

# Réflexion sur la stratégie alimentaire du Pays Loire Beauce

## Note de synthèse

Cette note synthétique fait suite aux diverses rencontres que le Pays Loire Beauce a eu l'occasion d'organiser entre février et juin 2025 avec de nombreux acteurs de l'alimentation. Elle reprend et synthétise les idées énoncées par les interlocuteurs. Ces échanges s'ancrent dans une réflexion plus générale relative à la stratégie alimentaire du territoire, et avait vocation à répondre aux questions suivantes : « *est-ce pertinent de mettre en place une stratégie alimentaire à l'échelle du territoire ? Si oui, comment ?* ».

C'est pour cette raison que ce document s'organise en deux points :

- Les synthèses des échanges réparties en 3 bloc : institutions, territoires voisins, producteurs.
- Les leviers possibles identifiés avec les divers interlocuteurs permettant de nourrir les réflexions sur la stratégie alimentaire du Pays Loire Beauce.

### Contexte

Les actions humaines sont responsables des modifications climatiques qui affectent directement la biodiversité des régions. Ces modifications significatives impactent directement les ressources naturelles, ce qui a pour effet de modifier la production et d'accroître la pression sur les agriculteurs.

Face à ces enjeux, le Pays Loire Beauce a initié à partir des années 2010 des actions pour lutter contre le réchauffement climatique. Dans cette démarche, le PETR a porté son attention sur l'agriculture et sur l'alimentation. Ainsi, l'action n° 16 de l'Agenda 21 – Plan Climat Energie Territorial volontaire adopté en 2015 visait à « construire une offre de restauration collective »

Pour cela, le Pays Loire Beauce a mené en 2017 un travail portant sur le gaspillage alimentaire (projet lauréat de « my positive impact »), lequel a permis :

- D'identifier les bonnes pratiques en matière de gaspillage alimentaire, d'approvisionnement et d'éducation alimentaire.
- D'accompagner des cantines pour quantifier le gaspillage, identifier les sources et mener des actions correctives.
- De sensibiliser les convives au gaspillage (les informer sur les capacités à agir en tant que citoyens et « utilisateurs » d'un service de restauration collective).
- Une montée en compétence les élus et agents par la construction d'un socle commun de connaissances et de pratiques pour une restauration collective responsable.

Ensuite en 2018, le Pays Loire Beauce a engagé un travail de recherche-action portant sur l'agriculture et le changement climatique ; travail qui a permis d'identifier des leviers d'intervention pour lutter contre les effets du changement climatique. L'objectif de cette approche était de permettre aux agriculteurs de déterminer des mesures pratiques à mettre en œuvre face aux effets du changement climatiques.

En 2019, le PETR Pays Loire Beauce a mené une réflexion portant sur le développement d'un approvisionnement local pour la restauration collective. Ce travail a notamment permis :

- D'organiser des formations avec les cuisiniers volontaires sur le gaspillage alimentaire, la création de menus végétariens, la cuisson basse température, la création d'un livret de recettes basées sur des produits locaux.
- Aux cuisiniers de visiter des cuisines afin d'échanger sur leur fonctionnement, sur les carnets d'adresses et sur les recettes.
- De sensibilisation les agriculteurs et les cuisiniers à s'inscrire sur la plateforme Approlocal (rencontre entre offre et demande).

- De sensibiliser les élèves et parents d'élèves à l'approvisionnement local via la création d'un livre de recettes des cantines scolaires basé sur des produits locaux

En complément, le Pays Loire Beauce a adopté fin 2021 son « projet de territoire », lequel identifie à l'action n° 12 le fait d'élaborer à l'échelle du Pays un projet alimentaire de territoire et de développer les circuits-courts.

Enfin, le PETR Pays Loire Beauce a adopté son PCAET (Plan Climat Air Energie Territorial) le 25 février 2025, en coopération avec la Communauté de Communes des Terres du Val de Loire et la Communauté de Communes de la Beauce Loirétaine. Celui-ci comporte la mesure prioritaire intitulée « Établir un Projet Alimentaire Territorial (PAT) à l'échelle du Pays Loire Beauce ». Cette présence s'explique par le fait qu'une alimentation locale et écoresponsable contribue à la diminution des émissions de gaz à effet de serre, qui est un enjeu majeur du PCAET.

## Enjeux pré-identifiés

Lors de ces divers actions et projets, des enjeux ont été pré-identifiés. Ils fournissent une base de travailler permettant d'engager les réflexions sur le PAT. En matière d'agriculture, plusieurs enjeux majeurs ont été identifiés lors de l'élaboration du PCAET :

- Gérer et préserver les ressources en eau (en qualité et en quantité),
- Développer l'agroforesterie,
- Accompagner les agriculteurs au développement d'une agriculture à faible impact,
- Favoriser les circuits courts et dynamiser les activités économiques de proximité,
- Préserver les espaces agricoles en luttant contre l'artificialisation des sols.

L'année 2016 fût une année référence pour un grand nombre d'agriculteurs, avec des conditions et une récolte catastrophique inédite, marquant une prise de conscience de l'impact du climat sur les cultures. C'est dans ce contexte que le projet de recherche-action « Agriculture et changement climatique » a pu pointer plusieurs enjeux importants pesant sur les producteurs du territoire (dix-huit agriculteurs) :

- Diversifier les cultures,
- Valoriser les productions,
- Développer l'élevage et ses complémentarités avec les cultures,
- Développer davantage l'agriculture biologique,
- Rechercher des alternatives aux produits phytosanitaires,
- Optimiser l'usage de la ressource en eau,
- Favoriser l'agriculture de conservation,
- Appréhender et gérer les risques,
- Produire de l'énergie renouvelable comme activité annexes pour les agriculteurs.

## I. Rencontres avec les partenaires institutionnels

---

Le Pays Loire Beauce a rencontré divers partenaires du département ou de la région :

- Les chambres consulaires (Loiret et Loir-et-Cher)
- Les conseils départementaux (Loiret et Loir-et-Cher)
- La DRAAF et la DDT 45
- InPact Centre<sup>1</sup>
- L'ADEAR 45 et l'ADDEAR 41<sup>2</sup>
- BioCentre
- Le Gablec 41<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Pôle régional d'associations de développement agricole et rural

<sup>2</sup> Association régionale pour le développement de l'emploi agricole et rural

<sup>3</sup> Groupement de producteurs en agriculture biologique

### a. Synthèse des rencontres

En résumé, il est important de répondre à tous les axes thématiques, afin de respecter l'**aspect transversal** du PAT. Cette transversalité sera un atout pour la reconnaissance de ce projet, cela permet d'en favoriser le déploiement. Cette procédure n'engage pas d'enjeux financiers mais elle permet de demander des financements.

Il est important de prendre en compte plusieurs points afin que le projet soit le plus en adéquation possible avec le territoire. Premièrement, il faut porter une attention particulière à la **volonté des élus** et des consommateurs du territoire, et intégrer les objectifs et contraintes des partenaires institutionnels. Deuxièmement, il ne faut pas oublier les projets qui sont déjà déployés : Plan Climat Air-Energie Territorial, Plant'action, Schéma de Cohérence Territoriale, projet de territoire de la CCTVL, ... et ainsi favoriser l'articulation entre les différentes stratégies territoriales existantes.

En matière de **restauration collective**, le Département est compétent en matière de collège et d'établissement sociaux et médico-sociaux. En pratique, il est difficile de faire respecter les exigences EGAlim au sein de ces établissements, mais une collaboration peut être possible pour y remédier. Sur ce point, il reste important de s'intéresser aux établissements scolaires, mais également aux établissements médico-sociaux, dont le nombre de repas distribué aux résidents sont plus conséquents et constant dans l'année (nombre de repas par jour et temporalité).

Sur le point de la **logistique**, il y a un véritable enjeu auquel font référence tous nos interlocuteurs. Cet aspect permet de faciliter la dynamique entre les producteurs et les consommateurs sur le territoire (restauration collective, professionnels, particuliers...), favorisant ainsi le circuit-court. En pratique, les outils existants sont peu utilisés, car « trop difficiles à prendre en main » pour certains, « trop administratifs » pour d'autres.

Concernant l'**élaboration du diagnostic**, il est reconnu qu'un questionnaire à destination des communes, ou encore des consommateurs, peut permettre de recueillir des précisions sur les données dont nous disposons. Il permettrait également de laisser de la place à ces acteurs dans la précision du diagnostic. C'est un atout si ce diagnostic est fait en interne, il s'agit de déterminer les besoins du territoire au plus proche des acteurs présents.

Essentielle, la **communication** peut se faire sous forme de lettre d'information. Dans cette logique de fidélisation des acteurs du territoire, certains territoires ont mis en place un « conseil local de l'alimentation » (dit « CLA »), organe de gouvernance permettant de réunir en son sein de nombreux acteurs (élus, institutions, associations, producteurs, chefs de cuisines, distributeurs, transformateurs, consommateurs...). Ce CLA peut être un lieu d'échange permettant de donner de l'ampleur aux actions déployées sur le territoire.

Enfin, la **gouvernance** est un point important de ce projet, au même titre que son animation. La gouvernance doit être précise et transversale, néanmoins il est à rappeler qu'elle peut évoluer tout au long du projet. Le choix de l'animation démontre de la valeur et de l'ambition du projet, elle permet également de faciliter la coordination avec les différents acteurs. Ce sont autant de points sur lesquels nos interlocuteurs nous conseillent d'être vigilants.

#### Dossier de labellisation « PAT de niveau 1 » :

- Seule exigence : construire une orientation générale pour la stratégie alimentaire
- Prévoir une organisation budgétaire et humaine pour 3 ans (aucune obligation d'un ETP)
- Aucuns enjeux financiers en cas de non-déploiement du projet
- Sert de leviers pour répondre à des appels à projets

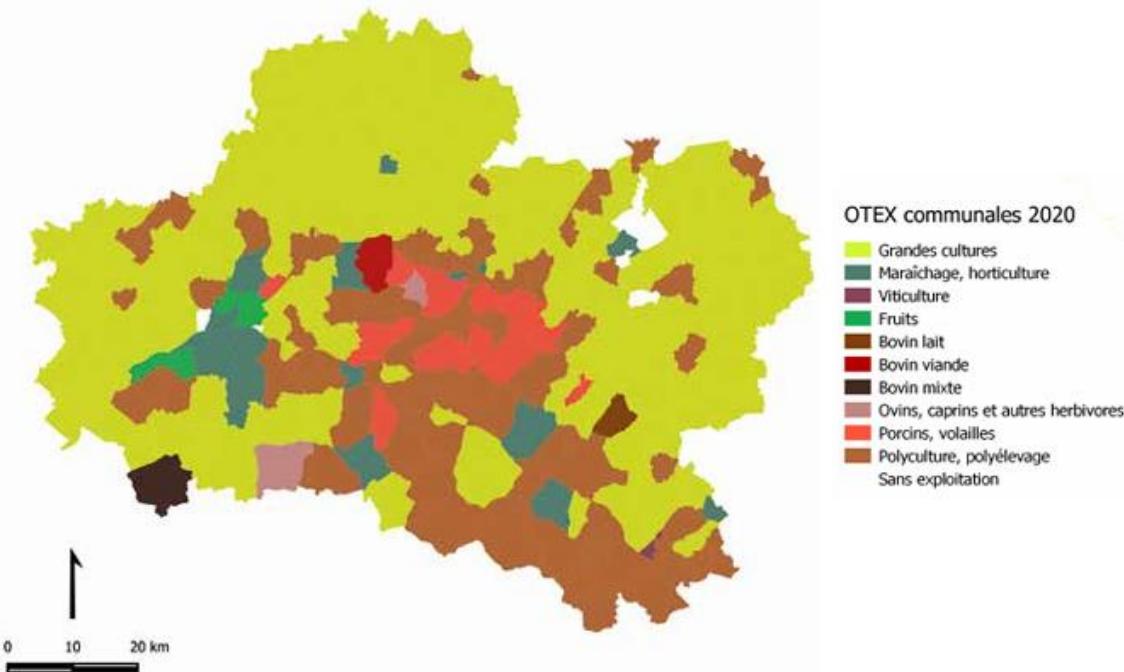
## b. Leviers possibles

Pour le succès du diagnostic, il peut être intéressant de construire une stratégie d'élaboration, permettant de prévoir les outils et les objectifs de chaque partie (sociale, géographique, économique...). L'utilisation de plusieurs outils est un atout, cela permet de recueillir des données les plus détaillées et précises possible (rencontre, atelier, recherche bibliographique, sondage...). Cette stratégie doit tenir compte de la dynamique du territoire.

De nombreux acteurs peuvent accompagner le projet, « un projet alimentaire territorial réussi est un PAT qui sort de l'entre soi » nous énoncent certains interlocuteurs. De même, il est rappelé que les structures qui accompagnent les projets alimentaires (InPact, ADEAR, ADDEAR) ont mis à disposition de nombreux outils qui peuvent être utilisés afin de faciliter l'élaboration du projet (base de données, outils méthodologiques, annexes...).

Pour être acceptée, une demande de labellisation, implique d'avoir un projet transversal et mature qui permet de déployer des actions répondant aux enjeux du territoire.

Le Pays Loire Beauce est touché par des enjeux d'installation et de transmission, ainsi qu'à des problématiques de diversification des cultures. Il est rappelé que peu d'élevage se situe sur le territoire, en revanche il y a de nombreuses grandes cultures et un nombre important d'exploitation maraîchère. Il y a, également, un enjeu important de renouvellement des générations pour tous les types de production. Ce sont autant de pistes de réflexions que les personnes rencontrées énoncent et recommandent d'explorer.



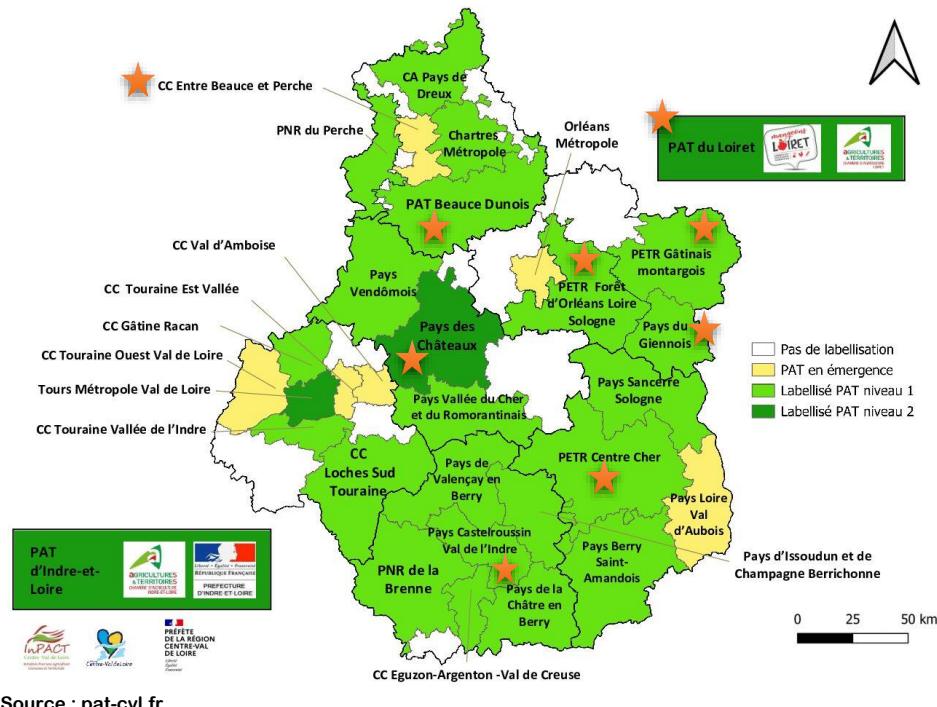
Source : IGN – BD Carto « Agreste » Recensement agricole 2020

Enfin, la communication avec les acteurs est cruciale. Selon les interlocuteurs rencontrés, les invitations papier et les appels fonctionnent bien, davantage avec les producteurs avec qui le mailing est à éviter. En revanche, avec les partenaires institutionnels, le mailing est le plus pratique.

## II. Rencontres avec les territoires voisins porteurs de PAT

Le Pays Loire Beauce est l'un des derniers territoires de la région Centre-Val de Loire qui ne porte pas de PAT. Cela est un atout car la réflexion peut avancer en se basant des retours d'expériences de territoires plus avancés.

### Territoires porteurs de PAT rencontrés



Source : pat-cvl.fr

#### a. Synthèse des rencontres

Premièrement, il est très important de garder en tête que **l'exemplarité de la structure porteuse de la stratégie alimentaire est essentielle**, par exemple avec l'utilisation de produits locaux lors des événements, c'est un point qui permet le succès du projet.

Deuxièmement, l'élaboration d'une stratégie alimentaire nécessite du **temps** et de la patience pour aboutir à des résultats concrets.

Troisièmement, l'**internalisation** du projet est un atout, notamment pour nouer et maintenir des relations avec les acteurs régionaux, départementaux et locaux. Cela représente également un avantage financier important, un prestataire extérieur peut nécessiter un budget plus important pour un temps travailler moindre, y compris en prenant en compte les formations nécessaires à l'agent interne pour l'exercice de ses missions. Certains estiment qu'un ETP facilite le déploiement du niveau 2 de la labellisation, pour eux c'est une « condition de réussite ».

Un point de vigilance a été rappelé sur l'importance de distinguer le PCAET de la stratégie alimentaire, tout en construisant leur complémentarité. Sujet transversal ; l'alimentation permet d'aborder les enjeux territoriaux d'une autre manière avec des réponses différentes. Étant donné que le Département et les territoires voisins ne disposent pas des mêmes compétences ni des mêmes ressources, la continuité des actions et la coopération entre ces différents acteurs sont encouragées, notamment en matière de restauration collective et en matière de logistique.

La **restauration collective** peut parfois connaître des modifications fréquentes au sein des équipes, ce qui peut affecter la durabilité des initiatives internes. Il est donc recommandé de concevoir un plan de collaboration avec la direction de l'établissement. Par manque de temps, les agents peuvent se diriger vers des denrées et pratiques plus onéreuses, il est donc important de leurs

proposer des formations permettant de les réduire. Le travail sur la logistique peut influencer ce montant, tout en favorisant l'approvisionnement des établissements en produits locaux.

En revanche, il est difficile de mobiliser **les restaurateurs professionnels**, pour ce faire il est recommandé de cibler leurs interlocuteurs récurrents (Promocash...). Il est primordial de prendre en compte tous les modes et tous les types de production afin que la stratégie alimentaire soit complète.

**La mobilisation** est un enjeu majeur de ce projet, mais il est parfois très difficile d'y arriver, cela dépend souvent du contexte. Afin de **mobiliser le grand public**, il est essentiel de déterminer des objectifs précis menant à leur sollicitation, notamment si des évènements sont organisés. Pour la mise en place des actions, il ne faut pas mettre de côté l'aspect culturel du projet car il s'agit de formats pouvant être attractifs pour le grand public.

Lors de l'élaboration de la **gouvernance**, il faut mettre en lumière les volontés apposées à chaque instance, ainsi que son rôle. Cela permet également de définir l'articulation entre ces diverses instances. Si un comité technique est prévu, il est conseillé de lui laisser un pouvoir de décision afin de ne pas perdre l'implication des membres. Le tissu associatif est une ressource intéressante qu'il ne faut pas négliger.

**Un Conseil local de l'alimentation** est une instance attrayante pour obtenir la vision de tous les acteurs du territoire, ainsi que pour les mobiliser. Néanmoins, pour cela il faut déterminer si les acteurs ont le souhait de co-construire le projet ou de se retrouver pour échanger, cela influencera son rôle. Cette instance doit être source de proposition mais pas de décision. Une charte stipulant précisément l'organisation et le rôle de cette instance peut être intéressante pour faciliter l'organisation de ce dernier.

La prise en compte des **enjeux sociaux** fait souvent la différence auprès de la DRAAF, lors du dépôt du dossier de labellisation, selon les personnes rencontrées. Cela permet de prendre en compte les défis liés à l'accès financier et géographique à l'alimentation locale, ainsi qu'à la bonne rémunération des producteurs de nos territoires.

Le **diagnostic** permet de commencer à mobiliser les différents acteurs, surtout en allant sur le terrain les rencontrer. Il faut compter une année pour qu'il soit le plus complet possible. La multiplicité des outils utilisés pour élaborer le diagnostic permet à ce dernier d'être le plus précis possible.

### b. Leviers possibles

Plusieurs leviers ont pu être identifiés à la suite de ces échanges. En matière de **restauration collective**, il peut être intéressant de se concentrer sur la sécurité alimentaire dans les cantines, avec la mise en place d'un label par exemple. **Une organisation commune** entre les restaurants collectifs facilite l'élaboration d'une stratégie pour l'ensemble des établissements. **Des collaborations** avec d'autres territoires peuvent également être envisagées, notamment le Département, afin de permettre une cohérence à différentes échelles.

Il est conseillé de réfléchir aux **renouvellements des générations** de producteurs afin de maintenir une production pérenne sur le territoire, tout en préservant les ressources. Pour cela, l'élevage plein air peut être une solution, il permet une amélioration de la qualité des eaux, notamment par la réduction d'intrants chimiques dans les sols, et de la qualité des sols, eux-mêmes, du fait de l'atténuation des actions mécaniques (labour par exemple). Le développement de ce dernier permet également de répondre à la demande d'élevage de proximité.

Afin de préciser les enjeux d'un tel projet, l'**intervention de la DRAAF** peut être possible. Cela a permis à certains territoires d'expliquer à divers interlocuteurs les tenants et aboutissants de ce projet.

Concernant le diagnostic, il est important de prévoir des problématiques auxquelles il devra répondre, par exemple “pourrons-nous produire sur le territoire ?” ou “quel pourra être l’impact économique d’un tel projet pour le territoire ?”.

### III. Rencontres avec un échantillon de producteurs du Pays Loire Beauce

---

Les producteurs sont à la fois les premiers impactés par les changements climatiques, et les premiers maillons de la chaîne alimentaire. Dans cette logique, les rencontres qui ont été organisées avaient pour objectif de déterminer les enjeux auxquels ils sont soumis, ainsi que les leviers possibles auxquels pourraient répondre la stratégie alimentaire du Pays Loire Beauce.

Plusieurs dizaines de producteurs ont été contactés, 6 ont été rencontrés (maraîchers, éleveurs, céréaliers, en agriculture conventionnelle, en agriculture biologique...). Il s’agit d’un échantillon des producteurs du territoire qui ne peut servir de référence.

#### a. Synthèse des rencontres

À la suite de ces rencontres de réels besoins ont été identifiés, mais aussi une forte volonté pour ces producteurs de s’impliquer dans cette démarche. Il a été évoqué que l’absence de pérennité des démarches précédentes portées par le Pays Loire Beauce pourraient être un frein.

En matière de restauration collective, ils sont nombreux à vouloir fournir ces établissements mais il est très difficile de répondre à des appels d’offres, cela représente une lourdeur administrative pour ces derniers. Il faut également prendre en compte que certaines cuisines n’ont pas la capacité de transformer sur place, certains produits ne correspondent pas à ces établissements et la vente au détail n’est pas possible. Un projet de conserverie ou de légumerie pourrait pallier ces problématiques.

La logistique représente également un enjeu majeur et peut représenter un coût économique et temporel important pour le producteur. En effet, multiplier les livraisons pour des petits volumes n’est souvent pas rentable au regard du coût d’amortissement des véhicules et du temps dédié.

Enfin, l’isolement des producteurs peut être un frein aux développements de leur activité. Cela est notamment le cas des éleveurs qui sont très peu présents sur le territoire, il y a donc moins d’entraide, ce qui rend l’activité moins attractive. Pourtant il y a un fort besoin, afin d’augmenter la main d’œuvre des fermes déjà installées, ainsi que l’installation de nouveaux éleveurs.

#### b. Leviers possibles

Concernant les leviers possibles, il est important de communiquer sur l’avancement des réflexions relative à la stratégie alimentaire, cela permet ainsi de montrer aux producteurs qu’ils sont écoutés et pris au sérieux.

Il sera essentiel de réfléchir, avec les acteurs de la production et de la restauration collective, à des solutions de logistique. Cela pourrait également permettre de leur laisser le temps de s’organiser afin de favoriser l’approvisionnement des cantines en produits locaux.

L’optimisation des circuits courts est également primordiale, en mobilisant les événements qui existent déjà, en promouvant les producteurs locaux au sein des divers événements, en encourageant l’installation de nouveaux producteurs, notamment d’éleveurs, ou encore en accompagnant les divers acteurs à mettre en place des circuits de proximité.

Enfin, il faut avoir à l'esprit les aspects environnementaux utiles pour les agriculteurs et essentiels à leur activité (protection des eaux, réchauffement climatique...).

## Conclusion

En résumé, les réflexions sur la stratégie alimentaire du Pays Loire Beauce s'inscrive dans un contexte global et dans un cheminement ancré dans les différents projets du territoire : « réduire les émissions de gaz à effet de serre et répondre aux effets du dérèglement climatique ».

Une stratégie alimentaire transversale permettrait de répondre aux problématiques complexes que sont les questions d'alimentation, en :

- **Relocalisant les productions et les options de transformation, créatrice de valeur ajoutée,**
- **Accompagnant l'approvisionnement des restaurants collectifs en produits de proximité, facteur d'identité pour le territoire,**
- **Favorisant le renouvellement des générations de producteurs,**
- **Encourageant des pratiques vertueuses pour l'environnement,**
- **Construisant un système économique alimentaire de proximité,**
- **Respectant les objectifs fixés dans le PCAET : - 66% des émissions de gaz à effet de serre**

L'évaluation de l'agenda 21 a relevé que « le plan manquait d'un projet alimentaire territorial afin de structurer les actions et avoir une trajectoire à suivre »<sup>4</sup>. C'est dans ce contexte que le PAT a été intégré au PCAET en tant que mesure prioritaire. Par son programme d'action transversale, ce projet pourrait répondre aux enjeux identifiés et permettrait de bénéficier de financement dédiés.

---

<sup>4</sup> Pays Loire Beauce, PCAET, Diagnostic, page 173