

# Projet alimentaire de territoire : que dit l'enquête ?

**Segré-en-Anjou Bleu** (Segré) — Mercredi 18 janvier, un premier point a été présenté aux élus du pays de l'Anjou Bleu. L'enquête réalisée de mai à septembre a permis de ressortir six tendances.

Lancé en avril, le projet alimentaire de territoire (PAT) de l'Anjou Bleu a pour objectif premier « de faire du lien entre les différents acteurs » et, à terme, de mettre en place des actions. Dans un premier temps, une enquête a été menée de mai à septembre auprès des consommateurs, des producteurs, de la restauration collective, des artisans et métiers de bouche, des commerces de proximité, des grandes et moyennes surfaces, etc. Le résultat a été présenté, mercredi 18 janvier, aux élus du Pays à Segré.

## Un fort intérêt pour l'alimentation locale

L'enquête a permis d'identifier une offre de produits locaux fournie et une véritable envie des acteurs de les travailler. « On est un territoire très fortement producteur, qui exporte, souligne Sarah Martin Cogulet, coordinatrice du PAT. Ce territoire offre aussi une diversité de produits. »

L'alimentation locale apparaît comme le premier critère des artisans des métiers de bouche, dont 87 % se disent satisfaits de l'offre en produits locaux. Elle arrive aussi en première position chez les distributeurs, et en deuxième pour la restauration collective.

Chez les consommateurs-habitants, pour lesquels le taux de réponse à l'enquête est assez faible (4,3 % de la population), l'origine géographique arrive sur la troisième marche du podium (46 %), derrière le coût (51 %) et la saisonnalité (48 %) et juste devant le goût (44 %).

## Les acteurs du système alimentaire se sentent isolés

Nombreux sont ceux qui soulignent méconnaître l'offre locale, ainsi que les besoins et contraintes des autres acteurs de la chaîne. « Il y a donc des rencontres à créer entre l'ensemble des acteurs de celle-ci », estime Sarah Martin-Cogulet. Dans leurs commentaires, certains acteurs pointent également un manque de visibilité. « Réseau et communication sont à améliorer », confirme Christophe Guineheux, vice-président du pôle d'équilibre territorial et rural de



Trente-deux écoles (maternelles et primaires) ont répondu à cette enquête menée à l'échelle de l'Anjou Bleu.

PHOTO : ARCHIVES OUEST-FRANCE

l'Anjou Bleu en charge de ce dossier.

## L'inflation néfaste aux produits locaux

« Dans un contexte d'inflation et de baisse du pouvoir d'achat, le prix des produits locaux semble freiner fortement leur vente », relève Sarah Martin-Cogulet. Dans les faits, 62 % des foyers ayant répondu à l'enquête estiment que le prix est un frein à la consommation de produits locaux, devant la logistique – manque de temps, accessibilité, etc. – (36 %), ou le manque d'offre (32 %). À noter que 5 % déclarent ne pas être intéressés par ces produits.

## Dans le monde agricole, le défi de la transmission

Si 2022 a été marquée un pic de départs d'agriculteurs, notamment dans le pays de l'Anjou Bleu, cette tendance va s'étaler sur de nombreuses années. Dans le territoire, 32 % des exploitants ont en effet plus de 55 ans. « Avec moins d'une installation pour deux départs, la transmis-

sion agricole représente un enjeu pour l'avenir de la production alimentaire. »

## Un maillage qui s'organise mais...

Si le maillage en circuits courts et de proximité se développe sur le territoire, certains manques sont à déplorer. Les consommateurs l'ont pointé du doigt : 19 % aimeraient voir un développement des points de vente de produits locaux, 11 % une meilleure accessibilité. Côté producteurs, on souhaite la création d'outils collectifs (ateliers de transformations, logisti-

que...) et la mise en place d'une logique d'économie circulaire sur le territoire.

## La restauration collective, carrefour d'enjeux alimentaires

Avec 3,5 millions de repas servis chaque année à l'échelle de l'Anjou Bleu, les restaurants scolaires sont à l'interface des producteurs, consommateurs, collectivités, des futures générations, etc. « Cela en fait un maillon stratégique de l'orientation des politiques alimentaires. »

Emmanuel ESSEUL.

## Ateliers

Cette phase d'enquête achevée, des ateliers participatifs et de consultation vont être mis en place. Autour de trois grands thèmes : la consolidation des filières en circuits de proximité, pour un meilleur lien entre l'offre et la demande (lundi 30 janvier) ; l'accessibilité à une alimentation de qualité et les choix de consommation (mercredi 8 février) ; et le maintien du tissu agricole local (vendredi 10 février). En découlera un plan d'actions qui sera validé par le comité de pilotage au printemps.

Se  
Re

Em  
seg

Ap  
19  
70  
cal  
sar  
ras  
so  
C  
du  
La  
int  
res

Se  
Le

Les