

## PRINCIPAUX FREINS À L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DE QUALITÉ

- **Coût élevé** des produits conjugué à des budgets de matières **limités**
- Manque de disponibilité des **produits**
- Difficultés **logistiques**
- Manque de connaissance de l'**offre**
- **Règles d'hygiène**
- Moyens humains **insuffisants**
- Appartenance à un **groupement d'achat**



## SYNTHÈSE ANALYTIQUE

## ATOUTS

- Produits de qualité (AOP, label rouge)
- 85% de la SAU en prairies naturelles
- Des outils de transformation
- Points de vente de produits locaux
- Actions de lutte anti-gaspillage en restauration scolaire communale

## FAIBLESSES

- Baisse du nombre d'exploitations agricoles
- Certaines filières peu rémunératrices
- Des exploitations peu diversifiées
- Faible approvisionnement en produits bio en restau'co

## OPPORTUNITÉS

- Un cadre de vie attractif + activité touristique
- Des ressources à valoriser
- Des conditions propices à la diversification dans le bassin de Massiac

## MENACES

- Non-transmission des exploitations agricoles
- Réchauffement climatique
- Baisse des prairies permanentes
- Disparition de commerces à proximité
- Fermetures potentielles de petits établissements scolaires

## FOCUS



## Agriculture et Alimentation de Hautes Terres Communauté

Hautes Terres Communauté est une communauté de communes de l'Est-Cantal située dans la région Auvergne-Rhône-Alpes. Ce territoire de moyenne montagne est composé de 35 communes et regroupe 11 617 habitants en 2017.

## L'AGRICULTURE

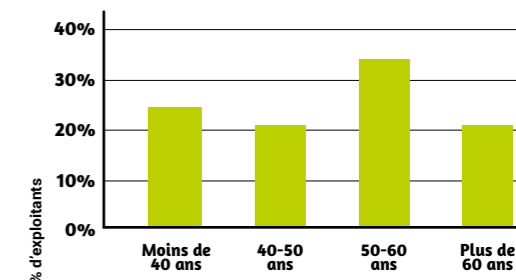


## Les agriculteurs

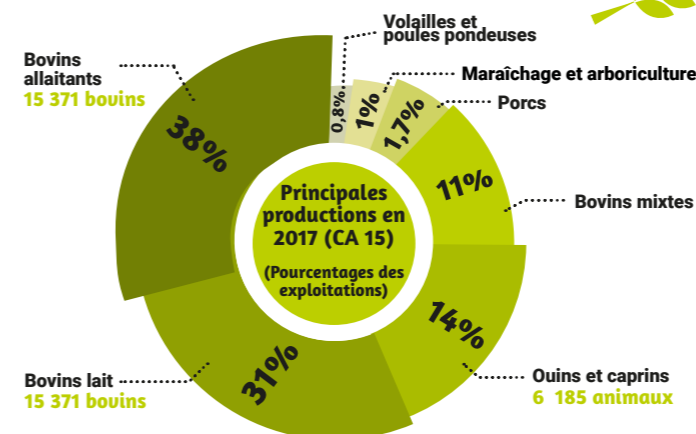


- 581 exploitations = 19% des emplois
- 793 agriculteurs en 2020
- Baisse de 54% des exploitations entre 1988 et 2020
- 74% des plus de 57 ans sont sans succession sur l'ancienne CC du Cézallier en 2017
- Environ 22 installations par an entre 2017 et 2019

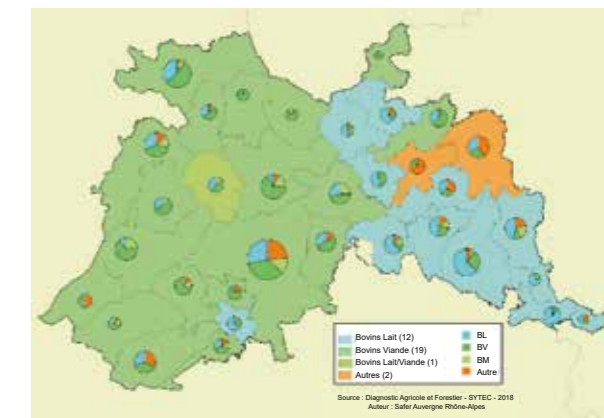
## Répartition par classe d'âge des exploitants sur HTC en 2020 (Source : CA 15)



## La production agricole



## Orientation des productions par commune



## DES PRODUCTIONS LOCALES DE QUALITÉ



- 66 exploitations BIO en 2021 +65 en 6 ans
- 3 665 ha = 6% de la SAU en bio en 2019 (Agence bio)



- Zones AOP :
  - Cantal
  - Salers
  - Saint-Nectaire
  - Bleu d'Auvergne
  - Fourme d'Ambert
  - Lentille blonde de la Planèze



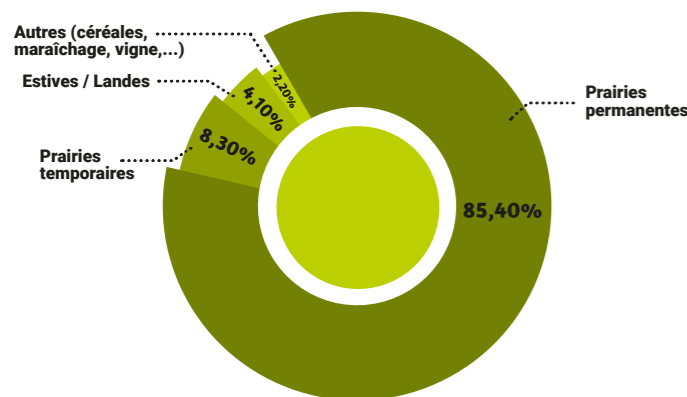
- 2017
- 31 exploitations Label Rouge Viande Salers
- 5 exploitations Label Rouge Boeuf Fermier Aubrac

## DES PRODUCTIONS À MIEUX VALORISER

- **75%** de la production des exploitations type **Salers Croisé** est exportée sous forme **bovins « maigres »**
- Des **productions emblématiques** :
  - **Vignes et Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinale** des **Palhás**
  - **Pommes de Massiac**

## Agriculture et aménagement

Répartition de la SAU en 2014 (source : diagnostic SYTEC 2018)



- **100%** du territoire en **zone de montagne**
- **Surface agricole cadastrée** (2017) : **63 006 ha**  
72% de la surface du territoire
- **SAU du territoire** (2014) : **58 987 ha**  
67,3% de la surface cadastrale totale dont **85%** des prairies naturelles
- **-9,5%** de prairies naturelles entre **2000 et 2010**
- **+5%** des cultures céréalières et fourragères entre **2013 et 2016** sur le territoire du **bassin versant de l'Alagnon** (Hautes Terres Communauté s'étend à **73%** sur ce bassin versant = **63%** du bassin versant)
- **26%** d'espaces naturels et forestiers
- Hausse de **78%** du prix de l'hectare entre **1999 et 2016** (prix moyen sur le bassin de Massiac - Cézallier - Margeride - Aubrac Planèze de St-Flour)
- **58%** des exploitations ont un **foncier morcelé** et des **contraintes** (2017)
- Surface moyenne de **97 ha** par exploitation (2020)

## Agriculture et environnement



- Biodiversité**
- **5 ENS** sur le territoire **2** particulièrement liés à l'agriculture :
    - Palhas de Molompize
    - Estives de Chastel-sur-Murat
  - **Sites Natura 2000** :
    - Alagnon
    - Monts du Cantal
    - Tourbières
    - Planèze
    - Cézallier

- Ressource en eau**
- L'état des masses d'eau de l'**Alagnon** est lié à plusieurs paramètres, dont **les pratiques agricoles**

- Réchauffement climatique**
- Hausse de la température moyenne de **1,3°** entre **1959 et 2009**
  - Des sécheresses en progression
  - Une diminution de **5 jours** par décennie de **présence de neige au sol**
  - Impacts sur la **production fourragère d'été** qui risque d'être insuffisante voire inexistante.

- Bilan carbone**
- Agriculture et forêt**
- Émissions = **513 000 tonnes de CO<sub>2</sub>**
  - Stockage = **62 millions de tonnes** sur le territoire de l'**Est-Cantal**

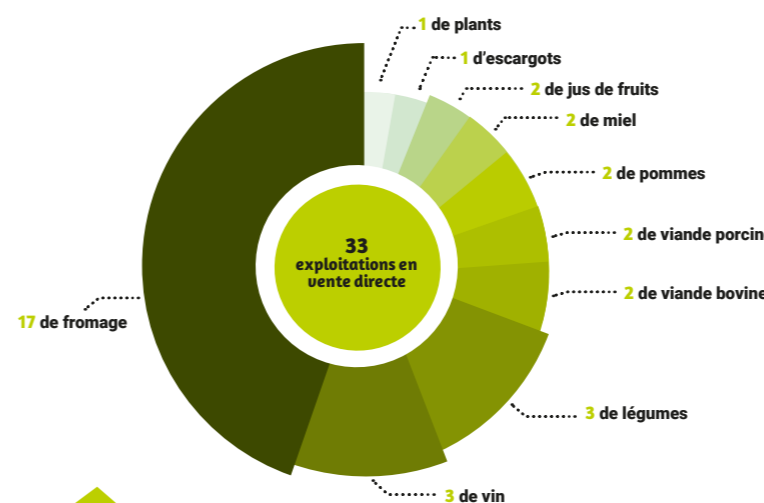
# L'ALIMENTATION



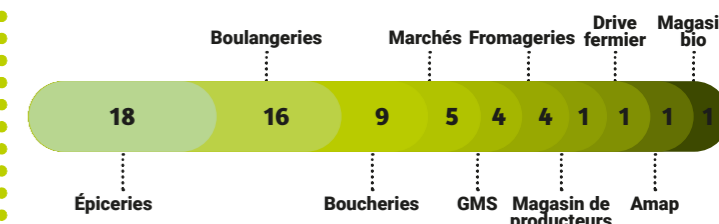
## La transformation

<b>AMONT</b>	<b>5</b> entreprises de fabrication d'aliments pour animaux de ferme
<b>AVAL</b>	<b>Viande</b> : <b>1 abattoir</b> en régie municipale qui abat <b>2 300 tonnes</b> de viande chaque année <ul style="list-style-type: none"> <li>• (<b>78%</b> de porcins, <b>7%</b> de bovins qui proviennent à <b>75%</b> d'élevages cantaliens (2020) ) dont <b>250 tonnes</b> valorisées dans l'atelier de découpe de l'abattoir</li> </ul>
	<b>Lait</b> : <b>1 affineur</b> et <b>2 fromageries</b> privés, pas de coopératives de producteurs locaux, ni de collecteurs privés sur le territoire
	<b>Autres entreprises agro-alimentaires de transformation</b> : <b>1</b> entreprise de transformation et conservation de fruits, <b>2</b> brasseries, <b>1</b> meunerie

### La vente directe



### Les points de vente de produits alimentaires



## La restauration hors domicile

- **La restauration commerciale**
  - **60** restaurants commerciaux qui valorisent en partie les productions locales, notamment via des **spécialités culinaires**
- **La restauration collective**
  - **23** restaurants collectifs sur le territoire qui servent des repas dont **18** en gestion directe
    - **1** hôpital • **11** écoles primaires et maternelles
    - **5** EHPAD • **6** établissements de l'enseignement secondaire
  - **1800** repas par jour en période scolaire et **511 000** repas par an servis en restauration collective
    - **375 000** dans le secteur médico-social • **136 000** dans le secteur scolaire

### ORIGINE ET QUALITÉ DES PRODUITS SERVIS

