



SYNTHESE
Diagnostic
Stratégie
Orientations
Janv24

SOMMAIRE

Contexte- Elaboration du PAT Rochefort-Marennes.....	p. 04
Synthèse du diagnostic du PAT.....	p. 07
1. Caractéristiques agricoles et filières alimentaires	
Contexte agricole départemental	
Caractéristiques agricoles et phénomènes de concentration des exploitations	
Aménités environnementales et agriculture	
Productions animales marquées par l'élevage bovin allaitant	
La filière laitière en diminution	
Les productions végétales dominées par les grandes cultures	
La conchyliculture	
La transmission de 66 fermes	
Les producteurs engagés dans les filières courtes	
2. Consommation & marché alimentaire	
Données démographiques et budget alimentaire	
La population touristique	
Ménages ,CSP et emploi	
Quelques données sur la précarité sociale et l'état de santé	
Données sur l'aide alimentaire	
La consommation des ménages/ productions	
Schéma théorique de consommation de viande bovine sur le territoire	
L'enquête menée auprès des ménages (2021)	
Le marché alimentaire de la CARO	
Répartition par type de commerce	
Marchés de plein vent, magasins de producteurs et AMAP	
Restauration scolaire	
Restauration commerciale	
Réalizations avec la Restauration collective	
Jeux du PAT.....	p. 36
Orientations- pistes d'actions.....	p. 42

ANNEXES

79 473 habitants
31 communes
2 EPCI
131,7 Hab/km2
603,3 km2 Surface totale

SAU 30 630 ha
Nbre exploitations(2020) 274
3% surface BIO

40% de zones humides/
espaces remarquables
Surfaces classées
Ha artificialisés



Pauvreté (2020)
CARO 13,2%
CCBM 13,6%
Chômage (Insee 2020)
CARO 10,3%
CCBM 10,6%

€ Revenus médian (2020)
CARO 21 540
CCBM 20 730

Nbre total de ménages 37 379
Nbre de pers inscrites à l'aide
alimentaire

Porteurs projet PAT
CARO-CCBM

Contexte du Projet Alimentaire Territorial Rochefort Océan -Bassin de Marenes

L'Agglomération Rochefort Océan et la Communauté de Communes du Bassin de Marenes (CCBM) conduisent des actions pour le développement des filières courtes et se sont déjà engagées à soutenir l'élevage.

Elles veulent porter un Projet Alimentaire Territorial (PAT), dont l'ambition est à la fois à visée économique, environnementale et sociale : organiser la relocalisation de l'agriculture, accompagner les producteurs, mais aussi veiller à l'accès à une alimentation de qualité pour tous, permettant de valoriser les ressources naturelles et alimentaires locales.

« Un terreau favorable au PAT »

La CARO a initié un premier socle d'opérations de valorisation des produits alimentaires de proximité (le groupement d'Achat Rochefort Océan, l'annuaire des producteurs en vente directe, le réseau des fermes pédagogiques, le dispositif Transmission-Reprise en lien avec l'ensemble des partenaires du foncier et de la transmission agricole,...)

La Communauté de Communes du Bassin de Marenes, a mené plusieurs projets liés à l'alimentation et à l'agriculture (identification de l'offre agricole CCBM, gaspillage alimentaire...)

Par ailleurs, réunies au sein de l'Entente Intercommunautaire depuis 2017, la CCBM et la CARO, se sont engagées à soutenir durablement l'activité d'élevage à travers:

- L'Opération Grand Site (OGS) du Marais de Brouage et son projet de soutien à l'élevage extensif
- Le projet de création d'un atelier de découpe, de transformation et de commercialisation de viande, issue d'élevages locaux
- La création et l'animation d'une Association Foncière Pastorale sur le Marais de Brouage
- L'animation de l'Association des éleveurs du Marais de Brouage

« La commission PAT de la CARO a été créée, dès Sept 2020, dans laquelle sont représentées presque toutes les communes ». La Commission est dynamique, se déplace sur les fermes, organise des forums...

Ayant été retenue sur une démarche de préfiguration d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT), dans le cadre de l'AAP Plan National de l'Alimentation (2020 DRAAF Nouvelle Aquitaine), la CARO a invité la CCBM à élaborer conjointement le PAT Rochefort-Marenes qui a pris une décision favorable de principe, en ce sens, en Conseil Communautaire CCBM, le 1^{er} juin 2022.

« L'implication du Conseil de développement est forte »

Le Conseil de Développement (CODEV), antérieurement mobilisé sur un groupe de réflexion «souveraineté alimentaire» a permis d'apporter un regard nouveau de la société civile sur les problématiques agricoles locales et un appui précieux pour élargir la réflexion à de nouveaux réseaux d'acteurs. Il s'est investi déjà sur l'organisation des forums d'acteurs, aux côtés des collectivités et participe à un ensemble d'enquêtes sur l'offre agricole du territoire.

« Il faut définir une stratégie territoriale »

Le PAT est issu de la Loi d'Avenir, pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt (LAAAF 2014).

Même si de nombreuses réponses se trouvent à l'échelle européenne, l'explosion des prix de l'alimentaire, l'urgence climatique et environnementale rendent nécessaires l'invention de solutions locales visant à rendre accessibles des produits locaux de qualité.

Face aux limites du modèle agro-industriel notamment sur l'environnement, face aux risques d'insécurité alimentaire et au développement de pathologies nutritionnelles, face aussi aux difficultés croissantes des petits producteurs de proximité, la définition d'une stratégie apparaît cruciale pour construire un système alimentaire territorial plus durable, plus résilient et plus participatif.



Etapes de l'elaboration du PAT

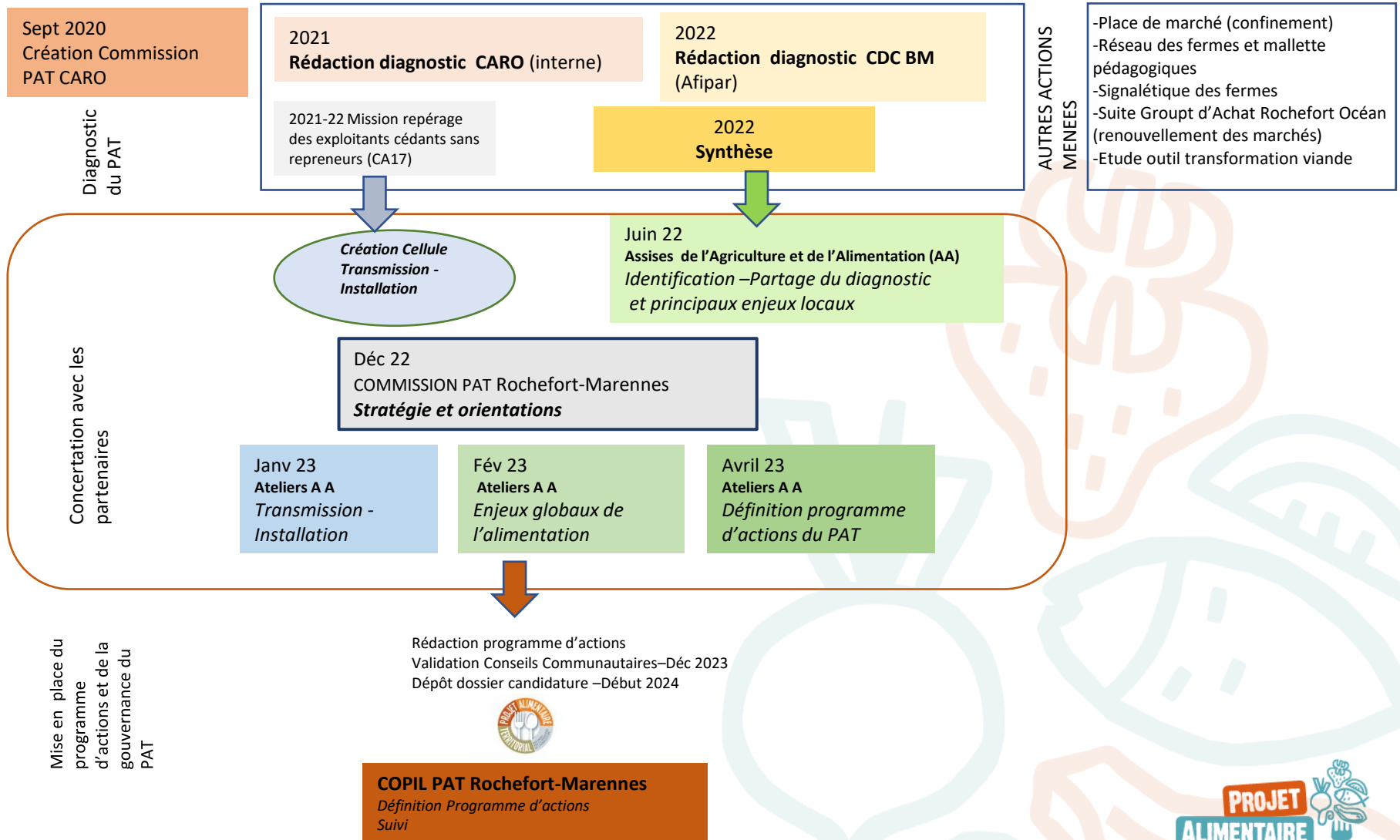
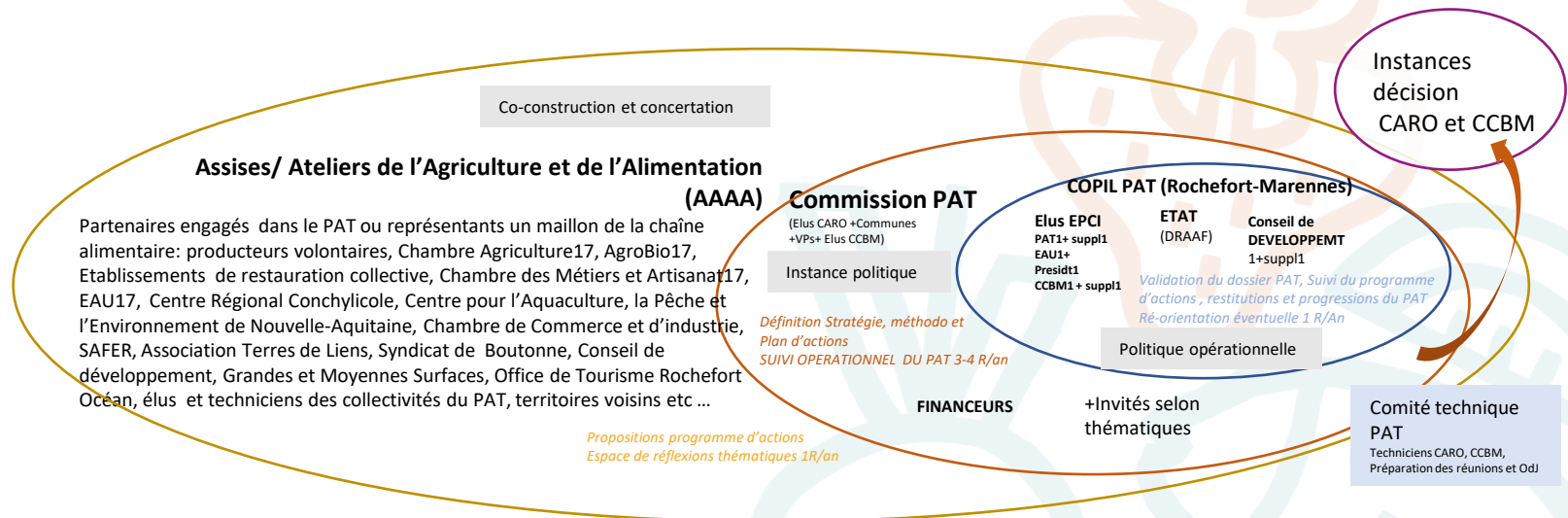


Schéma d'organisation de la gouvernance

MISE EN PLACE D'UNE GOUVERNANCE

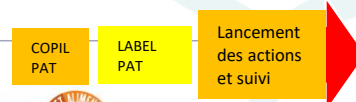
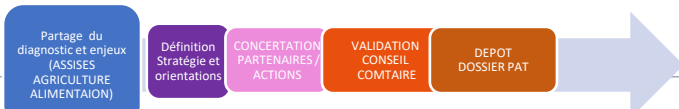
Dès 2020, la CARO a mis en place d'une commission « Projet Alimentaire Territorial et valorisation des ressources alimentaires locales » réunissant les élus municipaux des communes de la Communauté d'Agglomération Rochefort Océan.

La Commission du PAT s'est élargie aux élus de la Communauté de Communes du Bassin de Marenes. Une convention formalise aujourd'hui l'organisation qui doit permettre une coordination efficace des acteurs pour la mise en place d'un plan d'actions de 3 ans.



PHASES DE CONCERTATION ET SUIVI

PILOTAGE DU PROGRAMME D' ACTIONS (2024-2028)



SYNTHESE DU DIAGNOSTIC DU PAT



1a. Contexte agricole départemental

Malgré une baisse des exploitations en 2021, la Charente-Maritime reste un département agricole avec près de 5 811 (-21% par rapport à 2010) exploitations pour 425 608 HA, il se décrit :

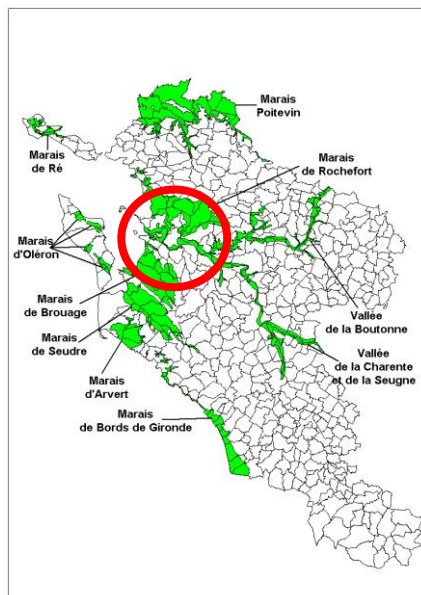
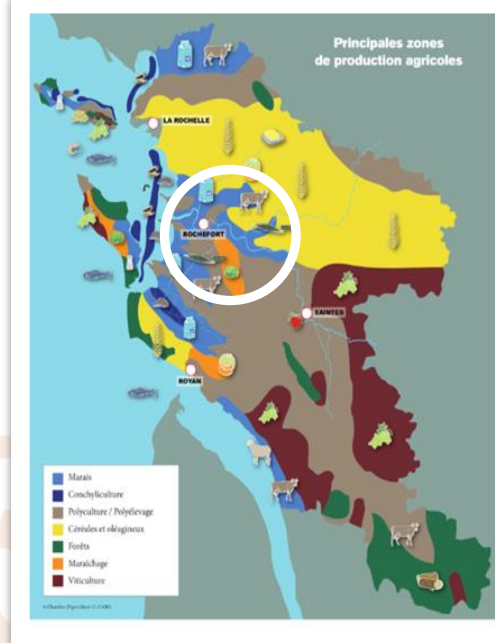
- au nord le marais Poitevin desséché est une zone d'élevage et de céréales
- au nord ouest (Aunis) et au Nord Est (Saintonge agricole) sont des zones de grandes cultures, assez intensives
- au centre ouest, les marais autour de Rochefort et Marennes semblent dédiés à l'élevage et au maïs
- au centre et au sud du département, la Saintonge viticole se démarque par la présence de vigne à eau de vie
- Enfin au sud, la Saintonge boisée est une terre de polyculture associant vigne, élevage, cultures fourragères et exploitation forestière

Les 2/3 de la SAU sont occupés par les grandes cultures à vocation d'export, l'élevage est en retrait. Les volumes produits sont largement exportés via le port de La Rochelle, second port national pour l'export des céréales.

L'élevage compte près de 90 000 bovins, 10 000 ovins, 6 500 porcins. Par ailleurs, la production laitière destinée à l'industrie est en déprise avec une diminution des cheptels et des volumes de production.

A cela s'ajoute les productions aquacoles notamment conchylicoles, filières départementales de renom avec 820 exploitants qui ont su développer des techniques et des démarches qualité.

En Charente-Maritime, des activités de diversification alimentaire semblent plus présentes qu'à l'échelle régionale et 1 048 exploitations (18%) vendent en circuits courts.

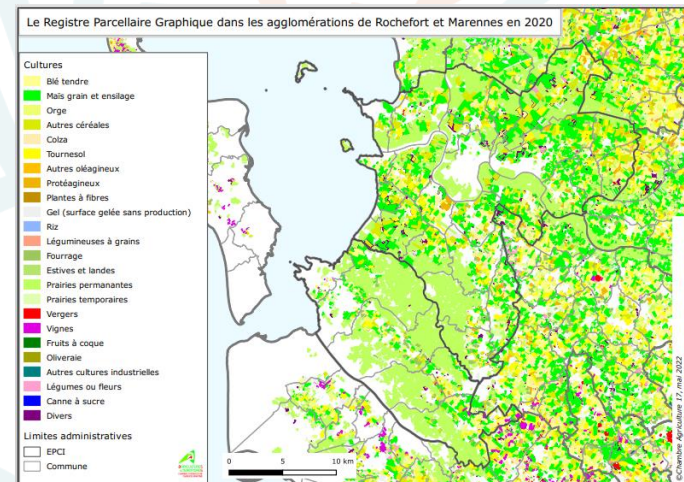


Caractéristiques générales de l'agriculture sur le territoire des 2 EPCI CARO et CCBM

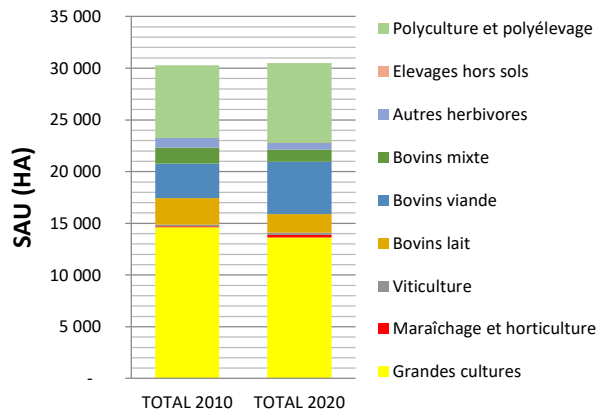
La SAU est de de 30 630 HA.

Le territoire des 2 EPCI compte 274 exploitations en 2020 (en recul par rapport à 2010) pour 497 Emplois Equivalents Temps Plein (ETP). La polyculture-élevage subsiste encore, bien que, à l'image de la Charente-Maritime, plus de 50 % des surfaces sont aujourd'hui dédiées aux grandes cultures (dont 61% sur la CARO). Les prairies se maintiennent à 40 % de la Surface Agricole Utile totale, en lien avec les marais littoraux, très présents.

Enfin les zones de maraîchage poursuivent leur diminution en surface.



1b. Caractéristiques agricoles et phénomènes de concentration des exploitations



	Nombre d'exploitations agricoles Source CA17 2022				SAU moy/ ETP
	CARO	CCBM	Total PAT	Surf moy SAU	
1988	746	184	930	30 ha	
2010	310	74	384	71 ha	64 ha
2020	216	53	271	103 ha	97 ha

Quelle proportion de mon territoire a été artificialisée ?
Combien d'hectares cette artificialisation représente-t-elle ?

Indicateurs	2 epci / ept (2023)	France
Nombre d'hectares artificialisés entre 2009 et 2021 (hectares)	420,6	58 450,4
Part de la surface artificialisée entre 2009 et 2021 (%)	0,7 ▲	0,3

Source : Observatoire de l'artificialisation des sols – Plan Biodiversité, 2009-2021 - 2009-2021

Les chiffres exposés mesurent l'artificialisation des sols, qui constitue un type de consommation d'espaces, c'est-à-dire le passage d'un sol d'une occupation "naturelle, agricole ou forestière", à une occupation "urbanisée".

Orientation technico-économique des exploitations

Le nombre de fermes s'est réduit de 930 à 271 entre 1988 et 2021 avec :



Une diminution de l'élevage et une tendance à la disparition de l'élevage laitier



Un développement principal des cultures céréalières (60% de la SAU sur la CARO ou 50% SAU des 2 EPCI)



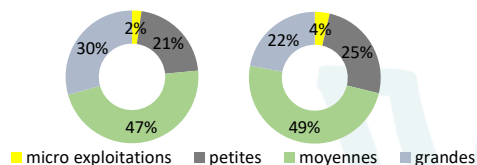
Une réduction du nombre d'exploitations maraîchères et conchylicoles



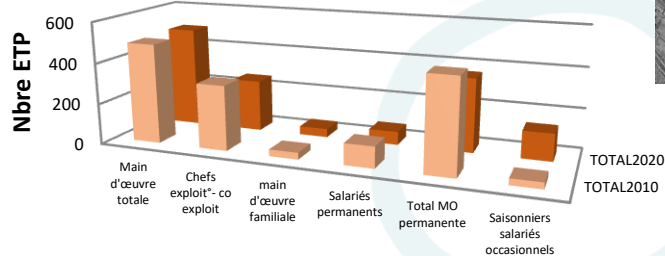
Un risque d'érosion de l'offre alimentaire de proximité (moins d'offres sur les étals de marchés locaux)



Dimension économique des exploitation en SAU (2010 comparée à 2020)



Main d'oeuvre en ETP en baisse entre 2010 et 2020



Une main d'oeuvre en baisse dont la variable d'ajustement s'appuie sur les saisonniers et salariés occasionnels.

Evolution paysagère, exemple autour de Soubise

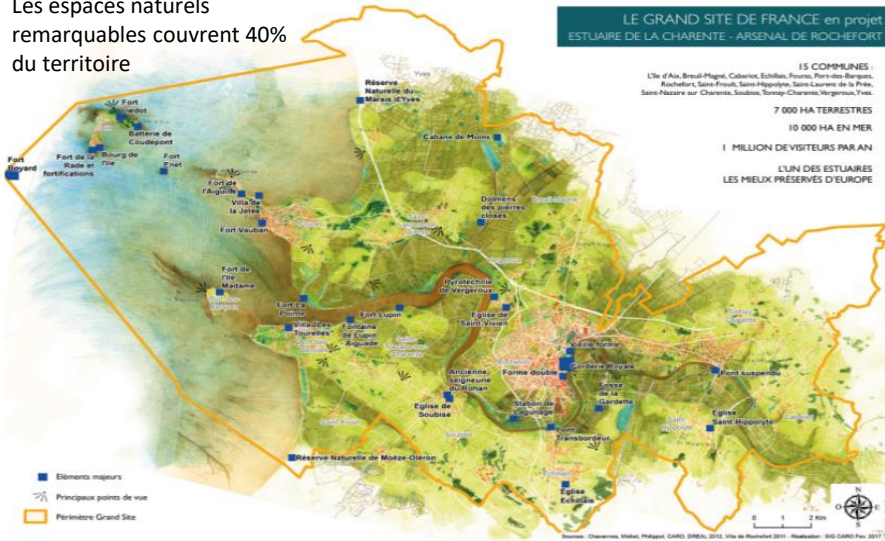


Ex autour de Soubise
Photographies aériennes historiques (1950-1965)
Source : <https://remonterletemps.ign.fr>
Photographies aériennes historiques (2006-2010)



1c. Aménités environnementales et agriculture

Les espaces naturels remarquables couvrent 40% du territoire

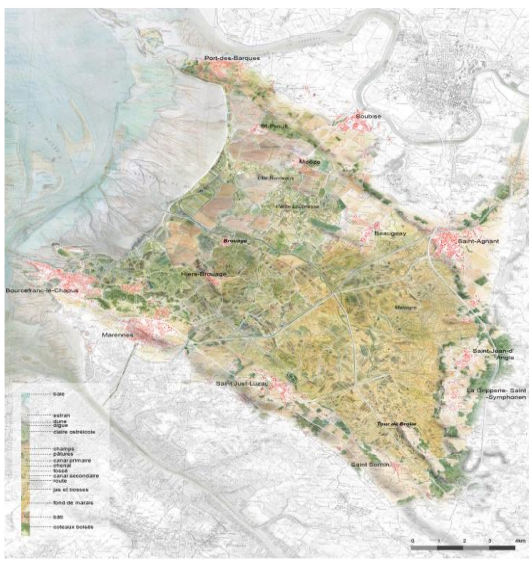


BIODIVERSITE ET AGRICULTURE

Les marais littoraux charentais constituent un réservoir exceptionnel de biodiversité, en qualité de sites de reproduction et d'alimentation d'espèces animales, mais aussi milieux remarquables de flore aquatique ou de prairies, dont nombreuses sont menacées et sous surveillance, (ex Ligue de Protection des Oiseaux). Plusieurs espèces sont dites « patrimoniales » en raison du degré de rareté et sont inscrites sur liste rouge (loutre d'Europe, Cistude d'Europe, Guifette noire, Rosalie des Alpes, Renoncule à feuille d'Ophioglosse...). D'autres espèces domestiques sont présentes dans les marais, contribuant à la sauvegarde du patrimoine génétique domestique : le baudet du Poitou, la vache maraichine ou le Highland Cattle constituent des variétés rustiques adaptées aux marais. Entre terre et vasières, entre marais salés et marais doux, à l'abri des îles du Pertuis, la diversité biologique repose sur la diversité des habitats autant que sur la gestion de l'eau. Plus de 150 espèces d'oiseaux transitent ou hivernent dans les marais, en symbiose d'ailleurs avec les zones de pâturage et l'élevage extensif.

Des zonages successifs ont permis de protéger cette biodiversité ou d'assurer une gestion durable des espaces (encadré orange)

Depuis 1991, des mesures agro-environnementales – avec la contractualisation mise en œuvre sur les prairies des marais de Rochefort et de Brouage- visent à concilier les enjeux environnementaux et agricoles, à aider les éleveurs à rendre plus attractive les activités agricoles du marais.



- 4 sites Natura2000 :**
Le marais de Rochefort ,La basse vallée de la Charente, Le marais de Brouage et le marais nord d'Oléron, Les Landes de Cadeuil
- 1 Réserve Naturelle Nationale :**
RN Moëze Oléron
- 2 sites classés :**
Ile d'Aix et Estuaire de la Charente
Ancien Golfe de Saintonge
- 1 Grand site de France :**
-Estuaire Charente-Arsenal (Juil 2021)
-Projet de candidature Grand Site de France pour le marais de Brouage (Sud du territoire)

REALISATIONS

RECONNAISSANCE DES GRANDS SITES
A travers le lancement de l'**Opération Grand Site de l'Estuaire Charente-Arsenal de Rochefort** (2013) puis, celle de la **Valorisation du Grand Marais de Brouage** (2017), la CARO et la CCBM ont complété leur intervention, par des actions territorialisées de gestion des sites et des paysages

ETUDE PNR
En 2018, une étude d'opportunité sur la création d'un Parc naturel régional a été engagée.

- DEMARCHES DE GESTION**
- Accompagnement des projets de construction de bâtiments agricoles, notamment dans les espaces protégés (site classé/ loi littorale)
 - Animation Natura 2000 par les Collectivités (Rochefort Nord/ Basse vallée de la Charente/ Marais de Brouage)
 - Création d'une Association Foncière Pastorale, face aux déprises foncières, pour organiser le parcellaire, faciliter la gestion locative par les éleveurs
 - Recherche d'une meilleure adaptation des pratiques d'élevage aux potentialités du milieu (pratiques d'élevage en relation avec la qualité des produits qui en sont issus).

1d. Productions animales marquées par l'élevage bovin allaitant

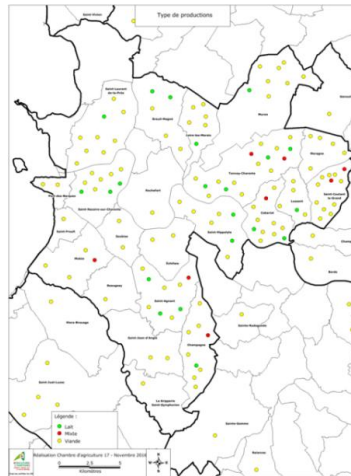
Une démarche de structuration de la filière viande associée à l'entretien et la mise en valeur des marais littoraux

GESTION DES ESPACES NATURELS

Réunies au sein de l'Entente Intercommunautaire depuis 2017, la CCBM et la CARO, se sont engagées à soutenir durablement l'activité d'élevage : dans le cadre de l'Opération Grand Site du Marais de Brouage, elles ont fait du maintien de l'élevage l'une de leurs priorités, eu égard aux enjeux biodiversité, préservation de l'eau et des paysages, maintien d'un tissu économique fort... et gestion des espaces naturels remarquables.



L'activité d'élevage demeure la principale production capable de valoriser les prairies de marais tout en entretenant le processus écologique. Il est même observé que la richesse faunistique et floristique des marais est favorisée par le pâturage extensif en marais et que la productivité des prairies est accélérée par la fertilisation naturelle liée à la présence des animaux.



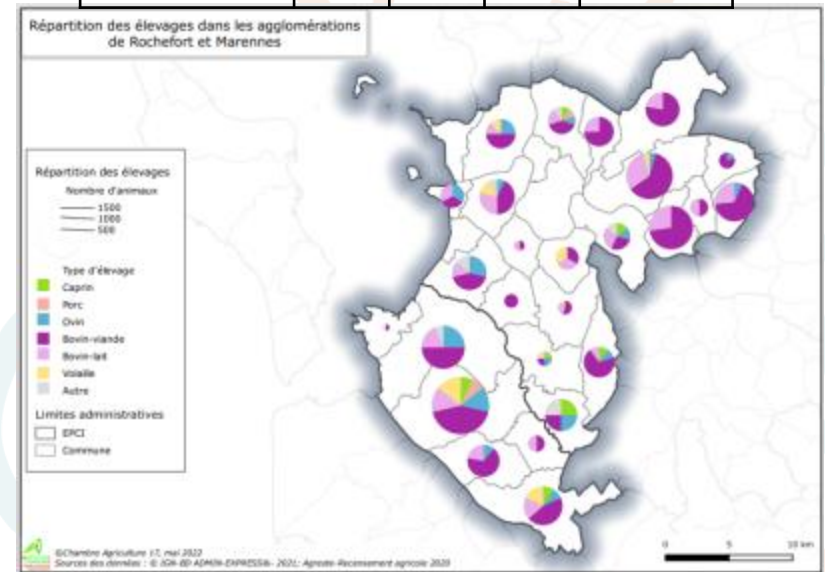
Plus de la moitié des fermes comprend une production animale



Agreste 2020 CHEPTELS	CARO	CCBM	Total	Evol° depuis 2010
Exploitations agricoles (Nbre total)	219	55	274	En baisse
Expl° avec prod° animale	117	34	151	En baisse
Nbre Exploit° avec Cheptel bovin Nbre TETES	88	28	116	En baisse
Dont Vaches allait. (têtes)	2 942	1691	4 633	En croissance
Dont Vaches laitières (têtes)	854	394	1 248	En baisse
Elevages ovins (têtes)	1 245	95	1 340	En croissance
Elevages caprins (têtes)	318	s	318	En baisse
Elevages équins (têtes)	292	s	292	En baisse
Elevages porcins (têtes)	s	0	s	En baisse
Elevages volailles (têtes)	24 084	1 170	25 254	En croissance
Elevages lapins (têtes)	s	s	-	-
Apiculture (nbre ruches)	197	560	757	En croissance

ATELIER COLLECTIF DE DECOUPE ET DE TRANSFORMATION, EN PROJET

Les élevages de Charente-Maritime sont de profil naisseurs (52%) destinés à l'exportation. Une demande locale croissante réoriente la production et offre un levier économique aux exploitations dans l'incertitude économique. La Charente-Maritime dispose d'une Société d'Abattage et de découpe à Surgères, atout pour le développement des filières courtes. Néanmoins, le manque global d'outils de 2nde transformation constitue un obstacle à la structuration d'une filière locale.



1e. La filière laitière en diminution

Il reste 22 éleveurs de vaches laitières avec 1 248 vaches (CARO+CCBM), en 2020.

Rares sont les exploitations laitières qui fonctionnent encore avec un système herbager. Entre 2000 et 2017, le cheptel bovin lait a baissé de 62%, fréquemment d'ailleurs au profit du bovin allaitant pour produire de la viande, actuellement plus rentable sur le marché.

Le lait, un produit autrefois accessible à tous et riche en apports nutritifs, sur les étals de marché, en voie de disparition

Caprin lait: entre 2010 et 2020, les exploitations sont passées de 9 à 4 pour seulement 218 têtes.



Gilles Guérineau s'occupe d'une trentaine de vaches de race Primholstein à St Nazaire sur Charente. Ses journées sont rythmées par la traite et les allers et venues de ses bêtes à mener aux champs. C'est la baisse du prix du lait dans l'industrie en 2009 qui l'a amené à développer l'unique point de vente directe de lait à la ferme. Chaque jour, Gilles propose de venir assister à la traite des vaches. On vient chercher la quantité de lait que l'on souhaite, pour moins d'un euro/ litre.

Aujourd'hui, l'économie laitière est limitée. Si les ateliers de transformation sont trop éloignés des exploitations, la rentabilité économique est quasi nulle, ce qui amène peu à peu à la disparition des exploitations laitières.

La commercialisation du lait se fait presque exclusivement par filières longues, avec deux opérateurs principaux qui assurent la collecte : Terra Lacta (Surgères) ou Biolait (Saffré, 44) mais qui sont peu porteurs de dynamiques de transformation, hormis le beurre Charente-Poitou AOP de Surgères.

Quelques transformateurs locaux tentent de maintenir leur activité de transformation laitière sur le territoire pour de petites productions particulières (Gabirottes -spécialités fromagères du Gua-, jonchées de Breuil-Magné et de St Nazaire-sur-Charente, yaourts et fromages à St Jean d'Angle) et dont la distribution s'appuie sur la vente directe aussi bien que sur la GMS ou les fromagers locaux).

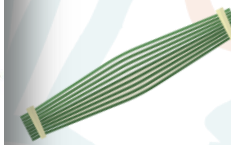
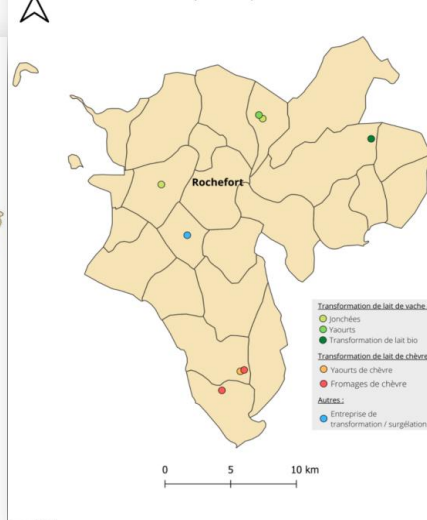


La Maraîchine

Historiquement adaptée aux conditions difficiles du marais, la vache maraîchine était élevée pour la qualité de son lait aussi bien que pour sa viande ou pour sa force de traction. Son renouveau d'intérêt patrimonial pour le territoire, se conjugue à celui du marais pour lequel on revalorise les pratiques agricoles en symbiose avec la préservation de la nature

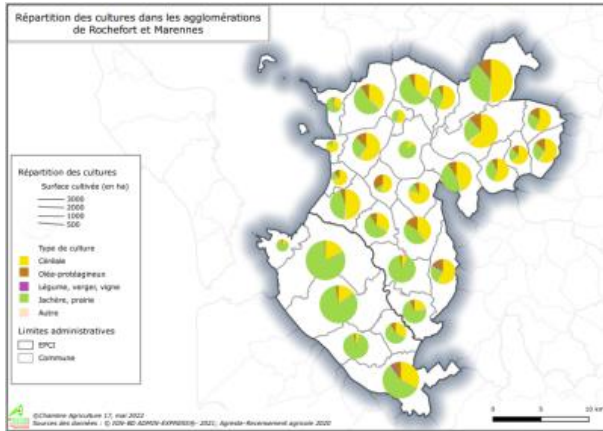


Transformations laitières, CARO (2021)



La jonchée est une production locale typique que l'on savoure toute l'année. Erik Jarnan est l'un des derniers fromagers du territoire, qui a hérité du savoir-faire de sa mère. A partir du lait cru qu'il fait cailler et s'égoutter dans un paillon de jonc naturel, cousu à la main, il réalise un met à la fois ferme et onctueux, d'une fraîcheur incomparable. Car il s'efforce à une tournée quotidienne de ses clients pour faire consommer un produit frais au goût unique qui en fait depuis 20 ans sa renommée. Il vient de transmettre son savoir-faire à Mr Sébastien RENOUX (asea.renoux@gmail.com)

1f. Productions végétales dominées par les grandes cultures



LES CEREALES SUR LES TERRES HAUTES

Traditionnellement orientées vers la polyculture, les exploitations couplaient généralement des terres hautes et des terres de marais. Le développement céréaliier ressort aujourd’hui sur les terres hautes sauf sur les zones humides vouées à la production herbagère et au pâturage

Agreste 2020 RPG et SAA	SAU (HA)	Estim° volumes produits /Tonne
Céréales	13 274	99 381 T
Oléagineux	2 541	6 022 T

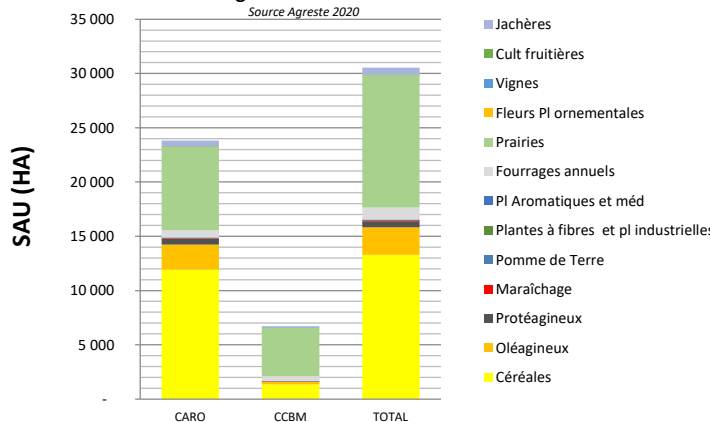
Un potentiel de 100 000T de production à destination de l'alimentation humaine

LE MARAICHAGE LOCAL EN DECLIN

Historiquement la ceinture verte de Rochefort s’étendait autour de la Ville et plus fortement à l’Est, de Tonny-Charente à Pont l’Abbé d’Arnoult et Champagne, en raison d’un sol noir et tourbeux riche naturellement en azote. Or, le maraîchage est progressivement supplanté par les productions céréalières, de plus en plus destinées à l’exportation. On enregistre 81ha de maraîchage contre 91 en 2010.

Surfaces agricoles cultivées en 2020

Source Agreste 2020



Agreste 2020	SAU (HA)	Estim° volumes produits /Tonne
Légumes frais, plants, melons, fraises	81 HA	1 110 T
Culture fruits	10HA	-
Vigne	72 HA	-
PAM (pl arom & médicin)	5 HA	-

DES POLLUTIONS D’ORIGINE AGRICOLE SUR LES CAPTAGES D’EAU DANS LA MOITIE EST

Sur certaines zones, les modes de production céréalière mis en œuvre sont intensifs (sur-fertilisation, productions gourmandes en eau, suppression des rotations culturales et mécanisation). Le changement climatique constitue un facteur aggravant des nitrates et des pesticides utilisés, que l’on retrouve aux points de captage d’eau potable de la Clisse et du Bouil. Ces pollutions diffuses d’origine agricoles obligent un traitement par charbon actif de plus en plus coûteux par EAU17 en charge de la distribution de l’eau potable sur la Charente-Maritime.

INITIATIVES EN COURS

LES CULTURES ALTERNATIVES POUR PROTEGER LA RESSOURCE EN EAU

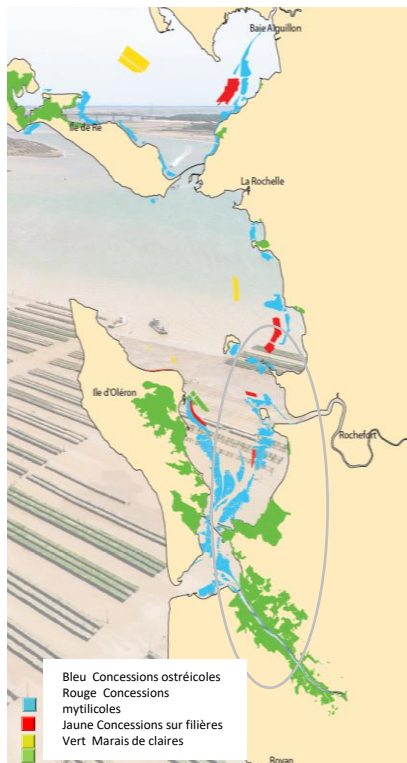
Le chanvre : avec l’appui des collectivités, plusieurs organisations publiques en charge de la gestion de l’eau se mobilisent à l’échelle des bassins versants pour accompagner les agriculteurs sur des productions moins impactantes au plan environnemental. Ainsi, le Syndicat de la Boutonne développe une filière chanvre avec le soutien du Département, de la Région NA et avec l’appui technique du Chanvre Mellois...



Programme Re-Resources : de son côté, EAU17 coordonne un nouveau programme Re-Resources (2022-2026) autour, notamment, de pratiques agricoles plus respectueuses de l’environnement (rotation des cultures, couverture des sols, polyculture et élevage....) et autour de nouvelles productions, de rentabilité au moins équivalente à celle des céréales- à condition, toutefois d’organiser les filières (Chanvre, Soja, Lin, Miscanthus, légumineuses...). La CARO a signé son adhésion au programme Re-resources du Bassin versant Arnoult Lucérat 2022-2026). Elle participe également aux démarches de développement de la filière chanvre à travers la recherche de débouchés alimentaires et dans le secteur du bâtiment. EAU17 cherche également, à développer, avec les territoires PAT, les débouchés des produits engagés dans la démarche, dans le cadre de la restauration collective.

1g. La conchyliculture

Le plus grand bassin naisseur européen et le 1^{er} centre français de production et d'expédition d'huîtres



LES HUÎTRES

LE CAPTAGE En lien avec des conditions environnementales favorables, la production d'huîtres s'est orientée vers la technique du captage naturel de naissains, ce qui en fait une caractéristique particulière de l'Estuaire Charente, reconnu comme la zone la plus performante en terme de rendement de captage. Ce captage naturel fournirait la moitié de l'approvisionnement du naissain français, l'autre moitié provenant des écloseries.

L'AFFINAGE L'ostréiculture constitue la filière d'excellence du Bassin de Marennes-Oléron dont l'utilisation du marais et le verdissement apportent la griffe. De Port des Barques à Bourcefranc et sur le Marais de la Seudre, **17 900 Tonnes** d'huîtres sont affinées annuellement- dont 1 528 T de Fines de Claire Label Rouge et 216 T de Pousses en claires en Label Rouge. Au moins 250 ostréiculteurs sont adhérents à la démarche qualité IGP Marennes-Oléron.

LES MOULES

Bien que minoritaire, la mytiliculture demeure présente avec 160 mytiliculteurs et 12 000 T produites au niveau départemental. Sur le Bassin Marennes-Oléron on compte 328 concessions en mytiliculture dont 79 km de bouchots et 45 filières. Si le captage se réalise au large des Saumonards, on compte des zones de bouchots à Boyard, St Froult et à l'île Madame.

D'AUTRES FILIERES DE DIVERSIFICATION

Bien que encore marginales, les palourdes, la crevette impériale, les plantes halophytes (dont la salicorne notamment) constituent des activités potentielles de diversification des conchyliculteurs. La création de ces filières est accompagnée par différentes structures telles que le Centre d'aquaculture CAPENA, le CRC, IFREMER...

La palourde

Pas de filière structurée
10 Producteurs sur CARO-CCBM
Production 3T/HA



L'aquaculture bien que filière économique d'excellence, reste potentiellement vulnérable

L'activité ostréicole

mobilise 4 500 ha (marais+ parcs) sur le territoire PAT soit env 10% de la surface de son territoire et produit 17 900 Tonnes, soit près de la moitié de la production du département (40 000 T sur le 17)

Un développement économique nécessitant des adaptations réglementaires et une attractivité professionnelle

L'entretien du marais, onéreux, en proie à la déprise et à la friche, nécessite une valorisation économique par des activités extensives, compatibles avec la vulnérabilité des milieux naturels et permettant de développer les revenus des conchyliculteurs. L'appui à la diversification plaide pour des aménagements (cabanes de dégustation, panneaux solaires, aménagement des claires, assainissement ...) soumis à la question de l'acceptabilité réglementaire et sanitaire, et à l'accès au foncier.



La Crevette impériale

Marque collective déposée INPI 2004/ 32 producteurs adhérents ACRIMA* dont 14 entreprises sur la CCBM
Production 41T/ an
CA généré =1,2M€ HT en 2021

*(Asso des Producteurs de Crevettes Impériales des Marais Charentais)

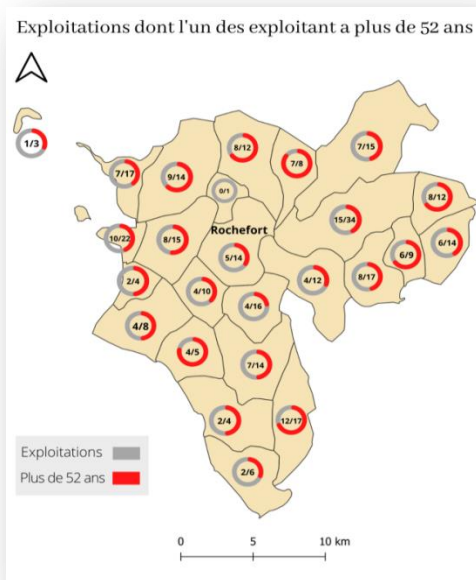
La salicorne

Certification AB
Marque collective déposée INPI 204/ 8 producteurs adhérents APSALIMAC* dont 2 sur CARO-CCBM
Production 6 à 8,5 T/an
CA généré 50 000€ HT /an

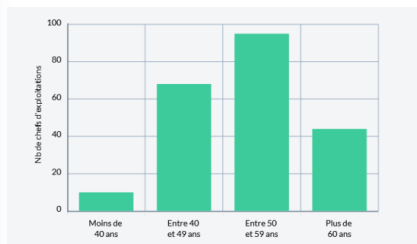
*(Asso des Producteurs de Salicorne des Marais Charentais)



1h. La transmission de 66 exploitations



LE VIEILLESSEMENT IMPORTANT DES EXPLOITANTS (crater 2020)



64% des exploitants ont + de 50 ans, en 2020

Les exploitations dont le chef d'exploitation - ou le plus âgé des exploitants- a plus + de 60 ans, concernent 24% des exploitations : soit 66 exploitations, correspondant à une surface agricole de 5 492Ha) sources Agreste 2020

Diagnostic –Repérage des exploitants cédants sans repreneurs 2021-2022

REALISATIONS

En 2021, pour affiner son analyse, la CARO a missionné la Chambre d'Agriculture17 pour prospecter les cédants sans repreneurs de + de 52 ans. Il en ressort le besoin d'accompagner au moins 30 exploitations avec les acteurs de la transmission. Une cellule de travail « Cellule transmission-installation » a été mise en place à l'échelle du PAT Rochefort-Mareennes, à laquelle participent la SAFER, CA17, EAU17, Asso Terre de Liens, Conservatoire du Littoral, Initiative Charente-Maritime, CARO-CCBM...

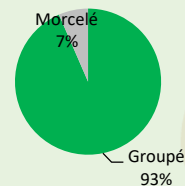
En 2023, la CARO et la SAFER ont signé une convention (2023-2025) permettant à la SAFER de démarcher les agriculteurs cédants sans successeurs.

Les résultats de la première année avec la « Cellule Transmission » et le démarchage SAFER sont prometteurs :

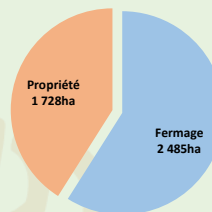
- 1 installation d'un jeune éleveur Bovin-ovin sur 29 HA à St Coutant le G
- 1 installation d'une exploitation de 2 maraîchers BIO sur 3HA à Tonnay-Charente
- 1 préemption-stockage de 7,8 HA sur Vergeroux pour une future installation

Description du foncier des cédants sans successeurs CARO /CA17 Juin 22

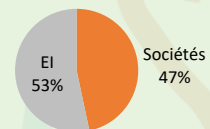
Etat du parcellaire



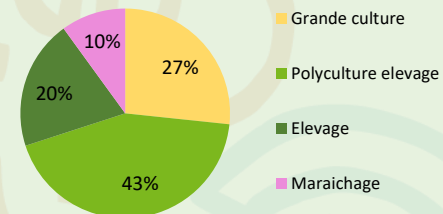
Répartition du foncier



Formes juridiques



Systèmes de production

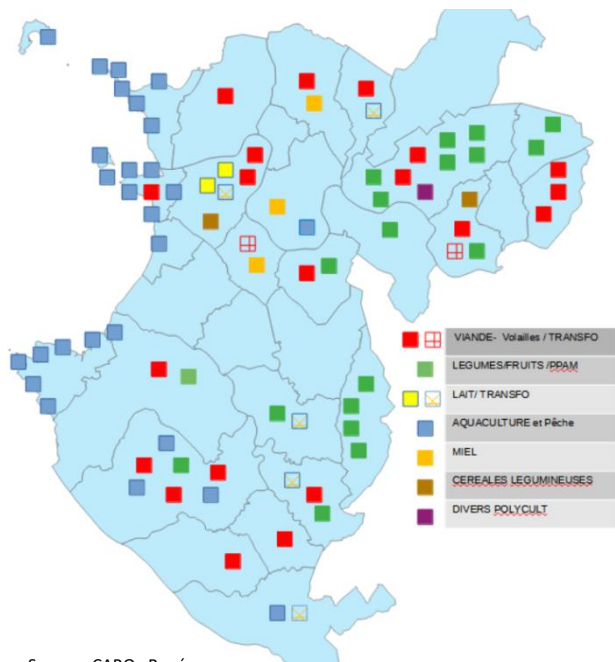


- Minimum 30 exploitations
- 1 728 ha en propriété, 43% des futurs cédants sans successeur pratiquent la polyculture élevage
- Ce sont autant de sociétés que d'exploitants individuels qui n'ont pas de projet de transmission
- L'exploitation ne sera pas reprise par le conjoint (travail extérieur, prise de retraite en même temps)
- Les enfants ne souhaitent pas reprendre l'exploitation
- Pas de connaissance de la date de cessation prévisionnelle d'activité
- Ne connaissent pas le scénario de transmission
- Continuer d'exploiter « tant que la santé le permet... »

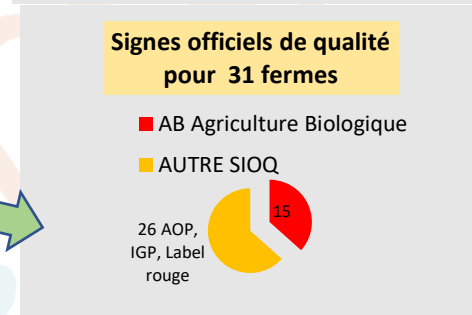
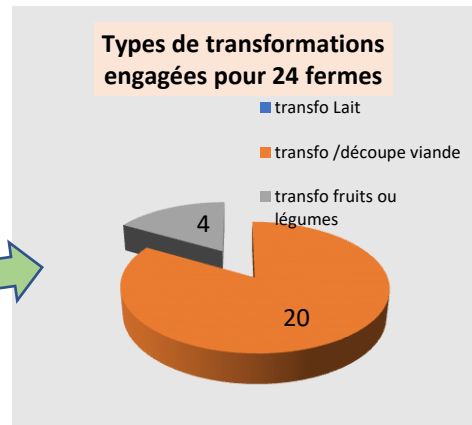
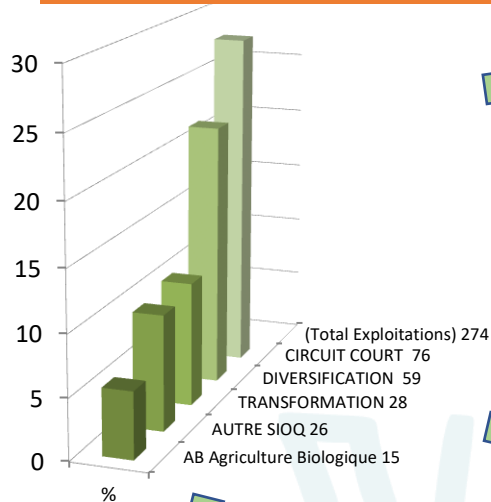
Douze candidats à l'installation ont été auditionnés par la Cellule Transmission-Installation sur la période 2022-2023. Au total, leur besoins sont estimés à 500HA pour une installation en circuits courts...



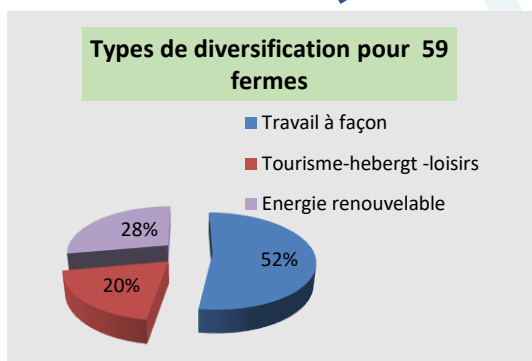
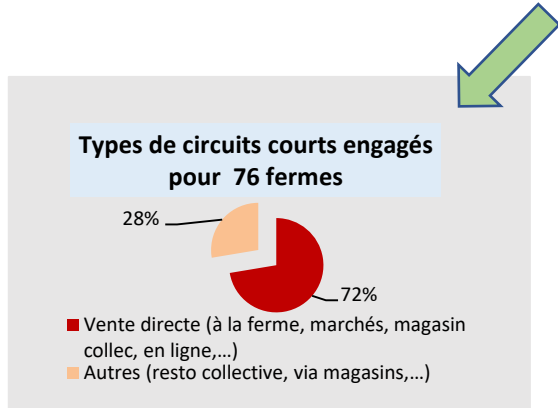
1i. Les producteurs engagés dans les filières courtes 2020



Nbre d'exploitations qui ont engagé une démarche de valorisation
Données Agreste 2020



Sources CARO Repérage 2023 non exhaustif



Nbre Fermes engagées dans les Circuits courts	CARO	CCBM
76	56	20

Source Agreste 2020



1i. Les producteurs engagés dans les filières courtes 2020

Productions agricoles en circuits courts (Nbre de fermes) identifiées à ce jour	CCBM	CARO	Total	Dont BIO
Viande bovine	8	15	23	4
Ovins viande	1	2	3	2
Volailles	1	1	2	
Porc		1	1	
Autre viande (Ragondin)		1	1	
Oeufs	2		2	
Maraîchage horticulture PPAM	3	20	23	8
Produits laitiers	2	3	5	1
Autre (spiruline, farine, lentilles,...)		3	3	
Apiculture		3	3	
Total	17	49	76	

Pratiquant les circuits courts (identifiés à ce jour)	CCBM	CARO	TOTAL	Dont BIO
Poisson frais		3		
Produits de conchyliculteurs (huîtres, moules, palourdes, crevettes / aquaculture/ saliculture)		17		8

Données Services CARO et CCBM 2022

Chiffres clés de l'AB



Nombre de producteurs au 1/6/2022

aquaculture	8
autres	3
bovin	4
caprin	1
fruits et légumes	8
grandes cultures	4
Total	28

LA VENTE DIRECTE (le « hors magasin » représenterait moins de 5 % du marché de l'alimentation de la CARO

Source EXTRAITS DU DAAC CARO Janv2018/ Cibles et stratégies

Comme au niveau national, c'est la vente sur l'exploitation la plus fréquente,- avec pour la plupart, des moyens d'investissement, de logistique et de communication limités. Les producteurs doivent combiner plusieurs produits et plusieurs modes de ventes pour sécuriser leurs revenus. Loins des flux commerciaux et avec peu d'usages numériques, ils captent moins de 5% du marché alimentaire

	Surfaces AB (HA)	% SAU	Nbre producteurs en AB
CARO-CCBM	829	3	28
Dépt 17	19 251	4,5	492
Région NA	329 000	8,4	Nc

Surface par production en 2020 (en hectares)

autres	41
fruits et légumes	19
grandes cultures	317
surfaces fourragères	452
Total	829

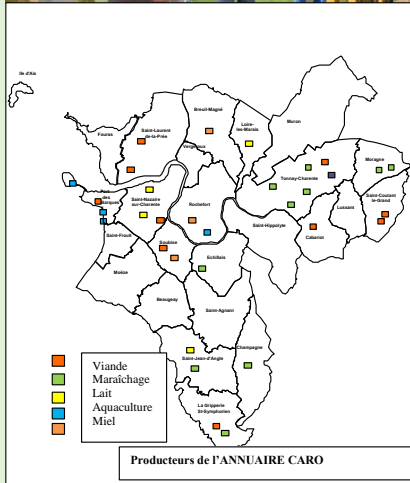
Modes de commercialisation Nb de fermes concernées	CCBM	CARO
Vente sur l'exploitation	5	32
Magasin de producteurs ou autres commerçants (détail)	8	20
Marchés (local ou non)		14
AMAP	2	1
GMS		5
RESTO CO		3
Vente en ligne, en casiers		2
La Ruche qui dit oui	2	

A noter :- une faible présence sur les marchés de plein vent « faute de temps », et parce qu'ils se sentent « moins valorisés parmi les revendeurs ».
- l'offre des producteurs en viande bovine est réduite et la formule du colis de viande, la plus couramment pratiquée par les producteurs de viande bovine, n'a, à ce jour, pas trouvé d'adaptation avec celle des marchés locaux.

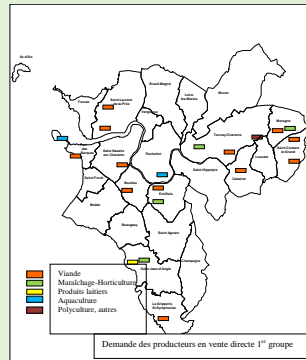
1i. Les producteurs engagés dans les filières courtes

REALISATIONS

L'ANNUAIRE DES PRODUCTEURS EN VENTE DIRECTE / Site WEB CARO



30 Producteurs / affichés dans l'Annuaire des producteurs et des produits emblématiques du territoire permettant de donner une certaine visibilité aux professionnels. Initiative en place et permanente, depuis 2015.



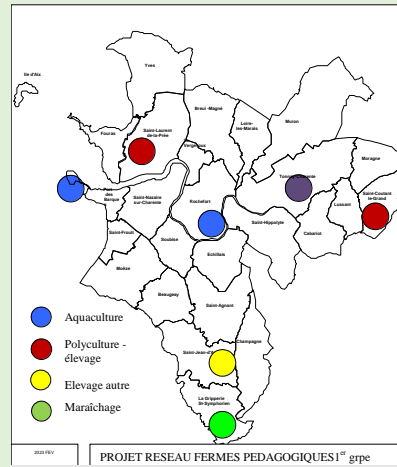
LA SIGNALÉTIQUE DES FERMES

18 Producteurs engagés à s'ouvrir aux publics soit pour de la vente directe sur la ferme, soit pour proposer des visites de classes, de la maternelle au lycée. Une nouvelle campagne signalétique est lancée pour 2024.

L'EXPERIENCE DU DRIVE FERMIER (Confinement 1- Avril-Juillet 2020)



12 Producteurs / 100 paniers par semaine constitue une expérience réussie, portée par la CARO, de vente par téléphone, initialement proposée pour distribuer les légumes que la restauration collective ne pouvait plus acheter, pendant le confinement. (enquête auprès des consommateurs disponible*)



OUVERTURE AUX PUBLICS : FERMES ACCUEILLANTES ET PEDAGOGIQUES
7 Producteurs

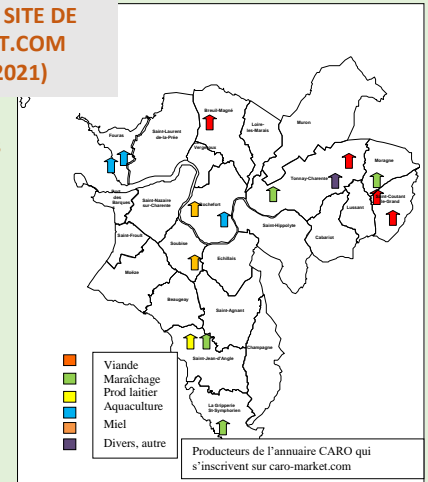
formés et engagés dans le réseau des Fermes accueillantes et pédagogiques. Un projet monté en 2021-23 avec l'Inspection d'Académie pour élaborer le site de la www.mallete-senourrir-Rochefortocéan.fr



LA CREATION DU SITE DE LA CARO-MARKET.COM (Confinement 2-2021)

15 Producteurs

se sont lancés dans l'expérience d'un site de vente en ligne sous l'égide de la CARO, pendant une année (2021).

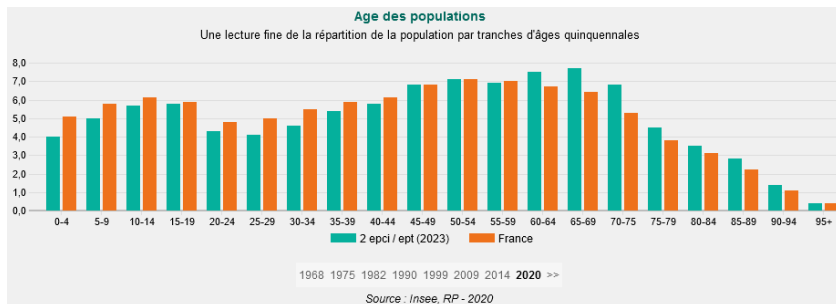
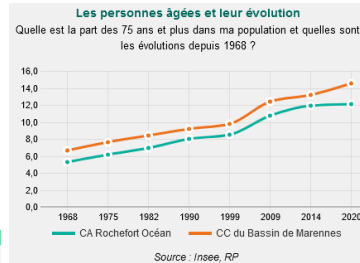
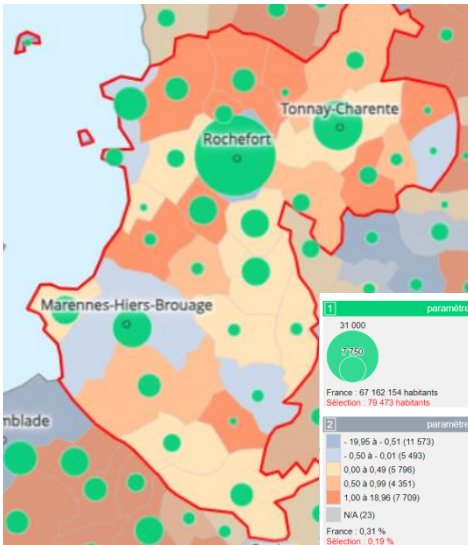


2a. Données démographiques et budget alimentaire

POPULATION PAT
79 473 habitants
Insee 2020



Population 2020		Variation 2014-20	Densité hab/km2
CARO	63 968 hab	+120	151,82
CCBM	15 505 hab	+27	85,23



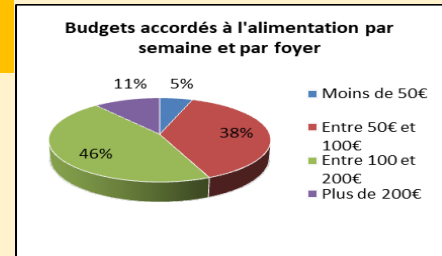
Territoire PAT CARO-CCBM

79 473 hab en 2020
31 communes
Population vieillissante
Une part supérieure d'employés et de retraités
Tx de chômage CARO 10,3%/ CCBM 10,6%

La population est en augmentation
La taille moyenne des ménages diminue

PART DU BUDGET POUR LES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE LOCALE

ESTIMATION MOYENNE 82,50€ /semaine par foyer pour les achats alimentaires à partir du niveau national ajusté par indice de disparité (Source AFIPAR)



→ Fourchette d'évaluation des dépenses alimentaires en local :
Soit 17 à 32 % des dépenses alimentaires

- 2/3 des acheteurs consacrent moins d'un quart de leur budget aux achats locaux
- 1/5 y consacrent 25 à 50 %
- 1/6 y consacrent + de 50%

Source, Dyal connect 2021, enquêtes nationales réalisées auprès de 2039 acheteurs de produits locaux, 97 % des personnes interrogées achètent des produits locaux

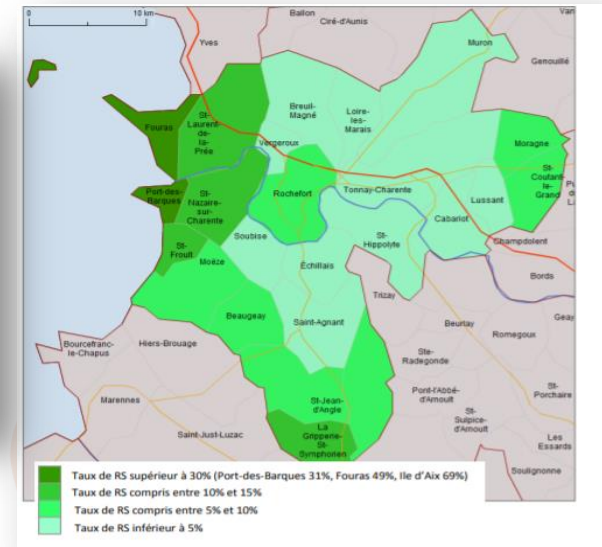
2b. La population touristique

La CARO est un territoire avec un attrait touristique certain. L'estuaire de la Charente et ses stations balnéaires : Fouras, île d'Aix, Port des Barques qui accueillent 10 plages principales, attirent un grand nombre de touristes en période estivale.

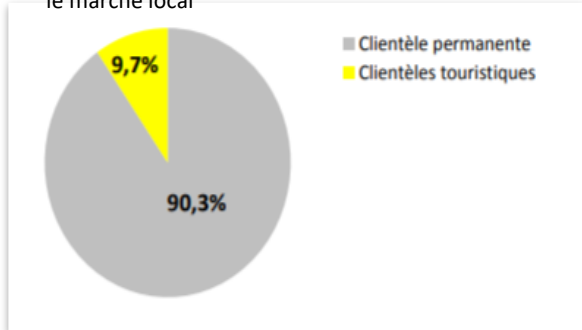
La ville de Rochefort est marquée par le thermalisme (Eurothermes) et le tourisme patrimonial (Hermione, Centre International de la Mer, Grand Site de France, etc.)

La CARO dispose de 36.500 lits touristiques (5,5% de la capacité départementale) soit 16.500 en hébergements marchands ou 24 000 en résidences secondaires. Le nombre de nuitées touristiques est estimé à 1,1 millions de nuitées soit environ l'équivalent de 4.500 habitants permanents pour le territoire.

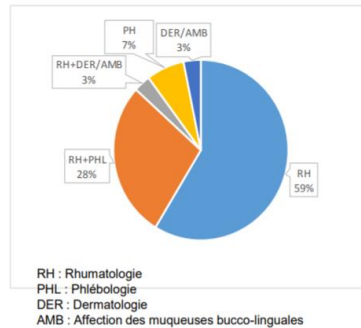
Lits touristiques et résidences secondaires



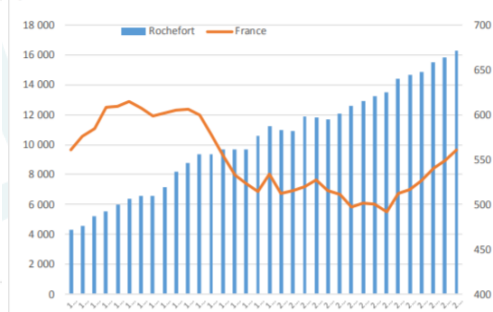
Poids de la clientèle touristique dans le marché local



Répartition des cures thermales à Rochefort par indication - 2014



Evolution comparée des cures conventionnées à Rochefort et pour la France entière

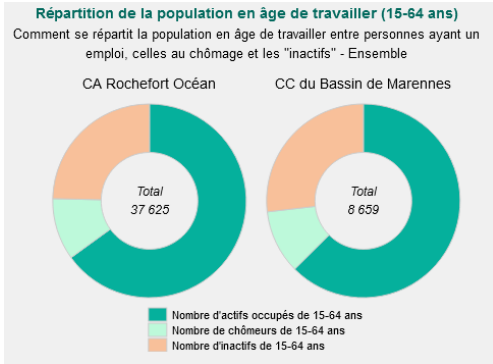


Sources : Etude de faisabilité et de pré-programmation pour le développement et la diversification de l'activité thermique de Rochefort
Rapport de phase 1 (avril 2016) / Memento du tourisme 2020.

Zoom sur le thermalisme à Rochefort

19 430 Curistes en 2019
La station thermique de Rochefort se classe 6^{ème} au rang national
Impact économique de 26.5M€
Un potentiel de développement thermal basé en partie sur la qualité de l'eau et de l'environnement du territoire.

2c. Ménages, catégories socio-professionnelles, et emplois



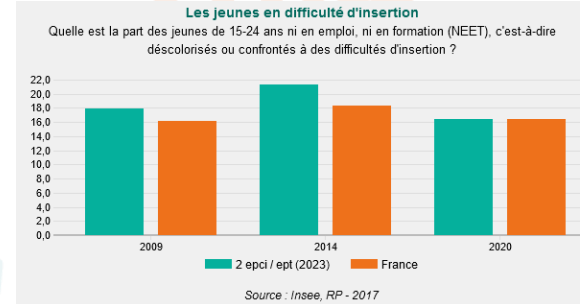
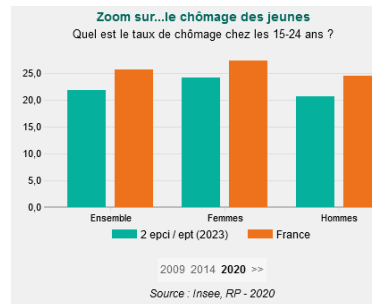
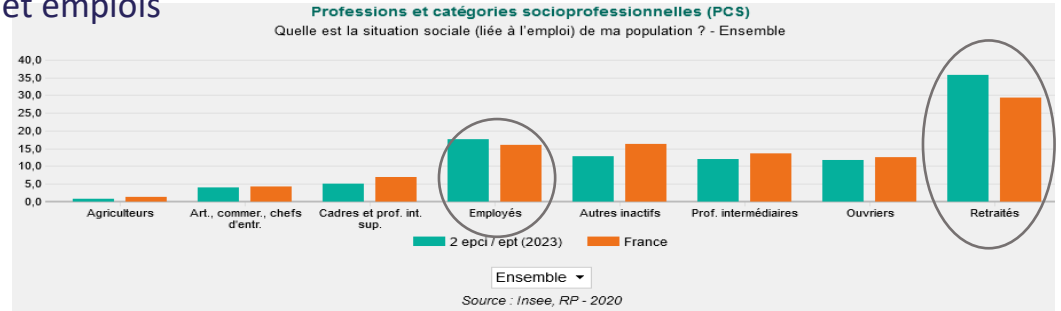
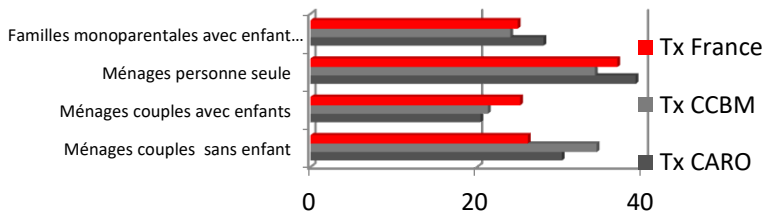
Taux de chômage (Insee 2020)
CARO 10,3%
CCBM 10,6%

La part des jeunes (15-24 ans) en difficulté d'insertion des 2 EPCI est supérieure à la moyenne nationale, de même que celle des chômeurs seniors.

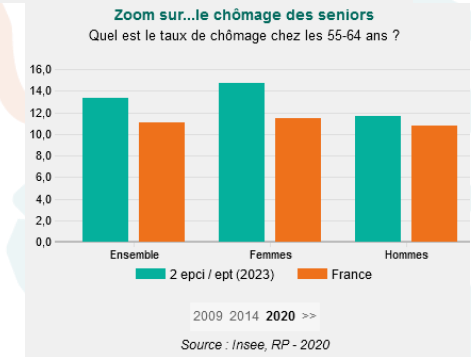
On notera que les salariés en emplois précaires viennent de plus en plus souvent rejoindre les catégories de population vulnérables, en demande d'aide alimentaire.

Indicateurs	CARO	CCBM
Emplois dans l'agriculture (%)	1,9	16,1
Emplois dans la construction (%)	6,3	8,3
Emplois dans l'industrie (%)	12,1	8,0
Emplois dans le tertiaire (%)	79,7	67,6

Les emplois dans l'agriculture concernent 16,1% des emplois pour la CCBM



Sources INSEE 2019	Total CARO +CCBM	CARO	CCBM
Nbre total de ménages	37 379	30 165	7 214
Ménages-couples sans enfant	11 588	9 105	2 483
Ménages-couples avec enfant	7 686	6 151	1 535
Ménages personne seule	14 261	11 794	2 467
Familles monoparentales avec enfants() de- de 25 ans* pour 100 familles	2 703	2 246	457



2d. Quelques données sur la précarité sociale et l'état de santé

Chiffres 2020	Effectif 2 EPCI	CARO	CCBM	DEPT17	France
Médiane du revenu disponible par Unité de consommation (en€) 2020		21 540	20 730	22 080	22 400
Foyers fiscaux non imposés	29 736	58,3	63,1	56,8	54,3
TX de Pauvreté 2020		13,2	13,6	12,4	14,4
Allocataires RSA2021	2 169	6,1	4,5	5,1	5,9
Bénéficiaires du RG bénéficiant de la complémentaire santé solidaire (CSS) non participative	5 799	8,4	5,8	6,8	8,8
Allocataires d'une allocation logement (APL, ALS, AFF)	6 436	17,9	14,4	16,9	20,1
Allocataires de l'ASF	931	35,4	30,0	32,5	31,9

Le lien précarité sociale – santé :

Les cancers, les maladies cardio-vasculaires sont les 2 principales causes de décès en France et dans la plupart des pays industrialisés (2/3 des décès annuels). Les 3 grandes pathologies -cancers, maladies, cardiovasculaires et obésité- ont des déterminants nutritionnels reconnus : l'excès de sels, d'acides gras saturés, déficits en fruits et légumes.

Il existe d'autres déterminants à ces maladies, mais la piste recommandée par les chercheurs sur les liens entre santé et précarité alimentaire est d'identifier l'accès à une alimentation saine, comme piste de réduction des risques.

La Ligue contre l'obésité a donné les résultats de sa dernière étude (Juin 2021) : près d'un Français sur deux est en situation de surpoids et/ou d'obésité. (En Nouvelle-Aquitaine 33%/ 15%)

L'obésité a des causes multiples, dont l'alimentation, la sédentarité et certaines prédispositions génétiques. Elle est considérée comme un problème de santé publique majeur car c'est « *un facteur de risque de pathologies chroniques (diabète, hypertension, etc.) et elle a des conséquences psychologiques et sociales majeures (méséstime de soi, dépression, isolement, etc.)* », souligne le [ministère de la Santé](#).

Les jeunes enfants sont également de plus en plus touchés par l'obésité, 3,5% en France contre 6% en Nouvelle-Aquitaine.

La proportion des habitants adultes de Nouvelle-Aquitaine, dits en surcharge pondérale est plus élevée chez les hommes, également chez les ouvriers et les chômeurs, les personnes ayant un niveau d'études inférieur au baccalauréat ou encore chez les ruraux et habitants de petites communes (Source : ORS NA).

EXTRAIT DE 5 FICHES Contrat Local de Santé ORS 2023 sur la CARO et la CCBM qui fournissent des données annuelles de pathologies et décès liés à l'état de santé dans les territoires.

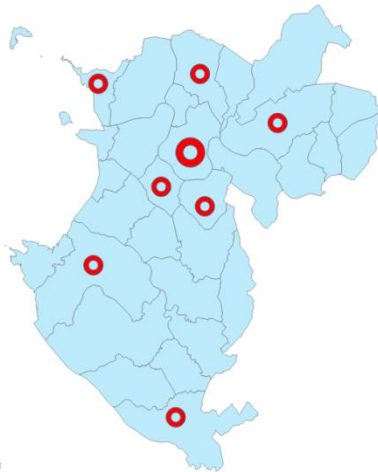
	Effectif 2EPCI	CARO	CCBM	DEPT17	FRANC E
APPAREIL CIRCULATOIRE					
Décès par maladie cardio vasculaire HO (2013-2017)	108	28,7	29,4	27,7	16,9
Décès par maladie cardio vasculaire FE (2013-2017)	119	16,8	17,0	16,9	26,5
CANCERS					
Décès par Cancer de la prostate HO (2013-2017)	13	3,3	4,1	3,5	3,6
Décès par cancer du sein FE (2013-2017)	18	3,5	2,4	3,2	3,2
Décès par cancer colorectal (2013-2017)	31	3,3	2,1	2,8	2,6
DIABETE					
Total personnes admises dans l'année en ALD pour Diabète Hô(2019-2021)	184	42,4	39,6	42,4	43,6
Total personnes admises dans l'année en ALD pour Diabète Fê (2019-2021)	151	30,1	31,9	29,9	32,5

En France, selon l'ANSES, 3,5 millions d'adultes, soit plus de 12% des adultes n'ont pas accès à une nourriture saine et équilibrée en quantité suffisante. Dans ces situations, l'aide alimentaire est souvent demandée. Ces individus ont un risque plus élevé de contracter des problèmes de santé (obésité, hypertension artérielle, diabète, anémie, ...)

2e. Données sur l'aide alimentaire

Action Partage	Tonnay-Charente
Alter EMMAUS	Echillais
CCAS Fouras	Fouras
Chaîne alimentaire du canton de St Agnant	Soubise
Collectif caritatif du canton de Marennes	Marennes
Le Gua Solidarité	Le Gua
Ordre de Malte	Breuil Magné
La Boussole	Rochefort
Resto du Coeur	Asnière La Giraud
Secours populaire Français	La Rochelle
Croix Rouge française	Rochefort

Sur le territoire PAT, 11 organismes permettent aux personnes qui le nécessitent de bénéficier d'une aide alimentaire :



L'Association La Boussole attire l'attention sur la baisse de qualité des produits collectés en GMS - produits transformés, dates trop courtes, légumes trop abîmés- et sur la liste restreinte des produits issus de la Banque alimentaire.

Par ailleurs, l'ensemble des structures d'aide alimentaire décrivent la logistique coûteuse et énergivores au niveau des bénévoles, liée à l'approvisionnement actuel de l'aide alimentaire,... qui incite à trouver des partenariats nouveaux et à développer une organisation locale tournée vers les circuits courts...

ZOOM - Epicerie sociale « La Boussole »

Depuis vingt ans, l'épicerie sociale de Rochefort vient en aide à près de 250 familles par mois -soit plus de 1 400 personnes- en tout sur l'année 2020. Elle compte par ouverture, une moyenne de 47,5 familles, remplissant les critères d'attribution de minima sociaux et d'instruction de chaque dossier individuel en suivi local.

43% du public à moins de 40 ans, 10% à plus de 60 ans. Enfin, 60% sont des familles avec enfants dont 35% sont des familles monoparentales. 1/3 d'entre elles est issu de quartiers prioritaires.

Le besoin fait souvent suite à des problèmes financiers ou de gestion, liés à un événement plongeant la famille dans une situation précaire. Aussi, l'aide globale proposée s'oriente vers davantage d'autonomie, offrant une certaine liberté de choix, comprenant entre autre, l'accès à l'épicerie qui rassemble les produits récupérés dans les commerces de Rochefort et qui est "payée" pour une somme très modique. Les fruits et légumes frais y sont en forte demande, ils représentent 35% des produits, suivis par les viande-poisson et œufs pour 22%. La valeur marchande globale estimée des denrées distribuées représente 170 681€ sur l'année.

Pour cela, une dizaine de commerces -dont la GMS et quelques boulangeries- sont prospectés, chaque jour. Un service de logistique a dû s'organiser, en collaboration avec d'autres partenaires de l'aide sociale locale (dont Resto du Cœur, l'AMAP de Rochefort), pour la récupération de denrées par exemple, auprès de Leclerc, Lidl, Monoprix, Intermarché, Biocoop ...

La Boussole anime aussi différents rendez-vous, répondant aux besoins élémentaires d'équilibre nutritionnel, favorisant les liens sociaux et le développement durable :

- Les ateliers Cuisine et nutrition (sur notamment Légumineuses- Repas sans viande- la BIO -Cuisine du monde)
- Les ateliers de Jardinage en articulation avec le Jardin d'Utopies (plantes aromatiques et médicinales) et en contacts avec les jardin collectifs
- Les ateliers de Lutte contre le gaspillage et le compostage, ... En lien avec le développement durable
- Les ateliers Santé (bilan santé, recours aux soins, ...)
- Les ateliers Numériques et accès aux droits

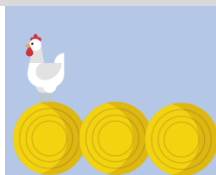
Parmi les actions nouvelles, la Boussole monte un projet de Groupement d'achat à partir de produits de proximité au bénéfice des publics en difficulté.

La Boussole mobilise 110 bénévoles, compte aujourd'hui 7 salariés et son action est soutenue par la Ville, l'Etat, le Département, la CARO mais aussi par un réseau local étendu de partenaires publics et privés

2f. La consommation des ménages/ productions

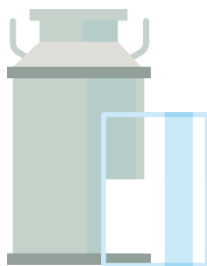
Estimation des volumes consommés sur le territoire PAT (sources INCA3)

En TONNES/AN	CARO	CCBM	Total
Total viandes (hors volailles et charcuterie)	1 657	694	2 351
Volailles	603	364	967
Porc	1 267	409	1 676
Viande bovine	772	249	1 021
Viande ovine	148	36	184
Produits laitiers	2 532	758	3 290
Lait liquide	2 016	609	2 625
Œufs	285	92	377
Nbre d'œufs eq.	4 067 143	1 316 227	5 383 370
Poissons	585	472	1 057
Crustacés/ coquillages	1 367	441	1 804
Fruits	2 801	594	3 395
Légumes	2 802	1 121	3 922
Céréales et oléo-protéagineux	4 159	972	5 131
	2 437	786	3 223
Légumineuses	165	53	218



Consommation du territoire en viande Nombre de têtes nécessaires/ an (Afipar)

Volailles	743 000
Porc	20 933
Viande bovine	4 159
Viande ovine	10 843

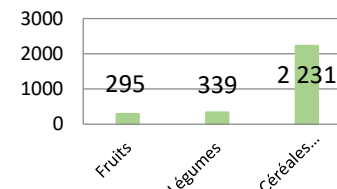


Près de 7 millions de litres de lait de vache sont produits chaque année sur le territoire, soit presque 1/3 des besoins du territoire en lait liquide)

	CONSUMMATION T/ an	PRODUCTIONS Volumes	(données viande / en Tonnes Eq carcasse Tec)
Viande bovine (T)	1 021	4 235 Tec	Production théoriquement suffisante /besoins si transformation et organisation des circuits
Porc (T)	1 676	négligeable	Insuffisant/besoins
Ovins (T)	184	27 Tec	Insuffisants/besoins
Volailles (T)	967	32 Tec	Insuffisant/ besoins
Œufs (nbre)	5 383 370	NC	Insuffisant
Lait de vache* (L)	2 703 750	7 000 000	1/3 de besoins en lait liquide
Produits laitiers transformé (T)	3 290 T	Insuffisant	
Céréales et oléagineux (T)	5 131	Environ 100 000 T	Production théoriquement suffisante mais transformation nécessaire et circuits
Légumineuses (T)	218	1 513 T	Production théoriquement suffisante mais stockage, conditionnement et transformation nécessaires
Légumes frais (T)	3 922	1 110 T	1/4 des besoins produits
Produits de la mer Coquillages - Aquaculture	1 804	17 000 T	Production théoriquement suffisante Diversifications, Transformations et organisation des circuits

Surfaces nécessaires en végétaux en Ha/an correspondant à la consommation du territoire

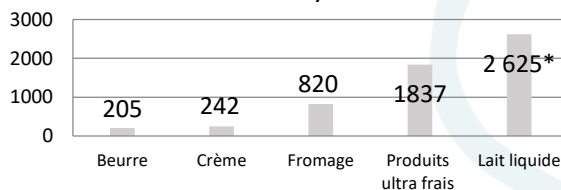
(alimentation humaine uniquement)



Le territoire PAT dispose de 16 ha de fruits, sa consommation en nécessiterait 295ha. Il dispose de 81 ha de légumes, sa consommation nécessiterait 339 ha.

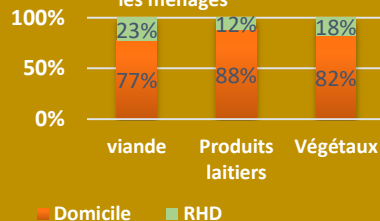
Par ailleurs, les céréales mobilisent 15 743 ha, les oléo-protéagineux 2 788ha. Pour les besoins alimentaires de la population uniquement une surface de 2 231 ha serait suffisante.(sources CRATER2021)

Consommation du territoire en produits laitiers en tonnes/ an

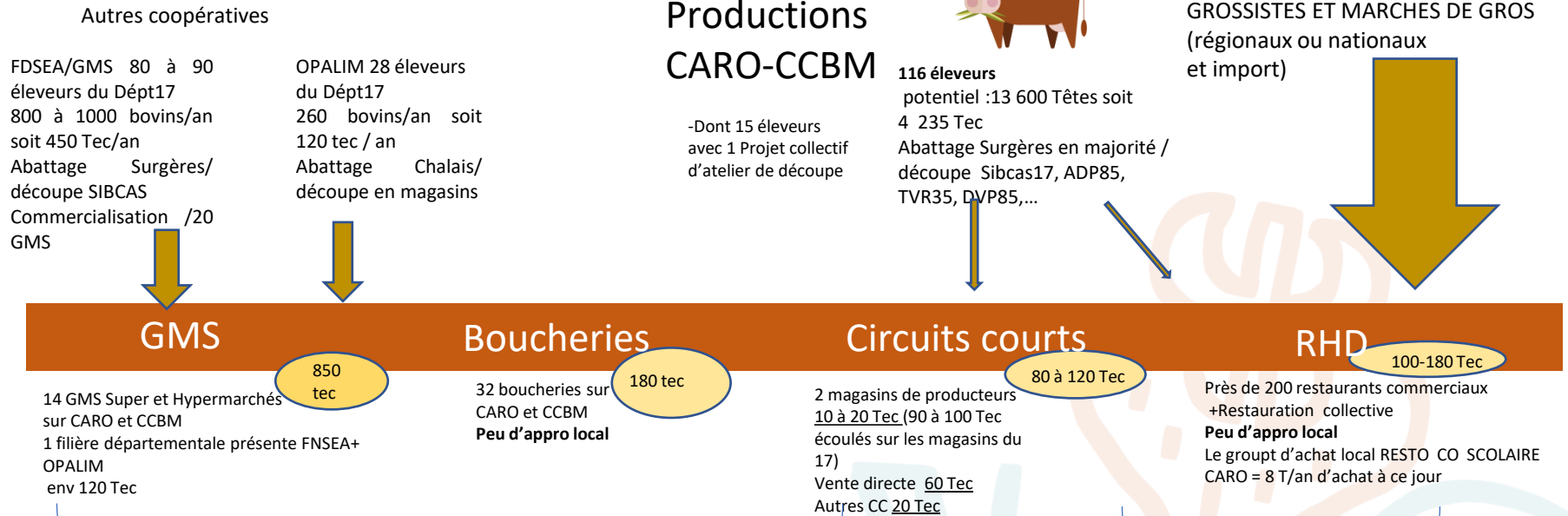


(*env 19 millions de litres/an de lait transformé)

Répartition de la consommation alimentaire entre RHD et Domicile par les ménages



2g. Schéma théorique de consommation du territoire en viande bovine



Consommation à domicile (77%)

Restauration Hors Domicile (RHD) (23%)

PERSPECTIVES La vente directe est en relative augmentation, mais il importe de donner une visibilité aux consommateurs sur la viande locale, diversifier les circuits de vente afin d'éviter une saturation du marché et de s'adapter à une demande qui évolue au plan qualitatif.

- développer le marché de la vente directe sur les territoires voisins du17
- envisager la création d'un atelier de découpe de proximité faute de quoi la réactivité commerciale des producteurs est réduite

Consommations théorique du territoire CARO-CCBM

Env 1 000 Tec sur une base de 12,5Kgec/hab *

Loi Egalim participe à développer la demande locale

La restauration Hors Domicile comprend la restauration collective (scolaire, établissements de santé, EHPAD cantines d'entreprises), la restauration commerciale (gastronomique et vente à emporter)

Schéma réalisé à partir de l'étude de faisabilité d'un atelier de découpe Blézat consulting/ Ceresco 2021



2. Consommation & marchés alimentaires

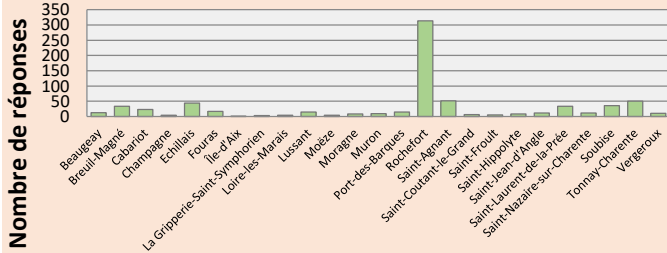
du diagnostic PAT

L'enquête auprès des ménages

AUPRES DES MENAGES CARO PERIODE JUIN-AOÛT 2021
815 à 723 répondants selon questions

Méthodologie: trouver des pistes de rapprochement de l'offre de la demande.

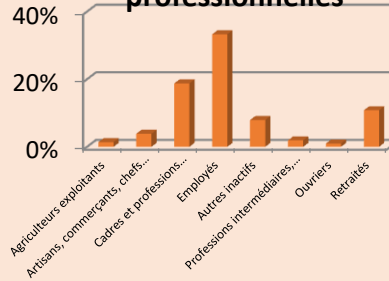
- Cerner les habitudes de consommation des habitants CARO (budget moyen consacré à l'alimentation, lieux et fréquence d'achat, satisfaction vis-à-vis de l'offre...)
- Identifier la frange de consommateurs susceptible de basculer vers un achat régulier de produits alimentaires issus de l'agriculture locale



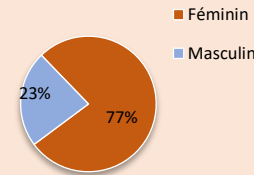
PROFILS DES REpondANTS

Les répondants à cette enquête par internet sont majoritairement des employés et retraités, cadres et professions intellectuelles, totalisant ensemble plus de 70% des réponses. Du genre féminin et d'un âge plus souvent compris entre 41 et 65 ans, ils représentent des foyers peu nombreux (2 à 3 personnes par foyer). Ce sont aussi des personnes sensibilisées à la question alimentaire, soucieux de leur équilibre alimentaire et de la « cuisine-maison». 95% des répondants se disent prêts à changer leurs habitudes pour acheter local mais leur interrogation porte sur l'accès aux produits locaux et à l'information

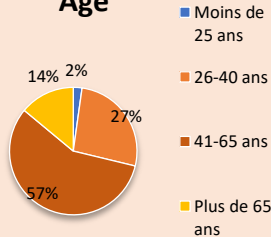
Catégories socio-professionnelles



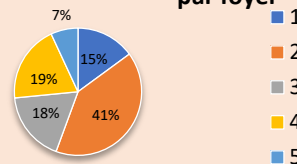
Genre



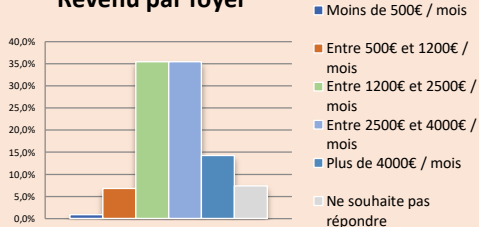
Âge



Nombre de personnes par foyer



Revenu par foyer

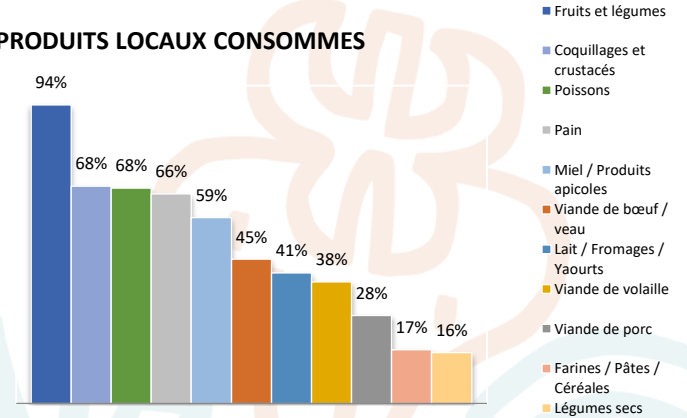


LES PRODUITS LOCAUX DANS LA CONSOMMATION

ZOOM Enquête ménages CARO 2021

89% des répondants (sur 736 répondants) déclarent consommer régulièrement des produits locaux
-Source Enquête Ménages CARO 2021

PRODUITS LOCAUX CONSOMMES



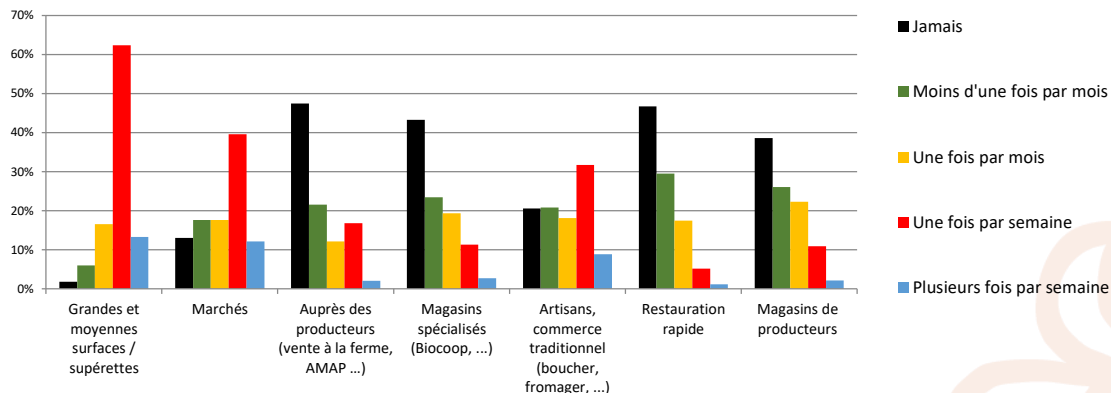
CRITERES D'ACHAT CITES

CRITERES D'ACHAT CITES	SCORE de 1 à 5
Fraîcheur	4,6
Saisonnalité	4,2
Santé / Nutrition	4,1
Proximité du lieu d'achat	3,9
Proximité du lieu de production	3,8
Prix	3,7
Produit sous signes de qualité (labels, AOP, Bio, ...)	3,5
Emballage minimal ou recyclable (vrac, ...)	3,4
Commerce équitable	3,1
Produits pratiques à préparer	3,0
Produits en grands volumes	2,3



L'enquête auprès des ménages

LIEUX ET FREQUENCES D'ACHAT

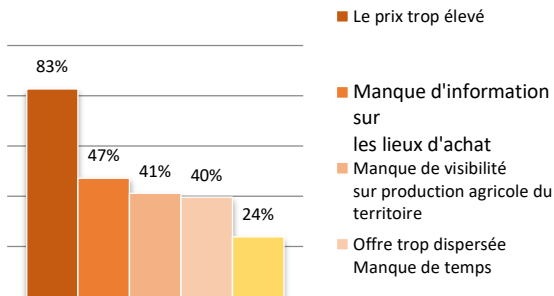


L'achat en ligne
30% des ménages de la CARO pratiquent l'achat en ligne, la moitié d'entre eux l'utilisent pour de l'achat alimentaire auprès des GMS.

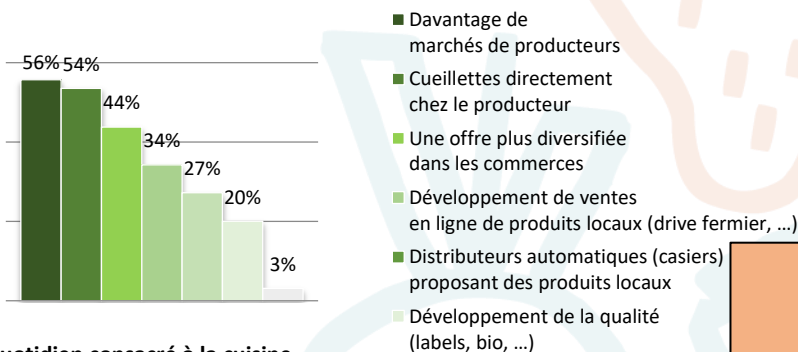
Des produits locaux cités comme manquants (le nuage de mots):



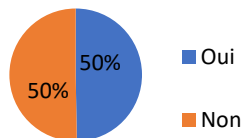
VISIBILITE ET ACCESSIBILITE DES PRODUITS LOCAUX



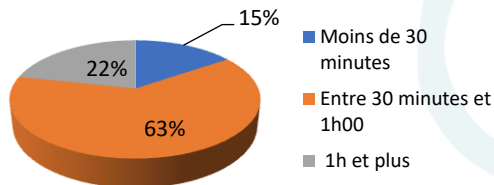
DES PISTES POUR DEVELOPPER L'OFFRE EN PRODUITS LOCAUX



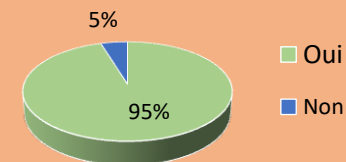
Avis sur l'accessibilité pour tous à l'alimentation locale



Temps quotidien consacré à la cuisine (97% des répondants cuisinent)



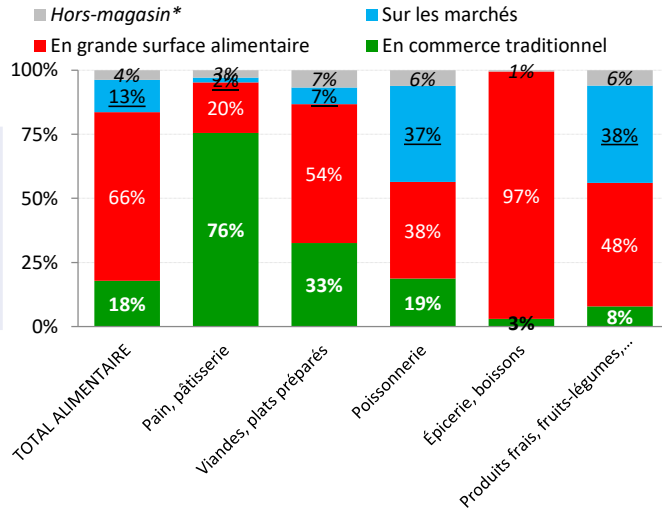
Changer ses habitudes pour consommer plus de local (95% des répondants sont favorables)



2h. Le marché alimentaire de la CARO

SUREQUIPEMENT COMMERCIAL SUR L'AXE ROCHEFORT TONNAY -CHARENTE

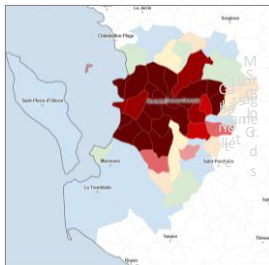
REPARTITION PAR TYPE DE COMMERCE



*LE Hors-magasin = En vente directe chez le producteur (3,3%) ou en vente à domicile via les tournées (0,4%)

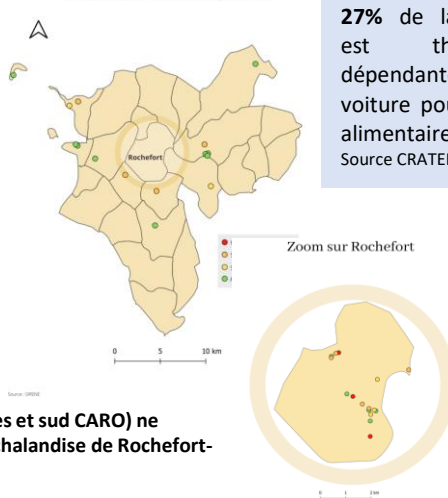
EXTRAITS DU DAAC CARO Janv2018/ Cibles et stratégies

1/3 DES COMMUNES N'A PAS DE COMMERCE ALIMENTAIRE EN SECONDE COURONNE



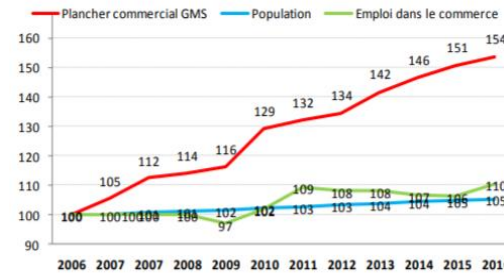
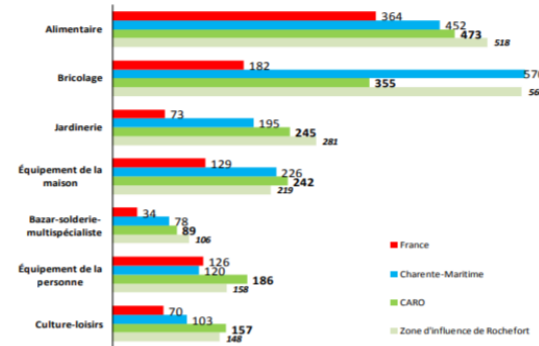
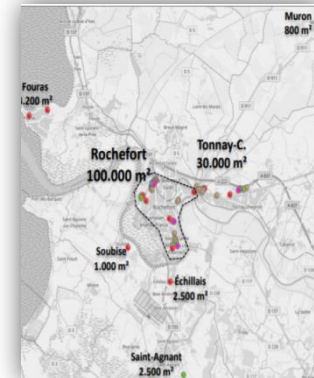
Le secteur Sud (CDC Marennes et sud CARO) ne s'inscrit pas dans la zone de chalandise de Rochefort-Tonnay Charente

Commerces. CARO (2021)



27% de la population est théoriquement dépendante de la voiture pour ses achats alimentaires Source CRATER 2020

L'OFFRE GMS : la densité commerciale GMS de la Communauté d'Agglomération Rochefort Océan est de 2.100 m² pour 1000 habitants, supérieure d'environ 5% à la moyenne départementale (1.950 m²/1000 habitants) surtout largement supérieure à la densité nationale (1.200 m²/1000 habitants).



Évolution des surfaces GMS par rapport à la population et à l'emploi dans la filière commerce (CA Rochefort Océan ; indice 100 en 2006)



2i. Le marché alimentaire de la CARO

LES MARCHES DE PLEIN VENT

Il existe pas moins de 10 marchés permanents* au sein du territoire de la CARO, dont ceux de Rochefort et de Fouras ressortent par leur étendue, l'importance de leur fréquentation et la variété de leurs offres.

A contrario, la plupart des autres marchés du territoire fonctionnent avec souvent 2 à 4 commerçants.

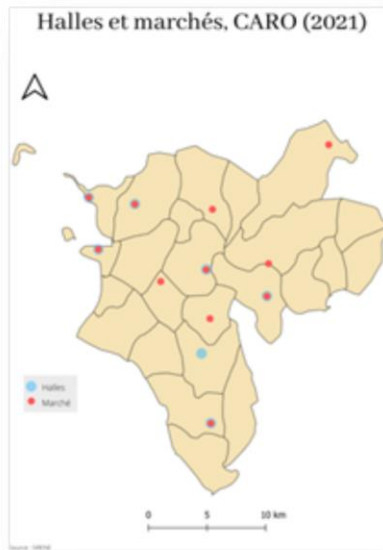
Ces petits marchés de proximité apportent une certaine diversité dans des pôles secondaires où demeurent quelques commerces (épicerie, boulangerie, presse,...).

A noter que la majorité des communes (16 à 17 communes) a déjà vu disparaître le petit marché ou le dernier commerce du centre-bourg, nécessitant un véhicule pour aller faire ses courses.

Plusieurs mairies ont indiqué vouloir faire renaître un marché (St-Laurent-de-la-Prée, Lussant), certaines ont déjà rénové des halles (St Hippolyte, St Agnant), ...

A noter, l'émergence très récente de nouveaux services d'épiceries itinérantes (Le Petit Camion, Le Tacot Vrac,...) proposant des produits agricoles et des denrées en vrac avec livraison à domicile, cherchant à pallier au problème de l'éloignement...

Force est de constater le besoin d'inventer de nouveaux projets aujourd'hui entre les producteurs et les communes, soit pour trouver de nouveaux points d'approvisionnement réguliers pour des populations ayant des difficultés de mobilité (publics âgés ou en situation de précarité...) , soit en recherche de renouvellement, pour pallier aux départs de producteurs en retraite (ex-Marché de Rochefort)



Rochefort	mardi, jeudi et samedi matin
Fouras	tous les matins et toute l'année
Breuil Magné	dimanche matin
Echillais	mercredi matin
Muron	mardi matin
Port des Barques	mercredi matin (et
St Jean d'Angle	dimanche matin
Soubise	vendredi matin
Tonnay-Charente	dimanche matin
St Agnant	Halles du marais / tous les jours sauf lundi

Des marchés reconnus

Elu «le plus beau marché de la Région» en 2021, et arrivant en 3ème position des marchés les plus connus de Charente-Maritime, le marché de Rochefort est considéré comme l'un des plus vastes et des plus accessibles, au plan tarifaire. Il offre une grande diversité de commerçants, venus de toute la Région, 120 marchands en moyenne sur 3 matinées par semaine.



A Fouras, la halle aux poissons, fonctionne tous les matins et toute l'année, avec neuf bancs de poissons, coquillages et crustacés. Une deuxième halle est consacrée aux autres commerces de bouche avec 13 bancs avec tous produits - pâtisseries artisanales, primeurs, boucheries ou crémeries-.



LES MAGASINS DE PRODUCTEURS

Deux magasins de producteurs sont implantés sur le territoire :

La ferme des 4 ânes (Rochefort) avec 43 producteurs impliqués.

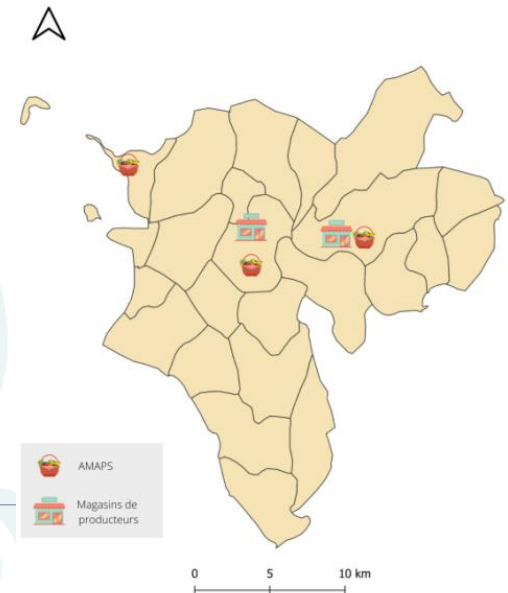
La ferme de la Varenne (Tonnay-Charente) avec 30 producteurs impliqués.

Ces magasins sous statut GIE, et portés par des producteurs eux-mêmes mettent du temps à sortir de terre. Ils s'appuient principalement sur des producteurs du Département, mais associent.

LES AMAP

3 AMAP présentes et réparties géographiquement fonctionnent avec des producteurs bio extérieurs au territoire. Une nouvelle AMAP est en projet à Moëze

AMAPS et magasins de producteurs, CARO, 2021



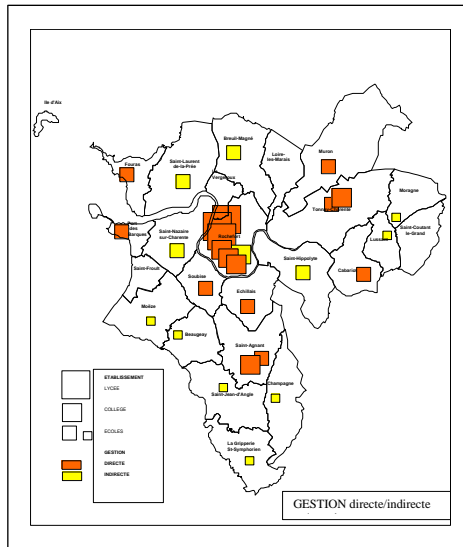
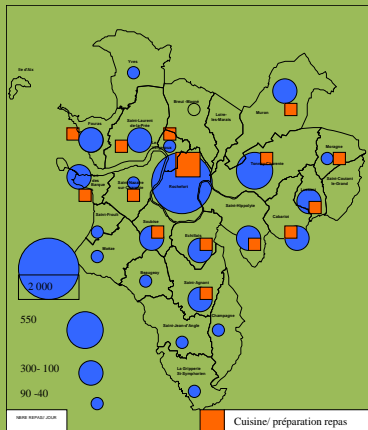
2j. Le marché alimentaire de la CARO

ZOOM SUR LA RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE

Capacités et mode(s) de gestion

La restauration scolaire totalise 9 000 repas/ jour soit 1 260 000 repas/an en 2017. Le mode de gestion direct domine. Les plus petites unités de cuisine ont confié les repas à un prestataire (APO St Trojan et API Restauration)

Bassin de Rochefort : restauration scolaire en 2017
 12 cuisines municipales, 1 cuisine centrale, 3 lycées et 5 collèges
 = 9 000 r/j (1 260 000 repas /an)



La restauration collective publique peut-être globalement estimée à 10 -11 000 Repas /jour en prenant en compte la Base Armée de St Agnant, l'école de Gendarmerie de Rochefort, l'Afpa,.. L'hôpital de Rochefort de son côté est approvisionné en repas à partir de l'hôpital de La Rochelle depuis 2014.

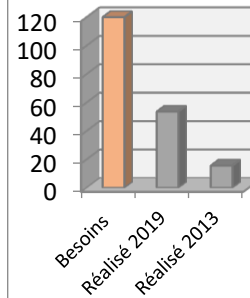
La légumerie CAPAC de Châteaubernard (16) :

Dotée d'une surface de 250 m² pour un investissement initial de 600k€, cette unité de transformation a une capacité de traiter 250 tonnes de légumes bio et/ou en circuits courts. Les légumes sont épluchés, lavés et coupés à la demande, pour les collectivités, mais aussi pour des restaurants commerciaux.



Les besoins en volume et en transformation pour l'absorption en restauration collective

Approvisionnement réalisé (en tonne) en Fruits et Légumes par rapport aux besoins pour 9 000 Repas/Jour



Estimation des besoins en viande bovine pour 15 à 30 repas sur l'année :
 80g / bouches (9000) = entre 10 et 21 tonnes

	Brut	Sous vide ou 4 ^{ème} gamme	total
Pdt	28 T	2T	30 T
Carottes	11 T	3T	14 T
Tomates	13T	2,3T	15,3T

Source Agriate Conseil / diagnostic de la demande en restauration collective (2012).

• Les besoins en Fruits et Légumes/ pour 9 000 repas/jour s'élèvent à 80 t de légumes + 40 t de fruits dont une partie doit être transformée (pommes de terres et carottes en 4^{ème} gamme) pour une organisation plus souple en cuisine et par économie

❖ Par exemple : des légumes ciblés

25 à 35 % de perte en volume lors du passage en parmentière pour les pommes de terre et carottes notamment.

Une consommation d'eau importante
 Des manipulations répétitives pouvant causer des troubles musculo squelettiques
 Un gain de temps à utiliser sur des tâches de valorisation des produits et de réduction de déchets plastiques...

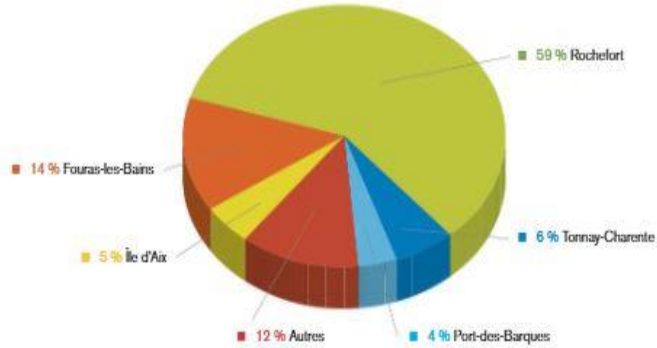
La CAPAC est une entreprise d'insertion qui approvisionne le groupement d'achat Rochefort Océan. Malgré la demande dans tous les restaurants collectifs du 17, il n'existe pas de structure équivalente en Charente-Maritime.

2k. La restauration commerciale

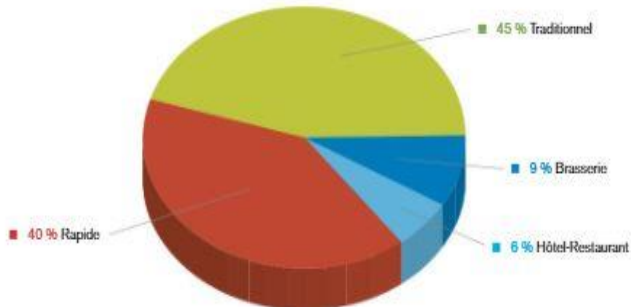
LES RESTAURANTS (source base des données CCI 2019)

167 points de restauration se répartissant :

Répartition des restaurants par commune



Répartition des restaurants par type de restauration



167 restaurants sont présents sur le territoire, dont plus de la moitié se situent à Rochefort, 45% sont des restaurants traditionnels, 40% sont des restaurations rapides

La connaissance des besoins des restaurants pourrait permettre de développer les filières du territoire en offrant aux producteurs une possibilité commerciale supplémentaire. Actuellement, les besoins en volumes des restaurants ne sont pas connus. Mais une étude sur le même modèle que le groupement d'achat Rochefort Océan pourrait être menée à destination des restaurants commerciaux du territoire.

Il s'agirait d'identifier, pour les restaurants volontaires, mais aussi plus largement les artisans et traiteurs, les produits recherchés et leur fréquence d'achat. Une série d'ateliers et d'animation thématiques permettra de mobiliser un groupe moteur pour démarrer l'opération.

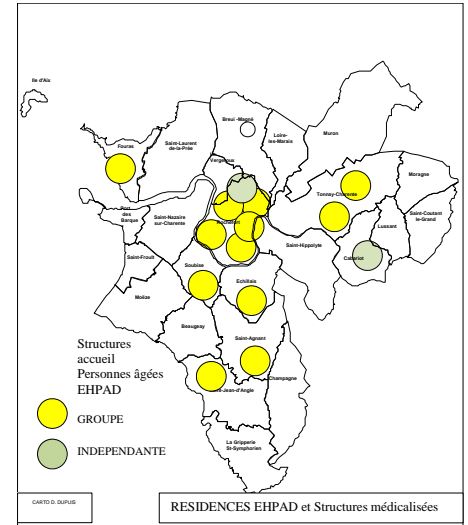
•Les EHPADS

Sur le secteur CARO, on dénombre 14 structures dont 12 médicalisées, quasiment toutes de statut privé:

- 11 EHPAD
- 1EHPA+ EHPAD / les jardins de Lucile
- 1 Résidence services Les résidentiels
- 1 Hébergement social pour Personnes âgées (PA)

11 d'entre elles appartiennent à des groupes (DOMUSVI, ORPEA, RESIDALYA, KORIAN, Union mutualiste Rochefortaise UMR, Sté de gestion des maisons de retraites SGMR... totalisant 471 employés et **1050 lits**, soit 75 lits en moyenne par établissement, en 2014

Certains EHPAD ont été approchés pour les sensibiliser à l'approvisionnement local, plus compliqué pour ceux appartenant à des groupements. Un travail n'est pas exclu sur les trajectoire de logistiques envisagées pour la restauration collective. C'est le cas par exemple de l'EHPAD de St Agnant qui profite de la livraison du poisson frais de la filière Pêche LR aux cantines du collège et de l'école élémentaire.



REALISATIONS

La CARO accompagne un réseau d'établissements scolaires, dans le prolongement de la coopération interterritoriale «Terroirs au menu» (2012-2014) portant sur la connaissance des leviers sur lesquels agir et le partage méthodologique avec les territoires voisins (Saintonge Romane, Royan Atlantique et Pays Marennes-Oléron).

Avec le soutien de la DRAAF, de l'ADEME, de la Région Nouvelle-Aquitaine, du Département et du programme européen LEADER (2014-2020), la CARO a lancé le démarrage de l'approvisionnement de la restauration collective du territoire par des produits locaux.

Puis, avec les sites de cuisines volontaires, la CARO a mené :

- Deux campagnes d'audits consommation-gaspillage
- Des tests culinaires sur la viande bovine locale et le poisson frais
- Le lancement expérimental d'un groupement d'achat co-animé par la Cuisine Rochefort Océan (CRO) et la CARO depuis fin 2015.

Puissant levier de sensibilisation à l'achat local, la restauration collective scolaire constitue le **1^{er} volet de relocalisation du système alimentaire du territoire.**

QUE COMPREND UN AUDIT CONSOMMATION –GASPILLAGE

1. Mesure des déchets PAR ETABLISSEMENT = de l'ordre de **30%** en moyenne

Evaluation des déchets directs =**20%**
Mesure du non servi (déchets indirects) =**10%**

2. Identification des sources de pertes

- Observation de la consommation des élèves
- Calcul du bilan économique des plats
- Identification des sources de pertes évitables
- Définition de préconisations avec l'équipe de cuisine visant à une meilleure consommation des élèves et à une montée en qualité



Par projection territoriale, la réduction des déchets de 10% à 20% représente

- ☐ -17 t/ an de déchets évités sur la CARO
- ☐ Un gain financier minimum de l'ordre de 0,15cts / repas a été estimé pour les établissements audités. Ce gain pour 6 000 repas/ jour représente une valeur de 150 000 € à 175000€/ an



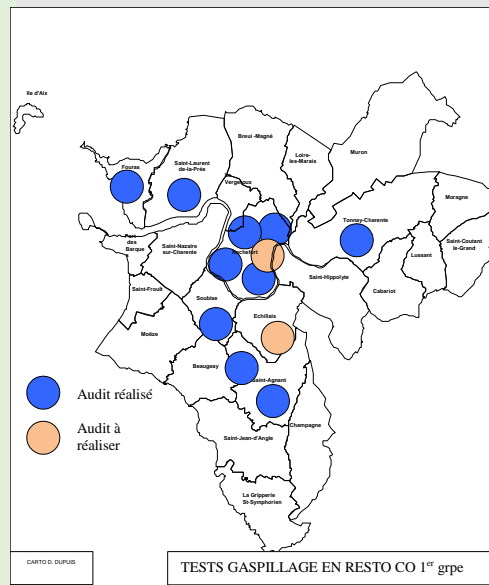
Les perspectives

- Mobilisation effective des établissements audités dans le groupement d'achat
- Les gestionnaires et cuisiniers des établissements ont témoigné de leur expérience d'audits lors des forums publics de février 2017 et Mai 2019
- L'analyse des déchets amène les établissements à s'interroger sur :
 - l'usage et le remplacement des barquettes plastiques
 - proposition d'intégration à la dynamique de compostage des bio-déchets de la CARO

LES AUDITS CONSOMMATION -GASPILLAGE

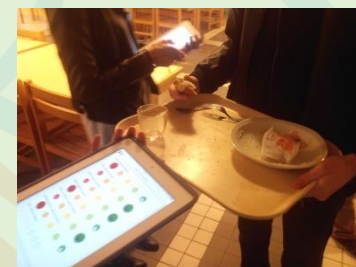
Objectifs :

- Identifier les sources de déchets et introduire des produits de proximité dans les établissements scolaires volontaires,
- Analyser les bilans économiques des menus,
- Proposer et mettre en place en accord avec l'équipe de cuisine des solutions correctives



10 établissements audités de 2016 à 2019
+ 2 en cours de réalisation en 2023

Les tests consommation-gaspillage se sont déroulés sur deux semaines sur chacun des établissements volontaires. Les deux campagnes d'audits (2015-2017) et (2018-2019) ont permis globalement de constater la réduction de 10 à 15% effective des pertes évitables dans les établissements testés, permettant de dégager une marge pour l'achat de produits de proximité et de qualité, sans générer de coût supplémentaire sur le repas. Les audits consommation-gaspillage proposés par la CARO ont favorisé la mise en place du groupement d'achat



LES TESTS CULINAIRES

Réalisations :

LA VIANDE BOVINE (rôti, bourguignon, émincé, steak) a été la thématique majeure -et non encore épuisée- de travail régulier avec les gestionnaires et cuisiniers du groupement. Les tests culinaires réalisés sur plusieurs recettes ont montré la performance économique de la viande bovine d'origine locale telle qu'actuellement retenue au marché : moins de 17% de perte à la cuisson, ce qui réduit les quantités d'achat, meilleur parage et meilleur grammage,...qui se traduit par une meilleure consommation des convives et moins de déchets.



LE POISSON congelé / frais a fait l'objet de tests cuisson fréquents pour comparer la performance économique du produit choisi par le cuisinier.

Concernant

l'approvisionnement, le rapprochement avec le Port de la Cotinière n'a pas eu de suite du côté du port. C'est pourquoi la première orientation du groupement fut d'acheter/ travailler du poisson frais en filet. Aujourd'hui, la filière Pêche de La Rochelle fournit et livre les établissements.

OBJECTIFS:

- Développer la connaissance des produits par les cuisiniers, montrer la performance économique de certains produits de proximité en comparaison avec des produits achetés classiquement (selon la demande des établissements dans le cadre des tests consommation – gaspillage), tester les recettes à base de :
 - VIANDE BOVINE
 - POISSON FRAIS

DE L'ACHAT AUX QUESTIONS DE LA LOGISTIQUE ET DE LA COORDINATION DES ACHETEURS

-Sur l'achat de la viande bovine, on observe que le rendu économique passe par le parage, la perte à la cuisson... Il reste que la **question du prix** peut varier beaucoup au regard de la répartition « carcasses » et de la coordination des livraisons entre établissements du groupement. Le groupement a donc commencé à se pencher sur ces 2 chantiers essentiels avec l'analyse de la logistique des achats d'une part, et la difficile rationalisation des livraisons sur la semaine...ce travail est à installer de manière durable pour permettre aux producteurs de réduire certaines charges de leur produit grâce à une organisation plus performante des établissements et grâce à de nouvelles méthodes de travail entre cuisiniers au sein du territoire.



LA CUISINE ROCHEFORT OCEAN (CRO)

La Cuisine Rochefort Océan (CRO), tête de réseau des établissements de restauration collective

Depuis 2014, le Syndicat Mixte Ville Hôpital est dissout. La CRO s'est réorganisée suite au départ de l'hôpital de Rochefort (approvisionné, dorénavant par l'hôpital de La Rochelle). Son nouveau statut de SIVU lui permet de déployer ses compétences et services aux communes (Rochefort, Breuil-Magné, St Savinien, Moragne, Lussant,...) et associations locales en livrant les repas sur les différents sites de cuisine, en liaison froide., soit 2300 repas /jour en 2023.

Dans le cadre du Groupement, La CRO assure aussi le rôle de coordinateur, gère en cela la gestion administrative des marchés pour le compte des établissements du groupement. Pour les besoins du SIVU, la CRO atteint en 2021 un niveau approvisionnement exemplaire 26% de ses achats en circuits courts, et 45% en produits de qualité, au sens de la loi EGALIM). En raison de cette mission de coordination essentielle pour la pérennité du groupement, la CARO et la CRO ont décidé de signer une convention partenariale .

La convention CARO-CRO (2019-2022) puis (2023-2026)

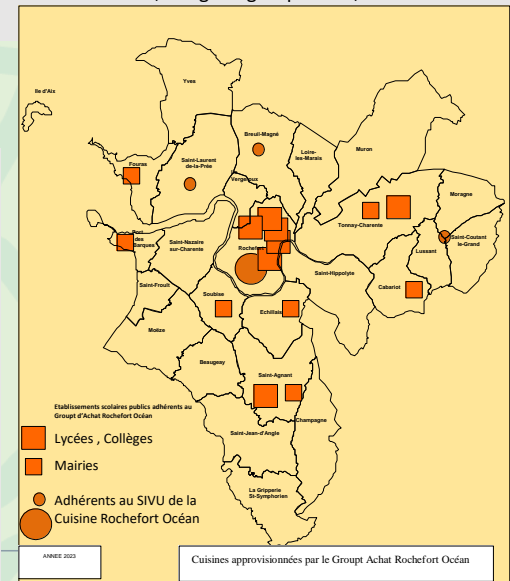
OBJECTIFS:

- Reconnaître le rôle de coordinateur du Groupement d'Achat Rochefort Océan et le travail administratif généré par ce portage dans l'intérêt d'une meilleure qualité d'approvisionnement des établissements du territoire
- Densifier les points de consommation sur le territoire, élargir le groupement, notamment aux communes non encore rattachées.

LE GROUPEMENT D'ACHAT ROCHEFORT OCEAN

OBJECTIFS:

- Massifier et densifier les volumes des points de consommation de restauration collective, levier économique territorial pour l'agriculture de proximité
- Développer la coordination des acheteurs pour éviter l'augmentation des charges de producteurs et le maintien des tarifs
- Faire évoluer les critères d'achat vers davantage de qualité et d'approvisionnement en faveur de démarches environnementales



LE GROUPEMENT D'ACHAT ROCHEFORT OCEAN (Suite)

Le lancement officiel d'un groupement d'achat auquel adhèrent 15 établissements scolaires (6 000 repas/jour depuis 2019) fonctionne officiellement depuis le 1^{er} janvier 2017 en s'approvisionnant avec des produits de qualité et de proximité. L'allotissement fin et le respect du code des marchés publics ont favorisé la mobilisation des établissements et celle des fournisseurs de proximité qui livrent directement les établissements. Ce dernier point est essentiel pour une relation producteur-cuisinier, synonyme du maintien d'un approvisionnement de qualité.

Les restaurants collectifs inscrits dans la démarche prennent conscience du débouché complémentaire que peut représenter la restauration collective pour les producteurs. Outre la massification de la demande de produits locaux, la stratégie d'achat organisée, visé à coordonner les achats, penser « logistique » et envisager l'expérimentation d'un point de massification pour faciliter les livraisons.

Lycée G.Jamain
Lycée Dassault
Lycée Merleau-Ponty
Collège La Fayette
Collège Jean Monnet
Collège Tonny Charente
Collège Grimaux
Cuisine municipale Soubise
Cuisine mun Tonny - Charente
Cuisine mun Fouras
Cuisine mun Port des Barques
Cuisine mun St Agnant
Cuisine mun Echillais
Cuisine mun Cabariot
Cuisine Rochefort Océan

A partir du 1^{er} Janv 2024, les produits achetés et les fournisseurs retenus au marché :

- Viande bovine** = Gaec Chagneud **Saint Just Luzac (17)**
 - Yaourts fermier** = Vache charentaise **Breuil La Réorte(17)**
 - Poisson frais** = Filière pêche La Rochelle **(17)**
 - Fruits-Légumes frais 4ème Gamme** : CAPAC **(16)**
 - Fruits-Légumes (filière courte)** : Croqu'ma terre**(17)**
 - Fruits-Légumes conventionnels** : Aunis Fruits **(17)**
 - Légumes secs Bio** = Ferme de St Germain **(17)**
 - Pâtes artisanales** = Melle et une pâte**(79)**
 - Veau Bio** = Inrae St Laurent de la Prée **(17)**
 - Porc bio** = La Ferme des Coutures **(17)**
 - Porc sur paille** : La Ferme des Sauzets **(17)**
- pour un montant estimatif de 350 000€/ an**

Le groupement est aujourd'hui moteur de dynamiques locales :

- De plus en plus de maraîchers du territoire s'impliquent dans l'approvisionnement de la restauration collective
- Un réseau d'éleveurs bovins s'organise pour répondre à la demande locale



LES LOTS	2017 260 000€	2018 230 000 €	2019 230 000€	2020 230 000€ COVID	2021 230 000	2022 230 000	2023 230 000	2024 Marché 350 000 €
Viande bovine fraîche	4,6	4,8	4,8	4,8	4,6	4,6	4,6	(T)6,0
Produits laitiers -Yaourts 125g - Fromages	6,2	7,8	7,8	7,8	4,6	4,6	4,6	(T)7,7 (T)0,6
Poisson frais	10	3,4	3,4	3,4	4,9	4,9	4,9	(T)11,0
Fruits et légumes - hors lot X-	24	13	13	13	Nc	Nc	Nc	10-20T
Légumes 4ème gamme	16	18,7	18,7	18,7	Nc	Nc	Nc	(T)1,50
Pommes	6	8,5	8,5	8,5	1,2	1,2	1,2	(T)5,60
Poires	3kg	-	-	-				
Fruits et légumes bio	4 kg	6,3	6,3	6,3				
Lot X carottes, céleri choux, poireaux , pdt, poire, kiwi, fraise, melon		22,1	22,1	22,1	20	20	20	(T)20,0
Salade (u)		3 400 u	3 400 u	3 400 u				
Légumes secs bio		0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	(T)1,85
Pâtes artisanales		0,9	0,9	0,9	0,4	0,4	0,4	(T)1,09
Veau Bio					2,3	2,3	2,3	(T)1,63
Porc Bio					1 200 kg	1 200 kg	1 200 kg	(T)2,70
Porc sur paille								(T)1,82

ENJEUX DU PAT



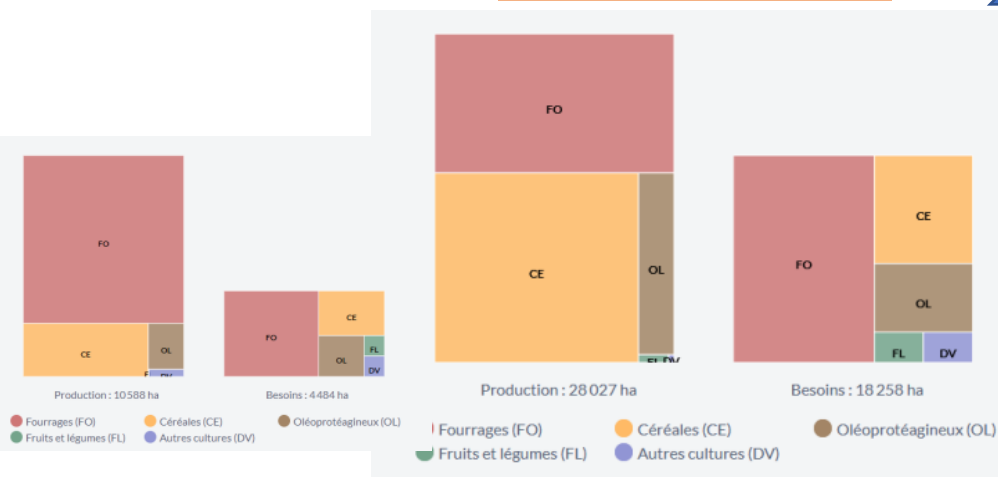
1. RELOCALISATION DE L'AGRICULTURE

Les productions agricoles actuelles permettraient de couvrir une part des besoins alimentaires de la population de Rochefort Océan+ Bassin de Marennes:

- 133% en viande**
- 38% en produits laitiers**
- 495% en céréales**
- 17% en légumes**
- 4% en fruits**

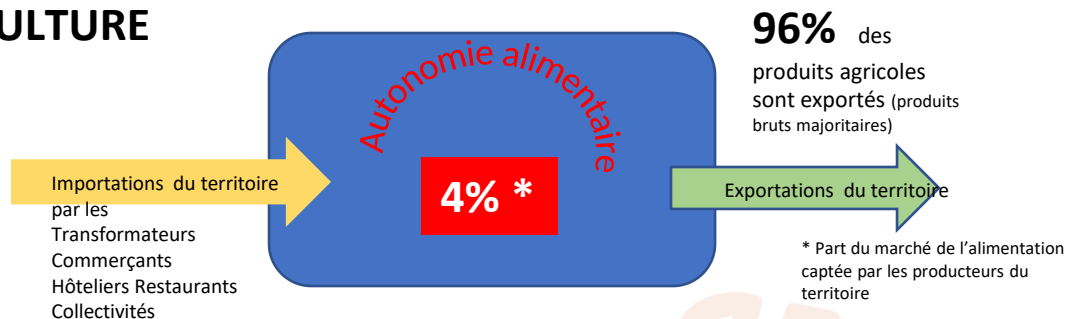
Sources : CRATER.
résilience alimentaire 2021

Par la
-Transformation
-Commercialisation
-Logistique



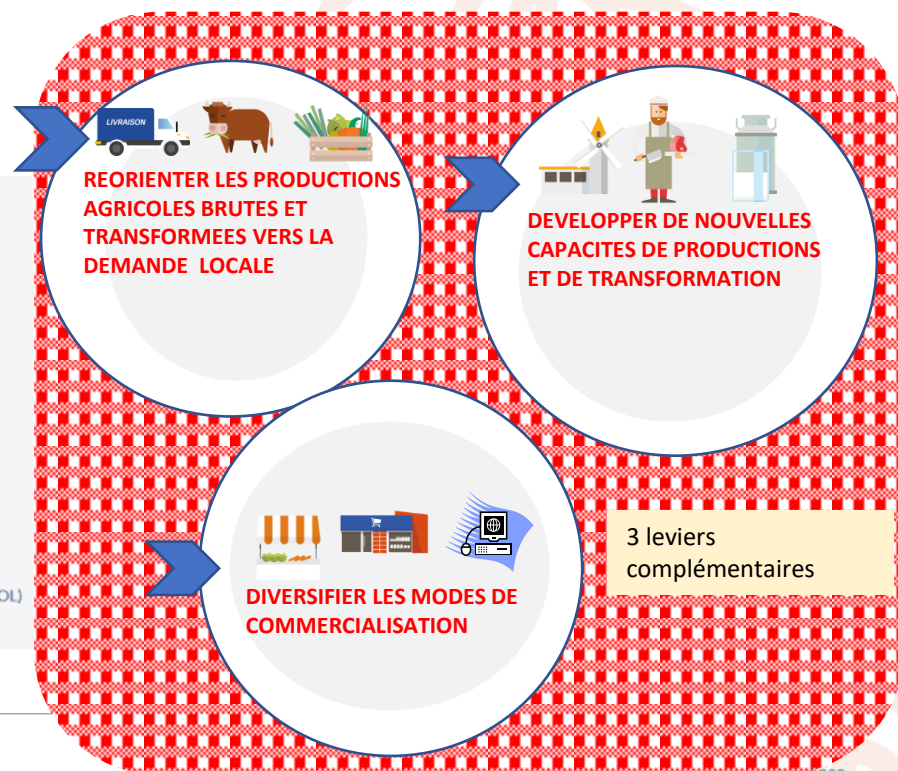
CCBM

CARO



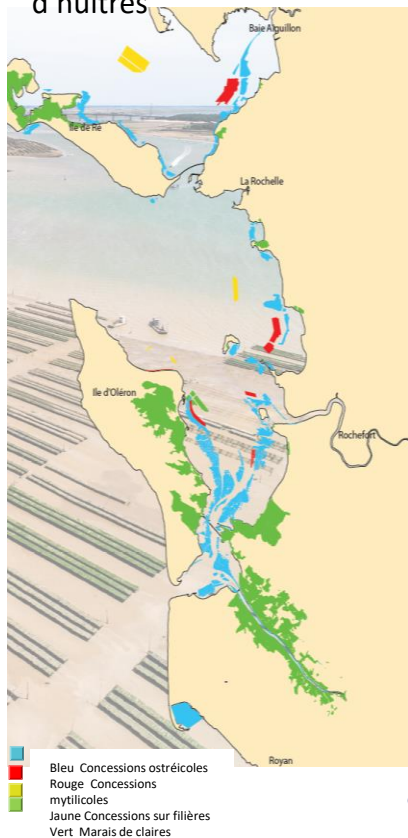
Autonomie alimentaire du territoire*

Aujourd'hui 4% → Demain 30% ?

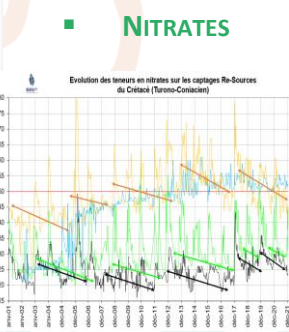
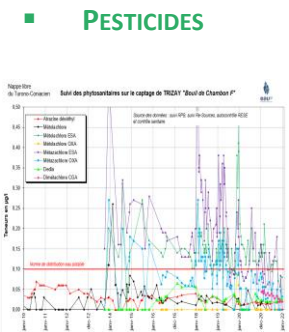


2. PRESERVATION DES RESSOURCES NATURELLES DU TERRITOIRE, L'AGRO-ÉCOLOGIE SUPPORT D'UNE PRODUCTION AGRICOLE DURABLE

A l'ouest du territoire, le plus grand bassin naisseur européen et le 1^{er} centre français de production et d'expédition d'huîtres



Les zones humides constituent un réservoir exceptionnel de biodiversité. L'élevage extensif et la polyculture, sont les productions les moins impactantes pour la préservation des ressources naturelles du territoire (zones de captage d'eau potable, zones conchycoliques avales..). La Convention signée Re-Resources 2022-2026 constitue un pilier du PAT pour relier les producteurs à l'assiette à travers la question de l'eau.



Programme régional Re-Resources 2022-2026 associé au PAT



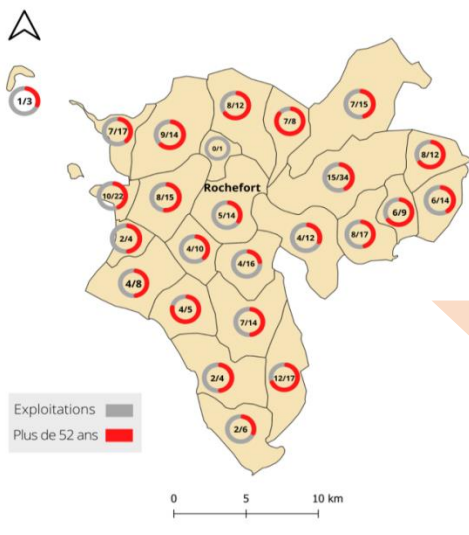
A l'Est, le périmètre de captage d'eau potable du Bassin Arnould-Lucérat



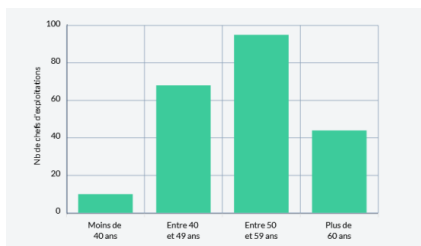
3. ACTIVATION DES LEVIERS DE LA TRANSMISSION –REPRISE DES EXPLOITATIONS

UNE TRANSMISSION DES EXPLOITATIONS EN PANNE

Exploitations dont l'un des exploitant a plus de 52 ans



LE VIEILLESSEMENT IMPORTANT DES EXPLOITANTS



64% des exploitants ont + de 50 ans, aujourd'hui

Une stratégie foncière, alimentaire et agricole est nécessaire pour favoriser la reprise des exploitations et installer des producteurs en circuits courts dans les communes

1. S'appuyer sur les exploitants cédants sans repreneur

DEFINITION DES OBJECTIFS DU PAT

250 ha / 3 ans

=> Installation de 10 à 20 exploitants en circuits courts et bio : viande bovine, produits laitiers, volailles, œufs, viande de porc, produits apicoles, fruits, plantes aromatiques et fleurs, légumes

La Cellule Transmission-Installation

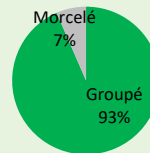
=> Pour l'examen des candidats à l'installation
PAIT, CA17, Conservatoire du Littoral, EAU 17, GAB17, Terres de Lien, Département17, ...
=> Animation Journées territoriales de la Transmission

SAFER(*) Animation auprès des propriétaires cédants
=> Démarches négociations amiables, Achat et stockage de biens agricoles bâtis ou non dans leur globalité

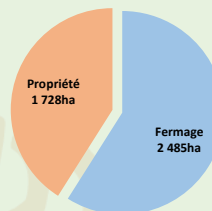
2. Etablir une stratégie avec les communes

Description du foncier des cédants sans successeurs /CA17 Juin 22

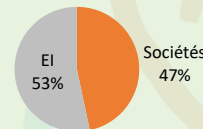
Etat du parcellaire



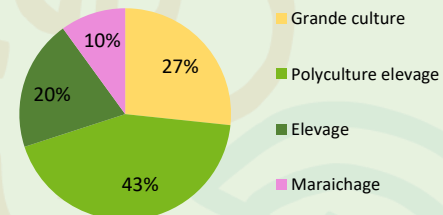
Répartition du foncier



Formes juridiques



Systèmes de production



- Minimum 30 exploitations
- 1 728 ha en propriété, 43 % des futurs cédants sans successeur pratiquent la polyculture élevage
- Ce sont autant de sociétés que d'exploitants individuels qui n'ont pas de projet de transmission
- L'exploitation ne sera pas reprise par le conjoint (travail extérieur, prise de retraite en même temps)
- Les enfants ne souhaitent pas reprendre l'exploitation
- Pas de connaissance de la date de cessation prévisionnelle d'activité
- Ne connaissent pas le scénario de transmission
- Continuer d'exploiter « tant que la santé le permet... »

(*) Outils SAFER opérateur foncier comprennent aujourd'hui la possibilité du stockage financé par La Région Nouvelle Aquitaine, permettant à la SAFER d'acquies un bien agricole (bâti ou non, dans la limite de 400 000€) à la vente et de le stocker afin de disposer de suffisamment de temps pour pouvoir recomposer en îlots et trouver des repreneurs souhaitant s'installer en tant qu'agriculteur.

4. POURSUITE ET DEVELOPPEMENT DE LA MASSIFICATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

- Dès 2017, une campagne d'audits consommation-gaspillage, réalisée dans les établissements scolaires, a permis de réduire les pertes évitables de 10 à 20% selon les établissements.

Une réduction des déchets de 10%, signifie, par projection sur les établissements scolaires du territoire :

- une diminution de 17 tonnes/ an de déchets sur la CARO
- une marge d'achat pour investir dans l'achat de qualité et de proximité, estimée à 100 000€ pour un groupement de 5 000 repas /jour

- **Le Groupement d'achat Rochefort Océan fonctionne depuis 6 ans**

Aujourd'hui, il représente 15 Etablissements qui totalisent 6 000 Repas /Jour, coordonnés par la Cuisine Rochefort Océan (CRO)
200 000€ à 230 000€ d'achat par an
Ou 70 à 75 Tonnes/an de denrées alimentaires livrées chaque année dans les cantines

- **Le groupement est aujourd'hui moteur de dynamiques locales :**

- Implication croissante de maraîchers du territoire dans l'approvisionnement de la restauration collective
- Organisation d'un réseau d'éleveurs bovins
- Réflexion sur les déchets entre établissements
- Mise en place d'un réseau territorial de cuisiniers...

Les produits achetés et les fournisseurs actuels retenus au marché :

- Viande bovine**= Gaec Chagneaud (17)
- Yaourts fermier**= Vache charentaise (17)
- Poisson frais**= Filière Pêche La Rochelle (17)
- Fruits-Légumes frais 4ème Gamme** : CAPAC (16)
- Fruits-Légumes (filière courte)** : Croqu'ma terre(17)
- Fruits-Légumes conventionnels** : Anis Fruits (17)
- Légumes secs Bio** = Ferme du Mt d'Or(17)
- Pâtes artisanales** = Bléo (17)
- Veau Bio** = Inrae Ferme de la Prée (17)
- Porc bio** = Le Pré vert (24)

Le groupement est devenu un acteur économique local

Avec les établissements partenaires du projet :

- Lycée Merleau Ponty
- Lycée Marcel Dassault
- Lycée Gilles Jamain
- Collège La Fayette
- Collège Jean Monnet/ Saint Agnant
- Collège Edouard Grimaux
- Collège de Tonnay-Charente
- Ecole primaire de Tonnay-Charente
- Ecole primaire de Soubise
- Ecole primaire de Fouras
- Ecole primaire de Saint Agnant
- Ecole primaire de Echillais

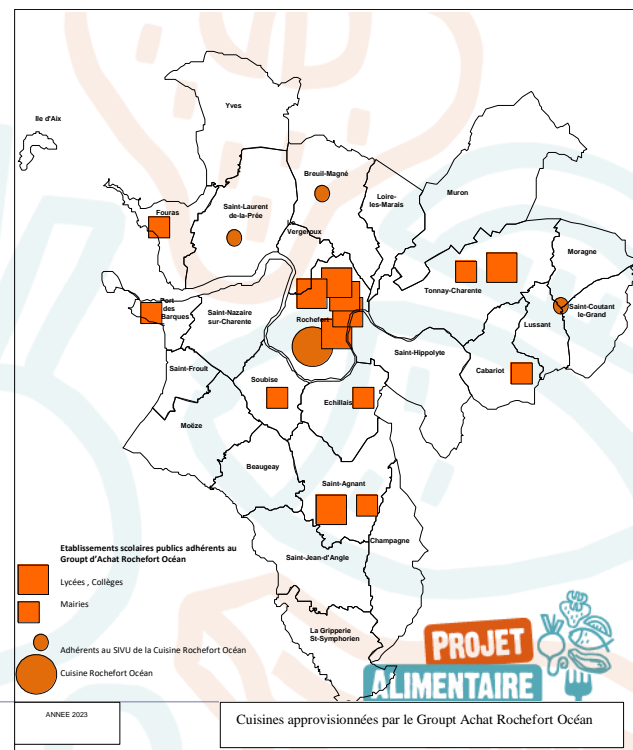
- Ecole primaire de Cabariot
- Ecole primaire de Port des Barques
- Cuisine Rochefort Océan (coordinateur)



- **Le Groupement fonctionne grâce à la coordination administrative de Cuisine Rochefort Océan**, reconnue tête de réseau des établissements du territoire, que la CARO soutient par une convention pluri annuelle.



GROUP D'ACHAT ROCHEFORT OCEAN (2023)



Une démarche exemplaire et volontaire à élargir à la restauration hors domicile : autres établissements publics (Ecole de gendarmerie, Armée...) mais aussi à la restauration collective commerciale, privée ...

5. L'ORGANISATION DE LA LUTTE CONTRE LA PRECARITE ALIMENTAIRE

- Taux de pauvreté supérieur à la moyenne du Département (+ de 13%) NBRE : (DDETS)
- Contexte de crise énergétique alimentaire et d'augmentation des prix propice au développement de la précarité alimentaire qui touche de nouveaux publics
- 11 sites de distribution sur CARO-CCBM
- Une dépendance coûteuse à la Banque Alimentaire (prix colis/ charges /produits faiblement intéressants/temps passé/ démotivation des bénévoles)
- Une nécessaire réflexion à l'échelle territoriale

Besoin de diversifier les sources d'approvisionnement en produits frais, et en proximité des structures de l'aide alimentaire

Manque de coordination et d'organisation logistique des sites de distribution de l'aide alimentaire

Producteurs

Dons restauration collective

Jardins partagés

Opérations de cueillettes et de glanage

Jardins en Insertion/ mutualisés
Ex Jardin de Cocagne

Ateliers de transformation

Associer les problématiques de l'Aide Alimentaire aux réflexions logistiques d'approvisionnement du territoire par des produits issus de l'agriculture de proximité (point de massification) et les besoins de coordination



ORIENTATIONS ET PISTES D' ACTIONS



1. Mettre en place une dynamique d'installation et d'accompagnement des agriculteurs dans un objectif à la fois nourricier et agro-écologique (10 à 20 nouveaux agriculteurs en circuits-courts dans les 3 ans)

Renforcer le dispositif de mobilisation foncier/bâti y compris celui des collectivités pour étoffer l'offre foncière, Appels à candidatures, accompagner les porteurs de projet (aide juridique, financière, technique (ex études forage, couveuse d'entrep ...))

	Actions types	Partenariats	Enveloppe financière estim.
Aider les agriculteurs pour l'installation /pour pérenniser leur activité <i>(Nouvelle Convention CARO/SRDEII-Région NA 2024-2028)</i>	- Mise en place d'un dispositif d'accompagnement et d'aides aux agriculteurs* (bonus aux bio et HVE) Installation et accompagnement au développement, (ex aide au forage, aux travx), appui techniques - Missions ponctuelles d'analyse de qualité agronomique de sols ,... (convention CA17)	Convention GAB17- CARO : 5000€/an Convention Champs du Partage : 3000€/ an Aide aux agriculteurs <Installation Développement> Convention SRDEII RégionNA-CARO	193 000 €
Mobiliser, convaincre les agriculteurs cédants (en lien avec les maires)	Organisation de permanences dans les communes - (info, formation transmission, accompagnement reprise), actions de communication auprès de cédants (journaux municipx) et interventions SAFER/ CA17,	Permanence PAIT – CA1779 Collaboration des maires	
Création d'un fonds spécial pour l'installation- (parcelles et bâtiments)	Création d'un fonds commun pour acquisitions ou équipements occasionnels, dédié à l'activité Etudes de réutilisation de bâtiments situés dans les bourgs à destination de l'activité agricole-production-transformation-vente directe agricole/ mise en place d'un portage CARO	Fonds commun Communes volontaires,- CARO -CCBM– Dépt 17 - Agence de l'EAU-	
Recherche de nouveaux candidats à l'installation	Lancement des AMI	- CA1779- SAFER- Lycées agricoles - France Travail – Asso Terres de Lien-GAB17-EAU17	

2 Diversifier les productions alimentaires locales respectueuses de l'Environnement et adaptées au changement climatique

Accompagner techniquement le développement de nouvelles filières collectives bio ou certifiées et leurs débouchés économique: céréales et farines locales, lait, chanvre, lin, plantes aromatiques et médicinales, maraîchage, arboriculture, fruits secs, huiles, petits ateliers de porc ou volailles dans les fermes, des filières de diversification type salicornes, plantes halophiles, crevettes sur sites de productions aquacoles,...

	Actions types	Partenariats	Enveloppe financière estim.
Définir des groupes de producteurs selon filières	Mobilisation des producteurs et des partenaires Conventions CA1779,- GAB17,- CRC,- CAPENA,-EAU17 et Appuis techniques	A développer Ou Convention globale CA17-79	12 000€
Aides financières à la création de micro-filières dans le cadre d'opérations collectives	* Aides financières (<i>Nouvelle Convention CARO/SRDEII-Région NA 2024-2028</i>) et/ou AMI Région NA	A définir	
Appui aux recherches de financements pour projets individuels	Appui technique au montage de dossier		

3. Transformer les produits issus de l'agriculture locale

Création de l'atelier collectif de transformation de la Viande suite aux études, Mise en lien artisans et producteurs, convention Chambre des Métiers et de l'Artisanat, soutien aux agriculteurs et autres porteurs de projets locaux dans la transformation et le conditionnement, réflexions sur un projet d'atelier de légumerie cru/conservé (avec l'ESS et les partenaires de l'Aide Alimentaire),...

	Actions types	Partenariats	Enveloppe financière estim.
Atelier Collectif de Transfo Viande (ACT Viande)	Mise en œuvre et Travaux	CARO-CCBM-DEPT17- Région NA- Eleveurs	CHIFFRAGE EN COURS
Création Nouvelle Cuisine Rochefort Océan	Mise en œuvre et Travaux		CHIFFRAGE EN COURS
Etat des lieux des outils de transformation publics-privés	Inventaire sur le territoire PAT et alentours		
<ul style="list-style-type: none"> -Faisabilité d'une transformation sur le siège d'exploitation agricole -Mise en lien producteurs –artisans -Appui financier aux initiatives collectives* (ex ateliers Céréales/ Huiles, Fruits secs...) -Aide aux artisans /métiers de bouche pour installation ou modernisation/ outil de transformation 	Missions d'expertises ponctuelles : + Aides financières (Nouvelle Convention CARO/SRDEII-Région NA 2024-2028) et/ou AMI Région NA	Convention territoire -ENILIA/CRITT Alimentaire -Convention CMA17 Convention SRDEII Région NA	75 000€
Etude de faisabilité d'un projet Atelier Légumerie – Conserverie / ESS – à destination des Associations de l'Aide Alimentaire et de la restauration collective	Etude faisabilité	Groupe de travail Asso Aide Alimentaire, épicerie solidaire –Régie Inter-quartiers Rochefort, CCAS, producteurs	

4. Mailler le territoire de points de distribution de produits locaux

- Poursuite de l'accompagnement de la restauration collective : développer les débouchés de la restauration collective publique et commerciale (objectif de massification 7 000 r/j) par l'animation du réseau des cuisiniers, la création d'un référentiel produits-producteurs ...

-Lancement de l'étude d'une organisation logistique adaptée aux besoins et aux enjeux environnementaux du territoire, pour une distribution dédiée aux produits terre-mer-marais issus de l'agriculture du territoire PAT, à destination de la restauration collective, de l'Aide alimentaire et autres points d'achats

	Action type	Partenariats	Enveloppe financière estim.
<p>- ..</p> <p>Accompagnement de la restauration collective publique impliquée dans l'achat de produits de qualité et locaux</p> <p>+Ateliers avec les restaurants commerciaux</p>	<p>-Ateliers Animation des restaurants collectifs</p> <p>-Animation du groupement d'achat RO dans les objectifs de la loi Egalim, de la coordination des commandes (logistique), de l'achat en lien avec les performances environnementales des producteurs</p> <p>-Ateliers restaurants commerciaux : Référentiels produits-producteurs, visites producteurs – Recettes Grand Site pour toutes les bourses</p> <p>-Tests consommation-gaspillage</p> <p>-Convention CRO-CARO (Groupement d'achat)</p>	<p>Restaurants coll publics, privés, DRAAF, CMA17, Dépt 17, Région NA, mairies, CRO, producteurs, OT, EAU17, agence de l'EAU</p>	<p>55 000 €</p>
<p>Définition et mise en place d'une organisation (et/ou point massification) logistique</p>	<p>Etude -Définition du scénario logistique</p> <p>Faisabilité (articulation des besoins de la restauration collective, de l'Aide Alimentaire, des sites de transformation,... avec l'offre de producteurs- Identification / chiffrage équipement site...</p>	<p>Restaurants coll publics, privés, DRAAF, CMA17, Dépt 17, Région NA, mairies, CRO, producteurs, IEPR,...</p>	<p>70 000 €</p>
<p>Etude de mutualisation de projets structurants</p>	<p>Etude (ACT Viande, nouvelle CRO, Point de massification logistique)</p>	<p>CARO-CCBM, ACT viande, CRO, ...</p>	



5. Développer une consommation alimentaire responsable et solidaire pour l'avenir du territoire

Coordination de l'aide alimentaire, Massification et diversification des sources d'approvisionnement en produits frais pour les structures de l'aide alimentaire - Animations pédagogiques, appui à l'autoconsommation et aux initiatives citoyennes

	Action type	Partenariats	Enveloppe financière estim.
Coordination de l'Aide Alimentaire : définir objectifs / acteurs/ mission à échelle territoriale-	Animation / concertation Groupe de réflexion- voyages d'études ou intervenants présentation d'expérimentations-	Mairies, Associations d'aide alimentaire, CCAS, BA,...à compléter	
Diversification des sources d'approvisionnement en produits frais de proximité pour les structures de l'Aide Alimentaire ex Ramasses en magasins, Producteurs, Chantiers d'insertion, Jardins collectifs, AMAP, groupements d'achats ...	-Création d'un outil de collaboration numérique entre structures d'aide Alimentaire, producteurs et autres donneurs -Création-équipement de jardins d'insertions, zone agricole légumière et vergers dédiés, organisation des livraisons à partir d'une structure existante type Jardins de Cocagne	CARO-CCBM, CCAS, Assos d'aide alimentaire, producteurs, acteurs de ESS, Jardins de Cocagne, associations locales,...DEPT17	60 000€
Animations / ateliers pédagogiques ou ateliers cuisine	-Ateliers cuisines, ateliers éducatifs dans le cadre de l'Aide alimentaire (AAA)	Cuisiniers, structures d'aide alimentaire, écoles, nutritionnistes, A fleur de Marées, ...	
Appui aux initiatives citoyennes associatives ou communales visant des projets de massification des achats de denrées agricoles et/ou d'autoconsommation	ex banque locale de graines ou plants, jardins collectifs, tiers lieux nourriciers, nouveaux groupements d'achats...	Associations locales, mairies, producteurs	
Animation du Réseau des fermes pédagogiques, visites des fermes, lien aux écoles- Centres loisirs- Grand public	Mission Animation –agrandissement et dynamisation du réseau (ex IFREE)	CARO-CCBM- Producteurs	

6. Communiquer

Communication-Information sur la production agricole locale, sur modes de production et recettes de cuisines Grand Site, valorisation de la restauration collective engagée,... valorisation des producteurs locaux sur les marchés,...

	Action type	Partenariats	Enveloppe financière estim.
Actions de communication - information et de valorisation de la production agricole locale, information nutritionnelle et traçabilité/ modes de production recettes de cuisine Grand site, ...	- livret alimentation, annuaire producteurs -Supports communication des agriculteurs en circuits courts pratiquant l'agro écologie -salon agricole annuel	CARO-CCBM, Producteurs, OTRO,...	27 000€
Valorisation de démarches d'engagement des partenaires dans l'achat local impliquant des producteurs du territoire	-Charte de partenariat EPCI/ GMS -annuaire des restaurants commerciaux engagés -Campagne presse	Restauration collective publique et privée, GMS, ...	
Valorisation des producteurs de proximité sur les marchés locaux	Création de marchés de producteurs Espaces réservés «carreaux producteurs», et outils de communication permettant la distinction des producteurs sur les marchés locaux existants	Marchés locaux, Ville Rochefort, CARO-CCBM, producteurs	

7. Piloter le PAT

Renforcement de l'animation du PAT, organisation de rencontres, coordination des projets, mise à jour des données et évaluation du programme d'action

	Action type	Partenariats	Enveloppe financière estim.
Animation PAT	<ul style="list-style-type: none">-Organisation des instances de concertation et création de synergies-Recherches de mutualisations avec les territoires voisins-Mises à jour des données, évaluation-Mobilisation des financeurs- Création d'un poste pour renforcer l'animation du PAT	CCBM-CARO- Groupes d'acteurs thématiques LR – Aunis-Ré- Agglo Saintes-CDC Oléron- CARA EAU17 - SYMBO CODEV- DRAAF- DDTM Région NA-DPT17 ...	120 000€