



# DIAGNOSTIC AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

---

Parc Naturel Régional de la Brenne

Pays Castelroussin Val de l'Indre

**DERRIÈRE  
CHAQUE  
ASSIETTE...**



**... UN PAYSAN!**

Réalisé par Suzanne HERMOUET

*Animatrice du Projet Alimentaire de Territoire au Parc Naturel Régional de la Brenne*

&

Audrey TEOH

*Stagiaire chargée de mission Projet Alimentaire de Territoire au Pays Castelroussin Val de l'Indre.*



# SOMMAIRE

<b>INTRODUCTION .....</b>	<b>4</b>
<b>PARTIE 1 : LA PRÉSENTATION DES TERRITOIRES DU DIAGNOSTIC ET DE LEUR DÉMARCHE DE PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE .....</b>	<b>6</b>
1. Un travail collectif à l'origine des PAT du Pays Castelroussin Val de l'Indre et du PNR de la Brenne .....	6
2. L'émergence des PAT du Pays Castelroussin Val de l'Indre et du PNR de la Brenne .....	8
3. Les territoires du diagnostic : le Pays Castelroussin Val de l'Indre et le PNR de la Brenne .....	9
4. Le portait de paysage : des territoires agricoles, à la biodiversité riche, avec une urbanisation importante autour de Châteauroux .....	10
5. Le portait des habitants des territoires .....	12
<b>PARTIE 2 : LES ENJEUX DES TERRITOIRES PAR THÉMATIQUE .....</b>	<b>14</b>
<b>I. L'AGRICULTURE, UNE ACTIVITE CENTRALE POUR LES TERRITOIRES DU PARC NATUREL REGIONAL DE LA BRENNNE ET DU PAYS CASTELROUSSIN VAL DE L'INDRE .....</b>	<b>14</b>
1. L'agriculture, architecte principale des paysages des territoires .....	15
2. L'agriculture, une activité au poids social et économique variable selon les territoires .....	21
3. L'agriculture, entre difficultés de transmission des exploitations et renouveau des dynamiques d'installation.....	23
4. Panorama des productions des territoires du PNR et du PCVI.....	31
5. Portrait des principales filières en circuits longs sur le PCVI et le PNR de la Brenne .....	40
6. Bilan – les enjeux de l'agriculture sur les territoires .....	45
7. Tableau des acteurs ressources de l'agriculture sur les territoires.....	47
<b>II. UNE DYNAMIQUE DE CIRCUITS COURTS ET DE RELOCALISATION DE L'ALIMENTATION.....</b>	<b>48</b>
1. Une montée en puissance des circuits courts.....	49
2. Les circuits courts et l'agriculture, enjeux pour le tourisme local.....	57
3. Des circuits de commercialisation en structuration, entre circuits classiques et initiatives citoyennes .....	60
4. La consommation de produits locaux, une volonté de soutien aux producteurs .....	64
5. Bilan – les enjeux des circuits courts sur les territoires .....	68
6. Tableau des acteurs ressources des circuits courts sur les territoires.....	69
<b>III. UNE DYNAMIQUE FORTE POUR APPROVISIONNER LA RESTAURATION COLLECTIVE EN PRODUITS LOCAUX.....</b>	<b>72</b>
1. La consommation de produits locaux, une volonté de soutien aux producteurs .....	73
2. État des lieux des établissements de restauration collective sur le PNR de la Brenne et le PCVI.....	74
3. Des dynamiques importantes pour approvisionner la restauration scolaire en produits locaux.....	76
4. Freins et opportunités pour l'approvisionnement de la restauration collective sur les territoires .....	78
5. Bilan – les enjeux de la restauration collective sur les territoires .....	82
6. Tableau des acteurs ressources de la restauration collective sur les territoires.....	83
<b>IV. L'ACCESSIBILITE A UNE ALIMENTATION DE QUALITE POUR TOUS .....</b>	<b>84</b>
1. Des territoires plutôt pauvres présentant des disparités sociales et une demande accrue en aide alimentaire .....	85
2. Un tissu d'acteurs locaux d'aide alimentaire favorisant l'accès à l'alimentation des personnes les plus précaires .....	87
3. Les freins et leviers pour favoriser une alimentation de meilleure qualité aux bénéficiaires de l'aide alimentaire .....	89

4. Des politiques et des acteurs publics du territoire pour réduire les inégalités d'accès à l'alimentation des plus démunis	92
5. Les actions de sensibilisation à une alimentation de qualité destination du grand public.....	94
6. Bilan – les enjeux de l'accès à une alimentation de qualité pour tous .....	95
7. Tableau des acteurs ressources de l'accès à une alimentation de qualité sur les territoires .....	96
<b>V. DES INITIATIVES INNOVANTES EN FAVEUR DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE SUR LES TERRITOIRES (METHODOLOGIE RESOLIS).....</b>	<b>98</b>
1. La méthodologie Resolis .....	98
2. Les résultats de la méthode .....	99
3. Zoom sur quelques initiatives et mesures .....	102
<b>PARTIE 3 : LES ENJEUX ET LES PRÉCONISATIONS POUR LA MISE EN ŒUVRE DES PROJETS ALIMENTAIRES DE TERRITOIRES.....</b>	<b>103</b>
1. Enjeux pour l'agriculture en général.....	104
2. Enjeux spécifiques aux circuits courts.....	105
3. Les enjeux et préconisations de la restauration collective .....	108
4. Les enjeux et préconisations de l'accès à une alimentation de qualité.....	109
<b>CONCLUSION.....</b>	<b>110</b>
<b>DICTIONNAIRE DES ABREVIATIONS .....</b>	<b>112</b>
<b>GLOSSAIRE .....</b>	<b>114</b>

# INTRODUCTION

Ce document présente le diagnostic agricole et alimentaire du Parc Naturel Régional de la Brenne et du Pays Castelroussin Val de l'Indre. Il a été réalisé dans le cadre de démarches de **Projet Alimentaire de Territoire (PAT)** dont le but est de co-construire avec l'ensemble des acteurs de l'alimentation des territoires, des stratégies alimentaires qui prennent en compte la transversalité des enjeux de l'alimentation. Ce diagnostic réalise l'état des lieux de la production agricole et alimentaire **locale**<sup>\*1</sup> et des enjeux de ces deux territoires. Il a vocation à dégager les axes d'actions, que ces collectivités pourront mettre en œuvre dans leur PAT, en soulevant leurs enjeux spécifiques de territoire dans le cheminement de leur **transition alimentaire**\*

## **Les PAT, des outils stratégiques de relocalisation\* du système alimentaire**

---

Les PAT sont issus de la loi d'avenir de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt (LAAF) de 2014. Ce sont des outils stratégiques qui permettent de proposer un cadre pour développer des actions concrètes dans une approche globale et partagée dans le domaine de l'alimentation. Ils permettent d'agir sur les différents enjeux liés à l'alimentation : la préservation de la santé, la création de lien social, la protection de l'environnement, etc. L'objectif des PAT est de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant par exemple l'installation d'agriculteurs, le développement des circuits courts ou encore l'introduction de produits locaux dans les cantines. En 2018, la loi EGalim a permis d'accélérer le développement des PAT et d'intégrer à ces démarches de projets alimentaires la lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaire. Aujourd'hui, plus de 200 démarches de PAT sont répertoriées en France.

## **Un diagnostic partagé, entre rencontre d'acteurs et collaboration**

---

Ce diagnostic fait suite à l'état des lieux agricole et alimentaire réalisé en 2020 par Marie Pradeau (en mission de service civique au Pays Castelroussin Val de l'Indre), qu'il a vocation à compléter. Il s'articule autour d'une volonté de collaboration entre le Pays Castelroussin Val de l'Indre (PCVI) et le Parc Naturel Régional de la Brenne (PNR de la Brenne). Les habitudes de travail et la complémentarité des compétences et des expertises de chacune des collectivités ont amené ces deux territoires à collaborer dans un objectif de mutualisation des moyens et de partage des connaissances.

La méthode de récolte des données s'est principalement basée sur des **entretiens semi-directifs** avec les acteurs du territoire ciblés et sur la récupération de données chiffrées et de diagnostics. Une

---

<sup>1</sup> *Les mots et expressions en gras et précédant un astérisque sont explicités dans le glossaire.*

soixantaine d'acteurs ont été sollicités et ont participé à l'élaboration de ce diagnostic. Cette démarche montre la volonté de mettre en place un projet partagé et concerté avec les différents acteurs du territoire, et ce, dès la phase de diagnostic.

## **Présentation du plan du diagnostic**

---

La première partie du document expose le contexte de l'élaboration de ce diagnostic. Elle rappelle brièvement l'historique de l'émergence des PAT sur les territoires et présente quelques caractéristiques des territoires étudiés.

Le diagnostic est construit de façon à mettre en avant les enjeux des territoires. Ils sont exposés dans la deuxième partie du document, à travers les thématiques suivantes :

- ◆ **L'agriculture ;**
- ◆ **Le développement des circuits courts ;**
- ◆ **L'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux ;**
- ◆ **L'accès à une alimentation de qualité pour tous ;**
- ◆ **Les initiatives innovantes des territoires<sup>2</sup>.**



### **Zoom sur la méthode Resolis pour valoriser les initiatives des territoires**

---

Le diagnostic a fait l'objet d'un accompagnement méthodologique de recensement d'acteurs par Resolis. Cette association a pour but de repérer, capitaliser et valoriser les savoirs et savoir-faire de terrain. Elle accompagne quelques territoires pilotes du Centre-Val de Loire dans l'émergence de leurs PAT à travers une méthode spécifique. L'objectif est de mettre en lumière certaines initiatives innovantes des territoires, sources d'inspiration en termes de transition alimentaire. Elles sont partagées par leurs porteurs de projets qui ont relaté leurs expériences et contribué à leur échelle à l'élaboration du diagnostic. Les initiatives seront signalées d'une petite vignette bleue Resolis dans le document.

Enfin, les enjeux soulevés seront déclinés dans la troisième partie, en préconisations pour l'élaboration des PAT.

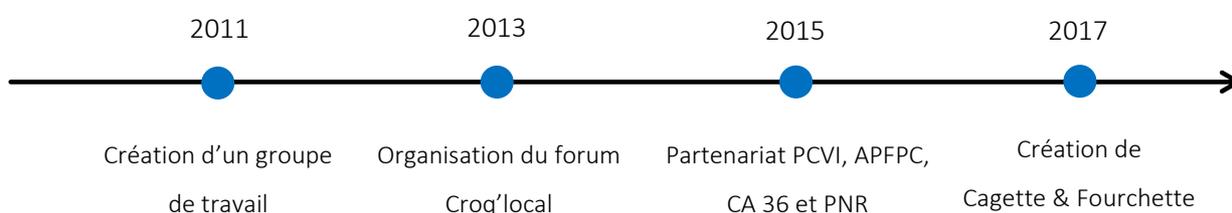
---

*2 Cette section est dédiée à la présentation des résultats de l'analyse menée dans le cadre de l'accompagnement proposé par l'association Resolis.*

## **PARTIE 1 : LA PRÉSENTATION DES TERRITOIRES DU DIAGNOSTIC ET DE LEUR DÉMARCHE DE PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE**

### **1. Un travail collectif à l'origine des PAT du Pays Castelroussin Val de l'Indre et du PNR de la Brenne**

Les démarches de PAT du Pays Castelroussin Val de l'Indre et du PNR de la Brenne sont issues d'un travail collectif engagé par ces collectivités et d'autres acteurs de ces territoires depuis 2011, notamment concernant les actions pour favoriser l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux.



#### **2011 – La création d'un groupe de travail**

---

L'association des producteurs fermiers du Pays Castelroussin (APFPC) a formé un groupe de travail avec :

- Le Pays Castelroussin Val de l'Indre ;
- Le Parc Naturel Régional de la Brenne ;
- Le Centre des Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM) ;
- Le Comité Départemental d'Éducation pour la Santé de l'Indre (CODES 36) ;
- Le Groupement de Développement de l'Agriculture Biologique (GDAB).

Le but était de soutenir les actions autour de l'approvisionnement des cantines scolaires en produits biologiques ou locaux. Ce groupe a notamment créé un catalogue de producteurs et un livret de menus locaux et de saison à destination des restaurants scolaires.

#### **2013 – L'organisation du forum Croq'local**

---

Le groupe de travail sur l'approvisionnement de la restauration collective et d'autres acteurs du département (l'ADAR CIVAM, le CIVAM de Valençay, le Pays de Bazelle, l'URG, le PNR de la Brenne) se sont réunis lors d'un Forum Croq'local pour développer les liens entre les producteurs et les acteurs

de la restauration scolaire. L'objectif était de mieux structurer les pratiques locales pour l'approvisionnement de la restauration scolaire en produits locaux et biologiques à l'échelle départementale. Les échanges et retours d'expériences se sont déroulés autour d'ateliers ou de visites de restaurant scolaire, ferme, boucherie, etc.

### **2015 – Le partenariat entre le PCVI, l'APFPC, la CA 36 et le PNR**

---

Le PNR de la Brenne, le Pays Castelroussin Val de l'Indre, la Chambre d'agriculture de l'Indre et l'APFPC ont mené conjointement une étude de faisabilité. L'objectif était de définir un outil logistique pour faire le lien entre les producteurs et les restaurations scolaires.

### **2017 – La création de Cagette & Fourchette**

---

À la suite de l'étude de faisabilité réalisée en 2015 et d'une première phase de test, Cagette & Fourchette a vu le jour. Cette association a pris la forme d'une plateforme en ligne proposant un catalogue de 30 producteurs, pour que les restaurants scolaires puissent facilement commander leurs produits locaux en ligne. La distribution est assurée par l'association.

## 2. L'émergence des PAT du Pays Castelroussin Val de l'Indre et du PNR de la Brenne

### **2.1. D'une dynamique collective à l'émergence d'un Projet alimentaire territorial**

En 2018, une volonté d'élargir les réflexions autour des premières dynamiques à d'autres thématiques émerge et les acteurs du projet décident de se lancer dans une démarche de PAT. Les acteurs ressources du territoire en matière d'agriculture et d'alimentation (le PNR de la Brenne, le PCVI, le CPIE Brenne Berry, le Civam du Carroir, le CODES, Cagette & Fourchette) organisent ainsi des forums, temps de concertation qui aboutissent à un premier plan d'actions pour le PAT. Un comité de pilotage est également organisé, mais le manque de temps dédié au projet ne permet pas de poursuivre les ambitions de ce plan d'actions.

### **2.2. La redynamisation du PAT par l'animation, le financement et la labélisation**

En 2020, le lancement d'un diagnostic alimentaire commun aux deux territoires permet de relancer la dynamique. Si la complémentarité des deux territoires semblait pertinente pour mener un projet unique (l'un étant un bassin de vie, l'autre un bassin de production), à la suite des premiers constats du diagnostic, la mise en œuvre de deux PAT distincts s'est avérée mieux adaptée aux besoins spécifiques de chaque territoire.

Depuis 2021, la dynamique de la démarche s'est intensifiée avec le recrutement d'une animatrice dédiée au PAT au PNR de la Brenne et le recrutement d'une animatrice en temps partiel et d'une stagiaire pour finaliser le diagnostic et co-animer la démarche PAT sur le PCVI.

Les deux territoires obtiennent la labélisation régionale du projet et via la candidature au plan de relance, le financement des postes d'animation jusqu'en 2024. Les deux territoires ont également initié leurs premiers temps de travail et de gouvernance (COPIL, groupes de travail pour le PNR de la Brenne, Conseil Local de l'Alimentation de Proximité et groupe alimentation pour le Pays Castelroussin Val de l'Indre).

### 3. Les territoires du diagnostic : le Pays Castelroussin Val de l'Indre et le PNR de la Brenne

Les territoires du Parc Naturel Régional de la Brenne et du Pays Castelroussin Val de l'Indre sont situés dans le département de l'Indre, en région Centre-Val de Loire. Ils regroupent au total 83 communes, réparties sur 5 établissements publics de coopération intercommunales (EPCI). Le Pays Castelroussin Val de l'Indre (PCVI) comprend la Communauté d'agglomération Châteauroux Métropole (CACM) ainsi que la Communauté de Communes Val de l'Indre Brenne (CCVIB). Le territoire du projet alimentaire porté par le Parc naturel régional de la Brenne (PNR de la Brenne), ne correspond pas exactement aux limites de ce dernier<sup>3</sup>. Il regroupe la Communauté de Communes Brenne Val de Creuse, la Communauté de Communes Marche Occitane Val d'Anglin (MOVA) et la Communauté de Communes Cœur de Brenne. Le territoire du PAT Brenne n'inclut donc pas les communes du Luant, Vendoeuvres, Neuillay-les-Bois, Méobecq et Saint-Gaultier, qui font pourtant partie du PNR de la Brenne.

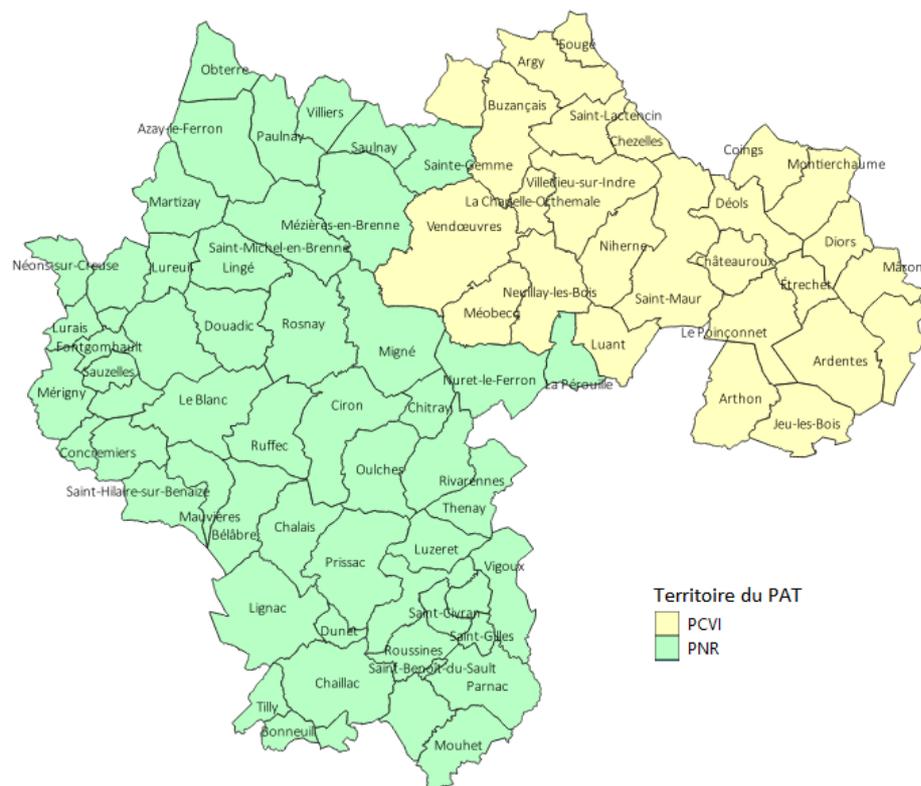


Figure 1 : Carte des communes des territoires des PAT, le PNR de la Brenne (en vert) le PCVI (en jaune).

Source : PNR de la Brenne

<sup>3</sup> Pour le PNR de la Brenne, le diagnostic proposé se concentre en majorité sur le territoire du PAT mais comprend souvent des informations liées au territoire strict du PNR.

4. Le portait de paysage : des territoires agricoles, à la biodiversité riche, avec une urbanisation importante autour de Châteauroux

#### 4.1. Un paysage marqué par quatre régions agricoles : la Brenne, le Boischaut Sud, le Boischaut Nord et la Champagne Berrichonne

Le PNR de la Brenne et le Pays Castelroussin Val de l'Indre s'inscrivent dans un paysage départemental agricole diversifié, à l'intersection entre les quatre régions agricoles suivantes :

- La **Champagne Berrichonne**, située au Nord-est du département, est une zone étendue sur un vaste plateau de calcaire, légèrement ondulée et traversée par quelques vallées. Elle est caractérisée par une spécialisation en agriculture sur de grandes cultures en céréales et oléagineux.
- Le **Boischaut Nord**, au Nord-ouest de l'Indre, est caractérisé par des paysages alternants bois et espaces ouverts, c'est un vaste plateau de roches aux ondulations modestes. Ce territoire originellement voué à l'élevage se tourne désormais vers la céréaliculture.
- La **Brenne** est la 2<sup>e</sup> zone d'étangs en France. C'est une zone humide de fort intérêt pour sa biodiversité. Elle développe une activité piscicole représentée par une mosaïque d'étangs et de prairies dédiées à l'élevage bovin allaitant.
- Le **Boischaut Sud** est une zone bocagère ayant une biodiversité remarquable et où l'on pratique également l'élevage bovin allaitant.

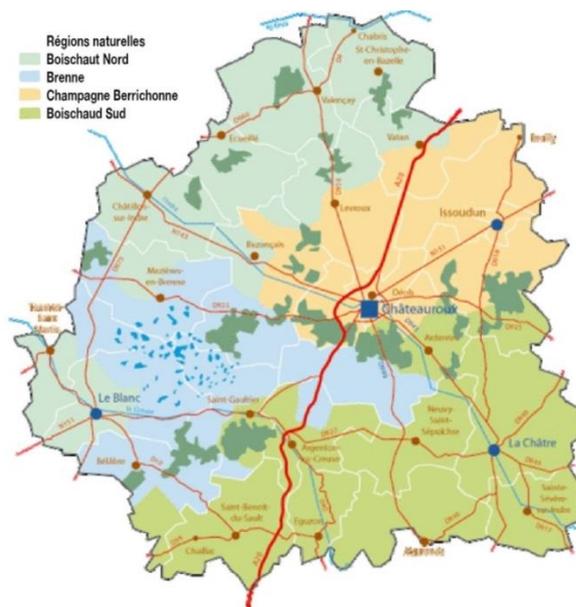


Figure 2 : Carte paysagère de l'Indre.

Source : Boischaut nord

Le PNR de la Brenne se situe au croisement de la Brenne et du Boischaut Sud, tandis que le PCVI se situe au croisement des quatre régions agricoles.

#### **4.2. Un paysage marqué par une urbanisation progressive**

Depuis les années 1950, on observe la diminution des terres agricoles avec une accentuation de l'urbanisation notamment autour des communes principales du territoire, Le Blanc (PNR Brenne), Châteauroux et Déols (PCVI).

Le PNR de la Brenne est composé principalement de communes rurales. Le Blanc est la commune la plus urbanisée du territoire et concentre la plupart des services. Cependant, c'est surtout le Pays Castelroussin Val de l'Indre et en particulier Châteauroux qui polarisent les services du territoire, notamment pour les infrastructures de transport (dont le réseau est très faible en Brenne), d'éducation, de loisirs, de santé.

## 5. Le portait des habitants des territoires

### 5.1. Une densité de population assez faible et concentrée dans les pôles de vie urbains

Les territoires du Pays Castelroussin Val de l'Indre et du Parc Naturel Régional de la Brenne comptent au total 121 200 habitants, soit plus de la moitié de la population du département de l'Indre. Toutefois ce département est peu densément peuplé, et c'est le seul la région Centre Val de Loire à enregistrer une baisse de sa population.

La population se concentre principalement sur Châteauroux, la préfecture du département (43 732 habitants en 2015), Déols (7 598 habitants) et Le Blanc (6 572 habitants).

Au contraire, la majorité des communes constitutives du PNR de la Brenne compte moins de 600 habitants.

### 5.2. Une population plutôt vieillissante

Tableau 1 Pourcentage de la population par tranche d'âge.

	Part de la population de plus de 45 ans	Part de la population entre 60 et 74 ans	Part de la population de plus de 75 ans
Territoires	52%	18,7%	12,2%
France	44,6%	15,5%	9,2%

Source : INSEE

Le Tableau 1 montre que la population du PCVI et du PNR est âgée et tend à vieillir.

### 5.3. Une population assez peu diplômée

Selon les données de l'INSEE, le niveau de diplôme sur le territoire reste quant à lui plus faible qu'au niveau national avec une surreprésentation des non diplômés. En 2015, ils représentaient 35,4 % de la population du territoire contre 30,2 % au niveau national.

Il existe également une légère sous-représentation des individus ayant le baccalauréat (16%), comparativement au niveau national (17,1 %).

L'écart est plus accentué concernant les titulaires d'un diplôme de l'enseignement supérieur avec 10 points de différence entre l'échelle nationale (28,5 %) et le territoire du PCVI et du PNR de la Brenne (18,7 %).

#### 5.4. CSP et secteur d'activité de la population

Sur le PCVI, la part des employés, professions intermédiaires et ouvriers, est la plus importante sur la CA Châteauroux Métropole, tandis que sur la CCVIB, les employés, ouvriers et professions intermédiaires sont plus représentés.

Sur le PNR de la Brenne, les agriculteurs exploitants sont plus représentés que sur l'ensemble du territoire départemental.

Tableau 2 : Tableau des catégories socio-professionnelles par EPCI des territoires du PNR de la Brenne et du PCVI.

CSP, données INSEE	CACM	CCVIB	CDC Cœur de Brenne	CC Brenne Val de Creuse	CDC MOVA	Indre
Agriculteurs exploitants	0,5	1,4	3,4	3,5	5,3	1,9
Artisans, commerçants, chefs d'entreprise	4,5	3,3	4,2	3	4,3	3,1
Cadres et professions intellectuelles supérieures	12,8	3,8	2,3	3,3	1,9	4,4
Professions intermédiaires	26,8	11,6	8,5	9,6	5,2	10,7
Employés	31,4	17,5	15,3	15,3	11,8	15,8
Ouvriers	24,1	16,6	13,3	13,5	14,3	14,2

Source : INSEE

## PARTIE 2 : LES ENJEUX DES TERRITOIRES PAR THÉMATIQUE

### I. L'agriculture, une activité centrale pour les territoires du Parc Naturel Régional de la Brenne et du Pays Castelroussin Val de l'Indre

L'alimentation peut avoir un impact sur les territoires dans lesquels elle s'inscrit. Sa relocalisation dépend de leur capacité et diversité de production. Cette partie dresse un portrait de l'agriculture<sup>4</sup> et de ses enjeux au sein du Pays Castelroussin Val de l'Indre et du Parc Naturel Régional de la Brenne, afin de mieux évaluer les paramètres à prendre en compte dans les Projets alimentaires de territoire.



<sup>4</sup> La pisciculture est ici considérée comme une activité agricole.

# 1. L'agriculture, architecte principale des paysages des territoires

## 1.1. Une surface majoritairement occupée par des activités agricoles

### La surface agricole utile (SAU) sur le PNR de la Brenne

La Brenne est un territoire peu urbanisé et très agricole.

- La plupart des communes a plus de 40% de sa surface consacrée à des activités agricoles (hors pisciculture) ;
- 58,6% de la surface du territoire du PAT est catégorisée en surface agricole utile en 2019<sup>5</sup> (hors pisciculture).

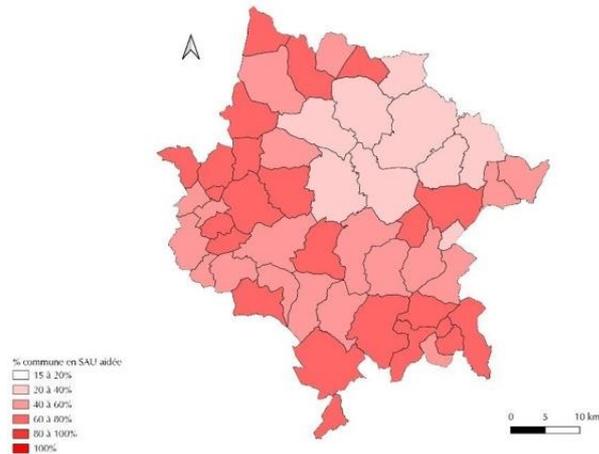


Figure 3 : Carte de la surface agricole utile par commune sur le PNR de la Brenne.

Source : RPG 2019

### La SAU sur le PCVI

En dehors de ses pôles urbains, le Pays Castelroussin Val de l'Indre est un territoire très agricole.

- La plupart des communes a au moins 20% de sa SAU consacrée aux activités agricoles, excepté les communes de Châteauroux et du Poinçonnet qui sont des zones urbanisées ;
- 54,9% de la surface de son territoire est catégorisée en SAU en 2014 (RPG).

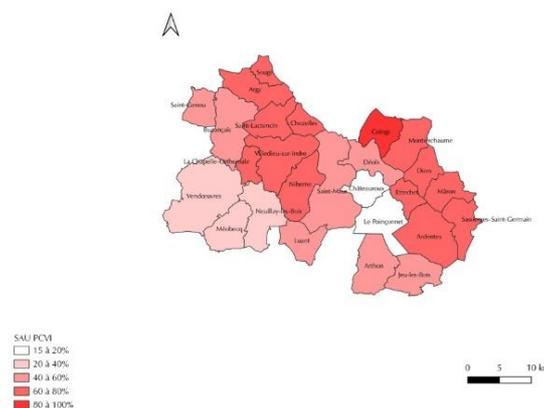


Figure 4 : Carte de la surface agricole utile par commune sur le PCVI.

Source : RPG 2019

<sup>5</sup> Données RPG 2019 : le Registre Parcellaire Graphique (RPG) recense les surfaces qui bénéficient des subventions de la politique agricole commune (PAC). Certaines parcelles ne recevant pas d'aides ne sont donc pas référencées sur le RPG. On peut néanmoins estimer que les surfaces non aidées sont très restreintes.

## 1.2. Une activité à l'impact paysager majeur

### Sur le PNR de la Brenne

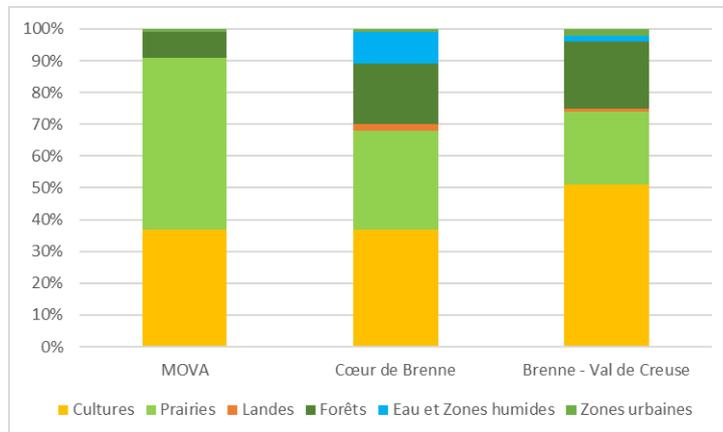


Figure 6 : Graphe de l'occupation des sols en fonction des communautés de communes du PNR de la Brenne.

Source : CA 36



Figure 5 : Carte des paysages du PNR de la Brenne.

Source : CA 36

La Figure 5 ci-dessus illustre l'occupation du sol dans le PNR de la Brenne. Les différentes unités paysagères (Figure 6) reflètent cette occupation des sols (le reste de la MOVA étant une continuité du Boischaud-Sud).

### Sur le PCVI

Les cartes ci-dessous illustrent l'occupation du sol sur le PCVI. La CA Châteauroux Métropole présente des espaces bâtis importants dû à ses pôles urbains (Châteauroux et Déols notamment). Elle est majoritairement composée de grandes cultures, il en est de même pour la CC Val de l'Indre Brenne.

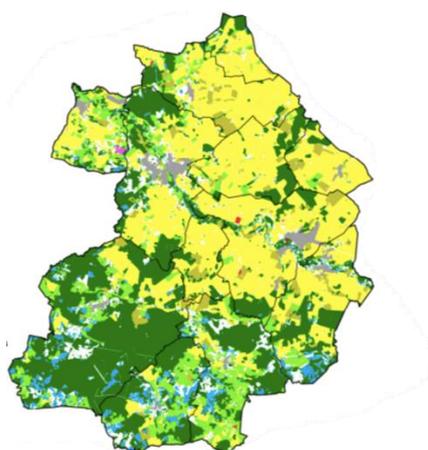


Figure 8 : Carte de l'occupation du sol sur la CCVIB.

Source : CA 36

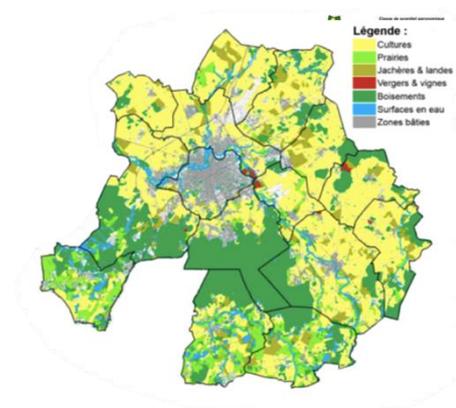


Figure 7 : Carte de l'occupation du sol sur la CACM.

Source : CA 36

### 1.3. L'agriculture, une activité impactant et impactée par l'environnement

Si certaines pratiques agricoles sont garantes de la préservation de la richesse écologique du PNR de la Brenne et du PCVI, elles peuvent également impacter négativement la biodiversité des milieux qu'elle crée, ou qui l'entourent.

#### 1.3.1. Les impacts de l'agriculture sur la biodiversité et les ressources<sup>6</sup>

Le diagnostic du Contrat territorial de zone humide (CTZH) soulève de nombreux points de vigilance sur certaines pratiques agricoles et leur impact sur leur milieu, notamment des préoccupations liées aux pratiques de l'élevage et des cultures.

#### **L'élevage exerce des pressions assez faibles sur les prairies**

---

- Les pressions exercées sur l'élevage sont le surpâturage, le piétinement des berges des étangs et la fertilisation (en prairies temporaires de fauche surtout) ;
- L'abandon de l'élevage et la sortie des parcelles de l'agriculture aboutissent à un enrichissement du milieu.

#### **La céréaliculture a un impact plus important sur la qualité de leur milieu, notamment de la ressource en eau**

---

- L'utilisation d'intrants, en particulier, peut être facteur de pollution des sols et de la ressource en eau (particulièrement importante en Champagne Berrichonne) ;
- La présence de sols nus favorise l'entraînement de matières en suspension vers le réseau hydrographique et érode les sols ;
- L'arrachage de haies (en régression) aboutit à une réduction des **services écosystémiques\*** associés aux haies. Ces services sont la favorisation de la biodiversité (pour la haie en tant que telle et la trame verte créée par le réseau de haies) et du bon état des ressources (sols et eau). A cela s'ajoute une préoccupation sur l'efficacité des replantations, qui pourrait être amoindrie en raison du changement climatique

---

<sup>6</sup> Cette partie du diagnostic s'appuie principalement sur le diagnostic du Contrat Territorial de Zone Humide (CTZH) mené en 2020, complété par les entretiens qualitatifs menés. Il concerne le territoire du PNR de la Brenne, toutefois les préoccupations se retrouvent sur le PCVI, notamment sur ses terres en Brenne et en Champagne Berrichonne.

## **Les pratiques piscicoles influent sur la qualité de l'eau des étangs**

---

Certaines pratiques piscicoles sont parfois montrées du doigt :

- Le chaulage, la fertilisation de l'eau et le nourrissage des poissons qui peuvent conduire à une eutrophisation du milieu ;
- Les pressions sur la végétation aquatique et un peuplement intensif en poissons peuvent notamment diminuer la qualité de l'eau.

## **Les conclusions du CTZH, une ressource en eau dont l'état est préoccupant**

---

- Un mauvais état chimique de l'eau sur la Grande Brenne et le Pays d'Azay, dû à la présence de nitrates et de pesticides ;
- La diminution quantitative de la réserve en eau de certaines nappes souterraines ;
- 3/4 des masses d'eau superficielles du PNR de la Brenne sont dans un état moyen à médiocre.

### 1.3.2. Les pressions de nature non-agricole sur les milieux et l'agriculture

Les milieux sont également menacés par des facteurs non agricoles, qui mettent en question la pérennité de l'agriculture sur le PCVI et le PNR de la Brenne.

## **Le changement climatique<sup>7</sup> menace les productions et les paysages**

---

- La diminution de la quantité d'eau de surface, associée à l'augmentation de sa température, aboutira à une diminution de l'oxygénation des étangs et donc à une fragilisation de leur biodiversité et de la productivité de la pisciculture ;
- L'augmentation des températures et de l'intensité des épisodes de chaleur diminuera probablement la production d'herbe et donc le rendement fourrager des prairies (quantité de fourrage destiné au bétail par unité de surface) ;
- Enfin, des événements climatiques variés et la diminution de la ressource en eau auront un impact négatif sur les rendements cultureux. En particulier, les cultures de colza et les couverts sont déjà impactés en Champagne Berrichonne.

Sur le PNR de la Brenne, un projet pédagogique consistant à imaginer l'impact du réchauffement climatique sur les paysages du Parc dans les prochaines décennies pourra permettre de sensibiliser et lancer des discussions sur ce sujet.

---

<sup>7</sup> Selon la Stratégie Climat 36 – Phase 1 : Diagnostic – Le changement climatique dans l'Indre (DDT).

## Les espèces invasives, menaces pour la biodiversité et la pérennité de la pisciculture

---

- L'arrivée et l'expansion de la Jussie, de l'Écrevisse de Louisiane, du poisson-chat et du *Pseudorasbora parva*) dans les étangs de Brenne pénalisent l'activité piscicole ;
- Des actions de contrôle sont mises en place, notamment pour le PNR de la Brenne, mais leur ampleur est limitée (manque de fonds, d'accès aux étangs...) ;
- Des travaux ont également été menés pour connaître les peuplements piscicoles permettant de lutter contre l'écrevisse.

### 1.3.3. Les principaux outils de gestion des impacts de l'agriculture sur l'environnement

Certains outils sont mis en place à l'échelle des territoires dans l'objectif d'améliorer ces pratiques.

## Les Mesures agro-environnementales et climatiques (MAEC), outil principal d'aide aux éleveurs du PNR de la Brenne et de la zone Natura 2000 Vallée de l'Indre du PCVI

---

### Objectif : Financer les bonnes pratiques agricoles, en particulier pour les éleveurs

Porteur du projet : PCVI et PNR de la Brenne | Territoire concerné : Zone Natura 2000 Vallée de l'Indre et territoire du PNR

- ◆ Principe : les agriculteurs reçoivent un financement pour la mise en place de certaines mesures favorables à l'environnement (ici conservation de prairies surtout) ;
- ◆ Financement de la PAC (politique agricole commune) ;
- ◆ Pour les deux territoires, ces mesures sont rarement contraignantes car les éleveurs ont déjà des systèmes d'élevage extensif. Elles viennent ainsi pérenniser une activité dont la rentabilité est très faible, mais contribuent aussi à la dépendance des éleveurs à ces aides financières ;
- ◆ Entre 2017 et 2021, pour les MAEC de la Brenne, environ 150 exploitations étaient concernées, soit près de 10 000 ha de prairies conservées ;
- ◆ En 2021, le PCVI enregistre 44 exploitations engagées sur l'ensemble du territoire du site Natura 2000 de la Vallée de l'Indre. Parmi elles, 9 ont leur siège dans le PCVI.

Des MAE Étang avaient été mises en 2010 et permettaient, comme pour les prairies, de subventionner des pratiques favorables aux fonctions de réservoir de biodiversité et d'habitats de ces étangs. Cependant ces mesures, qui avaient eu impact positif et avaient été bien reçues par les pisciculteurs, n'ont pas pu être reconduites.

## Le Contrat territorial de zone humide

---

**Objectif : Maintien de la qualité et la quantité des eaux superficielles et des nappes du territoire, afin de garantir la richesse écologique des milieux.**

**Porteur du projet :** PNR de la Brenne en partenariat avec 9 maîtres d'ouvrage | **Territoire concerné :** PNR

- ◆ Mise en œuvre d'un programme d'action, dont certaines sont directement en lien avec l'agriculture et les agriculteurs : promotion de bonnes pratiques, formations, financement de Mesures agro-environnementales et climatiques, des Paiements pour services environnementaux
- ◆ La version 2022 du CTZH inclura un volet lié au Projet alimentaire de territoire, sur des actions de promotion de l'alimentation biologique dans les territoires.

### 1.4. À retenir

- ◆ **L'agriculture est étroitement liée à la diversité des paysages sur les deux territoires ;**
- ◆ **En retour, l'agriculture a un impact fort sur son environnement qu'il convient de limiter ;**
- ◆ **La pérennité de certaines productions est questionnée par le changement climatique.**

## 2. L'agriculture, une activité au poids social et économique variable selon les territoires

### 2.1. Le poids socio-économique de l'agriculture sur le PNR de la Brenne et le PCVI

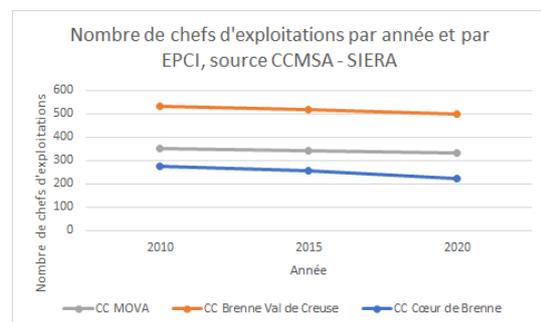
Tableau 3 : Part de l'emploi agricole sur les EPCI des territoires du PNR de la Brenne et du PCVI.

Territoires EPCI	PNR de la Brenne			PCVI		Indre	CVL
	CDC Cœur de Brenne	CC Brenne Val de Creuse	CDC MOVA	CC Val de l'Indre Brenne	CA Châteauroux Métropole		
Part de la population active agricole en %	3,4	3,5	5,3	1,4	0,4	1	
Estimation de la part de l'emploi MSA en %	28,1	10,8	23,6	10,2	3,9	8,4	6

Source : MSA 2018

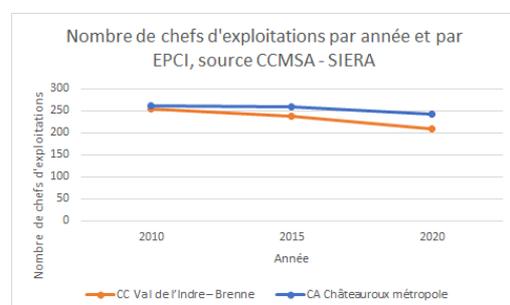
#### Sur le PNR de la Brenne

- La part de la population active agricole est très élevée sur le PNR de la Brenne (en moyenne 18,1% de l'emploi relève de la MSA) ;
- Une diminution progressive des chefs d'exploitations est constatée sur les dernières années.



#### Sur le PCVI

- La part de la population agricole active du Pays Castelroussin Val de l'Indre est plutôt faible (en moyenne 7% de l'emploi relève de la MSA) ;
- Cependant, elle est de près de 10,2% sur la CC Val de l'Indre Brenne ;
- Selon les déclarations Sirene du recensement Agreste de 2018, plus de 685 exploitations sont implantées sur le territoire du Pays Castelroussin Val de l'Indre ;
- Une diminution progressive des chefs d'exploitations est constatée sur les dernières années.



## 2.2. À retenir

- ◆ L'agriculture a un poids socio-économique fort sur le PNR de la Brenne.
- ◆ Elle est un secteur socio-économique non-négligeable sur le Pays Castelroussin Val de l'Indre, notamment sur la CC de Val de l'Indre Brenne, même si même si la part de l'emploi tertiaire est importante sur la CACM.

### 3. L'agriculture, entre difficultés de transmission des exploitations et renouveau des dynamiques d'installation

#### 3.1. Des exploitations de grande taille

Tableau 4 : Taille des exploitations agricoles sur le PNR de la Brenne et le PCVI

	PNR de la Brenne	PCVI	Indre
Taille des exploitations agricoles (en moyenne en 2016)	200 ha	150 ha	110 ha
Taille des parcelles agricoles	3,8 ha	5 ha	-

Source : RPG 2016

##### Sur le PNR de la Brenne

En Brenne, les exploitations sont de grande taille. Historiquement, certaines familles possédaient des domaines très vastes, ce qui a permis l'élevage extensif sur des zones de qualité agronomique pourtant faible. Ces grandes exploitations, souvent mises à disposition en fermage, sont donc difficiles à transmettre si elles ne sont pas morcelées.

##### Sur le PCVI

Sur le PCVI, les exploitations en grandes cultures ou polyculture-élevage sont également de grande taille et confrontées à des enjeux de transmissions.

#### 3.2. Un foncier agricole peu accessible

##### 3.2.1. Un foncier au prix relativement élevé

Tableau 5 : Valeur vénale des terres en fonction des régions agricoles de l'Indre.

Prix moyens triennaux en euro courant / hectare	Terres libres 2019	Évolution 2019/2018	Terres louées en 2019	Évolution 2019/2018
Champagne Berrichonne	9 520	0%	6 620	8%
Boischaut Nord	5 940	3%	4 220	1%
Boischaut Sud	4 180	4%	2 850	2%
Brenne, Petite Brenne	4 540	-1%	4 010	2%
Région Centre-Val de Loire	6 100	-	5 030	-
France	6 000	-	-	-

Source : SAFER

Le prix du foncier des terres agricoles est un des facteurs importants pour favoriser l'installation de producteurs sur un territoire. S'il est en moyenne inférieur au prix régional ou national, le prix des terres de la Brenne et du PCVI est plutôt contrasté, notamment en raison de la diversité de ses régions agricoles. Les prix varient aussi en fonction de la richesse de la terre et de son **intérêt pour la chasse**.

### **Sur le PNR de la Brenne**

---

- Les prix restent accessibles sur le Boischaut Sud ;
- Une faible baisse des prix à la vente en Brenne mais une hausse des prix à la location ;
- Le prix des terres est plutôt élevé en Brenne. La moyenne relativement basse du coût du foncier ([Tableau 5](#)) cache des variations importantes de prix, notamment en fonction de la qualité des sols et de l'intérêt cynégétique du terrain. Depuis quelques années, les domaines « prairies-étangs » deviennent très prisés par des entreprises les destinant à des activités de loisirs et de chasse. Le prix du foncier y est donc particulièrement élevé par rapport à leur faible valeur agronomique.

### **Sur le PCVI**

---

- Le prix des terres du PCVI présente des contrastes selon la région agricole concernée. Si le prix du foncier agricole sur le Boischaut Sud et la Brenne est plutôt bas, le prix est plus élevé sur le Boischaut Nord, et d'autant plus en Champagne Berrichonne ;
- Le prix des terres nettement plus élevé en Champagne Berrichonne (bien supérieur à la moyenne régionale ou nationale) peut s'expliquer par la qualité agronomique des terres destinées aux cultures à fort rendement financier comme la céréaliculture.

#### 3.2.2. Des mesures de protection du foncier dans les plans d'urbanisme

Comme précisé auparavant, le foncier agricole subit des pressions qui peuvent être liées à la concurrence exercée par le développement des activités de loisirs, à l'étalement des zones urbaines, etc. Cela aboutit à certains endroits à l'enfrichement et à la fermeture des paysages. La protection des terres agricoles à l'échelle locale est un enjeu majeur, qui peut se faire via les documents d'urbanisme.

## Le SRADET

---

**Objectif : Donner un cadre stratégique en définissant les enjeux prioritaires pour la préservation des terres agricoles et des capacités de production alimentaire du Centre-Val de Loire**

Porteur du projet : Région Centre-Val de Loire | Territoire concerné : Centre-Val de Loire

- ◆ Diviser par deux la consommation d’espaces naturels, agricoles et forestiers d’ici à 2025 ;
- ◆ Réduire l’artificialisation des espaces agricoles, naturels et forestiers, en particulier en recyclant au maximum le potentiel des friches, pour tendre vers un solde zéro en 2040 ;
- ◆ Lutter contre l’étalement urbain et augmenter la productivité foncière ;
- ◆ Devenir un territoire pionnier en faveur de la transition agro-écologique et des circuits courts.

## Le SCoT Brenne – Marche pour soutenir le secteur agricole, premier aménageur de l’espace

---

**Objectif : Maintenir et reconnaître l’importance de la filière agricole dans sa dimension économique, environnementale et paysagère**

Porteur du projet : Syndicat Mixte du SCoT | Territoire concerné : PNR de la Brenne

- Confirmer les vocations d’élevage de la Brenne, du Boischaud Sud et du Pays Blancs afin de préserver la mosaïque paysagère de la Brenne composée d’étangs et de prairies ; le bocage dense du Boischaud Sud et d’assurer une production suffisante pour l’Appellation d’Origine Protégée Pouligny-Saint-Pierre ;
- Maintenir voire restaurer les structures bocagères dans les secteurs endommagés, et les préserver dans le Boischaud Sud ;
- Accompagner les besoins d’évolution de la filière piscicole. Sa spécificité devra être intégrée lors de l’élaboration des Plans Locaux d’Urbanisme, afin de ne pas empêcher la présence d’exploitations piscicoles pérennes sur les étangs et à leurs abords.

## Le SCoT du Pays Castelroussin Val de l’Indre

---

**Objectif : Aller vers une agriculture durable dans le temps et dans ses pratiques, par la préservation de l’outil agricole, une entente respectueuse et réciproque entre intérêts agricoles et préoccupations urbaines.**

Porteur du projet : Pays Castelroussin Val de l’Indre | Territoire concerné : Pays Castelroussin Val de l’Indre

- Prendre en compte les besoins liés à la circulation agricole afin de ne pas augmenter les obstacles ;
- Permettre et soutenir le développement des circuits de proximité pour valoriser les produits locaux ;
- Permettre la diversification des exploitations agricoles (tourisme à la ferme, vente à la ferme, production d’énergies renouvelables, etc.) ;
- Préserver l’agriculture (élevage, maraîchage) dans les vallées inondables, notamment la Vallée de l’Indre ; ainsi que les communes du Parc Naturel Régional de la Brenne ;
- Soutenir les activités agricoles en lien avec l’espace urbain ;
- Favoriser l’exploitation agricole des sites en attentes d’urbanisation ;
- Prendre en compte le potentiel agronomique des sols et des labels officiels de qualité (AOC/AOP/IGP) dans les choix d’extension de l’urbanisation.

## Les PLU et PLUi à l'échelle communale et intercommunale

---

Si les **SCoT** permettent de décliner les objectifs du SRADDET de façon plus précise et adaptée aux territoires intercommunaux tels que les Pays ou intercommunalités, les PLU ou PLUi permettent de catégoriser les terres agricoles en tant que telles et ainsi de les protéger. Les SCoT recommandent lors de l'élaboration des documents d'urbanisme locaux de :

- Réaliser un diagnostic agricole en concertation avec le monde agricole ;
- Informer les exploitants agricoles de la commune lors des phases d'élaboration ou de modification/révision des documents d'urbanisme locaux ;
- Maintenir l'ensemble des sites d'exploitations agricoles en activité en zone A et/ou N permettant ainsi leur adaptation aux évolutions économiques et réglementaires ;
- Développer des processus de création d'énergies alternatives en lien avec l'agriculture ;
- Développer les activités agricoles existantes au sein même du territoire ;
- Soutenir les projets innovants notamment dans le développement de formations en lien avec ces filières d'excellence ;
- Soutenir l'activité piscicole notamment les démarches engagées en matière de qualité (exploitation et production).

### 3.3. Des dynamiques d'installation et de transmission qui remettent en question les orientations historiques des territoires

#### 3.3.1. Des difficultés importantes de transmission des exploitations sur les deux territoires, notamment liées au vieillissement de la population agricole

#### Dans l'Indre

---

En 2020, on recensait à peine 2 installations pour 3 arrêts d'activités sont constatées, dont 91% pour cause de départ en retraite.<sup>8</sup> La situation est similaire sur le PNR et le PCVI.

#### Sur le PNR de la Brenne

---

Un diagnostic mené par la Chambre d'agriculture en 2016 sur le territoire du PNR de la Brenne illustre ce phénomène.

---

<sup>8</sup> Selon la Chambre d'agriculture de l'Indre.

- La Figure 9, issue de ce diagnostic, montre que plus de la moitié des successions d'exploitations à céder dans 1 à 5 ans était non prévue ou incertaine en 2016 ;
- Le diagnostic montre aussi que la transmission se fait presque exclusivement au sein du cadre familial (inférieure à 5% vendue à un tiers en 2016 pour les successions assurées).

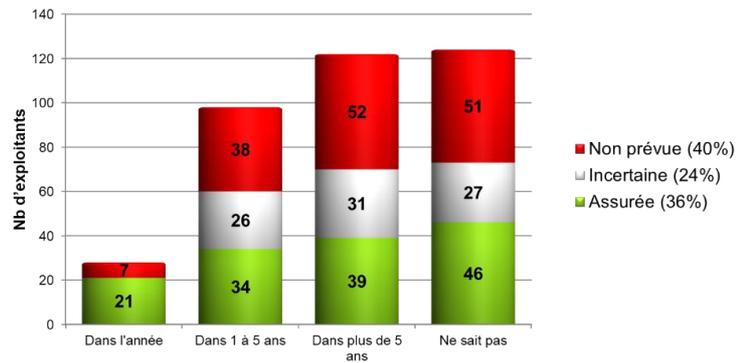


Figure 9 : Nombre d'exploitations par succession et délai de succession.

Source : CA 36

## Sur le PCVI

- Sur le PCVI, l'âge moyen des exploitants agricoles est de 52 ans, et pour la moitié des exploitations, le plus jeune des exploitants a plus de 50 ans<sup>9</sup> ;
- Sur la CA Châteauroux Métropole, plus de la moitié des exploitations est sans succession et/ou succession incertaine représentant approximativement 8000 hectares de terres de mobilité foncière dans les 10 à 15 prochaines années<sup>10</sup> ;
- Sur la CC Val de l'Indre Brenne, plus de 5390 hectares seront à transmettre dans les 5 à 10 prochaines années<sup>11</sup>.

### 3.3.2. Une dynamique d'installation qui se perpétue dans les filières traditionnelles

#### Une dynamique d'installation présente sur le PNR de la Brenne et le PCVI

Le PNR de la Brenne et le PCVI montrent une dynamique d'installation importante dans leurs systèmes traditionnels (élevage bovins allaitants, grandes cultures).

<sup>9</sup> Selon le recensement agricole de 2010.

<sup>10</sup> Selon le diagnostic Agricole et forestier réalisé dans le cadre du PLUi de la CACM.

<sup>11</sup> Selon le RPG 2014.

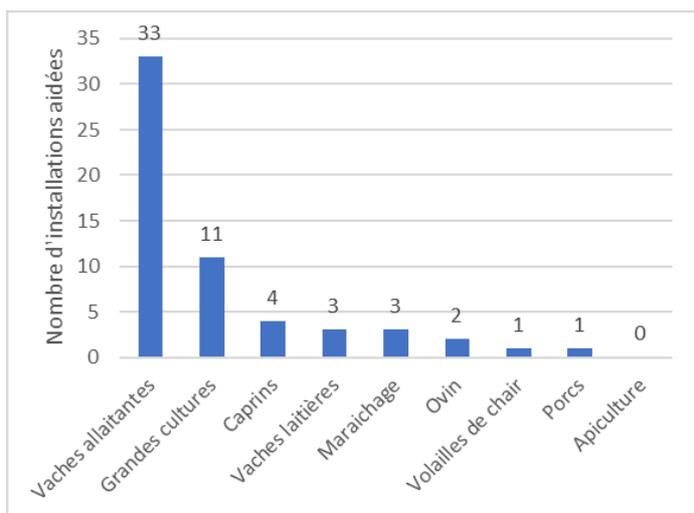


Figure 11 : Nombre d'installations par type de filières sur la période 2015 à 2020 sur le PNR de la Brenne.

Source : CA 36

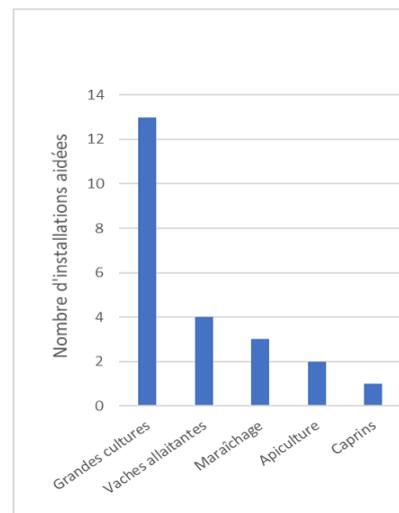


Figure 10 : Nombre d'installations par type de filières sur la période 2015 à 2020 sur le PCVI.

Source : CA 36

### Une dynamique d'installations majoritairement en grandes cultures sur le PCVI

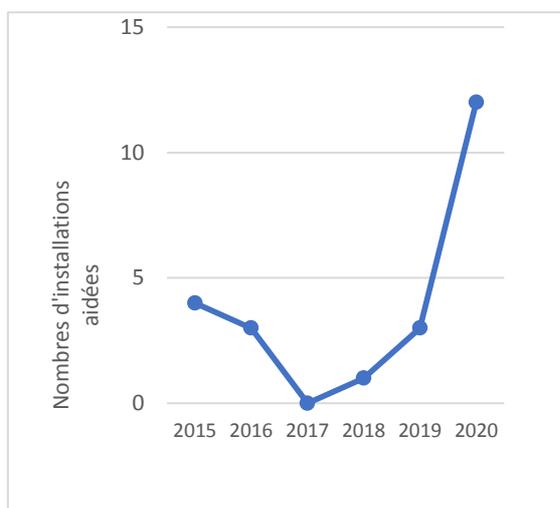


Figure 13 : Nombre total d'installations aidées sur la période 2015 à 2020 sur le PCVI.

Source : CA 36

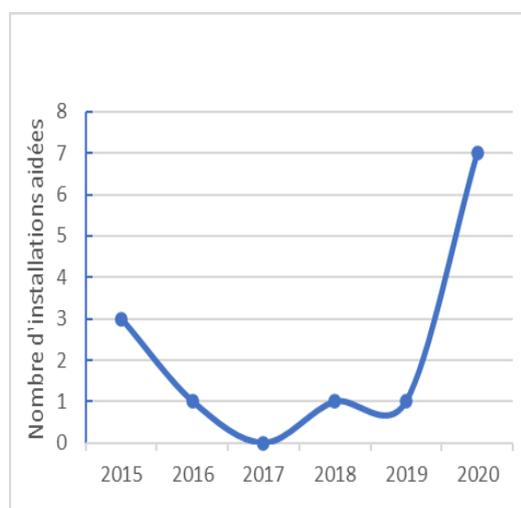


Figure 12 : Nombre d'installations aidées en grandes cultures sur la période 2015 à 2020 sur le PCVI.

Source : CA 36

La tendance aux nouvelles installations continue à croître ces 5 dernières années sur le PCVI. Elle concerne très majoritairement les grandes cultures (58% des nouvelles installations entre 2015 et 2020).

### 3.3.3. Une dynamique d'installation à contrepied des tendances historiques

Le **Tableau 6** suggère qu'une transition est en train de s'opérer dans les dynamiques d'installation dans l'Indre.

Tableau 6 : Part des installations d'élevage aidées en fonction de l'année et du type de production dans l'Indre.

	2014	2020
Part des installations aidées en bovin allaitant	> 50%	< 30%
Part des installations aidées en système diversifiant	< 5%	> 20%

Source : CA 36

#### **Une diminution de la part d'installations en bovin allaitant en Brenne**

---

On observe une forte diminution de la part des installations en bovin allaitant (**Tableau 6**). Cette diminution est présente même au sein du cadre familial, qui représentait 70% en 2016 et a baissé à 52% en 2020<sup>12</sup>.

Sur le PNR de la Brenne, les exploitants de plus de 55 ans sans succession assurée sont principalement sur de grandes exploitations d'élevages<sup>13</sup>.

En effet, les systèmes d'élevages traditionnels sont des systèmes fragiles, notamment à cause de la difficile rentabilité de ces exploitations (investissements lourds pour une faible rentabilité) au regard de l'astreinte du métier, notamment en élevage laitier. Selon un acteur de l'installation, « *certaines éleveurs préfèrent vendre pour la chasse. Même au-delà des préoccupations financières, ils ne veulent pas transmettre, car les conditions sont beaucoup trop dures et on ne peut même pas rembourser ses dettes avant la fin de l'activité professionnelle* ».

#### **Une augmentation des installations sur des productions non traditionnelles sur le PNR de la Brenne et le PCVI**

---

À l'inverse, il y a une augmentation des installations en systèmes non traditionnels (hors élevage bovin, caprin, ovin, céréaliculture). La **Figure 7** montre notamment de nouvelles installations en maraîchage et en apiculture sur le PCVI.

Depuis quelques années, l'ADEARI, une association qui accompagne des nouveaux porteurs de projets souvent hors cadres familiaux et en Agriculture biologique, a constaté une vague d'installations sur

---

<sup>12</sup> Selon la CA 36.

<sup>13</sup> Selon le diagnostic de la CA 36.

des nouvelles productions. Cette dynamique d'installation est importante en petit maraîchage diversifié (4 installations accompagnées par l'ADEARI en Brenne et 3 aidées par la CA 36).

Cet attrait pour le maraîchage serait dû d'une part à des contraintes d'investissements moins lourdes pour cette production, et d'autre part à des vocations nées après la promotion médiatique de cette activité ces dernières années.

Ces porteurs de projet ont néanmoins des contraintes liées au montant des investissements pour la création d'ateliers, à l'accès au foncier, à la rentabilité et à l'intégration de la cellule familiale sur le territoire.

### **3.4. À retenir**

- ◆ **La taille des exploitations agricoles des territoires est plutôt importante comparée à l'Indre ;**
- ◆ **Le prix du foncier agricole est plutôt bas comparé à la moyenne nationale, avec des disparités sur les deux territoires, selon la qualité des terres notamment ;**
- ◆ **La concurrence du foncier agricole avec les activités de loisirs mène néanmoins à une hausse des prix sur le PNR de la Brenne, qui deviennent très élevés par rapport à la qualité agricole des terres. L'urbanisation sur le PCVI, en particulier sur la CA de Châteauroux Métropole peut également entraîner une hausse des prix du foncier agricole ;**
- ◆ **Sur les deux territoires, il existe une dynamique inquiétante de faible transmission des exploitations, liée principalement au vieillissement de la population agricole, qui touche en particulier l'élevage bovin allaitant ;**
- ◆ **Cependant, en Brenne et sur le PCVI, une dynamique d'installations sur des productions non traditionnelles et en particulier en maraîchage est présente.**

## 4. Panorama des productions des territoires du PNR et du PCVI<sup>14</sup>

Les tendances d'occupation des sols (Figure 3 et Figure 5) sont à relier avec leur potentiel agronomique. Sur les zones à fort potentiel agronomique (c'est-à-dire les terres suffisamment profondes et avec une capacité de stockage de l'eau assez élevée) se trouvent des cultures à fort rendement financier (comme les céréales) tandis que les terres de moindre qualité ne sont valorisables que par l'élevage.

### 4.1. Le PNR de la Brenne, un territoire d'élevage bovin et de céréaliculture

#### 4.1.1. Un territoire principalement tourné vers l'élevage bovin allaitant

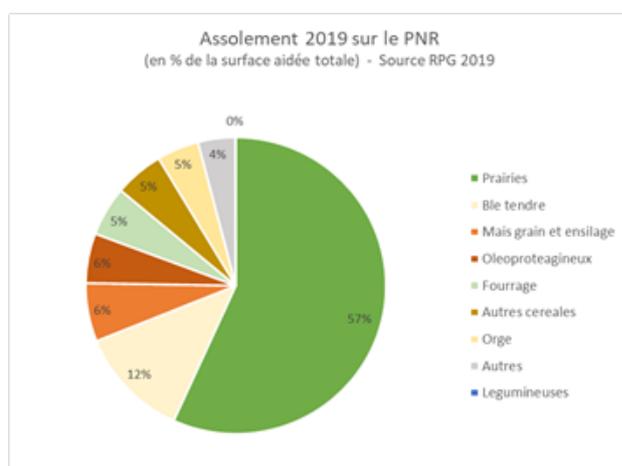


Figure 15 : L'assolement du PNR de la Brenne en % de la surface aidée totale.

Source : RPG 2019

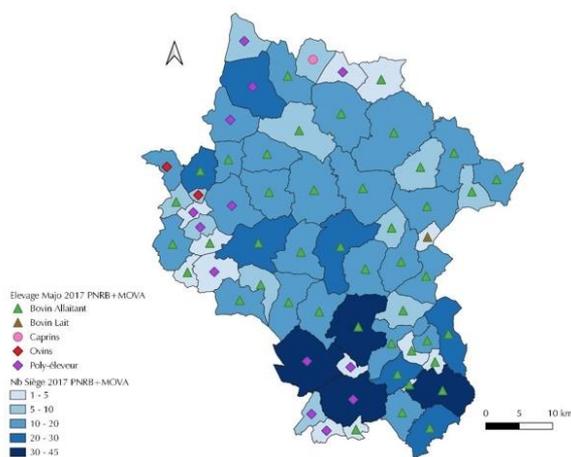


Figure 14 : Élevages majoritaires sur le PNR de la Brenne.

Source : RPG 2019

### Un territoire tourné vers l'élevage bovin allaitant et la céréaliculture

Le PNR de la Brenne est principalement tourné vers l'élevage, avec 57 % de SAU en prairie. En particulier, l'élevage bovin allaitant domine sur la majorité de son territoire.

La céréaliculture est la deuxième production du territoire et avec l'élevage bovin allaitant, ces deux productions rassemblent près de 3/4 des exploitations sur le PNR.

<sup>14</sup> Pour plus de détail sur les productions et filières des territoires, se reporter à la partie II. I. 5. Portrait des principales filières en circuits longs sur le PCVI et le PNR de la Brenne.

## **D'autres productions viennent compléter ce panorama**

---

Dans une moindre mesure, les productions suivantes sont présentes en Brenne :

- L'élevage caprin, notamment à destination de l'AOP Pouligny St-Pierre ;
- Le bovin lait ;
- La pisciculture ;
- L'ovin viande.

### 4.1.2. Un territoire possédant plusieurs signes officiels de qualité

Sur le territoire du PAT de la Brenne, il existe plusieurs signes d'origine et de qualité.

## **3 AOP fromages de chèvres**

---

- **AOC\*** Fromage de Valençay ;
- AOP Pouligny Saint-Pierre ;
- **AOP\*** Sainte-Maure de Touraine.

## **5 IGP viandes**

---

- **IGP\*** Volaille du Berry ;
- IGP Agneau du Limousin ;
- IGP Veau du Limousin ;
- IGP Porc du Limousin ;
- IGP Agneau du Poitou-Charentes.

### 4.1.3. Une agriculture tournée vers les filières longues

La plupart des productions du territoire sont transformées et commercialisées en filières longues.

2 filières sont quant à elles localisées en partie au moins sur le territoire :

- La filière « poisson d'étang » ;
- La filière « AOP Pouligny Saint-Pierre ».

## 4.2. Le PCVI, un territoire majoritairement cérééalier

Le PCVI est à l'interface de quatre régions agricoles ayant chacune leurs spécificités : la Brenne, le Boischaut Nord, le Boischaut Sud et la Champagne Berrichonne (voir en partie I. 4.1. Un paysage marqué par quatre régions agricoles [...]) et il englobe les communes de la Communauté de communes Val de l'Indre Brenne et la Communauté d'agglomération Châteauroux Métropole.

### 4.2.1. Un territoire principalement tourné vers la céréaliculture

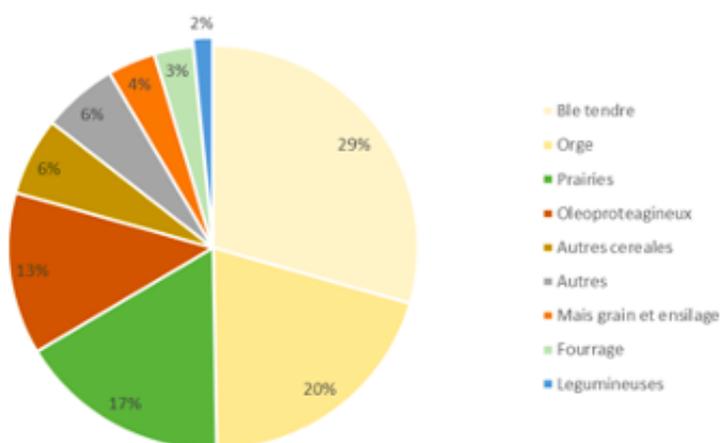


Figure 16 : L'assolement du Pays Castelroussin Val de l'Indre en 2019 en % de la surface aidée totale.

Source : RPG 2019

Sur le PCVI, environ 68% des exploitations sont en céréaliculture<sup>15</sup>.

## Sur la CACM, de grandes cultures et de la polyculture-élevage

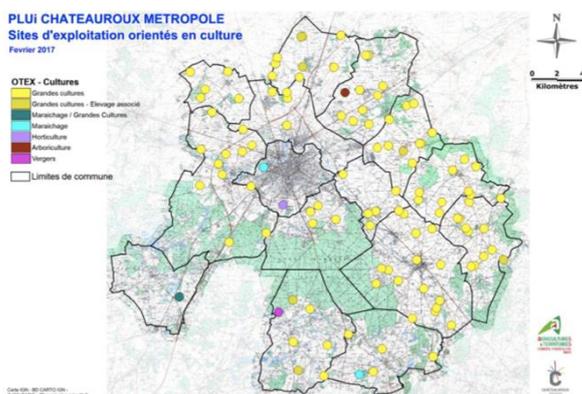


Figure 18 : L'orientation des sites d'exploitations par type de culture.

Source : RPG 2016

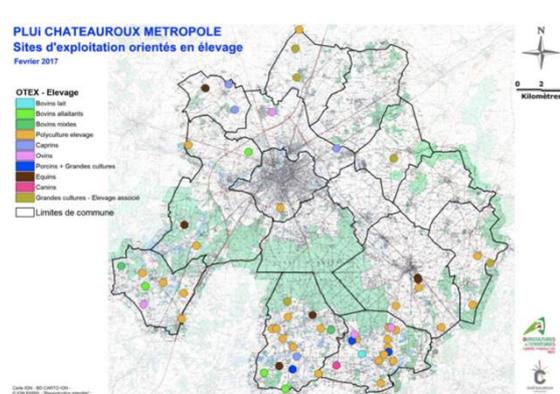


Figure 17 : L'orientation des sites d'exploitations par type d'élevage.

Source : RPG 2016

<sup>15</sup> Selon une étude réalisée par la Chambre d'agriculture de l'Indre en 2016.

Sur la CACM, les grandes cultures céréalières et la polyculture élevage sont les productions principales.

### Sur la CCVIB, principalement des cultures de céréales et du bovin allaitant

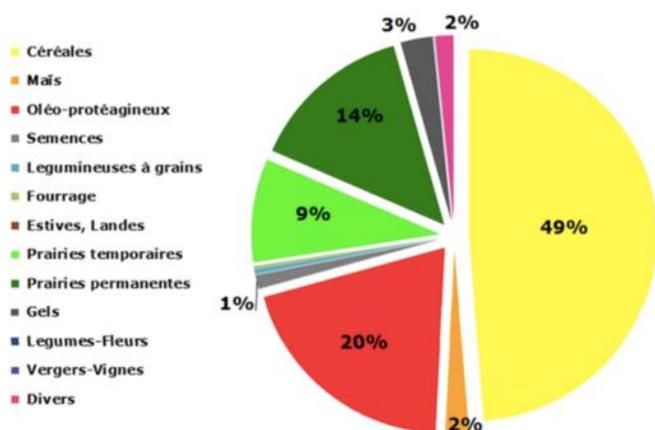


Figure 19 : L'assolement de la CCVIB en 2014 en % de la surface aidée totale.

Source : RPG 2014 – CA 36

- 64% de céréaliculteurs (RPG 2010) ;
- Territoire d'élevage sur sa partie sud, dont 81% des unités gros bétail en bovin allaitant - GDMA 2016.

### Autres productions sur le PCVI

- La présence de grandes cultures en oléo-protéagineux est importante, notamment sur la CCVIB ;
- Il y a une diversification des systèmes céréaliers vers les cultures légumineuses ;
- Les cultures de maraîchage, vergers, horticulture et d'arboriculture sont présentes en moindre mesure. Il y a également quelques élevages d'ovins, de bovins lait, de bovins allaitants, de caprins, de porcins.

#### 4.2.2. Un territoire possédant plusieurs signes officiels de qualité

Plusieurs signes de qualité et d'origine sont présents sur le territoire du PCVI, avec quelques productions identifiées par des signes officiels de qualité en fromage, en viande et en légumineuse.

### 3 AOP fromages de chèvres

- AOC Fromage de Valençay ;
- AOP Sainte-Maure de Touraine (sur la CCVIB).

#### 4 IGP viandes

---

- IGP Volaille du Berry ;
- IGP Agneau du Limousin.

#### 1 IGP légumineuses

---

- IGP Lentilles vertes du Berry (sur la CCAM).

##### 4.2.3. Une agriculture tournée vers les filières longues

Les cultures céréalières, l'élevage bovin allaitant et les oléo-protéagineux sont des filières longues principalement.

### **4.3. L'Agriculture biologique\*, un mode de production en progression sur le PNR de la Brenne et le PCVI**

#### 4.3.1. L'Agriculture biologique en progression dans l'Indre et sur les territoires

#### **Dans l'Indre, une augmentation des conversions en Agriculture biologique**

---

La part de la SAU en Agriculture biologique (AB) est assez faible dans l'Indre. Elle représente seulement 4,2% de SAU contre plus de 9% nationalement. Cependant, le taux de conversion en AB est en forte progression ces dernières années, avec une augmentation de 11 % entre 2018 et 2019<sup>16</sup>. Cela représente un taux d'installations de 30 % en 2019 contre 10% en 2015<sup>17</sup>.

En 2019, 217 fermes sont en Agriculture biologique dans l'Indre, soit 18 541 hectares.

#### **La surface en AB sur le PNR de la Brenne et sur le PCVI**

---

*Remarque : ici les surfaces dites AB englobent les surfaces certifiées et celles en cours de certification.*

- Sur le PCVI et PNR de la Brenne, 48 exploitations sont en Agriculture biologique ;
- Plus de la moitié des surfaces AB du département se trouvent sur le PNR de la Brenne.

---

<sup>16</sup> Selon le GDAB 36.

<sup>17</sup> Selon la CA 36.

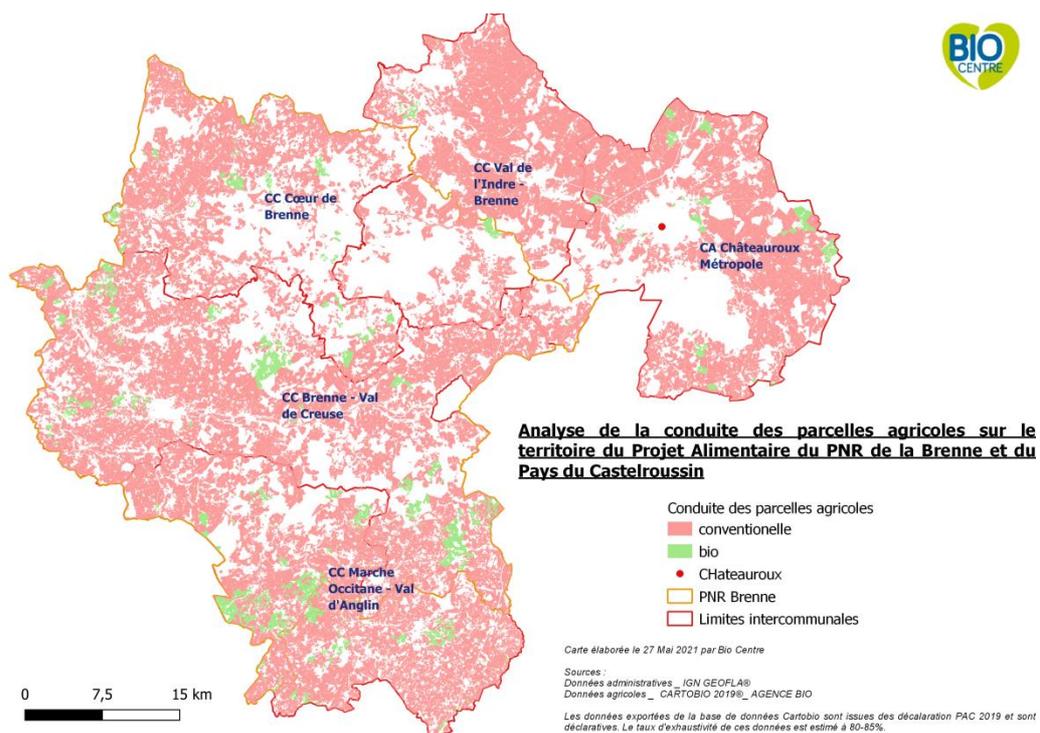


Figure 20 : Carte de la conduite des parcelles AB et conventionnelle sur le PCVI et le PNR de la Brenne.

Source : Bio Centre, 2021

### La surface en AB sur le PNR de la Brenne

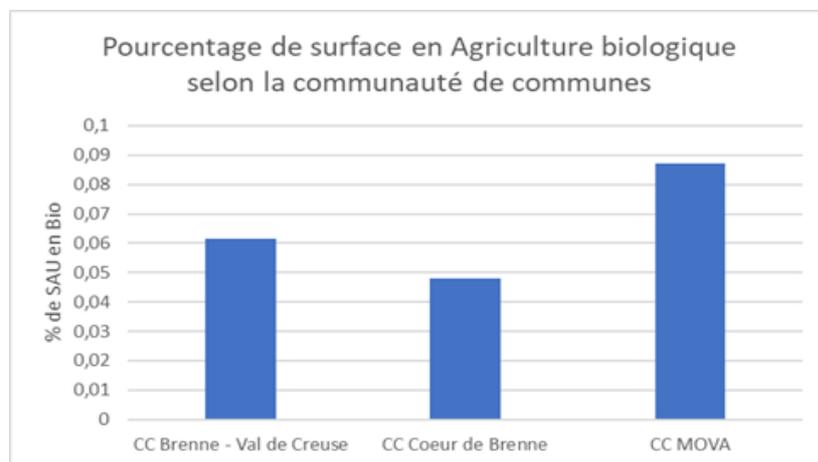


Figure 21 : Pourcentage de surface en AB par EPCI sur le PNR de la Brenne.

Source : Bio Centre, 2021

La situation est contrastée sur le PNR de la Brenne, avec des variations importantes selon les communautés de communes : le taux de SAU en AB est important au Sud du territoire, et relativement faible dans la CDC Coeur de Brenne.

## La surface en AB sur le PCVI

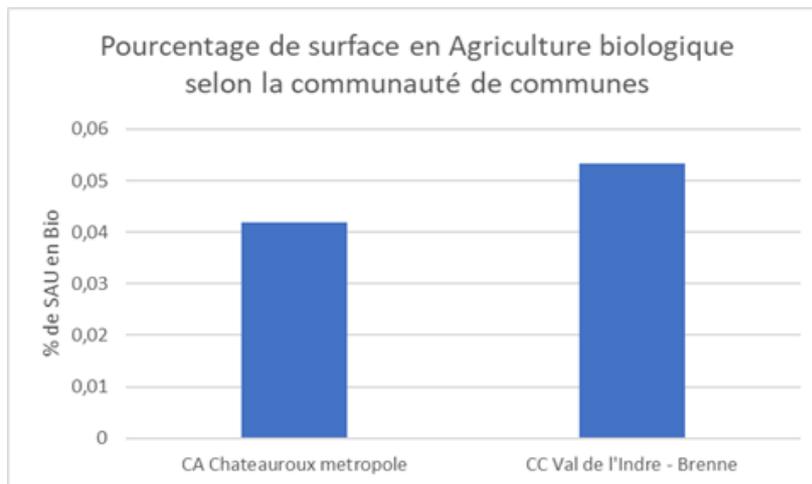


Figure 22 : Pourcentage de la surface en AB par EPCI sur le PCVI.

Source : Bio Centre, 2021

Le pourcentage de SAU en AB sur le PCVI est légèrement supérieur à la moyenne départementale. Le taux de SAU en AB est plus important sur la CCVIB.

### 4.3.1. Les productions en Agriculture biologique sur les territoires

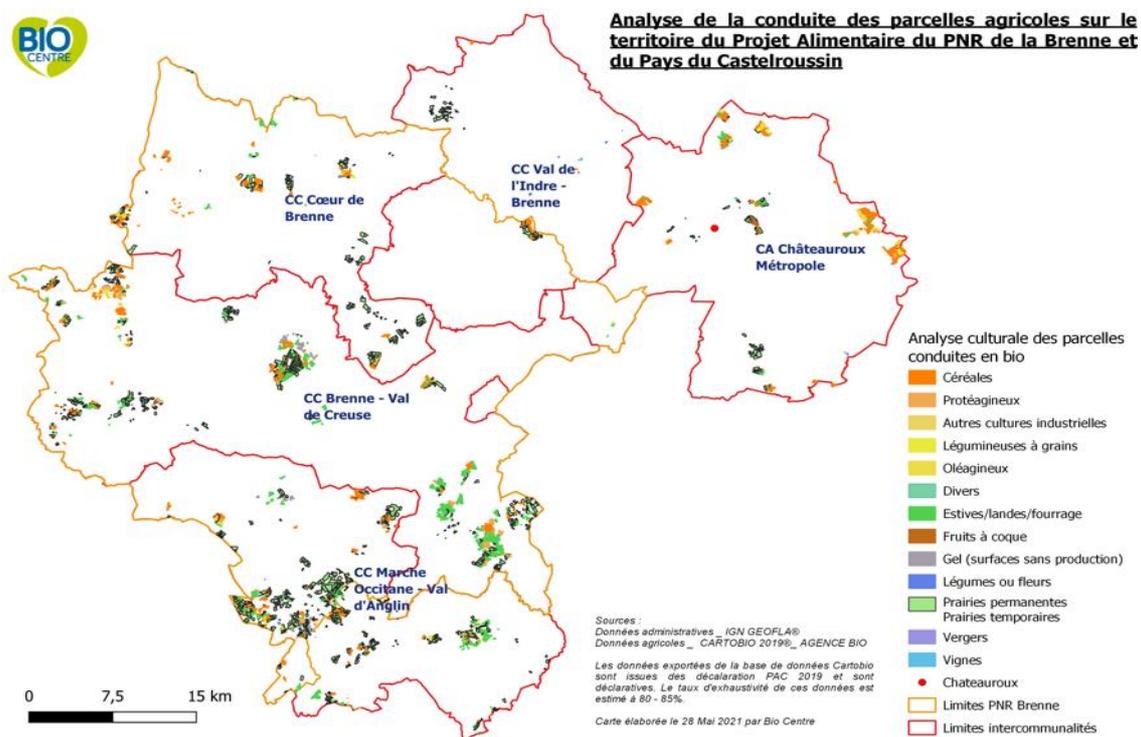


Figure 23 : Carte de l'analyse culturale des parcelles conduites en AB sur le PCVI et le PNR de la Brenne.

Source : Bio Centre, 2021

Sur les territoires du PCVI et du PNR de la Brenne, les surfaces en AB sont principalement des prairies.

La prédominance des prairies s'explique par l'extensivité de ces productions qui rend la conversion relativement aisée. Toutefois, une diversité de productions est cultivée en AB sur les territoires, notamment des céréales, des légumineuses, du fourrage, des légumes et des prairies.

### Zoom sur les productions en AB dans le PNR de la Brenne

- 30 exploitations en AB sur le PNR de la Brenne (hors CDC MOVA), soit 5,5% du nombre total des exploitations ;
- Ces exploitations sont principalement en dynamique de circuits courts<sup>18</sup> ;
- Ces fermes pratiquent majoritairement la polyculture-élevage ;
- Une filière piscicole bio se structure sur le PNR et la Région Centre-Val de Loire.

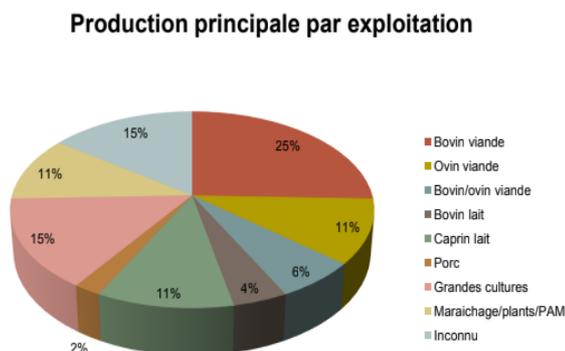


Figure 24 : Les productions principales par exploitation en AB sur le PNR de la Brenne.

Source : RPG 2019

### Zoom sur les productions en AB sur le PCVI

- 13 producteurs en AB sont présents sur le PCVI en 2017 ;
- Parmi eux, 6 commercialisent en circuits courts ;
- Les exploitations bio sont surtout tournées vers les céréales, notamment sur la CACM ;
- Sur la CA de Châteauroux Métropole, une diversité de production est représentée, avec 5 producteurs en grandes cultures, 2 en bovins, 1 en noix et caprins, 1 en fruits rouges et pommes<sup>19</sup> ;
- Sur la CC Val de l'Indre Brenne, différents types de production sont présents en AB, 2 en cultures céréalières et oléo-protéagineux, 3 en légumes, 2 en maraichages dont 1 en épices et plantes aromatiques, 2 en viande bovine<sup>20</sup> ;
- Parmi eux, 5 vendent en circuits courts.

<sup>18</sup> Pour plus d'information concernant les circuits courts, se référer à la [partie II.II. Une dynamique de circuits courts et de relocalisation de l'alimentation](#).

<sup>19</sup> Selon le diagnostic Agricole et Forestier réalisé dans le cadre du PLUi CA Châteauroux Métropole.

<sup>20</sup> Selon le catalogue de la bio en Indre et de l'annuaire de l'Agence Bio. Ce n'est pas un recensement exhaustif.

#### 4.4. À retenir

- ◆ Les deux territoires ont un profil agricole similaire avec des tendances inversées. Sur le PNR, les productions sont tournées majoritairement vers le bovin allaitant et en moindre mesure vers la céréaliculture. Sur le PCVI, les productions sont tournées majoritairement vers la céréaliculture et en moindre mesure vers le bovin allaitant.
- ◆ Les productions des deux territoires sont plutôt tournées vers les filières longues.
- ◆ Le PNR et le PCVI ont quelques productions identifiées par des signes officiels de qualité en fromage (AOP Valençay, AOC Ste Maure de Touraine, AOP Pouligny-Saint-Pierre), en viande (IGP Volaille du Berry, IGP Agneau du Limousin, IGP Agneau du Poitou-Charentes, IGP veau du Limousin et AOP Porc du Limousin) et en légumineuse (IGP Lentilles vertes du Berry).
- ◆ Deux filières sont localisées sur le PNR : la filière piscicole et la production de Pouligny-Saint-Pierre AOP ; L'IGP Lentilles vertes du Berry sur le PCVI est une filière locale emblématique des productions agricoles du Berry (unité de triage à Saint-George-sur-Arnon dans l'Indre).
- ◆ La dynamique de conversion en AB est forte malgré un taux global plutôt faible. La conversion concerne principalement les systèmes d'élevage. Les exploitations sont souvent tournées vers la vente en circuits courts.

## 5. Portrait des principales filières en circuits longs sur le PCVI et le PNR de la Brenne

Les données présentées ci-dessous sont basées sur des entretiens qualitatifs avec les acteurs du territoire. La plupart des enseignements ne sont pas issus de données chiffrées.

### 5.1. Le bovin allaitant et l'élevage extensif, principales productions en Brenne

<b>Localisation</b>	- Brenne ; - Boischaut Sud - Val de l'Indre Brenne.	
<b>Dynamique</b>	Installations en forte diminution <sup>21</sup> ;	
<b>Impacts sur l'environnement</b>	Production valorisant les prairies brennouses au sein du territoire, participant au maintien des milieux et de leur biodiversité ;	
<b>Production et engraissement</b>	Représente près de 90 % du cheptel en Brenne <sup>22</sup> ;	
	<b>Broutards*</b>	<b>Vaches de réforme</b>
	Élevage extensif de broutards sur les prairies, sans engraissement ;	Élevage extensif en prairies des vaches avec engraissement jusqu'à la réforme ;
<b>Commercialisation en filières longues</b>	Vente des broutards à 8 à 10 mois dans le Sud de l'Europe ;	Vente via les abattoirs du territoire (La Châtre et Mérigny principalement) ;
	Engraissement et commercialisation hors territoire ;	Commercialisation vers la grande distribution, la boucherie et la restauration (pas forcément locale) ;
	Circuit parallèle de vente via les marchés au cadran (foire des Hérolles et de Châteaumeillant) pour les animaux de réformes et les broutards, permettant d'obtenir de meilleurs prix ;	
<b>A retenir</b>	- Filière en difficulté ayant un impact globalement positif sur l'environnement ; - Export de la valeur ajoutée liée à l'engraissement des bêtes.	

<sup>21</sup> Voir précédemment en partie II.3.3.3. Une dynamique d'installation à contrepieds des tendances historiques.

<sup>22</sup> Selon le GDMA, en 2016.

## 5.2. Les grandes cultures, une activité en augmentation sur les territoires

<b>Localisation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pays d'Azay ;</li> <li>- Pays Blancs ;</li> <li>- Champagne Berrichonne.</li> </ul> (En extension)
<b>Dynamique</b>	Installations en augmentation
<b>Impacts sur l'environnement</b>	Production avec un impact globalement négatif sur les sols et les ressources (utilisation de produits phytosanitaires, augmentation de la taille du parcellaire associée à une diminution du linéaire de haies...), en particulier en Champagne Berrichonne
<b>Production</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Des cultures relativement diversifiées, avec une très faible représentation des légumineuses en Brenne (pourcentage un peu plus élevé en Brenne – Val de Creuse) ;</li> <li>- Sur le PCVI, une forte production de céréales et d'oléo-protéagineux, qui commence à être impactée par le changement climatique (sécheresse qui empêche la levée du colza) ;</li> <li>- Une diversification vers les légumineuses pour moins subir la volatilité des prix.</li> </ul>
<b>Transformation</b>	Faible nombre de coopératives et faible nombre d'usines de transformation, ce qui réduit les capacités de stockage des céréales et renforce la vulnérabilité à la volatilité des prix agricoles (on ne peut pas stocker pour vendre quand les prix sont élevés) ;
<b>Commercialisation en filières longues</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vente chez les négociants ou en coopératives (Axéréales à Pouligny St-Pierre, Coopérative Ouest Céréales en Vienne) ;</li> <li>- Subit la volatilité des prix agricoles ;</li> </ul>
<b>A retenir</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Extension de la céréaliculture sur des productions plus favorables à l'environnement et à l'intensification des pratiques ;</li> <li>- Très peu de valeur ajoutée sur le territoire ;</li> <li>- Une production qui subit les impacts du changement climatique et dont la rentabilité est assez peu maîtrisable ;</li> <li>- Une tendance à la diversification pour limiter la vulnérabilité à la volatilité des prix.</li> </ul>

### 5.3. La production de lait à destination de l'AOP Pouligny Saint-Pierre

<p><b>Localisation</b></p>	<p>Sur le Pays Blancois et le pays d'Azay, en concurrence avec la céréaliculture ;</p>  <p>Figure 25 : Carte du territoire de production de l'AOP Pouligny Saint-Pierre</p> <p>Source : INAO</p>	
<p><b>Dynamique</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Un contexte favorable pour les cours du lait caprin, pour lequel la demande est en progression ;</li> <li>- Une bonne image du Pouligny au sein du territoire et au niveau national ;</li> <li>- Malgré cela, une difficulté de renouvellement des actifs.</li> </ul>	
<p><b>Production</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 33 producteurs de lait ;</li> <li>- Des producteurs en polyculture-élevage.</li> </ul>	
<p><b>Transformation</b></p>	<p>A la ferme, 8 producteurs fermiers, dont 2 en bio</p>	<p>En laiterie-fromagerie industrielle (Anjouin et Eurial)</p>
<p><b>Commercialisation</b></p>	<p>- Une production annuelle d'environ 287 tonnes de fromage</p> <p>- 34% du lait produit est transformé en Pouligny-St-Pierre</p> <p>- 2,5% du lait est issu de l'Agriculture biologique</p>	
<p><b>A retenir</b></p>	<p>En circuits longs et courts</p> <p>Une des rares filières localisées sur le PNR de la Brenne ;</p> <p>Un contexte favorable à la production de lait de chèvre et de Pouligny, mais</p> <p>Une part de lait transformé qui reste faible ;</p> <p>Une organisation syndicale de la filière qui prend de l'ampleur ;</p> <p>Malgré cela, des difficultés de transmission.</p>	

#### Zoom sur la CC Brenne Val de Creuse : un crédit-bail pour favoriser l'installation hors cadre familial en AOP Pouligny Saint-Pierre.



En 2006, devant la problématique de rachat de terres agricoles pour l'agrandissement sur ses communes, la CC Brenne Val de Creuse a décidé d'acheter des terres pour les louer en crédit-bail à des agriculteurs en installation hors cadre familial.

## 5.4. La pisciculture, une production identitaire de la Brenne

<b>Localisation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brenne : Grande Brenne, petite Brenne, queue de Brenne ;</li> <li>- 8 300 ha d'eau répartis sur plus de 3 000 étangs ;</li> </ul>	
<b>Dynamique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Foncier difficilement accessible ;</li> <li>- Cours du poisson d'étang non favorable ;</li> <li>- Filière économiquement fragile car non subventionnée.</li> </ul>	
<b>Impacts sur l'environnement</b>	<p>Certaines pratiques plus productives qui peuvent s'avérer défavorables à la qualité chimique de l'eau des étangs et à la biodiversité. Ces pratiques sont pointées du doigt par certains acteurs environnementaux, tandis que les acteurs de la pisciculture soulignent que leur production est loin d'être intensive, générant ainsi des conflits d'acteurs sur l'usage des étangs.</p>	
<b>Production</b>	<p>La Région Centre-Val de Loire est une région importante pour le poisson d'étang. La Brenne y fait figure de région piscicole majeure.</p> <p><u>Chiffres clés</u><sup>23</sup> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 écloserie</li> <li>- 1<sup>ère</sup> ou 2<sup>ème</sup> région pour la pisciculture d'étangs (selon les années, chiffres similaires à la Dombes) ; - 800 tonnes de poissons pêchés par an ;</li> <li>- 39 à 300 propriétaires d'étangs sont référencés en exploitation sur le territoire du PAT<sup>24</sup> (activité professionnelle en diversification agricole et, pour quelques personnes (négociants), en activité principale)</li> <li>- 1 groupe régional de pisciculteurs bios</li> </ul> <p><u>Productions</u> : diversité de poissons, avec majoritairement de la carpe, des gardons, puis des carnassiers.</p>	
<b>Négoce</b>	<p>Organisation de pêche d'étangs, 1 fois par an :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vidange des étangs, pêche à l'aide d'un filet et d'une filanche, puis tri par espèces et stades de développement ;</li> <li>- 75 % sont remis à l'eau ;</li> <li>- 25 % rachetés par les négociants.</li> </ul> <p>Ces pêches sont culturellement très importantes.</p>	
<b>Transformation</b>	<p>40% vendus dans le territoire, en grande majorité auprès de Fish Brenne (pour la carpe), principal acteur de la transformation locale. Plus anecdotiquement, les poissons de Brenne sont aussi achetés par les restaurants locaux.</p>	
<b>Commercialisation hors du territoire</b>	<p>60% sont exportés vivants hors du département, pour la consommation (Alsace) et de l'empoissonnement d'étangs hors Brenne</p>	<p>Fish Brenne commercialise localement et hors du territoire</p>
<b>A retenir</b>	<p>Filière localisée sur le territoire</p> <p>Filière au cœur de conflits d'acteurs et menacée par le changement climatique<sup>25</sup>.</p>	

<sup>23</sup> Source des données chiffrées : CAP'filieres – Pisciculture d'étang.

<sup>24</sup> Données SIRENE 2019.

<sup>25</sup> Voir la partie II.1.3. L'agriculture, une activité impactant et impactée par l'environnement.

## 5.5. Des enjeux variés pour les autres productions des territoires

### Le bovin lait

<b>Localisation</b>	Auparavant, une concentration d'exploitations autour de Tournon, aujourd'hui il en reste une ou moins par commune
<b>Dynamique</b>	- Forte diminution de cette production sur le territoire (difficultés liées à l'activité d'élevage, faible productivité des prairies de Brenne, prix du lait très bas) ; - Des exploitations qui perdurent ou se créent via la valorisation de leur production par la transformation et la vente directe.
<b>Impacts sur l'environnement</b>	Pratiques d'élevage avec impact globalement positif sur la biodiversité et les milieux
<b>Commercialisation</b>	1 coopérative (Eurial) pour la vente sur le PNR Laiterie à Verneuil
<b>A retenir</b>	Production en fort déclin, avec un maintien de l'activité par la valorisation fermière de la production

### L'ovin viande

<b>Dynamique</b>	- Forte diminution de cet élevage sur le territoire (production sujette aux parasites, nécessité de tonte) ; - Fermeture de la section ovin de l'abattoir de Mérigny qui freine encore plus cette production.
<b>Commercialisation</b>	Vente surtout en circuits traditionnels (agneaux vivants vendus en coopératives)
<b>A retenir</b>	Une production contraignante et peu rentable en fort déclin sur le PNR

## 6. Bilan – les enjeux de l’agriculture sur les territoires

Le diagnostic montre que les pratiques agricoles (modes et types de production) déterminent la qualité de vie (maintien du tissu économique, paysage), ainsi que la qualité des ressources sur les deux territoires.

En Champagne berrichonne, la céréaliculture intensive est au contraire néfaste pour la qualité des ressources du territoire et la marge de progression est grande. En Brenne et sur Val de l’Indre Brenne, les activités agricoles historiques d’élevage et de pisciculture sont garantes d’un certain fonctionnement écologique des milieux. On assiste cependant à une dégradation des pratiques sur ces territoires. En céréaliculture, et en particulier en Champagne Berrichonne, l’utilisation de produits phytosanitaires et plus largement d’intrants ; diminue la qualité des sols et de la ressource en eau.

Sur le PNR de la Brenne et Brenne Val de l’Indre, la situation est moins préoccupante mais la richesse écologique du milieu nécessite d’être particulièrement vigilant. On assiste ainsi à une simplification de la céréaliculture et à une diminution du linéaire de haies, notamment dans le Boischaut Sud. En pisciculture, certaines pratiques sont pointées du doigt et qualifiées d’intensives. Ce point de vue n’est pas partagé par tous mais la qualité écologique des étangs est en partie due aux modes de production piscicoles, qui doivent donc être les plus favorables possibles pour la biodiversité.

En parallèle, on assiste à une diminution des installations et à une difficile transmission des exploitations, notamment sur des productions à impact environnemental faible : élevage caprin, élevage bovin (lait et allaitant). Cette diminution est due d’une part à un foncier difficilement accessible ou transmissible (car trop grand ou en concurrence avec des activités de loisirs par exemple), et d’autre part à la faible rentabilité des systèmes au regard des contraintes. Si on n’y observe pas de recul majeur des installations, les systèmes céréaliers subissent aussi des contraintes, en particulier la dépendance au cours des céréales, qui est très volatile. À ces difficultés vient s’ajouter le changement climatique, qui va nécessiter de repenser les systèmes de production.

À l’opposé de ce constat assez négatif, de nouvelles dynamiques apparaissent et pourraient permettre de maintenir des systèmes jusqu’ici peu rentables. Le taux de conversion en Agriculture biologique augmente sur le territoire et on observe une dynamique d’installations sur des petites exploitations tirant leur rentabilité de la valorisation de leur production en circuits courts. Ces différents constats viennent appuyer l’idée que certaines productions en circuits longs sont à bout de souffle sur le territoire. La faible rentabilité de certains systèmes peut cependant être palliée par leur relocalisation et leur valorisation locale.

Le Projet alimentaire de territoire peut ainsi participer au maintien des systèmes agricoles favorables à la qualité environnementale et économique du territoire, via plusieurs biais :

- ◆ L'appui à la création de filières à forte valeur ajoutée sur le territoire (via une meilleure maîtrise du foncier, l'appui à l'installation et à la création d'outils de transformation) ;
- ◆ La création de débouchés locaux pour les produits de ces filières ;
- ◆ L'appui aux modes de production respectueux de l'environnement ;
- ◆ La sensibilisation à l'impact de l'alimentation.

Ces différentes conclusions sont déclinées en objectifs plus précis en *partie III. Les enjeux et les préconisations pour la mise œuvre des Projets alimentaires de territoires.*

## 7. Tableau des acteurs ressources de l'agriculture sur les territoires

Les acteurs ressources identifiés pour l'agriculture intervenant quasiment tous dans la structuration des circuits courts, ont été rassemblés avec les acteurs ressources des circuits courts et sont présentés dans la [partie II.II.5. Tableau des acteurs ressources](#).

## II. Une dynamique de circuits courts et de relocalisation de l'alimentation

Si le PNR de la Brenne représente un bassin de production, le PCVI, et notamment la CA de Châteauroux Métropole, est plutôt un bassin de consommation. La complémentarité entre ces deux territoires rend possible le développement de **circuits courts\*** de commercialisation afin de rapprocher l'offre des producteurs locaux et la demande des consommateurs des territoires.



# 1. Une montée en puissance des circuits courts

## 1.1. Présentation des circuits de commercialisation de la production du PCVI

Si le territoire du PCVI est principalement occupé par la céréaliculture et l'élevage de bovins, des filières de commercialisation généralement en circuits longs, d'autres productions plus diversifiées s'y développent en circuits courts.

### Sur la CACM, une production diversifiée et commercialisée en circuits courts<sup>26</sup>

31 Exploitations sont recensées en **vente directe\***.

De plus, 14% des exploitations de la CACM font de la vente en circuits courts. Les productions locales commercialisées en vente directe ou en circuits courts sont variées :

- Miel ;
- Fruits rouges, cerises, prunes, pommes ;
- Maraîchage (dont fraises) ;
- Lentilles ;
- Huile de colza ;
- Pommes de terre ;
- Œufs ;
- Fromage caprin ;
- Viande bovine ;
- Viande d'agneaux ;
- Viande ovine ;
- Viande de porc.

Tableau 7 : Les productions de la CACM commercialisées en circuits courts ou en vente directe.

Commune	Types de productions
Ardentes	Vente directe petits fruits rouges
Arthon	Vente directe fromage caprin
Arthon	Vente directe viande bovine
Arthon	Vente directe viande bovine
Arthon	Vente directe gibiers vivants aux sociétés de chasse
Arthon	Vente directe de pommes
Arthon	Vente directe de pommes de terre
Arthon	Vente directe viande bovine
Châteauroux	Maraîchage
Châteauroux	Vente au détail de fleurs
Châteauroux	Boucherie de producteurs (bœuf, veau, porc)
Coings	Vente directe d'œufs aux consommateurs
Coings	Vente directe d'œufs aux consommateurs
Coings	Vente directe pommes de terres
Déols	Vente de fromages caprins sur marchés
Diors	Vente directe lentilles
Diors	Vente directe lentilles
Diors	Vente directe huile de colza
Diors	Vente directe gibiers vivants aux sociétés de chasse
Jeu les Bois	Vente de viande d'agneaux et laine sur marchés
Jeu les Bois	Vente directe de viande ovine
Jeu les Bois	Maraîchage vente sur marchés
Jeu les Bois	Vente directe viande de porc
Le Poinçonnet	Vente directe de viande ovine
Le Poinçonnet	Magasin de producteurs (viandes, œufs, fromages, etc.)
Luant	Maraîchage cueillette à la ferme et marchés
Montierchaume	Vente directe au magasin de l'exploitation de miel
Montierchaume	Vente directe de pommes
Saint Maur	Vente directe de miel à la ferme ou en boulangerie
Sassièrges St Germain	cueillette à la ferme cerises, prunes
xHors agglomération	Vente directe d'oignon aux consommateurs

Source : CA 36

<sup>26</sup> Selon le diagnostic Agricole et forestier réalisé par la CA 36.

## **Sur la CCVIB, quelques fermes commercialisant en ventes directes ou circuits courts**

---

Sur la CCVIB, 11 exploitations ont été recensées<sup>27</sup> en vente directe ou commercialisation en circuit court. Les productions sur la CCVIB sont plutôt diversifiées :

- Miel et produits de la ruche ;
- Maraîchage dont légumes : courges, carottes, pommes de terre, poivrons, salades vertes, betteraves, etc. ;
- Plants et épices ;
- Pois chiches, maïs et blé (farines) ;
- Produits laitiers de chèvre (AOP Valençay) ;
- Viande bovine dont bovin du limousin ;
- Volaille ;
- Viande de lapin.

### **1.2. Présentation des circuits de commercialisation de la production du PNR de la Brenne**

L'image du PNR de la Brenne est globalement positive, car celui-ci est associé à de beaux paysages, au bocage et à la tranquillité. Ce sont des éléments que recherchent les nouveaux porteurs de projet, notamment ceux souhaitant commercialiser en circuits de proximité.

## **Sur le PNR de la Brenne, une dynamique d'installation en circuits courts**

---

Si les installations baissent globalement et si la transmission est un véritable enjeu pour le territoire, le PNR de la Brenne est aussi le lieu d'une vague d'installations sur des productions non traditionnelles et des exploitations plutôt petites (30 - 150 ha). Cette production est valorisée par la transformation et le recours à la vente en direct ou en circuits courts.

Le maraîchage, plus particulièrement, commence à monter en puissance sur le département et en particulier sur le PNR. Il s'agit en effet d'une production bénéficiant d'une image positive et nécessitant un investissement de départ relativement faible.

---

<sup>27</sup> *Chiffre non-exhaustif. Les données ont été référencées sur plusieurs catalogues de producteurs en vente direct ou circuits courts comme Cagette & Fourchette, le Drive Fermier 36, Bienvenue à la ferme, etc.*

## Sur le PNR de la Brenne, une diversité de productions commercialisées en circuits courts<sup>28</sup>

La Figure 26 montre la diversité des productions commercialisées au moins en partie en circuits courts sur le PNR de la Brenne :

- Les principales productions vendues en circuits courts sont la viande bovine et le maraîchage, ce qui reflète à la fois l'importante production locale de bovin, et la dynamique dans laquelle s'inscrivent les nouvelles exploitations dont font partie les exploitations maraîchères ;
- Le fromage de chèvre (en particulier l'AOP Pouligny Saint-Pierre) et le miel sont aussi beaucoup commercialisés en circuits courts.

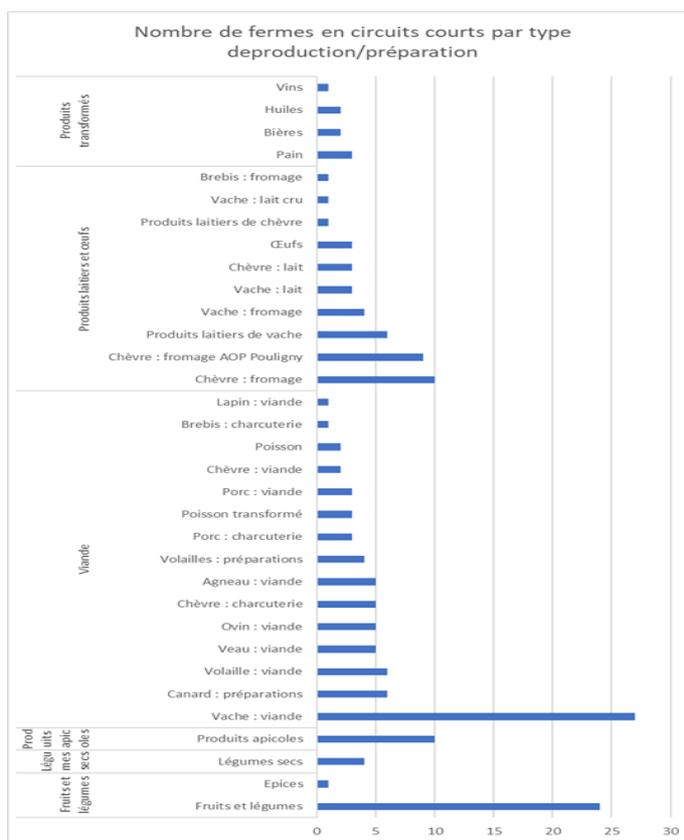


Figure 26 : Nombre de producteurs en circuits courts par type de production.

Comme le montre la carte touristique de Destination Brenne, recensant une grande partie des producteurs pratiquant la vente directe sur le territoire, la plupart de ces producteurs se situent sur la partie Ouest du territoire. Ceci pourrait aussi s'expliquer par une connaissance plus poussée des producteurs ayant des débouchés sur le PNR, tandis que les producteurs de l'est vendent plutôt vers Argenton-sur-Creuse ou Châteauroux.

Figure 27 : Carte de la localisation des producteurs en vente directe sur le PNR de la Brenne.

Source : Destination Brenne



<sup>28</sup> Les données des figures 26 et 27 sont issues d'informations recensées auprès du PNR de la Brenne, destination Brenne et d'autres structures de recensement de l'offre en circuits courts. Elles ne sont pas exhaustives, mais cela donne une idée relativement représentative de la diversité des productions en vente directe sur le territoire.

### 1.3. Un manque d'outils de transformation pour structurer des filières locales

#### 1.3.1. Une faible transformation des productions locales

La liste d'outils de transformation cités ci-dessous n'est pas exhaustive, en particulier pour les ateliers de transformation à la ferme.

Tableau 8 : Sites de transformation recensés sur le territoire des PAT de la Brenne et du PCVI.

*Les sites collectifs ou industriels sont précédés d'une flèche, les sites fermiers d'une puce.*

Type de production	Sites de transformation
<b>Viande de bœuf et équin</b>	➤ Abattoir Tricoche - Somévia, à Mérigny : abattage de gros animaux (principalement bovin), avec découpe et du travail à façon pour les producteurs bios.
<b>Petit bétail</b>	➤ Pas d'abattoir sur le territoire ; ➤ Pas d'atelier de découpe hors ferme, partenariats possibles avec des boucheries et restaurateurs ; • Ateliers de découpe à la ferme : Ferme de bois retrait.
<b>Volaille</b>	• Ateliers de transformation en saucisse, saucisson, paupiette à Saint-Lactencin ; • Ateliers d'abattage/transformation à la ferme : quelques fermes (Plume Cane, EARL de la Genetière, ...).
<b>Poisson</b>	➤ Fish Brenne - Pouligny Saint-Pierre : filetage et fumage des poissons d'étangs de Brenne notamment ; • Atelier de transformation en rilette à l'auberge du Grèbe.
<b>Lait</b>	➤ Laiterie Eurial - Tournon Saint-Martin : AOP Pouligny et Sainte Maure de Touraine, autres fromages de chèvre au lait cru ; ➤ Fromagerie d'Anjouin : AOP Pouligny ; • Fromage de chèvre : nombreux ateliers de transformation paysans à la ferme ; • Fromage de vache : quelques structures de transformation à la ferme (GAEC Saint Louis, Ferme du Maupas, Abbaye de Fontgombault).
<b>Maraîchage</b>	➤ Pas de légumerie sur le territoire ; • Projet de légumerie à l'ESAT Atout Brenne ; • Projet de légumerie de Solidarité Accueil ; • Atelier de transformation de légumes et de plantes aromatiques (soupe, conserves et épices) à la ferme à Neuillay-les-Bois.
<b>Fruits</b>	• Atelier de transformation (jus, confiture, coulis, etc.) à la ferme Fruits du moulin à Ardentes.
<b>Autres</b>	➤ Noiseraies productions : pâte à tartiner Bio (non locale) ; ➤ Harry's France à Châteauroux ; • Ateliers de transformation à la ferme de produits de la ruche (à Argy, Saint-Hilaire sur Benaize, Concremiers, Azay-le-ferron...) ; • Atelier de transformation de pois chiches, maïs et blé à Villedieu-sur-Indre ; • Atelier de transformation en huile ; • Paysans boulangers avec valorisation des céréales en pain et farine.

## **Des outils de transformation sur les territoires à réfléchir collectivement**

---

- Il y a un manque d'outils de transformation collectifs sur les deux territoires malgré quelques structures présentes ;
- Les producteurs qui ne peuvent pas passer par ces quelques structures ou transformer sur leur ferme doivent faire appel à un prestataire hors territoire ;
- Sur le PNR de la Brenne, les outils de transformation sont surtout situés dans l'ouest du Parc.

Ce manque d'outils de transformation collectifs peut freiner la création de valeur ajoutée sur les territoires et empêcher la structuration de filières locales. La création d'outils de transformation est à réfléchir de façon collective, de manière à ne pas concurrencer les dynamiques de transformation et de vente à la ferme existantes.

### 1.3.2. Les producteurs font face à des enjeux variés en fonction des productions

Plusieurs enjeux liés aux filières ressortent des entretiens qualitatifs réalisés avec des acteurs du territoire (syndicats, chambres, etc.) et des producteurs locaux.

## **Le bovin allaitant, des difficultés liées à l'élevage de gros animaux**

---

- L'obligation d'abattre via des abattoirs agréés contraint parfois les éleveurs à se déplacer pour faire abattre leurs bêtes (Mérigny, La Châtre, Montmorillon, Limousin) ;
- Le plus souvent, il faut passer au moins en partie par des filières longues pour vendre la viande ;
- Certains producteurs rencontrent des difficultés liées à l'équilibre carcasse (nécessité de valoriser toute la carcasse et pas uniquement les bas ou les hauts morceaux). Pour valoriser la bête entière localement et en circuits courts, il est alors nécessaire de multiplier les circuits de commercialisation.

## **Les autres viandes, entre manque d'outils de gestion ou de transformation et de demande**

---

- Pour l'ovin viande, de grandes difficultés sont rencontrées depuis la fermeture de la section ovin/caprin à l'abattoir de Mérigny. Les éleveurs sont obligés de se déplacer à Montmorillon pour faire abattre leur bête, puis de trouver un prestataire pour la découpe, dans le cas où ils n'ont pas d'ateliers agréés ;
- Ce système pousse vers la commercialisation en filière longue, où les agneaux sont vendus vivants ;

- Pour la volaille, certains éleveurs notent un manque de demande, d'autres, un manque de structures de gestion des déchets.

### **La pisciculture, un enjeu de renforcement de la filière au niveau local**

---

- Une partie de la production est valorisée au sein du PNR, mais la production est majoritairement exportée ;
- Un débouché local non négligeable de la restauration commerciale, celui de la restauration collective est assez peu utilisé ;
- La demande des habitants pour les poissons d'étangs n'est pas très forte ;
- L'activité piscicole est assez peu rentable car la majorité des poissons des peuplements se vend à bas prix. Certains pisciculteurs aimeraient pouvoir mieux valoriser ces poissons, en changeant l'image de « poisson de vase » de la carpe ou en trouvant de nouvelles recettes pour la cuisiner.

### **Les produits laitiers de chèvres et de vaches, des dynamiques offres – demandes différentes**

---

- L'offre pour l'AOP Pouligny est inférieure à la demande. Ce phénomène risque de s'accroître ces prochaines années en raison des difficultés de transmission de cette production ;
- Si pour le moment, le système de transformation suffit pour l'AOP, les laiteries seraient de plus en plus réticentes à transformer le lait cru ;
- L'offre en produits laitiers de vache locaux commencerait à répondre à la demande locale, ce qui mène à une difficulté pour les nouveaux arrivants à s'insérer dans les circuits de commercialisation existants ;
- Il y a un manque de production de beurre sur les territoires. Ce produit difficilement rentable pourrait servir de produit d'appel pour les nouveaux producteurs laitiers.

### **Le maraîchage, des enjeux variés**

---

- Certains producteurs ressentent une forte demande pour les produits maraîchers, en particulier pour la vente directe à la ferme ou via des paniers de légumes. Cette demande est parfois difficile à satisfaire pour des petits maraîchers diversifiés ;
- Pour certains au contraire, la demande en légumes est trop faible sur le territoire et il existe une saturation de la demande, sur les marchés notamment, qui sont déjà très bien fournis en vendeurs de fruits et légumes (pas forcément issus du territoire). Cela rend difficile leur accessibilité par les nouveaux porteurs de projet ;

- Certains circuits de commercialisation, comme la restauration collective, ne sont pas toujours adaptés à la vente de petits volumes ;
- Un marché important est à prendre pour le maraîchage de plein champ à destination de la restauration collective, en pommes de terre et carottes en particulier ;
- Il existe également un manque en fruits et légumes transformés pour répondre à la demande de la restauration collective. Ce manque pourrait être en partie comblé par la création de légumeries de l'ESAT Atout Brenne ou de Solidarité Accueil. Cependant, ces légumeries ont besoin de volume pour fonctionner et elles pourraient faire face à des manques ;
- La production de fruits est insuffisante malgré quelques petits producteurs sur Arthon ou à Ardentes et des plus gros au Blanc ou à Luant. Cette problématique est nationale et peu liée à des contraintes territoriales.

## Autre

---

- Peu de producteurs d'oléo-protéagineux et de céréales commercialisent en circuits courts ;
- Quelques producteurs de légumineuses vendant en circuits courts (lentilles du Berry, pois chiche), surtout sur le PCVI.

### 1.4. L'enjeu de la commercialisation en circuits courts de la filière AB

#### Un manque d'offre locale en produits biologiques pour répondre à certains besoins

---

- 55% des exploitations des territoires pratiquent la vente en circuits courts ;
  - Pour la moitié de ces structures, la vente en circuits courts correspond à plus de 50% de leur chiffre d'affaires.
- 47 % des exploitations en AB transforment sur place.

Cette filière a une dynamique forte de commercialisation en circuits courts. Par ailleurs, la question du renouvellement des exploitations des filières en Agriculture biologique se pose avec 1/3 des exploitants à moins de 5 ans de la retraite en 2018. C'est un enjeu fort pour assurer la pérennité de ce mode de production qui favorise les circuits courts.

#### Zoom sur la filière AB sur le PNR de la Brenne<sup>29</sup> et ses enjeux de commercialisation locale

---

- Une demande assez faible pour des produits bios locaux qui pourrait faire barrage à la conversion ;
- Une dynamique existante d'approvisionnement en local conventionnel qui prime sur le bio local ;

---

<sup>29</sup> Selon le diagnostic de la filière Bio sur le PNR de la Brenne.

- Un manque de diversité de l'offre locale en Bio pour répondre aux besoins de la restauration collective ;
- Plus globalement, la plupart des producteurs vendant en circuits courts diversifient leurs circuits de commercialisation et vendent au-delà du PNR de la Brenne, notamment à Châteauroux, afin de trouver une demande suffisante pour les produits et de s'assurer une rentabilité.

### **1.5. À retenir**

- ◆ Les productions du territoire sont plutôt des filières longues (bovins, céréales, oléo-protéagineux), toutefois, une dynamique pour développer les circuits courts est bien présente sur les deux territoires ;
- ◆ Les productions des deux territoires sont tournées vers les circuits courts et sont plutôt diversifiées. Le PCVI présente des filières très variées en viande, légumes, produits de la ruche, produits laitiers. Le constat est le même sur le PNR de la Brenne, sur lequel se trouve une importante dynamique d'installation en maraîchage ;
- ◆ Le manque d'outils de transformation sur les deux territoires est un frein pour permettre la structuration de certaines filières pour commercialiser en circuits courts ;
- ◆ D'autres difficultés peuvent rendre compliquée la vente en circuits courts selon les filières de productions. La filière AB, si elle présente une dynamique forte en circuits courts, rencontre certaines difficultés de transmission, de diversités de production, ou qui sont liées à un manque de demande notamment en Brenne.

## 2. Les circuits courts et l'agriculture, enjeux pour le tourisme local

### 2.1. L'agro-tourisme sur le PNR de la Brenne

Le Parc naturel régional de la Brenne est un territoire très touristique. Son tourisme est basé principalement sur des activités de découverte de la nature et de la biodiversité<sup>30</sup> (randonnée, observations nature...).

La découverte de l'agriculture et de l'alimentation vient alors en complément de cette offre touristique. Les touristes apprécient de découvrir le territoire et cela passe en partie par la découverte de ses productions. Ainsi, ils recherchent une authenticité dans les expériences et produits qui leur sont proposés : utilisation de produits locaux dans les restaurants, vente de produits qui proviennent vraiment du territoire dans les boutiques de produits locaux.

- Le réseau « Bienvenue à la ferme », suivi par la Chambre d'agriculture, recense certains producteurs ouvrant leurs portes pour la vente directe ou organisant des visites de ferme. Ces informations sont également disponibles sur le site de Destination Brenne ;
- En particulier, certaines fermes proposent des hébergements sur place (ferme de la Ménardière, GAEC Imprenable, ferme du Caroire) et on recense plusieurs fermes auberges (ferme-auberge Plume Cane, ferme des boutons) ;
- Enfin, certains producteurs s'emparent des enjeux du tourisme expérientiel en proposant aux touristes de participer ou d'assister à la vie de l'exploitation (transhumance et tonte des brebis à la ferme de Gommiers, visites à la Bergerie du logis et de la Croix, balades nature à la ferme des boutons).

La question de l'agriculture et de l'alimentation fait également l'objet de nombreux évènements, notamment touristiques.

- Les marchés de Producteurs de pays (marque de la Chambre d'agriculture), les marchés de producteurs et marchés gourmands (organisés par les communes) :
  - Marchés où les producteurs vendent et cuisinent leurs produits et les habitants peuvent se restaurer ;
- L'évènement « De fermes en fermes », organisé par le réseau des CIVAM
  - Sur un week-end, des fermes ouvrent leurs portes et organisent des visites guidées gratuites.
  - Cet évènement, organisé à l'échelle de la Région Centre, n'est pas très développé en termes de nombre de fermes à visiter sur le PCVI et le PNR de la Brenne, faute de moyens d'animation dédiés. Cependant, il attire beaucoup de monde (en 2019, jusqu'à 200 personnes par ferme sur le week-end).
- Evènements autour des pêches d'étang, organisées par la FAREC et Destination Brenne

---

<sup>30</sup> *Les chiffres clés du tourisme 2019, PNR de la Brenne, 2019*

Visite d'étangs, participations aux pêches d'étangs, découverte du savoir-faire traditionnel

Ces évènements sont très prisés, en particulier pour la pêche d'étang de Bellebouche.



## Un partenariat entre CMA et CFA pour un sandwich aux produits locaux : le sandwich Brennou

### Territoire concerné : PNR de la Brenne



Pour répondre à une demande d'offre de snacking de la part des promeneurs et cyclistes de la Brenne, la Chambre des métiers et de l'artisanat (CMA) de l'Indre a développé le sandwich Brennou, un sandwich mettant en valeur des productions typiques locales (carpe et Pouligny-St-Pierre), en partenariat avec le Centre de Formations d'Apprentis (CFA) des métiers de l'Indre pour mettre au point la recette.

## 2.2. Zoom sur : l'intégration de produits locaux en restauration commerciale

L'intégration de produits locaux en restauration commerciale est un enjeu pour le tourisme, puisqu'il permet de conserver la confiance des touristes. Il s'agit également d'un point à travailler pour la structuration des circuits courts. En effet, la restauration commerciale et la restauration collective n'utilisent pas forcément les mêmes produits et peuvent être complémentaires.

On constate que certains freins de ces restaurateurs sont différents de la restauration collective :

- Les restaurateurs proposant plusieurs menus n'ont pas de recul sur ce qui va être consommé et doivent avoir la possibilité de se réapprovisionner très régulièrement, ce qui complique le passage par Cagette et fourchette pour l'approvisionnement ;
- Le manque de temps dédié pour la recherche de producteurs locaux capables d'approvisionner régulièrement les restaurateurs ;
- Associé à ce dernier point, le faible volume pour la conservation (chambre froide) ;
- Le prix est également un facteur limitant ;
- Certains restaurateurs constatent un manque de bouchers sur le territoire, ce qui empêche d'obtenir les morceaux de viande désirés.

Ces premiers freins identifiés pourront être complétés ou précisés grâce à l'opération « Goûtez la Brenne au fil des saisons », menée par le PNR et Destination Brenne à l'été 2021. 18 restaurateurs ont accepté de proposer un menu Brenne (entrée, plat, dessert), dont le ou les ingrédients principal/aux sont locaux et issus de circuits courts.

### 2.3. A retenir

- ◆ Le tourisme du PNR de la Brenne est basé sur l'envie de découvrir un territoire. L'agrotourisme, en cours de développement, profite de cette tendance ;
- ◆ L'agriculture et l'alimentation font l'objet de nombreux évènements festifs sur le territoire ;
- ◆ L'intégration de produits locaux dans la restauration commerciale fait face à plusieurs freins, en cours d'identification grâce à une expérimentation en cours sur le Parc.

### 3. Des circuits de commercialisation en structuration, entre circuits classiques et initiatives citoyennes

#### 3.1. Des circuits classiques de commercialisation des productions locales



Les productions locales sont commercialisées en vente directe à la ferme et sur les marchés, mais aussi via les épicerie de village, des boutiques à la ferme et en grandes surfaces. Les produits locaux sont aussi vendus dans des lieux plutôt tournés vers une clientèle touristique.

Figure 28 : Carte des commerces, lieux de vente et points de massification de produits locaux sur le PCVI et le PNR de la Brenne.

Source : PNR de la Brenne

#### Zoom sur les types de circuits de commercialisation de production locale<sup>31</sup> sur le PCVI

En vente directe :

- Seul, soit directement dans les fermes, les marchés (Châteauroux, Déols, Luant, Ardenes, Vendoeuvres, Méobecq, etc.), les marchés de producteurs (Châteauroux, Buzançais), les foires (le Marché gourmand du Berry) ;
- En collectif mixte, c'est-à-dire avec un engagement entre producteur et citoyens comme l'AMAP Berry ;
- En collectif de producteurs, tel que "Au Goût Fermier" (Le Poinçonnet), le Coin des producteurs 36 (Villedieu-sur-Indre).

<sup>31</sup> La liste présentée n'est pas exhaustive.

En circuits courts :

- En collectif, notamment “Les Légumes de la Ferme” (Châteauroux) ;
- En individuel, via des restaurateurs.

### 3.2. Des circuits de commercialisation pour massifier l’offre et la demande

Sur le territoire, de nombreuses initiatives ont pour objectif de rapprocher l’offre locale de la demande, témoignant ainsi de l’importance de cette dernière. Il y a une intensification de ces initiatives depuis le confinement. Quelques-unes d’entre elles sont présentées ci-dessous.



#### Les Potagers de Velles, un projet d’insertion économique favorisant les produits locaux

**Objectif : Favoriser l’insertion sociale et économique des personnes éloignées de l’emploi en développant une production en maraichage biologique commercialisée en circuits courts**

Porteur du projet : Solidarité Accueil | Territoire concerné : Indre



- ◆ Productions variées toute l’année ;
- ◆ Vente de paniers de produits locaux et biologiques en points relais ;
- ◆ 400 consom’acteurs adhérant au projet et achetant des paniers chaque semaine.



#### Élargissement de Cagette & Fourchette vers les particuliers

**Objectif : Faciliter l’accès aux particuliers en produits locaux depuis le confinement**

Porteur du projet : Cagette & Fourchette | Territoire concerné : PNR et PCVI, élargissement à venir



- ◆ Livraison de particuliers une fois par mois à un point de retrait ;
- ◆ 300 commandes en 2020 ;
- ◆ Approvisionnement auprès de 40 producteurs partenaires.

#### Vente itinérante de produits locaux : Seb, les produits locaux dans votre assiette

**Objectif : Faciliter l’accès en produits locaux pour les populations les plus reculées géographiquement**

Porteur du projet : Seb, les produits locaux dans votre assiette | Territoire concerné : CDC MOVA principalement

- ◆ Vente itinérante de produits locaux hebdomadaire.

#### Le Drive fermier 36 pour livrer la ville et les espaces ruraux

**Objectif : Faciliter l’accès aux consommateurs en produits locaux aux habitants**

Porteur du projet : Drive Fermier 36 (initié par la CA 36) | Territoire concerné : Châteauroux, Azay-Le-Ferron et autres lieux de retraits



- ◆ Vente de paniers de producteurs locaux de façon régulière : chaque semaine, chaque mois selon les lieux.



## Gaya, une épicerie bio co-gérée par des producteurs au Blanc

**Objectif : Redonner du pouvoir d'agir aux producteurs**

**Porteur du projet : Gaya | Emplacement : Le Blanc**



- ◆ Vente de produits biologiques locaux ;
- ◆ Co-gestion du magasin sous forme de coopérative.

### 3.3. Des initiatives de commercialisation portées par les consommateurs

Les collectifs citoyens du territoire ne sont pas en reste pour faciliter l'accès aux produits locaux. Plusieurs initiatives citoyennes montrent une dynamique allant dans un sens favorable au développement des circuits courts sur les territoires.



## Le Cabas, groupement issu du rapprochement de producteurs et de consommateurs

**Objectif : Création de lien entre producteurs et consommateurs**

**Porteur du projet : Association Le Cabas | Territoire concerné : PNR de la Brenne**



- ◆ 3 à 4 ventes organisée par an et commande via Internet.



## Acoudéo, groupement d'achat de consommateurs dans une démarche de sensibilisation

**Objectif : Allier convivialité et soutien aux démarches de consommation durable**

**Porteur du projet : Association Acoudéo | Territoire concerné : PNR, PCVI (autour de Chasseneuil)**



- ◆ 3 ventes de produits locaux par an.
- ◆ Proposition de produits locaux via un bar itinérant.



## L'AMAP à l'initiative des citoyens du Berry

**Objectif : Promouvoir une agriculture vivrière de distribution en circuit direct entre un producteur et des consommateurs**

**Porteur du projet : AMAP Berry | Territoire concerné : PCVI**



- ◆ Contrat de paniers de taille variée hebdomadaires pour 6 mois (20 contrats par an) ;
- ◆ Participation et aide au producteur sollicité pour l'approvisionnement en produits locaux et biologiques.

**Objectif : Promouvoir les produits locaux à travers une boutique qui crée des passerelles entre producteurs et consommateurs**

**Porteur du projet : Le coin des producteurs 36 | Territoire concerné : PCVI**



- ◆ Diversité de produits proposés : légumes, fruits, huile, pâtes, boissons, etc. ;
- ◆ Moins de 100km du lieu de production ;
- ◆ Pas de négociation du prix avec les producteurs ;
- ◆ ½ journée de présentation des produits par les producteurs sur le lieu de vente.

### 3.4. À retenir

- ◆ De nombreux projets ont vu le jour sur les territoires des PAT. Ils montrent une augmentation de la demande en produits locaux, tendance qui semble s'être confirmée à la suite des confinements de 2020 ;
- ◆ On retrouve des lieux de vente traditionnels tels que les marchés, les supermarchés ou les magasins de producteurs ;
- ◆ Des initiatives émergent avec des spécificités dans leur mode de vente ou d'organisation (paniers, camionnette itinérante, coopérative de producteurs, etc.) ;
- ◆ De nombreuses initiatives sont portées par des collectifs ou des citoyens, ce qui semble montrer un intérêt grandissant de la part des consommateurs pour la consommation de produits locaux.

## 4. La consommation de produits locaux, une volonté de soutien aux producteurs

Dans le cadre de ce diagnostic, une enquête<sup>32</sup> auprès des consommateurs du PNR et du PCVI a été réalisée. Son objectif est de faire un état des lieux des pratiques et des habitudes de consommation des habitants, et d'identifier les freins et leviers de la consommation en produits locaux et de qualité.

### 4.1. Méthodologie de l'enquête

#### Quelques informations clefs sur la méthodologie de l'enquête

---

- Enquête relayée à 73 communes des territoires du PCVI et du PNR de la Brenne, aux partenaires de la démarche PAT, à un échantillon d'établissements scolaires pour la transférer au sein de leurs réseaux ;
- Diffusion du questionnaire réalisée en ligne<sup>33</sup> de mars à mai 2020.

#### Quelques informations clefs sur les répondants au questionnaire

---

- 290 répondants ;
- Profil des répondants : majoritairement des femmes habitant le PCVI et âgées de 35 à 60 ans.

#### Des résultats à nuancer

---

- L'enquête comporte des biais, notamment le fait de toucher des personnes issues d'un milieu socio-économique élevé et plutôt sensibilisées aux enjeux de la consommation de produits locaux. Elle n'est donc pas représentative de la diversité des pratiques de consommation de l'ensemble de la population des territoires ;
- Cependant, ce questionnaire est révélateur des obstacles qu'un public sensibilisé a aujourd'hui pour s'approvisionner en produits locaux et pourra représenter une base pour guider l'accompagnement à l'intégration de produits locaux.

---

<sup>32</sup> Réalisée par Marie Pradeau dans le cadre de l'État des lieux agricole et alimentaire, en 2020. Toutes les statistiques présentées dans cette partie sont issues de cette enquête.

<sup>33</sup> Via l'outil Google Form.

## 4.2. Principaux résultats du questionnaire

### Des pratiques de production individuelle (jardinage) importantes

---

- Plus de la moitié des répondants possèdent un potager ;
- 81 % de ces potagers ne permettent pas une autonomie alimentaire ;
- Plus de 20% des répondants possèdent un poulailler, dont la moitié ont moins de 5 animaux.

Les activités de production à l'échelle individuelle sont importantes mais restent surtout des activités de loisirs pour les habitants du PNR/PCVI.

### Les lieux d'approvisionnement majoritaires : les supermarchés

---

- 3/4 des répondants multiplient leurs lieux d'achats ;
- Les répondants allant dans un unique lieu d'achat vont au supermarché ;
- Les principaux lieux d'achats sont les supermarchés, puis les marchés et les magasins de producteurs.

Le supermarché reste une solution de simplicité pour s'approvisionner, car il permet de ne pas multiplier les lieux d'achats et propose également des produits locaux. De même, les marchés et magasins de producteurs sont des circuits qui permettent de massifier l'offre et de diminuer la multiplication des lieux d'achats.

### Les lieux d'approvisionnement en produits locaux : les marchés et les fermes

---

- Les consommateurs s'approvisionnent en produits locaux surtout sur les marchés, ou directement chez les producteurs.

### Le profil des consommateurs de produits locaux : les CSP supérieures

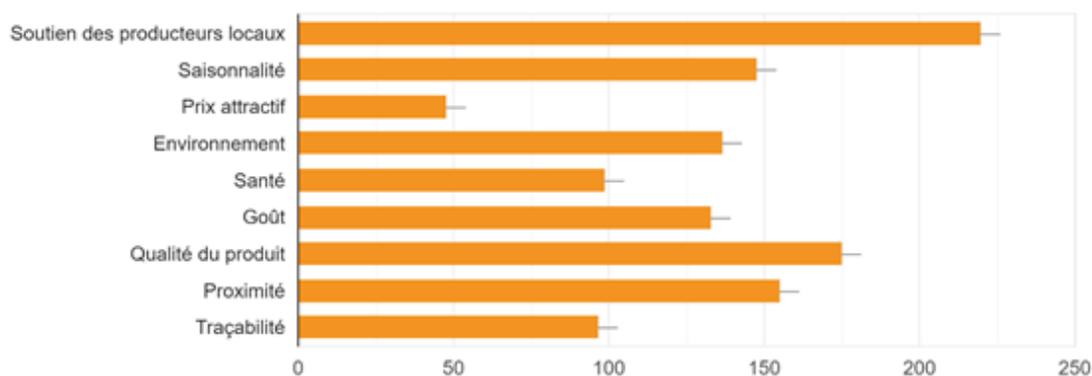
---

- L'approvisionnement en produits locaux est plus important chez les répondants les plus diplômés.

### Les motifs de consommation de produits locaux : le soutien aux producteurs locaux

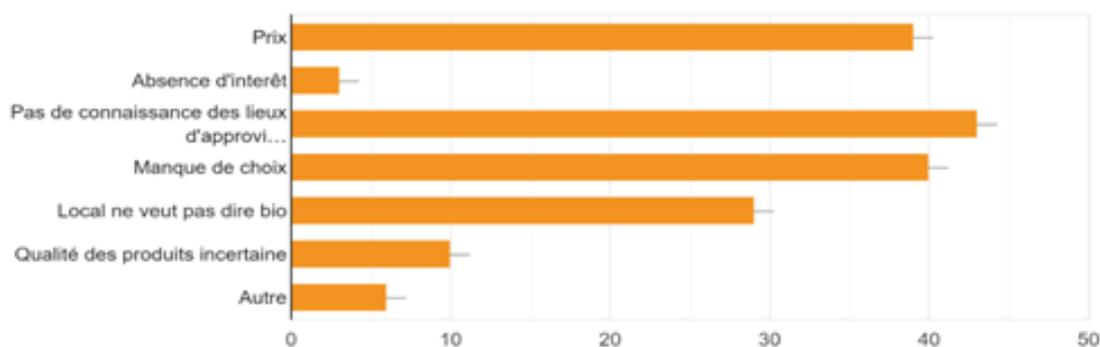
---

- Les motifs de consommation de produits locaux sont variés, mais le soutien aux producteurs locaux et la qualité du produit sont deux facteurs importants, qui semblent confirmer la confiance des consommateurs dans les produits issus du territoire.



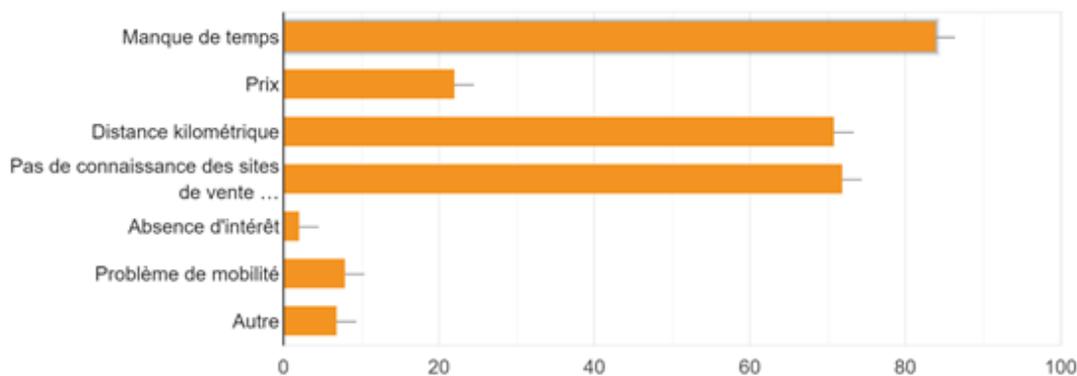
### Les freins à l'achat de produits locaux : manque de connaissance des lieux, de choix, prix

- Le manque de connaissance des lieux d'approvisionnement, le manque de choix et le prix sont les principaux facteurs de non-consommation de produits locaux.



### Les freins à l'achat de produits locaux en vente directe : manque de temps, distance

- Parmi les personnes ne s'approvisionnant pas en vente directe, le manque de temps, la distance à parcourir et le manque de connaissances des lieux d'approvisionnement sont les premiers obstacles.



### 4.3. À retenir

- ◆ Les pratiques de jardinage sont très présentes, mais elles ne permettent pas de prétendre à une autonomie alimentaire ;
- ◆ Les répondants s'approvisionnent principalement dans les supermarchés, qui sont des lieux uniques de massification de l'offre et permettent une simplicité logistique ;
- ◆ Pour s'approvisionner en produits locaux, les marchés et les fermes sont les lieux principaux fréquentés ;
- ◆ La tendance à acheter des produits locaux est plus importante dans les milieux sociaux les plus aisés ;
- ◆ La motivation principale des répondants à acheter des produits locaux résulte de l'envie de soutenir les producteurs locaux ;
- ◆ Les freins à l'approvisionnement en local sont le manque de connaissances des lieux d'approvisionnement, de choix et le prix. En ce qui concerne l'approvisionnement directement chez le producteur, il s'agit du manque de connaissances des lieux, du manque de temps et de la distance à parcourir.

## 5. Bilan – les enjeux des circuits courts sur les territoires

Le PCVI et le PNR de la Brenne sont des territoires présentant des productions majoritairement commercialisées en filières longues, mais sur lesquels émerge une dynamique de commercialisation en circuits courts dans des filières de productions assez diversifiées, notamment en maraîchage.

Toutefois, les outils de transformation sont peu nombreux sur le territoire, ce qui peut représenter un frein au développement de certaines filières pour commercialiser en circuits courts. À cela s'ajoute des enjeux spécifiques par filières de production.

Par ailleurs, des circuits de commercialisation en approvisionnement local émergent et se diversifient : groupements d'achat, coopérative de producteurs, drive fermier, etc. Cette tendance fait écho à celle des consommateurs, qui semblent souhaiter s'orienter vers plus de produits locaux, notamment dans le but de soutenir les producteurs des territoires.

Le diagnostic soulève des enjeux pour parvenir à favoriser la relocalisation de l'alimentation par le biais des circuits courts (développés en [partie III. Les enjeux et les préconisations pour la mise en œuvre des Projets alimentaires de territoires](#)) :

- ◆ Favoriser la structuration de filières via l'installation de nouveaux porteurs de projet ;
- ◆ Soutenir les projets de valorisation locale, notamment pour les productions les plus fragiles, en encourageant le développement d'outils de transformation ;
- ◆ Maintien des productions, développement des circuits courts ;
- ◆ Soutenir les initiatives citoyennes présentes sur le territoire qui montrent l'intérêt grandissant porter aux produits locaux par les habitants ;
- ◆ Rendre plus visibles les circuits d'approvisionnement en produits locaux.

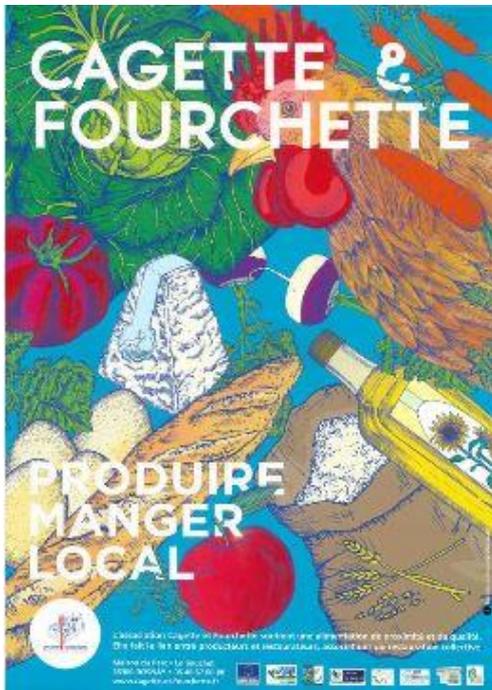
## 6. Tableau des acteurs ressources des circuits courts sur les territoires

Territoire	Structure	Lien avec l'agriculture / l'alimentation
<b>Enseignement agricole</b>		
Indre	EPLEFPA Naturapolis de Châteauroux	Enseignement agricole
Indre	Lycée des métiers Les Charmilles	Lycée des métiers, dont filière hôtelière
Indre	CFA des métiers	Apprentissage
Indre	EPL ferme des âges	Enseignement agricole
<b>Foncier et installation</b>		
Indre	CA 36	Répertoire Départ Installation repreneurs et porteurs de projet) Accompagnement à l'installation (entretiens, diagnostics, formations) Réunions de sensibilisation Journées découvertes pour les candidats à l'installation
Indre	SAFER de l'Indre	Veille et gestion foncière des biens qu'elle acquiert (attribution à des projets en lien avec les politiques locales)
Indre	ADEARi	Accompagnement à l'installation : conseils comptabilité, fiscalité... Organisation de groupes pour rassembler les porteurs de projets En direction des installations hors cadre familial Surtout installations en Bio
Centre	Terres de Lien Centre	Achat de foncier dans l'objectif de diminuer la vente des terres pour l'agrandissement Location à destination de porteurs de projets en accord avec les valeurs de l'association Accompagnement des porteurs de projets
Indre	DDT de l'Indre	Suivi des transactions SAFER
PNR	PNR de la Brenne	Sujet abordé par la Commission agriculture
PNR/PCVI	Communes et Communautés de communes	Porteuses des documents d'urbanisme (PLU, PLUi) Action de la CC Brenne - Val de Creuse pour l'installation d'éleveurs caprins
<b>Accompagnement de la production</b>		
Indre	CA 36	Accompagnement et conseil aux agriculteurs Animation de groupes et réseaux
Indre	GDAB 36 / Bio Centre	Accompagnement et conseil aux agriculteurs Animation de groupes et réseaux Mise en place d'une filière piscicole Bio
PNR/PCVI	CIVAM du Carroir	Accompagnement et conseil aux agriculteurs Animation de groupes et réseaux
Indre	GDMA 36	Accompagnement aux règles sanitaires liées à l'élevage
Indre	FDSEA 36	Syndicat agricole : représentation des agriculteurs
Indre	Coordination rurale	
Indre	Confédération paysanne	
Indre	Jeunes Agriculteurs	
Centre	FAReC (Fédération Aquacole de la Région Centre)	
PNR	Syndicat des exploitants piscicoles de la Brenne	Représentation des pisciculteurs / accompagnement des pisciculteurs
PNR	Syndicat des producteurs de Pouligny	Représentation des producteurs de Pouligny

PNR	PNR de la Brenne Destintation Brenne	Visibilité des producteurs locaux Possibilité de mise en place de la marque Valeurs Parcs
<b>Agriculture et Environnement</b>		
PNR	Indre Nature	Sensibilisation à l'environnement Veille de l'état des haies et des eaux Rôle politique via réponse aux enquêtes publiques
PNR/PCVI	PNR de la Brenne	Animation du Contrat Territorial de Zone Humide Animation du Projet Local pour le Bocage Animation des MAEC du PAEC PNR de la Brenne et Grande Brenne – RAMSAR – Creuse – Anglin Mise en place de PSE Haies Apport de connaissances via études biodiversité Concours prairies fleuries : sensibilisation à la qualité et à l'importance des prairies
PCVI	Pays Castelroussin Val de l'Indre	Animation du PAEC Vallée de l'Indre
<b>Transformation (hors transformation à la ferme)</b>		
Indre	CA 36	Accompagnement et conseil aux agriculteurs
Indre	Chambre de commerce et d'industrie	Accompagnement des commerces et industries locales
Indre	Abattoir Tricoche-Somévia	Abattage et découpe de gros animaux
PNR	Fish Brenne	Transformation du poisson d'étang
PNR	Laiterie Eurial	Transformation du lait pour en fromage (dont AOP Pouligny)
PNR	Fromagerie d'Anjouin	Transformation du lait pour en fromage (dont AOP Pouligny)
PNR	ESAT Atout Brenne	Projet de légumerie
PCVI	Solidarité Accueil	Projet de légumerie
Indre	Châteauroux Viande	Découpe et massification de la viande locale
<b>Commercialisation &amp; Distribution</b>		
Indre	Chambre de commerce et d'industrie	Accompagnement des commerces et industries locales
Indre	Chambre des métiers et d'artisanat	Accompagnement des artisans Accompagnement de la création du Sandwich brennou
Indre	Chambre d'agriculture	Accompagnement et conseil aux agriculteurs
PNR	Initiative Brenne	Accompagnement des porteurs de projet en production, transformation ou commercialisation, mise en réseau
PNR	Maison des abeilles	Boutique de produits locaux
PNR	Maison du fromage et des produits locaux	Boutique de produits locaux
PNR	GAYA épicerie Bio et Coopérative	Épicerie Bio vendant des produits locaux
PNR	La Belle Brenne	Boutique de produits locaux
PNR	Boutique du Parc	Boutique de produits locaux
PNR	Boutique de La Gabrière	Boutique de produits locaux
PNR	Boutique du restaurant la Forge	Boutique de produits locaux
PNR	Boutique de produits locaux de Saint-Benoît du Sault	Boutique de produits locaux
PNR	Le Bidule Galtois	Boutique de produits locaux
PNR	Seb, des produits locaux dans votre assiette	Épicerie ambulante de vente de produits locaux
PNR/PCVI	Cagette & Fourchette	Massification et distribution de produits locaux
PNR/PCVI	Drive Fermier 36	Vente de paniers de légumes locaux
PNR/PCVI	Acoudéo	Groupement d'achats de consommateurs
PNR	Le Cabas	Groupement d'achats de consommateurs – distributeurs
PCVI	AMAP Berry	Association de producteurs et distribution de produits
PCVI	Le coin des producteurs 36	Épicerie vendant des produits locaux

PCVI	Les Légumes de la ferme	Boutique de producteurs de vente de produits locaux
PCVI	Les Potagers de Velles	Production et vente de produits locaux et biologiques sous forme de paniers

### III. Une dynamique forte pour approvisionner la restauration collective en produits locaux



## 1. La consommation de produits locaux, une volonté de soutien aux producteurs

### 1.1. La loi EGalim comme cadre juridique et d'actions

La loi EGalim pose le cadre pour relever le défi d'une alimentation plus durable, sûre et accessible à tous en utilisant notamment la restauration collective comme levier. Elle vise à répondre à des enjeux territoriaux (plus juste rémunération des agriculteurs et meilleure répartition de la valeur), de santé (meilleure qualité de l'alimentation), et de préservation de l'environnement (alimentation plus saine, plus durable et accessible à tous).

#### Quelques objectifs de la loi EGalim<sup>34</sup>

---

- La substitution des plastiques au 1er janvier 2020 pour les ustensiles à usages uniques, en 2025 pour les contenants alimentaires ;
- La lutte contre le gaspillage alimentaire en réalisant un diagnostic préalable (pesée, coût) et l'interdiction de jeter les denrées encore consommables via notamment le don aux associations (pour les cuisines préparant plus de 3000 repas journaliers) ;
- L'approvisionnement en produits de qualité et durables doit être d'au moins 50% (labels : agriculture biologique, HVE, produits fermiers, pêche durable, autres produits SIQO, etc.) avec au moins 20% de produits bio au 1er janvier 2022 ;
- La mise en place d'un menu végétarien au moins une fois par semaine.

### 1.2. À retenir

◆ **L'approvisionnement des restaurations collectives en produits de qualité sur les territoires est soutenu et encadré par la loi Egalim.**

---

<sup>34</sup> Voir le site du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation pour plus de détails.



Sur le PNR de la Brenne, tous les établissements de restauration scolaire ont une quantité de repas suffisamment faible pour leur permettre de passer sous les seuils des marchés publics et donc de choisir leur fournisseur.

### **Les établissements médico-sociaux ou sanitaires possédant une restauration collective sur le territoire de la Brenne**

---

Dans le cadre de son Projet alimentaire, le PNR de la Brenne a également recensé les structures médico-sociales et sanitaires possédant un service de restauration collective.

Sur le territoire du PAT de la Brenne, on recense une dizaine d'EHPADs, résidences ou foyers logement, 1 établissement ou service d'aide par le travail, plusieurs maisons d'accueil spécialisé et 1 centre hospitalier possédant des services de restauration. Tout comme pour la restauration scolaire, ces établissements ont des obstacles structurels à l'intégration de produits locaux. En particulier, le centre hospitalier adhère à un groupement d'achat supra-départemental, dans le cadre du groupement hospitalier de territoire.

### **Les établissements scolaires sur le territoire du PCVI**

---

35 établissements de restauration scolaire municipaux.

- Dont l'Unité de Production Culinaire à Châteauroux qui prépare les repas et les répartit dans 8 offices de restauration à destination des élémentaires et collégiens (Touvent, Alexandre-Dumas, Jean-Zay, Rabelais, Jean-Racine, Jules-Ferry, Jean-Moulin et La Valla) ;
- Dont la cuisine centrale à Déols qui fournit 5 offices de restauration.

## **2.2. À retenir**

- ◆ **Le territoire du PNR de la Brenne possède de nombreuses cantines éparpillées sur le territoire. Elles sont suffisamment petites pour ne pas devoir passer par des marchés publics ;**
- ◆ **Le territoire du PCVI possède beaucoup de petites cantines mais a également quelques restaurations scolaires très importantes sur le territoire (cuisines centrales de Châteauroux et Déols).**

### 3. Des dynamiques importantes pour approvisionner la restauration scolaire en produits locaux

Les deux territoires ont enclenché des dynamiques importantes d'introduction de produits locaux en restauration scolaire.

#### 3.1. Un outil logistique d'approvisionnement en produits locaux



##### **Cagette & Fourchette, une plateforme de mutualisation et distribution de produits locaux**

---

**Objectif : Dépasser les problèmes logistiques en mutualisant les livraisons et en rendant plus lisible l'offre des producteurs locaux aux restaurations scolaires**

**Porteur du projet : Cagette & Fourchette | Territoire concerné : PCVI et PNR de la Brenne**

- ◆ Rendre possible l'approvisionnement de façon régulière, en facilitant la démarche à la fois pour les producteurs et les cantines ;
- ◆ Au début du projet 6 cantines et 10 producteurs, en 2020 près de 30 cantines et 30 producteurs ;
- ◆ Réflexions sur l'intégration des produits locaux aux demandes de la loi EGalim (vers le label HVE notamment) ;
- ◆ Volonté de s'emparer des problématiques des établissements de santé.

#### 3.2. Des dynamiques locales collectives

##### **Territoire de goût, une dynamique d'acteurs et de partage de pratiques**

---

**Objectif : Rassembler les élus des communes et le personnel de cantine autour de la thématique de la restauration collective**

**Porteur du projet : CLS Châteauroux Métropole | Territoire concerné : PCVI (CACM)**

- ◆ Créer des synergies et identifier des pistes de travail communes ;
- ◆ Observatoire d'analyse et de partage de pratiques en lien avec l'alimentation et la santé, et la restauration collective notamment ;
- ◆ Un projet collectif rassemblant de nombreux acteurs : Restauration collective de Châteauroux Métropole, centres sociaux, FRAPS IREPS, Adar-CIVAM, CPIE Brenne Berry, Cagette & Fourchette, PCVI ;
- ◆ Un premier évènement en 2021 qui a facilité l'identification et l'interconnaissance entre les différents acteurs du territoire : présentation de la loi EGalim, de l'association Cagette & Fourchette, témoignages d'expériences et ateliers autour de la Semaine du Goût.

### **3.3. À retenir**

- ◆ **Il existe une dynamique forte autour de l’approvisionnement de la restauration scolaire en produits locaux sur les territoires ;**
- ◆ **Cette dynamique est à élargir aux autres établissements de restauration collective.**

## 4. Freins et opportunités pour l’approvisionnement de la restauration collective sur les territoires

### 4.1. Un besoin de connaissance des pratiques actuelles

Une enquête par questionnaire<sup>35</sup> a été menée auprès des communes des deux territoires, afin de mieux connaître leurs pratiques et leurs besoins en approvisionnement de leurs restaurations collectives.

#### Une enquête pour connaître les besoins en approvisionnement des restaurations collectives

---

- Au total, 34 réponses ont été retournées par les communes ;
- Sur le PNR de la Brenne, 30 communes ont répondu, sur 56 communes contactées. La plupart des communes ayant retourné ces questionnaires ne possèdent ou ne gèrent pas de cantine. Toutefois, la CC Brenne – Val de Creuse gère 17 cantines sur le territoire. Un entretien a été mené avec la coordinatrice de ces cantines pour compléter les informations du questionnaire. Les pratiques de 7 autres communes et du lycée du Blanc ont aussi été récoltées ;
- Sur le PCVI, 4 communes aux pratiques diversifiées ont répondu au questionnaire dont la ville de Châteauroux (avec une cuisine centrale accueillant 2300 convives par jour – repas externalisés en cuisine centrale) et les communes de Mâron (avec une cuisine servant 45 repas par jour – réalisés sur place), Méobecq (avec une cuisine servant 32 repas par jour – réalisés sur place) et Saint-Genou (avec une restauration scolaire servant 60 repas par jour – externalisés en cuisine centrale).

### 4.2. Une difficile visibilité des pratiques d’achat actuelles

#### Des pratiques variées en termes d’approvisionnement notamment des produits locaux

---

- Les retours du questionnaire, s’ils ne sont pas exhaustifs, laissent penser que les pratiques des restaurations collectives en termes d’approvisionnement sont très variées sur le territoire. Par exemple, la restauration collective de Méobecq avec 32 repas par jour estime

---

<sup>35</sup> Cette enquête ne concerne pas uniquement les pratiques d’approvisionnement mais aussi les outils de transformation présents sur les communes et les schémas d’aménagement qui ne font pas l’objet de cette partie.

l'approvisionnement en produits locaux à 1 jour par mois. Pour la cuisine centrale de Châteauroux, pas de chiffrage pour les produits locaux, mais 35% en produits de qualité pour mai 2021<sup>36</sup> ;

- L'approvisionnement en produits locaux peut varier d'une restauration collective à une autre, de quelques produits de temps en temps, à environ un quart des achats.

### **Un manque de connaissance sur les pratiques actuelles**

---

- Les restaurations scolaires, notamment de petite taille, n'opèrent pas de chiffrage précis de leurs achats, par manque d'équipements adaptés (logiciel, ordinateur), de temps ou d'habitude ;
- Pour les établissements possédant des estimations, la définition du produit local n'est pas partagée, en particulier pour ce qui concerne l'approvisionnement chez les commerçants locaux ;
- Les lycées et départements du territoire seront bientôt dotés d'un logiciel permettant de référencer ces achats.

### **4.3. Les freins et opportunités non liés au contexte local**

#### **Le prix, principal obstacle relevé par les répondants**

---

- Pour la plupart des réponses reçues, le prix reste le principal obstacle à l'approvisionnement en produits locaux, en particulier pour la viande ;
- Les entretiens menés auprès de quelques établissements médico-sociaux sur le PNR de la Brenne montrent que c'est également le premier obstacle pour ces structures.

#### **Les règles d'hygiène peuvent constituer un frein à l'approvisionnement local**

---

- Le manque d'équipement adapté à certaines règles sanitaires empêche de réaliser certaines recettes à partir de produits bruts locaux. Par exemple, on ne peut pas cuisiner de gâteau sans cellule de refroidissement, ce qui peut pousser des établissements à se fournir en gâteaux industriels plutôt que de les réaliser à partir de produits bruts locaux ;
- Des agréments sont nécessaires pour fournir des plus grosses structures ;

---

<sup>36</sup> *Au regard de la loi Egalim.*

- Des normes sur le fromage au lait cru empêchent de servir certains produits, comme le Pouligny-St-Pierre (cru), aux plus jeunes.

### **Les marchés publics et appels d'offre peuvent rendre difficile l'accès au local**

---

- La législation sur les marchés publics pour les plus grandes structures ne permet pas de spécifier un critère de localité ;
- Les faibles effectifs des différents établissements permettent néanmoins à toutes les restaurations scolaires de la Brenne et à la grande majorité de celles du PCVI de ne pas être obligées de passer des marchés publics, ce qui leur permet de choisir leurs fournisseurs ;
- Les établissements médico-sociaux sont souvent engagés sur des contrats longs avec des prestataires extérieurs, leur laissant ainsi une très faible marge de manœuvre pour l'introduction de produits locaux.

### **Des petites cantines difficiles à livrer**

---

Des cantines sont trop petites pour qu'il soit rentable pour certains producteurs, de leur livrer, à moins de faire payer des frais de ports.

### **L'équilibre carcasse comme obstacle d'introduction de la viande locale**

---

L'approvisionnement en viande est contraint par la question de l'équilibre carcasse, à savoir l'impossibilité pour un producteur de fournir une grande quantité d'un seul type de morceaux pour une cantine tout en devant trouver d'autres réseaux de valorisation pour le reste de sa bête.

## **4.4. Les freins et opportunités liés au contexte local**

### **Une offre pas toujours adaptée à certaines contraintes de la restauration collective**

---

- Il existe sur le territoire une diversité importante de produits locaux ;
- Cependant, un manque de diversité est constaté pour les produits issus de l'agriculture biologique ;
- Il y a peu de fruits et de légumes produits localement, notamment légumes de plein champ ;
- Les produits locaux sont peu labélisés et ne rentrent pas dans les paramètres pris en compte pour la loi EGAlim ;

- L'offre en produits transformés locaux est très faible sur le territoire, à cause d'un manque d'équipements<sup>37</sup> pour préparer les produits bruts (légumerie, ateliers de découpe pour la volaille, etc.).

### **Un manque de formation à certaines pratiques favorables à l'intégration des produits locaux**

---

- De nombreux agents ont déjà reçu des formations sur le PNR de la Brenne et le PCVI, sur des sujets divers. En particulier, la mutualisation des cantines de la CC Brenne-Val de Creuse a permis d'effectuer des formations à destination de la plupart de ses agents ;
- Cependant, il faut continuer et renforcer ces formations. En particulier, le renouvellement des agents de la restauration collective rend difficile la connaissance sur les formations reçues ;
- Il faut aussi noter que toutes les cantines ne souhaitent pas se fournir en produits locaux.

### **Le passage par Cagette & Fourchette permet de limiter certains de ces freins**

---

- Pour certains, si l'utilisation de la plateforme possède de nombreux avantages, la nécessité de commander 15 jours à l'avance est un frein, car il impose de préparer ses repas bien à l'avance. De plus, la livraison du jeudi en Brenne ne permet de consommer les produits périssables qu'en fin de semaine ;
- Malgré cela, le passage par l'association permet de grandement simplifier les démarches pour les agents, qui n'ont pas à effectuer de déplacements ni de recherche des producteurs existants.

#### **4.5. À retenir**

- ◆ **Le prix est le principal obstacle à l'introduction de produits locaux en restauration collective ;**
- ◆ **Une variété d'autres problèmes peuvent empêcher certaines cantines de se lancer dans l'utilisation de produits locaux ;**
- ◆ **Au niveau du territoire, une offre variée et la présence de Cagette et Fourchette permettent tout de même de mettre en marche une dynamique d'approvisionnement en produits locaux.**

---

<sup>37</sup> Se référer à la *partie II.II Une dynamique de circuits courts [...]*.

## 5. Bilan – les enjeux de la restauration collective sur les territoires

L'approvisionnement en produits de qualité de la restauration collective permet de créer des débouchés pour les agriculteurs locaux et participe à la relocalisation des systèmes. Il a également pour objectif d'offrir des denrées de meilleure qualité (dont le local et le Bio) aux convives. Aujourd'hui, ces enjeux ont atteint la scène nationale avec la loi EGalim qui impose un taux important de produits de qualité dans la restauration collective publique. Faire de cette loi une opportunité pour relocaliser l'alimentation sur les territoires est primordial.

Sur le PNR et le PCVI, des dynamiques sont en cours pour créer des conditions favorables à la relocalisation : la création de Cagette & Fourchette permet de s'affranchir partiellement de la problématique de logistique, qui est souvent un blocage sur les territoires. Châteauroux Métropole, à travers l'initiative « Territoire de goût », permet de créer un réseau d'échange sur les pratiques et les freins. Ainsi, certaines structures comme la cuisine centrale de Châteauroux parviennent à des taux importants d'intégration de produits locaux. Ces dynamiques favorables sont renforcées par d'autres atouts structurels : de nombreuses petites cantines peuvent s'affranchir des marchés publics. Malgré ces points positifs, le taux d'intégration de produits locaux reste assez faible et certains freins doivent être surmontés.

Les enjeux s'articulent ainsi autour de 5 points centraux :

- ◆ L'amélioration de la visibilité des pratiques actuelles ;
- ◆ La sensibilisation de tous les acteurs à l'importance de l'alimentation de qualité (en particulier des élus, des parents d'élèves et des agents de la restauration collective) ;
- ◆ L'adaptation de la restauration collective aux contraintes de l'approvisionnement local (qui passe notamment par la formation) ;
- ◆ L'adaptation de l'offre locale aux contraintes de la restauration collective et de la loi EGalim ;
- ◆ L'amélioration de l'interconnaissance entre acteurs.

Ces enjeux sont précisés et déclinés dans la [partie III. Les enjeux et les préconisations pour la mise en œuvre des Projets alimentaires de territoires.](#)

## 6. Tableau des acteurs ressources de la restauration collective sur les territoires

Territoire	Structure	Action menée
<b>Intégration de produits locaux / bios en restauration scolaire</b>		
Indre	Bio Centre	Sensibilisation à l'alimentation de qualité Formations des agents de la restauration collective Label « Mon territoire Bio engagé »
Indre	CA 36	Accompagnement de la restauration collective
PNR/PCVI	Cagette et Fourchette	Massification et distribution de produits locaux Sensibilisation
PCVI	Territoire de goût	Mise en relation des acteurs de la restauration collective
PNR/PCVI	Communes	Gestion des cantines sur leur commune (sauf CC Brenne-Val de Creuse)
PNR/PCVI	CC Brenne-Val de Creuse	Gestion des cantines des communes de la CC
Indre	Département et Région	Gestion des cantines et des lycées
Indre	36 Papilles	Association en structuration, dédiée à l'accompagnement des producteurs pour l'intégration de produits locaux en restauration collective
<b>Acteurs de la sensibilisation</b>		
PNR	MSA	Opération « du champ à l'assiette » : sensibilisation des élèves d'école primaire (Rosnay, Migné)
PNR/PCVI	CPIE Brenne – Berry	Animation de cycle de sensibilisation au gaspillage alimentaire Animations en lien avec l'environnement et la découverte des produits locaux (visites de fermes...) Autres animations en direction des scolaires
PNR	SYMCTOM du Blanc	Animation pour les élèves : cycle de lutte anti-gaspillage, animations autour de l'utilisation des déchets pour le jardinage
PNR/PCVI	Écoles / Collèges / Lycées	Certaines écoles, collèges et lycées ont participé ou ont mené des actions de sensibilisation à l'alimentation de qualité et au gaspillage
PNR	Kaléidoscope	Mise en place d'actions pour favoriser la vie sociale des seniors
PNR	Ail des ours	Sensibilisation à l'environnement et au jardinage / à la permaculture
<b>Établissements sociaux et de santé avec restauration collective (sur la Brenne)</b>		
PNR	Laroche-Bellusson	Résidence retraite
PNR	MAS « Les Dauphins »	Maison d'accueil spécialisée
PNR	Clinique du Haut-Cluzeau	Clinique
PNR	EHPAD Tournon St-Martin	EHPAD
PNR	EHPAD Mézières en Brenne	EHPAD
PNR	EHPAD La Cubissole / Hôpital du Blanc	EHPAD / Hôpital
PNR	EHPAD de Concremiers	EHPAD
PNR	Foyer Les 3 roues	Foyer résidence
PNR	EHPAD Saint-Gaultier	EHPAD
PNR	MARPA Les Hirondelles	MARPA
PNR	Atout Brenne	Association
PNR	Chaillac - espace Benjamin	Résidence retraite
PNR	Chaillac - maison de retraite	MAS
PNR	MARPA Roussines	Clinique

## IV. L'accessibilité à une alimentation de qualité pour tous

Selon les acteurs de la solidarité locale, « l'aide alimentaire n'est pas censée durer dans le temps ».



Elle est une aide pour pallier un manque temporaire.

Pour autant, les situations les plus précaires semblent augmenter de façon constante, et la crise sanitaire en 2020 a renforcé la pauvreté sur le PCVI et le PNR de la Brenne.



1. Des territoires plutôt pauvres présentant des disparités sociales et une demande accrue en aide alimentaire

### 1.1. La précarité sur les territoires

#### Des territoires plutôt pauvres

Tableau 10 : Taux de pauvreté, de chômage et part de la population agricole en 2018.

Données INSEE RP 2018	Taux de pauvreté	Taux de chômage des 15/64 ans <sup>38</sup>	Part de la population agricole
CA Châteauroux Métropole	15,1%	14,3%	3,9%
CC Val de l'Indre Brenne	11,5%	8,8%	10,2%
CC Brenne Val de Creuse	15,2%	11,8%	16,9%
CDC Coeur de Brenne	16,1%	10,4%	NA – secret statistique
CDC MOVA	18,3%	12,4%	16,9%
Indre	14,5 %	12,7%	11,6%
Centre-Val de Loire	13,1%	-	6%
France	14,8%	13,4%	4,5%

Source : INSEE

- La population du département de l'Indre est plutôt pauvre comparée à la moyenne régionale ;
- Sur le PCVI, le taux de pauvreté est assez important sur la CA Châteauroux Métropole, tandis qu'il est plus faible sur la CC Val de l'Indre Brenne ;
- Le PNR de la Brenne est le territoire sur lequel le taux de pauvreté est le plus important, et la CDC MOVA est la plus touchée par la pauvreté avec un taux à 18,3%.

#### Les territoires présentent des disparités socio-spatiales

- Sur le PCVI, les territoires des Quartiers Prioritaires de la Ville à Châteauroux sont les plus défavorisés. Ils ont la part des bénéficiaires des allocations sociales la plus élevée. Le taux de pauvreté sur le QPV Saint Jean – Saint Jacques est de 55,5% et sur le QPV Vaugirard – Saint Christophe, il est de 37,3%<sup>39</sup> ;

<sup>38</sup> Selon l'INSEE, « chômeur » : « Les chômeurs au sens du recensement de la population sont les personnes (de 15 ans ou plus) qui se sont déclarées chômeurs (inscrits ou non à Pôle Emploi) sauf si elles ont, en outre, déclaré explicitement ne pas rechercher de travail ; et d'autre part les personnes (âgées de 15 ans ou plus) qui ne se sont déclarées spontanément ni en emploi, ni en chômage, mais qui ont néanmoins déclaré rechercher un emploi. »

<sup>39</sup> Selon le SIG de la politique de la ville.

- Sur le PNR de la Brenne, en plus d'une population particulièrement pauvre, la faible densité de population et le faible réseau de transport en commun rendent l'accès aux services complexe et isolent les populations, ce qui renforce la précarité.

### **La pauvreté facteur de la précarité alimentaire**

---

- Les situations de précarité ont un impact direct sur l'accès à l'alimentation, car la part du revenu consacrée à l'alimentation diminue ;
- Selon le Contrat Local de Santé de Châteauroux Métropole, en 2020 « *localement notamment sur les Quartiers Politique de la Ville, a été observée pendant le confinement de mars, une augmentation de demandes sur les distributions alimentaires* » ;
- Les acteurs de l'aide alimentaire interrogés soulignent l'augmentation et la diversification des bénéficiaires (plus de jeunes isolés, plus de personnes âgées isolées, etc.) depuis le confinement. Cette tendance se retrouve sur les deux territoires du diagnostic ;
- L'insécurité alimentaire amène elle aussi à d'autres difficultés sociales ou de santé : situation d'exclusion, problème de malnutrition, etc. Le diagnostic du CLS porté par le PNR de la Brenne montre d'ailleurs une moyenne d'affections longue durée supérieure à la moyenne nationale. Ces affections (tumeurs, maladies cardio-vasculaires...) sont en partie liées à l'hygiène de vie et à l'alimentation ;
- Sur le PNR de la Brenne, les jeunes, les femmes, les familles monoparentales et les producteurs sont identifiés comme des populations particulièrement touchées par la précarité.

#### **1.2. À retenir**

- ◆ **Les territoires du PCVI et du PNR ont des taux de pauvreté élevés ;**
- ◆ **Certains quartiers (QPV) ou communes isolées (notamment en Brenne) sont particulièrement touchés par la précarité alimentaire ;**
- ◆ **Cette précarité a des incidences sur la santé des individus ;**
- ◆ **En 2020 a été constatée une augmentation du besoin en aide alimentaire.**

## 2. Un tissu d'acteurs locaux d'aide alimentaire favorisant l'accès à l'alimentation des personnes les plus précaires

### 2.1. L'aide alimentaire comme réponse à la faim

Pour pallier l'urgence de certaines situations, des aides d'urgence sont distribuées par le biais de différentes structures qui desservent plutôt bien l'ensemble du territoire départemental de l'Indre.

#### Sur le PCVI, un maillage de l'aide alimentaire

---

- On retrouve sur le PCVI, les acteurs traditionnels de l'aide alimentaire tels que la Banque Alimentaire, les Restos du Cœur, le Secours Catholique, le Secours populaire ou encore la Croix Rouge ;
- D'autres acteurs locaux proposent des actions qui viennent renforcer le maillage du territoire en matière d'aide alimentaire, notamment les **épiceries sociales et solidaires**. Elles sont nombreuses et implantées sur des secteurs variés, ce qui permet de cibler différents types de publics. Pour exemple, à Châteauroux, l'épicerie sociale DOMIFASOL touche principalement les étudiants en situation de précarité et les personnes âgées, alors que l'épicerie solidaire l'Envol cible les personnes isolées, les familles monoparentales, etc ;
- Ces initiatives permettent de lutter contre l'exclusion et de favoriser le lien social pour les publics les plus précaires. L'alimentation peut aussi être un vecteur de lien social et d'inclusion dans la société.



#### Un restaurant social et solidaire à Châteauroux, l'Assiette

---

**Objectif : Proposer des repas traditionnels au restaurant aux personnes en situation de précarité**

**Porteur du projet : L'Assiette | Territoire concerné : PCVI**



- ◆ Créer un espace convivial pour sortir de l'isolement ;
- ◆ Proposer des tarifs accessibles ;
- ◆ Mettre en place un système de prix adapté solidaire et social (3 – 8 euros) ;

#### Sur le PNR de la Brenne, des actions mises en place pour pallier le manque mobilité

---

- S'il existe aussi de nombreuses associations positionnées sur l'aide alimentaire sur le PNR de la Brenne, l'isolement et le faible accès aux services pour une partie importante du territoire

empêche d'atteindre efficacement des personnes en situation de précarité et un maillage suffisant de l'aide alimentaire ;

- Ce faible accès aux services est atténué par des initiatives de livraisons ou par une épicerie sociale ambulante (Secours populaire), qui livrent certaines communes reculées.

## **2.2. À retenir**

- ◆ **Les territoires sont plutôt bien desservis par les réseaux de l'aide alimentaire ;**
- ◆ **Sur le PCVI, l'offre en aide alimentaire est importante et diversifiée pour s'adapter aux différents profils de bénéficiaires ;**
- ◆ **Sur le PNR de la Brenne, des actions sont mises en œuvre pour pallier les difficultés liées à l'isolement des personnes les plus précaires et leur manque de mobilité.**

### 3. Les freins et leviers pour favoriser une alimentation de meilleure qualité aux bénéficiaires de l'aide alimentaire

#### 3.1. Des produits proposés souvent non locaux ou bios

Les produits distribués ou vendus, issus de l'aide alimentaire, s'ils pallient l'urgence de la faim, sont assez peu des produits de qualité, entendus au sens de locaux ou de labels spécifiques comme l'Agriculture biologique.

#### L'approvisionnement de l'aide alimentaire

#### LE FONCTIONNEMENT DU FEAD EN FRANCE

Chaque pays européen a ses spécificités dans la gestion administrative du FEAD.

En France, les rôles sont répartis de la manière suivante : au niveau de l'administration, c'est la Direction Générale de la Cohésion Sociale (DGCS, rattachée au Ministère des Affaires Sociales) et FranceAgriMer (FAM) qui sont en charge du FEAD. Pour le Réseau des Banques Alimentaires, c'est la Fédération Française des Banques Alimentaires qui transmet à chaque Banque Alimentaire les informations relatives au FEAD, et chaque Banque Alimentaire a un rôle déterminant dans son application.

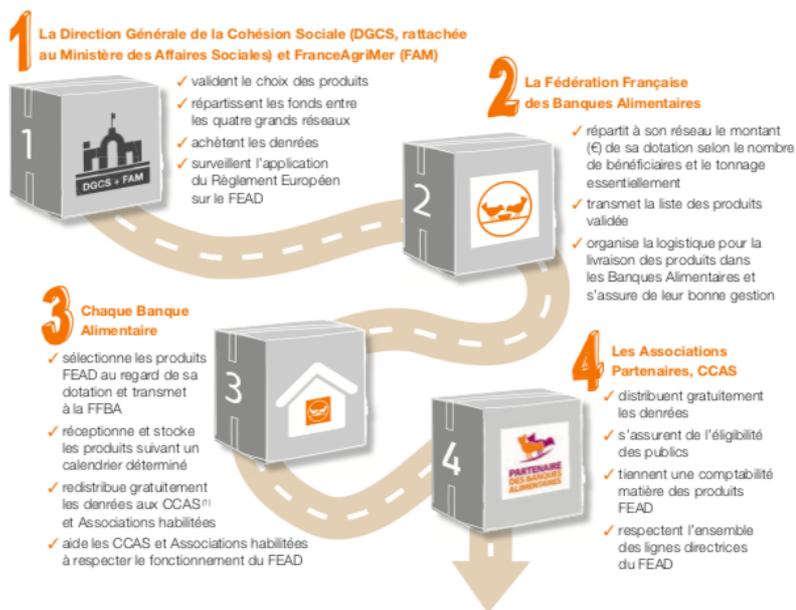


Figure 29 : Fonctionnement du FEAD en France.

Source : Banque Alimentaire

- 25% des produits redistribués par les Banques alimentaires en France sont financés par le Fonds européen d'aide aux plus démunis (FEAD) ;
- Les associations d'aide alimentaire fonctionnent ensuite majoritairement grâce aux dons des agro-industriels, des collectes nationales (dans les supermarchés) ;

- L’approvisionnement en produits locaux est difficile au sein de ce système, car ces produits sont rarement accessibles via des dons.

### **Des initiatives favorisant l’introduction de produits de qualité dans l’aide alimentaire**

L’alimentation est un déterminant de santé majeur. C’est pourquoi certains acteurs développent des initiatives pour favoriser les produits de qualité pour les personnes les plus défavorisées.

- Sur le PCVI, le Secours Catholique expérimente des paniers locaux et biologiques en proposant à une vingtaine de familles des paniers hebdomadaires de qualité en tissant des partenariats avec des producteurs locaux ;
- Sur le PNR de la Brenne, l’épicerie Solidago, au Blanc, mène également des partenariats avec des producteurs locaux pour proposer des produits frais de qualité ;
- Après le confinement de 2020, la MSA et Cagette et Fourchette ont mené le projet « Paniers Solidaires », permettant à 8 familles de recevoir gratuitement un panier de produits locaux par semaine.



### **Un jardin potager pour approvisionner l’aide alimentaire dans l’Indre**

**Objectif : Approvisionner les lieux de distribution de l’aide alimentaire, en produits locaux et biologiques**

**Porteur du projet : La Banque Alimentaire de l’Indre | Territoire concerné : PCVI**



- ◆ Cultiver un jardin potager local et biologique ;
- ◆ Jusqu’à 4 tonnes de fruits et légumes récoltés annuellement.

### **3.2. Des pratiques d’achat des bénéficiaires ne favorisant pas toujours la qualité nutritionnelle**

Au-delà des produits proposés, les pratiques d’achat des bénéficiaires peuvent aussi faire obstacle à la qualité de leur alimentation. En effet, selon les acteurs de la solidarité alimentaire locale, ils ne sont pas forcément sensibles au sujet et vont plus facilement se tourner vers des plats préparés que des produits bruts, par exemple. De nombreuses raisons sont identifiées pour expliquer cela :

- Un manque de connaissances en cuisine, dû notamment à la non-transmission des savoir-faire ;
- Une habitude de ne pas cuisiner les produits frais, parfois favorisée par un contexte culturel quand les bénéficiaires se fournissent à l’aide alimentaire ;

- Chez les personnes seules, il existe un manque de volonté pour cuisiner ;
- Pour certains habitants et les gens du voyage, il peut y avoir un manque de matériel. Par exemple, certains n'ont pas de congélateur, ce qui limite la consommation de produits frais.

### **3.3. Une sensibilisation compliquée envers les publics les plus précaires**

Certaines associations organisent des actions de sensibilisation ou des temps de partage pour rappeler à leurs bénéficiaires l'importance d'une alimentation de qualité en proposant par exemple des repas conviviaux ou d'autres actions qui permettent de valoriser les produits de qualité. Cependant, il semble que la mobilisation des bénéficiaires soit parfois compliquée sur ces actions.

#### **La mobilité et les autres difficultés à prendre en compte dans les actions de sensibilisation**

---

- Sur le PNR de la Brenne notamment, une des raisons pourrait être la difficulté de mobilité. Selon un acteur de l'aide alimentaire, *“les gens font le déplacement pour avoir leur dotation alimentaire mais c'est tout.”* ;
- Concernant la sensibilisation et le dialogue avec les populations précaires, il est important de bien prendre en considération les difficultés du public auquel on s'adresse (cela peut être l'illettrisme par exemple).

### **3.4. À retenir**

- ◆ **Il y a une amélioration de la prise en compte de la qualité des produits à destination des bénéficiaires de l'aide alimentaire ;**
- ◆ **Au-delà du système d'approvisionnement de l'aide alimentaire, les habitudes culturelles et différentes pratiques alimentaires peuvent être des freins à l'alimentation de qualité ;**
- ◆ **Des actions de sensibilisation sont mises en place pour lever ces freins.**

## 4. Des politiques et des acteurs publics du territoire pour réduire les inégalités d'accès à l'alimentation des plus démunis

### 4.1. Plusieurs outils pour réduire les inégalités

Les acteurs publics contribuent également à la réduction des inégalités d'accès à une alimentation de qualité.

#### Les Centres Communaux d'Action Sociale

---

Les CCAS sont des établissements publics communaux et acteurs clefs de la mise en œuvre d'une politique sociale d'une ville ou commune. Ils permettent de faire le lien entre le public et les différents acteurs de l'aide alimentaire, peuvent soutenir certaines initiatives d'acteurs de l'aide alimentaire, distribuer des bons alimentaires aux bénéficiaires, etc.

#### Les Contrats Locaux de Santé

---

Les Contrats locaux de santé (CLS) sont animés par les collectivités territoriales. Ils ont pour objectif de réduire les inégalités sociales, territoriales et environnementales de santé en renforçant la coordination des politiques publiques et en produisant des actions collectives en matière de santé. Certains mènent donc des actions en lien avec l'alimentation, notamment dans les Quartiers Politique de la Ville. Le territoire du PAT de la Brenne ne compte qu'un seul CCAS, celui du Blanc.

#### Le CLS de Châteauroux Métropole

---

**Objectif : Réduire les inégalités du territoire et coordonner des actions collectives en lien avec l'alimentation et la santé**

**Porteur du projet :** Châteauroux Métropole | **Territoire concerné :** les 14 communes de la CACM

- ◆ Sensibiliser de façon transversale différents public à une alimentation de qualité ;
- ◆ Créer des espaces de synergie et de rencontre entre différents acteurs et publics ;
- ◆ Actions : ciné-dégustation, repas partagés, Alim'ados, Fête du Pain, Semaine du goût, ateliers PLAISIRS GOURMANDS.

## Le CLS de la Brenne

---

**Objectif : Promouvoir la santé à travers les comportements du « quotidien »**

**Porteur du projet :** PNR de la Brenne | **Territoire concerné :** PNR de la Brenne principalement

- ◆ **Sensibiliser sur les facteurs de risques et les pathologies liés à l'alimentation**, relayer les campagnes d'information par le biais des supports de communication et réseaux
- ◆ **Favoriser une alimentation de qualité :**
  - Soutenir les projets visant à favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité voire biologique, et à promouvoir les circuits courts et le développement durable, en restauration individuelle et collective portés par le Parc naturel régional de la Brenne (Cagette & Fourchette, PAT...) et ses partenaires (CPIE, MSA...)
  - Soutenir et promouvoir les projets de solidarité alimentaire au bénéfice des personnes fragiles, dépendantes et/ou démunies (paniers solidaires Cagette & Fourchette-MSA, Solidago, CCAS, portage de repas associatif...)
  - Soutenir les projets d'éducation à l'alimentation en lien avec les professionnels (CPTS, FRAPS, restaurateurs, MSA, Symctom...) et les associations (CPIE, Familles rurales...), notamment auprès des scolaires (en lien avec le PNNS : ateliers, commissions menus...), des jeunes en insertion (Mission Locale, SLJ), des personnes fragiles ou malades (avec le soutien des CCAS, France AVC...), des éducateurs et parents, des aidants, etc.

D'autres acteurs institutionnels s'emparent de la question de l'alimentation et de la réduction des inégalités, notamment sur le territoire de la Brenne.

## Le projet social de la CAF et de la MSA

---

**Objectif : Améliorer et harmoniser l'ensemble des services aux familles du territoire rural de la Brenne**

**Porteur du projet :** CAF et MSA en partenariat avec le PNR de la Brenne | **Territoire concerné :** PNR de la Brenne (sauf Méobecq, Vendoeuvres, Neuillay-les-Bois)

- ◆ Accès aux droits et aux services ;
- ◆ Participation des habitants et dynamisation de la vie sociale ;
- ◆ Optimisation et coordination de l'offre existante ;
- ◆ Construction de coopérations entre partenaires locaux et institutionnels ;
- ◆ Réduction des inégalités ;
- ◆ Inclusion sociale et prévention (attention particulière portée aux facteurs d'inégalités).
- ◆ Mettre autour de la table les principaux acteurs de l'aide aux familles ;
- ◆ Établir un programme d'actions basé sur les besoins du territoire.

### 4.2. À retenir

- ◆ **De nombreux dispositifs pour encadrer les actions en faveur de la solidarité alimentaire ;**
- ◆ **Les pouvoirs publics et les acteurs institutionnels ont aussi leur rôle à jouer dans la réduction des inégalités, notamment alimentaires, des territoires.**

## 5. Les actions de sensibilisation à une alimentation de qualité destination du grand public

### 5.1. La sensibilisation comme vecteur de changement des habitudes alimentaires pour le plus grand nombre

#### Des actions de sensibilisation pour le plus grand nombre

---

L'accès à une alimentation de qualité est un enjeu important, qui touche également les personnes aux situations sociales plus aisées.

- Les pratiques et les habitudes alimentaires sont profondément ancrées et parfois celles-ci peuvent être orientées vers des produits transformés nécessitant moins de temps de préparation mais de qualité nutritionnelle moindre ;
- D'autres se tournent vers des produits ayant parcourus de nombreux kilomètres avant d'arriver dans l'assiette ;
- Certaines pratiques peuvent inciter à choisir des produits qui ne permettent pas de rémunérer les producteurs au juste prix.

Plusieurs acteurs des territoires réalisent des actions permettant de sensibiliser des publics variés (voir tableau des acteurs) aux enjeux transversaux liés à l'alimentation tels que la préservation de la santé, la protection de l'environnement, ou l'équité sociale en utilisant différents outils : les jardins, les repas, etc.

### 5.2. À retenir

- ◆ **La sensibilisation est un moyen pour favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous.**

## 6. Bilan – les enjeux de l'accès à une alimentation de qualité pour tous

L'accès à une alimentation de qualité est au cœur des enjeux environnementaux, sociaux et de santé. Par ailleurs, des inégalités d'accès à une alimentation de qualité sont présentes sur les territoires du PCVI et du PNR de la Brenne. Les situations d'insécurité alimentaire se multiplient notamment dans les quartiers prioritaires de la ville à Châteauroux et les endroits les plus isolés du PNR de la Brenne.

Les différents acteurs associatifs et publics du territoire cherchent à pallier les besoins alimentaires des personnes les plus fragiles en mettant en œuvre des actions qui répondent à des besoins spécifiques des populations en termes de mobilité, etc. Il est important de rappeler que l'alimentation est aussi un vecteur de lien social pour les personnes les plus précaires, souvent isolées et qui cumulent les difficultés sociales, de santé, etc.

La prise en compte de la qualité des produits à destination des bénéficiaires de l'aide alimentaire est en hausse et les acteurs de la solidarité locale diversifient les projets allant dans ce sens. Toutefois, des freins subsistent notamment dans les pratiques culturelles, sociales des bénéficiaires de l'aide alimentaire, mais aussi de façon plus générale dans l'ensemble des milieux sociaux. La sensibilisation est un des leviers qui permettrait de faciliter l'accès à une alimentation de qualité pour tous.

Les grands enjeux liés à l'accès à une alimentation de qualité pour tous, sur les territoires du PCVI et du PNR de la Brenne sont :

- ◆ Favoriser la réduction des inégalités spatiales, éducatives, sociales et culturelles ;
- ◆ Soutenir les acteurs et les projets de l'accès à une alimentation de qualité pour tous ;
- ◆ Renforcer la visibilité des actions mises en place et encourager la participation à ces actions ;
- ◆ Sensibiliser et accompagner au changement de comportement.

Ces enjeux sont précisés et déclinés dans la [partie III. Les enjeux et les préconisations pour la mise en œuvre des Projets alimentaires de territoires.](#)

## 7. Tableau des acteurs ressources de l'accès à une alimentation de qualité sur les territoires

Territoire	Structure	Cible	Lien avec l'alimentation/la solidarité
<b>Structures et associations proposant de l'aide alimentaire</b>			
Indre	Restos du cœur (+ antenne du Blanc)	Public précaire	Distribution
PNR	Solidago	Public précaire	Epicerie solidaire Organisation de temps conviviaux et ateliers Propose des produits locaux
PNR / PCVI	Croix Rouge (+ antenne du Blanc)	Public précaire	Distribution de bons alimentaires
PNR / PCVI	Secours Catholique	Public précaire	Distribution de bons alimentaires
Indre	Secours populaire	Public précaire	Distribution
PCVI	Banque Alimentaire	Public précaire	Approvisionnement en denrées alimentaires aux structures de distributions
PNR	Abbaye de Fontgombault	Public précaire	Distribution de denrées pendant le confinement de mars 2020
PNR	CCAS du Blanc	Public précaire	Distribution de bons alimentaires Portage de repas à domicile Sensibilisation Organisation de temps conviviaux en partenariat avec d'autres associations
PCVI	Épiceries sociales et solidaires	Public précaire	Lieux de vente / distribution de produits de l'aide alimentaire
<b>Structures menant des actions sociales en lien avec l'alimentation</b>			
PNR	CAS du Blanc	Public précaire	Orientation du public précaire vers les acteurs ressources
PNR	MSA	Ruralité	Action de distribution de paniers solidaires pendant le confinement de mars 2020 (lien Cagette & Fourchette)
PNR	MSA – CAF	Familles / ruralité	Contrat social de territoire
PNR	Cagette & Fourchette		Action de distribution de paniers solidaires pendant le confinement de mars 2020 (lien MSA)
PNR	MSA	Ruralité	Opération « du champ à l'assiette » : sensibilisation des élèves d'école primaire (Rosnay, Migné)
PNR / PCVI	Ail des Ours		Sensibilisation à l'environnement Espace de vie sociale
PNR	RELAIS		Sensibilisation / création de lien social via le jardin
Indre	Familles rurales	Familles	Sensibilisation à l'alimentation de qualité
Indre	UDAF	Familles	Accompagnement des publics fragiles ou précaires (tutelles...)
PNR	Mission locale Indre Sud	Jeunesse	Sensibilisation dans le cadre de la Garantie Jeune
PNR	Bien vivre chez soi	Personnes âgées	Portage de repas à domicile
PNR	Agir en cœur de Brenne	Personnes âgées	Portage de repas à domicile
PCVI	Centre sociaux	Public QPV	Sensibilisation par des ateliers cuisines, jardinages, etc.
PCVI	CA Châteauroux métropole	Publics précaires	Sensibilisation par des ateliers en partenariat avec d'autres structure

Acteurs de la santé			
PNR	PNR de la Brenne		Contrat local de santé
PNR	CPTS du Pays des 1000 étangs		Association de professionnels de la santé
Indre	FRAPS – IREPS Antenne 36		Sensibilisation à l'alimentation de qualité (information, sensibilisation à destination des bénévoles de l'aide alimentaire et des professionnels, outil CAPSule...)
Autres acteurs de la solidarité sans lien identifié à l'alimentation			
PNR	ID en Brenne	Personnes en insertion	Insertion
Indre	FOL/SLJ	Jeunesse	Solidarité jeunesse
Indre	OPAC		Logement et accompagnement social
PNR	Conseil de développement	Habitants	Actions sur la mobilité
Indre	Solidarité Accueil	Personnes en insertion	Insertion et maraude sociale (dispositif RESPIRE)
Indre	Mieux vivre	Personnes âgées	Association de maintien à domicile
Indre	ASMAD	Personnes âgées	Association de maintien à domicile
Indre	ADMR	Personnes âgées	Association de maintien à domicile

Acteurs de la sensibilisation tout public		
Territoire	Structure	Actions de sensibilisation
PNR/PCVI	CPIE Brenne-Berry	Sensibilisation/animations auprès des enfants, des familles Défi « Alimentation positive », animations autour du gaspillage alimentaire dans les écoles
PNR	Symctom du Blanc	Sensibilisation au gaspillage alimentaire Actions en faveur de la diminution de la production de déchets
Indre	FRAPS - IREPS	Sensibilisation à l'alimentation de qualité
Indre	CA 36	Sensibilisation à l'alimentation locale
Indre	GDAB 36 / Bio Centre	Sensibilisation à l'alimentation biologique et locale / à l'alimentation de qualité
PNR/PCVI	Cagette & Fourchette	Sensibilisation des équipes de cuisine
Indre	Familles rurales	Sensibilisation à l'alimentation de qualité (nutrition)
PNR	MSA	Opération « du champ à l'assiette » : sensibilisation des élèves d'école primaire (Rosnay, Migné)
PNR/PCVI	Etablissements d'enseignements (écoles, collèges, lycées...)	Peuvent prendre part ou mener des actions de sensibilisation
PNR	Le sanglier hirsute	Sensibilisation et transmission des savoir-faire
PNR/PCVI	Acoudéo	Sensibilisation des adhérents
PNR	Le Cabas	Sensibilisation des adhérents
PNR/PCVI	Ail des ours	Sensibilisation à l'environnement, au jardinage / à la permaculture
PNR	RELAIS	Sensibilisation au jardinage
PCVI	Permaberry	Sensibilisation à l'environnement, au jardinage / à la permaculture

## V. Des initiatives innovantes en faveur de la transition alimentaire sur les territoires (méthodologie Resolis)

### 1. La méthodologie Resolis

L'association Resolis propose une méthode d'analyse des dynamiques de transition agricole et alimentaire sur des territoires délimités. Cette analyse se fait en plusieurs étapes.

#### **1 - Le recensement des structures ou associations pionnières en transition alimentaire et agricole**

---

Les structures ou associations pionnières de transition agricole et alimentaire peuvent être portées par deux types d'acteurs :

- Privés, particuliers et associatifs, auquel cas nous les nommerons ici **initiatives** ;
- Au sein de politiques publiques de transition, auquel cas nous les nommerons **mesures**.

#### **2 - La caractérisation des initiatives ou mesures**

---

La caractérisation de ces initiatives ou mesures, après une phase d'entretiens permet de répondre aux questions suivantes :

- Qui : Qui porte les initiatives ?
- Quoi : Quelle thématique concernent-elles ?
- Comment : Quels sont les moyens mis en œuvre ? Quel est l'originalité du projet ?
- Pourquoi : Quels sont les objectifs de ces initiatives ?

#### **3 - L'analyse de l'échantillon des initiatives ou mesures**

---

L'analyse de l'échantillon d'initiatives permet alors de faire ressortir des dynamiques sur le territoire. L'échantillon des initiatives recensées ne prétend pas à l'exhaustivité et est le reflet d'une certaine définition de l'innovation pour le PNR et le PCVI. Nous avons ainsi privilégié les initiatives citoyennes, l'originalité par rapport à l'existant sur les territoires et les initiatives ayant une approche « transversale » de l'alimentation. Il a été construit à partir d'initiatives repérées par des acteurs ressources sur le territoire. [La Figure 31](#) reflète ce choix, avec une part assez faible de producteurs et de services d'accompagnement.

## 2. Les résultats de la méthode

### 18 initiatives ou mesures interrogées

---

Au total, nous avons recensé 16 Initiatives et 2 Mesures en faveur de la transition alimentaire sur les territoires (8 sur le territoire du PAT de la Brenne et 10 sur le PCVI).

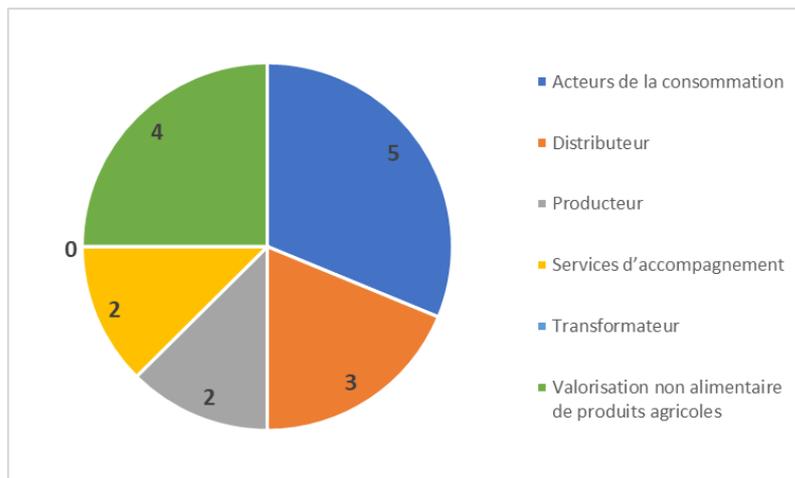


Figure 30 : Les types d'initiatives ou mesures recensées.

### Des acteurs associatifs innovants et dynamiques

---

Plus de la moitié des acteurs interrogés qui portent les projets sont des associations.

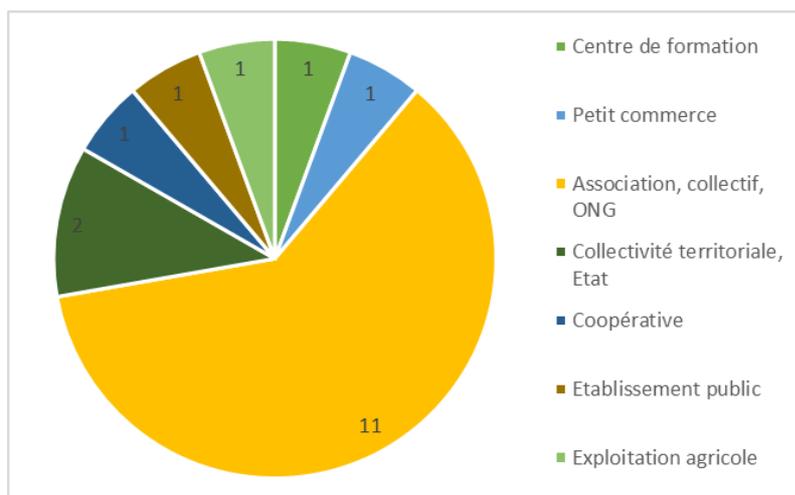


Figure 31 : La composition de l'échantillon des 16 initiatives observées par type d'acteurs.

## Des projets avec une vocation sociale très présente

Pour chacune des initiatives ont été attribués plusieurs objectifs choisis au sein d'une liste fournie par Résolis. Ces objectifs sont classés selon 5 catégories : Sociaux, environnementaux, pédagogiques, culturels et de développement local.

La Figure 32 représente le nombre d'Initiatives par type d'objectifs poursuivis. Les initiatives choisies ont presque toute un objectif social, et beaucoup ont un objectif de développement local.

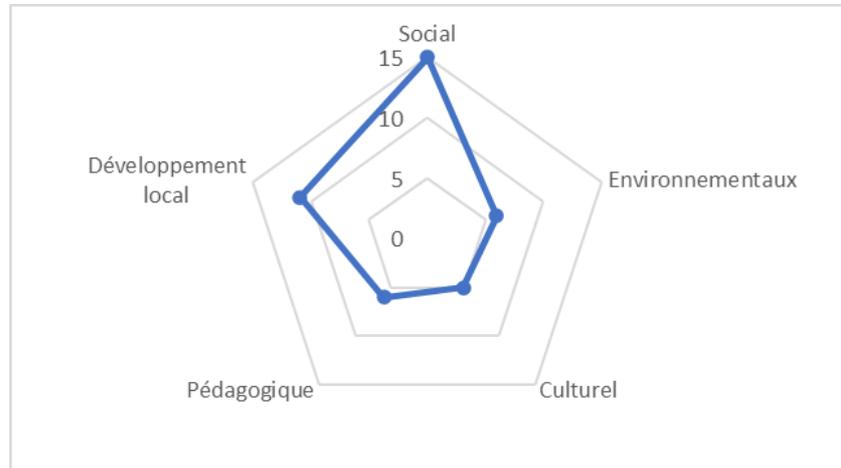


Figure 32 Nombre d'initiatives par type d'objectifs poursuivis.

On comprend assez facilement ces tendances car le territoire est assez pauvre. Les deux grandes tendances qui se dégagent dans ce qui est considéré comme relevant du social sont ainsi :

- La création et le renforcement du lien social (10 initiatives) ;
- L'amélioration de l'accès à l'alimentation (6 initiatives).

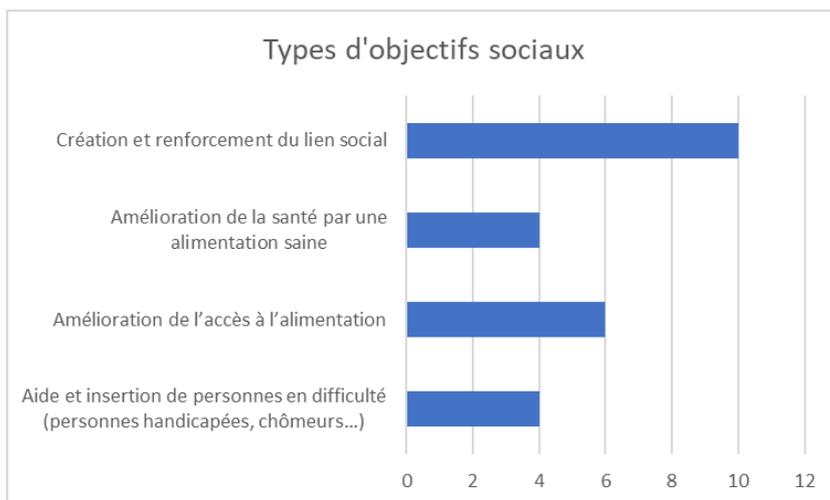


Figure 33 Type d'objectifs sociaux poursuivis par les initiatives retenues.

## **L'alimentation comme vecteur de lien social**

---

L'objectif poursuivi par la majorité des initiatives est la création de lien social au travers de l'alimentation et de l'agriculture. Cette création de lien social se fait au gré d'autres objectifs recherchés par les acteurs :

- Sur le PCVI en particulier, le lien social est un objectif partagé par les acteurs de la solidarité permettant à un public précaire d'accéder à l'alimentation (Banque Alimentaire, épicerie solidaire L'envol, restaurant solidaire L'Assiette, les Potagers de Velles) ;
- Sur le PNR et le PCVI, les acteurs de la sensibilisation à l'agriculture et à l'alimentation de qualité profitent de leur activité pour créer du lien, en particulier dans les territoires ruraux (Relais, l'Ail des Ours), mais aussi en ville (PermaBerry).

Des initiatives citoyennes de commercialisation poursuivent également un objectif de création de lien social (Le coin des producteurs 36, AMAP Berry, les groupements d'achat Le Cabas et Acoudéo).

L'alimentation est fortement perçue comme un lieu d'échanges et de création de lien social sur le territoire.

L'enjeu d'insertion et d'aide aux personnes en difficulté est également très représentée, 4 sur le PNR de la Brenne. Ces initiatives participent de la structuration de circuits de commercialisation.

## **Des initiatives qui montrent une volonté de rapprocher les consommateurs et les producteurs**

---

Un objectif également très partagé est la structuration de circuits de commercialisation. Cela est particulièrement voyant sur le PNR de la Brenne, avec 4 initiatives dédiées à la commercialisation de produits locaux, venant au moins en partie des consommateurs. Sur le PCVI, on recense également 2 initiatives de création de circuits de commercialisation. Cette dynamique montre une volonté de rapprochement entre producteurs et consommateurs et pourrait témoigner d'un manque de visibilité des circuits de commercialisation « classiques ».

## **Observatoire des initiatives Resolis**

---

Une présentation des initiatives étudiées est disponible au lien suivant :

<https://resolis.org/iframe?slug=observatoire-pnr-brenne-pays-castelroussin>

### 3. Zoom sur quelques initiatives et mesures<sup>40</sup>



#### L'Ail des Ours, création de lien social autour de la permaculture et de la protection de l'environnement

**Territoires concernés :** PCVI, PNR de la Brenne (Luant)



Lancée en 2016 sur la commune de Luant, l'association L'Ail des Ours propose des animations et des actions de sensibilisation à la protection de l'environnement, à destination des élèves de Luant et des adultes intéressés. Dans le cadre de son agrément "Espace de vie sociale", elle essaye de toucher un large public et de participer au dynamisme de la commune.



#### Relais, recherche éducative légumière par l'action, l'insertion et le social

**Territoire concerné :** PNR de la Brenne



Créé en 2000 à Chaillac pour pérenniser une action d'insertion, RELAIS organise des animations, formations et événements autour du jardin pour sensibiliser à la culture et à l'alimentation. Cette activité a aussi pour objectif de renforcer le lien social sur le territoire et de toucher un public varié.



#### Dans la cantine du Poinçonnet, entre éducation et équilibre alimentaire

**Porteur du projet :** mairie du Poinçonnet | **Territoire concerné :** PCVI



En 2013, à l'initiative de la mairie du Poinçonnet, les parents d'élèves, les enseignants, les élus et les agents municipaux de la commission « Mieux manger, bien manger » de l'Agenda 21 ont engagé un travail sur l'équilibre alimentaire des menus confectionnés au restaurant scolaire, avec l'aide du comité départemental d'éducation à la santé (CODES) et d'une diététicienne. L'objectif au cœur du projet est de favoriser une meilleure alimentation dans une approche pédagogique et ludique.



#### Herba Humana, une production diversifiée, originale et ancrée sur le territoire

**Territoires concernés :** PCVI, PNR



Herba Humana est une exploitation biologique créée en 2006 à Neuillay-les-Bois par Philippe Le Lan et rejoint récemment par deux associés anciens salariés de l'exploitation. Ils y produisent des plantes aromatiques et médicinales, des légumes, des épices et plus récemment l'arboriculture y a fait sa place. Cette production diversifiée est parfois transformée en soupes, épices, etc. Très ancrée sur le territoire, l'exploitation a tissé de nombreux partenariats pour vendre ses produits.



#### Une résidence éco-culinaire à Mézières-en-Brenne

**Territoire concerné :** Mézières-en-Brenne



Face aux constats du manque de diversité dans les assiettes et d'un dépérissement des campagnes, Valérie Boisson crée en 2020 le Sanglier hirsute, une résidence éco-culinaire permettant non seulement de transmettre ses savoir-faire en cuisine, mais aussi de faire découvrir un territoire rural à des urbains.

## **PARTIE 3 : LES ENJEUX ET LES PRÉCONISATIONS POUR LA MISE EN ŒUVRE DES PROJETS ALIMENTAIRES DE TERRITOIRES**

Les Projets alimentaires de territoire doivent désormais s'inspirer des conclusions du diagnostic pour leur mise en œuvre. Dans cette partie se trouvent un des pistes et des préconisations pour ces projets.

**Le projet se construit en lien avec les acteurs du territoire : les préconisations indiquées ci-dessous n'ont ainsi pas pour objectif de se substituer aux actions déjà menées, mais bien de prendre en compte ces dernières dans la mise en œuvre des PAT.**

Ainsi, une continuité de dialogue et d'intégration des partenaires au processus de décision et de rédaction du plan final est à privilégier, notamment au travers de groupes de travail thématiques sur le PNR de la Brenne ou le CLAP sur le PCVI.

Les tableaux ci-dessous sont construits selon le schéma suivant :

- ◆ Des constats ou besoins, ressortis du diagnostic ;
- ◆ Des enjeux associés à ce constat, qui sont rédigés sous forme d'objectifs ;
- ◆ Les préconisations, qui sont des objectifs spécifiques que les PAT peuvent se donner.

## 1. Enjeux pour l'agriculture en général

Constat	Enjeux	Préconisations pour les PAT
Peu d'actions mises en place faisant le lien entre alimentation et territoire	Rendre les habitants conscients de l'impact de leur alimentation sur leur qualité de vie	Sensibiliser les habitants aux impacts de leur alimentation sur leur territoire et sur l'environnement en général Promouvoir la transversalité environnement/santé de l'alimentation
L'agriculture a un fort impact sur l'environnement et on constate une dégradation de pratiques ou des pratiques déjà peu favorable à la qualité des milieux	Favoriser les pratiques à faible impact environnemental	Sensibiliser les agriculteurs, les consommateurs et les élus aux pratiques d'agriculture durable
		Valoriser et soutenir les bonnes pratiques grâce à l'utilisation de labels (HVE, label Haie, par exemple)
		En particulier, sensibiliser les agriculteurs, les élus et les consommateurs à la consommation de produits issus de l'Agriculture Biologique
		Renforcer l'intégration de produits Bio locaux en restauration collective
	Favoriser les productions permettant le maintien ou l'amélioration écologique des milieux naturels (prairies, pisciculture) grâce à une relocalisation de la valeur ajoutée issue de ces milieux	Voir « circuits courts » sur la relocalisation et les enjeux par filière
L'agriculture du territoire est menacée par le changement climatique	Maintenir l'agriculture et la pisciculture locale	Favoriser des pratiques et des cultures pérennes et moins sensibles au changement climatique (ou adaptées à un climat plus sec), qui doivent aussi préserver la biodiversité et les milieux.
Difficulté de gestion du foncier et de transmission des exploitations d'élevage	Favoriser une meilleure gestion du foncier pour installer des porteurs de projets en circuits courts	Voir « circuits courts » sur la gestion du foncier et les stratégies de valorisation des productions locales
	Favoriser la valorisation locale des productions pour renforcer la rentabilité des exploitations et maintenir les productions	

## 2. Enjeux spécifiques aux circuits courts

Constat	Enjeux	Préconisations pour les PAT
Des territoires présentant des productions en filière longue majoritairement mais où émerge une dynamique de productions plus diversifiée et vendant en circuits courts	Favoriser la structuration de filières via l'installation de nouveaux porteurs de projet	Travailler en lien avec les acteurs du foncier pour distribuer au mieux le foncier agricole
		Sensibiliser les élus à l'importance de la préservation de terres agricoles pour l'autonomie alimentaire et la biodiversité
		Répertorier les espaces (notamment les espaces non cultivés ou non exploités) qui pourraient permettre des installations, en particulier sur des petites surfaces
		Suivre les recommandations des SCOT lors de l'établissement des documents d'urbanisme, en particulier maintenir les sites d'exploitations d'agricole en activité
Le manque d'outils de transformation représente un frein au développement de certaines filières pour commercialiser en circuits courts	Soutenir les projets de valorisation des productions locales, notamment pour les productions les plus fragiles, en encourageant le développement des outils de transformation	Réfléchir de manière collective à la création d'outils de transformation
		Soutenir le développement des projets de création d'outils de transformation en cours sur les territoires (légumeries)
Des enjeux spécifiques par filières de production freinent le développement en circuit court	Maintenir les productions, développer les circuits courts	Encourager les échanges entre producteurs et acteurs de même filière via l'organisation de groupes de travail
<b>Quelques enjeux spécifiques à certaines filières</b>		
<b>Filière bovin allaitant</b>		
Une faible valorisation locale des productions, qui pourrait être liée à un manque de structures d'abattage et de découpe sur le territoire	Favoriser la relocalisation de la valeur ajoutée des productions bovines via la structuration de filières	Etudier la pertinence de la création d'outils collectifs d'abattage et de découpe au regard de l'existant
Difficulté de transmission des élevages bovins allaitants dus à une faible rentabilité de l'activité		
Des gros animaux compliqués à valoriser entièrement via un même circuit de commercialisation (équilibre carcasse)	Favoriser la connaissance et la demande en circuits de commercialisation disponibles (restaurateurs, restauration collective, boucheries...)	Créer un espace de partage autour de la problématique de l'équilibre carcasse
<b>Ovin viande</b>		
Fermeture de l'abattoir de Mérigny, mettant en péril la filière ovine locale	Maintenir la filière ovine sur le territoire en mutualisant les outils d'abattage et de découpe	Favoriser les échanges entre producteurs ovins pour identifier les possibilités de mutualisation ou d'optimisation logistique
<b>Volaille</b>		
Une production peu présente mais en	Développer la filière volaille	Favoriser les échanges entre

augmentation sur le territoire Un manque de demande et de structure de valorisation des déchets localement		producteurs afin d'approfondir les besoins spécifiques à cette filière
<b>Produits laitiers de vache</b>		
Faible rentabilité du lait en circuits traditionnels  Circuits de commercialisation locaux à développer  Un manque de demande en produits laitiers qui pourrait se dessiner prochainement sur la Brenne	Maintenir l'élevage bovin laitier via l'amélioration de la valeur ajoutée en transformant le lait  Augmenter la demande en produits laitiers de vache sur le territoire	Soutenir les porteurs de projet en les aidant à développer une clientèle et en les rapprochant des circuits de commercialisation existant
<b>Produits laitiers de chèvre</b>		
Une faible transformation du lait de chèvre en AOP	Encourager la valorisation du lait de chèvre en AOP (Poulligny, Valençay, Sainte-Maure de Touraine)	
Une difficile transmission des exploitations		
<b>Pisciculture (sur le PNR de la Brenne)</b>		
Une pratique difficilement rentable	Renforcer la filière « Poisson d'étangs » en la relocalisant au maximum	Trouver de nouvelles manières de valoriser les poissons localement Structurer de nouveaux débouchés pour la pisciculture Développer l'approvisionnement de la restauration collective en poissons d'étangs
Des pratiques parfois peu respectueuses de la qualité de la ressource en eau et de la biodiversité	Pérenniser l'activité piscicole et favoriser la biodiversité et la qualité de la ressource en eau des étangs	Identifier les bonnes pratiques et renforcer la valeur ajoutée des productions via des marques (Valeurs Parcs) ; Soutenir la structuration de la filière piscicole Bio régionale
<b>Maraîchage et arboriculture</b>		
Des visions contrastées de la demande sur le territoire	Développer la production maraîchère	Soutenir les porteurs de projet en les aidant à développer une clientèle et en les rapprochant des circuits de commercialisation existant
Un manque de produits maraîchers de plein champ pour la restauration collective	Développer la production en légumes de plein champ à destination de la restauration collective	Accompagner les porteurs de projets
Un manque de produits et légumes transformés qui pourra être comblé par les légumeries en cours de construction	Développer la transformation des produits maraîchers	Soutenir les projets de légumerie en cours
Un manque de production de fruits sur le territoire, dû à un contexte national compliqué	Développer l'offre en fruits locaux Conserver des variétés locales, participer au maintien de la trame verte offerte par des vergers existant	Valoriser les fruits des vergers à l'abandon ou peu entretenus via leur entretien, par une association par exemple.

<b>Cultures céréalières et oléo-protéagineux</b>		
Peu de commercialisation en circuits courts, sinon en produits boulangers	Développer l'offre locale sur ces productions	Soutenir les projets de valorisation locale et de vente en circuits courts
Dépendance des céréaliers à la volatilité des prix	Diminuer cette dépendance grâce à la vente directe et à la diversification	Soutenir les projets de diversification, en légumineuses notamment
<b>Une filière légumineuse à valoriser</b>		
Sur le PCVI, une dynamique de diversification des exploitations vers des légumineuses Sur le PNR, très peu de légumineuses		Soutenir les projets de diversification ou d'installation en légumineuses
<b>Des enjeux spécifiques à la commercialisation sur le territoire</b>		
Des circuits de commercialisation en approvisionnement local émergent et se diversifient en s'adaptant aux territoires et à sa population	Accompagnement et appui de la dynamique citoyenne	Intégrer les citoyens aux dynamiques des PAT
		Soutenir les initiatives citoyennes présentes sur le territoire qui montrent l'intérêt grandissant porté aux produits locaux par les habitants
<b>Des enjeux spécifiques à la consommation sur le territoire</b>		
Des motivations de la part des consommateurs à acheter local pour soutenir les producteurs, mais des achats majoritaires en grande surface, et des freins à l'approvisionnement en local tels que le manque de connaissance de lieux d'approvisionnement, le manque de choix et le prix	Rendre plus visibles les structures d'approvisionnement en produits locaux	Améliorer l'identification des structures de commercialisation de produits locaux
	Augmenter la demande en produits locaux	Informer les consommateurs des possibilités d'approvisionnement en circuits courts
		Sensibiliser à des pratiques d'achat plus responsables

### 3. Les enjeux et préconisations de la restauration collective

Constat	Enjeux	Préconisations pour les PAT
Faible visibilité des pratiques d'approvisionnement	Améliorer la connaissance sur les pratiques d'approvisionnement actuelles	Equiper les cantines d'ordinateurs et de logiciels permettant de comptabiliser les produits introduits
		Former le personnel à l'utilisation de ces équipements
Un frein principal repéré au niveau du prix et un manque de volonté de certains acteurs	Sensibiliser tous les acteurs à l'importance de l'alimentation de qualité	Sensibiliser les élus à l'importance de l'alimentation afin d'obtenir plus de fonds pour les cantines scolaires
		Sensibiliser les parents d'élèves à l'importance de l'alimentation
		Sensibiliser les agents de la restauration scolaire, directeurs et gestionnaire à l'importance de l'alimentation
	Dégager d'une marge financière pour financer l'introduction de produits locaux	Introduire des repas végétariens
		Sensibiliser au gaspillage alimentaire
		Former les agents de la restauration collective à la cuisine végétarienne et à la cuisine de légumineuses
De nombreux freins qui subsistent et font blocage à l'intégration de produits locaux	Adapter la restauration collective aux contraintes de l'approvisionnement local	Former les agents de la restauration scolaire à la cuisine de produits bruts et aux règles sanitaires
		Equiper les cantines de matériel permettant de cuisiner les produits bruts (cellules de refroidissement, légumerie...)
Un manque d'offre pour certaines productions et pour les produits transformés	Adapter l'offre aux contraintes de la restauration collective	Soutenir les projets en faveur de la relocalisation, en particulier pour le maraîchage de plein champ et l'offre transformée (voir partie sur les circuits courts)
		Accompagner les producteurs vers les différentes labellisations possibles (AB, HVE en particulier)
Un manque de connaissance des contraintes des uns et des autres	Encourager l'interconnaissance entre producteurs et agents de la restauration collective	Créer des réseaux de dialogues entre agents de la restauration collective et acteurs de la production afin de mieux comprendre les problématiques des uns et des autres
Une opportunité de travailler en commun pour mieux se comprendre et s'organiser	Encourager l'interconnaissance entre agents de la restauration collective	Créer des réseaux d'échange entre agents de la restauration collective afin d'échanger les bonnes pratiques, de faciliter le repérage des difficultés, voire de coopérer pour répondre à des problématiques comme celle de l'équilibre carcasse

#### 4. Les enjeux et préconisations de l'accès à une alimentation de qualité

Constat	Enjeux	Préconisations pour les PAT
Des territoires plutôt pauvres et présentant des inégalités spatiales, éducatives, sociales et culturelles	Favoriser la réduction des inégalités spatiales	Développer la mobilité des acteurs pour atteindre les publics isolés (distribution, sensibilisation, etc.)
	Favoriser la réduction des inégalités éducatives	Mener des actions de sensibilisation auprès des plus jeunes, notamment issus des milieux les plus défavorisés
	Favoriser la réduction des inégalités sociales	Soutenir les projets favorisant la création de lien social et la convivialité
	Favoriser la réduction des inégalités culturelles	Sensibiliser la population et en particulier les plus défavorisés à l'importance de l'alimentation de qualité
Des acteurs de l'aide alimentaire présents et innovants qui répondent aux besoins spécifiques des territoires et de leur population	Soutenir les acteurs et projets de l'accès à une alimentation de qualité pour tous	Valoriser les initiatives des acteurs qui cherchent à innover dans l'accès à une alimentation de qualité pour les publics les plus défavorisés
Des difficultés d'accès à une alimentation de qualité pour les bénéficiaires de l'aide alimentaire	Encourager le développement des actions de l'aide alimentaire pour favoriser l'accès des produits de qualité et locaux aux publics les plus précaires	Développer l'approvisionnement en produits locaux dans l'aide alimentaire via la création de partenariats et une meilleure interconnaissance des acteurs
		Mener des actions de sensibilisation via les associations d'aide alimentaire pour favoriser les bonnes pratiques de consommation chez les bénéficiaires
Des acteurs collectifs et institutionnels qui réalisent des projets transversaux visant la réduction des inégalités	Renforcer la visibilité des projets mis en place par ces acteurs	Partager les réseaux d'interconnaissance entre les différents acteurs qui travaillent sur la thématique de l'accès à une alimentation de produits de qualité
Des habitudes et pratiques alimentaires bien ancrées ne favorisant pas forcément les produits de qualité chez la population	Favoriser l'accès à l'information, l'apprentissage de nouvelles pratiques	Mener des actions de sensibilisation à une alimentation de qualité en direction des habitants

## CONCLUSION

Les deux territoires sont en grande partie ruraux et marqués par l'agriculture. Cependant, la pérennité des systèmes de production favorables à l'emploi et à la qualité écologique des milieux et des ressources est remise en question par la faible rentabilité de ces systèmes et par le changement climatique.

La relocalisation de l'alimentation est une réponse à ce problème, car elle pourrait permettre d'augmenter la valeur ajoutée des productions localement, et donc augmenter la rentabilité des systèmes.

Si l'agriculture des deux territoires est principalement transformée et valorisée hors territoire, des dynamiques de vente en circuits courts apparaissent sur les deux territoires et en particulier sur le PNR de la Brenne. Les projets alimentaires de territoire doivent accompagner ces dynamiques, dont les enjeux varient en fonction des territoires et des productions. La structuration de circuits de transformation locaux est en particulier nécessaire à accompagner si on veut passer de quelques initiatives ponctuelles pratiquant la vente en circuits courts à une véritable relocalisation des filières.

En parallèle, il est nécessaire de s'assurer de l'existence de débouchés, qui manquent aujourd'hui sur certaines productions, notamment sur le PNR de la Brenne, qui reste très peu dense. La sensibilisation des habitants et la création de nouvelles formes de valorisation des productions pourraient permettre de créer ces débouchés. L'importance de la prise en charge de la question de la massification et de la distribution de produits locaux sur les deux territoires suggère cependant que la question de la relocalisation de leur système alimentaire est importante pour les habitants du territoire.

Une autre manière de générer des débouchés est l'accompagnement de la restauration collective à l'intégration de produits locaux dans les cantines. Il s'agit également d'un débouché important pour les productions en agriculture biologique, qui commencent à prendre du poids sur les territoires. Cette dynamique d'intégration est enclenchée pour la restauration scolaire, mais il y a encore beaucoup à faire pour aller plus loin et atteindre les objectifs de la loi EGalim. L'accompagnement des restaurations non scolaires est également à structurer sur le PNR de la Brenne et le PCVI.

Enfin, l'accès à une alimentation de qualité pour tous est au cœur des enjeux environnementaux et de santé. Des inégalités d'accès à cette alimentation sont présentes sur les deux territoires, et un nombre important d'acteurs locaux se sont emparés du sujet, en particulier sur le PCVI. Il s'agit notamment de favoriser la réduction des inégalités par la sensibilisation et d'encourager l'approvisionnement en produits de qualité au sein de l'aide alimentaire. Sur les deux territoires, l'analyse des initiatives menée en partenariat avec Resolis monte également que l'agriculture et l'alimentation sont perçues comme des vecteurs de lien social sur les territoires.

## Enjeux pour la conduite des PAT sur le territoire

La matrice AFOM ci-dessous reprend les enjeux liés à la mise en place des PAT sur les deux territoires.

ATOUTS	OPPORTUNITÉS
<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Engagement et mobilisation de nombreux acteurs ;</li><li>◆ Expériences passées en matière de relocalisation de l'alimentation dans la restauration collective ;</li><li>◆ Postes d'animation dédiés.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Cadres législatifs et dispositifs nationaux</li><li>◆ Nombreux appels à projets existants ;</li><li>◆ Changement perceptible des habitudes alimentaires ;</li><li>◆ Lien avec les autres contrats et outils (CLS, CTZH).</li></ul>
FAIBLESSES	MENACES
<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Absence de certains acteurs dans la gouvernance (consommateurs) ;</li><li>◆ Lancement du projet assez long ;</li><li>◆ Flou sur la possibilité politique du PNR de la Brenne et du PCVI à prendre en charge certaines problématiques agricoles.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Fragilité financière de certains partenaires dont les projets pourraient contribuer au PAT ;</li><li>◆ Démobilisation possible.</li></ul>

## Dictionnaire des abréviations

**AB** : Agriculture biologique

**AMAP** : Association pour le maintien de l'agriculture paysanne

**AOC** : Appellation d'Origine Contrôlée

**AOP** : Appellation d'Origine Protégée

**APFPC** : Association des Producteurs Fermiers du Pays Castelroussin

**CA (CM)** : Communauté d'agglomération (de Châteauroux Métropole)

**CA 36** : Chambre d'agriculture de l'Indre

**CC** : Communauté de Communes

**CCI** : Chambre de Commerce et d'Industrie

**CCVIB** : Communauté de Communes Val de l'Indre Brenne

**CCAS** : Centre Communal d'Action Social

**CFA** : Centre de Formation d'Apprentis

**CIVAM** : Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

**CLS** : Contrat Local de Santé

**CMA** : Chambre des Métiers et de l'Artisanat

**CODES 36** : Comité Départemental d'Éducation pour la Santé de l'Indre

**COFIL** : Comité de pilotage

**CPIE** : Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement

**CSP** : Catégorie Socio-Professionnelle

**CTZH** : Contrat Territorial de Zone Humide

**CVL** : Centre – Val de Loire

**EHPAD** : Etablissements d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes

**EPCI** : Établissement Public de Coopération Intercommunale

**ESAT** : Etablissement et Service d'Aide par le Travail

**FEAD** : Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis

**FRAPS-IREPS** : Fédération Régionale des Acteurs en Promotion de la Santé – Instance Régionale d'Éducation et de Promotion de la Santé

**GDAB** : Groupement des agriculteurs biologiques

**IARD** : Initiative locale pour une alimentation responsable et durable

**IGP** : Indication Géographique Protégée

**INAO** : Institut national de l'origine et de la qualité

**INSEE** : Institut national de la statistique et des études économiques

**MAEC / PAEC** : Mesures (Projet) Agro-environnementales et climatiques

**MOVA** : Marche Occitane - Val d'Anglin

**MSA** : Mutualité Sociale Agricole

**PAT** : Projet Alimentaire de Territoire

**PCVI** : Pays Castelroussin Val de l'Indre

**PLU(i)** : Plan local d'urbanisme (intercommunal)

**PNR** : Parc Naturel Régional

**QPV** : Quartier Politique de la Ville

**RPG** : Registre parcellaire graphique

**SAU** : Surface Agricole Utile

**SCOT** : Schéma de cohérence territoriale

**SIQO** : Signe Officiel de la Qualité et de l'Origine

**SRADDET** : Schéma régional d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires

**UGB** : Unité Gros Bétail

**URGC** : Union pour les ressources génétiques du centre

## Glossaire

**Agriculture biologique (aussi nommée “La Bio”)**: mode de production correspondant au cahier des charges de l’agriculture biologique, qui a vocation à diminuer l’impact de l’agriculture sur l’environnement (empêche l’utilisation de certains intrants), sur la santé du consommateur et augmenter le bien-être animal

**AOC** : produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit (définition INAO)

**AOP** : Déclinaison Européenne de l’AOP

**Broutard** : Jeune veau sevré et mis en pâturage

**Circuit court** : Circuit de commercialisation comportant au maximum 1 intermédiaire, peu importe la distance parcourue par le produit

**IGP** : produit agricole dont la qualité, la réputation ou d’autres caractéristiques sont liées à son origine géographique

**Local** : il n’existe pas de définition officielle du “produit local” à ce jour. Le PNR de la Brenne considère qu’un produit local est un produit acheté à 80 km ou moins de son lieu de production et de transformation.

**Produit biologique (ou “produit bio”)** : Produit issu de l’Agriculture biologique.

**Relocalisation** : la relocalisation est un processus qui consiste à rapatrier certains services, produits, sur un territoire. Ici, il s’agit de la production de l’alimentation. Le terme est souvent mal utilisé (y compris dans le cadre de ce diagnostic), dans le sens où le processus de relocalisation sous-entend qu’on retourne à une situation antérieure, ce qui n’est pas forcément correct.

**Service écosystémique** : Service rendu aux sociétés humaines par les écosystèmes (par exemple, les abeilles rendent possible la pollinisation, qui permet la production de fruits consommables par les humains : la pollinisation est un service écosystémique).

**Transition alimentaire** : la transition alimentaire est le passage du système alimentaire actuel à un système durable (moins d’impact sur l’environnement et la santé, meilleure prise en compte des facteurs sociaux et de la rémunération des acteurs de la chaîne alimentaire)