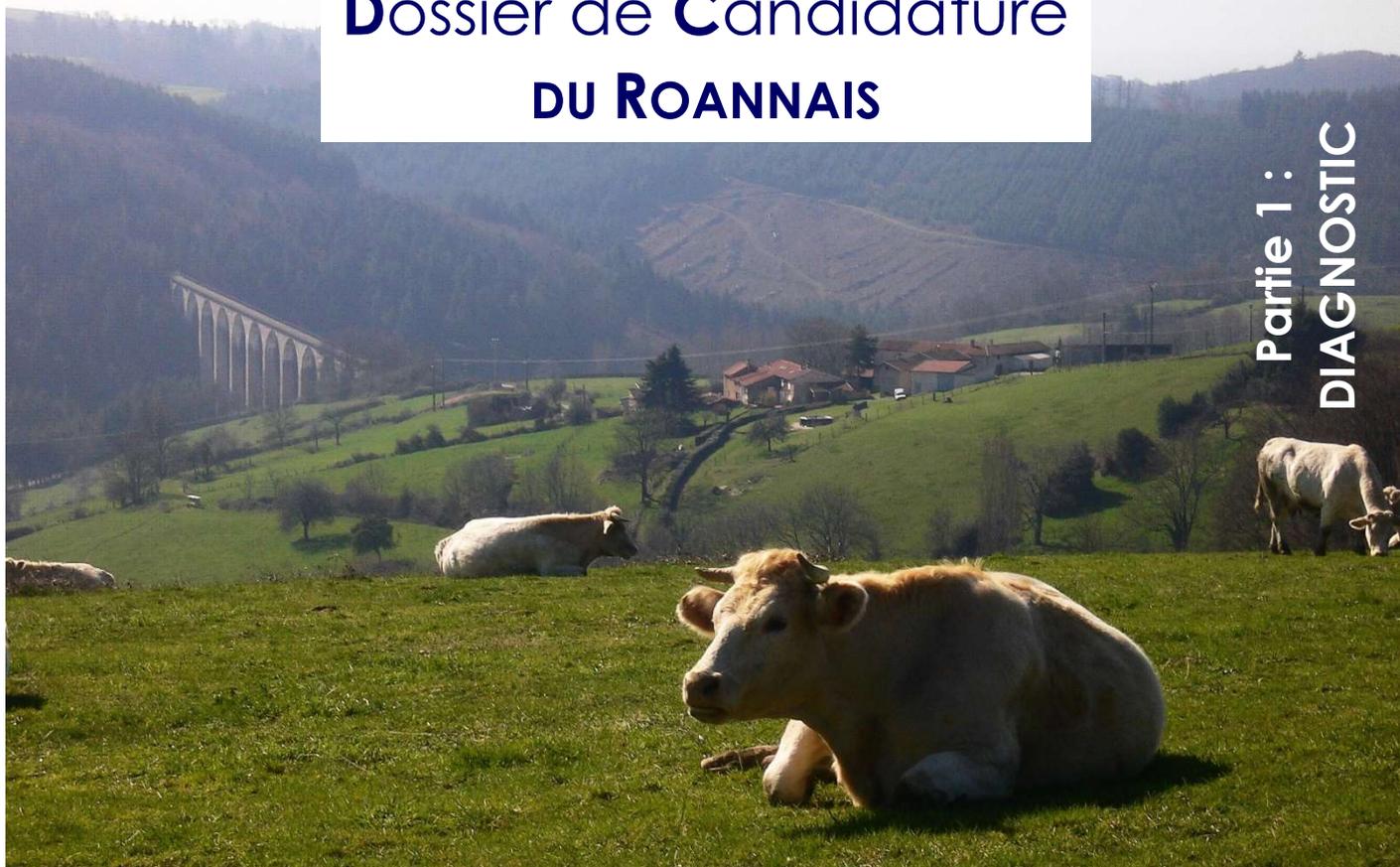


Dossier de Candidature DU ROANNAIS

Partie 1 :
DIAGNOSTIC



Agir ensemble pour l'accès de tous à une alimentation saine,
de qualité et de proximité

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL



Table des matières

LE TERRITOIRE	1
1. Présentation générale	1
2. Les EPCI et le contexte démographique.....	2
2.1 L'organisation territoriale.....	2
2.2 La population.....	2
3. Les paysages	7
4. Aménagement du territoire	7
4.1 Les documents cadres du territoire	7
4.2 L'occupation des sols.....	9
5. Un territoire riche en biodiversité.....	12
5.1 Les espaces agricoles et bocagers	12
5.2 Les espaces boisés	12
5.3 Les milieux humides	12
AGRICULTURE.....	15
1. Présentation générale – OTEX.....	15
2. Etat des lieux des exploitants et exploitations.....	16
2.1 Données générales sur l'agriculture.....	16
2.2 Les exploitants agricoles.....	16
3. Les labels AOC / AOP / IGP - Bio	17
3.1 AOP-AOC / Appellation d'origine protégée ou contrôlée	17
3.2 Les IGP / indication géographique protégée	18
3.3 La production Biologique.....	18
4. Des espaces agricoles structurants pour la biodiversité du territoire	20
5. Enseignement et formation	21
L'ECONOMIE ALIMENTAIRE.....	24
1. Industrie agroalimentaire.....	24
1.1 Des entreprises variées qui maillent le Roannais.....	24
1.2 Particularité de la filière viande : des circuits locaux spécifiques	24
2. Commerces & Distribution	25
2.1 Bassin de consommation.....	25
2.2 Les circuits courts	27
2.3 Restauration rapide et restauration traditionnelle.....	29
3. Gastronomie et tourisme	29
3.1 Une gastronomie reconnue.....	29

3.2	Des animations structurantes	30
L'ALIMENTATION ET LES ROANNAIS		32
1.	La consommation sur le territoire.....	32
1.1	A l'échelle nationale : enquête de consommation des ménages de l'INSEE	32
1.2	Sur le Roannais : enquête consommation CCI Lyon Métropole Saint-Etienne Roanne	32
1.3	Mieux connaître les Roannais	34
1.4	La restauration collective et les produits locaux.....	39
2.	La qualité et le local.....	42
2.1	Ateliers de concertations du PAT	42
2.2	Enquête auprès des opérateurs économiques de l'alimentation	42
2.3	Etude PSDR4 SAGACITE (Vivre Bio en Roannais-UMR PACTE Grenoble-Cap Rural).....	44
3.	Déchets, gaspillage et déchets alimentaires	46
3.1	Les ordures ménagères résiduelles	47
3.2	Les déchets organiques des entreprises	47
3.3	Audits des supermarchés Roannais concernant leurs DO.....	49
3.4	Quelques programmes sur le territoire.....	51
4.	L'insécurité alimentaire dans le Roannais	51
4.1	Une brève évaluation de l'insécurité alimentaire dans le Roannais	52
4.2	Des entretiens pour qualifier les informations	55
4.3	Quelques pistes à explorer en vue d'une démocratie alimentaire : convivialité, autonomie, ressources.....	60
4.4	Conclusions.....	64
5.	La santé.....	65
5.1	Généralité : Etat de santé des Roannais.....	65
5.2	Trois hospitalisations sur quatre ont lieu au sein du territoire	66
5.3	Les dynamiques Roannaises	66

LE TERRITOIRE

Le Roannais, se situe au cœur de la Région Auvergne-Rhône-Alpes et à la limite septentrionale du département de la Loire. Sa superficie est de 1 673,2 km² soit 35% de superficie du département de la Loire.

Historiquement, les reliefs et les découpages administratifs ont formé des frontières naturelles réduisant l'influence des grands pôles de développement à proximité tout en contribuant à un développement endogène.

Si le territoire bénéficie peu de l'expansion économique du pôle métropolitain lyonnais (sentiment d'enclavement), cette situation a permis de renforcer une cohésion géographique, économique, culturelle et sociale forte. Aujourd'hui encore, les habitants se sentent roannais avant même de se reconnaître ligériens ou Rhône-alpins.

1. Présentation générale

Au sud de la Bourgogne, le Roannais se caractérise par la présence d'une diversité d'espaces géographiques ruraux rayonnant autour d'une ville moyenne au fort ancrage industriel : Roanne. Il bénéficie d'une localisation à égale distance-temps entre Clermont-Ferrand, Saint-Etienne et Lyon et forme un bassin d'activité et de vie commun, épousant l'arrondissement de Roanne.

Le Roannais est traversé par l'ancienne voie romaine de Paris à Marseille, devenue route royale, puis route impériale et enfin nationale 7. Ce réseau routier principal est couplé à la RN82 en direction de Saint-Etienne. Le réseau départemental favorise une réelle accessibilité à Roanne tout en garantissant des liaisons avec le reste du département et les régions voisines. Enfin, une multitude de voiries secondaires permet une desserte fine de tout le territoire.

La Loire, plus long fleuve de France, traverse le Roannais du sud au nord. Au XIX^{ème} siècle, le **textile** vient s'implanter sur le Roannais du fait de la présence de cette eau, bénéfique pour la teinture des tissus. Pour transporter le charbon de Saint-Etienne, la navigation devient alors primordiale. La croissance de l'industrie prend son envol. Le canal de Roanne à Digoin est construit en 1838 pour venir seconder l'insuffisance de la Loire. L'Arsenal de Roanne est créé en 1917 pour développer l'activité de **mécanique** dans la fabrication d'obus, de canon et de chars. Le choix de l'emplacement est stratégique. La zone relativement éloignée du front se trouve non loin du bassin houiller stéphanois, bien desservie par la voie fluviale et par le réseau ferroviaire du PLM3.

Le niveau de rémunération moyen des familles ouvrières était un des plus élevés de France avec en principe une femme travaillant dans la confection et un homme dans la mécanique ou dans le textile tricotage.

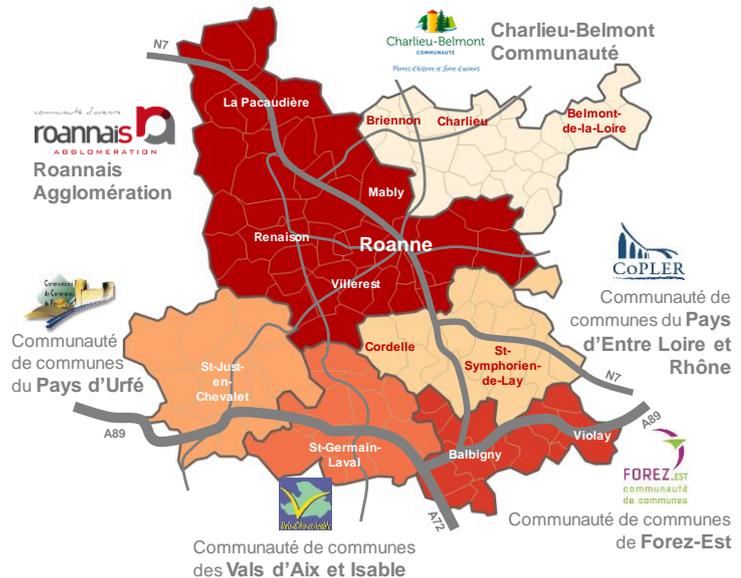
A partir de la fin des années 70, cet essor économique va être perturbé par des phénomènes majeurs et des évolutions structurelles ayant comme conséquence une période de récession économique et démographique. La réalisation de nouvelles infrastructures, l'A6 et le TGV Lyon-Paris, en marge du territoire Roannais, a progressivement fragilisé le positionnement du territoire en l'écartant des nouveaux flux économiques et sociaux qu'elles ont engendrés. L'émergence de nouveaux concurrents et de nouvelles formes de production dans le secteur industriel, combinée au ralentissement de la croissance européenne, ont entraîné une reconfiguration totale de la structure économique et notamment industrielle du territoire, avec de forts impacts en matière démographique et sociaux.

2. Les EPCI et le contexte démographique

2.1 L'organisation territoriale

Le Roannais est composé de 117 communes, réparties en 6 intercommunalités qui structurent administrativement l'arrondissement.

- Roannais Agglomération :
40 communes et 100 587 habitants. C'est la plus grande et la plus peuplée des intercommunalités puisqu'elle compte 63% des habitants.
- Charlieu Belmont Communauté :
25 communes et 23 363 habitants, soit 14% de la population du Roannais.
- Communauté de communes du Pays entre Loire et Rhône (CoPLER) :
16 communes et 13 825 habitants. Elle représente 9% de la population de l'arrondissement Roannais.
- Communauté de communes des Val d'Aix et Isable (CCVAI) :
12 communes regroupant 6 039 habitants pour 4% de la population.
- Communauté de communes du Pays d'Urfé (CCPU) :
11 communes et 5 224 habitants, soit 3% de la population Roannaise.
- Les 13 communes restantes appartiennent à la communauté de communes de Forez-Est qui s'étend plus au sud du Roannais.



Elles composaient la communauté de communes de Balbigny jusqu'en 2017. Elles comptent 10 795 habitants (7% de la population).

Une gouvernance locale s'est organisée, permettant aux différents EPCI de travailler ensemble sur des projets d'intérêt Roannais.

D'une manière générale, les données présentées dans le cadre du diagnostic du PAT prennent en compte les 13 communes de la communauté de communes de Forez Est. En effet, les chiffres, études qui argumentent le diagnostic sont issus de travaux et bases de données territoriales à l'échelle de l'arrondissement de Roanne, de structures supra-communautaires (SEEDR, ex PETR Roannais Pays de Rhône-Alpes, CCI etc ...) dans lesquelles elles étaient ou sont encore intégrées.

Pour autant la communauté de communes de Forez Est, n'est pas signataire des engagements du PAT du Roannais.

2.2 La population

a) Le nombre d'habitants se stabilise

Après une période de déprise démographique, le Roannais se stabilise. En 2016, l'arrondissement Roannais comptait 159 833 habitants soit presque 5 000 habitants de plus qu'en 2006. La population croît ainsi au rythme annuel de 0,35%/an sur la période 2006-2016. Cette évolution est plus élevée par rapport à celle observée à l'échelle de la Loire (+0,2%) mais inférieure à celle observée au niveau de l'ancienne région Rhône-Alpes où la croissance annuelle a été de 0,9% par an sur la même période.

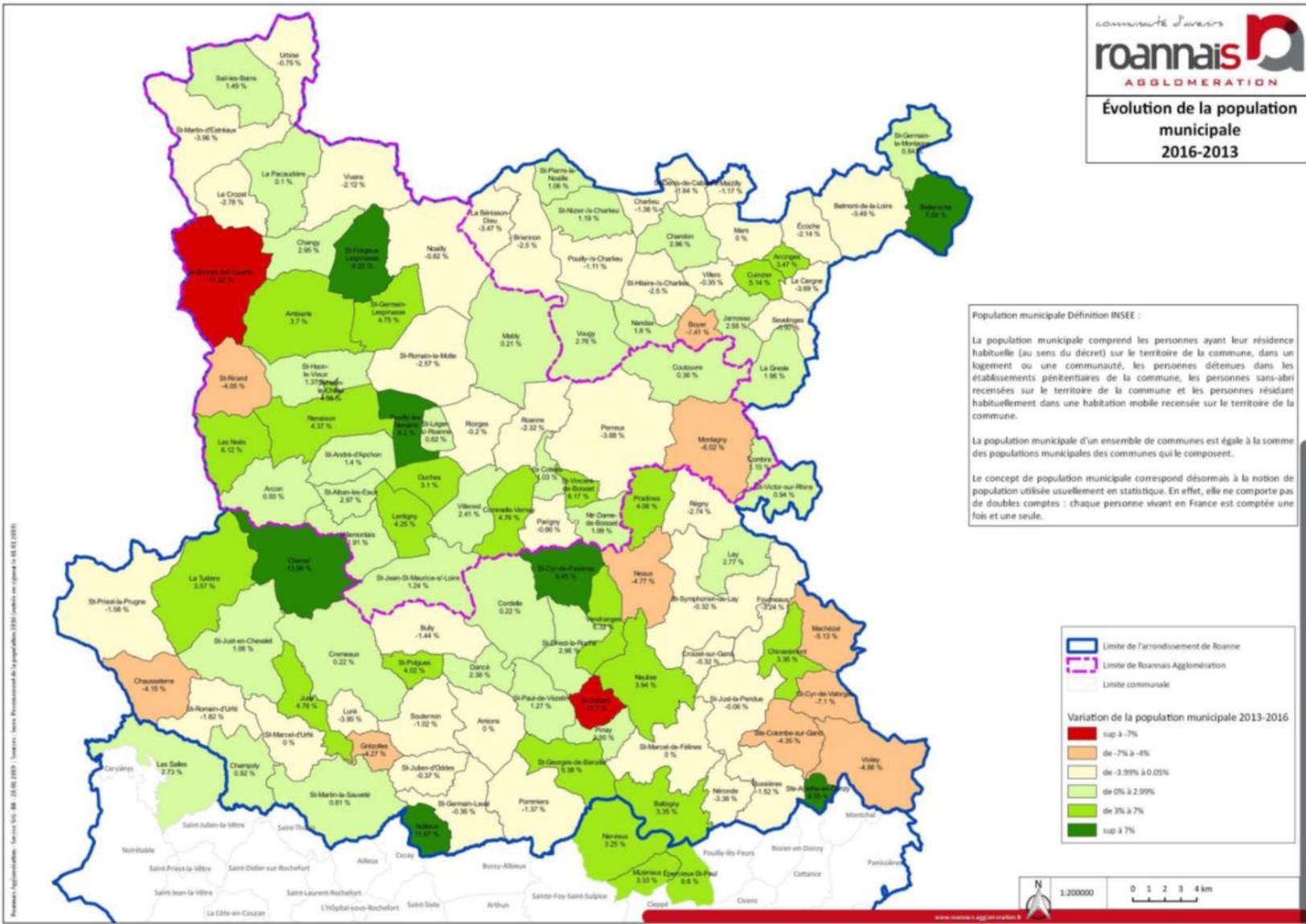
La densité de population est de 89 habitants par km², soit presque deux fois moins que celle du département de la Loire (160 hab./km²) et inférieure à celle de la région Auvergne-Rhône-Alpes (114 hab./km²).

La ville de Roanne, cœur du bassin Roannais, compte 34 685 habitants et concentre la majorité des emplois du bassin de vie. Seules les collectivités de Roannais Agglomération et de Charlieu Belmont Communauté présentent une partie de leur territoire en typologie urbaine. Les autres collectivités sont plutôt à dominante rurale.

L'accroissement de la population n'est pas uniforme sur l'ensemble du territoire. La majorité des communes sont en situation de déprise démographique. Les communes gagnant des habitants sont principalement celles du proche péri-urbain, et une partie de la côte roannaise. La dynamique démographique est également liée à la présence des axes routiers (RN7/RN82, D8/D52). Depuis 2012, l'accès à Lyon est facilité grâce au prolongement de l'A89. Les communautés de communes du sud et sud-est (des Vals d'Aix et Isable, CoPLER) bénéficient de ces atouts.

Malgré un solde migratoire globalement négatif pour la seule ville de Roanne, l'arrondissement a su attirer des ménages souhaitant accéder à la propriété. Entre 2001 et 2006, les propriétaires venus s'installer dans le Roannais sont plus nombreux que ceux qui l'ont quitté. Cette attractivité s'est exercée en direction d'anciens ressortissants de la Métropole de Lyon et dans une moindre mesure du « reste de la France » (Epures, 2016). Des territoires, tels que la CoPLER et Charlieu Belmont Communauté ont attiré des accédants à la propriété venant de la Ville de Roanne.

Évolution de la population municipale
 2016-2013



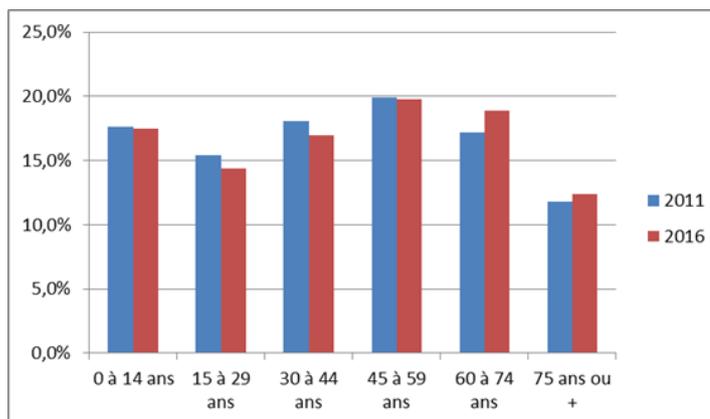
Roannais Agglomération - Service VUS - 08 20 00 2000 - Roanne - Service Prévention de la population 2016 (statistiques en ligne) - 08 03 2000

Une population qui vieillit ...

On constate une part élevée des 45-59 ans et des 60-74 ans par rapport à la part de 15-29 ans. Celle des 15-44 ans a d'ailleurs tendance à diminuer au profit des 60 ans et plus.

On a donc une population âgée, et le phénomène de vieillissement s'accroît.

Age de la population arrondissement de Roanne en 2011 et 2016



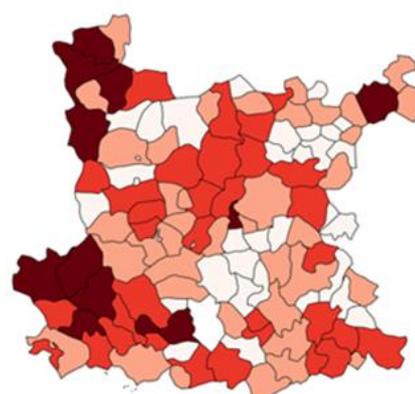
Source : INSEE

...mais pas de manière uniforme

Sur les franges occidentales du territoire, dans les communes plus montagneuses, moins facilement accessibles on note les indices de vieillissement les plus élevés.

De manière moins marquée mais néanmoins notable, Roanne et les communes alentour présentent également un indice de vieillissement fort, vraisemblablement lié à une offre de service plus accessible recherchée par des ménages plus âgés.

Indice de vieillissement de la population roannaise



0 - 70 population jeune
 70 - 100 population adulte
 100- 150 population âgée
 Plus de 150 population très âgée

Source : INSEE, ISARA

b) Professions et catégories socioprofessionnelles

L'analyse des professions et catégories socioprofessionnelles confirme les tendances de vieillissement de la population vue précédemment. En effet, un tiers de la population de 15 ans ou plus de l'arrondissement est retraité.

Population de l'arrondissement de 15 ans ou plus selon la catégorie socio-professionnelle.

Catégorie socioprofessionnelle	2016	%	AURA	France
Agriculteur exploitants	1 827	1,4%	0,9%	0,8%
Artisans, commerçants, chefs d'entreprise	4 979	3,8%	3,9%	3,5%
Cadres et professions intellectuelles supérieures	5 921	4,6%	9,2%	9,4%
Professions intermédiaires	15 412	11,9%	15,1%	14,2%
Employés	20 291	15,6%	15,9%	16,3%
Ouvriers	19 241	14,8%	12,7%	12,4%
Retraités	45 616	35,1%	27%	27,2%
Autres personnes sans activités professionnelle	16 501	12,7%	15,4%	16,3%

Source : INSEE

Face aux données régionales et nationales, le Roannais présente plus « d'exploitants agricoles ». On note également un déficit en « cadres » et « professions intermédiaires » alors que les « retraités » sont sur-représentés.

On observe également qu'un tiers de la population entre dans les catégories « employés » ou « ouvriers » (respectivement 16% et 15%).

Cette proportion relativement élevée d'ouvriers, d'employés ainsi que de retraités peut être mise en perspective avec les calculs médian des revenus sur l'arrondissement.

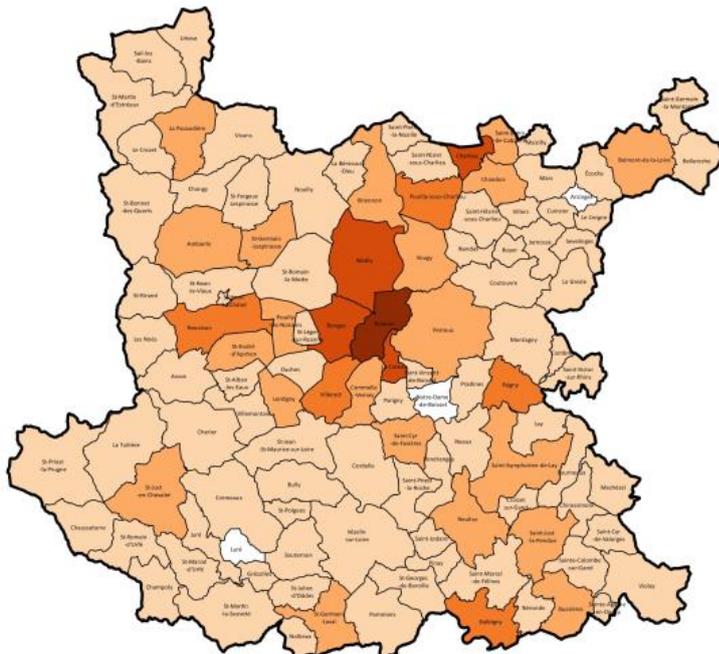
Année 2016	Médiane du niveau de vie
Roannais	19 680 €
Loire	19 898 €
Auvergne-Rhône-Alpes	21 478 €

Source : INSEE

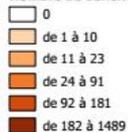
En 2016, la moitié de la population de l'arrondissement bénéficie d'un revenu disponible par unité de consommation inférieur à 19 680 € (soit 1 640 € par mois), ce qui est inférieur de 218 € au niveau constaté à l'échelle départementale et inférieur de 1 798 € à la médiane régionale. La part des revenus liée à l'activité au sein de l'arrondissement est inférieure de 5% au niveau départemental et de 10% au niveau régional.

Au sein du Roannais, c'est le secteur du Pays d'Urfé qui affiche les résultats les plus bas en termes de niveau de vie et de part des revenus liée à l'activité. C'est également dans ce secteur que l'indice de vieillissement est particulièrement élevé. En revanche, Roannais Agglomération affiche la plus forte part des minima sociaux dans le revenu disponible 2016.

Bénéficiaires du RSA au 31/12/2018



Nombre de bénéficiaires RSA



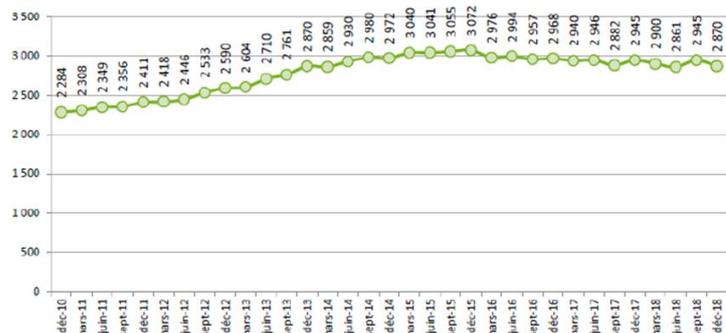
Source : observatoire social départemental / conseil départemental de la Loire

Statistiques sur le Revenu de solidarité active

Source : Caf de la Loire
Données consolidées

Evolution dans l'ULI de Roanne depuis déc-10

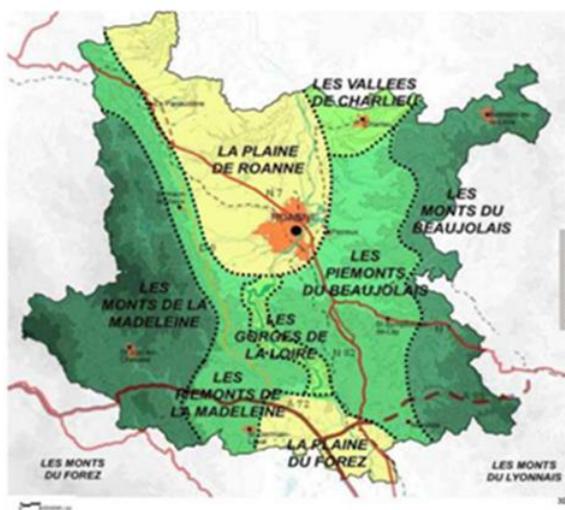
Evolution du nombre de bénéficiaires du RSA (anciennement RSA socle)



3. Les paysages

La superficie totale du Roannais est de 1 785 km². Les paysages sont variés, marqués par le Fleuve Loire, le couvert forestier et l'agriculture. Bassin sédimentaire alimenté par le fleuve et quelques affluents, bordé de vieux massifs montagneux du primaire, le Roannais constitue la limite orientale du Massif Central. Relief contrasté et disparate, constitué de bocages et de coteaux, il culmine à plus de 1 150 mètres dans les Monts de la Madeleine pour une altitude d'environ 400 mètres en plaine. Huit entités paysagères sont identifiées d'ouest en est :

- Les Monts de la Madeleine.
- Les piémonts de la Madeleine.
- La plaine du Roannais.
- Les Gorges de la Loire.
- La plaine du Forez.
- Les vallées de Charlieu.
- Les piémonts du Beaujolais
- Les Monts du Beaujolais.



Source : Diagnostic paysager réalisé par Véronique Brunet-Vinck, paysagiste DPLG, l'Agence Alpes et Bernard Méasson, architecte DPLG (2007)

4. Aménagement du territoire

4.1 Les documents cadres du territoire

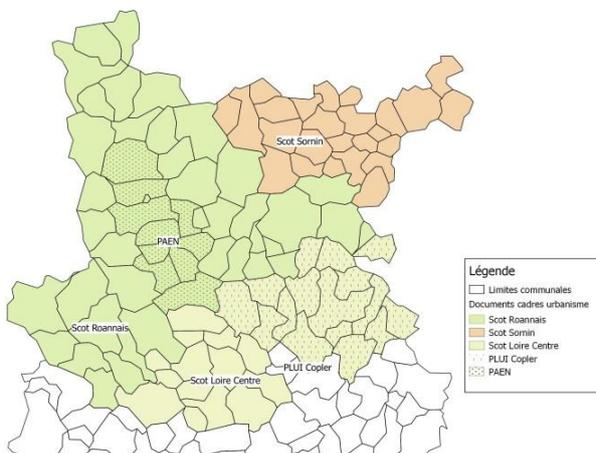
a) L'urbanisme

Concernant leurs documents cadres pour l'urbanisme et l'aménagement du territoire, les EPCI présentent des organisations territoriales et des avancements différents. Nous recensons :

- Le SCoT Roannais : il couvre les 40 communes de Roannais Agglomération et les 11 communes de la CC du Pays d'Urfé, approuvé en 2012 et révisé (grenellisation) en 2018 ;
- Le SCoT Sornin : il couvre les 25 communes de Charlieu Belmont Communauté, approuvé en 2011 et modifié (grenellisation) en 2017 ;
- Le SCoT Loire Centre : suite à la recomposition de la carte des EPCI en 2017, le SCoT Loire centre couvre les 14 communes de CCVAI et les 16 communes de la COPLER. Il ne dispose pas de document approuvé à ce jour (suspendu par le préfet en date du 16 février 2017).
- Le PLUI de la CoPLER : il couvre les 16 communes de la communauté de communes, arrêté par délibération le 27 février 2020, en cours d'approbation.

À noter également l'existence d'un périmètre de protection et de valorisation des espaces agricoles et naturels péri-urbains (PAEN) sur Roannais Agglomération. Il concerne 11 communes dans le secteur de la côte roannaise, où la périurbanisation s'est fortement développée. Le PAEN de l'Ouest Roannais, en vigueur depuis mars 2016, protège sur le long terme plus de 10 000 hectares de zones agricoles et naturelles de l'urbanisation. Un programme d'actions associé a pour objectif de soutenir l'activité agricole locale.

Source : animation Leader



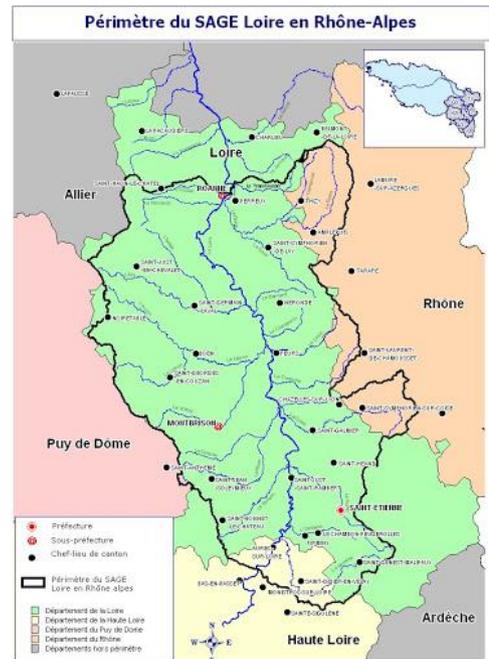
b) La gestion de l'eau

Concernant la gestion de l'eau, les documents de référence du territoire sont :

- à l'échelle des grands bassins, le Schéma Directeur d'Aménagement et de Gestion des Eaux Loire Bretagne ;
- à l'échelle locale, le Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SAGE) Loire en Rhône Alpes.

Si tout le territoire PAT est concerné par le SDAGE Loire Bretagne, le SAGE ne couvre qu'une partie des EPCI : il ne comprend pas les communes les plus au nord du département notamment sur Roannais Agglomération et Charlieu Belmont Communauté.

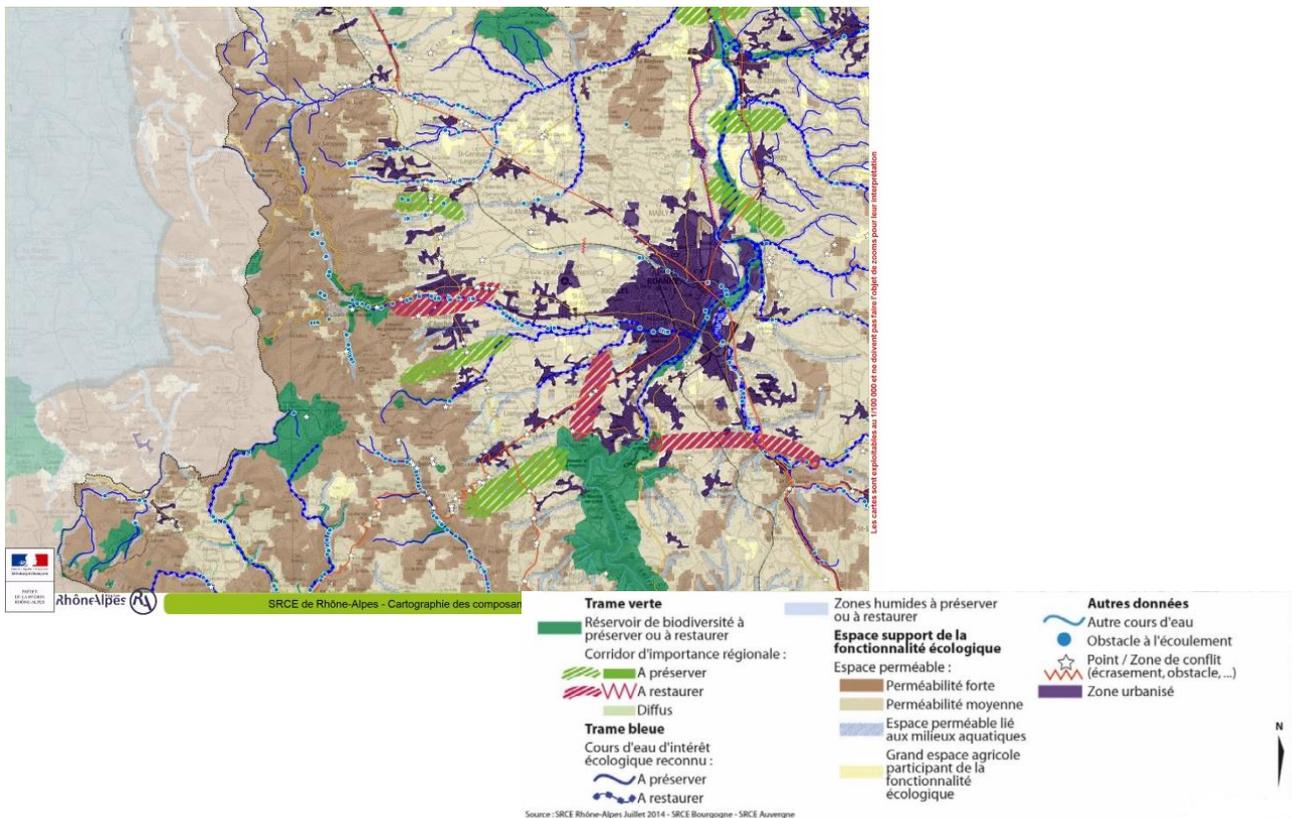
Source : Etablissement Public Loire



c) Le SRCE au sein du SRADET

Au niveau régional, le Schéma Régional d'Aménagement, de Développement Durable et d'Égalité des Territoires (SRADET) de la Région Auvergne-Rhône-Alpes a été adopté le 20 décembre 2019. Il englobe le SRCE (Schéma Régional de Cohérence Ecologique) qui identifie plusieurs corridors écologiques d'enjeu national et définit le territoire comme zone prioritaire à enjeux pour la mise en place d'un Contrat Vert et Bleu. Trois intercommunalités du territoire (Roannais Agglomération, Charlieu Belmont Communauté et Pays d'Urfé) se sont emparées de cette opportunité et se sont engagées dans un dispositif CVB en 2016.

Le territoire engagé dans le CVB présente 9 corridors d'importance régionale (6 à préserver, 3 à restaurer). Ces corridors sont principalement situés sur des espaces agro-naturels (prairies, infrastructures écologiques telles que les haies, les mares, les bosquets...).

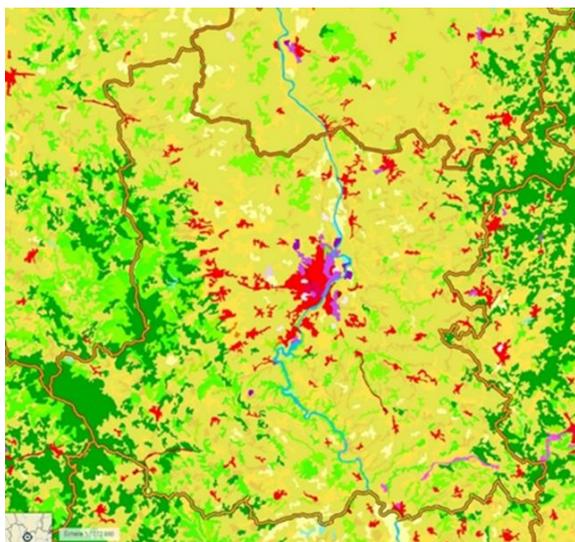


Extrait des Schémas Régionaux de Cohérence Ecologique

4.2 L'occupation des sols

a) Dynamique générale

A l'échelle du département de la Loire, lors des 8 dernières années, la perte de sols agricoles au profit principalement des sols artificialisés, s'est élevée à environ 1 500 hectares, soit l'équivalent d'une perte de 5 000 m²/jour. Si les logiques d'urbanisation de ces dernières décennies ont eu tendance à consommer des espaces agricoles au profit de l'urbanisation (habitat, zones économiques, infrastructures), les récentes politiques nationales (loi LAAF, stratégie EAU AIR SOL, 0 artificialisation...) vont désormais vers une préservation forte de ces espaces.



Grâce à la cartographie de l'occupation des sols du Corine Land Cover, nous pouvons distinguer les grandes dynamiques et tendances du territoire.

Bordée par des massifs forestiers à l'est et à l'ouest et traversée par le fleuve Loire, la plaine agricole du Roannais est marquée par plusieurs secteurs notables d'urbanisation.

Roanne et ses communes limitrophes (Mably, Riorges, Le Coteau...) présentent un caractère très urbanisé. Ce phénomène est également observable, dans une moindre mesure, dans le secteur de Charlieu et de Pouilly-sous-Charlieu.



Le reste du territoire est plus rural, même si nous pouvons remarquer plusieurs secteurs de périurbanisation le long des axes de communication :

- Au nord de Roanne en direction de Charlieu ;
- A l'ouest de Roanne en direction des coteaux de la côte roannaise (axes est ouest) et le long de ces derniers (axe nord sud) ;
- Au sud-est de Roanne le long de la N7 qui traverse la CoPLER.

b) En chiffre

Les divers documents cadres en vigueur proposent des approches de calculs de l'occupation des sols hétérogènes. Une approche par document est ainsi proposée.

Territoire du SCoT Roannais : CC Pays d'Urfé et Roannais Agglomération

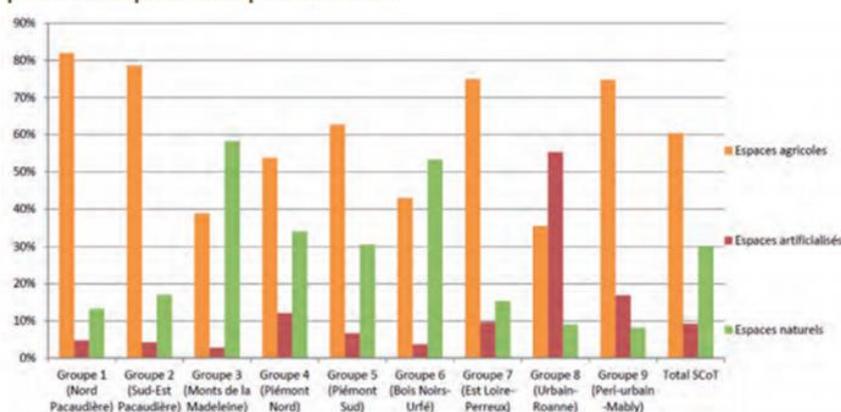
Etat des lieux

Le territoire du SCoT Roannais s'étend sur plus de 95 000 hectares et présente environ 60 % d'espaces agricoles, 30 % d'espaces naturels et 10 % d'espaces artificialisés (dont 8% pour de l'habitat).

Ces chiffres cachent des dynamiques et des répartitions très contrastées au sein des secteurs du SCoT :

- Les Monts de la Madeleine et les communes du Pays d'Urfé présentent des taux d'urbanisation plus faibles, et une dominante des espaces naturels (boisements notamment) ;
- La plaine agricole du Roannais (de Perreux à la Pacaudière) est dominée par les espaces agricoles, les espaces naturels se font moins importants (entre 10 et 15%). L'urbanisation varie de 5 % (secteurs Pacaudière) à 18% de la surface des secteurs (zone périurbaine de Mably) ;
- Le centre de l'agglomération (Roanne et sa couronne) affiche une urbanisation marquée (55% de la surface du secteur), les espaces agricoles restent présents pour environ 35%.

Equilibres de l'occupation des sols par secteur du Scot



Source SCoT Roannais / 2012

Analyse des dynamiques :

Les espaces agricoles ont reculé de plus de 400 hectares sur la période 2005-2015. Environ 2/3 de ces espaces agricoles ont été consommés pour de l'habitat, 1/3 pour des zones d'activités économiques, des infrastructures et des équipements de loisirs.

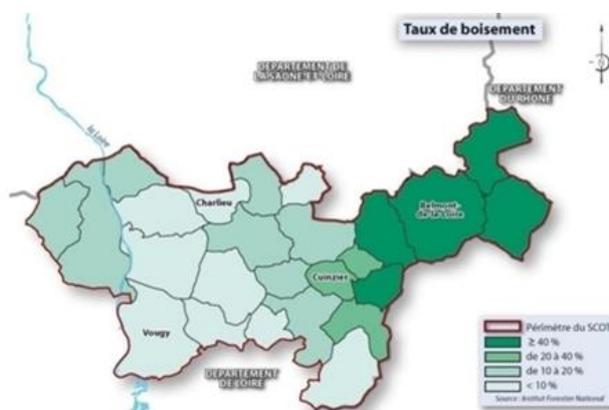
En revanche, cette urbanisation est portée de façon très hétérogène dans le territoire : la moitié de la consommation foncière observée est portée par les communes urbaines et péri-urbaines (21% dans le secteur urbain et 27% dans le péri-urbain). Une dynamique d'urbanisation significative est également observée sur les coteaux de la côte roannaise.

Territoire du SCoT Sornin : Charlieu Belmont Communauté

Etat des lieux

Ce territoire de plus de 28 000 hectares présente 62% de sa surface à vocation agricole, 26 % d'espaces naturels et 12% d'espace artificialisés.

Les répartitions sont également contrastées au sein de ce territoire : la partie est de l'EPCI est dominée par des massifs forestiers, qui occupent 40% ou plus des surfaces des communes. En plaine, les boisements se font moins dominants et les espaces agricoles prévalent (75% et +).



Si l'on retrouve une urbanisation marquée sur certains secteurs (Pouilly-sous-Charlieu, Charlieu, Vougy), le territoire présente une urbanisation diffuse très importante.

5. Un territoire riche en biodiversité

Le Roannais constitue un territoire riche en biodiversité. Avec les Monts de la Madeleine à l'ouest, les Monts du Beaujolais à l'est et le fleuve Loire au centre, il présente une multitude de milieux plus ou moins bien connectés les uns aux autres.

Cette diversité se traduit notamment par une importante richesse biologique, que de nombreux zonages viennent souligner :

- 7 sites Natura 2000 (2 Zones de Protection Spéciale et 5 Sites d'Intérêt Communautaire),
- 77 Zones d'Intérêt Faunistique et Floristique (66 ZNIEFF de type 1 et 11 ZNIEFF de type 2),
- 1 Zone d'Intérêt pour la Conservation des Oiseaux (ZICO),
- 1 Arrêté Préfectoral de Protection du Biotope (APPB),
- De nombreux Espaces Naturels Sensibles (tourbières et zones humides d'altitude, fleuve Loire et ses gorges, étangs, forêts...).

Des espèces patrimoniales sont présentes dans les différents milieux concernés par ces zonages. On peut ainsi citer l'Ecrevisse à pieds blancs, le Castor, la Loutre, le Milan royal, les Busards St-Martin et cendré, l'Œdicnème criard, le Grand-Duc d'Europe, ...

Concernant la faune, le castor est une espèce remarquable bien implantée sur les berges de la Loire qui profite notamment de la présence de ces forêts alluviales pour son développement. On retrouve de nombreuses espèces animales associées à la ripisylve de la Loire, notamment des insectes (lucane cerf-volant, grand Capricorne, cuivré des marais, laineuse du Prunellier, écaille chinée, agrion de Mercure...).

Comme mentionné précédemment, cette richesse est soulignée par l'inscription du Roannais en tant que secteur prioritaire d'intervention au Schéma Régional de Cohérence Ecologique (SRCE) de Rhône-Alpes.

5.1 Les espaces agricoles et bocagers

Les surfaces toujours en herbe sont donc largement dominantes. Ces espaces prairiaux présentent un intérêt écologique important, au niveau floristique et faunistique. Ils occupent une place privilégiée dans le réseau écologique du territoire. Ces milieux sont perméables aux déplacements de la faune terrestre et abritent des habitats naturels ou agro-naturels très favorables aux cycles de vie des espèces (terrestres ou aériennes).

Au-delà des surfaces enherbées, c'est toute une mosaïque de milieux que l'on retrouve autour de ces prairies (haies, d'arbres isolés, de mares, de parcelles de cultures, milieux humides, cours d'eau...).

5.2 Les espaces boisés

Les forêts du territoire sont composées à 40% par des essences de conifères, notamment dans les Monts de la Madeleine. Quelques grandes forêts feuillues de plaine (type chênaie-charmaie) sont toutefois observées au nord du territoire, notamment les forêts de Lespinasse et de la Bénisson-Dieu. Ce secteur forestier diversifié, composé d'essences essentiellement feuillues constitue le plus grand ensemble boisé de plaine du département. De nombreuses espèces remarquables y sont recensées, notamment des amphibiens, des insectes, des chiroptères et des oiseaux.

Enfin, les milieux boisés alluviaux et la ripisylve qui accompagnent la Loire présentent un caractère particulier. Ces habitats jouent un rôle écologique très important du fait de leur rôle fonctionnel au sein des plaines alluviales et du cortège floristique et faunistique qu'ils abritent. Ces milieux boisés sont toutefois menacés par le robinier faux acacia et par la colonisation des sous-bois par la Renouée du Japon.

5.3 Les milieux humides

Les milieux humides occupent enfin une part non négligeable du territoire (environ 4%) en lien avec la Loire, les nombreux plans d'eau et le réseau hydrographique dense et chevelu. Plusieurs tourbières sont également

observées dans les Monts de la Madeleine. Les zones humides ont fait l'objet de plusieurs inventaires sur le territoire (plus de 6 500 ha recensés).

Les zones humides sont réparties de manière assez homogène : la majorité des milieux humides sont associés directement aux cours d'eau de plaine (sur les bassins du Sornin, Jarnossin, Rhins, Teyssonne, Renaison...). Il s'agit essentiellement de prairies humides ou boisements rivulaires.

Les têtes de bassin accueillent également de nombreuses zones humides qui sont associées aux milieux ouverts (prairies tourbières...) mais également aux boisements de fonds de vallons. Ces milieux d'altitude présentent un caractère particulièrement remarquable lié à la richesse de la biodiversité végétale et animale qui s'y développe.

La ripisylve et les boisements alluviaux jouent un rôle très important pour le développement et le déplacement des espèces associées aux milieux humides (odonates, papillons amphibiens quelques espèces emblématiques comme la loutre ou le castor).

SYNTHESE / A RETENIR

ATOUPS	FAIBLESSES
<ul style="list-style-type: none"> • Accroissement de 5 000 habitants entre 2006 et 2016 ; Solde migratoire positif depuis 2006 ; Attractivité pour les familles (+ 30 ans) et les retraités ; • Un territoire à taille humaine qui favorise la proximité entre acteurs et facilite l'accès aux services ; • Une mosaïque de paysage accueillant une biodiversité riche et variée ; • Une situation géographique privilégiée à 1h de Lyon, Saint-Etienne, Clermont-Ferrand ; • Un bassin de vie et d'emplois organisé autour de Roanne (sous-préfecture de la Loire) ; • Des politiques sectorielles gérées à l'échelle de plusieurs EPCI ; • Une urbanisation mieux encadrée par des documents cadres récents ; • Agriculture majoritairement basée sur l'herbe limitant l'utilisation d'intrants, la dégradation des sols et présentant un fort potentiel de stockage du carbone. 	<ul style="list-style-type: none"> • Solde naturel faible par rapport à la Loire et à la région ; une dynamique démographique inférieure à la dynamique Rhônealpine ; • Une population vieillissante ; • Comparé aux échelles régionales et nationales, le taux de « cadres » et « professions intermédiaires » est inférieur ; • Une tendance à la précarisation ; • Une répartition des habitants et un accroissement démographique non uniforme sur l'ensemble du territoire ; • Malgré sa proximité, le territoire bénéficie peu de la dynamique métropolitaine lyonnaise et Rhônealpine ; • Des EPCI non couverts par un SCoT ; • Des espaces agricoles artificialisés par un phénomène de périurbanisation antérieur ; • Présence d'espèces invasives (renouée du Japon ...)
OPPORTUNITES	MENACES
<ul style="list-style-type: none"> • Un territoire désormais au cœur de la nouvelle Région sur l'axe Lyon-Clermont Ferrand ; • La possibilité d'accueillir des activités agricoles sur des espaces nombreux et encore bien structurés • Un cadre de vie attractif pour l'accueil de nouvelles populations • Une organisation et structuration urbaine qui laisse la possibilité de préserver des espaces • Un territoire reconnu pour ses caractéristiques environnementales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les territoires les plus éloignés des équipements sont également ceux qui peuvent connaître un vieillissement plus important de leur population ; • Le territoire est classé « zone faible croissance démographique et solde naturel négatif ». Le Roannais serait alors, en 2040, le 3ème territoire de Rhône-Alpes avec autant de personnes de 75 ans ou plus, que de moins de 20 ans (contre 1 pour 2 en 2007) ; • Une reprise de la périurbanisation sur les espaces agricoles ; • Des pratiques agricoles pouvant impacter certains milieux naturels ; • Prévalence des espèces invasives sur la biodiversité locale ; • Un déséquilibre en faveur des pôles urbains et du pourtour autoroutier ; • Une zone d'emplois qui s'érode face aux zones métropolitaines susceptibles de transformer le Roannais en « territoire dortoir, périurbain ».

AGRICULTURE

1. Présentation générale – OTEX

Si l'hétérogénéité pédoclimatique a permis le développement d'une diversité de productions (élevage viande et lait, viticulture, maraîchage, apiculture...), l'élevage charolais allaitant reste la production largement majoritaire. Avec près de 89% de la SAU consacré au fourrage, le Roannais a développé un véritable savoir-faire en matière de naissage.

Les terres étant peu propices aux cultures céréalières, les éleveurs ont développé des relations commerciales privilégiées avec des territoires où la pratique de l'engraissement est plus favorable (historiquement avec l'Italie du Nord).

Le Roannais présente ainsi une structuration forte autour de la filière viande avec de nombreux opérateurs économiques en lien avec cette filière : négociants, abattoirs, transformateurs, bouchers etc. (Cf Industrie agro-alimentaire du chapitre économie alimentaire).

Nombre de commune par OTEX en 2000 et 2010

OTEX (en nombre de commune)	2000	2010
Autres herbivores	1	4
Bovins lait	4	4
Bovins mixtes	71	65
Bovins viande	18	16
Granivores mixtes	6	4
Polyculture élevage	19	24
Fleurs & Horticulture	0	1

L'OTEX (orientation technico-économique) est une classification européenne des exploitations selon leur spécialisation et leur taille économique. Une exploitation est spécialisée dans une orientation si la PBS (production brute standard) de la ou des productions concernées dépasse deux tiers du total (insee.fr).

Source AGRESTE

Type de production agricole sur le Roannais

Type de production	Nombre d'exploitations	SAU en ha
Exploitations bovins viandes (vaches allaitantes)	1150	68 217
Exploitations bovins laits (vaches laitières)	240	16 513
Exploitations ovins	157	12 836
Maraîchage	28	115
Viticulture	30	220
TOTAL	1605	97 681

Source : Claude Janin – PSDR - SAGACITE-FRUGAL-VBR-UMR-PACTE – Grenoble

Avec l'augmentation des charges de production et une exposition directe à la concurrence mondiale, la filière connaît une grave crise structurelle : recul des montants des aides publiques -7% entre 2004 et 2014, dégradation de la compétitivité française et notamment dans le domaine de la viande, augmentation du déficit commercial agricole de la viande avec une stagnation des exportations et une augmentation forte des importations entre 2000 et 2014. La difficulté à maîtriser les débouchés accentue la dépendance aux aides.

Une agriculture de proximité dynamique est en cours de structuration. La production fermière est très présente (nombreux points de ventes à la ferme et persistance des marchés de plein air) et connaît même un regain non négligeable grâce notamment aux nouveaux modes de commercialisation. On y trouve donc une grande variété de produits alimentaires issus de nombreuses productions : viticulture dans le secteur de la côte roannaise ; élevage hors sol porcs et volailles à Charlieu et Roanne ; vaches laitières à Belmont-de-la-Loire et dans le pays d'Urfé ; apiculture, horticulture et maraîchage à proximité des centres urbains et en zone de piedmont.

La filière maraîchère, bien que modeste, se développe notamment grâce aux initiatives et impulsion sur le territoire (lieux tests agricoles d'Étamine, ARDAB, Vivre Bio en Roannais ...).

2. Etat des lieux des exploitants et exploitations

2.1 Données générales sur l'agriculture

Nombre et taille des exploitations par année

Années	Nombre d'exploitations	Taille moyenne des exploitations
1988	4 224	33,9 UGB – 26,8 ha
2000	2 769	53,3 UGB – 38,5 ha
2010	1 903	72,8 UGB – 52,4 ha

Source : site de statistique ministérielle « agreste.agriculture.gouv.fr »

Sur le Roannais, en 2010, on constate une disparition de 2 311 exploitations par rapport à 1988 (-55%). Proportionnellement il y avait 1 exploitation pour 82 habitants contre 1 exploitation pour 131 habitants en France. Cela confirme le caractère agricole et rural du territoire.

On a donc une diminution de 55% du nombre d'exploitation, mais une augmentation de 96% de leur taille. Ce qui, comme la tendance nationale, confirme la disparition des petites exploitations au profit des plus grosses. Conséquence de cette tendance, le nombre de chef d'exploitation diminue. D'ailleurs, le nombre d'unité de travail annuel par exploitation, légèrement inférieur aux moyennes nationale et régionale (1,5 et 1,4), reste constant à 1,2 en 2010, malgré la grande taille des exploitations. Ceci est dû à une mécanisation et une modernisation croissante de l'activité.

Le nombre d'UGB (unité de gros bétail) par hectare augmente faiblement entre 1988 et 2010, passant de 1,26 UGB/ha à 1,39 UGB/ha, soit 1,3 de plus pour 10 ha, ce qui représente un peu plus d'une vache laitière supplémentaire pour 10 ha en l'espace de 22 ans (en UGB « PAC »).

Si la diminution du nombre des exploitations permet de les conforter, le tissu économique rural se fragilise. Par ailleurs, l'agrandissement des uns freine l'accès au foncier des autres pour les projets de taille plus modeste.

2.2 Les exploitants agricoles

a) L'âge des exploitants

En 2010, les chiffres obtenus pour le Roannais sont semblables à ceux au niveau national : On constate que 2 tiers (64%) des exploitants sont âgés de 40 à 60 ans (en France, 61%).

La part de moins de 40 ans est légèrement plus élevée que la part de 60 ans et plus, ce qui est plutôt bon signe. Cependant, la part de moins de 40 ans diminue : elle était de 29% en 2000, mais n'est plus que de 21% en 2010. On observe le même phénomène sur l'ensemble de la France, où cette part est passée de 34% en 2000 à 23% en 2010. Cela démontre un problème de renouvellement des chefs d'exploitations.

Répartition des exploitants agricoles par tranche d'âge en 2010 sur l'arrondissement de Roanne

Age des exploitants	%
Moins de 40 ans	21%
De 40 à moins de 50 ans	32%
De 50 à moins de 60 ans	33%
60 ans et plus	14%
	100%

Source AGRESTE

La pyramide des âges des exploitants agricoles pose la question de leur succession. En 2010, 38% des exploitations roannaises sont sans successeur ou dont le successeur est inconnu. Ce chiffre est similaire à celui de la France métropolitaine (39%).

En 2018, les difficultés de transmission sont toujours d'actualité. A titre d'exemple, sur 66% des agriculteurs de plus de 55 ans du territoire de Charlieu Belmont Communauté (37 exploitants), 34% ont un successeur connu et 20% sont en recherche. 19 de ces fermes, soit 51%, ne sont pas transmissibles en l'état pour des raisons de viabilité économique, des questions foncières (autonomie fourragère, morcellement), de charges liées aux bâtiments (vétusté, mise au norme, confort de travail, pénibilité), ou du fait d'un manque de volonté de transmettre.

b) Les revenus agricoles en Auvergne-Rhône-Alpes

D'après une analyse de l'INSEE basée sur des données de 2015 et éditée en février 2020, les ménages agricoles d'Auvergne-Rhône-Alpes sont parmi ceux qui ont les plus faibles revenus de France. Les revenus de « l'activité agricole non salariée » proviennent de l'activité agricole auxquels s'ajoutent les revenus du patrimoine, d'autres revenus d'activité, les prestations sociales, retraites, rentes déduction faite des impôts.

En Auvergne-Rhône-Alpes, le revenu annuel s'élève en moyenne à 40 400 € contre 45 500 € en France (hors région Ile-de-France). Seulement 26% de ce revenu (10 600 €) émane directement d'une activité agricole contre 38% en France (hors région Ile-de-France).

61% du revenu (24 600 €) est issu d'autres activités contre 58% en France (hors région Ile-de-France). En Auvergne-Rhône-Alpes trois ménages agricoles sur quatre ont des activités complémentaires qui s'ajoutent au revenu agricole. Pour les deux tiers des ménages vivant en couple, le conjoint de l'exploitant exerce une autre activité professionnelle. L'agriculteur exploitant peut aussi exercer une activité salariée en plus de son activité agricole ou diversifier son activité avec par exemple des locations de gîtes.

En Auvergne-Rhône-Alpes, les activités complémentaires du ménage ne suffisent pas à compenser la faiblesse du revenu agricole et ce notamment dans les départements de l'est de la région. En effet, les revenus issus d'activités complémentaires sont essentiellement liés à des activités salariales du conjoint ou de l'exploitant lorsque son activité agricole lui permet d'en exercer une autre. Or à l'ouest de la région (et notamment dans la Loire), elles sont souvent moins développées, en raison de faibles opportunités locales d'emploi et d'importantes contraintes liées à l'élevage, laissant peu de temps pour l'exercice d'autres activités.

Dans la région, comme au niveau national, les orientations « bovin viande », « bovin lait » et « ovins-caprins » sont celles qui génèrent les revenus agricoles les plus faibles. Dans le Roannais, le type de production est globalement « bovin viande », puis « bovin lait » ou « mixte ». Les productions Ovins-caprins et viticulture sont également un peu présentes.

Le taux de pauvreté des ménages agricoles, plus élevé qu'en moyenne nationale, présente donc des différences entre orientations de production.

Effet aggravant les exploitations sont plus fréquemment de petite dimension économique, avec une activité d'élevage herbivore moins rémunératrice, plus contraignante et moins facilement compatible avec l'exercice d'autres activités. La moyenne régionale des revenus disponibles est de 41 300 €, celle des revenus ligériens (dont les caractéristiques semblent cohérents avec le Roannais) est de 39 000 €. Enfin, les ménages agricoles se démarquent dans une région où les revenus moyens de l'ensemble des ménages actifs sont parmi les plus élevés de France (42 100 € en région).

3. Les labels AOC / AOP / IGP - Bio

3.1 AOP-AOC / Appellation d'origine protégée ou contrôlée

Plusieurs démarches collectives ont développé des productions sous signe de qualité permettant d'améliorer significativement la qualité des produits, de se rapprocher de la dynamique charolaise ou faire exister une production. Le territoire du Roannais est marqué par la présence de 5 AOP (INAO, 2019) :

- Bœuf de Charolles,
- Côte roannaise,
- Côte du Forez,
- Fromage de chèvre Charolais,
- Fourme de Montbrison.



On compte donc 69 communes, soit 59% des communes du Roannais concernées par une appellation AOP/AOC. Cela témoigne d'une culture du terroir, de la qualité gustative et de l'attachement au local sur le territoire.

- L'AOP côte roannaise est définie à l'échelle parcellaire sur les communes essentiellement localisée dans sur la côte roannaise. Elle s'étend sur les coteaux en bordure orientale des Monts de la Madeleine. L'aire AOP recouvre plus de 1 700 ha dont seulement 220 ha sont effectivement cultivés en vignes. Afin de mieux

valoriser leur production, la quasi-totalité de la production est sous signe de qualité. Parallèlement au développement en AOC des rouges et rosés, l'IGP d'Urfé sur les blancs s'est développée ces quinze dernières années et permet de compléter la gamme de vins proposée par les vigneron du Roannais. L'AOP tire l'ensemble du vignoble. La production globale est d'environ 10 000 hectolitres par an dont les volumes sont écoulés majoritairement via de la vente directe ou par le circuit CHR (café, hôtel, restaurant). 90 % des volumes sont vendus en France et 10 % à l'exportation. Ce territoire viticole ne s'appuie sur aucune coopérative. Il s'agit uniquement de caves particulières qui maîtrisent donc l'ensemble de leur production. L'absence d'intermédiaire permet une marge plus importante pour l'exploitant.

- L'AOP bœuf de Charolles définie à l'échelle communale existe depuis 2010. Son aire globale très étendue va bien au-delà des limites du Roannais (régions de l'Autunois, du Morvan, de la Sologne Bourbonnaises, du Charolais, du Brionnais, du Clunysois et de la Plaine Roannaise).
- Il s'agit d'une appellation encore peu mobilisée par les exploitants mais qui offre des perspectives de développement dans le cadre d'une valorisation accrue des productions locales. Cette AOC présente des contraintes importantes : chargement inférieur à 1,8 UGB/ha, 80% de la SAU en herbe et les animaux doivent être nés, élevés, engraisés et abattus dans la zone. Le système d'alimentation avec des compléments à base de céréales, de luzerne et de lin est également un frein important à son développement. En effet, les tourteaux de lin sont coûteux et limitent la rentabilité du passage en AOP d'un élevage. Aujourd'hui cette appellation est donc peu sollicitée par les exploitations du secteur. Elle n'est pas considérée comme apportant une valeur ajoutée par rapport au label rouge actuel.
- L'AOP Fourme de Montbrison concerne une surface agricole potentielle de 2 500 ha sur 3 communes roannaises. Pour autant aucun producteur roannais ne s'est saisi de de cette AOP.
- L'AOP fromage de chèvre Charolais existe depuis 2010. La zone s'étend sur 4 départements (l'Allier, la Loire, le Rhône et la Saône et Loire). 31 communes sont concernées sur le Roannais. A l'heure actuelle, cette AOP est, elle aussi, peu utilisée par les éleveurs du territoire.
- L'appellation côtes du Forez ne concerne qu'une seule commune et aucun producteur ne s'est saisi de ce label.

3.2 Les IGP / indication géographique protégée

6 produits répondent au label IGP :

- Le porc d'auvergne,
- La volaille du charolais,
- La volaille du forez,
- La volaille d'auvergne
- Le charolais de bourgogne,
- Le vins du pays d'URFE.



La totalité des communes du Roannais est concernée par 1 ou plusieurs IGP. Elles sont complémentaires à l'offre de produits AOP (vin d'Urfé et côte roannaise ; porcs, volailles et charolais en écho au bœuf de Charolles).

3.3 La production Biologique

a) Généralités

La filière Bio est une filière prometteuse. A titre d'exemple, « Avec les locomotives que sont la Drôme et l'Ardèche, la région Auvergne-Rhône-Alpes est au premier rang des régions françaises en surfaces cultivées en AB et conversion. La Loire se distingue pour sa première place régionale de production laitière. » (*Le Progrès 02-07-2019*).

De plus en plus de repreneurs d'exploitation se spécialisent dans la production Biologique. De manière générale, le nombre d'opérateurs en agriculture Bio sur l'arrondissement et le département ne cesse d'augmenter depuis 2010.

Nombre d'opérateurs Bio répertoriés par an et catégorie (Département dont Roannais)

	Distributeurs		Importateurs		Transformateurs		Producteurs	
	Dpt 42	Roannais	Dpt 42	Roannais	Dpt 42	Roannais	Dpt 42	Roannais
2010	28	8	1	0	97	24	295	47
2011	34	9	0	0	115	29	224	58
2012	34	10	0	0	112	28	231	56
2013	30	11	1	0	115	27	252	63
2014	28	8	1	0	119	30	266	67
2015	31	8	1	0	112	27	283	73
2016	38	10	1	0	113	26	345	96
2017	48	11	0	0	134	30	415	112
2018	62	14	0	0	152	35	455	117
Évolution	121%	75%			57%	46%	54%	149%

Source : Agence Bio, traitement : Paul SERVAIN



Dans le Roannais, entre 2010 et 2018, il y a donc eu une augmentation de :

- 75% de distributeurs Bio contre 121% pour le département de la Loire,
- 46% de transformateurs Bio contre 57% pour le département de la Loire,
- 149% de producteurs Bio contre 54% pour le département de la Loire.



Le Roannais est plus engagé dans la production Biologique, que dans la distribution ou la transformation. Situé aux portes de Lyon, une partie de ces productions est vendue à meilleur prix sur ce bassin de consommation.

b) Caractéristiques du territoire du Roannais

Remarque : Ces éléments ont été repris à partir du diagnostic du SCoT SYEPAR / 2017 / Source ARDAB.

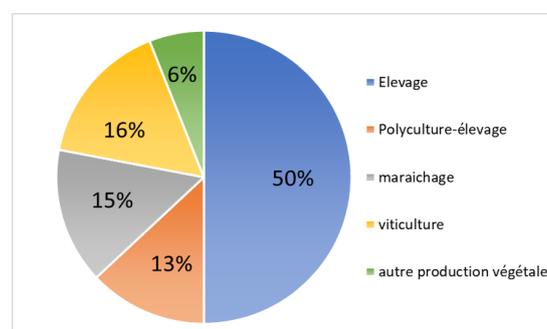
En 2015, on compte quelques 70 exploitations en agriculture biologique ou en conversion sur le territoire du Roannais pour 2 350 hectares. Sur le territoire du Roannais, l'ARDAB constate une vraie dynamique Bio ces dernières années. Les exploitants agricoles y sont attentifs et tendent dans leur pratique vers l'agriculture bio pour une partie. Une des principales spécificités de l'agriculture biologique de ce territoire est la diversification proposée par les exploitations certifiées. Elles possèdent souvent plusieurs ateliers de production.

Concernant leur orientation principale, 50 % des exploitations en agriculture biologique ont un atelier de production principale en élevage. Il s'agit essentiellement de bovins lait (47% des élevages en Bio) ou de bovins allaitant (41%).

3 autres productions sont principalement concernées par l'agriculture biologique il s'agit de la viticulture (16%), du maraichage (15%) et d'une production mixte élevage/culture (volaille/maraichage, bovin/maraichage, ovins/ viticulture...) pour 13%.

La grande majorité des exploitations en agriculture biologique commercialise en vente directe (vente à la ferme, marché de producteurs...). Sur le département de la Loire cela correspond à 80 % d'entre eux. Cette part très importante résulte de nombreux facteurs :

Orientations technico-économiques des exploitations Bio ou en cours de conversion sur le roannais



- forte demande locale de produits Bio, le bassin de consommation étant imbriqué dans le bassin de production, il existe une facilité pour l'écoulement de la production en vente directe ;
- les exploitations en maraichage ou en viticulture sont des exploitations de petites tailles pour qui la vente directe est un des moyens d'être rentable ;

- l'élevage bovin allaitant du Roannais est en majorité du charolais, race pour lequel il n'existe pas forcément de valeur ajoutée pour les exploitants de passer en bio (le charolais local étant déjà gage de qualité pour le consommateur). D'autant plus que la filière longue est aujourd'hui peu structurée pour accueillir une production bio sur le territoire.

La plateforme Bio A Pro

Créée en 2009, la plateforme Bio A Pro est une plateforme de centralisation située dans les Monts du Lyonnais. Son objectif est de mutualiser les transports et d'offrir aux collectivités une gamme complète de produits biologiques locaux d'une part et de permettre aux agriculteurs et transformateurs locaux d'accéder à des marchés réguliers et à forte valeur ajoutée en réduisant leur charge de travail et les coûts liés aux livraisons.

Actuellement la plateforme est localisée à Brignais, assez loin du territoire du Roannais, limitant son accessibilité pour les exploitants et collectivités. Il existait un projet de construction d'une annexe dans la Loire qui faciliterait son utilisation mais celui-ci semble difficile à concrétiser.

Perspective : des possibilités de développement des filières bio

Il existe de grandes marges de progrès pour les filières Bio sur le territoire du Roannais :

- forte demande en maraichage et arboriculture qui n'est pratiquement pas présente en bio sur le Roannais (il pourrait être développé de l'arboriculture de plein champ) ;
- volaille, qui pourrait venir compléter une production maraîchère ;
- lait : avec l'orientation de SODIAAL à l'été 2015, l'ARDAB s'attend à un développement important des conversions en bio. Les premières réunions de présentation ont remporté un vif succès le laissant présager.

Signe du dynamisme des producteurs, l'association « Vivre Bio en Roannais », fondée en 2012 autour d'un réseau de producteurs Bio du Roannais, rassemble de plus en plus des citoyens qui s'engagent pour la promotion et le développement de l'agriculture Biologique et des pratiques écologiques alternatives. Elle intervient en organisant des événementiels, en mettant en œuvre des actions pédagogiques, en participant à des projets d'installation agricole (espace test Etamine, ferme Les Légumes de Neulise), de développement sur l'alimentation locale, saine et accessible à tous (LEADER / PAT), de recherche sur la qualité alimentaire (PSDR), de sélection participative de semences anciennes (Maison de la semence, DIVAGRI) ...

Le vignoble de la côte roannaise se démarque ces dernières années par un nombre de conversion au Bio conséquent, 9 des 30 viticulteurs produisent en Bio, pour environ un tiers des surfaces productives.

4. Des espaces agricoles structurants pour la biodiversité du territoire

L'activité agricole du territoire et ses caractéristiques bocagères créés des corridors écologiques de qualité qui participent au bon fonctionnement des réservoirs de biodiversité. Le maintien de nombreux habitats dépend en effet fortement des usages agricoles : zones humides, prairies remarquables, cours d'eau... Les infrastructures vertes font l'objet d'une attention particulière, pour permettre de connecter les espaces riches entre eux : entretien des haies et des ripisylves, réseaux de mares, espaces perméables au sein de zones moins favorables ...

Certains milieux sont plus particulièrement en interaction avec l'agriculture :

- Les zones humides :
Elles ont fait l'objet de plusieurs recensements à l'initiative des porteurs de contrats de rivières ou de démarches environnementales (Syndicats Mixtes des Monts de la Madeleine ; du Renaison, de la Teyssonne, de l'Oudan et de la Maltaverne ; des Rivières du Sornin et de ses Affluents ; du Rhins Rhodon Trambouzan et Affluents, Charlieu Belmont Communauté), puis complétés par le Département de la Loire. Ils ont permis de mettre en évidence la richesse de ces milieux, leur importance dans le fonctionnement hydrologique des bassins versants (stockage et restitution d'eau), et les pressions qui y sont associées, souvent en lien avec l'agriculture (drainage, piétinement, fertilisation).
- Les espaces prairiaux :
Certaines prairies maigres de fauches présentent un fort intérêt floristique. De plus, les couverts herbacés accueillent petits mammifères, oiseaux (notamment pour la nidification), reptiles, insectes et autres invertébrés... L'intérêt écologique de ces prairies peut être mis en péril par des fauches précoces ou une modification des caractéristiques pédologiques (fertilisation par exemple).

Le bocage constitue une identité forte du territoire et joue un rôle particulièrement important dans le réseau écologique. Les haies basses typiques de la région charolaise sont encore denses. L'une des spécificités de ce bocage est la forte présence des vieux chênes dans les haies, isolés ou alignés, qui abritent des populations d'oiseaux nicheurs remarquables.

Les haies constituent des espaces de nourrissage et/ou de reproduction pour de nombreuses espèces et servent ainsi de support aux échanges faunistiques. Associés aux zones humides et aux petits cours d'eau de prairies, le système bocager permet de créer un habitat favorable pour de nombreuses espèces.

Toutefois, la qualité des haies est très hétérogène sur le territoire : il apparaît que de nombreuses haies situées en plaine sont souvent entretenues de manière assez intensive au détriment de leur intérêt écologique (haies basses, tailles mécanisées importantes, absence de couverts arbustif ou herbacé, interruption du linéaire...). A ces pratiques agricoles s'ajoutent également l'impact de l'aménagement du territoire (urbanisation, infrastructures...) et des remembrements parcellaires.

- Les cours d'eau : La présence d'espèces patrimoniales dans les cours d'eau d'altitude est fortement corrélée à la qualité de l'eau et donc à l'agriculture.

Un PAEC est en cours sur l'ensemble du Roannais avec comme objectif principal : concilier préservation de la ressource en eau et de la biodiversité avec les enjeux agricoles. Dans ce cadre on compte 59 exploitants qui se sont engagés.

5. Enseignement et formation

Les activités agricoles et agro-alimentaire roannaises sont renforcées par la présence de divers sites de formations sur le territoire. Ainsi il existe une quarantaine de formations sur le Roannais en lien avec la production agricole ou l'agro-alimentaire rassemblant plus de 1 000 jeunes. Cela démontre la capacité du territoire à former aux différents métiers de l'agriculture et de l'alimentation.

Formations présentes sur le Roannais :

Lycée Agricole de Chervé	CAP IA
	BP IA
	Pré-qualification IAA
	Parcours professionnalisants IAA
	Bac Techno STAV
	CAPa Métiers de l'agri
	BP responsable exploitation agri
	Bac Pro CGEA
	Bac Techno STAV
	BTSA ACSE
Lycée Agricole de Ressins	Bac Techno STAV
	Bac Pro CGEA
	Bac Techno STAV
	BTSA ACSE
	BTSA Production animale
	CS production, transformation et commercialisation des produits fermiers
	BTSA Technico-commercial, Produits alimentaires et boissons
CFA de Mably	Mention complémentaire Boulangerie
	Mention complémentaire Charcuterie
	Mention complémentaire Pâtisserie
	Mention complémentaire cuisinier en dessert de restaurant
	CAP boucher

	CAP boulanger
	CAP charcutier-traiteur
	CAP chocolatier
	CAP pâtissier
	BP boucher
	BP boulanger
	BP charcutier-traiteur
	BTM pâtissier
	CAP agent polyvalent de restauration
	CAP cuisine
	CAP restaurant
	BP cuisine
	BP restaurant
MFR de Vougy	Agent de restauration par apprentissage
MFR des Athiauds	Certificat de Capacité Technique Agricole et Rurale Technicien agricole par apprentissage

Pour certains établissements, la prise en compte des critères environnementaux (gestion des déchets, agroécologie ...) dans le cadre des formations peut aller au-delà des normes données par l'Etat aux établissements. Ainsi, ils s'impliquent dans les initiatives locales telles que le fonctionnement de l'espace test agricole géré par l'association Etamine.

SYNTHESE / A RETENIR

ATOUS	FAIBLESSES
<ul style="list-style-type: none"> • Elevage bovin allaitant bien structuré avec présence de tous les maillons de la filière viande ; • Une offre diversifiée de produits alimentaires de proximité (artisanaux et agricoles) marquée par des savoirs faire reconnus ; • Deux produits agricoles phares associés à des identités paysagères : le vin de la côte roannaise et la viande charolaise ; • Un terroir de qualité (5 AOP) et des réseaux actifs en faveur des signes de qualité (IGP etc.) ; • Une dynamique de développement de l'agriculture Biologique ; • Des exploitations sur des marchés diversifiés (du local à l'international) ; • Des infrastructures vertes (réseau de mares, maillage bocager) présents grâce à l'activité d'élevage ; • Plusieurs établissements d'enseignement proposant de nombreuses formations de tous niveaux. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'exploitations et d'exploitants en diminution ; • Une transmission des exploitations qui reste fragile, une reprise souvent non assurée ; • Les spécificités des structures spécialisées en élevage bovin allaitant (superficie, bâtiments, matériels etc.) qui les rendent difficiles à transmettre ; • Manque de quantité sur certaines productions agricoles pour répondre à la demande locale (Œufs, maraichage, volailles) ; • Forte dépendance de l'élevage allaitant aux aides et au marché global ; • Viabilité économique des exploitations faible, endettement important, trésoreries ; • Montant des revenus agricoles inférieur à la moyenne nationale en raison du type d'activité dominant (élevage).
OPPORTUNITES	MENACES
<ul style="list-style-type: none"> • Une demande des consommateurs en produits sous label (AOP, Bio) permettant une meilleure valorisation de la production ; • Proximité des bassins de vie lyonnais et stéphanois ; • Un renouvellement d'une partie des chefs d'exploitation dans la prochaine décennie qui pourrait être mis à profit pour adapter la production du territoire à la demande des consommateurs et aux enjeux climatiques ; • Des établissements de formations impliqués dans l'évolution des pratiques agricoles locales et pouvant être un appui à la transition. 	<ul style="list-style-type: none"> • Spécialisation en élevage dépendante des marchés globaux (MERCOSUR, CETA ...), des aides et des tendances de consommation ; • Une pression financière sur les exploitations rendant difficile la réalisation de travaux non productifs (entretien du bocage ...) ; • Incertitudes sur la transmission des exploitations ; • Des contraintes techniques et financières lourdes pour l'évolution des exploitations agricoles qui ne pourront pas être assumées par tous les exploitants. • Produits locaux vendus plus chers dans les métropoles (notamment Lyon) ce qui entraîne un risque de délocalisation de la production locale ;

L'ECONOMIE ALIMENTAIRE

1. Industrie agroalimentaire

Dans la Loire, 224 établissements agro-alimentaires regroupent 5 353 salariés. Au sein de la région, la Loire est le 2ème département qui emploie le plus dans cette filière, après la Drôme. Plus de 75% des entreprises ligériennes emploient de 10 à 249 salariés ETP. Le secteur d'activité majoritaire de ces entreprises est la transformation, conservation et distribution de viande ou de produits à base de viande, hors charcuterie (Chambre d'Agriculture de la Loire). Elle représente 25% du total des industries. Cette spécificité est liée à la forte présence de l'élevage sur le territoire.

La filière agroalimentaire ligérienne, s'appuie sur 4 fortes spécificités :

- Le travail de la viande : 1er cheptel de Rhône-Alpes, la Loire représente également 70 % des abattages de la région Rhône-Alpes (groupe SICAREV, Pôle de la Viande) ;
- La technologie laitière et fromagère (1er producteur de lait en Rhône-Alpes)
- Le travail du chocolat : département du chocolat, la Loire a développé des compétences spécifiques (maîtrise du conchage, de l'enrobage) avec des marques de renom (Weiss, Réveillon, Pralus, Cémoi,...) ;
- L'embouteillage des eaux.

Les professionnels de la filière agricole et agroalimentaire ligériens se fédèrent au sein du Pôle Agroalimentaire de la Loire. Une vingtaine de ces membres sont des entreprises Roannaises.

1.1 Des entreprises variées qui maillent le Roannais

Les spécificités ligériennes se retrouvent à l'échelle du Roannais qui compte une trentaine d'entreprise d'industries agro-alimentaires sur son territoire (source CCI). Le territoire est marqué par l'existence d'un réseau agro-alimentaire développé qui a une réelle influence sur l'économie locale.

- La **technologie laitière et fromagère** est notamment représentée par la ferme Collet, à Renaison (environ 90 employés en France dont 60 dans le Roannais) ou la fromagerie Mons, à Saint-Haon-le-Châtel (80 employés en France).
- L'entreprise Réveillon basée au Coteau (200 salariés) et le chocolatier Pralus, à Roanne (environ 50 salariés) sont les 2 principaux acteurs dans le travail du **chocolat**, en Roannais. Pour autant on compte d'autres commerces d'artisans chocolatiers à Saint-Polgues, à Roanne, à Saint-Symphorien-de-Lay etc.
- **L'embouteillage des eaux** est notamment représenté par l'entreprise REFRESCO, à Saint-Alban-les-eaux. L'usine roannaise, qui compte 250 salariés, dispose de plusieurs lignes de production (liens avec PEPSICO, BADOIT) et joue également un rôle de hub logistique.
- A l'image de la Loire **le travail de la viande** est très implanté dans le Roannais. Le paragraphe suivant (1.2) en détaille les principales caractéristiques.

D'autres activités complètent le tissu économique, en productions ou transformations : VALENTIN TRAITEUR en charcuterie pâtisseries (une centaine de salariés), la fabrication de céréales Bio (J.FAVRICHON et VIGNON / 80 salariés), les gâteaux (LA BOITE A CAKE), les pralines (Saint-Denis-de-Cabanne), les confitures (CONFITURIERS DU VIEUX CHERIER), les charcuteries (BOIZET SA ...) mais également des préparations industrielles à base de viande Halal (CRYSTAL / 200 salariés) etc.

1.2 Particularité de la filière viande : des circuits locaux spécifiques

La filière viande est bien implantée sur le Roannais avec des structures d'abattage sur des segments et des spécialisations complémentaires : la SICAREV, l'abattoir de Charlieu, l'ESAT de Crémeaux (abattoir volailles de proximité) et l'abattoir de Saint-Martin-d'Estreaux (volailles). On trouve également des lieux de découpe, de transformation (atelier collectif) et commercialisation (boucheries, ventes directes...).

Preuve de la diversité locale, les principaux outils d'abattage sont :

- **Un pôle de la SICAREV** basé à Roanne (environ 250 emplois). C'est un acteur majeur de la filière bovin allaitant sur le territoire avec un centre d'abattage, de découpe et de transformation (environ 30 000 tonnes par an).

Il commercialise 70 % de ses produits en grande distribution en France, 20 % par l'intermédiaire de grossistes en France et à l'export et 10 % en boucheries traditionnelles. La société est également très active dans le commerce d'animaux vivants : elle vend chaque année 150 000 broutards charolais dont 80 % à l'export, notamment en Italie.

- **L'abattoir de Charlieu** (12 salariés). Abattoir de proximité multi-espèces, il rayonne sur 150 km et donc 4 départements. Il bénéficie d'un atelier de découpe depuis 2012, répond aux demandes de chevillards, bouchers et permet particulièrement aux exploitations fermières de réaliser la transformation en charcuterie puis souvent de vendre en direct. Son activité a augmenté de 10% entre 2018 et 2019 passant à 2 720 tonnes.
- La production de volailles de chair (poulets et dindes) est dirigée vers **l'abattoir de Valeyre** à Saint-Martin-d'Estreaux. Pour sa part, le site de **La Blégnière (Crémeaux)** dispose d'un abattoir, d'où sortent chaque année 68 000 volailles, dont 8 000 élevées sur place. Les autres sont abattues pour le compte d'agriculteurs ou de particuliers.

Ces abattoirs locaux sont considérés comme une réelle opportunité de valorisation locale. Cette diversité d'outils de transformation permet à la fois de développer les filières longues (grandes et moyennes surfaces) et les filières locales (boucheries, circuits courts, vente directe - comme à l'abattoir de Crémeaux) ...

En écho au réseau de sociétés d'abattage local, de nombreuses entreprises artisanales sont implantées localement. Les consommateurs du Roannais ont une forte habitude d'achat des produits carnés dans les boucheries. Ainsi, une des spécificités du territoire du Roannais est l'ancrage des systèmes de **charcuteries / boucheries** dont les produits sont principalement des viandes locales. Même si les données existantes ne permettent pas de quantifier précisément la part de commercialisation par ce circuit, les acteurs locaux s'accordent à dire qu'il est largement plus développé que sur le reste de la France. En effet, en 2019, on compte 62 bouchers/charcutiers sur le Roannais (Chiffres CMA du Roannais) soit 1 boucherie charcuterie pour 2 580 habitants là où il y en a 1 pour 2 900 habitants à l'échelle régionale voire 1 pour 3 000 habitants au niveau national.

2. Commerces & Distribution

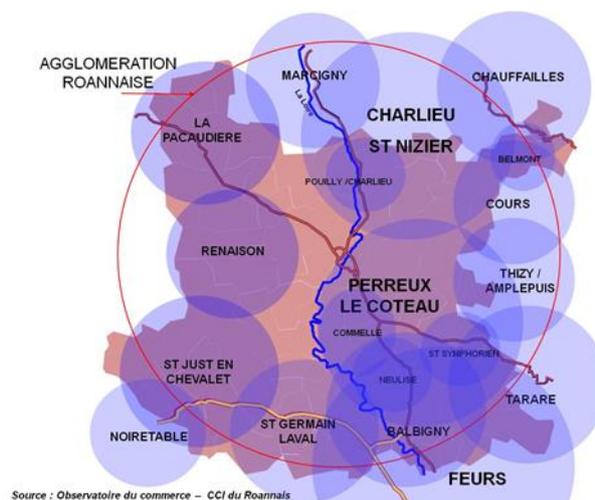
2.1 Bassin de consommation

a) Les aires d'influences des pôles commerciaux

Le Roannais est composé de différents pôles commerciaux qui sont l'armature des micro-bassins de vie du territoire.

La zone de chalandise du Roannais, plus large que le territoire de l'arrondissement, est estimée à 180 000 consommateurs. Elle inclue des secteurs du sud de la Saône-et-Loire et de l'est du Rhône.

Les habitudes des habitants pour l'emploi ou les services indiquent que le territoire s'organise principalement autour de la ville centre puis de plusieurs polarités secondaires.



Les informations suivantes sont issues de la « 10ème enquête consommateurs » réalisée par La CCI Lyon Métropole Saint-Etienne Roanne et publiée en 2017.

L'évasion commerciale hors Roannais est particulièrement faible même si elle a tendance à augmenter. En 2017, le **taux d'évasion commerciale** (part des achats réalisés hors du bassin) est de 18%, **en hausse de 4 points depuis 2010**. Les principaux pôles extérieurs qui rayonnent sur le territoire sont les agglomérations stéphanoise et lyonnaise mais aussi des villes limitrophes telles que Feurs, Thizy, Chauffailles qui polarisent quelques communes.

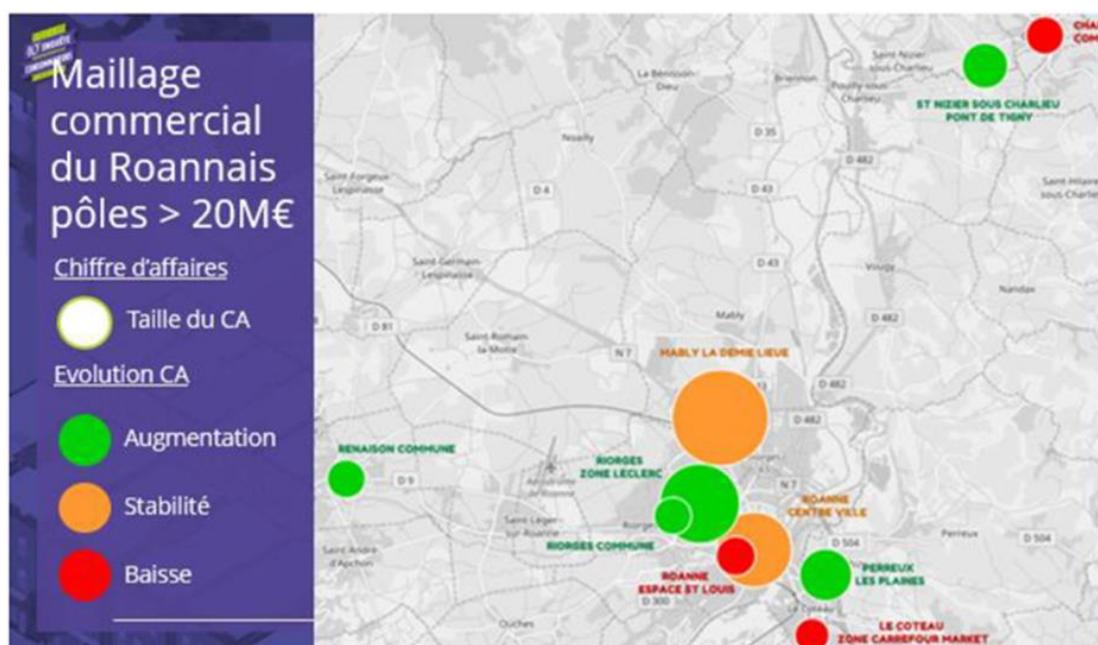
b) La hiérarchie des pôles commerciaux

Le chiffre d'affaires global du commerce Roannais est estimé à 785 M€ en 2017 dont 85% sur l'agglomération de Roanne. Il a progressé de 1% depuis 2010. Parmi les deux pôles « majeurs » de l'agglomération :

- La **ville de Roanne** connaît une baisse de son activité commerciale (alors que le centre-ville parvient à maintenir son chiffre d'affaires). Ce n'est pas le cas de la ZAC Saint-Louis ou des faubourgs qui voient leur activité baisser,
- Le **pôle commercial de Mably** est stable autour de 140M€.

Les évolutions sont très contrastées sur les autres pôles :

- Progression d'activité sur le pôle périphérique des **Portes de Riorges**,
- Très forte progression sur le **pôle de Perreux**,
- Forte baisse au **Coteau**, que ce soit au centre-ville ou en périphérie,
- Sur le **pôle de Charlieu**, l'activité commerciale baisse sur la ville centre mais progresse sensiblement en périphérie sur le pôle de Saint-Nizier-sous-Charlieu,
- Sur le **pôle de Renaison** l'activité progresse à la fois en centre-ville et en périphérie.



Source : 10^{ème} enquête consommateurs de la CCI Lyon Métropole Saint-Etienne Roanne

L'offre commerciale se concentre assez densément autour Roanne. Elle est complétée sur le reste du territoire de manière inégale par des pôles secondaires, des pôles relais et des pôles de proximité. Ainsi, les quelques 2 000 commerces sont répartis pour moitié sur l'agglomération roannaise et pour l'autre moitié sur l'ensemble de l'espace rural. Tout ceci permet de répondre à des besoins quotidiens, ce qui contribue à compléter l'offre commerciale sur l'arrondissement.

c) Lieux d'approvisionnement : Commerces et distribution

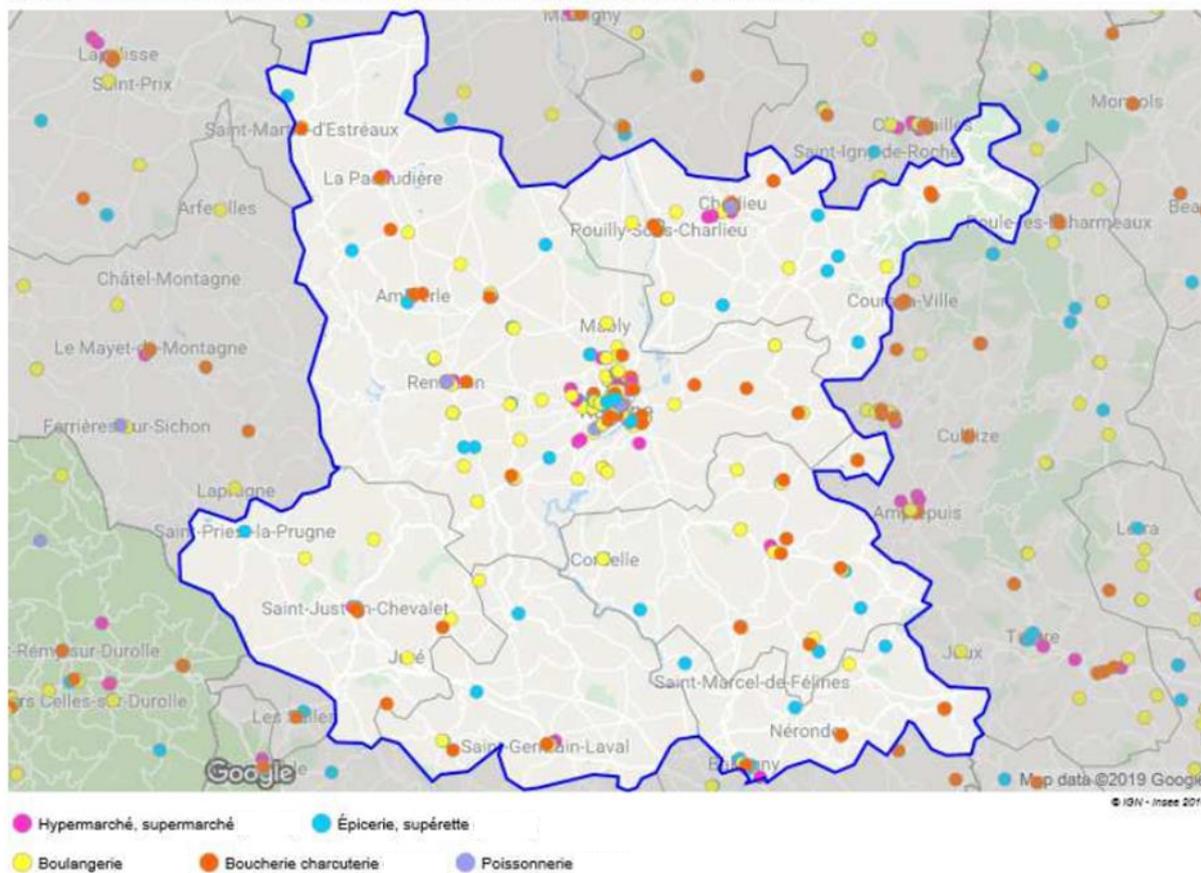
Nombre de commerce d'alimentation par habitants (1 pour x habitant(s))

	Arrondissement de Roanne	Loire	AURA	France
Hypermarché	52 400	47 600	44 200	35 200
Supermarché	5 400	6 600	6 500	5 600
Supérette	9 800	8 700	8 600	11 500
Epicerie	1 800	2 600	2 600	2 200
Boulangerie	1 200	1 200	1 300	1 400
Boucherie Charcuterie	2 580	2 450	2 900	3 000
Produits surgelés	31 400	42 300	42 800	41 500
Poissonnerie	22 500	42 300	51 700	22 000

Source : Base permanente des équipements de commerce INSEE 2018

Il y a moins d'hypermarchés par habitants sur l'arrondissement que les moyennes nationale, régionale et départementale. Néanmoins, ce « manque » est compensé par un nombre élevé de supermarchés (1 pour 5 400 habitants) et surtout par un nombre élevé par habitant de petits commerces tels que les épiceries, boulangeries, boucheries ou poissonneries. Il y a notamment une épicerie pour 1 800 habitants sur l'arrondissement Roannais contre une épicerie pour 2 600 habitants en Loire et Rhône Alpes, soit 44% d'épiceries de plus.

Commerce Alimentaire (localisation), 2017 - Source : Insee, Base permanente des équipements (Bpe)



Source : INSEE, 2017 – Exploitation : Cécile Terrien

2.2 Les circuits courts

a) Les différents types de circuits courts

Certaines pratiques, comme la vente à la ferme ou sur les marchés, ont toujours existé. Mais de nombreux autres circuits courts se développent : paniers fermiers, magasins de producteurs, approvisionnement de la restauration traditionnelle ou collective...

Le bassin de consommation du Roannais permet le développement des circuits courts grâce à la présence d'une population de plus de 160 000 habitants. Le nombre de points de vente en circuit courts regroupant une offre diversifiée est assez faible sur le Roannais. Cela s'explique notamment par une agriculture spécialisée dans l'élevage bovin et par le nombre insuffisant de maraichers pour fournir des paniers diversifiés aux Roannais. Par ailleurs, le réseau « Bienvenue à la ferme », référence en termes de vente locale, n'est pas implanté dans le territoire Roannais.

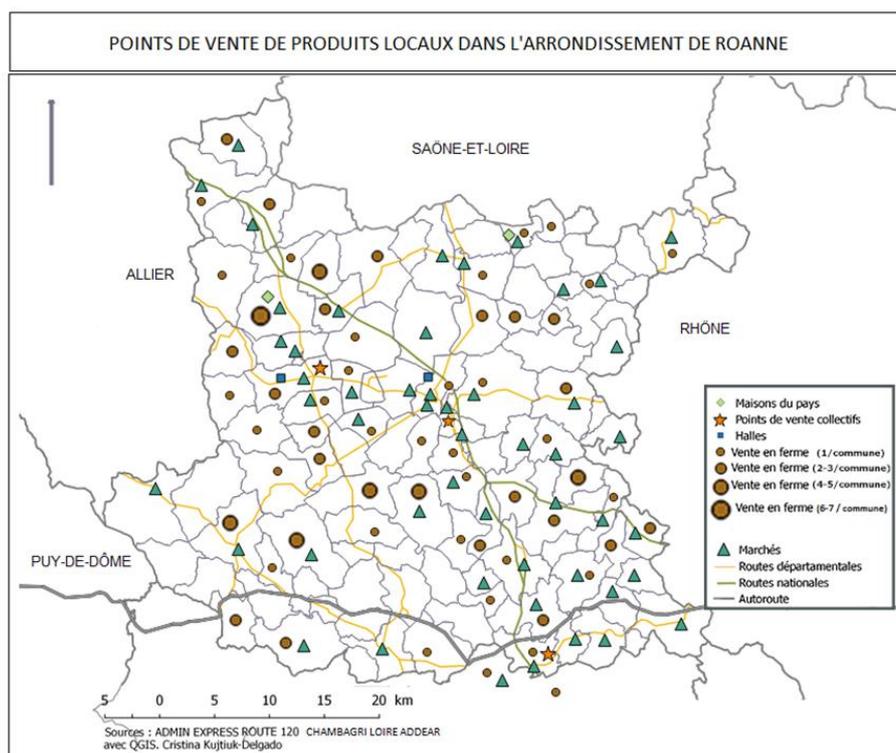
Le département de la Loire est le quatrième département le plus peuplé de la région AURA, mais il ne comptabilise que 27 AMAP, soit 1 AMAP pour 28 000 habitants (6ème département sur 12 en termes d'AMAP par habitants sur la région AURA). Cette tendance s'accroît encore plus sur le Roannais où 3 AMAP sur 12 sont répertoriées (soit 10% des AMAP de la Loire) alors que le territoire représente 20% de la population du département.

Les Points de Vente Collectif (regroupement d'agriculteurs dans un magasin permettant de proposer une gamme variée de produits) se développent. On en compte 4 en fonctionnement. Ce type de circuit court est une alternative au marché de plein-air pour répondre à une demande nouvelle des clients souhaitant pouvoir disposer

à proximité de chez et sur des plages horaires assez larges d'une gamme de produits alimentaires variée. On recense également 2 halles (Renaiss et Roanne).

Les marchés restent très présents sur le Roannais. En 2013, ils représentent 4% de la consommation des ménages Roannais. Ce sont plus de 750 commerçants présents sur 58 marchés répartis dans 43 communes.

L'arrondissement compte toutefois **106 fermes** faisant de la vente directe en 2018, principalement des productions animales. Peu d'exploitations pratiquent la vente directe pour la totalité de leur production. Sur le territoire du Roannais, de nombreux producteurs bovins allaitants ou laitiers ont développé un atelier de diversification en vente directe permettant de compléter les revenus issus des ventes en gros. Il peut s'agir soit d'une valorisation de leur production principale (vente en cassolette de viande bovine, fromages de vache) soit du développement d'une production secondaire dédiée à la vente directe (charcuterie, volaille...).



Dans le même esprit, des **entreprises agro-alimentaires** tels que Favrichon, l'ESAT de Crémeaux, les chocolats Révillon et d'autres organisent également de la vente directe.

b) Les produits commercialisés en circuit court

Pour certains types de produits, comme les produits transformés, des freins au développement de la vente en circuit court sont identifiés. En effet, notamment pour les productions de **viande**, la vente directe oblige à un conditionnement particulier (découpe, transformation) nécessitant un laboratoire coûteux. Le démarrage de cette activité de transformation/vente peut s'avérer difficile du fait de cet investissement initial trop important. Il existe peu de laboratoires de découpe (Abattoir de Charlieu, Panier Gourmand au lycée agricole de Ressins).

Les exploitations pratiquant une **production laitière** sont plus nombreuses à développer un circuit court même si pour plus de la moitié ce débouché n'est pas le circuit de commercialisation principal.

Du fait du faible nombre d'exploitation en **maraichage**, la quasi-majorité des productions maraichères est vendue en circuit court et représente le principal circuit de vente au sein de l'exploitation (+ de 75 % du chiffre d'affaire pour les deux tiers des exploitations).

La grande majorité des exploitations **viticoles** pratique la vente directe. Cette proportion importante peut s'expliquer par l'absence de coopérative et d'une taille de production relativement faible pour la plupart ne permettant pas de s'ouvrir à de grands marchés.

Le miel est également une production écoulee en majorité par la vente en circuit court.

2.3 Restauration rapide et restauration traditionnelle

A l'échelle du Roannais, le recensement de l'INSEE en 2016 montre une plus faible proportion de restaurants (de type rapide ou traditionnel) que sur l'ensemble de la France. Cela se confirme en 2019 (INSEE, ESANE) dans le détail. On comptait en France 1 restaurant de type traditionnel pour 672 habitants contre 1 pour 708 en Roannais et 1 restaurant de type rapide pour 966 habitants en France contre 1 pour 1 429 habitants en Roannais. L'écart est donc beaucoup plus marqué pour la restauration de type rapide et les restaurants traditionnels restent majoritaires.

Selon la CCI, la tendance sur l'arrondissement est à une augmentation plus marquée du nombre d'établissements de restauration rapide (110 restaurants et +8%) que celle du nombre d'établissements de restauration traditionnelle (222 restaurants et +2%). C'est une tendance que l'on retrouve sur l'ensemble de la France.

Evolution du nombre d'établissements en Roannais

Années	Restauration traditionnelle	Restauration rapide
2017	217	102
2018	213	105
2019	222	110
Evolution 2017-2019	2%	8%

Source : CCI

Concernant la restauration hors domicile, l'édition de la 10^{ème} enquête consommateurs de la CCI Lyon Métropole Saint-Etienne Roanne montre que 57% des actifs déjeunent hors de leur domicile le midi et 40% de ces actifs vont au restaurant alors que 55% déjeunent sur leur lieu de travail.

Au total, chaque ménage dépense en moyenne 1 195 € par an en restauration dans le Roannais. C'est 15% de moins que la moyenne nationale. Cela s'explique notamment par la facilité à rentrer chez soi le midi.

3. Gastronomie et tourisme

Sur le thème des **découvertes gourmandes**, le Roannais propose une offre touristique de proximité au bassin du Grand Lyon, de Clermont-Ferrand et de Saint-Etienne. Cette offre est basée sur l'identité et la culture locale mais également sur les liens entre tourisme, gastronomie et productions agroalimentaires locales. Elle répond aux attentes de la clientèle sur les circuits courts, l'authenticité et la qualité. La gastronomie au sens large constitue aujourd'hui un enjeu important pour le développement touristique.

Dans le Roannais, la gastronomie est une histoire de chefs. L'offre gastronomique est variée. Les restaurateurs cherchent la qualité, le territoire est exigeant en matière de restauration.

3.1 Une gastronomie reconnue

La richesse gastronomique Roannaise s'appuie directement sur le potentiel de la filière agricole et agro-alimentaire du territoire. Le Roannais est un terroir de production d'excellence qui profite notamment à la gastronomie lyonnaise.

De nombreux chefs font briller la cuisine Roannaise. L'excellence de la Maison Troisgros fait écho sur l'ensemble du territoire et de nombreuses tables tendent vers cette excellence tout en maintenant un bon rapport qualité prix. En Roannais ce sont 13 tables qui sont référencées au guide **Michelin en 2020**. La maison Troisgros est la seule du département à obtenir 3 étoiles, le restaurant du Prieuré est un des 3 établissements ligériens à bénéficier d'une étoile, et 67% des restaurants du département ayant un Bib gourmand sont implantés dans le Roannais. 11 des 25 tables de la Loire bénéficiant d'au moins 1 toque du **Gault et Millau** sont également implantées dans le Roannais.

En 2019, 5 restaurateurs ont obtenu le titre de **Maîtres Restaurateurs**, titre national décerné par l'Etat qui valorise le travail des produits bruts, du fait maison, des circuits courts et les compétences professionnelles.

Le savoir-faire des entreprises Roannaises se traduit par des spécialités telles que la « Praluline » et les chocolats de la Maison Pralus, l'andouille de Charlieu, les Eaux minérales de Saint-Alban ou les papillotes Révillon.

La qualité du travail des artisans roannais est reconnue notamment par le titre de **Meilleur Ouvrier de France**. De nombreux Roannais ont inscrit leur nom à ce prestigieux palmarès, dont certains illustres : Auguste Pralus, Jean Troisgros et son frère Pierre, membre honoris causa. Actuellement, le Roannais compte toujours plusieurs Meilleurs Ouvriers de France tels que : Etienne Chavier (poissonnier), Hervé Mons (fromager affineur) Florent Boivin (cuisiner). Un tiers des MOF ligérien travaillant dans l'alimentation est Roannais (Source MOF).

Deux productions locales sont également soutenues par des **confréries**, qui organisent des dégustations, promotions et valorisation des savoir-faire :

- La Confrérie de l'ordre du vieux pressoir (vins de la Côte Roannaise).
- La Confrérie des Faiseurs d'Andouille (Andouille de Charlieu).

Le territoire compte également 2 maisons de Pays proposant aux visiteurs des produits locaux.

3.2 Des animations structurantes

Plusieurs manifestations rassemblant chaque année quelques 10000 visiteurs chacune sont liées à l'alimentation :

- Depuis 2003, Roanne Table Ouverte, mêle gastronomie et culture. Organisé au cours du mois d'octobre, ce festival propose diners spectacles (théâtre, concert, danse...), soirées dégustations, ateliers découverte et rendez-vous avec les Meilleurs Ouvriers de France et les artisans du territoire ;
- Le Salon de la Gastronomie accueille chaque année une centaine de stands issus de toutes les régions de France (vins, alimentation, produits gastronomiques, art de la table) et propose des démonstrations culinaires. En 2012, le ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la Forêt lui a attribué le label « Bien manger, c'est l'affaire de tous ».
- La Fête du Charolais, qui valorise la race charolaise et les animaux de boucherie de qualité. Organisé par les éleveurs locaux (comité d'organisation de la Fête du Charolais) et soutenue par les collectivités, cette manifestation valorise la filière bovine auprès du grand public. En complément du concours inter départemental des animaux de boucherie, des démonstrations de découpes, des dégustations et des repas (2 500 en moyenne) autour du charolais sont proposés par les bouchers de la région roannaise.

Au-delà de ces évènements annuels, des manifestations de moindre envergure ou locales animent le Roannais : fête de la Saint-Vincent, marchés gastronomiques etc...

Des animations sont proposées tout au long de l'année comme le rallye théâtralisé à la découverte du vignoble : « Panique sur la côte roannaise » qui, en se guidant avec un carnet de route, propose aux participants d'enquêter sur une énigme en parcourant les vignes pendant une journée.

Les restaurateurs du Roannais s'incluent dans ces dynamiques via de nombreuses initiatives promouvant la qualité gastronomique du Roannais. L'association « Les Tables Roannaises », qui réunit une vingtaine de restaurateurs locaux soutenus par la CCI, participe activement au festival « Roanne Table Ouverte ». Elle organise également chaque année un diner solidaire pour le Téléthon, une « soupe des Chefs » au profit d'associations caritatives, des collations gastronomiques dans le cadre des campagnes du don du sang en lien avec EFS (Etablissement Français du Sang) etc. Elle participe une fois par an, en lien avec les viticulteurs, aux « Balades Gourmandes en Côte Roannaise » qui consistent à faire découvrir le vignoble et la gastronomie roannaise en se promenant en compagnie de viticulteurs et de professionnels de la restauration. Récemment, elle a organisé le premier « Machon » Roannais, réunissant restaurateurs, pâtisseries, chocolatiers, vigneron et traiteurs Roannais.

SYNTHESE / A RETENIR

ATOUPS	FAIBLESSES
<ul style="list-style-type: none"> • Un ancrage agro-industriel fort avec un maillage d'entreprises variées sur le territoire ; • Présence de la filière viande bien structurée avec des outils d'abattage modernisés sur des marchés complémentaires et des artisans locaux ; • Une offre diversifiée de produits alimentaires de proximité (artisans et commerces) ; • Un territoire reconnu pour ses savoir-faire gastronomiques (Guide Michelin, Gault et Millau, MOF ...) ; • Des restaurateurs impliqués dans la vie locale ; • Des spécialités et des produits phares dont certains sont soutenus par des confréries ; • De nombreuses manifestations montrant que la thématique de l'alimentation et ses valeurs gastronomiques font sens sur le territoire. 	<ul style="list-style-type: none"> • Une population stable et des dépenses moyennes en faible évolution : le potentiel de consommation de la zone de chalandise n'augmente pas ; • Un temps d'accès important aux équipements des gammes intermédiaires et supérieures ; • Peu de points de vente collectifs et d'AMAP offrant une gamme diversifiée de produits locaux ; • Une offre en circuits courts en déficit de production végétale ; • Un manque de visibilité touristique, le Roannais est dans l'ombre de Lyon « capitale de la gastronomie »
OPPORTUNITES	MENACES
<ul style="list-style-type: none"> • Un bassin de consommation conséquent lié notamment à une situation géographique privilégiée ; • Le développement des points de vente collectifs en lien avec les attentes des consommateurs ; • Un maillage de marchés de plein-air encore bien fréquenté ; • Positionnement touristique sur la gastronomie ; • Développement d'activités liées à l'agro-tourisme ; • Une affinité des exploitants pour le développement des circuits courts dans les fermes ; • Possibilité de rendre visible et conforter les liens avec Lyon « capitale de la gastronomie » ; • De nouveaux débouchés possibles pour les productions locales grâce au développement de la restauration rapide. 	<ul style="list-style-type: none"> • Une progression forte de l'activité commerciale des périphéries et baisse sensible des centres-villes ; • Une uniformisation de l'offre de restauration rapide basée sur les faibles coûts au détriment de la qualité ; • Une perte de motivation des consommateurs face aux contraintes pour accéder aux produits locaux (temps, déplacements ...).

L'ALIMENTATION ET LES ROANNAIS

1. La consommation sur le territoire

1.1 A l'échelle nationale : enquête de consommation des ménages de l'INSEE

Au niveau national, selon l'INSEE (2016), les ménages consacrent à l'alimentation une part de plus en plus réduite de leur dépense de consommation depuis 1960 (20% en 2014 contre 35% en 1960). En cinquante ans, la consommation alimentaire par habitant a malgré tout augmenté régulièrement en volume, mais moins rapidement que l'ensemble de la consommation.

La composition du panier alimentaire s'est par ailleurs modifiée. La part des trois principaux postes (viande, fruits et légumes, pains et céréales) recule régulièrement. La part de la viande diminue depuis les années 1980 mais reste toutefois la principale dépense du panier alimentaire en 2014 (environ 1 000 €/an). Viennent ensuite le pain, les produits de boulangerie & féculents (environ 800 € par an) puis le lait, fromages & œufs (environ 600 €/an). Et enfin les légumes, y compris pommes de terre (environ 400 €/an).

Ainsi malgré une baisse de la consommation de viande, ce poste reste quand même celui dans lequel les français dépensent le plus.

À l'inverse, certaines dépenses prennent de plus en plus de place au sein du panier alimentaire : c'est le cas des plats préparés, des produits sucrés (sucre, confiserie, chocolat, confitures...) et des boissons non alcoolisées. La hausse du pouvoir d'achat des ménages, l'évolution contrastée des prix des différents produits et la baisse du temps consacré à la cuisine contribuent à la modification des pratiques alimentaires.

1.2 Sur le Roannais : enquête consommation CCI Lyon Métropole Saint-Etienne Roanne

La 10^{ème} enquête consommateurs de la CCI a été réalisée par téléphone entre septembre 2016 et janvier 2017. Elle porte sur les achats effectivement réalisés par les ménages Roannais pour 18 produits alimentaires, 31 produits non alimentaires, 3 prestations de services et sur des questions relatives aux pratiques d'achats. 30 900 actes d'achats ont ainsi été recensés sur 27 secteurs d'habitation, sur un échantillon de 823 ménages représentatif (taille du ménage, CSP, du référent, géographie, etc.).

a) Un potentiel de consommation qui progresse peu

En 2017, le potentiel de consommation* des ménages Roannais est estimé à 912 millions d'euros, soit **une moyenne de 12 678 € par ménage** ce qui est proche de la moyenne nationale. **Les dépenses alimentaires/droguerie/parfum/hygiène constituent près de la moitié** du marché des dépenses de consommation courante.

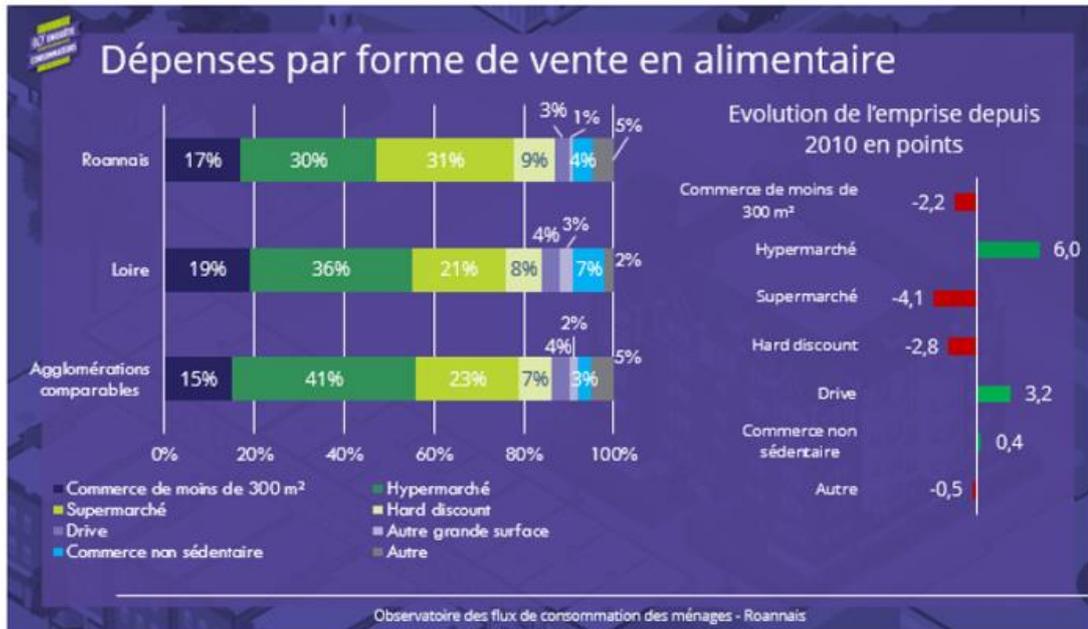
** Le potentiel de consommation, mesure l'ensemble des dépenses consacrées par les ménages résidant l'arrondissement de Roanne sur une année pour leurs achats de consommation courante, et ce quel que soit le lieu d'achat. Il comptabilise ce que dépensent les ménages sur place mais aussi sur ce qui est dépensé à l'extérieur (évasion) y compris les ventes par correspondance.*

b) Les circuits de distribution en alimentaire :

Les grandes surfaces restent le 1er circuit de distribution fréquenté pour les achats de produits alimentaires avec 70% d'emprise. Un circuit largement prioritaire, suivi par les commerces de moins de 300 m² (17%) et les commerces non sédentaires (4%).

En termes d'évolution, il est observé :

- un recul des formats de moins de 300 m²,
- une stabilité pour les grandes surfaces,
- une **petite progression du commerce non sédentaire** qui reste toutefois à un niveau plus faible que sur d'autres régions (4% en Roannais contre 7% en moyenne dans la Loire),
- une **forte progression des drives** qui représentent à présent 5% du montant des achats alimentaires,
- **la vente en ligne qui reste négligeable sur les achats alimentaires** contrairement aux autres achats.



Source : enquête consommateurs 2017 / CCI Lyon Métropole, Saint-Etienne, Roanne

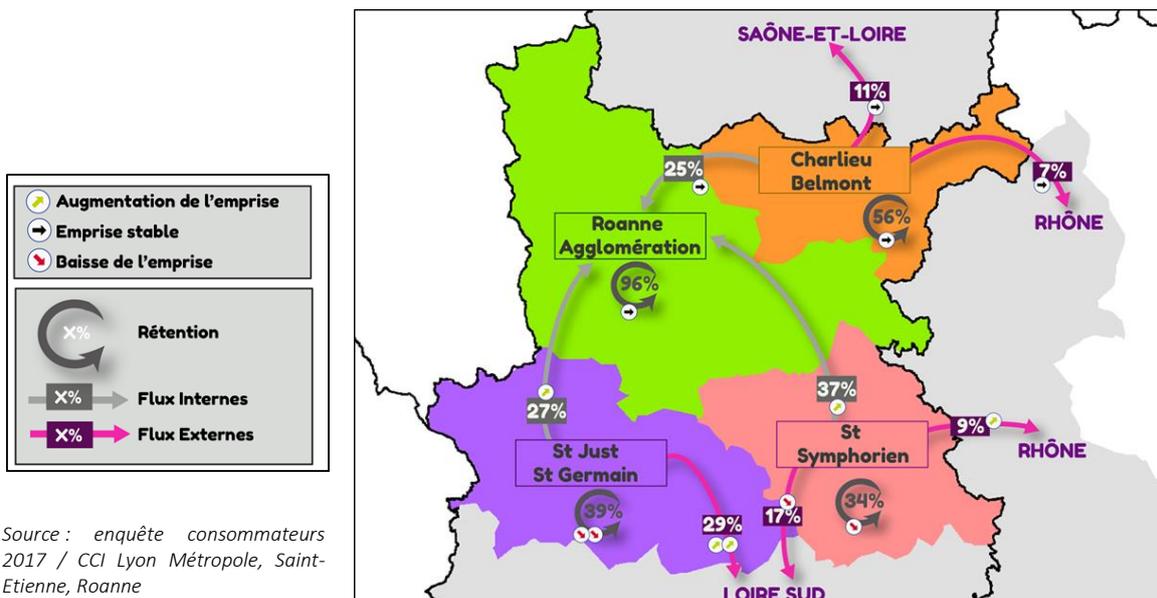
c) Un développement de la consommation responsable, alternative et locale

Ces dernières années, les canaux de consommation se sont multipliés : circuits courts, vente directe, consommation responsable. Ces données ne sont pas toujours faciles à mesurer mais il en ressort tout de même une augmentation de la consommation de produits Biologiques, des achats auprès de producteurs et des achats sur les marchés :

- 20% des ménages déclarent acheter des fruits et légumes Bio au moins une fois par semaine dont 60% en grandes surfaces ;
- 90% des ménages déclarent faire des achats auprès des producteurs dans l'année dont 42% une fois par semaine en fruits et légumes ;
- 39% des actifs réalisent un achat de proximité de son lieu de travail et 24% sur leur trajet domicile-travail au moins une fois par semaine ;
- 65% des ménages déclarent faire des achats de biens d'occasion au cours de l'année dont 66% sur internet.

Les préoccupations en développement durable appellent à une consommation plus raisonnée.

d) Les flux alimentaires de consommation :



D'une manière générale les ménages Roannais réalisent la majorité de leurs achats sur le territoire à proximité du lieu de résidence ou sur le trajet domicile travail. **En alimentaire, l'évasion est plutôt faible**, autour de 10% avec une augmentation qui s'explique par les achats de proximité des ménages qui résident sur les secteurs périphériques (habitants de Belmont de la Loire qui vont à Chauffailles, de Saint-Just-en-Chevalet qui vont à Noirétable par exemple).

1.3 Mieux connaître les Roannais

a) Un questionnaire sur les habitudes alimentaires

Pour compléter la connaissance du territoire, un questionnaire en ligne a été proposé aux habitants de l'arrondissement de juillet 2019 à octobre 2019. Il concerne les pratiques alimentaires des Roannais et cherche à mieux connaître la composition des assiettes, les comportements d'achat, les besoins et attentes concernant les produits locaux. **Environ 600 personnes** ont participé.

PRECISIONS STATISTIQUES :

Les personnes qui ont répondu à l'enquête sont nécessairement intéressées par la thématique. On retrouve une part de réponses prépondérantes émanant de femmes, de CSP+. Ainsi les pourcentages concernant les comportements alimentaires « sains » sont probablement sur-représentés.

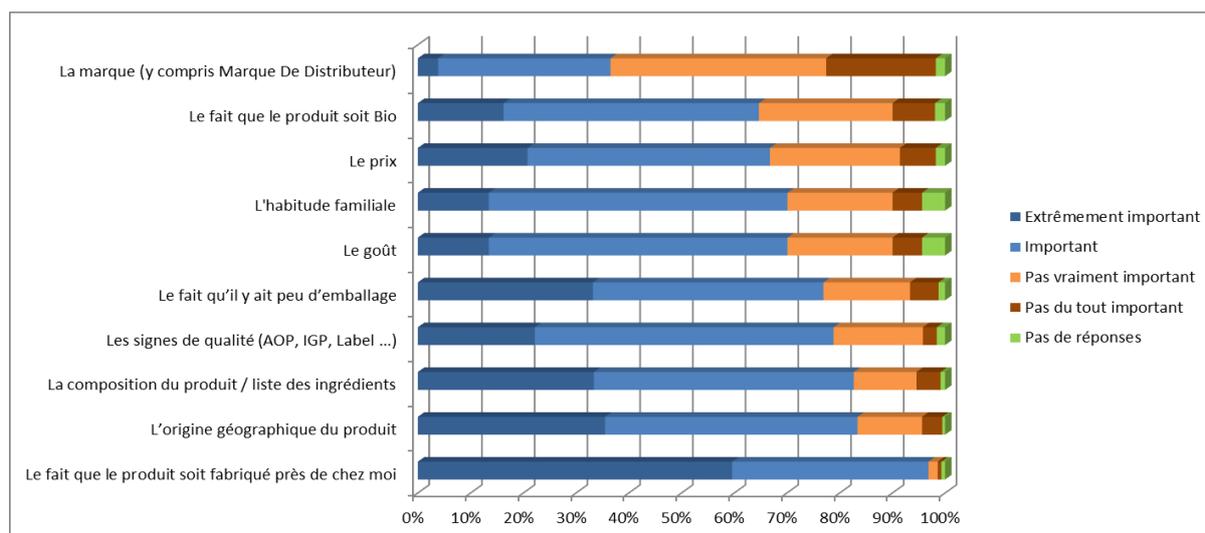
Le questionnaire ayant été diffusé via un outil informatique et principalement par nos réseaux professionnels, les 60 ans et +, ainsi que des CSP retraités et sans activités ont peu répondu. De ce fait les territoires les plus âgés, dont la population rencontre le plus de difficultés financières sont vraisemblablement sous-représentés.

Habitudes d'achats des sondés

Le questionnaire s'intéresse aux critères considérés par les sondés au moment de leurs achats alimentaires. Pour chaque élément proposé, les répondants doivent indiquer si cela est important ou pas dans leur choix des produits.

Une écrasante majorité (95%) a indiqué s'intéresser au fait que le produit soit fabriqué localement. Ensuite, 4 réponses ont été désignées comme importantes pour 75% à 80% des répondants. Il s'agit :

- de l'origine géographique du produit (81%),
- la composition du produit (80%),
- les signes de qualité (76%),
- la quantité d'emballage (75%).



Source : LEADER Roannais 2019

Cela montre un certain intérêt de la part des Roannais interrogés à être vigilants concernant leurs achats alimentaires (qualité, santé et développement durable). 4 réponses sont ensuite désignées comme importantes par 60% à 70% des répondants. Il s'agit :

- du label Bio (62%),
- du prix (65%),

- de l'habitude familiale (68%),
- du goût (68%).

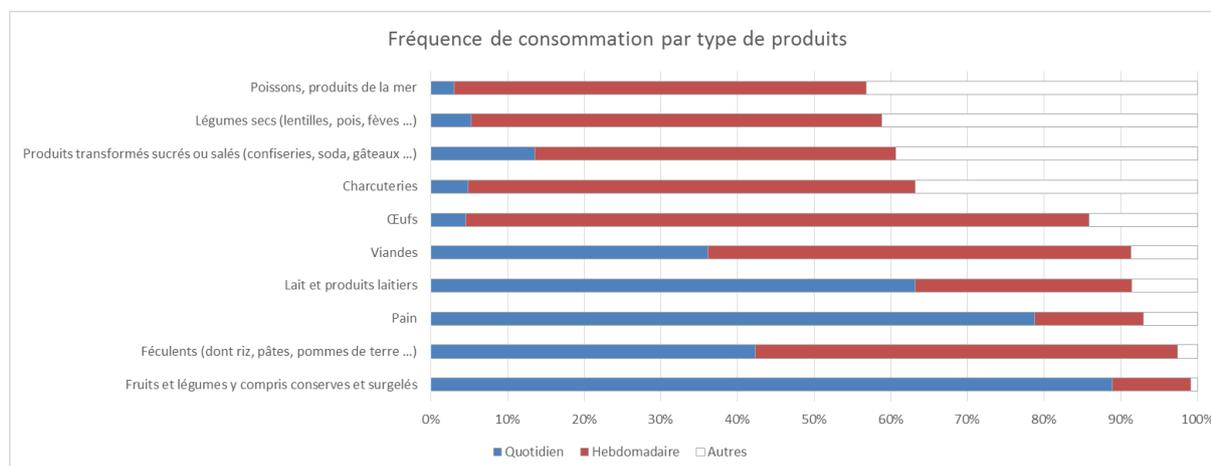
Ces propositions, bien que moins choisies que les précédentes, n'en restent pas moins notables. Les consommateurs interrogés cherchent des produits avec du goût. Les habitudes familiales et le prix sont également des facteurs centraux. Le Bio, légèrement plus en retrait, reste un élément de choix. Cela corrobore les informations de l'enquête ménages de la CCI.

Enfin, il semblerait que les marques ne présentent pas ou plus un intérêt aussi fort dans les choix des consommateurs (35% de réponses importantes seulement). Les différentes crises alimentaires de ces dernières années ont certainement émaillé la confiance dans les marques de l'industrie agro-alimentaire. Les notions d'habitudes familiales peuvent cependant être liées à des achats de marques, il convient donc de rester prudent et de nuancer ce résultat.

Habitudes de consommation et comportements alimentaires

Le questionnaire a cherché à identifier les fréquences de consommation (quotidienne, hebdomadaire, mensuelle...) des répondants par types de produits. Il s'est aussi intéressé aux habitudes de consommation des répondants concernant les fruits et légumes, la viande, les produits Bio et les produits locaux. La question de la cuisine maison a été également posée.

La fréquence de consommation par type de produits



Source : LEADER Roannais 2019

Ces résultats correspondent avec les tendances nationales pointées par l'INSEE. Les tendances de **consommation quotidienne** pour les fruits et légumes et le pain sont ainsi très marquées (respectivement 89% et 79% des sondés), viennent ensuite le lait et les produits laitiers (63%). Les féculents suivent (43% de consommation quotidienne) puis la viande pour un peu plus d'un tiers des répondants.

Les œufs, les produits de la mer, les charcuteries et les légumes secs semblent être plutôt consommés de **manière hebdomadaire** (autour de 50% de répondants pour chaque produit), et moins de manière quotidienne (environ 5% pour chaque produit). Les produits transformés sucrés ou salés présentent quant à eux un taux assez faible de consommation quotidienne (14%). A l'échelle de la semaine, environ la moitié des répondants (46%) déclarent consommer ce type de produit.

Il n'y a pas de différences notables en fonction des territoires et l'on remarque quelques nuances en fonction des âges (par exemple 54% de consommation quotidienne de produits laitiers chez les 15-29 ans contre 76% chez les 60-74 ans).

La fréquence des plats cuisinés maison

Les répondants sont 74% à cuisiner au moins un repas par jour, 8% d'entre eux ne cuisinent jamais.

Entre 78 et 80% de toutes les tranches d'âges cuisinent au moins un repas par jour à l'exception des 45 à 59 ans qui ne sont que 69%. C'est cette même tranche d'âge qui présente le taux le plus élevé de repas jamais cuisinés : 10% (contre 4 à 7% pour les autres tranches d'âge).

Si l'on analyse les **CSP**, les personnes sans activité et les employés présentent les taux les plus bas de repas cuisinés au moins une fois par jour (environ 65% contre 75 à 81% pour les autres CSP). Concernant les CSP qui ne cuisinent jamais, ce sont les ouvriers et les personnes sans activité qui présentent les plus hauts taux : 15%. Ils sont suivis par les cadres et les employés (10% de leurs effectifs à ne jamais cuisiner). Les autres CSP (agriculteurs, artisans, professions intermédiaires et retraités) présentent des taux faibles (autour de 5%) à ne jamais manger de plats cuisinés maison.

Enfin, en analysant la **taille des ménages**, les résultats présentent une marge notable entre les ménages d'une seule personne et ceux de 2 ou plus. Les personnes seules ne sont que 57% à cuisiner tous les jours, 13% d'entre elle ne cuisinent jamais. Les ménages de 2 ou plus sont 77% à cuisiner tous les jours et seulement 7% à ne jamais cuisiner. A travers ces chiffres on peut supposer que cuisiner répond à autre chose que le simple fait de se nourrir. Les notions de partage, de lien social ou même de « manger mieux », notamment pour les familles avec enfants, peuvent expliquer ce phénomène.

La consommation de fruits et légumes

58% des répondants déclarent manger des fruits ou des légumes à tous les repas et 31% déclarent en manger au moins une fois par jour (soit 89% au total). Les chiffres sont sensiblement identiques concernant les origines géographiques des répondants.

Les 15-29 ans présentent une consommation, à tous les repas, globalement plus faible que les autres **tranches d'âge** (46% contre 57%). Les 60-74 ans présentent quant à eux une consommation plus importante (72%). Les chiffres s'équilibrent (autour de 85%) sur quasiment toutes les tranches d'âges lorsqu'on considère la consommation de fruits et légume sur au moins un repas par jour, seule la tranche 60-74 ans atteint 95%.

39% des **ménages composés** d'une personne consomment des fruits et des légumes à tous les repas, contre 62% pour les ménages composés de 2 ou plus. Sur au moins un repas par jour, la différence est toujours notable : 80% contre 90%.

Les personnes sans activité, les ouvriers et les employés sont les **CSP** qui déclarent le moins manger des légumes et fruits à tous les repas (respectivement 37, 38 et 52%), les autres CSP présentent entre 62% (cadres) et 69% (retraité et agriculteurs) de réponses. Concernant la présence de fruits et légumes sur au moins un repas dans la journée, les chiffres s'équilibrent ici à l'échelle de toutes les CSP (de 90% pour les professions intermédiaires à 100% pour les ouvriers) sauf pour les personnes sans activité (79%) et les employés (84%).

La consommation de viande

La question de la consommation de la viande a régulièrement été amenée lors des différents ateliers de concertation. L'agriculture du roannais est grandement tournée vers la production animale et les tendances actuelles de réduction de consommation de viande interrogent quant aux futurs débouchés et aux inclinations des consommateurs. Ce sujet d'actualité est principalement traité à l'échelle nationale mais quelle est la réelle portée de ce phénomène sur le territoire Roannais ?

L'enquête montre que 57% des répondants ont baissé leur consommation de viande au cours des 12 mois précédents. Ce phénomène identifié à l'échelle nationale est donc également présent sur le Roannais. Il apparaît plus marqué encore au niveau des 30-44 ans (62%) et des 75 ans et plus (71%) face aux autres **catégories d'âge**, qui présentent autour de 55% de leurs effectifs ayant diminué leur consommation de viande. C'est également un phénomène plus lié au **milieu urbain** : 64% des urbains ont diminué leur consommation de viande contre environ 52% pour les habitants du rural.

Si l'on observe ce phénomène en fonction des **CSP**, agriculteurs et ouvriers semblent les moins enclins à suivre cette tendance. Seulement 28% des exploitants ont diminué leur consommation de viande. Concernant les ouvriers, aucun répondant n'a déclaré avoir baissé sa consommation. Les autres CSP se situent dans une fourchette comprise entre 60% (employés) et 72% (personnes sans activité). Un aspect économique est possiblement à considérer concernant cette CSP.

La consommation de produits locaux

Une très grande partie (69%) des répondants déclare avoir augmenté sa consommation de produits locaux au cours de l'année passée. Ce phénomène est assez équilibré entre milieu urbain (76%) et milieu rural (78%). A noter toutefois des différences notables entre le rural bourg où 84% déclarent avoir augmenté leur consommation de produits locaux et le rural éloigné où seulement 67% des répondants déclarent avoir augmenté leur

consommation de produits locaux. L'éloignement géographique ou une production potagère familiale pourraient expliquer cette tendance.

A l'exception des ouvriers qui ne sont que 50% à déclarer avoir augmenté leur consommation de produits locaux, les autres CSP présentent entre 71% (personnes sans activité et employé) et 83% (agriculteurs, artisans, cadres) de réponses positives.

Il est également à noter que les ménages composés d'une personne sont moins nombreux à avoir augmenté leur consommation de produits locaux (65%) que ceux de 2 personnes ou plus (78%).

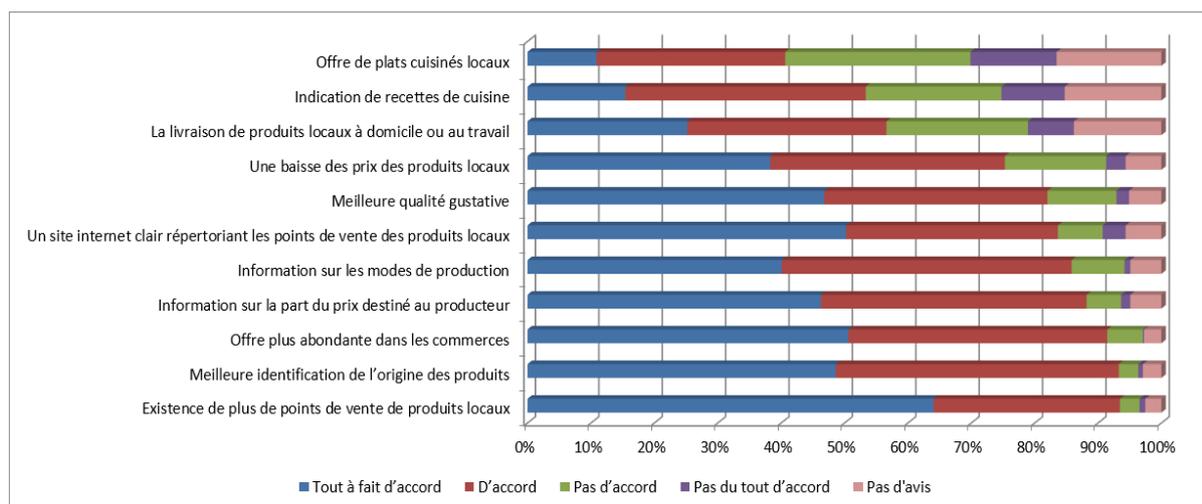
La consommation de produits Bio

Un peu plus de la moitié des répondants (54%) a augmenté sa consommation de produits Bio au cours des 12 derniers mois. Cela est un peu plus marqué en milieu urbain (66%) qu'en milieu rural (53%). Si toutes les catégories d'âge entre 15 et 74 ans ont répondu positivement à 60% environ, la totalité des 75 ans ou plus déclarent ne pas avoir augmenté leur consommation de produits Bio. Les ménages de 1 personne sont également moins nombreux (51%) à développer leur consommation en Bio que les ménages de 2 personnes et plus (60%).

Les CSP déclarant avoir le moins développé leur consommation de produits Bio sont les agriculteurs (42%), les ouvriers (43%), les retraités (51%) et les employés (52%), à l'inverse des professions intermédiaires (59%), des personnes sans activités (67%), des cadres (71%) et des artisans commerçant et chefs d'entreprise (75%).

Les attentes des consommateurs pour consommer local

Une liste de propositions a été soumise aux répondants afin de connaître les orientations et actions qui permettraient d'augmenter leur consommation de produits locaux sur le territoire.



Source : LEADER Roannais 2019

Plusieurs propositions récoltent + de 85% de « d'accord » et « tout à fait d'accord », elles se rapportent à deux grandes thématiques :

- l'accès aux produits locaux (nouveaux points de vente, offre plus abondante dans les commerces existants) ;
- l'information des consommateurs (identification des produits, informations sur la part pour le producteur, sur les modes de production).

Une autre proposition, récoltant 82% d'avis favorables, concerne également l'accès aux produits locaux : il s'agit de la création d'un site internet répertoriant les points de ventes existants.

« Le goût » et « une baisse des prix » suivent ensuite dans l'intérêt des répondants, récoltant respectivement 81% et 74% d'avis favorables.

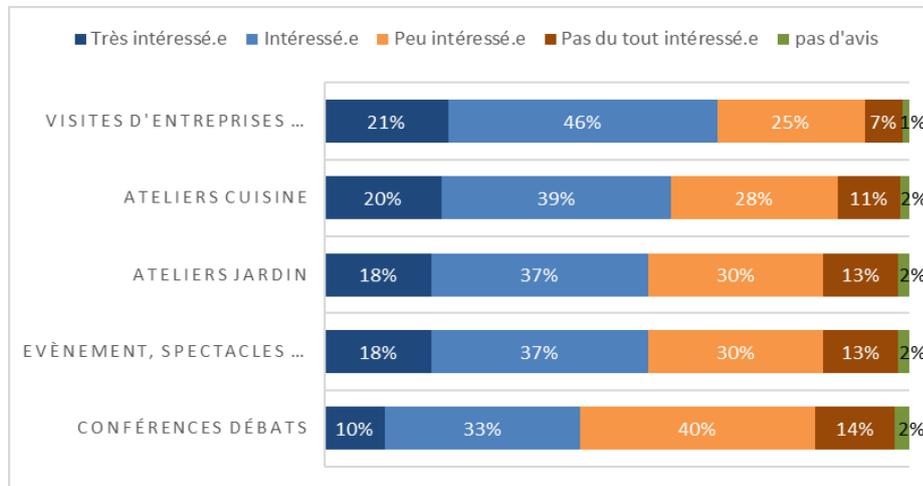
A contrario l'offre en plats cuisinés locaux, les recettes de cuisine, la livraison de produits ne sont pas des attentes fortes (moins de 55% de « d'accord » ou « tout à fait d'accord »).

Dans le cadre d'une réponse « ouverte », nombreux sont ceux qui en plus de souhaiter un meilleur accès aux produits via des lieux ou une offre plus abondante, ont noté la nécessité de développer les services facilitant l'accès

aux produits locaux (adaptation des jours et horaires des marchés, développement des drives, des commandes numériques...).

Degrés d'intérêt pour la mise en place d'actions

Enfin, il a été proposé aux répondants de se positionner quant à leur intérêt pour des actions concrètes qui pourraient être proposées dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial du Roannais.



Source : LEADER Roannais 2019

Les visites d'entreprises (exploitations, transformateurs...) présentent le plus grand intérêt pour les répondants (67% d'avis favorables). Ce sont plutôt les personnes de 45 ans et plus qui ont répondu positivement, contrairement aux 15-29 ans qui se sont montrés moins intéressés.

Concernant les CSP, ces visites intéressent plus fortement les professions intermédiaires et les employés. Les agriculteurs, quant à eux, sont les moins intéressés.

La proposition récoltant le plus d'avis favorables est ensuite la mise en place d'ateliers de cuisine (59% d'avis favorables). Ce sont plutôt les 30-44 ans qui se montrent intéressés. Les personnes de 75 ans et plus sont peu ou pas intéressées par cette proposition.

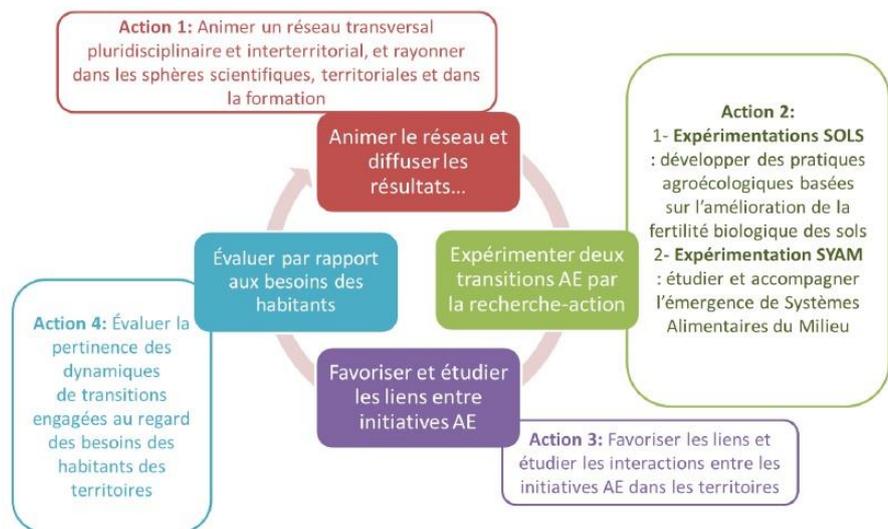
b) Une enquête sociologique sur les Roannais et leur consommation de produits locaux

Le projet TERRAE (TERRitoire d'AgroEcologie), a été conduit de 2015 à 2018. Porté par l'ISARA et financé par la fondation de France il a eu pour objectif d'étudier et accompagner la transition des systèmes agricoles et alimentaires des territoires. Il s'est déroulé avec des partenariats de recherche action engagés sur trois territoires de l'ex-région Rhône-Alpes : Boucles du Rhône en Dauphiné, le Roannais et le Parc Naturel Régional du Pilat.

Le schéma suivant permet de résumer les différentes étapes du projet :

Dans le cadre de l'action 4 (Evaluer par rapport aux besoins des habitants), le Roannais a accueilli une stagiaire de l'université de Lyon 2, pour mener une étude sociologique sur le territoire. L'enquête avait pour enjeu d'évaluer le rapport des habitants à la transition agricole et alimentaire et plus spécifiquement leurs pratiques et représentations relatives à la consommation de produits locaux.

Source : ISARA 2015-2018



L'étude sociologique de Cristina Kujiuk-Delgado, réalisée d'avril à septembre 2018, s'appuie sur 29 entretiens semi-directifs qualitatifs réalisés sur l'ensemble du Roannais selon une méthode d'échantillonnage représentative du territoire, visant à croiser réseaux, profils sociologiques, et contexte géographique. Son analyse corrobore et précise les différentes enquêtes quantitatives présentées précédemment.

L'étude replace le consommateur et son alimentation dans un environnement global et incertain caractérisé par un besoin de réassurance. Dans les discours, il est remarqué un rejet massif de la grande distribution et de l'agro-alimentaire, mais dans les pratiques, on observe un effet « élastique » : le consommateur continue à s'y rendre, comme si par défaut il y était systématiquement ramené.

En effet, les consommateurs de l'arrondissement ont intégré leurs habitudes d'achats à partir d'un système de dispositions, c'est-à-dire un habitus (Bourdieu, 1984). Les consommateurs ont un passé et sont les produits d'une histoire individuelle (éducation, milieu social, ...) mais également d'une histoire collective (Trente glorieuses, société de l'abondance, industrialisation de l'alimentation...).

Ainsi, ces systèmes de référence impactent les choix des produits et les significations symboliques assignées à ces produits (et donc, ce qui rend possible d'avoir des goûts). Malgré l'existence d'une offre importante de points de vente en fermes, de marchés en plein air, de 2 maisons de pays, 2 halles et 3 points de vente collectifs de produits fermiers, les endroits d'achat alimentaire favorisés des classes populaires et moyennes restent les mêmes : les supermarchés.

Bien que cela décrive une certaine inertie sociale, il existe aussi des processus importants de transition. Ils se vivent dans la vie quotidienne et peuvent constituer une rupture. Cristina Kujiuk Delgado pointe notamment les phénomènes de méfiance et d'assurance alimentaire des habitants.

La **méfiance**, issue des crises de l'industrie agro-alimentaire des dernières décennies « crée du mouvement » et peut ainsi impliquer des transitions et des évolutions de consommation (et donc des goûts). Les consommateurs exigeant davantage de protection, il est ainsi recherché une production active de l'assurance.

L'assurance correspond à ce qui rassure les consommateurs roannais. L'étude montre que le local, l'aspect terroir, le goût et les produits frais sont des éléments refuges pour les Roannais.

Il est aussi observé le recours « au spécialiste », notamment dans les zones urbaines. L'étude souligne une perte de connaissances des habitants concernant les produits bruts et l'importance du lien avec une figure d'expert (maraicher, boucher...). Toutefois, si le consommateur accepte de renoncer à cette connaissance pour « gagner du temps », cette décision le laisse aussi dépourvu de toute compréhension...

La création d'échanges en direct, et d'une relation de confiance, créent un visage connu porteur de garantie vers lequel les consommateurs peuvent revenir. Cela leur permet par la même de reprendre la main et de pouvoir exercer un certain « contrôle » : si pour quelque raison que ce soit, la relation d'assurance est cassée, le consommateur peut mettre en place ce qu'il est possible d'appeler des « sanctions formelles ou informelles » (remontée d'avis, fin de relation commerciale...).

Les résultats ont également permis d'approfondir la perception du territoire par ses habitants (perception des espaces naturels, des productions) et les impacts de celui-ci sur ces derniers (inégalités d'accès entre rural et urbain, distances...). Selon l'étude, le Roannais est constitué de plusieurs « micro-territoires » aux approches sensiblement différentes vis-à-vis de l'alimentation. Pour accompagner la transition de manière efficace, l'étude préconise de donner des facilités selon les besoins personnels, en lien avec les groupes sociaux d'appartenance et le territoire de résidence. Il convient ainsi de bien adapter les actions aux publics cibles, et éviter les actions trop « génériques ».

Concrètement, l'étude encourage, parmi d'autres actions, à créer des opportunités d'achat pour ceux qui n'ont pas les moyens de transports adaptés pour se rendre dans les fermes, ou d'adapter les horaires de tenue des marchés à ceux de la vie active. Les questions de l'information et de l'éducation sont également centrales pour la réappropriation et la compréhension des Roannais concernant leur alimentation.

1.4 La restauration collective et les produits locaux

De l'automne 2018 au printemps 2019 différents acteurs de la restauration collective du territoire ont été rencontrés par le groupe ARIA, afin de faire un état des lieux de leur consommation en produits locaux, leurs pratiques, leurs besoins... Un questionnaire a ainsi été réalisé auprès de 40 personnes en charge d'un restaurant collectif :

- 20 en établissement scolaire primaire (ES1),
- 10 en établissement scolaire secondaire –collèges, lycée - (ES2),
- 10 en établissement social et médico-social (ESMS).

a) Les critères de choix des produits

Les établissements scolaires (ES) tendent à privilégier les produits locaux par rapport aux établissements sociaux et médico-sociaux (ESMS). Toutefois, cette notion n'est pas définie à l'identique entre les différents établissements (par ex : l'approvisionnement local des lycées s'entend à l'échelle régionale, celui des collèges à l'échelle départementale et les restaurants scolaires ont un périmètre plutôt intercommunal).

Le prix reste un facteur central pour tous les établissements, ce critère est mentionné par 100% des ESMS sondés, et par plus des 2/3 des établissements scolaires.

La moitié des établissements sondés déclarent s'orienter vers des signes de qualité (label rouge, AOC...). Le Bio, signe de qualité proposé séparément, apparaît seulement du côté des établissements scolaires pour environ un quart d'entre eux. Aucun ESMS sondé n'en fait mention.

b) Habitudes d'achats de produits locaux

Régularité

De manière générale, les établissements scolaires présentent une plus grande habitude de consommation de produits locaux que les établissements médico-sociaux.

Les établissements primaires (ES1) ont une approche du local qui correspond au contexte agricole du territoire. Ils présentent en effet une tendance à s'approvisionner de manière régulière en viandes, charcuteries, fromages et desserts lactés locaux. Très peu de ces établissements s'approvisionnent en légumes (moins d'un tiers) ou en fruits locaux (moins de 10%).

Les établissements du secondaire (ES2) affichent un approvisionnement moins régulier en charcuteries, fromages ou laitages locaux. Ils présentent plutôt une régularité marquée concernant la consommation de fruits et légumes locaux. Cet approvisionnement est certainement facilité par leurs périmètres d'achats plus vastes que le nord de la Loire.

Ancienneté

En termes d'habitudes d'achats, les ES2 sondés s'approvisionnent régulièrement en produits locaux depuis plus longtemps que les autres types de structures sondées : autour d'une dizaine d'années en moyenne, contre 6/7 ans pour les ES1 et quelques années seulement pour les ESMS.

On pourrait associer ces dates au développement des politiques publiques des collectivités concernant les ES1 et ES2. Concernant les ESMS, la logique est plus récente. Par exemple, le Département porte désormais son action d'accompagnement à la consommation de produits locaux réalisée depuis une dizaine d'années dans les collèges auprès de ses EHPAD. Quant aux établissements privés, ils suivent potentiellement les évolutions sociétales et les attentes des consommateurs.

Volonté des sondés

Les établissements primaires sondés montrent une volonté de continuer ou de développer leur approvisionnement en viande, en fromages et en desserts lactés locaux.

La question des légumes divise, 40% des ES1 sondés souhaitent continuer ou développer leur approvisionnement sur un rythme régulier alors que 35% des ES1 ne cherchent pas à le faire. A noter qu'il s'agit des mêmes établissements qui déclarent ne pas s'approvisionner en légumes locaux.

c) Développer la consommation de produits locaux (chez ceux qui n'en font pas)

Les 3 éléments suivants apparaissent comme des obstacles à surmonter pour les établissements souhaitant s'approvisionner en produits locaux :

- la traçabilité et la qualité sanitaire des produits ;
- la logistique d'approvisionnement ;
- les prix des produits.

D'un autre côté, les acheteurs réguliers présentent des attentes beaucoup moins marquées concernant ces aspects. Ces questions semblent moins centrales une fois que les acheteurs ont organisé leurs approvisionnements, adapté leurs budgets et établi des relations commerciales de confiance.

Certains établissements souhaitant développer leurs achats locaux déplorent le manque de moyens dont ils disposent pour l'élaboration de leurs repas.

d) Conforter l'approvisionnement (chez ceux qui en font)

Les établissements consommant des produits locaux se montrent plus exigeants vis-à-vis de la saisonnalité des produits et sur leur qualité environnementale. Une fois les réseaux développés et les approvisionnements locaux établis, les attentes des acheteurs se concentrent sur le suivi et le maintien de la qualité des produits.

La question des volumes est également prépondérante. Tous les acheteurs réguliers de produits locaux rencontrent des difficultés à augmenter leurs approvisionnements actuels.

e) Loi EGAlim et restauration collective

La loi EGAlim n° 2018-938 pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » votée en octobre 2018 se décompose en plusieurs titres et chapitres. Dans son titre II elle traite des mesures en faveur d'une alimentation saine, de qualité, durable, accessible à tous et respectueuse du bien-être animal. Concernant l'alimentation, les grandes lignes sont les suivantes :

Depuis 2019 : Diversification des menus (diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas proposés), affichage expérimentale de la composition des menus, expérimentation du menu végétarien au moins une fois par semaine.

Dès 2020 : Information des usagers, une fois par an par voie d'affiche ou de mail, sur la part des « *produits durables* » entrant dans la composition des repas.

Au plus tard le 1er janvier 2022

Approvisionnement de qualité : les repas servis dans les restaurants devront inclure au moins 50 % de produits « durables » dont 20% minimum de produits bio et en conversion. Le calcul de la part des produits durables et bio est réalisé en valeur HT d'achats en € sur une année.

Les produits « durables » : Les produits issus de l'agriculture biologique, certains produits bénéficiant de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la Spécialité traditionnelle garantie, la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production, les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel pêche durable...

Par ailleurs, les restaurants collectifs doivent développer l'approvisionnement en produits issus du commerce équitable ainsi que l'acquisition de produits obtenus dans le cadre de projets alimentaires territoriaux (PAT), bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50%.

Les produits portant les mentions « fermier » (en dehors du cas précisé ci-dessus), montagne ou produits pays ne peuvent être comptés dans les 50%.

Depuis le début de l'année 2020, **l'ARDAB, la Chambre d'Agriculture et de département de la Loire** organisent des **réunions d'informations** à destination des gestionnaires de restaurants collectifs. L'objectif est de présenter dans le détail les éléments qui leur permettront de répondre aux objectifs de la loi sur le territoire et dans leur établissement.

Des **craintes** apparaissent quant à la définition et au mode de calcul de la part des « *produits durables* » utilisés. En effet, les produits fermiers ne sont pas répertoriés dans les « *produits durables* ». Or la production locale est particulièrement fermière. Les sommes d'argent qui seront allouées aux produits durables ne reviendront donc pas dans l'économie locale et l'agriculture locale. Par ailleurs, rien ne réglemente l'origine des produits bio qui pourront être produits loin des cantines.

f) Estimation des besoins en maraichage

Concernant l'estimation des besoins en maraichage, l'enquête initiale réalisée, par le groupe ARIA s'est étendue à d'autres restaurants collectifs. Ainsi, le questionnaire auprès d'une soixantaine d'établissements scolaires,

médicaux socio ou restaurants d'entreprises révèle que ce sont 2 900 000 de repas qui sont confectionnés tous les ans. Même si elle ne couvre pas l'ensemble des établissements en RHD elle permet d'avoir des ordres de grandeur quant aux besoins.

L'estimation des besoins annuels en légumes de ces établissements est de :

- 550 tonnes de légumes, soit au minimum d'ici 2022, 225 tonnes de légumes avec un signe de qualité, dont au moins 20 % de légumes bio ;
- et de 325 tonnes de pommes de terre, soit au minimum d'ici 2022, 162 tonnes de pommes de terre avec un signe de qualité, dont au moins 20 % de pommes de terre bio.

Sur le Roannais, en 2019, Biocultura a exploité 4 hectares en semi-gros sur des terrains appartenant à Roannais Agglomération. Cette expérience a permis de proposer, en production biologique, 30 tonnes de légumes et 40 tonnes de pommes de terre. A la vue des besoins (875 tonnes), il serait donc nécessaire de mobiliser environ 50 hectares pour répondre à la demande.

2. La qualité et le local

2.1 Ateliers de concertations du PAT

« Qualité » et « local » ont été abordés au cours des commissions de travail par les acteurs du PAT. Il en est ressorti le besoin de travailler ces questions de manière plus spécifique : des ateliers de concertation sur le sujet ont ainsi été organisés en juillet et décembre 2019. Les acteurs présents (principalement associatifs, collectivités, et agriculteurs) ont été invités à donner leurs éléments de définition de ces notions.

a) Qualité

Le goût et la valeur nutritionnelle sont les critères les plus abordés par les acteurs. L'aspect « plaisir » est le plus représenté, c'est un élément central pour les participants, l'aspect « physiologique » est aussi mis en avant. **Ils sont directement liés à l'acte final de l'alimentation : manger.**

Trois critères sont ensuite fortement mentionnés : la traçabilité / l'origine du produit, la production AB et le processus d'élaboration. Ces aspects semblent traduire les phénomènes de confiance / méfiance des consommateurs vis-à-vis des produits issus de l'industrie agro-alimentaire et des méthodes de productions « industrielles ». Ces idées sont liées à l'acte d'achat, à la volonté de connaître l'origine, la recherche de produits plus sains, moins transformés, pour une **meilleure santé individuelle**.

Enfin, les participants ont mis en avant les notions de qualités environnementales et sociétales des produits, au sens du développement durable (impact environnemental, bilan carbone, juste rémunération et respect des producteurs...). Ici aussi, ces réponses traduisent la méfiance vis-à-vis de l'industrie agro-alimentaire et de ses méthodes. Liées à l'acte d'achat, elles semblent toutefois **s'orienter plutôt vers un aspect « politique », un choix de « consomm'acteur »** avec une visée plus globale cherchant un système économique plus équitable et plus durable.

b) Local

Les réponses des participants à la définition de local sont plus hétérogènes. Pour 1/3 il s'agit d'un critère simple : « faire au plus court pour chaque produit ». D'autres notions se détachent sans faire pour autant consensus : limites administrative (arrondissement), nombre de kilomètres (entre 50 et 100), savoir-faire locaux ou productions adaptées aux critères agro-climatiques locaux.

2.2 Enquête auprès des opérateurs économiques de l'alimentation

Dans le cadre de leur formation, les BTS Analyse Conduite et Stratégie de l'Entreprise Agricole du lycée agricole de Chervé ont été mobilisés, au printemps 2019, pour mener une étude pratique au sein du projet PAT Roannais.

Les élèves ont démarché une sélection de 13 acteurs économiques du territoire (4 industries agroalimentaires, 2 boucheries-traiteurs, 3 grossistes, 2 épicerie fines et transformateur de luxe, 2 supérettes rurales) afin de déterminer leur approche de la qualité et du local.

a) Qualité

Les professionnels interviewés cherchent à répondre aux attentes des consommateurs : la plupart des critères cités au cours des ateliers PAT sont également mentionnés par les opérateurs économiques.

Ainsi toutes les personnes interrogées ont parlé en priorité du **goût**.

La **traçabilité** est ensuite mentionnée. En effet, selon les enquêtés, beaucoup de consommateurs cherchent à connaître l'origine des produits (local, français). Cette tendance évolue à la hausse de jour en jour.

Les acteurs économiques mentionnent aussi comme gage certain de qualité les **productions sous labels** respectant des cahiers des charges (AOP, IGP, Label Rouge ou Agriculture Biologique). Leur consommation est d'ailleurs de plus en plus importante chez les ménages d'après les distributeurs interrogés. En revanche, leur consommation reste pour l'instant stable au niveau de la restauration.

Dans le prolongement de ces aspects, les opérateurs économiques portent une attention croissante aux produits issus de **pratiques agricoles plus vertueuses** : bien-être animal, rejet du système agricole intensif issu de la modernisation des années 60-70, non utilisation de pesticides. La nécessité des produits à respecter l'environnement est également citée (diminution de l'utilisation d'emballages, optimisation des transports, réduction de l'utilisation des produits de synthèse).

Pour 5 des 13 professionnels interrogés un produit est de qualité lorsqu'il est fabriqué à **proximité**, car cela permet d'établir un lien direct et une confiance entre le producteur et le consommateur. Cependant la qualité ne se résume pas à la proximité : l'idée sous-jacente serait que la connaissance des lieux de production et des producteurs eux-mêmes, facilite la **transparence** et donc la **confiance**. Cela permet une garantie d'un bout à l'autre d'une chaîne d'acteurs, qui se connaissent, dépendent les uns des autres, voire s'auto contrôlent : la qualité du travail des uns profitant de fait aux autres.

Le respect de la saisonnalité est également abordé. Mais produire de saison implique aussi consommer de saison. Une observation qui fait en général dire aux interviewés qu'il y a encore du travail à faire pour « éduquer le consommateur ».

Un produit peut être reconnu de qualité du fait de son prix qui est en général plus élevé. Le **prix** est donc considéré comme un marqueur de qualité, plusieurs personnes interviewées associent prix plus élevé à une qualité supérieure. Certains le déplorent, car le prix peut être un frein à la consommation des produits de qualité (frein économique réel mais aussi frein psychologique).

Enfin, les enquêtés ont abordé la qualité technique même de la matière première : le lait doit être « fromageable » (matière grasse, caséine...), les raisins « vinifiables » (taux de sucre) ...

Peu d'acteurs économiques ont fait référence à la qualité sanitaire, dite aussi hygiénique, dont les caractéristiques (absence de microbes ou de leurs toxines, absence de métaux lourds, d'allergènes...) induisent des pratiques et contrôles rigoureux. Cette quasi-absence de commentaires sur ce critère essentiel peut donner à penser que les opérateurs sont accoutumés à ces contraintes au point qu'ils ne le mentionnent plus.

b) Local

La question de la définition du produit local a souvent suscité une certaine perplexité chez les personnes interrogées. Du point de vue de la distance, trois échelles se dégagent :

- une majorité des entreprises interrogées (6/13) indique d'emblée que « local » correspond à un rayon de 15-20 km équivalent au **Roannais** ; Il s'agit notamment des utilisateurs de la viande charolaise ;
- pour 4 répondants sur 13, le local se mesure selon un rayon de 40-50 km (échelle plutôt **départementale**) ;
- pour les 3 autres, le rayon s'élargit à la Région, voire à la France, en précisant que « local » peut aussi vouloir dire qu'il est possible d'associer un produit à un lieu, de **localiser un savoir-faire** (beurre d'Isigny, rillettes du Mans, pruneaux d'Agen...).

Ce positionnement ne remporte pas l'adhésion de la plupart des entreprises interrogées qui y voient plus une stratégie marketing et/ou le résultat d'un approvisionnement ne pouvant se faire exclusivement en proximité immédiate.

Ceux dont les produits ne sont pas fabriqués localement se sentent « contraints » par les attentes croissantes des consommateurs de justifier malgré tout un certain ancrage, même si cela correspond à l'échelle nationale. Le Made in France, à défaut du très local, semble ainsi satisfaire les évolutions d'achats des consommateurs.

Il faut cependant noter que la valorisation du « local » n'est pas la priorité de toutes les entreprises interviewées et la notion de circuit court est aussi ouverte puisque définie par un intermédiaire au maximum (sans condition d'éloignement).

Ainsi, certains acteurs mettent l'accent sur le savoir-faire : « un produit de qualité, c'est tout d'abord un choix des matières premières, un savoir-faire avec des produits frais ou ultra-frais grâce à un circuit court. Pour les clients : c'est le goût du produit ainsi que sa recette de conception qui comptent. Le savoir-faire modifie la qualité des produits et donc cela ne dépend pas de la proximité des lieux de production ».

2.3 Etude PSDR4 SAGACITE (Vivre Bio en Roannais-UMR PACTE Grenoble-Cap Rural)

Les attendus des consommateurs et des opérateurs économiques en termes de qualité alimentaire ne sont pas si éloignés les uns des autres. Néanmoins les opérateurs économiques doivent répondre à des objectifs financiers. Les travaux de recherche effectués dans le cadre du PSDR4 confirment les éléments relevés par les enquêtes et ateliers de concertation du PAT.

Dans le cadre du projet de recherche PSDR4 Sagacité, un collectif composé de producteurs agricoles et de consommateurs de l'association Vivre Bio en Roannais, d'enseignants du lycée agricole Roanne-Chervé, de personnels de santé, de chercheurs, a travaillé sur la question de la qualité alimentaire en Roannais. Pour étayer leurs travaux, dix-sept entretiens ont été réalisés auprès d'une diversité d'acteurs de l'alimentation (industries agro-alimentaires, transformateurs, distributeurs, professions agricoles, médecins, consommateurs, RHD...).

Les résultats confirment les « ressentis » des consommateurs et acteurs économiques Roannais tout en allant plus loin dans l'analyse.

5 types de qualité ont ainsi été répertoriés :

TYPE DE QUALITE	DEFINITION
« LE MOINS CHER POSSIBLE » (Objet économique essentiellement)	Produire au moindre coût prime sur tout, en privilégiant la productivité, pour être concurrentiel dans une logique libérale de marché. Être concurrentiel par les coûts de production.
LE GOUT ET LE LOCAL	Valoriser dans la production (intrants), la transformation et la consommation (filières), les ressources proches et du lieu. Favoriser les liens entre production alimentaire et goût. Valoriser le terroir.
ENVIRONNEMENTALE ET SOCIETALE	Favoriser un environnement naturel et sociétal durable, par la valorisation de ressources renouvelables, qui vivifient l'écosystème (air, eau, sols, énergie) et le milieu social (emploi local, liens sociaux, dimension culturelle). Lien marqué entre territoire et qualité.
GAGE DE BONNE SANTE	Favoriser une santé solide par l'équilibre nutritionnel et par des aliments riches en éléments favorables et dénués d'éléments nocifs. Composition des aliments et des consommations d'aliments équilibrées. Nutrition diététique.
SANITAIRE	Réduire les risques de maladies en favorisant des aliments en bon état de conservation et sains au plan microBiologique.

Source : Claude Janin – PSDR - SAGACITE-FRUGAL-VBR-UMR-PACTE – Grenoble

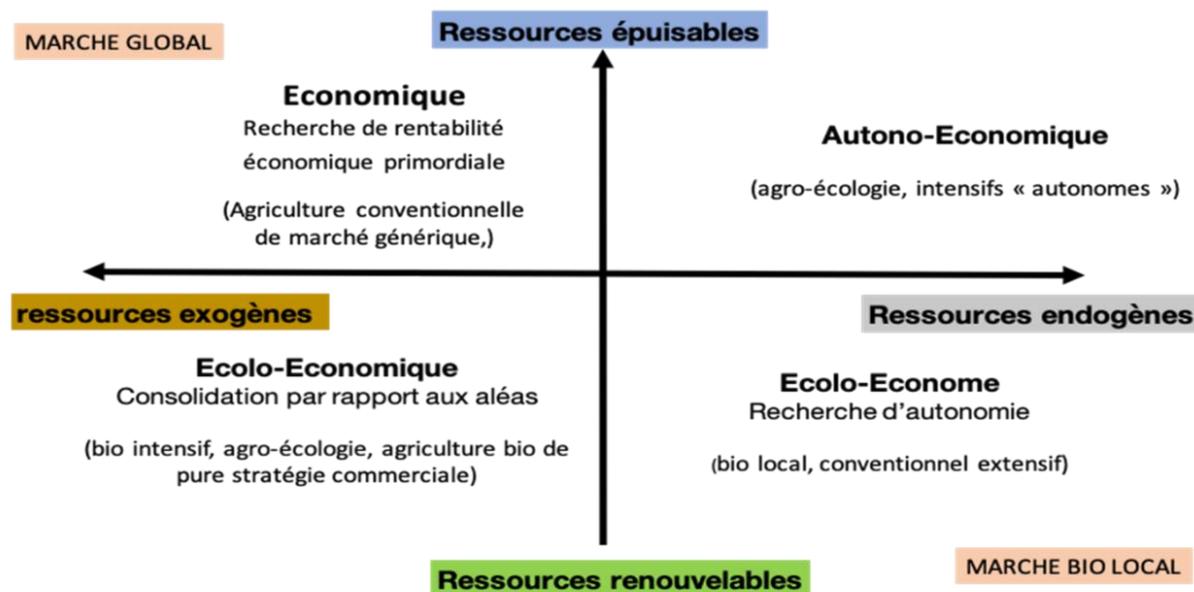
Ces attentes en termes de qualité induisent des formes de production agricoles, des types d'agricultures différentes que l'on peut par exemple qualifier ainsi : conventionnelle filières longues, raisonnée, localisée, produits spécifiques, Bio territorial et Bio intensif.

« Type de qualité » « Type d'agriculture »	Le moins cher possible	Garantie de préservation environnementale et sociétale	Le gout et le local, la recherche d'« identité » du territoire	Gage de bonne santé, bien être, santé
Agriculture conventionnelle filières longues	Modèle économique basé sur la concurrence essentiellement par les couts de production	RRE : Respect des réglementations environnementales	Si transformation et commercialisation locale	QSR : Qualité sanitaire selon réglementation
Agriculture raisonnée		Au-delà des réglementations environnementales		QSR + Amélioration de l'impact sur la santé par réduction des intrants chimiques de synthèse
Agriculture localisée	Modèle économique basé sur la valeur ajoutée commerciale	RRE + Agriculture locale et filières localisées	Produits de terroir gouteux et garantie d'origine locale, Modes de commercialisation coopératifs	QSR + Produits frais
Agriculture produits spécifiques	Modèle économique basé sur la valeur ajoutée de produits spécifiques (type AOP)	Dans le cas où le cahier des charges a des réglementations liées à la qualité de l'environnement		
Agriculture Bio territorial	Modèle économique basé sur la qualité écologique reconnue (labels Bio) et la valeur ajoutée	RRE + Cahiers des charges + contrôles valorisation optimale écosystème local et Biodiversité, emploi local plus important par unité de production, dimensions culturelles et sociales		QSR + Produits frais et impact sur la santé : nutrition, renforcement santé, réduction du risque de maladie
Agriculture Bio intensif		RRE + Cahiers des charges + contrôles	Si transformation et commercialisation locale	QSR : Qualité sanitaire selon réglementation Amélioration de l'impact sur la santé par réduction des intrants chimiques de synthèse

En résumé, le tableau ci-dessous montre les relations entre choix de qualité et type d'agriculture.

TYPE DE QUALITE	Conventionnel filières longues	Conventionnel filières courtes	Filières AOP	Bio intensif	Bio territorial
« LE MOINS CHER POSSIBLE »	+++++	+++++	+	++++	++
LE GOUT ET LE LOCAL	+	+++	+++++		+++
ENVIRONNEMENTALE ET SOCIETALE			+++	+++	+++++
GAGE DE BONNE SANTE				+++++	+++++
SANITAIRE	+++++	+++++	+++++	+++++	+++++

En découle une grille de lecture de la production agricole mettant en lien l'aspect économique et la consommation de ressources (épuisables ou renouvelable, exogènes ou endogènes). C'est un outil de visualisation des impacts des choix qui pourront être faits par les acteurs du territoire.



Claude JANIN-UMR PACTE-2019-PSDR4 FRUGAL

Les politiques publiques, les choix des consommateurs, ceux des professionnels ont des conséquences sur le territoire. Ainsi, à titre d'exemple, sur un territoire donné :

- Si le choix est fait d'aller vers une qualité liée au goût et au local il sera nécessaire de réduire les besoins en ressources éloignées et d'activer les ressources locales : circuits courts et localisés, ressources produites par l'écosystème local. **Cela n'implique pas forcément d'utiliser moins de ressources épuisables.**
- Si le choix est d'aller vers une qualité environnementale et sociétale il sera nécessaire d'activer les ressources renouvelables : énergie, écosystème local, réduction de l'empreinte climatique et adaptation au changement et de réduire les besoins en ressources fossiles et émanatrices de carbone. **Cela n'implique pas forcément de travailler en local.**

3. Déchets, gaspillage et déchets alimentaires

Le Syndicat d'Etudes et d'Elimination des Déchets du Roannais (S.E.E.D.R.) est un syndicat mixte qui regroupe, depuis le 1er janvier 2019, 5 communautés de communes et la communauté d'agglomération de l'arrondissement de Roanne, soit 148 912 habitants (population au 1er janvier 2020 pour les 104 communes) :

- Roannais Agglomération
- Charlieu Belmont Communauté
- CoPler
- Vals d'Aix et Isable
- Pays d'Urfé

Historiquement le S.E.E.D.R. est un syndicat d'études créé en 1995. En octobre 2000, il est devenu syndicat d'études et d'élimination, prenant ainsi en charge « la valorisation matière et énergétique, le tri, le traitement et l'élimination des ordures ménagères et des déchets assimilés du Roannais, ainsi que les études se rapportant à ces activités ».

Les collectivités membres du syndicat assurent la collecte des déchets des ménages et la gestion des déchèteries, et perçoivent à ce titre la taxe ou la redevance d'enlèvement des ordures ménagères. Elles ont délégué au S.E.E.D.R. la compétence traitement.

3.1 Les ordures ménagères résiduelles

En 2016, le SEEDR a conduit une étude de caractérisation des ordures ménagères résiduelles collectées (OMR) sur son territoire. Les OMR sont les déchets produits par les ménages restant dans la poubelle classique après le tri à la source, notamment des emballages.

Les Roannais produisent en moyenne 205 kg/hab./an d'ordures ménagères résiduelles (261 kg en moyenne nationale chiffre Zero Waste France 2017).

La quantité de déchets alimentaires (Déchets alimentaires compostables + Déchets alimentaires non compostables + Emballages ouverts) est beaucoup plus faible sur le Roannais en 2016 que sur la référence nationale : 32,9 kg/hab./an au SEEDR contre 72,0 kg/hab./an au niveau national en 2007. Les références nationales proposées pour aider à la comparaison datent de 9 ans (ADEME), l'objectif de la comparaison est d'évaluer la progression du SEEDR, par rapport aux données de référence disponibles.

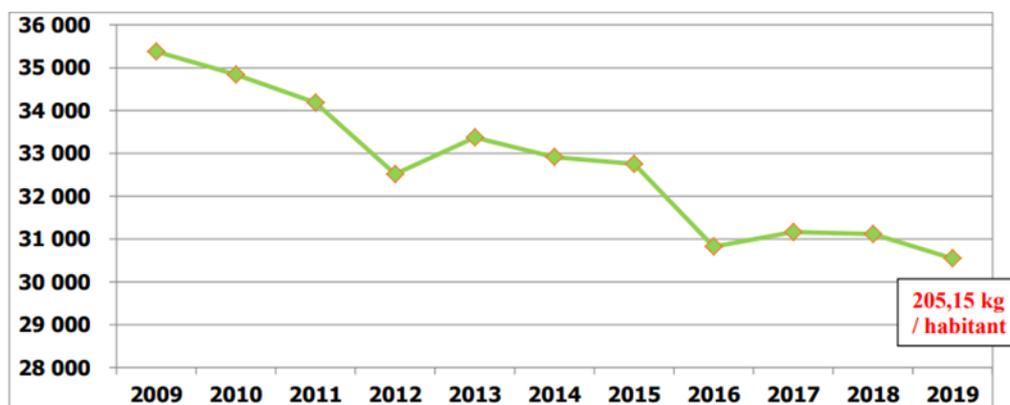
Le gaspillage alimentaire, correspondant aux sous-catégories « Aliments non déballés » et « Emballages ouverts » représente 9,7 kg/hab./an au total des OMR du SEEDR dont 3,48 kg/hab./an d'aliments non déballés. Selon un rapport produit par les Amis de la Terre Europe et Zero Waste Europe en 2018, l'utilisation du plastique dans les **emballages alimentaires** a un impact sur le gaspillage car, du fait du conditionnement, nous achetons parfois plus que ce dont nous avons besoin. Ainsi, de grandes quantités de nourriture finissent régulièrement à la poubelle.

Les systèmes d'achat à l'unité et dans des sacs réutilisables favorisent une consommation plus adaptée aux besoins réels de chacun. Des chaînes d'approvisionnement alimentaire courtes peuvent rapprocher les consommateurs des agriculteurs locaux et favoriser la prévention des déchets, des suremballages et la limitation du gaspillage alimentaire.

Le rapport du SEEDR indique également certaines solutions pour valoriser une partie des OMR :

- 127,1 kg/hab./an de déchets (soit 62 % du tonnage global d'OMR collecté) pourraient être traités par valorisation biologique (méthanisation ou compostage en unité territoriale),
- 47,8 kg/hab./an pourraient être compostés par compostage à domicile.

Evolution des tonnages d'OMR (2009-2019) :



3.2 Les déchets organiques des entreprises

a) L'ensemble des déchets organiques

Les déchets organiques (DO) sont composés des déchets fermentescibles, des déchets verts, des déchets de préparations animales ou végétales (invendus, restes de préparation agroalimentaire, ...) et des fientes, lisiers et fumiers traités hors de l'exploitation agricole productrice. Les DO des entreprises, et plus précisément des entreprises agricoles, alimentaires et agroalimentaires ne sont pas recensés dans des études à l'échelle du territoire roannais.

Le plan régional de prévention et de gestion des déchets de la Région Auvergne Rhône Alpes (PRPGD) permet d'avoir une approche assez fine de la gestion des DO à l'échelle régionale. Le plan a pu identifier et suivre 855 000 tonnes de DO : cela permet de distinguer les grandes tendances quant à la gestion de ces déchets.

Les chiffres comprennent les déchets issus des ménages mais également les déchets d'activités économiques (DAE). Cette production peut être répartie selon 8 types de collecte et son devenir ventilé selon 7 destinations.

FFOM : fraction fermentescible des ordures ménagères

ISDND : installation de stockage de déchets non dangereux

UIOM : unité d'incinération d'ordures ménagères

Les déchets verts, issus des particuliers ou des entreprises, représentent 82% (706 kt) du gisement de déchets organiques. Plus de 2/3 du gisement de déchets verts transite par une déchèterie.

Les déchets organiques hors déchet verts des entreprises concernent 62 kt soit 7,25% du total des DO régionaux.

A l'échelle de la région, la production moyenne est de 19 kg/habitant de déchets organiques et de 91 kg/habitant de déchets verts.

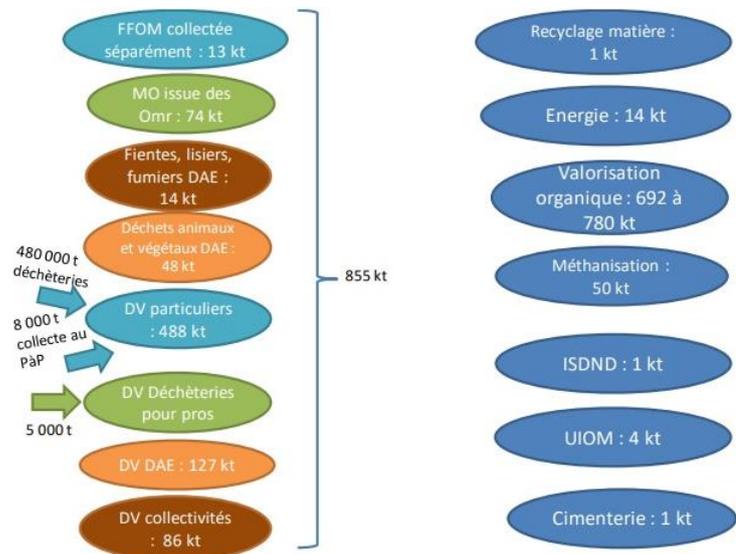


Figure 164 : Le synoptique global des déchets organiques de 2015

On constate des productions très hétérogènes selon les départements. La Loire se situe dans la moyenne de la production régionale de déchets verts, et bien en deçà de la moyenne régionale de production des déchets organiques.

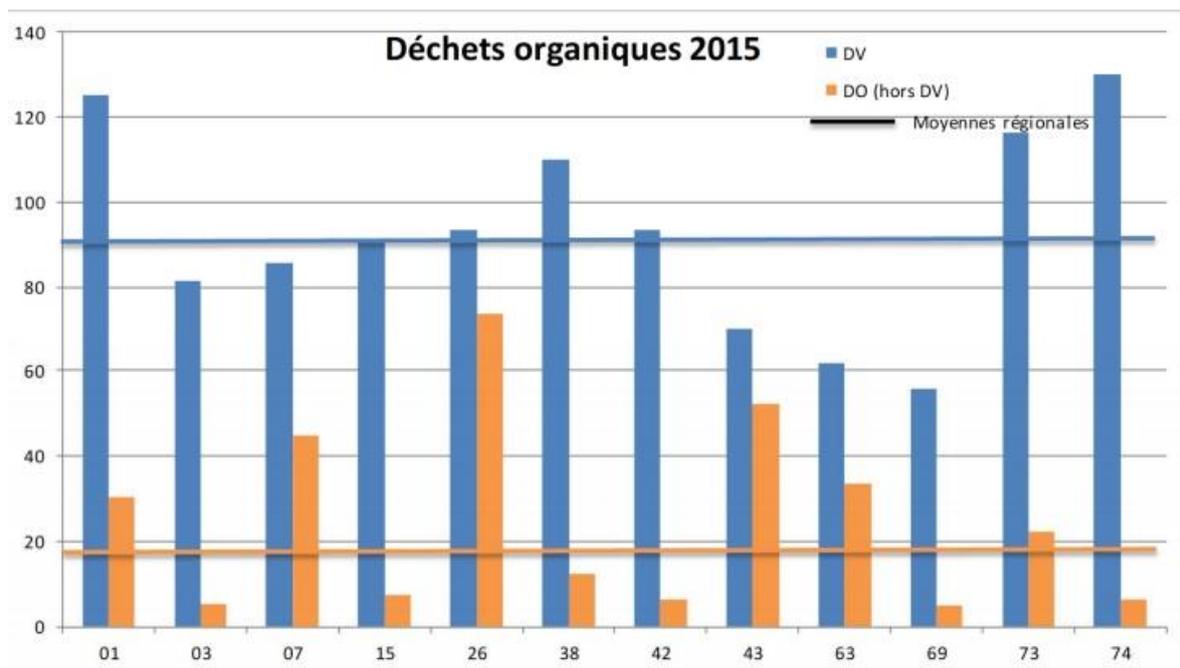


Figure 165 : La production moyenne de déchets organiques 2015 par département

b) Les déchets organiques hors déchets verts

Les données concernant les déchets organiques sont très disparates selon les départements et dépendent :

- de la présence de collecte de FFOM (Fraction Fermentescible des Ordures Ménagères),
- de la présence de Pré-traitement mécano-biologique extrayant de la matière organique des OMR (Ordures Ménagères Résiduelles) en vue d'une valorisation organique,
- de la présence de méthaniseur (agricole notamment) ayant répondu à l'enquête SINDRA (Observatoire des déchets en AURA).

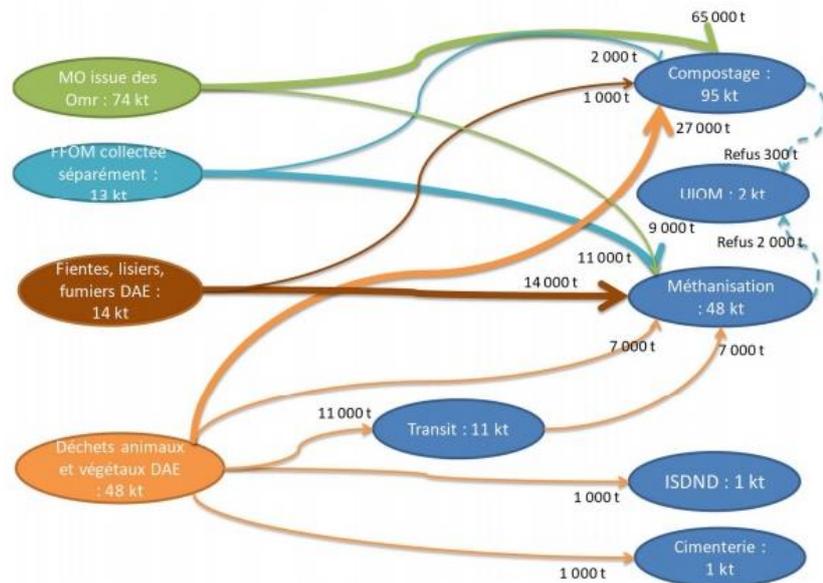


Figure 167 : Le synoptique des filières des déchets organiques hors déchets verts

Le compostage (64%) puis la méthanisation (32%) sont les principaux modes de traitement des déchets organiques (hors déchets verts). L'utilisation en cimenterie ou le stockage en installation de stockage de déchets non dangereux (ISDND) ne concernent que des tonnages marginaux (1% chacun). L'incinération est réalisée sur des refus de méthanisation ou de compostage.

3.3 Audits des supermarchés Roannais concernant leurs DO

Dès 2014, Roannais Agglomération et le S.E.E.D.R. ont travaillé sur la meilleure manière de valoriser énergétiquement les composants des ordures ménagères résiduelles et les boues d'épuration. La création d'une unité de méthanisation territoriale a été étudiée et sa pertinence confirmée. L'ouvrage accueillerait des déchets fermentescibles issus du traitement des eaux usées mais également ceux issus de l'industrie locale (agroalimentaire, déconditionnement...).

Dans le cadre des études de dimensionnement de ce projet de méthaniseur, un travail d'analyse pour évaluer le gisement des déchets organiques des supermarchés du territoire roannais a été confié à des étudiants de l'IUT de Roanne (licence professionnelle Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement). Les étudiants ont développé une approche quantitative (volume, pesées...) et qualitative (méthode de gestion, management, sensibilisation...). Ils ont contacté certains magasins du territoire pour :

- Effectuer des pesées sur place des déchets
- Réaliser des entretiens sur leurs pratiques

Ils ont également démarché par téléphone tous les supermarchés du Département pour connaître leur superficie marchande et leurs éventuelles implications dans la donation des denrées alimentaires ou dans la valorisation de biodéchets.

a) Approche quantitative

Un audit a été réalisé au sein du Carrefour Market de Renaison. Deux pesées ont été effectuées, avant et après une semaine de promotion (semaine de Pâques). Elles concernaient principalement des déchets alimentaires emballés ou non (viandes, viennoiseries, pain, produits laitiers, légumes, produits frais, conserves...) et des déchets verts (fleurs). Certains déchets non putrescibles n'ont toutefois pas été enlevés de ces pesées (textiles, gobelets en plastique...). Grâce à ces deux pesées, une estimation de la quantité moyenne à la semaine a pu être réalisée, elle compte ainsi 271,25 kg par semaine. Ramené à l'année, cela se chiffre à 14 105 kg soit **14,11 tonnes / an**.

Dans le but de réduire une potentielle marge d'erreur, un facteur +/- 10% a été affecté à l'estimation ci-dessus. Ce qui donne un gisement potentiel compris entre **12,7 et 15,52 tonnes / an**.

Les étudiants ont ensuite contacté la plupart des GS et GMS de la Loire afin d'obtenir des renseignements quant à leur surface de vente et leurs pratiques de dons ou de valorisation de leurs déchets organiques.

A partir de l'estimation du tonnage calculé pour Carrefour Market Renaison ainsi que de sa superficie marchande, les étudiants ont pu extrapoler les quantités de déchets organiques produits par les magasins interrogés.

Agglomération roannaise			
	Nombre contacté	Nombre de réponse	Taux de réponse
Carrefour	1	1	100%
Super U	1	1	100%
Leclerc	1	1	100%
Casino	2	2	100%
Intermarché	4	4	100%
Carrefour market	4	3	75%
Simply market	1	1	100%
Grand Frais	1	1	100%
Leader Price	3	1	33%
Netto	2	0	0%
TOTAL	20	15	75%

LOIRE			
	Nombre contacté	Nombre réponse	Taux de réponse
Carrefour	3	3	100%
Carrefour market	14	6	43%
Carrefour contact	5	2	40%
Super U	5	4	80%
Leclerc	6	4	67%
Casino	8	5	63%
Intermarché	21	20	95%
Symply market	1	1	100%
Auchan	1	1	100%
Grand frais	4	1	25%
Leader price	16	5	31%
netto	6	3	50%
TOTAL	90	55	61%

Un ratio de +/- 10% a également été appliqué aux résultats.

	-10%	Brut	+10%
GISEMENT NORD DE LOIRE	311,29 t	345,88 t	380,47 t
GISEMENT LOIRE	1217,54 t	1352,83 t	1488,11 t

Dans le cadre d'un apport à un méthaniseur, ces tonnages sont à ajuster en fonction des dons et du prétraitement des déchets (tri, déconditionnement, emballages). Ainsi, il faut soustraire entre 40 et 70% de ces tonnages pour considérer un apport réaliste.

% de déchets valorisables	Gisement sur l'agglomération Roannaise en tonnes/an	Gisement sur le département de la Loire en tonnes/an
30%	Entre 93,4 et 114,1	Entre 365,3 et 446,4
40%	Entre 124,5 et 152,2	Entre 487 et 595,2
50%	Entre 155,6 et 190,2	Entre 608,8 et 744,1
60%	Entre 186,8 et 228,3	Entre 730,5 et 892,9

Les quantités obtenues par les calculs des étudiants sont finalement assez faibles. Elles pourraient compléter les autres gisements apportés au méthaniseur, mais **ne pourront pas constituer sa source principale.** En effet, le futur méthaniseur de l'Agglomération traitera chaque année :

- 58 000 tonnes de boues et graisses, issues du traitement des eaux usées
- 15 000 tonnes de biodéchets, issus de l'industrie agroalimentaire

b) Approche qualitative

Concernant les éventuelles implications dans la donation des denrées alimentaires ou dans la valorisation de biodéchets, les PMS ligériennes interrogées ont présenté un taux bien plus important de **réponses positives concernant le don** (36 d'entre elles sur 54, soit les 2/3) que la valorisation de leurs biodéchets (seulement 10 PMS sur 54, soit 18%).

Les PMS rencontrées individuellement ont précisé leurs actions et pratiques pour limiter le gaspillage alimentaire. La première approche est tout d'abord logistique : il est recherché une maîtrise fine des achats et une optimisation

des stocks. Ensuite, la plupart d'entre elles effectue **des promotions sur les produits en date courte** (-25% à -50%) jusqu'à J-0.

Concernant les fruits et légumes en fin de vie, **des corbeilles ou des cagettes à prix réduits** peuvent être proposées à la vente. Quand ils disposent des équipements adéquats, les magasins peuvent **cuisiner ces fruits et légumes en soupes, compotes ou jus**. Certaines PMS proposent également les chutes de viandes ou le pain sec de la vieille à bas prix pour les animaux.

Les étudiants ont noté le fort **développement des rayons vrac pour les produits secs**. Quelques PMS préfèrent également **favoriser leur rayon boucherie traditionnelle** plutôt que développer leurs rayons viande en libre-service (moins d'emballage et une meilleure gestion des pièces de viandes).

Les PMS interrogées valorisant leur biodéchets mobilisent des prestataires (par ex BM Biodec). Ces entreprises collectent, déconditionnent et transforment les biodéchets sous forme liquide pour les injecter dans des unités de méthanisation ou de compostage.

Pour les textiles, les équipements électriques et électroniques ou les jouets, normalement destinés à la déchèterie, de plus en plus de magasins organisent des **ramassages avec des entreprises de collectes et de valorisation des déchets** (C3R et Envie 2E Loire).

Concernant les autres déchets, la plupart des grandes enseignes récupèrent les déchets plastiques (films, cagettes...), le carton et les palettes lors des livraisons (consigne). Le polystyrène semble être la matière la plus difficile à recycler (peu ou pas de débouchés).

3.4 Quelques programmes sur le territoire

Des programmes, type ZDZG, sont soutenus sur le territoire par les collectivités en lien avec l'ADEME. A titre d'exemple, l'agglomération profite d'un accompagnement financier lui permettant de poursuivre sa politique volontaire en matière de réduction des déchets et de réduction du gaspillage en direction des ménages, des collectivités et des entreprises. Ainsi, les restaurateurs de l'agglomération peuvent obtenir gratuitement des boîtes alimentaires (le Gourmet Bag) qui sont mises à disposition des clients désirant emporter leurs restes de repas.



A noter également la volonté des collectivités de lutter contre le **gaspillage alimentaire dans la restauration collective**. Des diagnostics sont d'ores et déjà réalisés. Ainsi le département de la Loire après avoir promu des diagnostics dans les collèges incite à leur réalisation dans les EHPAD. Des actions pour « donner à voir », pour mieux évaluer les quantités qui seront servies sont mises en place dans les cantines. Cela va dans le sens des préconisations de la loi EGAlim qui prévoit à partir de 2022 des actions imposées aux opérateurs de restauration collective : la réalisation d'un diagnostic préalable à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire incluant l'approvisionnement durable, l'obligation du don des excédents aux associations ...

4. L'insécurité alimentaire dans le Roannais

Cécile TERRIEN a réalisé de janvier à juin 2019 un travail d'analyse et de recherche pour tenter de comprendre comment l'insécurité alimentaire se traduit à l'échelle individuelle et décrypter dans quels processus de précarisation elle s'inscrit. Son travail a été conduit particulièrement auprès des acteurs des villes de Roanne et Charlieu ainsi que sur la communauté de communes du Pays d'Urfé. Il a permis de constater que la démocratie alimentaire fournit des pistes intéressantes pour surmonter les insuffisances des réponses traditionnelles à l'insécurité alimentaire.

4.1 Une brève évaluation de l'insécurité alimentaire dans le Roannais

a) Les bénéficiaires de l'aide alimentaire : la partie émergée de l'iceberg

Le nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire sur l'arrondissement est estimé aux alentours de 3 000 personnes, en ajoutant les bénéficiaires des communes et/ou associations qui ne sont pas partenaires du Comité d'entraide (Restos du Cœur, Secours Populaire Français, Croix Rouge Française et l'Association St Vincent de Paul notamment).

Année 2018	Nombre de personnes
Comité d'entraide	1 680
<i>Dont Roanne</i>	960
Epicerie étudiante Roannaise	90
CCAS Charlieu	15
CCAS Riorges	264
Epicerie Epices de Mably (2014)	430
Total	2 479

b) Pauvreté et insécurité alimentaire : la dimension « économique »

L'insécurité alimentaire pour raisons financières désigne le fait de « ne pas avoir assez à manger souvent ou parfois, ou avoir assez à manger mais pas tous les aliments souhaités et ceci pour des raisons de manque d'argent ». Si la pauvreté monétaire ne suffit pas à expliquer l'insécurité alimentaire dans son ensemble, elle est néanmoins fortement corrélée, en France, à une dimension financière.

Selon le barème du Conseil National de l'Alimentation, les données permettent d'estimer que l'arrondissement compterait **4 716 personnes en situation d'insécurité alimentaire « économique »**.

	Population municipale 2016	Taux de pauvreté 2015	Estimation nombre de pauvres	Barème CNA 2012 (22% des pauvres)
Roannais Agglomération	100 458	14,70 %	14767	3249
CC du Pays d'Urfé (hors Les Salles)	4 680	15,60 %	730	161
CC du Val d'Aix et Isable	6 023	14,90 %	897	197
Communauté de communes du Pays entre Loire e	13 798	11,40 %	1573	346
CC du Pays de Charlieu-Belmont	23 432	11,40 %	2671	588
CC Forez Est (partie ARO seulement)	8 680	9,20 %	799	176
	157 071	13,65 %	21 438	4716
<i>Source : INSEE RP 2016 et FiLoSoFi</i>				
<i>Nota : Forez Est pauvreté probablement sous-estimée compte tenu taux appliqué peu représentatif de cette partie de l'EPCI.</i>				

Ces chiffres ne comprennent pas les personnes situées au-dessus du seuil de pauvreté et concernées par l'insécurité alimentaire. Ils constituent cependant un « socle » a minima du nombre de personnes dont on peut penser qu'elles sont confrontées à une situation d'insécurité alimentaire.

Plus des deux tiers de ces « pauvres » en situation d'insécurité alimentaire « économique » se situeraient sur le territoire de Roannais Agglomération avec sans doute une concentration sur la ville centre.

c) La question de la mobilité : la dimension « logistique »

L'insécurité alimentaire revêt une dimension logistique, géographique : elle est étroitement liée à la question de la mobilité et à la place de la voiture. Et ce, d'autant plus que la desserte en transport en commun n'y est pas particulièrement développée.

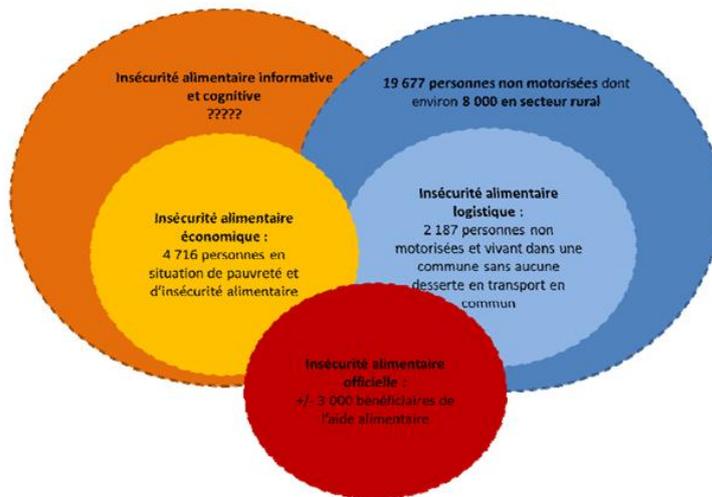
Sur l'arrondissement de Roanne, le taux de motorisation est en moyenne de 92.5%, ce qui est nettement supérieur à la moyenne nationale (84%) d'après l'INSEE 2015. Ce sont donc, 7.5% de la population qui ne sont pas motorisés. Mais la situation apparaît nettement plus contrastée à l'échelle communale où certaines affichent des taux de « non-motorisation » des ménages supérieurs à 15, voire 20%.

Au total, ce sont 9 908 ménages qui sont sans voiture sur l'arrondissement (INSEE 2015), soit 19 677 personnes dont environ 11 000 résidents sur le cœur urbain (Roanne, Riorges). **8 000 personnes sans voiture vivent donc en secteur rural.**

60 des communes de l'arrondissement, ne sont desservies par aucun transport en commun et, même pour les territoires desservis, les déplacements n'en sont pas pour autant aisés pour ceux qui n'ont pas de voiture, compte tenu de l'offre particulièrement restreinte en termes de couverture horaire notamment. Sur ces soixante communes, on compte 933 ménages non motorisés, soit 2 187 personnes sur le Roannais qui sont sans aucune solution de mobilité (nombre estimé sur la base de la taille moyenne des ménages par commune selon l'INSEE 2015).

d) Mesurer l'insécurité alimentaire

A partir des éléments ci-dessus, les personnes en situation d'insécurité alimentaire sur le Roannais peuvent être représentées de la manière suivante :



Source : Cécile TERRIEN

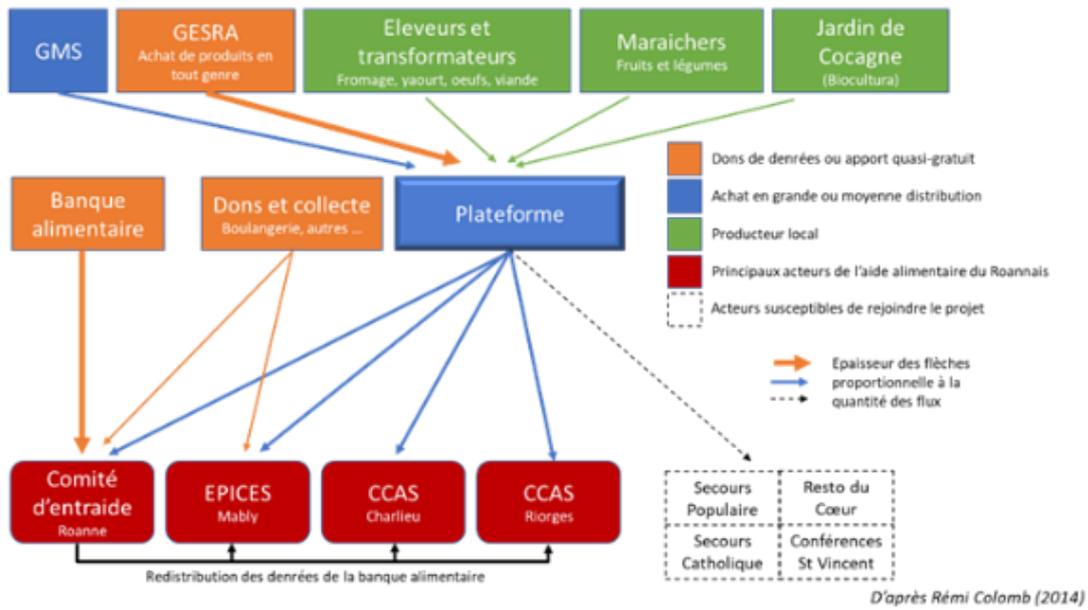
Ainsi, aux bénéficiaires de l'aide alimentaire dont on sait qu'ils ne représentent qu'une partie des personnes réellement concernées, il faut ajouter d'autres composantes de la population qui ne sont pas aisément mesurables et qui peuvent se recouper entre elles. De plus, certaines formes d'insécurité alimentaire, comme l'insécurité « informative » à laquelle on pourrait ajouter une dimension éducative, semblent insaisissables.

Si elle constitue l'une des réponses les plus courantes et les plus aisément mesurables, l'aide alimentaire est donc loin de constituer la seule forme de réponse envisageable à l'insécurité alimentaire.

e) Un bref état des lieux de la desserte en aide alimentaire sur le Roannais

Une étude a été réalisée en 2014 par Rémi Colomb, dans le cadre d'un stage porté par Roannais Agglomération, en vue d'étudier la faisabilité de mettre en place une plateforme d'approvisionnement des structures de l'aide alimentaire en circuit court, sur le Roannais. Si le projet d'une plateforme d'approvisionnement et de distribution n'a pas pu voir le jour (du fait notamment, d'après les acteurs rencontrés, de la fragmentation des acteurs et de leur difficulté à se fédérer et se coordonner), l'étude a néanmoins permis de dresser un état des lieux des acteurs impliqués dans ce secteur sur le Roannais, dont le schéma ci-dessous donne un aperçu :

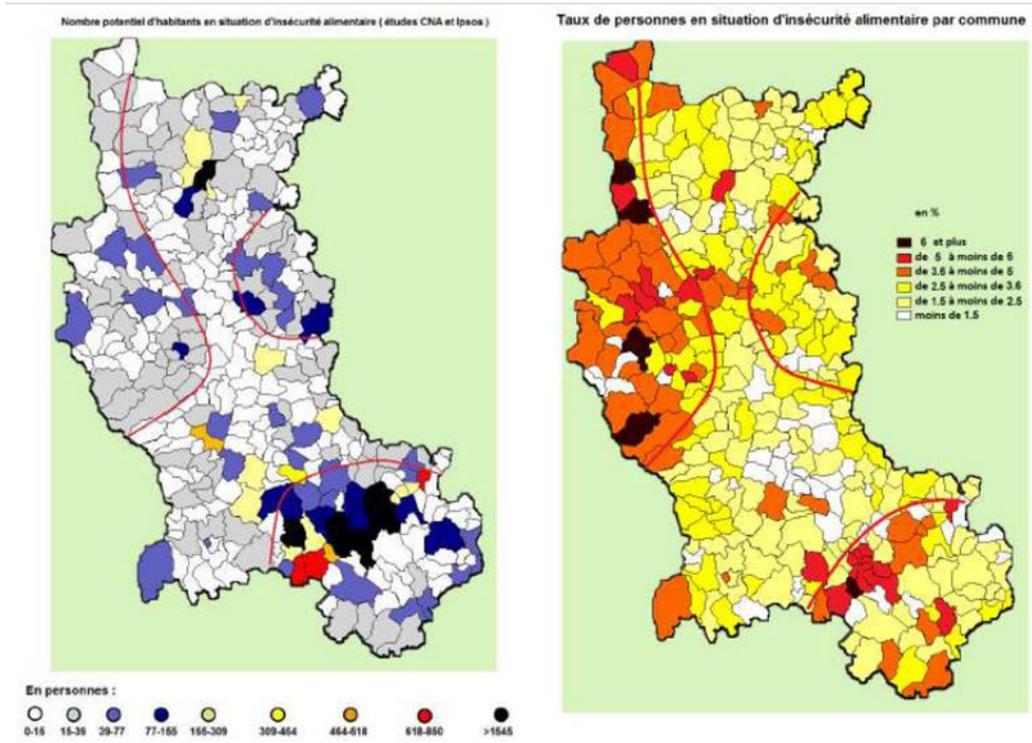
Schéma d'approvisionnement pour les épiceries solidaires (acteurs de l'aide alimentaire)



En 2016, une étude de la Banque alimentaire de la Loire, qui approvisionne plusieurs structures du Roannais, principalement via les moyens logistiques du Comité d'entraide, a permis l'élaboration de deux cartographies : l'une portant sur le nombre d'habitants par commune de plus de 2000 habitants potentiellement concernés par l'aide alimentaire, l'autre portant sur la part de la population communale concernée par l'insécurité alimentaire.

Il ressort de cette étude deux constats :

- Le nombre le plus important de personnes en situation d'insécurité alimentaire se retrouve, assez logiquement, sur les communes les plus peuplées ;
- Les communes de l'ouest de l'arrondissement, en secteur rural et montagneux, ont une proportion importante de leur population concernée par les enjeux d'insécurité alimentaire.



Cette situation inquiète d'autant plus les acteurs de l'aide alimentaire que ces secteurs ne sont que peu couverts par l'aide alimentaire. De plus, le contexte rural est peu favorable au recours à l'aide alimentaire ce qui maintient dans l'isolement et la précarité un nombre important de personnes pourtant éligibles. De ce point de vue, il semble que les secteurs ruraux paient une double peine en quelque sorte, du fait de leur isolement.

Sur le Roannais, caractérisé par une occupation humaine géographiquement dispersée, dont l'économie est polarisée autour de la ville centre et les déplacements structurent fortement l'espace, l'insécurité alimentaire se situe :

- En termes de nombre, sur le cœur urbain de l'arrondissement ainsi que sur certaines polarités (dont Charlieu)
- En termes de proportion de la population, sur la frange ouest de l'arrondissement ainsi que, de manière plus marginale, sur certaines localités.

Au-delà de l'insécurité pour raisons financières, la présence de forts enjeux de mobilité est à noter, notamment pour le secteur du Pays d'Urfé. Cela pose la question des personnes isolées en secteur rural, de la desserte en transports en commun et du droit à une alimentation suffisante et de qualité pour tous.

4.2 Des entretiens pour qualifier les informations

A partir du vivier des initiatives recensées dans le cadre du PAT, dont le périmètre d'intervention se situe pour tout ou partie sur Roanne, Charlieu, et/ou le Pays d'Urfé, des interlocuteurs ont été ciblés. La sélection des initiatives s'est également faite en fonction de leur affinité éventuelle avec la démocratie alimentaire et/ou le ré-ancrage territorial de l'alimentation. Ce qui importait en premier lieu était d'être en contact avec des personnes aux prises avec la question de l'insécurité alimentaire et/ou de la précarité, soit directement, soit au titre de leur activité professionnelle ou militante.

16 structures et/ou services, soit 24 personnes au total, ont été rencontrées. Elles se répartissent ainsi :

- 8 acteurs institutionnels ;
- 10 acteurs associatifs ;
- 6 bénéficiaires de l'aide alimentaire ou d'actions visant à promouvoir un accès à une alimentation de qualité pour tous.

a) L'insécurité alimentaire : une réalité concrète à resituer dans son contexte

Un individu n'est pas pauvre dans l'absolu mais relativement à la société dans laquelle il évolue. Ainsi, au-delà du contrôle permanent qu'exige une situation de pauvreté monétaire, ce qui est pointé dans nombre d'entretiens, notamment par les travailleurs sociaux, c'est la tension engendrée par le contraste entre l'abondance tapageuse des étals de la société de consommation et l'aridité des conditions de vie de certaines catégories de la population.

L'insécurité alimentaire pour raison économique : une logique comptable difficile à contourner

La nécessité de faire des choix

Pour l'ensemble des travailleurs sociaux rencontrés l'alimentation constitue une variable d'ajustement dans le budget des ménages précaires et/ou en situation de pauvreté. C'est une nécessité vitale, mais ce n'est pas prioritaire, c'est tout le paradoxe de l'alimentation.

De fait, l'INSEE émet le constat suivant : « Avoir un faible niveau de vie conduit à affecter une part plus élevée de son budget à l'alimentation à domicile : selon l'enquête Budget des familles de 2011, les ménages du premier quintile de niveau de vie y consacrent 4,5 points de plus que les ménages du cinquième quintile. » (INSEE, 2015).

Concrètement, les ménages du 1er quintile, aux revenus les plus modestes, consacrent en moyenne 18,2% de leur budget à leur alimentation, ce qui revient pour une personne seule au RSA qui touche 550€ par mois, à 99€ par mois soit 3,3€ par jour (estimation obtenue à partir des résultats de l'enquête « Budget de famille 2011 » publiée en 2014). Or, en deçà de 3,5€ par jour, il est très difficile de s'alimenter sans porter atteinte à sa santé (Darmon et al., 2006).

Sur cette base-là, on peut donc d'ores et déjà dire qu'**une personne seule au RSA ne dispose pas des moyens financiers pour s'alimenter correctement.**

La légitimité du prix

Cette contrainte très forte qui pèse sur les budgets et cette priorisation qui s'opère, plus ou moins consciemment, au détriment de l'alimentation, a pour conséquence de « neutraliser » à l'avance toute tentative visant à défendre l'intérêt d'un prix plus élevé, y compris si ce prix conduit à une rémunération plus juste pour le producteur. A titre d'exemple, concernant le bio, le prix est encore plus prégnant et la légitimité de cette cherté est clairement mise en cause. Le prix des produits biologiques est resitué dans un contexte plus général de méfiance du consommateur vis-à-vis de l'équité du rapport qualité prix.

« Être tout le temps dans le contrôle » : l'insécurité psychique

Même en situation de pauvreté, le poste alimentaire reste, contrairement aux nombreuses dépenses dites contraintes, un objet sur lequel peut s'exercer certains arbitrages. En situation de pauvreté et/ou de précarité, et devant l'impossibilité d'avoir la main sur les autres postes de dépenses, la personne sera conduite à y exercer son contrôle quitte à renoncer à toute dimension de plaisir.

Ce contrôle qui doit s'exercer sans cesse et cette incertitude créent des effets psychiques et d'angoisse qui pèsent sur le quotidien des familles et imprègnent la façon dont les personnes s'alimentent.

On peut souligner la tension qui existe entre des injonctions manifestement contradictoires faites aux personnes en situation de précarité et/ou de pauvreté : d'une part de prendre soin d'elle en s'alimentant mieux, d'autre part de gérer correctement un budget dont il est probable que peu de personnes parviendraient à se débrouiller et qui, de toute façon, ne suffirait à personne pour s'alimenter correctement, sainement.

Les représentations qui sous-tendent les injonctions au « bien manger » peuvent s'avérer contre-productives dans un contexte de précarisation d'une partie de la population. De manière complémentaire, la multiplication de messages à vocation éducative autour de l'alimentation, notamment à destination des publics les plus fragiles, ne sont pas sans produire certains effets pervers, outre qu'ils peuvent s'avérer particulièrement stigmatisants. **Tout n'est pas qu'un enjeu d'éducation et l'aliment ne se réduit pas à sa dimension nutritionnelle.** Les dimensions psychologique, sociale, culturelle participent tout autant à la construction de la personnalité et de l'équilibre psychique et donc à la santé que l'indice de masse corporelle.

La honte de ne pas y arriver

L'insécurité alimentaire, c'est aussi, souvent un sentiment de honte chez les personnes qui en sont victimes. Dans le contexte familial, elle met à mal les parents dans leur rôle nourricier. Dans le contexte d'une personne seule ou d'un couple sans enfant –travaillant ou non–, elle met à mal la capacité de la personne à s'assumer. Le cas des retraités pauvres est également souvent mentionné : avoir travaillé toute sa vie et ne pas pouvoir assumer ses dépenses alimentaires entraînent des situations d'anxiété et d'humiliation. Dans tous les cas, cela porte atteinte à la dignité des personnes considérées.

Restriction et vie familiale

Les sollicitations multiples dont sont l'objet les ménages précaires deviennent particulièrement complexes à gérer dans le cadre familial car chacune de ces sollicitations questionne potentiellement le parent dans sa capacité à satisfaire les besoins de son enfant.

La question alimentaire est donc étroitement articulée avec le reste des dépenses du ménage. Les arbitrages dont elle fait l'objet sont le prolongement d'un débat plus large, mené au quotidien par les parents, et qui conduit ces derniers à trouver leur voie au sein d'un foisonnement de sollicitations face auquel ils sont plus ou moins outillés et plus ou moins autonomes.

Des inégalités souvent mal vécues

Au-delà de ces sollicitations, c'est également la question du regard des autres et surtout, la manière dont les parents parviennent à gérer l'effet produit par l'écart de leur situation avec celle de l'entourage de la famille.

Cette situation conduit certains parents à faire parfois des arbitrages qui ne sont pas compris par les professionnels qui les accompagnent mais qui ne sont pas forcément dénués de rationalité dans l'esprit de leurs auteurs. Offrir à son enfant un burger payé (cher) au fast-food d'à côté, quitte à amputer le budget alimentaire de la semaine de moitié, n'entre pas vraiment dans les critères de bonne gestion préconisés par les conseillères en éducation sociale et familiale, à raison. Mais on peut aussi considérer que, du point de vue du parent qui en est l'auteur, et dans un

contexte familial rendu difficile par la précarité, ce choix correspond au besoin de **pouvoir faire plaisir à son enfant et de maintenir un sentiment de normalité** et, dans une certaine mesure, de sécurité.

S'affranchir : la nécessité d'un « mode d'emploi » et de disposer d'alternatives

Apprendre à choisir

Face à l'isolement et/ou aux difficultés de certains ménages d'exercer un choix éclairé vis-à-vis des sollicitations permanentes dont ils sont l'objet, les travailleurs sociaux participent, à travers l'accompagnement qu'ils fournissent aux publics en difficulté, à l'élaboration d'une sorte de « mode d'emploi » de la société de consommation. Plus particulièrement, l'action des conseillères en éducation sociale et familiale vise à doter les personnes concernées d'outils leur permettant d'exercer leur discernement et de retrouver des marges de manœuvre leur permettant retrouver la possibilité de choisir.

Ainsi, elles sont amenées à conduire des actions de prévention visant la publicité, les crédits à la consommation, la surconsommation en général, la pression de l'image qui dans certains cas peut occasionner des troubles alimentaires, etc.

Parmi les actions conduites sur le Roannais, on peut citer une expérimentation en 2006 avec un lycée durant deux journées intitulée « l'art de bien s'alimenter ». Cette intervention a consisté à sensibiliser les élèves aux facteurs susceptibles d'influencer leurs actes d'achat, aux enjeux liés aux crédits à la consommation et à leur apprendre à s'informer sur ce qu'ils achètent (lecture d'étiquette notamment).

Accompagner vers d'autres modèles

Mais au-delà du recul qu'on est ou non susceptible d'avoir vis-à-vis de la société de consommation, certains travailleurs sociaux considèrent que toute action de sensibilisation visant à proposer une alternative à une consommation tout azimut participe à prévenir les situations de précarité (achats d'occasion, deuxième main...). Dans cette logique, tout ce qui contribuera à introduire d'autres formes de participation sociale que celle de la consommation permet d'aider les personnes en situation de précarité à trouver des perspectives en termes d'horizon personnel mais aussi collectif.

Hors du statut de consommateur, d'autres formes d'insertion sociale existent qu'il faudrait valoriser, rendre plus désirable. Le droit à l'alimentation devient un « droit à une alimentation durable qui de fait, situe les produits alimentaires comme n'étant pas une marchandise comme les autres, mais plutôt de ces biens communs qui devaient sortir de la spéculation des marchés » (Paturel, 2018). De ce point de vue, le lien entre travail social et enjeux de transition et de développement durable pourrait être développé.

L'insécurité alimentaire en milieu rural

Dans un arrondissement où la population médiane des communes se situe à 116 habitants, il est important d'aborder la question de l'insécurité alimentaire en milieu rural.

En matière de précarité alimentaire, la ruralité est souvent l'objet de raccourcis : l'accès à un potager y serait plus fréquent, la solidarité plus forte et la proximité d'activités agricoles faciliterait l'accès à une nourriture saine et peu chère. Ce n'est visiblement pas le cas.

Les difficultés de mobilité en secteur rural

Compte tenu des caractéristiques décrites précédemment, les dépenses de transport pèsent particulièrement lourd sur le budget des familles du Roannais. Ce sont en effet près de 10 000 ménages qui sont « non motorisés » sur le Roannais, dont 8 000 environ en secteur rural, près d'un millier vivant dans une commune non desservie par une ligne de transports en commun. Pour ces ménages-là, la liberté d'accès à une offre alimentaire diversifiée et conforme aux attentes du ménage pose question.

L'absence de solution de mobilité aggrave l'insécurité alimentaire car l'offre disponible sur place est restreinte et chère.

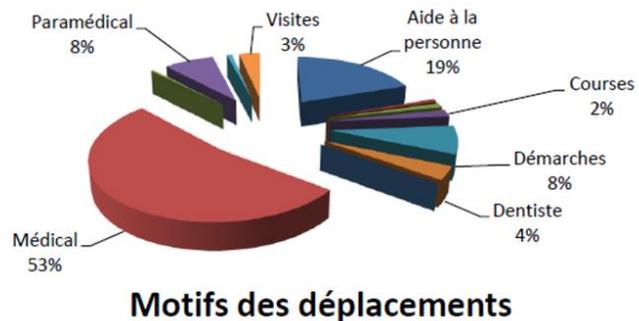
Certes, à la campagne existent des pratiques d'auto-production (relevées par Cristina Kutjiuk-Delgado dans son travail de 2018), mais ces pratiques ne sont pas accessibles à l'ensemble des ménages, soit pour des questions matérielles (pas de jardin), de connaissance et/ou d'état de santé.

Le développement d'un réseau de transport solidaire

Sur le territoire du Pays d'Urfé, particulièrement concerné par cette problématique, le Secours Catholique a pris, l'initiative de développer un réseau de transport solidaire qui propose du transport de personnes à la demande, sous condition de ressources. Ce réseau, porté aujourd'hui par un collectif inter-associatif (qui associe également la Croix Rouge et Emmaüs) a vocation à constituer un service de dépannage occasionnel.

En 2017/2018, 245 trajets ont été effectués, concernant une centaine de personnes et pour une distance totale parcourue de 14 000 km.

La mobilisation de ce service pour la réalisation de courses alimentaires n'est toutefois pas fréquente, ou alors elle est combinée d'autres rendez-vous (médical notamment).



Extrait du bilan 2017/2018 du réseau de transport solidaire – Secours catholique

Cette faible mobilisation pour des courses alimentaires s'explique en partie par le fait que le Secours Catholique priorise les motifs de déplacement et que, parmi ces motifs, certains sont jugés inéligibles, puisque des commerces alimentaires ou un marché extérieur existent sur le secteur.

Sans surprise, les usagers sont essentiellement des personnes âgées seules ou isolées qui ont le permis mais qui ne sont plus aptes (pour des questions de santé) à descendre en voiture à Roanne, même si on retrouve aussi quelques jeunes en difficulté.

Au vu de ces statistiques et des retours transmis par le Secours Catholique, il est permis de dire que cette initiative de réseau solidaire de transport n'est pas faite pour traiter la question de l'insécurité alimentaire des personnes isolées en secteur rural qui chercheraient à accéder à une offre moins chère et/ou plus diversifiée en dehors de leur périmètre immédiat. Il s'en suit une restriction de l'offre pour ces personnes.

Mobilité et accès à l'aide alimentaire

Si la couverture des secteurs ruraux de l'arrondissement par l'aide alimentaire n'est pas la même qu'en secteur urbain, elle n'est pas pour autant inexistante. En revanche, y accéder relève parfois de la course d'obstacles.

D'après les interlocuteurs rencontrés, à ces enjeux de mobilité en zone rurale, il faut ajouter la très grande réticence, qui semble plus forte qu'en ville, des personnes en situation de précarité d'accepter de s'exposer au regard des autres. Le Secours Catholique rapporte que la plupart des bénéficiaires de l'aide alimentaire non motorisés du Pays d'Urfé s'abstient de faire appel au réseau de transport solidaire pour aller chercher leur colis alimentaire.

Sur cette question, la Banque alimentaire de la Loire cite l'intervention de la Croix-Rouge par le biais d'un camion itinérant qui sillonne les villages et veille à la discrétion de ses lieux de stationnement pour tenter d'éviter cet écueil.

Les néo-ruraux en situation de précarité

Aux deux profils évoqués plus haut des retraités et des travailleurs pauvres, présents dans le Roannais, s'ajoute en secteur rural, un profil de bénéficiaires de l'aide alimentaire particulier : celui de jeunes ménages issus de milieux urbains et qui s'installent à la campagne, parfois en venant de très loin ou simplement de la ville centre.

Le département de la Loire se prête bien à l'installation de cette catégorie de néo-ruraux aux revenus parfois très modestes et qui souhaitent accéder à la propriété (ce que permettent les prix bas de l'immobilier) et surtout bénéficier de la qualité de vie qui est supposée caractériser la vie à la campagne.

Parmi les acteurs professionnels et associatifs rencontrés, plusieurs ont fait part de la présence, en zone rurale, de jeunes, isolés ou non, en situation de précarité, venus s'installer dans l'espoir de bénéficier du fait d'un loyer peu cher, d'un meilleur niveau de vie qu'en ville. Souvent non motorisés, ces jeunes pâtissent de l'éloignement des services publics et des services sociaux.

Sur le secteur du Pays d'Urfé notamment, le Secours Catholique fait part de la présence de jeunes qui ont des problèmes financiers, sociaux. Ils sont, logés dans des maisons dont le loyer n'est pas élevé, mais se retrouvent isolés à la campagne. Ils ne peuvent pas faire de démarches administratives et sont éloignés des services publics et des services sociaux.

L'accès à l'alimentation des personnes âgées à la campagne

Outre les difficultés de mobilité auxquelles elles sont confrontées et qui transparaissent dans le profil des utilisateurs du service de transport à domicile, l'isolement des personnes âgées en secteur rural peut conduire à des conséquences dramatiques.

Une assistante sociale intervenant en secteur rural indiquait que l'on peut avoir à faire à des personnes qui sont dans des situations de dénutrition, de difficulté avec des régimes particuliers. Certaines pratiques alimentaires liées aux aliments gras, sont très ancrées. Cette difficulté à rompre avec les anciennes habitudes est d'autant plus ardue qu'à la campagne, les habitudes alimentaires s'insèrent souvent dans un ensemble de pratiques sociales, de relations qui ont structuré pendant des années la vie des personnes.

Les conséquences de l'isolement

Les conséquences de la solitude sur l'alimentation analysées dans plusieurs recherches sont reprises dans le travail de Kujtiuk-Delgado (2018) : « Le corps physique souffre des conséquences d'une certaine dégradation du corps social. L'un et l'autre sont inséparables. ». On retrouve ici le désarroi et l'abandon. Pris seul, le repas perd de sa consistance, jusqu'à devenir totalement transparent.

Le refus d'accepter le portage de repas à domicile a également été relayé à plusieurs reprises parmi les intervenants en secteur rural : Ce refus serait là encore associé, selon nos interlocuteurs, à la peur du regard de l'autre, plus présente à la campagne qu'à la ville.

b) L'aide alimentaire : les limites d'un système

L'aide alimentaire dans sa forme distributive traditionnelle s'inscrit dans le paradigme de l'assistance. L'émergence des épiceries sociales dans les années 1990 a cherché à répondre à ces insuffisances.

Sur le Roannais, le système dominant reste celui de la distribution de colis, même si diverses tentatives semblent avoir été faites pour faire évoluer les modalités de mise en œuvre de l'aide alimentaire, notamment sur la commune de Roanne.

A l'occasion de visites lors des distributions, Cécile TERRIEN a constaté que cette forme de soutien montre certaines limites qui font qu'elle n'est pas en mesure de répondre aux besoins d'une manière pleinement satisfaisante :

- locaux exigus qui génèrent une attente sur l'espace extérieur et qui se prolonge à l'intérieur, ce qui entraîne parfois des tensions parmi les personnes qui attendent ;
- certains produits jamais présents en quantité suffisante, ce qui engendre de la tension, des « stratégies » de la part des bénéficiaires (grosse affluence à l'ouverture...) ;
- la carte d'aide alimentaire, avec ses tampons que l'utilisateur doit présenter à son arrivée, qui peut rappeler les tickets de rationnement. Ce système participe à l'installation d'un malaise à réclamer aux personnes un ticket pour justifier de leur éligibilité à « manger » ;
- marge de manœuvre du bénéficiaire extrêmement réduite lors du choix des aliments : si le local est agencé comme une épicerie, avec ses étagères, son rayon frais, etc... les personnes n'ont pas la possibilité de se servir directement. Sur ce point, l'association est inflexible et considère qu'il ne lui est pas possible de procéder autrement. La différence de statut ne saurait être plus clairement affirmée : chacun doit rester à sa place et il est entendu que les bénéficiaires doivent s'y conformer. Concrètement, à chaque stand, l'utilisateur désigne du doigt ce qu'il veut et le/la bénévole valide ou non sa demande. La lisibilité des critères qui président à cet arbitrage est très variable : elle s'appuie parfois sur le nombre d'articles auquel la carte donne droit (il existe deux types de colis, donc deux types de cartes) ; mais parfois, l'offre restante, l'heure qu'il est, l'affluence du jour, les contraintes liées aux dates limites de consommation ou l'appréciation que va faire le/la bénévole de la légitimité de la personne à accéder au produit demandé prévalent. Les bénévoles assurent que les gens prennent ce qu'ils veulent. Toutefois, pour certains produits (yaourt à boire,

compotes...), des ménages sont privilégiés (familles avec enfants), et les demandes de bénéficiaires ne rentrant pas dans ces critères sont refusées.

Si la démocratie alimentaire suppose l'existence de lieux d'échange et de débat au sein desquels les citoyens peuvent prendre part aux décisions concernant leur alimentation (Paturel, 2018), les décisions sur l'octroi ou non d'une aide (financière et/ou alimentaire en nature), se fait en l'absence de la personne intéressée, suite à des échanges entre les membres de la commission, à la vue des dossiers instruits par les travailleurs sociaux. De manière récurrente, les acteurs rencontrés pointent la difficulté des ménages à faire des choix éclairés. La commission décide donc pour eux (en leur absence).

Cette situation n'est pas forcément jugée satisfaisante, certains acteurs appelant de leurs vœux la présence des personnes concernées en commission. La situation budgétaire du ménage est passée au crible, une appréciation est donnée sur les choix faits dont on estime qu'ils ont conduit à la situation de la famille. Les membres de la commission se font donc une conviction qui les conduit à mettre en doute la légitimité des arbitrages faits par les « pauvres », systématiquement suspectés de réaliser des dépenses inconsidérées, et/ou superflues, compte tenu de leur situation.

La plupart des travailleurs sociaux rencontrés ont fait état d'un souci permanent de mettre les personnes accompagnées dans une position de reprise en main de leur situation. Le paradoxe de leur posture est, qu'au-delà de leurs efforts, les modalités de fonctionnement ou d'organisation de l'action sociale sur le Roannais semblent contradictoires avec ces intentions.

Ainsi, l'insécurité alimentaire, se révèle bien plus complexe qu'il n'y paraît et s'inscrit dans un contexte économique, social et culturel qui influe sur l'accès des individus à l'alimentation et leurs pratiques alimentaires. La prise en compte de ce contexte semble essentielle pour mieux comprendre les ressorts de l'insécurité alimentaire, les processus de précarisation dans lesquels elle s'insère, ainsi que les contraintes qui pèsent sur les choix opérés par les personnes concernées.

4.3 Quelques pistes à explorer en vue d'une démocratie alimentaire : convivialité, autonomie, ressources

Dans la perspective d'une démocratie alimentaire et d'un droit à une alimentation durable pour tous, il semble primordial de travailler autour des notions de commensalité, d'autonomie et d'identification collective des ressources (au sens large). C'est dans ce processus d'identification partagée des ressources que peut se construire une relation renouvelée des habitants au territoire et à sa production alimentaire mais aussi et surtout entre ses habitants, quelle que soit leur catégorie sociale. C'est sur ces bases qu'une société plus conviviale peut espérer voir le jour.

a) « Comment » manger plutôt que « quoi » manger : commensalité et convivialité

Commensalité, convivialité : l'exemple du repas pris en famille

Parmi les multiples évolutions constatées par les travailleurs sociaux, le recul de la commensalité constitue un point de cristallisation de plusieurs tendances sociétales de fond et un indicateur révélateur d'éventuels dysfonctionnements au sein d'une famille. L'existence ou non d'un repas pris ensemble au sein de la famille constitue un élément de diagnostic central pour les éducateurs, révélatrice du fonctionnement de la famille, de la qualité de la communication entre ses membres. Le temps du repas est « un support pour d'autres choses ».

Le travail des éducateurs consiste à favoriser les conditions qui permettent de revenir au repas ou de le mettre en place. Comme si son absence empêchait tout progrès par ailleurs dans le reste du fonctionnement de la famille.

L'alimentation des plus jeunes est un des premiers facteurs d'éclatement du repas pris en commun. Elle peut engendrer des effets de rupture entre les temps de repas des adultes et celui des enfants qui parfois se prolonge indéfiniment.

Ainsi, l'absence de ces temps contraints, qui permettent aux liens familiaux de s'exprimer que ce soit sous formes de frictions ou au contraire de moments de détente, est déplorée par les travailleurs sociaux. Le fait de laisser chacun livré à lui-même face à la prise en charge de ses repas est associé à la dilution des liens familiaux et à l'absence de solidarité entre les membres de la famille.

L'écran à table

Le modèle du repas familial subit également, les assauts liés à l'invasion des écrans dans notre vie quotidienne. Ainsi, pour les familles qui ont conservé l'habitude de manger ensemble, la partie ne semble pas gagnée pour autant du point de vue des éducateurs, la présence des écrans interférant sans cesse dans des moments qui devraient être dédiés à l'échange. L'écran ici constitue une sorte d'échappatoire à un moment jugé ennuyeux. La présence de la télévision est mise en tension avec la question de la culture familiale. Or, la culture se transmet. Ainsi, l'écran interfère non seulement dans la communication au sein de la cellule familiale mais aussi dans la transmission de la culture.

Sans culture, l'alimentation n'est plus conviviale

Les interlocuteurs regrettent que les préconisations nutritionnelles soient souvent en dehors du contexte dans lequel les personnes, les ménages s'alimentent. Cette conception d'une alimentation aseptisée, plaquée, qui serait la même pour tous, sans tenir compte de l'environnement social et culturel dans lequel les personnes évoluent est pointée comme déconnectée du quotidien et des besoins des personnes qui dépassent les seuls besoins en calories et nutriments.

S'appuyer sur les coutumes, les traditions culinaires, peut permettre de faire passer des messages nutritionnels inaudibles par ailleurs. Ce point est d'autant plus important que, sans éducation et sans transmission, l'alimentation se transforme en pure contrainte, elle est comme déracinée de tout contexte et ne remplit plus sa fonction sociale.

Dans certains cas spécifiques comme celui de l'aide alimentaire aux demandeurs d'asile, certains acteurs associatifs font le constat d'une méconnaissance des denrées qui sont données aux bénéficiaires qui du coup, ne sachant qu'en faire, les jettent. L'aliment n'est donc pas juste un aliment, y compris pour des personnes en grande difficulté. Privé de symbolique, de sens et hors de son contexte culturel, il devient inapproprié, inappropriable.

Plaisir d'être ensemble : une habitude qui se perd ?

Le besoin de convivialité est très présent dans les discours et plusieurs des interlocuteurs l'associent à des enjeux de cohésion plus large comme si du fait de manger ensemble dépendait la survie de la société dans son ensemble. Ainsi de cette assistante sociale qui, après avoir exprimé quelques inquiétudes sur le contexte de fracture sociale, constate des regains pour cuisiner, pour partager, pour manger ensemble.

A titre d'exemple, la MJC de Charlieu accueille depuis plusieurs années un groupe de personnes ayant constitué un réseau d'échanges de savoirs appelé « le RV des savoirs ». Parmi les activités multiples de ce réseau figurent un repas partagé mensuel. Ce dernier est organisé par une bénévole qui a la main sur l'élaboration des menus, en fonction des promotions de la semaine dans les supermarchés du secteur, l'objectif étant de préparer un repas équilibré pour un budget de trois euros maximum par personne. La cuisine est faite en commun à partir de 10h00 et le déjeuner pris ensemble. Les tâches sont partagées, même si, en fonction des participants, le niveau d'implication diffère assez fortement. Les participants, 18 personnes maximum, sont, à deux exceptions près, des femmes, plutôt âgées (il n'y a personne de moins de 50 ans dans le groupe d'après l'organisatrice).

b) Sortir de la débrouille et donner de vrais outils d'émancipation aux personnes en difficulté

Du système D à l'accès : redonner de vraies marges de manœuvre financières

A la question « quels sont les grands défis du territoire ? », une responsable d'action sociale répond que pour elle, l'insécurité alimentaire sur le Roannais découle avant tout d'un problème plus général d'accès aux droits. Autrement dit, c'est le non-recours qui explique que, dans certains cas, les personnes se retrouvent en situation d'insécurité alimentaire quantitative : une fois que l'accès et/ou l'ouverture des droits est (r)établie, la situation d'insécurité alimentaire s'éteint : « on demande aux associations des colis alimentaires le temps nécessaire au rétablissement de la situation de la famille ou de la personne ».

Pour assurer la pérennisation de ce retour à la normale, l'accompagnement des conseillères en éducation sociale et familiale et la mise en place d'un suivi budgétaire est toutefois nécessaire pour permettre aux personnes de reprendre en main leur situation. Les CESF du Conseil départemental de la Loire accompagnent une petite centaine de personnes chaque année, auxquelles il faut ajouter les personnes suivies par les éducateurs, puéricultrices et assistantes sociales ainsi que le public qui relève d'autres structures que le Département.

Cependant, les moyens des pouvoirs publics étant de plus en plus contraints, certains acteurs déplorent l'insuffisance en moyens humains et le manque de travailleurs sociaux pour faire face à l'ampleur des besoins. La

dématérialisation généralisée de l'ensemble des démarches administratives n'a pas forcément un effet positif sur la question de l'accès au droit et, du point de vue de plusieurs des personnes rencontrées, accentue l'isolement des publics les plus fragiles. Dans un champ d'intervention où la proportion de personnes ayant des difficultés à l'écrit est importante (sans parler des personnes qui ne maîtrisent pas le français ou de celles sans accès à un ordinateur), la numérisation à outrance aboutit inévitablement à exclure une partie des potentiels bénéficiaires du système.

[Donner des outils d'autonomisation aux gens : l'exemple du jardinage](#)

Le CCAS de la Ville de Roanne organise depuis 2018, en partenariat avec plusieurs centres sociaux, un atelier jardin hebdomadaire destiné aux bénéficiaires de l'aide alimentaire. Cet atelier se déroule sur une parcelle appartenant à l'association Biocultura (ex-Jardins de Cocagne), il bénéficie de l'appui technique et logistique de Biocultura et permet aux participants, au-delà de la production qui en est retirée et qui n'est pas négligeable en pleine saison, d'apprendre les fondamentaux de la permaculture, d'accéder aux surplus de production de Biocultura, et bien sûr d'échanger sur de multiples sujets.

Cette démarche d'atelier s'inscrit dans le processus d'accès à l'aide alimentaire : les bénéficiaires sont incités à participer à un atelier à leur entrée dans le système. Le caractère incitatif à participer est interprété de manière différente en fonction des bénéficiaires. Pour les participants, la participation à cet atelier semble contribuer à préserver leur dignité en quelque sorte : ils sont bénéficiaires de l'aide alimentaire certes, mais ils apprennent, ils développent un savoir-faire qui contribuera à les sortir d'affaire. L'un d'entre eux explique qu'au-delà de l'aide directe, c'est l'accompagnement et l'apprentissage dont il bénéficie qui lui permet d'aller vers l'indépendance.

L'atelier jardin est un lieu d'apprentissage, qui permet de se tester, de se projeter, de reprendre confiance et faire des projets. Pour certains, il constitue peut-être un tremplin, une transition vers la reprise d'une activité professionnelle. Ainsi, la participation à cet atelier jardin du CCAS permet à une bénéficiaire interviewée, au-delà de l'accès à la récolte de légumes qui vient agrémenter son quotidien, de prendre la mesure des ressources personnelles dont elle dispose et, ce faisant, de cheminer vers un retour à l'emploi. En ce sens, jardiner lui permet d'accroître ses droits d'accès à une alimentation adéquate et digne.

[Un outil pour développer des savoirs propres contribuant à l'autonomie des personnes](#)

Pour certains participants, la démarche pourrait aller plus loin jusqu'à permettre aux bénéficiaires de manière progressive, de disposer de leur propre jardin. Dans la perspective de pouvoir un jour disposer de leur propre parcelle, un bénéficiaire développe par exemple la culture sur balcon et s'essaie à différentes méthodes d'arrosage.

Pour d'autres, le jardin permet un accès à des légumes de qualité, parfois en grande quantité, et leur valorisation en conserves qui viendront agrémenter les repas familiaux et les moments de convivialité. Ainsi, la participation à ce jardin collectif contribue à la fois à enrichir les savoir-faire, les pratiques, mais constitue aussi une source d'agréments et de « petits plus » qui contribueront à enrichir les moments de partages ultérieurs.

c) Identifier les ressources pour pouvoir avancer

Dans une optique de redonner de la densité aux liens qui unissent les habitants à leur lieu de vie (ce que les PAT poursuivent par le biais du « ré-ancrage territorial de l'alimentation »), l'identification des ressources constitue un enjeu primordial.

[Connaissance, reconnaissance des savoirs : Favoriser l'émergence d'un savoir partagé, accessible et d'une observation territorialisée sur les différents secteurs](#)

Le développement des connaissances culinaires

Dans le Roannais, il existe un contraste saisissant entre une démarche de marketing touristique et territorial marqué par la gastronomie (présence de restaurants étoilés, d'artisans de bouche particulièrement réputés, densité d'événements autour de la gastronomie) et le discours des acteurs impliqués dans l'accompagnement des personnes en difficulté, dont beaucoup constatent notamment une méconnaissance parfois dramatique de la manière dont les produits frais, par exemple, doivent être préparés. Ce qui aggrave les difficultés d'accès déjà prégnantes de ces ménages aux produits frais.

Concernant la lutte contre l'insécurité et la précarité alimentaire, il semble primordial d'inscrire cette transmission des savoirs dans le cadre d'une démarche globale d'autonomisation de la personne. Autrement dit, l'action ne peut se résumer à un cours de cuisine, a fortiori à une vidéo en ligne.

Au-delà des enjeux d'éducation qui touchent l'ensemble de la population, notamment les jeunes générations, se pose également la question spécifique de l'aide alimentaire et de l'accès des bénéficiaires d'origine étrangère à des produits dont parfois ils méconnaissent l'usage et la manière dont le cuisiner.

Faire à manger ensemble et/ou pour les autres

Au-delà du savoir en lui-même, le fait de cuisiner pour les autres contribue à donner à l'alimentation une dimension relationnelle plus forte. Par les échanges que cela suscite, parfois les remarques désobligeantes, se joue une transmission qui est déterminante dans la manière dont les convives apprécient le repas et y trouvent leur place. Le fait que le contenu l'assiette ait nécessité un effort, la mise en œuvre d'un savoir-faire, mobilisé à leur attention, contribue à rassasier.

Ainsi, l'alimentation, au-delà de ses qualités nutritionnelles, peut revêtir différentes qualités sociales et relationnelles. Comme une alimentation peut être pauvre en vertus nutritionnelles, elle peut aussi être pauvre en qualités relationnelles. Cette densité relationnelle de l'alimentation nourrit l'individu, contribue à son équilibre tout autant que les calories.

Lutter contre les représentations : les défis FAP

Le défi « Familles à Alimentation Positive » est mis en œuvre sur le territoire roannais depuis deux ans par l'Association de Développement de l'Agriculture Biologique du Rhône et de la Loire (ARDAB), avec le soutien de financements européens LEADER, de la CoPLER, de la Ville de Roanne et de la Ville de Riorges ainsi que des partenaires privés. Il a permis au public de plusieurs centres sociaux et du relais assistantes maternelles de la CoPLER d'expérimenter, concrètement, l'achat de produits bio et son impact sur le budget des ménages. L'idée est de fonctionner à budget constant pour les familles qui y participent.

Le format collectif des échanges est jugé très positivement par les personnes qui suivent ces ateliers : au-delà des contenus proposés lors de diverses interventions, les échanges qui ont lieu entre les participants permettent de faire bouger les lignes en termes de comportement. Ces ateliers sont l'occasion de reprendre des principes de base dans l'acte d'achat comme la lecture des étiquettes. Le fait de se donner comme objectif de rester à budget constant implique de travailler sur la composition des repas, sa fabrication. Ainsi, progressivement, les participants aux défis FAP, entrent, dans une dynamique de changement là où, souvent, la plupart des discours échouent.

[Retrouver des marges de manœuvre en travaillant sur ce qui ne trouve pas de débouché](#)

Lutte contre le gaspillage et art de la débrouille

Ce thème a souvent été évoqué lors des entretiens et constitue une préoccupation pour quasiment l'ensemble des personnes interrogées.

La lutte contre le gaspillage est souvent associée à un certain art de la débrouille, mis en avant par les personnes en situation de précarité qui font volontiers part de leurs astuces pour « dégoter » des produits à moindre coût qui seraient jetés et pour les valoriser. Elles semblent presque toujours en tirer une certaine fierté. C'est notamment le cas pour :

- les fruits et légumes généralement chers et difficiles d'accès (ex d'achats de cagettes de fruits en fin de vie pour en faire des compotes ou des confitures...);
- le recours à l'application Too good to go qui met en relation des consommateurs avec des restaurants, hôtels, commerces de bouche, supermarchés ayant des produits à vendre à faible coût et risquant d'être jetés (sur le Roannais, plusieurs prestataires ont recours à cette application, notamment l'hôtel Ibis Styles de Roanne, les supermarchés Carrefour Market du Coteau, de Riorges et de Roanne, la boulangerie Beaujeu de Charlieu, le Flunch de Mably...);

En revanche, dans le cadre de l'aide alimentaire, le lien qui est parfois fait par les travailleurs sociaux et acteurs de l'aide alimentaire entre lutte contre le gaspillage et approvisionnement de l'aide alimentaire n'est pas forcément bien vécu par les bénéficiaires. Être nourri à partir des restes ou des délaissés des riches est porteur d'une violence symbolique et c'est en ce sens qu'on peut interpréter le refus de certains bénéficiaires de servir de débouché aux produits périmés ou en passe de l'être.

De manière complémentaire aux surplus issus de la grande distribution et autres circuits marchands, une autre forme de gaspillage dont on parle beaucoup moins est celle qui est issue de la surproduction de certains potagers

De fait, cette dimension est peu prise en compte dans les études faites sur gaspillage car l'autoproduction n'est souvent pas considérée comme une « vraie » activité productive.

Cueillette et glanage : entre pratiques individuelles et encadrement collectif

Plusieurs personnes interrogées ont indiqué pratiquer régulièrement la cueillette de fruits sauvages. Châtaignes, noix, pissenlit, mûres semblent avoir la préférence des personnes interrogées. Les champignons sont évidemment, cités mais des craintes sont exprimées du fait de la méconnaissance des bonnes variétés.

Au-delà de la cueillette des fruits sauvages, d'autres fruits comme les pommes renvoient au glanage, c'est-à-dire à la cueillette des produits tombés au sol après récolte. Cette pratique organisée dans le cadre d'un projet collectif est beaucoup plus rare. Sur le Roannais, de telles initiatives ne sont pas connues, au niveau de la filière agricole en tout cas (hormis les dons faits par l'association Biocultura de ses surplus aux participants de l'atelier jardin du CCAS). Un diagnostic sur la question du gaspillage dans la filière agricole pourrait peut-être permettre de faire le point sur les enjeux du territoire.

Des tentatives d'organisation de glanage de vergers de particuliers plus ou moins abandonnés ont été initiées pour permettre à des personnes en situation de précarité alimentaire de pouvoir disposer de fruits et, dans une démarche à double sens, rendre service à des personnes qui ne sont plus en mesure de cueillir leurs fruits.

Un travail de recensement du potentiel agricole urbain de la commune de Roanne est d'ailleurs effectué dans un ouvrage datant de 2017 par Rémi Janin, paysagiste et agriculteur sur l'arrondissement. Cette tentative de l'agriculture urbaine semble d'autant plus séduisante dans le cas roannais que le territoire est confronté à une problématique importante de desserrement démographique de son centre et se caractérise par la présence de nombreux espaces verts plus ou moins formels, dont une partie ne sont plus ou pas entretenus ou pourraient voir leur vocation évoluer.

4.4 Conclusions

L'insécurité alimentaire ne se résume pas à un enjeu de production, elle est essentiellement une question d'accès. Face à sa persistance, y compris dans les pays riches, la solution ne repose pas sur un appel à plus d'aide alimentaire mais sur une refonte du système agricole et alimentaire et la fin d'une logique agro-industrielle qui, en plus d'assécher les ressources, appauvrit les producteurs et dépossède le citoyen de sa capacité de choix et de son libre arbitre.

C'est dans ce contexte qu'ont émergé depuis déjà plusieurs années une multitude d'initiatives visant à proposer des solutions alternatives au système productiviste et à promouvoir une alimentation plus vertueuse pour le producteur, le consommateur et l'environnement. Cependant, l'insécurité alimentaire persiste et ses victimes semblent plus que jamais aux prises avec un système de consommation industriel sur lequel ces initiatives ne semblent pas avoir de prise.

[L'insécurité alimentaire étant multiforme, elle nécessite d'être replacée dans un contexte plus large qui dépasse de loin la seule question de l'alimentation.](#)

Les estimations sur le Roannais, font valoir à un peu moins de 5 000 personnes concernées par l'insécurité alimentaire économique, auxquelles il faudrait à minima ajouter, pour la dimension logistique, tout ou partie du millier d'habitants non motorisés vivant dans l'une des soixante communes sans solution de transport en commun. Mais c'est bien dans le cadre des entretiens que le caractère multiforme de l'insécurité alimentaire a pu être mesuré. Si l'alimentation est vitale, pour une partie de la population elle n'est plus prioritaire au sens où les leviers qui permettraient d'en faire un objet choisi cessent d'être actionnés et/ou actionnables. Ainsi, l'insécurité alimentaire sous toutes ses formes, se traduit toujours par une restriction de la capacité de choix et du libre arbitre de la personne concernée. Plus que la situation de la personne en elle-même, c'est bien le processus qui conduit à cette situation qui explique l'insécurité alimentaire et qu'il s'agit de mieux décrypter.

Or, ce processus s'ancre dans des logiques de précarisation sociale qui se traduisent par des difficultés d'accès aux droits, aux services et in fine à l'alimentation. Si ces logiques ne sont pas prises en compte, cela neutralise l'effet des réponses proposées sur le territoire en matière de qualité alimentaire et/ou de ré-ancrage territorial de l'alimentation, voire excluent une partie non négligeable de la population.

Le rejet de certaines modalités des réponses proposées à l'insécurité alimentaire

Certaines modalités des réponses proposées à l'insécurité alimentaire (dans sa dimension tant quantitative que qualitative) peuvent conduire à un rejet de la part des personnes les plus concernées du fait qu'elles reposent sur des valeurs et/ou des représentations socialement et/ou culturellement très déterminées.

Ainsi, il a pu être constaté au fil des entretiens à quel point la non prise en compte du contexte social mais aussi familial et/ou culturel dans lequel s'insèrent les pratiques alimentaires conduisent à stigmatiser les populations en situation de précarité, voire à leur dénier leur capacité de choix et à faire échouer certaines initiatives. Pire, dans certains cas, l'absence d'une alimentation choisie et/ou le déferlement de préconisations hors contexte finissent par vider l'alimentation de toute fonction sociale, aggravant ainsi les difficultés déjà nombreuses des précaires.

La démocratie alimentaire se situe à la croisée de plusieurs notions dont le droit à une alimentation durable, la souveraineté alimentaire, la justice alimentaire. Elle vise par la mise en débat de l'alimentation et l'élaboration de valeurs définies collectivement à l'émancipation des individus.

Dans le contexte roannais, il semble important de souligner la crainte des tensions générées par les inégalités sociales.

Le modèle de consommation (le supermarché et sa zone commerciale) et le modèle d'habitat (la maison individuelle) qui dominent pèsent aussi sur la manière dont nous nous alimentons. C'est en repensant de manière transversale les modalités d'occupations et d'habitat que sera redonnée de la densité aux relations entre alimentation et territoire et ce faisant contribuera à en finir avec la précarité alimentaire.

5. La santé

5.1 Généralité : Etat de santé des Roannais.

En 2013, L'Observation Régionale de la Santé Rhône-Alpes a réalisé une plaquette qui propose une vision synthétique de l'état de santé de la population et de ses déterminants. Globalement l'état de santé des Roannais suit les indicateurs régionaux avec quelques spécificités liées à l'âge et à la précarisation de la population.

a) Morbidité

Le taux comparatif d'hospitalisation, toutes causes confondues, de la population du Roannais est comparable à la moyenne régionale.

Taux comparatif annuel de patients hospitalisés, standardisé par âge sur la population de Rhône-Alpes de 2008 pour 100 000 habitants (PMSI 2010, Insee) :

- Patients hospitalisés toutes causes, effectif annuel Roannais : 27 932
- Taux Roannais pour 100 000 habitants : 16 818
- Taux région Rhône-Alpes : 16 736

Ce taux recouvre des situations variées suivant le motif d'hospitalisation avec notamment moins d'hospitalisations pour cancer du poumon et maladies cardio-vasculaires mais davantage pour tentative de suicide (le taux le plus élevés de la région Rhône-Alpes).

Les taux d'admissions en affection longue durée (ALD) pour maladies cardio-vasculaires et diabète sont similaires au taux régional, tandis que le taux d'admission en ALD pour cancer est relativement élevé.

b) Mortalité

Les taux comparatifs de mortalité générale et plus encore ceux de mortalité prématurée (avant 65 ans) sont légèrement supérieurs aux valeurs régionales. Les décès par suicide et par pathologies liées à l'alcool, relativement fréquents dans le Roannais, contribuent à ce mauvais résultat.

- Décès toute causes, effectif annuel Roannais : 1 618
- Taux Roannais pour 100 000 habitants : 783,3
- Taux région Rhône-Alpes : 756,2

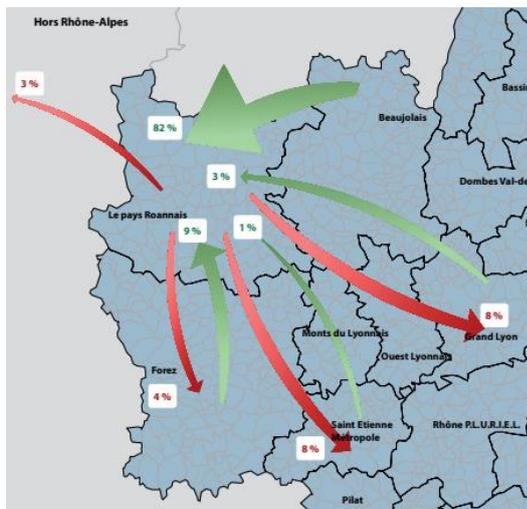
c) Consommation de soins

Le Roannais se distingue par une importante proportion de patients sous traitement antiasthmatique, antidépresseur, psychotrope et anti-Alzheimer.

Les taux de recours aux médecins généralistes et aux dentistes sont légèrement supérieurs à ceux observés en région.

5.2 Trois hospitalisations sur quatre ont lieu au sein du territoire

Toujours d'après l'ORS, parmi les 41 144 séjours hospitaliers des habitants du Roannais en 2010, 75% ont eu lieu sur le territoire. Parmi les 25% effectués en dehors du Roannais, les territoires les plus attractifs sont Saint-Etienne Métropole et le Grand-Lyon avec chacun presque 8% du total des séjours puis le Forez avec 4%. A noter que 3% des séjours s'effectuent hors de la région. D'autres flux inférieurs à 1% complètent ces résultats.



Les établissements les plus attractifs pour les habitants du Roannais sont :

- le centre hospitalier de Roanne, qui accueille 49% des séjours ;
- la clinique du Renaison (26%) ;
- le CHU de Saint-Etienne (6%) ;
- et les Hospices Civils de Lyon (4%).

Le Roannais a accueilli 4 284 séjours d'habitants des autres territoires de Rhône-Alpes en 2010 dont :

- 82% du Beaujolais ;
- 9% du Forez
- et 3% du Grand-Lyon.

Les flux d'attraction inférieurs à 1% ne sont pas représentés / Source : Observatoire Régional de la Santé 2013

5.3 Les dynamiques Roannaises

a) L'analyse de besoins sociaux et le contrat local de santé de Roannais Agglomération

En 2009, l'analyse des besoins sociaux de l'agglomération avait mis en évidence les inégalités sociales au sein du territoire, le vieillissement en cours etc. En 2012, un diagnostic de santé sur le cœur urbain et plus spécifiquement les quartiers Politiques de la Ville a été réalisé. Celui-ci a montré notamment :

- un vieillissement et une forte précarisation de ces micro-territoires ;
- des indicateurs préoccupants concernant : l'hygiène de vie, le diabète (Le 2^{ème} taux d'hospitalisation pour diabète de la Région et le 1^{er} taux de prévalence de patients sous traitement antidiabétique) et l'obésité, les maladies cardio-vasculaires ;
- des difficultés d'accès aux soins et à la prévention.

Dans beaucoup de familles on remarque : malbouffe, déstructuration des rythmes alimentaires et généralisation de la consommation d'aliments de faible qualité ayant des effets sur l'obésité et le diabète. Dans les quartiers politiques de la Ville, de nombreux enfants ont une alimentation très calorique et certains parents manquent d'information et d'assurance pour rétablir une alimentation équilibrée. En lien avec la montée de la précarité, de plus en plus de personnes ne mangent pas assez : enfants, parents, étudiants, ... Certains enfants ne dorment pas suffisamment en période d'école ; quant au sommeil des jeunes, il est altéré. On observe également un accès au sport qui reste limité pour les personnes sans ressources, en particulier pour les filles / femmes. La santé bucco-dentaire se dégrade au sein des écoles depuis 2-3 ans.

Cependant ce constat n'est pas universel, le « bien manger » reste important et certaines mères de famille cuisinent avec peu de ressources. L'hygiène dentaire chez l'enfant s'est considérablement améliorée depuis 30 ans, grâce à l'alimentation, au fluor, au lavage des dents.

Les différentes analyses et diagnostics réalisés sur le territoire ont montré des habitudes alimentaires peu favorables à la santé, une population urbaine sédentaire, une population rurale, notamment de deuxième couronne, ne disposant pas de tous les dispositifs facilitateurs ou ayant des problèmes de mobilité, un nombre important de personnes ayant des besoins spécifiques (en surpoids, âgées, handicapées, isolées...).

L'amélioration des « modes et hygiène de vie » constitue donc une préoccupation du Contrat Local de Santé qui répond au contexte du territoire. L'enjeu est de prendre en considération l'ensemble des facteurs de risque, qu'ils soient liés aux modes de vie, à l'alimentation ou aux milieux et d'impliquer activement les publics, pour que ces derniers soient acteurs de leur propre santé. A ce titre, 2 actions du Contrat Local de Santé sont mises en œuvre :

- Participer à l'éducation nutritionnelle des publics pour apporter de l'information et développer les compétences nécessaires pour adopter des habitudes plus favorables à la santé ;
- Faciliter l'accès à une alimentation suffisante, diversifiée et de qualité pour les bénéficiaires de l'aide alimentaire.

b) Le projet de CPTS

Depuis 2018, les professionnels de santé du Roannais travaillent ensemble dans le cadre de l'association « Roannais Défi Santé, ensemble » pour devenir une Communauté Professionnelle Territoire Santé (CPTS). Les CPTS visent à faciliter la coordination des soins ambulatoires au bénéfice des patients et à améliorer les conditions d'exercice des professionnels de santé libéraux. Elles sont créées à leur initiative. Dans ce cadre, les membres de la CPTS doivent formaliser un projet de santé.

A ce jour les premières pistes de travail sont en cours. L'URPS (Union Régionale des Professionnels de Santé) et l'ARS (Agence Régionale de Santé) accompagnent cette dynamique.

Les premiers éléments communiqués confirment que le territoire Roannais est un territoire fragile caractérisé par une évolution de la démographie médicale en médecine générale et dans un nombre certain de spécialités, très contrainte. Par ailleurs le territoire est caractérisé par un indicateur de vieillissement supérieur à la moyenne régionale (part des 65 ans et plus de 23,4% contre 18,26% en région AuRA) et des indicateurs socio-économiques plus dégradés :

- taux de pauvreté en 2013 de 11,08% contre 9,77% en AuRA ;
- salaire net horaire en 2013 de 13,02 € contre 14,04 € en AuRA ;
- médiane des revenus disponibles en 2016 de 19 680 € contre 21 478 € en AuRA.

Ils se traduisent par un taux de prise en charge en ALD plus important également (*source CNAMTS-DS*) :

- Loire : 179,53 pour 1 000 personnes
- AuRA : 162,24 pour 1 000 personnes
- France : 163,33 pour 1 000 personnes

En termes de démographie des professionnels de santé libéraux, on constate une densité médicale pour la médecine générale contrainte à 0,80 pour 1 000 habitants. Si la ville de Roanne comprenait en 2017 encore une quarantaine de praticiens en activité libérale, diplômé en médecine générale (sont compris les praticiens exerçant en clinique au sein du service de médecine d'urgence), l'âge moyen reste élevé à 53 ans en moyenne sur cette commune. En exercice de médecine générale de ville, ils sont 24 en activité. Dans les zones rurales, le diagnostic reste préoccupant malgré de récentes installations. Il est également à noter sur le secteur de Roanne une forte proportion de patients ne disposant pas de médecins traitants (6 000 patients environ). Cette carence peut s'expliquer par l'évolution de la démographie médicale en médecine générale.

Pour les autres spécialités, on dénombre 107 médecins libéraux installés sur le territoire de la CPTS (dont la quasi-totalité - 94,4% - sur la commune de Roanne). Cela correspond à une densité médicale relativement faible de 0,68 médecins spécialistes pour 1 000 habitants contre 0,88 pour l'ensemble de la région AuRA. Le taux de recours aux médecins spécialistes (hors médecine générale) sur le territoire de la CPTS est de 80 actes pour 100 habitants contre 92,1 en région AuRA.

c) Zoom sur le dispositif Asalée

Le dispositif Asalée (Action de santé libérale en équipe) est une collaboration médecins généralistes/infirmiers formés en santé publique, pour un accompagnement médical complémentaire.

En France, plus de 3 000 médecins généralistes travaillent en binôme avec une infirmière Asalée. A l'initiative d'un médecin généraliste des Deux Sèvres, en 2003, l'action de santé libérale en équipe est un système de coopération

qui permet d'améliorer la qualité de prise en charge des patients souffrant de maladies chroniques et de sauvegarder du temps médical grâce à l'éducation thérapeutique associée à une délégation d'actes des médecins généralistes vers les infirmières.

Le dispositif suit notamment des patients pour le dépistage et la prise en charge du diabète et le suivi de ceux à risque cardio-vasculaire. Les infirmiers sont un point d'entrée d'une démarche d'éducation pour la santé. Avec certains patients souffrant de surpoids l'échange peut s'engager autour de l'alimentation, des facteurs de risque cardio-vasculaire et initier un suivi éducatif.

Sur le Roannais depuis 2013 et à ce jour, 51 médecins généralistes ont signé la convention ASALEE en collaboration avec 18 infirmières et 3 projets sont en cours. La quasi-totalité du territoire est donc couverte par ce dispositif. Quatre protocoles sont particulièrement développés en lien avec l'alimentation : celui concernant le diabète et prédiabète de type 2, celui concernant les risques cardiovasculaires (hypertension, surpoids, dyslipidémies ...), le sevrage tabagique et le surpoids chez l'enfant.

SYNTHESE / A RETENIR

ATOUTS	FAIBLESSES
<ul style="list-style-type: none"> • Une évasion commerciale plutôt faible en alimentaire ; • Augmentation de la consommation Roannaise en produits locaux et/ou Bio ; • Des collectivités, des partenaires investis dans la lutte contre le gaspillage alimentaire (mise en place d'actions, sensibilisation ...) ; • Face aux crises alimentaires, des consommateurs en recherche d'assurance et souhaitant un rapprochement avec les producteurs ; • Des tendances communes à tous les acteurs émergent sur la « qualité » et le « local » ; • Une multitude d'initiatives autour de l'alimentation (ateliers, cours, dons ...) • Une volonté des acteurs médicaux Roannais de se regrouper dans le cadre d'un projet de santé (CPTS) dans lequel la question alimentaire sera traitée ; 	<ul style="list-style-type: none"> • Manque de points de vente de produits locaux et horaires des marchés de plein-air inadaptés ; • Manque de visibilité pour les produits locaux ; • Les CSP « ouvriers », « employés » et « les personnes sans activités », moins sensibles aux produits locaux, à la consommation de fruits et légumes, et au « cuisiné maison » ; • Les personnes isolées et les ménages de 1 personne plus enclins à consommer des produits transformés ; • Des habitudes de consommation issues des trente glorieuses encore très ancrées dans la population ; • Des difficultés pour la restauration collective à s'approvisionner en produits locaux (manque de volumes et logistique défaillante) ; • Un peu moins de 5 000 personnes concernées par l'insécurité alimentaire ; • Une fragmentation des acteurs de l'aide alimentaire ; • Augmentation de la précarité qui a un impact sur la qualité de l'alimentation (le budget alimentation est une variable d'ajustement pour les publics en difficulté financière) ; • Des populations précaires présentant des indicateurs préoccupants (Diabète, obésité, maladies cardio-vasculaires).
OPPORTUNITES	MENACES
<ul style="list-style-type: none"> • Une augmentation de la consommation responsable et locale (produits Biologiques, producteurs et achats sur les marchés, vente en vrac) ; • La volonté de la restauration hors domicile de développer l'approvisionnement en produits locaux et sous label (+loi EGalim pour les collectivités) ; • Le choix des produits par les consommateurs se base de plus en plus sur des critères d'origine géographique (et plus particulièrement le local), de qualité (composition, labels) et environnementaux (composition, emballage limité) ; • La légitimité de la mise en place d'une démocratie alimentaire ; • Possibilité d'accès à des productions d'autres régions agricoles proches (diversification de l'offre avec le Pilat, les Monts du Lyonnais). 	<ul style="list-style-type: none"> • Les territoires voisins qui ont renforcé leur offre en alimentaire ce qui peut impacter le taux d'évasion commercial du Roannais ; • Au niveau national, baisse du budget alloué à l'alimentation malgré une augmentation des volumes et de la part des produits transformés pouvant présager une baisse de la qualité ; • Le prix des produits locaux pour l'approvisionnement de la restauration collective ; • Une application de la loi EGalim pouvant se faire aux dépens de l'utilisation de produits locaux ; • Changement des modes de consommation (baisse de la consommation de la viande) pouvant engendrer un recul de l'activité d'élevage ; • L'insécurité alimentaire ne se résume pas à un enjeu de production, elle est essentiellement une question d'accès (géographique, culturel et social).