

**AGROCAMPUS
OUEST**

CFR Angers

CFR Rennes



**Centre Permanent
d'Initiatives à
l'Environnement
de Belle-Île-en-Mer**

Année universitaire : 2014 - 2015

Spécialité :

Génie de l'environnement (GE)

Spécialisation (et option éventuelle) :

Agriculture Durable et Développement
Territorial (ADT)

Mémoire de Fin d'Études

- d'Ingénieur de l'Institut Supérieur des Sciences agronomiques, agroalimentaires, horticoles et du paysage
- de Master de l'Institut Supérieur des Sciences agronomiques, agroalimentaires, horticoles et du paysage
- d'un autre établissement (étudiant arrivé en M2)

Première évaluation de l'offre et la demande alimentaire à Belle-Île-en-Mer

« On pourrait vendre ça là ! »

Par : Marine BUET

Soutenu à Rennes le 17 septembre 2015

Devant le jury composé de :

Président : Catherine DARROT

Maître de stage : Guillaume FEVRIER

Enseignant référent : Catherine DARROT

Autres membres du jury :

Jean-Eudes BEURET et Jean-Paul LE DANTEC

Les analyses et les conclusions de ce travail d'étudiant n'engagent que la responsabilité de son auteur et non celle d'AGROCAMPUS OUEST

Fiche de confidentialité et de diffusion du mémoire

Confidentialité :

Non Oui si oui : 1 an 5 ans 10 ans

Pendant toute la durée de confidentialité, aucune diffusion du mémoire n'est possible⁽¹⁾.

A la fin de la période de confidentialité, sa diffusion est soumise aux règles ci-dessous (droits d'auteur et autorisation de diffusion par l'enseignant).

Date et signature du maître de stage⁽²⁾ :

Droits d'auteur :

L'auteur⁽³⁾ autorise la diffusion de son travail

Oui Non

Si oui, il autorise

la diffusion papier du mémoire uniquement(4)

la diffusion papier du mémoire et la diffusion électronique du résumé

la diffusion papier et électronique du mémoire (joindre dans ce cas la fiche de conformité du mémoire numérique et le contrat de diffusion)

Date et signature de l'auteur :

Autorisation de diffusion par le responsable de spécialisation ou son représentant :

L'enseignant juge le mémoire de qualité suffisante pour être diffusé

Oui Non

Si non, seul le titre du mémoire apparaîtra dans les bases de données.

Si oui, il autorise

la diffusion papier du mémoire uniquement(4)

la diffusion papier du mémoire et la diffusion électronique du résumé

la diffusion papier et électronique du mémoire

Date et signature de l'enseignant :

(1) L'administration, les enseignants et les différents services de documentation d'AGROCAMPUS OUEST s'engagent à respecter cette confidentialité.

(2) Signature et cachet de l'organisme

(3).Auteur = étudiant qui réalise son mémoire de fin d'études

(4) La référence bibliographique (= Nom de l'auteur, titre du mémoire, année de soutenance, diplôme, spécialité et spécialisation/Option)) sera signalée dans les bases de données documentaires sans le résumé

Remerciements

Je tiens à remercier tous ceux qui ont partagé un moment mon chemin tout au long de mon parcours d'étudiante, en particulier ceux qui ont participé à mon aventure belliloise. Ils sont nombreux, je ne pourrai tous les citer.

Mes remerciements vont, en premier lieu, à Guillaume Février qui m'a introduit auprès des acteurs du monde agricole bellilois et m'a soutenu dans mon travail. Ses conseils, ses corrections et sa confiance furent précieux.

Je remercie vivement Catherine Darrot pour son recul et les éléments de réflexion qu'elle a apporté à mon étude. Merci pour sa disponibilité et son écoute.

Je remercie chaleureusement toute d'équipe du CPIE de Belle-Île-en-Mer, salariés et bénévoles, pour leur accueil amical dans l'équipe et pour leur soutien.

Je remercie également tous les agriculteurs bellilois pour avoir bien voulu partager avec moi leur réalité et avoir participé avec intérêt à mon travail. Ce fut un plaisir de les rencontrer dans leurs fermes et d'échanger avec eux. Je garde un beau souvenir de ce « road trip » agricole bellilois. Je pense aussi aux autres acteurs du monde agricole et agroalimentaire bellilois et les remercie d'avoir accepté d'échanger avec moi.

Je tiens à témoigner ma gratitude à tous les consommateurs qui ont accepté de répondre à mes questions, et cela avec grand intérêt ; ils venaient même me chercher pour avoir la parole !

Un grand merci à tous ceux qui, avec beaucoup de générosité, m'ont pris en stop pour aller à mes différents rendez-vous pendant ces six mois. Ce fut riche en échanges !

Mes remerciements vont aussi à mes parents, Colette et Bernard, ainsi qu'à ma sœur, Chloë et mon frère Jonas, qui ont été présents aux moments où j'avais besoin. Ils ont su m'écouter, me soutenir et enrichir mon parcours de leurs expériences et de leurs étonnements.

Je remercie tout particulièrement Gérard Colin, le capitaine, qui m'a toujours encouragée dans mes projets, en particulier pour mes études d'agronomie.

TABLE DES ILLUSTRATIONS

Liste des figures :

Figure 1: Situation géographique de Belle-Île-en-Mer	3
Figure 2: Evolution de la population belliloise	4
Figure 3: Pyramide des âges de la population belliloise en 2011 (source : INSEE).....	4
Figure 4: Méthodologie suivie pour l'évaluation du potentiel alimentaire local.....	18
Figure 5: Filière "Agneau du Large" à Belle-Île-en-Mer (Agrocampus Ouest, 2008).....	32
Figure 6: Estimation de l'équivalent habitants mensuel à Belle-Île-en-Mer	40
Figure 7: Variations saisonnières de la demande estimée en lait.....	41
Figure 8: Répartition des profils de consommateurs.....	47
Figure 10: Diagramme de faisabilité/souhaitabilité du scénario "label bellilois"	88
Figure 11: Diagramme de faisabilité/ souhaitabilité du scénario " formation à l'agriculture ilienne "	88
Figure 12: Diagramme de faisabilité/souhaitabilité du scénario "valorisation des friches".....	88
Figure 13: Diagramme de faisabilité/souhaitabilité du scénario "vers l'autonomie alimentaire"	88

Liste des tableaux :

Tableau 1: Modes d'occupation du parc immobilier de Belle-Île-en-Mer (source : INSEE)....	4
Tableau 2: Critères de distinction et catégories des consommateurs	14
Tableau 3: Nombre d'enquêtés interrogés	15
Tableau 4: Représentativité de l'échantillon (source: INSEE, Office de tourisme de Belle-Île- en-Mer et enquêtes).....	15
Tableau 5: Données générales sur le secteur agricole.....	21
Tableau 6: Proportion des types de viandes abattues (source : enquêtes).....	25
Tableau 7: Quantités en produits agricoles alimentaires bellilois commercialisées	27
Tableau 8: Forces et faiblesses de la filière "Viande Bovine des Embruns"	29
Tableau 9: Avantages et difficultés de la filière "Agneau du Large".....	32
Tableau 10: Tableau SWOT pour le PVC "Au Coin des Producteurs"	33
Tableau 11: Avantages et inconvénients de la vente à la ferme.....	34
Tableau 12: Avantages et inconvénients du marché	34

Tableau 13: Avantages et inconvénients de la vente aux restaurants	35
Tableau 14: Motivations et contraintes de la vente dans les commerces de proximité	36
Tableau 15: Avantages et inconvénients de la vente via un site internet	37
Tableau 16: Besoins alimentaires estimés de la population de l'île	41
Tableau 17: Typologie des consommateurs de l'île	43
Tableau 18: Principales caractéristiques de la restauration collective belliloise	49
Tableau 19: Difficultés vues par les producteurs pour fournir la restauration collective	50
Tableau 20: Besoin en surfaces agricoles pour nourrir localement Belle-Île-en-Mer	51
Tableau 21: Surfaces nécessaires à l'alimentation locale de Belle-Île-en-Mer par catégorie de produits.....	52
Tableau 22: Tableau de synthèse offre/demande alimentaire belliloise	54
Tableau 23 : Forces et faiblesses pour la mise en place d'une laiterie coopérative ou privée à Belle-Île-en-Mer.....	57
Tableau 24: Quantités consommées et contributions caloriques par catégories d'aliments.....	77

TABLE DES ANNEXES

Annexe I. Guide d'entretien des agriculteurs : l'offre en produits alimentaires agricoles.....	72
Annexe II. Guide d'entretien des consommateurs	74
Annexe III. Questionnaire téléphonique à destination des restaurations collectives bellilloises	76
Annexe IV. Détails du calcul des surfaces nécessaires pour nourrir localement la population de belle-ile-en-mer via le calculateur	77
Annexe V. Modalités de calcul des quantités produites à Belle-Île-en-Mer.....	79
Annexe VI. Les demandes exprimées par les consommateurs	80
Annexe VII. Caractéristiques générales et modes d'approvisionnement des restaurants collectifs à Belle-Île-en-Mer	82
Annexe IX. L'expérience d'Orcades, une filière laitière locale.....	86
Annexe X. « Paniers de Thau », un réseau de circuits courts alimentaires.....	87
Annexe XI. Diagrammes de faisabilité/souhaitabilité des 4 scénarii d'avenir de l'agriculture bellilloise	88

Table des matières

Partie 1 : Contexte et démarche de l'étude.....	1
1 Introduction.....	1
1.1 Système alimentaire et relocalisation	1
1.2 Les îles : des territoires spécifiques	2
1.3 Contexte territorial.....	3
1.3.1 Un riche territoire naturel littoral et intérieur.....	3
1.3.2 Une population à deux visages : insulaire et touristique.....	4
1.3.3 L'agriculture à Belle-Île-en-Mer.....	5
1.3.4 Les échelons administratifs et les compétences agricoles.....	6
1.3.5 Le Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement de Belle-Île-en-Mer ..	9
1.4 Question de recherche et objectifs.....	10
2 Démarche, outils, méthode	13
2.1 Collecte des données	13
2.1.1 Pré-enquête : vers la compréhension du contexte territorial	13
2.1.2 Entretiens semi-directifs.....	13
2.1.3 L'estimation de la population touristique mensuelle	16
2.1.4 Zoom sur la restauration collective	16
2.1.5 Réunion d'échanges collectifs avec les agriculteurs	16
2.2 Traitement et analyse des données	17
2.3 Estimation de la surface nécessaire pour nourrir localement la population	18
2.4 Difficultés et limites	19
Partie 2 : Quelles offre et demande alimentaires à Belle-Île-en-Mer ?.....	20
3 L'offre en produits agricoles alimentaires	20
3.1 Portrait agricole de l'île : Une île tournée vers la terre à l'agriculture fragile	20
3.1.1 Que produit-on à Belle-Île-en-Mer ?.....	20
3.1.2 Quelles spécificités de l'agriculture belliloise ?.....	22

3.2	La structuration de l'agriculture belliloise.....	24
3.2.1	Les 4 associations agricoles bellilloises	24
3.2.2	Les structures continentales d'accompagnement technique.....	25
3.2.3	Les structures d'abattage et de transformation.....	25
3.3	Les productions alimentaires produites à Belle-Île-en-Mer, quels volumes ?	26
3.4	Quelle commercialisation des produits alimentaires à Belle-Île-en-Mer ?	28
3.4.1	Les circuits longs.....	28
3.4.2	Les circuits courts.....	30
3.5	Note sur l'offre en produits halieutiques à Belle-Île-en-Mer	38
4	Quelle demande alimentaire à Belle-Île-en-Mer ?.....	39
4.1	Quelle population à Belle-Île-en-Mer ?.....	39
4.2	Quels besoins alimentaires pour la population de l'île ?.....	41
4.3	Typologie des consommateurs de l'île	42
4.3.1	Le consommateur « pro-local » :.....	44
4.3.2	Le consommateur « faire vivre son village »	44
4.3.3	Le consommateur « aller à la facilité »	45
4.3.4	Le consommateur « bio-local ».....	45
4.3.5	Le consommateur « pratico-pratique ».....	45
4.4	Qui veut quoi ?	46
4.5	Les souhaits des consommateurs	48
4.6	Focus sur la restauration collective	48
4.7	Du régime alimentaire à la surface nécessaire pour produire.....	51
	Partie 3 : Discussion.....	53
5	Vers une relocalisation du système alimentaire bellilois	53
5.1	Quelle adéquation offre-demande à l'échelle des filières actuellement ?	53
5.2	Les enjeux prioritaires pour une meilleure adéquation offre-demande alimentaire ..	55
5.2.1	Développer l'offre en quantité ? Pour quelles productions ?.....	55

5.2.2	Focus sur la création d'une filière laitière iliennne ?	56
5.2.3	Maraîchage : dépasser l'incertitude, devenir autosuffisants à l'échelle de l'île ? 58	
5.2.4	Gérer les décalages saisonniers entre offre et demande	58
5.2.5	Fournir la restauration collective, quelles pistes ?	59
5.2.6	Adapter les formes de l'offre alimentaire iliennne à la demande	60
5.2.7	Quels scénarios d'avenir pour l'agriculture belliloise ?.....	62
6	Conclusion	65
	Bibliographie.....	67
	Webographie	69
	ANNEXES	71

ABREVIATIONS ET SIGLES

ACDP : Au Coin Des Producteurs

AMAP : Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne

CCBI : Communauté de Communes de Belle-Île-en-Mer

CD 56 : Conseil Départemental du Morbihan

Copa-Cogeca : Confédération Générale des Coopératives Agricoles de l'Union européenne et

Comité des Organisations Professionnelles Agricoles

CPIE : Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement

CSP : Catégorie Socio-Professionnelle

CUMA : Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole

DILA : Direction de l'Information Légale et Administrative

DRAAF : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

DREAL : Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement

EPCI : Etablissement Public de Coopération Intercommunale

ETA : Entreprise de Travaux Agricoles

GFA : Groupement Foncier Agricole

ICHN : Indemnités Compensatoires de Handicaps Naturels

IGP : Indication Géographique Protégée

MAAF : ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

MEDDE : Ministère de l'Ecologie, du Développement Durable et de l'Energie

MAEC : Mesure Agro-Environnementale et Climatique

MIN : Marché d'Intérêt National

PAC : Politique Agricole Commune

PAEC : Projet Agro-Environnemental et Climatique

PAM : Plantes Médicinales et Aromatiques

PAT : Projet Alimentaire Territorialisé

PIE : Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement

PLU : Plan Local d'Urbanisme

PNA : Programme National pour l'Alimentation

PVC : Point de Vente Collectif

SAGRI : Service de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire

SYAL : Systèmes Alimentaires Localisés

VBE : Viande Bovine des Embruns

GLOSSAIRE

Appel d'offre : procédure pour laquelle le mode d'approvisionnement est entièrement régi par le Code des Marchés Publics.

Code des marchés publics : code rassemblant l'ensemble des procédures à suivre par les administrations publiques et les collectivités territoriales en matière de commandes de biens ou de services.

Cuisine centrale : établissement dont une partie au moins de l'activité consiste à fabriquer des préparations culinaires élaborées à l'avance pour au moins un restaurant satellite.

Îles du Ponant : ensemble des 15 îles situées au large des côtes Ouest françaises, en Manche et en Atlantique : archipel de Chausey, île de Bréhat, île de Batz, île d'Ouessant, île de Molène, île de Sein, archipel des Glénan, île de Groix, Belle-Île-Mer, île de Houat, île d'Hoëdic, Île-aux-Moines, île d'Arz, île d'Yeu et île d'Aix. Une association les rassemble : l'Association des îles du Ponant (AIP).

Liaison chaude : conservation au chaud des plats cuisinés jusqu'au moment de leur service.

Liaison froide : refroidissement rapide des aliments après cuisson puis remise à température avant consommation.

Marché de « gré à gré » : procédure qui concerne un marché homogène de moins de 15 000€ HT. L'acheteur repère plusieurs entreprises susceptibles de répondre à son marché et leur demande des devis directement.

Restauration collective concédée : les collectivités confient la gestion à une collectivité extérieure ou une entreprise privée. Ils sous-traitent tout ou une partie de l'ensemble des prestations nécessaires pour faire fonctionner le restaurant.

Restauration collective en gestion directe : gestion de l'ensemble du restaurant par les collectivités en charge de l'établissement.

Tonne équivalent carcasse (t ec) : Unité employée pour pouvoir agréger des données en poids concernant des animaux vivants et des viandes sous toutes leurs présentations.

« Le système alimentaire peut être considéré comme le symptôme et le symbole de la manière dont nous nous organisons nous-mêmes et nos sociétés ».

T. Lang

Partie 1 : Contexte et démarche de l'étude

1 Introduction

1.1 Système alimentaire et relocalisation

Le système alimentaire est « la manière dont les hommes s'organisent, dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et consommer leur nourriture » (Malassis, 1994). Après être passé par différentes étapes dans l'histoire des sociétés et des pays, c'est le système alimentaire agro-industriel qui prédomine actuellement dans les pays dit « du Nord ». D'après les estimations de Rastoin J.-L. et Ghersi G., il représente 40 à 45 % de l'alimentation mondiale. Il est un des résultats du modèle économique néolibéral, et possède les caractéristiques suivantes :

- **intensif** : en intrants chimiques, capital, terre, eau et énergie non renouvelable.
- **spécialisé** : 75% de la consommation mondiale dépend de 9 espèces végétales.
- **concentré** : 25% des agriculteurs produisent 2/3 de la production mondiale.
- **financiarisé** : il dépend de la bourse des valeurs, du système actionnarial.
- **globalisé** : commerce international et expansion du modèle occidental de consommation.

Si ce modèle a permis des avancées en termes de prix et de sûreté des produits, il génère des externalités négatives : « épuisement des ressources naturelles et dégradation des paysages, hyperspécialisation des unités de production et hyper-segmentation artificielle des produits qui aggravent les disparités économiques entre entreprises et entre consommateurs [...], délocalisations d'activités vers des sites avantagés par des coûts comparatifs, à partir desquels des produits sont exportés dans le monde entier [...] détruisant des petits producteurs locaux [...] et, à terme faisant disparaître le patrimoine culinaire régional [...], vulnérabilité accrue aux pandémies » (Rastoin J.-L. et *al.*, 2010). Ce modèle n'est pas soutenable sur le plan écologique et alimentaire.

Une plus grande prise en compte de la durabilité passe par la modification de notre système alimentaire et donc la mise en place d'un modèle agricole et alimentaire de proximité et/ou de

qualité. Au-delà d’agir pour une plus grande autonomie agricole, relocaliser le système alimentaire d’un territoire permet de :

- dynamiser et préserver le tissu économique local (en partie via le développement du secteur agricole et agroalimentaire),
- créer du lien social (entre producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs), valoriser les agriculteurs, créer un lien collectif au territoire,
- faire face à la restructuration territoriale (cf paragraphe 1.3.4),
- être moins énergivore (kilomètres alimentaires), entretenir le paysage,
- répondre aux exigences du Programme National pour l’Alimentation¹ (PNA).

Associés à une relocalisation du système alimentaire, les circuits courts permettent de faire un pas de plus vers la durabilité. C’est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s’exerce par la vente directe ou indirecte (avec un intermédiaire maximum) du producteur au consommateur (Ministère de l’Agriculture, de l’Agroalimentaire et de la Forêt, 2014). Il existe différents types de circuits courts : les marchés, les points de vente collectifs (PVC), les Associations pour le Maintien de l’Agriculture Paysanne (AMAP), etc. Ils apportent de nouvelles perspectives pour les producteurs en termes d’autonomie et sont, pour les consommateurs, un vecteur de création du tissu social et de connaissance de l’agriculture. Ces circuits permettent la dynamisation des territoires marginaux ainsi que la réconciliation de la ville avec la campagne.

1.2 Les îles : des territoires spécifiques

Les territoires insulaires sont des territoires isolés et caractérisés par la limite que constitue la mer sur toute leur périphérie (Brigand *et al.*, 1986). Cette spécificité géographique pose avec plus de force que sur le continent la question de la dépendance *vs* autonomie.

L’autarcie y fut longtemps exacerbée, d’autant plus sur les îles éloignées du continent, puisque la faible fréquence et le manque de sûreté des liaisons maritimes rendaient difficile le ravitaillement. Si les territoires continentaux ont pu bénéficier de la facilité des échanges entre territoires pour se spécialiser et importer ce qu’ils ne produisaient pas, cela n’a pas été le cas pour les îles. Les populations insulaires développèrent donc « une capacité à vivre de façon autonome et [amorçèrent] un certain pas vers l’autonomie. » (Gariglietti-Brachetto C., 2013). Les îles du Ponant, îles situées au large des côtes Ouest françaises c’est-à-dire en Manche et

¹ Exigence de 40% de produits de proximité en 2017 dans la restauration collective.

en Atlantique, n'ont pas toutes un secteur agricole aussi présent. Ainsi Belle-Île-en-Mer est une île fortement agricole alors que les îles de Molène ou de Sein sont très peu marquées par l'activité agricole. Ces dernières ont été défavorisées sur ce plan par des caractéristiques pédo-logiques très pauvres et l'exiguïté de leur territoire. D'autres îles, comme Yeu, ont connu une forte déprise allant jusqu'à l'abandon quasi complet de l'activité agricole suite à un essor soudain et important de la pêche et du tourisme. Aujourd'hui, plusieurs îles ont choisi de relancer leur activité agricole comme l'île de Groix, d'Yeu et d'Arz. Deux stratégies agricoles se complètent alors fréquemment sur ces territoires : la monoculture d'exportation (L'exemple le plus frappant étant celui de l'île de Batz et sa pomme de terre d'exportation) et la diversification des productions insulaires permettant de satisfaire le marché local.

1.3 Contexte territorial

1.3.1 Un riche territoire naturel littoral et intérieur

Belle-Île-en-Mer est la plus grande des îles du Ponant, située au large de la presqu'île de Quiberon dans le Morbihan (Figure 1). Administrativement Belle-Île-en-Mer fait partie d'un des plus petits pays de Bretagne, le Pays d'Auray.



Figure 1: Situation géographique de Belle-Île-en-Mer

situé au centre de l'île, est entaillé de vallons composés de prairies humides, de coteaux à landes, et de boisements de feuillus.

L'île, d'une superficie de 85,6 km², est découpée en quatre communes : Le Palais, Bangor, Sauzon et Locmaria, rassemblées dans un Etablissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI) : la Communauté de Communes de Belle-Île-en-Mer (CCBI).

Elle offre une diversité de milieux naturels et agricoles. Une combinaison de milieux remarquables compose la partie littorale: dunes, falaises littorales, landes rases et pelouses maritimes. Le plateau agricole,

1.3.2 Une population à deux visages : insulaire et touristique

D'après le dernier recensement de 2011, l'île compte 5 249 insulaires, population qui a été multipliée par 1,2 depuis 1982 (Figure 2). La majorité de la population belliloise a entre 45 et 74 ans (42,1%) (Figure 3). De manière générale la population belliloise est plus âgée que celle de la Bretagne.

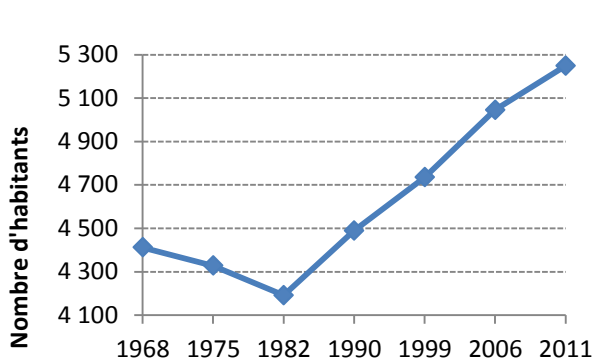


Figure 2: Evolution de la population belliloise entre 1968 et 2011 (source : INSEE)

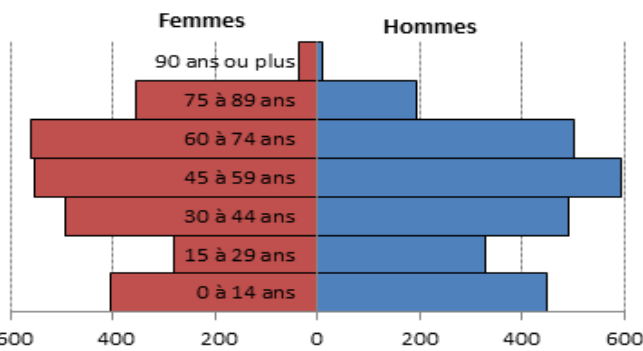


Figure 3: Pyramide des âges de la population belliloise en 2011 (source : INSEE)

Les deux principales Catégories Socio-Professionnelles (CSP) sont les retraités (36%) et les employés (18,8%). La forte proportion de retraités peut s'expliquer par l'attractivité résidentielle de ce territoire. La population résidentielle secondaire est importante (Tableau 1), beaucoup plus que sur le Pays d'Auray (environ 30% de résidences secondaires).

Tableau 1: Modes d'occupation du parc immobilier de Belle-Île-en-Mer (source : INSEE)

Mode d'occupation	Logement	2011		Evolution 1999-2011 (%)
		Unités	Parts (%)	
	Principal	2504	39,2	+ 21,6
	Secondaire	3657	57,2	+ 40,7
	Vacant	232	3,6	- 9,7

L'agriculture représente encore 6,4% des emplois, une part plus importante que dans le département du Morbihan (4,7%). La construction représente 11,9% bien que ce secteur connaisse des difficultés. Le secteur tertiaire occupe lui une place prépondérante sur ce territoire, soit 75,2% de l'emploi local (INSEE, 2012). L'importance de ce secteur reflète le rôle structurant du tourisme à Belle-Île-en-Mer.

A Belle-Île-en-Mer, dès le XIX^{ème} siècle, le tourisme se développe auprès d'une population privilégiée pour ensuite se démocratiser dans la seconde moitié du XX^{ème} siècle avec l'amélioration du réseau de transport. Le nombre de débarquements annuels de touristes sur l'île passe de 100 000 dans les années 1950 à 400 000 en moyenne depuis 1990. Cette île est une des principales destinations touristiques de Bretagne. Aujourd'hui, elle reçoit jusqu'à 40 000 personnes l'été. D'après l'Office de Tourisme de Belle-Île-en-Mer, l'île accueille 365 858 visiteurs en moyenne par an (moyenne sur 2008-2014).

La première économie belliloise est le tourisme, un secteur économique saisonnier et aléatoire car dépendant du contexte économique national, du climat et de l'état de son environnement naturel (cf la tragédie de la marée noire Erika en 1999), qui s'appuie sur les autres secteurs économiques. Le tourisme offre donc un véritable potentiel de valorisation des productions locales (agricoles, artisanales, etc.).

1.3.3 L'agriculture à Belle-Île-en-Mer

Historiquement, ce territoire littoral a toujours donné une large place à l'agriculture. Jusqu'au début du XX^{ème} siècle, l'agriculture belliloise est essentiellement céréalière. C'est à partir des années 1930 que se développe l'élevage pour installer un système de type polyculture-élevage. On assiste alors à une diminution des surfaces en céréales sur le plateau bellilois, au profit des surfaces prairiales. Avec la révolution agricole, dans la seconde moitié du XX^{ème} siècle, le paysage agricole se transforme. Les exploitations agricoles ne vont pas jusqu'à adopter des systèmes intensifs marqués mais la mécanisation entraîne le délaissement de certains espaces, les vallons par exemple, et le développement de l'élevage laitier entraîne, lui, l'augmentation des cultures fourragères comme le maïs.

Aujourd'hui, parmi toutes les activités agricoles (maraîchage, apiculture, aviculture, élevage ovin-viande, caprin, bovin-viande et bovin-lait), ce sont les élevages bovin et ovin qui dominent (64% des exploitations agricoles belliloises).

Si l'agriculture n'est pas le premier secteur économique, elle est tout de même clé pour un développement équilibré et pérenne du territoire.

1.3.4 Les échelons administratifs et les compétences agricoles

Le territoire de Belle-Île-en-Mer, composé de quatre communes, interagit avec des niveaux administratifs allant du Conseil Régional de Bretagne à la Communauté de Communes de Belle-Île-en-Mer (CCBI). Chacun de ces échelons administratifs a des compétences agricoles distinctes que nous passerons en revue.

1.3.4.1 La Communauté de Communes de Belle-Île-en-Mer

Pour faire face aux problématiques liées à l'insularité, à la fragilité de l'environnement naturel et dans un contexte politique de développement des délégations de compétences des communes vers l'échelon intercommunal, de rationalisation et d'économie d'échelles, les quatre communes de l'île se sont regroupées en 1969 sous le Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple (SIVCOM) de Belle-Île, pour aboutir à la création de la CCBI en 2000. La CCBI est un EPCI à fiscalité propre présidé depuis 2008 par M. Frédéric Le Gars, maire de Le Palais.

En 2015, la CCBI gère 41 compétences et agit sur 9 domaines d'intervention dont le tourisme, l'agriculture, les espaces naturels, l'aménagement du territoire et l'urbanisme. Dans le domaine agricole, la CCBI intervient uniquement sur :

- la gestion et le fonctionnement de l'abattoir intercommunal ;
- la gestion et la valorisation du domaine agricole de Bruté ;
- la collecte et l'acheminement du lait bellilois jusqu'au site Lactalis de Pontivy ;
- la réalisation d'études prospectives visant au maintien de l'activité agricole.

La CCBI ne fait pas d'accompagnement de projets agricoles. En revanche, depuis 2015, le service Espaces Naturels de la CCBI est en charge de l'élaboration, la mise en œuvre et le suivi du Projet Agro-Environnemental et Climatique (PAEC).

1.3.4.2 Le Conseil Départemental du Morbihan

Le Conseil Départemental du Morbihan (CD 56) est l'assemblée délibérante du département. Il est en charge de nombreuses compétences décentralisées (DILA, 2015), et se propose dans le secteur agricole de soutenir financièrement les agriculteurs, ainsi que leurs structures d'appui. Des dispositifs les soutiennent notamment dans les domaines suivants (Conseil Départemental du Morbihan, 2015) :

- installation des jeunes agriculteurs,
- transport de marchandises agricoles sur les îles (soutien direct), et du camion de lait de Belle-Île-en-Mer par un tarif négocié avec la Compagnie Océane (soutien indirect),
- diversification et projets innovants en agriculture.

Pour les agriculteurs bellilois, les surcoûts liés au transport sont en général en partie compensés par des subventions publiques venant des collectivités. Par exemple, le camion de collecte du lait est financé à hauteur d'un tiers de sa valeur par le CD 56, les deux autres tiers étant financés par la CCBI et les éleveurs bénéficiant du service. Pour le transport, le CD 56 subventionne les éleveurs à hauteur de 24€ la tonne. Cependant, suite à la fin du contrat entre le CD 56 et une filiale de l'entreprise Véolia-transport assurant les liaisons maritimes avec le continent, datant du 31 décembre 2014, une nouvelle grille tarifaire a été soumise aux usagers. Le transport de marchandises agricoles (intrants, semences, bétail) est plus coûteux qu'auparavant: « le bateau est cher. Pour un tracteur et une bétailière, on est passé de 178€ à 518€ » (d'après un agriculteur).

Leur soutien au secteur agricole passe notamment par un partenariat avec la Chambre d'Agriculture du Morbihan.

Avec la restructuration territoriale à venir, des changements sont probables dans le domaine agricole à Belle-Île-en-Mer. La réforme territoriale de 2015 (loi NOTRe) a pour objectif d'améliorer la gouvernance territoriale ainsi que l'efficacité et l'efficience des politiques publiques mises en œuvre dans les territoires. Cette volonté se traduit notamment par une simplification des échelons administratifs et un renforcement de l'échelon régional en clarifiant les compétences des régions. Dans ce cadre, il est probable que la compétence départementale concernant l'attribution des subventions pour le transport de marchandises agricoles et du camion de lait soit transférée à la Région Bretagne. C'est ce transfert de compétences qui menacerait la pérennité d'attribution de ces aides financières accordées à l'agriculture belliloise et qui questionne son avenir.

1.3.4.3 La Région Bretagne et les services déconcentrés de l'Etat

Le Conseil Régional de la Bretagne, assemblée délibérante de la région, a des compétences surtout centrées sur le développement et l'aménagement du territoire (DILA, 2015). Il est doté d'un service qui accompagne les filières agricoles et agroalimentaires : le Service de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire (SAGRI).

Le SAGRI a pour missions de :

- soutenir l'installation des jeunes en agriculture,
- renforcer les filières de qualité,
- améliorer la sécurité sanitaire et le bien-être de l'animal dans les élevages,
- favoriser l'agriculture biologique et l'agriculture durable.

Le Conseil Régional travaille notamment en collaboration avec plusieurs partenaires pour la définition et la mise en œuvre des politiques de développement agricole au niveau régional : la Chambre Régionale d'Agriculture, la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Bretagne (DRAAF) et la Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement (DREAL).

La DRAAF est un service déconcentré du Ministère en charge de l'agriculture. Elle participe, au niveau régional, à la définition, à la mise en œuvre et au suivi des politiques nationales en matière de développement rural, d'aménagement et de développement durable du territoire. Elle accompagne notamment la politique régionale principalement dans le cadre du contrat de plan État-Région. Ce contrat est le document par lequel l'État et une région s'engagent sur la programmation et le financement pluriannuels de projets d'aménagement du territoire. Le contrat de plan État-Région Bretagne 2015-2020 a par exemple pour objectif de répondre aux enjeux spécifiques de l'insularité et de l'aménagement du littoral (Préfet de la Région Bretagne, 2015).

La DREAL est, elle, chargée de mettre en œuvre, au niveau régional, les politiques nationales en matière d'environnement, de développement et d'aménagement durables. Ses missions sont principalement dédiées à la mise en œuvre du Grenelle de l'Environnement.

1.3.4.4 Les Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF) et Ministère de l'Ecologie, du Développement Durable et de l'Energie (MEDDE)

Le MAAF participe à la définition et à la mise en œuvre de la politique du Gouvernement dans le domaine de l'agriculture, des industries agroalimentaires, de la forêt et du bois. Il agit de même dans le domaine de l'alimentation en partenariat avec les ministères de l'économie, du redressement productif et du numérique et, des affaires sociales et de la santé.

Il a notamment participé à la définition de la Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Agroalimentaire et la Forêt du 13 octobre 2014 et dans la continuité de celui-ci, de la nouvelle politique alimentaire. Un des quatre axes prioritaires de cette politique est l'ancrage ter-

ritorial alimentaire. Il vise à soutenir le modèle agricole et agroalimentaire français tout « en valorisant les signes de qualité et d'origine, en favorisant l'approvisionnement de proximité ou d'origine française dans la restauration collective, en s'appuyant sur des plateformes permettant de faire se rencontrer offre et demande. » (Gouvernement de la République française, 2015).

Le MEDDE prépare et met en œuvre la politique du Gouvernement dans les domaines du développement durable, de l'environnement et des technologies vertes, de la transition énergétique et de l'énergie, notamment en matière tarifaire, du climat, de la prévention des risques naturels et technologiques, de la sécurité industrielle, de l'agriculture et de la mer.

1.3.4.5 L'Union Européenne

Dans le cadre de la nouvelle Politique Agricole Commune (PAC), s'ajoutent aux aides vertes du premier pilier les Mesures Agro-Environnementales et Climatiques (MAEC). Outils du 2nd pilier, elles sont destinées à promouvoir des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement. Ce dispositif permet à l'exploitant de bénéficier d'une aide financière à l'hectare en contrepartie des pratiques mises en œuvre sur une ou plusieurs de ses parcelles voire sur son système d'exploitation pendant 5 ans. Afin de contractualiser des MAEC, l'agriculteur doit être situé dans un territoire concerné par un Projet Agro-Environnemental et Climatique (PAEC).

Actuellement, Belle-Île-en-Mer est en cours d'élaboration de son PAEC afin de répondre à l'appel à projet régional 2016.

1.3.5 Le Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement de Belle-Île-en-Mer

La Maison de la Nature est une association Loi 1901 née d'une initiative citoyenne locale en 1990. Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement (CPIE) depuis 2003, cette association œuvre principalement, grâce à son équipe pluridisciplinaire de quatre salariés entourés d'une dizaine de bénévoles actifs et de stagiaires compétents, à l'éducation à l'environnement et au développement durable et, à l'accompagnement des projets et des démarches de développement durable.

En 2004, le CPIE de Belle-Île-en-Mer a commencé son travail sur l'agriculture avec une approche naturaliste et en traitant de la problématique de la friche. Suite à un relatif faible accompagnement de la profession agricole belliloise et à l'établissement d'une relation de confiance entre les agriculteurs et le CPIE, ce dernier a entrepris une réflexion globale sur l'agriculture de ce territoire en l'approchant de manière systémique. Il travaille donc selon plusieurs axes :

- le foncier agricole, notamment le problème de la friche,
- la collaboration et l'entente entre les agriculteurs bellilois,
- les circuits de commercialisation de proximité,
- le développement d'échanges avec les autres îles du Ponant ainsi que l'île d'Oléron.

Plusieurs actions ont donc été réalisées dans ces domaines : la gestion d'espaces de friche localisés notamment avec la réalisation d'une boîte à outils par des étudiants de l'Agrocampus Ouest et le travail de Jeanne Roche², l'animation de groupes de discussions en partenariat avec la Chambre d'Agriculture du Morbihan, l'accompagnement de l'association Au Coin des Producteurs (en particulier la création d'un PVC de produits locaux), la sensibilisation à la consommation de produits locaux, etc.

Par ailleurs, une étude prospective sur la filière laitière bovine belliloise a également été commandée en 2014 par la CCBI (Prévoit S., 2014).

1.4 Question de recherche et objectifs

Le caractère non durable de notre système alimentaire et les spécificités géographiques, climatiques, pédologiques, démographiques, écologiques et économiques (prédominance du tourisme et saisonnalité de l'activité) de Belle-Île-en-Mer ainsi que le contexte politique (loi NOTRe et nouvelle politique alimentaire) nous amènent à nous poser la question suivante : **Quel est le potentiel de développement d'un système alimentaire relocalisé à Belle-Île-en-Mer ?** Nous entendons par « relocaliser le système alimentaire » le fait de produire, transformer et commercialiser les produits alimentaires au plus possible sur l'île.

C'est dans ce cadre que s'inscrit cette étude du système alimentaire bellilois.

² Roche J. (2014)., La Belle au Bois Dormant, alternatives paysagères en territoire insulaire. Mémoire, DPLG, Ecole Nationale Supérieure du Paysage, Versailles-Marseille, 132 p.

Cette étude contribue plus particulièrement à répondre à la question suivante : **dans quelle mesure y-a-t-il, actuellement, une adéquation ou non entre l'offre locale et la demande alimentaire à Belle-Île-en-Mer et quelle est la marge d'évolution pour les producteurs et les consommateurs ?**

Une filière locale se définit par une proximité entre l'activité de production et l'activité de consommation (Amilien V., 2005). Cependant cette proximité n'est pas quantifiée par un nombre de kilomètres et reste donc très subjective. En revanche de nombreux positionnements concordent pour appeler « circuits courts » les circuits avec au maximum un intermédiaire.

Récemment a aussi émergé la notion de « systèmes alimentaires localisés » (SYAL), qui est davantage centré sur la courte distance et l'interconnaissance des partenaires autour d'un projet commun plus écologique et social autour de l'alimentation, indépendamment du nombre d'intermédiaires. Pour certains consommateurs sur l'île, un produit local est un produit provenant de Belle-Île-en-Mer, pour d'autres de Bretagne, pour d'autres encore de France.

Dans le contexte de Belle-Île-en-Mer, consommer des produits ne venant pas de l'île implique de les faire venir du continent et par conséquent un transport par bateau et des surcoûts. Dans le cadre de cette étude, nous entendons donc par « produits locaux » des denrées qui ont été produites et transformées sur l'île, notre territoire d'étude.

Les objectifs spécifiques de cette étude sont les suivants :

- réaliser une analyse de l'offre en produits alimentaires bruts et semi-transformés proposée par les producteurs et de ses capacités de développement,
- étudier les circuits de transformation, distribution et leurs possibilités de développement,
- évaluer la demande alimentaire globale réelle et potentielle en produits locaux,
- proposer des pistes d'action pour développer les achats de produits locaux.

Pour cette étude, les hypothèses suivantes ont été posées concernant la demande :

- les résidents non permanents reproduisent sur l'île leurs habitudes alimentaires continentales,
- pour les touristes, les vacances sont une occasion de consommer un peu plus local,
- selon la durée et la fréquence de séjour à l'année sur l'île, les habitudes alimentaires sont différentes,
- les bellilois font la majorité de leurs achats alimentaires sur le continent.

En s'appuyant sur la bonne connaissance du CPIE de la question agricole (entretiens individuels auprès des agriculteurs, réunions d'échanges organisées conjointement avec la Chambre d'Agriculture du Morbihan, étude sur la vente directe à Belle-Île-en-Mer³), nous avons travaillé à partir de deux principaux présupposés :

- la forme de l'agriculture belliloise n'est pas spécifique par rapport à celle du continent,
- l'agriculture belliloise n'est pas adaptée à la demande insulaire.

La méthode utilisée pour réaliser ce diagnostic technico-économique de l'approvisionnement alimentaire de l'île et évaluer le potentiel d'évolution des producteurs et des consommateurs est décrite dans le chapitre suivant.

Dans un premier temps, le contexte de l'étude ainsi que la démarche méthodologique seront exposés. Dans une seconde partie, nous caractériserons le système alimentaire de Belle-Île-en-Mer, c'est-à-dire l'offre en termes de nature des productions agricoles, de structuration des filières, de volumes commercialisés et de moyens de commercialisation utilisés, ainsi que la demande alimentaire : besoins et attitudes alimentaires de la population de l'île, focus sur la restauration collective. Dans une troisième partie nous nous attacherons à répondre à notre question de recherche précédemment citée en donnant quelques pistes d'action.

³ CPIE de Belle-Île-en-Mer (2007). Etude pour l'organisation de la vente directe collective des produits agricoles à Belle-Île-en-Mer.

2 Démarche, outils, méthode

2.1 Collecte des données

2.1.1 Pré-enquête : vers la compréhension du contexte territorial

Une pré-enquête a d'abord été réalisée afin d'approcher le contexte de ce territoire, en particulier l'agriculture belliloise et la thématique de l'approvisionnement alimentaire de l'île. Des entretiens ont donc été menés auprès d'acteurs de l'agriculture locale et du CPIE.

J'ai également assisté à l'assemblée générale de l'Union Régionale des CPIE de Bretagne, à un Conseil d'Administration de l'association « Au Coin des Producteurs » ainsi qu'à une réunion sur le thème de la gestion de la friche. Tout ceci a contribué à compléter ma compréhension du contexte de mon étude.

En parallèle, un travail bibliographique a été mené sur le contexte global : agricole et territorial de l'île et la relocalisation des systèmes alimentaires.

2.1.2 Entretiens semi-directifs

Plusieurs **entretiens semi-directifs** ont été conduits auprès de différents publics : les agriculteurs, des transformateurs de produits alimentaires, des acteurs de la restauration collective de Belle-Île-en-Mer ainsi que des consommateurs, insulaires ou non.

➤ *L'offre*

Les entretiens ont été réalisés auprès de 34 agriculteurs bellilois, c'est-à-dire un représentant de quasiment chacune des exploitations agricoles de l'île et quelques porteurs de projets. Deux exploitants n'ont pas été rencontrés car ils n'étaient pas disponibles.

Ces entretiens ont eu pour objectif de caractériser l'offre alimentaire en produits agricoles bellilois et de comprendre les choix de commercialisation (Annexe I).

Pour cela, ils se sont déroulés en trois temps :

- la première partie permet de dresser un bref portrait des exploitations agricoles,
- la deuxième partie consiste à faire un bilan quantitatif et qualitatif des productions alimentaires de vente,
- la dernière partie a pour but d'échanger plus en détail sur la commercialisation : les raisons de leurs choix et, les évolutions passées et à venir.

Quant aux deux transformateurs de denrées alimentaires (la biscuiterie « La Bien Nommée » et la fromagerie « Pilou » de Maud Meyenberg), j'ai seulement pu échanger avec Maud Meyenberg, l'entreprise La Bien Nommée n'ayant pas fait suite à ma demande.

Lors de notre étude, nous avons choisi de privilégier l'agriculture au détriment de la pêche, un secteur avec lequel le CPIE de Belle-Île-en-Mer n'a pas encore travaillé. Une femme de pêcheur a tout de même été rencontrée pour avoir un aperçu de l'état de l'activité pêche à Belle-Île-en-Mer. Aucune donnée quantitative de production n'a été collectée.

➤ *La demande*

48 entretiens ont été conduits auprès de consommateurs afin de caractériser la demande en produits alimentaires bruts ou peu transformés à Belle-Île-en-Mer. Ceci a permis de connaître leurs habitudes alimentaires sur l'île et sur le continent, et de les questionner sur leurs demandes dans le domaine de l'approvisionnement alimentaire sur l'île (Annexe II.).

Ces entretiens ont nécessité au préalable un échantillonnage de la population. L'échantillonnage a été fait de manière raisonnée et semi-statistique en posant des critères de distinction des consommateurs qui ont permis d'établir des catégories à enquêter (Tableau 2).

Tableau 2: Critères de distinction et catégories des consommateurs

Critères	Catégories de consommateurs
- Résidence permanente ou non permanente sur l'île	habitants de Belle-Île-en-Mer à l'année
	visiteurs venant occasionnellement sur de courts séjours
	visiteurs venant régulièrement sur de courts séjours
- Durée du séjour dans l'île	visiteurs longs séjours venant régulièrement sur l'île
- Régularité du séjour	visiteurs longs séjours venant occasionnellement à Belle-Île-en-Mer

J'entends ici par « court séjour », une durée de résidence sur l'île d'une journée à une semaine et donc par « long séjour », un séjour durant plus d'une semaine.

Les consommateurs interrogés ont été rencontrés sur la commune de Le Palais notamment au port, dans les rues du centre-ville, aux abords de la forteresse, etc.

Ces entretiens ont été réalisés sur la période avril-mai, essentiellement aux vacances de Pâques et lors des ponts du mois de mai.

Tableau 3: Nombre d'enquêtés interrogés

Touristes	Réguliers	Occasionnels
Séjours longs	14 dont 11 résidents secondaires	0
Séjours courts	3	19
Insulaires : 12		

Pour déterminer le nombre d'entretiens à réaliser, le « principe de saturation + 10% » a été suivi. Il permet de déterminer le nombre d'entretiens à réaliser lors de l'enquête : lorsqu'une redondance des données recueillies est observée et qu'aucun élément nouveau n'apparaît, 10% du nombre de personnes déjà interrogées est encore interrogé.

L'absence de touristes longs séjours venant occasionnellement à Belle-Île-en-Mer peut être expliquée par la période pendant laquelle j'ai réalisé mes enquêtes. Cette catégorie de touristes est plutôt présente pendant les deux mois d'été.

La représentativité de mon échantillon est difficile à évaluer car aucune étude sur le profil sociologique des touristes séjournant à Belle-Île-en-Mer n'a été faite jusqu'à présent. Seule la représentativité du sous-échantillon de bellilois peut être évaluée (Tableau 4).

Tableau 4: Représentativité de l'échantillon (source: INSEE, Office de tourisme de Belle-Île-en-Mer et enquêtes)

Critères	Belle-Île-en-Mer	Echantillon	Conclusions
Résidents secondaires	14% des visiteurs à l'année	31%	surreprésentation
Age des bellilois :			
- 75 ans ou plus	15,7%	0%	Pas représentée
- De 45 à 74 ans	58,3%	81,8%	Surreprésentation
- De 30 à 44 ans	26%	18,2%	Sous-représentation
CSP des bellilois :			=> 3 CSP interrogées.
- Retraités	36%	58%	Surreprésentation
- Employés	18%	33%	Surreprésentation
- Professions intermédiaires	9%	8%	Bonne représentation

➤ *Les abattoirs*

L'abattoir Vendée Loire Viande de Challans (filiale VBE), l'abattoir intercommunal de Belle-Île-en-Mer ainsi que l'entreprise de transport Bouchot (filiale VBE) ont aussi été rencontrés afin d'avoir une meilleure compréhension du fonctionnement des filières et recueillir leur perception de l'agriculture belliloise.

2.1.3 L'estimation de la population touristique mensuelle

Afin d'évaluer la variation de la population vivant sur l'île tout au long de l'année, plusieurs personnes-ressources ont été contactées (Léna Corbion de l'Office de Tourisme de Belle-Île-en-Mer, Julien Gautier de la Chambre de l'Industrie et du Commerce, Arnaud Le Gal d'Eau du Morbihan et Patrick Cantin du Comité Départemental du Tourisme du Morbihan) et plusieurs jeux de données ont été utilisés. Cette estimation s'est donc basée sur l'évolution de la consommation d'eau potable et a été vérifiée en la croisant avec les autres données obtenues.

2.1.4 Zoom sur la restauration collective

Nous avons souhaité faire un focus sur la restauration collective publique, celle-ci maniant *a priori* de gros volumes captifs et la population permanente (élèves bellilois et personnes âgées ou hospitalisées bellilloises) en étant le premier bénéficiaire. Le travail a consisté à :

- repérer les restaurations collectives,
- les caractériser afin d'identifier le décisionnaire et donc notre interlocuteur sur l'approvisionnement alimentaire (Annexe III.),
- enquêter la plus importante restauration collective ainsi que la cantine de l'école de Bangor, qui est en cours de démarche avec le CPIE afin d'introduire plus de produits locaux, sur leurs choix d'approvisionnement, leurs contraintes et leur équipement.

2.1.5 Réunion d'échanges collectifs avec les agriculteurs

L'objectif de ce temps d'échange collectif avec les agriculteurs a été double :

- recueillir leur avis sur les premiers résultats de l'étude,
- les faire s'exprimer sur les principaux sujets relevés suite aux différents entretiens.

La réunion s'est déroulée de la façon suivante :

1. **Présentation des premiers résultats** : démarche du stage, exemple de la mise en parallèle de l'offre et la demande en lait, typologie des consommateurs et résultats obtenus sur la restauration collective.
2. **Réaction libre** des agriculteurs à cette présentation.
3. **Discussion autour de trois thèmes principaux** : la retraite prochaine du boucher de Le Palais et l'avenir de la filière « Agneau du Large », le projet de laiterie collective et le marché local en légumes.

Sur les 18 personnes ayant participé à la réunion, 13 d'entre elles étaient des agriculteurs.

2.2 Traitement et analyse des données

L'analyse à plat des données m'a permis de dresser l'état actuel de l'offre en produits alimentaires agricoles : en quantité, en qualité et en termes d'organisation des filières. Dans un second temps, grâce à une analyse des jeux de données, j'ai dégagé les évolutions envisagées et souhaitées par les agriculteurs.

Les besoins de la population de l'île ont été obtenus grâce à l'estimation moyenne de la population à l'année et aux besoins moyens pour un français en chacune des catégories d'aliments produits sur l'île. Dans un second temps, une typologie des consommateurs a été réalisée en fonction des habitudes alimentaires de chacun, c'est-à-dire le territoire, la fréquence et les critères d'achat, les principales modalités de commercialisation, le budget alimentaire et les habitudes de consommation sur le continent. Le croisement de cette typologie avec les données sociologiques et les caractéristiques générales des séjours permettent de répondre aux hypothèses.

L'analyse a également consisté à mettre en évidence les obstacles vus par les producteurs et par les gestionnaires de la restauration collective pour un approvisionnement local.

Les données de l'offre et de la demande ont ensuite été croisées en fonction des catégories de produits alimentaires et de leur qualité afin d'étudier les adéquations pour « aujourd'hui » et « à l'avenir ».

2.3 Estimation de la surface nécessaire pour nourrir localement la population

Afin d'évaluer si Belle-Île-en-Mer est capable de se nourrir localement, c'est-à-dire connaître la surface nécessaire pour nourrir la population actuelle localement tout en prenant en compte le régime alimentaire et les modes de production, nous nous sommes appuyés sur le calculateur Rennes Ville Vivrière en l'adaptant à notre situation (Arcusa V. et *al.*, 2010-2011) (Figure 4 et Annexe IV.).

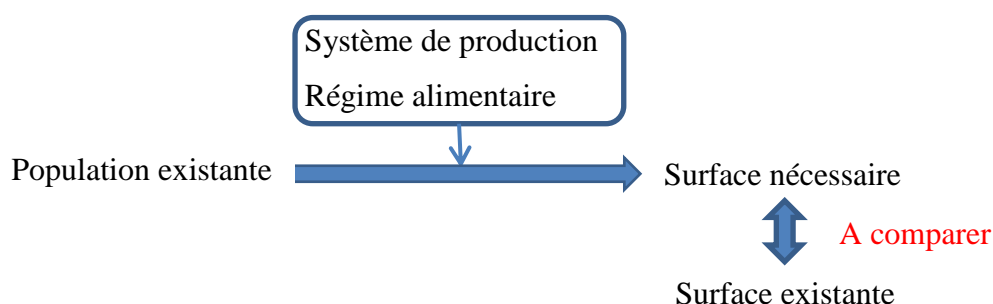


Figure 4: Méthodologie suivie pour l'évaluation du potentiel alimentaire local

Nous avons posé différentes hypothèses sur les différents paramètres influençant la potentialité de production de l'île.

Concernant le mode de production, nous avons considéré :

- deux modèles : conventionnel pour toutes les productions sauf pour les légumes produits en agriculture biologique,
- des rendements à Belle-Île-en-Mer égaux à 65% des rendements du bassin rennais.

Pour le régime alimentaire nous avons posé :

- une ration énergétique moyenne de 2 150 kcal/jour,
- omission des sucres et dérivés dans le régime par soucis de simplicité,
- omission des agrumes et graisses végétales qui sont considérés comme importés.

Le nombre d'habitants utilisés est celui estimé à partir des données de production d'eau, soit 6 975 habitants (voir paragraphe 4.1).

2.4 Difficultés et limites

Quelques difficultés ont été rencontrées au cours de mon étude ; elles sont présentées ici dans un but de capitalisation d'expérience.

La période pendant laquelle s'est déroulée mon étude est un facteur limitant car ma phase de terrain a eu lieu avant l'été (avril-mai) et tous les types de touristes n'ont pas pu être interrogés. Le problème de la représentativité de l'échantillon se pose et il est difficile de l'évaluer. Pour les bellilois, les familles étaient par exemple moins enclines à répondre à mon questionnaire. Il aurait peut être également fallu pouvoir interroger plus de bellilois pour une meilleure représentativité.

Par ailleurs, la demande en produits alimentaires à Belle-Île-en-Mer est une estimation faite à partir de standards de consommation pour un français moyen. Ce n'est pas la demande réelle observée sur ce territoire. Or, la demande locale ne correspond pas toujours avec la demande moyenne française. Le caractère touristique de l'île a, par exemple, une influence sur la demande locale : les touristes achètent certains produits localement pour les consommer chez eux.

Partie 2 : Quelles offre et demande alimentaires à Belle-Île-en-Mer ?

3 L'offre en produits agricoles alimentaires

3.1 Portrait agricole de l'île : Une île tournée vers la terre à l'agriculture fragile

3.1.1 Que produit-on à Belle-Île-en-Mer ?

L'agriculture belliloise est marquée par une diversité de productions : viande ovine et bovine, volaille, viande de porc, élevage laitier, maraichage, apiculture, petits fruits, plantes aromatiques et médicinales, etc.

L'orientation technico-économique de l'île est l'élevage de bovin mixte (lait et viande) (Agreste, 2012). L'agriculture est également marquée par l'élevage ovin. Deux marques locales permettent la commercialisation d'une partie de la viande bovine et ovine : « Viande Bovine des Embruns » (VBE) et « Agneau du Large ».

La production de volailles de chair et d'œufs sur l'île est une production secondaire. Elle n'est faite qu'à titre complémentaire pour répondre à une demande locale. Il en est de même pour l'élevage porcin qui permet en partie de valoriser le petit lait ou le lait.

L'élevage caprin laitier est actuellement en mouvement car une des deux exploitations cherche à s'installer et un projet d'un troisième élevage est en cours.

La production apicole correspond quasiment pour moitié à celle des deux apiculteurs professionnels et, pour l'autre moitié à celle des amateurs.

Concernant la production végétale, tous les maraîchers travaillent en agriculture biologique. Deux des exploitations maraîchères produisent toute l'année, les deux autres proposent des légumes d'avril à novembre. Par ailleurs, deux autres producteurs cueillent et cultivent des plantes médicinales et aromatiques pour la confection de tisanes et de liqueurs ou autres alcools de plantes.

Les données du dernier recensement agricole (Agreste, 2012), le diagnostic agricole réalisé par la Chambre d'Agriculture du Morbihan en 2014 (Voisin M., 2014), le diagnostic agricole fait dans le cadre du PLU par le bureau d'étude Cittanova en 2014 (Cittanova, 2014) ainsi que les enquêtes réalisées auprès des agriculteurs au cours de cette étude permettent de dresser les principales caractéristiques de l'activité agricole de Belle-Île-en-Mer (Tableau 5).

Tableau 5: Données générales sur le secteur agricole

SAU	2 886 ha (2010) dont environ 2 350 ha SAU exploitée
Nombre total d'exploitations agricoles (EA)	44 dont 8 actifs agricoles à titre secondaire
Nombre d'exploitations agricoles professionnelles (EAP)	36 dont 6 en double activité (13 en monoproduction)
Nombre d'EAP en monoproduction	14
Moyenne d'âge des exploitants	45 ans
Emplois directs	55 chefs d'exploitation et conjointes collaboratrices 2,5 salariés (hors main d'œuvre saisonnière)
Mode de faire valoir des terres	
Agriculteurs majoritairement locataire	65%
Productions	
Elevage laitier + céréales	11 EA, 514 vaches laitières (VL)
Bovins viande	13 EA dont 6 en production principale, 152 vaches allaitantes (VA), 251 génisses viande
Ovins	12 éleveurs dont 6 en production principale, environ 2500 mères
Caprins	2 EA : 120 chèvres
Maraîchage-PAM	5 EA dont 4 maraîchers
Aviculture (PAM et œufs, VA-porc-volaille, VA-volailles) : poulets, chapons, canards	3 EA en volailles de chair : production secondaire
Porcs	2 EA : production secondaire
Apiculture	2 EA : 600 ruches de production, soit près de 800 ruches au total Avec les amateurs : environ 900 ruches
Equins	2 EA
Nombre EA en bio	8 EA

3.1.2 Quelles spécificités de l'agriculture belliloise ?

L'agriculture belliloise est encore bien présente mais en partie rendue fragile par les spécificités insulaires (spécificités agro-pédoclimatiques : faibles potentiel et richesse agronomiques des sols, contraintes climatiques aérohalines, coût du transport, dépendance à la compagnie maritime etc.). L'île est reconnue comme zone agricole défavorisée, elle a donc droit aux Indemnités Compensatoires de Handicaps Naturels (ICHN). De nombreux enjeux la traversent :

- maîtrise du foncier,
- difficulté de la transmission des fermes et de l'installation agricole,
- autonomie des exploitations agricoles et restructuration territoriale,
- coexistence avec le secteur touristique et celui du bâtiment,
- collaboration entre producteurs,
- structuration des filières et développement des circuits courts,
- adaptation des productions agricoles aux spécificités du terroir et conversion vers des systèmes de production durables.

L'insularité tendant les relations entre acteurs, il existe un **manque d'entente** dans la profession agricole. Ce fait doit être pris en compte dans toute dynamique collective.

La **gestion du foncier** pose de réelles difficultés sur ce territoire. La faible reprise des fermes, la précarité des conditions d'exploitation du foncier et, la spéculation et la rétention foncières conduisent à un enrichissement des parcelles cultivables (Martinod M., 2011).

Ainsi, le nombre d'exploitations agricoles a diminué de 25% en 10 ans (Voisin M., 2014). Les parcelles sont trop petites et appartiennent à de nombreux propriétaires ; il est donc difficile de conclure des baux écrits. En 2003, 35% des parcelles étaient exploitées via des baux verbaux et 16% par entente verbale (ADASEA, 2003). La spéculation est, elle, due au nombre limité de terrains constructibles (Natura 2000 et Loi Littoral) et à la forte demande des résidents secondaires ; le nombre de logements secondaires a augmenté de 40,7% entre 1999 et 2011 (INSEE, 2011). Tout ceci participe en partie à complexifier l'installation de nouveaux porteurs de projets agricoles.

Par ailleurs, l'agriculture sur l'île peut difficilement concurrencer l'agriculture intensive du continent, puisqu'elle implique notamment des **surcoûts de production** liés à :

- l'importation d'intrants sur l'île

- l'exportation de la production (exemple du transport du lait : coût réel de 4,9 c€/l de lait (Prévot S., 2014))
- le surcoût de la construction de nouveaux bâtiments, pour la mise aux normes.

La concurrence et la dépendance de l'agriculture au secteur touristique de l'île est un point important à noter. La cohabitation entre secteur agricole et touristique est complexe voire conflictuelle sur les questions du foncier et des nuisances dans les villages. Cependant, les touristes font aussi vivre ces exploitations : « Tout est basé sur les résidents semi-permanents, il n'y a plus d'économie sur l'île, on vit tous du tourisme. » m'a dit un agriculteur. Par exemple, d'après plusieurs agriculteurs, les $\frac{3}{4}$ du lait vendu en direct sont achetés par les touristes. Depuis début 2015, la Compagnie Océane a augmenté ses tarifs pour les touristes et les résidents secondaires. Certains agriculteurs craignent donc une diminution de la fréquentation touristique, notamment des résidents secondaires.

Par l'intermédiaire de la Politique Agricole Commune européenne, c'est le modèle agricole dominant (spécialisé, intensif en capital) qui a été appliqué à un territoire isolé et spécifique, et a rendu ce secteur fragile. La production n'est plus liée au territoire (ressources, limites, besoins) qu'elle occupe et fait vivre, mais dépend de plus en plus d'un marché agricole libéral et globalisé. L'exemple d'actualité est celui de la filière laitière avec la fin des quotas laitiers en avril 2015. Une partie des éleveurs a une position attentiste : « je suis un peu le mouvement en ce moment ». Ils verront ce qui se passera et déclarent qu'ils mettront la clé sous la porte si leur activité ne devient plus viable financièrement.

L'agriculture belliloise a perdu une grande part de son autonomie, que ce soit d'un point de vue agronomique, décisionnel, énergétique, économique et organisationnel.

Par ailleurs, le Plan d'Aménagement et de Développement Durable (PADD) 2013 marque lui la volonté de soutenir et développer l'activité agricole sur le territoire bellilois (axe 2). C'est pourquoi il souhaite « promouvoir et soutenir les productions alimentaires en filières courtes et la vente directe » ainsi que développer la transformation agricole locale afin de valoriser la production locale et de qualité. Les acteurs locaux doivent donc rester attentifs à la mise en œuvre effective de cette volonté par les collectivités locales.

3.2 La structuration de l'agriculture belliloise

3.2.1 Les 4 associations agricoles bellilloises

➤ *Le Syndicat d'élevage de Belle-Île-en-Mer*

Le Syndicat d'élevage est une association loi 1901 créée en 1985 et présidée depuis 2009 par M. Franck Guégan, éleveur bovin à Sauzon. Il regroupe tous les éleveurs de l'île afin de les représenter, les défendre et développer des projets ayant pour objectif de garantir la pérennité de l'activité agricole belliloise. Ce syndicat a pour missions principales :

- la gestion du service d'inséminations artificielles,
- l'organisation du Comice Agricole de Belle-Île-en-Mer tous les deux ans,
- la récolte de la participation des éleveurs laitiers à l'amortissement du camion de lait.

➤ *Association « Viande Bovine des Embruns » :*

Cette association de loi 1901 a été créée en 2006 suite à l'impossibilité de faire abattre les gros bovins sur l'île et à des difficultés de commercialisation des bovins. Elle est présidée depuis 2010 par M. Pierrick Thomas et regroupe 14 éleveurs ainsi qu'un abatteur (Vendée Loire Viande), un boucher et le Casino de Belle-Île-en-Mer. Elle a trois principaux objectifs :

- développer et pérenniser l'élevage bovin bellilois,
- structurer une filière entre producteurs, transporteurs, transformateurs et distributeurs,
- assurer la promotion et le contrôle de la filière.

L'association a obtenu une Indication Géographique Protégée (IGP) « Viande des Embruns » qui est délivrée sous couvert du respect d'un cahier des charges.

➤ *Association « Agneau du Large »*

Cette association loi 1901 a été créée en 1994 afin de valoriser la production ovine de l'île. Elle est, depuis 2014, présidée par M. Jérôme Le Doux, éleveur ovin à Borflo'ch, Le Palais. Actuellement, l'association regroupe cinq éleveurs, avec un cheptel d'environ 550 brebis.

Ces producteurs commercialisent leur production sous la marque « Agneau du Large », qui répond à un cahier des charges spécifique.

Les membres de l'association adhèrent aussi à la coopérative Ovi Ouest basée dans l'Ille-et-Vilaine (Noyal-sur-Vilaine), et payent une cotisation variable selon l'effectif du troupeau. La coopérative joue le rôle d'intermédiaire entre les éleveurs bellilois et l'association : la viande

est achetée par Ovi Ouest qui paie les éleveurs et revend à l'association. Ovi Ouest apporte aussi un appui technique aux éleveurs sur l'alimentation, la reproduction et la santé animale.

➤ *L'association « Au Coin des Producteurs »*

L'association a été créée par un collectif d'agricultrices en juillet 2006 pour améliorer les conditions d'abattage des volailles à la ferme. Son but a très rapidement évolué vers la mutualisation de leurs moyens pour la vente. L'association s'est fixé trois objectifs :

- promouvoir les produits de qualité de l'île (issus de systèmes de production durables),
- commercialiser des produits agricoles dans des circuits de distribution locaux,
- améliorer la qualité de vie des agricultrices et de leurs familles.

En 2007, ils mettent en place un point de vente collectif. Aujourd'hui, il est fourni par dix producteurs, que ce soit en légumes, en viandes, en fromages ou en produits de la ruche.

3.2.2 Les structures continentales d'accompagnement technique

Plusieurs structures accompagnent les agriculteurs bellilois dans différents domaines. Parmi celles-ci, on trouve la Chambre d'Agriculture du Morbihan, le Groupement d'Agriculteurs Biologiques du Morbihan, et le Réseau Agriculture Durable.

3.2.3 Les structures d'abattage et de transformation

3.2.3.1 L'abattoir de Belle-Île-en-Mer

L'abattoir de Belle-Île-en-Mer est communautaire, il est géré par la collectivité depuis 1974. Ovins, veaux, porcs, caprins ou bovins y étaient abattus jusqu'en 2006. En 2006, avec l'entrée en vigueur de nouveaux règlements communautaires, l'agrément de l'abattoir n'était plus valide. Ainsi, depuis décembre 2010, la collectivité s'est dotée d'un nouvel abattoir qui ne peut plus abattre de gros bovins (Tableau 6). Le problème est, qu'avec ces 75 à 77 t de carcasses abattues annuellement, il est déficitaire (- 280 000€ en 2014).

Tableau 6: Proportion des types de viandes abattues (source : enquêtes)

<i>En 2014</i>	Proportion du volume total annuel abattu
ovins - caprins	91%
porcs	6%
veaux	3%

Son activité est bien sûr marquée par la saisonnalité de la demande avec, en hiver un seul jour d'ouverture par semaine et en été quatre.

3.2.3.2 L'atelier de découpe-transformation d'Au Coin des Producteurs

En 2007, avec la création du PVC, un atelier de découpe et transformation est créé afin de traiter leur viande. Celui-ci est attenant au lieu de vente et exclusivement réservé à l'usage des producteurs de l'association. Cet atelier est géré par les producteurs eux-mêmes.

3.2.3.3 Les équipements individuels

Chacun des producteurs de volailles a aménagé un local d'abattage aux normes au sein de son siège d'exploitation. C'est une exigence de la réglementation sanitaire.

Par ailleurs, quelques producteurs ont mis en place un atelier de découpe et/ou transformation dans leur exploitation afin de pouvoir vendre localement et individuellement leur production (viande, légumes). Cependant, cela représente une minorité car sa mise en place demande un investissement financier important et le respect d'un certain nombre d'exigences sanitaires.

3.3 Les productions alimentaires produites à Belle-Île-en-Mer, quels volumes ?

Suite à mes enquêtes auprès de 34 des exploitations agricoles belliloises, un état de l'offre quantitatif en produits agricoles alimentaires a pu être dressé (Tableau 7).

A cet état de l'offre il manque la production en viande bovine d'un éleveur.

Je n'ai pas non plus pu obtenir de données de la part de l'ensemble des quatre maraîchers. Soit ceux-ci ne souhaitaient pas communiquer leurs quantités produites, soit ils n'avaient pas les données, ne les ayant pas calculées. Les quantités de pommes de terre et d'haricots produites correspondent à celles produites par les agriculteurs hors maraîchers.

Les éleveurs caprins ne connaissant pas leur rendement fromager moyen. La quantité de fromage produite a été estimée à partir de leurs dires et en s'appuyant sur le rendement fromager suivant : il faut 5 litres de lait pour fabriquer 1 kilogramme de fromage lactique frais en moyenne.

Pour les modalités de calcul détaillées voir l'Annexe V.

Tableau 7: Quantités en produits agricoles alimentaires bellilois commercialisées

Produits	Quantité annuelle commercialisée		
	Totalité	Vendu sur l'île	Quitte l'île
Produits laitiers			
Lait	2,6 millions de litres	16 500 l	2,4 millions de l
Beurre	10 930 kg	10 930 kg	
Crème	900 l	900 l	
Crème glacée	1 800 l	1 800 l	
Viande bovine	73 t ec	25 t ec	48 t ec
- Dont veaux et bœufs :	18,6 t ec	13,7 t ec	4,8 t ec
Viande ovine	70,8 t ec	56,2 t ec	14,6 t ec
- Agneaux :	58,6 t ec	53,7 t ec	4,9 t ec
- Brebis de réforme :	12,2 t ec	2,5 t ec	9,7 t ec
Viande porcine	11,2 t ec	11,2 t ec	
Volaille	5,6 t ec	5,6 t ec	
Œufs	10 100 soit 606 kg	606 kg	
Fromage de chèvres	55 000 pièces de fromage lactique d'environ 200 g => Soit environ 11 t	environ 11 t	
Fruits, Légumes et PAM			
Fruits et légumes (dont les fraises)	?	?	
Pommes de terre	22 t	22 t	
Haricots	350 kg	350 kg	
Tisanes	17 kg	17 kg	-
Jus de Pommes	Pas cette année		
Produits de la ruche			
Miel	6,5 t	4,8 t	1,7 t
Pollen	65 kg	54,5 kg	10,5 kg
Propolis	7 kg	7 kg	
Hydromel	750 litres	450 litres	300 l

3.4 Quelle commercialisation des produits alimentaires à Belle-Île-en-Mer ?

3.4.1 Les circuits longs

3.4.1.1 Pour la filière laitière

A l'exception d'un producteur (GAEC du Viligam – Kerledan, Sauzon), les dix autres éleveurs commercialisent leur lait à la laiterie Lactalis de Pontivy.

Le lait de l'île est collecté quotidiennement par un camion pour être acheminé jusqu'à l'usine.

Ces éleveurs ont fait ce choix pour des raisons de facilité, « c'est facile de mettre le lait dans le tank. » Leur seul souci est de produire. Par ailleurs, il n'y a pas de laiterie sur l'île et bien que livrer à Lactalis implique un coût de transport de 4,9cts€/ l de lait, les éleveurs n'ont pas d'autres choix que de l'envoyer sur le continent. Vendre à la laiterie plutôt qu'en circuits courts, « c'est une sécurité » pour eux. Ce système très coûteux est subventionné par la CCBI pour le maintien de la production laitière.

3.4.1.2 Pour la filière bovine

Depuis 2006, il n'y a plus de possibilité d'abattre de gros bovins sur l'île. Plusieurs solutions ont été adoptées par les éleveurs afin de maintenir cette activité :

- faire abattre des bêtes sur le continent, à Challans (Vendée) en l'occurrence, via l'association Viande Bovine des Embruns,
- vendre ses bêtes sur le marché au cadran de Ploërmel,
- vendre ses bêtes aux marchands de bestiaux.

➤ *Le circuit de commercialisation de la marque Viande Bovine des Embruns*

Toutes les trois à quatre semaines, un transporteur (entreprise Bouchot) récupère et achemine les bovins jusqu'à l'abattoir Vendée Loire Viande de Challans. Il garde les bêtes quinze jours à trois semaines afin d'étaler l'abattage. La viande est commercialisée sur l'île et le continent. C'est la viande de vaches allaitantes qui est exclusivement commercialisée à Belle-Île-en-Mer sous l'IGP. Cette viande est vendue à 60-70% par le boucher tandis que le surplus est com-

mercialisé par le Casino de l'île. Quelques veaux (7 à 8) sont commercialisés en direct par un producteur sous forme de caissettes de viande fraîche.

Une partie des bêtes de races laitières est transformée en steaks hachés et commercialisée sous l'IGP à Paris. Le reste ne bénéficie pas de valorisation particulière et part dans le circuit classique de commercialisation sur le continent.

Ce circuit de commercialisation a été favorisé car il permet une valorisation correcte des bêtes, contrairement à la vente directe, qui serait trop onéreuse du fait des coûts de transport. Un agriculteur a témoigné : « On n'avait pas le choix. Il n'y a pas de chaîne d'abattage bovin sur l'île. » Voici le bilan de cette filière dressé par les agriculteurs (Tableau 8) :

Tableau 8: Forces et faiblesses de la filière "Viande Bovine des Embruns"

<i>Forces</i>	<i>Faiblesses</i>
<ul style="list-style-type: none"> - valorisation de la bête dans sa totalité, notamment les avants qui sont moins demandés, - système stable et régulier, - simplicité de la logistique : le transporteur passe dans les fermes, - valorisation locale, reconnaissance des éleveurs : « Rester dans le local, j'aime autant ça. ». 	<ul style="list-style-type: none"> - refus de la mixité des débouchés par VBE à un moment donné et pour certains éleveurs, - manque de confiance dans la filière de la part de certains éleveurs : le transporteur garde la bête avant qu'elle soit abattue donc « on ne sait pas ce que ça devient. Elles s'amaigrissent ? » ; « il y a toujours une bête de saisie. » Ces questions de traitement des bêtes avant abattage et de traçabilité restent en suspens. - paiement non immédiat des éleveurs (départ+2 mois).

En 2014, il n'y a eu que 14 passages de bovins pour le continent sur 22 en 2013 pour la production valorisée sous la marque VBE. Les représentants de cette filière font également remarquer qu'il y a de moins en moins de races à viande élevées sur l'île.

➤ *Les autres débouchés*

Quelques bêtes sont vendues à un négociant car :

- la bête est abattue rapidement après son achat donc elle est valorisée « pour ce que les éleveurs en ont fait »,
- la valorisation financière est quasi identique, mais le paiement est immédiat,
- le bien-être animal est mieux respecté (moins de transport).

3.4.1.3 Pour la filière ovine

➤ Les agneaux

Les producteurs n'adhérant pas à l'association « Agneau du Large » commercialisent leurs produits soit individuellement soit via le PVC « Au Coin des Producteurs ». La mésentente entre eux et leur désaccord avec les conditions de production de la marque locale (nombre de jours de mise à l'herbe, qualité de la carcasse, etc.) expliquent qu'ils n'en font pas partie.

Ceux passant par un circuit long commercialisent donc leurs agneaux via :

- la coopérative Ovi Ouest, pour des raisons pratiques (cette coopérative leur achète aussi les brebis de réforme),
- l'abattoir de Carentoir, pour le surplus ne pouvant pas être vendu localement.

➤ Les brebis de réformes

Quasiment aucune valorisation des brebis de réforme n'est faite sur l'île. Elles sont commercialisées sur le continent via la coopérative Ovi Ouest et des négociants.

Les éleveurs faisant partie de l'association « Agneaux du Large » ainsi que quelques autres passent par la coopérative Ovi Ouest car celle-ci travaille déjà avec l'association, apporte un service technique complémentaire, permet une meilleure valorisation en passant seulement par un négociant et est simple d'organisation (un camion par an).

3.4.2 Les circuits courts

A Belle-Île-en-Mer, 28 producteurs vendent en partie en circuits courts, dont 18 principalement comme cela. 22 producteurs vendent en direct, dont 8 commercialisent principalement et 4 exclusivement. Une diversité de modalités de commercialisation est utilisée : la ferme, le marché, un magasin de producteurs, les commerces de proximité, les restaurants, la restauration collective ou encore les supermarchés. Dans ces circuits courts, on y retrouve toute la diversité des produits agricoles alimentaires produits à Belle-Île-en-Mer.

Pourquoi vendent-ils en circuits courts ?

1. **Raisons technico-économiques** : « Puisqu'on ne peut pas produire plus, il faut vendre mieux » et « il vaut mieux faire moins et mieux valoriser. »
 - Permettre une captation de valeur plus importante et immédiate en faveur des producteurs. Par exemple, pour le miel en vente directe il y a 30% de marge supplémentaire par rapport à la vente via un commerce de proximité ou une boutique.
 - Créer des emplois (en transformation et vente), notamment pour la conjointe.
 - Produire plus (exemple des quotas laitiers de vente directe) et se diversifier.
 - Ne pas déranger les producteurs à n'importe quelle heure (à l'exception de la vente à la ferme).
2. **Raisons sociales** : Valorisation de la ressource locale et reconnaissance des agriculteurs.
 - Créer du lien social au sein des agriculteurs.
 - Créer du lien social entre agriculteurs et consommateurs : échanges directs avec les consommateurs et développement d'une compréhension mutuelle : « c'est sympa aussi, on a plus de contacts. J'apprécie quand les gens disent qu'ils sont contents. »

Quelles difficultés sont perçues par les producteurs ?

Vendre en circuits courts, cela implique quelques contraintes ou difficultés à dépasser :

- un investissement financier important (matériel de transformation et de vente),
- le respect des normes sanitaires (ils n'ont pas les facilités de l'agro-industrie),
- une main d'œuvre importante, compétente et de la disponibilité (« c'est gourmand en main d'œuvre »),
- l'envie de faire du commerce (gestion des commandes, livraison) : « ce n'est pas trop mon truc courir après le client. »,
- la saisonnalité de la demande, en particulier pour les agneaux.

Certains producteurs doutent de la demande suffisante en produits locaux : « les petites productions marchent bien mais dès qu'on augmente, on est vite en surplus. » pensent certains. Par exemple, ACDP transforme quelques brebis de réforme en merguez mais c'est « une roue de secours », c'est « utopique » et « ça ne correspond qu'à des petits volumes ».

Passons maintenant en revue les différentes modalités de circuits courts de l'île.

3.4.2.1 La marque « Agneau du Large »

Les agneaux sont abattus dans l'abattoir intercommunal et la quasi-totalité de la viande est découpée et écoulee par le boucher de l'île, membre de l'association. Le boucher ne vend que de « l'Agneau du Large » (Figure 5). Concrètement, cette filière est gérée par le président de l'association, qui fait le lien entre la demande de la boucherie et les producteurs.

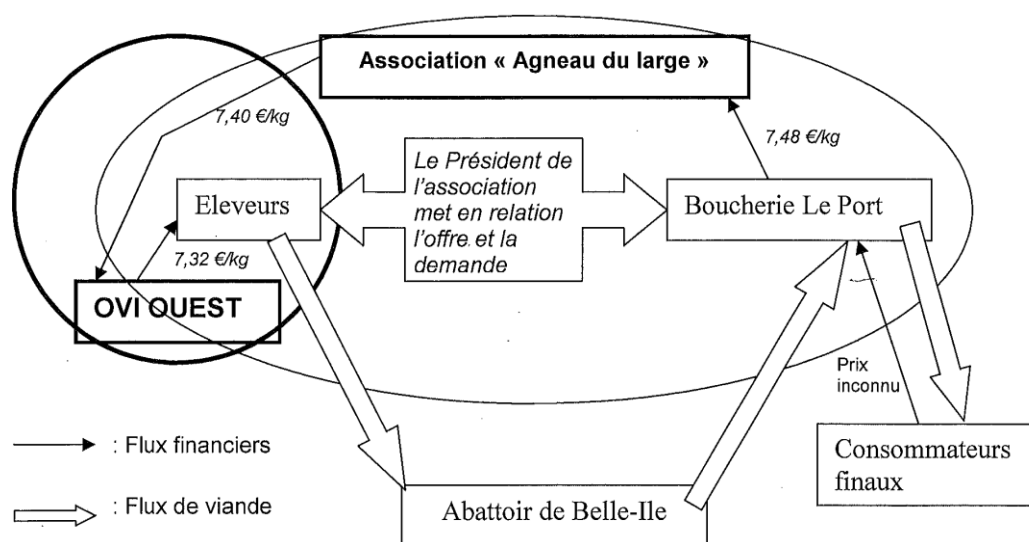


Figure 5: Filière "Agneau du Large" à Belle-Île-en-Mer (Agrocampus Ouest, 2008)

Le surplus est lui valorisé sans le label sur le continent à des prix moins avantageux. L'hiver les agneaux ne peuvent être vendus avec l'appellation « Agneau du Large » à cause des spécificités de la charte concernant la mise à l'herbe. Ils sont donc commercialisés sous le titre « Agneaux de l'île », et valorisés à la même hauteur que l'Agneau du Large.

Différents avantages économiques et techniques ont poussé ces éleveurs à adhérer à cette association. Cependant, la filière connaît actuellement quelques difficultés, notamment concernant la pérennité d'un de ses débouchés (Tableau 9).

Tableau 9: Avantages et difficultés de la filière "Agneau du Large"

Motivations	Difficultés
<ul style="list-style-type: none"> - « les prix sont plus rémunérateurs », - continuité de leurs prédécesseurs, - travail avec un boucher compétant, « les pro, il faut les reconnaître. » 	<ul style="list-style-type: none"> - mésentente entre les éleveurs ovins, - difficulté d'étaler la production, le boucher ne peut pas tout commercialiser en même temps, - départ prochain à la retraite du boucher.

3.4.2.2 Le point de vente collectif « Au Coin des Producteurs »

Ce PVC offre une diversité de produits aux consommateurs mais ne répond cependant pas en quantité à la demande locale, surtout pour certains produits. Voici le bilan qui a été fait sur le PVC par les agriculteurs (Tableau 10) :

Tableau 10: Tableau SWOT pour le PVC "Au Coin des Producteurs"

Forces	Faiblesses
- participe au fonctionnement de l'abattoir : 30% du bétail abattu, - offre diversifiée, - lien social : « Les agriculteurs sont passés de solitaires à solidaires ! C'est une belle réussite ! »	- manque de produits, - difficile gestion de la saisonnalité de la demande, - gestion de l'atelier de découpe par un des éleveurs d'ACDP, cela fait beaucoup de travail, - engagement non équitable de tous les producteurs dans le projet.
Opportunités	Menaces
- nécessité d'agrandir le magasin pour des questions pratiques, - nécessité de trouver un statut plus adapté à leur situation.	non évolution du projet, notamment des statuts et du local.

Freins à la participation au projet : Pourquoi ne pas en faire partie ?

Certains producteurs ne souhaitent pas faire partie d'ACDP pour les raisons suivantes :

- la peur de ne pas pouvoir écouler la marchandise, « il n'y a pas assez de débouchés [locaux]. Il faudrait que tout le monde [les restaurants] prennent. »,
- un désaccord sur la qualité de certains produits (agneaux),
- un désaccord sur le fonctionnement financier : un apport de 1 000€ (ou équivalent en temps de travail) pour l'adhésion et un prélèvement de 15% du prix pour le fonctionnement interne,
- la pression mise par certaines GMS pour détenir l'exclusivité de la vente.

3.4.2.3 Vente à la ferme

La vente à la ferme est faite pour l'ensemble des productions de l'île. C'est le premier moyen permettant de vendre en direct mais il suppose d'être disponible et prêt à accueillir sur son

lieu de travail (Tableau 11). Certains agriculteurs ont souligné la nécessité de diversifier l'offre (produits bruts, transformés, alimentaires et non alimentaires) pour attirer les clients.

Tableau 11: Avantages et inconvénients de la vente à la ferme

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none"> - pas de transport et de préparation de leur étal la veille, - n'abime pas la marchandise, - gestion des pertes plus simple. 	<ul style="list-style-type: none"> - disponibilité, - gestion complexe de la relation client : fidélisation de la clientèle, relance, etc., - demande pour les mêmes morceaux.

3.4.2.4 Le marché : pour les légumes et le fromage de chèvre

Le marché principal, à Le Palais, a lieu toute l'année, tous les jours, sur la place de la République. Certains producteurs viennent y vendre une fois par semaine, le samedi, et d'autres sont présents tous les jours. A Locmaria et Bangor, il n'y a pas de marché tout au long de l'année mais seulement des marchés estivaux. Les avantages et les inconvénients de cette modalité de commercialisation ont été mis en lumière par les agriculteurs (Tableau 12).

Tableau 12: Avantages et inconvénients du marché

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none"> - lieu convivial : créateur de lien social, - pas de soucis d'écoulement de la marchandise en saison touristique. 	<ul style="list-style-type: none"> - temps et main d'œuvre, - certains voient les déplacements au marché comme une contrainte ; c'est tous les jours à Le Palais et pour un grand volume de marchandise, cela nécessite plusieurs allers-retours, - diminution de la fréquentation des marchés. Il leur semble que « les gens n'ont plus confiance » (problème de la revente).

3.4.2.5 Les restaurants de Belle-Île-en-Mer : légumes, viande, fromage de chèvre

Plusieurs restaurants et hôtel-restaurants travaillent avec des producteurs bellilois. Lors des entretiens, les suivants ont été cités :

- à *Sauzon* : Le Ros Avel, la Crêperie Les Embruns, Le Grand Large, Le Cardinal.
- à *Le Palais* : Le Goéland, La Parenthèse, La Main à la Pat', La Table du Gouverneur.
- à *Bangor*: Le Castel Clara, La Table de la Désirade.

Ils sont à la recherche de produits locaux, de qualité. Ces restaurants s’approvisionnent directement auprès de 11 producteurs de l’île mais plus de 11 producteurs leur commercialisent des produits, le PVC « Au Coin des Producteurs » les fournissent. Les avantages et les inconvénients de ce débouché ont été dégagés par ces producteurs (Tableau 13).

Tableau 13: Avantages et inconvénients de la vente aux restaurants

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none"> - démarchage par les restaurants, - cela amène de la clientèle, - achat de la carcasse entière et donc pas de découpe et de transformation, - adaptation à la production présente, - pas de livraison, - valorisation des producteurs (affichage sur la carte), - débouché pérenne et régulier. 	<ul style="list-style-type: none"> - concurrence entre restaurateurs et particuliers, - intérêt pour un type de pièce de viande : quel débouché pour le reste ?, - livraisons contraignantes (temps et normes), - déplacement coûteux pour de trop petites commandes (exemple : 3kg de beurre par jour), - parfois beaucoup de communication pour peu de quantité achetée localement, - amalgame entre tous les éleveurs avec l’affichage « Agneau de l’île », - demande saisonnière, - prix trop élevés pour les restaurateurs ?

➤ **Un transformateur : la fromagerie « Pilou »**

A partir de cette année, Franck Guégan va vendre une partie de son lait (50 000 l/an), à la fromagerie belliloise « Pilou » de Maud Meyenberg. Ses exigences de qualité pour la matière première sont : une bonne qualité sanitaire et, un mode d’élevage réduisant l’utilisation de l’ensilage de maïs et une alimentation sans OGM.

Le projet est de produire 6 tonnes de fromage à l’année soit environ 25 kg par jour sur dix mois. Quatre types de fromages seront proposés ainsi que des yaourts, du fromage blanc et de la faisselle. Les produits seront commercialisés sur l’île et plus largement dans le Morbihan. Les modalités de vente seront les suivantes : marchés de Belle-Île-en-Mer, magasin à la fromagerie, supérettes et restaurateurs, le PVC d’ACDP et par la suite peut être, la restauration collective. Cette dernière demande cependant l’obtention d’un agrément européen.

Franck Guéguan est dans une démarche de qualité et de développement du marché de l'offre locale. Il se lance dans ce nouveau débouché pour être reconnu professionnellement. De plus, c'est un atout financier car son lait sera mieux valorisé avec une stabilité et sécurité du prix de vente. Il préfère vendre son lait à cette fromagerie qu'à la laiterie.

➤ *Commerces*

Parmi les commerces de proximité de l'île, plusieurs proposent des produits locaux : Le Kervi (Kervilahouen, Bangor), Le Proxi (Bangor), Le Spar (Le Palais), La Morgat (Le Palais), Vival Alimentation (Sauzon), Le Spar (Locmaria), etc.

Malgré les quelques contraintes liées à ce débouché, plusieurs raisons ont motivé ce choix de commercialisation (Tableau 14).

Tableau 14: Motivations et contraintes de la vente dans les commerces de proximité

Motivations	Contraintes
<ul style="list-style-type: none"> - faire connaître ses produits, toucher une plus large clientèle, - les petits commerces ont été les premiers débouchés en CC (épicerie Le Kervi, Le Proxi à Bangor), - histoire de famille, - le boucher : simplicité car un seul interlocuteur, paie la taxe d'abattage, pas de livraison. 	<ul style="list-style-type: none"> - démarchage, livraisons, relance et suivi des commerces demandent du temps, - moins intéressant du point de vue financier, - gestion des pertes difficiles (les producteurs doivent reprendre les invendus), « ils ne peuvent pas prévoir ce qui va se vendre », - le boucher privilégie parfois des viandes venant du continent car c'est moins cher et il peut choisir les morceaux (veau, porc).

➤ *Site internet :*

Ce débouché est utilisé par Richard Laurance, apiculteur à Sauzon. Son envie au départ était d'en faire une vitrine de son activité, pour notamment se positionner sur un marché haut de gamme. Il y trouve de nombreux avantages (Tableau 15).

Tableau 15: Avantages et inconvénients de la vente via un site internet

Forces	Freins
<ul style="list-style-type: none"> - ouvert 7j/7j et 24h/24h : c'est pratique pour les consommateurs, ils font leurs achats quand ils le souhaitent, - pas de loyer à payer (comme un magasin) à l'exception de 100€/mois, - clientèle aisée touchée, qui ne se pose pas de question par rapport au prix (clientèle assurée), - rayonnement en France et en Europe des produits, - retentissement sur la vente à la ferme, augmentation (x3). 	<ul style="list-style-type: none"> - miel vendu plus cher, - contrainte de la préparation des colis, - coût du transport.

➤ *Les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) de l'île :*

Trois éleveurs fournissent les grandes surfaces belliloises (Casino et Super U) par des contrats directs. Le Casino est le seul de France ayant une démarche d'approvisionnement local en viande ovine et c'est la boucherie française ayant le plus important chiffre d'affaire. Le plus gros éleveur a un contrat avec un supermarché de Le Palais qui lui assure l'exclusivité locale. Ce débouché est sûr en termes d'écoulement de grands volumes de marchandise. Il permet en particulier l'écoulement du surplus d'Agneaux du Large.

On reste dans une démarche de circuits courts avec un unique intermédiaire mais les contraintes sont les suivantes :

- faible valorisation financière pour les producteurs. Les GMS sont en position de force par rapport à l'éleveur : « c'est eux qui fixent le prix »,
- grands volumes. En production légumière, les conditions pédologiques ne sont apparemment pas appropriées à cela,
- difficile gestion des pertes : la demande est irrégulière,
- référencement complexe dans certaines GMS (Casino),
- fragilité du producteur par l'exclusivité du débouché (Casino),
- « C'est une chance de faire du circuit court par la grande distribution mais cela n'est pas durable » car il n'y a pas de volonté nationale de la chaîne de référencer des producteurs locaux,
- difficulté de fournir une quantité régulière par semaine.

➤ *Boutique sur le continent :*

Des boutiques ont déjà été démarchées individuellement par quelques producteurs, à Quiberon et à Paris notamment (Le Comptoir de Belle-Île, la Trinitaine, boutiques de luxe de Paris). Elles permettent de diversifier les débouchés et d'écouler les surplus. Certaines ont même été recherchées par intérêt pour la haute gastronomie française.

Ce type de débouchés demande d'assurer une régularité d'approvisionnement et comme pour les commerces de proximité bellilois, l'activité commerciale demande du temps. Le frein principal pour fournir certains magasins à Quiberon est leur exigence de livraison au magasin. Par ailleurs, bien que l'image de Belle-Île-en-Mer ne fasse pas tout et qu'il faille que la qualité soit au rendez-vous, elle est un atout pour la commercialisation de ses produits.

➤ *Restauration collective*

Consulter le paragraphe 4.6.

3.5 Note sur l'offre en produits halieutiques à Belle-Île-en-Mer

Ce secteur d'activité est traversé par des enjeux qu'il a en commun avec l'agriculture, notamment la diminution du nombre de marins-pêcheurs. Comme les éleveurs laitiers, le prix du poisson dépend du Marché et ce prix est soumis à des fluctuations.

Actuellement, il y a une dizaine de pêcheurs sur l'île en plus des pêcheurs de pousse-pied pour l'export. Cinq pêcheurs commercialisent une partie de leur production en circuits courts via les marchés (Sauzon et Le Palais), les restaurants et les GMS bellilloises. Une expérience pour l'approvisionnement en poisson local de la restauration collective de Sauzon a également été réalisée. Le reste de la production est vendue à des mareyeurs ou à la Criée (Quiberon, Lorient).

Vendre en circuits courts est, comme pour les agriculteurs, une manière de se faire connaître, de valoriser financièrement la pêche et, de faire découvrir Belle-Île-en-Mer par une de ses activités économiques.

D'après le témoignage de cette femme de marin-pêcheur, les marins-pêcheurs bellilois ne répondent pas en termes de quantité à la demande locale.

4 Quelle demande alimentaire à Belle-Île-en-Mer ?

4.1 Quelle population à Belle-Île-en-Mer ?

Aux consommateurs bellilois, qui sont au nombre de 5 249 (INSEE, 2012), s'ajoute la population saisonnière : les résidents secondaires, les travailleurs saisonniers et les touristes. Estimer la population saisonnière a demandé la mobilisation de plusieurs acteurs et plusieurs données :

- l'Office de Tourisme de Belle-Île-en-Mer : l'évolution mensuelle du marché touristique de 2008 à 2014, c'est-à-dire le cumul mensuel des arrivées de touristes, dont les résidents secondaires, via les compagnies maritimes et l'aérodrome,
- la Chambre de Commerce et de l'Industrie du Morbihan (CCI 56) : elle serait intéressée par l'information,
- le Comité Départemental du Tourisme du Morbihan (CDT 56) : la fréquentation touristique (capacité d'accueil communale, évolution mensuelle morbihannaise des taux d'occupation pour le camping, l'hôtellerie et les résidences collectives⁴),
- le Syndicat départemental d'eau potable du Morbihan, « Eau du Morbihan » (responsable de l'eau potable sur l'île depuis le 1^{er} janvier 2012) : les volumes d'eau traités à Belle-Île-en-Mer entre janvier 2012 et 2015 et, février et mai 2015.

C'est à partir de la production mensuelle d'eau potable que j'ai estimé mensuellement la population belliloise. Comme aucune donnée de consommation d'eau mensuelle n'a pu m'être transmise car elles ne sont qu'annuelles tant que la télérelève⁵ n'est pas opérationnelle, j'ai travaillé à partir des volumes d'eau traitée, autrement dit l'eau produite.

J'ai pu évaluer l'eau consommée mensuellement grâce à une relation directe entre production et consommation. En effet, toute l'eau produite est consommée sur place ; la production d'eau correspond à la consommation, aux pertes liées au rendement du réseau (fuites), aux erreurs de comptage et aux purges. Le rendement annuel sur l'île est d'environ 90% ; la marge d'erreur est due au fait que le relevé annuel est fait sur deux mois et que les volumes de services ne sont pas linéaires.

⁴ Panorama Hôtellerie Plein air Morbihannais 2014, CDT 56 ; Panorama Hôtellerie Morbihannais 2013, CDT 56 ; Bilan de la fréquentation des hébergements collectifs en 2010, CDT 56

⁵ La télérelève d'un compteur d'eau permet d'obtenir le relevé du compteur et différentes informations sans avoir besoin d'accéder directement au compteur. Cela permet une relève de consommation plus fréquente.

Pour passer de la consommation d'eau mensuelle au nombre d'habitants mensuel sur l'île, l'hypothèse suivante a été faite : un particulier à Belle-Île-en-Mer (bellilois ou touriste) consomme en moyenne 150 l d'eau/ jour (Données : SISPEA (Onema) - DDT(M), 2009 / Source : Zoom sur la gestion patrimoniale des services publics d'eau et d'assainissement collectif, Onema, 2012) sauf aux mois de juillet et août où il consomme 220 l d'eau/ jour. Cette hausse de consommation s'explique par le constat qu'à population constante, un jour de semaine d'été, la consommation d'eau varie en fonction de l'ensoleillement de la journée ; les gens se douchent plus quand il fait chaud.

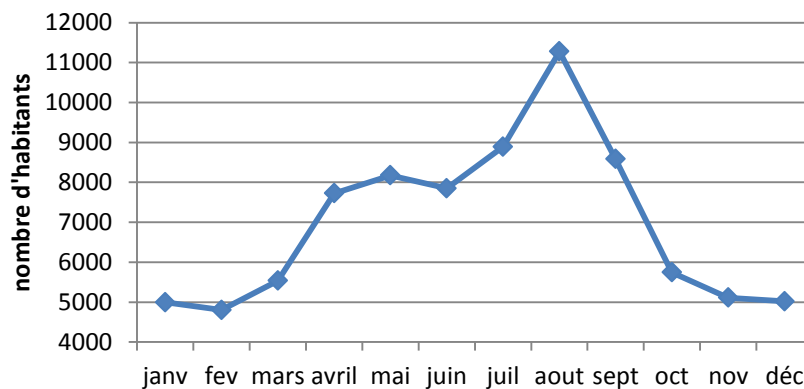


Figure 6: Estimation de l'équivalent habitants mensuel à Belle-Île-en-Mer

D'un point de vue qualitatif, l'allure de cette courbe est similaire à celle du cumul mensuel des touristes ainsi qu'à l'évolution mensuelle des taux d'occupation des résidences touristiques du Morbihan.

D'après ce mode de calcul (passage par la consommation d'eau par habitant), la population moyenne lissée sur l'année est de 6 975 habitants. Ce chiffre diffère de celui annoncé par de nombreux acteurs territoriaux (10 000 habitants). D'après ma méthode, 10 000 correspondrait à la moyenne mensuelle d'habitants sur les deux mois d'été. Ce chiffre représente le pic de population dans l'île. Il est par exemple important pour dimensionner les infrastructures d'assainissement d'eau et de fourniture d'eau potable. L'île doit être capable d'accueillir ce pic de population, même s'il est très ponctuel dans l'année.

4.2 Quels besoins alimentaires pour la population de l'île ?

Les besoins alimentaires estimés à partir de la consommation moyenne des français sont présentés dans le Tableau 16.

Tableau 16: Besoins alimentaires estimés de la population de l'île

Types de produits	Quantité produite sur l'île	Besoins par habitants et par an	Besoins de la population	Source
Produits laitiers	2,6 millions de litres	371 l	2,6 millions de litres	Hébrard L., 2008 (Agreste)
Viande :	160,6 t	85,6 kg ec	597 t ec	Edan B., 2014 (Agreste)
- Viande de bœuf :	73 t ec	23,9 kg ec	167 t ec	
- Viande ovine :	70,8 t ec	3,1 kg ec	22 t ec	
- Volaille :	5,6 t ec	25,9 kg ec	180 t ec	
- Viande porcine :	11,2 t ec	32,7 kg ec	228 t ec	
Miel	6,5 t	0,5 kg	3,4 t	Agreste, 2014
Fruits et Légumes (frais et transformés dont les jus de fruits, hors pommes de terre)	-	186,72 kg	1 302 t	Blot C., 2012 (FranceAgriMer)
Fromage de chèvres	11 t	0,7 kg	4,9 t	FranceAgriMer, 2010
Œufs	606 kg	12,5 kg	85 t	Agreste, 2014

La spécificité touristique de l'île demande une bonne adéquation des périodes de production

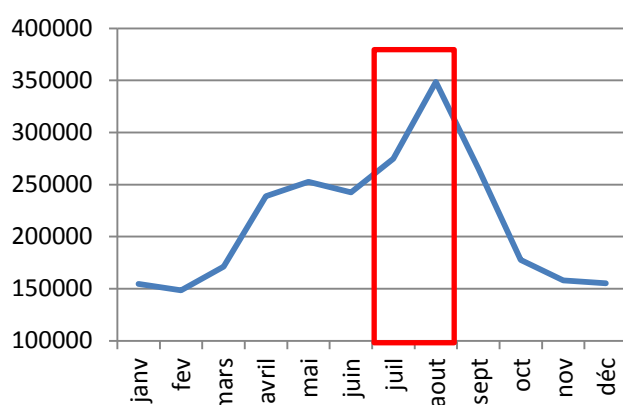


Figure 7: Variations saisonnières de la demande estimée en lait

alimentaire avec celles de fréquentation touristique. Pour tous les produits agricoles bellilois, par rapport au mois de janvier, la demande est multipliée par plus de 1,5 sur les mois d'avril-mai et plus que doublée sur les mois de juillet-août.

Par exemple, pendant la période estivale (juillet et août), on estime que l'on consomme 26% de la demande totale en lait et produits laitiers (Figure 7).

Il faut également réussir à valoriser correctement sa production en période plus creuse.

4.3 Typologie des consommateurs de l'île

Les pourcentages donnés dans cette partie sont indicatifs puisque l'échantillon n'est pas représentatif.

Dans notre échantillon de 48 personnes interrogées, plusieurs tendances ont été soulignées :

Concernant les tendances générales des habitudes alimentaires :

- 23% des bellilois et visiteurs longue durée ont un potager, soit quasiment un quart d'entre eux,
- 38% des bellilois et visiteurs longue durée pêchent ou reçoivent du poisson,
- 14% des touristes déclarent manger plus de poisson que sur le continent.

Concernant les habitudes de consommation en circuits courts :

- 37% de cet échantillon ne consomment jamais en circuits courts à Belle-Île-en-Mer. Cette valeur indicative montre que les attentes sont probablement variables dans ce domaine, et qu'une proportion non négligeable consomme en circuits courts dans l'île. Ces « locavores » sont surtout des touristes séjournant ponctuellement sur de courtes périodes.
- 17% consomment au magasin d'ACDP, que ce soit rarement ou régulièrement. Ce sont majoritairement des résidents secondaires et des bellilois.

Les consommateurs font la majorité de leurs achats alimentaires sur l'île pour des raisons pratiques (encombrement sur le bateau, sans véhicules), « pour favoriser le commerce et l'artisanat local, par solidarité avec les personnes qui vivent de leur commerce ici ». Les quelques courses faites sur le continent par les touristes correspondent aux premiers repas lors de leur arrivée sur l'île. Les bellilois font occasionnellement leurs courses sur le continent. Un tiers des bellilois consacrent $\frac{1}{4}$ de leur budget alimentaire à l'achat de denrées alimentaires sur le continent, en supermarchés. Un ménage sur les 12 interrogés y consacre 40% de son budget.

D'après les entretiens semi-directifs réalisés auprès des consommateurs sur l'île, j'ai dégagé une typologie distinguant cinq profils de consommateurs en fonction de leurs attitudes alimentaires. Le Tableau 17 synthétise les caractéristiques de ces cinq profils.

Tableau 17: Typologie des consommateurs de l'île

	Nombre de consommateurs	Lieux d'achats	Modalités d'approvisionnement principales	Critères de choix de consommation	Fréquence des courses	Budget alimentaire à Belle-Île	Habitudes alimentaires sur le continent
Consommateur « pro-local »	12 : 11 touristes ou résidents secondaires et 1 bellilois	Grande majorité sur l'île	Circuits courts et produits bellilois privilégiés.	Provenance des produits : le moins loin possible	Tous les jours ou 2 jours	1/3 : produits locaux en CC ; 16,50€/jour, fourchette entre 3 et 40€	supermarché (marché)
Consommateur « faire vivre son village »	4 : 3 touristes et 1 bellilois	Majorité sur l'île	Petits commerces.	Qualité gustative et fraîcheur des produits	Tous les jours		supermarché
Consommateur « aller à la facilité »	15 : 8 touristes et 7 bellilois	Grande majorité sur l'île	Grande distribution Car : proximité, centralisation des achats, gain de temps, bon marché.	Rapport qualité/prix et la fraîcheur des produits	<i>Varie d'une personne à l'autre</i>	13€/jour ⁶ , fourchette entre 2 et 30€ ⁷	quasi exclusivement en GMS
Consommateur « bio-local »	7 : 4 résidents secondaires et 3 bellilois	Grande majorité sur l'île	Diversité des modalités d'approvisionnement fréquentées.	Bio, privilégient les circuits courts		8€/jour, fourchette entre 5 à 11€	produits bio
Consommateur « pratico-pratique »	10, visiteurs ponctuels sur courts séjours	Majorité sur l'île	Supérettes ou épiceries de proximité.	Produits faciles à transporter, ne nécessitant pas de cuisine	Tous les jours	9€/jour, fourchette entre 1 à 19€	GMS et marché, fraîcheur des produits recherchée.

⁶ 10 personnes ont donné leur budget.

⁷ le restaurant augmente le budget.

4.3.1 Le consommateur « pro-local » :

Ce consommateur privilégie l'achat de produits locaux en circuits courts. Pour lui, « consommer local » c'est consommer des produits de l'île. L'achat en circuits courts est l'occasion d'échanger avec les producteurs : « à Belle-Île, les gens ont plus de temps pour discuter alors qu'en région parisienne, on ne peut pas avoir d'échange. » Il fréquente le marché pendant ses vacances par plaisir : « c'est l'extra, on a le temps pour acheter local. » Il consomme aussi des produits de saison et accorde de l'importance à la fraîcheur des produits. Un quart de ces personnes tend à acheter bio.

Ce consommateur fréquente aussi régulièrement les GMS que le marché et les magasins de producteurs bellilois, les points de vente à la ferme ou les restaurants proposant des produits locaux. Il fréquente des GMS pour des raisons de proximité, pour acheter les produits d'épicerie et la viande locale.

4.3.2 Le consommateur « faire vivre son village »

L'importance n'est ici pas donnée à la production agricole locale et aux circuits courts mais plus généralement à l'économie locale. Le consommateur souhaite faire vivre les producteurs tout comme les commerçants : « il faut faire vivre le village pour son maintien », et « pour faire travailler la main d'œuvre locale » et fréquente donc tous types de lieux d'achat, notamment les petits commerces de proximité (boucherie, boulangerie, supérettes, les commerçants du marché).

Deux des consommateurs déclarent que, si c'était possible, ils préféreraient faire toutes leurs courses en petits commerces de proximité voire à la ferme.

La fraîcheur des produits et la qualité gustative sont les principaux critères qui guident ses achats alimentaires.

4.3.3 Le consommateur « aller à la facilité »

Son principal lieu d'achat est la grande distribution, voire les supérettes, ou les restaurants. Le visiteur consommant principalement au restaurant complète son approvisionnement alimentaire dans les supérettes. La grande distribution est privilégiée pour des raisons pratiques : proximité et centralisation de tous les achats donc gain de temps, et produits bon marché.

Les lieux d'achats de produits locaux en circuits courts sont rarement fréquentés. 23% de ces consommateurs aimeraient consommer local en circuits courts mais les principaux freins évoqués sont le prix, et le manque d'accessibilité et de temps pour faire ses courses en différents lieux. Une belliloise déclare : « je ne vais pas au marché car je travaille et manque de temps. Pour Au Coin des Producteurs, les horaires ne correspondent pas et je ne vois pas l'intérêt. »

4.3.4 Le consommateur « bio-local »

De multiples lieux sont fréquentés par ce consommateur afin de pouvoir trouver le plus possible de produits bio : les commerces de proximité (épicerie Le Kervi, boulanger, boucher, Au Goût du Monde), les supermarchés, le marché de Le Palais, les magasins de producteurs.

Ce consommateur privilégie les circuits courts dans la mesure du possible, c'est-à-dire pour les légumes bio, la viande et le fromage. Comme disent certains : « tout l'argent que je donne va à l'exploitation ». Une consommatrice précise les avantages des circuits courts perçus : « On a une relation directe avec les gens. On contribue à faire vivre les gens qui travaillent de façon plus éthique, et j'ai l'impression d'une meilleure qualité. Je n'ai pas confiance dans le bioU. » Les produits achetés en circuits courts ne représentent cependant pas la majorité de son budget alimentaire bellilois.

4.3.5 Le consommateur « pratico-pratique »

Ce visiteur est en majorité un randonneur ou un visiteur à la journée qui souhaite découvrir l'île à travers son milieu naturel, son patrimoine bâti et non pas ses spécificités culinaires. Pour ce consommateur, la nourriture n'est pas la priorité de son séjour à Belle-Île-en-Mer. Comme certains disent : « Le but de nos vacances n'est pas de manger ! » et « on s'adapte, on est souple en vacances. Ce n'est pas les mêmes exigences. » Il pique-nique au moins une fois

par jour (plutôt le midi) et cherche donc la proximité des lieux d'achats, les aliments pratiques à transporter en ballade, rapides à préparer et ne nécessitant pas de cuisine.

Les supérettes ou les épiceries de proximité sont les principaux lieux fréquentés. Le marché est lui aussi visité mais de manière beaucoup moins importante (en volume, en fréquence), seulement afin de compléter ses achats.

4.4 Qui veut quoi ?

Si l'on revient sur nos hypothèses de départ, on peut dire que la grande majorité des consommateurs-touristes (dont les résidents secondaires) ne reproduisent pas leurs habitudes alimentaires continentales sur l'île. Pour les consommateurs-touristes « pro-local », la souplesse des vacances est l'occasion de consommer plus local qu'ils ne peuvent le faire chez eux : « A Belle-Île, on se lâche plus. On n'est pas dans le même état d'esprit, on est moins carré. », « [Sur le continent] je ne cherche pas les mêmes choses car je n'ai pas le temps », « J'habite en ville et n'ai pas accès à un maraicher sauf une AMAP mais c'est très cher. ». Les consommateurs « pratico-pratique » ont sur l'île une consommation alimentaire très spécifique due au type de leur séjour (randonnée, visite d'une journée).

Au contraire, les consommateurs-touristes « aller à la facilité » et « bio-local » ont les mêmes habitudes alimentaires sur l'île que sur le continent.

Selon la durée du séjour et la fréquence de résidence à l'année sur l'île, les habitudes alimentaires des consommateurs-touristes sont différentes. Les consommateurs séjournant régulièrement lors de longs séjours, en particulier les résidents secondaires, consomment en majorité des produits bellilois et/ou issus de l'agriculture biologique. Les consommateurs séjournant ponctuellement sur l'île sur des courts séjours sont presque pour moitié des consommateurs « pratico-pratique » et aucun n'est consommateur bio.

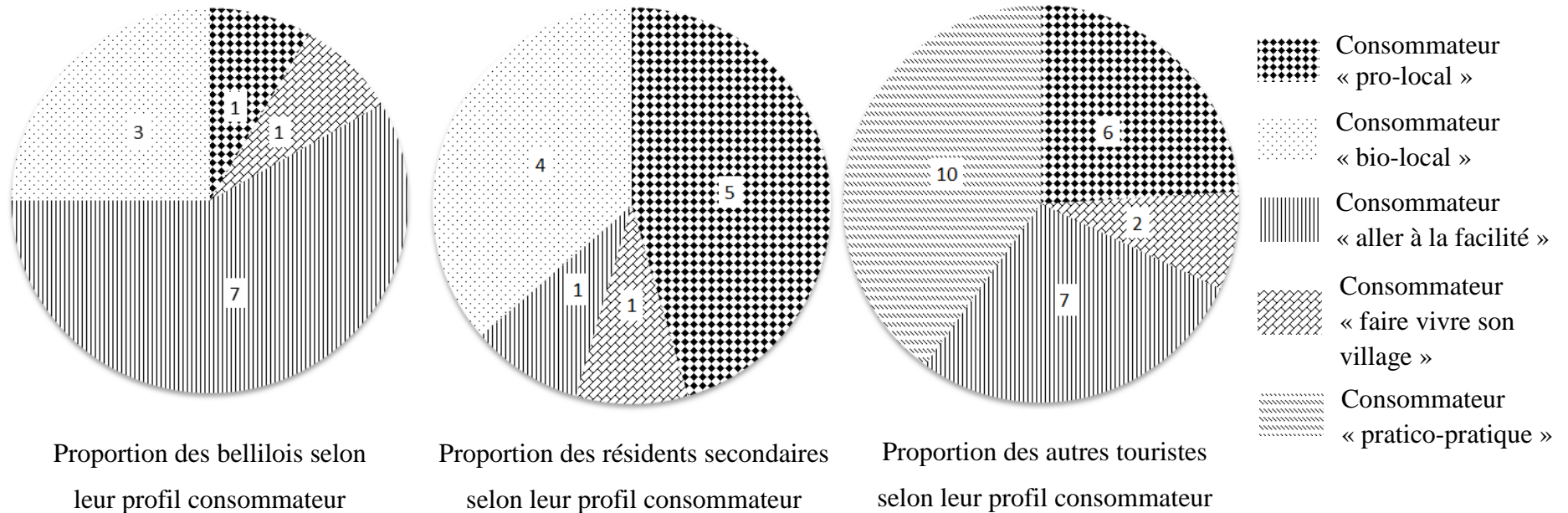


Figure 8: Répartition des profils de consommateurs

Si l'on s'intéresse aux trois grands types de population de l'île (les insulaires, les résidents secondaires et les touristes), on peut noter que les consommateurs « pro-local » sont quasi-exclusivement des touristes et des résidents secondaires. Les bellilois sont donc très peu représentés dans cette catégorie de consommateurs. Ils sont plutôt majoritairement représentés chez les consommateurs « aller à la facilité. » Les résidents secondaires sont eux autant représentés par le type « bio-local » que « pro-local. » contrairement aux autres touristes qui sont eux majoritairement représentés par la catégorie « pratico-pratique » et dans une moindre mesure par les profils « pro-local » et « aller à la facilité » (Figure 8).

Par ailleurs, on peut noter que ceux qui n'ont pas fait d'études supérieures se situent dans les profils de consommation « aller à la facilité » et « bio-local ». En revanche, les données ne permettent pas d'établir de corrélation entre la CSP et le comportement alimentaire.

4.5 Les souhaits des consommateurs

Différentes demandes ont été exprimées par les consommateurs concernant la nature et la forme de l'offre. Toutes ces demandes sont détaillées dans l'Annexe VI.

Les demandes sur la nature des produits sont les suivantes :

- problème d'approvisionnement en produits frais dans les GMS,
- manque de produits bio, de produits exotiques et de produits locaux (notamment dans les supermarchés),
- absence de charcutier-traiteur.

Les demandes concernant la forme de l'offre sont les suivantes :

- PVC trop rarement ouvert,
- difficulté pour stationner à Le Palais,
- marché seulement à Le Palais en avril/mai, avec peu d'offre,
- marché trop tardif pour certaines personnes,
- problème du coût de certaines denrées alimentaires,
- difficultés d'approvisionnement en poissons.

Certains consommateurs demandent de communiquer davantage sur l'origine belliloise des produits alors que d'autres trouvent la communication déjà trop importante.

Pour une partie des interrogés (17 personnes) il ne manque rien concernant l'alimentation : « je trouve tout ce dont j'ai besoin. Je n'ai pas de difficultés particulières ». D'après les témoignages, il y a une certaine adaptation des consommateurs aux conditions insulaires : « On ne trouve pas tout mais c'est les vacances, ça nous est égal. Il y a un relâchement » et « c'est déjà bien pour une île. Sur une île on s'attend à ne pas avoir tous les avantages, on le sait. »

4.6 Focus sur la restauration collective

La restauration collective belliloise, d'un volume de 220 000 couverts par an environ, est gérée par six établissements ou collectivités : l'hôpital, la CCBI, trois écoles et la crèche. La majorité des fournisseurs de ces établissements sont des entreprises continentales. Les principales caractéristiques des restaurations collectives belliloises sont décrites dans le Tableau 18. Pour le détail des caractéristiques, consulter l'Annexe VII.

Tableau 18: Principales caractéristiques de la restauration collective belliloise

Etablissement	Gestion	Nombre de couverts moyen par an	Fournisseurs principaux	Remarques
Collège Michel Lotte Ecole municipale de Bangor Ecole Sainte Marie Crèche Gribouille	Régie directe	Entre 5 400 et 30 600 couverts	- Entreprises du continent : A2S, SPLOT, - M. Laleouse (grossiste de fruits et légumes sur l'île, MIN de Nantes), - Epiceries : Vival, Le Cabestan. Produits locaux : rarement sauf pour la crèche (légumes locaux).	Projet de la mairie de Bangor : introduire plus de produits locaux à la cantine.
CCBI	Gestion concédée en liaison chaude	3 535 couverts	M. Laleouse et des entreprises du continent (épicerie, viande et poisson).	Procédure de mise en concurrence prochaine.
Hôpital, EPHAD	Gestion directe Cuisine centrale en liaison froide	164 250 couverts	Fournisseurs du continent sauf pour le pain. Quelques expériences avec des producteurs locaux : n'a pas bien marché.	Appel d'offre pour l'approvisionnement tous les 18 mois

Le premier groupe d'établissements de la restauration collective, en régie directe avec un nombre de couverts annuel entre 5 400 et 30 600, cuisine des repas fait maison au maximum principalement à base de produits frais de saison. La cuisine de la CCBI regarde principalement le rapport qualité/prix pour l'achat de denrées alimentaires.

Plusieurs expériences d’approvisionnement local de la restauration collective belliloise ont déjà été menées par l’hôpital, les cantines municipales (Bangor, Sauzon) et la crèche avec des maraîchers bellilois, des éleveurs laitiers et le PVC d’ACDP. Cependant, il n’y a que la crèche qui travaille encore avec des producteurs locaux.

Il existe un paradoxe entre le fait que Belle-Île-en-Mer produise des biens agricoles variés, et qu’ils ne soient pas présents dans les assiettes des personnes bénéficiant du service de la restauration collective. Les contraintes sanitaires, la complexité d’organisation et un approvisionnement aux caractéristiques bien spécifiques et peu flexibles sont des difficultés auxquelles il faut s’adapter lorsqu’on fournit la restauration collective (Tableau 19).

Tableau 19: Difficultés vues par les producteurs pour fournir la restauration collective

Difficultés	Viandes	Légumes
Contraintes sanitaires	normes sanitaires (mettre sous vide)	
Complexité de l’organisation	- travail en dehors des créneaux d’ouverture du PVC pour ACDP, - investissement dans un véhicule ou un équipement frigorifique de livraison nécessaire, - outil de transformation nécessaire.	gestion des creux de production (printemps)
	anticipation des besoins de la part des restaurants collectifs	
Spécificité de l’approvisionnement	demande sélective en certaines pièces de viande et problème de la valorisation du reste	
	- gestion d’un planning d’approvisionnement (outil d’anticipation des besoins), - livraison de petits volumes, - débit régulier.	
Autre	- moindre adaptation de la restauration collective à leurs contraintes - paiement 3 à 4 mois après livraison, - peu de volonté de la part des élus de favoriser les produits locaux.	

Les restaurants passant par le marché public s’approvisionnent en quantités importantes, les fournisseurs locaux doivent donc avoir des capacités d’approvisionnement (volumes et régularité) importantes.

Du côté des établissements en restauration collective, se fournir localement demande de faire face à plusieurs contraintes.

Les craintes des gestionnaires ou les adaptations à mettre en place sont les suivantes:

- pas de garantie d'un approvisionnement tout au long de l'année par les producteurs : manque de quantité en hiver et clients particuliers privilégiés en été,
- coût trop élevé,
- formation nécessaire du personnel de cantine (cuisine, gestion de l'approvisionnement...),
- équipement particulier nécessaire (légumerie),
- produits non standards d'un point de vue gustatif.

Par exemple, la cuisine de l'hôpital ne peut plus travailler des légumes terreux puisqu'ils ne disposent plus d'une légumerie. La cuisine de la CCBI pense qu'avec le prochain appel d'offre, il sera difficile de fonctionner localement pour l'approvisionnement car il y a des prestataires plus efficaces sur le continent.

4.7 Du régime alimentaire à la surface nécessaire pour produire

D'après le calcul réalisé à l'aide du calculateur Rennes Ville Vivrière que j'ai adapté à notre contexte, nous obtenons les surfaces nécessaires pour nourrir localement la population de 6 975 personnes (moyenne lissée sur l'année) (Tableau 20).

Le régime alimentaire est tendanciel, et l'ensemble des produits animaux représente plus de 40% de l'apport calorique du régime alimentaire. Parmi ces produits animaux, plus de 18% des calories sont issues de la consommation de viande.

Tableau 20: Besoin en surfaces agricoles pour nourrir localement Belle-Île-en-Mer

Surface nécessaire à l'alimentation d'un Bellilois ⁸	Surface nécessaire pour nourrir Belle-Ile-en-Mer en local	SAU disponible à Belle-Île-en-Mer
0,34 ha/pers.	2 372 ha	2 886 ha

⁸ J'entends par Bellilois, un équivalent habitant.

Les surfaces estimées nécessaires pour nourrir Belle-Île-en-Mer en local pour les différentes catégories d'aliments sont les suivantes (Tableau 21) :

Tableau 21: Surfaces nécessaires à l'alimentation locale de Belle-Île-en-Mer par catégorie de produits

Aliments	Surface (ha)	Proportion de la surface nécessaire totale (%)
Légumes	83	4
Fruits	105	4
Céréales	159	7
<u>Viande :</u>	1 565	66
Porc	266	
Vache à viande	1 082	
Agneau à l'herbe	151	
Poulet de chair	60	
Lapin	6	
Produits laitiers	412	17
Œufs	46	2
Surface nécessaire totale	2 372 ha	

La surface destinée à l'alimentation des animaux à viande représente dans ce modèle 66% de la surface totale nécessaire à nourrir Belle-Île-en-Mer. Pour produire l'ensemble des produits d'origine animale (viande, lait et œufs) 85% de la surface totale est nécessaire.

Partie 3 : Discussion

5 Vers une relocalisation du système alimentaire bellilois

5.1 Quelle adéquation offre-demande à l'échelle des filières actuellement ?

Le croisement des données de l'offre et de la demande du point de vue de la quantité (Tableau 22) nous permet d'évaluer l'adéquation offre-demande alimentaire à Belle-Île-en-Mer.

On remarque, pour **la filière laitière**, une adéquation entre l'offre et la demande en termes de quantité. Cependant la quasi-totalité du lait produit (90%) est jusqu'à présent commercialisée à l'extérieur de l'île et les quelques produits laitiers fabriqués localement ne sont pas produits en quantité suffisante pour répondre à la demande.

Pour **le miel et les fromages de chèvres**, la surproduction par rapport à la consommation estimée est surprenante car selon les éleveurs, ils ne répondent pas à la demande estivale. Le miel serait donc un des « produits souvenirs » importants pour lequel la demande dépasse les standards habituels de consommation. Le fromage de chèvre était le seul fromage produit sur l'île jusqu'à août 2015, voilà sans doute pourquoi la demande sur l'île dépasse le standard français de consommation.

Afin de couvrir la demande belliloise en **viande**, il serait nécessaire de produire environ 460 t ec de viande supplémentaire, soit quasiment quadrupler la production. Nous nous trouvons dans une situation où l'île est déficitaire en viande bovine (11% de la demande en viande de bœufs et de veaux est couverte), porcine (la demande est environ 22 fois plus importante que la production) et en volaille (3% de la demande est couverte) tandis qu'elle est excédentaire en viande ovine. On observe qu'il est consommé plus de viande ovine sur l'île (34 t de plus) que d'après les standards de consommation des français. Cette production est typique de l'île, il en est donc consommé plus qu'ailleurs.

Concernant la volaille locale, elle ne peut être achetée qu'au PVC d'ACDP. Cela reste une production complémentaire et peu exploitée dans les fermes. La demande est forte et bien perceptible actuellement ; le potentiel de développement est donc important.

Tableau 22: Tableau de synthèse offre/demande alimentaire belliloise

Produits	Offre annuelle belliloise					Demande annuelle estimée
	Quantité totale commercialisée	Vendue sur l'île	Filières iliennes	Quittant l'île	Filières continentales	
Lait	2,6 millions de litres	16 500 l	fermes, ACDP, commerces de proximité	environ 2,4 millions l	Lactalis	2,6 millions l
Beurre	11 t	11 t	ACDP			55 t
Crème	900 litres soit environ 0,9 t	900 l	fermes, ACDP, commerces de proximité			42 t
Crème glacée	1 800 l	1 800 l	ACDP, restaurants			40 000 l
Viandes	160,6 t ec	98 t ec		62,6 t ec		597 t ec
Viande bovine - Dont bœufs et veaux :	73 t ec	25 t ec	VBE, fermes, ACDP, boucher, restaurants	48 t ec	VBE, marché au cadran, marchand de bestiaux	167 t ec
	18,6 t ec	13,7 t ec		4,8 t ec		
Viande ovine - Agneaux - Brebis	70,8 t ec	56,2 t ec	AdL, fermes, ACDP, restaurants, traiteur, GMS	14,6 t ec	Ovi Ouest, marchand de bestiaux, CAT de Carentoir et boucher	22 t ec
	58,5 t ec	53,6 t ec		4,9 t ec		
	12,3 t ec	2,6 t ec		9,7 t ec		
Viande porcine	11,2 t ec	11,2 t ec	fermes, ACDP, restaurants			228 t ec
Volaille	5,6 t ec	5,6 t ec	ACDP			180 t ec
Œufs	606 kg	606 kg	fermes, ACDP, marché			85 t
Fromage de chèvres	environ 11 t	11 t	fermes, marché, restaurants, petits commerces			4,9 t ec
Fruits et Légumes	?	?	fermes, ACDP, marché, restauration collective			1 302 t
Miel	6,5 t	4,8 t	à la ferme, ACDP, restaurants, commerces de proximité	1,7 t	Internet, épiceries fines	3,4 t

5.2 Les enjeux prioritaires pour une meilleure adéquation offre-demande alimentaire

Plusieurs domaines d'évolution semblent possibles afin d'améliorer l'adéquation entre l'offre et la demande alimentaires à Belle-Île-en-Mer.

5.2.1 Développer l'offre en quantité ? Pour quelles productions ?

D'après les quatre producteurs double-actifs et à titre secondaire enquêtés, leur projet à long terme est de travailler à plein temps sur leur activité agricole. Ils font cependant face à plusieurs freins : le manque de terres et/ou de bâtiments d'élevage, l'incertitude de la viabilité économique de cette activité et la cohabitation de l'activité professionnelle avec la vie de famille.

Un potentiel existe afin de développer l'offre locale en quantité pour **la volaille et la viande de porcs**. Si la transformation laitière locale se développe, le coproduit de transformation (lactosérum) pourrait être utilisé pour élever des porcs. Actuellement des projets de production de poulets de chair et de cochons noirs, pour diversification et installation, sont en cours.

Il existe un potentiel de consommation de **viande bovine**. Cependant, la durabilité de la filière bovine allaitante pour la consommation locale peut être questionnée.

Plusieurs aspects de cette filière peuvent être discutés :

- le coût énergétique de cette filière : le transport du bétail pour l'abattage et le retour de la viande pour la vente,
- le respect du bien-être animal : pour la filière VBE, les bêtes parcourent plus d'une centaine de kilomètres pour rejoindre l'abattoir à Challans,
- Le coût financier (transport, dépendances aux subventions) : Est-il vraiment rentable de faire revenir à Belle-Île-en-Mer la viande bovine ?

Toutes ces questions seraient à étudier. Cette stratégie serait justifiée si cette viande se différencierait en termes de qualité écologique de production car elle apporterait une valeur ajoutée au produit.

Bien que l'on soit apparemment en surproduction de **miel** par rapport à la demande estimée, les apiculteurs disent manquer de miel. Dans le contexte national et local apicole actuel, les produits de la ruche bénéficient d'une image intéressante, la demande est donc en constante augmentation. L'île a d'importantes ressources floristiques grâce à sa mosaïque de milieux naturels, on peut cependant se poser la question de la densité maximale de ruches que peut abriter l'île. On estime que le territoire bellilois compterait 900 ruches au total (dont environ 100 ruches appartenant aux apiculteurs amateurs), soit une densité de colonies d'environ 11/km². Selon la Copa-Cogeca, cette densité se situe dans la fourchette la plus importante en Europe (entre 8 et 12/km² en 2010). La vie des abeilles dépend des ressources floristiques du territoire dont le potentiel nectarifère est étroitement lié aux conditions météorologiques. Ces conditions sont particulières sur l'île et régulièrement marquées par une sécheresse estivale. Il paraît donc difficile d'augmenter l'offre à l'avenir.

Comme le miel, d'après les estimations, la **viande ovine** serait apparemment produite en excès. Cependant, les acteurs de cette filière ont tous témoigné d'un manque de viande ovine. Par ailleurs, la filière ovine permet le maintien de l'abattoir de l'île, un outil clé dans le maintien de l'agriculture belliloise. Maintenir et développer l'élevage ovin, abattre et transformer la production sur l'île entraîneraient, en plus de faire fonctionner l'abattoir, une meilleure valorisation de cette production sur l'île comme à l'export. Ceci impliquerait une structuration de la filière depuis la production jusqu'à la commercialisation. Une gestion collective pourrait être intéressante, en particulier pour les brebis de réforme. D'un autre côté, il serait intéressant de réfléchir à la qualité (de production, environnementale et gustative) dans cette filière, afin de mieux valoriser la production exportée en réalisant une plus-value.

5.2.2 Focus sur la création d'une filière laitière iliienne ?

Dans le contexte actuel, commercialiser son lait à Lactalis est une sécurité éphémère. La fin des quotas et ses conséquences sur le prix du lait, la question de la restructuration territoriale et l'incertitude qu'elle fait peser sur la continuité de l'attribution des subventions pour le transport et le camion de lait sont des éléments qui fragilisent ou menacent ce système. Certains agriculteurs disent : « on ne peut plus rester dans un système de facilité », cependant faire autrement demande d'être prêt à un changement de pratiques. Aller vers un système de transformation locale et de vente en circuits courts par exemple, demande du temps de travail en plus, tout du moins au départ.

Mettre en place une laiterie collective coopérative ou privée a ses forces et ses faiblesses sur lesquelles il faut jouer pour assurer la pérennité du projet (Tableau 23).

Tableau 23 : Forces et faiblesses pour la mise en place d'une laiterie coopérative ou privée à Belle-Île-en-Mer

Forces	Freins
<ul style="list-style-type: none"> - valorisation du lait par l'image et le prix, - besoin de main d'œuvre locale, - pas de coût de transport du lait : « la CCBI était gagnante », - imposition possible, de la part du porteur de projet, de contraintes de production auxquelles il faut s'adapter. 	<ul style="list-style-type: none"> - impossibilité de la CCBI de créer en direct un projet, - concurrence aux producteurs-transformateurs, - les agriculteurs ne pensent pas pouvoir investir seuls - peur de la non durabilité dans le temps du projet.

La transformation locale en produits laitiers peut requérir, pour une meilleure valorisation, quelques adaptations des systèmes de production. Ces adaptations concernent principalement la mise à l'herbe et la diminution de la part d'ensilage dans la ration, ceci afin d'obtenir une typicité gustative des produits laitiers (surtout le beurre, la crème et le fromage) et limiter le risque d'éclatements des meules de fromages à ouvertures (type emmental) par les butyriques. Certains producteurs disent qu'il vaut mieux produire moins mais de meilleure qualité, en étant mieux rémunéré. Cependant, diminuer son effort de production est encore source de débat au sein de la profession.

Il paraît essentiel de penser à une dimension évolutive du projet, en jouant sur le nombre de jour de transformation, pour une mise en place progressive de celui-ci. Lancer le projet avec les quelques éleveurs les plus motivés, en transformant le lait de printemps (avril-mai) sur l'île en un nombre restreint de produits laitiers (fromages et produits frais), pourrait être une piste intéressante. Le printemps est la période de l'année où la production de lait est optimale. Lactalis permettrait-il aux producteurs de ne pas leur livrer de lait à cette période ?

Des expériences similaires ont déjà été menées en France comme à l'étranger (Annexe IX.), elles sont sources d'inspiration.

5.2.3 Maraîchage : dépasser l'incertitude, devenir autosuffisants à l'échelle de l'île ?

Les incertitudes sur l'offre en maraîchage n'ont pu être levées par mon étude puisque la quantification globale de ce qui est produit par les quatre producteurs n'a pu être faite. La question se pose toujours de savoir si l'île est autosuffisante en légumes. Certains maraîchers ont du mal à écouler leurs productions hivernales mais est-ce pour cause de saturation du marché ou par manque de structuration de la commercialisation ?

D'après le calculateur, nous aurions besoin de 83 ha de maraîchage pour nourrir l'île. Or nous sommes actuellement à un peu plus de 14 ha cultivés. Il y aurait donc *a priori* un potentiel de développement.

Le modèle type de ces systèmes de production légumières sont des fermes diversifiées (une quarantaine de variétés différentes produites) commercialisant en circuits courts (vente directe essentiellement). Ainsi il est probable que l'on puisse augmenter la production de légumes sur l'île mais pour des débouchés complémentaires à ceux déjà explorés : la restauration (traditionnelle et collective), et éventuellement les magasins ou GMS. Il faut cependant garder à l'esprit que ces débouchés ont leurs spécificités auxquelles il est nécessaire de s'adapter si l'on choisit de s'y lancer.

Il est par ailleurs certain qu'un vrai potentiel de développement de l'offre en fruits existe, notamment les petits fruits, puisque seules des fraises sont produites par deux fermes maraîchères.

5.2.4 Gérer les décalages saisonniers entre offre et demande

Afin de mettre en adéquation l'offre et la demande alimentaire dans le temps, il est nécessaire de trouver des moyens pour gérer les décalages pouvant exister.

Si les produits sont transformés, cette transformation peut être adaptée afin de fabriquer des produits de garde. Par exemple, pour la filière laitière, il semble important de faire des fromages de garde afin de stocker la production hivernale et printanière, et d'avoir une offre plus conséquente à proposer en saison estivale.

L'adaptation peut aussi être faite au niveau du système de production. Pour reprendre l'exemple de l'élevage laitier, la sécheresse estivale provoque un manque de fourrage en été et ainsi, une baisse de la production de lait. Or, l'été, les consommateurs sont également à la recherche de produits frais (fromage blanc, yaourts). Afin d'augmenter sa production estivale,

il convient de raisonner sa production de fourrage tout au long de l'année et d'anticiper le manque en faisant par exemple du stock de fourrage au printemps pour compléter les bêtes l'été. Concernant l'agneau, un seul éleveur propose de l'agneau à Pâques. Un travail pourrait être fait au niveau de la planification des agnelages et de la gestion générale de l'élevage.

Les filières laitières (bovine et caprine), bovine, ovine, porcine et avicole sont toutes concernées par la gestion des décalages saisonniers offre-demande.

5.2.5 Fournir la restauration collective, quelles pistes ?

(Bioconsom'acteurs, 2010 et Douarche D., 2010)

L'approvisionnement de la restauration collective locale semble aussi être une piste à explorer. C'est un débouché assurant l'écoulement de volumes importants qui a ses spécificités et nécessite donc une organisation particulière.

Si un projet d'introduction de produits locaux dans un restaurant se dessine, l'intégration de tous les acteurs, du producteur au consommateur et des partenaires d'accompagnement du projet, est importante. Le déroulement doit se faire en plusieurs étapes afin de pérenniser celui-ci :

- impliquer tous les acteurs et identifier des acteurs intéressés par le projet (notamment les producteurs et les restaurants),
- évaluer précisément la capacité d'approvisionnement des filières locales (produits, tarifs, disponibilité, conditions de livraison),
- accompagner les producteurs et les restaurants : réaliser un diagnostic de cuisine sur les potentialités d'introduction de produits locaux, former sur les appels publics à concurrence, la logistique à mettre en place et la maîtrise des coûts,
- travailler progressivement avec des produits locaux mais de façon régulière,
- accompagner l'arrivée de produits locaux (actions de sensibilisation, communication).

Plusieurs outils sont également à la disposition des acteurs pour mener à bien ce type de projets : les SCIC ou autres associations de producteurs afin qu'ils gèrent collectivement les approvisionnements, les plateformes Internet qui permettent une mise en relation directe et simplifiée entre acheteurs publics de la restauration collective et producteurs locaux, les régies agricoles pour remédier au manque de productions locales.

L'initiation de ce type d'approvisionnement pourrait se faire à une échelle test, la cantine municipale de Bangor par exemple et pour certains produits (légumes), afin d'expérimenter et servir de modèle pour le reste du territoire. Ceci permettrait par ailleurs de laisser le temps à l'offre de s'adapter (en termes de quantité et d'organisation).

L'idéal serait, par la suite, de mettre en place cette dynamique sur l'ensemble du territoire avec l'ensemble des acteurs impliqués dans ce domaine via un Projet Alimentaire Territorialisé (PAT), tel que cela a été défini dans la Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Agroalimentaire et la Forêt du 13 octobre 2014 (Art. 39) et présenté par le ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt Stéphane Le Foll à l'occasion de la présentation de la nouvelle politique publique d'alimentation (Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, 2014).

5.2.6 Adapter les formes de l'offre alimentaire ilienne à la demande

Adapter les formes de l'offre alimentaire ilienne à la demande est une autre manière d'agir pour une meilleure adéquation de l'offre et la demande.

La majorité des consommateurs de produits locaux sont des touristes qui veulent se faire plaisir. Etant donné que le marché est le lieu d'achat qu'ils affectionnent, diversifier l'offre en produits locaux au marché permettrait d'atteindre une meilleure adéquation. Cependant, le marché s'adresse à une clientèle particulière, surtout des personnes inactives ou des vacanciers. Il est donc essentiel afin de toucher les bellilois, notamment actifs, de travailler sur d'autres modalités de commercialisation.

Une partie non négligeable des consommateurs « aller à la facilité » (23%) aimeraient consommer local en circuits courts. Selon eux, mis à part le prix, les produits locaux manquent d'accessibilité. L'évolution prochaine du point de vente collectif ACDP pourrait permettre une meilleure accessibilité de ces produits avec un élargissement de l'ouverture du magasin et de l'offre.

L'augmentation de l'offre en produits locaux dans les petits commerces de proximité pourrait être un moyen de toucher les consommateurs « pratico-pratique » et « faire vivre notre village ».

La qualité des produits est un thème important discuté tant par les producteurs que les consommateurs. Il existe de nombreuses visions de la qualité. Les consommateurs recherchent tous la qualité gustative des produits ; cela n'implique pas forcément des conditions de production spécifiques. Cependant, les produits issus de l'agriculture biologique sont de plus en plus demandés. Les consommateurs bio quotidiens représentent 15% de mon échantillon et un quart des consommateurs « pro-local » attachent de l'importance à la manière dont est produit ce qu'ils mangent. Ces données indicatives nous montrent tout de même qu'une proportion non négligeable consomme des produits bio. D'après le baromètre Agence Bio/CSA de janvier 2015, la tendance actuelle est cependant à la consommation de produits plus durables (de production et de commercialisation). Ainsi, 88% des Français déclarent privilégier des produits respectueux de l'environnement et/ou des principes du développement durable.

Sous le terme « agriculture durable » on entend une agriculture économe : en intrants, en énergie et en capital, et au plus possible autonome. Par exemple, pour l'élevage ovin et bovin, l'aliment des bêtes est fabriqué à la ferme, « on limite les coûts au maximum par l'herbe » ; les éleveurs n'investissent pas outre mesure dans du matériel, n'utilisent pas d'OGM et de soja brésilien importé. C'est un modèle privilégiant les petites ou moyennes structures liées au sol pour un maillage important du territoire par les exploitations agricoles. Il s'oppose au modèle dominant actuel intensif en capital, en intrants et privilégiant l'agrandissement des fermes ; tout cela au détriment de l'environnement.

Cette agriculture durable s'adapte donc à son territoire et ses potentialités, en ne privilégiant pas une seule manière de produire mais une multiplicité. Elle demande une formation agricole complète permettant au jeune installé d'adapter son système à son milieu.

Plusieurs outils réglementaires, les signes de qualité géographique, sont également proposés afin de valoriser les produits du terroir : les Appellations d'Origine Protégée (AOP) et IGP. Ces signes de qualité permettent surtout une reconnaissance en dehors du territoire de production.

Par ailleurs, les résultats d'enquêtes montrent que peu d'insulaires bellilois sont consommateurs de produits locaux. La grande majorité des consommateurs de produits locaux sont des touristes. Il serait intéressant de mener un travail d'éducation et d'information auprès des consommateurs, notamment des bellilois, sur la consommation de produits locaux (diversité, disponibilité, prix, lieux de vente, spécificités) et ses conséquences sur le territoire. Associer les consommateurs à des initiatives de développement des produits locaux est également une manière de mobiliser les consommateurs. Ceci peut se faire dans le cadre d'un Groupement Fon-

cier Agricole (GFA) ou d'une modalité de commercialisation des produits locaux impliquant les consommateurs comme dans l'expérience « Paniers de Thau » en Hérault accompagnée par le CPIE du Bassin de Thau (Annexe X.). Outre la consommation de produits locaux, ce groupement d'achats a pour objectif la mise en réseau de producteurs avec des groupes de citoyens.

Du côté de l'offre, avec le départ dans deux à trois ans du seul boucher de l'île, Charles Le Port, se posera prochainement la question des débouchés pour la viande de la marque Agneaux du Large et Viande des Embruns. Le potentiel de reprise de la boucherie ou la possibilité de trouver un nouveau local à Le Palais pour la vente de la viande des deux marques locales ainsi que la viabilité de l'activité sont les principales interrogations.

Ce qui est intéressant dans ces démarches collectives locales (Viande Bovine des Embruns et Agneau du Large) est le regroupement de différents acteurs de la filière (agriculteurs, abattoir de l'île, boucher, GMS) afin de gérer ensemble et de manière globale celle-ci.

5.2.7 Quels scénarios d'avenir pour l'agriculture belliloise ?

Concernant l'organisation des filières, les agriculteurs (Agneau du Large, filière Lactalis) anticipent peu les prochains changements. Une partie est en position attentiste et signale le besoin d'un animateur consacré à l'agriculture de Belle-Île-en-Mer. Celui-ci aurait pour mission d'accompagner les agriculteurs dans l'émergence et la réalisation de leurs projets, que ce soit sur le thème de la commercialisation, de la transformation, de l'organisation du travail, ou du changement de pratiques agricoles. Ils disent ne pas avoir toutes les compétences, ni le temps pour monter des projets agricoles.

Un changement est à prévoir pour le PVC d'ACDP qui envisage de faire évoluer ses statuts et son fonctionnement (changement de local, possibilité d'embauche d'un salarié pour la vente, changement des horaires d'ouverture) pour un fonctionnement plus efficace et correspondant mieux à la demande.

Dans le cadre de l'Unité d'Enseignement « Conduite de projet innovant », dix étudiants en deuxième année du cursus ingénieur agronome de l'Agrocampus Ouest de Rennes ont répondu à la commande émise par le CPIE de Belle-Île-en-Mer : quels scénarii d'avenir pour l'agriculture de l'île ?⁹ Tout le paragraphe suivant se réfère à leur étude.

Leur démarche a constitué en la formulation de quatre scénarii suite à une première collecte d'informations sur la question posée. Par la suite, différents acteurs clés du territoire ont été rencontrés et confrontés à ces scénarii afin d'en récolter les réactions et remarques. Dans la mesure où ils ont fait un échantillon raisonné, les réponses sont considérées comme représentatives car ce sont des porte-paroles de catégories d'acteurs qui s'expriment. Ces données ont été analysées selon la souhaitabilité/faisabilité de chaque scénario pour chaque acteur (Annexe XI.).

Les quatre scénarii sont les suivants :

- valorisation des friches,
- création d'un label bellilois,
- création d'une formation spécifique à l'agriculture iliennne,
- vers une autonomie alimentaire et le développement des circuits courts sur l'île.

Dans un premier scénario, ils envisageaient une valorisation de la friche par différents biais comme : l'installation sur des terres en déprise, la remise en pâture dans les vallons, le développement d'une filière bois-énergie, de la chasse et la création de sentiers touristiques.

Dans le deuxième scénario, l'idée était de mettre en place un label valorisant l'ensemble des productions agricoles de l'île. Ce label aurait plutôt comme objectif de fédérer tous les agriculteurs entre eux autour d'un projet commun afin de leur donner plus de poids et de visibilité auprès des collectivités et institutions locales.

Le troisième scénario consiste en la mise en place d'une formation agricole intégrant les spécificités agronomiques, géographiques et économiques iliennes.

Le dernier scénario fait l'hypothèse que l'agriculture de l'île pourrait subvenir à l'ensemble des besoins des habitants à l'année et ainsi atteindre une autosuffisance alimentaire. Les circuits courts sont la voie d'exploration proposée.

⁹ Baudinet C., Bracquart B., Daurelle N., Jan L.-E., Le Doussal S., Le Moing V., Lesens P., Nicolleau M., Renaud N., Thomasset Y.-A. (2015) L'avenir de l'agriculture à Belle-île-en-Mer : Carnet de bord.

Le scénario « **Label bellilois** » a été favorablement perçu. Les acteurs rencontrés ont témoigné du souhait de travailler sur la qualité de production, et non pas seulement de valoriser l'origine géographique. La valorisation d'un cahier des charges par l'ensemble de la profession agricole semble complexe.

La discussion autour d'une **formation adaptée à l'agriculture insulaire** a permis aux agriculteurs d'exprimer le besoin d'échanges de pratiques, de dialogues au sein de la profession.

Les acteurs ont trouvé souhaitable et réalisable le scénario « **vers l'autonomie alimentaire de l'île**. » Plusieurs freins ont été mis en lumière :

- le manque d'agrément de l'abattoir pour les gros bovins,
- le manque de cohésion et de dynamisme de la filière laitière pour la réflexion autour d'un projet d'atelier de transformation collectif,
- le développement de l'agrotourisme au détriment de l'activité agricole.

Plusieurs questions ou pistes ont alors été posées afin de poursuivre la réflexion dans ce sens :

- Pourquoi la pêche n'est-elle pas plus présente sur l'île ?
- Comment renforcer la cohésion entre les agriculteurs ?
- Le développement des circuits courts est-il possible ?
- Est-il nécessaire de développer le maraîchage à Belle-Île-en-Mer ?
- Définir et développer le terroir bellilois,
- Développer la filière porcine et avicole.

La thématique foncière a plus été perçue comme transversale. La conclusion sur ce point est que les agriculteurs sont conscients du problème de la friche et favorables à une valorisation qui ne compromettrait pas le paysage. Les étudiants ont pu noter un manque d'information des acteurs concernés par la problématique foncière sur la réglementation, la valorisation et les impacts environnementaux.

Ces étudiants sont donc arrivés à la conclusion suivante : le scénario idéal est un hybride des quatre scénarii proposés ; ceux-ci s'enrichissant les uns les autres.

6 Conclusion

Belle-Île-en-Mer est une île touristique mais encore marquée par l'agriculture. Celle-ci est rendue fragile par les spécificités insulaires, le contexte agricole et le contexte territorial, local et national. Une voie est avancée afin de répondre à ces enjeux locaux et permettre d'aller vers un développement plus durable : relocaliser le système alimentaire bellilois et donc développer un système alimentaire de proximité et/ou de qualité. Depuis 2004, le CPIE de Belle-Île-en-Mer a entrepris une réflexion globale sur l'agriculture de ce territoire et y a mené plusieurs actions. Cependant, avoir des données quantitatives et qualitatives sur l'offre et la demande en produits agricoles alimentaires est une condition nécessaire afin de relocaliser la production et développer les circuits courts. C'est dans ce cadre que s'inscrit cette étude répondant à la question suivante : dans quelle mesure y-a-t-il, actuellement, une adéquation ou non entre l'offre locale et la demande alimentaire à Belle-Île-en-Mer et quelle est la marge d'évolution pour les producteurs et les consommateurs ?

Ce diagnostic du système alimentaire bellilois a été réalisé en s'appuyant sur un ensemble de 36 entretiens semi-directifs auprès des agriculteurs, 48 entretiens auprès de consommateurs et l'étude de l'approvisionnement de la restauration collective. C'est l'analyse croisée de ces données qui a permis de répondre à notre question.

Actuellement nous n'avons pas une bonne adéquation entre l'offre et la demande alimentaire à Belle-Île-en-Mer. En termes de quantité, l'adéquation existe pour le lait mais celui-ci est peu transformé en produits laitiers localement et, est donc, en grande majorité exporté. La demande en viande est supérieure à l'offre locale sauf pour la viande ovine. Deux produits nous surprennent, le miel et le fromage. Pour ces deux produits, l'offre est supérieure à la demande estimée alors que sur le terrain, les producteurs disent manquer de produits. Ils bénéficient de la clientèle touristique de l'île qui est plus grande acheteuse. Les personnes consommant des produits locaux sont pour la grande majorité des touristes qui souhaiteraient voir se développer l'offre et certains types de circuits courts (PVC, marché). Une partie des consommateurs qui aimeraient consommer des produits locaux regrette le manque d'accessibilité (pratique et financière). L'exigence des consommateurs est aussi de plus en plus à la qualité en termes de manière de produire. Concernant la restauration collective, la très grande majorité des approvisionnements est faite sur le continent. Manger des produits locaux dans ces établissements est anecdotique.

Plusieurs pistes peuvent être envisagées afin d'aller vers une relocalisation du système alimentaire bellilois : développer une offre en quantité pour certaines productions, créer une filière laitière iliennne, mieux gérer les décalages saisonniers entre offre et demande alimentaire et fournir la restauration collective locale.

Cependant, si nous approchons de manière systémique l'agriculture à Belle-Île-en-Mer, il apparaît que tous les enjeux de l'agriculture belliloise sont liés. C'est à la fois en gérant au mieux le foncier et en agissant pour la relocalisation du système agricole et alimentaire bellilois, pour l'adaptation de l'agriculture belliloise aux spécificités de l'île, pour la reconnaissance et la valorisation de cette agriculture, pour la fédération des agriculteurs et des acteurs locaux autour d'un même projet de territoire, que l'avenir de l'agriculture à Belle-Île-en-Mer sera assuré.

Afin d'aller plus loin dans ce travail sur la relocalisation du système alimentaire de l'île, il serait intéressant de préciser la « demande intermédiaire », c'est-à-dire celle des restaurants privés, des commerces (GMS, petits commerces, campings) et de l'ensemble des transformateurs. Le diagnostic sur la restauration collective mériterait lui aussi d'être développé.

Pour réfléchir plus encore aux habitudes de consommation et au régime alimentaire iliens, il serait également utile de développer la partie concernant la détermination des surfaces agricoles nécessaires pour nourrir localement la population de Belle-Île-en-Mer. On pourrait préciser alors le scénario alimentaire « au fil de l'eau » et en imaginer un autre plus durable dans la manière de se nourrir et de produire.

Dès à présent pourraient être initiées les actions suivantes : un accompagnement de la cantine de l'école municipale de Bangor pour augmenter l'introduction de produits locaux, la création d'un atelier de transformation laitière collectif avec les éleveurs intéressés, un projet éducatif sur l'alimentation à destination des écoles et du grand public et, à plus long terme, la mise en œuvre d'un PAT.

L'avenir agricole passe par le maintien de l'agriculture déjà existante, donc, par un travail sur les différents enjeux de l'île mais aussi, par l'installation agricole iliennne. On peut alors réfléchir à la pérennisation des modes de vie agricoles et se poser alors la question suivante: A quelles conditions l'agriculture sera-elle possible sur l'île à l'avenir ?

Bibliographie

Accueil Paysan, BRAS, CPIE Forêt de Brocéliande (2011), Système d'alimentation local au Pays de Brocéliande, 53 p.

ADASEA 56 (2003), Le devenir de l'Agriculture à Belle-Île-en-Mer. 29 p

Agrocampus Ouest (2008). Etude pour l'organisation de la vente directe collective des produits agricoles, Territoire de Belle-Ile-en-Mer : Etat des lieux des volontés et potentiels locaux, propositions d'accompagnement et de développement. Rapport d'étudiants en spécialité Systèmes de Production et Développement Rural, Rennes, 59 p.

Arcusa V., Besson C., Bigot C., Bossu V., Grewer U., Joanicot M., Mazodier M., Mensah E., Mwanza J., Schindler J., Pernis M., Rault C., Santos A., Tumwesigye S., Vassy A., Zanella M., sous la direction de Darrot C. et Boudes P. (2010-2011). Rennes Métropole, Ville Vivrière ? Projet ingénieur, spécialité Système de Production et Développement Rural, Agrocampus Ouest, Rennes, 121 p.

Cittànova (2014). Plan Local d'Urbanisme : Communauté de Communes de Belle-Île. In : Réunion agricole, Belle-Île-en-Mer, 27 septembre 2014, 33 p.

Brigand L., Le Démézet M., Fichaut B. (1986). Les changements écologiques, économiques et sociologiques dans les îles du Ponant : le cas de Batz, Ouessant et Groix. Institut de Géoarchitecture, Université de Bretagne Occidentale, Poitiers, 200 p.

Colonna, P., Fournier, S., Touzard, J.-M. (2011). Systèmes alimentaires, *in* : *duALIne – durabilité de l'alimentation face aux nouveaux enjeux. Questions à la recherche*, Esnouf, C., Russel, M. et Bricas, N. (Coords.), Rapport Inra-Cirad (France), 60-85 (p.19)

Douarche D. (2010), La restauration collective : passerelle pour la valorisation des produits agricoles locaux, diagnostic de la restauration collective, étude de la demande. Master d'étude de Master 2 professionnel en gestion sociale de l'environnement et valorisation des ressources territoriales, Centre Universitaire de Formation et de Recherche Jean-François Champollion, Albi, 77 p.

Février G. Etude pour l'organisation de la vente directe collective des produits agricoles à Belle-Ile-en-Mer. Belle-Île-en-Mer : CPIE Belle-Ile-en-Mer, 2007, 93 p.

Gariglietti-Brachetto C. (2013), Etat des lieux, dynamiques et perspectives des activités agricoles dans les îles du Ponant. Mémoire de stage de Master1, Master sciences de la mer et du littoral, mention expertise et gestion de l'environnement littoral, Université de Bretagne Occidentale, Brest, 90 p.

Guillemot H. (2011). Ethnologie de l'agriculture à Belle-Île-en-Mer. Master « Evolution, patrimoine naturel et société », spécialité « Environnement, développement, territoires et sociétés », Muséum national d'histoire naturelle en cohabitation avec AgroParisTech, Paris, 120 p.

Malassis L., (1994). Nourrir les Hommes. Flammarion, coll. Dominos, Paris, 126 p.

Martinod M. (2011), Lutte contre l'enfrichement des espaces intérieurs de Belle-Île-en-Mer : Etat des lieux et potentialités de développement pour une gestion conservatoire et agri-environnementale. Stage de deuxième année cursus ingénieur agronome. Montpellier SupAgro, Montpellier, 56 p.

Prévoit S. (2014). La Filière Lait à Belle-Ile-en-Mer : état des lieux et perspectives. Communauté de Communes de Belle-Île-en-Mer. Stage mission Agrilait. 76 p.

Rastoin J.-L., Gershi G., de Schutter O. (2010). Le système alimentaire mondial : concepts et méthodes, analyses et dynamiques. Versailles : Editions Quæ (Synthèses (INRA)), 565 p.

Rigaud J. (2012), Les Circuits courts alternatifs de commercialisation de la province de Chimborazo, Equateur : acteurs et auteurs du territoire. Mémoire de fin d'étude diplôme d'ingénieur agronome, spécialité Agriculture Durable et Développement Territorial, Agrocampus Ouest, Rennes, 62 p.

Strahan D. (2007). The last oil shock: A survival guide to the Imminent Extinction of Petroleum Man, éditions John Murray, Royaume-Uni, 280 p.

Voisin M., Diagnostic agricole, territoire de Belle-Ile-en-Mer. Belle-Ile-en-Mer : Chambre d'Agriculture du Morbihan, 2014. 5 p.

Webographie

Agence Bio (2015). Dossier de presse : La bio poursuit son développement et accroît son rayonnement auprès des français. <http://www.agencebio.org/comprendre-le-consommateur-bio> (consulté le 17/07/2015)

Agreste, Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (26/04/2012), Recensement agricole 2010, Principaux résultats par communes, <http://agreste.agriculture.gouv.fr/recensement-agricole-2010/resultats-donnees-chiffrees> (consulté le 3/04/2015)

Agreste (2014). Alimentation : prix, revenus, dépenses et consommation des ménages. <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Gaf14p108-113.pdf> (consulté le 16/07/2015)

Amilien V. (01/05/2005), Préface : à propos de produits locaux, in : *Anthropology of food*. <http://aof.revues.org/306> (consulté le 07/07/2015)

Bioconsom'acteurs (2010). La bio en restauration collective : Les conditions de la réussite, des témoignages pour comprendre. http://www.repasbio.org/sites/default/files/livret_rc_bio_bcas.pdf (consulté le 29/07/2015)

Blot C., FranceAgriMer (2012). Fruits et Légumes : évolutions et tendances de consommation. <http://www.franceagrimer.fr/content/download/13422/96341/file/Conf%C3%A9renceFranceAgriMer-SIA+Fruits+et+l%C3%A9gumes+28+02+2012.pdf> (consulté le 30/06/2015)

Conseil Départemental du Morbihan (2015). Guide des aides départementales du Morbihan, Développement du Morbihan, <http://www.morbihan.fr/les-services/aides-departementales/toutes-nos-aides/toutes-nos-aides/> (consulté le 16/07/2015)

Direction de l'Information Légale et Administrative (DILA) (2015). Repères : Découverte des institutions et de la vie publique : Comprendre les institutions : Les collectivités territoriales. <http://www.vie-publique.fr/decouverte-institutions/institutions/> (consulté le 16/07/2015)

Edan B., Agreste Synthèses – Consommation. Décembre 2014 - n°2014/256, <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/conjsynt256201412cons.pdf> (consulté le 29/07/2015)

FranceAgriMer (2010). Filières laitières, in : *Les filières de l'élevage français*. Editions FranceAgriMer septembre 2010, 52 p.

http://www.franceagrimer.fr/content/download/3124/16944/file/lait_201003.pdf (consulté le 08/07/2015)

Gouvernement de la République française (23/07/2015). Une nouvelle politique de l'alimentation. <http://www.gouvernement.fr/action/une-nouvelle-politique-de-l-alimentation> (consulté le 02/09/2015)

Hébrard L., Agreste (2008). Les Français boudent les produits laitiers. Agreste Primeur, n°208, 4 p. <http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/primeur208.pdf> (consulté le 23/06/2015)

INSEE (2012). EPCI de La CC de Belle Ile en Mer (245600465) - Dossier complet. http://www.insee.fr/fr/themes/dossier_complet.asp?codgeo=EPCI-245600465 (consulté le 24/03/2015)

Lelaure V. et al. (2011). Diagnostic des circuits alimentaires de proximité sur un territoire, Les Carnets Pro de Liproco, n°7, 16 p, <http://liproco-circuits-courts.com> (consulté le 17/02/2015)

Merle A. et al. (2011), La consommation de produits alimentaires locaux : quelques signes encourageants pour son développement. Les Carnets Pro de Liproco, n°6, 12 p., <http://liproco-circuits-courts.com> (consulté le 17/02/2015)

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (21/07/2014). Consommation : Manger local partout en France. <http://agriculture.gouv.fr/consommation-manger-local-partout-en-france> (consulté le 07/07/2015)

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (21/07/2014). Construire votre projet alimentaire territorial pour rapprocher production locale et consommation locale. <http://agriculture.gouv.fr/mangez-local-stephane-le-foll-mobilise-les-collectivites-et-les-administrations-pour-promouvoir> (consulté le 07/08/2015)

Préfet de la Région Bretagne (21/05/2015). Contrat de Plan Etat-Région Bretagne 2015-2020. <http://www.bretagne.pref.gouv.fr/Strategies-et-projets/Contrat-de-Plan-Etat-Region-2015-2020/Signature-du-CPER-le-11-mai-2015> (consulté le 27/08/2015)

ANNEXES

Annexe I. Guide d'entretien des agriculteurs : l'offre en produits alimentaires agricoles

Présentation de la démarche :

Je suis étudiante en dernière année d'école d'agronomie à Rennes. Je réalise un stage de six mois au CPIE de Belle-Île-en-Mer sur l'agriculture belliloise, et je m'intéresse en particulier à l'approvisionnement alimentaire de l'île. Mon travail consiste autant à étudier la question du côté des producteurs bellilois que des consommateurs de l'île.

Données techniques de l'exploitation agricole

Pourriez-vous me retracer brièvement l'historique de votre activité ?

Quand et comment vous êtes-vous formé à l'agriculture ?

Quel est le statut de votre exploitation agricole ?

Nombre d'UTH:

SAU et mode de faire valoir des terres:

- terres en propriété:
- terres avec bail écrit:
- terres avec bail verbal:

Effectif d'animaux:

Âge de l'exploitant:

Avez-vous une démarche de qualité ?

Avez-vous un engagement particulier en faveur de l'environnement (sans OGM, plantation de haies, agriculture durable, raisonnée, MAE...) ?

Quantification de la production

Production de vente	Quantité commercialisée/ an	Label	Lieux de commercialisation	Modalité de commercialisation

Avez-vous des projets pour votre exploitation agricole ?

La commercialisation

Qu'est-ce qui vous a poussé à commercialiser vos produits comme vous le faites aujourd'hui (raisons du choix du lieu et des modalités de commercialisation) ?

Quelles grandes évolutions envisagez-vous dans ce domaine pour votre exploitation agricole ?
Quels en sont les freins, difficultés éventuelles, incertitudes ?

Et plus généralement pour l'agriculture belliloise, quelles grandes évolutions voyez-vous ?
Quels en sont les freins, difficultés éventuelles, incertitudes ?

En matière de commercialisation, qu'est-ce qui sépare la situation actuelle de la situation idéale pour vous ?

Annexe II. Guide d'entretien des consommateurs

Présentation de la démarche :

Je suis étudiante en dernière année d'école d'agronomie à Rennes. Je réalise un stage de six mois au CPIE de Belle-Île-en-Mer sur l'approvisionnement alimentaire de l'île. Je souhaiterais vous interroger sur vos habitudes de consommation alimentaire. Seriez-vous prêt à me consacrer 15 minutes ? Les données resteront anonymes bien entendu.

Données générales

1. Participez-vous aux achats alimentaires? Oui/ non
2. Résidez-vous sur l'île à l'année? Oui/ non --> Si oui, passer à la question 3.
Si non:
 - 2.1. Dans quel département ou pays (si hors France) se situe votre résidence principale?
 - 2.2. Combien de temps résidez-vous sur l'île à l'année?
 - 2.3. Séjournez-vous sur l'île régulièrement ou ponctuellement?
 - 2.4. Sur quelles périodes de l'année résidez-vous sur l'île ?
 - 2.5. Quelle est la durée de vos séjours sur l'île?
3. Depuis combien de temps vivez-vous sur l'île?
4. Dans quelle commune résidez-vous sur l'île ?
5. A combien de kilomètres se trouve le plus proche commerce d'alimentation générale?
6. En général pour combien de personnes faites-vous les courses sur l'île ?

Habitudes alimentaires

Ce questionnaire concerne les produits alimentaires bruts ou peu transformés.

7. Source alimentaire (Insulaire ou lors de votre séjour à Belle-Île-en-Mer) :
 - 7.1. Faites-vous vos courses de produits alimentaires :
 - sur l'île ?
 - sur le continent ?
 - 7.2. pourquoi ? et quel est votre budget alimentaire sur l'île et sur le continent ?
 - 7.3. Subvenez-vous vous-même à une partie de vos besoins alimentaires : en autoproduisant, pêchant, cueillant, glanant ?

- 7.4. Pratiquez-vous l'échange/le troc, bénéficiez-vous du don de produits alimentaires ?
8. Répartition de la consommation : " Qu'est-ce que vous achetez, et où? qu'est-ce que vous autoproduisez, cueillez ou troquez?"
9. Lieux d'approvisionnement : Où vous approvisionnez-vous (lieux et modalités) ? Pourquoi ? Quel est votre budget pour une période type (en circuits courts, en GMS, en commerces de proximité, en restaurants) ?
10. Où faites-vous la majorité de vos courses alimentaires ?
11. A quelle fréquence faites-vous vos courses ?
12. Qu'est-ce qui pour vous est prioritaire/important dans la consommation/l'achat de denrées alimentaires ? Quels sont vos critères de choix de produits alimentaires ?

La marge de manœuvre

13. Quelles sont les difficultés que vous rencontrez pour vous approvisionner en denrées alimentaires ?
14. Pour les visiteurs : Comparaison de consommation :
- 14.1. Mangez-vous les mêmes choses lorsque vous êtes en séjour sur l'île ou lorsque vous êtes sur le continent? oui/ non
- 14.2. Si non, qu'est-ce qui diffère de votre consommation sur le continent (détaillez) ?
15. Quel(s) produit(s) vous paraît(-ssent) manquer et aimeriez-vous pouvoir acheter sur l'île ?/ Quels produits aimeriez-vous voir produire sur l'île et souhaiteriez-vous acheter ?
16. Y-a-t-il des améliorations que vous souhaiteriez voir dans le domaine de l'approvisionnement alimentaire ? Quelque chose qui vous rendrait service ? qui serait plus commode ? qui vous ferait plaisir ?
17. A quelles conditions (prix, horaires, distance, nature des produits...) ?
18. Profession/ de quelle CSP faites-vous partie?
19. Niveau et domaine d'étude:
20. Age:
21. Sexe:

Annexe III. Questionnaire téléphonique à destination des restaurations collectives bellilloises

Présentation de la démarche :

Je suis étudiante en dernière année d'école d'agronomie à Rennes. Je réalise un stage de six mois au CPIE de Belle-Île-en-Mer sur l'agriculture belliloise, et je m'intéresse en particulier à l'approvisionnement alimentaire de l'île. Mon travail consiste autant à étudier la question du côté des producteurs bellilois que des consommateurs de l'île. Je souhaite faire un focus sur la restauration collective belliloise afin de connaître son fonctionnement.

Mairie :

Structure et contact du cuisinier ou responsable des commandes :

Fonctionnement :

- Quel est le nombre de couverts servis par jour? Par an ?
- Combien de salariés travaillent dans cette restauration ?
- Quel est le type de cette restauration collective ?
 - o en autogestion/ en régie directe ?
 - o concédée/ déléguée ?
- Si vous êtes en gestion directe : Passez-vous par un marché public : en partie ou pas du tout ?
- Si vous êtes en délégation de gestion : fonctionnez-vous en liaison froide ou chaude ?
- Prix demandé aux familles :
- Budget de l'établissement alloué à la restauration :

Approvisionnement :

Où vous approvisionnez-vous (sur l'île, le continent) ? Auprès de quels fournisseurs ? Pourquoi ?

Vous êtes-vous déjà approvisionnés en produits locaux ?

Si oui : Quelles difficultés avez-vous rencontré ?

Si non : Quelles contraintes percevez-vous dans l'approvisionnement local ?

Annexe IV. Détails du calcul des surfaces nécessaires pour nourrir localement la population de belle-île-en-mer via le calculateur

Est présenté ici le détail du calcul pour passer de la ration alimentaire belliloise au nombre d'hectares nécessaires pour nourrir localement la population, permanente et non permanente de l'île. La méthodologie de base est celle utilisée pour le calcul de Rennes métropole par les étudiants d'Agrocampus Ouest¹⁰. Quelques modifications ont été faites afin d'adapter ce calculateur au contexte local de Belle-Île-en-Mer. Ce sont ces modifications qui seront exposées.

➤ Le régime alimentaire du modèle :

Ce régime alimentaire est raisonné en terme énergétique. Une première hypothèse a été posée concernant la ration énergétique moyenne de la population, permanente et non permanente : cette ration est de 2 150 kcal/jour/ personne. Ce chiffre a été déterminé dans le cadre du calcul pour Rennes (Arcusa V. et al., 2010-2011).

Ensuite, cette ration énergétique totale est répartie entre les grandes familles d'aliments, à savoir les légumes, les graisses végétales, les fruits, les céréales, les viandes, les œufs et les produits laitiers. Afin d'obtenir la contribution de chaque catégorie d'aliments dans la ration, nous avons eu besoin de plusieurs données :

- La moyenne des apports énergétiques par type d'aliment (calcul réalisé à partir des apports en calories par gramme d'aliment dans le cadre du travail de RVV),
- La quantité moyenne consommée en chaque catégorie d'aliment par personne et par an (Tableau 24).

Pour ce modèle alimentaire, les graisses végétales, les agrumes et les sucres et dérivés ont été omis par soucis de simplification du calcul.

Tableau 24: Quantités consommées et contributions caloriques par catégories d'aliments

Aliments	Quantité consommée par	Source et année de	Contribution
----------	------------------------	--------------------	--------------

¹⁰ Arcusa V., Besson C., Bigot C., Bossu V., Grewer U., Joanicot M., Mazodier M., Mensah E., Mwanza J., Schindler J., Pernis M., Rault C., Santos A., Tumwesigye S., Vassy A., Zanel-la M., sous la direction de Darrot C. et Boudes P. (2010-2011). Rennes Métropole, Ville Vivrière ? Projet ingénieur, spécialité système de production et développement rural, Agrocampus Ouest, Rennes, 121 p.

	personne (kg/ pers./an)	<i>la donnée</i>	calorique
Légumes	145	<i>FAO, 2012</i>	2,9%
Fruits	84	<i>FAO, 2012</i>	9,1%
Céréales	118,1	<i>Agreste, 2012-13</i>	31,1%
Viandes	88,9		18,9%
Produits laitiers	371	<i>Agreste, 2006</i>	22,3%
Œufs	12,5	<i>Agreste 2012</i>	1,4%
Poisson	34,4	<i>FranceAgriMer, 2013</i>	3,2%
Graisses végétales	15,6	<i>Agreste 2012</i>	11%

➤ Les rendements :

Les données de base sont celles qui ont été collectées et calculées lors du travail sur Rennes Métropole. Les rendements des productions végétales ont cependant été pondérés en considérant qu'ils correspondaient à 65% de ceux utilisés dans le cas de Rennes. Cette pondération se base sur des données locales obtenues lors de mes enquêtes auprès des agriculteurs bellilois.

➤ Déroulé du calcul :

Le calcul est fait à partir de données fixes : le nombre moyen de calories consommées par jour et par personne, le taux protéique et le taux énergétique par aliment, la proportion de chaque aliment consommée au sein de leur famille et le rendement par hectare de chacun des produits.

Le calcul se déroule en plusieurs étapes :

1. traduction de la contribution calorique par famille d'aliment en calories par famille,
2. répartition des apports caloriques au sein de chaque grande famille d'aliment,
3. traduction des apports caloriques quotidiens par aliment en quantité quotidienne d'aliment consommé,
4. calcul de la quantité annuelle consommée par Belle-Île-en-Mer pour chaque aliment,
5. ajout des pertes en produits tout au long de la filière (30%) à la quantité consommée,
6. traduction des quantités annuelles nécessaires en surfaces.

Annexe V. Modalités de calcul des quantités produites à Belle-Île-en-Mer

Quantité produite = N * Pc, en tonnes équivalent carcasse

N : nombre d'animaux vendus sur l'année 2014, selon chaque agriculteur bellilois.

Pc : poids carcasse moyen pour chaque bête :

- Agneau : 19,5 kg
- Brebis de réforme : 40 kg
- Porcs : 100 kg
- Bœuf : 410 kg
- Veau : 110 kg
- Vache de réforme et génisse viande : 400 kg

Pour la production d'œufs, nous avons posé un poids moyen de l'œuf à 60g.

Pour la filière Viande Bovine des Embruns, 50% des bovins reviennent sur l'île. 70% du volume de viande des bovins allaitants.

Annexe VI. Les demandes exprimées par les consommateurs

	Les bellilois	Les résidents secondaires	Les autres touristes
Nature des produits	<ul style="list-style-type: none"> - Manque de produits locaux : fruits, yaourts, fromage, viande de lapin, beurre, miel, sarrasin. - Manque de produits bio : pain, farines, diversité de fruits et légumes, galettes de blé noir, viande. 		
	<ul style="list-style-type: none"> - Problème d’approvisionnement en produits frais (fruits et légumes) dans les GMS, surtout en hiver. - Plus de charcutier-traiteur (produits originaux : beurre aux algues, moutardes spécifiques, charcuterie, rilette de maquereaux,...). 		
	<ul style="list-style-type: none"> - Manque de produits en GMS en période d’affluence touristique : « Les gros week-end, on a l’impression d’être rationnés. » - Proposer plus de produits locaux dans les GMS : saucisses, merguez, légumes, beurre. - Sur le marché, les légumes et le poisson ne sont pas forcément de l’île. 	<ul style="list-style-type: none"> - Certains vins ne sont pas réapprovisionnés assez souvent. - Manque de produits exotiques. 	<ul style="list-style-type: none"> - Trop de crêperies et pas assez de restaurants cuisinant le poisson. - Mauvaise qualité du poisson à Super U.
Forme de l’offre	<ul style="list-style-type: none"> - PVC d’ACDP trop rarement ouvert et à des moments qui ne conviennent pas. - Difficulté pour stationner à Le Palais. 		
	<ul style="list-style-type: none"> - Peu d’offre sur le marché de Le Palais. - Viande mal découpée à ACDP - « Il n’y a pas grand-chose à cueillir » sur 	<ul style="list-style-type: none"> - Coût important de certains produits. 	<ul style="list-style-type: none"> - Manque sandwich froids fait maison. - Marché trop tardif pour les randonneurs.

	Les bellilois	Les résidents secondaires	Les autres touristes
Forme de l'offre	<p>l'espace public.</p> <p>- Produits locaux trop chers « si les produits locaux sont proposés à des prix plus raisonnables (sans être concurrent de Super U), je préfère donner mon argent à des producteurs locaux. »</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Difficile accessibilité du poisson (lieu et horaires de vente). - Les magasins ferment tôt en avril. - Un seul marché à Le Palais. - Difficulté d'acheter du poisson autre qu'en GMS si éloigné de Le Palais.
Communication	<ul style="list-style-type: none"> - Pas d'information sur le mode de production des fruits du marché. - Mettre les produits locaux en valeur. 		<ul style="list-style-type: none"> - Sur-communication sur l'origine belliloise des produits. - Manque d'informations sur « où trouver les produits locaux ? »
Nouvelles idées	<ul style="list-style-type: none"> - Verger en libre cueillette. - Cueillette à la ferme. - Borne libre-service avec paiement par carte - Regroupement de tous les produits locaux sur un même lieu (« une structure neutre »). 	<ul style="list-style-type: none"> - Petite Biocoop. - Production de produits originaux par les agriculteurs : « muesli bellilois marin » (céréales de l'île, fruits séchés de l'île, algues) - Les produits de la Bien Nommée, la bière La Morgat pourraient être fait à partir de produits de l'île. 	<p>Petite épicerie à l'auberge de jeunesse pour l'achat de denrées alimentaires de base.</p>

Annexe VII. Caractéristiques générales et modes d'approvisionnement des restaurants collectifs à Belle-Île-en-Mer

	Gestion	Nombre de couverts moyen	Nombre de salariés	Coût du repas	Interlocuteur/-trice
Collège Michel Lotte	Régie directe	170 couverts par jour ; 30 600 couverts par an	1 cuisinier, une aide restauration à temps partiel et un plongeur.	Prix du repas facturé aux familles : 2,97€/ repas.	
Bangor, école municipale	Régie directe	90 couverts par jour ; 12 960 couverts par an	1 pour cuisine et approvisionnement + 1 employé pour la surveillance	6€ de coût de revient et facturé 2,75€ aux parents.	Elizabeth Samzun,
Bangor, crèche Gribouille	Régie directe	30 couverts par jour	1		Marise Antonoff, cuisinière
Sauzon, école Sainte Marie	Régie directe	55 couverts par jour ; 7 920 couverts par an	3 (une cuisinière, une aide cantinière et un surveillant de cantine)	4€ de coût de revient et facturé 2,50€ aux parents.	Chantal Daigre, gestion des achats et cuisine et M. Loyer, adjoint à la jeunesse
Ecole de Locmaria, écoles de Palais, collège Sainte Croix	Gestion concédée à la CCBI Liaison chaude	280 couverts par jour ; 3535 couverts par an	20 employés (cuisine et surveillance)		Responsable des affaires juridiques de la CCBI, et responsable de la restauration
Hôpital, EPHAD, livraison à domicile	Régie directe,	600 couverts/jour avec le collège,	7,5 salariés	Prix de prestation hôtelière : 5,45€ ;	Jean-Luc Guéneq, A la retraite en janvier 2016.

	Gestion	Nombre de couverts moyen	Nombre de salariés	Coût du repas	Interlocuteur/-trice
	cuisine centrale Liaison froide	sinon : 450 couverts/jour. 164 250 couverts par an.		budget ?	

Détails de la gestion des approvisionnements par les restaurants collectifs bellilois :

Etablissement	Approvisionnement
Collège Michel Lotte	De janvier à novembre 2015 : livraison des repas par l'hôpital pour cause de travaux au collège. <u>Fournisseurs :</u> - Fournisseurs du continent, - M. Laleouse : fruits et légumes (MIN de Nantes), - Producteurs locaux ponctuellement. <u>Critères d'approvisionnement :</u> - le plus frais possible, - fait maison et le minimum de produits préparés, - un peu de bio. Les menus sont faits tous les 15 jours.
Ecole municipale de Bangor	<u>Critères d'approvisionnement :</u> - Fait maison, produits frais (sauf les haricots verts),

Etablissement	Approvisionnement
	<ul style="list-style-type: none"> - Elizabeth connaît très bien les enfants et leurs goûts, - elle privilégie la qualité de la viande à la quantité, - produits de saison de préférence. <p>Cycle de menus de 3 à 4 semaines.</p> <p>A fonctionné avec ACDP mais arrêt car problème sanitaire et organisation complexe pour les producteurs.</p>
Crèche Gribouille	Produits d'épicerie bio, 80% des légumes sont bio de chez le producteur (Amandine et Baptiste Vasseur) depuis 3 ans.
Ecole Sainte Marie de Sauzon	<p><u>Fournisseurs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - VIVAL (Sauzon) : légumes, fruits et produits de dépannage (exemple : beurre), - A2S (produits frais, yaourts, fromages, fromage et viandes surgelées).
Hôpital Yves Lanco	<p>Appel d'offre tous les 18 mois.</p> <p>Fournisseurs du continent sauf pour le pain.</p> <p>Ne peut pas travailler les légumes terreux donc ne travaille pas avec des légumes frais (sauf tomates...).</p> <p>Viande dépiécée.</p> <p>15% de bio.</p> <p>Cycle de menus de 6 semaines.</p> <p>¾ de population est âgée.</p> <p>Expérience avec des producteurs locaux mais n'a pas bien marché.</p>
CCBI	<p>Marché de « gré à gré »</p> <p>Actuellement :</p>

Etablissement	Approvisionnement
	<ul style="list-style-type: none">- Approvisionnement en viande et poisson sur le continent,- Fruits et légumes via M. Laleouse (MIN de Nantes). <p><u>Critères d'approvisionnement</u> : rapport qualité/ prix.</p> <p><u>Objectif</u> : mettre en place une procédure de mise en concurrence pour l'approvisionnement.</p> <p>Avec l'appel d'offre, ils pensent qu'il sera difficile de fonctionner localement en termes d'approvisionnement car il y a des prestataires plus efficaces sur le continent.</p>

Annexe IX. L'expérience d'Orcades, une filière laitière locale

Orcades, Orkney en anglais, est un archipel situé au nord de l'Ecosse, à 16 km des côtes. Il compte 67 îles dont 16 sont habitées par 20 000 Orcadiens. La plupart des habitants vivent sur l'île principale, Mainland, d'une superficie d'environ 523 km². L'agriculture et la pêche en mer sont les principaux secteurs économiques de l'île.

Cette île est notamment connue pour son fromage le « Okney Cheddar », créé en 1946. Pendant la seconde guerre mondiale, les insulaires furent obligés d'augmenter leur production de produits laitiers afin de nourrir les 60 000 militaires et 550 prisonniers italiens qui les avaient rejoints. A la fin de la guerre, le départ des militaires laissa les éleveurs laitiers avec un surplus de lait. Ils décidèrent donc de construire une fromagerie afin de transformer ce surplus en fromages.

En 2000, 26 éleveurs laitiers de l'île fondèrent une coopérative pour assurer la production de ce fromage traditionnel et local. Aujourd'hui, 20 éleveurs supervisent toujours la fromagerie, depuis l'élevage du bétail jusqu'à la fabrication du produit final. La distribution du produit dans les supermarchés locaux est assurée par un distributeur britannique.

Le « Okney Cheddar » a été reconnu comme IGP par l'Union européenne et suit donc un cahier des charges spécifique et assure notamment le consommateur de l'origine locale du produit.

Pour plus d'informations : <http://www.orkneycheddar.co.uk/>

Annexe X. « Paniers de Thau », un réseau de circuits courts alimentaires

« Paniers de Thau » est un groupement d'achat de produits locaux. Ce projet, suivi par le CPIE de Thau, vise à accompagner les citoyens du territoire vers une consommation responsable : consommation de produits locaux et mise en réseau de producteurs avec des groupes de citoyens.

L'idée de départ était de mettre en place une AMAP pour les produits de la mer afin de vendre en direct les produits de la lagune. En 2008 sont donc nés les « Paniers poissons – coquillages » dans le village de Montbazin. Les consommateurs font élargir le projet, en 2012, avec l'introduction de produits de la terre dans les paniers. « Paniers poissons-coquillages » devient alors « Paniers de Thau. »

Les objectifs sont à la fois de créer du lien social entre consommateurs et producteurs, de valoriser les productions du terroir et d'éduquer les consommateurs à une consommation responsable. Les objectifs sont atteints grâce à :

- l'acte d'achat (producteurs présents à chaque livraison, consommateurs-relais faisant le lien entre consommateurs et producteurs, visites de certification),
- des activités culturelles : cours de cuisine, visites d'exploitations, soirées conviviales, etc.

Une charte a été créée afin de définir les conditions de participation à ce projet. Elle précise quelques points :

- une méthode le plus possible respectueuse de l'environnement,
- une commercialisation en circuits courts (un intermédiaire maximum),
- une part d'achat-revente,
- le rôle et l'engagement de chaque acteur.

Aujourd'hui, les « Paniers de Thau » regroupent quatre lieux de livraison, une quarantaine de producteurs, vingt consommateurs-relais et environ 1 300 familles consommatrices au total.

La perception du projet par les acteurs du territoire hors du dispositif est plutôt positive car ils témoignent d'une redynamisation des marchés et commerces de proximité locaux.

Pour plus d'information : <http://paniersdethau.fr/> ou contactez le CPIE Bassin de Thau.

Annexe XI. Diagrammes de faisabilité/souhaitabilité des 4 scénarii d'avenir de l'agriculture belliloise

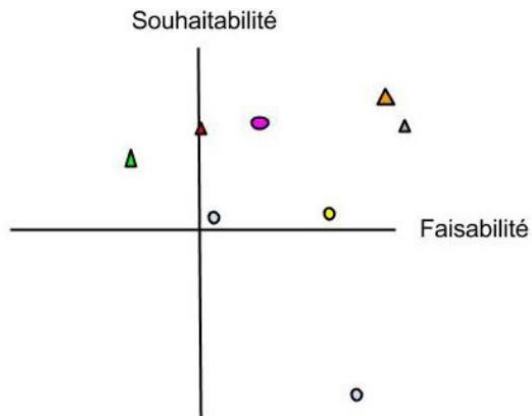


Figure 9: Diagramme de faisabilité/souhaitabilité du scénario "label bellilois"

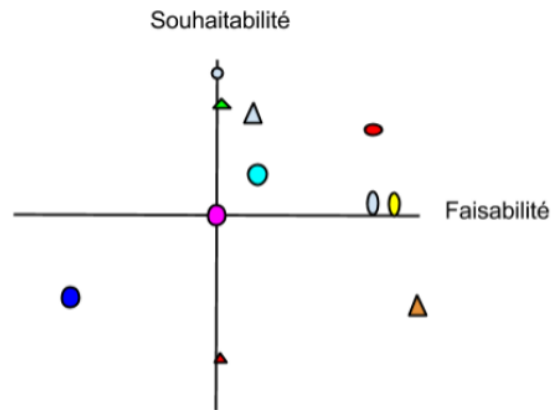


Figure 10: Diagramme de faisabilité/ souhaitabilité du scénario " formation à l'agriculture ilienne "

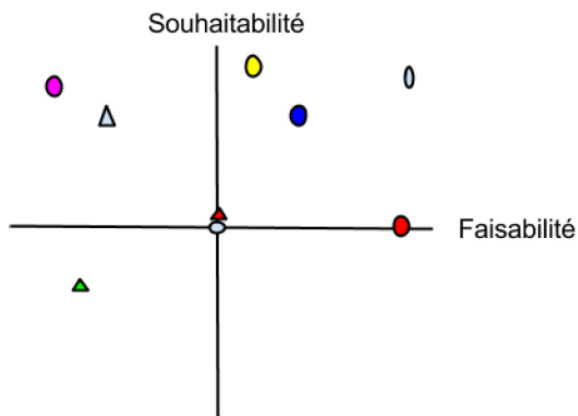


Figure 11: Diagramme de faisabilité/souhaitabilité du scénario "valorisation des friches"

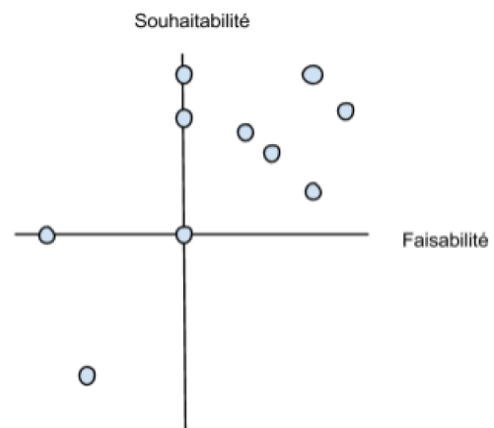



Figure 12: Diagramme de faisabilité/souhaitabilité du scénario "vers l'autonomie alimentaire"

	Diplôme : ingénieur de l'Institut supérieur des Sciences agronomiques, agroalimentaires, horticoles et du paysage Spécialité : Génie de l'Environnement (GE) Spécialisation / option : Agriculture Durable et Développement Territorial Enseignant référent : Catherine Darrot
Auteur(s) : Marine BUET Date de naissance* : 06/11/1990	Organisme d'accueil : CPIE de Belle-Île-en-Mer
Nb pages : 70 Annexe(s) : 18	Adresse : Les Glacis - 56360 Le Palais
Année de soutenance : 2015	Maître de stage : Guillaume Février
Titre français : Première évaluation de l'offre et la demande alimentaire à Belle-Île-en-Mer, « On pourrait vendre ça là ! »	
Titre anglais : First evaluation of the food supply and demand in Belle-Île-en-Mer, "We could sell it here!"	
<p>Résumé : Actuellement dans les pays dits du Nord, le système alimentaire agro-industriel prédomine. En réaction aux externalités négatives qu'il génère, un système alimentaire de proximité se développe. Dans un territoire insulaire marqué par des spécificités agropédoclimatiques, des variations importantes de sa population allant de pair avec un secteur touristique fort, un coût du transport important menaçant d'être renforcé par la réforme territoriale, se pose la question de l'autonomie alimentaire.</p> <p>L'objectif de cette étude est donc d'évaluer le potentiel de relocalisation du système alimentaire de Belle-Île-en-Mer. L'hypothèse est la suivante : l'agriculture belliloise n'est pas adaptée à la demande insulaire. La méthodologie suivie a visé à caractériser quantitativement et qualitativement l'offre et la demande alimentaires locales.</p> <p>Les résultats ont mis en évidence un manque d'adéquation entre l'offre et la demande alimentaire à Belle-Île-en-Mer actuellement. Certains produits bellilois ne se trouvent pas en quantité suffisante localement ; ils ne sont pas ou peu produits, transformés et/ou commercialisés sur l'île.</p> <p>Plusieurs pistes peuvent être envisagées afin d'aller vers une relocalisation du système alimentaire bellilois : développer une offre en quantité pour certaines productions, créer une filière laitière ilienne, mieux gérer les décalages saisonniers entre offre et demande alimentaires, adapter les formes de l'offre alimentaire ilienne à la demande et fournir la restauration collective locale.</p>	
<p>Abstract : Currently in Northern countries, the agro-industrial food system prevails. In reaction to its negatives externalities, a local food system is developing. An island context with special soil and climate conditions, important variations of its population linked to a strong tourist economy, a high cost of transport which might be more important with the territory reform, leads to the question of food autonomy.</p> <p>The objective of this study is to evaluate the potential of relocation for the food system of Belle-Île-en-Mer. The hypothesis is that the agriculture of Belle-Île-en-Mer is not adapted to local food demand. The methodology followed aims for characterizing supply and demand quantitatively and qualitatively. The results show a lack of balance between current food supply and demand in Belle-Île-en-Mer. There is a lack of some local products in the island because these products are not or little produced, transformed, and/or sold in the island.</p> <p>Several strategies can be set up to relocate the food system of Belle-Île-en-Mer: to develop the supply in quantity for some products, to create a dairy local industry, to better manage seasonal gaps between supply and demand, to adapt local food supply forms to demand and to supply collective catering.</p>	
Mots-clés : système alimentaire, relocalisation, circuits alimentaires de proximité	
Key Words: food system, relocation, alternative marketing channels	

* Élément qui permet d'enregistrer les notices auteurs dans le catalogue des bibliothèques universitaires