

Quels aliments demain ?

Consommer local est l'une des aspirations majeures qui ressort de l'enquête menée par le Pays segréen dans le cadre du Projet alimentaire territorial.

Le Projet alimentaire de territoire (PAT) a pour ambition de fédérer les différents acteurs (les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités locales et les consommateurs) autour de la question de l'alimentation. Le Pôle d'excellence territorial rural (PETR) du Segréen a décidé de lancer une large consultation auprès des habitants afin de construire une réponse collective. L'objectif est de connaître leurs habitudes alimentaires mais aussi leurs désirs.

« On a enquêté l'ensemble des maillons de la chaîne d'alimentation », a expliqué Sarah Martin Cogulet lors du conseil du PETR, réuni mercredi 18 janvier à Segré. La coordinatrice du Projet alimentaire territorial et Christophe Guineheux, vice-président du PETR en charge du dossier, ont présenté les premiers enseignements de la consultation. « Tout l'Anjou bleu a été balayé » car « presque toutes les communes ont répondu ».

Le prix, un frein à l'achat de produits locaux

L'enquête habitants, réalisée de mai à juillet 2022, a reçu un millier de réponses. Elle fait apparaître que « la grande et moyenne surface est le lieu d'achat privilégié (à 80 %) pour les produits alimentaires ». Viennent ensuite les commerces de proximité et les marchés. Les principaux critères d'achat sont le prix (51 %), la saisonnalité (48 %), la provenance (46 %). Sur ce dernier point, les consommateurs ayant répondu affirment choisir des produits issus du Maine-et-Loire (32 %), de leur commune ou d'une commune voisine (31 %), des Pays de la Loire (27 %). « L'appui à l'économie locale » est la motivation la plus importante (51 %). Cependant l'enquête fait apparaître que, pour 62 % des personnes ayant répondu, « le prix est un frein à la consommation de produits locaux ». Par ailleurs, elles sont 28 % à affirmer « avoir des difficultés à repérer les produits locaux dans leurs lieux d'achat ».

Quelques idées sont suggérées pour développer les produits locaux : « favoriser le développement des points de vente de produits locaux » (19 %) mais aussi améliorer leur visi-



Segré, mercredi 18 janvier. Christophe Guineheux, vice-président du Pôle d'équilibre territorial rural (PETR) du Segréen, et Sarah Martin Cogulet, coordinatrice du Projet alimentaire territorial.

Photo: CO-JOËL AUDOUIN

bilité (21 %) et leur accessibilité (11 %).

Une démarche d'approvisionnement local

Du côté des artisans métiers de bouche (23 répondants sur 54) les trois premiers critères de choix des produits sont l'origine géographique (15 réponses), la saisonnalité et les labels (9), le prix (8). Les produits sont majoritairement achetés auprès de négociants et grossistes. Cependant certains répondants sont dans une démarche d'approvisionnement direct auprès des producteurs et d'approvisionnement local.

L'enquête a concerné aussi les restaurateurs (onze réponses sur 84). Les critères de choix des produits (majoritairement achetés auprès de négociants et grossistes) sont la qualité, le prix, la saisonnalité. Neuf restaurateurs ont indiqué être engagés dans une démarche d'approvisionnement local. C'est le cas aussi dans la restauration collective.

Enfin, du côté des commerces alimentaires (proximité, épiceries, grandes et moyennes surfaces), les critères de choix des produits sont la

provenance, les demandes des clients, la diversité de l'offre disponible en magasin. Onze des douze commerces ayant répondu affirment être engagés dans une démarche d'approvisionnement local. Pour faciliter l'intégration des produits locaux, les grandes et moyennes surfaces estiment nécessaire d'organiser la livraison et de proposer des prix en adéquation avec le marché.

L'enquête montre que les acteurs du système alimentaire se sentent iso-

lés et ne se connaissent pas bien. Un tiers des consommateurs identifie le manque d'information comme un frein à la consommation locale.

Les producteurs ont fait partie de l'enquête. Sur les 93 sollicités, 52 ont répondu. Le maillage en circuits courts et de proximité s'organise mais quelques manques sont identifiés. Les producteurs suggèrent notamment « la création d'outils collectifs » pour la transformation ou la logistique par exemple.

Joël AUDOUIN

À SAVOIR

Des ateliers participatifs

Depuis le 4 mai 2021, le Projet alimentaire territorial de l'Anjou bleu est labellisé PAT émergent et est reconnu par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (au 15 avril 2022).

Après la phase de diagnostic, le PAT va franchir de nouvelles étapes. Des ateliers participatifs sont prévus le 30 janvier (consolidation des filières en circuit de

proximité pour mieux faire le lien entre l'offre et la demande), le 8 février (accessibilité à une alimentation de qualité et les choix de consommation) et le 10 février (maintien du tissu agricole local).

La validation du plan d'actions interviendra lors d'un comité de pilotage organisé en avril ou mai 2023.