



AGENCE
d'urbanisme et de
développement
CLERMONT
MÉTROPOLE

PORTRAIT DU SYSTÈME ALIMENTAIRE LOCAL ET DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL GRAND CLERMONT ET PNR LIVRADOIS-FOREZ

Mai 2022



SOMMAIRE

EDITO	5
INTRODUCTION GÉNÉRALE	7
- D'une réponse globale aux conséquences de nos systèmes alimentaires... ..	8
- ... à des réponses territoriales	9
- Un PAT sous le signe de la prospective et de la participation	10
- Chemins de transition par l'expérimentation : terreaux d'entraide et d'orientation	12
- Observatoire du PAT	13
- Ce qu'il faut retenir de ce Portrait du PAT	18
▶ Les atouts	18
▶ Les fragilités	19
▶ Les opportunités	20
- Définitions	22
- Que dit la réglementation ?	24
PORTRAIT DU PAT ET DU SYSTÈME ALIMENTAIRE	27
■ AXE 1 - PRÉSERVER ET REMOBILISER LES TERRES AGRICOLES EN SURFACE ET EN QUALITÉ POUR MAINTENIR L'ACTIVITÉ AGRICOLE LOCALE	27
■ AXE 2 - ACCOMPAGNER L'ÉVOLUTION DES PRATIQUES EN FAVEUR D'UNE AGRICULTURE RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT ET RÉMUNÉRATRICE	59
■ AXE 3 - RENFORCER ET CRÉER LES FILIÈRES POUR FAVORISER L'AUTOSUFFISANCE ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN	81
■ AXE 4 - DÉVELOPPER UNE CULTURE DU CONSOMMER SAIN, LOCAL ET RESPONSABLE	107
■ AXE 5 - FACILITER L'ACCÈS AUX PRODUITS LOCAUX	131
■ AXE 6 - FAVORISER LE DÉVELOPPEMENT D'UNE ALIMENTATION DURABLE, SAIN ET LOCALE EN RESTAURATION COLLECTIVE	153
RESSOURCES	171

EDITO

L'ensemble des activités qui permettent de nourrir quotidiennement les êtres humains repose sur une organisation complexe : le système alimentaire. Aujourd'hui, les façons de produire, de transporter, de transformer, de consommer dont nous sommes les héritiers font face à de profonds bouleversements. Les expertises scientifiques disponibles conduisent à une certitude : ce système alimentaire est vulnérable et impacte l'état de notre santé et le climat.

Depuis 2017, le PETR du Grand Clermont, le Parc naturel régional du Livradois-Forez et les acteurs engagés sur leurs territoires portent un Projet Alimentaire Territorial (PAT). Avec le PAT, nous avons choisi de trouver des solutions tous ensemble afin de promouvoir, à une échelle locale d'ici 2050, une autre trajectoire pour notre alimentation : diversifiée, soutenable et concertée.

Pour agir sur tous les déterminants de notre alimentation (santé, biodiversité, foncier, éducation, action publique, activités économiques, pratiques de consommation, ...), il est nécessaire de dresser un bilan le plus expressif possible de la situation en s'appuyant sur des constats chiffrés et qualitatifs partagés et solides.

C'est pourquoi nous avons choisi de lancer en 2020, un observatoire du système alimentaire local et du PAT pour livrer un panorama alimentaire de ce territoire sur lequel plus de 500 000 habitants vivent et mangent quotidiennement.

Cet observatoire a donc un triple objectif :

- ▶ Partager un état des lieux du système alimentaire actuel
- ▶ Faciliter la co-construction d'une vision commune de l'avenir et des évolutions à apporter, sur la base de constats partagés
- ▶ Inciter et accompagner toutes les personnes à agir en faveur d'une meilleure alimentation.

Il représente le fruit d'un travail collectif coordonné par l'Agence d'Urbanisme Clermont Métropole. Nous adressons nos remerciements à l'équipe projet pour la réalisation de ce premier livrable. Il sera suivi de bien d'autres dans le temps.

Nous tenons également à remercier tous les partenaires locaux qui ont participé à ce travail, pour leurs contributions avisées et le partage de leurs connaissances.

En dernier lieu, nous souhaitons que ce document participe à éclairer des décisions citoyennes et politiques lucides et ambitieuses. Nous espérons qu'il permettra d'appuyer d'ici 2050, une transition alimentaire crédible mais aussi créative sur le territoire du Parc Livradois-Forez et du Grand Clermont.

Dominique ADENOT
Président du
Grand Clermont

Stéphane RODIER
Président du PNR
Livradois Forez

David CHAUVE
Président de la Chambre
d'Agriculture du Puy-de-Dôme

INTRODUCTION GÉNÉRALE

D'UNE RÉPONSE GLOBALE AUX CONSÉQUENCES DE NOS SYSTÈMES ALIMENTAIRES...

Les systèmes alimentaires correspondent à l'ensemble des règles de fonctionnement, des modes d'organisation, des technologies et des pratiques qui déterminent les modes de production, de transformation, de conditionnement, de stockage et de distribution et des biens alimentaires permettant à notre société de se nourrir.

Nos systèmes alimentaires représentent 42% de nos émissions totales de gaz à effet de serre [1]. En outre, ils contribuent à des externalités négatives auxquelles la société est de plus en plus sensible. La perte de biodiversité y compris en variétés cultivées et semences, la dégradation des sols et de la ressource en eau, le gaspillage d'un tiers des denrées produites, l'inégale répartition de la valeur-ajoutée, une diminution drastique des emplois agricoles, la dépendance aux intrants de synthèse et aux énergies fossiles, la concentration des plateformes logistiques et le fonctionnement en flux tendus, n'en sont que quelques exemples.

Le constat du Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (Giec), rendu dans un nouveau rapport publié en avril 2022 est sans appel : nous sommes aujourd'hui sur une trajectoire qui nous conduit à une hausse de la température comprise entre 2,2°C et 3,5°C aux conséquences graves [2].

L'organisation actuelle des systèmes alimentaires est fondamentalement incompatible avec l'autonomie alimentaire [3] des populations puisqu'elle crée des fragilités systémiques rendant les populations vulnérables à des crises (environnementales, économiques, sanitaire, ..).

Les tentatives d'atténuation des conséquences de ce système ont jusque-là échoué puisqu'on constate en France :

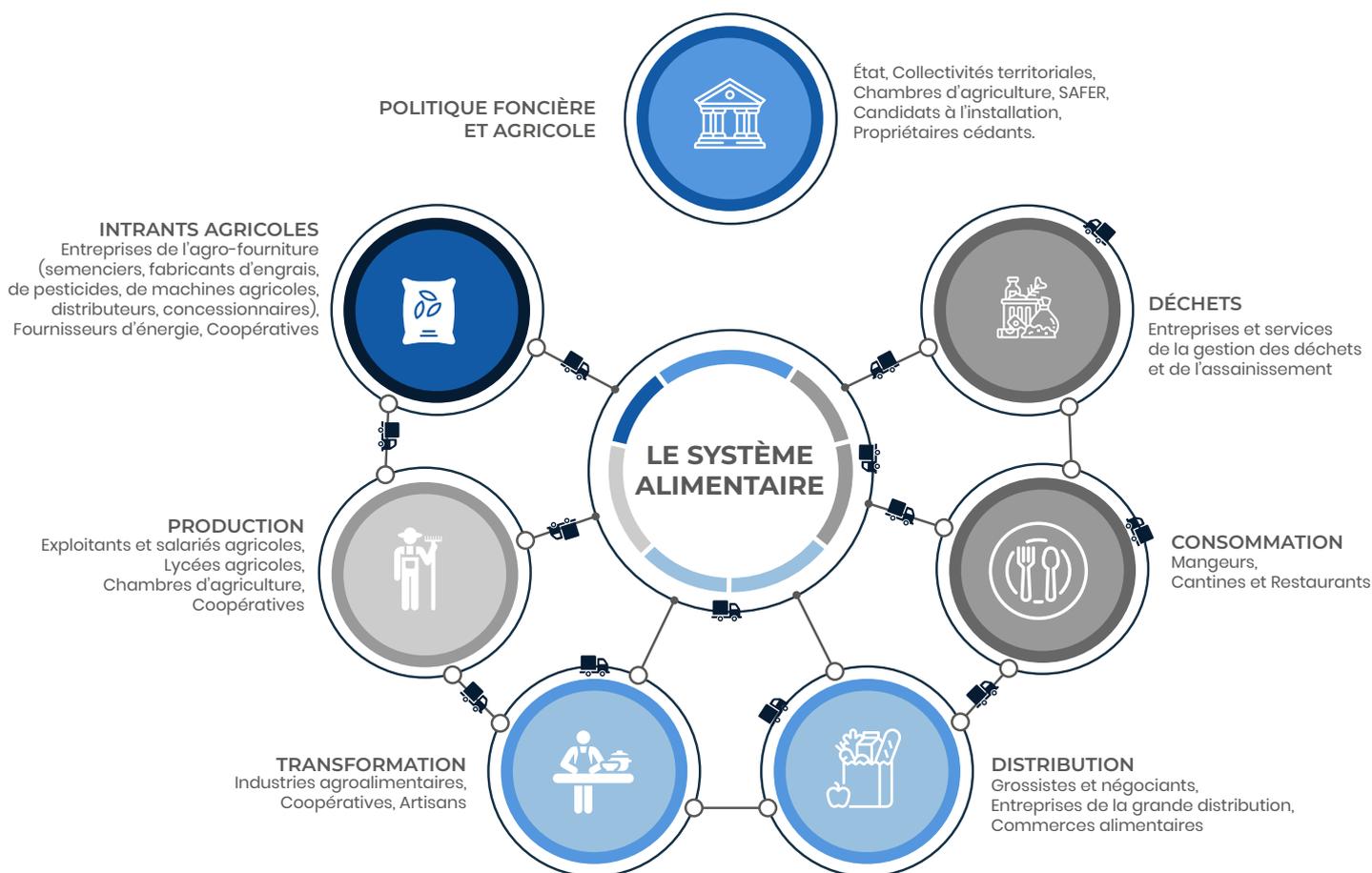
- Une perte d'autonomie alimentaire à toutes les échelles (nationale, régionale, territoriale) ;
- Une disponibilité géographique ou saisonnière des produits agricoles déconnectée de nos régimes et choix alimentaires, nous rendant ainsi entièrement dépendant d'un système alimentaire globalisé [4] ;
- Une situation de précarité alimentaire pour plus de 9 millions de personnes, en 2018[5].

1 et 2 : IPCC (4 avril 2022), Changement Climatique 2022 : Atténuation du changement climatique.

3 Visé à subvenir aux besoins alimentaires d'une population locale, à maintenir la diversité de l'offre et à permettre un accès facile aux produits pour tous.

4 Les Greniers d'Abondance (2020) Vers la résilience alimentaire. Faire face aux menaces globales à l'échelle des territoires. Deuxième édition, p101.

5 Conseil Economique Social et Environnemental (CESE) (2020) Pour une alimentation durable ancrée dans les territoires. Avis 2020-27



Les Greniers d'abondance, 2020

... À DES RÉPONSES TERRITORIALES

Depuis environ deux décennies, praticiens et experts s'accordent sur la centralité du rôle des acteurs des territoires : collectivités territoriales, acteurs de la société civile, acteurs économiques monde académique et citoyens. Ils agissent avec une proximité et avec une connaissance précise des besoins.

Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) sont des dispositifs introduits dans l'article 39 de la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (LAAAF) du 13 octobre 2014. Face au constat de la complexité des enjeux liés à l'alimentation, ils proposent ainsi une approche transversale territorialisée mobilisant une pluralité de compétences grâce à un collectif d'acteurs. Leur action ne remplace pas, mais agit en complémentarité des efforts internationaux.

Depuis 2014, plus de 370 Projets Alimentaires Territoriaux ont été reconnus par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation français.

UN PAT SOUS LE SIGNE DE LA PROSPECTIVE ET DE LA PARTICIPATION

En 2017, le Grand Clermont et le Parc Naturel Régional Livradois-Forez, ont répondu ensemble à l'appel à projet du Programme National pour l'Alimentation (PNA). Ces deux territoires complémentaires possèdent une forte expérience de coopération et la particularité de se déployer à la fois sur un territoire urbain, périurbain et rural

Il vise à développer des modèles agricoles et alimentaires soutenables, avec des leviers d'actions transversaux sur de multiples déterminants de l'alimentation : foncier, production, transformation, éducation, consommation, santé, etc. Cette démarche, fortement participative (250 acteurs impliqués) est basée sur le scénario de transition alimentaire Afterre2050 (Solagro)[6].

LES 6 ORIENTATIONS STRATÉGIQUES DU PROGRAMME ALIMENTAIRE TERRITORIAL REFLÈTENT CETTE APPROCHE SYSTÉMIQUE



6 <https://afterres2050.solagro.org/decouvrir/scenario/>

En s'appuyant sur des données chiffrées à 2050, elle a permis de déterminer une trajectoire possible pour répondre aux problèmes agricoles et alimentaires locaux.

En résultent des objectifs ambitieux, adaptés aux spécificités du territoire et chiffrés à l'horizon 2050 comme notamment :

- Diviser par 2 le rythme d'artificialisation des terres
- Diviser par 2 le rythme de disparition des prairies naturelles
- Maintenir le nombre d'emplois agricoles et agro-alimentaires
- 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 soit + 125ha/an)
- 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% de produits bio)
- Diviser par 2 les pertes et gaspillages sur toute la chaîne alimentaire
- Diviser par 2 les émissions de gaz à effet de serre issues de l'agriculture
- Parvenir à 20% des surfaces agricoles dédiées à l'agriculture biologique

Comme ses équivalents internationaux, le PAT du Grand Clermont et du Livradois-Forez s'inscrit d'abord dans un rôle de **facilitateur**, de **rassembleur** et de **coordinateur** des acteurs et projets qui, ensemble, agissent vers des objectifs communs. Ce travail de mise en réseau et de maillage du territoire est une action indispensable, difficilement quantifiable, mais bénéfique à l'ensemble des parties-prenantes. Par ailleurs, il peut être observé qu'un co-portage effectif des stratégies alimentaires territoriales par la société civile et la collectivité territoriale a une efficacité accrue.[7]

En 2021, le PAT engage un exercice de «Portrait du PAT», objet de ce rapport, par lequel celui-ci prend du recul pour reposer son cadre d'action global, observer sa trajectoire sur les 4 dernières années (2018-2022) en vue d'éclairer son action et atteindre ses objectifs pour 2050. Le tout, en posant un regard critique afin d'inscrire pleinement son action dans le contexte global très mouvant de la transition agricole et alimentaire des territoires.

7 IPES-Food & ETC Group, (2021) Un mouvement visionnaire pour une alimentation durable : Transformer les systèmes alimentaires d'ici 2045.

CHEMINS DE TRANSITION PAR L'EXPÉRIMENTATION : TERREAUX D'ENTRAIDE ET D'ORIENTATION

Le PAT constitue un territoire d'expérimentations. Si l'action est valorisée et partagée, la contribution globale à la transition agricole et alimentaire peut s'accroître en facilitant ce passage à l'action pour d'autres territoires. A l'inverse, d'autres acteurs des territoires en France, confrontés à des problématiques similaires, ont expérimenté des solutions qui peuvent informer et guider l'action du PAT dans les domaines moins investis à ce jour.

Cette contribution peut être facilitée, comme dans de nombreux pays, par le développement d'outils et de lieux d'échange, de mutualisation à l'échelle nationale dans une optique de montée en compétence collective. De tels outils sont en cours d'élaboration en France et pourraient à l'avenir soutenir cette forte dynamique engagée par le PAT du Grand Clermont et du Parc Livradois-Forez.

Le caractère expérimental et récent de nombreuses politiques et projets alimentaires répond à l'absence d'un cap commun clair pour la transition des systèmes alimentaires territoriaux [8]. Il est ainsi difficile de quantifier et qualifier les résultats concrets des actions mises en œuvre et d'en mesurer l'impact en l'absence de critères d'évaluation précis. Or, les impacts négatifs de nos systèmes alimentaires actuels sont tels que nous n'avons pas le luxe d'une seconde chance. Il est donc urgent d'évaluer l'efficacité des actions mises en œuvre, afin de savoir si l'on se trouve sur la bonne voie aujourd'hui.

En France, les programmes TETRAA [9], le RNPAT [10] et d'autres explorent les méthodologies possibles des cadres d'évaluation. A l'international, le Pacte de politique alimentaire de Milan (MUFPP) et son réseau de villes élabore un cadre d'évaluation déclinable sur les territoires. Sur le territoire du PAT, un observatoire a été lancé afin d'informer, à terme, sur l'efficacité et l'impact réel des actions mises en œuvre.

8 France Stratégie (sept 2021), Pour une alimentation saine et durable - Rapport pour l'Assemblée Nationale.

9 <https://programme-tetraa.fr/>

10 Réseau National des PAT : <https://rnpat.fr/>

OBSERVATOIRE DU PAT : MISSIONS ET MÉTHODES

SES MISSIONS

Pour passer à l'action collectivement, il est indispensable de disposer d'une information claire, sourcée, régulièrement mise à jour et largement partagée. En 2021, la maîtrise d'ouvrage du PAT a confié la conception et l'animation de l'Observatoire du PAT à l'Agence d'Urbanisme. Le rôle d'un tel outil est multiple :

- ▶ **Animer un réseau local** de partage de connaissances de l'évolution des phénomènes observés ainsi que des enjeux qui en découlent. Il s'agit ainsi de favoriser l'intelligence collective et le partenariat/coopération entre l'ensemble des acteurs.
- ▶ **Être un outil d'aide à la décision** afin d'initier, suivre ou évaluer les politiques
- ▶ **Proposer un espace** à la fois de **cohérence** des définitions, des méthodes, des indicateurs mais aussi de **croisement** et d'articulation des échelles et des thématiques.

La première mission identifiée pour cet Observatoire a été de **dresser une photographie du système alimentaire local** à travers le prisme des 6 axes d'orientations du PAT. C'est l'objet de ce rapport de référence dont les chiffres et les messages clés proposés possèdent un triple objectif :

- ▶ **Présenter les principales caractéristiques** du système qui permet aux habitants du Grand Clermont et du Parc Livradois Forez de s'alimenter. Les données n'étant pas toujours disponibles, les chiffres et les analyse peuvent s'appuyer sur d'autres échelles territoriales.
- ▶ **Préciser la trajectoire alimentaire** fixée dans le cadre du PAT et constater régulièrement ce qui évolue et comment.
- ▶ **Constituer un outil pour la réflexion**, à destination de toutes les personnes intéressées par le sujet.

UNE MÉTHODE PARTICIPATIVE AVEC LE RÉSEAU D'ACTEURS

Ce portrait du PAT est le résultat d'une démarche collective et participative, sans laquelle l'objectivation des phénomènes et l'appropriation des résultats par les partenaires n'auraient pu se faire.

Phase 1 - (2021) : Vers une liste d'indicateurs pertinents et partagés

Pour l'ensemble des six axes du PAT, il a été établi une liste d'indicateurs potentiels de contexte sur la base d'une analyse de la littérature existante sur l'évaluation des PAT, sur des retours d'expériences d'autres territoires et également en se basant sur l'expertise locale. L'Agence d'urbanisme a ainsi réuni différents acteurs du territoire afin d'affiner, de clarifier (définition, méthode) et surtout de hiérarchiser ces indicateurs. L'objectif est qu'ils illustrent au mieux les enjeux et défis se posant spécifiquement sur le territoire. La praticité de réalisation et de mise à jour de l'indicateur est aussi intervenu comme critère de mise en œuvre.

Ce groupe de travail s'est réuni à 3 reprises début 2021 et a regroupé le Grand Clermont, le Parc Livradois-Forez, la Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme, la Chambre de Commerces et d'Industries (CCI), la Chambre des métiers (CMA), la DRAAF, la DDT du Puy-de-Dôme, BIO63, Terre de Liens Auvergne, le Conseil départemental du Puy-de-Dôme, la SAFER, des membres du collectif de chercheurs du PAT et des représentants des EPCI du territoire.

Ces différents échanges ont permis d'aboutir à une **quarantaine d'indicateurs**, 6 à 7 pour chacun des axes du PAT, qui ont guidé la recherche de données et les échanges avec les différents acteurs du système alimentaire local. Ensuite, **une trentaine d'entretiens** ont été conduits pour préciser les indicateurs et approfondir les points identifiés. Des conventionnements bilatéraux avec les fournisseurs de données ont concrétisé les échanges de données et d'expertise nécessaires à une analyse pertinente.

Phase 2 - (2022) : Vers une vision transversale commune du système alimentaire local

Pour l'ensemble des 6 axes, il a été produit une première analyse des phénomènes observés sur la base de la grille d'indicateurs élaborée en phase 1.

L'Agence a procédé alors à 3 ateliers participatifs en mars et avril 2022 avec les partenaires afin de :

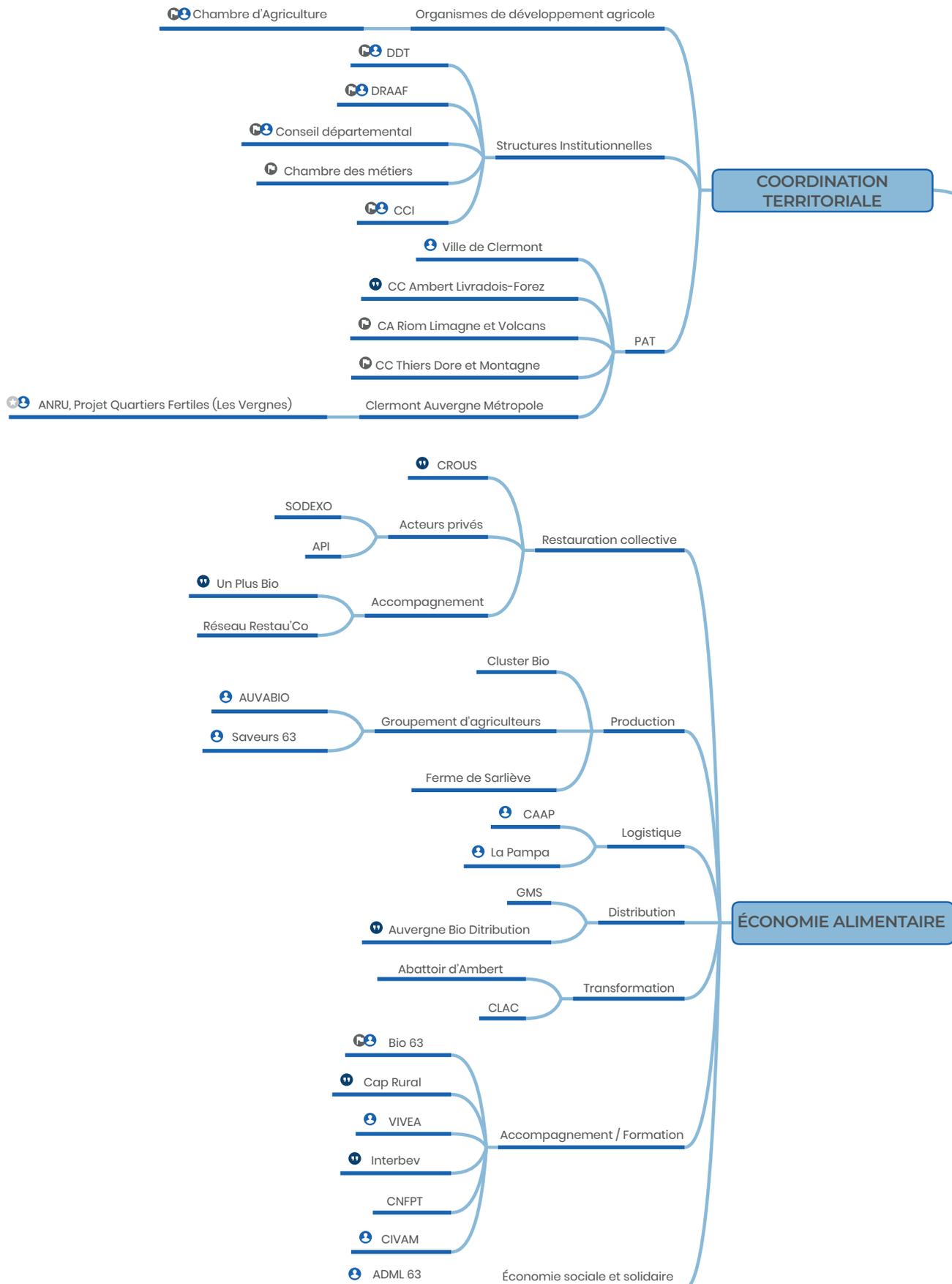
- ▶ **Partager les analyses** et les compléter selon les retours d'expériences et données complémentaires des acteurs. Ces éléments ont également permis d'affiner les atouts et faiblesses du territoire.
- ▶ **D'échanger sur les enjeux nécessaires d'amélioration locale de la connaissance** à impulser pour intensifier le rôle d'aide à la décision de cette démarche.
- ▶ **D'amorcer un premier échange sur les enjeux** qui se posent, en sachant que les ateliers du Forum alimentaire local de fin mai 2022 se focaliseront sur cet objectif.

L'ensemble des débats a été formalisée dans une synthèse envoyée aux différents acteurs identifiés.

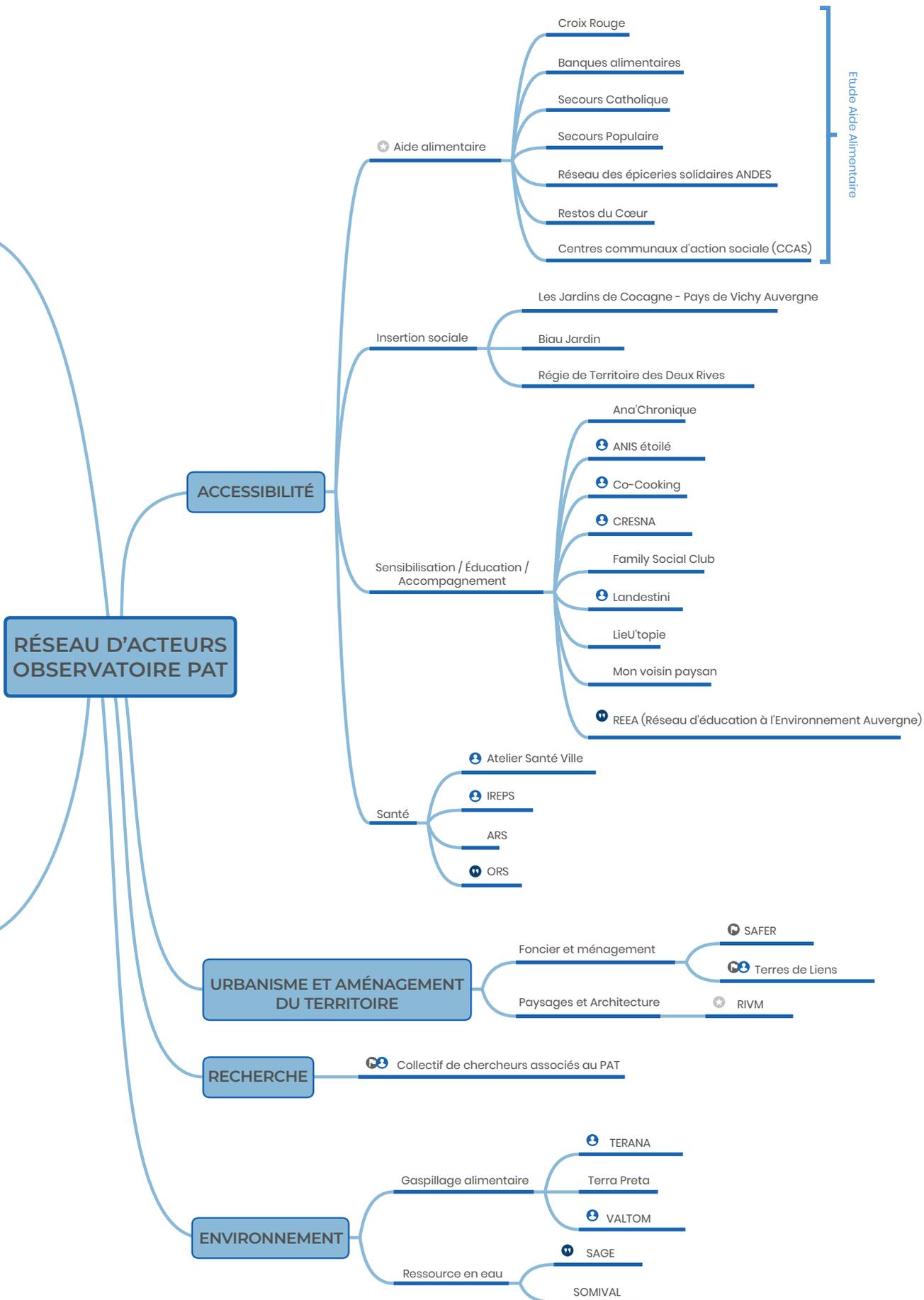


La liste précise des participants est accessible dans la synthèse des ateliers. Une schématisation des acteurs du système alimentaire local identifiés pour ces étapes est proposée.

Les acteurs du territoire présents sur le territoire dont une partie a été sollicitée dans le cadre de l'Observatoire du PAT ou d'autres travaux de l'Agence d'urbanisme sur ces questions (non exhaustive).



- 👤 Participant aux premiers groupes de travail au lancement de l'Observatoire du PAT
- 🗨️ Entretien lors de la précision des indicateurs et de la collecte de données
- 👤 Participant à un ou plusieurs ateliers de partage autour du portrait du PAT (+entretien)
- ★ Participant à d'autres travaux de l'Agence d'urbanisme



CE QU'IL FAUT RETENIR DE CE PORTRAIT DU PAT

La photographie du système alimentaire local, présentée dans ce document, permet d'extraire les particularités territoriales, ses atouts et ses fragilités et, parmi ceux-ci, de commencer à identifier les champs d'intervention à impact pour accélérer la transition écologique du système alimentaire sur le territoire.

LES ATOUTS

Le système alimentaire local du PAT du Grand Clermont et du Parc Livradois-Forez présente l'avantage de bénéficier d'une surface agricole et de conditions pédoclimatiques qui lui permettraient, en théorie, **de couvrir ses besoins alimentaires**, à condition d'**opérer un changement de régime alimentaire** et de **pratiques culturelles** (qui seront progressifs et devront être accompagnés). Sa grande diversité agro-paysagère est en effet propice à une diversité de productions agricoles.

La diversité des altitudes permet également d'étaler les périodes de production. Le caractère « montagne » d'une partie du territoire est ainsi une force. L'altitude est un atout pour la lutte contre des parasites ou certaines agressions sans usage de produits pesticides. Elle permet aussi d'amortir la hausse des températures en promettant de décaler les étages de production au fur et à mesure, ce qui n'est pas possible dans les territoires de plaine.

De **nouvelles filières se structurent** pour compléter l'offre de produits locaux et les filières historiques (céréales, oléagineux, lait, viande bovine) innovent pour **diversifier leur offre** ou développer la transformation sur le territoire. Les **circuits de distribution sont nombreux et diversifiés**, bien que ne couvrant pas la totalité du territoire.

Des acteurs engagés sur le territoire répondent aux besoins :

- ▶ des professionnels et collectivités sur l'accompagnement à la réduction du gaspillage alimentaire,
- ▶ des citoyens sur l'éducation au goût ou la sensibilisation à la biodiversité en lien avec notre alimentation.

LES FRAGILITÉS

A l'instar de tous les territoires en France et dans le monde, le système alimentaire local reste **vulnérable face au changement climatique et à ses effets induits** (hausse des températures, raréfaction de la ressource en eau, perte de biodiversité etc.) et demande une rapide **adaptation** et la mise en œuvre d'actions de **mitigation** [11] comme le propose le cadre d'action du PAT.

Le territoire est aussi marqué par des faiblesses spécifiques :

- ▶ Une **baisse de la surface agricole utile** ;
- ▶ **Un faible taux de couverture des besoins de la population du territoire en fruits, légumes, légumineuses et volailles (malgré les potentiels locaux)** ;
- ▶ **L'exportation** de la majeure partie des produits de l'agriculture locale **issus des filières historiques** (céréales, oléagineux, lait, viande bovine) ;
- ▶ **Une forte proportion** de ménages agricoles **en situation de précarité**.
- ▶ La **diminution importante de l'emploi agricole** et le **vieillessement des exploitants** se combinent à d'**importantes difficultés d'accès au foncier** et une **inadéquation entre la nature des exploitations à transmettre et les projets des candidats à l'installation** ce qui ne permet pas d'assurer le renouvellement des emplois et la transmission des exploitations.
- ▶ Le **poids des habitudes** et des **représentations sociales, politiques, économiques** limite encore fortement la manière dont certains acteurs sont susceptibles de s'engager dans la transition alimentaire et agricole nécessaire.
- ▶ Le territoire est également marqué par d'**importantes disparités** en termes **d'accessibilité et de pratiques de consommation** en vue d'une alimentation saine, de qualité et durable. Ainsi, par exemple, le niveau de consommation de produits certifiés bio est beaucoup plus faible sur le Puy-de-Dôme qu'au niveau national.
- ▶ La **connaissance des phénomènes** nécessite, au-delà de ce 1er rapport, d'**être complétée et approfondie**. Les ateliers participatifs ont clairement mis en évidence des enjeux d'amélioration de cette connaissance pour les différents axes (Cf 'Pour aller plus loin' de chaque Axe). Notamment, il est apparu qu'**une meilleure qualification de l'écosystème partenarial local** (fonctionnement, relation, intégration, etc..) est aussi un éclairage indispensable. C'est ainsi la fonction d'aide à la décision qui est en jeu en co-construisant progressivement avec les partenaires un cadre de référence évaluatif permettant de mesurer in-itinere les impacts réels sur le territoire des actions en œuvre du PAT.

[11] Mitigation : action de mitiger, signifiant ici la modération des effets négatifs

LES OPPORTUNITÉS

Ce portrait du système alimentaire local révèle un certain nombre de leviers puissants que le PAT investit progressivement et qui offrent une marge de progrès prometteuse pour accélérer la transition agricole et alimentaire.

Le PAT couvre une zone associant deux territoires très complémentaires (zone montagne, basses vallées, et grandes plaines).

Le portrait met en lumière les **réelles perspectives d'emploi du secteur agricole**, emplois de plus en plus diversifiés (production, commercialisation, logistique...). Pour tenir l'objectif de 50 % d'autonomie alimentaire sur les fruits et légumes d'ici 2050, 4 000 ha supplémentaires devront être en théorie dédiés au maraîchage et aux vergers, soit en moyenne de 125 ha par an. L'écart entre l'offre actuelle et la demande, actuelle et future, promet **une garantie de débouchés pour les nouveaux porteurs de projets**, à condition que l'accès au foncier et aux circuits de distribution locaux soient facilités.

Le potentiel en termes de création d'emplois agricoles ainsi que dans le secteur agroalimentaire pour la transformation et distribution locale est considérable, en veillant cependant à **favoriser des modes de production et de commercialisation rémunérateurs**. L'enjeu de **la formation des agriculteurs et porteurs de projets** est crucial pour que ces évolutions répondent aux besoins d'adaptation des pratiques agricoles et de reterritorialisation des filières.

Dans les zones urbaines, **le développement du foncier nourricier de proximité** [12] présente une marge de progrès importante permettant de contribuer à la couverture des besoins alimentaires du territoire (bien que modestement), mais surtout d'accompagner la sensibilisation des citoyens aux enjeux alimentaires, créer du lien social, améliorer la santé et le cadre de vie, comme d'ailleurs sur le reste du territoire.

De nombreux projets facilitent aujourd'hui l'approvisionnement de la restauration scolaire en produits locaux et de qualité contribuant fortement à la structuration des filières locales, bien qu'un **besoin de formation des professionnels**, et indirectement via ceux-ci, du public ait été relevé. En revanche, **l'évolution des pratiques de la restauration collective dans le milieu médico-social** ne fait pas l'objet de la même attention. Pourtant, ce secteur représente 32% des établissements proposant une restauration collective sur le territoire.

¹² Relatif au foncier dédié à de la production, transformation et distribution locale de produits alimentaires (circuits-courts)

La **restauration privée** participe aujourd'hui à peu d'actions coordonnées sur le territoire alors que les **cafés, hôtels, restaurants** (CHR) sont un levier important dans la transition des systèmes alimentaires via l'approvisionnement en produits locaux et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement, la sensibilisation et l'évolution des régimes alimentaires par l'évolution des menus, l'adoption de pratiques durables en cuisine (économie d'eau, d'énergie, signes de qualité et commerce équitable, réduction du gaspillage alimentaire, compostage etc).

Du côté de la consommation, l'**adaptation de l'assiette** sur le territoire du PAT, notamment vers plus de végétal, apparaît comme **un levier absolument crucial et incontournable** pour réduire le développement des maladies chroniques, l'empreinte carbone de l'alimentation et accompagner l'adaptation des pratiques culturelles durables et la structuration des filières locales. Concernant les enjeux de santé, il apparaît nécessaire de **former** et d'**impliquer** les **médecins généralistes et autres professionnels de santé**, bien placés **pour contribuer à la sensibilisation des citoyens et pour détecter** efficacement **les personnes en situation de précarité alimentaire**.

Si l'accompagnement des professionnels et collectivités sur **le gaspillage alimentaire** est plutôt bien couvert sur le territoire, **la sensibilisation des citoyens** l'est moins. Une action intéressante est le **soutien aux solutions locales, citoyennes et participatives** de valorisation des biodéchets **par le compostage**.

La **garantie d'un accès digne à une alimentation saine et de qualité pour tous représente une dimension très importante pour garantir la cohérence de la transition alimentaire**. En effet, elle ne peut pas rester l'apanage d'une catégorie sociale aisée et doit être solidaire pour être pleinement citoyenne. L'aide alimentaire n'étant qu'un palliatif à la précarité alimentaire, des solutions de fond doivent être mises en œuvre pour garantir un accès digne et pérenne. Une réponse systémique serait nécessaire : il faudrait agir sur les ressources monétaires des ménages concernés, sur l'offre et le 'paysage alimentaire', la formation tout en co-construisant avec les personnes concernées pour créer des filières solidaires et durables qui ne laissent personne de côté.

D'une façon globale, **la coopération et l'articulation des territoires** et ses acteurs est un levier essentiel : les échelles institutionnelles et même celle du PAT Grand Clermont-Livradois Forez reste parfois trop petite pour optimiser la transition alimentaire. On peut citer en exemple l'autonomie alimentaire, la structuration de certaines filières notamment dont il paraît essentiel d'être élargie, articulée avec des territoires ou d'autres PAT en immédiate proximité. En cela, le concept de **Bio Régions** [13], qui reste à investiguer, semblerait pertinent.

¹³ Une biorégion correspond à un territoire dont les limites ne sont pas définies par des frontières politiques, mais par des limites géographiques qui prennent en compte tant les communautés humaines que les écosystèmes.

DÉFINITIONS

▶ Alimentation durable

« Alimentation choisie et désirable, culturellement acceptable, en accord avec les valeurs, les préférences et les pratiques alimentaires, de bonne qualité sanitaire, nutritionnellement adéquate, respectueuse de l'environnement, économiquement viable et équitable. » [14]

▶ Alimentation de qualité

« Alimentation saine pour le corps et pour l'environnement, gustative, composée de produits dont on connaît l'origine, vendue à un prix équitable et juste pour les agriculteur·rice·s, dans le respect des conditions de travail, accessible pour les consommateur·rice·s et porteuse de lien social » [15].

▶ Autonomie alimentaire

L'autonomie alimentaire est la possibilité pour les habitants d'un territoire de subvenir à leurs besoins alimentaires avec les seules ressources de ce territoire. [16]

▶ Circuit de proximité

Un circuit de proximité définit un circuit de commercialisation où la logique structurante est la valorisation d'une proximité entre producteurs et consommateurs, souvent une proximité géographique [17].

▶ Circuit court

Un circuit court est un mode de vente qui comprend 0 ou 1 intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

▶ Insécurité alimentaire

L'insécurité alimentaire se définit en contrepoint de la sécurité alimentaire qui existe « lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique, social et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive, leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active » [18].

▶ Précarité alimentaire

La précarité alimentaire représente une notion qui intègre la question du lien social dans le concept d'insécurité alimentaire. Elle est comprise comme une conjonction « entre une situation de pauvreté économique et une série d'empêchements socio-culturels et politiques dans l'accès à une alimentation durable » [19].

► Résilience alimentaire

La résilience alimentaire est la capacité d'un système alimentaire et de ses éléments constitutifs à garantir la sécurité alimentaire au cours du temps, malgré des perturbations variées et non prévues. [20]

► Souveraineté alimentaire

La souveraineté alimentaire est le droit des populations d'un territoire à décider de mettre en place les politiques agricoles et alimentaires les mieux adaptées à leurs populations sans qu'elles puissent avoir un effet négatif sur les populations d'autres territoires.

► Système alimentaire local / système alimentaire juste

Le système agro-alimentaire est défini comme l'ensemble des activités qui permettent de produire, transformer, transporter, consommer, les aliments qui nourrissent quotidiennement une population.

Un système agro-alimentaire juste devrait agir sur trois niveaux : traiter les inégalités d'accès à l'alimentation (en termes d'accessibilité économique, spatiale, sociale), assurer la sécurité alimentaire, agir sur les racines des inégalités [21] .

► Transition alimentaire

Dans les années 2010, le terme de transition alimentaire est utilisé de façon grandissante dans le débat public pour désigner les attentes ou les efforts entrepris par les différents acteurs de la chaîne (producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs, autorités publiques) pour respecter davantage l'environnement, réduire la dépendance aux énergies fossiles, améliorer le statut nutritionnel des aliments et adopter des nouveaux régimes alimentaires (moins de viande), développer les produits bio et frais, produire dans des conditions plus respectueuses du bien-être animal et avec une plus grande équité entre les acteurs des filières. Cette transition alimentaire englobe ainsi des aspects de transitions énergétiques, écologiques, sociale, économique, etc..

► Vente directe

La vente directe est un mode de vente sans intermédiaire entre le producteur et le consommateur final.

14 Caillavet, F., Darmon, N., Dubois, C., Gomy, C., Kabeche, D., & Paturel, D. (2021). Vers une sécurité alimentaire durable : Enjeux, initiatives et principes directeurs. Terra Nova.

15 Alphandéry, M., & Picard, D. (2020). Agir contre la précarité alimentaire en favorisant l'accès à tou.te.s à une alimentation de qualité. Le Labo de l'ESS.

16 Les Greniers d'Abondance (2020) Vers la résilience alimentaire. Faire face aux menaces globales à l'échelle des territoires. Deuxième édition.

17 Praly, C., Chazoule, C., Delfosse, C., Bon, N., & Cornée, M. (2009). La notion de « proximité » pour analyser les circuits courts. 18.

18 CSA, 2012, S'entendre sur la terminologie, Sécurité alimentaire, Sécurité nutritionnelle, Sécurité alimentaire et nutrition, Sécurité alimentaire et nutritionnelle, Comité de la sécurité alimentaire mondiale, 39e session, Point V.a, CFS 2012/39/4, Rome, p. 17.

19 Dominique Paturel. Insecurite alimentaire et precarite alimentaire. Etats Generaux de l'alimentation, Atelier 12, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. FRA., Oct 2017, Paris, France. 5 p.

20 Les Greniers d'Abondance (2020) Vers la résilience alimentaire. Faire face aux menaces globales à l'échelle des territoires. Deuxième édition.

21 Hochedez, C., & Le Gall, J. (2016). Justice alimentaire et agriculture : Introduction. Justice spatiale - Spatial justice.

QUE DIT LA RÉGLEMENTATION ?

▶ **Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, 2013** : Objectif de réduire de 50% le gaspillage alimentaire d'ici 2025 pour les secteurs de la distribution et de la restauration collective et, d'ici 2030, pour les autres secteurs.

▶ **Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (LOAAF), 2014** : Cette loi permet la mise en œuvre concrète de l'agro-écologie dans l'objectif d'une performance à la fois économique, environnementale et sociale des exploitations agricoles. Elle promulgue notamment la mise en place des GIEE et des PAT

▶ **Accord de Paris, 2015** : objectif de limiter l'augmentation de la température moyenne à un niveau inférieur à 2°C par rapport à la période préindustrielle.

▶ **Loi Garot, 2016** : introduit une hiérarchisation dans les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire : favoriser la prévention du gaspillage, puis utiliser les invendus par le don ou la transformation, puis les valoriser dans l'alimentation animale, et enfin utiliser les restes alimentaires à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique (méthanisation).

▶ **Stratégie nationale Bas Carbone (SNBC), 2019**, fixe un objectif de neutralité carbone à l'horizon 2050 à travers la mise en œuvre d'atténuation dans tous les secteurs. Concernant l'agriculture, l'objectif repose sur la division par 2 des émissions de GES d'ici 2050.

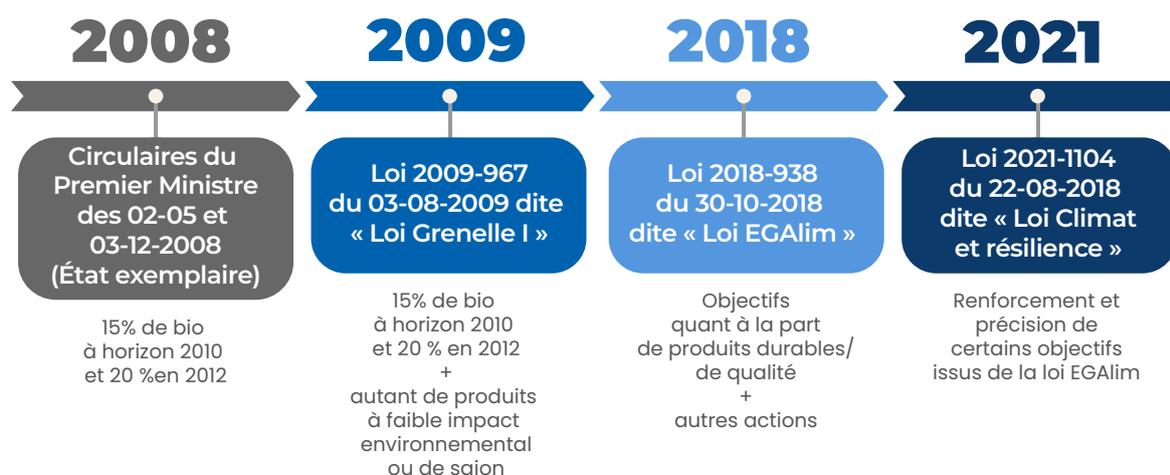
▶ **Programme national pour l'alimentation (PNA) 2019-2023** : il vise à promouvoir une alimentation sûre, saine, durable et accessible à tous, à travers différents axes thématiques (éducation alimentaire de la jeunesse, lutte contre le gaspillage alimentaire, la justice sociale) et axes transversaux (PAT et restauration collective).

▶ **Programme national nutrition santé (PNNS) 2019-2023** : il a pour objectif l'amélioration de l'état de santé de l'ensemble de la population en agissant sur la nutrition.

▶ **Loi EGalim 1, 2019** : La loi Egalim ou « loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » est une loi issue des Etats Généraux de l'alimentation de 2017.

Les mesures phares concernent la restauration collective avec un objectif de 50% de produits qualitatifs (cf axe 6) ou le revenu des agriculteurs (cf axe 2).

▶ **Loi EGalim 2, 2021** : loi qui introduit différentes mesures, sur la juste rémunération des agriculteurs sur l'approvisionnement en restauration collective qui doit avoir au moins 50% de produits de qualité et durables, dont 20% de biologique ou encore l'information des usagers. Le cadre réglementaire inclut la notion de produits « de qualité » les SIQO ou les mentions valorisations (HVE niveaux 2 et 3, « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »).



► **Loi AGEC, 2020** : loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'économie circulaire qui étend l'obligation de diagnostic anti-gaspillage aux industries agroalimentaires

► **Loi Climat et Résilience, 2021** :

- Artificialisation des sols (art. 191). Le rythme d'artificialisation devra être divisé par deux d'ici 2030. Le Zéro Artificialisation Nette (ZAN) devra être atteint d'ici 2050. Cet objectif sera décliné dans les territoires. Un principe général d'interdiction de création de nouveaux centres commerciaux qui entraîneraient une artificialisation des sols est posé.
- Engrais de synthèse (art.269). Une trajectoire annuelle de réduction des émissions dues aux engrais azotés sera définie par décret et un plan d'actions mis en place avec le déclenchement d'une taxe à partir de 2024 si les objectifs ne sont pas tenus.
- Menus végétariens et restauration scolaire (art.252 et 254). Les cantines scolaires publiques et privées doivent proposer depuis la rentrée 2021 un menu végétarien hebdomadaire. À partir de 2023, les cantines de l'État et des universités offrant un choix de menus multiples devront proposer une option végétarienne quotidienne. Les collectivités volontaires pourront expérimenter le menu végétarien quotidien.

► **Plan Bio 2022** : Lancé le 25 juin 2018, le programme «Ambition Bio 2022»(nouvelle fenêtre) prévoit de convertir 15% de la surface agricole utile à l'agriculture biologique et d'assurer la fourniture de 20% de produits bio dans les repas servis dans la restauration collective hors domicile.

► **Politique agricole commune (PAC)** : Lancée en 1962, la politique agricole européenne vise à soutenir les agriculteurs et à garantir la sécurité alimentaire de l'Europe. Elle est organisée en période de programmation de 7 années. Sur la période 2023-2027, la Plan stratégie nationale de la France proposé en décembre 2021 est considéré comme particulièrement peu ambitieux sur le plan environnemental.

**PRÉSERVER ET
REMOBILISER LES TERRES
AGRICOLES EN SURFACE
ET EN QUALITÉ POUR
MAINTENIR L'ACTIVITÉ
AGRICOLE LOCALE**

AXE

01

L'AXE 1 DU PAT

Plusieurs enjeux largement connus sont liés aux thématiques abordées dans cet axe.

- ▶ Un enjeu **de préservation des terres agricoles en surface et qualité agronomique**.
- ▶ Un enjeu **d'installation agricole et d'accès au foncier** dans le cas d'une reprise d'exploitation ou nouvelle installation.
- ▶ Un enjeu de dialogue entre acteurs pour que la question du foncier sous l'angle agricole soit abordée, partagée, comprise largement entre les différents acteurs du territoire.
- ▶ Un enjeu d'**optimisation du potentiel existant** : cet enjeu a été traité dans cette partie car il s'agit de réfléchir à la capacité agronomique d'affecter de nouvelles productions sur des terres existantes, notamment sur des prairies ou des surfaces arables.

Un des axes stratégiques du PAT du Grand Clermont et du Parc Livradois-Forez repose sur la préservation et la remobilisation des terres agricoles en surface et en qualité pour maintenir l'activité agricole locale. Il s'agit notamment de :

- ▶ Favoriser le développement d'une politique foncière concertée incluant notamment les propriétaires et les agriculteurs
- ▶ Protéger et reconquérir la vocation agricole des terres
- ▶ Faciliter les installations et les transmissions
- ▶ Faciliter l'accès au foncier pour les porteurs de projets

En particulier, un objectif est de diviser par 2 le rythme d'artificialisation des terres d'ici 2050, et de maintenir le nombre d'emplois agricoles et agro-alimentaires d'ici 2050.

■ OCCUPATION DU SOL

- Un territoire de **414 300 hectares** (ha)
- Un territoire essentiellement « naturel » :
plus de 72 % de forêts et prairies permanentes, landes, broussailles.

■ SURFACE AGRICOLE UTILE ET NOMBRE D'EXPLOITATIONS

- **143 700 hectares** (35% de la superficie du PAT), - 0,6 % depuis 2010
- En 2020, **2 472 exploitations agricoles** avec une **baisse de 23%** par rapport à 2010
- **Taille moyenne** des exploitations : **58 ha en 2020** (69 ha au niveau national), 45 ha en 2010

■ EMPLOIS AGRICOLES

- **8 480 actifs agricoles salariés en 2020, en baisse de 23% depuis 2010.**
- dont 3 062 exploitants ou coexploitants (-21 %)
- **Âge moyen** des chefs d'exploitations : **51 ans** (1 an de plus qu'en 2010)

■ ARTIFICIALISATION DES TERRES

- **1 792 ha** ont été **artificialisés entre 2009 et 2017** sur le territoire du PAT du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez.

■ INSTALLATIONS / TRANSMISSIONS AGRICOLES

- Aidées avec la **Dotations Jeunes Agriculteurs** (DJA) [23] entre 2017 et 2020 sur le PAT : **106 agriculteurs**, soit près de **27 installations par an** (DDT). Estimés « installés sans aide » : 146 installations.
- D'après la Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme (2014-2018), on peut estimer un nombre total de **250 nouvelles installations au total sur la période 2017-2020** dont **30% en bio**

23 La Chambre d'agriculture du Puy-de-Dôme estimait que le nombre d'installations agricoles avec la DJA représentait 42% des installations entre 2014 et 2018.

DES TERRES AGRICOLES DIVERSIFIÉES MAIS CONVOITÉES

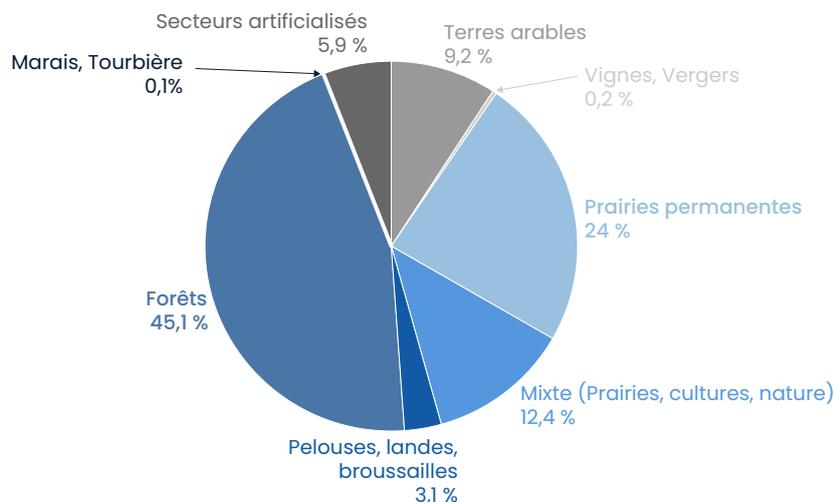
OCCUPATION DU SOL

Le PAT du Grand-Clermont/ PNR Livradois-Forez s'étend sur 251 communes, principalement du Puy-de-Dôme (207) mais également en Haute-Loire (36) et dans la Loire (8). En plein cœur du Massif Central, c'est un territoire contrasté, à l'image du Puy-de-Dôme : majoritairement montagneux et dominé par l'élevage, le territoire est parcouru par la plaine de la Limagne sur un axe Nord-Sud.

Il se déploie sur deux territoires caractérisés par des périmètres et un profil agricole bien distincts :

- **Le PETR du Grand Clermont**, plus urbanisé, caractérisé par des secteurs d'habitations, dominé par une métropole de plus de 280 000 habitants, par une urbanisation quasi-continue de Riom à Cournon d'Auvergne, par des villes historiquement concentrées au milieu de terres agricoles fertiles sur la plaine de la Limagne et parfois d'un mitage organisé le long des axes routiers. L'étalement urbain de la Métropole Clermontoise affecte particulièrement des terres agricoles riches agronomiquement, situées à proximité immédiate de secteurs urbanisés.
- **Le Parc Naturel Régional (PNR) du Livradois-Forez**, plus rural, plus forestier portant davantage d'espaces prairiaux et d'espaces naturels, a été créé en 1982 en réaction au déclin démographique et économique, porté par la volonté de contribuer à la protection de l'environnement.

OCCUPATION DU SOL



Corine Land Cover, 2018, traitement Agence d'urbanisme.

Le graphique ci-dessus regroupe ces éléments, également représentés par la carte ci-contre.

Le territoire du PAT s'étend sur 414 300 hectares [24]. Les espaces naturels occupent une place importante sur le territoire : la forêt recouvre plus de la moitié de la surface du Livradois-Forez (conifères principalement) [25].

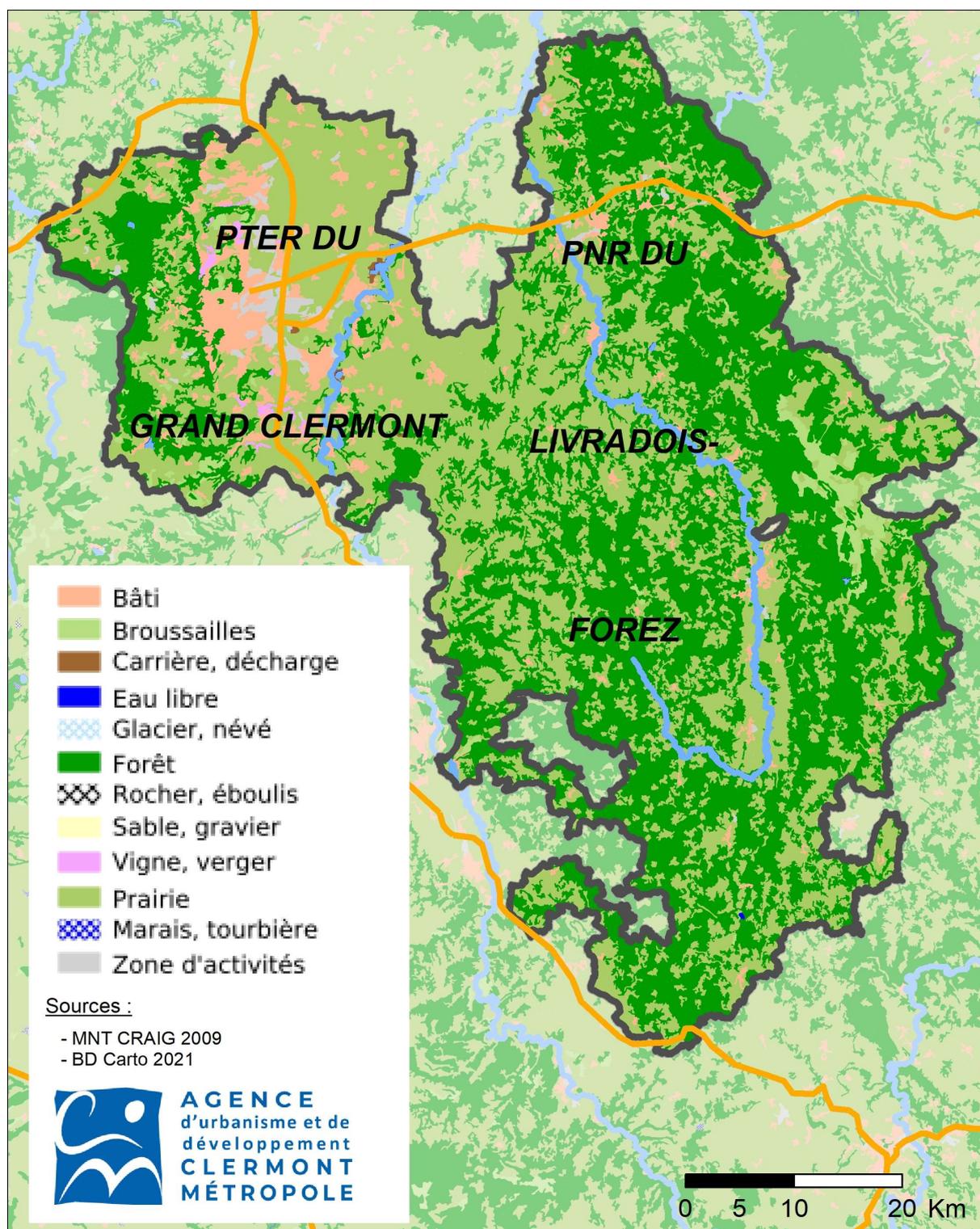
Le territoire du PAT est essentiellement constitué :

- de **forêts** à hauteur de 45% (187 000 ha), deux fois plus que la moyenne nationale ;
- de **prairies** à usage agricole à 24% (99 400 ha)
- de **terres arables**, correspondant à la grande culture ou polyculture, représentant 9% (plus de 39 000 ha)
- de **surfaces artificialisées** atteignant 6%, occupant 24 260 ha.
- de plus de 12% de surfaces « **mixtes** ». [26]

24 Calcul effectué sous Système d'Information Géographique

25 Livret du PAT, 2018

26 Juxtaposition de petites parcelles de cultures annuelles diversifiées, de prairies et/ou de cultures permanentes ainsi que de surfaces essentiellement agricoles, interrompues par de la végétation naturelle (postes 242 et 243 de Corine Land Cover –CLC– 2018).



Source : Corine Land Cover, 2018, traitement Agence d'urbanisme.

LA SURFACE AGRICOLE UTILE (SAU)

La **surface agricole utile (SAU)** [27] en France couvre **26,7 millions ha**, en baisse de 1% par rapport à 2010. Elle représente ainsi près de 50% du territoire métropolitain français et tend à se stabiliser.

La région AURA, grande région agricole, et très diversifiée en type de productions, compte **2,85 millions d'hectares en SAU**. Elle a diminué légèrement plus que la tendance nationale avec -1,2% entre 2010 et 2020. Cette baisse se fait avec de fortes variabilités selon les secteurs d'attractivité de la Région (Transfrontalier Franco-Genevois, aires d'influences métropolitaine, vallées, etc..).

Le territoire du PAT se compose de **143 700 hectares de SAU en 2020, soit plus du 1/3 de l'occupation du sol** : la place de l'agriculture et des filières agro-alimentaires y est forte avec une pression démographique modérée. **La baisse de la SAU reste en deçà des tendances régionales et nationales : - 0,6% par rapport à 2010.**

Cette baisse est également moindre que la précédente période 2000-2010 avec -2,5% de perte de SAU.

LA SURFACE AGRICOLE UTILE (SAU) PAR OTEX [28]

- **Tendances nationales - des exploitations spécialisées en production végétale qui résistent mieux que l'élevage.**

52% des exploitations françaises sont spécialisées en production végétale. En 2018, ces productions couvrent l'ensemble de la SAU métropolitaine (26 812 482 ha, 49% du territoire), témoignent d'un essor important de la filière.» [29]

- **A l'échelle du PAT, une différenciation entre secteurs montagneux et de plaines**

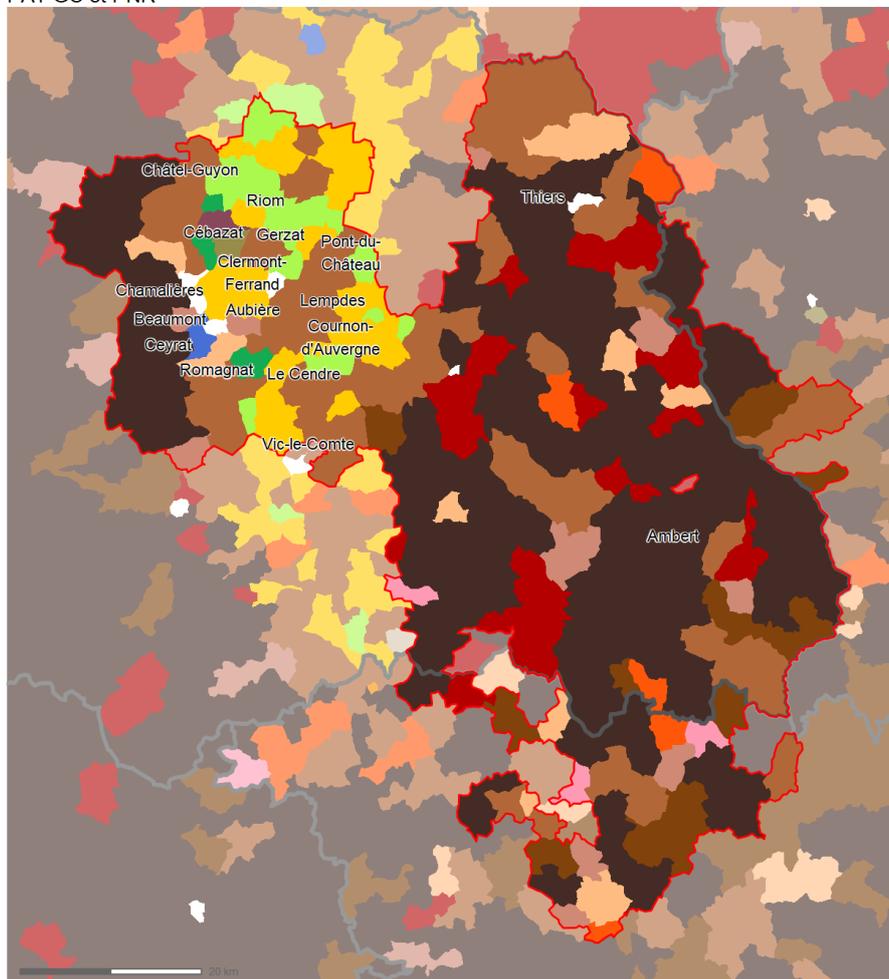
La spécialisation des communes est flagrante entre zones de montagne, plutôt dédiées à l'élevage, qu'il soit de nature à produire de la viande ou du lait, susceptible d'être transformé, et un sillon traversant le Grand Clermont dédié aux grandes cultures ou polycultures.

27 Surface Agricole Utile (SAU) : Elle est un concept statistique destiné à évaluer le territoire consacré à la production agricole. La SAU est composée de : terres arables (grande culture, cultures maraîchères, prairies artificielles...), surfaces toujours en herbe (prairies permanentes, alpages), cultures pérennes (vignes, vergers...). Elle n'inclut pas les bois et forêts. Elle comprend en revanche les surfaces en jachère (comprises dans les terres arables).

28 OTEX = Orientation technico-économique des exploitations. Elle signifie la principale production d'une commune,

29 AGRESTE, Revue Primeur N°5, Statistique Annuelle Agricole - 2020

Orientation technico-économique PAT GC et PNR



OTEX communale	<ul style="list-style-type: none"> ■ céréales et/ou oléoprotéagineux ■ autres grandes cultures ■ fruits ou autres cultures permanentes ■ légumes ou champignons ■ fleurs et/ou horticulture diverse ■ viticulture 	<ul style="list-style-type: none"> ■ bovins lait ■ bovins viande ■ bovins mixtes ■ équidés et/ou autres herbivores ■ ovins ou caprins ■ porcins 	<ul style="list-style-type: none"> ■ combinaisons de granivores (porcins, volailles) ■ volailles ■ polyculture et/ou polyélevage ■ non classées ■ sans exploitation
-------------------	---	---	--

source : Agreste – recensement agricole 2020p
fond carto. : d'après IGN – ADMIN EXPRESS 2021

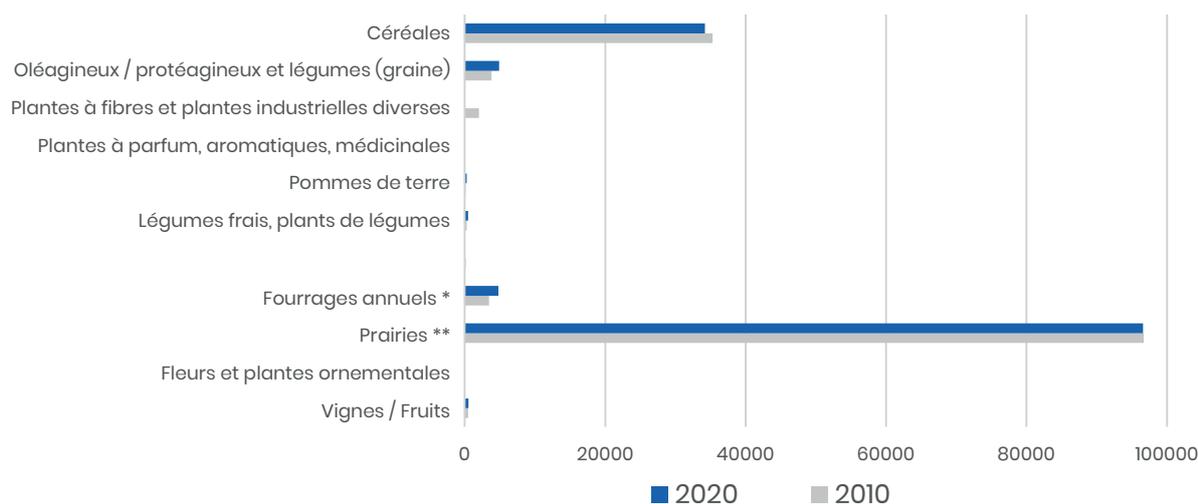
Sur le territoire du PAT, le nombre d'exploitations disposant de prairies est en forte diminution sans que cela n'affecte la SAU globale. On voit se développer les exploitations produisant des protéagineux, des plantes aromatiques ou médicinales, des pommes de terre, des légumes ainsi que de la culture fruitière.

Les prairies composent 67% de la SAU (comme en 2010), puis viennent ensuite les céréales, 24%. Ces deux postes représentent à eux seuls, 91% de la SAU du PAT, sans grands écarts avec 2010. Il est en tout autre de l'élevage.

LES DIFFÉRENTS TYPES DE PRODUCTION VÉGÉTALE SUR LA SAU

	EXPLOITATIONS (NB)			SURFACES (HA)		
	2010	2020	Evol. %	2010	2020	Evol. %
Total	3 220	2 472	-23,2%	144 508	143 698	-0,6%
dont						
<i>Céréales</i>	1 956	1 413	-27,8%	35 278	34 202	-3,1%
<i>Oléagineux</i>	345	337	-2,3%	3 448	4 302	24,8%
<i>Protéagineux et légumes secs pour leur graine</i>	83	119	43,4%	373	593	59,0%
<i>Plantes à fibres et plantes industrielles diverses</i>	210	14	-93,3%	2 000	20	-99,0%
<i>Plantes à parfum, aromatiques, médicinales</i>	21	46	119,0%	12	60	400,0%
<i>Pommes de terre</i>	187	310	65,8%	148	289	95,3%
<i>Légumes frais, plants de légumes, melons ou fraises</i>	141	211	49,6%	299	477	59,5%
<i>Fourrages annuels *</i>	613	525	-14,4%	3 452	4 786	38,6%
<i>Prairies **</i>	2 583	2 176	-15,8%	96 689	96 597	-0,1%
<i>Flours et plantes ornementales</i>	30	18	-40,0%	10	6	-40,0%
<i>Vignes</i>	203	120	-40,9%	326	323	-0,9%
<i>Cultures fruitières</i>	90	104	15,6%	164	188	14,6%

SAU PAR TYPE DE PRODUCTIONS VÉGÉTALES (EN HECTARES)



Source : Agreste Recensement Agricole - 2010 & 2020 - DRAAF AuRA

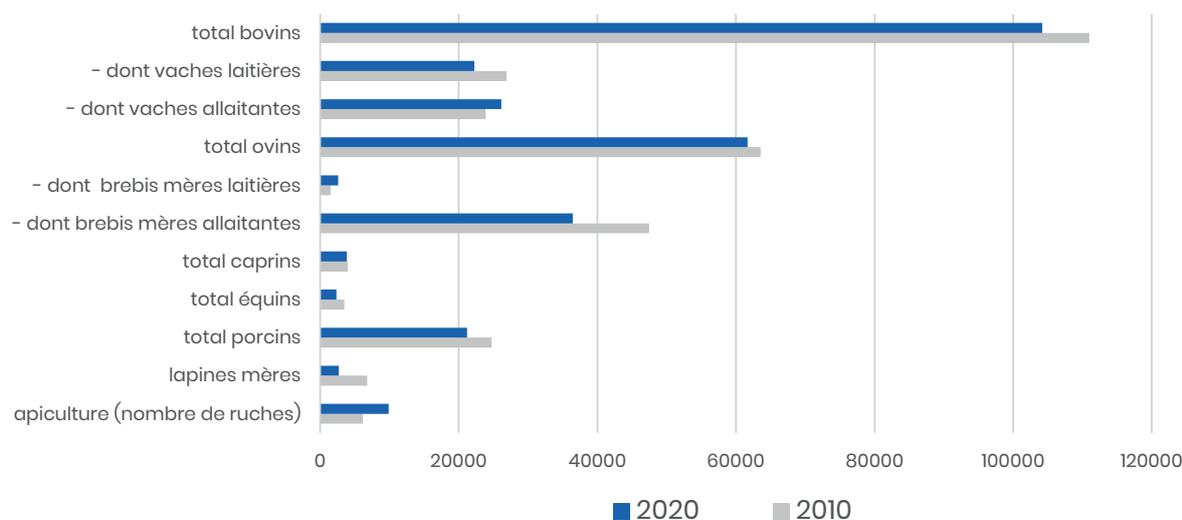
* : Maïs, fourrage et ensilage, plantes sarclées fourragères, légumineuses fourragères annuelles pures (hors luzerne) ou en mélange (y compris avec des céréales)

** : Prairies artificielles (dont luzerne), prairies temporaires, prairies permanentes productives et peu productives, bois pâturés (uniquement en 2020)

La SAU des exploitations en production animale totalise 107 362 hectares (y compris polyculture et/ou polyélevage) soit 75% de la SAU totale du territoire du PAT en 2020. Cela représente une baisse de 4 400 ha environ depuis 2010. Le nombre d'exploitations en production animale diminue également, ce qui n'exclue pas :

- L'augmentation de certains cheptels, comme le nombre de ruches (+61%), des vaches allaitantes ou des brebis mères laitières.
- Mais la diminution du nombre d'animaux d'élevage est généralisée, y compris des bovins pourtant très présents sur le territoire du PAT (-6%).

CHEPTELS (PAR TÊTE)



Source : Agreste Recensement Agricole - 2010 & 2020 - DRAAF AuRA

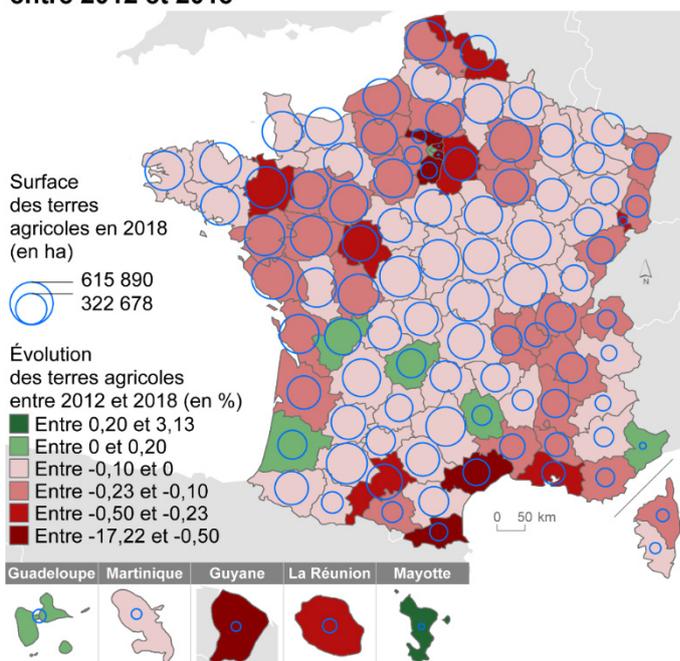
Non-représentation des volailles, tellement nombreuses, qu'elles empêchent la visibilité des autres cheptels. Elles passent de 1 184 780 en 2010 à 992 765 en 2020.

UNE ARTIFICIALISATION DES SOLS PRINCIPALEMENT AU DÉTRIMENT DES TERRES AGRICOLES

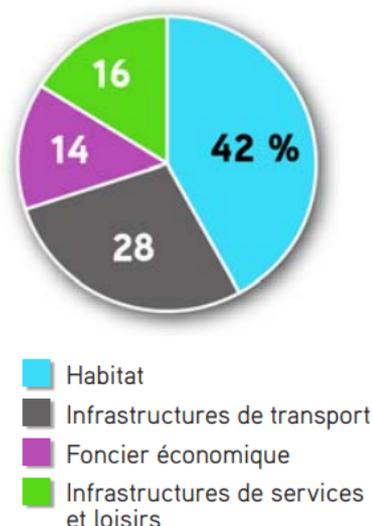
Le **contexte national** d'artificialisation des terres est sans équivoque même si les chiffres diffèrent selon leur source. Globalement, il est constaté :

- En 2021, près de 9% des terres sont artificialisées contre 5,2% en 1982. Ceci se fait au détriment des terres agricoles qui perdent 65 900 ha par an entre 1982 et 2021.
- Cette artificialisation des sols est trois fois plus rapide que la hausse de la population : +70% contre +20% respectivement.

Perte des terres agricoles par département entre 2012 et 2018



Répartition nationale des facteurs d'artificialisation des sols en 2018



Source : Fichiers fonciers / Observatoire national de l'artificialisation 2020
Portail de l'artificialisation des sols

La région Auvergne-Rhône-Alpes voit ses terres agricoles diminuer plus fortement que la moyenne nationale : -0,3% par an contre -0,2% nationalement.

Sur le territoire du PAT, 1 792 ha ont été artificialisés entre 2009 et 2017, soit l'équivalent de 2 560 terrains de foot/rugby. Le rythme d'artificialisation des espaces naturels, agricoles ou forestiers est légèrement supérieur à celui de la région Auvergne-Rhône-Alpes où, sur cette même période, 0,39% du territoire a été artificialisé.

Parmi ces surfaces nouvellement artificialisées, environ 30% vont aux activités économiques, 55% sont destinés à l'habitat, contre 68% au niveau national [30]. Naturellement, ces ventilations varient en fonction des typologies de territoires du plus urbain au plus rural.

30 Source : CEREMA, d'après DGFIP – Fichiers fonciers / L'artificialisation et ses déterminants d'après les Fichiers fonciers Période 2009-2018

ZOOM

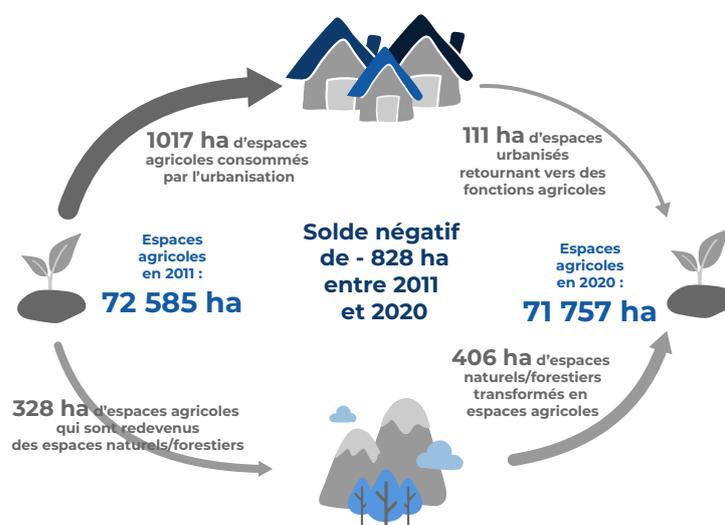
LA CONSOMMATION DES TERRES AGRICOLES SUR LE GRAND CLERMONT

Source Occupation du sol – CRAIG et PTER du Grand Clermont – 2011 et 2020

La base d'analyse de l'occupation du sol [31], en place sur le territoire du PTER [32] Grand Clermont permet notamment de suivre l'évolution des espaces agricoles sur la dernière décennie (2011 – 2020).

On observe ainsi une perte globale de près de 830 ha de terres à vocation agricole entre ces deux périodes, résultant de plusieurs phénomènes :

- **D'un côté des terres agricoles qui retournent vers des fonctionnalités d'espaces dit naturels** (forêts, espaces en train de se fermer ou de s'embroussailler, etc.) pour près de 330 ha. Et, dans le même temps, des terres agricoles sont gagnées sur ces mêmes espaces. Un solde positif d'environ +80 ha est constaté.
- **D'un autre côté des terres agricoles qui sont consommées pour des usages liés à l'urbanisation**, à destination de zones d'habitat, liées aux activités économiques ou à des espaces récréatifs, etc. : plus de 1 000 ha. Une faible proportion d'espaces urbanisés retrouve des fonctionnalités agricoles. Le solde y est alors fortement négatif (- 900 ha) et explique une balance globale elle aussi négative.



Le rythme annuel de consommation des terres agricoles sur le Grand Clermont, constaté entre 2011 et 2020, est de 90 ha/an environ et s'est ainsi légèrement atténué par rapport à la période antérieure, entre 2005 et 2011, et ses 115 ha/an de perte de terres agricoles.

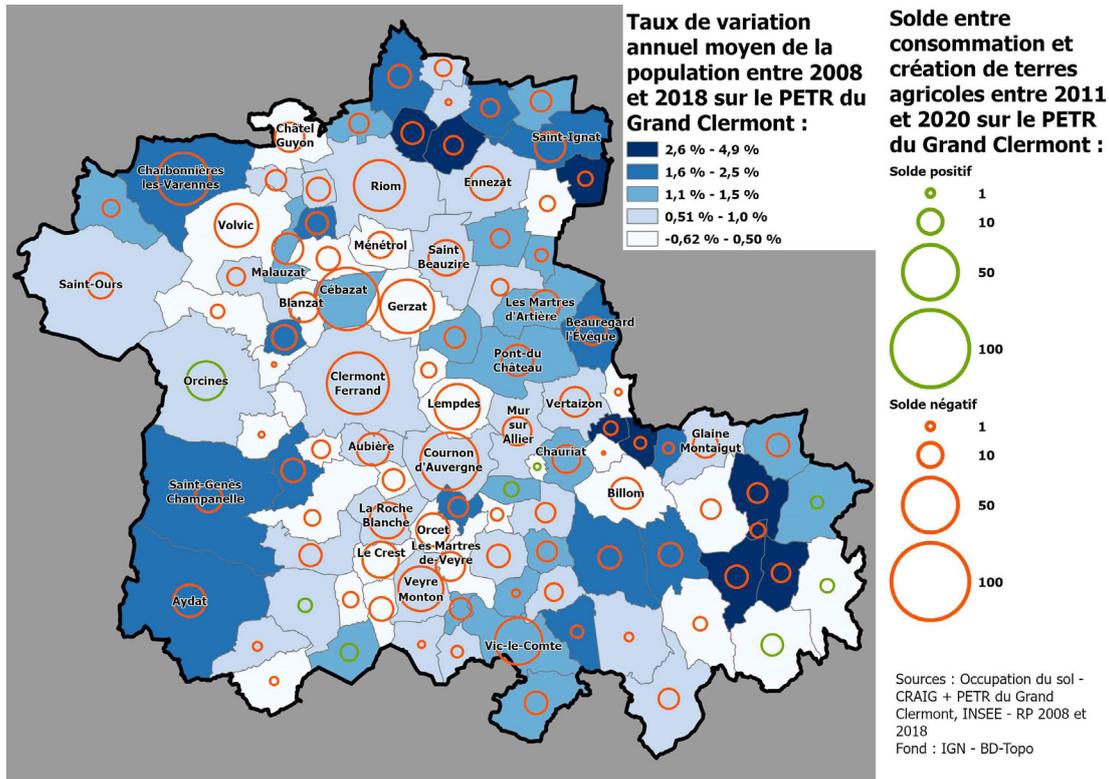
Ce constat traduit des phénomènes très différents en fonction des territoires. Les communes les plus urbaines consomment d'importantes quantités d'espaces agricoles pour leur développement. Cela se constate cependant de façon marquée aussi sur un chapelet de communes qui jouxte l'axe autoroutier de l'A75, notamment en allant vers le sud du territoire.

31 Base de données SPOThéma

32 PTER : Pole d'Equilibre Territorial et Rural instauré par la loi MAPTAM en 2014

Il n'y a pas de liens évidents entre artificialisation des sols et gains de population avec notamment des territoires qui consomment plus de terres pour peu de gain démographique (vieillesse de leur population, constructions neuves trop consommatrices de terres et phénomène de décohabitation).

En termes de solde, **la consommation est d'un peu moins de 450 m² de terres agricoles pour chaque nouvel habitant gagné sur la dernière décennie.**



Cette carte représente, pour chaque commune du Grand Clermont, les gains de population en taux annuel (aplats) et le solde des consommations/création de terres agricoles (cercles proportionnels) sur la dernière décennie. Derrière ce solde se cachent de multiples phénomènes. Des créations, bien souvent liées à des espaces artificialisés qui sont non exploités et qui s'enrichissent, ou des espaces naturels généralement forestiers qui sont défrichés. Des pertes, liées principalement à la croissance urbaine, et en moindre mesure des espaces agricoles qui s'enrichissent et évoluent vers des espaces forestiers. En conséquence, un solde positif peu cacher une consommation réelle des terres agricoles par l'urbanisation contrebalancée par d'importants défrichements d'espaces naturels forestiers par exemple.

LA FERME DE SARLIÈVE

Cette ferme, projet d'envergure sur 155 ha est une initiative multi-acteurs et citoyenne en cours de création. Elle contribue à préserver les terres agricoles périurbaines, à répondre aux enjeux de souveraineté alimentaire territoriale, à renaturer le site, à préserver la ressource en eau. La ferme accompagnera l'installation de plusieurs agriculteur.rices bio, artisan.nes, ateliers de transformation, et circuits de commercialisation, structurant et complétant ainsi les filières du territoire du PAT (axe 3). La Ferme de Sarliève mène déjà des actions éducatives et pédagogiques. Le projet est co-porté par Terre de Liens Auvergne, Bio 63 et Ilots Paysans.

Pour en savoir plus : <https://www.fermedesarlieve.org/>

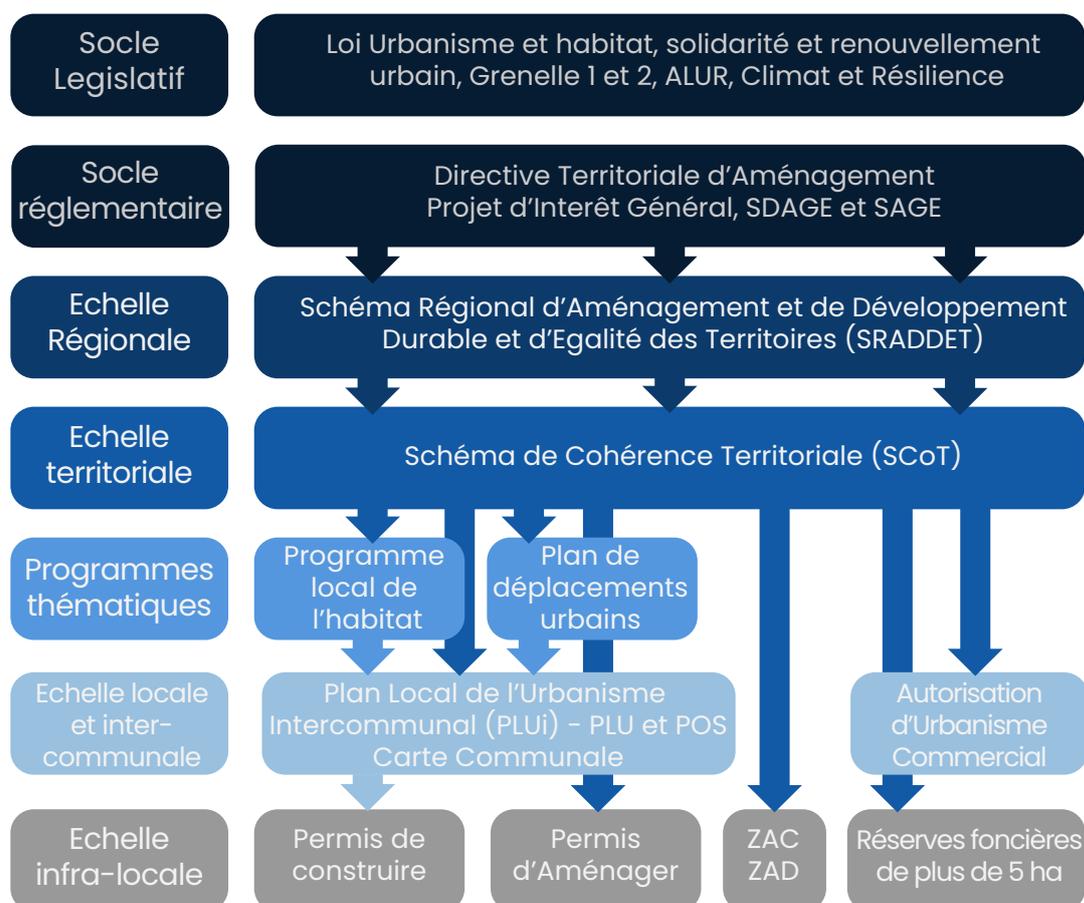
RÉGLEMENTER L'USAGE DES SOLS ET LA PROTECTION DES TERRES AGRICOLES

Les schémas ou les documents d'urbanisme (notamment SRADDET, SCOT et PLUi) déterminent et définissent la vocation des terres sur le long terme et ce, en s'appuyant sur un projet global et systémique du territoire. Ils assignent soit des réserves foncières (souvent considérées pour des réserves à l'urbanisation), soit des protections dont l'objectif jusqu'ici restait la limite de l'étalement urbain.

Avec l'objectif politique du Zéro Artificialisation Nette (cf p.19), il paraît primordial de réconcilier urbanisme et agriculture, politiques longtemps cloisonnées afin de trouver un cercle vertueux pour mieux articuler les objectifs communs de protection et sobriété.

Il semble aujourd'hui que les terres agricoles doivent être mieux prises en considération afin d'y ajouter cette composante, portée par le PAT, de garantir une production alimentaire locale et durable.

SRADDET, SCOT, PLUI, CHARTE DE PNR, DOCUMENTS LOCAUX DOIVENT PRENDRE LA MESURE DES ENJEUX AGRICOLE ET ALIMENTAIRE.



Le SRADDET de la Région AURA définit, à l'horizon 2030, de :

- ▶ Maintenir les pratiques agro-pastorales permettant une gestion des milieux ouverts tout en préservant la diversité des structures écopaysagères.
- ▶ Maintenir la richesse de la biodiversité prairiale et enrayer la disparition des composantes écopaysagères notamment en ayant recours à des semences locales.
- ▶ Limiter la conversion de prairies en cultures et de prairies permanentes temporaires dans un double objectif de biodiversité et de limitation des émissions de dioxyde de carbone (La conservation des prairies naturelles permet de stocker jusqu'à 65 tonnes de carbone par hectare dans le sol).
- ▶ Développer des pratiques culturales favorables à la présence d'espèces associées aux milieux cultivés, en limitant en particulier de façon notable les intrants phytosanitaires.
- ▶ Enrayer la disparition des milieux thermophiles en limitant les causes (déprise agricole, urbanisation, projets d'aménagement, ...) et les préserver par des pratiques agricoles extensives. L'Auvergne est particulièrement soulignée avec l'intérêt des coteaux secs, anciennes terres agricoles délaissées.

Pour les secteurs agricoles de grandes cultures, l'enjeu est de maintenir ou de restaurer des continuités écologiques (en maintenant et restaurant tous les éléments supports de biodiversité tels que les haies, les chemins, les arbres isolés, les murets, etc.). Alors que les espèces messicoles [33] sont en raréfaction généralisée à l'échelle nationale, l'Auvergne détient une part importante des populations, ce qui lui confère une responsabilité particulière face à leur risque de disparition.

Pour en savoir plus :

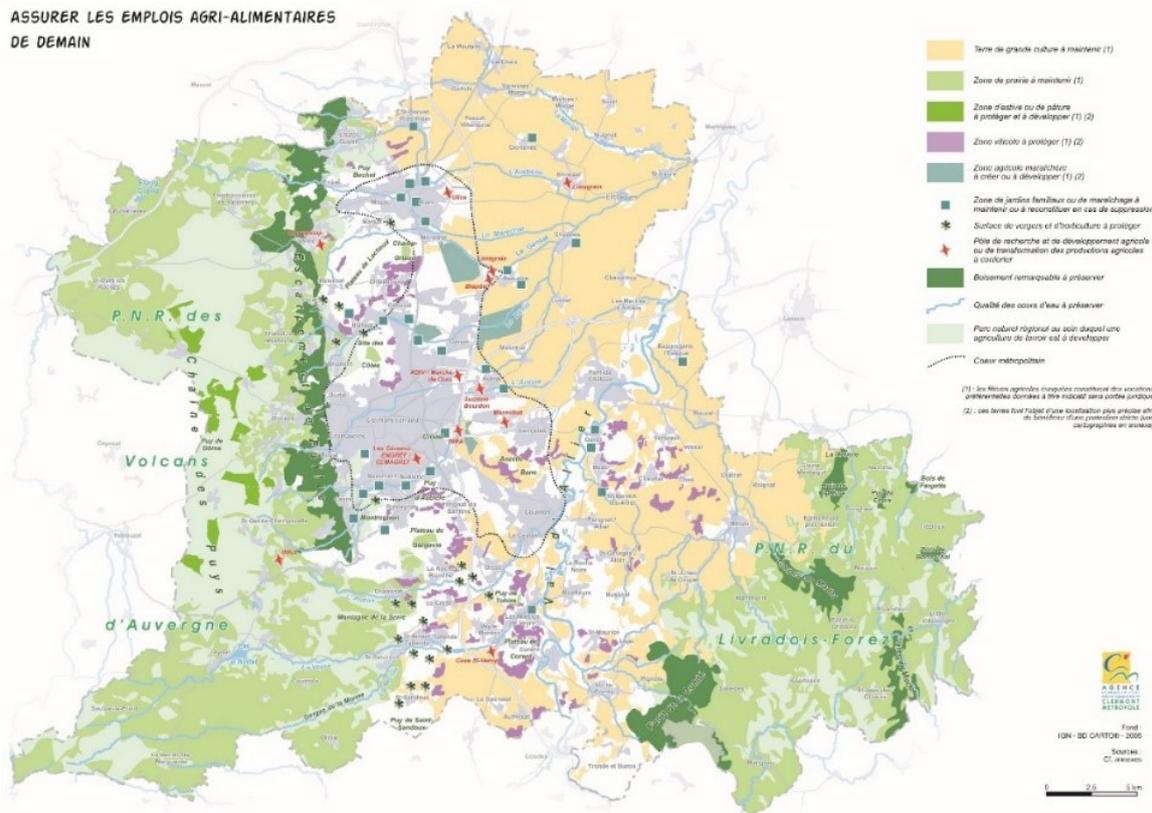
<https://jeparticipe.auvergnerhonealpes.fr/auvergne-rhone-alpes/sraddet/documents>

33 du latin messio qui signifie «moisson». Il s'agit de plantes annuelles ou vivaces, qui poussent dans les champs de céréales, où leurs graines germent souvent à l'automne ou en hiver pour s'épanouir pleinement avant ou au moment des moissons. En fait, elles résistent au travail du sol, restent en terre, et germent ensuite. Les plus connues des plantes messicoles sont le coquelicot des champs (*Papaver rhoeas*), le bleuet des champs (*Centaurea cyanus*), la nielle des blés (*Agrostemma githago*), la matricaire (*Matricaria recutita*), etc

Le territoire du PAT est concerné par plusieurs Schémas de Cohérence Territoriaux dont le **SCOT du Livradois-Forez** et le **SCOT du Grand Clermont** entièrement inclus dans le périmètre PAT. D'autres SCOTs chevauchent ce périmètre comme le SCOT Velay, SCOT Pays d'Issoire et certains du département de la Loire.

Le **SCoT du Grand Clermont** rappelle l'importance de l'agriculture dans son économie. Les grandes terres agricoles de Limagne ne font l'objet d'aucune protection à la parcelle. Ceci dit, le SCoT a cherché à recentrer son urbanisation sur son cœur métropolitain et des pôles de vie, devant permettre de freiner l'artificialisation à travers une limitation de l'étalement urbain.

ASSURER LES EMPLOIS AGRI-ALIMENTAIRES DE DEMAIN



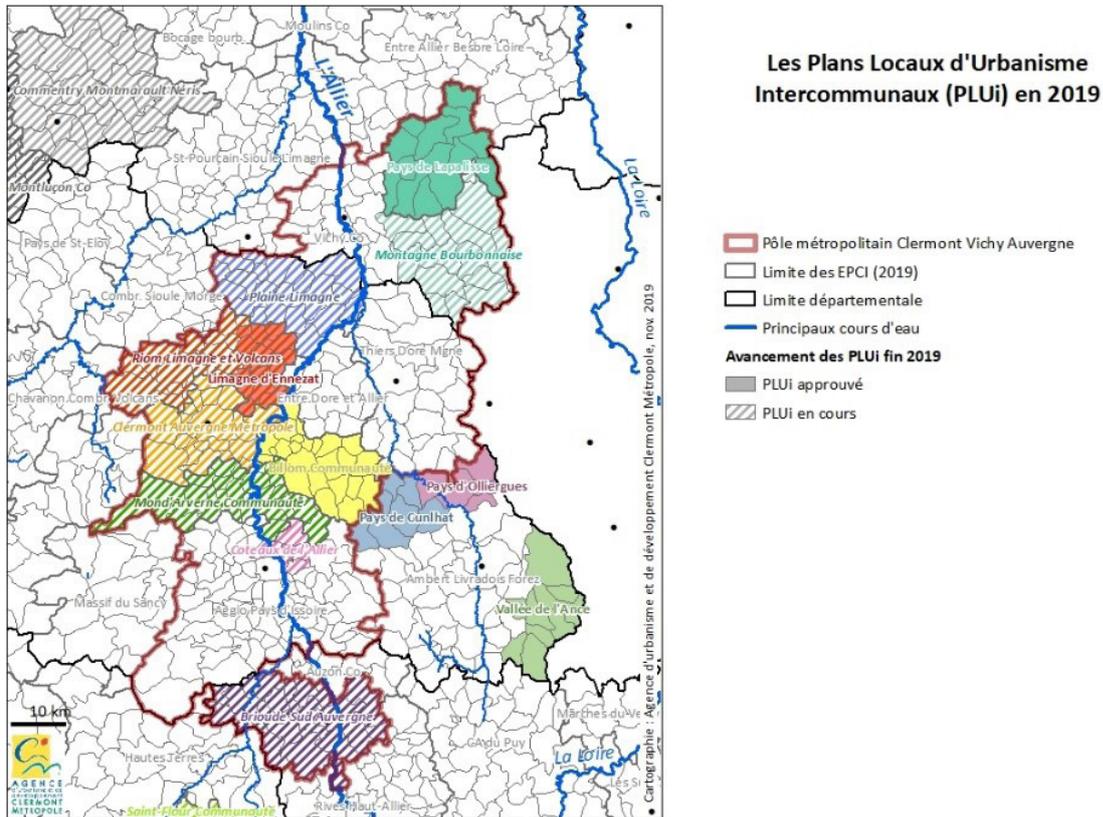
Source : DOG du Grand Clermont – 2012

Quelques terres agricoles bénéficient cependant d'une protection stricte, mais elles restent limitées : secteurs viticoles, d'estive ou de pâture, zones agricoles à vocation préférentielle maraîchère. Le SCoT fait déjà état des faiblesses de ses productions agricoles : encourager la filière maraîchère, l'arboriculture, en particulier.

Pour en savoir plus :

Pour en savoir plus : <http://www.legrandclermont.com/le-scot-telechargez-le>

Le Territoire du PAT comporte 6 intercommunalités intégralement incluses (et 7 intercommunalités partiellement incluses) avec 4 d'entre elles dans un processus en cours ou arrêté d'un PLUi. La carte ci-dessous dresse un 1er état d'avancement des PLUi sur une partie du territoire du PAT, dont il conviendrait d'en dresser un état complet au niveau intercommunal voire communal. En effet il existe dans le PNR du Livradois Forez une diversité de situations avec notamment des communes en RNU [34], POS, PLU, etc..



Par exemple, **le PLUi de la Métropole clermontoise** vise à renforcer les interactions entre ville, nature et agriculture. De plus, il s'intègre dans le PAT, plus récent que le SCoT en voulant promouvoir une agriculture locale (circuits courts) et une alimentation de qualité par :

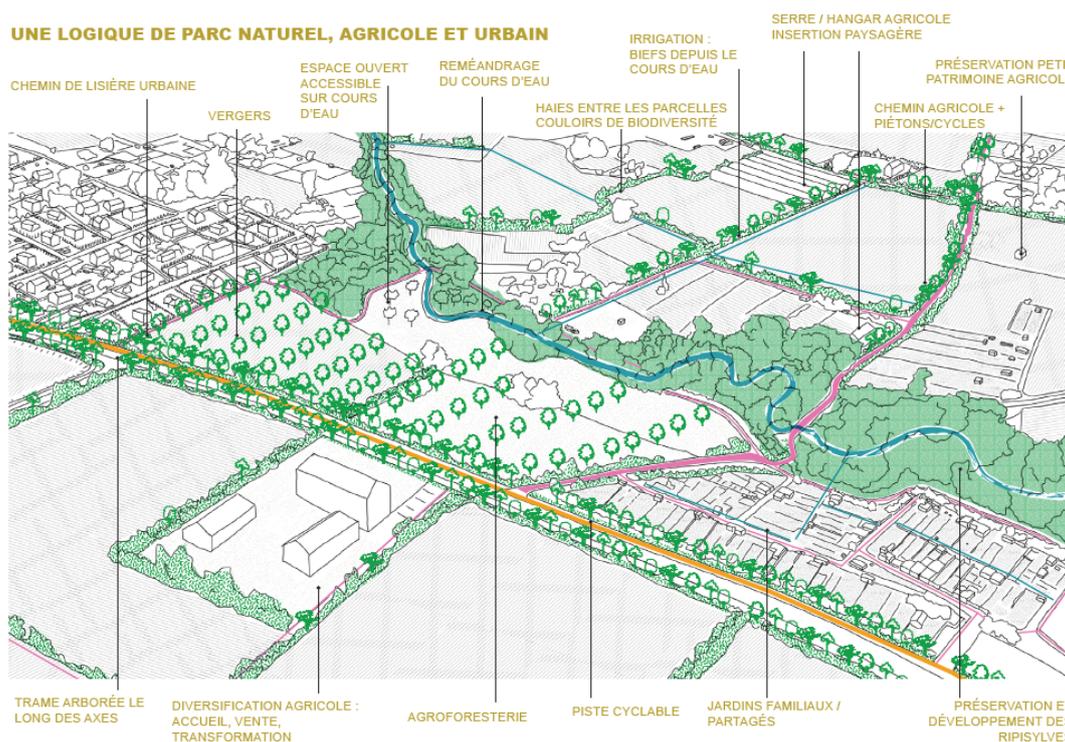
- Le **soutien aux activités agricoles** dans leur développement ;
- La **préservation des activités pastorales** de l'Ouest de la Métropole ;
- L'**accompagnement de l'évolution des productions**, (pratiques agro-environnementales, développement de l'agriculture biologique), développer le maraîchage et parvenir à la reconquête de cultures en déclin comme l'arboriculture, la conservation de secteurs AOP ou AOC en viticulture ;
- L'**articulation et la structuration en termes de filières** (transformation de la production) en lien avec le milieu de la recherche
- Le déploiement des **débouchés** dans une **logique de circuits courts** ;
- Le développement des **jardins vivriers et de l'agriculture urbaine**, qui ont une vocation à la fois sociale et nourricière et articulés avec **l'intérêt des projets urbains**.

34 RNU = Règlement National d'Urbanisme qui s'applique en l'absence d'un document d'urbanisme local en vigueur

Le **PLUi de la Métropole**, s'il vise son autonomie alimentaire, **souhaite conserver un cadre de vie de qualité multifonctionnel** (agricole, paysager, récréatif), en conservant son écrin vert (côteaux secs en particulier) dans une démarche de « Parc Naturel Agricole et Urbain » et **définir des zones agricoles stratégiques au contact avec l'urbanisation**, (outils dédiés, comme les Zones Agricoles Protégées, des périmètres de protection des espaces agricoles et naturels péri-urbains

Pour en savoir plus :

<https://www.clermontmetropole.eu/grands-projets/grands-projets-urbains/le-plan-local-durbanisme-plu-de-la-metropole/>



Source : PADD de la Métropole clermontoise
Document pour débat au sein des conseils municipaux – 2021

PROJET INSPIRANT

CEINTURE VERTE MÉTROPOLITAINE

Clermont Auvergne Métropole, en partenariat avec la chambre d'agriculture du Puy-de-Dôme, la ceinture verte (groupe) et les acteurs des filières créent la SCIC Ceinture Verte Clermont Auvergne. L'objectif de la Ceinture Verte est d'apporter à la volonté politique territoriale une plateforme entrepreneuriale qui permette d'accélérer l'installation et la pérennisation de fermes de proximité en circuit-court, en intervenant à trois niveaux : l'identification et le portage financier du foncier, le financement d'un outil de production performant (bâtiment, tunnels, irrigation) et l'accompagnement technico-économique des exploitants par des mentors de proximité. Cette initiative vise à encourager l'installation sur le territoire de la métropole de porteurs de projets (hors cadre familial notamment) en maraichage diversifié.»

Pour en savoir plus : contacter Jérémy Alves jeremy.alves@laceintureverte.fr

LE CONTEXTE DE LA ZÉRO ARTIFICIALISATION NETTE (ZAN) : ENTRE CRISPATION ET RÉELLE OPPORTUNITÉ... DE QUOI PARLE-T-ON ?

La notion de « zéro artificialisation nette » (ZAN) [35] vise à **baïsser, dans un 1er temps, de 50%, d'ici à la fin de la décennie, le rythme d'artificialisation et de consommation des espaces naturels, agricoles et forestiers**. L'objectif de zéro artificialisation nette devra être atteint d'ici 2050.

La Loi prévoit une mise en œuvre des objectifs, notamment pour les documents applicables sur tout le territoire, à travers :

- Les schémas régionaux d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires (SRADDET) avant aout 2023
- Les schémas de cohérence territoriale (SCOT) avant août 2026) ; sans cela, la loi interdira toute ouverture à l'urbanisation, car des dérogations, justifiées, pourront y donner droit.
- Les plans locaux d'urbanisme et les cartes communales (PLU/PLUi avant août 2027.

Des **sanctions** sont donc prévues puisque, s'agissant des SCOT, les ouvertures à l'urbanisation des secteurs [36] seront suspendues jusqu'à l'entrée en vigueur du schéma révisé ou modifié. Et concernant les PLU et cartes communales, aucune autorisation d'urbanisme ne pourra être délivrée, dans une zone à urbaniser du plan local d'urbanisme tant qu'il n'aura pas été révisé ou modifié.

Pour en savoir plus

LOI n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000043956924>

3 GRANDES FINALITÉS :

L'objectif de ZAN doit, en premier lieu, répondre à trois grandes finalités [37] :

- ▶ **La préservation des fonctions et ressources non renouvelables des sols**
- ▶ **Le maintien des gisements d'espaces naturels, agricoles et forestiers.**
- ▶ **L'amélioration de la sobriété foncière et de l'efficacité urbaine.**

3 LEVIERS POUR RÉPONDRE À L'OBJECTIF DE ZÉRO ARTIFICIALISATION NETTE :

- **ÉVITER** - Utiliser les espaces vacants. Cela concerne les espaces déjà artificialisés mais non utilisés, comme des logements/commerces vacants ou des friches industrielles et plus globalement priorisation du renouvellement urbain.
- **RÉDUIRE, DENSIFIER** - La densification permet de construire plus sur un même espace avec des formes urbaines pertinentes, multi-fonctionnelles et garantissant le bien-vivre.
- **COMPENSER**, désartificialiser et renaturer. Il s'agit de rendre d'un côté ce que l'on a pris de l'autre, en rendant au sol ses fonctions naturelles.

35 Fixé par la loi climat et résilience, publiée au JO le 24 août 2021

36 Définis à l'article L.142-4 du Code de l'urbanisme

37 Zéro artificialisation nette, une équation complexe pour les politiques publiques - Juin 2020

ZAP, PAEN : QU'EN EST-IL ? [38]

Afin de préserver les terres agricoles sur le long terme, au-delà de rythme de révisions des documents d'urbanisme (PLU tous les 6-8 ans en moyenne), il existe dans l'outillage des collectivités 2 types de protection réglementaire forte : les **Zones Agricoles Protégées (ZAP)** et les **Périmètres de protection des Espaces Agricoles et Naturels (PAEN)**. Pour Rappel les SCOT, par exemple, peuvent spécifiquement délimiter, à la parcelle, des terres agricoles à protéger qui s'imposeront directement en l'état dans les PLU/PLUi.

► Zones Agricoles Protégées (ZAP)

Ce que dit la loi : Instaurée par la loi d'orientation agricole du 9 juillet 1999, la ZAP est un zonage de protection renforcée de l'agriculture, qui complète les zones A du PLUi et qui dispose d'un statut de servitude d'utilité publique.

Initiateur / Echelle intervention : commune ou groupement de communes/EPCI

Objectif : la ZAP permet de protéger les zones agricoles qui présentent un intérêt général, en raison de leur localisation ou de la qualité de leur production. Sa mise en place implique que tout changement d'affectation ou de mode d'occupation du sol qui pourrait altérer durablement le potentiel agronomique, biologique ou économique de la zone est soumis à l'avis de la Chambre d'Agriculture et de la commission d'orientation de l'agriculture.

Sur le territoire du PAT : le PLUi de la Métropole Clermontoise est porteur d'un projet de ZAP sur les zones maraîchères de Gerzat. Aucune ZAP existante recensée en 2022, sur le reste du territoire du PAT.

► Périmètres de protection des Espaces Agricoles et Naturels (PAEN)

Ce que dit la loi : création des PAEN par la loi du 23 février 2005 relative au développement des territoires ruraux (DTR) pour renforcer la protection des espaces agricoles et naturels en milieu périurbains.

Initiateur / Échelle intervention : Département / Communes ou EPCI

Objectif : Protéger efficacement et durablement les terres agricoles et naturelles. Le PAEN comporte : un périmètre de protection, un programme d'actions qui précise les aménagements, orientations de gestion et un nouveau droit de préemption spécifique

Sur le territoire du PAT : Aucun PAEN existant recensé en 2022.

OUTILS FISCAUX

L'outil de la fiscalité peut jouer un rôle direct ou indirect sur la lutte contre l'artificialisation et la spéculation des terres agricoles, même s'il n'est qu'incitatif.

Différents types d'impôts peuvent agir comme leviers. Ils doivent être complémentaires et être accompagnés par la volonté des collectivités concernées sur le long terme :

- Taxe foncière sur les propriétés non bâties
- Taxe sur les cessions de terres devenues constructibles
- Exonération de taxe foncière sur les propriétés non bâties pour les parcelles en agriculture biologique
- Taxes sur les logements vacants
- Etc..

Pour en savoir plus : <https://artificialisation.developpement-durable.gouv.fr/outils/fiscalite>

CONTRIBUTION DES ESPACES URBANISÉS À L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION

Ce lien entre la création des villes et l'invention de l'agriculture/alimentation puise ses racines dans l'histoire, même la géohistoire. Gilles Fumey [39] nous rappelle que les villes ont pu assurer une certaine prospérité sur des liens très étroits avec les campagnes (et les littoraux) essentiellement sous la forme d'une domination foncière et technique. Sans terres riches, aucune ville n'avait de chance de grandir.

Progressivement les espaces de proximité, y compris intra-muros, dédiés à l'alimentation des villes se sont éloignés au sein de plateformes de gros approvisionnés par des filières connectées à des zones de production parfois très lointaines (kilomètres alimentaires).

Les villes d'aujourd'hui et de demain sont en train d'inventer un nouveau rapport à leurs réserves foncières intra-muros, à leurs périphéries et campagnes environnantes dans une logique de coopération gagnante/gagnante : il s'agit d'un mouvement global de relocalisation.

La conception des espaces urbains ou la quête de « ménager les espaces » intègre une complémentarité de fonctions : certes la fonction d'une contribution urbaine à la production agricole pour une alimentation saine en circuit-court existe : ferme urbaine, jardins partagés, jardins familiaux etc... Mais cette seule fonction ne suffit ni à l'autonomie de production, ni à la ville. Cette fonction se complète ainsi de fonctions sociale, culturelle, récréatives de cadre de vie, de sensibilisation/pédagogie, etc...

Cette dernière fonction, essentielle pour faire des consommateurs des citoyens éclairés et ainsi des « consomm'acteurs », (voir axe 4 sur la sensibilisation à une alimentation saine et au gaspillage).

La mise en œuvre de ce principe de foncier nourricier de proximité est explicité à travers différents exemples locaux (cf encarts Projets inspirants) :

- Quartiers fertiles des Vergnes, ferme urbaine
- Ceinture Verte maraîchère de la Métropole Clermontoise
- Mutation de friches

39 Gilles Fumey et Thierry Paquot – Villes voraces et villes frugales – CNRS Edition 2020

MUTATION DE FRICHE ECOPOLE VERS UN ESPACE AGRO-ÉCOLOGIQUE EXPÉRIMENTAL

Situé en rive droite de l'Allier sur les communes de Pérignat-ès-Allier et La Roche Noire, cet ancien site d'exploitation de gravière est localisé au Sud-Est de la métropole clermontoise. Il a fait l'objet d'un travail partenarial entre les anciens exploitants, les élus du territoire et la Ligue de Protection des Oiseaux (LPO) pour une renaturation du site, aujourd'hui labellisé Espace Naturel Sensible d'Intérêt Local (ENSIL) par le département du Puy-de-Dôme. Il constitue un espace naturel de proximité appartenant au Val d'Allier, traversé par la voie verte dont un des objectifs est la valorisation du patrimoine paysager et écologique du Val d'Allier, ainsi que le renforcement des liens entre la rivière Allier et la métropole clermontoise par la découverte d'une biodiversité retrouvée. A cette gravière renaturée s'est ajouté un espace de maraîchage bio en espace test. Cet espace a déjà accueilli 3 maraîchers depuis 2018. A partir d'une étude réalisée en 2019, le SEAT (Syndicat d'Etudes et d'Aménagement Touristique), gestionnaire du site de l'écopôle depuis 1996, s'engage dans une réflexion pour la création d'une Ferme Agroécologique Expérimentale (FAE) en complémentarité de l'espace de maraîchage afin d'expérimenter et innover, créer un « laboratoire d'idées » en réponse aux enjeux alimentaires du PAT.

Aujourd'hui un groupement d'acteurs associatifs, partenaires du SEAT, ont participé à la co-rédaction d'un Schéma Directeur pour la gestion du site à 10 ans selon 4 axes : environnement et préservation de la biodiversité, social, agro-alimentaire et écoconstruction.

Contact : Anatole Gruzelle / anatole.gruzelle@ecopolevaldallier.fr

QUARTIERS FERTILES

Clermont Auvergne Métropole, lauréate d'un appel à projet de l'ANRU (Agence Nationale pour la Rénovation Urbaine), déploie un projet de tiers lieu nourricier dans le quartier des Vergnes. Ce tiers lieu comprendra des espaces de production, de transformation et de sensibilisation. Les financements obtenus permettront de développer une ferme urbaine sur une parcelle d'environ 2 hectares dont la ville est propriétaire. La ferme devra répondre à des objectifs de production agricole, de création d'emplois et devra jouer un rôle social et pédagogique pour le quartier, notamment en menant des actions d'éducation à l'environnement et à l'alimentation. A plus long terme, un bâtiment de transformation alimentaire verra le jour dans le quartier pour renforcer la dimension économique du tiers lieu.»

Pour en savoir plus, contacter Thomas Bruyas - tbruyas@clermontmetropole.eu

L'ACTIVITÉ AGRICOLE : NET REcul DE L'EMPLOI ET VIEILLISSEMENT DES ACTIFS

Pour préserver et remobiliser la terre, il est nécessaire de prendre en compte la sociologie et la démographie des exploitations agricoles. La concentration et l'agrandissement progressifs des exploitations réduisent par exemple le nombre d'emplois agricoles. A l'inverse, pour revitaliser les espaces ruraux, les professionnels de l'agriculture sont les premières parties prenantes concernées. Il existe donc des enjeux croisés entre la préservation/mobilisation des terres et les emplois dans l'agriculture.

UN EMPLOI AGRICOLE EN NETTE DIMINUTION

Au niveau national, 391 000 agriculteurs (exploitants, coexploitants ou associés actifs) sont en activité en 2020 contre 446 000 en 2010. Globalement, **l'ensemble de la main-d'œuvre travaillant dans des exploitations représente 659 000 équivalents temps plein en 2020** contre 740 000 en 2010, soit une baisse de 11 %. Le nombre de salariés permanents non familiaux augmente de 128 000 à 139 000 (+8,6 %) en dix ans alors que le nombre de membres de la famille travaillant de manière permanente sur l'exploitation est passé de 87 000 à 54 000 (-38 %).

L'EMPLOI AGRICOLE	Nombre d'actifs			
	2010	2020	évol.	Poids
Main d'œuvre totale *	10983	8480	-23%	100%
Chefs d'exploitations, coexploitants	3855	3062	-21%	36%
▶ dont coexploitants familiaux	545	521	-4%	6%
Main d'œuvre familiale	1452	499	-66%	6%
Salariés permanents hors famille	360	479	33%	6%
Saisonniers et salariés occasionnels	5316	4440	-16%	52%

* : Hors prestations de services : ETA, CUMA, autres prestations

Source : Agreste Recensement Agricole - 2010 & 2020 - DRAAF AuRA

Sur le territoire du PAT, l'emploi de la production agricole marque un net recul en 10 ans (-23%). Seuls les salariés permanents sont en augmentation, mais ils ne représentent que 6% des actifs agricoles. Plus inquiétante reste la baisse des chefs d'exploitation et des co-exploitants (-800 soit -21%), ainsi que la chute de main-d'œuvre familiale. L'appel aux saisonniers ou salariés occasionnels est moindre. A noter qu'il existe une tendance au développement du salariat et d'autres types de main-d'œuvre.

UNE POPULATION ACTIVE AGRICOLE VIEILLISSANTE QUI NÉCESSITE DE FAVORISER DE NOUVELLES INSTALLATIONS

Entre 1990 et 2018, la population active agricole française a été divisée par deux. La profession, qui représente aujourd'hui moins de 3 % des actifs et 1 % de la population totale, est vieillissante et peine à se renouveler. On comptera encore un quart d'agriculteurs en moins d'ici une dizaine d'années.

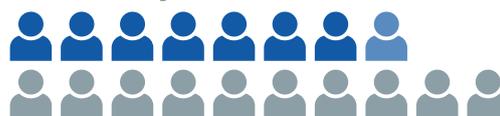
En 2020, sur le territoire du PAT, l'âge moyen d'un chef d'exploitation est de 51 ans (+ 1 an depuis 2010, identique à la région).

La pyramide des âges sur le territoire du PAT, démontre que le renouvellement des exploitants ne s'opère pas. Les exploitants les plus nombreux ont entre 50 et 60 ans.

Quant aux plus jeunes, ils sont peu nombreux à se lancer dans l'agriculture et ne pourront assurer ce renouvellement. le risque est de voir un agrandissement des exploitations, mais aussi une déprise de secteurs actuellement encore cultivés.

Parmi les cotisants non-salariés de la MSA, qui sont des chefs d'exploitation ou d'entreprises agricoles, collaborateurs ou aide familiale, **près de 70 % ont plus de 40 ans** : 19% ont 60 ans et plus (484 personnes) et 59% ont de 40 à 60 ans (1483 personnes). **879 cotisants non-salariés solidaires** [40] sont également dénombrés en 2017, avec une surface moyenne de 5 ha. 81,3 % des 275 salariés en CDI sont âgés de moins de 40 ans.

77 % de taux de remplacement



Source : Chambre d'agriculture du Puy-de-Dôme (2014-2018)

LE DEVENIR DES EXPLOITATIONS : TRANSMISSIONS, INSTALLATIONS, DISPARITIONS ?

100 000, c'est le nombre d'exploitations françaises disparues entre 2010 et 2020 soit -21 %, avec un léger ralentissement tendanciel par rapport à 2000-2010.

Le territoire du PAT a, quant à lui, perdu 800 exploitations sur la même période (-23 %), mais seulement 0,6 % de sa SAU avec des phénomènes d'agrandissement comme vu précédemment. Ces 23 % d'exploitations perdues en 10 ans, correspondent en moyenne chaque année, à une perte de près de 80 exploitations. Ces phénomènes d'agrandissement des exploitations sont souvent le résultat de contraintes d'un système global qui s'impose à l'agriculteur : impératif financier avec une spirale d'investissements importants couplés à des productions massives à prix toujours plus bas et à faible marge, impact de la politique PAC avec des subventions liées à la surface, massification et homogénéisation des productions pour des filières agro-industrielles et un mode de commercialisation de grande distribution, etc.. C'est bien donc le résultat du fonctionnement systémique de l'ensemble de la filière. Le principe de circuit-court (voir axe 5 : de la production, transformation et commercialisation locales) permettrait, outre de développer de l'emploi local, de redonner de la valeur-ajoutée aux productions ce qui limiterait leur besoin de s'agrandir.

40 Les cotisants solidaires sont des actifs non-salariés qui contribuent à mettre en valeur des terres agricoles, ou réalisent une activité agricole, sans atteindre le niveau d'activité pour être affiliés au régime agricole.

DEVENIR DES EXPLOITATIONS DANS LES 3 PROCHAINES ANNÉES DONT LE CHEF OU LE PLUS ÂGÉ DES EXPLOITANTS A PLUS DE 60 ANS	Exploitations 2020		SAU	
	Nombre	Part	Ha	Part
Nombre d'exploitations non concernées	1 769	72%	116 645	81%
Total d'exploitations concernées	703	28%	27 053	19%
▶ dont :				
Pas de départ du chef ou coexploitant envisagé dans l'immédiat	255	10%	10 520	7%
Reprise par un coexploitant, un membre de la famille ou un tiers	169	7%	8 451	6%
Ne sait pas	222	9%	6 729	5%
Disparition au profit de l'agrandissement d'une ou plusieurs autres exploitations	51	2%	1 328	1%
Disparition des terres au profit d'un usage non agricole	6	0%	25	0%

Source : Agreste Recensement Agricole - 2010 & 2020 - DRAAF AuRA

Sur le territoire du PAT, quel est le devenir dans les 3 prochaines années des exploitations dont le chef ou le plus âgé des exploitants a, ou aura, plus de 60 ans ?

En 2020, cela concerne 703 exploitations (28 % du total de l'ensemble des exploitations). Parmi ces 703 exploitations :

- 255 (36 %) ne font pas l'objet d'un départ immédiat (ni même du co-exploitant) ;
- 222 (32 %) restent dans l'incertitude (l'exploitant ne sait pas ce qu'il fera) ;
- 169 (24 %) sont transmises au co-exploitant, à un membre de la famille ou à un tiers ;
- 51 (7 %) contribuent à l'agrandissement d'une autre exploitation ;
- 6 (0,8 %) partent au profit d'un usage non-agricole.

LES INSTALLATIONS

Selon une étude MSA en 2020, en France : 12 508, c'est le nombre de chefs d'exploitation agricole qui se sont installés, soit 900 de moins qu'en 2019. Cette baisse de 6,7 % des installations fait suite à un recul de 3,7 % en 2019.

Le nombre d'exploitations d'actifs agricoles diminue. La pyramide des âges laisse prévoir à brève échéance le départ à la retraite de très nombreux agriculteurs. Les porteurs de projets et candidats à l'installation sont souvent confrontés à des difficultés d'accès au foncier et à des coûts d'installation importants. Du fait de leur agrandissement et du capital à mobiliser certaines exploitations agricoles sont de plus en plus difficiles à transmettre. Les projets d'installation sont d'autre part très diversifiés et hétérogènes et demandent un conseil d'entreprise pointu et adapté. Près de 50 % des installations s'effectuent désormais hors cadre familial.

Au niveau du Puy-de-Dôme, 180 installations sont dénombrées en moyenne annuelle. 78 % des candidats s'installent en élevage et 22 % en production végétale. Ce sont près de 8 installations pour 10 départs qui sont réalisées chaque année. Enfin, l'âge moyen de l'installation est de 34 ans avec de nombreux candidats de plus de 40 ans. Côté formation, beaucoup sont sans diplôme agricole mais ont un niveau bac+3 et plus.

20 % de ces candidats à l'installation sont en reconversion professionnelle (Non issu du monde agricole : NIMA). Ils sont motivés par l'envie d'exercer un métier qui a du sens, d'être indépendants et de revenir au vert. Leur moteur est d'arriver à mieux maîtriser et concilier vie professionnelle et vie privée. Ils souhaitent par ailleurs entrer dans le métier en suivant une éthique biologique, en production locale et en circuit court (source l'Auvergne Agricole – juillet 2021).

Selon la DDT du Puy-de-Dôme, entre 2017 et 2020, **sur le territoire du PAT**, 106 exploitations ont bénéficié de la Dotation Jeunes Agriculteurs (DJA) soit près de 27 installations par an. Au total le nombre de nouvelles installations est autour de 250 sur la période 2017-2020, dont 30% environ en bio.

LE SAVIEZ-VOUS ?

POINT ACCUEIL INSTALLATION (PAI)

Le Point Accueil Installation (PAI) basé à la Chambre d'agriculture est un des points d'entrée pour les candidats qui souhaitent s'informer, faire le point sur leurs objectifs, les aides, les démarches à suivre et les personnes qui peuvent les conseiller pour avancer. Le PAI accueille les porteurs de projet ayant une idée d'installation et sont ensuite orientés vers des structures ou un cursus de formation. Ils sont accompagnés autour de divers aspects de leur projet : quelles formations, quelles compétences acquérir, vérification également les aspects techniques et économiques du projet ? La particularité du PAI dans le Puy-de-Dôme est d'accompagner individuellement les candidats et non collectivement.

Pour en savoir plus : <https://extranet-puy-de-dome.chambres-agriculture.fr/installation/>

UNE CONCENTRATION DES TERRES, FREIN À L'INSTALLATION-TRANSMISSION

La taille moyenne d'une exploitation agricole française en 2020 est de 69 hectares, soit 14 hectares de plus qu'en 2010, 27 hectares de plus qu'en 2000.

LE SAVIEZ-
-VOUS ?

LA TAILLE MOYENNE DES EXPLOITATIONS AGRICOLLES AILLEURS DANS LE MONDE



81 Ha

Royaume-Uni



79 Ha

Danemark



332 Ha

Canada



178 Ha

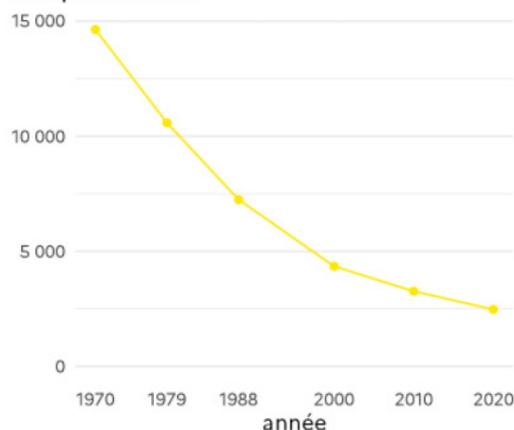
États-Unis

La MSA souligne par ailleurs que la moitié des jeunes installés exploite une superficie (par installé) inférieure ou égale à 20 ha et un quart plus de 52 ha, soit en moyenne 34ha pour les jeunes installés.

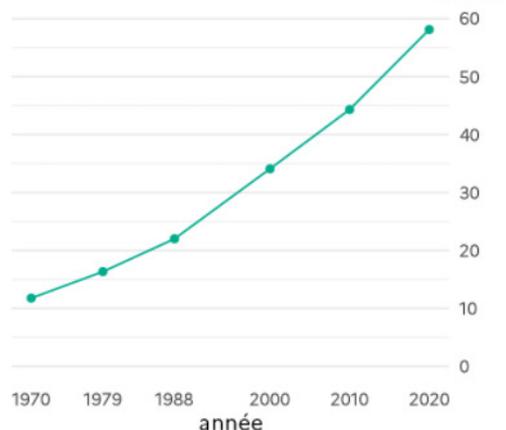
En 2020, la taille moyenne d'une exploitation sur le territoire du PAT est de 58 ha, 11 ha de moins qu'au niveau national, mais 13 supplémentaires par rapport à 2010.

NOMBRE D'EXPLOITATIONS ET SAU MOYENNE

nombre
d'exploitations



SAU moyenne
en ha



source : Agreste – recensements agricoles 1970-2020p

Parallèlement à la faible diminution de la SAU et la diminution drastique du nombre d'exploitations, on assiste à une augmentation de la taille des exploitations. La diminution de la micro-propriété, des petites exploitations et la quasi-stagnation des moyennes sont compensées par la forte croissance de la SAU des plus grandes. Les grandes exploitations passent à 22 700 ha (+ 8 425 ha, +59% d'augmentation de leur SAU). Les grandes exploitations ne représentent que 5,4 % de l'ensemble mais couvrent près de 16 % de la SAU. Elles sont les seules à augmenter.

	Nombre 2020		SAU 2020 (ha)	
	Nombre	Part	Ha	Part
Total exploitations	2472	1,00	143698	1,00
Micro-exploitations	1038	0,42	15219	0,11
Petites	819	0,33	48362	0,34
Moyennes	481	0,19	57409	0,40
Grandes	134	0,05	22707	0,16

Source : Agreste Recensement Agricole - 2010 & 2020 – DRAAF AuRA

EN CE QUI CONCERNE LE FONCIER...

Le territoire du PAT de 414 300 ha présente une **grande diversité agro-paysagère** propice à un excellent cadre de vie et à une diversité tant en mode que type de productions agricoles.

A ce jour, 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** (axe 3)

Le Territoire du PAT est couvert par des documents d'urbanisme supra-territoriaux comme le SRADDET [41], le SCOT [42] du Grand Clermont, SCOT Livradois-Forez et la Charte du Parc Naturel Régional Livradois Forez. Malgré cela, l'artificialisation est supérieure à la moyenne régionale signifiant que **les terres agricoles doivent être encore mieux protégées en optimisant l'usage d'outils réglementaires et fiscaux** afin de garantir une production alimentaire locale et durable.

La **Surface Agricole Utile** couvre **1/3 de ce territoire** avec une **baisse** qui reste **en deçà des tendances régionales et nationales** :
- 0,6% par rapport à 2010.

Environ 1 800 ha ont été artificialisés, entre 2009 et 2018. Ce **rythme d'artificialisation** des espaces naturels, agricoles ou forestiers est **légèrement supérieur à celui de la région Auvergne-Rhône-Alpes**. 55% de cette artificialisation se fait en moyenne pour de l'habitat, contre 68% au niveau national. Ce constat moyen cache des diversités de situations entre une pression forte proche des secteurs urbanisés et des phénomènes de déprise. **Il n'y a pas de liens évidents entre artificialisation des sols et gains de population.**

Le contexte récent du **Zéro Artificialisation Nette** est une réelle opportunité pour la protection des terres agricoles avec ses 3 finalités de préservation des fonctions et ressources non renouvelables des sols, maintien des gisements d'espaces naturels, agricoles et forestiers et d'amélioration de la sobriété foncière et de l'efficacité urbaine.

On note une différenciation et une complémentarité entre **secteurs de moyenne montagne**, plutôt dédiés à l'**élevage**, qu'il soit de nature à produire de la viande ou du lait, susceptible d'être transformé et **secteurs de plaines dédiés aux grandes cultures ou polycultures**.

La SAU des exploitations en production animale (y compris polyculture et/ou polyélevage) totalise 75% de la SAU totale du territoire en 2020 et est en baisse, tout comme le nombre d'exploitations en production animale (y compris bovins).

Les **espaces urbanisés contribuent de plus en plus aux objectifs de résilience alimentaire** portés par le PAT. Ce principe de **foncier nourricier de proximité** s'illustre à travers des fermes urbaines, jardins partagés et familiaux, ceinture verte, etc.. En parallèle de la (modeste) fonction de production, les fonctions sociales, culturelles, cadre de vie et de sensibilisation/pédagogie du citoyen (axe 4) sont très importants sur le plan de l'évolution de la culture et des comportements alimentaires.

41 Schémas régionaux d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires

42 Schéma de Cohérence Territoriale

EN CE QUI CONCERNE L'ACTIVITÉ AGRICOLE ET SON DEVENIR...

Diminution de l'emploi agricole de 23% sur le territoire du PAT entre 2010 et 2020.

Ce recul de l'emploi est accentué par le **vieillessement des actifs en place**. L'âge moyen des chefs d'exploitation y est de plus de 50 ans et la part des exploitations dont le chef ou le plus âgé des exploitants a plus de 60 ans s'élève à près de 30 %, ce qui concerne 20 % de la surface agricole utile du territoire du PAT.

La proportion d'exploitants de moins de 40 ans ne suffit pas à assurer le renouvellement des générations agricoles, ce qui nécessite de réfléchir au devenir des exploitations dans les prochaines années. Si la transmission des exploitations existantes ne peut s'opérer, elles risquent de disparaître soit par concentration des terres agricoles, soit par déprise de secteurs actuellement cultivés.

Du fait de cette pyramide des âges laissant prévoir le départ à la retraite de nombreux agriculteurs, le secteur agricole présente de **réelles perspectives d'emplois de plus en plus diversifiés** (production, commercialisation, logistique...).

Des **projets existent** mais les candidats à l'installation sont principalement confrontés à des **difficultés d'accès au foncier**. L'**augmentation de la taille des exploitations** induit des **coûts d'installation plus élevés**. Les jeunes agriculteurs s'installent sur des superficies moyennes d'une trentaine d'hectares alors que la taille moyenne d'une exploitation sur le territoire du PAT est d'une soixantaine d'ha. **Les projets des candidats ne correspondent que partiellement avec la nature des exploitations à transmettre**.

**ACCOMPAGNER
L'ÉVOLUTION DES
PRATIQUES EN FAVEUR
D'UNE AGRICULTURE
RESPECTUEUSE DE
L'ENVIRONNEMENT ET
RÉMUNÉRATRICE**

AXE

02

L'AXE 2 DU PAT

L'agriculture est confrontée à des enjeux majeurs en termes de changement de pratiques. Il s'agit à la fois de favoriser des **pratiques agricoles et alimentaires résilientes face aux aléas climatiques** dont l'intensité n'est pas suffisamment anticipée et de contribuer à l'atténuation des émissions du secteur agricole, en développant des **pratiques de production et de transformation plus respectueuses de l'environnement et des êtres vivants et rémunératrices pour les producteurs.**

Un des axes stratégiques du PAT du Grand Clermont et du Parc Livradois-Forez repose sur l'accompagnement de l'évolution des pratiques en faveur d'une agriculture respectueuse de l'environnement et rémunératrice. Il s'agit notamment de :

- ▶ Accompagner l'évolution des pratiques pour maintenir les surfaces en herbe et l'élevage sur le territoire
- ▶ Accompagner le développement de pratiques moins impactantes sur l'environnement et adaptées au changement climatique
- ▶ Faciliter la valorisation des productions, renforcer la valeur ajoutée pour les producteurs

Quelques-uns des objectifs sont d'atteindre les **20% des terres agricoles en production biologique, de diviser par 2 les émissions de gaz à effet de serre** issus de l'agriculture et de **diviser par 2 le rythme de disparition des prairies naturelles** d'ici 2050.

■ L'AGRICULTURE SOURCE DE PRESSIONS SUR L'ENVIRONNEMENT

- Sur le Puy-de-Dôme, les émissions de gaz à effet de serre (GES) du secteur agricole sont majoritairement liés aux cheptels (65%), aux cultures (26%) et aux engins agricoles (8%).
- Sur le territoire du PAT, parmi les 9 700 ha irrigués (6,7% des terres agricoles), 82% concernent des cultures céréalières

■ LE DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- Sur le territoire du PAT, **11% des exploitations** sont certifiées en agriculture biologique. La surface engagée en bio représente 12 589 ha, soit **9% de la surface agricole utile** (SAU).

■ LA MULTIPLICATION DES SIGNES DE QUALITÉ

- En 2020, **une exploitation sur trois** produit sous signe de qualité (hors bio) sur le territoire du PAT (AOP, IGP, label rouge).

■ LES INÉGALITÉS DE REVENUS DES AGRICULTEURS

→ Les revenus des ménages agricoles du Puy-de-Dôme se situent **en dessous de la moyenne régionale**, déjà plus faible que pour les autres ménages. En Auvergne-Rhône-Alpes, **le taux de pauvreté des ménages agricoles atteint 24%**. Il varie selon les types de productions.

■ LES CIRCUITS COURTS POUR UNE MEILLEURE RÉPARTITION DE LA VALEUR

→ **Un quart des exploitations** commercialise tout ou partie de leur production **en circuit court** en 2020, soit 602 exploitations sur le territoire du PAT. Toutefois, entre 2010 et 2020, le nombre de fermes commercialisant en vente directe a diminué de 25%.

■ DES FORMATIONS POUR ACCOMPAGNER AU CHANGEMENT DES PRATIQUES

→ **792 personnes** ont suivi des formations en 2020/2021 dans le Puy-de-Dôme, pour 8150 heures de formation sur l'environnement, la labellisation Ecopohyto, les techniques liées à la production animale ou à la production végétale.

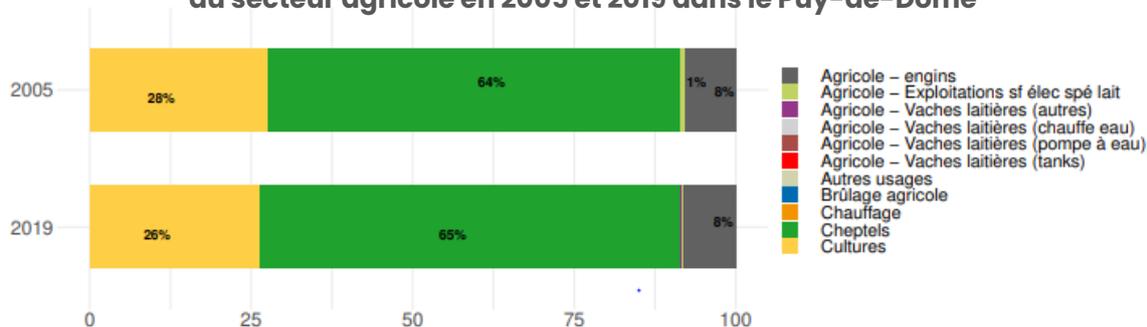
PRATIQUES AGRICOLES ET ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX

L'ATTÉNUATION DE L'EMPREINTE CARBONE DE L'AGRICULTURE

L'agriculture représente le deuxième secteur émetteur de gaz à effet de serre en France, avec 17% des émissions de GES nationales en 2018, soit 75 Mt CO₂eq [43].

Plus spécifiquement, sur le Puy-de-Dôme, les émissions de GES du secteur agricole sont majoritairement liées aux cheptels (65%), aux cultures (26%) et aux engins agricoles (8%).

Évolution de la part de chaque usage dans les émissions de GES du secteur agricole en 2005 et 2019 dans le Puy-de-Dôme

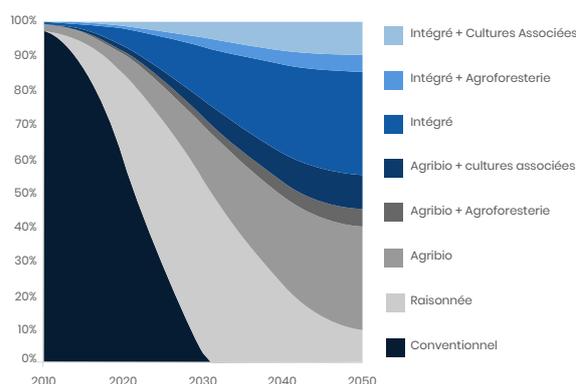


(Source : ORCAE, 2022)

Pour tenter d'atténuer ces phénomènes et limiter l'empreinte environnementale du secteur agricole, plusieurs leviers sont identifiés [44] :

- ▶ La diminution des émissions de GES (N₂O, CH₄ et CO₂) de l'activité
- ▶ L'accroissement des stocks de carbone dans les sols et dans la biomasse ligneuse
- ▶ La production d'énergies renouvelables et de matériaux biosourcés
- ▶ Développement de modèles de production plus respectueux de l'environnement comme l'agriculture biologique ou l'agroécologie

Évolution des systèmes de culture dans le scénario Afterres2050 [45]



(Source : Solagro, 2016)

43 ADEME, 2021, Atténuer les émissions de gaz à effet de serre dans le secteur agricole

44 Solagro, 2016, Afterres2050

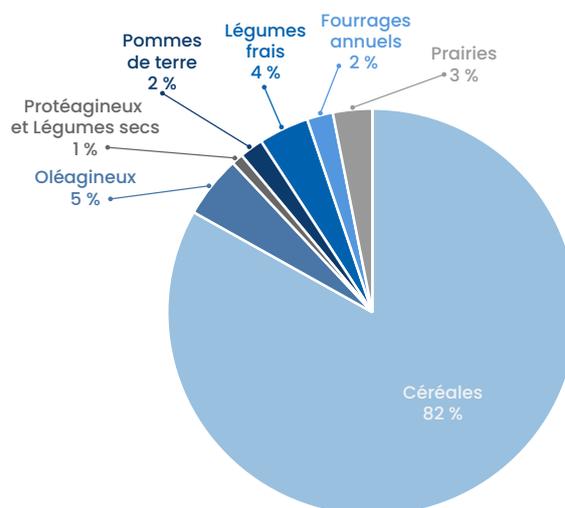
45 L'agriculture intégrée correspond ici à des systèmes sans labour à rotations longues, où l'usage d'intrants chimiques est réduit de moitié par rapport à 2010. Agribio = agriculture biologique. Cultures associées = mélange céréales / légumineuses sur une même parcelle. Agroforesterie = ici, plantation à basse densité à l'intérieur des parcelles (50 arbres/ha). Dans tous ces systèmes, Afterres2050 suppose la couverture permanente des sols (généralisation des cultures intermédiaires).

PRESSION SUR LA RESSOURCE EN EAU

En 2020, sur le territoire du PAT, **6,7% de la SAU est irriguée**. Entre 2010 et 2020, les surfaces irriguées sont passées de 7000 hectares à 9 700 hectares, soit **une augmentation de près de 40%**. Parmi ces terres irriguées, 82% sont en production céréalières [46].

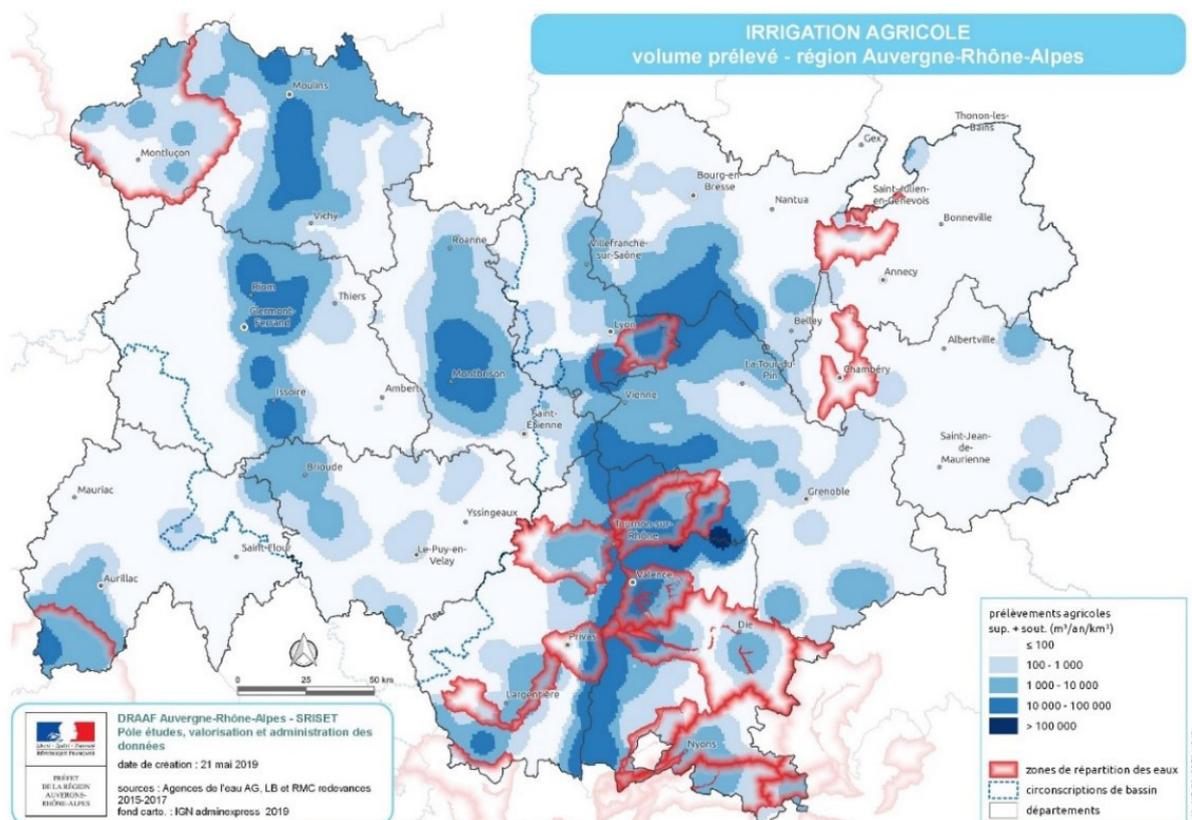
Certaines zones agricoles du territoire ont un prélèvement en eau plus important que d'autres, notamment dû aux types de cultures pratiquées. Face à l'augmentation à venir des épisodes de sécheresse, anticiper les pressions sur la ressource et développer des systèmes de cultures et des choix de variétés cultivées adaptés semble primordial.

Part de la SAU cultivée irriguée sur le territoire du PAT



(Source : données : recensement agricole, 2020)

Carte des prélèvements en eau pour l'irrigation agricole



(Source : DRAAF AURA, 2019)

PROJET AP3C

(Adaptations des pratiques culturelles au changement climatique)

Le projet AP3C mène des études sur les impacts du changement climatique sur le territoire, en vue d'adapter les systèmes de production du Massif central et de sensibiliser l'ensemble des acteurs. Le projet est porté par le Sidam en partenariat avec les Chambres d'Agriculture du Massif Central et un climatologue. Les données localisées ont permis de réaliser des projections locales à horizon 2050. L'objectif étant de travailler collectivement à l'expérimentation de pistes et techniques d'évolutions afin d'anticiper le changement plutôt que de le subir.

<https://www.sidam-massifcentral.fr/developpement/ap3c/>

LE DÉVELOPPEMENT DE PRODUCTIONS DE QUALITÉ

En France et en Europe, des labels permettent de reconnaître les produits qui bénéficient d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). Ces signes garantissent des aliments typiques, de qualité supérieure, avec une garantie d'origine ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal.

- ▶ Garantie de l'origine : appellation d'origine protégée/contrôlée (AOP/AOC) et indication géographique protégée (IGP)
- ▶ Garantie d'une recette traditionnelle : Spécialité traditionnelle garantie (STG)
- ▶ Garantie du respect de l'environnement : Agriculture biologique
- ▶ Garantie de la qualité supérieure : Label Rouge

Ces labels témoignent d'une démarche collective d'un groupe de producteurs, répondant à des conditions strictes de production validées par l'État et contrôlées régulièrement par des organismes indépendants.



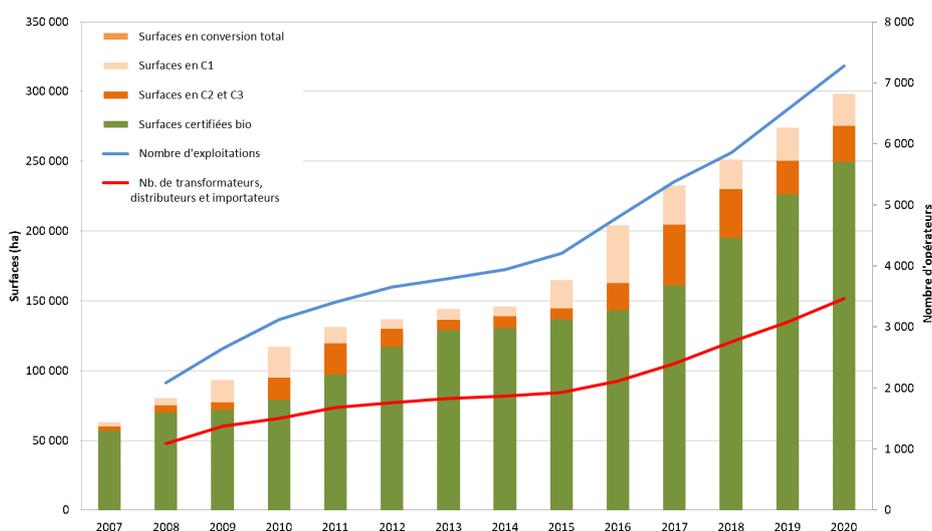
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'agriculture biologique est un mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de **la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal**, tout en excluant l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM [47] et en limitant l'emploi d'intrants [48]. Elle est encadrée par plusieurs règlements européens qui spécifient les grands principes de la production biologique et les réglementations applicables pour chaque type de production et les opérateurs associés tout au long de la filière.

La marque européenne en vigueur depuis 2009 ainsi que le logo national AB (équivalent) depuis 1985 intègrent ces règlements. Il existe néanmoins des labels qui vont plus loin dans les critères d'attribution du Bio, comme **Bio Cohérence, Nature et progrès, Demeter** (biodynamie). Ces derniers ajoutent au règlement européen des critères de commerce équitable, de justice sociale, de modération de taille d'exploitation ou d'organisation de la ferme, etc...

Ces dernières années, le nombre d'exploitations en agriculture biologique et la surface concernée ont connu une forte augmentation, passant de 79 000 hectares certifiés en bio en 2010 à 249 000 hectares certifiés en bio en 2020 en Auvergne-Rhône Alpes.

Évolution du nombre d'exploitations et des surfaces en mode de production biologique en Auvergne-Rhône Alpes



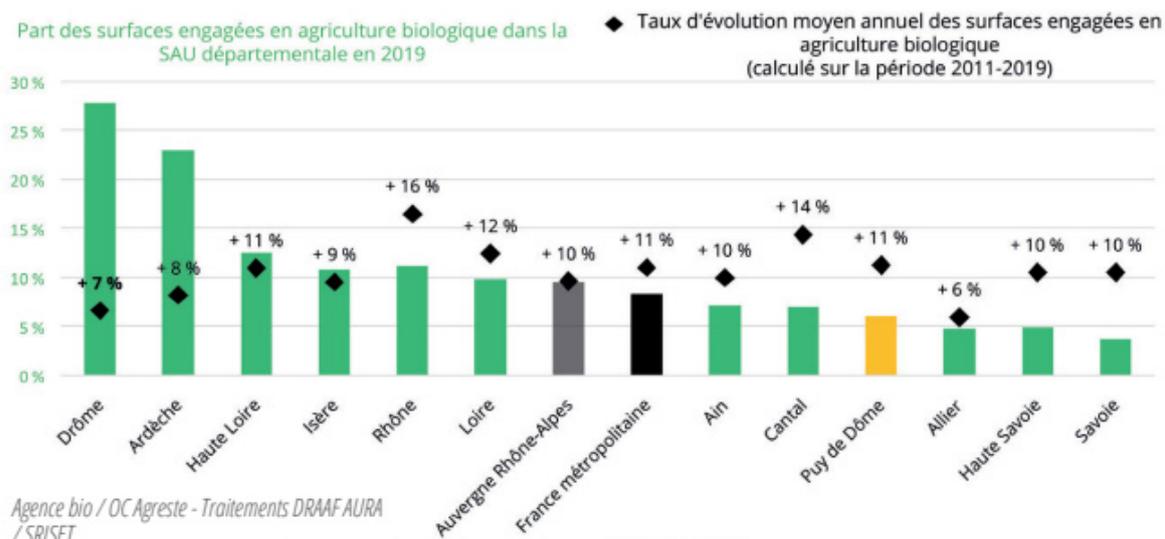
(Source : Agence Bio, 2022)

47 Organisme Génétiquement Modifié. Les labels Européen et AB tolèrent un seuil bas de présence OGM

48 Pour en savoir plus, voir <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Agriculture-Biologique>

Toutefois, cette augmentation est à relativiser au regard de certains territoires plus avancés dans cette transition. Le Puy-de-Dôme figure ainsi avec une part de surface engagée en Bio très faible dans la région. L'évolution de 11% entre 2011 et 2019 correspond à la moyenne régionale.

Poids et développement de l'AB par département



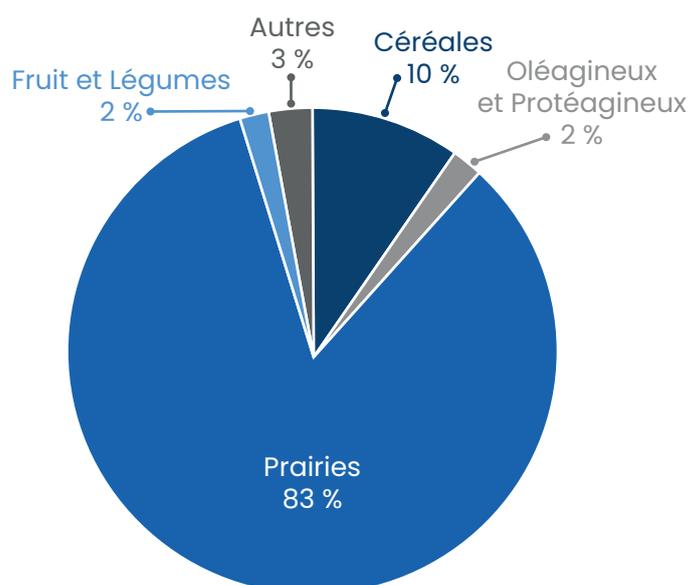
(Source : Agence Bio, 2022)

Sur le territoire du PAT du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez, les données issues du recensement agricole (2020) permettent de disposer de quelques chiffres clés [49] .

- ▶ **11% des exploitations sont certifiées en agriculture biologique.** La surface engagée en bio représente 12 589 ha, soit **9% de la surface agricole utile (SAU)**.
- ▶ Les surfaces engagées en bio sur le territoire du PAT concernent **principalement des prairies** (83% de la SAU en agriculture biologique).
- ▶ **88% des productions de plantes à parfum, aromatiques et médicinales** sont en agriculture biologique (représentant 60 ha dont 53 ha en bio).
- ▶ **17% des productions de fruits et légumes** (dont pommes de terre et vignes) sont en agriculture biologique (soit 218 ha en bio sur 1277 ha au total).
- ▶ La surface de production en fruits et légumes en bio et non bio (dont pommes de terre et vignes) a augmenté de **+340 ha entre 2010 et 2020**.

49 Pour accéder aux données détaillées, voir lien vers la fiche de territoriale synthétique du RA 2020

Surfaces engagées en bio sur le PAT en 2020



(Source : Recensement agricole 2020, traitement Agence d'urbanisme)

ZOOM

LES PRAIRIES

En 2020, le recensement agricole a permis de dénombrer **96 597 hectares de prairies sur le territoire du PAT**, soit **67% de la surface agricole utile du territoire du PAT**. Parmi ces prairies, 11% sont en agriculture biologique, soit 10 484 hectares.

	exploitations en ayant		surfaces (ha)		dont surface en AB en 2020			surface irriguée (ha)	
	2010	2020	2010	2020	en ayant	ha	part en %	2010	2020
total SAU	3 220	2 422	144 508	143 698	256	12 589	9 %	6 977	9 691
dont									
Fourrages annuels ^[50]	613	525	3 452	4 786	54	260	5 %	58	191
Prairies ^[51]	2 583	2 176	96 689	96 597	212	10 484	11 %	73	287

Source : Agreste – recensements agricoles 2010 et 2020, périmètre PAT GC et PNR

D'autre part, les données déclarées chaque année par certains agriculteurs afin d'obtenir les aides de la PAC (Politique agricole commune) fournissent des renseignements supplémentaires. Entre 2015 et 2017 on constate une **diminution des prairies permanentes** (-205 ha) et une **augmentation des prairies temporaires** (+1 160 ha) ce qui engendre une baisse en matière de **préservation de la biodiversité et de stockage de carbone** dans le sol.

⁵⁰ Maïs, fourrage et ensilage, plantes sarclées fourragères, légumineuses fourragères annuelles pures (hors luzerne) ou en mélange (y compris avec des céréales)

⁵¹ Prairies artificielles (dont luzerne), prairies temporaires, prairies permanentes productives et peu productives, bois pâturés (uniquement en 2020)

L'association Bio63, qui accompagne les différentes structures du territoire engagées en faveur d'une agriculture biologique, recense 231 fermes bio ou en conversion dont 84 en productions de légumes et fruits, 35 en élevage laitier, 70 en élevage allaitant et 42 en grandes cultures.

Par ailleurs, pour 86% des exploitations bio sur le Puy-de-Dôme, l'ensemble de leurs productions est en agriculture biologique (Agence Bio, 2022).

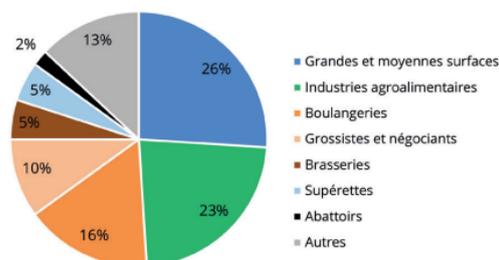
Parmi les nouvelles installations entre 2017 et 2020 sur le territoire du PAT, 30% sont en agriculture biologique, orientées principalement en maraîchage [52] .

Par ailleurs, le développement de l'agriculture biologique concerne également les **acteurs intermédiaires, transformateurs et distributeurs**.

Évolution et répartition des opérateurs intermédiaires certifiés bio dans le Puy-de-Dôme



Répartition des transformateurs certifiés bio dans le Puy-de-Dôme par catégorie



Agence bio / Notifications - Traitements Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes.

Le Puy-de-Dôme se caractérise par une diversité de transformateurs bio en lien avec différentes filières, notamment autour des produits d'épicerie bio.

(Source : Agence Bio, 2022)

52 Données issues de la DDT, 2020

LES AUTRES SIGNES OFFICIELS DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE (SIQO)

Sur le territoire du PAT du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez, plusieurs produits sont sous SIQO : volailles d'Auvergne et volailles du Forez, Porc d'Auvergne, Jambon d'Auvergne, Saucisson sec d'Auvergne, Veau du Limousin, Cantal, Bleu d'Auvergne, Saint Nectaire, Fourme d'Ambert, Fourme de Montbrison, Vin des Côtes d'Auvergne, Ail rose de Billom.

En 2020, le recensement agricole dénombrait **468 exploitations valorisant des produits sous signe de qualité** (y compris vin et hors bio). Cela représente 19% des exploitations du PAT, soit **près d'une exploitation sur trois**. Sur la dernière décennie, ce nombre est resté stable, passant de 463 en 2010 et 468 en 2020, alors que le nombre total d'exploitations a diminué de 24% sur cette même période.

Évolution des exploitations produisant sous signe de qualité entre 2010 et 2020 sur le territoire du PAT



(Source : Recensement agricole 2020)

LA CERTIFICATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Concernant le label Haute Valeur Environnementale (HVE), deux exploitations sont certifiées en 2021 sur le périmètre du PAT du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez.

Néanmoins ce label interroge. En 2022, la Commission Européenne note « avec préoccupation » que ce label offrirait un même niveau de rémunération que l'agriculture bio, « alors que son cahier des charges est beaucoup moins contraignant ». La certification permettra aux agriculteurs concernés d'accéder aux écorégimes, le paiement vert prévu dans la future PAC, selon le Plan Stratégique National présenté par la France [53].

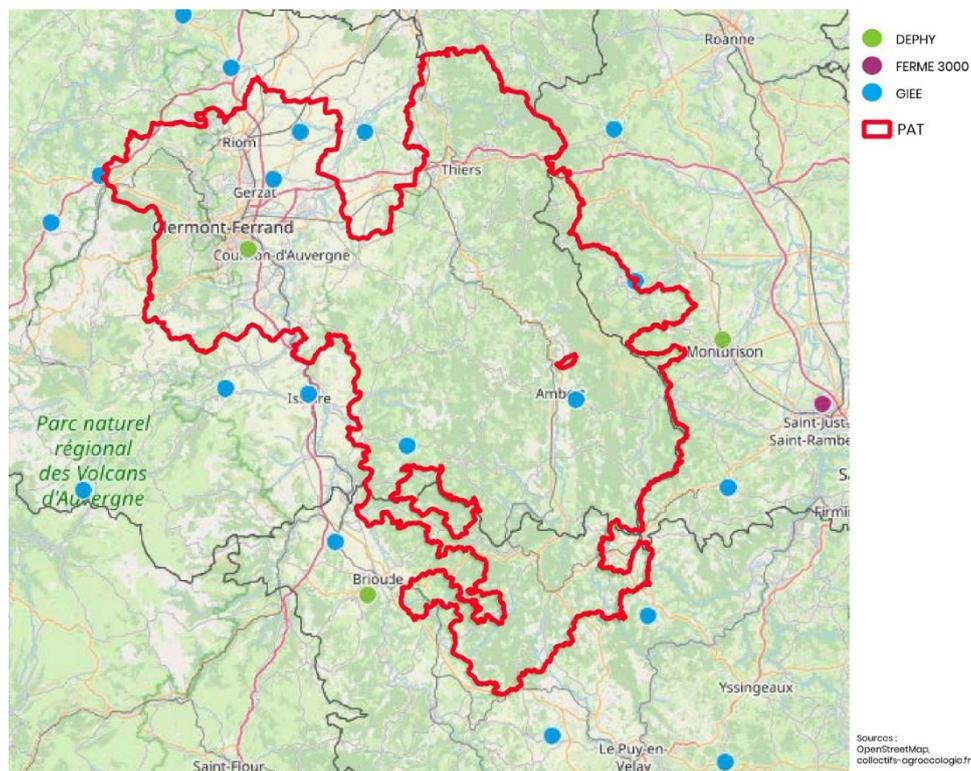
53 Le Monde (6 avril 2022) Bruxelles demande à la France de revoir sa copie sur la PAC https://www.lemonde.fr/economie/article/2022/04/06/bruxelles-demande-a-la-france-de-revoir-sa-copie-sur-la-pac_6120805_3234.html

LES GROUPEMENTS D'INTÉRÊT ECONOMIQUE ENVIRONNEMENTAL

Les Groupements d'Intérêt Economique Environnemental (GIEE) sont des collectifs d'agriculteurs reconnus par l'État qui s'engagent dans un projet pluriannuel de modification ou de consolidation de leurs pratiques en **visant à la fois des objectifs économiques, environnementaux et sociaux relevant de l'agroécologie**. La démarche vient des agriculteurs eux-mêmes en associant plusieurs exploitations sur un territoire cohérent favorisant les synergies. **Cinq GIEE sont actuellement présents sur le PAT, regroupant 43 exploitations.** [54].

D'autres collectifs d'agriculteurs permettent de faciliter l'engagement dans des démarches de transition, tels que les Groupes 30 000 et DEPHY Fermes, le réseau CIVAM, Terre de liens, Solidarités Paysans, le MIRAMAP

Carte des collectifs agroécologiques (2021)



(Source : <https://collectifs-agroecologie.fr/>)

54 Voir également : <https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Presentation-des-GIEE-de-la-region>

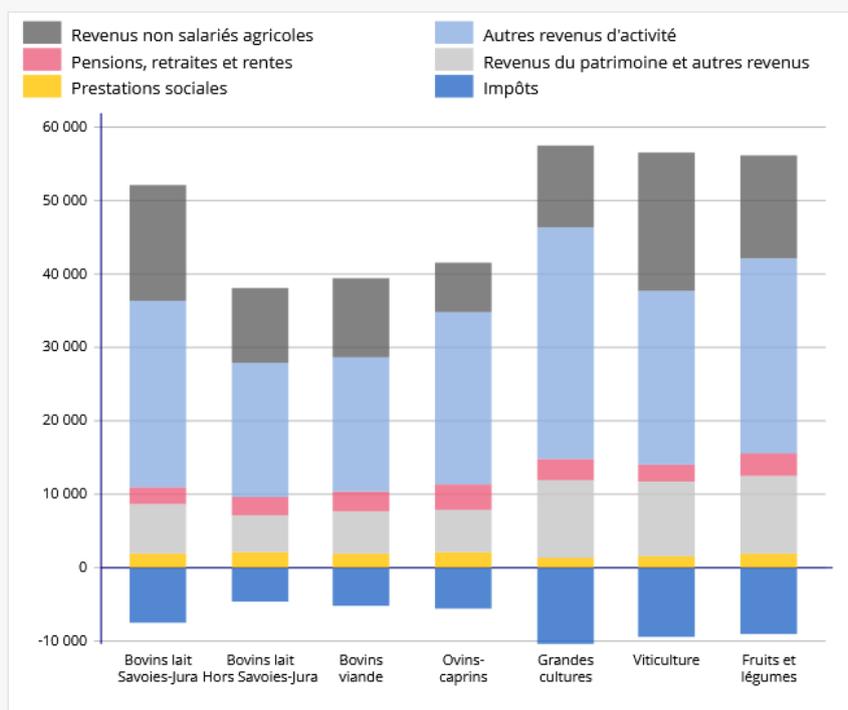
UN FAIBLE NIVEAU DE RÉMUNÉRATION DES AGRICULTEURS

REVENU DES AGRICULTEURS

L'enjeu d'une rémunération plus juste des agriculteurs est remis sur le devant de la scène avec la loi Egalim en 2018. La faiblesse des revenus et la précarité d'une partie des agriculteurs sont antinomiques des responsabilités que la société leur confie en matière d'alimentation et plus encore d'alimentation saine et durable.

La description du revenu agricole repose sur des indicateurs complexes [55]. Une étude de l'INSEE sur la région Auvergne-Rhône-Alpes a mis en avant le montant moyen du revenu disponible annuel, qui s'élève à 40 400 euros en moyenne par ménage agricole. Ce revenu est inférieur de 11% à celui de l'ensemble de la France (hors Paris). La région fait ainsi partie de celles où les ménages agricoles gagnent le moins, après la Corse et l'Occitanie. L'écart à la moyenne française est principalement lié aux revenus issus des activités agricoles, inférieure de près de 40% aux revenus issus des autres activités. Ce constat se retrouve sur les revenus des ménages agricoles du territoire PAT.

Figure 2 - Des revenus très variables selon le type de production agricole
Décomposition du revenu disponible annuel moyen des ménages agricoles selon les territoires d'Auvergne-Rhône-Alpes*

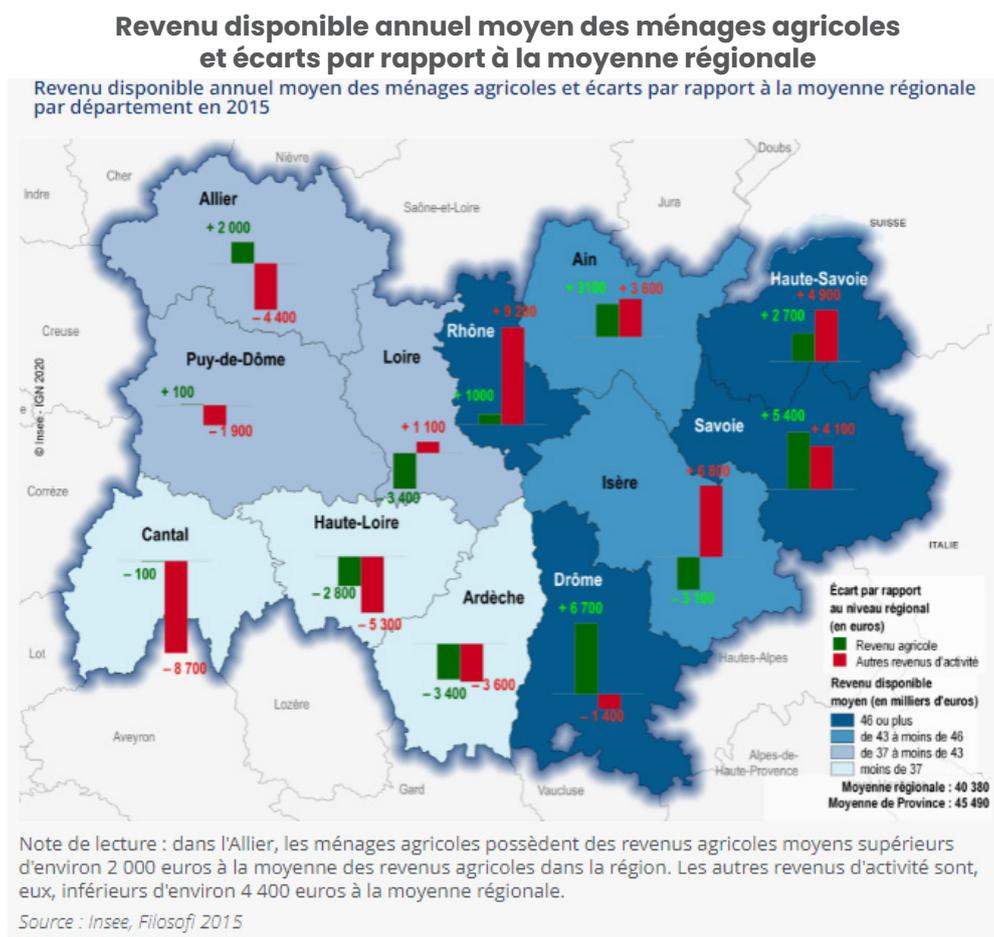


* Territoires selon la production agricole dominante au niveau communal. Voir Définitions

Note de lecture : en Auvergne-Rhône-Alpes, dans les territoires où prédominent les élevages de bovins viande, un ménage agricole possède en 2015 un revenu disponible moyen d'environ 34 400 euros composé de revenus issus de son activité non-salariée agricole (10 800 euros), d'autres revenus d'activité (18 300 euros), de pensions, retraites et rentes (2 600 euros), de revenus du patrimoine et autres revenus (5 900 euros) et de prestations sociales (1 900 euros). Les impôts d'environ 5 100 euros sont déduits de l'ensemble de ces revenus.

Source : Insee, Filasofi 2015

Dans cette région caractérisée par des revenus de ménages agricoles faibles, **le territoire du PAT du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez se positionne en dessous de la moyenne régionale**. Cet écart est principalement dû aux autres revenus d'activités, avec un écart de – 1900 euros au niveau régional pour les **autres revenus d'activités** [56].



(source : Insee Analyses AURA 2020, données Insee, Filosofi 2015)

On constate également un taux de pauvreté élevé de la population agricole, avec des différences selon les zones de productions.

- ▶ Les agriculteurs qui exercent dans des **zones d'élevage herbivores** (ovins-caprins, bovins viande, production laitière) **sont les plus touchés**, avec un taux de pauvreté de 29% en moyenne.
- ▶ Les ménages agricoles orientés vers **les productions viticoles et les grandes cultures sont moins concernés**, avec des taux de pauvreté respectivement de 18% et 17%.

56 Bouvet, S., & Gauthey, G. (2020). Des revenus agricoles modestes dans une région aux revenus élevés. INSEE. <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4308280>

Niveaux de vie et taux de pauvreté selon le type de production en Auvergne-Rhône-Alpes

Type de territoire selon la production agricole dominante	Niveau de vie médian annuel	Rapport interdécile du niveau de vie	Taux de pauvreté (en %)
Bovins lait - Savoies-Jura	20 160	3,8	17
Bovins lait - hors Savoies-Jura	16 250	3,8	29
Bovins viande	16 660	3,9	28
Fruits et légumes	19 880	5,2	23
Grandes cultures	21 800	4,4	17
Ovins-caprins	16 780	4,3	30
Viticulture	20 940	4,5	18
Ensemble des ménages agricoles en Auvergne Rhône-Alpes	18 230	4,3	24
Ensemble des ménages agricoles en France de province	19 840	4,7	20
Ensemble des ménages actifs en Auvergne-Rhône-Alpes	21 280	3,4	12
Ensemble des ménages actifs en France de province	20 290	3,2	14

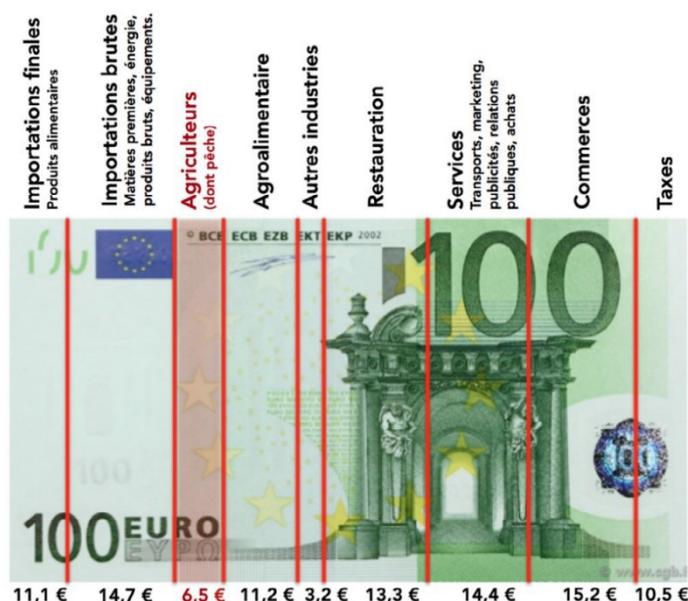
Note de lecture : dans la région, la moitié des personnes qui vivent dans un ménage agricole ont un niveau de vie inférieur à 18 200 euros. Le rapport entre le niveau de vie au-dessus duquel se trouvent les 10 % des ménages agricoles les plus aisés et celui en-dessous duquel se trouvent les 10 % les plus modestes est de 4,3. 24 % des ménages agricoles vivent en dessous du seuil de pauvreté.

(Source : Insee Analyses AURA 2020, données Insee, Filosofi 2015)

Ce constat du faible niveau de rémunération des agriculteurs et du fort taux de pauvreté dans la profession agricole est également à mettre en lien avec l'inégale répartition de la valeur dans la chaîne alimentaire. Sur 100 euros d'achats alimentaires, seuls 6,5 euros sont perçus par les agriculteurs français [57].

Les formes diversifiées de circuits-courts (axe 5) ou les formes innovantes de GMS type Biocoop ou magasins de producteurs en vente directe qui intègrent dans leur structure de distribution les producteurs et consommateurs, sont des moyens efficaces de garantir un juste prix aux agriculteurs et donc une viabilité d'activité supérieure.

Répartition de la valeur ajoutée entre acteurs du système alimentaire en France en 2015



(source : Les Greniers d'Abondance CC BY-NC-SA, d'après Boyer (2020))

57 Philippe Boyer. L'euro alimentaire : méthode et nouveaux résultats pour l'analyse de la répartition de la valeur dans la chaîne agroalimentaire en France. 15èmes Journées de Recherches en Sciences Sociales - INRAE, SFER, CIRAD, INRAE, SFER, CIRAD, Dec 2021, Toulouse, France. fihal-03575974

L'ASSOCIATION SOLIDARITÉS PAYSANS

L'association Solidarités Paysans soutient et accompagne les agriculteurs et agricultrices en difficultés. En Auvergne, 248 exploitations ont été accompagnées par Solidarités Paysans en 2020, avec une surreprésentation du secteur de l'élevage (40% bovins viande, 13% bovins lait, 12% petits ruminants). Ces exploitations semblent les plus marquées par les récents chocs (fluctuations des prix, sécheresse...). Si les situations vécues par les agriculteurs sont complexes et multifactorielles, les difficultés financières représentent le problème majeur des agriculteurs, notamment par rapport à l'endettement. Les causes de cet endettement peuvent être de trois ordres :

- ▶ Un investissement trop important par rapport au résultat
- ▶ Des travaux de mise aux normes impossibles par manque de trésorerie
- ▶ Des prix de vente insuffisants par rapport aux charges

Pour en savoir plus :

<https://solidaritepaysans.org/auvergne> ou speauv@gmail.com

LA DIVERSIFICATION DES ACTIVITÉS

Le revenu complémentaire des agriculteurs peut parfois provenir de la diversification des activités d'une exploitation agricole.

Sur le territoire du PAT, en 2020, 347 exploitations développent des activités de diversification, soit 14% des exploitations. Entre 2010 et 2020, ce nombre a augmenté de 36%. Les activités principalement développées sont **la production d'énergie renouvelable** (6 exploitations concernées en 2010 ; 61 en 2020), le travail à façon (96 en 2010 ; 161 en 2020) et le domaine du **tourisme, hébergement, loisirs** (59 en 2010 ; 60 en 2020).

Ces activités complémentaires à l'activité agricole sont essentiellement liées à des **activités salariales du conjoint ou de l'exploitant**, lorsque son activité agricole lui permet d'en exercer une autre. Notons par ailleurs que 75% des agriculteurs exploitants sur le territoire du PAT sont des hommes.

Néanmoins, la diversification subie n'est pas un objectif à pérenniser. Le renforcement des filières (cf axe 3) doit contribuer à assurer principalement la sécurité économique des exploitations.

LES CIRCUITS COURTS

A la croisée entre enjeux économiques, écologiques, logistiques, les circuits courts se développent également sur le territoire du PAT du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez. Selon l'ADEME, un circuit court est un mode de vente qui comprend 0 ou 1 intermédiaire entre le producteur et le consommateur [59].

Sur le territoire du PAT du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez, **24% des exploitations commercialisent tout ou une partie de leur production en circuit court en 2020** [60]. Cela représente 602 exploitations. Ce chiffre est resté stable entre 2010 et 2020. Parmi les circuits courts, **la vente directe concerne 348 exploitations**. Entre 2010 et 2020, le nombre de fermes commercialisant en vente directe a diminué de 25%.

Exploitations en circuits court et vente directe sur le territoire du PAT Grand Clermont et PNR Livradois-Forez

Exploitations en ayant	2010	2020	Évolution 2010/2020	Part en 2020 (%)
Circuits courts (y compris Vin)	575	602	5 %	24 %
▶ Dont vente directe	466	348	-25 %	14 %

(source : DRAAF, données recensement agricole)

Cette proportion de producteurs en circuits courts varie selon les filières. Pour le bio, on constate les spécificités suivantes [61] :

- **Légumes** : 100% des producteurs bio commercialisent en circuits de proximité. Les débouchés les plus utilisés sont les AMAP, marchés, vente à la ferme, Paniers, Drive, magasins bio et épiceries. De nombreux maraîchers vendent également via la plateforme « Auvabio, le producteur bio d'Auvergne » (www.auvabio.fr) qui livre les légumes à de gros acheteurs locaux (magasins spécialisés notamment) aux magasins et à la restauration collective du territoire.
- **Lait** : 18 sur 35 producteurs bio vendent tout ou une partie de leur production laitière en circuits courts. Quasiment tous les producteurs de chèvres et brebis laitières vendent leur lait transformé en fromages ou produits laitiers via les circuits courts. Quelques producteurs de bovins lait vendent tous ou une partie de leur lait après transformations laitières. Les circuits de ventes sont les AMAP, marchés, vente à la ferme, drive, magasins bio, épiceries, restauration collective.
- **Viandes** : 41 sur 70 éleveurs bio vendent tout ou une partie de leur production de viandes en circuits courts. Les principaux circuits de ventes sont : vente en caisse ou de viandes découpées sur les AMAP, marchés, vente à la ferme ou bien vente de viandes découpées en magasins bio, épiceries et un petit peu en restauration collective.
- **Grandes cultures** : 23 sur 42 fermes bio vendent tout ou une partie de leurs productions en circuits courts. Les circuits de ventes sont les AMAP, marchés, vente à la ferme, drive, magasins bio et épiceries.

59 Avis de l'ADEME. (2017). Alimentation – Les circuits courts de proximité, ADEME.

60 Données issues du recensement agricole 2020

61 Étude Bio 63 (2020)

LES CHANGEMENTS CULTURELS ALIMENTAIRES

Enfin, les productions agricoles locales doivent s'adapter non seulement au changement climatique mais aussi aux nécessaires transitions progressives de régimes alimentaires par le citoyen (augmentation de la part de protéines d'origine végétale par exemple) impulsées par la sensibilisation/apprentissage du consommateur (cf axe 4). Cette adaptation des productions doit, de plus, venir renforcer et structurer les filières sous-jacentes à long terme (cf axe 3). Ces deux éléments d'adaptation constituent des enjeux importants pour les producteurs en termes de planification/anticipation de leurs activités (rapport Solagro juin 2018).

Le Puy-de-Dôme figure parmi les territoires avec la part de surface engagée en Bio la plus faible de la région mais, sur le territoire du PAT, des **filières agricoles respectueuses de l'environnement**, sous signes de qualité, **se développent**. C'est le cas de l'agriculture bio, qui représente 11% des surfaces agricoles du territoire.

Il existe de fortes disparités territoriales et entre productions. En Auvergne-Rhône Alpes, **24% des ménages agricoles sont en situation de pauvreté, et plus encore sur le territoire du PAT**. L'interdépendance entre les besoins des producteurs en milieu rural et les besoins des bassins de consommation urbains (axe 5) appelle à un développement territorial plus cohérent. Une profession précarisée ne peut pas être en mesure d'innover et adapter ses pratiques comme l'exige l'adaptation et l'atténuation au changement climatique. Une sécurité économique des agriculteurs doit être assurée.

Sur le territoire du PAT, en 2020, **14% des exploitations développent des activités de diversification**. Entre 2010 et 2020, ce nombre a **augmenté de 36%** (axe 3).

Le **système agro-industriel** a également des **impacts sur la qualité des sols, de l'air et sur la ressource en eau**.

L'agriculture est particulièrement **vulnérable face aux conséquences du changement climatique**. Elle représente également un **levier très important** vers davantage d'atténuation du changement climatique, par le biais de la diminution des émissions de GES (N2O, CH4 et CO2) de l'activité, du **stockage de carbone** dans les sols avec le développement de pratiques agroécologiques, la production d'énergies renouvelables et de matériaux biosourcés ou encore la diminution des surfaces cultivées pour l'alimentation du bétail.

Le **caractère montagneux d'une partie du territoire est une force**. L'altitude est un atout pour la lutte contre des parasites ou certaines agressions sans usage de produits pesticides. Elle permet aussi d'amortir la hausse des températures en permettant de décaler les étages de production au fur et à mesure, ce qui n'est pas possible dans les territoires de plaine.

Il y a un enjeu majeur à développer des **filières de qualité, en circuits-courts**, (axe 5) qui favorisent une **juste rémunération des agriculteurs**, notamment au regard du nécessaire renouvellement de la population agricole (axe 1)

L'enjeu de la **formation des agriculteurs et porteurs de projets** est crucial pour répondre aux besoins d'évolutions des pratiques agricoles et de reterritorialisation des filières (axe 3).

L'agriculture est à l'origine d'un quart des émissions de gaz à effet de serre (GES) au niveau mondial. Elle représente le deuxième secteur d'émission en France après les transports. La part due aux pratiques agricoles (process, modes de production...) est importante et oblige les professionnels du secteur agroalimentaire à les faire évoluer.

Parmi les **nouvelles installations** entre 2017 et 2020 sur le territoire du PAT, **30% sont en agriculture biologique**, orientées principalement en **maraîchage**

Sur le territoire du PAT, **24% des exploitations commercialisent tout ou une partie de leur production en circuit court en 2020** (axe 5). Toutefois, entre 2010 et 2020, le nombre de fermes commercialisant en vente directe a diminué de 25%. L'évolution de cette pratique commerciale doit être mieux analysée pour en comprendre la raison car elle peut représenter un signe négatif pour le nouveau rapport entre producteurs et consommateurs que le PAT se propose de construire. (axe 5)

**RENFORCER ET CRÉER LES
FILIÈRES POUR FAVORISER
L'AUTOSUFFISANCE
ALIMENTAIRE
DU TERRITOIRE
D'AUJOURD'HUI ET DE
DEMAIN**

AXE

03

L'AXE 3 DU PAT

La structuration des filières locales, pour limiter la dépendance aux importations et favoriser la résilience alimentaire territoriale, représente un enjeu majeur sur le PAT du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez.

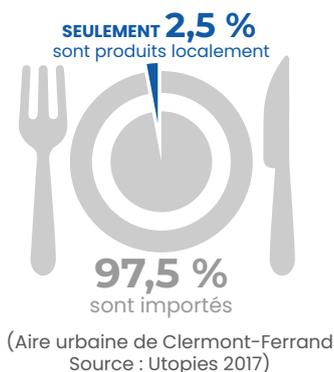
Un des axes stratégiques du PAT vise à renforcer et créer les filières pour favoriser l'autosuffisance alimentaire du territoire. Il s'agit notamment de :

- ▶ Identifier et développer les productions manquantes localement, notamment les légumineuses, le maraîchage, l'arboriculture, le porc et la volaille
- ▶ Conforter les unités de transformation existantes (dont les abattoirs) et accompagner la création de nouvelles unités

En particulier, lors de l'élaboration du PAT, plusieurs objectifs chiffrés ont été reconnus :

- ▶ Tendre vers **50% d'autonomie alimentaire en fruits et légumes d'ici 2050** (+ 4 000 hectares soit + 125ha/an)
- ▶ 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)
- ▶ **Maintenir le nombre d'emplois agricoles** et agro-alimentaires

■ L'APPROVISIONNEMENT AGRICOLE DU TERRITOIRE : D'OÙ VIENT CE QUE NOUS MANGEONS ?



→ **Classement** de l'aire urbaine clermontoise en **termes d'autonomie alimentaire : 27ème/100** (Utopies, 2017)

→ **Capacité théorique de la SAU** de l'aire urbaine clermontoise **à nourrir ses habitants : 74%** (Utopies, 2017)

■ DES FILIÈRES LOCALES À DÉVELOPPER POUR RENFORCER L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

La majeure partie des productions locales sont exportées hors du territoire. Le manque d'adéquation entre les productions locales et les besoins de consommation témoigne de la nécessité de structurer certaines filières déficitaires. Les productions de protéagineux (593ha), de légumes (477ha), de fruits (188ha) n'occupent même pas 1% de la SAU du territoire (Agreste) :

▶ Fruits et légumes :

- 9% d'autonomie sur le territoire du PNR Livradois Forez (CRATer)
- 11% d'autonomie sur le territoire du Grand Clermont (CRATer)
- Par rapport à l'objectif de + 4000 ha de fruits et légumes sur le PAT d'ici 2050, soit +125 ha/an, on constate une augmentation de **+202 ha de fruits et légumes entre 2010 et 2020, soit + 20ha/an en moyenne [63]**.
 - Les surfaces en légumes, plants, melons ou fraises ont augmenté de 60% en 10 ans passant de 300 ha en 2010 à 477 ha en 2020.
 - Les surfaces en cultures fruitières ont augmenté de +15% en 10 ans, passant de 164 ha en 2010 à 190 ha en 2020.
 - 38% des 100 fermes spécialisées en maraîchage sont en agriculture biologique [64].

▶ Légumineuses :

- 22% d'autonomie en oléoprotéagineux sur le territoire du PNR Livradois Forez (CRATer)
- 24% d'autonomie en oléoprotéagineux sur le territoire du Grand Clermont (CRATer) [65].
- Mais une dynamique intéressante :
 - **+43% d'exploitations en produisent entre 2010 et 2020** (Agreste) soit 120 exploitations en 2020. La surface a quant à elle bondi de 59%.
 - **26% des surfaces en agriculture biologique**, contre 9% en moyenne pour la SAU totale.

D'autres productions sont fortement déclinantes (source Agreste) :

▶ Volailles :

- Sur 5 exploitations qui avaient des volailles en 2010, 4 n'en ont plus en 2020. On est passés de 1098 exploitations en ayant en 2010 à 226 en 2020.
- 2 fois moins de poules pondeuses qu'en 2010 (40 000 contre 81 000).
- 11% de poulets de chair en moins (de 879 000 poulets en 2010 à 782 000 en 2020)

▶ Porcs :

- 65 exploitations en 2020, soit 3 fois moins qu'en 2010
- -14% de porcins totaux en 10 ans (dont -24% de truies)

■ LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE LOCALE

- ▶ **La transformation locale dans la filière légumes**
 - **3 conserveries** sur le territoire
 - **1 outil de transformation collectif**
 - **Plus de 80% de la production de légumes** du territoire est commercialisée **non transformée**.
- ▶ **La transformation locale dans la filière grandes cultures**
 - **3 coopératives agricoles** collectent sur le territoire
 - **2 moulins** sur le territoire du PAT
 - **2 fermes** possèdent un **moulin** à la ferme et 1 une **presse à huile**
 - **10 exploitations** disposent de trieurs
 - **8% des producteurs** pratiquent la transformation et la commercialisation **en circuits courts**
- ▶ **La transformation locale dans la filière laitière**
 - **5 opérateurs majeurs** de collecte et/ou transformation
 - **39%** des producteurs pratiquent la **transformation à la ferme**
 - **2 ateliers de transformation collectifs**
- ▶ **La transformation locale dans la filière viande**
 - **35% des éleveurs** du territoire vendent en **circuits courts**
 - **3 abattoirs publics** (sur le territoire ou à proximité directe) sollicités par les éleveurs qui pratiquent les circuits courts : Ambert, Brioude et Issoire.
 - En 2020, **124 exploitations agricoles** ont une activité de transformation ou découpe de viande à la ferme, soit 5% des exploitations du PAT [66].

■ L'AGROALIMENTAIRE : UN SECTEUR STRATÉGIQUE POUR L'ÉCONOMIE LOCALE

- ▶ **A l'échelle du PAT (URSSAF 2020) :**
Les 2 000 établissements de l'écosystème alimentaire (hors production agricole) présents sur le territoire du PAT fournissent **près de 18 000 emplois privés en 2020** soit **12,6% de l'emploi salarié privé total du territoire**.

Les principaux secteurs sont :

- **La restauration** : 51 % des établissements et 32% des emplois
- **Le commerce de détail** : 27 % des établissements et 38% des emplois
- **La transformation** : 15 % des établissements et 17% des emplois

63 Données issues des recensements agricoles 2010 et 2020, comptabilisant légumes frais, plants de légumes, melons ou fraises et cultures fruitières

64 Fiches filières Bio63, 2021

65 La méthode de calcul CRATER regroupe les oléagineux et les protéagineux en une même catégorie. En réalité, c'est en protéagineux que le déficit est particulièrement prononcé.

66 Données du recensement agricole 2020

APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE SUR LE TERRITOIRE DU PAT

LE FAIBLE DEGRÉ D'AUTONOMIE ALIMENTAIRE DES AIRES URBAINES

LES TENDANCES NATIONALES

L'étude d'UTOPIES [67] sur l'autonomie alimentaire des villes françaises (2017), basée sur le modèle Local Shift®, fait figure de référence. Cet outil permet de modéliser le fonctionnement vraisemblable de l'économie locale, en estimant le comportement d'achat des ménages et des entreprises sur les territoires. [68]

L'étude montre qu'en moyenne, sur les 100 aires urbaines analysées, 98% de l'alimentation est composée de produits agricoles « importés » alors que dans le même temps 97% des produits agricoles locaux sont « exportés ». [69]

En moyenne, le degré d'autonomie alimentaire des 100 premières aires urbaines françaises est donc de 2% : la part du local dans la totalité des produits agricoles incorporés dans les différents produits alimentaires (bruts, élaborés, transformés ou cuisinés) consommés par les ménages locaux reste très marginale. Dit autrement, 98% du contenu de nos assiettes n'est pas produit localement et est importé. La raison n'est pas une carence de production alimentaire sur les territoires en question puisque, dans le même temps, 97% de l'agriculture locale des 100 premières aires urbaines finit dans des produits alimentaires consommés à l'extérieur du territoire.

Notons toutefois que s'intéresser à l'autonomie alimentaire questionne en terme d'échelles concernées. Pour visualiser l'importance de penser les complémentarités entre territoires, l'outil CRATER peut être intéressant : <https://crater.resiliencealimentaire.org/>.

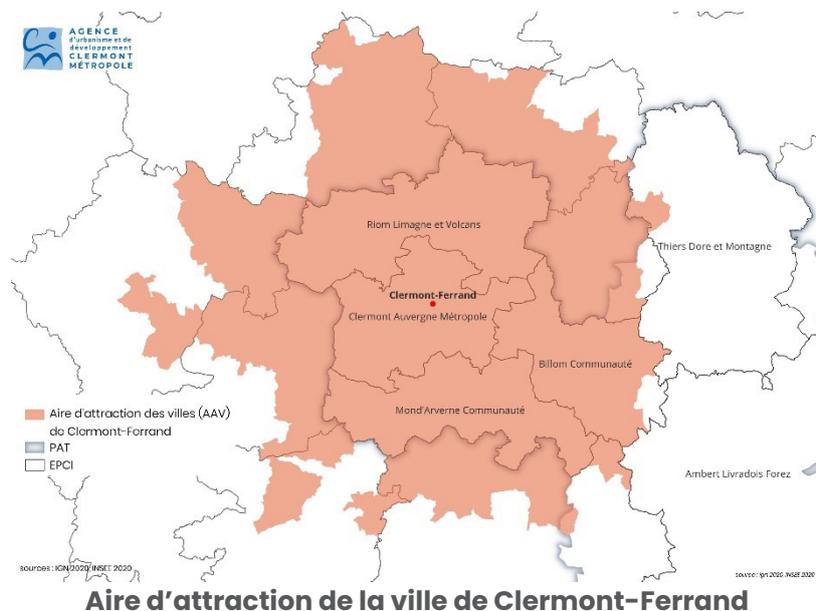
67 <https://utopies.com/wp-content/uploads/2019/12/autonomie-alimentaire-des-villes-notedeposition12.pdf>

68 Détails et précisions méthodologiques : voir Autonomie alimentaire des villes – Etat des lieux et enjeux pour la filière agroalimentaire française. Note de position #12, Mai 2017, UTOPIES.

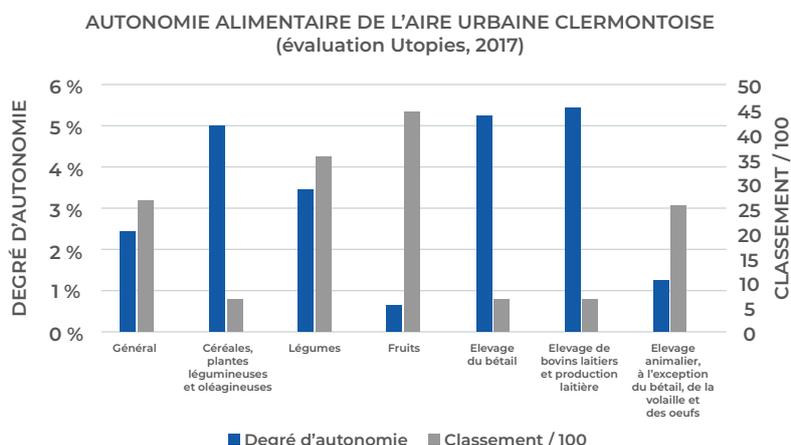
69 Ici, les termes « importés » et « exportés » ne font pas référence à des échanges internationaux, mais bien aux flux entrants et sortant des territoires locaux.

SUR LE TERRITOIRE DU PAT

Aucune étude spécifique n'a été réalisée à ce propos à l'échelle du PAT. En revanche, les travaux d'UTOPIES fournissent une analyse éclairante à propos de l'aire urbaine de Clermont-Ferrand.



En termes d'autonomie alimentaire, l'aire urbaine de Clermont-Ferrand se classe 27^{ème} sur 100, avec un degré d'autonomie de 2,5%. Cela signifie que 97,5% de ce qui compose notre assiette ne provient pas de l'agriculture du territoire. Si cela ne permet pas de déterminer d'où proviennent les produits consommés localement, des éléments indicatifs selon les produits alimentaires peuvent être précisés. Le niveau d'autonomie alimentaire dépasse ainsi les 5% en céréales, en bétail et en produits laitiers, pour lesquels l'aire urbaine clermontoise se classe 7^{ème} sur 100. Mais il est particulièrement bas en fruits, en légumes et en viande porcine (respectivement 0,7%, 3,5% et 1,3%).



LES BESOINS ALIMENTAIRES DE LA POPULATION LOCALE ET LEUR COUVERTURE THÉORIQUE PAR LES CAPACITÉS DE PRODUCTION LOCALE

LES TENDANCES NATIONALES

En moyenne, le potentiel agricole local des 100 premières aires urbaines pourrait couvrir plus de 54% des besoins agricoles (exprimés en euros) actuellement incorporés dans l'ensemble de la consommation alimentaire des ménages locaux (UTOPIES, 2017).

Près des 2/3 des aires urbaines analysées disposent d'« actifs agricoles » suffisants pour « en théorie » être autonomes à plus de 50%. Autrement dit, la surface agricole utile n'est pas nécessairement le facteur limitant l'adéquation entre l'offre agricole et les besoins alimentaires locaux :

- Angers, Tarbes et Pau présentent un potentiel de 100%, c'est-à-dire que la capacité de production locale pourrait théoriquement couvrir l'ensemble des besoins alimentaires de la population.
- 4 autres dépassent les 90 % : Périgueux (97%), Albi (95%), Saint-Omer (91%) et Niort (90%).

De grandes aires urbaines présentent aussi des potentiels agricoles importants : Rennes (75%), Clermont-Ferrand (74%), Strasbourg (60%), Nantes (54%), Tours (54%), Toulouse (53%)...

SUR LE TERRITOIRE DU PAT

L'aire urbaine clermontoise dispose théoriquement des surfaces agricoles nécessaires pour atteindre un niveau d'autonomie de 74%, dans le cas où :

- La SAU serait répartie rigoureusement selon les besoins alimentaires de la population locale,
- Les filières agricoles locales seraient organisées de sorte que la production du territoire soit entièrement dédiée à l'alimentation de ses habitants.

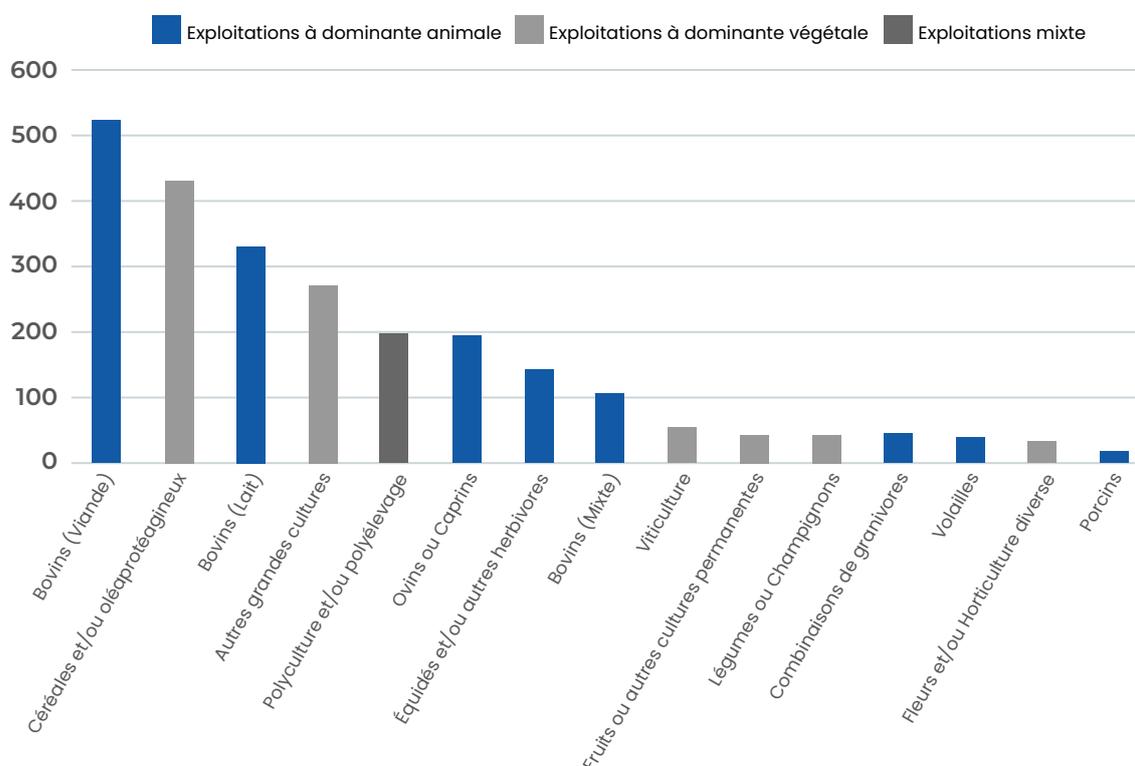
En pratique, alors même que l'essentiel (97,5%) de l'alimentation des habitants du bassin clermontois n'est pas produit localement, on constate en parallèle que 96,9% de la production agricole locale est « exportée » hors de l'aire urbaine.

Ces indicateurs révèlent la faible adéquation entre l'offre alimentaire locale et les besoins des habitants. La marge de progression est importante, notamment en ce qui concerne la répartition de l'assolement ainsi que l'organisation locale des filières alimentaires qui sont deux enjeux cruciaux. Ces facteurs sont précisément les leviers à activer dans le cadre de PAT pour renforcer la souveraineté alimentaire territoriale.

LA PRODUCTION AGRICOLE LOCALE : QUELLE ADÉQUATION AVEC LES BESOINS ALIMENTAIRES DE LA POPULATION ?

UN TERRITOIRE HÉTÉROGÈNE MAIS SPÉCIALISÉ, PARTAGÉ ENTRE ÉLEVAGE BOVIN ET GRANDES CULTURES

NOMBRE D'EXPLOITATIONS AGRICOLES PAR ORIENTATION TECHNO-ECONOMIQUE
TERRITOIRE DU PAT (AGRESTE, 2020)



On recense sur l'ensemble du territoire du PAT environ 2 500 exploitations agricoles en 2020.

La double spécialisation agricole (élevage bovin et grandes cultures) s'observe dans l'orientation technico-économique des exploitations. Sur les 2 500 exploitations du territoire :

- 850 sont spécialisées en élevage bovin, dont 521 en bovins viande et 329 en bovins lait. La 3ème production animale du territoire est l'élevage ovin allaitant, avec 200 exploitations spécialisées.
- 700 sont spécialisées en grandes cultures (céréales, oléoprotéagineux ou autres grandes cultures)
- 200 exploitations agricoles sont diversifiées, mêlant ateliers végétaux et ateliers animaux. On retrouve notamment dans ce groupe une centaine d'exploitations mixtes ovins-bovins. Cette présence significative de la polyculture-polyélevage est caractéristique des territoires hybrides où se côtoient plaine cultivée et paysages montagneux et herbagers.

MISE EN ÉVIDENCE DES FILIÈRES DÉFICITAIRES À L'ÉCHELLE DU TERRITOIRE

LES TENDANCES NATIONALES ET RÉGIONALES

CRATER [70] est un « calculateur de résilience alimentaire des territoires », développé par Les Greniers d'Abondance. En croisant de nombreuses bases de données publiques, cet outil permet de comparer, à une échelle territoriale fine, l'adéquation théorique entre l'offre agricole d'un territoire et la consommation alimentaire de ses habitants [71]. Il permet notamment de pointer les filières déficitaires, c'est-à-dire les filières pour lesquelles la production est insuffisante, même dans le cas théorique où toute la production était destinée à l'alimentation locale.

Le taux de couverture théorique des besoins alimentaires mesuré est de 120% à l'échelle française et de 112% dans le Puy-de-Dôme. Cette analyse permet de montrer que :

- La France est déficitaire en fruits et légumes ainsi qu'en fourrages.
- Le Puy-de-Dôme a un déficit important en fruits et légumes ainsi qu'en oléoprotéagineux. En effet, la production de fruits et légumes dans le Puy-de-Dôme ne couvre que 12% des besoins théoriques de sa population.

	Puy-de-Dôme	Auvergne Rhône-Alpes	France
Céréales	163%	101%	237%
Autres cultures	119%	97%	387%
Fruits et légumes	12%	61%	79%
Fourrages	111%	75%	83%
Oléoprotéagineux	43%	33%	101%
Moyenne	112%	75%	120%

Source : CRATER (mars 2022)

70 <https://crater.resiliencealimentaire.org/>

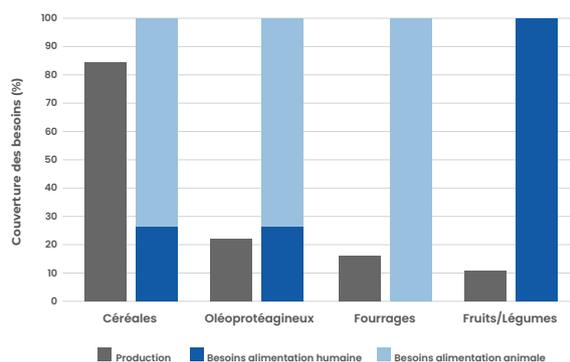
71 Détails et précisions méthodologiques : voir Vers la Résilience Alimentaire – Faire face aux menaces globales à l'échelle des territoires. 2020, Les Greniers d'Abondance.

A L'ÉCHELLE DU PAT

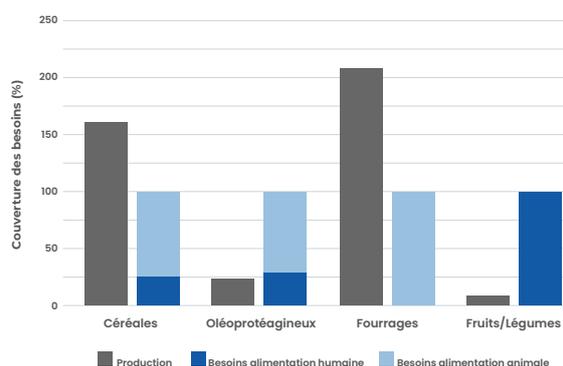
L'outil CRATER des Greniers d'Abondance ne propose pas actuellement d'analyse à l'échelle stricte du PAT. Pour s'en approcher, il faut comparer les 2 analyses concernant d'une part le PETR du Grand Clermont, et d'autre part le PNR du Livradois Forez.

A l'échelle de ces 2 territoires, le taux de couverture théorique des besoins alimentaires est très hétérogène. En effet, sur les 511 000 habitants du PAT, le PETR du Grand Clermont en accueille 422 700 ce qui implique de forts besoins alimentaires sur cette zone du territoire du PAT.

Ainsi, sur le Grand Clermont, aucune production agricole ne couvre les besoins théoriques de la population humaine et animale du territoire. La production de céréales atteint 84% des besoins. Parmi les productions végétales les plus déficitaires sur le Grand Clermont, on trouve les oléoprotéagineux et les fruits et légumes, dont les besoins sont couverts à hauteur de 22% et 11% respectivement.



A l'échelle du Grand Clermont [72]



A l'échelle du PNR Livradois-Forez [73]

Du côté du Parc du Livradois-Forez, l'agriculture locale couvre, en moyenne, 92% des besoins théoriques de sa population. Mais l'analyse détaillée permet d'identifier des productions excédentaires : céréales 161%, et fourrages 208% ; et des productions déficitaires : oléoprotéagineux (24%) et fruits et légumes (9%).

72 Source : calculateur CRATER : fiche « PETR GRAND CLERMONT »
https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic.html?idTerritoire=PAYS_PETR-AU06

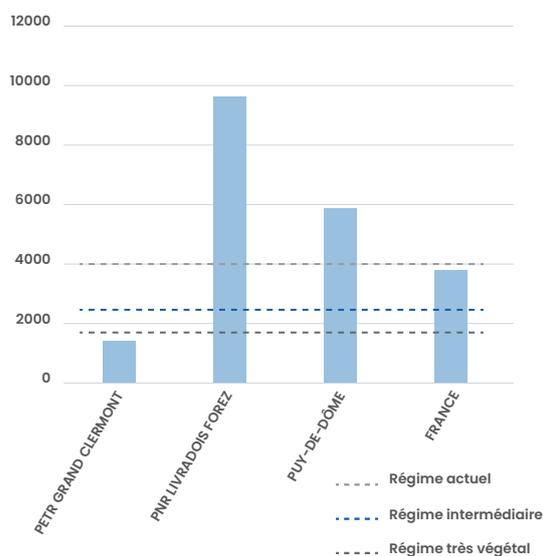
73 Source : calculateur CRATER : fiche « PNR LIVRADOIS FOREZ »
<https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic.html?idTerritoire=PNR-FR8000019>

QUEL IMPACT DE NOS RÉGIMES ALIMENTAIRES SUR LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE TERRITORIALE ?

LES TENDANCES NATIONALES ET RÉGIONALES

Cette analyse permet en outre de mesurer l'impact du régime alimentaire sur la souveraineté alimentaire de ces deux territoires. En effet, la part des « besoins en alimentation animale » est très importante en raison du niveau de consommation actuelle de produits animaux (cf axe 4).

SURFACE AGRICOLE UTILE PRODUCTIVE PAR HABITANT EN M² (CRATER, 2021)



Pour aller plus loin, la surface agricole utile productive par habitant est un autre indicateur calculé par CRATER, qui permet d'évaluer si un territoire dispose d'une surface agricole suffisante pour nourrir ses habitants. A l'échelle française, on calcule ainsi qu'une surface d'environ 4000 m² est nécessaire pour produire la nourriture d'un habitant, en suivant le régime alimentaire actuel (Assiette Solagro présentée en Axe 4). Par ailleurs, 2500 m²/habitant seraient suffisants pour un régime moins riche en protéines animales et produits animaux, et seulement 1700 m²/habitant pour un régime très végétal [74].

Actuellement, la surface agricole utile productive par habitant s'élève à 3 871m² en France, légèrement en-deçà des besoins liés au régime actuel des Français.

A L'ÉCHELLE DU PAT

Dans le PETR du Grand Clermont, la surface agricole utile productive par habitant est beaucoup trop faible, même pour un régime très végétal. En revanche, pour le territoire du PNR Livradois-Forez, la surface agricole utile productive par habitant serait suffisante y compris pour satisfaire le régime alimentaire actuel de ses habitants.

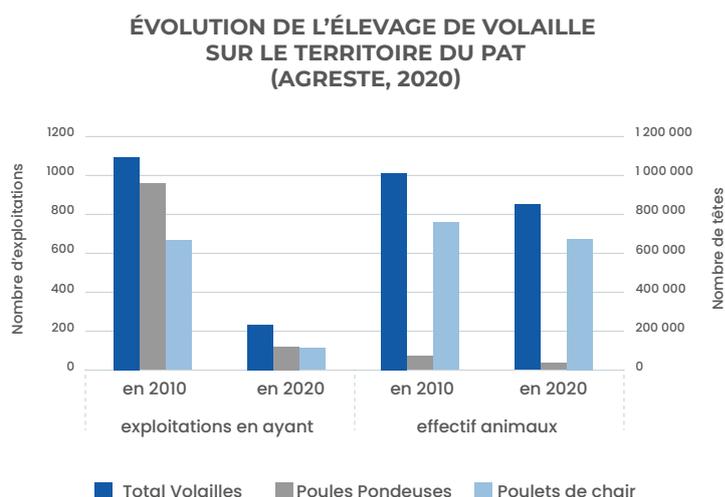
Cette analyse révèle l'important déficit en oléoprotéagineux et en fruits et légumes à l'échelle du PAT. Pour compléter ce constat, le recensement agricole de 2020 sonne l'alarme concernant certaines productions animales et végétales en déclin.

74 Les régimes alimentaires « moins riches en protéines animales » et « très végétaux » sont issus des scénarii proposés dans la publication : Le revers de notre assiette. Changer d'alimentation pour préserver notre santé et notre environnement. 2019, Solagro.

FOCUS SUR LES FILIÈRES DÉFICITAIRES OU EN DÉCLIN

LES FILIÈRES ANIMALES

► Le déclin de l'élevage de volailles



Le nombre d'exploitations ayant des volailles s'élève à environ 220 en 2020, dont 37 élevages spécialisés. La disparition des élevages de volailles dans le PAT est rapide : sur 5 exploitations qui avaient des volailles en 2010, 4 n'en ont plus en 2020. Le nombre d'exploitations ayant des poules pondeuses est même divisé par 8, et le nombre d'exploitations ayant des poulets de chair par 6.

Comme pour de nombreuses autres filières, ce phénomène a d'abord touché les petites exploitations et statistiquement, on observe un agrandissement des élevages restants. Cependant, cet agrandissement n'a pas été suffisant pour compenser le déclin de la filière : le territoire du PAT compte 2 fois moins de poules pondeuses qu'en 2010 (40 000 contre 81 000). L'élevage de poulets de chair n'a diminué que de 11% en nombre de têtes, passant de 879 000 poulets en 2010 à 782 000 en 2020.

► État des lieux de la production porcine

La production porcine décline fortement dans la zone. Elle concerne 65 exploitations en 2020, soit 3 fois moins qu'en 2010. Le nombre de porcins ne diminue que de 14%, passant que 24 800 à 21 200, mais c'est l'activité de naissage qui subit la plus forte baisse (-24% de truies en 10 ans).

Pourtant la production porcine est historiquement liée au territoire. En 1988, près de 50 000 exploitations du Massif Central avaient des porcs, soit 2 fois plus qu'en Bretagne. L'IGP saucisson sec d'Auvergne en est le principal héritage. Comme dans toutes les régions laitières, les porcs constituaient généralement un atelier complémentaire sur l'exploitation et permettaient notamment la valorisation du lactosérum, le « petit lait » issu de la production fromagère. Aujourd'hui encore, les élevages produisant des porcs dans le Massif Central restent majoritairement des exploitations mixtes bovins-porcins (à l'échelle du PAT, seules 16 exploitations sont des élevages porcins spécialisés en 2020). Les différents atouts de l'association entre ces deux ateliers d'élevage sur une même exploitation ont récemment été mis en avant dans le cadre du programme de recherche Aporthe [75], initié par l'association Porc Montagne [76], située à Aubière, qui œuvre au maintien de la production porcine en zone de montagne.

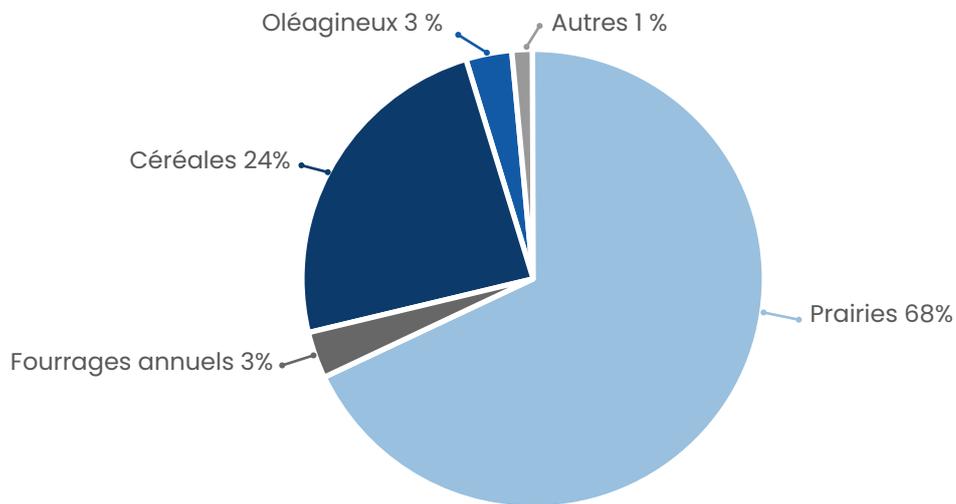
75 Pour en savoir plus : <https://www.aporthe.fr/>

76 Pour en savoir plus : <https://www.charte-origine-montagne.com/qui-sommes-nous/association-porc-montagne/>

LES FILIÈRES VÉGÉTALES

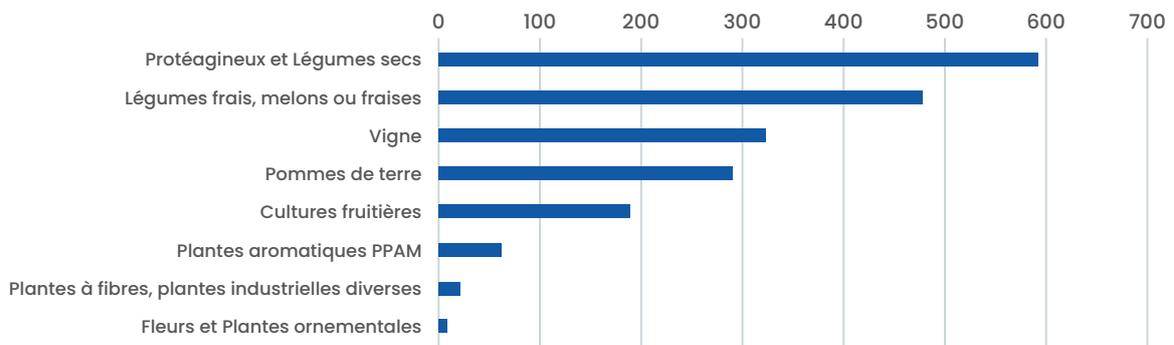
Du côté des productions végétales, la spécialisation territoriale est particulièrement marquée lorsque l'on s'intéresse à la répartition de la SAU à l'échelle du PAT. En effet, les prairies recouvrent plus des 2/3 de la SAU du territoire, et les céréales et oléagineux 27%. Les productions de protéagineux, de légumes et de fruits n'occupent même pas 1% de la SAU du territoire, avec respectivement 600, 480 et 190 ha en 2020.

RÉPARTITION DES CULTURES PRINCIPALES (AGRESTE, 2020)



RÉPARTITION DES CULTURES MINORITAIRES EN ha

Détails de la catégorie «Autres» équivalent à 1% de le SAU du PAT (Agreste, 2020)



► La production locale de légumineuses

Bien que déficitaire à l'échelle du territoire du PAT, la production de protéagineux (ou légumineuses) rencontre une dynamique intéressante. Le nombre d'exploitations en cultivant a augmenté de 43% en 10 ans, et a atteint 120 exploitations en 2020. La surface a quant à elle bondi de 59%.

Les légumineuses, comme la lentille, les haricots, les pois chiches, bénéficient particulièrement de l'essor de l'agriculture biologique. Elles jouent un rôle important dans la diversification des rotations de culture. Ainsi, 26% des surfaces en légumineuses à l'échelle du PAT sont cultivées en agriculture biologique, contre 9% en moyenne pour la SAU totale. Il est toutefois intéressant de noter que les productions de légumineuses se développent également dans les filières conventionnelles.

Poussé par la demande croissante des consommateurs en légumes secs, et le besoin important de structuration des filières, la Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes a démarré en 2020 le projet PEPIT Légumes Secs, un programme d'essais et de suivis de parcelles sur 3 ans visant à fournir aux agriculteurs des références techniques sur la culture de légumineuses en bio comme en conventionnel. Dans le Puy-de-Dôme, 4 essais sont réalisés en pois chiche bio et conventionnel, en lentilles bio et en haricot conventionnel [77].

De son côté, la coopérative Limagrain a également amorcé en juillet 2019 un projet pour la diversification des exploitations et le développement des nouvelles filières, en testant des espèces végétales sur près de 1 000 ha dont 400 ha en légumineuses : lentilles, pois chiches, haricots secs [78].

► La production locale de fruits et légumes

203 producteurs de cultures végétales spécialisées (légumes, fruits, plantes à parfum, bulbes, safran, fleurs et pépinières) sont présents sur le territoire du PAT. Parmi elles, on compte 100 fermes spécialisées en maraîchage dont 38% sont en agriculture biologique. Sur notre territoire, les exploitations maraîchères sont majoritairement des structures diversifiées. Ces producteurs ont au moins deux ateliers de production voire plus dans 72% des cas [79].

D'après le recensement agricole, la tendance concernant cette filière est également favorable : les surfaces en légumes, plants, melons ou fraises ont augmenté de 60% en 10 ans pour atteindre 480 ha en 2020. En cultures fruitières, l'augmentation est de 15% (190 ha en 2020) [80]. Cependant, l'objectif fixé dans le cadre du PAT est d'atteindre 50% d'autonomie sur ces productions d'ici 2050, ce qui implique de consacrer près de 4 000 ha supplémentaires au maraîchage, aux cultures légumières de plein champ et aux vergers.

77 Pour en savoir plus : <https://aura.chambres-agriculture.fr/pepit/>

78 Pour en savoir plus :

https://www.limagrain.com/data/medias/6342/style/default/2021.03.24_Dossier_de_presse_Filiere_Legumineuses_LIMAGRAIN.pdf

79 Source : Bio 63, fiches filières du PAT Grand-Clermont et PNR Livradois-Forez, 2020

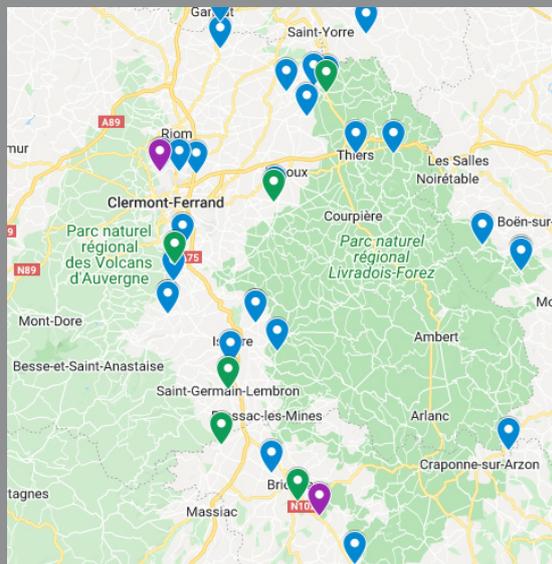
80 Voir les fiches territoriales issues du recensement agricole

AUVABIO

Fondée en mai 2019, l'association Auvabio rassemble une cinquantaine de producteurs de fruits et légumes bio d'Auvergne. A l'origine du projet, il y a la volonté pour les producteurs de passer moins de temps en commercialisation, de s'organiser collectivement pour approvisionner de façon plus cohérente les clients, et de répondre à un besoin de structuration du marché de fruits et légumes bio en ½ gros sur notre territoire. Aujourd'hui, l'association (qui réfléchit à une évolution de son statut vers, peut-être, un format coopératif) touche une douzaine de magasins bio du Puy-de-Dôme, un supermarché, 2 transformateurs, et la plateforme Auvergne Bio distribution leur permettant de fournir la restauration collective [81].

Depuis juillet 2021, l'association 63 Saveurs rassemble des agriculteurs céréaliers de Limagne poussés à diversifier leurs productions en raison notamment de l'instabilité du marché des céréales, du changement climatique et de la fermeture de la sucrerie de Bourdon par le groupe Cristal Union en 2019 qui a sonné le glas de la production de betteraves dans le Puy-de-Dôme. Soutenus par la Chambre d'Agriculture, leur volonté est de construire une filière conventionnelle de production de légumes de plein champ dans le Puy-de-Dôme. Ensemble, les 13 producteurs comptent mutualiser des aspects logistiques, notamment la charge liée à la commercialisation [82].

EXTRAIT DE LA CARTE DES PRODUCTEURS AUVABIO (FÉVRIER 2020)



Pour favoriser le développement de ces productions locales déficitaires, l'approvisionnement public, notamment par le biais de la restauration collective, a un rôle à jouer (axe 6).

81 Pour en savoir plus : <https://www.auvabio.fr/>

82 Source : Auvergne Agricole, 2021 :

<https://www.auvergne-agricole.com/la-filiere-de-legumes-de-plein-champ-en-pleine-naissance>

LE POTENTIEL DE STRUCTURATION DES FILIÈRES LOCALES

Si les fruits & légumes et légumineuses sont les productions qui présentent le plus fort déficit sur le territoire du PAT, cette analyse montre également le dynamisme que rencontrent ces filières sur les trois dernières années. Depuis la création du PAT et le diagnostic initial conduit par Solagro, des projets d'expérimentation, de développement voire de structuration de ces filières ont vu le jour.

Désormais, il s'agit pour le territoire de s'assurer de la consolidation/pérennisation et de l'essaimage de ces initiatives naissantes.

PROJET INSPIRANT

LA CAAP

La Coopérative Auvergnate de l'Alimentation de Proximité (CAAP) est une coopérative qui réunit des activités alimentaires de distribution et de transformation pour proposer des accompagnements variés, inspirée du modèle Grap, le groupement régional alimentaire de proximité. En tant que CAE (Coopérative d'Activités et d'Emploi), les accompagnements concernent le suivi administratif, social, fiscal et juridique, le développement et le suivi d'activité ou encore la logistique.

Pour en savoir plus : <https://www.caap.coop/>

LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE LOCALE

Les données présentées ci-dessous sont issues d'étude des filières sur le territoire du PAT conduite par Bio63 et la Chambre d'agriculture en 2020, elles ne sont pas exhaustives.

LA TRANSFORMATION LOCALE DANS LA FILIÈRE LÉGUMES [83]

- ▶ **3 conserveries sur le territoire**
- ▶ **1 outil de transformation collectif**
- ▶ **Plus de 80% de la production de légumes du territoire n'est pas transformée.**

Les outils utilisés par les producteurs sont plutôt des outils de tri ou de stockage, notamment pour les légumes de plein champ dont la production est en croissance.

Tout de même, trois conserveries artisanales et certifiées bio sont présentes sur le territoire du PAT. La conserverie CLAC, l'Atelier de PAPA et l'ESAT d'Escolore s'approvisionnent au maximum auprès de producteurs bio d'Auvergne (entre 70 et 100% de leurs approvisionnements en légumes). Aussi, elles proposent toutes de la prestation de services aux producteurs du territoire. Notamment l'ESAT, qui est spécialisé dans de la prestation de mise en conserve, transformation et conditionnement de légumes. Enfin, depuis 2019, l'EPL de Marmilhat a mis en place un atelier de transformation des fruits et légumes. Ce plateau pédagogique du CFPPA est disponible à la location pour les producteurs.

Cependant, ces conserveries ne sont pas calibrées, adaptées au marché croissant de la restauration collective. Il existe un manque pour proposer des produits peu transformés, dits de 1ère gamme, à la restauration collective.



Produits Conserverie CLAC, <https://www.clac-conserverie.fr/>

83 Source : Bio 63, fiches filières du PAT Grand-Clermont et PNR Livradois-Forez, 2020

LA TRANSFORMATION LOCALE DANS LA FILIÈRE GRANDES CULTURES

[84]

- ▶ 3 coopératives agricoles collectent sur le territoire
- ▶ 2 moulins sur le territoire du PAT
- ▶ 2 fermes possèdent un moulin à la ferme et 1 une presse à huile
- ▶ 10 exploitations disposent de trieurs
- ▶ 8% des producteurs pratiquent la transformation et la commercialisation en circuits courts

Les principales coopératives approvisionnées par les producteurs du territoire sont Limagrain, BioAgri, Axereal.

Les minoteries artisanales (tels que le Moulin de Gribory, le Moulin de Perthus ou le Moulin des Roches) sont des outils importants pour les filières locales. En effet, les producteurs du territoire approvisionnent en partie 9 d'entre eux. Certains moulins proposent également de la mouture à façon aux producteurs. Deux moulins sont localisés sur le territoire du PAT, le Moulin de Perthus et le Moulin de Graveyroux (63). Une étude en 2021 sur le potentiel d'une reprise du Moulin de Graveyroux pour développer une filière transformations céréalières bio et locale est actuellement conduite par Bio 63 et un collectif de producteurs bio.

Sur le territoire, deux fermes bio et conventionnelle possèdent un moulin à la ferme et transforment leurs propres céréales en farines. Aussi, une ferme a pour projet d'acquérir un moulin dans les cinq prochaines années. Par ailleurs, plus d'une dizaine de fermes possèdent des trieurs et une ferme bio possède une presse à huile. Aucune ferme du territoire ne réalise de la transformation de pâtes.



Sylenius, CC BY-SA 3.0, via Wikimedia Commons

84 Source : Bio 63, fiches filières du PAT Grand-Clermont et PNR Livradois-Forez, 2020

LA TRANSFORMATION LOCALE DANS LA FILIÈRE LAITIÈRE

- ▶ **5 opérateurs majeurs de collecte et/ou transformation**
- ▶ **39% des producteurs pratiquent la transformation à la ferme**
- ▶ **2 ateliers de transformation collectifs**

Le territoire compte 5 opérateurs majeurs sur la filière lait récoltant du lait auprès des éleveurs locaux : des opérateurs nationaux (Sodiaal, Biolait), des transformateurs récoltants (Société Fromagère du Livradois (Fournols)), Fromagerie Paul Dischamps (site de Sayat) ; des collecteurs de lait non transformateurs qui travaillent en direct avec les éleveurs (Laiterie SLVA de Theix).

39% des producteurs transforment tout ou une partie de leur production laitière à la ferme (fromages ou produits laitiers frais). Les élevages caprins transforment très majoritairement en lactiques.

Aussi, sur le territoire du PAT, un collectif de producteurs bio a créé en 2005 la laiterie La Tourette qui transforme en produits laitiers ultra frais, une partie du lait de 3 fermes. Sur le Puy-de-Dôme, en 2022, un autre d'atelier de transformation collectif de lait bio est en création à Nébouzat.



<http://www.laiterie-slva.fr/laiterie-de-theix-en-auvergne/>

LA TRANSFORMATION LOCALE DANS LA FILIÈRE LAITIÈRE

- ▶ **35% des éleveurs du territoire vendent en circuits courts**
- ▶ **3 abattoirs publics (sur le territoire ou à proximité directe) sollicités par les éleveurs qui pratiquent les circuits courts : Ambert, Brioude et Issoire.**

Une présence forte des opérateurs économiques qui possèdent leur propre outil est ressentie. En effet, les abattoirs locaux sont de petites structures, et les filières viande sont plutôt polarisées par des abattoirs plus importants, situés dans les départements limitrophes :

- Au Nord, les abattoirs de l'Allier :
 - Lapalisse (porcs – coopérative CIRHYO)
 - Vichy (gros bovins – coopérative SICABA)
- A l'Est, les abattoirs de la Loire :
 - Feurs (gros bovins – entreprise Deveille)
 - Roanne et la Talaudière (gros bovins, veaux – coopérative SICAREV)

Néanmoins, les éleveurs du PAT qui commercialisent en circuits courts peuvent faire abattre voire découper leurs productions via des outils situés sur le territoire. Les abattoirs les plus utilisés par les éleveurs du territoire en filières courtes sont publics, ce sont ceux de Brioude, Neussargues et Ambert. Les abattoirs avec un atelier de découpe sur place ou à proximité sont les plus plébiscités par les producteurs. Les ateliers proposant également de la transformation sont recherchés.

Sur le Puy-de-Dôme, quelques producteurs ont également mis en place des ateliers de découpe et de transformation à la ferme ou en collectif de producteurs. Certains proposent de la prestation de service pour la découpe voire la transformation de la viande.

Un projet d'atelier collectif de découpe est en réflexion à l'INRAE de Theix (qui dispose déjà d'un outil d'abattage) avec l'association Dôme Sancy Elevage est en construction. Il est accompagné par la Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme.

A Saint-Amant-Roche-Savine un atelier de découpe de viande bovine bio est également présent mais très peu utilisé.



<https://www.lesviandesdubourbonnais.fr/qui-sommes-nous/ladet/>

L'EMPLOI DANS LE SECTEUR ALIMENTAIRE TOTAL

A L'ÉCHELLE DU PAT (URSSAF, 2020)

Les 2 000 établissements de l'écosystème alimentaire (hors production agricole) présents sur le territoire du PAT fournissent près de 18 000 emplois privés en 2020 soit 12,6% de l'emploi salarié privé total.

Les principaux secteurs sont :

- ▶ La restauration : 51 % des établissements et 32% des emplois
→ avec 1 045 établissements pour 5 800 emplois
- ▶ Le commerce de détail : 27 % des établissements et 38% des emplois
→ avec 550 établissements pour 6 800 emplois
- ▶ La transformation : 15 % des établissements et 17% des emplois
→ avec 301 établissements pour 3000 emplois

RÉPARTITION DE EFFECTIFS SALARIÉS DE L'ÉCOSYSTÈME ALIMENTAIRE PAR GRANDS SECTEUR D'ACTIVITÉ EN 2020



FOCUS SUR LE SECTEUR DE LA TRANSFORMATION

Ce secteur pèse pour 15% des établissements alimentaires du territoire du PAT et 17% des emplois privés.

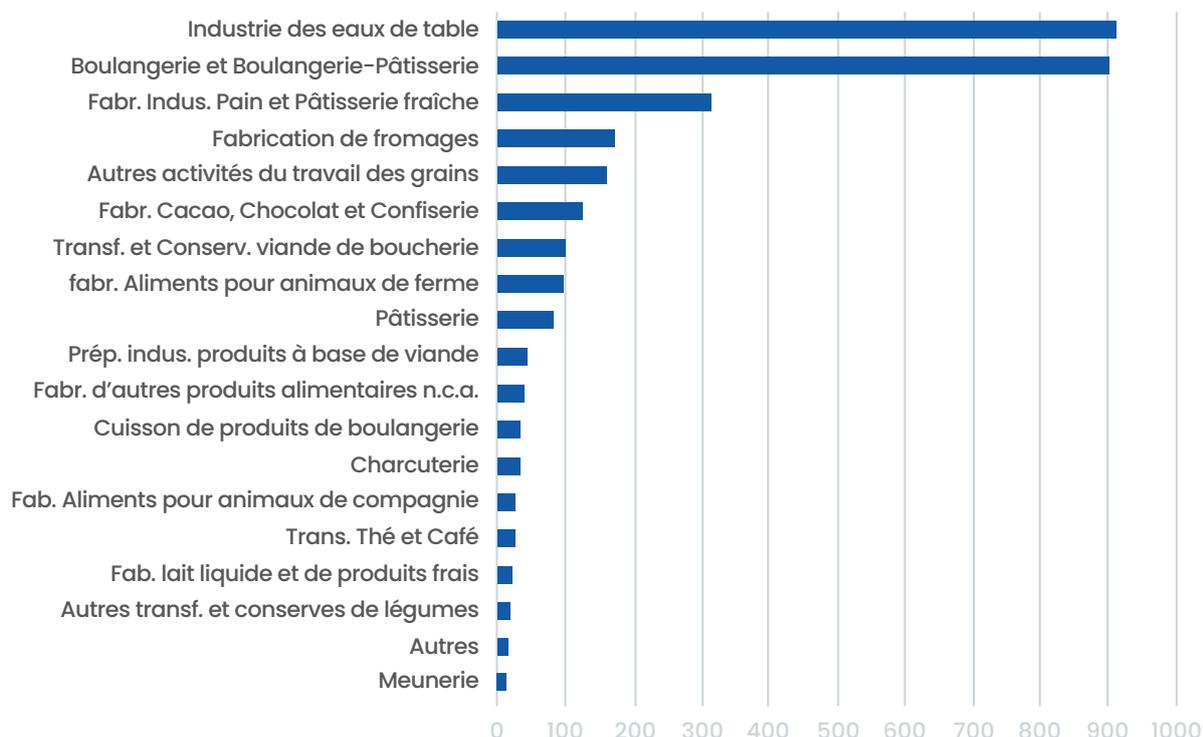
La plupart de ces 3 000 emplois sont concentrés par quelques industries :

- ▶ L'industrie des eaux de table, avec 910 salariés dont 850 auprès de la société des Eaux de Volvic (groupe Danone).
- ▶ La boulangerie et boulangerie-pâtisserie (réseau traditionnel) : 900 salariés pour près de 200 établissements.
- ▶ La fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche : 310 salariés dans 10 établissements. Avec notamment le groupe Limagrain et sa filiale Jacquet-Brossard, leader européen du secteur.

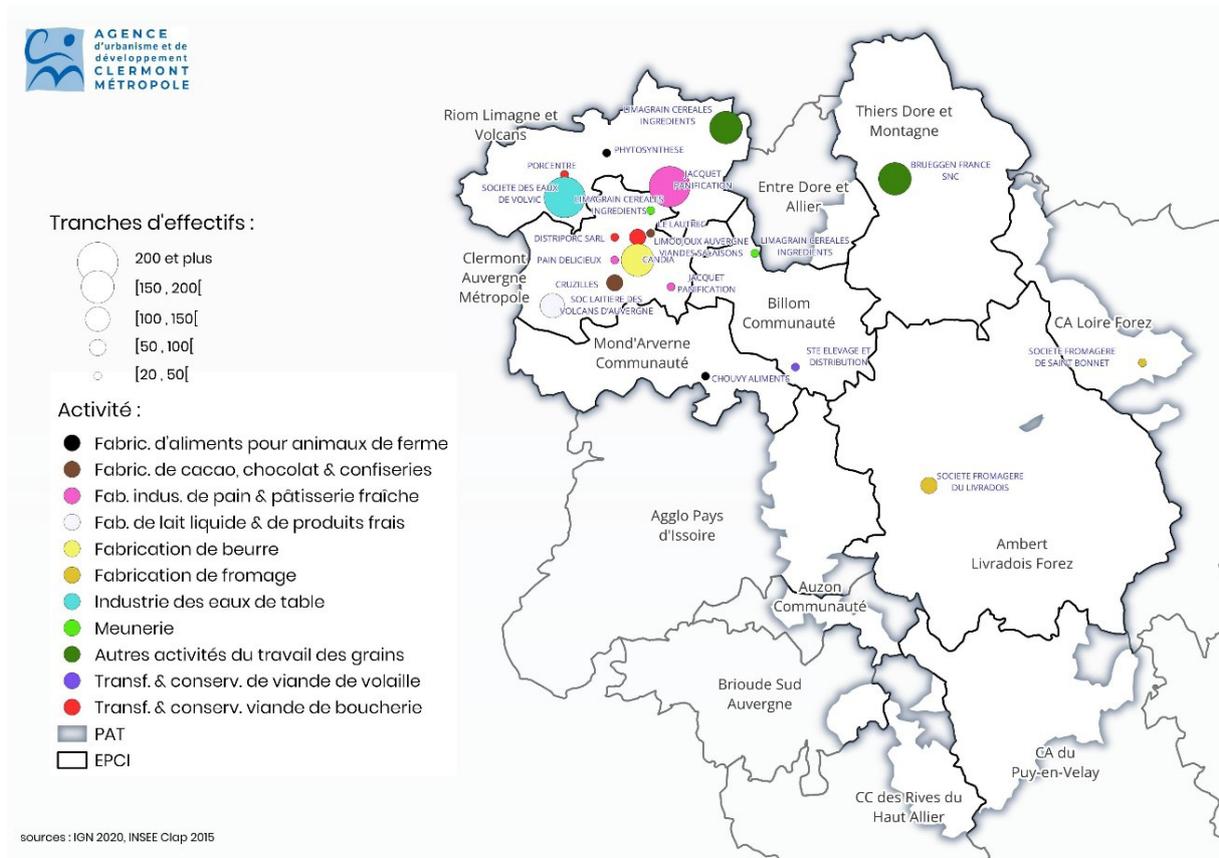
Le secteur de la fabrication de fromage (hors fabrication à la ferme) compte de nombreux établissements et emploie 170 salariés. Les principales entreprises sont les sociétés fromagères du Livradois (Fournols) et de Saint-Bonnet (Saint-Bonnet le Château), ou encore Paul Dischamp (Sayat) et France Frais (Aubière).

La transformation et conservation de la viande de boucherie est un secteur dynamique qui a gagné 32 salariés entre 2010 et 2020 sur 5 établissements.

RÉPARTITION DES EFFECTIFS SALARIÉS PRIVÉS DE LA TRANSFORMATION EN 2020



Répartition géographique des 20 principaux établissements agroalimentaires sur le territoire du PAT



La distribution géographique des établissements agroalimentaires n'est pas homogène. Cette carte montre la polarisation autour du bassin clermontois : 14 des 20 principaux établissements de transformation agroalimentaire du PAT sont situés sur les territoires de Clermont Auvergne Métropole et de Riom Limagne et Volcans.

Le PAT du Grand Clermont PNR Livradois-Forez s'étend sur un **territoire agricole** où prédominent les **grandes cultures à l'Ouest**, du côté de la plaine de la Limagne, et **à l'Est l'élevage bovin** sur le massif herbager du Livradois-Forez. Cette complémentarité des « climats agropédologiques » est une force pour créer des filières différentes favorisant l'autonomie alimentaire.

Le territoire du PAT bénéficie d'une surface agricole et de conditions pédoclimatiques qui lui permettraient d'**atteindre un niveau intéressant d'autonomie alimentaire à condition** d'accompagner au **changement de régime alimentaire et de pratiques culturales**.

8% des producteurs dans la filière **grandes cultures** pratiquent la transformation et la commercialisation **en circuits courts**.

Les filières **fruits et légumes ou légumineuses**, observent une **hausse de leurs surfaces cultivées**.

Cependant, **l'offre agricole du territoire n'est pas en adéquation avec les besoins alimentaires de ses habitants** :

- ▶ Les productions comme **les légumineuses, les fruits et légumes ou la volaille sont déficitaires**, et pour celles-ci le territoire est dépendant des importations (souvent hors-département et hors-région).
- ▶ L'essentiel des **produits de l'agriculture locale issus des filières historiques** (céréales, oléagineux, lait, viande bovine...) sont intégrés à des filières industrialisées en vue d'**être exportés** en dehors du territoire du PAT, dans des schémas de circuits longs.

La commande publique, par la restauration collective, **stimule l'émergence de solutions logistiques locales**, pour reconnecter l'offre agricole et la demande alimentaire à l'échelle du territoire. Toutefois, les **conserveries** existantes **ne sont pas calibrées, adaptées au marché de la restauration collective** (axe 6).

Les **impératifs climatiques, économiques, géopolitiques et sociétaux** appellent à **soutenir les filières alimentaires locales** et **organiser l'écosystème logistique** pour augmenter le taux d'approvisionnement local.

De **nouvelles filières se structurent** pour accroître l'offre locale et des filières historiques **innovent pour diversifier leur offre ou développer la transformation** sur le territoire.

39% des producteurs dans la **filière laitière** pratiquent la **transformation à la ferme**

L'**écosystème alimentaire [62]** représente **12,6% de l'emploi salarié privé** total.

35% des éleveurs dans la **filière viande** vendent en **circuits courts**

62 Y compris commerces, restauration, artisans, emplois industriels, etc. et hors production agricole



**DÉVELOPPER UNE
CULTURE DU
CONSOMMER SAIN,
LOCAL ET RESPONSABLE**

**AXE
04**

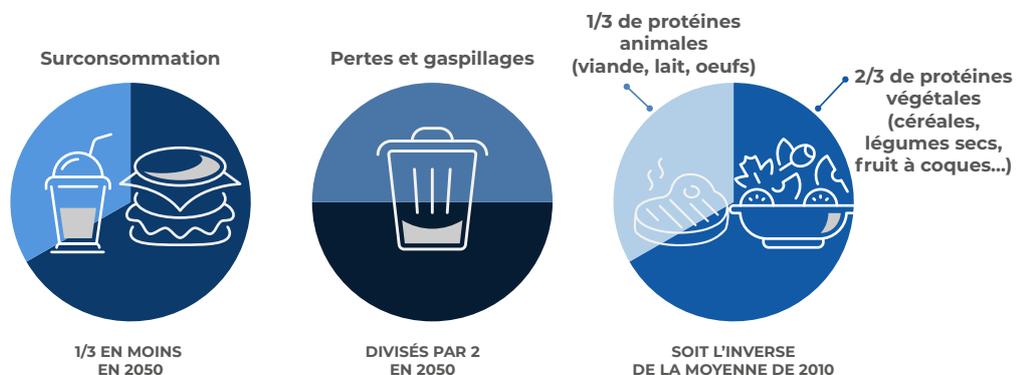
L'AXE 4 DU PAT

Pour atténuer le dérèglement climatique, la perte de biodiversité et les pollutions, tout en satisfaisant les besoins essentiels de tous avec une nourriture saine, **l'évolution du régime alimentaire est nécessaire**. En effet, notre alimentation est trop riche en viande et en produits laitiers, ce qui contribue à l'augmentation des émissions de gaz à effet de serre et à un usage des terres agricoles trop intense (il faut 3 à 10 kg de produits végétaux pour produire 1 kg de viande). Combinée à une forte consommation de produits ultra-transformés, l'alimentation est aujourd'hui liée à de nombreux problèmes de santé publique (obésité, surpoids et affections de longue durée).

Face à ces constats, le PAT du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez, accompagné par Solagro, a défini des objectifs en 2017 en se basant sur le scénario Afterres 2050, qui modélise les différents leviers à activer pour cette transition agricole et alimentaire. Ce scénario est basé sur des projections et recommandations qui entrent en cohérence avec les recommandations des nutritionnistes qui sont reprises dans le PNNS4 (Programme National Nutrition Santé). Il s'agit alors de parvenir à des **apports en protéine qui proviennent aux deux tiers de végétaux et pour un tiers de la viande**, des œufs et produits laitiers, soit une inversion des proportions actuelles. Un des objectifs pour le PAT est également la **division par 2 des pertes et gaspillages** alimentaires d'ici 2050.

Cet axe 4 du PAT vise ainsi le développement de pratiques alimentaires responsables et bénéfiques pour la santé des habitants et de l'environnement. Il s'agit notamment de **développer les actions de communication et de sensibilisation grand public**, sur les questions de santé, de gaspillage et sur les liens alimentation, agriculture et territoire, éduquer les jeunes et les enfants, pour donner aux consommateurs les clés pour choisir ce qu'ils mangent.

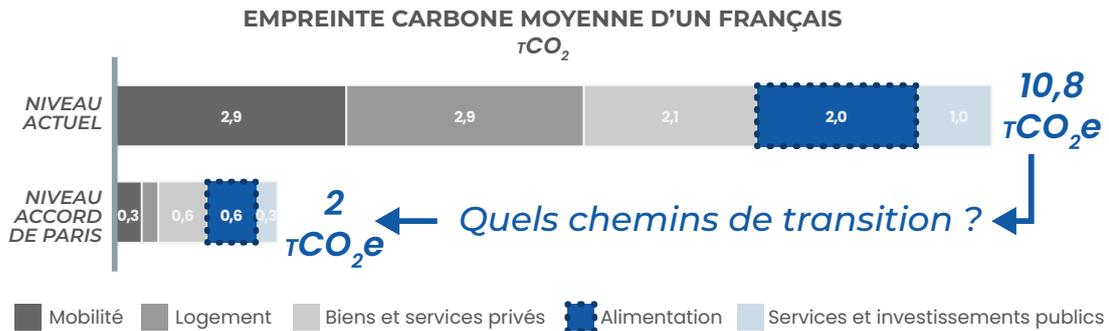
UNE ASSIETTE ÉQUILIBRÉE



Graphique d'après : Scénario Afterres2050, Solagro, 2021

■ UN RÉGIME ALIMENTAIRE QUI IMPACTE LES RESSOURCES NATURELLES

→ L'empreinte carbone d'un français est en grande partie liée à l'alimentation. Pour contribuer à l'atténuation des effets du changement climatique, il est crucial de modifier ses pratiques alimentaires.



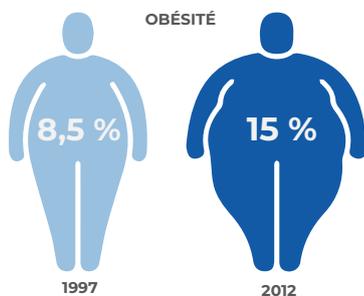
Tout en intégrant les autres enjeux environnementaux (eau, sol, air, biodiversité...)

Source : d'après infographie Carbone 4

■ UN NOMBRE IMPORTANT DE BÉNÉFICIAIRES DE L'AIDE ALIMENTAIRE

→ 12 500 personnes inscrites dans le Puy-de-Dôme, soit 2% de la population

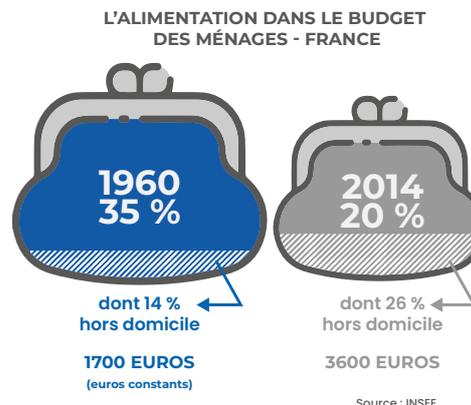
■ L'ALIMENTATION, UNE DES PREMIÈRES CAUSES DE MAUVAISE SANTE



→ Le taux de personnes en situation d'obésité a presque doublé entre 1997 et 2012. D'autres pathologies liées à l'alimentation se sont également développées.

■ UN BUDGET ALIMENTAIRE PAR MÉNAGE FAIBLE

→ La part du budget des ménages consacrée à l'alimentation a fortement diminué entre 1960 et 2014. L'alimentation représente pour beaucoup la variable d'ajustement d'un budget serré.



■ LA CONNAISSANCE DU SYSTÈME ALIMENTAIRE LOCAL

→ Les principales sources d'information en matière d'alimentation chez les adolescents sont d'abord la famille, puis la publicité [88]. Plus de la moitié des publicités vues par les enfants et les adolescents concernent celles pour des produits alimentaires de Nutri-Score D et E [88].

■ LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

→ La production, le transport, le stockage et les restes des supermarchés constituent les principales sources de pertes et gaspillages alimentaires.

■ LES INITIATIVES EN FAVEUR D'UNE ALIMENTATION DURABLE

→ Sur le territoire du PAT, plus de 25 structures (cf carte des acteurs p9) s'attachent à développer des actions de sensibilisation ou d'accompagnement au changement des pratiques alimentaires.

87 Avis de l'ANSES. (2017). Étude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA 3) [Rapport d'expertise collective]. ANSES.

88 Bilan à mi-parcours du PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ 2019-2023. (2021).

L'INÉGALE ÉVOLUTION DES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

ETAT DES LIEUX DES PRATIQUES EN MATIÈRE DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE

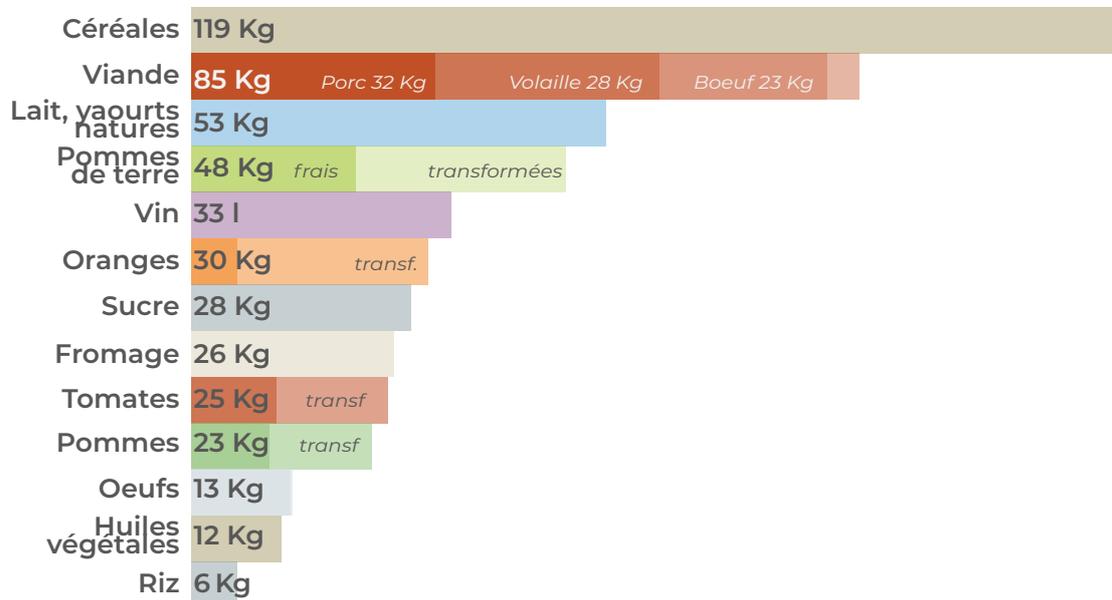
LES TENDANCES NATIONALES

Depuis les années 1960, la composition du panier alimentaire a fortement évolué. Les principaux postes de dépenses (viande, fruits et légumes, pains et céréales), diminuent régulièrement, tandis que **les plats préparés, produits sucrés et boissons non alcoolisées augmentent**. Plus de la moitié des aliments transformés consommés est issue d'une fabrication industrielle, un tiers est du fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts), le reste est artisanal (élaboré avec contribution manuelle directe de l'artisan) ou provient d'une autre origine [89].

LES ALIMENTS LES PLUS CONSOMMÉS

En 2020, par habitant/an. consommation totale : industrie agoralimentaires, restauration, ménages..

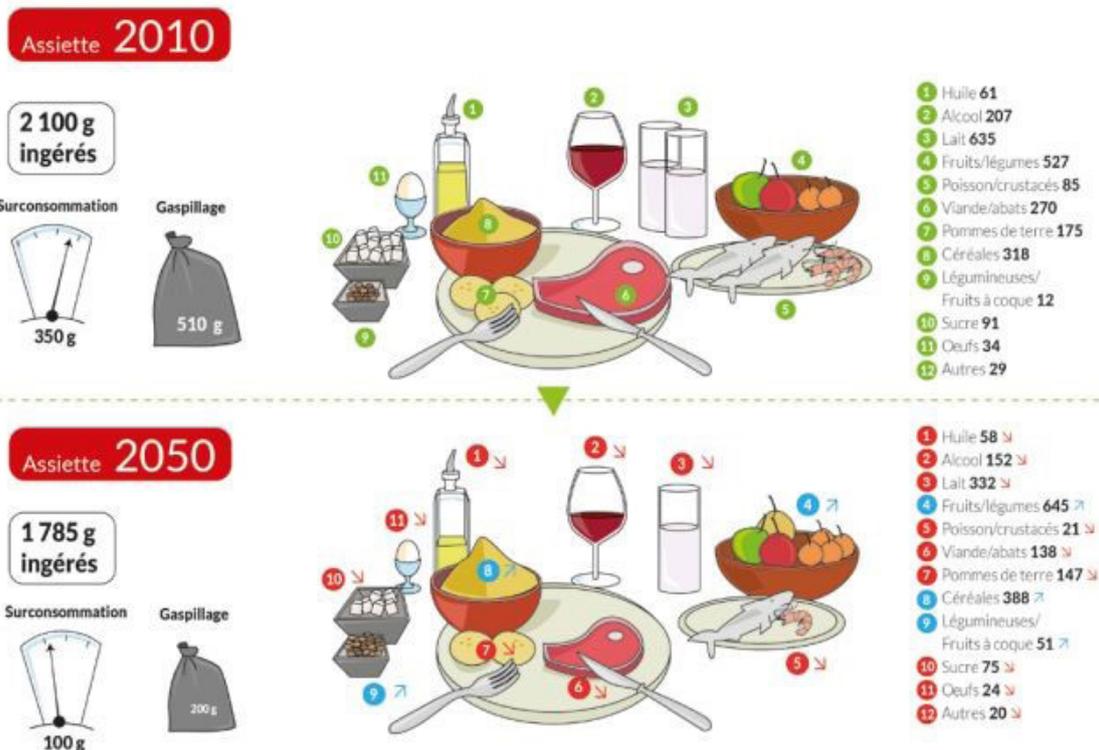
D'après infographie MAAF, 2021



La diminution de l'empreinte carbone de l'alimentation demande d'activer le levier de l'évolution de l'assiette-type des consommateurs, notamment en diminuant les quantités ingérées, en augmentant la part des fruits et légumes, céréales et légumineuses et en diminuant les viandes et produits laitiers.

89 Larochette, B., & Sanchez-Gonzales, J. (2015). Cinquante ans de consommation alimentaire : Une croissance modérée, mais de profonds changements. INSEE Première, 1568. <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1379769#documentation>

Evolution de l'assiette-type entre 2010 et 2050 (préconisation au niveau national)



Infographie de Valence Romans Agglo, à partir des travaux de Solagro et de son scénario Afterres 2050

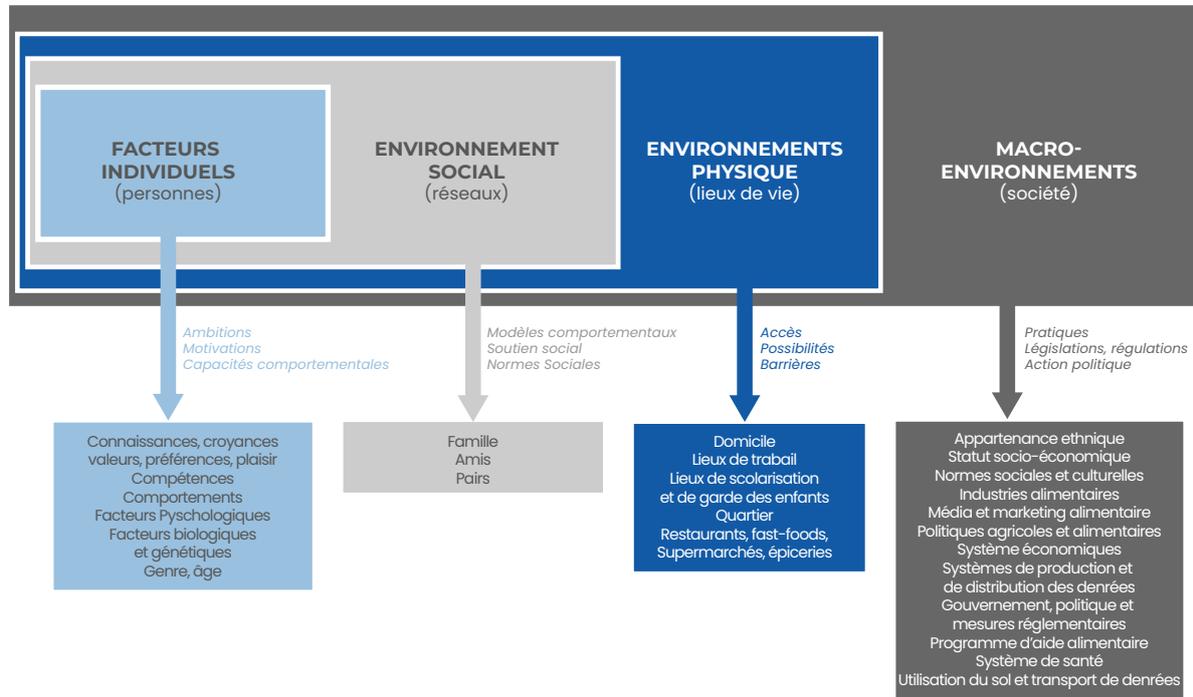
Une étude du CREDOC a récemment mis en avant une tendance à la **végétalisation de l'alimentation des français**. Après des années de baisse, une hausse de la consommation de fruits et légumes a été constatée entre 2010 et 2019 [90].

D'après l'enquête de l'ANSES, la part de produits issus de l'agriculture biologique est plus importante en 2015 qu'en 2003. Pour **12% des adultes, la consommation de produits d'origine biologique est régulière et diversifiée**. Les aliments biologiques les plus consommés sont les œufs, les produits laitiers, les fruits et les légumes. Toutefois, la consommation d'aliments issus de l'agriculture biologique est **deux fois plus fréquente lorsque l'individu est cadre ou d'un niveau d'étude supérieur au bac** que lorsqu'il est ouvrier ou employé ou à un niveau d'étude primaire ou collège [91]. Ces différences de comportements alimentaires sont complexes car l'alimentation est caractérisée par de multiples dimensions.

90 Seconda, L., Salmon Legagneur, A., & Hébel, P. (2021, mars). Renversement de tendance : Les Français végétalisent leur alimentation. CREDOC, 305, 4.

91 Avis de l'Anses. (2017). Étude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA 3), ANSES.

Une diversité de facteurs peut expliquer les différences en matière de pratiques alimentaires. Il importe ainsi de prendre garde aux raccourcis pour développer une approche plus holistique de l'alimentation et de l'environnement alimentaire [92].



Source : adapté de Friand-Perrot, 2018 et de Story et al., 2008
(D'après une infographie de JB Bouron, Géoconfluences, 2021)

Source : L'individu et les environnements alimentaires, d'après A. Pech (2021) [93]

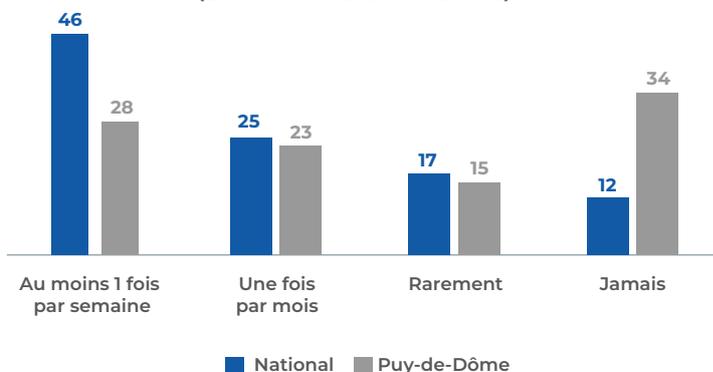
92 C'est-à-dire ne pas limiter les approches de l'alimentation à des seules questions de nutrition pour prendre en compte l'ensemble des facteurs qui constituent notre environnement alimentaire.

93 Pech, A. (2021). Quand notre environnement nous rend obèses : Comment l'environnement influence-t-il nos pratiques alimentaires ? – Géoconfluences.

SUR LE TERRITOIRE DU PAT ?

► La consommation de produits bio : tendances

FRÉQUENCE DE CONSOMMATION DE PRODUITS BIO EN 2018
(EN % DU NOMBRE DE MÉNAGE)



Sources : Agence bio, CCI 63 (2019)
Sources : Agence bio, CCI 63 (2019)

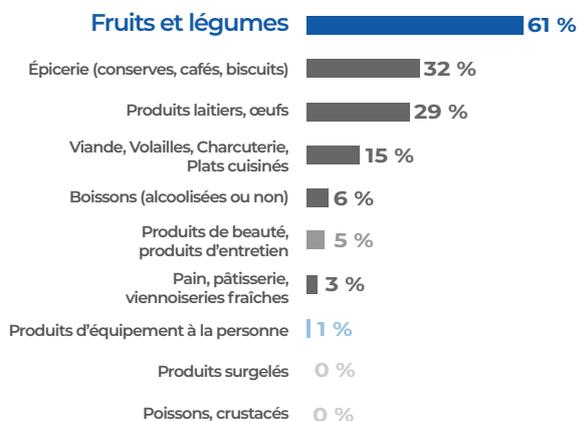
Au niveau du Puy-de-Dôme en 2018, 2 ménages sur 3 achètent des produits bio, et 51 % de façon régulière (au moins une fois par mois).

Cependant, ce niveau de consommation est de 30 points plus faible qu'au national, où en 2018, 81 % des Français consommaient au moins un produit bio par mois [94]. Il faut d'ailleurs souligner qu'un tiers

des interrogés du Puy-de-Dôme ont déclaré ne jamais consommer de produits bio, ce qui est près de 3 fois plus qu'à l'échelle nationale.

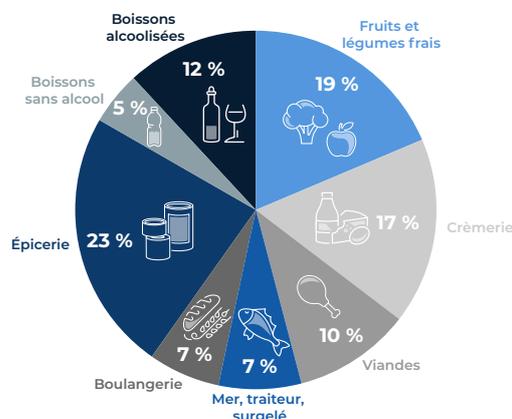
► Sur le territoire du PAT, les fruits et légumes sont les produits bio privilégiés

TYPES DE PRODUITS BIO ACHETÉS
(EN % DU NOMBRE DE MÉNAGE)



Sources : CCI63, Agence Bio (2019)

RÉPARTITION DES ACHATS DES MÉNAGES
PAR FAMILLE DE PRODUITS BIO EN 2018



Sources : Agence bio / AND-International 2019

Ces chiffres ne sont pas directement comparables : l'enquête à l'échelle du Puy-de-Dôme recense la part de ménages interrogés qui consomme en bio pour chaque catégorie de produits, alors que l'Agence Bio raisonne en termes de volumes financiers dépensés par catégorie.

Malgré cela, on observe dans les deux cas la prépondérance des fruits et légumes frais, de l'épicerie, de la crèmerie et des viandes dans les achats bio des Français et des Puydômois en 2018. [95] [96].

94 Agence Bio. (2019). Dossier de presse. Les chiffres 2018 du secteur bio : un ancrage dans les territoires et une croissance soutenue.

95 Larochette, B., & Sanchez-Gonzales, J. (2015). Cinquante ans de consommation alimentaire : Une croissance modérée, mais de profonds changements. INSEE Première, 1568.

96 Raton G., Gonzales A., Gaillard L., Wallet F. (2020). Logistique des circuits alimentaires courts de proximité : état des lieux, nouveaux enjeux & pistes d'évolution. RMT alimentation locale.

L'ACCESSIBILITÉ ÉCONOMIQUE D'UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ

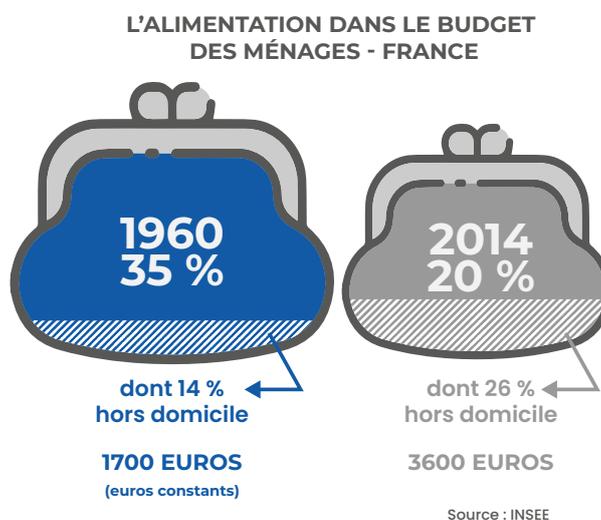
Les inégalités économiques peuvent constituer un frein à l'accès à une alimentation de qualité. Les questions de revenus et de prix d'achat des produits alimentaires peuvent en effet influencer les choix faits en matière d'alimentation.

LES TENDANCES NATIONALES

Depuis 1960, les ménages consacrent à l'alimentation une part de plus en plus réduite de leur dépense de consommation : 20% en 2014 contre 35% en 1960 [97]. Alors que l'alimentation était le premier poste de dépense en 1960, elle devient le troisième en 2017, se plaçant derrière les transports et le logement[98].

Pour certains ménages, dépenser une part plus importante de leur budget dans l'alimentation pour favoriser des produits de qualité peut s'avérer compliqué. En effet, l'alimentation (hors restauration en dehors du domicile) **pèse davantage dans le budget des ménages les plus modestes que dans celui des plus aisés**. Par rapport aux 20 % de ménages les plus aisés, les 20 % **les plus modestes consacrent 6 à 7 points de plus de leur budget à l'alimentation** à domicile (et 4 points de moins au transport, 3 à 4 points de moins pour les loisirs et la culture et 4 à 5 points de moins à des services d'hébergement et de restauration) [99].

Par ailleurs, en 2017, les ménages habitants dans une **commune rurale** consacrent en moyenne **17% de leur budget à l'alimentation contre 15% pour ceux vivant dans une aire urbaine** de plus de 100 000 habitants [100].



97 Larochette, B., & Sanchez-Gonzales, J. (2015). Ibid.

98 Demoly, E., & Schweitzer, C. (2020). Les ménages les plus modestes dépensent davantage pour leur logement et les plus aisés pour les transports—Insee Focus—203. Insee Focus, n°203.

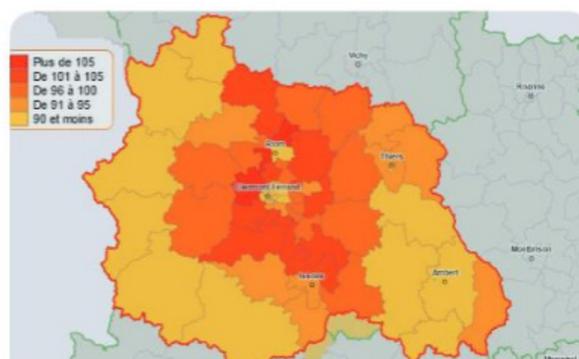
99 Avis de l'Anses. (2017). Etude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA 3), ANSES.

100 Avis de l'Anses. (2017). Ibid.

LE BUDGET ACCORDÉ À L'ALIMENTATION AUGMENTE SUR LE TERRITOIRE DU PAT

L'indice de disparité des dépenses de consommation se lit ainsi : globalement, là où un Français dépense 100 € en courses alimentaires, un ménage puydômois en dépense 91,3.

Sur le territoire du PAT, l'indice de disparité des dépenses de consommation sur les produits alimentaires est variable. La partie Sud du PNR Livradois Forez a un indice inférieur à la moyenne départementale : cela s'explique par le fait que les habitants du PNR ont pour la plupart un jardin qui leur permet de couvrir une partie de leur consommation, ainsi que par la forte présence de catégories socio-professionnelles ouvriers et employés (CSP-).



INDICE DE DISPARITÉ DES DÉPENSES DE CONSOMMATION PRODUITS ALIMENTAIRES
La moyenne nationale est de 100.
La moyenne du Puy-de-Dôme est de 91,3

Toujours d'après la CCI du Puy-de-Dôme, on constate une récente augmentation des dépenses annuelles des ménages dans l'alimentaire, qui peut être liée à une montée en gamme sur certains produits alimentaires ou à l'inflation :

Dépense moyenne annuelle par ménage	2012	2018	Évolution 2012/2018
Alimentaire	5 851 €	6 180 €	+6 %

Source : CCI, Enquête flux de consommation (2019)

Pour autant, au regard des décennies de baisses du budget accordé à l'alimentation et de la récente augmentation du nombre de personnes en situation de précarité, il importe de concevoir que pour un trop grand nombre de ménages, **l'alimentation représente la variable d'ajustement d'un budget serré**. Pour des raisons économiques, il devient alors difficile d'accéder à une alimentation de qualité. Les tendances actuelles très inflationnistes notamment sur les denrées alimentaires mais aussi sur le coût des énergies (logement/transport) ne peuvent qu'accentuer de manière prégnante cet étranglement budgétaire favorisant plutôt le moins cher que le plus qualitatif. Néanmoins, face à ces contraintes des comportements vertueux peuvent aussi se mettre en œuvre notamment : limiter le gaspillage, faire la cuisine soi-même comme le souligne une étude Kantar sur la maîtrise du budget familial des français. [101].

101 <https://www.reussir.fr/lesmarches/inflation-les-4-strategies-des-francais-pour-limiter-les-dépenses-alimentaires>

STRUCTURE DES REPAS

La restauration hors foyer est plus importante chez les ménages aisés, qui déclarent également plus souvent dîner avec des personnes hors foyer (amis, collègues...).

Les jeunes appartenant à des catégories socio-professionnelles plus précaires ont plus souvent l'habitude de manger devant un écran, de grignoter ou de sauter un repas.

TEMPS CONSACRÉ

Les plus aisés passent plus de temps à table (par exemple, les cadres passent 9 minutes de plus à table que les ouvriers). Le temps passé à cuisiner est relativement identique selon les catégories socio-professionnelles (CSP) (INSEE 2010), néanmoins, les CSP- sont plus nombreux à considérer la cuisine comme une « corvée/contrainte ».

L'AUGMENTATION DE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE ET DE LA DEMANDE D'AIDE ALIMENTAIRE

LES TENDANCES NATIONALES

En France, en 2018, l'aide alimentaire représentait **335 000 tonnes de nourriture distribuée à 5,5 millions de personnes**, soit 8% de la population [102]. Avec la récente crise sanitaire, on a observé une hausse du recours à l'aide alimentaire, caractérisée par l'entrée de nouveaux bénéficiaires (étudiants, familles monoparentales, personnels seuls, travailleurs précaires).

Par ailleurs, de nombreuses personnes en situation de précarité alimentaire ne recourent pas à l'aide alimentaire. Le nombre de personne en situation de précarité alimentaire est estimé à 8 millions de personnes soit 12% de la population française [103]. On estime que **39% des personnes avec un revenu mensuel net du foyer inférieur à 1200 euros saute des repas pour raisons financières** [104].

102 Le Morvan, F., & Wanecq, T. (2019). Évolution du soutien public à une politique sociale, agricole et de santé publique. 142.

103 D'après l'enquête INCA3 (2014-2015) et le baromètre IPSOS du Secours Populaire (2021)

104 Vilain, O. (2020). Baromètre Ipsos / SPF 2020 : La précarité depuis la Covid-19. Secours populaire.

FOCUS SUR LE FONCTIONNEMENT DE L'AIDE ALIMENTAIRE

Ce système s'est développée dans sa forme contemporaine dans les années 80, avec le phénomène de paupérisation d'un côté et les excédents agricoles de l'autre. Depuis la loi Garot de 2016 sur le gaspillage alimentaire et la loi EGalim, la lutte contre le gaspillage alimentaire est associée à la lutte contre la précarité alimentaire, avec la distribution de surplus défiscalisés. Ce fonctionnement engendre de nombreuses limites, avec une dépendance envers les surplus alimentaires qui devraient pourtant diminuer, un fort appui sur le bénévolat, la partie opérationnelle de l'aide alimentaire étant massivement déléguée au monde associatif ou encore une complexité logistique et administrative, engendrant un manque de temps et de moyens pour accompagner dignement les publics [105]. Par ailleurs, l'avantage fiscal donné aux GMS qui « offrent » leur surplus (dates limites de consommation (DLUO et DLC) arrivant à échéance) à l'aide alimentaire est totalement contreproductif et pervers : en monétarisant le gaspillage, il l'encourage grandement.

EXPÉRIMENTATION TERRITOIRES À VIVRES

Dans 4 métropoles, des associations (Vrac, Civam, Secours Catholique, Réseau Cocagne et Ugess) tentent de rendre concret le droit à l'alimentation en France. L'aide alimentaire n'étant qu'un palliatif à la précarité alimentaire, des solutions de fond doivent être mises en œuvre pour garantir un accès digne et pérenne. Une réponse systémique est nécessaire : il faut agir sur les ressources monétaires des ménages concernés, sur l'offre et le 'paysage alimentaire', tout en co-construisant avec les personnes concernées pour créer des filières solidaires et durables, qui ne laissent personne de côté.

<https://www.territoires-a-vivres.xyz/?PagePrincipale>

105 Caillavet, F., Darmon, N., Dubois, C., Gomy, C., Kabeche, D., Paturol, D., & Perignon, M. (2021). Vers une sécurité alimentaire durable : Enjeux, initiatives et principes directeurs (p. 110). Tera Nova.

ET SUR LE TERRITOIRE DU PAT ?

En 2021, l'agence d'urbanisme a réalisé un état des lieux de l'aide alimentaire dans le Puy-de-Dôme avec l'accompagnement des acteurs associatifs de ce secteur. Cet état des lieux a permis d'estimer à plus de 12 500 personnes le nombre d'utilisateurs inscrits dans les structures dédiées à l'aide alimentaire, sans tenir compte des ménages aidés par les CCAS et CIAS pour lesquels l'enquête est en cours en 2022. Dans les structures partenaires, 420 usagers ont été rencontrés sur l'ensemble du territoire, permettant de dresser de manière exploratoire un portrait des publics concernés, de leurs usages et de leurs besoins.

Plusieurs constats peuvent être tirés de cette étude :

1. Une insécurité alimentaire résiduelle se rencontre, malgré le recours aux services d'aide alimentaire : ainsi, **18% des usagers déclarent devoir sauter régulièrement des repas pour des raisons financières.**
2. Afin d'avoir suffisamment de nourriture ou de disposer de produits alimentaires plus diversifiés **45% des usagers déclarent fréquenter plusieurs structures d'aide alimentaire.** Les représentants des associations confirment la nécessité de multiplier les recours pour avoir accès à des denrées en suffisance pour les ménages.
3. Les **produits frais et notamment les fruits et légumes font partie des produits manquants** dans les distributions de l'aide alimentaire. Les usagers rencontrent aussi des défis liés à l'usage de ces produits frais (accès à du matériel de stockage ou de cuisine pour 5% des personnes rencontrées, capacité ou souhait à cuisiner les produits qui varient en fonction des personnes). Les associations évoquent aussi le délaissement de ces produits frais par certains usagers.
4. Il y a parfois **un manque d'adéquation entre le type d'alimentation reçue et les besoins** correspondant à un état de santé spécifique. Le **manque de prise en compte de besoins spécifiques de santé** concerne environ 8% des personnes rencontrées. Certains usagers expriment ne pas faire part de leur besoin spécifique aux associations.
5. **L'accompagnement psychologique des publics précaires paraît nécessaire pour rétablir un lien sain avec l'alimentation.** Plusieurs usagers font en effet état de mal être psychologique impactant leurs pratiques alimentaires.
6. **Des publics sensibles,** caractérisés par une plus grande vulnérabilité se dégagent : les femmes, les chefs de ménages de familles monoparentales, les personnes sans emploi, les personnes en situation administrative précaire, les jeunes

Pour certaines familles, l'aide alimentaire et la restauration collective constituent les principales sources de l'alimentation du foyer. Cependant, dans les zones plus rurales ou dans les secteurs sans tarification solidaire ou sociale des cantines scolaires, la restauration collective ne permet pas de fournir une marge d'ajustement en termes d'accès à l'alimentation pour les enfants. Seule un tiers des familles rencontrées ont systématiquement recours à la restauration scolaire. Pour certains, la cantine demeure trop chère pour être accessible. Ce constat témoigne de l'importance des questions d'approvisionnement en restauration collective (axe 6) mais aussi d'ajustement de la vocation sociale et solidaires de ces dispositifs.

SOLI'DOUME

Expérimentation Soli'doume, vers une sécurité sociale alimentaire, qui est une forme de mutuelle de l'alimentation portée par la monnaie locale, la doume. Chaque mois, les participants au programme Soli'doume cotisent un montant proportionnel à leurs revenus selon cinq niveaux de cotisation (entre 30 et 70 doumes) et reçoivent en retour la moyenne des sommes cotisées. Portée par l'ADML et le Cresna.

<https://adml63.org/solidoume/>

SANTÉ ET ALIMENTATION

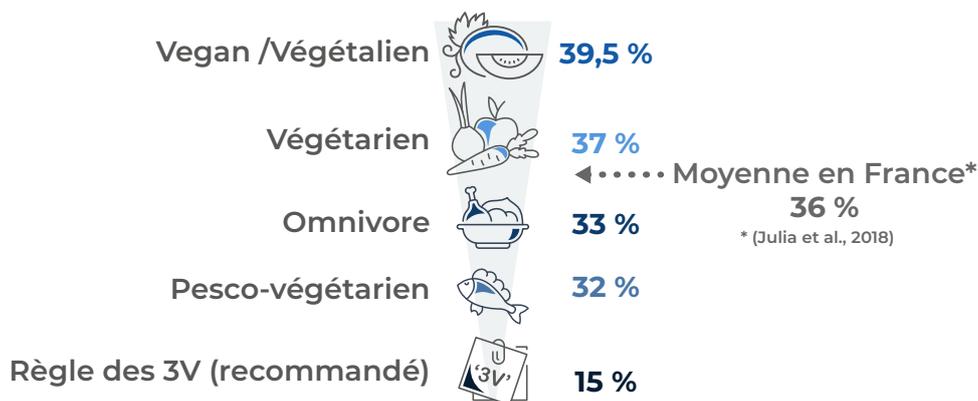
L'alimentation déséquilibrée qui caractérise notre société est une des causes principales de dégradation de la santé publique en France. Alors qu'une alimentation saine et en quantité adaptée constitue un des premiers facteurs de bonne santé humaine, l'inverse induit une dégradation de la qualité de vie. Dans les faits, depuis les années 1980, l'industrialisation de notre alimentation s'est réalisée au détriment de la qualité de l'environnement de la santé humaine.

En particulier, la consommation régulière de produits ultra-transformés (contenant au moins un texturant, colorant ou exhausteur de goût d'origine industrielle) peut avoir des effets délétères sur la santé. Elle entraîne une augmentation des risques d'obésité et de surpoids, de diabète de type 2 et d'autres maladies chroniques.

LES DERNIERS CHIFFRES (GEHRING ET AL., 2020)

Connaître la proportion d'aliments ultra-transformés (AUT) selon le régime alimentaire

PROPORTION D'ALIMENTS ULTRA-TRANSFORMÉS CONSOMMÉS (en apport caloriques journaliers)



Source : Siga

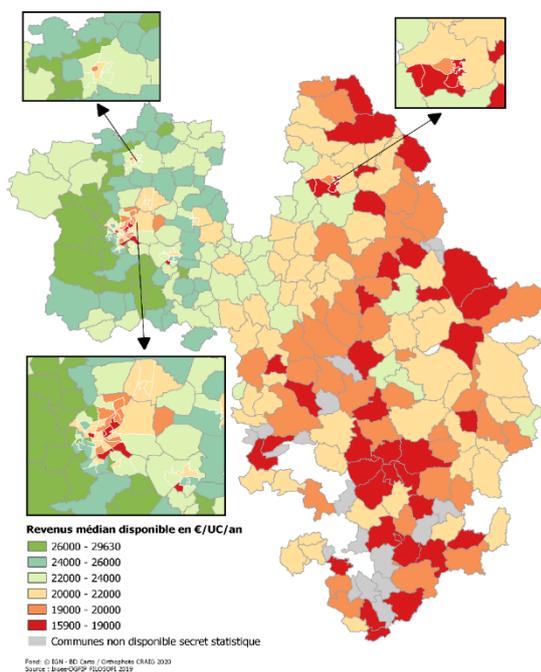
Source : <https://siga.care/blog/aliments-ultra-transformes-france-2021/>

Les recommandations officielles, largement diffusées, qui mettent l'accent sur la nutrition que ce soit par des messages (« Evitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé») ou par des outils (Nutriscore) induisent le grand public en erreur sur les principes à suivre pour favoriser une alimentation de qualité. En focalisant l'attention sur les apports des aliments (nombre de calories) plutôt que sur leur nature (non transformé, végétal...) l'approche purement nutritionnelle conduit à des pratiques nocives d'éviction de certains aliments indépendamment de leur qualité intrinsèque.

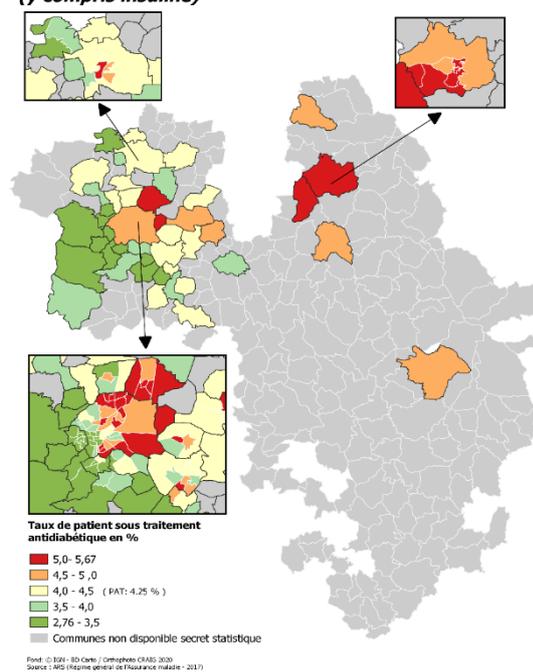
L'impact sur la santé de l'alimentation est marqué par des **inégalités économiques, sociales et territoriales**. A titre d'exemple, un enfant d'ouvrier a 4 fois plus de risques d'être obèse qu'un enfant de cadre [106].

Le traitement des données, issues de l'Agence Régionale de Santé (ARS), permet de remarquer que la prévalence des patients sous traitement antidiabétique est plus importante sur certains territoires que sur d'autres. Notons toutefois que ces cartes concernent à la fois le diabète de type 1 et de type 2 et que seul le deuxième est lié à l'alimentation.

Revenus médian disponible en 2019



Patients sous traitement antidiabétique (y compris insuline)



Le changement des pratiques alimentaires représente ainsi à la fois un **enjeu de santé publique et de santé environnementale**.

106 Avis de l'Anses. (2017). Étude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA 3), ANSES.

SENSIBILISATION, ÉDUCATION ET IMPLICATION COLLECTIVE AUTOUR DE L'ALIMENTATION

La question de **l'éducation à l'alimentation** est développée pour faciliter l'acquisition de connaissances sur la manière dont les choix alimentaires influencent ces différents aspects. Elle est notamment inscrite dans le code de l'éducation depuis 2016 et encouragée par le Conseil national de l'alimentation [107].

Sortir de pratiques de consommation qui ne sont pas bénéfiques pour la santé humaine et pour l'environnement n'est pas facile. Les changements de comportements des structures et des individus qui en découlent croisent des **enjeux environnementaux, de santé publique, éthiques, économiques, sociaux**. Ils concernent donc tous les acteurs concernés par l'alimentation. Ces transformations profondes à réaliser nécessitent **d'impliquer la société civile** dans son ensemble et de donner les moyens aux citoyens d'être acteurs de ce changement.

Ces enjeux de formation et de sensibilisation sont d'autant plus importants que, chez les adolescents par exemple, **les principales sources d'information en matière d'alimentation sont d'abord la famille, puis la publicité** en deuxième position [108]. L'exposition aux écrans et donc à la publicité varie également selon le milieu social. Par ailleurs, c'est au cours des premières années de la vie que les comportements alimentaires se forment.

L'accès à des informations transparentes et fiables sur l'alimentation et le fonctionnement du système alimentaire apparaît alors primordial, pour l'ensemble de la population. Accompagner le changement des comportements alimentaires vers des pratiques plus durables demande également l'organisation **d'espaces de réflexions, de partage de connaissances et de débats**, pour s'appuyer sur des constats communs et un imaginaire partagé.

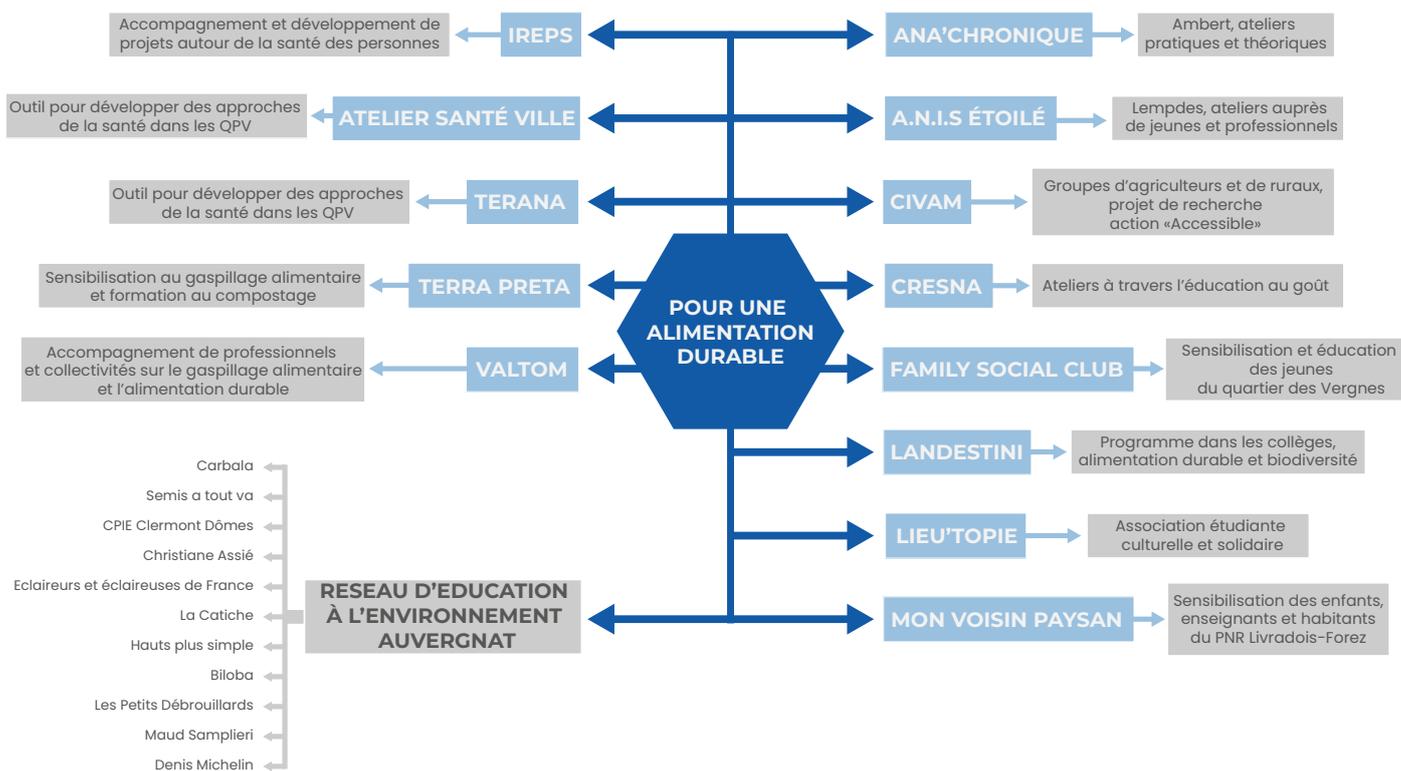
On distingue alors plusieurs niveaux d'actions, auprès de **différents publics**, qui peuvent représenter des **actions ponctuelles** ou sur du plus **long terme**, allant **de l'information, la sensibilisation à l'accompagnement**.

107 Fardet, A., & Lebretonchel, L. (2021). Comment peut-on repenser l'éducation à l'alimentation ? The Conversation. <http://theconversation.com/comment-peut-on-repenser-leducation-a-l'alimentation-157375>

108 Avis de l'Anses. (2017). Etude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA 3), ANSES.

Sur le territoire du PAT du Grand Clermont et du Parc Livradois-Forez, plusieurs structures s'attachent à agir autour de ces enjeux et pratiques :

La diversité des acteurs en faveur d'une alimentation durable sur le territoire du PAT du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez (liste non exhaustive)



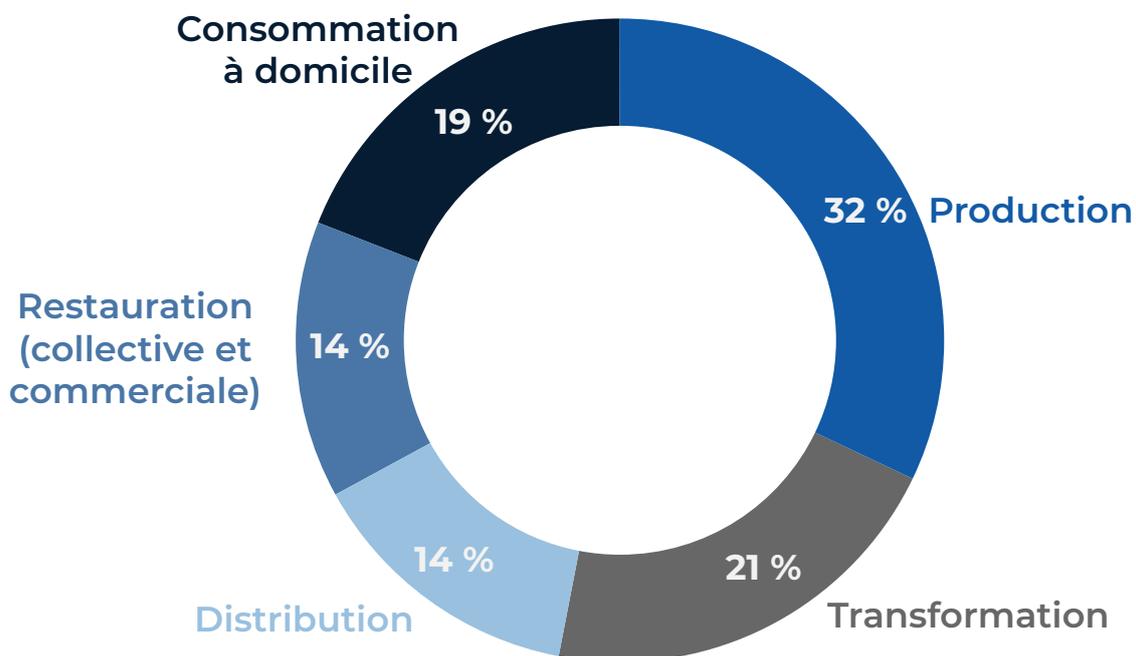
- ▶ **Ana'chronique** : association et éco-lieu ancré dans le PNR Livradois-Forez qui propose différents ateliers pratiques et théoriques tout publics autour de l'acte de manger
- ▶ **A.N.I.S. étoilé (Agriculture, Nutrition, Interculturel, Solidarité)** : association basée à Lempdes qui développe des outils pédagogiques et des ateliers d'éducation à l'alimentation auprès de tout public. Elle vise un renforcement des capacités des citoyens à faire des choix éclairés par rapport à leur alimentation et du pouvoir d'agir des individus et des communautés sur leur alimentation. Elle accompagne également les collectivités territoriales sur la mise en œuvre de la loi Egalim en restauration collective.
- ▶ **CIVAM** : association d'agriculteurs et de ruraux pour accompagner les porteurs de projets vers plus de diversification et de professionnalisation. Projet de recherche-action « Accessible »
- ▶ **Co-cooking** : association proposant de réunir les Clermontois autour d'une cuisine participative pour des repas vendus à prix libre

- ▶ **CRESNA** : coopérative d'accompagnement aux changements des pratiques alimentaires à travers l'éducation au goût
- ▶ **Family Social Club** : association de sensibilisation et d'éducation des jeunes et des familles du Quartier des Vergnes sur l'agriculture urbaine, l'apiculture et l'alimentation saine
- ▶ **Landestini** : animation d'un programme de sensibilisation à l'alimentation durable intitulé « Champions de l'alimentation durable et de la biodiversité »
- ▶ **LieU'topie** : association étudiante culturelle et solidaire avec une épicerie solidaire, des paniers de produits bio et de saison, des ateliers divers et une implication dans un jardin partagé et dans le projet de la Ferme de Sarliève
- ▶ **REEA** : accompagnement de collèges autour de l'alimentation durable par le biais de ses différentes structures adhérentes (Semis à tout va, Carbala, CPIE Clermont Dômes, Christiane Assié (Haute-Loire), Éclaireurs et Éclaireuses de France, La Catiche (service EEDD Thiers Dore et Montagne), Hauts plus simple (Fabienne Monier), Biloba, Les Petits Débrouillards, Maud Sampieri, Denis Marcelin)
- ▶ **Mon Voisin Paysan** : projet de sensibilisation des enfants, enseignants et habitants porté par le syndicat mixte du Parc naturel régional du Livradois-Forez
- ▶ **Atelier Santé Ville** : outil de la Politique de la Ville pour impulser et faciliter la mise en place d'actions de prévention et de promotion de la santé dans les quartiers prioritaires de la ville (QPV)
- ▶ **IREPS** : services et ressources pour accompagner des projets contribuant à réduire les inégalités de santé, améliorer la santé des personnes et envisager plus globalement la qualité de vie des individus
- ▶ **TERANA** : accompagnement d'institutions publiques, professionnels de l'agroalimentaire, agriculteurs et autres établissements recevant du public pour mettre en œuvre une alimentation durable et lutter contre le gaspillage alimentaire. TERANA agit notamment à travers les dispositifs OrganiCité®, Établissements Témoins, Accompagnement en Restauration Collective mais aussi d'autres partenariats
- ▶ **Terra Preta** : association clermontoise mettant à disposition outils, moyens et connaissances pour agir sur l'environnement (gestion des biodéchets, lieu de maillage à l'archipel des Salins, atelier Bois Coopératif)
- ▶ **VALTOM** : en partenariat avec l'ADEME, le VALTOM et ses collectivités adhérentes développent un programme global de lutte contre le gaspillage alimentaire. Il s'agit d'un accompagnement allant du diagnostic technique, aux propositions et recommandations d'actions, au suivi et à l'appui pour la mise en place des actions et à la valorisation des engagements

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

D'après une étude de l'ADEME en 2016, les pertes et gaspillages alimentaires représentent **10 millions de tonnes de produits par an en France**. Cela représente 15,5 millions de tonnes équivalent CO2 par an. Ces 10 millions de tonnes ont une valeur théorique commerciale de 16 milliards d'euros (produits perdus et gaspillés). On estime qu'en moyenne, 30 kg de nourriture en moyenne est jeté chaque année par habitant. Cela représenterait 240 euros par an et par personne si l'on rapporte ce chiffre à l'ensemble de la population française. Enfin, il s'agit également de prendre en compte les gaspillages et usages **trop intensifs en eau** tout au long de la filière.

RÉPARTITION DES PERTES ET GASPILLAGES EN POIDS



Sources : ADEME, état des lieux des masses de gaspillage alimentaires et de sa gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire, 2016

Le graphique, ci-contre, illustre la part importante du gaspillage alimentaire située en amont de la consommation par les ménages. **La production, le transport, le stockage et les restes des supermarchés** constituent les étapes sur lesquelles la lutte contre le gaspillage alimentaire doit intervenir.

Sur le territoire du PAT du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez, plusieurs actions de sensibilisation et de lutte contre le gaspillage alimentaire ont lieu, notamment portées par TERANA, le VALTOM et les établissements de restauration collective. S'assurer de **diviser par 2 le gaspillage alimentaire d'ici 2050** nécessite de mettre en place des actions spécifiques tout au long de la filière et d'assurer leur suivi avec une méthode de collecte de données standardisée.

Ensuite, au-delà de la **réduction des pertes** de denrées alimentaires en amont de la consommation, il s'agit de **mieux valoriser et traiter** la part restante des déchets alimentaires et/ou produits disqualifiés. Plusieurs pratiques apportent des réponses à cet enjeu :

- ▶ La transformation des produits invendus ou disqualifiés (en jus, compotes, soupes, confitures...), ce qui contribue, en outre, à la diversification des filières et des produits
- ▶ L'utilisation de certains « déchets » dans l'alimentation du bétail (ex petit lait, son, brisures, pain sec broyé...)
- ▶ Une meilleure utilisation des parties comestibles ou non comestibles actuellement sous valorisées : fanes (carotte, betterave...), racines (poireaux...), peau de certains légumes pour des usages alimentaires et/ou comme composant de produits d'hygiène/médicament/complément alimentaire.
- ▶ Le **compostage** permettant de relever la **qualité agronomique des terres agricoles**,
- ▶ La méthanisation des déchets permettant de produire de l'**énergie** (biogaz, électricité, chauffage) et de réaliser des apports de matière organique (digestat) aux sols

La présentation pédagogique de ces moyens de réduction du gaspillage tout en créant de nouvelles ressources joue, par ailleurs, un rôle de sensibilisation et d'éducation aux enjeux des systèmes alimentaires, à condition que les solutions proposées soient **locales, citoyennes et participatives**.

TERRA PRETA

L'association Terra Preta gère un site de compostage de biodéchets en centre-ville de Clermont-Ferrand. Le site collecte en moyenne 1 tonne de biodéchets par semaine qui sont envoyés à la méthanisation, contribuant ainsi au mix énergétique de la métropole. La dimension locale, participative et citoyenne du site d'apport de biodéchets contribue à la sensibilisation des habitants au gaspillage alimentaire et au enjeux de nos systèmes alimentaires.

Pour en savoir plus : <https://terra-preta.fr/>

CONSERVERIE CLAC

Cette Conserverie Locale Artisanale & Créative lancée en 2016 participe au développement d'ateliers de transformation de produits locaux. Elle propose des tartinables apéritifs, des légumes cuisinés ou des soupes à partir d'ingrédients bios et locaux en partenariats avec une quinzaine de producteurs d'Auvergne.

Pour en savoir plus : <https://www.clac-conserverie.fr>

J'AIME BOC'OH

J'aime Boc'oh (Chambéry) est une conserverie et un traiteur anti-gaspi qui valorise des invendus des supermarchés et des surplus des producteurs en travail à façon. Le traiteur conçoit des repas équilibrés, gourmands et locaux pour les organisations et les particuliers sous différentes prestations de services. En cinq ans, plus de 250 tonnes de fruits et légumes ont été collectés et 25 emplois ont été créés dont 18 en insertion, permettant à des personnes en situation de fragilité de gagner en confiance et de se remettre en mouvement vers un projet professionnel.

Pour en savoir plus : <https://www.jaimebocoh.com/>

Les actions d'accompagnement au changement des pratiques alimentaires se retrouvent également **au sein des collectivités** engagées par le biais du service de restauration collective (axe 6). On retrouve ainsi différentes initiatives favorisant l'accès à tous à des repas de qualité via des tarifs sociaux différenciés, des événements spécifiques autour de l'alimentation, un approvisionnement local et de qualité.

Nos **régimes alimentaires actuels** sont, avec le mode et cadre de vie, un facteur important de développement de **maladies chroniques** telles que le **diabète**, l'**obésité**, les **maladies cardiovasculaires**, l'**hypertension**, les **cancers**. Les personnes atteintes par ces comorbidités sont **plus vulnérables à d'autres maladies infectieuses**.

Le **niveau de consommation de produits bio est beaucoup plus faible** sur le Puy-de-Dôme qu'au niveau national.

Deux **tendances opposées en termes de pratiques alimentaires** s'observent avec les niveaux de vie comme déterminant principal :

- ▶ D'un côté, une **végétalisation de l'alimentation** avec une consommation issue de systèmes alimentaires alternatifs
- ▶ et, de l'autre, une **augmentation de la consommation de produits industriels** (aliments transformés) qui, malgré leurs effets connus sur la santé, sont plus accessibles et plus largement diffusés par la publicité.

La culture du consommer sain, local et responsable a été particulièrement mis en exergue avec la crise sanitaire. Aujourd'hui les tendances très inflationnistes (alimentation, énergie, etc..) engendreront différents comportements : limiter le gaspillage, faire plus de cuisine à la maison, mais aussi rechercher les prix le plus bas.

L'**adaptation de l'assiette** sur le territoire du PAT constitue également **un enjeu crucial pour réduire l'empreinte carbone** de l'alimentation et pour **accompagner l'adaptation des pratiques culturelles durables** (cf axe 2) et la **structuration des filières locales** (cf axe 3).

Une approche holistique [85] (dimension plaisir) de l'alimentation est nécessaire pour contribuer à une amélioration des pratiques alimentaires. **La règle dite des 3V** peut être également intégrée, pour favoriser des régimes alimentaires à base d'aliments **Vrais** (non transformés), **Végétaux** (moins de viande) et **Variés** [86].

Sur le Puy-de-Dôme **12 500 personnes** se sont rendus dans une ou plusieurs **structures d'aide alimentaire en 2021**, dont l'offre est souvent inadaptée à une alimentation diversifiée.

L'accès à une **alimentation de qualité en quantité suffisante** pour tous les habitants représente un **enjeu environnemental, social et de santé**. Cette **accessibilité** doit être : **physique et pratique** (cf axe 5), **économique, sociale et culturelle, citoyenne** (être acteur de son alimentation).

80% du gaspillage alimentaire a lieu **en dehors de la consommation à domicile**. Il y a donc un fort enjeu à agir au niveau de la production, la transformation, du transport, du stockage et de la restauration collective (cf axe 6).

De nombreuses pratiques peuvent limiter le gaspillage alimentaire tout en créant de nouvelles richesses. Ces pratiques jouent, en outre, un **rôle très fort de sensibilisation et d'éducation aux enjeux** des systèmes alimentaires, à condition que les **solutions** proposées soient **locales, citoyennes et participatives**.

85 Cette approche considère que le tout n'est pas égal à la somme des parties et prend en compte à la fois l'individu dans sa globalité, et les nutriments ingérés dans les interactions positives ou négatives qui peuvent exister au cours de la digestion
 86 Voir par exemple : <https://sig.a.care/blog/regle-des-3v-regime-alimentaire-preventif/>



**FACILITER L'ACCÈS
AUX PRODUITS LOCAUX**

**AXE
05**

L'AXE 5 DU PAT

Au-delà de la production locale, l'accès aux produits locaux aux habitants du Parc Livradois-Forez et du Grand Clermont repose sur différents déterminants. Il s'agit en effet de prendre en compte les aspects logistiques de la distribution des produits alimentaires et l'accessibilité géographique des différents points d'approvisionnement.

Un des axes stratégiques du PAT vise à faciliter l'accès aux produits locaux. Il s'agit notamment de :

- ▶ Renouveler les circuits logistiques de collecte et de livraison pour faciliter les liens producteurs/distributeurs
- ▶ Structurer et rendre visible une diversité de points d'approvisionnement
- ▶ Renforcer l'offre en produits locaux de qualité accessibles à tous dans l'ensemble des commerces

■ DISTRIBUTION

→ En 2020, sur le territoire du PAT, on compte :

88 Hypermarchés et supermarchés	+ de	44 Hypermarchés et supermarchés
27 Supérettes	+ de	45 Supérettes
25 Primeurs	+ de	90 Primeurs

- Achats alimentaires en Grandes et Moyennes Surfaces : 68 % (puy de dôme) / 73 % au national en 2018
- 4,8 km parcourus en moyenne pour aller faire ses courses alimentaires (2012, Pôle Métropolitain)
- En moyenne, 65 % des habitants du Pôle Métropolitain utilisent la voiture pour faire leurs achats alimentaires (2012) (40 % pour aller au marché, 55 % petits et moyens commerces, 82 % Grandes et Moyennes Surfaces)

■ LOGISTIQUE

→ Un quart à un tiers des flux routiers en France est directement lié au transport de produits agricoles et alimentaires

■ CONSOMMATION

- Dépense moyenne annuelle par ménage pour l'alimentation : +6 % entre 2012 et 2018 (puy de dôme). Les fruits et légumes sont les produits bio les plus consommés sur le territoire du PAT.
- Sur le territoire du PAT :
 - ▶ 1 habitant sur 4 consomme des produits bio chaque semaine
 - ▶ 1 habitant sur 3 n'en consomme jamais.
- Au national :
 - ▶ 1 Français sur 2 consomme des produits bio chaque semaine
 - ▶ 1 sur 10 n'en consomme jamais
- 27 % d'autonomie alimentaire pour les jardiniers du PNR Livradois Forez sur certains produits [109].

109 Peyrat, R. (2022). Jardins potagers dans le Massif central, entre valorisation et aménagement du cadre de vie, vecteurs de résilience alimentaire - Géoconfluences. <https://geoconfluences.ens-lyon.fr/informations-scientifiques/dossiers-regionaux/france-espaces-ruraux-periurbains/articles-scientifiques/jardins-potagers-massif-central>

ACCESSIBILITÉ GÉOGRAPHIQUE

LES POINTS D'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS ALIMENTAIRES SUR LE TERRITOIRE DU PAT

Faciliter l'accès aux produits locaux sur le territoire du PAT du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez demande de prendre en compte l'offre existante, le maillage du territoire en points de vente de produits locaux, la présence effective de produits locaux dans les divers points de vente ainsi que les flux de consommateurs vers ces points de vente.

DIVERSITÉ DES LIEUX D'ACHATS ALIMENTAIRES

Le territoire bénéficie de deux types de circuits de distribution de produits alimentaires :

- ▶ Les circuits de distribution « classiques » : hypermarchés, supermarchés, supérettes, primeurs, qui vendent majoritairement des produits venant de l'extérieur du territoire,
- ▶ Les circuits « alternatifs » : AMAP, paniers, La ruche qui dit Oui, marchés, magasins de produits locaux, agriculteurs en vente directe à la ferme, qui vendent majoritairement des produits issus du territoire.

Plusieurs éléments permettent de caractériser le maillage territorial de la distribution alimentaire. Les données issues de la base de donnée Diane de l'Insee et du recensement effectué sur la plateforme «De nos fermes 63» permet d'avoir un premier aperçu.

Maillage territorial des circuits de vente alimentaire traditionnels et « alternatifs » sur le territoire du PAT



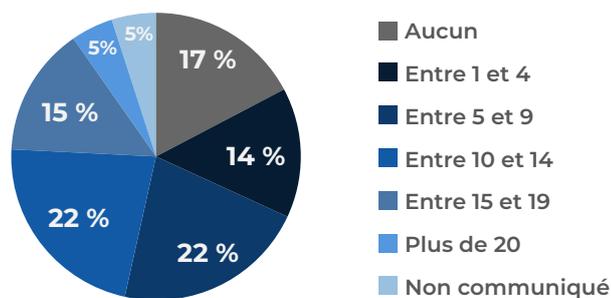
L'offre « alternative » est présente sur toutes les communautés d'agglomérations du PAT, dans une moindre mesure sur la partie Sud du PNR Livradois-Foréz. Les drives fermiers, AMAP, ruches, magasins de producteurs locaux sont particulièrement développés sur la Métropole Clermont Auvergne, territoire urbanisé, tandis que la vente à la ferme est bien implantée sur les territoires plus ruraux.

Les supermarchés et hypermarchés sont particulièrement concentrés dans 3 des 4 agglomérations les plus peuplées du territoire du PAT : Clermont Auvergne Métropole, Riom Limagne et Volcans et Thiers Dore et Montagne.

La Métropole de Clermont, qui rassemble 58 % de la population du territoire du PAT, propose une large gamme de distribution de produits alimentaires : 51 points de vente « alternatifs » contre 72 points de vente plus traditionnels. C'est cependant le seul territoire où le nombre de points de ventes traditionnels est supérieur au nombre de points de vente alternatifs (avec notamment une forte concentration de supermarchés et d'hypermarchés) : une attention particulière devra être apportée à la vente de produits du territoire dans ces points. [110]

Par ailleurs, une étude spécifique sur le PNR du Livradois-Foréz a permis de mettre en avant les caractéristiques des produits locaux présents dans les commerces de proximité [111] .

RÉPARTITION DES COMMERCES RENCONTRÉS EN FONCTION DU NOMBRE DE PRODUCTEURS AUPRÈS DESQUELS ILS S'APPROVISIONNENT



Sources : C. Burguière et A. Macret, 2020

110 <https://denosfermes63.puy-de-dome.fr/producteurs.html>, <https://denosfermes63.puy-de-dome.fr/points-de-vente.html>, base de données DIANE 2020 (classement par code NAF).

111 La distribution des produits locaux dans les commerces de proximité (Mémoire Andréa Macret, novembre 2020)

Ces travaux ont mis en évidence que 83% des commerces enquêtés ont des partenariats d'approvisionnement directement auprès de producteurs et de transformateurs localisés à moins de 138 km à vol d'oiseau du commerce.

Parmi les produits locaux les plus commercialisés dans les magasins, on retrouve principalement les suivants :

TOP 6 DES PRODUITS LOCAUX LES PLUS COMMERCIALISÉS EN COMMERCES DE PROXIMITÉ SUR LE TERRITOIRE DU PNR LIVRADOIS FOREZ

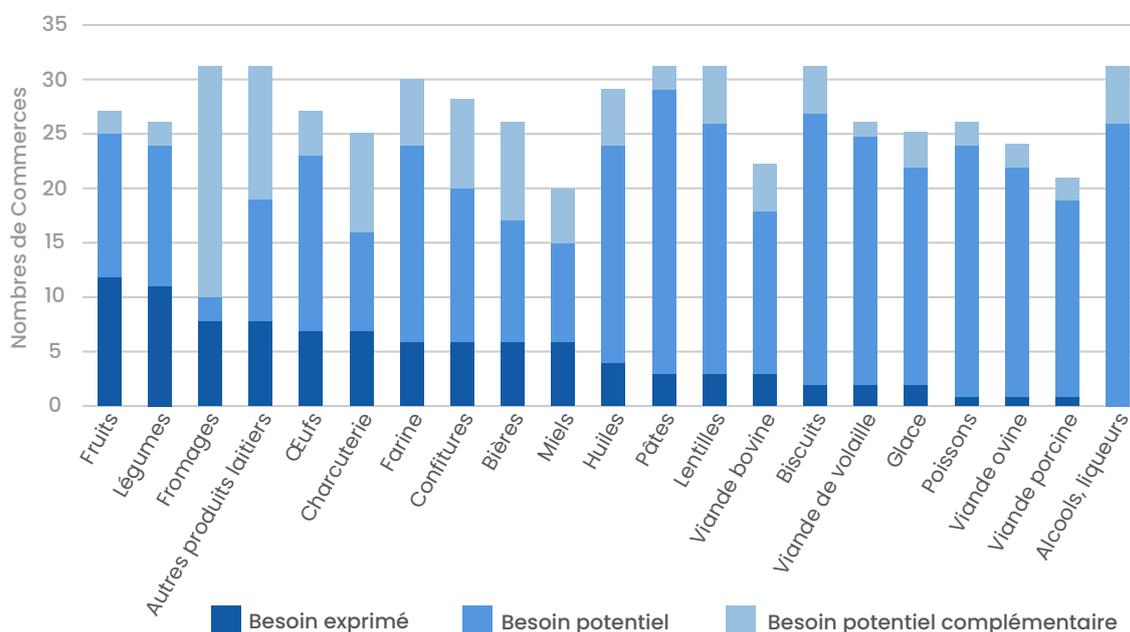


Sources : C. Burguière et A. Macret, 2020

On constate également une demande de produits locaux de la part de ces commerces, notamment en fruits, légumes, fromages et autres produits laitiers.

LA DISTRIBUTION DES PRODUITS LOCAUX DANS LES COMMERCES DE PROXIMITÉ

Histogramme des produits demandés en approvisionnement local à l'avenir par les commerces de proximité



Les besoins exprimés correspondent aux produits qui ont été expressément demandés par les commerçants.

Les besoins potentiels correspondent aux produits présents dans le magasin en approvisionnement en circuit long (par centrale d'achat ou grossistes) identifiés par nous comme possibles en approvisionnement local

Les besoins potentiels complémentaires correspondent aux types de produits qui sont déjà présents dans le commerce en approvisionnement local mais pour lesquels il est possible d'étoffer la gamme avec d'autres produits (par exemple, un commerce qui aurait déjà de la farine de blé en local, peut développer de la farine de seigle).

Source : C. Burguière et A. Macret, 2020

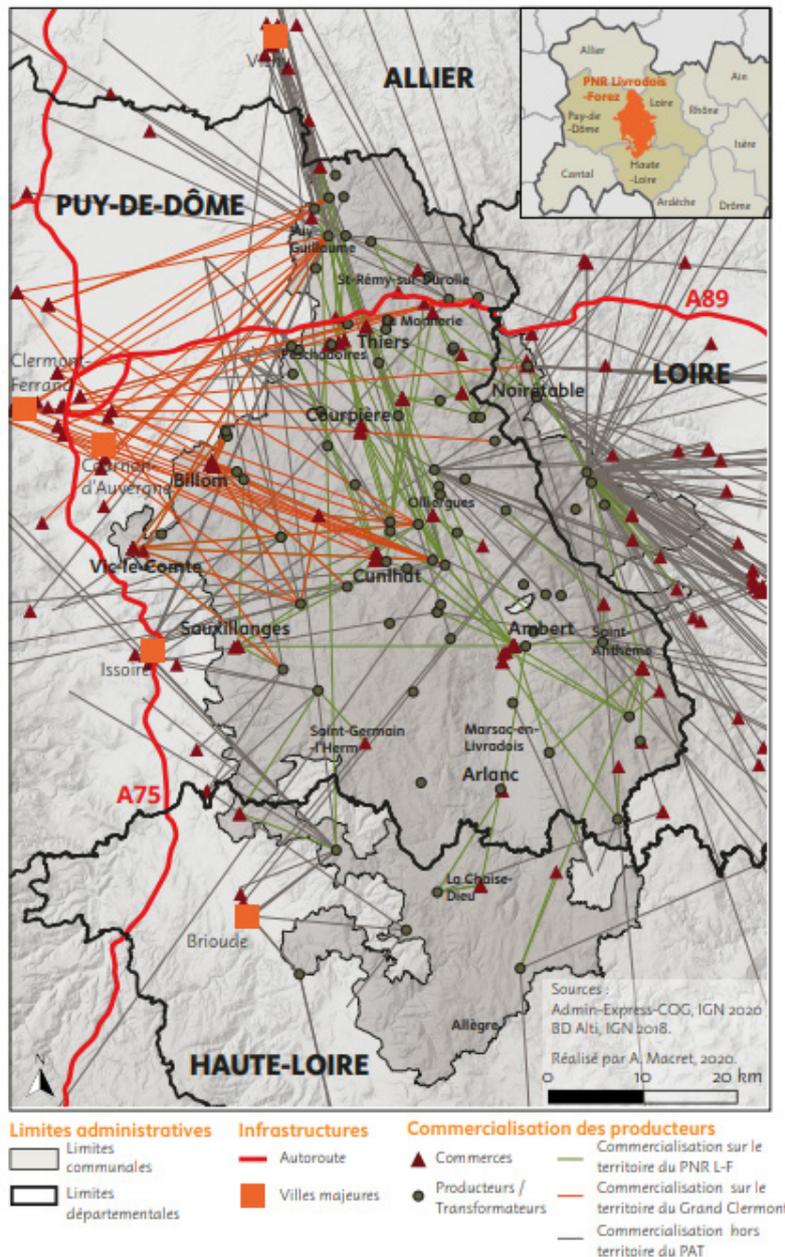
Ainsi, faciliter l'accès aux produits locaux demande de porter une attention particulière aux filières déficitaires sur le territoire du PAT (axe 3).

L'ACCÈS AUX PRODUITS LOCAUX DANS LE GRAND CLERMONT APPUYÉ PAR LE PARC LIVRADOIS-FOREZ

Une étude des lieux de commercialisation des producteurs et/ou transformateurs du territoire du PNR Livradois-Forez (2020) met en avant l'importance du bassin de consommation Clermontois pour les producteurs locaux. Toutefois, il est à noter qu'une bonne partie des agriculteurs locaux commercialise leur production hors du bassin Clermontois et hors du territoire du PNR Livradois-Forez.

Si l'offre en produits locaux et de qualité est bien présente sur le territoire du PAT, il est nécessaire d'étudier si les consommateurs ont pris l'habitude de s'y rendre. L'analyse des flux de déplacements de consommateurs par type de circuits permet d'y répondre en partie. Plus largement, il est aussi intéressant de questionner l'impact climatique de ces différents déplacements.

Lien de commercialisation des produits des producteurs et transformateurs du territoire du PNR L-F.



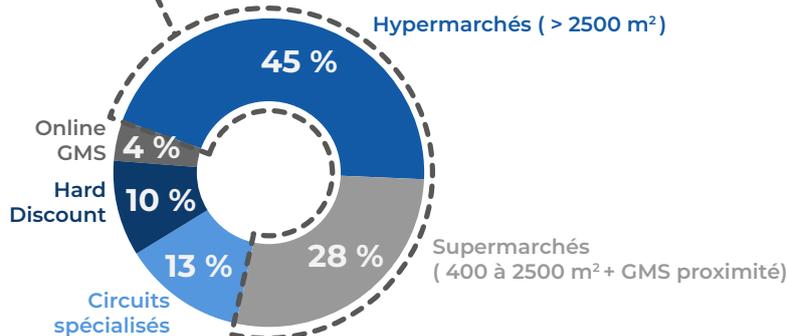
Source : C. Burguière et A. Macret, 2020

LES ACHATS ALIMENTAIRES S'EFFECTUENT EN TRÈS GRANDE MAJORITÉ EN SUPER ET HYPERMARCHÉ

Poids des circuits d'approvisionnement dans les dépenses de produits alimentaires des ménages (en valeur)

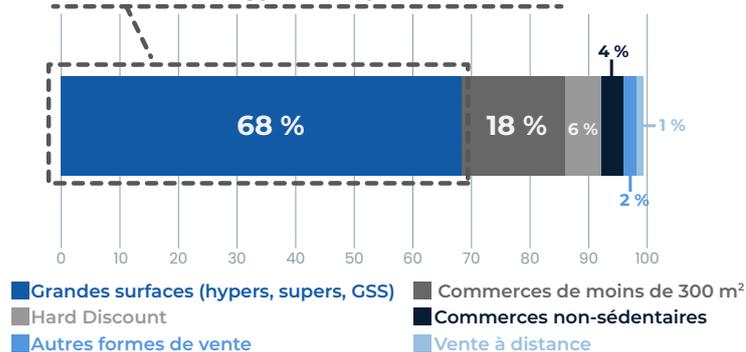
En France (2017)

73 % Des achats alimentaires réalisés en Hyper ou Supermarchés



Sur le puy-de-Dôme (2018)

68 % Des achats alimentaires réalisés en Hyper ou Supermarchés



Sources : FranceAgrimer [112] , CCI63, exploitation AIR coop

Les puydômois se rendent légèrement moins dans les super et hypermarchés que la moyenne des Français pour leurs achats alimentaires. D'après une étude de la CCI du Puy-de-Dôme, les petits hypermarchés (de 1000 à 2500 m²) progressent en parts de marchés depuis 2012 au détriment des hypermarchés de plus de 2500 m². Le hard discount est aussi de plus en plus délaissé par les puydômois, qui comme la moyenne des Français recherchent de plus en plus de produits alimentaires de qualité. [113]

DISPONIBILITÉ DES PRODUITS LOCAUX DANS LES COMMERCES DE PROXIMITÉ

Si les circuits dits « alternatifs » vendent en très grande majorité des produits locaux, la disponibilité de ces produits dans les circuits traditionnels sur le territoire du PAT reste à démontrer.

112 FranceAgrimer. (2018). Evolution des dépenses alimentaires des ménages dans les circuits de distribution de 2008 à 2017. Les synthèses de FranceAgrimer, n°8, sept. 2018.

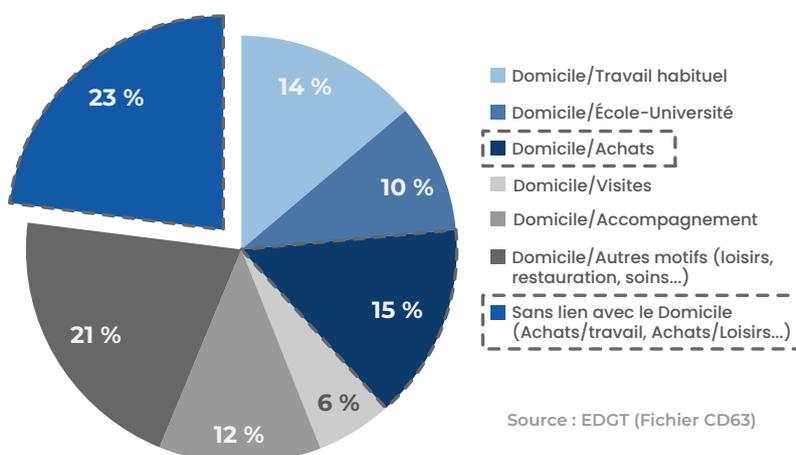
113 CCI du Puy-de-Dôme. (2019). 6e enquête sur les flux de consommation, synthèse.

LA DÉPENDANCE AUX VÉHICULES POUR LES ACHATS

L'enquête déplacements Clermont Val d'Allier, menée en 2012 par le SMTC [116] (avec l'appui de l'Agence d'urbanisme et du CETE) permet d'éclairer les différents modes de transports utilisés pour réaliser des achats (alimentaires et autres : vêtements, presse/tabac...).

PART DES TRAJETS DÉDIÉS AUX ACHATS

MOTIFS DE DÉPLACEMENTS, TOUS MODES DE TRANSPORT
(ensemble du territoire enquêté)



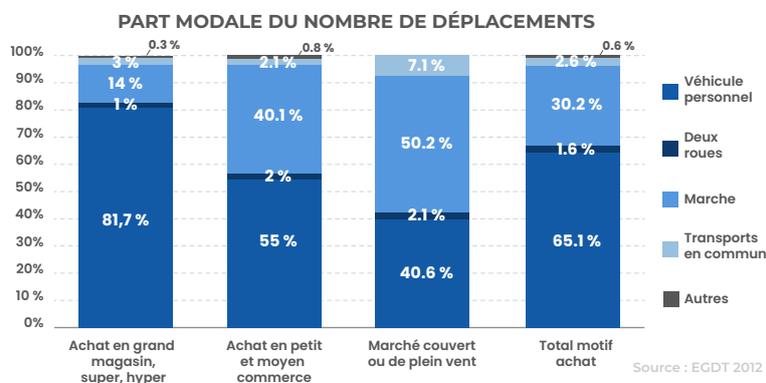
A l'échelle du territoire, presque trois quarts des trajets partent ou arrivent au domicile.

15 % des déplacements effectués par les personnes enquêtées sont en trace directe avec le domicile pour réaliser des achats (du petit commerce à l'hypermarché). De plus, une partie des 23 % de trajets réalisés sans lien avec le domicile sont liés à un achat. Ces proportions ont augmenté entre 2003 et 2012, alors que les trajets domicile-travail et les trajets domicile-école/université ont diminué en proportion. Ces déplacements vers les lieux de distribution sont effectués via différents modes de transport.

116 SMTC, Agence d'urbanisme et de développement Clermont Métropole, CETE. (2012). Atlas des pratiques de déplacements, enquête déplacement grand territoire Clermont Val d'Allier.

MODES DE TRANSPORT UTILISÉS POUR FAIRE SES ACHATS

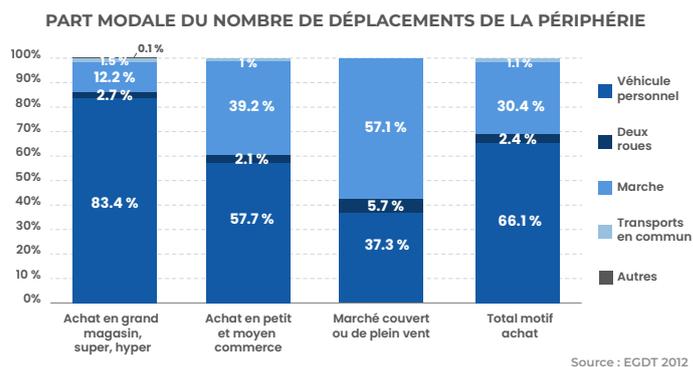
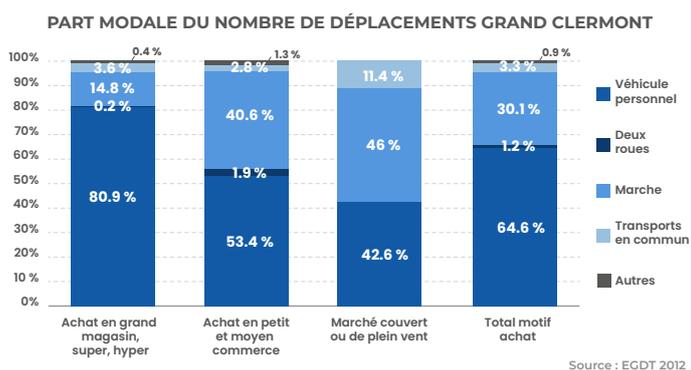
► En moyenne sur Clermont Val d'Allier



A l'échelle de Clermont Val d'Allier, en 2012 [117], **les trajets domicile – achats sont dans près de deux tiers des cas réalisés en voiture**, et pour près d'un tiers en marchant. Seuls 3 % des habitants prennent le bus et 2 % un deux roues pour effectuer ces achats.

Il existe cependant une forte disparité selon les lieux d'achat : si **4 déplacements sur 5 vers les super et hypermarchés sont effectués en voiture**, ce chiffre est divisé par 2 pour les déplacements vers les marchés. Alors que l'utilisation d'un deux roues reste stable selon le lieu d'achat, la part de la marche augmente proportionnellement à la diminution de l'utilisation de la voiture. Les transports en commun sont plus utilisés pour se rendre sur les marchés que sur les autres lieux de distribution, mais restent cependant peu utilisés pour aller faire ses courses.

► Sur le Grand Clermont et la périphérie

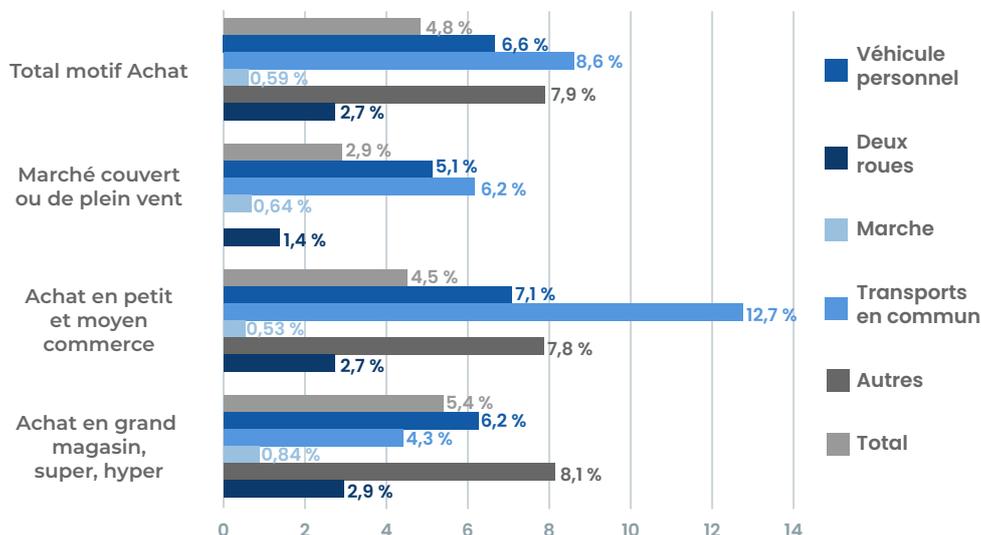


Mis à part une utilisation accrue des deux roues pour se déplacer couplée à une plus faible utilisation des transports en commun et à une augmentation de 10 points de la marche pour se rendre au marché, il n'y a pas de différence majeure entre le mode de déplacement utilisé sur le Grand Clermont et la périphérie.

117 Des données nationales (2019) indique que pour les motifs achats, loisirs on est dans des répartitions assez proches : voiture 64%, 2 roues 4%, marche 27%, Transport en commun à 6%. D'une manière générale, les enquêtes de mobilité (nationale ou émanant d'autres agglomérations) menées ces dernières années ne relèvent pas une augmentation structurelle des déplacements en vélo. C'est certes contre-intuitif. En effet, il y a une pratique en développement dans les hyper-centres urbains... mais un moindre usage dans les quartiers les plus périphériques. Les évolutions dans les zones de centralités sont visibles de tous... alors que le recul diffus est très peu perceptible. La voiture est néanmoins en léger repli, du fait d'un plus grand recours à la marche et aux Transports en commun

DISTANCE MOYENNE PARCOURUE POUR FAIRE SES ACHATS ALIMENTAIRES SUR CLERMONT VAL D'ALLIER

DISTANCE MOYENNE PARCOURUE EN Km PAR MODE DE DÉPLACEMENT



En moyenne, **4,8 km sont parcourus entre le domicile et le lieu d'achat**. En termes de kilomètres parcourus pour se rendre sur le lieu d'achat, les transports en commun prennent le pas sur la voiture (distance moyenne parcourue entre 4 et 13 km pour aller faire ses courses, entre 5 km et 7 km en voiture). Les deux roues [118] sont utilisés sur des trajets entre 1,5 et 3 km en moyenne, alors que la marche est privilégiée pour les déplacements de moins d'1 km.

LA LOGISTIQUE DES CIRCUITS COURTS

Faciliter l'accès aux produits locaux sur le territoire du PAT, c'est aussi faciliter la logistique des circuits courts.

ENJEUX D'UNE LOGISTIQUE DURABLE DE PROXIMITÉ

Un quart à un tiers des flux routiers en France est directement lié au transport de produits agricoles et alimentaires : réduire la distance parcourue paraît donc une solution intéressante pour diminuer l'impact carbone de l'alimentation. Cependant, **une distance parcourue plus faible n'implique pas systématiquement des émissions réduites**. Si on ramène ces émissions au kilogramme de produit transporté, elles peuvent même être plus élevées.

En effet, si l'on transporte de grandes quantités de produits alimentaires sur de grandes distances de manière optimisée, on peut aboutir à un « impact effet de serre » par tonne transportée beaucoup plus faible que si l'on transporte de petites quantités, sur des

118 Motorisés et non motorisés

distances faibles dans des camionnettes peu remplies et revenant à vide. De plus, la vente directe peut impliquer l'augmentation des déplacements de faible distance des consommateurs (multiplication des lieux d'achat), et ainsi parfois dépasser la distance parcourue pour réaliser des achats dans un seul point de vente en circuits longs. Il est donc crucial de **mutualiser les lieux de vente et de les rapprocher des consommateurs**, pour permettre une offre de produits locaux diversifié à proximité des lieux de consommation.

Avec une **logistique optimisée** (adéquation moyen de transport/volume transporté, optimisation du circuit de livraison, remplissage du camion, véhicule « propre »...), les circuits de proximité peuvent avoir un bilan carbone plus faible que les circuits longs du point de vue du transport [119]. Ainsi, un travail sur la **logistique des circuits courts** (optimisation et massification des flux) constitue un enjeu fort pour faire en sorte que se nourrir localement soit porteur d'une sobriété énergétique de la chaîne de transport.

LA LOGISTIQUE DES CIRCUITS COURTS : UN NOUVEAU TYPE DE LOGISTIQUE ENCORE MAL CARACTÉRISÉ

Quelques éléments de cadrage [120]

La logistique dépasse les simples fonctions de transport, d'emballage et d'entreposage. Elle englobe la gestion de l'ensemble des flux matériels, informationnels et financiers afin de mieux organiser la production, la gestion des approvisionnements et la distribution. Elle intègre également une fonction de coordination entre l'ensemble des acteurs d'une chaîne, du producteur au client final, acteurs dont les intérêts peuvent être divergents. La logistique dans les circuits alimentaires courts et de proximité concerne :

- ▶ **LA LOGISTIQUE « AMONT »**, à l'échelle de l'exploitation, intégrant la gestion de la production et des approvisionnements nécessaires à la production, la transformation s'il y en a, qu'elle soit conduite sur l'exploitation ou dans le cadre d'un atelier collectif et l'organisation de la gestion des flux matériels.
- ▶ **LA LOGISTIQUE « AVAL »** : qui concerne la distribution soit directe, soit via un intermédiaire ; ce qui implique la circulation des informations liées aux commandes, aux caractéristiques du produit et à sa qualité, la gestion des approvisionnements et de la distribution du point de vente, la gestion des flux dans le point de vente lui-même, la circulation des flux financiers et le transport entre les différents maillons.
- ▶ **LA « LOGISTIQUE « INVERSE »**, c'est-à-dire la gestion du retour éventuel des contenants et emballages vers l'amont et la gestion des invendus.

119 Avis de l'ADEME. (2017). Alimentation – Les circuits courts de proximité, ADEME.

120 Raton G., Gonçalves A., Gaillard L., Wallet F. (2020) Logistique des circuits alimentaires courts de proximité : état des lieux, nouveaux enjeux et pistes d'évolution. Rapport pour la Fondation Daniel et Nina Carasso et le RMT Alimentation Locale, 69 p

Les différents acteurs interrogés dans le cadre du Réseau Mixte Technologique Alimentation locale soulignent la fragmentation des flux de produits transportés. L'organisation de cette logistique de circuits courts par des acteurs disposant de peu de moyens induit un décalage par rapport à l'organisation et à la réglementation classique en circuit long. Ainsi, la logistique de proximité peut être vue comme **un nouveau type de logistique**, et non comme la réplication d'un modèle en circuits longs à plus petite échelle.

Le faible nombre de projets de recherche menés sur cette thématique de la logistique des circuits courts et le cloisonnement important entre les travaux scientifiques des spécialistes de la logistique et des spécialistes des approvisionnements de proximité sont des freins importants à la montée en compétences de acteurs du secteur (principalement des agriculteurs).

Sur le territoire du PAT, une étude de la SCOP des Volonteurs sur la logistique d'approvisionnement en circuits courts en 2019 et de la Coopérative auvergnate de l'alimentation de proximité (CAAP) en 2021 mettent en avant plusieurs défis. Il s'agit ainsi des enjeux environnementaux liés aux émissions des derniers kilomètres, du besoin de mutualisation des outils, moyens de livraisons et espaces de stockage^[121] .

Aussi, la majorité des personnes interrogées se soucie de la logistique par intérêt économique ; l'impact environnemental est encore rarement étudié dans les projets menés. Cependant, la montée en puissance des PAT et de la loi Egalim a mis en évidence l'importance de ce sujet. Certains territoires pilotent des études menées par des spécialistes de la logistique et des spécialistes de l'alimentation de proximité pour aider les acteurs locaux à se structurer. ^[122]

Si des produits bio et locaux sont disponibles sur le territoire, encore faut-il que les consommateurs se tournent vers ces produits alimentaires. La deuxième partie de cet axe concerne donc les habitudes d'achat des habitants du PAT et leur évolution.

¹²¹ SCOP des Volonteurs, Grand Clermont (2019), étude d'opportunité sur la création d'une plateforme physique pour l'approvisionnement en produits locaux de la restauration collective, <http://pat-grand-clermont-parc-livradois-forez.fr/wp-content/uploads/2020/10/Rapport-logistique-dapprovisionnement.pdf>

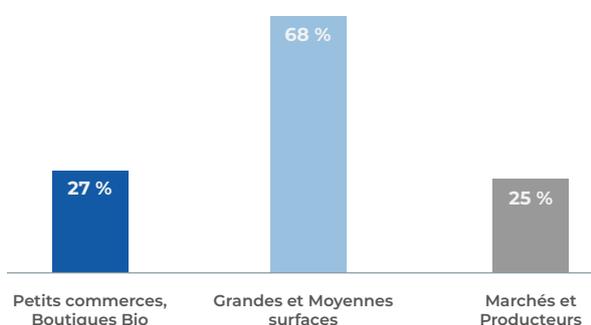
¹²² Raton G., Gonzales A., Gaillard L., Wallet F. (2020). Logistique des circuits alimentaires courts de proximité : état des lieux, nouveaux enjeux & pistes d'évolution. RMT alimentation locale.

CONSOMMATION DE PRODUITS LOCAUX ET BIOLOGIQUES

Pour qualifier l'état des lieux de la consommation en produits locaux et biologiques, il importe d'avoir en tête les dimensions économiques et sociales de l'accessibilité alimentaire (axe 4).

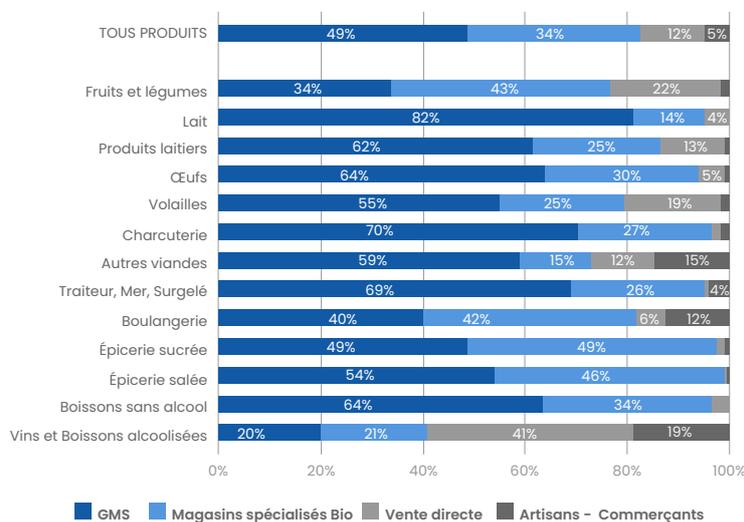
LES PRODUITS BIO S'ACHÈTENT MAJORITAIREMENT EN GRANDE SURFACE ET EN MAGASIN SPÉCIALISÉ BIO

FORMES DE VENTE PRIVILÉGIÉES POUR LES ACHATS DE PRODUITS BIO
(en % du nombre de ménages)



A l'échelle du Puy-de-Dôme, les achats de produits bio se font majoritairement dans les grandes surfaces, lieu de vente privilégié pour 68 % des ménages interrogés. Cependant, 52 % des ménages se rendent aussi directement chez les producteurs, dans les commerces de proximité ou sur les marchés pour acheter des produits alimentaires bio.

RÉPARTITION DES CIRCUITS DE DISTRIBUTION AU SEIN DES ACHATS DES MÉNAGES PAR FAMILLE DE PRODUITS BIO EN 2018



Sources : Agence BIO /AND-International 2019

En 2018, au niveau national, les achats de produits bio se font dans la moitié des cas en Grandes et Moyennes Surfaces, dans un tiers des cas en magasins spécialisés bio, et dans un cas sur 8 en vente directe. Il est intéressant de constater une forte disparité de la place accordée à la vente directe et en commerce de proximité selon les familles de produits : de 1 % pour les produits de la mer à 41 % pour les boissons alcoolisées pour la vente directe, de 0 % pour le lait à 19 % pour les boissons alcoolisées pour les artisans-commerçants. De même que pour le schéma précédent, les chiffres sont difficilement comparables entre l'enquête nationale et l'enquête départementale. Les deux soulignent cependant le poids écrasant des GMS comme lieu d'achat privilégié de produits bio tous produits confondus.

LA CONSOMMATION DE PRODUITS LOCAUX

Qu'est-ce qu'un produit local ? voir partie « Définitions » les différences entre 3 notions : circuit de proximité, circuit court et produit local

32 % des Français interrogés en rayon attendent des produits locaux, et 39 % ont déclaré souhaiter acheter plus de produits locaux après la crise sanitaire (enquête en 2020).

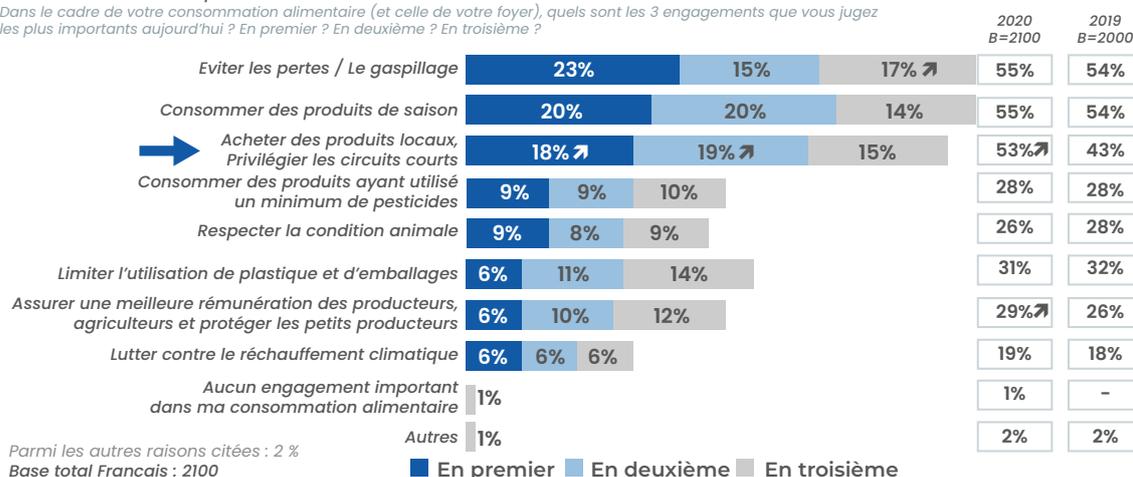
Les marques dites locales (sans valeur à ce jour au niveau des labels de qualité) ont connu une forte augmentation entre 2020 et 2021 : +6% de CA. Elles représentent en moyenne 2,2 % du CA des produits de grande consommation/produits frais et libre-service. La crèmerie est le secteur où les marques locales ont le plus de parts de marché (4,6 %).^[123]

En parallèle, si la crise sanitaire a engendré une forte augmentation de la consommation de produits locaux en vente directe, ces achats ont diminué dès la fin 2020 (moins de temps à consacrer à l'achat de produits alimentaires, moins de temps pour cuisiner, retour en supermarché pour plus de praticité). ^[124]

LES ENGAGEMENTS LES PLUS IMPORTANTS DANS LE CADRE DE LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE

Une crise sanitaire qui a sans aucun doute redonné du sens de consommer local

Dans le cadre de votre consommation alimentaire (et celle de votre foyer), quels sont les 3 engagements que vous jugez les plus importants aujourd'hui ? En premier ? En deuxième ? En troisième ?



Sources : Agence bio, Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France (2021)

Au niveau national, la crise sanitaire de 2020 a modifié les comportements d'achats alimentaires des Français. Beaucoup ont consacré du temps à cuisiner, et se sont tournés vers les producteurs locaux pour faire leurs courses. Ainsi, consommer des produits locaux/issus de circuits courts se hisse en 3e position des engagements pris par les Français dans leur consommation en 2020, un des seuls engagements en hausse par rapport à 2019.

¹²³ Etude IRI. (2020/2021). Enquête produits de grande consommations/produits frais et libre-service en hypermarchés et supermarchés, IRI.

¹²⁴ AIR coop. (2022). Synthèse de différents entretiens auprès d'acteurs en vente directe.

DES HABITUDES D'ACHAT ET COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES QUI VARIENT EN FONCTION DES CATÉGORIES SOCIO-PROFESSIONNELLES [125]

TENDANCES NATIONALES

Le suivi des recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS) est fortement corrélé au budget disponible par mois par ménage. 46 % des ménages gagnant moins de 900 € par mois ne respectent pas les recommandations, chiffre divisé par deux pour les ménages les plus aisés (> 3700 € par mois). L'inverse se produit pour l'adéquation des pratiques aux recommandations, qui concerne 42 % des plus aisés et moitié moins des plus défavorisés.

De plus, si la part du budget consacrée à l'alimentation diminue avec les catégories socio-professionnelles, celle consacrée par les plus aisés reste bien plus élevée que celle des plus modestes (« plafond » de la consommation alimentaire).

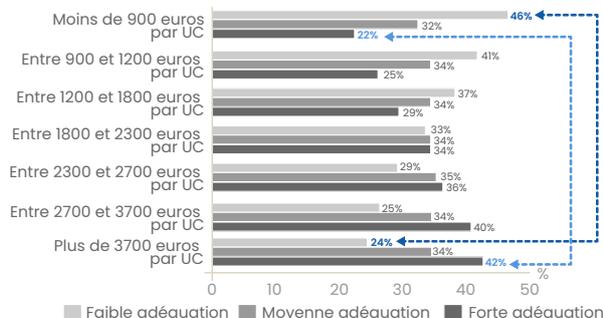
EN 2013

Moyenne des Français
396 €
par mois

Moyenne des plus aisés
539 €
par mois

ADÉQUATION AUX RECOMMANDATIONS PNNS SELON LE NIVEAU DE REVENU

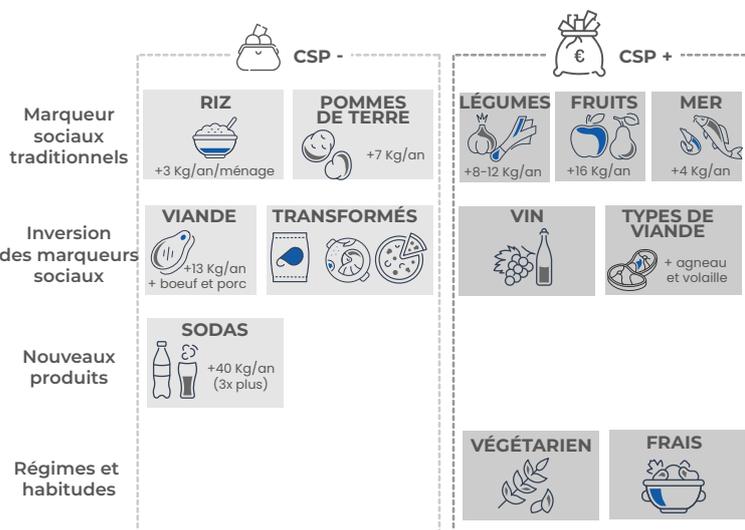
Sources : NutriNet-Santé, Novembre 2011



PRODUITS CONSOMMÉS

L'enquête sur les Comportements et Consommations Alimentaires menée par le Crédoc en 2018 souligne plusieurs tendances : les CSP- (ouvriers, employés) consomment de plus en plus de bœuf, de porc et de produits transformés chaque année, ainsi que de sodas et de féculents, tandis que les CSP+ (cadres) augmentent leur consommation de fruits, légumes, fruits de mer, de vin et d'agneau et volaille.

Ils sont aussi de plus en plus à se tourner vers le végétarisme et à consommer des produits frais. Ces données vont dans le sens des données précédentes : plus un ménage est aisé, plus il aura tendance à être en capacité de respecter les recommandations du PNNS.



FORMES DE VENTE

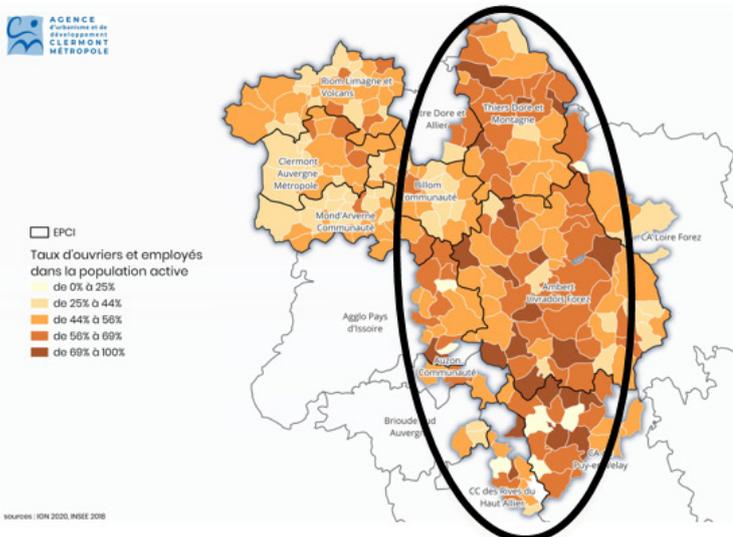
Les catégories supérieures sont plus représentées dans les acheteurs en commerces de détail, mais également dans les adhérents d'AMAP. Les ménages les plus modestes réalisent plus de dépenses en hard-discount (20% des dépenses contre 5% pour les plus aisés en 2006).

SUR LE TERRITOIRE DU PAT

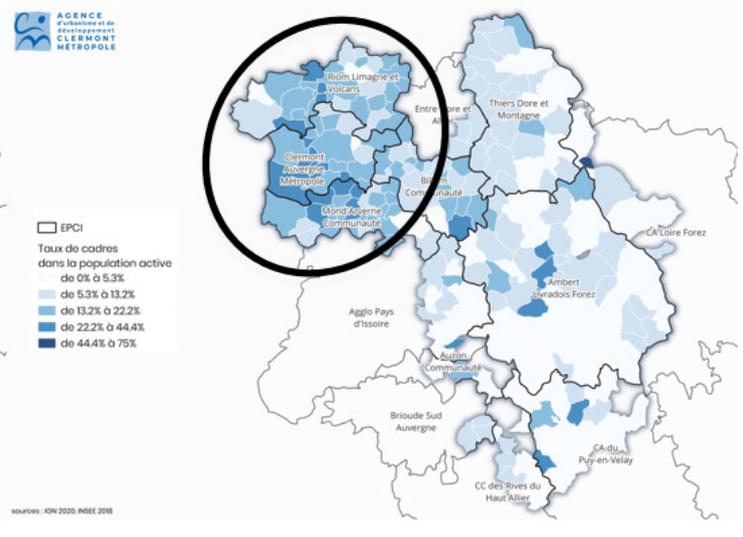
Les CSP + sont concentrés sur le Grand Clermont, alors que les CSP - (ouvriers-employés) sont particulièrement présents dans le PNR du Livradois Forez, et notamment au Sud du territoire, Même si la présence de jardins privés est particulièrement développée au Sud du PNR, il conviendra de veiller à développer une offre plus diversifiée sur ce territoire.

Ces différences sur le territoire sont à garder à l'esprit pour penser les transitions agricoles et alimentaires en prenant en compte les inégalités socio-territoriales et veiller à un développement territorial inclusif.

Répartition des CSP- sur le territoire du PAT



Répartition des CSP+ sur le territoire du PAT



L'AUTO-PRODUCTION SUR LE TERRITOIRE DU PAT

L'IMPORTANCE DE L'AGRICULTURE URBAINE POUR GARANTIR UN ACCÈS À UNE ALIMENTATION SAINTE POUR TOUS

Suite aux nombreuses crises que traverse le monde d'aujourd'hui, la sécurité alimentaire prend une place de plus en plus importante dans les agendas politiques comme dans la vie des citoyens. L'artificialisation des sols étant grandissante (20 000 à 30 000 ha artificialisés chaque année en France) [126], l'agriculture urbaine et surtout périurbaine apparaît comme un levier potentiel pour sécuriser l'approvisionnement alimentaire des aires urbaines (autonomie alimentaire de 0 à 8 % en 2017 pour les 100 premières aires urbaines françaises, avec une moyenne de 2 %) [127].

L'agriculture urbaine des centres villes prend différentes formes : jardins associatifs, jardins communaux, jardins privés, jardins portés par des tiers-lieux, mais aussi jardins d'insertion sociale ou jardins maraîchers alliant citadins et agriculteurs. Ces jardins permettent le développement d'AMAP et de circuits ultra courts, tout en contribuant à l'autonomie alimentaire des jardiniers, et ainsi à rendre les produits locaux accessibles financièrement et géographiquement.

Il reste aujourd'hui cependant difficile d'évaluer la productivité de ces jardins : les modes de cultures varient, ainsi que les connaissances des jardiniers et leurs objectifs de production (cultures, volumes). Si le maraîchage périurbain peut présenter un potentiel sérieux pour l'autonomie alimentaire des villes, l'agriculture urbaine (dans les centres villes) a aujourd'hui d'abord une vocation de création de lien social, d'acculturation, de découverte, de pédagogie et de partage de connaissances [128]. Certaines initiatives locales tentent d'aller plus loin en donnant aux espaces urbains cultivés une dimension productive et solidaire [129].

PROJETS INSPIRANTS

HARVEST-OMETER

Harvest-ometer (Londres) est un outil en ligne permettant à des jardiniers (privés ou projets collectifs) de mesurer la quantité de fruits et légumes produits sur une période, et d'estimer le budget ainsi économisé par rapport à l'achat de ces mêmes produits dans le commerce. Il permet de produire des données pour la communication auprès des participants et partenaires. L'outil a été développé par le réseau d'agriculture urbaine de Londres Capital Growth pour ses membres.

https://www.capitalgrowth.org/the_harvestometer/

JARDINOTES

Un outil local, JARDINOTES, a été mis en place par les jardiniers des pays d'auvergne pour permettre à toutes les personnes de planifier des cultures et effectuer des rotations de cultures dans un jardin privé. L'outil est également complété par une série de conseils techniques alimentés par les jardiniers eux-mêmes.

<http://www.jardinierspaysauvergne.com/jardinotes.html>

126 <https://www.ecologie.gouv.fr/artificialisation-des-sols> (2022).

127 Utopies. Note de position 12. (2017). Autonomie alimentaire des villes : état des lieux et enjeux pour la filière agro-alimentaire française.

128 Lardon S., Beausery O., Lalanne L. (2020). Les jardins potagers, lieux d'échange et d'apprentissage collectif. Reflets et perspectives de la vie économique, 2020/1 LVIII. P. 35-48

129 C'est le cas par exemple de Nantes métropole, où les services techniques des espaces verts cultivent des légumes destinés aux associations d'aide alimentaire.

L'AGRICULTURE URBAINE SUR LE TERRITOIRE DU PAT

Un des objectifs du PAT est d'atteindre 50 % d'autonomie alimentaire sur les fruits et légumes d'ici 2050, ces productions étant aujourd'hui largement déficitaires sur le territoire. Pour tenir cet objectif, 4000 ha supplémentaires devront être dédiés aux maraîchage et aux vergers, soit en moyenne 125 ha par an. Pour cela, l'accroissement de la production de fruits et légumes sur les jardins vivriers et autres espaces non encore productifs est nécessaire bien que sa contribution à l'autonomie alimentaire du territoire restera modeste.

Une enquête réalisée en 2016/2017 auprès d'habitants du PNR Livradois-Forez et de la communauté de communes de Billom a permis d'établir le lien entre possession d'un jardin potager et autonomie alimentaire. En effet, la majorité des personnes enquêtées dans le PNR Livradois-Forez possède un jardin potager, qui couvre une partie de leurs besoins en fruits et légumes. Dans la communauté de communes de Billom, c'est 15 % des enquêtés qui tendent vers l'autonomie en fruits et légumes grâce à leur jardin potager.

Plus précisément, sur les communes enquêtées, 65 espèces de légumes et 27 essences d'arbres fruitiers sont cultivées dans ces parcelles. Les jardiniers interrogés estiment remplir en moyenne 27 % de leurs besoins alimentaires grâce à leur potager, avec une autosuffisance presque complète l'été pour certains fruits et légumes, et notamment pour les tomates, courgettes, pommes de terre et cerises.

Au-delà de la production, les jardins ont plusieurs utilités : usage récréatif, mise en application concrète de pratiques agroécologiques pour répondre aux défis du changement climatique, vecteur de santé publique et création de lien social par la transmission et le partage de pratiques. [130] Ces lieux ont donc un rôle important à jouer dans la transition écologique des territoires.

LES JARDINS FAMILIAUX

Les Jardins Familiaux des Vergnes, en quartier politique de la ville, représentent 110 parcelles sur une surface totale de 29 000m². La Direction du Développement Social Urbain de la Ville de Clermont-Ferrand a déployé une mission de revitalisation des Jardins Familiaux afin que ceux-ci puissent pleinement jouer leur rôle de vecteur de cohésion sociale intergénérationnelle et entre les différentes communautés de jardiniers. L'autre objectif étant d'accroître au maximum la productivité de ces jardins de manière agroécologique.

Pour plus d'info : Alice DARGERE ADargere@ville-clermont-ferrand.fr

¹³⁰ Peyrat, R. (2022). Jardins potagers dans le Massif central, entre valorisation et aménagement du cadre de vie, vecteurs de résilience alimentaire - Géoconfluences. <https://geoconfluences.ens-lyon.fr/informations-scientifiques/dossiers-regionaux/france-espaces-ruraux-periurbains/articles-scientifiques/jardins-potagers-massif-central>

Les principales aires urbaines Françaises ont une **autonomie alimentaire de moins de 10 %**. Une ville comme Paris pourrait s'alimenter seulement 3 jours si les transports de marchandises s'arrêtaient. Sur l'aire urbaine de Clermont-Ferrand, 2,5% des produits alimentaires consommés sur le territoire sont produits localement.

Les **produits locaux** sont **présents** dans deux types de circuits différents sur le territoire du PAT : les **circuits « alternatifs »** (vente directe, circuits courts) et les **circuits traditionnels** (GMS, supérettes, primeurs, grossistes...).

Il est important de continuer à **créer du lien entre producteurs et consommateurs** dans le cadre du PAT. C'est cette relation de confiance qui permettra d'augmenter la part de produits locaux dans l'alimentation, et ainsi à termes **d'augmenter la résilience alimentaire** du territoire.

Des **chocs** dans l'organisation des systèmes alimentaires globalisés comme la crise de la Covid-19 **accélèrent la réorganisation** des filières mais la **pérennisation de cette dynamique est fragile**.

Le territoire du PAT est pourvu d'une **offre diversifiée et riche de circuits de distribution**, sauf sur la partie Sud du territoire où on y dénombre par ailleurs un nombre plus important de jardins vivriers

L'accroissement de la production de fruits et légumes sur les **jardins vivriers** et autres espaces non encore productifs **est nécessaire** (accessibilité alimentaire individuelle, apprentissage/sensibilisation, etc..) même si sa contribution effective à l'autonomie alimentaire du territoire restera probablement modeste.

Un quart à un tiers des flux routiers en France est directement lié au transport de produits agricoles et alimentaires. Une optimisation de la logistique des **circuits courts** (optimisation et massification des flux) constitue **un enjeu fort** pour faire en sorte que se nourrir localement soit porteur d'une **sobriété énergétique** de la chaîne de transport.

Une **part majeure des achats alimentaires** est effectuée **en Grandes et Moyennes Surfaces**.

Pour tenir l'objectif de **50 % d'autonomie alimentaire sur les fruits et légumes d'ici 2050**, 4000 ha supplémentaires doivent être dédiés à la production de fruits et de légumes **en maraîchage et en vergers**, soit en moyenne 125 ha par an.

**FAVORISER LE
DÉVELOPPEMENT D'UNE
ALIMENTATION DURABLE,
SAINE ET LOCALE
EN RESTAURATION
COLLECTIVE**

**AXE
06**

L'AXE 6 DU PAT

Plus d'un repas sur six est pris à l'extérieur du domicile en France. La restauration collective joue un rôle important dans la transition agricole et alimentaire par le potentiel d'entraînement et de structuration des filières qu'elle implique (y compris la participation à la rémunération juste et aux débouchés stables pour les agriculteurs), et par son caractère d'exemplarité et de pédagogie.

L'axe 6 du PAT du Grand Clermont et du Parc Livradois-Forez vise au développement d'une alimentation durable, saine et locale en restauration collective. Il s'agit notamment de :

- ▶ **Développer des filières adaptées à la restauration collective** (production, transformation, logistique)
- ▶ **Accompagner l'adaptation des pratiques** pour développer la consommation responsable en restauration collective
- ▶ **Faciliter la commande publique et privée**

En particulier, l'objectif est de **garantir un coût matière de 2 euros minimum par repas** en restauration scolaire et de **proposer 50% de produits locaux, bio ou sous signe de qualité** en restauration collective (**dont 20% de produits bio**).

■ UNE MAJORITÉ D'ÉTABLISSEMENTS DES SECTEURS SCOLAIRES ET MÉDICO-SOCIAUX

- Parmi les 715 établissements de restauration collective sur le territoire du PAT, on comptabilise :
- 365 établissements dans l'enseignement (écoles, collèges, lycées, universités), soit 32% des établissements
- 230 établissements dans le domaine de la santé et du social (hôpitaux, établissements spécialisés, EHPAD, maisons de retraite, crèches), soit 32% des établissements

■ UNE PART IMPORTANTE D'ÉTABLISSEMENT PRÉPARANT UN FAIBLE NOMBRE DE REPAS PAR SEMAINE

- 42% des établissements de restauration collective sur le territoire du PAT propose moins de 250 repas par semaine. 19% des établissements propose plus de 1000 repas par semaine.

■ UN COUT MATIÈRE MOYEN PAR REPAS INFÉRIEUR A 2 EUROS

- En 2019, dans le service de restauration collective de la ville de **Clermont-Ferrand (UPC)**, le coût matière est de **1,75 euros**.
- En 2018, sur l'ensemble des collèges du **Puy-de-Dôme**, le coût matière moyen d'un repas est de **1,86 euros**.
- On peut observer une réduction des coûts liée à la mutualisation et à l'achat en masse, à la réduction du gaspillage alimentaire.

■ L'APPROVISIONNEMENT PUBLIC, LEVIER DE STRUCTURATION DES FILIÈRES LOCALES

- En 2020, la plateforme Agrilocal regroupe 221 acheteurs et 321 fournisseurs. Parmi ces derniers, on compte 256 producteurs, 38 artisans et 27 entreprises locales.

■ LA LOGISTIQUE D'APPROVISIONNEMENT À STRUCTURER

- On comptabilise 46 cuisines centrales sur le territoire du PAT qui ont des livraisons à effectuer auprès d'un ou plusieurs établissements.

VERS UNE CARTOGRAPHIE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le cadre réglementaire en matière de restauration collective durable a beaucoup évolué ces quinze dernières années, en fixant des objectifs de plus en plus ambitieux. Pour pouvoir accompagner les établissements de restauration collective et les acteurs qui gravitent autour, il s'agit d'abord de mieux connaître le territoire.

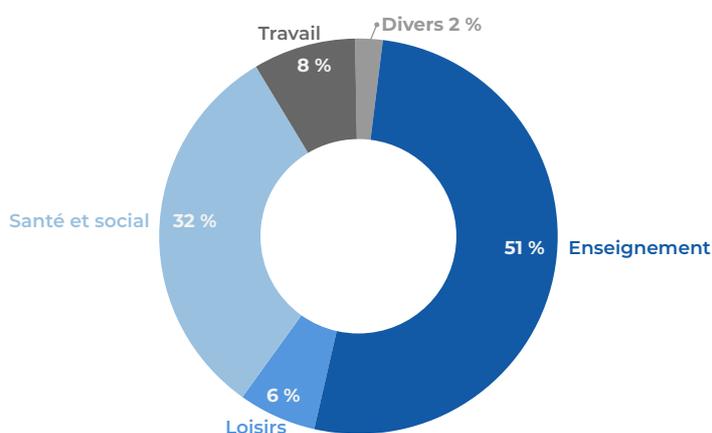
UNE MAJORITÉ D'ÉTABLISSEMENTS DES SECTEURS SCOLAIRES ET MÉDICO-SOCIAUX

La restauration collective, qui a pour activité de servir des repas en collectivité hors du domicile privé, se divise en plusieurs secteurs. Les données traitées par les services des directions départementales en charge de la protection des personnes (DDecPP), fournies par la DRAAF, permettent de les comptabiliser sur le territoire du PAT du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez :

- ▶ Enseignement (écoles, collèges, lycées, universités) : 365 établissements
- ▶ Santé et social (hôpitaux, établissements spécialisés, EHPAD, maisons de retraite, crèches) : 230 établissements
- ▶ Travail (administration et entreprise) : 60 établissements
- ▶ Loisirs (centres de vacances, centre aéré, cuisine pédagogique) : 45 établissements
- ▶ Divers (Etablissement militaire, pénitentiaire et local occasionnel) : 15 établissements

Sur le territoire du PAT du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez, on retrouve ces différents secteurs d'activité dans les proportions suivantes :

NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS PAR SECTEUR SUR LE TERRITOIRE DU PAT

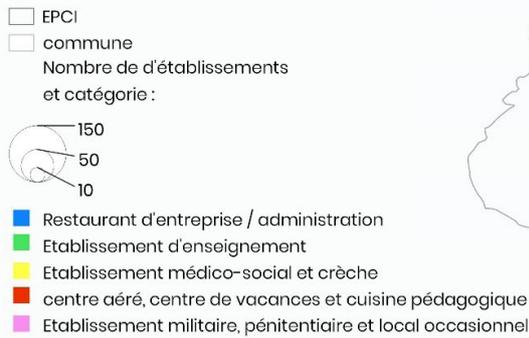


Sources : DRAAF, DDecPP de la Région Auvergne-Rhône-Alpes et DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes mise à jour du 25 mars 2022

Carte des établissements de restauration collective sur le territoire du PAT



La restauration collective

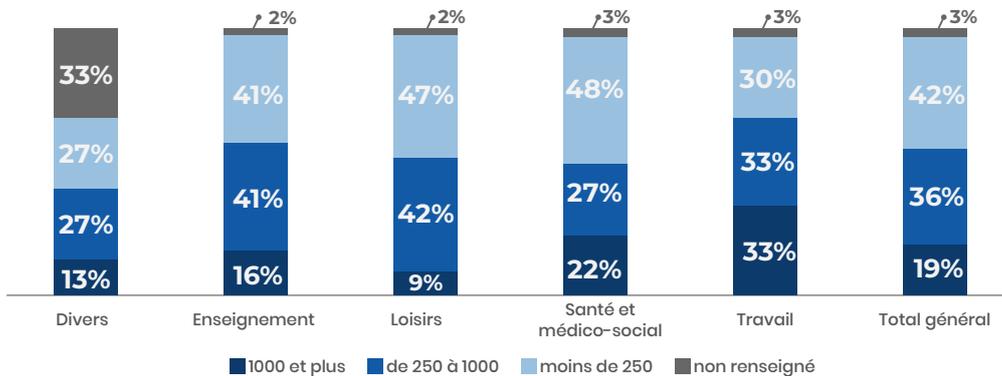


Sources : IGN 2020, DRAAF

UNE PART IMPORTANTE D'ÉTABLISSEMENTS PRÉPARANT UN FAIBLE NOMBRE DE REPAS PAR SEMAINE

Précaution : Du fait du manque de renseignements de la donnée concernant le nombre de repas par semaine dans les données transmises, cette information n'est fournie qu'à titre indicatif.

NOMBRE DE REPAS PAR SEMAINE MOYEN PAR SECTEUR



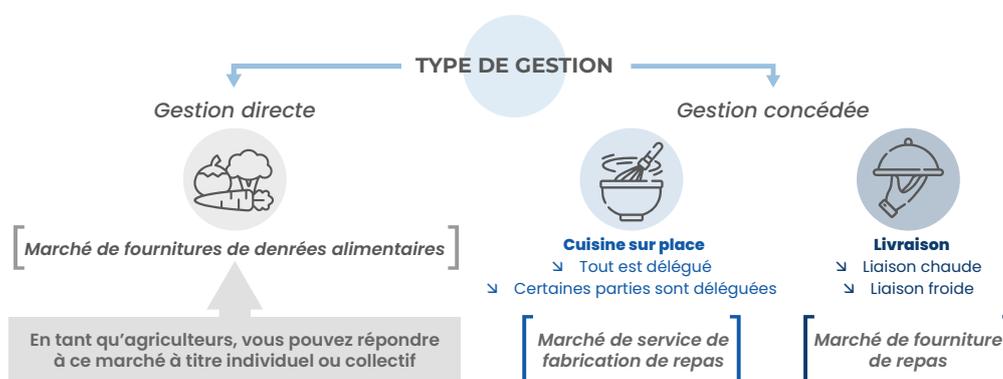
Sources : DRAAF, DDecPP de la Région Auvergne-Rhône-Alpes et DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes mise à jour du 25 mars 2022

On relève ainsi une part importante d'établissements préparant moins de 250 repas par semaine sur le territoire du PAT, ce qui concerne plus particulièrement les domaines de la santé et du médico-social, les centres de loisirs (peu nombreux) et les établissements d'enseignement. Ce constat pose l'enjeu d'une logistique d'approvisionnement adaptée à des petits volumes, notamment en milieu rural.

UNE MAJORITÉ D'ÉTABLISSEMENTS EN GESTION DIRECTE

Il existe deux types de gestion de la restauration collective :

- ▶ **La gestion directe** : l'unité de restauration est gérée par la collectivité ou l'établissement (restauration, équipes, achats, élaboration des repas),
- ▶ **La gestion concédée** : un prestataire, public ou privé, assure la restauration, gère les équipes et l'approvisionnement. Dans ce cas, plusieurs modalités sont possibles : la cuisine est préparée sur place, par délégation de service, ou bien les repas sont apportés par liaison (chaude ou froide) directement aux convives.



D'après FRAB AURA,

<http://www.auvergnerhonealpes.bio/agriculteurs/comment-approvisionner-la-restauration-collective>

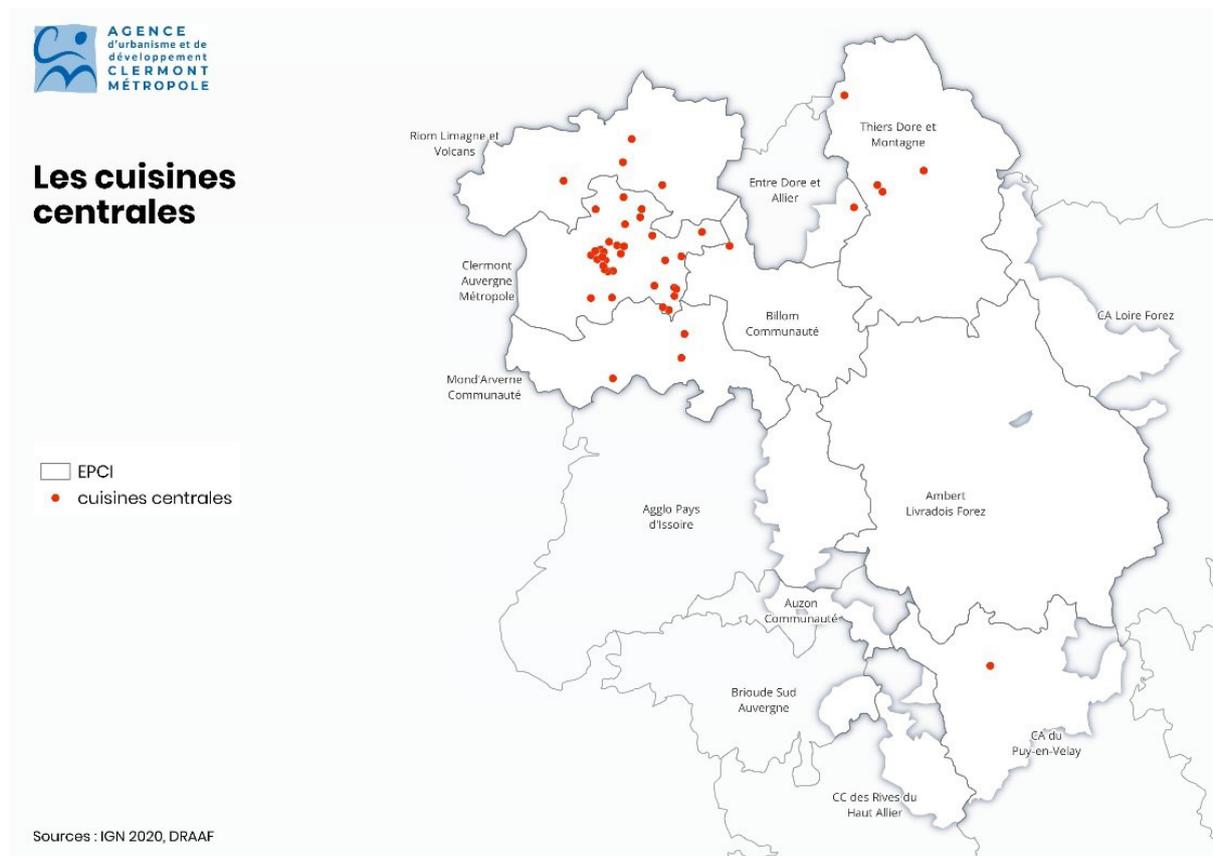
Sur le territoire français, 60% des collectivités assurent la gestion directe de la restauration collective scolaire, le reste en gestion concédée [131].

On distingue ainsi plusieurs types d'établissements de restauration :

- ▶ **Les cuisines sur place** : établissements qui fabriquent des repas consommés exclusivement sur place
- ▶ **Les cuisines centrales** : établissements dont au moins une partie de l'activité consiste en la fabrication de préparations destinées à une livraison.
- ▶ **Les restaurants satellites** : établissements desservis par une cuisine centrale, qui peuvent fabriquer certains éléments de repas sur place

131 ADEME, A(R)GILE, Biens Communs, Framhein, Effet2Levier, & Maiom. (2021). Freins et leviers pour une restauration collective scolaire plus durable (No Volet); p. 72)

Les cuisines centrales constituent ainsi les établissements de préparation culinaire d'où partent les repas d'une grande partie des établissements de restauration collective. Elles sont réparties de la manière suivante sur le territoire du PAT du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez :



Cette organisation peut permettre une meilleure efficacité logistique, bien que posant des défis en termes de dépendances aux transports, que d'éventuels surcoûts énergétiques peuvent impacter. On parle de « liaison » pour définir le type de livraison mis en place, qui peut être :

- ▶ **En liaison chaude**, avec une livraisons de repas produits le jour même qui arrive chaud au restaurant ;
- ▶ **En liaison froide**, avec une consommation différée des repas (jusqu'à J+5) [132].

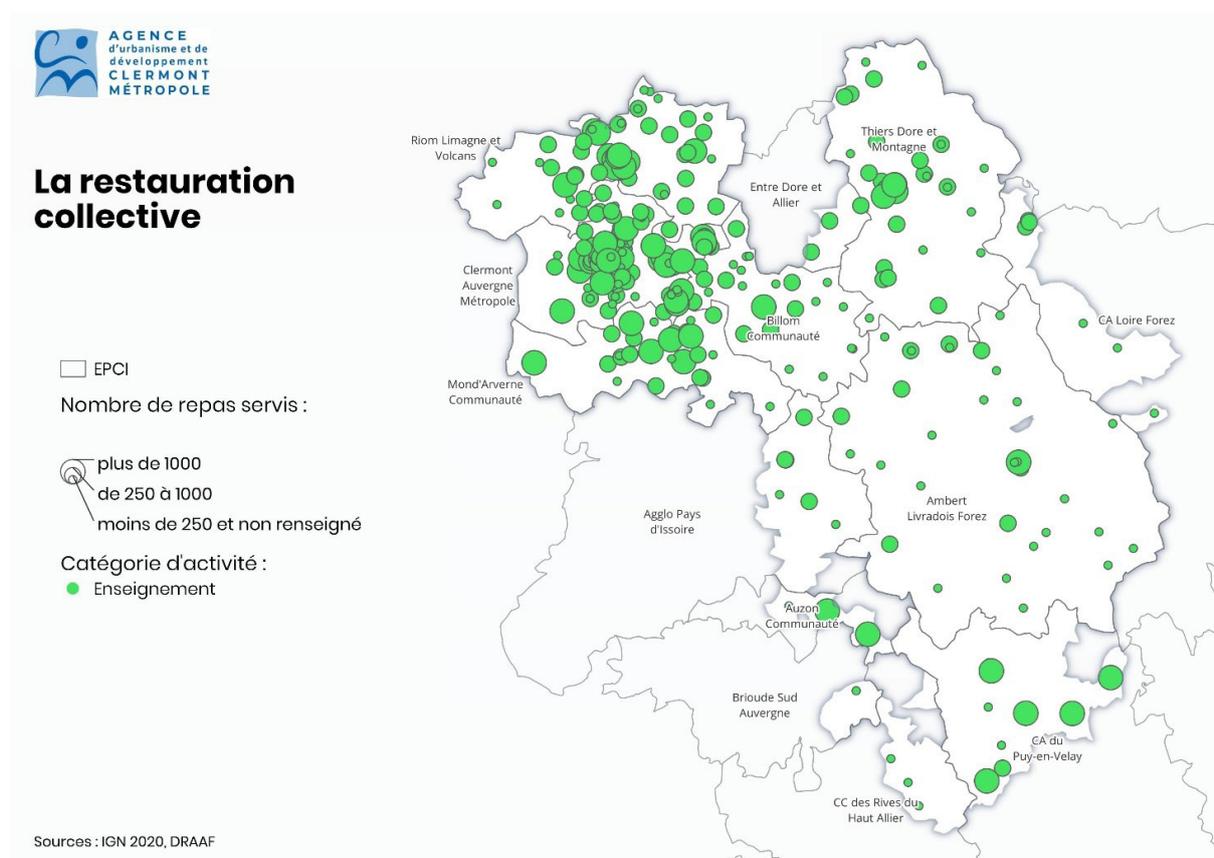
Dans ce deuxième cas, en particulier, se pose l'enjeu de la **diminution du recours aux contenants plastiques jetables à usage unique**, pour la cuisson, le transport, la réchauffe ou le service. Ces changements demandent à la fois du temps, des connaissances et des investissements en matériels réutilisables (changement de fous, bacs, unités de lavages spécifiques...). Ils permettent à la fois des pratiques plus durables et la suppression des coûts induits par le tout jetable.

132 ADEME, A(R)GILE, Biens Communs, Framhein, Effet 2 Levier, & Maiom. (2021). Freins et leviers pour une restauration collective scolaire plus durable (No Volet); p. 72). <https://bibliothèque.ademe.fr/consommer-autrement/4556-freins-et-leviers-pour-une-restauration-collective-scolaire-plus-durable.html>

LA RESTAURATION COLLECTIVE EN MILIEU SCOLAIRE

LES ÉTABLISSEMENTS SUR LE TERRITOIRE DU PAT

Le milieu scolaire représente plus de 50% des établissements restauration collective sur le territoire du PAT.



DÉTAILS SUR LE PUY-DE-DÔME

Le département du Puy-de-Dôme comptabilise environ 930 établissements sur son territoire [133]:

- ▶ 300 écoles maternelles publiques
- ▶ 419 écoles primaires publiques ; 39 écoles privées
- ▶ 57 collèges publics ; 23 collèges privés
- ▶ 17 lycées publics ; 12 lycées privés
- ▶ 134 établissements médicaux-sociaux

Concernant les 57 collèges du Puy-de-Dôme, dont 54 proposent des demi-pensions, **3,5 millions de repas sont servis par an**, pour 20 206 pensionnaires.

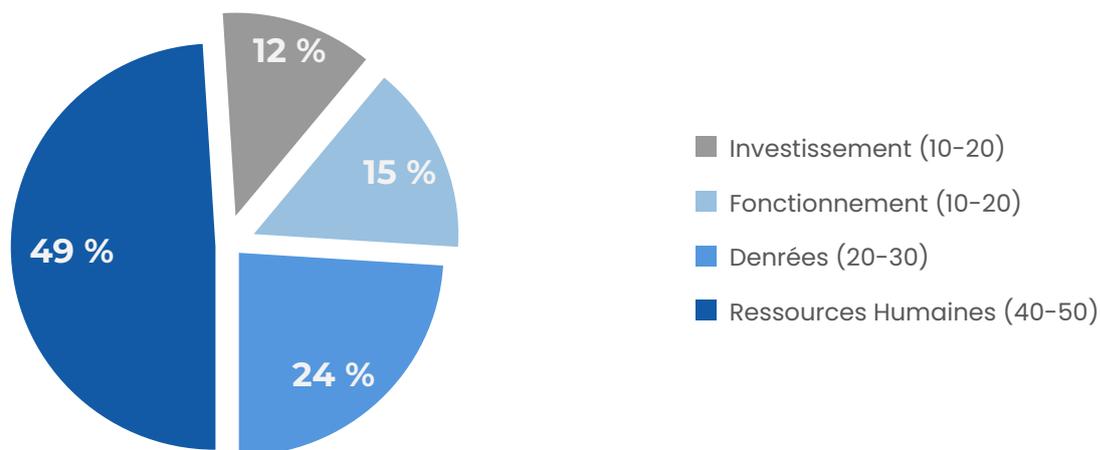
LE COÛT MATIÈRE PAR REPAS

La garantie d'un coût matière minimum par repas permet d'assurer une certaine qualité dans les produits alimentaires proposés en restauration collective.

Toutefois, certaines collectivités introduisent des produits bio **sans surcoût général**, notamment par le biais de la **lutte contre le gaspillage alimentaire**, la **réduction de la quantité de viande** proposée, des menus plus **saisonnalisés**, le travail de **produits bruts** ou encore des **achats en direct**. C'est le cas pour 67% des cantines interrogées dans le cadre de l'Observatoire de la restauration collective bio et durable en 2020 [134].

D'ailleurs, d'après l'étude de l'Agence Bio de 2019, 80% des établissements ayant un coût matière de moins de 2 euros par repas proposent des produits bio [135]. Ce coût matière est en effet à mettre en perspective avec le coût complet d'un repas, qui comporte également une part d'investissement, de fonctionnement et de ressources humaines.

COÛT COMPLET D'UN REPAS EN RESTAURATION SCOLAIRE



Source : Étude RéalisAB citée par la Cour des Comptes

D'après ADEME, A(R)GILE, Biens Communs, Framhein, Effet2Levier, & Maiom. (2021). Freins et leviers pour une restauration collective scolaire plus durable

CHIFFRES CLÉS AU NIVEAU DU TERRITOIRE DU PAT

En 2019, à **Clermont-Ferrand**, le coût matière est de **1,75 euros**. Le coût global est d'environ 7 euros. En comptant les investissements dans les structures, on se retrouve aux alentours de 10 euros. On peut observer une réduction des coûts liée à la mutualisation et à l'achat en masse, à la réduction du gaspillage alimentaire [136].

En 2018, sur l'ensemble des collèges du **Puy-de-Dôme**, le coût matière moyen d'un repas est de **1,86 euros**. Cela représente 3,5 millions de repas en collèges par an [137].

134 UnPlusBio. (2020). Observatoire de la restauration collective et durable, l'analyse d'Un Plus Bio—Résultats de l'enquête 2020.

135 CSA, & Agence Bio. (2019). Mesure de l'introduction des produits bio en restauration collective.

136 Entretien

137 Données partagées par le Conseil Départemental du Puy-de-Dôme

L'APPROVISIONNEMENT EN RESTAURATION COLLECTIVE

L'approvisionnement local de la restauration collective publique est un enjeu majeur du PAT, et une ambition forte portée depuis près de 10 ans par le Conseil Départemental du Puy-de-Dôme. En vue de la **structuration des filières alimentaires locales**, la commande publique est un moyen d'assurer des débouchés pour les producteurs, avec des volumes importants et réguliers pouvant être contractualisés.

A l'échelle du PAT, peu de données chiffrées permettent aujourd'hui de mesurer l'impact de la commande publique sur la structuration des filières alimentaires locales. En revanche, plusieurs projets témoignent de la dynamique territoriale sur cette question.

TENDANCES NATIONALES D'APPROVISIONNEMENT

D'après une étude sur la restauration collective menée par l'Agence Bio, 65% des établissements de la restauration collective introduisent du bio « ne serait-ce que temps en temps » en 2019. Les **produits bio et issus du commerce équitable** sont présents dans **38% des établissements enquêtés**. Les produits le plus souvent introduits en bio sont les **fruits frais** (notamment les pommes), les **légumes frais** (notamment les carottes) et les **produits laitiers**. 22% des établissements projetaient d'introduire du bio en 2020. Les produits bio proposés sont majoritairement **issus de filières françaises** (72%, une part en baisse depuis 2018), 50% proviennent de la région [138].

D'après une enquête de l'AMF (Association des maires de France) sur la restauration scolaire en 2020, **seules 19% des collectivités respecteraient dès à présent la loi EGalim**. La proportion de produits de qualité et durables atteint toutefois entre 25 % et 50 % pour 43 % des collectivités, tandis que 38% ont renseigné une proportion inférieure à 25% [139].

Le code des marchés publics ne permettant pas de sélectionner des produits sur le critère de provenance, il n'est pas possible de favoriser un fournisseur pour sa proximité géographique. Un des moyens à disposition des gestionnaires de restaurants collectifs est de travailler la combinaison de critères. Elle permet d'induire un choix plus restreint et de favoriser la commande de produits en local.

Par exemple, il est possible de passer par des sourcing [140] des producteurs locaux et de construire des marchés multi-attributaires à bons de commandes, ou bien de passer par des plateformes spécifiques mettant en relation producteurs et acheteurs publics.

138 CSA, & Agence Bio. (2019). Mesure de l'introduction des produits bio en restauration collective.

139 AMF. (2020). Panorama de la restauration scolaire après la loi EGalim—Enquête 2020.

140 Méthode d'analyse permettant de caractériser le marché des fournisseurs pour faciliter l'expression des besoins, la rédaction du cahier des charges, l'adéquation entre offre et demande, recommandée par la réforme de la commande publique de 2016

INITIATIVES INSPIRANTES SUR LE TERRITOIRE DU PAT

▶ AGRILocal

Agrilocal est un outil de mise en relation producteurs locaux/acheteurs publics que porte le Conseil départemental 63 (CD63). Avec la plateforme Agrilocal, le CD63 encourage les circuits courts de proximité et opte pour une approche du local par un critère « matière première » : produite et transformée à moins de 80km du lieu de consommation. L'absence de définition officielle oblige chaque acteur à s'approprier la notion de « local » selon son objectif propre. Depuis sa création, ce sont plus de 900 tonnes de produits alimentaires qui ont été contractualisés entre les acheteurs publics et les producteurs :

- ▶ plus de 370 tonnes de viandes,
- ▶ 150 tonnes de légumes,
- ▶ 15 tonnes de fromages
- ▶ plus de 40 tonnes de fruits.

En 2020, la plateforme Agrilocal regroupe 221 acheteurs et 321 fournisseurs. Parmi ces derniers, on compte 256 producteurs, 38 artisans et 27 entreprises locales.

▶ LA SCIC AUVERGNE BIO DISTRIBUTION

Depuis 12 ans, Auvergne Bio Distribution est la plateforme logistique qui répond à la demande d'approvisionnement en produits bio de la restauration collective auvergnate. Elle est constituée en Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) et est située à Combronde au nord de Clermont.

Elle s'est donnée pour mission de contribuer au **développement et à la structuration de filières bio auvergnates**. Pour cela, elle achète et revend les productions bio de la région Auvergne et **approvisionne la restauration collective** du territoire. Auvergne Bio Distribution travaille à l'interface entre producteurs/transformateurs et consommateurs, autant avec des petites structures familiales qu'avec des grandes entreprises.

Elle possède environ 200 clients sur toute l'Auvergne. Depuis toujours, elle s'attèle à fournir même les clients les plus éloignés des centralités, y compris pour des petites commandes. C'est le moyen de développer sur le long terme les filières bio sur le territoire. La structure fonctionne grâce à 5 salariés et une plateforme physique de 200 m². Entre 6 et 8 tonnes de marchandises sont traitées tous les lundis (jour de réception), composés de tous types de produits bio.

Au niveau commercial, Auvergne Bio Distribution travaille chaque semaine avec une trentaine d'opérateurs qui assurent l'approvisionnement d'environ 400 clients [141].

▶ LA LABELLISATION TERRITOIRE COMMERCE ÉQUITABLE DE CLERMONT AUVERGNE MÉTROPOLE

En 2020, la Métropole clermontoise a obtenu le label « Territoire de Commerce Équitable », qui se décline autour de plusieurs objectifs, notamment sur le développement de l'interconnaissance entre acteurs du territoire, la formation et la sensibilisation, la structuration d'une dynamique territoriale et sur l'intégration de critère « commerce équitable » dans le cadre de sa **politique d'achats**.

[141] Pour en savoir plus : <https://auvergnebiodistribution.fr/>

▶ LA DÉMARCHE ENGAGÉE PAR LA VILLE DE CLERMONT-FERRAND

Dès 2017, l'**association ANIS Etoilé et Auvergne Bio Distribution** ont accompagné la ville de Clermont-Ferrand à allouer leurs marchés pour pouvoir travailler davantage avec des **produits locaux et/ou bios**. Les unités de préparation culinaires (UPC) de la ville de Clermont-Ferrand servent actuellement 33 établissements et 6 500 repas/jour. Le volontarisme du responsable de cuisine permet déjà à l'UPC de s'approvisionner en produits locaux notamment auprès de la plateforme régionale REGAL et sur du gré à gré pour certains produits. Des besoins spécifiques sont par exemple identifiés sur les légumes secs, les pommes de terre, les fraises (en saison), les carottes. La restauration scolaire locale constitue donc un débouché crédible pour les agriculteurs^[142] .

La Ville de Clermont-Ferrand se situe **dans le respect des objectifs de la loi EGAlim** avec 50% de produits durable (labellisés MSc pêche durable, IGP, AOP), 20% de produits biologiques, 4 des 5 fromages auvergnats tous les mois et 80% de viande labellisée. Certains **leviers sont activés pour faciliter le changement** des pratiques en restauration collective (repas végétal, fait-maison, réduction du gaspillage alimentaire, saisonnalité des produits, produits locaux, logiciel de gestion des menus).

Il existe toutefois des **disparités** selon les petites ou grandes collectivités. Le cas de Clermont-Ferrand fait figure de bonnes pratiques mais beaucoup de collectivités ont de nombreux changements à mettre en œuvre pour y parvenir.

Par ailleurs, la quantification précise de la part des produits durables, bio, locaux, etc. demande **un travail** relativement **chronophage** qui n'est pas systématiquement réalisé. A ce jour, il n'existe pas de données précises et consolidées concernant l'atteinte des objectifs fixés par la loi EGAlim en matière d'approvisionnements de produits de qualité. Seules les données relatives aux produits issus de l'AB sont relativement robustes car issues du suivi réalisé par l'Agence Bio au fil des années.

▶ LA DÉMARCHE ENGAGÉE PAR LA CC AMBERT LIVRADOIS FOREZ

Début 2022, la Communauté de Communes Ambert Livradois Forez a également lancé une étude pour accompagner sa restauration collective pour une transition vers un système alimentaire durable. L'étude comprend la mise en conformité des structures avec la Loi Egalim, notamment en matière d'approvisionnement en produits de qualité. Le territoire compte 70 établissements publics proposant de la restauration collective : cela représente une consommation de près d'un million de repas/an. La collectivité « souhaite fédérer ses partenaires et accompagner les établissements de son territoire dans l'évolution de leurs pratiques et le développement de l'autosuffisance alimentaire du territoire. » ^[143]

Pour aller plus loin sur les sources et montant d'approvisionnement par catégorie de produits alimentaires en restauration collective, il serait pertinent de lancer une enquête sur le territoire du PAT du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez, en lien avec les structures ressources sur le sujet.

¹⁴² Source : compte-rendu d'atelier réalisé dans le cadre du PAT, axe distribution, restauration hors domicile, décembre 2017 http://www.legrandclermont.com/sites/default/files/files/PAT/CR_atelier-Distribution%20et%20restauration%20Collective.pdf

¹⁴³ Source : Accompagnement de la restauration collective pour une transition vers un système alimentaire durable, CCM Ambert – Livradois Forez, appel d'offres publié le 11/02/2022

QUELLE QUALITÉ NUTRITIONNELLE ?

La restauration collective fait l'objet de plusieurs recommandations en matière de nutrition (Circulaire interministérielle no 2001-118 du 25 juin 2001, Recommandations de 2007 du GEMRCN - Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition). Toutefois, une étude de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) publiée en 2007 a mis en avant le manque de connaissance et la mise en application insuffisante de ces recommandations en matière de nutrition. La loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de juillet 2010 a par la suite introduit une obligation réglementaire relative à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire [144].

Pour faciliter la mise en place des recommandations nutritionnelles, des conseils pratiques sont proposés par le GEM-RCN à travers plusieurs fiches thématiques [145].

Les objectifs nutritionnels généraux visés par ces recommandations sont les suivants :

- ▶ Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents entre autres de produits crus pour les apports en vitamines ;
- ▶ Diminuer les apports lipidiques, et rééquilibrer la consommation d'acides gras ;
- ▶ Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés ;
- ▶ Augmenter les apports de fer ;
- ▶ Augmenter les apports calciques.

EXEMPLE DE LA VILLE DE CLERMONT-FERRAND

A la ville de Clermont-Ferrand, les menus des repas sont établis avec une diététicienne. Un logiciel facilitant la gestion des menus et le calcul des apports nutritifs des repas servis est utilisé.

« Au-delà des recommandations inscrites dans le cadre du PNNS sur lesquelles un besoin d'information est peut-être toujours nécessaire, la qualité nutritionnelle se retrouve dans le suivi annuel par rapport aux fournisseurs locaux, de qualité (tout comme l'éducation à l'alimentation). » (Entretien Pascal Charbonnel)

Pour aller plus loin, notamment sur les liens entre santé et alimentation à travers une approche holistique, voir l'axe 4. Certains travaux de recherche étudient également l'articulation entre recommandations nutritionnelles en restauration collective et durabilité environnementale des régimes alimentaires [146].

144 <https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Obligations-nutritionnelles-en>

145 <https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Recommandation-nutrition-Version>

146 <https://www.inrae.fr/actualites/piste-prometteuse-ameliorer-durabilite-repas-scolaires-france>

LES FORMATIONS

La transition des pratiques en restauration collective passe par un ensemble de mutation à considérer et à accompagner. Certaines thématiques ont été identifiées comme pouvant constituer des leviers particulièrement pertinents, sur lesquels des formations peuvent être proposées :

- ▶ Le fait de proposer davantage de repas à forte composante végétale permet de remplacer le reste de la viande par des produits labellisés
- ▶ Le « fait-maison », avec des pratiques associées à la cuisson longue, juste température,
- ▶ La réduction du gaspillage alimentaire, le respect de la saisonnalité et la valorisation de produits locaux permettent de limiter les coûts
- ▶ L'utilisation de logiciel de gestion des menus (Salamandre Fusion, outils Excel développé en interne, fiches techniques produit)

▶ FORMATIONS EN INTERNE AU SEIN DES STRUCTURES

A la Ville de Clermont-Ferrand, tous les cuisiniers ont été formés en interne au repas végétal. Au niveau du département, un agent est dédié à l'accompagnement technique des professionnels en restauration collective. Des formations sont également organisées pour les techniciens du département.

▶ FORMATIONS PAR LE BIAIS DU CNFPT [147]

Les formations dispensées par le CNFPT sont axées sur :

- ▶ La prévention du bruit en restauration collective
- ▶ Les bonnes pratiques d'hygiène et le plan de maîtrise sanitaire en petite structure de restauration

► FORMATIONS PAR LE BIAIS D'ASSOCIATIONS

→ Focus sur le REEA (Réseau Education à l'Environnement Auvergne)

Le REEA et le Conseil Départemental du Puy-de-Dôme collaborent autour d'un dispositif d'accompagnement de collèges du territoire. En 2021/2022, il prévoit l'accompagnement de deux collèges dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et de trois collèges autour de l'alimentation durable [148].

→ Focus sur Bio63

Un guide des structures d'accompagnement pour la restauration collective dans le Puy-de-Dôme [149] a été publié en janvier 2021. Le PAT, le département du Puy-de-Dôme via Agrilocal63 et Bio63 ont imaginé la création de ce guide pour informer les élus, les gestionnaires, les chefs d'établissement et les équipes de cuisine et leur permettre de connaître les services proposés par les structures qui accompagnent aujourd'hui agriculteurs et restaurants collectifs sur le Puy-de-Dôme pour :

- ▶ Introduire plus de produits locaux et de qualité ;
- ▶ Atteindre les objectifs de la loi EGAlim ;
- ▶ Lutter contre le gaspillage et mieux gérer les déchets ;
- ▶ Éduquer à l'alimentation et à l'environnement. »

→ Focus sur CIVAM Auvergne

La Fédération Régionale des Centres d'initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural en Auvergne organise une dizaine de formations par an sur différents sujets en lien avec l'alimentation (transformations, commercialisation, communication, diversification, restauration collective, etc...)

D'autres structures de sensibilisation à l'alimentation durable (axe 4) sur le territoire peuvent ainsi accompagner les établissements de restauration collective vers des pratiques plus durables permettant de réduire l'empreinte carbone globale de nos systèmes alimentaires, allant de l'approvisionnement en produits bios et /ou locaux, à la réduction de l'usage du plastique ou la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le réseau <https://www.monrestauresponsible.org/> peut également permettre d'aller plus loin dans l'auto-évaluation de ses pratiques et le travail sur des pistes d'actions.

148 Une journée d'échanges de pratiques organisée le 18 mai 2021 a mis en avant certaines thématiques souhaitées par les participants pour d'autres formations, autour de l'impact environnemental de notre alimentation, des outils et pratiques d'animation, de l'alimentation durable et aspects nutritionnels, de la lutte contre le gaspillage alimentaire, de la notion de produit local, de la connaissance des publics, de la notion de frais et de saison

149 Guide téléchargeable ici : <http://www.auvergnerhonealpes.bio/qui-sommes-nous/bio-63>

Peu de données permettent de déterminer l'**état des lieux des pratiques en restauration collective** en matière d'approvisionnement de produits bio, sous signes de qualité et/ou locaux, tout comme en matière de besoin de formation, sur le territoire du PAT.

Il existe des **disparités territoriales sur le territoire du PAT**: certaines collectivités sont particulièrement avancées sur ces enjeux, tandis que pour d'autres la situation est plus compliquée pour des raisons de temps, de moyens humains, etc.

Il y a un **nombre important d'établissements** de restauration collective **en milieu scolaire/petite enfance**, dans le milieu **médico-social**, dans le champ de la restauration d'entreprises. **L'évolution des pratiques dans le milieu médico-social** doit faire l'objet d'une attention particulière.

Il y a une **forte plus-value** dans le **partage d'études et de bonnes pratiques** et l'harmonisation des pratiques sur le territoire. De nombreuses **formations** et organismes d'accompagnement existent.

Il y a **peu d'actions sur le territoire du PAT auprès des CHR** (Cafés, Hôtels, Restaurants) alors qu'ils sont un levier important dans la transition des systèmes alimentaires.

La restauration collective est un levier particulièrement puissant au regard de sa capacité **à structurer des filières locales de qualité** (cf axe 3), **à mener la lutte contre le gaspillage alimentaire et à sensibiliser à l'alimentation saine et durable** par la démonstration et l'éducation au goût, (cf axe 4), **à diminuer l'usage de produits plastiques jetables**, entre autres.

L'approvisionnement en produits locaux des **établissements de restauration collective de petites tailles, en milieu rural**, demande une **optimisation** et une **mutualisation des moyens logistiques** afin d'en diminuer les coûts, notamment en énergie. (cf axe 5).

RESSOURCES ADDITIONNELLES PAR AXE

AXE 1 - PRÉSERVER ET REMOBILISER LES TERRES AGRICOLES EN SURFACE ET EN QUALITÉ POUR MAINTENIR L'ACTIVITÉ AGRICOLE LOCALE



Etat des terres agricoles en France,
Terre de liens (2022)

<https://terredeliens.org/etat-des-terres-agricoles.html>



«Vers l'objectif de zéro artificialisation nette. Comment atteindre la sobriété foncière ?»

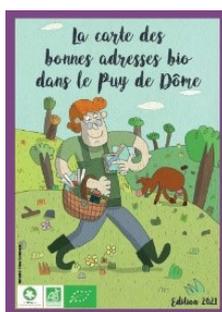
Les dossiers FNAU, n°50 (2021)

<https://www.fnau.org>

AXE 2 - ACCOMPAGNER L'ÉVOLUTION DES PRATIQUES EN FAVEUR D'UNE AGRICULTURE RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT ET RÉMUNÉRATRICE



Etude 4 pour 1000,
INRAE (2019)
<https://www.inrae.fr/>



Guide des bonnes adresses bio
dans le Puy-de-Dôme, Bio63 (2022),
<http://www.auvergnerhonealpes.bio/>
et <https://bonplanbio.fr/>

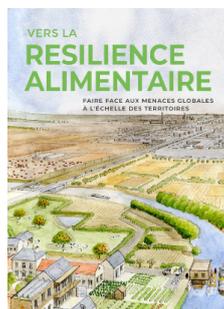


La Politique des Protéines,
Panel international d'experts
sur les systèmes alimentaires
durables IPES-Food (2022),
<http://www.ipes-food.org>

AXE 3 - RENFORCER ET CRÉER LES FILIÈRES POUR FAVORISER L'AUTO-SUFFISANCE ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE D'AUJOUR'HUI ET DE DEMAIN



Diagnostic des unités de transformation et potentialités de création de nouvelles unités, Chambre d'agriculture 63 et Bio63 (2021), <http://pat-grand-clermont-parc-livradois-forez.fr>



Vers la résilience alimentaire : <https://resiliencealimentaire.org/page-telechargement-guide/>



Scénario Afterres 2050, Solagro (2016) <https://afterres2050.solagro.org>

AXE 4 - DÉVELOPPER UNE CULTURE DU CONSOMMER SAIN, LOCAL ET RESPONSABLE



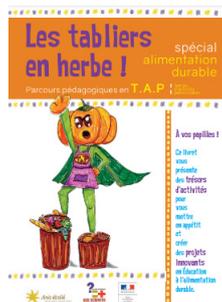
La Face cachée de nos consommations - Quelles surfaces agricoles et forestières importées? Solagro, (2022) <https://solagro.org/>



Faim de dignité : Etat de la pauvreté en France 2021, Secours Catholique Caritas France, (2021) <https://www.secours-catholique.org/>



Le revers de notre assiette, Solagro (2019) <https://solagro.org/>



Guide à destination des enseignants Anis étoilé (2017) <http://ree-auvergne.org/>



État des lieux de l'aide alimentaire dans le puy-de-Dôme <https://audcm.org/>

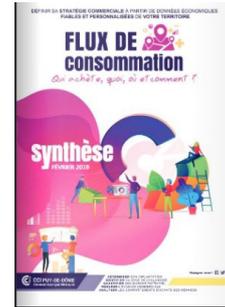
AXE 5 - FACILITER L'ACCÈS AUX PRODUITS LOCAUX



Raton G., Gonçalves A., Gaillard L., Wallet F.
(2020) Logistique des circuits alimentaires courts de proximité : état des lieux, nouveaux enjeux et pistes d'évolution.
<https://www.rmt-alimentation-locale.org/>



Guide des producteurs fermiers du Puy-de-Dôme,
<https://denosfermes63.puy-de-dome.fr/accueil.html>



Enquête flux de consommation, CCI (2018),
<https://fr.calameo.com/read/006546215b31434f49162>

AXE 6 - FAVORISER LE DÉVELOPPEMENT D'UNE ALIMENTATION DURABLE, SAINE ET LOCALE EN RESTAURATION COLLECTIVE



Guide des structures d'accompagnement pour la restauration collective, Puy-de-Dôme (2021),
<http://www.auvergnehonealpes.bio/>



<https://www.monrestauresponsable.org/>
<https://ma-cantine.beta-gouv.fr/>



Freins et leviers pour une restauration collective scolaire plus durable, ADEME (2021)
<https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/4556-freins-et-leviers-pour-une-restauration-collective-scolaire-plus-durable.html>

AUTRES RÉFÉRENCES :

- ▶ Bertrand Ballet, 2021 SSP – Bureau des statistiques structurelles, environnementales et forestières, AGRESTE, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, L'occupation du sol entre 1982 et 2018, 32 p.
- ▶ D. Roumet, A. Normand, S. Lejeune, Agir sur le foncier agricole, un rôle essentiel pour les collectivités locales, 3ième édition, Terre de Liens, déc. 2018, 180 p.
- ▶ Réseau Nyéléni Europe, Les racines de la résilience : politique foncière pour une transition agroécologique en Europe, Fév.2021, 60p.
- ▶ Avis FNAU n°9, Zéro artificialisation nette, une équation complexe pour les politiques publiques – juin 2020, 8p.
- ▶ AUAT, Decryptage – Comprendre l'objectif « ZAN » des sols, avril 2021, 8p.
- ▶ Gilles Fumey et Thierry Paquot – Villes voraces et villes frugales – CNRS Edition 2020 – 219p





Publication réalisée par l'agence d'urbanisme Clermont métropole

Directeur de la publication : Stéphane Cordobes.

Equipe Projet : Jean-Michel Demard, Clémence Rebourg, Gérald Paulin, Fabrice Ravel, Violaine Colonna d'Istria, Sophie Vicario, Estelle Jardin, Sébastien Reilles, Christel Estragnat, Roxana Triboi, Elodie Duteilh

Partenaires : Air Coop, Pistyles

Rédaction : Clémence Rebourg, Jean-Michel Demard

Conception graphique, mise en page : Caroline Merien

Crédits illustrations : Agence d'urbanisme Clermont Métropole, Adobe Stock, Freepik.



AGENCE
d'urbanisme et de
développement
CLERMONT
MÉTROPOLE