



La transformation et la distribution

Chiffres clés 2023

176 acteurs de la transformation et de la distribution alimentaire sur le territoire

44

Restauration collective



16

Commerçants



04
IAA

23

Artisans des métiers de bouche



38

Restauration commerciale



03
AMAP

01

Boutique en ligne associative de produits locaux

35

Producteurs en circuits-courts



07

Marchés



05

Acteurs de l'aide sociale et alimentaire



Leviers d'action PAT CCALS

Mise en relation pour développer et valoriser l'approvisionnement local

Impulser et développer l'évolution des pratiques pour la réduction et déchets et du gaspillage alimentaire



La transformation et la distribution représentent un maillon essentiel de l'alimentation sur les territoires. Dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial de la CCALS Communauté de communes Anjou Loir et Sarthe, cette étape du diagnostic permet d'établir un état des lieux, une « photo » de la transformation et de la distribution alimentaire aujourd'hui sur le territoire pour mieux comprendre ce que ce secteur d'activité représente dans le système alimentaire territorial, son contexte et ses enjeux.

Les données sont principalement issues d'un annuaire des acteurs de l'alimentation réalisé dans le cadre du projet et qui permettra de mobiliser ces entreprises du territoire dans les différentes actions du projet. Pour réaliser ce diagnostic, nous avons également contacté des acteurs de différents secteurs du commerce et de la restauration pour questionner leurs besoins et leurs attentes au regard des objectifs du Projet Alimentaire Territorial.

Différents secteurs d'activité

Le champ de la transformation et de la distribution alimentaire est naturellement large. Si le secteur de l'industrie agroalimentaire (IAA) est lui dédié à la transformation, d'autres secteurs comme les artisans des métiers de bouche ou la restauration sont considérés à la fois comme des transformateurs et des distributeurs puisqu'ils travaillent des produits alimentaires bruts (transformation) et assurent la vente à leurs clients (artisans) ou le service auprès de leurs convives (restauration).

L'aide sociale et alimentaire Ce sont les acteurs du territoire qui assurent la fourniture de denrées alimentaires aux personnes les plus démunies. Ce secteur d'activité fera l'objet d'une action à part entière dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial

Les artisans des métiers de bouche Ce sont les bouchers, charcutiers, boulangers, pâtisseries, qui assurent une activité de transformation artisanale pour proposer leurs productions à la vente dans leurs boutiques

Le secteur associatif Les AMAP Ce sont des Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne qui réunissent des consommateurs et des producteurs locaux dans le cadre d'un partenariat durable. L'adhérent s'engage auprès d'un ou de plusieurs producteurs, ils établissent entre eux un contrat pour une saison. Les productions sont réservées par souscription, les prix fixés de manière équitable, ils permettent de garantir un revenu au producteur tout en assurant un prix raisonnable au consommateur.

Mangeons Loc'ALS est une association qui réunit des producteurs et des consommateurs pour proposer la vente de produits locaux via une boutique en ligne

Les commerçants Une multitude de commerçants assurent la vente de produits alimentaires, ce sont les supermarchés, les épiceries, les magasins bio ou spécialisés et les cavistes

Les Industries Agroalimentaires Ce sont les entreprises industrielles qui assurent la

transformation des productions alimentaires issues de l'agriculture en aliments destinés essentiellement à l'alimentation humaine

Les marchés de plein vent Ce ne sont pas des entités à part entière comme les entreprises ou les associations mais ils ont toute leur place dans la distribution alimentaire territoriale. Les marchés réunissent des commerçants non sédentaires et parfois des producteurs en circuits-courts et sont organisés par les mairies, souvent de manière hebdomadaire

Les producteurs en vente directe Ils sont à la fois agriculteurs et commerçants en assurant directement la vente de leurs produits à la ferme, sur les marchés de plein vent ou sur Internet.

La restauration collective C'est le secteur d'activité qui regroupe la production et le service des repas en collectivité en dehors du domicile privé. Ce sont principalement les restaurants scolaires et les EHPAD (Etablissements d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes), les centres de loisirs, les structures de petite enfance, les structures médicosociales et les restaurants d'entreprise

La restauration commerciale Avec des offres variées, la restauration commerciale réunit tous les acteurs qui proposent la production et le service de repas en dehors du domicile privé et de la restauration collective. Ce sont les restaurants, les food-trucks, les guinguettes qui proposent des repas aussi bien sur place qu'à emporter

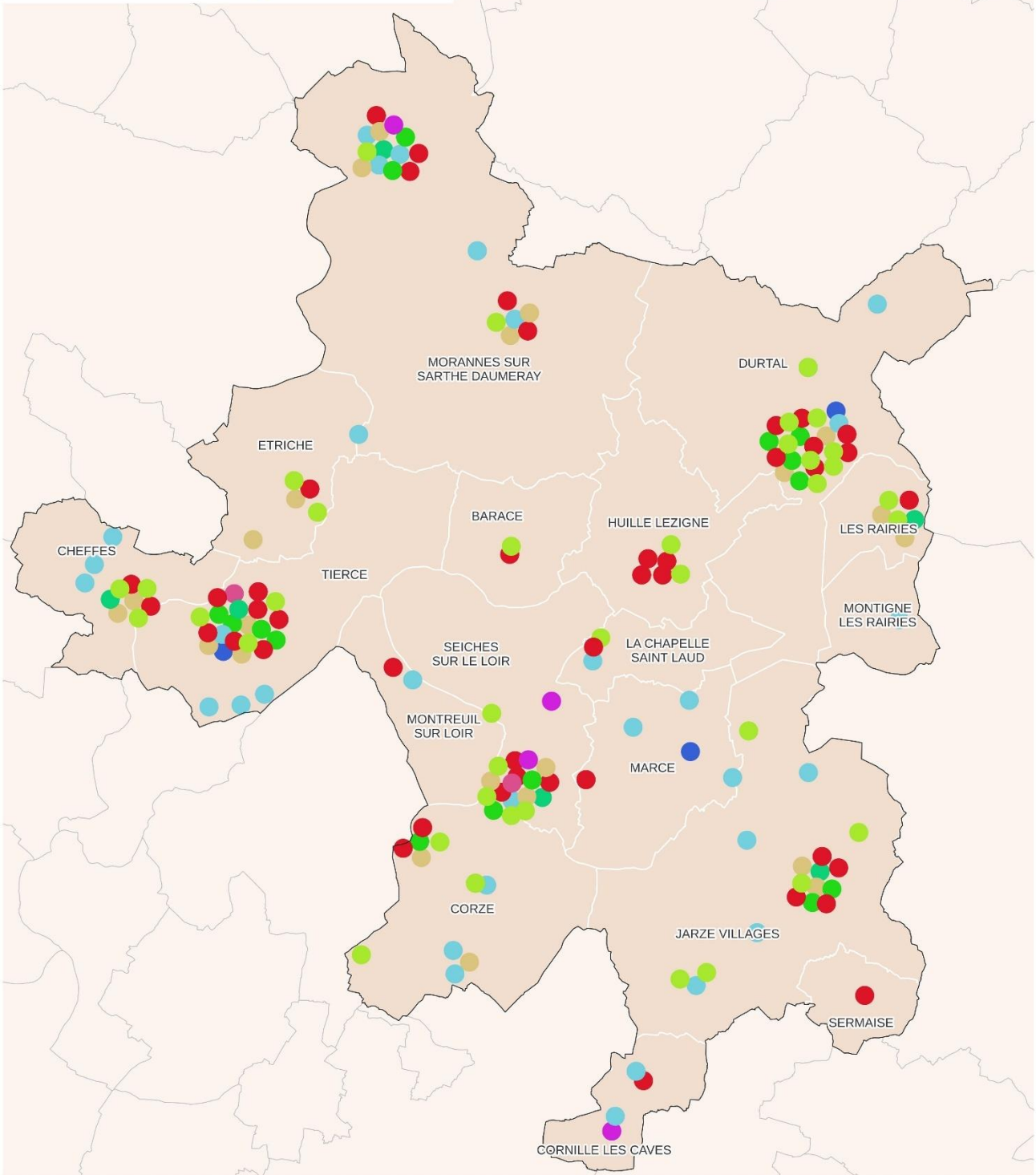
176 acteurs de la transformation et de la distribution alimentaire recensés sur le territoire



Projet Alimentaire Territorial - CC Anjou Loir et Sarthe
 Les acteurs de l'alimentation sur le territoire CC Anjou Loir et Sarthe



- Commune
- CC Anjou Loir et Sarthe
- Les acteurs**
- AIDE SOCIALE ET ALIMENTAIRE
- AMAP
- ARTISANS
- COMMERCANTS
- IAA
- MARCHÉ DE PLEIN VENT
- PRODUCTEUR
- RESTAURATION COLLECTIVE
- RESTAURATION COMMERCIALE



Les artisans des métiers de bouche

23 acteurs de l'alimentation locale

6 boucheries (1)

2 charcutiers traiteurs

11 boulangeries pâtisseries

3 autres artisans*

*BRULERIE DE LA MAINE à Etriché Torréfacteur local et artisanal qui propose différentes gammes de cafés

*MICRO-BRASSERIE DES EPINEAUX à Corzé Une brasserie qui produit des bières artisanales non brassées et non fermentées

*MAMISO à Corzé Conserverie qui propose des plats préparés à base de produits d'origine française et locale

Les bouchers et les boulangers disposent généralement de filières organisées pour leurs approvisionnements, ils font parfois partie de groupements avec des fournisseurs attirés. Souvent organisées à l'échelle régionale (viande, farine, etc.), ces filières sont sans doute connectées avec les filières dans lesquelles les producteurs valorisent leurs produits.

Certains artisans du territoire travaillent aussi en direct avec des produits locaux, c'est le cas par exemple de la boucherie du VIVECO à Cheffes qui s'approvisionne auprès d'un éleveur de la commune pour la viande bovine dans le cadre de la marque Bœuf des Vallées Angevines (Voir la fiche de diagnostic dédiée à l'agriculture dans le cadre du PAT Anjou Loir et Sarthe).

D'autres artisans mettent en avant leur partenariat avec des fournisseurs de proximité. C'est le cas par exemple de la boulangerie de Cheffes qui travaille avec les farines régionales issues d'une minoterie installée à La Séguinière dans le Choletais.

PARTAGEZ NOUS D'AUTRES INITIATIVES ! Contacts à la fin de ce document

En termes de contexte et de conjoncture, les artisans des métiers de bouche sont confrontés à la hausse des prix des approvisionnements et des coûts de l'énergie qui impactent leurs trésoreries. La note de conjoncture de la Chambre des métiers et de l'artisanat des Pays de la Loire de février 2023 indique que les artisans du secteur alimentaire à l'échelle de la région se déclarent plutôt inquiets voire pessimistes, 49% d'entre eux envisagent une baisse d'activité.

- (1) Parmi les 6 boucheries et le total des 23 artisans des métiers de bouche sont comptabilisées 2 boucheries/épiceries qui apparaissent également dans la rubrique des commerçants

Les AMAP

3 AMAP sur le territoire Anjou Loir et Sarthe

Proposent une large gamme de produits issus de l'Agriculture Biologique en lien direct avec les producteurs du territoire ou des alentours. La présentation détaillée des AMAP est disponible dans [Le guide des circuits-courts en Anjou Loir et Sarthe](#)



AMAP DU LOIR
A Marcé



AMAP DES PRÉS BAS
A Cheffes



A MA PASSION DU LOIR
A Durtal

Mangeons Loc'ALS

1 Boutique en ligne associative



Association gérée par des producteurs et des habitants, la boutique propose chaque semaine une large gamme de produits locaux et de saison. Plusieurs points de distribution sont organisés sur le territoire, à Seiches sur le Loir, à Tiercé et à Daumeray. <https://www.mangeonslocals.fr/>

Les commerçants

16 acteurs de l'alimentation locale

4 supermarchés

9 épicerie(s) (1)

1 magasin bio

1 magasin spécialisé (épices)

3 cavistes

Comme pour les artisans des métiers de bouche, les produits de grande consommation disponibles chez les commerçants du territoire sont pour une partie issue des filières longues auxquelles contribuent sans doute les agriculteurs du territoire. (Voir la fiche de diagnostic dédiée à l'agriculture dans le cadre du PAT Anjou Loir et Sarthe).

Les produits locaux sont présents dans plusieurs commerces du territoire, dans certaines épicerie(s) notamment comme au VIVECO de Cheffes (fromage de chèvre, pommes, viande, vins) ou à L'Échoppe à Seiches, magasin spécialisé sur les produits locaux. Tendance Bio à Tiercé propose également une large gamme de produits locaux.

Le territoire compte 4 supermarchés, 3 Super U à Tiercé, Seiches et Durtal et une enseigne de hard discount Aldi à Tiercé. Tous ne proposent pas des produits locaux dans leurs rayons, c'est aussi lié à leurs modes d'organisation. Aldi n'a pas de marge de manœuvre sur l'approvisionnement local, tout est centralisé par une centrale d'achat nationale, les clients de cette enseigne ne viennent pas y chercher des produits locaux et recherchent avant tout le rapport qualité/prix. A l'inverse, le Super U de Seiches (Corzé) dispose d'une marge de manœuvre pour proposer des produits locaux, ceux-ci sont souvent « sortis du rayon » pour une meilleure visibilité des clients et disposent d'un affichage qui met en avant le partenariat avec le producteur. Le magasin propose les produits de 4 producteurs du territoire (légumes, pommes, fromages, conserves) et travaille globalement avec 25 fournisseurs locaux à l'échelle départementale. Les clients portent un intérêt aux produits locaux, c'est la tendance (Voir la fiche de diagnostic dédiée à la consommation dans le cadre du PAT Anjou Loir et Sarthe) mais en supermarché, les clients ne vont pas naturellement et directement vers le local. Avec le contexte de hausse des prix de l'alimentation, les clients comparent et il y a moins d'écart de prix avec les produits locaux, ce qui peut être déclencheur d'achats.

(1) 9 épicerie(s) sont indiquées ici pour tenir compte des 2 boucheries/épicerie(s) comptabilisées dans la rubrique des artisans des métiers de bouche

Les Industries Agroalimentaires

4 acteurs de l'alimentation locale

Les agriculteurs, producteurs pour la laiterie Tessier, sont regroupés dans une organisation de producteurs « Les 3 rivières » avec des producteurs de la Mayenne et de la Sarthe. Ils sont 373 exploitations à fournir quotidiennement un lait de qualité aux laiteries du groupe Savencia où sont notamment

Fromagerie Tessier

à Cornillé les Caves

Guillet LDC

à Morannes sur Sarthe-Daumeray

Rivazur Cake

à Seiches sur le Loir

Igreca

à Seiches sur Le Loir

fabriqués à Cornillé les Caves le Galet de Loire et le Caprice des Dieux.

Guillet LDC à Daumeray, Groupe LDC restauration, est une entreprise spécialiste pour la restauration hors domicile pour les produits de la volaille en frais et en surgelé. La restauration collective du territoire s'y approvisionne pour partie. Ils travaillent avec des bassins de productions régionaux.

Rivazur Cake est une entreprise installée à Seiches depuis 1981. Leur production est basée sur un approvisionnement à 45% des ingrédients dans un rayon de 250 km.

Igreca est leader mondial en ovoproduits, ils transforment 1 500 000 000 œufs chaque année, distribués dans 98 pays et mettent tout en œuvre pour privilégier les partenariats locaux à l'échelle des Pays de la Loire.

Les industries agroalimentaires génèrent 891 emplois en 2020 sur le territoire Anjou Loir et Sarthe

Les marchés de plein vent

7 marchés sur le territoire Anjou Loir et Sarthe

Dont 6 marchés hebdomadaires à Durtal (mardi matin), à Jarzé (vendredi matin), aux Rairies (vendredi matin), à Morannes sur Sarthe (jeudi matin), à Seiches sur le Loir (jeudi matin) et à Tiercé (mercredi matin). Le 7^{ème} est le Marché des 4 saisons organisé à Cheffes une fois par trimestre le dimanche matin. La présentation détaillée des marchés de plein vent est disponible dans [Le guide des circuits-courts en Anjou Loir et Sarthe](#). Des producteurs du territoire sont présents sur certains de ces marchés de plein vent, l'information est également disponible sur les pages de présentation des producteurs dans le guide.

Les producteurs en vente directe

35 acteurs de l'alimentation locale

A la ferme, sur les marchés de plein vent, sur Internet ou chez les commerçants de proximité, 35 producteurs agricoles du territoire proposent une large gamme de produits locaux en vente directe et en circuits-courts. La présentation détaillée des producteurs est disponible dans [Le guide des circuits-courts en Anjou Loir et Sarthe](#).

La restauration collective

44 acteurs de l'alimentation locale

20 restaurants scolaires

8 centres de loisirs

7 micro-crèches

9 EHPAD

Voir la fiche de diagnostic dédiée à la restauration collective dans le cadre du PAT Anjou Loir et Sarthe

La restauration collective représente près de 900 000 repas servis par an sur le territoire. La gestion est déléguée à un prestataire dans 73% des structures sur le territoire. 65% des repas sont préparés sur place, 25% livrés en liaison froide et 10% en liaison chaude. La taille des structures varie de 10 à 1000 repas par jour

L'approvisionnement local avec des producteurs du territoire se développe, particulièrement dans les cuisines sur place et autogérées mais aussi dans celles avec une gestion déléguée. La Loi EGAlim encourage au développement de produits de qualité (label et bio) mais le contexte avec l'inflation des denrées alimentaires et des coûts de l'énergie représente un frein pour le développement du local dans un budget contraint lié aux prix payés par les familles et aux budgets consacrés par les collectivités

La restauration commerciale

38 acteurs de l'alimentation locale

27 restaurants

5 food-trucks

3 guinguettes

3 vente à emporter/traiteur

L'offre de restauration est importante sur le territoire, il y a presque 3 fois plus de restaurants que de boulangeries.

Le restaurant Les Plantes à Durtal est renommé pour sa carte gastronomique et sa cuisine créative et met en avant l'approvisionnement local auprès des producteurs de proximité.

Le food-truck Super Green, basé à Jarzé Villages, propose une cuisine en bol d'influence asiatique et végétale 100% fait maison, bio, locale et de saison. Ils souhaitent travailler avec les producteurs locaux autant que possible (légumes, fruits, œufs et farine, etc.) et le valorisent. Les produits locaux du point de vue des clients c'est un plus mais ce qu'ils recherchent avant tout c'est une cuisine qui leur plaise. Les aspects budgétaires peuvent représenter une contrainte pour développer l'approvisionnement local.

Le Tiroir à Couverts est un nouveau service de traiteur basé à Jarzé Villages et l'accent est très volontairement mis sur l'approvisionnement local pour la qualité des produits, tous les producteurs et fournisseurs sont présentés sur les plats des menus proposés

En termes de contexte et de conjoncture, le secteur de la restauration est particulièrement impacté. L'enquête de conjoncture réalisée par la Chambre de Commerce et d'industrie de Maine et Loire publiée en janvier 2023 montre une diminution du taux de marge de 13% pour les entreprises de restauration entre le dernier semestre 2022 et le 1^{er} semestre 2023. Le secteur de la restauration est le secteur où les difficultés rencontrées dues aux hausses significatives du prix de la matière 1^{ère} (86%) et de l'énergie (79%) sont les plus importantes.

La transformation et la distribution

Le but du Projet Alimentaire Territorial de la CCALS est d'agir concrètement pour participer à

- Relocaliser l'alimentation
- Sensibiliser et accompagner l'évolution des pratiques alimentaires et nutrition-santé
- Favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous
- Ancrer et développer les productions locales
- Agir pour la réduction des déchets et du gaspillage alimentaire

Le diagnostic est une 1^{ère} étape il s'étoffe et se consolide au fil de l'avancement du PAT. Des groupes de travail sont réunis pour imaginer des actions en réponse aux besoins et aux attentes identifiés. Les actions sont mises en œuvre dans le cadre du programme d'action du PAT en 2023 et 2024.

Dans cette perspective, les ambitions du PAT Anjou Loir et Sarthe concernant la transformation et la distribution viseront à

- **Développer et valoriser l'approvisionnement de proximité en favorisant la mise en relation entre les producteurs locaux et les acteurs de la transformation et de la distribution alimentaire**
- **Impulser et accompagner l'évolution des pratiques de la distribution et de la transformation alimentaire pour la réduction des déchets et du gaspillage alimentaire**

Sources

Entretiens auprès des acteurs de la transformation et de la distribution alimentaire réalisés dans le cadre du PAT par la CCALS et la Chambre d'agriculture : VIVECO de Cheffes, SUPER U de Seiches Corzé, Food truck Super Green, ALDI à Tiercé

Mangeons Loc'ALS Le guide des circuits-courts de proximité en Anjou Loir et Sarthe, Communauté de communes Anjou Loir et Sarthe, mai 2020 <https://www.ccals.fr/guide-circuits-courts/>

Note de conjoncture de l'artisanat des Pays de la Loire, Chambre des Métiers et de l'Artisanat des pays de la Loire, février 2023

<https://www.artisanatpaysdelaloire.fr/galerie/08d43861b0cb80069e0b03a765fe0a2d.pdf>

Enquête de conjoncture ExpreCCIon, Chambre de Commerce et d'Industrie de Maine et Loire, février 2023 https://www.maineetloire.cci.fr/sites/default/files/mediatheque/expreccion_cci49_janvier2023.pdf

Contacts

Céline MAREC, Communauté de communes Anjou Loir et Sarthe
Celine.marec@ccals.fr Tel. 07 62 60 79 93

Emmanuelle MOUNIER, Chambre d'agriculture Pays de la Loire
Emmanuelle.mounier@pl.chambagri.fr Tel. 06 26 64 30 72