

Le diagnostic agricole et alimentaire de Chartres métropole



Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines.

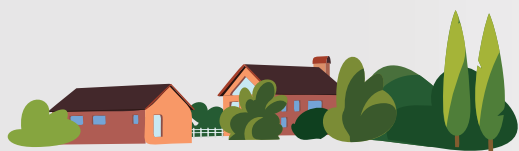


LE SAVIEZ-VOUS ?

Avec une surface agricole de presque 2ha par habitant (4 fois plus que la moyenne nationale) notre territoire pourrait être autonome en alimentation.

QUEL EST NOTRE OUTIL DE PRODUCTION ?

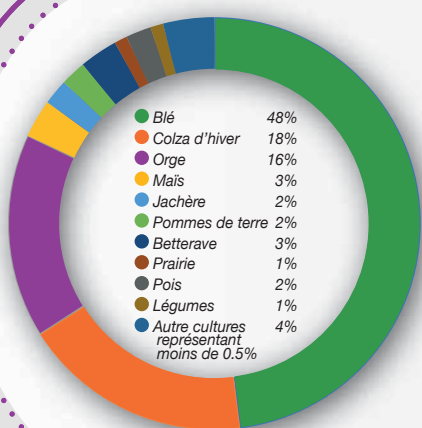
Nous disposons d'un sol à haut potentiel agronomique. Ceci s'explique notamment par sa texture, sa profondeur et ses réserves importantes en eau.



530 exploitations

QUE PRODUISONS-NOUS ?

- Un bassin historiquement céréalier (80% de céréales et oléoprotéagineux)
- Des légumes de plein champ (pommes de terre, oignons et carottes)
- Peu d'élevage
- Une dizaine d'exploitations maraîchères
- Quelques cultures de diversification (alimentaires ou non) : lin, pois chiche, lavandin, miscanthus, chanvre, houblon
- 1,6% de SAU bio sur la SAU de Chartres métropole contre 4,5% en Eure et Loir.



Source : RPG 2019

QUELS SONT LES DÉBOUCHÉS DE NOS PRODUCTIONS AGRICOLES ?

En France, le marché intérieur consomme, chaque année, environ la moitié de la production céréalière, l'autre moitié est destinée à l'exportation.

10 %

Presque 10% des exploitations commercialisent en circuits courts, tout ou en partie, leurs productions (légumes, pommes de terre, oignons, œufs, volaille, etc.)

1/3 de ces exploitations ont un atelier de transformation à la ferme (pâtes, huiles, jus, chips, produits laitiers, etc.)



COMMENT CONSOMMONS-NOUS LES PRODUITS LOCAUX ?



LE SAVIEZ-VOUS ?

D'après l'enquête consommation diffusée par Chartres Métropole en 2021 :
- les principaux produits locaux consommés sont les fruits et les légumes
- l'offre de viande locale est limitée



57% de l'offre alimentaire est assurée par les hypermarchés



Une dizaine de magasins à la ferme, des magasins spécialisés (AB notamment), 6 AMAP, des distributeurs automatiques et des marchés fermiers qui distribuent des productions locales



La cuisine centrale distribuée, chaque jour, 12 000 repas (presque 10% des déjeuners des habitants de Chartres Métropole)

NOUS POUVONS EN ÊTRE FIER !

Capacité de production importante

- + 17% d'exploitants agricoles en 10 ans
- + 50% d'exploitations en circuits courts en 10 ans
- 27 exploitations en agriculture biologique
- Une cuisine centrale GIP Chartres métropole Restauration
- Des initiatives pour reconnecter la production et la consommation locales :
 - pour les professionnels : Agrilocal, Sur le champ, etc.
 - pour les consommateurs : des AMAP, Terres d'Eure et Loir, etc.



RÉPONDRE AUX ENJEUX DE NOTRE TERRITOIRE ...



- La préservation des ressources de notre planète (eau, biodiversité) et la lutte contre le changement climatique
- L'accessibilité pour tous à des produits sains
- La transmission des exploitations agricoles et l'attractivité du métier
- La viabilité économique des exploitations agricoles
- Le développement des circuits courts et son accessibilité au plus grand nombre

... AVEC DES LEVIERS ADAPTÉS !

Venez les construire avec nous !



agroforesterie
gaspillage alimentaire
biologique agriculture de conservation
politiques durabilité bien manger biologique
agriculture de conservation
bien manger durabilité agriculture de conservation
biologique
PCAET manger durabilité biologique
bien manger biologique durabilité bien manger durabilité
transformation
gaspillage alimentaire bien manger
enseignement agricole durabilité

EGALIM
durabilité
bien manger
biologique