



**HAL**  
open science

# Définition d'une stratégie alimentaire durable sur le territoire de Seignanx

Lara Brion

► **To cite this version:**

Lara Brion. Définition d'une stratégie alimentaire durable sur le territoire de Seignanx. Science politique. 2018. dumas-03810480

**HAL Id: dumas-03810480**

**<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-03810480>**

Submitted on 11 Oct 2022

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

## Mémoire de Mission Professionnelle

Présenté pour l'obtention du diplôme Ingénieur spécialisé en Innovations dans les systèmes agricoles et agroalimentaires du monde

### DEFINITION D'UNE STRATEGIE ALIMENTAIRE DURABLE SUR LE TERRITOIRE DU SEIGNANX



Par Lara BRION

Année de soutenance : 2018

Organisme d'accueil : CPIE Seignanx et Adour



SEIGNANX ET ADOUR

# Mémoire de Mission Professionnelle

Présenté pour l'obtention du diplôme Ingénieur spécialisé en Innovations dans les systèmes agricoles et agroalimentaires du monde

## DEFINITION D'UNE STRATEGIE ALIMENTAIRE DURABLE SUR LE TERRITOIRE DU SEIGNANX



Par Lara BRION

Année de soutenance : 2018

**Mémoire préparé sous la direction de :**

Nicolas BRICAS

Christophe LESUEUR

**Présenté le : 12/10/2018**

**Devant le jury :**

Nicolas BRICAS

Christophe LESUEUR

Bénédicte BARD

François JARRIGE

Jean MOUGENOT

Organisme d'accueil : CPIE Seignanx Adour

**Maître de stage : Bénédicte BARD**

# Résumé

Situé dans l'extrême sud-ouest du département des Landes, le territoire du Seignanx fait face à de nombreux enjeux concernant la problématique de développement durable : l'existence d'un bassin de consommation important (l'agglomération Bayonne Anglet Biarritz), la diminution des surfaces agricoles exploitées dans un fort contexte de pression foncière, la prédominance du modèle agricole agro-industriel, la diminution du nombre d'exploitations, une tendance à l'agrandissement des structures et la difficulté d'accès au foncier pour les nouveaux exploitants. Face à ce constat, il est apparu nécessaire de replacer la problématique agricole au cœur de la stratégie territoriale et en faire un des vecteurs de développement durable du territoire. Par l'exemple de l'approvisionnement local de la restauration collective, cette étude réalisée en coopération avec le CPIE Seignanx Adour présente une dynamique alimentaire s'appuyant sur quatre piliers : la préservation du foncier agricole, l'aide à l'installation de nouveaux agriculteurs, la structuration de filières d'approvisionnement locales et l'initiation de démarches collectives entre les jeunes producteurs. Mais ce modèle ne pourra se mettre en place que si tous les acteurs du territoire mettent en place des actions concertés et collaborent vers l'objectif commun d'orienter l'agriculture du Seignanx vers plus de durabilité.

## **Mots clés**

Politique territoriale, approvisionnement local, restauration collective, agriculture durable

# Abstract

## **Title : A sustainable food strategy for the Seignanx territory**

Located in the extreme south-west of the Landes department, the territory of Seignanx faces many issues concerning the issue of sustainable development: the existence of a large consumption basin, the reduction of agricultural land exploited in a fort the context of land pressure, the predominance of the agro-industrial agricultural model, the decrease in the number of farms, a trend towards the expansion of structures and the difficulty of access to land for new farmers. In view of this, it became necessary to put the agricultural problem at the heart of the territorial strategy and make it one of the vectors of sustainable development of the territory. By the example of the local supply of catering, this study presents a food dynamic based on four pillars: the preservation of agricultural land, the assistance to the installation of new farmers, the structuring of sectors of local procurement and initiation of collective approaches among young producers. But this model can only be put in place if all the actors of the territory put in place concerted actions and collaborate towards the common objective of directing Seignanx's agriculture towards more sustainability.

## **Key words**

Territorial policy, local food procurement, mass catering, sustainable agriculture

# Remerciements

Je souhaite remercier tout particulièrement ma maitre de stage Bénédicte Bard pour son accompagnement sans faille jusqu'à la dernière minute, sa compréhension mais aussi sa détermination qui m'ont porté durant ces cinq dernier mois.

Je souhaite remercier également mes collègues du CPIE Seignanx et Adour : Géraldine Lafargue, pour son accompagnement et son aide pour la réalisation du diagnostic agricole, mais aussi Laura Duran pour sa joie de vivre quotidienne, Jeanette Breton, Benoît Luyer-Tanet, Béatrice Ducout, Frédéric Cazaban, Léa Goutaudier et Rachel Celo pour le partage de leurs connaissances et leur bonne humeur.

Merci aussi à Gaëlle Bernadas pour le travail qu'elle a fourni en 2014 et qui m'a permis de réaliser mon étude.

Merci à tous les producteurs et les acteurs du territoire qui m'ont ouvert leurs portes et leurs savoirs afin que je puisse comprendre de l'intérieur les enjeux du territoire et réaliser cette étude.

Je souhaite remercier également mon professeur et directeur de mémoire Nicolas Bricas pour toute l'inspiration qu'il m'a donné durant cette année de master, mais aussi Benoît Daviron, Stéphane Fournier et tout le corps enseignant qui m'a accompagné cette année.

Enfin je remercie également tous mes camarades ISAM IPAD pour les séances de réflexions collectives et cette année incroyable passé à leur côté.



# Table des matières

Résumé.....	i
Abstract .....	ii
Remerciements .....	iii
Table des matières .....	5
Sigles et acronymes .....	vii
I. Introduction .....	1
II. Méthodologie.....	3
III. Le diagnostic agricole du Seignanx en 2018.....	4
1. Présentation du territoire du Seignanx.....	5
2. Le contexte local et les différents acteurs .....	5
3. Un territoire attractif soumis à une forte pression urbaine .....	6
a) Une population de moins en moins agricole .....	6
b) Un tourisme en pleine expansion .....	7
c) Une forte artificialisation des sols agricoles .....	7
4. Les conséquences de l’artificialisation des terres agricoles .....	8
5. La pollution des nappes phréatiques.....	8
6. Bilan de l’enquête agricole .....	9
7. L’occupation des sols .....	9
8. Une population agricole vieillissante.....	10
9. Le statut juridique : une prédominance des exploitations individuelles.....	11
10. La dynamique d’installation dans le Seignanx depuis 2010.....	12
11. Les installations face au départ des agriculteurs.....	14
Synthèse du diagnostic agricole.....	16
IV. - La production alimentaire dans le Seignanx : un manque d’ancrage territorial face à une demande en produits locaux en hausse.....	17
1) La production alimentaire dans le Seignanx.....	17
2) La valorisation des productions .....	17
12. Les circuits courts dans le Seignanx .....	18
13. Les initiatives du territoire liées à l’agriculture .....	19

14.	Le tissu des entreprises agro-alimentaires .....	19
15.	Synthèse du diagnostic alimentaire.....	20
16.	Conclusion.....	21
V.	Développer la production locale pour répondre à la demande alimentaire du territoire Basco-Landais.....	22
1)	La demande locale .....	22
a)	La progression des préoccupations des consommateurs.....	22
b)	La demande sur le Seignanx .....	22
c)	Les évolutions de la demande .....	23
2)	Les différents débouchés de l'agriculture locale .....	24
3)	Focus sur la restauration collective : comment organiser une agriculture durable sur le Seignanx pour approvisionner localement la restauration collective ?.....	25
a)	L'approvisionnement local des restaurants collectif du Seignanx.....	25
b)	Les besoins du territoire en restauration collective .....	27
c)	L'offre actuelle du territoire .....	27
	Une dynamique d'agriculture durable pour répondre à la demande alimentaire de la restauration collective .....	31
VI.	Conclusion.....	33
	Références bibliographiques.....	34
	Entretiens .....	35
	Table des Annexes.....	36
	Annexe A : Modèle d'enquête diagnostic agricole du Seignanx 2018 .....	37
	.....	39
	Annexe B : Enquête production alimentaire .....	44

# Sigles et acronymes

**AMAP** : Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

**CBE** : Comité Bassin Emploi – (dans ce rapport : Pôle de coopération Territoriale de Tarnos)

**CIVAM** : Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural

**CUMA** : Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole

**CPIE** : Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement

**EARL** : Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée

**GAEC** : Groupement Agricole d'Exploitation en Commun

**IGP** : Indications Géographiques Protégées

**PLUI** : Plan Local d'Urbanisme Intercommunal

**PTCE** : Pôle territorial de coopération économique

**SAFER** : Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural

**SARL** : Société à Responsabilité Limitée

**SAU** : Surface Agricole Utilisée

**SCEA** : Société Civile d'Exploitation Agricole

**SCIC** : Société coopérative d'intérêt collectif

## I. Introduction

---

Au lendemain de la deuxième guerre mondiale l'agriculture familiale et paysanne a été peu à peu délaissée en France pour un modèle d'agriculture productiviste et industriel afin d'atteindre la souveraineté alimentaire. En quelques dizaines d'années l'agriculture est passée de l'objectif principal de produire pour nourrir la population à une activité industrielle et financière.

Les chaînes alimentaires se sont allongées et le développement de la grande distribution de masse n'a fait qu'accroître l'éloignement entre le produit et le consommateur. De nombreux intermédiaires tels que transformateur, transporteur, grossiste, distributeur se sont insérés dans la chaîne et le consommateur n'a plus que très peu de contrôle sur ce qu'il mange. De plus, ce système mondialisé agro-industriel induit de nombreuses externalités négatives telles que la dégradation des écosystèmes, les émissions de gaz à effet de serre, principal responsable du réchauffement climatique, mais aussi des crises sanitaires. Face à une explosion démographique mondiale, à la destruction des écosystèmes et à l'épuisement des ressources naturelles, l'agriculture doit aujourd'hui se réorienter pour atteindre plus de durabilité.

Ainsi une prise de conscience générale a fait surface en France dans les années 2000. Beaucoup de questionnements de la part des consommateurs sur l'impact de ce qu'ils mangent sur leur santé et l'environnement ont fait naître des initiatives de transition vers des systèmes alimentaires plus durables. Ces nouveaux systèmes prônent une production et une consommation locale, éthique et équitable, où les consommateurs peuvent décider en pleine conscience de ce qu'ils mangent, et les producteurs vivre de leur métier. Au cœur des enjeux de leur territoire, les collectivités sont devenues des acteurs incontournables du développement durable. Face à un désengagement progressif de l'état dans les politiques territoriales, elles ont aujourd'hui un large champ d'action possible pour faire évoluer la transition écologique mais aussi sociale et économique de leur territoire.

Certaines collectivités sont déjà très impliquées dans le développement d'une agriculture plus locale et plus durable qui crée de l'emploi, respecte les écosystèmes et répond à la demande des consommateurs en termes de fraîcheur et de qualité. Ainsi on voit naître à travers la France des projets collectifs comme l'approvisionnement 100% bio de la cantine de Mouans-Sartoux, l'installation de maraichers bio sur des terres communales à Lons le Saumier, la société coopérative Garro dans le Pays Basque qui embauchent quatre maraichers sur des terres communales qui produisent des légumes vendus en circuit court. C'est dans ce contexte que la communauté de commune du Seignanx a soumis la volonté de relocaliser son agriculture pour redynamiser son territoire. Situé dans l'extrême sud-ouest du département des Landes, le territoire du Seignanx fait face à de nombreux enjeux concernant la problématique de développement durable :

- L'existence d'un bassin de consommation important (l'agglomération Bayonne Anglet Biarritz)
- La diminution des surfaces agricoles exploitées dans un fort contexte de pression foncière
- La prédominance du modèle agricole agro-industriel
- La diminution du nombre d'exploitations et une tendance à l'agrandissement des structures
- La difficulté d'accès au foncier pour les nouveaux exploitants

Face à ce constat, il est apparu nécessaire de replacer la problématique agricole au cœur de la stratégie territoriale et en faire un des vecteurs de développement durable du territoire. Il s'agit donc de

construire un projet territorial d'agriculture durable intégrant les différents acteurs locaux (collectivités, exploitants, associations, consommateurs...) et permettant :

- De créer des modèles de production et de consommation plus respectueuse de l'environnement
- De valoriser les produits locaux dans les filières de proximité et notamment la restauration collective
- De permettre un meilleur partage de la valeur créée dans le territoire

Le CPIE Seignanx Adour, travaillant depuis de nombreuses années sur les problématiques agricoles et environnementales du Seignanx a donc participé à l'élaboration d'une stratégie alimentaire territoriale afin de répondre à la problématique suivante : **quelle stratégie agricole territoriale mettre en place sur le Seignanx afin d'orienter l'agriculture vers un modèle durable qui réponde à la demande ?**

Il s'est agi dans un premier temps, de caractériser l'agriculture du Seignanx en termes de productions agricoles, de dynamiques d'installations et d'accès au foncier. Pour ce faire, un diagnostic agricole a été élaboré dans le premier chapitre de ce rapport en s'appuyant sur l'analyse des différents types d'exploitations présentes, les évolutions entre 2010 et 2018 et des entretiens avec certains acteurs alimentaires du territoire. Le deuxième chapitre se base sur ce diagnostic et des entretiens réalisés avec les acteurs qui font partie du système alimentaire du territoire (producteurs, président d'AMAP, chambre d'agriculture, CIVAM, directeur des cantines, légumerie...) et analyse de la production alimentaire du territoire.

La dernière partie est consacrée à l'approvisionnement local en restauration collective et propose des axes de développement pour accompagner les restaurants collectifs et les agriculteurs à évoluer et travailler ensemble.

## II. Méthodologie

---

### Etape 1 : Mise à jour du diagnostic agricole du Seignanx

*Enjeu : analyser les évolutions de l'agriculture (depuis 2013/2014) sur le territoire pour en définir une dynamique*

- Envoi d'un questionnaire aux exploitants recensés en 2014
- Repérer et Intégrer les nouveaux exploitants
  - o Au près des mairies : courrier et appel
  - o Au près des réseaux agricoles (CIVAM BIO 40, Chambre d'agriculture des Landes) : RDV et entretien
- Mise à jour de la base de données agricoles du Seignanx

### ⇒ **Synthèse sur l'activité agricole du Seignanx**

#### **Quelle dynamique agricole peut-on définir sur le territoire ?**

En termes de superficie agricole, de nombre d'exploitations, d'âge des exploitants, de valorisation des productions, de débouchés, de difficultés...

### Etape 2 : Structuration de la dynamique alimentaire territoriale (bassin de vie Basco-landais)

*Enjeu : Comprendre comment se structure l'offre agricole alimentaire sur le territoire (Seignanx et sud-Landes)*

- Enquête auprès de certains producteurs : comment faciliter leur insertion dans la dynamique territoriale (leviers, freins, besoins,)
- Rencontre avec les différents acteurs : restauration collective, Pole de coopération, légumerie, salle d'abattage
- Définir et créer une base de données « circuits alimentaires de proximité » permettant de mieux cerner l'offre (exploitants, productions, période, planification des productions...) (Octobre-Novembre)

### ⇒ **Synthèse et analyse de l'offre alimentaire agricole sur le territoire** Mettre en parallèle avec la demande

Anticiper avec les évolutions de l'alimentation (augmentation de l'apport en protéines végétales dans les menus scolaires, changement des pratiques alimentaires, demande en AB, produits valorisés...)

### ➔ **Définition des pistes d'action pour la mise en place d'une dynamique d'agriculture durable sur le Seignanx**

### III. Le diagnostic agricole du Seignanx en 2018

---

Le territoire du Seignanx situé dans le Sud-Ouest des Landes présente tous les atouts d'un territoire attractif. L'intérieur des terres offre de nombreux espaces naturels et agricoles alors que le littoral, soumis à la proximité de l'agglomération de Bayonne et à l'afflux touristique estival, offre un paysage plus urbanisé avec une forte densité de réseaux routiers. Ainsi, les politiques territoriales doivent prendre en compte à la fois des enjeux de développement urbain et de préservation et valorisation des espaces naturels et agricoles. L'activité agricole représente un secteur économique important du Seignanx. Ce territoire de tradition polyculture-élevage (principalement maïs, bovins, volailles) est menacé par un grignotage des terres engendré par l'urbanisation. En 2018, 2970 hectares de SAU<sup>1</sup> ont été recensés sur la Communauté de communes du Seignanx, soit 19,1 % du territoire. Intégré au cœur d'un territoire mêlant une forte dynamique industrielle, mais aussi touristique, urbaine et environnementale l'agriculture du Seignanx doit faire face à des défis majeurs :

- **Le défis de l'alimentation** : satisfaire les besoins alimentaires de sa population grâce à une production locale de qualité et valoriser ses productions locales (Canard du Sud-Ouest, Bœuf de Chalosse, Kiwi de l'Adour, Asperges, Piment doux des landes...)
- **Le défis de la santé** : protéger la santé à la fois des agriculteurs et des consommateurs en réduisant l'apport d'intrants chimiques et en assurant des produits de qualité accessibles à tous.
- **Le défi environnemental** : Réduire les apports d'intrants chimiques et la consommation d'énergies non renouvelables afin de préserver l'environnement, la biodiversité et les nappes phréatiques.
- **Le défi économique** : permettre aux exploitations d'être rentables, soutenir la transmissibilité des fermes.
- **Le défi social** : préserver et créer de l'emploi en activant la formation, l'accompagnement à la conversion, les activités agricoles valorisées qui créent de l'emploi (maraîchage, élevage).
- **Le défi territorial** : préserver les zones agricoles, les paysages et réaffirmer la vocation alimentaire et le lien à la terre de l'agriculture.
- **Le défi technique** : Soutenir l'innovation et le partage de techniques et de savoirs entre agriculteurs et acteurs locaux de l'alimentation ainsi que le développement de réseaux.

La première phase de l'étude consiste à mieux cerner les enjeux spécifiques du territoire en termes de foncier, mais aussi des installations d'agriculteurs et de la dynamique de production. Cela permettra ensuite de proposer des pistes d'actions afin de faciliter, d'encourager et de coordonner la mise en place d'initiatives et d'établir une feuille de route à destination d'une instance de gouvernance renforcée.

---

<sup>1</sup> Surface Agricole Utile

## 1. Présentation du territoire du Seignanx

Le Seignanx, territoire d'une superficie de 15 417 hectares, bénéficie d'une grande diversité de milieux naturels propre à cette région du Sud des Landes :

- Une zone littorale composée d'un cordon dunaire, de zones humides d'arrière-dune et de forêts de protection
- Les Plateaux coteaux, coteaux et vallées du Seignanx, essentiellement boisés
- L'Adour, les Barthes de l'Adour et ses affluents

Ces espaces naturels courent environ 2/3 du territoire. L'intérêt écologique de ces milieux naturels est à la fois marqué par la très grande diversité et richesse biologique, mais également par la présence d'espèces végétales et animales présentant un véritable enjeu patrimonial (Sites Natura2000, Zone de Protection Spéciale, Réserve Naturelle, Arrêté de biotope, sites classés et inscrits, ZNIEFF, ZICO, acquisition du conservatoire du littoral...).

La problématique hydraulique est très importante : 230 km de cours d'eau, 33% de zones humides, un réseau hydrographique dense et une des plus vastes zones inondables d'Aquitaine au niveau des Barthes de l'Adour.

## 2. Le contexte local et les différents acteurs

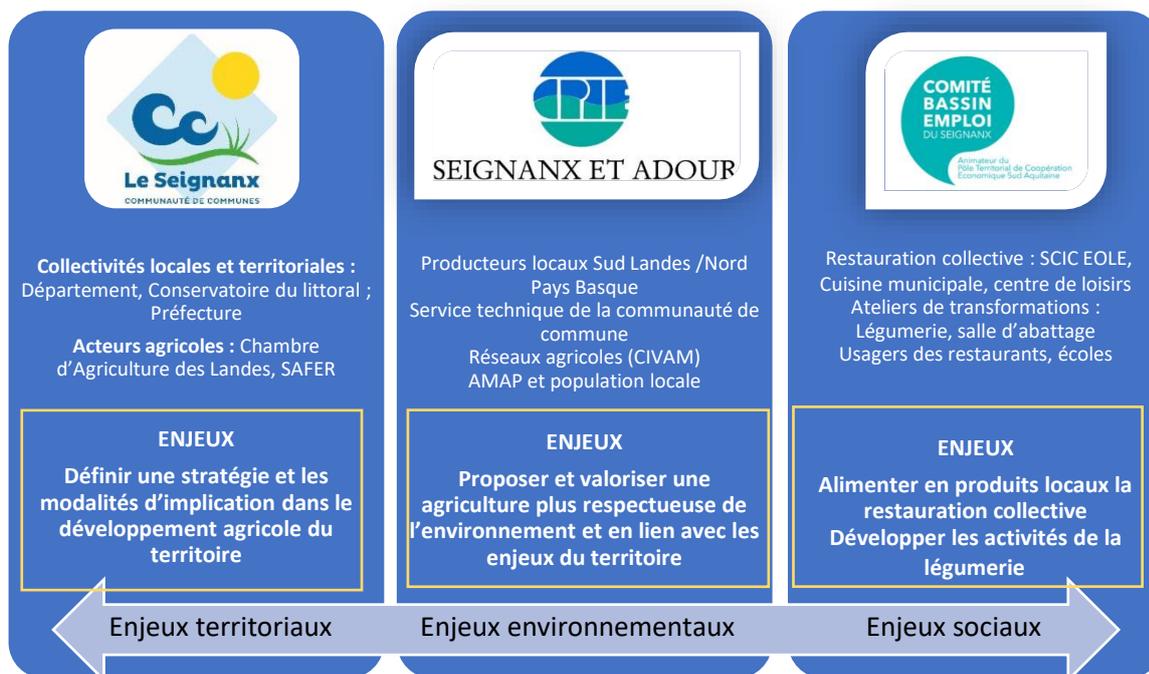
**La Communauté de Communes du Seignanx**, composée des 8 communes du canton de St Martin de Seignanx, compte aujourd'hui 26 000 habitants. Elle a été créée le 1<sup>er</sup> janvier 1993, elle porte aujourd'hui sept grandes politiques publiques dont le développement économique et touristique, l'aménagement de l'espace et l'urbanisme, l'environnement et le développement durable.

**Le CPIE Seignanx Adour**, structure associative créée en 1995, travaille à la préservation et à la valorisation du patrimoine environnemental du Seignanx et plus largement du Sud Adour à travers trois domaines d'activité :

- La sensibilisation et l'éducation à l'environnement
- L'accompagnement des territoires dans des démarches de développement durable
- L'expertise naturaliste

**Le Comité de Bassin de l'Emploi du Seignanx** mène une action de développement économique et social. Il porte un développement territorial différencié, reposant sur les principes et méthodes de l'Economie Sociale et Solidaire. Depuis 2013, l'action du CBE est reconnue en tant que Pôle Territorial de Coopération Economique, sous l'appellation PTCE Sud Aquitaine.

Dans le cadre de notre problématique, les rôles et enjeux se répartissent comme suit :



### 3. Un territoire attractif soumis à une forte pression urbaine

#### a) Une population de moins en moins agricole

Le territoire du Seignanx est situé à l'extrême Sud-Ouest du département des Landes en Aquitaine. Bordé par l'océan Atlantique à l'ouest et par le fleuve de l'Adour au Sud, il est caractérisé par d'importants espaces naturels, agricoles et forestiers. La communauté de commune fait partie de l'aire urbaine de Bayonne (Insee, 2010) et du périmètre du SCoT de l'agglomération de Bayonne et du sud des Landes. Comme le montre la carte ci-dessous, elle est très bien desservie par les réseaux routiers (RD810, RD817, A63), le réseau ferré (ligne Irun-Paris), portuaire (port Boucau Tarnos) et aérien (aéroport de Biarritz).

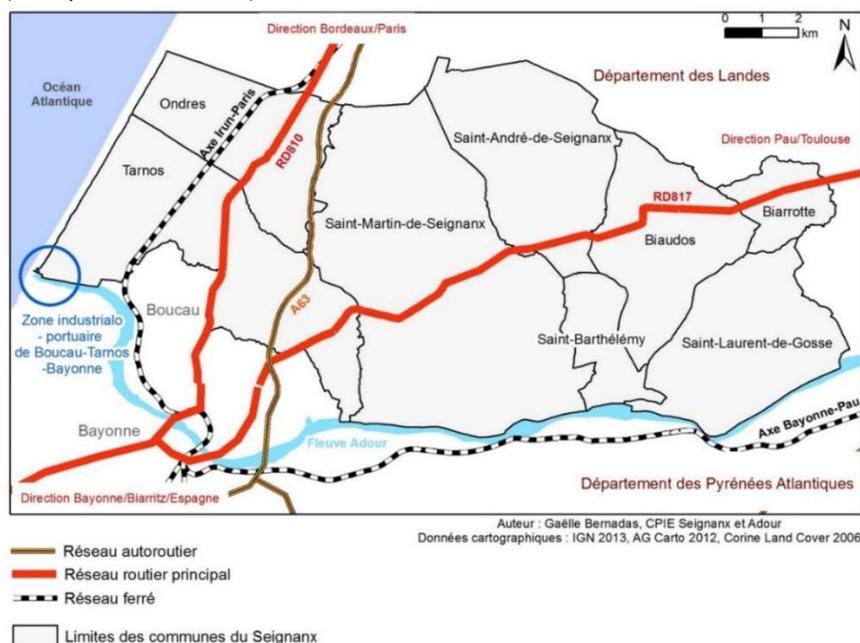


Figure 1 : Carte des principaux axes de circulation du Seignanx

La proximité du littoral (région très touristique l'été) et sa situation en périphérie de la zone du BAB (Biarritz-Anglet-Bayonne) a un fort impact démographique sur le territoire du Seignanx. Il a subi une croissance de population forte : +21% de 2000 à 2010, pour arriver à un total de 25 154 habitants en 2011 (Insee, 2014). Depuis 1968 le nombre d'installations de nouveaux habitants venus de l'extérieur du territoire augmente (Figure 2). Parmi la population, 78% des actifs ayant un emploi vivent dans le Seignanx mais n'y travaillent pas, ce qui en fait une zone « dortoir ». Tarnos et Ondres, dont la superficie représente un quart du territoire, accueillent les deux tiers de la population (16 638 habitants).

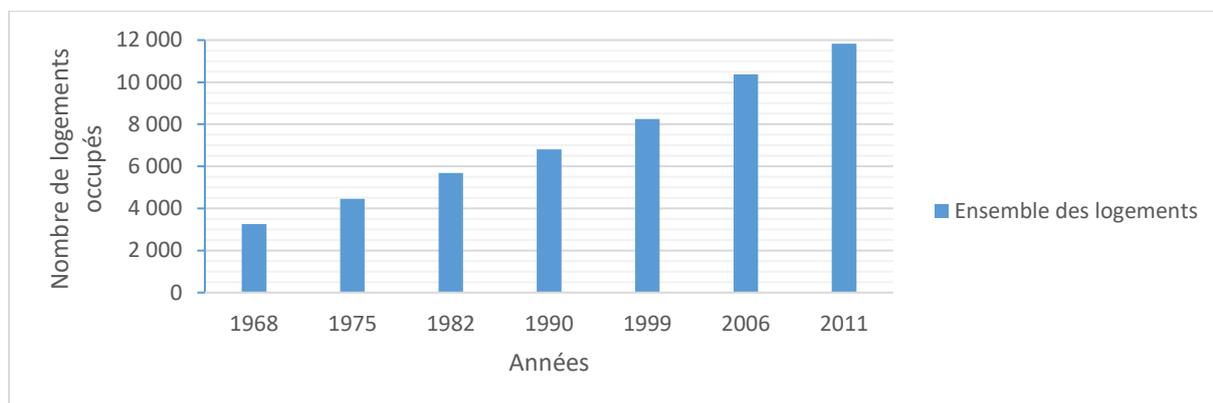


Figure 2 : Augmentation des logements liée à la croissance de la démographie du Seignanx (Insee, 2014)

#### b) Un tourisme en pleine expansion

Située en zone littorale où s'entremêlent plages de sable et grandes forêts, la zone sud des Landes accueille tout comme le pays Basque un grand nombre de touristes l'été. La population augmente d'environ 30% en période estivale. En 2012 sur le Seignanx, 70% des nuitées annuelles ont été réalisées entre mi-juin et mi-septembre (8 929 lits touristiques). De plus la proportion de résidences secondaires et logements occasionnels dans le parc de logements du Seignanx augmente chaque année. Elle représente environ 7% du parc immobilier en 2011. Cet attrait touristique a un très fort impact sur le prix de l'immobilier. Le prix du mètre carré habitable augmente chaque année, ce qui rend de plus en plus difficile l'achat de foncier pour la population moyenne.

#### c) Une forte artificialisation des sols agricoles

D'après le ministère de l'agriculture, les sols artificialisés du département des Landes ont augmenté d'un peu plus de 6 800 ha entre 2006 et 2012. Tandis que la superficie agricole a augmenté entre 2006 et 2010, elle diminue de 538 ha par an depuis 2010 (Tableau 1).

Tableau 1 : Détail de l'évolution de l'occupation des sols du département des Landes entre 2006 et 2012 (Agreste Aquitaine, 2014)

Occupations du sol	Evolution des surfaces (ha)		Evolution annuelle moyenne (ha/an)
	2006-2010	2010-2012	2010-2012
<b>Sols artificialisés</b>	<b>+ 4841</b>	<b>+ 1971</b>	<b>+ 986</b>
<b>Sols agricoles</b>	<b>+ 1434</b>	<b>- 1075</b>	<b>- 538</b>
<b>Sols boisés</b>	<b>- 340 67</b>	<b>- 51 101</b>	<b>- 25 551</b>

Le Seignanx a été artificialisé de 26 ha par an entre 2000 et 2009 (Source : SCoT de l'agglomération de Bayonne et du Sud des Landes, 2014). L'agriculture du Seignanx a ainsi perdu 14% de sa Surface Agricole Utilisée (SAU) et 33% du nombre d'exploitations entre 2000 et 2010 (Agreste, 2012), le nombre d'exploitations agricoles étant passé de 258 à 181.

L'artificialisation des sols agricoles et naturels est due à la fois à l'implantation- d'activités commerciales, artisanales et industrielles mais aussi au besoin de nouveaux logements dû à un manque de densification des constructions, avec la prédominance de logements de type maisons individuelles (70% du parc de logements en 2011, Insee, 2014). Cette artificialisation des terres pourrait être limitée par la revalorisation de bâtiments déjà existants, les logements vacants représentant encore 5% du parc immobilier du Seignanx en 2011 (Insee, 2014).

#### 4. Les conséquences de l'artificialisation des terres agricoles

La pression d'urbanisation se traduit par des hausses de prix des terrains bâtis mais aussi des terrains agricoles. Le prix d'un hectare de terre non bâti et non loué à un agriculteur a augmenté de 60% entre 1996 et 2012 dans la région agricole du Seignanx (SAFER, 2013), pour arriver à une moyenne de 8000€ l'hectare en 2018. Le prix des terrains à bâtir a subi une forte augmentation ces dernières années : en moyenne 150 000€ les 1000 m<sup>2</sup>. De plus l'augmentation de l'enclavement des surfaces agricoles en zone urbaine due à un non contrôle de l'urbanisation engendre des conflits d'usage avec des difficultés d'accès aux parcelles pour les agriculteurs, mais aussi des problèmes de nuisances sonore et de traitements pesticides.

Ainsi beaucoup de propriétaires terriens préfèrent laisser leurs terrains agricoles en friche en attendant qu'ils deviennent constructibles afin de dégager une rente foncière. Cette pression d'artificialisation, si elle n'est pas maîtrisée ou gérée en amont, met en péril l'agriculture et avec elle tout une partie de l'économie et de l'identité du territoire.

#### 5. La pollution des nappes phréatiques

La question de la préservation de la ressource en eau est une préoccupation majeure dans le Sud des Landes. Entre la forte hausse démographique de ces dernières décennies et l'agriculture intensive de maïs utilisant massivement l'irrigation et les pesticides, les nappes phréatiques sont de plus en plus polluées. Cette agriculture intensive engendre des externalités négatives : pollution des nappes phréatiques, dégradation des sols, destruction de la biodiversité et des écosystèmes, maladies au sein de la population...

En 2016 l'agence de l'eau Adour-Garonne a sonné l'alarme. C'est la première fois qu'un établissement public de ce type affronte ouvertement le problème de la pollution agricole : « Deux milliards de m<sup>3</sup> d'eau sont prélevés chaque année sur le bassin, dont 900 millions pour l'agriculture. Et on ne voit pas de tendance à la baisse. Les bassins sont en déséquilibre quantitatif. Deux fois moins d'eau, c'est deux fois plus de polluants dans les cours d'eau » souligne Franck Solagroup, représentant de l'agence de l'eau Adour-Garonne.

Tendre vers une agriculture plus durable devient aujourd'hui une nécessité pour améliorer la qualité des eaux et ainsi préserver l'environnement et la santé de la population. Les collectivités des Landes dépensent beaucoup d'argent dans l'installation de nouvelles stations d'épurations et des nouvelles technologies d'assainissement.

## 6. Bilan de l'enquête agricole

Au total, entre les enquêtes de 2014 et 2018, 149 exploitants ont été enquêtés, principalement par téléphone et en visuel. Les données de cinquante-deux agriculteurs ont pu être mises à jour et complétées, une quinzaine a été contacté par téléphone et 10 entretiens visuels ont été effectués avec des agriculteurs récemment installés. De 2014 à 2018, 2970,6 hectares de surface agricole utile ont été enquêtés (Tableau 2), soit 80% de la SAU totale du territoire (MSA,2010).

Tableau 2 : Surfaces enquêtées par communes du Seignanx en 2018

Communes	Tarnos	Ondres	Saint-Martin-de-Seignanx	Saint-André-de-Seignanx	Biaudos	Saint-Barthélemy	Biarrotte	Saint-Laurent-de-Gosse	Communauté de communes du Seignanx
Surface agricole enquêtée (ha)	189,38	38,82	977,74	577,79	448,56	96,38	178,07	463,86	2970,6
Surface communale (ha)	2688	1526	4579	1971	1560	569	496	1762	15151
% de surface communale enquêtée	7,05	2,54	21,35	29,31	28,75	16,94	35,90	26,33	19,61

En termes de surface 19,61% de la superficie de la communauté de communes du Seignanx a été enquêtée. A l'échelle communale la superficie étudiée varie de 17% à 36% de la surface communale, sauf pour Ondres et Tarnos où ce pourcentage est inférieur à 7%. Cette faible proportion de surface agricole enquêtée s'explique par la localisation en littoral et l'artificialisation poussée de ces deux villes ainsi que leurs sols sableux à l'extrême ouest, occupés par les plages puis la forêt d'arrière-dune de protection du littoral.

## 7. L'occupation des sols

En 2018, les occupations du sol agricole majoritaires dans le Seignanx sont les grandes cultures et les surfaces en herbe destinées à l'élevage (Tableau 3). Les autres productions telles que l'horticulture et les pépinières, le maraîchage ainsi que les cultures fruitières restent très minoritaires puisqu'elles n'occupent que 8,5% de la SAU enquêtée. Cependant ces productions minoritaires sont celles qui se développent le plus avec l'arrivée de nouveaux agriculteurs sur le territoire (voir page 9 - La dynamique d'installation dans le Seignanx depuis 2010). En effet, 7 des 12 agriculteurs arrivés ces huit dernières années se sont installés en maraîchage et cultures fruitières.

Tableau 3 : L'occupation des sols selon les cultures dans le pays du Seignanx

Type de culture	SAU en hectare	Pourcentage de SAU
<b>Grandes cultures (ha)</b>	<b>1775,78</b>	<b>73,47%</b>
Maïs	1647,09	
Cultures fourragères	72,5	
Tournesol	49,79	
Blé	5,2	
Sorgho	3	
Tabac	1	
<b>Surfaces en herbe pour l'élevage (ha)</b>	<b>434,57</b>	<b>17,98%</b>
<b>Horticulture et pépinières (ha)</b>	<b>162,86</b>	<b>6,74%</b>
<b>Maraichage (ha)</b>	<b>29,69</b>	<b>1,23%</b>
<b>Cultures fruitières et autres cultures permanentes (ha)</b>	<b>14</b>	<b>0,58%</b>
<b>TOTAL SAU (ha)</b>	<b>2416,9</b>	<b>100%</b>

## 8. Une population agricole vieillissante

En 2018, **73% de la population agricole du Seignanx a plus de 50 ans** (contre 62,2 % en 2014), soit 102 personnes. **48% ont plus de 60 ans**. Ces 48% cultivent 1833 ha sur le Seignanx, soit 62% de la surface enquêtée. Seulement **3% ont entre 20 et 30 ans** : la population agricole du Seignanx est vieillissante.

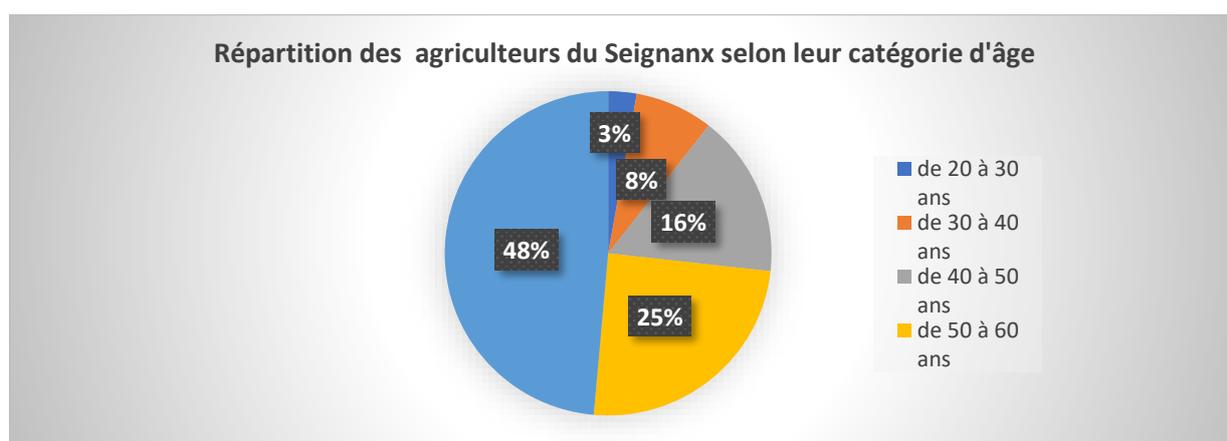


Figure 3 : Répartition des agriculteurs du Seignanx selon leur catégorie d'âge

Au niveau de la succession des terres, 65 agriculteurs de plus de 50 ans n'ont pas de successeurs ce qui représente près de **1216 hectares qui devraient se libérer dans les prochaines années** (voir le tableau 4 ci-dessous).

Tableau 4 : La succession des agriculteurs de plus de 50 ans au sein du Seignanx

Succession	De 50 à 60 ans	Plus de 60 ans	Total général	Nombre d'hectares
Oui	8	13	21	516,78
<b>Non</b>	<b>19</b>	<b>46</b>	<b>65</b>	<b>1216,71</b>
Peut-être	4	7	11	255,92
Non renseigné	3	2	4	36,39
<b>Total général</b>	<b>34</b>	<b>68</b>	<b>102</b>	<b>2025,8</b>

## 9. Le statut juridique : une prédominance des exploitations individuelles

Les exploitations individuelles représentent 55% des exploitations du Seignanx (Figure 4). Parmi les autres formes juridiques, 13% des agriculteurs sont à la retraite et 30% des exploitations sont en société. La surface agricole utile est équivalente entre les exploitations sociétaires (SCEA, GAEC, SARL, CUMA) et individuelles. Cela peut s'expliquer par une prédominance de statut individuel dans les activités de productions alimentaire de type culture- maraichère, fruitière et élevage. Ce sont des petites et moyennes exploitations, en moyenne de moins de 30 ha. Les sociétés quant à elles sont pour la plupart des exploitations en grande culture (maïs) et font en moyenne entre 50 et 100 hectares.

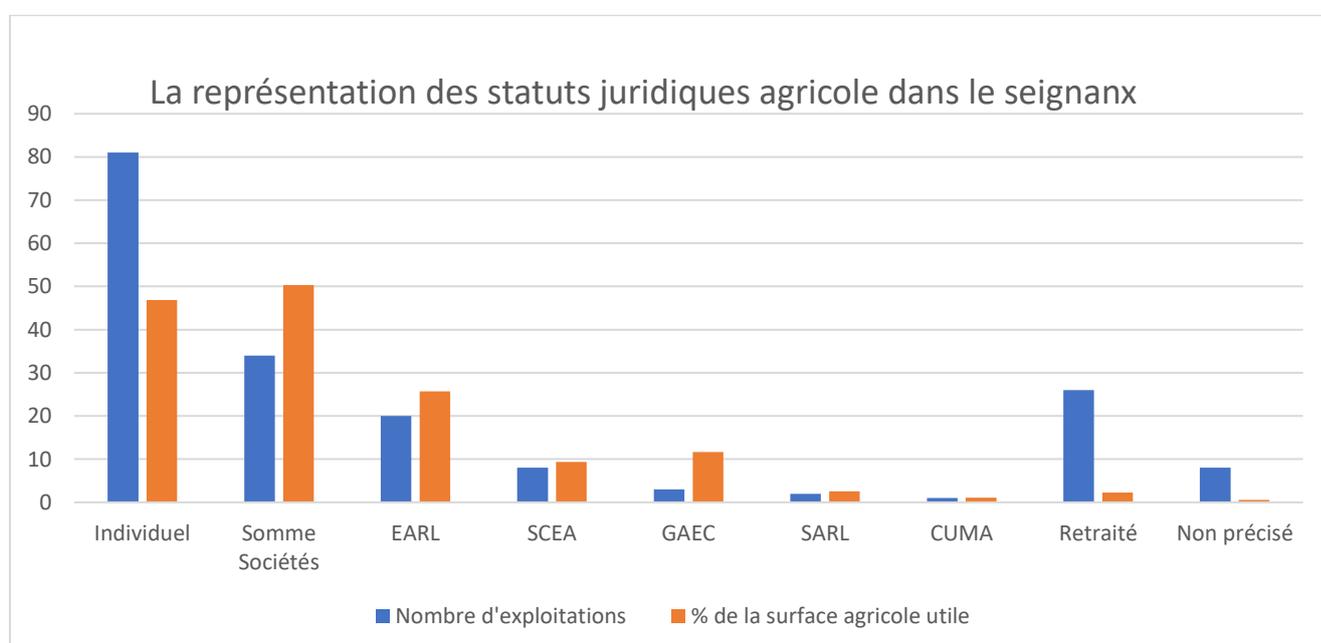


Figure 4 : La représentation des statuts juridiques agricole dans le Seignanx

Les CUMA, coopératives d'utilisation de matériel agricole, permettent aux agriculteurs de mettre en commun leurs ressources afin d'acquérir et partager du matériel. Elles ont comme avantage de permettre aux agriculteurs de s'entraider, de faire des économies et d'avoir accès à des machines spécialisées dans lesquelles ils n'auraient pas pu investir seuls. Les enquêtes ont révélé la présence d'une seule CUMA au sein du Seignanx. Elle regroupe neuf agriculteurs producteurs du maïs, et a comme principal outil de mutualisation un silo de séchage. L'émergence des exploitations individuelles, l'absence de CUMA et l'absence total de réseaux d'agriculteurs sur le Seignanx démontre un réel manque de partage de matériel et de connaissances. Or cela pourrait être un réel facteur de développement pour orienter l'agriculture du Seignanx vers de nouveaux modes de productions plus durables.

### **Témoignage**

« Je suis bien sûr préoccupé par mon impact sur l'environnement. Je souhaiterais dans les prochaines années passer en agriculture de conservation des sols. Faire en sorte de mettre des cultures intermédiaires et pailler mes sols, afin de ne plus mettre de désherbant ou d'autres produits chimiques. J'en ai entendu parler avec mon frère, et je suis allé voir un agriculteur qui pratiquait la méthode de couverture des sols dans le Pays Basque. Au bout de quelques années de pratique de cette technique il fait plus de rendement que moi en conventionnel ! Mais il me faut un semoir en semis direct, et ça coûte très cher. Il n'y a aucune CUMA dans le coin qui me permettrait d'avoir accès à ce matériel, et je ne sais pas où rencontrer des agriculteurs qui voudraient investir avec moi. Il y a bien un réseau d'agriculteurs sensibilisé à ce mode de production, l'ALPAD, mais ils sont à plus d'une heure d'ici. Donc j'attends, je verrais plus tard, quand j'aurais des sous peut être ».

Jeune agriculteur récemment installé dans le Seignanx (22 ans)  
Polyculture - élevage de canards et de bovins viande

## 10. La dynamique d'installation dans le Seignanx depuis 2010

Entre 2010 et 2018, 12 agriculteurs se sont installés sur la commune du Seignanx :

- 4 se sont installés en maraichage
- 2 en culture de plantes aromatiques
- 1 en culture de kiwi et élevage
- 5 en polyculture élevages

La majorité s'est installée dans une activité de production alimentaire (maraichage, culture de fruits), inattendu dans une région dominée à 80% par la grande culture et l'élevage (figure 5). Ainsi, nombre de maraichers a doublé depuis 2010 (de 6 producteurs maraichers à 13 aujourd'hui).

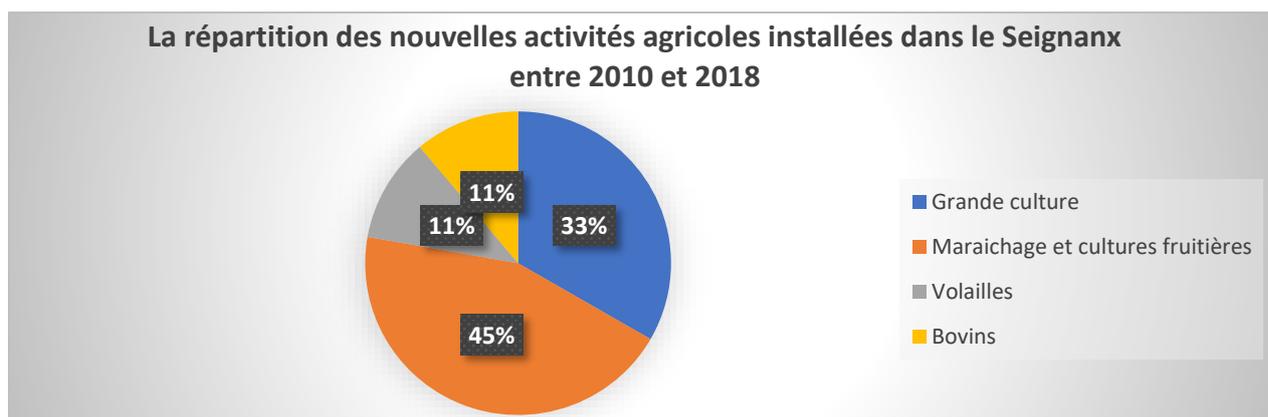


Figure 5 : La répartition des nouvelles activités agricoles installées dans le Seignanx entre 2010 et 2018

Malgré une majorité d'installations en cultures maraîchères et fruitières, la plus grande partie de la surface agricole utile cultivée par les nouveaux agriculteurs est consacrée à la grande culture (178,58 sur 208 hectares, voir figure 6 ci-dessous).

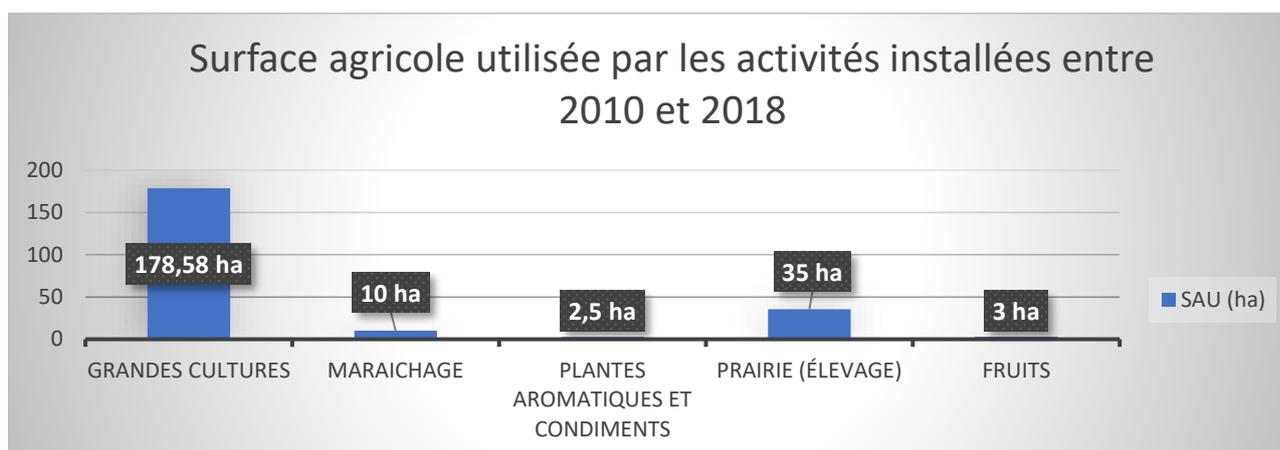


Figure 6 : Surface agricole utilisée par les activités installées entre 2010 et 2018

Sur les 12 agriculteurs installés, 80% sont âgés entre 25 et 35 ans (voir figure 7). Au niveau de l'installation :

- **4 agriculteurs ne sont pas issus du milieu agricole.** Ils se sont tous installés dans une production de maraichage ou de plantes aromatiques sur 1 ou 2 hectares. Deux d'entre eux ont le label AB et les deux autres pratiquent une agriculture sans traitements.
- **7 agriculteurs ont repris la ferme familiale, souvent couplé avec la reprise d'une exploitation voisine.** Ils pratiquent une agriculture conventionnelle en maïs, polyculture ou en polyculture-élevage.
- **1 est issu du milieu agricole mais s'est installé dans une activité hors cadre familial-** : fils de maraichers, il pratique du maraichage et de la production de fruits intensive en raisonné- sur 10 hectares, et possède des terres sur 3 communes différentes.

Cela montre la dynamique d'installation du Seignanx : des agriculteurs issus du milieu agricole qui continuent à pratiquer l'agriculture de leurs parents, majoritairement de la grande culture et de

l'élevage, avec des modes de production conventionnels ; et des agriculteurs non issus du monde agricole installés dans un type d'agriculture maraichère, labellisée AB ou sans traitements chimiques.

Il est intéressant de relever que tous les agriculteurs installés dans des productions alimentaires (maraichage et élevage) vendent une partie de leur production en circuit court.

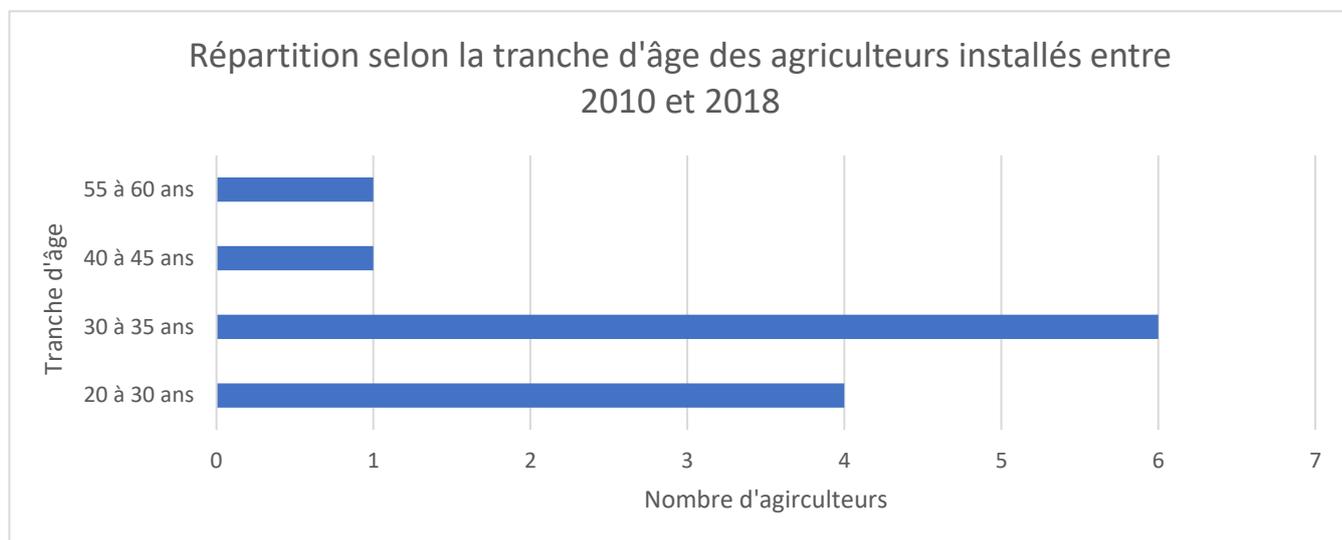


Figure 7 : Répartition selon la tranche d'âge des agriculteurs installés entre 2010 et 2018

## 11. Les installations face au départ des agriculteurs

Selon les enquêtes, vingt-deux agriculteurs ont arrêté leur activité entre 2010 et 2018. 17 ont répondu sur le repreneur de leurs terres :

- 10 agriculteurs ont cédé ou loué leurs terres à des agriculteurs voisins
- 6 ont cédé leurs terres dans un cadre familial
- 1 a conservé ses terres

En totalité ce sont 22 fermes arrêtées pour 12 créés, soit 10 exploitations qui ont disparues sur le Seignanx en l'espace de huit ans. De plus aucun agriculteur n'a cédé ou loué ses terres à un agriculteur venu de l'extérieur du Seignanx. Ils ont tous cédé leurs terres à un membre de leur famille ou au voisin. Les 604,5 hectares libérés ces dernières années n'ont pas été utilisés pour diversifier l'activité agricole du Seignanx ou installer de nouveaux agriculteurs.

Tableau 5 : mode de cession des exploitations arrêtés entre 2010 et 2018 sur le Seignanx

Mode de cession	Nombre d'exploitation	Surface totale exploitation
Cession/Location agriculteur voisin	10	343,53
Cession cadre familial	6	159,63
Terres conservées	1	4
NSP	5	85,4
<b>Total général</b>	<b>22</b>	<b>604,56</b>

Les 4 agriculteurs non originaires du milieu agricole ont été installés :

- Par les communes : Saint-Martin-de-Seignanx a installé deux maraîchers sur un terrain en zone N (Naturel, soit normalement non destiné à un usage agricole). Ils ont installé l'eau et l'électricité sur le terrain. La commune de Tarnos a elle aussi installé un maraîcher sur un terrain communal.
- Par un propriétaire terrien, sensibilisé à l'agriculture durable et à l'installation de jeunes producteurs, qui a repris deux hectares au producteur de maïs à qui il louait ses terres pour un installer une maraîchère.

Ces exemples témoignent d'une prise de conscience de certains citoyens mais aussi de certaines collectivités sur l'importance de soutenir le développement d'une agriculture durable et locale. Cependant certaines collectivités ont encore des difficultés à accompagner les maraichers, et parfois leurs rendent la vie difficile. Le maraichage commence seulement à se développer sur le territoire et le métier de maraicher est sur bien des points différents de celui de céréalier. Autre paradoxe, les règles d'urbanismes vont à l'encontre du développement des circuits de vente directe à la ferme. Même si les collectivités ferment souvent les yeux sur ce point, il est interdit par la loi de faire du commerce sur les zones agricoles.

### Témoignage

*« Je me suis installée en hors cadre familial l'année dernière sur deux hectares qui étaient à l'origine exploités en maïs. Il n'y avait rien sur mes terres, et la commune ne m'aide pas du tout à développer mon activité. Je prends l'électricité de mon voisin qui est aussi mon propriétaire parce qu'elle me refuse encore l'installation de l'eau courante et de l'électricité. Je n'ai pas le droit non plus de construire un abri en dur. Je passe plus de 12 heures par jour sur mes terres et je ne peux même pas aller aux toilettes, vous imaginez ! Ils m'ont même refusé ma demande d'autorisation de ma serre. J'ai dû aller faire moi-même les recherches sur internet pour finalement découvrir qu'ils n'avaient pas le droit de m'interdire de construire ma serre. Personne n'est venu me conseiller. En attendant j'ai installé cette caravane pour que je puisse au moins m'abriter en cas de pluie, me changer et accueillir mes clients quand ils viennent chercher leurs paniers. Il faut que les communes réalisent qu'on est tous les jours sur nos terres, on ne passe pas seulement deux heures par ci par là sur en tracteur. On vit sur nos terres. S'ils veulent une agriculture plus durable qui nourrisse la population il serait temps qu'ils prennent en compte les problématiques de notre métier et qu'ils nous aident. »*

*Maraîchère, Saint-André-de-Seignanx*

De plus, il est très difficile pour un porteur de projet agricole venant de l'extérieur du monde agricole de s'installer dans les Landes. En 2017, 178 jeunes porteurs de projets se sont présentés à la Chambre d'agriculture des Landes, principalement pour démarrer une activité de maraichage. Près de 53% veulent s'installer en bio, 56% s'installent en hors cadre familial et 45% ont entre 20 et 30 ans. Sur les 178 porteurs de projets, seulement 30 porteurs de projet ont été installés avec l'aide de la chambre d'agriculture. Le principal problème étant la difficulté de trouver du foncier, comme le souligne le témoignage ci-dessous d'une des deux responsables des installations à la chambre d'agriculture des Landes.

## Synthèse du diagnostic agricole

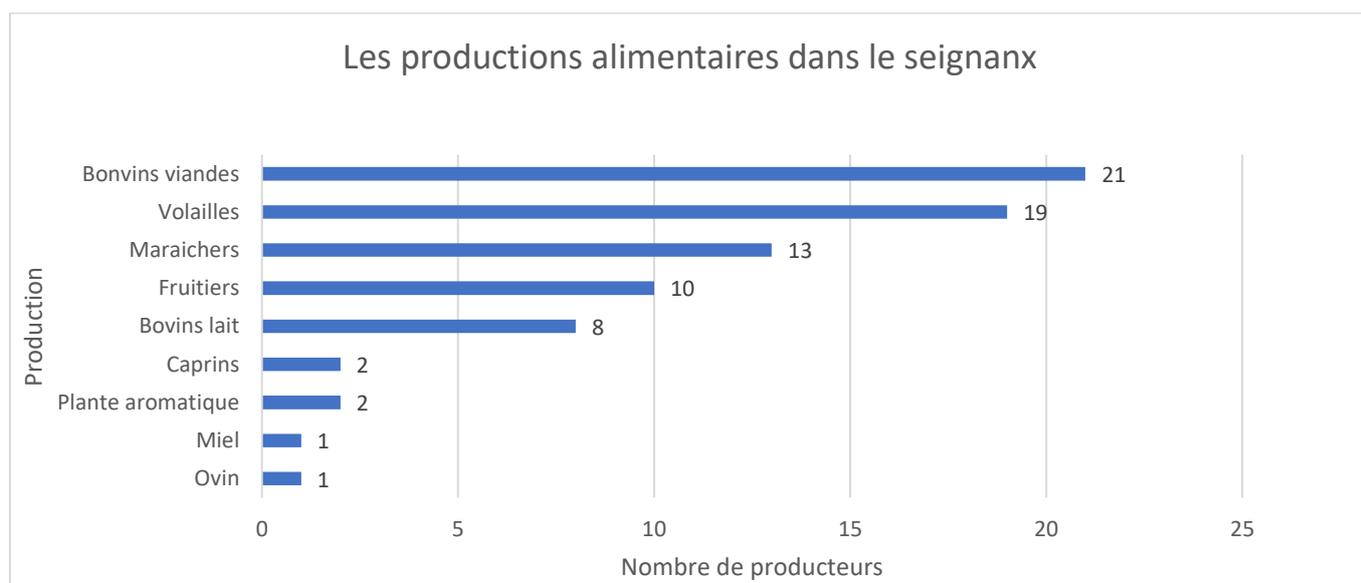
- Un territoire attractif soumis à une forte hausse démographique
- Disparition des sols agricoles sous l'artificialisation urbaine
- Prédominance de la culture de maïs (70% de la SAU du Seignanx)
- Population agricole vieillissante
- Une seule CUMA, pas de réseaux ni d'associations d'agriculteurs
- Les nouveaux agriculteurs issus d'un milieu non agricole sont installés dans des productions maraichères, dans une démarche d'agriculture sans pesticides (certification AB ou sans traitements)
- Le nombre de maraichers a doublé depuis 2010 (6 à 13 producteurs)
- Les agriculteurs cèdent leurs terres aux voisins ou à un membre de leur famille qui reprennent l'exploitation : disparition de 10 exploitations depuis 2010 sur le Seignanx
- Difficultés pour les agriculteurs extérieurs au milieu agricole du Seignanx de trouver des terres pour s'installer

## IV. - La production alimentaire dans le Seignanx : un manque d'ancrage territorial face à une demande en produits locaux en hausse

### 1) La production alimentaire dans le Seignanx

La production alimentaire (élevage, maraichage, fruits et miel) représente 21% de la SAU : **18% de SAU en prairie pour l'élevage et 3% de SAU pour les productions vivrières**. Le territoire du Seignanx regroupe 72 producteurs alimentaires avec des productions assez diversifiées dans l'ensemble : principalement des éleveurs de bovins viandes (21) et de volailles (19), des maraichers (13), des producteurs de fruits (10), des éleveurs de bovins lait (8) et quelques autres petites productions (voir tableau 6).

Tableau 6 : Les productions alimentaires dans le Seignanx



### 2) La valorisation des productions

Il existe sur le territoire du Seignanx 27 IGP (Indications Géographiques Protégées) sur :

- Le vin (20 IGP)
- La volaille (4 IGP)
- L'asperge (« Asperges des sables des Landes »)
- Le kiwi (« Kiwi de l'Adour »)
- Le jambon de Bayonne

Pourtant seules 21 exploitations sur 149 bénéficient d'un signe de qualité ou d'origine, soit **14% des exploitations enquêtées**. Seules **9 exploitations produisent des cultures dites locales**. Il s'agit de 8

producteurs de kiwi et d'un producteur d'asperges, qui **ne bénéficient pas de signes d'origine** alors que les IGP peuvent être appliquées sur toutes les communes du Seignanx.

Concernant les signes de qualité en élevage sur le Seignanx :

- 4 éleveurs bovins sur 41 ont le signe de qualité « Label Rouge »
- 4 détiennent l'IGP « Bœuf de Chalosse »
- 5 détiennent l'appellation « Veaux sous la mère ».
- 2 éleveurs de canards sur 13 ont une IGP « Canards à foie gras du Sud-Ouest ».
- 2 éleveurs de poulets sur 10 bénéficient de l'appellation « Poulet fermier ».

Alors que ces dernières années la demande explose en produits biologiques et que le nombre d'agriculteurs bio dans les landes a fortement augmenté en passant de **252 producteurs en 2017 à 367 en 2018** (CIVAM Bio des landes, 2018), seulement quatre exploitations possèdent le label « AB » dans le Seignanx. Ce sont essentiellement des exploitations maraîchères de moins de 4ha, alors qu'à l'échelle des landes se sont des exploitations d'environ 30 ha avec comme principales productions les grandes cultures notamment les céréales et le maïs, mais aussi les poulets et le maraîchage. La demande en produits issus de l'agriculture biologique ne fait qu'augmenter et l'état impose d'ici 2020 au minimum 20% de produits bio dans les cantines.

Le manque de valorisation par des productions du Seignanx peut s'expliquer par plusieurs facteurs :

- L'agriculture du Seignanx est principalement constituée de **filières longues** (70% de la SAU est cultivée en grandes cultures conventionnelles)
- **Un manque de structuration des filières courtes locales** : un seul abattoir labellisé biologique situé à Anglet dans le Pays Basque, pas de silo pour stocker les céréales biologiques, pas de réseaux d'agriculteurs ni d'associations.
- **Le vieillissement de la population agricole** : pas de remise en question des modes de productions, les agriculteurs de plus de 50 ans continuent à produire comme dans les années 1980 des grandes cultures sans volonté d'évolution vers des modes de production plus rentable ou avec moins d'impact sur l'environnement.
- **Manque de conseils techniques et d'accompagnement** : le CIVAM des landes n'a que deux employés pour 317 agriculteurs en bio, pas encore de conseillers en grande culture biologique. La chambre d'agriculture est spécialisée en conseil en grandes cultures et élevages mais a seulement un demi-poste sur le conseil en agriculture biologique.

Les évolutions vers des productions valorisées se perçoivent surtout chez les jeunes qui s'installent. Ceux et celles qui s'installent hors cadre familial- ont nourri une réflexion sur le métier d'agriculteur et recherchent souvent un lien véritable avec la terre et les aliments, ainsi qu'un respect de l'environnement dans leurs pratiques.

## 12. Les circuits courts dans le Seignanx

Si la part des circuits-courts représente toujours une part minoritaire du marché du Seignanx, on observe que le nombre d'initiatives dans le domaine croît et se diversifie : AMAP, magasins de producteurs, vente directe à la ferme etc. Ces initiatives qui sont portées tant par les producteurs que les consommateurs démontrent une évolution du rapport à l'alimentation et des relations entre producteurs et consommateurs.

La diversification agricole commence à se développer sur le Seignanx : **27% des exploitations enquêtées (41 sur 149) ont recourt aux circuits courts** comme la vente directe à la ferme ou sur les

marchés. La vente en circuit court sur le Seignanx s'organise également par le biais de réseaux comme les AMAP (Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne), ou Bienvenue à la ferme (vente à la ferme, en magasins de producteurs ou en marché). Trois éleveurs bovins sur 44 vendent toute leur production à une boucherie de Saint-Martin-de-Seignanx, et un de façon plus irrégulière.

### 13. Les initiatives du territoire liées à l'agriculture

Depuis quelques années de nombreuses initiatives en faveur de l'agriculture ont été mises en place sur le territoire du Seignanx, par différents acteurs publics ou privés. Elles portent sur diverses thématiques :

- L'installation de 3 maraichers sur des terres communales
- Création de jardins partagés et d'un éco lieu à Tarnos
- Mise en relation producteurs et acheteurs locaux : plateforme internet Agri-Local, projet d'approvisionnement local des établissements de restauration collective-, mise en place d'une légumerie, un atelier de découpe artisanal ouvert à tous les éleveurs avec certification pour la découpe de viandes bio et certification pour la restauration collective.
- La valorisation des déchets : les déchets agricoles (lisier, résidus de silo à grains) et des usines agro-alimentaires locales comme Bonduelle sont valorisés par un méthaniseur situé au SitCom de la communauté de commune du Seignanx et de la MACS (Maremne Adour Côte-Sud, 23 communes)
- Trois éleveurs de canards possèdent leurs ateliers de transformation sur leurs fermes

### 14. Le tissu des entreprises agro-alimentaires

Il existe de nombreuses usines agroalimentaires au sein du département des Landes :

- **15** entreprises de **transformation et conservation de fruits et légumes**
- **1** entreprise de **fabrication d'huiles et graisses végétales** (SOLEVAL) à proximité du Seignanx, créer par une association d'agriculteurs
- **6** entreprises de **fabrication de produits alimentaires transformés** comme le café ou les plats préparés
- **5** entreprises de **fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires** dont 4 à moins de 50km du Seignanx et un producteur de pain biologique artisanal- à Labenne (10 km du Seignanx)
- **47** entreprises de **transformation et conservation de la viande** (50% pour le foie gras)
- **3 abattoirs principaux** : Mauléon, Anglet et Hagetmau – transformation en colis pour vente directe ou vente à la grande distribution
- **1 atelier de découpe et transformation de viande créé par un producteur** ouvert à tous les agriculteurs situés à proximité du Seignanx à Sainte-Marie-de-Gosse
- **1 atelier de fabrication de produits laitiers à la ferme dans le Seignanx**, mais pas d'entreprise laitière dans les landes

Tous les secteurs de l'agroalimentaire sont représentés sauf celui de la transformation laitière. Il est donc possible de développer un marché local en faisant travailler ensemble les producteurs locaux et les usines de transformation agroalimentaire.

## 15. Synthèse du diagnostic alimentaire

- **72 producteurs alimentaires**
- **3%** de SAU pour les **productions vivrières**.
- Il existe **27 IGP** sur le territoire du Seignanx mais seulement **14% des exploitations** bénéficient d'un **signe de qualité ou d'origine**
- Un **manque de structuration** des filières courtes locales
- Le **vieillissement** de la population agricole influe sur la faible valorisation
- Les **nouveaux** agriculteurs **valorisent** leurs productions
- **Manque de conseils techniques** et d'**accompagnements**
- **27%** des exploitations enquêtées ont recourt aux **circuits courts**
- **Des initiatives territoriales pour dynamiser la valorisation** : **des installations** de maraîchers par les **communes**, mise en **relation producteurs-acheteurs locaux**, création de la **légumerie**, développement **d'ateliers de transformation** dans les fermes
- De **nombreuses entreprises agro-alimentaires** dans les landes pourraient ouvrir leur marché aux producteurs locaux

## 16. Conclusion

---

Les enquêtes auprès des 149 agriculteurs et des différents acteurs du système alimentaire territorial ont permis de mettre en perspectives les grandes caractéristiques de l'agriculture du Seignanx :

- ✓ Une dynamique d'installation émergente : un territoire très attractif, très bien placé qui suscitent l'envie de nombreux jeunes agriculteurs : 178 porteurs de projets se sont présentés à la chambre d'agriculture des Landes en 2017
- ✓ Une demande de produits locaux en hausse autant par de la part de la population locale, que des touristes et des responsables de la restauration collective
- ✓ Des outils pour dynamiser les approvisionnements locaux : la légumerie, l'atelier de transformation de viande artisanal
  
- ✗ Un territoire très fermé aux installations : difficulté de trouver du foncier, des agriculteurs qui cèdent leurs terres aux voisins, des communes pas toujours accueillantes avec les nouveaux agriculteurs.
- ✗ Des modes de productions vieillissants, peu de valorisation et de diversité dans les productions et les débouchés
- ✗ Pas de réseaux d'agriculteurs, peu d'accompagnement des organismes de conseils agricoles, manque d'effectifs (CIVAM) ou d'expertises (Chambre d'agriculture) pour accompagner les producteurs alimentaires dans le développement de leurs exploitations

## V. Développer la production locale pour répondre à la demande alimentaire du territoire Basco-Landais

---

### 1) La demande locale

#### a) La progression des préoccupations des consommateurs

On observe depuis quelques décennies une diminution de la part du budget alimentation au domicile, la progression constante de la consommation de plats "prêts à consommer" (80% des produits proposés en grande distribution) et l'augmentation de pathologies liées à l'alimentation comme l'obésité, le diabète et les maladies cardio-vasculaire. En France, l'obésité concernait 15 % des adultes en 2012, contre seulement 6,1% en 1980. Les abus de cette alimentation industrielle de masse où le consommateur n'a plus de maîtrise sur son alimentation et où le bas prix est favorisé à la qualité de l'aliment ont engendré une prise de conscience et une volonté de changer le système alimentaire de la part des consommateurs. Cette dernière décennie on a pu observer une évolution marquée du « bien-manger », axée sur une alimentation saine, locale et naturelle. Les critères de choix des consommateurs ont évolué pour passer d'un choix plutôt orienté sur le prix à un choix orienté vers la qualité, la fraîcheur, le naturel, le goût, la minimisation des impacts sur l'environnement et un réattachement au territoire sur lesquels les consommateurs vivent. Ainsi on a pu observer une recrudescence des labels en GMS certifiant au consommateur une qualité sûre du produit et le développement de la vente directe auprès des producteurs.

Cette préoccupation des consommateurs en termes d'alimentation durable a un fort impact sur les modes de production agricole. Par exemple la consommation de produits locaux et biologiques croît régulièrement depuis les années 2000 (+10% par an depuis 2008, Agence bio, 2016), et l'agriculture biologique représente en 2018 près de 4,9% de la SAU française.

#### b) La demande sur le Seignanx

##### i. La population locale

La population du Seignanx ne fait qu'augmenter depuis 1970. Elle a subi une hausse démographique de 23% entre 2000 et 2018 pour arriver à une population actuelle de 26 580 habitants. On observe sur le territoire une augmentation de la demande en produits biologique et locaux. Les deux AMAP du Seignanx (Saint-Martin-de-Seignanx et Ondre) font face à une explosion de la demande avec une centaine d'adhérents et une liste d'attentes de plus de cent personnes. Elles ne trouvent pas assez de producteurs locaux pour répondre à la demande. La vente directe à la ferme se développe fortement et deux magasins d'agriculture biologique ont été ouvert récemment sur le Seignanx et se fournissent en partie avec des fruits et légumes locaux.

## ii. Le tourisme

Le Seignanx est une terre très attractive pour les touristes. Sa population augmente d'environ 30% en période estivale, et les touristes sont en demande de consommer des produits locaux. L'office du tourisme du Seignanx note une demande de plus en plus forte de la part des touristes de visiter des fermes et de rencontrer des producteurs locaux.

## iii. La restauration collective

Le territoire du Seignanx dispose de deux restaurants collectifs centralisés : la cuisine municipale de Tarnos et le restaurant d'insertion EOLE. Ce dernier a été créé par la commune de Tarnos et le Comité Bassin emploi (CBE) du Seignanx, et est organisé en SCIC<sup>2</sup>. Il emploie des personnes en réinsertion professionnelle. A eux deux ils livrent toutes les cantines scolaires du Seignanx. Le restaurant EOLE répond en plus à des appels d'offre extérieures au Seignanx, et fait de la livraison aux entreprises et aux personnes âgées. Les deux restaurants sont sensibles à la création de partenariats avec les producteurs du territoire. C'est dans cette dynamique qu'en 2015 la SCIC EOLE et le CBE ont créé la SCIC Légume Pro. Cette société réceptionne les légumes bruts, les lave, épluche et découpe et les fournit sous forme de légumes « 4<sup>ème</sup> gammes » (prêt à être cuisinés) aux restaurants locaux. Elle s'approvisionne en partie auprès des producteurs du Sud des Landes et du Pays Basque. Elle permet ainsi aux producteurs locaux de pouvoir fournir les restaurants.

## c) Les évolutions de la demande

Les questions sanitaires et environnementales, parce qu'elles sont à la fois une nécessité et que les consommateurs y sont de plus en plus sensibles, vont prendre de plus en plus de place dans les critères de choix alimentaire des consommateurs. Des tendances se dessinent déjà dans les habitudes alimentaires :

- Baisse de la consommation de viande
- Augmentation du végétarisme et du véganisme
- Demande de repas végétarien dans les cantines
- Obligation d'acheter 20% de produits bio et 50% produits labellisé dans la restauration collective d'ici 2022 (loi alimentation 2018)
- Hausse de la consommation d'aliments biologiques
- Hausse de la demande en produits locaux à faible impact écologique

Il est important pour les acteurs des systèmes alimentaires d'anticiper ces évolutions et de soutenir le développement de filières qui répondront à la demande. Par exemple il est possible d'anticiper la baisse de la consommation de viande en orientant les nouvelles productions agricoles vers des filières d'avenir comme des cultures qui remplacent les apports nutritionnels de la viande : les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots rouges, fèves, etc.), les céréales (riz, blé, sarrasin, etc.) et les oléagineux (amandes, noix de cajou, pistaches, etc.).

---

<sup>2</sup> Société coopérative d'intérêt collectif

## 2) Les différents débouchés de l'agriculture locale

Avec une demande en hausse de la part de la population locale et des touristes, le tissu des points de ventes de produits locaux est assez étendu au sein du Seignanx. Le tableau 7 ci-dessous se base sur les entretiens avec les différents acteurs locaux de la distribution (directeur d'AMAP, producteurs, directeurs des restaurants collectifs...) et résume les points forts et les points à améliorer de chaque structure.

Tableau 7 : Forces et points à améliorer des différents débouchés de la production locale du sein du Seignanx

	Points forts	Points à améliorer
<b>AMAP</b>	<p>Très forte demande : 200 clients, 100 personnes sur les listes d'attentes</p> <p>25 producteurs locaux (50km autour du Seignanx)</p> <p>Regroupement d'agriculteurs locaux et de consommateurs sensibilisés à l'alimentation durable</p> <p>Peuvent faire des contrats à l'avance avec les producteurs pour leurs permettre de débloquer des prêts à la banque</p>	<p>Paiement à l'avance des paniers : pression du maraicher pour répondre à l'attente des consommateurs</p> <p>Pas assez de producteurs : peu de diversité dans les paniers</p> <p>Aucun producteur du Seignanx dans les deux AMAP</p>
<b>Marchés et magasins de producteurs</b>	<p>Distribution de produits locaux</p> <p>Lieu de rencontre et d'échanges entre les mondes agricoles et urbains</p> <p>Mutualisation de coûts au sein du magasin de producteurs, partage de ressources, élargissement de gamme</p>	<p>Concurrence entre les produits</p> <p>Sélection des producteurs</p> <p>Gestion collective du point de vente par les agriculteurs (magasin)</p>
<b>Restauration collective</b>	<p>2 restaurants collectifs dans le Seignanx qui travaillent déjà avec des producteurs locaux</p> <p>Demande forte en produits locaux et bio</p> <p>Outils de transformation : Légumerie, atelier de découpe, abattoir</p>	<p>Manque de financement pour acheter plus de bio et local (2,5€/repas pour l'achat des produits bruts)</p> <p>Achat de grande quantité à prix moins élevé qu'en vente directe : besoin de plus de producteurs, de productions à plus grande échelle pour plus de rentabilité</p>
<b>Grandes et Moyennes surfaces</b>	<p>Magasins sur le Seignanx : Système U, Leclerc, Carrefour, L'eau vive (bio), 70% des dépenses alimentaires des ménages</p> <p>A part carrefour toutes les enseignes sont indépendantes et travaillent avec des producteurs locaux</p> <p>Garantit un débouché pendant un an avec un contrat : sécurisation</p>	<p>Concurrence avec leurs propres marques organisée en filières qui ont des prix plus attractifs que les produits locaux</p> <p>Prix d'achat très bas</p> <p>Livraison à la charge du producteurs</p>
<b>Vente directe à la ferme</b>	<p>Forte demande des touristes en produits locaux</p> <p>Office de tourisme communique sur les fermes pratiquant la vente directe (souvent sur les mêmes fermes, certaines restent en marge)</p>	<p>Mauvaise visibilité des fermes en vente directe (intérieur des terres) : difficulté d'aller chercher le consommateur</p> <p>Seulement 2 fermes avec le label « Bienvenue à la ferme »</p> <p>Faire un catalogue des fermes pratiquant la vente directe dans le Seignanx</p> <p>Création d'un magasin de producteurs dans le Seignanx</p>

### 3) Focus sur la restauration collective : comment organiser une agriculture durable sur le Seignanx pour approvisionner localement la restauration collective ?

#### a) L'approvisionnement local des restaurants collectif du Seignanx

A l'occasion de l'examen du projet de loi agriculture alimentation, les sénateurs ont confirmé l'objectif de 20 % de produits bio dans la restauration collective et 50% de produits labellisés. Cette loi a comme objectif de promouvoir à la fois le développement de l'agriculture biologique, mais aussi l'introduction d'aliments de qualité dans les cantines et de soutenir les agriculteurs locaux. Ainsi les deux restaurants vont devoir dans les prochaines années adapter leur approvisionnement à cette loi. Deux entretiens avec les directeurs des restaurants ont permis de faire un point sur leur approvisionnement en produits locaux :

Tableau 8 : Listes des points forts et points faibles au niveau de l'approvisionnement local des deux restaurants collectifs

Cuisine municipale Tarnos	Restaurant EOLE
<ul style="list-style-type: none"> <li>× <b>Appel d'offre remporté par légume pro : tous les légumes proviennent de la légumerie locale</b></li> <li>× <b>Des partenariats directs avec des producteurs locaux (fruits, légumes, viandes, produits laitiers)</b></li> <li>× <b>Moins de viandes pour plus de légumes bio : viande bio très chère : la baisse du budget en viande bio en 2017/2018 a permis d'acheter plus de quantité de bio (légumes, légumineuses, pâtes)</b></li> <li>× <b>Possibilité de modifier facilement les menus (le jour même avec l'accord des cantines)</b></li> <li>× <b>Augmentation de la fréquence des menus végétarien : passe de 2 à 3 fois par mois en 2018</b></li> <li>× <b>3% des appros en bio (trop faible) : principalement pâtes, compotes, yaourts, lentilles</b></li> <li>× <b>Propose des repas sans viande mais pas végétarien (poisson servi à la place de la viande)</b></li> <li>× <b>Besoin de plus de financements pour acheter du local et bio</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>2 éléments bio / menus : 20% des approvisionnements en produits biologique : déjà aligné pour 2022 avec la loi</b></li> <li>✓ <b>Partenariat avec la légumerie locale</b></li> <li>✓ <b>1 menu végétarien par semaine, objectif 2/semaine</b></li> <li>✓ <b>Des partenariats directs avec des producteurs locaux (fruits, légumes, viandes, poissons, produits laitiers)</b></li> <li>× <b>Difficulté de changer les menus : confection des menus lors d'une commission 3 mois à l'avance</b></li> <li>× <b>Besoin de plus de souplesse au niveau des appels d'offres, des menus pour pouvoir adapter les repas aux produits locaux</b></li> <li>× <b>Besoin de plus de financements pour acheter du local et bio</b></li> </ul>

Au niveau de l'organisation de l'approvisionnement local, les directeurs des restaurants sont directement en lien avec les producteurs locaux pour l'approvisionnement de viandes locales, produits laitiers et fruits. Des outils de transformation sont présent sur le territoire et permettent de faciliter l'approvisionnement local :

- ✓ **Une légumerie en SCIC**
- ✓ **Un atelier de découpe et de transformation de viande** chez un agriculteur à proximité du Seignanx, certifié pour la transformation de produits biologiques et pour la restauration collective. Le seul inconvénient de cet atelier est qu'il appartient à un producteur, ce qui peut être source de tensions au niveau de la concurrence entre les producteurs
- ✓ **L'abattoir d'Anglet** (20 km)

La légumerie a déjà travaillé avec 17 producteurs locaux (dans un rayon de 50km autour du restaurant) à l'occasion de repas « 100% local » organisés par la cuisine municipale et Eole. Elle collabore plus régulièrement avec 5 maraichers.

Les approvisionnements en viande et produits laitiers font directement entre les restaurants et les producteurs. La seule contrainte pour l'achat de viande bovine en vente directe est la valorisation de la carcasse. Les producteurs vendent la bête entière. Il faut donc négocier avec les producteurs afin de trouver d'autres débouchés pour le reste de la carcasse qui n'est pas valorisée par les restaurants, mais cela reste encore difficile.

A l'heure actuelle, la dynamique d'approvisionnement local doit encore se structurer :

Du côté des producteurs, même si les débouchés en restauration collective leur permettent de diversifier leurs revenus et d'écouler leurs surplus ; certains sont encore réticents à travailler avec la légumerie. En effet, ils ne souhaitent ou ne peuvent pas s'engager sur de gros volumes (aléas de production, très petites superficies), d'autres ont des craintes sur les tarifs pratiqués par la légumerie ; par ailleurs il reste également à clarifier l'organisation de la livraison de produits.

Du côté de la restauration collective et de la légumerie, il n'existe pas encore de base de données de producteurs locaux leur permettant d'avoir une lisibilité sur les produits et les quantités disponibles. Pour l'heure, ils travaillent donc essentiellement avec les mêmes.

Le département des Landes a récemment mis en place une plate-forme locale « Agrilocal » qui a pour objectif de mettre en relation les acheteurs et les fournisseurs locaux. Toutefois, cet outil présente ses limites :

- Outil internet contraignant (besoin d'une connexion, certains agriculteurs ne maîtrisent pas internet)
- Fonctionne en appels d'offre : les acheteurs postent leurs appels d'offres sur la plateforme et les agriculteurs doivent y répondre, trop grosses quantités demandées
- Beaucoup d'agriculteurs restent en marge de cette plateforme : souvent les mêmes producteurs qui répondent aux appels d'offres.

La base de données viendrait compléter l'offre d'Agrilocal. En effet elle permet un contact beaucoup plus localisé (à l'échelle de la communauté de commune), une relation directe de vive voix entre les acheteurs et les producteurs, et la contractualisation avec des petits producteurs.

## b) Les besoins du territoire en restauration collective

La cuisine municipale de Tarnos et la SCIC EOLE cuisinent près de 1 654 000 repas par an. La cuisine municipale livre toutes les cantines scolaires (crèche et primaire) de Tarnos. EOLE possède un restaurant d'entreprise, livre toutes les autres cantines du Seignanx (scolaires, entreprises, maison de retraite) et répond en plus à des appels d'offres à l'extérieur du Seignanx. Ils représentent à eux deux la demande en restauration collective du territoire, et au-delà. Le tableau 6 ci-dessous récapitule les besoins moyens à l'année des deux restaurants par catégories de produits. Ces besoins ont été calculés à partir des données fournies par la légumerie, la cuisine municipale et EOLE :

Tableau 9 : Besoin moyen par catégorie de produits de la restauration collective au sein du Seignanx

Catégorie de produits	Volume TOTAL annuel achetés (en T) en 2017
<b>LEGUMES</b>	
Légumes	77
Fruits FRAIS	24
Autres fruits (transformés...)	9,5
<b>PRODUITS CARNES</b>	
Viandes	
Bœuf	10
Porc	20
Volailles	15,5
Moutons	2,5
<b>POISSONS</b>	
Poissons frais	11
Poissons "transformés" (panés...)	4,5
<b>PRODUITS LAITIERS</b>	
Yahourts (nature, aromatisés)	11
Desserts lactés, crèmes	16
Autres produits laitiers	11

Le territoire du Seignanx est-il en capacité de répondre au besoin alimentaire de la restauration collective ?

## c) L'offre actuelle du territoire

Un convertisseur développé par *Terre de Lien* a été utilisé pour calculer la surface nécessaire pour approvisionner localement les restaurants. Ce convertisseur transforme les volumes annuels de nourriture en volumes à produire, puis en surfaces agricoles utiles à mobiliser pour réaliser ces productions. Ces surfaces ont ensuite été recalculées en prenant en compte la saisonnalité des productions, la tendance à la baisse de la consommation de viande bovine et l'augmentation de la consommation de légumes secs (la consommation de viande bovine est calquée sur la consommation de lait, soit uniquement veaux gras et vaches de réforme nécessaires à la consommation de lait).

Il n'y a pas de données précises sur les quantités de produits locaux réceptionnés par la légumerie et les restaurants. D'après les enquêtes avec les producteurs alimentaires on sait qu'environ :

- 80% des productions bovines partent en circuit long (abattoir puis grossistes, GMS) et 20 % en vente directe, donc 0,5% livrés à la restauration collective en 2017
- 50% des productions de volailles de chairs partent en circuit et 50 % en vente directe dont 5% à la restauration collective
- 75 % des fruits et légumes sont vendus en circuits courts (AMAP, marchés, vente à la ferme, magasin de producteur...) et 20% à des grossistes et GMS

Ainsi d'après les enquêtes on a pu déduire que 5% de la production de fruits et légumes du Seignanx sont destinés à la restauration collective ainsi que 5% de la production de volaille de chair.

Tableau 10 : Surface nécessaire pour approvisionner les restaurants collectifs du Seignanx

Surfaces nécessaires (convertisseur terre de lien)		Nombre d'agriculteurs	Surface dans le Seignanx	Surface destinée à la restauration collective	Surface manquante
Céréales	38,58 ha	78	1700	0	38,58
Lait et viande bovine	345,76 ha	41	350	2	344,76
Légumes	8,57 ha	13	29	2,5	6
Légumes secs	7,14 ha	0	0	0	7,14
Fruit	10,00 ha	5	10	0,5	9,5
Pommes de terre	2,86 ha	10 (maraichers)	4	0,2	2,36
Porcs	90,01 ha	0	0	0	90
Poulet de chair	84,30 ha	6	80	4	80
Poules pondeuses	17,15 ha	0	0	0	17,15
<b>TOTAL</b>	<b>603</b>			<b>9</b>	<b>594</b>

D'après le convertisseur il faut 603 hectares pour produire assez d'aliments pour confectionner les 1 478 750 repas annuels. Pour le moment le territoire du Seignanx **couvre 1% des approvisionnements totaux** de la restauration collective, mais **20% des approvisionnements en fruits et légumes**, ce qui n'est pas négligeable. Il n'y a pas de productions de céréales ou de légumineuses (juste 5 hectares de blé), les 1770 hectares de grandes cultures étant majoritairement des cultures de maïs. Les productions de porcs et de poules pondeuses sont aussi absentes du territoire.

Reconnaître les différentes formes d'agriculture qu'il est intéressant de développer sur le Seignanx et leurs diverses contributions que ce soit à l'économie, au développement de l'emploi, à l'environnement et à la santé de la population constitue une étape importante pour coordonner les actions du Seignanx. Les productions de céréales, de porcs et de poules pondeuses sont complètement absentes du territoire malgré le potentiel des terres et la forte demande.

Si on mobilisait 1/5 des surfaces agricoles du Seignanx (603 sur les 2970 hectares de SAU), le territoire serait en mesure de répondre localement à la demande de la restauration collective. Toutefois si on veut que cela soit réalisable cela doit passer par un certain nombre d'évolutions à mettre en place :

- Au niveau du foncier agricole
- Au niveau de l'approvisionnement local
- Au niveau des partenariats avec les producteurs

La nécessité de ces évolutions est soulignée par deux agriculteurs qui fournissent la restauration collective :

*« J'éleve 6000 poulets labellisés Label Rouge pour une coopérative, et 5000 poulets destinés à la vente directe. Les poulets destinés à la coopérative sont élevés deux fois moins longtemps que ceux pour la vente directe. Mais je fais 80% de marge de plus avec la vente directe ! Et j'ai constamment de la demande. En soit mon contrat avec la coopérative n'est pas très intéressant par rapport à la rentabilité de la vente directe, mais il m'assure un salaire en cas de pépin comme une crise de grippe aviaire.*

*Pour les repas locaux j'ai vendu une fois mes poulets de vente directe, mais j'ai à peine rentabilisé les coûts de production. Je pourrais être intéressé pour faire une production à destination de la restauration collective mais il faudrait s'y prendre à l'avance, définir un contrat et des prix pour que je puisse anticiper ma production et calculer les coûts et la rentabilité. »*

Eleveur de volailles sur le Seignanx, fournit ponctuellement les restaurants collectifs

*« Il y a aujourd'hui une véritable volonté politique d'approvisionner les restaurants collectifs avec des produits locaux, mais il y a encore des difficultés opérationnelles. L'intérêt de la production pour la restauration collective c'est l'effet d'échelle : plus on produit en quantité, plus il y a de rentabilité production/temps de travail. Mais les outils de mécanisation en agriculture biologique sont très peu développés et chers. J'ai voulu proposer des potages bio cette année pour la restauration collective, mais mes productions ont été en partie détruites par les adventices. Ça ne peut pas fonctionner si toutes les charges continuent de retomber sur le paysan. S'ils veulent qu'on puisse fournir les cantines il faut que les collectivités nous aident dans l'achat de matériels. On pourrait partager les outils avec plusieurs producteurs, créer des réseaux, des CUMA. Il faut que tous les acteurs s'investissent et s'organisent ».*

Maraicher en agriculture à Téthieu, fournit régulièrement les restaurants collectifs

L'analyse des besoins du territoire, des tendances futures qui se dessinent et de l'offre ont permis d'identifier les principaux potentiels et faiblesses de la filière d'approvisionnement collective du Seignanx.

Potentiels	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Assez de surface agricole sur le Seignanx pour fournir la restauration collective</li> <li>✓ Outils de transformation locaux (légumerie, atelier de découpe...)</li> <li>✓ Bonne volonté de tous les acteurs dans le développement de l'approvisionnement local</li> <li>✓ Des producteurs qui s'investissent : proposition d'un maraicher de produire des légumes spécialement à destination de la restauration collective</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Un seul atelier de découpe et transformation de viande locale</li> <li>✗ Pas assez de producteurs alimentaires : Manque de surface en maraichage et en agriculture biologique</li> <li>✗ Peu d'approvisionnement régulier</li> <li>✗ Prix bas par rapport à la vente directe</li> <li>✗ Réticence de certains agriculteurs à travailler avec la légumerie : pas de contrats, peur de retard de paiements</li> <li>✗ Manque de moyens techniques pour cultiver des cultures maraichères à grande échelle</li> </ul>

# Une dynamique d'agriculture durable pour répondre à la demande alimentaire de la restauration collective

## Foncier

### 1- RESERVER DU FONCIER AGRICOLE

- Identifier les terres qui vont se libérer dans les prochaines années et faire coopérer les acteurs du territoire pour acquérir du foncier et installer des agriculteurs
- Valoriser les friches, les terrains communaux et terres enclavées en zone urbaine avec l'installation de maraichers, la création d'espaces test, d'éco-lieux, de jardins communautaires
- Identifier du foncier adapté à l'installation de producteurs maraichers (accès à l'eau, l'électricité, construction de bâtiments de stockage, abris, serres)
- Installer des agriculteurs pour la production d'aliments pour la restauration collective
- Animer une concertation entre les acteurs du système alimentaire afin de définir une stratégie de développement territoriale cohérente et créer des liens et des partenariats entre les acteurs

#### DIFFICULTES A PREVOIR :

Spéculation foncière, les agriculteurs ont tendance à racheter les parcelles des voisins pour s'agrandir, exploitations devenues intransmissibles (taille, coût), certains propriétaires terriens préfèrent attendre que le terrain soit constructible pour dégager une rente foncière

## Moyen de production

### 2- SOUTENIR L'ACTIVITE AGRICOLE

- Développer des réseaux de producteurs sur le Seignanx : CUMA, associations de producteurs
- Accompagner les porteurs de projets : proposer des formations, conseils techniques, soutenir formation BPREA, promouvoir de façon plus incitative l'agriculture biologique, l'agriculture de conservation des sols avec des partenaires avec le CIVAM, Chambre d'Agriculture, association (terre de lien, ferme d'avenir, ADEAR...)
- Impliquer les collectivités dans l'installation des nouveaux producteurs afin qu'elles les soutiennent (installation eau, électricité, autorisation construction de serres, bâtiment de stockage)
- Mutualisation d'outils techniques entre les producteurs produisant pour la restauration collective
- Garantir des débouchés aux agriculteurs avec des commandes régulières

#### DIFFICULTES A PREVOIR :

Manque de financements pour financer l'installation des nouveaux agriculteurs  
Manque de moyens financiers et humains pour l'accompagnement technique des installations (CIVAM, Chambre d'Agriculture, CPIE, CBE...)

## Production

### 3- ADAPTER L'OFFRE A LA DEMANDE

- Encourager la diversification des cultures, l'installation de maraichers en zones périurbaines
- Promouvoir la production de cultures qui remplacent les apports nutritionnels de la viande : les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots rouges, fèves, etc.), les céréales (riz, blé, sarrasin, etc.) et les oléagineux (amandes, noix de cajou, pistaches, etc.).
- Contribuer au renforcement de la qualité des produits : créer un label restauration collective pour encourager l'agriculture biologique, l'agroécologie, la production fermière et les démarches de qualité

#### DIFFICULTES A PREVOIR :

Les terrains disponibles ne sont pas toujours adaptés à la production souhaitée, aléas climatiques récurrents (pluies, inondations), population agricole vieillissante : réticence des changements de productions et des outils de valorisation

## Transformation

### 4- MONTER DES PARTENARIATS ENTRE ACTEURS

- Monter des partenariats entre collectivités et opérateurs pour développer des outils de transformation : abattoir local en SCIC (pour éviter de passer par de abattoirs privés qui peuvent engendrer des litiges ou des risques de concurrence entre producteurs), conserverie
- Mettre en place des contrats entre la légumerie, les restaurants et les producteurs : sécurisation des approvisionnements et des prix (certains agriculteurs sont réticents à travailler sans contrats car peur de ne pas être payé)
- Travailler avec les producteurs pour prévoir à l'avance des productions à destination de la restauration collective

### DIFFICULTES A PREVOIR :

Rentabilité économique des petites unités de transformation pas assurée, le volume et le calibre des produits ne correspondent pas toujours aux exigences de la légumerie ou des cantines (ex : les asperges sont difficiles à cuisiner, carcasse entière des vaches à valoriser en vente directe...),

## Approvisionnement

### 5- RELOCALISER LA FILIERE D'APPROVISIONNEMENT

- Atteindre les objectifs du Grenelle concernant la commande publique : 20% bio, 50% valorisé
- Organiser une concertation avec les gestionnaires de cantines et les producteurs : favoriser la création de plateformes collectives, mutualiser la logistique pour la livraison, proposer des contrats directs avec les agriculteurs
- Augmenter le financement des cantines pour qu'elles puissent acheter plus de local et de bio et que les prix soient attractifs pour les producteurs (sur les 4€ par repas, 1,50€ partent dans les charges : rémunération des salariés, transport, logistique..., et il reste seulement 2,5€ pour acheter les produits bruts)
- Mise en place d'une base de données de producteurs locaux pour les restaurants et la légumerie
- Travailler avec les producteurs en difficultés

### DIFFICULTES A PREVOIR :

- Manque de moyen humain pour structurer la filière d'approvisionnement
- Faible financement des cantines pour les repas ce qui est peu compatibles avec une rémunération juste des agriculteurs

## Consommation

### 5- FAIRE EVOLUER LES PRATIQUES ALIMENTAIRES

- Adapter la demande à l'offre : faire de la sensibilisation auprès des enfants sur la consommation de produits bio et locaux, promouvoir l'autonomie alimentaire par le développement de jardins communautaires : collaboration avec le CPIE
- Réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines, faire des dons des surplus aux banques alimentaires, valoriser les déchets de la légumerie
- Adapter les menus des cantines à un approvisionnement local : plus de souplesse dans le changement des fruits et des légumes en cas d'aléas de production

### DIFFICULTES A PREVOIR :

Augmenter l'approvisionnement en produits bio et locaux induit une hausse des prix des repas : risque de réticences des consommateurs à une augmentation des prix, refus des collectivités de mettre plus d'argent

## VI. Conclusion

---

Ainsi le territoire du Seignanx est un territoire très attractif caractérisé par la proximité d'une grande zone urbaine, son littoral, et ses grands espaces agricoles et naturels. Avec 20% de sa superficie totale en superficie agricole utile, le territoire a un fort potentiel agricole. Mais les autres caractères du territoire sont sa population agricole vieillissante et son agriculture dominée par un modèle agro-industriel, avec la prédominance de la production de maïs et de l'élevage bovin.

Parallèlement on observe une croissance démographique importante avec une population de plus en plus en demande de produits de qualité et locaux, sensible aux enjeux environnementaux cruciaux de l'agriculture, et particulièrement de la pollution des nappes phréatiques par les pesticides. Ces dernières observations distinguent la nécessité pour le territoire de soutenir le développement d'une agriculture plus durable et relocalisée. Cependant, malgré le potentiel agricole du territoire, la transition est difficile.

Quelques actions font surface comme la volonté d'approvisionnement locale de la restauration collective du Seignanx, ou la démarche d'installation de maraichers sur des terres communales. Mais sans une synergie globale de tous les acteurs du territoire le modèle agricole n'évoluera pas. Pour mettre en place cette dynamique d'agriculture durable il faut repenser complètement ce modèle :

- **En initiant une action concertée de réservation des terres agricoles** entre tous les acteurs impliqués dans les enjeux agricoles du territoire (Communauté de Communes, Communes, Conservatoire du Littoral, CPIE, PTCE...)
- **En structurant les filières d'approvisionnement local** avec le développement de partenariats entre producteurs et acheteurs, de l'accompagnement, des conseils techniques, la création de réseaux et d'associations de producteurs
- **En initiant des démarches collectives** en permettant l'installation de nouveaux agriculteurs et en évitant que les terres partent à l'agrandissement d'autres exploitations dans des cultures conventionnelles de maïs et d'élevage bovin.
- **En redynamisant l'agriculture du Seignanx** à travers le développement de projets innovants comme la création d'espace test agricole, l'installation de maraichers sur des terrains communaux, en incitant des rencontres entre producteurs...

Mais ce modèle ne pourra naître que si tous les acteurs du territoire collaborent et travaillent ensemble dans un objectif commun d'orienter l'agriculture du Seignanx vers plus de durabilité. Mettre en synergie toutes les initiatives qui se développent autour d'une stratégie territoriale apparaît comme essentiel, d'autant plus sur un projet aussi complexe qu'une relocalisation de l'agriculture où la mutualisation des ressources et moyens représente un avantage significatif.

# Références bibliographiques

Les circuits courts et la relocalisation des filières agricoles et alimentaires, *rapport d'information de l'Assemblée nationale*, B. Allain, juillet 2015

Initier une gouvernance alimentaire territoriale - Guide à l'intention des collectivités – Anna Faucher, 2014

Utiliser les plateformes collectives pour développer l'approvisionnement local en restauration collective, *Ministère de l'agriculture et de l'alimentation*, 2015

Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective, *Ministère de l'agriculture et de l'alimentation*, 2014

La transition agroécologique : défis et enjeux, *Cécile Claveisolles*, 2016

Communauté de commune des landes, *point de vue de l'état*, *Préfecture des Landes*, octobre 2015

Construire une politique agricole et alimentaire pour la métropole de Montpellier, *INRA, Soulard and al.*, 2015

Convertisseur alimentaire terre de liens : <http://convertisseur.terredeliensnormandie.org/>

Guide de la restauration collective *responsable* – CIVAM et Fondation Nicolas HULOT – 2009.  
<http://www.civam.org/index.php/systemes-alimentaires-agricoles-territorialises/systeme-projets-nationaux/138-restauration-collective>

Dossier complet du département des Landes, INSEE : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=DEP-40>

L'approvisionnement local de la restauration collective, *Ronan Levy, cours Terppa, Isam-Ipad*, février 2018

# Entretiens

## Producteurs

**Mathieu FOLLET**, producteur maraicher biologique à Téthieu, 3 Août 2018

**Baptiste LAHET**, producteur vigneron à Pouillon, 2 Août 2018

Anthony **LAFOURCADE**, agriculteur polyculture-élevage bovins et canard à Biarrotte , 16 Août 2018

Julia **ALZURIA**, productrice maraichère biologique à Pey, 16 Août 2018

Pierre **LAPORTE**, maraicher biologique à Tarnos, 21 août 2018

Laurent **PECASTAING**, polyculture élevage bovins viande à Saint-Martin de Seignanx, 22 Août 2018

Laetitia **BLONDEAU**, maraichère à Saint André de Seignanx, Juillet 2018

Jonathan **CELABE** et Simon **FLORES** à Saint-Martin de Seignanx, 12 Juillet 2018

Clément **DARDY**, polyculture élevage poulets à Saint-Martin de Seignanx, 21 Août 2018

## Organismes de conseils

Louise **FABRE**, CIVAM BIO des Landes à OEYRELUY, 3 Juillet 2018

Jean-Yves **WEGNER**, Fondateur AMAP de Capbreton à Saint-Martin-de-Seignanx, 13 Juillet 2018

Isabelle **LAFARGUE**, Responsable installation jeunes agriculteurs, Chambre d'Agriculture des Landes à Dax, 15 Juin 2018

## Acteurs de la restauration collective

Jean **MOUGENOT**, chargé de mission territorial CBE à Tarnos, 13 Juillet 2018, 3 Septembre 2018

Laurent **ARMENGO**, directeur restaurant EOLE à Tarnos, 13 Août 2018

Olivier **DICHARRY**, directeur restaurant municipale à Tarnos, 5 Août 2018

## Ateliers de transformation

**Visite de la légumerie Légume PRO**, Lahonce, 10 Septembre 2018

**Visite de l'atelier de découpe de viande local La Barthotte**, Sainte-Marie-De-Gosse, 30 mai 2018

# Table des Annexes

Annexe A : Modèle d'enquête diagnostic agricole du Seignanx 2018 .....	37
Annexe B : Enquête production alimentaire .....	44

# Annexe A : Enquête pour la réalisation du diagnostic agricole du Seignanx 2018



SEIGNANX ET ADOUR

## Enquête Agricole Intercommunale 2018

### 1) Eléments déclaratifs des enquêtes 2013/2014 et descriptions des évolutions

	Eléments fournis en 2014	Modifications/ évolutions	Quelles raisons à cette modification / évolution ?
<b>Informations générales</b>			
Date de naissance	1963	.....	
Année d'installation	1985	.....	
Statut agricole	principal	.....	
Autre activité rémunératrice	Chauffeur de moissonneuse	.....	
Autres fonctions (élu, vie associative)	Président de la CUMA de SLG	.....	
Situation familiale	M	.....	
Activité du conjoint	agent hospitalier	.....	
Nom de l'exploitation	Burosse André	.....	
Forme juridique de l'exploitation	individuel	.....	
Adresse	538 route des Pyrénées, SLG	.....	
Commune	Saint Laurent de Gosse	.....	
Telephone		.....	
Nb_salarie	0	.....	
Structure collective	Maisadour, CUMA SLG	.....	
Structure associative	non	.....	
<b>Parcellaire</b>			
Surface en propriété	44	.....	
Surface en fermage	35	.....	
SAU totale 2018	59	.....	
Surface Boisée	0	.....	
Surface totale de l'exploitation	79	.....	

	Déclaré en 2014	Modifications	Si possible, expliquez les raisons de la modification
SAU (ha) par communes	Saint Barthélémy 9 ha	.....	
	Saint Laurent de Gosse 44 ha	.....	
	Sainte Marie de Gosse 6 ha	.....	
	0 ha	.....	
	0 ha	.....	
<b>Production végétale</b>			
Culture 1	MG 44 ha Maisadour	..... ..... .....	
Culture 2	PP 9,9 ha autoconsommation	..... ..... .....	
Culture 3	PT 4,5 ha autoconsommation	..... ..... .....	
Culture 4	0 ha	..... .....	
<b>Productions animales</b>			
Ovins Commercialisation		.....	
Volailles Nombre Commercialisation	0	..... .....	
Bovins	blondes d'aquitaine	.....	
Cheptel Commercialisation	34 veaux sous la mère à Lur Berri:éouarrissage Atemax	..... ..... .....	
Porcs Nombre Commercialisation	0	..... .....	
Equins Nombre Commercialisation	0	..... .....	

	Déclaré en 2014	Modifications	Si possible, expliquez les raisons du changement
<b>Valorisation et diversification</b>			
Démarche de valorisation de la production (agro-tourisme, atelier de transformation...)	non	..... .....	
Vente directe ou en circuit court	circuit court (quelques veaux sous la mère=5%)	..... .....	
Labels (AB, AOP, IGP, label rouge, veaux sous la mère...)	veaux sous la mère	..... .....	
<b>Perspectives d'avenir</b>			
Dans les 10 prochaines années : maintient, abandon ou développement de l'activité ?	stabiliser l'activité	..... .....	
Vos projets d'avenir dans les dix prochaines années :	Développé la production de bœuf de Chalosse	..... .....	
Année prévue de retraite	2026	.....	
Votre succession est-elle assurée ?	non	.....	
Si oui, après votre cessation qui reprendra l'exploitation ?		.....	

**2) Informations complémentaires**

**2.1) Localisation des parcelles agricoles :**

- Sur le Seignanx :** **En zone littorale**       En totalité       Partiellement  
    **En zone de plateau**       En totalité       Partiellement  
    **Dans les Barthes de l'Adour**       En totalité       Partiellement

**Sur la zone Hors Seignanx :**       En totalité       Partiellement

**2.2) Vos parcelles sont situées dans une enveloppe urbaine (zone urbaine, périurbaine) ?**

- Oui, totalité       Oui, partiellement       Non

**Y voyez-vous des difficultés ?**       OUI       NON

**Si oui, lesquelles ?**

.....  
 .....

**2.3) Les principales évolutions réalisées sur votre exploitation agricole depuis 2013 sont :**

- Au niveau de la SAU (agrandissement, diminution...)
- Au niveau des productions (nouvelles productions, diversification,...)
- Au niveau de la commercialisation (diversification des débouchés...)
- Au niveau du développement de votre activité (outil de transformation, tourisme...)
- Au niveau de la valorisation de vos productions (certifications environnementales)
- Autre, précisez : .....
- Il n'y a eu aucune évolution depuis 2013

**2.4) Dans le cadre de ces évolutions, quelles difficultés et opportunités avez-vous eu ?**

.....  
 .....



### 3) Arrêt de l'activité agricole

#### 3.1) Vous avez arrêté votre activité entre 2013/2014 et 2018

**Vous avez eu un repreneur :**

OUI :  Dans le cadre familial  hors Cadre Familial

NON : quel a été le devenir des terres ? .....

**Avez-vous gardé des parcelles agricoles ?**

NON  OUI : ..... ha

**Mode de cession réalisé :**

Les terres

Vente  Location  Donation  Mise à disposition  Ne sait pas

Les bâtiments

Vente  Location  Donation  Mise à disposition  Ne sait pas

Les maisons

Vente  Location  Donation  Mise à disposition  Ne sait pas

#### 3.2 Vous allez arrêter votre activité prochainement

En 2018  En 2019  En 2020  Après 2020

**Avez-vous un repreneur ?**

OUI  Dans le Cadre Familiale  Hors Cadre Familiale

NON, quel est le devenir des terres ? .....

**Mode cession envisagé :**

Les terres

Vente  Location  Donation  Mise à disposition  Ne sait pas

Les bâtiments

Vente  Location  Donation  Mise à disposition  Ne sait pas

Les maisons

Vente  Location  Donation  Mise à disposition  Ne sait pas



#### 4) Circuits alimentaires de proximité

Une dynamique alimentaire territoriale est en cours de réalisation sur le territoire basco-landais en lien essentiellement avec la restauration collective (restaurant EOLE, cuisine municipale de Tarnos) dans l'objectif de diversifier leurs approvisionnements en produits locaux (légumes, fruits, viande, produits laitiers...).

Seriez-vous intéressé pour intégrer cette dynamique ?

- OUI, déjà en cours
- OUI, cela peut s'envisager à partir de (entourer) : 2018      2019      2020
- NON

Sur quelles productions ?

##### Production végétale

Type et variété	Label	Quantité produite	Période de disponibilité

##### Production animale

Type et variété	Label	Quantité produite	Période de disponibilité

# Annexe B : Enquête pour le diagnostic alimentaire

## Projet « circuits alimentaires de proximité : construire une dynamique territoriale »

### Informations générales

Nom : ..... Prénom : ..... Age : ..... ans

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Téléphone fixe : ..... Tel portable : .....

Email : .....

Statut agricole :  à titre exclusif  principal  secondaire   
retraité

Forme juridique :  individuel  Société : ..... personnes  
 GAEC  EARL  Autre

Autre activité rémunératrice ?  Non

Oui : .....

Activité du conjoint : .....

### L'exploitation

Nom de l'exploitation : .....

Date d'installation : .....

Installation dans un cadre :  Familial  Hors Cadre Familial

Surface en propriété : .....

Surface en location : .....

SAU totale : .....

Parcelle : n° d'îlot	Commune	Nombre hectare

Comment avez-vous obtenu vos terres ? (héritage, achat, location, prêt....)

.....

Quelles difficultés/opportunités pour trouver les terres et développer l'activité ?

.....

.....

Avez-vous été accompagné lors de votre installation ? Qu'est ce qui vous a manqué ou qui aurait pu vous être utile ?

.....

.....

Quels sont vos projets d'avenir ?

.....  
.....  
**La production**

Type de production	Variété(s)	Débouchés	Label

Bio/conventionnel/raisonnée/labels et autres démarches qualitatives :

.....  
.....

Transformation des produits ?

Non

Oui : quels produits et quel lieu de transformation ? (Entreprise, atelier de transformation)

.....

## Circuit de vente

Quels sont vos débouchés actuels ? (*vente directe à la ferme, AMAP, commerces, restaurants locaux, GMS, centrales d'achats, internet....*) :

.....  
.....

Rencontrez-vous des difficultés à trouver des débouchés dans la commercialisation de vos produits ?  
Si oui, lesquels ? .....

.....

Avez-vous déjà approvisionné des restaurants collectifs ? (*cantines, cuisines municipales/centrales, restaurants d'entreprise, établissements médico-sociaux...*)

Non

Oui : quels établissements / restaurants ? Niveau de satisfaction

.....

## Le projet Restauration Collective

Seriez-vous intéressé par un partenariat d'approvisionnement en restauration collective avec la légumerie de Tarnos, la SCIC Eole et la cuisine centrale de Tarnos?

Non

Oui

Dans un cadre de :

Long terme (planification de l'approvisionnement sur 6 mois / 1 an)

Action ponctuelle (repas local)

Si oui, sous quelles conditions ?

Connaitre à l'avance (+6 mois les productions et quantités)

Avoir une garantie sur l'écoulement et le prix pour sécuriser l'activité

Autre : .....

Sur quelle production pourriez-vous vous engager ?

Produits à proposer pour l'approvisionnement en RC	Quantité estimative	Période de production

Au niveau de la livraison vous préférez :

- Livrer vous-même à la légumerie ou au restaurant
- Que la livraison soit faite par la légumerie à votre ferme

**[Éleveurs uniquement]**

Avez-vous un partenariat avec un atelier de découpe ?

- Oui     Non

Seriez-vous prêt à vous engager dans un contrat avec deux ou trois transformateurs pour assurer un approvisionnement sûr et contrôlé ? *[il faut des ateliers de découpe avec une certification spécial pour approvisionner en restauration collective]*

- Oui     Non



## Résumé

Situé dans l'extrême sud-ouest du département des Landes, le territoire du Seignanx fait face à de nombreux enjeux concernant la problématique de développement durable : l'existence d'un bassin de consommation important, la diminution des surfaces agricoles exploitées dans un fort contexte de pression foncière, la prédominance du modèle agricole agro-industriel, la diminution du nombre d'exploitations, une tendance à l'agrandissement des structures et la difficulté d'accès au foncier pour les nouveaux exploitants. Face à ce constat, il est apparu nécessaire de replacer la problématique agricole au cœur de la stratégie territoriale et en faire un des vecteurs de développement durable du territoire. Par l'exemple de l'approvisionnement local de la restauration collective, cette étude présente une dynamique alimentaire s'appuyant sur quatre piliers : la préservation du foncier agricole, l'aide à l'installation de nouveaux agriculteurs, la structuration de filières d'approvisionnement locales et l'initiation de démarches collectives entre les jeunes producteurs. Mais ce modèle ne pourra se mettre en place que si tous les acteurs du territoire mettent en place des actions concertés et collaborent vers l'objectif commun d'orienter l'agriculture du Seignanx vers plus de durabilité.

### Mots clés

*Politique territoriale, approvisionnement local, restauration collective, agriculture durable*

Pour citer cet ouvrage : BRION Lara, *DEFINITION D'UNE STRATEGIE ALIMENTAIRE DURABLE SUR LE TERRITOIRE DU SEIGNANX*. Mémoire de mission professionnelle, Ingénieur spécialisé Innovations dans les systèmes agricoles et agroalimentaires du monde, Montpellier SupAgro. 50 pages.

Montpellier SupAgro, Institut national d'études supérieures agronomiques de Montpellier, 2 place Pierre Viala, 34060 Montpellier cedex 02. <http://www.supagro.fr>

Ce diplôme ingénieur spécialisé est une formation labellisée par la Chaire Unesco Alimentations du monde



Formation accréditée par la Commission des Titres de l'Ingénieur et labellisée EUR-ACE

