Accompagnement à l'émergence d'un projet alimentaire territorial - Pré-diagnostic





Votre contact :

Nom du conseiller ayant réalisé l'étude : Raphaël ROCHIGNEUX

Fonction : Chargé de mission auprès des collectivités nord Ardèche

Siège ou antenne : Davézieux

Contact : Raphael ROCHIGNEUX

Tél : 04.75.20.28.00 / 07.84.10.37.58

Email :
raphael.rochigneux@ardeche.chambagri.fr

Réalisé pour le compte de :

Communauté d'agglomération du bassin d'Annonay
Annonay Rhône Agglo

Adresse : La Lombardière – BP 8
07 430 DAVEZIEUX
Tél : 04 75 67 55 57
Email : accueil@annonayrhoneagglo.fr
N° SIRET : 20007201500015

Date de réalisation : septembre 2022
Date de rendu : 16/12/2022

Siège Social
4, avenue de l'Europe Unie – BP 114
07001 Privas Cedex
Tél : 04 75 20 28 00
Fax : 04 75 20 28 01
www.ardeche.chambre-agriculture.fr
facebook.com/ChambreAgriculture07/

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Sommaire

Table des matières

1 Contexte de l'étude 3
1.1 Contexte 3
1.2 Objet de la convention 3
1.3 Contenu technique de la mission 4
2 État des lieux des études et connaissances – mise à jour 6
2.1 Observatoire de l'agriculture sur le territoire Annonay Rhône Agglo – mise à jour RGA 2020 6
2.1.1 Les chiffres clés 6
2.1.2 Structures des exploitations 8
2.1.3 Statuts juridiques 10
2.1.4 Main d'œuvre des exploitations 11
2.1.5 Surfaces cultivées 12
2.1.6 Effectifs de cheptel 14
2.1.7 Pyramide des âges et devenir des exploitations 16
2.1.8 Démarches de valorisation 18
2.2 Evolution de l'occupation du sol – Annonay Rhône Agglo 20
2.3 Positionnement et autonomie du territoire - Méthode CRATer 23
2.4 Étude CLIMA XXI sur le changement climatique 25
2.5 Mise en place d'une filière de valorisation agricole des déchets verts 26
2.6 Irrigation – Réseaux collectifs 28
3 Rencontres spécifiques PAT 31
3.1 Volet agricole 31
3.1.1 SCIC DADS – D'Ardèche et de saison 31
3.1.2 AVVA (Abattage Volailles du Val d'Ay) – Quintenas le 26/04/202233
3.1.3 Les Artisous – Atelier de transformation - Quintenas le 29/07/2022 34
3.1.4 Les délices du maraîcher - Peaugres le 12/10/2022 36
3.1.5 Abattoir d'Annonay – Annonay le 28/10/2022 39
3.1.6 Les circuits courts 42
3.1.7 Stolon Clic Bio Nord Ardèche 44
3.2 Volet nutrition et santé 46
3.2.1 Cuisine centrale de l'ESAT – Roiffieux 46
3.2.2 Cuisine centrale Annonay – Annonay le 14/09/2022 48
3.2.3 Fondation EKIBIO – Peaugres le 19/07/2022 50
3.3 Volet accessibilité sociale 52
3.3.1 Jardins partagés à Annonay 52
3.3.2 Projet jardin de Cocagne à Annonay 54
3.3.3 Projets de territoire portés par LEADER ARDECHE VERTE 54
4 Ateliers participatifs 56
4.1 Organisation 56
5 Conclusion 58

1 CONTEXTE DE L'ETUDE

1.1 Contexte

Le programme national pour l'alimentation (PNA), défini à l'article L.1 du Code rural, encourage le développement des circuits courts et de la proximité géographique entre producteurs agricoles, transformateurs et consommateurs.
Il prévoit notamment des actions à mettre en œuvre pour l'approvisionnement de la restauration collective, publique comme privée, en produits agricoles de saison ou en produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine, notamment issus de l'agriculture biologique.
Les actions répondant aux objectifs du PNA et aux objectifs des plans régionaux de l'agriculture durable peuvent prendre la forme de projets alimentaires territoriaux (PAT).

Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les projets alimentaires territoriaux sont élaborés de manière concertée à l'initiative de l'ensemble des acteurs d'un territoire. Ils s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole locale et du besoin alimentaire exprimé au niveau d'un bassin de vie ou de consommation, aussi bien en termes de consommation individuelle que de restauration collective.
Le plan de relance actuel favorise la candidature au PAT en passant par une phase d'émergence afin de construire progressivement ce plan avec l'ensemble des acteurs.

1.2 Objet de la convention

Cet accompagnement prendra la forme d'un appui méthodologique pour la construction d'une politique alimentaire sur les phases d'émergence d'une stratégie alimentaire à savoir :
- la réalisation d'un pré-diagnostic,
- l'appui auprès de la communauté d'agglomération (services et élus) pour mettre en place sa démarche (définition des instances de gouvernance, calendrier, ...),
- l'animation de groupes thématiques pour mettre en place une concertation élargie qui contribuera à alimenter le pré-diagnostic et à associer les acteurs locaux (co-animation avec ARA),
- la préparation du dossier pour la candidature de ARA à un appel à projet au Programme National pour l'Alimentation.

1.3 Contenu technique de la mission

La mission proposée se déclinera en 2 phases :

<u>Phase 1</u> : Réalisation d'un pré-diagnostic du système alimentaire à l'échelle de la communauté d'agglomération sur la base des études, des rapports disponibles. Cette synthèse bibliographique sera complétée par l'organisation d'une consultation élargie auprès des acteurs locaux par groupes thématiques ou par entretiens. La phase 1 permettra de faire un bilan des problématiques, une analyse des actions mises en œuvre.

- Recueil et analyse des études, actions, travaux ou tout autres documents récents (< 5 ans) fournis par la communauté d'agglomération.

- Identification des personnes ressources / structures ou partenaires à mobiliser pour compléter l'état des lieux pour couvrir l'ensemble des champs de l'alimentation (en partenariat avec la communauté d'agglomération). Réalisation d'un questionnaire en ligne auprès des producteurs pour compléter les données actuellement connues et rencontre des personnes agricoles ressources

- Selon le nombre d'interlocuteurs par thème (=champs alimentaires : environnement, nutrition/santé, pédagogie/formation, accessibilité sociale, protection du foncier agricole/installation, approvisionnement local), rencontre par entretien semi-directif des personnes ressources identifiées ou organisation de « tables rondes » par thématiques pour recueillir les éléments de diagnostic des acteurs, les actions réalisées ou en projet, les sujets/enjeux pour lesquels les actions sont inexistantes ou insuffisantes.

- Rédaction d'un rapport de pré-diagnostic et de documents de synthèse qui doivent permettre d'identifier les forces et les fragilités du système alimentaire du territoire.

Livrables :

- comptes-rendus des entretiens et tables rondes.

- rapport du pré-diagnostic incluant la phase bibliographique et des entretiens/tables rondes.

- carte du système alimentaire 2021 du territoire permettant d'identifier les acteurs, leurs actions, leurs zones d'intervention, les croisements ou manques éventuels.

- co-animation des instances de gouvernance.

<u>Phase 2</u> : : **Accompagnement de la communauté d'agglomération pour définir la gouvernance de sa démarche de PAT et pour animer cette instance afin de déterminer les enjeux prioritaires du territoire qui constitueront la trame de l'appel à projet PAT.**

- Appui méthodologique pour accompagner ARA (élus référents + services) dans les différentes phases d'émergence d'un PAT : se donner une ambition, repérer et réussir les étapes clés, évaluer et ajuster le processus de PAT. Ce travail pourra se faire en relation/collaboration régulière avec la DDT07, la DRAAF et TRAME

1) Accompagner ARA à se doter d'une ambition pour sa politique alimentaire : restitution du pré-diagnostic en conseil communautaire et construire l'ambition avec les élus => carte du système alimentaire 2032. Définir le ou les élus référents de ARA qui suivront la démarche du PAT.

2) Avec les services et élus référents, mettre en place une gouvernance du PAT (quelle place pour les partenaires dans la gouvernance, comment associer et mettre en place une concertation avec des partenaires très différents) : composition et rôles du comité restreint, du

comité de pilotage, des comités techniques dans un objectif d'ouverture et de décloisonnement des sujets. Établir le calendrier d'émergence du PAT pour être en capacité de répondre à un prochain appel à projet PNA PAT.

3) Échange / retour d'expériences avec des territoires de PAT : valoriser les réussites et les écueils des autres territoires pour ajuster la méthode (position similaire- des élus qui ont aussi hésités et qui y sont allés quand même) – organisation d'une rencontre / visite avec un territoire à choisir ensemble

- En s'appuyant sur les livrables de la phase 1 et l'ambition que ARA souhaite donner à son PAT, coanimer le 1er comité de pilotage du PAT ARA pour définir les enjeux du territoire et les prioriser => « rêver » le système alimentaire 2032. En alternant phases plénières (restitution pré-diagnostics, restitution des ateliers) et ateliers de travail ce COPIL doit pouvoir :
1) identifier les objectifs à atteindre pour réussir le système alimentaire « rêvé ».
2) pour chaque objectif, identifier les acteurs à associer
3) faire valider la composition et le rôle des comités techniques
4) proposer le calendrier de travail

Livrables :
- Supports de présentation du pré-diagnostic
- Compte-rendu du COPIL
- La carte du système alimentaire 2032
- Ébauche Plan d'actions (ou orientation stratégique)

Suite aux difficultés pour recueillir des données bibliographiques, il a été convenu avec Annonay Rhône Agglo et ses élus d'entamer tout de suite des visites auprès d'acteurs importants du territoire.
Aucun questionnaire n'a donc été envoyé aux acteurs du territoire et l'animation de la journée table ronde sera réalisée par le CPIE du Pilat et non par la Chambre d'agriculture.

2 ÉTAT DES LIEUX DES ETUDES ET CONNAISSANCES – MISE A JOUR

2.1 Observatoire de l'agriculture sur le territoire Annonay Rhône Agglo – mise à jour RGA 2020

Document fourni : Portrait agricole de territoire rendu le 11 octobre 2017 sur la base du RGA 2010 et de la connaissance du secteur du fait de la présence de l'antenne de la Chambre d'Agriculture sur le territoire

Le recensement général agricole réalisé en 2020 nous permet d'actualiser les données qui ressortaient dans le portrait agricole de territoire de 2017.
La DRAAF Auvergne Rhône Alpes nous a fournis pour cela les données spécifiques pour le territoire d'Annonay Rhône Agglo

2.1.1 Les chiffres clés

Le recensement agricole en bref

Chiffres clés
CA Annonay Rhône Agglo

	2010	2020	évolution
nombre total d'exploitations	444	311	−30,0 %
SAU totale (ha)	9 577	9 335	−2,5 %
SAU moyenne (ha)	21,6	30,0	39,2 %
PBS totale (k€)	33 420	28 060	−16,0 %
total UGB	7 649	7 017	−8,3 %
travail total (ETP)	577,3	467,5	−19,0 %
nombre de chefs d'exploitation[1]	506	366	-28 %
└ *dont femmes*	26 %	22 %	-4 points
âge moyen des chefs d'exploitation[1]	52	52	+0 an

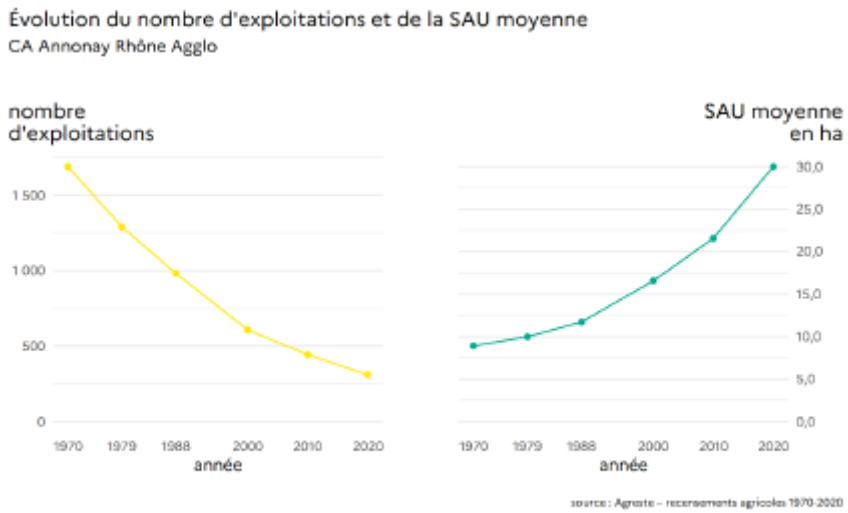
[1] chefs d'exploitations, coexploitants

source : Agreste – recensements agricoles 2010 et 2020
champ : sièges dans le territoire, hors collectifs ou vacantes
s : secret statistique
– : pas de données

Le nombre d'exploitation continue de chuter fortement depuis 2010 (- 30%) alors que l'on assiste à la poursuite de l'agrandissement des structures d'exploitation.
Le nombre de chef d'exploitation baisse quasiment autant, par contre l'âge moyen des chefs d'exploitation reste le même ce qui démontre un certain renouvellement à la tête des exploitations.

ATTENTION, les surfaces indiquées ci-dessus proviennent des surfaces déclarées à la PAC par les exploitants. Elles sont minimisées par rapport à la réalité que l'on retrouvera dans le paragraphe suivant 2.3.
La différence est de l'ordre de 3 500 ha

Le petit graphique ci-dessous montre sans équivoque le parallèle entre la baisse du nombre d'exploitation et l'augmentation des surfaces par exploitation, avec une moyenne de 30ha en 2020 alors qu'elle était 3 fois inférieure en 1970.



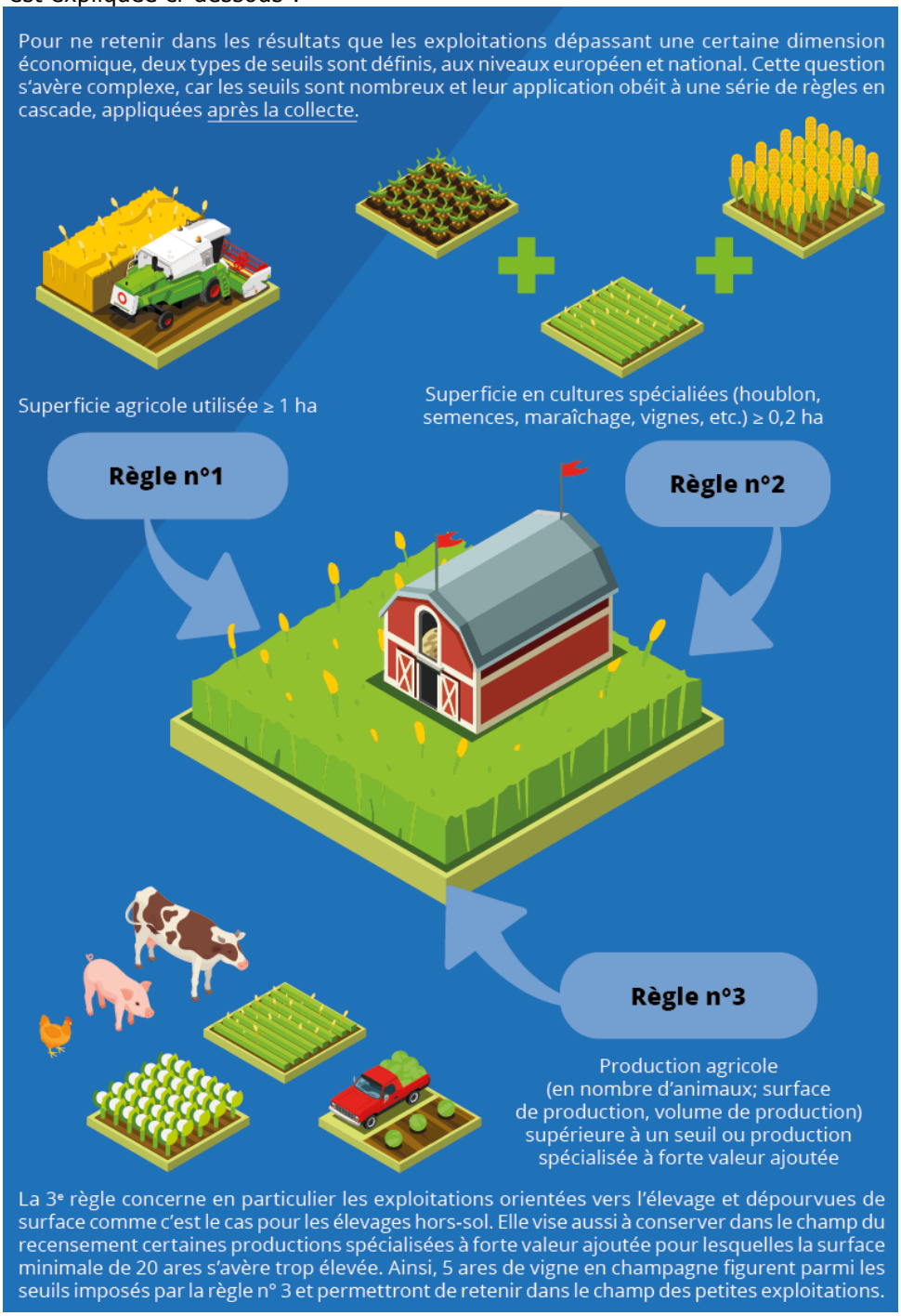
Pour autant, la taille moyenne d'une exploitation du territoire (30ha) est bien inférieure à ce que l'on retrouve au niveau régional (59ha) ou national (69ha)

A noter aussi que la baisse du nombre d'exploitation est plus importante sur le territoire -30% qu'au niveau régional avec -25% sur 10 ans et -23% au niveau national.

2.1.2 Structures des exploitations

Sur les 311 exploitations recensées, le RGA classe 4 types de structure. La compréhension de ce classement est relativement importante pour bien distinguer de quel type d'exploitation on parle.

Le respect de ces conditions assure, en théorie, que l'exploitation retenue est un acteur économique en capacité à participer à une transaction commerciale à partir de sa production.
Cette dimension est expliquée ci-dessous :



A noter que la particularité du RGA est d'indiquer parfois «s= secret statistique » dans les résultats. Cela ne veut pas dire qu'il n'y a pas de résultat mais qu'il y a un trop faible nombre de réponses pour les faire apparaître.

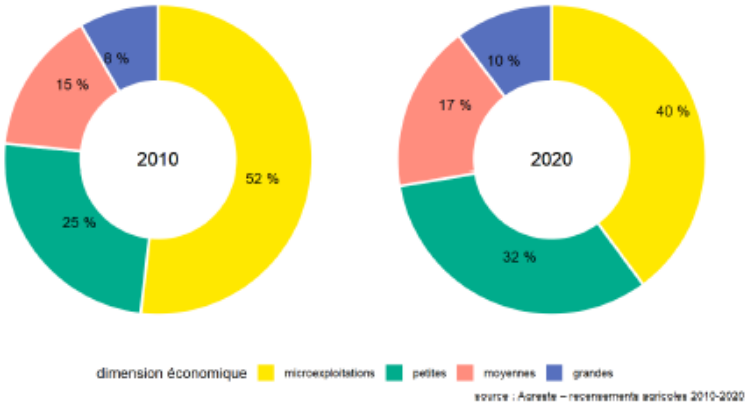
Dimension économique

Dimension économique
CA Annonay Rhône Agglo

	exploitations		SAU (ha)		UGB		ETP		PBS (k€)
	2010	2020	2010	2020	2010	2020	2010	2020	2020
total exploitations	444	311	9 577	9 335	7 649	7 017	577	468	28 060
microexploitations	230	124	1 565	1 395	747	469	143	64	1 240
petites	110	101	2 574	2 841	1 848	1 476	157	135	5 572
moyennes	67	54	3 029	2 814	2 699	2 560	133	135	8 450
grandes	37	32	2 409	2 285	2 355	2 512	144	134	12 798

source : Agreste – recensements agricoles 2010 et 2020
champ : sièges dans le territoire, hors collectifs ou vacantes
s : secret statistique
– : pas de données

Nombre d'exploitations
CA Annonay Rhône Agglo

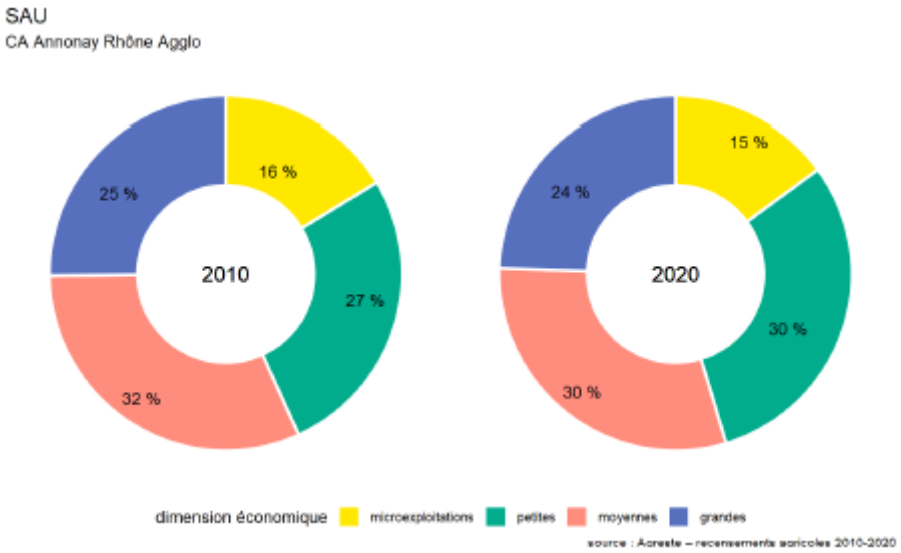


Les micro-exploitations représentent encore une part très importante des 311 exploitations présentes même si celle-ci a nettement baissé depuis 2010.

Pour autant, vu les seuils retenus, ces structures ont une réalité économique toute « relative » et correspondent plutôt à une activité « loisir » ou très secondaire (cotisant solidaire ou suivi parcellaire à la MSA).

Lors de la réalisation du portrait agricole de territoire, la Chambre d'agriculture avait dénombré 220 exploitations professionnelles (sur les 444 recensées en 2010).

Il convient donc de « tempérer » la baisse du nombre d'exploitations professionnelles (petites à grandes) sur le territoire. Nous pensons qu'il n'y a pas une baisse de 30% des exploitations « professionnelles » (définition MSA avec une surface pondérée supérieure à 9.5 ha) sur le chiffre de 2017, sans toutefois pouvoir le préciser. Il serait nécessaire de refaire un comptage précis par commune.

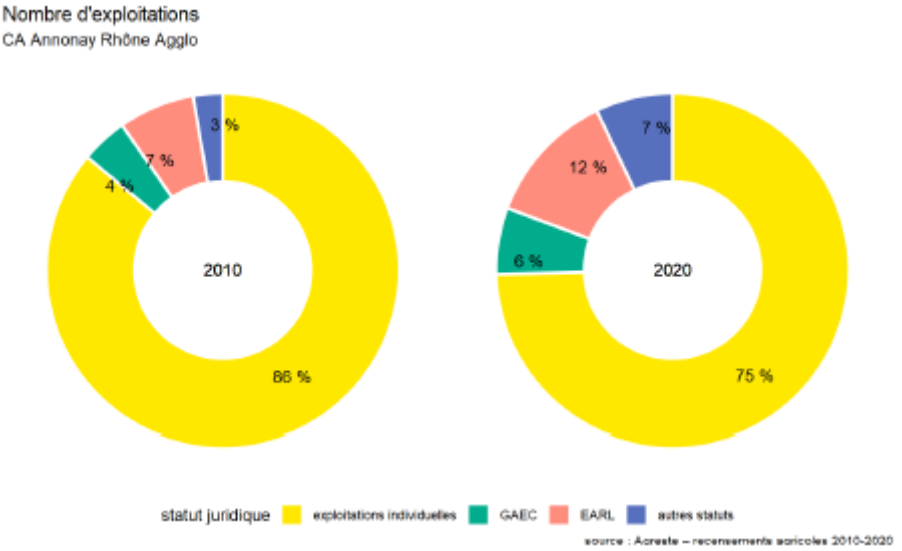


En termes de répartition de SAU, peu de changements sont constatés.

Tous les systèmes professionnels régressent d'1 ou 2 % alors que la part de SAU exploitée par les micro-exploitations augmentent de 3%
Faut-il y voir un blocage du foncier qui pourrait être destiné à la construction à l'avenir ??

2.1.3 Statuts juridiques

La part des sociétés d'exploitation a légèrement évolué entre 2010 et 2020.



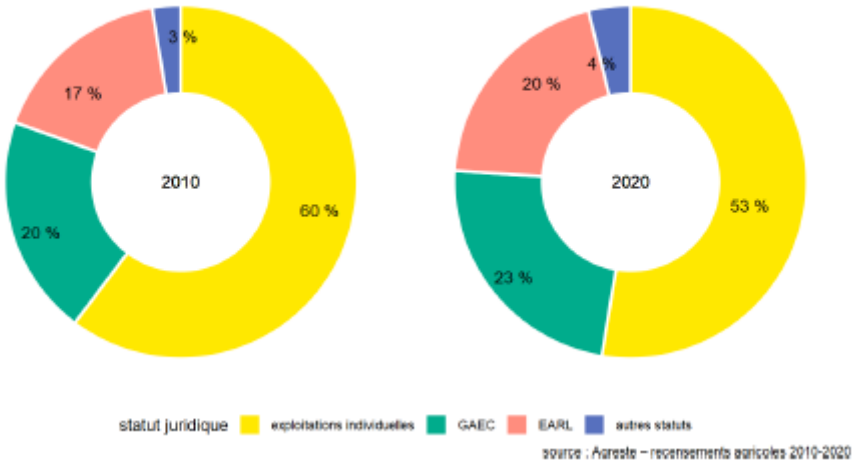
On constate que l'entreprise individuelle est très largement majoritaire même si la disparition des exploitations concerne majoritairement ce groupe.

Proportionnellement, la part des EARL a plus augmenté que la part des GAEC probablement à cause de l'augmentation des productions végétales (vignes principalement) où la particularité réglementaire du GAEC avec la transparence des aides n'a pas d'impact.

Le GAEC est largement utilisé en élevage étant donné que les surfaces exploitées sont plus importantes et plus aidées et donc la transparence à un rôle primordial dans le soutien de cette filière.

En termes de surfaces, cela se vérifie aussi avec une part des surfaces exploitées plus importantes pour les GAEC que pour les EARL comme indiqué dans le schéma ci-dessous.

SAU
CA Annonay Rhône Agglo



source : Agreste – recensements agricoles 2010-2020

2.1.4 Main d'œuvre des exploitations

Main d'œuvre des exploitations
CA Annonay Rhône Agglo

	nombre d'actifs			volume de travail (ETP)		
	2010	2020	évolution	2010	2020	évolution
main d'œuvre totale[1]	**2 034**	**1 528**	**-25 %**	**577**	**468**	**-19 %**
chefs d'exploitations, coexploitants	506	366	-28 %	334	274	-18 %
└ *dont coexploitants familiaux*	58	53	-9 %	42	48	14 %
main d'œuvre familiale[2]	299	66	-78 %	103	34	-67 %
salariés permanents[3]	83	99	19 %	66	62	-5 %
sous-total main d'œuvre permanente	**888**	**531**	**-40 %**	**503**	**371**	**-26 %**
saisonniers et salariés occasionnels	1 146	997	-13 %	75	95	27 %

[1] hors prestations de services : ETA, CUMA, autres prestations
[2] membres de la famille travaillant de manière permanente (au moins 8 mois sur l'année à temps partiel ou à temps complet) hors coexploitants ou associés actifs familiaux
[3] hors famille

source : Agreste – recensements agricoles 2010 et 2020
champ : sièges dans le territoire, hors collectifs ou vacantes
s : secret statistique
– : pas de données

La baisse du nombre d'exploitations s'accompagne forcément d'une baisse du nombre de chefs d'exploitation de – 28% en 10 ans.
Il y a un très fort recul de la main d'œuvre familiale (-78%) et de la main d'œuvre permanente en général. Ceci s'explique par l'agrandissement des structures d'exploitation et une charge croissante de travail. Cela revient souvent dans la « bouche » des exploitants avec un manque de temps récurrent pour assumer les différentes tâches sur leur exploitation.

Seul le nombre de salariés permanents est en augmentation en sachant que ces postes concernent le plus souvent les productions végétales et plus particulièrement la vigne et beaucoup moins le secteur de l'élevage.

2.1.5 Surfaces cultivées

	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 *dont*	438	308	9 577	9 335	50	1 521	16 %	729	641
céréales	237	154	1 954	1 579	21	233	15 %	130	82
oléagineux	13	20	46	104	4	*s*	*s*	0	10
protéagineux et légumes secs pour leur graine	7	7	15	43	0	*s*	*s*	*s*	*s*
plantes à fibres et plantes industrielles diverses	*s*	*s*	*s*	*s*	0	*s*	*s*	0	*s*
plantes à parfum, aromatiques, médicinales	0	4	0	5	4	5	100 %	0	*s*
pommes de terre	78	56	27	17	9	4	22 %	12	9
légumes frais, plants de légumes, melons ou fraises	29	40	58	51	12	22	43 %	54	42
fourrages annuels[1]	72	60	245	270	13	96	36 %	117	74
prairies[2]	299	207	6 037	6 082	33	1 016	17 %	14	39
fleurs et plantes ornementales	*s*	0	*s*	0	0	*s*	*s*	*s*	*s*
vignes	175	137	527	621	18	100	16 %	*s*	24
cultures fruitières	179	105	551	464	15	23	5 %	390	354
jachères	179	19	98	83	*s*	*s*	*s*	–	*s*

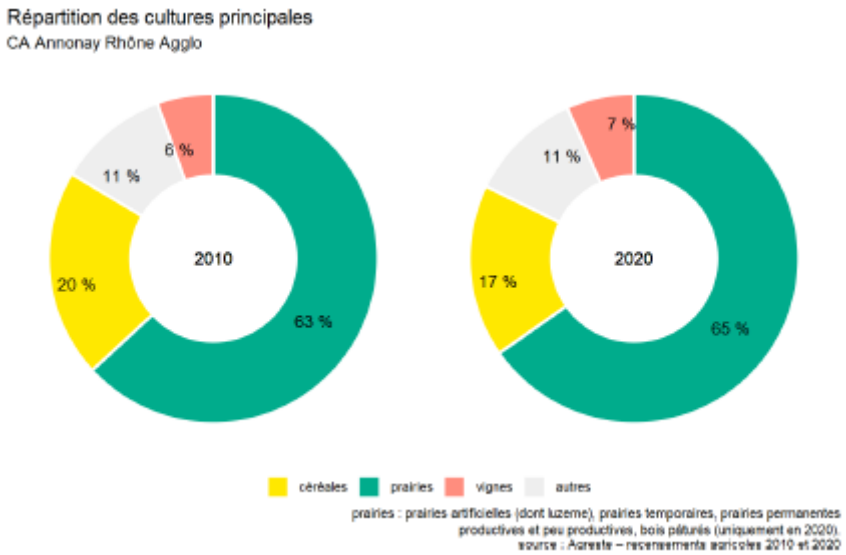
[1] maïs fourrage et ensilage, plantes sarclées fourragères, légumineuses fourragères annuelles pures (hors luzerne) ou en mélange (y. c. avec des céréales)

[2] prairies artificielles (dont luzerne), prairies temporaires, prairies permanentes productives et peu productives, bois pâturés (uniquement en 2020)

source : Agreste – recensements agricoles 2010 et 2020
champ : sièges dans le territoire, hors collectifs ou vacantes
s : secret statistique
– : pas de données

Le secteur d'Annonay Rhône Agglo a la chance de pouvoir permettre quasiment tous les types de culture.

Le total des surfaces déclarées à la PAC a très peu varié depuis 10 ans avec une baisse de seulement 242ha. La baisse du nombre d'exploitations n'a pas eu de répercussion significative sur la surface déclarée à la PAC.



Le territoire reste malgré tout un territoire d'élevage avec 65% de sa superficie toujours en prairie (permanente ou artificielle)

La production de céréales, très majoritairement consommée par les élevages locaux, est en légère baisse (-3%) au profit de l'herbe (+2%).

Les surfaces en vigne augmentent légèrement (+94 ha) alors que toutes les autres cultures spécialisées « alimentaires » (maraichage, fruit) sont en régression. Cette régression est légère pour le maraichage mais beaucoup plus importante pour les fruits (-97 ha)

Les aléas climatiques, la valorisation et la difficulté pour recruter du personnel sont les principales causes misent en avant dans nos rencontres avec les professionnels du secteur. La vigne remplace de plus en plus l'arboriculture sur des secteurs de production identique (vallée du Rhône et premier plateau)

Les cultures bio représentent 16% des surfaces cultivées sur Annonay Rhône Agglo. Nous verrons plus loin l'augmentation sur ce point.

Plus étonnant, les surfaces irriguées sont globalement en baisse de 88 ha (soit -12%). Seules les prairies (prairies temporaires pour être plus précis) et les vignes ressortent comme superficies les plus irriguées

2.1.6 Effectifs de cheptel

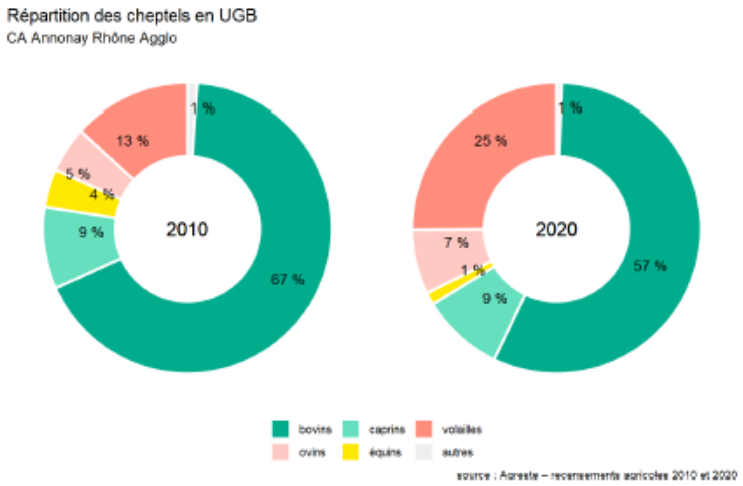
Effectifs par catégorie de cheptel
CA Annonay Rhône Agglo

	exploitations en ayant		cheptel (têtes)		cheptel (UGB)		exploitations ayant un cheptel en AB
	2010	2020	2010	2020	2010	2020	2020
total ensemble du cheptel	**266**	**147**	–	–	**7 649**	**7 017**	**20**
total bovins	143	103	5 301	4 138	5 140	3 965	15
vaches laitières	57	35	1 817	1 142	2 635	1 656	6
vaches allaitantes	91	74	864	938	778	844	–
total ovins	47	27	2 467	3 377	390	507	2
brebis mères laitières	0	0	0	*s*	0	*s*	0
brebis mères allaitantes	45	27	2 012	2 332	342	396	2
total caprins	36	16	2 707	2 697	699	647	*s*
chèvres	36	16	2 066	1 808	620	542	–
total équins	83	16	359	93	325	96	5
juments selle	13	4	74	5	67	4	–
juments lourdes	27	4	62	8	62	8	–
total porcins	24	4	121	109	38	40	3
truies[1]	4	*s*	11	*s*	2	*s*	–
total volailles	141	24	85 182	156 353	1 011	1 761	*s*
	2010	2020	2010	2020	2010	2020	2020
poules pondeuses d'œufs de consommation	134	11	10 628	25 183	149	353	*s*
poulets de chair et coqs	79	11	62 689	116 550	690	1 282	0
lapines mères	44	*s*	276	7	46	1	0
apiculture (nombre de ruches)	16	4	796	682	–	–	2

[1] truies-mères et cochettes

source : Agreste – recensements agricoles 2010 et 2020
champ : sièges dans le territoire, hors collectifs ou vacantes
s : secret statistique
– : pas de données

Comme pour les productions végétales, toutes les productions animales sont présentes sur le territoire : Bovin, ovin, caprin, porcin, aviculture et équin



Le RGA 2020 montre une baisse très importante du cheptel laitier de -37% en 10 ans.

L'agrandissement et la concentration des exploitations ne remplacent pas en cheptel le plus grand nombre d'exploitations qu'il existait auparavant. Reste à voir si la production a également baissé ou pas, le RGA ne l'indique pas ?

Cette baisse fulgurante du cheptel laitier est contrecarrée par une augmentation du cheptel allaitant. Le caractère plus rustique de cet élevage permet aux exploitants d'entretenir leur foncier tout en ayant une astreinte beaucoup moins importante. Cela leur permet de développer un autre atelier ou dans certains cas, trouver un complément de revenus par ailleurs.

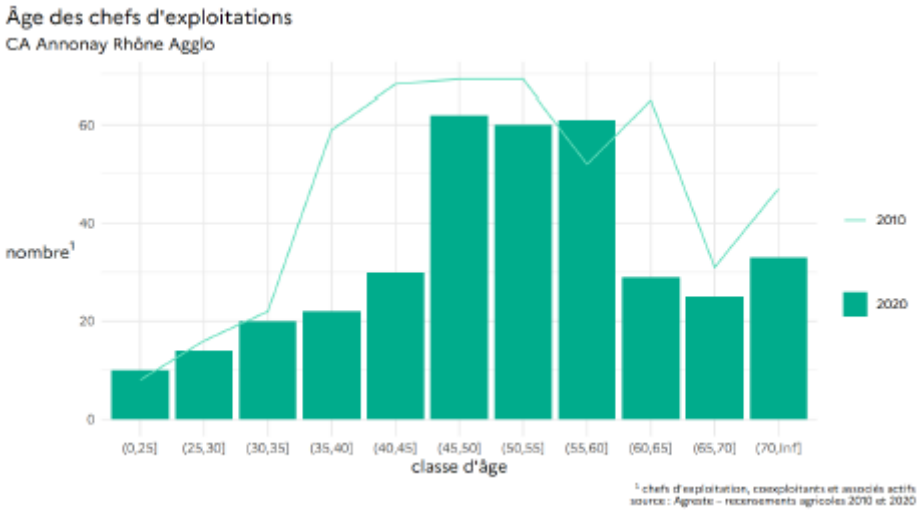
Globalement la production bovine baisse de 20%.

Ce point peut interroger quant à l'entretien de l'espace à terme ?

Peu d'écarts sont à constater sur les autres productions. Le cheptel ovin progresse alors qu'il n'y a que 3 éleveurs spécialisés sur le territoire et quatre ou cinq en pluriactivité. Ce nombre a très peu varié depuis de nombreuses années.

Par contre le secteur de la volaille a fortement augmenté. La présence de l'abattoir des fermiers de l'Ardèche (groupe LDC) à Félines a fortement participé au développement de cette filière d'intégration lors des 10 dernières années sur le territoire.
De nombreux exploitants ont développé un atelier de volailles en complément d'autres ateliers étant donné que cet élevage demande une astreinte faible et procure un complément de revenu satisfaisant.
Des installations ont également pu se faire uniquement grâce à cette production.
Il est à noter que cette filière est certifiée « label rouge » ou « bio », ce qui se retrouve plus loin dans le rapport dans l'aspect « valorisation des productions » du territoire.

2.1.7 Pyramide des âges et devenir des exploitations



Devenir de l'exploitation dans les trois prochaines années dans le cas où le chef d'exploitation, ou le plus âgé des exploitants, a plus de 60 ans.

Devenir des exploitations dont le chef ou le plus âgé des exploitants a plus de 60 ans
CA Annonay Rhône Agglo

	exploitations		SAU (ha)	
	2020	part	2020	part
nombre d'exploitations non concernées	225	72 %	7 791	83 %
total d'exploitations concernées	86	28 %	1 544	17 %
dont :	–	–	–	–
pas de départ du chef ou coexploitant envisagé dans l'immédiat	27	9 %	441	5 %
reprise par un coexploitant, un membre de la famille ou un tiers	16	5 %	550	6 %
ne sait pas	42	14 %	553	6 %
disparition au profit de l'agrandissement d'une ou plusieurs autres exploitations	*s*	*s*	*s*	*s*
disparition des terres au profit d'un usage non agricole	*s*	*s*	*s*	*s*

source : Agreste – recensement agricole 2020
champ : sièges dans le territoire
s : secret statistique
– : pas de données

La pyramide des âges montre que le vieillissement de la population agricole continue à légèrement s'accentuer.

En 2010, la majeure partie des exploitants se situaient dans la tranche d'âge 40 à 55 ans.

En 2020, cette tranche s'est décalée de 45 à 60 ans. La tranche 55 à 60 ans est plus importante en 2020 qu'en 2010.

La question du départ à la retraite est ou va devenir cruciale pour une partie de cette tranche d'âge.

28% des exploitations et 1 544 ha sont aujourd'hui concernés par un départ imminent. Pour autant, seuls 14% ne savent pas quel devenir va avoir leur exploitation. Pour les 14% restants, soit le départ n'est pas envisagé soit une reprise est déjà en projet avec une personne identifiée.

Ce point concernant le renouvellement des générations reste très prégnant sur le territoire comme ailleurs en France.
Il est même un peu supérieur sur le territoire que sur la région AURA 23% ou au niveau national avec 26%

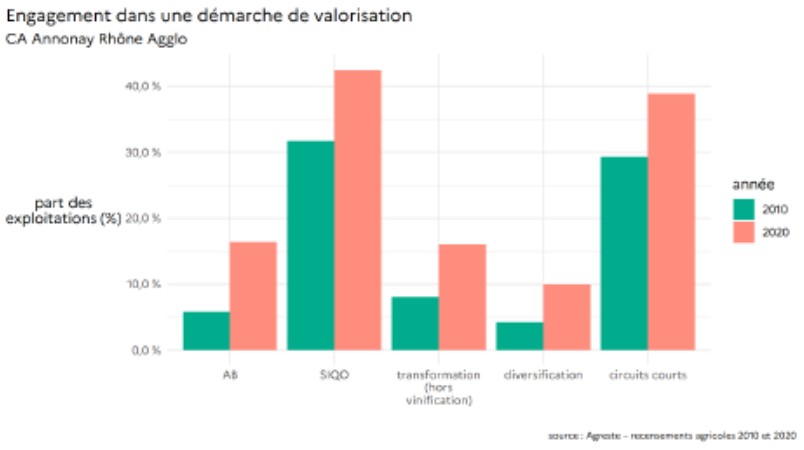
2.1.8 Démarches de valorisation

exploitations en ayant	2010	2020	évolution 2020/2010	part en 2020 (%)
nombre total d'exploitations	444	311	-30 %	100 %
agriculture biologique	26	51	96 %	16 %
autres signes officiels de qualité (yc vin et hors bio)	141	132	-6 %	42 %
dont				
AOP	115	108	-6 %	35 %
IGP	62	93	50 %	30 %
Label rouge	6	10	67 %	3 %
activités de transformation (hors vinification à la ferme)	36	50	39 %	16 %
dont				
transformation de lait	8	7	-12 %	2 %
transformation ou découpe de viande	–	21	–	7 %
transformation de fruits et/ou légumes[1]	–	19	–	6 %
activités de diversification	19	31	63 %	10 %
dont				
travail à façon	8	16	100 %	5 %
tourisme - hébergement - loisirs	7	5	-29 %	2 %
énergie renouvelable (pour la vente)	*s*	8	*s*	3 %
circuits courts (hors vin)	130	121	-7 %	39 %
dont				
vente directe (hors vin)	103	77	-25 %	25 %

[1] fleurs et plantes exclues en 2010

source : Agreste – recensements agricoles 2010 et 2020
champ : sièges dans le territoire, hors collectifs ou vacantes
s : secret statistique
– : pas de données

0



En termes de valorisation des productions, l'agriculture du territoire s'est totalement engagée dans les démarches de qualité. De l'agriculture biologique aux circuits courts, en passant par tous les signes de qualité des produits.

Ceci est vrai en rapport avec le nombre des exploitations présentes en 2020 et ce, malgré des baisses constatées dans le premier tableau du au recul du nombre d'exploitation sur le territoire.

16 % des exploitations sont « bio » sur Annonay Rhône Agglo contre 13.4% au niveau AURA et 12.1% au niveau national

Il en est de même pour les signes de qualité où 42% des structures sont recensées contre 29.6% au niveau AURA et 27.3% au niveau national.

Idem pour les circuits courts avec 39% des structures du territoire commercialisent en circuits courts contre 29.5 % au niveau AURA et 23.1% au niveau national.

L'implication des exploitants, la présence d'outils collectifs, mais aussi de plusieurs points de vente fermiers sur le territoire, démontrent la présence d'une agriculture de « qualité » et fortement représentée pour une démarche de valorisation au plus proche du consommateur.

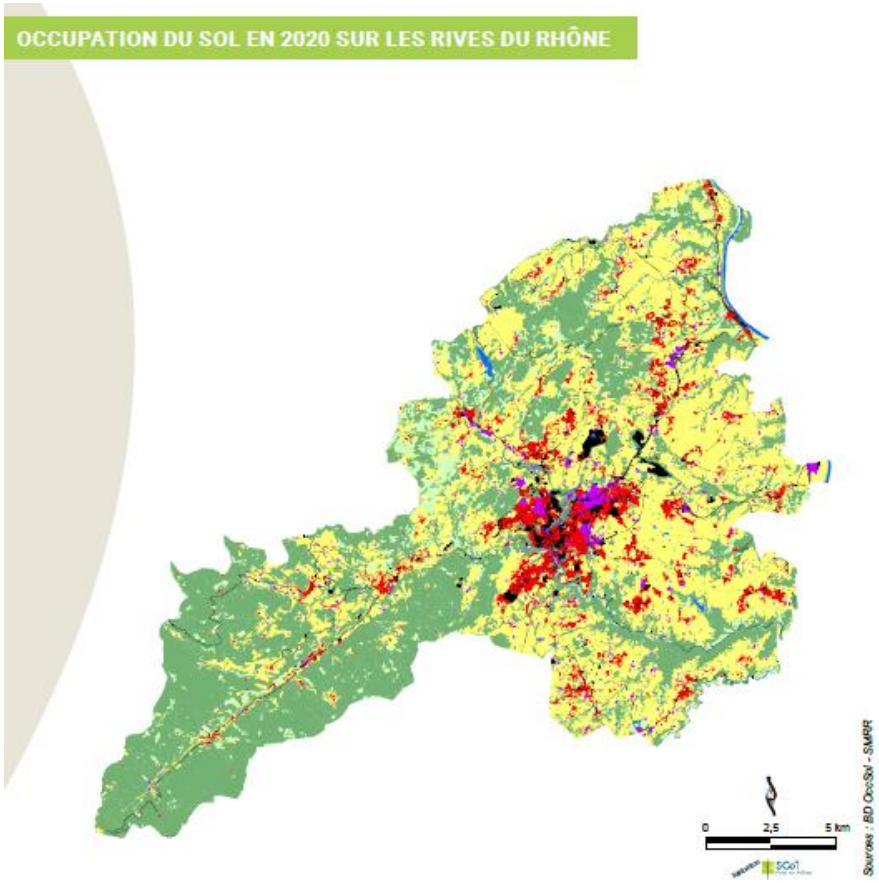
A RETENIR

- Une baisse de 30% des exploitations (à modérer toutefois au regard des exploitations professionnelles)
- L'agrandissement des structures se poursuit
- Un territoire avec toutes les productions animales et végétales
- Diminution de l'élevage bovin sur le territoire
- Augmentation des surfaces en vigne
- Un vieillissement de la population agricole
- Davantage d'exploitations sous signes de qualité et/ou en circuits courts

2.2 Evolution de l'occupation du sol – Annonay Rhône Agglo

Les éléments repris ci-dessous proviennent du **Syndicat Mixte des Rives du Rhône** et s'appuient sur leur base de données d'occupation du sol (BD OccSol)

La surface totale agricole ci-dessous est celle réellement exploitée contrairement à celle du RGA qui est la surface déclarée à la PAC



Occupation du sol en 2020 - surfaces en ha et part du territoire concerné

Espaces urbains / artificialisés
4 178,7 ha

Dont :

Espaces d'habitat / mixtes
2 670,3 ha (8,4 %)

Espaces économiques
641,4 ha (2 %)

Autres espaces artificialisés
867 ha (2,7 %)

Espaces agricoles
12 751,3 ha (40 %)

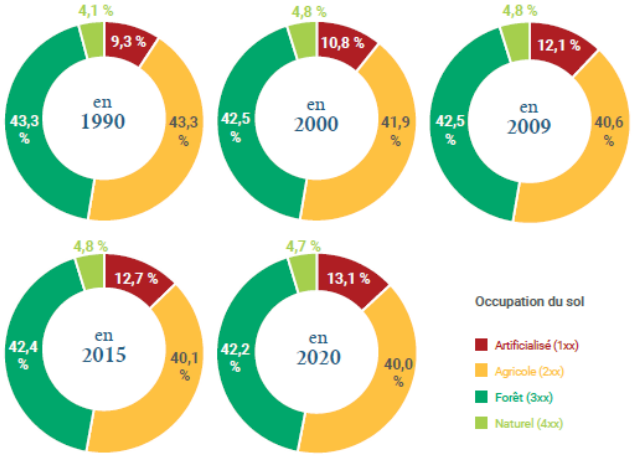
Espaces forestiers
13 478,4 ha (42,2 %)

Espaces naturels (en bleu, espaces en eau) - 1 504 ha (4,7 %)

Autres espaces artificialisés : équipements publics, parcs, chantiers, routes,...

La surface agricole représente 40 % de la surface totale d'Annonay Rhône Agglo. C'est 10% de moins en comparaison des rives du Rhône.
Les surfaces urbanisées représentent désormais 1/3 des surfaces agricoles pour comparaison sur le territoire.

Le territoire est scindé en deux avec les espaces agricoles principalement à l'Est du territoire et le long de la vallée du Rhône. La partie Ouest avec la vallée de la Vocance est désormais quasiment exclusivement occupée par les milieux naturels et forestiers.
Le schéma ci-dessous montre la répartition des surfaces par type d'espaces au cours des 30 dernières années.



La part des surfaces agricoles (par rapport à la surface totale de ARA) a baissé de 3.3% au profit des surfaces urbanisées avec une augmentation de + 3.8 %.

Surface en Ha

	Artificialisé (1xx)	Agricole (2xx)	Forêt (3xx)	Naturel (4xx)
1990	2 960,95	13 826,95	13 808,26	1 316,2
2000	3 438,8	13 374,66	13 558,3	1 540,61
2009	3 862,93	12 952,1	13 556,99	1 540,35
2015	4 060,23	12 804,68	13 531,38	1 516,08
2020	4 178,73	12 751,3	13 478,35	1 503,98

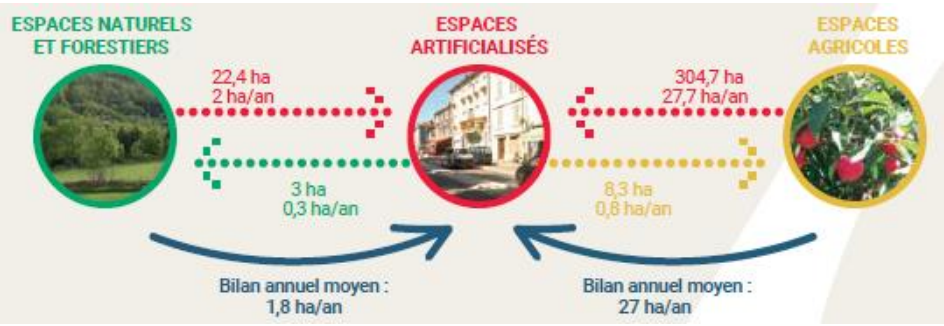
Par contre, en raisonnant sur la surface agricole, c'est une baisse de 1 075.7 ha en 30 ans que l'on constate soit – 7.7 %.
A noter que le rythme de cette baisse se ralenti fortement ces dernières années avec - 10.7 ha/an entre 2015 et 2020 alors que cette baisse était de 24.6 ha/an entre 2009 et 2015, en particulier grâce aux différentes réglementations pour limiter l'artificialisation des sols.

Le phénomène de mitage qui accompagne cette augmentation de la surface urbanisée a été également très préjudiciable à l'agriculture avec une difficulté importante pour disposer de baux ruraux pour les exploitants.

A contrario, la surface des espaces urbanisés est passée de 2 960.95 ha en 1990 à 4 178 .73 ha en 2020 soit une augmentation de 1 217.8 ha soit + 41%
Là aussi le rythme décélère avec 23.7 ha / an en moyenne entre 2015 et 2020 contre 32.9 ha / an entre 2009 et 2015

Les espaces forestiers et naturels, quant à eux, ne varient quasiment pas depuis 30 ans.

En résumé, les données du SCoT indiquent en moyenne sur la période 2009 à 2020 :



Petit zoom sur une des particularités du territoire :



La filière viticole est le « moteur » actuel de l'agriculture sur le territoire. Cette filière se développe et permet à de nombreuses exploitations de maintenir leur activité grâce à cette production qui possède une bonne valeur ajoutée.

Comme nous l'avons vu précédemment dans les résultats du RGA, ces surfaces restent « anecdotiques » en rapport avec la surface agricole totale du territoire mais sont capitales économiquement pour un bon nombre d'exploitations de la vallée du Rhône et du premier plateau.

Le développement de la viticulture va également de pair avec l'augmentation constatée au travers du RGA des démarches de valorisation avec un développement des productions IGP, Bio et le développement des caves particulières sur le territoire.

A RETENIR

- 40 % de la surface du territoire est occupée par l'agriculture
- Part des surfaces réservée à l'agriculture 10% plus faible que sur le reste du territoire SCoT
- Baisse constante au profit de l'urbanisation depuis 20 ans
- 1 075 ha perdus en 20 ans
- 30 ha d'espaces naturels et agricoles disparaissent chaque année au profit de l'urbanisation
- Disparition d'une exploitation chaque année (moyenne 30 ha)
- Ralentissement de cette baisse constatée depuis 2015 (Les points sont peu clairs, j'ai du mal à les comprendre)
- Surfaces en vignes qui se développent en vallée

2.3 Positionnement et autonomie du territoire - Méthode CRATer

L'application CRATer est un outil d'aide au diagnostic de la résilience alimentaire pour les territoires de France métropolitaine.

La synthèse ci-dessous, pour le territoire d'Annonay Rhône Agglo, présente le résultat du diagnostic sous forme d'un diagramme et de messages « clé » associés pour les 5 composantes suivantes du système alimentaire :

- Adéquation théorique besoin/production : cette composante a pour but d'évaluer l'adéquation théorique entre les besoins alimentaires
- Pratiques agricoles
- Population agricole
- Politique foncière
- Proximité aux commerces



05/12/2022 15:58 CRATer | Diagnostic du système alimentaire - CA Annonay Rhône Agglo

CA ANNONAY RHÔNE AGGLO

Rapport généré le 05/12/2022.

48 528 habitants INSEE 2017

31 977 ha (hectares) OSM 2022

7 847 ha (hectares) productifs RPG 2017

2/10 **TERRES AGRICOLES**

La surface agricole par habitant est **trop faible** et l'objectif ZAN **n'a pas été atteint entre 2011 et 2016**

5/10 **AGRICULTEURS & EXPLOITATIONS**

Part d'actifs agricoles permanents **proche de la moyenne française** et **en déclin**

0/10 **INTRANTS**

[Pesticides uniquement]

Usage de pesticides **extrêment élevé** (2,6 fois la dose annuelle maximale autorisée pour une substance donnée)

7/10 **PRODUCTION**

Production **insuffisante** pour couvrir la consommation mais pratiques agricoles **favorables** à la biodiversité.

7/10 **TRANSFORMATION & DISTRIBUTION**

29 % de la population est théoriquement dépendante de la voiture pour ses achats alimentaires.

CONSOMMATION

[A l'échelle FR]

Régime alimentaire **riche et très carné** qui induit un **besoin important de surfaces agricoles**. Précarité alimentaire **importante et en hausse**.

Ce contenu est publié par l'association Les Greniers d'Abondance sous la licence CC BY-NC-SA 4.0 (https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/) (Creative Commons, Attribution, Pas d'utilisation commerciale, Partage dans les mêmes conditions).

https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic?idTerritoire=E-200072015 1/1

La question de l’adéquation entre la production et les besoins sera abordée plus en détail dans le diagnostic PAC qui devra être réalisé.

Cependant, l’analyse CRATer peut masquer des déséquilibres importants qu’il conviendra de détailler ultérieurement avec une analyse plus fine.

2.4 Étude CLIMA XXI sur le changement climatique

Document fourni : Étude CLIMA XXI rendue en décembre 2021, présentation devant le bureau des maires le 3 mars 2022

L'objectif de ce travail réalisé en partenariat avec le département de l'Ardèche dans le cadre du C2T2A était de :

- Réaliser des simulations adaptées aux différents territoires et filières du département
- Sensibiliser les différents acteurs à l'impact du changement climatique

Ce travail de modélisation a été suivi d'une restitution à 2 filières prédéfinies avec Annonay Rhône Agglo

1/ filière viticole le 11 janvier 2022
2/ filière arboricole le 18 janvier 2022

Les conclusions de l'étude étaient

Synthèse : atouts/contraintes/opportunités/menaces

Contraintes	Atouts
Augmentation forte des températures *Augmentation du déficit climatique* *Des sols exposés à la sécheresse* *Des zones à forte pente*	*Diversité de l'agriculture locale* *Gradient d'altitude* *Des sols à bon potentiel sur les zones basses* *Légère augmentation de la pluviométrie annuelle* *Des réseaux d'irrigation*
Menaces	**Opportunités**
Risques de disparition de certaines productions sur secteurs exposés à la sécheresse	*Des possibilités de nouvelles cultures* *Des disponibilités en eau importante* *Explorer de nouvelles filières/nouvelles productions*

Une priorité : penser l'adaptation de l'agriculture locale
- adaptation à la chaleur et la sécheresse : choix des espèces, des pratiques culturales….
-(re)penser l'utilisation de l'eau

La protection du foncier et en particulier les terres à meilleurs potentiels et/ou irriguées sera déterminante pour la résilience du territoire.

L'adaptation de chaque zone du territoire aux productions les plus adéquates sera à privilégier tout comme la réflexion sur l'eau et les différentes réglementations ou politiques locales qui pourront accompagner ces changements.

Tous ces sujets seront à traiter en parallèle d'un accompagnement technique de chaque filière.

Avec l'accentuation des phénomènes climatiques et surtout de la sécheresse 2022, ce point reste une priorité absolue à prendre en compte dans la réflexion du projet alimentaire de territoire.

2.5 Mise en place d'une filière de valorisation agricole des déchets verts

Document fourni : Étude de faisabilité pour la mise en place d'une filière de co-compostage à la ferme pour les déchets verts rendu le 28 janvier 2021

Depuis le rendu de l'étude, un second test a été réalisé. Le point de la mise en place de cette filière a été transmis le 4 août 2022 et se trouve ci-dessous :

Annonay Rhône Agglo : des éleveurs motivés par cette filière

Une 30aine d'agriculteurs intéressés

L'étude a été menée durant le 1er semestre 2020 avec 2 réunions prévues et annulées en raison du contexte sanitaire, une relance par mail et par téléphone a été conduite**. 30 exploitations sur 118** destinataires du questionnaire ont répondu favorablement : 26 éleveurs et 4 exploitations agricoles sans activité d'élevage. 93% sont prêts à composter leurs effluents en mélange avec le broyat de déchets verts (28) et cela représenterait 3800 tonnes de broyat. 50% pratiquent déjà le compostage. 46% des agriculteurs seraient aussi intéressés pour intégrer le broyat en litière, en substitution - partielle ou totale - de la paille. Seules 2 exploitations n'achètent pas de paille les 12 autres achètent environ 785 tonnes de paille par an.
Besoins estimés en broyat : 4300 tonnes pour 30 exploitations : 3800 tonnes en mélange avec du fumier et environ 500 tonnes en litière

2 années de « chantiers test » de broyage

Un premier chantier et une réunion de terrain (une 30aine de participants) ont été organisés le lundi 7 **septembre 2020** sur un terrain appartenant à Annonay Rhône Agglo (ZI de la Boissonnette). Ce 1er chantier a permis de broyer **environ 230 tonnes** et le broyat a été testé **sur 6 exploitations** du secteur pour des utilisations en litière ou mélangé à du fumier avant d'être composté (30 à 45 tonnes / exploitation).
Un second chantier a eu lieu le 28 et 29 **septembre 2021** : **400 tonnes broyées et 10 exploitations réceptrices.**





Une réunion technique le 19 novembre 2021 : elle a permis à une 10aine d'agriculteurs d'échanger sur l'intérêt du broyat et les utilisations possibles et testées par les agriculteurs lors des 2 tests. Ces 2 chantiers de broyage ont validé la motivation et l'intérêt des agriculteurs.

A venir : un 3ème chantier de broyage en novembre 2022 sera proposé aux agriculteurs qui n'ont pas encore bénéficié des 2 campagnes précédentes.
Perspectives : la collectivité souhaite pérenniser une filière locale de broyage des déchets verts avec une valorisation notamment agricole du broyat. Elle va lancer au 2nd semestre 2022 une étude de faisabilité pour définir les modalités de mise en œuvre de cette filière (faisabilité technique, financière, administrative, juridique, etc.)

A RETENIR

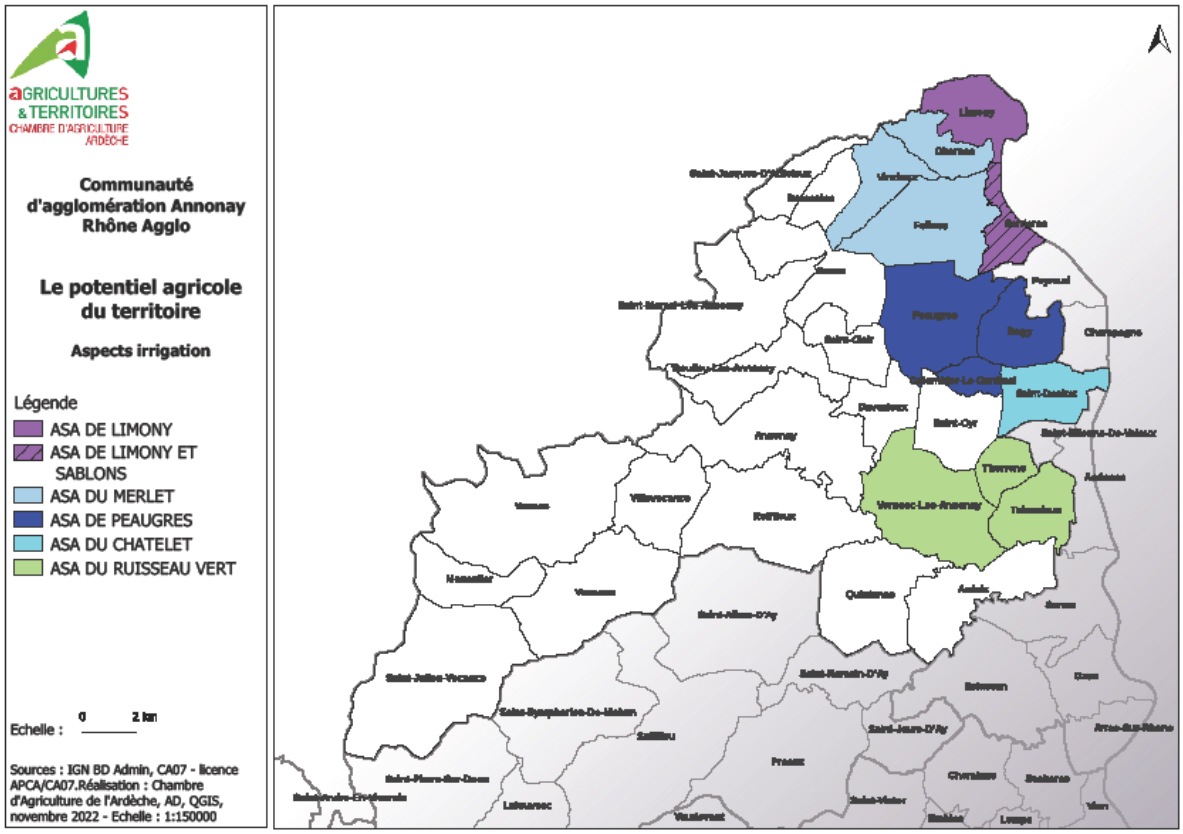
- Des agriculteurs impliqués et prêts à s'engager sur le long terme
- Souhait de la collectivité de réellement mettre en place cette filière
- Démarche vertueuse d'économie circulaire
- Apport de matière organique, participe au stockage carbone dans les sols
- Besoin de structurer la filière en construisant une plate-forme dédiée
- Améliorer le tri à la source

2.6 Irrigation – Réseaux collectifs

Document fourni : Rapport PLUIh - diagnostic agricole dont volet sur irrigation (carte + explicatif) rendu en septembre 2019

Document fourni : Rapport sur un projet de création d'un réseau d'irrigation collectif – plateau Charnas, Vinzieux, Félines rendu le 5 mars 2021

Pour mémoire, Annonay Rhône Agglo dispose de 7 ASA sur son territoire, principalement le long de la vallée du Rhône et le premier plateau.
Un premier travail sur la connaissance des réseaux collectifs d'irrigation a été mené dans le cadre du diagnostic agricole pour le PLUIH



> 5 sont ardéchoises :
- **ASA de Limony** (Siège à Limony) – dessert Limony et Nord Serrieres avec pompage à Limony dans la nappe du Rhône.
Env 110 ha souscrits, 130 irrigants dont 2 professionnels, env 100 000 m3/an

- **ASA du Merlet** (Siège à Charnas) – dessert Charnas, Vinzieux, Félines par eau potable fournie par le syndicat des eaux Annonay Serrieres
Env 120 ha souscrits, 70 irrigants dont 20 professionnels, env 160 000 m3/an

- **ASA de Peaugres** (siège à Peaugres) – dessert Peaugres, Colombier le Cardinal, Bogy avec pompage à Serrieres dans la nappe du Rhône
Env 100 ha souscrits, 31 irrigants tous exploitants, env 123 000 m3/an

- **ASA du Chatelet** (Siège à Andance) – dessert St Désirat avec pompage à St Désirat dans la nappe du Rhône
Env 130 ha, 100 irrigants s dont 30 professionnels, env 180 000 m3/an

- **ASA du Ruisseau de Vert** (Siège à Talencieux) – dessert Talencieux, Vernosc les Annonay et Thorrenc – retenue collinaire du lac de vert à Vernosc
Env 100 ha, 75 irrigants dont 25 professionnels, env 250 000 m3/an

> 1 ASA de la Loire :
- **ASA Sud Pilat** (Siège à Maclas 42) – dessert Limony nord

> 1 ASA de l'Isère :
- **ASA de Sablons** (Siège à Sablons) – dessert Serrieres sud

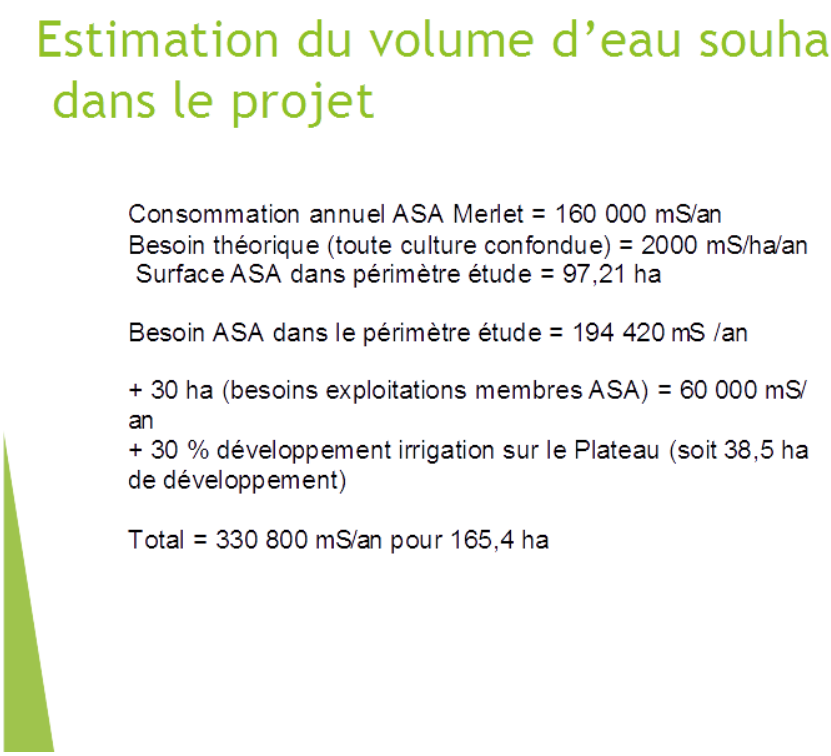
Depuis 2019 et dans le cadre du C2T2A (contrat de transition territorial agricole et agroalimentaire) mené avec le département de l'Ardèche, un travail plus précis a été entamé sur les secteurs des ASA de Limony à Limony et du Merlet à Charnas.

Ces 2 ASA représentent un secteur important d'Annonay Rhône Agglo en termes de potentiel d'irrigation et pourtant leur fonctionnement n'est pas pérenne.

Parmi les 7 ASA desservant le territoire, ces deux structures sont vieillissantes et/ou ne disposent pas de ressource en eau et de réseau propre comme le Merlet.

La substitution de la ressource eau potable pour l'ASA du Merlet devient une priorité. La cohabitation d'un système agricole, qui est devenu progressivement à usage domestique n'est plus possible.

L'étude rendue en mars 2021 a eu pour objectif de réfléchir aux différentes possibilités de substitution en eau. Les besoins en eau ont été établis suivant l'utilisation actuelle et en projet. Elle s'élèverait à :



Pour cela et en fonction de la configuration du secteur, d'un groupe de travail constitué d'exploitants agricoles et d'élus locaux, quatre hypothèses ont été étudiées :

- hypothèse 1 :
barrage sur cours d'eau du Chaumaison ou à proximité – sous le village de Vinzieux

- hypothèse 2 :
barrage sur cours d'eau du Limony – commune de Charnas

- hypothèse 3 :
jonction avec l'ASA de Limony

- hypothèse 4 :
réserve d'eau artificielle alimentée par la canalisation de secours du syndicat des eaux Annonay / Serrieres

Les différents scénarios ont été étudiés en détail, suivant différents critères techniques et réglementaires :

Hypothèses d'accès à la ressource en eau

		Hypothèse 1	Hypothèse 1 bis	Hypothèse 2	Hypothèse 3	Hypothèse 4
Ouvrage	Type ouvrage	Barrage	Retenue de stockage	Barrage	Peut-être un stockage	Retenue de stockage
Prélèvement	Point prélèvement existant	NON	NON	NON	OUI	OUI
	Type de prélèvement	Sur cours d'eau	Dérivation	Sur cours d'eau	Puits	Canalisation secours AEP
	Cours d'eau ciblé	Ruisseau de Chaumaison		Le Limony		
	Masse d'eau ciblée	Ruisseau de Marlet		Limony	Alluvions du Rhône de la Plaine de Péage-du-Roussillon et île de la Platière	Alluvions du Rhône de la Plaine de Péage-du-Roussillon et île de la Platière
	Code masse d'eau	FRDR11554		FRDR468	FRDG424	FRDG424
Etat masse d'eau (SDAGE)	Etat quantitatif (SDAGE)	-		-	Médiocre	Médiocre
	Etat écologique	Moyen		Moyen		
	Etat chimique (SDAGE)	Bon état		Mauvais (pollution STEP)	Médiocre	Médiocre
AEP	Vérifier si périmètre protection AEP à proximité ou si conflit avec AEP	-	-	-	X	X
Autres paramètres environnementaux	Objectif étude volume prélevable sur la période estivale	Gel des prélèvements agricoles	Gel des prélèvements agricoles	↘ 20 % prélèvements agricoles	Non concerné pour le moment	Non concerné pour le moment
	Natura 2000			X	X	
	Zone humide remarquables	X	X	X	/!\ proche	
	ZNIEFF I			X	X	/!\ proche
	ZNIEFF II			X	X	/!\ proche

A ce jour, le projet a été présenté à :
- ASA de Limony et du Merlet
- bureau des maires Annonay Rhône Agglo le 3 mars 2022
- commission technique eau Ardèche DDT le 8 juillet 2022

Suite à cette dernière présentation, 2 scénarios sur cours d'eau sont d'ores et déjà abandonnés.

Le plus probable reste la fusion avec l'ASA de Limony afin de bénéficier du captage dans la nappe d'accompagnement du Rhône largement sous utilisée par cette ASA (environ 100 000 m3 sur une autorisation préfectorale de 1 825 000 m3) et la création d'un nouveau réseau sur le plateau aux alentours de Charnas afin de se retirer totalement du réseau d'eau potable.

Après recherche d'informations, une rencontre technique a été organisée le 2 août 2022 dans le département du Rhône (commune de Loire sur Rhône) avec le soutien du SMHAR (syndicat mixte hydraulique agricole du Rhône) pour aller voir un système identique à celui qui pourrait se mettre en place à savoir pompage dans la nappe du Rhône et remontée par paliers pour alimenter des parcelles sur un dénivelé d'environ 200 m.

Reste à ce jour à mieux définir les parcelles à irriguer, les secteurs à desservir et donc l'emplacement potentiel du futur réseau avant qu'une structure technique (SMHAR par exemple) puisse venir contribuer à la réflexion tout en tenant compte des aspects juridiques avec le fonctionnement particulier des ASA.

A RETENIR

- 7 structures d'irrigation collective desservent 12 communes
- Environ 600 ha irrigués (6% de la SAU)
- Deux réseaux d'irrigation « à bout de souffle » = important de maintenir l'existant
- Des projets de modernisation et création en cours sur le territoire
- Gestion de l'eau à optimiser
- Une forte demande de la profession agricole

3 RENCONTRES SPECIFIQUES PAT

3.1 Volet agricole

3.1.1 SCIC DADS – D'Ardèche et de saison



C'est au total plus de 350 produits ardéchois et de saison proposés chaque semaine pour une quantité de matière d'environ 500 tonnes traitées en 2021 et un chiffre d'affaire global de 1 400 000 €

État de l'activité sur le territoire Annonay Rhône Agglo

9 clients sont servis régulièrement sur le territoire de l'agglomération. Il s'agit de :

- CFA Nord Ardèche
- Collège de la Lombardière
- Collège des Perrières
- Collège privé Notre Dame
- Lycée Boissy d'Anglas
- CFA Nord Ardèche
- ESAT du Haut Vivarais
- OGEC Ecole de Savas
- Restaurant Daddy Cool
- Super U Annonay

L'évolution du nombre de clients est faible sur le territoire avec 2 clients supplémentaires depuis 2019.

Depuis 2019, les quantités avec prix moyen et par type de produits sont les suivants :

Année	Quantité livrée	Prix moyen	Chiffre d'Affaires
2019	12 436.29 kg	2.62 €/kg	32583.10 €
2020	26 932.69 kg	2.15 €/kg	57 905 .28 €
2021	24 760 kg	2.23 €/kg	55 214.8 €
2022 (5 mois)	11 551.42 kg	2.43 €/kg	28 069.95 €

Suite à la crise sanitaire, aucune véritable année de référence existe.

DADS disposait de moins de référence et moins de volume en 2019 qu'aujourd'hui. Les années 2020 et 2021 ont été affectées par des confinements avec beaucoup de perturbations dans la vie des clients

L'année 2022 sera probablement l'année la plus représentative avec une augmentation constante depuis son début.

Pour exemple, en 2019, le mercurial se décompose en 8 grandes familles présentées ci-dessous avec le pourcentage des ventes :

Beurre Œuf Fromage (BOF)	18.5 %
Epicerie	2.5%
Fruits	10.2%
Légumes	36.5%
Poisson	1.7%
Produits transformés	10.6%
Viande	6%
Volaille	14%

A RETENIR

- Une offre riche, régulière, ardéchoise et de saison
- Une structure en capacité d'aider les collectivités à rédiger leurs lots de marchés publics
- En demande de légumes transformés
- En demande d'un point relais sur le territoire
- Besoin d'être plus connue = manque de communication

3.1.2 AVVA (Abattage Volailles du Val d'Ay) – Quintenas le 26/04/2022

La rencontre avec Eric Roumeysi, co-gérant et principal apporteur de l'atelier, a permis d'avoir des éléments sur le fonctionnement de l'atelier et de mieux connaître sa place sur le territoire

- Actuellement 11 producteurs se servent de l'atelier
  - 4 ardéchois : Eric ROUMEYSI (Ardoix), Mickaël RICHARD (Savas), Mathieu HOARRAU (St Romain d'Ay), Thierry ROCHEBLOINE (Désaignes)
  - 4 producteurs de la Loire
  - 4 producteurs d'Isère
  - 1 producteur de la Drôme
- 9 salariés au sein de la structure actuellement (pas forcément à temps plein)
- peu d'ateliers de ce type. Les autres ateliers similaires sont :
  - > ESAT Privas
  - > Le Plumadou à Lablachère
  - > Roanne (42)
  - > Montélimar (26)
  - > Chabeuil (26)

AVVA répond à des petits producteurs qui sont à environ 1h de route de Quintenas. La concurrence risque de peu se développer devant la complexité et le coût de ce type d'atelier.

- AVVA dispose désormais de l'agrément européen pour la transformation (mais pas encore de tout le matériel pour être actif)
- Les quantités abattues représentent :

Poulet : 150 tonnes (environ 75 000 poulets) = 90 tonnes transformées
Pas de transfo actuellement
Chapons et poulardes : 4 tonnes = vendus « entier »
Poules de réforme : 3 tonnes = vendues « désossée »
Dindes : 3 tonnes (environ 800 dindes) = vendues « entière »
Pintades : 19 tonnes (env 12 000 pintades) = 10 tonnes vendues découpées
9 tonnes vendues « entière »
Canards : 8 tonnes (environ 3 000 canards)
Ce qui représente 187 tonnes sur l'année 2021.
Eric Roumeysi représente à lui seul environ 80 tonnes transformées (poulets, pintades, canards)

- Les ardéchois commercialisent :

Eric ROUMEYSI = La Main Paysanne, A deux pas des Champs, Grand Frais, marché de Quintenas, magasin AVVA Quintenas, restaurants Le lieu, L'Essentiel, Le Golf
Hors du territoire : La Grange à St Péray et restaurant à St Alban d'Ay, vallée du Rhône
Eric Roumeysi fait environ 1/3 de ses ventes sur ARA, 1/3 à la Grange à St Péray et 1/3 sur vallée du Rhône (Péage de Roussillon, Salaise)
Mathieu HOARRAU livre Biocoop à Annonay

- L'abattoir a encore des capacités d'abattage. Actuellement 2 000 abattages par semaine alors que l'outil a une capacité de 600 à 1 000 volailles par jour (150 volailles à l'heure sur 8 heures)

Pour atteindre cette production, il faudrait environ 4 personnes supplémentaires.

- Eric Roumeysi cherche à amortir l'outil mais pas forcément à le développer. Le seuil mini de rentabilité pour lui est de 1 500 volailles / semaine

- Qu'est-ce que pourrait apporter un PAT :

Dans un premier temps, il faudrait mieux communiquer sur les producteurs afin qu'ils soient mieux reconnus…peut être faire une sorte de catalogue pour les PRO en référençant les producteurs locaux ?
Pour beaucoup de producteurs locaux, il manque un côté commercial. Ils ne savent pas trop vendre et s'organiser en commun pour vendre un peu plus loin qu'autour de leur ferme.
Il serait bien aussi de développer plus de marchés locaux (sur les communes) même si conscient que cela peut poser des problèmes aux producteurs (trop de marchés éparpillés compliquent l'organisation et leur présence et au final font baisser la fréquentation des marchés historiques)
Important de savoir vendre, de savoir raconter le produit et son origine, avoir plus d'échanges avec le consommateur.

A RETENIR
- un atelier aux normes européennes
- un atelier avec une capacité de développement suite à de récents investissements
- fonctionnement ultra local
- un outil indispensable pour le territoire
- pas ou peu de concurrence locale

3.1.3 Les Artisous – Atelier de transformation - Quintenas le 29/07/2022

La rencontre avec Sébastien Mourier, co-gérant de l'atelier a permis d'avoir des éléments sur le fonctionnement de l'atelier et de mieux connaître sa place sur le territoire

Atelier de 240 m2 = pour bien faire, il leur faudrait 300 m² mais pb de rentabilité
La plupart des produits d'ajout sont de filière bio même pour les non bio = épice 98% en bio
Atelier sans nitrite = politique depuis la mise en route de l'atelier
Au démarrage 10 associés = aujourd'hui il reste 3 associés :
(GAEC de l'Amélie à Preaux, Antoine Klein à Preaux, Armand Mathevet à St Alban d'Ay) = producteurs uniquement du Val d'Ay

- Gérance faite par Sébastien mais souhaite laisser = personne ne veut reprendre. Depuis janvier 2022, c'est Morgane Gagnage qui a été embauchée l'organisation de l'atelier et le suivi de l'activité.
En termes d'organisation cela peut être lourd et pénalisant
- Environ 100 éleveurs « clients » ou apporteurs à qui l'atelier vend une prestation de service. Mais pas forcément des réguliers
Les artisous estiment que 40 à 50% sont des clients réguliers pour qui la transfo est une vrai activité commerciale.
Ils ont très peu de très gros clients (8 à 10) qui représentent env 50% de l'activité = cela leur convient pour limiter les risques en cas de départ
Quelques particuliers en client (1 ou 2)
Le sens du goût (Christophe Collinet) = transfo de Manga à son nom
Boucherie Dugand – boucherie de St Victor
Environ 5% des clients non-éleveurs = 1% des volumes

- Moitié 07 (moitié nord uniquement jusqu'au Boutières) et autre hors 07 – principalement Isère, un peu Drôme
Pour sud 07 = vont plutôt à Aubenas (Privé), Flaviac (CUMA des Tamaris), Les Cochons Bourrus à Joyeuse principalement
Et des Ardéchois vont vers Die
Le nord d'Annonay et 42 vont à l'atelier de Burdignes « le Parthouret »

- 5 salariés dont Morgane à temps plein + 1 tacheron pour la découpe (environ 12h par semaine) = convient au fonctionnement actuel.
Sont montés jusqu'à 7 salariés mais trop, locaux pas adaptés. Veulent rester à 100 / 120 t / an pour travailler à 5

Équipe renouvelée à 100% il y a 2.5 ans mais effectif plutôt stable
- Potentiel pour rentrer de nouveaux clients juste pour de la découpe et mise sous vide.
Pour la transformation, l'atelier est à son maximum, peu de marge d'évolution possible. Pas de projet d'agrandissement à ce jour

- les jambons de l'Hermitage à Tain font de la prestation pour les Artisous pour sécher du saucisson = cela permet de produire plus sans devoir tout sécher sur place.
Par contre, l'autoclave qu'ils possèdent les limites pour faire plus et l'atelier n'est pas conçu pour (manque de place dans la pièce réservée)

En 2021, les quantités ou pourcentage de volume par type de prestation ont été les suivantes :
Pour découpe :
> Env 42 t de bovin
> 50 t en porcin
> 7 t en ovin et caprin

En transformation (compliqué à sortir car facture de l'unité et non un poids – mais env 70 000 par an)
> 4% du bovin
> 15 % De volaille et autruche
> 74% Porcin
> 7% Ovin caprin

Sous vide (env 40T/an)
> 2% volaille
> 63% bovin
> 26% porcin
> 9 % ovin caprin

- L'organisation doit permettre d'avoir des délais corrects pour les exploitants – sont montés à 4 mois (pour réserver l'atelier) = c'était trop. Sont revenus à des délais convenables

L'atelier réalise environ 420 000 € de CA annuel avec principalement des charges de main d'œuvre.
Globalement les résultats à l'équilibre ces dernières années (Déficit en 2019 et 2020 dû à changement d'équipe, COVID…, bénéfices en 2021)

- Sur chevreaux et chèvres pourrait en faire plus mais l'abattoir d'Annonay n'en abat plus (il faut aller à Yssingeaux)
Les bouchers et les DSV préfèrent ne pas avoir à s'en occuper
Le manque de MO priorise l'activité chez tous les acteurs
Une réflexion est en cours sur la région (beaucoup plus largement que l'atelier des Artisous) car c'est un animal qui ne se valorise plus du tout.

- Pour Sébastien les débouchés des exploitants sont beaucoup sur les magasins de producteurs à 30 km à la ronde, les marchés, vente directe et environ 15% par des revendeurs, restaurateurs (très peu)
Pour la restauration collective = quasiment rien. Demande restauration collective que sur une partie de la carcasse (et donc difficile de faire ensuite un colis pour l'éleveur) et prix souvent trop élevé
Pas de lien avec DADS. Ont essayé mais pas possible car les Artisous ne le fait pas en direct, n'ont pas les animaux en leur nom.

- il faudrait un poste pour coordonner le lien entre éleveur, atelier et client pour développer la restauration collective (les Artisous n'en ont pas besoin aujourd'hui mais c'est son sentiment pour développer la restauration collective)
Les Artisous et l'éleveur ne feront pas le travail pour optimiser et organiser la valorisation de la carcasse car ceux qui pourraient répondre à la demande ne font pas de vente directe = trop compliqué à organiser
Soit dans un sens soit dans l'autre (animaux dispo ou besoin de la restauration collective)

- CFA Annonay = Sébastien Mourier se questionne sur la connaissance et l'origine et l'attention qui sont portées aux produits locaux = n'ont jamais pu travailler avec eux
Pas de sensibilisation des futurs bouchers à ce qu'il travaille comme viande d'après Sébastien Mourier. Ont surtout un raisonnement économique uniquement. Pas la même culture
Touche très peu ovin caprin à l'école

- Plus trop de lien entre boucher et agriculteur = tout est acheté en cheville donc la sensibilité n'est plus la même et seul le prix compte = le local est toujours trop cher

- quelle connexion entre production et transformation = une carotte ne vaut pas une carotte (car Sébastien a une sensibilité sur la formation du fait de son passé d'enseignant)

- proposer des fermes partenaires aux élèves des écoles (avec temps des exploitants rémunéré) pour expliquer la production = plusieurs intérêts : attractivité du métier, renouvellement, qualité des produits, agroécologie, lutte contre le gaspillage …

- pense qu'ils font déjà ce qu'ils souhaitent pour alimenter le territoire

- un territoire déjà avec beaucoup de vente directe

- Gros point positif d'avoir l'abattoir d'Annonay à proximité

A RETENIR

- Un atelier aux normes européennes
- Pas de possibilité ni de souhait d'évolution
- pas de souhait de développement supplémentaire pour l'instant
- Des difficultés pour répondre à une demande de restauration collective
- Fonctionnement ultra local
- Un outil indispensable pour le territoire
- Pas ou peu de concurrence locale
- Interaction positive avec l'abattoir d'Annonay et l'atelier AVVA

3.1.4 Les délices du maraîcher - Peaugres le 12/10/2022

La rencontre avec Emmanuel Perier, associé exploitant au sein d'une EARL familiale, a permis de mieux comprendre le fonctionnement de la structure actuelle à savoir :

- production de légumes bio au sein de l'EARL
- Transformation des légumes de l'EARL sous la marque « Les délices du maraîcher »
- Transformation à façon en prestation de service avec la Société par actions simplifiées (SAS) « Tout en pot »

Historique

Emmanuel Perier a débuté son activité le 01/01/98 avec la production de légumes frais pour le magasin de producteurs « la main paysanne » à Annonay. Cette activité s'est prolongée jusqu'à 2002.
L'élément marquant dans la vie de l'entreprise a été la tempête de 1999 a toutes les productions ont été perdues. Une période très compliquée a suivi.

A partir de là, l'exploitant a cherché une solution pour valoriser les produits comme les viticulteurs le font avec une cave particulière.

La transformation des produits et le développement d'une structure capable de faire de la prestation de services, afin de limiter les risques, s'est vite imposée. L'objectif était d'avoir une sécurité financière pour ne pas dépendre du climat.

Son épouse a intégré la structure en 2002 et une EARL a été créée. Les premières transformations ont commencé en 2003 avec un 1er autoclave et un premier labo a été construit en 2005.

La prestation de service a débuté en 2013 et un deuxième labo a été construit en 2017 avec un deuxième autoclave.

Fonctionnement actuel de l'exploitation

L'EARL produit tous les légumes nécessaires à la gamme de produits des « délices du maraicher »

Aucun légume n'est acheté à l'extérieur pour la transformation.

La surface totale exploitée de 8 ha. 3 ha régulièrement en culture maraichère plus 3 000 m² de tunnel : Une douzaine de légumes cultivés (tomate, aubergine, courgette, oignon, pomme de terre, courge, poireaux, carotte, choux, cardon, salade, mache, radis pour magasin)

Une employée à temps plein gère la partie production maraichère en plus d'Emmanuel Perier. Un suivi technique est assuré par le conseiller régional « maraichage » de la chambre d'agriculture.

Redéveloppement des légumes frais pour biocoop Annonay depuis leur changement de locaux = sans contrat

Fonctionnement de l'atelier de transformation

Un bâtiment de 650 m² est dédié à la transformation et au stockage. Le potentiel actuel des autoclaves est de 7 à 9 paniers de 300 l / jour.

La prestation s'est développée très fortement ces dernières années. Jusqu'en 2019, c'était l'EARL qui supportait cette activité. Depuis la SAS (société par action simplifiée) « Tout en Pot » a pris le relais et supporte la marque « les félés de la soupière »

Actuellement les 2 structures emploient 4 personnes en plein temps + 1 pers plein temps aux légumes + 2 CE soit env 10 équivalents temps plein (avec parfois quelques saisonniers)

L'activité se répartie à 40% pour la prestation et 60% pour la transformation des produits de l'EARL.

En équivalent « bocaux », l'activité représente :
200 000 l de soupe et ratatouille d'1L / an sous la marque les « délices du maraicher »
100 000 l de prestation de service

1 labo 5 ou 6 cuissons / jour
1 labo pour 1 ou 2 cuissons / jour

La structure est en capacité de répondre à des demandes très variées de prestation pour l'industrie agro-alimentaire : Compote, blanchiment Kumquat, concentré de tisane, etc…

La structure serait en capacité de faire des produits sous vide mais la surcharge de travail et leur spécialisation sur le contenant « verre » ne leur ont pas permis de développer cette partie à ce jour. Ceci pourrait être une réponse au problème récurrent de manque de légumerie pour la restauration collective.

Clientèle

Les « délices du maraicher » : 600 magasins en France 60% en bio et 40% pas que bio
Gamm vert, biocoop, épicerie fines, magasins de produits du terroir, magasins de producteurs (mais ne veut plus être permanent), grandes surfaces (super U),
Important : à développer le commerce en direct en démarchant des magasins

Un noyau dur sur la région Rhône Alpes car distribue en direct toutes les 3 semaines en saison et 1.5 mois en hiver = le relationnel fait toute la différence.
Sur 600 clients = 50 environ se trouvent en Ardèche – bonne densité sur Annonay et autour d'Aubenas

3 tournées différentes :
- sud : Valence Montélimar, Crest, Aubenas
- Lyonnais : Lyon, Villefranche,
- Savoie : Bourgoin Jallieu, Annecy, Chambéry, Grenoble

Les livraisons sont assurées par un salarié à temps plein. Hors de ces secteurs, les livraisons se font par transporteur.

Pour la prestation, les gens amènent et viennent reprendre = n'assure aucun transport
95 % sont des producteurs et 5% des industriels de l'agro-alimentaire. Cela représente environ 100 clients

Les gens viennent avec leurs propres recettes. Il répond à la demande pour au moins 1 autoclave (300 l de soupe soit 150 kg de légume). Il n'accepte pas moins de 150 kg de légumes pour d'autres recettes.

La structure propose ce que veut le client : tout est possible, étiqueté ou pas, conception de l'étiquette ou pas, etc…

Ne travaille pas avec DADS mais il les connait. Il travaille avec la marque « goutez l'Ardèche »

Résultats économiques, organisation et avenir

Les délices du maraicher dégage un chiffre d'affaires de 600 000 € et 300 000 € pour la SAS soit 900 000 € au total.
Mais pas la même rentabilité. La SAS est beaucoup plus rentable et permet de partager le risque.

Emmanuel Perier a atteint son objectif de disposer d'une trésorerie suffisante pour palier une année blanche et l'entreprise est aujourd'hui très saine financièrement

Un groupement d'employeurs emploie tout le personnel qui répartit son temps entre les structures (EARL et SAS)

Un potentiel de développement existe en développant le temps de travail.

Emmanuel Perier et son épouse ont déjà réfléchi à leur succession n'ayant pas de reprise familiale en vue.

A ce titre, ils ont réuni dernièrement tous leurs salariés pour qu'ils se positionnent sur une éventuelle reprise progressive.
En réponse une première démission a eu lieu qu'ils n'ont pas réussi à remplacer. 5 personnes ont été formées entre temps et toutes sont parties.
Une deuxième démission a eu lieu et Emmanuel Perier a dû remplacer les personnels manquant ce qui a occasionné une très grosse surcharge de travail.

Aujourd'hui, les exploitants sont désabusés de ces difficultés à recruter du personnel et des suites du confinement avec l'arrêt brutal des achats chez les producteurs.
Ils ont décidé de réfléchir à la vente de leur outil. Des négociations sont d'ores et déjà en cours.

En attendant d'y voir plus clair, le bâtiment sera équipé prochainement de panneaux photovoltaïques pour poursuivre l'optimisation de l'outil de travail.

A RETENIR

- Seul atelier de transformation végétal de ce type du département
- Une ERAL et une SAS pour prestation – structures familiales
- 10 ETP
- 2 laboratoires de transformation – capable de répondre à toute sorte de demande
- 300 000 L produits / an
- 600 magasins livrés par l'EARL
- 100 clients pour la SAS (transformation)

3.1.5 Abattoir d'Annonay – Annonay le 28/10/2022

L'abattoir d'Annonay est exploité par la société d'exploitation des abattoirs d'Annonay, société à responsabilité limitée, créée en 1990.
Cette SARL est composée de 4 associés dont Philippe Fauvet est le gérant.

Jusqu'en 1990, la « Société des bouchers » a exploité l'abattoir et disposait d'un bail avec la mairie d'Annonay. Annonay Rhône Agglo a repris les murs et loue à la SARL depuis pour un montant de 2 000 € annuel + taxe foncière. Les rapports sont bons entre les parties.

Une demande de modernisation a d'ailleurs été faite dans le plan de relance pour couvrir le couloir qui conduit les animaux de la bouverie à l'abattoir.

L'abattoir dispose de deux chaines d'abattage :
- bovin et veaux
- porcin et ovin

Ne tue pas les chèvres, trop compliqué et couteux

Il dispose également d'une bouverie et de tous les locaux spécifiques nécessaires sur une emprise d'environ 1 ha au sol.

Une flexibilité par rapport à un grand abattoir surtout par rapport aux transports et services vétérinaires plutôt compréhensibles par rapport aux besoins des éleveurs

Horaire

L'abattoir est ouvert du lundi et vendredi et réception le dimanche à partir de 12h jusqu'à 20h des animaux pour les professionnels.
Présence de 2h seulement car apport sans présence possible de 18h à 20 h pour les particuliers (pour ceux qui n'ont pas le CAPTAV – certificat d'aptitude pour le transport des animaux vivants)

L'abattage a lieu les lundis pour les porcs, les mardis pour les ovins et lundis, mardis et jeudis pour les bovins. Il a eu lieu de 5h à 14h mais l'abattoir ouvert jusqu'à 19h.

Il est possible de faire tourner une seule chaine sans salir l'autre.

Personnel

8 personnes : gérant monsieur Fauvet. N'aide plus à l'abattage sauf si gros « coup de bourre »
Responsable qualité et administratif à temps plein depuis 2020
Un responsable de chaine + abattage + responsable protection animale
Adjoint de chef de chaine + abattage et RPA aussi
1 temps plein pour maintenance + abattage + opérateur de chaine
2 temps plein à l'abattage
2 temps partiel pour abattage à 24h/sem

Besoin de 3 personnes mini pour faire tourner la chaine

1 personne de la DDPP est présente les lundis, mardis, jeudis = tout le temps la même personne. Une personne particulière, attaque à 4h30 = consigne + signature certificat + contrôle post mortem
Les relations se passent très bien avec la vétérinaire référente (également présentes pour les fermiers de l'Ardèche à félines + contrôle de restaurants)

Des jours de fermeture (fériés, samedi, pont) mais pas de coupure ou fermeture longue

Pas de turn over, font moins de 35h et sont payés 35h. La personne la plus âgée a 46 ans et la plus jeune 26 ans = Une attention particulière est apportée aux nouvelles personnes qui sont embauchées par rapport à la « pression » mise sur les abattoirs.

Clientèle

L'abattoir réalise juste de la prestation de service et n'achète pas à son compte pour abattage.
Travaille pour les boucheries suivantes : Fauvet, Ponsonnet à Annonay, Colard à Bourg Argental, Cuoq à Vernosc, Finck à Quintenas, Cotteidin à Boulieu et Davézieux, Gay à Serrieres, Fraysse à Sablons, Bonnet à Laveyron, Vert à Boulieu, Sarras, Roche à St Bonnet, Rousson (juste pour bovin mais pas porcs), Dugand (juste veaux), Les ateliers collectifs du Partouret à Bourg Argental et les Artisous à Quintenas.
L'abattoir fonctionne aussi directement avec des éleveurs qui transforment chez eux : GAEC des hirondelle, GAEC de la Fougère, Christophe Bouvier, GAEC de Taillard, Cuvillier à Lamastre, Mobiferme, EARL les Jacynthes, Colin, GAEC de la Deome, GAEC du Douzet, Ferme de Brote (Sébastien Vert, colombier le jeune) et des structures uniquement de transformation : Sebastien Lionneton (Eclassan), Fée cochette Grenoble

Les clients viennent des départements : Ardèche, Rhône, Drôme et Isère. La clientèle est très locale et c'est un véritable abattoir de « proximité »

Les abattoirs concurrents se trouvent à : Romans sur Isère, Yssingeaux, Andrezieux Bouthéon et Lyon

Ne font pas de démarchage, les gens viennent vers eux. Regrette malgré tout qu'il y ait moins d'abattoirs locaux car demande de faire de la route (exemple de la fermeture de Lamastre et Privas dernièrement)
Préfère avoir plein de petits clients plutôt qu'un gros chevillard.

L'abattoir a un débouché unique pour les peaux à savoir l'entreprise « Alpes cuir et peaux du midi » (Grossiste à 04200 Liouc) même si une partie des peaux peut revenir aux tanneries d'Annonay ensuite pour être travaillée. Ceci ne peut pas se faire en direct vu le potentiel de peaux très faible (10%) qui serait de suffisamment bonne qualité pour être racheté directement.

Abattage et fonctionnement

L'abattoir dispose encore d'une capacité de développement.

Le tonnage traité est d'environ 1 500 tonnes / an (1 395 T en 2021)

La situation économique est plutôt saine pour l'instant.
Les prix sont dégressifs en fonction du tonnage. Les tarifs presque identiques aux abattoirs voisins.

Cependant monsieur Fauvet redoute l'augmentation du coût de l'énergie avec une hausse annoncée de x3 pour le gaz et +102 % pour l'électricité (représente 1500 € par mois juste pour ce poste)

Ils envisagent une hausse en octobre de leurs tarifs mais ils ont peur de ce que cela va donner car cela risque de continuer à fragiliser toute une filière.

90% des animaux abattus proviennent d'un rayon inférieur à 65 km. Les entreprises Rousson (pour bovins, porcins) et Dugand sont les seules à acheter des animaux sur des marchés de gros hors de la région.

Pas de soucis au niveau micro bio rencontrés

L'abattoir est certifié bio pour l'abattage avec un volume faible d'environ 10%.

Monsieur Fauvet fait la différence dans la classification des bio et non bio = rien à voir avec la qualité de la viande. Bio pas forcément meilleur même si plus cher.

Avenir

D'après monsieur Fauvet, la tendance semble aller vers un développement de l'abattage porcin et une baisse de l'abattage bovin, principalement en rapport avec le changement climatique et l'évolution du mode de consommation de viande.

En ce qui concerne l'association L214, l'abattoir est référencé sur leur site mais n'a pas eu de problème à ce jour. Pour autant, une rencontre avec la gendarmerie a eu lieu dernièrement afin de s'équiper en vidéosurveillance et sur les bonnes pratiques à avoir sur le site.
Cet investissement, comme la couverture du couloir d'amené, a été inscrit sur leur dossier « plan de relance »

Les besoins de l'abattoir sont d'améliorer le confort pour le travail, le bien-être animal.

Ils se considèrent aujourd'hui assez bien équipés, pour autant, ils échangent beaucoup avec d'autres responsables d'abattoirs sur le fonctionnement aussi s'échangent des outils pour réduire les coûts

d'investissement (par exemple, du matériel a été racheté à l'abattoir de Privas qui était suréquipé pour le tonnage traité). Ainsi, ils ne se sentent pas isolés

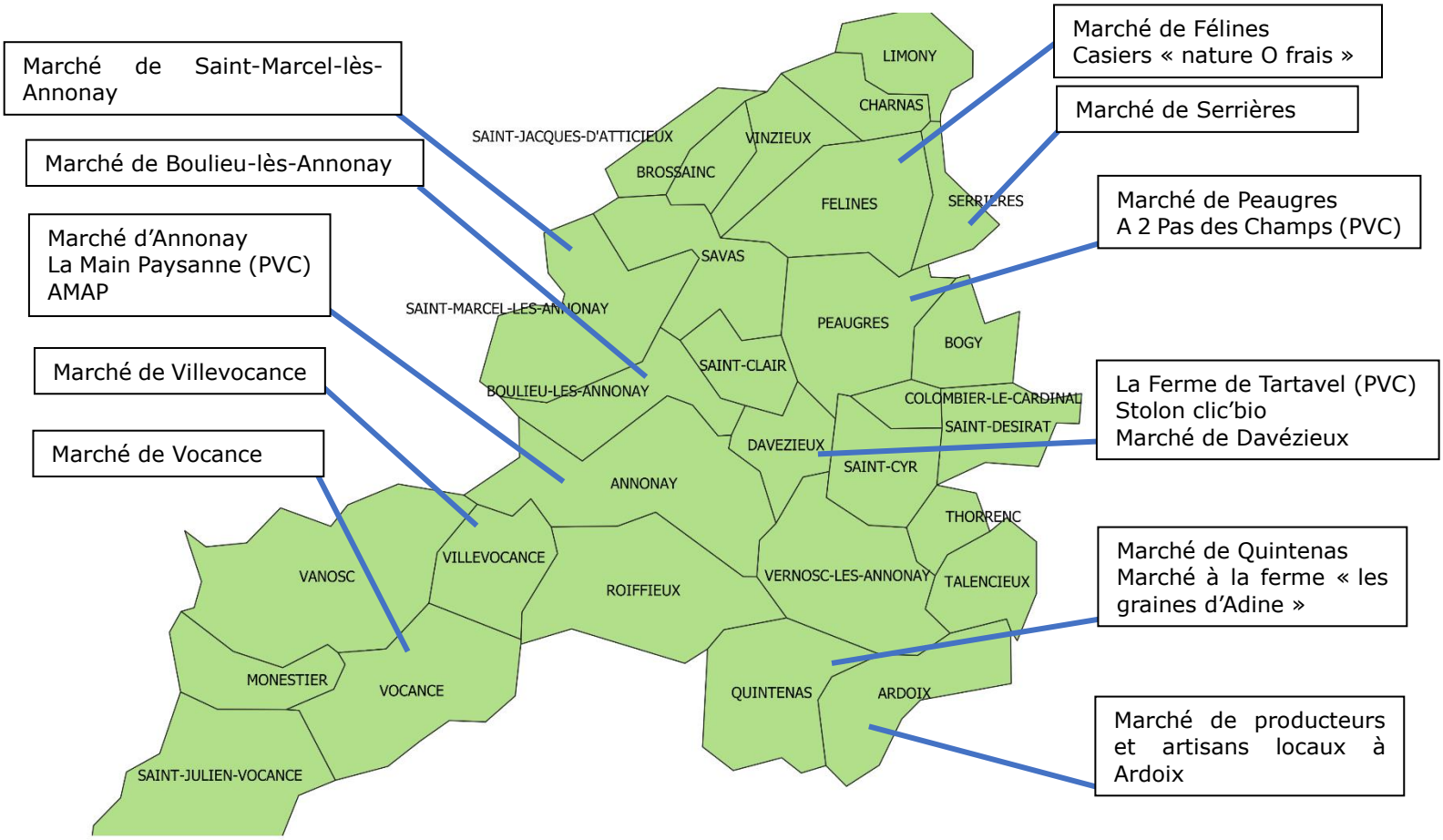
Des réflexions sont également en cours pour essayer de payer moins cher l'énergie, peut-être installer des panneaux photovoltaïques.
Pour la méthanisation, il semble impossible de dissocier les déchets les plus appropriés afin de ne pas léser l'équarisseur qui ne serait plus intéressé par le restant.

Concernant la démarche PAT, Monsieur Fauvet y voit un intérêt concernant le besoin de rééduquer, selon lui, le consommateur pour mieux manger, local en premier lieu, de saison et des produits moins préparés.
Il insiste sur le besoin d'éducation en premier lieu

A RETENIR

- Un outil structurant du territoire appartenant à Annonay Rhône Agglo
- Exploité par une SARL
- 30 clients directs
- Transforme tous les types d'animaux
- 1 500 tonnes traités par an
- A l'équilibre économiquement

3.1.6 Les circuits courts



Le territoire peut compter sur une belle diversité de circuits de commercialisation. De nombreux agriculteurs vendent leurs productions directement aux consommateurs à la ferme, en caveau particulier, aux marchés hebdomadaires, en panier type Stolon ou AMAP ou en points de vente collectifs (PVC).

D'autres circuits courts, moins discernables sans étude plus spécifique, sont présents sur le territoire comme la vente des produits en direct à des restaurants collectifs ou commerciaux, aux artisans locaux ou aux magasins (hors PVC). On rappelle qu'un circuit court est un mode de commercialisation où intervient au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

- Vente à la ferme

La vente à la ferme est le mode de commercialisation le plus utilisé par les fermes vendant au moins en partie leurs produits en circuits courts. Cela s'explique par une logistique facilitée, l'exploitant ne se déplace pas et peut poursuivre ses ouvrages dans l'attente de clients. Il reste tout de même très chronophage et demande une organisation pointue pour rester optimal.

Sur le territoire d'Annonay Rhône Agglo on compte plus d'une quinzaine d'exploitants vendant directement à la ferme, référencées sur le site Jveux du local. La liste n'étant pas exhaustive, on peut aisément dire que ce mode de vente est bien développé sur le territoire comme sur l'ensemble du département ardéchois. La communication et la signalisation est essentielle pour ce type de vente.

- Les marchés

Une petite dizaine de marché hebdomadaire existent sur le territoire et forme un maillage assez complet. Les marchés ont pour avantage de rassembler une plus grande concentration de consommateur sur un temps plus restreint et ainsi de faciliter la rencontre producteurs-consommateurs.
Un point de vigilance à prendre en compte : les marchés sont souvent ouverts aux revendeurs, il est essentiel pour les producteurs locaux de pouvoir mettre en avant leurs productions en se démarquant. La marque **IciClocal** peut contribuer à une meilleure communication.

- Les paniers

Le stolon est un groupement de producteurs et transformateurs du territoire proposant leurs produits bio locaux en ligne. Chaque semaine le consommateur commande les produits qu'ils souhaitent sur le site dédié et récupère son panier le jeudi de 17 à 19h à Davézieux dans un local dédié.
Les AMAP fonctionnent par contrat annuel alors que les stolons ne font pas de contractualisation. Sinon, la logistique de récupération des paniers hebdomadaires reste relativement la même que pour le Stolon. Ce type de vente nécessite un lieu pour stocker et distribuer les paniers, c'est souvent une problématique auxquelles les associations font face car de tels locaux peuvent être difficile à trouver ou avec des loyers trop onéreux.

- Les points de vente collectifs

En ce qui concerne les points de vente collectifs, le territoire est riche de trois magasins, deux centrés aux alentours d'Annonay et un à Peaugres. Pour rappel, un point de vente collectif et un magasin :
- Tenu par un groupement de producteurs
- Dont les produits vendus sont issus à 70% minimum des fermes des producteurs membres du magasin.
- Où les producteurs réalisent des permanences : au moins 1 producteur présent lors de la vente

A Peaugres, A 2 Pas des Champs est un PVC créé en 2014 qui cherche encore à consolider son lien avec les consommateurs. Le bâtiment, construit spécifiquement pour le magasin avec l'aide du Bassin d'Annonay, offre une belle zone de vente proche d'un axe principal. Cependant, l'enseigne est peu visible de cet axe.
Le point fort de l'aménagement intérieur est la grande vitrine de service arrière. Ils ont pour projet de réaménager le reste du magasin pour se réinventer et chercher à fidéliser la clientèle.

La Ferme de Tartavel est un PVC qui vient de changer de locaux. Malheureusement, il y a eu peu de communication sur ce déménagement et le magasin a du mal à relancer ses ventes. Bien placé, avec un bel aménagement, il a un beau potentiel et nécessiterait un petit coup de pouce pour faire évoluer ses ventes.

La Main Paysanne, ouvert en 1997, est l'un des plus vieux PVC ardéchois. Très ancré, il a sa clientèle d'habitué. Petit bémol sur son accessibilité et son parking qui reste très petit.

- Un suivi de ces PVC est réalisé par la Chambre d'agriculture qui peut notamment les aider sur les normes règlementaires, les aménagements, demandes de subventions ou même lors de la création d'un nouveau PVC. Ce suivi a mis en lumière une baisse globalisée des chiffres d'affaires d'une grande majorité des PVC ardéchois en 2022. La crise du COVID et cet afflux de consommateur vers les circuits courts s'est très vite essoufflés, aujourd'hui les CA avoisinent les résultats de 2019, voire sont encore plus bas. Et ceci se généralise à l'ensemble des circuits courts. Actuellement, nombreux sont les producteurs à faire remonter de fortes baisses de ventes sur les marchés, à la ferme etc.

Le déclin des circuits courts ?

Les difficultés vécues actuellement par certains producteurs, AMAP ou magasins en circuits courts s'extrapolent à l'ensemble du territoire national. Elles ont souvent été généralisées comme des indices du déclin de ces modes de vente. Pour en savoir plus, une grande enquête nationale a été diffusée au début du mois de mars par le RMT alimentation locale.

L'enquête, révèle une réalité plus nuancée avec, par rapport à 2019, autant de hausses des ventes que de baisses (lien vers l'étude complète), à savoir :
- Il n'y a pas de baisse généralisée des ventes en circuits courts, par rapport à la situation d'avant-crise (si certains diminuent d'autres au contraire affichent de meilleurs résultats qu'avant crise)
- Les baisses de vente ne concernent pas certains produits en particulier, ni certains modes de vente, ni même certains types de territoires (urbain ou rural). Ce sont davantage les conditions locales qui permettent de comprendre les variations.
- Les baisses de vente ne relèvent pas d'une cause unique.
- Les consommateurs ont bien modifié leurs achats en circuits courts depuis le début de la crise.
- Il n'y a pas contradiction entre les difficultés vécues par certains producteurs ou magasins et la demande persistante en produits locaux. De nouveaux circuits ont émergé, la concurrence notamment avec les GMS s'accentue.
- Les difficultés sont souvent liées à des anticipations trop optimistes.

Elle montre que les évolutions vécues par les uns et les autres résultent de causes multiples et non d'une cause unique, et que la crise de la Covid-19 continue à redistribuer les cartes, dans les territoires comme dans le secteur de la distribution alimentaire.

Ainsi, il est nécessaire de soutenir les associations et groupements locaux pour contribuer au développement de l'alimentation locale. Ce soutien doit être spécifique, chaque groupe faisant face à des problématiques différentes.

3.1.7 Stolon Clic Bio Nord Ardèche

Informations issues du bilan d'activité 2022 fourni par le Stolon

Le **Stolon Clic Bio Nord Ardèche est u**ne association loi 1901 regroupant 14 producteurs et 1 artisan qui s'est formée en 2019 grâce au soutien d'Agribio Ardèche.

Les producteurs et transformateurs qui font partie d'un Stolon proposent leurs produits bio locaux en ligne.
Ils ont à cœur de rendre accessible à tous leurs produits, en proposant une large gamme, des prix justes et équitables, une grande facilité et souplesse de commande, tout en faisant du lien avec les consommateurs !

Les Stolons garantissent au consommateur (charte d'Agribio Ardèche) :

- une large gamme de produits, tous certifiés Agriculture Biologique ou Nature et Progrès
- produits issus de fermes ou artisanat local adhérant au Stolon (< 50 km)
- prix de vente direct producteur
- commande en ligne hebdomadaire souple et facile sans engagement sur la fréquence et le contenu des commandes

Les 14 producteurs actuels :
Ferme Perrier : Produit laitier de vache, Viande bovine. VERNOSC LES ANNONAY
EARL des Minières : Fruits (pommes, abricots), Jus de fruits, compotes. TALENCIEUX
Gaétan Molard, Les Terres de Vert : Légumes. VERNOSC LES ANNONAY
Ferme de Théolier : Œufs, Agneau. CHEMINAS.
Anthony BRUCHON : Légumes et fruits. TALENCIEUX
EARL La Ferme de Gurin : Légumes. PEAUGRES
EARL Rivoire et Cagettes : Légumes et fruits. SAINT JULIEN MOLIN-MOLETTE.
Ferme de la Rabière : Pains, Farine. SAINT CYR
Ferme du bois des chèvres : Fromages de chèvre. SAINT CYR
Les jardins de la goutte d'eau : Miels et produits dérivés, confitures. EMPURANY
La Ferme Péi : Volailles et porcs. SAINT ROMAIN D'AY
Nelly Arcet : Infusions, sels aromatisés, bouquets garnis. CHEMINAS.
Au Nougardéchois : pâtes de fruits, confitures, sirops et chocolats. PAILHARES
Domaine des Bardes : Vins. ECLASSAN.
1 artisan :
Graines de bulle : Bières. DAVEZIEUX.

Les adhérents :

417 personnes inscrites actuellement mais toutes n'ont pas commandé. Une cinquantaine de paniers sont commandés chaque semaine. Parmi ces commandes, une majorité commande très régulièrement.

En 2021, nous avons proposé un sondage à nos adhérents sur la qualité de nos produits (qualité, diversité…), de notre service (horaire, accès, situation, site internet, mode de paiement…). Nous leur avons également demandé s'ils avaient des idées pour un local.

Les chiffres

Chiffres d'affaire générés par le drive depuis le début :
2019 : 18 150€ (3 mois d'activité).
2020 : 120 995 € panier moyen : 44€.
2021 : CA = 96 278 € panier moyen : 40 €. Sur l'année, environ 170 personnes ont commandé mais les 50 personnes les plus « fidèles » représentent 70% du CA.
2022 CA provisoire = 54 633 €, panier moyen : 37.5 €

Le contexte :

Le Stolon commence son activité courant septembre 2019 avec seulement 9 producteurs.
En 2020, lors du confinement, gros succès du drive, les nouveaux adhérents sont nombreux et nous n'arrivons pas à contenter tous les adhérents….
A partir de juin 2021 et la levée de toutes les restrictions liées au Covid, chute non négligeable des ventes (de l'ordre de -10 à -50% du CA selon les mois). A noter, cette baisse importante est observée dans tous nos points de vente et chez nos collègues également.

Depuis les ventes se sont stabilisées mais restent inférieures à 2020.
Les chiffres d'affaire annuels générés par ferme sont très variables selon les structures : de 15 000€/an à 500€/an (2020). Ils dépendent notamment des produits proposés et de la fréquence à laquelle ils sont proposés. Ainsi, pour certaine ferme, le stolon représente une part non négligeable de leur CA.

Hormis les aspects financiers, la création du stolon a permis de nombreuses synergies : commandes groupées (par exemple semence de pommes de terre pour les maraichers), regroupement pour la création d'autres débouchés (marché à la ferme par exemple), prêts et échanges d'outils, et bien sûr échanges techniques et soutien moral.

Le projet de déménagement :

Nous travaillons depuis plusieurs mois (2021) à la recherche d'un nouveau local, la Lombardière étant une solution provisoire. Nous avons tout d'abord commencé par le sondage adhérent pour connaître l'importance du lieu pour nos adhérents actuels. Il s'est avéré que la localisation sur Davézieux est importante pour nos adhérents.

Nous avons alors rencontré le gérant de Graine de bulle qui était favorable pour nous accueillir sur le terrain autour de son local, ce dernier étant trop petit. Nous avons ensuite rencontré le propriétaire qui l'était également mais après plusieurs mois de démarches, les magasins autour du site qui partageaient ce terrain avec Graine de Bulles ont refusés…

Nous sommes maintenant en lien avec le propriétaire des ex- locaux de la ferme de Tartavel qui serait d'accord pour nous accueillir à coté de Black Sushi. L'idée serait de mettre un cabanon sur le parking. Cette année supplémentaire à la Lombardière nous permettrait donc de trouver un cabanon ou container, l'aménager, faire une demande préalable auprès de la mairie de Davézieux… etc…

A RETENIR

- un groupement d'exploitants bio motivés et structurés
- création d'une synergie entre les producteurs
- un système de vente en perte de vitesse depuis le lancement
- situation précaire pour leur local de vente = vont devoir trouver une solution
- groupe disposé à réfléchir pour alimenter la resto co locale plutôt que de garder le drive

3.2 Volet nutrition et santé

3.2.1 Cuisine centrale de l'ESAT – Roiffieux

Rencontre de Philippe Bobichon, responsable de la cuisine centrale de l'ESAT le 29 octobre 2022

La cuisine produit actuellement 650 repas par jour.
(200 repas le soir et 150 repas pour les résidents de l'ESAT au self que midi 365 j/an)

Foyer d'hébergement : 100 midi et 200 le soir
Mapa Roiffieux et Vernosc : 18 le midi et 8 le soir pour chaque structure (commande pour la semaine – liaison chaude pour le midi avec fabrication jour J et froid le soir)

La cuisine ne produit que la semaine et pas le week-end
Ecoles :
Charnas entre 55 et 68 repas / jour
Vernosc entre 75 et 85 repas / jour
Talencieux entre 35 et 50 repas / jour
Serrieres environ 35 repas / jour
Roiffieux entre 85 et 95 repas / jour
St Romain d'Ay de 60 à 80 repas / jour
Hopital ste Marie 12 / jour que midi
IME Annonay 50 / jour que midi
3 particuliers de Roiffieux
Des propositions faites à 3 entreprises

Potentiellement possibilité de développer jusqu'à 1 000 et 1 500 repas. L'Adapei aimerait se stabiliser autour de 900

L'ESAT s'attend à une augmentation de 20 % des coûts « matière »

Actuellement le coût matière est d'environ 2.4 € / repas sans pour autant connaitre le prix global d'un repas à ce stade

Payé en tant que moniteur mais pas en tant que cuisinier = pas que sur une logique commerciale
L'ESAT dispose également d'un jardin en place qui permet une petite alimentation de la cuisine.

L'ESAT dispose de plusieurs sections :
- Espace vert = pour projet. Un enjeu pédagogique pour les élèves de Roiffieux voire plus de lien avec les personnes de l'ESAT et les « clients » des écoles.
- Blanchisserie
- Groupe industrie (petits travaux et emballages pour APF, Canson, Casino, …)
- Cuisine = 8 personnels : 4 moniteurs tous cuisiniers + 4 accompagnants. 20 résidents ESAT sont normalement en cuisine mais Philippe compte plutôt sur 10 équivalents plein temps

Au regard de la loi EGALIM : ne respectent pas. Il faudrait une réflexion en amont. Ne se sont pas encore penchés dessus

Suite à beaucoup de turn-over, la cuisine a fonctionné « comme elle a pu » pendant de nombreux mois.

Philippe est arrivé depuis 2 mois et a commencé seul. Il a changé l'organisation pour impliquer plus les personnes handicapées.

C'est souvent plus rapide de faire seul que d'accompagner des personnes handicapées

Des outils de commande sont utilisés dans les grosses entreprises mais pas présent ici = en discussion
Compass (ancienne boite de Philippe) prenait 30% d'office sur toutes les commandes
Ce type de logiciel général coûte extrêmement cher = impossible de l'acheter uniquement pour Roiffieux. Un achat est en réflexion au niveau de l'ADAPEI malgré tout.

L'utilisation de cet outil nécessitera toujours de faire les commandes mais enlèvera des contraintes et permettra de tout gérer jusqu'à la comptabilité

Avant pas de tri avant = aujourd'hui le font et réalise un compost qui ressert pour les cultures

L'ESAT Travaille (entre autres) aujourd'hui avec les fournisseurs suivants :

- DADS
- Gel43
- Dugand =
- Les fermiers de l'07
- Yaourts fermiers de Burdignes = très chers = conditionnement pas adapté aux petits et pas forcément adapté aux enfants, n'aime pas trop
- Ekibio
- Pierre Seux – Arboriculteur à St Cyr

Philippe Bobichon va lancer le pesage des déchets pour savoir ce qui part à la poubelle. L'Esat va s'équiper de balances pour équiper les écoles

L'Esat sert surtout des primaires et la consommation de ces classes d'âge est peu importante. Les cantines jettent beaucoup et une prise de conscience doit se faire grâce au pesage

Même à la cantine, la loi n'interdit pas de donner mais il est conseillé de jeter plutôt que donner « la bonne quantité » = Philippe prenait la responsabilité de donner seulement ce qui est nécessaire

Philippe Bobichon pense que l'Esat donne trop pour les maternelles. Il y a des grammages à respecter mais qui sont peut-être un peu élevé.

Doit commander sur 7 semaines et très dur de savoir ce qui est disponible.

A très peur de l'augmentation des fluides et doit tirer les prix au maximum pour essayer de respecter les budgets sur cette fin d'année 2022 et pour 2023

Philippe demande d'avoir des règles claires pour les appliquer tout de suite comme les balances par exemple.

Ex de Lyon qui appliquait des amendes pour exiger de respecter les règles pour les entreprises privées mais impossible de faire respecter cela dans les cantines en régie

Légumerie = présente mais pas possible pour faire de la prestation de service car beaucoup trop petite.

Ne travaille pas avec le réseau « resto co » = ne connait pas

Quand achète chez un grossiste = a le grammage alors que ce n'est pas toujours le cas en commandant sur des réseaux plus « locaux »

N'ont pas de conserverie = pas de plan B = a fait remonter ce problème

A RETENIR

- Sert 650 repas / jour
- Dispose d'un potentiel de développement
- En cours de ré organisation
- Ne dispose pas d'un outil de gestion informatique performant
- Progrès à faire pour atteindre les objectifs EGALIM

3.2.2 Cuisine centrale Annonay – Annonay le 14/09/2022

La rencontre avec Séverine Vallot, directrice générale adjointe « solidarité » à Annonay Rhône Agglo a permis de mieux comprendre le fonctionnement de la cuisine centrale

La cuisine centrale fonctionne grâce à 12 agents

Elle produit pour les écoles publiques d'Annonay, le portage des repas pour les personnes âgées et les EPHAD d'Annonay
Elle fournit également la crêche « bulle d'éveil » 15 repas / j (100% bio , 100% non transformé)

Le volume total des repas produit représente environ 800 repas par jour soit 250 000 repas par an.

Tout est distribué en liaison froide.

Un audit a été réalisé en 2020 avec une consultante externe et pour accompagner sur évolution
+ : une expertise métier (cuisinier, pâtissier…)
- : une cuisine ancienne, 2 étages, pas d'accès camion facile, en fin de vie, plus vraiment d'investissements réalisés ces dernières années, frais de loyer élevé à ADIS

En 2021, la cuisine centrale a été lauréate de l'opération lancée par l'ADEME « ma cuisine s'engage ». Cela lui a permis d'avoir un accompagnement et un plan d'action pour aller vers une cuisine plus « durable » (plus de bio, plus de protéines végétales, moins de plastique et moins de gaspillage)
Depuis de gros progrès ont déjà été observés sur la partie « gaspillage » mais il reste encore des efforts à mener pour diminuer aussi certaines quantités pour avoir encore moins de gaspillage. Cela est compliqué car culturel.

Il est nécessaire de développer la communication et de réaliser un travail de pédagogie auprès des personnels = NANCY devrait aider.
Question : est-ce qu'on essaye de mettre plus de légumes de saison et local et plus de banane et orange mais très dur à faire passer = font plus attention à cela
Le cuisinier a peur de la critique et donc à peur de ne pas être soutenu ou d'avoir des reproches.

Il y a désormais une responsable cantine + diététicienne (VICI met à disposition de l'agglo)
Il est nécessaire d'avoir des agents ambassadeur pour donner du sens, expliquer

L'introduction du bio a été réalisée en lien avec la loi EGALIM mais impossible de le quantifier car la cantine ne dispose pas de logiciel, les données sont encore traitées par papier !?

Beaucoup de problèmes d'approvisionnement actuellement : il manque des produits, changement de dernières minutes, changement ou manque de personnel. La gestion est compliquée.

Adhère au GRAL (groupement d'achat de l'alimentation à Chambéry)
S'approvisionne en local un petit peu : pomme, fromage, yaourt à Burdignes, pomme de terre mais la cuisine rencontre souvent des soucis pour être livrée
La cuisine prend la viande (sous vide ou transformée) et les légumes chez Biocoop pour la crèche mais finalement, ce fournisseur n'est pas agréé pour fournir aux collectivités !?

Le pain est commandé à la boulangerie Brias à Peaugres pour un contrat de 50 000 € / an

La cuisine centrale a besoin d'engager le virage sur le mode de consommer et sur la volonté de traiter plus de produits bio et locaux (demande des élus).

La question se pose désormais aux élus des choix à effectuer : régie, réaménagement ou création d'un nouvel équipement ?

Le fait d'aller sur plus de bio et local ne pourra pas se faire sans un outil nouveau d'après Séverine Vallot.

A ce jour, les élus ne souhaitent pas que cet équipement soit intercommunautaire. Ils souhaitent conserver cette compétence. Cette réflexion est valable pour les communes voisines d'Annonay.

Dans l'idéal, certaines communes aimeraient garder leur compétence pour les cantines et laisser les repas des personnes âgées mais l'équilibre financier du système ne serait certainement plus respecté ?

Prix de repas : dans les normes pour RH, appro mais coût trop élevé pour loyer

Un échec avec DADS. Le chef de cuisine est resté sur l'échec qui date de 5 ans mais serait désormais prêt à retravailler avec DADS. Il est nécessaire de reconstruire le « passif ».

Un lien existe avec l'ESAT de Roiffieux car récupère pour 2 établissements de personnes âgées

Un projet du jardin de cocagne de 4 à 5 ha est en réflexion sur la ville d'Annonay afin de fournir la cuisine centrale.
La personne du jardin de cocagne d'Andance se propose d'accompagner ce projet.
Il s'agit d'un projet à plus longue échéance.

Quels liens entre cuisines centrale et petite équipe des communes = pas de lien, pas de travail sur le gaspillage

Les élus en lien avec la cuisine centrale sont Marianne Bourdin pour la ville et Romain Evrad sur la partie «alimentation et circuits courts »

A RETENIR

- Sert 800 repas / jour
- Pour les écoles publiques, EPHAD et crèches d'Annonay
- Lauréat en 2021 de « ma cuisine s'engage »
- Plan d'action réalisé pour une cantine plus durable
- Un audit réalisé en 2020 pour moderniser la cuisine
- Indispensable pour aller vers plus de bio et de local
- Ne dispose pas d'un outil de gestion informatique performant pour ses approvionnements

3.2.3 Fondation EKIBIO – Peaugres le 19/07/2022

Rencontre de Didier Perreol, président de la fondation Ekibio et Segolene Ohl chargée de mission de la fondation

La rencontre à Peaugres le 19/07/22 avec Didier PERREOL, fondateur d'Ekibio, président de la fondation EKIBIO et président de l'association nationale SYNABIO (syndicat des entreprises bio) ainsi que de Ségolène OHL , chargée de mission à la fondation EKIBIO basée à Peaugres a permis de faire connaissance, d'échanger sur le périmètre de nos missions respectives .

Créée en 2008, la Fondation Ekibio a pour mission de faire évoluer les consciences vers une alimentation plus saine et durable. A travers différents projets et actions, elle souhaite également éveiller les citoyens au rôle de l'alimentation sur la protection de l'environnement et de la santé.



La Fondation Ekibio accompagne des porteurs de projets, sur des actions concrètes de sensibilisation à l'écologie alimentaire. En 2019, la Fondation Ekibio a pu soutenir des évènements nationaux, régionaux ou locaux, des ateliers pratiques de jardinage, cuisine, des programmes pédagogiques ou encore des projets à dimension sociale.

La fondation a comme crédo de promouvoir une agriculture « sans pesticide » mais pas nécessairement bio.
La vocation de cette démarche n'a pas une vocation commerciale mais se fait dans l'intérêt générale pour la santé et la protection de l'environnement.



Chaque année, la fondation organise « la bio dans les étoiles » à Annonay en partenariat avec Annonay Rhône Agglo.

Il s'agit d'événement gratuit et ouvert à tous qui vise à mettre en action les territoires et les citoyens vers de nouvelles pratiques dans l'alimentation. Ateliers, conférences, rencontres avec des intervenants de renom.

Dans le cadre de la mise en place d'un PAT, la fondation s'est proposée pour organiser un évènement ou axer « la bio dans les étoiles » pour aider à mettre en place le PAT d'Annonay Rhône Agglo.

Au-delà de la fondation

Ce temps de rencontre a également permis de discuter de l'approvisionnement de l'usine EKIBIO et de l'écoulement des co-produits de fabrication (brisures, etc…)

J'ai ainsi pu rencontrer monsieur Bernard MARTIN chargé de la relation avec les producteurs et organisation de producteurs.

Étant donné les quantités traitées par l'usine et le besoin de régularité, l'approvisionnement se fait principalement par de gros metteurs en marché et non auprès d'agriculteurs particuliers. Par exemple, la plupart des céréales proviennent de Natura Pro.

Les co-produits sont disponibles directement sur le site pour les producteurs qui en font la demande (complémentation animale) ou sinon par le biais d'une entreprise spécialisée dans les co-produits qui collecte les surplus.

L'entreprise travaille, entre autres, en partenariat très étroit avec l'entreprise Roger Descours Group basée sur le territoire à Vernosc les Annonay. Elle lui sous traite le travail sur les fruits dont elle a besoin et en particulier la châtaigne ardéchoise.

A RETENIR

- un acteur majeur du territoire sur la bio
- une fondation prête à soutenir le PAT ARA
- un réseau de partenaires très développé
- une expérience importante dans le développement de projet PAT « compatible » avec de multiples associations du territoire et d'ailleurs

3.3 Volet accessibilité sociale

3.3.1 Jardins partagés à Annonay

Une rencontre avec Valentine Brochier, chargée de mission développement rural (70% ville d'Annonay et 30% Annonay Rhône Agglo) a permis de faire le point sur deux projets phares de la municipalité d'Annonay concernant la végétalisation de la ville.

Ce projet est issu du plan végétalisation de la ville d'Annonay et a démarré début septembre 2020
La municipalité, sous l'impulsion de Romain Evrard, adjoint en charge de la transition écologique et du développement durable, a souhaité agir pour l'environnement en impulsant une dynamique écologique au sein de la Ville d'Annonay. Améliorer le cadre de vie, lutter contre le réchauffement climatique, favoriser la biodiversité, créer du lien social tels sont les grands objectifs du plan de végétalisation. Un appel à projet de jardins partagés, ouvert aux habitants et associations
L'objectif est de rendre les habitants partie prenante et acteurs de cette dynamique

Appel à projet

Un travail d'identification des parcelles appartenant à la ville a été réalisé en premier lieu.
Un appel à projet a ensuite été lancé début 2021 auprès des habitants et associations pour leur utilisation avec une description détaillée de chaque parcelle et la communication d'une charte d'utilisation.



Les règles de fonctionnement établies demandent un référent par jardin et une convention avec les utilisateurs, regroupés ou non en association. Le projet touche potentiellement toutes les couches sociales.

Service Affaires Immobilières et Foncières – 10/11/2020

PROJET JARDINS PARTAGÉS
Fiche de présentation et d'identification foncière

INTITULÉ DU SITE	CITÉ DE BERNAUDIN
PROPRIÉTAIRE DU SITE	
Nom	Ardèche Habitat
Type	Office Public de l'Habitat
Adresse	7bis rue de la Recluse, BP 126 07001 PRIVAS Cedex
IDENTIFICATION DU SITE	
Parcelles	AR 320 – AR 321
Localisation	Cité de Bernaudin 07100 ANNONAY
Surface totale parcelles	AR 320 : 24 655 m² - AR 321 : 16 871 m²
Surface utilisable	Zone A : 3 000 m² - Zone B : 1 000 m²
Zonage	UB : Zone urbaine péricentrale. Secteur DPU.
Servitudes	Libre de toute servitude.
Utilisation actuelle	Ensemble de résidences à vocation d'habitation

DESCRIPTIF DU SITE

Les deux parcelles sont situées dans le quartier Bernaudin qui est dense en matière urbaine et qui présente une proximité certaine avec la basse-ville d'Annonay ainsi qu'avec la commune de Roiffieux. L'entièreté du foncier n'est pas exploitable puisqu'il abrite des résidences à vocation d'habitation et que seuls les espaces verts communs peuvent faire l'objet d'un projet de jardins partagés.

ATOUTS DU SITE

- Mise à disposition possible à diverses structures par voie de commodats ou de conventions d'occupation précaire après accord avec Ardèche Habitat.
- Stationnement facile et dense à proximité notamment autour des bâtiments d'habitation.
- Lien intéressant avec les espaces associatifs de Bernaudin le Bas et de Bernaudin le Haut.
- Accès modes doux/véhicules se font par l'axe principale Route de Roiffieux.
- Arrêt de bus à proximité pour les personnes non véhiculées.

CONTRAINTES DU SITE

- Pleine propriété pour Ardèche Habitat ce qui nécessite préalablement l'obtention des accords.
- Risque de nuisances avec des habitations en mitoyenneté directe.
- Peu de grands espaces disponibles mais une multitude de petites emprises dans les espaces verts de la Cité de Bernaudin.

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES SUR LA PRÉSENCE D'EAU

- Le terrain est viabilisé en eau potable et nécessitera uniquement de tirer une conduite depuis les bâtiments.
- Possibilité d'installer des cuves de récupération d'eau de pluie reliées aux bâtiments.

COTATION DU SITE (de A à C)

A+

EXTRAIT CADASTRAL GÉOARDÈCHE



EXTRAIT SATELLITE



Localisation et nombre

Le démarrage concret du projet a eu lieu en 2021 avec la création 5 jardins sur des parcelles « ville » dont 3 existants et gérés par les centres sociaux mais un peu en « déperdition » :
- Quartier du Zodiac (géré par les centres sociaux)
- Quartier Lapras (géré par les centres sociaux)
- Quartier Bernaudin (géré par les centres sociaux)
- Parc Mignot
- Montée des Aygas

+ création 5 autres nouveaux jardins cette année-là.
Dès la première année de réalisation du projet, c'est donc 10 jardins partagés qui étaient en fonctionnement.
En 2022, la création de 2 nouveaux jardins a été réalisée :
- Quartier la Croze
- Quartier de Fontanes

Il existe 12 jardins partagés à ce jour avec encore 1 ou 2 jardins en projet au quartier des Perettes suite à une demande des habitants.

Fonctionnement

A ce jour, les jardins représentent entre 50 à 100 m²/personne.
En nombre, environ 80% des jardins sont exploités par des personnes individuelles et 20% par des collectifs ou associations = c'est la majorité env 80% en nombre et 20% collective
En surface, c'est environ 70% par des personnes individuelles et 30% des collectifs ou associations.
Il n'y a pas de critères sociaux pour adhérer aux jardins. Le choix se fait sur candidature et sur liste d'attente si pas de disponibilité en foncier.
L'animation des jardins a été confiée au CPIE du Pilat et l'association Pierre feuille ciseaux (Domaine de la Rivoire à St Julien Molin Molette) auprès des individuels ou des groupes.
Ils se voient une fois par mois et se sont répartis les jardins et font ensuite « réseau » ensemble.
Le projet touche environ 100 familles sur les parcelles individuelles plus des groupes mais qui tourne beaucoup (au sein des associations)
La convention est revue chaque année avec les 2 structures d'accompagnement
Des temps forts grand public sont organisés en parallèle à destination de toute la population

Autres actions en cours

Un projet est en cours avec Bernard Alonso pour former un groupe d'habitants à la forêt comestible ou pépinière. Plusieurs forêts comestibles sont en projet sur la ville avec une maitrise d'œuvre par la ville d'Annonay.
Trois composteurs de quartier vont également être mis en place quartier de Vissenty pour l'école primaire, en centre ancien + un au zodiaque) avec formation de maitres-composteur

A RETENIR

- Plan de végétalisation mis en place en 2020 par la ville d'Annonay
- 12 jardins partagés en activité
- Environ 200 bénéficiaires, individuels ou collectifs
- Un accompagnement par 2 associations pour former et dynamiser

3.3.2 Projet jardin de Cocagne à Annonay

Également à l'initiative de Romain Evrard, la création d'un jardin de Cocagne est envisagée sur la ville d'Annonay.

Une rencontre a été initiée avec la directrice du jardin de Cocagne d'Andancette. Elle est très intéressée pour travailler avec Annonay sur ce projet

Ce projet aurait pour vocation principale d'alimenter la cuisine centrale d'Annonay.

La ville d'Annonay a rencontré la famille Seguin (domaine de Varagne) pour trouver du foncier et se sont montrés intéressés.

Une étude de faisabilité pourrait être menée par le jardin d'Andancette comprenant la partie administrative (modalité d'adhésion aux jardins de Cocagnes), les aspects économiques et financiers, les investissements nécessaires

Annonay se trouve en zone blanche pour l'insertion ce qui permettrait certainement le feu vert des services de l'état, nécessaire à la création de ce type de jardin.

Le projet est soutenu par l'équipe municipale. Un budget va devoir être réservé pour poursuivre la réflexion sur ce projet en 2023.

3.3.3 Projets de territoire portés par LEADER ARDECHE VERTE

En tant qu'ancienne animatrice LEDEAR Ardèche verte, Valentine Brochier a également retracé les différents projets qui ont été suivis sur le territoire en lien avec l'alimentation et l'agriculture.

La liste reprend également projets sur le Val d'Ay ou le Pays de St Félicien qui peuvent aussi avoir un rayonnement sur Annonay Rhône Agglo (par ex la cuisine ardéchoise à St Félicien, qui est une cuisine travaillant des produits bio et/ou locaux pour fournir les ADMR du nord Ardèche).

Pour information, certains projets qui n'ont pas été retenus ressortent également (en rouge). Pour autant, ces projets ont pu voir le jour grâce à d'autres financements.

De nombreux projets ont déjà été accompagnés dont certains de façon récurrente tels que les agriculturelles (spectacle ou concert) dans les fermes mêlant culture et exploitation locale, les comités locaux à l'installation sur 3 territoires dont Annonay Rhône Agglo pour travailler sur la transmission agricole.

Autant d'activités qui seront mobilisables dans le cadre du projet alimentaire de territoire

Accès aux productions locales			
Valorisation des espaces naturels et patrimoniaux			
Transmission des savoirs et savoir-faire locaux			
Intitulé du projet LEADER	**Date dépôt dossier simplifié = début d'éligibilité des dépenses**	**Nom du MO**	**Localisation territoriale**
Démarche Terroir de Saint Félicien 2016-2017	25/04/2016	Association Terroir Pays de Saint Félicien	Pays de Saint Félicien
Pour des ressources alimentaires de qualité produites en Ardèche verte, accessibles et préservant les ressources naturelles du territoire (animation scolaire essentiellement)	02/07/2017	Association AgriBioArdèche	Ardèche verte
Transmission des savoir-faire de l'économie de proximité en Nord-Ardèche (Tranche 1)	11/04/2017	Chambre des Métiers et de l'Artisanat de l'Ardèche	Ardèche verte
Animation des 3 Comités Locaux à l'Installation sur le périmètre de l'Ardèche verte : Annonay Rhône Agglo, ARCHE Agglo (15 communes ardéchoises), ComCom du Val d'Ay 2017-2018	20/04/2017	Chambre d'Agriculture de l'Ardèche	Ardèche verte
Organisation de deux temps forts culturels sur l'Ardèche verte : les Agriculturelles et les Zincs Chantent (saison 2017-2018) - actions 2017	10/04/2017	Association Une Ile Au Large	Ardèche verte
Organisation de deux temps forts culturels sur l'Ardèche verte : les Agriculturelles et les Zincs Chantent (saison 2017-2018) - actions 2018	10/04/2017	Association Une Ile Au Large	Ardèche verte
Quelques p'Arts...les Agri-Culturelles et ses Compléments d'Arts (saison 2017 - 2018) - actions 2017	10/04/2017	Association Secteur Ouvert des Arts de la Rue	Ardèche verte
Quelques p'Arts...les Agri-Culturelles et ses Compléments d'Arts (saison 2017 - 2018) - actions 2018	10/04/2017	Association Secteur Ouvert des Arts de la Rue	Ardèche verte
Aliment Terre – Réseau Jardin	18/07/2017	Association Maison de l'Eau et de l'Environnement - CPIE des monts du Pilat	Annonay Rhône Agglo
Organisation d'évènements sur la vallée de la Vocance dans le cadre du Mondial Rabelais du Saucisson	13/12/2017	Comité d'animation de Vanosc	Annonay Rhône Agglo
Démarche Terroir Pays de Saint Félicien - 2018	19/01/2018	Association Terroir Pays de Saint Félicien	Pays de Saint Félicien
De Ferme en Bars saison culturelle 2018-2019	30/03/2018	Association de Gestion de la SMAC 07	Ardèche verte
Quelques p'Arts… les Agri-Culturelles et ses Compléments d'Arts 2019	29/03/2018	Association Secteur Ouvert des Arts de la Rue	Ardèche verte
Création de la cuisine ardéchoise sur le Nord Ardèche	06/07/2018	Association La cuisine ardéchoise	Pays de Saint Félicien
Radicelles, un restaurant locavore à Annonay	06/07/2018	SARL MERLE	Annonay Rhône Agglo
[NON SEL.] Création d'une entreprise de distribution de produits fermiers et artisanaux innovante en circuit court en Ardèche verte	07/02/2018	Collinet Christophe Entreprise Individuelle	Ardèche verte
[ABANDON] L'effet local, reprise du dernier restaurant de Préaux pour redynamiser le territoire et créer du lien	07/05/2018	SCOP L'effet Local	Val d'Ay
Création d'un pôle humain, culinaire et culturel « Le Lieu » Semeur d'enthousiasme - partie restaurant local	31/08/2018	SAS Le Lieu	Annonay Rhône Agglo
[INELIGIBLE] Investir collectivement pour développer et améliorer l'atelier "Les Artisous" et ainsi soutenir les fermes du territoire et la vente de produits locaux	09/03/2018	SARL Les Artisous	Annonay Rhône Agglo
Estivales de Vanosc 2017 – Fête du Terroir	2/28/2017	Association des commerçants et artisans de Vanosc (ACAV)	Annonay Rhône Agglo
Les Agri-Culturelles et ses compléments d'Arts 2020	5/23/2019	Association Secteur Ouvert des Arts de la Rue	Ardèche verte
[ABANDON] Valorisation du « Goût du terroir » autour de St Félicien	5/29/2019	Office de tourisme Ardèche Hermitage	Pays de Saint Félicien
De Ferme en Bars saison culturelle 2019-2020	5/29/2019	Association de Gestion de la SMAC 07	Ardèche verte
Au Pré d'Ici créé « Juste à côté », resto "low food" bio et local	07/09/2019	SARL Au Pré d'Ici	Annonay Rhône Agglo
[NON SEL.] Équipements de nouveaux locaux pour la transmission du savoir-faire artisanal ardéchois en métiers de bouche	7/22/2019	Société d'enseignement professionnel du Rhône (SEPR)	Ardèche verte
Ouverture du premier commerce à Vinzieux : bar à vin et chocolat	2/27/2021	Commune de Vinzieux	Annonay Rhône Agglo
Caillé doux de St Félicien : sur le chemin de la reconnaissance	4/30/2021	Chambre d'Agriculture de l'Ardèche	Ardèche verte
Développement de jardins partagés à Annonay : pour une ville plus verte !	3/30/2021	Commune d'Annonay	Annonay Rhône Agglo
[ABANDON] Epicerie itinérante	07/05/2021	Bonnet – de Flaugergues Justine	Ardèche verte
Réhabilitation du couvent au cœur du village de St Félicien pour créer une cuisine collective et partagée, aménager les jardins pour en redonner l'accès aux habitants	6/25/2021	Commune de St Félicien	Pays de Saint Félicien
Le goût du pays : de l'arbre de vie au caillé doux de St Félicien	6/30/2021	Association Terroir Pays de Saint Félicien	Pays de Saint Félicien
La collective Rochebrune - Tiers lieux à Annonay (dont production de Tofu et glaces locaux)	7/21/2021	SCI Rochesud	Annonay Rhône Agglo
De fermes en bars 2022	8/30/2021	AGSA	Ardèche verte
Achat du fonds de commerce : la crêperie « le grain de sel » à St Félicien	8/31/2021	L'Antre Deux	Pays de Saint Félicien
Quelques p'Arts...les Agri-Culturelles et ses compléments d'arts 2022	8/31/2021	Association Secteur Ouvert des Arts de la Rue	Ardèche verte

4 ATELIERS PARTICIPATIFS

4.1 Organisation

Liste des personnes qui ont été conviées à la table ronde organisée le 28 novembre 2022

Elus
- Denis SAUZE
- Yves FRAYSSE
- Romain EVRARD
- M BOURDIN
- C MICHELON
- S BORLATO
- Vincent VALLET CA07
- Marc DUCLAUX CA07

+ représentants communes

Directeurs métiers ressources
- DGA Solidarité : Séverine VALLOT
- DGA DECV : Christophe ROSTAING
- DGA ART : Karine JOFFRE
- DTE : Eglantine GAVOTY
- Déchets : Lucie COMMARE
- ECO : ?

Institutionnels
- DDT : Virginie PLANTIER
- DRAAF : C PHILIBERT

Techniciens partenaires techniques
- CA07, CCI, CMA
- CPIE Monts du Pilat
- Petale 07
- AgriBio
- OT Ardèche Grand Air
- CDA Goutez l'Ardèche

Agriculteurs
- ASA du Merlet et Ruisseau de Vert
- AGRITEXIA
- Natura Pro

Equipements structurants agricoles
- Les Artisous : Sébastien MOURIER
- AVVA : Eric ROUMEYSI
- PVC : Franck DEYGAS + Joris Curtil pour la ferme de Tartavel + Au pré d'ici + Damien Meyrand pour Clic'n bio
- SCIC DADS : Nicolas SABOT
- Abattoirs

Restauration Collective
- ESAT
- API Resto
- Cuisinier CCAS
- Collège et lycée pilote : Montgolfier, Boissy, Lombardière, Perrieres, Seguin, AgroTech
- CFA Nord 07

Associations, fondation
- De Bio et d'Audace
- Fondation EKIBIO
- Que Choisir UFC
- Jardin partagé
- Centres sociaux et familiaux

Commerces et IAA
- Super U
- Biooop
- La Vie Claire
- Concept fruits
- EKIBIO
- Salaison de l'Ardèche
- Les fermiers de l'Ardèche

Les contenus des ateliers et le compte-rendu de cette journée seront apportés par le CPIE des monts du Pilat en charge de l'animation de cette journée dans un document distinct.

5 CONCLUSION

Ce Premier travail n'est que le démarrage d'une profonde réflexion. Il est bien sûr non exhaustif concernant les acteurs du territoire interrogés et concernés par le sujet de l'alimentation.

Il faut en premier lieu rappeler que de très nombreuses initiatives existent pour valoriser les produits locaux et depuis longtemps

L'interprétation du dernier recensement général agricole ainsi que les données du SCoT auront permis d'avoir une image actuelle de l'état du secteur agricole sur le territoire avec ses forces et ses faiblesses.

L'expérience d'acteurs agricoles, du domaine social, des cuisines centrales, qualifiés d'importants sur le « territoire », aura lui aussi permis d'avoir une vision plus globale d'une partie du fonctionnement agricole et alimentaire du secteur.

L'ensemble de ces données ont contribué à alimenter l'atelier participatif qui s'est déroulé le 28 novembre 2022 et qui a constitué la première étape d'une mise en relation des acteurs du territoire.

Une dynamique a ainsi pu se créer et doit désormais servir de base pour présenter une nouvelle candidature au prochain appel à projet PAT Emergent de janvier 2023.

Les producteurs sont présents, diversifiés, avec des débouchés existants qui demanderont à s'adapter si la demande locale devient plus importante. Ils disposent d'outils et d'infrastructures et d'outils qu'il convient de maintenir en état pour l'avenir.
Cependant les problèmes de renouvellement sont toujours d'actualité afin de compter aussi sur de nouveaux producteurs pour répondre à cet enjeu.

Les cuisines centrales ne sont pas toujours adaptées et les suivis de gestion sont inexistants ou peu perfectionnés et rendent difficile le suivi des obligations de la loi EGALIM.
D'autre part il existe un vrai besoin d'explications, de sens pour faire évoluer les pratiques. Les idées reçues sont nombreuses. Elles doivent être combattues pour évoluer et cela demande du temps et des personnels dédiés pour le faire.

Le pré diagnostic a pu mettre en lumière des questions récurrentes des uns et des autres sur le besoin d'échanger, de mieux se connaitre afin de créer des ponts et des synergies entre les acteurs.
La communication est également souvent revenue dans les discussions avec des exploitations ou des structures qui n'ont pas toujours le temps, l'argent ou les compétences pour communiquer sur leurs activités.

Le manque de suivi et de connaissances de l'offre et des besoins (pour de très nombreuses structures) représentent également un frein actuel au développement d'initiatives PAT « compatibles ».

C'est tout un « eco système » qu'il faudra créer pour réussir cette transition sur le territoire. Cela demandera du temps pour organiser l'échange entre les acteurs aux travers de « canaux » spécifiques.