



santé
famille
retraite
services



25/06/2019

Etude de la capacité nourricière de la Communauté de communes du Royans - Vercors



**ROYANS -
- VERCORS**
COMMUNAUTÉ



CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA DROME

Nina Croizet, Raphaël Maire



PARC NATUREL REGIONAL DU VERCORS

Aurélie Gachon



TABLE DES MATIERES

1	Problématique et méthode	1
2	Présentation du Royans – Vercors	3
2.1	La démographie.....	3
2.2	L’emploi	4
2.3	La polarité du territoire.....	5
3	La demande alimentaire du territoire.....	7
3.1	Besoins nutritionnels du territoire et surfaces agricoles nécessaires.....	7
3.1.1	Les recommandations nutritionnelles du PNNS	7
3.1.2	Les besoins nutritionnels estimés du territoire.....	7
3.1.3	Les surfaces agricoles nécessaires en théorie.....	8
3.2	Les habitudes de consommation	9
3.2.1	La méthode	9
3.2.2	Les résultats nationaux	9
3.2.3	Les résultats du Royans - Vercors	11
4	L’offre alimentaire du territoire	19
4.1	La production agricole	19
4.1.1	Le tissu agricole	19
4.1.2	Les productions agricoles du Royans - Vercors	19
4.1.3	La main d’œuvre agricole	20
4.1.4	Zoom sur la production animale	21
4.1.5	L’espace agricole.....	21
4.1.6	L’enquête auprès des agriculteurs	23
4.2	Les intermédiaires	26
4.3	Les commerces alimentaires	28
4.4	Les marchés.....	29
4.5	La restauration commerciale	30
4.5.1	Éléments de cadrage	30
4.5.2	Caractérisation des restaurants de la CCRV.....	31
4.5.3	Grille d’entretien	31
4.5.4	Echantillon	31
4.5.5	Résultats.....	32
4.5.6	Piste d’actions.....	35
4.6	La capacité nourricière du territoire (conclusion).....	36
5	Plan d’actions.....	37
5.1	Gouvernance et engagement vers un système alimentaire vertueux et englobant	37
5.2	Accès au foncier et création de nouvelles filières (atelier 1).....	38
5.3	Relocalisation des débouchés de certaines filières (atelier 2)	40
5.4	Accompagnement au changement de pratiques (atelier 3)	43

1 Problématique et méthode

Face à la défiance liée aux différentes crises alimentaires, comme celle de la vache folle ou de la viande de cheval substituée à la viande bœuf, certains facteurs de rassurance se renforcent, comme « manger bio » ou « consommer local ». Les Français sont de plus en plus exigeants face à la qualité des produits. Cette appétence pour une consommation plus qualitative est aussi due à l'amélioration de la situation économique ces dernières années.

C'est dans ce contexte que la Communauté de communes du Royans – Vercors développe un Projet Alimentaire Territorial (PAT) pluriannuel dont le but est d'imaginer et organiser collectivement l'alimentation et l'agriculture de demain, prenant en compte les dimensions environnementales, économiques et sociales et en répondant aux enjeux de santé publique. Ce PAT se compose de 6 orientations :

- Le soutien au développement d'une agriculture nourricière en circuit court et de proximité,
- La restauration collective des personnes âgées et handicapées,
- La restauration collective en milieu scolaire et périscolaire,
- La sensibilisation des enfants aux enjeux de l'alimentation durable,
- L'organisation et la facilitation du transport de marchandises,
- L'accompagnement des changements des modes de production et de consommation.

La réalisation de la première action de l'orientation 1 concernant l'étude de la capacité nourricière du territoire a été confiée à la Chambre d'Agriculture de la Drôme en partenariat avec le Parc naturel régional du Vercors. Des étudiants de l'ISARA (Institut Supérieur d'Agriculture Rhône-Alpes) en 4^{ème} année ont également contribué à ce travail lors de la phase de terrain. Pour bien comprendre l'enjeu de cette étude, il est éclairant de consulter la définition du terme « *capacité* ». D'après le dictionnaire Larousse, la capacité est « *la quantité que peut contenir un récipient* » ou « *l'aptitude, la puissance qu'à quelqu'un, ou un groupe, dans un certain domaine* ». L'adjectif « *nourricier-ière* » se rapporte à ce qui procure de la nourriture. La capacité nourricière du Royans - Vercors correspond donc à l'aptitude qu'a ce territoire à procurer de la nourriture. Par ailleurs, l'écoute des élus du territoire et des techniciens en charge du suivi de l'étude révèle 3 niveaux d'objectifs et de réalisation :

- Les objectifs à court terme, suite à la réalisation de l'étude : « savoir ce que l'on est capable de produire sur le territoire », « mesurer la production alimentaire du territoire », « identifier les productions qu'on ne connaît pas sur notre territoire », « est-ce que ce que l'on produit actuellement est pertinent », « une vision précise des besoins du territoire »
- Les objectifs à moyen et long terme, après la mise en place des actions qui découleront de l'étude : « mettre en lien les producteurs et les consommateurs », « que les personnes âgées vivent mieux leur vieillesse », « que les enfants dans les crèches mangent mieux », « tisser du lien entre producteurs et habitants », « pouvoir attirer les porteurs de projet en fonction des manques sur le territoire »
- Les résultats de l'étude et des actions mises en œuvre par la suite : « des actions concrètes », « des choses qui se voient à court terme », « entrer dans un cercle vertueux », « être un territoire exemplaire ».

Pour résumer, les objectifs de l'étude de la capacité nourricière sont :

1. Evaluer les besoins alimentaires de la population locale et touristique,
2. Identifier les productions présentes sur le territoire,
3. Mesurer la production agricole alimentaire locale disponible,
4. Repérer les manques sur le territoire au regard des besoins,
5. Proposer des pistes d'actions pour développer une agriculture nourricière en réponse aux besoins du territoire.

Mesurer la production agricole et alimentaire locale disponible, c'est évaluer les quantités produites et commercialisées par filière sur le territoire, c'est-à-dire les denrées alimentaires produites dans le Royans Vercors et accessibles ou encore « consommables » sur le territoire. Cette information n'est pas directement disponible et est difficile à obtenir. En effet, les agriculteurs en circuit court, c'est-à-dire les agriculteurs commercialisant leurs produits en direct ou via un unique intermédiaire, savent où sont vendues leurs productions alors que les agriculteurs en circuit long pour lesquels il existe au moins 2 intermédiaires entre eux et le consommateur final, n'ont pas

systématiquement la connaissance des lieux de vente de leur produit. Par exemple, un agriculteur en coopérative ne connaît pas tous les magasins approvisionnés par la coopérative et encore moins ceux dans lesquels sont commercialisés ses produits. Afin d’obtenir l’information la plus juste possible, il est donc important d’interroger d’une part, les agriculteurs afin de savoir ce qu’ils produisent et dans la mesure du possible où ils commercialisent, et d’autre part, les commerçants / restaurateurs / artisans de goût pour identifier leurs fournisseurs.

Par ailleurs, l’évaluation des besoins nutritionnels de la population locale et touristique nécessite tout autant de prudence. En effet, les besoins nutritionnels sont spécifiques à chaque individu car ils dépendent de l’activité physique, de l’appartenance religieuse, des régimes alimentaires suivis, de la corpulence, des déplacements domicile-travail, des habitudes de consommation, du territoire concerné, etc. Nous avons donc choisi de nous référer aux recommandations nutritionnelles par famille d’aliments, fournies dans le Plan National Nutrition Santé, et de compléter ce chiffrage par une enquête qualitative sur les habitudes de consommation réalisée auprès de la population du Royans – Vercors.

Enfin, les projets alimentaires territoriaux sont des démarches fédératrices de l’ensemble des acteurs du système alimentaire, à travers lesquelles il s’agit de construire collectivement un plan d’actions pour favorisant l’ancrage territorial de la production, l’accès à une alimentation de qualité pour tous, l’éducation aux enjeux de l’alimentation durable ou encore la lutte contre le gaspillage alimentaire. Il nous a donc paru essentiel de partager les résultats de l’étude avec un maximum d’habitants du Royans – Vercors lors d’une réunion publique ainsi que d’extraire un maximum de pistes d’actions de la mise en place d’ateliers de co-construction.

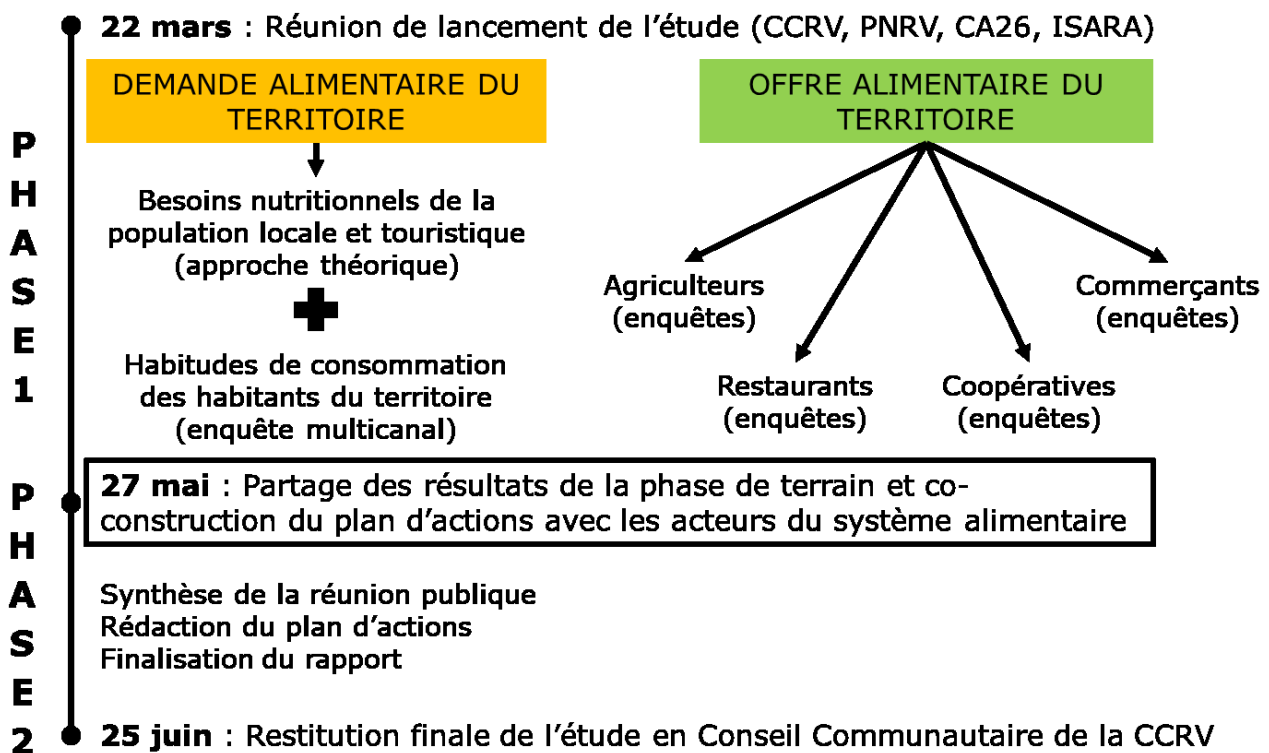


Schéma méthodologique de l’étude de la capacité nourricière (CA26)

Tout d’abord, nous dresserons un rapide portrait du Royans - Vercors afin d’en identifier le fonctionnement. Nous nous intéresserons ensuite aux besoins alimentaires de la population locale et touristique du territoire, pour enfin nous consacrer à l’offre alimentaire produite et disponible localement. Pour conclure, un plan d’actions concourant au développement d’une agriculture nourricière sera développé.

2 Présentation du Royans – Vercors

2.1 La démographie

Issu de la fusion de la Communauté de communes du Royans (à l'ouest) et de celle du Vercors drômois (à l'est) au 1^{er} janvier 2017 (Loi NOTRe), le territoire de la Communauté de communes du Royans – Vercors (CCRV) est composé de 18 communes. Il s'étend sur une superficie de 476,74 km², soit 7,3 % de la Drôme. L'ensemble du territoire est couvert par le Parc Naturel Régional du Vercors (PNRV).

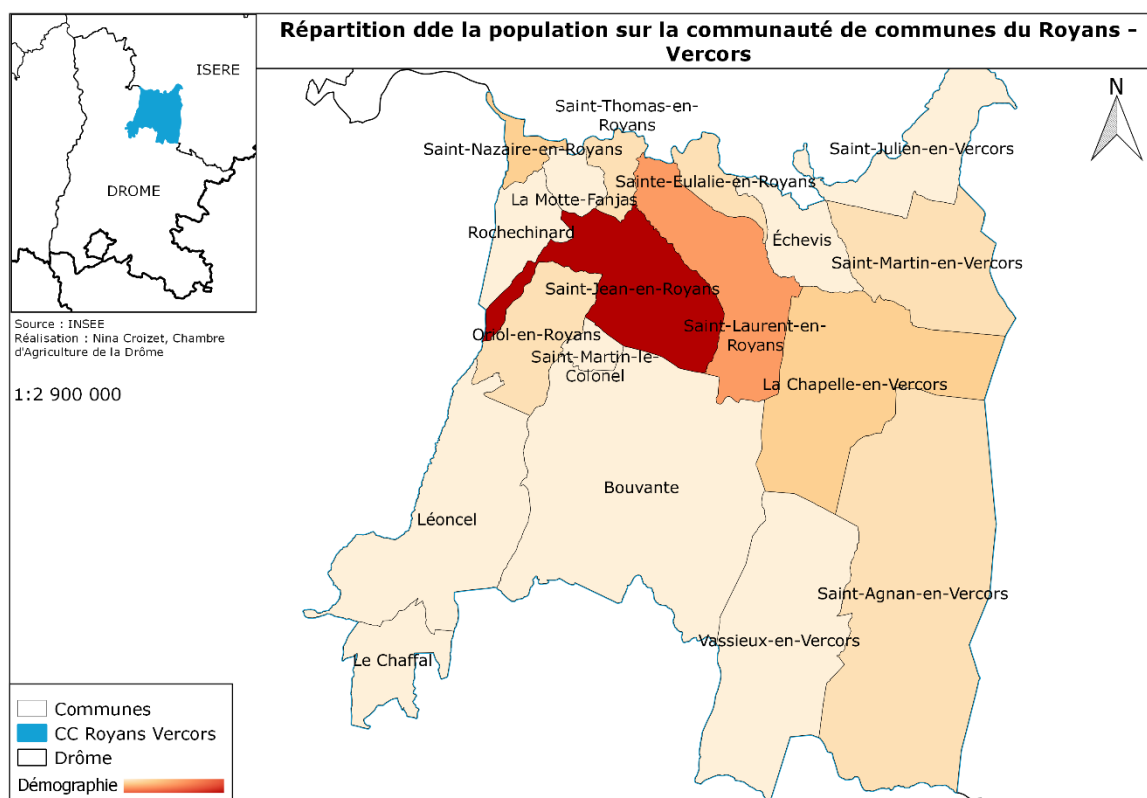


Figure 1 : Carte représentant la répartition de la population par commune (INSEE, 2016)

La CCRV comptait 9 771 habitants en 2016 (dernier recensement INSEE), soit 1,9 % de la population départementale. Sa démographie augmente régulièrement depuis les années 80 (Figure 2), très majoritairement grâce à un solde migratoire positif. Cela signifie que le Royans-Vercors est un territoire attractif. D'après Le Lettre Analyses n°210 publiée par l'INSEE Rhône-Alpes en 2013 dans lequel le Royans et le Vercors drômois et isérois sont étudiés, il apparaissait qu'entre 2003 et 2008, le solde migratoire positif était du majoritairement à l'arrivée d'une population âgée de 30 à 39 ans, cadres, employés ou occupant des professions intermédiaires. Le flux migratoire était fortement négatif pour les 15 à 29 ans, souvent lié aux départs des jeunes pour poursuivre leurs études ou trouver un premier emploi.

La densité de population est de 20 hab./km² contre 78 hab./km² en Drôme et 104 hab./km² en France. Le Royans-Vercors est donc un territoire très rural. Onze communes comptent moins de 500 habitants, 5 entre 500 et 1 000 et deux en dénombrent plus de 1 000 : St-Jean-en-Royans (2 918 habitants) et St-Laurent-en-Royans (1 391 habitants) (Figure 1). Notons la présence de leur voisine iséroise, Villard-de-Lans, avec 4 175 habitants en 2015. Le Royans – Vercors est donc un territoire rural, attractif pour les jeunes familles et polarisé.

La répartition de la population, selon les tranches d'âges de l'INSEE, est homogène, bien que les personnes à l'âge de la retraite représentent 23 % de la population (Figure 3).

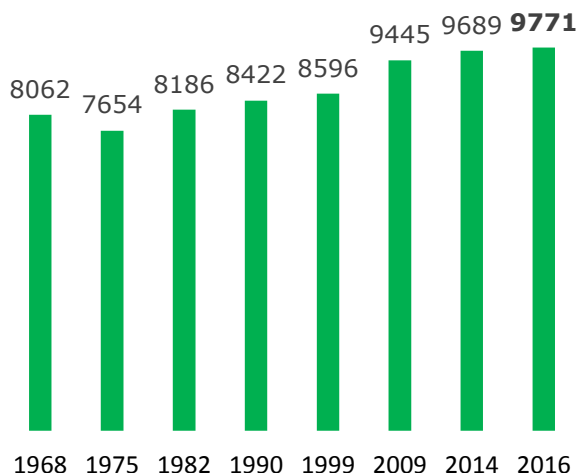


Figure 2 : Evolution démographique de la CCRV (INSEE)

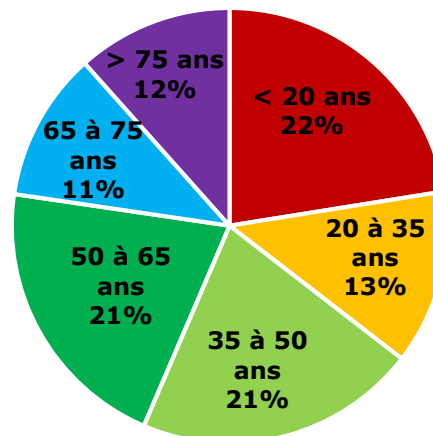


Figure 3 : Répartition de la population de la CCRV par tranche d'âge en 2016 (INSEE)

2.2 L'emploi

La CCRV comptait 3 223 emplois en 2014 (INSEE, Recensement de la population). Ce nombre a tendance à diminuer depuis les années 80. Le taux d'emploi des 15-64 ans est de 69 %, ce qui correspond à environ 4 050 actifs sur le territoire. Par ailleurs, l'indice de concentration de l'emploi est de 79, ce qui signifie que le nombre d'emplois proposés sur ce territoire est inférieur au nombre d'actifs occupés qui y résident. Par conséquent, les actifs résidents sont contraints de travailler à l'extérieur du territoire. En 2009, sur le Royans et le Vercors drômois et isérois, 39 % des actifs occupés quittent quotidiennement le territoire pour travailler ; ils étaient 29 % dix ans plus tôt (Le Lettre Analyses n°210, INSEE Rhône-Alpes, 2013). Les actifs qui vont travailler en dehors de la zone partent essentiellement à destination de l'aire urbaine de Grenoble (59 %) et, dans une moindre mesure, vers celles de Romans-sur-Isère (9,5 %), Saint-Marcellin (8 %) et Valence (6 %) (INSEE, 2009). Le temps de trajet médian de ces actifs est élevé : 45 minutes. L'augmentation importante des déplacements domicile-travail, qui se font exclusivement en voiture, peut devenir une préoccupation majeure pour deux raisons. D'une part, cette mobilité importante peut avoir un impact environnemental négatif et dégrader la qualité de vie. D'autre part, le renchérissement du coût financier de l'énergie peut, à terme, fragiliser les populations ou nuire à l'attractivité du Royans-Vercors. Les solutions d'avenir restent certainement liées au développement d'alternatives à la voiture. On peut donc qualifier le territoire d'espace résidentiel, bien qu'il semble l'être plus fortement dans sa partie nord. Le taux de chômage est quant à lui assez faible, environ 10 % contre 14% en France.

74 % des emplois relèvent de la sphère présentielle, c'est-à-dire visant à la production de biens et de services propres à la satisfaction des besoins des personnes présentes sur le territoire (habitants et touristes). 26 % des emplois sont donc du ressort de la sphère productrice. Comme partout en France, la grande majorité des emplois relève du secteur tertiaire, c'est-à-dire des services. Son poids s'explique par la présence historique d'établissements de longs et moyens séjours, la place importante des métiers de la santé (1/4 de la population a plus de 65 ans) ainsi que par l'activité touristique du territoire. En effet, plusieurs stations de sports d'hiver ponctuent l'est du territoire, de nombreuses boucles de randonnée permettent d'en parcourir l'étendue, quelques sites touristiques invitent le visiteur à en découvrir les richesses culturelles ; un cocktail d'activités qui lui confère un caractère touristique durant toute l'année et un certain nombre d'emplois, bien que parfois précaires. Quant au secteur industriel, il régresse chaque année en France et le Royans Vercors n'y échappe pas. Seules quelques entreprises agro-alimentaires et de matériaux de construction demeurent. L'agriculture est quant à elle un important secteur d'activité par rapport à la moyenne nationale.

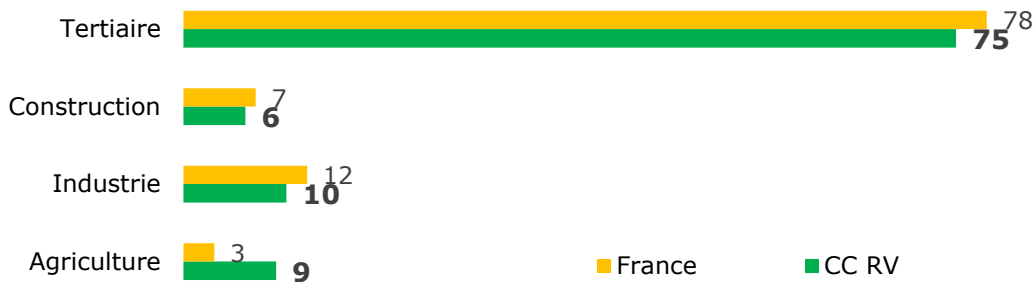


Figure 4 : Part des emplois par secteur d'activité en 2016 dans la CCRV (INSEE)

2.3 La polarité du territoire

Grâce à des stations de comptage permanentes et éphémères, le Conseil Départemental de la Drôme mesure la fréquentation des routes. 46 stations se trouvent sur le territoire de la CCRV. Neuf d'entre elles voient passer en moyenne plus de 1 000 véhicules par jour.

Localisation	Route	Moyenne Journalière en 2016
St-Thomas en Royans	D76	6 886
St-Jean en Royans	D76	4 362
St-Thomas en Royans	D76A	3 199
St-Thomas en Royans	D216	2 905
Ste-Eulalie en Royans	D54	2 630
La Motte-Fanjas	D76	2 345
St-Jean en Royans	D54	2 320
Ste-Eulalie en Royans	D518	1 500
St-Martin en Vercors	D103	1 357

Figure 5 : Fréquentation moyenne journalière des routes au niveau des 9 points de comptage enregistrant plus de 1000 véhicules (CD26, 2016)

Quatre des 5 communes dont les routes sont fréquentées par une moyenne de plus de 1 000 véhicules par jour se trouvent sur le nord du plateau du Royans, à savoir St-Thomas-en-Royans, St-Jean-en-Royans, La Motte-Fanjas et Ste-Eulalie-en-Royans. La 5^{ème} commune est St-Martin-en-Vercors. Nous pouvons en conclure que l'entrée principale sur le Royans-Vercors se fait par sa partie nord.

La commune de St-Thomas-en-Royans cumule à elle seule 3 des 9 points de comptage les plus fréquentés dont la D76 en direction de St-Jean au sud de St-Thomas-en-Royans, avec une moyenne de 6 886 véhicules par jour en 2016 et la D216 à l'est avec 2905. La situation géographique de St-Thomas-en-Royans fait de cette commune la véritable porte d'entrée sur le territoire. La fréquentation de la Motte Fanjas avec 2 345 véhicules renforce cette hypothèse. La fréquentation de ces deux communes témoignent de la liaison entre le Royans – Vercors et l'agglomération de Valence et Romans-sur-Isère.

Ste-Eulalie-en-Royans est un lieu de passage incontournable pour se rendre depuis le plateau du Royans à St-Marcellin, Vinay ou encore Grenoble. Ste-Eulalie compte 2 des 9 capteurs qui enregistrent le plus de véhicules : 2 630 en moyenne par jour en 2016 sur la D54 et 1 500 sur la D518.

Enfin, la D103 traversant St-Martin-en-Vercors dessert la métropole Grenoble pour les habitants du Vercors : en moyenne 1 357 véhicules circulaient sur cette route chaque jour en 2016.

Pour conclure, ces données de fréquentation des routes confirment l'influence des pôles urbains sur le territoire du Royans-Vercors : Valence et Romans-sur-Isère en premier lieu, puis St-Marcellin, Vinay et Grenoble dans un second. Notons également qu'en 5 ans, la fréquentation moyenne des routes du territoire a augmenté de 10 % avec un maximum sur le D76 à St-Thomas-en-Royans dont la circulation a progressé de 45% !

A R E T E N I R

La CCRV est un territoire :



- ✓ rural attractif pour les jeunes familles
- ✓ polarisé en direction de St-Jean-en-Royans et Villard-de-Lans (hors CCRV)
- ✓ à caractère résidentiel, majoritairement dans sa partie nord
- ✓ doté d'un cadre de vie attractif bien qu'avec des temps de trajet domicile-travail important (médiane de 45 min)
- ✓ tourné vers Valence Romans Agglomération et Grenoble Alpes Métropole
- ✓ dominé par le secteur tertiaire orienté vers la santé et le tourisme
- ✓ agricole

3 La demande alimentaire du territoire

Cette partie est consacrée à l'évaluation des surfaces agricoles nécessaires pour satisfaire les besoins nutritionnels de la population locale et touristique de la CCRV, ainsi qu'à l'approche des habitudes consommation des habitants du territoire.

3.1 Besoins nutritionnels du territoire et surfaces agricoles nécessaires

3.1.1 Les recommandations nutritionnelles du PNNS

En France, des recommandations alimentaires et d'activité physique officielles ont été diffusées depuis 2001 dans le cadre du Programme National Nutrition Santé (PNNS). Suite à l'évolution des données scientifiques et aux rapports récents de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) et à l'avis du Haut Conseil de Santé Publique (HCSP), la Direction Générale de la Santé (DGS) a chargé Santé publique France de l'actualisation des recommandations relatives à l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité à diffuser auprès de la population adulte. Ces recommandations ont été publiées en janvier 2019 dans l'ouvrage « Recommandations relatives à l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité pour les adultes » par Santé publique France. Retranscrites dans l'actuel PNNS intitulé « Manger Bouger », les recommandations nutritionnelles journalières par grande famille d'aliments et pour un adulte sont présentées dans le tableau ci-dessous.

Famille d'aliments	Par jour et par personne
Fruits et légumes	450 g
Fruits à coque	20 g
Produits laitiers	0,3 L
Céréales et féculents	250 g
Viandes et volailles, charcuteries, poissons, œufs et légumes secs	100 g

Figure 6 : Recommandations nutritionnelles en France en 2019 (PNNS, 2019)

Concernant les fruits et légumes, les recommandations correspondent à la célèbre citation « Mange au moins 5 fruits et légumes par jour », soit au moins 5 portions de fruits et légumes par jour. Une portion équivaut à 80 à 100 g, soit 400 à 500 g par jour. A cela, il est conseillé d'ajouter une poignée de fruits à coque par jour, soit environ 20 g. Les recommandations en produits laitiers sont indexées sur les besoins en calcium de nos organismes. Le PNNS préconise alors 2 portions de produits laitiers par jour, sachant qu'une portion correspond à 150 mL de lait, 125 g de yaourt ou 30 g de fromage, soit un total de 300 mL de lait par jour au total. En plus du pain, de préférence complet, il est conseillé de consommer 1 féculent par repas, soit l'équivalent de 250 g de céréales et féculents par jour. Enfin, il est indiqué qu'une source diversifiée de protéines devrait être privilégiée, à savoir viande de boucherie, volaille, charcuterie, poisson, œuf ou légumineuse. Par exemple, il est conseillé de limiter la consommation de charcuterie à raison de 150 g par semaine et de prendre au moins 2 fois des légumes secs par semaine. Au final, 100 g par jour de ces sources de protéines sont recommandés au total.

3.1.2 Les besoins nutritionnels estimés du territoire

En 2016, l'INSEE dénombre 9 771 habitants sur le territoire de la CCRV. Quant à la fréquentation touristique du territoire, elle est identifiée par l'observatoire de l'ADT (Agence de Développement Touristique). D'après le rapport « Fréquentation touristique française dans la Drôme en 2017 » de l'ADT, 3 % des nuitées touristiques françaises ont lieu sur l'une des 18 communes de la CCRV. La Drôme a cumulé 8,3 millions de nuitées touristiques françaises en 2017. Cela signifie donc que la CCRV enregistre un total de 249 000 nuitées touristiques françaises. Par ailleurs, cette même année, l'ADT estime à 65 % le nombre de nuitées touristiques françaises réalisées en Drôme (Le tourisme des étrangers dans la Drôme, 2017). Par un rapide calcul, il en est déduit que la CCRV totalise **383 000 nuitées touristiques**. Nous considérons pour l'étude qu'une nuitée touristique correspond à une journée pendant laquelle le touriste se restaure sur le territoire.

BESOINS NUTRITIONNELS				
Famille d'aliments	Par jour et par personne	Par an et pour la population totale	Par an et pour la population touristique	Besoins nutritionnels totaux par an
	A	$B = A \times 365 \times 9\,771$	$C = A \times 383\,000$	$= B + C$
Fruits et légumes	450 g	1 604 886 750 g	172 350 000 g	1 777,24 t
Fruits à coque	20 g	71 328 300 g	7 660 000 g	78,99 t
Produits laitiers	0,3 L	1 069 924,5 L	114 900 L	1 184 825 L
Céréales et féculents	250 g	891 603 750 g	95 750 000 g	987,35 t
Viandes et volailles, charcuteries, poissons, œufs et légumes secs	100 g	356 641 500 g	38 300 000 g	394,94 t

Figure 7 : Besoins nutritionnels estimés pour la population locale et touristique du Royans – Vercors (CA26, 2019)

Les besoins nutritionnels de la population locale et touristique se composent donc de 890 t de fruits, 890 t de légumes, 80 t de fruits à coque, 1,185 millions de litres de lait, 990 t de céréales et féculents ainsi que 395 t de viande et autres protéines.

3.1.3 Les surfaces agricoles nécessaires en théorie

Chaque année, les Chambres d'Agriculture départementales de la Région Auvergne – Rhône – Alpes actualisent et perfectionnent un recueil de données technico-économiques, intitulé TRAACE. Celui-ci présente des rendements agricoles moyens drômois permettant de convertir les besoins nutritionnels théoriques en surface agricole nécessaire. Afin d'anticiper les évolutions des systèmes agricoles, nous nous sommes basés sur des rendements moyens en agriculture biologique. Pour des raisons évidentes, nous avons également du imaginer la nature de certains produits afin de pouvoir en calculer les surfaces nécessaires : nous avons choisi dans la mesure du possible des produits cultivables sur le secteur (exemple de la pomme pour les fruits).

Famille d'aliments	Besoins nutritionnels totaux par an	Rendements annuels moyens en Drôme	Surfaces nécessaires
	= A	= B	= A / B
Fruits	890 t	Pommes : 20 t / ha	Pommes : 45 ha
Légumes	890 t	Légumes diversifiés : 18 t / ha	Légumes diversifiés : 50 ha
Fruits à coque	80 t	Noix : 1,5 t / ha	Noix : 55 ha
Produits laitiers	1 185 000 L	Bovins lait : 3 500 L / ha	Bovins lait : 350 ha
Céréales et féculents	990 t	Pomme de terre : 15 t / ha Blé : 5 t / ha	Pomme de terre : 65 ha Blé : 200 ha
Viandes et volailles, charcuteries, poissons, œufs et légumes secs	395 t	Bovins allaitants : 0,11 t viande / ha* (soit 1100 génisses) Lentille : 1 t / ha	Bovins allaitants : 3 600 ha Lentilles : 395 ha

Figure 8 : Surfaces agricoles théoriques nécessaires pour nourrir la population locale et touristique du Royans – Vercors (CA26, 2019)

*Le rendement en bovin viande est estimé à 230 kg de poids vif à l'hectare (TRAACE, 2019). Le facteur de conversion du poids vif au poids carcasse est considéré de 60 %, et du poids carcasse au poids de détail de 70%.

Au total, ce sont environ 4 400 ha qui sont nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels estimés de la population locale et touristique de la CCRV. La part de la surface consacrée à l'élevage de bovins allaitants est considérable : 80 % de la surface agricole nécessaire. Une diversification des protéines pourrait permettre d'abaisser ce chiffre.

Ce calcul très théorique comporte de nombreux biais qu'il est nécessaire de rappeler :

- les besoins nutritionnels sont ceux d'un adulte : aucune considération des tranches d'âge,
- aucune appartenance religieuse n'est prise en compte,
- aucun régime alimentaire particulier n'est considéré,
- l'activité physique des individus n'est pas mesurée,
- il est considéré que les habitants du territoire prennent l'ensemble de leurs repas au sein même du territoire (or près de 40% des actifs travaillent hors du territoire),
- certaines habitudes de consommation qui relèvent davantage du plaisir gustatif que de la nécessité ne sont pas mentionnées : vin, miel, etc.
- la fréquentation touristique est une approximation,
- les rendements agricoles sont des moyennes départementales.

3.2 Les habitudes de consommation

3.2.1 La méthode

Il s'agit à travers cette partie d'identifier les habitudes de consommation des habitants du territoire et notamment, de les comparer aux résultats d'études similaires réalisées à l'échelle nationale. Pour cela, une enquête composée d'une dizaine de questions a été construite : lieux privilégiés pour les courses alimentaires, critères de choix des produits, fréquence de consommation des produits issus des fermes du Royans-Vercors, etc. A celles-ci, s'ajoutent 5 questions permettant de déterminer le profil des personnes ayant répondu : genre, âge, catégorie socio-professionnelle, taille du foyer et commune de résidence principale.

Les enquêtes ont été réalisées entre le 8 avril et le 5 mai 2019 de 3 manières :

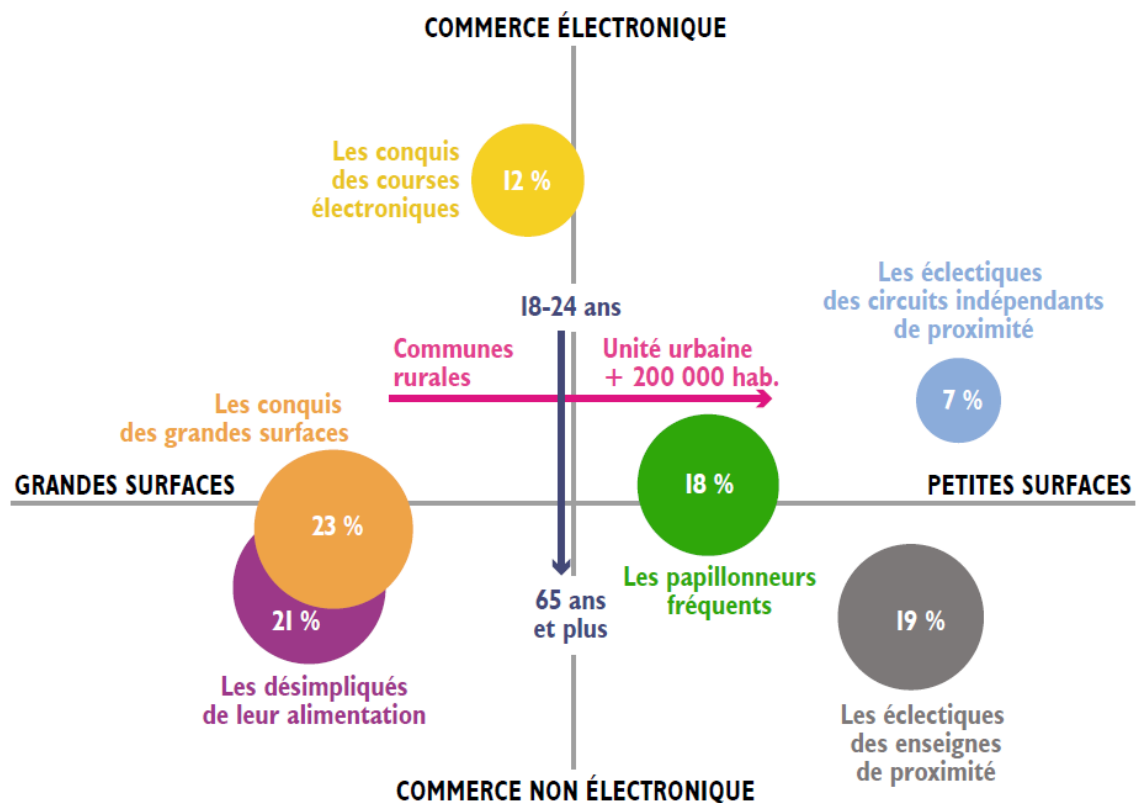
- des exemplaires imprimés de l'enquête ont été déposés dans des boulangeries et des pharmacies de St-Jean-en-Royans, St-Thomas-en-Royans et La Chapelle-en-Vercors,
- des micros-trottoirs ont été réalisés dans le centre de St-Jean-en-Royans à des horaires et jours variés,
- l'enquête a également été diffusée en ligne par l'intermédiaire des associations de parents d'élèves des écoles, des clubs de sport et de musique, des entreprises, des salariés de la CCRV ainsi que via Facebook sur les Pages publiques de la Communauté de communes du Royans Vercors et du Parc naturel régional du Vercors, mais aussi les groupes privés « Initiatives Vercors », « Made in Vercors », « Tu es du Royans, si », « Tu es du Vercors, si » et « Les nanas du Vercors ».

3.2.2 Les résultats nationaux

Le CREDOC (Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de Vie) a réalisé en 2015, 2012 et 2017 la même étude à l'échelle nationale concernant les comportements et attitudes des consommateurs à l'égard du commerce alimentaire. Pour cela, des enquêtes par téléphone sont conduites auprès de consommateurs français. Les résultats de ce travail sont représentatifs des tendances de consommation en France.

La synthèse de l'étude nationale nous apprend que l'hypermarché reste le circuit de distribution le plus fréquenté, bien qu'en perte de vitesse (-6 points sur la fréquentation hebdomadaire entre 2012 et 2017). Cela profite aux supermarchés mais aussi aux supérettes et commerces de proximité. Les circuits liés au digital progressent également comme le drive ou la livraison à domicile commandée sur Internet. Dans leur recherche de qualité, les consommateurs sont de plus en plus nombreux à fréquenter plusieurs magasins en fonction des produits recherchés. Dans un contexte économique plus favorable depuis quelques années, le critère de proximité renforce sa position de premier critère dans le choix d'un magasin (+11 points) au détriment du critère de prix (-6 points) mais aussi des critères de praticité (présence d'un parking, rapidité pour faire ses courses, plats préparés surgelés). La crise économique derrière eux, les consommateurs retrouvent une appétence à fréquenter les magasins. Entre 2012 et 2017, le côté agréable du point de vente progresse de la 6^{ème} à la 4^{ème} place : les consommateurs ne veulent plus « subir » les courses. La priorité donnée à la proximité est due en partie à la recherche de relation de confiance pour trouver des produits de qualité, notamment chez les petits commerçants où du lien social se crée. La recherche de produits qualitatifs passe aussi par une préférence pour les produits fabriqués à proximité du lieu d'achat. L'augmentation de la fréquentation des magasins bio en témoigne également. Ce critère résonne comme un besoin de rassurance mais aussi comme un soutien aux producteurs locaux. En 2012, 76% des consommateurs fréquentaient les marchés, ils ne sont plus

que 68% en 2017 et déclarent s’y rendre moins souvent. L’augmentation de l’offre dans les magasins spécialisés comme Grand Frais ou Biocoop rend la concurrence rude.



Source : enquêtes Tendances de consommation, volet commerce 2017, CRÉDOC.

Figure 9 : Typologie des consommateurs par rapport aux courses alimentaires (CREDOC, 2017)

A partir des résultats de cette étude, le CREDOC a défini 6 profils de consommateurs :

- ✓ **Les conquis des grandes surfaces** : ils privilégient les hypermarchés pour faire les courses alimentaires mais n’hésitent pas à fréquenter les hard-discounts pour dénicher des petits prix. Le prix est un critère d’achat décisif pour le choix d’un produit. Ces individus sont plutôt des habitants de villes moyennes et de classes modestes.
- ✓ **Les désimpliqués de leur alimentation** résident plutôt dans des zones rurales, souvent seuls, et ont de faibles revenus. Ils ne fréquentent qu’un seul circuit de distribution par semaine, très souvent le supermarché. La proximité du magasin est le critère de choix qui leur importe le plus. Les courses ne riment pas vraiment avec plaisir pour ces individus qui, de fait, ne s’intéressent pas à l’alimentation.
- ✓ **Les conquis des courses électroniques** sont des adeptes des drives. Ils sont à la recherche de praticité et de rapidité. Ces individus très connectés sont plutôt des jeunes, souvent en couple avec enfants. Ils sont adeptes des nouveaux modes de consommation, comme l’échange et la location de produits, l’achat d’occasion, les ventes privées.
- ✓ **Les papillonneurs fréquents** prennent le temps de fréquenter plusieurs enseignes différentes par semaine afin d’y acheter des produits adaptés. Ils sont plutôt retraités, en couple et appartiennent aux classes moyennes. Ils ont besoin de rassurance dans leurs achats alimentaires, ils la trouvent dans l’origine du produit (locale, française) et dans l’agriculture biologique.
- ✓ **Les éclectiques des circuits indépendants de proximité** sont particulièrement sensibles à l’environnement dans leurs achats alimentaires, mais aussi dans leur vie quotidienne. Ils fréquentent en particulier les magasins de vente directe, les magasins bios et participatifs. Ce sont plutôt des individus aux revenus élevés. Ils fréquentent plutôt des commerces de proximité et sont encore plus axés sur la recherche de produits de qualité que le reste de la population. Ce sont plutôt des urbains et des individus diplômés.

Plusieurs questions de cette enquête nationale ont été retranscrites à l’identique dans le questionnaire soumis aux habitants de la CCRV afin que les résultats puissent être comparés aux

données nationales, dans le but d'identifier d'éventuelles spécificités locales. Il s'agira également de voir si des profils de consommateurs sont davantage présents sur ce territoire.

3.2.3 Les résultats du Royans - Vercors

167 réponses ont été obtenues au cours des 4 semaines d'enquêtes.

3.2.3.1 Profil des personnes enquêtées

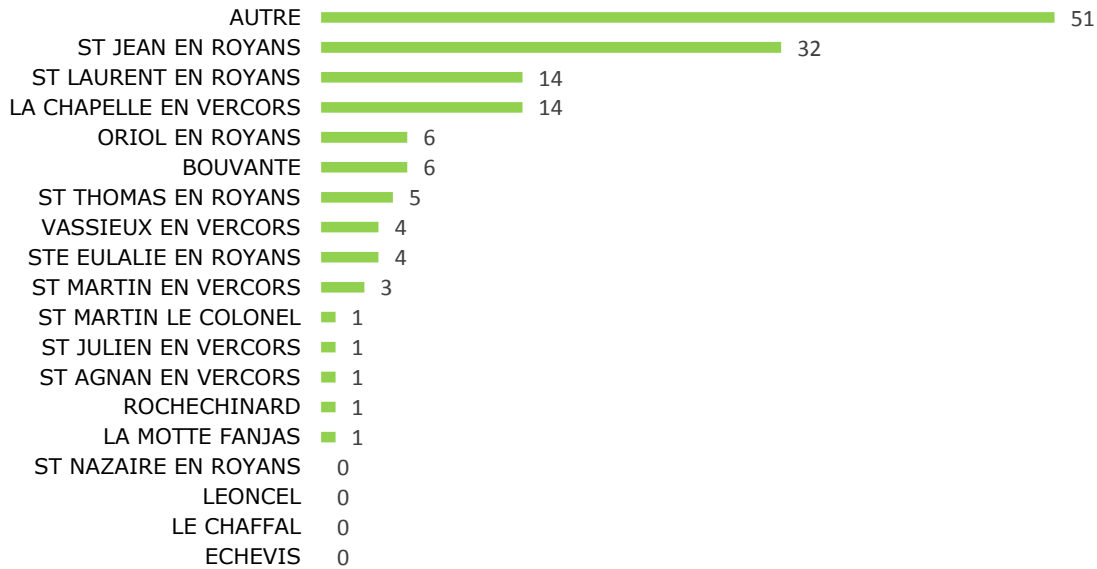


Figure 10 : Communes de résidence principale des personnes enquêtées (144 réponses) (CA26, 2019)

93 personnes ayant répondu à l'enquête résident dans le territoire de la CCRV, soit 65% des répondants à cette question. Parmi les 51 autres personnes, 32 proviennent de l'Isère, 5 de la Drôme, 1 de la Haute-Saône et 13 ont complété des exemplaires imprimés de l'enquête mais n'ont pas répondu à la question. Les 32 Isérois sont pour la majorité des habitants du territoire du PNRV ayant certainement eu connaissance de l'enquête via la Page Facebook du PNRV. Pour des raisons évidentes de proximité géographique, nous ne faisons pas de différence dans le traitement des résultats de l'enquête bien que tous les répondants ne vivent pas exactement dans l'une de 18 communes de la CCRV.

70% des personnes interrogées sont des femmes.

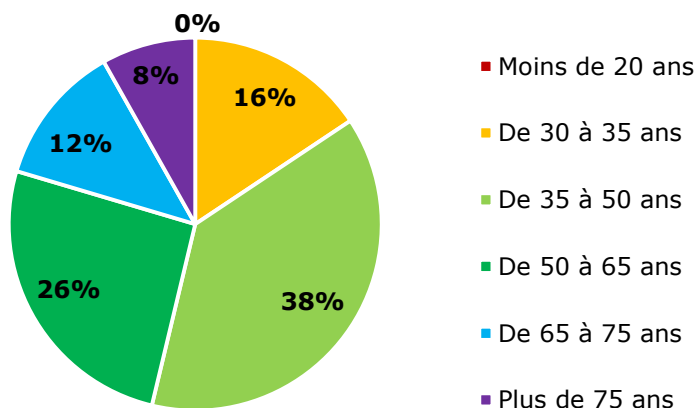


Figure 11 : Répartition des personnes interrogées par catégorie d'âge (124 réponses) (CA26, 2019)

Le graphique ci-contre montre la répartition des personnes enquêtées par tranche d'âge. Il est intéressant de comparer ce graphique à celui de la répartition de la population totale de la CCRV par âge, présenté en partie 2.1. figure 3.

124 personnes ont répondu à cette question. Aucune personne de moins de 20 ans n'a répondu à l'enquête, tandis que la tranche 35-50 ans est surreprésentée.

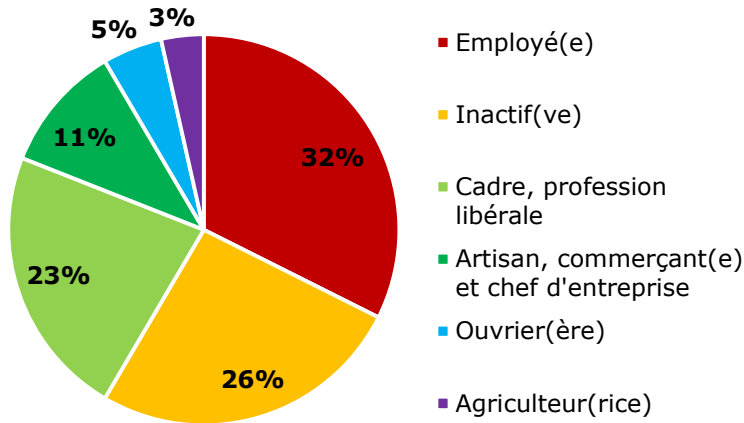


Figure 12 : Répartition des personnes interrogées par catégorie socio-professionnelle (142 réponses) (CA26, 2019)

142 personnes ont répondu à cette question. Un tiers des personnes enquêtées est employé, un quart est inactif et près d'un quart est cadre ou en profession libérale. La répartition des personnes par catégorie socio-professionnelle est assez homogène.

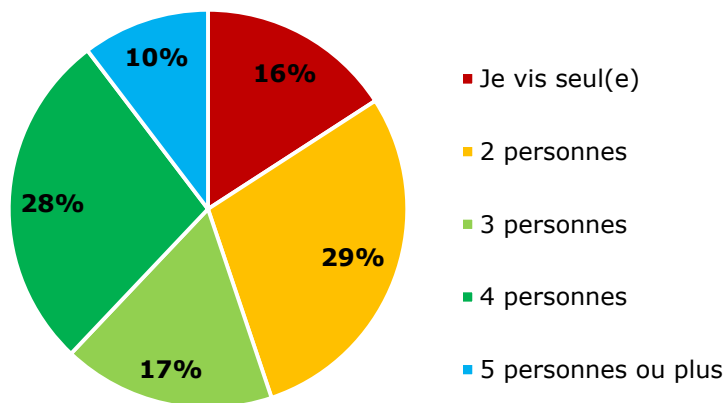


Figure 13 : Répartition des personnes interrogées selon la taille de leur foyer (145 réponses) (CA26, 2019)

145 personnes ont répondu à la question concernant la taille de leur foyer. Toutes les tailles de foyer sont représentées. Les $\frac{3}{4}$ des personnes enquêtées ont 2 à 4 personnes dans leur foyer.

La 4^{ème} question de l'enquête concerne les pratiques des consommateurs en matière de cuisine. 99% des personnes ont répondu qu'elles préparaient essentiellement leurs repas par elles-mêmes. Seule une personne déclare faire confiance aux plats préparés. Il est difficile de savoir si cette réponse est représentative des pratiques de la population du Royans – Vercors. Néanmoins, la réponse à ces enquêtes repose sur la base du volontariat, c'est-à-dire qu'une majorité des personnes répondantes a choisi de le faire parce qu'elle est intéressée par le sujet. Nous avons tenté de parer à ce biais en réalisant les micros-trottoirs et en disposant des questionnaires dans des pharmacies ou des boulangeries, lieux où les clients peuvent être amenés à patienter et donc à répondre à une enquête pour passer le temps (et non pas forcément par intérêt pour le sujet).

3.2.3.2 Le produit local

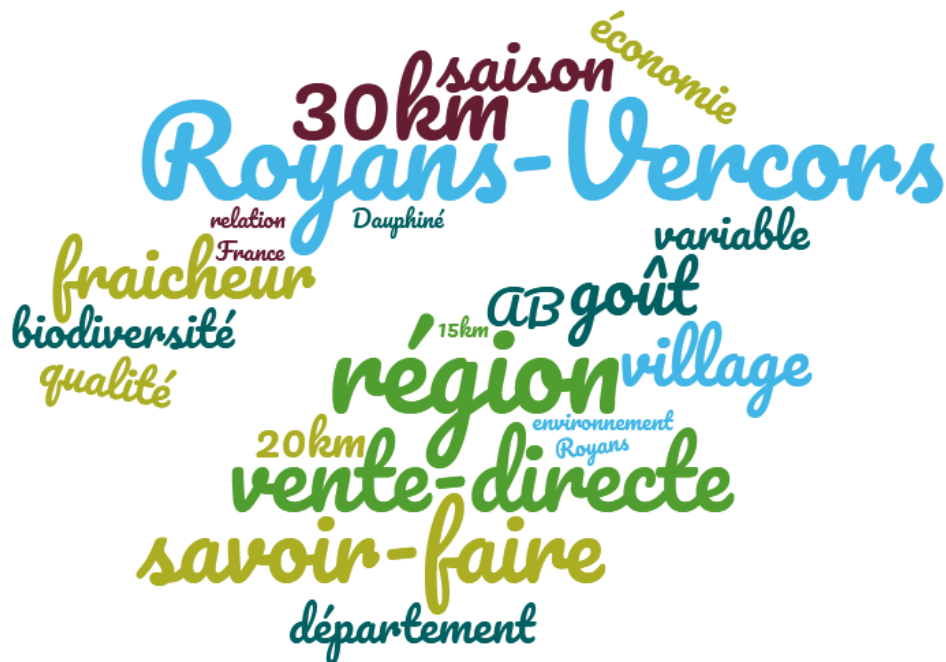


Figure 14 : Nuage de mots utilisés pour définir l’entité « produit local » (CA26, 2019)
 Plus la taille de la police d’un mot est importante, plus il a été utilisé.

Il a été demandé aux personnes enquêtées ce que leur évoquait pour eux, « produit local ». La figure ci-dessus représente les mots employés pour définir ce terme, proportionnellement au nombre d’itérations de ces mots. « Produit local » renvoie très souvent à un périmètre géographique, celui du Royans – Vercors, mais également à un procédé : la vente directe, et à des valeurs comme le respect de l’environnement, les savoir-faire, le goût et la fraîcheur, etc.

3.2.3.3 Les courses alimentaires

Les 3 premières questions de l’enquête concernent les habitudes de la population de la CCRV lorsqu’ils font leurs courses alimentaires.

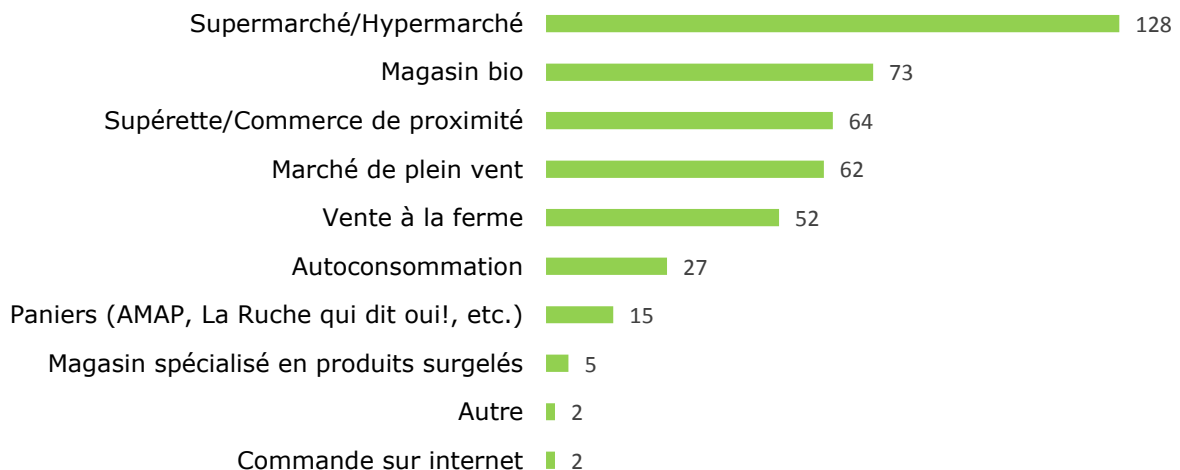


Figure 15 : Circuits de distribution privilégiés par les habitants de la CCRV
 (167 réponses, 3 réponses possibles)

Quatre personnes sur cinq fréquentent les grandes et moyennes surfaces (GMS). Comme c’est le cas en France, les GMS restent de loin le circuit de commercialisation le plus fréquenté. Près d’une personne sur deux déclare se rendre régulièrement dans les magasins AB pour faire leurs courses, contre une personne sur 3 à l’échelle nationale. Puis viennent les commerces de proximité

à égalité avec les marchés de plein vent, fréquentés par 2 personnes sur 5 de la population locale. Enfin, 1 personne sur 3 s’approvisionne régulièrement dans les fermes.

	France	CCRV	CCRV p/r France
Supermarché / Hypermarché	84,6 %	77 %	- 7,6 points
Magasin bio	38,5 %	44 %	+ 5,5 points
Supérette / Commerce de proximité	46,4 %	38 %	- 8,4 points
Marché de plein vent	67,9 %	37 %	- 30,9 points
Vente à la ferme	10,3 %	31 %	+ 20,7 points
Autoconsommation	-	16 %	
Paniers	-	9 %	
Magasins de surgelés	40,2 %	3 %	- 37,2 points
Commande sur internet	17 %	1,2 %	- 15,8 points

Figure 16 : Comparaison de la fréquentation des circuits de commercialisation à l’échelle nationale et locale (CREDOC, CA26, 2019)

Les résultats à l’échelle de la CCRV reflètent les tendances nationales, mais de manière plus soutenues (Figure 16). En effet, bien qu’avec un taux de fréquentation locale légèrement inférieur à la moyenne nationale, les GMS restent de loin le circuit de commercialisation le plus fréquenté. De même, les supérettes et commerces de proximité, certes légèrement moins visités au niveau local qu’au niveau national, restent dans le top 3 des lieux de vente les plus fréquentés. Par ailleurs, la fréquentation des magasins bio et des fermes apparaît particulièrement élevée dans le Royans – Vercors par rapport à l’étude nationale. A l’inverse, la baisse de fréquentation des magasins surgelés et des marchés ressentie au niveau national se caractérise dans le Royans – Vercors par une fréquentation extrêmement faible. Les commandes sur internet occupent également sur le territoire, une place dérisoire dans le panel de lieux où faire les courses. Ces éléments traduisent une attention accrue des habitants du Royans – Vercors à la qualité de leur alimentation et aux besoins de recréer du lien avec les personnes auprès desquelles ils s’approvisionnent. L’implantation d’un magasin Biocoop en 2018 à St-Jean-en-Royans peut expliquer en partie la croissance de fréquentation des magasins bio par les habitants de la CCRV. La chute de fréquentation des marchés peut s’expliquer notamment par la tenue des 2 plus grands marchés du territoire le même jour, en semaine : le jeudi. Les nouveaux arrivants sur le territoire sont pour la majorité des personnes actives, ne pouvant donc se rendre sur les marchés du jeudi matin.



Figure 17 : Critères de choix du circuit de commercialisation par les habitants de la CCRV (163 réponses, 3 réponses possibles) (CA26, 2019)

Les 2 premiers critères de choix d’un point de vente pour les habitants du Royans – Vercors sont la proximité à son domicile et l’offre en produits locaux : ils conditionnent le choix de 3 personnes sur 5 (Figure 17). Le premier critère est le même à l’échelle nationale. Ensuite viennent

l'offre en produits AB, puis la proximité avec lieu de passage régulier. Les critères du bas prix et de l'étendue de l'offre n'apparaissent qu'en 5^{ème} et 6^{ème} position alors qu'ils interviennent en 2^{ème} et 3^{ème} position à l'échelle nationale. Les habitants du Royans – Vercors accordent une importance particulière à la nature de l'offre proposée par le circuit de commercialisation, en plus de la volonté réduire au maximum son déplacement pour faire ses courses. Nous retrouvons dans ces résultats à la fois les tendances nationales mais également les éléments de conclusion de la question précédente : la recherche de produits de qualité et de proximité relationnelle avec le vendeur.

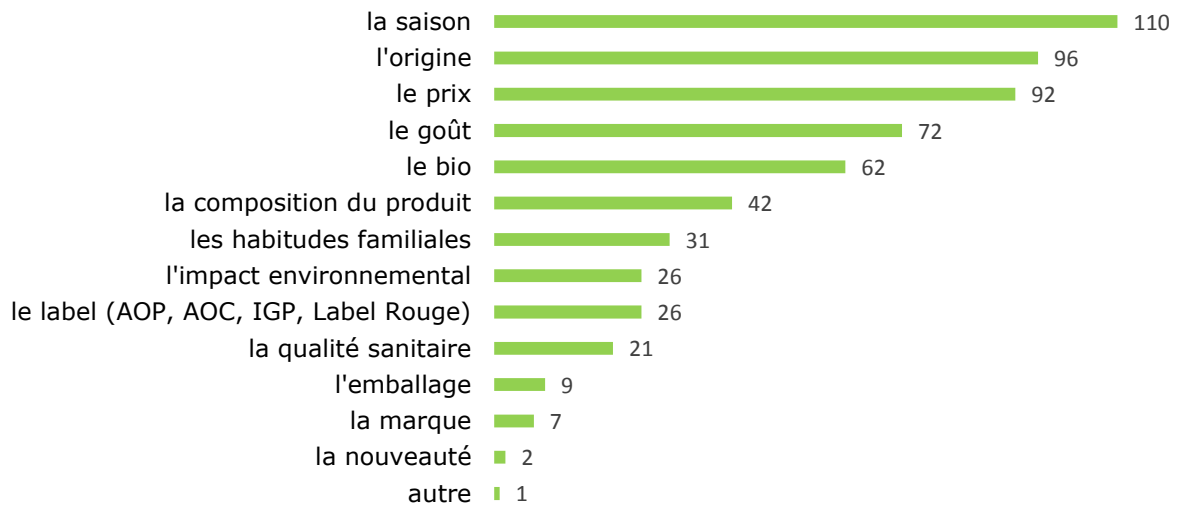


Figure 18 : Critères de choix des produits par les habitants de la CCRV (160 réponses, 3 réponses possibles) (CA26, 2019)

Le premier critère de choix des produits sur le lieu de vente se fait en fonction de la saison : 7 personnes sur 10 y sont vigilantes. Ensuite, entrent en compte à part égale l'origine et le prix pour 1 consommateur sur 6. Le goût puis le label AB sont les deux critères suivants. Pour conclure, nous remarquons que la priorité donnée à la qualité et la proximité se retrouve autant dans le choix du lieu de vente que celui des produits.

Pour ce qui est du profil des consommateurs (Figure 9), il apparaît difficile de tirer de grandes conclusions car l'âge, la taille du foyer et la catégorie socio-professionnelle des personnes enquêtées ne semblent pas avoir d'influence significative sur les critères de choix du lieu de vente. Cependant, au vu du désintérêt total pour les commandes en ligne et de la sur-fréquentation des magasins bios et des fermes, le conquis des courses électroniques paraît absent du territoire au profit des papillonners fréquents et dans une moindre mesure des éclectiques des enseignes de proximité et des circuits indépendants de proximité. Pourtant résidents d'un territoire rural, les habitants du Royans – Vercors ont des profils de consommateurs plutôt urbains. La proximité et la fréquentation des pôles urbains de Valence Romans Agglomération et de Grenoble Métropole pour le travail notamment, semblent avoir une incidence sur les habitudes de consommation de cette population.

3.2.3.4 L'évasion commerciale alimentaire

La réactualisation en 2008 de l'enquête de consommation des ménages et l'analyse de l'activité commerciale du Royans – Vercors réalisées par la CCI de la Drôme, montrait que les dépenses alimentaires moyennes des ménages du territoire étaient équivalentes à la moyenne nationale. L'évasion commerciale alimentaire avec 8 millions d'euros, concernait 40 % des dépenses alimentaires : c'est la part des dépenses alimentaires qui étaient effectuées à l'extérieur du territoire. Les principales destinations d'évasion commerciale concernant les produits alimentaires étaient Saint-Paul-les-Romans puis Saint-Marcellin.

3.2.3.5 La consommation des produits issus des fermes du Royans – Vercors

Les 5 questions suivantes concernent la consommation des produits issus des fermes du Royans et du Vercors : fréquence, lieu d'approvisionnement, motivations, freins et leviers.

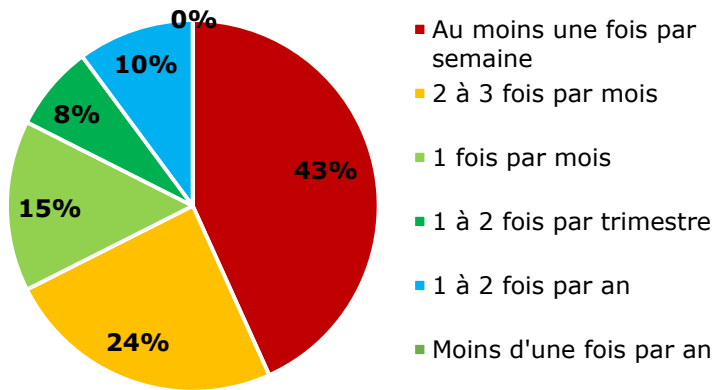


Figure 19 : Fréquence d'achat des produits fermiers locaux par la population du Royans - Vercors (157 réponses, 1 seule possible) (CA26, 2019)

Plus des $\frac{3}{4}$ des habitants du Royans - Vercors déclarent consommer au moins une fois par mois des produits issus des fermes du territoire, au moins une fois par semaine pour 43% des personnes enquêtées !

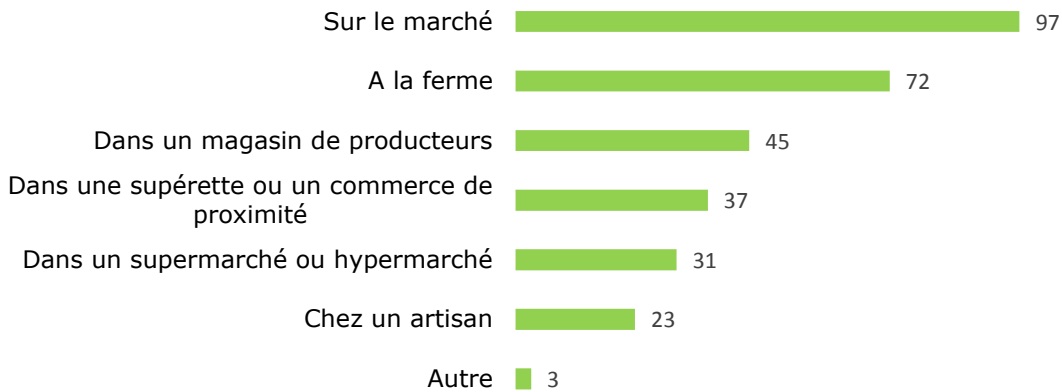


Figure 20 : Lieux d'achat des produits fermiers locaux (156 réponses, plusieurs réponses possibles) (CA26, 2019)

Les circuits de commercialisation privilégiés pour l'achat de produits locaux sont en premiers lieux les marchés, puis les fermes et ensuite les magasins de producteurs (Figure 20). Moins d'1/4 de la population de la CCRV s'approvisionne en produits locaux dans les grandes et moyennes surfaces.

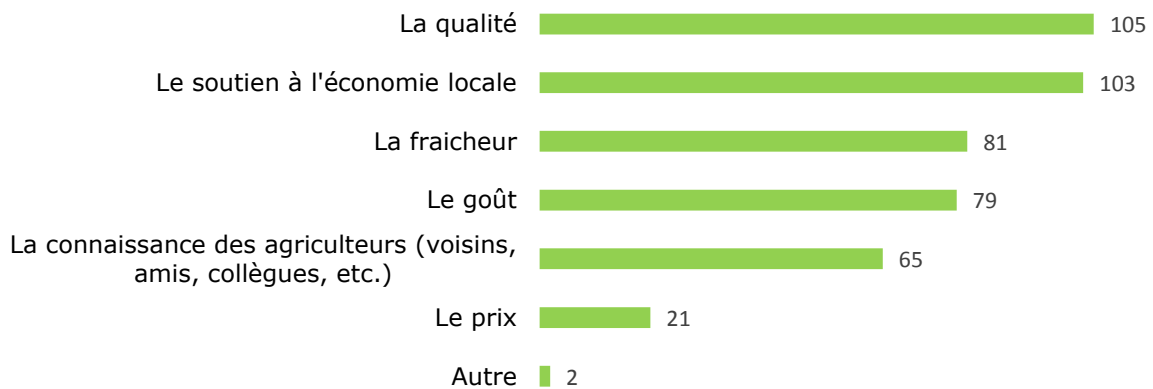


Figure 21 : Motivations à l'achat des produits fermiers locaux (155 réponses, plusieurs réponses possibles) (CA26, 2019)

Les habitants de la CCRV choisissent essentiellement les produits issus des fermes du Royans - Vercors car ils estiment qu'ils sont de qualité et qu'ainsi, ils soutiennent l'économie locale (Figure 21). C'est ce que pensent les deux tiers de la population locale. La fraîcheur et le goût sont deux autres motivations des consommateurs à l'achat des produits locaux.

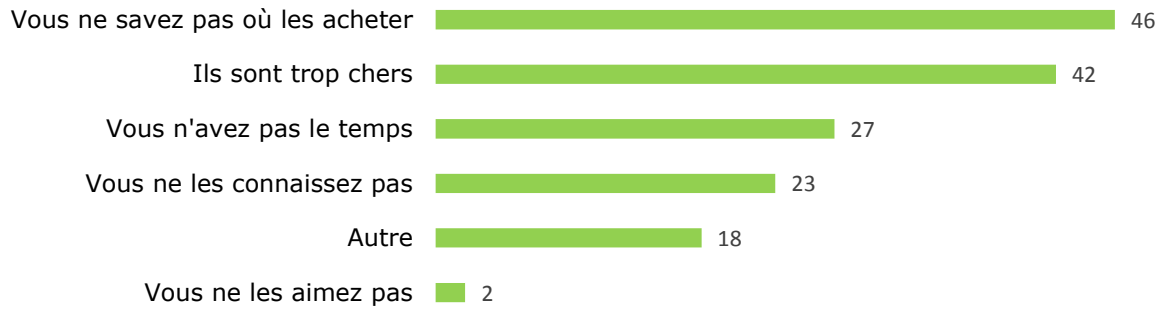


Figure 22 : Freins à l’achat des produits fermiers locaux (152 réponses, plusieurs réponses possibles) (CA26, 2019)

Si les habitants de la CCRV achètent peu de produits issus des fermes du Royans – Vercors, c’est majoritairement parce qu’ils ne savent pas où les acheter ou parce qu’ils les jugent trop chers (Figure 22). Moins de 20 % des personnes interrogées déclarent qu’elles n’ont pas assez de temps ou qu’elles ne connaissent pas suffisamment les produits fermiers locaux pour pouvoir les acheter. Notons que 18 personnes ont donné d’autres freins à l’achat de produits locaux. Parmi ceux-là, le manque de point de vente et l’éloignement du domicile par rapport au point de vente a été mentionnés plusieurs fois.

Enfin, 1 personne sur 2 affirme qu’un magasin de produits fermiers du Royans – Vercors à 10 minutes de leur domicile favorisera l’achat de ces produits. Un rayon bien identifié dans les commerces traditionnels ou un marché régulier à moins de 10 minutes du domicile sont également des leviers privilégiés pour 2 personnes sur 5. Trois personnes ont montré un intérêt pour un système de paniers tandis qu’une personne suggère un répertoire en ligne des lieux de vente de produits fermiers.

A RETENIR

- ✓ En théorie, et considérant l'ensemble des biais de ce calcul, 4 400 ha sont nécessaires pour nourrir la population de la CCRV.
- ✓ Pour la population de la CCRV, un produit est local s'il est issu du Royans – Vercors et porteur de valeurs comme le respect de l'environnement et des Hommes.
- ✓ Les GMS restent le premier circuit de commercialisation où faire les courses.
- ✓ La vente à la ferme et les magasins AB sont particulièrement appréciés par les habitants de la CCRV.
- ✓ Les marchés sont moins fréquentés par rapport à la moyenne nationale.
- ✓ Les 2 premiers critères de choix d'un point de vente sont la proximité à son domicile et l'offre en produits locaux.
- ✓ La saison, l'origine et le prix sont les 3 principaux critères auxquels sont attentifs les habitants de la CCRV lorsqu'ils choisissent un produit.
- ✓ 1 habitant sur 2 consomme au moins 1 fois par semaine des produits fermiers du territoire, achetés essentiellement sur les marchés ou directement à la ferme.
- ✓ Les habitants de la CCRV choisissent essentiellement les produits issus des fermes du Royans – Vercors car ils estiment qu'ils sont de qualité et qu'ainsi, ils soutiennent l'économie locale.
- ✓ Si les habitants de la CCRV n'achètent pas ou n'achètent pas plus de produits issus des fermes du Royans – Vercors, c'est majoritairement parce qu'ils ne savent pas où les acheter ou parce qu'ils les jugent trop chers.
- ✓ Les habitudes de consommation de la population du Royans – Vercors diffèrent légèrement des habitudes nationales par une recherche accrue des produits de qualité et de proximité avec le vendeur, qu'ils soient agriculteurs ou commerçants.



Points de vigilance :

- Le calcul des besoins nutritionnels et des surfaces agricoles nécessaires sont théoriques et comporte de nombreux biais.
- Les personnes de moins de 20 ans ne sont pas représentées dans cette enquête.
- 70% des personnes interrogées sont des femmes.
- Les réponses au questionnaire se sont faites sur la base du volontariat à la différence du CREDOC qui sélectionne à l'avance un échantillon représentatif de la population nationale à interroger par téléphone.

4 L'offre alimentaire du territoire

A travers cette partie, il s'agit de comprendre le fonctionnement du système alimentaire du Royans - Vercors : le tissu agricole de productions alimentaires d'une part et les circuits de commercialisation d'autre part. Pour cela, des enquêtes auprès de différents types d'acteurs ont été conduites : agriculteurs, restaurateurs, commerçants et intermédiaires (coopératives, transformateurs, etc.).

4.1 La production agricole

4.1.1 Le tissu agricole

Le Recensement Général Agricole (RGA) a lieu tous les 10 ans, et le dernier date de 2010. 192 exploitations agricoles pour 218 chefs d'exploitation avaient été dénombrées. S'ajoutaient 101 cotisants solidaires dont 73% n'étaient pas des retraités de l'agriculture. 84 % des fermes étaient sous forme individuelle et 16 % sous forme collective (GAEC ou EARL). 18% des chefs d'exploitation étaient pluriactifs et 19%, des femmes.

Afin de bénéficier d'informations plus récentes, nous avons mobilisé notre partenaire : la MSA. En 2016, le Royans - Vercors comptait 182 exploitations agricoles dont 63% à titre individuel et 37% en société. Ces 182 exploitations représentent 221 chefs d'exploitations dont 19% pluriactifs. Une chef d'exploitation sur 5 était une femme (20%). 100 cotisants solidaires étaient dénombrés en 2016 dont 86% non retraités de l'agriculture. Nous constatons alors une légère féminisation de la profession et le succès des formes collectives d'exploitation, facilitant les investissements souvent lourds. D'après le RGA, entre 2000 et 2010, c'est 46 % des exploitations agricoles qui avaient disparu, alors qu'entre 2010 et 2017, seules 10 exploitations agricoles étaient perdues. Le maillage d'exploitations agricoles du Royans - Vercors semble donc s'être stabilisé.

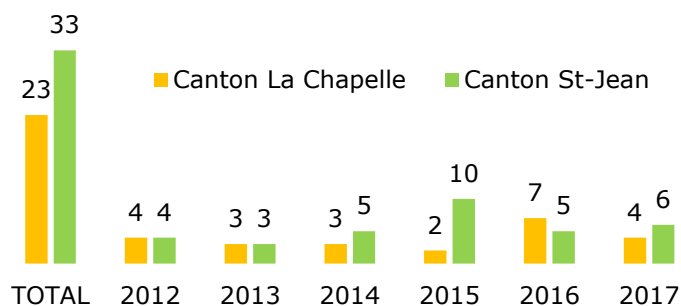


Figure 23 : Evolution du nombre d'installations (MSA, CA26)

Entre 2012 et 2017, 56 agriculteurs se sont installés dont la majorité sur le Royans (59%). Notons qu'installation de jeunes agriculteurs ne signifie pas création d'exploitations agricoles, ce peut être des reprises d'exploitations familiales, des installations sous forme sociétaire ou des créations d'entreprises. Le Royans semble légèrement plus attractif pour les jeunes agriculteurs.

4.1.2 Les productions agricoles du Royans - Vercors

Le tableau ci-dessous présente le nombre d'exploitations agricoles par orientation technico-économique en 2010 et 2016 sur les cantons de La Chapelle-en-Vercors et de St-Jean-en-Royans, d'après la MSA. Attention, la commune Le Chaffal ne fait partie d'aucun de ces 2 cantons : ces 8 fermes ne figurent donc pas dans la Figure 24 ci-dessous.

Plusieurs éléments se dégagent de ce tableau (Figure 24) :

- ✓ 54 % des exploitations agricoles se trouvent sur le canton de St-Jean-en-Royans,
- ✓ le canton de Saint-Jean présente le même nombre d'exploitations en 2010 et 2016 alors que dans ce même temps le canton de La Chapelle perd 6 exploitations agricoles,
- ✓ en 2016, 8 exploitations agricoles sur 10 font des productions alimentaires (83 %),
- ✓ les productions non alimentaires se sont développées en 2010 et 2016 : + 8 exploitations essentiellement orientées vers l'élevage équin et la sylviculture,
- ✓ une production animale est présente sur 8 exploitations sur 10 (82%) en 2016,

- ✓ les productions végétales ont presque exclusivement lieu sur le Royans,
- la production de noix domine pour moitié les fermes réalisant une production végétale,
- les 2/3 des fermes en production animale ont des bovins (lait, viande ou mixte).

Cantons	NOMBRE D'EXPLOITATIONS						Evolution 2016 p/r à 2010
	La Chapelle		St-Jean		TOTAL		
	2010	2016	2010	2016	2010	2016	
PRODUCTION ANIMALE	67	59	60	58	127	117	-8%
Bovins lait	37	30	22	24	59	54	-8%
Ovins, caprins	14	11	12	10	26	21	-19%
Bovins viande	7	8	11	8	18	16	-11%
Polyculture élevage	2	4	7	7	9	11	22%
Autres élevages de petits animaux	4	3	4	4	8	7	-13%
Bovins mixte		1	2	2	2	3	50%
Autres élevages de gros animaux	2	2		1	2	3	50%
Volailles, lapins	1		2	2	3	2	-33%
PRODUCTION VEGETALE	6	5	23	20	29	25	-14%
Arboriculture			13	12	13	12	-8%
Grandes cultures	3	5	4	4	7	9	29%
Maraîchage, floriculture	2		3	3	5	3	-40%
Autres cultures spécialisées			1	1	1	1	0%
Non concerné			2		2	0	-100%
Viticulture	1				1	0	-100%
PRODUCTION NON ALIMENTAIRE	13	16	11	16	25	33	32%
Exploitation de bois	8	7	4	10	12	17	42%
Equins	3	7	2	1	5	8	60%
Jardins, paysages, bois	2	2	2	1	4	3	-25%
Entreprises de travaux agricoles			2	2	2	2	
Pépinière			1	1	1	1	
Sylviculture				1		1	
TOTAL	86	80	94	94	180	174	-3%

Figure 24 : Evolution des productions entre 2010 et 2016 (MSA, CA26)

Quatre Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) attestent de la qualité des productions agricoles du territoire :

- AOC/AOP Bleu du Vercors – Sassenage,
- AOC/AOP Noix de Grenoble,
- AOC / AOP Picodon,
- IGP St-Marcellin,
- IGP Ravioles du Dauphiné,
- IGP Volailles de la Drôme,
- IGP Pintadeau de la Drôme.

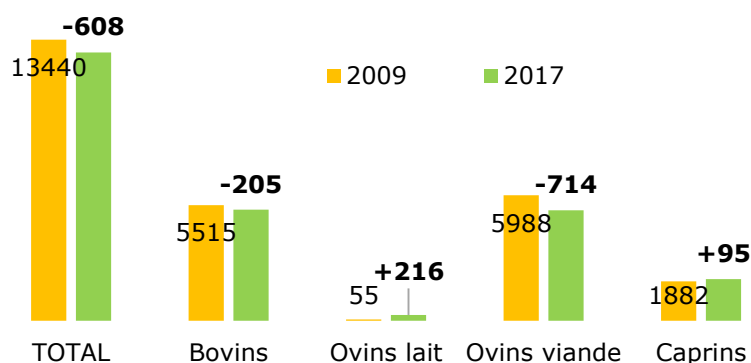
4.1.3 La main d'œuvre agricole

D'après les données fournies par la MSA, la main d'œuvre agricole a augmenté en 2005 et 2015 : en 10 ans, elle a progressé d'un tiers. Cependant, cette croissance a eu lieu uniquement sur le canton de St-Jean-en-Royans, et concerne essentiellement l'élevage et l'exploitation de bois. En 2015, elle représentait alors l'équivalent de 76 emplois à temps plein. L'agriculture est donc un important secteur créateur d'emplois.

ETP salarié	2005	2015
Canton La Chapelle-en-Vercors	29	27
Canton St-Jean-en-Royans	28	49
TOTAL	57	76

Figure 25 : Evolution de la main d'œuvre agricole entre 2005 et 2015 (MSA, CA26)

4.1.4 Zoom sur la production animale



D'après l'Établissement Départemental de l'Élevage, le Royans - Vercors dénombre en 2017 12 832 animaux d'élevage dont 40% de bovins, 40% d'ovins viande, 18% de caprins et 2% d'ovins lait. Cela représente une baisse de 4,5 % par rapport à 2009. Cette diminution se fait majoritairement en ovins viande, puis en bovins. Dans ce même temps, le troupeau d'ovins laits augmente, ainsi que celui de caprins.

Figure 26 : Evolution du nombre de bêtes entre 2009 et 2017 dans le Royans – Vercors (EDE, CA26)

4.1.5 L'espace agricole

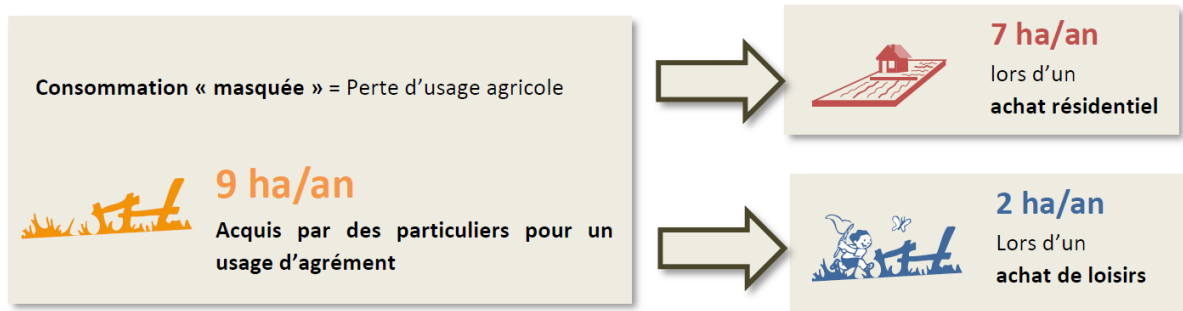
D'après la SAFER Auvergne – Rhône – Alpes, la SAU (Surface Agricole Utile) en 2017 est de 8 510 ha, soit 18 % de la surface totale du territoire du Royans – Vercors. C'est 4,5 % de la SAU drômoise.

Entre 1999 et 2017, 255 ha agricoles ont disparu, ce qui correspond à une moyenne annuelle de 13,5 ha. En comparant avec les autres EPCI de la Drôme, nous observons que la vitesse de disparition de l'espace agricole sur la CCRV est équivalente à la vitesse moyenne départementale, à savoir - 0,15% de SAU par an. Cela signifie qu'en moyenne, chaque année, 0,15 % de l'espace agricole du territoire intercommunal disparaît. A titre de comparaison, c'est 0,22 % sur le territoire de l'agglomération de Montélimar et 0,04 % sur le territoire de la CC du Diois.

Commune	Evolution des espaces artificialisés*	Evolution des espaces naturels et forestiers	Evolution des espaces agricoles	Taux de variation annuel des espaces agricoles
Léoncel	+ 1,38 ha	- 8,69 ha	+ 7,29 ha	+ 0,12%
Rochechinard	+ 1,02 ha	- 0,89 ha	- 0,13 ha	0,00%
Le Chaffal	+ 0,2 ha	- 0,06 ha	- 0,14 ha	0,00%
Saint-Martin-en-Vercors	+ 4,99 ha	- 2,96 ha	- 2,03 ha	- 0,02%
Saint-Eulalie-en-Royans	+ 3,18 ha	- 0,35 ha	- 2,83 ha	- 0,06%
Echevis	+ 9,5 ha	- 5,71 ha	- 3,78 ha	- 0,21%
Oriol-en-Royans	+ 4,76 ha	+ 0,4 ha	- 5,16 ha	- 0,05%
Saint-Nazaire-en-Royans	+ 7,97 ha	- 1,24 ha	- 6,72 ha	- 0,57%
Saint-Julien-en-Vercors	+ 3,93 ha	+ 3,09 ha	- 7,02 ha	- 0,10%
La Motte-Fanjas	+ 3,99 ha	+ 6,09 ha	- 10,08 ha	- 0,18%
Saint-Thomas-en-Royans	+ 9,21 ha	+ 5,49 ha	- 14,7 ha	- 0,26%
Saint-Laurent-en-Royans	+ 15,84 ha	- 0,33 ha	- 15,51 ha	- 0,16%
La Chapelle-en-Vercors	+ 18,39 ha	+ 6,87 ha	- 25,26 ha	- 0,15%
Bouvante	+ 10,44 ha	+ 15,07 ha	- 25,51 ha	- 0,23%
Saint-Martin-le-Colonel	+ 2,58 ha	+ 24,75 ha	- 27,33 ha	- 0,91%
Saint-Jean-en-Royans	+ 8,9 ha	+ 21,2 ha	- 30,11 ha	- 0,20%
Saint-Agnan-en-Vercors	+ 18,76 ha	+ 11,84 ha	- 30,60 ha	- 0,19%
Vassieux-en-Vercors	+ 5,92 ha	+ 49,34 ha	- 55,26 ha	- 0,19%
Plateau du Vercors	+ 51,99 ha	+ 68,18 ha	- 120,17 ha	
Royans	+ 78,99 ha	+ 55,73 ha	- 134,72 ha	
CC Royans-Vercors	+ 130,98 ha	+ 123,91 ha	- 254,89 ha	- 0,16%

Figure 27 : Evolution de la SAU enter 1999 et 2017 sur le territoire de la CCRV (SAFER AURA, CA26)

Il est alors intéressant d’analyser le devenir de ces 255 ha de SAU perdus entre 1999 et 2017 : 131 ha se sont artificialisés et 124 ha ont été reconquis par la nature. Vassieux-en-Vercors est la commune qui perd le plus d’espace agricole avec - 55,26 ha, essentiellement au profit d’espaces naturels et forestiers. A l’inverse, Léoncel est la seule commune qui voit sa SAU augmenter de + 7,29 ha suite à la réouverture d’espaces naturels (Figure 27).



Source : SAFER AuRA, d’après base DIA Safer

Figure 28 : Répartition de la consommation foncière « masquée » (SAFER AURA)

Depuis 2012, la SAFER dispose de données concernant la consommation foncière « masquée » (Figure 28) : « il s’agit de la consommation des espaces productifs agricoles par des non agriculteurs qui se rendent propriétaires de terres, soit lors d’un achat résidentiel (acquisition d’une maison avec jardin et quelques milliers de mètres carrés de terres ou prés), soit lors d’achats d’agrément (achat d’un pré, extension d’un jardin, etc.). Ces terrains ne sont pas soustraits de « l’espace nature », car ils ne sont pas urbanisés, mais ils acquièrent un usage de loisirs difficilement réversibles. En témoigne le prix moyen consenti pour acheter ces terrains qui est largement supérieur au prix agricole. » (SAFER, 2019). La consommation « masquée » représente une surface de 56 ha entre 2012 et 2017, soit une perte de 9 ha/an. 75 % de cette consommation foncière est le fait d’un achat résidentiel par un non agriculteur.

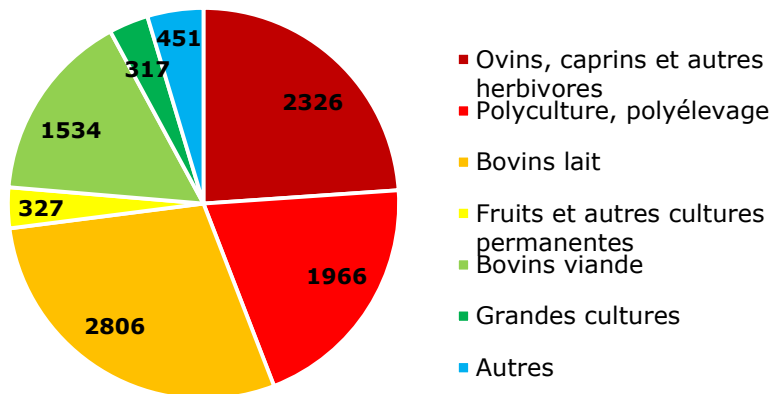


Figure 29 : Répartition de la SAU par filière (RGA, 2010)

Aucune donnée précise n'existe pour ce qui est de la répartition des surfaces agricoles par filière, hors mis celles du RGA de 2010. Nous pouvons constater que 89% de la surface agricole est affectée à la production animale.

4.1.6 L'enquête auprès des agriculteurs

4.1.6.1 Méthode

Les objectifs de s'entretenir avec les agriculteurs du territoire sont multiples :

- ✓ Qualifier et quantifier l'offre en production agricole alimentaire
- ✓ Identifier les circuits de commercialisation des produits agricoles et alimentaires,
- ✓ Comprendre les freins et leviers des agriculteurs à la commercialisation en local des productions
- ✓ Repérer les projets / besoins et attentes des agriculteurs.

Pour cela, des entretiens ont été conduits physiquement par les 4 étudiants de l'ISARA auprès d'une quinzaine d'agriculteurs préalablement identifiés par la CCRV, le PNRV et la CA26. S'ajoutent des entretiens téléphoniques auprès des 167 autres agriculteurs. Chacun des 167 agriculteurs a été appelé 2 fois à des moments différents. Ce sont finalement 89 agriculteurs qui ont été entendus, soit près de la moitié des producteurs du Royans – Vercors.

4.1.6.2 Résultats

Les 89 agriculteurs interrogés représentent 5 383 ha, soit 63% de la SAU totale. 85 % des surfaces représentées sont consacrées à la production animale (4 597 ha) et 15 % à la production végétale (787 ha). 78 % des agriculteurs interrogés possèdent un poste d'élevage.

Les résultats des entretiens se trouvent dans la Figure 31 (page suivante). Ce schéma illustre les flux agricoles et alimentaires du territoire pour les 89 agriculteurs enquêtés. Les ronds pleins correspondent aux filières présentes sur le territoire : céréales, arboriculture (noix et autres fruits), volailles de chair, poules pondeuses, PPAM (Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales), légumes, ovins viande et lait, bovins viande et lait, pisciculture, apiculture, caprins et porcins. Dans chaque rond, sont écrits le nombre d'agriculteurs concernés par cette filière, les surfaces en production et la part en agriculture biologique. Des flèches partent de ces ronds pour rejoindre un débouché commercial. Lorsque les débouchés se situent sur le territoire de la CCRV, les flèches convergent vers le centre du schéma, dans un rond en pointillé. Sur chaque flèche, sont également mentionnés le nombre d'agriculteurs et les surfaces (ou volumes) concernés par ce débouché. Les formes rectangulaires symbolisent les outils de transformation comme par exemple la Cave Noisel, La Belle Noix ou encore Troupeou. Attention, un agriculteur peut être concerné par plusieurs filières et par plusieurs débouchés au sein d'une même filière. Certains producteurs n'ont pas souhaité communiquer leurs circuits de commercialisation.

Exemple de lecture du schéma pour la filière céréales (en haut à droite) : parmi les agriculteurs interrogés, 16 produisent des céréales dont 2 en bio pour une surface totale d'un peu plus de 423 ha. Trois circuits de commercialisation ont été mentionnés : 2 coopératives et la vente en circuit court sur le territoire. Cinq agriculteurs produisent des céréales pour la Drômoise de céréales à hauteur de 191 ha, 8 pour Valsoleil pour 197 ha et les 2 producteurs en agriculture biologique transforment leurs céréales à la ferme pour vendre leurs produits à la ferme, sur les marchés de St-Jean et La Chapelle, à la restauration collective, au point de vente collectif « Nos champs » à Eymeux ou encore à l'AMAP et au magasin bio de Villard-de-Lans. Finalement, seules les céréales cultivées

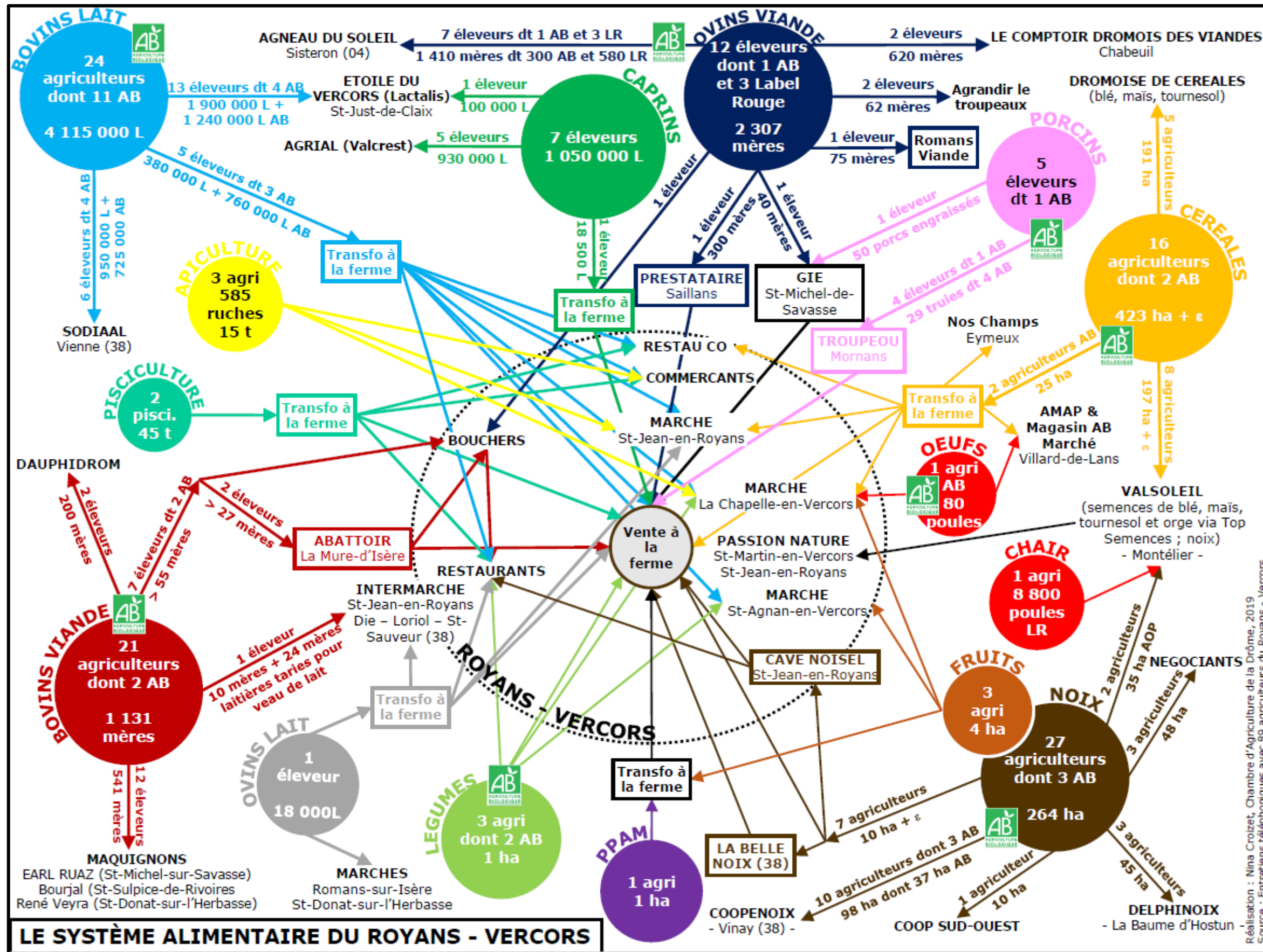
sur les 25 ha bio sont dédiées à l'alimentation de la population locale et touristique. Valsoleil dispose de 2 magasins sur le territoire, Passion Nature, situés à St-Martin-en-Vercors et St-Jean-en-Royans. Il est difficile de savoir la part des produits du territoire effectivement commercialisés dans ces magasins.

De ce schéma, en résulte donc le tableau suivant :

Familles d'aliments	Surfaces commercialisées sur le territoire
Fruits	~ 4 ha
Légumes	~ 1 ha
Fruits à coque	~ 10 ha de noix
Céréales et féculents	~ 25 ha de céréales
Produits laitiers	~ 1 140 000 L de lait de vache + ~ 18 000 L de lait de brebis et ~ 18 500 L de lait de chèvre
Viande, volaille, charcuterie, poisson, œuf et légumineuse	~ 55 mètres en bovin viande, ~ 350 mètres en ovins viande, ~ 90 porcs, ~ 45 t de poisson, ~ 80 poules pondeuses

Figure 30 : Surfaces de production commercialisées sur le territoire de la CCRV par les 89 agriculteurs interrogés (CA26, 2019)

Figure 31 : Schéma des flux agricoles et alimentaires des 89 agriculteurs ayant répondu à l'enquête (CA26, 2019)



4.1.6.3 Pistes d'actions

Les entretiens réalisés avec les agriculteurs se clôturent avec une question plus ouverte concernant leurs projets à moyen et long terme, leurs besoins et leurs attentes vis-à-vis de la CCRV. Les différents sujets abordés sont classés par ordre décroissant d'importance, c'est-à-dire selon le nombre d'agriculteurs ayant parlé de ce sujet.

- ✓ **L'accompagnement au développement des circuits courts et de proximité** : 3 sous-thèmes ont fait l'objet de nombreux échanges : la commercialisation avec la création d'un point de vente collectif fixe ou ambulancier, d'un magasin de produits locaux tenu par un tiers non agriculteur, d'une coopérative de vente ; la mise en relation entre les producteurs et les metteurs en marché (restaurants, commerçants, artisans du goût) en amont pour identifier les besoins du marché et en aval pour la commercialisation ; et la valorisation des pratiques actuelles (listing des lieux de vente de produits locaux, mise en avant des produits locaux dans les restaurants et commerces, etc.).
- ✓ **La préservation et l'accès au foncier agricole** : les jeunes agriculteurs installés hors cadre familial ont tous mentionné la difficulté à trouver des terres pour débiter leurs productions face à des propriétaires terriens préférant faire des baux à des agriculteurs déjà en place dont la réputation est connue, ou en concurrence avec d'autres acheteurs dont la situation est plus favorable ou encore face à des élus ne souhaitant pas voir se développer certains systèmes de production sur leur commune. D'autres agriculteurs ont souhaité alerter la CCRV sur le mitage urbain et la fermeture des paysages, donc la nécessité de protéger le foncier agricole.
- ✓ **La sensibilisation des agriculteurs au changement de pratiques** : de nombreux agriculteurs expriment la nécessité de changer le système agricole général pour s'adapter aux changements climatiques, réagir aux urgences environnementales ou encore répondre à la demande sociétale. Pour cela, ils parlent de diversification des productions au sein du territoire et à l'échelle de chaque exploitation, mais également de conversion à l'agriculture biologique ou encore de la mise en place de pratiques alternatives.
- ✓ **La transformation des produits carnés, laitiers et dans une moindre mesure, végétaux** : relocaliser les débouchés des productions nécessite souvent la création d'un atelier de transformation pour augmenter la valorisation de la production agricole. Un groupe de travail animé par la Chambre d'Agriculture existe déjà sur le sujet.
- ✓ **L'éducation du consommateur aux métiers d'agriculteurs** : les relations de voisinage avec certains agriculteurs sont tendues, il est nécessaire de pouvoir permettre à tout le monde d'exercer son métier dans de bonnes conditions mais il est également urgent d'encourager les changements de pratiques harmonieux entre producteurs et consommateurs. Il s'agit de ne pas abandonner certains acteurs en marge des changements engagés mais d'amener le territoire dans une dynamique collective d'évolution vers la transition écologique.

Quelques autres sujets ont été abordés à la marge comme la fréquence de ramassage des plastiques agricoles, le développement de la filière PPAM et de l'arboriculture et la difficulté à trouver de la main d'œuvre sur le territoire.

4.2 Les intermédiaires

4.2.1.1 Eléments de cadrage

Les structures appelées « intermédiaires » dans cette étude sont les coopératives et entreprises de taille importante qui transforment, sur le territoire ou à proximité, les matières premières agricoles et alimentaires du Royans - Vercors.

Une liste non exhaustive de ces structures a été construite avec les commanditaires de l'étude lors de la réunion de lancement de l'étude du 22 mars : L'Etoile du Vercors (Lactalis), Vercors lait, Val Crest (Agrial), Vercors Noix, Les ravioles de Saint-Jean, Les Ravioles des Grands Goulets.

Les structures intermédiaires peuvent être classées selon deux catégories :

- celles d'envergure nationale qui interviennent sur le territoire,



- celles qui transforment leurs produits sur le territoire et qui ont une identité spécifique « Royans Vercors ».

4.2.1.2 Grille d'entretien

La consultation de ces acteurs est réalisée sous forme d'entretien semi-directif par téléphone. Les objectifs poursuivis par ses échanges sont :

- comprendre les logiques d'approvisionnement en matière première alimentaire,
- connaître les modes de transformation et les systèmes de commercialisation,
- identifier les projets et les axes de développement.

La grille d'entretien se décompose en 4 parties :

- la caractérisation de la structure intermédiaire : coordonnées, nombre d'ETP, date de création / reprise, volume transformé et description succincte de l'activité,
- l'approvisionnement en matière première alimentaire : zone géographique, part de l'approvisionnement local dans le produit transformé, type de fournisseurs, évolution du nombre de fournisseurs, nature des contrats,
- la gamme des produits transformés et commercialisés : type de produits transformés, zone géographique de commercialisation, relation avec distributeurs, modalités de valorisation des produits locaux,
- projets et pistes de développement.

4.2.1.3 Echantillon

Six structures intermédiaires de taille importante ont été ciblées et interrogées (Annexe 2). Celles n'ayant pas répondu la première fois ont été relancées une seconde fois.

Parmi ces intermédiaires :

- 3 ont répondu,
- 1 n'ont répondu à aucun des 2 appels,
- 1 a déjà été sollicité dans le cadre d'une autre enquête,
- 1 a préféré recevoir et répondre aux questions par mail.

Chaque échange a duré entre 15 et 30 minutes.

4.2.1.4 Résultats

Trois organismes collecteurs de lait et transformateurs ont été identifiés et enquêtés : l'entreprise Lactalis (Etoile du Vercors à St-Just-de-Claix), la coopérative AGRIAL (Crest) et la coopérative Vercors lait à Villard-de-Lans.

Les deux premières structures sont de taille nationale voir internationale : Lactalis est le 1^{er} transformateur fromager mondial, tandis qu'Agrial est l'un des plus grands groupes coopératifs français. Ces deux structures sont implantées dans de nombreux territoires en France. En termes d'emploi, Lactalis compte 80 000 salariés ETP tandis qu'Agrial en totalise 20 000. Ces grands groupes sont présents sur le Royans-Vercors depuis moins de 10 ans via le rachat de fromageries locales : Etoile du Vercors pour Lactalis et Valcrest pour Agrial.

Lactalis détient 4 sites de transformation en Isère : l'un d'eux est situé à Saint-Just-de-Claix (dans le périmètre du PNR Vercors). Le groupe transforme 26 millions de litres de lait (vaches et chèvres) dans le quart sud-est de la France. Pour le territoire de la CCRV, sont concernés 15 à 20 éleveurs.

Le groupe AGRIAL collecte uniquement le lait de chèvre qu'il transforme pour partie en Picodon à Crest (26). Cinq à 10 éleveurs vendent leur lait à cette coopérative. L'un d'entre eux nous a expliqué que le lait du Royans - Vercors n'était pas transformé en Picodon car AGRIAL privilégie pour la transformation le lait collecté plus fréquemment, car à proximité de Crest.

Au niveau de la méthode de commercialisation, les deux grands groupes commercialisent leurs produits via le réseau des GMS et certaines épicerie sur l'ensemble du territoire national.

La troisième structure est différente. En effet, situé à Villard-de-Lans, Vercors Lait, après avoir appartenu à un grand groupe industriel laitier, est redevenu un groupe coopératif « à taille humaine ». Convaincus de l'importance de cette activité pour le Vercors, les éleveurs ont entrepris en 2003 de reprendre l'activité de transformation. Cela représente actuellement une transformation de 5,7 millions de litres de lait collectés dans 34 exploitations situées exclusivement dans le périmètre du PNR Vercors, et très majoritairement du côté isérois. Seuls 2-3 éleveurs de la CCRV sont concernés. La gamme AB représente 25% du volume pour Vercors Lait contre 10% pour Lactalis. En



termes d'emploi salarié, cela représente 30 ETP. Vercors lait commercialise sa production localement via ses magasins situés à Villard de Lans et à proximité des agglomérations voisines (Romans et Grenoble).

Les marchés sont porteurs pour ces produits transformés. Les appellations Picodon, Saint Marcelin et Bleu du Vercors - Sassenage sont des produits phares. Les trois structures sont en recherche de lait, et plus particulièrement en AB.

Dans le cadre de la loi EGALIM, Lactalis retravaille la contractualisation avec les agriculteurs (clauses de renégociation, cas de force majeure, grilles tarifaires).

Deux entreprises de fabrication de ravioles ont été identifiées et enquêtées : les Ravioles des Grands Goulets (La Chapelle-en-Vercors) et les Ravioles à l'Ancienne de la Maison St Jean (St-Jean-en-Royans).

La première structure a un ancrage local. Elle emploie 13 ETP et est implantée sur le territoire depuis 2001. Elle fabrique à ce jour 200 tonnes de produits dont 90 % en ravioles ; le reste étant constitué de gnocchi, tagliatelles, caillettes et feuilletés.

En termes d'approvisionnement, les matières premières viennent principalement de la Drôme, du Jura et de l'Ain via des grossistes et des coopératives. Du fait de la sensibilité du produit, aucun contrat n'est passé avec des producteurs locaux. Les relations avec les fournisseurs sont basées sur la confiance mutuelle ; et l'entreprise collecte elle-même ses matières premières à cause de la difficulté d'accès au massif.

Concernant la commercialisation, les Ravioles des Grands Goulets ont comme produit phare la Raviole, fraîche ou surgelée, avec plusieurs déclinaisons de goût, vendue en direct sur site. L'entreprise vient d'obtenir la certification « Origine France Garantie ». Elle ne propose pas de gamme bio. Cela lui ouvre des opportunités sur les marchés publics ou semi-publics. Elle commercialise principalement en Rhône-Alpes via la restauration et un peu les GMS, en restant maître de ses prix. Elle communique 100 % artisanal - 100 % Vercors.

La deuxième entreprise, Les Ravioles à l'Ancienne, constitue une des marques régionales de la Maison St Jean. Créée en 1935, la Maison St Jean regroupe 386 collaborateurs répartis sur 5 sites (Frans dans l'Ain, Saint Just de Claix dans l'Isère, Romans-sur-Isère, Bourg-de-Péage et St-Jean-en-Royans dans la Drôme). Le site de St-Jean-en-Royans fabrique 65 tonnes de ravioles annuellement.

Tout comme les Ravioles des Grands Goulets, les Ravioles à l'Ancienne s'approvisionnent uniquement via la Maison St Jean auprès de grossistes et de coopératives. Les Ravioles à l'Ancienne sont déclinées en frais ou surgelé vendues en direct sur site. Sur le site, il y a également vente des produits de la Maison St Jean. Les Ravioles à l'Ancienne disposent du label rouge. La gamme bio est apposée sur les produits de la Maison St Jean destinés aux GMS.

Les marchés des Ravioles à l'Ancienne sont principalement dans le Sud Est de la France d'Auvergne-Rhône-Alpes jusqu'à PACA (1 seul client à Paris). La Maison Saint Jean livre à l'échelle nationale. Les Ravioles font des tournées locales auprès de leurs clients sur le Vercors. Sont achalandés les GMS locales, les crémiers et bouchers valentinois, quelques restaurateurs du Royans-Vercors-Romans et Valence, un établissement scolaire.

4.3 Les commerces alimentaires

Les commerces apparaissent comme le premier reflet de la demande sociétale vis-à-vis de l'alimentation sur le territoire. En effet, ils sont tributaires des besoins de leurs clients et les représentent donc. En analysant l'offre des commerces locaux, il est possible de se faire une idée des habitudes de consommation des habitants du Royans-Vercors. La CCRV regroupe 13 commerces alimentaires (Annexe 3). Il a été extrêmement difficile d'obtenir des rendez-vous avec les gérants des commerces pour des raisons de surcharge de travail. L'analyse de la place des produits locaux dans les commerces s'est donc souvent limitée à une simple observation en magasin et à un bref échange avec les personnes présentes au moment des visites. Ce travail a été conduit par les étudiants de l'ISARA.

Les produits locaux les plus fréquents sur les étals des commerces sont les produits laitiers (fromages et yaourts essentiellement). Ils se trouvent souvent au service arrière du magasin et sont mis en avant à l'aide d'un écriteau « Produit local », ou bien ils sont dans le rayon sous vide des produits laitiers.

La bière « Slalom » est aussi très présente dans les magasins et clairement mise en évidence. Elle possède souvent son propre étal, ce qui facilite son repérage en magasin.



La viande semble être le produit local le plus difficile à repérer dans les magasins. Quand elle est présente, c'est très souvent au service arrière. En effet, son conditionnement ne permet pas toujours de la retrouver dans le rayon viande en libre-service. Elle est donc présente à Intermarché à St-Jean-en-Royans et à la Ronde des saveurs (boucherie).

Le miel local est présent dans certains magasins mais il est plus souvent valorisé au rang de produit issu de l'agriculture biologique que de production locale.

Les magasins orientés agriculture biologique (Biocoop ou Jaco'pain) semblent avoir une part plus importante de produits locaux, ou est-ce simplement le fait d'une meilleure valorisation en magasin.

Le poisson n'est pas observé dans les rayons. Les fruits et légumes sont qu'en à eux, pas issus du Royans-Vercors.

Les commerçants ont une notion du local plus large que le territoire du Royans - Vercors. Ainsi les fruits et légumes pour certains sont locaux et proviennent de la vallée du Rhône, zone de production la plus proche (environ quarante kilomètres). Il faut souligner que cette appropriation du local peut être différente d'un produit à un autre.

La saison touristique a un impact positif sur les ventes de produits locaux. En effet, les commerçants cherchent en saison à fournir leurs étalages avec au minimum, les fromages du territoire, notamment le Bleu du Vercors. Certains vont donc essayer de s'approvisionner au maximum dans les fermes du Royans-Vercors, d'autres se rapprocheront des coopératives.

Le problème majeur rencontré par les commerçants reste le transport. En effet, certains commerçants sont un peu isolés et ont donc dû mal à se faire livrer. C'est parfois pour cela qu'ils recourent à une centrale d'achat auprès de laquelle l'approvisionnement est simplifié.

4.4 Les marchés

Afin de recenser l'ensemble des marchés du territoire, nous avons appelé tous les mairies de la CCRV. L'entretien durait d'une minute à 1/4h. Il s'agissait d'interroger les agents communaux sur l'existence d'un ou plusieurs marchés, le jour et le lieu de tenue du marché, le nombre d'exposants, la part de l'alimentaire, la part des exposants agriculteurs, leurs identités, les moyens humains dédiés, la promotion faite du marché, le degré de satisfaction de la commune, des exposants et des visiteurs ainsi que les besoins des communes.

Le territoire compte 5 marchés de plein vent : 2 marchés hebdomadaires permanents (toute l'année) et 3 marchés hebdomadaires saisonniers (mi-mai, début juin à fin septembre). Parmi les 18 communes de la CCRV, 3 ont un marché de plein vent (St-Jean-en-Royans, Léoncel et St-Agnan-en-Vercors) et une en a deux (La Chapelle-en-Vercors). La Drôme comptait en 2016, 74 communes dans lesquelles se tenait au moins 1 marché. Parmi celles-ci, figuraient les communes de St-Jean et La Chapelle, soit 2,7 % des communes du département ayant au moins 1 marché. Il est intéressant d'interpréter ce pourcentage au regard de la démographie du territoire donc des consommateurs réguliers potentiels : la CCRV regroupe 1,9 % des Drômois. Le territoire est donc plutôt bien doté en marché.

Les 2 marchés hebdomadaires permanents, à St-Jean-en-Royans et La Chapelle-en-Vercors, ont lieu le jeudi matin de 8h à 13h. Leur fréquentation augmente considérablement en période touristique, autant en nombre de visiteurs qu'en exposants. Lors de ces pics de fréquentation, la part des stands alimentaires s'amenuise au profit des stands d'artisanat, de vêtements, d'accessoires, etc. Par exemple, la part de l'alimentaire en hiver sur le marché de La Chapelle-en-Vercors est de 70% alors qu'elle chute à 50% en été.

Le marché de St-Jean-en-Royans compte une quinzaine de stands réguliers dont 95% présentent des produits alimentaires. Les deux tiers des stands sont tenus par des agriculteurs. Le marché paraît apprécié des exposants qui occupent toute l'année l'ensemble des places prévues par l'arrêté municipal, bien que plus nombreuses en saison estivale. Il est géré par la commune. La valorisation de ce marché se fait essentiellement via le site internet de la commune et celui de l'office de tourisme intercommunal. C'est un marché ancien qui semble être entré dans son rythme de croisière. Il fonctionne sur la base d'une clientèle fidèle composée d'habitants locaux.

Le marché de La Chapelle-en-Vercors totalise une vingtaine de stands réguliers dont 70% proposent des produits alimentaires. La moitié des stands est tenus par des producteurs de la CCRV. Comme pour le marché de St-Jean, c'est la commune qui le gère : cela représente 0,25 ETP. La valorisation de ce marché se fait par les mêmes canaux de communication vus précédemment. D'après notre échange avec la commune, il semblerait que le marché soit en régression, c'est-à-dire de moins en moins fréquenté que ce soit par les exposants ou les visiteurs. Bien que la démographie augmente, majoritairement suite à l'arrivée de jeunes adultes actifs, la fréquentation du marché a

tendance à diminuer car le rythme de vie de cette nouvelle population ne lui permet pas de se rendre sur le marché le jeudi matin : les habitants quittent quotidiennement le territoire pour aller travailler dans l'agglomération de Valence Romans et la métropole de Grenoble.

Les 3 marchés hebdomadaires saisonniers ont lieu :

- le samedi matin à La Chapelle-en-Vercors,
- le dimanche matin à Léoncel,
- le lundi soir à St-Agnan-en-Vercors,

Le marché de La Chapelle est organisé par la commune et compte une 60^{aine} de stands dont 70% offrent des denrées alimentaires. Les deux autres marchés saisonniers sont gérés par des agriculteurs. Ils présentent une dizaine de stands chacun. Nous n'avons pas pu collecter d'informations concernant le marché de Léoncel. Cependant, le marché de St-Agnan est géré par l'Association des agriculteurs et artisans du « petit marché », composée de 12 personnes dont 7 agriculteurs, chacun participant à l'organisation du marché. Tous ne sont pas systématiquement présents lundi soir. La moitié des stands est alimentaire et tenue par des producteurs. Les objectifs de l'association sont d'assurer la promotion des acteurs économiques du territoire auquel ils appartiennent, et d'ainsi contribuer au maintien d'une agriculture de proximité et à l'installation d'artisans, mais également de proposer une alternative aux autres formes de commercialisation et favoriser en ce sens le libre choix des consommateurs. Le marché est entré dans son rythme de croisière et bénéficie d'une clientèle essentiellement touristique, séjournant en résidences secondaires. Le marché est souvent animé de groupes de musique ou de spectacles rémunérés par l'association.

Il a été difficile d'identifier les producteurs présents sur les marchés car aucun document ne recense les exposants des marchés. Cependant, les quelques noms qui sont revenus régulièrement dans les discussions correspondent au petit noyau de producteurs valorisant la majorité de leurs productions sur le territoire, via la vente directe, les boucheries, les restaurants et les commerces, à savoir : Bouclette et compagnie, le GAEC de Roche rousse, Séverine Talon, le GAEC Miel de Flore, Cécile Jahouan, etc.

A ces 5 marchés, s'ajoute le tout petit marché de St-Thomas-en-Royans puisqu'il ne se compose que d'un seul et unique producteur : Cyrille Fatoux, maraîcher AB à St-Hilaire-du-Rosier en Isère. Il vient tous les mardi soir de 17h à 19h distribuer ses paniers et faire son marché.

Quatorze communes de la CCRV n'ont pas de marché de plein vent mais plusieurs d'entre elles ont tenté d'en créer mais ils sont restés sans succès. Vassieux-en-Vercors en a fait l'expérience dans les années 80-90. A St-Nazaire-en-Royans, un fromager proposait ses produits. Ste-Eulalie-en-Royans avait un maraîcher et un apiculteur qui vendaient leurs produits sur la place du village en 2012 (ou 2013) pendant 2-3 mois. La situation géographique de Ste-Eulalie fait de cette commune un axe de passage, c'est la 5^{ème} route la plus fréquentée du territoire. En milieu rural, les marchés qui fonctionnent le mieux se trouvent souvent dans des communes isolées et sans commerce de proximité où les marchés font office de véritable « supermarché » où les habitants font leurs « grosses » courses hebdomadaires.

4.5 La restauration commerciale

4.5.1 Eléments de cadrage

La **Restauration Hors Foyer** (RHF), ou **Restauration Hors Domicile** (RHD), est un secteur d'activité regroupant l'ensemble des modes de restauration se faisant en dehors du domicile. Sont comprises :

- La **restauration commerciale** comprend tous les établissements de restauration ayant pour vocation de gagner de l'argent avec les prestations fournies à ses clients ;
- La **restauration collective** : contrairement à la restauration commerciale, le consommateur ne paie pas le prix réel puisqu'une grande partie du coût global est assuré par un employeur, une collectivité publique ou toute autre forme d'organisation collective ayant prévu dans ses statuts un espace de restauration dédié. Trois secteurs sont concernés :
 - o l'enseignement (restauration scolaire et universitaire),
 - o la santé et le social (restauration hospitalière, maison de retraite, établissements pénitentiaires),
 - o le travail (restauration d'entreprises et d'administrations).

Les restaurants commerciaux peuvent être classés selon 7 catégories :

Etude de la capacité nourricière du Royans – Vercors

Chambre d'Agriculture de la Drôme | Parc naturel régional du Vercors

Catégorie	Public cible	Service
Restaurant traditionnel	Tout public	Cuisine traditionnelle française
Hôtel Restaurant	Public touristique	Cuisine traditionnelle française et hébergement
Bistrot Snack	Tout public	Cuisine rapide et bar-café
Pizzeria	Tout public	Pizzeria
Restaurant spécialisé	Public spécifique local et touristique	Cuisine de spécialités (poissons, produits de la ferme, terroir)
Restaurant ambulant	Public événementiel	Cuisine rapide
Restaurant gastronomique	Public gastronome	Cuisine gastronomique

Figure 32 : Les catégories de restaurants (CA26, 2019)

Dans ce document, la restauration collective n'est pas étudiée par choix des commanditaires car elle a été traitée dans un autre cadre de travail.

4.5.2 Caractérisation des restaurants de la CCRV

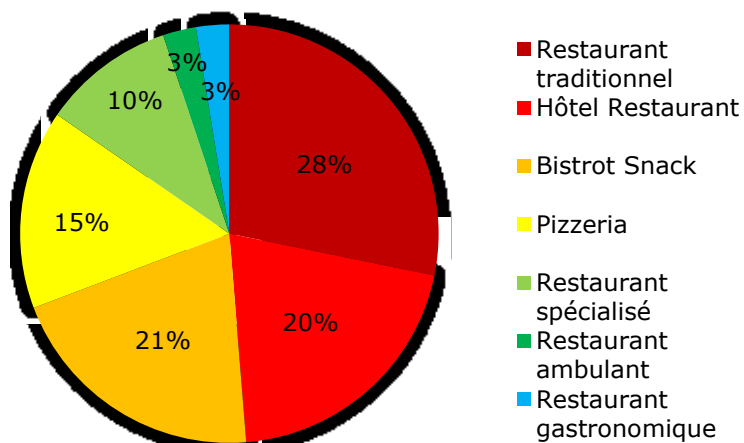


Figure 33 : Répartition des restaurants de la CCRV par catégorie (CA26, 2019)

La CCRV compte 39 restaurants commerciaux dans 13 communes. Les 2 communes les plus peuplées (St-Jean-en-Royans et La Chapelle-en-Vercors) regroupent un tiers des restaurants (13). Une liste exhaustive des restaurants du territoire se trouve en annexe de l'étude.

4.5.3 Grille d'entretien

La consultation de ces acteurs est réalisée sous forme d'entretien semi-directif par téléphone.

Les objectifs poursuivis par ses échanges sont :

- Comprendre les logiques d'approvisionnement en matière première alimentaire,
- Identifier des leviers pour renforcer la place des produits alimentaires locaux.

La grille d'entretien se décompose en 4 parties :

- La caractérisation du restaurant : coordonnées, catégorie, type de cuisine, capacité, modalités d'ouverture, nombre d'ETP, date de création / reprise, nature de la clientèle
- L'approvisionnement en matière première alimentaire : stratégie globale d'approvisionnement, fournisseurs, place accordée aux labels (AOP/AOC, IGP, Label Rouge, AB)
- La place des produits alimentaires locaux : définition du local, connaissance du territoire, sensibilité des consommateurs, part du local et du AB, rapport avec les agriculteurs locaux, modalités de valorisation des produits locaux
- Projets et pistes d'actions pour renforcer l'approvisionnement local.

4.5.4 Echantillon

Tous les restaurants ont été appelés entre le 15 et le 26 avril 2019, ceux n'ayant pas répondu au premier appel, ont été contactés une seconde fois. Les appels ont été passés le matin avant le pic d'activité, entre 8h et 11h et en début d'après-midi après le service, entre 14h30 et 16h.

Parmi les 39 restaurants :

- 14 ont répondu,
- 21 n'ont répondu à aucun des 2 appels,
- 2 étaient fermés à cette période,
- 1 a déjà été sollicité dans le cadre des entretiens avec les commerçants,
- 1 a préféré recevoir les questions par mail mais n'a pas répondu.

Chaque échange a duré entre 15 et 30 minutes.

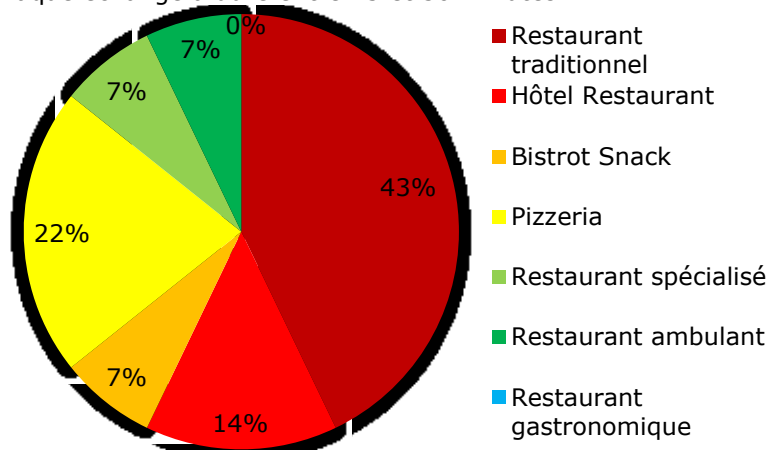


Figure 34 : Répartition des restaurants interrogés par catégorie (CA26, 2019)

L'ensemble des catégories de restaurant est représenté, hors mis le restaurant gastronomique. Les catégories « restaurants traditionnels » et « pizzeria » sont légèrement surreprésentées, au dépend aux catégories « bistrot snack » et « hôtel restaurant ».

4.5.5 Résultats

L'ensemble des 14 restaurants sont ouverts toute l'année, sauf un ouvert uniquement de mai à octobre. Les congés annuels sont généralement pris aux mois d'avril, octobre et novembre. Souvent fermés le lundi, les restaurants dont la cible est majoritairement une clientèle de loisirs (touristes ou habitants locaux), favorisent une ouverture le week-end, midi et soir, ainsi que certains soirs en semaine ; tandis que les restaurants s'adressant aux travailleurs sont ouverts tous les midis de la semaine et certains soirs en saison touristique, notamment les week-ends. Parmi ces derniers, plusieurs restaurants proposent des « menus ouvriers » qui se caractérisent par un repas équilibré d'une valeur de 14-15 € et par un service rapide. Un restaurant est ouvert uniquement sur réservation, c'est un fonctionnement fréquent pour une ferme auberge. Les 14 restaurants ont en moyenne 2,3 ETP permanents, sans compter les embauches saisonnières. Ils disposent d'en moyenne 45 couverts en intérieur et les terrasses peuvent accueillir une moyenne de 60 personnes.

Les restaurateurs ne semblent pas avoir défini de stratégie d'approvisionnement en tant que telle. Néanmoins, les critères de choix des fournisseurs sont variés d'un restaurant à l'autre : proximité géographique, volonté de choisir personnellement et visuellement les produits, capacité des fournisseurs à livrer, capacité à fournir les mêmes produits toute l'année, etc. Quelques spécificités par catégorie de restaurants se distinguent :

- o Les pizzerias, dont la carte est identique toute l'année, ont besoin des mêmes produits à toutes les saisons. Ils privilégient un très petit nombre de fournisseurs qui sera capable de leur livrer des produits d'une qualité homogène toute l'année. Il arrive cependant, qu'ils créent une pizza, éphémère à la carte, mettant en avant les produits du territoire ; dans ce cas, des fournisseurs locaux sont sollicités.
- o Les restaurants traditionnels proposant des repas ouvriers sont contraints par le faible prix du repas et rencontrent des difficultés à s'approvisionner localement, particulièrement en viande.
- o Les restaurants traditionnels dont le public cible est touristique mettent à l'honneur les produits identitaires du territoire : ravioles, truites, bleu du Vercors-Sassenage, noix, etc. Certains proposent des menus « Vercors ».

La présence de labels (AOP/AOC, IGP, Label Rouge, AB) n'est un critère de choix que dans très peu de cas, et ce serait le Label Rouge qui remportait la plus grande adhésion, notamment pour la viande. Plus que le label, c'est la renommée du produit qui intervient dans le choix. Quant à l'AB, d'après les restaurateurs, ce n'est pas une demande de la clientèle. Ils pensent que le consommateur est plus sensible au local. Des produits AB peuvent être au menu mais ce n'est pas parce qu'ils sont labellisés mais parce qu'ils sont locaux ou conformes aux besoins du cuisinier.



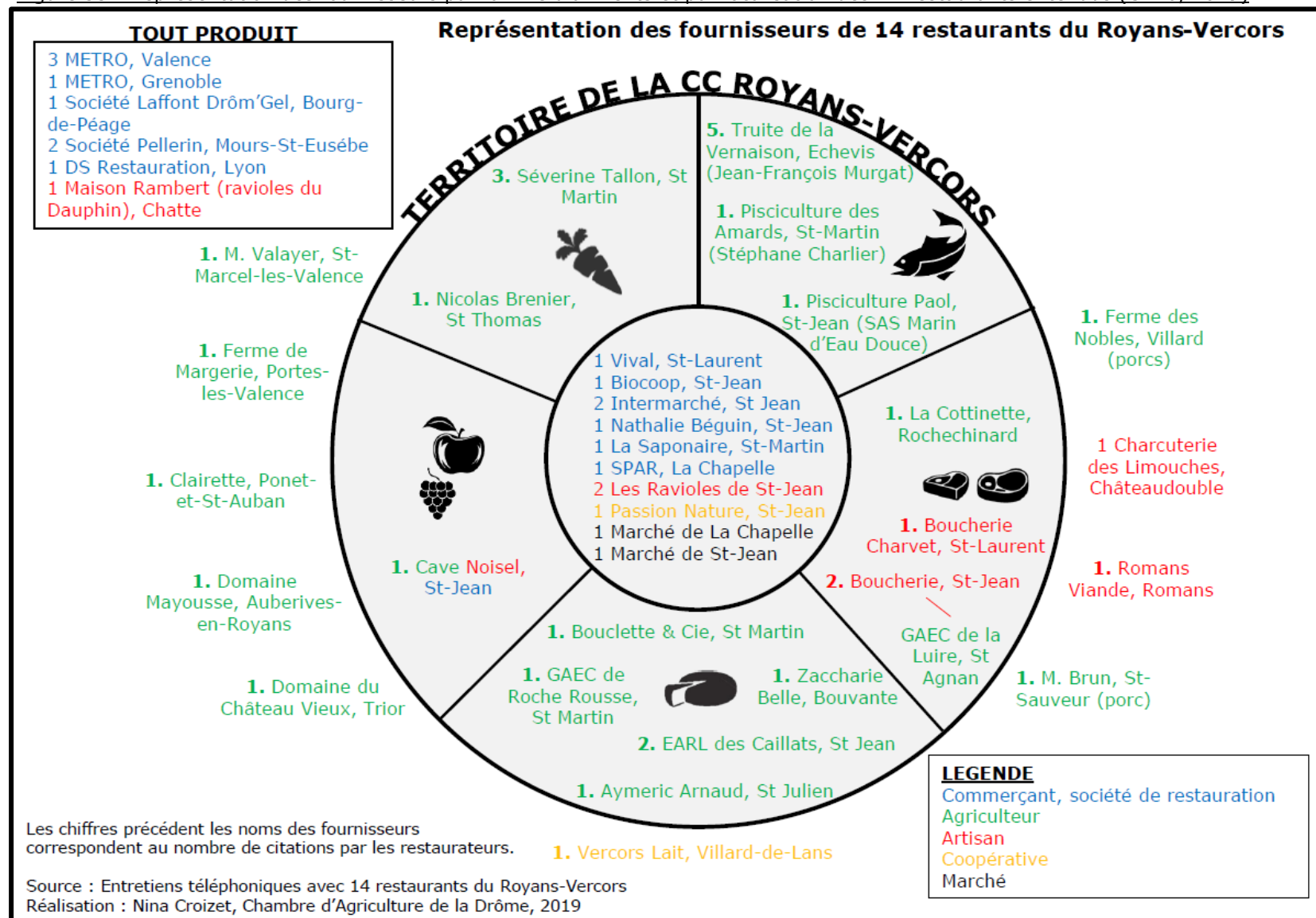
D'après les restaurateurs, une denrée est locale si elle est produite dans un rayon de moins de 30 km.

Hormis les produits phares pour lesquels le territoire est connu, seuls 2 restaurateurs ont estimés qu'ils connaissaient bien les denrées produites sur le territoire de la CCRV. Plusieurs racontent que ce sont leurs clients qui les mettent en relation avec certains producteurs.

Au cours des 14 entretiens, 25 fournisseurs présents sur le territoire de la CCRV ont été mentionnés ; parmi eux, 13 sont agriculteurs, 6 sont commerçants, 3 sont artisans, 2 sont des marchés et 1 est une coopérative. Un fournisseur local sur 2 est donc agriculteur. Seize fournisseurs hors du territoire ont également été cités, dont 7 agriculteurs, 5 commerçants, 3 artisans, et 1 coopérative. Hors du territoire, les commerçants et artisans sont légèrement plus recherchés. Des grands groupes comme Metro ou des sociétés de restauration sont représentés. Remarquons également que ce sont des producteurs de fruits et légumes qui sont majoritairement recherchés hors du territoire, des filières peu représentées dans le Royans-Vercors. La Figure 35 de la page suivante schématise les approvisionnements des restaurants par famille d'aliments et localisation des fournisseurs.

Les produits locaux sont souvent valorisés au sein du restaurant, soit par un affichage du type « Merci à nos fournisseurs : ... » sur une ardoise, soit en première page de la carte, soit directement dans de menus, plats, etc. Quelques-uns le font également sur leur site internet ou lors de mailings à leur clientèle.

Figure 35 : Représentation des fournisseurs par famille d'aliments et par localisation des 14 restaurants entendus (CA26, 2019)



4.5.6 Piste d'actions

La dernière partie de l'entretien avec les restaurateurs était consacrée à la proposition d'actions pouvant favoriser leur approvisionnement en produits locaux. Toutes les idées d'actions se rapportent à l'interconnaissance des acteurs du système alimentaire :

- Affichage sur des panneaux dans divers lieux de l'ensemble des acteurs alimentaires du territoire afin de faciliter les mises en relation (exemple du panneau à Biocoop)
- Mise en place d'un commercial qui sait qui fait quoi et où, qui connaît les prix « Quelqu'un qui fait la boucle »
- Salon professionnel / Journée d'interconnaissance à thème (exemple de la journée des fours à pain en Ardèche)
- Création d'une carte avec tous les producteurs
- Un calendrier des productions du Royans-Vercors
- Groupement d'achat pour les restaurateurs
- Un magasin de producteurs pour se fournir et renvoyer les clients
- Mieux communiquer sur les événements existants permettant la rencontre de producteurs
- Donner un listing de ce que font les gens aux nouvelles personnes qui s'installent sur le territoire (facilite et accélère la mise en relation)
- Des cartes d'information des nouveaux arrivants : profession, production, etc.
- Sensibilisation au tri du plastique

A R E T E N I R



- ✓ Un tissu agricole relativement stable depuis une dizaine d'années
- ✓ Perte moyenne de 13,5 ha de SAU par an, pour la moitié au profit de l'artificialisation des terres et pour l'autre moitié de la nature
- ✓ Des productions diversifiées et de qualité mais une agriculture dominée par l'élevage
- ✓ Une grande majorité des productions est commercialisée à l'extérieur du territoire
- ✓ Des productions à développer sur le territoire : fruits, légumes, porcs, volailles, légumineuses
- ✓ Des productions dont une partie des débouchés est à relocalisée : bovins, ovins et caprins, lait et surtout viande, céréales, noix
- ✓ Des restaurants et des commerçants qui se fournissent localement auprès d'un petit noyau de producteurs mais qui estiment connaître assez mal les productions locales et les lieux de vente.

4.6 La capacité nourricière du territoire (conclusion)

Le schéma des flux en Figure 31 a été enrichi des échanges avec les restaurateurs et les commerçants : des acteurs ont été ajoutés et de nouvelles connections ont été faites entre les différents acteurs présents sur le schéma.

La Figure ci-dessous a pour but de mettre en perspective les besoins nutritionnels de la population locale et touristique du Royans – Vercors, traduits en surfaces agricoles théoriques nécessaires, avec les surfaces agricoles effectives dont les productions sont commercialisées sur le territoire. Sachant que nous avons recueilli cette dernière donnée pour 63% de la SAU réelle du territoire (entretiens avec 89 agriculteurs sur 182), nous comparons la donnée avec 63% des besoins nutritionnels du territoire. La 3^{ème} colonne présente les conclusions de l'analyse de l'adéquation entre les besoins alimentaires du territoire et l'offre alimentaire produite et commercialisée sur le territoire. Ces conclusions sont à adapter selon les possibilités agronomiques du territoire.

Famille d'aliments	Surfaces agricoles nécessaires	Surfaces commercialisées sur le territoire	Conclusion
Fruits	Pommes : 28 ha	~ 4 ha	Multiplier la surface en fruits diversifiés par 7 Organiser localement les débouchés
Légumes	Légumes diversifiés : 30 ha	~ 1 ha	Multiplier la surface en légumes diversifiés par 30 Organiser localement les débouchés
Fruits à coque	Noix : 35 ha	~ 10 ha de noix	Relocaliser une partie des débouchés de la filière noix Développer de nouveaux produits transformés à base de noix
Produits laitiers	750 000 L de lait de vache	~ 1 140 000 L de lait de vache + ~ 18 000 L de lait de brebis et ~ 18 500 L de lait de chèvre	Développer les débouchés des produits laitiers dans les grands bassins de consommation en proximité (Valence, Grenoble, Lyon)
Céréales et féculents	Pomme de terre : 40 ha Blé : 126 ha	~ 25 ha de céréales	Relocaliser une partie des débouchés de la filière céréales Organiser leur transformation et leur débouché localement Développer la production de féculents Organiser localement les débouchés
Viandes et volailles, charcuteries, poissons, œufs et légumes secs	Bovins viande : 2 250 ha (soit 700 génisses) Ou 250 ha de lentilles	~ 55 mères en bovin viande, ~ 350 mères en ovins viande, ~ 90 porcs, ~ 45 t de poisson, ~ 80 poules pondeuses ~ 0,25 ha de lentilles	Développer les filières volailles de chair, poules pondeuses, porcins et légumineuses Organiser localement transformation et débouché Relocaliser pour partie les débouchés des filières bovins et ovins viande

Figure 36 : Conclusion sur les filières à développer et les débouchés commerciaux à relocaliser (CA26, 2019)

5 Plan d'actions

Le lundi 27 mai 2019, à 18h, a été organisée une réunion publique de partage des résultats de l'étude de la capacité nourricière et de co-construction du plan d'actions répondant aux enjeux identifiés dans l'étude. 71 personnes étaient présentes dont des agriculteurs, des commerçants, des restaurants, des élus municipaux ainsi que des personnes ayant des professions non directement en lien avec l'alimentation mais venues représentées les consommateurs. A l'issue de la présentation de l'état des lieux du système alimentaire, 3 ateliers ont été organisés :

ATELIER 1 : Comment protéger le foncier agricole et le rendre accessible aux jeunes agriculteurs en installation hors cadre familial ? Comment favoriser l'implantation de productions manquantes sur le territoire afin de développer une agriculture nourricière diversifiée ?

Cas des productions non suffisamment présentes sur le territoire pour répondre aux besoins de la population : fruits, légumes, porcs, volailles, légumineuses

ATELIER 2 : Comment relocaliser les débouchés agricoles ? Comment augmenter la consommation de produits locaux par la population locale et touristique du territoire ?

Cas des productions dont les débouchés se trouvent majoritairement hors du territoire : bovins, ovins et caprins, lait et surtout viande, céréales et noix

ATELIER 3 : Comment la société peut accompagner les acteurs professionnels du système alimentaire à s'engager dans la transition écologique (agriculteurs, commerçants, restaurants, coopératives, artisans, transformateurs, etc.) ? Comment la CCRV peut être un territoire exemplaire qui anticipe les conséquences du changement climatique ? Comment la CCRV peut accompagner conjointement le changement de pratiques des consommateurs, des agriculteurs, des distributeurs, etc. ?

Ne pas entretenir les clivages entre acteurs : entre agriculteurs AB et conventionnels, entre la société et les agriculteurs, entre la grande distribution et les consommateurs / agriculteurs, etc.

5.1 Gouvernance et engagement vers un système alimentaire vertueux et englobant

❖ ACTION 1 : Elaboration d'une Charte d'engagements

Avant toute chose, il apparaît nécessaire d'élaborer un projet politique ambitieux en faveur d'un système alimentaire vertueux, partagé par l'ensemble des élus locaux (communes, communauté de communes, PNR Vercors, Conseil Départemental de la Drôme). En effet, au cours de la réunion publique, les participants ont exprimé le besoin d'avoir, non seulement des garanties quant à l'engagement des élus sur ce projet, mais aussi un engagement massif d'une majorité d'élus sur ce dossier, et non de quelques élus isolés.

Cet engagement pourrait donc prendre la forme d'une Charte ou d'un Manifeste dans lequel figurent les enjeux et les objectifs du Projet Alimentaire Territorial, signé(e) par tous les Maires et le Président du Conseil Communautaire. Entériner par écrit et rendre public un engagement politique permet à la population locale d'en demander les résultats de manière légitime et en quelques sortes d'en contrôler plus la réalisation.

Les objectifs de cet écrit sont :

- fixer les orientations sur le long terme et par-delà les mandatures pour le projet alimentaire,
- définir des objectifs clairs et atteignables à court, moyen et long terme en matière d'agriculture, de restauration, de distribution des produits alimentaires et de consommation sur le territoire,
- fédérer un collectif d'acteurs professionnels autour du projet,
- entériner, afficher et assumer un engagement collectif et politique fort sur le territoire.

Dans un second temps, et afin de donner corps au projet, les professionnels du système alimentaire (agriculteurs, restaurants, commerçants, coopératives, artisans du goût, etc.) conduisant des actions



en cohérence avec le projet politique affiché pourront être amenés à signer la Charte. Par exemple, pourraient être signataires :

- un agriculteur engagé dans la conversion à l'agriculture biologique ou en cours de labellisation HVE,
- un restaurant s'approvisionnant auprès d'au moins x fournisseurs agriculteurs du territoire,
- un commerçant ayant établi x contrat pluriannuel avec un agriculteur du territoire,
- un collectif de consommateurs agissant en faveur de l'éducation à l'alimentation durable,
- etc.

Ainsi, chaque signataire s'engage à contribuer à la réussite du PAT au travers d'actions concrètes. Il est impératif pour la crédibilité du projet politique que les élus conduisent des actions exemplaires : n'utiliser que des produits locaux lors des cérémonies, des vœux, des réunions, etc.

A chaque nouvel acteur signataire, une fiche portrait pourrait être réalisée et ajoutée à la Charte : elle présenterait l'activité de l'acteur et ses engagements vis-à-vis du projet.

Afin qu'un tel projet prenne de l'ampleur, un maximum d'acteurs doit y adhérer et en être le vecteur. Pour cela, il faut faire parler du projet et communiquer sur les actions menées. Aussi, il sera nécessaire de lui créer une charte graphique (logo et identité visuelle) et de déployer différents outils de communication : newsletter, Page Facebook, macarons identifiant les acteurs signataires, actualités sur le site internet, charte disponible en mairie, etc.

Une fois cela réalisé, la labellisation nationale « PAT » du territoire pourrait être demandée. Elle est une reconnaissance supplémentaire facilitant l'accès à certains financements dont l'un des critères est le collectif. Attention, la labellisation du territoire en PAT ne doit pas être une fin en soi mais un outil supplémentaire pour faire parler du projet, car « *plus on se parle, plus on s'écoute ; plus on s'écoute, mieux on se comprend et plus on se comprend, mieux on avance ensemble* » (Jacques Adenot, Président du PNRV).

L'animation de cette Charte serait également l'occasion de donner un cadre et un espace aux acteurs du système alimentaire pour se rencontrer et échanger sur leurs expériences, leurs projets, etc.

5.2 Accès au foncier et création de nouvelles filières (atelier 1)

Pour maintenir et développer une agriculture de qualité localement, il est primordial d'aider les porteurs de projet à créer ou reprendre une activité dans de bonnes conditions. Le diagnostic a montré notamment que :

- certaines productions ne sont pas suffisamment présentes sur le territoire : fruits, légumes, porcs, volailles, légumineuses.
- le territoire perd, en moyenne, 13,5 ha par an, pour la moitié au profit de l'artificialisation des terres et pour l'autre moitié de la nature.
- les agriculteurs installés hors cadre familial mentionnent la difficulté à accéder au foncier agricole.

De ce fait, la problématique sur laquelle nous avons travaillé lors de la concertation publique est celle-ci : **Comment protéger le foncier agricole et le rendre accessible aux jeunes agriculteurs en installation hors cadre familial ? Comment favoriser l'implantation de productions manquantes sur le territoire afin de développer une agriculture nourricière diversifiée ?**

Des outils de protection et d'intervention foncière existent et peuvent permettre aux collectivités de préserver les terres et orienter leur usage pour développer une agriculture nourricière et respectueuse de l'environnement. Les élus peuvent également solliciter la SAFER à qui l'État a conféré un pouvoir d'intervention pour réguler le marché foncier agricole et ainsi maintenir les terres agricoles pour les agriculteurs. Les exemples d'intervention concernant le foncier et l'installation/transmission sont nombreux mais ne s'adaptent pas tous aux problématiques du territoire Royans Vercors qui est un territoire rural avec une agriculture de piémont et de montagne et au sein duquel la majorité des communes n'a pas de PLU.

Voici, suite au travail de concertation publique effectué, les principales propositions d'actions liées au foncier et à la création d'activité agricole :

❖ **ACTION N°2 : Se donner des objectifs pour limiter la consommation de foncier agricole**

Les lois *grenelle* imposent désormais au SCoT et au PLU de chiffrer explicitement les objectifs de limitation de la consommation foncière du territoire, lui donnant ainsi véritablement la possibilité d'opposer des prescriptions au niveau local pour la préservation des terres face à l'étalement urbain. Ces prescriptions peuvent être organisées par secteur géographique précis, ce qui permet de délimiter des zones à fort enjeu agricole, dans lesquelles il convient de restreindre au mieux la consommation de foncier.

Il est possible d'autoriser les constructions agricoles sur des sous-secteurs bien définis, dans les zones A des PLU, afin d'éviter les phénomènes de mitage, en veillant toutefois aux risques de conflits d'usage possibles avec les habitations proches. Il est important d'autoriser les constructions agricoles **ainsi que les bâtiments de transformation et magasins de vente** pour ne pas bloquer ou pénaliser le développement d'une activité de transformation locale et vente directe.

Pour assurer une préservation sur le long terme, face à une pression urbaine forte, Il est possible d'utiliser le dispositif de **la Zone Agricole Protégée (ZAP)** dans le PLU. La ZAP est un zonage de protection renforcé de l'agriculture qui se superpose aux zones A du PLU et qui dispose d'un statut de servitude d'utilité publique. La ZAP est instaurée par arrêté préfectoral à la demande des communes ou de l'intercommunalité. Cela permet de protéger une zone agricole dont la préservation présente un intérêt général, soit en raison de la qualité de la production, soit de sa localisation géographique. Sa mise en place implique que tout changement d'affectation ou de mode d'occupation du sol qui pourrait altérer durablement le potentiel agronomique, écologique ou économique de la zone est désormais soumis à l'avis de la Chambre d'Agriculture et de la commission d'orientation de l'agriculture. En cas d'avis défavorable, seule l'autorité préfectorale peut décider du changement d'affectation.

❖ **ACTION N°3 : Mener ou soutenir des démarches pour repérer du foncier disponible, organiser une veille foncière pour anticiper de futures disponibilités**

La réussite de la mobilisation du foncier repose sur une connaissance fine du territoire. La veille et le repérage du foncier sont plus efficaces à petite échelle, au niveau de la commune ou de quelques communes. Il est donc important de réunir régulièrement les personnes ressources (élus, agriculteurs et techniciens) et de mettre les informations de chacun à la connaissance du groupe. Ici, c'est l'animation qui assurera une proximité avec le terrain et qui conduira à mieux comprendre les dynamiques en cours, à bien être informé des terres et bâtiments qui vont se libérer. Ces lieux d'échange, appelés aussi Comités locaux à l'installation, permettent de relier les opportunités d'installation (transmission, mise en vente) à des besoins identifiés (porteurs de projet en recherche de foncier).

Toutefois, cette animation locale est chronophage et a pu être abandonnée sur des territoires drômois voisins par manque de financement ou par « épuisement » des personnes ressources. Il convient de donner à ce Comité des objectifs réalistes, de cibler un secteur géographique et mener des actions concrètes. Un groupe d'échanges « veille foncière – Installation / Transmission » existait d'ailleurs sur le secteur Vercors mais a cessé de fonctionner depuis plusieurs années.

Au-delà de cette animation locale, il est également possible de travailler avec la SAFER qui a développé l'outil Vigifoncier qui permet aux collectivités d'être prévenues de la vente des biens et de visualiser de manière dynamique le marché foncier rural sur leur territoire. L'outil est intéressant mais nécessite un suivi / animation régulière pour réagir dans les délais réglementaires.

❖ **ACTION N°4 : Mettre en réserve des terres ou financer le stockage par la SAFER le temps de trouver un repreneur, constituer une entité viable pour l'installation, réhabiliter des terrains, etc.**

Le portage foncier temporaire ou stockage foncier correspond à la mise en réserve d'une ferme, de parcelles ou bâtiments, pour une durée déterminée afin de le transmettre à un futur propriétaire. L'opérateur achète et stocke le bien jusqu'à ce qu'il soit rétrocédé à un agriculteur qui s'installe ou à une structure de propriété collective (GFA, Collectivité, etc.).

La collectivité finance les coûts générés par la mise en réserve du foncier. La convention de stockage initiée par la collectivité précise les projets prioritaires (circuits courts, signe de qualité, etc.). La SAFER est l'opérateur de stockage principal habilité à intervenir sur le foncier agricole et rural, elle a la connaissance du marché du foncier et son droit de préemption lui confère un pouvoir important pour intervenir dans des opérations.

La collectivité peut alors décider de devenir propriétaire du foncier pour soit le mettre à disposition d'un jeune agriculteur (location ou revente progressive), soit porter elle-même une activité agricole (régie communale). **Dans ce dernier cas, il ne s'agit plus de soutenir une installation en favorisant l'accès au foncier mais d'affirmer le principe qu'une alimentation saine et locale relève de l'intérêt général.** Ce sont notamment les exemples des communes de Toulouse et Mouans-Sartoux.

❖ ACTION N°5 : Reconquérir les terres en friche

Les terres en friche peuvent être une ressource importante pour permettre de nouvelles installations sur le territoire. Ce phénomène peut être particulièrement présent dans certaines zones de déprise agricole et les zones périurbaines. Le territoire Royans Vercors doit être vigilant sur cet aspect et peut via quelques outils règlementaires récupérer des friches récentes.

Le repérage des terres en friche est un préalable et peut être réalisé simplement dans le cadre d'un diagnostic foncier partagé ou via le comité local à l'installation. Il est possible de prendre contact avec le propriétaire de façon amiable et l'inciter à louer ou vendre son bien en mettant en valeur les nombreux enjeux de remise en état du terrain.

Les communes ou EPCI peuvent également mettre à disposition des agriculteurs, via des baux précaires, les terres situées dans les zones artisanales et non construites. Cela peut permettre parfois de conforter une activité agricole sur plusieurs années.

Enfin, la mise en œuvre de la procédure de « biens vacants et sans maître » permet d'intégrer des biens « abandonnés » sans propriétaire dans le patrimoine communal. Plusieurs communes des départements de Drôme et d'Ardèche l'ont effectué et ont pu ainsi récupérer plusieurs dizaines d'hectares (forêt et terres agricoles).

- ❖ **ACTION N°6 : Favoriser la transmission des fermes** en finançant ou en portant des projets d'animation locale (repérage, sensibilisation et accompagnement des cédants, diagnostics d'exploitation, etc.)

On sait qu'une ferme qui n'est pas reprise au moment du départ en retraite de l'agriculteur ne pourra ensuite probablement pas être reprise : si les terrains vont à l'agrandissement d'une autre ferme et que les bâtiments sont vendus séparément, les biens démembrés ne peuvent plus être reconstitués.

Ces nombreux départs à la retraite ne doivent plus se traduire par une diminution inéluctable du nombre d'exploitants. En se saisissant de ce problème sur leur territoire, les élus locaux ont un rôle majeur à jouer pour impulser de nouvelles initiatives.

La Chambre d'Agriculture peut réaliser ce travail de repérage, d'information et d'accompagnement individuel (Audit de transmission, Recherche d'un repreneur, mise en place de stage Test installation) et/ou collectif (formation).

❖ ACTION N°7 : Faciliter l'accès ou le stockage de l'eau

Le diagnostic a montré que certaines productions agricoles, telles que les fruits et les légumes, étaient « déficitaires » sur le territoire. Pour développer ces productions, l'accès à l'eau est essentiel. La collectivité peut jouer un rôle de « facilitateur » auprès des agriculteurs ou des organismes professionnels pour soit créer un réseau d'irrigation, soit permettre des stockages d'eau à l'échelle des quelques exploitations.

5.3 Relocalisation des débouchés de certaines filières (atelier 2)

Il s'agissait au travers de cet atelier 2 de définir des actions permettant d'une part la relocalisation des débouchés de certaines filières qui se trouvent majoritairement hors territoire tels que les bovins, ovins et caprins, lait et surtout viande, céréales, noix ; et d'autre part, de mettre en place des actions permettant d'augmenter la consommation de produits locaux.

En effet, le diagnostic a montré notamment que :

- 40 % des dépenses alimentaires ont lieu à l'extérieur du territoire
- la population locale est particulièrement sensible aux produits de qualité et en recherche de relation de proximité avec les « vendeurs »,
- 1 habitant sur 3 ne sait pas où acheter des produits locaux,



- 1 habitant sur 3 pense que les produits locaux sont chers,
- 85% des restaurants estiment ne pas connaître les produits du territoire et les lieux de vente.

Les actions ci-après résultant de l'atelier traduisent souvent que ces deux items (relocalisation des débouchés et augmentation de la consommation de produits locaux) sont intimement liés.

❖ ACTION N°8 : Mise en place d'ateliers collectifs locaux

En s'appuyant sur le schéma illustrant les flux agricoles et alimentaires du territoire, il est aisé de constater que les débouchés de certaines filières se trouvent majoritairement hors territoire. Cela concerne notamment les filières animales que sont les bovins, ovins et caprins, lait et surtout viande ; mais également des filières végétales comme les céréales et les noix.

Pour ce qui est des filières animales de type viande, le manque d'outils locaux d'abattage, de découpe et de transformation est cité comme cause à la délocalisation des débouchés. En effet, le transport à l'abattoir, la découpe, la transformation et la commercialisation de la viande représente un temps de travail considérable pour les éleveurs mais nécessaire pour valoriser localement leur production. Ce temps de travail est d'autant plus important que les outils d'abattage, de découpe et de transformation ne se trouvent pas sur le territoire. Il est perçu comme une contrainte par les éleveurs qui souvent ont recours au circuit long pour s'en affranchir. Pour les éleveurs de la CCRV, les principaux lieux d'abattage pour la viande sont Die, Romans et Grenoble. Le manque d'outils locaux participe donc au fait que les productions carnées ne reviennent que peu voire pas du tout sur le territoire pour y être consommées.

Pour les filières animales de type lait, les outils de collecte sont hors territoire mis à part la coopérative Vercors Lait. Il est impossible de jauger de la part de la production du Royans-Vercors qui revient sur le territoire via ses intermédiaires. La transformation du lait est nécessaire à la valorisation locale des productions et ces outils de transformations font défaut sur le territoire, bien qu'il en existe quelques-uns individuellement sur des fermes.

Pour les filières végétales, la majorité de la production de noix et de céréales part à l'export au niveau national voire international. Les outils de transformation sont quasi inexistant sur le territoire mis à part quelques outils mobiles. Transformer une partie des productions locales (céréales en pain, noix en cerneaux et farine, etc.) pourrait permettre d'en valoriser localement une plus grande partie.

La mise en place d'une réflexion sur le développement d'ateliers collectifs aussi bien sur les productions animales que végétales est une des pistes de travail suggérées.

Le rôle à jouer des boulangers-pâtisseries et des bouchers-charcutiers est également une piste de travail, évoquée dans l'une des actions suivantes.

Les prémices d'un travail en ce sens sur la réflexion de la mise en place d'un ou d'ateliers de découpe/transformation de produits carnés ont été engagés fin 2018 sur le territoire du Royans Vercors en collaboration avec la Chambre d'Agriculture de la Drôme et le Parc naturel régional du Vercors.

❖ ACTION N°9 : Création d'un magasin fixe ou ambulant de produits locaux

Cette action est issue du constat que nombre de consommateurs, par faute de temps et par souci de réduction de leur empreinte carbone, sont demandeurs d'une offre de produits locaux dans un lieu déterminé sur un axe très fréquenté, du type magasin de producteurs, ou d'un service de vente ou de livraison à domicile de produits locaux diversifiés. Faire « la tournée des fermes » ne peut s'envisager de manière systématique.

La faisabilité de ce type de projets passe par une étude de marché approfondie prenant notamment en compte l'implantation géographique, les producteurs intéressés, leur degré d'investissement ainsi que l'offre existante en produits locaux, notamment celle de magasins spécialisés comme Biocoop, implanté en 2019 à St-Jean-en-Royans. En effet, ce dernier propose une large gamme de produits locaux.

La formule « magasin mobile » fait écho à des initiatives qui existaient dans les campagnes jadis et qui reviennent en force. Tandis qu'en ville les "food trucks" ont investi les rues, c'est un autre genre de commerce sur roues qui surgit dans les campagnes : l'épicerie bio itinérante. Sillonnant les routes champêtres au volant de camions boutiques, les nouveaux marchands ambulants sont de plus en plus nombreux à vendre des produits naturels, locaux et issus du commerce équitable, dans des zones rurales où l'on ne trouve ni coopératives ni magasins spécialisés, et très peu d'intérêt pour

l'alimentation bio. Ils se fournissent en grande partie auprès de producteurs locaux, vendent sur les marchés, assurent des tournées et des livraisons individuelles ou groupées, s'arrêtant dans des petits villages dépeuplés auxquels ils contribuent à apporter de la vie, de l'animation et le goût des bonnes choses. La relation humaine est l'une des dimensions essentielles de leur activité.

Il est donc nécessaire de faire une étude d'opportunité qui permettra d'évaluer quelle forme à mettre en place tout en allant chercher des retours d'expériences sur le territoire national (www.lacharrettebio.fr ; www.tempsdescerises.org...). Pour la formule « ambulante », cela demandera entre autre de se questionner si c'est du domaine de compétence de la CCRV avec un personnel dédié ou bien si il y a mise en place d'un système de gérance.

❖ **ACTION N°10 : Organisation de temps de rencontres**

Afin de créer de nouvelles opportunités de débouchés locaux pour les productions territoriales, il pourrait être organisé des temps de rencontres spécifiques (forme à définir : salon professionnel, éductour, speed meeting, etc.) permettant de tisser des relations commerciales à long terme entre les producteurs et les metteurs en marché du territoire que sont les professionnels locaux de la restauration (GMS, restaurants, commerçants, etc.).

La connaissance des attentes et des besoins de chacun ainsi qu'une reconnaissance des métiers est un des facteurs clés de réussite de tout partenariat.

❖ **ACTION N°11 : Mise en place d'un groupement d'achats**

De nos jours, malgré la connaissance des producteurs locaux, les professionnels de type restaurants ou petits commerces, ne disposent pas du temps nécessaire pour aller chercher les produits chez chacun d'eux, et les petits volumes commandés individuellement ne permettent pas aux agriculteurs de faire les livraisons. Le groupement d'achats permettrait donc aux professionnels de la restauration de s'associer pour grouper leurs achats et donc leurs livraisons ainsi qu'augmenter leur capacité de négociation auprès des producteurs.

Pour les producteurs, cela permettrait d'asseoir un débouché local avec à la clé, un gain de temps et une assurance de prix.

❖ **ACTION N°12 : Animation du premier RSE appliqué au système alimentaire**

Cette action accompagnera le changement de pratiques au regard des besoins des professionnels du territoire, et qu'est-ce qui reflètent le mieux les demandes sociétales que les besoins des commerçants, des artisans et autres transformateurs et metteurs en marché ?

Cette proposition d'action est issue du constat que les productions agricoles d'un territoire ne sont pas toujours en cohérence avec les besoins des professionnels en aval des filières sur ce territoire. En effet, les porteurs de projet en agriculture privilégient souvent l'analyse de la faisabilité technique et agronomique des productions qu'ils souhaitent mettre en place au dépend de l'étude de marché. Cela va de pair avec la difficulté à connaître les besoins des restaurants, des commerçants, etc. d'un territoire. Par exemple, Mme Marielle Villeneuve, commerçante à Jaco'pain, explique qu'elle recherche localement du beurre AB depuis plusieurs années, sans pouvoir en trouver. Ce cas concret illustre le besoin d'identifier les besoins nécessaires des acteurs en aval et celui de les faire parvenir aux agriculteurs installés ou aux porteurs de projet.

Le recensement des besoins concerne les restaurants, les commerçants, les bouchers, les boulangers ainsi que les autres transformateurs. Une première étape d'entretien physique avec ces acteurs peut être intéressante pour recueillir leurs besoins et lancer la démarche, mais la création et l'animation d'un réseau dématérialisé peut s'avérer moins chronophage, moins couteux et tout aussi efficace. Il serait intéressant d'appliquer au système alimentaire du territoire et à l'ensemble de ses acteurs, les outils numériques des grandes entreprises : le RSE, réseau social d'entreprise. Un RSE est un outil collaboratif permettant aux membres d'une société de centraliser l'information sur une même plateforme, de travailler en groupe sur des projets et ainsi mieux communiquer. Un maximum d'acteurs professionnels du système alimentaire pourrait s'y inscrire et ainsi interagir ensemble : poser des questions, poster des petites annonces, etc. Par exemple, un boulanger pourrait faire savoir qu'il recherche des noix en cerneaux pour faire une tarte et les producteurs intéressés pourraient proposer leurs produits. Cela ne pourra fonctionner sans l'animation d'un webmaster et l'organisation de réunion physique collective régulière afin de créer la dynamique (salon professionnel, visites d'entreprise, dégustation, etc.).



Des outils collaboratifs en ligne à moindre coût (avec une version basique gratuite) existent pour cela : whaller, workplace (par Facebook), Jive, Podio, Slack, HipChat, TalkSpirit, Yammer, Microsoft Team, etc.

❖ **ACTION N°13 : Parrainage**

Il s'agit à travers cette action de favoriser les échanges entre pairs, c'est-à-dire entre personnes exerçant la même profession et dont les problématiques peuvent être similaires. Discuter entre pairs facilite et accélère l'apprentissage. Il est nécessaire dans un premier temps d'identifier des professionnels désireux de partager leurs connaissances et de les accompagner à construire leur discours formateur. Cela peut se faire soit par un appel à manifestation d'intérêt soit par connaissance. Ensuite, il faut soit saisir une occasion existante pour mettre en place ces échanges soit créer l'occasion « et si nous apprenions les uns des autres ? ». Afin de mobiliser un maximum de personnes, l'échange doit être court, structuré, avec un thème précis et clairement explicité, à une période adaptée aux disponibilités des acteurs, dans un lieu familier propice aux échanges. Cela peut se faire entre agriculteurs, entre restaurateurs, entre commerçant, entre bouchers, entre consommateurs, etc.

❖ **Actions secondaires**

Une autre piste évoquée serait de voir avec les mairies la possibilité de mise en place d'un marché sur des horaires plus adaptés aux contraintes professionnelles, et ce avec des parkings adaptés en conséquence (le fait de non présence d'un parking ou de sa difficulté d'accès est évoquée comme frein à la consommation).

5.4 Accompagnement au changement de pratiques (atelier 3)

Il s'agissait à travers cet atelier 3 de définir des actions pour accompagner conjointement le changement de pratiques, à la fois celui des professionnels (agriculteurs, restaurateurs, commerçants et artisans du goût) mais aussi celui des consommateurs, vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement et des Hommes.

❖ **ACTION N°14 : Carte de géolocalisation de l'offre de produits locaux**

Partant du constat que nombre d'habitants, touristes et professionnels (commerçants, restaurants, GMS, collectivités) ne savent pas où trouver les produits locaux, il devient prioritaire de rendre plus visibles leurs différents lieux de vente.

Avec la montée en puissance des nouveaux outils numériques, le développement d'une application ou d'un site responsive avec une carte permettant la géolocalisation des fermes qui vendent en circuits courts, des magasins de producteurs, des GMS ou magasins spécialisés proposant un rayon spécifique, des marchés, des AMAP est un premier outil à mettre en place.

Le PNR du Vercors est en cours d'élaboration de ce type d'outil à l'échelle de son territoire, il s'agit donc de réfléchir à une déclinaison sur le territoire de la CCRV.

La Chambre d'agriculture de la Drôme dans le cadre de la stratégie agritouristique départementale travaille actuellement avec l'ADT, le Département de la Drôme, Bienvenue à la Ferme et les CIVAM sur la refonte de l'application Drôme Saveurs.

❖ **ACTION N°15 : Communication/sensibilisation des consommateurs à la consommation de produits locaux**

Une campagne de communication à destination des consommateurs comme des professionnels, via notamment les réseaux sociaux ayant pour thématique « quels sont les produits du territoire et où les trouver » se doit d'être mise en place. La CCRV aurait pour rôle la diffusion et/ou les relais d'informations via son site internet.

Les offices du tourisme pourraient également se faire le relais de ces informations via leur site internet (avec le développement de la base de données SITRA), de la distribution de flyers spécifiques mais également avec un discours argumenté sur les produits du territoire (prévoir un argumentaire et/ou une formation).



Sur le même registre, le développement du circuit De ferme en ferme® sur le territoire du Royans Vercors permettrait de rendre l'offre de produits plus visible (travail à voir avec les CIVAM).

L'éducation globale du consommateur via la sensibilisation à la consommation des produits locaux et de saison est suggérée comme une clé de relocalisation des débouchés. La nécessité d'éduquer dès le plus jeune âge via des actions comme la Semaine du Goût est plébiscitée (cf. actions du PAT actuel).

❖ **ACTION N°16 : Mise en valeur des produits locaux dans les rayons des GMS**

On constate souvent que les produits locaux sont présents dans les GMS, supérettes et épiceries locales mais qu'ils sont « noyés dans la masse ». Un travail à mener avec ce type de structures serait à mettre en place pour d'une part leur apporter l'information de ce qui existe sur le territoire ; et d'autre part, si la volonté est là, de mise en valeur des produits locaux via des gondoles dédiées (marketing communicant). De nombreuses initiatives existent. Un travail préalable de benchmarck pourrait être réalisé pour ensuite voir le champ des possibles avec les structures intéressées.

❖ **ACTION N°17 : Interconnaissance des acteurs**

L'ensemble de ces actions nait du constat que pour se comprendre, il faut se parler et surtout s'écouter, mais que pour cela, il est nécessaire de donner aux acteurs un espace pour pouvoir le faire. Il semble que ces occasions soient encore trop peu nombreuses. L'une des plus emblématiques est De Ferme en Ferme®, organisée par les CIVAM. Au rythme d'un week-end par an, plusieurs fermes ouvrent leur porte aux publics afin de faire découvrir leurs activités. Certaines de ces fermes n'ouvrent leurs portes qu'à cette occasion. Prenons un exemple dans un tout autre domaine : d'autres entreprises comme les centrales nucléaires ouvrent leurs portes qu'une fois par an et connaissent un franc succès. Ce type d'événements poursuit un objectif pédagogique qui peut être clairement affiché pour chaque événement. Par exemple, le but des rencontres peut être de découdre des idées préconçues avec par exemple « Les produits bio sont trop chers », « les commerçants prennent trop de marges », etc.

Ces événements favorisant l'interconnaissance peuvent prendre différentes formes :

- ❖ Un Salon de l'Eco-alimentation (sur le modèle des salons de l'écoconstruction)
- ❖ « Vis-ma-vie » de paysan, de commerçant, de chef, d' élu : événements qui consistent à proposer aux habitants locaux de partager une journée avec un agriculteur, un chef-cuisinier, un commerçant, un boucher, un boulanger
- ❖ Les dimanches à la ferme : sur la base d'un calendrier établi en début d'année avec les agriculteurs volontaires selon la saisonnalité des productions, il s'agit de proposer une visite de ferme chaque premier dimanche du mois. Le public cible est la population locale. Il ne faut surtout pas se limiter aux fermes ouvertes au public le reste de l'année.
- ❖ Les cafés de l'Alimentation
- ❖ Des expositions pédagogiques
- ❖ Des films pédagogiques

ANNEXE 1 : Liste des restaurants du territoire de la CCRV

Nom	Typologie	Adresse	Commune
Le Breizh'Café	Restaurant spécialisé	5 Place Tour poitevine	St-Nazaire-en-Royans
Chez Dom Pizza*	Pizzeria	Le Village	St-Nazaire-en-Royans
L'Ovale	Bistrot snack	3 Place Tour poitevine	St-Nazaire-en-Royans
Hôtel Restaurant Rome*	Hôtel restaurant	Le village	St-Nazaire-en-Royans
Le Panorama*	Restaurant ouvrier - Restaurant traditionnel	175 Route romans	St-Nazaire-en-Royans
Florence Blandin*	Restaurant ouvrier - Restaurant traditionnel	5 Route du Vercors	St-Thomas-en-Royans
Jaco'Pain	Restaurant spécialisé	Village	St-Thomas-en-Royans
La Cottinette*	Restaurant spécialisé	Grand Granges	Rochechinard
Geraci Pino*	Pizzeria	8 Place Maurice Faure	St-Jean-en-Royans
La Gondoline	Pizzeria	8 Square 29 juin	St-Jean-en-Royans
Pizza Nini	Pizzeria	13 Square 29 Juin	St-Jean-en-Royans
Le Grand Snack	Bistrot snack	1 Square 29 juin	St-Jean-en-Royans
L'oasis	Bistrot snack	39 rue Pasteur	St-Jean-en-Royans
Le Castel Fleuri	Hôtel restaurant	16 Place Champ de Mars	St-Jean-en-Royans
La Taverne*	Restaurant traditionnel	105 rue Jean Jaurès	St-Jean-en-Royans
Pizzeria au coin du Feu	Pizzeria	2 Place du Champ de Mars	St-Jean-en-Royans
Les Tracols	Restaurant traditionnel	320 quai Labe	St-Laurent-en-Royans
Le Cesarino*	Pizzeria - Restaurant ouvrier	rue Providence	St-Laurent-en-Royans
La table des forges	Restaurant spécialisé	1630 quai Forges	St-Laurent-en-Royans
Claude Mottet*	Restaurant ambulancier	Bât 0 La Bourrelière	Oriol-en-Royans
Auberge de Léoncel	Restaurant traditionnel	Le Village	Léoncel
Restaurant la Trace du Loup	Restaurant traditionnel	Fond d'Urle Chaud Clapier	Bouvante
Café Brochier*	Restaurant traditionnel	Le Village	St-Julien-en-Vercors
Hôtel Restaurant Vercors	Hôtel restaurant	Place Tilleuls	St-Martin-en-Vercors
Auberge de Roybon	Hôtel restaurant	Berthunière	St-Martin-en-Vercors
L'ancolie*	Restaurant ouvrier - Restaurant traditionnel	Le village	St-Martin-en-Vercors
Hôtel Restaurant Bellier*	Hôtel restaurant	avenue Provence	La-Chapelle-en-Vercors
Côté Terrasse*	Restaurant traditionnel	Place de la fontaine fleurie Avenue Grands Goulets	La-Chapelle-en-Vercors
Marcon Gilles & Régis	Restaurant gastronomique	Loscense	La-Chapelle-en-Vercors
Golf Club du Vercors	Restaurant traditionnel	Les Beaumes et Pendus	La-Chapelle-en-Vercors
Bar PMU Crêperie	Bistrot snack	avenue Grand Goulets	La-Chapelle-en-Vercors
Bistrot de la Poste*	Bistrot snack	Rond-Point Cinq Communes	Vassieux-en-Vercors
Auberge du tétras Lyre	Hôtel restaurant	Parc du Vercors Le village	Vassieux-en-Vercors
Epicerie Le perce neige	Restaurant traditionnel	Ens Perce Neige av Mémorial	Vassieux-en-Vercors

Bar Restaurant le Chalinois	Bistrot snack	Le village place église	Saint Agnan en Vercors
Auberge Le Collet	Hôtel restaurant	Le Collet	Saint Agnan en Vercors
Bistrot de Saint Agnan	Bistrot snack	Le village	Saint Agnan en Vercors
Hôtel Restaurant Carnotzet	Hôtel restaurant	Col du Rousset	Saint Agnan en Vercors
Les Runes	Bistrot snack	Col du Rousset	Saint Agnan en Vercors

*Restaurants interrogés dans le cadre des entretiens téléphoniques

ANNEXE 2 : Liste des intermédiaires interrogés dans le cadre de l'étude

Nom	Typologie	Adresse	Commune
Etoile du Vercors - Lactalis	Fromagerie - Entreprise agroalimentaire	60 loyes	38680 St-Just-de-Claix
Valcrest - Agrial	Fromagerie - Coopérative agroalimentaire	89 zone d'activité la Plaine	26400 CREST
Vercors Lait	Coopérative fromagère	Route des jarrands	38250 VILLARD DE LANS
Ravioles des Grands Goulets	Entreprise agro-alimentaire	ZA Les Bruyères	26420 LA CHAPELLE EN VERCORS
Ravioles à l'Ancienne	Entreprise agro-alimentaire	Avenue des Pionniers du Vercors	26190 SAINT JEAN EN ROYANS

ANNEXE 3 : Liste des commerçants du territoire de la CCRV

Nom	Adresse	Commune
Proxi	225 avenue Léon Laurent	Saint Nazaire en Royans
Biocoop	Za La Roue Ouest 200 che Roue	Saint Jean en Royans
Beguïn Nathalie	39 rue Pasteur	Saint Jean en Royans
Intermarché Super	Zi roue ouest	Saint Jean en Royans
Vival	Le Cholet	Saint Laurent en Royans
Vercors Viande	Imm Cholet place Eglise	Saint Laurent en Royans
La Saponaire	place des Tilleuls	Saint Martin en Vercors
Jean Pierre Roche	Le Village	Saint Martin en Vercors
Les Fées Surprise	avenue Grands Goulets	La chapelle en vercors
Spar	Place Hotel de ville avenue des sorbiers	La chapelle en vercors
La Ronde des Saveurs	avenue Terrasse	La chapelle en vercors
Jaco'pain		Saint Thomas en Royans
Passion Nature	Avenue A. Chaloin	Saint Jean en Royans