

# DIAGNOSTIC AGRICOLE DANS LE CADRE DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

PAYS DE SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE-AGGLOMERATION

**aGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
PAYS DE LA LOIRE



*Année 2022*

# SOMMAIRE

INTRODUCTION – Quelques éléments de contexte .....	3
I – LA METHOLOGIE DU DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE .....	5
II – L’OFFRE ALIMENTAIRE .....	6
<b>2.1- La production agricole .....</b>	<b>6</b>
➤ Les hommes .....	6
➤ Les perspectives et évolution des installations.....	7
➤ La surface agricole.....	8
➤ Les sols .....	8
➤ Les productions .....	10
○ Productions animales.....	11
○ Productions végétales .....	14
<b>2.2 – Les signes officiels de qualité .....</b>	<b>14</b>
➤ L’agriculture biologique .....	14
➤ Les SIQO (signes officiels de qualité) .....	16
III – LA COMMERCIALISATION ALIMENTAIRE EN CIRCUITS COURTS .....	19
Rappel de définitions .....	19
<b>3.1- La vente directe sur le Pays de Saint Gilles Croix de Vie .....</b>	<b>20</b>
<b>3.2 – La commercialisation en circuits courts sur le territoire .....</b>	<b>23</b>
<b>3.3 – Quelques initiatives locales .....</b>	<b>23</b>
<b>3.4 – Autres circuits de commercialisation locaux .....</b>	<b>24</b>
IV – LES OUTILS DE TRANSFORMATION .....	25
V – LE POTENTIEL ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE .....	27
➤ Quelques références de production (théoriques) .....	27
➤ Quelques références de consommation .....	27
➤ Quantification théorique du besoin annuel sur le Pays de Saint Gilles Croix de Vie .....	28
EN GUISE DE CONCLUSION ... SUR L’ALIMENTATION LOCALE .....	29

## ANNEXES

- Questionnaires producteurs en vente directe
- Fiches expériences - Exemples de circuits courts

# INTRODUCTION

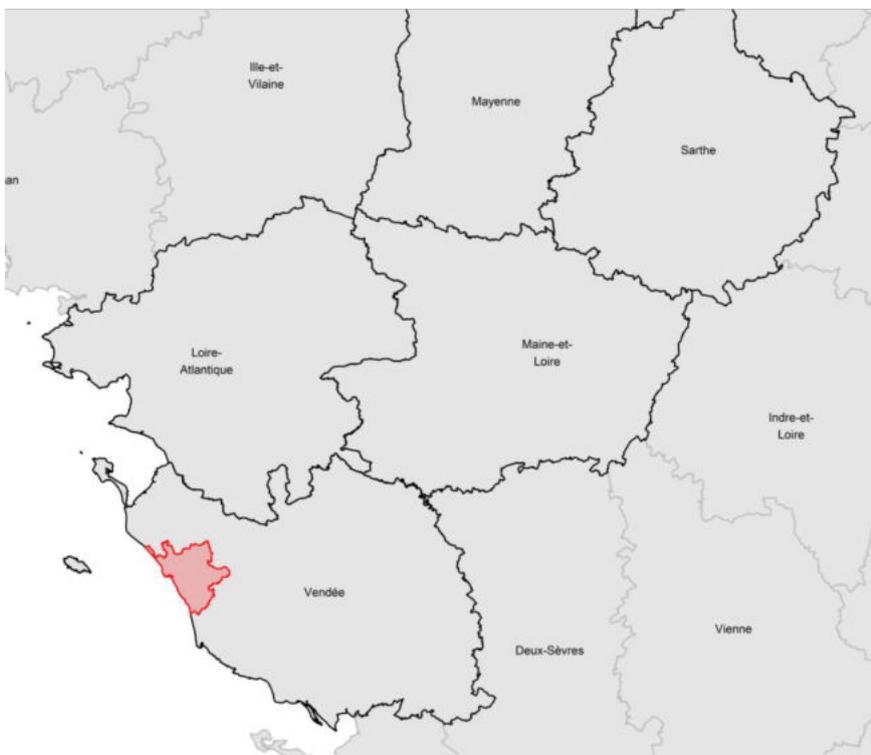
La Communauté d'agglomération du Pays de Saint-Gilles-Croix-de-Vie a choisi de s'emparer de la thématique de l'alimentation sur son territoire. En effet, les élus du conseil communautaire ont voté le 20 mai 2021 leur engagement dans un processus d'élaboration de Projet Alimentaire de Territoire.

La collectivité souhaite répondre à l'Appel à Projet du Programme National pour l'Alimentation (PNA) proposé conjointement par la région Pays de la Loire, l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME) et la DRAAF, afin de renforcer la dynamique d'engagement des acteurs régionaux dans des démarches de projets alimentaires territoriaux systémiques et d'accompagner la mise en œuvre des plans d'actions des PAT. *Cette initiative s'inscrit dans le contexte des Etats Généraux de l'Alimentation et dans le cadre des actions du PNA 2019-2023 ainsi qu'en relation avec la stratégie agri-alimentaire régionale 2016-2020 et le Pacte régional pour la ruralité à travers lequel la Région souhaite soutenir les projets alimentaires territoriaux (PAT).*

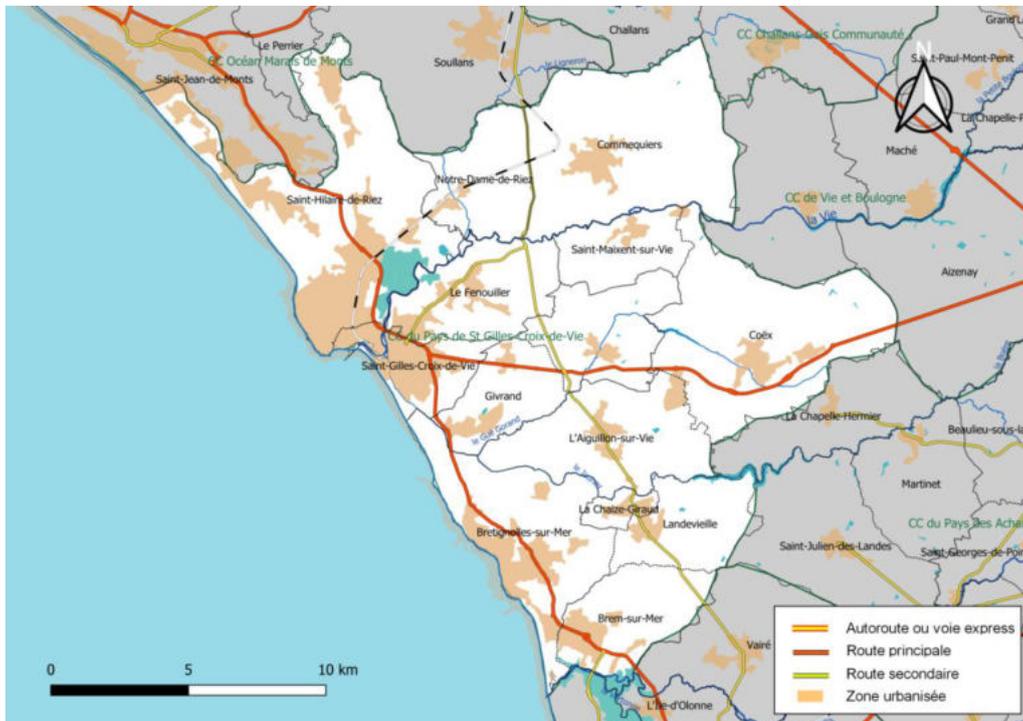
Pour cela, le Pays de Saint-Gilles-Croix-de-Vie Agglomération souhaite réaliser un diagnostic agricole et alimentaire.

Dans ce cadre, elle confie à la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire, la fourniture de données générales sur l'activité agricole et sur les circuits courts qui viendront compléter la diagnostic agricole et alimentaire que le Pays de Saint-Gilles-Croix de Vie Agglomération souhaite réaliser.

## QUELQUES ELEMENTS DE CONTEXTE

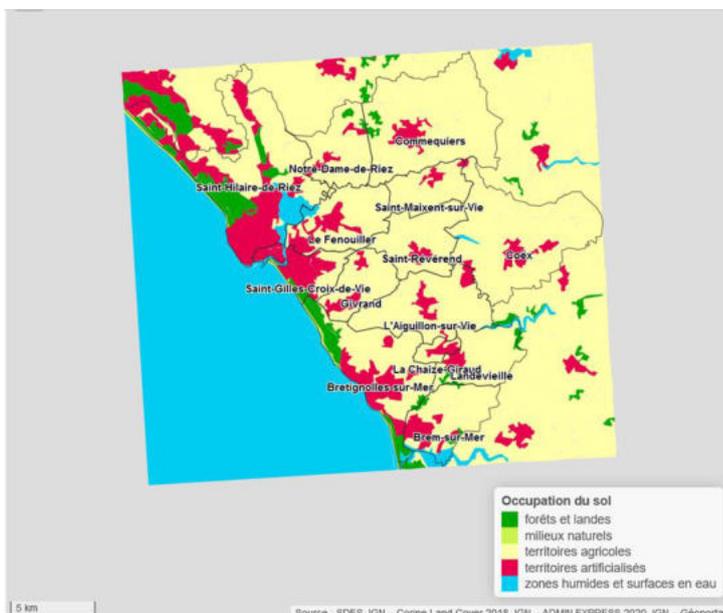


- **14 communes**
- **50542 habitants**  
(au 1/1/2021 INSEE)
- **29220 hectares**
- **173 hab/km<sup>2</sup>**



Une localisation littorale qui amène des spécificités quant :

- à sa population (saisonnalité) : la population peut quintupler l'été (incidence non négligeable par rapport à l'alimentation, commerciale notamment)
- à son urbanisme (concentration sur le littoral, forte consommation foncière, surdimensionnement des équipements pour une partie de l'année, forte artificialisation des sols)
- la pression foncière : 353 ha de surfaces nouvelles ont été consommées entre 2009 et 2019 (dont 259 ha pour l'habitat et 91 ha pour les activités) soit 1,20% du territoire - sources : portail de l'artificialisation (site du gouvernement avec données du ministère des finances)
- aux activités développées (tourisme, pêche en mer, activités autour du nautisme...)
- une production agricole réduite à 180° autour de la ville centre (qui est positionnée en front de mer).
- Une production maritime spécialisée.



Le cordon littoral est entièrement urbanisé ou colonisé par la forêt et/ou les landes.

Le territoire agricole se trouve en immédiat rétro-littoral avec une forte pression urbanisée (territoires artificialisés)

# I - LA METHODOLOGIE DU DIAGNOSTIC AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

Selon la définition donnée par le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt dans le cadre de la labellisation des PAT, les critères déterminants pour reconnaître la légitimité des projets sont :

- ✓ **une démarche globale d'ancrage territorial des actions**
- ✓ **une volonté de rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs**
- ✓ **le souhait de développer l'agriculture durable sur les territoires ainsi que la qualité de l'alimentation.**

Les PAT sont des projets ambitieux, qui souhaitent placer l'alimentation au cœur des enjeux du territoire mais qui peuvent aussi aller plus loin dans leurs objectifs.

En se donnant les moyens de lancer un PAT sur son périmètre, le Pays de Saint-Gilles-Croix-de-Vie Agglomération souhaite également mettre son territoire en mouvement, initier une dynamique collective et poser les bases d'une gouvernance alimentaire locale.

C'est pourquoi le diagnostic alimentaire du Pays de Saint-Gilles-Croix-de-Vie Agglomération s'inscrit dans un processus plus large de fédération des acteurs et de démarche participative. Pour cela, il prendra appui sur le diagnostic agricole réalisé par la Chambre d'agriculture.

L'alimentation étant une thématique éminemment transversale, le diagnostic alimentaire d'un territoire se doit d'explorer les différents champs afin d'être pertinent et de donner une vision cohérente du territoire.

L'étude présentée dans ce document traite plus spécifiquement des champs de l'économie alimentaire en analysant l'offre sur le territoire. Cela constitue un socle sur lequel s'appuyer pour mettre en œuvre des actions, un pivot autour duquel s'articulera le PAT.

## II – L’OFFRE ALIMENTAIRE SUR LE TERRITOIRE

L’étude de l’offre alimentaire vise à caractériser les différents domaines suivants :

- ✓ La production alimentaire, donc la production primaire agricole,
- ✓ La transformation
- ✓ La commercialisation

### 2.1 – LA PRODUCTION AGRICOLE

La caractérisation de la production alimentaire s’établit à partir d’un **panorama de l’agriculture** du Pays de Saint-Gilles-Croix-de-Vie. Ce panorama est établi à partir des principales sources suivantes : la base de données de la Chambre d’agriculture des Pays de la Loire, les données de la Mutualité Sociale Agricole de Vendée (pour les chiffres de l’emploi) et les données du Recensement Général de l’Agriculture\*.

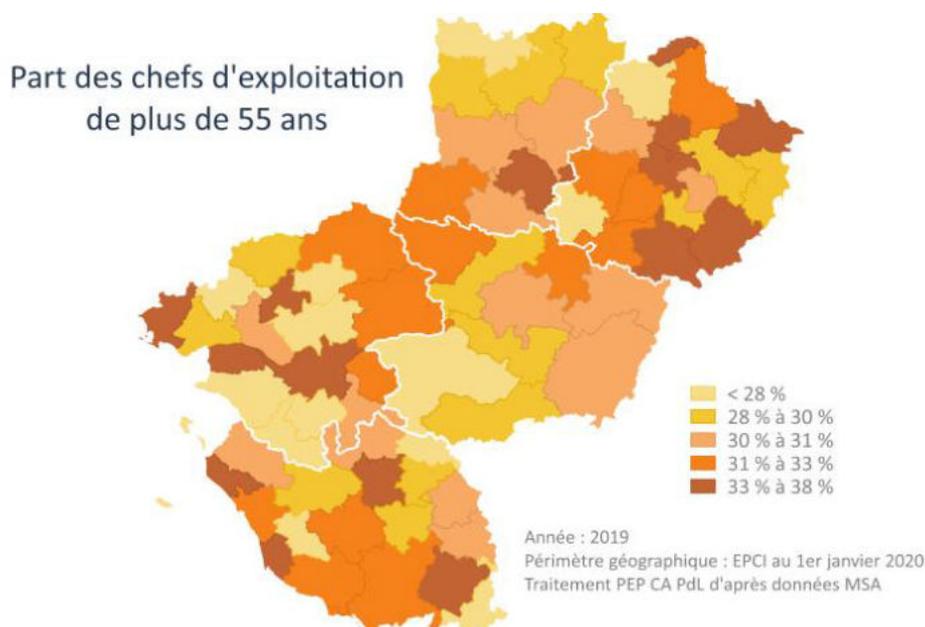
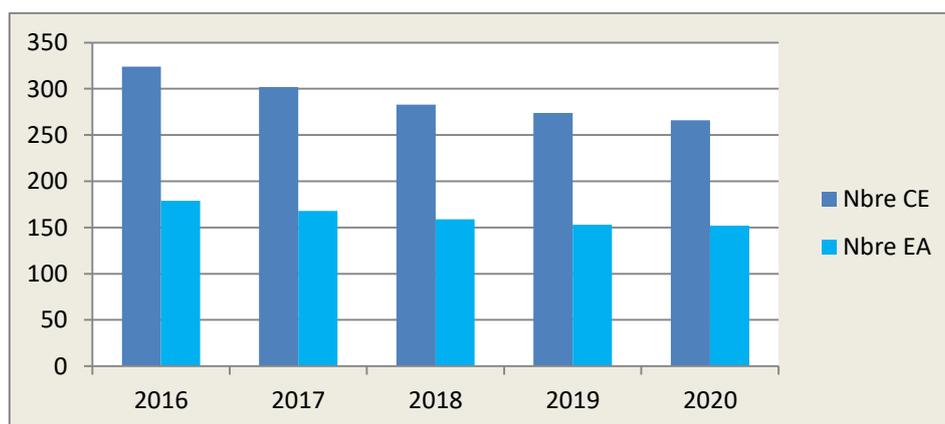
\*les premières données du dernier Recensement Général de l’Agriculture 2020 commencent à paraître mais de manière très partielle : nous les utiliserons quand elles seront disponibles.

#### Les hommes

La Communauté d’agglomération compte 226 chefs d’exploitation\* (CE) pour l’année 2020 (*source MSA et CAPDL*) pour 152 exploitations agricoles\* (EA).

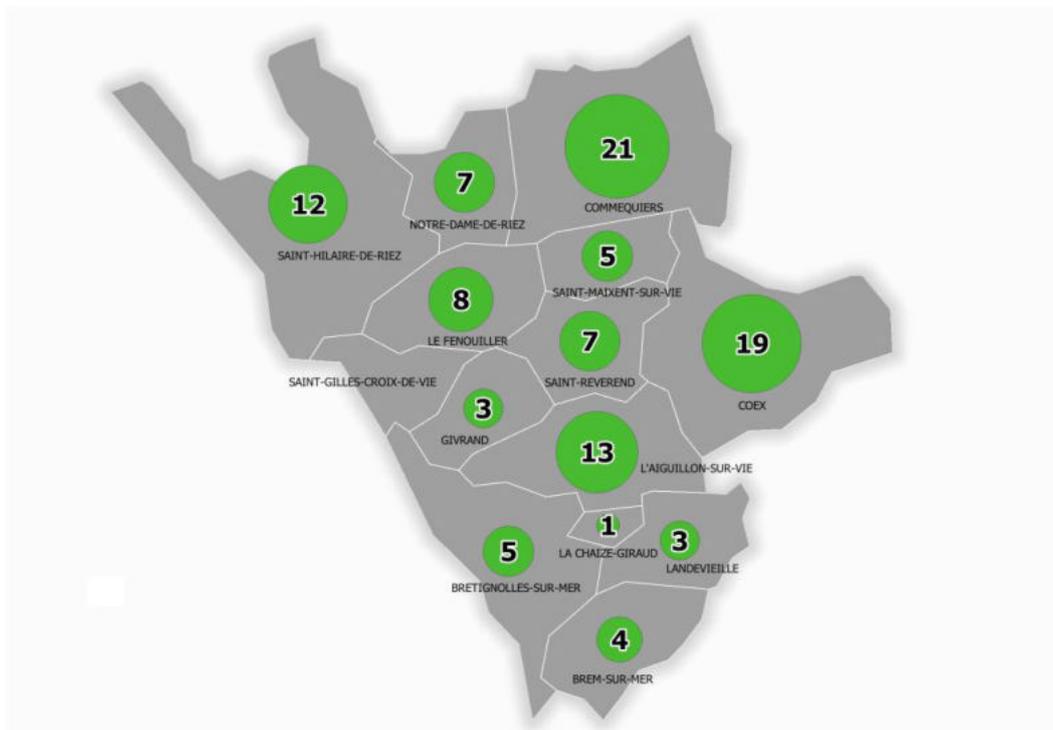
Ces chiffres connaissent une érosion régulière au fil du temps : entre 2016 et 2020, le territoire a perdu 27 entreprises agricoles et 58 chefs d’exploitation. Le nombre d’exploitations résiste mieux du fait des structures sociétaires : la structure peut perdurer malgré l’arrêt d’un chef d’exploitation.

*\*données ne prenant en compte que les chefs et exploitations à titre principal*



## Les perspectives et évolution des installations

Au 1<sup>er</sup> janvier 2020, **108 exploitants ont au moins 55 ans**



Les agriculteurs de 55 ans et plus – Cartographie Chambre d'agriculture

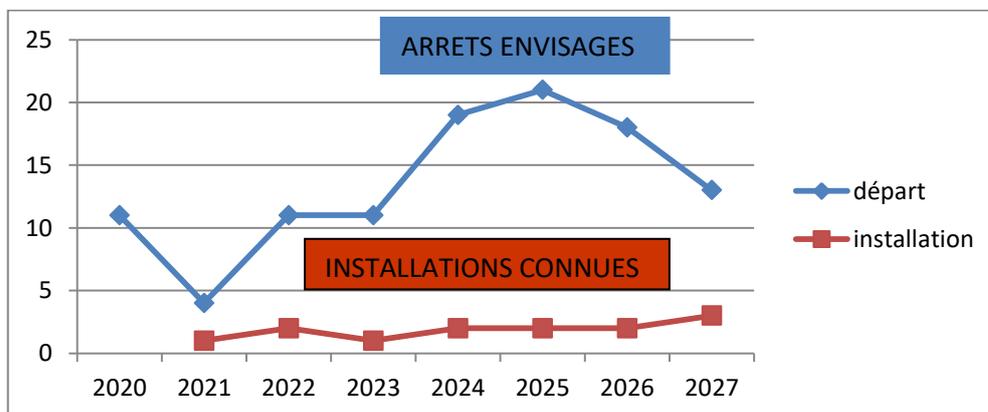
La pérennité de l'activité agricole se pose de la même manière que dans le reste des Pays de la Loire.

En 2020, entre 31% et 33% de la population agricole du territoire a plus de 55 ans, posant la question de la transmission dans les 5 années à venir.

Une action de repérage des agriculteurs de 55 ans et plus a été conduite sur le territoire en 2020 : elle a mis en évidence le départ de 13 à 21 agriculteurs par an à partir de 2024 (et cela pendant 4 ans), impactant essentiellement l'élevage bovin (lait et viande), avec à ce jour, peu d'installations connues pour les reprises.

En revanche, la plupart des terres seraient reprises.

Face aux 108 départs d'exploitants prévus pour les 10 ans à venir (représentant 90 exploitations agricoles), 42 installations potentielles (dont 13 avec reprenneur connu au moment de l'étude) sont estimées, soit un taux de renouvellement de 39%.

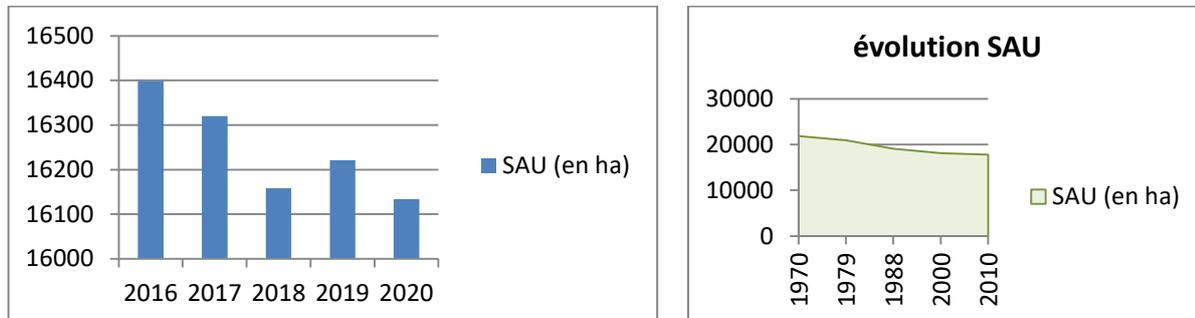


**Les installations sont essentielles** si l'on souhaite maintenir un tissu agricole dynamique sur ce territoire. 2022 s'inscrit comme une année singulière et favorable puisqu'une dizaine d'installations sont prévues.

## La surface agricole

Les agriculteurs exploitent 16134 ha\* en 2020 (soit 55% de la surface totale du territoire gillocrucien), avec une tendance légèrement baissière sur les 5 dernières années.

\*ces données portent sur les surfaces déclarées à la PAC : cela introduit un biais dans les chiffres puisque toutes les exploitations professionnelles ne sont pas déclarées à la PAC (notamment les cultures spéciales telles que le maraîchage ou la viticulture). Les surfaces sont comptabilisées à partir du siège de l'exploitation.

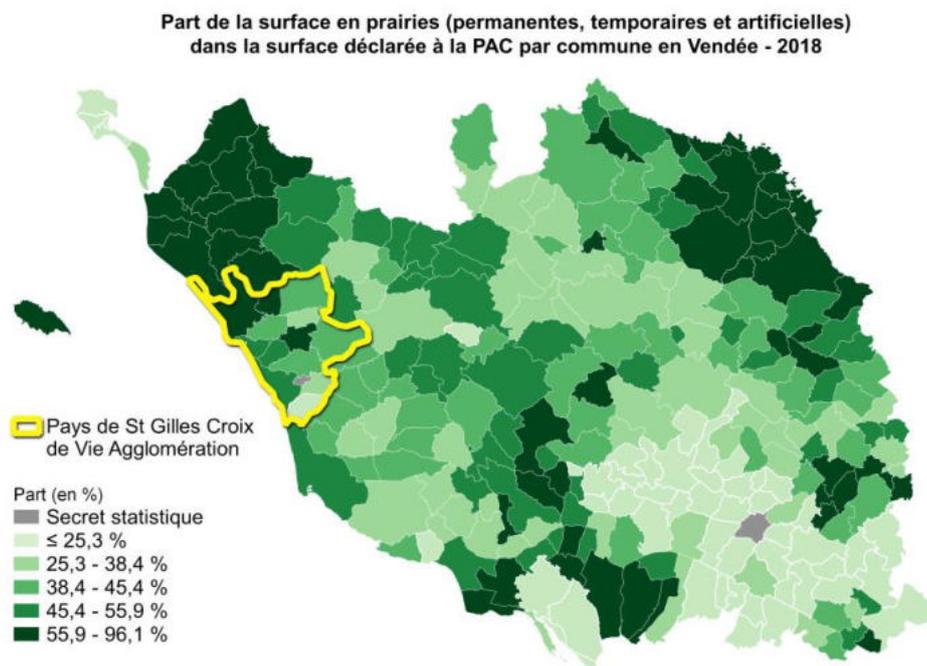


Sur une plus longue échéance (1970- 2010), nous observons la forte diminution des surfaces agricoles passant de 21850 à 17789 ha soit -4061 ha (sources RGA).  
les surfaces présentées sont rattachées aux sièges d'exploitation

## Les sols

Globalement, 50% des terres sont exploitées en prairies (permanente, temporaire ou artificielle) à l'échelle de la communauté d'agglomération. Le nord du territoire avoisine même les 100% d'occupation par la prairie (secteur du marais breton vendéen sur St-Hilaire et Notre-Dame de Riez).

Cette forte représentation d'occupation du sol oriente la production locale vers l'élevage, lequel valorise au mieux la prairie.



Source : Traitement PEP CA PdL d'après données MSA et SRISE DRAAF PdL

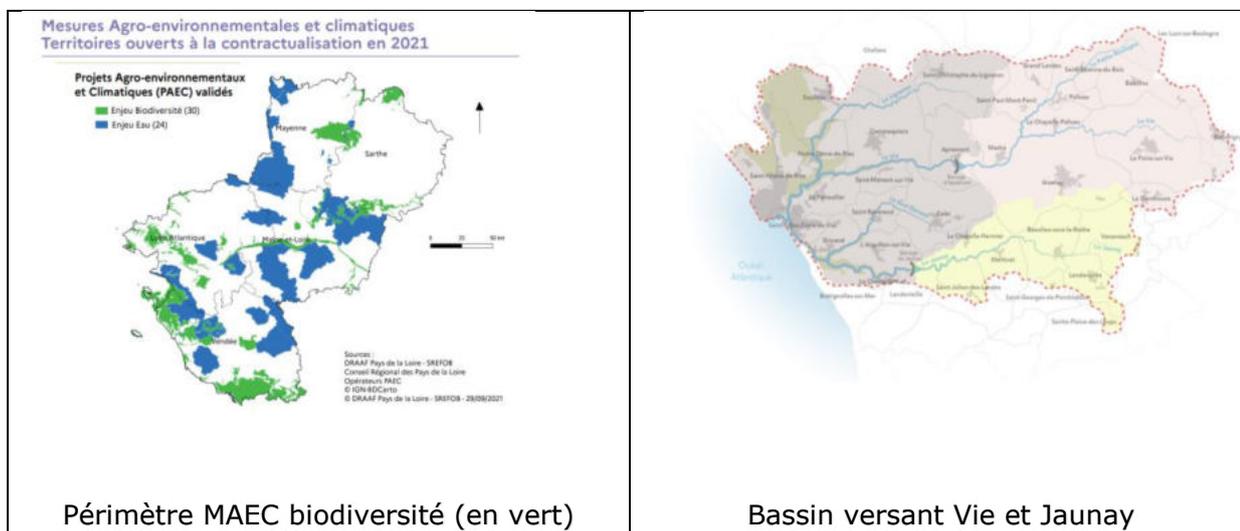
## Les MAEC : Mesures agro-environnementales et climatiques

Le territoire est éligible aux mesures agro-environnementales et climatiques financées par l'Europe et la France.

Ces mesures permettent d'accompagner les exploitations agricoles qui s'engagent dans le développement de pratiques combinant performance économique et performance environnementale ou dans le maintien de telles pratiques lorsqu'elles sont menacées de disparition. C'est un outil clé pour la mise en œuvre du projet agro-écologique pour la France.

Les agriculteurs du Pays de Saint Gilles Croix de Vie peuvent bénéficier des MAEC à :

<p><b>Enjeu biodiversité</b> sur le périmètre Natura 2000 « <i>Marais breton, baie de Bourgneuf, île de Noirmoutier et forêt de Monts</i> »</p> <p>Les agriculteurs s'engagent à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ préserver la biodiversité du site Natura 2000</li> <li>→ soutenir l'élevage extensif du marais</li> <li>→ favoriser le pâturage.</li> </ul> <p>Territoire éligible : Zone humide du site Natura 2000 du Marais Breton</p> <p>Des aides financières publiques permettent aux exploitants d'adapter leur production vers un système respectueux des habitats, de la faune et de la flore.</p> <p>➤ 41 exploitations sont engagées en MAEC biodiversité sur le Pays de Saint-Gilles Croix de Vie pour 3208 ha (sur les différentes mesures).</p>	<p><b>Enjeu Eau</b> sur toute la zone bocagère du périmètre du Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SAGE) du bassin versant Vie et Jaunay</p> <p>Le cahier des charges s'applique sur la totalité de l'exploitation. L'objectif est une augmentation de la part d'herbe, une augmentation de l'autonomie alimentaire du troupeau et une réduction de l'utilisation des phytosanitaires.</p> <p>➤ 3 exploitations (sur Coex) sont engagées en mesure système pour un total de 225 ha</p>
---	---



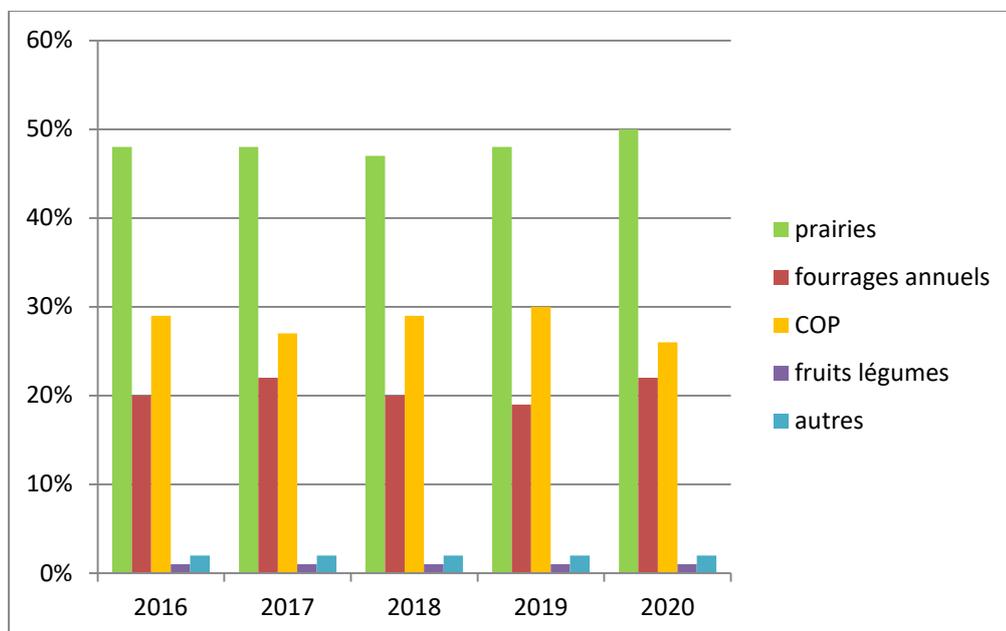
En tout, près de 3500 ha sont engagés sur le territoire pour la préservation de la prairie.

## Les productions

L'utilisation des sols de manière générale fait donc logiquement ressortir une forte présence des prairies (la moitié des surfaces exploitées), et 22% des surfaces fournissent les fourrages annuels, montrant par là même la spécificité d'un territoire d'élevage.

Par ailleurs, 26% des surfaces sont cultivées en céréales et oléo protéagineux (COP) (dont une part majoritaire à destination de l'alimentation animale).

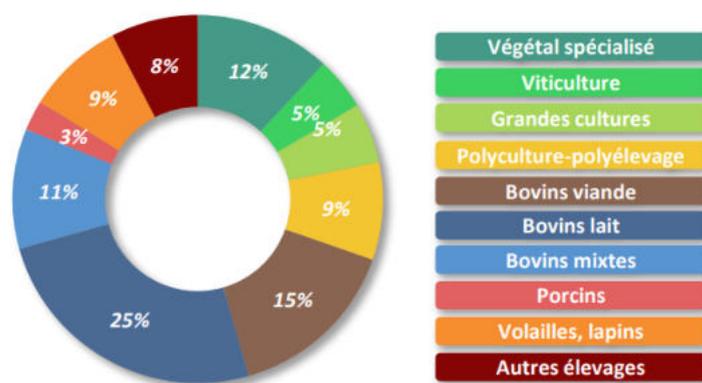
1% seulement des terres est destiné aux fruits et légumes, les 2% restant étant dévolus à d'autres cultures ou activités.



Quant aux productions des exploitations, elles sont relativement diversifiées avec cependant une forte représentation des produits de l'élevage (la moitié en élevages bovins).

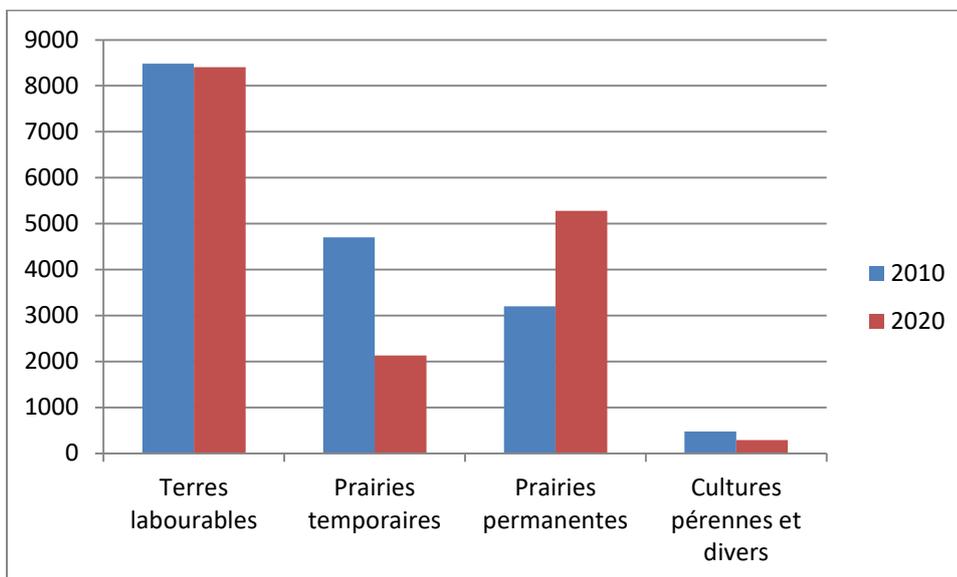
Le diagramme ci-après présente les exploitations par orientation de production principale.

Répartition des exploitations agricoles par orientation de production principale



Source : MSA

Les données PAC permettent d'observer les évolutions sur 10 ans en termes d'occupation des sols agricoles



Globalement, la SAU perd 760 ha en 10 ans. Les terres labourables restent stables sur ce laps de temps (mais les cultures de vente y prennent de plus en plus de place). En revanche, on observe une inversion des surfaces de prairies temporaires et de prairies permanentes qui passent respectivement de 4705 ha à 2131 ha (- 2574 ha) et de 3203 ha à 5279 ha (+2076 ha). On peut expliquer cette inversion de rapport par le fait que la prairie temporaire devient permanente au bout de 6 ans.

Au total, ce sont tout de même 300 ha de prairies qui disparaissent sur 10 ans. Les cultures pérennes perdent également 185 ha.

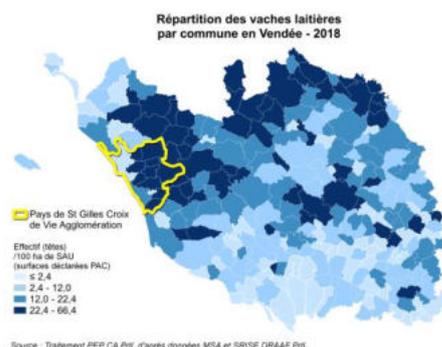
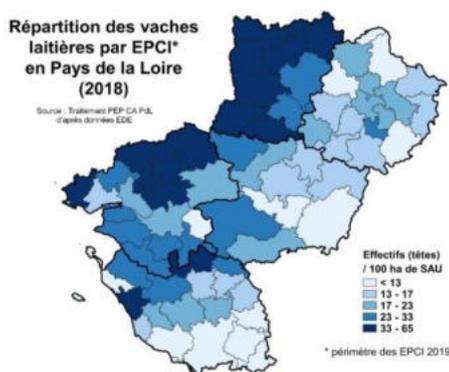
Notons tout de même, le maintien relatif de la prairie (comparativement à d'autres territoires vendéens), mérite que l'on peut attribuer aux mesures MAEC présentes sur ce territoire.

### ○ Productions animales

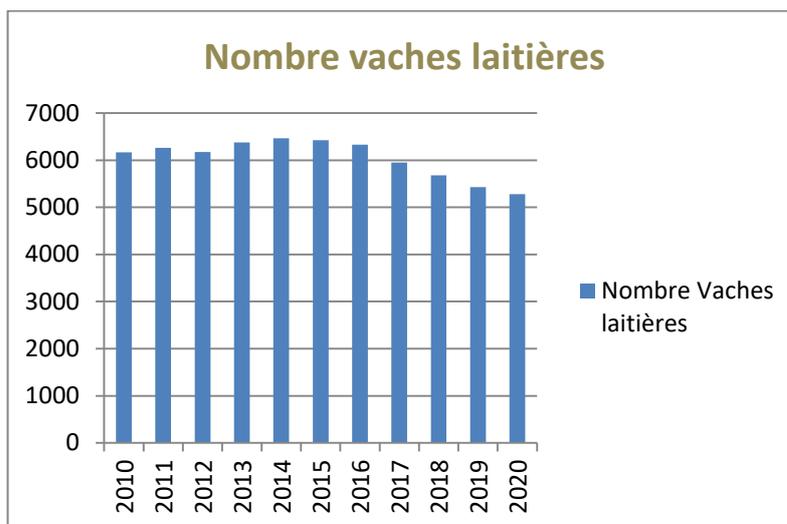
Le Pays de Saint-Gilles-Croix-de-Vie est une terre d'élevage (80% des exploitations pratiquent de l'élevage) avec une forte représentation en productions bovines (51% en lait et/ou viande).

Le Pays de St-Gilles Croix de Vie est particulièrement spécialisé en production laitière à l'échelle départementale : un des derniers bastions vendéens en la matière. Le Pays compte 5431 vaches laitières en 2020 réparties sur 46 exploitations, même si le nombre de têtes de bétail et d'exploitations n'a cessé de diminuer. Aujourd'hui, la production semble se stabiliser. La carte ci-dessous met en évidence la concentration de l'effectif laitier par EPCI.

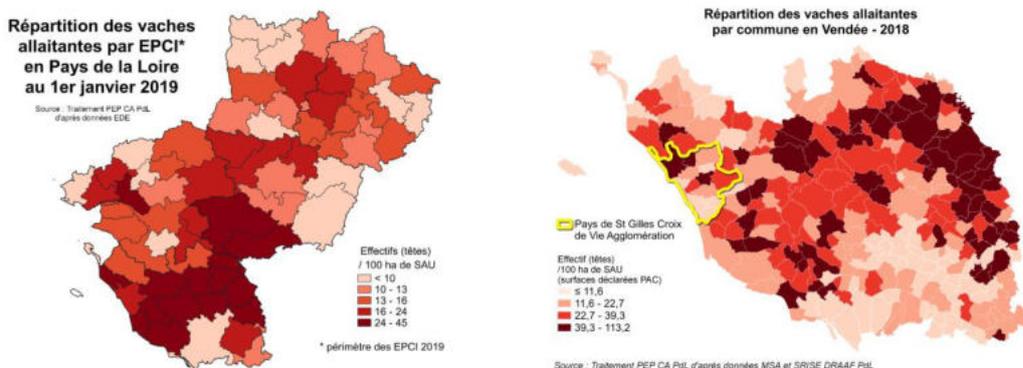
Sur le territoire de St Gilles, l'effectif laitier se situe principalement sur les communes littorales.



Le territoire a néanmoins perdu 14% du nombre de vaches laitières entre les 2 derniers recensements généraux de l'agriculture (2010-2020) soit - 843 unités. Paradoxalement, à l'échelle départementale, l'effectif de vaches laitières n'a baissé « que » de 8,10% sur la même période.

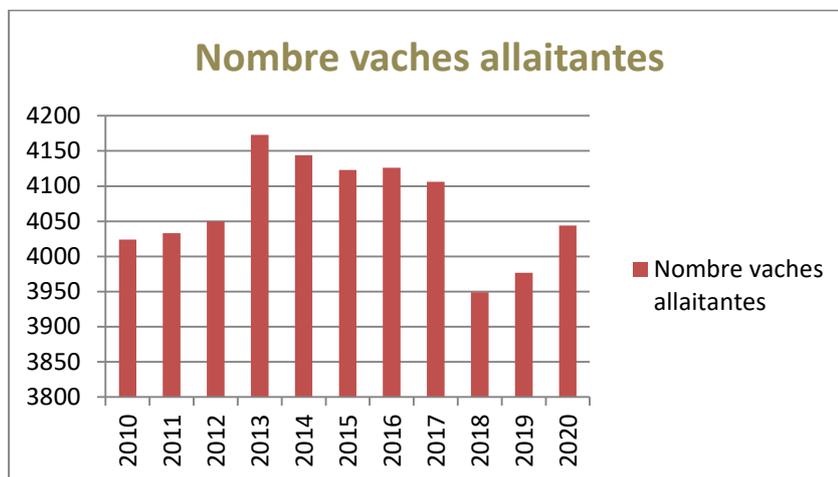


Quant à la production en viande bovine, elle est également très importante avec 3980 têtes en 2020 sur 45 exploitations. Le Pays de St Gilles Croix de Vie occupe une place importante concernant cette production qui met le département de la Vendée à la 1<sup>ère</sup> place régionale (et française) en production allaitante.



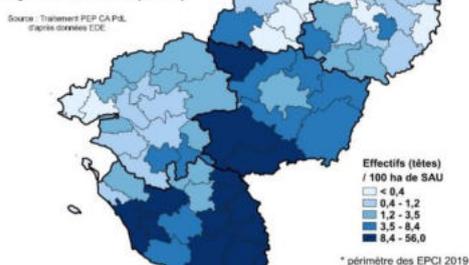
L'évolution de la production reste stable entre 2010 et 2020 (+20 vaches allaitantes) même s'il y a eu quelques fluctuations sur la période. La production se maintient plutôt bien sur ce secteur de la Vendée (le nombre de vaches allaitantes a chuté de 14% sur ce même laps de temps au niveau vendéen).

La production se concentre essentiellement sur les communes de marais (St-Hilaire et Notre Dame de Riez).

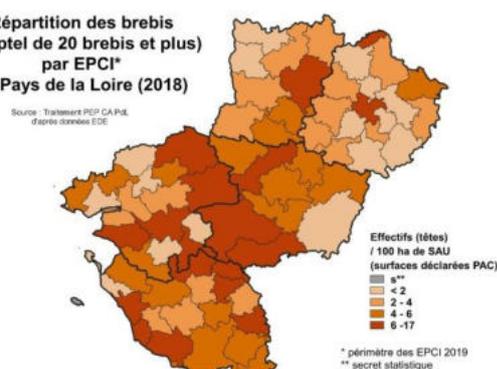


Les chèvres et les brebis constituent les deux autres productions de ruminants sur le territoire avec de bonnes représentations au niveau régional. Respectivement, 4277 chèvres laitières sur 9 exploitations (communes de Coex, St-Révérend, Brétignolles et Landevieille) et 1681 brebis sur 5 exploitations y sont élevées (Coex et l'Aiguillon/Vie).

**Répartition des chèvres (cheptel de 20 chèvres et plus) par EPCI\* en Pays de la Loire (2018)**

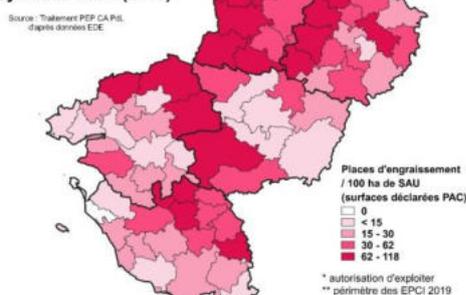


**Répartition des brebis (cheptel de 20 brebis et plus) par EPCI\* en Pays de la Loire (2018)**



La production des monogastriques est également présente mais dans une moindre mesure : 327 truies et 3868 porcs charcutiers répartis sur 7 exploitations en 2020. Cela reste une activité de production modérée au regard de la production ligérienne.

**Répartition des places d'engraissement\* par EPCI\*\* en Pays de la Loire (2018)**



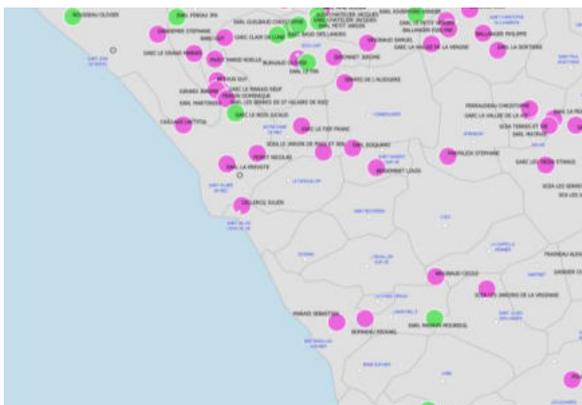
Enfin l'élevage de volailles est pratiqué sur 13 exploitations.

Si l'élevage a beaucoup diminué depuis 10 ans sur le territoire, il se maintient plutôt bien comparativement au reste du département. Le manque de main d'œuvre peut expliquer pour partie cette évolution, la faiblesse des prix aux producteurs étant un autre facteur explicatif.

## ○ Productions végétales

Aux productions animales, il faut ajouter **8 exploitations maraîchères** dont c'est l'activité principale. La palette des exploitations est très variée et il n'est pas possible de les catégoriser. En effet, cela va des exploitations avec des serres chauffées sur plusieurs hectares jusqu'aux exploitations en permaculture sur quelques milliers de m<sup>2</sup> en passant par les cultures de plein champs spécialisées (mâche, poireaux...) et les exploitations cultivant une grande variété de légumes. La commercialisation des produits est tout aussi variée. Ces exploitations sont essentiellement localisées au nord du territoire.

Enfin, nous relevons également 7 fermes qui associent aux productions animales des cultures maraîchères.



*Les exploitations pratiquant le maraîchage sur le Pays de St-Gilles  
Sources : Groupement de développement maraîcher Vendée 2021*

Par ailleurs, 5 exploitations viticoles reconnues sous l'appellation d'origine contrôlée des **vins de Brem des Fiefs Vendéens** sont localisées sur la commune de Brem/Mer.

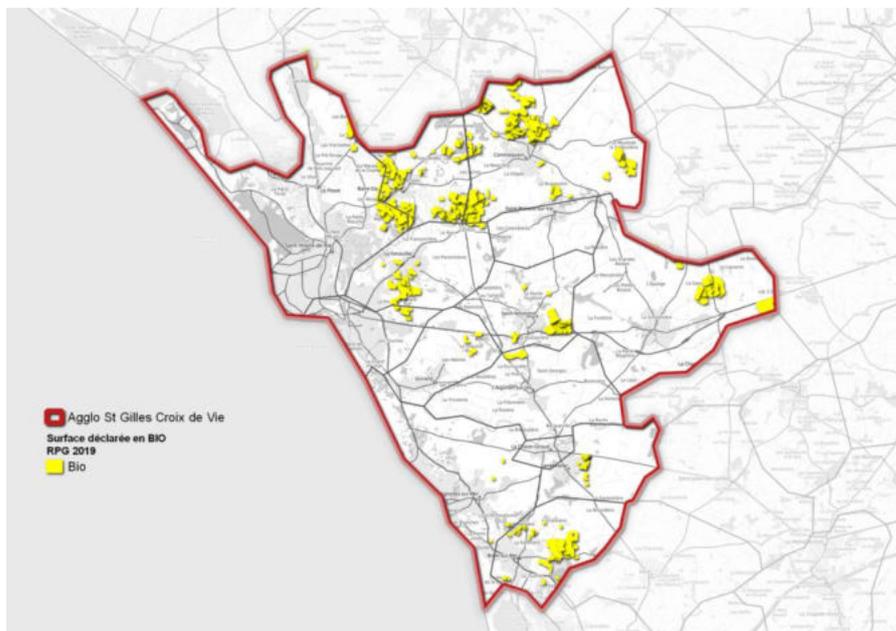
Le territoire est marqué par le développement de nouvelles productions qui peuvent venir questionner la fonction nourricière de l'agriculture. 3 unités de méthanisation individuelles se sont installées : 2 valorisant les déchets de l'agriculture et 1 alimentée uniquement par des produits végétaux.

## 2.2 - Les signes officiels de qualité

### 📌 L'agriculture biologique

27 exploitations sont orientées en agriculture biologique sur le territoire de Saint-Gilles Croix de vie en 2020 (près de 18% des exploitations du territoire). Cela représente des exploitations diversifiées (5 en maraîchage, 5 en grandes cultures, 4 en production laitière, 4 en production allaitante, 3 en volailles, 1 en porc et les autres sur des productions diverses (miel, vin....))

La SAU en agriculture biologique et en conversion biologique représente 1637 ha soit 10% de la SAU totale.

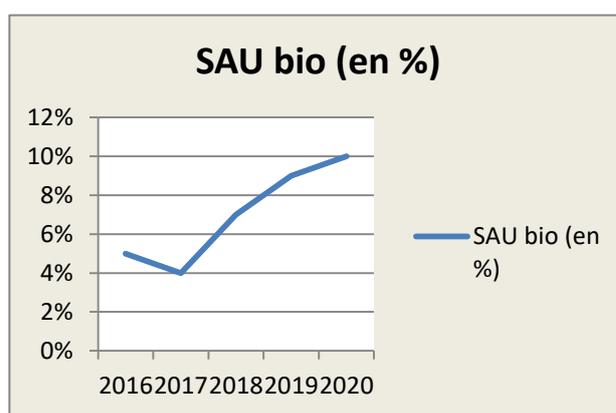
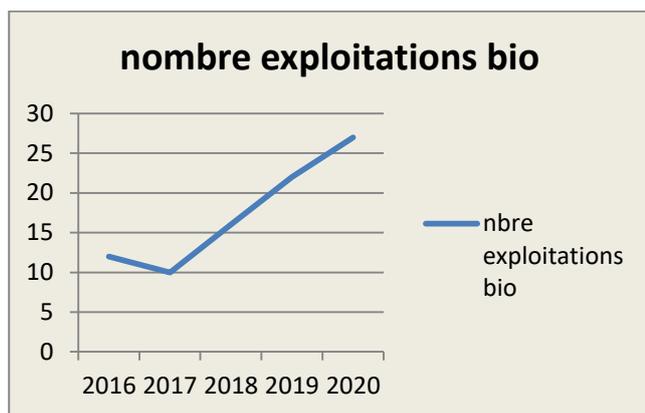


Localisation des terres labellisées en agriculture biologique (d'après RPG 2019 – réalisation Chambre d'agriculture)

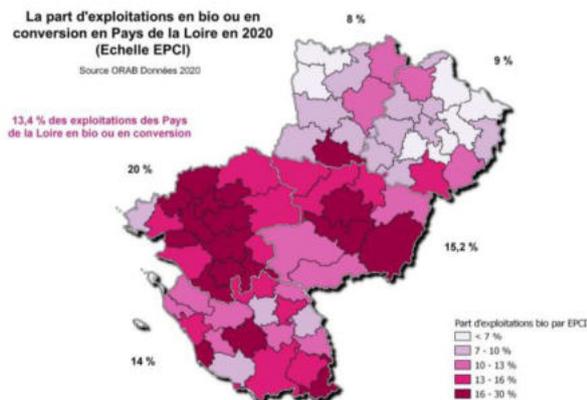
Les terres en agriculture biologique représentent des masses importantes sur la carte, laissant penser que ce sont en général des exploitations assez importantes qui se sont converties. Ces terres biologiques se concentrent majoritairement au nord du territoire.

	2016	2017	2018	2019	2020
<b>Nbre exploitations bio</b>	12	10	16	22	27
<b>% SAU en bio</b>	5%	4%	7%	9%	10%

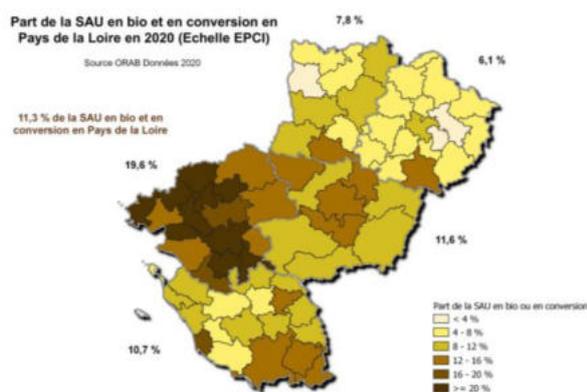
Sources ORAB (surfaces déclarées à la PAC)



La part de l'agriculture biologique évolue rapidement sur les 5 dernières années : le nombre d'exploitations a plus que doublé et la SAU a doublé. Elle reste cependant inférieure à la moyenne départementale



A l'échelle régionale, la part des exploitations biologiques se trouve dans la fourchette médiane et rattrape peu à peu le retard qu'elle pouvait avoir



Avec 10% de sa SAU en agriculture biologique, le territoire est légèrement en retrait par rapport à la moyenne régionale qui est de 11,3%

Mais le territoire recèle d'autres signes officiels de qualité

### ➤ Les SIQO (signes officiels de qualité)

D'autres signes officiels de qualité sont également produits par les agriculteurs du territoire, marquant ainsi leur volonté de valoriser leur savoir-faire, d'obtenir des produits remarquables, souvent ancrés au territoire. Nous retrouvons sur le territoire, des labels rouges (garantie de goût et de qualité supérieure), des produits sous AOP/AOC (Appellation d'Origine Protégée/ Appellation d'Origine Contrôlée), garantie d'un lien fort avec un lieu géographique et qui respectent un savoir-faire particulier, les produits sous IGP (Indication Géographique Protégée), garantie d'une qualité liée à une origine géographique.



Les Pays de la Loire sont l'une des principales régions pour la production sous SIQO, notamment en agriculture biologique et en Label Rouge

Produits sous Signes Officiels de Qualité (source Chambre d'agriculture, Filières Qualité des Pays de la Loire)

### Sur le Pays de Saint-Gilles-Croix-de-Vie

Signes de qualité	Catégorie	Appellation	Nombre producteurs
<b>AOC/AOP</b>	Beurre	Beurre Charentes-Poitou	42
<b>IGP</b>	Bovin	Bœuf de Vendée IG/24/01	22
	Volaille	Volaille de Challans IG/09/94	5
	Volaille	Volaille de Vendée IG/31/94	4
<b>LR</b>	Bovin	Bœuf fermier LA/16/93	21
	Bovin	Viandes de gros bovins de boucherie de race Blonde d'Aquitaine présentées en frais LA/05/11	1
	Volaille	Différents cahiers des charges dont poulet plein air 100 jours LA/08/05	4
<b>LR et IGP</b>	Légumes sec	Haricots blancs LA/27/05 et Moquette de Vendée IG/05/00	1
<b>LR</b>	Poisson	Sardines à l'huile d'olive vierge extra préparées à l'ancienne LA/33/99	12
		Filets de maquereaux marinés au muscadet AOC et aux aromates LA/01/10	8

**Principaux signes officiels de qualité produits sur le territoire hors bio (source Chambre d'agriculture et explorateur des SIQO 2021)**

Au total, 42 exploitations produisent du lait pour la fabrication du beurre Charentes-Poitou, tandis qu'une vingtaine d'exploitations produisent du bœuf fermier de Vendée label rouge, 4 exploitations des volailles sous signe officiel de qualité, 1 des moquettes de Vendée Label rouge.

Si l'on ajoute les exploitations qui produisent en agriculture biologique, **plus d'une exploitation sur deux est engagée dans au moins un signe de qualité.**

**Quelques exemples de produits marqués, reconnaissables, issus pour partie, de produits bruts du Pays de Saint Gilles Croix de Vie :**



Par ailleurs, plusieurs exploitations s'engagent aujourd'hui dans des démarches Haute Valeur Environnementale (HVE). Le sigle HVE devient un atout pour la promotion des produits, dont la reconnaissance auprès des distributeurs et des consommateurs.

Les produits de la mer sous appellation de qualité marquent une autre spécificité du territoire et cela, d'autant plus que les outils de transformation se trouvent également sur place.

# III – LA COMMERCIALISATION ALIMENTAIRE EN CIRCUITS COURTS

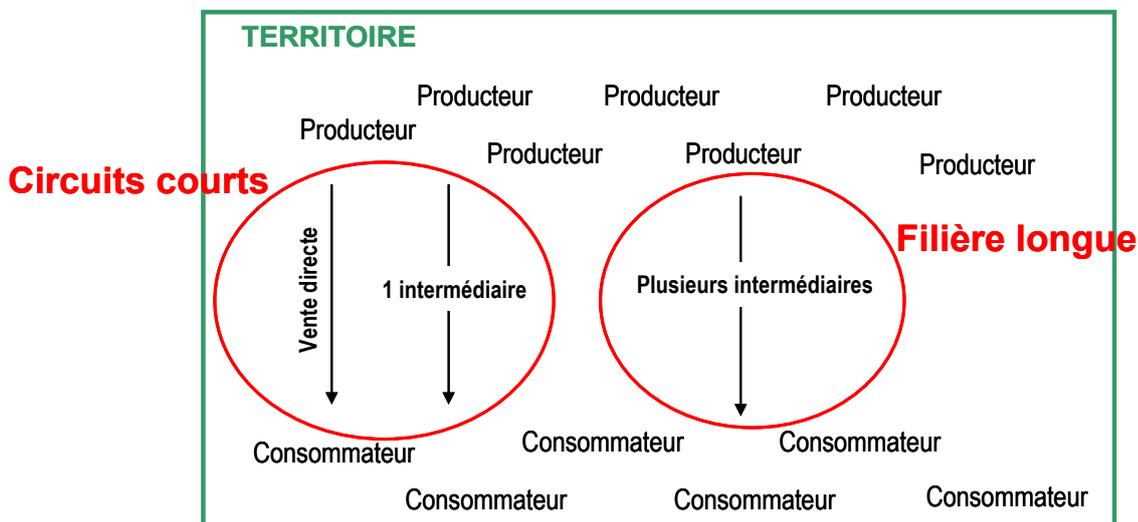
## Rappel de définitions :

<p><b>La vente directe</b> : c'est la remise directe d'un produit du producteur au consommateur (sans aucun intermédiaire) =&gt; Exclut toute pratique d'achat-vente.</p>	
<p><b>Le circuit court</b> : c'est la vente d'un produit qui admet un intermédiaire maximum entre le producteur et le consommateur. Cela peut être : - de la vente directe - de la vente indirecte s'il n'y a qu'un seul intermédiaire. Le circuit court peut intégrer l'artisanat et/ou le commerce de proximité.</p>	
<p><b>Les circuits longs</b> : c'est la vente indirecte d'un produit qui admet plus d'un intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Dans une approche territoriale, le terme « circuit de proximité » (ou en circuit local) est souvent plus approprié. Le circuit de proximité étant un critère de grande proximité géographique entre le producteur et le consommateur, il peut concerner les 3 formes de distribution.</p>	

Le circuit long, compte-tenu du nombre d'intermédiaires, entraîne généralement un éloignement de la fabrication du produit fini (bon à consommer) de son lieu de consommation.

Cependant, l'approvisionnement en produits locaux peut se faire par 2 moyens :

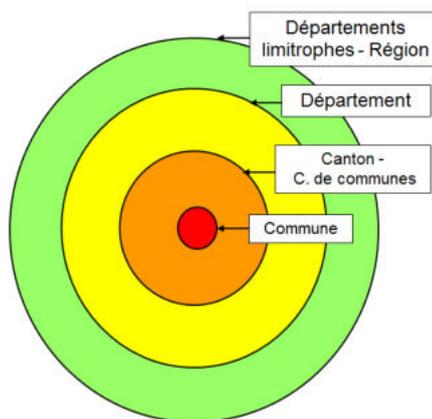
- ✓ Recours aux producteurs du territoire pratiquant les circuits courts
- ✓ Recours aux produits locaux bien tracés (origine locale des matières premières) via les filières longues



Le produit local : il ne peut y avoir de définition stricte d'un produit local, au sens d'un périmètre géographique limité, car ce n'est pertinent qu'en fonction des variables suivantes :

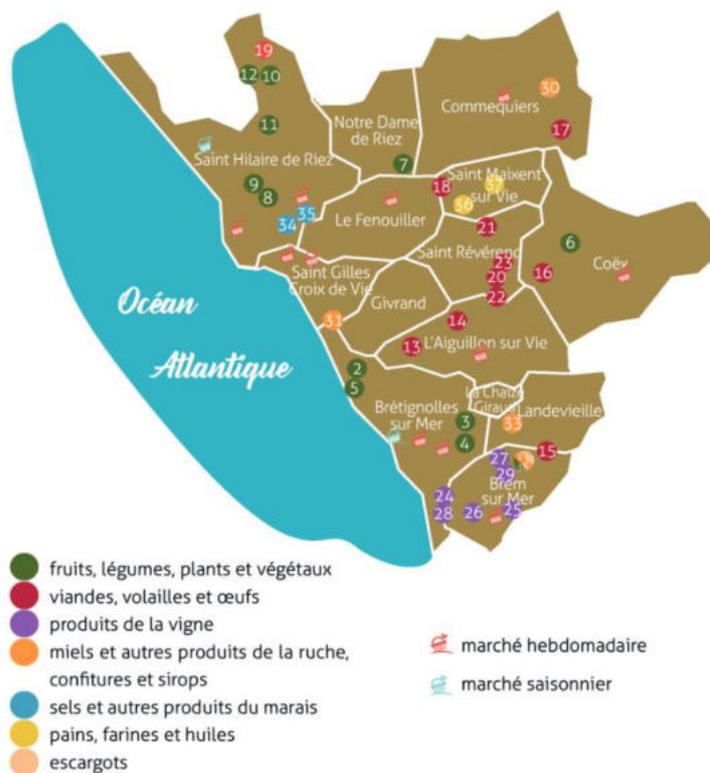
- Le produit
- Le niveau de qualité et de transformation
- La quantité disponible

Il advient alors de raisonner le produit local en partant de la plus grande proximité pour ensuite élargir jusqu'à l'échelle qui a du sens pour pouvoir fournir le produit en question, selon le schéma ci-après :



### 3.1 – LA VENTE DIRECTE SUR LE PAYS DE ST-GILLES-CROIX-DE-VIE

La collectivité réalise depuis quelques années un guide de la vente directe des producteurs. 36 producteurs y sont répertoriés.



Si l'on se limite aux producteurs alimentaires en activité, ayant leur siège sur le pays de St-Gilles, nous trouvons 31 exploitations en vente directe (soit 20% des exploitations comme la moyenne régionale en 2020) réparties comme suit :

- ✓ 9 en production de fruits et légumes
- ✓ 10 en production animale (viande, volailles)
- ✓ 5 viticulteurs
- ✓ 2 apiculteurs
- ✓ 2 sauniers
- ✓ 2 en production de céréales/oléagineux
- ✓ 2 en productions diverses

On ne relève pas de produits laitiers en vente directe.

En termes de répartition géographique, la production viticole se localise à l'extrême sud du pays, tandis que les productions maraîchères se situent plutôt sur la côte et les productions carnées occupent le centre du territoire.

#### Des exploitations dans des réseaux nationaux :



**Bienvenue à la ferme** est une marque des Chambres d'agriculture. Il s'agit du principal réseau de producteurs fermiers et d'accueil touristique dans les fermes françaises. Les agriculteurs (en général en dehors des filières) répondent à un cahier des charges sur leur production et font la promesse d'accueillir à la ferme pour montrer leurs pratiques.

3 exploitations du territoire adhèrent à la marque nationale dont 2 en productions alimentaires :

- ✓ **Cœur de Grange (Coex)**
- ✓ **La ferme de la Boislivière (Coex)**
- ✓ Alpagas de la montagne (Commequiers) (production non alimentaire)



**Accueil Paysan** ne compte pas d'adhérent sur le territoire du Pays de Saint-Gilles-Croix-de-Vie

Le commanditaire n'a pas souhaité une enquête exhaustive des agriculteurs en circuits courts sur le territoire. Une enquête ciblée sur quelques exploitations représentatives pour recueillir des éléments qualitatifs sur l'activité est privilégiée.

Volontairement l'activité viticole n'est pas abordée (car traitée dans un autre cadre). De la même façon, les producteurs de volailles ne seront pas contactés eu égard au contexte (conjoncturel) relatif à l'épisode de grippe aviaire.

Notre choix porte donc sur les exploitations présentant des dimensions différentes en terme de production et d'activité de commercialisation en direct. L'objectif de ces enquêtes vise à comprendre les démarches des producteurs, leurs motivations et à approcher les profils de clientèle... Les exploitations retenues sont les suivantes :

- ✓ Cœur de Grange
- ✓ Le Brûlit (+ Gens du marais et d'ailleurs)
- ✓ **Le Jardin de Fred et Sébastien (non joint)**
- ✓ Le domaine de Bocer
- ✓ Le GAEC Chiron

Les cartes d'identité des exploitations sont jointes en annexe 1

Les exploitations interviewées ont le point commun de pratiquer la vente directe de leur production pour tout ou partie.

## Présentation des 4 exploitations :

	Exploitation	Main d'œuvre	Produits commercialisés	Circuits de vente	Perspectives	Freins
<b>Cœur de Grange</b>	100 ha Bovins viande, Porcs, volailles, Maraîchage	3 associés, 2,5 ETP salariés, 1 apprenti	Viande de bœuf (viande fraîche et colis), viande préparée, viande de veau, viande de porc (frais au détail, charcuterie, plats préparés), poulets (entiers et en filets, charcuterie), œufs, agneaux, légumes du jardin +achat-revente produits complémentaires à d'autres producteurs	100 % à la ferme (magasin et drive)	Rembourser les prêts Embaucher un salarié	Baisse du pouvoir d'achat : plus difficile de faire venir du monde à la ferme Un prêt conséquent à rembourser Un plus grand choix de produits = plus de pertes
<b>Le fournil du Brûlit</b>	30 ha, céréales pour fabrication pain	1 chef d'exploitation	5 pains différents	Biocoop (St Hilaire de Riez et Brem/Mer), épiceries bio (Coex et Brétignolles) ; Vrac d'Elo ; A la ferme	Passage en « Nature et Progrès » Projet de diversification (gîte) + accueil social Embaucher un salarié	L'accès au foncier L'administration (notamment l'urbanisme)
<b>Le domaine de Bocer</b>	3 ha, tous légumes (en Permaculture), pension chevaux (9ha de prairies)	1 chef d'exploitation	Tous légumes de saison, quelques fruits	Marchés de Croix de Vie les mercredi et samedi ; de Sion les mardis et vendredis	Prendre des saisonniers Rester à l'échelle familiale Installer le goutte à goutte Convertir des prairies en maraîchage	Combat pour avoir des places au marché Accès au foncier
<b>GAEC Chiron</b>	430 ha Porcs, ovins, bovins viande, culture (FAF)	3 associés, 3 salariés,	Vente en caissettes (viande bovine, viande de porc, agneaux)	100 % à la ferme	Installer 2 jeunes cette année Continuer la vente directe Alimenter la restauration collective locale Etre certifié HVE	L'urbanisation La gestion de l'eau (on ne peut plus arroser !) Les contraintes pour installer des jeunes

Les 4 exploitations questionnées ont des motivations très différentes quant au développement d'une activité de vente directe sur leur ferme :

	Contexte	Motivations	
<b>Cœur de Grange</b>	Installation au sein d'un GAEC	Maîtriser son produit du début à la fin Entrepreneuriat	Démarche d'entreprise
<b>Le fournil du Brûlit</b>	Reconversion professionnelle	Redonner du sens à son métier Agir sur l'environnement	Démarche militante en partenariat avec des groupes
<b>Le domaine de Bocer</b>	Reconversion professionnelle Récemment papa	Proposer un produit sain Etre autonome dans sa production	Démarche militante individuelle
<b>GAEC Chiron</b>	Episode de la vache folle	Communiquer avec le public Nourrir les gens	Démarche d'entreprise

Selon que l'on « hérite » d'une ferme aujourd'hui centenaire ou que l'on reparte de zéro suite à une rupture professionnelle, on n'aborde pas le métier de la même manière. Les motivations, les intentions n'interrogent pas les mêmes ressorts et orientent les logiques d'entreprise de chacun. Ces parcours de vie très différents induisent des approches de la production agricole et de l'activité de vente directe très contrastées. Les contrastes sont saisissants quant aux surfaces d'exploitations, au nombre d'ETP, aux produits proposés à la vente, à leur commercialisation.

Cependant, on retrouve aussi des points communs, notamment au niveau des freins (l'accès au foncier, l'urbanisation galopante sur le territoire et les contraintes d'urbanisme, les contraintes à l'installation).

### **3.2 – LA COMMERCIALISATION EN CIRCUITS COURTS SUR LE TERRITOIRE**

On ne relève pas d'**AMAP** (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) sur le territoire. Une AMAP est un partenariat entre un groupe de consommateurs et un (ou plusieurs) agriculteurs. Les consommateurs contractualisent (s'engagent) avec un ou plusieurs producteurs dans l'objectif de lui (leur) acheter par avance des produits de manière régulière.

Une Ruche du réseau « **La Ruche qui dit oui** » a été relevée sur la commune de Saint Hilaire de Riez. Dans le cas présent, il s'agit d'une tierce personne qui met en ligne les produits d'une vingtaine d'agriculteurs situés pour la plupart dans un rayon de 20 km environ (3 producteurs sont au-delà des 100 km) pour les consommateurs adhérents de la ruche. Les producteurs doivent venir livrer dans le point relais de la ruche à chaque commande.

L'activité de la ruche semble en sommeil pour le moment.

### **3.3 – QUELQUES INITIATIVES LOCALES**

A défaut d'AMAP officielle, le **collectif « Court circuit »** et le **réseau « Gens du Bocage et du Marais »** sont des organisations qui se sont structurées localement et qui mettent en relation les consommateurs et les producteurs du secteur. Ces groupes ont vu le jour sur le territoire du marais breton vendéen et ils se diffusent vers le territoire de Saint-Gilles Croix de Vie en limite nord du territoire (Cf fiches expériences en annexes). S'il n'y a pas d'engagement de la part des consommateurs, le collectif comptabilise aujourd'hui 450 familles qui font vivre 36 producteurs.

Ce sont 2 associations militantes sensibles aux enjeux environnementaux, de relocalisation de la production agricole en favorisant les circuits courts, permettant l'installation de « petits paysans ». Elles ont un lien étroit dans la mesure où la plupart des producteurs de « Gens du marais et du bocage » adhèrent à « court-circuit » et dans la mesure où les mangeurs s'engagent à consommer les produits ayant les caractéristiques des « Gens du marais et du bocage » (agriculture qui n'utilise ni produits phytosanitaires, ni engrais de synthèse, ni OGM, ni vermicides). Des rencontres sont organisées entre les deux associations (débat, visites de fermes, organisations de marchés...).

C'est une plateforme de distribution alimentaire libre qui fait le lien entre les producteurs et les consommateurs au niveau des commandes de produits.

Ces associations se développent par cooptation (pas de publicité pour recruter de nouveaux producteurs ou de nouveaux mangeurs). Elles ont une bonne visibilité sur le territoire.

Depuis 2020, une nouvelle association de « mangeurs » a été créée sur le territoire : « **les paniers de Vie et Jaunay** ». Il s'agit en fait, d'une scission de l'association « Court-circuit » dans le but de se rapprocher du territoire de consommation de Saint-Gilles-Croix-de-Vie. Elle partage des valeurs similaires et reste en contact étroit pour des actions militantes. Elle travaille avec la même base de producteurs et a ajouté de nouveaux producteurs plus en proximité.

Ces collectifs citoyens se sont organisés pour fournir/consommer des produits locaux de saison, de qualité... montrant le chemin aux circuits de commercialisation plus traditionnels.

Les fiches Expérience des associations sont jointes en annexes 2.

### **Autres circuits de commercialisation locaux**

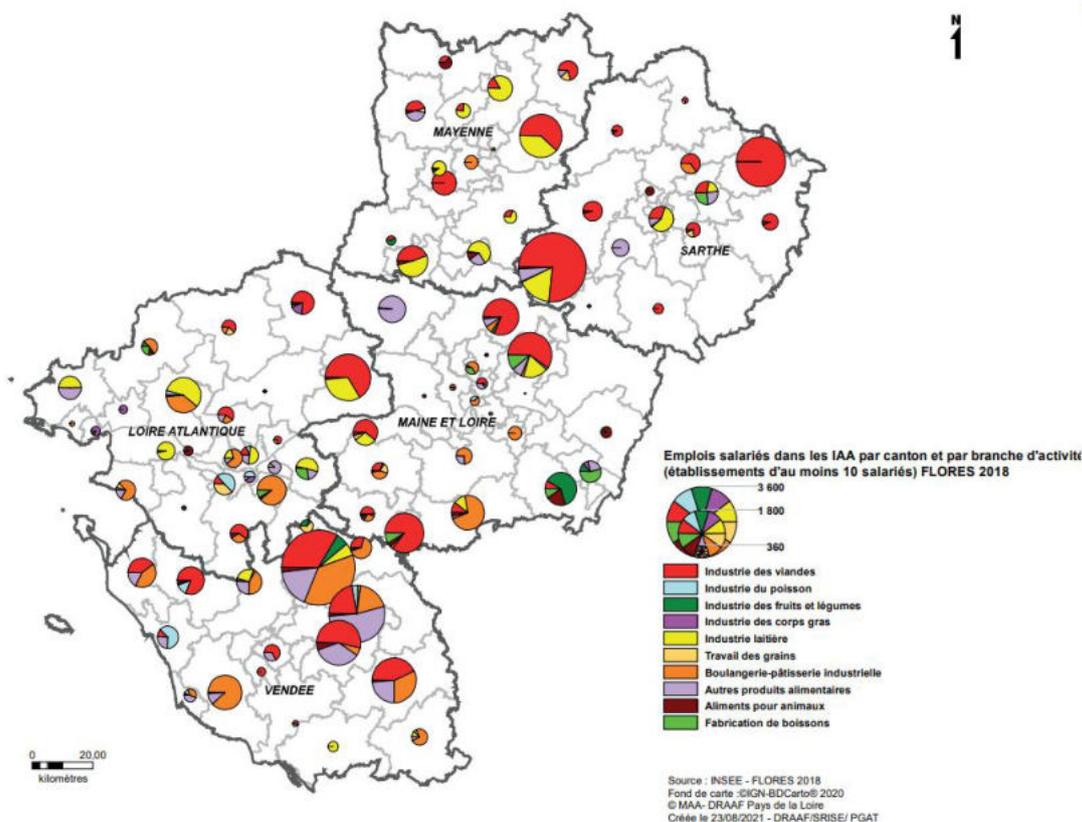
Il n'a pas été fait d'enquête sur le sujet au niveau du territoire. Cependant, la consultation des sites internet ou réseaux sociaux des commerces de bouche et des supérettes de proximité, nous fournit des éléments sur la prise en compte de l'approvisionnement en produits locaux :

- ✓ Métiers de bouche : sur 11 boucheries/charcuteries
  - « En Vie de boucherie » de St-Gilles-Croix-de-Vie propose du Bœuf fermier de Vendée
  - « Le Bœuf d'antan » de Brétignolles/Mer propose de la viande de bœuf vendéenne, du veau et du porc de Vendée, ainsi que de la volaille de Challans Label Rouge et valorise la marque Bleu Blanc Cœur.
  - Les autres boucheries et/ou charcuteries ne valorisent pas le local ni les signes de qualité sur leurs sites respectifs.
- ✓ Supérettes et marchés de plein vent : les produits locaux ne sont pas spécialement mis en avant.
- ✓ Magasins spécialisés :
  - Les biocoop :
    - « Grain de sel » à St Hilaire de Riez soutient activement la production locale.
    - « les dunes » à Brem/Mer priorise également le local.
  - Les Vergers de Vendée à Saint-Gilles Croix de Vie mettent en avant une production de saison, locale et régionale.

Il semble donc que de manière générale, la valorisation de la production locale par les artisans-commerçants du territoire puissent être amplifiée.

## IV - LA TRANSFORMATION

Hormis la transformation des produits de la mer, le territoire dispose de peu d'outils de transformation des produits agricoles.



### *L'industrie agroalimentaire – Emplois salariés dans les établissements ayant 10 salariés et plus*

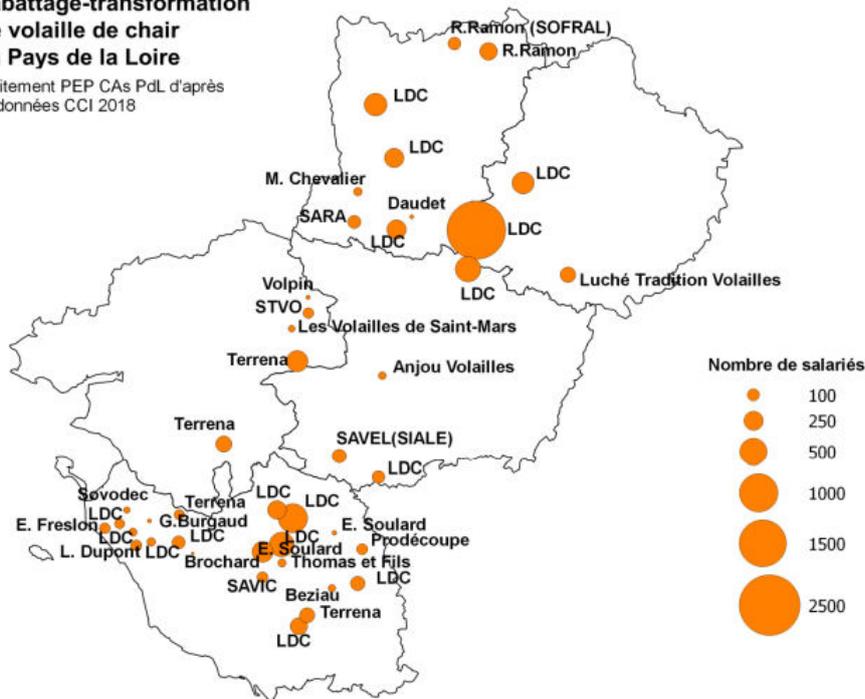
La Communauté d'agglomération a une tradition de la transformation des produits primaires de la mer. Aujourd'hui encore cette activité domine le secteur de la transformation sur le territoire avec le groupe GENDREAU (qui regroupe 650 salariés sur 7 sociétés différentes). 3 sociétés sont situées sur Saint Gilles Croix de Vie (La Société Gendreau, La Perle des Dieux et VIF Argent), comptabilisant 450 salariés en tout. Ces sociétés sont respectivement spécialisées dans la conserve de poissons et plats appertisés, la conserverie de sardines, les salades en conserves.

Le secteur de la transformation intègre aussi les activités de mareyage hébergées essentiellement à la criée de St-Gilles Croix de Vie. Une 10aine d'entreprises y sont recensées pour les activités de découpe, filetage et conditionnement des produits de la mer en provenance directe du port de Saint-Gilles Croix de Vie.

En ce qui concerne les produits de la terre, un abattoir et atelier de découpe de canards de Barbarie (Léon Dupond) situé à Notre Dame de Riez emploie quant à lui, 85 salariés. Il valorise notamment les palmipèdes de Challans qui sont commercialisés partout en France (45%) et à l'export (55%).

### Outils d'abattage-transformation de volaille de chair en Pays de la Loire

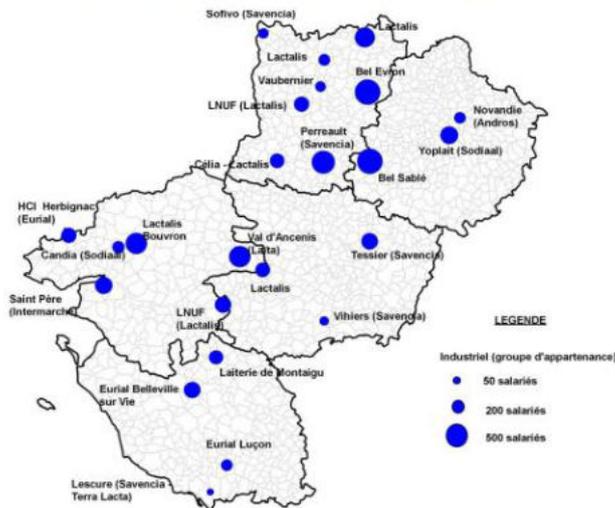
Source : Traitement PEP CAs PdL d'après données CCI 2018



Source : Insee, Florès 2018 (in memento PDL Nov 2021)

Le Pays de Saint-Gilles Croix de Vie est un territoire de production agricole qui compte peu d'outils de transformation. La production brute est collectée pour être acheminée vers d'autres territoires disposant des outils préparant les produits pour les rendre consommables et ensuite les commercialiser sur des zones beaucoup plus vastes.

### Les entreprises de transformation laitière de plus de 50 salariés en Pays de la Loire



PEP Chambre d'agriculture Pays de la Loire

Source : CCI

Le lait collecté sur le territoire est envoyé très majoritairement sur la laiterie de Bellevigny où il sera transformé en beurre (dont 56% sous la marque Grand Fermage : AOP Charentes Poitou, Beurre aux cristaux de sel de mer de Noirmoutier, Beurre Bio) et plus ponctuellement vers la laiterie de Port Saint-Père.

En ce qui concerne l'abattage des bovins, la Vendée dispose d'un abattoir à La Roche-sur-Yon (SOCOPA viandes). La plupart des UGB du Pays de Saint-Gilles Croix de Vie y sont envoyés.

## V – LE POTENTIEL ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

**L'autonomie alimentaire se définit par la capacité d'un territoire à répondre à ses besoins par sa propre production agricole.**

A partir de la population présente sur le territoire, il est possible d'approcher les quantités consommées pour chaque grande famille de produits et de les mettre en relation avec le potentiel de production sur le territoire. Il s'agit d'une approche par grande masse et qui nécessitera d'être confortée par une étude plus poussée en lien avec les catégories socio-professionnelles et une analyse démographique plus approfondie.

Les calculs se basent sur une population de 50542 habitants (source Insee - 1er janvier 2021).

### Quelques références de production (théoriques):

- ✓ La tonne équivalent-carcasse (TEC) est une unité de poids employée pour mesurer des quantités industrielles de viandes. D'après le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche<sup>1</sup>, « elle permet d'agréger des données concernant des animaux vivants et des viandes sous toutes leurs présentations. » Nous nous baserons sur les postulats suivants :
  - Une vache allaitante correspond à 400 kgec (d'après chiffres IDELE)
  - Une vache laitière correspond à 300 kgec (d'après chiffres IDELE)
  - Un porc correspond à 90 kgec (d'après chiffres IFIP)
  - Une volaille correspond à 1,30 kgec (d'après chiffres ITAVI)
- ✓ Pour connaître la quantité équivalente de viande sous une forme donnée, on y applique un coefficient propre au produit : par définition, 1 pour une carcasse, et généralement 1,3 pour connaître la quantité de viande désossée. Par exemple, 13 tonnes équivalent-carcasse de bœuf équivaut à environ 10 tonnes de viande de bœuf
- ✓ Une vache laitière produit en moyenne 8700 l de lait par an (sources : Contrôle Laitier 2020).
- ✓ Pour approcher la fabrication de pain (selon données Céréales Passion) :
  - 1 ha de blé produit en moyenne 7 tonnes de blé (soit 5,5 t de farine ou encore 25000 baguettes)
  - 16,5 % du blé tendre produit en 2020 est transformé en farine pour la panification

### Quelques références de consommation :

1 habitant consomme en moyenne :

- ✓ 87 kgec de viande/an (source Agreste), dont :
  - 25 kgec en viande bovine
  - 35 kgec en viande porcine
  - 27 kgec de volailles
- ✓ 312 l de lait/an (tous produits confondus) (source Institut de l'élevage)
- ✓ 153 baguettes/an (en moyenne, chaque français consomme ½ baguette/jour (soit 125g))
- ✓ 150 g de légume/jour

Ces quelques données nous permettent d'approcher le besoin annuel théorique sur le territoire.

## Quantification théorique du besoin annuel sur le Pays de Saint-Gilles :

Produit	Estimation du besoin	Soit
Viande bovine	1 263,5 tec*	3 158 vaches
Viande de porc	1 769 tec	19 655 porcs
Volailles	1 365 tec	
Lait	15 769 104 l	1 812 vaches
Pain	7 732 926 baguettes	1 750 t de blé

\*tec : tonne équivalent carcasse

## Taux de couverture du besoin (population à l'année soit 50542 habitants)

	Capacité de production Source : données CAPDL 2019	Capacité d'alimentation (nbre de pers. par an) Source : données CAPDL 2019	Couverture du besoin
Viande bovine	2079 tec	89210	176 %
Viande de porc	957 tec	29085	57,5%
Volailles	2663 tec	97903	193,7 %
Lait	41 559 610 l	133204	263,5%
Blé tendre*	2676 t	77285	152%

\* On ne connaît pas les surfaces de blé tendre cultivées à des fins d'alimentation humaine. Les statistiques ne distinguent pas ce qui va vers l'alimentation animale ou vers l'alimentation humaine. Il est donc fort probable que la production locale de blé tendre destinée à l'alimentation humaine ne suffise pas à couvrir le besoin local.

Pour les légumes, nous ne disposons pas de données suffisantes (surfaces, types de légumes) pour établir le lien entre production et consommation.

Le territoire a, *a priori*, une bonne capacité à couvrir son besoin alimentaire en produits d'origine animale pour sa population à l'année.

Si l'on devait comptabiliser la population touristique, que l'on peut évaluer annuellement à l'équivalent de 20800 personnes supplémentaires (7,6 millions de nuitées /365 jours), le taux de couverture est encore satisfait pour les productions animales. Cela reste bien sûr, un calcul théorique.

Globalement, nous notons une assez bonne adéquation entre productions et besoins. Cependant, il ne s'agit pas de la part des besoins réellement couverts par la production locale. Les flux logistiques sont aujourd'hui totalement dissociés de la disponibilité locale, si bien qu'à l'échelle d'un bassin de vie, presque toute la production est généralement exportée, et tous les biens consommés sont importés depuis d'autres territoires.

Viser l'autonomie alimentaire à l'échelle d'un territoire tel que le Pays de St-Gilles-Croix-de-Vie, ne semble ni possible ni souhaitable. Il n'est pas imaginable d'avoir tous les outils de transformation avec une viabilité économique (ex : abattoir, découpe...) à cette échelle. La réflexion alimentaire se construit donc avec d'autres territoires et à d'autres échelles, tout au moins pour un certain nombre de productions.

## EN GUISE DE CONCLUSION... SUR L'ALIMENTATION LOCALE

<b>Atouts</b>	<b>Faiblesses</b>
<p>Une agriculture restructurée, stabilisée sur le territoire.</p> <p>Une agriculture très variée.</p> <p>Maintien de l'élevage (rôle des MAEC).</p> <p>De nouvelles installations en nombre cette année.</p> <p>Un potentiel de débouchés locaux.</p> <p>Des initiatives citoyennes valorisant la production locale et la qualité des produits.</p>	<p>Des productions essentiellement de filières (viande, lait) plus difficiles à valoriser en circuits courts.</p> <p>Peu d'outils de transformation sur le territoire.</p> <p>Saturation du travail dans les exploitations (manque de main d'œuvre).</p> <p>Temps de travail très élevé quel que soit le type d'agriculture pratiquée.</p> <p>Des problèmes de voisinage par rapport aux épandages.</p>
<b>Opportunités</b>	<b>Menaces</b>
<p>Un travail de sensibilisation à mener auprès des artisans-commerçants pour valoriser les produits locaux.</p> <p>La loi EGAlim oblige la restauration collective à s'approvisionner en produits de qualité, durable, de saison à hauteur de 50% du montant des denrées.</p> <p>Sensibiliser la restauration commerciale (particulièrement développée sur le territoire).</p> <p>Associer la population touristique à cette valorisation des produits locaux (à l'exemple de la fête de la sardine).</p>	<p>Vieillesse de la population agricole et difficulté de transmission.</p> <p>Le développement de l'urbanisation et la pression foncière.</p> <p>La défaillance de la main d'œuvre.</p> <p>Et à plus grande échelle :</p> <p>Le réchauffement climatique.</p> <p>Le contexte international (guerre en Ukraine).</p> <p>La baisse du pouvoir d'achat.</p>

Les productions agricoles du territoire ont été induites par la topographie et la qualité des sols du territoire. Mais elle est soumise à de fortes contraintes soumises à des facteurs :

- extérieurs : la pression foncière
- endogènes : la transmission des exploitations, la main d'œuvre...

Si le potentiel de production est en capacité de couvrir en théorie, les besoins alimentaires du territoire, les produits sont en réalité soumis à d'importants flux logistiques, ne serait-ce que pour leur transformation. L'organisation de la commercialisation ne redirige pas les produits du territoire vers le territoire : les circuits sont bien plus complexes et ne peuvent être tracés aujourd'hui. Cependant, on peut relativiser ces flux, dans la mesure où la Vendée est bien pourvue en outils de transformation.



**Chambre d'agriculture de la Vendée**

Direction Proximité – Vendée ouest

21 Boulevard Réaumur

85013 LA ROCHE-SUR-YON

[guylene.barre@pl.chambagri.fr](mailto:guylene.barre@pl.chambagri.fr)

[www.pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr](http://www.pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr)

[www.pays-de-la-loire.services-proagri.fr](http://www.pays-de-la-loire.services-proagri.fr)

[www.la-terre-mon-avenir.fr](http://www.la-terre-mon-avenir.fr)

# DIAGNOSTIC AGRICOLE DANS LE CADRE DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

PAYS DE SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE-AGGLOMERATION

## ANNEXES

**aGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
PAYS DE LA LOIRE



*Année 2022*

## Annexes 1

### Cartes d'identité des exploitations enquêtées

# DOMAINE DU BOCER

## CARTE D'IDENTITE DE L'EXPLOITATION

NOM : Le Domaine du Bocér

L'exploitant : Jérôme GIRARD

Adresse : 56 Chemin du Marais Neuf – 85270 SAINT HILAIRE DE RIEZ

Site internet : /

## PRESENTATION DE L'EXPLOITATION

Installation au 01/09/2019 – **Reconversion professionnelle** après travail dans l'agro-alimentaire.

Installé sur **3 ha en production de légumes en permaculture** (0 pesticide, 0 produit phytosanitaire). Les maladies sont soignées avec des infusions de thym...

La permaculture est un mode de raisonnement sanitaire pour Jérôme (mais il y a plusieurs façons de faire de la permaculture, certains l'utilise plutôt comme un mode de culture.

A construit des tunnels bâchés (3 tunnels de 200 m<sup>2</sup> et un tunnel de 1000 m<sup>2</sup>)

**9 ha de prairies pour le foin et la pâture de chevaux** (en pension). Le foin sert à nourrir les chevaux et à pailler. Le crottin est récupéré pour le compost.

Il faudrait quelques surfaces supplémentaires pour produire plus de foin et être auto-suffisant (actuellement doit en acheter à l'extérieur).

**Sa femme a créé sa propre exploitation** il y a 8 jours (**cueillette et poules pondeuses**) pour avoir un revenu complémentaire (elle avait acheté les poussins juste avant la grippe aviaire et les poules vont commencer à pondre maintenant. Elles sont hébergées en volières)

## LES PRODUITS DE LA FERME

**Tous légumes de saison avec une gamme très étoffée** : pommes de terre, betteraves, carottes, radis, cardes, fenouil, petit-pois, salades, asperges, tomates, concombres, courgettes, aubergines, melons, piments, poireaux, courges, radis noir, choux, panais, topinambours, persil, ciboulette... fraises, framboises...et quelques fruitiers (figuiers, pommiers et cognassiers).

**Fait ses plants lui-même**. Pour le moment fait aussi appel au GAEC Clair de Lune (plants bio), mais à terme, souhaite tout faire lui-même.

## LA COMMERCIALISATION

**100% de la production est vendue en direct**, essentiellement sur les marchés :

- Croix de Vie les mercredis et samedis
- Sion les mardis et vendredis (mais plus compliqué de devoir assurer ces 2 jours par semaine)

Commercialisera peut-être un peu plus tard sur la ferme aussi (c'est une possibilité).

Aucun achat-revente n'est pratiqué. Est garant de la qualité de tout ce qui est vendu. Est le seul à travailler de cette manière sur le marché. Ne veut pas tromper le client.

## LA CLIENTELE

De plus en plus de jeunes parents et beaucoup de retraités « **qui commencent à avoir des problèmes de santé : n'ont peut-être pas toujours fait attention à ce qu'ils mangeaient** ».

La clientèle est très locale mais il y a aussi des touristes « **des urbains très heureux de trouver ce type de produits** ».

Ne perçoit pas, pour le moment, de problème d'argent ou de pouvoir d'achat.

Toute la marchandise est écoulee, pas de problème de perte. Au contraire, **manque plutôt de marchandise parfois**.

## RETOUR SUR LE PROJET

Reconversion après un travail dans l'agroalimentaire. L'objectif est de proposer un **produit sain « qui doit pouvoir être mangé directement dans le jardin à la cueillette »** et d'être autonome dans sa production (faire ses plants et ses cultures sans aucun intrant extérieur).

Orientation prise après la naissance de sa fille : « **pas question qu'elle mange n'importe quoi !** »

**S'est installé tout seul, sans les aides** (pas de parcours à l'installation).

N'adhère pas à l'agriculture biologique « **qui autorise l'utilisation de produits phytosanitaires** ».

➤ Une démarche engagée (pour sa fille)

## ENGAGEMENT DANS DES RESEAUX, DES DEMARCHES

/

## LES FREINS AU PROJET

1 – C'est un **combat pour avoir une place sur le marché** (il faut répondre à un règlement qui oblige à être présent 2 jours par semaine sur le marché : pas toujours possible quand on est producteur)

2 – Les administrations locales ne nous aident pas trop : **l'accès au foncier est difficile**.

## LES PERSPECTIVES

- Prendre des saisonniers peut-être. Pour le moment, fonctionne avec les apprentis d'Auteuil (Challans) de temps en temps, « **mais ils sont jeunes et il faut beaucoup les accompagner** ». [les beaux-parents (jeunes retraités) donnent un bon coup de main.
- Rester à l'échelle familiale
- Installation d'irrigation au goutte-à-goutte au fur et à mesure qu'il a de l'argent (ne souhaite pas emprunter). **Souci d'une utilisation parcimonieuse de l'eau**.
- Reconvertir quelques prairies pour faire du maraîchage à côté de chez lui s'il y a possibilité de trouver d'autres prairies un peu plus loin pour les chevaux.

## GROUPE

N'appartient à aucun groupe.

A juste noué un partenariat avec un apiculteur qu'il voit sur le marché (Olivier de Sallertaine) qui vient mettre quelques ruches chez lui pour la pollinisation des fleurs.

Entretien conduit avec Jérôme GIRARD le 6 mai 2022

# GAEC CHIRON

## CARTE D'IDENTITE DE L'EXPLOITATION

NOM : GAEC Chiron  
L'exploitant : Alain CHIRON  
Adresse : 710 La Culasse – 85220 L'AIGUILLON-SUR-VIE  
Facebook : @gaec.chiron

## PRESENTATION DE L'EXPLOITATION

Installation au 01/01/1993 pour Alain mais la ferme fêtera ses 100 ans en 2023  
430 ha en productions :

- Porc
- Ovin (Label Rouge)
- Bovin viande (130 vaches allaitantes + suites) (Label Rouge Bœuf Fermier de Vendée et IGP)
- Cultures
- Méthanisation : production d'électricité avec une unité de méthanisation sur la ferme valorisant les déchets de la ferme et les déchets d'entreprises locales (élevages alentours, Gendreau...).

Contrat de revente de l'électricité à EDF pour 20 ans (correspond à l'alimentation de 350 maisons)  
A part le soja, tout est produit à la ferme pour l'alimentation des animaux (FAF)  
3 associés + 3 salariés (« si on avait les moyens, on aurait 2 ou 3 salariés de plus »)  
2 installations prévues au 1/01/2023 avec 150 ha en plus (« il n'y a plus personne pour reprendre les terres »).

## LES PRODUITS DE LA FERME

Vente en caissettes de viande bovine, de porcs et d'agneaux.  
L'abattage des bovins se fait à la Roche/Yon et l'abattage des agneaux à La Chataigneraie.  
C'est TVR (Transformation Viandes Régionales) qui découpe la viande bovine.

## LA COMMERCIALISATION

Les ventes ont lieu 4 à 5 fois par an. La viande est vendue en colis de 4,5 kg pour les agneaux et de 4,5 kg ou 9 kg pour la viande bovine et pour la viande de porc.  
A chaque vente, il est également possible d'acheter des produits au détail (jambon, saucisson, boudin, terrine, rillettes...).

La vente se passe uniquement à la ferme.

Le volume de produits commercialisés à la ferme est de l'ordre de 30 cochons/an, 4 à 5 vaches/an et une trentaine d'agneaux : « C'est très peu par rapport au volume produit sur la ferme (5000 porcs, 130 vaches et x agneaux ».

Il y a eu une chute des ventes à la ferme depuis la fin du Covid : « Il faut venir à la ferme et les clients ne font pas forcément l'effort. C'est cher pour certains ».

En revanche, certains bouchers viennent choisir leurs bêtes sur pied à la ferme et c'est le groupement qui se charge de l'abattage et de l'envoi vers la boucherie (ex : boucher de Brétignolles/Mer).

## LA CLIENTELE

Il n'y a pas de profil spécifique de client. Mais ils viennent globalement d'un **rayon de 20 km autour de la ferme**. En revanche, il n'y a **pas de touriste** : « **le produit n'est pas adapté et les ventes ne se font pas forcément sur la saison** ».

## RETOUR SUR LE PROJET

**La ferme va avoir 100 ans l'année prochaine**. L'activité de **vente directe a été mise en place il y a plus de 20 ans**. **C'était au moment de la vache folle**.

Objectif (défini à cette époque) :

- Communiquer avec le public
- Travailler pour nourrir les gens

## LES FREINS AU PROJET

« **Aujourd'hui, on a un problème alimentaire, on vit sur de stocks mais on va vers une pénurie dans les champs** ».

« **Il faut 10 ans pour préparer un jeune en agriculture. Mais depuis 1950, on ne fait que rajouter des contraintes et les enfants d'agriculteurs ne veulent plus s'installer... Quand on voit tous les enfants d'agriculteurs qu'on n'a pas installé...** »

« **En plus, on a une gestion catastrophique de l'eau : les écolos bouclent tout ! Mais si on ne peut plus arroser à la fin, on n'aura plus rien...et avec les sécheresses qui se profilent...** »

« **Ce qui agace, c'est l'urbanisation avec la perte de liberté qui va avec. Les gens sont complètement déconnectés de la réalité. Quand on voit qu'à l'Aiguillon sur Vie, il y a aujourd'hui 2000 habitants (il y en avait 900 en 1975)** ».

## LES PERSPECTIVES

Les jeunes comptent continuer la vente directe mais c'est le consommateur qui décide. La vente directe, c'est aléatoire.

« **Ce qu'il faut, c'est que la production du coin aille dans les cantines du coin (au lieu de les exporter)** ».

Tous les cochons de la ferme pourraient alimenter la ville de Challans (à raison de 30 kg de viande /an/habitant, un cochon nourrit 3 personnes).

« **On travaille pour nourrir les gens** ».

« **On pourrait faire du tourisme mais ce n'est pas notre métier**. Pourtant on est dans un super site : on pourrait faire des visites, avoir une ferme auberge...

On n'est pas encore en HVE mais ce sera vu avec les jeunes qui s'installent. « **Le cercle vertueux avec notre activité de méthanisation, on ne peut pas faire mieux.** »

On est en zone Natura 2000 avec 100 ha environ en MAEC ».

Entretien conduit avec Alain CHIRON



# GAEC LES VIOLLIERES

## CARTE D'IDENTITE DE L'EXPLOITATION

Structure juridique : GAEC Les Viollières  
Nom commercial : Cœur de Grange  
Les exploitants : Julien et Antoine RICHARD et Josiane CANTIN  
Adresse : Les Viollières – 85220 COEX  
Site internet : [www.coeurdegrange.fr](http://www.coeurdegrange.fr)

## PRESENTATION DE L'EXPLOITATION

GAEC créé en 1980. Arrivée de Julien et Antoine au 1<sup>er</sup> juillet 2016 dans le GAEC (au départ de Jean CANTIN)

Une centaine d'hectares (70% en prairies et 30 % de cultures en autoconsommation), en productions :

- Vaches charolaises et veaux
- Porcs
- Volailles (poulets, poules pondeuses, oies, chapons)
- Moutons
- Maraîchage

L'exploitation pratique l'élevage, les cultures, la découpe et la transformation des produits carnés (viande fraîche, charcuterie, plats traiteurs) et un peu de maraîchage.

L'exploitation compte **3 associés, 2 salariés à plein temps (dont un boucher), 1 apprenti et 1 salarié à mi-temps**

La ferme dispose d'un **laboratoire de transformation et d'un magasin de vente.**

Il n'y a que la partie abattage qui ne peut pas être faite sur place (abattage des vaches et veaux à Challans, des porcs et agneaux à Porci Mauges et des volailles chez Brochard à Aizenay).

## LES PRODUITS DE LA FERME

Viande de bœuf (viande fraîche au détail et en colis), viande préparée, viande de veau au détail, viande de porc (frais au détail, charcuterie, plats préparés), poulets (entiers et en filets, charcuterie), œufs, agneaux, légumes du jardin.

## LA COMMERCIALISATION

**100% de la commercialisation se fait à la ferme.** Très ponctuellement, 1 ou 2 marchés (pour rendre service). C'est un choix délibéré de travailler de cette manière (éviter de se disperser). En revanche, cela a induit de **diversifier notre gamme de produits en vendant les produits fermiers (bio ou conventionnels) de collègues, pour attirer la clientèle.**

La gamme complémentaire porte sur les fruits et légumes, produits laitiers, canards, escargots, pain, pâtes, sel, miel, épicerie...

Le magasin a également mis en ligne **un service de drive avec retrait des produits sur place.** Ce sont les personnes venant de plus loin (touristes) qui, en général, réservent en ligne.

Volume de production sur la ferme :

- 26 vaches/an (environ 400 kgec)
- 26 veaux/an (environ 100 kgec)
- 250 porcs entiers
- 2000 volailles (tout confondu poulets, oies...)
- Quelques agneaux

## LA CLIENTELE

Les clients venant au magasin à la ferme viennent **d'un rayon de 30 à 40 km dans un triangle formé par les communes de Saint-Hilaire de Riez – L'aiguillon sur Vie – Aizenay.**

Pour la **clientèle touristique**, le magasin capte la clientèle du golf des Fontenelles et la clientèle en déplacement sur la RD 6.

Le profil des clients concerne les jeunes familles « **souhaitant donner du sens à leur alimentation, plus militants** », les cinquantenaires « **en recherche de bons produits** » et les retraités.

La fréquentation moyenne se situe autour de 150 passages par semaine avec un panier moyen autour de 40 €.

Le magasin évalue son fichier client à environ 300 personnes.

## RETOUR SUR LE PROJET

Motivations des associés dans ce projet de diversification :

- montrer que l'on peut maîtriser son produit du début à la fin
- entrepreneuriat (envie d'être chef d'entreprise)

Julien et Antoine ont toujours voulu développer ce type de projet en associant leurs compétences.

## ENGAGEMENT DANS DES RESEAUX, DES DEMARCHES

L'exploitation :

- adhère au réseau Bienvenue à la Ferme,
- a engagé une démarche HVE (Haute Valeur Environnementale) niveau 3
- s'est engagée dans un CAP2ER (diagnostic et formation réalisés) (en attente de recevoir la certification).

## LES FREINS AU PROJET

1 – **depuis la fin du Covid, on observe un désintérêt (ou manque de temps) des acheteurs** pour les produits locaux. Il est **plus difficile de faire venir les consommateurs sur la ferme. On ressent bien la baisse du pouvoir d'achat** : « les gens viennent moins souvent et repartent avec de plus petits paniers ».

2 – **un prêt plus conséquent à rembourser** depuis l'agrandissement du laboratoire et du magasin. D'autant que cela tombe en même temps que le départ à la retraite d'une associée et il faut racheter ses parts et des bâtiments de la ferme.

3 – depuis l'agrandissement du magasin, du fait d'un plus grand choix de produits, **le magasin doit faire face à plus de pertes de marchandises.**

## LES PERSPECTIVES

L'exploitation vient de faire des travaux conséquents au niveau du laboratoire de transformation et du magasin. Dans l'idéal, le **souhait d'embaucher une personne supplémentaire** mais ce n'est pas possible pour le moment avec les prêts à rembourser.

## GROUPES

Réseau Bienvenue à la ferme  
GEDA de Saint Gilles Croix de Vie

Entretien conduit avec Marine, la compagne d'Antoine

# LE FOURNIL DU BRÛLIT

## CARTE D'IDENTITE DE L'EXPLOITATION

NOM : Le fournil du Brûlit  
L'exploitant : Daniel TISSIER (Paysan Boulanger)  
Adresse : Le Brûlit – 85220 SAINT MAIXENT SUR VIE  
Site internet : [www.lefournildubrutlit.fr](http://www.lefournildubrutlit.fr)

## PRESENTATION DE L'EXPLOITATION

Installation au 01/01/2021 – **Reconversion professionnelle**

30 ha dont 20 ha en céréales : travaille avec des variétés anciennes de blé, seigle, épeautre, sarrasin pour plus de diversité génétique :

- **Choix politique de se réapproprier les semences**
- Font plus de paille et donc plus de matière organique au sol
- Apports nutritionnels intéressants
- Plus de résilience sur l'aspect sanitaire
- Mais des rendements plus aléatoires et plus faibles

Activité de transformation de céréales à la ferme : « du grain au pain »

Labellisation en agriculture biologique (production et transformation)



## LES PRODUITS DE LA FERME

Fabrication de 5 pains différents (avec farines différentes, cuissons différentes, températures différentes) une offre réduite avec l'idée de changer régulièrement.

Le pain se conserve facilement une semaine, voire plus.

## LA COMMERCIALISATION

2 circuits de commercialisation sont privilégiés :

- La vente aux Biocoop (St Hilaire de Riez et Brem/Mer) et épiceries bio et locales (Vrac d'Elo à Coex et Brétignolles/Mer) pour 75% des ventes
- A la ferme (25% des ventes) : système de commande à l'avance (par téléphone, SMS, site internet). Ouverture 2 jours/semaine.

Très occasionnellement, quelques marchés de producteurs (dans le cadre d'animations).

**Un choix éthique de ne pas travailler avec certaines structures** a été fait. Le périmètre de livraison s'étend de St-Jean de Monts, à Challans et St-Gilles Croix de Vie. C'est relativement groupé car les livraisons prennent du temps.

Des partenariats avec 2 autres producteurs (Amélie Orioux (volailles) et La ferme de mon père (maraîchage à Apremont) sont mis en place pour proposer des produits complémentaires. Il s'agit d'une **démarche d'entraide (sans échange monétaire)** qui se veut gagnante pour tout le monde. Concrètement, cela fonctionne plutôt en matière de communication.

## LA CLIENTELE

Le profil des clients met en avant une **clientèle majoritairement retraitée**. : « C'est à la fois représentatif de la population locale mais c'est aussi lié à une clientèle plus disponible (anticipe ses achats, prend le temps de venir à la ferme pour retirer ses achats) ».

Aujourd'hui, il n'y a aucun problème de débouché. **La limite se situe plutôt au niveau de la production.**

Travaille avec une association de consommateurs du territoire « Paniers de Vie et du Jaunay »

## RETOUR SUR LE PROJET

Reconversion pour **redonner du sens à son métier et agir sur l'environnement**. Etait Responsable méthode chez Airbus. Un changement de vie assez « radical ».

Objectif :

**Arriver à monter une structure pour en vivre (viable et vivable avec au moins 1 SMIC)**

- Pour œuvrer sur la biodiversité de la nature
- Sans passer sa vie au boulot (s'oblige à prendre 4 semaines de vacances par an)

L'investissement total est de 120 000 €. Tout a été auto-construit

➤ **Un projet engagé, militant**

## ENGAGEMENT DANS DES RESEAUX, DES DEMARCHES

## LES FREINS AU PROJET

1 – **L'accès au foncier**. Au démarrage seulement 6 ha en propriété et 11 ha en location (via la SAFER pour 4800 € de « transaction »). 9 ha supplémentaires ont été obtenus à 45 mn de la maison (dans le seul objectif d'accéder aux aides) : ils ne pourront sans doute pas être valorisés.

Il y a aurait un besoin de 20 ha supplémentaires à proximité.

2 – **l'administration, les papiers... notamment au niveau de l'urbanisme** (pas mal de bâtons dans les roues).

**L'accompagnement pour les NIMA au niveau de l'installation n'est pas adapté. Il faut tout faire soi-même... Il n'y a pas d'analyse au niveau d'un itinéraire technique : il faudrait faire appel aux conseillers GEDA**

## LES PERSPECTIVES

Le projet est en phase de démarrage. Cependant, il a déjà atteint son rythme de croisière en termes de production/vente/chiffre d'affaires.

Plusieurs axes de développement sont prévus :

- **Passage en certification « Nature et Progrès »** (des contraintes supplémentaires par rapport à l'environnement)
- **Projet de diversification**
  - o Avec un projet de gîte
  - o A plus long terme
    - Avoir une dimension d'insertion sociale
    - Développer les visites de ferme l'été

Projet d'un verger irrigué et d'une serre biologique avec l'idée d'utiliser la chaleur descendante du four pour sécher des fruits (tomates, figues...)

- **Embaucher un salarié**. Dans un 1<sup>er</sup> temps salariat de la conjointe à mi-temps et à terme embauche d'un salarié à plein temps.
- Aimerais aller sur la production d'énergie, sur la demande sociale et sur la demande culturelle (plus d'animations locales).

## GROUPES

Réseau des Paysans de Nature

Groupe de Paysans boulangers au sein du GAB (environ 15 personnes).

Association des « Gens du Bocage et du MArAIS » (GBMA)

Paniers de Vie et Jaunay (issu du Collectif Court Circuit)

Entretien conduit avec Daniel TISSIER

## Annexes 2

### Fiches expériences d'initiatives locales

### TYPE DE PROJET

Association de type loi 1901, créée en 2007.

L'objet de l'association est la promotion de produits et de services locaux et respectueux de l'environnement et de la biodiversité. Elle organise la diffusion de produits locaux issus d'une agriculture qui n'utilise ni produits phytosanitaires ni engrais de synthèse ni OGM ni vermicides. Elle regroupe des producteurs et des mangeurs. 40 producteurs adhèrent à l'association et 450 familles de mangeurs.

Les mangeurs s'engagent également à participer aux activités de l'association (à commander des produits, à tenir des permanences, à participer aux marchés...).

Les ventes se font via une plateforme de distribution alimentaire libre, cogérée et accessible à tous : CoopCircuits (SCIC). Les factures sont éditées par les producteurs à chaque fin de mois (paiement par chèque en général). Au-delà du simple drive, le retrait des produits dans les 6 dépôts se veut également un temps de convivialité.

Démarche militante et engagée.

### ECHELLE DU PROJET

Le marais breton vendéen. 6 dépôts de produits sont définis : Bois de Céné, Soullans, St-Jean-de-Monts, La Barre de Monts, Beauvoir/Mer et St-Hilaire de Riez

### ENJEUX

Rassembler des personnes soucieuses de diminuer leur empreinte écologique, de relocaliser la production agricole, en favorisant les circuits courts qui permettent le maintien et l'installation de petits paysans.

Organiser une distribution hebdomadaire de produits locaux et de saison, respectant les principes de l'agriculture biologique, les économies d'énergie, l'équité sociale et la biodiversité.

Au-delà de la distribution, être un lieu d'échanges conviviaux : visites de fermes, fêtes de l'information locale ou plus générale sur l'agriculture et les modes de vie respectueux de la biodiversité, de l'équité sociale et les cultures locales.

Communiquer auprès d'autres publics sur les systèmes agricoles, via l'organisation de débats, de conférences, de fêtes.

### ACTIONS REALISEES ET PERSPECTIVES

Organisation de ventes hebdomadaires sur les 6 dépôts.

Aide aux producteurs dans leurs travaux.

Organisation de marchés : Par exemple, le dépôt de St-Hilaire de Riez organise 2 marchés de producteurs par an (dont 1 à Noël). C'est l'occasion pour les mangeurs de rencontrer et discuter avec les producteurs.

Le dépôt de Saint Hilaire de Riez compte 54 familles de mangeurs.

Communication : un blog [www.collectifcourtcircuit.org](http://www.collectifcourtcircuit.org) pour informer les adhérents. En revanche, l'association ne communique pas pour trouver de nouveaux mangeurs ou producteurs : ce sont à eux de faire la démarche.

### PARTENAIRES DE L'ASSOCIATION

Gens du Bocage et du MARais (GBMA) : association de producteurs

LPO (Ligue de Protection des Oiseaux)

La Vache Maraîchine

Entretien conduit avec Sophie BURGAUD (gérante du dépôt de St-Hilaire de Riez)



### TYPE DE PROJET

Association de type loi 1901 créée en 2013 sous le nom de « Gens du Marais et d'Ailleurs » et rebaptisée « Gens du Bocage et du Marais » en 2022. Elle a pour objectif le développement des activités paysannes autonomes, actrices du développement local, de la protection de la nature et solidaires de la société.

### ECHELLE DU PROJET

Association née dans le marais breton vendéen et qui s'est étendu vers le Pays de Saint Gilles Croix de Vie. L'association compte environ 25 producteurs.

### ENJEUX

- Animer le territoire
- Faire le lien entre producteurs et consommateurs
- Installer des paysans

### ACTIONS REALISEES ET PERSPECTIVES

- **En faveur de la protection de la Nature :**

Diagnostic Partagés pour la Nature sur les fermes des producteurs engagés dans l'association en présence d'un consommateur, d'un producteur et d'un naturaliste.

Animations LPO sur les fermes pour faire découvrir la biodiversité locale.

- **En faveur de l'installation paysanne :**

Veille foncière en partenariat avec la SAFER, la Confédération Paysanne et la LPO pour permettre l'accès au foncier qui se libère aux jeunes en projet d'installation.

Accueil de stagiaires d'origines diverses et variées pour leur faire découvrir la paysannerie.

Organisation de soirées festives pour faire du lien entre les différents acteurs du territoire et les porteurs de projets agricoles.

- **En faveur de l'animation de territoire :**

Organisation de fermes ouvertes avec Marchés Paysans, visites de ferme, présentation d'animaux, conférences...

Implication dans les associations locales de mangeurs : Collectif Court-Circuit et Paniers Vie et Jaunay

Engagement auprès des Biocoop locales

Participation aux animations des communes du territoire (Fête de la Vache au Daviaud...)

Soirées Agricultrices dans les fermes pour faire se rencontrer Culture et Agriculture

### PARTENAIRES DE L'ASSOCIATION

**LPO** (Ligue de Protection des Oiseaux), **CRAPAL** (Conservatoire des Races Animales en Pays de la Loire), **La Vache Maraîchine** (Association pour la Valorisation de la Race Bovine Maraîchine et des prairies Humides)...

Entretien conduit avec Daniel TISSIER



TYPE DE PROJET
<p>Association type loi 1901, créée en janvier 2020. Il s'agit d'un détachement de l'association Court-Circuit qui rayonne davantage sur le Marais Breton. « Paniers de Vie et du Jaunay » est autonome et se recentre par rapport à ses adhérents (plus de proximité).</p> <p>Globalement, l'association porte les mêmes valeurs que « Court-Circuit ». Elle possède une charte pour valoriser les produits locaux biologiques.</p> <p>140 familles (les mangeurs) adhèrent (12 €/an) pour la commande de paniers. Ils s'engagent à participer à des permanences pour organiser les distributions (mais ce sont souvent les mêmes qui participent). Concrètement, il y a environ une trentaine de ventes par semaine.</p> <p>L'association travaille avec 28 producteurs (les mêmes que Court Circuits + quelques autres).</p> <p>Contrairement à une AMAP, les mangeurs ne s'engagent pas à acheter toutes les semaines.</p> <p>Les ventes se font via la plateforme Coopcircuits.</p> <p>L'association ne fait pas spécialement de publicité pour recruter de nouveaux producteurs ou de nouveaux mangeurs.</p> <p>Depuis un an, la commune de Saint Gilles Croix de Vie met un local à disposition à La Bégaudière pour la livraison des paniers.</p>

ECHELLE DU PROJET
<p>Commune de Saint-Gilles Croix de Vie et communes avoisinantes (sud Saint-Hilaire de Riez, Le Fenouiller, Givrand, Saint-Maixent/Vie, L'Aiguillon/Vie).</p>

ENJEUX
<p>Favoriser l'installation et le maintien d'agriculteurs sur le territoire.</p> <p>Proposer des <b>produits biologiques</b> (à minima sans produits phytosanitaires), si possible <b>locaux</b>.</p> <p>Les prix restent raisonnables dans la mesure où il n'y a pas d'entreprise intermédiaire.</p>

ACTIONS REALISEES ET PERSPECTIVES
<p>Participation à un financement participatif pour aider à l'installation d'agriculteurs.</p> <p>Participation au financement participatif pour l'association AalVie.</p> <p>Portes ouvertes au local de distribution au moment du Printemps Bio avec le GAB.</p> <p>Organisation de 2 marchés de producteurs (le 24 juin et 2 septembre 2022) pour faire le lien entre les producteurs et les mangeurs (place de la petite gare).</p>

PARTENAIRES DE L'ASSOCIATION
<p>Court-Circuit</p>

Entretien conduit avec Brigitte BARBIER (présidente)

