



ALIMENTATION DE PROXIMITÉ EN PAYS DE LA LOIRE

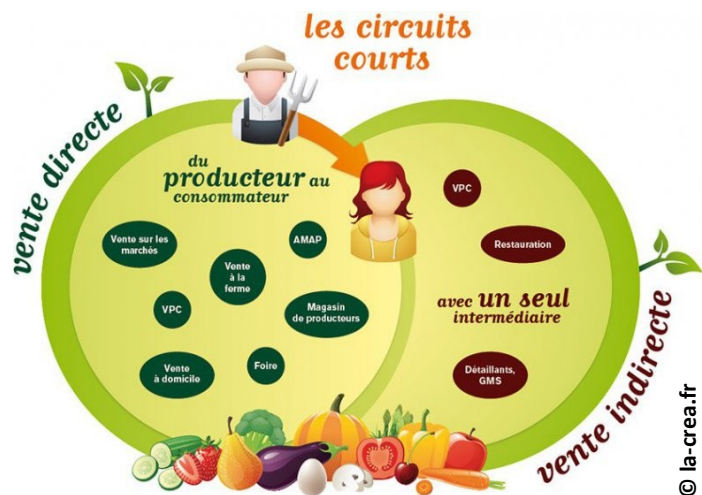
Eloignée des grands centres européens de consommation des grandes métropoles, notre région vit pour une grande partie de l'agriculture et de l'agro-alimentaire qui génère un chiffre d'affaires de près de 20 milliards d'euros et qui représente plus de 10 % de l'emploi régional (soit près de 170 000 emplois avec les emplois induits indirects). La région s'affiche par ailleurs résolument comme région de la qualité. En effet, près de 40 % de la production nationale de volailles label (Loué, Challans, Ancenis...) est produite dans la région qui offre en outre une grande variété de signes officiels de qualité : 110 Label Rouge, une trentaine d'AOC (Appellation d'origine contrôlée) et 2 AOP (Appellation d'origine protégée), une vingtaine d'IGP (Indication géographique protégée) dont 6 en volailles, ce qui classe la région dans le trio de tête des régions européennes détenant ce signe de qualité. Un effort tout particulier est porté actuellement sur l'agriculture biologique avec 2 260 producteurs et 126 950 hectares en 2015.

Cette production agricole et agroalimentaire est en partie commercialisée via les filières dites de proximité, en circuit courts ou longs.

Alimentation de proximité : les circuits courts et la vente directe

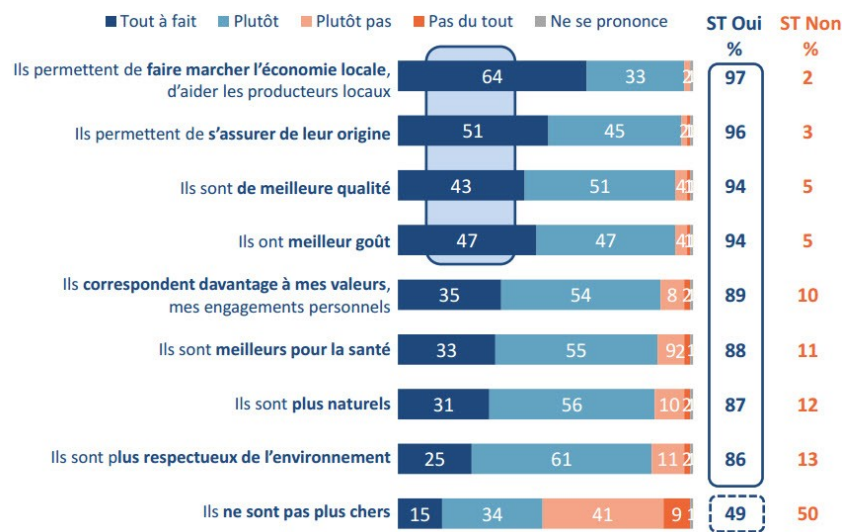
Définie comme la remise directe du produit par le producteur au consommateur (vente directe) ou avec un intermédiaire maximum (circuit court), ce circuit de commercialisation connaît un engouement certain depuis quelques années.

En France, 1 agriculteur sur 5 vend ses produits en circuits courts soit près de 110 000 exploitants (source RGA 2010). Cette activité génère un CA de presque 3 milliard d'euros. En pays de la Loire, 16% environ des installations concernent cette activité, sans compter les projets de diversification d'exploitations en place (nombreux dans la filière lait). Par ailleurs, plus d'une exploitation bio ou en conversion en Pays de la Loire vend tout ou partie de ses produits dans ce type de circuits.



Les types de remise des produits sont variés. En 2014, Le MAAF et l'ADEME recensent 600 à 1200 marchés de producteurs, 1 600 AMAP, 650 Ruches et 250 magasins de producteurs qui viennent bien sûr en complément des points de vente à la ferme, la participation aux marchés hebdomadaires de plein vent et parfois une activité de vente en ligne.

Côté demande, 70% des Français déclarent préférer consommer local et 42 % recourent régulièrement aux achats en circuits courts (chiffre en progression), mais ces achats ne comptent que pour 6 à 7 % des courses alimentaires en France. Selon l'Ademe, les filières du miel et des légumes (50%), des fruits et du vin (25%) et enfin des produits animaux (10%) seraient les plus représentatives de ce mode de distribution. Les motivations d'achats sont nombreuses :

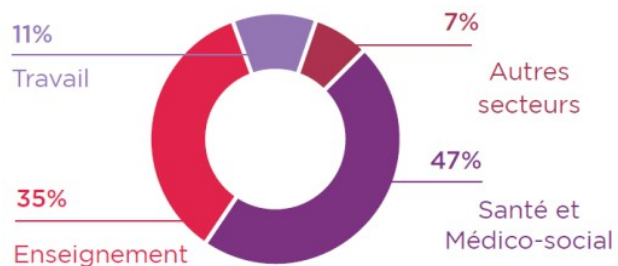


Graphique 1. Motivation des français pour le « manger local » (IPSOS, 2014)

L'intérêt montré depuis quelques années par la restauration collective vient renforcer le potentiel de commercialisation de ce type de produits sur notre territoire.

Alimentation de proximité : les circuits longs et la restauration collective

La restauration collective couvre principalement trois grands secteurs. Environ 60 % des restaurants collectifs sont en gestion directe, les repas étant produits par une équipe interne à la structure. 40 % sont en gestion concédée, la restauration est alors déléguée à un prestataire.



(source : GIRA 2015)

En France, ce sont 3,6 milliards de repas servis par an en restauration collective. Le secteur emploie 300 000 salariés pour générer un chiffre d'affaire avoisinant les 18 milliards d'euros en 2015 (étude XERFI). Pour les pays de la Loire ce sont autour de 175 000 000 de repas qui sont pris par an dans un des 2 600 établissements de restauration collective du territoire.

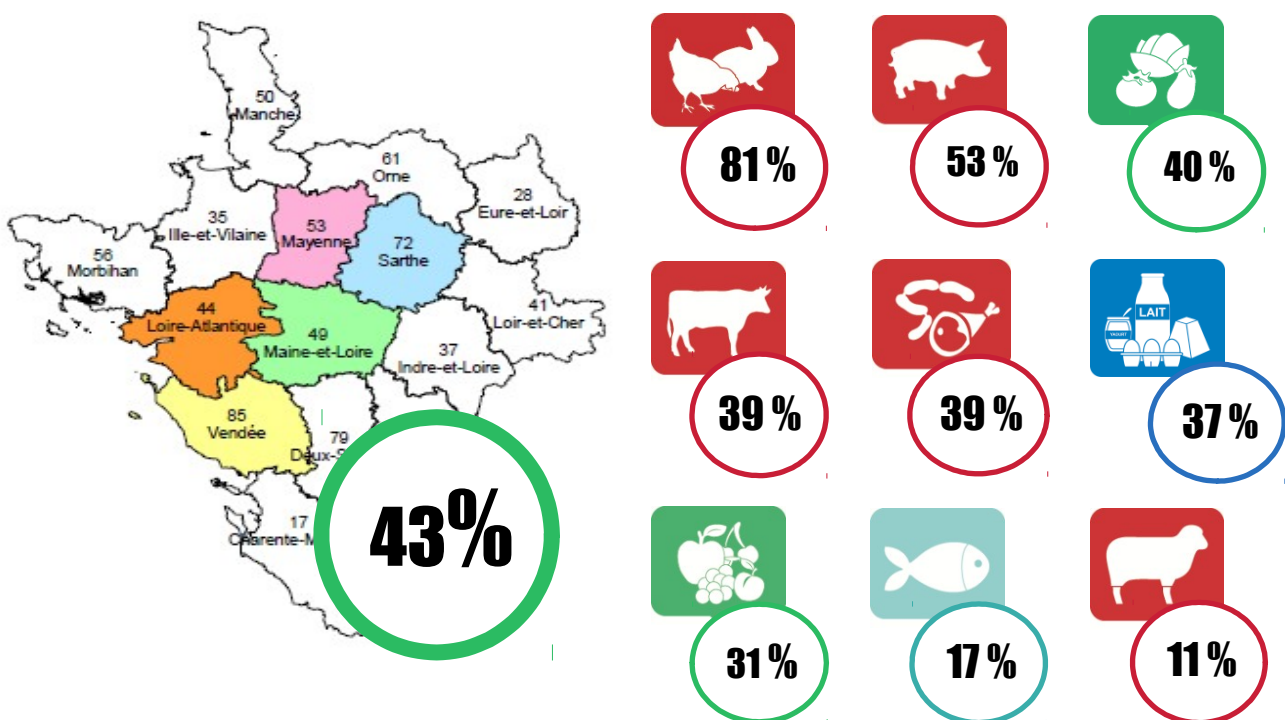
24 600 exploitations de la région fournissent 1 065 établissements agro-alimentaires qui emploient près 47 300 salariés sur des circuits dits longs et répondent à une demande sociétale croissante en particulier de la restauration hors domicile.

Le potentiel pour les filières de productions locales peut être estimé en convertissant en portions de repas (en respectant les recommandations du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition). Pour la production animales par exemple, approvisionner les restaurants collectifs de la région nécessiterait 20 000 gros bovins, 90 000 porcs ou encore 2 350 000 volailles. Au regard des chiffres de la production, il est clair que la région est très largement autosuffisante. De nombreuses initiatives visent à mieux exploiter ce débouché mais les chiffres en matière d'utilisation de la ressource locale en restauration collective étaient rares.

L'observatoire de l'alimentation de proximité



Depuis 2015, à l'initiative du préfet de la région des Pays de la Loire, avec l'appui du Conseil régional et de la Chambre Régionale d'Agriculture, un Observatoire de l'approvisionnement de proximité en restauration collective a été mis en place. Il a pour mission principale de mesurer la part des produits issus de l'approvisionnement français, régional et de proximité, afin d'analyser l'évolution des pratiques d'achats en restauration collective. Il permettra ainsi le suivi des achats de proximité. L'analyse des questionnaires apporte des indicateurs pour les différents produits pour les filières de production à différentes échelles d'approvisionnement. En illustration ci-dessous les indicateurs **pour les produits frais** à l'échelle de la région et pour les principale filières de production :



Part de l'approvisionnement régional (région et départements limitrophes) en produits frais dans les restaurants collectifs participant à l'observatoire (source observatoire de l'approvisionnement de proximité)

L'observatoire renseigne aussi sur les motivations des chefs, gestionnaires ou directeurs d'établissements dans cet achat local, les personnes enquêtées citent : la conviction personnelle, l'engagement des collectivités locales et la présence sur le terrain d'organisations professionnelles favorisant ces pratiques comme le Réseau LOCAL qui rassemble de nombreux partenaires.

Vecteurs, freins et perspectives pour les filières de proximité

Dans notre région, pour alimenter le débat, il est intéressant de pointer les atouts :

ATOUPS / LEVIERS

Une demande commerciale forte
Une production variée (loin d'être le cas de toutes les régions !)
réforme et évolutions des règles pour les marchés publics : seuil, sourcing, allotissement
Outils LOCALIM
Dynamique territoriale forte (PAT)
Le numérique : start-up développant des solutions logistiques, de ventes
Présence d'un Réseau LOCAL par département
Présence de 2 MIN (Nantes/Angers)
Nombreuses initiatives portées par les acteurs associatifs, privés ou publics

et les freins :

FREINS

Règlementation sanitaire (étiquetage, normes sanitaires...)
Marché publics (interdiction de « localisation » de la demande)
Organisation de l'offre (variétés, volumes...)
Disponibilité des opérateurs intermédiaires (abattoirs/découpe des viandes)
Points de vente encore trop rares
Logistique (dernier kilomètres)
Prix
Partage de la valeur ajoutée (production – distribution)