

# Préserver et remobiliser les terres agricoles en surfaces et en qualité pour maintenir l'activité agricole locale

## Les objectifs du PAT

- Diviser par 2 le rythme d'**artificialisation des terres**
- Maintenir et favoriser les **installations agricoles** et accompagner les **transmissions d'exploitations**
- Introduire **20% de protéagineux et légumineuses dans les rotations** pour répondre à une évolution du régime alimentaire et de nutrition des cheptels (+ 10 000 hectares)
- Tendre vers **50% d'autonomie alimentaire en fruits et légumes** (+ 4 000 hectares soient + 125ha/an)
- **25% de bio** sur les surfaces céréalières d'ici 2030
- **25% en agriculture de conservation** d'ici 2030

## Contexte

- Un territoire très agricole : en 2020 **35% de sa surface en SAU** (143 700 ha) avec une forte prédominance des prairies naturelles
- **1 792 ha ont été artificialisés entre 2009 et 2017** sur le territoire du PAT du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez
- **Faible renouvellement des générations agricoles** (3300 exploitants en 2010 ; 160 installations en moyenne pour 280 départs – tendance 2010-2015 MSA)
- Les **emplois agricoles en baisse de 23%** (8 480) dont 3 062 exploitants ou coexploitants (en 2020)
- Le foncier disponible sur le territoire peut être suffisant pour nourrir la population à condition d'accompagner au **changement de régime alimentaire** et de développer certaines productions déficitaires avec des **modes de productions durables**

## Zoom Territoire

## La ferme de Sarliève, une plaine agricole face à l'étalement urbain

« À l'entrée sud du pôle urbain, la plaine de Sarliève est une zone agricole de plus de 300 hectares. Ces terres d'une grande qualité agronomique sont régulièrement grignotées par l'expansion urbaine progressive : habitat pavillonnaire, doublement de l'autoroute, construction d'un Zénith, développement de zones d'activités... » En 2019, face à constat, l'association Terre de Liens Auvergne est sollicitée par la famille De Chalandard qui souhaite lui confier 155 ha de parcelles situées sur la plaine de Sarliève.



Cette opportunité fait germer l'idée d'un projet multipartenarial et exemplaire en périphérie de l'agglomération clermontoise porté avec deux autres associations locales, Ilots Paysans et Bio 63. La Ferme de Sarliève se construit depuis autour d'un projet de ferme agroécologique collective. Le projet entend contribuer à augmenter la souveraineté alimentaire du territoire via des activités de transformation, de commercialisation, de production et pédagogiques sur ce site qui se déploie sur trois communes : Cournon-d'Auvergne, Pérignat-les-Sarlièves et La Roche Blanche. Depuis le 1er janvier 2022, le projet associe au sein de la SCIC Ferme de Sarliève, des acteurs du développement local, des collectivités, des agriculteur.ices, des chercheurs et des citoyen.n.es.



## Les défis exprimés lors de l'atelier

Voici une liste des défis exprimés lors de la semaine de visites. A l'aide de gommettes, indiquez nous le ou les défis prioritaires pour vous.

Poursuivre l'identification, la qualification du foncier agricole. Développer de nouveaux outils de suivi de la consommation foncière (indicateurs, observatoire photographique) facilement appropriables par les élus et les citoyens.

Défi politique : intensifier le portage stratégique des élus sur les questions liées au foncier, par le biais des documents d'urbanisme, par le soutien et l'intensification des initiatives innovantes et exemplaires. Pour les collectivités territoriales, mener une politique d'installation et de transmission volontaristes. Réussir le défi politique de la loi ZAN, faciliter la compréhension de la loi pour les élus, rendre les leviers et les outils mobilisables lisibles pour les élus.

Défi culturel : dépasser le problème culturel de la propriété foncière ; aujourd'hui, le renouvellement des générations agricoles est difficile sous les formes traditionnelles. Les NIMA vont donc surtout sur des productions qui nécessitent peu d'investissements. Il y a donc un besoin de permettre un accès plus massif au foncier agricole.

Défi générationnel : dépasser le problème intergénérationnel et interculturel de la rencontre : entre le cédant et les repreneurs, quels qu'ils soient, quel que soit le modèle dont ils sont issus.

Défi d'implication citoyenne : Renouveler le rapport des citoyens à l'agriculture en créant les conditions de la participation effective à des projets exemplaires : « dans la réalité, le pouvoir citoyen reste à construire ». Déconstruire une vision utopiste de l'agriculture pour élargir l'assiette des citoyens impliqués dans les projets d'acquisition de foncier. Développer une capacité de plaidoyer plus importante à destination des citoyens sur les moyens de protection du foncier agricole. Mettre en place les conditions pour que cet enjeu soit considéré d'intérêt général.

Défi social : La protection sociale des agriculteurs est aujourd'hui très souvent issue du capital agricole. Il n'y a pas de congé maladie, de congé maternité, etc. Le temps de travail est souvent une variable d'ajustement dans le système de production. Pourtant, un autre rapport au temps de travail et à la carrière professionnelle existe dans la population d'actifs. Il s'invite désormais dans le monde agricole, notamment par le biais de nouveaux porteurs de projets (NIMA) qui arrivent plus tard à l'agriculture. Il est nécessaire de repenser le cadre juridique existant pour aller vers plus de protection sociale des exploitant.es et rechercher désormais une double protection : celle de la ferme et celle de la personne.

Défi du fermage : il faut faciliter les entrées et les sorties des structures agricoles. Lorsque cela n'est pas le cas, l'outil de production et la personne ne sont pas protégés.

Défi agronomique : penser au foncier, penser au sol = réfléchir des systèmes d'assolement qui permettent une "mieux disance" écologique et économique.

Défi de dé-spécialisation : multiplier les actifs agricoles sur les fermes pour partager les savoirs et les savoir-faire afin que ceux-ci ne disparaissent pas au départ d'un des membres de l'exploitation.

Défi de sensibilisation/d'éducation : des élus, des promoteurs immobiliers, des bailleurs, des citoyens.

Défi de R&D: Pour changer d'échelle et engager une transition plus rapide, il faut continuer à inscrire les expériences en cours dans des programmes de recherche de manière à adopter une posture analytique et capitaliser sur les étapes, apprentissages et facteurs de réussite des projets.

# Accompagner l'évolution des pratiques en faveur d'une agriculture respectueuse de l'environnement et rémunératrice pour les agriculteurs

## Les objectifs du PAT

- Maintenir le nombre d'**emplois agricoles et agro-alimentaires**
- Tendre vers **50% d'autonomie alimentaire en fruits et légumes** (+ 4 000 hectares soient + 125ha/an)
- **Maintien du cheptel de porcs et volailles** (50% d'autonomie en viande porcine en 2015)
- Diviser par 2 les **émissions de gaz à effet de serre** issus de l'agriculture
- Diviser par 2 le rythme de **disparition des prairies naturelles**
- **25% de bio** sur les surfaces céréalières d'ici 2030
- **25% en agriculture de conservation** d'ici 2030
- 10% des surfaces en **agroforesterie**

## Contexte

- Le **système agro-industriel** actuel a des impacts sur la **qualité des sols, de l'air et sur la ressource en eau**
- L'agriculture est vulnérable face aux conséquences du **changement climatique**
- **11%** des surfaces agricoles du territoire sont en **agriculture biologique**
- **30% des nouvelles installations** entre 2017 et 2020 le sont en bio
- 14% des exploitations développent des **activités de diversification** (2020)
- En Auvergne-Rhône Alpes, 24% des ménages agricoles sont en **situation de pauvreté** et plus encore sur le territoire du PAT

## Zoom Territoire

### Le potager Bélimé, une ferme maraîchère qui gère durablement la ressource en eau

Dans le contexte de changement climatique, la ressource en eau se fragilise et l'agriculture tente de faire évoluer ses pratiques. Le potager de Bélimé, une exploitation maraîchère à Luzillat en témoigne. Installé depuis 2008, Nathanaël Jacquart a fait évoluer ses pratiques en se tournant vers une production spécialisée à grande échelle. Une production moins diversifiée et plus adaptée à la disponibilité de la ressource en eau lui garantit de limiter sa consommation.



Pour pallier le manque d'eau croissant, malgré un puits, plusieurs forages et réserves d'eau, il a développé des techniques lui permettant d'optimiser la ressource. Il a par exemple installé un système de récupération des eaux de pluie sur ses serres et le toit de son exploitation. De manière plus modérée, il fait appel à une technique particulièrement efficace sur une partie de son exploitation : les voiles d'ombrage. Ceux-ci permettent de contenir l'impact de la chaleur sur le sol en le rafraichissant, ce qui permet de limiter l'évapotranspiration et donc les besoins en arrosage.

## Les défis exprimés lors de l'atelier

Voici une liste des défis exprimés lors de la semaine de visites. A l'aide de gommettes, indiquez nous le ou les défis prioritaires pour vous.

Nécessité de penser l'évolution des pratiques agricoles dans une logique systémique en reliant la question des pratiques agricoles aux questions de revenus des agriculteurs, d'organisation des filières, d'éducation du consommateur, d'évolution du régime alimentaire, de santé publique...

Autant la question des déchets ou des énergies a bénéficié de nombreux programmes de sensibilisation du grand public, autant la question de la ressource en eau n'est pas bien connue des citoyens. Nécessité d'avoir des messages plus clairs et de mieux expliquer comment fonctionne le grand cycle de l'eau, le petit cycle de l'eau, les différents usages de l'eau, les quantités d'eau disponibles, comment se fixe le prix de l'eau, l'eau comme bien commun...

Dans un contexte de pénurie d'eau, nécessité d'organiser le partage de l'eau. Pour cela, nécessité d'améliorer nos connaissances sur les volumes d'eau disponibles aujourd'hui et dans les prochaines années notamment dans un contexte de changement climatique.

Faire de la question du partage de l'eau une vraie question démocratique. Rechercher l'intérêt général. C'est aux citoyens de décider à quoi doit être utilisé l'eau et pas à des groupes d'intérêt particulier (les lobbies).

Faire vivre les instances de gouvernance de l'eau (comités de bassin, commissions locale de l'eau, projet de territoire pour la gestion de l'eau (PTGE)...) en veillant au respect de l'intérêt général (qui n'est pas la somme des intérêts particuliers).

Organiser le partage de l'eau c'est définir collectivement les quantités d'eau utilisables pour l'eau potable, les milieux naturels, l'industrie, l'agriculture... Concernant l'eau disponible pour l'agriculture, il faudra organiser la décision démocratique sur les cultures prioritaires à irriguer. Vers quels usages agricoles et types de culture doit être utilisée l'eau disponible pour l'agriculture ? Privilégier l'irrigation pour l'alimentation humaine de proximité, donner la priorité à des agriculteurs ayant des pratiques économes en eau ?

Même si les solutions ne seront pas toutes techniques, la recherche doit être plus fortement mise à contribution pour développer de nouvelles façons de produire en préservant les ressources (travail du sol pour maintenir des sols vivants, techniques d'irrigation économe en eau, développement de nouvelles variétés...). L'objectif est d'arriver à se nourrir sans que cela détruise de ressources.

Développer des expérimentations, des échanges d'expériences, des réseaux de diffusion sur les pratiques économe en eau permettant de retenir l'eau, non pas par des barrages mais dans les sols en favorisant son infiltration et en limitant son ruissellement et son évaporation (restaurer les zones humides, supprimer les drainages des sols, éviter le tassement des sols, maintien des sols vivants, fertilisation organique plutôt de chimique pour augmenter la rétention de l'eau, développement des haies, les pré-verger, l'agroforesterie, paillage des cultures...). Expérimenter nécessite de dégager des moyens financier pour cela.

# Renforcer et créer les filières pour favoriser l'autosuffisance alimentaire du territoire d'aujourd'hui et de demain

## Les objectifs du PAT

- Faciliter l'accès à une **alimentation locale et de qualité** au plus grand nombre
- Conserver un maillage de **petites unités de transformation**
- Introduire **20% de protéagineux et légumineuses** dans les rotations pour répondre à une évolution du régime alimentaire et de nutrition des cheptels (+ 10 000 hectares)
- Tendre vers **50% d'autonomie alimentaire en fruits et légumes** (+ 4 000 hectares soient + 125ha/an)
- Faciliter la **livraison de produits de proximité** à des acheteurs locaux
- Augmenter l'approvisionnement en **produits locaux des distributeurs locaux** (GMS et PMS, petites épiceries)
- Parvenir à **20% des surfaces agricoles** dédiées à l'agriculture biologique

## Contexte

- Des **productions déficitaires** : protéagineux (593ha), de légumes (477ha), de fruits (188ha) n'occupent même pas 1% de la SAU du territoire
- Des **productions importantes** : grandes cultures (28% des exploitations), bovins allaitants (23%), bovins laits (18%), ovins (17%), polyculture élevage (8%)
- 203 producteurs en **culture végétales spécialisées**, 317 producteurs de **lait**, 486 élevages pour la production de **viande** et 440 exploitations avec atelier **grandes cultures**
- **39% des producteurs** dans la filière laitière pratiquent la **transformation à la ferme**
- **35% des éleveurs** dans la filière viande vendent en **circuits courts**
- Une **industrie agro-alimentaire à rayonnement national/international** : Limagrain, Pains Jacquet, Candia, SLVA (Société Laitière des Volcans d'Auvergne), eaux de Volvic, etc.

## Zoom Territoire

### Entreprise laitière de Sauvain-Tarit, un acteur au service du territoire

Depuis 1930, l'entreprise laitière de Sauvain Tarit fabrique la Fourme de Montbrison AOP « Tarit » selon des savoirs faire ancestraux au cœur des Monts du Forez. La collecte du lait auprès de 20 exploitations laitières familiales représente près de 5 millions de litres de lait. Qu'il s'agisse de lait de vache ou de chèvre, l'entreprise produit au total 700 tonnes de fromage par an dont 335 tonnes de Fourme de Montbrison AOP et 220 tonnes de Fourme d'Ambert AOP. Aujourd'hui elle se place comme numéro 1 de la Fourme de Montbrison au lait cru.



Avec sa vingtaine de salariés et son approvisionnement en lait local, l'ELS Tarit se positionne comme un réel acteur au service du territoire. De plus, elle dispose de deux ateliers distants de 8 kilomètres ; l'un à Sauvain (réception du lait, fabrication de fromages et boutique) et l'autre à Saint Bonnet le Courreau (affinage, conditionnement et expédition des produits).

## Les défis exprimés lors de l'atelier

Voici une liste des défis exprimés lors de la semaine de visites. A l'aide de gommettes, indiquez nous le ou les défis prioritaires pour vous.

Accompagner la sortie de la dépendance aux énergies fossiles en adaptant les pratiques professionnelles (dont mécanisation) des agriculteurs.

Accompagner techniquement et financièrement l'adaptation des pratiques des producteurs vers des modes de production rémunérateurs, moins impactant pour l'environnement, adaptés au changement climatique et à l'évolution des régimes alimentaires du territoire : MAEC, GIEE, groupes de travail et d'échanges de pratiques

Continuer à mobiliser les programmes de R&D pour accélérer les évolutions dans les filières, le développement de techniques de production et de transformation adaptées au changement climatique et à une demande croissante en produits locaux de qualité

Accompagner les producteurs à rechercher et obtenir l'autonomie fourragère sur les exploitations. Un des leviers est la gestion optimisée de la ressource en herbe (séchage, stockage, diversité prairiale, etc) et un usage généralisé du pâturage pour dans les systèmes d'élevage qui le permettent.

La transformation agroalimentaire compte beaucoup de métiers en tensions, faute de candidats. Pour maintenir des unités de proximité efficaces, il est indispensable de former de nouveaux actifs et de rendre plus attractif les métiers salariés concernés : agent de ligne, agent de maintenance, etc.

Pour préserver des savoirs et des savoir-faire propres aux typicités de certains produits transformés, transmettre les techniques de transformation nécessaires dans les structures d'enseignement et de formation.

Faciliter l'interconnaissance entre tous les acteurs des filières. Mettre en place les conditions pour que les producteurs, les entreprises, les structures socio-professionnelles locales se rencontrent. Accompagner le dialogue avec d'autres acteurs comme les collectivités notamment dans le cadre de dispositifs comme les PAT.

Travailler sur le foncier disponible, maintenir un tissu d'éleveurs sur les territoires en facilitant l'accès au foncier: le renouvellement des générations d'éleveurs laitiers est difficile (passage à de l'élevage allaitant en fin de carrière, agrandissement des fermes, augmentation des cheptels). Le foncier disponible pour les besoins en production de lait est de plus en plus rare et contribue à la baisse du nombre d'éleveurs laitiers.

Pour les opérateurs économiques, rendre attractive une production laitière / des filières de qualité et de proximité : relation avec les éleveurs basée sur le dialogue, accompagnement et suivi technique des producteurs, engagement sur la base de cahiers des charges, prix de base fixe garantis, primes à la qualité, dynamiques collectives, intégration des producteurs dans les projets de l'opérateur de transformation.

Diversifier les débouchés commerciaux (clients) et les marchés (proximité/nationaux) pour sécuriser la rentabilité de productions moins importantes en volume mais de plus grande qualité. Investir des marchés qui permettent de différencier la qualité et la typicité d'un produit

Miser sur au moins 2 piliers : des matières premières (lait, etc) de qualité et la diversification des produits.

Adapter les exploitations pour augmenter le bien être des actifs agricoles

Maintenir des opérateurs économiques ancrés sur les territoires : activités de transformation, collecte, distribution. Moderniser les unités existantes.

# Développer une culture du consommer sain, local et responsable

## Les objectifs du PAT

- Introduire **20% de protéagineux et légumineuses** dans les rotations pour répondre à une évolution du régime alimentaire et de nutrition des cheptels (+ 10 000 hectares)
- Tendre vers **50% d'autonomie alimentaire en fruits et légumes** (+ 4 000 hectares soient + 125ha/an)
- Maintien du cheptel de porcs et volailles (**50% d'autonomie en viande porcine** en 2015)
- **25% de bio** sur les surfaces céréalières d'ici 2030

## Contexte

- Une **demande sociétale forte** en faveur d'une alimentation locale et de qualité
- Nos **régimes alimentaires actuels** sont des facteurs importants de **développement de maladies chroniques** telles que le diabète, l'obésité, les maladies chroniques
- **80% du gaspillage alimentaire** a lieu en dehors de la consommation à domicile
- Deux tendances opposées en termes de pratiques alimentaires : **végétalisation de l'alimentation** et **augmentation de la consommation de produits industriels**

## Zoom Territoire

## Centre de Recherche en Nutrition Humaine Auvergne (CRNHA), un centre de recherche pour travailler sur les impacts de l'alimentation sur la santé humaine

Fondé en 1992, le Centre de Recherche en Nutrition Humaine Auvergne (CRNHA) est un groupement d'intérêt public (GIP) qui regroupe des compétences hospitalières et universitaires au travers de 5 entités : le CHU de Clermont-Ferrand, l'INRAE, l'UCA, le Centre de Lutte contre le Cancer « Jean Perrin » et l'INSERM. Il fait partie des 4 CRNH de France.



En Auvergne, le CRNH coordonne et anime des travaux de recherche dans le champ de la prévention santé, l'alimentation, la nutrition et l'activité physique, en particulier dans le cas de maladies ou de troubles métaboliques liés au vieillissement. Le centre rassemble 8 unités de recherche et une plateforme d'exploration en nutrition (UEN) qui permet de réaliser des études cliniques chez des patients ou des volontaires sains.

## Les défis exprimés lors de l'atelier

Voici une liste des défis exprimés lors de la semaine de visites. A l'aide de gommettes, indiquez nous le ou les défis prioritaires pour vous.

Bien souvent la sémantique utilisée dans la réglementation ou dans les messages envers le public ne correspond pas aux réalités du terrain (« manger végétarien »). Il est indispensable de raccrocher des discours politiques avec la réalité de l'assiette. Accompagner les publics (mangeurs ou professionnels) à démystifier les changements alimentaires imposés par la loi Egalim. Déconstruire les idées reçues et adapter le vocabulaire utilisé notamment sur le produit végétal. Travailler en commun à une sensibilisation liée à l'alimentation qui reviennent sur des messages simples (alimentation variée, végétale, moins transformée) prenant mieux en compte une approche qualitative de l'alimentation.

Aujourd'hui, il n'existe pas (ou peu) d'aides financières pour les collectivités qui souhaitent s'engager dans une évolution de leurs pratiques et de leurs approvisionnements en restauration collective. Accompagner les communes qui souhaitent mettre en œuvre la loi Egalim dans leurs établissements de restauration par des aides financières adaptées. Cela permettrait déjà de financer un accompagnement technique des collectivités qui souhaitent réfléchir à de tel projet.

Dans les pratiques de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation, développer des outils qui permettent d'aller à la rencontre de tous les publics : cuisine mobile, etc. Encourager les dispositifs de lutte contre la vulnérabilité alimentaire (insuffisance en quantité et en qualité) notamment auprès des populations les plus sensibles localement.

Mieux articuler recherche en nutrition et recherche en sciences sociales sur la nutrition. Associer plus fortement d'autres acteurs (comme les citoyens) aux programmes de recherche en nutrition humaine.

Organiser le dialogue et la coordination des différentes structures qui travaillent sur l'accompagnement au changement de pratiques alimentaires sur le territoire, en distinguant leurs différentes compétences et niveaux d'action.

Adopter une approche holistique de nos pratiques alimentaires : la mise à disposition de foncier pour des productions locales de qualité, bien rémunérées pour l'agriculteur, respectueuses de l'environnement et les êtres humains est un gage de qualité de vie pour les actifs agricoles et les citoyens

Prendre en compte les rapports de force existants entre une logique agro-industrielle et agriculture re-territorialisée, transition alimentaire, etc.

Réussir la sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle représente un cercle vertueux: le financement de produits de qualité, réduit le gaspillage alimentaire, permet de consommer des aliments plus sains pour la santé et constitue moins de biodéchets à traiter en aval. Lutter contre le gaspillage alimentaire permet de réinvestir les économies réalisées dans des aliments de qualité dans l'assiette. Par ailleurs, en terme de bénéfice global pour la société, la lutte contre le gaspillage constitue une source d'économie énorme.

Lier d'avantage l'élaboration des politiques publiques aux expériences vécues sur les territoires. Adopter des narratifs inclusifs et acceptables.

Adopter des stratégies politiques qui favorisent financièrement les pratiques agricoles les plus vertueuses en matière de santé humaine et environnementale (prendre en compte les avis des consommateurs sur les pratiques de production). Inverser les logiques de financement existantes.

Mettre à disposition d'une information fiable, claire, indépendante, des politiques de prévention, des accompagnements de toutes les catégories de population sans stigmatisation, des campagnes d'information, des programmes d'éducation à l'alimentation pour tous les niveaux d'éducation, ou de sensibilisation à destination d'un large public.

Revaloriser l'acte alimentaire dans notre échelle de valeurs.

Créer des supports de communication et de prévention simples pour mieux comprendre la composition des produits transformés.

Développer le pouvoir d'agir des citoyens et faire de l'éducation à l'alimentation un support pour développer l'esprit critique, créatif et l'estime de soi notamment chez les plus jeunes enfants en le liant à des actions d'éducation plus globale par exemple celle à la parentalité.

Continuer à mettre en place des dispositifs de lutte contre les inégalités sociales de santé.

# Faciliter l'accès aux produits locaux

## Les objectifs du PAT

- Tendre vers **50% d'autonomie alimentaire en fruits et légumes** (+ 4 000 hectares soient + 125ha/an)
- Maintien du **cheptel de porcs et volailles** (50% d'autonomie en viande porcine en 2015)
- Proposer **50% de produits locaux, bio ou sous signe de qualité** en restauration collective (dont 20 points de produits bios)
- Faciliter la **livraison de produits de proximité** à des acheteurs locaux
- Faciliter l'accès à une **alimentation locale et de qualité** au plus grand nombre

## Contexte

- **24% des exploitations** commercialisent tout ou une partie de leur production en **circuit court** en 2020
- Une part majeure des **achats alimentaires** est effectuée en **Grandes et Moyennes Surfaces**.
- Les produits locaux sont présents dans les **circuits « alternatifs »** (vente directe, circuits courts) et les **circuits traditionnels** (GMS, supérettes, primeurs...).
- **1 habitant sur 4** consomme des produits bio chaque semaine / 1 habitant sur 3 n'en consomme jamais (sur le territoire du PAT) .

## Zoom Territoire

## Les Salaisons Bernard, d'une entreprise familiale au marché national

Les salaisons Bernard est une entreprise de fabrication de charcuteries sèches auvergnates. A l'origine de la société, se trouve la boucherie Bernard, lancée dans les années 1960 et spécialisée dans la vente en gros, demi-gros, au détail et dans la salaison jusque dans les années 2010. Fin 2016, Jacques Descharmes et Patrick Richaud rachètent l'entreprise et poursuivent la tradition d'achat local et la transformation artisanale de salaisons.



Leur commercialisation s'effectue à 80% sur les marchés locaux et le reste sur les marchés nationaux. Les salaisons Bernard s'appuient également sur une société spécialisée dans la fabrication et la distribution de salaisons traditionnelles, « Le Batistou » (Saint André le Puy, Loire). Ils distribuent aujourd'hui plusieurs produits labellisés IGP « saucisson sec d'Auvergne » ou commercialisés sous leur marque "Valfor".



## Les défis exprimés lors de l'atelier

Voici une liste des défis exprimés lors de la semaine de visites. A l'aide de gommettes, indiquez nous le ou les défis prioritaires pour vous.

Des besoins de connaissances plus fines des acteurs en présences : opérateurs des filières, type de produits et volume disponibles localement, organisation logistique des acteurs, équipements, politiques publiques alimentaires. Des besoins d'interconnaissance entre acteurs pour activer la confiance et la coopération, notamment entre producteurs et opérateurs de la grande distribution.

Des nouveaux besoins en matière de logistique : il faut s'adapter, mutualiser, optimiser les coûts et les flux, renouveler la gouvernance.

Jouer la carte de la complémentarité entre circuits longs et circuits courts.

Assurer la transition alimentaire en utilisant (ou optimisant) les outils de transformation déjà présents sur le territoire.

Utiliser des expérimentations locales pour mettre en réseau les producteurs, les transformateurs, les consommateurs. Mobiliser des dispositifs innovants (Solidoume) pour améliorer l'accessibilité des produits locaux en termes de pouvoir d'achat (volet redistribution) et de connaissance (volet accompagnement au changement de comportements alimentaires).

Intégrer les gros opérateurs économiques comme la GMS dans les réflexions en cours sur les territoires.

Accompagner la relocalisation des productions alimentaires d'une amélioration de la qualité des produits (pour la santé, pour l'environnement, pour la rémunération et les conditions de travail des producteurs).

Réduire le nombre de labels et renforcer les garanties apportées aux consommateurs sur la qualité des produits.

Associer des personnes et des structures plus nombreuses et plus diverses dans les discussions qui ont lieu autour de l'accessibilité alimentaire.

Accompagner la création de nouveaux débouchés pour les filières de production locales (comme les races locales).

Innover dans les schémas logistiques alimentaires des territoires pour répondre à des réalités paysagères, topographiques, de pratiques. Interroger la place des collectivités dans ces innovations.

Arriver à préserver toutes les sensibilités et les intérêts divergents tout en renforçant des logiques de coopération, de mutualisation entre acteurs.

Faciliter l'accessibilité géographique des produits locaux.

# Favoriser le développement d'une alimentation locale, saine et responsable en restauration collective

## Les objectifs du PAT

- Tendre vers un **régime alimentaire** proche des recommandations du PNNS
- Garantir un **coût matière de 2€** minimum par repas en restauration scolaire
- Proposer **50% de produits locaux, bio ou sous signe de qualité** en restauration collective (dont 20 points de produits bios)
- Adapter la transformation aux besoins et aux évolutions de la restauration collective

## Contexte

- **715 établissements** de restauration collective
- **Loi Egalim** = 1 repas végétarien/semaine dans les restaurants scolaires. Au 1er janvier 2022, les repas servis dans les restaurants doivent inclure au moins **50% de produits sous SIQO dont au moins 20% de produits bio/en conversion**.
- **30% des exploitations agricoles** du territoire bénéficient d'un **signe officiel de qualité** parmi les plus représentés (AOP, IGP, Label Rouge)
- Des outils locaux et des politiques territoriales structurants : **plateforme Agrilocal 63, Auvergne Bio Distribution, le réseau Bio 63, le laboratoire Terrana, etc.**

## Zoom Territoire

### « La Ferme de Lucien » : expérimenter la régie en Territoire Zéro Chômeurs

La ferme de Lucien, est une entreprise à but d'emploi sous statut associatif, créée dans le cadre de l'expérimentation nationale « Territoire zéro chômeur de longue durée » dans le but de proposer un emploi à toutes les personnes privées durablement d'emploi sur le territoire de Thiers. Elle fait partie du groupe Inserfac et bénéficie d'un fort soutien de la ville de Thiers et de la communauté de communes de Thiers Dore et Montagne.



La ferme de Lucien proposera du maraîchage et un élevage de volailles. Ces produits seront distribués en circuit court et certifiés bio. La production de la ferme alimentera dans un premier temps les cantines scolaires de la ville de Thiers, ainsi que les EHPAD de Chabreloche et La Monnerie-le-Montel. Cela représente environ 1250 repas par jour. L'activité a commencé en octobre 2021 avec des travaux à réaliser pour pouvoir démarrer la production au printemps 2022.

## Les défis exprimés lors de l'atelier

Voici une liste des défis exprimés lors de la semaine de visites. A l'aide de gommettes, indiquez nous le ou les défis prioritaires pour vous.

Faire évoluer la mécanique des appels d'offres pour en diminuer les effets pervers. Contraignante, elle ne permet pas encore une accélération des approvisionnements en produits locaux dans les services de restauration.

Les personnels de cuisines sont très professionnalisés. Ils sont soumis à des normes sanitaires et des réglementations. Cela induit des approvisionnements en produits de haute qualité sanitaire. Il ne faut pas sous estimer les coûts induits dans les approvisionnements en produits de proximité, notamment sur la logistique et la livraison. Il faut relever le défi d'organisation sanitaire, logistique, de la production pour répondre à cette demande de proximité.

Le financement des projets est un levier indispensable pour transformer l'essai. Pour atteindre les objectifs de la loi Egalim, les établissements et les petites collectivités n'ont pas toujours les moyens d'investir dans de nouveaux équipements. Les financements ponctuels et les dispositifs existants sont peu nombreux. Renouveler les dispositifs financiers à disposition des collectivités pour soutenir la mise en conformité avec la loi Egalim.

Préserver le rôle d'accompagnement que tiennent les opérateurs économiques de proximité (plateforme d'approvisionnement, etc) auprès des établissements de restauration.

Dans un contexte d'inflation, l'alimentation risque de devenir la variable d'ajustement des budgets des collectivités et des établissements de restauration d'ici cet automne. Engager des soutiens publics pour anticiper ces effets pervers conjoncturels.

Permettre l'accès au foncier à un plus grand nombre de paysans pour accélérer le renouvellement des générations agricoles et répondre aux besoins locaux de produits alimentaires.

Utiliser les outils d'abattage locaux existants pour répondre aux enjeux de la RHD. Réciproquement, la demande de la restauration collective constitue un levier pour faire évoluer ces unités vers de nouvelles prestations de services.

Accompagner et former le binôme gestionnaire-cuisinier en restauration collective de manière durable. Valoriser les métiers de la restauration collective. Accompagner les professionnels et les convives : le moment du service est très important mais souvent négligé. Oser changer de postulat et de sémantique : les agents de restauration sont aussi des « personnels éducatifs »

Mieux investir les outils de transformation et de conservation notamment pour couvrir les périodes productives creuses (hiver) ou de consommation plus faible (été en restauration scolaire).

La restauration collective est un outil d'anticipation et de planification des changements alimentaires sur les territoires. Contribuer à la structuration d'opérateurs (agriculteurs, transformateurs, logisticiens) capables de satisfaire les besoins de la RHD en volume, qualité, coût.

Transférer les bonnes pratiques de la restauration publique à d'autres types de restauration hors domicile. Répondre au besoin de coordination et de mutualisation des établissements de restauration collective publique.

Atteindre l'objectif de 2 € de coût matière par repas pour la restauration collective scolaire

Mieux valoriser les animaux d'élevage (bovins) en restauration collective.

Poursuivre la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective

Mieux définir les besoins des cantine scolaires en matière de produits locaux et bio pour aider les agriculteurs à réorienter leurs productions vers cette demande