

Réalisé par :



• GAB 85 •

Les Agriculteurs **BIO** de Vendée

Dans le cadre du projet :



Lui même porté par le comité de développement de l'agriculture (CDA), composé de :




---



---

# DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE

en produits locaux et bio

## *sur l'île d'Yeu*

---



---

# Sommaire

<b>Sommaire.....</b>	<b>2</b>
<b>Introduction.....</b>	<b>3</b>
<b>CONTEXTE DU PROJET.....</b>	<b>3</b>
<b>LA NAISSANCE DU PROJET TERRES FERT'ILE.....</b>	<b>3</b>
<b>POURQUOI REALISER UN DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ?.....</b>	<b>3</b>
<b>Méthode de travail :.....</b>	<b>4</b>
<b>PHASE 1 : Rencontre des acteurs.....</b>	<b>4</b>
<b>PHASE 2 : Récolte de données chiffrées.....</b>	<b>5</b>
<b>PHASE 3 : Bibliographie sur les comportements alimentaires des Français.....</b>	<b>6</b>
<b>PHASE 4 : Utilisation du convertisseur Terre de Liens.....</b>	<b>6</b>
<b>Résultats :.....</b>	<b>7</b>
<b>L'offre alimentaire de l'île d'Yeu.....</b>	<b>7</b>
Les produits agricoles.....	7
Les produits issus de la mer.....	13
<b>La demande alimentaire sur l'île d'Yeu.....</b>	<b>14</b>
Les statistiques à partir de la consommation alimentaire moyenne des Français.....	14
Convertisseur Terres de Liens : .....	16
Une augmentation de la demande en produits bio et locaux.....	17
La demande de la restauration collective en produits locaux dont bio.....	17
La demande des magasins.....	21
La demande des restaurateurs.....	21
La demande des consommateurs.....	22
<b>Conclusion du diagnostic :.....</b>	<b>23</b>

# Introduction

## CONTEXTE DU PROJET

Depuis les années 50, la population de l'Île d'Yeu est constante et se situe aux alentours de 5 000 habitants à l'année, pour atteindre 30 000 personnes l'été. Tandis que son économie s'articule autour du tourisme et de la pêche, l'agriculture a connu un déclin régulier : aujourd'hui une dizaine de sièges d'exploitation représentent moins de 130 ha de SAU dont 80% en pâturages et prairies. Ainsi, L'Île d'Yeu, pour une surface totale de 2 300 ha, compte 500 ha de friches soit le quart du territoire. Ces friches entraînent l'appauvrissement des sols, l'uniformisation des paysages et une perte de biodiversité. Du point de vue agricole, il est long et coûteux de remettre en culture ces terres et d'en restaurer la fertilité.

## LA NAISSANCE DU PROJET TERRES FERT'ILE

Face aux difficultés pour les porteurs de projets agricoles à s'installer sur l'île, trois associations citoyennes – le Collectif Agricole de l'Île d'Yeu, Yeu Demain et Terre de Liens Pays de la Loire – ainsi que la commune pilotent et mettent en œuvre un projet de maintien et de développement de l'agriculture sur l'île, intitulé « Terres Fert'île ». Ces structures sont réunies au sein du Comité de Développement de l'Agriculture (CDA), qui comprend aussi tous les agriculteurs et les élus souhaitant s'y associer. Des actions ont été entreprises notamment pour remettre en culture des terres agricoles en friche.

Le CDA n'est pas une entité juridique déclarée officiellement. C'est pourquoi le pass'collectivité est porté par l'un des partenaires, le collectif agricole (signataire de la convention avec le GAB 85 dans le cadre du Pass'collectivité) au nom du CDA..

## POURQUOI REALISER UN DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ?

L'objectif est donc à terme de pouvoir cultiver de nouveau une partie de ces terres en friches. Celles-ci peuvent être utilisées par les producteurs en place, ou bien pour des nouveaux installés. Pour que ces exploitations soient viables économiquement, il est nécessaire de réaliser un état des lieux de l'offre actuellement disponible et de cibler les besoins prioritaires afin de proposer des productions adaptées au contexte. D'où la réalisation du diagnostic alimentaire.

Le GAB 85 a été chargé sous le pilotage du CDA (Comité de Développement Agricole de l'île) de réaliser un diagnostic de l'offre et de la demande en produits locaux qui permet d'étudier les pistes de relocalisation de l'alimentation sur l'Île d'Yeu. Il est financé via un Pass Collectivités

L'objectif est d'étudier les circuits de commercialisation existants et les débouchés possibles, ainsi que d'évaluer la demande (restauration collective, restaurateurs, supermarchés, population) et l'offre (agriculteurs, pêcheurs). Il a pris en compte l'ensemble des productions alimentaires : viande, légumes, poisson, fromage.

De ce diagnostic, un plan d'action a été réalisé en concertation avec les acteurs locaux (producteurs, acteurs de la restauration collective, restaurateurs, magasins...).

## Méthode de travail :

La méthode choisie est basée en premier lieu sur le dialogue territorial. L'idée du diagnostic n'était pas de récolter et de travailler à partir des seules données chiffrées, mais de favoriser l'émergence de préoccupations communes, de conscientiser les freins, et de tracer ensemble des pistes pour permettre une relocalisation partielle de l'alimentation. En outre, cela devait permettre aux acteurs du territoire de se rencontrer.

Des données chiffrées ont également été récoltées, à la fois sur le terrain et à partir d'études sur le comportement alimentaire des français.

### PHASE 1 : Rencontre des acteurs.

Des réunions ont été organisées au printemps 2017 avec des groupes d'acteurs :

Dates	Acteurs concernés	Objet
15 mai	Restauration collective	Connaître l'intérêt des acteurs de la restauration collective à travailler avec des produits locaux de l'île, dont bio. Échanger sur les freins et les leviers pour y parvenir.
15 mai	Producteurs	Prendre en compte les enjeux individuels de chaque producteur dans le projet et échanger sur les enjeux collectifs à l'échelle de l'île.
16 mai	Magasins	Connaître la position des magasins alimentaires de l'île pour un approvisionnement local et les pistes d'actions envisageables.
15 juin	Restaurateurs	Connaître la position des restaurateurs de l'île pour un approvisionnement local et les pistes d'actions envisageables.

Ainsi qu'une rencontre collective

Date	Acteurs concernés	Objet
14 juin	Restauration collective, producteurs, magasins	Faire se rencontrer les acteurs de l'offre (producteurs) et ceux de la demande présenter le projet Terres Fert'île présenter les synthèses des réunions par type d'acteurs échanger sur les problématiques visant à tendre vers plus d'autonomie alimentaire.

Un compte rendu de chacun de ces rencontres a été rédigé et envoyé aux participants.

Pour valider ce diagnostic et élaborer un plan d'actions avec les acteurs, deux autres réunions sont organisées :

Date	Acteurs concernés	Objet
1er février	Restauration collective, producteurs, magasins, restaurateurs, élus, associations impliquées dans le projet Terres Fert'île	Présenter et valider collectivement le diagnostic, et le compléter selon les avis.
12 février	Restauration collective, producteurs, magasins, restaurateurs, élus, associations impliquées dans le projet Terres Fert'île	Élaborer collectivement un plan d'action avec un échéancier.

## PHASE 2 : Récolte de données chiffrées

Éléments recherchés, méthode, problématique rencontrée pour chacun des types d'acteurs :

Type d'acteurs	Données recherchées	Méthode utilisée	Retours + et -
<i>Offre</i>			
<b>Producteurs</b>	Quantité de produits issus de la ferme sur une année par type de produits.	Entretien individuel avec chaque producteur et remplissage d'un tableau de production par produit.	Bon accueil de la part des producteurs. Données complètes, exceptées les données d'un maraîcher qui n'a pas donné suite aux relances.
<b>Acteurs de la pêche</b>	Estimation de volume de produits pêchés par les bateaux de L'Île d'Yeu et vendus sur l'île. <i>(ces données sont importantes dans le cadre de l'évaluation de la demande, toutefois elles ne sont pas liées à la problématique des friches agricoles. C'est la raison pour laquelle elles sont moins précises que les données issues des fermes).</i>	Entretien avec Yeu Marée	Rencontres riches. Difficile d'avoir des données chiffrées uniquement sur l'Île d'Yeu du fait du fonctionnement de la Criée, des systèmes de distribution du poisson.
<i>Demande</i>			
<b>Restauration collective</b>	Poids d'aliments achetés par an et par type de produits.	Envoi par mail d'un tableau à compléter par les établissements	Bon accueil des établissements. Retour complet sur 2 d'entre eux. Plus difficile d'avoir les données des EHPAD, travail qui demande du temps à l'établissement, pas de logiciel qui simplifie le travail.
<b>Restaurateurs</b>	Intérêt à travailler avec des produits locaux dont bio. Estimation des denrées alimentaires utilisées sur une année.	Il n'y a pas eu de demande de données chiffrées spécifiques en plus de la rencontre réalisée au mois de mai.	A cette étape du diagnostic, il ne nous a pas semblé pertinent de demander des données précises dont la récolte aurait été chronophage. Si des éléments plus précis sont nécessaires pour la suite du projet, cela pourra faire l'objet d'une action spécifique.
<b>Magasins</b>	Estimation des produits locaux achetés sur une année et poids des produits frais type produits laitiers, viande à la coupe, légumes, fruits.	Un tableau a été envoyé aux magasins par mail et nous nous sommes appuyés sur la rencontre du mois de mai.	Le tableau était trop complexe à remplir et n'a donc pas été complété. Au vu du temps nécessaire pour récolter des données plus précises, il ne nous a pas semblé pertinent d'aller plus loin à cette étape du projet. Nous nous sommes appuyés essentiellement sur les échanges d'acteurs.
<b>Consommateurs</b>	Intérêt pour les produits locaux dont bio. Avoir une idée de leurs lieux d'achats prioritaire et les critères d'achat.	Questionnaire réalisé et utilisé lors de 3 coins causerie organisés à l'entrée des magasins. 3 lieux et 3 dates :	Retours intéressants même si ce n'est pas exhaustif ni représentatif de toute la population de l'île. Cette action a permis de faire connaître le projet Terres Fert'île, d'échanger sur la

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– le 23/10 à l'épicerie de St Sauveur de 10h à 12h30</li> <li>– le 23/10 au Super U de 17h à 19h</li> <li>– le 24/10 au Casino de 17h à 19h</li> </ul>	problématique des friches et de sensibiliser à la consommation de produits locaux.
--	--	---	--

*Les chiffres présentés dans ce document ont été recoltés auprès des acteurs des différentes structures. Ils représentent une réalité. Certains de ces chiffres peuvent être affinés. Par exemple, sur la quantité de légumes utilisés en restauration collective, on peut avoir une différence si on prend en compte la perte liée à l'épluchage ou non. Les données précises qui permettent de réelles comparaisons sont difficiles à avoir. Toutefois, cela permet de donner un ordre de grandeur et d'apporter des éléments de réflexion quant à la problématique posée.*

### **PHASE 3 : Bibliographie sur les comportements alimentaires des Français.**

Une recherche bibliographique a été menée pour disposer de données nationales sur les comportements alimentaires des Français.

#### **Sources utilisées :**

- Etude INCA (Etude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires n°3) – juin 2017 – Avis de l'ANSES (Agence Nationale de Sécurité Sanitaire – Alimentation/Environnement/Travail) - Rapport d'expertise collective – expertise scientifique
- INSEE : L'Institut national de la statistique et des études économiques collecte, produit, analyse et diffuse des informations sur l'économie et la société françaises
- France Agrimer : FranceAgriMer, établissement national des produits de l'agriculture et de la mer, exerce ses missions pour le compte de l'État, en lien avec le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

### **PHASE 4 : Utilisation du convertisseur Terre de Liens**

Le Convertisseur Terres de Liens est un outil informatique en ligne qui consiste à transformer les volumes annuels de nourriture mangés par les habitants d'un territoire en volumes à produire, et en surfaces agricoles utiles à mobiliser pour réaliser ces productions, et enfin en nombre de paysans nécessaires pour prendre en charge ces productions.

(adresse : <http://convertisseur.terredeliensnormandie.org>)

# Résultats :

## L'offre alimentaire de l'île d'Yeu

### Les produits agricoles

*A partir des données issues des producteurs de l'île*

Sont installés à ce jour :

- 4 maraîchers dont 2 certifiés en agriculture biologique. 3 d'entre eux ont été rencontrés.
- 1 producteur laitier (vache - Bretonne Pie Noire) avec transformation sur place en fromage, certifié en agriculture biologique au moment de l'enquête.
- 1 éleveuse de mouton – viande + petits fruits et transformation (conserves, saucisserie, tisanes, sorbets...), certifiée en agriculture biologique
- 1 producteur de safran (dont les données n'ont pas été récoltées du fait de la dimension peu nourricière de la production et que les grammages sont très faibles).
- 1 éleveur de reines du Caucase (reproducteur d'abeilles mais non producteur de miel ce qui explique là encore la non récolte des données).

### Les quantités produites sur l'île :

Quantités produites par type et par an à partir des producteurs enquêtés :

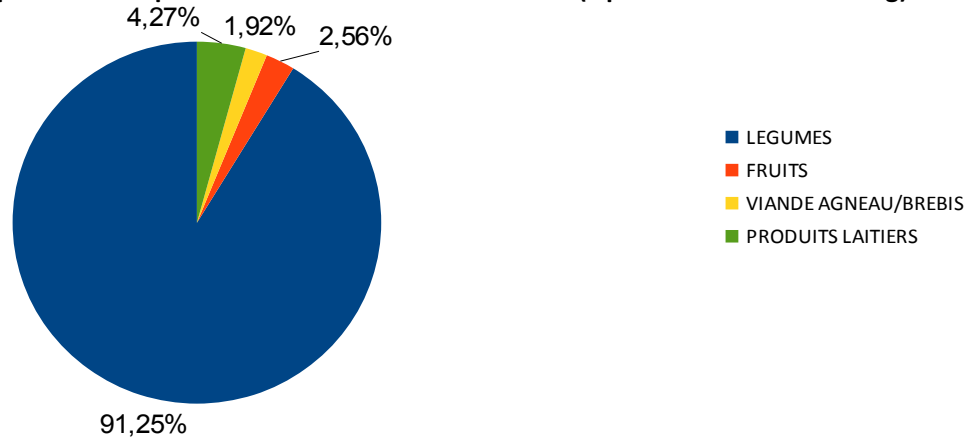
Produits	Quantité produite (kg)	%
Légumes	149 640	91,25%
Fruits	4 206	2,56%
Viande agneau / brebis	3 150	1,92%
Produits laitiers	7 000	4,26%
<b>Sous total</b>	<b>163 996</b>	<b>100 %</b>
Projet volaille	6 000	
<b>Total</b>	<b>169 996</b>	

En 2017, on compte environ **164 tonnes de produits issus des fermes de l'île d'Yeu** (tous produits confondus, sans les données d'un des maraîchers, n'ayant pas donné suite aux sollicitations).

A noter qu'un atelier de production de volaille est en cours d'installation sur l'île, ce qui représenterait a priori 6 tonnes de produits à l'année (volailles de chair + œufs).

En comptant l'atelier volaille, on arrive à un total produit sur l'île de **170 tonnes par an**.

### Répartition des productions actuelles sur l'île d'Yeu (à partir des données en kg)



Source : Terres Fert'île

Plus de 91% de la production (en quantité) concerne les légumes. Les produits laitiers, carnés et fruits restent très en marge (8,75% cumulés).

### Produits proposés par famille de produit :

Famille de produits	Produits proposés
Légumes	Frais : Salade, tomate, melon, courge, courgette, radis, pomme de terre, carotte, poireau, chou, concombre, haricot, épinard, rutabaga, navet, fenouil, poivron, aubergine, oignon et autres bulbes, côtes de bettes, conserves : selon la saison (en soupe par exemple) mais aussi tartinades, pesto
Viande	Viande d'agneau (découpe, rillettes, pâtés), viande de brebis (saucisse, merguez, gigot fumé, gigot blanc, saucisson, ...) viande de veau (découpe en caissettes)
Fruits	En frais (fraise, framboise) transformé (confiture – cassis, mûre, fraise, framboise, groseille, rhubarbe, tibery, casseille) en sorbet (rhubarbe, framboise, fraise, verveine...) jus de pomme (issus des fruitiers des particuliers, pressage sur l'île)
Aromatiques	Thym, verveine, menthe, basilic, persil, mélisse, sauge, ...
Produits laitiers	Lait cru fromages (+ ou - affiné)
Volaille (en cours)	Poulets de chair, volaille festive, œufs
Autres	Safran

Les produits proposés sont aujourd'hui assez variés malgré le faible nombre de fermes.

### Quantités produites par famille de produits et par an, et surfaces utilisées

Type de produits	Quantité produite par an	Surface cultivée
Maraichage (bio et conventionnel)	149,6 tonnes	16ha
Ovin et petits fruits (bio)	3,6 tonnes	47ha de prairies et 1ha de petits fruits
Produits laitiers (bio)	7 tonnes	35 ha
Volailles (bio)	6,6 tonnes	6000m <sup>2</sup>

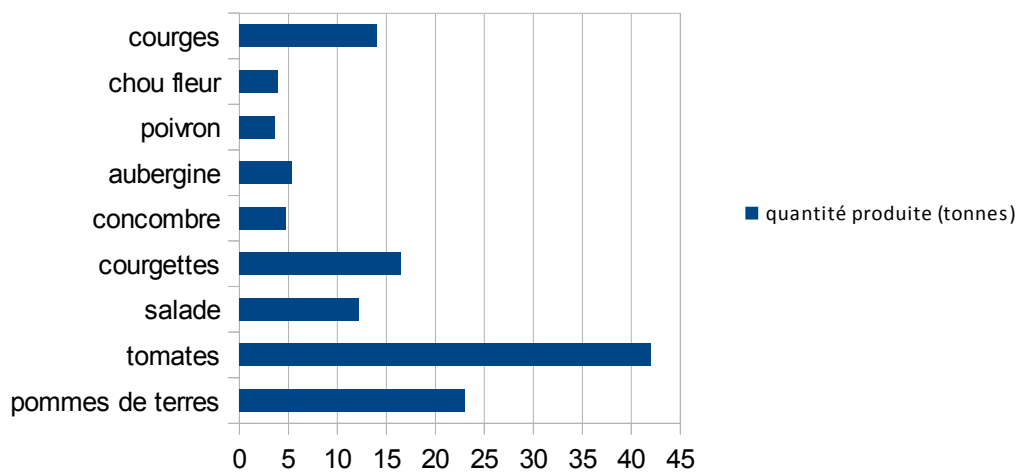
Une centaine d'ha est utilisée en activité agricole.



### Quelques exemples de quantités par produits (légumes) :

Produits	Quantité produite au global	Quantité moyenne par ferme
Pommes de terre	23 tonnes	7,5 tonnes par ferme
Tomates	42 tonnes	14 tonnes par ferme
Salades	12,2 tonnes	4 tonnes par ferme
Courgettes	16,5 tonnes	5,5 tonnes par ferme
Concombre	4,7 tonnes	2,3 tonnes par ferme
Aubergine	5,4 tonnes	1,8 tonnes par ferme
Poivron	3,6 tonnes	1,2 tonnes par ferme
Chou fleur	3,9 tonnes	1,9 tonnes par ferme
Courges	14 tonnes	4,7 tonnes par ferme

### Exemples de quantités de légumes produits sur l'île - 2017



### **Une plus grande production en été qu'en hiver :**

Les maraîchers installés sur l'île vendent la plus grosse part de leur production sur le marché. Les plus grosses périodes de vente restent les saisons touristiques. L'activité agricole est donc fortement liée à la fréquentation touristique de l'île. Cela est également lié aux périodes de récolte.

On note que les maraîchers produisent en grande partie des légumes d'été à l'heure actuelle, qui sont écoulés principalement d'avril à septembre.

L'importance de l'activité touristique de l'île, notamment en période estivale, fait qu'il y a une offre plus limitée en légumes d'hiver. Les productions de légumes tels que tomates, courgettes, concombre, aubergine, fraises, sont surreprésentées comparées à des lieux moins fréquentés. On note toutefois un effort récent pour fournir plus de légumes d'hiver pour la population de l'île.

Faire davantage de légumes d'hiver pour les producteurs actuels, cela implique une autre gestion des surfaces, une nouvelle organisation du travail, peut être employer des salariés sur des plus longues périodes... Certaines serres sont démontées en hiver pour moins subir les vents d'hiver par exemple.

### **Les projets d'installation en cours ou à l'étude :**

Des projets d'installation sont à l'étude sur l'île d'Yeu : un projet de vigne pour une transformation vinicole, et un projet en maraîchage en vente directe, ainsi qu'un projet de verger en phase de réflexion. D'autres personnes réfléchissent à une installation, mais pour l'heure, les projets ne sont pas suffisamment avancés pour les évoquer ici.

### Les circuits de commercialisation

Les produits issus des fermes de l'île sont essentiellement consommés sur place.

Formes de commercialisation	Notes
<b>Vente directe</b>	<p>Première forme de vente.</p> <p>-Trois maraîchers écoulent leur production majoritairement au marché (tous les jours sur le port en été, et un jour de la semaine hors vacances scolaires, selon la production). Cette vente est complétée par un magasin à la ferme pour certains et de la vente de paniers(à la ferme ou sur le marché). Toute la production est vendue sur l'île.</p> <p>Un maraîcher (non enquêté) vend aussi via un système de cueillette.</p> <p>-Les deux éleveurs vendent aussi toute leur production en vente directe. Seule une partie de l'agneau, un tiers environ, est vendue sur le continent.</p>
<b>Vente en paniers</b>	<p>Forme de vente pratiquée par plusieurs maraîchers, ainsi que le magasin bio « Chez Fredo » qui vend une vingtaine de paniers de légumes par semaine sur commande.</p> <p>On estime un minimum de cinquante paniers hebdomadaires vendus par l'ensemble des maraichers.</p>
<b>Vente aux magasins</b>	<p>Souvent des produits en surplus, vendus au prix des centrales d'achat, et uniquement sur des périodes spécifiques.</p>
<b>Vente aux restaurants</b>	<p>Souvent des produits en surplus, ou à certaines périodes de l'année. Quelques échanges réguliers avec certains établissements sur des produits spécifiques.</p>
<b>Vente en restauration collective</b>	<p>Les producteurs de l'île travaillent un peu avec la restauration collective. Un maraicher fournit régulièrement le multi accueil. Des essais ont été réalisés avec l'EHPAD ainsi qu'avec le collège mais cela reste ponctuel.</p>

La vente de paniers s'est développé sur les dernières années et rencontre un vrai succès. Il y a des listes d'attente pour pouvoir en bénéficier. Par ailleurs, il existait un maraîcher qui vendait une 30aine de paniers à la ferme et l'équivalent d'une 30aine de paniers supplémentaires en cueillette l'été, qui n'a pas été remplacé.

### La formation des prix :

Sur l'île comme ailleurs, la formation des "prix du marché" ne tient pas compte des coûts réels, des externalités positives ou négatives selon le type d'agriculture, et de la juste et équitable rémunération qu'il faudrait assurer aux producteurs pour que leur activité soit « durable ».

On note toutefois des spécificités liées à l'insularité

- des coûts plus élevés que sur le continent (coûts des intrants, du matériels, des plants – cela lié à la logistique et du transport par bateau),
- mais aussi des coûts importants liés à la gestion de l'eau (peu de réserves sur l'île),
- des terres parfois difficiles, assez pauvres,
- le prix de la terre élevé lié à la pression foncière...
- de fortes variations saisonnières dues au tourisme. Une partie de la population, touristique notamment, est prête à payer des produits plus chers sur le marché. Ce contexte permet aux producteurs de limiter la production et d'avoir moins d'activité en hiver.

## Les clients

Les produits issus des fermes de l'île d'Yeu sont avant tout vendus à des particuliers, à des personnes vivant à l'année ou bien en résidence secondaire ou locative.

### Les formes de ventes par type de clients :

Types de clients	Formes de vente
Particuliers	Vente sur les marchés de plein vent, ou bien directement à la ferme sous la forme de magasin à la ferme ou bien de vente de paniers (notamment pour les légumes).
Restaurateurs	Une petite partie des produits de l'île est vendue à des restaurateurs. L'offre disponible étant limitée, cela se fait en fonction des stocks.
Restauration collective	Ventes régulières pour certains producteurs, maraîchers notamment. Cela concerne certaines variétés de légumes sur des quantités limitées. Le prix d'achat pour les collectivités est également un frein par rapport à ce qu'ils trouvent sur le marché de gros.
Magasins	Les magasins de l'île proposent des produits locaux à leurs clients dans la limite de l'offre disponible. Les prix étant plus rémunérateurs en vente directe, cette forme de vente est souvent privilégiée par les producteurs.

On peut ajouter à ces notes que le relationnel joue beaucoup dans les quantités de produits vendues. Plus les producteurs auront la possibilité de rencontrer les professionnels (restaurateurs, gestionnaires de restaurants collectifs, gérant de magasin), plus les ventes pourront se mettre en place de manière régulière, si les conditions adaptées à chacun sont trouvées.

Nous pouvons également dissocier parmi les particuliers, les habitants à l'année et les touristes. Concernant les maraîchers, certains estiment vendre 2/3 de leur production à des touristes en saison, et à 2/3 aux islais en période hors saison. Selon les produits, cette proportion peut changer, cela dépend également de la période de récolte. Toutefois, on note une nette corrélation entre les plus fortes ventes et la saison touristique.

Concernant la viande ovine et les produits transformés (confitures, tisanes, sorbets...), ceux ci sont plutôt estimés être vendus à 80% à une population saisonnière.

Concernant les produits laitiers, le producteur estime que ses ventes sont faites à hauteur de 50% à des touristes, et 50% à des habitants à l'année.

### **Les évolutions des producteurs envisagées à ce jour :**

- Maraîchers : besoin d'augmenter légèrement la surface pour plus de rotations et gagner en confort de travail. Aujourd'hui, l'objectif des maraichers en place n'est pas d'augmenter la production, ou alors légèrement. Selon eux, une vitesse de croisière est trouvée. Le plus important est d'avoir des terres regroupées et irriguées et des conditions de travail confortables.
- Volailles, projet de s'installer au printemps 2018
- Produits laitiers, souhaite doubler la production d'ici environ 5 an.
- Agneau : ne souhaite pas agrandir le troupeau, sinon cela entraîne des problématiques d'alimentation du troupeau (foin) et de surface de pâturage. Toutefois l'éleveuse d'ovins souhaite développer l'activité transformation, petite restauration et vente à la ferme afin de stabiliser financièrement la structure, ce qui n'est pas le cas aujourd'hui

D'autres pistes pourraient être abordées, par exemple :

- Améliorer la qualité des prairies à pâturer pour importer moins de nourriture pour les animaux
- Diminuer les coûts de transport (fret maritime)

### **Résumé : l'offre de produits agricole sur l'île d'Yeu :**

**164 tonnes** de produits agricoles issus des fermes de l'île

**91% de légumes** (en poids)

La quasi totalité des productions est **vendue sur l'île**, exceptée une partie de la viande d'agneau et des veaux mâles de l'élevage laitier.

Une particularité des ventes (prix, saisons de vente) est liée à **l'activité touristique de l'île**.

Pas de grand projet d'agrandissement pour les producteurs en place, excepté l'éleveur de bovin qui souhaite doubler sa production, sans pour autant doubler sa surface.

## Les produits issus de la mer

### Volumes pêchés localement

#### Données issues de l'entretien avec Yeu Marée :

Volumes pêchés par les pêcheurs de l'île d'Yeu (données estimées à partir des bateaux inscrits à l'Organisation de Producteurs, soit 85% des bateaux) : 3000 tonnes par an.

Les principaux volumes vendus par Yeu Marée :

Produits de la pêche	Volumes annuels	Période
Merlu	1500 tonnes	
Sole	250 tonnes	Janvier, février, mars
Lotte	350 tonnes	Pic de production en hiver
Bar	100 tonnes	
Divers (dorades, tazar, thon blanc et rouge. Peu de poisson bleu (sardine, anchois) et peu de merlan.		

La production est moins importante en été, or c'est la période à laquelle la demande est la plus forte. Les prix augmentent alors.

Lorsque les prix baissent, le débouché est difficile à trouver.

### La vente par Yeu Marée :

Elle se fait essentiellement à des grossistes du continent. La part de la consommation islaise ne représente que 0,5% de la production vendue par Yeu Marée.

### La commercialisation

La commercialisation sur l'île se fait essentiellement :

- via la poissonnerie Hennequin, qui propose également des paniers,
- au bateau (fonction essentiellement au relationnel)
- directement avec les professionnels (restaurants, magasins...)

### la vente en restauration collective et privée

- Hennequin travaille avec l'EHPAD les Chênes Verts et le multi-accueil
- Yeu Marée travaille avec les deux EHPAD et Ile Oya
- L'approvisionnement des restaurants et de la restauration collective est réparti entre les mareyeurs
- Saveurs Islaises vend également du poisson, comme au restaurant scolaire du collège des Sicardières par exemple.

### Conservation :

- Yeu Marée travaille avec la conserverie Saveurs Islaises (congélation pour certaines quantités)
- Hennequin dispose de sa propre conserverie.

### Résumé : l'offre de produits de la mer sur l'île d'Yeu :

**Plus de 3000 tonnes** de produits pêchés par les bateaux de l'île d'Yeu

Une saison de production en décalage avec les grosses périodes de vente (été)

Une grosse partie des produits de la pêche est vendue sur le continent.

## La demande alimentaire sur l'île d'Yeu

### Les statistiques à partir de la consommation alimentaire moyenne des Français

Afin d'estimer la demande alimentaire sur l'île, nous nous sommes appuyés sur des études nationales.

Source : ANSES – Agence Nationale de Sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail, étude INCA – Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires (troisième étude sur les consommations et les habitudes alimentaires de la population française) – juin 2017.

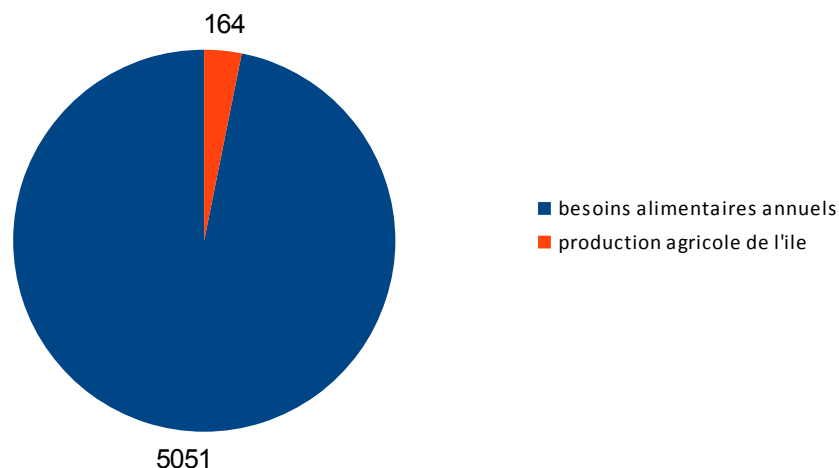
Selon l'INCA3, les Français consomment en moyenne 2,9kg d'aliments chaque jour, dont 50% de boisson, soit 1,45kg d'aliments solides par jour. Ce poids évolue en fonction des classes d'âge.

### Les besoins alimentaires estimés par jour et par an de la population de l'île d'Yeu :

	Quantité d'aliments nécessaire sur l'île d'Yeu <b>par jour</b>	Quantité d'aliments nécessaire sur l'île d'Yeu <b>par an</b>
Population à l'année (4700 hab) -hors saison	6,8 tonnes	2 006 tonnes
Population touristique (30 000 hab sur 10 semaines)	43,5 tonnes	3 045 tonnes
Total	50,3 tonnes	5 051 tonnes

Selon ces estimations, la part des produits agricoles issue des fermes de l'île (164 tonnes produits à l'année) représente 3,25% des besoins alimentaires de l'île d'Yeu.

Part des besoins alimentaires en tonnes de la population de l'île d'Yeu couverte par les producteurs de l'île.  
(chiffres indiqués en tonnes sur le graphique)



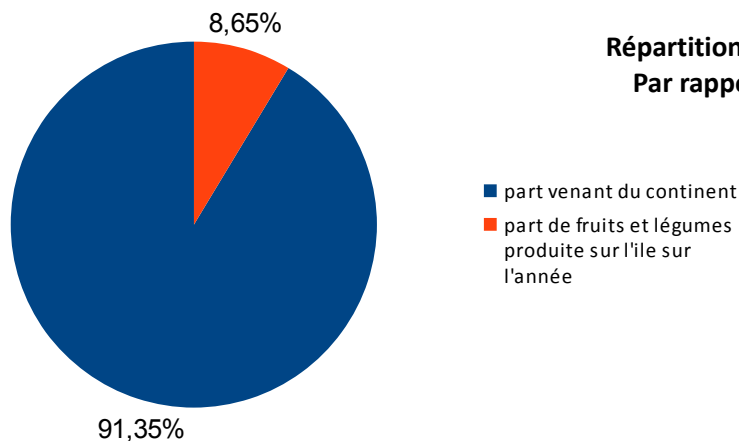
### Zoom sur la production en légumes

Selon l'étude France Agrimer, un Français consomme en moyenne 510g de fruits et légumes par jour (hors pomme de terres).

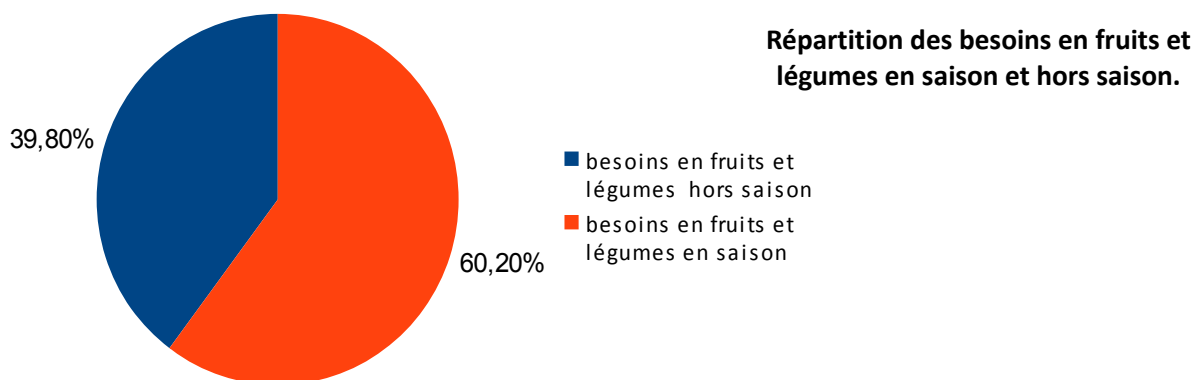
Si on fait le comparatif avec la production de l'île d'Yeu :

Besoin en légumes par jour et par personne (g)	Besoin en légumes pour l'ensemble de la population de l'île d'Yeu par an (tonnes)	Part des besoins en légumes de la population de l'île d'Yeu couverts par les maraîchers  (rappel : production de fruits et légumes hors pommes de terres 153,8 tonnes par an)
510g	Hors saison : 707 tonnes en saison : 1071 tonnes total : 1778 tonnes	8,65%

=> ainsi les 3 maraîchers enquêtés couvrent environ 8,5% des besoins annuels en légumes frais de l'île (estimation).



La plus grande partie de la production de légumes est vendue en été, lors de la saison touristique. Le camembert ci-dessous présente les besoins alimentaires de la population de l'île d'Yeu, en saison et hors saison touristique.



Pour rappel, nous considérons que la population de l'île est de l'ordre de 4700 habitants (selon l'INSEE). En saison, elle passe à 30 000 habitants, estimant une saison sur 10 semaines.

Il est noté plus haut (p.9), que les maraichers produisent davantage de légumes d'été que de légumes d'hiver du fait de la saison touristique. Avec ces graphiques, cela nous permet d'estimer que les besoins alimentaires de la population hors saison touristique sont moins couverts que sur la saison touristique.

**60% des besoins en légumes sont rassemblés sur 20% de l'année.**

## Convertisseur Terres de Liens :

Le convertisseur Terres de Liens permet d'avoir une idée des surfaces nécessaires pour nourrir la population d'un territoire.

### Extrait du résultat du convertisseur pour l'île d'Yeu :

Pour nourrir une population de 4700 habitants, 1242 ha seraient nécessaires. Toutefois cela concerne toutes les productions. A ce jour, nous savons que certaines productions sont difficilement envisageables sur l'île d'Yeu. Par exemple, la production de céréales n'est pas adaptée aux terres aujourd'hui en SAU. Si autrefois, il y avait une production de blé, celles-ci se faisaient sur des terres qui sont aujourd'hui urbanisées. De plus, la production de céréales nécessite du matériel spécifique qui n'est pas existant sur l'île (moissonneuse batteuse par exemple). Il y a également une production limitée de miel sur l'île, en raison de la faible présence de plantes mellifères sur l'île. Quelques apiculteurs amateurs produisent, mais une installation en miel paraît difficilement envisageable aujourd'hui.

Selon le logiciel, pour alimenter la population de l'île en légumes (dont pommes de terre), 21ha sont nécessaires. A ce jour, près de 18ha sont utilisés en maraichage.

**Noter que le calcul ne prend pas en compte la population touristique, qui passe à 30 000 habitants sur environ 10 semaines dans l'année.**

Selon Terres de Liens, pour produire suffisamment de fruits et légumes pour répondre aux besoins alimentaires de l'île, nous avons besoin de 45ha. A ce jour, 19ha sont cultivés pour la production de légumes (dont pommes de terres) et de fruits sur l'île.

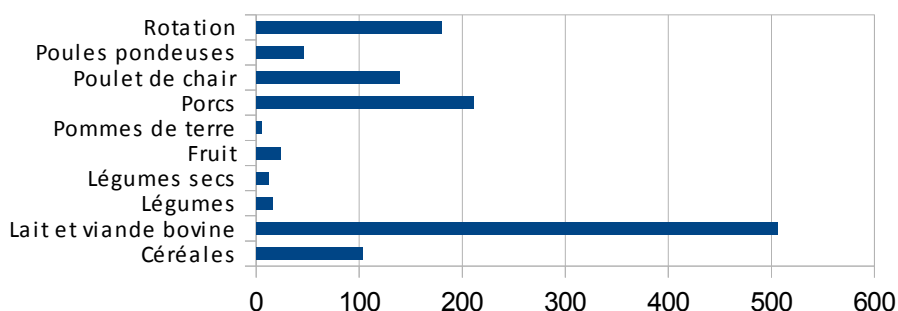
*Ces chiffres sont donc donnés à titre indicatif, permettant d'avoir un ordre de grandeur des besoins alimentaires.*

#### Détail :

Surfaces à produire (culture et élevage) pour alimenter la population de l'île d'Yeu

TOTAL	1 242,98 ha	<i>Clé de lecture : pour nourrir une population de 4700 habitants sur une année, près de 24ha de production de fruits seraient nécessaires.</i>
Céréales	103,05 ha	
Lait et viande bovine	506,41 ha	
Légumes	16,02 ha	
Légumes secs	12,31 ha	
Fruit	23,78 ha	
Pommes de terre	5,12 ha	
Porcs	210,66 ha	
Poulet de chair	139,56 ha	
Poules pondeuses	46,43 ha	
Rotation	179,64 ha	

**Surfaces (ha) par familles de produits nécessaires  
pour répondre aux besoins alimentaires de la population de l'île d'Yeu**





Cet outil se base en premier lieu sur le nombre d'habitants de l'île. La configuration de l'île ne permet pas de disposer d'autant de surface puisque 280ha sont classés en Zone A dans le PLU.  $\frac{3}{4}$  de cette surface est aujourd'hui en friche.

Cet outil nous permet par contre de faire ressortir que concernant les fruits, les légumes et les pommes de terre, un peu plus de 40ha seraient suffisants. A cela il est possible d'ajouter des productions telles que les volailles, (poules pondeuses et poulets de chair), et pourquoi pas d'autres élevages, avec des modes de productions qui soient adaptés au contexte insulaire et à la taille du territoire (gestion des effluents...).

### Une augmentation de la demande en produits bio et locaux

On observe une tendance nationale vers plus de produits bio et locaux.

Quelques exemples :

- les grandes enseignes de supermarché développent aujourd'hui des magasins 100% bio.
- Picard travaille sur des filières bio
- des enseignes comme Fleury Michon développent une large gamme de produits bio.

Mais aussi :

- développement des AMAP, des diverses formes de vente direct, ou avec peu d'intermédiaire (drive fermier, la ruche qui dit oui, magasins de producteurs, des producteurs vendant aux GMS...).
- Les rayons de produits locaux s'agrandissent. Le local est mis en avant pour vendre les produits.

Plus d'informations : [agriculture.gouv.fr/consommation-manger-local-partout-en-france](http://agriculture.gouv.fr/consommation-manger-local-partout-en-france)

### Résumé : les besoins alimentaires de la population de l'île d'Yeu

**5051 tonnes** : besoins alimentaires annuels de la population de l'île.

**3,25 %** : ce que produisent les producteurs (hors pêche) sur les besoins alimentaires annuels (toutes productions confondues).

**8,6 %** : ce que produisent les maraichers pour répondre aux besoins en fruits et légumes de la population de l'île.

### La demande de la restauration collective en produits locaux dont bio

#### Les établissements de restauration collective présents sur l'île :

- les 2 EHPAD – Calypso et Chêne Vert,
- le Collège des Sicardières – qui cuisine également pour les écoles primaires et maternelles ainsi que pour le collège privé, et
- le Multi accueil P'tits Moussets

Lors de la réunion organisée avec les acteurs de la restauration collective, les participants ont fait part de leur intérêt à travailler davantage avec des produits locaux dont bio.

**Les arguments avancés en ce sens concernent le fait :**

- de participer au maintien des emplois sur le territoire,
- de renforcer et contribuer à l'économie insulaire,
- de créer un lien au territoire, donner du sens à son alimentation,
- la possibilité de commander à la demande (limiter les pertes),

- de limiter les transports (coût et impact carbone),
- d'avoir accès à des produits ayant plus de goût, plus de fraîcheur.

Les trois établissements sont prêts à travailler avec plus de produits de l'île, en faisant évoluer l'approvisionnement de manière progressive afin de tenir compte des contraintes : coût, quantité, régularité, protocole d'hygiène, marché public.

Ce travail demande également une motivation des équipes, et donc une organisation collective à adapter.

A ce jour, l'ensemble des établissements travaillent partiellement ou a fait des essais avec des producteurs locaux.

### **Le collège les Sicardières :**

Afin d'avoir une idée de la demande potentielle des établissements, nous leur avons demandé pour certains produits, une estimation des quantités commandées à l'année.

Le collège des Sicardières, pour 260 repas par jour (périodes scolaires) soit 29 000 repas par an, utilise à l'année :

<b>Types de produits</b>	<b>Quantité à l'année</b>
<b>légumes</b>	<b>1,7 tonnes</b>
<b>Fruits</b>	<b>2,4 tonnes</b>
<b>Viandes</b>	<b>3,6 tonnes</b>
<b>Produits laitiers - yaourts</b>	<b>2,5 tonnes</b>
<b>Produits laitiers – fromage blanc</b>	<b>193 kg</b>
<b>Épicerie - blé</b>	<b>50 kg (dont 5 kg en bio)</b>
<b>Épicerie – riz</b>	<b>205 kg</b>
<b>Épicerie – lentilles</b>	<b>45 kg</b>
<b>Épicerie - semoule</b>	<b>150 kg</b>
<b>Produits mer – poisson frais</b>	<b>683 kg</b>
<b>Produits mer – sardines</b>	<b>6 kg</b>
<b>Produits mer – saumon fumé</b>	<b>18 kg</b>
<b>Produits mer - thon</b>	<b>18 kg</b>

Les produits utilisés sont fournis essentiellement par des grossistes, les supermarchés de l'île et quelques artisans islais.

A noter que certains fournisseurs, c'est le cas de Devaud et de certains fournisseurs de viande, travaillent en direct avec des producteurs du département, dont certains en agriculture biologique.

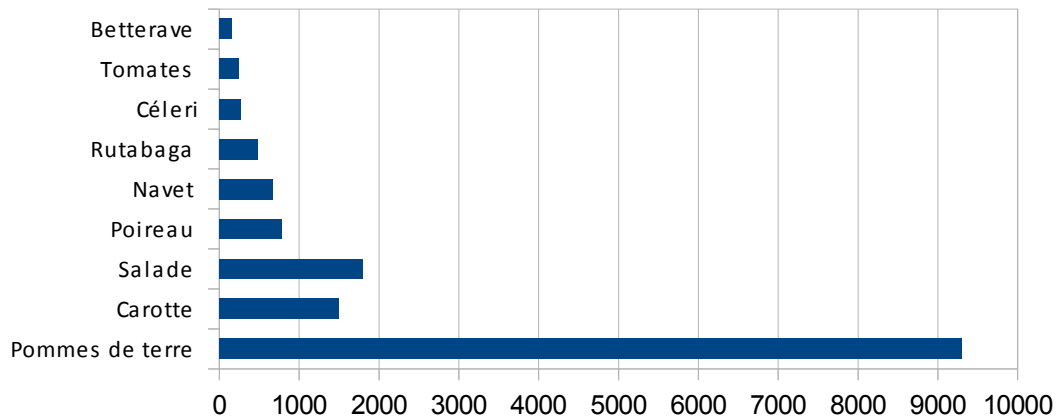
Ainsi, des yaourts bio vendéens sont fournis une fois par mois minimum aux convives.

Le collège des Sicardières s'est fixé un objectif d'atteindre 25% de produits bio. (voire quelle échéance)

### Les EHPAD Calypso et Chêne Vert

Les EHPAD Calypso et Chêne Vert ont fait part d'une partie de leur consommation de légumes susceptible d'être approvisionnée par les producteurs de l'île :

Légumes dont par exemple	Quantité utilisée à l'année
Pommes de terre	9,3 tonnes
Carotte	1,5 tonnes
Salade	1,8 tonnes
Poireau	780 kg
Navet	670 kg
Rutabaga	480 kg
Céleri	268 kg
Tomates	240 kg
Betterave	160 kg



### Le Multi Accueil les P'tits Mousses

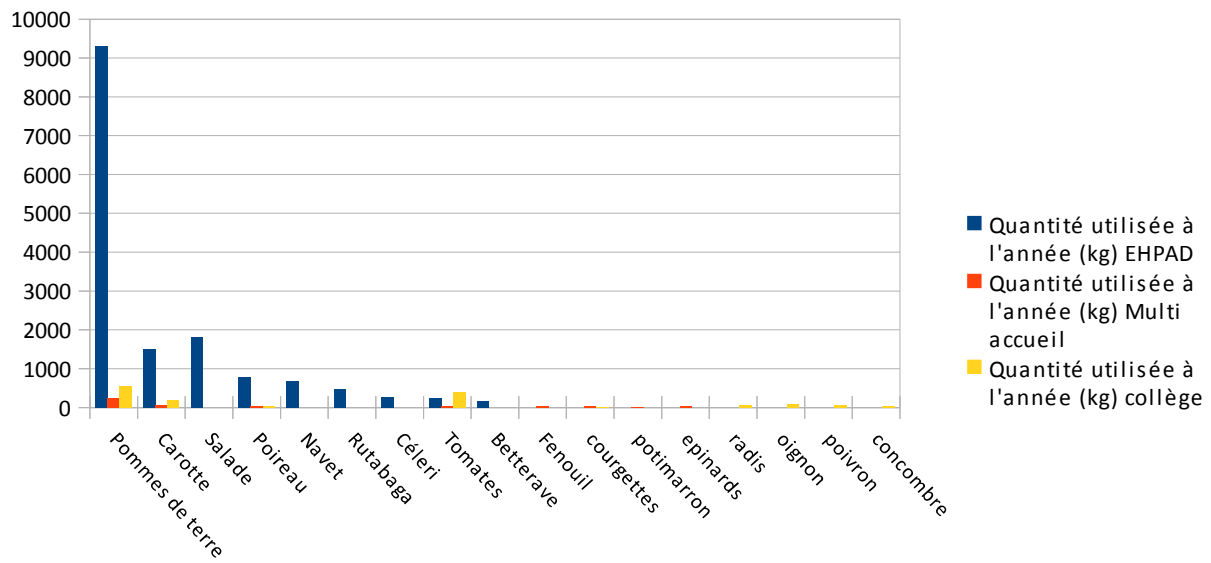
Les P'tits Mousses – Multi accueil consomment environ 1,5 tonnes de produits sur l'année. Ceux ci sont répartis de la manière suivante :

Produits	Quantité à l'année
Légumes	674 kg dont 92% sont en bio et viennent d'un maraîcher de l'île
Fruits	116 kg
Pain	98 kg (baguettes non bio des boulangeries de l'île)
Produits laitiers	450 kg
Viande	27 kg
Poisson	88 kg
Œufs (bio)	21 kg (soit 360 oeufs)

Le Multi Accueil les P'tits Mousses s'approvisionne, d'après les chiffres recueillis, à hauteur de 53% en produits bio (principalement les légumes). 55% des produits sont locaux (légumes, produits de la mer) dont 42% sont bio.

Le multi accueil travaille essentiellement avec l'approvisionnement en local auprès d'un maraîcher pour les légumes (92%).

### Quantités utilisées pour plusieurs légumes par établissements en restauration collective sur une année (2017)



#### Résumé : la demande en restauration collective

Une volonté de la part des acteurs de travailler davantage en produits locaux dont bio.

Des livraisons régulières sont nécessaires pour un fonctionnement dans la durée. Des quantités limitées sur certains produits, notamment une partie des légumes.

Un frein dans l'approvisionnement en produits locaux lié au prix des produits et à la disponibilité des produits.

## La demande des magasins

Retours suite à la rencontre du 16 mai puis du 14 juin 2017 et échanges de mails.

Trois magasins ont été rencontrés, à savoir le super U, le Casino et l'épicerie de St Sauveur (Vival). Tous travaillent en partie avec des producteurs locaux, notamment avec des maraichers. Le frein principal est le manque d'offre. Les gérants comprennent le fait que les producteurs privilégient la vente directe, plus rémunératrice. Ils achètent donc les produits en fonction des stocks disponibles.

Tous s'accordent à dire que les produits locaux se vendent bien. Ils se disent prêts à en présenter davantage en rayon.

Les gérants notent également une forte demande sur les produits issus de l'agriculture biologique, qui représente minimum 10% des ventes de produits alimentaires à ce jour. Sur l'épicerie de St Sauveur, 50% des fruits et légumes frais sont bio.

On note également un développement et une demande de produits en vrac. Concernant le vrac pour les fruits et légumes, des questions se posent avec les produits bio, afin de s'assurer qu'ils ne puissent être mélangés avec des produits non certifiés.

Au sein des magasins, les gérants sont prêts à valoriser les produits et les producteurs de l'île et se considèrent comme vecteur d'informations et de sensibilisation vers les consommateurs.

### **Résumé : la demande des magasins**

Une volonté claire de la part des gérants de travailler davantage avec des produits locaux dont bio.

Il y a une demande de la part des consommateurs.

Le frein principal avancé est la disponibilité des produits.

Des ententes doivent se faire sur les prix afin que chaque acteur s'y retrouve en fonction des produits.

## La demande des restaurateurs

Les restaurants rencontrés lors de la réunion du mois de juin ont fait part de leur intérêt de travailler davantage avec des produits locaux. Concernant les produits de la mer (poisson, coquillages, crustacés), ils travaillent essentiellement avec les entreprises locales. Certains travaillent de manière régulière avec des producteurs, notamment en légumes. Les quantités restent toutefois minoritaires sur la totalité de leurs achats.

Parmi les produits qui les intéresseraient :

- viandes,
- produits laitiers : fromage de chèvre, crème, fromage blanc, lait,
- légumes (des légumes « classiques », mais aussi des légumes anciens)
- fruits,
- herbes aromatiques

### **Résumé : la demande des restaurateurs**

Les gérants des restaurants enquêtés ont fait part de leur volonté de valoriser les produits de l'île d'Yeu. Comme les magasins, les principaux freins avancés sont liés à la disponibilité des produits ainsi qu'au prix selon les produits.

## La demande des consommateurs

### Retour des « coins causerie »

57 personnes ont été interrogées lors des trois « coins causerie » organisés dans trois magasins de l'île. Parmi celles ci, 35 n'habitent pas en permanence sur l'île et 22 sont des habitants à l'année. Parmi les saisonniers, beaucoup disposent d'une maison sur l'île et viennent plusieurs fois par an. Il s'agit souvent de maisons familiales occupées par plusieurs personnes, fréquemment une dizaine, en période estivale.

Le premier lieu d'achat en quantité et diversité de produits est souvent la GMS (Casino et Super U). Le marché reste le lieu privilégié pour les produits frais et locaux, notamment pour les légumes. Très peu de personnes font leurs achats alimentaires sur le continent.

Pour 51 personnes interrogées sur 57, soit 90%, le local est un critère d'achat, notamment pour les légumes, les fruits, certaines viandes, des produits laitiers et du poisson.

Parmi les produits que les enquêtés ne trouvent pas sur l'île (en tant que production locale) mais qu'ils souhaiteraient trouver, on note :

- plus de fruits (13)
- plus de fromage et autres produits laitiers (fromage blanc, beurre...), et notamment du fromage de chèvre (13)
- des volailles (10)
- du miel (4)
- du vin (2)
- de la viande bovine

### **Résumé : la demande des consommateurs**

Les coins causerie ont permis d'avoir des avis de consommateurs. Pour 90% des personnes interrogées, le local est un critère d'achat. Si ce chiffre peut ne pas être représentatif de l'ensemble de la population, on peut toutefois noter qu'il s'agit un critère important et qu'il y a une réelle demande aujourd'hui pour les produits locaux dont bio.

## Conclusion du diagnostic :

En conclusion de ce diagnostic, on peut noter que l'offre disponible sur l'île est loin de couvrir les besoins alimentaires des îlais (population à l'année et touristique) – 3,25%. La production en légumes quant à elle est importante (91% des productions).

Les producteurs de l'île couvrent environ 8,5% des besoins en fruits et légumes.

On note toutefois des besoins non couverts, particulièrement pour la population vivant sur l'île à l'année, hors saison touristique.

De la part des consommateurs, qu'ils soient particuliers, ou professionnels, il y a une réelle demande en produits locaux dont bio.

On peut noter alors qu'il existe une marge de manœuvre pour l'installation de nouveaux producteurs.

Certaines productions semblent difficilement viables sur l'île. Ce sont le cas des céréales (terres non adaptées, problématique de gros matériel pour les cultures – entretiens et récolte), du miel du fait du peu de plantes mellifères présentes sur l'île.

Dans le cadre d'une installation, il est nécessaire de prendre en compte plusieurs facteurs. Hormis les questions foncières, qualité des sols, surfaces utilisables, accès à l'eau, bâtiments..., il faut également étudier les conditions de logement pour une personne n'habitant pas l'île aujourd'hui. De plus, l'intégration de nouveaux producteurs sur l'île ne pourra se faire qu'en concertation avec les producteurs et productrices déjà en place ou en projet à ce jour.