



DIAGNOSTIC TERRITORIAL

Stratégie de relocalisation alimentaire

2025-2029

DIAGNOSTIC TERRITORIAL

SOMMAIRE

SOMMAIRE.....	- 1 -
PREAMBULE.....	- 2 -
Le territoire	- 2 -
Le Syndicat du Pays de Maurienne	- 2 -
Un système alimentaire	- 3 -
ACTIVITE AGRICOLE	- 3 -
Une diminution du nombre d'exploitations agricoles.....	- 3 -
Une profession vieillissante.....	- 4 -
Une agriculture à dominante animale	- 4 -
Un foncier agricole morcelé.....	- 5 -
Un réseau professionnel organisé et des outils collectifs.....	- 6 -
CONSOMMATION	- 8 -
Evolution des dépenses alimentaires.....	- 8 -
Des achats alimentaires principalement en GMS.....	- 9 -
Restauration hors domicile	- 10 -
PRODUITS LOCAUX	- 12 -
Les produits laitiers.....	- 12 -
Les viandes	- 13 -
Fruits, légumes, pommes de terre et œufs.....	- 15 -
LOGISTIQUE	- 17 -
RESSOURCES.....	- 18 -

PREAMBULE

Le territoire

Le **Pays de Maurienne** est un territoire savoyard situé dans la région Auvergne-Rhône-Alpes dans le sud-est de la France, enchâssé dans la vallée de la Maurienne, une des plus longues vallées alpines. Cette vallée s'étend sur environ 120 kilomètres d'Aiton jusqu'à Bonneval-sur-Arc, orientée est-ouest, et encadrée par plusieurs massifs montagneux, et dont l'altitude varie de 286 m (Aiton) à 3 855 m (la Grande Casse).

La vallée de la Maurienne est parcourue par l'Arc, un affluent important de l'Isère, fortement exploité par l'hydroélectricité. Le territoire présente une diversité de paysages allant des vallées fertiles aux sommets enneigés, incluant le Parc National de la Vanoise et plusieurs réserves naturelles, qui sont de solides atouts pour le tourisme et la protection de la nature.

C'est un territoire transfrontalier disposant de **nombreuses connexions** routières et ferroviaires avec l'Italie et notamment la région Piémontaise, facilitant le transport de marchandises, le commerce et la circulation des personnes. Cette fonction évidente de transit de la Maurienne s'est ainsi traduite par une politique de grands chantiers qui ont entraîné des répercussions fortes sur l'économie locale mais également des impacts évidents sur la biodiversité et le fonctionnement écologique du territoire (coupures ou fractionnements entre ubac et adret par exemple) et sur l'image en fond de vallée (qualité paysagère, nuisances sonores et pollutions...).

La Maurienne accueillait en 2022 **42 629 habitants**, avec une densité de 22 habitants/km², densité la plus faible de la Savoie (69 hab/km²) et de la Région Rhône-Alpes-Auvergne (111 hab/km²). En 2022, selon les chiffres de l'INSEE, sur les 53 communes, seules 12 dépassent les 1 000 habitants et 5 communes les 2 000 habitants. Parmi celles-ci, on peut noter la commune de Val d'Arc (2 009 habitants), de Val-Cenis (2 092 habitants), de Saint-Michel-de-Maurienne (2 432 habitants), de Modane (2 879 habitants) et enfin le pôle principal de Saint-Jean-de-Maurienne avec 7 524 habitants (chiffres INSEE 2022).

Le Syndicat du Pays de Maurienne

Syndicat du Pays de Maurienne a pour mission d'accompagner, encourager le développement des filières agricoles et promouvoir ce secteur à l'échelle de la vallée. Il apporte un soutien aux structures collectives ainsi qu'aux organisations agricoles. Le SPM est propriétaire de l'abattoir de Maurienne à Saint Etienne de Cuines.

Un travail sur les circuits courts alimentaires est engagé depuis plusieurs années : en 2023 s'est achevée une programmation européenne LEADER visant à valoriser et diversifier l'offre alimentaire de montagne. L'évaluation a montré qu'élaborer une stratégie autour de la territorialisation de l'alimentation était pertinent. La dynamique publique-privée enclenchée invitait à poursuivre la mobilisation autour de cette thématique en l'abordant cette fois de façon systémique : à partir de la production, intégrer toutes les dimensions du système alimentaire.

La gouvernance de cette démarche s'appuie sur la commission agriculture du SPM créée en 2015 dans le cadre de l'élaboration du Schéma de Cohérence Territoriale (SCoT). Elle se compose d'élus des EPCI (VP agricoles lorsqu'ils existent) et de membres des groupements agricoles de Maurienne représentant les différentes filières de production. Selon les sujets abordés, d'autres acteurs sont associés aux travaux et réflexions.

Le SPM est membre des comités technique et stratégique de la démarche « De la terre à l'assiette » engagée en 2019 par le Département de la Savoie et reconnue PAT de niveau 2 par l'Etat en 2025 dont l'ambition est de :

- Développer une alimentation de qualité et de proximité, accessible au plus grand nombre et valorisant les produits, productions et savoir-faire locaux ;
- Prendre en considération l'adaptation de l'agriculture savoyarde à la demande de circuits courts en garantissant la pérennité des exploitations.

Un système alimentaire

L'**alimentation** est un enjeu majeur pour les nations, en termes d'adaptation et de réactivité :

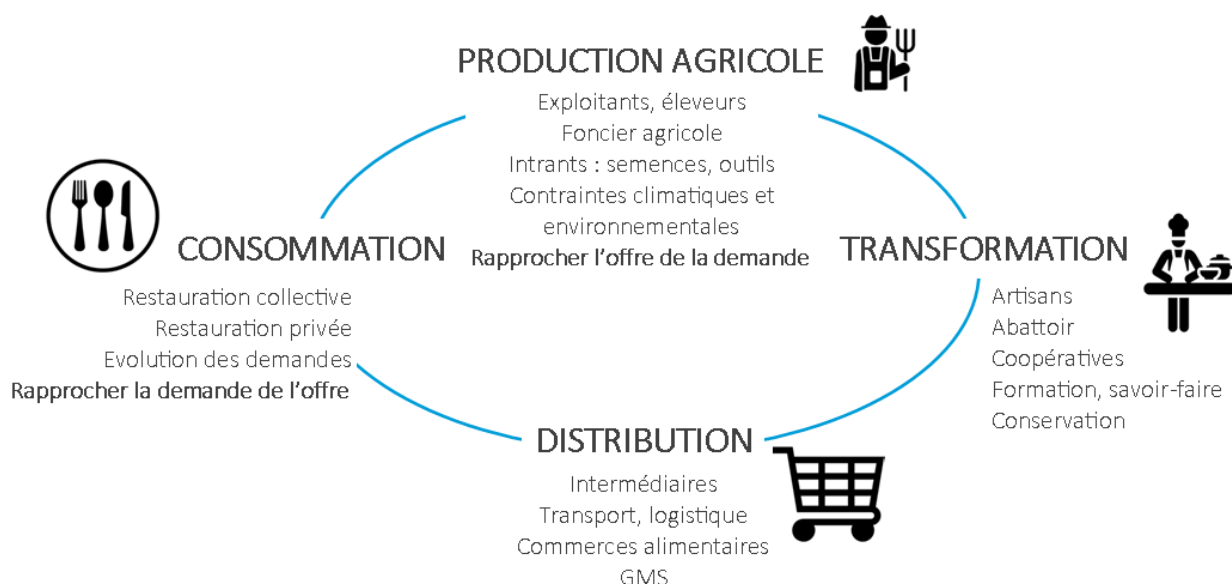
- Tension sur les énergies : disponibilité, hausses et variations des prix
- Changement climatique : dégradation des ressources environnementales et leurs conséquences (ex : eau)
- Crise sanitaire : besoins de relocaliser les économies et de repenser les circuits d'approvisionnements

Ces éléments sont pris en compte dans des dispositifs et lois à l'échelle européenne, nationale, mais aussi régionale et départementale : il s'agit de faire face aux menaces globales à l'échelle locale.

Un **système alimentaire** représente l'ensemble des maillons nécessaires pour nourrir une population :

- Production agricole : exploitants, éleveurs, foncier, semences, outils...
- Transformation : coopératives, industries agroalimentaires, artisans, abattoir...
- Distribution : logistique, transport, grossistes, supermarchés, marchés, commerçants...
- Consommation : restauration privée, restauration hors domicile dont restauration scolaire, hospitalière...

Il s'inscrit dans des cadres réglementaires : Politique Agricole Commune, Loi EGalim, normes et agréments...



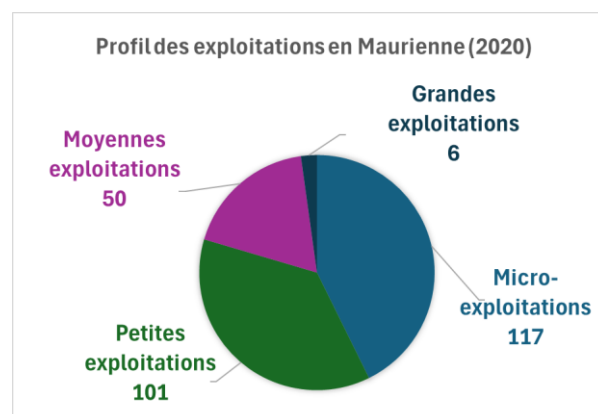
ACTIVITE AGRICOLE



Une diminution du nombre d'exploitations agricoles

En 2020, la Maurienne recensait **274 exploitations agricoles**, révélant une diversité significative dans leur taille et leur contribution économique au territoire.

Parmi elles, 43 %, soit 117 exploitations, sont classées comme micro-exploitations, avec une Production Brute Standard inférieure à 25 000 € (*valeur potentielle de production des cultures et du cheptel*). Les 157 autres exploitations peuvent être considérées comme professionnelles.



La période 2010 à 2020 a été marquée par une **réduction de 22 % du nombre d'exploitations agricoles** sur le territoire, passant de 350 à 274 exploitations.

Cette réduction a entraîné une **chute de 22 % du nombre total d'actifs agricoles** : la baisse de la main-d'œuvre familiale (-52%) n'a été que partiellement compensée par une augmentation du recours au salariat et l'intégration dans des structures collectives telles que les Groupements Agricoles d'Exploitation en Commun (GAEC). Cette transition vers des structures collectives (27 GAEC en 2010 et 57 en 2020) reflète une adaptation du secteur face aux défis contemporains en tenant compte des évolutions des modèles de travail et des dynamiques familiales.

Une profession vieillissante

Si la moyenne d'âge des agriculteurs mauriennais reste autour de 49 ans, plus d'un tiers a dépassé 55 ans. Malgré une légère augmentation du nombre de jeunes s'installant dans le secteur, des arrêts d'activité observés chez les agriculteurs plus jeunes, démontrent que l'âge n'est pas le seul facteur influençant la décision de cesser l'activité.

En Maurienne, **57 exploitations agricoles sont dirigées par des personnes de plus de 60 ans** ; Ces exploitations représentent une surface de 8 074 hectares, soit environ un quart de la Surface Agricole Utile totale du territoire. Ces constats renforcent l'importance d'aborder les problématiques de transmission et de renouvellement des générations avec une approche globale.

Le sujet de la **transmission d'exploitations** est, dans beaucoup de cas, complexe, car il met en jeu tout à la fois des :

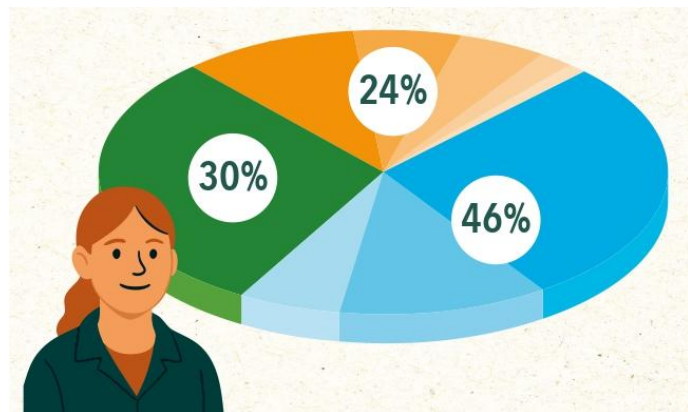
- Notions humaines : volonté ou pas de transmettre, charge de travail importante
- Enjeux de filières : pérenniser les outils collectifs : abattoir, coopératives
- Patrimoine bâti de l'exploitation : parfois lieu d'habitation du cédant
- Usage des terres : qui n'est souvent pas en propriété de l'agriculteur
- Aspect financier : qui engage pour de nombreuses années

Cette complexité révèle une fragilité qui appelle à l'engagement de tous les acteurs concernés pour relever ce défi.

Une agriculture à dominante animale

L'élevage domine largement l'activité agricole du territoire, représentant **88 % des exploitations**. Cette prédominance de l'élevage souligne à la fois l'orientation économique de l'agriculture en Maurienne et l'importance culturelle et patrimoniale de cette pratique dans le territoire. On distingue 3 filières d'élevage dominantes :

- La filière **bovins lait** est la plus nombreuse, avec 77 exploitations produisant plus de 9 millions de litres de lait par an transformés notamment en AOP Beaufort par 3 coopératives à gestion directe et 3 producteurs individuels. Sont également produits beurre, bleu, raclette de Savoie IGP, tomme de Savoie IGP, yahourts...
- La filière **bovins viande**, encore peu structurée, produit à destination de l'Italie et des circuits courts, dont une faible part sont abattus à l'abattoir de Saint-Etienne-de-Cuines. Le cheptel bovins viande est en régression, majoritairement présent sur la 4C et la 3CMA
- La filière **ovins-caprins** est dominée par la production d'agneaux vendus principalement en circuits courts, avec abattage à Saint-Etienne-de-Cuines. Le cheptel laitier est stable pour les brebis mais en baisse pour les chèvres.



25%	Ovin viande	68 exploitations
5%	Ovin / caprin lait	14 exploitations
28%	Bovin lait	77 exploitations
12%	Bovin viande	34 exploitations
6%	Bovin mixte (lait + viande)	15 exploitations
10%	Grandes cultures	28 exploitations
6%	Équidés et/ou autres herbivores	16 exploitations
5%	Polyculture et/ou polyélevage	14 exploitations
2%	Maraîchage / viticulture	-
1%	Volaille	-

Un foncier agricole morcelé

En Maurienne comme dans de nombreux territoires, **le foncier agricole est soumis à une pression** et à une concurrence liée au développement du tourisme, d'activités économiques, de besoins en urbanisation, d'aménagement dont les voies de communication... Le caractère contraint de la vallée (fond de vallée et montagne) rend ces conflits d'usage particulièrement sensibles sur certains secteurs, avec des enjeux pour le maintien d'exploitation agricole sur plusieurs communes de fond de vallée.

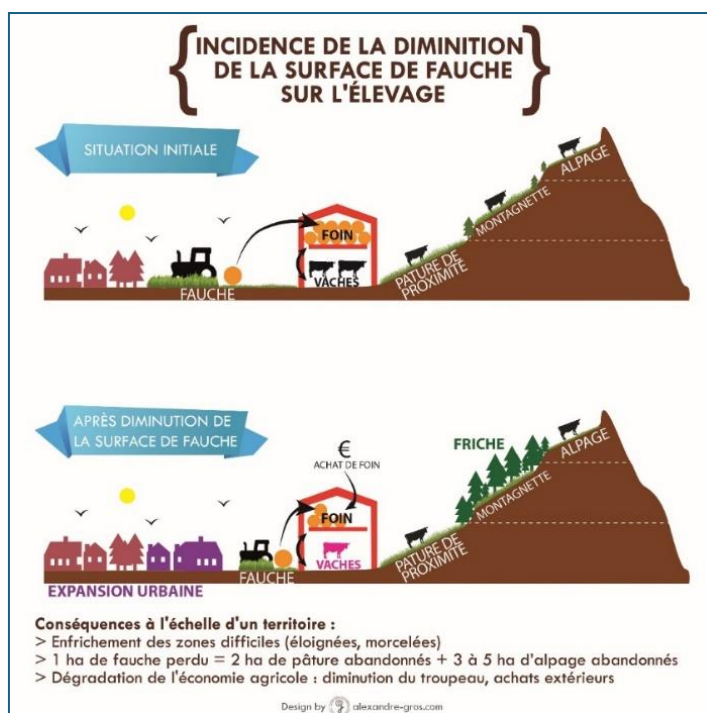
Par ailleurs, le taux de multipropriétés est important avec plus de 50 % des comptes et surfaces en indivision et près de 70 % des propriétaires avec des fonciers agricoles inférieurs à 5 000 m² : **le foncier agricole est très morcelé**.

Le **système agropastoral**, adapté au territoire, génère une interdépendance entre terrains de vallée et de haute-montagne. La complémentarité entre surfaces de fauches et alpages permet une alimentation du troupeau basée sur les ressources fourragères.

L'herbe (alpage, zone intermédiaire et prairie de fauche naturelle) représente 99% de la surface agricole de Maurienne :

- En **vallée**, de 320 mètres d'altitude à 2000m, les terrains servent à la fauche pour faire le foin dont se nourriront les bêtes durant les 5 à 7 mois d'hiver ;
- Les zones de « **montagnette** » permettent un pâturage à l'automne et au printemps. Ces zones sont en déprise : morcellement du foncier, parcelles de petite tailles et propriétaires privés multiples.
- Les **alpages** permettent un pâturage des troupeaux de juin à septembre voire octobre avec quelques zones de fauches en très haute altitude.

Les secteurs d'alpages accueillent aussi sur la période estivale des troupeaux venant de l'extérieur du territoire, principalement en élevage ovin.



Ce système agro-pastoral montagnard, bien organisé, s'appuie sur une valorisation des alpages. L'équilibre efficace, structuré et exigeant reste cependant fragile : tout changement de destination de foncier agricole perturbe ces 3 secteurs.

Or la consommation foncière d'espaces naturels agricoles et forestiers (ENAF), telle que mesurée dans le cadre des travaux du Schéma de Cohérence Territoriale, révèle une **perte de 167 hectares d'ENAF entre 2011 et 2021** sur l'ensemble du territoire ; 100 hectares ont été utilisés à destination de l'habitat et 67 hectares à destination des activités et équipements. Ces pertes sont notables sur les intercommunalités de Cœur de Maurienne et de La Chambre.

A cela s'ajoutent les projets d'envergure nationale, tel que le projet du Lyon Turin, non comptabilisés dans le diagnostic du SCoT et donc à ajouter aux pertes foncières : **13 hectares de foncier agricole impactés** pour les différents sites de chantier et dépôt de matériaux d'excavation non valorisés. TELT a payé des évictions agricoles à l'amiable aux 4 agriculteurs concernés en Maurienne, et mis en œuvre des mesures de compensation agricole collective.

Un réseau professionnel organisé et des outils collectifs

☑ Deux **groupements de développement agricole**, espaces de dialogue entre le monde agricole et les collectivités : Localisés à Saint-Jean de Maurienne, et à Lanslebourg, le GDA (groupement de développement agricole) et le GIDA comptent 160 adhérents représentant l'ensemble des filières, soit plus de 80 % des exploitations professionnelles de la vallée et entre 50 et 85 % du cheptel.

Les groupements agricoles défendent des approches collectives qui tiennent compte de l'ensemble des points de vue : véritables centres de réflexion qui mettent en œuvre la politique agricole départementale et les projets de territoire.

☑  Trois **coopératives laitières à gestion directe**, au cœur de la production AOP Beaufort, situées sur Lanslebourg, la Chambre et St Sorlin d'Arves. Elles sont incontestablement les outils économiques majeurs et vitaux d'une grande partie de l'agriculture de Maurienne : environ 123 personnes travaillent dans les presque 80 exploitations qui apportent plus de 9 millions de litre de lait par an, ce qui répond largement aux besoins de la population.

Entre 2010 et 2020, les exploitations se sont en moyenne agrandies pour atteindre un seuil d'animaux hivernés dans les bâtiments par structure.

Malgré une **diminution du nombre d'exploitations**, **la baisse du litrage** n'est observée que sur l'une des trois coopératives ; les autres restant stables sur la période 2013/2022.

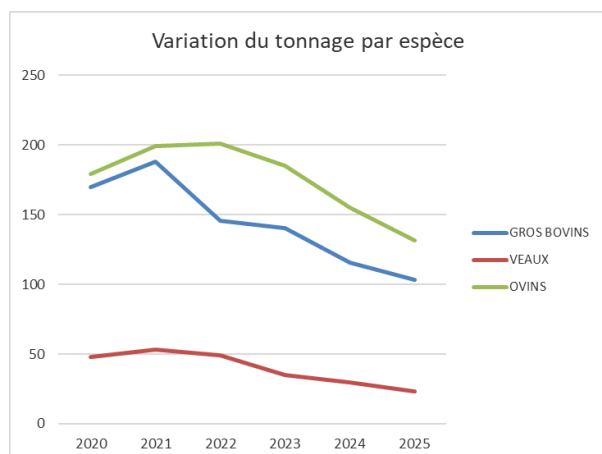
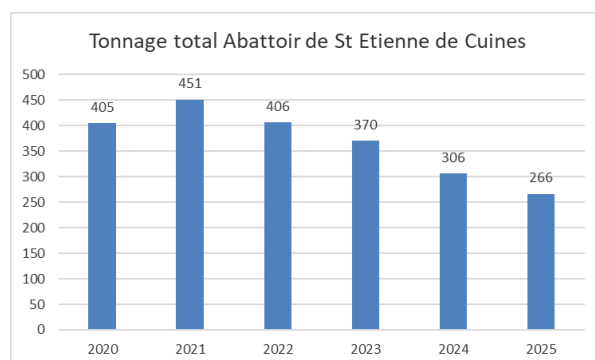
Une ferme « moyenne » en Maurienne, ce sont 35 vaches laitière de race tarine ou abondance, 150 000 litres de lait par an et 1.5 équivalent temps plein.

Le cahier des charges de l'AOP Beaufort requiert notamment une alimentation à l'herbe avec une autonomie fourragère à hauteur de 75% minimum. Or **l'autonomie fourragère de la Maurienne diminue** : 50% d'autonomie fourragère en moyenne sur la vallée en 2023 contre 72% en 2015. Ce qui implique une augmentation de foin acheté pour un cheptel constant, et une dépendance à l'extérieur plus importante pour certaines fermes. Les changements climatiques impactent directement la pousse de l'herbe.

☑  **Un abattoir de proximité** L'abattoir multi espèces de Maurienne (bovins, ovins, caprins, équins) fonctionne depuis 1998 sur la commune de Saint-Etienne-de-Cuines.

L'activité de l'abattoir est en baisse constante, se resserrant autour de 300 tonnes annuelles depuis 2024.

A une période de fermeture administrative (2024/2025), succède la Dermatose Nodulaire Contagieuse Bovine (DNCB) et ses conséquences sur l'abattoir liées aux mesures imposées par l'Etat.



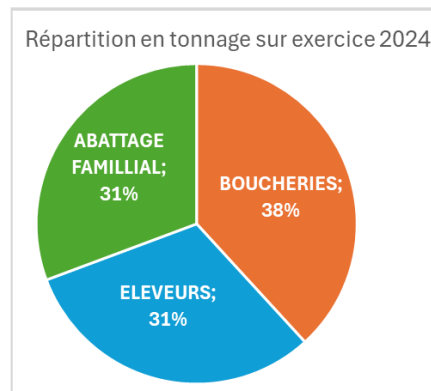
Le cheptel bovin de Maurienne est majoritairement laitier et répond de manière limitée aux besoins des boucheries, qui, par ailleurs, se font de plus en plus rares. Le segment ovin bénéficie significativement de l'apport de 2 à 3 éleveurs engraisseurs, qui contribuent à la valorisation d'une grande partie des agneaux du territoire.

La clientèle de l'abattoir de Maurienne est composée des bouchers, éleveurs et abattages familiaux représentés de manière équilibrée, tous positionnés en circuits courts et proches de l'outil géographiquement.

Le Syndicat du Pays de Maurienne, propriétaire de cet outil et la Société d'exploitation de l'abattoir investissent régulièrement grâce à des financements publics pour le maintenir fonctionnel et adapté.

Au Printemps 2025, une étude est menée dans le cadre des évolutions de la structure de gouvernance et d'exploitation de l'abattoir de Maurienne. Ses grandes conclusions font ressortir :

- Une structure **cohérente dans son implantation foncière**, avec des possibilités d'extension à l'amont (stabulations) et l'aval (froid...).
- Des **prestations de base**, moins larges que celles proposées par les outils situés dans un rayon de 80km, ce qui rend difficile l'organisation des ressources humaines.
- Une **amplitude importante** entre moyennes et pointes de tueries, conduisant à une problématique de surdimensionnement de la main d'œuvre et à des charges d'exploitation élevées, difficilement supportables.
- Une **gouvernance plurielle adaptée** impliquant les acteurs économiques privés en premier lieu, les partenaires territoriaux et les salariés.
- Une **organisation opérationnelle inadaptée**, avec des codirecteurs bénévoles, en plus de leur activité professionnelle, ce qui est incompatible, en matière de disponibilité, avec la gestion d'un abattoir agréé.



Les principales préconisations concernent l'organisation des ressources humaines et la réalisation de travaux :

- Un premier besoin serait de **recruter un directeur** qui puisse piloter l'outil et pourvoir aux fonctions supports essentielles de responsable qualité et maintenance, sur un mi-temps. La trésorerie de la société d'exploitation ne permettant pas actuellement ce recrutement, les codirecteurs s'organisent pour assurer cette fonction de direction.
- Des **investissements** à prévoir à court terme ont été identifiés pour améliorer les conditions de travail, la sécurité des opérateurs, l'hygiène et la protection animale. Le Syndicat du Pays de Maurienne a acté sa prise en charge de ses travaux en 2026.

☒ La valorisation des alpages est organisée autour d'outils collectifs forts :

- La **SICA d'alpage de Maurienne** : permet de valoriser ces alpages, de faciliter la cohérence et la prise en compte des travaux d'amélioration pastoraux dans un contexte de petits alpages individuels.
- De nombreuses **Associations Foncières Pastorales (AFP)** : ce sont des associations de propriétaires, fédérant un groupe de parcelles dans le but de gérer de manière collective un territoire. On compte 25 AFP (plus de la moitié des AFP de Savoie), qui représentent 7 500 ha environ. Elles sont principalement situées en moyenne Maurienne.
- 24 **Grouperments Pastoraux**, globalement bien répartis sur les massifs et qui utilisent plus du quart du domaine pastoral. Ce type de gestion va souvent de pair avec des grands troupeaux sur des surfaces importantes. On dénombre une grande majorité de GP ovin, quelques GP de bovins allaitants.

☒ Le **service de remplacement** vallée de la Maurienne compte 30 adhérents et emploie entre 2 et 3 personnes à l'année. Ce service permet le remplacement des adhérents en cas de maladie, accidents, formations, vacances et responsabilités professionnelles. C'est un outil indispensable qui aide les agriculteurs à :

- sécuriser leur outil de travail en cas de difficultés
- soutenir une qualité de vie avec un meilleur équilibre vie privée - professionnelle,
- prendre des responsabilités professionnelles et participer à la vie du territoire.

☒ Trois **coopératives d'utilisation de matériel agricole (CUMA)** : Situées en Haute Maurienne, Jarrier et Aiton, elles permettent l'achat et l'utilisation collective de matériel agricole pour une meilleure rentabilité.

Elles contribuent à créer des conditions favorables à l'installation de nouvelles exploitations, en permettant l'accès à du matériel performant à moindre frais. Ces coopératives sont indispensables pour limiter les coûts de mécanisation, et pour permettre une dynamique partagée, plus particulièrement en matière d'agro écologie.

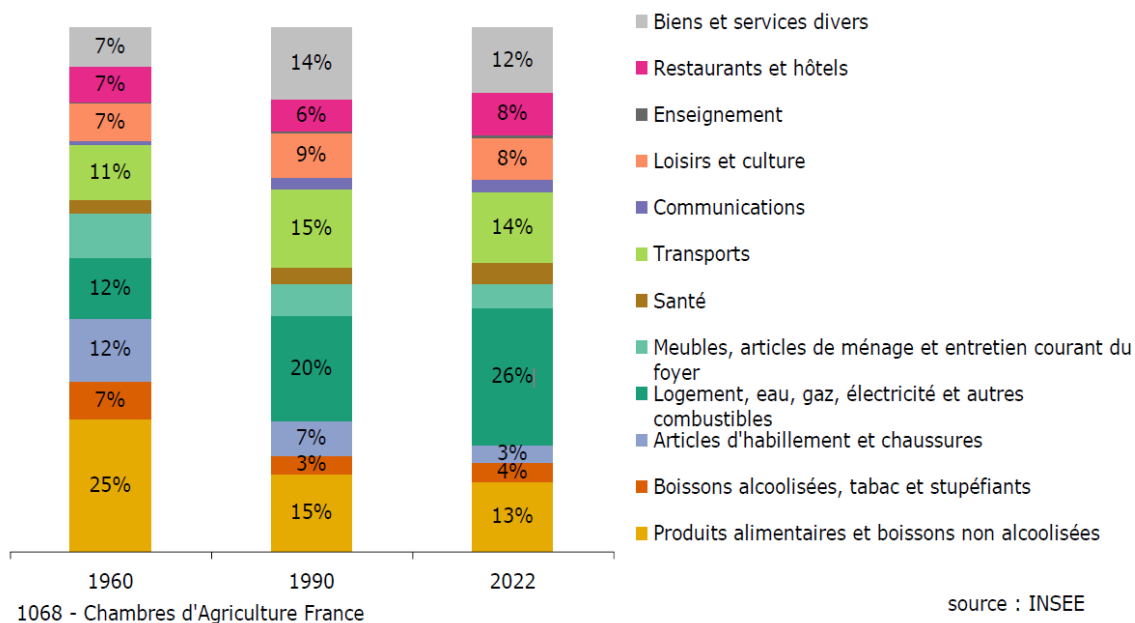


CONSUMMATION

Evolution des dépenses alimentaires

Depuis 2022, avec le retour de l'inflation et l'incertitude perçue par les ménages, la consommation stagne ou bien recule. L'étiollement démographique en France et en Europe, laisse peu de perspectives de croissance.

Dépenses de consommation des ménages français en %

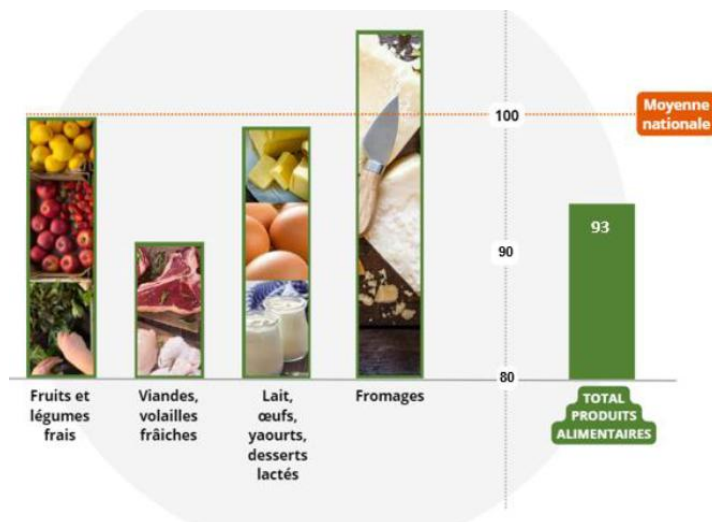


La part du budget consacrée par les ménages français à l'alimentation représente 13% des dépenses de consommation en 2022 ; Cette part a fortement diminué sur une longue période puisqu'elle représentait près d'un quart des dépenses en 1960. Pour certains foyers, l'alimentation devient une variable d'ajustement. Les dépenses liées au logement, à l'énergie et aux transports sont quant à elles en nette augmentation.

Les éléments présentés ci-après sont issus de l'étude réalisée par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Savoie en 2023 dans le cadre du PAT de la Savoie : En moyenne, un ménage résidant en Savoie dépense 6 083 € par an contre 6 541 € pour un ménage français pour ses achats alimentaires, soit 7% de moins que la moyenne nationale.

La répartition du panier alimentaire est similaire à celui d'un ménage français, avec l'épicerie courante (farines, pâtes, riz, sel, huile, conserves, sucre, biscuits...) restant la base avec 16% du budget moyen.

L'Indice de Disparité à la Consommation (IDC) mesure les disparités de consommation des ménages en rapportant le niveau de consommation d'un ménage résidant sur un territoire donné pour un produit ou une famille de produits à une moyenne nationale (indice base 100). Les ménages savoyards ont une propension à consommer les produits « viandes, volailles fraîches » inférieure de 10 % à la moyenne nationale. L'IDC le plus élevé est celui des « fromages » avec une propension à consommer des ménages savoyards supérieure de 5 % à la moyenne nationale.



Source : CCI Savoie - Insee IDC 2021

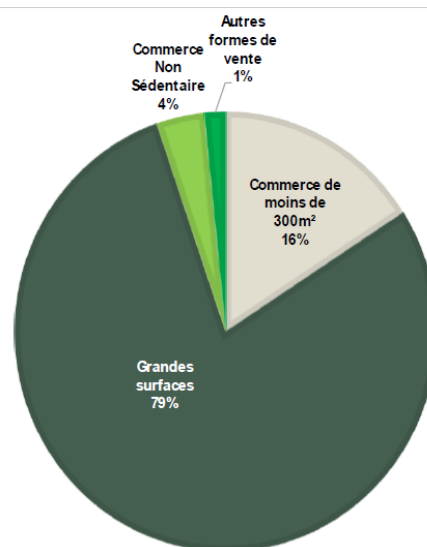
Des achats alimentaires principalement en GMS

La grande distribution représente 80% des achats alimentaires en 2022, en nette progression puisqu'elle atteignait 65% en 2018 et un peu moins de 30% en 1980.

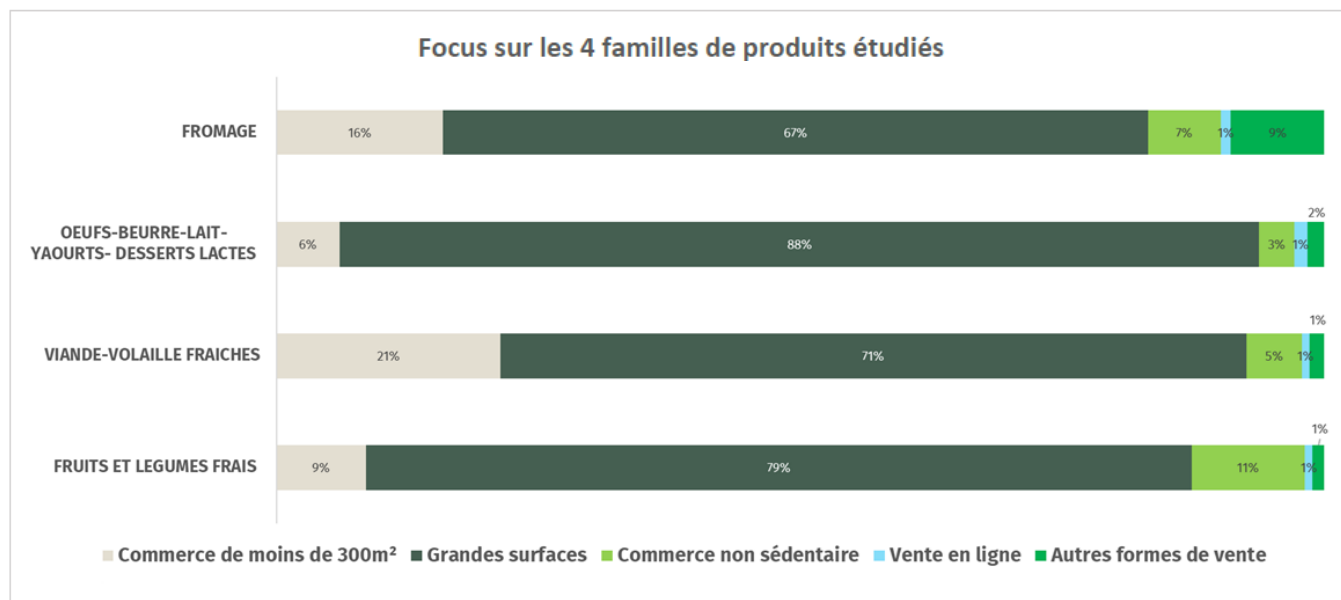
Cette réalité nationale se retrouve localement puisque l'enquête consommation réalisée par la CCI en Savoie présente la répartition par forme de vente présentée sur le graphique ci-contre.

Concernant le « fromage », **les coopératives agricoles captent 5 % des dépenses des ménages** savoyards et les producteurs en captent 1 %. C'est une spécificité du territoire de la Savoie par rapport au reste de la région. En Maurienne, le poids de la catégorie « Autres formes de vente » incluant les coopératives laitières est deux fois supérieur à la moyenne départementale.

Les commerces non-sédentaires (marché de plein vent) captent 11 % des dépenses des ménages savoyards en « fruits et légumes » contre 20 % au niveau régional.



Source : Enquête consommateurs - 2022 - CCI Savoie



Source : Enquête consommateurs - 2022 - CCI Savoie

En France, la grande distribution, est dominée par six groupes : Carrefour, Leclerc, Mousquetaires-Intermarché, Casino, Système U, Auchan. Ces enseignes négocient leurs contrats avec leurs fournisseurs, passant par des centrales d'achat à l'échelle européenne afin de négocier des prix plus bas pour les produits de consommation courante. La place laissée au local dépend des dirigeants de ces magasins lorsqu'ils en sont propriétaires.

Pour leurs achats de produits alimentaires, les ménages du département indiquent privilégier en priorité la proximité, la praticité par rapport à leur lieu de domicile ou de travail (90 % ont répondu « souvent » ou « toujours »). Les critères « produits locaux » et « prix » viennent ensuite respectivement pour 79 % et 57 % des répondants. Les produits locaux les plus achetés par les ménages savoyards sont le « **fromage** » et « **les fruits et légumes frais** ». A noter que par rapport à la moyenne régionale, les Savoyards achètent plus de fromage en produit local mais moins de fruits et légumes et de viande, volaille, charcuterie.

Les Savoyards achètent majoritairement leurs produits locaux dans les grandes surfaces.

Cependant, par rapport à la moyenne régionale, les Savoyards sont plus nombreux à acheter leurs produits locaux dans des magasins de producteurs, des coopératives et dans des magasins spécialisés plutôt que sur les marchés de plein vent.



Restauration hors domicile

L'étude réalisée par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Savoie en 2023 dans le cadre du PAT de la Savoie précise que les ménages résidant sur les territoires d'Arlysère, de Maurienne et l'Avant-Pays-Savoyard ont la propension à consommer en restauration la plus basse en Savoie.

12 % des Savoyards mangent au moins 1 fois par semaine dans un **self ou restaurant** d'entreprise (contre 14 % au niveau régional) et 7 % des Savoyards mangent au moins 1 fois par semaine dans un « **fast-food / snack** » pour la pause déjeuner (idem à la moyenne régionale).

La restauration collective représente 85% de la restauration hors domicile.

En 2023, la Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc a étudié le fonctionnement de la **restauration collective** en Maurienne à partir d'entretiens téléphoniques, avec un taux de réponse de 79% :

- 17 cuisines publiques maillaient le territoire, dont 14 étaient en gestion directe :
 - o 2 centres hospitaliers incluant les EHPAD de St Jean et Modane
 - o 4 EHPAD dont 2 en gestion directe
 - o 3 foyers
 - o 2 lycées
 - o 5 collèges qui depuis 2025 achètent leurs repas à l'Atelier Culinaire du Département situé à St Jean de Maurienne
 - o 1 prison en gestion déléguée
- 7 cuisines privées notamment le groupe API restauration qui alimente beaucoup d'écoles et de crèches

La restauration collective de Maurienne représente **7 000 repas par jour** environ, dont 1 513 pour les écoles.

Si quelques partenariats en gré à gré avec des artisans et producteurs locaux existent, ils restent anecdotiques : trop

peu de produits locaux sont valorisés dans les cantines.

En 2025, 9 cuisines publiques demeurent en gestion directe.

Une étude a été lancée fin 2024 pour vérifier avec les **producteurs locaux leur capacité à approvisionner la restauration collective**. Elle a été étendue au périmètre des territoires voisins ayant une production complémentaire (Arlysère et Cœur de Savoie).

Restituée auprès de presque 40 personnes en avril 2025, les grandes conclusions sont les suivantes :

- L'ensemble des produits (périmètre de l'étude) peuvent être sourcés localement (SPM ou combe de Savoie).
- Un **intérêt des producteurs pour approvisionner la restauration collective** notamment pour des volumes importants et un gage de régularité/sécurité. Ceci implique :
 - o Des commandes issues des cuisines centrales susciteront plus d'intérêt.
 - o Travailler sur la régularité d'année en année (y compris si les gestionnaires changent) => animer ce réseau acheteurs / producteurs.
- Des conditions de faisabilité de l'**approvisionnement en local variables selon les filières** :
 - o Intérêt et conditions réunies pour les fruits, pommes de terre et fromage (Beaufort)
 - o Intérêt et conditions confirmées, mais avec des freins (volumes, logistique, prix) pour les légumes et yaourts
 - o Intérêt mais travail de structuration à mener pour la viande

Un projet de **création d'une cuisine centrale** en Porte de Maurienne est en gestation au sein des collectivités locales depuis plusieurs années. Il permettrait de relocaliser la production d'environ 1 500 repas à destination des écoles, centres de loisirs et crèches du territoire, aujourd'hui achetés à API Restauration et confectionnés à Domène ou Corbas.

L'ambition politique étant notamment de valoriser les circuits courts et soutenir les filières agricoles alimentaires du territoire à travers cet équipement, une étude a été menée en 2025 pour préciser les **besoins en produits locaux** qui pourraient être mobilisés dans cette cuisine.

Restituée à l'automne 2025, les grandes conclusions sont les suivantes :

- Le volume utile global des **surfaces de stockage** prévues est 6 à 7 fois supérieur aux besoins minimaux d'une cuisine équivalente livrée hebdomadairement : Il offre donc une marge importante de manœuvre logistique. Ce dimensionnement confortable **permet d'ajuster la fréquence de livraison** par saison ou par fournisseur :
 - Autonomie logistique de 7 à 10 jours (frais) et jusqu'à 3 semaines (sec/surgelé) ;
 - Souplesse d'ajustement saisonnier : bi-hebdo "frais" en automne ; allongement des rotations sec/surgelé en hiver ;
 - Sécurisation des approvisionnements locaux et réduction du coût logistique grâce à la mutualisation.
- L'**organisation RH** proposée présente une forte cohérence fonctionnelle et humaine.
- L'**approvisionnement** en produits locaux est confirmé comme faisable dès 2025 avec un potentiel à 3ans de 60% en moyenne.

Pour cette étude, des plans de menu théoriques ont été produits sur une année, par mois et par saison, et à partir desquels les quantités par type de produit ont été extraits par mois et par semaine.

Ce travail a permis d'engager un travail sur les légumes avec un accompagnement de la Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc : Les **maraichers de Maurienne** se sont projetés sur les quantités attendues par type de légume, par semaine et par saison.

Il en ressort une volonté d'essayer de nourrir les enfants de la vallée avec une **gestion collective des plannings** :

- Deux structures mécanisées plus « grandes » pour la plupart des volumes
- Des petites structures moins mécanisées en complément selon rotations et surplus
- Une vision collective pour répondre à la demande sans peser trop lourd sur les chiffres d'affaires et surfaces de chacun

Un facteur clé de réussite est d'avoir une personne en charge du lien entre fournisseur locaux et cuisine centrale, pour animer des réunions de planification, réajuster les menus aux disponibilités en légumes...

Si des questions demeurent en suspens, une **bonne partie des besoins de la cuisine centrale sont couvrables par les maraichers de Maurienne sur l'été, l'automne et l'hiver.**

	Possible techniquement et en surfaces selon planif.
	Manque de quantité pour la vente directe
	Impossibilité technique (saison)
	Doute à clarifier selon variétés

	 Automne Trimestre 1 (1er sept au 30 nov)	 Hiver Trimestre 2 (1er déc. au 28 février)	 Printemps Trimestre 3 (1er mars au 31 mai)	 Été Trimestre 4 (1er juin au 31 août)
	Poids total sur le trimestre (kg)	Poids total sur le trimestre (kg)	Poids total sur le trimestre (kg)	Poids total sur le trimestre (kg)
Ceresco				
Légumes	8 633	5 913	7 021	6 986
dont oignons et échalotte	725	521	523	451
dont salade	711	571	574	388
dont courgette	433	-	88	922
dont courges et potiron	519	426	104	161
dont carottes	948	821	828	1 186
dont tomate	276	55	286	430
dont aubergine	196		207	227
poivrons	74	9	17	22
concombre	462	5	154	243
patate douce	336	336	297	153
dont melon et pastèque	332	-	296	954
poireaux	233	464	308	43
navets		8	40	64
dont choux	112	73	64	127
Pommes de terre	1 634	1 143	1 685	872

PRODUITS LOCAUX

Les produits laitiers

🧀 Produits laitiers – filière locale 🧀



~150 exploitations ayant un cheptel laitier
(soit 57% des exploitations)

Vaches : 97 exploitations en ayant

Brebis : ~10 exploitations en ayant

Chèvres : 45 exploitations en ayant

Source : RGA 2020



Chèvre / Brebis
900 / 1000 têtes

Vache laitières
3100 têtes

Transformation
fermière
~40 exploitations

3 coopératives
~80 exploitations

Autres transformateurs et
collecteurs :
Savoie Lactée

Marchés de plein vent
Vente à la ferme
AMAP

3 sociétés de
distribution
associées
Vente directe dans
18 magasins

Grossistes

Distribution : GMS, artisans détaillants, restauration
commerciale, restauration collective

Consommateurs

Savoie : ~ 900 exploitations ayant un cheptel laitier
(soit 56%) : ~668 bovin lait; ~35 ovin; ~188 caprin en
2020



Les viandes

En Maurienne on trouve principalement de la viande ovine et de la viande bovine, celle-ci étant surtout disponible à l'Automne, à la descente d'alpage.

La production théorique de **viande ovine en Maurienne répond largement aux besoins** de consommation de la population ; celle de viande bovine pourrait représenter jusqu'à 37% des besoins mais cette filière n'est pas aussi bien structurée.

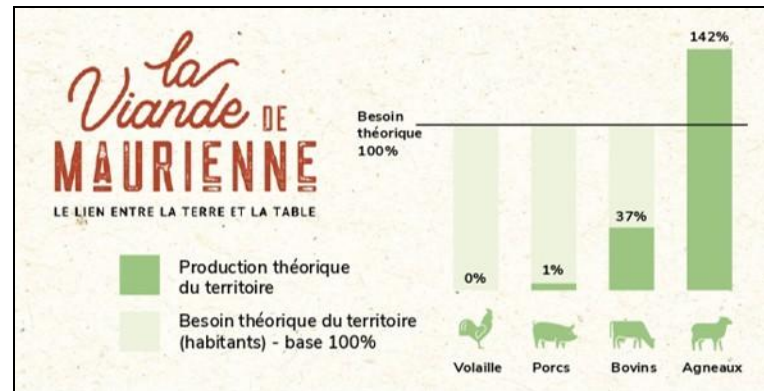


Figure 1 : CASMB 2023 / Intégrer l'agriculture dans votre SCoT

S'il y a quelques élevages de porcs dans les fermes, destinés principalement à l'autoconsommation ou à la vente directe, aucune production de volaille de chair n'est actuellement présente sur le territoire. Or ces deux types de viandes représentent 60% de la viande consommée par les ménages français¹. Sachant que 29% de la viande porcine et 50% de la volaille consommés en France sont importés, le **territoire est fortement dépendant des importations.**

¹ AGRESTE : Synthèse conjoncturelle de la consommation de viande en France en 2023.

Viandes



~30 éleveurs spécialisés en bovins allaitants
~90 ayant des ovins
<10 ayant des porcins

Source : RGA 2020



962 exploitations ayant un cheptel bovin dont 356 de race allaitante.
246 exploitations ayant un cheptel ovin allaitant, 66 exploitations ayant un cheptel porcin (naaisseur ou engraisseur) mais seulement 8 exploitations spécialisées

Savoie

Animaux finis : bovins allaitants (820 vaches allaitantes), ovins allaitants (15368 brebis allaitantes), porcins (~20 truies)

Maquignon (allotement, engraissement)

Bovins laitiers
(3160 vaches laitières)
Réforme, veaux

Bovins maigres
broutards

Abattoirs
Maurienne : Saint-Etienne-de-Cuines
Hors territoire : Grenoble, Chambéry, Beaufort, Bourg Saint Maurice, Megève

Collecte et export
(autres régions / Europe / pays tiers)

Italie, Espagne...

Atelier de découpe / conserverie

Boucheries (Rittaud, Mestre, Tucci/Savoia, Favre),
Conserverie (Maurienne, Genillon (Projet))
Autres ateliers hors territoire : Montagne Saveurs, Henri Raffin, Salaison Mont Charvin, Maison Rullier etc.

Transporteur viande :
Covas (La Chavanne)

Vente directe en
caissette, après
prestation de découpe.

Distribution : GMS, artisans détaillants, restauration commerciale, restauration collective, vente directe

Consommateurs

Fruits, légumes, pommes de terre et œufs

En 2025 en Maurienne, on compte **8 fermes maraichères** professionnelles, dont 5 en agriculture biologique. Les 19 personnes travaillant sur ces structures, pour majorité diversifiées et sur de petites surfaces (moins de 2 hectares) représentent 7% des travailleurs agricoles dont le territoire aurait théoriquement besoin pour nourrir en légumes dont pommes de terre sa population habitant à l'année².

La culture de la pomme de terre, avec 222 tonnes récoltées en 2024, pourrait représenter 15% des besoins théoriques des habitants³.

La production de fruits reste quant à elle anecdotique en Maurienne, et la consommation peut se tourner vers les voisins savoyards.

En Maurienne, **3 fermes avicoles** professionnelles produisent des œufs en élevage plein air, dont 1 en agriculture biologique. La moitié des besoins théoriques des habitants de Maurienne en œufs coquille pourrait être couverte par leur production⁴.

Les productions du territoire en fruits, légumes, pommes de terre et œufs sont **de qualité mais restent insuffisantes** pour satisfaire les besoins de la population.

² INSEE : Population de référence 2022 entrée en vigueur au 1^{er} janvier 2025, habitants à l'année : 42 629 personnes

ITAB : Guide technique

SPM : enquête 2025 auprès des maraichers

³ Agreste France, memento 2024 : consommation de 48 kg de pommes de terre/habitant/an

CASMB : Déclaration PAC 2021 : 9 ha cultivés en pommes de terre

SPM : enquête 2025 auprès des maraichers

⁴ Agreste France, memento 2024 : consommation de 14.1 kg d'équivalent œuf coquille/habitant/an

Chambre d'Agriculture : <https://chambres-agriculture.fr/actualites/actualite/la-production-doeufs-en-France>

SPM : enquête 2025 auprès des producteurs d'œufs

Légumes, pomme de terre, fruits



**<10 producteurs de légumes - ~17ha de légumes /
~ 9ha de pomme de terre.**

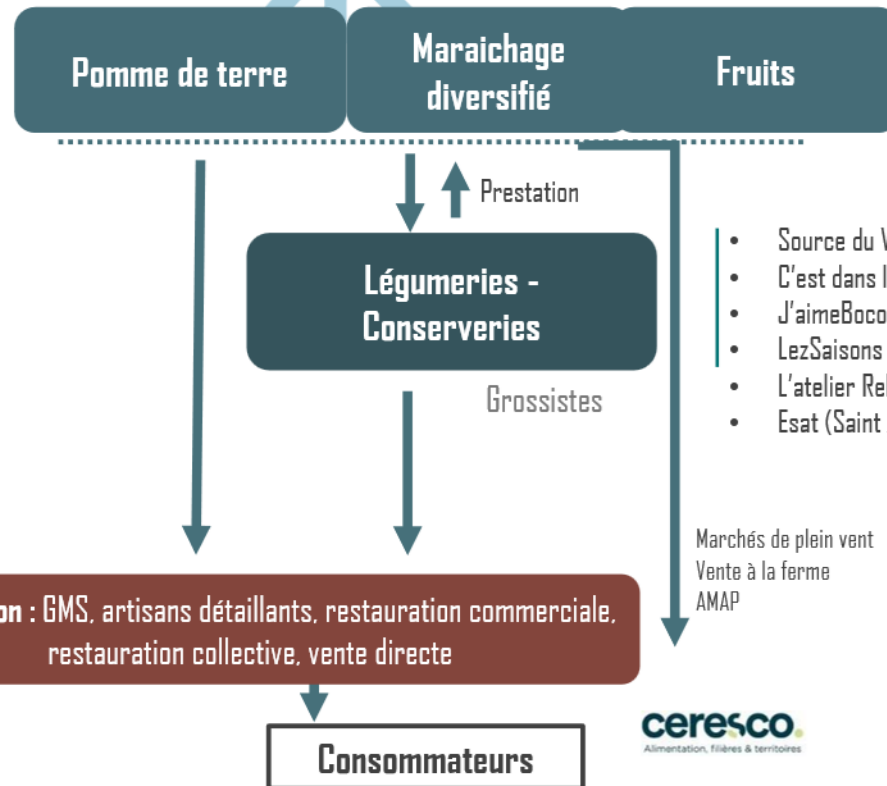
Source : RGA 2020



Entre 6 et 9 producteurs de fruits - <3ha
Pas d'exploitation spécialisée (présentes en Cœur de Savoie / Arlysère)

Source : RGA 2020

Savoie :
Légumes : **132** exploitations agricoles produisant des légumes (dont
24 spécialisées), **189** ha de légumes
Fruits : **133** exploitations agricoles possédant des vergers, pour
462 ha cultivés (2020)
Source : RGA 2020





LOGISTIQUE

La Charrette est un réseau de professionnels du local qui se rencontrent sur une carte par affinités, parcours logistiques, offres et besoins spécifiques. En continuité de l'action engagée par le Département de la Savoie, le Syndicat du Pays de Maurienne a mandaté La Charrette pour déployer et animer son réseau en Maurienne afin de réaliser une étude de faisabilité sur les solutions logistiques.

Le réseau permet :

- Aux fournisseurs locaux (producteurs et transformateurs) de :
 - Rencontrer des acheteurs professionnels (magasins, GMS, restauration et restauration collective) en les cherchant sur une carte, selon leurs parcours ou autour d'un point.
 - Trouver des solutions logistiques : collaboration entre producteurs (co-livraison, co-stockage), avec un transporteur adapté (petits volumes, frais, contenants non standardisés, contact humain etc.).
 - Rencontrer d'autres producteurs pour des collaborations
- Aux acheteurs professionnels d'identifier les fournisseurs locaux désireux de travailler localement avec des pros et ayant la possibilité de livrer (avec leurs parcours etc.)

Fournisseurs, acheteurs, logisticiens et intermédiaires du local peuvent établir leur profil : qui ils sont, qui ils souhaitent rencontrer (ou pas), et leurs parcours déjà en place à optimiser. C'est un site de rencontre qui ne prélève ensuite aucune commission sur les échanges qui ont lieu en dehors du site.

65 professionnels se sont inscrits sur le site : 36 producteurs, 13 acheteurs professionnels, 5 intermédiaires, 8 transporteurs professionnels et 3 animateurs. Plus de 20 conversations et 200 messages échangés avec plusieurs mises en relations commerciales réussies.

L'organisation logistique actuelle du territoire repose sur le producteur seul, assurant commande, préparation et livraison, même si un peu de colivraison par affinité est observée.

Si le **potentiel de développement en local existe, il reste bloqué par des freins commerciaux et logistiques.** Le réseau La Charrette est une solution pour optimiser les parcours existants dans la vallée sur de petits volumes, mais pour augmenter les volumes, un intermédiaire local serait nécessaire.

Deux pistes restent à explorer :

- Une coopérative laitière pourrait proposer des services logistiques
- La future cuisine centrale en Porte de Maurienne pourrait servir de plateforme mise à disposition de producteurs

RESSOURCES

- **Fonctionnement de la restauration collective en Maurienne** 04/2023 ; Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc
- **Consommation alimentaire des ménages savoyards** 11/2023 ; Chambre de Commerce et d'Industrie de la Savoie
- **Intégrer l'agriculture dans le SCOT Maurienne** 12/2023 ; Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc
- **L'Alimentation au cœur de l'actualité** 02/2024 ; INRAE Occitanie-Toulouse, Frederic WALLET
- **Consommation alimentaire : tendances lourdes et réponses aux chocs des années 2020-2023** 03/2024 ; Thierry POUCH, intervention Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc
- **Etude de faisabilité logistique en Maurienne** 11/2024 à 02/2025 ; La Charrette
- **Quantification des capacités des producteurs locaux à fournir la restauration collective en Maurienne** 06/2025 ; CERESCO
- **Mieux connaître l'agriculture en Maurienne** 09/2025 ; Syndicat du Pays de Maurienne et Groupements agricoles de Maurienne
- **Besoins en produits locaux de la future cuisine centrale en Porte de Maurienne** 10/2025 ; VICI et CERESCO
- **Approvisionnement de la future cuisine centrale d'Epierre : quelles solutions locales pour les légumes ?** 12/2025 ; Céline DURAND et Marion CHAPIN, Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc