

Conseil général de la Sarthe

Nouvelles aides pour l'agriculture Cartographie de l'agriculture sarthoise

La Sarthe est un département de transition entre massif armoricain à l'ouest, collines normandes au nord, bassin parisien à l'est et vallée de la Loire au sud. De ce fait, il bénéficie de sols variés qui se traduisent par une agriculture diversifiée de type polyculture élevage.

Avec une SAU (Surface Agricole Utile) de l'ordre de 417 000 ha, soit 67% de la surface totale, la Sarthe est un département plutôt plus agricole que la moyenne française (54%). Les prairies représentent à elles seules 175 900 ha. La deuxième culture du département est le blé avec 81 100 ha.

5900 exploitations dont 3700 exploitations professionnelles en 2007

La SAU (surface agricole utile) moyenne d'une exploitation est 94 ha pour les exploitations professionnelles)

On compte en Sarthe 8 000 actifs agricoles et 10 000 emplois dans l'agroalimentaire.

La Sarthe se positionne au :

- 5ème rang français pour la production de viande de volaille,
- 8ème rang français pour la production de viande de porc,
- 8ème rang français pour la production d'oeufs,
- 19ème rang pour les livraisons laitières,

Le département de la Sarthe représente :

- 25 % de la production nationale de volailles Label Rouge,
- 12 % de la production nationale de viande bovine AOC,
- 8 % de la production nationale de porc Label Rouge

Le diagnostic

L'analyse a porté sur les exploitations dites « professionnelles »,

Points forts

- ✓ Une agriculture diversifiée (polyculture) – La Sarthe est dans les 10 premiers départements français pour la production de viande de volaille, de viande de porc et d'oeufs
- ✓ Des produits sous signes de qualité (1500 exploitations engagées dans productions sous signes de qualité, soit 38%)
- ✓ Des entreprises agroalimentaires leader (LDC,..) aux outils performants
- ✓ Des marques de notoriété (Bahier, Bordeau-Chesnel, Poulet de Loué, Bel, Yoplait, LDC, Christ...)
- ✓ La proximité d'infrastructures (axes routiers, ferroviaires)
- ✓ La proximité d'un fort bassin de consommation (région parisienne)
- ✓ Un savoir-faire humain
- ✓ La présence d'élevages volailles et porcins bien intégrés dans le territoire (faible taux de hors sol)

Points faibles

- ✓ Vieillesse des chefs d'exploitations
- ✓ Vocation et recrutement de la main d'œuvre difficile (condition de travail)
- ✓ Variation constante des marchés
- ✓ Gestion des périmètres en périurbain
- ✓ Problème d'acceptation sociale des nouveaux élevages (nuisances)
- ✓ Crises sanitaires
- ✓ Risque de concurrence entre grandes cultures et élevages (enjeux : emploi et environnement)

Pour aller plus loin : les cantines des collèges

Au delà du programme d'aides, le Conseil général peut également s'engager en matière d'agriculture par ses autres compétences, notamment celle concernant la **restauration au sein des collèges**. La qualité, la valeur ajoutée, la proximité, le respect de l'environnement sont autant de valeurs davantage prises en compte dans ce domaine.

L'opération "**Pommes aux Collèges**" proposée par le Syndicat des Arboriculteurs en 2008 et 2009 dans les départements de la Sarthe et du Maine-et-Loire grâce à l'accompagnement des conseils généraux respectifs a déjà connu un franc succès.

Actuellement, une réflexion est menée au sein de la Commission éducation et le Service des Collèges, qui, après avoir organisé avec les professionnels de la restauration collective (gestionnaires, chefs cuisiniers, diététiciennes...) des manifestations comme "**la Semaine du goût**" avec l'organisation de cours aux enfants par les Grands Chefs des 19 Bonnes tables de Sarthe et l'introduction de repas bio ; souhaitent aujourd'hui travailler avec **plus de produits locaux et de qualité**.

Suite à la demande du Conseil général, **une étude sur "La relocalisation des productions par l'approvisionnement des restaurants scolaires"** au niveau départemental réalisée par la Chambre d'agriculture, a déjà permis de pointer certains freins à la mise en relation entre la production agricole locale et la demande de la restauration collective. Par ailleurs, le Conseil général est associé à une réflexion menée par l'Etat au niveau régional sur la valorisation des produits locaux et régionaux.