




SEPTEMBRE 2023

DIAGNOSTIC

DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL BEAUCE DUNOIS

Cœur de Beauce
communauté de communes

Pays Dunois
Terre de savoir-faire

UNION EUROPÉENNE
Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural

L'EUROPE s'engage en région Centre-Val de Loire avec le FEADER

LEADER GAL Beauce Dunois

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION TERRITOIRES EN ACTION

Financé par
GOUVERNEMENT
Liberté
Égalité
Fraternité
FRANCE RELANCE

PRÉFÈTE DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉGION CENTRE VAL DE LOIRE

PRÉAMBULE

La Communauté de Communes Cœur de Beauce et le Syndicat du Pays Dunois s'engagent ensemble dans l'élaboration d'un Projet Alimentaire Territorial[1].

Ce projet, lancé fin 2020 à l'initiative des élus du territoire, vise à fédérer les acteurs du système alimentaire autour des enjeux d'une alimentation saine, durable, locale et accessible à toutes et à tous. Le PAT Beauce Dunois a été reconnu en 2021 par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Il ambitionne de construire une stratégie agricole et alimentaire reposant sur :

- un ancrage territorial de l'alimentation en développant une agriculture durable et en encourageant la consommation de produits locaux,
- une mobilisation des acteurs locaux en favorisant la collaboration de différents acteurs dans une démarche participative,
- une transversalité en agissant sur les différents enjeux de l'alimentation.

Un PAT doit être élaboré de manière concertée avec l'ensemble des acteurs du territoire, s'appuyer sur un diagnostic partagé et sur la définition d'actions opérationnelles visant la réalisation du projet.

La Communauté des Communes Cœur de Beauce et le Syndicat du Pays Dunois ont ainsi initié en avril 2021 le recrutement d'un animateur et le lancement d'un diagnostic territorial.

Ce document a pour objectif de présenter les résultats de cette étude, à travers un état des lieux des dynamiques agricoles et alimentaires. Il permet notamment d'identifier les forces, les faiblesses, les opportunités et les menaces du territoire. Il constitue ainsi le socle du PAT et permettra ensuite de co-construire un plan d'actions.

[1] *Un PAT est un outil territorial, issu de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art. 39).*

SOMMAIRE

PRÉAMBULE **1**

INTRODUCTION **1**

1. CONTEXTE ET MÉTHODOLOGIE DE LA DÉMARCHE 1

1.1. Le diagnostic, socle du projet alimentaire territorial Beauce Dunois *1*

1.2. Zoom sur la méthodologie mise en œuvre *2*

2. LES DYNAMIQUES TERRITORIALES DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL BEAUCE DUNOIS 3

2.1. Le territoire d'actions du projet alimentaire territorial Beauce Dunois *3*

2.2. Des paysages marqués par les activités agricoles *5*

2.3. Le profil des habitants *6*

PARTIE 1 : LA PRODUCTION LOCALE **8**

1. LES EXPLOITATIONS AGRICOLES 8

1.1. Des exploitations moins nombreuses mais toujours plus grandes *8*

1.2. Une population agricole vieillissante *9*

1.3. Le maintien de l'emploi agricole, un enjeu pour le territoire *10*

1.4. Le foncier agricole, une ressource à préserver *11*

SYNTHÈSE 14

2. LES FILIÈRES AGRICOLES 15

2.1. Les productions végétales *15*

2.2. Les productions animales *17*

SYNTHÈSE 19

3. LES DÉMARCHES DE VALORISATION DES PRODUCTIONS 20

3.1. L'agriculture biologique, un mode de production en plein essor *20*

3.2. Davantage de productions sous signes officiels de qualité et d'origine *22*

3.3. Des productions soucieuses de l'environnement *23*

3.4. Des marques territoriales qui valorisent les productions locales *25*

SYNTHÈSE 27

PARTIE 2 : L'ÉCONOMIE ALIMENTAIRE **28**

1. LA TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE 28

1.1. Le tissu des industries agroalimentaires *28*

1.2. Des initiatives individuelles en plein essor sur le territoire *30*

SYNTHÈSE 31

2. LA LOGISTIQUE ALIMENTAIRE 32

SYNTHÈSE 34

3. LA COMMERCIALISATION ALIMENTAIRE 35

3.1. Les grandes surfaces alimentaires et les commerces de proximité 35
3.2. Les marchés et les commerces ambulants 37
3.3. Des circuits de distribution au plus proche des consommateurs 39
SYNTHÈSE 42
PARTIE 3 : LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE 43
1. LES HABITUDES ALIMENTAIRES ET PRATIQUES D'ACHATS 43
1.1. Les habitudes alimentaires des consommateurs 44
1.2. Les pratiques d'achats des consommateurs 45
1.3. Les attentes des consommateurs 46
SYNTHÈSE 47
2. LA RESTAUTATION COLLECTIVE, LEVIER POUR UNE ALIMENTATION DURABLE ACCESSIBLE A TOUS 48
SYNTHESE 51
3. LES ENJEUX TRANSVERSAUX 52
3.1. L'aide alimentaire pour les personnes en situation de précarité alimentaire 52
3.2. La nutrition et les enjeux de santé 58
SYNTHESE 62
ANALYSE AFOM PARTIE 3 63
CONCLUSION 64
SIGLES 65
TABLE DES ILLUSTRATIONS 66
TABLE DES TABLEAUX 67

INTRODUCTION

1. CONTEXTE ET MÉTHODOLOGIE DE LA DÉMARCHE

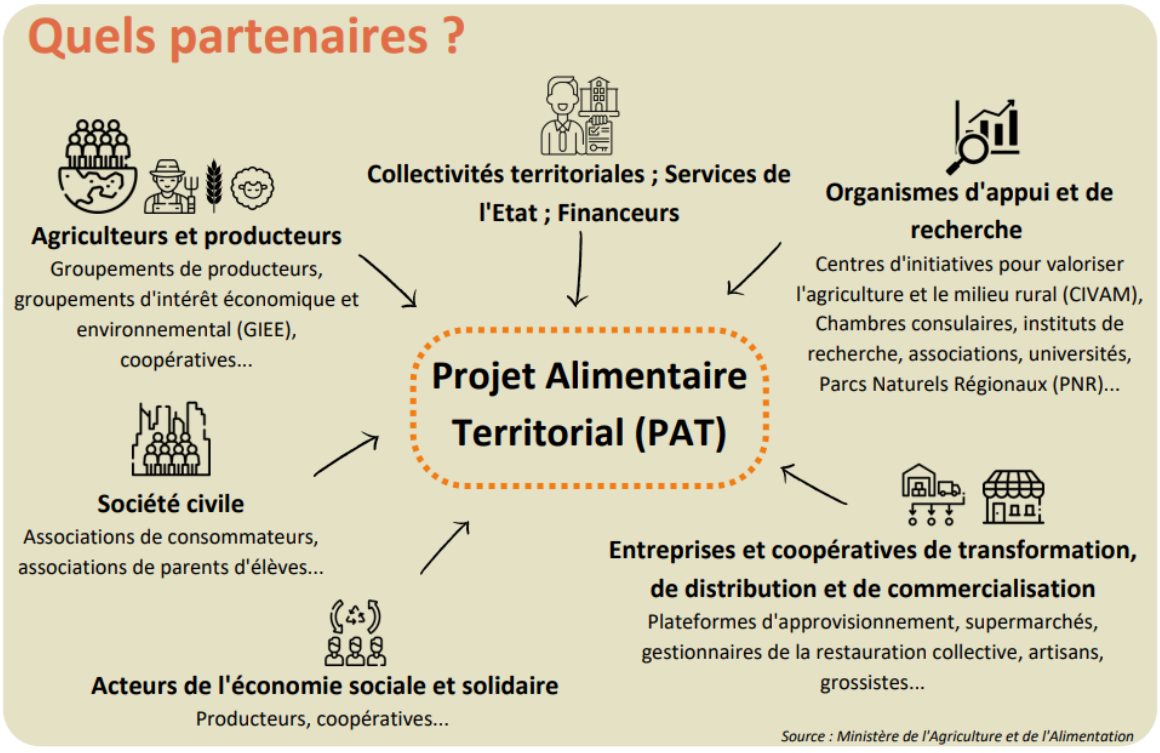
La Communauté de Communes Cœur de Beauce et le Pays Dunois sont engagés depuis 2016 dans des démarches de valorisation des circuits courts et de soutien aux agriculteurs dans leurs projets de diversification. En effet, un diagnostic de l'offre et de la demande en circuits courts a été réalisé en 2017, puis plusieurs forums de l'alimentation ont eu lieu en 2017 et en 2018.

Dans la continuité des actions déjà menées et sous l'impulsion de la Région Centre-Val de Loire, un Projet Alimentaire Territorial (PAT) est en construction, depuis 2021, à l'échelle de la communauté de Communes Cœur de Beauce et du Pays Dunois. Reconnu au niveau national par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, ce projet vise à favoriser une **alimentation saine**, **durable** et **locale** pour toutes et tous. Les différents forums de l'alimentation ont permis de faire ressortir plusieurs pistes d'actions et de créer les grandes orientations de ce Projet Alimentaire Territorial.

Il est important de noter que 80% du territoire régional est couvert par des PAT. En effet, 30 PAT sont dénombrés en Centre-Val de Loire en 2022. Il existe une réelle dynamique régionale autour de l'alimentation, dynamique souvent portée par des collectivités. Au niveau départemental, Chartres Métropole, Dreux Agglomération et le PNR du Perche portent respectivement un PAT. En parallèle, les plateformes « Agrilocal » et « Sur le Champ » ont vu le jour sur le territoire de l'Eure-et-Loir de façon à faciliter la mise en relation de l'offre et de la demande locale.

1.1. Le diagnostic, socle du projet alimentaire territorial Beauce Dunois

Le diagnostic, objet du présent rapport, est une démarche obligatoire et stratégique dans l'élaboration du Projet Alimentaire Territorial (PAT) Beauce-Dunois. Il permet de comprendre le fonctionnement du système alimentaire local en termes de production et de consommation, de sensibiliser les acteurs locaux aux enjeux liés à la relocalisation de l'alimentation et de créer des synergies entre ces derniers. Ce système alimentaire local regroupe l'ensemble des acteurs visibles dans la ***figure 1*** ci-dessous.



Source : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Figure 1. Les acteurs d'un Projet Alimentaire Territorial

Nous avons donné l'ambition à ce Projet Alimentaire Territorial de favoriser une alimentation **locale** et de **qualité**. Le terme « local » fait référence à une proximité géographique mais n'a pas de définition précise ; celle-ci est propre à chacun. Nous nous sommes demandé quelle définition lui donner : les produits locaux doivent-ils provenir du territoire du PAT ? De l'Eure-et-Loir ? De la Région Centre-Val de Loire ?

Nous avons défini qu'**un produit local devait être produit et consommé sur le territoire du PAT voire à 50 km autour de ce périmètre (pour toucher les départements limitrophes) s'il existe un manque dans certaines productions**.

De plus, la durabilité et la qualité ont été définies en reprenant la définition de la Loi EGAlim 2 :
« Les produits durables et de qualité sont les produits issus de l'Agriculture Biologique (AB), les produits bénéficiant des autres Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivants : le Label Rouge, les Appellations d'Origine (AOC/AOP), l'Indication Géographique Protégée (IGP), la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), l'écolabel « Pêche Durable » et le logo « Région UltraPériphérique » (RUP). ».

Le diagnostic constitue ainsi le point de départ pour engager une réelle politique alimentaire sur le territoire, avec la mise en place d'une gouvernance partagée et d'un plan d'actions pour les années à venir. Il propose une approche transversale de l'offre et de la demande alimentaire à travers différentes thématiques abordées : les filières agricoles ; les démarches de valorisation des productions ; la transformation ; la commercialisation ; les comportements alimentaires ; la restauration hors-domicile ; la précarité alimentaire ; la santé et la nutrition, *etc*. Le diagnostic est illustré par des éléments de connaissances, des expériences locales, des chiffres clés et des analyses des atouts, faiblesses, opportunités, menaces et enjeux liés au contexte territorial. S'il ne prétend pas à l'exhaustivité, il permet d'avoir une vision globale du système alimentaire local et se veut être un document fédérateur.

Le diagnostic synthétise à différentes échelles d'analyse des données statistiques, créées ou recueillies auprès de multiples acteurs. Cette approche quantitative a été complétée par une approche qualitative, notamment par des témoignages d'acteurs rencontrés au cours de l'élaboration du diagnostic.

1.2. Zoom sur la méthodologie mise en œuvre

Ce diagnostic a été réalisé par Maëlle GILLET entre 2021 et 2022. Il a ensuite été mis à jour et complété lors de l'arrivée d'Héloïse MARCHE en 2023. Les différents travaux réalisés pour mener à bien ce diagnostic territorial sont visibles ci-dessous.

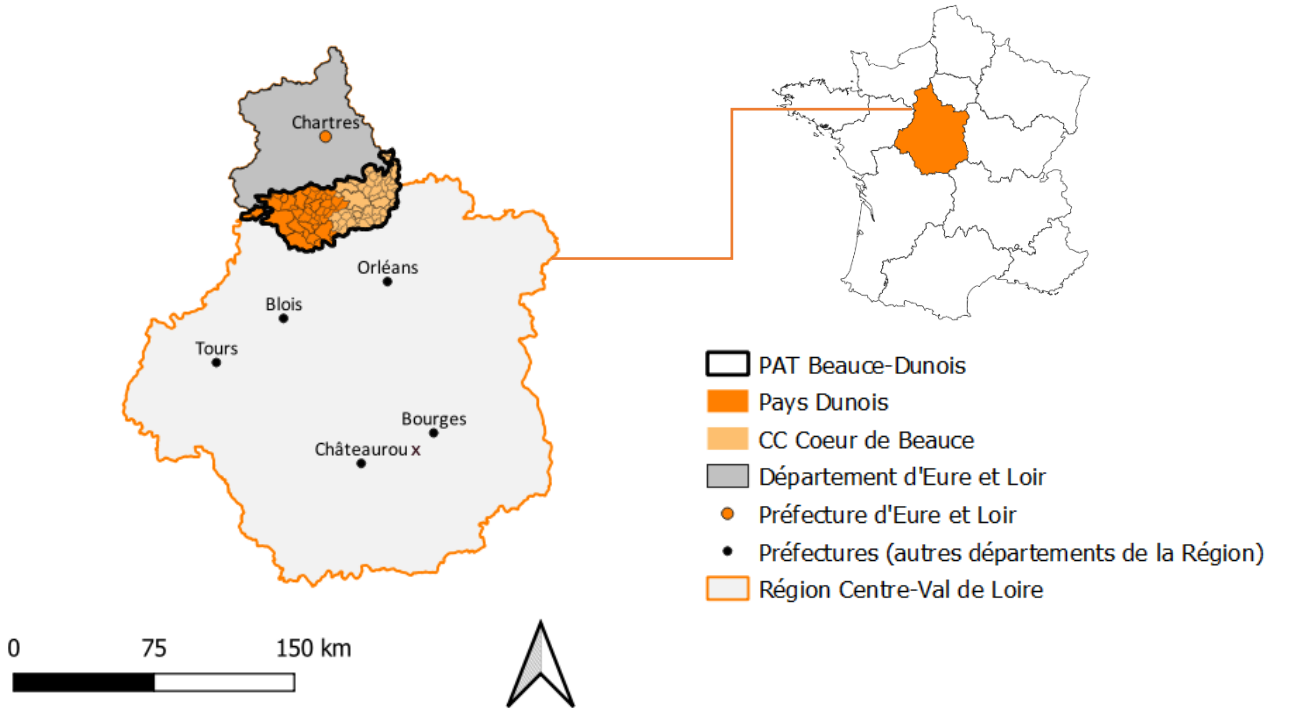
ZOOM SUR LA MÉTHODOLOGIE MISE EN ŒUVRE

- **Analyses bibliographiques** : recueil d'études, enquêtes et rapports réalisés par la Communauté de Communes Cœur de Beauce et le Syndicat du Pays Dunois mais aussi par d'autres structures.
- **Diffusion** d'une **enquête** auprès des **habitants** du territoire : *un questionnaire en ligne a été diffusé auprès des consommateurs afin d'identifier leurs habitudes d'achats et de consommation. Au total, 545 personnes ont participé.*
- **Diffusion** d'une **enquête** auprès des **communes** du territoire : *un questionnaire en ligne a été diffusé auprès des communes afin de recenser les commerces alimentaires de proximité, les commerces alimentaires ambulants ou encore les producteurs locaux. Au total, 69 communes ont participé.*
- Diffusion d'une **enquête** auprès des **établissements de restauration collective** : *un questionnaire a été diffusé auprès des gestionnaires de restaurants collectifs afin de recenser les modes de gestion des services de le restauration collective et d'évaluer les possibilités de développer l'approvisionnement en produits locaux et de qualité.*
- Réalisation d'une **enquête** à destination des **acteurs de l'aide alimentaire** : *des entretiens semi-directifs ont été réalisés pour mieux cerner le fonctionnement des structures de l'aide alimentaire sur le territoire, ainsi que leurs besoins et les possibilités d'actions à mettre en place dans le cadre du PAT.*
- Des **rencontres d'acteurs** avec l'appui méthodologique de l'**association RESOLIS** : *des entretiens ont été réalisés avec des acteurs locaux ; des fiches expériences et un observatoire en ligne ont été mis en place.*
- **Analyses statistiques** des données et **réalisations cartographiques**.
- **Ateliers de partage du diagnostic** : *un forum a eu lieu en novembre 2022 à Sancheville. Les élus, les acteurs sociaux professionnels ont pu échanger sur le diagnostic et sur de premières pistes d'actions pour le PAT.*

2. LES DYNAMIQUES TERRITORIALES DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL BEAUCE DUNOIS

2.1. Le territoire d'actions du projet alimentaire territorial Beauce Dunois

Le périmètre du projet alimentaire territorial, porté par la Communauté de Communes Cœur de Beauce et le Syndicat du Pays Dunois, se situe en région Centre-Val de Loire et plus précisément au sud du département de l'Eure-et-Loir (***figure 2***). Il regroupe 90 communes réparties sur 3 Etablissements Publics de Coopération Intercommunale (EPCI). C'est l'un des plus grand PAT de la région en termes de superficie, avec un territoire qui s'étend sur 2 090 km². On compte 76 911 habitants, en 2019 et une faible densité de population (37 habitants par km²), caractéristique des espaces ruraux. Ces derniers sont d'ailleurs marqués par les activités agricoles qui couvrent 86% du territoire.



Réalisation : CC Cœur de Beauce & Pays Dunois, 06/2023 (HM)
Source : © les contributeurs d'OpenStreetMap sous licence ODbL

Figure 2. Localisation du PAT Beauce-Dunois

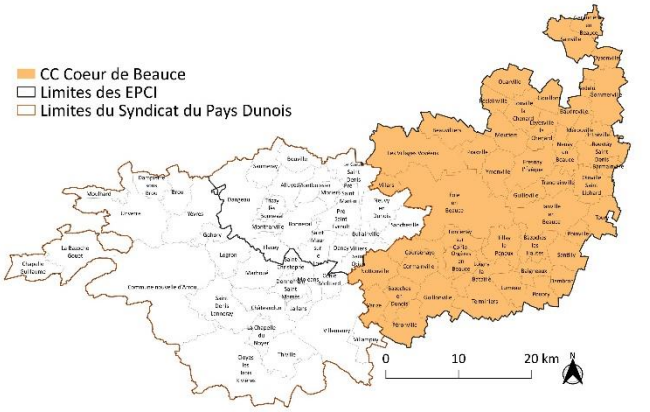
La Communauté de Communes Cœur de Beauce, située à l'est du territoire, est organisée en trois principaux pôles de vie : Janville-en-Beauce / Toury, Orgères-en-Beauce et Les Villages-Vovéens (entre 1 000 et 4 000 habitants). Le Syndicat du Pays Dunois, qui regroupe la Communauté de Communes du Bonnevalais et du Grand Châteaudun, se compose d'un pôle urbain central (Châteaudun avec plus de 12 500 habitants) et de deux pôles d'appui secondaires (Bonneval et Cloyes-sur-le-Loir avec plus de 5 000 habitants).

Le territoire du PAT est situé à l'interface des dynamiques générées par les territoires voisins et notamment les agglomérations situées à environ une heure de route, à savoir :
- l'unité urbaine Parisienne qui concerne le nord-est du territoire,
- l'unité urbaine d'Orléans qui concerne la frange sud-est,
- l'unité urbaine de Chartres qui concerne la frange nord.

La Communauté de Communes Cœur de Beauce

48 communes	*24 456 habitants*	*820 établissements actifs*
Superficie de 963 km²	*25 habitants au km²*	*7 259 emplois*

La Communauté de Communes Cœur de Beauce, qui occupe une place importante par sa superficie, est le territoire le moins densément peuplé (***figure 3***). Cette densité se concentre principalement sur les communes de Toury, Orgères-en-Beauce, les Villages-Vovéens et Janville-en-Beauce. On compte au niveau de ces dernières, plus de 1 000 habitants. L'intercommunalité regroupe près de 820 établissements actifs, soit **34%** des établissement présents sur le territoire du PAT. Les établissements du commerce, des transports et des services sont les plus nombreux (46,6%). On retrouve ensuite les établissements agricoles, qui occupent **21,5%** des établissements de la Communauté de Communes Cœur de Beauce *(INSEE, 2020)*.



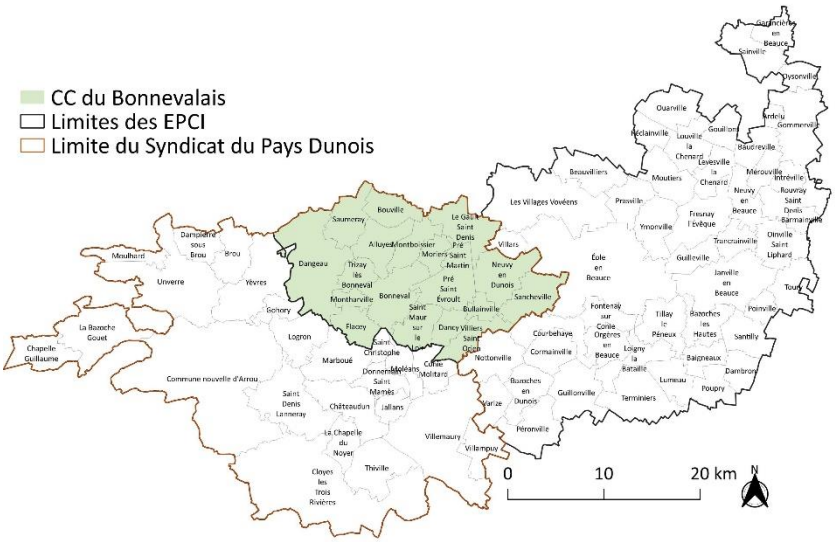
Réalisation : CC Coeur de Beauce & Pays Dunois, 04/2022 (MG)
Source : © les contributeurs d'OpenStreetMap sous licence ODbL

Figure 3. Localisation de la CC Coeur de Beauce

La Communauté de Communes du Bonnevalais

19 communes	*12 247 habitants*	*366 établissements actifs*
Superficie de 339 km²	*36 habitants au km²*	*3 505 emplois*

La Communauté de Communes du Bonnevalais, qui fait partie du Syndicat du Pays Dunois, est la plus petite intercommunalité du territoire étudié (***figure 4***). Parmi elle, la commune de Bonneval se distingue par sa densité de population qui est supérieure à 100 habitants au km². On compte 366 établissements actifs, soit **15%** des établissement présents sur le territoire du PAT. Les établissements du commerce, des transports et des services sont également les plus nombreux et représentent 46,4% des établissements de la collectivité. Les établissements agricoles, en 2ème place, représentent **17,5%** des établissements sur l'intercommunalité *(INSEE, 2020)*.



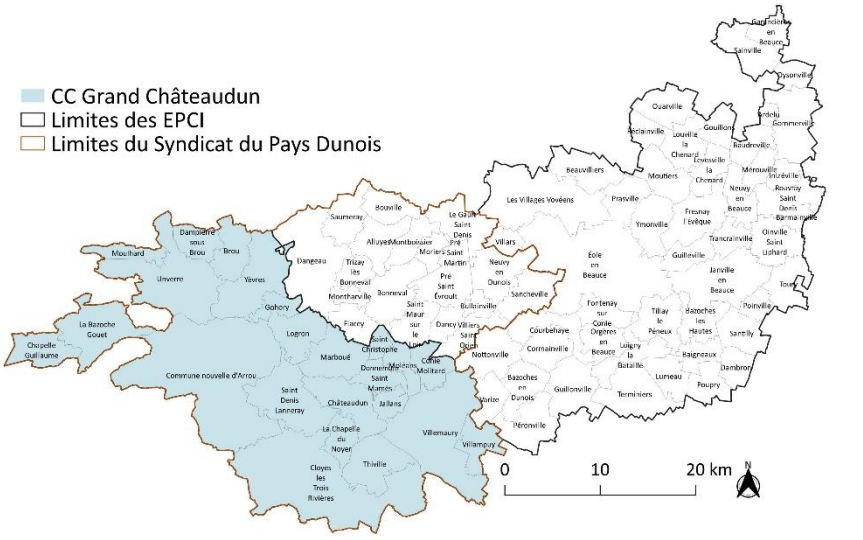
Réalisation : CC Coeur de Beauce & Pays Dunois, 04/2022 (MG)
Source : © les contributeurs d'OpenStreetMap sous licence ODbL

Figure 4. Localisation de la CC du Bonnevalais

La Communauté de Communes du Grand Châteaudun

23 communes	*40 208 habitants*	*1 203 établissements actifs*
Superficie de 787 km²	*51 habitants au km²*	*13 813 emplois*

Partie intégrante du Syndicat du Pays Dunois, la Communauté de Communes du Grand Châteaudun est l'intercommunalité la plus densément peuplé (***figure 5***). Cette concentration se réalise principalement sur la ville de Châteaudun et sur les communes aux alentours. On notera également que la densité de population sur la commune de Brou est relativement importante, avec plus de 100 habitants au km². Par ailleurs, on compte sur cette intercommunalité 1 234 établissements actifs, soit **51%** des établissements présents sur le territoire du PAT. Les établissements du commerce, des transports et des services occupent une part importante (55,8%). La Communauté de Communes du Grand Châteaudun concentre ainsi le plus grand nombre d'emplois et possède une forte attractivité économique. Par ailleurs, il est important de noter que deux communes à l'ouest de ce territoire (La Bazoche-Gouet et la Chapelle-Guillaume) font partie du Parc Naturel Régional du Perche. Les établissements agricoles sont moins présents sur cette intercommunalité, ils représentent **8,5%** des établissements actifs *(INSEE, 2020)*.



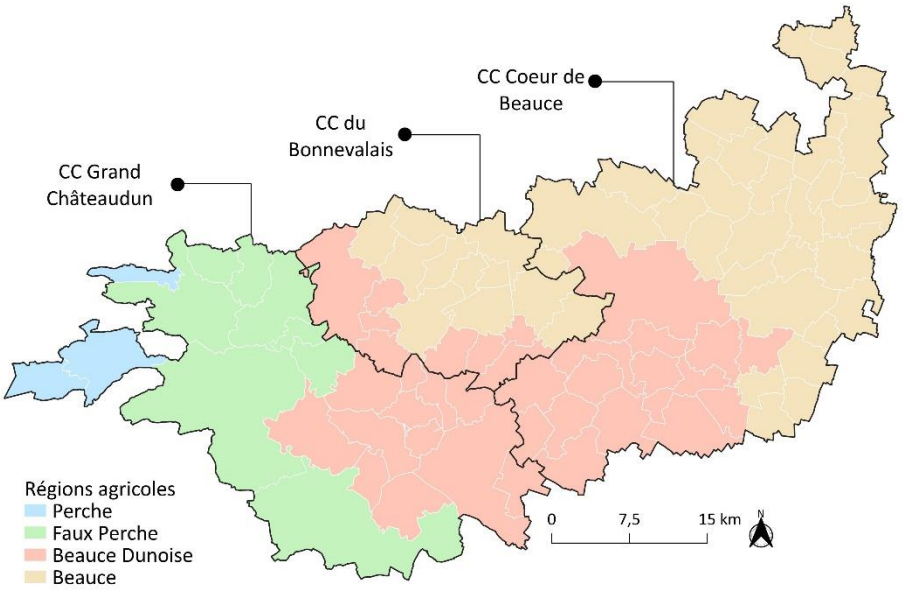
Réalisation : CC Coeur de Beauce & Pays Dunois, 04/2022 (MG)
Source : © les contributeurs d'OpenStreetMap sous licence ODbL

Figure 5. Localisation de la CC du Grand Châteaudun

2.2. Des paysages marqués par les activités agricoles

A l'image du contexte départemental, l'agriculture occupe une place importante sur le territoire du PAT. Elle couvre **86%** de sa superficie soit 179 946 hectares (ha). Situé à la confluence de quatre régions agricoles, le territoire possède un haut potentiel agronomique (***figure 6***).

La Communauté de Communes Cœur de Beauce, qui regroupe les régions agricoles **Beauce** et **Beauce Dunoise**, se caractérise par une vaste plaine calcaire couverte de riches limons argileux. Les paysages qui la composent laissent apparaître une succession **d'openfields** (paysages agraires à champs ouverts) avec de grandes exploitations agricoles, spécialisées dans la céréaliculture (***figure 7***). Toutefois, le développement de l'irrigation depuis le début des années 1960 a permis aux exploitants de se diversifier vers la production de légumes de plein champ (pommes de terre, betteraves sucrières, oignons, *etc*.). D'autres cultures sont visibles sur le territoire, comme les oléo-protéagineux (tournesol, lin, colza…) et les plantes médicinales.



Réalisation : CC Coeur de Beauce & Pays Dunois, 04/2022 (MG)
Source : Agreste - Nomenclature PRA 2017, © les contributeurs d'OpenStreetMap sous licence ODbL

Figure 6. Les régions agricoles du PAT Beauce Dunois

Le Syndicat du Pays Dunois, qui comprend la Communauté de Communes du Bonnevalais et du Grand Châteaudun, s'inscrit dans la continuité de la plaine calcaire. Cependant, on voit apparaître de nouveaux paysages agraires sous l'influence et la proximité du Perche. A l'ouest du PAT, les paysages sont ainsi davantage caractérisés par des **vallons et des bocages** (champs et prés fermés) (***figure 8***). La région agricole du Faux Perche, occupant une majeure partie de l'intercommunalité du Grand Châteaudun, marque un espace de transition entre la plaine de Beauce et les collines du Perche. Si de nombreuses exploitations sont spécialisées dans les grandes cultures, c'est aussi un territoire de polyculture et d'élevage avec l'émergence de l'élevage porcin et avicole.



Source : Communauté de communes Cœur de Beauce

Figure 7. Paysage d'openfields ou grandes cultures



Source : Nicolas SINGIER

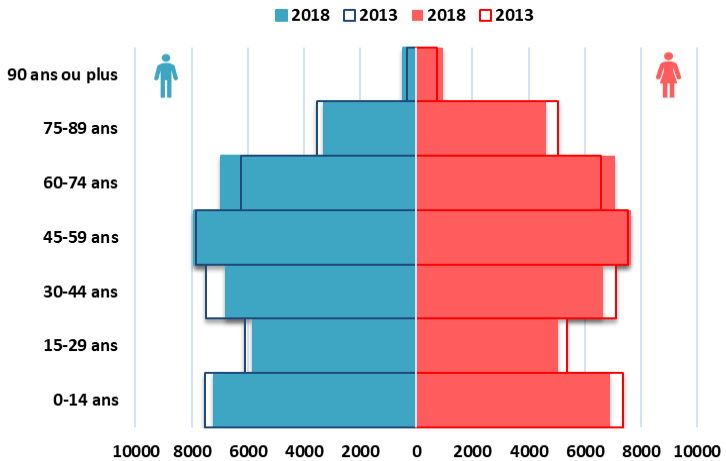
Figure 8. Paysage de bocages

2.3. Le profil des habitants

Le territoire du PAT concentre près de 18% de la population du département de l'Eure-et-Loir, soit 76 911 habitants, en 2019. Ce dernier connaît un léger déclin démographique, davantage marqué sur la Communauté de Communes du Grand Châteaudun. Entre 2013 et 2018, l'évolution moyenne et annuelle de la population est de -0,3% soit 293 personnes de moins chaque année. Cette dynamique s'explique d'une part par un solde naturel négatif (plus de décès que de naissances) et d'autre part, par un solde migratoire négatif (plus de départs que d'arrivées) (*INSEE*).

Si la densité de population sur le territoire du PAT est de 37 habitants au km² en moyenne, on observe quelques disparités au sein des communes. Cette dernière varie entre 7 et 459 habitants au km². Par ailleurs, sur la Communauté de Communes Cœur de Beauce, 40% de la population se concentre sur 5 communes.

A l'image des tendances départementales, **la répartition des habitants par sexe et par âge est plutôt homogène sur le territoire (*figure 9*).** En effet, on compte 38 461 hommes et 38 880 femmes soit respectivement 49,7% et 50,3% de la population totale. En cinq ans, la population des hommes a connu une baisse de 1,6% contre une diminution de 2,1% pour les femmes. Concernant l'âge des habitants, on compte 24 989 personnes âgées de 0 à 30 ans (32%), 28 988 personnes âgées de 30 à 59 ans (37%) et 23 364 personnes de 60 ans et plus (30%). **Ces chiffres nous permettent ainsi de constater que la population du territoire reste relativement jeune puisque 70% des habitants ont moins de 60 ans.**



Réalisation : CC Cœur de Beauce & Pays Dunois, 04/2022
Source : INSEE – Recensement de la population, 2013 et 2018

Figure 9. Répartition de la population par sexe et par âge sur le territoire du PAT en 2013 et 2018

Le territoire possède une forte attractivité résidentielle. Sur un total de 41 853 logements en 2019, on compte 81% de résidences principales, 8% de résidences secondaires ou occasionnels et 11% de logements vacants. Parmi l'ensemble des logements, plus de ¾ sont des maisons. Si ces derniers sont susceptibles de posséder un extérieur, on peut supposer que de nombreux habitants peuvent y pratiquer de **l'autoproduction pour leur consommation personnelle**.

On comptabilise 33 207 ménages avec en moyenne 2,2 personnes par foyer. En corrélation avec le nombre d'habitants sur la Communauté de Communes du Grand Châteaudun, on estime que 54% de ces derniers vivent au sein de cette intercommunalité. **Par ailleurs, on totalise 22 056 ménages composés d'une famille soit 65% de l'ensemble des foyers.** Si l'on s'intéresse de plus près à ces derniers, on constate que 49% sont formés d'un couple sans enfant, 40% d'un couple avec enfants et 11% par une famille monoparentale. Si les foyers avec une famille occupent une place importante, on note également que **34% des ménages sont composés d'une seule personne** *(INSEE).*

En 2020, le revenu disponible médian par habitant s'élève, en moyenne, à 21 933 € sur le territoire du PAT, ce qui est inférieur à la moyenne régionale (22 160 €) et bien inférieur à la moyenne départementale (22 650€). Il ressort que les communes les plus proches des franges franciliennes bénéficient globalement de revenus plus élevés. A contrario, les ménages du secteur d'Orgères-en-Beauce et de Châteaudun tendent à se paupériser, engendrant ainsi une vulnérabilité plus importante. Le taux de pauvreté de la ville de Châteaudun atteint ainsi 24%, soit le double de la moyenne départementale (*INSEE, 2020*).

Avec 2 389 établissements implantés sur le territoire, on compte 33 976 actifs âgés de 15 à 64 ans (*figure 10*). Parmi ces derniers, 88% occupent un emploi et près de 12% sont au chômage. On estime que plus de ¾ des actifs ayant un emploi sont salariés. De plus, 31% d'entre eux appartiennent à la Catégorie Socio-Professionnelle (CSP) des ouvriers, 30% aux employés et 22% aux professions intermédiaires. Par ailleurs, les tendances montrent que le chômage touche autant d'hommes que de femmes et que 65% des chômeurs sont âgés de 25 à 54 ans. **Si l'on dénombre un nombre important d'actifs sur le territoire, on compte également 10 974 inactifs dont 35% sont des retraités ou préretraités.**

	CC Cœur de Beauce	CC du Grand Châteaudun	CC du Bonnevalais	Territoire du PAT
Nombre d'actifs	**11 988**	**16 430**	**5 558**	**33 976**
Dont actifs ayant un emploi en	89,5	87,1	89,5	88,4
Dont chômeurs en %	10,5	12,9	10,5	11,6
Nombre d'inactifs	**2 808**	**6 517**	**1 649**	**10 974**
Dont élèves, étudiants et stagiaires non rémunérés en %	36,9	26,6	31,2	30,0
Dont retraités ou préretraités	35,7	35,2	33,8	35,1
Dont autres inactifs en %	27,4	38,2	35,0	34,9
Ensemble	**14 796**	**22 948**	**7 207**	**44 950**

Réalisation : CC Cœur de Beauce & Pays Dunois, 04/2022
Source : INSEE – Recensement de la population, 2018 et 2013

Figure 10. Répartition des actifs et inactifs sur le territoire du PAT en 2018

Les habitants du territoire sont particulièrement dépendant à l'automobile, notamment dans le cadre de leur trajet domicile-travail. Parmi les actifs occupant un emploi, on estime que 70% travaillent dans une autre commune que leur commune de résidence. Pour près de 2/3 d'entre eux, leur lieu de travail se situe dans le même département que leur lieu de résidence. De plus, ce sont 82% des travailleurs qui utilisent leur voiture comme principal moyen de transport, soit 4% de plus que la moyenne départementale. **Cette dépendance à la voiture n'est pas sans conséquence sur les habitudes de vie des habitants, notamment en termes de pratiques d'achats des produits alimentaires. Le trajet domicile-travail peut également exercer une influence sur les lieux d'achats des consommateurs.**

PARTIE 1 : LA PRODUCTION LOCALE

Les données statistiques utilisées dans cette partie sont issues du recensement agricole réalisé sur l'année 2020. Quelques initiatives agricoles présentes sur le territoire du PAT Beauce-Dunois ont été mises en avant grâce au travail réalisé en collaboration avec le bureau d'études RESOLIS, dans le cadre du projet "Observer et accompagner la transition agricole et alimentaire dans les PAT".

1. LES EXPLOITATIONS AGRICOLES

1.1. Des exploitations moins nombreuses mais toujours plus grandes

D'après les données du Recensement Agricole (RA) de 2020, le territoire du PAT Beauce Dunois compte 1 446 exploitations agricoles[2]. La Communauté de Communes Cœur de Beauce centralise le plus grand nombre d'entre elles avec **637 fermes**. Quant à la Communauté de Communes du Grand Châteaudun et du Bonnevalais, elles centralisent respectivement 580 et 229 fermes. **Ainsi, le territoire du PAT concentre 40% des exploitations euréliennes et 7% des exploitations régionales.**

En 10 ans, le territoire a vu disparaître 269 fermes, ce qui représente une diminution de près de 16% (*figure 11*). Le recul du nombre d'exploitations se réalise ainsi à un rythme annuel moyen de **-1,7% par an**. Le déclin des exploitations touche particulièrement la Communauté de Communes du Bonnevalais, qui a connu une baisse de 23% en 10 ans (-15% pour le Grand Châteaudun et -13% pour Cœur de Beauce). Ce phénomène se confirme également à l'échelle du département de l'Eure-et-Loir, qui est passé de 4 318 exploitations en 2010 à 3 603 en 2020. Si la tendance est à la baisse, les communes du territoire du PAT ne connaissent pas les mêmes dynamiques d'évolution. En effet, 11 communes n'ont connu aucun changement. De plus, 8 communes ont vu le nombre d'exploitations progresser à un rythme annuel moyen compris entre 1 et 3%.

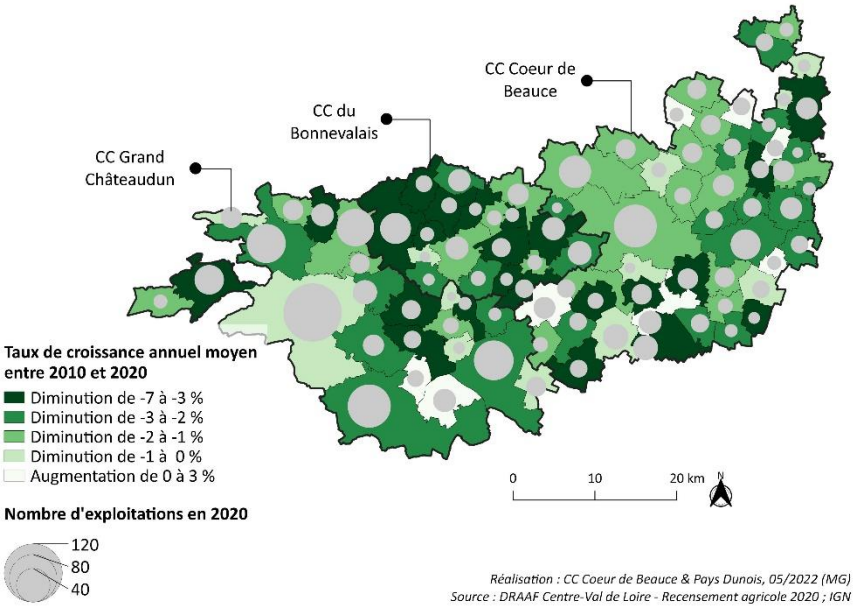


Figure 11. Évolution du nombre d'exploitations entre 2010 et 2020

L'ensemble des exploitants du territoire valorise **179 946 hectares** de terres agricoles, couvrant ainsi **86% de la superficie du PAT.** Si la Surface Agricole Utilisée (SAU)[3] s'est maintenue autour des 180 000 hectares en 10 ans, on observe **un phénomène de concentration des exploitations (*figure 12*).** En effet, moins nombreuses, les exploitations tendent à s'agrandir. **En 2020, une ferme dispose en moyenne 124 hectares, soit 19 hectares de**

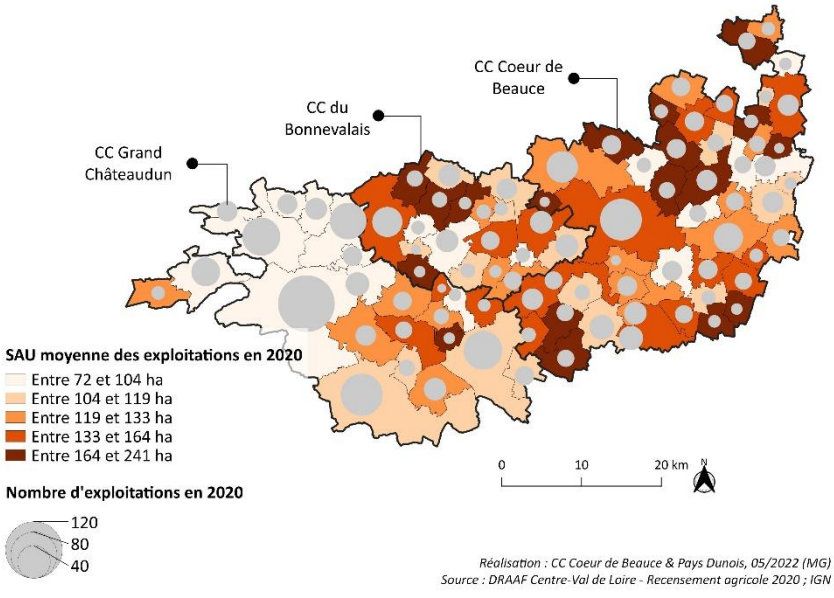


Figure 12. SAU moyenne des exploitations en 2020

[2] *Le nombre d'exploitations correspond aux exploitations dont le siège se situe sur le territoire du PAT Beauce Dunois.*
[3] *La SAU comprend les terres arables, la superficie toujours en herbe et les cultures permanentes*.

plus qu'en 2010 et près de 35 hectares de plus qu'en 2000. Deux exploitations sur trois valorisent une superficie qui n'excède pas les 150 hectares. Parties intégrantes de la vaste plaine céréalière, les Communautés de Communes Cœur de Beauce et du Bonnevalais regroupent les plus grandes exploitations en termes de SAU moyenne. Ces dernières valorisent respectivement **140** et **130 hectares** de terres agricoles. Sur la Communauté de Communes du Grand Châteaudun, davantage marquée par les activités d'élevage à l'ouest, les exploitations valorisent en moyenne **105 hectares.**

Tout comme en 2010, ce sont les exploitations d'une dimension économique de taille moyenne qui demeurent les plus nombreuses sur le territoire *(figure 13).* Ces dernières ont une Production Brute Standard (PBS)[4] comprise entre 100 000 et 250 000 euros. Elles représentent deux exploitations sur cinq et valorisent 42% de la SAU du territoire. Avec l'agrandissement constant des structures, la part des grandes exploitations (plus de 250 000€ de PBS) augmente. En 2010, elles représentent 20% des exploitations contre 30% en 2020. Ces dernières valorisent 87 243 hectares, soit près de 48% du territoire agricole. A l'inverse, les petites exploitations (entre 25 000 et 100 000€ de PBS) et les micro-exploitations (moins de 25 000€ de PBS) tendent à disparaître et valorisent respectivement 9% et 1% de la SAU.

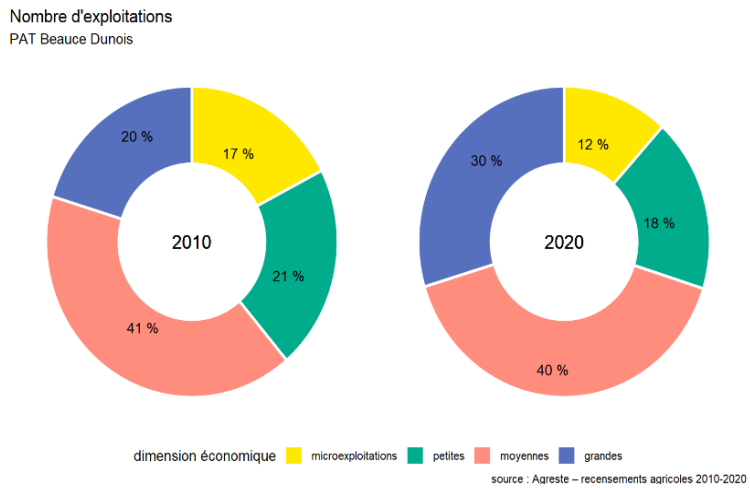


Figure 13. Répartition des exploitations agricoles selon leur dimension économique

Les agriculteurs exercent principalement leur(s) activité(s) sous le statut juridique d'exploitations individuelles. En 2020, 49% des exploitations sont soumises à ce statut. Cependant, on observe depuis quelques années une augmentation des formes sociétaires. Sur le territoire, la société civile la plus répandue est l'Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée (EARL), qui représente 29% des exploitations du PAT.

1.2. Une population agricole vieillissante

Sur le territoire du PAT Beauce Dunois, on compte **1 696 chefs d'exploitations, coexploitants et associés actifs** dont 21% de femmes *(RA, 2020)***. Ainsi, on dénombre en moyenne 1,17 dirigeants par exploitations.** Tout comme en 2010, **l'âge moyen** de ces derniers est de **52 ans (*figure 14*).** En 2020, le départ à la retraite des exploitants âgés de plus de 60 ans concerne 374 fermes, soit 26% de l'ensemble des exploitations. De plus, cela pourrait concerner 29 061 hectares de terres agricoles. Parmi ces derniers, 11% envisagent une reprise par un coexploitant, un membre de la famille ou un tiers, 7% n'ont pas encore envisagé leur départ et 6% ne savent pas encore. Par ailleurs, on estime que 2 086 hectares pourraient disparaître au profit de l'agrandissement d'une ou plusieurs exploitations.

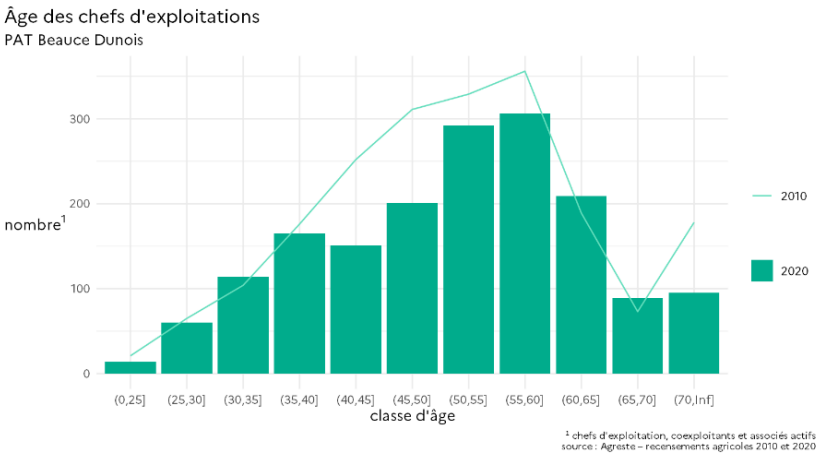


Figure 14. Age des chefs d'exploitations

[4] *La production brute standard décrit le potentiel de production des exploitations par hectare ou par tête d'animal. Elle permet ainsi de classer les exploitations en différentes tailles économiques.*

Avec une population agricole vieillissante, le devenir des exploitations est un enjeu important pour le territoire. Cependant, l'installation et la transmission des exploitations ne se réalisent pas sans difficulté. Il existe ainsi un réseau d'acteurs sur notre territoire qui accompagne les installations et les transmissions : l'ADEAR, la Chambre d'Agriculture, les Jeunes Agriculteurs, Terre de Liens, *etc*. D'après l'ADEAR 28, de nombreux cédants peuvent rencontrer des difficultés à trouver un repreneur, provoquant ainsi **la vente des terres agricoles au profit de l'agrandissement**. Ce phénomène **favorise les exploitations déjà existantes** mais **limite l'installation de nouveaux agriculteurs**. D'autre part, les exploitants, parfois soumis à de petites retraites, cherchent à valoriser au mieux leurs biens et cela peut également encourager la **vente de leurs terres au profit d'un usage non agricole**. Par ailleurs, si le territoire possède un bon potentiel agronomique et des débouchés avec la proximité des agglomérations, il existe aussi de nombreux freins à l'installation. Parfois non issus du milieu agricole, les porteurs de projets rencontrent des **difficultés à trouver des terres disponibles**. En effet, la transmission de celles-ci se réalise essentiellement par du bouche-à-oreille. De plus, avec un prix du foncier élevé sur le territoire, ces personnes peuvent également rencontrer de nombreuses **difficultés financières** mettant à mal leurs projets. Ces derniers sont souvent orientés sur des productions maraichères avec une commercialisation en circuits courts ou en vente directe, ce qui peut répondre en partie à la demande des consommateurs et aux objectifs du PAT Beauce Dunois.

Crée en 2002, l'ADEAR 28 est une association engagée en faveur d'une agriculture paysanne. Elle fait partie des acteurs qui accompagnent les installations et les transmissions sur le territoire. En parallèle de l'accompagnement réalisé par les Jeunes Agriculteurs et la Chambre d'Agriculture (plan d'entreprise, obtention de la capacité agricole), l'ADEAR 28 propose un accompagnement à l'émergence et au montage de projets. En 2021, elle a accueilli et/ou accompagné 20 porteurs de projets et a réalisé 2 cafés installations-transmissions. Concernant la transmission des exploitations, elle propose aux agriculteurs un accompagnement individualisé ou encore des formations. En 2021, elle a accompagné 5 cédants et a touché, au cours d'une formation, près de 7 exploitants.

Site : www.agriculturepaysanne.org/ladear-28

1.3. Le maintien de l'emploi agricole, un enjeu pour le territoire

En 2020, la filière agricole à l'échelle du PAT Beauce Dunois représente 1 446 exploitations qui assurent un emploi à 3 916 actifs *(RA, 2020)* **(*figure 15*).** Cela représente 1 905 Equivalent Temps Plein[5] (ETP) et en moyenne 2,7 actifs par exploitations. Parmi ces derniers, on compte notamment 2 343 emplois permanents avec 43% de chefs d'exploitations et de coexploitants, 11% de salariés ainsi que 6% de main d'œuvre familiale. Par ailleurs, les exploitations du territoire ont recours à de la prestation externe (hors prestation de service). En effet, la main d'œuvre saisonnière ou occasionnelle représente 1 573 emplois. **Avec le déclin des exploitations sur ces dix dernières années, le nombre d'emplois dans le secteur de la production agricole a lui aussi diminué.** Entre 2010 et 2020, le nombre d'actifs a baissé de 24%.

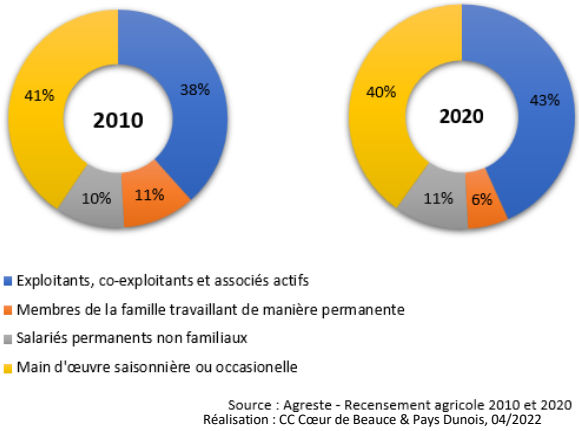
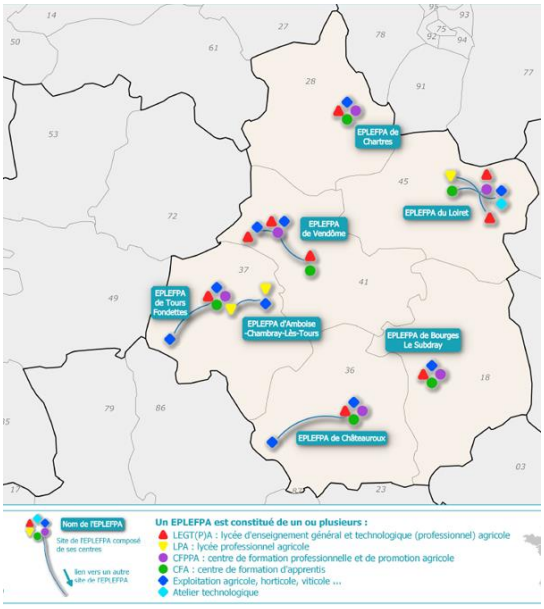


Figure 15. Main d'œuvre des exploitations agricoles en 2010 et 2020

[5] *Un équivalent temps plein correspond au travail d'une personne à plein temps pendant une année entière. Un ETP correspond au moins à 1 600 heures travaillées sur l'année.*

La perte des emplois dans le secteur agricole et le devenir des fermes dont le chef d'exploitation a plus de 60 ans, révèle l'importance de former de futurs agriculteurs et agricultrices. Cette formation peut notamment s'appuyer sur les établissements d'enseignement agricole. En région Centre-Val de Loire, on compte **34 établissements publics et privés d'enseignement agricole** dispensant des formations par voie générale, technologique et professionnelle (***figure 16***). Ces derniers permettent à plus de 10 000 jeunes et adultes de se former par an (*Educagri)*. De nombreuses spécialités y sont proposées et permettent de couvrir un large panel de métiers issus des secteurs de la production agricole, de la transformation des produits, de la commercialisation, de l'environnement ou encore des services aux personnes et aux territoires. L'enseignement agricole permet ainsi d'accompagner les mutations économiques, environnementales et sociétales des territoires.



Source : Educagri

Figure 16. Etablissements publics locaux d'enseignement et de formation professionnelle agricoles en région Centre-Val de Loire

Sur le territoire du PAT, on compte un établissement : le Lycée d'Enseignement Agricole Privé (LEAP) de Nermont. Ce dernier est situé sur la commune de Châteaudun. Il propose à la fois des formations initiales, de l'apprentissage et des formations professionnelles continues pour adultes. Cet établissement possède également un site sur la commune de Nogent-le-Rotrou. Sur l'année scolaire de 2018-2019, ce sont 504 élèves et 75 adultes qui ont été formés au sein du LEAP de Nermont *(DRAAF Centre-Val de Loire).* Par ailleurs, il existe d'autres établissements d'enseignement agricole sur le département dont 4 privés et 1 public :

- le LEAP Franz Stock à Mignières (299 élèves et 81 adultes formés),
- le LPAP Gabriel Bridet à Anet (276 élèves et 17 adultes formés),
- la MFR à Beaumont-les-Autels (243 élèves formés),
- le LHPP à La Loupe (153 élèves formés),
- le EPLEFPA La Saussaye à Sours (242 élèves et 139 apprentis formés).

<u>Le Lycée d'Enseignement agricole privé de Nermont</u>

Le LEAP de Nermont, situé à Châteaudun et Nogent le Rotrou, est un organisme proposant un enseignement agricole de la 4ème au BTS. Le site de Châteaudun possède une particularité avec un village de startup, labellisé Village by CA.
Dans le cadre de ses formations, le LEAP propose des cours et des projets pédagogiques en lien avec le développement durable ou encore la relocalisation de notre alimentation. On compte par exemple, la présence d'un jardin maraîcher à Châteaudun. Cultivés sur près de 1 500 m² par des élèves et des enseignants, les légumes sont vendus sur le site aux habitants.

Site : nermont.fr

1.4. Le foncier agricole, une ressource à préserver

Si les terres qui composent le territoire du PAT Beauce Dunois sont essentiellement dédiées aux activités agricoles, ces dernières tendent à disparaître. D'après les données du RA de 2020, on compte 179 946 hectares de surface agricole utilisée. En 10 ans, on estime que la SAU a connu une évolution de -0,5%, soit une diminution de 939 hectares. Bien que ces données nous montrent une tendance, qui se confirme également à l'échelle nationale, elles comportent quelques limites. D'une part, le RA s'appuie sur les déclarations annuelles des agriculteurs concernant leurs surfaces cultivées, afin de bénéficier d'aides au titre de la Politique Agricole Communes (PAC), et ne prétend donc pas à l'exhaustivité. De plus, ces données ne mettent pas en évidence les raisons des évolutions de l'usage des terres agricoles.

La concentration des terres et la spécialisation des fermes qui s'opèrent sur notre territoire sont autant de facteurs qui peuvent expliquer la baisse de la SAU. Par ailleurs, souvent moins bien protégées, les terres agricoles peuvent être soumises à l'artificialisation. Si aucune source de données nous permet avec exactitude de mesurer le nombre

d'hectares productifs transformés en hectares artificialisés, les données du portail de l'artificialisation édité par le CEREMA nous donnent quelques indications.

Entre 2010 et 2020, on compte 556 hectares d'Espaces Naturels Agricoles et Forestiers (ENAF) consommés par l'artificialisation, soit 0,26% de la surface du PAT (*figure 17*). Sur la Communauté de Communes Cœur de Beauce, **348** hectares d'ENAF ont été artificialisés dont 74% au **profit de l'activité**. Sur la Communauté de Communes du Grand Châteaudun et du Bonnevalais, qui ont respectivement perdu **165** et **43** hectares d'ENAF, la **consommation foncière se réalise principalement au dépend de l'habitat.** Ce phénomène n'est pas sans conséquence et fragilise notre environnement, notre qualité de vie mais aussi notre capacité à nous nourrir (accélération de la perte de biodiversité, contribution aux émissions de gaz à effet de serre, augmentation des risques d'inondation, perte de la capacité nourricière des terres, *etc.*).

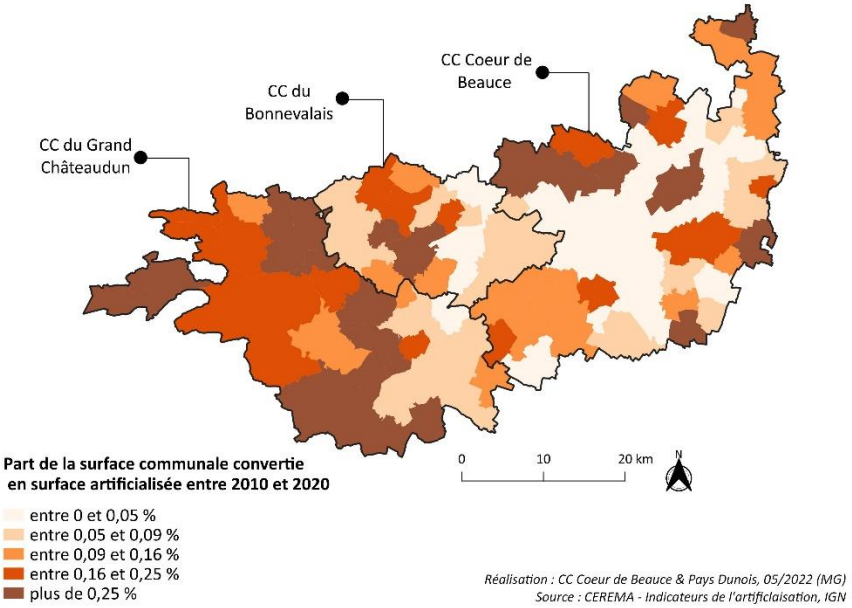


Figure 17. Artificialisation des espaces naturels, agricoles et forestiers entre 2010 et 2020

La consommation d'ENAF est devenue une préoccupation des politiques publiques. Outre la réglementation existante, les documents d'urbanisme intègrent aujourd'hui des objectifs de limitation de consommation foncière. En région Centre-Val de Loire, le Schéma Régional d'Aménagement, de Développement Durable et d'Égalité des Territoires (SRADDET) ambitionne de diviser par deux la consommation des espaces NAF d'ici 2025. Sur le territoire du PAT, les Schémas de COhérence Territoriale (SCOT) et les Plans Locaux d'Urbanisme communaux ou intercommunaux (PLU(-I)) réglementent l'usage des sols et limitent la consommation et le mitage des terres agricoles. La protection du foncier agricole et le maintien des fonctionnalités de l'agriculture font partie intégrante des objectifs des documents de planification urbaine sur le territoire. Par ailleurs, il existe également d'autres outils de protection du foncier que les collectivités peuvent mobiliser tels que les Zones Agricoles Protégées (ZAP) ou les Périmètres de protection et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels périurbains (PAEN).

Si la disparition des terres agricoles est un frein au renouvellement des générations d'agriculteurs, le prix du foncier ne favorise pas non plus de nouvelles installations. Dans le Centre-Val de Loire, le prix moyen des terres libres et louées non bâtis de plus de 70 ares est légèrement supérieur à la moyenne nationale. **L'Eure-et-Loir est le département où le foncier agricole est le plus élevé**. Sur le territoire du PAT, le prix du foncier est particulièrement important au sein de la région agricole de la Beauce. En 2020, le prix moyen des terres libres est de 11 280€ l'hectare, soit 1 660€ de plus que la moyenne départementale. Le prix moyen des terres louées est quant à lui supérieur de 680€. De plus, entre 2019 et 2020, on observe une hausse significative dans les régions agricoles marquées par la céréaliculture et une baisse dans les régions de polyculture et d'élevage (***figure 18***).

Régions agricoles	Terres et prés libres non bâtis		Terres et près louées non bâtis	
	2020	Evolution 2019-2020	2020	Evolution 2019-2020
Drouais Thimerais	8 410€/ha	- 2%	6 810€/ha	3%
Perche	7 530€/ha	-11%	6 210€/ha	2%
Faux Perche	8 180€/ha	3%	5 930€/ha	1%
Beauce Dunoise	10 060€/ha	13%	6 450€/ha	6%
Beauce	11 280€/ha	10%	7 490€/ha	8%
Eure-et-Loir	9 620€/ha	4%	6 810€/ha	3%
Centre-Val de Loire	6 150€/ha	0,8%	5 150€/ha	2,4%
France	6 080€/ha	1,3%	4 930€/ha	3,6%

Source : Agreste – Valeur vénale des terres (2020)

Figure 18. Prix du foncier selon les différentes régions agricoles en 2020

SYNTHÈSE

Chiffres clés

La structure des exploitations

1 446 exploitations agricoles sur le territoire du PAT, soit 40% des exploitations euréliennes et 7% des exploitations régionales

269 fermes de moins entre 2010 et 2020

40% d'exploitations de taille moyenne (PBS comprise entre 100 000 et 250 000€) et 30% de grandes exploitations (plus de 250 000€ de PSB)

713 exploitations sous le statut d'exploitation individuelle

Le foncier agricole

179 946 hectares de surface agricole utilisée, soit 939 hectares de moins qu'en 2010

124 hectares valorisé en moyenne par une exploitation, soit 19 hectares de plus qu'en 2010 et près de 35 hectares de plus qu'en 2000

L'emploi et la formation agricole

3 916 actifs agricoles avec 43% de chefs d'exploitations, coexploitants et associés actifs, soit une baisse 24% en 10 ans

52 ans, l'âge moyen des chefs d'exploitations sur le territoire

26% des exploitations concernées par un départ à la retraite

1 établissement privé d'enseignement agricole sur le territoire et 34 sur l'ensemble de la région Centre-Val de Loire

ATOUTS	FAIBLESSES
• Une richesse agronomique reconnue sur le territoire • Un réseau d'acteurs qui accompagne les candidats à l'installation et les cédants à la transmission de leur exploitation • Une offre d'enseignement agricole présente sur le territoire • La préservation des espaces agricoles comme enjeu des schémas stratégiques (SRADDET Centre-Val de Loire) et des documents de planification urbaine (SCOT, PLU, PLUi)	• Des freins à l'installation et à la transmission des exploitations, qui ne permettent pas le renouvèlement des générations d'agriculteurs • Une raréfaction des terres agricoles disponibles • Un prix du foncier élevé à l'installation
OPPORTUNITÉS	**MENACES**
• 374 fermes et 39 061 hectares qui pourraient se libérer dans les prochaines années • Des porteurs de projets qui souhaitent s'installer sur le territoire, notamment en maraîchage et avec une commercialisation en circuits courts • Une proximité avec des bassins de consommation, notamment avec la région parisienne	• Une baisse du nombre des exploitations agricoles sur le territoire, accompagnée d'une concentration des terres • Une population agricole vieillissante • Une baisse des emplois agricoles sur les dix dernières années

ENJEUX

- Préserver les terres et leur usage agricole
- Favoriser l'installation de nouveaux producteurs sur le territoire
- Maintenir l'emploi agricole sur le territoire
- Maîtriser le coût du foncier à l'installation

2. LES FILIÈRES AGRICOLES

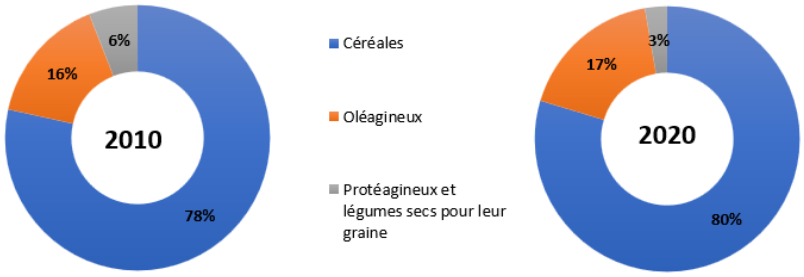
2.1. Les productions végétales

Sur le territoire du PAT Beauce Dunois, les productions végétales occupent une place importante. En 2020, on recense 1 318 fermes à spécialisation[6] végétale, soit 91% de l'ensemble des exploitations *(RA, 2020)***.** Les productions végétales couvrent 179 946 hectares et sont marquées par la filière des grandes cultures. Avec l'arrivée de l'irrigation depuis le début des années 1960, on observe toutefois une diversification des productions et un développement de nouvelles filières agricoles.

La filière grandes cultures

La filière des grandes cultures, qui regroupe les céréales et les oléo-protéagineux, occupe une place particulière sur le territoire par son poids dans la SAU et dans l'économie. En 2020, on compte 1 303 fermes spécialisées en grandes cultures. Ces dernières valorisent 168 743 hectares de terres, soit 94% de la SAU totale. La filière des grandes cultures représente 266 507 K€ de PBS et emploie 1 615 personnes en termes d'ETP.

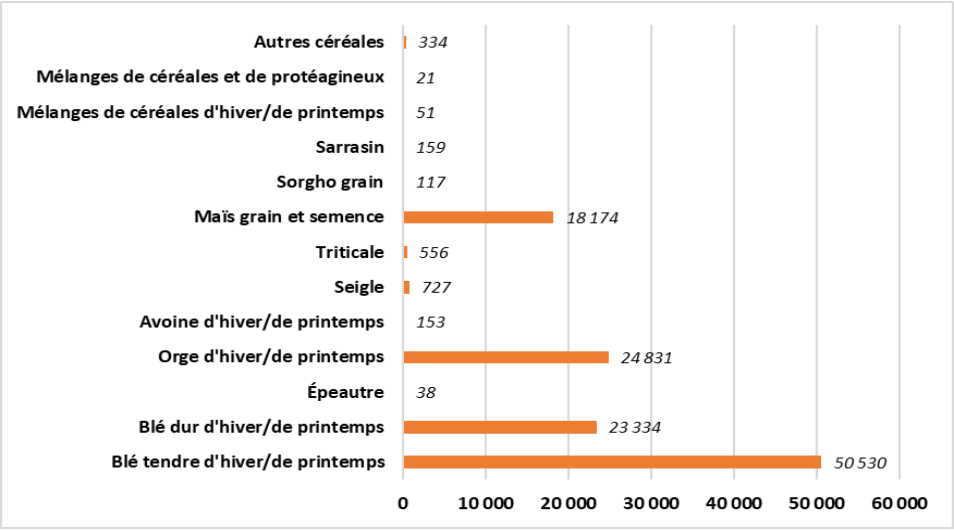
Riches en amidon, les céréales sont majoritaires sur le territoire et représentent 119 051 hectares, soit 80% de l'ensemble des grandes cultures (*figure 19*). Entre 2010 et 2020, la production de céréales a connu une baisse de 703 hectares. Cependant, en 10 ans, la part de cette production a augmenté de 2 points de pourcentage.



Réalisation : CC Coeur de Beauce & Pays Dunois, 05/2022 (MG)
Source : DRAAF Centre-Val de Loire, Recesement agricole 2020

Figure 19. Répartition des productions en grandes cultures

Parmi les cultures de céréales, on retrouve la production de **blé tendre d'hiver et de printemps** (***figure 20***). Essentiellement destiné à la production de **farine panifiable**, le blé tendre s'étend sur 50 530 hectares. On retrouve ensuite, l'**orge** qui s'étend sur 24 831 hectares. Cette culture est principalement utilisée pour **l'alimentation animale et la brasserie** (orge brassicole). Sur le territoire, 23 334 hectares de **blé dur** sont également cultivés. A la différence du blé tendre, le blé dur est souvent utilisé pour la fabrication de **pâtes alimentaires**.

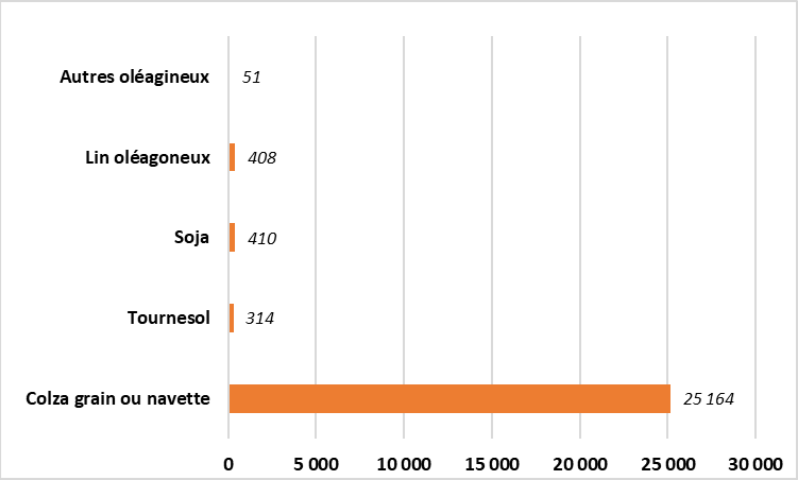


Réalisation : CC Cœur de Beauce & Pays Dunois, 02/2022 (MG)
Source : DRAAF Centre-Val de Loire, Agreste – Recensement agricole 2020

Figure 20. Cultures de céréales en 2020 (en ha)

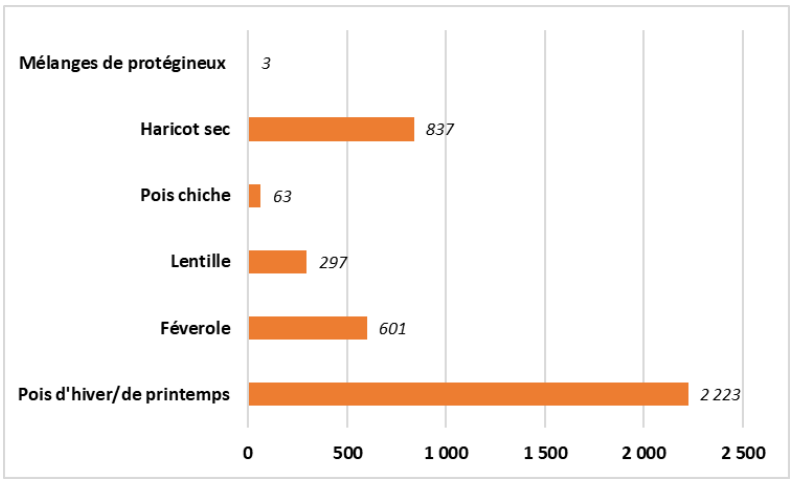
[6] La spécialisation d'une exploitation est déterminée selon son Orientation Technico-Économique (OTEX). Ce classement se réalise à partir des coefficients de PBS (une exploitation est spécialisée dans une culture si la PBS de la ou des productions dépasse deux tiers du total).

Riches en huile, les oléagineux représentent 26 346 hectares de terres cultivées, soit 17% des grandes cultures (*figure 21*). Entre 2010 et 2020, la production d'oléagineux a connu une augmentation de 2 493 hectares. Son poids dans la filière a également augmenté d'1 point de pourcentage. Le **colza**, qui s'étend sur 25 164 hectares, représente **96% de la production des oléagineux.** Il comprend les cultures pour la semence et les cultures de colza non alimentaire (par exemple pour la production d'agrocarburants). Dans une moindre mesure, la production d'oléagineux comprend également des **cultures de lin, de soja et de tournesol.**



Réalisation : CC Cœur de Beauce & Pays Dunois, 02/2022 (MG)
Source : DRAAF Centre-Val de Loire, Agreste – Recensement agricole 2020

Figure 21. Cultures d'oléagineux en 2020 (en ha)



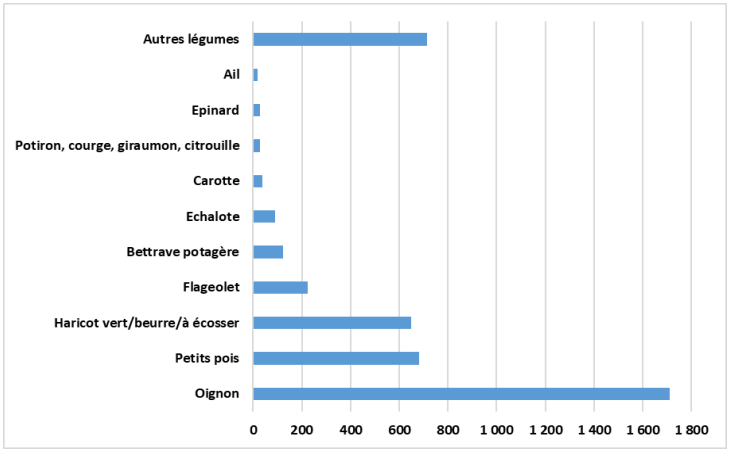
Réalisation : CC Cœur de Beauce & Pays Dunois, 02/2022 (MG)
Source : DRAAF Centre-Val de Loire, Agreste – Recensement agricole 2020

Figure 22. Cultures de protéagineux en 2020 (en ha)

Riches en protéines, les protéagineux s'étendent sur 4 045 hectares. Cette production représente seulement 3% de la filière des grandes cultures (*figure 22*). En 10 ans, on compte 5 026 hectares de moins. Sa part dans la filière a également connu une baisse de 3 points de pourcentage. Avec 2 223 hectares, on retrouve principalement la culture de **pois d'hiver et de printemps**. Cette production peut à la fois être à destination de l'alimentation humaine mais aussi de l'alimentation animale. On retrouve ensuite la production **d'haricot sec, de féverole, de lentille et de pois chiche**.

La filière légumes

Les productions légumières, moins présentes que les grandes cultures, tendent à se développer. En 2020, on compte 278 exploitations qui cultivent des légumes frais, des plants de légumes, des melons ou des fraises. En 10 ans, le nombre de fermes légumières a augmenté de 40%. Avec 3 921 hectares en 2020, la production de légumes occupe 2% de la SAU totale du territoire. Parmi la filière, la production d'**oignons** occupe une place importante (***figure 23***). En 2020, elle s'étend sur 1 712 hectares, ce qui représente près de **44% de la SAU dédiée à la production de légumes**. On retrouve ensuite les **petits pois, les haricots, les flageolets ou encore les betteraves potagères**. Non précisé sur le graphique ci-contre, les agriculteurs du territoire produisent également différentes variétés de choux, de salades, de tomates, *etc*.



Réalisation : CC Cœur de Beauce & Pays Dunois, 05/2022 (MG)
Source : DRAAF Centre-Val de Loire, Recensement agricole

Figure 23. Répartition des productions maraîchères

Les Plantes à Parfums, Aromatiques et Médicinales (PPAM)

Depuis quelques années, la filière des PPAM s'est également développée sur le territoire du PAT. En 2020, ce sont **95 exploitations** qui sont concernées par cette filière (+6% par rapport à 2010). Cette dernière s'étend sur 1 229 hectares contre 963 en 2010. Parmi les PPAM, sont principalement cultivées du **pavot** (467 ha) et du **lavandin** (344 ha). Ces cultures se concentrent principalement sur la partie centrale du territoire, entre les communes de Châteaudun et d'Orgères-en-Beauce. De nombreuses plantes aromatiques sont également cultivées sur le territoire : de la **coriandre**, du **persil** ou encore du **thym**.

Les autres productions végétales

Les producteurs du territoire se sont également diversifiés avec la production de **légumes de plein champ, de fruits et petits fruits** ou plus récemment encore avec de la **viticulture**. Parmi les légumes de plein champ, sont notamment cultivés des **pommes de terre**. En 2020, cette production représente 494 exploitations et 6 222 hectares. Quant aux cultures fruitières, elles s'étendent aujourd'hui sur 46 hectares contre 4 en 2010. Depuis 2017, sur la commune de Mérouville, un producteur de céréales et de betteraves sucrières s'est diversifié un installant 1 ha de vigne. Sur la commune de Baigneux, une agricultrice a récemment planté plus 500 amandiers.

Zoom sur l'irrigation

Sur le territoire du PAT, l'accès à l'eau est une condition essentielle pour la diversification des productions ainsi que la sécurisation des revenus. Entre 2019 et 2020, 875 exploitations agricoles ont irrigué au moins une fois leurs terres. Pour plus de quatre exploitations sur cinq, l'irrigation provient d'un réseau individuel. Lorsque le réseau est individuel, on estime que 96% des exploitations utilisent des eaux souterraines (puits et forages), 3% utilisent des eaux de surfaces (cours d'eau, canaux, lacs) et 1% utilisent des retenues collinaires ou l'eau provient d'autres origines. En 2020, ce sont 87 241 hectares de terres agricoles qui ont été irriguées, soit 6 391 hectares de plus qu'en 2010. Les grandes cultures sont les principales productions concernées avec 67 415 hectares d'irriguées.

2.2. Les productions animales

En 2020, le PAT Beauce Dunois compte 55 exploitations agricoles à spécialisation animale *(RA, 2020)***. Cependant, ce sont 190 fermes qui exercent des activités d'élevage, soit 13% de l'ensemble des exploitations.** Le territoire concentre ainsi 27% fermes eurélienne avec une production d'élevage et seulement 3% des fermes régionales. Peu présent sur le territoire, l'élevage tend à disparaître. En 10 ans, on observe une disparition de 217 fermes, ce qui représente une baisse de 53%. Cette tendance se confirme également à l'échelle du département (-43%) et de la région (-37%).



La filière bovine

On compte 16 exploitations spécialisées dans la filière bovin lait, soit 6 fermes de moins en 10 ans. Le territoire concentre 30% des fermes euréliennes spécialisées bovin lait et seulement 3% des fermes régionales. En moyenne, une exploitation valorise 102 hectares de surface agricole et emploie 2 ETP. **Sur le territoire, on compte également 6 exploitations spécialisées dans la filière bovin viande (-11 fermes par rapport à 2010) contre 52 en Eure-et-Loir et 1 481 dans la région.** Une exploitation à dominance bovin viande valorise 86 hectares de SAU et emploie 1,5 ETP.

Si 22 exploitations sont spécialisées dans la filière bovine, on compte 81 fermes qui possèdent au moins un cheptel de bovins. Ces dernières représentent 6% des exploitations du territoire. En 10 ans, on compte 52 fermes de moins soit une évolution moyenne et annuelle de -0,05%. Parmi cette filière, on compte **8 740 têtes** dont 1 890 vaches laitières et 1 356 vaches allaitantes. Une vache est dite laitière si son lait est principalement destiné à la commercialisation ou la consommation familiale. Les vaches allaitantes sont élevées pour produire des veaux.



La filière avicole

Sur le territoire, 17 exploitations sont spécialisées dans l'aviculture (-1 ferme par rapport à 2010). Il concentre ainsi 31% des fermes avicoles euréliennes et 5% des fermes régionales. En moyenne, une exploitation avicole valorise 46 hectares de surface agricole et emploie près de 2 ETP.

Par ailleurs, on compte 60 exploitations qui possèdent au moins un cheptel de volailles, soit 4% des exploitations du territoire. Au total, ce sont **481 555** volailles qui sont élevées. On retrouve notamment des poulets de chair et des coqs (229 081 têtes) mais aussi des poules pondeuses d'œufs de consommation (163 405 têtes). Le cheptel moyen par exploitation s'élève ainsi à 8 026 têtes.



La filière porcine

En 2020, on compte 6 exploitations agricoles du territoire qui élèvent des porcs. Cela représente 16% des élevages porcins euréliens et 2% des élevages régionaux. En 10 ans, le nombre de fermes avec un production porcine a connu une baisse de 54%. Aujourd'hui, la filière comprend un cheptel total de **5 211 porcs** dont 282 truies mères. Le cheptel moyen par exploitations s'élève 869 têtes contre 1 045 en 2020.



Les autres filières

Sur le territoire, on compte 4 exploitations agricoles spécialisées dans l'élevage caprins et ovins. Il concentre ainsi 15% des exploitations euréliennes spécialisées dans ces filières et 1% des exploitations régionales. Ces dernières valorisent 130 hectares et mobilisent en moyenne 2 ETP par exploitation. Si seulement 4 exploitations sont spécialisées, on compte toutefois 5 exploitations avec au moins un cheptel de caprins et 41 exploitations avec un cheptel d'ovins. Parmi la filière caprine, on compte **289 têtes** dont 193 chèvres. Le cheptel moyen de caprins par exploitation est ainsi de 57 têtes. Quant à la filière ovine, on recense **1 916 têtes** dont 1 245 brebis mères allaitantes. Cela représente un cheptel moyen de 47 têtes par exploitation. **Par ailleurs, on notera aussi la présence d'apiculture (16 exploitations et 1 713 ruches) et d'élevage équins (20 exploitations et 214 têtes) sur le territoire.**

Des exploitations agricoles sont également spécialisées en polyculture et/ou polyélevage. En effet, on compte 60 fermes spécialisées dans ces filières, soit 4% de l'ensemble des exploitations du territoire. En 10 ans, ces fermes ont connu une baisse de 35%. Avec 7 236 hectares de SAU, une exploitation de polyculture/polyélevage valorise en moyenne 121 hectares et mobile 1,8 ETP.

On remarque depuis quelques années Dans une moindre mesure, on note également le développement des légumineuses et des plantes aromatiques et médicinales. Quant à l'élevage, il est peu présent sur le territoire. Il reste toutefois caractérisé par l'aviculture avec la production de poules pondeuses et de poulets de chair. On note aussi l'apparition de quelques cheptels de bovins, d'ovins et de porcs.

SYNTHÈSE

Chiffres clés

Filières végétales	Filières animales
1 318 fermes à spécialisation végétale, soit 91% de l'ensemble des exploitations **179 946** hectares de surface agricole cultivée **1 303** fermes spécialisées dans les grandes cultures et 168 743 hectares **278** exploitations spécialisées dans la filière légumes et 3 921 hectares **95** exploitations spécialisées dans les PPAM et 1 229 hectares **6 222** hectares de pommes de terre et 46 hectares de cultures fruitières	**55** exploitations à spécialisation animale, soit 4% des exploitations **81** fermes et 8 740 têtes dans la filière bovine **60** fermes et 481 555 têtes dans la filière avicole **6** fermes et 5 211 têtes dans la filière porcine **41** fermes et 1 919 têtes dans la filière ovine **16** apiculteurs, 5 éleveurs caprins et 20 éleveurs équins

ATOUTS	FAIBLESSES
• Une agriculture qui tend à se diversifier, avec une part importante de la filière des grandes cultures • Présence d'une CUMA qui favorise le partage de matériel agricole • Un réseau d'acteurs qui accompagne les producteurs (au niveau technique et financier)	• Manque de maraîchage ou encore d'élevage pour garantir une autonomie alimentaire • Manque d'ateliers de transformation sur le territoire
OPPORTUNITÉS	**MENACES**
• Des aides financières qui permettent d'accompagner le développement des filières agricoles sur le territoire • Une demande des consommateurs pour des produits locaux	• Des productions soumises aux variations des prix • Des contraintes réglementaires et sanitaires, notamment au niveau des productions animales • Une dépendance de certaines productions au climat
ENJEUX	
• Soutenir la création ou le développement de filière agricole à forte valeur ajoutée • Rendre visible les productions locales auprès des consommateurs	

3. LES DÉMARCHES DE VALORISATION DES PRODUCTIONS

3.1. L'agriculture biologique, un mode de production en plein essor

En région Centre-Val de Loire, l'agriculture biologique progresse. En 2020, l'ensemble des surfaces conduites en bio[7] totalisent 99 488 hectares soit une hausse de 15% en un an et plus de 15 400 nouveaux hectares *(Agence Bio, 2020)*. Pour autant, ces surfaces ne représentent que **4,3% de la Surface Agricole Utile** (SAU), classant ainsi la région au **14ème rang français**. Si l'agriculture biologique se développe dans le Centre-Val de Loire, les départements ne connaissent pas les mêmes dynamiques de production (***figure 24***). En Eure-et-Loir, l'ensemble des surfaces bio représentent 11 606 ha soit **2,6% de la SAU du département**. Si ce dernier se positionne en bas du classement régional, le département a toutefois connu la plus forte augmentation en matière de surfaces certifiées bio entre 2019 et 2020 (+16,9%).

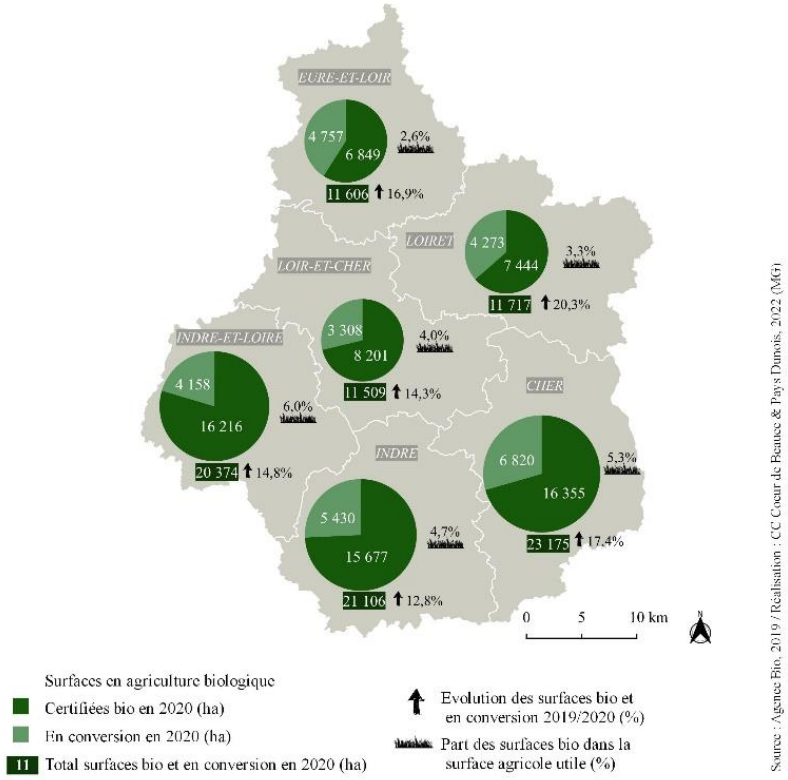


Figure 24. L'agriculture biologique en région Centre-Val de Loire

Au sud de l'Eure-et-Loir, sur le territoire du PAT, l'agriculture biologique tend également à se développer. En 2020, les surfaces conduites en bio et déclarées au Registre Parcellaire Graphique (RPG)[8] comptabilisent 4 722 hectares contre 3 981 en 2019. Si la bio a progressé de près de 19% en un an, elle ne représente que **3% de la SAU du territoire**. Par ailleurs, la répartition du parcellaire de l'agriculture biologique reste inégale parmi les EPCI (***figure 25***). Sur la Communauté de Communes (CC) Cœur de Beauce, on dénombre **3 146 hectares** bio soit 3,5% de la SAU. Tandis que sur la CC du Bonnevalais et du Grand Châteaudun, on totalise respectivement **667 hectares** (2,3% de la SAU) et **974 hectares** (1,5% de la SAU).

[7] L'ensemble des surfaces conduites en bio représentent les surfaces certifiées bio et en conversion.

[8] Le registre parcellaire graphique est une base de données géographiques servant de référence à l'instruction des aides de la politique agricole commune. Son taux d'exhaustivité est compris entre 80% et 85%.

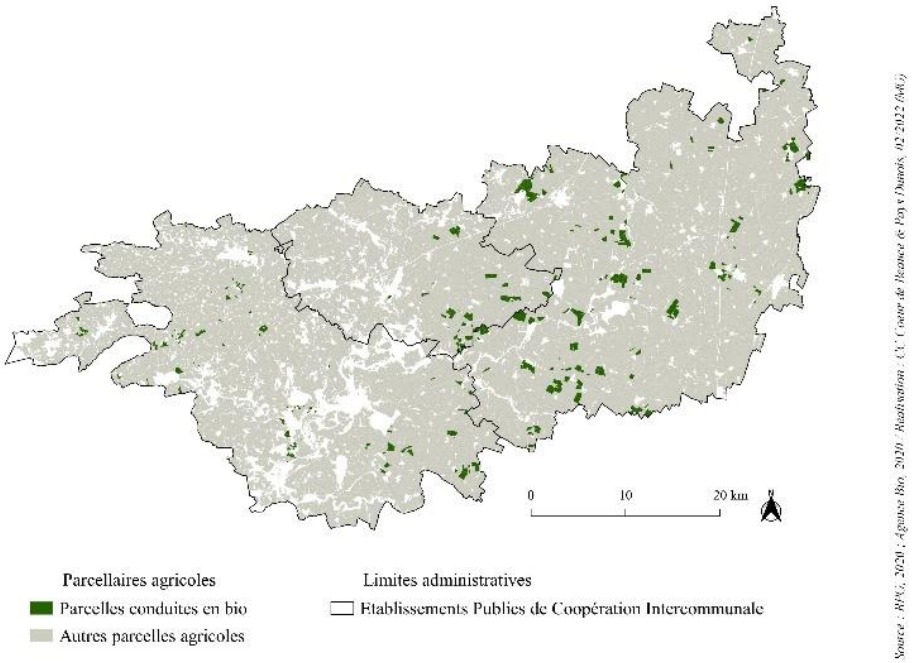


Figure 25. Répartition des parcelles bio sur le territoire du PAT

Fort de son historique de grenier à blé de la France et à l'image des tendances régionales, le territoire du PAT est dominé par les productions végétales notamment par la filière des grandes cultures. En 2020, la production de céréales s'étend sur 2 228 ha et les oléo-protéagineux sur 1 210 ha. Cette filière couvre ainsi près de **73% de la SAU bio**.

En corrélation avec le développement de l'agriculture biologique sur le territoire du PAT, les acteurs de la filière biologique se sont structurés. En 2019, ce sont 13 nouveaux opérateurs qui ont notifié une activité biologique révélant une hausse de 17% en un an (***figure 26***). Ainsi, on comptabilise 89 opérateurs dont **65 producteurs**, **16 transformateurs**, **6 distributeurs** et **2 importateurs**. Si le nombre d'acteurs de l'aval et de l'amont progresse, le territoire reste insuffisamment pourvu en transformateurs et distributeurs pour assurer des débouchés locaux aux producteurs. C'est d'ailleurs pourquoi de plus en plus de projets de transformation ou de commercialisation à la ferme se développent.

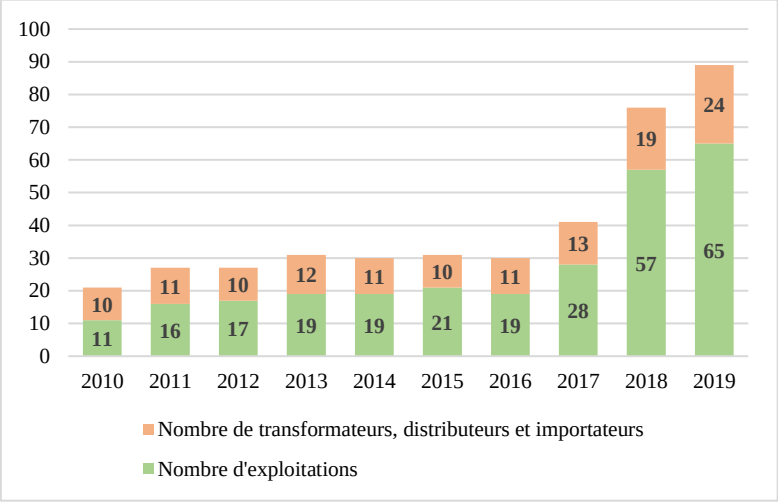


Figure 26. Evolution du nombre d'opérateurs bio sur le territoire du PAT

La transition vers l'agriculture biologique lors d'une installation ou d'une conversion implique un changement majeur pour les producteurs. Ainsi, en Eure-et-Loir, un réseau d'acteurs œuvre pour accompagner les agriculteurs dans leurs démarches. Le **Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Eure-et-Loir** (**GABEL 28**) est l'un de ces acteurs. Il propose un accompagnement à la conversion, des animations (formations, démonstrations, tours de plaine) ou encore une aide à la création d'outils de commercialisation. Il peut aussi intervenir auprès de la Restauration Hors Domicile (RHD), des collectivités et du grand public. La **Chambre d'Agriculture d'Eure-et-Loir** peut également accompagner les

producteurs tout au long de leur projet. Par ailleurs, il existe différentes aides financières mobilisables par les exploitations bio ou en conversion. Parmi ces aides, on retrouve notamment :

- les aides de la Politique Agricole Commune (PAC) : aide à la conversion ou au maintien ;
- les aides aux investissements avec le CAP Filières Centre-Val de Loire et le Plan de Compétitivité et d'Adaptation des Exploitations agricoles ;
- les aides à la certification de la Région Centre-Val de Loire ;
- le crédit d'impôt ;
- les Contrats Régionaux de Solidarité Territoriale (CRST) de le CC Cœur de Beauce et du Syndicat du Pays Dunois.

Qu'ils soient techniques ou financiers, ces accompagnements sont des facteurs favorables au développement de l'agriculture biologique sur le territoire.

3.2. Davantage de productions sous signes officiels de qualité et d'origine

Sur le territoire du PAT Beauce Dunois, 103 exploitations agricoles sont engagées dans une démarche de valorisation des produits avec le respect d'un cahier des charges strict portant sur les conditions de production (hors agriculture biologique) (*RA, 2020*). Ainsi, **7% des fermes** possèdent au moins un produit brut ou transformé qui bénéficie d'un Signe officiel d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)[9]. En 10 ans, ce sont 232 exploitations supplémentaires qui se sont engagées dans ces démarches de valorisation. Le territoire concentre 60% des exploitations euréliennes sous SIQO et seulement 4% des exploitations régionales.

Le Label Rouge (LR)

Le Label Rouge est une démarche collective, initiée dans les années 1960 par un groupe d'aviculteurs soucieux de développer un élevage traditionnel et d'apporter une garantie de qualité aux consommateurs face à l'industrialisation de l'agriculture. Ce signe national garantit qu'un produit possède un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires qui sont commercialisés. A toutes les étapes de sa production à sa fabrication, un produit Label Rouge doit répondre aux exigences d'un cahier des charges basé sur des critères de qualité. Outre les caractéristiques sensorielles, la qualité supérieure d'un produit Label Rouge repose notamment sur ses conditions de production, sur son image au regard de ces conditions mais aussi sur sa présentation (conditionnement, mode de conservation, *etc.*). Des analyses sensorielles et organoleptiques sont ainsi régulièrement réalisées et, le contrôle du respect de ces exigences et de la traçabilité des produits est assuré par un organisme certificateur indépendant.

Aujourd'hui, il existe plus de 400 cahiers des charges Label Rouge. Ils concernent essentiellement la production de volailles fermières mais également de viandes diverses (bovins, ovins et porcs), de produits de la mer, des fruits et légumes ou encore de la farine. Le Label Rouge permet aux professionnels de mieux valoriser leurs produits et bénéficie d'une forte notoriété auprès des consommateurs. **Sur le territoire, 97 exploitations possèdent au moins un produit sous le Label Rouge, soit 7% de l'ensemble des fermes du PAT. Cela représente 66 fermes de plus qu'en 2010. Le territoire concentre 42% des exploitations euréliennes avec une démarche de Label Rouge et 7% des exploitations régionales.**

L'indication Géographique Protégée (IGP)

Mise en place par la réglementation européenne en 1992, l'IGP permet de distinguer un produit brut ou transformé dont les caractéristiques sont liées à son origine géographique. L'IGP peut s'appliquer aux produits agricoles, aux produits agro-alimentaires et depuis 2009, aux produits viticoles. Pour obtenir ce signe officiel, au moins une étape de création du produit (production, transformation ou élaboration) doit avoir eu lieu au sein de son aire géographique délimitée. Pour le vin, l'ensemble des opérations doivent se réaliser au sein de la zone géographique. L'IGP suppose ainsi des liens entre les spécificités du milieu et de ses facteurs humains et/ou naturels mais aussi des spécificités du produit. Elle repose donc sur un savoir-faire ancré dans un territoire En France, en 2020, on compte 146 produits agro-alimentaires, 74 vins et 2 cidres qui bénéficient d'une IGP (*INAO*).

[9] *Le signe de qualité et de l'origine peut être appliqué au produit lorsqu'il quitte l'exploitation ou lorsqu'il est attribué en aval de la ferme.*

Le territoire du PAT se situe à la confluence de différentes aires géographiques liées à l'IGP. On retrouve principalement celle des **« Volailles de l'Orléanais »**, qui couvre la presque quasi-totalité du territoire. Cette IGP répond à un cahier des charges strict (élevage en plein air, bâtiments d'élevage limités en surface, régime alimentaire soumis à de nombreuses interdictions, *etc*.). Son aire géographique s'étend sur les départements du Loiret, du Loir-et-Cher et de l'Eure-et-Loir ainsi que leurs cantons limitrophes. Par ailleurs, à l'ouest du territoire, les communes de La Bazoche-Gouet, la Chapelle-Guillaume et Moulhard font parties des aires d'IGP suivantes : **« Bœuf du Maine », « Porc de la Sarthe », « Œufs de Loué », « Volailles de Normandie », « Porc de Normandie »** ou encore **« Cidre de Normandie »**.

Sur le territoire du PAT, 6 exploitations possèdent au moins un produit sous le signe IGP. Cela représente 6% des fermes engagées dans une démarches de valorisation sous SIQO (hors agriculture biologique). Le territoire concentre ainsi 55% des exploitations euréliennes avec une IGP et seulement 1% des exploitations régionales.

L'Appellation d'Origine Protégée/Contrôlée (AOP/AOC)

Au même titre que l'IGP, les AOP et les AOC dépendent d'un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique. C'est la notion de terroir qui fonde le concept de ces différentes appellations d'origine. Le terroir repose sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique. L'AOC est un signe qui protège la dénomination d'un produit sur le territoire français. Elle constitue la première étape avant l'obtention de l'AOP, signe européen. En 2020, on compte 101 produits agro-alimentaires dont 51 produits laitiers qui bénéficient d'une AOP (INAO). Par ailleurs, on compte 363 AOP/AOC viticoles.

Si le recensement agricole de 2020 ne nous permet pas d'identifier le nombre d'exploitations agricoles sous AOP/AOC pour des raisons de secret statistique, on notera toutefois la présence de deux aires d'AOC sur le territoire. Ces dernières se situent à l'ouest du PAT, sur la commune de la Chapelle-Guillaume. On retrouve ainsi l'appellation **« Calvados »**, une boisson spiritueuse qui désigne des eaux-de-vie ayant été vieillies sous-bois au minimum deux ans. Son aire géographique s'étend sur 1 794 communes (en totalité ou en partie) et principalement dans la région de la Normandie. On retrouve également l'appellation **« Pommeau de Normandie »**, réservée aux boissons spiritueuses obtenues à partie d'eaux-de-vie bénéficiant de l'AOC « Calvados ». Son aire géographique est identique à la précédente.

3.3. Des productions soucieuses de l'environnement

Sur le territoire du PAT Beauce Dunois, près de 320 fermes sont engagées dans des démarches de valorisation de la qualité des produits (hors SIQO) ou d'amélioration de la performance environnementale de leur exploitation *(RA, 2020).* Ainsi, 22% des fermes ont adopté une démarche de certification ou ce sont associées à une marque garantissant des conditions particulières au niveau des pratiques environnementales.

L'Agriculture biodynamique

L'agriculture biodynamique est un mode de production où les agriculteurs n'ont pas recourt aux produits phytopharmaceutiques et aux engrais de synthèse. Elle repose sur trois principes : concevoir la ferme comme un organisme agricole autonome, utiliser des préparations naturelles afin de respecter l'équilibre de l'écosystème, travailler en fonction des rythmes cosmiques (en fonction du soleil, de la lune et des planètes). Les produits issus de l'agriculture biodynamique sont certifiés par la marque collective **Demeter**, créée en 1932 en Allemagne. La marque Demeter fait référence dans le domaine même s'il existe d'autres labels privés ou collectifs, à l'image de **Biodyvin** dans le secteur viticole. Une exploitation qui est certifiée Demeter doit avoir, au préalable, obtenue la certification en agriculture biologique. **D'après les données du recensement agricole de 2020, on compte 3 exploitations en agriculture biodynamique sur le territoire du PAT.**

La Haute Valeur Environnementale (HVE)

Issue du Grenelle de l'Environnement en 2007, la Haute Valeur Environnementale est une certification pour les exploitations qui sont engagées dans la réduction de leur impact environnemental sur le plan de la biodiversité, de la ressource en eau et de la dépendance aux intrants. Cette certification repose sur les principes de l'agroécologie. Pour obtenir la mention HVE, les exploitations doivent atteindre 3 niveaux d'exigence. Le premier niveau correspond au respect de la réglementation environnementale en vigueur. Le second niveau concerne l'adoption de pratiques agricoles à faible impact environnemental. Le troisième niveau, qui permet d'obtenir la mention HVE, correspond au respect de seuils concernant la performance environnementale de l'exploitation. En 2020, on compte près de 5 000 exploitations agricoles certifiées HVE contre 2 000 en 2019. **Sur le territoire du PAT, 82 exploitations agricoles sont engagées dans une démarche de certification HVE, soit 26% des fermes engagées dans une démarche de qualité ou environnementale (hors SIQO).**

Le Groupement d'Intérêt Économique et Environnementale (GIEE)

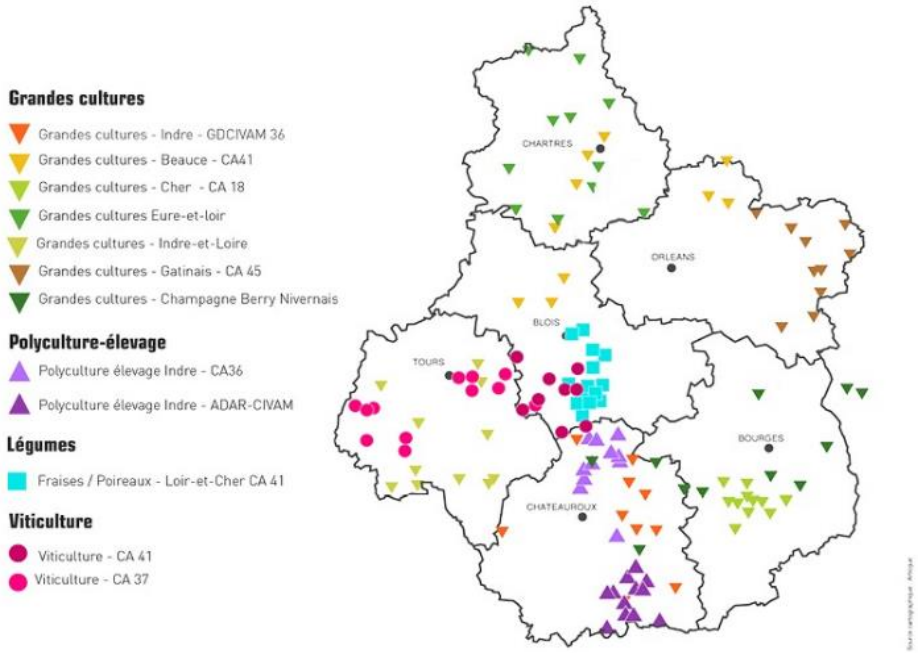
LES GIEE, instaurés par la loi d'avenir pour l'agriculture du 13 octobre 2014, sont des collectifs d'agriculteurs qui s'engagent dans un projet pluriannuel de modification ou de consolidation de leurs pratiques visant à la fois des objectifs environnementaux, économiques et sociaux. Les actions du GIEE doivent ainsi répondre à ces objectifs au sein du territoire ou sont situées les exploitations concernées. Pour être reconnu en tant que GIEE, le collectif d'agriculteurs doit déposer un dossier de candidature dans le cadre d'appels à projets régionaux. En France, 527 GIEE ont été reconnus depuis 2015. Ils rassemblent environ 8 000 exploitations et 9 500 agriculteurs (*RA, 2020*). **En Eure-et-Loir, on compte un GIEE reconnu dont plusieurs exploitations du territoire du PAT sont membres.** Ce dernier se nomme **« Terres Vivantes »**.

Le GIEE Terres Vivantes

Le GIEE Terres Vivantes, reconnu en 2021, est un collectif d'agriculteurs d'Eure-et-Loir. Engagé dans un programme de trois ans, il a pour objectifs d'améliorer la fertilité des sols tout en favorisant la biodiversité, de développer des complémentarités entre céréaliculture et élevage mais aussi, d'améliorer l'autonomie des fermes dans toutes leurs dimensions (économique, organisationnelle et décisionnelle). Accompagné par l'ADEAR 28 et d'autres partenaires, le GIEE regroupe aujourd'hui 15 agriculteurs bio et conventionnel, dont 10 céréaliers, 3 polyculteurs-éleveurs et 2 maraîchers. Près de la moitié d'entre eux se situe sur le territoire du PAT. Récemment, ils ont mené des actions de plantation d'arbres fruitiers et de bois d'œuvre ou encore de construction de perchoirs.

Ferme DEPHY

Le réseau des fermes DEPHY, qui s'inscrit dans le cadre du plan Ecophyto, vise à réduire l'utilisation de produits phytopharmaceutiques tout en maintenant la compétitivité économique des exploitations et des filières. Les fermes membres de ce réseau ont pour objectifs de tester, de valoriser et de diffuser des techniques et des systèmes agricoles réduisant l'usage des intrants chimiques. Ce réseau national mobilise de nombreux partenaires de la recherche et du développement mais aussi, des organisations professionnelles telles que les Chambres d'Agriculture. Il est aujourd'hui composé de plus 3 000 exploitations. En région Centre-Val de Loire, on compte 12 réseaux fermes DEPHY composés d'un groupe d'au moins 10 agriculteurs d'une même filière (***figure 27***). Sur le territoire du PAT, 6 exploitations agricoles font parties d'un de ces réseaux.



Source : Chambres d'Agriculture Centre-Val de Loire

Figure 27. Répartition des fermes DEPHY en région Centre-Val de Loire

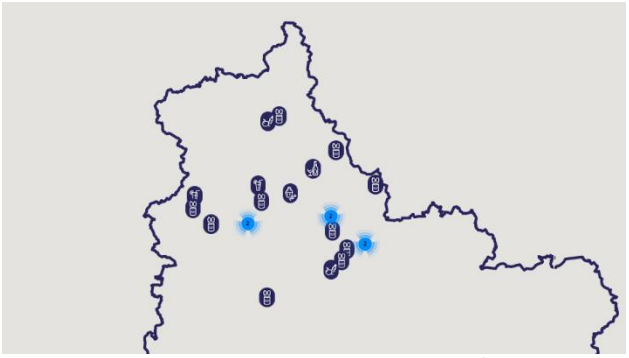
Autres démarches

Sur le territoire du PAT, on compte également 219 exploitations engagées dans d'autres démarches de valorisation de qualité ou de pratiques à faible impact environnemental (autres que celles citées précédemment). Souvent initiées par des organismes privés et associatifs ou encore par les filières de distribution dans le cadre de stratégie marketing, ces démarches comprennent notamment la marque **GLOBA GAP, Bleu Blanc Cœur** ou encore la **filière CRC** (Culture Raisonnée Contrôlée).

3.4. Des marques territoriales qui valorisent les productions locales

C du Centre

En région Centre-Val de Loire, il existe une marque territoriale et collective qui permet de valoriser les produits régionaux et les savoir-faire locaux. Lancée en 2014, la marque C du Centre permet plus largement de promouvoir le patrimoine gastronomique et la richesse du terroir. Elle est basée sur un cahier des charges qui garantit la qualité des produits. Ce dernier repose sur les critères suivants : la provenance régionale, la composition du produit et les pratiques vertueuses en faveur de l'environnement. C du Centre constitue ainsi un repère pour les consommateurs qui souhaitent acheter des produits locaux et de qualité mais aussi, soutenir l'économie locale. **Sur le département de l'Eure-et-Loir, on compte 24 adhérents à la marque dont 9 qui se situent sur le territoire du PAT (*figure 28*).**

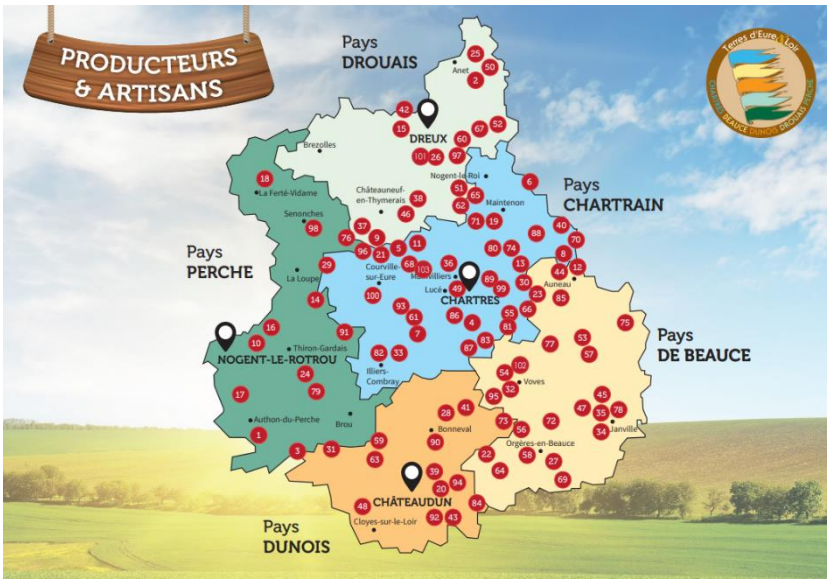


Source : cducentre.com

Figure 28. Localisation des adhérents à la marque régionale « C du Centre »

Terres d'Eure-et-Loir

La marque « Terres d'Eure-et-Loir » a été créée en 2002 par la Chambre d'Agriculture, avec le soutien du Conseil Départemental. Ce dernier avait pour volonté de fédérer les producteurs du département et de ses différentes régions agricoles. La marque permet de garantir l'origine locale d'un produit et du savoir-faire nécessaire à sa production. Elle intègre toute une filière puisqu'elle est ouverte aux producteurs et artisans, aux magasins de produits du terroir, aux restaurateurs et aux traiteurs. Son attribution est soumise au respect d'une charte commune, qui spécifie que le siège social de l'entreprise doit se situer en Eure-et-Loir et que la vente doit se faire en circuit court (vente directe ou avec un seul intermédiaire). Les produits et les activités sont régis par des annexes spécifiques : produits agricoles alimentaires, produits agricoles non alimentaires, produits artisanaux, *etc*.



Source : CA28

Figure 29. Localisation des adhérents à la marque euréliennne « Terres d'Eure-et-Loir

En 2021, la marque regroupe 127 adhérents (***figure 29***). Parmi ces derniers, on compte 97 producteurs et artisans, 38 magasins dont 11 boutiques à la ferme, 2 restaurateurs et 1 traiteur. Le nombre de produits référencés se multiplie pour atteindre aujourd'hui plus de 1 000 références déclinées sous différentes catégories (viandes, œufs, fromages, fruits et légumes, fleurs comestibles, sorbets, confitures et coulis, confiseries, boissons, autres produits non alimentaires, *etc*.). **Plus de 40 acteurs du territoire du PAT ont adhéré à la marque « Terres d'Eure-et-Loir »**.

SYNTHÈSE

Chiffres clés

L'agriculture biologique

4 722 hectares conduits en agriculture biologique, soit 3 % de le SAU

741 hectares bio de plus entre 2020 et 2019

73% de la SAU bio dédié à la filière des grandes cultures

98 opérateurs bio dont 65 producteurs, 16 transformateurs, 6 distributeurs et 2 importateurs

Les SIQO

103 exploitations agricoles engagées dans une démarche de SIQO (hors bio), soit 232 exploitations supplémentaires en 10 ans

97 exploitations avec un Label Rouge, soit 42% des exploitations euréliennes et 7% des exploitations régionales sous ce même signe

6 exploitations avec au moins un produit sous IGP, soit 55% des exploitations euréliennes avec une IGP et 1% des exploitations régionales

2 AOC/AOP sur le territoire du PAT

Des démarches à faible impact environnemental

3 exploitations en agriculture biodynamique

82 exploitations en HVE

1 GIEE Terres Vivantes, qui regroupe 15 agriculteurs dont la moitié qui se situent sur le territoire du PAT

6 exploitations font parties d'un réseau fermes DEPHY

219 exploitations engagées dans d'autres démarches de qualité et de pratiques environnementales

Des marques territoriales

2 marques territoriales qui comprend le territoire du PAT : C du Centre et Terres d'Eure-et-Loir

9 adhérents C du Centre présents sur le territoire

+ de 40 adhérents Terres d'Eure-et-Loir environ sur le territoire

ATOUTS	FAIBLESSES
• Une progression de l'agriculture biologique sur le territoire • Une structuration des opérateurs bio, de l'amont à l'aval des filières • Une augmentation des productions bénéficiant de SIQO (hors agriculture biologique) et à faible impact environnemental • Des marques territoriales (C du Centre et Terres d'Eure-et-Loir) qui valorisent la qualité et le savoir-faire des filières locales	• Une agriculture biologique essentiellement tournées vers la filière des grandes cultures • Un manque de transformateurs et distributeurs bio sur le territoire pour assurer des débouchés locaux aux producteurs
OPPORTUNITÉS	**MENACES**
• Un réseau d'acteurs présent sur le territoire qui accompagne les agriculteurs dans leur transition vers l'agriculture biologique • Une demande des consommateurs pour des produits locaux et de qualité, avec un besoin de traçabilité	• Une multiplicité des labels et des marques pouvant entraîner une confusion chez les consommateurs • Une baisse du pouvoir d'achat des consommateurs • Une faible marge de manœuvre pour les acheteurs publics, notamment la restauration collective, pour acheter des produits durables (au sens de la loi EGAlim)
ENJEUX	
• Accompagner le développement des produits locaux, de qualité et à faible impact environnemental • Assurer des débouchés locaux pour les producteurs, notamment par le biais de la restauration collective • Rendre visible l'offre alimentaire locale de qualité • Sensibiliser les consommateurs aux différents labels	

PARTIE 2 : L'ÉCONOMIE ALIMENTAIRE

1. LA TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE

1.1. Le tissu des industries agroalimentaires

Premier secteur industriel français en termes de chiffre d'affaires et d'emplois, **l'industrie agroalimentaire est l'un des maillons essentiels de notre chaîne pour garantir un débouché rémunérateur aux producteurs et assurer un approvisionnement en produits sains et durables auprès des consommateurs.** Les industries agroalimentaires (IAA) participent à la transformation de matières premières issues de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche en produits industriels essentiellement destinés à la consommation humaine. D'après le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, la filière transforme 70% des productions et plus de 80% des produits consommés en France sont fabriqués sur le territoire national.

Dans le Centre-Val de Loire, le secteur agroalimentaire occupe une place significative dans l'économie régionale. Avec 514 entreprises dont 397 établissements employeurs, les IAA représentent 9,4% de l'emploi et 14% du chiffre d'affaires des industries manufacturières (*DRAAF Centre-Val de Loire, 2021*). Le territoire étant doté d'infrastructures routières et ferroviaires, la filière contribue également au commerce extérieur régional avec plus de 443 millions d'euros réalisés à l'export (*DRAAF Centre-Val de Loire, 2021)*. Présente dans tous les secteurs d'activités grâce à des productions agricoles variées, l'industrie agroalimentaire se caractérise par une multiplicité de produits manufacturés. **Le département de l'Eure-et-Loir concentre 16% des établissements employeurs et 14% des emplois régionaux** (*DRAAF Centre-Val de Loire, 2021).* Ces derniers sont essentiellement répartis dans la fabrication de produits alimentaires divers (confiseries, condiments, assaisonnements ou encore plats préparés), dans l'industrie de la viande et dans la fabrication de produits à base de céréales.

Sur le territoire du PAT Beauce Dunois, on compte 28 industries agroalimentaire et de fabrication de boissons (***figure 30***). La Communauté de Communes Cœur de Beauce concentre le plus grand nombre d'entre-elles avec 17 IAA (soit 63%). Quant à la Communauté de Communes du Grand Châteaudun et du Bonnevalais, elles totalisent respectivement 26% et 11% des établissements agroalimentaire du territoire. Parmi ces établissements, **17 entreprises relèvent de l'artisanat**[10] ce qui représente 55% des IAA. Ces dernières sont principalement à l'origine **d'initiatives individuelles, portées notamment par des producteurs locaux.**

MÉTHODOLOGIE

L'entreprise agroalimentaire considérée dans ce présent rapport est une entreprise dont l'activité principale, au sens de la nomenclature d'activités française (*NAF rév. 2 – 2020*), concerne les **industries alimentaires et la fabrication de boissons**.

Ont ainsi été retenus les groupes 10 et 11, en excluant les codes NAF suivants :

- 10.13B Charcuterie
- 10.71B Cuisson de produits de boulangerie
- 10.71C Boulangerie et boulangerie-pâtisserie
- 10.71D Pâtisserie

Les activités de commerce de gros, de commerce détail et de restauration hors domicile sont également exclus.

Les IAA du territoire sont présentes dans de nombreux secteurs d'activité. Elles sont toutefois plus nombreuses dans les industries qui travaillent les grains et des produits à base de céréales (29%). Elles sont également présentes dans l'industrie des viandes (25%), dans l'industrie des boissons (18%), dans la fabrication de plats préparés, la fabrication de condiments et d'assaisonnements ou encore la fabrication d'huiles (14%), dans l'industrie des fruits et légumes (11%) ainsi que dans l'industrie laitière (3%).

[10] *Les entreprises agroalimentaires considérées comme relevant de l'artisanat correspondent aux établissements bénéficiant d'une classification de la nomenclature d'activités française du secteur des métiers de l'artisanat.*

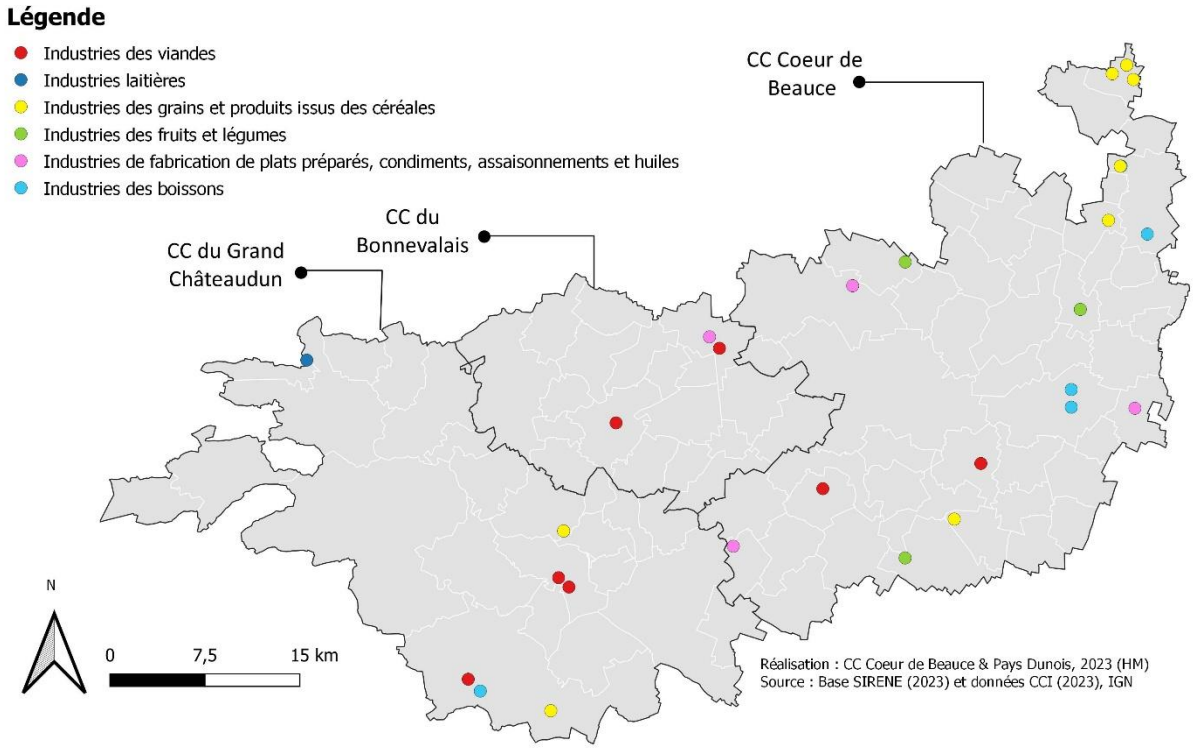


Figure 30. Les industries agroalimentaires sur le territoire du PAT Beauce Dunois

Si les productions agricoles du territoire restent largement dominées par la filière des grandes cultures, la première transformation est peu réalisée sur place. Des grands groupes sont tout de même implantés depuis de nombreuses années, à l'image de la société Ebly. Implanté depuis les années 1999 sur la commune de Marboué, l'établissement Ebly propose du blé dur précuit issu des grains céréaliers bruts. Depuis 2020, Ebly s'est engagé dans une démarche de qualité en créant une filière de blé dur responsable, en partenariat avec la coopérative Axéréal. Cette filière repose sur une dimension économique (amélioration de la rémunération des producteurs), sur des critères environnementaux (respect de la biodiversité et réduction de l'empreinte carbone) et sur la valorisation des producteurs locaux.

Les coopératives agricoles et agroalimentaires sont aussi des acteurs essentiels de la filière. Si elles participent au stockage des céréales et à la commercialisation des productions, elles peuvent également développer des activités de transformation. Sur le territoire, on notera la présence de 3 coopératives agricoles : **AXEREAL**, la **SCAEL** et la **coopérative Bonneval Beauce Perche**. Ces coopératives agricoles possèdent près de 60 silos, répartis sur l'ensemble du territoire du PAT Beauce Dunois (***figure 31***).

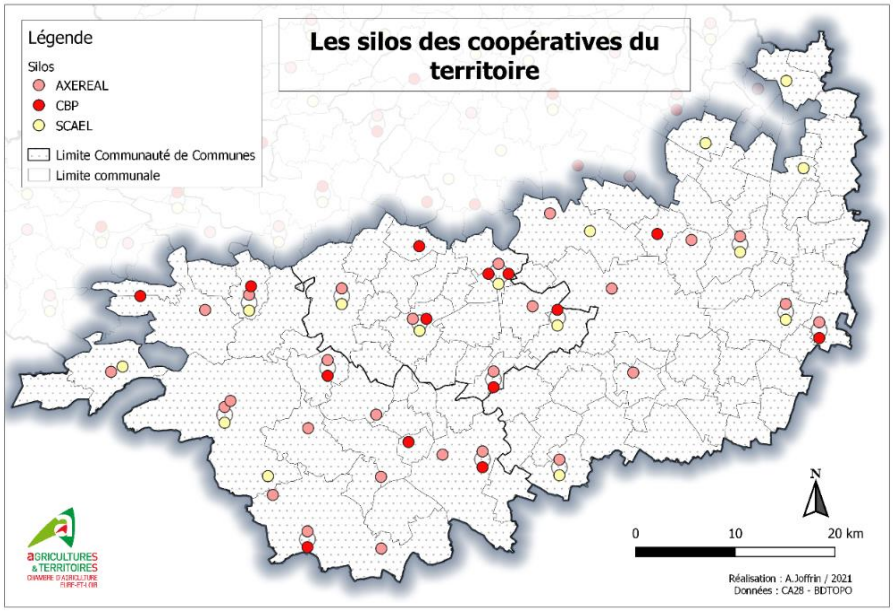


Figure 31. Les silos des coopératives agricoles présents sur le territoire du PAT Beauce Dunois

1.2. Des initiatives individuelles en plein essor sur le territoire

Avec le manque d'outils collectifs de transformation sur le territoire, les producteurs tendent à développer des outils individuels. En Eure-et-Loir, la Chambre d'agriculture comptabilise 70 ateliers de transformation dont 60 ateliers agricoles et 10 ateliers artisanaux. Parmi ces derniers, 6 sont actuellement au stade de projet avancé. Le département eurélien étant marqué par les filières végétales, les ateliers de transformation sont essentiellement dédiés à ces productions (36 ateliers). On compte toutefois 34 ateliers de transformation en production animale. Parmi l'ensemble de ces outils, 30% sont dédiés à la transformation de céréales et d'oléo-protéagineux, 21% à l'abattage et la transformation de volailles/lapins et 20% à la transformation laitière. On notera également la présence d'ateliers de transformation de fruits et légumes, de transformation d'orge brassicole et de chai ainsi que d'autres ateliers de transformation de viandes et de poissons.

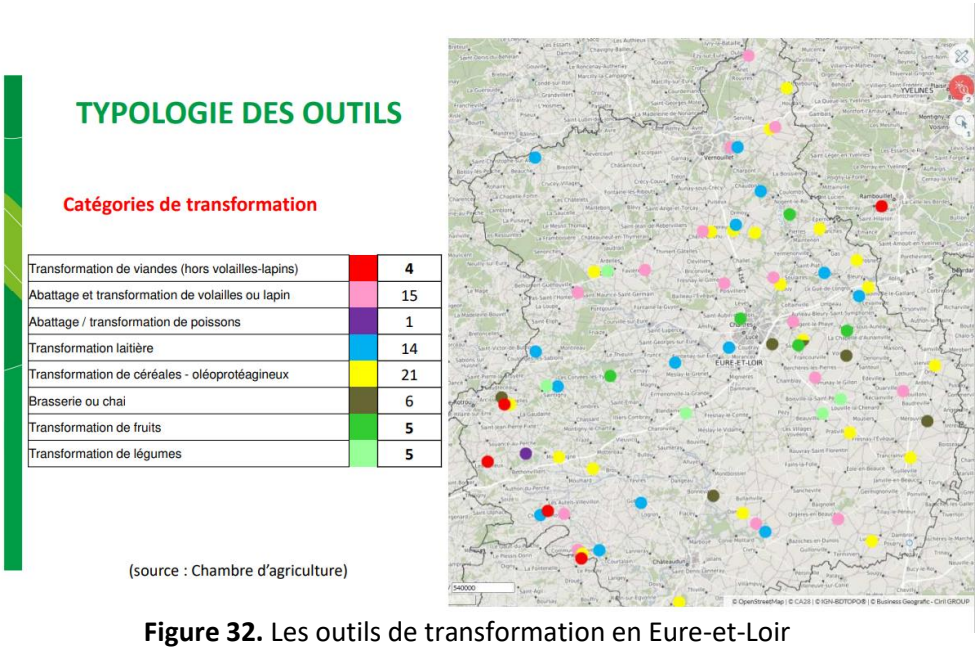


Figure 32. Les outils de transformation en Eure-et-Loir

La Chambre d'Agriculture d'Eure-et-Loir a également identifié 12 ateliers de transformation en dehors du département, qui réalise des prestations pour des producteurs euréliens. 7 d'entre eux réalisent des prestations de transformation de viandes (abattage, découpe, conserverie), 3 de transformation de légumes (conserverie) et 2 de transformation de fruits (jus, coulis, *etc.*).

Au sud de l'Eure-et-Loir, sur le territoire du PAT Beauce Dunois, **on compte 22 ateliers de transformation dont 2 ateliers artisanaux**. Si ces outils couvrent une diversité d'activités, on retrouve, en 2021, principalement des ateliers de transformation des productions de grandes cultures :

- 7 ateliers de transformation de céréales d'oléo-protéagineux,
- 5 ateliers d'abattage et de transformation de volailles ou de lapins,
- 5 ateliers de transformation laitière,
- 2 ateliers de transformation de viandes (hors volailles et lapins),
- 2 ateliers de brasserie ou de chai
- 1 atelier de transformation et de conservation de légumes.

PASTEOLE, de la production de blé dur à la transformation en pâtes artisanales

Après s'être installé sur l'exploitation familiale à Gommerville, Sébastien LUCAS se lance dans un projet de diversification agricole. En 2019, il monte un atelier de transformation afin de produire des pâtes artisanales issues de son blé dur en agriculture raisonnée. Ce projet lui a permis d'une part de sécuriser une partie du revenu de son exploitation et d'autre part de proposer aux consommateurs une offre en produits locaux et de qualité. Il propose aujourd'hui 15 références de pâtes sèches avec des formes et des goûts différents, qu'il commercialise en circuit court auprès des consommateurs et des professionnels de l'alimentation.

SYNTHÈSE

Chiffres clés

Les industries agroalimentaires

+ de 80% des produits consommés en France sont fabriqués sur le territoire national

16% des employeurs sont concentrés dans le département de l'Eure-et-Loir, qui concentre également 14% des emplois régionaux

31 industries agroalimentaires et de fabrication de boissons sur le territoire du PAT, soit 6% des industries régionales

17 établissements relèvent de l'artisanat, soit 55% des industries agroalimentaires

32% d'industries de fabrication de plats préparés, de condiments, d'assaisonnements ou encore de fabrication d'huile

Les outils individuels de transformation

22 ateliers de transformation agricole sur le territoire du PAT, soit 31% des ateliers eurélien

7 ateliers de transformation de céréales d'oléo-protéagineux

5 ateliers d'abattage et de transformation de volailles ou de lapins

5 ateliers de transformation laitière

2 ateliers de transformation de viandes (hors volailles et lapins)

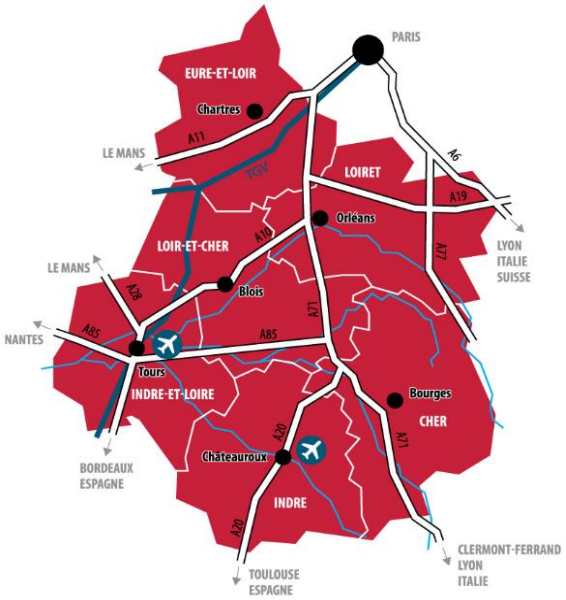
2 ateliers de brasserie ou de chai

1 atelier de transformation et de conservation de légumes

ATOUTS	FAIBLESSES
• Un bassin de production dynamique en grandes cultures • Des productions agricoles qui tendent à se diversifier • Des industries agroalimentaires qui s'orientent vers des démarches de qualité	• Une transformation des productions locales peu réalisée sur place • Un manque d'outils de transformation collectifs • Des producteurs qui doivent faire appel à des prestataires en dehors du territoire
OPPORTUNITÉS	**MENACES**
• Des habitants qui souhaitent consommer des produits locaux • Une restauration collective présente sur le territoire	• Des contraintes sanitaires et règlementaires qui évoluent • Des investissements coûteux • Une dépendance au marché mondial et à ses prix
ENJEUX	
• Le développement d'outils de transformation collectif, sans concurrencer les dynamiques déjà existantes • Le soutien et l'accompagnement des initiatives favorisant la transformation des productions locales • La création d'une valeur ajoutée sur le territoire • La création d'une filière de transformation locale	

2. LA LOGISTIQUE ALIMENTAIRE

La région Centre-Val de Loire a un positionnement géographique central et bénéficie d'une situation idéale en matière de logistique et de flux de marchandises. La filière agroalimentaire régionale peut ainsi s'appuyer sur ce hub logistique. **La région est dotée d'un réseau dense d'infrastructures routières, ferroviaires mais aussi aérien** (***figure 33***). Elle possède 9 autoroutes, 1 ligne de TGV, 390 liaisons ferroviaires, 1 aéroport international de passagers (Tours-Val de Loire), 1 aéroport international de fret (Châteauroux-Centre) et des infrastructures logistiques dédiées au sein de parcs d'activités. La région constitue ainsi une porte d'entrée sur les marchés français et européens (à 1h de paris, 3h du port de Rouen, 3h30 du port du Havre, *etc*.).



Source : Devup Centre-Val de Loire

Figure 33. Réseau d'infrastructures en Région Centre-Val de Loire

Les secteurs du transport et de la logistique représentent 1 180 établissements, 26 556 salariés et près de 5 millions de m² d'entrepôts (*Devup Centre-Val de Loire*). Les effectifs salariés se concentrent principalement dans les activités de transport de marchandises (53%). **En Eure-et-Loir, on compte 201 établissements et 4 048 salariés**. Le département se classe ainsi parmi les 3 premiers départements de la région en termes d'entreprises et d'emplois.

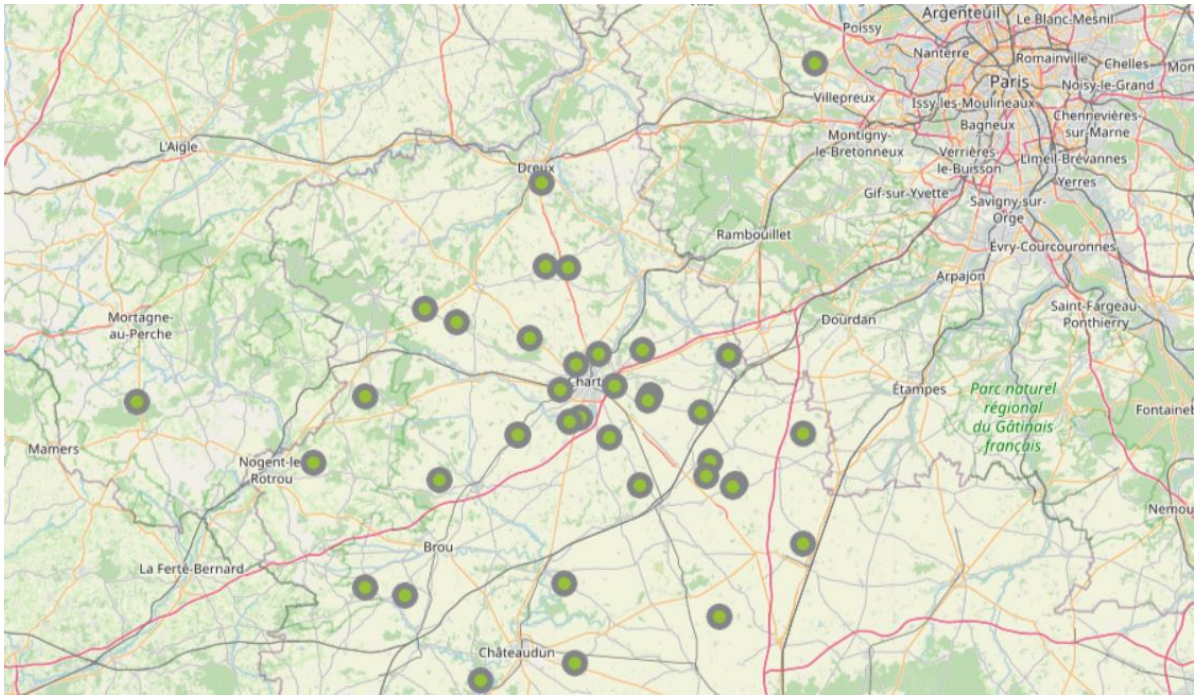
Les entreprises de transport et de logistique du Centre-Val de Loire bénéficient d'un tissu d'industries clientes dont des industries agroalimentaires (Saint-Michel Biscuit, LSDH Barilla France, Pâtisserie Michel Kremer, Mars France, Monin, Dammann Frères). Ces dernières possèdent une main d'œuvre qualifiée du fait de l'offre de formations régionale proposée par plus de 70 organismes publics et privés (une soixantaine de formations, du BEP-CAP au diplôme d'ingénieur).

A l'échelle du territoire du PAT Beauce Dunois, aucune donnée ne nous permet de quantifier et qualifier la logistique alimentaire. Cependant, il existe en Eure-et-Loir la plateforme « Sur le Champ ! **»** qui développe un approvisionnement direct avec les producteurs et qui bénéficie au territoire du PAT.

« Sur le Champ ! », acteur incontournable de la logistique alimentaire en Eure-et-Loir

En 2019, la plateforme logistique « Sur le Champ ! » voit le jour à l'initiative de la Chambre d'Agriculture d'Eure-et-Loir et de la Société Coopérative Agricole d'Eure-et-Loir (SCAEL). La création de cette plateforme fait suite au constat qu'il n'existe pas de structures de commercialisation collective des produits alimentaires locaux à l'échelle départementale. Elle est créée aussi dans le but d'atteindre les objectifs de la loi EGAlim d'ici 2022 dans la restauration collective. Situé à Chartres, « Sur le Champ ! » permet aujourd'hui de faciliter la mise en relation des producteurs et des professionnels de l'alimentation, en particulier de la restauration collective. La plateforme propose ainsi différents services : stockage de produits alimentaires (livrés par les producteurs ou récupérés lors de ramasses), commercialisation, livraison et facturation de commandes. Ces services sont assurés par une équipe de 5 personnes. Depuis mai 2021, « Sur le Champ ! » s'est équipée d'un camion et près de 45 livraisons sont réalisées chaque semaine auprès d'une cinquantaine de clients. Pendant la crise sanitaire de la COVID-19, la plateforme a également proposé ses services auprès des particuliers sous la forme d'un drive, qui s'est arrêté en janvier 2023.

En 2022, la plateforme compte 90 producteurs et artisans inscrits. Ces derniers sont issus du département mais également de départements voisins (***figure 34***) : Eure, Indre-et-Loire, Essonne, Orne et Yvelines. Elle compte également 140 clients dont des magasins de proximité/de producteurs (46,4% des ventes), des grandes et moyennes surfaces (22,8% des ventes), des Gamm Vert (15,2% des ventes), la restauration privée (7,8% des ventes), (7,8% des ventes), la restauration collective (3,7% des ventes), les petites surfaces d'alimentation générale (1,7% des ventes) ou encore des artisans (environ 0,7% des ventes).



Source : surlechamp.co

Figure 34. Localisation des producteurs et artisans inscrits sur la plateforme logistique « Sur le champ ! »

Dans le cadre du PAT, « Sur le Champ ! » constitue un outil de logistique alimentaire utile pour assurer de nouveaux débouchés aux producteurs mais également pour développer l'approvisionnement en produits locaux des professionnels de l'alimentation. En 2022, la plateforme travaille avec 22 producteurs situés sur le territoire du PAT.

SYNTHÈSE

Chiffres clés

Un positionnement central

+ de 5 axes autoroutiers de proximité sur le territoire du PAT

+ de 3 lignes de fret ferroviaire

Les établissements de logistique

1 180 établissements régionaux issus des secteurs du transport et de la logistique, soit 26 556 salariés et près de 5 millions de m² d'entrepôts

201 établissements en Eure-et-Loir et plus de 4 000 salariés, classant ainsi le département en 3ème position en termes d'entreprises et d'emplois

« Sur le Champ ! », une plateforme locale de logistique alimentaire

90 producteurs et artisans inscrits sur la plateforme, originaires de l'Eure-et-Loir et des départements limitrophes

22 producteurs sont issus du territoire du PAT, soit 24% de l'ensemble des inscrits

140 clients dont des magasins de proximité/de producteurs, des grandes et moyennes surfaces, des petites surfaces d'alimentation générale, la restauration privée et collective ou encore des artisans

ATOUTS	FAIBLESSES
• Un positionnement géographique central du territoire (proximité avec plusieurs bassins de consommation) • Un territoire situé dans une région dotée d'infrastructures routières, ferroviaires et aériennes • Une offre de formation régionale porté sur la logistique • La présence d'une plateforme de logistique alimentaire en Eure-et-Loir (« Sur le Champ ! ») • 2 zones logistique sur le territoire	• Une dépendance aux importations pour répondre aux besoins alimentaires des consommateurs (impacts environnementaux) • Une logistique des circuits courts coûteuse en termes de temps et de finances pour un producteur • Une méconnaissance de l'offre locale par les acteurs de la demande (restauration commerciale, restauration collective, …)
OPPORTUNITÉS	**MENACES**
• La présence d'industries agroalimentaires sur le territoire • Un intérêt croissant des consommateurs pour des produits locaux et de qualité • Le contexte réglementaire de la loi EGAlim favorable au développement des circuits courts • 2 zones de logistique en projet sur le territoire	• Des normes sanitaires et d'hygiène contraignantes pour la logistique des denrées alimentaires
ENJEUX	
• Optimisation du transport logistique pour répondre aux enjeux du premier et du dernier kilomètre • L'accompagnement des producteurs impliqués dans des démarches de circuits courts • Réfléchir à une organisation collective et multi-acteurs pour optimiser la logistique des circuits courts • Rendre visible l'offre locale auprès des acteurs de la demande	

3. LA COMMERCIALISATION ALIMENTAIRE

3.1. Les grandes surfaces alimentaires et les commerces de proximité

a. Les grandes et moyennes surfaces alimentaires

En France, les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) d'alimentation générale commercialisent 64,5% des produits alimentaires (*INSEE, 2018*). Si leur part de marché recule depuis 2010 au profit de la vente à distance avec le développement des sites de e-commerce (drives, livraison à domicile, *etc.*), les grandes et moyennes surfaces alimentaires restent les principaux lieux d'achats des consommateurs. Ces dernières regroupent d'une part les **hypermarchés** (surface de vente égale ou supérieure à 2 500m²) et d'autre part, les **supermarchés** (surface de vente comprise entre 400 et 2 500m²).

Sur le territoire du PAT Beauce Dunois, on compte 16 grandes surfaces d'alimentation générale dont 1 hypermarché et 15 supermarchés. Au détriment des communes rurales, ces établissements se concentrent sur les zones les plus densément peuplées (***figure 35***). Parmi ce réseau de GMS, on note la présence de 6 enseignes différentes (dont 2 enseignes de discount alimentaire) :

- Intermarché (6),
- Carrefour (5),
- Super U (1),
- E. Leclerc (1),
- Aldi (3),
- Lidl (1).

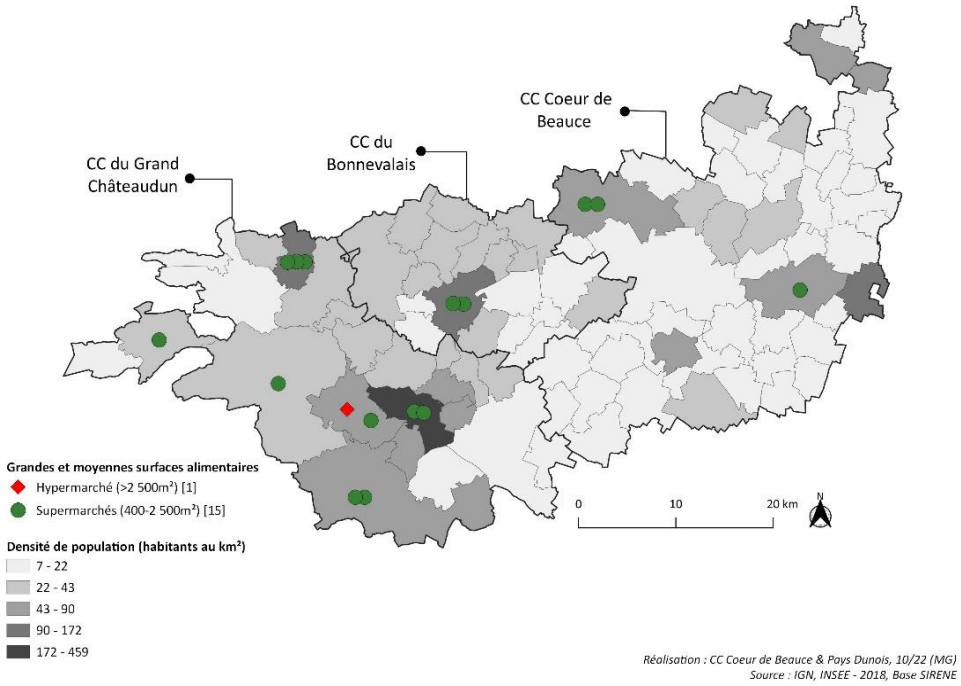


Figure 35. Le réseau des grandes et moyennes surfaces alimentaires (GMS) sur le territoire du PAT

Aussi, il existe 2 grands magasins sur le territoire du PAT, à Bonneval et à Cloyes-sur-le-Loir. Ces derniers sont des Gamm Vert et ont un rayon dédié aux produits locaux.

Face aux nouvelles attentes sociétales en matière d'alimentation durable et de qualité, de nombreuses enseignes de la grande distribution ont développé des gammes de produits issus de l'agriculture biologique mais également des circuits courts. Depuis 2007, le groupe Leclerc a lancé la démarche « Alliances Locales » qui repose sur un partenariat de proximité avec des producteurs ou artisans situés dans un rayon maximum de 100km autour du magasin. L'établissement E. Leclerc, sur la commune de Saint-Denis-Lanneray, propose 31 Alliances Locales au total, et 8 producteurs sont sur le territoire du PAT. D'autres enseignes développent également un approvisionnement de proximité à l'exemple d'Intermarché, Carrefour ou encore Super U. Des animations sont également organisées au sein des magasins afin de permettre la rencontre entre les agriculteurs et les consommateurs.

Il est intéressant de souligner que les grandes et moyennes surfaces alimentaires sont davantage représentées sur la Communauté de communes du Grand Châteaudun ; 11 commerces sont répartis sur 6 communes différentes. C'est au niveau de cette collectivité que l'on dénombre également le plus d'habitants (40 208 habitants contre 24 456 sur la Communauté de Communes Cœur de Beauce et 12 247 sur le territoire du Bonnevalais), ce qui explique ce plus grand nombre. Sur le reste du territoire du PAT, seules 3 communes abritent des supermarchés : Bonneval ; Les Villages Vovéens et Janville. Enfin, ce sont uniquement 9 communes sur les 90 qui font partie du PAT qui possèdent ce type d'enseignes.

b. Les commerces de proximité

Sur le territoire national, les petites surfaces alimentaires commercialisent 6,5% des produits alimentaires (*INSEE 2018*). Elles regroupent les supérettes, d'une surface de vente comprise entre 120 et 400m², mais aussi les commerces d'alimentation générale d'une surface inférieure à 120m². Moins fréquentées que les GMS, les petites surfaces alimentaires participent à rendre accessible l'offre alimentaire en milieu rural.

En 2022, on compte 26 petites surfaces alimentaires sur le territoire du PAT dont 7 supérettes, 17 commerces d'alimentation générale et 2 autres commerces du hard-discount : Leader Price (***figure 36***). Situées sur 13 communes différentes, la majorité d'entre-elles se concentrent sur les communes les plus densément peuplées. Pour s'adapter au contexte local, certaines supérettes et commerces d'alimentation générale proposent différents services : dépôt de pain, relais colis, *etc*.
Ces petites surfaces alimentaires participent également au développement d'une offre alimentaire locale grâce aux partenariats qu'elles développement avec des producteurs locaux.

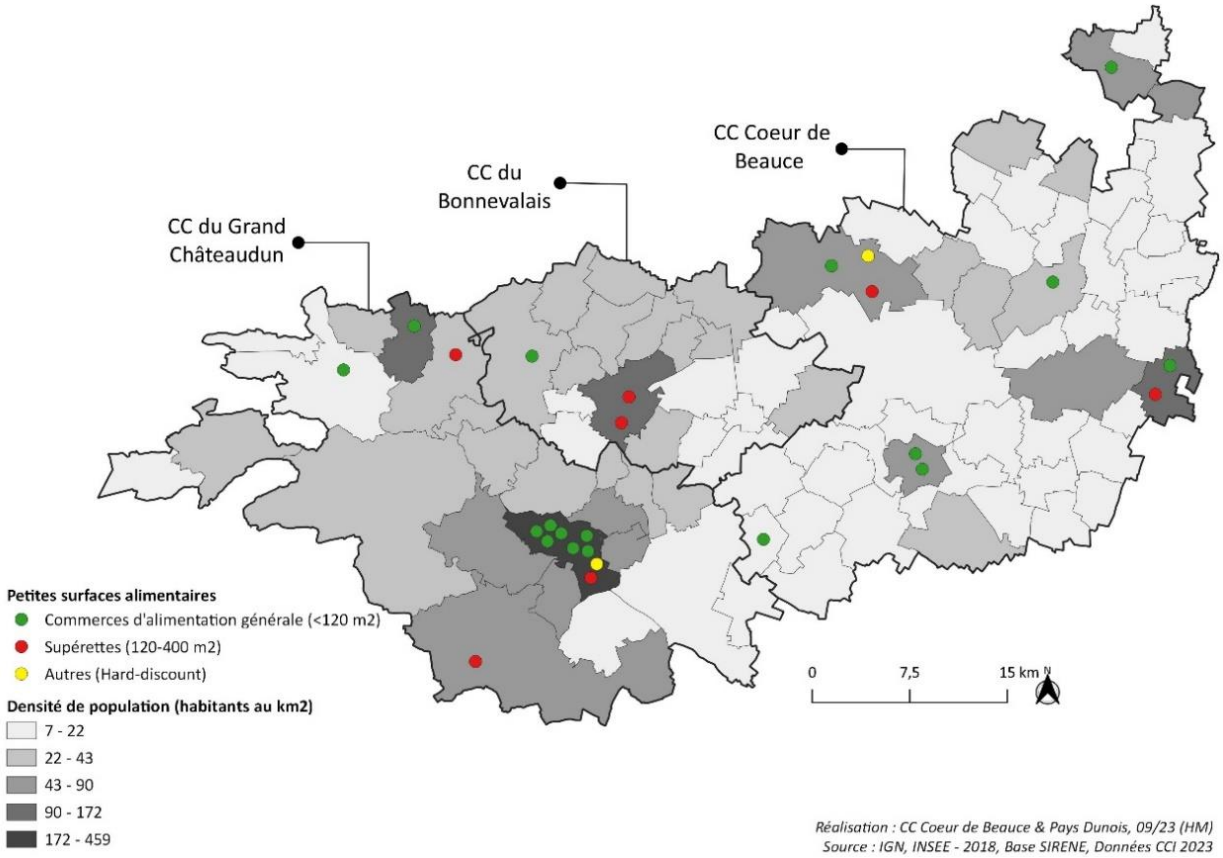


Figure 36. Les commerces alimentaires de proximité sur le territoire du PAT

Les commerces alimentaires spécialisés (boulangeries, boucheries, primeurs, poissonneries, *etc*.) détiennent 18,5% du marché des produits alimentaires. Sur le territoire du PAT, grâce à l'enquête réalisée au niveau des commerces et aux données obtenues à la CCI, on comptabilise **76 établissements spécialisés** sur le territoire du PAT dont **42 boulangeries-pâtisseries ; 2 pâtisseries ; 24 boucheries-charcuteries ; 7 distributeurs de boissons et 1 primeur.** Ce sont **23 communes** qui détiennent des commerces spécialisés (***figure 37***).

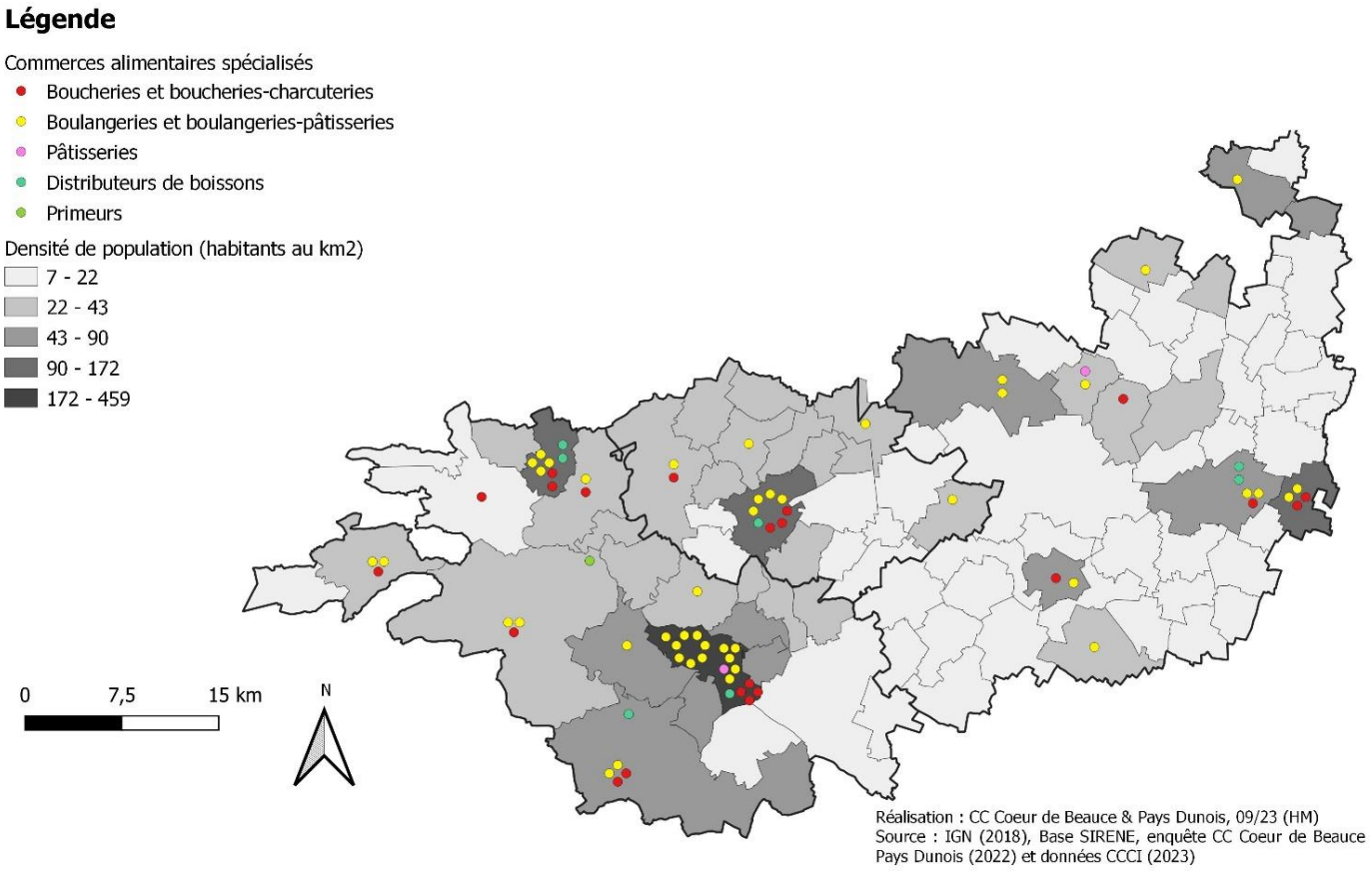


Figure 37. Les commerces spécialisés sur le territoire du PAT

La carte ci-dessus met en évidence le rapport proportionnel existant entre le nombre de commerces spécialisés et la densité de population des villes et villages. Châteaudun, Brou, Bonneval (du côté du Pays Dunois) ainsi que Janville-en-Beauce et Toury (du côté de la Communauté de communes Cœur de Beauce) concentrent le plus grand nombre de commerces spécialisés. A la différence des GMS et des commerces de proximité, qui se concentrent respectivement sur 9 et 13 communes, les commerces spécialisés sont plus nombreux et maillent davantage le territoire. Ils sont visibles sur **23 communes**.

3.2. Les marchés et les commerces ambulants

Sur le territoire du PAT Beauce Dunois, 13 communes possèdent un marché. En effet, **on compte 16 marchés dont 14 marchés hebdomadaires et 2 marchés ponctuels** (***figure 38***). Ces derniers proposent à la fois des étals de produits alimentaires et non alimentaires. Si une majorité de ces marchés ne sont pas constitués de producteurs locaux, on note toutefois la présence de commerçants et artisans du territoire.

Par ailleurs, des marchés de producteurs locaux sont également mis en place en Beauce et en Dunois. Ces derniers, organisés de manière ponctuelle, ont très souvent lieu au sein des exploitations agricoles. Il existe par exemple un marché fermier qui regroupe chaque année une 30aine de producteurs à la ferme l'Abbaye de Nottonville ainsi que le marché nocturne annuel de Cloyes-les-Trois-Rivières. De plus, d'autres marchés de producteurs sont organisés au sein de divers événements comme les fêtes ou comices agricoles organisés par les Jeunes Agriculteurs ; le « Loir en Fête » qui a lieu une fois tous les deux ans sur le territoire, etc.
Pour aller plus loin, il existe également un marché nocturne appelé « Je Croq 'Eurélien » organisé par l'association Terres d'Eure-et-Loir, qui a lieu tous les ans à l'échelle départementale et fait venir des producteurs du territoire du PAT. Ces derniers peuvent être également visibles sur des marchés en dehors du territoire, à Chartres, en Région Parisienne, etc.

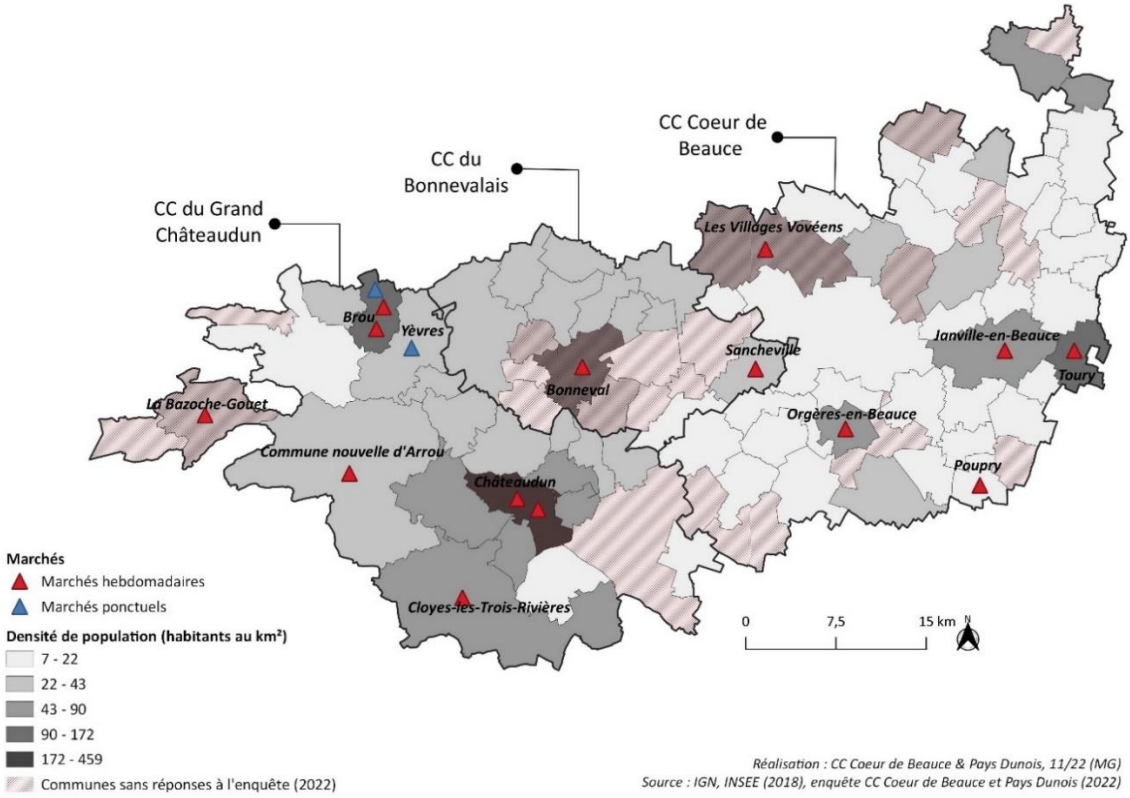


Figure 38. Marchés hebdomadaires et ponctuels sur le territoire du PAT

Si les communes les moins densément peuplées ne possèdent parfois aucun commerce sédentaire, elles sont souvent dotées de commerces ambulants. **En effet, on compte au total 83 passages de commerces ambulants sur l'ensemble du territoire du PAT** (***figure 39***). Ces derniers couvrent ainsi près de **50% du territoire**. Les principaux commerces effectuant des tournées sont les boulangeries-pâtisseries, qui s'arrêtent sur 33 communes différentes. Le territoire ne possédant pas de poissonnerie, on notera également de nombreuses tournées de poissonniers, notamment originaire de Loiret.

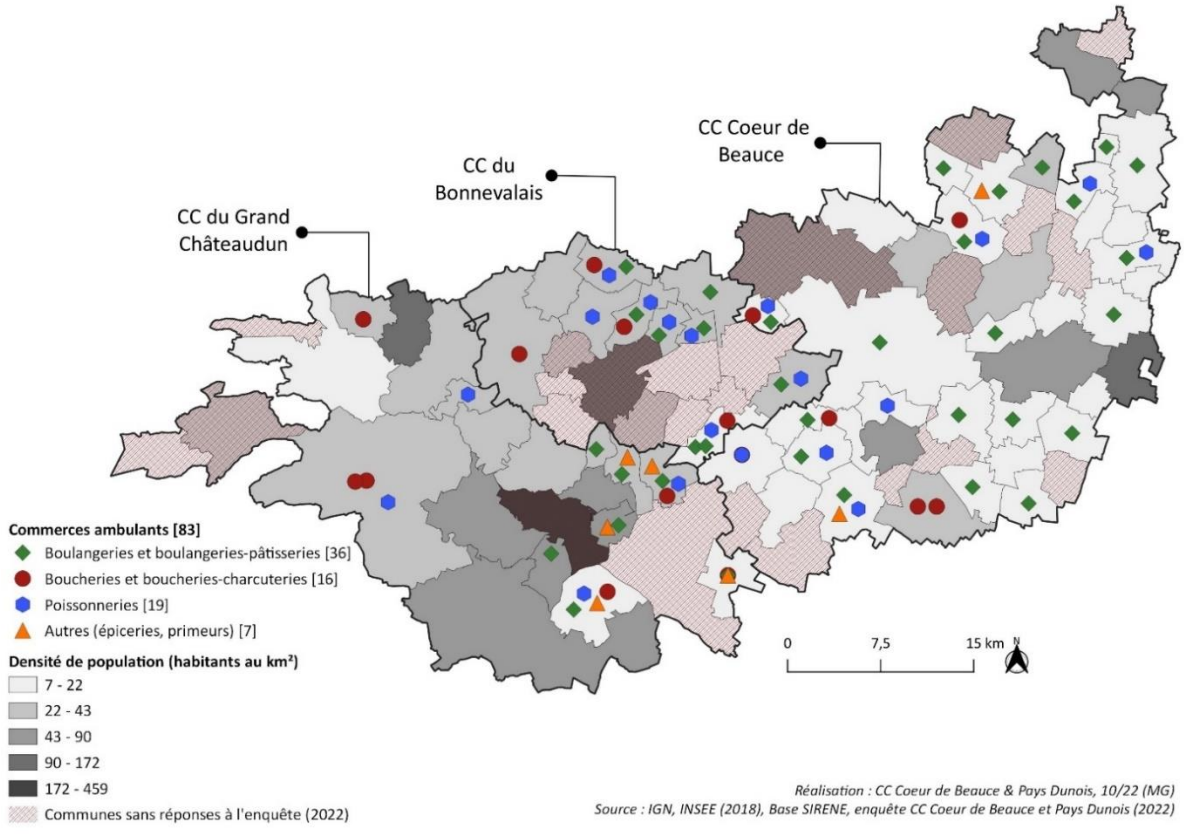


Figure 39. Commerces ambulants sur le territoire du PAT

3.3. Des circuits de distribution au plus proche des consommateurs

a. Les points de vente directe à la ferme

Sur le territoire du PAT, on dénombre 32 points de vente à la ferme, 12 sur le Grand Châteaudun, 9 sur le Bonnevalais, 11 sur la CC Cœur de Beauce (***figure 40***). Les habitants du Grand Châteaudun et du Bonnevalais peuvent aisément retrouver des produits locaux proches de chez eux. Il est moins facile pour les habitants en Cœur de Beauce de s'approvisionner en direct des producteurs car les fermes qui ouvrent leurs portes sont plus éparpillées, sur un territoire plus large (963 km2 contre 787km2 sur le Grand Châteaudun et 339 km2 au niveau du Bonnevalais). Aussi, il est possible de souligner que le nord-ouest du territoire du Bonnevalais est moins pourvu en points de vente à la ferme.

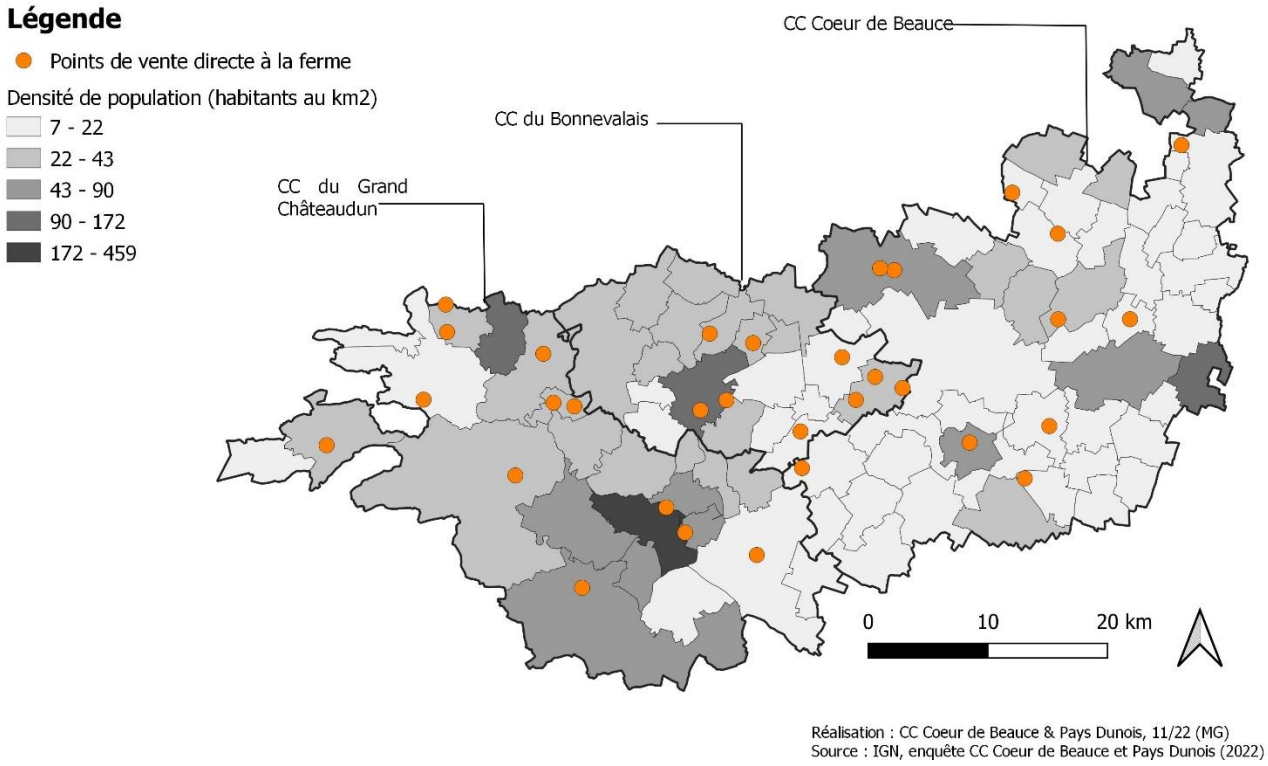


Figure 40. Points de vente à la ferme sur le territoire du PAT



Figure 41. Types de productions des points de vente à la ferme sur le territoire du PAT

Sur les différents EPCI qui composent le territoire de projet, autant de fermes vendent des fruits et légumes. Cependant, les autres types de produits ne sont pas disponibles en vente à la ferme dans les mêmes proportions. Pour les produits animaux (viandes et fromages), il y a davantage de fermes d'élevage sur le Grand Châteaudun par exemple. Dans la catégorie « autres », il est possible de retrouver des fermes qui produisent des pâtes et de la farine sur la Communauté de communes Cœur de Beauce et des bières ainsi que de l'huile de chanvre sur le Bonnevalais.

b. Les distributeurs automatiques

Lors des 5 dernières années, le territoire du PAT a accueilli 7 distributeurs automatiques de produits locaux. On retrouve principalement ce type de points de vente près de la ville de Châteaudun ; là où il y a le plus d'habitants et sur la Communauté de communes Cœur de Beauce ; au niveau des grands axes de circulation routière.

Numero	Nom	Produits
1	La ferme de la Brouaze	pommes de terre ; oignons
2	Louis Légumes	fruits ; légumes et autres produits
3	EARL d'oeuville	oeufs
4	La ferme du grand bain	fruits ; légumes : autres produits
5	Patati patate'la	fruits ; légumes ; autres produits
6	Le p'tit marché d'Alex	fruits ; légumes ; autres produits
7	SARL Chateignier	pommes de terre
8	La ferme de Garancières	légumes ; oeufs ; pain ; pâtes

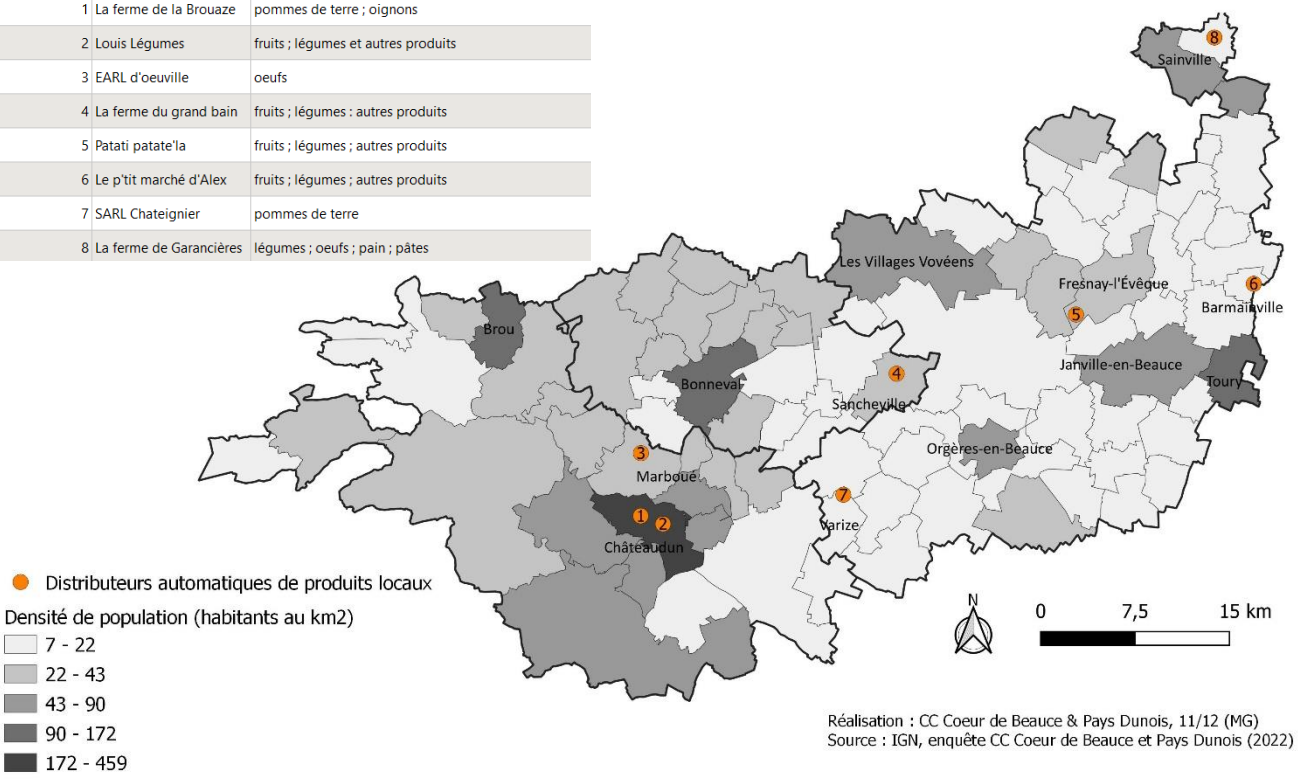


Figure 42. Les distributeurs automatiques de produits locaux sur le territoire

c. Les magasins avec des produits locaux

Parmi les commerces visibles dans les cartes du dessus, certains vendent uniquement des produits locaux, d'autres ont des zones dédiées aux productions locales. Aussi, de plus en plus d'enseignes de la grande distribution proposent des produits locaux, mis en avant au fil de l'année.

Nous avons fait le choix de faire un zoom sur les commerces qui proposent une gamme de produits locaux étoffée sur la carte ci-dessous (***figure 43***). Très présents sur le Grand Châteaudun, on retrouve peu de commerces qui proposent des produits locaux sur les autres collectivités du territoire. Ces commerces permettent aux habitants de limiter leurs déplacements ; de retrouver dans un même lieu l'ensemble des produits nécessaires à leur quotidien.

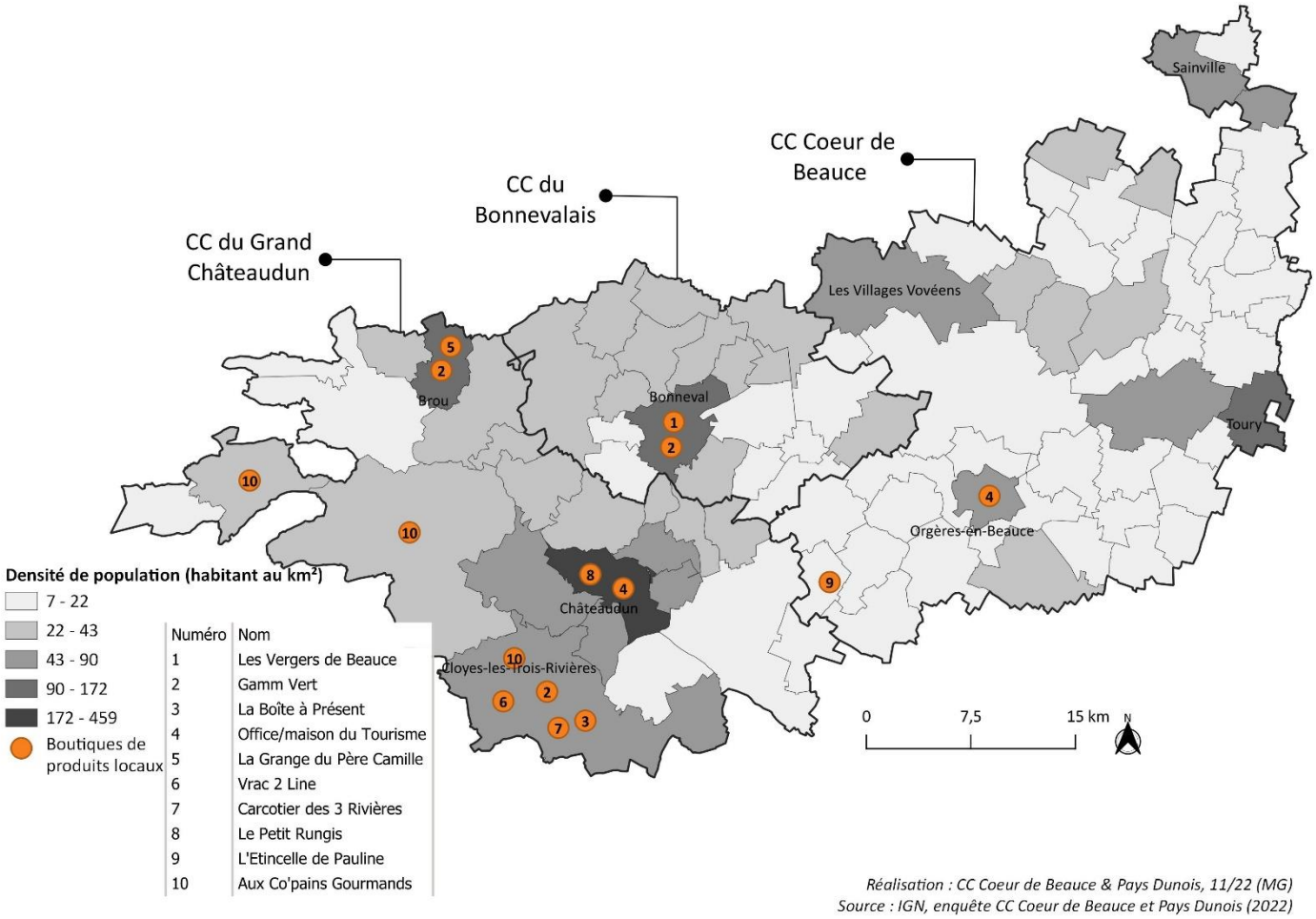


Figure 43. Magasins qui proposent des produits locaux à la vente

SYNTHÈSE

Chiffres clés

Les grandes et moyenne surfaces alimentaires

16 établissements de grandes et moyennes surfaces d'alimentation générale, dont des enseignes de hard-discount (Lidl, Aldi, et Leader Price)

1 hypermarché : Eleclerc avec une démarche de valorisation des circuits courts (Alliances Locales)

15 supermarchés, dont l'enseigne Intermarché et Carrefour qui propose des gammes de produits locaux

Les commerces de proximité

26 petites surfaces d'alimentation générale, dont 7 supérettes ; 17 commerces d'alimentation générale et 2 hard-discount. Certaines d'entre-elles développent des partenariats avec des producteurs locaux

76 établissements spécialisés, dont 42 boulangeries-pâtisseries et 24 boucheries-charcuteries

Les marchés et les commerces ambulants

13 communes du territoire avec un marché, dont des marchés hebdomadaires et ponctuels

Quelques marchés de producteurs locaux organisés lors d'évènements (portes ouvertes au sein des fermes, …)

83 commerces ambulants en tournée sur 33 communes du territoire

Des circuits de distribution au plus proche des consommateurs

+ de 20 producteurs avec un point de vente à la ferme

8 distributeurs automatiques de produits locaux

+ de 5 commerces qui proposent des produits locaux

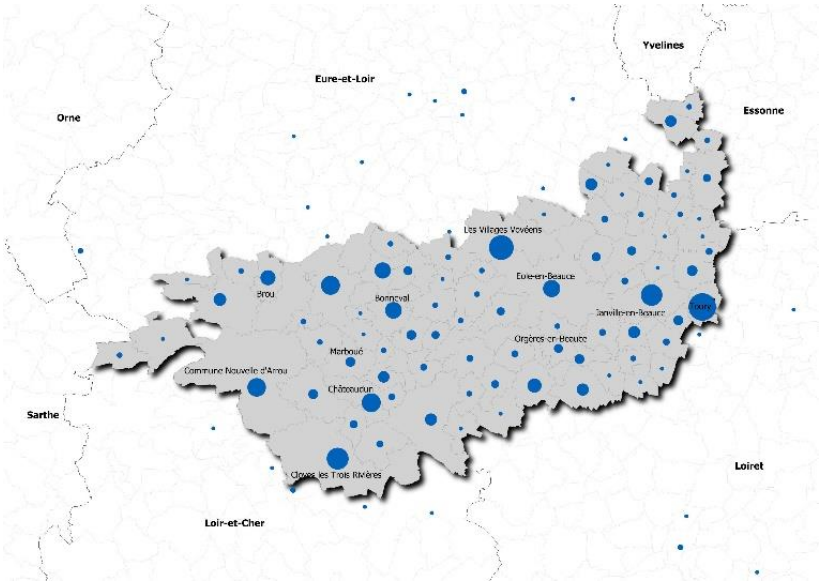
ATOUTS	FAIBLESSES
• Les commerces ambulants, rendant accessible l'offre locale en milieu rural • Le développement de modes de commercialisation en circuit court	• Des filières agricoles davantage tournées vers des circuits longs de distribution • Un manque en outils de transformation • Une grande partie des achats de fruits et légumes se réalise dans les grandes et moyennes surfaces alimentaires
OPPORTUNITÉS	**MENACES**
• Une demande des consommateurs en produits locaux et de qualité	• Une baisse du pouvoir d'achat des consommateurs
ENJEUX	
• Rendre accessible (économiquement et physiquement) l'offre alimentaire locale • Communiquer afin de rendre visibles les circuits courts existants sur le territoire • Accompagner les initiatives locales engagées dans des démarches de circuits courts • Développer l'offre alimentaire locale en pérennisant les commerces existants	

PARTIE 3 : LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE

1. LES HABITUDES ALIMENTAIRES ET PRATIQUES D'ACHATS

Méthodologie

Du 18 juillet au 15 septembre 2021, une consultation en ligne auprès des habitants du territoire a été réalisée. Celle-ci avait pour objectif de comprendre les habitudes alimentaires, les pratiques d'achats et les besoins des consommateurs. Sur les 545 réponses obtenues, 94% des répondants habitent sur le territoire du PAT (***figure 44***) et les 6% restants sont amenés à y travailler.

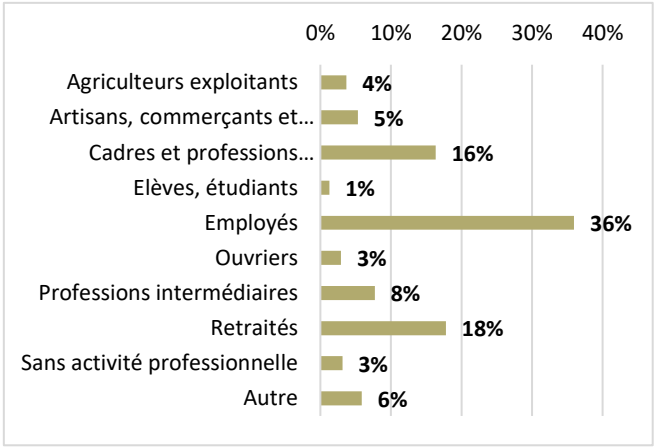


Source : CC Cœur de Beauce & Pays Dunois, enquête consommateurs (2021)

Figure 44. Les lieux d'habitation des répondants à l'enquête consommateurs

Si la représentativité de notre échantillon reste discutable, il nous permet toutefois de mettre en évidence de premières tendances sur les modes de consommation et d'achat des habitants du territoire.

L'échantillon est essentiellement constitué de femmes (74%) et d'adultes âgés de 30 à 64 ans (78%). La catégorie socio-professionnelle des employés est sur-représentée (36%) (***figure 45***) et la majorité des répondants fait partie d'un foyer composé de 2 personnes (30%).



Source : CC Cœur de Beauce & Pays Dunois, enquête consommateurs (2021)

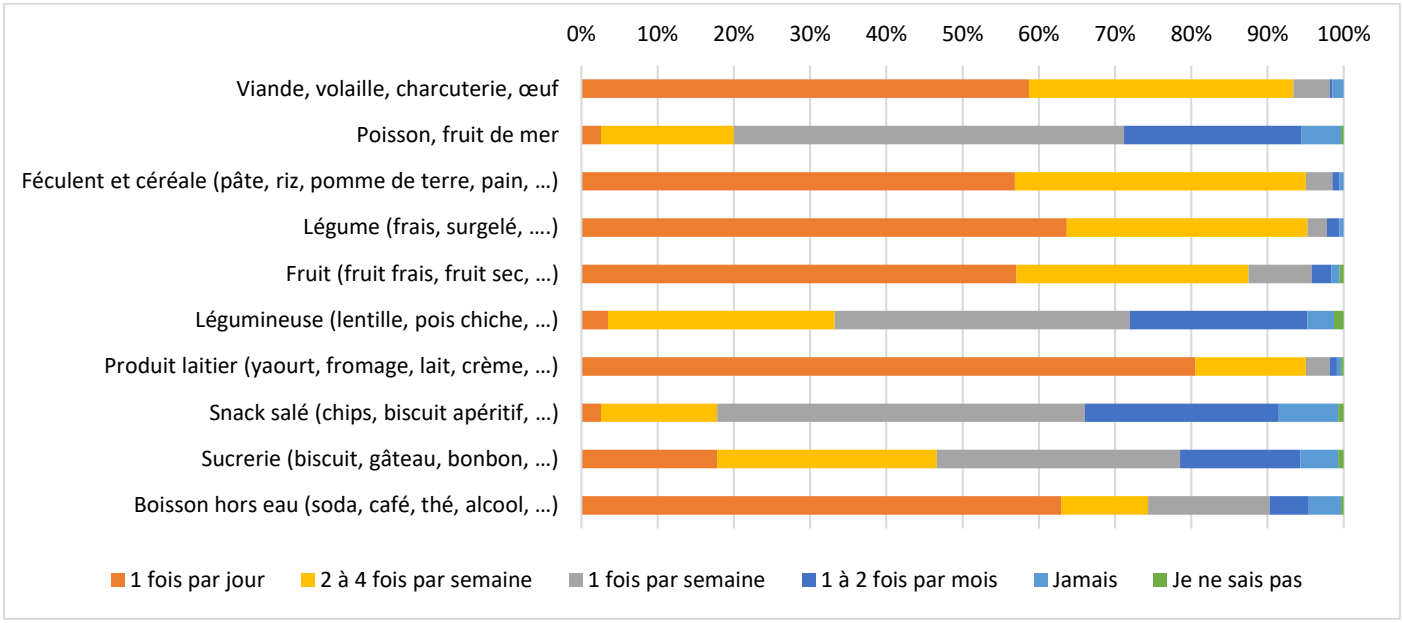
Figure 45. Les catégories socio-professionnelles des répondants à l'enquête consommateurs

1.1. Les habitudes alimentaires des consommateurs

Sur notre territoire, 97% des répondants ont un régime alimentaire dit « omnivore ». 68% d'entre eux consomment 3 repas par jour et prennent en moyenne, 15 à 30 minutes pour consommer leur petit déjeuner ainsi que 30 à 45 minutes pour leur déjeuner et dîner. 52% des répondants consomment également des collations dans la journée et 45% le font de manière quotidienne.

a. Une alimentation saine et équilibrée

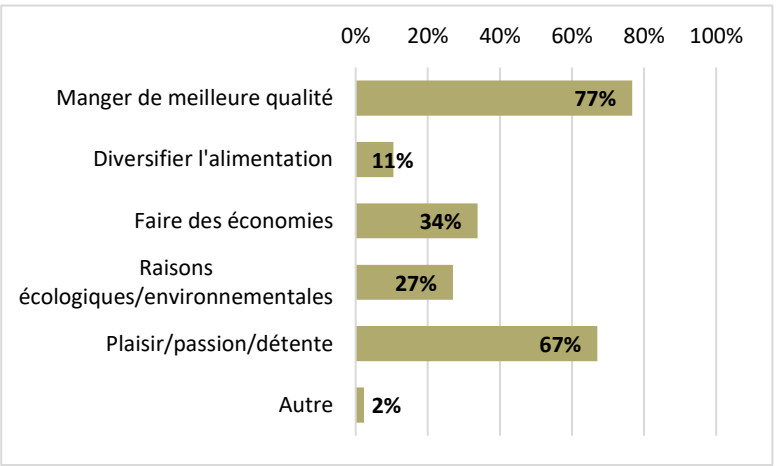
En 2021, l'alimentation des répondants apparaît comme étant saine et équilibrée. Certains d'entre eux estiment manger au moins une fois par jour des produits laitiers (81%), des légumes (64%), des fruits (57%) ou encore de la viande et des œufs (59%) (***figure 46***). Ils estiment également manger plusieurs fois par semaine des légumineuses (69%) mais aussi du poisson (68%). Finalement, ces résultats se rapprochent des recommandations alimentaires faites pour les adultes. Par ailleurs, 60% des répondants disent cuisiner au moins une fois par jour avec des produits bruts, frais ou non transformés. Privilégier le fait maison permet ainsi de gérer les quantités de sel, de gras et de limiter les aliments ultra-transformés. Pour finir, 26% des répondants estiment que leurs habitudes alimentaires ont évolué depuis le début de la crise sanitaire de la Covid-19. Parmi eux, 63% affirment cuisiner davantage et 58% disent manger plus de produits frais et locaux.



Source : CC Cœur de Beauce & Pays Dunois, enquête consommateurs (2021)
Figure 46. Les types de produits consommés par les habitants

b. La culture d'un potager

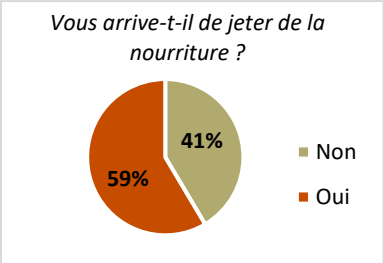
La proportion importante de personnes possédant un potager (65%) confirme le caractère rural du territoire. Pour la majorité des personnes (77%), la pratique du jardinage leur permet de **manger des aliments de meilleure qualité** (***figure 47***). 67% affirment également avoir un potager **par plaisir et par passion**. Par ailleurs, pour certains répondants, le jardinage leur permet de **faire des économies** (34%). Pour 2% des répondants, la pratique du jardinage joue aussi un rôle éducatif auprès des enfants. Cela leur permet de découvrir de nouveaux fruits et légumes mais aussi de comprendre les cycles de production.



Source : CC Cœur de Beauce & Pays Dunois, enquête consommateurs (2021)
Figure 47. Les raisons qui poussent les consommateurs à avoir un potager

c. Une sensibilité au gaspillage alimentaire

Parmi les personnes qui ont répondu à l'enquête, on peut déduire qu'une majorité d'entre-elles est sensible à la question du gaspillage alimentaire. En effet, seulement 59% admettent jeter de la nourriture (***figure 48***) et 80% d'entre elles le font de manière occasionnelle (moins de 2 fois par semaine). Pour la majorité des personnes qui sont susceptibles de jeter de la nourriture, cela est dû au dépassement de la date de péremption (53%).



Source : CC Cœur de Beauce & Pays Dunois, enquête consommateurs (2021)

Figure 48. Le gaspillage alimentaire des consommateurs

1.2. Les pratiques d'achats des consommateurs

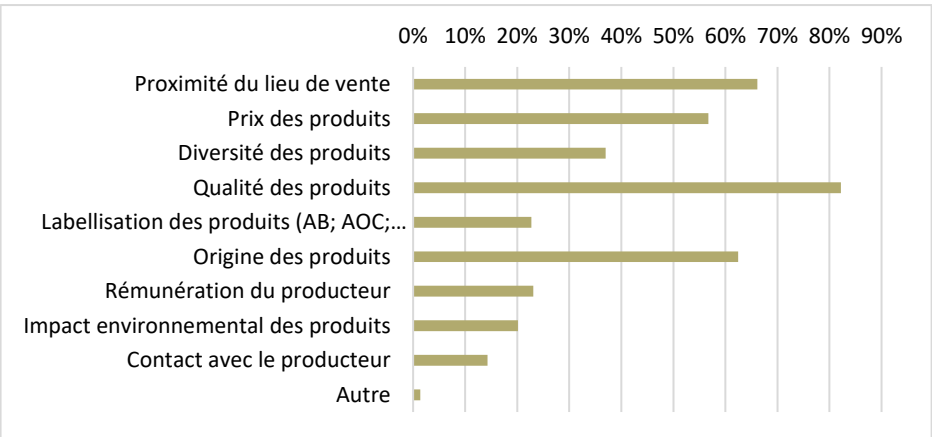
La quasi-totalité des personnes qui ont répondu à notre enquête réalisent, ou sont susceptibles de réaliser, les achats alimentaires de leur foyer (94%). La majorité des répondants font leurs courses la semaine (75%), 40% privilégient les horaires du matin et 81% parcourent en moyenne entre 0 et 20 km pour effectuer leurs achats. 33% des consommateurs estiment que le budget moyen dédié aux achats alimentaires est de 40 à 60€ par personne.

a. Les lieux d'achats des produits alimentaires

Parmi les différents circuits de commercialisation existants, on remarque que la grande majorité des répondants réalisent au moins une fois par semaine leurs achats au sein de la **grande distribution** (59%) et des **commerces de proximité** (47%). De manière moins régulière (au moins une fois par mois), les répondants effectuent également leurs courses sur les marchés et directement auprès des producteurs (près de 50%). Par ailleurs, on constate qu'une partie des répondants ne vont jamais dans : les AMAP (76%), les distributeurs automatiques (71%) ou encore les magasins de producteurs (71%). Ces tendances peuvent aussi s'expliquer par l'absence d'AMAP ou encore de points de vente collectifs gérés par différents producteurs sur notre territoire. Cependant, une AMAP est en cours de création au sein du collège Gaston-Couté à Voves, sur la Communauté de communes Cœur de Beauce.

b. Les critères de choix

La qualité des produits est primordiale pour la majorité des consommateurs (82%) (***figure 49***). De plus, la proximité du lieu de vente (66%) et l'origine des produits (62%) sont des facteurs déterminants pour les répondants. Vient en quatrième position le prix des produits. Par ailleurs, une grande partie des habitants souhaitent acheter des produits frais et non préparés.

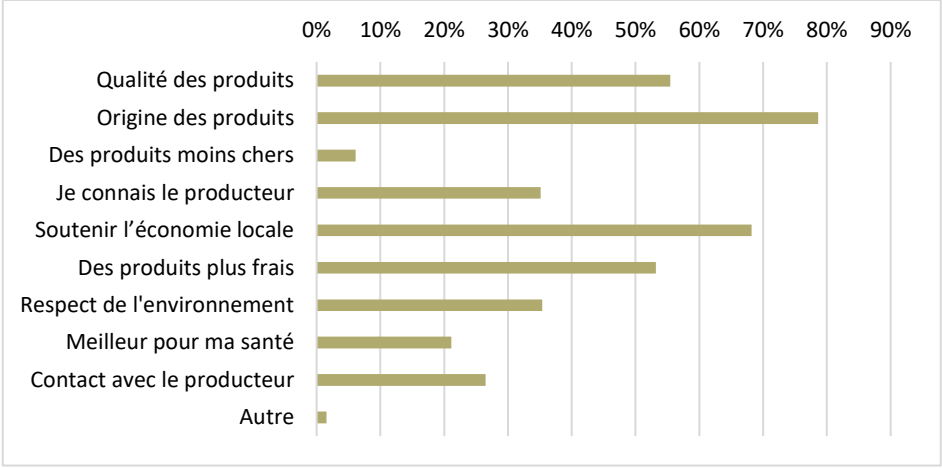


Source : CC Cœur de Beauce & Pays Dunois, enquête consommateurs (2021)

Figure 49. Les principaux critères de choix des consommateurs

c. Les circuits courts

Soucieux de l'origine et de la qualité des produits, 77% des répondants favorisent également les circuits courts. Les achats en circuits courts se font essentiellement pour des raisons de connaissance de l'origine des produits mais également pour soutenir l'économie locale (***figure 50***). Près de 60% affirment acheter en circuit court au moins une fois par mois. Les produits que les consommateurs achètent le plus sont les **œufs, les fruits et les légumes, le fromage de chèvre** ou encore de **la volaille**. Cela représente en partie les productions existantes sur le territoire du PAT. Les 23% restants disent ne pas effectuer leurs achats en circuit court essentiellement par **manque de connaissance des lieux de vente**. Avec la crise sanitaire de la Covid-19, près de 30% des répondants affirment que leurs pratiques d'achats ont évolué notamment avec une augmentation des achats de produits en circuit court. Cependant, de nombreux producteurs ont affirmé que cette dynamique s'est essoufflée avec la reprise des activités économiques.



Source : CC Cœur de Beauce & Pays Dunois, enquête consommateurs (2021)

Figure 50. Les raisons qui poussent les consommateurs à favoriser les circuits courts

1.3. Les attentes des consommateurs

Pour acheter davantage en circuit court et de proximité, l'ensemble des répondants souhaite trouver des lieux de vente plus proche de chez eux (70%), trouver des produits variés sur un même lieu (68%) mais aussi être mieux informés (50%). Les catalogues de produits (papiers ou en ligne), les réseaux sociaux ou encore des boutiques en ligne sont des moyens de communication susceptibles de toucher davantage les consommateurs sur les circuits courts et de proximité. Par ailleurs, les consommateurs ont fait part de leurs besoins (***figure 51***) et de leur volonté de pouvoir s'impliquer dans la démarche du PAT Beauce Dunois.



Source : CC Cœur de Beauce & Pays Dunois, enquête consommateurs (2021)

Figure 51. Les besoins exprimés par les consommateurs du territoire

SYNTHÈSE

Chiffres clés *(basés sur l'enquête)*

Les habitudes alimentaires des consommateurs

+ de 50% des consommateurs mangent au moins 1 fois par jour des produits laitiers, légumes, fruits et protéines animales

60% des consommateurs cuisinent au moins une fois par jour des produits bruts, frais ou non transformés

26% des consommateurs ont changé leurs habitudes alimentaires depuis la crise sanitaire de la Covid-19 (cuisinent davantage et consomment plus de produits frais et locaux)

65% des consommateurs possèdent un potager afin de manger des produits de meilleure qualité, de faire des économies ou encore de sensibiliser les enfants

59% des consommateurs jettent de la nourriture, notamment du fait du dépassement de la date de péremption

Les pratiques d'achats des consommateurs

81% des consommateurs réalisent leurs couses dans un rayon de 20 kilomètres autour de leur domicile

82% des consommateurs ont pour principal critère de choix la qualité des produits, 66% la proximité du lieu de vente et 62% l'origine des produits

77% des consommateurs favorisent les achats en circuits courts dont 60% au moins une fois par mois

30% des consommateurs ont changé leurs pratiques d'achats depuis la crise sanitaire de la Covid-19 (augmentation des achats en circuits courts)

ATOUTS	FAIBLESSES
• Un territoire qui compte plus de 77 000 habitants • Des productions agricoles qui tendent à se diversifier • L'évolution des pratiques agricoles vers une agriculture de qualité et à faible impact environnemental • La présence de marques territoriales qui valorisent les produits locaux (Terres d'Eure-et-Loir et C du Centre)	• Une part encore trop importante de produits industriels et transformés dans l'alimentation des consommateurs • Une méconnaissance des consommateurs des productions locales et des points de vente qui valorisent les circuits courts
OPPORTUNITÉS	**MENACES**
• Des consommateurs plus soucieux de leurs pratiques alimentaires (recherche de proximité, de lien social, de durabilité ou encore de qualité) • Des recommandations nutritionnelles qui orientent les ménages vers une alimentation plus saine • L'évolution de pathologies (obésité, diabète, cholestérol) qui participe à une prise de conscience sur les déséquilibres alimentaires	• Le pouvoir d'achat des consommateurs qui tend à diminuer (freins financiers pour consommer durablement) • L'évolution des modes et rythmes de vie qui influent les choix alimentaires (plats préparés, produits ultra-transformés, …)
ENJEUX	
• Rendre visible l'offre alimentaire locale auprès des consommateurs tout en valorisant les savoir-faire des producteurs • Informer les consommateurs sur les différentes pratiques agricoles durables et les différents labels • Sensibiliser les habitants aux enjeux d'une alimentation saine, durable et locale	

2. LA RESTAUTATION COLLECTIVE, LEVIER POUR UNE ALIMENTATION DURABLE ACCESSIBLE A TOUS

La restauration collective regroupe **quatre grandes catégories de restauration** :

- la restauration **scolaire** : crèche, maternelle, primaire, collège, lycée, université
- la restauration **médico-sociale** : hôpitaux, EHPAD, foyers résidence
- la restauration **d'entreprise** : restaurant administratifs et d'entreprise
- les **autres** : centre de vacances, armée, prison ,etc.

Il existe aussi différents **modes de gestion** des restaurants collectifs :

- la gestion **directe** : les achats, les équipes, les repas sont directement gérés par la structure
- la gestion **concédée ou déléguée** : les achats, les équipes, les repas sont gérés par un prestataire
- la gestion **mixte** : une partie des services est déléguée à un prestataire

Chaque année, près de 4 milliards de repas sont servis dans les cantines scolaires, dans les restaurants d'entreprises ou encore dans les hôpitaux français (*SNRC, 2022*). Les établissements publics et privés de restauration collective constituent ainsi un levier d'action pour favoriser l'accès de tous à une alimentation saine, locale et de qualité. Ces derniers font d'ailleurs l'objet d'un ensemble de mesures, cadrées par la loi dite « EGAlim »[11]. Cette loi concerne tous les secteurs de la restauration collective (établissements scolaires, médico-sociaux, d'entreprises, *etc*.) et vise à tendre vers une alimentation durable.

5 grandes mesures pour la restauration collective (Loi EGAlim) :

- Développer des approvisionnements plus durables et de qualité
- Réduire le gaspillage alimentaire
- Diversifier les sources de protéines
- Arrêter l'utilisation de contenants et ustensiles plastiques
- Informer les convives

Les différentes structures qui proposent une restauration collective n'ont pas pu toutes être enquêtées. Il a été décidé de se concentrer sur les **établissements scolaires** présents sur le territoire du PAT. Un travail complémentaire et plus approfondi devra être mené sur les autres types de restauration.

➢ La restauration collective au sein des établissements d'enseignement

Sur le territoire du PAT Beauce Dunois, on compte 78 établissements couvrant le premier degré et le second degré d'enseignement (***figure 52***). Ces derniers se concentrent essentiellement sur la Communauté de Communes du Grand Châteaudun (60%). Parmi ces établissements, 67 relèvent de l'enseignement public et 11 de l'enseignement privé. On compte **64 écoles dont 15 maternelles, 18 élémentaires et 31 primaires**[12]. Le territoire est également doté de **11 collèges** et **3 lycées**. L'ensemble de ces établissements scolaires accueillent **11 722 élèves** (Annuaire de l'Education, 2022). Les **écoles** comptent **6 612 élèves**, soit 56% de l'effectif total. Les **collèges** regroupent **3 874 élèves** (33%) et les **lycées, 1 326 élèves** (11%).

[11] La loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite loi «EGAlim», complétée par la loi du 22 août 2021 portant sur le climat, dite loi «Climat et résilience», prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective publique et privée.

[12] L'école primaire regroupe l'école maternelle (de la petite à la grande section) et l'école élémentaire (du CP au CM2).

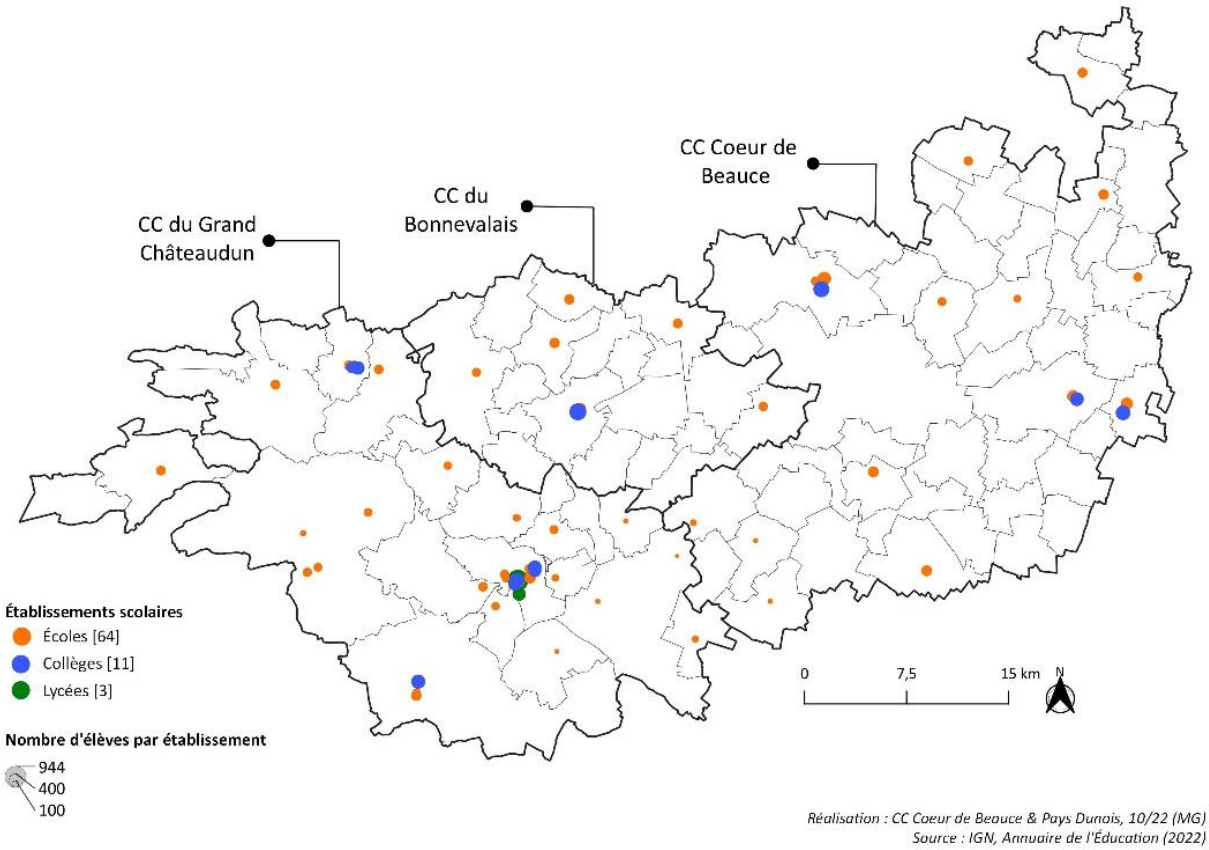


Figure 52. Les établissements scolaires sur le territoire

Une enquête auprès des écoles du territoire a donc été réalisée en septembre 2022. Sur les 64 écoles, 20 ont répondu à cette dernière.

En moyenne, sur l'ensemble des établissements ayant répondu à l'enquête, le prix des matières premières du repas s'élève à **3.20€** et le prix facturé aux familles s'élève à **3,80€**. 11 répondants sur les 20 ont connaissance de la loi EGAlim. Pour les établissements en gestion concédée, c'est le prestaire qui s'assure le respect de cette loi et certains cahiers des charges ont été adaptés. 8 établissements travaillent avec des fournisseurs de proximité et 10 avec des produits durables. Certains établissements rencontrent **des freins à l'intégration de produits locaux** (situés dans le périmètre du PAT) dans les assiettes du fait de **l'éloignement géographique de la cuisine centrale occupée par leur prestataire**. C'est le cas notamment des écoles sur la Communauté de communes Cœur de Beauce, les repas sont réalisés à la cuisine centrale de Blois par le prestataire API Restauration et arrivent sur le territoire en liaison froide, avant d'être réchauffés pour être servis aux enfants. On dénombre 7 restaurants scolaires sur le secteur nord de la CCCB et 5 sur la partie sud de cette collectivité. Fin 2022, d'autres écoles du Pays Dunois sont en gestion concédée et travaillent avec les prestataires suivants : La Normande, La P'tite Fringale ou CONVIVIO.
Enfin, au sein des établissements qui ont répondu à l'enquête, des actions de sensibilisation sont parfois mises en place. 3 cantines scolaires ont mis en place des actions autour de l'alimentation locale et de qualité (expositions, animations avec le prestataire, …), 2 autour de la santé et la nutrition (semaine du goût, expositions, …) et 5 autour du gaspillage alimentaire (pesées à la fin des repas, mise en place d'un composteur, restes donnés à des poules, …). Les cantines n'ayant pas mis en place ces actions rencontrent parfois des freins tels que le manque de temps.

Bien que les écoles de Châteaudun n'aient pas répondu à l'enquête, nous savons que les repas pour les élèves sont réalisés dans la cuisine centrale de la commune et distribués en liaison chaude aux différents établissements scolaires de la ville. Sur la Communauté de communes Cœur de Beauce, les écoles sont en gestion concédée avec API Restauration. Au niveau de la partie Dunoise, sur le total des répondants, 28% sont en gestion directe, 33% en gestion concédée et 39% en gestion mixte. Le **travail en prestation** est donc aussi important sur cette partie du territoire. Il est plus difficile de faire évoluer l'approvisionnement des prestataires vers plus de produits locaux issus du territoire du PAT car ces derniers sont souvent situés en dehors des limites administratives du PAT. Des réflexions ont émergé sur le territoire pour tenter de mettre en place des cuisines centrales qui viendraient alimenter plusieurs cantines, sur le même schéma que la cuisine centrale de Châteaudun. Ces outils permettraient de travailler plus directement avec les

producteurs du territoire et de proposer des formations en lien avec les changements de pratiques en cuisine auprès des cuisiniers et cuisinières.

La cuisine centrale de Châteaudun, des repas locaux et de qualité pour la restauration scolaire

En 2001, la ville de Châteaudun crée une cuisine centrale permettant de travailler des produits locaux et labellisés pour confectionner des repas à destination de ses établissements scolaires et des bénéficiaires du service de portage à domicile. Depuis 2019, les menus des cantines scolaires sont composés de 75% de produits locaux et labellisés, ce chiffre atteignant les 30% concernant le portage à domicile.

La cuisine centrale fournit des repas auprès de différentes structures : les établissements scolaires et les centres de loisirs gérés par la ville de Châteaudun ; la Communauté de Communes du Grand Châteaudun et son service de portage de repas à domicile ; la résidence Léo Lagrange de Châteaudun.

Cette cuisine centrale s'approvisionne auprès de 21 fournisseurs différents dont : 10 producteurs locaux ; des grossistes de proximité ; la plateforme bio TERNAO ; la plateforme Biofinesse. Pour la conception des menus, la cuisine centrale travaille également avec une diététicienne.

Aussi, il est important de noter que sur la partie dunoise, en septembre 2022, un **groupe scolaire** a vu le jour. En effet, les écoles des 9 villages de Cloyes-les-Trois-Rivières se sont regroupées sur un même site à Cloyes-les-Trois-Rivières. Ce groupe scolaire accueille 417 élèves de la petite section au CM2. Pour la partie restauration, une cantine est sur place et les repas sont préparés par le prestataire CONVIVIO qui utilise les locaux. Ce mode de gestion, appelé mixte, permet de bénéficier des savoir-faire des équipes du groupe CONVIVIO et de bénéficier de repas chauds. Il existe une vraie **différence entre les repas servis en liaison chaude et ceux en liaison froide**. Ces derniers, réchauffés, sont en grande majorité moins bien acceptés que ceux cuisinés et servis sur place (en gestion directe ou mixte).

Pour aller plus loin, et parler de **l'approvisionnement**, la plateforme Agrilocal est active sur le Département d'Eure-et-Loir depuis 2017 et permet de promouvoir les circuits courts notamment via la restauration collective. Elle aide à mettre en relation les fournisseurs de produits agricoles locaux et les acheteurs de la restauration collective. En 2023, le Conseil Départemental d'Eure et Loir réfléchit à la mise en place d'un marché alimentaire départemental qui intégrerait la **notion de localité** en plus des critères de la Loi EGAlim 2 afin de valoriser les productions locales dans les établissements publics gérés par le département.

.

SYNTHESE

Chiffres clés

La restauration collective

+ de 4 millions de repas servis dans les cantines scolaires, dans les restaurants d'entreprises ou encore dans les hôpitaux français

78 établissements du premier et second degré d'enseignement
11 722 élèves sur l'ensemble du territoire du PAT

10 maisons de retraite sur l'ensemble du territoire
1 société de restauration (DTA Restauration), qui travaille essentiellement avec des établissements de restauration de santé

Une majorité d'établissements en **gestion concédée ou mixte**

Agrilocal 28, un outil de mise en relation entre producteurs et acheteurs publics

111 fournisseurs euréliens et près de 1 800 commandes facilitées depuis 2018
+ de 60 acheteurs, notamment des collèges

Un futur **marché alimentaire départemental**

Des enjeux forts d'intégration de produits biologiques et durables via la Loi EGAlim 2

Des difficultés pour les cantines à répondre aux enjeux de la Loi EGAlim

Des différences notables entre les repas servis en liaison froide et en liaison chaude : des problématiques d'acceptabilité des repas servis en liaison froide et réchauffés

3. LES ENJEUX TRANSVERSAUX

3.1. L'aide alimentaire pour les personnes en situation de précarité alimentaire

a. Un territoire marqué par des fragilités sociales

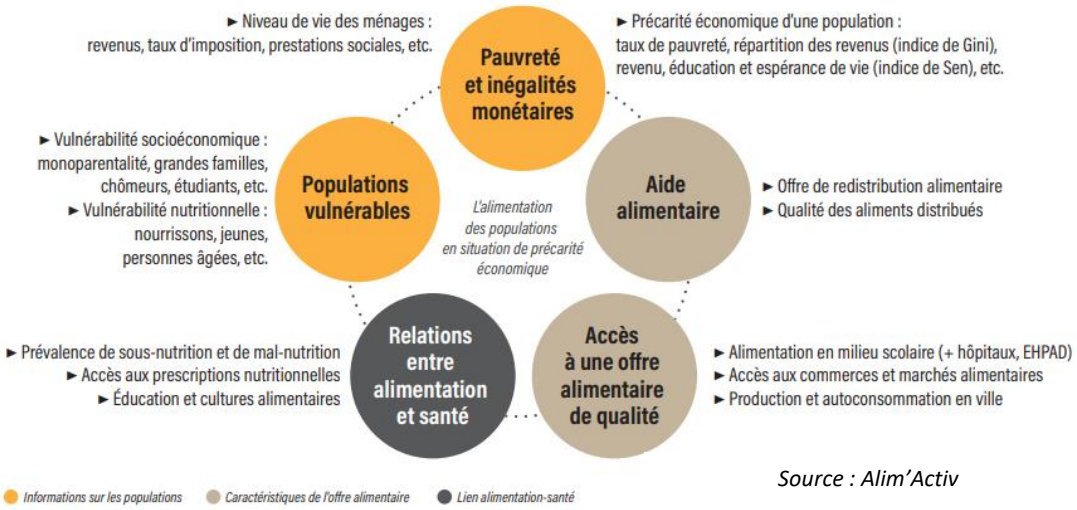
Accueillant près de 78 000 habitants (39 903 habitants sur le Grand Châteaudun, 24 337 sur Cœur de Beauce et 12 199 sur le Bonnevalais), le territoire est marqué par des fragilités sociales déterminantes pour l'accès à une alimentation saine et de qualité. Sur le territoire du PAT Beauce Dunois, le revenu médian disponible par unité de consommation[13] s'élève à 21 933€ en moyenne. Cette médiane de revenu se situe en dessous de la moyenne départementale (22 650€) et régionale (22 160€) (***tableau I***). Parmi l'ensemble des EPCI, la Communauté de Communes du Grand Châteaudun est marquée par un revenu médian nettement inférieur aux autres (de plus de 1 000€ de différence) ainsi qu'un plus fort taux de pauvreté (14,5%) (*Insee, 2020*). Aussi, le taux de chômage est plus élevé sur cette partie du territoire (12,9%). On notera notamment la présence d'un quartier reconnu comme prioritaire au titre de la politique de la ville : la quartier Camus-Schweitzer. Ce dernier, qui regroupe 2 904 habitants, concentre un taux de pauvreté de 54,6% (2018) et compte 551 demandeurs d'emplois (2021).

Tableau I. Revenu médian, taux de pauvreté et taux de chômage sur les différentes EPCI du territoire en comparaison aux Département, Région et Etat

	Revenu médian (par unité de consommation), *(2020)*	Taux de pauvreté (%), (*2020*)	Taux de chômage des 15 à 64 ans (%), (*2020*)
CC Cœur de Beauce	22 610	8,7 %	10,5%
CC du Bonnevalais	22 130	9,6%	10,5%
CC du Grand Châteaudun	21 060	14,5%	12,9%
Eure-et-Loir	22 650	11,8%	11,7%
Centre-Val de Loire	22 160	12,9%	12%
France métropolitaine	21 930 *(2019)*	14,6% *(2019)*	12,7%

La Chaire UNESCO Alimentations du Monde a réalisé une étude dans le but d'aider à diagnostiquer la précarité alimentaire à l'échelle locale. Pour ce faire, il est nécessaire de renseigner **cinq familles d'indicateurs**, présents sur le schéma ci-dessous (***figure 53***). Il est important de noter que la précarité alimentaire ne se résume pas au simple fait de manquer d'argent, mais englobe plus de critères comme l'accessibilité géographique à une offre alimentaire de qualité, l'accès aux prescriptions nutritionnelles…

[13] *Le revenu disponible comprend les revenus d'activité (nets des cotisations sociales), indemnités de chômage, retraites et pensions, revenus fonciers, les revenus financiers et les prestations sociales reçues auxquels on déduit les impôts directs et les prélèvements sociaux. Les Unité de Consommation (UC) sont un système de pondération attribuant un coefficient à chaque membre du ménage et permettant de comparer les niveaux de vie de ménages de tailles ou de compositions différentes. Avec cette pondération, le nombre de personnes est ramené à un nombre d'unités de consommation (UC). - 1 UC pour le premier adulte du ménage ; - 0,5 UC pour les autres personnes de 14 ans ou plus ; - 0,3 UC pour les enfants de moins de 14 ans (observatoire des territoires).*



Source : Alim'Activ

Figure 53. Les dimensions de la précarité alimentaire identifiées à l'échelle locale

b. Un réseau d'acteurs qui apportent de l'aide alimentaire sous différentes formes

En France, pour répondre aux difficultés que rencontrent des personnes touchées par des fragilités économiques et sociales au niveau alimentaire, **plusieurs associations d'aide alimentaire** ont été créés. Aujourd'hui, elles constituent le 1er réseau d'aide alimentaire sur le territoire national. Ces dernières ont plusieurs missions :

- la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- l'approvisionnement gratuit en denrées alimentaires par le ramassage et la collecte,
- la recherche de denrées diversifiées et équilibrées par la prospection,
- le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- la distribution gratuite aux associations et Centres Communaux ou Intercommunaux d'Action Social partenaires,
- le soutien à l'action des associations partenaires (moyens techniques et humains),
- la contribution à l'interaction sociale.

Ces dernières peuvent apporter une aide alimentaire sous plusieurs formes : des colis ; des bons alimentaires ; de la distribution de denrées alimentaires sur place ; etc.

Nous avons estimé que l'aide alimentaire pouvait aussi être apportée via les **Centres Communaux d'Action Sociale (CCAS)** et le **portage de repas** auprès des personnes touchées par des problématiques de santé et/ou de mobilité.

Au niveau local, sur le territoire du PAT, une enquête à destination des acteurs qui travaillent dans le **champ social** (associations ou entreprises qui proposent des services d'aide à la population…), avec des personnes qui sont dans des situations de **fragilité** a été menée entre mai et juin 2023. Nous avons considéré que les personnes sont dans des situations de **fragilité** dès lors qu'elles ont **des problématiques financières, de santé et/ou de mobilité**. Nous avons ainsi interrogé des **associations d'aide alimentaire** reconnues au niveau national et/ou local ; des acteurs qui réalisent du **portage de repas** sur le territoire pour les personnes isolées, qui sortent de l'hôpital ou qui ne peuvent plus se faire à manger de manière autonome ainsi qu'auprès des **acteurs qui travaillent au quotidien avec des personnes qui viennent d'arriver sur le territoire ou qui ont des problèmes financiers** (centre social, centre d'asile…). Au total, 13 structures ont été enquêtées : 7 associations d'aide alimentaire ; 2 Centres Communaux d'Action Sociale (CCAS) ; 1 centre social ; 1 centre d'asile et 2 structures de portage de repas.

➢ Les structures associatives d'aide alimentaire

Sur les 17 structures d'aide alimentaire recensées au niveau local et départemental (***figure 54***) qui se mobilisent pour aider les personnes dans le besoin, **7 structures ont répondu à l'enquête.** Nous avons fait le choix d'éviter d'enquêter plusieurs fois les mêmes structures sur le territoire pour rencontrer des structures au fonctionnement différent et proposant diverses formes d'aide alimentaire. L'objectif était d'obtenir au moins une réponse par structure d'aide alimentaire. Les structures enquêtées sur le Pays Dunois sont celles que l'on retrouve à Châteaudun ; celles sur la Communauté de Communes Cœur de Beauce sont situées sur Orgères-en-Beauce et Les Villages-Vovéens. Aussi,

quelques données sur « La P'tite Epicerie », l'épicerie sociale créée via le CCAS de Châteaudun ont été obtenues au travers de l'enquête auprès du CCAS de cette même commune.

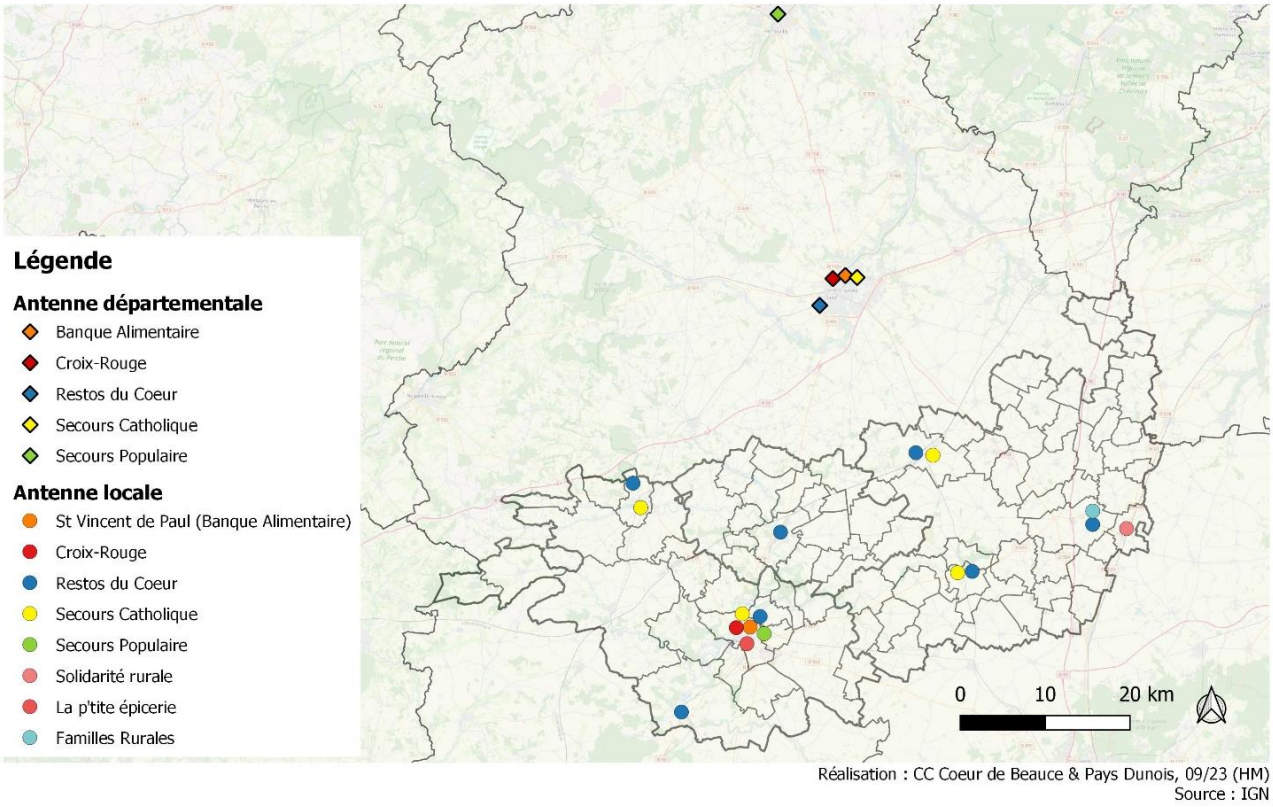


Figure 54. Structures associatives d'aide alimentaire sur les antennes départementale et locale

A l'échelle départementale, la Banque Alimentaire a été enquêtée. Ce sont 2 salariés ainsi qu'une 20aine de bénévoles qui composent les équipes à Chartres. En 2022, 331 T de denrées ont été collectées, dont 108 T via le FSE+ (Fonds Social Européen), 23T via la tripartite[14] et 200 T via la ramasse et le CNES (Crédit National pour les Epiceries Sociales). Sur l'ensemble du département, 22 associations, 7 CCAS et 7 épiceries sociales bénéficient des denrées collectées par la Banque Alimentaire de Chartres. Il est important de noter que la Banque Alimentaire ne distribue pas les denrées directement aux bénéficiaires de l'aide alimentaire. Cette dernière joue le rôle d'un **acteur logistique**, qui redistribue l'ensemble des denrées collectées aux associations avec lesquelles elle travaille. Pour se financer, la Banque Alimentaire demande une participation à hauteur de 30 centimes par kg aux associations, et quand il est question d'une tripartie avec une autre association, elle demande 24 centimes par kg. Sur le territoire, l'association St Vincent de Paul à Châteaudun réalise une tripartite, elle utilise le nom de la Banque Alimentaire pour récupérer des produits dans les GMS du territoire.

Au niveau des produits alimentaires, la Banque Alimentaire a un graphique à respecter chaque année. En 2022, cette dernière donnait des produits « trop riches en sel et en gras » ; la personne enquêtée a déclaré : « il est difficile de donner des produits sains nutritionnellement aux associations d'aide alimentaire car nous recevons des plats cuisinés avec du sucre, de la graisse ». De plus, comme beaucoup d'autres associations du territoire, la Banque Alimentaire reçoit **suffisamment de produits secs** mais n'a **pas assez de produits frais** : de la viande, des produits laitiers…
Parmi l'ensemble des enquêtés, la Banque Alimentaire est la seule à mettre en place des mesures pour éviter les déchets. Elle réfléchit à la transformation des produits abîmés avec l'atelier de transformation de la FAC (Foyer Accueil Chartrain). Cette dernière explique aussi que depuis quelques années la demande d'aide alimentaire de la part des associations augmente et qu'en parallèle il y a une baisse des denrées disponibles, ce qui ne va pas de pair.
La Banque Alimentaire a pour projet également de **créer une épicerie ambulante avec l'association La Main Tendue** afin de mieux couvrir le territoire par l'aide alimentaire. Parfois il est compliqué pour certains bénéficiaires de se rendre sur les lieux de distribution.

[14] La tripartite est une alliance que fait la Banque Alimentaire avec d'autres associations d'aide alimentaire et des GMS pour que les associations effectuent des ramasses dans les GMS proches de leur lieu de distribution.

Au niveau local, les enquêtes ont été réalisées auprès de :

- 2 Secours Catholique (de Voves et d'Orgères en Beauce)
- Les Restos du Cœur de Voves
- Le Secours Populaire de Châteaudun
- Saint Vincent de Paul de Châteaudun
- La Croix Rouge de Châteaudun

Il ressort de l'enquête que les associations d'aide alimentaire sur le Pays Dunois accueillent plus de bénéficiaires que sur le CCCB (avec en moyenne 180 familles bénéficiaires contre 26 sur la CCCB en 2022) (***figure 55***). Ces chiffres sont à relativiser car le nombre d'habitants est nettement supérieur sur le Pays Dunois que sur la Communauté de communes Cœur de Beauce.

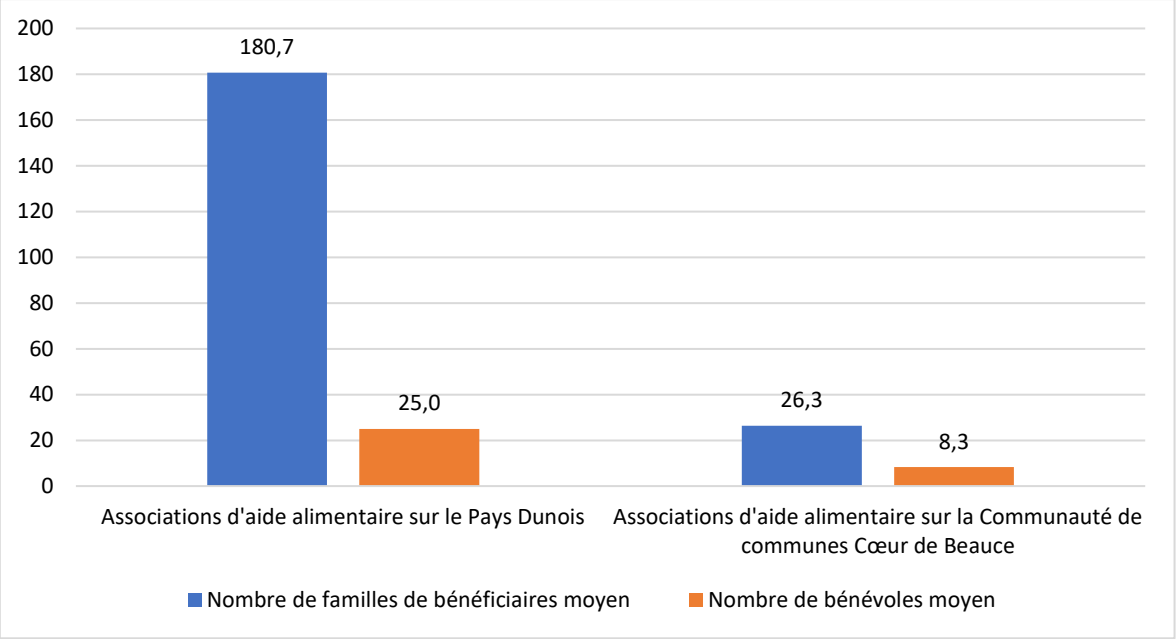


Figure 55. Nombre de familles de bénéficiaires et de bénévoles moyens dans les associations d'aide alimentaire du Pays Dunois et de la Communauté de communes Coeur de Beauce

Au niveau du nombre de bénévoles, c'est aussi différent entre les 2 EPCI du territoire. 3 bénéficiaires sont pris en charge par 1 bénévole sur la CCCB alors qu'on retrouve plutôt 7 bénéficiaires pour 1 bénévole à Châteaudun. Il est important de noter qu'aucun salarié ne compose les équipes des associations. Au niveau des profils de personnes qui bénéficient de l'aide alimentaire, il est difficile de donner une tendance, on retrouve des **profils très hétérogènes** : des personnes âgées, isolées, des jeunes familles, des familles monoparentales, des personnes sans emploi…

Pour bénéficier de l'aide alimentaire, les **démarches** dans les associations sont toujours les mêmes :

1. Orientation par l'assistante sociale
2. Consultation et attribution de l'aide en fonction du reste à vivre[15]
3. Inscription

Il y a une légère différence pour la Croix Rouge qui travaille directement avec le CCAS de Châteaudun. Il est nécessaire que les bénéficiaires passent avant par le CCAS pour avoir le droit à l'aide.

Les associations aident les bénéficiaires sous différentes formes (***figure 56***). 4 d'entre elles distribuent des denrées et les autres des aides financières pour permettre aux bénéficiaires d'aller acheter des produits en magasin directement. Seule la Croix Rouge est habilitée pour distribuer des colis d'urgence en cas de nécessité.

[15] *Le reste à vivre constitue « la part de ressources nécessaires aux dépenses courantes du ménage » - loi 98-657 du 29 juillet 1998 d'orientation relative à la lutte contre les exclusions. Le reste à vivre est ce dont le foyer dispose pour vivre un mois, quand il a payé ses charges fixes.*

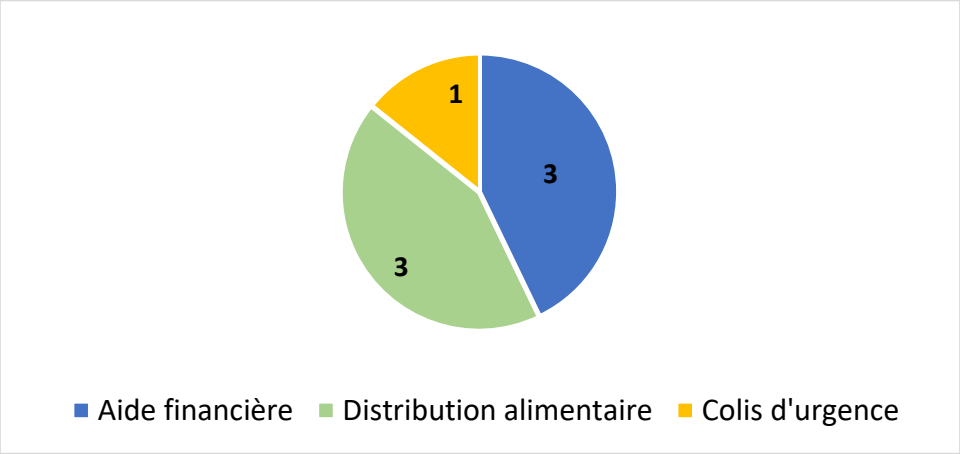


Figure 56. Forme de l'aide alimentaire dans les associations du territoire

Les associations qui distribuent des denrées ont diverses sources d'approvisionnement. Elles peuvent recevoir des produits du **FSE+** ; des **dons d'entreprises agroalimentaires** ; des **dons de particuliers** ; des **produits des ramasses** ; **des collectes nationales** ; et peuvent acheter des **produits de la Banque Alimentaire**. L'association Les Restos du Cœur de Voves travaille aussi parfois avec le **jardin Soli-Bio** qui l'approvisionne en fruits et légumes. Le Secours Populaire de Châteaudun, non relié à la Banque Alimentaire, **achète également des fruits et légumes et de la viande en complément**. Elle travaille avec **W alimentation** et **Le P'tit Rungis** pour acheter des fruits et légumes. Cette structure réfléchit actuellement à une **collaboration avec le Centre Social et le jardin Soli-Bio** pour distribuer des paniers de fruits et légumes solidaires aux bénéficiaires.

Les associations affirment qu'il pourrait y avoir des améliorations au **niveau de la quantité et de la qualité des produits** : « l'équilibre nutritionnel n'est pas toujours respecté, ce que l'on propose n'est pas toujours équilibré ». Aussi, les associations veillent à proposer des produits adaptés aux régimes des-uns et des-autres : « Nous proposons des produits adaptés aux régimes, par exemple sans porc, sans viande » ; « Selon la famille, nous demandons les envies pour répondre au mieux aux besoins de chacun ». La plupart des associations affirment **manquer de produits frais et bruts** (fruits, légumes, produits laitiers, viandes, poissons).

➢ Les Centres Communaux d'Action Sociale (CCAS)

Deux Centres Communaux d'Action Sociale (CCAS) ont été enquêtés : à Voves et Châteaudun. Sur le territoire, il existe plusieurs CCAS, comme ceux de Châteaudun et de Voves. Dans ces structures, la **demande augmente** et les personnes dans le besoin sont orientées par les assistants sociaux. À Châteaudun, le nombre de bénéficiaires est de 55 contre 22 sur Voves. Les personnes qui se rendent au CCAS sont en général des **personnes isolées**. L'attribution des aides financières se fait en fonction des **conditions de ressources** et du **lieu de résidence** ; les personnes doivent vivre sur les communes qui portent le CCAS. Ces 2 structures proposent de **l'aide financière.** Le montant de l'aide est attribué en **fonction de la composition du ménage**. Le CCAS de Voves fournit des **chèques alimentaires** pour aller acheter des produits au **Lidl** ; le CCAS de Châteaudun permet aux bénéficiaires d'aller **acheter des produits à l'épicerie solidaire** de la ville : **La P'tite Epicerie** (créée en 2009). Avant 2009, ce CCAS donnait l'aide sous forme de bons alimentaires à utiliser à Intermarché.
Pour aider les bénéficiaires, les CCAS ont un budget alloué qui représente une part du budget de la commune qui le porte. Comme les associations d'aide alimentaire, il y a un manque sur les **produits laitiers et la viande** principalement au sein de l'épicerie sociale de Châteaudun. Cette structure s'approvisionne via les produits de la Banque Alimentaire apportés par l'association Saint Vincent de Paul à hauteur de 53% et des achats à Leader Price (pour 47% des produits). Enfin, à Châteaudun, le CCAS travaille avec les bénéficiaires pour les aider à mieux gérer leur panier ; à répartir le budget alloué à la nourriture sur un mois pour qu'ils puissent faire leurs courses chaque semaine.

➢ Les structures de portage de repas

Sur le territoire, **3** structures s'occupent du portage de repas à différentes personnes : l**'ADMR (Aide à Domicile en Milieu Rural)**, **La Main Tendue (LMT)** et la **cuisine centrale de Châteaudun** qui livre 150 convives à domicile sur les

communes de l'ex-Communauté de communes du Dunois (proche couronne de Châteaudun). L'ADMR et LMT ont été enquêtées en 2023. L'ADMR, réseau associatif de services à la personne, est le plus connu sur le territoire (avec 336 clients) alors que LMT, entreprise privée, vient de créer une branche à Châteaudun et n'a pour le moment que 6 clients. Le portage de repas est réalisé pour **« des personnes qui n'ont pas la possibilité de cuisiner »** (LMT) ; et pour des personnes qui **« ont plus de 60 ans, une maladie chronique ou un handicap »** (ADMR). Les personnes qui bénéficient du portage de repas sont en majorité des **personnes âgées et/ou veuves**. Les repas de ces structures sont réalisés par 2 prestataires différents : DTA Restauration pour l'ADMR et l'ADAPEI 28 (Association Départementale des Amis et Parents d'Enfants Inadaptés d'Eure-et-Loir) pour LMT. Les repas sont adaptés aux bénéficiaires : « plusieurs régimes, peuvent être additionnés (sans sel, sans sucre, viande hachée…) » du côté de l'ADMR alors que « les régimes ne peuvent pas être cumulés » pour LMT.

- **Le centre social et le centre d'asile de Châteaudun**

Le Centre Social « Le Sourire Dunois » a répondu à l'enquête. La personne enquêtée explique que la chose qui « unit et réunit les personnes qui viennent au centre c'est le **besoin de lien social** ». Ce centre est ouvert à tous et **70% des usagers sont bénéficiaires de l'aide alimentaire** distribuée à Châteaudun par les différentes structures décrites plus haut. Le centre est en **lien étroit avec les autres structures du territoire** : l'épicerie du CCAS ; le Secours Populaire ; les centres de soin ; les hôpitaux…
Ce dernier a un **projet triangulaire** autour de l'alimentation. Il est en lien avec le **Secours Populaire** car de nombreuses personnes bénéficient de l'aide alimentaire apportée par cette association et **le Jardin Solibio,** avec la mise en place **de bacs de jardinage** dans l'enceinte du centre.

À Châteaudun, il existe 2 centres d'asile, l'un d'entre eux, le **CADA-CoATEL** (Centre d'Accueil pour Demandeurs d'Asile-Comité d'Accueil des Travailleurs en Eure-et-Loir) a été enquêté. Il est intéressant de noter qu'une réunion a lieu tous les vendredis de chaque mois avec le **réseau santé-social** sur le territoire dunois pour échanger les informations plus aisément. Ce réseau est constitué de différentes structures : Hôpital de Châteaudun, Union Départementale des Associations Familiales (UDAF), Centre d'Information et de Conseil sur les Aides Techniques (CICAT), Conseil Départemental, Maison Départementale de l'Autonomie (MDA), CCAS, etc. 80 personnes vivent dans ce centre et sont bénéficiaires de l'aide alimentaire. Le CADA les inscrit aux différentes associations d'aide alimentaire et ils ont la possibilité d'aller récupérer des denrées alimentaires chaque semaine. Le CADA propose des animations aux habitants comme des sorties socio-culturelles ; des cours de sport avec l'Union Française des Œuvres Laïques d'Education Physique (UFOLEP) ; de l'équithérapie ; des ateliers santé avec la maison médicale. Un potager avait été mis en place l'an dernier et ne demande qu'à être réinvesti.

En fonction de leurs expériences, les structures enquêtées ont mis en avant plusieurs possibilités d'actions et de collaboration dans le cadre du PAT (***tableau II***).

Tableau II. Possibilités d'actions et de collaboration présentées par les structures enquêtées

Structure enquêtée	Possibilités d'actions et de collaboration
Centre Social « Le Sourire Dunois »	- Accueillir des bénéficiaires du Secours Populaire et **permettre l'échange culturel** : « Les personnes vivent à côté les unes des-autres ; pour celles qui n'identifient pas bien les légumes, on peut leur montrer ce qui existe, ce qui est de saison. C'est tout un apprentissage. » - « Nous organisons déjà des ateliers cuisine toutes les quinzaines, mais en raison des locaux, nous sommes obligés de limiter le nombre de personnes. L'idée est de valoriser les compétences des habitants, de valoriser à chaque fois un habitant et sa culture et d'être dans le partage. ». Le Centre Social est intéressé par les **ateliers cuisine** qui pourraient être mis en place sur le territoire. Ces ateliers permettraient d'amener la population à pouvoir se **nourrir sainement à moindre coût**, et **développer des habitudes alimentaires saines.**
Banque Alimentaire	- « Il serait utile d'avoir une carte qui recense les **différentes structures proposant des produits locaux (grossistes et producteurs) sur le territoire** pour se tourner vers eux afin de bénéficier de produits locaux ». - **Fournir des produits à bas prix pour aider à la réalisation des ateliers cuisine dans le cadre du PAT**.
Secours Catholique d'Orgères	- « **L'atelier lactofermentation** proposé par la Médiathèque était intéressant, ce type d'atelier pourrait être réalisé avec les bénéficiaires de l'aide alimentaire. Cependant, les ateliers cuisine ne sont pas utiles car les personnes qui viennent au Secours Catholique sont âgées et savent cuisiner. »
Le Secours Populaire Saint Vincent de Paul	- Ils ont déjà organisé des ateliers cuisine mais ces derniers n'ont pas fonctionné. Pour le Secours Populaire, au niveau de l'hygiène ce n'était pas optimal. Ces 2 structures restent néanmoins intéressées par des **ateliers** organisés sur le territoire.
CCAS de Châteaudun	- « Il faudrait commencer par **réaliser un questionnaire** (à diffuser via les CCAS) : pour sonder les gens et pour savoir s'il existe un **besoin réel en produits frais pour cuisiner et une envie de cuisiner** de leur côté ». Cet acteur affirme qu'il peut y avoir un écart entre les politiques et les acteurs de santé qui veulent que tout le monde mange bien et cuisine. Le CCAS a émis aussi la possibilité de mettre en place des actions alimentaires dans le cadre de la **fête des voisins** pour cuisiner ensemble. Le Centre a parlé **d'ouvrir les portes des restaurants** aux bénéficiaires pour **cuisiner avec des chefs** ; de permettre aux parents d'élaborer des repas avec leurs enfants dans des cuisines à disposition…
CADA-COATEL	- « Il faudrait créer un **réseau entre les structures d'aide et nous**, qu'il y ait plus de discussions. » ; - « Nous aimerions participer à **des visites de ferme**, mettre **en place des ateliers cuisine**. Aussi, il y a la possibilité de **faire de belles choses au niveau du potager** ».
ADMR	- « Il est possible de se rapprocher du **service LISA** qui organise des actions collectives de prévention pour les séniors sur le territoire afin d'organiser des ateliers cuisine par exemple ». L'ADMR a déjà organisé des activités intergénérationnelles de cuisine avec le lycée Nermont.
LMT	- Cette entreprise peut nous mettre en relation avec des bénévoles et intervenantes dans le cadre d'événements du PAT organisés autour de l'alimentation.

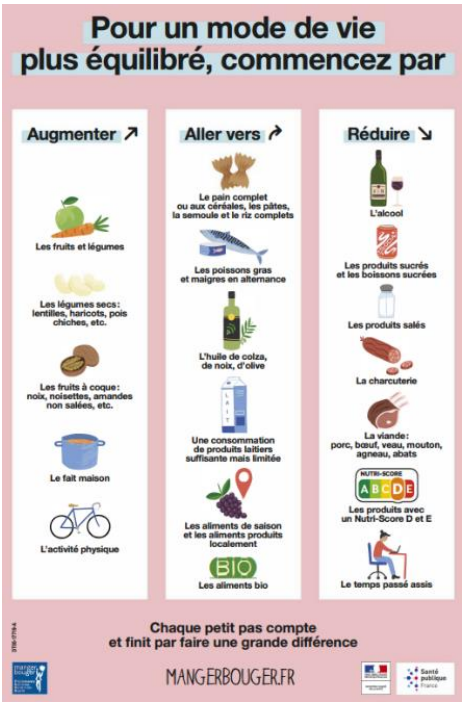
Pour finir, sur le territoire du PAT, il existe une association nommée **SOLAAL** qui met en relation les associations d'aide alimentaire avec les producteurs locaux. Ces derniers proposent leurs produits quand ils ont des surplus et SOLAAL se charge de faire le lien avec les structures d'aide alimentaire pour qu'elles bénéficient de produits bruts et frais. Les acteurs enquêtés ont maintenant connaissance de cet acteur facilitateur sur le territoire.

3.2. La nutrition et les enjeux de santé

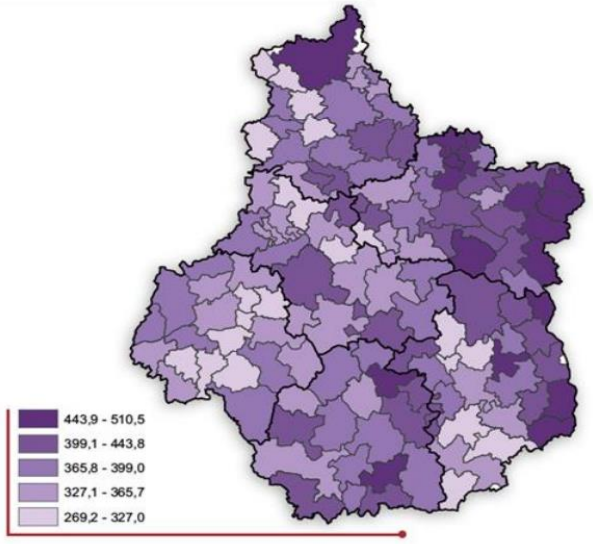
a. La prévalence des pathologies aux déterminants nutritionnels

Une alimentation saine et de qualité joue un rôle prépondérant dans le maintien d'un bon état de santé, depuis l'enfance jusqu'au grand âge. Une nutrition inadaptée, qui s'éloigne des préconisations établies par des groupes d'experts scientifiques, peut favoriser le développement de pathologies : surpoids, obésité, diabète de type 2, maladies cardio-vasculaires, cancers ou encore dénutrition.

Si la prévalence du surpoids et de l'obésité s'est stabilisée dans la population française depuis le milieu des années 2000, elle reste toutefois trop élevée. D'après l'étude INCA 3[16], 17% des enfants de 0 à 17 ans sont en situation de surpoids ou d'obésité. Ce chiffre s'élève à 51% pour les adultes de 18 à 79 ans. Par ailleurs, la prévalence du diabète se poursuit avec près de 4 millions de personnes diabétiques (Assurance Maladie, 2019). On estime également que la prévalence de la dénutrition demeure élevée et plus particulièrement chez les personnes âgées. Ces pathologies sont notamment liées à nos habitudes alimentaires et à notre activité physique. En France, la consommation de sel et de sucre est trop importante tandis que la consommation de fruits, de légumes et de fibres est trop faible. De plus, les comportements sédentaires ne cessent d'augmenter et la pratique d'activité physique tend à décroître.



Si aucune donnée nous permet de mesurer précisément la prévalence des pathologies liées à la nutrition sur le territoire du PAT Beauce Dunois, nous pouvons nous appuyer sur des éléments de contexte à l'échelle de la région et du département[17]. En Eure-et-Loir, on estime que le taux standardisé de mortalité par cancer est de 248,7 pour 100 000 habitants sur le période 2003-2011. Ce taux de mortalité, plus marqué dans le nord et le sud-ouest du département, a connu une baisse de 10,4% par rapport à la période 1993-2001. Par ailleurs, le taux standardisé des affections longues durées pour les maladies cardio-vasculaires est de 648,6 pour 100 000 habitants (2010-2013). L'Eure-et-Loir se place ainsi parmi les départements les plus touchés du Centre-Val de Loire. En plus d'avoir un taux supérieur à celui de la région (590 pour 100 000 habitants), le département dépasse le taux national (590 pour 100 000 habitants). Ces tendances se confirment également pour les affections longes durées liées au diabète de type 1 et 2 (***figure 57***). En Eure-et-Loir, le taux standardisé pour 100 000 habitants et de 383 contre 380 au niveau régional et 367 au niveau national.



Source : ARS, Diagnostic territorial partagé d'Eure-et-Loir (2017)

Figure 57. Taux standardisés de nouvelles affections longues durées pour diabète de type 1 et 2

[16] Tous les sept ans, l'Anses réalise une étude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires (INCA) en relation avec les ministères de la Santé et de l'Agriculture. L'étude INCA 3 a été réalisé menée en 2014 et 2015.

[17] Les éléments de contexte présentés ici sont issus du diagnostic territorial partagé d'Eure-et-Loir réalisé par l'Agence Régional de Santé en 2017.

b. La nutrition, un marqueur des inégalités sociales

Si l'alimentation est un déterminant majeur de santé, elle met aussi en avant de nombreuses inégalités sociales. Les habitudes de consommation peuvent être influencées par le niveau d'étude et la catégorie socio-professionnelle des adultes. L'étude INCA 3 souligne que la consommation de fruits, de légumes ou encore de poissons est plus élevée dans les populations présentant un haut niveau socio-économique tandis que la consommation en produits gras et sucrés est plus importante dans celles de faible niveau socio-économique. De plus, pour les personnes bénéficiant d'un haut niveau socio-économique la qualité des produits est un critère de choix important. A l'inverse, le prix est davantage un critère de choix pour les personnes avec un niveau socio-économique moins élevé. Ces populations tendent à s'orienter vers les produits les moins chers ou transformés, souvent riches en calories mais pauvres en nutriments essentiels.

Ces habitudes de consommation peuvent également influencer le développement de certaines pathologies. Par exemple, la prévalence du surpoids ou encore de l'obésité tend à diminuer dans les populations les plus aisées. Pour les populations les plus défavorisées, la prévalence de ces pathologies continue de s'accroître. Cette tendance se confirme également chez les enfants âgés de 6 à 17 ans. La prévalence du surpoids ou de l'obésité diminue lorsque le niveau de vie de la personne de référence du ménage augmente.

c. La nutrition, un enjeu de santé publique

Enjeu majeur de santé publique, la nutrition fait aujourd'hui l'objet de divers programmes à différentes échelles territoriales. Depuis 2001, la France s'est dotée d'un Programme National Nutrition Santé (PNNS) qui vise à améliorer l'état de santé de la population en agissant sur l'alimentation. Piloté par le ministère de la Santé et de la Prévention, le PNNS 4[18] (2019-2023), ce dernier est axé sur la promotion d'une nutrition satisfaisante pour tous, en particulier pour les populations défavorisées et à moindre niveau d'éducation. Il s'articule avec d'autres stratégies, plans et programmes mis en œuvre par le gouvernement dans les domaines de l'alimentation, de l'activité physique ou encore de l'environnement. Il s'articule notamment avec le Programme National pour l'Alimentation (PNA) mis en place depuis 2010.

Avec pour vocation de coordonner l'ensemble des politiques publiques en matière de santé dans le Centre-Val de Loire, l'Agence Régionale de Santé (ARS) s'est outillée d'un projet régional de santé. Ce dernier est cadré par une vision stratégique et partagée à horizon 2028, qui repose sur trois principaux objectifs : préserver et améliorer l'état de santé de la population ; favoriser la qualité de vie, l'autonomie et l'inclusion des personnes malades et en situation de handicap ; réduire les inégalités sociales, territoriales et environnementales de santé. Agir sur l'ensemble des déterminants de la santé, dont la nutrition fait partie, permet notamment de répondre à ces objectifs.

À l'échelle locale, les priorités du projet régional de santé peuvent se décliner en actions à travers les Contrats Locaux de Santé (CLS). Ces outils de territorialisation de la politique régionale en matière de santé, sont portés conjointement par l'ARS et les intercommunalités. Sur le territoire du PAT Beauce Dunois, on compte un CLS porté par la Communauté de Communes Cœur de Beauce. Ce dernier se compose de trois axes stratégiques : améliorer le parcours de santé des population vulnérables ; promouvoir des environnements favorables à la santé ; développer l'interconnaissance et la coordination des acteurs et des structures ressources. Ces axes se déclinement en 25 actions opérationnelles, dont certaines sont en relation avec les enjeux de l'alimentation.

Aussi, les professionnels de santé s'organisent autour des CPTS (Communauté Professionnelle Territoriale de Santé). Sur le territoire du PAT, la CPTS Sud 28 rassemble les acteurs de santé du territoire pour améliorer leurs conditions d'exercices, faciliter l'organisation des soins et permettre à tous une meilleure visibilité de l'accès aux soins.

[18] Le PNSS 4 (2019-2023) repose sur 5 axes stratégiques : améliorer pour tous l'environnement alimentaire et physique pour le rendre plus favorable à la santé ; encourager les comportements favorables à la santé ; mieux prendre en charge les personnes en surpoids, dénutries ou atteintes de maladies chroniques ; impulser une dynamique territoriale ; développer la recherche, l'expertise et la surveillance en appui de la politique nutritionnelle.

Un forum santé/alimentation pour sensibiliser la population aux enjeux de la nutrition

Dans le cadre de son CLS, la Communauté de Communes Cœur de Beauce a lancé le 1er octobre 2019 sa première édition du Forum Santé sur le thème de l'alimentation. Ce forum répond d'une part à des objectifs de coopération entre les acteurs du territoire et d'autre part, à des enjeux de prévention et de sensibilisation à une alimentation saine auprès des habitants. Lors de cet évènement de nombreux stands, ateliers et animations ont été organisés autour des enjeux de la nutrition. Il a également permis aux acteurs du territoire de se rencontrer et de travailler ensemble.

Pour plus d'informations : http://www.coeurdebeauce.fr/

SYNTHESE

Chiffres clés

La précarité alimentaire

21 450€ : le revenu médian disponible par unité de consommation (en dessous de la moyenne régionale et départementale)

14,5% : le taux de pauvreté sur la Communauté de Communes du Grand Châteaudun

1 quartier prioritaire au titre de la politique de la ville : Camus-Schweitzer

1 réseau d'acteurs habilités à proposer une aide alimentaire aux habitants (Banque Alimentaire d'Eure-et-Loir, Croix-Rouge, Restos du Cœur, Secours Catholique, Secours Populaire)

Des manques en produits frais et bruts dans les associations d'aide alimentaire

Une **demande d'aide alimentaire plus forte du côté du Pays Dunois**, principalement à Châteaudun

Des **idées d'action à mettre en œuvre dans les structures sociales et d'aide alimentaire** : ateliers cuisine, visites de fermes, pratiques potagères…

La nutrition et les enjeux de santé

Des pathologies liées à la nutrition : surpoids, obésité, diabète de type 2, maladies cardio-vasculaires, cancers ou encore dénutrition.

17% des enfants de 0 à 17 ans sont en situation de surpoids ou d'obésité. Ce chiffre s'élève à 51% pour les adultes de 18 à 79 ans (chiffres nationaux)

ANALYSE AFOM PARTIE 3

ATOUTS	FAIBLESSES
• Un territoire qui compte plus de 77 000 habitants • L'évolution des pratiques agricoles vers une agriculture de qualité et à faible impact environnemental • La présence de marques territoriales qui valorisent les produits locaux (Terres d'Eure-et-Loir et C du Centre) • Une restauration collective présente sur le territoire	• Une part encore trop importante de produits industriels et transformés dans l'alimentation des consommateurs • Une méconnaissance des consommateurs des productions locales et des points de vente qui valorisent les circuits courts • Des difficultés des restaurants collectifs à atteindre la loi EGAlim
OPPORTUNITÉS	**MENACES**
• Des consommateurs plus soucieux de leurs pratiques alimentaire (recherche de proximité, de lien social, de durabilité ou encore de qualité) • Des recommandations nutritionnelles qui orientent les ménages vers une alimentation plus saine • L'évolution de pathologies (obésité, diabète, cholestérol) qui participe à une prise de conscience sur les déséquilibres alimentaires • Des politiques publiques et des acteurs locaux qui mettent en place des actions sur la santé et la nutrition : CLS Beauce Dunois, CPTS Sud 28 et Beauce-Gâtinais	• Le pouvoir d'achat des consommateurs qui tend à diminuer (freins financiers pour consommer durablement) • L'augmentation de la précarité alimentaire • L'évolution des modes et rythmes de vies qui influent les choix alimentaires (plats préparés, produits ultra-transformés, …)
ENJEUX	
• Rendre visible l'offre alimentaire locale auprès des consommateurs tout en valorisant les savoir-faire des producteurs • Informer les consommateurs sur les différentes pratiques agricoles durables et les différents labels • Sensibiliser les habitants aux enjeux d'une alimentation saine, durable et locale • Accompagner la restauration collective dans l'atteinte des objectifs de la loi EGAlim	

CONCLUSION

Les crises climatique, environnementale et dernièrement sanitaire ont relancé le débat de la souveraineté alimentaire en France. L'importance de conforter l'alimentation n'est plus à prouver.

Dans le diagnostic, l'analyse de l'évolution des exploitations agricoles souligne leur fragilité avec une diminution continue du nombre de fermes, la perte des emplois agricoles et le vieillissement de la population agricole. Le **maintien de la pérennité des exploitations** est donc un enjeu de premier lieu pour conforter l'agriculture sur le territoire du PAT Beauce-Dunois. Ainsi le territoire doit faciliter l**'installation et la transmission** des exploitations grâce à un réseau d'acteurs qui accompagnent les installations et les transmissions.

Pour que cette agriculture soit durable et moins dépendante aux intrants, il est important de se concentrer sur toutes les composantes du système (le sol, l'eau, l'air, l'économie, le social…), ce qui inclut en partie de travailler sur la **préservation du foncier** et les **changements de pratiques agricoles**.

Aussi, le diagnostic a permis de montrer que le territoire est peu pourvu en outils de transformation et de commercialisation de produits locaux. Le maillage est peu dense et les filières sont majoritairement longues. De ce fait, les producteurs font parfois appel à des structures en dehors du territoire afin de valoriser leurs produits. En termes de logistique, l'approvisionnement local des commerces est souvent réalisé par les producteurs eux-mêmes ou via la Plateforme Sur le Champ. De plus, l'enquête réalisée auprès des consommateurs en 2022 a mis en évidence que pour acheter davantage de produits en circuit court, quasiment les ¾ des répondants veulent trouver des lieux de vente plus proches de chez eux et des produits variés sur un même lieu. L'enjeu aujourd'hui est de **soutenir la création de filières**, via les transformateurs, distributeurs et consommateurs pour **assurer la vente de produits locaux**. **L'offre doit être rendue visible aux consommateurs.** Aussi, un des objectifs du PAT est de **renforcer l'identité de ce territoire très rural**, connu pour l'importance de ses parcelles en grandes cultures, tant en nombre qu'en taille.

De plus, il existe un **déficit de communication** sur toutes les thématiques liées au système alimentaire (au niveau des produits locaux, des acteurs de l'offre, de la demande…) ainsi que sur le Projet Alimentaire Territorial (PAT) lui-même, peu connu par les acteurs du système alimentaire. Il sera important de **mettre en lumière**, au fil des mois et des années, régulièrement, **les actions réalisées dans le cadre du PAT** ainsi que les **acteurs de la chaîne alimentaire locale**. Et, plus largement, les **ressources et initiatives en lien avec l'alimentation, la santé et l'environnement** sur le territoire du PAT, en région et au niveau national.

Cette étude a également permis de montrer que le territoire est marqué par des **fragilités sociales déterminantes pour l'accès à une alimentation saine et de qualité**. Cette problématique d'accessibilité entraîne une augmentation de pathologies (obésité, diabète, cholestérol). Pour répondre à ces problématiques d'accessibilité et de santé, plusieurs structures se mobilisent. Les associations d'aide alimentaire fournissent des denrées alimentaires aux plus démunis et les acteurs de la santé et de la nutrition, intégrés par exemple dans les Contrats Locaux de Santé (CLS), les CPTS, mènent des actions de sensibilisation et d'accompagnement pour favoriser une alimentation saine.

Tous ces enjeux et grandes orientations seront inscrits dans le programme d'actions du PAT nécessaire à sa mise en œuvre en 2024 au cœur de 3 axes :

- Faciliter l'accès à tous à une alimentation locale de qualité et sensibiliser aux enjeux alimentaires
- Agir pour une agriculture durable
- Faciliter le maillage des acteurs alimentaires et développer une économie locale alimentaire

SIGLES

AOP/AOC : Appellation d'Origine Protégée/Contrôlée (p1 ; 3 ; 3.2.)
ARS : Agence Régionale de Santé (p3, 3, 3.2)
CADA : Centre d'Accueil pour Demandeurs d'Asile (p57)
CCAS : Centre Communal d'Action Sociale (p57)
CICAT : Centre d'Information et de Conseil sur les Aides Techniques (p57)
CLS : Contrat Local de Santé (p60)
CSP : Catégorie Socio-Professionnelle (intro, 2 ; 2.3)
ENAF : Espace Naturel Agricole et Forestier (p1, 1, 1.4)
EPCI : Etablissement Public de Coopération Intercommunale (intro ; 2 ; 2.1)
ETP : Equivalent Temps Plein (p1, 1 ; 1.2)
GIEE : Groupement d'Intérêt Économique et Environnementale (p1, 3 ; 3.3)
GMS : Grandes et Moyennes Surfaces (p2,3,3.1)
ha : hectares (introduction ; 2 ; 2.2)
HVE : Haute Valeur Environnementale (p1, 3 ; 3.3)
IAA : Industries Agricoles et Alimentaires (P3, 1, 1.1)
IGP : Indication Géographique Protégée (p1 ; 3 ; 3.2.)
LEAP : Lycée d'Enseignement Agricole Privé (p1, 1 ; 1.2)
LR : Label Rouge (p1 ; 3 ; 3.2.)
MDA : Maison Départementale de l'Autonomie (p57)
OTEX : Orientation Technico-Économique (p1, 2, 2.1)
PAC : Politique Agricole Communes (p1, 1, 1.4)
PAEN : Périmètre de protection et de mise en valeur des espaces Agricoles Et Naturels périurbains (p1, 1, 1.4)
PAT : Projet Alimentaire Territorial (intro ; 1 ; 1.1))
PBS : Production Brute Standard (p1, 1 ; 1.1)
PLU(-I) : Plans Locaux d'Urbanisme communaux ou Intercommunaux (p1, 1, 1.4)
PNA : Programme Nationale pour l'Aimantation (P3, 3.2)
PNNS : Programme National Nutrition Santé (P3, 3.2)
PPAM : Plantes à Parfums, Aromatiques et Médicinales (p1, 2, 2.1)
RA : Recensement Agricole (p1, 1 ; 1.1)
SAU : Surface Agricole Utilisée (p1, 1 ; 1.1)
SCOT : Schéma de COhérence Territoriale (p1, 1, 1.4)
SIQO : Signe officiel d'Identification de la Qualité et de l'Origine (p1 ; 3 ; 3.2.)
SRADDET : Schéma Régional d'Aménagement, de Développement Durable et d'Égalité des Territoires (p1, 1, 1.4)
UDAF : Union Départementale des Associations Familiales (p57)
UFOLEP : Union Française des Œuvres Laïques d'Education Physique (p57)
ZAP : Zones Agricoles Protégées (p1, 1, 1.4)

TABLE DES ILLUSTRATIONS

Figure 1. Les acteurs d'un Projet Alimentaire Territorial 1
Figure 2. Localisation du PAT Beauce-Dunois 3
Figure 3. Localisation de la CC Coeur de Beauce 4
Figure 4. Localisation de la CC du Bonnevalais 4
Figure 5. Localisation de la CC du Grand Châteaudun 5
Figure 6. Les régions agricoles du PAT Beauce Dunois 5
Figure 8. Paysage de bocages 6
Figure 7. Paysage d'openfields ou grandes cultures 6
Figure 9. Répartition de la population par sexe et par âge sur le territoire du PAT en 2013 et 2018 6
Figure 10. Répartition des actifs et inactifs sur le territoire du PAT en 2018 7
Figure 11. Évolution du nombre d'exploitations entre 2010 et 2020 8
Figure 12. SAU moyenne des exploitations en 2020 8
Figure 13. Répartition des exploitations agricoles selon leur dimension économique 9
Figure 14. Age des chefs d'exploitations 9
Figure 15. Main d'œuvre des exploitations agricoles en 2010 et 2020 10
Figure 16. Etablissements publics locaux d'enseignement et de formation professionnelle agricoles en région Centre-Val de Loire 11
Figure 17. Artificialisation des espaces naturels, agricoles et forestiers entre 2010 et 2020 12
Figure 18. Prix du foncier selon les différentes régions agricoles en 2020 13
Figure 19. Répartition des productions en grandes cultures 15
Figure 20. Cultures de céréales en 2020 (en ha) 15
Figure 21. Cultures d'oléagineux en 2020 (en ha) 16
Figure 22. Cultures de protéagineux en 2020 (en ha) 16
Figure 23. Répartition des productions maraîchères 16
Figure 24. L'agriculture biologique en région Centre-Val de Loire 20
Figure 25. Répartition des parcelles bio sur le territoire du PAT 21
Figure 26. Evolution du nombre d'opérateurs bio sur le territoire du PAT 21
Figure 27. Répartition des fermes DEPHY en région Centre-Val de Loire 25
Figure 28. Localisation des adhérents à la marque régionale « C du Centre » 25
Figure 29. Localisation des adhérents à la marque eurélienne « Terres d'Eure-et-Loir 26
Figure 30. Les industries agroalimentaires sur le territoire du PAT Beauce Dunois 29
Figure 31. Les silos des coopératives agricoles présents sur le territoire du PAT Beauce Dunois 29
Figure 32. Les outils de transformation en Eure-et-Loir 30
Figure 33. Réseau d'infrastructures en Région Centre-Val de Loire 32
Figure 34. Localisation des producteurs et artisans inscrits sur la plateforme logistique « Sur le champ ! » 33
Figure 35. Le réseau des grandes et moyennes surfaces alimentaires (GMS) sur le territoire du PAT 35
Figure 36. Les commerces alimentaires de proximité sur le territoire du PAT 36
Figure 37. Les commerces spécialisés sur le territoire du PAT 37
Figure 38. Marchés hebdomadaires et ponctuels sur le territoire du PAT 38
Figure 39. Commerces ambulants sur le territoire du PAT 38
Figure 40. Points de vente à la ferme sur le territoire du PAT 39
Figure 41. Types de productions des points de vente à la ferme sur le territoire du PAT 39
Figure 42. Les distributeurs automatiques de produits locaux sur le territoire 40
Figure 43. Magasins qui proposent des produits locaux à la vente 41
Figure 44. Les lieux d'habitation des répondants à l'enquête consommateurs 43
Figure 45. Les catégories socio-professionnelles des répondants à l'enquête consommateurs 43
Figure 46. Les types de produits consommés par les habitants 44
Figure 47. Les raisons qui poussent les consommateurs à avoir un potager 44
Figure 48. Le gaspillage alimentaire des consommateurs 45

Figure 49. Les principaux critères de choix des consommateurs 45
Figure 50. Les raisons qui poussent les consommateurs à favoriser les circuits courts 46
Figure 51. Les besoins exprimés par les consommateurs du territoire 46
Figure 52. Les établissements scolaires sur le territoire 49
Figure 53. Les dimensions de la précarité alimentaire identifiées à l'échelle locale 53
Figure 54. Structures associatives d'aide alimentaire sur les antennes départementale et locale 54
Figure 55. Nombre de familles de bénéficiaires et de bénévoles moyens dans les associations d'aide alimentaire du Pays Dunois et de la Communauté de communes Coeur de Beauce 55
Figure 56. Forme de l'aide alimentaire dans les associations du territoire 56
Figure 57. Taux standardisés de nouvelles affections longues durées pour diabète de type 1 et 2 59

TABLE DES TABLEAUX

Tableau I. Revenu médian, taux de pauvreté et taux de chômage sur les différentes EPCI du territoire en comparaison aux Département, Région et Etat 52
Tableau II. Possibilités d'actions et de collaboration présentées par les structures enquêtées 58