

5^e Forum Alimentaire Local

17-21 juin 2024

Dates et lieux



Lundi 17 juin, 9h30-12h30

Préserver et remobiliser le foncier agricole

Ferme des Raux
63 360 Gerzat

Lundi 17 juin, 14h30-17h30

Faire évoluer les pratiques agricoles

Estives du col du Béal
63 480 St Pierre-la-Bourlhonne

Mardi 18 juin, 9h30-12h30

Développer et structurer les filières

Confiserie Cruzilles
63 000 Clermont-Ferrand

Mardi 18 juin, 14h30-17h30

Renouveler les pratiques alimentaires

Domaine du Kheir
63 920 Peschadoires

Mercredi 19 juin, 9h30-12h30

Faciliter l'accès à une alimentation locale pour toutes et tous

Biocoop Riom Sud
63 200 Riom

Judi 20 juin, 9h30-12h30

Favoriser une restauration collective locale et responsable

Elevage ferrandais des Jolys
63 350 Vinzelles

Vendredi 21 juin, 9h-12h30

Plénière et buffet

47 Av. du Général de Gaulle
63 300 Thiers

Forum itinérant : vous reprendrez bien un peu de débat ?

Consommateurs, transformateurs industriels, collectivités, producteurs, chercheurs, enseigne de distribution : les parties prenantes du dernier FAL ont illustré des moyens d'actions variés en faveur de la transition alimentaire et révélé **des visions parfois divergentes**.

L'organisation du système alimentaire et ses impacts sur la santé, sur l'environnement, sur l'économie, etc. restent des **sujets socialement vifs**. Ils cristallisent des questions de légitimité, d'histoire, d'usages, de pratiques et quelques idées reçues d'où peuvent naître des **incompréhensions et des points de blocage**. Si ces débats peuvent conduire à des **tensions**, nous parions qu'ils **constituent aussi le moteur d'actions collectives** pour répondre aux enjeux alimentaires que nous connaissons de mieux en mieux !

Pour ce 5^e Forum Alimentaire, on vous invite à découvrir des initiatives locales sur l'agriculture et l'alimentation de demain, et à **explorer quelques-unes des controverses existantes et les moyens de les dépasser**.

Rejoignez-nous pour une semaine de visites, de tables-rondes, de moments collectifs, pour voir plus loin et débattre des prochaines étapes de notre action !

Une semaine pour explorer le territoire

Et découvrir **6 initiatives** au cœur du Grand Clermont et du Parc Livradois-Forez.

Une formule « visite + table-ronde »

Pour discuter des enjeux de notre alimentation à partir de visites de terrain et d'interventions de professionnels locaux.

Le temps fort de la semaine

Rendez-vous le 21 juin pour débattre avec nos grands témoins des controverses repérées pendant la semaine, et poursuivre les échanges autour d'un buffet local et savoureux !

[Je m'inscris](#)

Clôture des inscriptions le 13 juin 2024

Pour toute question, n'hésitez pas à nous contacter : animation.pat@legrandclermont.fr



Préserver et remobiliser le foncier agricole

Favoriser le développement d'une politique foncière concertée, faciliter les installations et les transmissions, protéger la vocation agricole des terres, en sécuriser l'accès et l'usage pour les projets agricoles.

Ferme des Raux

Lundi 17 juin de 9h30 à 12h30
Les Raux, Gerzat (63)

En 2010, dans le cadre d'une succession, certains membres du groupement foncier agricole (GFA) propriétaire de la ferme des Raux envisagent de vendre leurs parts. Chantal et Jean-Sébastien Gascuel, fermiers en place et aussi associés dans le GFA, proposent que terres et bâtiments soient rachetés par Terre de Liens, pour éviter un démembrement du foncier et préparer la transmission. Située dans une zone périurbaine la ferme accueille désormais trois nouveaux associés et des activités variées : production de céréales et protéagineux, élevage de volailles, agroforesterie et boulangerie. Elle illustre une des modalités de portage foncier, un dispositif encore mal identifié mais de plus en plus utilisé par différents types d'acteurs privés ou publics, pour faciliter l'accès aux terres agricoles.

9h15 - Accueil

9h30 - Visite du site (1h)

Jean-Sébastien Gascuel, associé de la Ferme des Raux

10h30 - Table-ronde et échanges

Lucie André, co-présidente Terre de Liens Auvergne

Jérémy Alves, directeur SCIC Ceinture Verte pays d'Auvergne

Florence Lhermet, adjointe au maire de St Amant-Tallende

Christine Léger-Bosch, chercheuse INRAE

Anne-Karine Quémener, directrice départementale SAFER AURA

Victoria Penel, chargée du service territorial agricole Conseil départemental 63

12h00 - Atelier d'exploration des controverses sur le portage foncier

Une rencontre co-animée avec Terre de Liens



[Je m'inscris à la visite](#)



Faire évoluer les pratiques agricoles

Accompagner un changement de pratiques qui permette le maintien d'une biodiversité spécifique et de paysages ouverts, faciliter la valorisation des productions et renforcer la valeur ajoutée pour les producteurs, soutenir la conciliation des usages.

Estives du col du Béal

Lundi 17 juin de 14h30 à 17h30
St Pierre-la-Bourlhonne (63)

En 2021, une enquête pastorale réalisée sur l'ensemble du Parc Livradois-Forez, permet d'identifier près de 27 000 hectares de surfaces pastorales. Suite à ce constat et après deux années de travail, le Parc, Auvergne Estives et leurs partenaires lancent un Plan Pastoral Territorial sur 5 ans. Ce dispositif vise la mise en œuvre concertée, entre les différents usagers (éleveurs, randonneurs, etc) d'actions collectives de valorisation des espaces pastoraux et finance des projets portés par des collectifs d'éleveurs ou des collectivités locales. Un des premiers chantiers accompagnés dans ce cadre concerne la réouverture des estives sur le col du Béal, un site emblématique des Hautes-Chaumes du Forez où cohabitent activités d'élevage et de loisir, au coeur du site Natura 2000 des Monts du Forez.

14h15 - Accueil

14h30 - Visite du site (1h)

Elodie Perret, chargée de mission agriculture Parc Livradois-Forez & **Guillaume Moiron**, chargé de mission Natura 2000 et PAEC Parc Livradois-Forez

15h30 - Table-ronde et échanges

Romain Eychenne, chargé de mission pastoralisme Auvergne estives

Christelle Masson, maire de Roche

François Sauvadet, 1^{er} adjoint de St-Maurice-Es-Allier

17h00 - Atelier d'exploration des controverses sur la conciliation des usages agricoles, environnementaux, forestiers, de loisir

Une rencontre co-animée avec le Parc Livradois-Forez et Auvergne estives



[Je m'inscris à la visite](#)



Développer des outils de transformation structurants

Répondre aux attentes sociétales de relocalisation de l'alimentation, renforcer le lien entre alimentation et santé, conforter les unités de transformations existantes et leur ancrage territorial, accompagner la création de nouvelles unités, développer des productions déficitaires dans le cadre de projets collectifs multipartenariaux.

Confiserie Cruzilles

Mardi 18 juin de 9h30 à 12h30- Clermont-Ferrand (63)

L'entreprise Cruzilles est l'une des dernières fabriques artisanales de fruits confits d'Auvergne. Créée en 1880, elle produit des pâtes de fruits, fruits confits et marrons glacés commercialisés en grande partie sur le territoire français pour les particuliers et les professionnels du secteur alimentaire. Historiquement, cette production s'adossait à un approvisionnement local en fruits qui s'est petit à petit élargit aux pays de la couronne méditerranéenne. L'entreprise compte 70 salariés qui travaillent à la production et au conditionnement artisanal de produits de confiserie hauts de gamme.

9h15 - Accueil

9h30 - Visite du site (1h)

Stéphane Guilbert, directeur général Cruzilles

10h30 - Table-ronde et échanges

Myriam Desanlis, chargée de mission arboriculture, petit fruits et environnement FRAB AURA

Sylvie Lavigne, chargée de mission Mond'Arverne Communauté - coordinatrice du projet Fruits de Dôme

Françoise Molegnana, cheffe de projets Auvergne Rhône-Alpes Gourmand

Pierre Sauvat, arboriculteur - Verger de l'Etoile

12h00 - Atelier d'exploration des controverses sur la structuration d'une filière végétale locale

Une rencontre co-animée avec Mond'Arverne Communauté



Renouveler les pratiques alimentaires

Accompagner les changements de pratiques des consommateurs et des professionnels de la production, de la transformation et de la distribution, sensibiliser le grand public, développer les filières nécessaires aux évolutions de régime alimentaire.

Domaine du Kheir

Mardi 18 juin de 14h30 à 17h30- Peschadoires (63)

Depuis 2019, Franck et Kheira Chabert produisent des légumes bio sur leur exploitation de Peschadoires. En 2022, Kheira Chabert se lance dans un projet de transformation de galettes végétales bio composées de légumes issus de la ferme et de légumineuses bio et locales. Ces galettes artisanales sont déclinées dans une gamme de quatre recettes commercialisées en magasins spécialisés et auprès des collectivités locales.

14h15 - Accueil

14h30 - Visite du site (1h)

Kheira Chabert, maraîchère

15h30 - Table-ronde et échanges

Sabrina Bourrel, conseillère cultures/légumineuses Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme

Marine Gueugneau, chargée de recherche, Unité de Nutrition Humaine INRAE

Anabelle Segaux, diététicienne

17h00 - Atelier d'exploration des controverses sur l'augmentation des protéines végétales dans l'assiette

Une rencontre co-animée avec Vegepolys Valley



[Je m'inscris à la visite](#)



[Je m'inscris à la visite](#)



Faciliter l'accès à une alimentation locale

Assurer un accès juste à alimentation de bonne qualité, en quantité suffisante, locale pour tous dans une diversité de formes de lieux de vente, articuler filières courtes et filières longues, réorganiser les circuits d'approvisionnement et logistiques.

Biocoop Riom Sud

Mercredi 19 juin de 9h30 à 12h30 – Riom (63)

Dans les années 1970, des consommateurs s'associent pour s'approvisionner en produits biologiques. Dix ans plus tard, issues de ces groupements d'achats, des coopératives se créent dont l'association loi 1901 Biocoop. En 2002, elle devient une société anonyme coopérative et compte aujourd'hui près de 600 points de vente, dont cinq dans le Puy-de-Dôme. Les magasins sont des structures commerciales indépendantes. Ouvert depuis septembre 2017 le magasin Biocoop Riom Sud s'étend sur 300m2 dans la zone commerciale Riom Sud. Plus de 20% des produits sont issus du commerce équitable d'origine France ou Nord/Nord ainsi que d'un approvisionnement local. Une attention forte est portée aux contenants des produits (vrac, consigne de verre), au lien avec les associations locales et au développement de l'agriculture bio sur le territoire.

9h15 - Accueil

9h30 - Visite du site (1h)

Jérôme Bafoil, directeur Biocoop Riom Sud

10h30 - Table-ronde et échanges

Vincent Blot, directeur de la Coopérative Alimentaire Auvergnate de Proximité (CAAP)

Vanessa Iceri, membre du collectif Caravalim

Emmanuel Morand, co-président AUVABIO

Adrien Petit, directeur Cluster Bio Auvergne Rhône Alpes

Cédrine Zumbo-Lebrumant, enseignante chercheuse ESC Clermont

12h00 - Atelier d'exploration des controverses sur la filière bio

Une rencontre co-animée avec Bio 63



Je m'inscris à la visite



Favoriser une restauration collective locale et responsable

Développer des filières adaptées et faciliter la commande publique et privée pour faire de la restauration collective un des leviers de la transition alimentaire en accompagnant des pratiques de consommation responsables.

Ferme des Jolys

Jeudi 20 juin de 9h30 à 12h30 – Vinzelles (63)

L'Association de Sauvegarde de la race bovine Ferrandaise est lancée en 1978. Elle a pour objectif la conservation d'un patrimoine génétique diversifié, l'augmentation progressive des effectifs et la valorisation des produits issus de la race. Alain Guéringer fait partie des quelques 700 propriétaires de Ferrandaises en France. Installé depuis 16 ans sur la ferme de Vinzelles, il élève une dizaine de mères à l'herbe et commercialise en circuit-court de la viande de veau de boucherie sous la mère et de veau rosé. En 2024, avec quelques éleveurs volontaires, l'association engage pour la seconde fois une action partenariale avec des restaurants collectifs de la métropole de Clermont (11 communes et 1 CCAS) autour d'un bourguignon de Ferrandaise.

9h15 - Accueil

9h30 - Visite du site (1h)

Alain Guéringer, éleveur & Président de l'association de sauvegarde de la Ferrandaise

10h30 - Table-ronde et échanges

Pascal Charbonnel, directeur des UPC de Clermont-Ferrand & **Cécile Piganiol**, chargée de mission agriculture Clermont Auvergne Métropole

Julien Meyroneinc, chef du service alimentation et valorisation Conseil départemental 63

Myriam Vallas, directrice Pôle Bio Massif Central - coordinatrice du projet Proverbial

12h00 - Atelier d'exploration des controverses sur l'approvisionnement de la RHD en viandes de qualité

Une rencontre co-animée avec Plan'eat Kids INRAE



Je m'inscris à la visite



Clôture du 5^{ème} Forum Alimentaire Local

Plénière & repas

Vendredi 21 juin de 9h00 à 14h00 – Salle du conseil communautaire – Thiers (63)

Une plénière pour aller plus loin !

Vous n'avez pas pu participer à une visite ? Une table ronde pour discuter ensemble des controverses au cœur de nos réflexions de la semaine.

Quoi de mieux pour terminer la semaine qu'un repas ? Pour continuer à se rencontrer et discuter autour d'un buffet.

9h00 - Accueil café

9h30 - Introduction de la plénière et retour sur les visites de la semaine

Stéphane Rodier, président du Parc Livradois-Forez

Nathalie Boudoul, vice-présidente du Parc Livradois-Forez en charge du PAT

Marc Regnoux, vice-président du Grand Clermont en charge du PAT

10h00 - Table-ronde et grands témoins

Animée par le Connecteur avec la participation du collectif de chercheurs associés au PAT

Julien Anglade, gérant de la conserverie CLAC ! et administrateur de Bio 63

Rachel Bournier, maire de Sauviat, vice-présidente Thiers Dore Montagne déléguée à la Transition écologique et au développement durable

Sébastien Dugnas, maire de Brousse

12h00 - Conclusion de la plénière

Dominique Adenot, président du Grand Clermont

12h30 - On se restaure ...et on continue les échanges!

Animation autour du projet lauréat France 2030 « Ambition POSITIVE » sur la structuration d'une filière pain bio à destination de la restauration collective

[Je m'inscris à la plénière](#)

