LE JOURNAL de Saône-et-Loire

09/11/2026

Lien de l'article : https://www.lejsl.com/economie/2026/11/08/manger-local-le-departement-pourrait-il-etre-autosuffisant?

Saône-et-Loire

Manger local : le département pourrait-il être autosuffisant ?

Les circuits courts pour manger local continuent de se développer en Saône-et-Loire, notamment à l'initiative des pouvoirs publics. Mais le département pourrait-il être autosuffisant ?

Thomas Juchors - Hier à 19:00 | mis à jour hier à 19:11 - Temps de lecture : 7 min



Thomas Bonnefoy, directeur d'exploitation du lycée agricole de Fontaines, où une partie de la production est écoulée en vente directe. Photo Ketty Beyondas

Agrilocal 71, J'veux du local, associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap), projets alimentaires territoriaux (PAT) …
Les structures pour favoriser les circuits courts et l'alimentation locale se sont multipliées ces dernières années en Saône-et-Loire. Ce qu'est venu rappeler le 9e Salon professionnel de l'approvisionnement local, ce mercredi à Saint-Léger-lès-Paray. L'épicentre de cet événement, Agrilocal 71, plateforme en ligne qui met en lien fournisseurs et acteurs locaux de la restauration, affiche ainsi une « belle progression », comme l'a souligné André Accary, président du conseil départemental. « C'est une manière pour le Département de soutenir nos agriculteurs », appuie-t-il.



Frédéric Brochot, vice-président en charge de l'agriculture au conseil départemental de Saône-et-Loire, etAndré Accary, président du Département, inaugurant le 9e Salon professionnel de l'approvisionnement local de Saône-et-Loire, ce mercredi à Saint-Léger-lès-Paray. Photo Thomas Juchors

Il faudrait manger beaucoup de viande bovine

Mais si le département devait vivre uniquement de sa production, que pourrait manger sa population ? Une question que s'était justement posée le conseil départemental et à laquelle a répondu une étude de Ceresco en 2023. Elle met en exergue de grands déséquilibres.
Comprenez que si les habitants ne consomment que du blé, de la viande bovine et des oeufs, le département affiche un potentiel alimentaire très élevé par rapport aux habitudes de la population. Pour la viande bovine par exemple, l'étude indique tout bonnement que 500 % de ses besoins sont couverts. Pour les oeufs, la couverture des besoins s'élève à 120 %.
La situation n'est en revanche pas la même pour la plupart des autres produits. La Saône-et-Loire, à elle seule, ne pourrait produire suffisamment de légumes, pommes de terre, fruits, légumes secs, produits laitiers, porcs et volailles pour la consommation de ses habitants (voir infographie ci-dessous).



La Saône-et-Loire produit, sans surprise, beaucoup plus de viande bovine qu'elle n'en consomme. Photo Ketty Beyondas

« La majorité de la production de volailles se fait dans l'ouest du pays (comme celle du porc, NDLR). Pour la dinde, notamment, il y a très peu de volume en Saône-et-Loire », note à ce sujet Étienne Thereau, grossiste de la société Thévenet de Paray-le-Monial , qui travaille avec des producteurs de toute la Bourgogne-Franche-Comté.



Étienne Théréau, grossiste de la société Thévenet, basée à Paray-le-Monial. Ici au 9e Salon professionnel de l'approvisionnement local, mercredi 4 novembre 2026 à Saint-Léger-lès-Paray. Photo Thomas Juchors

Difficile de tout trouver localement

Spécialisations agricoles construites au fil du temps, choix économiques mais aussi climat,caractéristiques géographiques et des sols ont défini ce qu'est la production agricole saône-et-loirienne.
Ce qui n'est pas sans poser des difficultés pour trouver certaines marchandises produites près des assiettes, comme l'explique Émilie Bret, cuisinière au collège Jean-Moulin à Marcigny, qui passe par Agrilocal 71 pour s'approvisionner : « Comme on est dans le Brionnais, on trouve plus facilement de la viande et des produits laitiers. Les autres produits, c'est plus variable. Pour l'instant, les produits locaux sont encore minoritaires dans les repas ». « Les légumes et les fruits, c'est plus compliqué, confirme Frédéric Brochot, vice-président en charge de l'agriculture du Département. On a très peu de maraîchers par rapport à la taille du territoire ».



Émilie Bret, cuisinière au collège de Marcigny. Ici au 9e Salon professionnel de l'approvisionnement local,mercredi 4 novembre 2026 à Saint-Léger-lès-Paray. Photo Thomas Juchors

Qui dit produits locaux*, d'ailleurs, ne dit pas forcément de Saône-et-Loire… « À Marcigny, les yaourts bio que j'ai trouvés, par exemple, venaient du Rhône », souligne Émilie Bret. « Pour les produits transformés, dans leur composition, ils peuvent très bien provenir en partie du département et en partie d'ailleurs », relève également Aurélie Janny, responsable de l'unité agriculture-biodiversité au Département.
Sans oublier que pour les exploitations agricoles, le modèle du circuit court peut être difficilement viable économiquement. « Ça permet d'être moins dépendants du cours des prix, mais ça demande des investissements en infrastructures et en logistique », détaille Thomas Bonnefoy, directeur d'exploitation du lycée agricole deFontaines. Tandis qu'Antoine Villard, conseiller à la Chambre d'agriculture, observe que « les petits maraîchers ne gagnent rien… Il faut être gros, c'est organisé comme ça maintenant. C'est donc plus difficile de se lancer ».

*Le terme "produit local" ne bénéficie d'aucune définition légale. Il n'existe donc pas de limite géographique officielle et le produit peut être d'origine artisanale comme industrielle.



Des freins pour développer d'autres cultures

Antoine Villard, conseiller grandes cultures à la Chambre d'agriculture de Saône-et-Loire, témoigne que plusieurs freins existent au développement d'autres cultures que les céréalières dans le département. Même si la situation peut toujours évoluer.

■ Spécialisation, organisation, foncier, prix…

« En France, les cultures se sont spécialisées selon les régions et il y a maintenant beaucoup de grosses exploitations chez nous et ailleurs. Et c'est difficile de changer de type de culture, c'est un autre savoir-faire. Et pour ceux qui voudraient s'installer, la concurrence d'autres régions peut être compliquée, comme de trouver du foncier. Des zones propices, comme dans le Chalonnais où on cultivait des légumes autrefois, ont aussi été urbanisées. Il faudrait de grandes surfaces pour mieux gagner sa vie, et toute l'organisation de la production, de la vente et de la logistique est à faire ».

■ L'eau, le gel, les sols…

« Pour les légumes, il y a besoin d'irrigation, donc il faudrait investir. Et on n'a pas de l'eau partout dans le département, en dehors du val de Saône et du val de Loire. Même en Bresse, elle n'est pas en quantité importante. Pareil pour les pommes de terre, où là il faut en plus investir dans des chambres froides pour le stockage. Il faut plus de capital au départ. Pour les fruits, comme la pomme, il y a peut-être des problèmes de gel chez nous qui empêchent le développement de leur production. Certains types de sol favorisent aussi certaines productions ».



À Fontaines, 10 000 volailles par an en vente directe

Le lycée agricole de Fontaines a la particularité de disposer de sa propre boutique en vente directe depuis 2017. Près de 10 000 volailles (poulets et pintades) par an sont élevées puis abattues pour finir majoritairement en vente dans ce magasin, tandis qu'une partie intègre également les repas du restaurant scolaire (l'établissement compte 500 élèves). « On fait la découpe et la transformation sur place », précise Pauline Nicolas, la responsable commerciale de la boutique. Tandis que la volaille est abattue dans l'abattoir d'Oslon.



L'expérience Agrilocal : un défi collectif

Lancée en 2017 dans le département, la plateforme en ligne Agrilocal dépasse désormais le million d'euros en chiffre d'affaires, et réunit 228 fournisseurs et 171 acheteurs locaux, dont la totalité des collèges publics. L a part des achats de produits d'origine saône-et-loirienne s'élevait à 50 % en 2021 (chiffre le plus récent), alors que l'étude Ceresco de 2023 démontrait quant à elle que seules 0,4 % des surfaces agricoles seraient nécessaires pour approvisionner les collèges.
Ayant pour but de simplifier l'accès et les réponses aux marchés publics pour les fournisseurs, le dispositif est en ce sens plutôt destiné aux petits producteurs, bien qu'il ne leur soit pas exclusivement réservé. Mais qui dit petits producteurs dit aussi petits moyens, tant pour livrer que pour respecter les quantités souhaitées et les délais demandés.

« Les producteurs font des efforts »

Alors, certains se sont organisés entre eux, comme le souligne Gabriel Joly, du Gaec Joly à Monthelon, qui a la particularité de produire des pâtes et des pâtisseries en plus de volailles et de viande bovine. « On livre nous-mêmes via des tournées ou par le biais de Terroir de Saône-et-Loire, une association qui organise des livraisons de plusieurs producteurs ». « Ils sont près d'une trentaine à adhérer », indique Céline Deschamps, seule salariée de la structure qui couvre l'ensemble du département. « Je dirais que 40 à 50 % de l'activité se fait via Agrilocal, et 80 % pour la restauration collective », précise-t-elle.
D'autres préfèrent passer par des grossistes comme la société Thévenet, de Paray, qui écoule également 80 % de sa marchandise à destination des collectivités via Agrilocal.
Les délais pour répondre aux commandes peuvent néanmoins toujours poser quelques difficultés. « On travaille des produits frais et les délais sont souvent difficiles à tenir pour nous, les réponses arrivent souvent trop tard », note Florence Demeule, productrice de viande charolaise à Rigny-sur-Arroux.
Et quid des prix ? « Ça dépend des produits mais je trouve que les producteurs font des efforts », remarque Émilie Bret, cuisinière au collège de Marcigny.
« Le produit est un petit peu plus cher, mais au bout du compte vous achetez un bon produit, qui perd moins de poids à la cuisson. Donc à l'achat on peut réduire le grammage, et en plus on a moins de gaspillage », relate Frédéric Brochot, vice-président en charge de l'agriculture au Département.

La loi EGalim de 2018 oblige depuis 2022 la restauration collective à atteindre au moins 50 % de « produits durables et de qualité », dont 20 % de produits biologiques.

T. J.—