



AUBRAC
PIERREFORTAIS
PLANÈZE TRUYÈRE
CALDAGUÈS MARGERIDE

Saint-flour
COMMUNAUTÉ

1, rue des Crozes
Village d'entreprises, Z.A du Rozier Coren,
15100 Saint-Flour
Téléphone : 04 71 60 56 80
Web : www.saint-flour-communaute.fr
Facebook : @saintflourco

Projet Alimentaire Territorial

Septembre 2021



Diagnostic alimentaire territorial
Saint-Flour Communauté
PAT labellisé de Niveau 1



©HERVÉ VIDAL

ÉCONOMIE ALIMENTAIRE



©HERVÉ VIDAL

ALIMENTATION ET SANTÉ



©HERVÉ VIDAL

PATRIMOINE ALIMENTAIRE



©HERVÉ VIDAL

ALIMENTATION ET ENVIRONNEMENT



©COHADE

ACCESSIBILITÉ ALIMENTAIRE



PLANIFICATION ALIMENTAIRE





EDITO

Dans un contexte de dérèglement climatique et d'attentes sociétales fortes pour une alimentation et une agriculture durables, Saint-Flour Communauté travaille depuis 2019 à la construction d'un Projet Alimentaire Territorial.

Notre intercommunalité est ainsi la première structure cantalienne porteuse d'un Projet Alimentaire Territorial, lauréat du Plan National Alimentation.

S'engager dans cette action semblait fondamental pour définir une vision partagée de l'agriculture et de l'alimentation durables sur notre territoire, et donner ainsi un cadre et une cohérence globale à l'ensemble des démarches entreprises par la collectivité et ses partenaires autour de la thématique alimentaire, ainsi qu'à l'expérimentation de nouveaux leviers d'actions.

À partir d'un diagnostic alimentaire territorial, objet de ce document, l'objectif final est de rédiger un programme d'actions adapté aux enjeux de notre territoire, suivant une démarche participative associant les acteurs du territoire, les communes et les habitants.

Construit en transversalité, ce diagnostic aborde à travers le prisme de l'alimentation les thématiques de l'économie, la santé, le patrimoine, l'environnement, l'accessibilité, l'urbanisme et l'aménagement. Vous trouverez ainsi, à travers ces pages, des données et informations permettant de comprendre les enjeux alimentaires actuels de notre territoire. Ce document est la base de la concertation menée par Saint-Flour Communauté afin de rédiger le programme d'actions du Projet Alimentaire Territorial.

Bonne lecture à tous,

Céline Charriaud

Présidente de Saint-Flour Communauté

Sophie Bénézit

Vice-Présidente de Saint-Flour Communauté, en charge de la Culture, de l'Alimentation et du Patrimoine

SOMMAIRE

LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE SAINT-FLOUR COMMUNAUTÉ

LE CONTEXTE DU
PROJET ALIMENTAIRE
TERRITORIAL

POURQUOI UN PAT ?	5
QU'ATTENDRE D'UN PAT ?	5
QUI PARTICIPE À LA DÉFINITION D'UN PAT ?	6
LES ÉTAPES D'ÉLABORATION DU PAT	7
LES CHAMPS D'ACTIONS DU PAT	8

1 - PRÉSENTATION DU TERRITOIRE 11 - 16

1.1 - UN TERRITOIRE CARACTÉRISÉ PAR LA NATURALITÉ DE SES ESPACES	11
1.2 - UNE TENDANCE DÉMOGRAPHIQUE À LA BAISSÉ	13
1.3 - DES CAPACITÉS ALIMENTAIRES HÉTÉROGÈNES	15
[EN BREF : PRÉSENTATION DU TERRITOIRE]	16

2 - ÉCONOMIE ALIMENTAIRE 17 - 50

2.1 - UNE PRODUCTION AGRICOLE ESSENTIELLEMENT TOURNÉE VERS L'ÉLEVAGE BOVIN	18
[EN BREF : LES ENJEUX DE LA PRODUCTION AGRICOLE]	28
2.2 - UNE TRANSFORMATION AGRO-ALIMENTAIRE PRÉSENTE EN TERRITOIRE	29
[EN BREF : LES ENJEUX DE LA TRANSFORMATION AGRO-ALIMENTAIRE]	34
2.3 - UNE DISTRIBUTION ADAPTÉE À UN CONTEXTE RURAL	35
[EN BREF : LES ENJEUX DE LA DISTRIBUTION]	42
2.4 - UNE CONSOMMATION PRINCIPALEMENT TOURNÉE VERS LA GRANDE DISTRIBUTION	43
[EN BREF : LES ENJEUX DE LA CONSOMMATION]	50

3 - ALIMENTATION ET SANTÉ 51 - 58

3.1 - LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE : FACTEUR DE PROTECTION OU DE RISQUE POUR LES MALADIES NON TRANSMISSIBLES	52
3.2 - L'INFLUENCE DU NIVEAU D'ÉTUDES, DE L'ÂGE ET DU SEXE SUR LES HABITUDES ALIMENTAIRES ET L'ÉTAT DE SANTÉ	54
3.3 - LA PROMOTION DE LA SANTÉ SUR LE TERRITOIRE DE SAINT-FLOUR COMMUNAUTÉ : DES ACTIONS PLURIELLES ET ADAPTÉES AUX PUBLICS CIBLES	57
[EN BREF : LES ENJEUX D'ALIMENTATION ET DE SANTÉ]	58

4 - PATRIMOINE ALIMENTAIRE 59 - 64

4.1 - UN TERRITOIRE D'ÉLEVAGE EXTENSIF À L'ORIGINE DE PRODUCTIONS EMBLÉMATIQUES	60
4.2 - DES RECETTES SYMBOLIQUES METTANT EN VALEUR LA TYPICITÉ DU TERRITOIRE	61
4.3 - DES PAYSAGES ET UNE ARCHITECTURE TÉMOINS D'UNE ACTIVITÉ AGRICOLE EXTENSIVE DE QUALITÉ	62
4.4 - LES FESTIVITÉS ET ANIMATIONS VALORISANT LE PATRIMOINE TRADITIONNEL ALIMENTAIRE	63
[EN BREF : LES ENJEUX DU PATRIMOINE ALIMENTAIRE]	64

LE DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

5 - ALIMENTATION ET ENVIRONNEMENT 65 - 96

5.1 - UN TERRITOIRE QUI SE VEUT RÉILIENT FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE	66
[EN BREF : LES ENJEUX DE LA RÉILIENCE FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE]	69
5.2 - UNE DÉPENDANCE AUX ÉNERGIES FOSSILES MALGRÉ UNE FORTE PRODUCTION ÉLECTRIQUE LOCALE	70
[EN BREF : LES ENJEUX DE LA CONSOMMATION ET DE LA PRODUCTION D'ÉNERGIE]	74
5.3 - UN FORT POTENTIEL DE SÉQUESTRATION CARBONE DANS LES ESPACE NATURELS	75
[EN BREF : LES ENJEUX DE L'EMPREINTE ET DE LA SÉQUESTRATION CARBONE]	80
5.4 - UNE GESTION DES DÉCHETS EN ADAPTATION CONSTANTE ET UNE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE À RENFORCER	81
[EN BREF : LES ENJEUX DE LA GESTION DES DÉCHETS ET DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE]	85
5.5 - UN TERRITOIRE SITUÉ EN TÊTE DE DEUX BASSINS VERSANTS	86
[EN BREF : LES ENJEUX DE LA GESTION DES MILIEUX AQUATIQUES ET DE L'ASSAINISSEMENT]	90
5.6 - UN PATRIMOINE NATUREL PRÉSERVÉ ET VALORISÉ AFFIRMANT L'IDENTITÉ RURALE DU TERRITOIRE	91
[EN BREF : LES ENJEUX DE PRÉSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ]	96

6 - ACCESSIBILITÉ ALIMENTAIRE 97 - 103

6.1 - L'ACCESSIBILITÉ ÉCONOMIQUE : UNE POPULATION CARACTÉRISÉE PAR UN REVENU MOYEN PEU ÉLEVÉ	99
6.2 - L'ACCESSIBILITÉ PRATIQUE : UN TERRITOIRE CARACTÉRISÉ PAR UNE POPULATION ÂGÉE ET UNE MOBILITÉ DOMINÉE PAR LA VOITURE	101
[EN BREF : LES ENJEUX DE L'ACCESSIBILITÉ ALIMENTAIRE]	103

7 - PLANIFICATION ALIMENTAIRE 104 - 113

7.1 - UN ASSOLEMENT MAJORITAIRE AGRICOLE SOUMIS À DES TENSIONS FONCIÈRES	105
7.2 - DES FLUX DE TRANSPORT ET UNE LOGISTIQUE À OPTIMISER	110
7.3 - DES OBJECTIFS AMBITIEUX D'AMÉNAGEMENTS AGRICOLES FIXÉS AU SEIN DES DOCUMENTS LOCAUX D'URBANISME	112
[EN BREF : LES ENJEUX DE PLANIFICATION ALIMENTAIRE]	113

LES OBJECTIFS ASSOCIÉS DU PROJET DE TERRITOIRE 2021-2026	114 - 117
LA SYNTHÈSE DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL	118 - 136
BIBLIOGRAPHIE & WEBOGRAPHIE	137 - 139

LE CONTEXTE

du projet alimentaire territorial

LE CONTEXTE

POURQUOI UN PAT ?

Avec des prairies naturelles dominantes et une diversité d'éléments bocagers relativement préservée, les activités agricoles, tournées essentiellement vers l'élevage bovin et le pastoralisme, ont façonné le territoire de Saint-Flour Communauté. Haies, alignements de frênes, murets en pierre sèche (issus de l'épierrement des sols) viennent souligner les limites de ce parcellaire agricole et créent une véritable mosaïque d'habitats, favorable à l'accueil d'une biodiversité remarquable. À ce titre, 75% du territoire de Saint-Flour Communauté est d'ailleurs couvert par un zonage environnemental.

Le territoire se caractérise ainsi par la naturalité de ses espaces et par ses activités agricoles et agroalimentaires, qui représentent un pilier de l'économie locale.

En juin 2021, les élus de Saint-Flour Communauté ont adopté leur Projet d'Aménagement et de Développement Durables (PADD) 2021-2035. Ce dernier s'articule autour de deux ambitions, à savoir :

- Renforcer l'attractivité du territoire, **pour un territoire de moyenne montagne vivant et attractif** ;
- Préserver et aménager durablement l'espace, **pour un territoire de moyenne montagne riche de son excellence**.

Les six axes et 23 objectifs ont été complétés par 226 fiches projets qui constituent le projet de territoire 2021-2026. Un certain nombre de ces opérations convergent vers le développement d'une agriculture et d'une alimentation durables, valorisant les filières traditionnelles locales.

En effet, véritables facteurs d'identité, le maintien et le développement de ces activités doivent permettre de meilleures valeurs ajoutées, de pérenniser et de créer des emplois locaux, tout en visant l'excellence environnementale. Ainsi est née l'ambition de porter un Projet Alimentaire Territorial (PAT) sur le territoire de Saint-Flour Communauté. Cette démarche représente une réelle opportunité d'accélérer la transition agricole et alimentaire.

QU'ATTENDRE D'UN PAT ?

Conformément à l'article 39 de la loi n°2014-1170 du 13 octobre 2014 d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt, un Projet Alimentaire Territorial (PAT) vise à « **rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs et à développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation** ».

Saint-Flour Communauté, en s'impliquant dans la construction d'un Projet Alimentaire Territorial souhaite :

- Créer et maintenir les activités et les emplois ;
- Augmenter la consommation et l'offre locales des produits alimentaires ;
- Renforcer la coopération entre acteurs locaux sur la thématique alimentaire en structurant notamment des filières locales et en s'appuyant sur la mise en place progressive d'une gouvernance alimentaire ;...

De plus, en adhérant au Réseau National des Projets Alimentaires Territoriaux (RNPAT), l'intercommunalité intègre un maillage d'acteurs qui lui apporte un appui méthodologique et scientifique fort.

QUI PARTICIPE À LA DÉFINITION D'UN PAT ?

La force d'un Projet Alimentaire Territorial est d'être construit en concertation avec les acteurs de l'ensemble de la filière alimentaire.

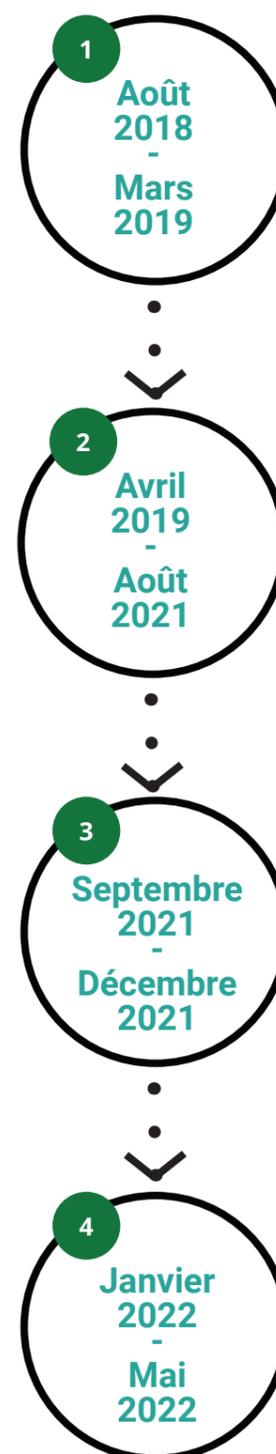
Saint-Flour Communauté est la structure coordinatrice de l'élaboration du PAT (cf. page suivante : « les étapes d'élaboration du PAT »).

Dès la phase de candidature, l'intercommunalité s'est entourée de 10 partenaires. Le PAT étant en constante évolution, de nouveaux partenaires pourront intégrer la démarche au fil de l'eau.



Si vous êtes intéressé pour être partenaire du PAT, vous pouvez envoyer un email à l'adresse suivante : projet.alimentaire@saintflourco.fr

LES ÉTAPES D'ÉLABORATION DU PAT



Candidature

- Rédaction du dossier de candidature.
- Appel à manifestation d'intérêt auprès des potentiels partenaires du projet.
- Lauréat de l'appel à projet du Programme National pour l'Alimentation (PNA) lors du Salon International de l'Agriculture 2019.

Diagnostic

- 55 entretiens qualitatifs d'acteurs du territoire.
- 322 entretiens quantitatifs des consommateurs.
- 11 entretiens de responsables de la restauration collective.
- 10 entretiens individuels des partenaires et 1 réunion collective.
- Rédaction et mise en page du diagnostic alimentaire territorial.

Concertation

- Des séminaires de rencontre.
- Des ateliers de travail par thématique.
- Des documents de communication et de synthèse.

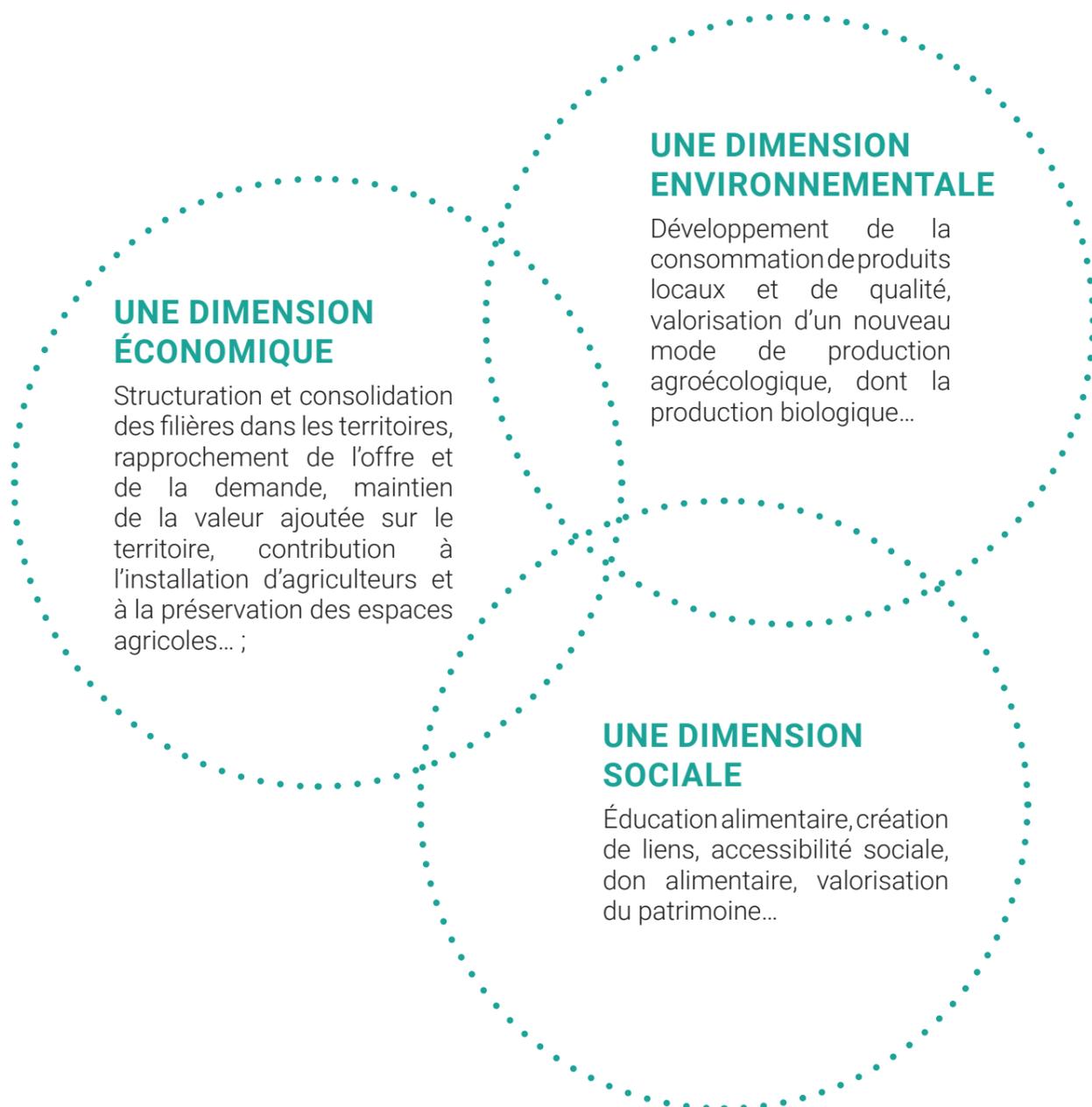
Rédaction du programme d'actions

- Des fiches actions découlant de la concertation.
- Un programme d'actions pluriannuel.

LES CHAMPS D'ACTION DU PAT

LE CHAMP DES POSSIBLES

Les projets alimentaires territoriaux répondent à l'enjeu d'ancrage territorial mis en avant dans le Programme National pour l'Alimentation (PNA) 2019-2023 et doivent donc revêtir :



LES CHAMPS CIBLÉS ET LEURS ENJEUX SUR LE TERRITOIRE

Une prise de conscience se généralise au niveau national sur l'influence des choix alimentaires, la juste rémunération des agriculteurs, la santé, l'environnement ou encore le bien-être animal.

Consciente de ces enjeux agricoles et alimentaires, Saint Flour Communauté s'est fixée des objectifs pour ce PAT : renforcer les filières locales d'approvisionnement en restauration collective, augmenter la qualité de vie des agriculteurs, rendre visible le terroir aux locaux et touristes, créer du lien social entre les différents acteurs de la chaîne, etc.

Le PAT de Saint Flour Communauté permettra, par un ancrage territorial, de faire converger les attentes et intérêts de l'ensemble des acteurs du territoire, des consommateurs aux producteurs en passant, entre autres, par les fournisseurs, les transformateurs et les revendeurs.

Ainsi le diagnostic, par l'étude de six enjeux, permettra de définir des actions pertinentes à mettre en oeuvre dans le cadre du PAT.



LE DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE du territoire

1 PRÉSENTATION DU TERRITOIRE

1.1 UN TERRITOIRE CARACTÉRISÉ PAR LA NATURALITÉ DE SES ESPACES

source : Campus Développement 2019a (Diagnostic territorial PLUi - Tome 1.1)

1.1.a UN TERRITOIRE DE MOYENNE MONTAGNE RICHE DE SON EXCELLENCE

Au sein de la région Auvergne-Rhône-Alpes, Saint-Flour Communauté regroupe 53 communes (1366 km²) de l'Est du département du Cantal et compte près de 24 000 habitants. Compris entre 650 et 1 650 mètres d'altitude et traversé par la Truyère, ce territoire se situe à la tête de deux bassins versants (Loire Bretagne et Adour Garonne). Il bénéficie d'un patrimoine architectural, paysager et environnemental remarquable.

Sur un plan socio-économique et en matière d'alimentation, cet espace se distingue par les dynamiques suivantes :

- Un maillage routier territorial entre l'autoroute A75 et des voies départementales reliant, entre autres, Saint-Flour à Chaudes-Aigues et Murat ;
- Une dynamique économique structurée autour de filières d'excellence dont fait partie l'agriculture (les paysages de pâturage, les productions d'Appellation d'Origine Protégée (AOP)...);
- Une politique ambitieuse pour la valorisation et le maintien d'une agriculture et d'un environnement durables.

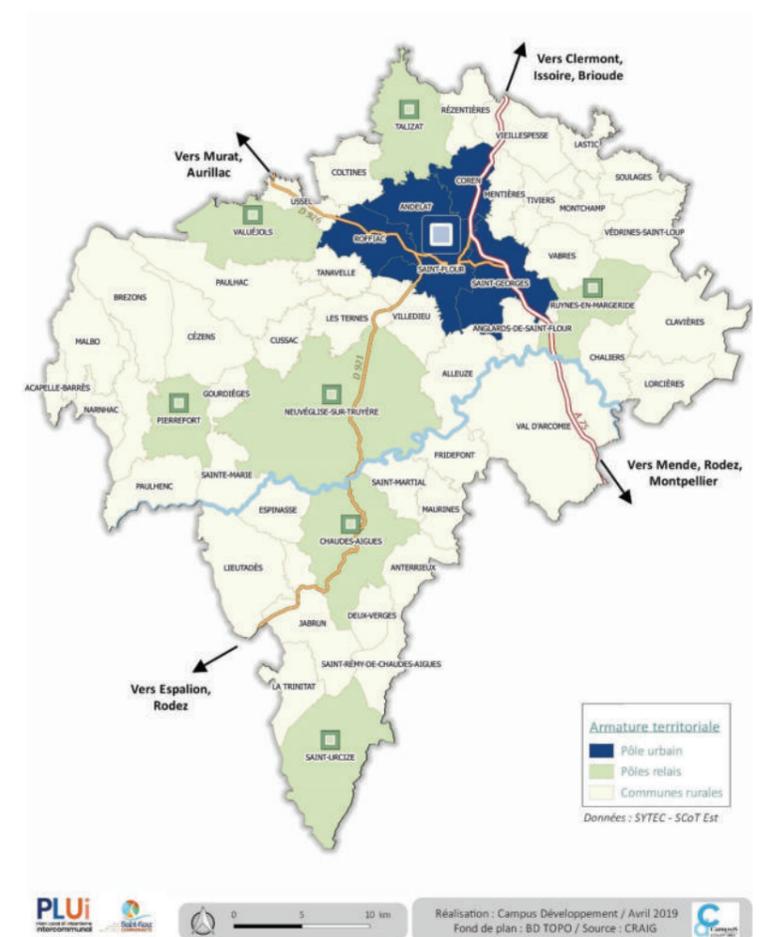
Saint-Flour Communauté occupe une position privilégiée entre Clermont-Ferrand (100 km) et Montpellier (230 km), d'après l'armature territoriale du Schéma de Cohérence de l'Est Cantal (SCoT), avec :

Un pôle urbain central, composé de cinq communes, qui rayonne sur l'ensemble du territoire :

- Andelat ;
- Coren ;
- Roffiac ;
- Saint-Flour ;
- Saint-Georges.

Sept pôles relais qui viennent consolider l'offre de services intermédiaires et de proximité :

- Chaudes-Aigues ;
- Neuvéglise-Sur-Truyère ;
- Pierrefort ;
- Ruynes-en-Margeride ;
- Saint-Urcize ;
- Talizat ;
- Valuèjols.



1.1.b UN TERRITOIRE CARACTÉRISÉ PAR CINQ ENTITÉS PAYSAGÈRES

La communauté de communes révèle son identité paysagère à travers les traces de l'activité volcanique tant d'un point de vue du relief que de la nature des sols. De plus, de nombreux cours d'eau entaillent le territoire, dont les gorges de la Truyère qui le traversent d'est en ouest, formant un véritable trait d'union entre les différentes ambiances.

Cinq entités paysagères, riches d'un patrimoine architectural, paysager et environnemental, se dessinent :



1.2 UNE TENDANCE DÉMOGRAPHIQUE À LA BAISSÉ

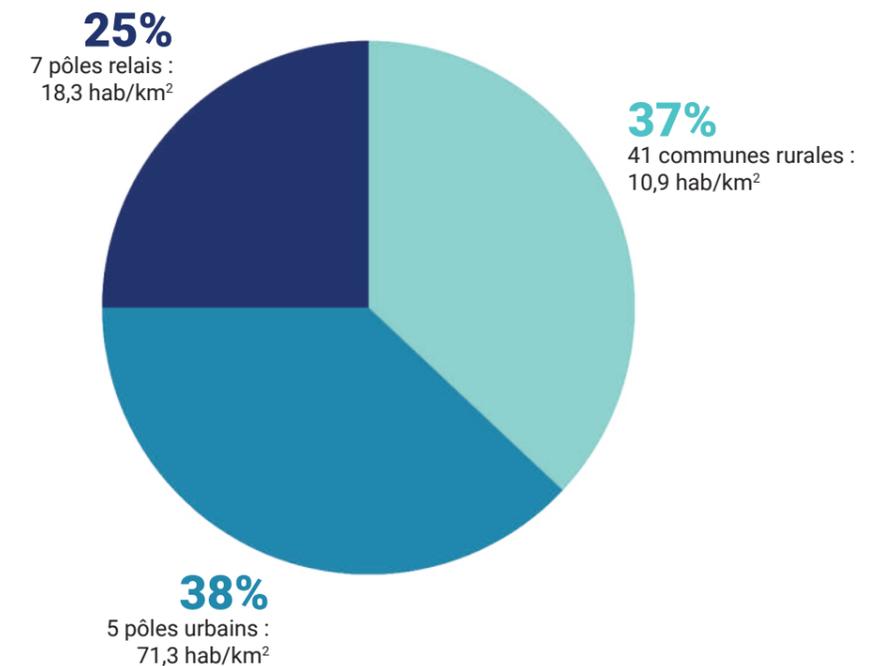
source : Campus Développement 2019a (Diagnostic territorial PLUi - Tome 1.1)

1.2.a UNE DENSITÉ DE POPULATION FAIBLE ET RÉPARTIE DE FAÇON HÉTÉROGÈNE

En 2016, le territoire de Saint-Flour Communauté accueillait 23 688 habitants répartis au sein de 53 communes.

D'importantes disparités de densité de population au sein de l'intercommunalité sont observées, avec des densités allant de 2,8 hab./km² (La Trinitat) à 245,6 hab./km² (Saint-Flour). De plus, 57 % des communes ont une densité inférieure à 10 hab./km².

RÉPARTITION DE LA POPULATION SELON LES ZONES URBAINES, RELAIS ET RURALES



Dans un contexte d'exode rural et de métropolisation de la société, le territoire a connu un déclin sans précédent durant la seconde moitié du XXe siècle entraînant une perte de 3 981 habitants entre 1968 et 1999. Depuis les années 2000, la population semble s'être stabilisée autour des 23 800 habitants.

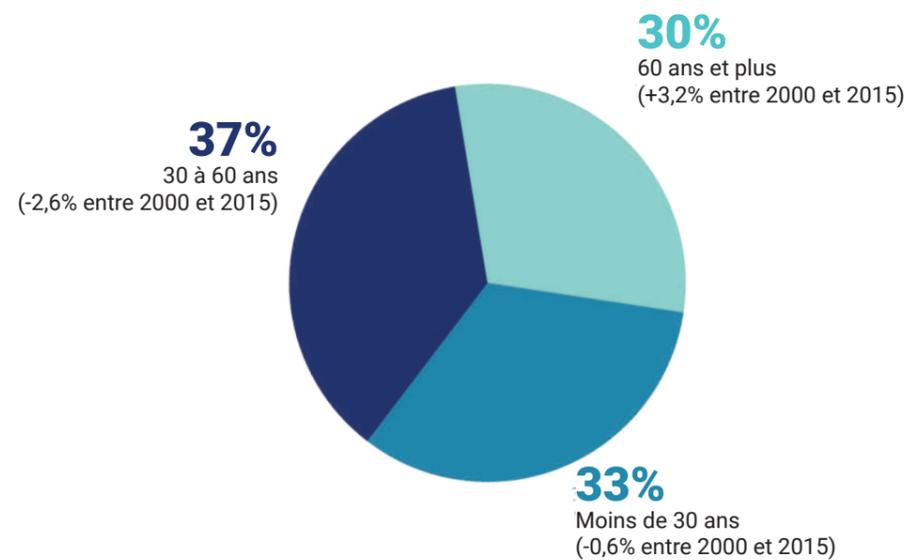
Au sein de l'intercommunalité, les dynamiques démographiques (entre 2010 et 2015) sont contrastées. Alors que les pôles urbains et relais ont des évolutions positives, bien que très faibles, de respectivement +0.07% et +0.05%, les communes rurales enregistrent encore un fort déclin démographique (-2,7%).

1.2.b UNE POPULATION MOYENNE ÂGÉE AVEC DES REVENUS MODESTES

Avec un indice jeunesse de 0,72 (contre 0,56 dans le Cantal) et une forte proportion de plus de 60 ans (16% de 75 ans et plus), Saint-Flour Communauté est un territoire âgé. De plus, depuis 2015, un vieillissement de sa population est constaté.

Indice de jeunesse = rapport entre le nombre de personnes de moins de 20 ans et le nombre de personnes de 60 ans et plus. Un indice de 1 signifie que pour 100 personnes de moins de 20 ans il y a 100 personnes de 60 ans et plus.

RÉPARTITION DE LA POPULATION SELON L'ÂGE



QUELQUES CHIFFRES CLÉS

2,1 personnes par ménage en 2015 contre 3,4 personnes en 1968.

2/3 des ménages sont des familles*.

18 710 € de revenu annuel médian par personne.

- Au sein des communes rurales : ≤ 18 710 €
- Au sein des pôles urbains et relais : ≥ 18 710 €

En 2019, le taux de chômage est ≤ à 5 %

Les quatre professions dominantes sur le territoire sont :

- 29,8% d'employés.
- 23,5% d'ouvriers.
- 18% de professions intermédiaires.
- 15,4% d'emplois agriculteurs ou exploitants.**

Les ménages de Saint-Flour Communauté sont principalement des familles avec des revenus modestes, inférieurs à la moyenne cantalienne (20 510 € en 2018) et à la moyenne nationale (22 477 €).

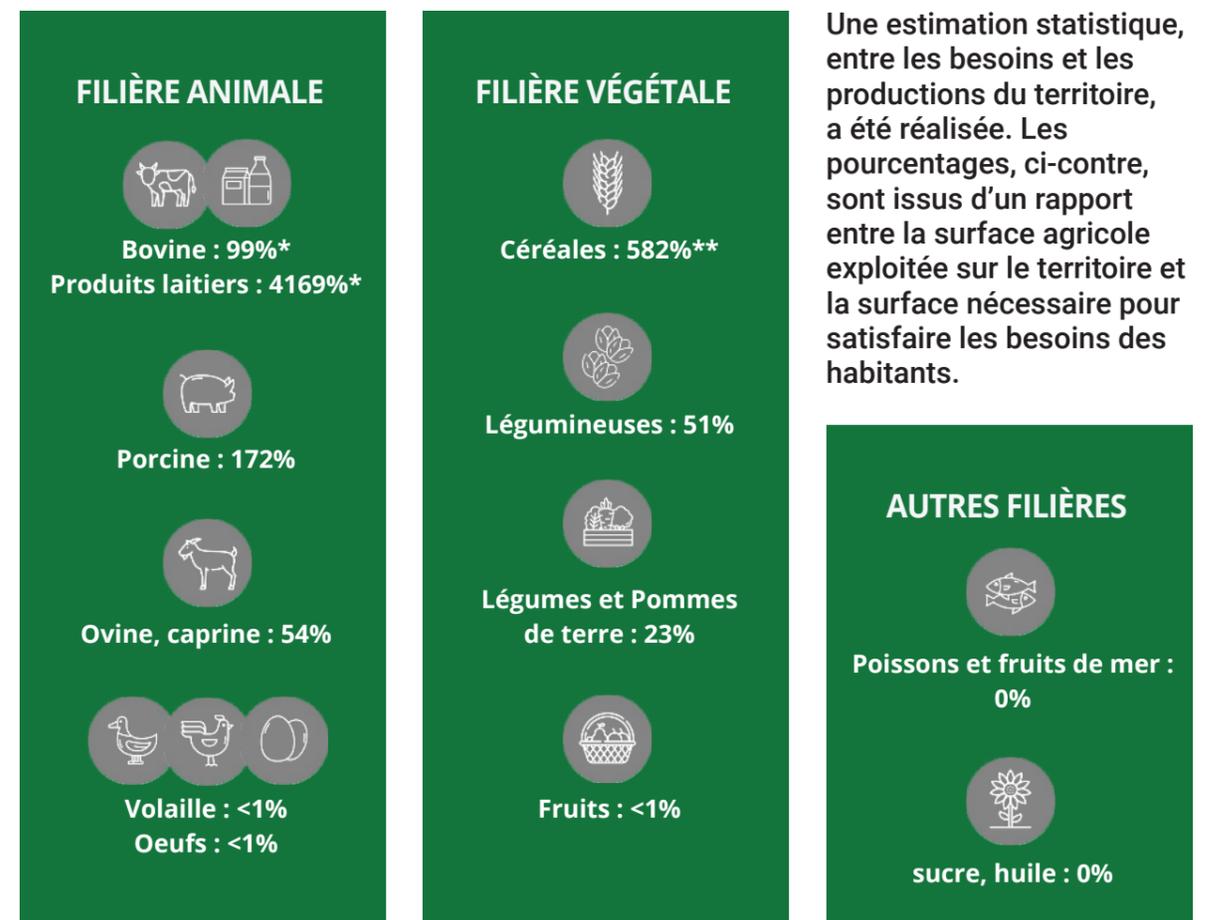
* La catégorie « famille » englobe : couple sans enfant, couple avec enfant(s), famille monoparentale.

** Personnes qui exercent à titre professionnel une activité agricole, soit en qualité de chef d'exploitation, soit en qualité d'associé d'exploitation ou d'aide familial non salarié. Par conséquent, cette activité ne comprend que des indépendants.

1.3 DES CAPACITÉS ALIMENTAIRES HÉTÉROGÈNES

Le territoire de Saint-Flour Communauté présente 71% de superficie agricole et seulement 2% de terres artificialisées. Avec l'élevage bovin majoritaire, ce sont les surfaces herbagères qui dominent largement.

Selon les types de productions, les besoins sont plus ou moins couverts pour alimenter la population locale. Ainsi, les produits issus du maraîchage sont peu disponibles en comparaison de ceux issus de l'élevage.



Une estimation statistique, entre les besoins et les productions du territoire, a été réalisée. Les pourcentages, ci-contre, sont issus d'un rapport entre la surface agricole exploitée sur le territoire et la surface nécessaire pour satisfaire les besoins des habitants.

* La partie excédentaire est largement exportée.

** Les céréales produites actuellement sont majoritairement destinées à l'alimentation animale.

PRÉSENTATION DU TERRITOIRE

Cette présentation globale du territoire met en évidence la position privilégiée qu'occupe Saint-Flour Communauté. Desservie par un axe autoroutier reliant deux bassins métropolitains que sont Clermont-Ferrand et Montpellier, Saint-Flour Communauté bénéficie d'une attractivité économique non négligeable.

À cela s'ajoute un patrimoine architectural, paysager et environnemental remarquable comme en témoigne la présence de cinq entités paysagères.

Pour autant, depuis 1968, malgré un solde migratoire positif (+0,2%), le territoire fait face à un déclin démographique continu et une concentration de la population essentiellement au niveau du pôle urbain. De plus, le vieillissement des habitants des pôles relais s'accroît. Les communes rurales, quant à elles, hébergent majoritairement les ménages ayant les revenus les plus modestes du territoire.

Avec un faible taux de chômage, un bassin de l'emploi peu qualifié et une faible offre pour les études supérieures, le maintien de la population sur le territoire est complexe.

Enfin, les thématiques agricoles et alimentaires sont confrontées à une balance offre/demande déséquilibrée. Le territoire est largement excédentaire en produits carnés (bovins et porcins) et laitiers mais déficitaire pour subvenir aux besoins en fruits, légumes, légumineuses et autres productions animales.

Cependant, Saint-Flour Communauté, en territoire rural préservé, offre une agriculture de qualité avec des opportunités de création de valeur ajoutée et de diversification.

Ainsi, le Projet Alimentaire Territorial, aborde les problématiques alimentaires de façon transversale. Par la phase de diagnostic, suivie d'une concertation des acteurs, il donne la possibilité de réfléchir aux leviers à mettre en œuvre, de prendre conscience des freins mais aussi de s'appuyer sur les initiatives existantes.



L'économie alimentaire expose l'organisation d'un territoire dans l'espace et dans le temps pour la consommation, la production et la transformation de son alimentation.

LE DIAGNOSTIC

2 ÉCONOMIE ALIMENTAIRE

© HERVÉ VIDAL

L'étude de cette économie alimentaire se base sur les maillons qui la constituent :



LES PRODUCTEURS
(MARAICHERS,
ÉLEVEURS,
APICULTEURS...)



LES TRANSFORMATEURS
(ENTREPRISE AGRO-
ALIMENTAIRE, ATELIER
DE TRANSFORMATION,
BOUCHERIE...)



LES DISTRIBUTEURS
(GRANDE ET MOYENNE
SURFACE, ÉPICERIE,
REVENDEURS...)



LES CONSOMMATEURS
(PARTICULIERS,
RESTAURATEURS
PRIVÉS, RESTAURATIONS
COLLECTIVES...)

Cette analyse de l'économie alimentaire de Saint-Flour Communauté a pour but de mieux comprendre le fonctionnement des filières du territoire pour inviter les acteurs à se structurer et se consolider. Il s'agit aussi de connaître l'offre et la demande, afin de faciliter le rapprochement entre les maillons. Enfin, l'appropriation des problématiques d'installations, de valorisation des productions et de préservation des espaces agricoles est essentielle pour pouvoir y remédier au mieux.

L'objectif n'est pas d'opposer les systèmes d'approvisionnement (court/long), de production (conventionnel/raisonné/biologique...), de transformation (industrielle/artisanales) mais bien de faire émerger des questionnements sur l'organisation actuelle de cette économie alimentaire pour permettre à tous les acteurs qui le souhaitent de développer ensemble des formes de coopérations adaptées à leurs attentes.

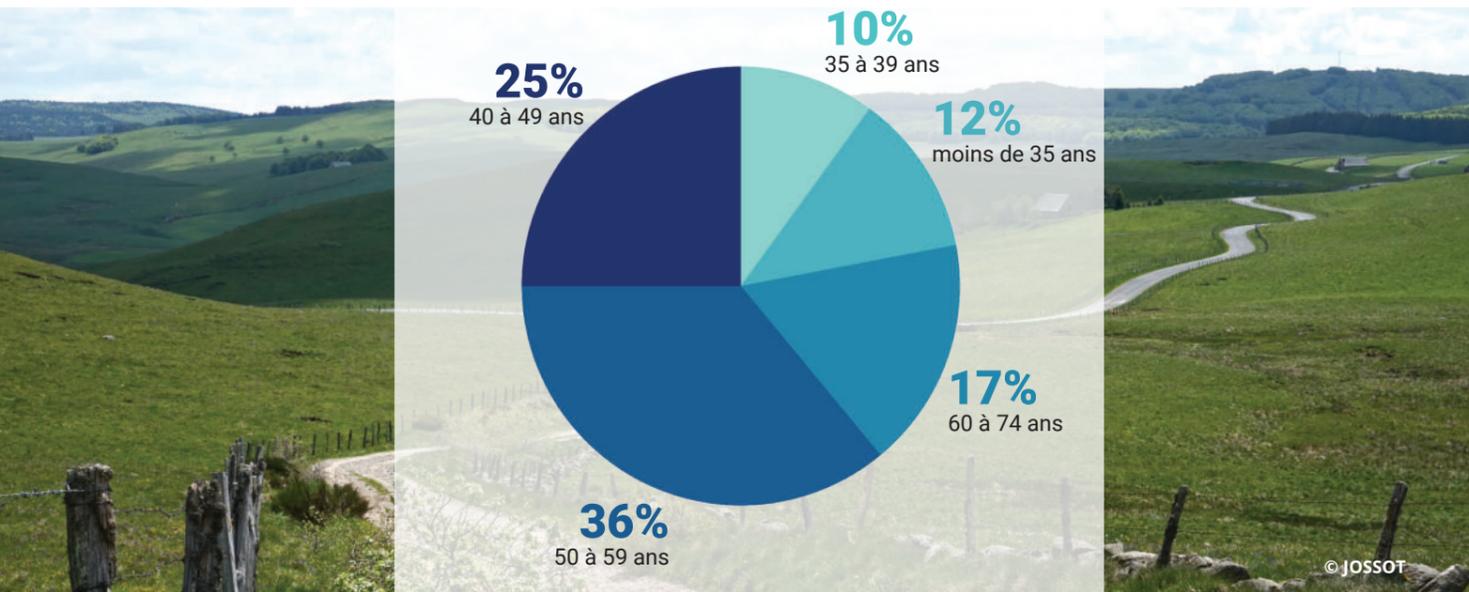
2.1 UNE PRODUCTION AGRICOLE ESSENTIELLEMENT TOURNÉE VERS L'ÉLEVAGE BOVIN

Campus Développement 2019a (Diagnostic territorial PLUi - Tome 1.1) et 2019b (Atlas cartographique agricole et forestier PLUi - Tome 1.2)

2.1.a UNE DÉMOGRAPHIE AGRICOLE EN DÉCLIN

La pyramide des âges des actifs agricoles se dégrade progressivement sur le territoire, devenant un enjeu majeur pour les années à venir. À cela s'ajoute le manque de renouvellement suffisant pour pallier les départs à la retraite. Entre autres, les reprises familiales ne sont plus assez nombreuses pour combler ce déficit.

RÉPARTITION DES EXPLOITANTS ET AGRICULTEURS EN FONCTION DE LA TRANCHE D'ÂGE



1142 exploitations agricoles
78 ha de surface moyenne par exploitation

Entre 2000 et 2017, le nombre d'exploitations a diminué de 26,7%.



1654 exploitants et agriculteurs*
54 ha de surface moyenne par exploitant
251 employés agricoles

Les exploitants et agriculteurs représentent aujourd'hui 15,4% de la population active du territoire contre 18,2% en 2011 (> à la moyenne cantalienne de 10,7% et nationale de 1,7%).

**Personnes qui exercent à titre professionnel une activité agricole, soit en qualité de chef d'exploitation, soit en qualité d'associé d'exploitation ou d'aide familial non salarié. Par conséquent, cette activité ne comprend que des indépendants.*

2.1.b UN ASSOLEMENT DU TERRITOIRE À DOMINANTE AGRICOLE

La surface agricole représente 71% du territoire de l'intercommunalité avec une forte dominance des surfaces herbagères consacrées à l'élevage. Effectivement les spécificités paysagères et climatiques, sources d'attractivité du territoire, se prêtent particulièrement à ce type d'agriculture.

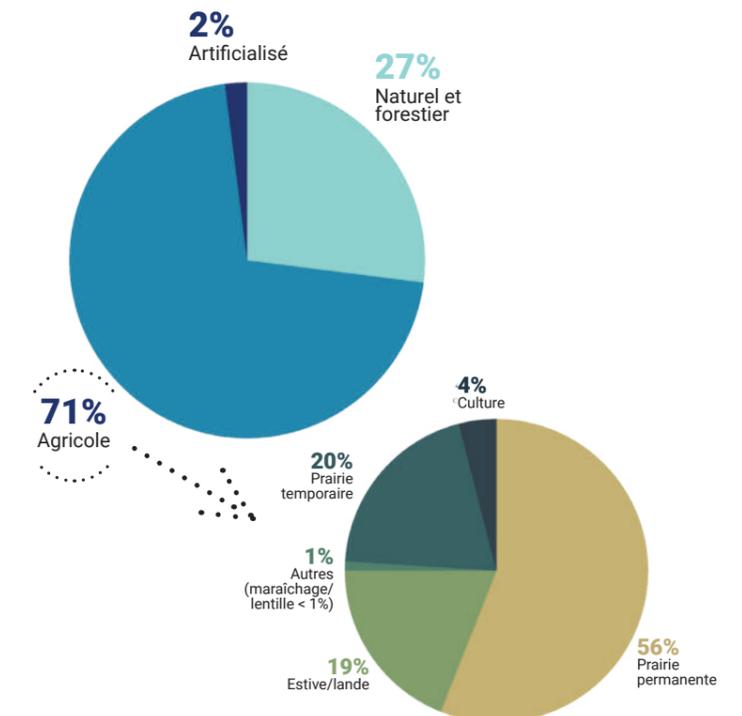
UN TERRITOIRE LARGEMENT RECOUVERT DE TERRES AGRICOLES

Le schéma ci-contre met en lumière une Surface Agricole Utile (SAU) prédominée par l'herbe (95%).

Les 4% de culture sont essentiellement destinés à l'alimentation des troupeaux.

Les prairies temporaires sont tout de même implantées pour des périodes longues (de 3 à 5 ans).

Enfin, les autres productions végétales (lentille/pois, maraîchage, plantes aromatiques, arboriculture...) restent marginales mais en nette progression.



UNE RÉPARTITION DES TYPES D'ASSOLEMENT EN FONCTION DE LA GÉOGRAPHIE

Les prairies temporaires et cultures annuelles sont plutôt situées en Planèze, au nord de Saint-Flour, en Margeride et dans le secteur de la Truyère. Les secteurs d'altitude, sont, quant à eux, quasiment tous en surface toujours en herbe.

Ainsi, les productions ont été adaptées au paysage du territoire. Cependant au fil des années, une uniformisation a eu lieu, à la défaveur de productions ancestrales telles que certaines tubercules (pommes de terre, raves,...) et légumineuses (lentille blonde de Saint-Flour, pois blond de la Planèze...). Enfin, actuellement environ mille hectares de terres agricoles sont estimés délaissés. L'intercommunalité a entamé un travail de reconquête foncière avec pour objectif de valoriser ces espaces.

2.1.c DES PRODUCTIONS MISES EN VALEUR PAR DES APPELLATIONS ET DÉMARCHES DE DIFFÉRENCIATION

Afin de valoriser le savoir-faire et augmenter la plus-value des productions, les agriculteurs se tournent vers des démarches de différenciation :

- reconnues et encadrées nationalement comme le label Agriculture Biologique ou l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) ;
- développées localement comme le fromage « tout herbe tout foin ».

Ces appellations peuvent être une source de valeur ajoutée et permettre une meilleure rémunération du producteur. De plus, leurs cahiers des charges intègrent bien souvent des critères favorisant des productions respectueuses du bien être animal et de l'environnement.

LES PRODUCTIONS SOUS SIGNE D'IDENTIFICATION DE QUALITÉ ET D'ORIGINE (SIQO)

Les chiffres du label Agriculture Biologique :

Échelle géographique

294 exploitations en 2017
20 827 ha (Entre 5 et 10% de la SAU totale).

20% de projets bio en 2018
Parmi les Dotations Jeunes Agriculteurs (DJA), inférieur à la moyenne régionale (29%).

23% de projets bio en 2018
Dans les Points Accueil Installation, inférieur à la moyenne régionale (36%).

Échelle géographique

74 exploitants en 2019
Environ 4,4% des exploitants.

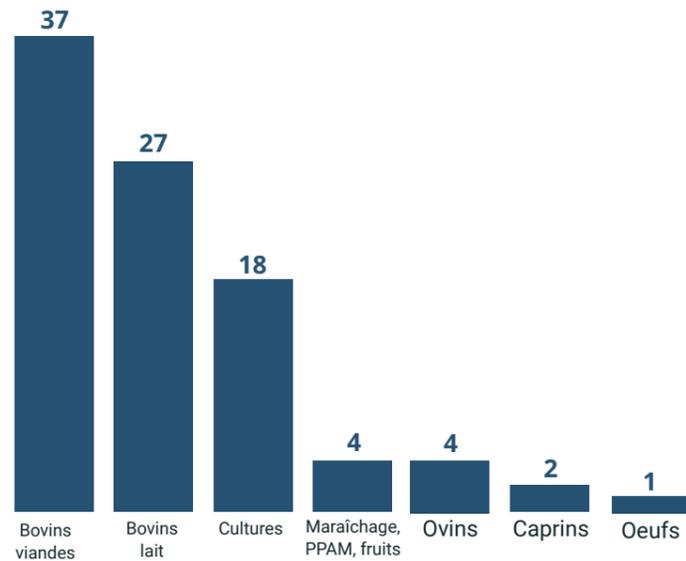
5 200 ha
Soit 5,5 % de la surface agricole utile.



Saint-Flour Communauté

Départementale

Nombre de producteurs en agriculture biologique par système de productions en 2015 sur le territoire de Saint-Flour Communauté



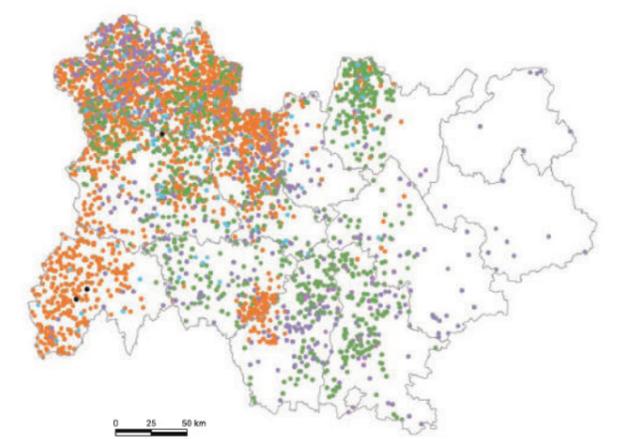
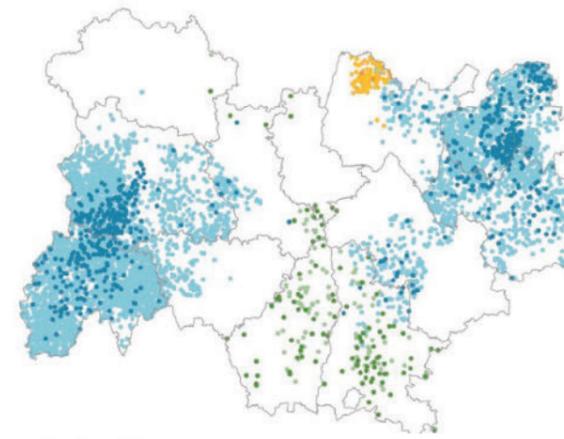
Comparativement aux autres départements, le Cantal est en retard quant au déploiement du label Agriculture Biologique (dans le dernier quart du classement). De plus, proportionnellement au nombre d'exploitations, l'agriculture biologique est largement plus développée pour les productions maraîchères que l'élevage.

Localisation des opérateurs habilités à produire et/ou transformer des SIQO :

Source : Chambre régionale d'agriculture Auvergne Rhône Alpes et al. 2019

Produits laitiers AOP - IGP - LR

Viandes et oeufs AOP - IGP - LR



Localisation des opérateurs* :

- Producteurs de lait pour beurre et crème
- Transformateurs de beurre et crème
- Producteurs de lait de vache
- Transformateurs de lait de vache
- Producteurs de lait de chèvre
- Transformateurs de lait de chèvre

Localisation des opérateurs amont*

- Oeufs
- Produits transformés
- Viande de volaille
- Viande de porc
- Viande d'agneau
- Viande de bœuf

* - Opérateurs habilités en 2017
- Localisation à l'adresse du siège de l'opérateur, positionnement de façon aléatoire au sein du canton.
- Producteurs / Transformateurs fermiers comptabilisés une seule fois en tant qu'opérateur aval (transformateurs)

Saint-Flour Communauté a la chance d'être une terre de SIQO aussi bien pour les produits laitiers que pour la filière viande. Sur le territoire du SYTEC, 83% de la production laitière est destinée à la transformation en fromage sous SIQO.

Les SIQO présents sur le territoire de Saint-Flour Communauté sont les suivants :



Salers, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert, Laguiole, Cantal.



Veau sous la mère, Viande Salers, Bœuf fermier Aubrac, Agneau fermier des Pays d'Oc, « Blason Prestige ».



Génisse Fleur d'Aubrac, Porc d'Auvergne, Jambon d'Auvergne, Volaille d'Auvergne, Saucisson sec, Agneau de Lozère.

LES PRODUCTIONS SPÉCIFIQUES ET DÉMARCHES DE DIFFÉRENCIATION SUR LE TERRITOIRE

En plus des SIQO, d'autres productions différenciées existent soit par leur notoriété, soit par des démarches privées, soit par des mentions privées ou nationales.

Sur le territoire de Saint-Flour Communauté, en productions emblématiques, ne possédant actuellement ni mention ni appellation, peuvent être cités :

- le pois blond de la Planèze,
- la pomme de terre de Villedieu,
- le thé d'Aubrac,
- le seigle de Margeride,
- l'andouillette de Pierrefort,
- la lentille blonde de Saint-Flour. À savoir que la lentille blonde de Saint-Flour est produite par 26 producteurs sur le territoire. Elle est également en cours d'obtention d'une AOP.

Concernant les démarches et mentions privées, sur le territoire, il existe :

Démarche Bleu Blanc Cœur

Association qui préconise une alimentation animale basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineuses en s'inscrivant dans les 3 dimensions du développement durable (écologie, économie, social).

Démarche Tout Foin

Entreprise Dischamp qui transforme plus de 8 millions de litres de lait en Cantal avec une alimentation tout foin des vaches.

Gamme Haut Herbage

Fromagerie des monts du Cantal : Cahier des charges pour un fromage au lait cru avec une alimentation des vaches à l'herbe et au foin.

La laiterie MONTLAIT

Valorisation du lait de montagne issu du Massif Central.

Mention Nature et progrès

Marque associative qui garantit des produits alimentaires et cosmétiques respectueux de l'environnement, des hommes et des animaux. Elle s'appuie sur ses propres cahiers des charges et une charte pour les adhérent(e)s.

Valeurs Parcs

Marque portée par les Parcs Naturels Régionaux qui vise à mettre en lumière les acteurs qui partagent les valeurs fortes des Parcs : préservation et valorisation des paysages, des milieux naturels et de la biodiversité, un développement économique maîtrisé par l'Homme et pour l'Homme, la valorisation des ressources propres à son territoire. C'est une marque collective dans laquelle les professionnels et acteurs locaux volontaires peuvent s'engager pour valoriser les produits et services du territoire.

Et enfin, au niveau des mentions publiques, les producteurs du territoire sont éligibles à :

« Produit de montagne »

Les matières premières et les aliments pour animaux d'élevage doivent provenir essentiellement de zones de montagne. Les produits transformés doivent être réalisés en zone de montagne.

Il n'existe pas de certification indépendante ou de logo officiel ce qui peut amoindrir la crédibilité et la reconnaissance auprès des consommateurs.

« Produit de la ferme », « produit à la ferme » ou « fermier »

Des méthodes de productions traditionnelles dans un circuit intégré à la ferme. Par exemple un fromage fermier est un fromage fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci.

« Haute Valeur Environnementale »

Source : <https://hve-asso.com/la-hve/>

Cette mention intègre et développe la biodiversité dans la conduite de l'exploitation et limite au maximum les intrants. L'objectif est de favoriser une agriculture à la fois autonome et peu dégradante pour les sols, l'eau et l'air.

Trois niveaux graduels existent : les niveaux 1 et 2 présentent chacun un cahier des charges prenant la forme d'obligations à mettre en oeuvre.

Le niveau 3 innove, il consiste en un outil de mesure des pratiques permettant d'évaluer la performance agro-écologique de l'exploitation dans son ensemble. Le niveau 3 est soumis à des audits.

« Haute Valeur Naturelle »

Source : <https://solagro.org/nos-domaines-d-intervention/agroecologie/haute-valeur-naturelle/>

Le concept rassemble les formes d'agricultures dont les pratiques favorisent une grande richesse écologique.

La méthode établie par Solagro en 2006 pour le Centre Commun de Recherche (CCR) de la Commission Européenne permet de qualifier les zones agricoles à Haute Valeur Naturelle (HVN).

Elle repose sur trois indicateurs qui interagissent :

- la diversité des assolements, qui indique la variété des cultures présentes sur les fermes (cultures, prairies permanentes...);
- l'extensivité des pratiques (faible niveau d'intrants, pesticides et engrais chimiques);
- la densité des infrastructures agroécologiques, correspondant à des éléments paysagers, comprenant les haies, les mares, les lisières de bois, les prairies naturelles humides et les prés vergers.

Chaque indicateur est noté de 0 à 10. Les territoires agricoles sont définis comme HVN lorsque le score issu de la combinaison des 3 indicateurs atteint un seuil référence qui a été fixé à 14,78 points / 30.

La note de référence a été établie en 2000. Elle qualifiait en HVN 25% de la surface agricole utile (SAU) de la France. Elles correspondent majoritairement à des systèmes agricoles de polyculture-élevage.

2.1.d PRÉSENTATION DES DIFFÉRENTES PRODUCTIONS

Source : Campus Développement 2019a (Diagnostic territorial PLUi - Tome 1.1) et 2019b (Atlas cartographique agricole et forestier PLUi - Tome 1.2)

Un état des lieux des filières de production a été réalisé grâce à l'outil FFO (force, faiblesse, opportunité). Apportant une vision d'ensemble des freins et des leviers, ces tableaux sont des outils d'aide à la réflexion pour orienter les axes de travail à développer.

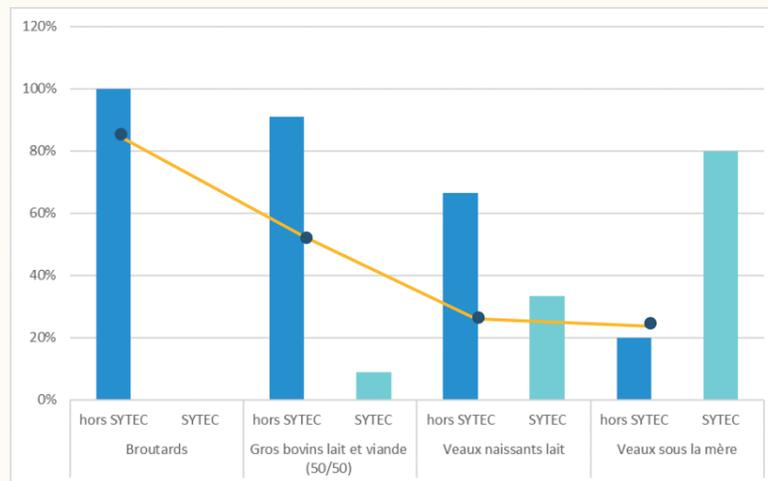
PRODUCTION BOVIN VIANDE

La filière bovin viande, avec 47% des exploitations de Saint-Flour Communauté, est la filière la plus importante du territoire :

- 545 élevages bovin viande,
- 87 élevages mixtes (laitier et viande),
- 3 races majoritaires : Aubrac, Limousine et Salers, dont 2 races traditionnelles et rustiques,
- Environ 55 vaches allaitantes par cheptel,
- Élevages globalement situés dans le sud-ouest du territoire.

Les productions prépondérantes sur le territoire (broutard 63% et gros bovins 30%) sont majoritairement transformées hors du territoire du SYTEC (respectivement 100% et 91%).

Répartition de la production par type de viande (courbe) et répartition de la transformation par aire géographique (histogramme)

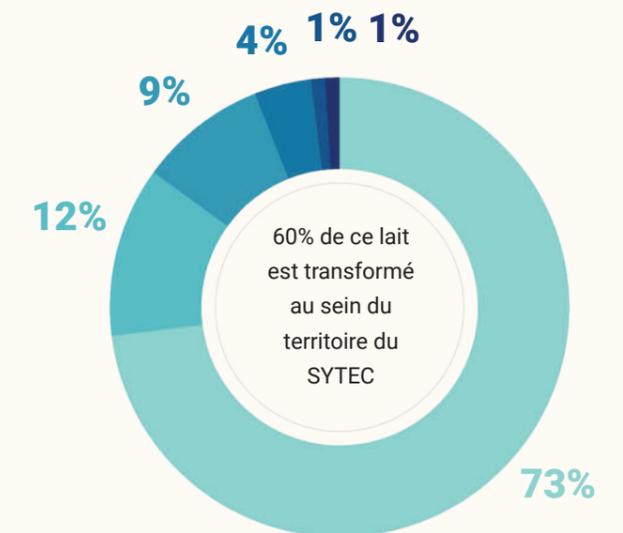


PRODUCTION LAITIÈRE

La filière laitière, avec 36% des exploitations de Saint-Flour Communauté est la deuxième filière la plus importante du territoire :

- 414 élevages laitiers,
- 87 élevages mixtes (laitier et viande),
- Environ 41 vaches laitières par cheptel,
- Élevages globalement situés sur la Planèze de Saint-Flour et la Margeride,
- 5 AOP fromagères,
- 60% du lait est transformé sur le territoire du Syndicat des Territoires de l'Est Cantal (SYTEC),
- Distribution nationale.

Répartition du lait de vache dans les différentes filières



- Lait sous appellations d'Origines Protégées (AOP)
- Lait différencié
- Lait sous AOP en circuit court
- Lait sous label Agriculture Biologique (AB) hors AOP
- Lait hors AOP en circuit court
- Lait sous AOP et label AB

FORCES

- 1ère production du territoire
- Ancrage historique de la filière sur le territoire
- Surface agricole disponible
- Reconnaissance nationale du savoir-faire
- Outils d'abattage et de transformation proches du bassin de vie
- Présence de SIQO

FAIBLESSES

- Faible valorisation (exportation avant abattage)
- Faible poids dans l'économie locale
- Spécialisation des exploitations en viande ou lait
- Âge avancé des exploitants
- Difficulté de reprise des exploitations et de renouvellement des générations
- Manque de fourrage (aléas climatiques, pullulations des campagnols...)
- Volatilité du marché international de l'engraissement
- Évolution des aides de la PAC
- Évolution de la consommation de viande (quantité et type)
- Outils de transformations en tension (trop forte demande par rapport à l'offre)

OPPORTUNITÉS

- Diversification des exploitations
- Consommation locale et de produits de qualité en augmentation
- Revalorisation du savoir-faire
- Application de la loi EGalim d'ici le 1er janvier 2022: les restaurations collectives devront proposer au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique
- Différenciation des productions

FORCES

- 5 AOP
- Filière implantée sur le territoire
- Surface agricole disponible
- Attachement de la population à cette production
- Différenciation du prix du lait grâce aux plus-values AOP et AB
- Production essentiellement à l'herbe

FAIBLESSES

- Spécialisation des exploitations lait ou viande
- Âge avancé des exploitants
- Certaines AOP du territoire avec une plus-value moindre que dans d'autres territoires
- Difficulté de reprise des exploitations
- Diminution de la typicité des productions (maïs ensilage et prairie temporaire au détriment des prairies naturelles)
- Manque de fourrage (aléas climatiques, pullulations des campagnols)
- Volatilité des marchés internationaux des intrants
- Volatilité du prix du lait

OPPORTUNITÉS

- Évolution des cahiers des charges pour une meilleure valorisation des produits
- Diversification des exploitations aussi bien en termes de productions que de produits transformés
- Consommation locale et de produits de qualité en augmentation
- Application de la loi EGalim d'ici le 1er janvier 2022: les restaurations collectives devront proposer au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique

AUTRES PRODUCTIONS ANIMALES

OVIN :

- 146 éleveurs d'ovins majoritairement en viande, seulement 4 élevages en lait,
- 67 élevages de plus de 50 brebis (pour la reproduction),
- Largement situées dans le secteur Margeride/Truyère et aux alentours de Saint-Flour,
- représentent 40% des effectifs ovins du Cantal.

PORCIN :

- 22 élevages (dont 10 estimés significatifs avec au minimum 30 truies ou 200 places d'engraissement).

CAPRIN :

- 4 élevages.

FORCES

- Surface agricole disponible
- Bassin de consommation fidélisé
- SIQO ovins (Agneau de Lozère et Agneau fermier des Pays d'Oc)

FAIBLESSES

- Filières peu développées
- IGP volaille d'Auvergne impossible à utiliser (éloignement de l'abattoir)
- Peu d'installation en ovins, porcins et caprins
- Faible bassin de consommation, dispersé et en milieu rural

OPPORTUNITÉS

- IGP saucisson et saucisse sèche d'Auvergne
- Territoire de montagne permettant une différenciation par la mention « produit de montagne »
- Diversification de la production dans les exploitations
- Application de la loi EGalim d'ici le 1er janvier 2022: les restaurations collectives devront proposer au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique

LA PRODUCTION MARAÎCHÈRE

Actuellement, Saint-Flour Communauté n'est pas un bassin de productions légumières et fruitières permettant de répondre aux besoins du territoire. Cependant, depuis quelques années, des initiatives d'installations maraîchères ou de diversification au sein de fermes d'élevage voient le jour :

- 15 producteurs/trices dont 7 maraîcher(e)s spécialisé(e)s, 3 en diversification, 5 projets d'installation.
- Environ 15 ha de légumes soit 0,016% de la surface agricole utile (SAU)
- Environ 0,5 ha de plantes à parfums aromatiques et médicinales (PPAM) soit 0,001% de la SAU

FORCES

- Bassin de consommation en demande
- Atelier de transformation à l'EPLEFPA des Hautes Terres

FAIBLESSES

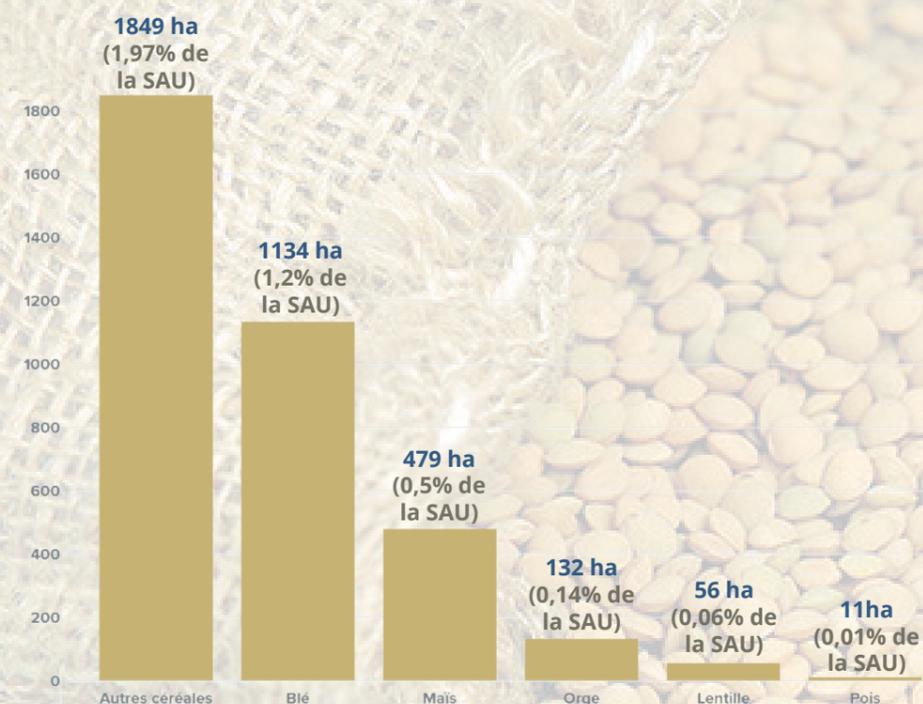
- Méconnaissance des itinéraires techniques en maraîchage de montagne
- Zone de montagne, climat rustique
- Accès au foncier difficile
- Ancrage culturel historique de la production bovine (viande/lait)
- Accès au foncier privilégié pour l'élevage
- Aléa climatique (réserve en eau)

OPPORTUNITÉS

- Application de la loi EGalim d'ici le 1er janvier 2022: les restaurations collectives devront proposer au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique
- Forte demande des consommateurs
- Productions anciennes à revaloriser (pomme de terre de Villedieu, rave...)
- Identification de l'EPLEFPA des Hautes Terres comme structure pilote

LA PRODUCTION CÉRÉALIÈRE ET DE LÉGUMINEUSES

Cette production représente environ 4% de la surface agricole utile (SAU) totale de Saint-Flour Communauté. Plus de 50% de ces cultures sont à destination de l'alimentation animale. Une faible part est destinée aux légumineuses pourtant anciennement produites sur le territoire.



FORCES

- Surface agricole disponible
- Bassin de consommation
- Production de qualité (lentille blonde de Saint-Flour, pois de la Planèze...)

FAIBLESSES

- Filières peu développées
- La grande part de la SAU est dédiée à l'alimentation animale
- Ancrage culturel historique de la production bovine (viande/lait)

OPPORTUNITÉS

- Application de la loi EGalim d'ici le 1er janvier 2022: les restaurations collectives devront proposer au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique
- Diversification dans les exploitations
- Production ancienne (seigle, lentille blonde, pois)
- Développement d'une filière d'orge brassicole bio

EN BREF

LE DIAGNOSTIC

ÉCONOMIE ALIMENTAIRE / LA PRODUCTION AGRICOLE

Les enjeux de la production agricole

La production agricole du territoire, essentiellement tournée vers l'élevage bovin lait/viande, fait face à des enjeux de déclin démographique agricole, mais aussi à une attente forte de la part des consommateurs de disposer d'une offre alimentaire locale, diversifiée et de qualité. Cependant, cette production agricole présente l'avantage d'être implantée dans un territoire largement tourné vers l'agriculture et avec une volonté forte de la maintenir à taille humaine, respectueuse de l'environnement et de ses agriculteurs. Aussi, les acteurs économiques doivent se saisir de ces opportunités pour répondre aux enjeux auxquels la production agricole fait face, dans notre territoire de moyenne montagne.

SOUS-THÉMATIQUE	Enjeux
DÉMOGRAPHIE	Maintenir et développer le renouvellement des actifs agricoles. Mieux faire connaître le métier d'agriculteur. Développer le partenariat avec les acteurs de l'enseignement agricole.
ASSOLEMENT	Maintenir la part des sols agricoles et forestiers et pourvoyeurs de biodiversité. Veiller à l'évolution du territoire en tenant compte de la typicité paysagère. Tendre à mettre en oeuvre une veille foncière des terrains agricoles en fonction de leur potentiel d'usage.
DÉMARCHE DE DIFFÉRENCIATION	Maintenir et développer les filières de différenciation. Consolider et développer les filières et les savoir-faire. Développer une économie locale, créatrice de valeurs ajoutées en misant sur les filières d'excellence présentes sur le territoire.
PRODUCTION	Accroître la part de production légumière, fruitière et de légumineuses pour l'alimentation humaine. Augmenter la part d'autonomie alimentaire des élevages. Faciliter le développement de la diversification agricole et des circuits de proximité.

2.2 UNE TRANSFORMATION AGRO-ALIMENTAIRE PRÉSENTE EN TERRITOIRE

Source : Campus Développement (Diagnostic territorial PLUi - Tome 1.1) 2019a

2.2.a L'AGROALIMENTAIRE DU TERRITOIRE EN CHIFFRES

Le Cantal est connu pour ses fromages AOP, sa viande de qualité mais aussi ses plats typiques tels que les tripoux, l'aligot, la truffade etc. Ainsi, sur le territoire de Saint-Flour Communauté des entreprises agro-alimentaires se sont implantées pour développer de manière industrielle la confection de ces plats réputés au niveau national. C'est pourquoi, ce savoir-faire est aujourd'hui aussi bien représenté par des artisans locaux que par de grandes industries.

C'est un secteur en pleine croissance avec de nombreux projets existants et à venir sur le territoire. À cela s'ajoute une offre de formation complète grâce à l'EPLEFPA des Hautes-Terres, lycée professionnel agricole et agro-alimentaire, doté d'un atelier technologique et pédagogique de découpe de viande, de production cosmétique et de transformation légumières et fruitières.



49 établissements
3 entreprises nationales
46 coopératives et entreprises locales



Environ 350 emplois



Transformation agro-alimentaire dédiée aux spécialités locales
Transformation laitière dominante
Artisans bouchers
Plats cuisinés auvergnats



PHOTO : © HERVÉ VIDAL

2.2.b LA TRANSFORMATION DU LAIT DE VACHE : SAVOIR-FAIRE CARACTÉRISTIQUE DU TERRITOIRE

L'industrie de transformation du lait de vache en fromage est la plus présente sur le territoire, elle est aussi bien représentée par des groupes nationaux que par de petites coopératives locales. Ces outils de transformation, maillés à l'échelle de l'Est Cantal, transforment environ 50% de cette production du territoire, le reste étant destiné à la consommation de lait. Les autres produits dérivés du lait (crème, yaourt, beurre) sont majoritairement transformés sur les fermes.

À noter : La transformation du lait de chèvre, production peu présente sur le territoire, est quant à elle réalisée directement sur les exploitations.



Les entreprises locales

- Coopérative la fromagerie des Monts du Cantal
 - À Pierrefort : fabrication et affinage ;
 - À Valuéjols : projet d'affinage et de vente sur place ;
 - Actions de différenciation (Haut-Herbage, Agriculture Biologique, lait cru).
- Coopérative de Paulhac : fromage en blanc ; projet de création d'un fromage de Paulhac et différenciation du Cantal par analyse aromatique de l'Institut National de Recherche pour l'Alimentation, l'Agriculture et l'Environnement (INRAE).
- Coopérative de Planèze à Neuvéglise : fromage en blanc.
- Entreprise Conduiter à Pierrefort : moitié affinage / moitié fromage en blanc.
- Entreprise Dischamp à Neuvéglise-Sur-Truyère (Chambernon) : fromage au lait cru. Agrandissement et déplacement sur la zone d'activités du Rozier-Coren (Saint-Flour).

Le fromage en blanc est du fromage nouvellement fabriqué qui n'a pas encore été affiné. Certaines coopératives ne réalisent pas l'étape d'affinage. Les coopératives produisant du fromage en blanc vendent principalement à l'entreprise d'affinage Charrade basée à Neussargues (territoire de la communauté de communes voisine : Hautes Terres Communauté, partenaire du PAT).



Les groupes nationaux

- Les fromageries Occitanes (SODIAAL) :
 - À Saint-Flour : Cantal et Bleu au lait pasteurisé ;
 - À Talizat : fromage AOP au lait cru.
- Bonilait (SODIAAL) à Saint-Flour : poudre de lait.

FORCES

- Reconnaissance nationale
- Création d'emploi et attractivité du territoire
- Savoir-faire
- 90% du lait valorisé en fromage AOP

FAIBLESSES

- Productions locales faiblement valorisables économiquement malgré les SIQO existants
- Grands groupes prédominants dans les parts de marché
- Crainte du fromage au lait cru de la part des consommateurs
- Controverse sur la consommation de lait

OPPORTUNITÉS

- Application de la loi EGalim d'ici le 1er janvier 2022: les restaurations collectives devront proposer au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique
- Spécification du cahier des charges des AOP pour une meilleure valorisation des produits

2.2.c LA TRANSFORMATION CARNÉE : UN SAVOIR-FAIRE À CONSERVER ET VALORISER

Saint-Flour Communauté est un territoire d'élevage à viande bovine mais la majorité de la production est exportée. Cependant, une filière de transformation est bien implantée et tend à se développer.

Pour ce qui est des autres productions animales, celles-ci sont majoritairement transformées localement et consommées au niveau de l'Auvergne.



13 boucheries charcuteries sur le territoire

Sans compter celles présentes dans les grandes et moyennes surfaces.



4 abattoirs et 3 ateliers de découpe

2 ateliers de découpe/ transformation sur le territoire,
1 atelier de découpe réhabilité fin 2020 pour la venaison,
4 abattoirs sur les territoires voisins (Brioude, Neussargues, Saint-Chely-d'Apcher, Sainte-Geneviève).



12,6% des bovins abattus et engraisés sur le territoire du SYTEC

Toute production confondue (veaux naissants lait, gros bovins lait, gros bovins viande, brouillards, veaux sous la mère).

FORCES

- Création d'emploi et attractivité du territoire
- Savoir-faire
- Reconnaissance nationale des races à viande

FAIBLESSES

- Ateliers de découpe et de transformation saturés sur le territoire de Saint-Flour Communauté, qu'ils soient publics ou privés
- Tendances à la diminution de la consommation de viande
- Évolution de la consommation de viande en Restauration Hors Domicile (RHD), qui se tourne majoritairement vers la consommation de steak haché

OPPORTUNITÉS

- Application de la loi EGalim d'ici le 1er janvier 2022: les restaurations collectives devront proposer au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique
- Label rouge pour les gros bovins et veaux
- Entreprises en développement
- Développement d'une filière veau d'excellence en territoire
- Potentiel de production et de débouchés extérieurs au territoire
- Réflexion à mener sur le fonctionnement de l'atelier de découpe public



L'ATELIER TECHNOLOGIQUE DE L'EPLFPA DES HAUTES TERRES, À SAINT-FOUR

Un atelier de découpe et de transformation de produits carnés depuis 2005

Créé en 2005, et obtenant la certification « bio » en 2008, l'atelier de transformation de l'EPLFPA des Hautes Terres à Saint-Flour met à disposition une chaîne de transformation de produits carnés et une formation intégrée au service des agriculteurs pour développer la vente directe sur le territoire. De plus, il permet l'expérimentation et la mise au point de nouveaux produits tout en étant un lieu de travaux pratiques pour les élèves du lycée.

Une légumerie et un atelier cosmétique depuis 2019

Grâce à des aides de l'État, de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, du Département du Cantal et de Saint-Flour Communauté, l'atelier technologique du lycée agricole s'est agrandi en 2019. Ainsi, un espace de 112 m² dédié à la légumerie et un de 116 m² pour le laboratoire de cosmétique ont vu le jour. Ces deux espaces permettent de nouveaux débouchés pour les producteurs du territoire qui pourront en bénéficier au même titre que l'atelier de transformation des produits carnés.

Ainsi, le territoire de Saint-Flour Communauté fait le pari de développer la filière légumière sur son territoire, encore peu présente comparativement aux filières lait et viande bovine.

Un partenariat avec Saint-Flour Communauté pour la location d'un véhicule frigorifique

La communauté de communes et l'EPLFPA des Hautes Terres se sont associés pour mettre un camion frigorifique à disposition des producteurs, par un système de location.



2.2.d LES AUTRES TRANSFORMATIONS PEU PRÉSENTES

Le territoire est marqué par l'élevage avec une transformation légumière et céréalière peu développée. Pour autant, il est doté d'outils permettant de valoriser ces productions annexes.



1 atelier de transformation de fruits et légumes depuis 2019 au sein de l'EPLFPA des Hautes Terres

En 2019 cet atelier a permis de mettre en œuvre le projet Confiture de l'Amitié (projet détaillé page 84) alliant lutte anti-gaspillage et insertion professionnelle.



1 projet de moulin à pierre pour farine

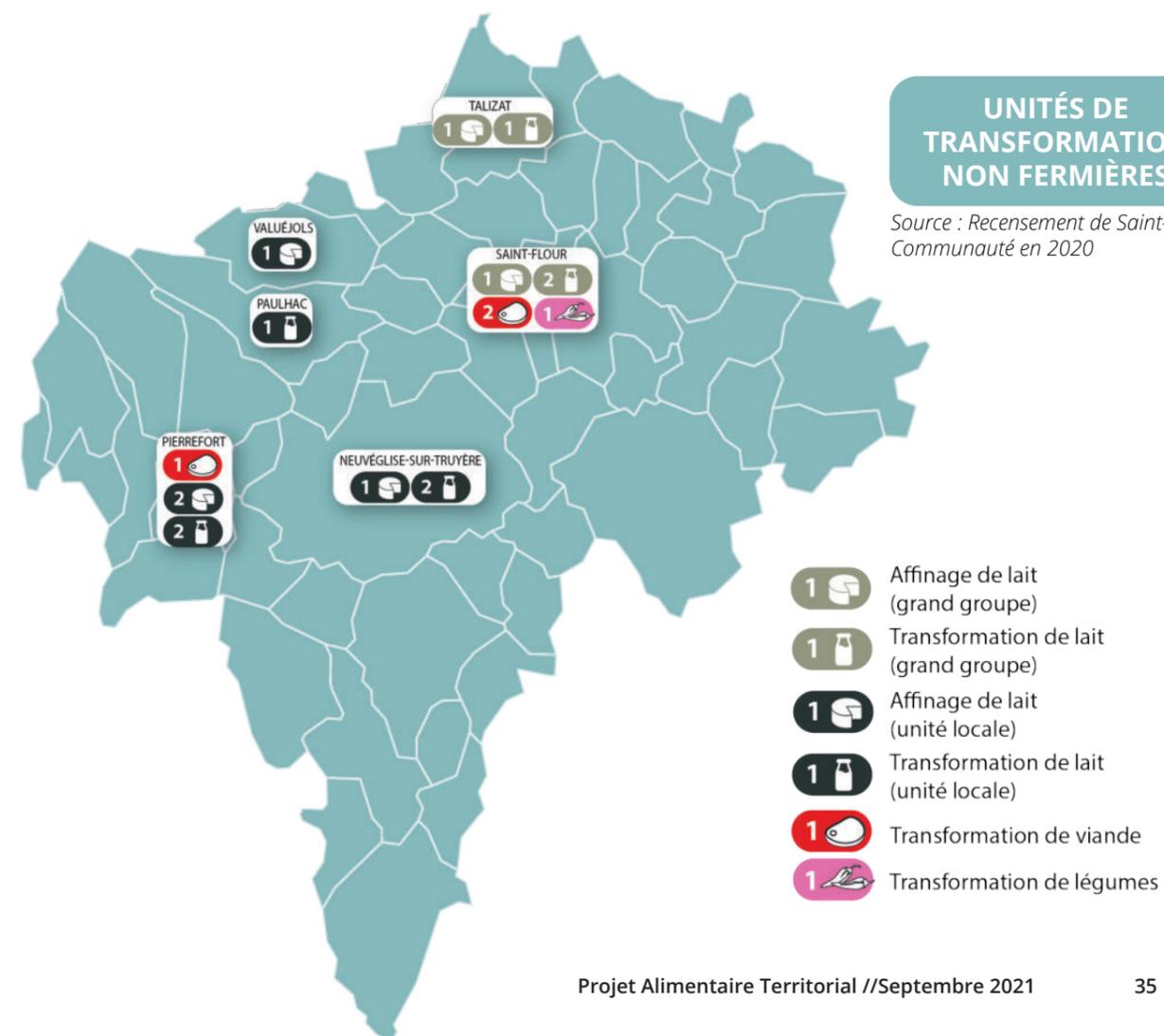
À destination de l'alimentation humaine au sein d'une exploitation agricole.



1 minoterie à Pierrefort

(Moulin de planchis).

Ces filières tendent à se développer avec l'installation de nouveaux maraîchers, la diversification de production des éleveurs (céréales et légumes) et la création d'outils collectifs pour la transformation.



LE DIAGNOSTIC
ÉCONOMIE ALIMENTAIRE / LA TRANSFORMATION
AGRO-ALIMENTAIRE

Les enjeux de la transformation agro-alimentaire

Grâce à la transformation, les productions agricoles peuvent être valorisées. Au niveau du territoire, des outils de transformation des productions laitières et animales sont présents. Ils permettent ainsi aux producteurs d'apporter une valeur ajoutée et une traçabilité à leurs produits, de réduire le transport, etc.

Pour autant, à l'heure actuelle, une forte part de la production bovine part à l'engraissement à l'extérieur du territoire.

Par ailleurs les ateliers de découpe sont sur-sollicités par rapport à leur capacité. D'autre part, les ateliers de transformation pour des productions autre que carnées sont peu développés. Enfin, le secteur fait face à un manque de main d'œuvre formée et qualifiée.

Ainsi, il y a un enjeu de préservation des outils déjà présents avec la qualité et le savoir-faire attachés et dans le même temps un enjeu de favoriser et soutenir les projets d'autres transformations (cosmétique, légumière, céréalière etc).

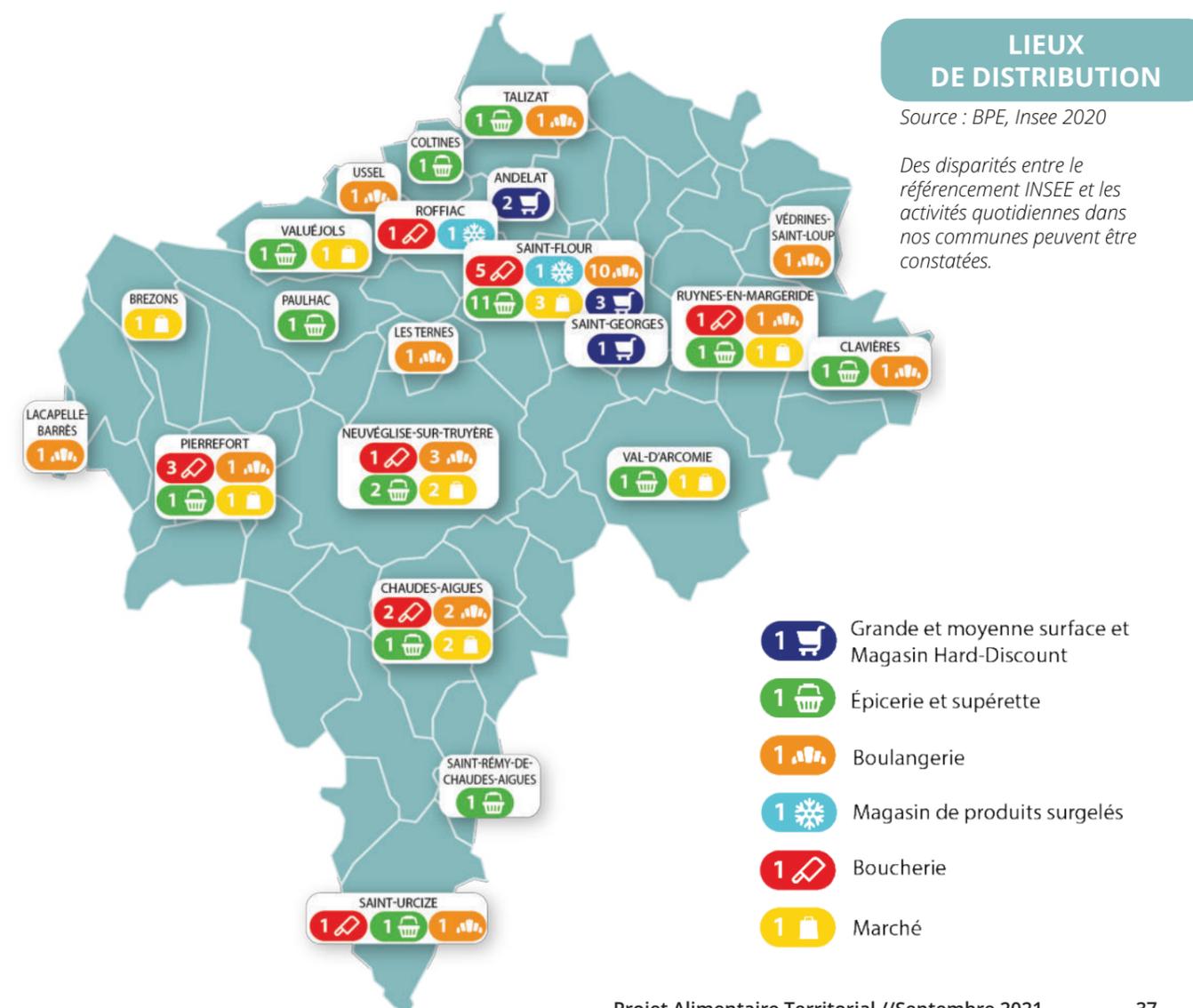
SOUS-THÉMATIQUE	Enjeux
TRANSFORMATION LAITIÈRE	Encourager le développement de produits transformés typiques à forte valeur ajoutée.
TRANSFORMATION CARNÉE	Accompagner les éleveurs pour une meilleure valorisation de leur production sur le territoire. Réfléchir à un maillage inter-territorial adéquat des outils de transformation et d'abattage, existants et à venir, pour répondre à la demande grandissante.
AUTRES TRANSFORMATIONS	Favoriser la consolidation des filières céréalières et légumières à destination de la consommation humaine. Développer les compétences techniques en maraichage de montagne sur le territoire.
TOUTE TRANSFORMATION	Renforcer l'attractivité économique du territoire. Renforcer l'attractivité des entreprises et soutenir les initiatives créatrices d'activités économiques et pourvoyeuses de plus-value. Permettre le maintien et le développement des outils de transformation agro-alimentaire présents sur le territoire. Optimiser une logistique des flux des denrées alimentaires.

2.3 UNE DISTRIBUTION ADAPTÉE À UN CONTEXTE RURAL

2.3.a LES DIFFÉRENTS LIEUX DE DISTRIBUTION

Source : INSEE (Base Permanente des Équipements) 2021

Les lieux de distribution du territoire permettent de s'approvisionner aussi bien au niveau des marchés traditionnels, que des petits commerces de proximité ou des grandes surfaces. L'implantation de ces lieux d'approvisionnement a été réfléchi afin de couvrir le territoire en fonction des différents pôles urbains et relais ainsi que des communes rurales. Ainsi, les hypermarchés se situent à Saint-Flour et ses alentours. Cependant, les marchés traditionnels sont répartis sur tout le territoire. Enfin, les épiceries, boucheries, boulangeries et autres petits commerces de proximité viennent compléter l'offre. Ces circuits de distribution sont autant de lieux de vente pour les producteurs et transformateurs du territoire, dont la démarche de valorisation diffère selon le circuit choisi.



LIEUX DE DISTRIBUTION

Source : BPE, Insee 2020

Des disparités entre le référencement INSEE et les activités quotidiennes dans nos communes peuvent être constatées.

LES GRANDES ET MOYENNES SURFACES DU TERRITOIRE : UNE FAIBLE PART DU DÉBOUCHÉ DES PRODUCTEURS LOCAUX

Source : BPE INSEE, 2019

L'offre de grandes surfaces est concentrée autour de la ville-centre, Saint-Flour. Ces modes de distribution représentent 19% du circuit de commercialisation des producteurs du territoire de l'Est-Cantal (SYTEC).

3

Hypermarchés

Grande et moyenne surfaces supérieures à 2 500m²

3

Supermarchés

Moyenne surface entre 400 et 2 500m²

LES MAGASINS SPÉCIALISÉS : UNE GRANDE PART DU CIRCUIT DE DISTRIBUTION DES PRODUCTEURS LOCAUX

Source : BPE INSEE, 2019

Les communes pôles relais, offrent un service à dominante alimentaire pour couvrir les besoins de première nécessité. Ces magasins spécialisés représentent 51% du circuit de commercialisation (revendeurs, détaillants, petits commerces) des producteurs du territoire du SYTEC.



23 Épiceries et supérettes*

*À noter que l'INSEE ne comptabilise pas les multi-services ruraux dans les épiceries, mis à part ceux se déclarant en épicerie comme activité principale.

Définition INSEE :

Superette - « Commerce de détail non spécialisé à prédominance alimentaire avec une surface de vente déclarée entre 120 et 400 m². »

Épicerie - « Commerce de détail non spécialisé à prédominance alimentaire avec une surface de vente déclarée inférieure à 120 m². »



13 Boucheries/charcuteries



23 Boulangeries**

**Données de l'INSEE dont la définition pour les boulangeries est la suivante « boulangerie avec ou sans pâtisserie. Y compris terminaux de cuisson, vente sans fabrication de produits de boulangerie. Elle ne comprend pas la vente de pizzas à emporter et les confiseurs spécialisés... »



2 Magasins de produits surgelés

DES COMMERCES AMBULANTS POUR UNE ALIMENTATION DE PROXIMITÉ ET LE RENFORCEMENT DES LIENS SOCIAUX

Les commerces ambulants sont un maillon essentiel pour la vitalité et l'attractivité des territoires ruraux. Au-delà d'une activité économique non négligeable pour les communes, les commerces ambulants facilitent la vie quotidienne des habitants et constituent des moments de convivialité à part entière.

Sur le territoire de Saint-Flour Communauté une vingtaine de commerces réalisent des tournées, dont une dizaine est installée sur un territoire voisin : 11 boulangeries, 9 épiceries, 3 boucheries-charcuteries et 1 primeur. La majorité des tournées est assurée au sein des communes rurales. Un recensement a été réalisé lors du 1^{er} confinement, au printemps 2020. Les coordonnées des commerces ambulants pour chacune des communes desservies sont disponibles sur la page web de Saint-Flour Communauté : Covid-19 : commerces ambulants et communes desservies - Saint-Flour Communauté.



COMMERCES AMBULANTS

Source : Recensement de Saint-Flour Communauté en 2020

- 1 Épicerie
- 1 Boulangerie
- 1 Boulangerie-épicerie
- 1 Fromagerie
- 1 Boucherie-charcuterie
- 1 Primeur

2.3.b LES DIFFÉRENTS CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Source : Campus Développement (Diagnostic territorial PLUi - Tome 1.1) 2019a

LE CIRCUIT COURT EST FAIBLEMENT UTILISÉ PAR LES PRODUCTEURS

Le circuit court, tel qu'il est défini par le Ministère de l'agriculture français en 2009, est « un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire. »

Aussi, pour acheter un produit issu d'un circuit court, de nombreux lieux sont possibles (marchés, ventes à la ferme, ou bien grandes et moyennes surfaces, magasins de producteurs, etc), ce qui donne la possibilité de toucher un grand panel de consommateurs.



60 producteurs du territoire en 2017 réalisent de la vente en circuit court*

21 sont des producteurs labellisés Agriculture Biologique (AB)
Depuis 2017, de nouveaux acteurs de la transformation se sont installés sur le territoire permettant l'essor du circuit court.

* Ces résultats proviennent d'une étude menée auprès de 138 agriculteurs répondants.



Le circuit court représente un chiffre d'affaires faible pour la filière viande bovine



LES CONFUSIONS AUTOUR DE LA NOTION DE CIRCUIT COURT

Source : Praly et al. 2014

Le circuit court, tel qu'il est défini par le Ministère de l'agriculture français en 2009, est « un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire. »

À l'usage, cette définition engendre des confusions :

- **Celle de ne pas aborder la dimension spatiale entre le lieu de production et le lieu de vente.** Or, lorsque le terme circuit court est utilisé, il est communément sous-entendu que la notion de « court » se réfère à la distance géographique et donc à la « localité » du produit. Avec cette définition :

- D'un côté des circuits alimentaires ancrés sur un territoire, sollicitant plusieurs intermédiaires locaux, ne seront pas pris en compte.
- De l'autre côté un produit issu d'une zone géographique éloignée du lieu de vente, avec zéro ou un seul intermédiaire sera comptabilisé.

Aussi, il paraît pertinent d'intégrer une notion de dimension spatiale, avec toute la difficulté que cela amène de définir « le local ».

- **Celle de dévaloriser le rôle des intermédiaires.**

Il est aisé de penser que diminuer le nombre d'intermédiaires est systématiquement favorable. Or, ce n'est pas forcément le cas. En témoigne la pression des grandes surfaces sur le prix des produits même en achat direct au producteur.

Aussi, il semble préférable, en faveur du développement territorial local, de travailler à des circuits reposant sur des approvisionnements locaux impliquant plusieurs acteurs du territoire.

Finalement, « le circuit court » tel qu'il est utilisé pour décrire des circuits de commercialisation, ne se réduit pas aux nombres d'intermédiaires.

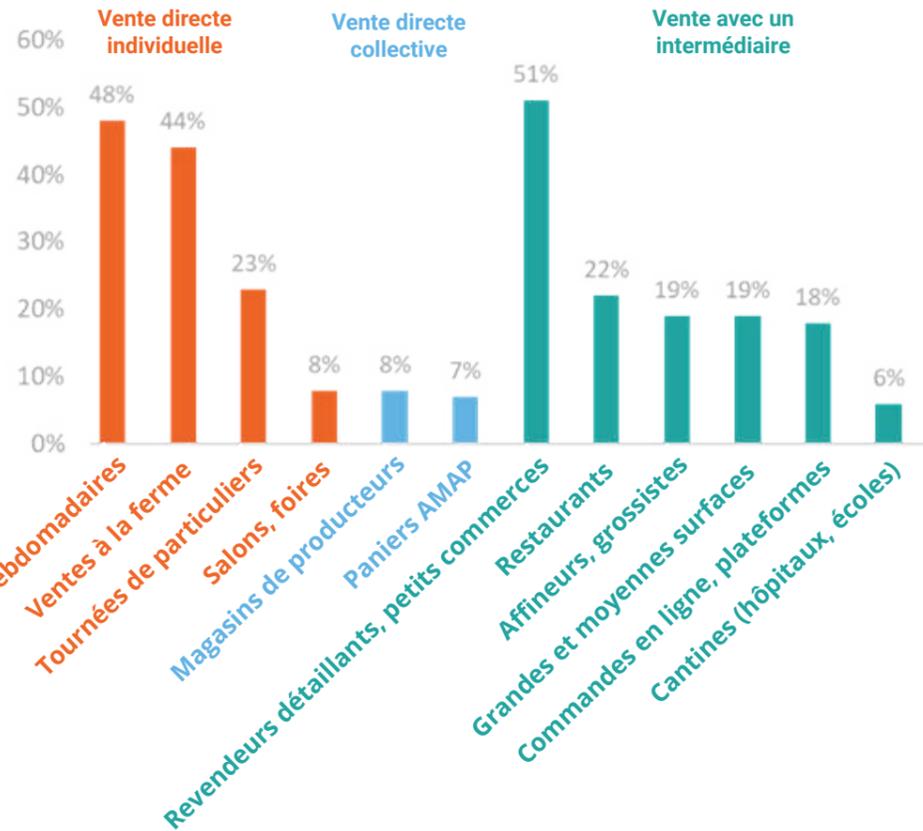
Différentes notions y sont attachées : la dimension spatiale (rapprochement entre le lieu de production et de vente), la dimension fonctionnelle (la connaissance du cheminement du produit et le rôle des intermédiaires), la dimension relationnelle (le lien entre le producteur et le consommateur), la dimension économique (in fine une juste rémunération du producteur).

Il est donc nécessaire de tenir compte de ces différentes dimensions lorsqu'un travail est mené sur le système alimentaire.

CIRCUITS COURTS DE COMMERCIALISATION DES PRODUCTEURS* (CA 15, 2017)

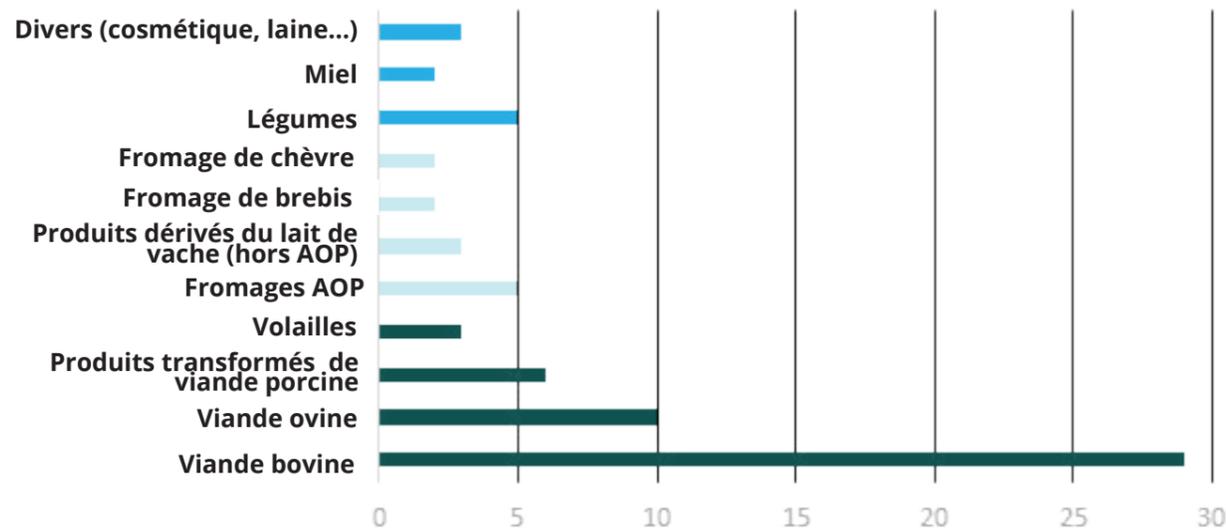
En 2017, la Chambre d'agriculture du Cantal a réalisé une étude auprès des agriculteurs. Elle les a notamment interrogés sur leur mode de commercialisation.

Sur le territoire de Saint-Flour Communauté, le circuit court est bien implanté par la vente directe au niveau des marchés ou bien par la vente à un intermédiaire au niveau des petits commerces et détaillants. Cependant, la vente en circuit court de façon collective est largement moins développée.



* les résultats ont été pondérés en fonction du nombre de répondants à cette question. Sur les 138 producteurs enquêtés, 88% ont répondu à cette question.

NOMBRE DE PRODUCTEURS ENGAGÉS DANS LES CIRCUITS COURTS PAR FAMILLE DE PRODUITS (CA 15, 2017)



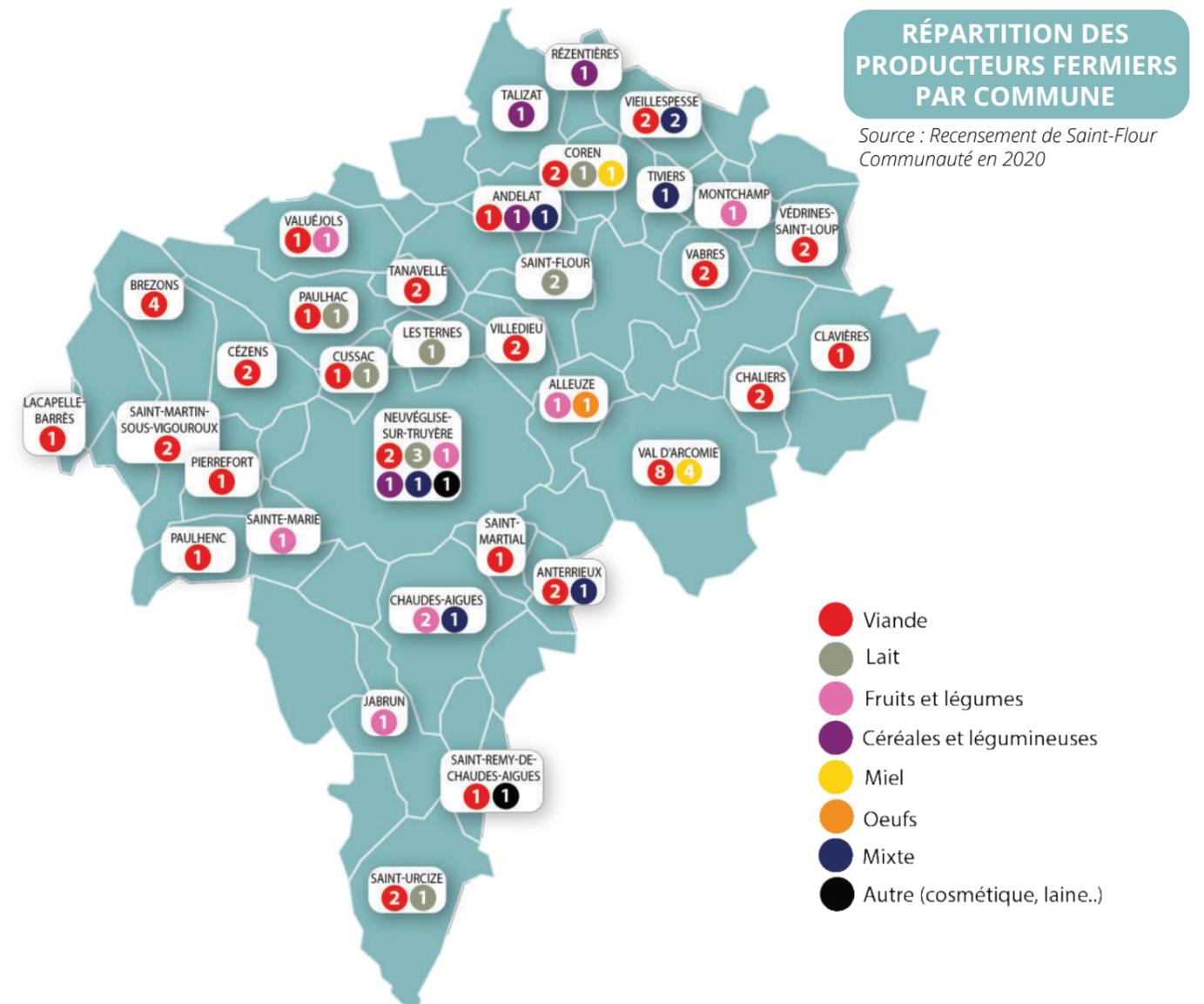
Le circuit court reste un circuit de commercialisation à la marge. Proportionnellement au nombre de producteurs par famille de produits, le circuit court est plus utilisé pour des productions comme le miel, le maraichage, les fromages de chèvre et de brebis que pour la production de viande bovine ou de produits laitiers.

LA VENTE DIRECTE - UNE GRANDE DIVERSITÉ DE PRODUCTEURS FERMISERS SUR LE TERRITOIRE

La vente directe, intégrée au circuit court, est un mode de commercialisation autant apprécié des consommateurs que des producteurs. Effectivement ce circuit apporte une plus-value autant relationnelle (rapprochement producteur/consommateur) qu'économique (prix plus juste des produits). En territoire, les produits laitiers et carnés ont un fort potentiel de valorisation en vente directe (caissette, fromage, lait frais, yaourt, beurre etc). Aussi, les agriculteurs proposent directement leurs produits à la vente (cf. carte des producteurs fermiers ci-dessous).

Pour autant, avec un faible bassin de consommation sur le territoire, selon les type de production la vente directe en territoire n'est pas un choix possible pour tous. Il est donc important d'avoir une complémentarité des circuits de distribution. La vente directe en territoire est une des solutions à la valorisation des productions.

Cette vente directe est tout aussi pertinente dans les territoires voisins ou au niveau des grandes métropoles.



LE DIAGNOSTIC

ÉCONOMIE ALIMENTAIRE / LA DISTRIBUTION

Les enjeux de la distribution

La distribution est un enjeu majeur pour les producteurs. C'est par cette voie qu'ils vont valoriser leur production et définir, en partie, leur revenu. Selon les productions et les opportunités, le choix du circuit diffère. Les productions encore faiblement développées comme le miel, le maraîchage et le fromage de chèvre fonctionnent majoritairement en vente directe à la ferme, sur les marchés ou en tournée chez les particuliers. Les productions de viande bovine et de lait et produits dérivés, quant à elles, bien que consommées aussi localement, partent largement via les circuits longs de distribution.

Enfin, en termes de lieux de distribution, le territoire est globalement bien maillé. Une attention particulière est portée sur les commerces de proximité afin d'éviter leur fermeture. Ils sont autant des lieux de vie pour les habitants que des vitrines pour les producteurs. Les grandes surfaces, en concentrant une part prépondérante des achats alimentaires, sont un acteur majeur dans les circuits de commercialisation.

Les restaurations, qu'elles soient commerciales ou collectives, font encore peu partie des circuits de commercialisation des producteurs. Les normes sanitaires, les contraintes de volumes et de spécificité des commandes, sont des freins souvent soulevés pour ce circuit. Depuis quelques années, la volonté politique est tournée vers l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective. La loi issue des États Généraux de l'Alimentation (EGalim), mise en œuvre en 2018 et rendue obligatoire à partir de 2022, vise à favoriser l'achat de produits de qualité et locaux au sein des restaurations collectives.

SOUS-THÉMATIQUE	Enjeux
LIEUX DE DISTRIBUTION	Appuyer et valoriser la mise en valeur des produits locaux dans les commerces. Veiller au maintien et rendre attractif les marchés de plein vent. Veiller au maintien du tissu de commerces dans les communes rurales. Veiller au maintien du réseau de commerces ambulants.
CIRCUITS DE DISTRIBUTION	S'appuyer sur la complémentarité des circuits de distribution. Sensibiliser le consommateur au juste prix. Développer les circuits de proximité alimentaires et valoriser les productions locales. Favoriser la vente directe et les circuits de proximité.

2.4 UNE CONSOMMATION PRINCIPALEMENT Tournée VERS LA GRANDE DISTRIBUTION

2.4.a LES ENQUÊTES RÉALISÉES SUR LE TERRITOIRE

Afin de rédiger le diagnostic alimentaire territorial, des enquêtes de terrain ont été confiées à des étudiants.

De mars à septembre 2019 une stagiaire de fin d'études, issue de l'école d'ingénieur en agronomie de Paris, a réalisé une enquête sur le territoire pour **connaître les habitudes alimentaires et les attentes de chacun des acteurs grâce à :**

- 55 entretiens qualitatifs d'acteurs du territoire ;
- 322 entretiens quantitatifs des consommateurs.

De septembre 2019 à mars 2020, un groupe de trois étudiants, issus de la licence Professionnelle Gestion des Espaces Naturels Ruraux basée à Florac, a réalisé une enquête sur le territoire pour **connaître les habitudes d'approvisionnement local en restauration collective et les attentes des acteurs de ce secteur :**

- 55 restaurants collectifs contactés ;
- 11 réponses au questionnaire en ligne ;
- 11 entretiens de responsables de la restauration collective.

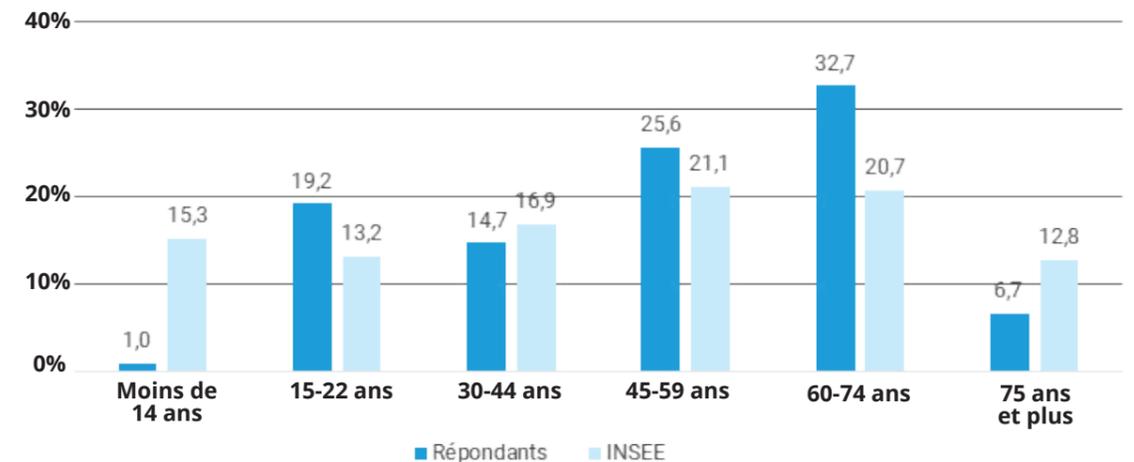
Ainsi ces enquêtes ont permis notamment de mettre en avant les profils et attentes de la population et des acteurs professionnels du territoire. De plus, un travail comparatif des résultats des questionnaires grand public, avec les données nationales, a été réalisé afin de dégager un profil des répondants sur le territoire.

LE RÉSULTAT DE L'ENQUÊTE AUPRÈS DE LA POPULATION

Le profil des répondants

Ces résultats ont été comparés aux données nationales (INSEE) afin de déterminer s'ils sont représentatifs de la population totale du territoire.

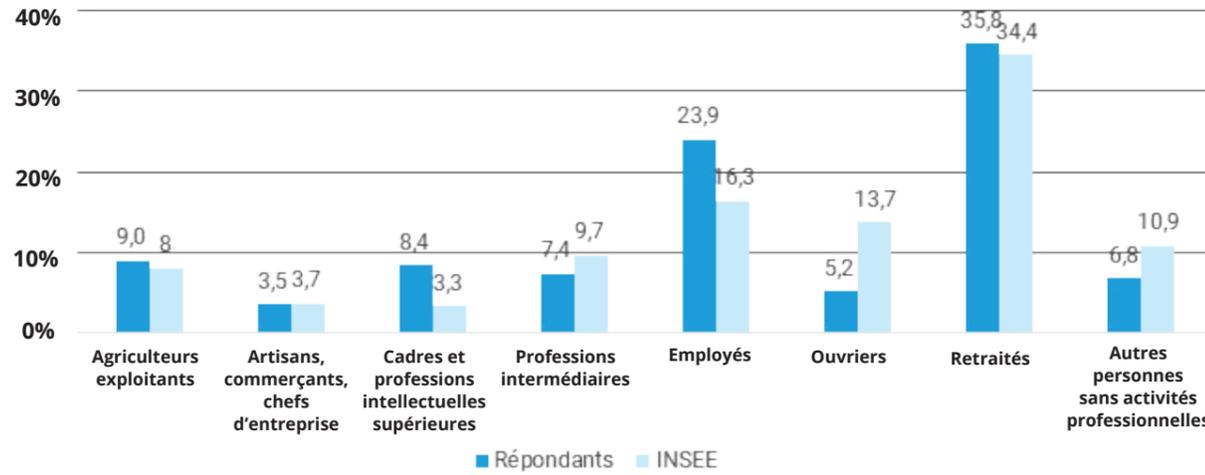
ENQUÊTE 1 Répartition des répondants selon leur âge (en comparaison avec les données INSEE du territoire)



Dans ces conditions, l'enquête n'est pas entièrement représentative de la population selon l'âge : les pré-adolescents et personnes très âgées sont sous représentés tandis que les 45-74 ans sont sur-représentés.

ENQUÊTE 2

Répartition des répondants selon leur catégorie socio-professionnelle (en comparaison avec les données INSEE du territoire)



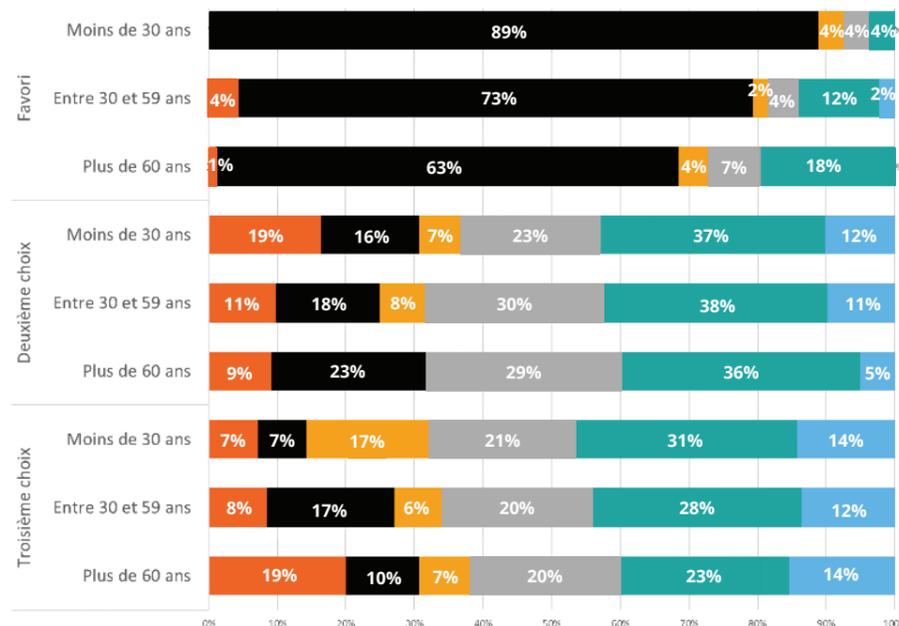
Le profil des répondants concernant les catégories socio-professionnelles est plutôt fidèle aux données du territoire avec tout de même une large sous représentation des ouvriers (moitié moins environ) mais une sur-représentation des cadres et professions intellectuelles supérieures (plus de 2 fois plus). Ainsi les données qui suivent sont à relativiser car elles ne reflètent pas complètement la population du territoire.

Les lieux d'achat fréquentés par les répondants

Le graphique suivant a été réalisé grâce aux réponses à la question : « Où achetez-vous principalement vos produits alimentaires ? Veuillez numéroter de 1 à 5, par ordre de préférence, parmi ces choix : Magasin de produits bio, marchés locaux, chez les producteurs en vente directe, magasin de coopérative, AMAP, autoproduction, internet/drive, grandes et moyennes surfaces, Hard discount, commerce de proximité, commerce traditionnel » Ces résultats ont été reliés à l'âge afin d'étudier une potentielle corrélation entre les deux données.

ENQUÊTE 3
Choix des lieux pour les courses alimentaires en fonction de la tranche d'âge

- Autoproduction
- Magasins spécialisés label AB
- Petits commerces
- Grandes et moyennes surfaces et Hard discount
- Marché de plein vent
- Vente directe (AMAP, à la ferme, coopérative)



Quel que soit l'âge, le lieu favori pour faire ses courses alimentaires est « grandes et moyennes surfaces et hard discount », à plus de 60%, avec une proportion qui augmente quand la tranche d'âge diminue. Concernant le deuxième choix, celui-ci est associé aux petits commerces dans des proportions quasi identiques quelle que soit la tranche d'âge (autour de 37%). Enfin, en troisième recours, les trois tranches d'âges se tournent aussi bien vers le marché que les petits commerces.

Ainsi, le marché paraît être un lieu de vie et de rencontre plus qu'un lieu d'achat en tant que tel. Les grandes et moyennes surfaces et le hard discount sont quant à eux privilégiés pour l'avantage qu'ils offrent : une centralisation des produits alimentaires et non alimentaires de tout type. Enfin, le petit commerce permet de compléter pour un produit manquant ou l'achat quotidien (le pain par exemple).

Le budget alimentaire des répondants

ENQUÊTE 4

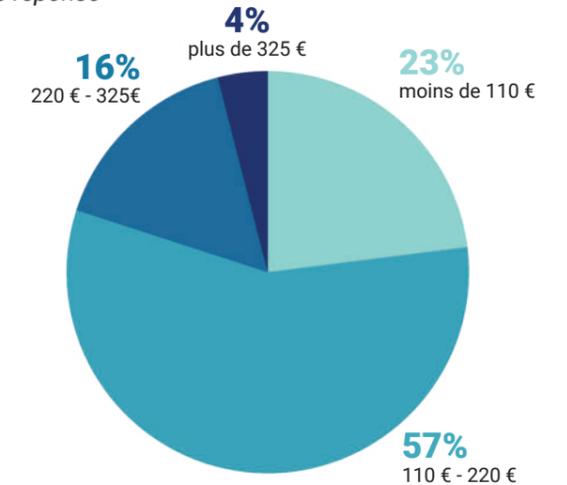
Budget mensuel moyen des ménages pour l'alimentation

La question était la suivante « Quel budget votre ménage consacre-t-il à l'alimentation par semaine (en €) ? 1= Entre 0€ et 25€, 2 =Entre 26€ et 50€, 3= Entre 51€ et 75€, 4= Entre 76€ et 100€, 5= Entre 101€ et 150€, 6= Entre 151€ et 199€, 7= Plus de 200€, 8= Ne sait pas, 9= Pas de réponse »

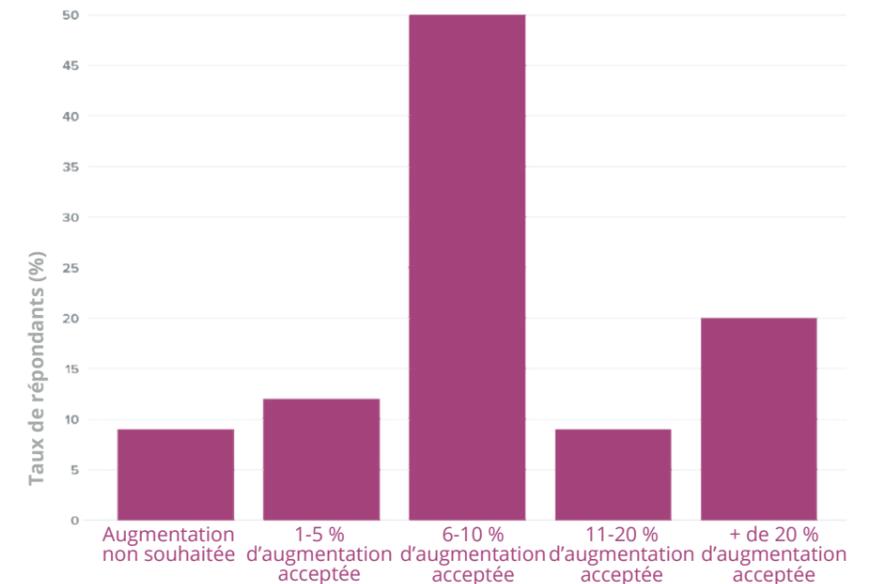
Les ménages ne sont pas tous composés du même nombre de personnes. Aussi, pour déterminer le budget mensuel moyen par personne, la composition des ménages a été corrélée au budget mensuel par foyer pour définir le graphique ci-contre.

Nationalement, en 2014, un Français dépense en moyenne 300€/mois pour son alimentation. D'après l'enquête menée dans le territoire de l'intercommunalité, plus de 80% des personnes composant les foyers des enquêtés ont un budget inférieur à la moyenne nationale.

Pour autant, 80% de ces enquêtés sont prêts à payer plus de 5% du prix pour un produit alimentaire local. En effet, 94% de ces derniers consomment au moins une fois par mois des produits locaux dont 41% au moins une fois par semaine.

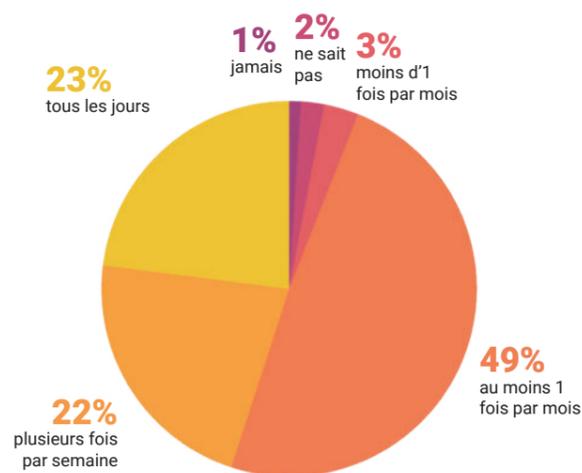


ENQUÊTE 5
Taux de répondants acceptant un certain pourcentage de la hausse du prix d'un produit local

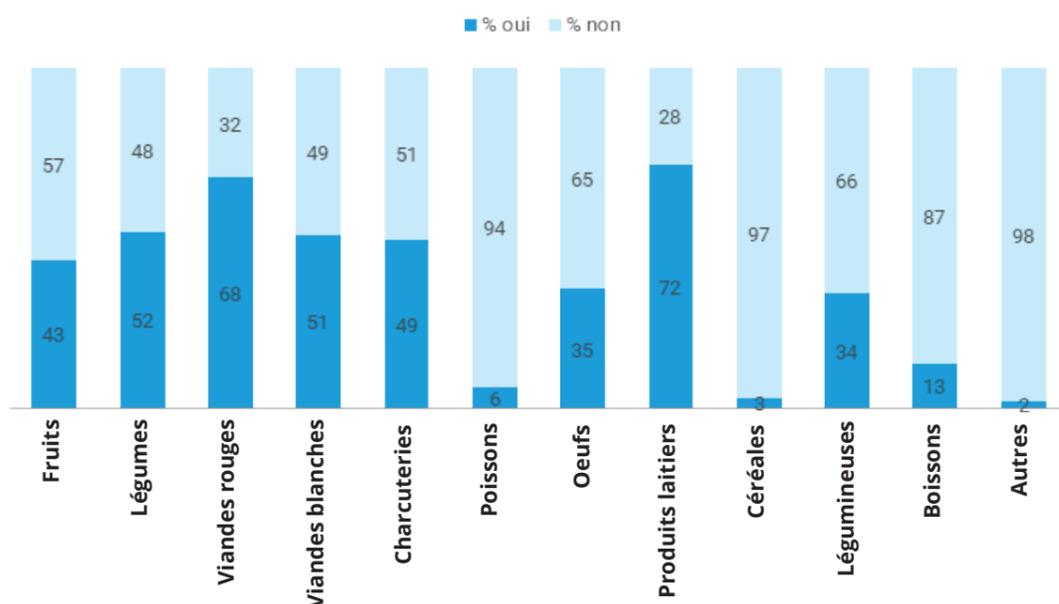


La consommation des produits locaux par les répondants

ENQUÊTE 6
Fréquence de consommation des produits locaux



ENQUÊTE 7
Taux de consommation des produits locaux



Les produits laitiers et la viande rouge représentent les produits locaux les plus consommés, cela peut s'expliquer, par la production prédominante de bovin lait et viande sur le territoire, facilitant l'accès à ces produits.

Concernant la viande blanche et la charcuterie, les quelques producteurs du territoire sont présents sur les marchés et dans les grandes et moyennes surfaces leur permettant de toucher une bonne partie de la population. Enfin, pour les légumes et les fruits, cette proportion est assez élevée, malgré une faible production sur le territoire. Ceci peut s'expliquer par un réseau d'auto-production de la part des répondants.

2.4.b LA RESTAURATION HORS DOMICILE SUR LE TERRITOIRE

Source : INSEE (Base Permanente des Équipements) 2021

La restauration commerciale

Saint-Flour Communauté compte une centaine de restaurants commerciaux sur son territoire, avec une concentration forte au niveau du pôle urbain. On en retrouve tout de même au sein des communes rurales, apportant un maillage territorial intéressant pour les habitants, les touristes mais aussi les producteurs. Effectivement, ces restaurants sont autant de potentiels débouchés et vitrines pour leurs produits.

Certains de ces restaurants sont d'ailleurs reconnus nationalement (plus de détails dans la partie patrimoine alimentaire en page 59).

	Restaurant Restauration rapide	Hôtel-restaurant	TOTAL
Pôles urbains	22	14	36
Pôles relais	18	9	27
Communes rurales	27	8	35
TOTAL	67	31	98



La restauration collective

La restauration hors domicile englobe aussi tous les établissements accueillant des publics spécifiques comme les établissements scolaires ou médico-sociaux.

Ces établissements peuvent choisir d'être en gestion directe, c'est-à-dire qu'ils s'approvisionnent et ont une équipe de salarié pour la cuisine, ou bien d'être en gestion concédée, c'est-à-dire qu'ils facturent une prestation de services à une structure spécialisée dans la gestion et l'exploitation d'une restauration collective.

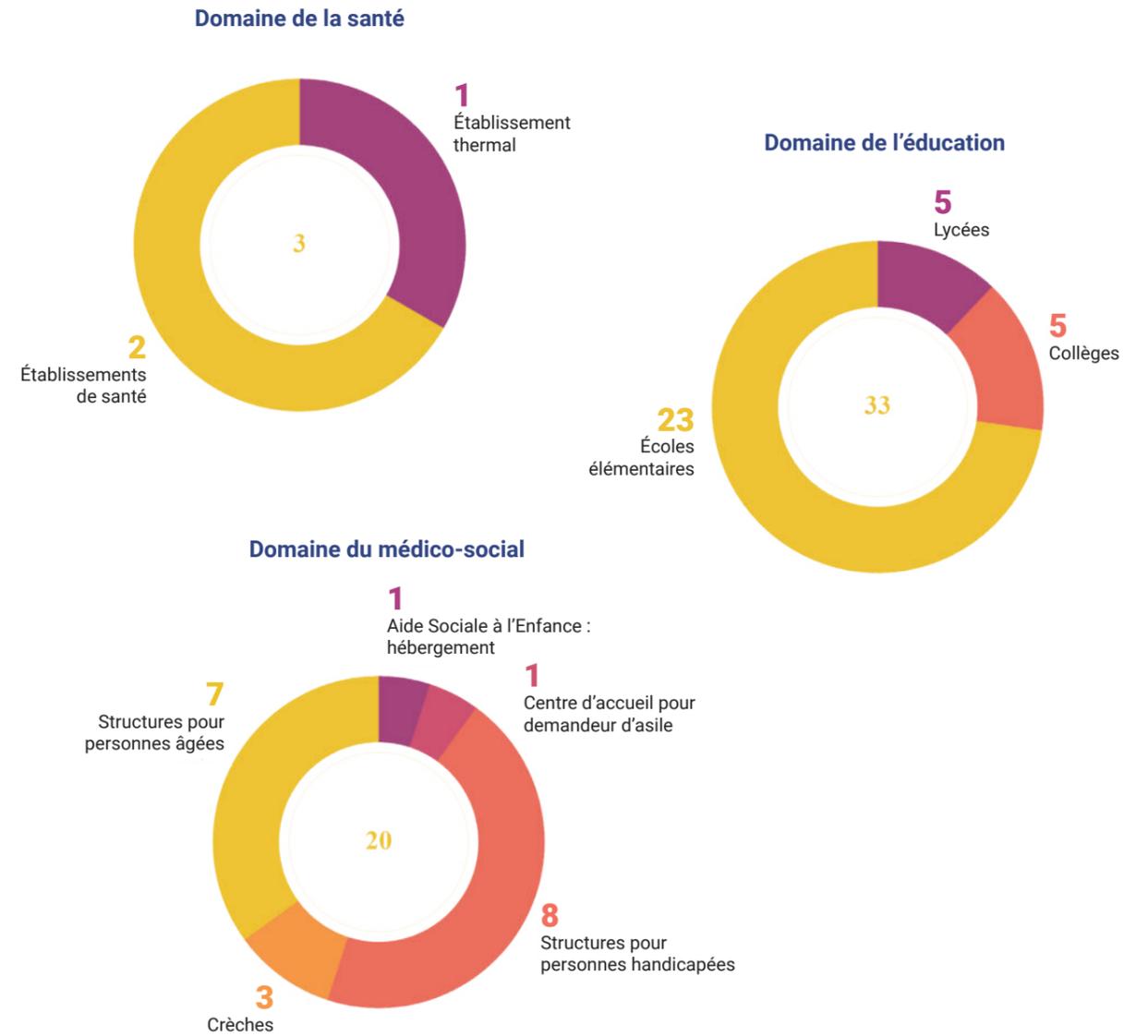
Environ 10 000 repas sont servis par jour dans ce type de restauration collective sur le territoire.

	Domaine de la santé	Domaine de l'éducation	Domaine du médico-social	TOTAL
Pôles urbains	1	15	12	28
Pôles relais	2	9	5	16
Communes rurales	0	9	3	12
TOTAL	3	33	20	56

Les domaines de l'éducation et du médico-social comptabilisent le plus grand nombre d'établissements avec une restauration collective. Cependant, le secteur de la santé, avec l'hôpital de Saint-Flour, représente une grande part du nombre de repas servis par jour (600 repas).



Répartition des structures ayant une restauration collective selon les domaines



Une grande partie des établissements ayant une cantine ont conservé une gestion directe leur permettant d'avoir la main sur la provenance de leur approvisionnement.

L'approvisionnement local se traduit par des achats de produits locaux, principalement la viande rouge et le fromage, et des achats au sein des commerces de proximité (boulangerie, épicerie, boucherie...). Cela permet à la fois de soutenir le tissu des commerces de proximité et les producteurs locaux. Cependant, pour les très petites ou les très grandes structures de restauration collective il est parfois difficile de s'approvisionner localement (problématiques de volume, de prix, de disponibilité des agriculteurs, etc.).

Depuis quelques années, une réelle volonté de s'approvisionner avec des produits de qualité et localement est apparue, en témoigne la Loi EGalim, qui imposera, à l'horizon 2022, un approvisionnement de produits labellisés à hauteur de 50%, dont 20% de produits issus de l'Agriculture Biologique à la restauration collective.

ÉCONOMIE ALIMENTAIRE / LA CONSOMMATION

Les enjeux de la consommation

Les habitants du territoire privilégient majoritairement les grandes et moyennes surfaces pour réaliser leurs achats alimentaires. Ces établissements offrent l'avantage d'une centralisation des produits alimentaires et non alimentaires de tout type. Les petits commerces et les marchés sont également bien fréquentés par la population, mais plutôt dans un second choix ou pour l'achat de produits spécifiques (pain, charcuteries, viandes...). À noter qu'une part non négligeable de la population consomme des aliments en autoproduction (potagers, poulaillers...).

Bien que le budget mensuel moyen des ménages pour l'alimentation soit plus faible que la moyenne nationale, une grande majorité des habitants se dit prête à payer plus cher un produit, s'il est issu d'une filière locale.

Enfin, la restauration hors domicile est bien représentée avec 98 restaurants commerciaux et 56 restaurations collectives implantés sur le territoire communautaire.

Les consommateurs sont le dernier maillon de la chaîne de l'économie alimentaire. Aussi, par l'orientation de leurs achats alimentaires, ils ont un grand pouvoir d'influence sur l'économie locale. Être à leur écoute et les accompagner vers une consommation plus responsable et pourvoyeuse de valeur ajoutée sont deux leviers importants pour soutenir le monde agricole face aux mutations de demain.

SOUS-THÉMATIQUE

Enjeux

POPULATION

Créer du lien entre le consommateur et le producteur.
Veiller au maintien d'un maillage territorial suffisant des commerces, points d'accès et de diffusion des services et produits alimentaires.

PRODUITS LOCAUX

Sensibiliser les consommateurs au juste prix.
Augmenter la diversité de produits locaux disponibles.

RESTAURATION
HORS DOMICILE

Augmenter la part de produits locaux dans la restauration collective.
S'appuyer sur les restaurateurs volontaires et engagés en démarche de qualité comme vitrine des produits locaux.



Aussi bien les consommateurs que les pouvoirs publics ont pris conscience des corrélations entre alimentation et santé. C'est pourquoi l'éducation à une alimentation de qualité est devenue un enjeu majeur des politiques de nutrition-santé.

LE DIAGNOSTIC

3 ALIMENTATION ET SANTÉ

PHOTO : © HERVÉ VIDAL

Depuis maintenant plusieurs années, les pouvoirs publics ont pris conscience de la corrélation entre alimentation et santé, en témoignent les nombreux Plans Nationaux Nutrition Santé (PNNS). Au cœur de ces plans nationaux, l'éducation des populations, jeunes comme moins jeunes, à la question de l'alimentation, est un levier d'action non négligeable. Éducation à la nutrition, à la lutte contre le gaspillage alimentaire, à l'impact environnemental des filières alimentaires, sont autant de sujets qui permettent de mettre en lumière la diversité des liens entre alimentation et santé.

« À chaque étape de la vie, l'état de santé se caractérise par des interactions complexes entre plusieurs facteurs d'ordre socio-économique, en interdépendance avec l'environnement physique et le comportement individuel. Ces facteurs sont désignés comme les « déterminants de la santé ». Ils n'agissent pas isolément : c'est la combinaison de leurs effets qui influe sur l'état de santé. »

<https://www.promosante-idf.fr/sinformer/textes-de-reference/concepts-cles-en-promotion-de-la-sante-definitions-et-enjeux>

Ainsi, l'amélioration de la santé de la population passe par des actions agissant sur ces déterminants. L'Organisation Mondiale de la Santé parle de promotion de la santé, qu'elle définit comme un processus social et politique global, qui vise à :

- Renforcer les aptitudes et les capacités des individus ;
- Agir pour des politiques publiques favorables à la santé ;
- Développer des environnements favorables à la santé ;
- Renforcer et faire évoluer le système de santé global.

La participation des citoyens, acteurs principaux de leur propre santé, est essentielle dans toute action de promotion de la santé.

Au niveau du territoire de Saint-Flour Communauté le concept de promotion de la santé est sous-jacent à de nombreux projets et mis en œuvre par une pluralité d'acteurs : Conseil Départemental du Cantal, Agence Régionale de Santé Auvergne Rhône Alpes, Institut Régional d'Education Physique et Sportive Auvergne Rhône Alpes, Office Municipal Jeunesse et Sports, hôpitaux, Mutualité Française, Centre Communal d'Action Sociale, etc.

Saint-Flour Communauté agit directement sur la promotion en territoire de la santé par le biais de son Contrat Local de Santé (CLS). Cette démarche projet identifie également le Projet Alimentaire Territorial, et les réflexions menées autour de l'alimentation comme leviers d'action d'une meilleure santé.

3.1 LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE : FACTEUR DE PROTECTION OU DE RISQUE POUR LES MALADIES NON TRANSMISSIBLES

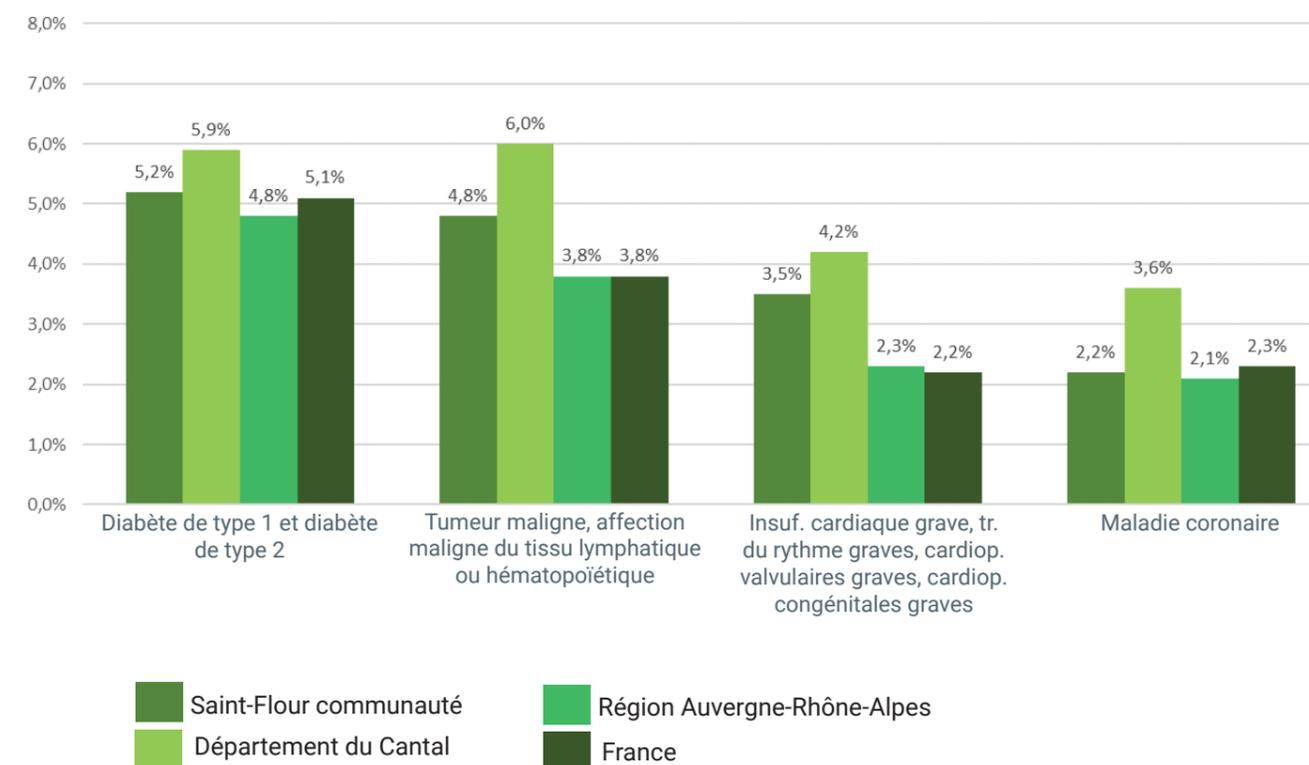
Source : INSEE (Dossier complet, 2020), REZONE 2020

Les maladies non transmissibles constituent aujourd'hui un des enjeux de santé publique nationale. Ces maladies représentent toutes les maladies atteignant l'être humain, et qui ne sont pas transmissibles d'un individu à l'autre, comme par exemple les cancers, les maladies cardiovasculaires, l'obésité, l'ostéoporose, le diabète et l'obésité. Ces maladies chroniques représentent la première cause de mortalité au niveau mondial et sont la cause de coûts humains, sociaux, économiques et sanitaires considérables.

Ces maladies, dont la prévalence augmente de manière régulière, sont toutes liées à des comportements à risque, comme la sédentarité et le manque d'activité physique, la consommation de tabac et d'alcool, mais aussi, et surtout, l'alimentation.

Au niveau du territoire de Saint-Flour Communauté, le pourcentage d'habitants atteints de maladies non transmissibles est globalement moindre à celui du département mais légèrement supérieur à celui de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Prévalence des maladies non transmissibles sur le territoire de Saint-Flour Communauté



Les maladies chroniques sont de manière générale plus répandues dans les populations âgées. Avec 34% de la population de Saint-Flour Communauté âgée de plus de 60 ans, et 21% comprise entre 45 à 59 ans, celle-ci est à risque. Ce risque devrait s'accroître dans les années à venir avec le vieillissement de la population.

Basées sur des consensus nationaux, de nombreuses recommandations existent quant aux bons comportements alimentaires, permettant de réduire certaines de ces maladies chroniques, parmi lesquelles :

- Avoir une consommation suffisante en fruits et légumes, en féculents et aliments complets, et en eau ;
- Équilibrer et doser ses apports en viandes, produits de la pêche et œufs, et en produits laitiers (ni trop, ni trop peu) ;
- Limiter sa consommation de produits gras, salés ou sucrés.

Cependant, l'alimentation n'est évidemment pas le seul facteur de risque comportemental qui existe. Initier des mesures pour une alimentation protectrice de la santé sous-entend également de mettre en œuvre des actions favorisant la pratique de l'activité physique et la diminution de la sédentarité.

Enfin, il est nécessaire de préciser qu'aux comportements individuels s'ajoutent les facteurs de risques socioéconomiques. Plusieurs études ont mis en avant des corrélations entre la catégorie socioprofessionnelle des individus, par exemple, et le développement de comportements alimentaires protecteurs.

3.2 L'INFLUENCE DU NIVEAU D'ÉTUDES, DE L'ÂGE ET DU SEXE SUR LES HABITUDES ALIMENTAIRES ET L'ÉTAT DE SANTÉ

Source : INSEE (Dossier complet EPCI) 2020

En plus de la catégorie socio-professionnelle, on peut citer l'âge et le sexe, comme influençant directement les comportements alimentaires.



Depuis 1999, l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail (ANSES) réalise, tous les sept ans, une étude nationale des consommations alimentaires. La dernière en date, INCA 3 (2014-2015), étudie l'évolution des habitudes et modes de consommation ainsi que les nouveaux enjeux en matière de sécurité sanitaire et de nutrition.



Santé Publique France, de son côté, mène une étude nationale de santé sur l'environnement, la biosurveillance, l'activité physique et la nutrition, l'étude ESTEBAN.

Ces études permettent d'approfondir les connaissances sur les corrélations entre habitudes alimentaires des Français, les risques sanitaires et les facteurs de risque comportementaux et socio-économiques. Elles servent, par la suite, à orienter les politiques publiques et les messages nutritionnels à diffuser. Elles ont notamment permis de mettre en lumière ce lien entre les catégories socioprofessionnelles, le sexe et l'âge, et les maladies chroniques, comme l'obésité par exemple.

En effet, en France, 54% des hommes et 44% des femmes étaient en surpoids (IMC* ≥ 25) en 2015. La prévalence du surpoids était plus élevée chez les personnes les moins diplômées. Cette prévalence augmentait aussi avec l'âge.

De plus, le pourcentage d'obésité (IMC ≥ 30) atteignait 17%, soit plus de 8 millions de personnes concernées.

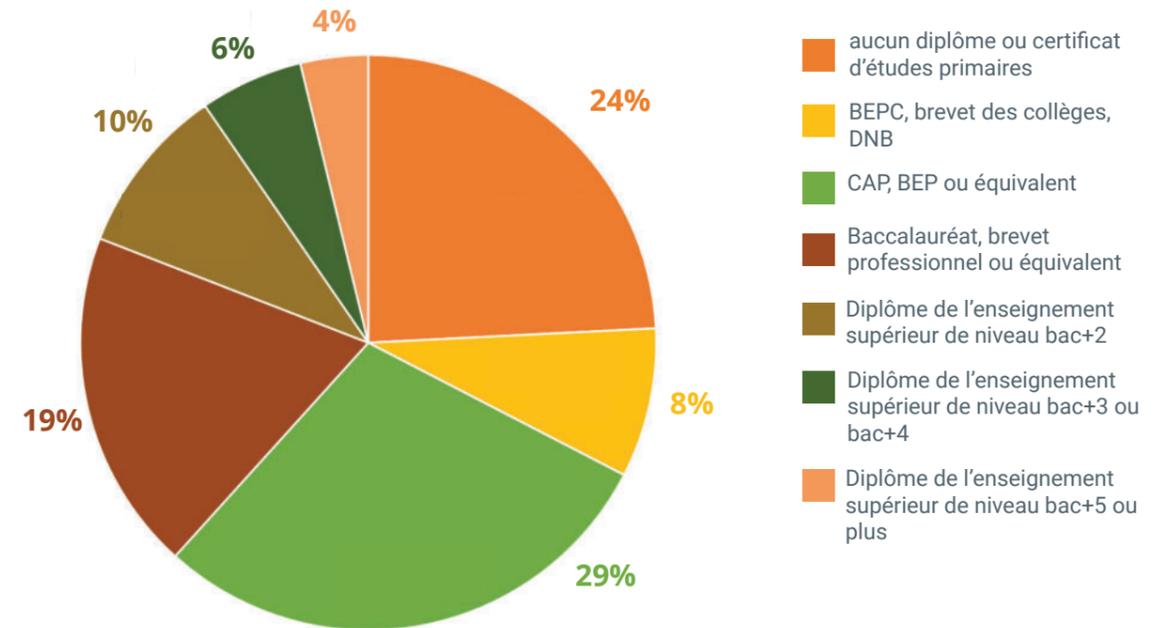
L'obésité massive (IMC ≥ 40) touchait, quant à elle, 1,6% de la population. À noter qu'elle atteignait 3,7% chez les femmes les moins diplômées (sans diplôme ou diplôme inférieur au baccalauréat) contre 1,8% chez les hommes.

*Indice de Masse Corporelle se calcule en divisant le poids d'un individu par sa taille au carré.

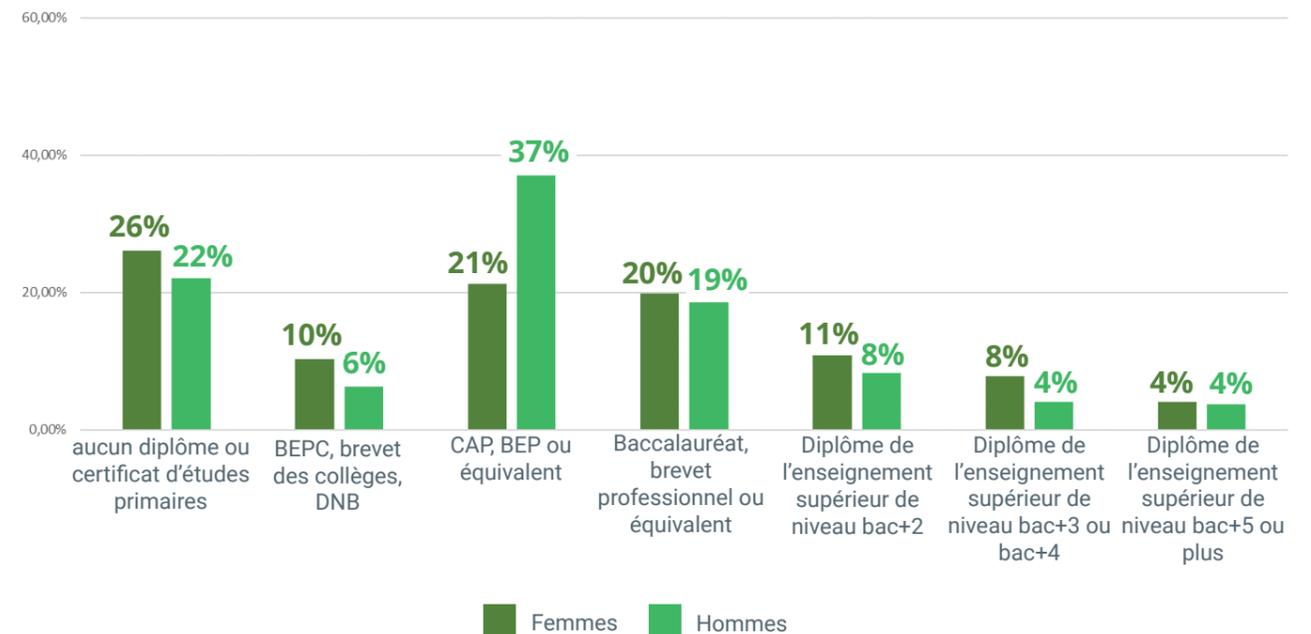
Au regard de ces données nationales, il est possible de souligner des points de vigilance pour la population de Saint-Flour Communauté.

En 2018, environ 60% des habitants de Saint-Flour Communauté, âgés de plus de 15 ans et non-inscrits dans un établissement d'enseignement, n'avaient pas le baccalauréat et au plus un CAP ou un BEP. Seulement 2 habitants sur 10 avaient un diplôme de l'enseignement supérieur de niveau bac + 2 minimum.

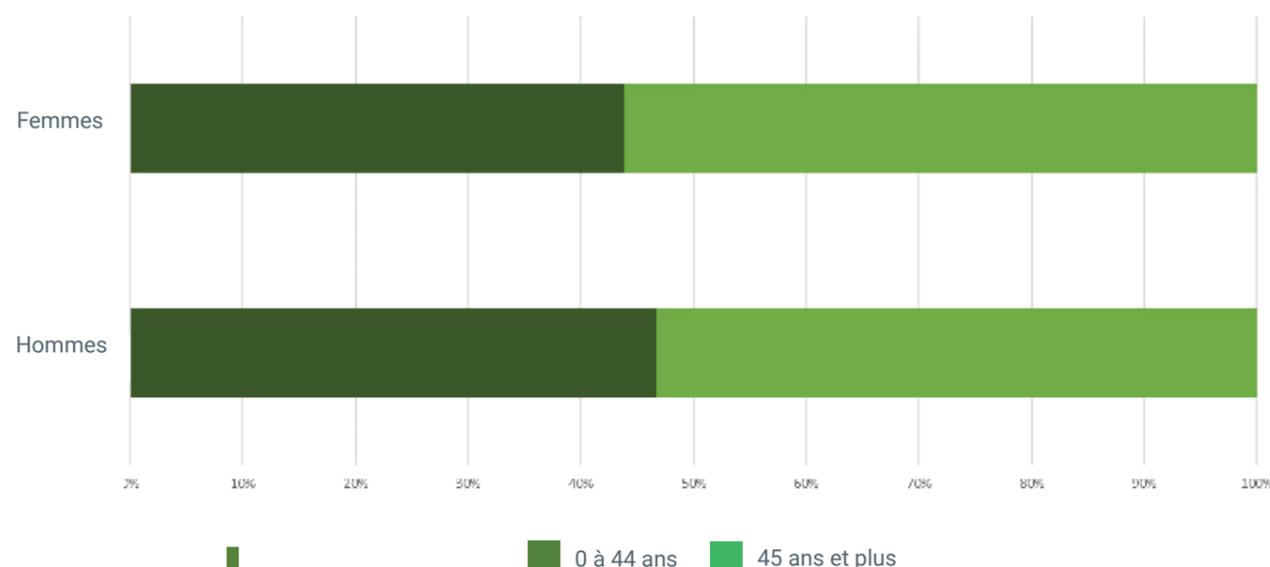
Diplôme le plus élevé de la population non scolarisée de 15 ans ou plus sur le territoire de Saint-Flour Communauté



Diplôme le plus élevé de la population non scolarisée de 15 ans ou plus, répartie selon le sexe, sur le territoire de Saint-Flour Communauté



Répartition de la population de Saint-Flour Communauté selon le sexe et l'âge en 2018



Plus de 50% des femmes et des hommes du territoire ont plus de 45 ans.

HABITUDES ALIMENTAIRES

Source : Santé Publique France (étude ESTEBAN) 2019, 2018, 2017

Les résultats de la dernière étude Esteban (2015) ont montré que le suivi des recommandations alimentaires en France métropolitaine (hors Corse) n'est pas optimal :

- La consommation est insuffisante en fibre (fruits, légumes, céréales complètes, légumes secs) alors que leur consommation présente des bénéfices en matière de prévention des cancers et des maladies chroniques ;
- La consommation de boissons sucrées et de sel est toujours trop élevée ;
- La part de matière grasse dans la ration alimentaire journalière est, de même trop élevée.

Afin de lutter contre l'augmentation de la prévalence de l'obésité, et de toutes les autres maladies chroniques, et aux vues des habitudes alimentaires soulignées par les différentes études alimentaires, plusieurs leviers d'actions sont envisageables, dont l'information, la sensibilisation et l'éducation de la population, tout âge confondu.

3.3 LA PROMOTION DE LA SANTÉ SUR LE TERRITOIRE DE SAINT-FLOUR COMMUNAUTÉ : DES ACTIONS PLURIELLES ET ADAPTÉES AUX PUBLICS CIBLES

Le dernier Plan National Nutrition Santé 2019-2023 dédie tout un axe stratégique au développement de comportements favorables à la santé, notamment en :

- Faisant la promotion des recommandations nationales,
- Luttant contre la sédentarité,
- Améliorant l'information relative à la qualité des aliments,
- Accompagnant les femmes enceintes et les parents de jeunes enfants vers une meilleure alimentation, pour eux et leurs enfants,
- Développant l'éducation à l'alimentation et à l'activité physique dans les établissements scolaires,
- Renforçant les compétences des professionnels en matière de nutrition à tous les âges de la vie.

Ce plan national accorde une attention particulière aux personnes considérées comme vulnérables et ayant des besoins nutritionnels bien spécifiques : les personnes en grande précarité, les personnes âgées isolées et les femmes enceintes.

Sur le territoire de Saint-Flour Communauté, il est possible de citer de nombreux acteurs qui portent des projets dans ce sens.



La Mutualité Française et l'Association Régionale Santé Éducation et Prévention sur les Territoires (ARSEPT) mènent des ateliers de prévention et de sensibilisation auprès des séniors. Un projet de sensibilisation à l'alimentation durable auprès des séniors est actuellement porté par le CPIE de Haute Auvergne en partenariat avec Saint-Flour Communauté et Hautes Terres Communauté.



Les écoles du territoire ont presque toutes engagé des réflexions autour de la qualité nutritionnelle des repas des cantines, et de la promotion de l'activité physique. Des animations de sensibilisation auprès des jeunes publics lors des temps d'activités périscolaires sont proposées. Certains établissements ont également mis en place des potagers éducatifs. Le Relais Petite Enfance (RPE) caRAMels porté par Saint-Flour Communauté, propose des formations à l'équilibre alimentaire auprès des assistantes maternelles.

À cela s'ajoute des outils de coordination locale, comme le Contrat Local de Santé (CLS) construit en partenariat avec l'Agence Régionale de Santé et d'autres acteurs comme le Conseil Départemental, la Caisse primaire d'Assurance Maladie, les hôpitaux locaux, et les professionnels de la santé et de la prévention.

Le CLS a pour objectif de fédérer les acteurs autour d'une stratégie locale.

Parmi les orientations principales du CLS, **l'axe 4 souligne la nécessité de développer un programme local de prévention « nutrition, santé et bien-être »**, en agissant directement sur le triptyque Santé, Activité physique/lutte contre la sédentarité et Alimentation.

Ces actions démontrent la diversité des possibilités. Elles se confrontent néanmoins aujourd'hui à la difficulté de mobiliser la population locale. La richesse du patrimoine alimentaire local et la fierté des habitants quant à ce patrimoine semblent être des leviers possibles pour favoriser la participation aux actions proposées de sensibilisation et d'éducation.

LE DIAGNOSTIC
ALIMENTATION ET SANTÉ

Les enjeux d'alimentation et de santé

L'état de santé est déterminé par des facteurs sociaux, environnementaux, économiques, comportementaux, etc.

L'alimentation fait partie des facteurs déterminants, au même titre que l'activité physique ou la sédentarité.

Selon les habitudes alimentaires adoptées, les conséquences peuvent être néfastes ou bénéfiques. De plus, corrélées à des caractéristiques socioéconomiques particulières cela peut aggraver les risques.

Avec 34% de la population de Saint-Flour Communauté âgée de plus de 60 ans, et 21% comprise entre 45 et 59 ans, celle-ci est fortement exposée au risque de maladies chroniques. De plus, environ 60% des habitants n'ont pas le baccalauréat et au plus un CAP ou un BEP. Or l'obésité est plus répandue dans les catégories socioprofessionnelles moins diplômés.

Aussi, de nombreux acteurs sont mobilisés en territoire pour promouvoir la santé. Des actions multiples, adaptées aux publics prioritaires (personnes âgées, jeunes enfants, personnes précaires...), sont mises en œuvre.

A cela s'ajoute des coordinations locales comme le Contrat Local de Santé, porté conjointement par Saint-Flour Communauté et Hautes Terres Communauté. Il a pour objectif de faire adopter une stratégie locale entre les acteurs.

SOUS-THÉMATIQUE

Enjeux

HABITUDES ALIMENTAIRES

Accompagner la restauration collective de qualité.
Accompagner les publics prioritaires aux changements de comportements alimentaires.

PROMOTION DE LA SANTÉ

Faciliter les liens entre les actions du PAT, du Contrat Local de Santé et associer le tissu sportif du territoire.
Poursuivre la mise en œuvre du CLS et notamment son axe 4, programme local de prévention "Nutrition, santé et bien-être".



Terre de grands espaces, Saint-Flour Communauté, et plus généralement le département du Cantal, sont une destination prisée des amateurs de gastronomie. Avec ses plats traditionnels, généreux et variés, ses productions emblématiques, ses festivités et son patrimoine lithique témoin d'une activité agricole extensive, le patrimoine alimentaire est donc indissociable de l'identité de ce territoire.

LE DIAGNOSTIC

4 PATRIMOINE ALIMENTAIRE

PHOTO : © HERVÉ VIDAL

Cette approche est multiforme et plurielle. Ainsi le patrimoine alimentaire peut être étudié selon les dimensions **des recettes symboliques, des productions emblématiques du territoire, des paysages et architectures caractéristiques et enfin des animations et activités.**

Saint-Flour Communauté fait partie des territoires dont l'image est fortement liée à l'activité agricole, particulièrement à travers les Appellations d'Origine Contrôlées et Protégées (AOC et AOP) fromagères, les races bovines rustiques élevées sur son territoire mais aussi les zones d'estives.

Le Projet Alimentaire Territorial est l'occasion de mettre en avant ce terroir et de valoriser les initiatives du territoire :



RENFORCER LA VENTE DE PRODUITS LOCAUX SUR LE TERRITOIRE



FAIRE CONNAÎTRE, VALORISER LES SAVOIR-FAIRE DU TERRITOIRE



METTRE EN AVANT LES PRODUCTIONS ANCIENNES

4.1 UN TERRITOIRE D'ÉLEVAGE EXTENSIF À L'ORIGINE DE PRODUCTIONS EMBLÉMATIQUES

Source : Campus Développement (Atlas cartographique agricole et forestier PLUi - Tome 1.2) 2019b

Les recettes symboliques sont le fruit de la transformation de productions emblématiques du territoire telles que la viande et le fromage. L'une d'elle a même donné son nom au département, le Cantal, doyen des fromages. Ces productions, à travers le temps, ont construit le paysage agricole, forestier et urbain que nous connaissons actuellement et qui renforce l'attractivité du territoire.

Cinq AOP fromagères sont à l'honneur sur le territoire : le Cantal, le Salers, le Laguiole, le Bleu d'Auvergne et la Fourme d'Ambert.

Aires géographiques des Appellations d'Origine Contrôlées fromagères à l'échelle de Saint-Flour Communauté



Deux races bovines rustiques et authentiques sont des symboles du territoire : l'Aubrac et la Salers.



Les légumineuses, anciennement largement produites sur le territoire, sont de retour avec la Lentille Blonde de Saint-Flour, en cours d'obtention d'une AOP, et le pois blond de la Planèze.

D'autres productions, comme le thé de l'Aubrac, ou l'alcool de gentiane, sont toutes aussi emblématiques. Enfin, ces productions sont mises en avant grâce à l'EPLFPA des Hautes Terres qui a participé une douzaine de fois, depuis 2007, au Trophée national des lycées agricoles du Salon International de l'Agriculture. L'établissement a occupé 7 podiums et a gagné 5 premiers prix.

4.2 DES RECETTES SYMBOLIQUES METTANT EN VALEUR LA TYPICITÉ DU TERRITOIRE

Ces pratiques culinaires, aujourd'hui caractéristiques du territoire, découlent de l'histoire agricole et sociale. Les burons, éparpillés dans les montagnes, sont les témoins de la production fromagère ancestrale. Les volcans d'Auvergne, comme caractères géographique et géologique associés à une forte pluviométrie, font des estives des lieux propices aux pâturages des cheptels, pour le plus grand bonheur de la population.

Certaines recettes font aujourd'hui la renommée du territoire. Le Tripou, le Bourriol, le Cornet de Murat, la tarte à l'Encalat, le Pounti, la Patranque, la Pachade aux myrtilles, la Truffade, ou encore l'Aligot sont autant de plats qui peuvent se retrouver dans les restaurants et magasins de produits régionaux.

Ces derniers sont aussi mis en valeur par de nombreux restaurateurs, qui pour certains ont des reconnaissances nationales et des titres décernés par des guides culinaires reconnus. Sur le territoire, 7 restaurants ont bénéficié d'une notoriété nationale à travers l'obtention d'un ou des titres suivants :



3 restaurants répertoriés dans le guide gastronomique Gault Millau qui leur a attribué une note entre 10 et 16,5 sur 20 pour la qualité de la cuisine et de l'environnement du lieu.



4 restaurants possèdent un titre de Maîtres restaurateurs, pour lequel ils se sont engagés à suivre un cahier des charges de plus de 30 critères comme la cuisine maison, l'utilisation de produits bruts et de saison, majoritairement frais, une certaine qualité de service, d'accueil et de vaisselle etc.



4 restaurants sont inscrits dans le Guide Michelin, dont un est doublement étoilé. Les cuisiniers sont évalués selon cinq critères précis : le choix des produits, la créativité, la maîtrise des cuissons et des saveurs, le rapport qualité/prix et la régularité.

Ces reconnaissances garantissent une qualité et permettent une attractivité certaine du territoire. En étant adhérents de l'association des Toques d'Auvergne, deux restaurateurs s'engagent à promouvoir les circuits courts, la qualité des produits locaux et l'étroite collaboration avec les producteurs. Enfin, une vingtaine de restaurants sont répertoriés dans les guides touristiques tels que Le Petit futé, Logis de France, le Guide du Routard et le Bottin gourmand. Ces répertoires sont une opportunité pour les restaurateurs d'être connus des touristes. Cependant ils ne garantissent pas les mêmes critères d'exigence que les prestigieux guides culinaires.

4.3 DES PAYSAGES ET UNE ARCHITECTURE TÉMOINS D'UNE ACTIVITÉ AGRICOLE EXTENSIVE DE QUALITÉ

Les paysages et l'architecture du territoire sont le reflet des activités agricoles extensives de qualité, identité forte de la culture cantalienne.

Le territoire, composé à 95% de surfaces herbagères, est parsemé de cabanes de bergers en pierre, de burons et de murets en pierre délimitant les parcelles. De plus, l'organisation historique des communes témoigne d'un lien fort à l'alimentation. Les anciens fours à pain sont au centre des villages, la place centrale est souvent dédiée à l'accueil des marchés traditionnels et enfin les cafés et épicerie sont des lieux de vie et d'échange incontournables, facteurs de lien social.

L'attachement à cette culture est finalement le garant d'une certaine qualité des produits et un frein aux dérives de productions intensives. Les pratiques agricoles extensives comme l'élevage à l'herbe ainsi que le maintien de races rustiques et traditionnelles sont préservées et valorisées. Les lieux de vente traditionnels sont maintenus et certains bâtis comme les burons sont réhabilités.

Toute cette organisation spatiale profite au maintien de points de vente tels que les 6 marchés traditionnels du territoire, le marché de producteurs en agriculture biologique, le marché aux veaux naissants et les 25 lieux de vente de produits du terroir (coopérative, boucherie, cave, épicerie...).

Enfin, ce patrimoine est sauvegardé et mis en avant grâce à :

- Un musée de l'agriculture ;
- Un musée des machines agricoles ;
- Cinq fermes intégrées au réseau « Bienvenue à la ferme », porté par la Chambre d'agriculture ;
- 13 fermes proposant des visites.

4.4 LES FESTIVITÉS ET ANIMATIONS VALORISANT LE PATRIMOINE TRADITIONNEL ALIMENTAIRE

Ce patrimoine gastronomique s'est transmis par les générations grâce notamment aux animations faisant perdurer et vivre les traditions le temps d'un évènement.

Le territoire, dont l'élevage et la production agricole plus généralement sont un des emblèmes, accueille de nombreux évènements sur ces thématiques :

- **les Tersons d'Aubrac et la Festa Del País** autour de l'agriculture ;
- **la Fête de la Lentille Blonde de Saint-Flour, la Fête de la Myrtille...** autour d'une production, d'une recette ;
- **le Festival des Hautes-Terres, Latcen Pas-Fête des pistes, les fêtes médiévales** qui mélangent traditions culturelles et culinaires.

Cette sauvegarde des traditions est notamment permise grâce à des associations comme :

- **L'Association pour la sauvegarde des burons du Cantal** qui valorise des randonnées pour découvrir les burons et s'investit dans leurs rénovations ;
- **L'Association Cantal Patrimoine** qui étudie, fait connaître et aimer le patrimoine cantalien sous toutes ses formes ;
- **L'Association Histoire et Patrimoine** qui étudie, fait connaître l'histoire et le patrimoine pour en diffuser tous les aspects par des expositions, des conférences, des publications, des manifestations etc ;
- **Arapeyre Musicaconte** qui propose une pratique de la musique, du conte et de la danse pour promouvoir la culture d'Auvergne ;
- **Le Comité Foires et Marchés** de la ville de Saint-Flour qui gère l'organisation des marchés, fêtes, foires foraines et aux bestiaux ;
- **Les comités des fêtes** qui favorisent le lien social entre les habitants du village en organisant des manifestations telles que la fête du pain, des journées d'entretien du patrimoine...



LE DIAGNOSTIC
PATRIMOINE ALIMENTAIRE

Les enjeux du patrimoine alimentaire

L'image véhiculée par le territoire de Saint-Flour Communauté est intimement liée à son activité agricole, qui a contribué à en façonner les paysages. Caractérisé par son élevage extensif et la part importante de surfaces herbagères, de nombreuses productions emblématiques sont issues de ce territoire et contribuent à en définir son identité.

Les festivités liées à la gastronomie et aux traditions agricoles, telles que les Tersons d'Aubrac, la Festa del País ou encore la Fête de la lentille, sont autant d'événements qui rythment les saisons.

Le patrimoine paysager et architectural lithique, témoin d'une activité agricole extensive et pastorale, est également riche : longères, burons, cabanes de bergers, murets en pierre sèche...

Ainsi, le patrimoine alimentaire est indissociable de l'identité de Saint-Flour Communauté. Sa conservation est garante d'une agriculture durable, soucieuse de la protection de l'environnement et des paysages, et d'une production de qualité, valorisée et rémunératrice.

Le renforcement et la création de liens entre les mondes agricole, touristique et culturel sont de réelles opportunités pour répondre aux enjeux de conservation de ce patrimoine alimentaire.

SOUS-THÉMATIQUE

Enjeux

RECETTES SYMBOLIQUES	Veiller au développement du tissu de restaurants de qualité promouvant les produits locaux. Mettre en réseau et identifier les circuits de commercialisation de produits locaux en restaurations commerciales.
PRODUCTIONS EMBLÉMATIQUES	Soutenir le développement des filières de productions emblématiques du territoire tout en valorisant les productions ancestrales. Rendre visibles les producteurs fermiers et leurs produits de qualité.
PAYSAGES ET ARCHITECTURES SPÉCIFIQUES	Soutenir une agriculture durable préservant des paysages diversifiés et protecteurs de la biodiversité. Poursuivre la protection et la mise en valeur du petit patrimoine bâti ou lithique lié aux activités agropastorales.
ANIMATIONS ET ACTIVITÉS	Maintenir et promouvoir les animations et activités mettant en valeur le patrimoine alimentaire. Développer un tourisme alimentaire, durable, intégré, à partir des ressources naturelles, patrimoniales et culturelles du territoire.



Disposant de milieux naturels emblématiques et préservés, le territoire de Saint-Flour Communauté doit tirer parti de ces richesses écologiques pour développer un système alimentaire vertueux mettant en valeur les productions de qualité et durables.

LE DIAGNOSTIC

5 ALIMENTATION ET ENVIRONNEMENT

PHOTO : © HÉRVÉ VIDAL

Le territoire de Saint-Flour Communauté se caractérise par la naturalité de ses espaces et sa situation en tête de bassin versant. Les éléments de biodiversité qui structurent le paysage, associés à un patrimoine bâti et vernaculaire remarquable, composent une identité forte et qualitative qu'il convient de préserver.

Dans le cadre de son projet de territoire, Saint-Flour Communauté veut considérer la richesse écologique du territoire pour développer un projet respectueux des équilibres naturels. Le développement ne doit pas se faire au détriment des ressources naturelles, mais au contraire s'appuyer sur les potentialités que génère cette biodiversité. Tirer parti des services écosystémiques sans surexploiter ou artificialiser les milieux naturels est un gage de développement durable du territoire.

5.1 UN TERRITOIRE QUI SE VEUT RÉSILIENT FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

5.1.a LES PROJECTIONS CLIMATIQUES SELON MÉTÉO-FRANCE À L'ÉCHELLE DE SAINT-LOUR COMMUNAUTÉ

Grâce à différentes techniques, les chercheurs de Météo-France, ont la capacité de réaliser des projections fines à l'échelle de la France. Pour le territoire de Saint-Flour Communauté il est attendu :



UN RÉCHAUFFEMENT ANNUEL
(Hausse de la température moyenne annuelle : + 1,8°C à Saint-Flour entre 1947 et 2019 / augmentation plus marquée au printemps (+1,8°C) et en été (+2,6°C))

UNE FAIBLE ÉVOLUTION DES PRÉCIPITATIONS ANNUELLES
(mais des contrastes saisonniers marqués)

UNE DIMINUTION DES JOURS DE GEL
(un déficit d'enneigement : manteau neigeux inférieur à 50 cm en-dessous de 1200-1300 mètres d'altitude entre 1991 et 2010)

UN ASSÈCHEMENT DES SOLS
...de plus en plus marqué

5.1.b LES ENGAGEMENTS DE SAINT-LOUR COMMUNAUTÉ

Saint-Flour Communauté est consciente de ses vulnérabilités face à ce dérèglement climatique avec :

- Une part importante de sa population âgée de plus de 65 ans ;
- Une prépondérance des activités économiques reposant sur un environnement naturel préservé, l'agriculture et le tourisme.

Ainsi, pour être résiliente, l'intercommunalité, en lien avec le SYTEC, s'est engagée sur plusieurs plans d'actions visant à accélérer la transition écologique du territoire :

Juillet 2015

Signature d'une première convention « Territoire à Énergie Positive pour la Croissance Verte » (TEPCV) comprenant des actions contribuant à l'atténuation du changement climatique, à la réduction des besoins énergétiques et au développement des énergies renouvelables ;

Octobre 2016

Signature d'une seconde convention TEPCV ;

Janvier 2017

Engagement du SYTEC dans une démarche « Territoire à Énergie Positive » (TEPos) avec l'objectif de couvrir l'intégralité des consommations énergétiques du territoire par une production d'énergies renouvelables locales, d'ici 2030 ;

Mai 2019

Engagement dans l'élaboration d'un Plan Climat Air-Énergie Territorial (PCAET) ; outil de planification pour maîtriser la consommation d'énergie, s'adapter au changement climatique et développer les énergies renouvelables (élaboration par le SYTEC à l'échelle des 2 EPCI de l'Est Cantal) ;

Janvier 2020

Signature du Contrat de Transition Écologique (CTE) des territoires de l'Est Cantal « les territoires de l'Est Cantal, producteurs au naturel » ;

Juillet 2021

Signature d'un Contrat de Ruralité, de Relance et de Transition Énergétique (CRTE) en faveur de la transition écologique et de la cohésion des territoires, conclu pour 6 années.

5.1.c UN EXEMPLE DE PROJET DANS LE CANTAL : AP3C ADAPTATION DES PRATIQUES CULTURALES AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

(Source : site www.sidam-massifcentral.fr/developpement/ap3c/)

Le projet de Recherche et Développement « AP3C » a été lancé en septembre 2015 et doit s'achever en 2021. Il a pour ambition d'obtenir des informations localisées permettant une analyse fine des impacts du changement climatique sur le territoire. Les 3 objectifs opérationnels visés sont :

- caractériser les scénarii d'évolution des systèmes d'exploitation ;
- adapter les outils de conseil au changement climatique ;
- sensibiliser les acteurs du monde agricole.

Ce projet est animé par le Service Interdépartemental pour l'Animation du Massif central (SidAM), avec les compétences des ingénieurs de 11 Chambres d'Agriculture (Allier, Aveyron, Cantal, Corrèze, Creuse, Haute-Loire, Haute-Vienne, Loire, Lot, Lozère et Puy-de-Dôme) et de l'Institut de l'élevage.

Une centaine de stations météo sont mobilisées sur l'ensemble du Massif central dont 7 sont situées dans le département du Cantal et 2 sur le territoire de Saint-Flour Communauté (Coltines et Saint-Flour). Les principales évolutions agro-climatiques attendues sur ces deux stations sont les suivantes :

PRINTEMPS (Mars, Avr., Mai)	STATION DE COLTINES			STATION DE SAINT-LOUR		
	ENSILAGE	FOIN PRÉCOCE	FOIN TARDIF	ENSILAGE	FOIN PRÉCOCE	FOIN TARDIF
1980	12/06	01/07	17/07	06/06	25/06	09/07
2020	26/05	16/06	04/07	20/05	09/06	24/06
2050	12/05	05/06	21/06	08/05	28/05	13/06

ÉTÉ (Juin, Juil., Août)	STATION DE COLTINES		STATION DE SAINT-LOUR	
	Nb de jours > 25°C	Nb de jours > 30°C	Nb de jours > 25°C	Nb de jours > 30°C
2020	35,8	7,8	37	7,6
2050	43	11	40	8

AUTOMNE (Sept., Oct., Nov.)	STATION DE COLTINES		STATION DE SAINT-LOUR	
	1ère forte gelée d'automne (-5°C)		1ère forte gelée d'automne (-5°C)	
	1980	31 oct.	14 nov.	
	2020	04 nov.	21 nov.	
2050	02 nov.	26 nov.		

HIVER (Déc., Janv., Févr.)	STATION DE COLTINES		STATION DE SAINT-LOUR		
	Démarrage de végétation	Date de mise à l'herbe	Démarrage de végétation	Date de mise à l'herbe	
	1980	24/03	15/04	20/03	12/04
	2020	01/03	27/03	24/02	23/03
2050	13/02	16/03	10/02	15/03	



TRANSITION ÉNERGÉTIQUE : LES DÉMARCHES ENGAGÉES PAR SAINT-FLOUR COMMUNAUTÉ

Source : SOLAGRO et SYTEC 2017

TEPos - Territoire à Énergie Positive

Le Syndicat des territoires de l'Est-Cantal (SYTEC) s'est engagé dans une démarche de transition énergétique avec la signature, en 2017, de la convention portant la labellisation « Territoire à énergie positive » (TEPos) avec l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME).

L'objectif, à l'horizon 2030, est de couvrir les consommations énergétiques du territoire par une production locale d'énergies renouvelables, compatible avec les paysages.

En 2016, un diagnostic énergétique a été mené afin de déterminer les freins, les leviers et les opportunités du territoire pour mener à bien cette transition énergétique.

Pour contribuer au développement des énergies renouvelables et thermiques, le SYTEC a signé un Contrat d'Objectif de développement Territorial des Énergies Renouvelables thermiques (COT EnR) avec l'ADEME en 2019 pour rendre accessibles les aides du Fonds chaleur aux entreprises et collectivités du territoire.

PCAET - Plan Climat Air Énergie Territorial

Saint-Flour Communauté s'est engagée en novembre 2018 dans l'élaboration d'un PCAET. Il s'inscrit dans la stratégie du projet de développement durable territorial de Saint-Flour Communauté. La compétence d'élaboration de ce plan a été transférée au SYTEC.

Ce document-cadre de la politique énergétique et climatique sera élaboré à l'horizon 2023.

Il aura pour objectif de développer la production d'énergie renouvelable, de réduire les Gaz à Effets de Serre (GES), de diminuer l'impact sur l'environnement lié à la mobilité des personnes et des marchandises, d'agir contre la précarité énergétique et d'encourager l'adoption de comportement écoresponsable.

Les enjeux de la résilience face au changement climatique

Le changement climatique, accentué par les activités humaines, est de plus en plus perceptible. Il impacte notamment l'agriculture avec des hivers moins enneigés et des étés plus secs. Les ressources en eau et en fourrage diminuent parfois drastiquement. Aussi, il paraît pertinent d'agir à deux niveaux : réduire les activités aggravant le changement climatique et adapter les pratiques agricoles pour les rendre plus résilientes face aux événements climatiques extrêmes.

SOUS-THÉMATIQUE

Enjeux

AGRICULTURE ET CHANGEMENT CLIMATIQUE

S'associer aux démarches favorisant la résilience des exploitations face au changement climatique.

TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Répondre aux objectifs du Plan Climat Air Énergie Territorial (PCAET) et du Projet d'Aménagement et de Développement Durable (PADD), du SCoT de l'Est Cantal ainsi que du PADD du futur Plan Local d'Urbanisme Intercommunal (PLUi).

5.2 UNE DÉPENDANCE AUX ÉNERGIES FOSSILES MALGRÉ UNE FORTE PRODUCTION ÉLECTRIQUE LOCALE

Source : ORCAE 2021

La consommation d'énergie, de tout type, est intrinsèquement liée aux activités humaines et notamment celles en lien avec notre alimentation (production, transport, transformation, commercialisation, consommation). La filière alimentaire a aussi la possibilité d'être mobilisée pour la production d'énergie (équipement des toitures en panneaux photovoltaïques, bio gaz, bio carburant...).

Ces énergies sont d'origines diverses : solaire, thermique, hydraulique, nucléaire, fossile, déchets organiques... Leur production peut avoir des conséquences néfastes pour l'environnement. Il est donc primordial de réfléchir à la fois à une consommation raisonnée de ces énergies et en parallèle d'utiliser des modes de production durables.

5.2.a LES ÉNERGIES PRODUITES ET CONSOMMÉES SUR LE TERRITOIRE DE SAINT-FLOUR COMMUNAUTÉ EN 2018

Avec son réseau de cours d'eau important, son agriculture d'élevage majoritaire, ses terrains vallonnés et ses forêts, Saint-Flour Communauté a un potentiel de production d'énergie diversifié. Cependant, le climat hivernal rude, la précarité énergétique et l'habitat diffus sur le territoire accentuent la consommation d'énergie.

UNE PRODUCTION AUJOURD'HUI MAJORITAIREMENT Tournée VERS L'HYDRO-ÉLECTRICITÉ

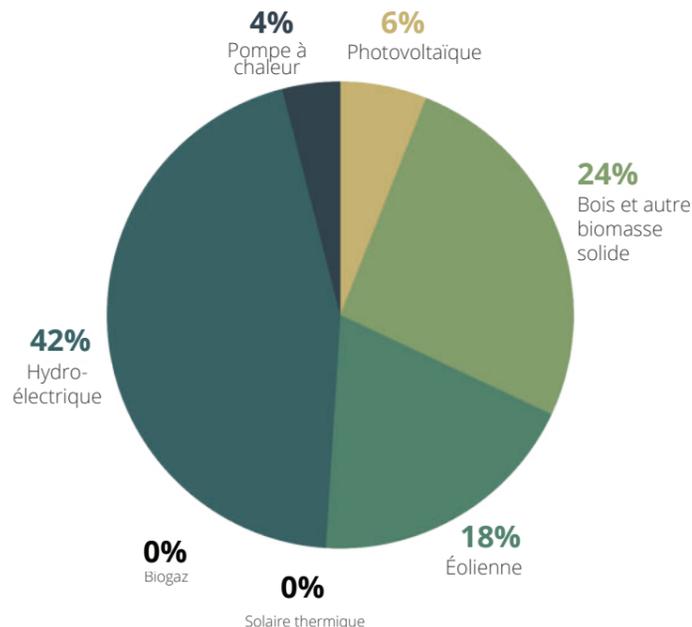
Répartition de la production par type d'énergie

En termes de volume d'énergie produite (460 GWh/an), l'hydroélectricité se situe en première position (42% de l'énergie produite), notamment avec le barrage de Grandval. Long de 376 mètres et haut de 79 mètres ce barrage est construit sur La Truyère. En termes de production électrique, le territoire accueille aussi cinq parcs éoliens regroupant une vingtaine d'éoliennes (18% de l'énergie produite) et environ 300 installations photovoltaïques (6% de l'énergie produite). De plus, grâce à ses sources d'eaux chaudes naturelles, la commune de Chaudes-Aigues est en partie alimentée par la géothermie.

Concernant les pompes à chaleur, environ 899 sont installées sur le territoire mais celles-ci représentent une faible part de la production totale d'énergie (4%).

Enfin, le bois et les autres combustibles solides représentent 24% de la production d'énergie sur le territoire. Le biogaz et le solaire thermique sont encore peu développés.

Finalement, 66% de la production sont consacrés à de l'énergie électrique et 34% à de l'énergie thermique.

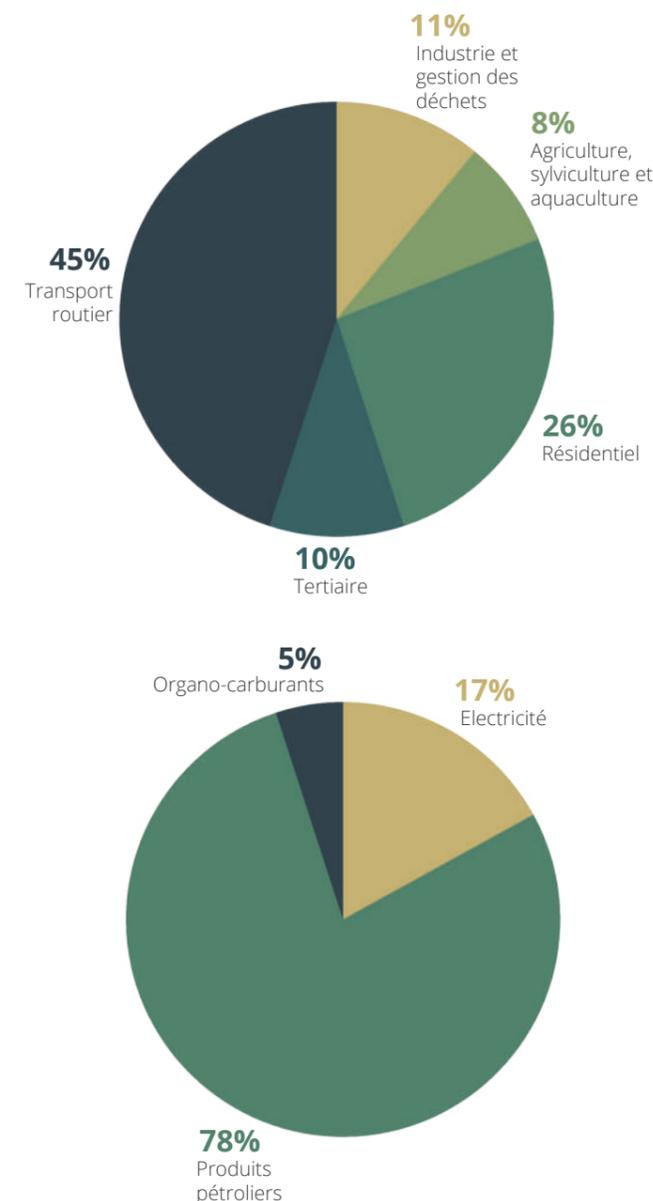


LES ÉNERGIES RENOUVELABLES PRODUITES SUR LE TERRITOIRE

Une énergie renouvelable est une énergie produite à partir de ressources naturelles qui :
 - se renouvellent à court terme : la biomasse (déchets organiques, production végétale spécifique, bois...);
 - sont inépuisables : les rayons du soleil, la chaleur de la Terre, la puissance du courant, la force du vent.

Elle s'oppose aux énergies non renouvelables qui sont elles produites à partir de ressources naturelles qui se renouvellent à très long terme, de façon négligeable à l'échelle humaine comme la biomasse fossile (pétrole), les matières fissiles (énergie nucléaire).

À l'échelle de Saint-Flour Communauté, comme le montre le graphique précédent, les énergies renouvelables produites sont majoritairement d'origine hydraulique, solaire, éolienne, thermique ou organique (bois).



LA RÉPARTITION DE LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE PAR SECTEUR D'ACTIVITÉ

Source : ORCAE 2021

En 2018, environ 819 GWh d'énergies de tout type et tout secteur confondu ont été consommées sur le territoire.

L'intercommunalité est un territoire rural avec peu d'industries, de nombreux logements vieillissants et mal isolés thermiquement et où les trajets sont majoritairement réalisés en voiture. Aussi, la consommation d'énergie est majoritairement concentrée dans les secteurs du transport routier (45% répartis également entre le transport de marchandises et de personnes) et du résidentiel (26% dont 70% pour le chauffage).

LA RÉPARTITION DE LA CONSOMMATION PAR TYPE D'ÉNERGIE AU SEIN DU SECTEUR AGRICOLE

Source : ORCAE 2021

Le secteur de l'agriculture, quant à lui, représente une faible part de la consommation totale d'énergie (8%). Cependant, en regardant le détail de cette consommation, on constate que 78% est d'origine pétrolière destinée à 97% pour le fonctionnement des engins agricoles. L'agriculture est donc largement dépendante de l'énergie fossile.

Saint-Flour Communauté, à travers son projet de territoire 2021-2026, a fait de la transition écologique et énergétique un axe à part entière.

L'axe 6 "Un territoire communautaire engagé dans la transition écologique et énergétique", donne pour objectif de :

- Favoriser la sobriété énergétique avec :

- la limitation des consommations énergétiques du bâti public et privé, et des équipements publics;
- l'optimisation des aménagements pour permettre les déplacements non motorisés ou à faible empreinte carbone.

- Favoriser le développement des énergies renouvelables et du numérique dans le respect du patrimoine naturel et paysager avec :

- l'identification des secteurs à privilégier pour l'accueil de sources de production d'énergie renouvelable en privilégiant l'utilisation du foncier déjà artificialisé;
- la promotion des dispositifs d'autoconsommation (recyclage des eaux, solaire thermique, petite éolienne,...);
- la favorisation de l'utilisation des ressources bois locales, tout en garantissant une gestion durable des espaces forestiers;
- la préservation des couloirs migratoires et des grands paysages lors du développement de projets d'infrastructures énergétiques et numériques, et limiter les nuisances.

Cet axe est également complété par l'objectif 1.6 tendant à favoriser le développement de l'intermodalité et des mobilités actives, bénéfiques pour la santé, l'environnement et le climat.

RÉSEAU DE CHALEUR DE BESSERETTE



RÉSEAU DE CHALEUR DE VOLZAC



5.2.b FOCUS SUR LES SECTEURS AGRICOLE ET AGRO-ALIMENTAIRE

Source : Campus Développement (Diagnostic environnemental PLUi - Tome 2) 2019c

Le secteur agricole, pendant l'étape de production, est peu consommateur d'énergie mis à part de l'énergie fossile pour le fonctionnement des machines agricoles. Cependant, les secteurs agricoles et agro-alimentaires, avec les flux des denrées alimentaires et des animaux, sont largement concernés par l'énergie consommée sur le territoire pour le transport.

Ainsi, un enjeu autour de la logistique des flux alimentaires du territoire et de la dépendance des exploitations aux énergies fossiles doit être identifié.

Au niveau de la production d'énergie, les secteurs agricole et agro-alimentaire offrent des potentiels dans divers domaines :

- **Le photovoltaïque** : les bâtiments agricoles représentent 20,6% des toitures mobilisables pour le développement du photovoltaïque.
- **Le bois-énergie** : actuellement, quelques initiatives locales sont en cours :
 - La production de bois-énergie par des agriculteurs ;
 - Une chaufferie industrielle dans l'usine Bonilait à Saint-Flour ;
 - 16 000 tonnes de bois par an ;
 - 76% issues de l'exploitation forestière ;
 - 24% de produits connexes d'industrie du bois ;
 - 100 km de rayon d'approvisionnement.
- **La méthanisation ou biogaz** : actuellement il n'existe pas d'unité de méthanisation sur le territoire, pourtant les déjections d'élevage représentent 98% des potentiels de méthanisation par type d'intrants. De plus, les déchets de la restauration collective, non comptabilisés dans le calcul, constituent un gisement méthanogène facilement mobilisable.

Enfin, pour appuyer ce développement de production énergétique, le programme TEPos propose des actions spécifiques au secteur agricole :

- Étudier les potentialités de mobilisation-transformation commercialisation de la biomasse agricole et forestière pour les matériaux (de construction) et d'énergie ;
- Lancer un appel à projets collectif pour équiper les toitures agricoles ;
- Réaliser un schéma territorial biogaz-méthanisation.

EN BREF

LE DIAGNOSTIC

ALIMENTATION ET ENVIRONNEMENT/ LA CONSOMMATION ET LA PRODUCTION D'ÉNERGIE

Les enjeux de la consommation et de la production d'énergie

Malgré une forte capacité de production énergétique, liée à l'hydroélectricité, le territoire de Saint-Flour Communauté reste dépendant des énergies fossiles pour satisfaire ses besoins. La répartition de la consommation énergétique par secteurs d'activité montre la prédominance du secteur du transport routier en raison d'une forte dépendance du territoire à l'utilisation du véhicule individuel (45%) et du secteur résidentiel (principalement lié au chauffage – 26 %). Aussi, la collectivité souhaite prôner la sobriété énergétique et optimiser le mix de production en considérant les potentiels majeurs du territoire et les sensibilités environnementales et paysagères.

SOUS-THÉMATIQUE

Enjeux

CONSOMMATION

Optimiser la logistique des flux des denrées alimentaires.
Sensibiliser les acteurs du territoire aux énergies renouvelables.
Optimiser le mix énergétique en considérant les potentialités majeures du territoire et les sensibilités environnementales.

PRODUCTION

Identifier les secteurs géographiques à privilégier pour l'accueil de sources de production d'énergies renouvelables en agriculture en privilégiant l'utilisation du foncier déjà artificialisé et dégradé.
Faciliter la production d'énergie renouvelable en agriculture (installations photovoltaïques en toiture de bâtiments agricoles, bois-énergie, méthanisation...).

5.3 UN FORT POTENTIEL DE SÉQUESTRATION CARBONE DANS LES ESPACES NATURELS

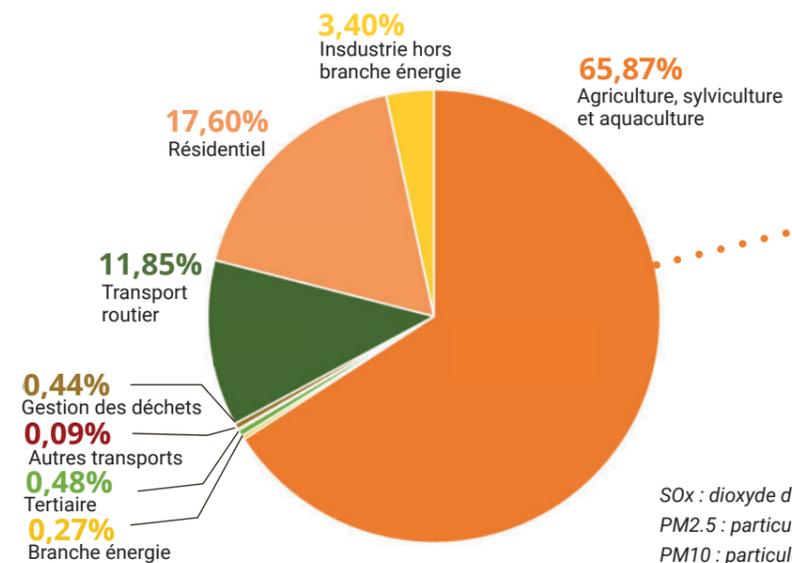
5.3.a L'EMPREINTE CARBONE PAR SECTEUR D'ACTIVITÉ

Source : ORCAE 2021

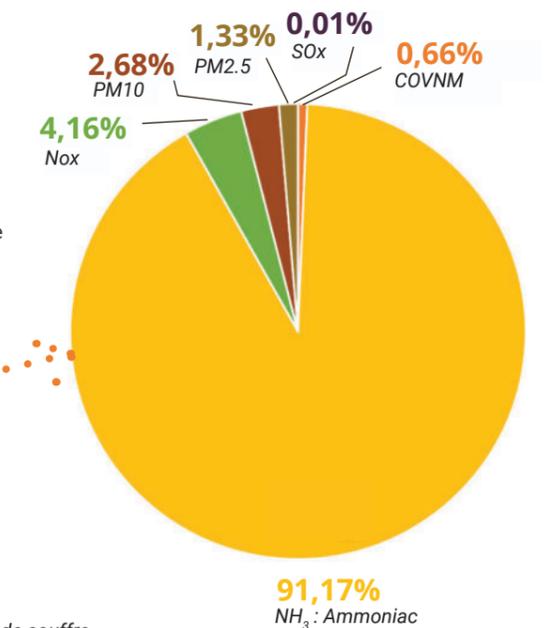
L'étude des émissions et des séquestrations de carbone est un indicateur de l'impact du territoire sur le changement climatique. Une unité de mesure a été développée afin de pouvoir comparer tous les gaz entre eux, c'est l'équivalent CO₂. C'est pourquoi en règle générale il est sujet d'émissions et de séquestrations carbone alors qu'en réalité plusieurs gaz sont concernés. Pour plus de détails, un zoom est réalisé sur les particules atmosphériques (page 76) et les gaz à effet de serre (page 78).

L'EMPREINTE CARBONE PAR SECTEURS D'ACTIVITÉ

En 2018, à l'échelle de Saint-Flour Communauté, 3043 tonnes de polluants atmosphériques ont été dégagés tous secteurs confondus.



POLLUANTS ÉMIS PAR L'AGRICULTURE



SOx : dioxyde de soufre
PM2.5 : particules atmosphérique de granulométrie 2,5
PM10 : particules atmosphériques de granulométrie 10
Nox : composés chimiques contenant azote et oxygène (oxyde d'azote)
NH₃ : Ammoniac
COVNM : composés organiques volatils non méthaniques

La majorité des polluants sont émis par le secteur agricole, sylvicole et aquacole (66%). Viennent ensuite le secteur résidentiel (18%) et le secteur du transport routier (12%). Le secteur agricole, sylvicole et aquacole dégage majoritairement du NH₃. Le secteur résidentiel quant à lui dégage principalement des particules atmosphériques. Enfin, le secteur du transport routier est responsable des dégagements de NOx. Dans un territoire rural agricole de montagne, ces émissions de polluants sont logiques. Le principal moyen de transport des personnes et des marchandises est le transport routier, les hivers étant longs et froids, il est nécessaire de se chauffer durant de longues périodes. Enfin, le secteur agricole est majoritairement tourné vers l'élevage bovin. Il est donc logique de constater un taux élevé de NH₃.



LES PARTICULES ATMOSPHÉRIQUES

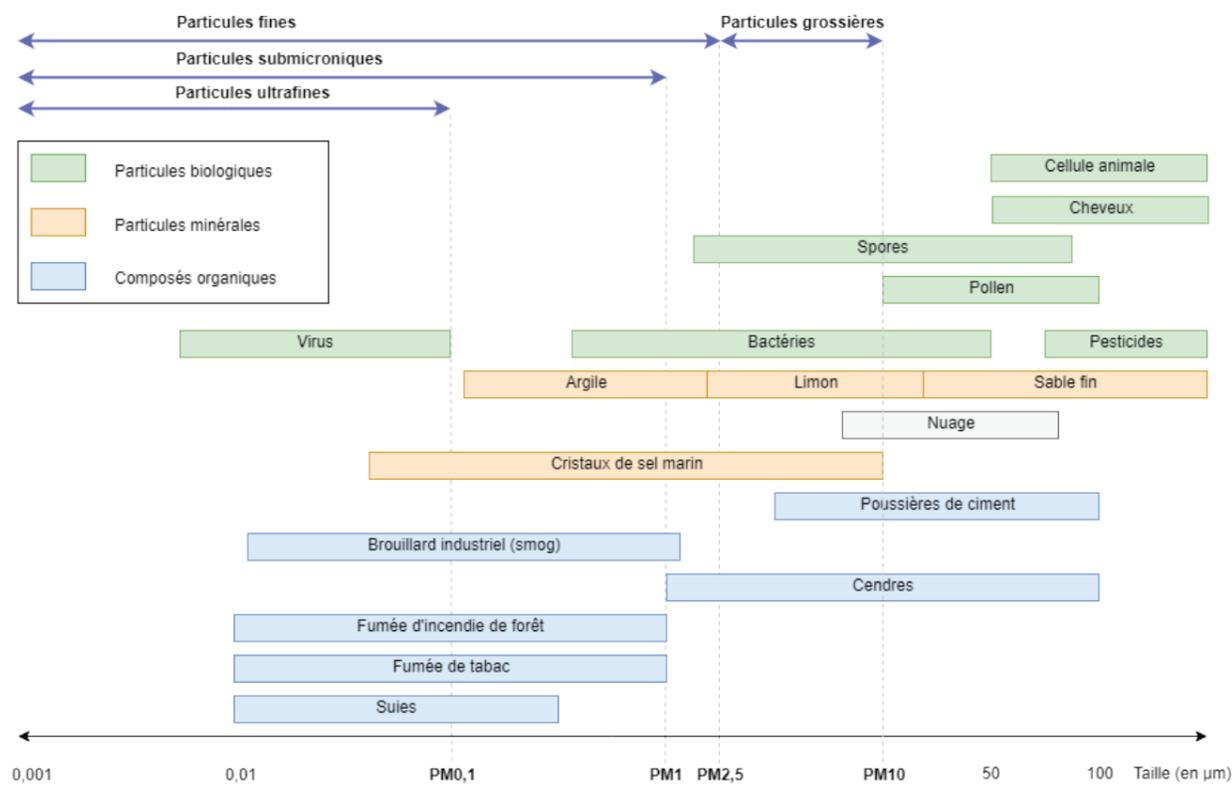
Définition et unité

Les particules sont solides ou liquides, de taille réduite à l'échelle microscopique voire nanoscopique. Elles sont d'origines diverses : naturelle (poussières d'argile, de sable, de feux de végétations, volcaniques ou bien issues des organismes vivants microscopiques bactéries, acariens, moisissures, pollen...) ou anthropique (combustion industrielle, feux de cheminée, ciment, épandage d'engrais, pneus).

Ces particules sont généralement classées par taille bien qu'elles puissent aussi être distinguées selon les effets qu'elles induisent sur la santé, leurs caractéristiques physiques et chimiques etc. Dans le cas de la pollution atmosphérique, on utilise deux granulométries PM2.5 et PM10 (PM = particule matter), le chiffre correspondant au diamètre en micromètres de ces particules.

Globalement, les PM10 ont des effets respiratoires tandis que les PM2.5 ont des effets cardio-vasculaire et neurologique.

Le diagramme ci-dessous permet de visualiser les types de particules en fonction de leur taille.



©Christophe Magdelaine - www.notre-planete.info - Licence CC BY-NC-ND

5.3.b L'EMPREINTE CARBONE DE L'ALIMENTATION

Source : ADEME 2018 ; BARBIER. et al. 2019

L'agriculture n'est pas le seul maillon de la chaîne alimentaire et les autres maillons jouent aussi un rôle dans les émissions de gaz à effet de serre (GES). Cette empreinte carbone de l'alimentation a été étudiée à l'échelle nationale, dont voici une synthèse des résultats.



24% des émissions de GES en France sont liées à l'alimentation.



67% des émissions de GES liées à l'alimentation sont émises par le secteur agricole (1^{er} secteur d'émissions, cf. graphique ci-dessous).



18% des émissions de GES liées à l'alimentation sont une conséquence de la mobilité (2^e secteur d'émissions, cf. graphique ci-dessous) dont :

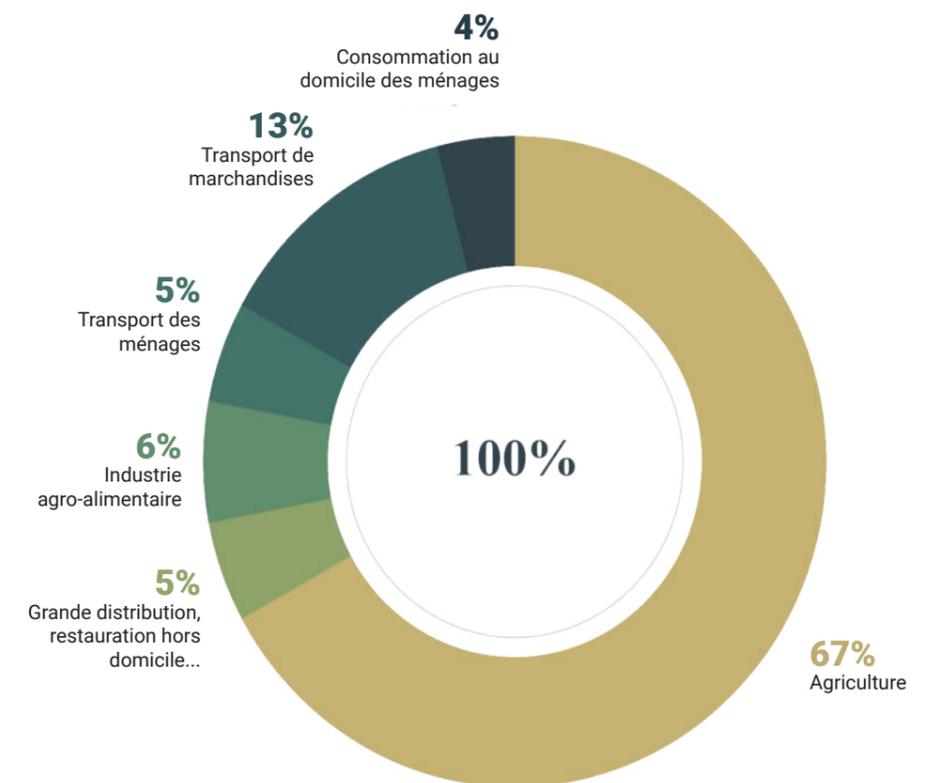
73%

dûs au transport des marchandises

27%

dûs au déplacement des consommateurs :
80% pour les achats
20% en moyenne pour les repas hors domicile
(la part augmente avec le niveau de revenu)

TAUX DE PARTICIPATION DES SECTEURS D'ACTIVITÉ AU BILAN CARBONE DU SYSTÈME ALIMENTAIRE





LES GAZ À EFFET DE SERRE (GES)

Définition et unité

Les gaz à effets de serre, souvent cités sous leur acronyme GES, sont le dioxyde de carbone (CO₂), le méthane (CH₄), le protoxyde d'azote (N₂O) et les gaz fluorés. Ce sont des gaz émis par la plupart des activités humaines. Leurs émissions sont croissantes depuis plus d'un siècle et ont été ciblées comme à l'origine du changement climatique.

Afin de pouvoir comparer les émissions de tous ces gaz, une unité commune a été créée par le Groupe d'Experts Intergouvernemental sur l'Evolution du Climat (GIEC) : la tonne équivalent CO₂ (téq CO₂).

Cette unité attribue, pour une période donnée, un « Potentiel de Réchauffement Global » (PRG) spécifique à chaque gaz en fonction du CO₂ qui sert d'étalon (PRG = 1). D'une autre façon, le PRG désigne l'effet de serre estimé d'un GES. Ce PRG doit toujours être comparé par rapport à une échelle de temps car les effets du CO₂ diffèrent avec le temps. Si l'échelle de temps n'est pas précisée, elle est « par défaut » fixée à 100 ans.

À titre d'exemple : 1 tonne de CH₄ = 28X(1 tonne de CO₂) sur une période de 100 ans. Auparavant, seules les émissions qui résultaient directement des activités réalisées sur le territoire, étaient évaluées. Aujourd'hui, on évalue l'empreinte carbone ; c'est-à-dire l'ensemble des émissions liées à la consommation comme l'impact des produits importés, ainsi que la séquestration carbone qui représente le carbone stocké par les milieux non urbanisés (milieux naturels et agricoles).

Quelques chiffres

Globalement le CH₄ est représentatif des activités agricoles, le N₂O et les autres gaz des procédés industriels et le CO₂ de l'utilisation d'énergie et des déchets.

Une tonne de CO₂ est dégagée à chaque production de :

- 4 700 kg de pommes de terre ;
- 6 000 baguettes de 200 g ;
- 25 caissettes de viande bovine de 10 kg ;
- 526 volailles de 1,9 kg.

Une tonne de CO₂ est également dégagée pour :

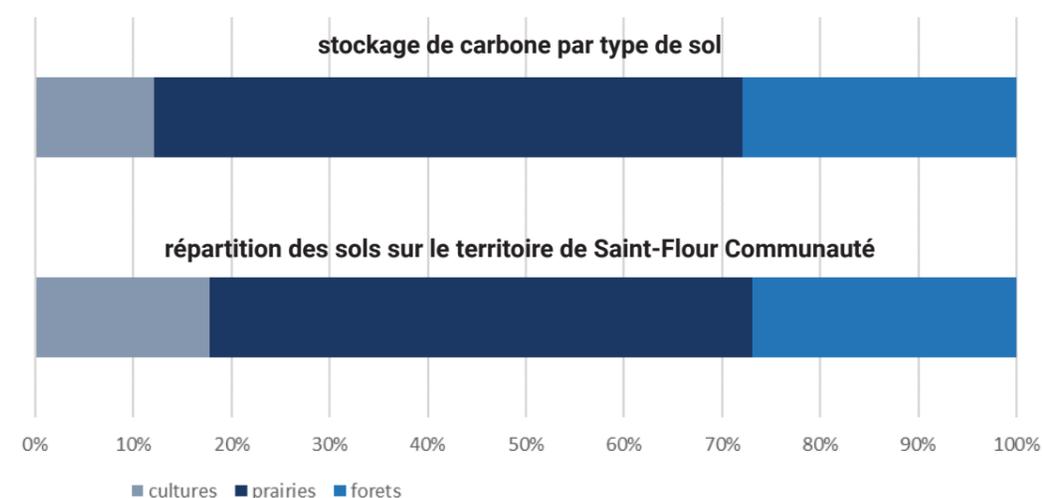
- 97 allers-retours entre les gares ferroviaires de Massiac et Clermont-Ferrand avec une voiture type Twingo (environ 145 km aller-retour) ;
- 227 allers-retours Massiac – Clermont-Ferrand en TER (par trajet 4,4 kg CO₂ eq).

5.3.c LA SÉQUESTRATION CARBONE (Source : ORCAE 2020)

La séquestration carbone est un processus qui extrait le carbone de l'atmosphère et le stocke à long terme. Certains milieux naturels comme les forêts, les prairies naturelles ou les zones humides réalisent naturellement ce processus. Les territoires s'intéressent donc à la conservation de ces assolements notamment afin de pouvoir compenser leurs émissions carbone.

Au niveau du territoire, 36102 kteq CO₂ sont stockés au niveau des forêts, cultures et prairies, répartis comme suit :

RELATION ENTRE SURFACE OCCUPÉE ET PART DU CARBONE STOCKÉ SUR UNE ANNÉE

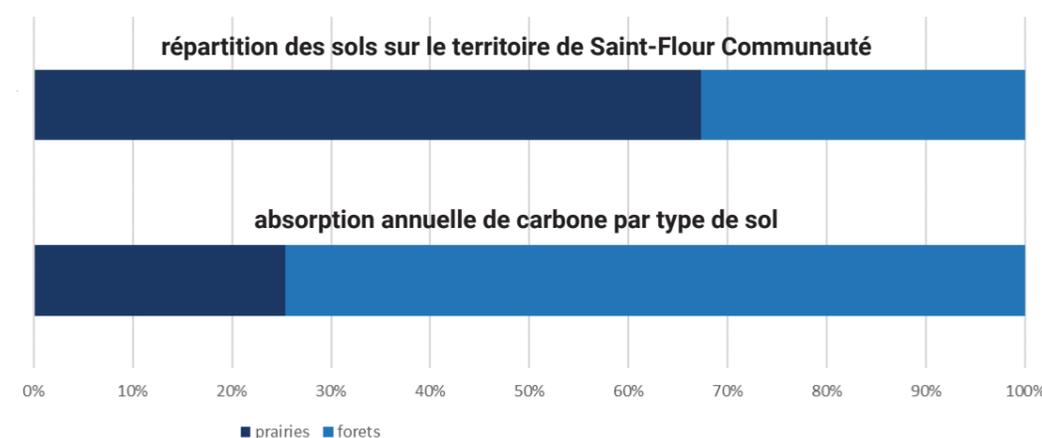


Ainsi, au niveau du territoire intercommunal, ce sont les prairies qui stockent le plus, cela s'explique notamment parce qu'elles occupent la plus grande surface.

Une autre donnée est estimable, celle de la capacité d'absorption annuelle du carbone selon le type de sol.

Le graphique ci-dessous met en avant que les sols forestiers ont une capacité annuelle de stockage plus élevée que les prairies.

RELATION ENTRE SURFACE OCCUPÉE ET ABSORPTION ANNUELLE DE CARBONE



LE DIAGNOSTIC ALIMENTATION ET ENVIRONNEMENT / L'EMPREINTE ET LA SÉQUESTRATION CARBONE

Les enjeux de l'empreinte et de la séquestration carbone

Pour un territoire à forte dominante rurale comme celui de Saint-Flour Communauté, l'enjeu principal, concernant la séquestration carbone, est la préservation des assolements naturels tels que les forêts, les prairies et les zones humides. L'autre enjeu, qui concerne l'empreinte carbone, réside dans les flux de transport.

Une réflexion sera conduite dans le cadre de l'élaboration du Plan Local d'Urbanisme Intercommunal (PLUi) et du Plan Climat Air Énergie Territorial (PCAET).

SOUS-THÉMATIQUE

Enjeux

EMPREINTE CARBONE*

Optimiser la logistique des flux des denrées alimentaires.
Veiller à la diminution de la dépendance des exploitations aux énergies non renouvelables.

SÉQUESTRATION CARBONE**

Maintenir les assolements permettant une séquestration naturelle du carbone : les forêts, les sols non artificialisés (prairies naturelles, zones humides).
Maintenir, restaurer et valoriser les ressources végétales naturelles.

* L'empreinte carbone est un « indicateur estimant la quantité de gaz à effet de serre émise pour satisfaire la consommation au sens large (biens, services, utilisation d'infrastructures) d'un individu, d'une population, d'un territoire ou d'une activité, en tenant compte des émissions liées aux importations et aux exportations quel que soit le lieu de production de ces biens et services (production intérieure ou importations). » Ministère de la Transition Écologique.

** La séquestration carbone est un processus qui capte et stocke le carbone de l'atmosphère par le biais de processus physiques et biologiques tels que la photosynthèse. Certains milieux naturels comme les forêts, les prairies naturelles ou les zones humides réalisent naturellement ce processus.

5.4 UNE GESTION DES DÉCHETS EN ADAPTATION CONSTANTE ET UNE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE À RENFORCER



La gestion des déchets, tout comme l'alimentation, est un sujet qui concerne tout le monde. En effet, le système alimentaire génère des déchets, qu'ils soient directs (le gaspillage alimentaire) ou indirects (les emballages alimentaires, les plastiques agricoles, etc...). Pour des raisons environnementales et économiques il est impératif d'en tenir compte et d'en réduire leur production.

5.4.a LA GESTION DES DÉCHETS SUR LE TERRITOIRE

Au sein du territoire, la compétence de la gestion des déchets est gérée conjointement par Saint-Flour Communauté et le SYTEC (Syndicat des Territoires de l'Est Cantal). Saint-Flour Communauté gère la collecte des déchets et le SYTEC leur traitement.

LE TRAITEMENT DES DÉCHETS

Le territoire est doté :

- D'un centre de tri des emballages papier-carton ;
- D'une installation de stockage des déchets non dangereux ;
- D'une plateforme de compostage des boues et déchets verts.

Une part conséquente des ordures ménagères est composée de produits organiques, comme les déchets alimentaires. Deux actions sont mises en œuvre par le SYTEC pour réduire ces déchets : lutter contre le gaspillage alimentaire et mettre en place des composteurs. En effet, le SYTEC propose aux particuliers des kits de compostage (composteur, bio-seaux) afin de réduire le tonnage des ordures ménagères. Il a aussi mené une action de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des établissements scolaires et a installé des composteurs collectifs dans 9 communes du territoire.

En complément, en 2021, Saint-Flour Communauté a confié au SYTEC une étude visant à définir des solutions techniques de compostage de proximité ou de collecte séparée des bio-déchets.

LA COLLECTE DES DÉCHETS MÉNAGERS ET ASSIMILÉS

Saint-Flour Communauté assure le ramassage des déchets ménagers et assimilés (ordures ménagères et déchets recyclables des ménages et des professionnels) et des campagnes de collecte spécifiques (plastiques agricoles, encombrants...). Elle gère également les deux déchetteries du territoire. Elle a pour projet de créer une nouvelle déchetterie ainsi qu'une déchetterie mobile.

En 2019, Saint-Flour Communauté a mis en place un groupe de travail associant élus et agents du service de collecte des déchets ménagers et assimilés afin d'harmoniser le service sur l'ensemble du territoire et d'en maîtriser les coûts. Au terme des échanges, une nouvelle organisation du service de collecte des déchets ménagers a été mise en œuvre au mois d'août 2019 sous forme expérimentale. Une évaluation est en cours en lien avec les 53 communes du territoire.

La collecte du verre en points d'apports volontaires et des déchets verts est gérée par le SYTEC. Ce syndicat assure également la collecte et le traitement des boues de station d'épuration grâce à une unité mobile de récupération des boues issues de l'assainissement collectif.



5.4.b LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

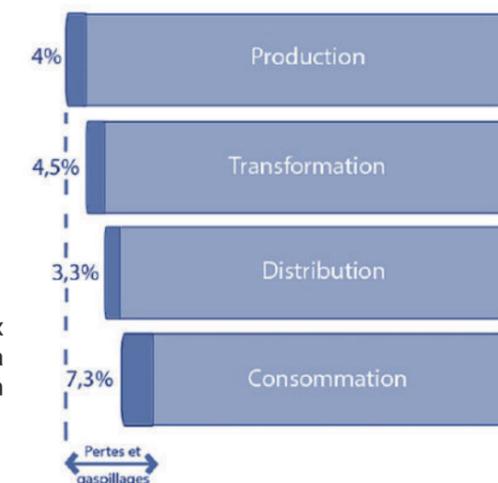
Source : ADEME 2018 ; VERNIER 2016a; 2016b;

À première vue, le gaspillage alimentaire est associé à ce qui est jeté par les ménages, pourtant chaque maillon de la chaîne alimentaire participe à ce gaspillage.

Une étude nationale, menée par l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME), met en avant les taux de perte et de gaspillage au sein de la chaîne alimentaire. Ces pertes ont un impact financier et environnemental pour chacun des acteurs.

Le graphique ci-contre met en avant le pourcentage de pertes et gaspillages par étape de la chaîne alimentaire ainsi que le pourcentage total de pertes et gaspillages.

Entre la production, la transformation et la distribution, le taux de perte est globalement le même. Par contre, au niveau de la consommation, celui-ci est quasiment doublé. Il y a donc un réel travail à réaliser auprès des ménages.



DES ACTIONS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Une initiative menée par le SYTEC au sein des écoles communales

Avec la mise en œuvre de la lutte contre le gaspillage alimentaire se joue la possibilité d'atteindre des objectifs d'approvisionnement local et de qualité (loi EGalim) dans les restaurations collectives sans impacter le tarif proposé aux familles.

Par la réduction des produits alimentaires jetés, il est visé de réaliser des économies :

- en diminuant les quantités commandées ;
- en favorisant l'achat de produits bruts et de saison.

Ces changements de comportement ont pour finalité de pouvoir réorienter les commandes vers des produits de qualité supérieure et issus de circuits de proximité. Ainsi les tarifications proposées aux bénéficiaires ne sont pas impactées.

Durant l'année 2015, le SYTEC a répondu à l'appel à projets « 1000 restaurants scolaires contre le gaspillage alimentaire ». Lauréat de cet appel à projets, durant l'année scolaire 2016/2017, le SYTEC a pu accompagner 23 communes

volontaires du territoire pour atteindre l'objectif de réduire de 30% les pertes et le gaspillage alimentaire au sein de leurs cantines scolaires.

Les trois actions phares menées durant ce projet ont été :

- Le challenge anti-gaspi à la cantine ;
- La définition d'un règlement intérieur ;
- La rédaction de cahier de quantité.

Les résultats ont été concluants et au-dessus de l'objectif fixé avec 44% de gaspillage en moins par jour, ce qui équivaut à 30kg/jour du total des quantités gaspillées :

- 39% soit 17kg/j ont été « sauvés » dans les plats avant le service aux usagers ;
- 52% soit 12kg/j ont été « sauvés » dans les assiettes de chacun des usagers.

L'accompagnement a été suspendu mais les écoles volontaires continuent d'appliquer les conseils qui leur avaient été transmis. Enfin, au niveau intercommunal, une réflexion est en cours pour donner une continuité à cette action.

Une initiative portée par le Conseil Départemental du Cantal (CD 15) au sein des collèges volontaires

En partenariat avec le CD 15, le laboratoire Terana et le Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement (CPIE) de Haute Auvergne, cinq collèges (dont le collège Blaise Pascal de la Ville de Saint-Flour) se sont engagés dans la lutte anti-gaspillage alimentaire. Débutée lors de l'année scolaire 2020-2021, la démarche, conduite pour 3 années, a pour objectifs de :

- Réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines.
- Favoriser l'achat de produits frais, de qualité et locaux.

La première année a été rythmée par un diagnostic de la préparation des repas à la desserte : bilan de fonctionnement en cuisine, des menus et du

matériel, sensibilisation de toutes les parties prenantes (gestionnaire, équipe en cuisine, équipe pédagogique, élèves...), tri et pesée des déchets à partir d'un menu type.

À la suite de ce diagnostic, une réflexion a été menée pour définir les nouvelles actions nécessaires. Enfin, avec la mise œuvre de ces nouvelles recommandations, des pesées comparatives, à partir du menu type, ont été réalisées afin de mesurer les effets des actions.

Les premières données au sein des cinq collèges sont encourageantes et démontrent qu'une marge d'amélioration est encore possible pour la suite du projet.

Un projet de réinsertion sociale par la lutte contre le gaspillage alimentaire : Les fruits de l'amitié

En 2018-2019, le service « emploi-insertion », du Conseil départemental du Cantal, a eu l'opportunité, avec des crédits spécifiques, de mettre en œuvre un projet de réinsertion sociale par la transformation de fruits et légumes récupérés auprès de certaines grandes surfaces du territoire.

En s'inspirant d'une action menée sur un autre territoire, ce projet a permis de réunir différents partenaires :

- Certaines grandes et moyennes surfaces et des primeurs pour le don des fruits et légumes qui allaient être jetés ;
- L'EPLEFPA des Hautes Terres de Saint-Flour concernant l'application des règles d'hygiène et l'encadrement dans l'atelier de transformation ;
- L'association Saint-Vincent, le Centre Social Sanflorain Jean Julhe, les Restos du Cœur, la Banque Alimentaire et l'épicerie sociale du CCAS de Saint-Flour pour la distribution des pots de confiture ;
- Le service « emploi-insertion » du Conseil départemental du Cantal pour l'encadrement et le suivi des bénéficiaires de l'action.

En quelques chiffres, 350kg de fruits ont été récupérés et 1000 pots de confitures ont été fabriqués avec une transformation menée toutes les deux semaines.

De plus, une formation, proposée par le SYTEC, a été réalisée auprès des bénéficiaires pour les

sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les bénéficiaires du projet ont été satisfaits d'être intégrés dans un programme, qui en les accompagnant, permet aussi d'aider d'autres personnes dans le besoin (don des confitures).

Actuellement, ce projet est dans l'attente d'être repris par une structure pouvant le mener de façon pérenne.



EN BREF

Les enjeux de la gestion des déchets et du gaspillage alimentaire

La gestion des déchets et du gaspillage alimentaire fait face à un double enjeu : d'un côté, au niveau individuel, le changement de comportement et de l'autre côté, au niveau politique et professionnel, une implication dans des projets vertueux de réduction du gaspillage alimentaire et de compostage des déchets organiques.

Le SYTEC et Saint-Flour Communauté travaillent à répondre à ces problématiques. En amont de la production des déchets avec notamment des ateliers de sensibilisation et en aval avec une gestion différenciée des déchets selon leur origine. Face aux évolutions du secteur et aux incidences sur les coûts de traitement des déchets, Saint-Flour Communauté doit réduire ses déchets organiques et mieux les valoriser. Pour ce faire, une étude va notamment être confiée au SYTEC pour définir des solutions techniques de compostage de proximité ou de collecte séparée des biodéchets.

SOUS-THÉMATIQUE

Enjeux

GESTION DES DÉCHETS

Dans le cadre du SYTEC, en lien avec le tissu associatif :
 - Mailler le territoire de composteurs ;
 - Être acteur des initiatives de réduction des ordures ménagères.
 Développer l'utilisation de contenants recyclables et leur réutilisation, favorisant l'économie circulaire.

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

S'appuyer sur des initiatives réussies et en cours de lutte anti-gaspillage sur le territoire.
 Favoriser la mise en œuvre de la lutte anti-gaspillage alimentaire au niveau des professionnels (distributeurs, restauration hors domicile) dans le cadre du SYTEC.
 Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective.

5.5 UN TERRITOIRE SITUÉ EN TÊTE DE DEUX BASSINS VERSANTS

5.5.a LA GESTION DES MILIEUX AQUATIQUES

Les milieux aquatiques sont très représentés sur le territoire communautaire tant par la densité du réseau hydrographique (2 075 km de cours d'eau) que par la multitude de sources, de zones humides ou de plans d'eau.

D'après les données disponibles sur le territoire de Saint-Flour Communauté, les zones humides représentent 6 404 ha, soit environ 4,6 % du territoire. Leur répartition en nombre et en surface varie selon les secteurs. Elles forment d'importants corridors diffus et sont donc un élément essentiel de la Trame Bleue du territoire.

Les ruisseaux et rivières se jettent principalement dans la Truyère puisque 87% du réseau hydrographique sont rattachés à l'Unité Hydrographique de Référence « Truyère » sur le bassin Adour-Garonne. Seule une frange nord-est du territoire relève du bassin Loire-Bretagne.

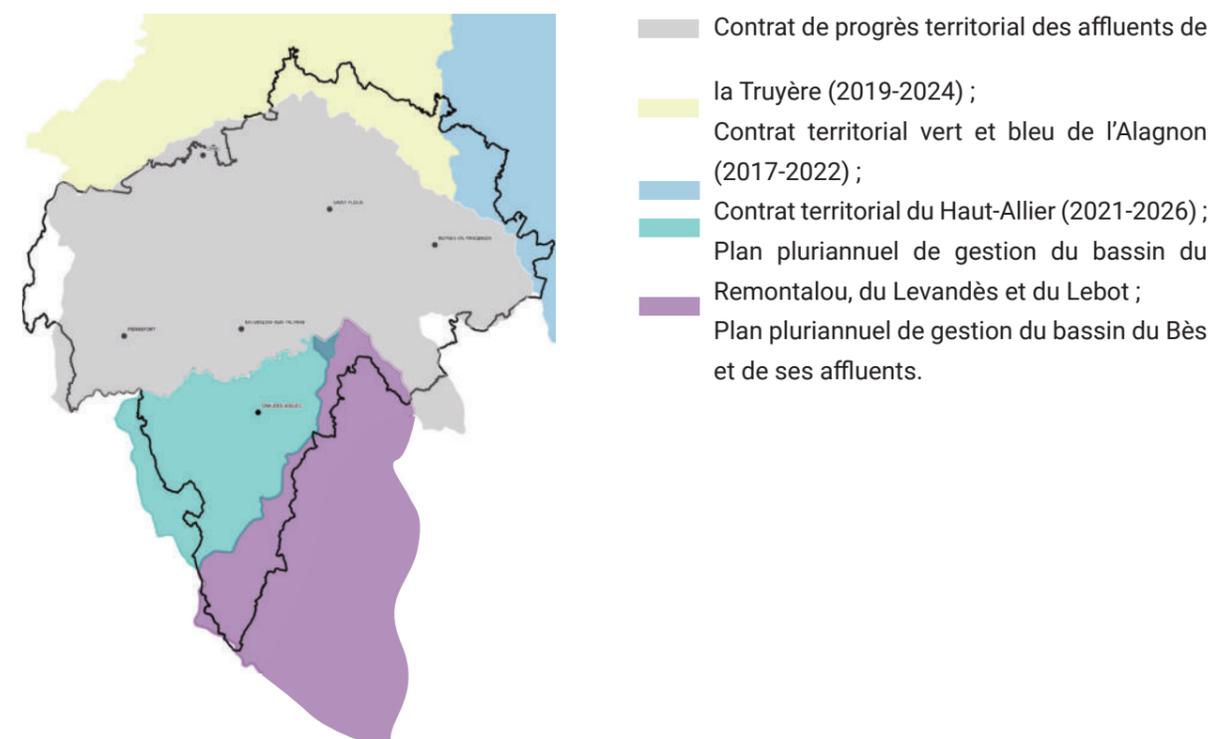
La Truyère est un axe qui a été privilégié dès les années trente à soixante pour le développement de l'hydroélectricité avec la présence de 3 grands barrages (Sarrans, Lanau et Grandval) qui représentent une surface de plans d'eau de 2 240 ha. Les caractéristiques paysagères liées à l'enneigement de la vallée de la Truyère et sa nature sauvage ont attiré l'attention des services de l'État, qui ont initié en 2014 une procédure de classement au titre des sites « dont la conservation ou la préservation présente, au point de vue (...) pittoresque un intérêt général » (loi du 2 mai 1930). Le classement du site des « Gorges et vallées ennoyées de la Truyère et du Bès, Garabit-Grandval » devrait être prononcé prochainement, et apportera ainsi une reconnaissance nationale de la valeur patrimoniale de ces paysages.

Au-delà de la richesse naturelle et paysagère que la présence de l'eau apporte sur le territoire, c'est la ressource elle-même, son importance pour les activités humaines et le pouvoir de rétention des différents milieux qui sont aussi une véritable richesse.

Le territoire se compose ainsi de 5 masses d'eau souterraines libres qui présentent toutes un bon état quantitatif et chimique.

La ressource aquifère est, quant à elle, principalement associée au volcanisme ou au socle. Elle est donc majoritairement affleurante et peu capacitive. Sur les 45 masses d'eau superficielles recensées, 71% d'entre elles présentent un bon état écologique (dont 12 masses d'eau en état écologique moyen et 1 masse d'eau en état médiocre).

Les principales pressions identifiées sur le territoire sont associées à l'assainissement et aux pollutions azotées diffuses d'origine agricole. L'ensemble des cours d'eau du territoire sont couverts par un outil de gestion des milieux aquatiques, à l'exception du Siniq mais sur lequel une réflexion est actuellement en cours avec les collectivités concernées par le bassin versant Bromme, Siniq et Goul (carte ci-contre).



5.5.b EAU POTABLE ET ASSAINISSEMENT

L'Alimentation en Eau Potable (AEP) repose majoritairement sur les aquifères et les nombreuses sources du territoire. Pour les 53 communes de Saint-Flour Communauté, on compte 6 Syndicats Intercommunaux de l'Eau Potable (SIEP), couvrant 33 communes. Pour les 30 communes restantes, l'alimentation en eau potable est gérée par les communes à partir d'une multitude de points de prélèvements. Elles assurent en régie les missions de production, de transfert et de distribution de l'eau potable. La qualité microbiologique et le rendement des réseaux sont très variables selon les secteurs, avec une protection incomplète de certains captages (103 captages protégés sur les 269 existants) :

- La conformité microbiologique de l'eau au robinet est relativement hétérogène (entre 52,80% et 100%). La majorité des communes possède une bonne qualité d'eau du robinet avec une conformité oscillant entre 75% et 100% pour 37 communes. Elle est indéterminée pour 13 communes ;
- La conformité physico chimique de l'eau du robinet est très bonne avec 38 communes possédant un taux de 100%. Elle est indéterminée pour 13 communes. Le taux le plus faible est de 77,8% ;
- Le rendement du réseau de distribution est très variable et se situe entre 26,10% et 99,74% ;
- Le renouvellement des réseaux d'eau potable est très faible (entre 0% et 2,40%).

La Mission d'Assistance à la Gestion de l'Eau (MAGE) du Conseil Départemental du Cantal dénombre 84 stations d'épurations (S.T.E.P.) sur l'ensemble du territoire communautaire. Ainsi, tous les principaux cours d'eau sont concernés par des rejets d'assainissement

collectif. Malgré ce nombre important de STEP, 12 communes n'ont pas d'installation pour l'assainissement collectif. Au total, les STEP comptabilisent 35 171 équivalent-habitants, ce qui est bien au-dessus de la population totale du territoire. Ceci s'explique notamment par des surdimensionnements des ouvrages liés parfois à la récupération d'eaux pluviales. L'assainissement non collectif comporte 5 401 installations qui sont contrôlées par le Service Public d'Assainissement Non Collectif (S.P.A.N.C.) de Saint-Flour Communauté. Le nombre d'Équivalent-Habitant (EH) moyen par installation est de 2,5, ce qui correspond à 13 502 EH pour l'assainissement non collectif.

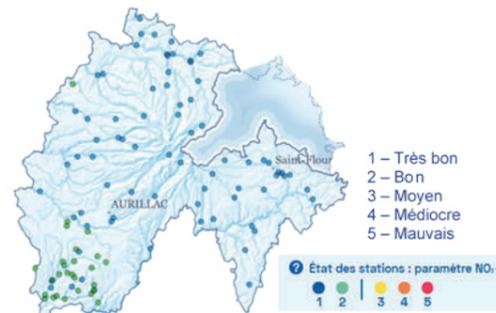
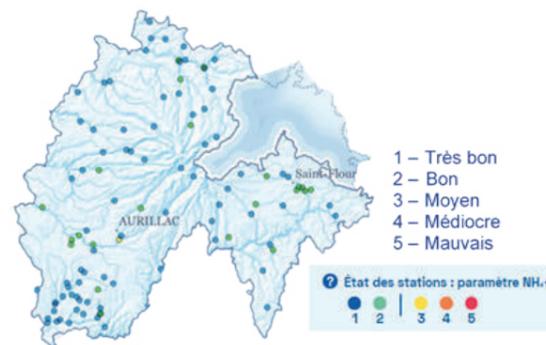
5.5.c L'INFLUENCE DE L'AGRICULTURE SUR LA QUALITÉ DE L'EAU

Source : Agence de l'Eau Adour Garonne 2020

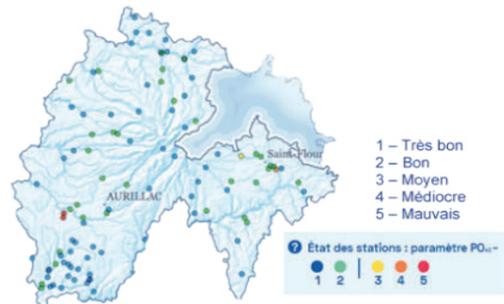
Comme toute activité humaine, l'agriculture a un impact sur la qualité de l'eau. Généralement, lors des analyses, plusieurs molécules se retrouvent dans l'eau, du fait des activités agricoles : des nitrates (composant des engrais) et des molécules phytopharmaceutiques (molécules composant les pesticides). Des structures mènent régulièrement des études pour mesurer la qualité de l'eau. L'Agence de l'eau Adour-Garonne, dispose notamment d'un réseau de suivi où plusieurs composants en lien avec l'activité agricole sont mesurés :

L'ammonium (NH₄) qui est un indicateur de pollution de l'eau par des rejets organiques d'origine agricole, domestique ou industrielle.

Le nitrate (NO₃) qui est un indicateur de pollution de l'eau par des rejets diffus d'engrais minéraux ou organiques non utilisés par les plantes ou par des rejets ponctuels d'eaux usées domestiques, agricoles ou industrielles.



L'ortho phosphate (PO₄) caractéristique des pollutions agricoles, industrielles et domestiques.

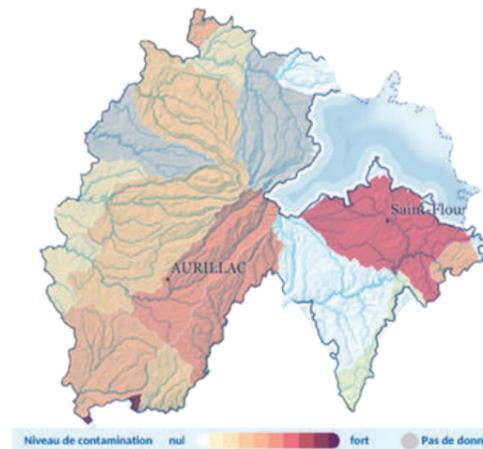


Les mesures de l'eau pour les différentes molécules montrent un état globalement satisfaisant de la qualité de l'eau, avec une dégradation légèrement plus élevée aux abords de Saint-Flour. Cela s'explique notamment par la pression urbaine plus forte aux alentours de la ville centre.

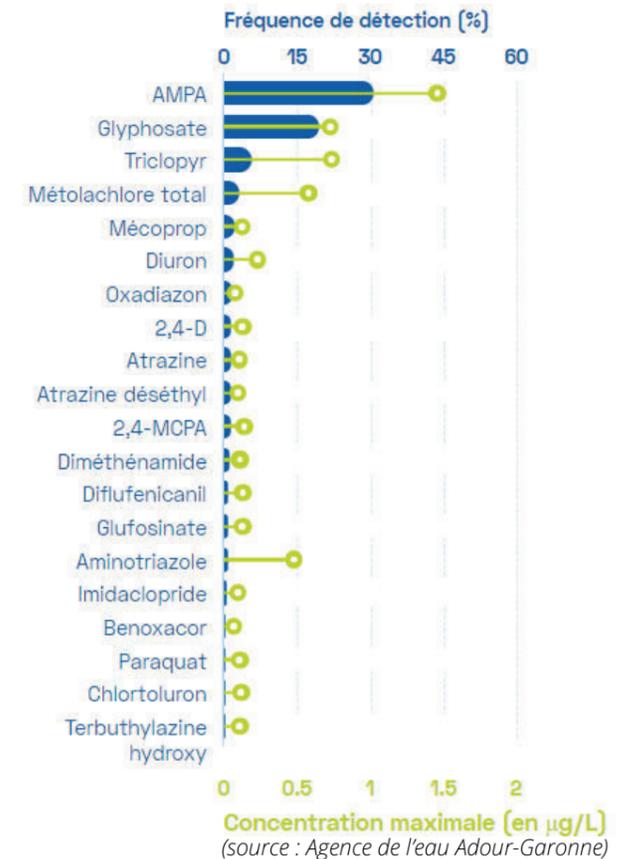
Les produits phytosanitaires, substances chimiques de synthèse, utilisés pour contrôler la présence de végétaux, champignons ou insectes considérés comme nuisibles aux cultures.

La carte de contamination par les phytosanitaires met en avant une dégradation plus forte au Nord-Est de l'intercommunalité avec principalement une présence de glyphosate (désherbant) et d'AMPA (composant du glyphosate mais aussi des systèmes de réfrigération, des détergents industriels et domestiques, des lessives...). Cette différence géographique de contamination peut s'expliquer notamment par la présence des cultures dans ce secteur. Tandis que l'autre partie est plutôt destinée aux pâturages qui nécessitent peu d'intrants, limitant ainsi les ruissellements et les lessivages des sols.

Carte de contamination phytosanitaire entre 2012 et 2018 (source Agence de l'eau Adour-Garonne)



Département Cantal Molécules les plus retrouvées entre 2012 et 2018



Le niveau de contamination a été déterminé en tenant compte du nombre de molécules détectées ainsi que de la concentration totale maximale mesurée. Une contamination nulle signifie qu'il n'y a eu aucune détection alors qu'une contamination forte signifie qu'il a été détecté plus de 50 molécules avec une concentration totale maximale supérieure à 10 µg/L. Seules les campagnes entre 2011 et 2018 ayant des mesures pour 134 molécules sélectionnées ont été utilisées. Les mesures ont été agrégées à l'échelle du sous-secteur hydrographique.

LE DIAGNOSTIC
ALIMENTATION ET ENVIRONNEMENT / LA GESTION DES MILIEUX AQUATIQUES ET DE L'ASSAINISSEMENT

Les enjeux de la gestion des milieux aquatiques et de l'assainissement

Située en tête de deux bassins versants, avec un chevelu de cours d'eau conséquent et de nombreuses zones humides, Saint-Flour Communauté est un territoire prédominé par la ressource en eau.

Malgré le fait que 71% des masses d'eau du territoire soient classées en bon état, certaines pressions sont observées. À titre d'exemples, le niveau de contamination aux phytosanitaires est élevé en Planèze et en Margeride et de nombreux systèmes d'assainissement ne sont pas en conformité.

Aussi, dans le cadre de la mise en oeuvre de la compétence GEMAPI, Saint-Flour Communauté est engagée dans des dispositifs de sauvegarde de la ressource en eau et d'accompagnement du monde agricole pour sa préservation et son usage réfléchi.

SOUS-THÉMATIQUE	Enjeux
GESTION DES MILIEUX AQUATIQUES	Atteindre le bon état écologique des masses d'eau du territoire par la mise en oeuvre des outils de gestion des milieux aquatiques (contrat de progrès, plan pluriannuel de gestion...). Être vigilant face aux opérations de drainage des zones humides.
ASSAINISSEMENT	Suivre l'efficacité des systèmes d'assainissement.
AGRICULTURE	Accompagner et soutenir le milieu agricole dans la mise en oeuvre de pratiques vertueuses pour la qualité et la préservation de la ressource en eau.

LE DIAGNOSTIC

ALIMENTATION ET ENVIRONNEMENT / LA PRÉSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ

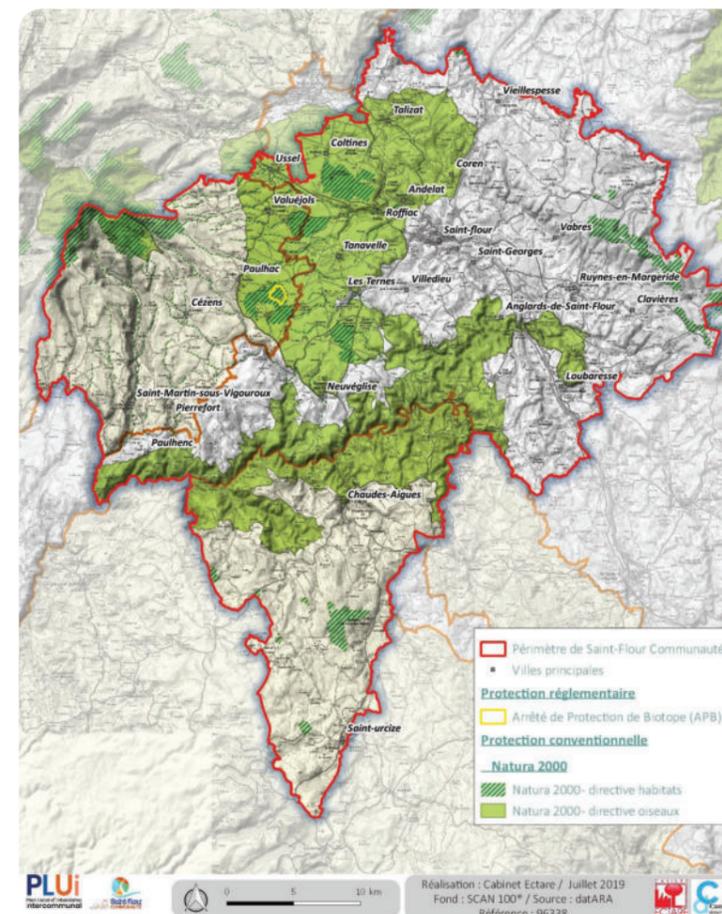
5.6 UN PATRIMOINE NATUREL PRÉSERVÉ ET VALORISÉ AFFIRMANT L'IDENTITÉ RURALE DU TERRITOIRE

Source : Campus Développement (Diagnostic environnemental PLUi - Tome 2) 2019c

Les activités humaines ont une influence sur le milieu naturel dont la biodiversité est un maillon indispensable. Or cette dernière joue notamment un rôle majeur dans les pratiques agricoles (pollinisation, protection des cultures, qualité des sols, diversités floristiques et faunistiques...). Il est donc pertinent, à notre échelle, de travailler pour préserver et protéger cette biodiversité afin de favoriser une agriculture de qualité et durable. Différents outils réglementaires tendent aussi à agir en faveur de la protection de la biodiversité.

5.6.a LES ZONAGES RÉGLEMENTAIRES

Le territoire de Saint-Flour Communauté, de par sa superficie de 1366 km² et sa faible densité de population (17,4 hab/km²), bénéficie d'un patrimoine naturel riche et préservé. Ainsi 75% de ses espaces appartiennent à un zonage de protection naturaliste. Ces zonages, sans interdire les activités humaines, permettent d'en concilier les usages de ces terres et ainsi de protéger et maintenir la biodiversité.



ZONAGES NATURA 2000

Ils constituent un réseau cohérent d'espaces protégés en vue d'assurer le maintien de la biodiversité des habitats naturels et des espèces sauvages rares et/ou menacées à l'échelle européenne.

Ils reposent sur 2 directives :

- Habitats-Faune-Flore pour la conservation des habitats naturels ainsi que de la flore et de la faune sauvages.
- Oiseaux pour la conservation des oiseaux sauvages.

Le territoire est couvert par 10 sites Natura 2000 :

- 10 000 ha, soit 7 Zones Spéciales de Conservation (ZSC) issues de la Directive Habitat.
- 45 000 ha, soit 3 Zones de Protection Spéciales (ZPS) issues de la Directive Oiseaux.

PARCS NATURELS RÉGIONAUX (PNR)

Ils recouvrent 40% du territoire :

- 22% (31 000 ha) pour le PNR de l'Aubrac ;
- 19% (27 000 ha) pour le PNR des Volcans d'Auvergne.

ARRÊTÉ PRÉFECTORAL DE PROTECTION DE BIOTOPE (APPB)

Il est défini par une procédure visant la conservation de l'habitat d'espèces protégées.

Le territoire de Saint-Flour Communauté est doté d'un APPB sur la commune de Cussac : la narse de Lascols.

D'une superficie de 105 ha, elle a été créée le 11 août 1983.

AUTRES ZONAGES DE PROTECTION

Sur la commune de Deux-Verges une réserve Biologique Dirigée a été créée le 26 novembre 2004 : « Réserve Biologique du Puy de la Tuile » d'une superficie de 23,53 ha.

5.6.b LES ZONAGES D'INVENTAIRE

ZNIEFF (ZONE NATURELLE D'INTÉRÊT ÉCOLOGIQUE FAUNISTIQUE ET FLORISTIQUE)

C'est un outil de connaissance sans valeur juridique. Il permet de repérer la richesse patrimoniale des sites retenus pour des études environnementales et de planification.

ZNIEFF de type 1

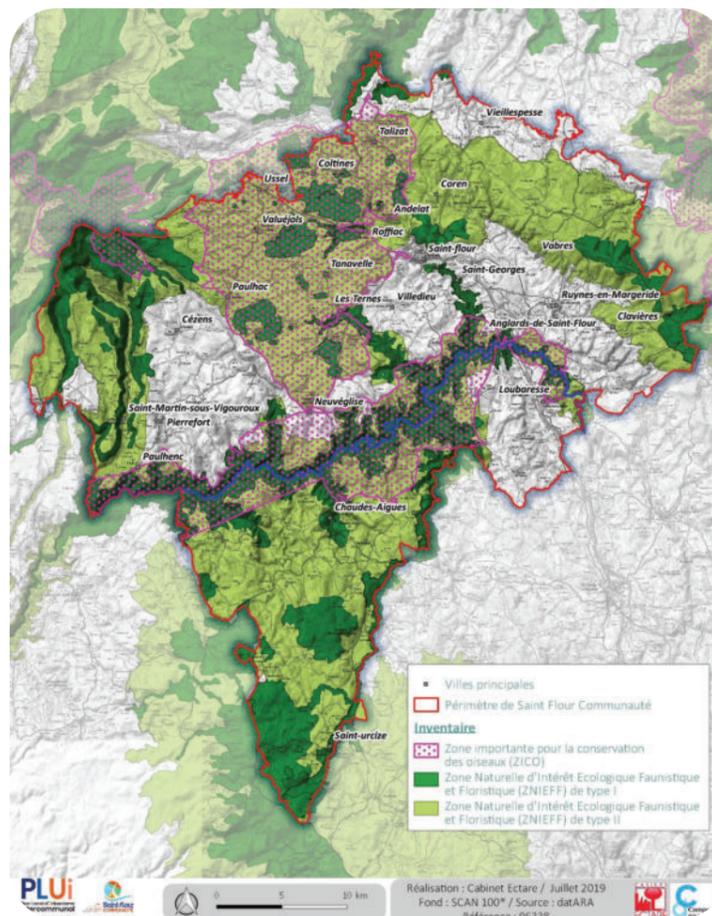
Ce sont des sites de superficie généralement limitée, identifiés et délimités parce qu'ils contiennent des espèces ou au moins un type d'habitat de grande valeur écologique, locale, régionale, nationale ou européenne.

- 42 sites
- 33 000 ha
- 24 % du territoire

ZNIEFF de type 2

Elles concernent les grands ensembles naturels, riches et peu modifiés avec des potentialités biologiques importantes pouvant inclure des ZNIEFF de type 1.

- 9 sites
- 100 000 ha
- 75% du territoire



LES ESPACES NATURELS SENSIBLES (ENS)

Il s'agit d'espaces « *dont le caractère naturel est menacé et rendu vulnérable, actuellement ou potentiellement, soit en raison de la pression urbaine ou du développement des activités économiques ou de loisirs, soit en raison d'un intérêt particulier en égard à la qualité du site ou aux caractéristiques des espèces végétales ou animales qui s'y trouvent* ».

Deux ENS sont présents sur le territoire :

Le Puy de la Tuile

- Commune de Deux-Verges ;
- Essentiellement peuplé de résineux, interrompus par des landes et des tourbières ;
- 13 habitats naturels d'intérêt patrimonial notable et un cortège floristique remarquable.

La tourbière des Vergnes des Mazes

- Commune de Lieutadès ;
- 7 ha avec un ensemble d'habitats humides et d'espèces végétales protégées.

5.6.c LA TRAME VERTE ET BLEUE (TVB)

Selon le Grenelle de l'Environnement « *La trame verte et la trame bleue ont pour objectif d'enrayer la perte de biodiversité en participant à la préservation et à la restauration des continuités écologiques entre les milieux naturels* ».

La TVB, outil d'aménagement du territoire en faveur de la biodiversité, a été définie par le Schéma Régional de Cohérence Écologique (SRCE) Auvergne, qui se nomme aujourd'hui Schémas régionaux d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires (SRADDET).

Les projets de documents d'urbanisme (SCoT de l'Est Cantal et PLUi de Saint-Flour Communauté) s'appuient sur les enjeux et objectifs en termes de continuités écologiques qui ont été mis en avant par la TVB.

Sur le territoire intercommunal, la trame verte est composée de :

- Réservoirs de biodiversité à préserver ;
- Corridors diffus à préserver.

La trame bleue est constituée de :

- Cours d'eau à préserver ;
- Cours d'eau à remettre en bon état ;
- Zones humides et espaces de mobilité des cours d'eau à préserver ou remettre en bon état.

Grâce à l'analyse de ces milieux naturels, des sous-trames écologiques ainsi qu'une liste non exhaustive d'espèces pouvant être considérées comme représentatives et emblématiques de ces sous-trames, ont été définies pour orienter la préservation.

La TVB de Saint-Flour Communauté s'est traduite, depuis 2017, par la mise en place d'un programme de restauration de murets en pierres sèches, de plantation de haies et de restauration de mares. Ces chantiers sont encadrés par le service Environnement de Saint-Flour Communauté avec la participation de nombreux partenaires parmi lesquels : Bastiston Paisana, l'EPLFPA des Hautes Terres, la Mission Haie Auvergne ou encore le Conservatoire d'Espaces Naturels d'Auvergne.



5.6.d DES MESURES AGRICOLES POUR PRÉSERVER LA BIODIVERSITÉ

Le milieu agricole façonne le paysage et la biodiversité associée, il joue donc un rôle important pour sa préservation. Ainsi, des mesures, au niveau européen, sont proposées pour accompagner les agriculteurs.

LES AIDES DE LA POLITIQUE AGRICOLE COMMUNE (PAC)

La PAC est une politique européenne visant à soutenir le monde agricole. Des aides sont attribuées aux agriculteurs en fonction du type de surface qu'ils exploitent et du mode de gestion qui y est pratiqué. Parmi ces aides, certaines sont favorables à la préservation de la biodiversité. La nouvelle PAC sera en place pour la période 2023-2027. Il est attendu de cette dernière qu'elle soit plus « verte », en faveur de pratiques agricoles durables.

LES PRAIRIES SENSIBLES

Saint-Flour Communauté est largement couverte de prairies, dont une large partie d'entre elles sont classées prairies sensibles.

LE MAINTIEN DES HAIES

Une aide de la PAC est attribuée aux agriculteurs ayant des haies sur leur parcelle, cette aide est attribuée sous conditions (maintien pluriannuel de la haie, taille hors période de nidification...).

Le service environnement de Saint-Flour Communauté, à travers l'animation des sites Natura 2000, mène fréquemment des campagnes de plantation de haies sur les parcelles d'agriculteurs volontaires. Ces plantations sont réalisées, généralement, en partenariat avec l'EPLFPA des Hautes Terres, permettant ainsi la mise en place de chantiers pédagogiques écoles.

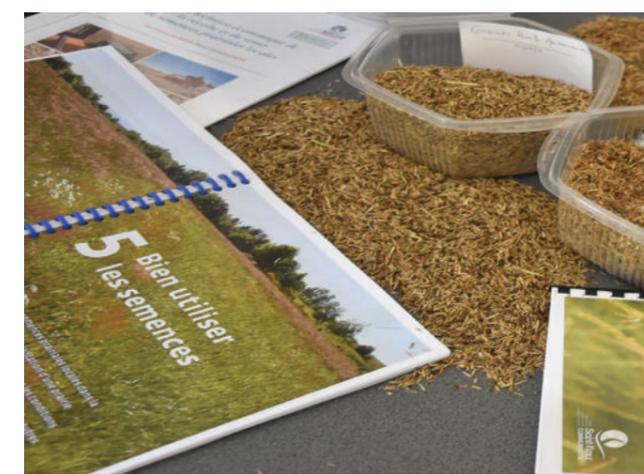
LA MISE EN PLACE DE MESURES AGRO-ENVIRONNEMENTALES ET CLIMATIQUES (MAEC)

Les MAEC accompagnent les agriculteurs volontaires dans le développement ou le maintien de pratiques combinant les performances économiques et environnementales. C'est un outil clé pour le déploiement du projet agroécologique français. Depuis 2015 des MAEC systèmes sont proposées permettant une approche globale de l'exploitation agricole.

Ces MAEC sont strictement proposées aux éleveurs présents sur les sites Natura 2000 et ont été souscrites sur les sites Natura 2000 de la Planèze, des Gorges de la Truyère, des Monts du Cantal et de l'Aubrac.

LE PROJET DE SEMENCE LOCALE

Depuis 2017, Saint-Flour Communauté pilote des expérimentations de récolte et de semis de graines issues de prairies naturelles en collaboration avec des agriculteurs, l'EPLFPA des Hautes Terres, le Conservatoire d'Espaces Naturels (CEN) Auvergne, le Conservatoire Botanique National du Massif Central (CBNMC), Geysier, l'INRAE et l'association Les Tracteurs de la Vallée du L' Ander. Depuis 2020, ce partenariat s'est élargi à Hautes Terres Communauté, le Syndicat Interdépartemental de Gestion de l'Alagnon (SIGAL) et la Chambre d'agriculture du Cantal.



Le besoin de créer des savoirs, sur la production et l'utilisation de telles semences paysannes, provient d'agriculteurs souhaitant disposer de semences économiques dont la diversité et la génétique sont adaptées aux conditions pédoclimatiques locales. L'objectif est d'implanter une prairie naturelle en remplacement de cultures de céréales ou en vue de restaurer une surface dégradée.

Pour le territoire, l'intérêt est de maintenir et restaurer le patrimoine que représentent les prairies à flores autochtones puisqu'elles jouent un rôle essentiel pour les paysages, la biodiversité et la qualité des productions.

L'objectif du projet est de connaître la pertinence de cette pratique sur les plans technique, économique, écologique et social. Pour cela, plusieurs expérimentations sont menées dans de multiples conditions chez les différents agriculteurs, sur l'exploitation de l'EPLFPA des Hautes Terres et sur le site INRAE de Marcenat.

Ce projet teste et collecte des savoirs à chaque étape de la mise en œuvre du processus. Les conditions préalables au lancement résident dans : le choix des parcelles donneuses et receveuses, la date de récolte, les méthodes de récolte, les phases de séchage, de tri et de stockage, les méthodes de semis et enfin la gestion de la parcelle semée. Le projet a également pour but d'étudier les conditions de structuration d'un collectif d'agriculteurs en vue d'atteindre une autonomie décisionnelle et organisationnelle.

LE DIAGNOSTIC
**ALIMENTATION ET ENVIRONNEMENT /
 LA PRÉSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ**

Les enjeux de préservation de la biodiversité

Le territoire de Saint-Flour Communauté a la chance d'être largement couvert par des zonages liant activités humaines et préservation de la biodiversité. Ainsi, ces milieux naturels préservés sont bénéfiques aux activités agricoles, à la résilience face au changement climatique, à l'attractivité du territoire, à la qualité de vie etc.

Les systèmes alimentaires vertueux contribuent donc à la préservation de cette biodiversité en mettant en valeur les productions respectueuses de l'environnement, l'achat de produits issus de systèmes durables, ...

SOUS-THÉMATIQUE

Enjeux

ZONAGES

Préserver les milieux naturels par la mise en oeuvre des outils de gestion.
 Concilier activités humaines et préservation de la biodiversité.
 Conforter l'attractivité touristique du territoire, qui constitue un élément moteur de l'économie locale, en s'appuyant sur les richesses naturelles.

ACTIVITÉ AGRICOLE

Sensibiliser les consommateurs au lien entre produits achetés et biodiversité préservée.
 Maintenir et développer des productions qualitatives en valorisant les spécificités du territoire et notamment son environnement préservé.
 Être acteur du développement des pratiques agroécologiques.



Si l'alimentation est essentiel à l'être humain, de nombreuses inégalités existent quant à l'accès à une alimentation saine et équilibrée.

LE DIAGNOSTIC

6 ACCESSIBILITÉ ALIMENTAIRE

PHOTO : © COHADE

Le droit à l'alimentation est un droit fondamental reconnu par la déclaration universelle des droits de l'Homme de 1948. Cependant, l'accès à une alimentation saine et équilibrée, n'est pas aussi simple qu'on pourrait le croire. De fortes inégalités existent et persistent, avec des conséquences non négligeables sur la santé d'une part, mais également sur l'éducation, la sociabilisation, l'emploi etc.

Sur le territoire de Saint-Flour Communauté, les acteurs de la solidarité agissent chaque jour pour lutter contre la précarité alimentaire, notamment le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de la Ville de Saint-Flour, les équipes Saint-Vincent, le Secours Populaire et Catholique et les Restos du Coeur.

Le Projet Alimentaire Territorial permet de travailler à améliorer le système alimentaire du territoire afin qu'il soit plus juste, entre autres, qu'il permette :

- de favoriser l'accessibilité à des produits de qualité à tous et toutes,
- de recréer du lien social et de l'insertion par les activités agricoles et agro-alimentaires,
- d'innover en matière d'aide alimentaire pour redonner une dignité aux personnes bénéficiaires.

La lutte contre la précarité alimentaire présente un caractère multidimensionnel :



Un enjeu social et économique

En France, en 2017, environ 8,9 millions de personnes vivaient en dessous du seuil de pauvreté dont 5 millions avec moins de 867€ par mois.



Un enjeu sanitaire

La part de mortalité attribuable à l'alimentation s'évalue à 15%. De plus elle a une influence sur certaines pathologies comme le cancer, l'obésité, le diabète de type 2 et les maladies cardio-vasculaires. À cela s'ajoute l'utilisation de produits phytosanitaires ayant des impacts sanitaires, avec en première ligne les agriculteurs et agricultrices.



Un enjeu agricole

D'une part, de nombreux(ses) agriculteur(riche)s vivent sous le seuil de pauvreté. D'autre part, les politiques nationales et européennes ont contribué à créer une dépendance entre la lutte contre la précarité alimentaire et l'écoulement de la surproduction du modèle agricole industriel actuel.



Un enjeu environnemental

Les choix alimentaires ont des impacts écologiques importants.

Cette lutte est corrélée à la diversité des situations et des besoins des personnes. Or, la réponse donnée aujourd'hui repose majoritairement sur l'aide alimentaire. Cette solution, efficace et nécessaire, est basée sur une réponse à court terme. Elle n'apporte malheureusement pas de réponse à long terme, et le fond du problème a tendance à perdurer.

Levier d'action direct sur la précarité alimentaire, le développement de l'accessibilité alimentaire permettrait de mettre en place des solutions pérennes. Les dernières recherches nationales sur cette question soulignent les différents volets composant l'accessibilité alimentaire :



L'accessibilité économique

C'est la corrélation entre le prix de l'offre et le pouvoir d'achat des personnes. Elle est le premier facteur d'inégalité d'accès à une alimentation de qualité.



L'accessibilité pratique

Cela regroupe la condition physique, le milieu de vie, les possibilités de mobilité, l'accessibilité à du matériel adapté et le temps disponible.



L'accessibilité culturelle

C'est la possibilité d'avoir une alimentation en accord avec ses valeurs, traditions et pratiques. L'alimentation est effectivement un vecteur social et culturel fort, associé à notre identité et notre relation aux autres.



L'accessibilité psychosociale

Cette dernière fait référence à la capacité et la possibilité d'accéder à l'information, la comprendre, la transmettre. C'est aussi la question des capacités à mettre en œuvre des recommandations.

Le territoire de Saint-Flour Communauté est majoritairement concerné par les questions d'accessibilité économique, pratique et psychosociale.

L'accessibilité psychosociale, qui fait notamment référence à l'accès à l'information et la sensibilisation, est traitée dans la partie Alimentation et santé.

6.1 L'ACCESSIBILITÉ ÉCONOMIQUE : UNE POPULATION CARACTÉRISÉE PAR UN REVENU MOYEN PEU ÉLEVÉ

6.1.a LE SEUIL DE PAUVRETÉ ET LES HABITUDES ALIMENTAIRES

AU NIVEAU NATIONAL

En 2016, l'institut de sondage IPSOS, en partenariat avec la Fondation Daniel et Nina Carasso, a réalisé une étude sur les pratiques alimentaires des Français, au regard des enjeux sanitaires, environnementaux et socioéconomiques.

Cette étude révèle que 50% des foyers ayant un revenu annuel inférieur à 14 400€ (supérieur au seuil de pauvreté estimé à 12 753€ en 2021), estiment avoir des difficultés à :



CONSOMMER DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS TOUS LES JOURS



PRÉPARER 3 REPAS ÉQUILIBRÉS ET SAINS PAR JOUR



CONSOMMER DU POISSON AU MOINS UNE FOIS PAR SEMAINE

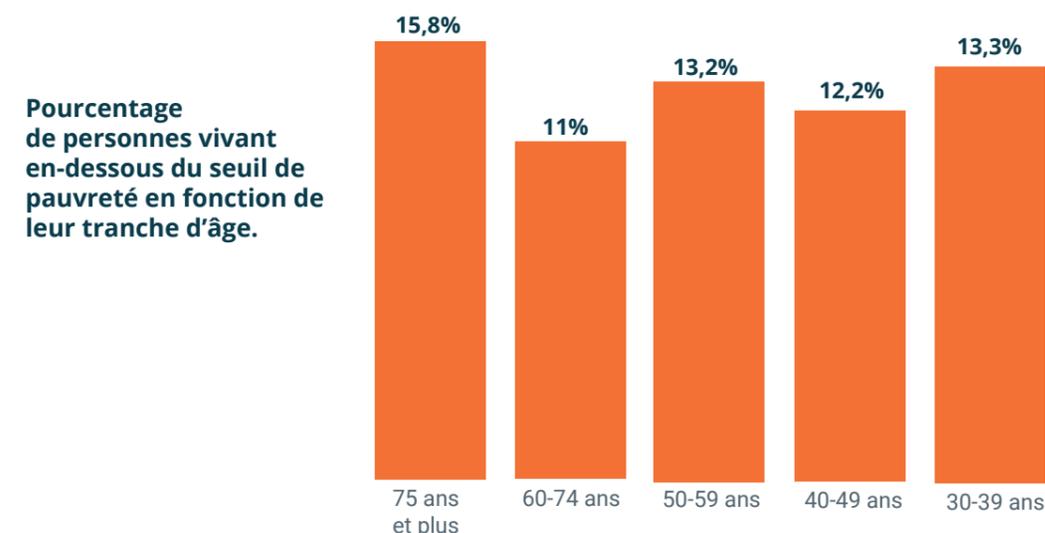


PAYER LA CANTINE POUR LES ENFANTS

AU NIVEAU LOCAL

Source : INSEE (Dossier complet EPCI) 2020

À Saint-Flour Communauté 12,9% des foyers du territoire vivent en dessous du seuil de pauvreté et les personnes de plus de 75 ans sont les plus concernées.



Les statistiques du territoire ne permettent pas de connaître précisément la part de foyers vivants sous le seuil de pauvreté. À cela s'ajoute qu'une partie des ménages fiscaux (60%) n'est pas imposable. Cependant, ces différentes données permettent de souligner qu'environ 1/8 de la population du territoire peut se retrouver à rencontrer des difficultés pour consommer de façon régulière des produits frais et de qualité. Pour pallier ces problématiques d'accessibilité économique, un réseau d'acteurs et d'initiatives s'est structuré sur le territoire.

6.1.b L'AIDE ALIMENTAIRE À SAINT-FOUR COMMUNAUTÉ

L'aide alimentaire, premier levier actuel pour lutter contre la précarité alimentaire, prend diverses formes : la distribution alimentaire, les épiceries sociales et solidaires ou encore les chèques d'accompagnement personnalisé.

Au niveau du territoire de Saint-Flour Communauté différents acteurs agissent pour apporter des solutions répondant aux besoins de premières nécessités mais aussi favoriser la prise d'autonomie de ces publics fragiles.

Le Centre Communal d'Action Social (CCAS) de la Ville de Saint-Flour gère une épicerie sociale et solidaire ouverte deux fois par semaine. Celle-ci est parfois approvisionnée par les surplus de production du jardin communal, dont la production est normalement destinée à la cantine de la crèche.

De plus, le Centre Social de la ville gère une quinzaine de jardins familiaux, généralement mis à disposition de foyers aux revenus modestes, ainsi que des ateliers cuisine de sensibilisation aux repas équilibrés pour des personnes en situation de précarité.

La Banque alimentaire et les Restos du Coeur réalisent des distributions de panier alimentaire.

Enfin, la Ville de Saint-Flour avec le cabinet Compas a réalisé deux diagnostics sociaux (2013 et 2021) de son territoire. Ce travail mené avec le Centre Communal d'Action Social a pour but d'orienter les actions sociales mises en œuvre. Le dernier diagnostic a dégagé trois enjeux :

- réadapter le dispositif social en direction des bonnes cibles,
- rendre attractif les actions sociales en y intégrant notamment du culturel,
- travailler à l'inclusion sociale des plus fragiles sans oublier la question des aidants.

À une échelle supra, le Projet Alimentaire Territorial permet de travailler à améliorer le système alimentaire du territoire afin qu'il soit plus juste, entre autres, qu'il permette

- de favoriser l'accessibilité à des produits de qualité à tous et toutes,
- de recréer du lien social et de l'insertion par les activités agricoles et agroalimentaires,
- d'innover en matière d'aide alimentaire pour redonner une dignité aux personnes bénéficiaires.



6.2 L'ACCESSIBILITÉ PRATIQUE : UN TERRITOIRE CARACTÉRISÉ PAR UNE POPULATION ÂGÉE ET UNE MOBILITÉ DOMINÉE PAR LA VOITURE

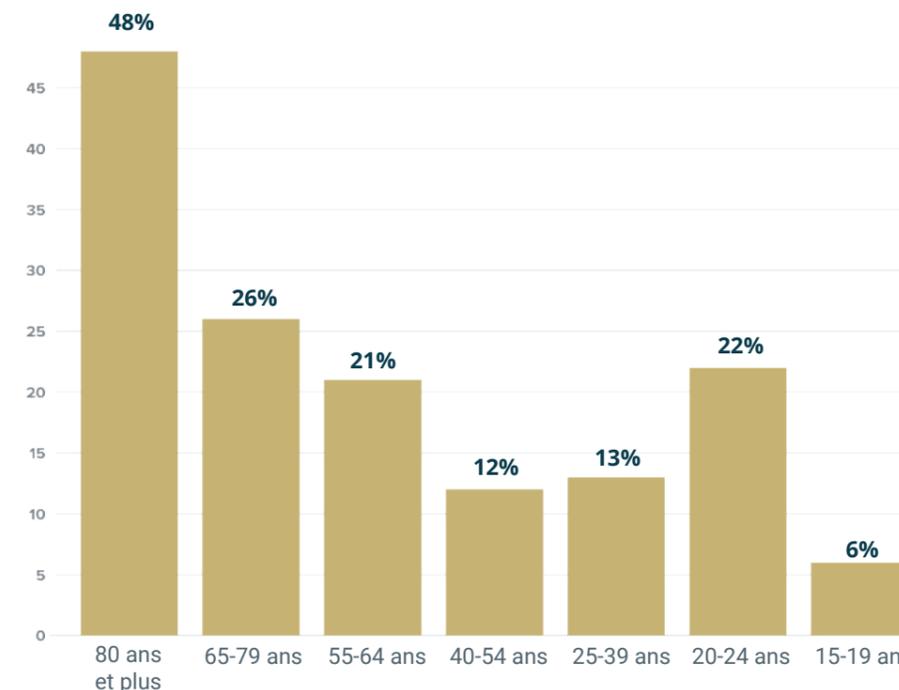
Source : Fondation de France 2014

Saint-Flour Communauté est un territoire rural, de moyenne montagne, à faible densité de population. La question de la mobilité est un sujet important au niveau local. La majorité des trajets se fait en voiture, et bien que les infrastructures locales soient de bonne qualité, les contraintes géographiques et climatiques ne sont pas négligeables.

Mais la question de la mobilité n'est pas la seule qui intervienne dans l'accessibilité pratique. Sur le territoire, un nombre important de personnes vivent seul à leur domicile. Parmi les plus de 65 ans par exemple, 26% vivent seul à domicile. Ce chiffre augmente à 48% chez les plus de 80 ans.

TAUX DE PERSONNES DE PLUS DE 15 ANS VIVANT SEUL, CLASSEMENT EN FONCTION DE LA TRANCHE D'ÂGE SUR SAINT-FOUR COMMUNAUTÉ

Source : INSEE (Dossier complet EPCI) 2020



LE DIAGNOSTIC

ACCESSIBILITÉ ALIMENTAIRE

L'isolement est défini par le Larousse comme « l'état de quelqu'un qui vit isolé et qui est moralement seul ». Cette situation est mesurée, dans les études, avec l'âge, la situation familiale, le lieu de résidence, les ressources financières et les relations sociales.

Les conséquences de l'isolement sont multiples et la malnutrition en fait partie. L'alimentation est aussi un des leviers pour combattre ce phénomène : partage de repas, aide pour les courses, jardins partagés...

Une étude nationale, menée en 2013, dans le cadre de Monalisa, acronyme de « mobilisation nationale de lutte contre l'isolement des personnes âgées » a mis en évidence que :

- 27% des français présentent un seul réseau social (professionnel, familial, territorial ou associatif) soit une situation à risque d'isolement social ;
- 1/4 des personnes en situation d'isolement relationnel sont des personnes âgées de plus de 75 ans.

Au regard des caractéristiques géographiques, sociales et démographiques de la population de Saint-Flour Communauté, celle-ci est sujette à l'isolement :



Pour tenter de pallier cet isolement, et le risque de malnutrition associée, plusieurs actions sont menées sur le territoire :

- les deux restaurants du 3^e âge situés en ville haute et en ville basse sont portés par le CCAS de la ville de Saint-Flour en lien avec les clubs aînés ruraux ;
- le portage de repas à domicile pour les personnes âgées assuré par Saint-Flour Communauté ;
- les aides pour les courses réalisées par l'Aide à Domicile en Milieu Rural (ADMR) et l'Aide et Service à Domicile (ASeD).

De plus, au niveau national, l'initiative des jardins inter-générationnels peut être soulignée. Cette action consiste à mettre en relation des personnes âgées possédant un jardin qu'elles ne sont plus en capacité d'entretenir avec des personnes souhaitant avoir accès à un jardin. Par ce biais, les risques d'isolement sont diminués (visite de la personne âgée) et les possibilités d'accès à des produits frais et de qualité (potager) sont favorisées.

EN BREF

LE DIAGNOSTIC ACCESSIBILITÉ ALIMENTAIRE

Les enjeux de l'accessibilité alimentaire

L'accessibilité alimentaire est tributaire de plusieurs dimensions. Sur le territoire de Saint-Flour Communauté les dimensions économique et pratique sont majeures.

Aussi les acteurs de la solidarité et du social ont mis en place un réseau pour subvenir aux besoins des personnes en situation de précarité. Aussi bien par des actions permettant de pallier les difficultés du quotidien (la distribution alimentaire) que par des actions qui permettent une autonomie des personnes (les jardins familiaux).

SOUS-THÉMATIQUE

Enjeux

ACCESSIBILITÉ ÉCONOMIQUE

Animer un réseau d'acteurs autour des jardins familiaux, partagés, intergénérationnels.
Mener une réflexion sur les problématiques du territoire liées à la précarité alimentaire.

ACCESSIBILITÉ PRATIQUE

Veiller au maintien du réseau des magasins de proximité et de commerces ambulants.

ACCESSIBILITÉ QUALITATIVE

Accompagner les fournisseurs des repas livrés à domicile vers un approvisionnement en produits locaux et labellisés de qualité.

Avant de s'alimenter il est nécessaire de produire et pour produire, il faut des terres agricoles disponibles. Une fois la production réalisée, toute une logistique est nécessaire pour stocker, transformer, transporter et vendre. Ainsi, les questions d'urbanisme et d'aménagement sont indissociables du projet alimentaire territorial.

7 LE DIAGNOSTIC PLANIFICATION ALIMENTAIRE

Saint-Flour Communauté s'est engagée pour apporter une cohérence foncière au territoire en s'appuyant sur l'élaboration de documents d'urbanisme.

Le Schéma de Cohérence Territoriale (SCoT) de l'Est Cantal a été approuvé le 12 juillet 2021 à l'échelle du SYTEC. Le PLUi de Saint-Flour Communauté est, quant à lui, en cours d'élaboration.

Le Projet Alimentaire Territorial permettra d'apporter un appui supplémentaire quant à la nécessité de s'engager sur les enjeux suivants, dépendants des **futures orientations d'urbanisme et d'aménagement du territoire :**



**L'ACCESSIBILITÉ ET
LA PRÉSERVATION DU
FONCIER AGRICOLE**



**LE MAINTIEN D'UNE
DÉMOGRAPHIE AGRICOLE
ACTIVE**



**LA PRÉSERVATION D'UN BÂTI
AGRICOLE ADAPTÉ AUX ENJEUX
CLIMATIQUES ET S'INTÉGRANT
DANS LE PAYSAGE**

7.1 UN ASSOLEMENT MAJORITAIREMENT AGRICOLE SOUMIS À DES TENSIONS FONCIÈRES

Source : Campus Développement (Diagnostic territorial PLUi - Tome 1.1) 2019a ; Campus Développement (Atlas cartographique agricole et forestier PLUi - Tome 1.2) 2019b

7.1.a UN MARCHÉ FONCIER SOUS TENSION

L'accès au foncier est le principal frein à l'installation des futurs producteurs. Cette difficulté est la répercussion de plusieurs phénomènes : la diminution des surfaces disponibles à l'installation (au niveau national environ 10% des terres agricoles potentiellement disponibles perdent leur vocation agricole et 40% vont à l'agrandissement) et le prix du foncier agricole, victime de la spéculation et de la concurrence des activités non agricoles. Ces phénomènes vont être accentués par le départ à la retraite d'environ 50% des exploitants agricoles durant la prochaine décennie.

UN TERRITOIRE MAJORITAIREMENT AGRICOLE

Le territoire est couvert par 71% de terres agricoles dont 95% de surfaces herbagères. L'analyse cadastrale met en évidence une plus forte proportion des espaces agricoles, supérieur à 70%, dans les secteurs de la Planèze et du Sud Aubrac.

Cependant, entre 2006 et 2016, 0,3% (440 ha) des surfaces cadastrées agricoles ont été perdues.

De plus, environ 1 000 ha de gisements potentiellement délaissés ou en friche seraient mobilisables pour l'agriculture (repérage SAFER 2017).

Ces espaces délaissés sont caractérisés par :

- Une superficie moyenne de 2,7 hectares ;
- Près d'un tiers (28%) se situe dans des zones très pentues (supérieure à 20%) ;
- Près de la moitié (47%) est à une altitude supérieure à 1000 mètres.

Les espaces agricoles constituent une des richesses premières du territoire de Saint-Flour Communauté. Ce sont des secteurs à forts enjeux qu'il convient de préserver, à la fois pour des motifs économiques (installation/développement d'exploitations, potentiel agronomique des sols, pression foncière,...), paysagers (estives, prairies,...) et environnementaux (présences de zones humides, de périmètres de captages d'eau potable...).

Ainsi, l'intercommunalité travaille à concilier les exigences paysagères (architecture, implantation, traitement des abords) d'une part et la fonctionnalité et les capacités de développement d'autre part.

C'est pourquoi, en 2018, l'intercommunalité s'est dotée d'une charte « bâtiments agricoles et paysage » d'informations et d'aide à la décision.

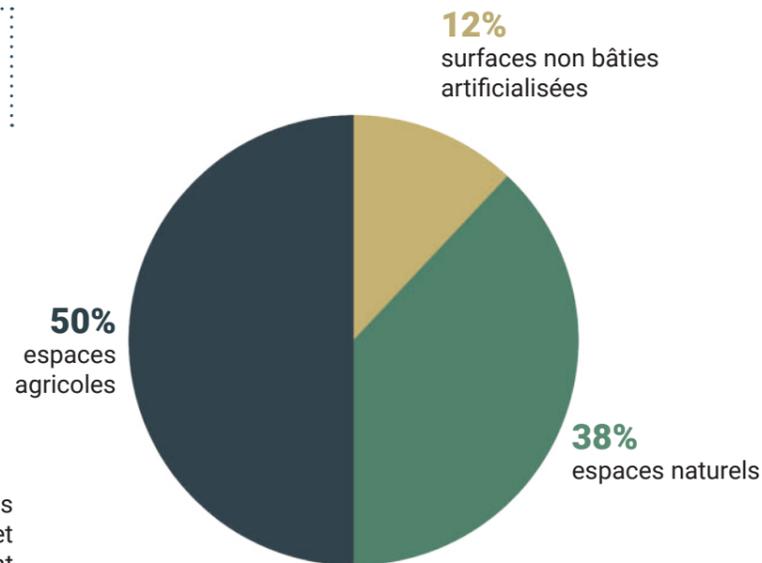
De plus, Saint-Flour Communauté a conventionné avec le Conseil d'Architecture, d'Urbanisme et de l'Environnement (CAUE) du Cantal pour une mission d'assistance et d'appui technique pour l'instruction des demandes de permis de construire.

Enfin dans le cadre de l'élaboration du Plan local d'urbanisme intercommunal, une réflexion sera initiée pour évaluer les modalités d'application de la charte « bâtiments agricole et paysage » et en faire évoluer ou pas les termes.

LA CONSOMMATION DES ESPACES NATURELS ET AGRICOLES

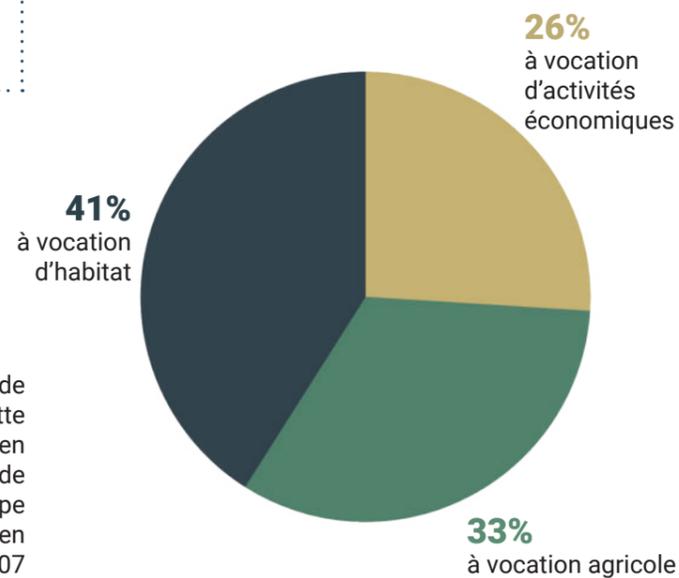
Entre 2007 et 2017, la consommation foncière des espaces naturels et agricoles est estimée à 542 ha sur le territoire intercommunal, dont 50% sur les espaces agricoles (soit 0,3% des espaces agricoles).

Répartition de la consommation foncière par type d'espaces



Cette consommation foncière est plus importante dans les pôles urbains et les pôles relais, et essentiellement destinée à l'habitation.

Répartition de la consommation foncière par vocation



Adopté en juillet 2021, le SCoT de l'Est Cantal vise à encadrer cette consommation foncière jusqu'en 2035. Ainsi, pour le territoire de Saint-Flour Communauté l'enveloppe foncière plafond pour l'habitat en extension urbaine a été établie à 107 hectares.

UN NOMBRE DE VENTES FAIBLES ET À PRIX TRÈS VARIABLES

À l'échelle du SYTEC, un faible volume de transaction des terres agricoles est constaté. En moyenne 1,2% de la Surface Agricole Utile (SAU) par an est vendue.

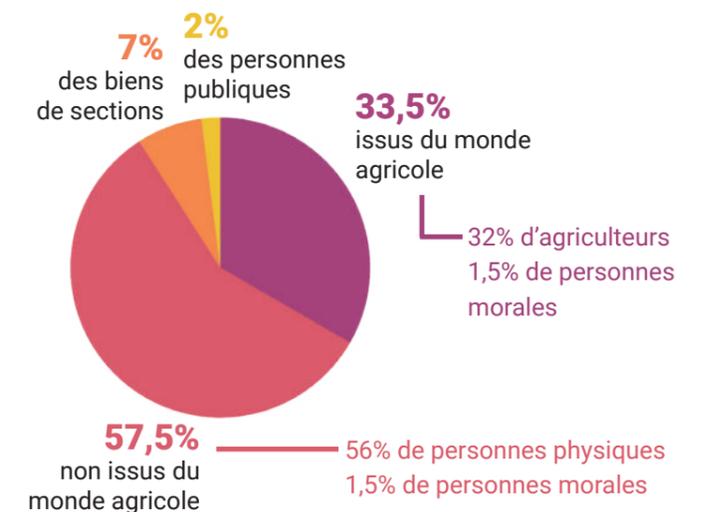
Parmi ces ventes, seulement 13% comprennent du bâti (maison d'habitation et/ou bâtiment d'exploitation) contre 27% à l'échelle du département. De plus, 51% de ces bâtis ont une destination non agricole.

À noter que 80% de ces surfaces sont achetées par des agriculteurs. Ce ratio est en hausse ces dix dernières années.

À l'échelle de Saint-Flour Communauté, les propriétaires des terres agricoles sont majoritairement des privés dont plus de la moitié n'est pas issue du monde agricole.

Une particularité s'observe notamment, celle des biens de section. Hérités de l'ancien régime, ceux-ci constituent une spécificité de certains départements de montagne. Selon l'article L.2411-1 du Code Général des Collectivités Territoriales, une section de communes est constituée de toute partie d'une commune possédant à titre permanent et exclusif des biens et des droits distincts de ceux de la commune. Ces biens de section sont essentiellement situés sur les massifs (Monts du Cantal, Aubrac) où cela peut représenter plus de 20% de la surface agricole communale (Saint-Urcize, Jabrun, Malbo).

Profil des propriétaires de terres agricoles



Les prix de vente des parcelles agricoles sont compris entre 4 000 et 5 000 € par hectare avec de fortes disparités selon le secteur. À titre d'exemple, l'Aubrac est le secteur le plus convoité. Ce territoire fait concurrence aux départements voisins. De plus il possède une valeur patrimoniale.

Les zones pastorales constituent une particularité du territoire. Elles sont le support de la transhumance qui s'opère depuis plusieurs siècles.

Elles ont un rôle primordial dans l'équilibre fourrager des exploitations du territoire mais également extérieures. Cette pratique permet, par ailleurs, le maintien d'un espace ouvert et garantit des paysages d'exception.

Ces zones d'estives se situent essentiellement sur le massif cantalien, l'Aubrac et dans une moindre mesure sur les Monts de la Margeride.

D'après le diagnostic agricole réalisé dans le cadre de l'élaboration du SCoT Est Cantal, le territoire de Saint-Flour Communauté recenserait 16 675 ha d'estives, exploités par 410 exploitations agricoles.

Ces terrains présentent des enjeux forts, ils conservent une réelle fonction agricole par la production de ressources fourragères de qualité, un intérêt paysager et environnemental, et une image emblématique du territoire. Ainsi, les estives constituent un capital majeur pour le territoire.

UN RENOUVELLEMENT DES EXPLOITANTS TROP FAIBLE

En 2017, 52% des exploitants avaient plus de 50 ans, avec une augmentation constatée de 17% entre 2000 et 2017.

Sur le territoire, pour deux départs il y a une installation. Malgré l'installation d'enfants d'agriculteurs, qui représentent 80% des installations aidées, ces derniers ne sont pas suffisamment nombreux pour assurer le renouvellement.

UN MORCELLEMENT PARCELLAIRE PRÉSENTANT DES DISPARITÉS SELON LE SECTEUR

Un espace agricole est généralement examiné selon sa fonctionnalité (organisation spatiale et praticité d'usage). Il est alors observé la taille des parcelles, le caractère morcelé ou non, l'accessibilité etc. L'impact environnemental de la parcelle (maintien des haies, des arbres, état du bord de champs..) est quant à lui souvent étudié de façon secondaire.

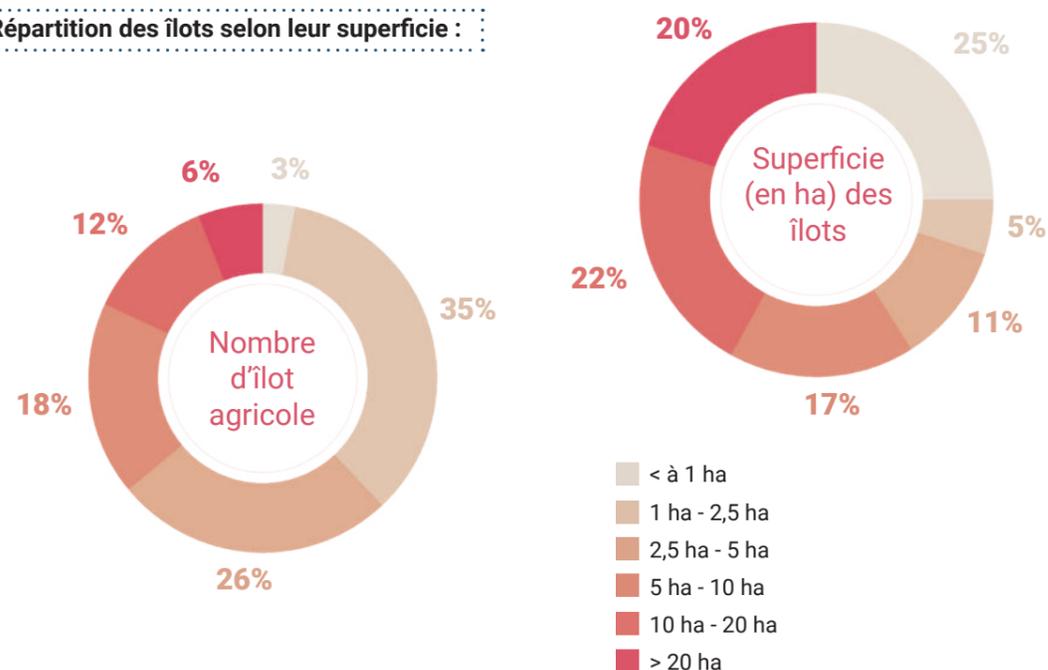
Le morcellement parcellaire a des effets bénéfiques au sens où il permet de préserver les haies, les murets et évite l'uniformisation des paysages. Cependant, ce morcellement parcellaire peut entraîner un éloignement entre les parcelles d'un même agriculteur et impacter négativement son travail (temps de trajet long, difficulté de circulation des bêtes, utilisation plus complexe des machines agricoles...).

Aussi il est important de combiner les deux problématiques, environnementales et d'usage agricole, lors d'un morcellement ou d'un remembrement de parcelles agricoles.

Au niveau du territoire, on constate une moyenne de 3,81 ha par îlot, ce qui est supérieur à la moyenne régionale (3,3 ha) mais inférieur à la moyenne départementale (4,6 ha) :

- 35% des îlots sont inférieurs à 1 ha (4,5% de la SAU) ;
- 8,4% des îlots sont supérieurs à 10 ha (45,3% de la SAU).

Répartition des îlots selon leur superficie :



7.1.b LES CAPACITÉS DE PRODUCTION AGRICOLE ET AGROALIMENTAIRE

DES EXPLOITATIONS ET ACTIFS AGRICOLES EN DIMINUTION

Entre 2000 et 2017, une diminution de 26,7% d'entreprises agricoles et de 12,2% d'exploitants agricoles a été constatée. La Margeride, le Pays de Pierrefort et l'Aubrac sont les plus concernés par cette diminution. L'agrandissement des exploitations et le regroupement d'entreprises (constitution de Groupements Agricoles d'Exploitation en Commun (GAEC)) est en partie à l'origine de cette diminution.

DES UNITÉS DE TRANSFORMATION PÉRENNES

Des coopératives laitières sont recensées sur le territoire. En plus de ces initiatives, Saint-Flour Communauté a appuyé l'installation d'ateliers de transformation animale, cosmétique et maraîchère, afin de permettre aux producteurs du territoire une transformation locale de leur production (Voir partie Économie Alimentaire - Transformation, page 29).

Un maillage réfléchi de ces outils apporte une réelle plus-value au travail des producteurs qui peuvent valoriser localement leur production.

7.1.c LES DIFFICULTÉS RENCONTRÉES

UN ACCÈS DIFFICILE À LA PROPRIÉTÉ

Afin de pallier les faibles revenus (moyenne de 700€/mois), les retraités agricoles propriétaires conservent leurs exploitations pour les louer. À défaut, ils essaient de les vendre à des prix élevés.

Au sein du territoire du SYTEC, sur les dix dernières années, les surfaces en propriété des jeunes installés représentent seulement 17% des surfaces totales d'installation. L'installation se fait donc majoritairement en location.

COÛT ÉLEVÉ À L'INSTALLATION

L'installation d'un nouveau producteur demande un investissement important, ajoutant une pression supplémentaire. Pour s'installer en bovin il faut compter environ 350 000 € d'investissement.

UNE IMAGE À RECONSTRUIRE

Le métier d'agriculteur est aujourd'hui globalement défini par une image négative auprès de la population. Les faibles revenus, la pénibilité, les astreintes, les plages horaires de travail étendues, le manque de temps libre, les petites retraites sont autant de caractéristiques qui dépeignent les agriculteurs.

De plus, cette image ne facilite pas la valorisation des filières agricoles et agro-alimentaires auprès des scolaires.

Ces études sont donc principalement choisies par des élèves déjà issus du monde agricole. Aussi, une image est à reconstruire pour faire connaître l'entièreté du métier à la population.

UNE TRANSMISSION DIFFICILE DU BÂTI

Le bâti agricole actuel est difficile à transmettre. D'une part, parce qu'il est mieux valorisé financièrement lorsqu'il est vendu en bâti non agricole. D'autre part, lorsqu'il est transmis en bâti agricole, il est souvent nécessaire de le moderniser, de le mettre aux normes et sa fonctionnalité n'est pas toujours optimale.

7.2 DES FLUX DE TRANSPORT ET UNE LOGISTIQUE À OPTIMISER

7.2.a DES FLUX DE TRANSPORT DIFFICILES À OPTIMISER

Le bon développement de l'activité agricole et agro-alimentaire est un enjeu majeur qui dépend de nombreux facteurs :

- La gestion des flux de transport (mutualisation des moyens, mise à disposition de véhicules adéquats...);
- L'implantation de sites et infrastructures de transformation ;
- Le conditionnement dans des lieux stratégiques ;
- L'organisation des systèmes de distribution (dans l'espace et dans le temps) ;
- Le traitement des déchets (pneus et plastiques agricoles) et biodéchets.

Bien que relié à deux bassins métropolitains, le territoire de Saint-Flour Communauté reste un territoire rural, très peu dense et avec une faible influence de la part des aires urbaines d'Aurillac (séparée par les Monts du Cantal) ou de Clermont-Ferrand (1 heure par l'autoroute). Ainsi, les différents acteurs locaux de l'aval de la chaîne alimentaire font face à de nombreuses contraintes spécifiques au territoire :

- Un climat rude en hiver (risque fréquent de neige et verglas pouvant empêcher les déplacements) ;
- Une filière pivot (la viande) avec de nombreuses contraintes (de température, de date limite de consommation...);
- Un isolement des zones de production (dispersion des structures agricoles) ;
- Un éloignement des zones de forte demande (une heure de Clermont-Ferrand et d'Aurillac) ;
- Une absence de communication (réduisant les possibilités de mutualiser les moyens) ;
- Un dimensionnement des flux individuels et collectifs difficiles (trop peu de volumes pour vendre à une grande échelle et flux trop petits pour absorber les frais de transport) ;
- Une saturation des outils de transformation existants.

Aussi, des réponses peuvent être apportées à ces problématiques grâce aux politiques d'aménagement du territoire en dédiant par exemple des espaces constructibles à l'installation d'une plateforme physique de logistique des denrées alimentaires, en proposant l'usage des parkings de co-voiturage comme point de rencontre pour les agriculteurs souhaitant réaliser du cotransport de marchandises. Des solutions immatérielles, jouant sur les flux et la communication, peuvent être apportées. C'est sur ce volet là que travaille actuellement la communauté de communes en partenariat avec l'Université Clermont Auvergne et l'engagement d'une quinzaine de producteurs.

7.2.b LA RECHERCHE D'UNE SOLUTION LOGISTIQUE COLLECTIVE ET INNOVANTE DE COMMERCIALISATION DES PRODUITS AGRICOLES LOCAUX

Conduit par Saint-Flour Communauté en partenariat avec l'Université Clermont Auvergne, l'objectif de ce projet est de construire collectivement, avec les producteurs locaux, des solutions logistiques. Ces solutions doivent leur permettre de lever certains freins (temporel et financier) dans la commercialisation de leurs produits.

Le projet a débuté en 2019 avec une première phase dédiée à la rencontre d'une trentaine de producteurs afin de comprendre leurs contraintes et leurs besoins en termes de logistique. Cette 1^{ère} phase a été suivie d'une seconde phase d'analyse des données et de conception collective des solutions.

Au début de l'année 2020, cette étude a été clôturée par la présentation des résultats aux partenaires et producteurs. Durant cette réunion, les préconisations proposées ont été validées :

- Une solution locale (<100 km) consistant à organiser un système simple de transport mutualisé des marchandises ;
- Une solution nationale consistant à massifier les flux vers certaines zones ciblées (par exemple : Lyon, Montpellier, Paris) afin de bénéficier de contrats préférentiels auprès des transporteurs. Un prérequis pour cette solution est de disposer collectivement d'un commercial pouvant prospecter des potentiels acheteurs.

Pour mettre en œuvre ces solutions, il est apparu nécessaire de développer une plateforme numérique pour favoriser la communication entre les producteurs eux-mêmes et entre producteurs et acheteurs.

Enfin, les producteurs souhaitent mettre en avant leur identité de manière collective par la création d'une association.



UN DRIVE FERMIER EXPÉRIMENTÉ PENDANT LE CONFINEMENT

Suite au 1^{er} confinement, instauré durant l'épidémie de COVID-19, Saint-Flour Communauté, en lien avec la Ville de Saint-Flour, a décidé d'apporter son soutien aux producteurs du territoire. Des boutiques en ligne ont été créées pour les



commerçants et producteurs volontaires (grâce à la plateforme WYND). Afin de faciliter la distribution des commandes, un drive hebdomadaire a été organisé à la gare de la Ville de Saint-Flour (en partenariat avec la SNCF). Les habitants avaient aussi la possibilité d'opter pour la livraison à domicile (en partenariat avec La Poste).

7.3 DES OBJECTIFS AMBITIEUX D'AMÉNAGEMENTS AGRICOLES FIXÉS AU SEIN DES DOCUMENTS LOCAUX D'URBANISME

Les deux documents d'urbanisme, le SCoT et le projet de PLUi, sont des outils de planification. Le SCoT de l'Est Cantal est établi à l'échelle de deux intercommunalités (Saint-Flour Communauté et Hautes Terres Communauté) par le SYTEC. Il a été approuvé le 12 juillet 2021. Le projet de PLUi concerne uniquement le territoire de Saint-Flour Communauté et est en cours d'élaboration.

7.3.a LE SCHÉMA DE COHÉRENCE TERRITORIAL (SCoT)

L'élaboration du Projet Alimentaire Territorial s'appuie sur la stratégie et les objectifs fixés au sein du SCoT, notamment à travers les 3 axes suivants :

PRÉSERVER ET AMÉNAGER DURABLEMENT L'ESPACE

AXE 1

Une économie locale, créatrice de valeurs ajoutées, qui vise l'excellence environnementale.

Favoriser une agriculture avec des exploitations à taille humaine, durables, qualitatives et transmissibles et viser l'excellence agricole.

AXE 3

Un territoire acteur de sa transition énergétique.

Produire des énergies renouvelables avec un retour de valeur ajoutée pour le territoire, dans le respect du patrimoine naturel, paysager et de l'excellence environnementale.

AXE 5

Bien vivre ensemble sur le territoire.

Promouvoir un mode d'habiter « durable ».

7.3.b LE PLAN LOCAL D'URBANISME INTERCOMMUNAL (PLUI)

Le PLUi reflète les préconisations et prescriptions du SCoT de l'Est Cantal. L'axe 4 du Projet d'Aménagement et de Développement Durables (PADD) traite spécifiquement de la thématique agricole en ciblant une agriculture durable avec des exploitations qualitatives et à taille humaine, dont voici les objectifs :

- Promouvoir une agriculture responsable, pourvoyeuse d'emplois et créatrice de valeur ajoutée.
- Protéger le foncier agricole et favoriser le renouvellement des exploitations.
- Promouvoir un bâti agricole fonctionnel, évolutif et bien inséré dans son environnement.

EN BREF

LE DIAGNOSTIC PLANIFICATION ALIMENTAIRE

Les enjeux de planification alimentaire

Bien que Saint-Flour Communauté présente de nombreuses terres agricoles et que 15% de sa population active travaille dans ce domaine, ce territoire n'échappe pas aux problématiques d'accès au foncier agricole et de déprise des fermes. Les coûts à l'installation restent élevés et l'accès à la propriété agricole difficile. De plus, par son territoire montagneux et son éclatement des zones d'activités, l'optimisation des flux de transport est complexe.

Pour favoriser un système alimentaire durable, l'urbanisme et l'aménagement du territoire sont deux leviers à travers :

- les outils de planification d'urbanisme : le PLUi de Saint-Flour Communauté se construit notamment pour répondre aux enjeux liés au foncier agricole.
- la présence des outils agroalimentaires en territoire pour la transformation, la production et la distribution... Mener une réflexion sur l'aménagement du territoire, en fonction du maillage des activités alimentaires, semble pertinent pour le soutien à une activité agricole pourvoyeuse d'emplois et de valeur ajoutée.

SOUS-THÉMATIQUE

Enjeux

PROTECTION ET VALORISATION DES TERRES AGRICOLES

Tendre à mettre en oeuvre une veille foncière des terrains agricoles en fonction de leur potentiel d'usage (maraichage, élevage, céréalière...). Appuyer le développement sur l'armature territoriale pour une organisation spatiale équilibrée et solidaire. Définir une stratégie de maîtrise de la consommation et de la requalification foncière. Identifier et protéger le foncier agricole à enjeu nécessaire au maintien et à l'installation des exploitations.

ORGANISATION DE L'ESPACE

S'appuyer sur les documents d'urbanisme pour favoriser une cohérence territoriale des outils de transformation et de stockage. Reconquérir les espaces délaissés par l'agriculture pour leur redonner un usage de production agricole. Promouvoir un bâti agricole fonctionnel, évolutif et bien inséré dans son environnement.

ÉCONOMIE ALIMENTAIRE

Production agricole

OBJECTIF 2.3 : DÉVELOPPER UNE ÉCONOMIE LOCALE CRÉATRICE DE VALEUR AJOUTÉE, EN MISANT SUR LES FILIÈRES TRADITIONNELLES ET L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

- Valoriser les filières traditionnelles d'excellence : l'agro-alimentaire, la filière bois, les savoir-faire et métiers de la pierre, l'artisanat d'art... ;
- Développer les filières liées à l'économie circulaire.

OBJECTIF 4.1 : PROMOUVOIR UNE AGRICULTURE RESPONSABLE, POURVOYEUSE D'EMPLOIS ET CRÉATRICE DE VALEUR AJOUTÉE

Dans un contexte en forte mutation, le territoire intercommunal doit s'organiser pour valoriser ses savoir-faire par le biais de stratégies agricoles permettant de soutenir ses productions traditionnelles, au travers de labels officiels de qualité, et de renforcer la création de valeur ajoutée sur le territoire en encourageant le développement des filières locales différenciées et des industries agroalimentaires de Saint-Flour Communauté.

- Valoriser le secteur agroalimentaire, filière traditionnelle d'excellence du territoire, en créant les conditions nécessaires au maintien d'exploitations à taille humaine, durables et qualitatives et de leurs outils de transformation (notamment activités de transformation laitière, atelier de découpe, conditionnement, ...);
- Renforcer les équipements d'enseignement agricole afin de créer les conditions pour un maintien et un développement des outils de formation agricole du territoire (EPLEFPA des Hautes Terres à Volzac, Maison Familiale et Rurale de Massalès) qui contribuent à former les futurs agriculteurs du territoire ;
- Encourager la diversification agricole et le développement des circuits courts alimentaires : commercialisation en circuits courts, valorisation des produits fermiers, agro-tourisme au sein des exploitations, ... ;
- Faciliter le développement de l'agroforesterie et du sylvopastoralisme : maintien de la biodiversité, production de nouvelles ressources locales et vertes (énergie, paillage), replantation de bois à plus forte valeur ajoutée, maintien des espaces ouverts, autonomie fourragère,...

Distribution

OBJECTIF 1.4 : RENFORCER L'ATTRACTIVITÉ DES PÔLES EN METTANT EN ŒUVRE UNE ACTION COMPLÈTE ET COMBINÉE SUR TOUS LES LEVIERS QUI PERMETTRONT D'AMÉLIORER LA QUALITÉ DE VIE DES HABITANTS ET DE VALORISER LE PATRIMOINE LOCAL

- Poursuivre les initiatives portées par les collectivités en faveur du maintien de l'offre commerciale, artisanale et de services marchands et non marchands.

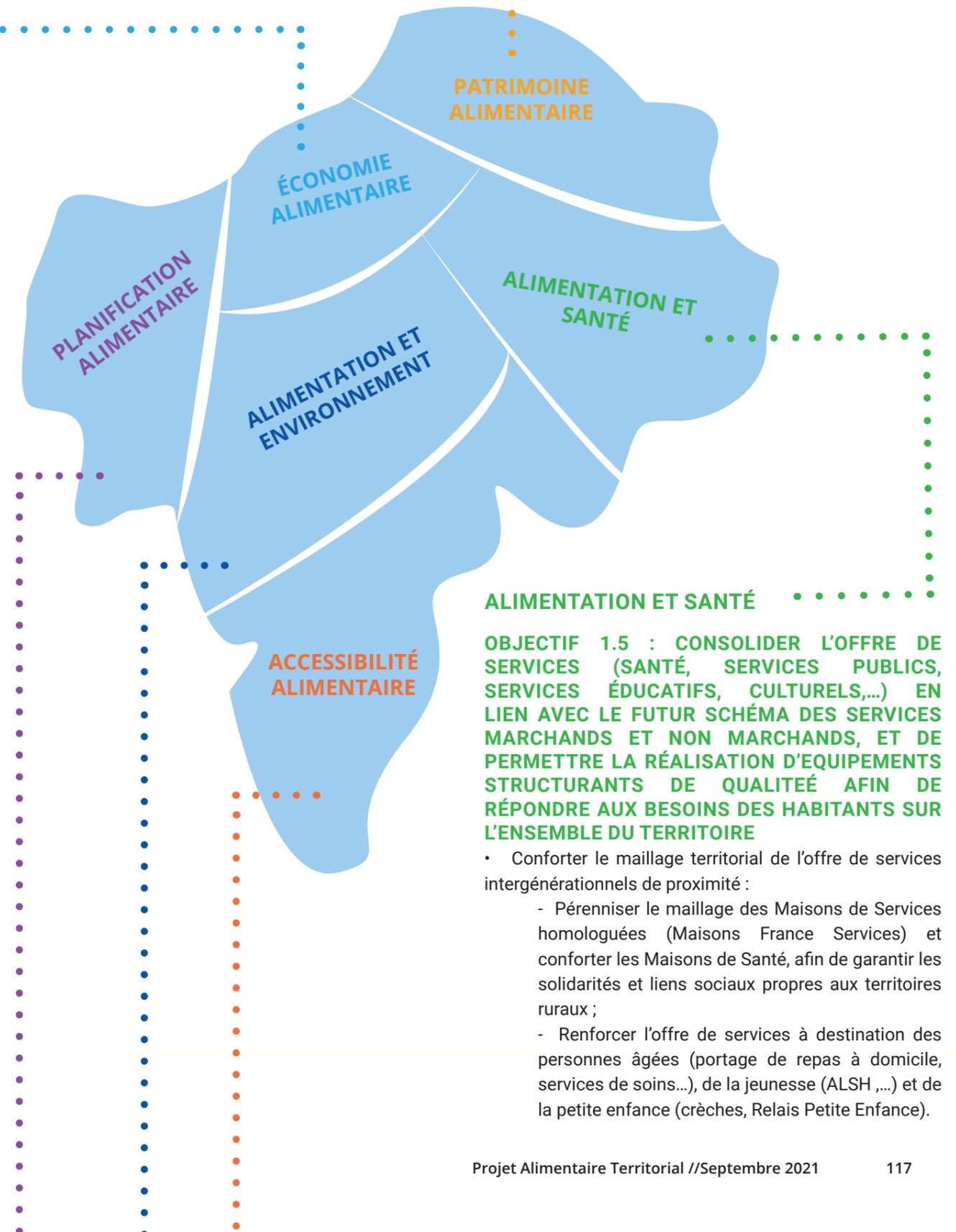
OBJECTIF 2.2 : MAINTENIR UNE OFFRE COMMERCIALE ET ARTISANALE ÉQUILBRÉE ENTRE ZONES PÉRIPHÉRIQUES ET CENTRALITÉS COMMUNALES

- Assurer une offre commerciale et artisanale de proximité ;
- Encadrer le développement des zones commerciales périphériques existantes et veiller à une complémentarité avec les commerces des centralités communales ;
- Maintenir un maillage économique pertinent tant en matière de petits commerces et artisans que de services publics, garants de lien social entre le secteur rural, les pôles relais et le pôle urbain ;
- Soutenir le développement des filières courtes et valoriser les productions locales : commercialisation et vente directe des produits, appui au développement des filières alimentaires locales..., accompagnement de la restauration collective en lien avec le Projet Alimentaire Territorial.

• • • PATRIMOINE ALIMENTAIRE

OBJECTIF 3.6 : ACCOMPAGNER LE DÉVELOPPEMENT D'UNE OFFRE D'ACTIVITÉS ET D'HÉBERGEMENTS TOURISTIQUES MISANT SUR « L'EXCELLENCE ENVIRONNEMENTALE »

- Soutenir les démarches d'éco-tourisme : éco-hébergement, mobilité douce, circuits courts et alimentation durable, activités de pleine nature, circuits culturels, découverte des savoir-faire locaux,...



ALIMENTATION ET SANTÉ

OBJECTIF 1.5 : CONSOLIDER L'OFFRE DE SERVICES (SANTÉ, SERVICES PUBLICS, SERVICES ÉDUCATIFS, CULTURELS,...) EN LIEN AVEC LE FUTUR SCHÉMA DES SERVICES MARCHANDS ET NON MARCHANDS, ET DE PERMETTRE LA RÉALISATION D'ÉQUIPEMENTS STRUCTURANTS DE QUALITÉ AFIN DE RÉPONDRE AUX BESOINS DES HABITANTS SUR L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE

- Conforter le maillage territorial de l'offre de services intergénérationnels de proximité :
 - Pérenniser le maillage des Maisons de Services homologuées (Maisons France Services) et conforter les Maisons de Santé, afin de garantir les solidarités et liens sociaux propres aux territoires ruraux ;
 - Renforcer l'offre de services à destination des personnes âgées (portage de repas à domicile, services de soins...), de la jeunesse (ALSH, ...) et de la petite enfance (crèches, Relais Petite Enfance).

ALIMENTATION ET ENVIRONNEMENT

Consommation et production d'énergie

OBJECTIF 6.1 : FAVORISER LA SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE

- Limiter les consommations d'énergétiques du bâti public et privé, et des équipements publics ;
- Optimiser les aménagements pour permettre les déplacements non motorisés ou à faible empreinte carbone.

OBJECTIF 6.2 : FAVORISER LE DÉVELOPPEMENT DES ÉNERGIES RENOUVELABLES ET DU NUMÉRIQUE DANS LE RESPECT DU PATRIMOINE NATUREL ET PAYSAGER

- Identifier les secteurs à privilégier pour l'accueil de sources de production d'énergie renouvelable, permettant leur bon développement, en privilégiant l'utilisation du foncier déjà artificialisé et dégradé (installation de stockage de déchets, anciennes carrières, aires de stationnement,...) ;
- Promouvoir les dispositifs d'autoconsommation (recyclage des eaux, solaire thermique, petite éolienne,...).

Gestion des milieux aquatiques

OBJECTIF 5.2 : CONCEVOIR UNE GESTION INTÉGRÉE DE LA RESSOURCE EN EAU ET DES MILIEUX AQUATIQUES

- Intégrer le traitement des rejets aqueux (eaux résiduaires, eaux pluviales) dans les opérations d'aménagements et promouvoir l'utilisation économe de la ressource en eau ;
- Atteindre la protection de l'ensemble des captages d'Alimentation en Eau Potable ;
- Préserver les zones humides et souligner leur rôle majeur dans la gestion de l'eau (stockage, régulation, épuration).

Biodiversité

OBJECTIF 3.4 : PRÉSERVER ET VALORISER LA DIMENSION PATRIMONIALE DU TERRITOIRE, QU'ELLE SOIT NATURELLE, CULTURELLE, AVEC SES SITES PHARES, SES VALEURS, SON IDENTITÉ

- Promouvoir la richesse architecturale et patrimoniale du territoire ;
- Préserver et valoriser les grands paysages emblématiques, les milieux caractéristiques du patrimoine naturel et culturel montagnard et les sites touristiques du territoire, en s'appuyant notamment sur le diagnostic du Plan de Paysage « Planèzes et vallées glaciaires ».

PLANIFICATION ALIMENTAIRE

OBJECTIF 1.2 : METTRE EN ŒUVRE UNE POLITIQUE EN MATIÈRE D'HABITAT QUI VEILLE A UN ÉQUILIBRE ENTRE L'ADAPTATION DES LOGEMENTS EXISTANTS, LA RÉHABILITATION DU PARC ANCIEN, LA DENSIFICATION URBAINE ET LA CONSTRUCTION NEUVE EN EXTENSION URBAINE

- Maîtriser la consommation des espaces naturels, agricoles et forestiers en respectant l'enveloppe foncière plafond pour l'habitat en extension urbaine de 107 hectares (115 ha en tenant compte du coefficient de 6 à 8% pour les équipements de proximité) et les objectifs de densité (10 à 20 logt/ha) selon les types de communes.

OBJECTIF 1.3 : METTRE EN ŒUVRE UNE POLITIQUE AMBITIEUSE DE DEVELOPPEMENT RESIDENTIEL FAVORISANT UNE GESTION ÉCONOME DE L'ESPACE, TOUT EN PRENANT EN COMPTE LES DISPOSITIONS DE LA LOI MONTAGNE ET DE LA LOI LITTORAL

- Promouvoir la qualité architecturale, urbaine et paysagère, ainsi que la bonne intégration des constructions dans leur environnement à l'appui d'un règlement adapté à chaque entité urbaine et paysagère ;
- Assurer la maîtrise du développement urbain et faciliter la réalisation des projets d'aménagement dans le cadre d'une politique foncière anticipatrice.

ACCESSIBILITÉ ALIMENTAIRE

OBJECTIF 1.4 : RENFORCER L'ATTRACTIVITÉ DES PÔLES EN METTANT EN ŒUVRE UNE ACTION COMPLÈTE ET COMBINÉE SUR TOUS LES LEVIERS QUI PERMETTRONT D'AMÉLIORER LA QUALITÉ DE VIE DES HABITANTS ET DE VALORISER LE PATRIMOINE LOCAL

- Poursuivre les initiatives portées par les collectivités en faveur du maintien de l'offre commerciale, artisanale et de services marchands et non marchands ;
- Renforcer les liens entre développement urbain et mobilités.

OBJECTIF 1.6 : FAVORISER LE DÉVELOPPEMENT DE L'INTERMODALITÉ ET DES MOBILITÉS ACTIVES, BÉNÉFIQUES POUR LA SANTÉ, L'ENVIRONNEMENT ET LE CLIMAT

- Encourager l'utilisation des modes de transports alternatifs « au tout véhicule individuel » qui passe par le renforcement des transports collectifs (transport à la demande), la promotion du covoiturage, le développement de véhicules électriques (vélos à assistance électrique) et l'aménagement d'infrastructures dédiées, en s'appuyant sur le schéma de mobilité intercommunal ;
- Développer les aménagements et installations pour les mobilités douces (liaisons douces type voie verte, pistes cyclables...), et promouvoir les aménagements permettant les déplacements mutualisés pour les secteurs ne pouvant disposer d'une desserte régulière ou pour les grands parcours (aires de covoiturage, en plus des outils numériques de mise en relation).

OBJECTIF 2.2 : MAINTENIR UNE OFFRE COMMERCIALE ET ARTISANALE ÉQUILIBRÉE ENTRE ZONES PÉRIPHÉRIQUES ET CENTRALITÉS COMMUNALES

- Assurer une offre commerciale et artisanale de proximité ;
- Encadrer le développement des zones commerciales périphériques existantes et veiller à une complémentarité avec les commerces des centralités communales ;
- Maintenir un maillage économique pertinent tant en matière de petits commerces et artisanats que de services publics, garants de lien social entre le secteur rural, les pôles relais et le pôle urbain ;
- Soutenir le développement des filières courtes et valoriser les productions locales : commercialisation et vente directe des produits, appui au développement des filières alimentaires locales..., accompagnement de la restauration collective en lien avec le Projet Alimentaire Territorial.

PLANIFICATION ALIMENTAIRE (SUITE)

OBJECTIF 4.2 : PROTÉGER LE FONCIER AGRICOLE ET FAVORISER LE RENOUVELLEMENT DES EXPLOITATIONS

Les espaces agricoles constituent une des richesses premières du territoire de Saint-Flour Communauté. Ce sont des secteurs à forts enjeux qu'il convient de préserver pour des motifs économiques (installation/développement d'exploitations, potentiel agronomique des sols, pression foncière, ...) d'abord, paysagers (estives, prairies, ...), et environnementaux (présence de zones humides, de périmètres de captages d'eau potable, ...) ensuite.

- Garantir la fonctionnalité des espaces agricoles dans l'organisation du territoire ;
- Protéger les territoires d'estive pour qu'ils conservent leur fonction agricole, et plus largement les milieux agropastoraux : maillage bocager, landes, pelouses et milieux humides ;
- Reconquérir les espaces délaissés par l'agriculture pour leur redonner un usage de production agricole (ou de loisirs pour les zones les moins exploitables).

OBJECTIF 4.3 : PROMOUVOIR UN BÂTI AGRICOLE FONCTIONNEL, ÉVOLUTIF ET BIEN INSÉRÉ DANS SON ENVIRONNEMENT

- Préserver les bâtiments agricoles et leur permettre d'évoluer et de se développer ;
- Permettre la réhabilitation de bâtiments agricoles désaffectés (granges, anciens corps de ferme, burons,...) notamment pour maintenir le patrimoine montagnard, et leur réutilisation pour des projets de diversification ;
- Soigner l'insertion du bâti agricole en gardant sa fonctionnalité.

LA SYNTHÈSE

du Projet Alimentaire Territorial

Présentation du territoire

Un territoire caractérisé par cinq entités paysagères

Cinq entités paysagères, riches d'un patrimoine architectural, paysager et environnemental, spécifique, se dessinent.

Un territoire de moyenne montagne riche de son excellence

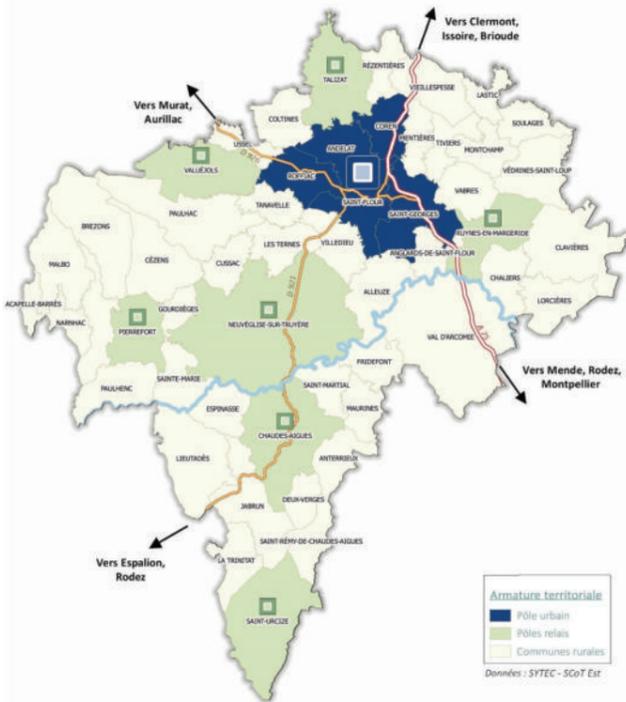
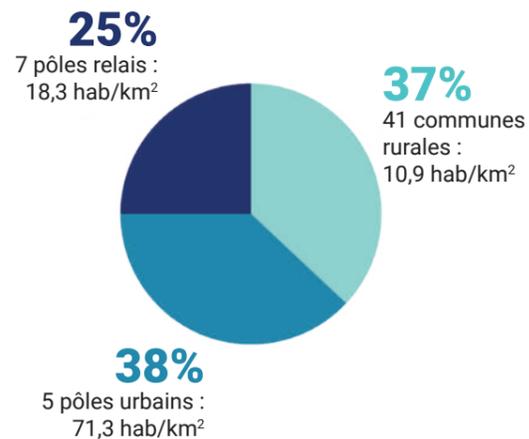
Saint-Flour Communauté occupe une position privilégiée entre Clermont-Ferrand (100 km) et Montpellier (230 km) avec, d'après l'armature territoriale du Schéma de Cohérence de l'Est Cantal (SCoT) :

- Un pôle urbain central, composé de cinq communes, qui rayonne sur l'ensemble du territoire ;
- Sept pôles relais qui viennent consolider l'offre de services intermédiaires et de proximité.



Une densité de population faible et répartie de façon hétérogène

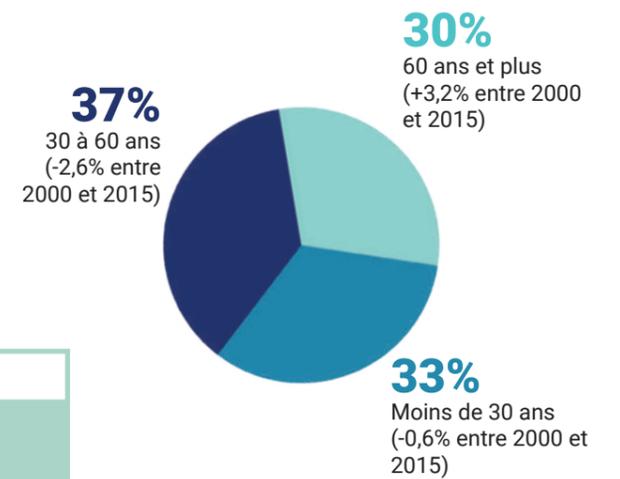
23 688 habitants en 2016
53 communes



Une population moyenne âgée avec des revenus modestes

INDICE DE JEUNESSE SAINT-FOUR COMMUNAUTE : 0,72
INDICE DE JEUNESSE CANTAL : 0,56

Indice de jeunesse = rapport entre le nombre de personnes de moins de 20 ans et le nombre de personnes de 60 ans et plus. Un indice de 1 signifie que pour 100 personnes de moins de 20 ans il y a 100 personnes de 60 ans et plus.



QUELQUES CHIFFRES CLÉS

2,1 personnes par ménage en 2015 contre 3,4 personnes en 1968.

2/3 des ménages sont des familles*.

18 710 € de revenu annuel médian par personne.

- Au sein des communes rurales : ≤ 18 710 €
- Au sein des pôles urbains et relais : ≥ 18 710 €

En 2019, le taux de chômage est ≤ à 5 %

Les quatre professions dominantes sur le territoire sont :

- 29,8% d'employés.
- 23,5% d'ouvriers.
- 18% de professions intermédiaires.
- 15,4% d'emplois agriculteurs ou exploitants.**

* La catégorie « famille » englobe : couple sans enfant, couple avec enfant(s), famille monoparentale.

** Personnes qui exercent à titre professionnel une activité agricole, soit en qualité de chef d'exploitation, soit en qualité d'associé d'exploitation ou d'aide familial non salarié. Par conséquent, cette activité ne comprend que des indépendants.

FILIÈRE ANIMALE



Bovine : 99%*
Produits laitiers : 4169%*



Porcine : 172%



Ovine, caprine : 54%



Volaille : <1%
Oeufs : <1%

FILIÈRE VÉGÉTALE



Céréales : 582%**



Légumineuses : 51%



Légumes et Pommes de terre : 23%



Fruits : <1%

Des capacités alimentaires hétérogènes

71% de superficie agricole
2% de terres artificialisées
Élevage bovin majoritaire

Selon les types de productions, les besoins sont plus ou moins couverts pour alimenter la population locale. Ainsi, les produits issus du maraîchage sont peu disponibles en comparaison de ceux issus de l'élevage.

AUTRES FILIÈRES



Poissons et fruits de mer : 0%



Sucre, huile : 0%

* La partie excédentaire est largement exportée.

** Les céréales produites actuellement sont majoritairement destinées à l'alimentation animale.

Fiche Synthèse PAT

Économie alimentaire



Une production agricole structurante pour le territoire...

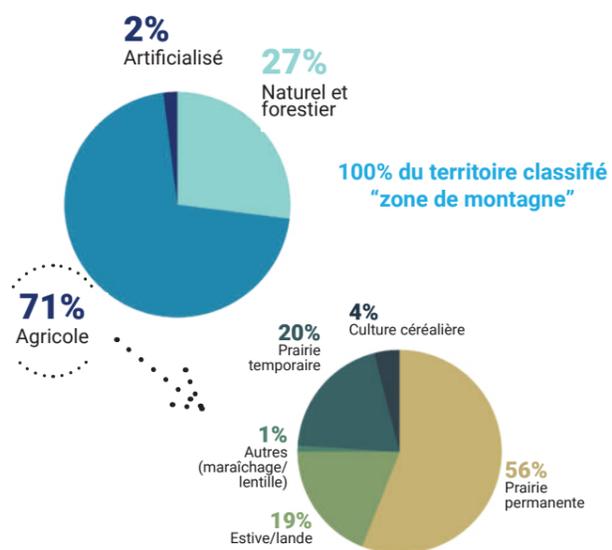
...avec des actifs agricoles très présents

1142 exploitations agricoles
1654 exploitants et agriculteurs
251 employés agricoles

15,4% de la population active
baisse de 26,7% des exploitations entre 2000 et 2017
baisse de 12,2% des exploitants entre 2000 et 2017

- ENJEUX**
- Maintenir et développer le renouvellement des actifs agricoles.
 - Mieux faire connaître le métier d'agriculteur.
 - Développer le partenariat avec les acteurs de l'enseignement agricole.

... avec un assolement agricole majoritaire



- ENJEUX**
- Maintenir la part des sols agricoles et forestiers et pourvoyeurs de biodiversité.
 - Veiller à l'évolution du territoire en tenant compte de la typicité paysagère.
 - Tendre à mettre en oeuvre une veille foncière des terrains agricoles en fonction de leur potentiel d'usage.

(suite) Une production agricole structurante pour le territoire...

...avec des démarches de différenciation bien implantées

L'Agriculture Biologique :
4,4% des exploitants en 2019
5,5% de la surface agricole utile en 2019

Les Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine (SIQO) :

- 5 AOP fromagères Fourme d'Ambert, Laguiole, Cantal, Bleu d'Auvergne, Salers. (83% du lait produit à l'échelle du SYTEC est destiné à la transformation sous SIQO).
- 5 Label rouge en viande.
- 6 IGP en viande et volaille.

- ENJEUX**
- Maintenir et développer les filières de différenciation. Consolider et développer les filières et les savoir-faire.
 - Développer une économie locale, créatrice de valeurs ajoutées en misant sur les filières d'excellence présentes sur le territoire.

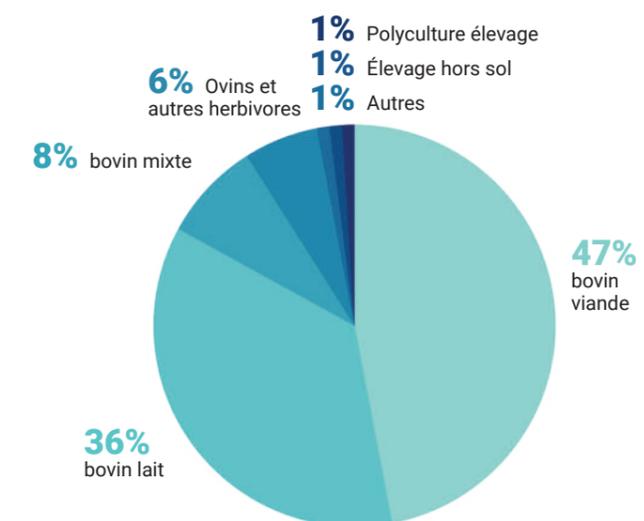
Une transformation agro-alimentaire présente en territoire...

...avec une transformation laitière dominée par les AOP fromagères

- ENJEUX**
- Encourager le développement de produits transformés typiques à forte valeur ajoutée.

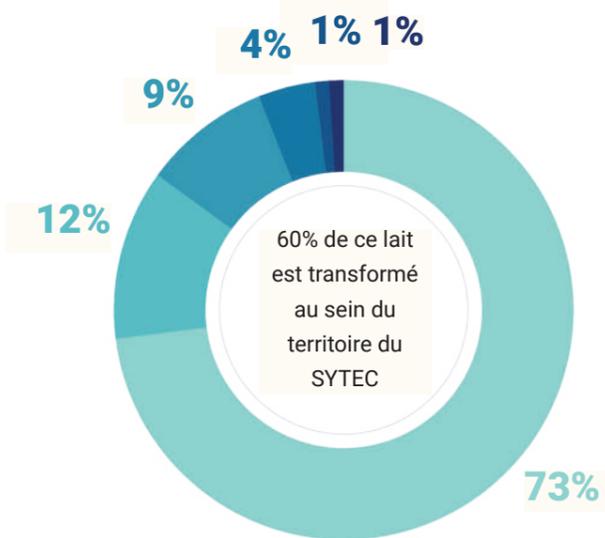
3 coopératives laitières
2 entreprises de transformation
1 groupe national

...avec une production d'élevage bovin majoritaire



Le secteur de la Planèze de Saint-Flour et La Margeride sont plutôt des bassins laitiers tandis que le secteur sud-ouest est tourné vers la viande.

- ENJEUX**
- Accroître la part de production légumière, fruitière et de légumineuses pour l'alimentation humaine.
 - Augmenter la part d'autonomie alimentaire des élevages.
 - Faciliter le développement de la diversification agricole et des circuits de proximité.



- Lait sous appellations d'Origines Protégées (AOP)
- Lait différencié
- Lait sous AOP en circuit court
- Lait sous label Agriculture Biologique (AB) hors AOP
- Lait hors AOP en circuit court
- Lait sous AOP et label AB

....avec un potentiel de développement d'autres outils de transformation

- ENJEUX**
- Favoriser la consolidation des filières céréalières et légumières à destination de la consommation humaine.
 - Développer les compétences techniques en maraichage de montagne sur le territoire.

1 atelier de transformation de fruits et légumes

1 projet de moulin

1 minoterie

....avec des outils de transformation carnée très sollicités

- ENJEUX**
- Accompagner les éleveurs pour une meilleure valorisation de leur production sur le territoire.
 - Réfléchir à un maillage inter-territorial adéquat des outils de transformation et d'abattage, existants et à venir, pour répondre à la demande grandissante.

13 boucheries charcuteries

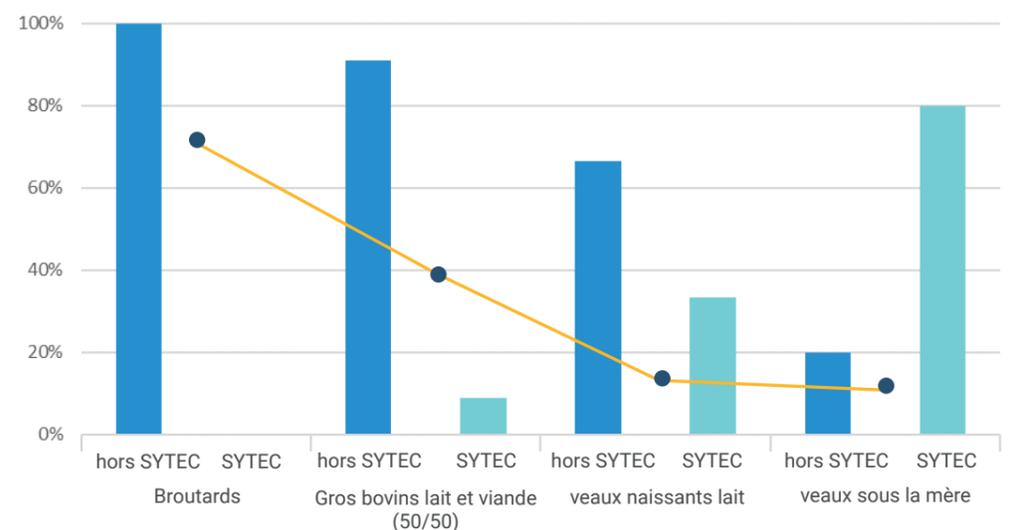
2 ateliers de découpe

12,6% des bovins abattus et engraisés sur le territoire du SYTEC

1 atelier de découpe pour la venaison

4 abattoirs sur les territoires voisins

Répartition de la production par type de viande (courbe) et répartition de la transformation par aire géographique (histogramme) :



Les productions prépondérantes sur le territoire (broutard 63% et gros bovins 30%) sont majoritairement transformées hors du territoire du SYTEC (respectivement 100% et 91%).

- ENJEUX**
- Renforcer l'attractivité économique du territoire.
 - Soutenir l'attractivité des entreprises et les initiatives créatrices d'activités économiques et pourvoyeuses de plus-value.
 - Permettre le maintien et le développement des outils de transformation agro-alimentaire présents sur le territoire.
 - Optimiser une logistique des flux des denrées alimentaires.

Une distribution adaptée à un contexte rural...

...avec une concentration de la grande distribution au niveau des pôles urbains

- ENJEUX**
- 6 hyper et supermarchés
- 3 supérettes
- Appuyer et valoriser la mise en valeur des produits locaux dans les commerces.

...avec un potentiel de développement des circuits courts

- ENJEUX**
- 60 producteurs en 2017 dont 21 en Agriculture biologique
- S'appuyer sur la complémentarité des circuits de distribution.
 - Sensibiliser le consommateur au juste prix.
 - Développer les circuits de proximité alimentaires et valoriser les productions locales.
 - Favoriser la vente directe et les circuits de proximité.

Une consommation principalement tournée vers la grande distribution....

...avec une population aux revenus modestes

- ENJEUX**
- 60% des enquêtés préfèrent acheter en grande et moyenne surface ainsi qu'en hard discount.
 - 57% des enquêtés ont un budget alimentaire mensuel compris entre 110€ et 220€ par personne (cela revient à environ 1,8€/repas/personne).
 - 80% des enquêtés ont un budget alimentaire inférieur à la moyenne nationale de 300€/mois/personne.

- ENJEUX**
- Créer du lien entre le consommateur et le producteur.
 - Veiller au maintien d'un maillage territorial suffisant des commerces, points d'accès et de diffusion des services et produits alimentaires.

...avec une restauration hors domicile bien implantée

Restauration commerciale

67 restaurants et restaurations rapides

31 hôtel-restaurants

Restauration collective

2 hôpitaux

1 établissement thermal

23 écoles élémentaires

5 lycées

5 collèges

3 crèches

7 structures pour personnes âgées

8 structures pour personnes handicapées

1 hébergement d'aide social à l'enfance

1 centre d'accueil pour demandeur d'asile

- ENJEUX**
- Augmenter la part de produits locaux dans la restauration collective.
 - S'appuyer sur les restaurateurs volontaires et engagés en démarche de qualité comme vitrine des produits locaux.

...avec un maillage territorial des magasins spécialisés dans les pôles relais et les communes rurales

23 épiceries et supérettes

13 boucheries-charcuteries

2 magasins de produits surgelés

23 boulangeries

Une vingtaine de commerce réalisent des tournées, dont une dizaine est installée sur un territoire voisin : 11 boulangeries, 9 épiceries, 3 boucheries-charcuteries et 1 primeur

- ENJEUX**
- Veiller au maintien et rendre attractif les marchés de plein vent.
 - Veiller au maintien du tissu de commerces dans les communes rurales.
 - Veiller au maintien du réseau de commerces ambulants.

...avec une population attachée à une consommation locale

- 80% des enquêtés sont prêts à payer plus de 5% du prix pour un produit alimentaire local.
- 96% des enquêtés consomment au moins une fois par mois des produits locaux dont 71% au moins une fois par semaine.
- 72% des enquêtés consomment des produits laitiers locaux.
- 68% des enquêtés consomment de la viande rouge locale.

- ENJEUX**
- Sensibiliser les consommateurs au juste prix.
 - Augmenter la diversité de produits locaux disponibles.

Fiche Synthèse PAT

ALIMENTATION ET SANTÉ

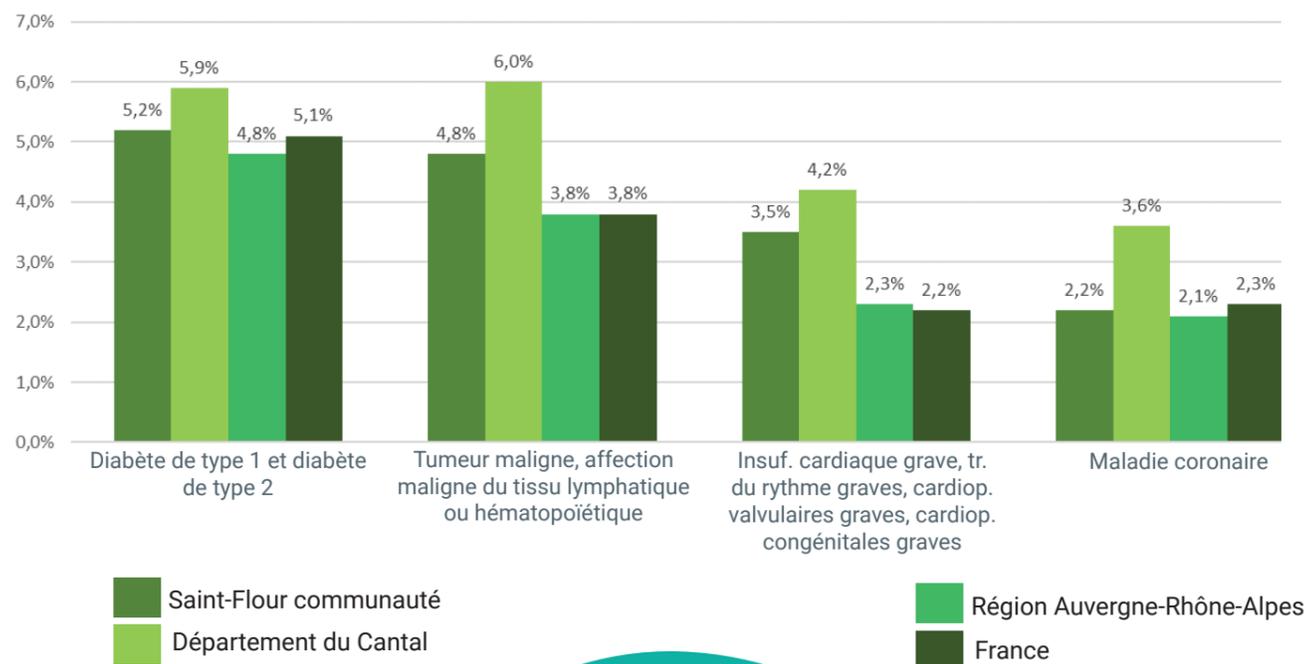


© HERVÉ VIDAL

La population de Saint-Flour Communauté

La prévalence des maladies non transmissibles

Au niveau du territoire de Saint-Flour Communauté, le pourcentage d'habitants atteints de maladies non transmissibles est globalement moindre à celui du département mais légèrement supérieur à celui de la région Auvergne-Rhône-Alpes.



Septembre 2021

Plus d'informations :
www.saint-flour-communaute.fr
 Facebook : @saintflourco

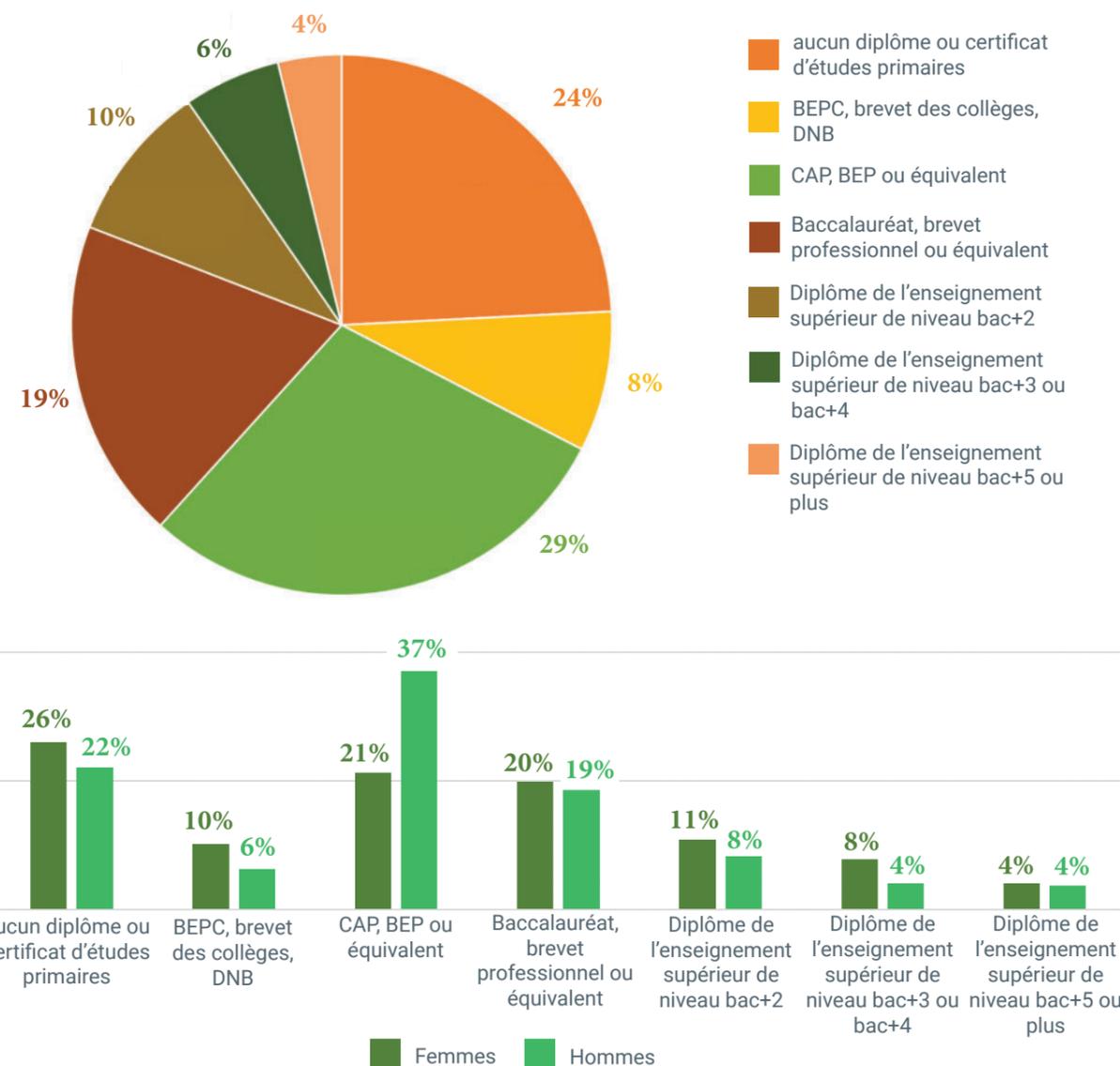
Les déterminants sociodémographiques du territoire

Plus de **50%** des femmes et des hommes du territoire ont plus de 45 ans

En 2018, au sein de la population âgée de plus de 15 ans et non-inscrite dans un établissement d'enseignement de Saint-Flour Communauté.

- Environ **60%** n'ont pas le baccalauréat et au plus un CAP ou un BEP.
- Environ **20%** ont un diplôme de l'enseignement supérieur de niveau bac + 2 minimum.
- **57%** des femmes et **65%** des hommes ont au plus un CAP, BEP ou équivalent

Diplôme le plus élevé de la population âgée de plus de 15 ans et non inscrite dans un établissement scolaire :



L'influence du niveau d'études, de l'âge et du sexe sur...

...les habitudes alimentaires

(Etudes Esteban 2015)

Le suivi des recommandations alimentaires en France métropolitaine (hors Corse) n'est pas optimal :

- La consommation est insuffisante en fibre (fruits, légumes, céréales complète, légumes secs) alors que leur consommation présente des bénéfices en matière de prévention des cancers et des maladies chroniques ;
- La consommation de boissons sucrées et de sel est toujours trop élevée ;
- La part de matière grasse dans la ration alimentaire journalière est, de même, trop élevée.

ENJEUX

- Accompagner la restauration collective de qualité.
- Accompagner les publics prioritaires aux changements de comportements alimentaires.

La promotion de la santé sur le territoire : des actions plurielles et adaptées aux publics cibles

Le Contrat Local de Santé (CLS) - Outil de coordination locale

Construit en partenariat avec l'Agence Régionale de Santé et d'autres acteurs comme le Conseil Départemental, la Caisse primaire d'Assurance Maladie, les hôpitaux locaux, et les professionnels de la santé et de la prévention.

Le CLS a pour objectifs de fédérer les acteurs autour d'une stratégie locale.

L'axe 4 souligne la nécessité de développer un programme local de prévention « nutrition, santé et bien-être ».

ENJEUX

- Faciliter les liens entre les actions du PAT, du Contrat Local de Santé et associer le tissu sportif du territoire.
- Poursuivre la mise en oeuvre du CLS et notamment son axe 4, programme local de prévention "Nutrition, santé et bien-être".



Les personnes les plus diplômées rendent compte d'une alimentation plus conforme aux recommandations, même si les inégalités sociales semblent s'être estompées en dix ans. Toutefois, ceci serait dû à une dégradation de la consommation des personnes les plus diplômées entre 2006 et 2015.

...le surpoids et l'obésité

(Etudes Esteban 2015)

- **54% des hommes et 44% des femmes sont en surpoids (IMC* ≥ 25) en France.**
 - La prévalence du surpoids est plus élevée chez les personnes les moins diplômées.
 - Cette prévalence augmente aussi avec l'âge.
- Le pourcentage d'obésité (IMC ≥ 30) atteint **17%** en France, soit plus de 8 millions de personnes concernées.
- L'obésité massive (IMC ≥ 40) touche **1,6%** de la population française. À noter qu'elle atteint 3,7% chez les femmes les moins diplômées (sans diplôme ou diplôme inférieur au baccalauréat) contre 1,8% chez les hommes.

*Indice de Masse Corporelle se calcule en divisant le poids d'un individu par sa taille au carré.

Des actions concrètes pour différents publics



- La Mutualité Française et l'Association régionale Santé Éducation et Prévention sur les Territoires (ARSEPT) mènent des ateliers de prévention et de sensibilisation auprès des seniors
- Un projet de sensibilisation à l'alimentation durable auprès des seniors est actuellement porté par le CPIE de Haute Auvergne en partenariat avec Saint-Flour Communauté et Hautes Terres Communauté.
- Les écoles du territoire ont presque toutes engagé des réflexions autour de la qualité nutritionnelle des repas des cantines, et de la promotion de l'activité physique.
- Des animations de sensibilisation auprès des jeunes publics lors des temps d'activités périscolaires sont proposées.
- Certains établissements ont également mis en place des potagers éducatifs.
- Le Relais Petite Enfance (RPE) caRAMels porté par Saint-Flour Communauté propose des formations à l'équilibre alimentaire auprès des assistantes maternelles.

Fiche Synthèse PAT

Patrimoine alimentaire



Savoir-Faire et tradition !

- De nombreuses productions emblématiques : **fromages, viande, lentille blonde, pois blond de la Planèze, alcool de gentiane, thé de l'Aubrac, seigle de margeride...** ;



5 AOP fromagères (Cantal, Salers, Laguiole, Bleu d'Auvergne et Fourme d'Ambert) ;



De nombreux producteurs primés chaque année au Concours Général Agricole ;

- 2 races bovines rustiques :



La vache Aubrac



La vache Salers



- 1 musée de l'agriculture ;
- 1 musée des machines agricoles ;
- Un patrimoine paysager et architectural lithique important : longères, burons, cabanes de berger en pierre, murets en pierre sèche... ;
- L'alimentation au cœur de l'organisation historique des bourgs : four à pain au centre des villages, place centrale dédiée à l'accueil des marchés traditionnels ou encore café-épicerie lieu de vie et d'échanges...



Gastronomie !

Des spécialités gastronomiques variées :

tripou, bourriol, tarte à l'encalat, pounti, patranque, potée auvergnate, pachade aux myrtilles, chou farci, truffade, aligot,...

Des restaurateurs disposant de nombreux titres et reconnaissances :

3 restaurants inscrits au Guide gastronomique Gault et Millau



4 possèdent un titre de Maitres restaurateurs



4 inscrits au Guide Michelin



6 marchés traditionnels, 1 marché de producteurs AB, 1 marché aux veaux naissants, 1 Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP).



2 restaurateurs adhérents à l'association Toques d'Auvergne

25 lieux de vente de produits du terroir

Des festivités et un folklore liés à la gastronomie et aux traditions agricoles locales !



Festival des Hautes-Terres (Saint-Flour)



Festival del País (Saint-Flour)



Fête de la lentille (Talizat)



Tersons d'Aubrac (Pierrefort)



Latcen Pas-Fête des pistes (Saint-Urcize)



Fête de la myrtille (Ruynes-en-Margeride)

5 fermes intégrées au réseau "Bienvenue à la ferme"



13 fermes proposant des visites

ENJEUX

Veiller au développement du tissu de restaurants de qualité promouvant les produits locaux.

Mettre en réseau et identifier les circuits de commercialisation de produits locaux en restaurations commerciales.

Soutenir le développement des filières de productions emblématiques du territoire tout en valorisant les productions ancestrales.

Rendre visibles les producteurs fermiers et leurs produits de qualité.

Soutenir une agriculture durable préservant des paysages diversifiés et protecteurs de la biodiversité.

Poursuivre la protection et la mise en valeur du petit patrimoine bâti ou lithique lié aux activités agropastorales.

Maintenir et promouvoir les animations et activités mettant en valeur le patrimoine alimentaire.

Développer un tourisme alimentaire, durable, intégré, à partir des ressources naturelles, patrimoniales et culturelles du territoire.

Fiche Synthèse PAT

ALIMENTATION ET ENVIRONNEMENT



© HERVÉ VIDAL

Un territoire face au changement climatique

(ORCAE 2021 sur données 2018)

Chiffres clés

- Hausse de la température moyenne annuelle de **+1,8°C** à Saint-Flour, entre 1947 et 2019 (augmentation plus marquée au printemps +1,8°C et en été +2,6 °C) ;
- Une faible évolution des précipitations annuelles mais avec des contrastes saisonniers marqués ;
- Une diminution des jours de gel ; Un déficit d'enneigement ;
- Un assèchement des sols de plus en plus marqué.

Quels impacts pour l'agriculture ?

- Printemps** : Récoltes de plus en plus précoces.
- Été** : De plus en plus de jours très chauds. Le nombre de jours à plus de 25°C et 30°C augmentent et pénalisent la pousse de tous les végétaux et le confort des animaux.
- Automne** : la 1ere forte gelée d'automne est plus tardive. La pousse de l'herbe est potentiellement prolongée. Les conditions sont plus favorables pour les semis de fin d'été et d'automne.
- Hiver** : Démarrage de la végétation de plus en plus précoce. Fertilisation et mise à l'herbe sont plus précoces.

- ENJEUX**
- S'associer aux démarches favorisant la résilience des exploitations face au changement climatique.
 - Répondre aux objectifs du Plan Climat Air Énergie Territorial (PCAET) et du Plan Local d'Urbanisme Intercommunal (PLUI).

Un territoire communautaire engagé dans la transition écologique et énergétique

(ORCAE 2021 sur données 2018)

Chiffres clés

819 GWh/an de **consommation** énergétique totale dont 51% consommés par le transport, 29% par le secteur résidentiel et 11% par le secteur agricole (dont 78% en pétrole).

460 GWh/an de **production** énergétique dont :

- 42% de production hydroélectrique,
- 24% de production bois-énergie,
- 18% de production éolienne.

Cette production couvre 56% des besoins énergétiques du territoire.

6 réseaux de chaleur installés sur le territoire

24% des émissions de GES (Gaz à Effet de Serre) liées à l'alimentation (moyenne nationale) :

- 67% sont émis par le secteur agricole, dont 18% sont une conséquence de la mobilité (transport des ménages et de marchandises).

- ENJEUX**
- Optimiser la logistique des flux des denrées alimentaires.
 - Sensibiliser les acteurs du territoire aux énergies renouvelables.
 - Optimiser le mix énergétique en considérant les potentialités majeures du territoire et les sensibilités environnementales. Identifier les secteurs géographiques à privilégier pour l'accueil de sources de production d'énergies renouvelables en agriculture en privilégiant l'utilisation du foncier déjà artificialisé et dégradé. Faciliter la production d'énergie renouvelable en agriculture (installations photovoltaïques en toiture de bâtiments agricoles, bois-énergie, méthanisation...).

Un territoire à fort potentiel de séquestration carbone grâce aux espaces naturels

Chiffres clés

En 2018, le territoire de **Saint-Flour Communauté** était responsable du dégagement de : **3043** tonnes de polluants atmosphériques.

Le secteur agricole et sylvicole était responsable de : **66%** des dégagements. Plus de 90% des dégagements de ce secteur sont du NH₃.

Cependant, en 2018 le territoire stockait : **36102 kteq CO₂** grâce aux forêts, cultures et prairies qui représentent 98% du territoire.

- ENJEUX**
- Optimiser la logistique des flux des denrées alimentaires.
 - Veiller à la diminution de la dépendance des exploitations aux énergies non renouvelables.
 - Maintenir les assolements permettant une séquestration naturelle du carbone : les forêts, les sols non artificialisés (prairies naturelles, zones humides).
 - Maintenir, restaurer et valoriser les ressources végétales naturelles.

Une gestion des déchets en adaptation constante

Saint-Flour Communauté gère la collecte des déchets et le SYTEC (Syndicat des Territoires de l'Est Cantal) leur traitement.

Le territoire est doté :

- D'un centre de tri des emballages papier-carton ;
- D'une installation de stockage des déchets non dangereux ;
- D'une plateforme de compostage des boues et déchets verts.

SAINT-FLOUR COMMUNAUTÉ :

- a mis en œuvre une nouvelle organisation du service de collecte des déchets en 2019, sous forme expérimentale et l'évalue ;
- assure la collecte des plastiques agricoles.

Le SYTEC :

- propose des kits de compostage (composteur et bio-seaux) à destination des particuliers ;
- a installé des composteurs collectifs dans 9 communes du territoire ;
- réalise une étude, commanditée par Saint-Flour communauté, visant à définir des solutions techniques de compostage de proximité ou de collecte séparée des biodéchets.



Septembre 2021

Plus d'informations :
www.saint-flour-communaute.fr
Facebook : @saintfourco

Une lutte contre le gaspillage alimentaire à renforcer

UNE INITIATIVE MENÉE PAR LE SYTEC AU SEIN DES ÉCOLES COMMUNALES

Durant l'année scolaire 2016,2017, 23 communes volontaires du territoire du SYTEC se sont données l'objectif de réduire de 30% les pertes et gaspillage alimentaire.



LES RÉSULTATS :

44% de gaspillage en moins par jour soit environ 30kg/j du total des quantités gaspillées.

- 39% ont été « sauvés » des plats avant le service.
- 52% ont été « sauvés » des assiettes des usagers.

LES RÉSULTATS :

350 kg de fruits récupérés et transformés.

1000 pots de confitures fabriqués et distribués.

14 séances de transformation.

En moyenne **6** participants par séance.

14 bénéficiaires de l'action.

ENJEUX

- Dans le cadre des missions du SYTEC, en lien avec le tissu associatif :
 - Mailler le territoire de composteurs ;
 - Être acteur des initiatives de réduction des ordures ménagères.
- Développer l'utilisation de contenants recyclables et leur réutilisation, favorisant l'économie circulaire.
- S'appuyer sur des initiatives réussies et en cours de lutte anti-gaspillage sur le territoire.
- Favoriser la mise en œuvre de la lutte anti-gaspillage alimentaire au niveau des professionnels (distributeurs, restauration hors domicile).
- Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective.



UNE INITIATIVE PORTÉE PAR LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU CANTAL (CD 15) AU SEIN DES COLLÈGES VOLONTAIRES

Depuis le début de l'année scolaire 2020/2021, en partenariat avec le Conseil départemental du Cantal, le laboratoire Terana et le Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement (CPIE) de Haute Auvergne, cinq collèges (dont le collège Blaise Pascal de la Ville de Saint-Flour) se sont engagés dans la lutte anti-gaspillage alimentaire.

Sur 3 années, la démarche a pour objectifs de :

- Réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines ;
- Favoriser l'achat de produits frais, de qualité et locaux.



UN PROJET DE RÉINSERTION SOCIALE PAR LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE : LES FRUITS DE L'AMITIÉ

En 2018-2019, le Conseil départemental du Cantal a mis en œuvre une expérimentation de réinsertion sociale par la transformation de fruits et légumes invendus. Différents acteurs se sont engagés dans la démarche :

- Des grandes et moyennes surfaces et des primeurs pour le don alimentaire ;
- L'EPLEFPA des Hautes Terres de Saint-Flour pour la mise à disposition de l'atelier technologique ;
- Les associations caritatives de l'arrondissement de Saint-Flour pour la distribution des pots de confiture produits ;
- Le service « emploi-insertion » du Conseil départemental du Cantal pour la coordination.

Gestion de l'eau et des milieux aquatiques : un territoire situé en tête de deux bassins versants



La gestion de l'assainissement varie sur le territoire, elle peut être :

- Collective en régie communale pour les missions de collecte, de transport et de dépollution ;
- Individuelle par les particuliers.

- Pour Saint-Flour Communauté, une compétence obligatoire de gestion de la qualité de l'eau est prévue par la loi : la Gestion des Milieux Aquatiques et la Prévention des Inondations (GEMAPI). Elle permet la mise en œuvre d'actions concourant au maintien et au suivi de la qualité de l'eau du territoire. Saint-Flour Communauté est également compétente en matière de :

- Service Public d'Assainissement Non Collectif (SPANC), créé en 2008.
- Traitement des boues de station d'épuration, cette compétence étant déléguée au SYTEC.
- Sur le territoire se trouve **84** stations d'épuration en fonctionnement, majoritairement des microstations.

- **71%** des masses d'eau superficielles du territoire sont classées en bon état : 45 masses d'eau superficielles dont 12 présentent un état écologique moyen et une présente un état médiocre) ;

- **100%** des masses d'eau souterraines en bon état ; Des pressions sont tout de même observées avec par exemple un niveau de contamination élevé aux phytosanitaires en Planèze et Margeride.

ENJEUX

- Atteindre le bon état écologique des masses d'eau du territoire par la mise en œuvre des outils de gestion des milieux aquatiques (contrat de progrès, plan pluriannuel de gestion...).
- Être vigilant face aux opérations de drainage des zones humides.
- Suivre l'efficacité des systèmes d'assainissement.
- Accompagner et soutenir le milieu agricole dans la mise en œuvre de pratiques vertueuses pour la qualité et la préservation de la ressource en eau.

Un patrimoine naturel préservé et valorisé affirmant l'identité rurale du territoire

Chiffres clés

75% du territoire couverts par des zonages naturalistes :

- 10 sites Natura 2000 couvrant 55 000 ha ;
- 51 ZNIEFF (Zone Naturelle d'Intérêt Écologique Faunistique et Floristique) couvrant 133 000 ha) ;
- 2 Espaces Naturels Sensibles.

40% du territoire en Parc Naturel Régional (PNR de l'Aubrac et des Volcans d'Auvergne).

71% du territoire correspondent à des milieux agricoles (dont 95 % de surfaces herbagères).

ENJEUX

- Préserver les milieux naturels par la mise en œuvre d'outils de gestion.
- Concilier activités humaines et préservation de la biodiversité.
- Conforter l'attractivité touristique du territoire, qui constitue un élément moteur de l'économie locale, en s'appuyant sur les richesses naturelles.
- Sensibiliser les consommateurs au lien entre produits achetés et biodiversité préservée.
- Maintenir et développer des productions qualitatives en valorisant les spécificités du territoire et notamment son environnement préservé.
- Être acteur du développement des pratiques agroécologiques.

Fiche Synthèse PAT

Accessibilité alimentaire



Le développement de l'accessibilité alimentaire permet de mettre en œuvre des **solutions pérennes pour lutter contre la précarité alimentaire.**

Différents axes de travail composent l'accessibilité alimentaire :

Accessibilité économique :
corrélation entre le prix de l'offre et le pouvoir d'achat des personnes.

Accessibilité pratique :
corrélation entre la condition physique, le milieu de vie, les possibilités de mobilité, l'accessibilité à du matériel adapté et le temps disponible.

Accessibilité psychosociale :
capacité à trouver l'information, la comprendre, la transmettre et la mettre en application.

Accessibilité culturelle :
possibilité d'avoir une alimentation en accord avec ses valeurs, traditions et pratiques.



Septembre 2021

Plus d'informations :
www.saint-flour-communaute.fr
Facebook : @saintflourco

L'accessibilité économique, une population caractérisée par un revenu moyen peu élevé

Au niveau national

(SONDAGE IPSOS, 2016)

50% des foyers avec un revenu annuel inférieur à 14 400€ (supérieur au seuil de pauvreté) ont des difficultés à :

- Consommer des fruits et légumes frais tous les jours ;
- Préparer 3 repas équilibrés et sains par jour ;
- Consommer du poisson au moins une fois par semaine ;
- Payer la cantine pour les enfants.

Au niveau local (2018), les données sociodémographiques révèlent un risque pour une partie de la population de rencontrer des difficultés à adopter des habitudes alimentaires saines

12,9% des foyers vivent en dessous du seuil de pauvreté avec les plus de 75 ans les plus concernés (15,8%) ;

60% des ménages fiscaux ne sont pas imposables.

Un réseau d'acteurs agit notamment par :

- Le don alimentaire réalisé par les associations Les Restos du Cœur, la Banque Alimentaire ;
- Une épicerie sociale et solidaire et un potager communal gérés par le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de la Ville de Saint-Flour ;
- Une dizaine de jardins familiaux et des ateliers cuisine gérés par le Centre Social de la Ville de Saint-Flour.

La Ville de Saint-Flour s'est engagée dans un diagnostic social avec le CCAS en 2013 et 2021 permettant de distinguer 3 enjeux :

- Réadapter le dispositif social en direction des bonnes cibles ;
- Rendre attractif les actions sociales en y intégrant notamment du culturel ;
- Travailler à l'inclusion sociale des plus fragiles sans oublier la question des aidants.

L'accessibilité pratique, une problématique tributaire d'un milieu rural et d'une population âgée

Saint-Flour Communauté est un territoire :

● Rural et faiblement peuplé :
17 habitants/km²
et

98% des terres non artificialisées

● Avec une population ayant des revenus moyens modestes

12,9% des foyers en dessous du seuil de pauvreté en 2018

et

26,8% des plus de 60 ans vivent en dessous du seuil de pauvreté en 2018

et

18 710 € de revenu annuel médian par personne en 2018

● Avec une population âgée

26,8% de la population a plus de 60 ans

et

48% des + de 80 ans vivent seul en 2018

Les acteurs du territoire sont engagés pour pallier cette problématique d'accessibilité pratique ayant notamment pour conséquence l'isolement social et la malnutrition des personnes âgées :

- Les deux restaurants du 3^e âge situés en ville haute et en ville basse sont portés par le CCAS de la ville de Saint-Flour en lien avec les clubs aînés ruraux ;
- Le portage de repas à domicile pour les personnes âgées assuré par Saint-Flour Communauté ;
- Les aides pour les courses réalisées par l'Aide à Domicile en Milieu Rural (ADMR) et l'Aide et Service à Domicile (ASeD) ;
- Le réseau de commerces ambulants qui desservent une grande partie des communes rurales ;
- L'entretien des routes départementales ;
- Les transports en commun comme le Floribus....

ENJEUX

- Animer un réseau d'acteurs autour des jardins familiaux, partagés, intergénérationnels.
- Mener une réflexion sur les problématiques du territoire liées à la précarité alimentaire.
- Veiller au maintien du réseau des magasins de proximité et de commerces ambulants.
- Accompagner les fournisseurs des repas livrés à domicile vers un approvisionnement en produits locaux et labellisés de qualité.

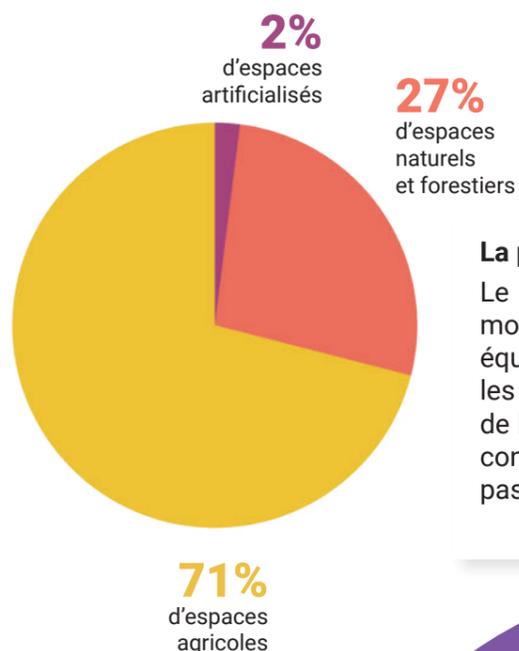
Fiche Synthèse PAT

PLANIFICATION ALIMENTAIRE



Un territoire majoritairement agricole !

(Atlas cartographique agricole et forestier, tome 1.2 du PLUi de Saint-Flour Communauté, 2018)



Les surfaces herbagères dominent largement l'occupation des surfaces agricoles. Cependant les taux de variation d'occupation des sols entre 2010 et 2014 laissent entrevoir de légères évolutions avec une diminution de la part des prairies naturelles :

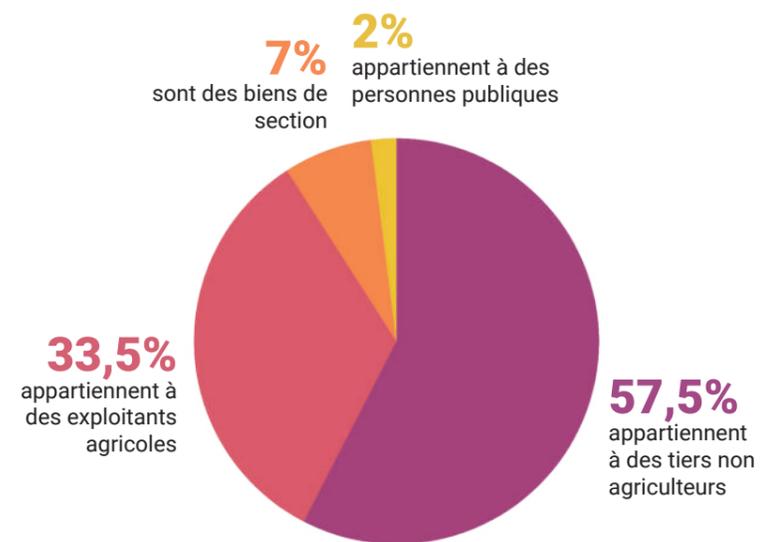
- 3,2% de prairies permanentes (-2 129 ha).
- +0,9% de prairies temporaires (+ 160 ha).
- +144% d'estives/landes (+1 787 ha).
- +2,7% de céréaliculture (+94 ha).
- +35,6% de maraichage/légumineuses (+21 ha).
- +42,9% de divers, jachères... (+260 ha).

La particularité des estives :

Le territoire de Saint-Flour Communauté étant situé en zone de moyenne montagne, de nombreuses exploitations trouvent leur équilibre dans la pratique de la transhumance de leurs troupeaux sur les zones pastorales ou « estives ». Estimée à 16 765 ha (soit 19% de la SAU), la superficie potentiellement en estives est encore mal connue, notamment les estives individuelles (la dernière enquête pastorale réalisée par la SAFER datant de 2010).

Un accès au foncier difficile...

Typologie des propriétaires d'espaces agricoles

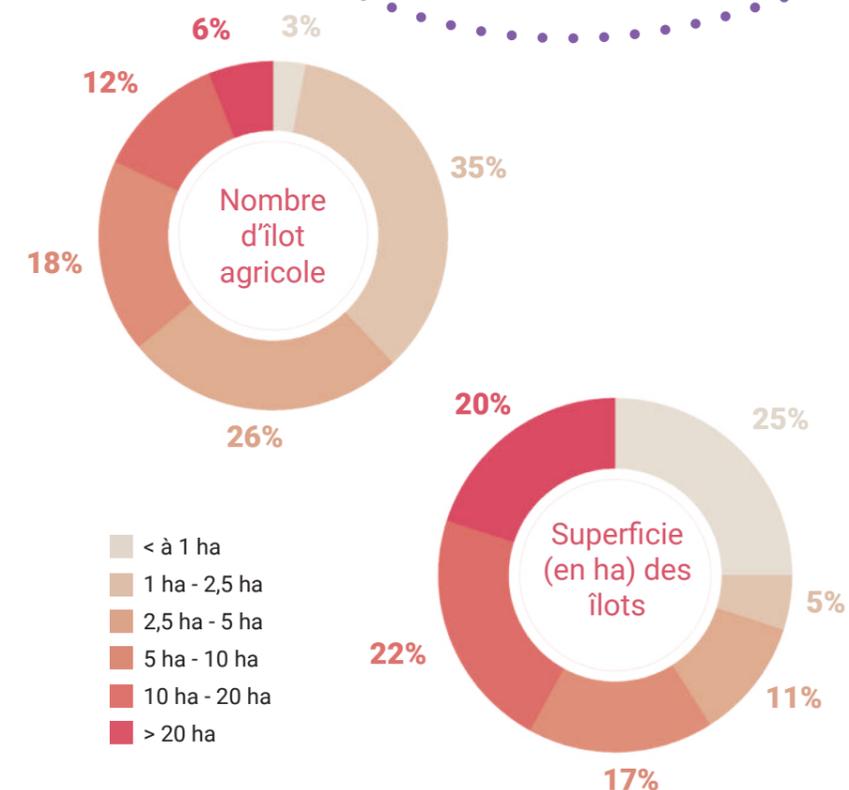


...auquel s'ajoute un morcellement parcellaire :

- Une moyenne de **3,81 ha par îlot** (ce qui est supérieur à la moyenne régionale de 3,3 ha mais inférieure à la moyenne départementale de 4,6 ha) ;

- **35 % des îlots** sont inférieurs à 1 ha (soit 4,5% de la SAU) ;

- **8,4 % des îlots** sont supérieurs à 10 ha (soit 45,3% de la SAU).



- Environ **10%** des terres agricoles potentiellement disponibles **perdent leur vocation agricole** et **40%** vont à l'agrandissement.
- Entre 2006 et 2016 : **0,30%** des surfaces cadastrées agricoles **ont été perdues**.
- **1 000 ha** sont estimés **délaissés** et sont caractérisés par :
 - o Des parcelles d'une superficie moyenne de 2,7 ha ;
 - o Leur localisation dans des zones très pentues pour 28% d'entre elles ;
 - o Leur localisation à une altitude supérieure à 1 000 mètres pour 47% d'entre elles.
- À l'échelle du SYTEC, seuls **1,2%** de la SAU sont vendus par an et 13% de ces ventes comprennent du bâti (contre 27% à l'échelle du département).
- Un **prix de vente** compris entre **4 000 et 5 000 € l'hectare**, avec de fortes disparités selon les secteurs.
- Une installation qui se fait majoritairement en location (seules **17%** des surfaces totales d'installation **sont la propriété des jeunes installés**).

Des exploitations et actifs agricoles en diminution et un renouvellement des exploitants trop faible pour infléchir la dynamique :

- Entre 2000 et 2017 : **diminution de 26,7% des entreprises agricoles et de 12,2% d'exploitants agricoles** (Margeride, Pierrefortais et Aubrac majoritairement concernés) ;
- En 2017, **52% des exploitants avaient plus de 50 ans** ;
- En moyenne : pour **2 départs, 1 installation** ;
- **80%** des installations aidées (exploitants bénéficiant de la Dotation Jeunes Agriculteurs - DJA) **concernent des enfants d'agriculteurs** (mais nombre insuffisant pour assurer un renouvellement).

ENJEUX

Tendre à mettre en oeuvre une veille foncière des terrains agricoles en fonction de leur potentiel d'usage (maraichage, élevage, céréalière...).

Appuyer le développement sur l'armature territoriale pour une organisation spatiale équilibrée et solidaire.

Définir une stratégie de maîtrise de la consommation et de la requalification foncière.

Identifier et protéger le foncier agricole à enjeu nécessaire au maintien et à l'installation des exploitations.

S'appuyer sur les documents d'urbanisme pour favoriser une cohérence territoriale des outils de transformation et de stockage.

Reconquérir les espaces délaissés par l'agriculture pour leur redonner un usage de production agricole.

Promouvoir un bâti agricole fonctionnel, évolutif et bien inséré dans son environnement.

BIBLIOGRAPHIE & WEBOGRAPHIE

BIBLIOGRAPHIE

ADEME. 2016. « Infographie - Le gaspillage alimentaire dans la restauration collective ».

ANSES. 2017. « Étude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA 3) (Saisine 2014-SA-0234) ». Expertise collective. ANSES.

BARBIER., C, C. COUTURIER, P. POURCHOTTAMIN, J-M CAYLA, M. SYLVESTRE, et I. PHARABOD. 2019. « L’empreinte énergétique et carbone de l’alimentation en France ». Expertises. Paris: Club Ingénierie Prospective Energie et Environnement, IDDRI. HYPERLINK “<https://doi.org/www.ademe.fr/mediatheque>” www.ademe.fr/mediatheque.

Campus Développement

2019a. « Plan Local d’Urbanisme intercommunal de Saint-Flour Communauté - Tome 1.1 - Diagnostic territorial ». 1.1

2019b. « Plan Local d’Urbanisme intercommunal de Saint-Flour Communauté - Tome 1.2 - Atlas cartographique agricole et forestier ». 1.2.

2019c. « Plan Local d’Urbanisme intercommunal de Saint-Flour Communauté - Tome 2 - État initial de l’environnement ». 2

Chambre d’agriculture régionale Auvergne-Rhône-Alpes, Institut National de l’origine et de la qualité, Ministère de l’agriculture et de l’alimentation, et Références Agreste - Auvergne Rhône Alpes. 2019. « Observatoire des produits sous signes de qualité et de l’origine (SIQO) en Auvergne-Rhône-Alpes - Memento 2019 ». 12 pages.

Fondation de France. 2014. « Les solitudes en France ». 30 pages.

INSEE

2020. « Dossier complet – Intercommunalité-Métropole de CC Saint-Flour Communauté (200066660) ». Consulté le 16 décembre 2020. <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=EPCI-200066660>.

2021. « Dénombrement des équipements en 2020 (commerce, services, santé...) ». Consulté le 11 août 2021. <https://www.insee.fr/fr/statistiques/3568602?sommaire=3568656#consult>.

Observatoire Régional Climat Air Energie Auvergne Rhône Alpes (ORCAE). 2021.

« Profil climat air énergie de Cc de Saint-Flour ». https://www.orcae-auvergne-rhone-alpes.fr/fileadmin/user_upload/mediatheque/orcae/Profils_v1/Profil_200066660.pdf. édité le 22/04/2021. 85 pages.

Praly, Cécile, Carole Chazoule, Claire Delfosse, et Patrick Mindler. 2014. « Les circuits de proximité, cadre d’analyse de la relocalisation des circuits alimentaires ». Géographie, économie, société 16, no 4 (30 décembre 2014): 455-78. <https://doi.org/10.3166/ges.16.455-478>.

Saint-Flour Communauté. 2021. « Le projet de territoire de Saint-Flour Communauté 2021-2026 ». Saint-Flour Communauté.

Santé Publique France.

2019. « Étude de santé sur l’environnement, la biosurveillance, l’activité physique et la nutrition (Esteban) 2014-2016. Volet Nutrition. Chapitre Activité physique et sédentarité ». Santé Publique France.

2018. « Étude de santé sur l’environnement, la biosurveillance, l’activité physique et la nutrition (Esteban), 2014-2016. Volet Nutrition. Chapitre Consommations alimentaires ». Santé Publique France.

2017. « Étude de santé sur l’environnement, la biosurveillance, l’activité physique et la nutrition (Esteban), 2014-2016. Volet Nutrition. Chapitre Corpulence ». Santé Publique France.

SOLAGRO, et SYTEC. 2017. « Démarche TEPOS “Territoire à énergie positive” du SYTEC ». Dossier de candidature.

VERNIER, Antoine.

2016a. « Pertes et gaspillages alimentaires : l’état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire », 165.

2016b. « Pertes et gaspillages alimentaires : l’état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire », 16.

WEBOGRAPHIE

« Agence de l’Eau Adour Garonne ». Consulté le 16 décembre 2020. <https://evolution-rivieres.eau-adour-garonne.fr/qualite/phytosanitaires>.

« REZONE CPTS ». Consulté le 23 août 2021. <http://rezone.ameli.fr/rezone/cartocpts.html>.



LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE SAINT-FLOUR COMMUNAUTÉ

SEPTEMBRE 2021

CONTACT

CLÉMENTINE VANLAER
PROJET.ALIMENTAIRE@SAINTFLOURCO.FR
04 71 60 68 86

*Document édité par Saint-Flour Communauté
Rédactrice : Clémentine VANLAER - Chargée de mission stratégie alimentaire
Conception graphique : Elodie HUYNH - Infographiste, Service communication*