

# Les enjeux du Projet Alimentaire Territorial du Grand Libournais



Le Projet Alimentaire Territorial du Grand Libournais a pour objectif de **créer une économie alimentaire de proximité**, tout en soutenant une **agriculture viable économiquement et respectueuse de l'environnement**. Il doit également permettre de **faciliter l'accès à une alimentation saine et locale** aux habitants. Le territoire doit aujourd'hui faire face au défi de la **reterritorialisation de l'alimentation**, et rapprocher ainsi **l'offre** à la **demande**. Le diagnostic a permis d'identifier 5 enjeux propres au Grand Libournais :

## Le foncier agricole 1 l'installation et l'emploi

Le foncier agricole représente plus de 60% de l'occupation du sol, cependant, la surface agricole décline depuis plusieurs décennies. La principale cause de ce recul est l'artificialisation des sols. En effet, à proximité des centres urbains, le foncier anciennement agricole a tendance à changer d'usage pour s'orienter vers de l'artificialisation. De plus, la présence de friches laisse apparaître un phénomène de spéculation foncière, au cours duquel les propriétaires fonciers ne mettent pas systématiquement les parcelles à disposition d'agriculteurs en attendant leur urbanisation.

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

De plus, le Grand Libournais est largement spécialisé en viticulture. Si cette filière est prépondérante, elle doit aujourd'hui faire face à de multiples problématiques : les exploitations viticoles, pratiquant souvent une monoculture, se voient vulnérables face aux aléas climatiques (périodes de sécheresse et épisodes de grêle de plus en plus fréquents) et subissent encore les conséquences de fluctuations conjoncturelles des marchés mondiaux. Ces constats posent la question de l'avenir de la filière viticole. Si le cœur viticole du territoire a pu supporter les conséquences de ces crises, qu'en est-il des territoires viticoles périphériques aux appellations moins renommées ? Les perspectives d'évolution seraient-elles d'orienter les exploitations viticoles vers une diversification de leurs activités ? Ce choix de diversification permettrait notamment de développer l'autonomie alimentaire du territoire.

## 2

### L'économie locale

Si le territoire ne vise pas l'autosuffisance alimentaire, il est indéniable que les productions assurées ne suffisent pas à couvrir les besoins alimentaires de la population. Une transition doit être effectuée afin de favoriser les productions nourricières.

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

Hormis la viticulture, d'autres filières de qualité sont présentes dans le Grand Libournais. Le territoire se situe au sein d'aires géographiques de 17 Indications Géographiques Protégées. Ces productions témoignent d'un savoir-faire d'importance, à la fois sur les filières fruits et légumes, bovins viande et lait, ovins, porcs et volailles. Garantissant une production locale, elles permettent aux producteurs de mieux valoriser leurs productions.

Par ailleurs, les commerces de proximité, et les associations qui assurent la distribution de paniers, éprouvent des difficultés à se fournir en produits locaux.

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

## 3

### L'environnement

Les agriculteurs sont des acteurs de premier plan pour agir sur la préservation des sols, de la biodiversité et plus largement de l'environnement. Aujourd'hui, les enjeux environnementaux doivent nécessairement être intégrés dans les pratiques agricoles.

Le Grand Libournais présente des signes de pollutions d'origine agricole, d'une part par une pression azotée élevée et d'autre part par l'usage de produits phytosanitaires. Si 9% des exploitations agricoles sont déjà en agriculture biologique, la diffusion de pratiques respectueuses de l'environnement doit rester un impératif.

Le territoire est couvert par différents zonages de protection environnementale, notamment les vallées de l'Isle et de la Dronne, qui sont reconnues ZNIEFF et site Natura 2000. Une adaptation des pratiques agricoles est nécessaire à proximité de ces zones naturelles afin d'assurer la préservation de sites à haute valeur environnementale et plus largement la transition écologique.

De plus, le développement de pratiques agroécologiques est dans l'intérêt de tous : les consommateurs font le choix d'une alimentation plus saine ; et les producteurs bénéficient d'une meilleure valorisation de leurs produits.



## 4

La santé et  
le social

Le Grand Libournais est traversé par « le croissant de la pauvreté » qui illustre la vulnérabilité socio-économique de bons nombres de ménages. Le profil des habitants témoigne d'une population vieillissante et peu qualifiée, débouchant sur des taux d'indicateurs de précarité souvent élevés et qui sont à corrélés avec la précarité alimentaire.

La principale difficulté en termes d'alimentation concerne l'accès aux produits alimentaires de qualité. Des études scientifiques ont prouvé qu'un mauvais régime alimentaire était l'un des principaux facteurs de risque pour de nombreuses maladies chroniques (problèmes cardiovasculaires, cancers, diabète, obésité...). C'est pour cette raison que le Contrat Local de Santé (CLS) du Grand Libournais a notamment défini comme axe prioritaire de travail l'accès à une alimentation saine et de qualité pour tous. Pour le futur PAT, l'enjeu se situe notamment au niveau des maillons de la distribution et de l'éducation/sensibilisation. Des collectifs travaillent sur l'accès à l'alimentation, notamment des épiceries sociales et solidaires, tandis que d'autres s'assurent du bien-vivre alimentaire et réalisent notamment des ateliers sur la transformation de légumes et le partage de connaissance. Il s'agit donc d'encourager ces dynamiques et de continuer à les développer.

## 5

La restauration  
collective

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



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



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

