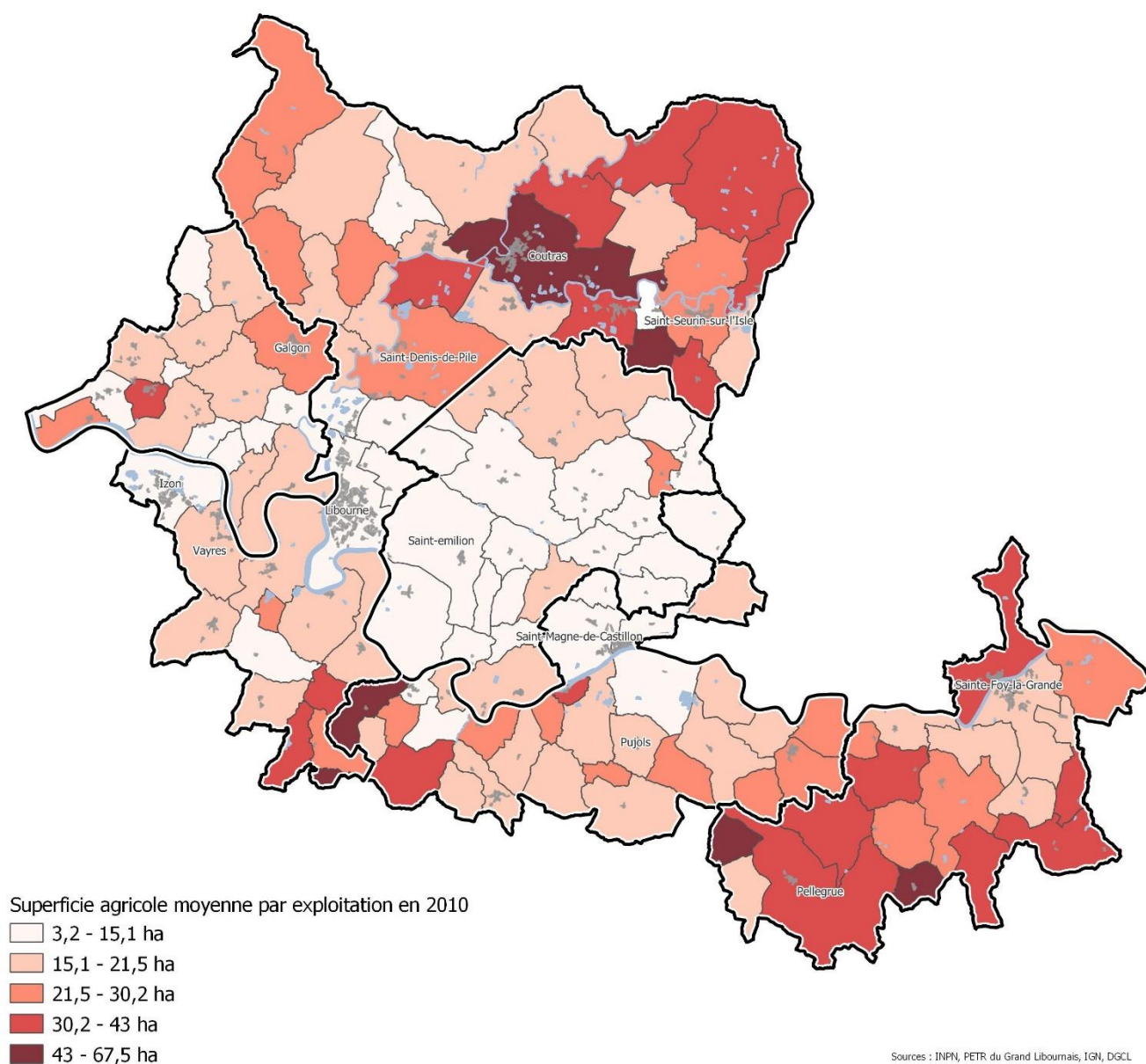


Figure 15 : SAU moyenne par exploitation - Source : PETR du Grand Libournais, RGA 2010

La superficie moyenne des exploitations est de 22,4 ha, cependant les valeurs varient de 3,2 ha aux Billaux jusqu'à 67,5 ha à Landerrouat, et dépendent de l'Orientation Technico-économique des Exploitations (OTEX). Le cœur viticole du territoire affiche les valeurs les plus faibles, tandis que les valeurs les plus élevées correspondent à la frange sud du territoire, où l'activité de poly-culture-élevage est plus présente.

De plus, de 2000 à 2010, 77% de ces communes enregistrent une évolution positive de la superficie moyenne par exploitation agricole. Cet indicateur est à corrélérer avec la chute du nombre d'exploitations ; en effet, moins nombreuses qu'autrefois, les exploitations doivent s'agrandir afin d'absorber le foncier agricole qui n'est plus exploité. En parallèle, l'agrandissement des exploitations

est également à mettre en lien avec le développement des formes sociétaires (EARL, GAEC...) qui permettent de regrouper les moyens humains et financiers, de rationaliser les tâches et de pouvoir agir sur la répartition du temps de travail.

Le prix du foncier

Le prix des terres libres en Libournais est de 6 400€/ha, cette moyenne concerne également le Médoc et les Graves, et ne se cantonne pas aux limites de notre territoire d'étude. Elle est supérieure à la moyenne régionale de 5 170€/ha et nationale de 5 590€.

Nouvelle-Aquitaine - Prix moyen des terres et prés libres de plus de 70 ares (en euros courants, par hectare)

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	Evolution 2018/2017	Minima	Maxima
NOUVELLE-AQUITAINE - GIRONDE	4 250	4 630	4 900	5 400	5 710	5 630	5 500	5 330	5 790	6 310	6 130	-3%		
33 1 FORET ET LANDES GIRONDINES	3 450	3 590	4 540	5 440	6 460	5 660	4 980	4 080	5 500	6 330	6 090	-4%	1 010	27 010
33 2 BAS-MEDOC	2 390	3 130	2 890	3 280	3 020	4 550	4 640	4 720	3 650	3 270	3 450	6%	1 040	14 000
33 3 MEDOC - LIBOURNAIS - GRAVES	4 430	4 820	5 160	4 950	4 700	4 330	4 740	5 290	5 810	6 500	6 400	-2%	1 620	25 700
33 4 BAZADAIS	5 250	5 820	5 660	7 270	7 780	8 070	6 070	5 610	4 720	6 690	6 770	1%	1 780	14 940
33 5 ENTRE DEUX MERS	5 370	5 980	6 210	6 270	6 210	6 270	7 300	7 900	8 400	8 360	7 940	-5%	1 960	17 120
33 6 BLAYAIS ET DOUBLE	3 710	3 940	3 530	3 690	3 610	4 090	4 220	3 970	3 920	3 900	3 780	-3%	1 040	13 200

Les prix moyens triennaux 2018 correspondent à la moyenne 2016-2017-2018.

NS : non significatif

Source : Safer-SSP-Terres d'Europe-Scafr

Figure 16: Prix des terres libres - Source : SAFER SSP Terres d'Europe SCAFR

De plus, elle peut être complétée par le prix moyen d'un hectare de vignes, qui représentent 55 % de l'occupation agricole du sol du territoire. Les variations de valeurs sont considérables au sein des terroirs viticoles : les prix des parcelles viticoles peuvent varier de 25 000€/ha dans l'aire géographique de l'AOP « Castillon et Francs Côtes de Bordeaux », à 1 800 000€/ha en « Lalande de Pomerol »⁶.

L'âge des chefs d'exploitations : vieillissement de la population agricole

En 2018, la Mutualité Sociale Agricole (MSA) comptabilise 2 393 chefs d'exploitation ou d'entreprise agricole sur le Grand Libournais. Dans cette étude, elle considère les chefs d'exploitation ou exploitants agricoles qui ont une activité supérieure ou égale à l'Activité Minimale d'Assujettissement (AMA) et exclut les salariés du régime agricole. De plus, cette analyse est réalisée à l'échelle des EPCI du Grand Libournais car la plupart des communes est soumise au secret statistique.

⁶ Prix des vignes par appellation, SAFER - <https://www.safer.fr/app/uploads/2019/05/4-prix-vignes.pdf>

EPCI	nb. chefs d'exploitation	Age moyen	nb. chefs d'exploitation + 55 ans	% + 55 ans
CA du Libournais	606	51,9	268	44,2
CdC du Grand Saint-Émilionnais	746	53,9	367	49,2
CdC du Pays Foyen	333	50,5	123	36,9
CdC du Fronsadais	236	50,3	88	37,2
CdC Castillon-Pujols	472	51	196	41,5
TOTAL	2393	-	1042	-
MOYENNE	-	51	-	43,5

Tableau 1 : Nombre de chefs d'exploitation âgés de plus de 55 ans en 2018
Source : PETR du Grand Libournais, CCMSA – SIERRA

L'analyse de l'âge des chefs d'exploitation permet de mesurer l'enjeu de la transmission des entreprises agricoles. Sur le territoire, l'âge moyen des chefs d'exploitation est de 51 ans, soit 1 an et deux mois de plus que la moyenne régionale. De plus, 43% des chefs d'exploitations ont plus de 55 ans, tandis que ce taux s'élève à 35,5% à l'échelle de la région. L'EPCI qui laisse apparaître le taux le plus faible est celle de la Communauté de Communes du Pays Foyen avec 36,9% de chefs d'exploitations qui ont plus de 55 ans. La Communauté de Communes du Grand Saint-Emilionnais enregistre quant à elle le taux le plus important, avec un chef d'exploitation sur deux qui est âgé de plus de 55 ans.

Par la suite, le RGA de 2010 permet d'identifier les exploitations qui sont sans successeur connu à l'approche de l'âge de la retraite du chef d'exploitation. Lors du recensement, les agriculteurs de 50 ans et au-delà sont interrogés sur la question de la succession. On considère en tant que successeur un co-exploitant, un porteur de projet, ou encore un exploitant qui envisage de reprendre les terres afin d'agrandir sa propre exploitation. En moyenne, 43,6% de ces exploitations sont sans successeur connu, ce taux est inférieur à la moyenne régionale qui s'élève à 48,4%. En revanche, sur les communes de Mouillac, Cadarsac et Guîtres, ce taux atteint des valeurs supérieures à 80%.

De plus, le rapport entre la SAU des exploitations sans successeur connu à la SAU totale du Grand Libournais révèle un taux de 36% des terres pour lesquelles un repreneur n'a pas encore été identifié.

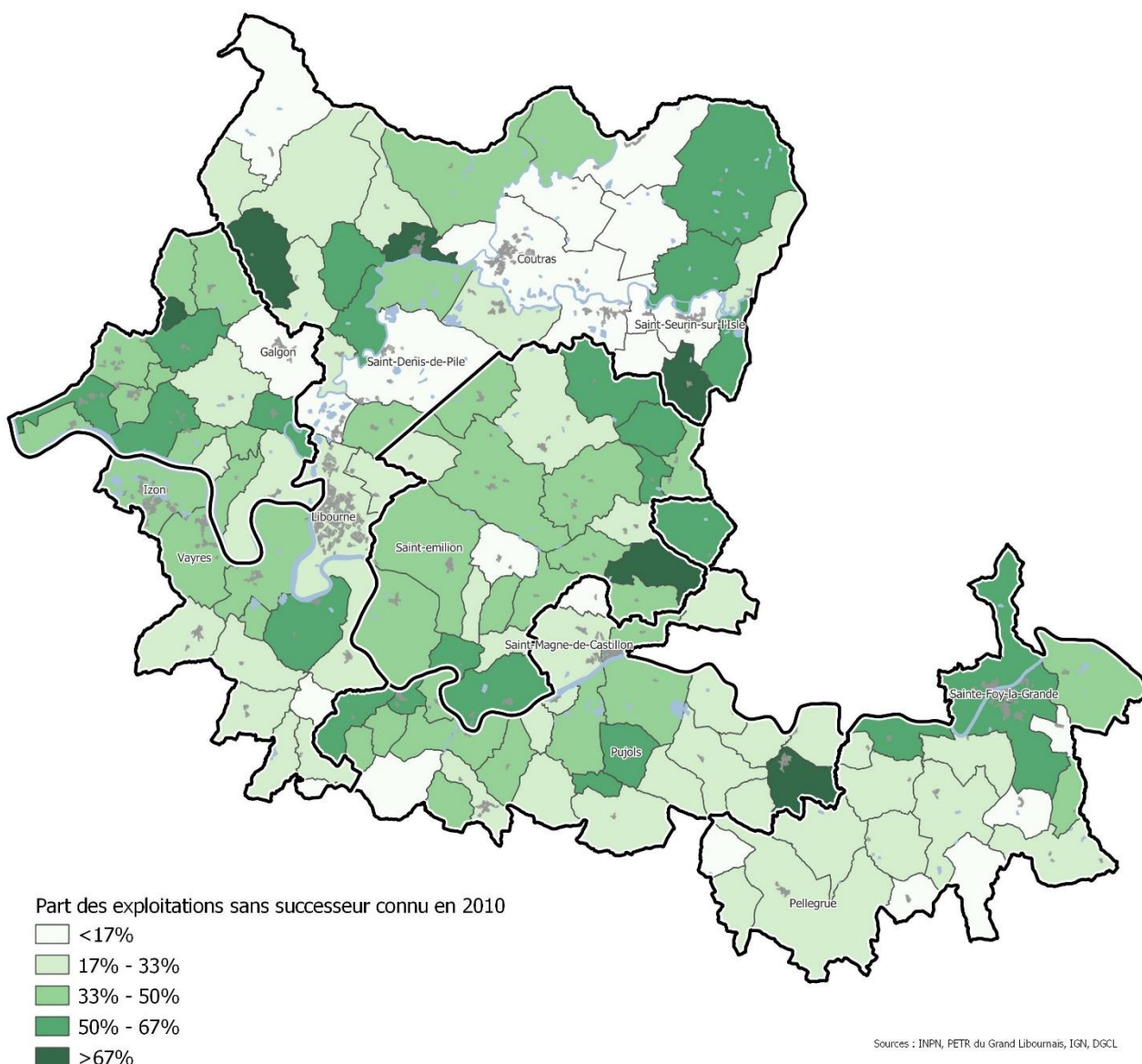


Figure 17 : Part des exploitations sans successeur connu en 2010 – Source : PETR du Grand Libournais, RGA 2010

Installation et renouvellement des générations d'agriculteurs

En moyenne sur le Grand Libournais, 89 agriculteurs s'installent chaque année⁷. Les territoires les plus dynamiques sont ceux de la Communauté d'Agglomération du Libournais et de la Communauté de Communes du Grand Saint-Emilionnais qui recensent 26 installations par an en moyenne. Avec seulement 8,5 installations en moyenne par an pour la Communauté de Communes du Fronsadais, c'est le territoire qui accueille le moins d'agriculteurs, en revanche, cette faible valeur s'explique par une SAU bien inférieure comparée aux autres territoires.

⁷ La MSA comptabilise les installations entre 2010 et 2017.

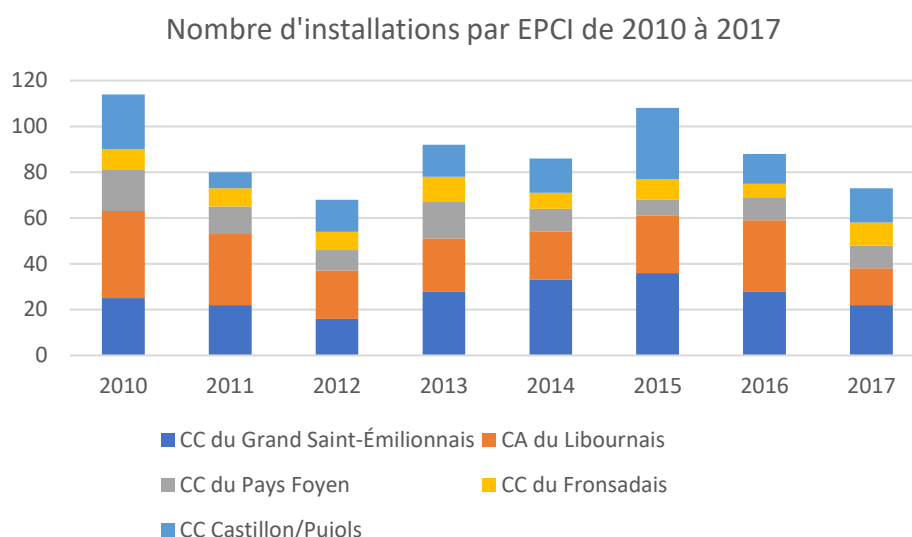


Figure 18: Installations en Grand Libournais 2010 à 2017 - Source : PETR du Grand Libournais, MSA

D'autre part, on observe un pic d'installations en 2015, qui s'explique en partie par les modifications des conditions d'affiliation des personnes non-salariées au régime agricole par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014. Cette dernière remplace la Surface Minimale d'Installation (SMI) par la Surface Minimale d'Assujettissement (SMA), et intègre désormais des critères liés aux revenus professionnels générés ainsi qu'au temps de travail consacré à l'activité agricole. De ce fait à partir de 2015, de nombreux cotisants solidaires se sont vu affilier en tant que chef d'exploitation, et ont été intégrés dans les statistiques. Ce graphique laisse apparaître une courbe statistique en dents de scie, cependant une diminution non négligeable s'observe de 2015 à 2017.

En moyenne sur le territoire du Grand Libournais, l'installation ou la création d'entreprise des chefs d'exploitation intervient à l'âge de 40 ans et 11 mois avec une superficie de 10 ha ; soit 15 ha de moins et de 3 ans supérieur à la moyenne régionale. Cependant des disparités s'observent : c'est sur le territoire de la Communauté d'Agglomération du Libournais que les chefs d'exploitation s'installent les plus jeunes avec une moyenne de 38 ans et demi, et à l'inverse, sur le territoire de la Communauté de Communes du Grand Saint-Emilionnais qu'ils s'installent à un âge plus avancé avec 43 ans et 6 mois. Quant à la superficie moyenne au moment de l'installation, elle est de 5 ha dans le Grand Saint-Emilionnais et de 12 ha dans le Pays Foyen.

Il aurait été intéressant de calculer le taux de renouvellement des chefs d'exploitations, en établissant le rapport entre les installations et les départs en retraite, cependant cette dernière donnée n'est pas disponible pour le Grand Libournais. A l'échelle de la Région Nouvelle-Aquitaine, 3 500 exploitations par an sont disponibles à la reprise, tandis que seulement 2 000 installations sont réalisées, le taux de renouvellement est donc de 60%⁸, ce qui ne permet pas de répondre de manière positive au renouvellement de la population agricole.

⁸ Le foncier, levier pour l'installation et la transmission en agriculture, PQNA - https://pqn-a.fr/thematiques/le-foncier-levier-pour-linstallation-et-la-transmission-en-agriculture/?utm_source=sendinblue&utm_campaign=Lettre_dinfo_agri_1_-17-03-2020_A_la_une_les_ressources_thmatiques_produites_par_PQN-A&utm_medium=email

Les cheptels

Le Grand Libournais, à l'image de son département, ne constitue pas un pôle d'élevage d'importance. Toutefois, le Nord et l'Est du Grand Libournais sont deux territoires d'élevage historiques.

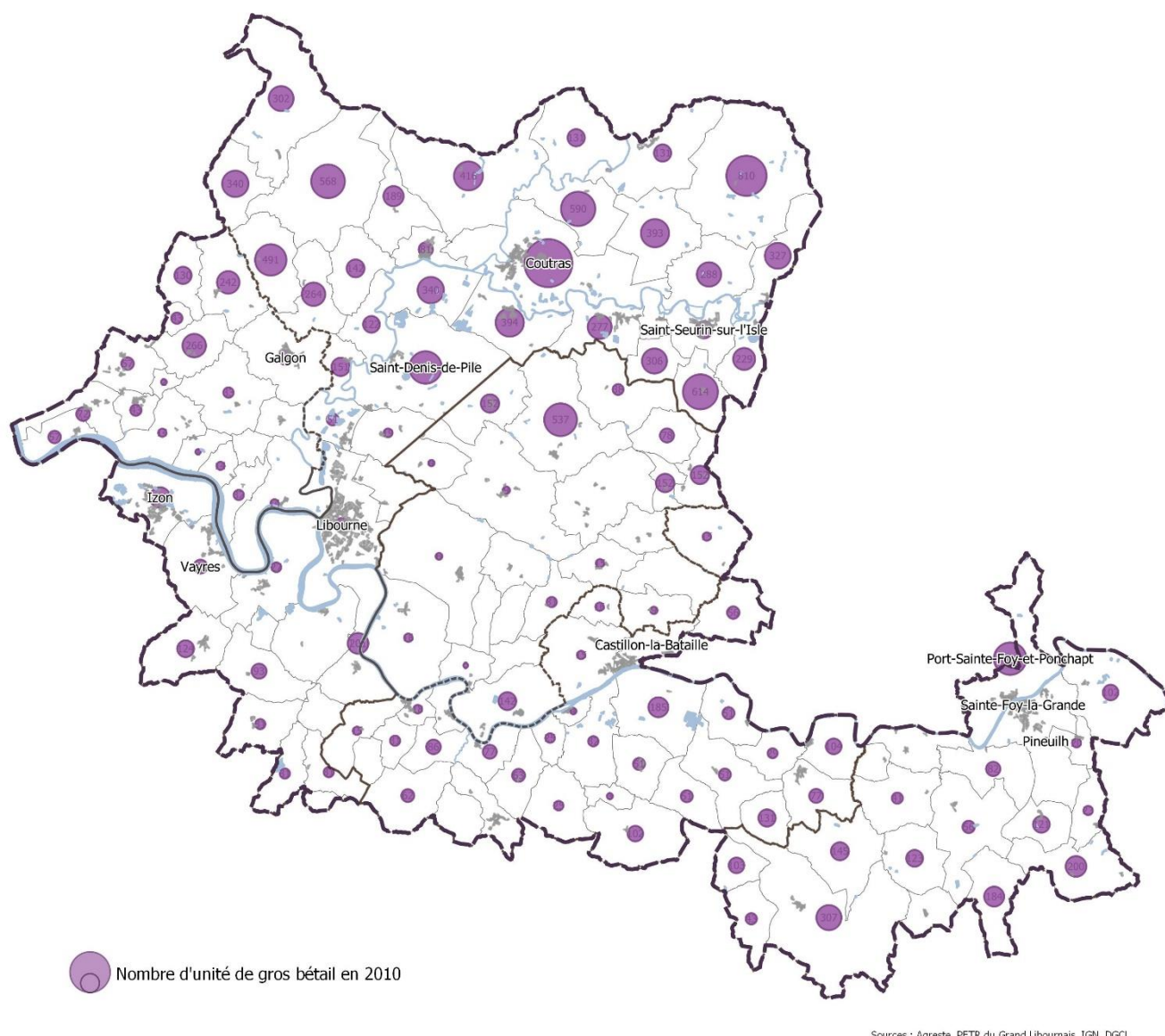


Figure 19 : Répartition des cheptels - Source : PETR du Grand Libournais, RGA 2010

L'unité de Gros Bétail (UGB) est un indicateur qui permet d'agréger le bétail de différentes espèces, il est calculé grâce à un coefficient spécifique établi en fonction des besoins alimentaires de chaque espèce. Cet indicateur permet d'évaluer l'activité d'élevage sur un territoire donné. Le Grand Libournais comptabilise 16 569 UGB⁹, soit 24% du cheptel girondin.

La carte ci-dessus présente la répartition des UGB par commune et révèle ainsi les territoires d'élevage du Grand Libournais : la partie nord du territoire, avec des communes comme Coutras et Saint-

⁹ Agreste – Recensement agricole 2010

Christophe-de-Double qui comptabilisent respectivement 1 153 et 810 UGB ainsi que, dans une moindre mesure, la zone au Sud de la vallée de la Dordogne et à l'Est du territoire avec Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt qui recense 526 UGB.

Il convient de distinguer plusieurs filières d'élevage¹⁰ :

- La filière laitière, fortement implantée historiquement, mais qui connaît une diminution du nombre d'exploitants tout comme celle des élevages de bovins viande. Elle enregistre une réduction de 2% du cheptel en 10 ans.
- La filière de bovins viande concerne 282 éleveurs pour 12 200 têtes, soit environ 20% du total du département. La Blonde d'Aquitaine et la Limousine sont les races majoritairement présentes. Toutefois, certains cheptels de Bazadaises, Salers ou Bordelaises sont aussi à noter dans une moindre mesure. Les zones d'élevage sont principalement situées dans le nord du territoire. Cette filière d'élevage naisseur conduit en extensif est historique, et elle contribue à l'entretien des zones humides. Les brouards produits sont principalement destinés à l'exportation vers l'Italie et l'Espagne notamment. Cependant cette filière a été fragilisée par les crises sanitaires successives depuis les années 1990. La filière a été déstabilisée et s'est progressivement adaptée, la pratique de l'engraissement s'est développée, le signe de qualité « Signature des Eleveurs Girondins » a été mis en place, certains éleveurs se sont lancés dans l'élevage de veaux sous la mère, et dans la sélection génétique. De plus, la quasi-absence de terres à la location est un frein à la rentabilité de la filière, car la plupart des éleveurs n'ont pas les moyens d'acheter de foncier supplémentaire afin d'accroître leur surface. Il en résulte un faible nombre d'installation de jeunes dans la filière.
- La filière ovine enregistre une forte progression depuis 2000, passant de 6 200 têtes à 9 400 têtes. Elle est souvent le fait de doubles actifs avec des troupeaux de petites tailles ou d'ateliers complémentaires, à l'élevage bovin ou à la viticulture. La production sous le label « Agneau de Pauillac » se développe.
- La production laitière caprine (environ 600 têtes sur le territoire) existe et s'est développée en particulier en production bio.
- La filière « volailles » connaît une réelle progression avec une hausse de 265% du nombre de têtes de volailles (35 000 en 2000 à 93 000 en 2010).

Les aires géographiques des produits sous SIQO

Le Grand Libournais se situe au sein d'aires géographiques de différents produits de qualité. Outre les nombreuses Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) viticoles (22), il est possible de réaliser sur le territoire des productions labélisées sous Indication Géographique Protégée (IGP) :

- IGP fruits et légumes : fraise du Périgord, pruneau d'Agen, asperges du Blayais
- IGP bovin : bœuf de Bazas, veau du Limousin, beurre Charentes-Poitou, beurre des Charentes, beurre des Deux-Sèvres
- IGP ovin : agneau de Pauillac, agneau du Périgord
- IGP porc : porc du Sud-ouest, jambon de Bayonne
- IGP volaille : canard à foie gras du Sud-ouest, volaille de Gascogne, chapon du Périgord, poulet du Périgord, poularde du Périgord.

¹⁰ Rapport de présentation du SCoT du Grand Libournais

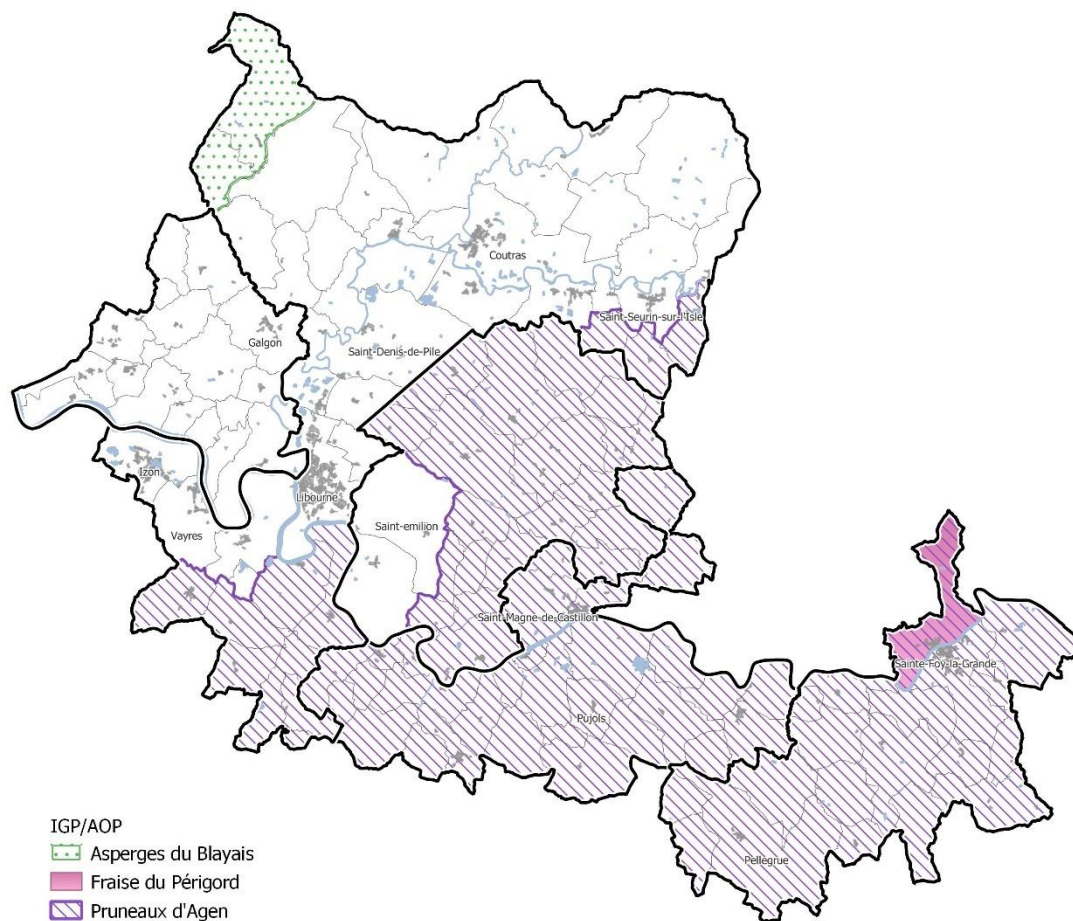


Figure 20 : IGP fruits et légumes - Source : PETR du Grand Libournais, INAO

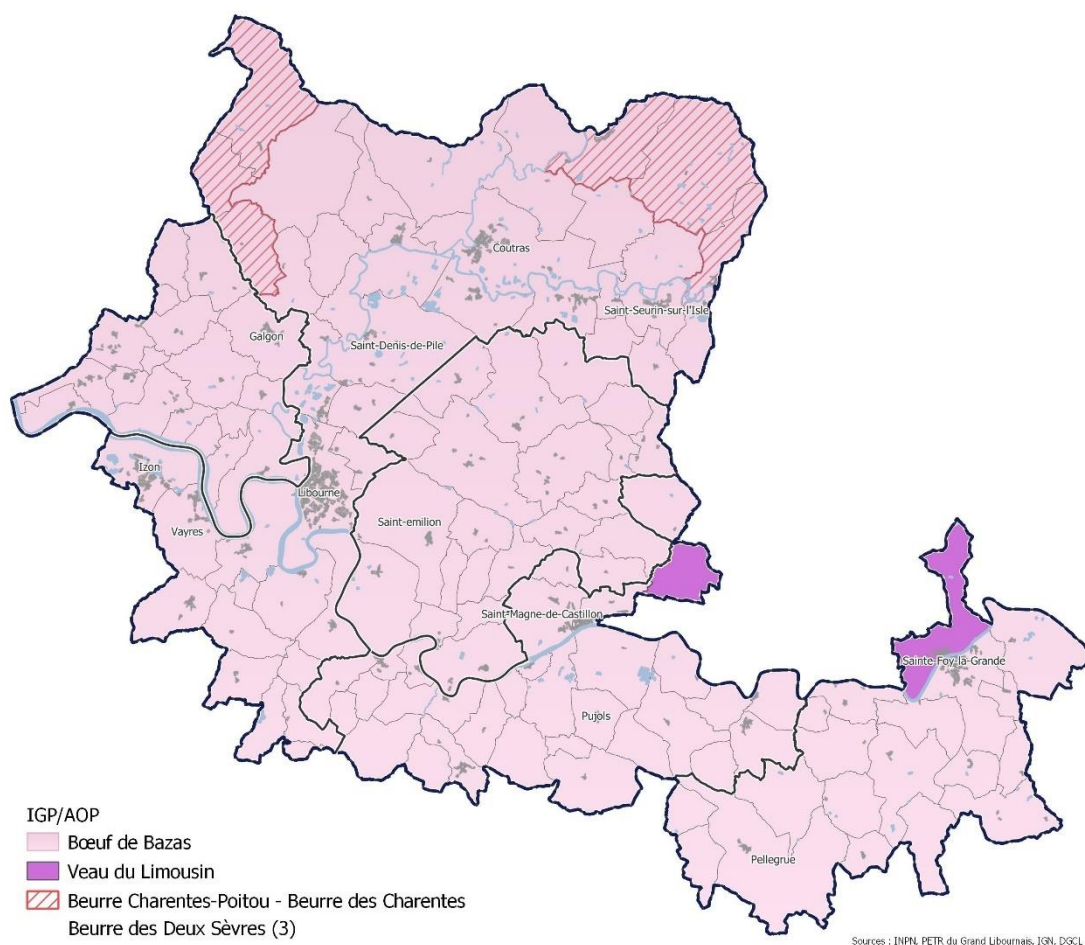


Figure 21 : IGP bovin – Source : PETR du Grand Libournais, INAO

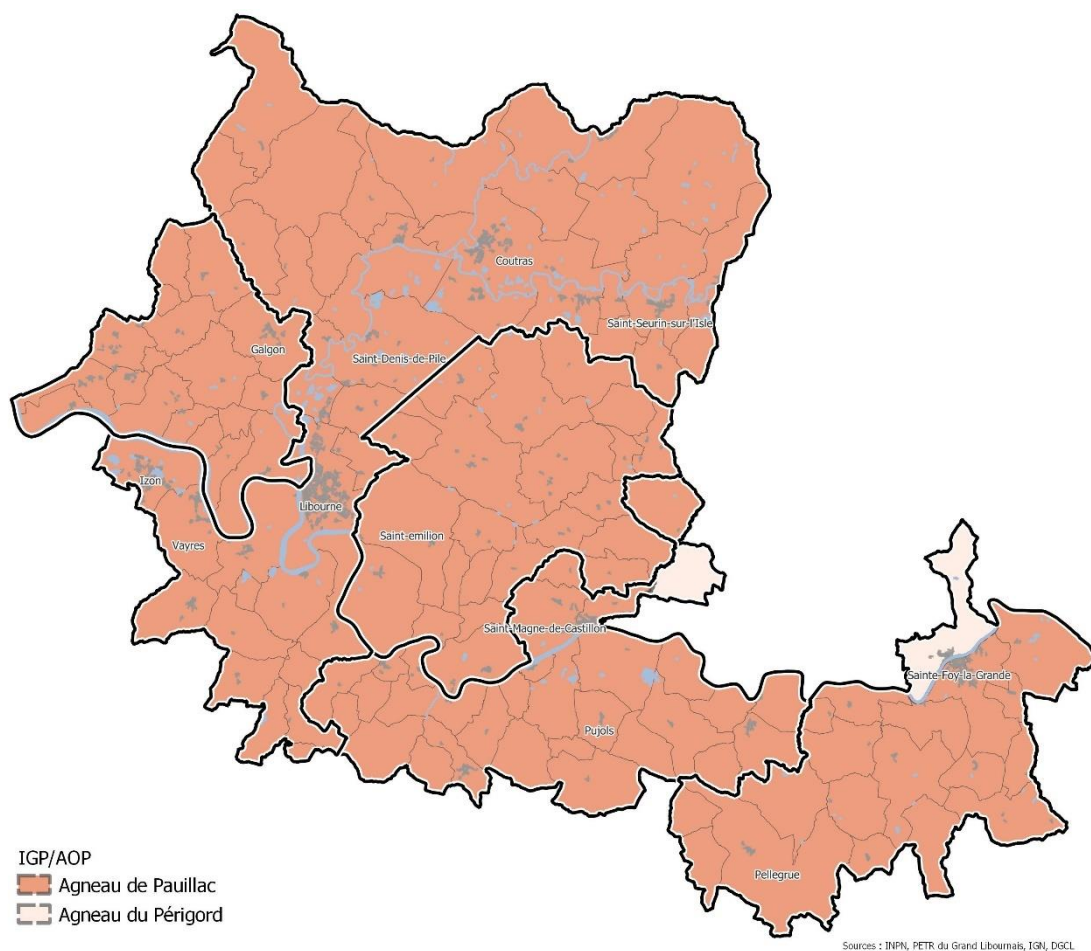


Figure 22: IGP ovin - Source : PETR du Grand Libournais, INAO

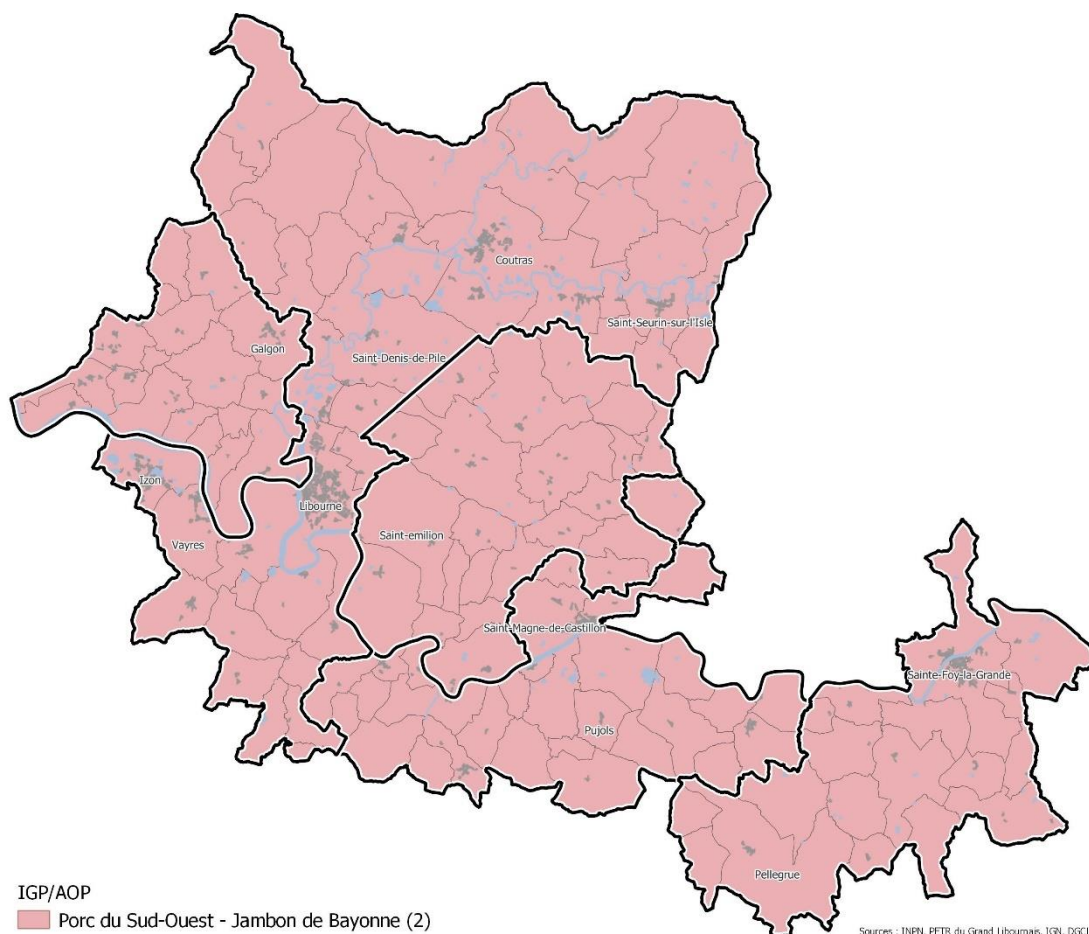


Figure 23 : IGP porc - Source : PETR du Grand Libournais, INAO

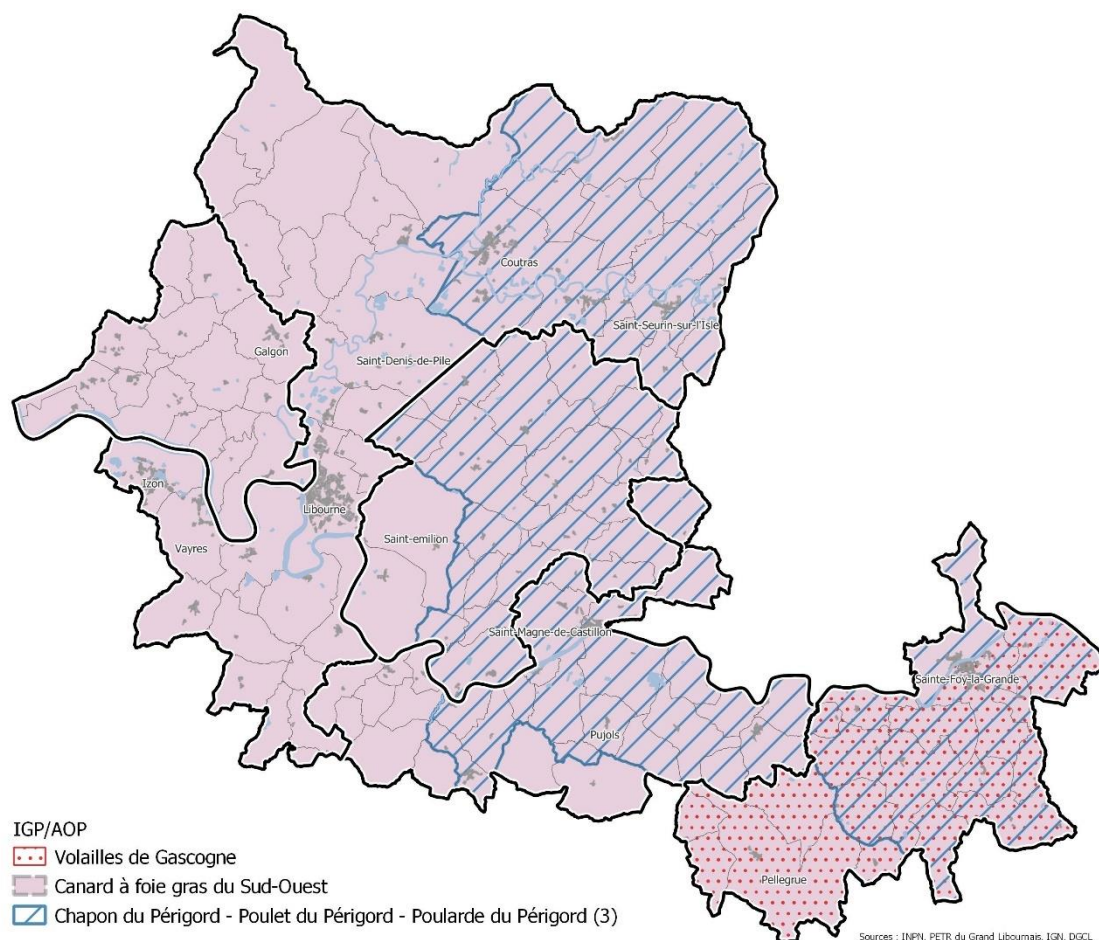


Figure 24 : IGP volailles - Source : PETR du Grand Libournais, IINAO

Les productions labélisées sous IGP permettent d'identifier un produit comme étant originaire d'un lieu déterminé, et dont la qualité est attribuée à son origine géographique. Elles permettent de fixer une production agricole et alimentaire sur un territoire donné en valorisant les savoir-faire et les bassins de production agricole traditionnelle. Elles protègent à la fois l'intérêt des producteurs, en leur assurant une meilleure valorisation de leurs produits, et les consommateurs, en leur garantissant la qualité d'un savoir-faire et une meilleure traçabilité.

La prise en compte des paramètres environnementaux et le développement de l'agriculture biologique

En 2017, l'Agence Bio comptabilisait 315 producteurs engagés sous le label Agriculture Biologique (AB) ou en conversion, soit 8,6% des exploitations agricoles et 2,5% de plus comparé à la région. La tendance des conversions est à la hausse, notamment sur les années 2017/2018, pendant lesquelles le département de la Gironde a enregistré une augmentation de 24,9%. Sur le département, plus de 2/3 des agriculteurs qui se convertissent sont des viticulteurs¹¹.

La carte ci-dessous présente la répartition des exploitations certifiées en AB en Grand Libournais. Elles sont majoritairement situées sur les terroirs viticoles, ainsi qu'au Sud et à l'Est du territoire.

¹¹ Source : Agrobio33

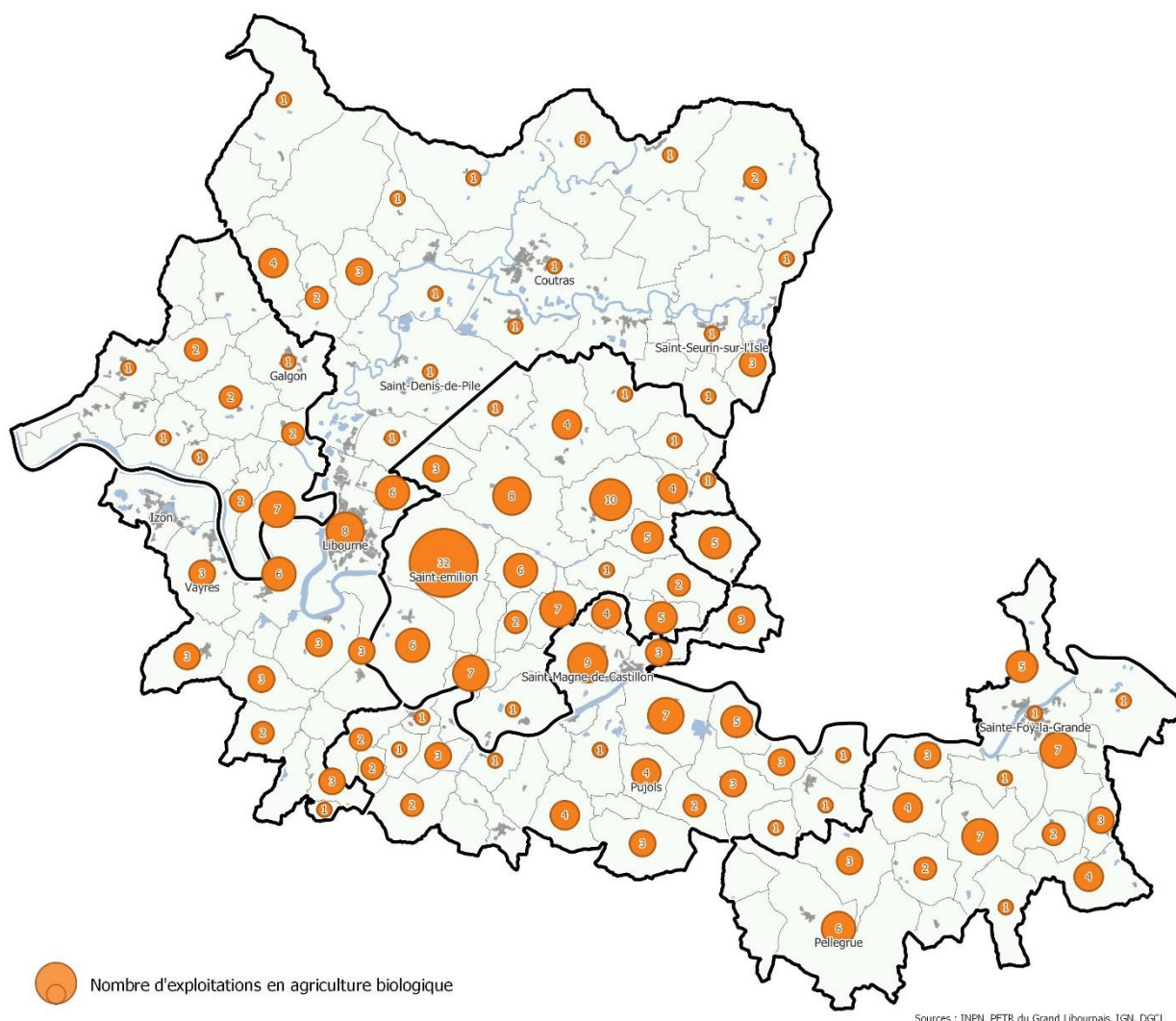
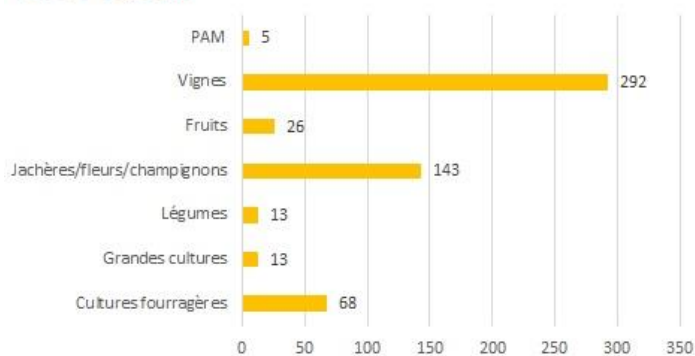


Figure 25 : Exploitations en agriculture biologique - Source : PETR du Grand Libournais, Agence bio 2017

En 2018, 328 exploitations agricoles sont labélisées sur le territoire, toutes filières confondues. Les exploitations en AB sont plus présentes au sein de la filière végétale. 560 ateliers de production sont conduits en AB dans la filière végétale et 12 en filière animale. En effet, l'élevage bio peine à se développer sur le territoire. Il est à noter que la seule exploitation laitière bio du département est la ferme des Jarouilles à Coutras, qui comptabilise 47 vaches laitières.

En plus de répondre à une demande sociétale importante, les engagements de ces exploitations en faveur de l'environnement permettent de limiter leurs impacts sur les écosystèmes terrestres et aquatiques. L'agriculture biologique est un mode de production fondé, entre-autres, sur la non-utilisation des produits chimiques de synthèse, la rotation des cultures, la lutte biologique et le recyclage des matières organiques. Elle permet de limiter les pollutions agricoles, qui peuvent se manifester à la fois dans l'air, l'eau et les sols.

Filière végétale



Filière animale

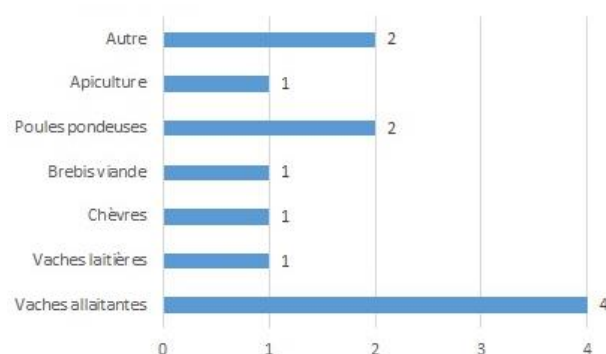


Figure 26 : Exploitations en agriculture biologique par filière - Source : Agrobio33 et Agence bio 2018

En effet, selon le rapport du « Profil environnemental de la Gironde¹² » établi en 2013, le territoire est marqué par les pollutions agricoles. Les cantons de Coutras, de Sainte-Foy-la-Grande et de Guîtres laissent apparaître des pollutions agricoles diffuses liées à la pression azotée élevée, tandis que ceux de Saint-Emilion et Castillon-la-Bataille sont impactés par l'usage de produits phytosanitaires.

L'Observatoire Régional de l'Air Nouvelle-Aquitaine¹³ mène chaque année une étude sur la présence de pesticides dans l'air. En 2018, l'analyse des résultats sur les différents sites de prélèvement ont montré que les sites viticoles sont marqués par la présence de pesticides (fongicides et insecticides) dans l'air, qui se diffusent notamment jusqu'au milieu urbain.

De plus, les pollutions agricoles menacent également la ressource en eau. La majorité des cours d'eau du Grand Libournais est classée en qualité moyenne pour l'état écologique. Les pesticides utilisés pour la production agricole exercent une pression sur les eaux superficielles (cf. carte ci-après), et peuvent atteindre les réserves souterraines utilisées pour la production d'eau potable.

En parallèle, le Grand Libournais est couvert par différents zonages de protection environnementale, notamment les vallées de l'Isle et de la Dronne, qui sont reconnues Zones Naturelles d'Intérêt Écologique, Faunistique et Floristique (ZNIEFF) et site Natura 2000. Une adaptation des pratiques agricoles à proximité de ces espaces naturels serait nécessaire afin d'assurer la préservation de sites à haute valeur environnementale.

¹² Profil environnemental de la Gironde – Diagnostic territorial – Libournais - 2013

¹³ ATMO - Les pesticides dans l'air, bilans annuels - <https://www.atmo-nouvelleaquitaine.org/publications/les-pesticides-dans-lair-bilan-annuel-2018>

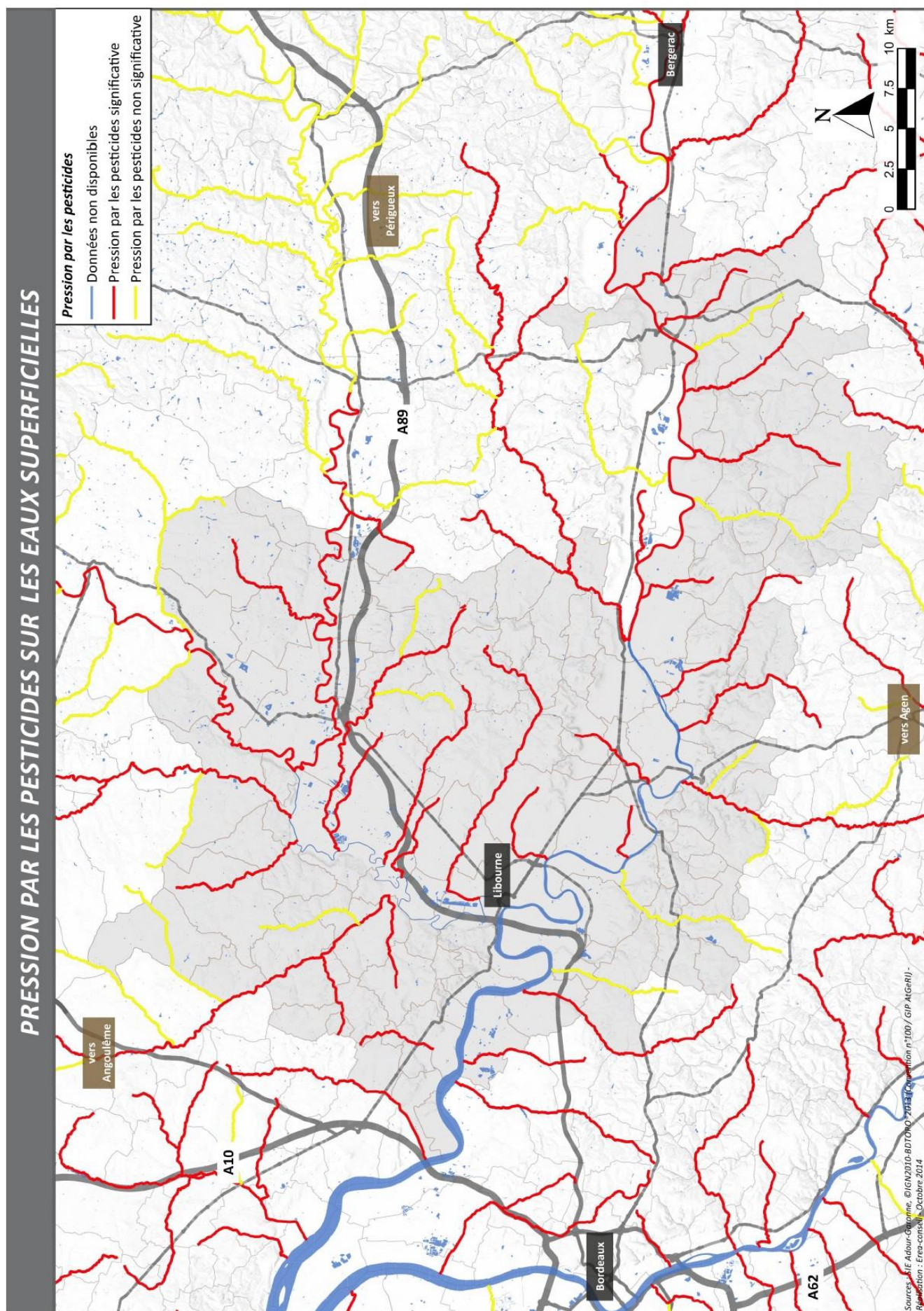
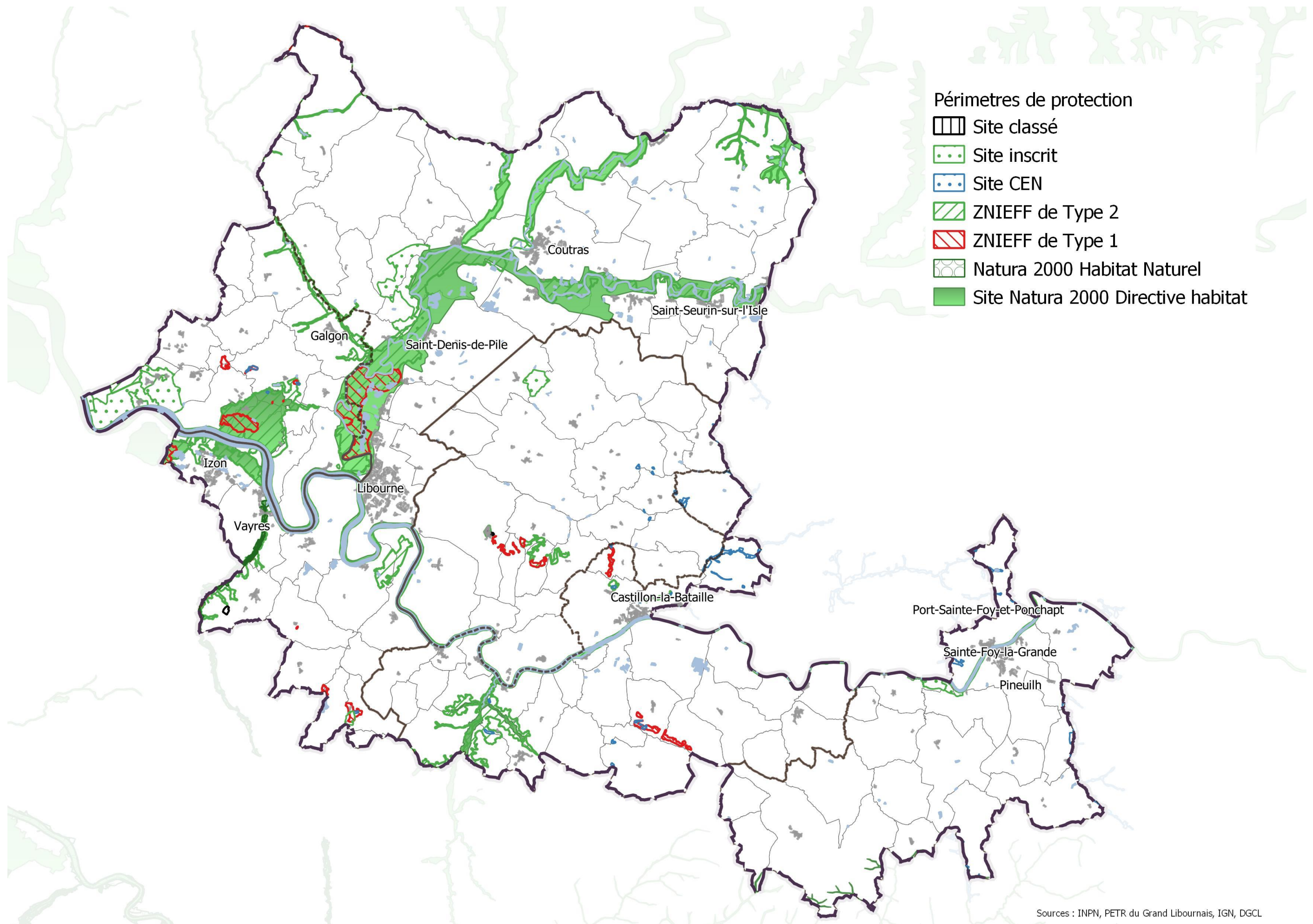


Figure 27 : Pressions par les pesticides sur les eaux superficielles - Source : SCOT du Grand Libournais



Sources : INPN, PETR du Grand Libournais, IGN, DGCL

Figure 28 : Zonages environnementaux - Source : PETR du Grand Libournais, INPN

ii. Analyse de la transformation

Code APE	Classe	Sous-classe	Nombre
10.1	Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande	Transf. & conserv. viande de boucherie	3
		Transf. & conserv. de viande de volaille	1
		Prepa. indust. produits à base de viande	1
		Charcuterie	6
10.3	Transformation et conservation de fruits et légumes	Préparation de jus de fruits et légumes	3
		Autre transf. et conserv. de légumes	1
		Transformation et conservation de fruits	7
10.5	Fabrication de produits laitiers	Fabrication d'autres produits laitiers	1
		Fabrication de glaces et sorbets	2
10.7	Fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires	Cuisson de produits de boulangerie	3
		Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	96
		Pâtisserie	23
		Fab. pain	3
10.8	Fabrication d'autres produits alimentaires	Fabrication de sucre	1
		Fabric. de cacao	4
		Transformation du thé et du café	1
		Fabric. de condiments et assaisonnements	1
		Fabrication de plats préparés	7
		Fab. d'aliment homogénéisé & diététique	1
		Fab. d'autres prod. alimentaires n.c.a.	1
10.9	Fabrication d'aliments pour animaux	Fabric. d'aliments pour animaux de ferme	1
11.0	Fabrication de boissons	Prod. de boissons alcooliques distillées	5
		Fabrication de vins effervescents	3
		Vinification	42
		Fabrication de bière	7
TOTAL			224

Tableau 2: Entreprises de transformation agro-alimentaire du Grand Libournais
Source : PETR du Grand Libournais, SIRENE, 2020

Le Grand Libournais comptabilise 224 entreprises de transformation alimentaire, dont 166 transforment les produits issus des filières élevage, maraîchage, grande culture et arboriculture (codes 10.1, 10.3, 10.5, 10.7 et 10.8 du tableau ci-dessus) dans le but de produire de l'alimentation humaine (hors boissons et alimentation animale). Le tissu d'entreprise est diversifié, et rassemble des activités allant de la transformation et de la conservation de la viande de volaille à la fabrication de glaces et sorbets.

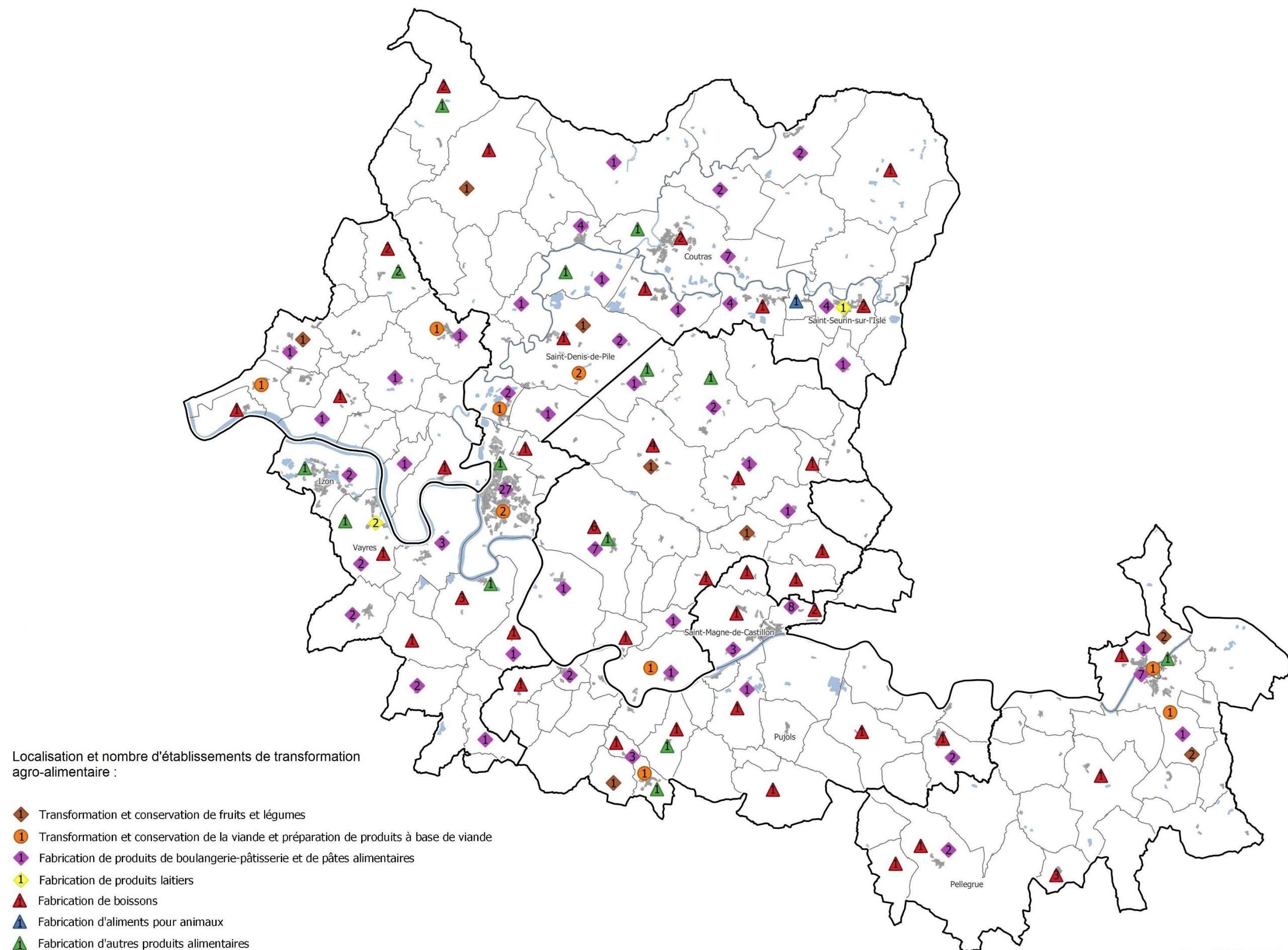
La transformation des produits issus de l'élevage concerne 14 entreprises. La structure la plus importante est l'entreprise internationale « Froneri » à Vayres, fabriquant de glace pour les marques de distributeurs, et la restauration commerciale et collective. Parmi ces entreprises figurent également celles qui transforment la viande, telles que « La petite échalote » à Libourne (privilégiant la race Blonde d'Aquitaine et les veaux élevés sous la mère), ou encore la « Maison Benoist ». La conserverie

artisanale GI-DOR-LAND, basée à Rauzan, a dû fermer en 2018 après une dizaine d'année de préparation de produits alimentaires à base de viande faute de pouvoir se mettre aux normes.

La transformation des fruits et légumes est assurée par 11 entreprises, dont « La compagnie des Pruneaux » à Pineuilh, qui prépare, sèche, transforme et conditionne des pruneaux conventionnels mais aussi bio et IGP « Pruneaux d'Agen ». « L'atelier de Paytra Fouquet », ou encore « Les secrets de Claire » assurent la production de confiture, tandis que d'autres comme « Fraiche-Cut » assure la découpe de pommes et l'ensachettement. Assez peu d'entreprises sont référencées comme assurant la transformation de légumes.

125 boulangeries, pâtisseries et biscuiteries sont installées sur le territoire, et fabriquent à la fois des produits d'origine industrielle (3 d'entre-elles) et artisanale.

D'après l'Agence Bio en 2018, 44 entreprises de transformation du territoire ont élaboré une gamme avec des produits issus de l'agriculture biologique. En revanche, nous ne savons pas si la transformation concerne des matières premières locales.



Sources : OCS 2015, PETR du Grand Libournais, IGN, DGCL

Figure 29 : Les établissements de transformation agro-alimentaire - Sources : PETR du Grand Libournais, SIRENE 2020

iii. Analyse de la distribution et commercialisation

Les commerces alimentaires

Dans le Grand Libournais, 206 commerces alimentaires sont présents, dont :

- 30 Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), ce qui représente 1,9 établissement pour 10 000 habitants,
- 171 commerces de proximité, dont 84 épiceries et supérettes, et 87 commerces de bouche (primeurs, boucheries, poissonneries), soit 10,8 établissements pour 10 000 habitants.

Parmi eux, selon l'Agence Bio, 37 distributeurs proposent une gamme bio dans leur établissement de commercialisation (en 2018).

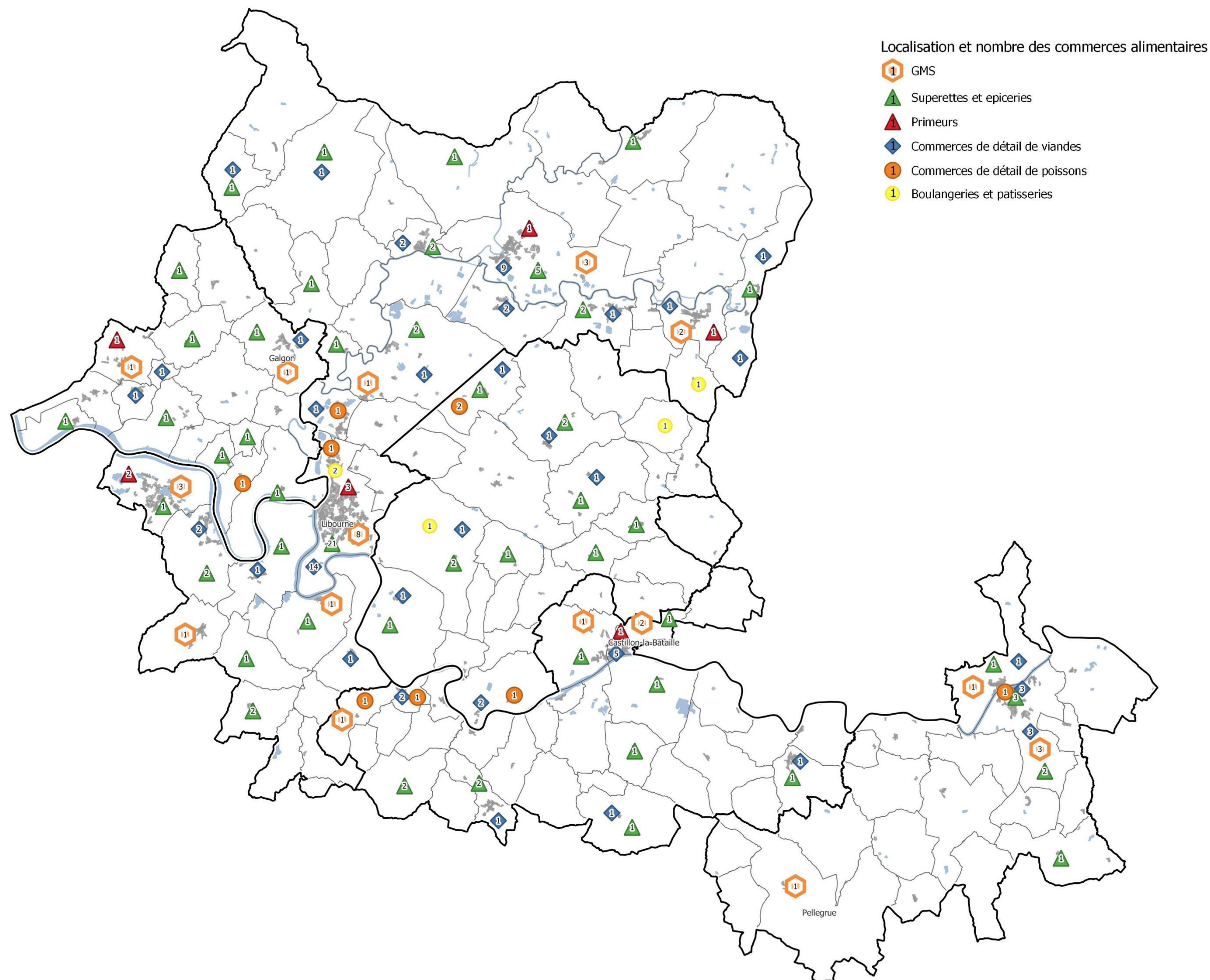
La couverture en commerces alimentaires n'est pas homogène sur le territoire (cf. carte ci-après), ils se concentrent au sein des pôles les plus densément peuplés. 50 commerces alimentaires sont implantés sur la commune de Libourne, ce qui en fait la plus importante unité commerciale, devant Coutras qui en accueille 18 et les communes de Sainte-Foy-la-Grande et Pineuilh qui regroupent 15 commerces alimentaires. Castillon-la-Bataille représente la 4ème unité avec 9 commerces alimentaires.

Cependant, 55% des communes du Grand Libournais ne présente aucun commerce alimentaire¹⁴. En France, pendant les années 1980 et 1990, 25 à 30% des petits commerces alimentaires ont disparu des territoires ruraux¹⁵. L'organisation du système commercial alimentaire a opéré une mutation, passant d'une logique de « quadrillage du territoire » à la concentration des unités commerciales, qui se sont développés en périphérie immédiate des villes. Cette mutation a contribué à creuser l'écart entre les équipements commerciaux alimentaires urbains et l'équipement commercial rural¹⁶.

¹⁴ Les boulangeries-pâtisseries ne sont pas référencées en tant que commerce de proximité, mais en tant qu'établissement de transformation. Seulement 5 d'entre-elles assurent la commercialisation mais pas la transformation, et ont été mises de côté dans l'analyse.

¹⁵ Soumagne, 2002

¹⁶ Céline Massal, La fin des commerces de proximité dans les campagnes françaises ? – Géoconfluences, avril 2018.



Sources : OCS 2015, PETR du Grand Libournais, IGN, DGCL

Figure 30 : Les commerces alimentaires - Sources : PETR du Grand Libournais, SIRENE 2020

Les marchés locaux

Les marchés de plein vent sont également des lieux de distribution alimentaire. En Grand Libournais, il y a une vingtaine de marchés hebdomadaires réguliers. Ils ont lieu tous les jours de la semaine, et plus fréquemment le dimanche. En effet, 8 marchés sur 23 ont lieu le week-end, ce qui les rend plus accessibles pour les populations actives. Contrairement à la grande distribution, il y est plus facile de trouver des produits locaux sur les étals, car les producteurs peuvent y commercialiser directement leur production.

EPCI	Commune	Jour de marché
CdC Fronsadais	Saint-Germain-de-la-Rivière	Jeudi
CA Libournais	Libourne	Mardi, vendredi, dimanche
	Coutras	Mercredi, samedi
	Saint-Médard-de-Guizières	Vendredi
	Abzac	Vendredi
	Guîtres	Dimanche
	Saint-Denis-de-Pile	Dimanche
	Saint-Seurin-sur-l'Isle	Dimanche
	Izon	Jeudi
	Vayres	Dimanche
CdC Castillon-Pujols	Castillon-la-Bataille	Lundi
	Branne	Jeudi
	Gensac	Vendredi
	Rauzan	Samedi
CdC Pays Foyen	Sainte-Foy-la-Grande	Samedi
	Pellegrue	Mercredi
CdC Grand Saint-Emilionnais	Puisseguin	Mercredi
	Lussac	Jeudi
	Saint-Emilion	Mercredi, dimanche

Tableau 3 : Les marchés de plein vent en Grand Libournais – Source : PETR du Grand Libournais, sites internet des collectivités

De plus, en période estivale, les marchés des producteurs de pays viennent s'ajouter à liste. Ils garantissent le caractère local des produits commercialisés, puisque seuls les producteurs locaux sont autorisés à y participer. Ils se déroulent à Saint-Emilion, Villegouge et Sainte-Foy et réunissent producteurs et consommateurs durant une quinzaine de dates, dont 9 en Pays-Foyen.

Les associations de distribution

7 associations du territoire assurent la distribution alimentaire de produits locaux. Il existe 2 Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP) : « Le vert de terre » à Castillon-la-Bataille et « Le panier des familles » à Bonzac, comptant une cinquantaine d'adhérents chacune. Les consommateurs s'engagent pendant une année à acheter des paniers de fruits et légumes locaux.

L'AMAP de Bonzac se fournit auprès de 20 producteurs, dont quelques-uns se situent hors territoire, notamment en Dordogne, afin de répondre à la demande.

L'association « Biotopie Festival » propose également des paniers de fruits et légumes chaque semaine, et les distribue sur 3 sites : Saint-Emilion, Sainte-Terre et Les-Artigues-de-Lussac. De plus, il existe 3 « Ruche qui dit oui », à Cadillac-En-Fronsadais, Libourne et Saint-Philippe-d'Aiguille. La particularité de ces structures est la commande en ligne en amont de la livraison des paniers.

L'association « Castillon-en-Transition » qui compte 80 adhérents, a initié la création d'une épicerie bio participative approvisionnée par 26 producteurs et transformateurs bio et locaux.

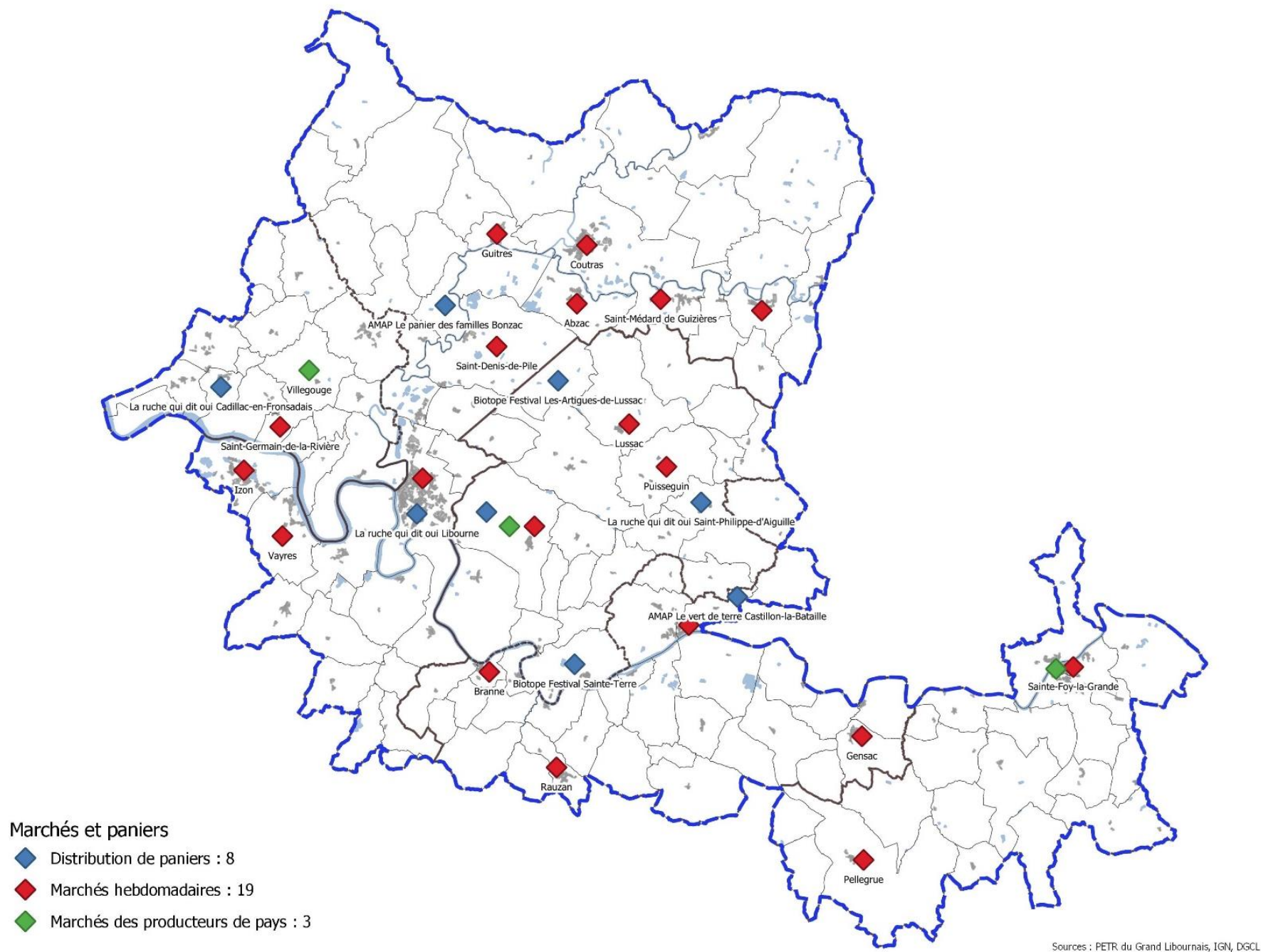


Figure 31: Circuits-courts et de proximité en Grand Libournais - Source : PETR du Grand Libournais

Les exploitations en circuit court

EPCI	Part des exploitations qui utilisent les circuits-courts
CA Libournais	7,5 %
CdC Fronsadais	3,2 %
CdC Grand St-Emilionnais	1,1 %
CdC Castillon-Pujols	2,6 %
CdC Pays Foyen	3,5 %
MOYENNE	3,6%

Tableau 4 : Part des exploitations qui utilisent les circuits-courts - Source : PETR du Grand Libournais, traitements DREAL et DRAAF Nouvelle-Aquitaine d'après Recensement Agricole (RA)

Les achats de denrées alimentaires peuvent s'effectuer directement chez le producteur. 3,6% des exploitations du territoire pratiquent la vente de leurs produits en circuit court (vente à la ferme, sur les marchés, en point de vente collectif, par correspondance ou à un seul intermédiaire). Les exploitations situées sur la Communauté d'Agglomération du Libournais affichent le taux d'utilisation des circuits courts le plus élevé avec 7,5%, tandis que celles de la Communauté de Communes du Grand Saint-Emilionnais affichent un taux de 1,1%. Ces valeurs sont bien inférieures à la moyenne régionale de 12,9%. Ces données révèlent que les exploitations du Grand Libournais fonctionnent très peu par le biais des circuits courts.

c. Analyse de la demande alimentaire

i. Identification du profil des habitants

La demande en produits locaux et de qualité peut être étudiée en identifiant plus précisément le profil des habitants du territoire, à travers l'analyse d'indicateurs tels que la catégorie socio-professionnelle, ou encore la répartition de la population par âge.

Le Grand Libournais regroupe 158 550 habitants¹⁷ répartis au sein de 68 713 ménages¹⁸. Entre 2012 et 2017, l'évolution annuelle moyenne de la population est de 0,6%. Ces 20 dernières années, ce sont 23 000 habitants qui sont venus résider sur le territoire, ce qui témoigne de son attractivité. Tous les EPCI du Grand Libournais enregistrent un solde positif à l'exception de la Communauté de Communes du Grand Saint-Emilionnais qui a perdu en moyenne 0,9% de sa population par an entre 2012 et 2017.

La taille des ménages est de 2,3 personnes en 2016, elle est comparable au niveau régional (2,1) et national (2,2).

Un tiers de la population est âgé de moins de 30 ans, 40% a entre 30 et 59 ans, et 27,5% a plus de 60 ans, la population est légèrement plus âgée que la moyenne nationale. En effet, il y a 3,7% de retraités

¹⁷ 2017, INSEE

¹⁸ 2016, INSEE

de plus. L'analyse de la répartition de la population au sein des catégories socioprofessionnelles nous indique également que la part des ouvriers est supérieure à la moyenne nationale, tandis que les cadres et professions intellectuelles supérieures sont sous-représentés.

Catégories socioprofessionnelle	Grand Libournais	France
1. Agriculteurs	1,8 %	0,8 %
2. Artisans, commerçants et chefs d'entreprise	4,4 %	3,5 %
3. Cadres et professions intellectuelles supérieures	5,1 %	9,2 %
4. Professions intermédiaires	12,2 %	14,1 %
5. Employés	16,2 %	16,3 %
6. Ouvriers	16,2 %	12,4 %
7. Retraités	30,6 %	26,9 %
8. Autres personnes sans activité professionnelle	13,4 %	16,7 %

Tableau 5 : Catégories socio-professionnelles du Grand Libournais - Source : PETR du Grand Libournais, INSEE 2016

Le territoire d'étude est traversé par « le couloir de la pauvreté » identifié par l'INSEE¹⁹, allant de la pointe du Médoc à Agen et dont Libourne, Castillon-la-Bataille et Sainte-Foy-la-Grande font partie des villes principales. Ce couloir est caractérisé par un taux de bénéficiaires du Revenu de Solidarité Active (RSA) et du chômage particulièrement élevé.

Les cartes suivantes permettent d'analyser différents indicateurs de précarité :

- La part des foyers fiscaux non imposés en 2015 : deux territoires se distinguent au Sud-ouest de la Communauté de Communes du Pays Foyen, ainsi qu'au Nord-est de la Communauté d'Agglomération du Libournais, laissant apparaître une part de foyers non imposables supérieure au reste du territoire. De plus, 119 communes ont des taux de foyers non imposés supérieurs à la moyenne départementale de 55%. Cet indicateur peut être complété par l'étude du revenu fiscal de référence moyen qui correspond à l'ensemble des revenus d'un ménage (imposables ou non). En Grand Libournais, il est de 22 125 € (2013)²⁰, soit 3 450 € en deca de la moyenne départementale. Cependant, il y a de grandes disparités sur le territoire, en moyenne il atteint 19 550 € sur la Communauté de Communes du Pays Foyen, soit 26% de moins que sur la Communauté de Communes du Grand Saint-Emilionnais.
- Le taux d'allocataires du RSA en 2016 : 18 communes ont un taux de bénéficiaires du RSA supérieur à 7%. Le Nord du Grand Libournais (Coutras, Saint-Médard-de-Guizières...) et les communes de Libourne, Castillon-la-Bataille et Sainte-Foy-la-Grande affichent les taux les plus importants de bénéficiaires.

¹⁹ « Pauvreté en ville et à la campagne, plus intense de la pointe du Médoc à Agen », le quatre pages INSEE Aquitaine, 22/06/2011. En ligne : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1293911>

²⁰ DGFIP sur Géoclip NAFU

Part des foyers fiscaux non imposés en 2015

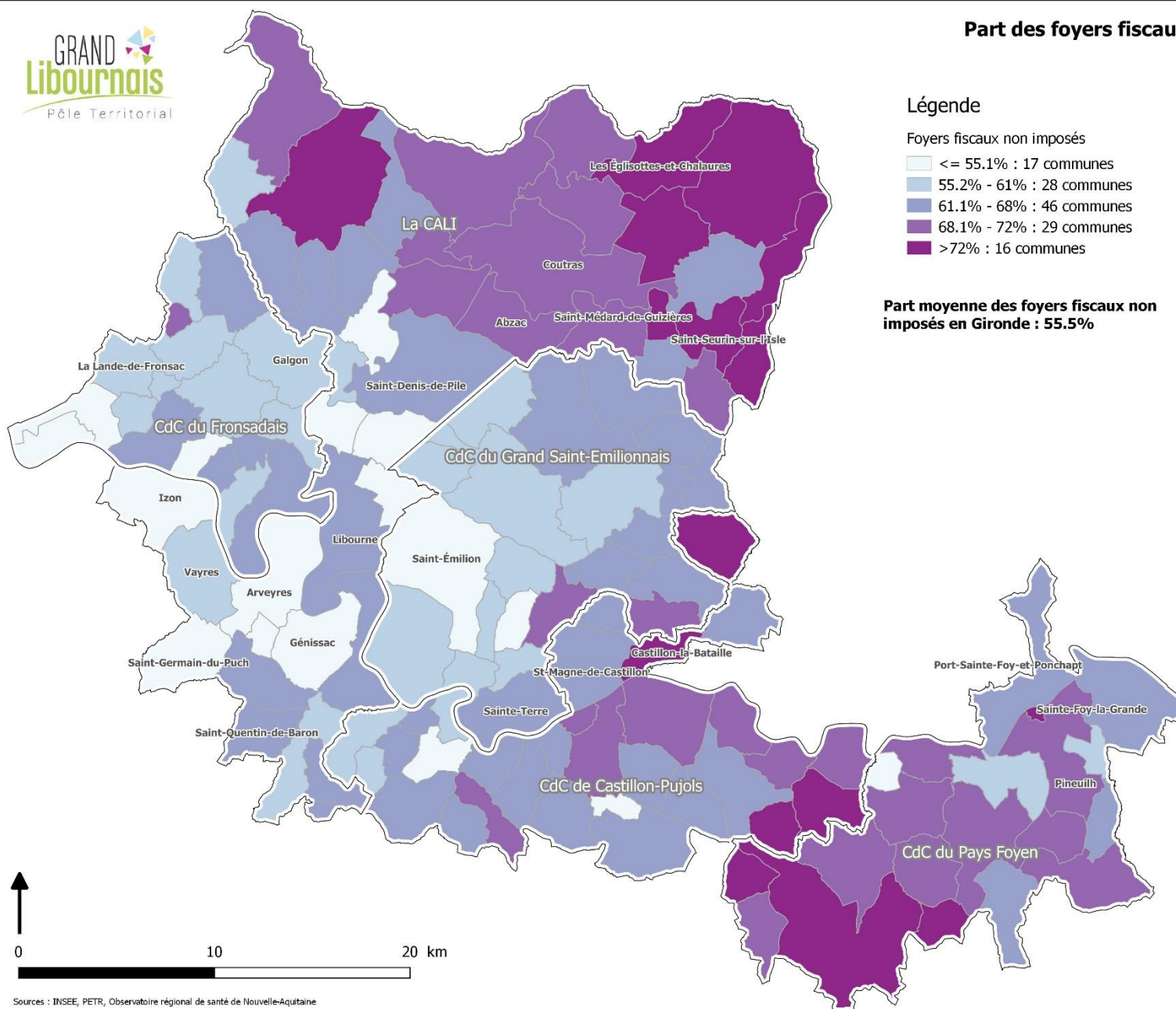
Légende

Foyers fiscaux non imposés

- <= 55.1% : 17 communes
- 55.2% - 61% : 28 communes
- 61.1% - 68% : 46 communes
- 68.1% - 72% : 29 communes
- >72% : 16 communes

Part moyenne des foyers fiscaux non imposés en Gironde : 55.5%

Commune	Part > 72%
Camps-sur-l'Isle	73.5
Castillon-la-Bataille	78.1
Coubeyrac	73.5
Gensac	73.6
Gours	72.4
Landerrouat	72.1
Le Fleu	75.1
Les Églisottes-et-Chalaures	75.8
Les Salles-de-Castillon	73
Lustrac-de-Durèze	72.4
Maransin	72.4
Pellegrue	73.7
Saint-Antoine-sur-l'Isle	72.7
Saint-Christophe-de-Double	72.7
Sainte-Foy-la-Grande	81
Saint-Seurin-sur-l'Isle	72.1



Sources : INSEE, PETR, Observatoire régional de santé de Nouvelle-Aquitaine

Figure 32 : Part des foyers fiscaux non imposés en 2015 - Source : PETR du Grand Libournais, INSEE

Taux d'allocataires du RSA en 2016

Légende

Taux d'allocataires en 2016

- <= 2% : 18 communes
- 2.1% - 5% : 70 communes
- 5.1% - 7% : 30 communes
- > 7% : 18 communes

**Part moyenne d'allocataires du RSA en
Gironde : 5.9%**

Commune	Taux > 7%
Castillon-la-Bataille	15,3
Chamadelle	7
Coutras	7,9
Guitres	8
Juillac	8
Les Églisottes-et-Chalaures	14,5
Les Peintures	8,7
Les Salles-de-Castillon	7
Libourne	11,3
Mouillac	8,6
Riocaud	7,7
Sablons	8,5
Saint-Avit-Saint-Nazaire	7,9
Saint-Ciers-d'Abzac	12,5
Sainte-Foy-la-Grande	21
Saint-Martin-de-Laye	7,8
Saint-Médard-de-Guizières	10,4
Saint-Seurin-sur-l'Isle	7,9



Sources : INSEE, PETR, Observatoire régional de santé de Nouvelle-Aquitaine

Figure 33 : Taux d'allocataires du RSA en 2016 - Source : PETR du Grand Libournais, INSEE

Ainsi, le profil des habitants du Grand Libournais fait apparaître une population à tendance précaire au regard des taux de foyers fiscaux non imposés et de bénéficiaires du RSA. Cependant, il y a de grandes disparités sur le territoire, illustrées d'une part par les propriétaires de grands châteaux viticoles et d'autre part par les ouvriers et saisonniers qui vivent parfois dans des conditions de précarité avancée²¹. Or, ces indicateurs de pauvreté sont fortement corrélés à de l'insécurité alimentaire et à un difficile accès à une alimentation saine, nutritive et de qualité.

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

ii. Alimentation et santé

Des études scientifiques, telles que NutriNet-Santé et BioNutrinet, se sont attachées à étudier l'impact des régimes alimentaires sur la santé²². Une mauvaise alimentation est l'un des principaux facteurs de risque pour de nombreuses maladies chroniques (problèmes cardiovasculaires, cancers, diabète, obésité...). Les études rappellent qu'une alimentation saine doit être basée sur la consommation de fruits et légumes, légumineuses, céréales complètes et fruits secs. De plus, ces études ont montré que les consommateurs réguliers de produits issus de l'agriculture biologique ont :

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

Ces résultats seraient expliqués par une moindre exposition par les pesticides ingérés via notre alimentation.

iii. Estimation de la consommation

Le potentiel de consommation des habitants du Grand Libournais peut être décliné en 4 catégories de produits alimentaires²³ :

²¹ « Les raisins de la misère », Ixchel DELAPORTE

²² SOLAGRO, Le revers de notre assiette

²³ A ce stade, l'estimation de la consommation est une moyenne. Elle ne prend pas en compte les critères démographiques et sociaux du territoire tels que la part d'hommes, de femmes, ainsi que l'âge qui influent sur la consommation.

Produits	Consommation (Kg/hab/an)	Potentiel de consommation en Grand Libournais (T/an)
Légumes	96,4	15 284
Fruits	46	7 293
Céréales et autres cultures	281,5	44 632
Elevage	523,1	82 938
TOTAL	947	150 147

Tableau 6 : Potentiel de consommation en Grand Libournais – Source : PETR du Grand Libournais, PARCEL – BASIC, 2019 (Douanes de la statistique Agricole Annuelle et bilans d’approvisionnements – Agreste ; Rapport INCA 3 – ANSES)

L’estimation de la consommation réalisée ci-dessus est issue de l’outil PARCEL²⁴, qui considère 90 produits alimentaires (produits bruts non transformés) ayant un potentiel de production sur le territoire métropolitain français (sont exclus le café, les fruits exotiques, le vin etc.). Ainsi, ce volume de denrées représente 91% de notre alimentation. De plus, l’estimation prend en compte les pertes et gaspillages tout au long des filières.

L’établissement de la consommation potentielle des habitants du territoire en volume permet d’estimer les surfaces nécessaires pour assurer la production de ces denrées. Cette estimation est pondérée avec des indicateurs démographiques et socio-économiques propres à notre territoire :

Produits	Surfaces actuellement cultivées (ha)		Surfaces nécessaires pour couvrir le besoin de consommation (ha)			
			Conservation du système actuel : 16 % de produits bio		Objectif 50% de produits bio	
	RPG 2016	OCS 2015	Surfaces nécessaires (ha)	Couverture du besoin (selon l’OCS 2015)	Surfaces nécessaires (ha)	Couverture du besoin (selon l’OCS 2015)
Légumes	56	159	620	26 %	690	23 %
Fruits (hors boissons)	516	669	740	90%	740	90 %
Céréales et autres cultures	7 701	10 378	6 870	151 %	8 110	128 %
Elevage	10 537	26 858	45 900	59 %	62 500	43 %
TOTAL	18 810	38 064	54 130	70%	72 040	53 %

Tableau 7 : Estimation des surfaces nécessaires en Grand Libournais pour couvrir la consommation – Source : PETR du Grand Libournais, PARCEL, OCS 2015, RPG 2016

Exemple de lecture du tableau : actuellement, 159 ha de surfaces légumières sont cultivées. Afin de couvrir le besoin de consommation des habitants du territoire, 620 ha seraient nécessaires. Nous ne couvrons que 26 % de nos besoins de consommation en légumes sur le territoire.

²⁴ <https://parcel-app.org/>

Actuellement, les surfaces assurant une production nourricière en Grand Libournais représentent 38 064 ha sur une surface agricole totale de 85 800 ha²⁵. Afin de répondre aux besoins de consommation des habitants, et de relocaliser les productions, il serait nécessaire d'augmenter ces surfaces de 42% et d'atteindre 54 000 ha de surfaces nourricières.

En outre, la prise en compte des enjeux environnementaux et la transition vers un système en agriculture biologique (à hauteur de 50% de produits bio en termes de volume) pourrait nécessiter jusqu'à 72 000 ha dédiés à une production nourricière.

Cependant, la relocalisation de toutes ces productions en Grand Libournais ne doit pas être un objectif à atteindre, car au regard de la spécialisation viticole du territoire, il s'agit plutôt de développer les coopérations avec les territoires producteurs voisins, tels que la Dordogne, le Lot-et-Garonne, l'Entre-deux-Mers etc.

iv. Les pratiques d'achat des consommateurs

L'analyse des comportements d'achats alimentaires est ici basée sur des enquêtes réalisées à l'échelle nationale, car aucune enquête consommateur n'a été effectuée à l'échelle du Grand Libournais. Elle prend en considération les rapports suivants :

- Etude individuelle des consommations alimentaires 2017 - ANSES – INCA 3
- La consommation alimentaire en circuits courts : enquête nationale - Programme CODIA
- Les français et le consommer local – Enquête IPSOS pour Bienvenue à la Ferme 2014
- Les français et l'alimentation 2015 – ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires)

La place de l'alimentation

90% des français considèrent que l'alimentation est une composante essentielle de leur mode de vie et 81% pensent qu'une alimentation saine et variée est la meilleure manière de préserver sa santé (devant le fait de bien dormir et la pratique régulière d'un sport)²⁶. Les pratiques alimentaires et la composition des paniers n'ont cessé d'évoluer avec le temps. La part du budget alloué à la consommation est de plus en plus réduite : 20% en 2014 contre 35% en 1960²⁷. En revanche, la valeur monétaire de ce budget a largement augmenté sur cette même période. En moyenne, chaque habitant consacre 3 600 € par an pour des dépenses alimentaires, dont 75 % à domicile et 25 % hors domicile²⁸.

Les lieux d'achats

Les lieux d'achats privilégiés par les ménages dépendent fortement du type de produit acheté²⁹ :

²⁵ Selon l'OCS 2015.

²⁶ Les français et l'alimentation 2015 – ANIA

²⁷ INSEE – 50 ans de consommation alimentaire : une croissance modérée, mais de profonds changements

²⁸ En 2014

²⁹ Etude individuelle des consommations alimentaires 2017 - ANSES – INCA 3

- Fruits et légumes : les achats sont réalisés pour 50% dans les grandes surfaces, 30% au marché ou directement auprès d'un producteur, et 10% dans des commerces de proximité (boulangerie, épicerie, primeur etc.).
- Viande : les grandes surfaces sont privilégiées à hauteur de 55%, ainsi que les commerces de proximité à hauteur de 35%.
- Poisson : les grandes surfaces sont privilégiées à hauteur de 60%, les commerces de proximité à hauteur de 20% et les marchés à hauteur de 10%.

Le comportement des ménages quant aux lieux d'achat est également lié à l'âge de la personne référente du ménage, en effet, plus la personne est âgée, plus elle privilégie les commerces de proximité pour la viande et le poisson ; ainsi que les marchés et lieux de vente directe pour les fruits et légumes, au détriment des grandes surfaces.

La consommation de produits locaux

Sur les 1008 individus interrogés lors de l'enquête « Les français et le consommer local », 41% déclarent consommer des produits locaux souvent ou très souvent, tandis que 20% estiment en consommer rarement ou jamais.

De plus, ceux qui achètent déjà des produits locaux prévoient à 59% de consommer plus régulièrement ce type de produit dans les 6 mois qui suivent.

- A quelle fréquence achetez-vous des produits alimentaires locaux, c'est-à-dire des produits cultivés / élevés et fabriqués à proximité de votre domicile ?
Base : A tous

■ Très souvent ■ Souvent ■ Parfois ■ Rarement ■ Jamais

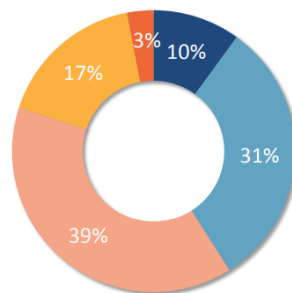


Figure 34 : La consommation de produits locaux

Source : Enquête IPSOS "les français et le consommer local" – Bienvenue à la ferme 2014

La place des circuits courts

L'enquête nationale sur la « consommation alimentaire en circuits courts³⁰ » (2013) permet de mesurer la place des circuits courts et de proximité dans les habitudes d'achats des français. Les circuits courts sont définis comme étant « un mode de commercialisation de produits agricole qui s'exerce soit

³⁰ http://codia.gret.org/IMG/pdf/synthese_enquete_quantitative-2.pdf

par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire »³¹³².

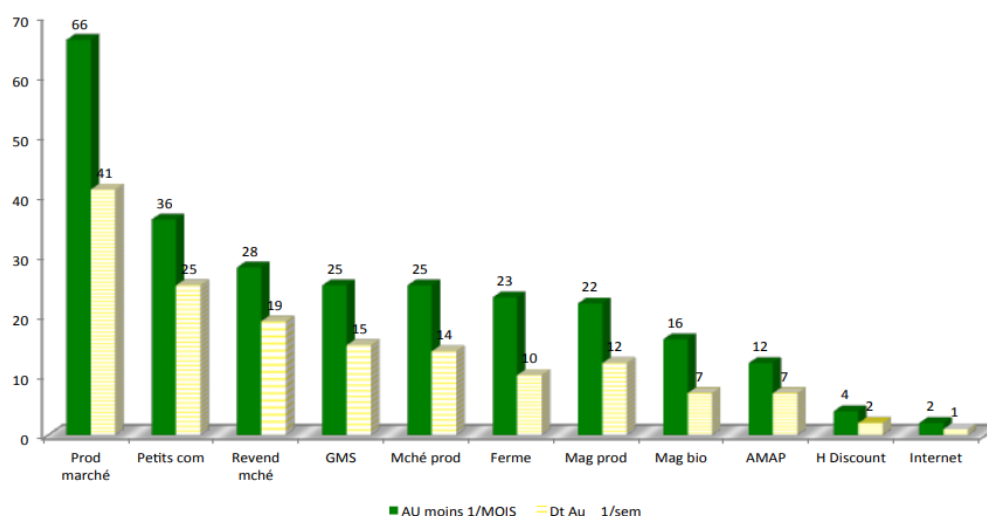


Figure 35 : Fréquentation des circuits de distribution par les acheteurs en circuits courts
Source : enquête nationale CODIA

Si les grandes et moyennes surfaces restent le lieu principal d'approvisionnement alimentaire, la part des circuits courts est de plus en plus importante. Sur un panel de 1 425 individus, 600 ont déclaré avoir un produit issu d'un circuit court dans le dernier mois, soit 42%. Les résultats présentés ci-après considèrent ce lot d'individus acheteurs en circuits courts.

Les marchés sont les circuits les plus fréquentés par les acheteurs en circuit court : 2/3 pratiquent les achats directement auprès du producteur, tandis que 28% s'orientent vers les stands des revendeurs. Les petits commerçants sont également fréquentés pour 36% des acheteurs.

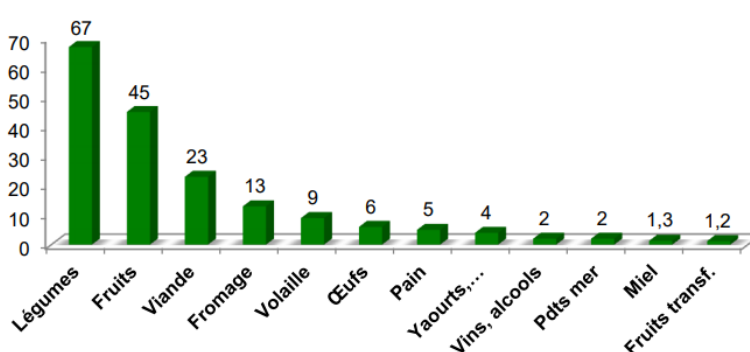


Figure 36: Type de produits achetés en circuit court au cours du dernier mois - Source : enquête CODIA

³¹ Plan Barnier 2009 / définition du ministère de l'agri

³² A l'inverse des circuits de proximité, la définition des circuits courts ne prend pas en compte le critère de proximité géographique et peut considérer des produits non locaux.

Les achats de légumes et fruits sont privilégiés : 2/3 des individus achètent des légumes en circuit court, et un peu moins de la moitié achète des fruits. ¼ des consommateurs déclare également acheter sa viande en circuit court.

Les critères de choix

L'enquête INCA 3 indique que 4 critères sont privilégiés dans les pratiques d'achats : le prix (48 %), l'habitude de consommation (43 %), le goût (38%) et l'origine du produit (36%). En revanche, les résultats varient en fonction de l'âge et du sexe de la personne de référence du ménage. Le part des ménages citant comme critères de choix l'origine, le mode de production, les signes de qualité ou la composition nutritionnelle du produit augmente avec l'âge. L'indicateur du niveau d'étude, fortement corrélé avec la catégorie socio-professionnelle, influe également sur le choix : les ménages ayant les niveaux d'étude les plus faibles s'orientent plutôt vers des critères de prix et de marque, tandis que les ménages avec les niveaux d'étude les plus élevés privilégient les critères d'origine, de mode de production, de signe de qualité et d'ingrédients.

Les attentes du consommateur

L'origine géographique du produit est l'élément le plus important que l'acheteur souhaite connaître, elle permet d'attester du caractère local du produit. Le mode de production est le second élément le plus attendu. Le prix payé au producteur et les coordonnées de ce dernier viennent en 3^{ème} et 4^{ème} positions, juste devant l'existence d'un intermédiaire ou le nombre de kilomètres parcourus par le produit.

Perception des circuits courts par rapport aux circuits longs

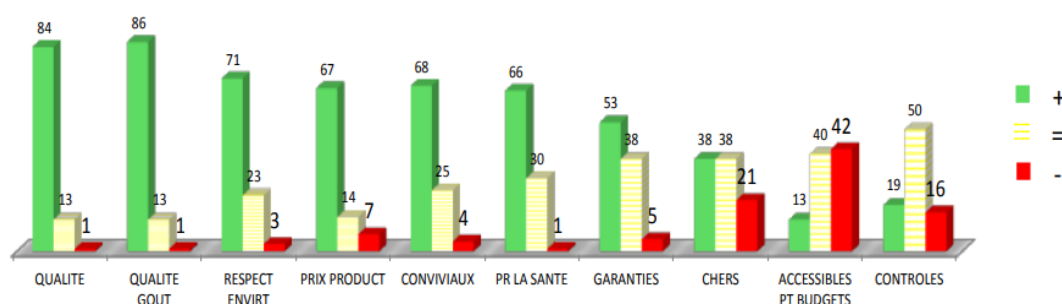


Figure 37: Opinions sur les produits de circuits courts et comparaison par rapport aux produits de circuits longs
Source : enquête nationale CODIA

84% des acheteurs considèrent que la qualité et le goût des produits des circuits courts sont meilleurs que ceux des produits de circuits longs, tandis que 13% estiment qu'ils sont équivalents. Les paramètres évoqués en suivant sont d'ordre sociétaux et dépassent la consommation individuelle. 66% considèrent que les produits achetés en circuits courts sont meilleurs pour la santé et 71% que des critères environnementaux sont respectés. En revanche, 42% des acheteurs pensent que les produits sont plus accessibles pour les petits budgets en circuits longs.

Ainsi, on remarque que les différents enjeux des circuits courts, à savoir l'environnement, la rémunération des producteurs et la santé, sont reconnus par les consommateurs.

Les freins à s'approvisionner en produits locaux

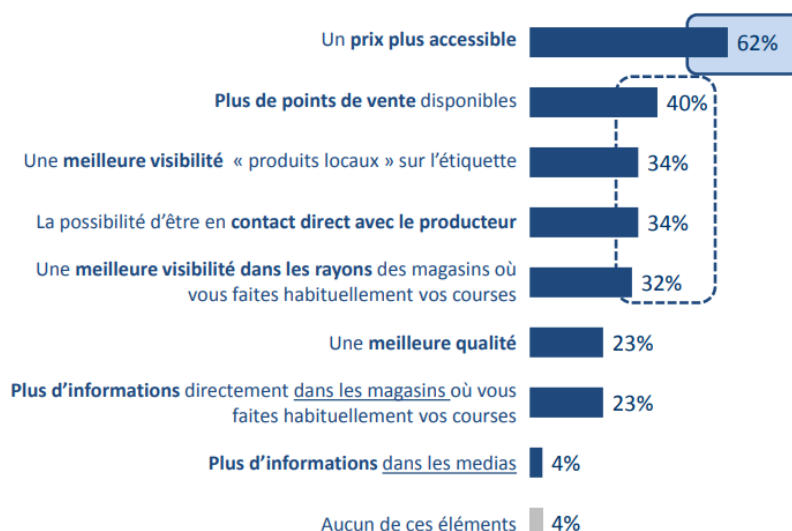


Figure 38: Les freins - Source : Enquête IPSOS les français et le consommer local - Bienvenue à la Ferme 2014

A travers l'enquête « les français et le consommer local³³ », les paramètres qui pourraient inciter les non consommateurs de produits locaux à modifier leur pratique ont été identifiés. 62% souhaiteraient que le prix soit plus accessible. Pour 40% d'entre eux, les points de vente de produits locaux ne sont pas assez nombreux, et une offre plus importante de points de vente pourrait les inciter à consommer plus de produits locaux. Deux critères supplémentaires pourraient également les inciter à modifier leurs habitudes de consommation : pouvoir mieux identifier les produits locaux sur l'étiquette et pouvoir être en contact direct avec le producteur.

v. La restauration collective

La restauration collective incarne le deuxième volet de la demande en denrées alimentaires. Elle est caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers (patients, salariés, jeunes...). On y distingue 3 sous-catégories : la restauration scolaire (crèches, maternelles, primaires, collèges, lycées et universités), la restauration médico-sociale (hôpitaux et maisons de retraite) et la restauration d'entreprise. Deux systèmes de fonctionnement existent : la restauration concédée à une société (achat de repas à une entreprise commerciale) et la restauration en gestion directe (restaurants autonomes gérés directement par l'établissement ou la collectivité).

³³ Les français et le consommer local – Enquête IPSOS pour Bienvenue à la Ferme 2014

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

A l'échelle du Grand Libournais, le secteur médico-social concerne une 60aine d'établissements³⁴ (établissements d'hébergements médicalisés ou sociaux pour les personnes âgées, enfants et adultes handicapés ou en difficulté) qui sont susceptibles d'avoir un service de restauration collective. A ces établissements, s'ajoute également une vingtaine d'établissements de services hospitaliers dont 6 sont rattachés à l'hôpital Robert Boulin de Libourne et 2 au centre hospitalier de Sainte-Foy-la-Grande. En revanche, aucune donnée sur le système de restauration de ces structures n'a été récoltée et analysée. Il en est de même pour la restauration d'entreprise, plus difficile à référencer.

La restauration scolaire

En Grand Libournais, 119 communes ont au moins un établissement d'enseignement. On dénombre 165 établissements d'enseignement³⁵, soit :

- 139 établissements d'enseignement de 1^{er} degré : 32 écoles maternelles et 107 écoles élémentaires ou primaires,
- 26 établissements d'enseignement du 2nd degré : 16 collèges, 9 lycées (général, technique ou professionnel) et 1 MFR.

Parmi ces établissements, plus de 26 000 repas sont distribués par jour :

EPCI	Nombre de repas/jour		
	1 ^{er} degré	2 nd degré	TOTAL
CALI	9 115	6 873	15 988
CdC Castillon-Pujols	1 728	1 142	2 870
CdC du Fronsadais	1 736	672	2 408
CdC du Grand Saint-Emilionnais	1 435	694	2 129
CdC du Pays Foyen	1 455	1 411	2 866
TOTAL	15 469	10 792	26 261

Tableau 8 : Nombre de repas/jours en restauration scolaire - Source : DRAAF

La restauration scolaire du premier degré (écoles maternelles, primaires, et élémentaires), qui relève de la compétence des communes, représente quant à elle près de 15 500 repas/jour. De plus, sur le territoire, 4 communes sont équipées de cuisines centrales : Coutras et Montagne en gestion directe, et Saint-Denis-de-Pile et Vayres en gestion concédée. Elles totalisent 1 850 repas par jour, dont 1 200 sont préparés en gestion directe.

³⁴ Base de données SIRENE

³⁵ DRAAF - Etat des lieux de la restauration collective scolaire en Nouvelle-Aquitaine - <http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/Premier-etat-des-lieux-de-la>

Le tableau ci-après présente l'estimation des surfaces nécessaires afin de fournir la restauration collective en produits locaux et issus de l'agriculture biologique, à hauteur de 100% :

EPCI	Légumes (ha)	Fruits (ha)	Céréales (ha)	Elevage (ha)	TOTAL
CALI	8	12	68	1 280	1 368
CdC Castillon-Pujols	1	2	14	241	258
CdC du Fronsadais	1	2	13	249	265
CdC du Grand Saint-Emilionnais	1	2	12	212	227
CdC du Pays Foyen	1	2	11	210	224
TOTAL	12	20	118	2 192	2 342

Tableau 9 : surfaces nécessaires pour fournir la restauration collective en Grand Libournais en produits issus de l'AB
Source : PARCEL, DRAAF

2 342 ha seraient nécessaires afin de préparer les 15 500 repas/jour servis en restauration collective scolaire sur le territoire. Ces estimations de surfaces peuvent être traduites en nombre d'exploitations agricoles :

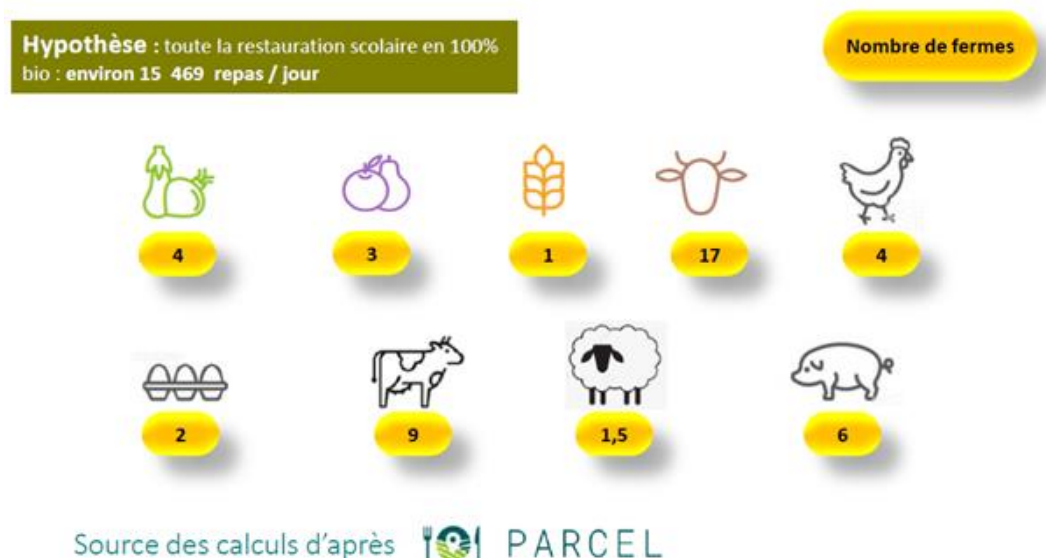


Figure 39: Estimation du nombre d'exploitations agricoles nécessaires pour fournir la restauration collective scolaire du 1^{er} degré – Source : Agrobio33 et PARCEL

Enquête de territoire

En Grand Libournais, une enquête a été administrée en 2019 à l'ensemble des communes afin d'identifier notamment la gestion de la restauration publique. 56 communes ont répondu à l'enquête, ce qui représente un taux de retour de 40%. Parmi elles, 30 communes affirment gérer un service de restauration publique, dont 5 en gestion concédée. Le tableau suivant synthétise les résultats :

Actions	Communes engagées	Communes volontaires
Approvisionnement en produits bio	8	2
Approvisionnement en produits locaux	14	4
Sensibilisation au gaspillage alimentaire	18	1
Education à l'alimentation de qualité	9	
Travailler avec les commerces locaux	3	
Approvisionnement en circuit court	6	2
Engagement dans la démarche « Mon restau responsable »	5	

Figure 40 : Résultats de l'enquête auprès des communes - Source : PETR du Grand Libournais

60% des communes qui gèrent un service de restauration publique attestent sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire, et 47% s'approvisionner en produits locaux, ce sont les deux actions les plus investies par les communes. En revanche, 50% des communes ne déclarent pas s'approvisionner en produits issus de l'agriculture biologique. 7 communes souhaiteraient travailler sur de l'approvisionnement en produits locaux, bio, et à travers une démarche de circuit-court.

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

Des initiatives locales en faveur d'un approvisionnement bio et/ou local

La fondation Nicolas Hulot a développé l'outil « Mon restau responsable » qui permet d'accompagner les collectivités afin de mettre en place une restauration collective responsable : introduction de produits bio et/ou locaux, limitation du gaspillage alimentaire, sensibilisation du personnel et des scolaires, utilisation de composteurs, réalisation de jardins aromatiques etc. L'accompagnement est réalisé par l'association Biotopie Festival, sur la Communauté de Communes du Grand Saint-Emilionnais et concerne 14 communes, dont une a déjà obtenu la garantie.

En parallèle, 7 communes sont labellisées « Territoire Bio Engagé » par Interbio Nouvelle-Aquitaine. Ce label récompense les collectivités qui ont réussi à atteindre les préconisations du Grenelle de l'Environnement, en termes de surface agricole cultivée en agriculture biologique (supérieure à 8,5%) et/ou d'approvisionnement de leurs restaurants collectifs avec des produits bio (au moins 20%). Les communes d'Arveyres, Libourne, Les-Artigues-de-Lussac, Coutras, Belvès-de-Castillon, Castillon-la-Bataille et Pujols bénéficient de ce label.

De plus, la Communauté d'Agglomération du Libournais anime depuis 2017 un atelier sur la restauration collective. Elle accompagne les gestionnaires de la restauration collective sur des éléments techniques et juridiques, afin notamment de leur permettre de répondre aux impératifs réglementaires de la loi EGalim. Dans ce cadre, elle a organisé des visites de terrain (espace-test de Blanquefort), des ateliers cuisine avec le collectif « Les pieds dans le plat » etc.

Cette enquête est cependant limitée à l'analyse de la restauration collective scolaire (principalement aux écoles primaires) et nous n'avons pas d'information sur la restauration d'entreprise et la restauration médico-sociale.

II. Prise de recul et conclusion du diagnostic

La réalisation de l'état initial de l'agriculture et de l'alimentation en Grand Libournais nous a permis de montrer que l'agriculture était un élément essentiel de l'économie du territoire. Toutefois, nous avons pu observer de très fortes disparités aussi bien au sein des différentes filières d'activités que dans les répartitions spatiales. L'agriculture est traversée par de nombreuses évolutions, dont certaines ont des conséquences sur l'emploi, l'économie, l'environnement et les paysages. Au cours de ce diagnostic, différents indicateurs se sont révélés interpellant, faisant apparaître les premiers enjeux de territoire.

Le foncier agricole représente plus de 60% de l'occupation du sol en Grand Libournais, cependant, la surface agricole décline depuis plusieurs décennies. L'analyse du changement d'affectation de l'occupation du sol a permis de constater que ce dernier s'effectue en grande majorité au détriment des terres agricoles. La principale cause de ce recul est l'artificialisation des sols. En effet, à proximité des centres urbains, le foncier anciennement agricole a tendance à changer d'usage pour s'orienter vers de l'artificialisation. De plus, la présence de friches, principalement sur le territoire de la Communauté d'Agglomération du Libournais, laisse apparaître un phénomène de spéculation foncière, au cours duquel les propriétaires fonciers ne mettent pas systématiquement les parcelles à disposition d'agriculteurs en attendant une urbanisation de ces dernières.

La population agricole est vieillissante et peine à se renouveler. Le nombre d'exploitations agricoles et de chefs d'exploitation a fortement chuté et les deux tiers des communes du Grand Libournais ont perdu plus de 50% d'exploitations agricoles en 40 ans. En parallèle, nous avons vu que 89 agriculteurs s'installent en moyenne chaque année, et que cependant la courbe des installations est décroissante, et ne suffisait pas à renouveler la population agricole. La conséquence de ce faible taux de renouvellement est notamment l'agrandissement des exploitations, qui va également de pair avec l'augmentation accrue de la mécanisation et l'intensification des pratiques culturales. Le renouvellement des générations, toutes filières confondues, reste l'un des enjeux principaux pour le maintien de l'agriculture.

De plus, le Grand Libournais est largement spécialisé en viticulture, favorisé par le contexte climatique et pédologique du territoire. Si cette filière est prestigieuse en Grand Libournais, elle doit aujourd'hui faire face à de multiples problématiques : les exploitations viticoles, pratiquant souvent une monoculture, se voient vulnérables face aux aléas climatiques (périodes de sécheresse et épisodes de grêle de plus en plus fréquents) et subissent encore les conséquences de la crise viticole des années 2000, notamment pour les exploitations sous appellation générique de « Bordeaux ». Ces constats posent la question de l'avenir de la filière viticole. Si le cœur viticole du territoire a pu supporter les conséquences de ces crises, qu'en est-il des territoires viticoles périphériques ? Les perspectives d'évolution seraient-elles d'orienter les exploitations viticoles vers une diversification de leurs activités (création d'ateliers complémentaires, développement de l'œnotourisme, vente directe sur l'exploitation...) ? Ce choix de diversification permettrait notamment de développer l'autonomie alimentaire du territoire.

D'autres filières de qualité sont présentes dans le Grand Libournais. Nous avons vu que le territoire se situait au sein d'aires géographiques de 17 Indications Géographiques Protégées. Ces productions témoignent d'un savoir-faire d'importance, à la fois sur les filières fruits et légumes, bovins viande et lait, ovins, porcs et volailles. De plus, le territoire dénombre 328 exploitations engagées en agriculture biologique. Ces différentes labellisations sont à la fois dans l'intérêt des consommateurs et des producteurs, qui bénéficient alors d'une meilleure valorisation de leurs produits.

Les agriculteurs sont des acteurs de premier plan pour agir sur la préservation des sols, de la biodiversité et plus largement de l'environnement. Aujourd'hui, les enjeux environnementaux doivent nécessairement être intégrés dans les pratiques agricoles. Le Grand Libournais présente des territoires marqués par les pollutions agricoles, d'une part par une pression azotée élevée et d'autre part par l'usage de produits phytosanitaires. Si 9% des exploitations agricoles sont déjà en agriculture biologique, la diffusion de pratiques respectueuses de l'environnement doit rester un impératif. Le territoire est couvert par différents zonages de protection environnementale, notamment les vallées de l'Isle et de la Dronne, qui sont reconnues ZNIEFF et site Natura 2000. Une adaptation des pratiques agricoles est nécessaire à proximité de ces zones naturelles afin d'assurer la préservation de sites à haute valeur environnementale et plus largement la transition écologique.

En parallèle, si le territoire ne vise pas l'autosuffisance alimentaire, il est indéniable que les productions assurées ne suffisent pas à couvrir les besoins alimentaires de la population. Une transition doit être effectuée afin de favoriser les productions nourricières. Cependant, des interrogations apparaissent sur l'intérêt et la viabilité de conduire des ateliers de maraîchage ou d'arboriculture sur d'anciennes parcelles viticoles, au regard notamment de l'investissement sur le foncier agricole et des valeurs ajoutées très hétérogènes de ces différents types de production.

De plus, certaines filières doivent bénéficier de possibilités d'irrigation et la ressource en eau constitue un élément essentiel du maintien voir du développement de ces activités. Les filières de la transformation et de la distribution seraient alors renforcées, et pourraient répondre à une demande sociétale de plus en plus forte quant à l'alimentation locale.

En effet, les commerces de proximité, et les associations qui assurent la distribution de paniers, pourraient éprouver des difficultés à se fournir en produits locaux. En outre, le développement de commerces de proximité et des circuits-courts est aujourd'hui une demande sociétale forte. En Grand Libournais, seuls 3,6% des exploitations pratiquent la vente de leurs produits en circuit-court (vente à la ferme, sur les marchés, en point de vente collectif, par correspondance ou à un seul intermédiaire). Au regard de la moyenne régionale de 12,9%, le territoire semble être en retard sur l'évolution de son système commercial en denrées alimentaires, cependant, le peu de productions nourricières explique ce taux relativement faible.

D'autre part, pour répondre aux impératifs réglementaires de la loi EGalim, la restauration collective va devoir notamment adapter son système d'approvisionnement. A partir du 1^{er} janvier 2022, les établissements devront s'approvisionner avec 50% de produits de qualité, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique. L'enquête réalisée en 2019 montre que 50% des communes ne déclarent pas s'approvisionner en produits biologiques, et qu'un accompagnement est nécessaire afin de satisfaire au nouveau cadre législatif. Une attention particulière doit également être donnée au gaspillage alimentaire. En moyenne selon l'ADEME, ce sont entre 150 et 200g de nourritures qui sont gaspillés par personne et par repas. Pour un restaurant servant 500 convives et 200 repas dans l'année, cela représente entre 15 et 20 tonnes de gaspillage par an, soit entre 30 000 et 40 000€ de produits jetés chaque année. Le gaspillage alimentaire en restauration collective est un enjeu considérable. En parallèle, l'éducation à l'alimentation fait partie des priorités de la politique éducative de santé du ministère chargé de l'éducation nationale, et est à mettre en lien avec le PNNS et le PNA. En effet, il s'agit de faire acquérir aux convives, dès le plus jeune âge, des bonnes habitudes d'hygiène de vie, de redonner du sens à l'alimentation, de (re)créer du lien entre production et consommation et de transmettre les notions de saisonnalité et de goût.

Par ailleurs, nous avons vu que le Grand Libournais était traversé par le croissant de la pauvreté caractérisé par la vulnérabilité socio-économique des ménages. Le profil des habitants témoigne d'une population vieillissante et peu qualifiée, débouchant sur des taux d'indicateurs de précarité souvent élevés et qui sont à corrélés avec la précarité alimentaire. En effet, la principale difficulté en termes d'alimentation concerne l'accès aux produits alimentaires de qualité. Des études scientifiques ont prouvé qu'un mauvais régime alimentaire était l'un des principaux facteurs de risque pour de nombreuses maladies chroniques (problèmes cardiovasculaires, cancers, diabète, obésité...). Le Contrat Local de Santé (CLS) du territoire a également défini comme axe prioritaire l'accès à une alimentation saine et de qualité pour tous dans le cadre d'un axe stratégique visant à promouvoir des habitudes de vie et un environnement favorables à la santé. Tout comme le CLS, le futur PAT doit participer à la réduction des inégalités territoriales et sociales d'accès à une alimentation de qualité. Ici, l'enjeu se situe notamment au niveau des maillons de la distribution et de l'éducation/sensibilisation. Des collectifs travaillent sur l'accès à l'alimentation, notamment des épiceries sociales et solidaires, telle que « Esprit de solidarité » à Coutras et « La croûte de pain » à Sainte-Foy-la-Grande, ou encore « L'auberge du cœur », qui assure des distributions de denrées alimentaires, ainsi que des antennes locales du Restau du cœur, de la Croix rouge et du Secours Populaire. Tandis que d'autres associations s'assurent du bien-vivre alimentaire, comme « Les râteleurs » en Pays Foyen, qui réalise notamment des ateliers sur la transformation de légumes et le partage de connaissance. Il s'agit donc d'encourager ces dynamiques et de continuer à les développer.