



L'installation et la
diversification agricole



Diagnostic agricole et alimentaire territorial de Hautes Terres Communauté

PAT labellisé de niveau 1

Ce projet est financé par l'État dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation (PNA) 2019-2023 :



La valorisation des
productions locales



La consommation alimentaire

Hautes
Terres communauté
Terres de Volcan

SOMMAIRE

INTRODUCTION.....	7
1..... Le territoire de Hautes Terres Communauté	9
1.1. Géographie : Un territoire de montagne, de nature	9
1.2. Caractéristiques socio-démographiques du territoire	11
1.2.1. Un territoire rural à la densité de population faible en déclin démographique ..	11
1.2.2. Une population moyenne âgée avec des revenus modestes.....	11
1.2.3. Catégories socio-professionnelles et niveau d'étude	12
2..... Qu'est-ce qu'un Projet Alimentaire Territorial (PAT) ?	16
3..... La construction du PAAT de Hautes Terres Communauté	17
3.1. Contexte : Des projets agricoles menés par les anciennes communautés de communes avant la fusion puis par Hautes Terres Communauté	17
3.2. Les différentes étapes du PAAT	17
4..... L'agriculture sur le territoire de Hautes Terres Communauté	19
4.1. Démographie agricole.....	19
4.1.1. Recensement agricole.....	20
4.1.2. Âge des exploitants	22
4.1.3. Installations agricoles	23
4.2. Orientations socio-économiques.....	24
4.3. Surface moyenne.....	27
4.4. Cheptels	27
4.5. Statuts juridiques	28
4.6. CUMA.....	28
4.7. Cas-type d'exploitation.....	29
4.8. Signes d'Identification de Qualité et d'Origine et d'autres démarches de qualité.....	30
4.8.1. L'agriculture biologique	30
4.8.2. Les AOP fromagères.....	32
4.8.3. Les autres démarches de qualité	32
4.9. Les enjeux liés à la production agricole	33
5..... L'activité économique agro-alimentaire de Hautes Terres Communauté	36
5.1. L'amont de la production.....	36

5.1.1.	Fabrication d'aliments pour animaux	36
5.1.2.	Services vétérinaires	36
5.2.	L'aval de la production : des outils structurants à conforter	36
5.2.1.	Transformation	36
5.2.2.	Distribution	45
6.	La demande alimentaire locale : les enjeux	52
6.1.	La restauration hors domicile	53
6.1.1.	Restauration collective	53
6.1.2.	Restaurants professionnels	61
6.1.3.	Les enjeux liés à la restauration hors domicile	62
7.	Le développement de l'activité économique : l'accueil et l'accompagnement des porteurs de projet agricoles et agro-alimentaires	65
7.1.	La politique économique de Hautes Terres Communauté	65
7.1.1.	L'accompagnement des porteurs de projet par une animatrice économique ...	65
7.1.2.	Le projet TEMOIN : Accueillir, Transmettre en Milieu Rural : Ouvrir vers des Initiatives Novatrices	65
7.2.	Les acteurs du territoire impliqués dans le développement économique agricole et agro-alimentaire	65
8.	Aménagement du territoire – Urbanisme	70
8.1.	Etat des lieux des espaces agricoles du territoire Erreur ! Signet non défini.	
8.1.1.	Analyse spatiale du territoire	69
8.1.2.	Un marché du foncier agricole sous tension Erreur ! Signet non défini.	
8.1.3.	Les freins à l'installation et à la transmission Erreur ! Signet non défini.	
8.2.	Une agriculture excédentaire mais un déficit dans certains secteurs pour nourrir la population du territoire Erreur ! Signet non défini.	
8.3.	La prise en compte de l'agriculture et de l'alimentation dans les documents d'urbanisme	79
8.3.1.	Le SCoT à l'échelle de l'Est-Cantal porté par le SYTEC	80
8.3.2.	Les PLU portés par les communes Erreur ! Signet non défini.	
8.4.	Les acteurs de l'aménagement et de l'urbanisme	80
8.5.	Les enjeux liés à l'aménagement et à l'urbanisme Erreur ! Signet non défini.	
9.	Environnement	87
9.1.	L'adaptation, la résilience et la lutte face au changement climatique	86
9.1.1.	La résilience et l'adaptation face au changement climatique	86
9.1.2.	Les émissions de gaz à effet de serre Erreur ! Signet non défini.	
9.1.3.	La séquestration du carbone	88
9.1.4.	La transition énergétique	88

9.1.5.	Les projets climatiques du territoire	Erreur ! Signet non défini.
9.2.	La réduction et la gestion des déchets.....	91
9.2.1.	Le gaspillage alimentaire.....	91
9.2.2.	La gestion des déchets	93
9.3.	Impacts des activités agricoles sur les ressources naturelles	93
9.3.1.	Qualité de l'eau	Erreur ! Signet non défini.
9.3.2.	Biodiversité	94
9.3.3.	Les projets et mesures agricoles pour préserver les ressources naturelles Erreur ! Signet non défini.	
9.3.4.	De nombreux acteurs locaux impliqués dans la préservation des ressources naturelles en lien avec les pratiques agricoles.....	98
9.3.5.	Les enjeux liés à l'environnement	101
10.	Le patrimoine gastronomique et culturel	104
10.1.	La gastronomie	104
10.1.1.	Les AOP fromagères.....	Erreur ! Signet non défini.
10.1.2.	Les autres productions sous signe de qualité	104
10.1.3.	Les spécialités culinaires locales.....	104
10.2.	Evènementiel et tourisme	104
10.3.	La culture en lien avec l'agriculture et l'alimentation	105
10.4.	Enjeux sur le patrimoine	105
11.	Nutrition – santé	108
11.1.	Quelques données sur la santé en Auvergne – Rhône – Alpes	108
11.2.	Le lien entre alimentation et santé	108
11.2.1.	Les maladies liées à l'alimentation	108
11.2.2.	Le surpoids et l'obésité.....	109
11.2.3.	La consommation de produits biologiques et la santé	111
11.3.	Suivi des recommandations du Programme National Nutrition Santé (PNNS) et de la diversification des protéines en restauration scolaire (EGAlim)	113
11.4.	La prise en compte de la nutrition dans le Contrat Local de Santé (CLS) porté par Hautes Terres Communauté et Saint-Flour Communauté	115
11.5.	Les enjeux liés à la nutrition.....	116
12.	Accessibilité sociale à une alimentation de qualité	118
12.1.	Lien entre éducation et comportements alimentaires	118
12.2.	Lien entre pauvreté et comportements alimentaires.....	118
12.3.	Lien entre isolement et alimentation.....	119
12.4.	Actions sociales et solidaires et alimentation	120

12.4.1. Actions dans les communes.....	120
12.4.2. Services ADMR.....	121
12.4.3. Les aides alimentaires.....	122
12.5. Les enjeux liés à l'accessibilité sociale à l'alimentation	124
13.Synthèse	128
13.1. Les acteurs en lien avec l'agriculture et l'alimentation du territoire de HTC	127
13.2. Cartographie des initiatives passées ou en cours sur le territoire de Hautes Terres Communauté sur l'agriculture et l'alimentation	130
Bibliographie et webographie	133
Annexes	134



Le territoire de Hautes Terres Communauté

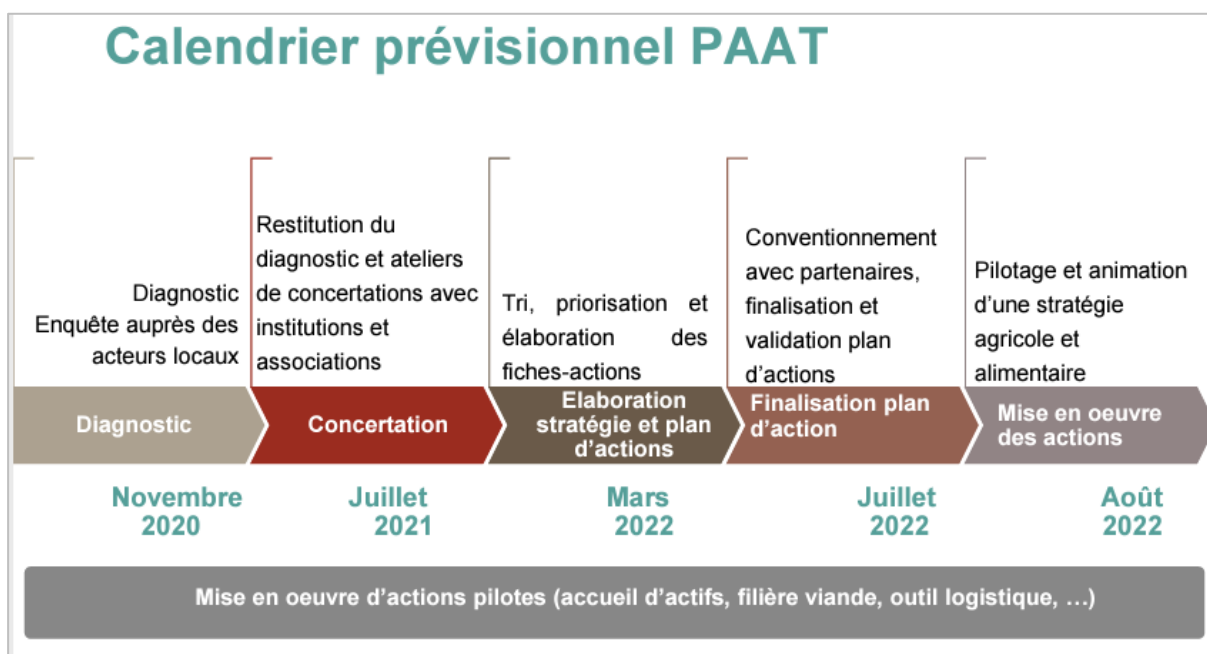


INTRODUCTION

Les élus de Hautes Terres Communauté ont fait un pari : miser sur la qualité et la diversification en encourageant les productions locales à forte valeur ajoutée et en favorisant les circuits courts. Pour cela, Hautes Terres Communauté, soutenue par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, a lancé son Projet Agricole et Alimentaire Territorial en 2020.

L'objectif de ce projet est de définir une vision partagée de l'agriculture et de l'alimentation sur notre territoire, pour donner un cadre stratégique et opérationnel à l'ensemble des démarches entreprises par la collectivité ainsi qu'aux partenaires et faire émerger de nouvelles actions.

À partir d'un diagnostic agricole et alimentaire partagé, objet de ce document, l'objectif final est de construire un plan d'actions multipartenarial et pluriannuel de manière concertée avec les acteurs agricoles et alimentaires locaux, en suivant le calendrier suivant :



Ce diagnostic aborde les différentes dimensions de l'agriculture et de l'alimentation : économie agricole et alimentaire, aménagement du territoire, environnement, patrimoine gastronomique et culturel, santé et nutrition, et accessibilité sociale à l'alimentation, ceci afin de donner une vision transversale des différents enjeux agricoles et alimentaires du territoire.

Bonne lecture à toutes et tous,

Didier ACHALME

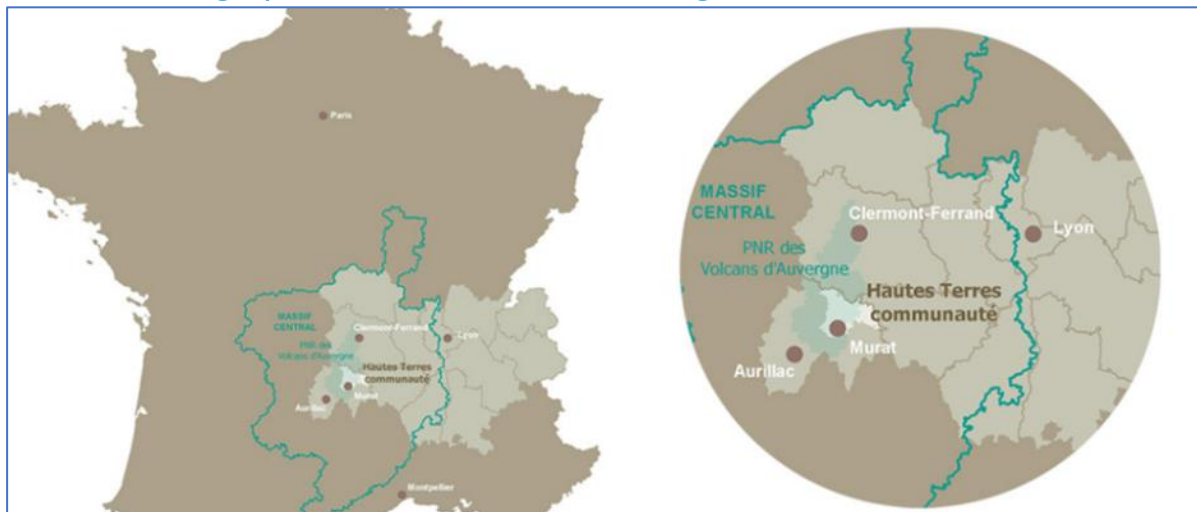
Président de Hautes Terres Communauté

Georges CEYTRE

Vice-Président de Hautes Terres Communauté, en charge de l'Agriculture et du Petit Patrimoine

1. Le territoire de Hautes Terres Communauté

1.1. Géographie : Un territoire de montagne, de nature



Hautes Terres Communauté est une communauté de communes du Nord-Est du Cantal dans la région Auvergne-Rhône-Alpes. Bordée par la Haute-Loire à l'Est et par le Puy-de-Dôme au Nord, elle est composée de 35 communes.

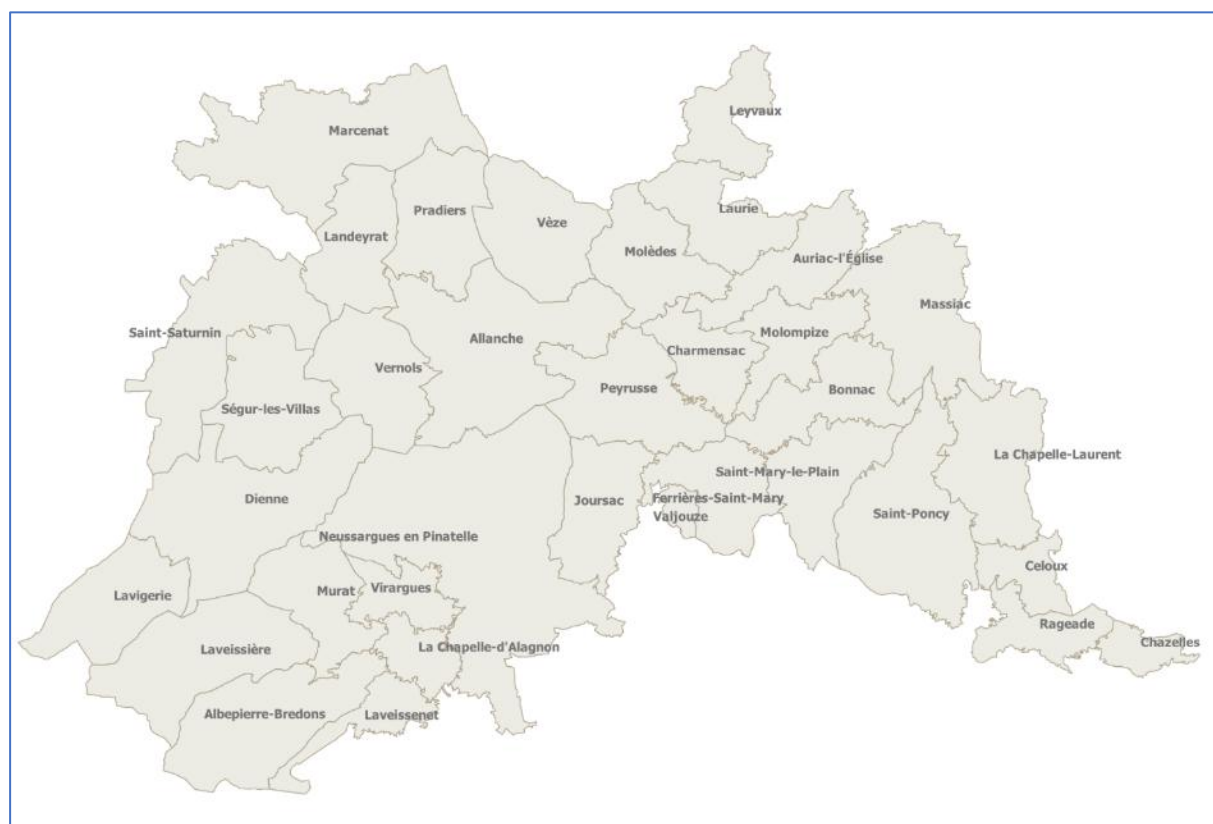
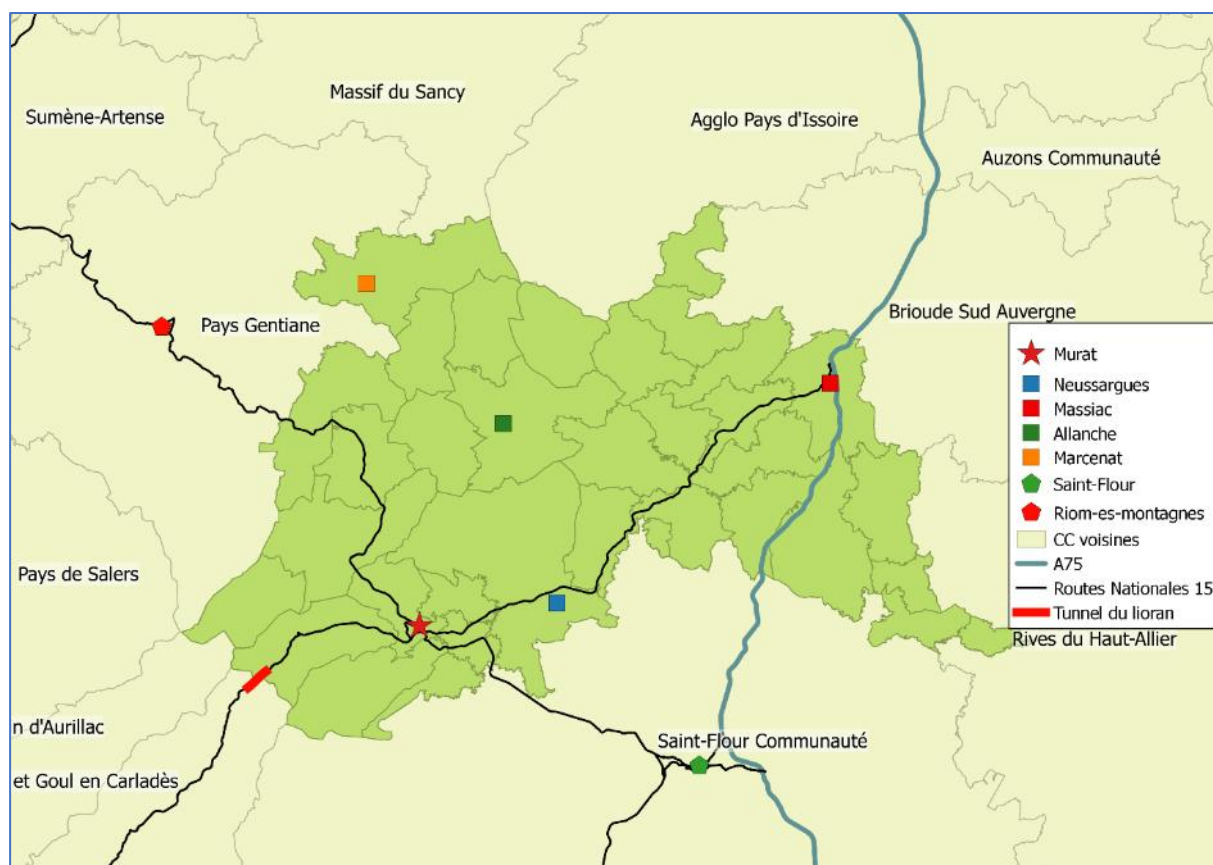
Hautes Terres Communauté est née le 1^{er} janvier 2017 de la fusion de 3 communautés de communes, à savoir :

- Communauté de Communes du Pays de Murat
- Communauté de Communes du Pays de Massiac
- Communauté de Communes du Cézallier

Ce territoire, au cœur du Massif Central, est un territoire qui se trouve entièrement en zone de montagne et à près de 75% à l'intérieur du Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne (grande partie ouest du territoire) ce qui en fait un territoire préservé, riche en biodiversité. Entre volcans et vallées, il est façonné à l'Ouest par de moyennes montagnes dont le point culminant est le Plomb du Cantal à 1885m ainsi que le Puy Mary (1787m) labellisé Grand Site de France. Au Sud-Ouest, au pied du Plomb du Cantal sur la commune de Laveissière, se trouve la station de ski du Lioran qui s'étend sur 150 hectares entre 1160 à 1850 m d'altitude. L'hiver, c'est le domaine skiable le mieux équipé du Massif Central avec 44 pistes de ski alpin étendues sur 60 km. L'été, la station offre également de nombreuses activités et de nombreuses possibilités pour les randonneurs avec de très nombreux chemins de randonnée. Ces montagnes forment une frontière naturelle avec l'Ouest du département.

Dans sa partie centrale, le territoire est façonné par le Cézallier, paysage singulier d'altitude composé de plateaux et de moyennes montagnes volcaniques modelés par les glaciers, à plus de 1000 mètres d'altitude. Au sud du Cézallier, sur la planèze de Chalinargues, on trouve un vaste plateau basaltique d'altitude sur lequel s'étend un important massif forestier : une pinatelle aux caractéristiques naturelles différentes (milieu forestier, zone humide, pâturage et lac).

À l'Est, la vallée de l'Alagnon ou encore la vallée de Sianne composent le bassin de Massiac, porte d'entrée du Cantal avec le passage de l'A75 (passage qui se prolonge sur la Margeride plus au sud) et de lignes de train (TER qui traverse le territoire jusqu'au Lioran et l'Aubrac qui se prolonge en direction de Saint-Flour).



1.2. Caractéristiques socio-démographiques du territoire

1.2.1 Un territoire rural à la densité de population faible en déclin démographique

Hautes Terres Communauté est une communauté de communes rurale regroupant 11 617 habitants en 2017 pour une superficie de près de 900 km², soit une densité de population faible d'un peu moins de 13 habitants par km² (contre 117 habitants par km² à l'échelle nationale, INSEE 2017). Le territoire est structuré par 4 pôles relais (Allanche, Massiac, Murat et Neussargues en Pinatelle) et 31 communes rurales.

Par ailleurs, la variation de la population entre 2012 et 2017 est de -0,8%. Ce déclin est dû en large partie à un solde naturel négatif de -1,2%, qui n'est pas suffisamment compensé par un solde migratoire positif de 0,5%.

1.2.2. Une population moyenne âgée avec des revenus modestes

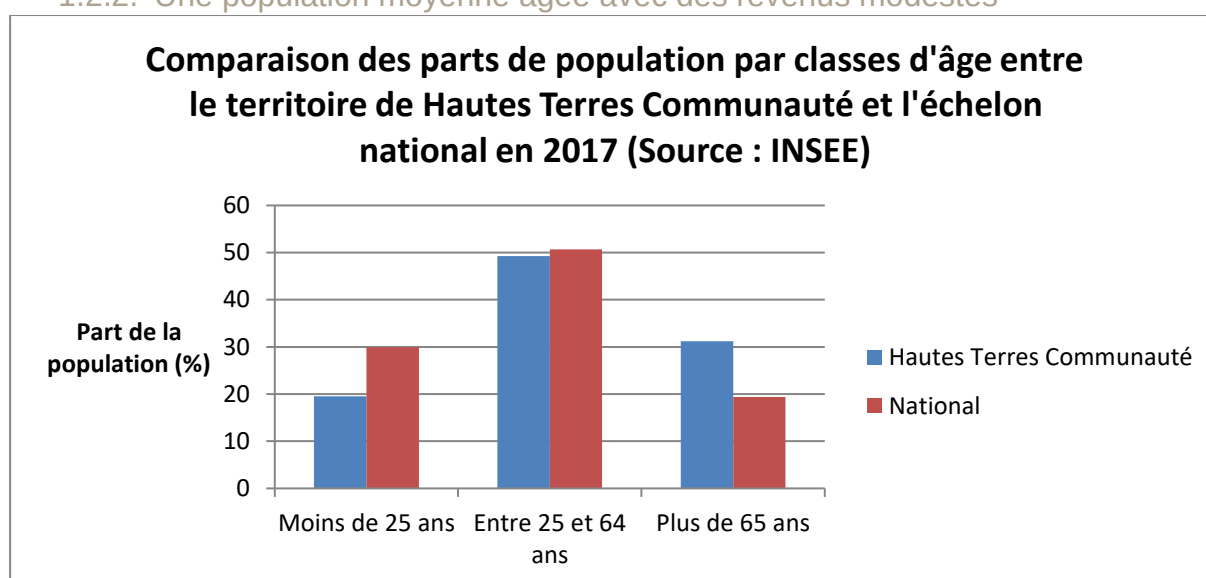


Figure 1 : Histogramme représentant la comparaison des parts de population par classe d'âge entre le territoire de Hautes Terres Communauté et l'échelon national en 2017

La population de Hautes Terres Communauté est relativement âgée. En effet, la part des plus de 65 ans y est supérieure de plus de 10 points à la moyenne nationale à l'inverse de celle des moins de 25 ans (Fig. 1).

Le taux de chômage de la population active du territoire est de 8,6% en 2017, environ 3 points plus élevé qu'à l'échelle départementale mais légèrement moins élevé qu'à l'échelle nationale. Le revenu médian disponible par ménage est de 19 740 euros en 2018 contre 22 077 à l'échelle nationale.

1.2.3. Catégories socio-professionnelles et niveau d'étude

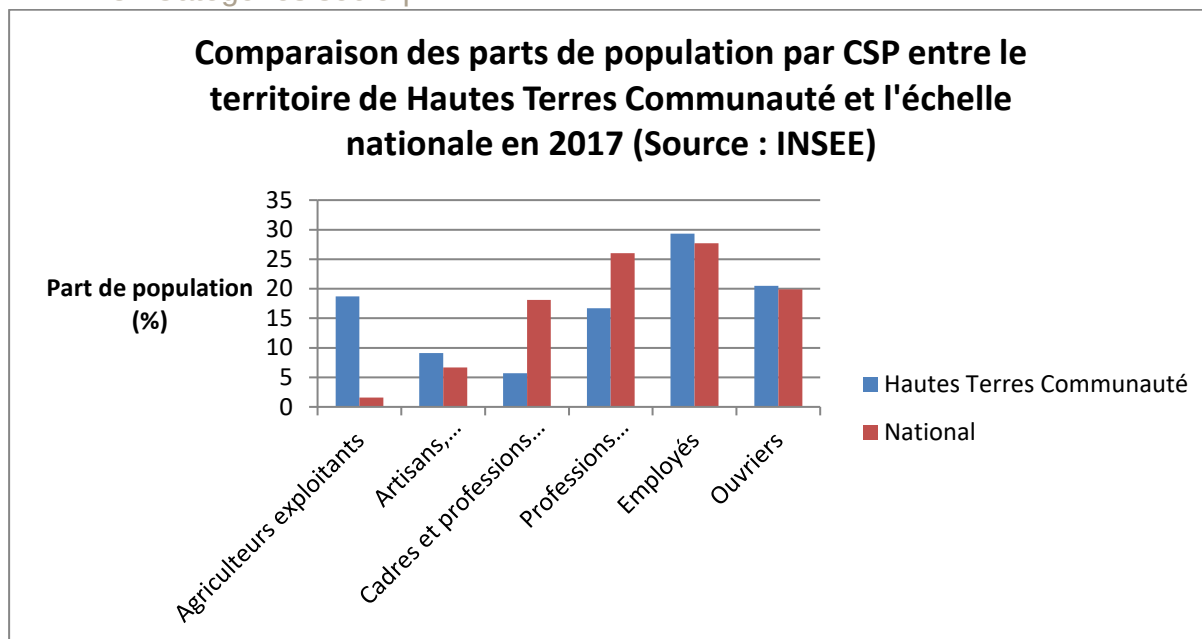


Figure 2 : Histogramme représentant la comparaison des parts de population par CSP entre le territoire de Hautes Terres Communauté et l'échelle nationale en 2017

Les agriculteurs sont surreprésentés parmi la population active de Hautes Terres Communauté tandis que les cadres et professions intellectuelles sont moins présents qu'à l'échelle nationale (Fig. 2).

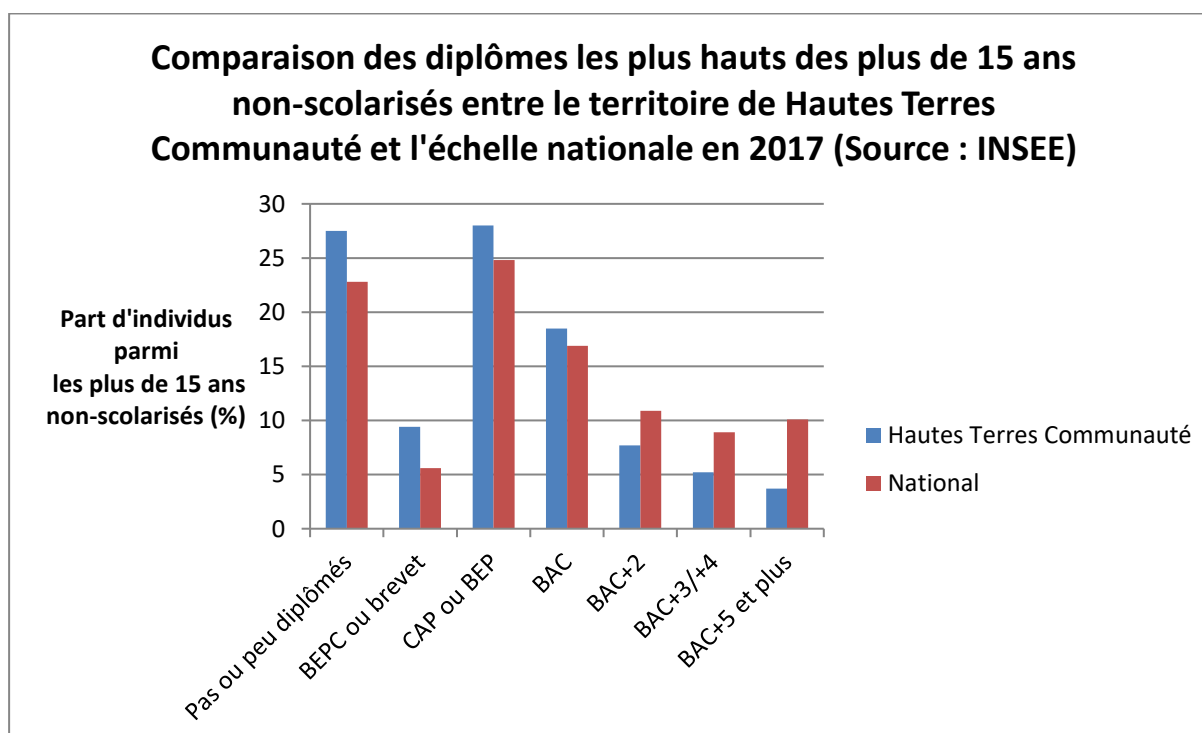
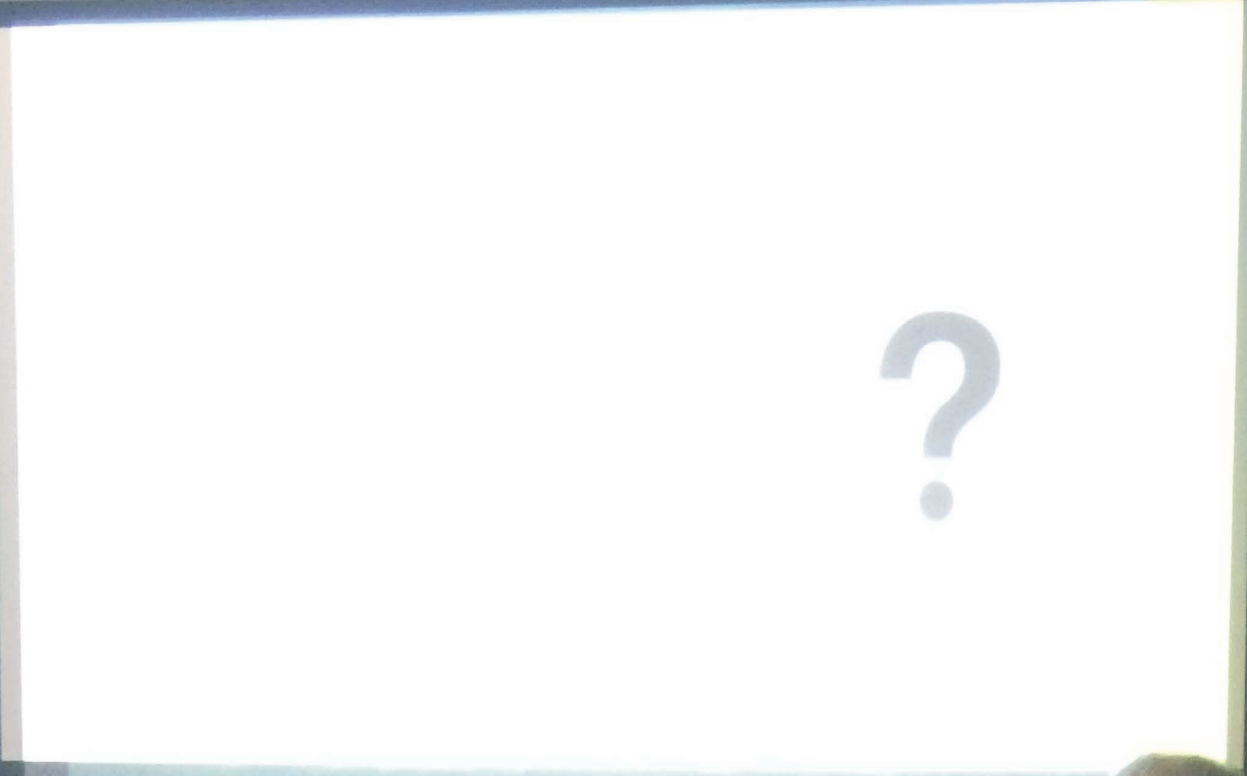


Figure 3 : Histogramme représentant la comparaison du niveau de diplôme entre le territoire de Hautes Terres Communauté et l'échelle nationale en 2017

Le niveau d'éducation de la population de Hautes Terres Communauté est relativement faible comparé à l'échelle nationale (Fig. 3). Par ailleurs, aucune structure de l'enseignement supérieur n'est présente sur le territoire.

Le territoire de Hautes Terres Communauté dispose de nombreux atouts : Une biodiversité et des sites remarquables, une agriculture de montagne associée à un patrimoine gastronomique, et une proximité avec les axes de transport (A75, une ligne TER et la ligne de l'Aubrac). Le déclin démographique et le vieillissement de la population, en particulier des agriculteurs, sont des enjeux forts du territoire. Hautes Terres Communauté se prête donc particulièrement à porter un Projet Alimentaire Territorial (PAT) pour valoriser et préserver l'agriculture locale et les ressources naturelles, maintenir et dynamiser l'activité agricole, et reconnecter les habitants à leur alimentation.



?



**Qu'est-ce qu'un Projet
Alimentaire Territorial (PAT) ?**



2. Qu'est-ce qu'un Projet Alimentaire Territorial (PAT) ?

Les PAT (Projets Alimentaires Territoriaux) sont issus de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014. Ces projets ont pour objectif d'évaluer, au travers d'un diagnostic de territoire, les différents champs de l'alimentation, de façon transversale. Ce diagnostic permet d'identifier les forces, faiblesses, opportunités et menaces d'un territoire. De manière globale un PAT doit répondre aux enjeux économiques, sociaux et environnementaux d'un territoire. Le diagnostic et le plan d'action qui en découlent doivent s'établir en cohérence et en concertation avec les acteurs locaux (cf. schéma ci-dessous).





La construction du PAAT de Hautes Terres Communauté



3. La construction du PAAT de Hautes Terres Communauté

3.1. Contexte : Des projets agricoles menés par les anciennes communautés de communes avant la fusion puis par Hautes Terres Communauté

L'ancienne Communauté de communes du pays de Massiac avait défini en 2016 une stratégie d'intervention sur l'agriculture et l'alimentation, issue d'un vaste travail de concertation. D'autre part, la Communauté de communes du Cézallier avait mené un projet de développement de l'agriculture biologique entre 2016 et 2019 en agissant sur différents leviers « De la fourche à la fourchette » (production, transformation, consommation, ...) : le Cézallier bio. Enfin, la Communauté de communes du Pays de Murat avait entrepris la rénovation de l'abattoir de Neussargues-en-Pinatelle, gérée en régie municipale. Depuis la fusion de ces 3 communautés de communes qui a conduit à Hautes Terres Communauté, plusieurs actions ont été menées en partenariat avec les acteurs (poursuite du projet Cézallier bio et de la rénovation de l'abattoir, projet TÉMOIN visant à une réflexion transversale de la transmission agricole, accompagnement de porteurs de projet comme un magasin de producteurs, réalisation d'une étude pour la création d'une ferme en agroécologie).

Par ailleurs, Hautes Terres Communauté est engagée dans de nombreuses démarches transversales étroitement liées à l'alimentation : TEPCV, contrat de ruralité, contrat local de santé, contrat enfance-jeunesse, futur PEDT (Projet Éducatif Territorial). Parallèlement, de nombreuses démarches partenariales sont menées avec le SYTEC et Saint-Flour Communauté : PCAET commun, Contrat de Transition Écologique, Atlas de la biodiversité territoriale, TEPOS, Territoire zéro gaspillage alimentaire, politique d'accueil d'actifs et Territoire à agriculture positive.

3.2. Les différentes étapes du PAAT

La construction du PAAT a démarré par la réalisation de ce diagnostic, dont la méthodologie adoptée a été la suivante :

- Recueil d'études et analyse de plusieurs données en lien avec l'agriculture : issues du diagnostic foncier et agricole du SYTEC réalisé en 2018 dans le cadre du SCoT ;
- Des entretiens avec des acteurs institutionnels (Chambres consulaires, DDT, DRAAF, ARS, Conseil Départemental, EPCI voisins, SIGAL, SYTEC, CBNMC, PNR Volcans d'Auvergne, SAFER, antenne de l'INRAE, Lycée Agricole Louis Mallet), des acteurs associatifs (GAB Bio 15, FRAB, Cant'Adéar, Ilôts Paysans, Terre de Liens, FR CIVAM, CEN, Auvergne Estives, Auvergne Bio Distribution, Talents d'Ici) et de façon ponctuelle pour des projets plus opérationnels avec des acteurs économiques (entretiens auprès des bouchers et d'éleveurs prévus dans le cadre d'un projet de filière viande).
- Réalisation d'enquêtes auprès de l'ensemble des restaurants collectifs du territoire, au nombre de 23.

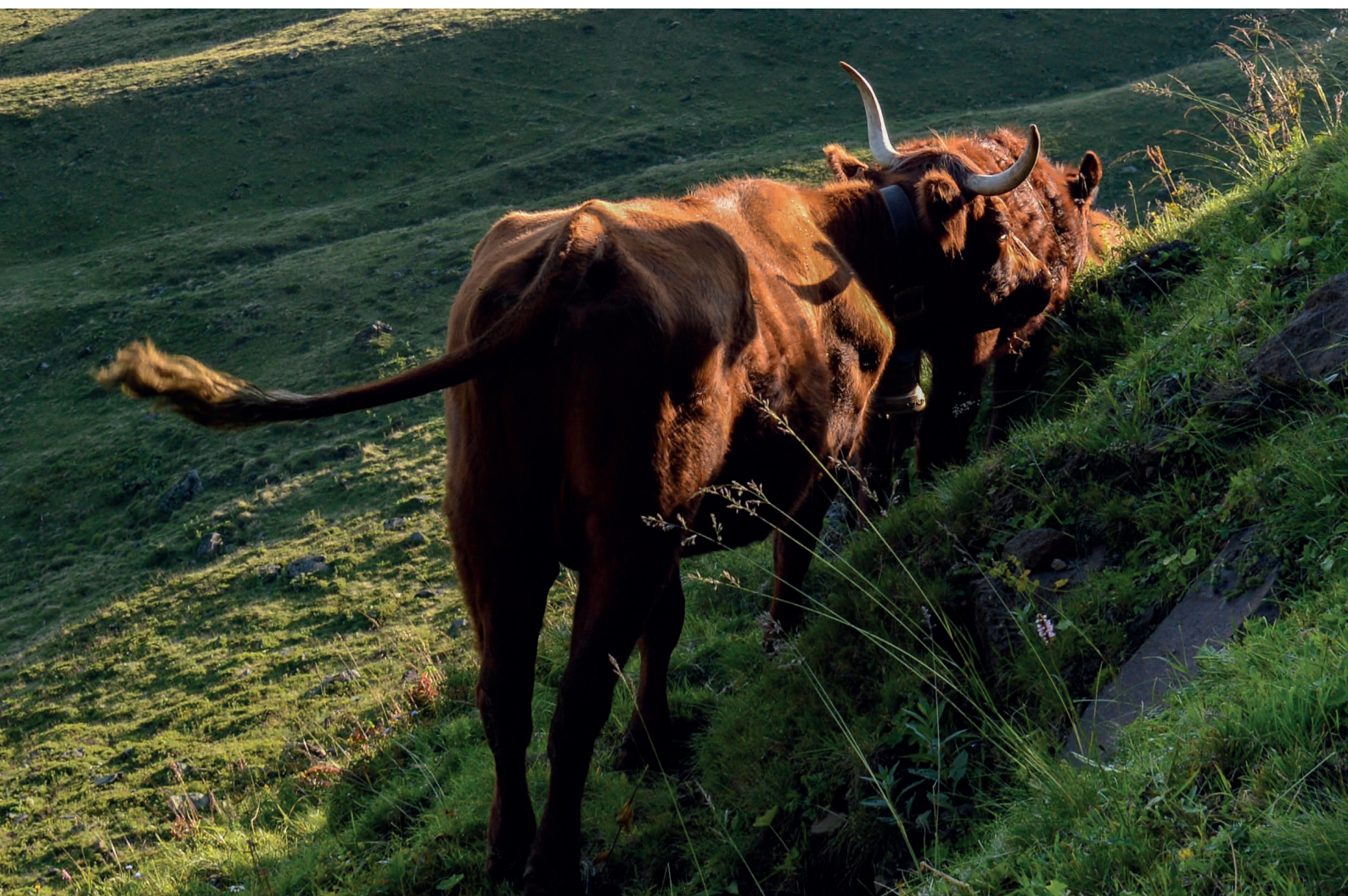
Ce diagnostic a permis d'identifier des enjeux et des axes de travail qui ont été discutés et validés avec les élus de Hautes Terres Communauté et les partenaires du PAAT, de définir une méthodologie adaptée au territoire pour la mobilisation et la concertation des acteurs de l'alimentation, et de coconstruire la première maquette du PAAT.

Une phase de concertation où les acteurs de l'alimentation ont été associés a permis d'enrichir la cartographie des acteurs et de faire émerger des pistes d'actions.

Les élus de Hautes Terres Communauté ont ensuite élaboré un cadre stratégique et opérationnel afin de trier et prioriser ces pistes d'actions.



L'agriculture sur le territoire de Hautes Terres Communauté



4. L'agriculture sur le territoire de Hautes Terres Communauté

4.1. Démographie agricole

4.1.1. Recensement agricole

On comptait, en 2022, 617 exploitations réparties sur les 35 communes qui composent le territoire de Hautes Terres Communauté, pour un total de 862 agriculteurs et 1001 entreprises de main d'œuvre (source : Chambre d'Agriculture).

Sur ces 862 exploitants, 94 personnes ont un statut agricole secondaire. Ce sont soit des double-actifs ou des personnes qui possèdent du foncier mais qui ne travaillent pas directement sur l'exploitation (soit ont un salarié soit font appel à des entreprises).

Depuis le recensement agricole de 1988, on observe une baisse ininterrompue du nombre d'exploitations sur Hautes Terres Communauté. En effet, on comptait 1 252 exploitations en 1988 contre 581 aujourd'hui, soit une baisse de 54% (et une baisse de 12% entre 2010 et 2020). Cette baisse s'accompagne d'une diminution des unités de travail agricole annuel (Fig. 4). Parallèlement, on observe une baisse de la population totale du territoire.

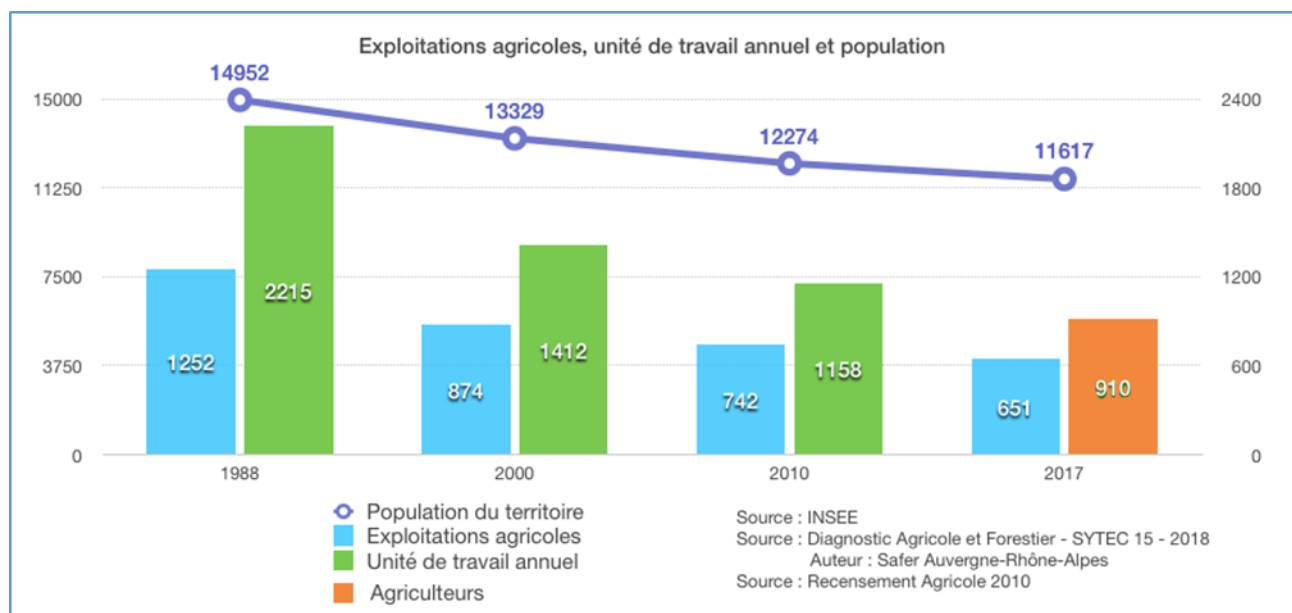


Figure 4 : Exploitations agricoles, unités de travail annuel et population du territoire

Ce phénomène est homogène sur l'ensemble du territoire puisque toutes les communes sont touchées par la baisse du nombre d'exploitations agricoles (Fig. 5).

Certaines communes, comme Albepierre-Bredons, Virargues ou Saint-Saturnin s'en sortent mieux avec une diminution plus modérée du nombre d'exploitations agricoles. À l'inverse, la commune de Valjouze a vu ses trois exploitations présentes en 1988 disparaître. Il n'y a aujourd'hui plus de siège d'exploitation sur cette commune.

Depuis 2010, nous constatons une forte progression des structures sous forme sociétaire (EARL, GAEC) qui ont entraîné un agrandissement. Les surfaces moyennes par exploitation augmentent donc fortement, de 12 ha, pour atteindre 80 ha.

L'agrandissement des structures a aussi entraîné une diminution de la maîtrise foncière des exploitants agricoles. En effet, plus de 50% des terres étaient exploitées en propriété dans les années 2000, alors qu'actuellement, seulement 35% le sont.

Ces évolutions se vérifient dans le statut juridique des entreprises où les exploitations individuelles sont passées d'environ 75% à 63% de 2010 à 2020, au profit des sociétés (GAEC ou EARL) qui sont passées de 25% à 37%.

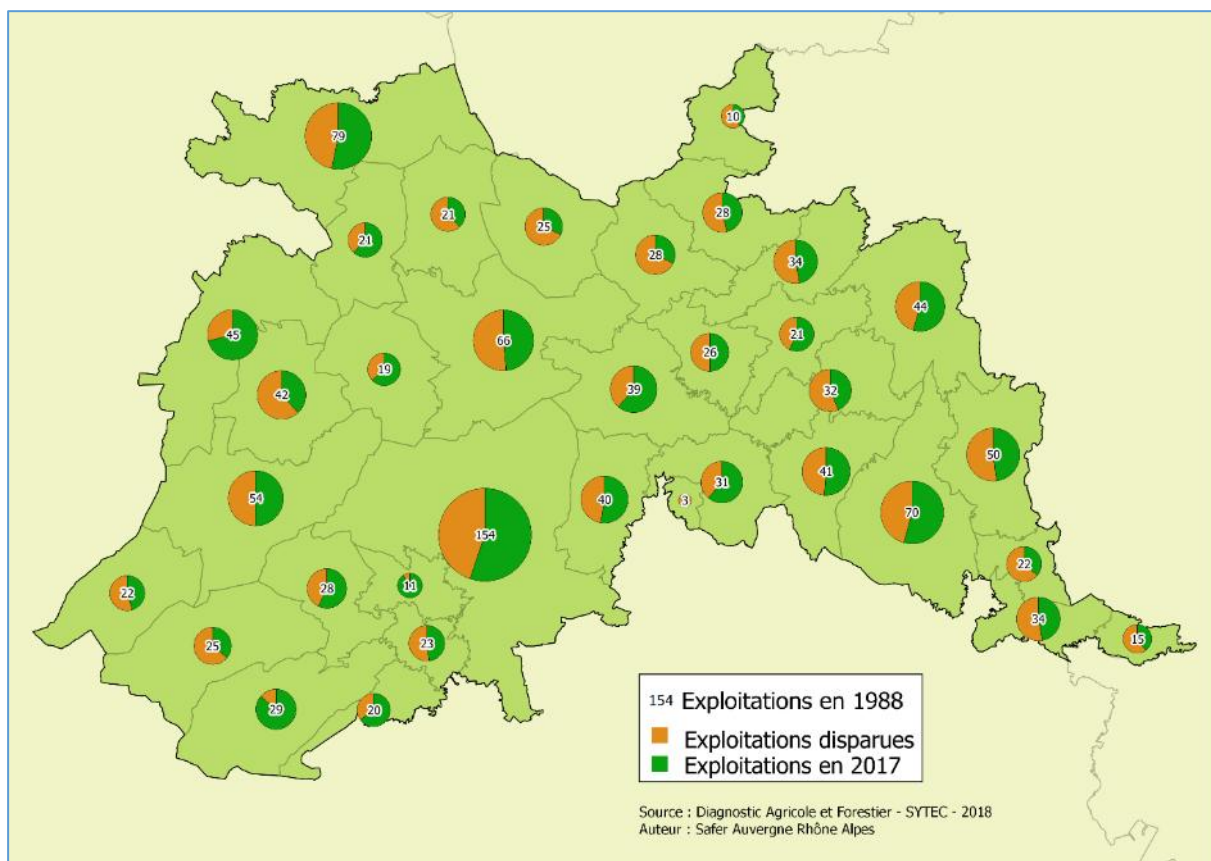


Figure 5 : Part des exploitations disparues depuis 1988

COMMUNE	1988	2000	2010	2017	Taux de Variation entre 1988 et 2017
Bonnac	32	19	15	14	-56,25 %
Celoux	22	14	8	8	-63,64 %
Charmensac	26	20	15	13	-50,00 %
Dienne	54	39	28	27	-50,00 %
Laveissière	25	17	16	9	-64,00 %
Joursac	40	26	20	21	-47,50 %
Leyvaux	10	4	5	4	-60,00 %
Peyrusse	39	31	29	24	-38,46 %
Ségur-les-Villas	42	23	19	16	-61,90 %
Saint-Mary-Le-Plain	41	29	29	21	-48,78 %
Valjouze	3	3	0	0	-100,00 %

Vèze	25	21	9	8	-68,00 %
Laurie	28	20	16	13	-53,57 %
Molompize	21	12	10	12	-42,86 %
Rageade	34	25	17	16	-52,94 %
Allanche	66	42	36	32	-51,52 %
Saint-Saturnin	45	38	33	32	-28,89 %
Chazelles	15	10	6	6	-60,00 %
Molèdes	28	16	10	9	-67,86 %
Lavigerie	22	12	11	10	-54,55 %
Landeyrat	21	16	16	13	-38,10 %
La Chapelle- d'Alagnon	23	14	16	11	-52,17 %
Pradiers	21	17	12	8	-61,90 %
Vernols	19	19	11	12	-36,84 %
Albepierre- Bredons	29	29	24	25	-13,79 %
Massiac	44	26	24	24	-45,45 %
Laveissenet	20	16	15	13	-35,00 %
Virargues	11	9	9	10	-9,09 %
Saint-Poncy	70	48	41	38	-45,71 %
La Chapelle- Laurent	50	36	35	24	-52,00 %
Marcenat	79	55	47	42	-46,84 %
Ferrières- Saint-Mary	31	25	21	19	-38,71 %
Auriac-l'Église	34	23	23	16	-52,94 %
Neussargues- en-Pinatelle	154	99	98	85	-44,81 %
Murat	28	21	18	16	-42,86 %
Hautes Terres Communauté	1252	874	742	651	- 48 %

Tableau 1 : Recensement des exploitations agricoles par commune

À noter que les deux fusions de communes (Neussargues en Pinatelle et Murat) ont été prises en compte dans ce recensement.

4.1.2. Âge des exploitants

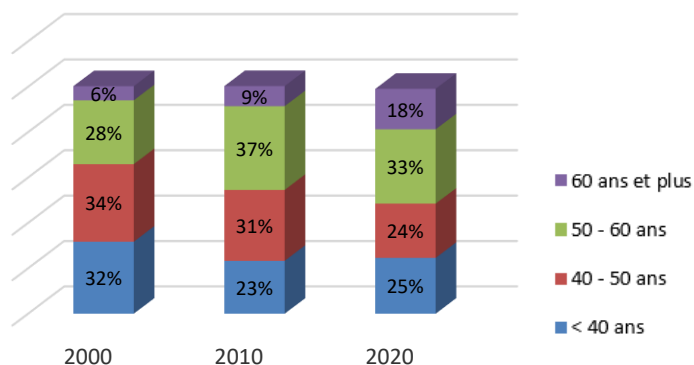


Figure 6 : Histogramme représentant la répartition par classes d'âge des agriculteurs sur Hautes Terres Communauté en 2022

En agriculture, le remplacement des départs reste un enjeu majeur du territoire. En effet, la pyramide des âges se dégrade progressivement, les premières classes se réduisent au profit des 50 ans et plus.

Sur le territoire, plus de la moitié des exploitants ont plus de 50 ans et près de 1/3 ont plus de 57 ans.

Sur la population agricole, les plus de 60 ans augmentent fortement depuis une dizaine d'années. En effet, l'âge légal de la retraite a reculé mais surtout, nombreux sont les agriculteurs et agricultrices qui prolongent leur activité professionnelle après l'âge légal de la retraite en raison des faibles pensions et de la possibilité offerte par la PAC de continuer d'accéder à certaines aides.

Le nombre d'exploitants de 57 ans et plus, susceptibles de prendre la retraite d'ici 5 ans, est estimé à 262 en 2022. Les Figures 7 et 8 détaillent par commune l'âge moyen des exploitants agricoles et le taux d'exploitants âgés de 57 ans et plus.

Sur les 226 exploitations avec au moins 1 associé de plus de 57 ans, 104 ont une succession à plus ou moins long terme et 122 n'ont pas de succession assurée. Il faut aussi préciser que sur les 104 exploitations sans risque de disparition à court terme, 40 sont des GAEC où il ne restera qu'un seul associé.

À court ou moyen terme, 58 exploitations n'ont pas de repreneur, représentant une superficie de plus de 3000 ha. Un tiers des exploitations sont en bovin lait, un tiers en bovin allaitant et le tiers restant en diverses productions. Le profil type d'exploitation est le suivant : 45 ha de moyenne, 27 vaches allaitantes ou 32 vaches laitière avec 220 000 litres.

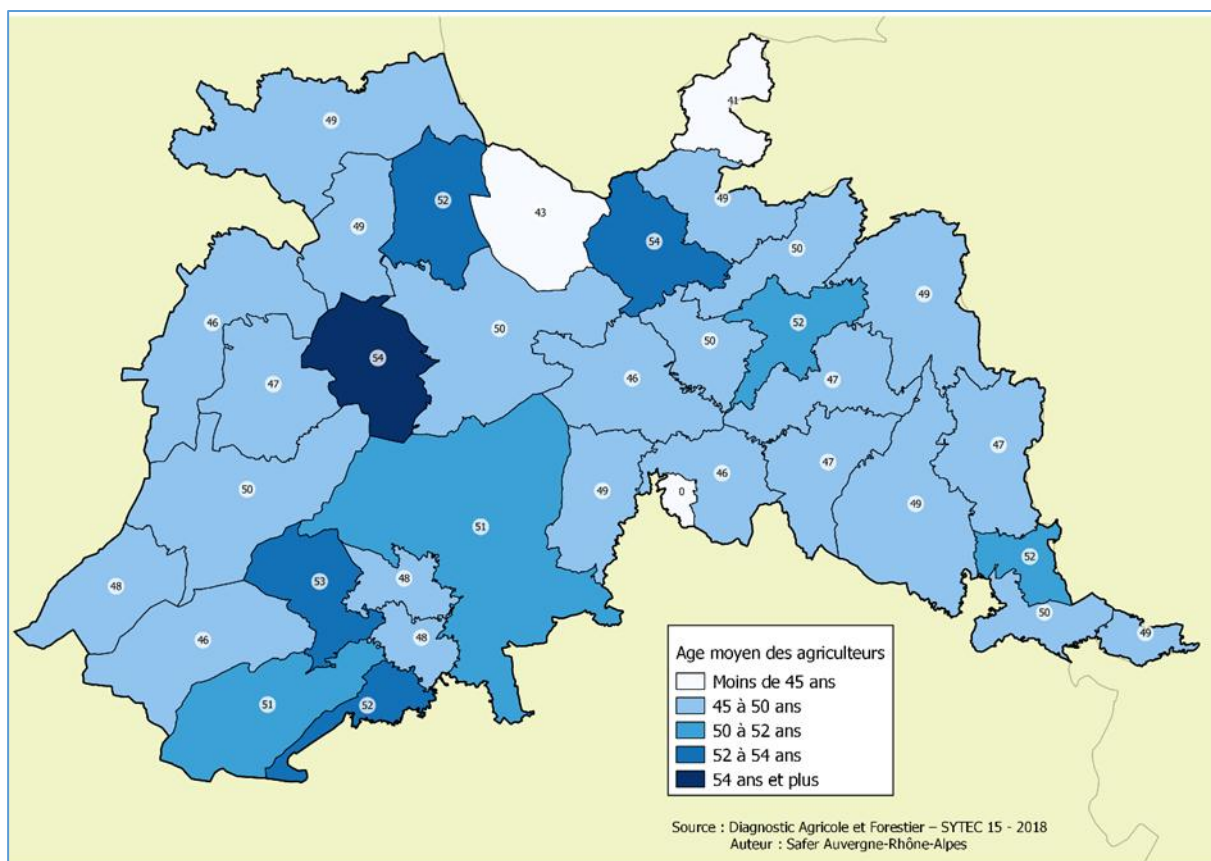


Figure 7 : Âge moyen des agriculteurs par commune

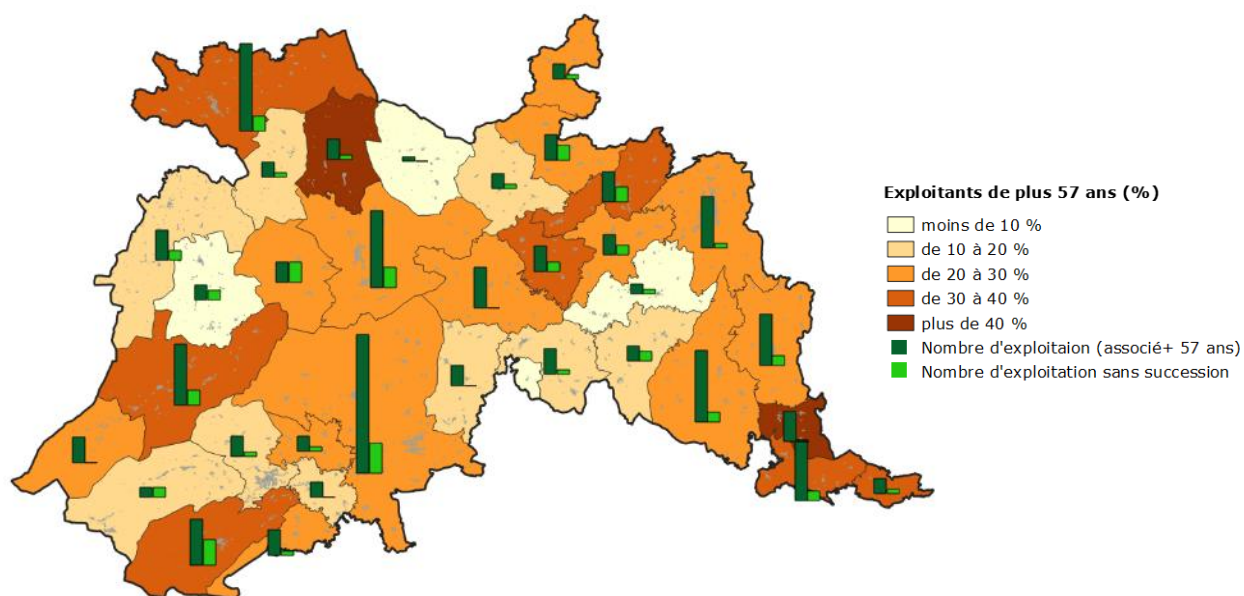


Figure 8 : Taux des agriculteurs âgés de 57 ans et plus par commune (Chambre d'Agriculture)

4.1.3. Installations agricoles

Comme ailleurs en France, en Auvergne Rhône-Alpes et dans le Cantal, le nombre d'installations aidées décroît ces dernières années sur le territoire (Fig. 9). Entre 2008 et 2017, on comptabilise 123 installations aidées sur l'ensemble du territoire, soit une moyenne de 12 installations aidées par an (à titre informatif on en compte 100 à l'échelle du département) :

- 41 sur l'ancienne Communauté de communes du Cézallier,
- 39 sur l'ancienne Communauté de communes du Pays de Murat,
- 43 sur l'ancienne Communauté de communes du Pays de Massiac.

Entre 2017 et 2019, la Chambre d'Agriculture du Cantal recense 22 installations par an en moyenne (aidées ou non).

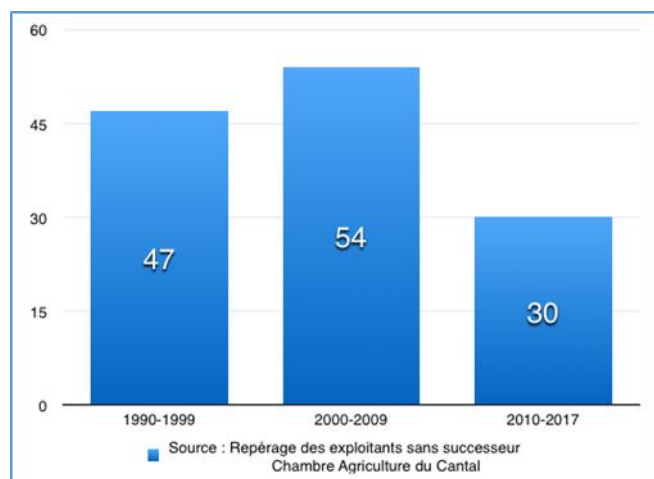


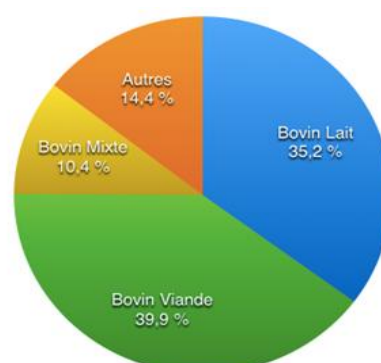
Figure 9 : Installations aidées sur la Communauté de communes du Pays de Murat

À l'échelle départementale, environ 25% des installations aidées dans le domaine agricole se font hors cadre familial.

4.2. Orientations socio-économiques

Les exploitations sont en grande partie orientées vers l'élevage (Fig. 10) :

- Près de 86% des exploitations sont orientées vers l'élevage bovin
 - o Environ 40% sont orientées vers de l'élevage bovin viande
 - o 35% vers de l'élevage bovin lait
 - o 10% vers du bovin mixte
- Les 14% restant sont des exploitations orientées vers l'élevage (ovin, porcin et caprin) ainsi que vers la culture (maraichage, vigne).



Source : Diagnostic Agricole et Forestier - SYTEC 15 - 2018
Auteur : Safer Auvergne Rhône-Alpes

Figure 10 : Exploitations selon leurs orientations technico-économiques

À échelle communale, une distinction se fait entre l'Ouest du territoire, où l'élevage bovin viande domine, et l'Est où l'élevage bovin lait est plus présent (Figure 11). Par ailleurs, les productions végétales sont majoritairement situées dans le bassin de Massiac.

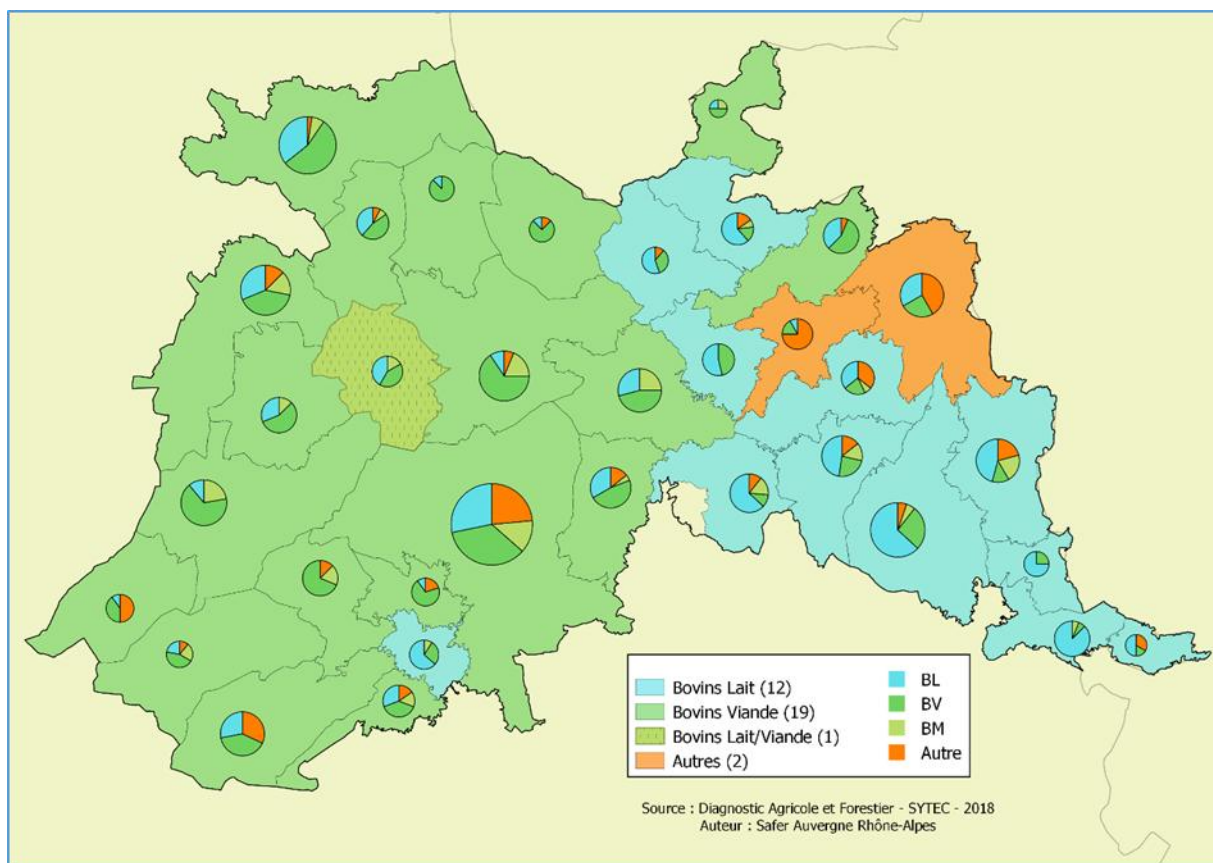


Figure 11 : Carte représentant les orientations technico-économiques des exploitations des communes et des orientations dominantes des communes de Hautes Terres Communauté

Remarque : sur la Figure 11, la couleur attribuée à chaque commune correspond à l'orientation technico-économique qui domine sur la commune.

COMMUNE	Nombre d'exploitations	Exploitations en Bovin Lait	Exploitations en Bovin Viande	Exploitations en Bovin Mixte	Autres exploitations
Bonnac	14	5	3	1	5
Celoux	8	6	2	0	0
Charmensac	13	7	6	0	0
Dienne	27	3	18	6	0
Laveissière	9	2	4	2	1
Joursac	21	7	10	1	3
Leyvaux	4	1	2	1	0
Peyrusse	24	7	11	6	0
Ségur-les-Villas	16	5	9	2	0
Saint-Mary-Le-Plain	21	10	5	3	3
Valjouze	0	0	0	0	0
Vèze	8	1	6	0	1
Laurie	13	8	2	1	2
Molompize	12	1	2	0	9

Rageade	16	14	1	1	0
Allanche	32	3	21	6	2
Saint-Saturnin	32	10	13	5	4
Chazelles	6	3	1	0	2
Molèdes	9	5	3	0	1
Lavigerie	10	1	4	0	5
Landeyrat	13	5	6	1	1
La Chapelle-d'Alagnon	11	7	3	1	0
Pradiers	8	1	7	0	0
Vernols	12	5	5	2	0
Albepierre-Bredons	25	7	10	0	8
Massiac	24	8	6	0	10
Laveissenet	13	4	5	2	2
Virargues	10	1	7	0	2
Saint-Poncy	38	24	10	2	2
La Chapelle-Laurent	24	11	3	5	5
Marcenat	42	15	23	3	1
Ferrières-Saint-Mary	19	12	2	3	2
Auriac-l'Église	16	6	9	0	1
Neussargues-en-Pinatelle	85	24	30	11	20
Murat	16	0	11	3	2
Hautes Terres Communauté	651	229	260	68	94

Tableau 2 : Recensement des exploitations en fonction de leur orientation technico-économique par commune

4.3. Surface moyenne

La surface moyenne des exploitations en 2022 sur le territoire est de 80 ha de SAU par exploitation (Chambre d'Agriculture du Cantal), contre 72 ha à l'échelle du département. Ce chiffre est en nette progression depuis 1988 où la moyenne était de 42 ha (à l'échelle du territoire).

4.4. Cheptels

Principaux cheptels	Effectif en 2017	Exploitations concernées
Vaches allaitantes	15 371	328
Vaches laitières	11 966	297
Ovins	5 695	-
Caprins	490	-
Porcs	13 élevages	-

Tableau 3 : Les principaux cheptels du territoire

Remarque : Pour le porc, les effectifs ne sont pas connus, seuls les élevages ont été recensés sur le territoire. On trouve 13 élevages de porcs sur Hautes Terres Communauté, et seulement 5 élevages « significatifs ». Les élevages de porcs « significatifs » sont ceux qui comptent au moins 30 truies ou 200 places de charcutiers. Parmi ces élevages « significatifs » on peut

noter qu'aucun n'est en plein air et que les effectifs de ces élevages sont petits et ne constituent jamais la production principale de l'exploitation.

4.5. Statuts juridiques

5. Statut Juridique 2017		
Exploitations individuelles	426	65,5 %
Exploitations en sociétés :	225	34,5 %
	GAEC	24,6 %
	EARL	8,8 %
	Autres (SARL, SCEA, ...)	1,1 %

Tableau 4 : Statut juridique des exploitations

Remarque : Les parts des GAEC, EARL, et autres statuts sont estimées sur la base des pourcentages à l'échelle du SYTEC.

4.6. CUMA

On compte actuellement sur le territoire 20 CUMA (Figure 12). Ce chiffre est faible si on le compare au nombre de 207 à l'échelle du département, ce qui peut laisser penser à un manque de coopération, de réseaux, entre les exploitations du territoire. D'ailleurs, le nombre moyen d'adhérents par CUMA est de 13 (moyenne sur 18 des 20 CUMA du territoire, les effectifs des deux dernières n'étant pas connus) contre 23 à l'échelle nationale.

Ainsi, moins de 40% des exploitations du territoire sont membres d'une CUMA, contre 50% à l'échelle du Cantal. À noter que ce pourcentage (40%) est estimé par rapport au nombre d'adhérents des 20 CUMA du territoire : les adhérents à des CUMA hors territoire ne sont donc pas comptabilisés.

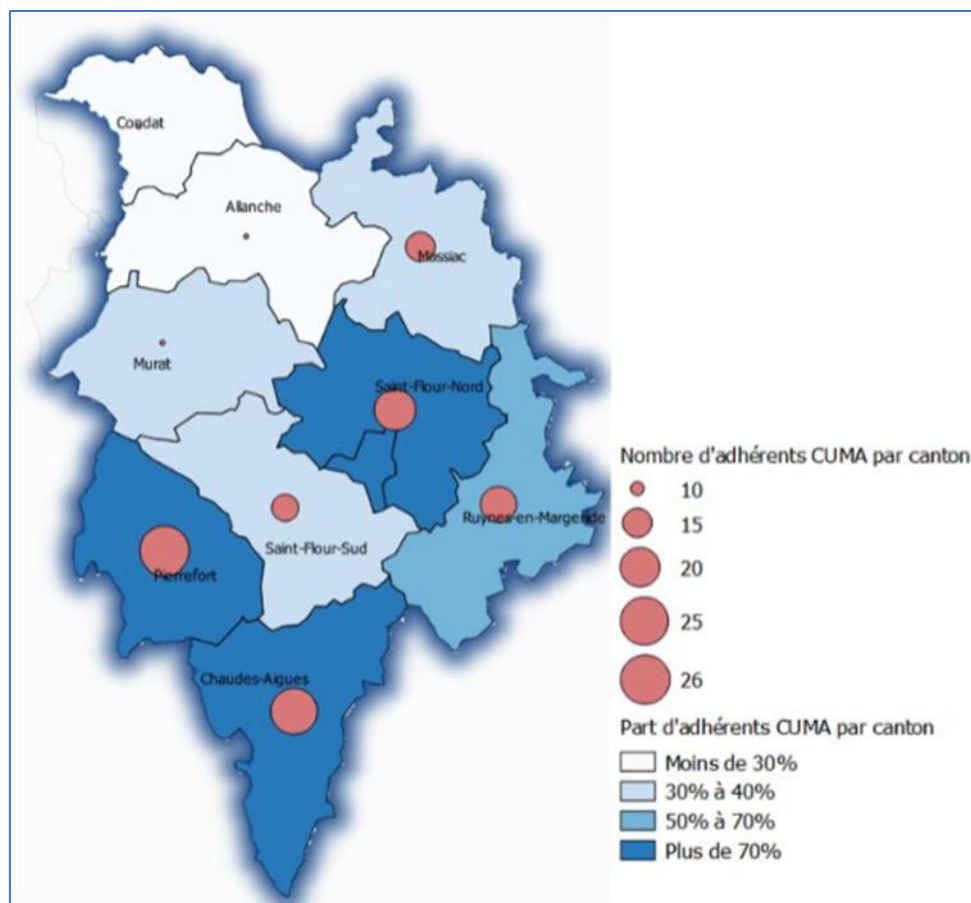


Figure 12 : Nombre et part d'agriculteurs membres des CUMA par canton (chiffres FDCUMA 2012, traitement Blezat Consulting - Diagnostic Agricole et Forestier - SYTEC 15)

L'annexe 1 donne la liste des 20 CUMA, avec adresse et nombre d'adhérents.

4.7. Cas-type d'exploitation

Les cas-type de la Chambre d'Agriculture permettent de décrire plusieurs systèmes de production, grâce au dispositif INOSYS Réseau d'élevage. Ces cas-types sont construits à partir d'observations concrètes en ferme et fournissent des références de système de production.

Pour le territoire, deux cas-types en élevage représentent la grande majorité des élevages bovins du territoire : le cas type Salers Croisé et Salers sélection.

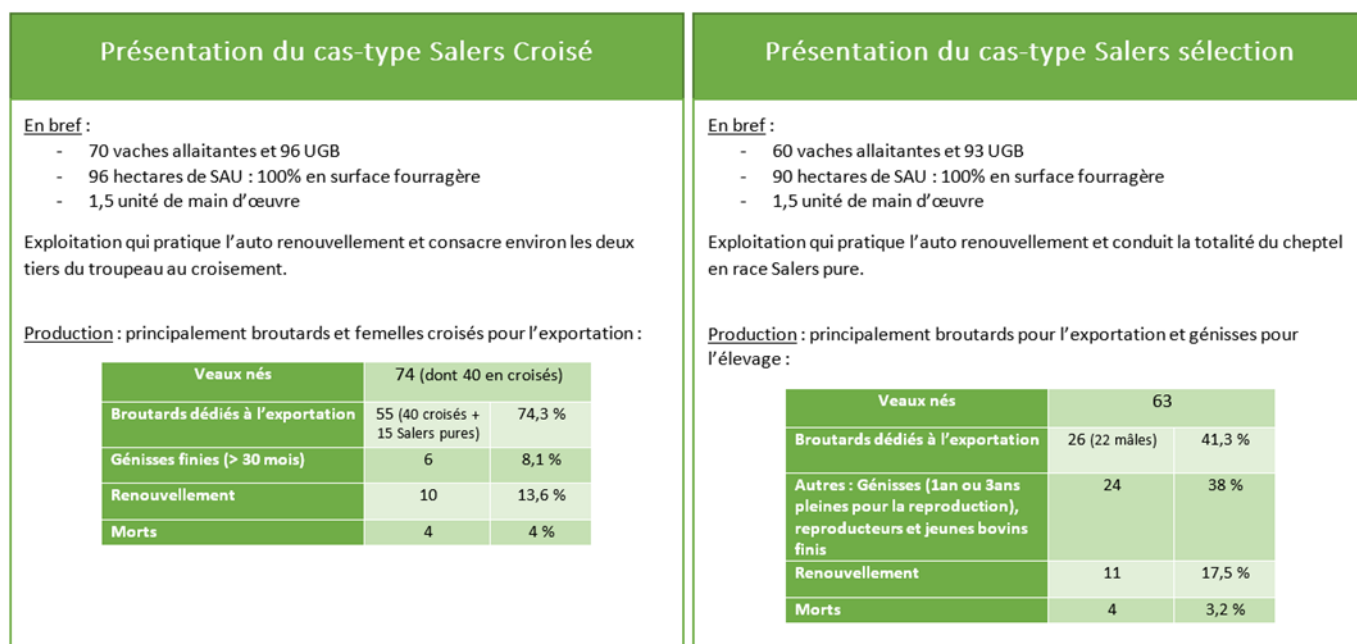


Figure 13 : Présentation des 2 cas-type d'exploitations du territoire en bovin viande

L'exportation de bovins maigres représente un manque de valeur ajoutée pour le territoire :

- 75% de la production des exploitations type Salers Croisé sont dédiées à l'exportation sous forme de bovins « maigres »
- 42% pour les exploitations de type Salers sélection.

On retrouve les cas-types illustrant les exploitations du territoire orientées vers l'élevage bovins lait et bovins mixtes avec les Figures 14 et 15.

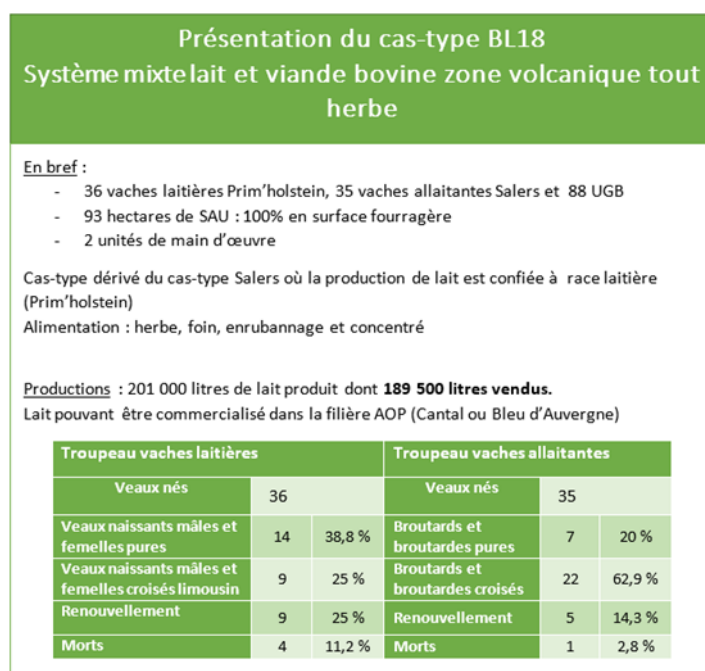


Figure 14 : Présentation cas-type d'exploitation du territoire en bovin mixte

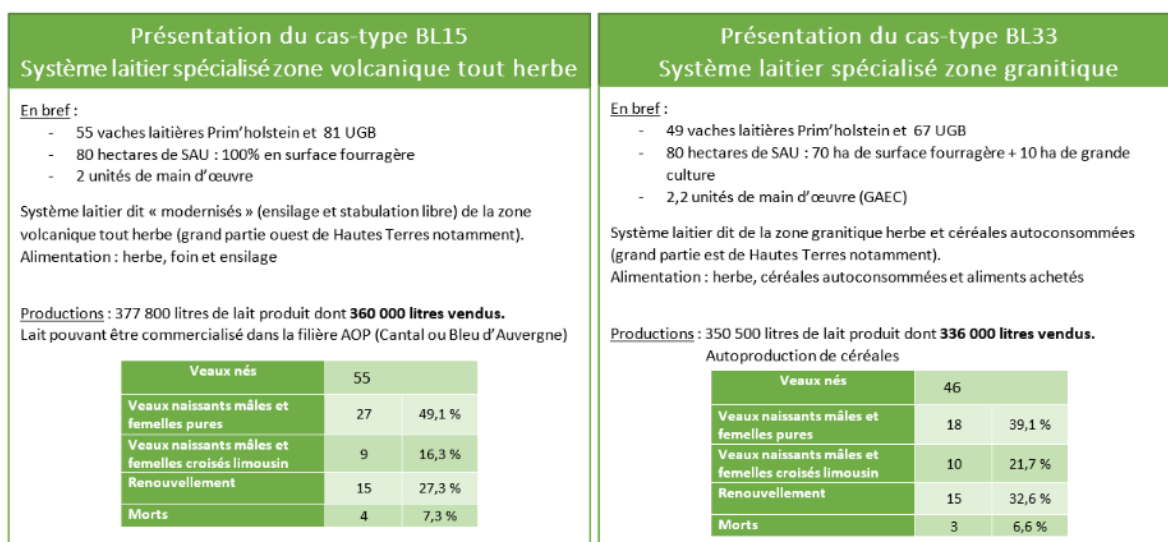


Figure 15 : Présentation des 2 cas-type d'exploitations du territoire en bovin lait

4.8. Signes d'Identification de Qualité et d'Origine et d'autres démarches de qualité

4.8.1. L'agriculture biologique



Figure 16 : Évolution du nombre de producteurs biologiques et des surfaces associées entre 2010 et 2019

En 2019, le territoire de Hautes Terres Communauté comptabilisait sur le territoire 42 producteurs biologiques (Figures 16 et 17), dont :

- Une grande majorité de producteurs de bovins (moitié allaitant moitié lait) ;

- Deux producteurs d'ovins ;
- Deux producteurs de porcs ;
- Un maraîcher ;
- Un producteur de caprins ;
- Un producteur d'œuf ;
- Un producteur de volailles de chair ;
- Un apiculteur.

Un producteur de porcs bio du territoire (à Joursac) est administrateur au Groupement d'Agriculteurs Biologiques (GAB) Bio 15 en 2020.

Selon la Chambre d'Agriculture du Cantal, le nombre d'exploitations bio sur le territoire était de 66 en 2020, ce qui implique une forte croissance entre 2019 et 2020 ou des différences entre les données.

La part de SAU en bio est de 6% en 2019.

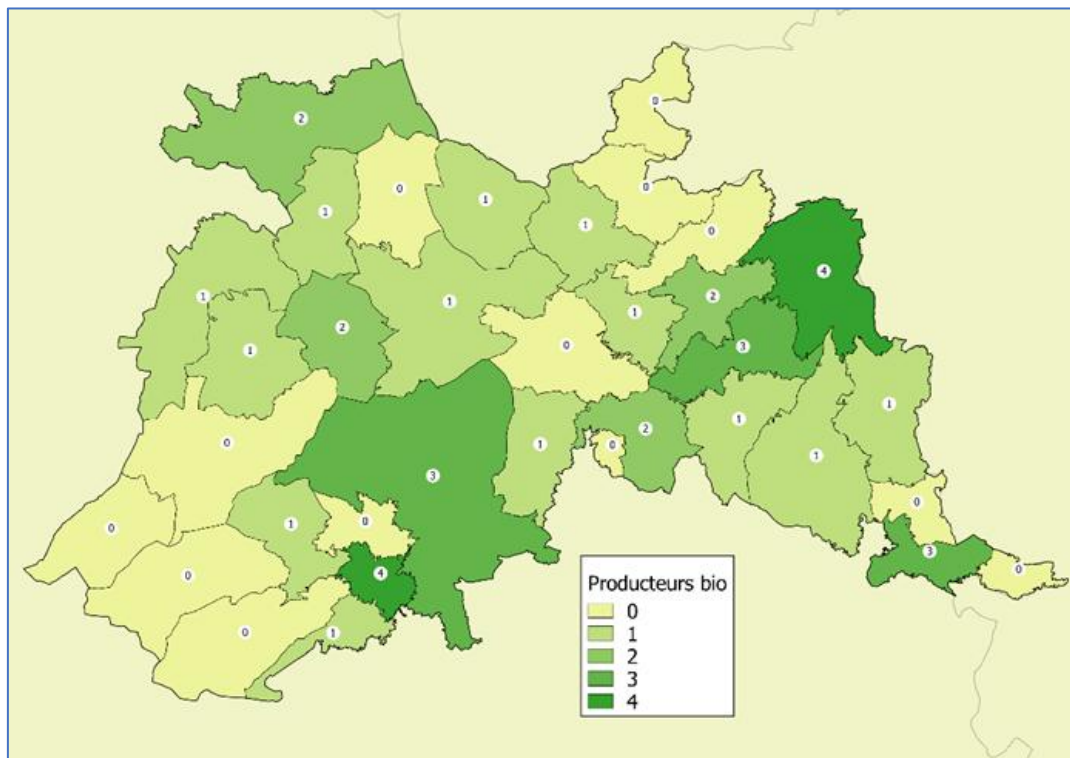


Figure 17 : Nombre de producteurs bio par commune en 2017 (Source : Agence bio)

4.8.2. Les AOP fromagères

Sur le territoire, 5 AOP fromagères sont présentes :

- Le Cantal sur l'ensemble du territoire ;
- Le Bleu d'Auvergne également ;
- Le Saint-Nectaire sur une partie du territoire (cf. Figure 18) ;
- Le Salers également ;
- La Fourme d'Ambert aussi.

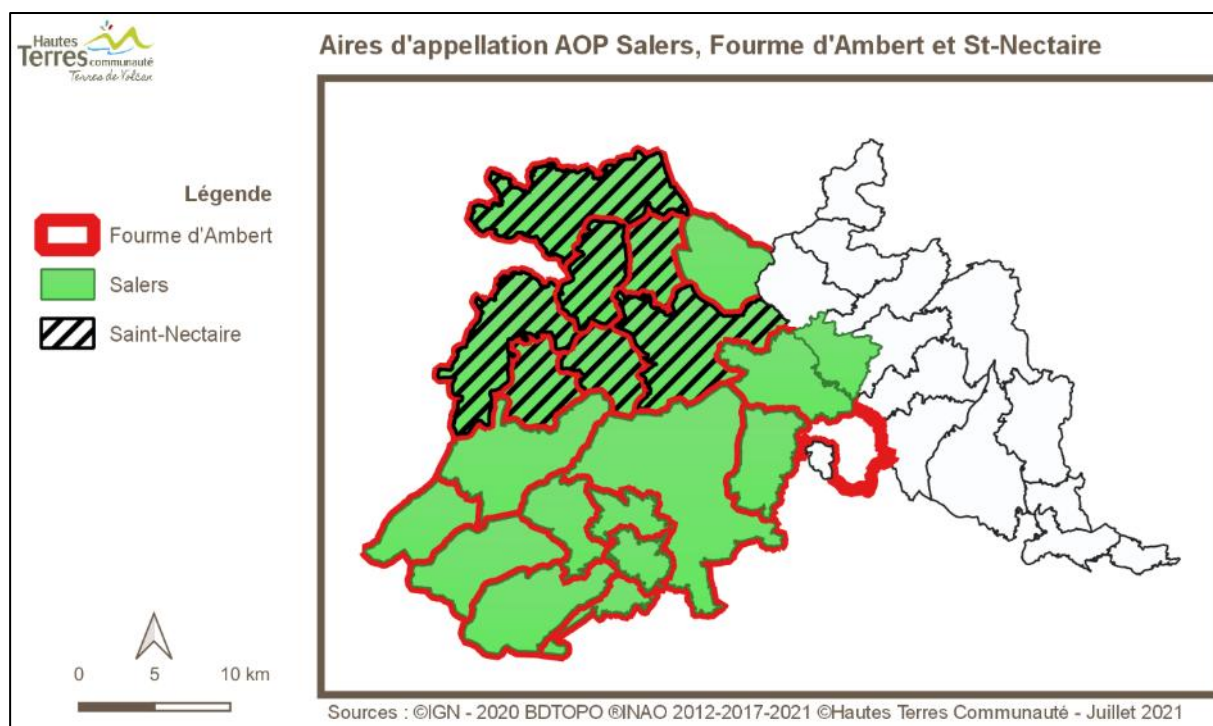


Figure 18 : Carte représentant les aires d'appellation AOP Salers, Fourme d'Ambert et Saint-Nectaire

4.8.3. Les autres démarches de qualité

Outre les 5 AOP fromagère et l'agriculture biologique, on peut également noter la présence d'autres démarches de qualité sur le territoire :

- Le Label Rouge Viande Salers : 31 exploitations en bénéficient ;
- Le Label Rouge Bœuf Fermier Aubrac : 5 exploitations en bénéficient ;
- La marque « Valeur Parc » du Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne : 2 productions en bénéficient ;
- La marque « La Région du Goût » de la région Auvergne Rhône-Alpes : une production en bénéficie ;
- Les AOC (Appellations d'Origine Contrôlée) ;
- Les IGP (Indication Géographique Protégée) ;
- Les STG (spécialité traditionnelle garantie) ;
- La démarche de reconnaissance AOP de la lentille blonde de la Planèze Saint-Flour (zone prévue sur la Figure 19).

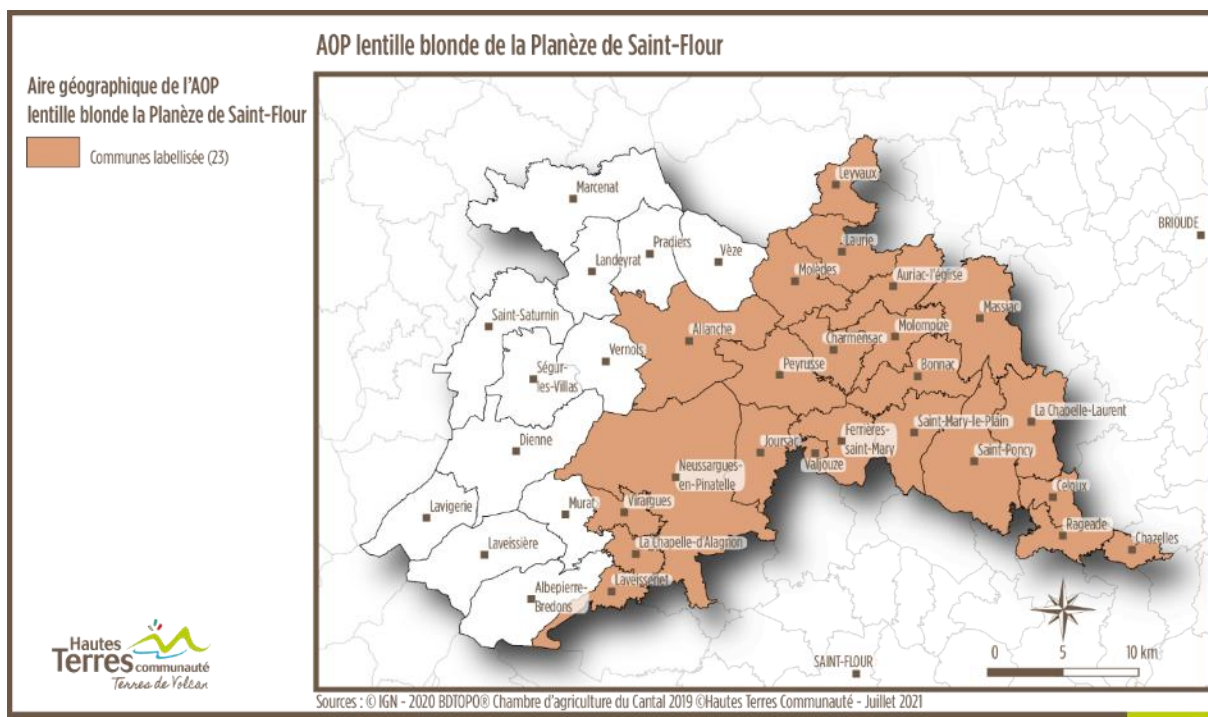


Figure 19 : Carte représentant l'aire d'appellation prévue de la démarche de reconnaissance AOP de la lentille blonde de la Planèze de Saint-Flour

4.9. Les enjeux liés à la production agricole

Forces	Faiblesses
• Agriculture de qualité et reconnue ○ Beaucoup de productions sous signe de qualité (AOP, AOC, Label Rouge, Agriculture Biologique, ...) ○ Territoire recouvert de prairies permanentes, sources de qualité pour les produits et l'environnement	• Faible diversification des exploitations : ○ Peu de culture (maraîchage, céréales) ○ Peu de porc, ovin, caprin et volailles • Filière viande peu développée ○ Peu d'engraissement ○ 75% d'exportation sous forme bovin « maigre » pour les exploitations bovin viande « Salers Croisé » • AOP assez peu contraignante sur les modes de production et assez peu rémunératrice pour certains fromages • Manque de liens entre les agriculteurs • Peu de productions bio (3000 ha soit 5% de la SAU) : ○ Concurrence AOP/Bio en lait ○ Pas de filière brouillard bio ○ Coût des compléments en bio

Opportunités	Menaces
• Nouvelles demandes sociétales : volonté de manger « mieux » • Baisse des aides de la PAC : Obligation pour les agriculteurs de repenser les systèmes de production	• Baisse des prairies permanentes car elles sont moins productives et subissent les pullulations de campagnols terrestres et les sécheresses • Maintien de l'exportation sous forme bovin « maigre » et donc du manque de valeur ajoutée sur le territoire • Baisse du nombre d'exploitations : Agrandissement des exploitations et/ou baisse des surfaces agricoles utilisées

Le PAAT doit répondre aux enjeux suivants :

Sous-thématiques	Enjeux
Démographie	- Faciliter le renouvellement des actifs agricoles - Favoriser l'installations hors cadre familial (dont des personnes non-issues du territoire)
Production	- Favoriser le maintien des prairies naturelles du territoire - Accompagner les agriculteurs dans des démarches de qualité (AB, agroécologie, etc.)
Valorisation	- Accompagner les agriculteurs dans des démarches de valorisation de leurs productions (au sein du territoire et au-delà) - Structurer des filières agricoles et alimentaires territoriales en valorisant les ressources naturelles comme les prairies et en utilisant les outils de transformation du territoire
Diversification	- Accompagner les agriculteurs dans la diversification de leurs productions - Favoriser l'installation en productions peu présentes sur le territoire (maraîchage, arboriculture, etc.)



**L'activité économique agro-alimentaire
de Hautes Terres Communauté**



5. L'activité économique agro-alimentaire de Hautes Terres Communauté

5.1. L'amont de la production

5.1.1. Fabrication d'aliments pour animaux

On compte sur le territoire et ses alentours, 5 entreprises de fabrications d'aliments pour animaux de ferme :

- L'établissement Aurouze (SARL) à Ferrières-Saint-Mary ;
- L'entreprise Jambon Alimentation Animale (SAS) à Murat ;
- La Société d'Auvergne de Produits Alimentaire – Philicot (SAS) à Saint-Flour ;
- Les établissements Delcher Fils (SARL) à Pierrefort ;
- L'Aliments de l'Epie (SAS) à Cussac.

5.1.2. Services vétérinaires

Le territoire dispose de 3 cabinets vétérinaires.

- Le cabinet vétérinaire des Monts du Cantal à Murat
- La clinique vétérinaire du Cézallier à Allanche, composée de 7 vétérinaires.
- La clinique vétérinaire de l'Alagnon à Massiac, composée de 6 vétérinaires.

5.2. L'aval de la production : des outils structurants à conforter

5.2.1. Transformation

Infrastructures de transformation de lait et viande bovine

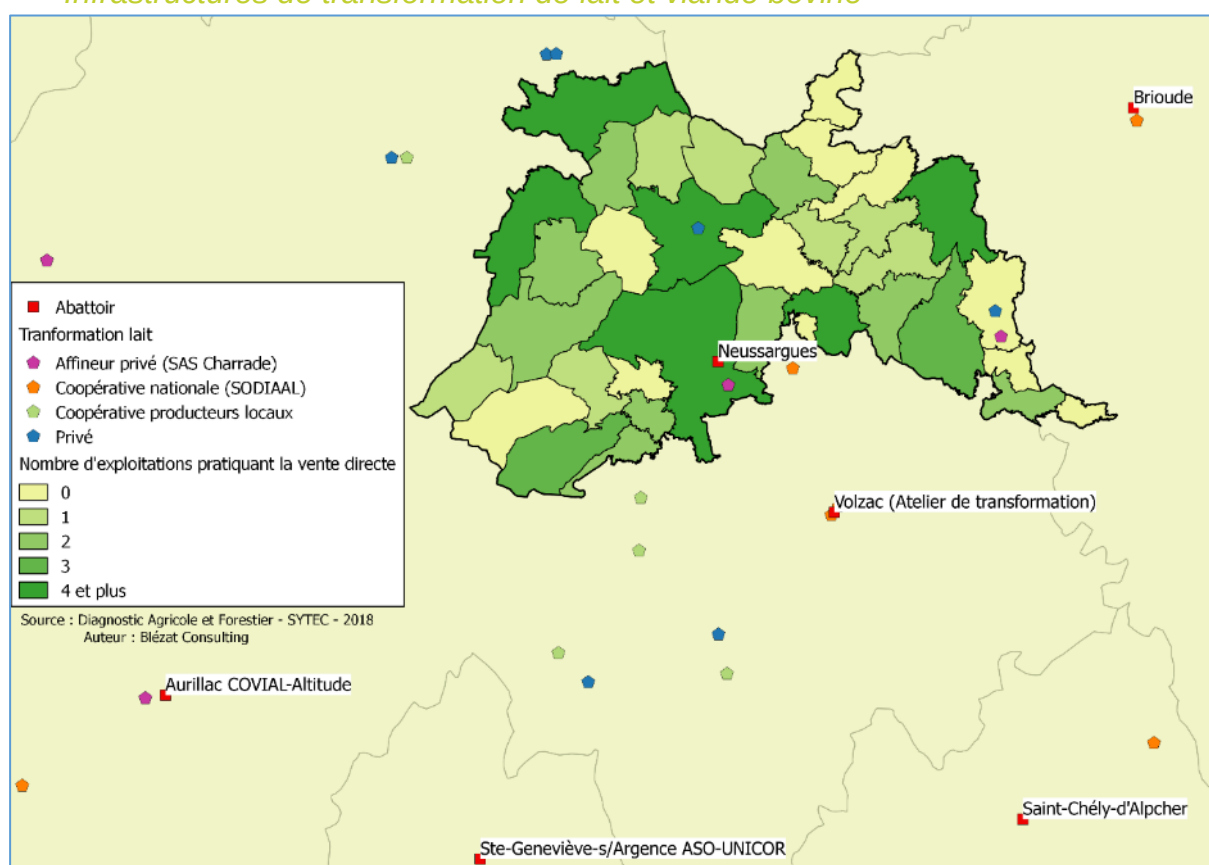


Figure 20 : Les infrastructures de transformation du territoire et de ses alentours (Source : Hautes Terres Communauté)

Plusieurs infrastructures de transformation viande (abattoir) et lait maillent le territoire (Figure 20) :

- L'abattoir de Neussargues-en-Pinatelle ;
- L'affineur Marcel Charrade à Neussargues-en-Pinatelle ;
- La Fromagerie des Monts du Cézallier à Allanche ;
- La Fromagerie Gardon à la Chapelle-Laurent.

En revanche, aucune infrastructure ne collecte le lait sur le territoire.

Pour information, les coopératives de producteurs locaux à proximité du territoire sont :

- La coopérative fromagère de la Planèze à Valuejols ;
- La coopérative laitière de la Planèze à Neuvéglise-sur-Truyère ;
- La coopérative laitière de Paulhac à Paulhac ;
- La coopérative de la Planèze à Pierrefort.

Les infrastructures privées sont :

- Lactalis à Condat et à Riom-es-Montagnes ;
- Conduzier à Pierrefort ;
- Dischamp Chambernon à Neuvéglise-sur-Truyère.

Abattoir de Neussargues-en-Pinatelle

L'abattoir, exploité en régie municipale depuis 1976 et administré par un conseil d'administration présidé par Thierry Dalle, emploie 14 salariés à temps plein. À 10 minutes de Murat, 26 de Massiac, 22 de Saint-Flour et à une vingtaine de minutes de l'A75, l'abattoir compte un peu plus de 700 clients (allant des gros producteurs aux « abattages familiaux » venant d'un territoire bien plus large que celui de Hautes Terres Communauté (Grande partie Est du département, Sud du Puy-de-Dôme, Nord de la Lozère, Aveyron et Haute-Loire)).

Cela représente un peu plus de 2 000 tonnes de viande abattues chaque année (2/3 de viande porcine, 1/4 de viande bovine) dont 250 tonnes valorisées dans l'atelier de découpe de l'abattoir.

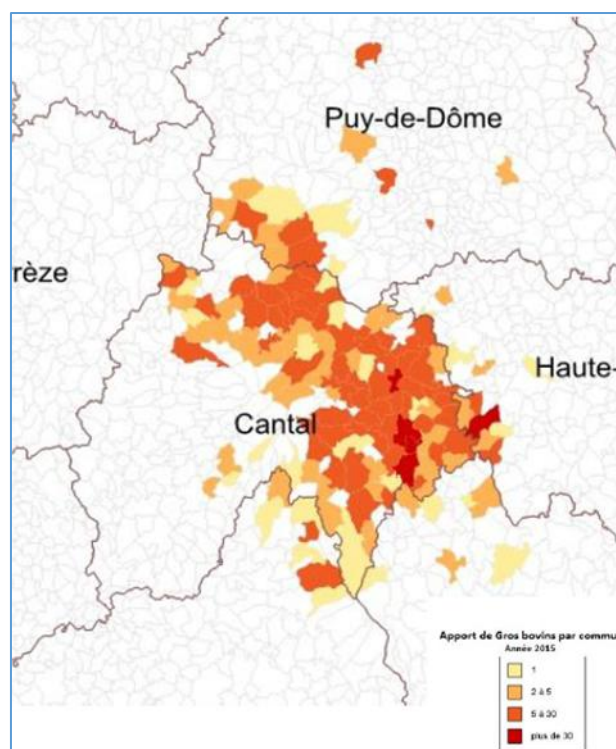


Figure 21 : Provenance des gros bovins sur l'abattoir par commune (2015)

- Le projet de rénovation

En 2014, l'abattoir est déclassé temporairement en catégorie 3 par la DDCSPP (Direction Départementale de la Cohésion et de la Protection des Populations) qui demande d'améliorer et de moderniser l'abattoir. Cela a eu pour conséquence une majoration des taxes d'abattage, ce qui menace l'abattoir bien que sa situation financière soit saine.

Devant cette situation d'urgence, les élus réagissent, accompagnés par la FNEAP (Fédération Nationale des Exploitants d'Abattoirs Prestataires de services), et 3 scénarios sont envisagés :

- Un « toilettage » global mais superficiel du bâtiment. Coût estimé à 600 000 d'euros.
- Une restructuration du bâtiment afin de redimensionner l'outil à l'activité actuelle (l'abattoir avait dans le passé abattu jusqu'à 5000 tonnes) et afin d'améliorer sa fonctionnalité et les conditions d'exploitation. Coût estimé à 1,7 millions d'euros.
- La création d'un outil d'exploitation neuf. Coût estimé à 5,5 millions d'euros.

L'option médiane est finalement choisie et il est décidé de profiter de cette restructuration pour :

- Rendre l'outil plus fonctionnel pour les salariés et pour le cheminement des animaux ;
- L'adapter aux évolutions de la consommation en proposant de nouvelles solutions aux agriculteurs en termes de découpe et de transformation afin de mieux valoriser leurs produits.

Cette opération, dont le coût total est estimé à 1,9 millions d'euros dont 1,7 millions de travaux, est portée par Hautes Terres Communauté aux côtés de la commune de Neussargues-en-Pinatelle et de la Régie de l'abattoir.

Les travaux ont duré de septembre 2018 à 2021 et comprennent plusieurs grands axes :

- Réaménagement des bouvieries
- Restructuration des deux chaînes d'abattage
- Adapter les capacités des frigos avec modification de l'agencement
- Création d'une salle de transformation pour la viande hachée

- Construction de nouveaux vestiaires et d'une salle commune
- Sécurisation du site
- Amélioration des équipements de prétraitement des eaux usées

Avec ces travaux, l'ambition du conseil d'administration de l'abattoir et des élus de la collectivité, conscients de l'importance de l'outil, n'était donc pas simplement de redimensionner l'abattoir mais aussi d'être en mesure d'accompagner les agriculteurs du territoire qui chercheraient à valoriser leurs productions.

En effet, l'atelier de découpe de l'abattoir doit être amélioré et de nouveaux services pourront être proposés (comme la valorisation des avants, plus compliquée avec la viande bovine, par le biais des conserves ou du haché).

L'idée ne s'arrête pas là et la volonté est d'aller plus loin en donnant la possibilité d'accompagner les agriculteurs dans la commercialisation, le marketing, la logistique, etc. Par exemple, suite aux travaux sur l'abattoir, des parties du bâtiment ne vont plus servir et des espaces vont être désaffectés et laissés tel quels plutôt que détruits. L'idée est que ces espaces délaissés servent un jour aux agriculteurs ou autres porteurs de projet souhaitant mettre en place une activité de valorisation.

- L'analyse des clients de l'abattoir

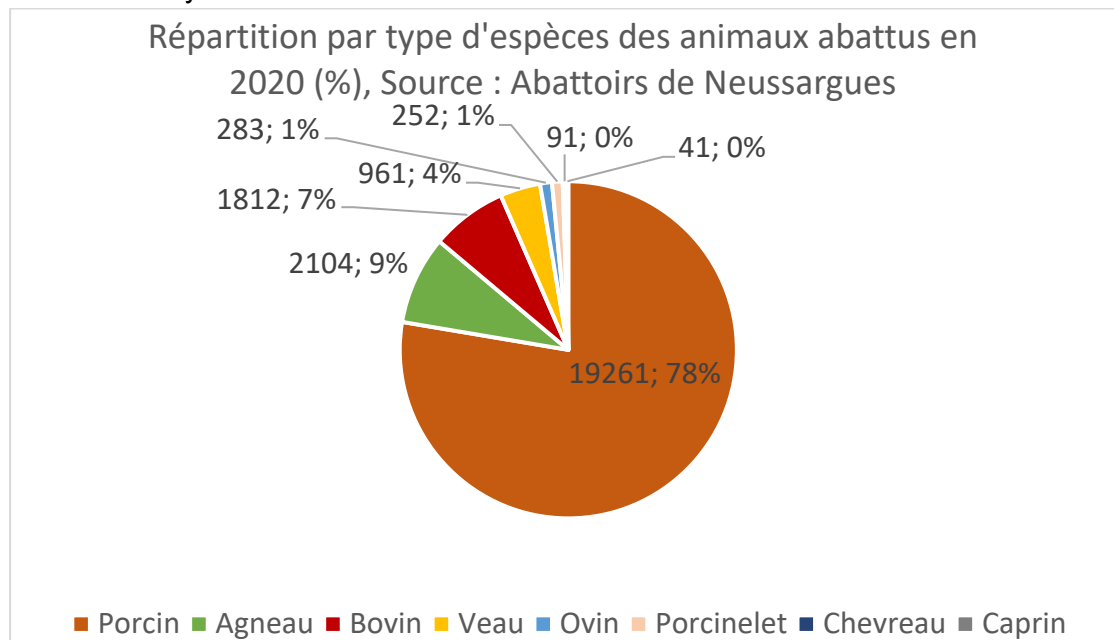


Figure 22 : Diagramme représentant la répartition par type d'espèces des animaux abattus en 2020 (%)

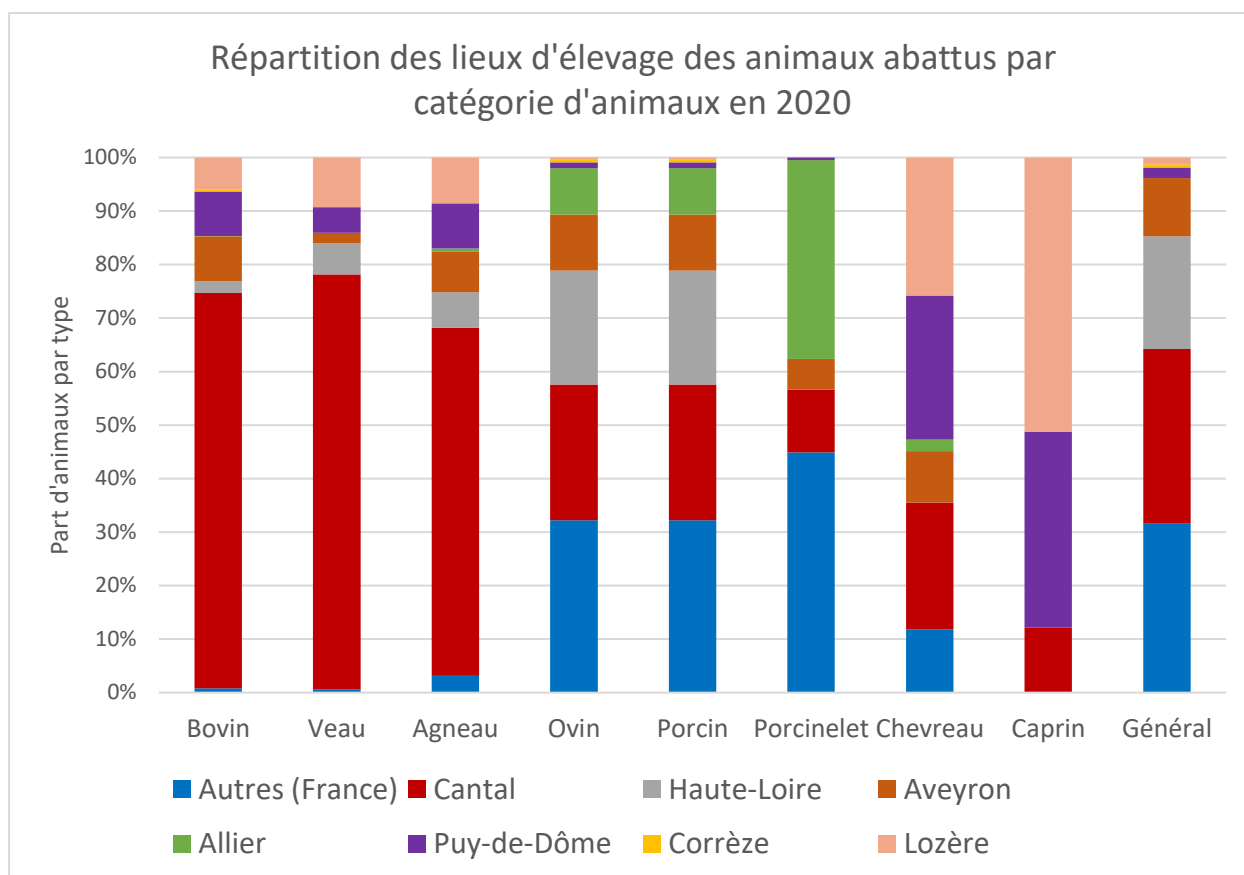


Figure 23 : Histogramme représentant la répartition des lieux d'élevage des animaux battus par catégorie en 2020

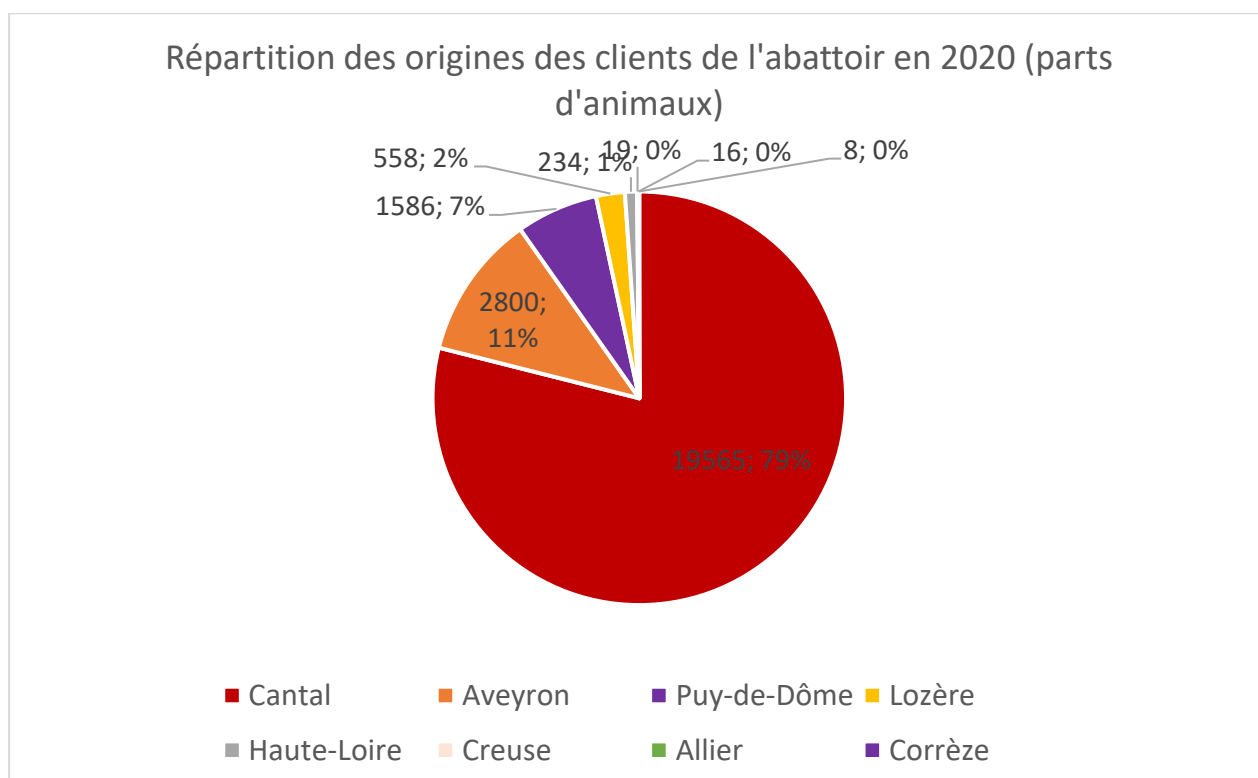


Figure 24 : Diagramme représentant la répartition des origines des clients de l'abattoir en 2020 (parts d'animaux)

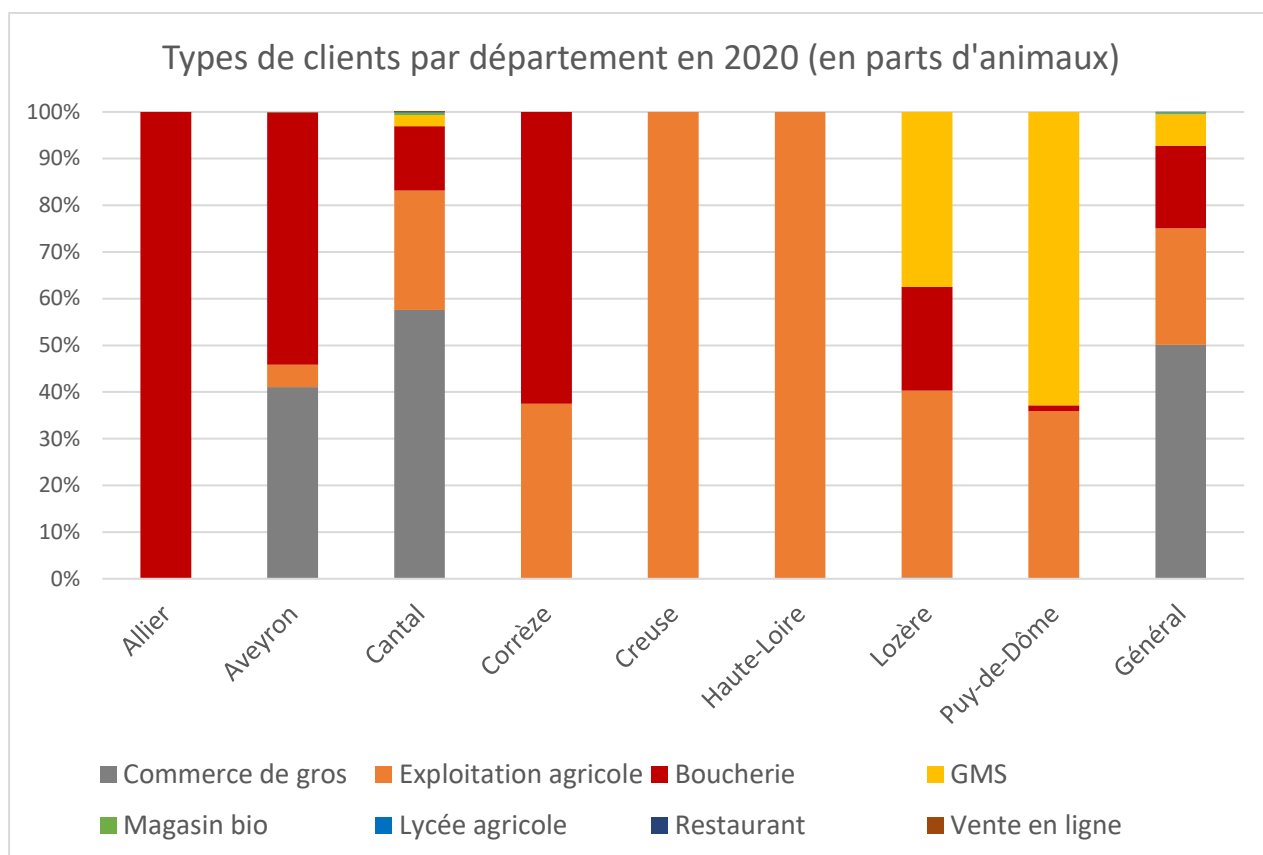


Figure 25 : Histogramme représentant les types de clients par département en 2020 (en parts d'animaux abattus)

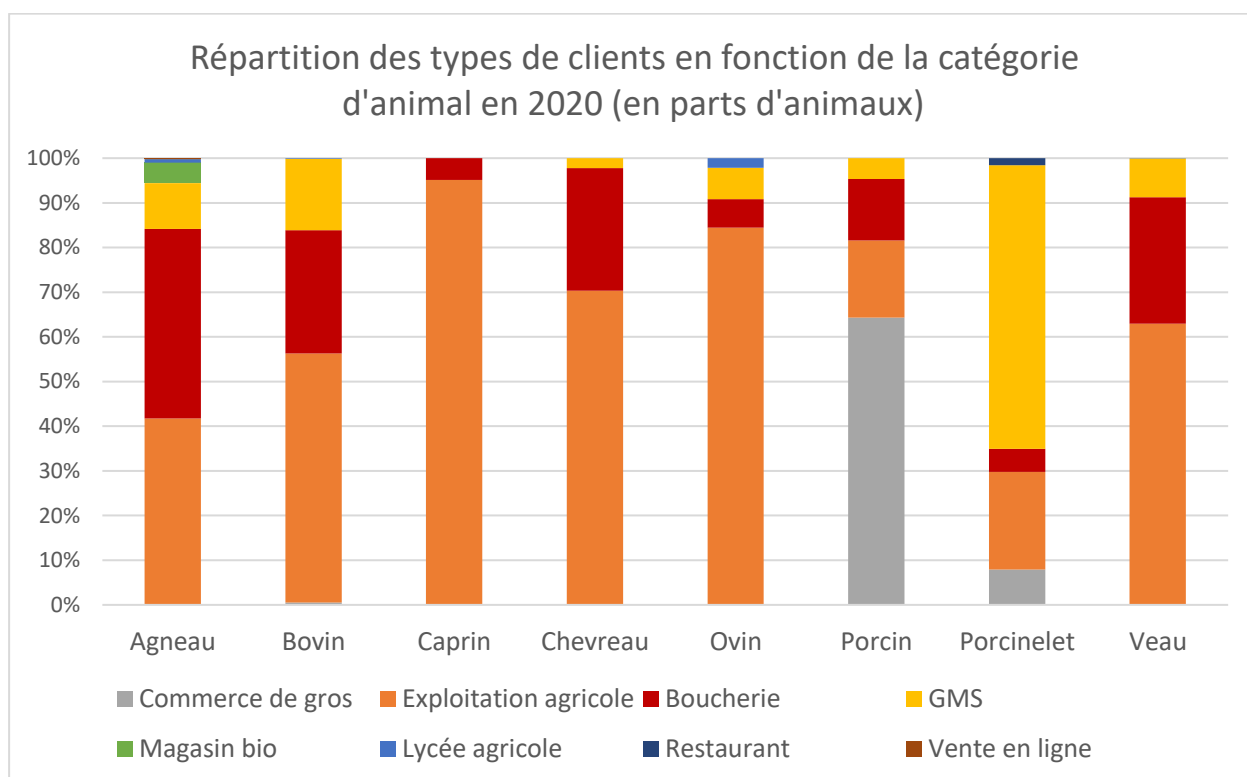


Figure 26 : Histogramme représentant la répartition des types de clients en fonction de la catégorie d'animal en 2020 (en parts de nombre d'animaux)

La régie des abattoirs de Neussargues-en-Pinatelle a abattu principalement des porcs (78% des animaux abattus), des agneaux (8%), des bovins (7%) et des veaux (4%) en 2020 (Figure 20).

Les bovins, les veaux et les agneaux proviennent majoritairement d'élevages situés dans le Cantal (environ 70%), puis d'Aveyron, de Lozère et du Puy-de-Dôme (Figure 23). Les porcins sont quant à eux d'origines moins locales (environ 25% du Cantal, 20% de Haute-Loire, 10% d'Allier et d'Aveyron et un peu plus de 30% de départements français plus éloignés). Au total, 30% des animaux abattus en 2020 proviennent d'élevages cantaliens.

La régie des abattoirs traite avec des clients de natures diverses : exploitations agricoles, boucheries, commerces de gros, GMS, restaurateurs, etc. Ces clients sont situés principalement dans le Cantal (79% des animaux abattus), en Aveyron (11%) et dans le Puy-de-Dôme (6%, Figure 24). Dans le Cantal, il s'agit pour plus de la moitié des animaux abattus de commerces de gros et pour environ un cinquième d'éleveurs (Figure 25), tandis que dans l'Aveyron, les clients sont principalement des commerces de gros et des boucheries, et dans le Puy-de-Dôme, des GMS (en nombre d'animaux). Au total, environ 50% des animaux abattus en 2020 proviennent de commerces de gros, 23% d'éleveurs et 17% de boucheries.

Les porcins sont principalement (à hauteur de plus de 60%) traités par des commerces de gros (Figure 26). Les bovins proviennent pour plus de la moitié des exploitations agricoles directement, tandis que les agneaux proviennent pour 40% d'exploitations agricoles et pour 40% de boucheries.

Deux points de vigilance sont à relever :

- Le manque de personnel (environ 2) et les difficultés à embaucher pour développer l'activité de découpe (exemple : produire du steak haché) et optimiser l'utilisation de l'atelier ;
- La faible utilisation des abattoirs par les éleveurs locaux.

L'atelier technologique du lycée agricole Louis Mallet de Saint-Flour

Cet atelier n'est pas sur le territoire mais à forte proximité (environ 20 km). Il permet aux agriculteurs locaux de transformer et de valoriser leurs productions locales :

- Transformation carnée : Découpe carcasse, mise en colis, transformation pâtés, plats cuisinés (d'éleveurs qui font abattre majoritairement à Neussargues-en-Pinatelle, des compléments viennent d'origines plus lointaines comme la Corrèze pour les bovins) ;
- Légumes : Pour l'instant, l'outil est peu utilisé par des producteurs locaux. Un projet mené par Saint-Flour Communauté intitulé Terralim travaille sur la transformation de légumes locaux en vue d'approvisionner les restaurants collectifs de l'Est-Cantal (Hautes Terres Communauté et Saint-Flour Communauté) ;
- Cosmétiques dont l'origine des intrants est assez variable.

Outre l'atelier cosmétiques, l'atelier technologique est certifié bio.

Cet atelier technologique accueille aussi des porteurs de projet qui souhaitent expérimenter.

Autres entreprises

Le territoire compte d'autres infrastructures de transformation :

- Une entreprise de fabrication de plats préparés : La SARL Le Cellier de la Marmotte à Murat qui prépare des plats cuisinés et de la charcuterie à partir de viande Salers provenant de Corrèze du fait de l'absence de filière structurée sur le territoire.
- Une entreprise de transformation et conservation de fruits : La Roche O Fruits à Neussargues en Pinatelle qui fabrique de la confiture, de la gelée, des coulis, des glaces et sorbets, des pâtes de fruits et des compotes.
- Une entreprise de fabrication de bière : la SARL Brasserie des Estives à Allanche ;
- Un torréfacteur : Cafés des Puys à Neussargues-en-Pinatelle ;
- Une meunerie : Les Moulins d'Antoine (SAS) à Murat qui fabrique notamment des farines haut de gamme.

Les Moulins d'Antoine bénéficient :

- o De la certification ISO 22000 qui permet de garantir un produit sain et sûr aux consommateurs ;
- o De la dénomination « Montagne » pour la farine de seigle des Terres de Margeride ;
- o Du Label Rouge pour la farine « Certifiée tradition ».

L'entreprise compte une équipe de 12 personnes :

- o Le président ;
- o 4 managers ;
- o 5 commerciaux ;
- o Un boulanger conseil ;
- o Un Miller ;
- o Une responsable qualité.

Les enjeux liés à la transformation

Forces	Faiblesses
• Abattoir de Neussargues avec son atelier de découpe, certification bio • Nombreuses coopératives à proximité du territoire qui collectent, transforment et valorisent le lait (quasi-totalité en AOP) • Variété d'entreprises agro-alimentaires sur le territoire • Atelier technologique du lycée Louis Mallet à proximité du territoire pour favoriser l'émergence de projets de transformation • Vente de produits transformés localement dans les magasins du territoire, AMAP et magasin de producteurs	• AOP assez peu rémunératrice sur certains fromages • Filière viande peu développée - o Peu d'engraissement - o 75% d'exportation sous forme bovin « maigre » pour les exploitations bovin viande « Salers Croisé » - o Besoin de développer l'outil de découpe (chaîne hachée en particulier) à l'abattoir de Neussargues-en-Pinatelle - o Faible utilisation de l'abattoir de Neussargues-en-Pinatelle par les éleveurs du territoire • Manque de lien entre les agriculteurs

• Territoire touristique (agri-tourisme avec Hautes Terres Tourisme, des manifestations à destination des touristes, ...) permettant de mettre en valeur les transformateurs fermiers	• Manque d'organisation, de plateforme logistique • Productions végétales insuffisantes sur le territoire pour transformer des produits végétaux locaux
Opportunités	Menaces
• Nouvelles demandes sociétales : Volonté de manger « mieux » et local, recherche du bien-être animal (abattage des animaux localement) • Travaux de l'abattoir de Neussargues-en-Pinatelle : Nouvelles opportunités de valorisation et volonté d'accompagner les agriculteurs dans leurs démarches • Loi EGalim : Levier d'organisation et de structuration de l'offre agricole sur le territoire via la restauration collective • PAC : Aide à l'UGB : Obligation pour les agriculteurs de repenser les systèmes de production • Projet de pré-vergers du CEN avec l'objectif de faire émerger une filière locale pour la valorisation des fruits	• Fermeture de l'abattoir de Neussargues (les travaux réalisés réduisent la menace) • Maintien de l'exportation sous forme bovin « maigre » et donc du manque de valeur ajoutée sur le territoire

Le PAAT doit répondre aux enjeux suivants :

Sous-thématiques	Enjeux
Valorisation des productions locales	- Accompagner les entreprises existantes en faveur de la transformation de produits locaux - Mettre en réseau les agriculteurs du territoire et les outils de transformation existants - S'appuyer sur les outils de transformation locaux pour structurer des filières
Environnement	- Accompagner les entreprises existantes dans des démarches environnementales (exemple : transformation bio, lutte contre le gaspillage)
Urbanisme	- Prendre en compte le maintien et le développement des entreprises de transformation agro-alimentaires ainsi que les infrastructures permettant le transport d'aliments dans les documents d'urbanisme

5.2.2. Distribution

La vente directe

Sur le territoire de Hautes Terres Communauté en 2021, on recensait 44 exploitations pratiquant la vente directe. Parmi elles, 31 pratiquent la vente directe de fromage dont une grande partie à l'ouest du territoire (les zones AOP Saint nectaire, Salers ou Fourme d'Ambert se trouvent à l'ouest du territoire comme le montre la Figure 26).

Cela représente un total de 23 producteurs locaux dont 10 issus de Hautes Terres Communauté (les autres sont installés dans le Puy-de-Dôme, la Haute-Loire ou dans le reste du département).

Les producteurs doivent signer une charte de qualité selon laquelle ils ont des pratiques à dimension humaine. Par ailleurs, une partie d'entre eux est en agriculture biologique.

Les producteurs peuvent prétendre à 3 statuts différents :

- Contrat de dépôt vente signé par les producteurs : les produits lui appartiennent jusqu'au bout aux producteurs et ils possèdent leur propre chiffre d'affaires. Il y a une facturation de 30% de la commission. Les producteurs peuvent avoir le statut d'associé, ou pas.
- Associés fondateurs : ils sont impliqués dans les réunions et le remplacement des salariés. La marge prélevée est de 20%.

À plus long terme, Talents d'Ici souhaiterait travailler avec les associés sur une vision à 1 à 5 ans. Ils envisagent notamment de livrer les populations isolées autour de Massiac qui ne peuvent pas s'y rendre (épicerie mobile dans une camionnette par exemple). En termes de produits, ils ont des difficultés à trouver des fruits (problèmes météorologiques) et de la charcuterie en quantités suffisantes.

AMAP de Murat

L'AMAP de Murat regroupe près de 60 adhérents. Chaque jeudi, les producteurs (légumes, fromages de chèvres, œufs, ...) et artisans (pains) bio livrent un collectif de citoyens. D'autres producteurs livrent à intervalles réguliers : bières, petits fruits, charcuteries, viande bovine et ovine, poulets, PPAM, fromage de vache, lentilles, pâtes,

Drives fermiers

Le Drive fermier 15, constitué en association de producteurs depuis 2014, rassemble les produits fermiers dans 3 points dont un sur le territoire à la Grange de la Haute Vallée à Murat. Il est accompagné sur le plan commercial par la Chambre d'agriculture du Cantal.

Les 37 producteurs (conventionnels et bio) constituant le Drive sont situés dans le Cantal à l'exception d'une exploitation maraîchère du Lot. 5 d'entre eux sont localisés sur le territoire de Hautes Terres Communauté.

Le drive fermier manque principalement de fruits et légumes, qui en plus, font office de « produit d'appel » pour beaucoup de consommateurs (Chambre d'agriculture du Cantal).

Les marchés

Des marchés hebdomadaires se tiennent dans les 5 centre-bourgs du territoire : Allanche, Massiac, Marcenat, Murat et Neussargues-en-Pinatelle.

Commerce de gros

On retrouve sur le territoire trois entreprises de commerce de gros d'animaux vivants :

- Charrade Pierre à Neussargues en Pinatelle ;
- Raynaud – Delcros à Neussargues en Pinatelle ;
- Auvergne Betail à Molompize.

On trouve aussi une entreprise de commerce de gros de volailles et gibiers, la SARL Gibier Marque à Allanche.

Les enjeux liés à la distribution

Forces	Faiblesses
• Un territoire touristique (beaucoup de manifestations et de restaurants qui mettent en avant les produits locaux) • 60 exploitations pratiquant la vente directe • Vente de produits locaux dans les magasins du territoire • Une AMAP à Murat • Un magasin de producteurs à Massiac • Un magasin de produits locaux et/ou bio à Murat • Un drive-fermier cantalien dont un des points est à Albepierre-Bredons • La collectivité est impliquée dans le maintien des petits commerces	• Mauvais maillage du territoire par les commerces et services de proximité : ○ Beaucoup de communes sans commerces de proximité ○ Peu de moyens de mobilité (autre que la voiture) ○ Difficultés pour trouver des repreneurs ○ Difficultés d'accès à des points de vente de produits locaux et/ou bio • Manque de diversité des productions : fruits et légumes notamment, qui sont un produit d'appel pour attirer les consommateurs dans les points de vente de produits locaux • Faible présence des producteurs locaux sur les marchés
Opportunités	Menaces
• Des dispositifs publics existent : ○ Pour la revitalisation des centres-bourgs ○ Pour le développement de l'approvisionnement local • Mise en place de zones d'activités : installation de nouvelles entreprises et commerces	• Disparition de commerces de proximité faute de repreneurs ou de consommateurs, ce qui va renforcer les inégalités sur le territoire • Difficultés des commerces à s'approvisionner localement notamment en fruits et légumes

Le PAT doit répondre aux enjeux suivants :

Sous-thématiques	Enjeux
Valorisation des productions locales	- Accompagner les entreprises existantes en faveur de la vente de produits locaux - Accompagner et impulser l'émergence d'entreprises et/ou d'initiatives commercialisant des produits locaux
Environnement	- Accompagner les entreprises commercialisant des produits de qualité environnementale et engagées dans la lutte contre le gaspillage
Accessibilité alimentaire	- Accompagner et impulser l'émergence d'entreprises et/ou d'initiatives commercialisant des produits locaux et/ou de qualité dans les zones où il y a peu de commerces alimentaires
Urbanisme	- Prendre en compte le maintien et le développement des commerces alimentaires ainsi que les infrastructures permettant le transport d'aliments dans les documents d'urbanisme



La demande alimentaire locale : les enjeux



6. La demande alimentaire locale : les enjeux

Forces	Faiblesses
• Territoire touristique : affluence plus importante de consommateurs de producteurs locaux durant les périodes de tourisme (été et surtout hiver)	• Très faibles densités de population : la demande locale ne peut pas constituer l'unique débouché aux productions de viandes et de fromages du territoire
Opportunités	Menaces
• Nouvelles demandes sociétales : volonté de manger « mieux » et local • Regain des circuits courts de proximité pendant le 1^{er} confinement, petite baisse ensuite mais la demande reste plus importante qu'avant la crise	• Eventuelle baisse du pouvoir d'achat des ménages en raison de la crise liée à la COVID-19

Le PAT doit répondre aux enjeux suivants :

Sous-thématiques	Enjeux
Valorisation des productions locales	- Promouvoir les productions locales auprès des habitants et des touristes
Relocalisation alimentaire	- Favoriser la relocalisation d'une alimentation variée (développement des circuits courts de proximité, diversification)
Accessibilité alimentaire	- Faciliter l'accès à tous et notamment aux plus précaires et aux plus isolés à une alimentation locale de qualité
Nutrition/santé/environnement	- Sensibiliser et éduquer les citoyens à une alimentation saine, locale et responsable

6.1 La restauration hors domicile

6.1.1. Restauration collective

Informations générales sur la restauration collective du territoire

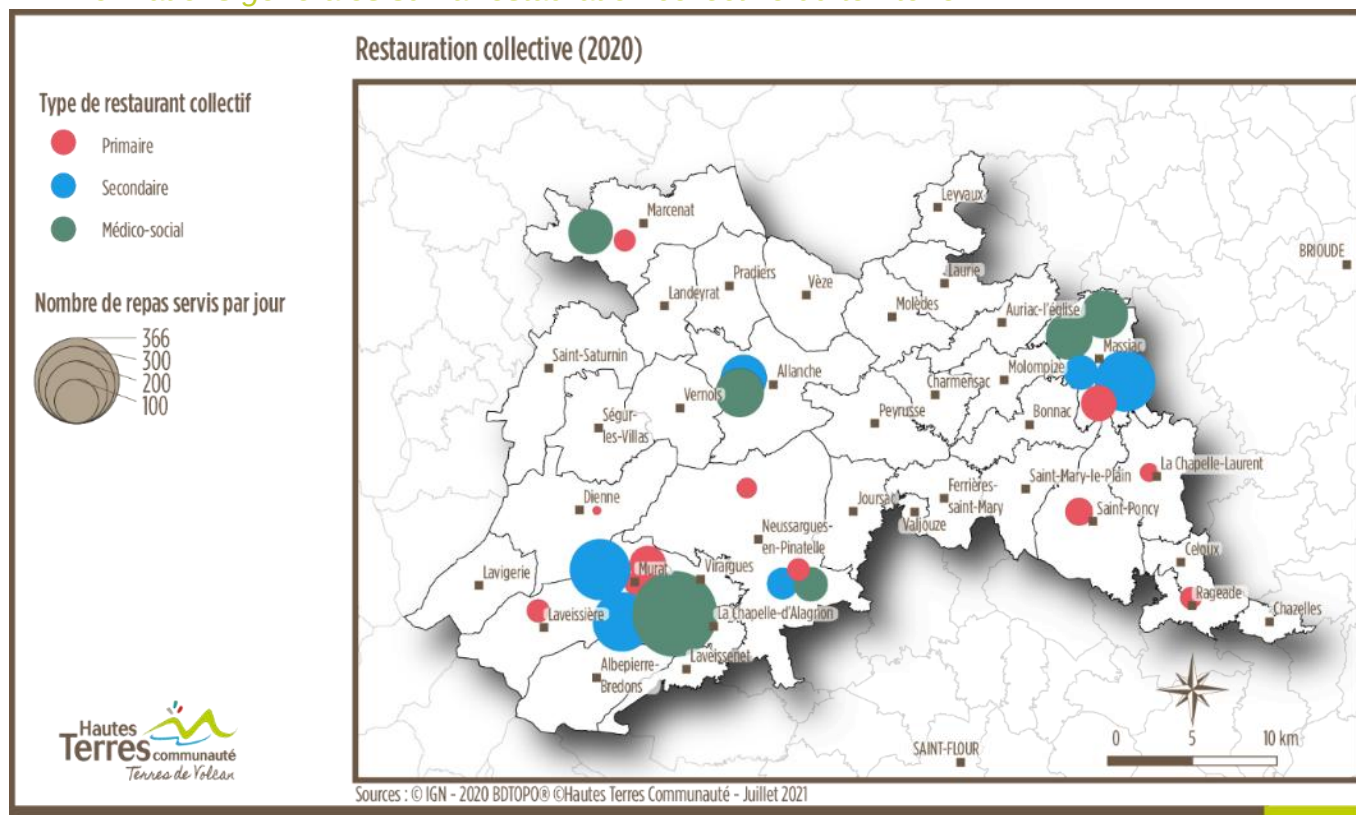


Figure 29 : La restauration collective du territoire de Hautes Terres Communauté

Le territoire compte 23 établissements de restauration collective (Tableau 9, Figure 29) dont :

- 18 en gestion directe :
 - 6 écoles publiques et 1 école privée ;
 - 3 collèges publics (trois où les enfants de l'école y mangent) et 1 collège privé (qui livre une école) ;
 - 1 lycée public en gestion directe (qui livre une école) ;
 - 6 Ehpad/hôpital en gestion directe (1 qui livre une école) ;
- 4 en gestion concédée :
 - 1 école publique livrée par un Ehpad ;
 - 1 école publique livrée par un prestataire (Etape 43) ;
 - 1 école publique livrée par un lycée public ;
 - 1 école privée livrée par un collège privé ;
 - 1 CFA avec prestataire (Sodexo) sur place.

La majorité des restaurants collectifs du territoire sont donc en gestion directe avec cuisine sur place ou en gestion concédée à une collectivité ou une autre structure de l'enseignement. Deux établissements sont en gestion concédée à une entreprise de restauration collective privée.

Les restaurants scolaires servent au total 1225 repas tandis que les restaurants du secteur médico-social en comptent 1061. Cela représente environ 175 000 repas par an restauration scolaire et 360 000 repas par an en restauration d'Ehpad-hôpital.

Type d'établissement	Commune	Etablissement	Nombre d'élèves ou de résidents	Repas servis sur place	Nombre de repas servis par jour	Repas préparés sur place	Nombre de repas préparés par jour
Ecole publique	Allanche	Ecole publique Allanche	62	Non - Collège		Non	
	La Chapelle-Laurent	Ecole publique La Chapelle-Laurent	30	Oui	17	Oui	17
	Dienne	Ecole publique Dienne	15	Oui	7	Oui	7
	Laveissière	Ecole publique Laveissière	30	Oui	26	Oui	26
	Marcenat	Ecole publique Marcenat	21	Oui	24	Oui	24
	Massiac	Ecole publique Massiac	110	Non - Collège		Non	
	Rageade	Ecole publique Rageade		Oui	23	Non - Etape 43	
	Chalinargues	Ecole publique Chalinargues	20	Oui	20	Oui	20
	Neussargues-en-Pinatelle	Ecole publique Neussargues-en-Pinatelle	50	Oui	25	Non - Ehpad	
	Murat	Ecole primaire publique Murat	85	Non - Collège		Non	
	Murat	Ecole maternelle publique Murat	50	Oui	50	Non - Lycée	
	Saint-Poncy	Ecole publique Saint-Poncy	33	Oui	38	Oui	38
Ecole privée	Massiac	Ecole privée Saint-André à Massiac	93	Oui	65	Oui	65
	Murat	Ecole privée Notre-Dame des Oliviers à Murat	93	Oui	70	Oui	70
Collège public	Allanche	Collège Maurice Peschaud à Allanche	61	Oui	110	Oui	110
	Massiac	Collège Pierre Galéry à Massiac	100	Oui	190	Oui	190
	Murat	Collège Georges Pompidou à Murat	122	Oui	180	Oui	180
Collège privé	Neussargues-en-Pinatelle	Collège privé Notre-Dame-des-Oliviers Neussargues	60	Oui	120	Oui	120

Lycée public	Murat	Lycée Joseph Constant à Murat	100	Oui	200	Oui	250
CFA	Massiac	CFA BTP Cantal	60	Oui	60	Oui	60
Total Scolaire			1195		1225		1177
Ehpad/hôpital	Allanche	EHPAD Allanche	60	Oui	145	Oui	145
	Marcenat	EHPAD Marcenat	52	Oui	104	Oui	104
	Massiac	EHPAD Massiac (Avinin Johannel)	58	Oui	118	Oui	118
	Massiac	EHPAD Massiac (Mallet)	52	Oui	114	Oui	114
	Neussargues-en-Pinatelle	EHPAD Neussargues-en-Pinatelle (CCAS)	90	Oui	180	Oui	205
	Murat	EHPAD + CH Murat		Oui	400	Oui	400
Total EHPAD			312		1061		1086
Total			1507		2286		2263

Tableau 9 : Typologie de la restauration collective du territoire de Hautes Terres Communauté et nombres de repas par jour

L'approvisionnement des restaurants collectifs du territoire

Dans cette partie, les restaurants livrés par un autre restaurant du territoire ne sont pas pris en compte. 20 établissements sont donc étudiés.

- Les types de fournisseurs et l'approvisionnement en produits locaux

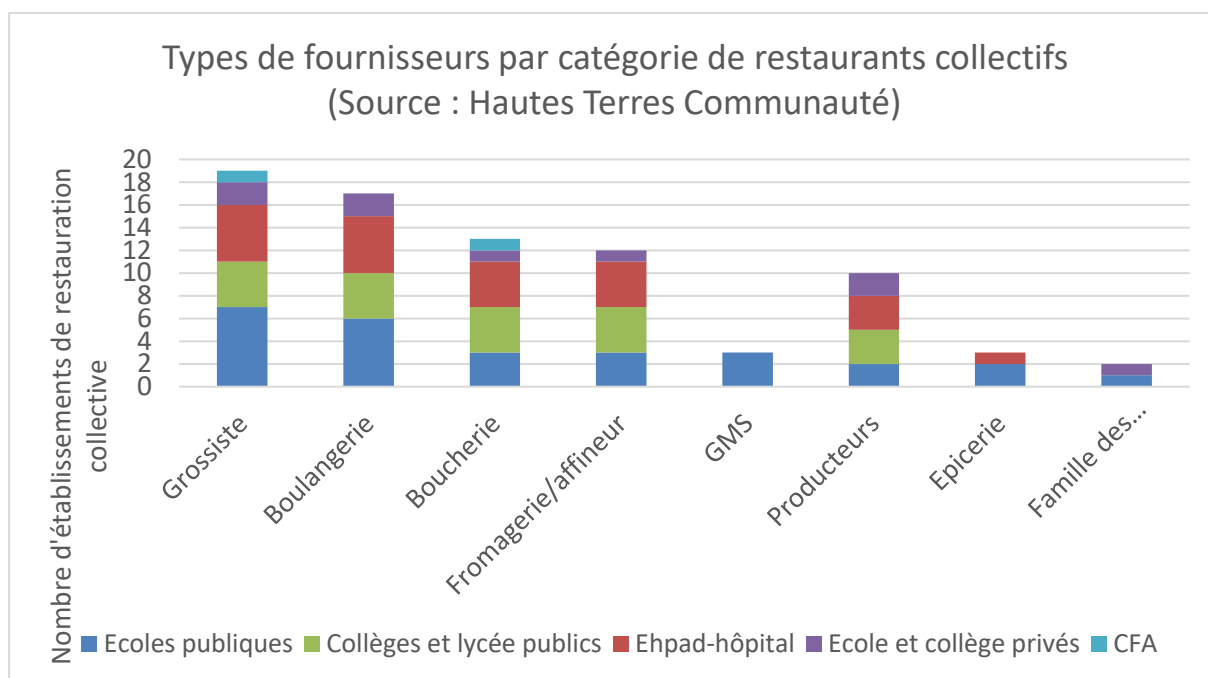


Figure 30 : Histogramme représentant les types de fournisseurs par catégorie de restaurants collectifs (2021)

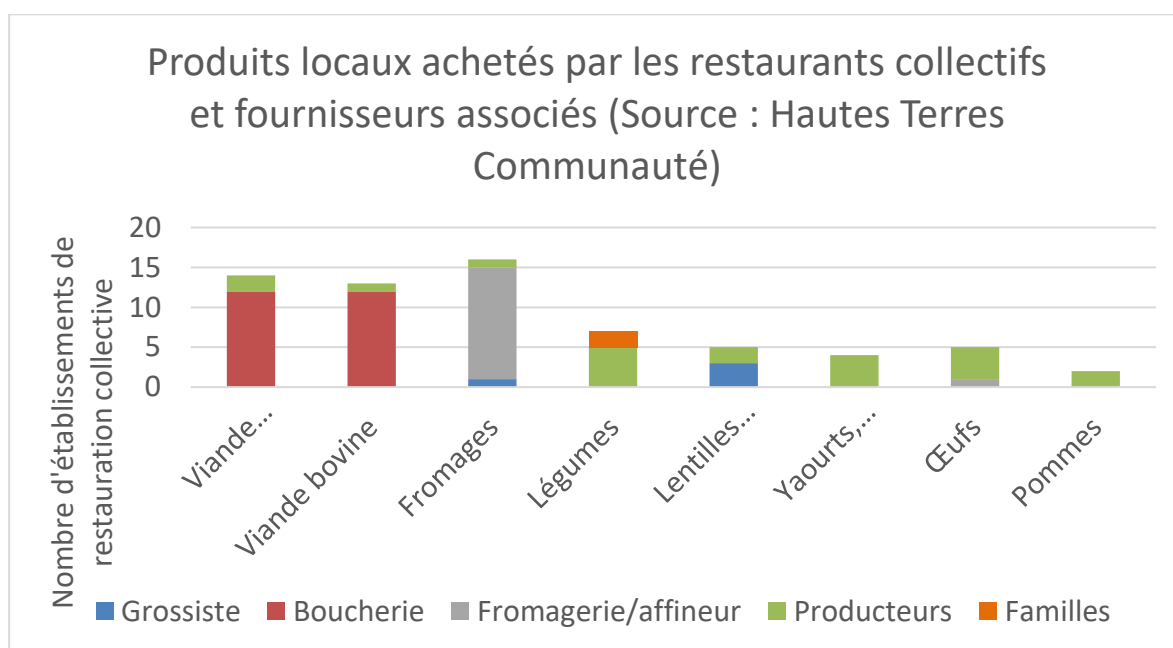


Figure 31 : Histogramme représentant les produits locaux achetés par les restaurants collectifs et les fournisseurs associés (2021)

La totalité des établissements de restauration collective s'approvisionnent chez des grossistes (Fig. 30) et plus de la moitié d'entre eux dans des boucheries (du village ou de Saint-Flour/Ruynes-en-Margeride) et des fromageries/affineurs (Charrade à Neussargues-en-Pinatelle et Gardon à la Chapelle Laurent principalement). Les produits provenant des boucheries et fromageries/affineurs sont considérés comme locaux (origine départementale ou territoire limitrophe pour le bassin de Massiac à proximité de la Haute-Loire et du Puy-de-Dôme) mais sans certitude sur l'origine exacte du produit (hormis pour les AOP fromagères).

Environ la moitié des établissements s’approvisionnent chez des producteurs, avec une sous-représentation des restaurants des écoles maternelles et primaires. Les produits locaux achetés chez des producteurs sont variés : légumes, produits laitiers et œufs principalement, ainsi que de la viande, des lentilles blondes et des pommes pour un nombre plus restreint d’établissements (Figure 31).

- La loi EGAlim

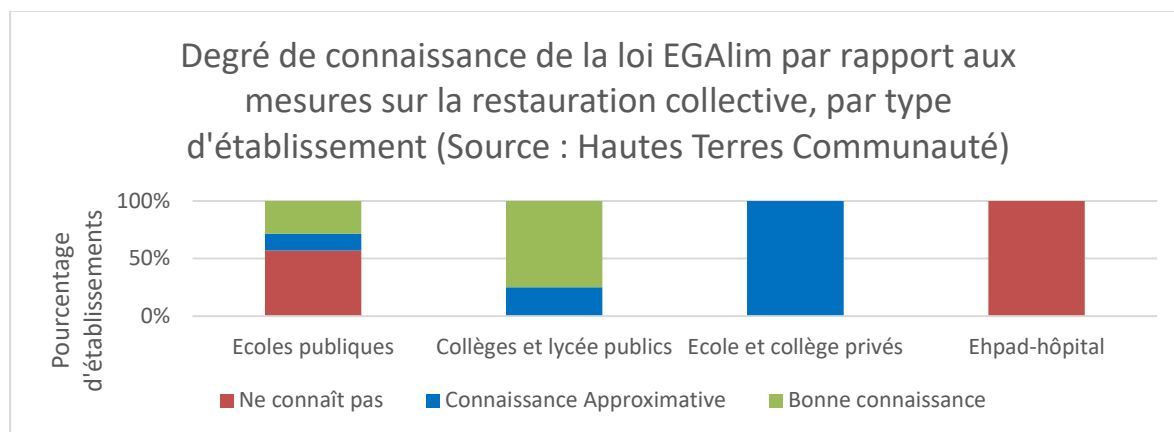


Figure 32 : Histogramme représentant le degré de connaissance de la loi EGAlim par rapport aux mesures sur la restauration collective par type d'établissement (2021)

La loi EGAlim est relativement mal connue pour la majorité des établissements, exceptés les collèges et lycée publics (Figure 32). Cette loi est souvent associée à la notion de « repas végétariens » sans connaissance des attentes en termes d’approvisionnement durable de qualité. Il peut aussi y avoir une confusion entre l’aspect « local » et la qualité des produits reconnue par des labels, certifications, etc.

- L’approvisionnement en produits durables de qualité

L’approvisionnement en produits durables de qualité comme précis dans la loi EGAlim concerne surtout des fromages AOP, dans 75% des établissements environ (Figure 33), ainsi que quelques viandes label rouge (principalement volailles) et des lentilles AOP (du Puy ou de la Planèze de Saint-Flour). Moins d’un tiers des établissements (qui sont uniquement du secteur scolaire publique) achètent des produits bio, qui représentent une faible part de l’approvisionnement (généralement quelques fruits et légumes). Les établissements sont donc encore éloignés des objectifs fixés par la loi EGAlim en termes d’approvisionnement.

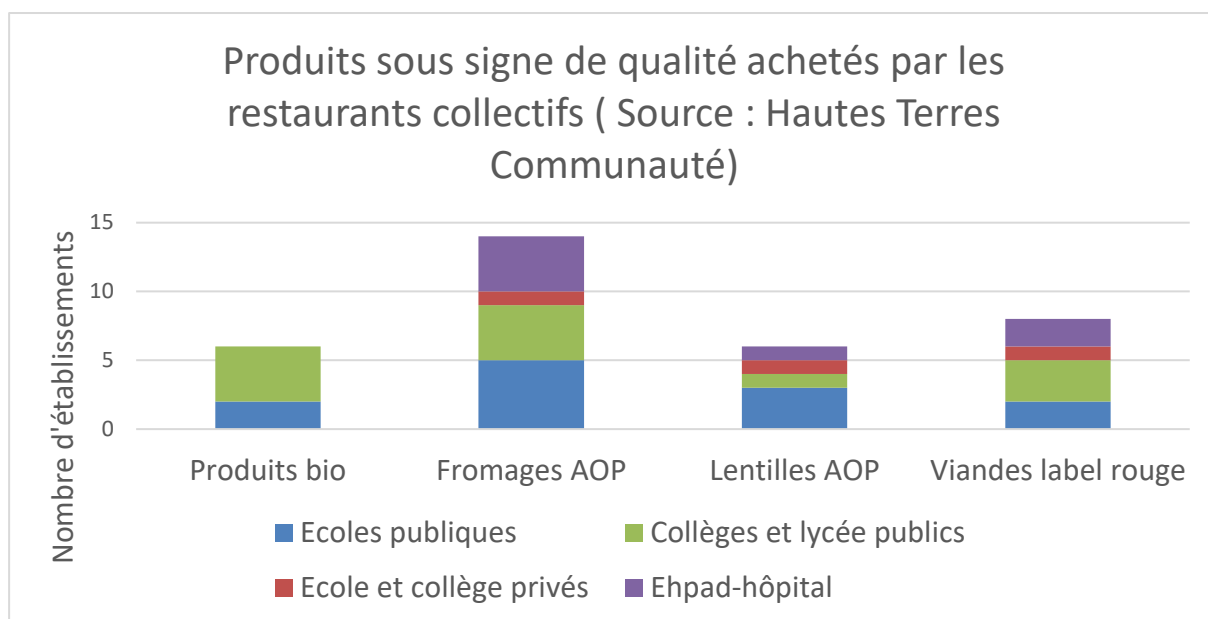


Figure 33 : Histogramme représentant les produits sous signe de qualité achetés par les restaurants collectifs (2021)

- Perspectives

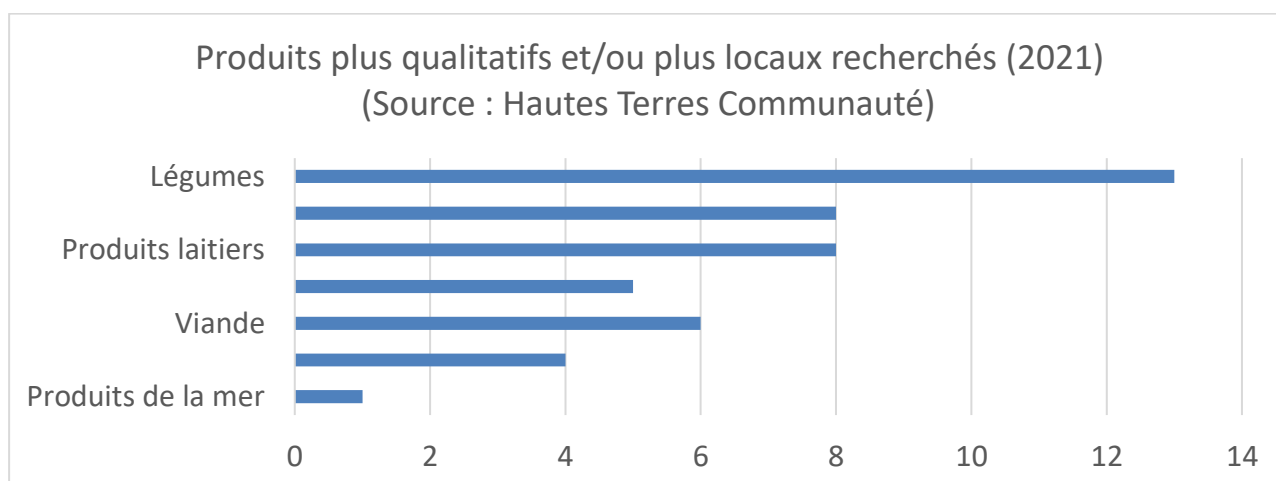


Figure 34 : Histogramme représentant les produits plus qualitatifs et/ou locaux recherchés (2021)

Les établissements recherchent principalement à s'approvisionner en produits locaux, sans se soucier des labels/signes de qualité, exceptés les restaurants collectifs qui connaissent les objectifs fixés par la loi EGAlim. Les produits locaux et/ou de qualité les plus recherchés sont des produits frais : légumes, fruits et produits laitiers principalement.

- Les freins à l'approvisionnement local de qualité

Le frein le plus fréquemment cité par les restaurants collectifs est le coût, en particulier pour les viandes, les produits laitiers (yaourts, crèmes desserts) et le pain bio (Figure 35). Le manque de disponibilité des produits est marqué, notamment pour les fruits et légumes. Les problèmes de logistiques sont également un frein majeur à l'approvisionnement local de qualité.

Concernant plus spécifiquement l'approvisionnement en bio, la difficulté à concilier approvisionnement local et approvisionnement bio a été plusieurs fois citée.

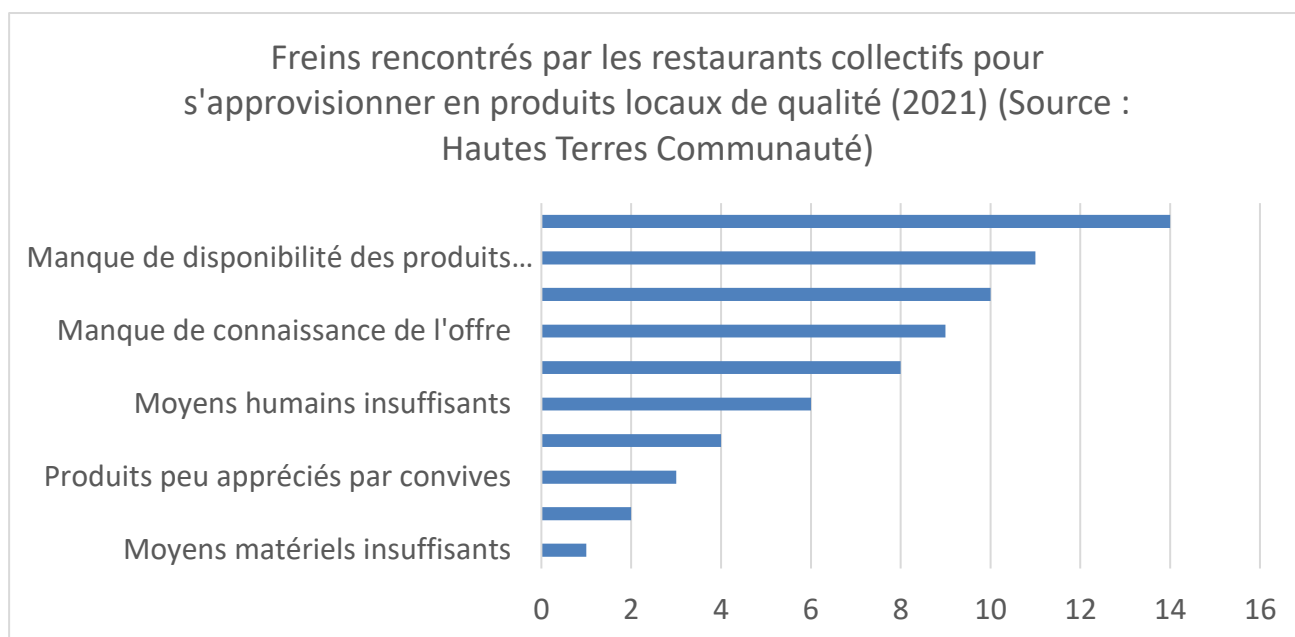


Figure 35 : Histogramme représentant les freins rencontrés par les restaurants collectifs pour s'approvisionner en produits locaux de qualité (2021)

Les moyens humains, matériels et financiers des restaurants collectifs du territoire

La cuisine en restauration collective mobilise environ 24 ETP sur le territoire. En effet, les petites cantines du territoire (environ 20-30 convives jour) emploient généralement une personne à 50-70%, souvent sans formation initiale en cuisine, tandis que dans les plus grands établissements, nous dénombrons 1 ETP pour 40-100 convives, avec une formation de cuisinier. En revanche, peu de cuisiniers ont suivi des formations sur l'alimentation durable (lutte anti-gaspillage, approvisionnement durable de qualité, loi EGAlim, ...).

Dans les grands établissements du territoire (collèges/lycée/Ehpad), le matériel est globalement jugé correct et suffisant, y compris pour transformer des légumes frais (matériel de légumerie). Les petites cantines du territoire sont plutôt dotées de cuisines familiales, mais généralement jugées satisfaisantes, excepté le manque de matériel pour cuisiner certains légumes parfois (pour faire des purées par exemple).

Le coût matière est connu de deux tiers des restaurants collectifs interrogés. Il est compris entre 1,2 et 3€ environ (Figure 36). Ce coût est plus élevé dans les petits établissements (écoles) où les économies d'échelles sont moindres par rapport aux collèges, lycée, et Ehpad. La majorité des établissements ont un coût matière supérieur à 2€. Le prix payé par les enfants correspond souvent au coût matière dans les restaurants des écoles maternelles et primaires, situé entre 2 et 3€ (Figure 37). Il est situé entre 2,5 et 4€ dans les établissements publics secondaires. Enfin, il est de plus de 4€ dans les établissements scolaires privés.

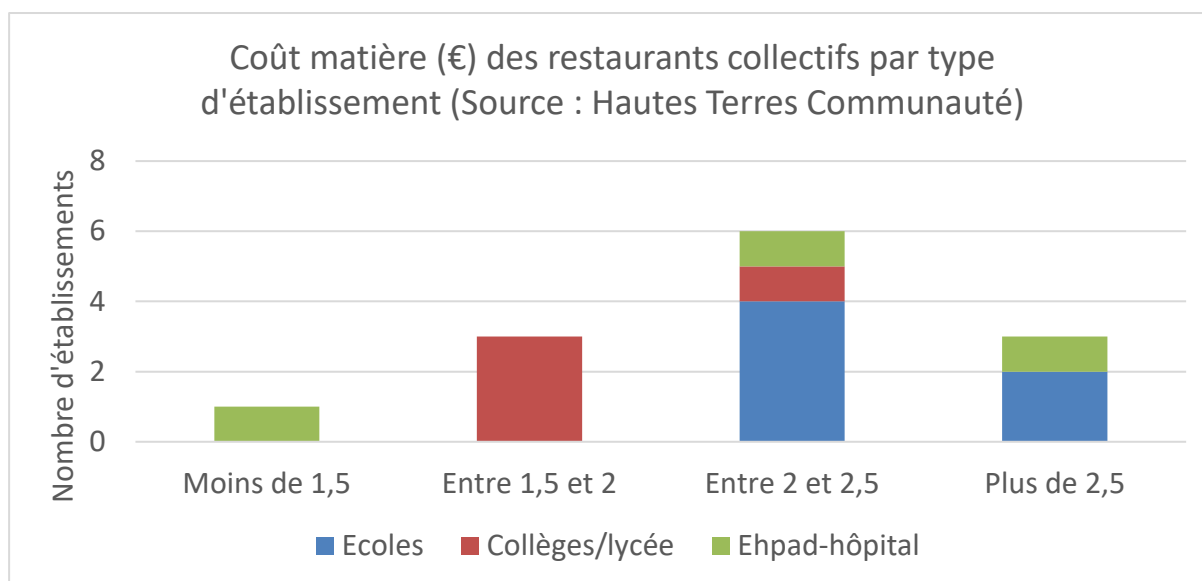


Figure 36 : Histogramme représentant les coûts matière (€) des restaurants collectifs par type d'établissement

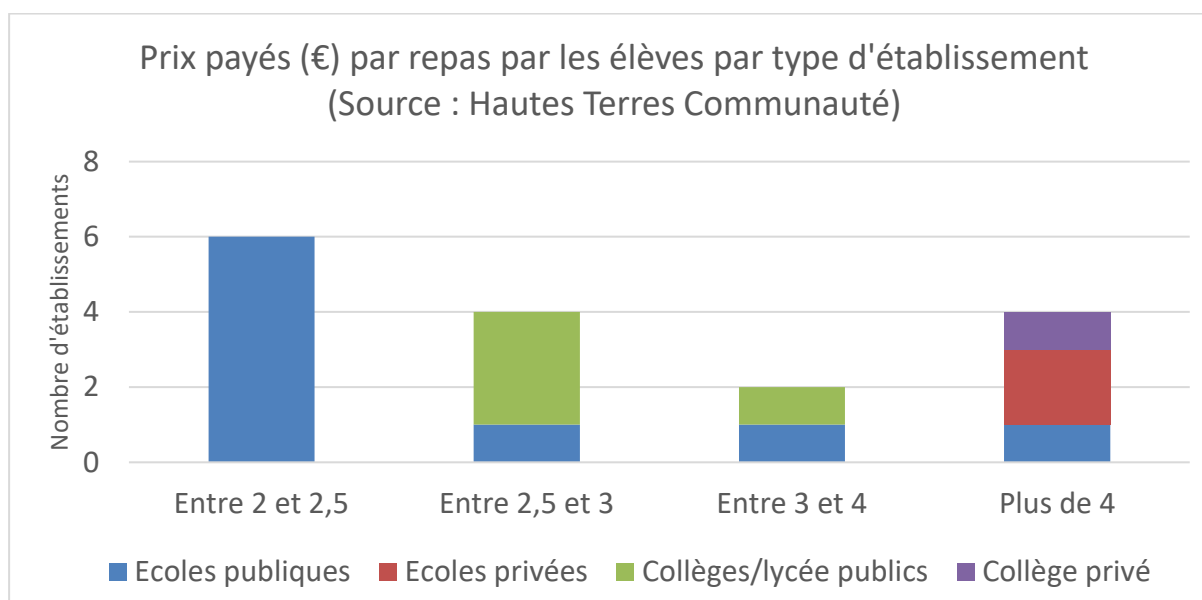


Figure 37 : Histogramme représentant les prix payés (€) par repas par les élèves par type d'établissement (2021)

Des outils pour favoriser l'approvisionnement local de qualité de la restauration collective du territoire

- Auvergne Bio Distribution (appartenant au réseau national des Manger Bio)

Auvergne Bio Distribution est un groupement de producteurs et de transformateurs auvergnats bio de diverses tailles, dont l'offre est complétée par Biocoop Restauration (70% du chiffre d'affaires provient de l'Auvergne), qui approvisionne les restaurants collectifs auvergnats, de tout type et de toute taille (3000€ de franco de port). Les produits sont soit livrés directement par les producteurs en cas de proximité, soit acheminés via un outil de plateforme logistique (tournée par eux-mêmes autour de Clermont et par des prestataires dans le reste de l'Auvergne). L'association réalise également des formations et des actions de sensibilisation sur l'alimentation bio locale auprès des cuisiniers de restauration collective.

L'association rencontre des difficultés pour s'approvisionner en produits transformés (charcuterie, desserts, sauce tomate) et estime qu'il faut développer des outils de

transformation pour les productions locales. Dans le Cantal, plusieurs producteurs sont membres de l'association : éleveurs bovin viande, éleveurs bovin lait transformateurs fermiers et producteurs de carottes et de pommes de terre.

- Agrilocal, outil issu d'association nationale déployé dans le Cantal par le Conseil Départemental du Cantal

Agrilocal est une plateforme virtuelle destinée à mettre en lien producteurs et artisans cantaliens avec les restaurants (collectifs dans un premier temps et aujourd'hui commerciaux également), mis en place en 2014. Dans le Cantal, les produits disponibles sont principalement des produits laitiers (dont des AOP et des bio), des viandes (dont du label rouge Salers et du bio) et charcuteries. Il y a un manque de légumes en revanche.

Malgré un accompagnement du Conseil Départemental et de la Chambre d'agriculture du Cantal, plusieurs éléments freinent le déploiement d'Agrilocal :

- Le manque de producteurs locaux référencés dans le Nord-Ouest et l'Est cantalien ;
- Le manque d'habitude ;
- Le prix ;
- La logistique notamment pour les établissements éloignés des producteurs référencés ou qui commandent de petites quantités.

Agrilocal recense 83 acheteurs et 130 fournisseurs (majoritairement des agriculteurs) dans le Cantal.

6.1.2. Restaurants professionnels

On compte 60 restaurants professionnels qui maillent l'ensemble du territoire. On peut cependant noter une forte concentration de restaurants sur la commune de Laveissière (17) et plus précisément au niveau de la station de ski du Lioran. La majorité de ces établissements valorise les productions et la gastronomie locales (truffade, pounti, ...). Par ailleurs, ces restaurants sont un vecteur important de tourisme et donc d'activité économique sur le territoire.

L'annexe 5 présente les 60 restaurants.

6.1.3. Les enjeux liés à la restauration hors domicile

Forces	Faiblesses
• Volonté des établissements de la restauration collective (RC) de s'approvisionner localement • Initiation de sensibilisation à l'approvisionnement local par le SYTEC auprès de 9 restaurants scolaires du territoire en 2018	• Des difficultés pour s'approvisionner localement notamment pour la RC ○ Coût des produits ○ Carence de certaines productions ○ Manque de connaissance sur les producteurs locaux ○ Absence de plateforme logistique d'approvisionnement de la RC • Peu de marges de manœuvres pour certaines communes : les enfants mangent au restaurant du collège ou de l'EHPAD • Faible activité des restaurants professionnels en 2020/2021
Opportunités	Menaces
• Loi EGAlim : ○ Hausse de l'approvisionnement local dans la RC ○ Dons des excédents alimentaires étendus aux établissements de la RC et de l'industrie agro • Plateformes existantes pour la RC (AgriLocal 15, Auvergne Bio Distribution) • Travaux sur l'approvisionnement local initiés par le SYTEC, le projet Cézallier Bio et Bio 15 • Plan France relance : ○ Mesure « petites cantines » pour les communes à la DSR cible ○ Déploiement des PAT ○ Appel à projet « 1000 restaurants durables » auquel a répondu la CCI Cantal	• Approvisionnement de la RC hors du territoire ou non-respect de la loi EGAlim fautes de production et/ou de possibilité d'approvisionnement local • Fermeture des petits établissements scolaires • Changements de personnel dans les restaurants collectifs qui complexifient l'approvisionnement local • Fermeture potentielle de restaurants professionnels due au COVID-19

Le PAT doit répondre aux enjeux suivants :

Sous-thématiques	Enjeux
Valorisation des productions locales	- Promouvoir les productions locales auprès des acteurs de la restauration hors domicile (RHD) - Mettre en réseau les producteurs/artisans locaux et les acteurs de la RHD - Structurer des filières locales pour approvisionner la RHD
Relocalisation alimentaire	- Favoriser la relocalisation d'une alimentation variée (développement des circuits courts de proximité, diversification) pour approvisionner la RHD
Accessibilité alimentaire	- Favoriser la mise en place de repas à tarifs accessibles pour les publics les plus précaires
Nutrition/santé/environnement	- Sensibiliser et former les cuisiniers de la RDH à une cuisine saine, locale et responsable

Auvergne

FIERS



**Le développement de l'activité économique :
l'accueil et l'accompagnement des porteurs de projet**

Communauté
de Volcan

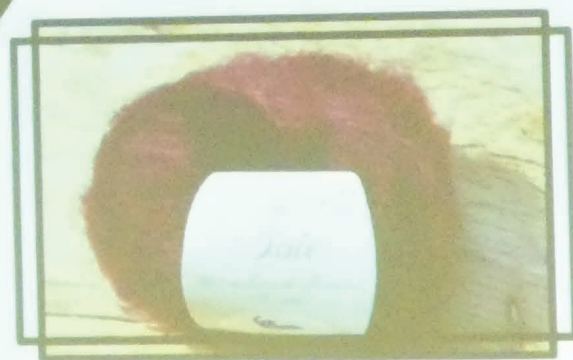
TERRITOIRE
& de nos
ENTREPRISES

Auvergne

Stratégie territoriale
valoriser
excellence

@Auvergne
@AuvergneMarque
Auvergne Marque

Partenariat de
on
one-Alpes



7. Le développement de l'activité économique : l'accueil et l'accompagnement des porteurs de projet agricoles et agro-alimentaires

7.1. La politique économique de Hautes Terres Communauté

7.1.1. L'accompagnement des porteurs de projet par une animatrice économique

Un poste d'animatrice économique a été mis en place au sein de la collectivité en 2018. Son rôle est notamment d'aider les porteurs de projets du territoire. Elle les aide à mettre en place leurs projets, les guide dans leurs démarches et les aiguille vers les personnes ressources (notamment les consulaires). Elle est également en charge de trouver des repreneurs lorsque cela est nécessaire.

7.1.2. Le projet TEMOIN : Accueillir, Transmettre en Milieu Rural : Ouvrir vers des Initiatives Novatrices

La collectivité a participé, pour une partie de son territoire, le Cézallier (composé de la commune d'Allanche et des communes voisines), au projet TEMOIN (accueillir et Transmettre En Milieu rural, Ouvrir à des Initiatives Novatrices) porté par l'association S'installer en Massif Central en partenariat avec Sols et Civilisation. Ce projet, qui part du constat que pour un jeune qui s'installe en agriculture ce sont 3 exploitants qui partent à la retraite, ambitionne d'aborder des éléments de réponses à l'enjeu de la transmission de manière décloisonnée, l'objectif étant d'apporter des solutions innovantes. Via l'organisation de rencontres, ce projet a su permettre d'initier sur le territoire un dialogue constructif entre les acteurs concernés par ces questions d'accueil et de transmission dans l'agriculture.

Pour donner suite à ce projet, la collectivité a mis en place un comité territorial ATIR (Accueil Transmission Installation Reprise). L'objectif de ce comité est de créer les conditions favorables à l'accueil de porteurs de projets (pas seulement dans le domaine de l'agriculture). Il doit permettre de faciliter l'accompagnement et l'aiguillage des porteurs de projets, de mutualiser et diffuser les informations et de coconstruire des événements locaux (du type session d'accueil d'actif). Ainsi, le comité réunit un ensemble d'acteurs à savoir la Chambre d'Agriculture, la Chambre de Commerce et de l'Industrie, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, BGE, CANT'ADEAR, le Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne, la SAFER, Bio 15, le département et la région.

7.2. Les acteurs du territoire impliqués dans le développement économique agricole et agro-alimentaire

• La Chambre d'agriculture départementale du Cantal

La chambre d'agriculture départementale du Cantal accompagne techniquement et économiquement les porteurs de projet à l'installation agricole et travaille également sur la transmission et la reprise des exploitations agricoles (repérage des cédants, mise en relation cédants et porteurs de projet, ...). Elle conseille également les agriculteurs dans la transformation et la commercialisation de leurs produits, notamment en animant le Drive 15.

La Chambre d'agriculture co-pilote le projet ConsoCantal aux côtés du Conseil Départemental du Cantal, projet qui vise à valoriser et accompagner les cantines à s'approvisionner en produits locaux :

- Réalisation d'un diagnostic sur l'approvisionnement
- Niveau de reconnaissance accordé en fonction du % de produit local



- Conseil et mise en lien avec producteurs locaux

- La CANT'ADEAR

La CANT'ADEAR fait partie du réseau des ADEAR pour le département du Cantal. Les ADEAR sont les Associations pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural. L'objectif de ce réseau est de développer l'agriculture paysanne.

CANT'ADEAR propose un accompagnement pour tous les agriculteurs qui souhaitent :

- Améliorer leurs pratiques, développer l'autonomie de leurs exploitations, développer la qualité de leurs productions ou diversifier leur activité
- S'installer ou au contraire transmettre leurs exploitations.

L'accompagnement des ADEAR se définit donc par :

- Un accompagnement individuel : entretiens, outils papier abordant l'ensemble des aspects d'un projet (carnet de bord, échéancier, ...), proposition d'un accompagnement par un paysan-tuteur, suivi par les paysans de l'association (Conseil d'administration) permettant de nouveaux contacts pour affiner ou concrétiser le projet
- Un accompagnement collectif pour un partage d'expérience : temps d'échange et de débat entre porteurs de projet et paysans, cafés-installation, week-end de découverte et de débat regroupant des porteurs de projet à l'échelle du Massif Central.

CANT'ADEAR propose également des formations :

- Des formations techniques pour accompagner dans l'évolution des pratiques agricoles
- Des formations spécifiques pour les porteurs de projet et les cédants.

Les ADEAR ont également développé des compétences particulières pour accompagner :

- Des projets collectifs
- La transformation
- La vente en circuits courts
- L'installation progressive
- La pluriactivité et les projets dits atypiques (installation hors cadre-familial, personnes non issues du milieu agricole, public en difficulté, personnes ne rentrant pas dans le cadre de la DJA, en reconversion professionnelle, personnes très en amont dans la réflexion autour de leur projet, etc.)

D'autres méthodes d'accompagnement sont en réflexion comme les fermes-écoles ou les espaces-test.

La structure travaille également sur le maraîchage en zone de moyenne montagne et a publié un guide sur l'installation en maraîchage dans le Cantal.

- La FRAB Auvergne – Rhône – Alpes et le GAB Bio 15

Le GAB Bio 15 mène plusieurs actions pour développer l'agriculture biologique sur le territoire du Cantal :

- Accompagner les producteurs, développer les échanges et la mise en réseau ;
- Structurer les filières, développer les débouchés ;
- Encourager et accompagner les installations et les conversions ;
- Représenter les producteurs bio du Cantal au niveau régional au sein de la FRAB et au niveau national grâce à leur appartenance au sein de la FNAB.

Pour un appui plus technique, notamment en maraîchage, ou structurer des filières bio, la FRAB Auvergne – Rhône – Alpes peut également accompagner les agriculteurs du territoire.

Le GAB Bio 15 projette de travailler sur la structuration d'une filière et la relance de l'outil Agrilocal avec la Chambre d'Agriculture pour approvisionner la restauration collective du Cantal.

- La Chambre des Commerces et des Industries du Cantal (CCI du Cantal)

La CCI du Cantal accompagne les entreprises, notamment agro-alimentaires, dans leur démarche de développement et les aiguille vers des dispositifs d'aide et vers les personnes compétentes. De plus, la nouvelle politique de la CCI du Cantal envisage de structurer la filière agro-alimentaire, en partant du constat que de nombreux maillons de la chaîne (entreprises, emplois, formations) sont présents mais qu'ils ne sont pas articulés entre eux.

- La Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Cantal (CMA du Cantal)

La CMA du Cantal accompagne particulièrement les commerces de bouche (ceux qui sont en société sont biconsulaires et ceux qui ont plus de 10 salariés sont à la CCI mais peuvent continuer de travailler avec la CMA). Cependant, elle a peu de visibilité sur leurs approvisionnements et serait intéressée d'en savoir davantage pour travailler sur ce sujet dans le cadre du PAT.

Par ailleurs, La CMA d'Auvergne – Rhône – Alpes comprend un groupe alimentaire.

- Le Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne (PNRVA)

73% du territoire est compris dans le périmètre du PNRVA, géré par un syndicat mixte. Le Parc est un acteur de l'économie agricole et alimentaire à plusieurs titres :

- Valorisation des produits locaux et développement des circuits courts : notamment via la gestion de la marque nationale « Valeur Parc ». Sur le territoire du Parc, environ 40 producteurs (2 sur Hautes Terres Communauté) ont signé un cahier des charges et obtenu la marque pour leurs productions. Le PNRVA valorise actuellement 5 types de produits, mais Parc mène actuellement une réflexion pour élargir cette gamme de produits afin de permettre plus de valorisation des produits locaux et de faciliter l'émergence de circuit court :
 - La viande Salers
 - La gentiane et les produits issus de ses racines
 - Les pâtisseries traditionnelles
 - Le miel et les produits de la ruche
 - Le fromage et les produits laitiers
- Sensibilisation et éducation à l'alimentation locale et durable.

L'annexe 10 propose un extrait de la charte du PNRVA et montre les objectifs de la charte en matière d'agriculture.



Aménagement du territoire - Urbanisme



8. Aménagement du territoire – Urbanisme

L'alimentation et l'agriculture sont fortement liées à la disponibilité des terres agricoles mais aussi à l'organisation spatiale pour produire, transformer, stocker et vendre. C'est pourquoi l'aménagement du territoire et l'urbanisme sont parties intégrantes du PAAT.

8.1. État des lieux des espaces agricoles du territoire

8.1.1. Analyse spatiale du territoire

Occupation du sol

La superficie totale du territoire est de 89 980 ha. La surface cadastrale est quant à elle de 87 657 ha (les espaces non cadastrés étant des routes, voies ferrées, etc.).

Parmi cette surface cadastrale, la surface agricole cadastrée représente 63 006 ha, soit 71,8% de la surface cadastrale totale (à noter que parcelles cadastrées agricoles = « terres », « prés », « pâturages », « vergers » et « vignes »).

Les espaces naturels et forestiers représentent quant à eux 23 148 ha, soit 26,4%, et les espaces artificialisés 1 503 ha, soit 1,8% (Figure 18).

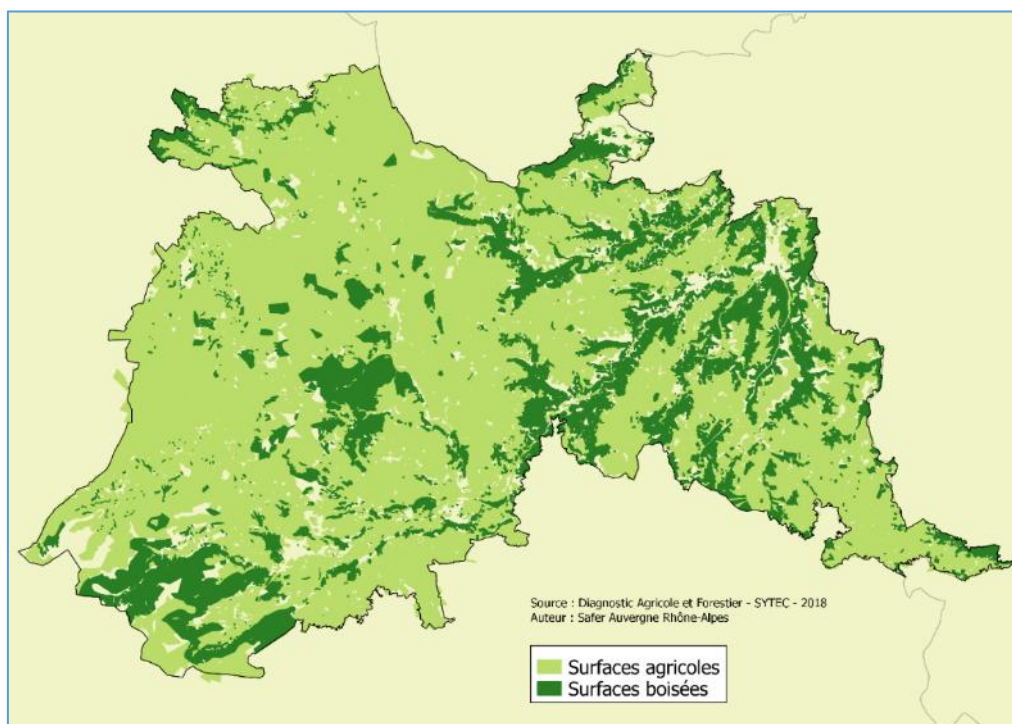


Figure 38 : Occupation du sol

Dans certaines communes, notamment dans le Cézallier, la surface agricole représente plus de 85% de la surface cadastrale totale. A l'inverse, dans d'autres communes les espaces agricoles sont moins présents et représentent alors moins de 55% de la surface cadastrale. C'est notamment le cas dans les secteurs où la pente est la plus présente comme sur les communes de Lavigerie, Laveissière et Albeypierre-Bredons (Figure 38 et Figure. 39).

Les surfaces cadastrales rendent compte de la nature fiscale des surfaces mais ne rendent pas forcément compte de l'usage réel des surfaces. Si l'on regarde les déclarations PAC des exploitations et le fichier du Casier Viticole Informatisé pour le recensement des vignes, on obtient une surface agricole déclarée, en 2014, de 58 987 ha, soit 67,3% de la surface cadastrale totale (contre 63 006 ha de surface agricole cadastré). Cela montre que 94% des parcelles cadastrées « agricoles » sont réellement exploitées (contre un taux de 85% sur l'ex-Auvergne).

Usages des terres agricoles

Parmi les 58 987 ha de surface agricole déclarée (en 2014) on compte (Fig. 40) :

- 50 362 ha de prairies permanentes, soit 85,4% de la surface agricole déclarée du territoire,
- 4 914 ha de prairies temporaires, soit 8,3%,
- 2 429 ha d'estives et landes, soit 4,1%,
- 1 282 ha répartis entre du maïs (279 ha), du blé (180 ha) et d'autres céréales (667 ha) ainsi que des surfaces dédiées au maraichage ou à la vigne.

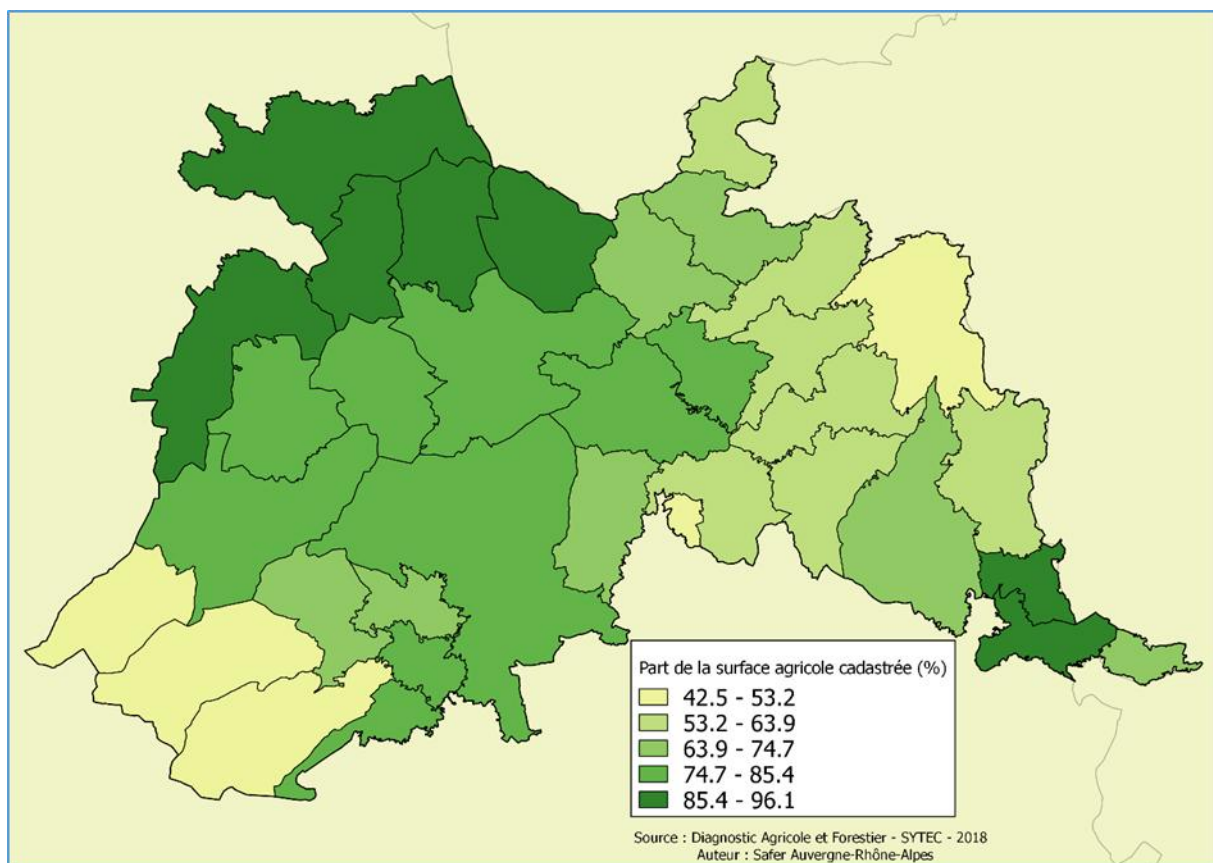


Figure 39 : Part de la surface agricole cadastrée par commune

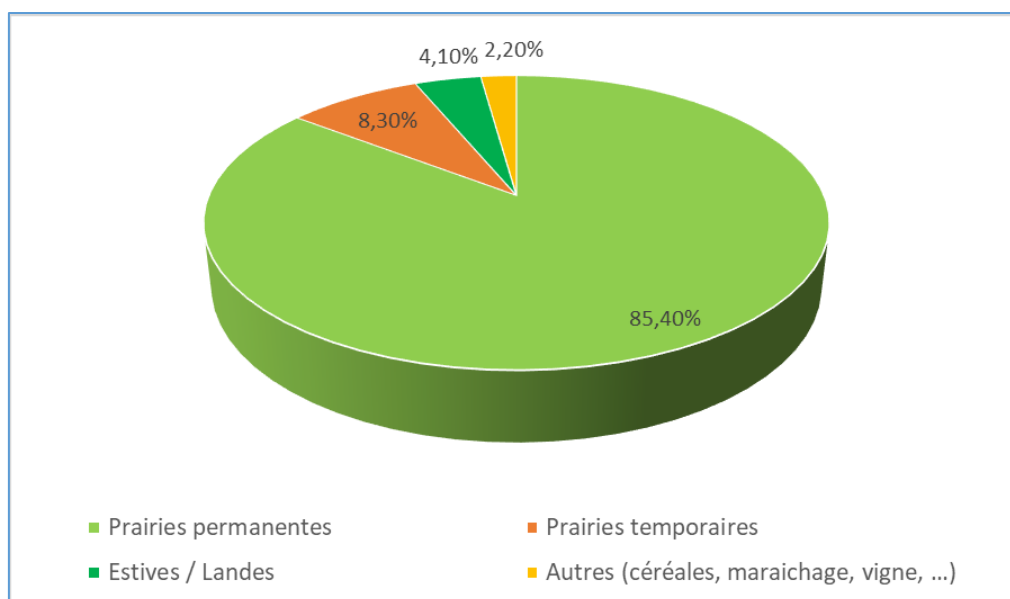


Figure 40 : Occupation du sol agricole

Source : Diagnostic Agricole et Forestier – SYTEC 15 – 2018 ; Auteur SAFER Auvergne Rhône-Alpes

L'ouest du territoire est composé quasi-exclusivement de surfaces toujours en herbe (prairies permanentes et estives/landes), contrairement à l'est où la part des prairies temporaires est plus importante (Figure 41). L'est concentre également la majeure partie des surfaces destinées à la céréaliculture. Le bassin de Massiac concentre les surfaces dédiées à la viticulture, l'arboriculture et au maraichage.

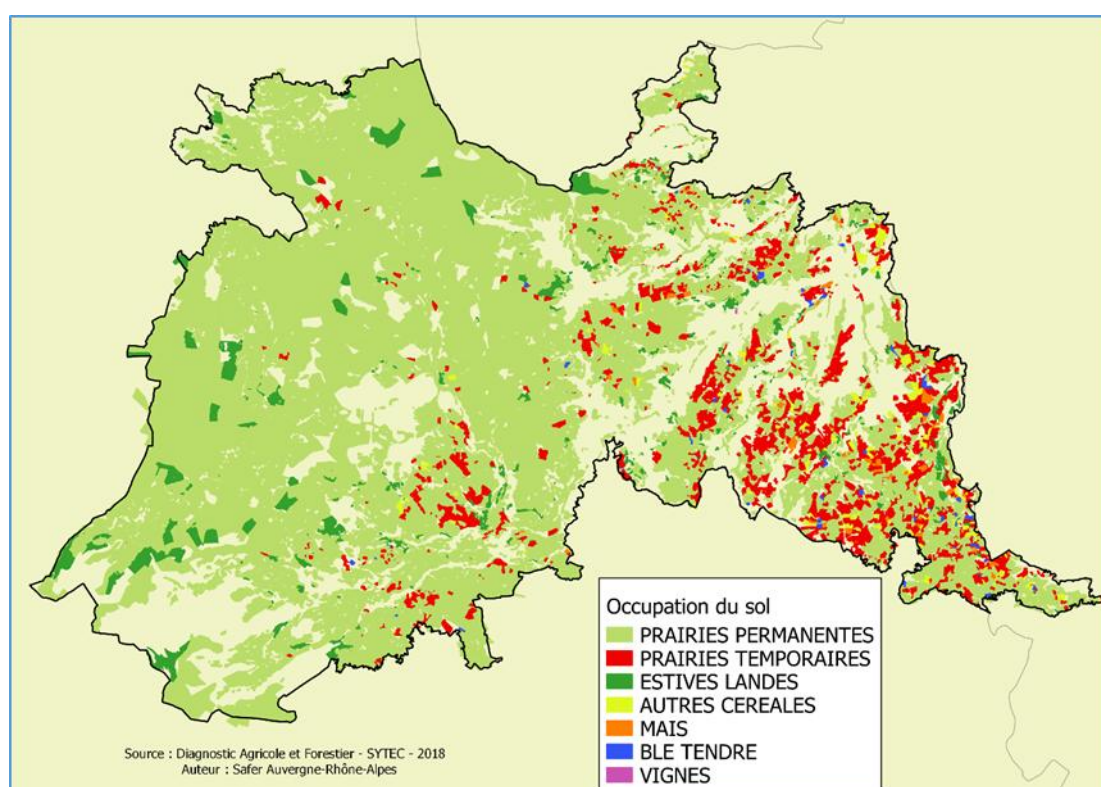


Figure 41 : Assolement des terres agricoles

Source : IGN, ASP PAC 2014, CVI

Morcellements agricoles

La taille moyenne des parcelles agricoles sur le territoire est de 4,4 hectares. Cependant de fortes disparités existent puisque 38% des parcelles font moins de 1 ha et 4% font plus de 20 ha (Fig. 42).

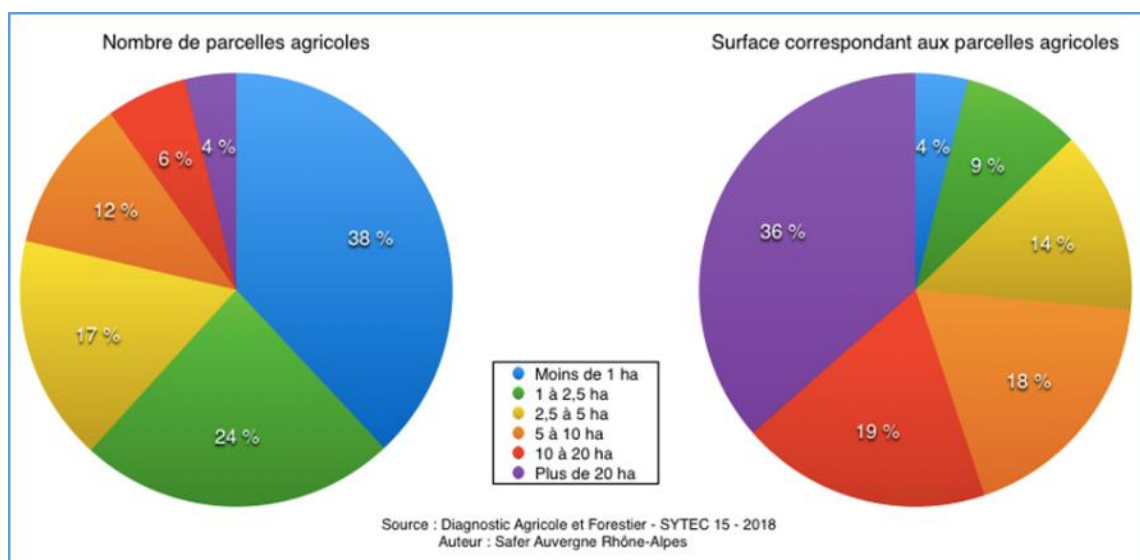


Figure 42 : Répartition des parcelles agricoles selon leur superficie

À noter également des inégalités entre les différentes zones du territoire. Le Cézallier présente des parcelles agricoles de plus grande taille contrairement au Pays de Massiac où les parcelles agricoles sont en moyenne les plus petites (Figure 43).

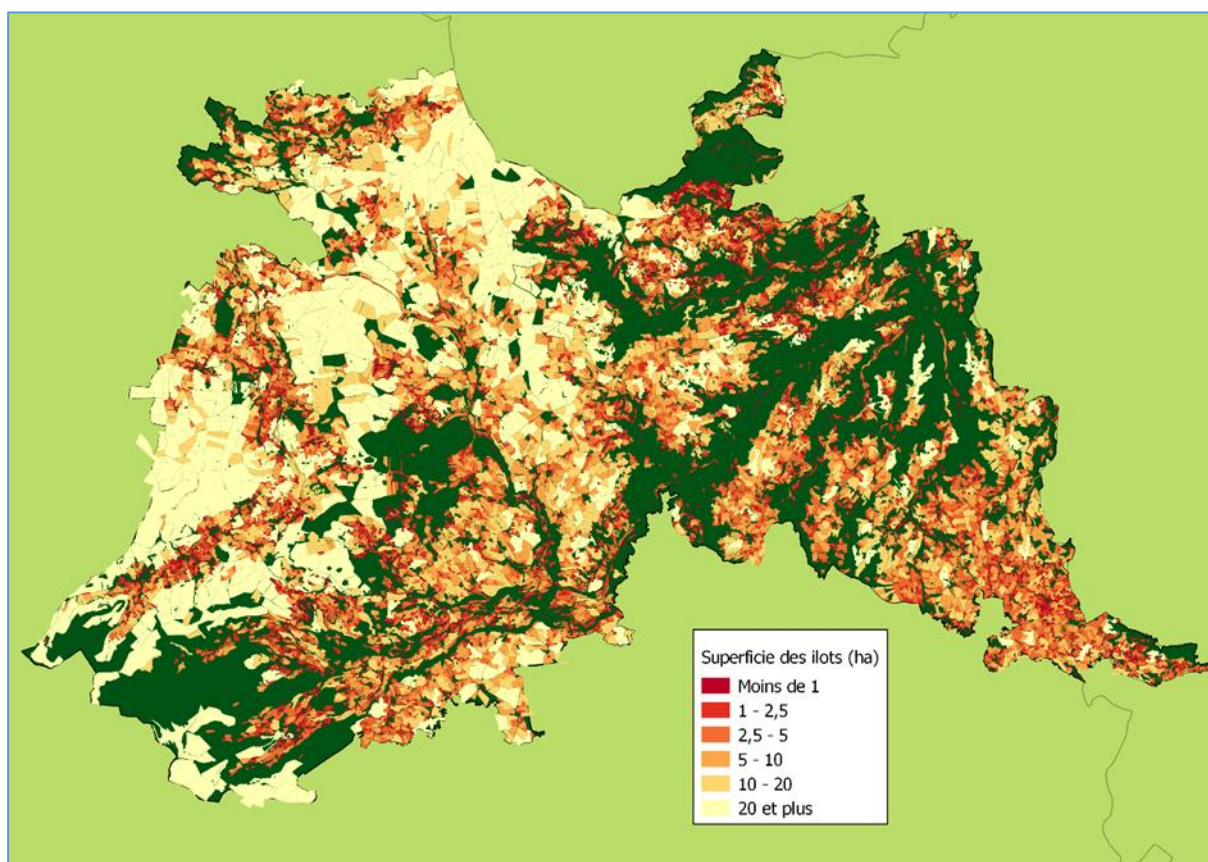


Figure 43 : Morcellement des surfaces agricoles

Afin de mettre en évidence les secteurs présentant le plus de contraintes foncières agricoles sur le territoire, le Diagnostic Agricole et Forestier du SYTEC a attribué une note à chaque exploitation de son territoire (méthode de scoring) basée sur une analyse de trois indicateurs :

- Le nombre de parcelles agricoles exploitées,
- La superficie moyenne des parcelles de l'exploitation,
- Un indice de « dispersion » permettant de quantifier l'éloignement entre toutes les parcelles d'une même exploitation.

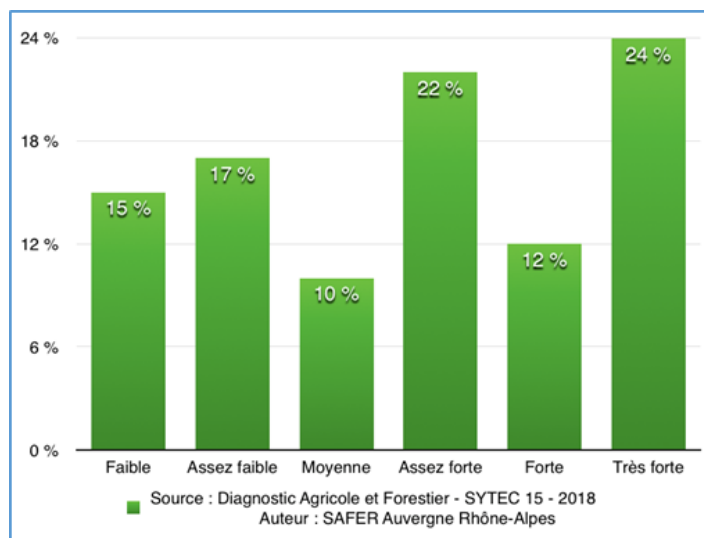


Figure 44 : Niveau de contrainte foncière des exploitations (échelle SYTEC)

Il ressort de cette analyse qu'à l'échelle du SYTEC, 58% des exploitations ont un niveau de contrainte foncière allant d'assez fort à très fort (Figure 44). Seulement 15% ont un niveau de contrainte faible.

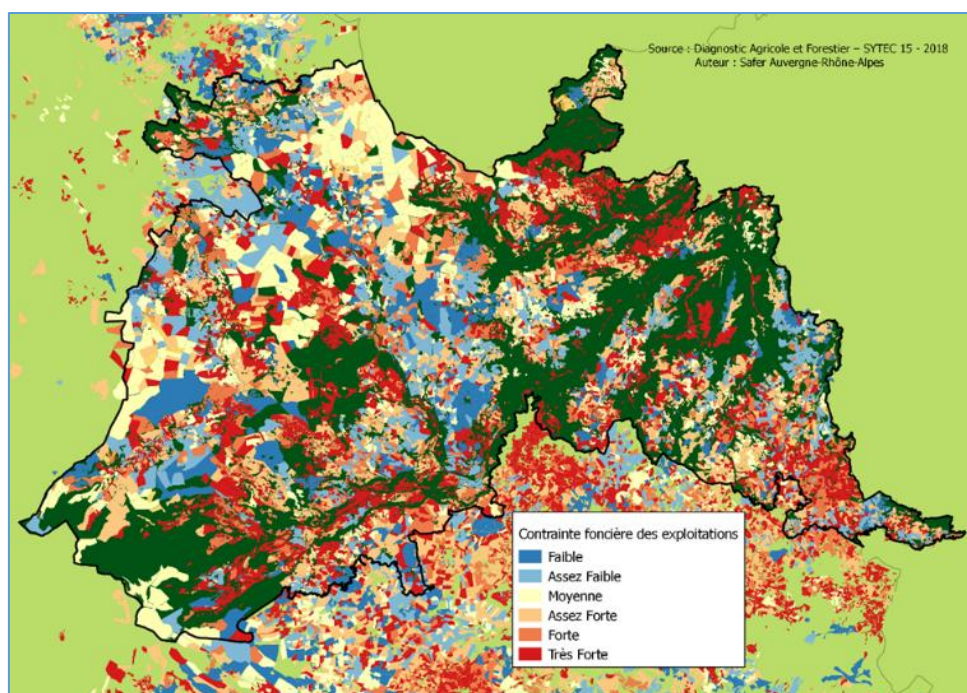


Figure 45 : Analyse multicritère de la structure foncière des exploitations

Remarque : La Figure 45 peut laisser penser qu'une grande partie des exploitations agricoles ont un niveau de contrainte faible (en bleu). Cela est dû au fait que les exploitations ayant un niveau de contrainte faible possèdent en général de grandes estives qui sont très visibles sur la carte.

On peut noter que sur Haute Terres Communauté, 17 procédures d'aménagement foncier (au moins partiel) ont été réalisées entre 1960 et 2018 (Figure 46).

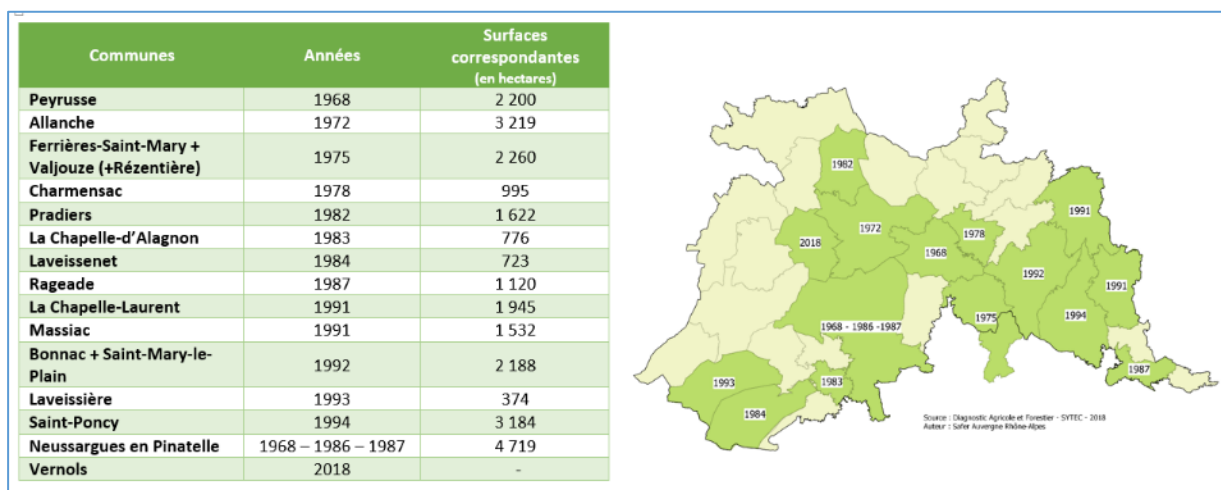


Figure 46 : Recensement des procédures d'aménagement foncier

Zones pastorales / estives

Dans le Diagnostic Agricole et Forestier, un travail d'approximation des surfaces en estive a été réalisé sur le territoire, ce qui a permis d'obtenir un ordre de grandeur des superficies concernées. L'absence de bases de données spécifiques sur les estives ne permet pas d'obtenir des données plus précises.

Ainsi, une analyse a permis d'identifier les surfaces potentiellement en estive. Cette analyse a porté sur :

- La nature des cultures déclarées sur les parcelles agricoles à la PAC (ne sont gardées que les prairies permanentes et les estives/landes),
- La taille des parcelles (uniquement les parcelles de plus de 10 ha),
- L'altitude (uniquement les parcelles situées à plus de 1 000 mètres).

Il en ressort que sur le territoire 24 739 ha peuvent être qualifiés de surfaces agricoles potentiellement en estives. Cela représente près de 42% de la surface agricole déclarée du territoire (Figure 47).

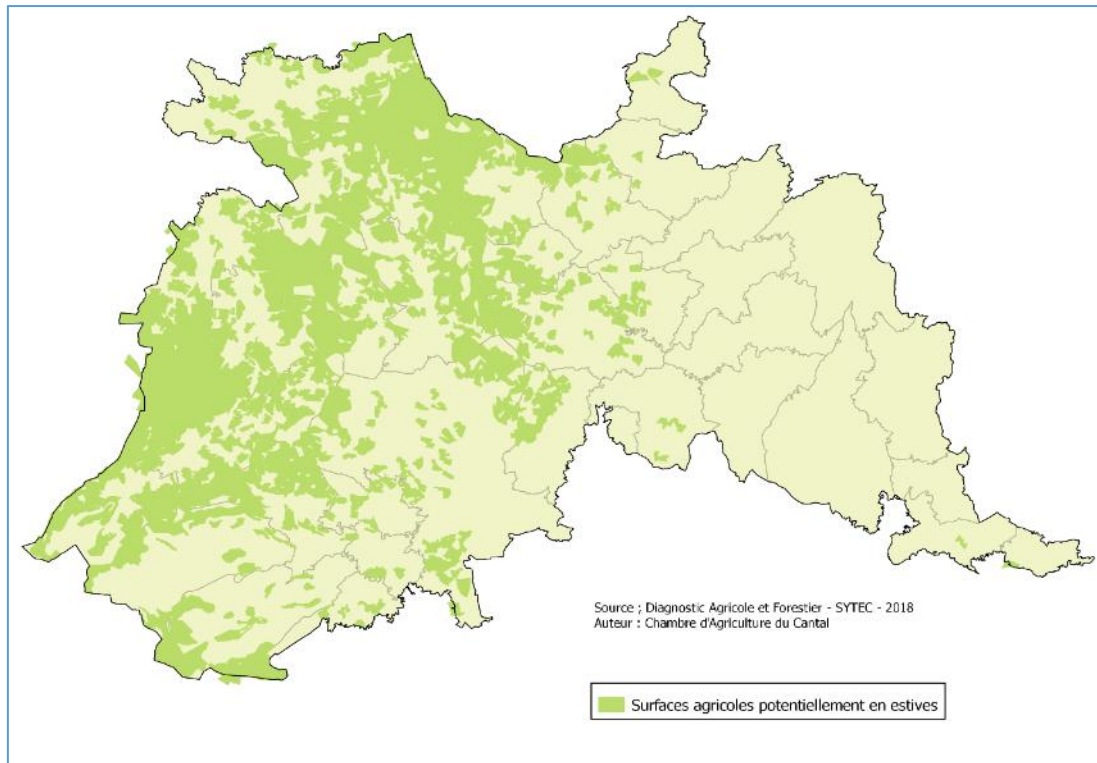


Figure 47 : Surfaces agricoles potentiellement en estives

8.1.2. Un marché au foncier agricole sous tension

Propriété du foncier agricole

Les agriculteurs du territoire du SYTEC possèdent 20 514 ha de surface sur Hautes Terres Communauté, dont :

- 18 022 ha de surface agricole, soit 29% de la surface agricole cadastrée sur le territoire
- 2 346 ha de surface boisée
- 146 ha de surface artificialisée

On recense également 4 919 ha de biens de section et 2 306 ha d'estives collectives (dont certains sont des estives collectives).

Parmi les 58 987 ha de surface agricole déclarée (à la PAC 2014) on comptabilise (Tableau 5) :

- 51 170,7 ha de surface agricole exploitée par des agricultures ayant leur siège d'exploitation sur le territoire du SYTEC, soit 86,75%.
- 7 816,6 ha de surface agricole exploitée par des agriculteurs dont le siège d'exploitation se trouve hors du territoire du SYTEC, soit 13,25%.

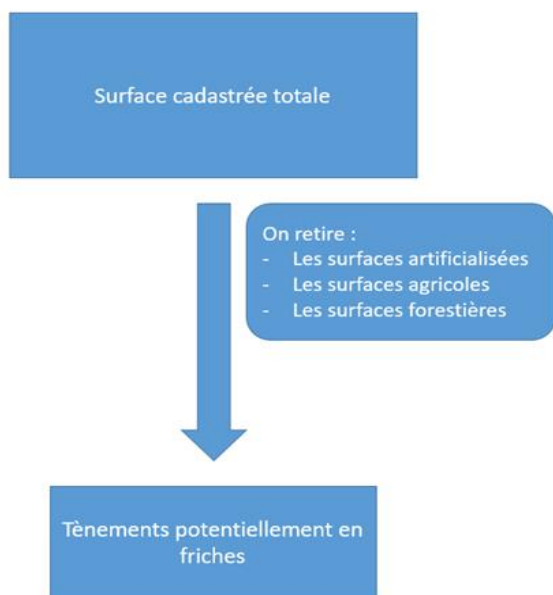
Siège d'exploitation	Surface agricole correspondante	Pourcentage de la surface agricole totale	Nombre de parcelles correspondantes	Surface moyenne des parcelles
SYTEC	51 170,7 ha	86,75%	12 834	3,98 ha
Reste du département	3 717,8 ha	6,3%	164	22,6 ha
Hors département	4 098,8 ha	6,95%	382	10,7 ha
Aveyron	3 134,3 ha	-	78	40,2 ha
Haute-Loire	424,8 ha	-	226	1,9 ha
Lozère	193,2 ha	-	9	21,4 ha
Puy-de-Dôme	180,8 ha	-	39	4,63 ha
Lot	110,8 ha	-	1	110,8 ha
Autres (Allier, Corrèze et Tarn-et-Garonne)	55,5 ha	-	29	1,9 ha
Total	58 987,3 ha	100 %	13 380	4,4 ha

Tableau 10 : Répartition de l'exploitation de la SAU du territoire

Espaces délaissés ou en friches

Lors de son Diagnostic, le SYTEC a également effectué un travail de repérage des friches agricoles, l'objectif étant de mieux connaître les opportunités de surfaces pour favoriser l'implantation de nouvelles exploitations agricoles, l'extension de surfaces ou pour réaliser des compensations environnementales.

Ce repérage a eu lieu en deux étapes : l'identification des tènements¹ et l'évaluation du potentiel des espaces identifiés comme délaissés ou en friche.



Pour identifier les tènements, ils ont soustrait de la surface totale cadastrée du territoire (Fig. 48) :

- Les surfaces artificialisées ou à vocation urbaine (tâche urbaine, espaces cadastrés « artificialisés », espaces récréatifs identifiés dans la base de données de l'IGN BD Topo, ...)
- Les surfaces agricoles déclarées à la PAC ou au Casier Viticole Informatisé
- Les surfaces forestières et naturelles gérées, les forêts relevant du Régime Forestier et les autres sources en forêts privées (Plan Simple de Gestion, certification, ...).

Figure 48 : Schéma d'identification des tènements potentiellement en friches

délaissées ou en friches sur le territoire.

Il en ressort que plus de 50 000 tènements pour une surface de 4 189 ha ont été identifiés comme des surfaces potentiellement

¹ Tènement : ilot, parcelle

Ensuite, pour évaluer le potentiel de ces espaces délaissés ou en friche, l'usage réel des tènements de plus de 1 ha a été identifié à partir d'une analyse de l'orthophoto (analyse de photos aériennes). Ce travail a notamment permis d'identifier les tènements, de plus de 1 ha, qui sont en réalité des espaces agricoles non recensés dans les déclarations (PAC), des espaces boisés et des espaces qui ont été artificialisés. Il en ressort que parmi les 789 parcelles de 1 ha ou plus potentiellement délaissées ou en friches (qui représentent 2 210 ha), 269 (639 ha) sont réellement des espaces potentiellement en friches, soit 29% de la surface identifiée (Figure 49).

Une analyse avec des critères physiques a ensuite été faite, en fonction de la pente et de l'altitude.

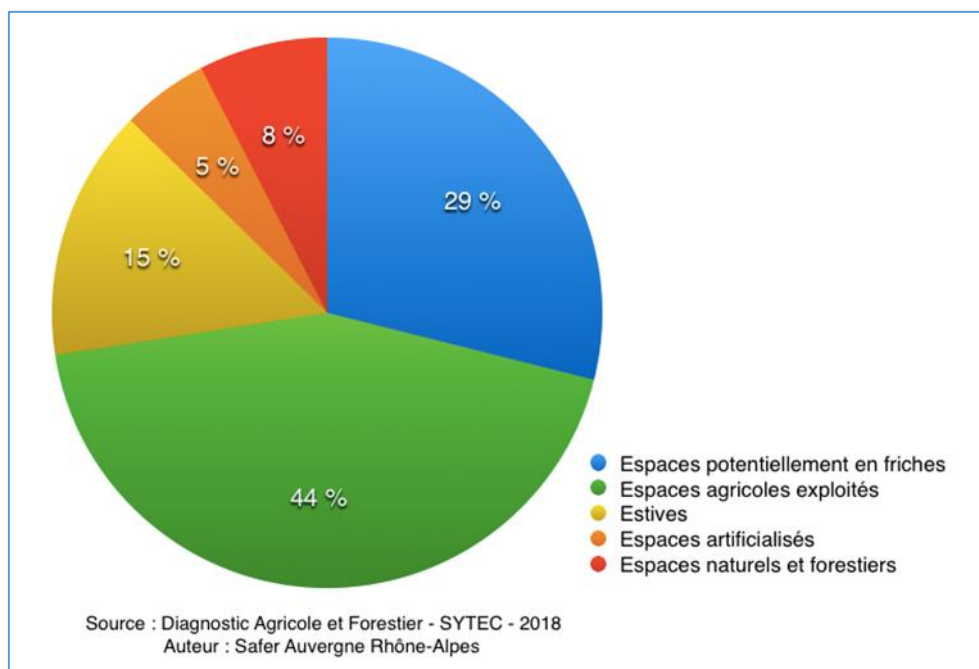


Figure 49 : Usage constatés des tènements de plus de 1 ha

Pente	Moins de 5 %	5 à 10 %	10 à 20 %	Plus de 20 %	Total
Parcelles à moins de 1000 mètres	4	17	41	70	132
Surface correspondante	5 ha	35,8 ha	94,8 ha	191,5 ha	327,1 ha
Parcelles entre 1000 et 1200 mètres	8	16	32	52	108
Surface correspondante	19,7 ha	44,7 ha	60,9 ha	119,6 ha	244,9 ha
Parcelles à plus de 1200 mètres	1	3	6	19	29
Surface correspondante	1,2 ha	19,1 ha	13,3 ha	32,8 ha	66,4 ha
Total de parcelles	13	36	79	141	329
Total de surface	25,9 ha	99,6 ha	169 ha	343,9 ha	638,4

Tableau 11 : Critères physiques des tènements de 1ha et plus identifiés comme potentiellement en friches

Le marché du foncier agricole

La Figure 50 montre l'évolution du prix moyen de l'hectare vendu chaque année sur le bassin de Massiac – Cézallier – Margeride – Aubrac Planèze de Saint-Flour depuis 1999. On constate une hausse importante du prix de l'hectare agricole qui était en moyenne à 3 270 € en 1999 contre 5 830 € en 2016.

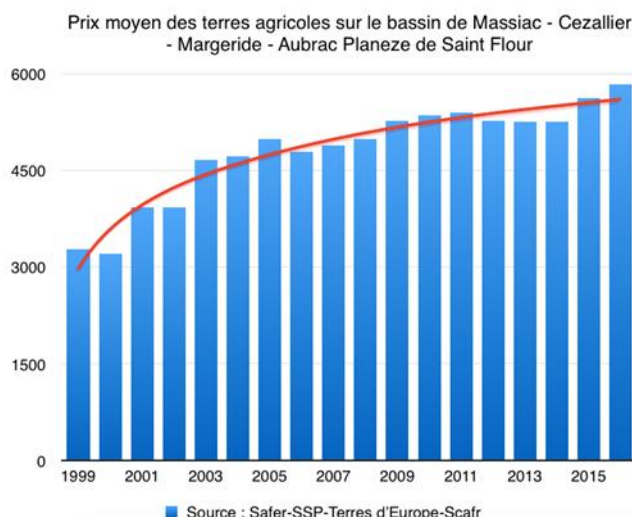


Figure 50 : Evolution des prix moyens du foncier agricole sur le bassin de Massiac - Cézallier - Margeride - Aubrac Planèze de Saint-Flour

Les annexes 2 et 3 recensent l'ensemble des ventes entre 2007 et 2016 au sein du marché foncier agricole bâti et non bâti.

8.1.3. Les freins à l'installation et à la transmission

Comme évoqué dans la partie sur l'économie, la démographie agricole est en déclin sur le territoire. Ceci est dû au croisement de plusieurs facteurs.

Un accès difficile à la propriété

La population des retraités agricoles augmente la pression foncière en conservant leur exploitation plutôt que de les transmettre.

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 (Chambre d'agriculture du Cantal, 2021).

Image négative du métier

L'image actuelle du métier est dévalorisante et ne favorise pas l'installation de nouveaux producteurs. Les faibles revenus, les fortes contraintes de travail (astreintes, horaires, pénibilité) et le peu de reconnaissance du métier sont autant de freins à lever.

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.

8.2. Une agriculture excédentaire mais un déficit dans certains secteurs pour nourrir la population du territoire

Le paysage agricole français, très diversifié jusqu'à la première moitié du XXe siècle, pourvoyait à une grande partie des besoins alimentaires à l'échelle locale. Les régions agricoles sont aujourd'hui largement spécialisées. À l'échelle d'un bassin de vie, presque toute la production agricole est exportée, tandis que presque tous les aliments consommés sont importés. Relocaliser le système alimentaire pour renforcer sa résilience nécessite de développer une agriculture nourricière, donc diversifiée.

Sur le territoire de Hautes Terres Communauté, la production agricole, bien qu'excédentaire (56400 ha de production environ pour un besoin local d'à peine 6500 ha), est spécialisée en élevage (bovin allaitant et lait) et certains secteurs comme l'arboriculture ou le maraîchage sont déficitaires (Figure 51).

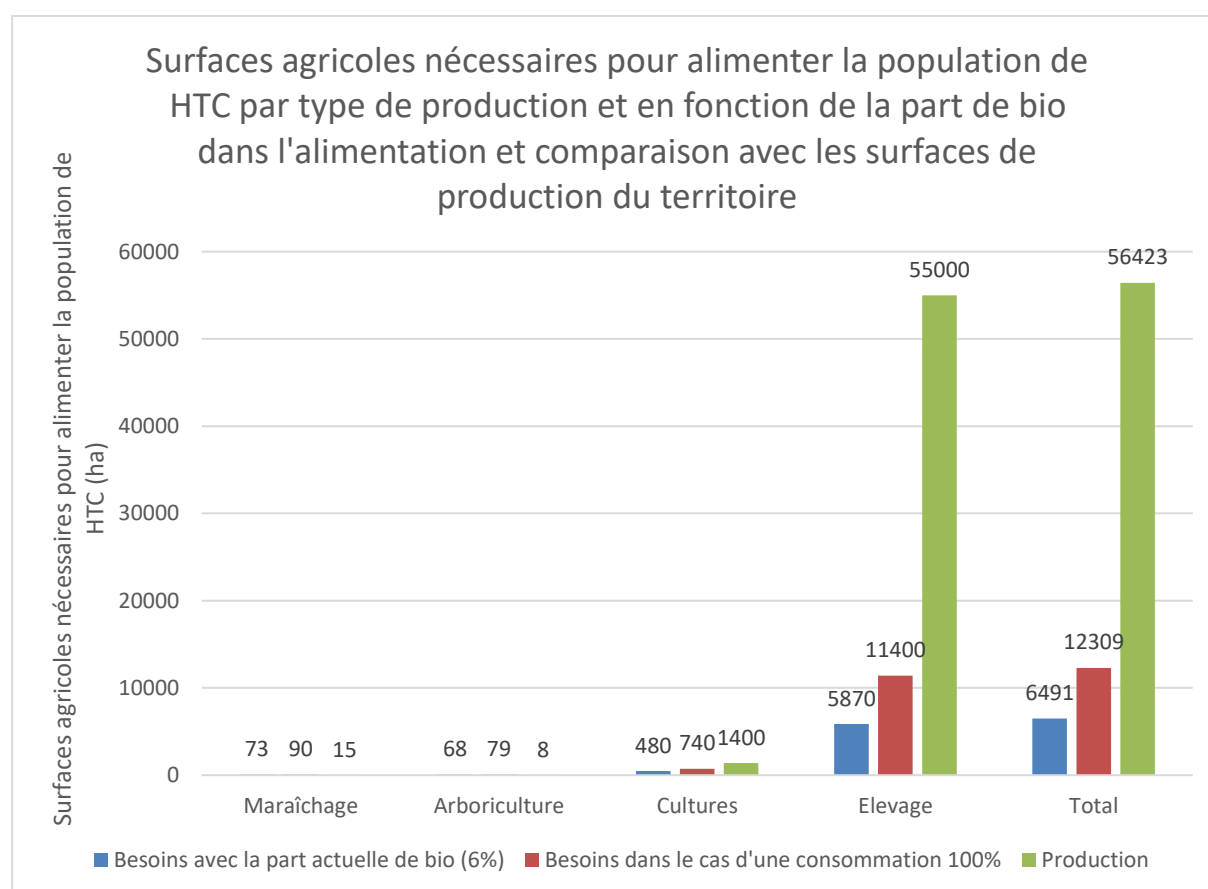


Figure 51 : Histogramme représentant les surfaces agricoles nécessaires pour alimenter la population de HTC par type de production et en fonction de la part de bio dans l'alimentation et comparaison avec les surfaces de production du territoire (outil CRATER)

8.3. La prise en compte de l'agriculture et de l'alimentation dans les documents d'urbanisme

8.3.1. Le SCoT à l'échelle de l'Est-Cantal porté par le SYTEC

Le SYTEC a permis l'élaboration d'un Schéma de Cohérence Territoriale (SCOT). Ce SCOT, mis en place de façon conjointe par Hautes Terres Communauté et Saint-Flour Communauté s'appuie notamment sur un diagnostic partagé et les deux collectivités ont mis en place un Projet Territorial de Développement Durable ambitieux sur la période 2018-2035, au travers de 6 axes stratégiques. 3 de ces axes s'articulent avec les enjeux du PAT :

- L'axe 1 porte sur le développement d'une économie locale, créatrice de valeurs ajoutées et qui vise l'excellence environnementale en favorisant notamment les exploitations à taille humaine, durables, qualitatives et transmissibles et en créant les conditions nécessaires à l'émergence de filières économiques basée sur l'économie « circulaire » ;
- L'axe 3, intitulé « Un territoire acteur de sa transition énergétique » préconise la production d'énergies renouvelables avec un retour de valeur ajoutée pour le territoire, dans le respect du patrimoine naturel, paysager et de l'excellence environnementale ;
- L'axe 5 « bien vivre ensemble sur le territoire » promeut un mode d'habitat « durable ».

8.3.2. Les PLU portés par les communes

Les PLU établis par 9 communes de Hautes Terres Communauté datent de 2005 à 2020 : Saint-Mary-le-Plain (environ 2005), Laveissenet (2006), La-Chapelle-d'Alagnon (2006), Massiac (2012), Lavigerie (2012), Albepierre-Bredons (2012), Neussargues-en-Pinatelle (2017), Laveissière (2019) et Murat (2020). Dans trois de ces documents d'urbanisme, l'agriculture est présentée comme l'activité principale de la commune et le principal outil d'entretien des paysages et de l'espace rural. Pour préserver cette activité, il est recommandé de :

- Classer ou maintenir les sièges d'exploitations en zone agricole tout en identifiant le bâti qui pourrait faire l'objet d'un réaménagement non agricole ;
- Classer ou maintenir en zone agricole les parcelles destinées à recevoir l'implantation, l'extension ou l'amélioration de bâtiments agricoles.
- Maintenir autant que possible l'urbanisation à une distance de 100 mètres des sièges d'exploitation et des projets de bâtiments agricoles ou il est question du principe de « réciprocité » pour les bâtiments agricoles ou bien l'abattoir à Neussargues-en-Pinatelle.

Dans la commune de Saint-Mary-le-Plain, la construction de la zone d'activité est abordée plus spécifiquement, pour augmenter l'attractivité du territoire en conciliant les enjeux de préservation du foncier agricole, et à Massiac, il est question de limiter l'urbanisation. Par ailleurs, pour l'agriculture, il est recommandé de ne pas urbaniser dans le sens des continuités existantes pour favoriser les trajets du bétail entre les bâtiments de traite et les pâturages.

Dans la commune d'Albepierre-Bredons, il est aussi question de la préservation de la qualité de l'eau en regard de l'activité agricole.

Aujourd'hui, plusieurs communes de plus de 500 habitants n'ont pas de document d'urbanisme, comme Allanche et Marcenat. Un PLU intercommunal à l'échelle de Hautes Terres Communauté est en construction, en phase de diagnostic préalable à l'élaboration du PADD et du zonage. Ce diagnostic comprend un volet agricole en vue de prendre en compte les enjeux de préservation du foncier et de l'activité agricole ainsi que de la diversification.

8.4. Les acteurs de l'aménagement et de l'urbanisme

- La SAFER Auvergne – Rhône – Alpes

La SAFER est une société anonyme à but non lucratif qui met en œuvre des missions de service public. Elle est financée uniquement par l'activité générée (aucun financement de l'Etat). L'action de la SAFER est conduite par une chaîne décisionnelle et transparente.

Depuis 2015, la SAFER Auvergne – Rhône – Alpes poursuit 4 missions :

- Dynamiser l'agriculture et la forêt (des installations par exemple) ;

- accompagner le développement local ;
- Participer à la protection de l'environnement ;
- Assurer la transparence du marché foncier rural.

Elle assure :

La vente et la localisation de propriétés (12 000 hectares dont 1500 à 2000 dans le Cantal) ;
La réalisation et le suivi de prestations auprès des collectivités ou d'autres organismes agricoles.

Les actionnaires de la SAFER Auvergne – Rhône – Alpes sont :

- Pour 30% des collectivités ;
- Pour 23% des banques ;
- Pour 14% des syndicats agricoles ;
- Pour 13% des assurances ;
- Pour 1% les chambres d'agriculture.

La SAFER Auvergne – Rhône – Alpes comprend deux instances :

- Le Conseil d'Administration qui définit la politique générale de la SAFER (1 par région avec 3 collèges paritaires de 8 membres depuis la loi d'orientation agricole de 2015 : un collège agriculture, un collège collectivité avec la Région, quelques départements et quelques collectivités locales (pas HTC) et des acteurs fonciers).
- Le comité technique : instance décisionnelle locale qui traite les dossiers avec 2 représentations fortes (le Conseil Départemental et l'association des maires d'une part et les syndicats agricoles et la chambre d'agriculture d'autre part).

Par ailleurs, des commissions locales jalonnent les territoires (périmètres basés sur les communautés de communes). Sur le territoire de Hautes Terres Communauté, 12 à 13 personnes sont invitées à chaque réunion. Monsieur CEYTRE, Vice-Président en charge de l'agriculture à Hautes Terres Communauté en fait partie.

- Terre de Liens Auvergne

Il s'agit d'une association régionale créée fin 2010 qui a poursuivi les actions mises en place par l'antenne régionale de l'association nationale Terre de Liens. Elle fait le lien entre les différentes structures de Terre de Liens (la foncière et la fondation) et les acteurs locaux auvergnats (citoyens, agriculteurs, porteurs de projet, collectivités, autres associations, etc.) pour favoriser l'installation et la transmission des fermes, de tout type, en agriculture biologique.

L'association développe son projet via 5 axes stratégiques :

- Soutenir l'installation, le maintien de paysans et la transmission des fermes par l'acquisition collective (investissement solidaire, don...)
- Permettre aux citoyens de se mobiliser sur la question de la terre
- Interpeller les citoyens et les décideurs pour orienter les politiques publiques
- Sensibiliser et accompagner les collectivités dans une gestion responsable du foncier
- Animer, gérer et consolider la vie associative et plus globalement le « mouvement Terre de Liens ».

Les attentes de l'association par rapport au PAT de Hautes Terres Communauté sont de lui apporter une meilleure connaissance des profils des cédants et des porteurs de projet sur le territoire, et de nouer des partenariats pour la mise en place de projets d'installation.

- Ilots Paysans

L'association Ilots Paysans émane du CELAVAR fin 2017. Elle anime un dispositif de test sur l'ensemble de l'Auvergne, sur tout type de productions. Les projets naissent suite aux ndes de

rs de projet, d'accueillants comme des collectivités ou d'agriculteurs déjà installés (baisse d'activité, anticipation d'un départ à la retraite). Le point de vigilance est la durée du test, jusque 3 ans, sans garantie d'être succédé par une installation. Le dispositif de test est déployé opérationnellement de diverses manières (espace-test fixe ou mobile, durée variable, type d'accueillant variable, ...).

Le test a plusieurs fonctions :

- Pépinière : mettre en œuvre son projet de façon réversible ;
- Accompagnement : définition du projet, construction (primo-accueil puis accompagnement sur les aspects techniques, économiques, insertion dans le tissu social) pendant le test ;
- Couveuse : assurer l'hébergement social et juridique de l'activité.

L'association mène des partenariats avec les collectivités pour mettre en place des lieux-tests (mise à disposition de foncier, conventions de partenariat avec Vichy Communauté, etc.).

8.5. Les enjeux liés à l'aménagement et à l'urbanisme

Forces	Faiblesses
• Cadre de vie attractif (paysages, patrimoines, ...) • Nombreux événements facteurs d'échanges sociaux (marchés, foires, ...) • Politique d'accueil d'actif « offensive » pour relancer l'attractivité du territoire : ○ Equipements de qualité pour l'accueil des entrepreneurs (Cocotte numérique, Fablab, ZA, ...) ○ Maisons des services, maisons de santé ... ○ Un poste d'animatrice économique	• Faible attractivité du territoire ○ Recul des services publics ○ Déclin démographique important ○ Vieillesse de la population • Peu d'installation agricole ○ Problème d'accueil/transmission ○ Problème d'accès au foncier agricole • Chute de 48% du nombre d'exploitations agricoles ○ Vieillesse population agricole ○ Exploitants sans repreneurs • Secteurs de production déficitaires pour nourrir la population locale
Opportunités	Menaces

• Etude ferme permacole - Chalinargues • Projet viticole à Molompize • Dynamique du projet TEMOIN et mise en place du Comité technique ATIR • Perspective de l'expérimentation d'un réseau de vigilance foncier et d'échanges entre la SAFER et les élus • Des acteurs du territoire impliqués dans l'accueil et la transmission	• De nombreuses exploitations non transmises, avec pour conséquences : ○ Perte de savoir-faire ○ Hausse de la taille des exploitations ○ Reboisement et hausse des friches • Baisse supplémentaire de l'attractivité du territoire car : ○ Baisse de la population ○ Baisse des services • Urbanisation : perte de terres agricoles
--	--

Le PAT doit répondre aux enjeux suivants :

Sous-thématiques	Enjeux
Attractivité territoriale et agricole	- Faire du marketing territorial et du marketing sur le métier d'agriculteur
Foncier et bâti	- Faciliter l'accès au foncier et au bâti aux porteurs de projet (agricole et alimentaire) - Protéger le foncier agricole (via des documents d'urbanisme voire d'autres outils) - Faciliter le développement du maraîchage dans les outils d'urbanisme (ex : installation de serres) - Faciliter la remise en état des friches
Accueil, transmission, installation, reprise	- Accueillir les personnes intéressées sur le territoire - Repérer les cédants et les porteurs de projet et les mettre en réseau - Accompagner les porteurs de projet et les cédants sur les différents volets (techniques, économiques, juridiques, etc.) - Former les porteurs de projet aux spécificités de l'agriculture en zone de montagne
Transformation et distribution alimentaire	- Intégrer l'alimentation et l'agriculture dans les documents d'urbanisme (zones agricoles, localisation des entreprises agro-alimentaires : outils de transformation, commerces alimentaires, infrastructures de transport d'aliments, etc.)
Relocalisation alimentaire	- Intégrer la relocalisation alimentaire dans les documents d'urbanisme (diversité des productions, lien avec la ressource en eau)

	- Accompagner des porteurs de projet aux productions peu présentes sur le territoire
Environnement	- Intégrer la protection des ressources naturelles, la gestion des déchets agricoles et alimentaires et le développement des énergies renouvelables dans les documents d'urbanisme - Favoriser la mise en place de baux ruraux environnementaux



Environnement



9. Environnement

Le PAAT a notamment vocation à préserver les ressources naturelles et l'agriculture locale. Il s'agit donc d'encourager des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement : lutte face au réchauffement climatique et préservation de l'eau (ressource et qualité) et de la biodiversité. Il est également question de lutter contre le gaspillage alimentaire, de réduire et de gérer les déchets liés à l'agriculture et à l'alimentation. Le volet environnemental fait donc partie intégrante du PAAT.

9.1. L'adaptation, la résilience et la lutte face au changement climatique

Comme tous les secteurs technico-économiques, l'agriculture doit faire face à trois enjeux majeurs face au réchauffement climatique : la résilience et l'adaptation face au changement climatique, la fin des énergies fossiles et la lutte contre le réchauffement climatique.

9.1.1. La résilience et l'adaptation face au changement climatique

- Le changement climatique vu par les experts à l'échelle du Massif Central (Travaux du RICMACC)

La synthèse de l'évolution climatique des six régions du massif central sur la période 1959-2009 fait état pour l'Auvergne :

- D'une hausse de la température moyenne de 1,3°, soit une hausse de 0,3° par décennie ;
- Pas ou peu d'évolution des précipitations ;
- Des sécheresses en progression ;
- Diminution de 5 Jours par décennie de présence de neige au sol et de 10 jours de décennie pour les épaisseurs supérieures à un mètre.

- Adaptation des Pratiques Culturelles au Changement Climatique (Projet AP3C)

Ce projet présente les évolutions climatiques d'ici 2050 sur le Massif Central :

- Hausse de la température comprise entre 0,35 et 0,40°C/10 ans en moyenne annuelle, plus marquée au printemps jusqu'à 0,55°C/10 ans ;
- Forte augmentation du nombre de jours assez chauds (>25°C) durant la période printemps/été avec une précocification d'un mois en 35 ans ;
- Augmentation de la variabilité des températures avec un maintien des risques de gels tardifs au printemps et gels précoces d'automne ;
- Maintien du cumul de pluviométrie annuel, mais modification dans la distribution, avec cumul en baisse au printemps et en hausse à l'automne ;
- Cumul d'évapotranspiration annuel en hausse, surtout en plaine, avec une augmentation de 15% en 50 ans, principalement sur l'été et printemps ;
- Bilan hydrique dégradé, de l'ordre de 100mm/50 ans sur le nord-ouest du Massif jusqu'à 250mm/50 ans sur le sud du Massif, notamment sur les mois de printemps et d'été ;
- Evolution à la hausse des phénomènes rares (excès d'eau, épisodes de sécheresse, épisodes caniculaires, gelées tardives, ...).

- Impact des évolutions climatiques sur les activités agricoles

Les évolutions climatiques d'ici 2050 sur le Massif Central vont impacter les activités agricoles :

- Sous l'effet conjoint d'une « hausse » potentielle des températures et des précipitations insuffisantes, la production fourragère « d'été » risque d'être insuffisante, voire inexistante ;

- Les cheptels pourraient également devoir faire face à une intensification de certaines maladies, à l'apparition de nouveaux parasites ;
- En ce qui concerne la biodiversité, le changement climatique peut être bénéfique (allongement des périodes de croissance, de pollinisation) ou non (débourrage précoce associé à une plus forte sensibilité au gel). De même, la désynchronisation entre les cycles de vie des proies et de leurs prédateurs.

- Adaptations

Deux grands axes de solutions pour assurer la préservation de la ressource en eau et ses usages :

- Politique de la demande : économiser l'eau à travers différentes techniques, en limitant les usages, en incitant les pratiques économes en eau : agir sur les filières en développant de nouvelles cultures moins consommatrices d'eau, en orientant les exploitants vers l'agroforesterie ou l'agriculture de conservation, améliorer les méthodes et outils d'irrigation pour en assurer une plus grande efficacité.
- Politique de l'offre : la réutilisation d'eaux traitées pour l'irrigation, l'arrosage d'espaces verts ou d'autres usages ; le transfert de ressources en eau entre bassins versants ; le stockage de l'eau (usages de production hydroélectrique et irrigation).

9.1.2. Les émissions de gaz à effet de serre

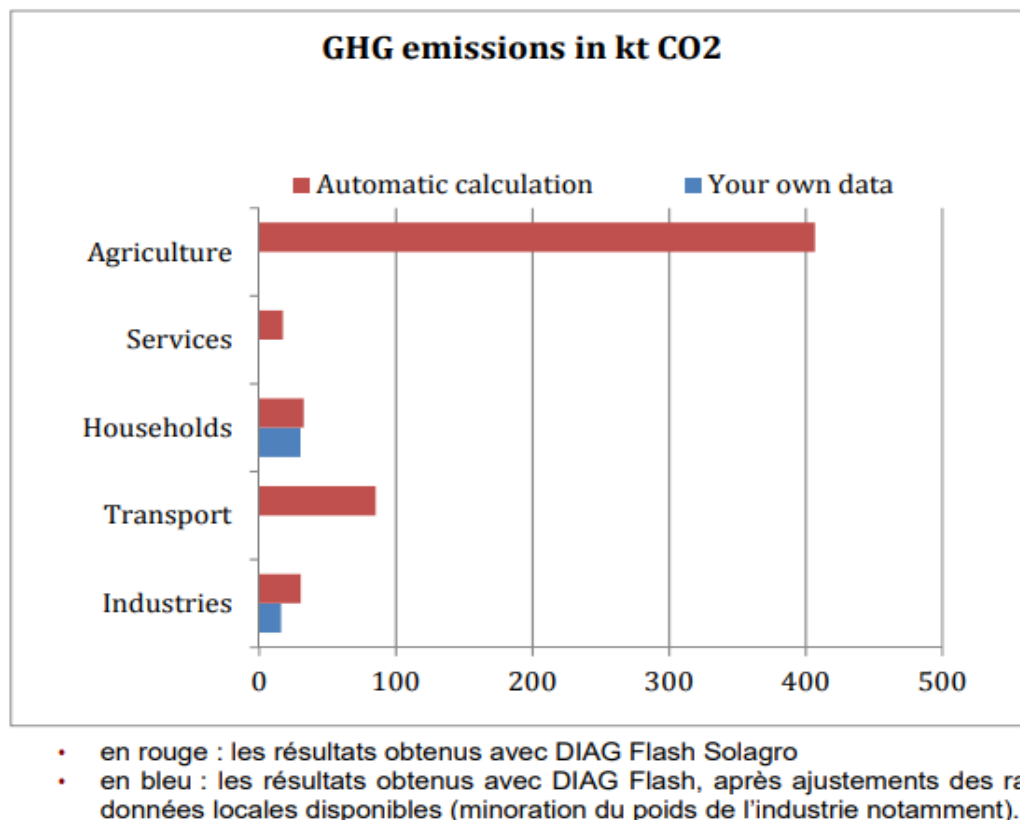


Figure 52 : Histogramme représentant les émissions de gaz à effet de serre en équivalent de CO2 par secteur d'activités sur le territoire du SYTEC, Auteur : Solagro, 2017

Les émissions de GES sont de 570 000 tonnes environ sur le territoire. L'agriculture et la forêt représentent environ 90% des émissions de gaz à effet de serre d'après ce diagnostic (Fig. 52). Il y a là un effet grossissant lié aux émissions de méthane et de dioxyde d'azote d'origine

agricole (notamment du méthane lié à l'élevage de ruminants). Les émissions liées à l'élevage sont à comparer avec le carbone séquestré dans un système d'élevage basé majoritairement sur les prairies.

9.1.3. La séquestration du carbone

La France s'est engagée à réduire ses émissions de gaz à effet de serre de 75% sur la période 1990-2050, et de 40% sur la période 1990-2030.

Le sol et les écosystèmes agricoles et forestier sont des puits de carbone. Les valeurs de stock carbone des sols selon les types d'occupation sont les suivantes :

- Surfaces bâties ou artificialisées : 0 t C/ha
- Surface de forêt : 78 t C/ha
- Surface de cultures annuelles : 51 t C/ha
- Surface de prairies temporaires : 51 t C/ha
- Surface de prairies permanentes : 81 t C/ha

Le retournement des prairies pour une conversion en terres arables et plus encore leur artificialisation se traduisent donc par une émission nette de dioxyde de carbone.

Il y a un ordre de grandeur d'un peu plus de 100 fois plus de stock de carbone stocké dans les sols (62 millions de tonnes de CO₂) que d'émissions de GES du secteur agricole sur le territoire du SYTEC.

1% de variation du stock (ce qui est estimé sur le territoire) est du même ordre de grandeur qu'une année d'émission du secteur agricole.

Les leviers pour maintenir ce stock sont :

- La réduction de l'artificialisation des terres ;
- Le déploiement de pratiques agricoles (plantation de haies, agroforesterie, ...) qui limitent les pertes du carbone du sol.

9.1.4. La transition énergétique

- Consommation d'énergie sur le territoire du SYTEC en 2013 (Diagnostic TEPOS, SYTEC)

La consommation d'énergie se répartie entre la consommation d'électricité, de produits pétroliers (carburants voiture, carburant agricole, fioul domestique, fioul industriel), de gaz naturel, de bois énergie et de géothermie.

Le territoire consomme environ 800 GWhs d'énergie. Ce chiffre est très difficile à estimer, notamment à propos de la quantité de carburant consommé sur le territoire par les habitants du territoire. Cela correspond à une consommation d'environ 20 MWh/an/habitant du territoire, ce qui est une moyenne raisonnable, comparée à la moyenne nationale. Environ la moitié est consacrée au chauffage et un peu plus d'un tiers au transport.

L'agriculture consomme environ 40 GWhs (fertilisation par exemple) et le potentiel de réduction de sa consommation à l'horizon 2050 est de 10 GWhs environ.

- Production d'énergie sur le territoire du SYTEC (Diagnostic TEPOS, SYTEC, Fig. 53)

La production d'énergie se répartit entre :

- La production électrique renouvelable : les grands barrages hydrauliques, les microcentrales hydrauliques, les parcs éoliens, le parc photovoltaïque, les toitures photovoltaïques agricoles et particuliers, et la cogénération de biogaz sur le site des Cramades ;
- La production de chaleur : les chaudières bois et réseaux de chaleur, la géothermie, et le solaire thermique ;

- La production de biogaz pour carburant.

Le territoire produit environ 400 GWhs d'énergie renouvelable, soit près de la moitié de sa consommation énergétique. Il produit par ailleurs plus d'électricité qu'il n'en consomme et couvre environ un quart de ses besoins en chaleur par de la production locale renouvelable. La consommation de carburant provient quasi intégralement d'importation de produits pétroliers.

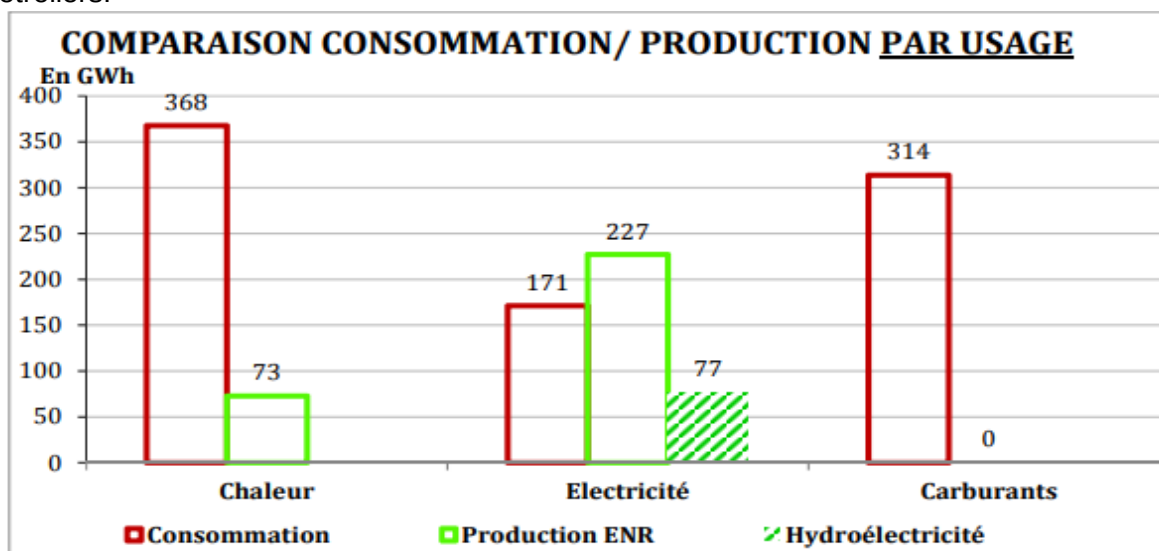


Figure 53 : Histogramme représentant la comparaison consommation/production par usage (source : Rapport TEPOS 2017, SYTEC, Solagro/Hespul).

- Potentiel de production

Au total, 1512 GWh par an d'énergie renouvelable pourraient être produits à l'horizon 2050 sur le territoire du SYTEC.

Une partie de cette production d'énergie renouvelable pourrait être liée à l'activité agricole :

- 143 GWh par an via la méthanisation (utilisation de biomasse agricole et de déchets organiques, verts, ...) ;
- 287 GWh supplémentaires par les panneaux photovoltaïques dont certains pourraient être installés sur des toitures de bâtiments agricoles.

- Leviers pour produire de l'énergie renouvelable en lien avec l'agriculture et de l'alimentation (Figure 54)

Plusieurs leviers ont été identifiés :

- Réaliser un schéma territorial méthanisation-biogaz, étude des potentiels de valorisation des déchets organiques, étude pour la valorisation des déchets verts, ... ;
- Etudier les nouvelles potentialités de mobilisation-transformation-commercialisation de la biomasse agricole et forestière pour les matériaux (construction) et l'énergie ;
- Lancer un appel à projet collectif pour équiper les toitures agricoles avec option séchage solaire en grange des fourrages (36 à 250 kW ou 250 à 1500m² de panneaux) et mobiliser les partenaires potentiels (Chambre d'agriculture, coopérative agricole existante pour le portage des investissements, ...).

Les potentiels de production d'énergie renouvelable en 2050

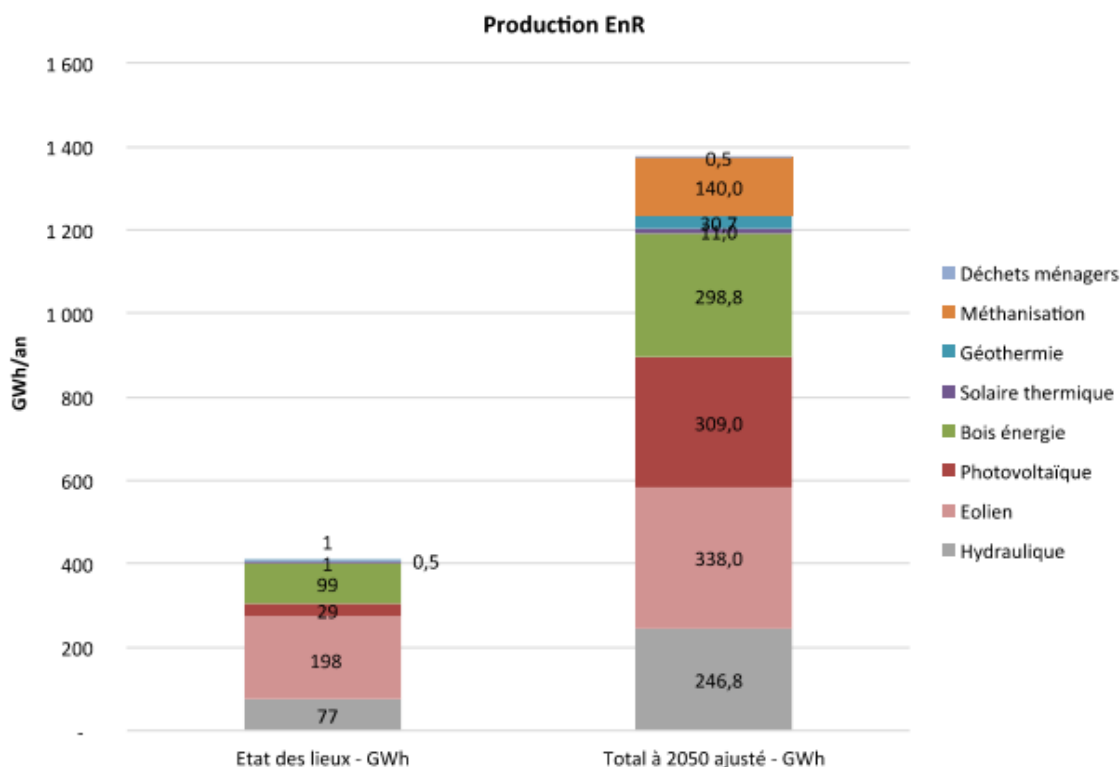


Figure 54 : Graphique représentant les potentiels de production d'énergie renouvelable en 2050

9.1.5. Les projets climatiques du territoire

- Démarche Territoires à Energie Positive (TEPOS)

Le SYTEC s'est engagé dans une démarche TEPOS. Le territoire s'est engagé officiellement le 27 janvier 2017, par la signature avec l'ADEME de la convention portant labellisation TEPOS du SYTEC.

Les objectifs de cette démarche sont de couvrir nos consommations énergétiques par des productions locales d'énergies renouvelables compatibles avec nos paysages à l'horizon 2030.

- Projet Climat Air Energie Territorial (PCAET)

Hautes Terres Communauté s'engage en 2021 dans un PCAET avec Saint-Flour Communauté, piloté par le SYTEC.

La mise en place d'un PCAET poursuit plusieurs objectifs :

- La réduction des émissions de gaz à effet de serre ;
- L'adaptation au changement climatique ;
- La qualité de l'air ;
- La réduction de la consommation des énergies fossiles et l'augmentation de la part des énergies renouvelables ;
- La sobriété et l'efficacité énergétique.

Un diagnostic qui sert de support à la construction d'un plan d'action concerté a été réalisé en 2021-2022. Il fournira des informations plus exhaustives sur les données énergétiques du

territoire et permettra de cibler des actions sur la transition énergétique, notamment en lien avec l'agriculture et l'alimentation.

- ZOOM sur le Syndicat des Territoires de l'Est Cantal (SYTEC) :

Le Syndicat des Territoires de l'Est Cantal est un syndicat mixte à la carte, issu de la volonté partagée de plusieurs communautés de communes de s'unir pour mettre en œuvre une stratégie globale de développement durable. Ces intercommunalités, au nombre de trois après la fusion de plusieurs d'entre elles (Saint-Flour Communauté, Communauté de communes du Pays de Gentiane, Hautes Terres Communauté), mutualisent leurs moyens pour assurer une valorisation et un traitement local des déchets, à des coûts maîtrisés en veillant à une réduction progressive des déchets à la source. Depuis 2020, le SYTEC est constitué en Pôle d'Equilibre Territorial et Rural (PETR).

Le SYTEC porte également la volonté des Communautés de communes, Saint-Flour Communauté et Hautes-Terres Communauté d'anticiper et de s'organiser, pour mieux répondre aux évolutions très rapides de la société et aux attentes de la population, à travers l'élaboration d'un Projet de Développement Durable porteur d'avenir. Le Schéma de Cohérence Territoriale permettra de définir un projet d'aménagement commun conciliant développement économique, démographique, et préservation des ressources naturelles et patrimoniales. Une valorisation de ces atouts naturels exceptionnels qui sera porteuse d'avenir grâce à cette démarche collective partagée.

9.2. La réduction et la gestion des déchets

9.2.1. Le gaspillage alimentaire

Nous n'avons pas de données sur le gaspillage alimentaire propres au territoire de Hautes Terres Communauté.

A l'échelle nationale, près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées (valeur théorique de 16 milliards d'euros), soit l'équivalent de 150 kg/hab/an (ADEME, 2016). Dans les ordures ménagères et assimilées, on trouve l'équivalent de 20 kg/hab./an de déchets alimentaires, dont 7 kg de produits alimentaires encore emballés.

L'impact carbone des pertes et gaspillage est évalué à 15,3 millions de tonnes CO₂, soit 3% de l'ensemble des émissions de l'activité nationale ou encore 5 fois les émissions du trafic aérien intérieur (ADEME, 2016).

Au quotidien, le poids des pertes et gaspillages, répartis dans de multiples étapes de production ou consommation des acteurs, est souvent infime. Pourtant, tous les acteurs sont concernés et génèrent à leur niveau une part de pertes et gaspillage alimentaires qui est significative et qui relativise aussi l'idée selon laquelle les pertes et gaspillages seraient concentrés sur la phase de consommation, qui concentre le tiers des pertes et gaspillages (Figure 55). Par ailleurs, le gaspillage est quatre fois plus important en restaurant hors domicile qu'au foyer (130g/convive/repas RHD contre 32g à domicile).

La lutte contre le gaspillage alimentaire permettrait de faire des économies de nombreuses ressources : monétaires, naturelles : eau, foncier et minéraux, énergétiques.

La France, au travers du Pacte national et de la Loi AGECL, s'est engagée à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025 pour les secteurs de la restauration collective et de la distribution, et d'ici 2030 pour les secteurs de la consommation, transformation, production et restauration commerciale. Pour y arriver, tous les acteurs doivent être mobilisés, du champ à l'assiette.

Sur le territoire, le SYTEC a mis en place des travaux contre la lutte anti-gaspillage entre 2016 et 2018 en participant au projet « 1000 écoles et collèges engagés contre le gaspillage alimentaire » de l'ADEME. Ce projet a permis au SYTEC d'accompagner 23 écoles de son territoire (dont 9 sur Hautes Terres Communauté). Dans ce cadre, de nombreuses actions ont été mises en place, de façon personnalisée, dans ces établissements, notamment de la sensibilisation (auprès de 860 enfants). Ce projet a permis de réduire de 44% le gaspillage alimentaire dans les 23 écoles accompagnées, ce qui représente environ 29kg565 de nourriture gaspillée en moins par jour. Cependant, il n'y a pas eu de suivi dans le temps, or ce sont des actions qui nécessitent un accompagnement sur du long terme.

Enquêtés début 2021, les restaurants collectifs ayant suivi cette action témoignent d'une réduction du gaspillage, avec un point de vigilance sur la hausse du gaspillage au fur et à mesure sans suivi dans le temps dans certains établissements.

Le gaspillage apparaît comme une problématique majeure dans les établissements scolaires du secondaire, où peu d'actions ont été menées.

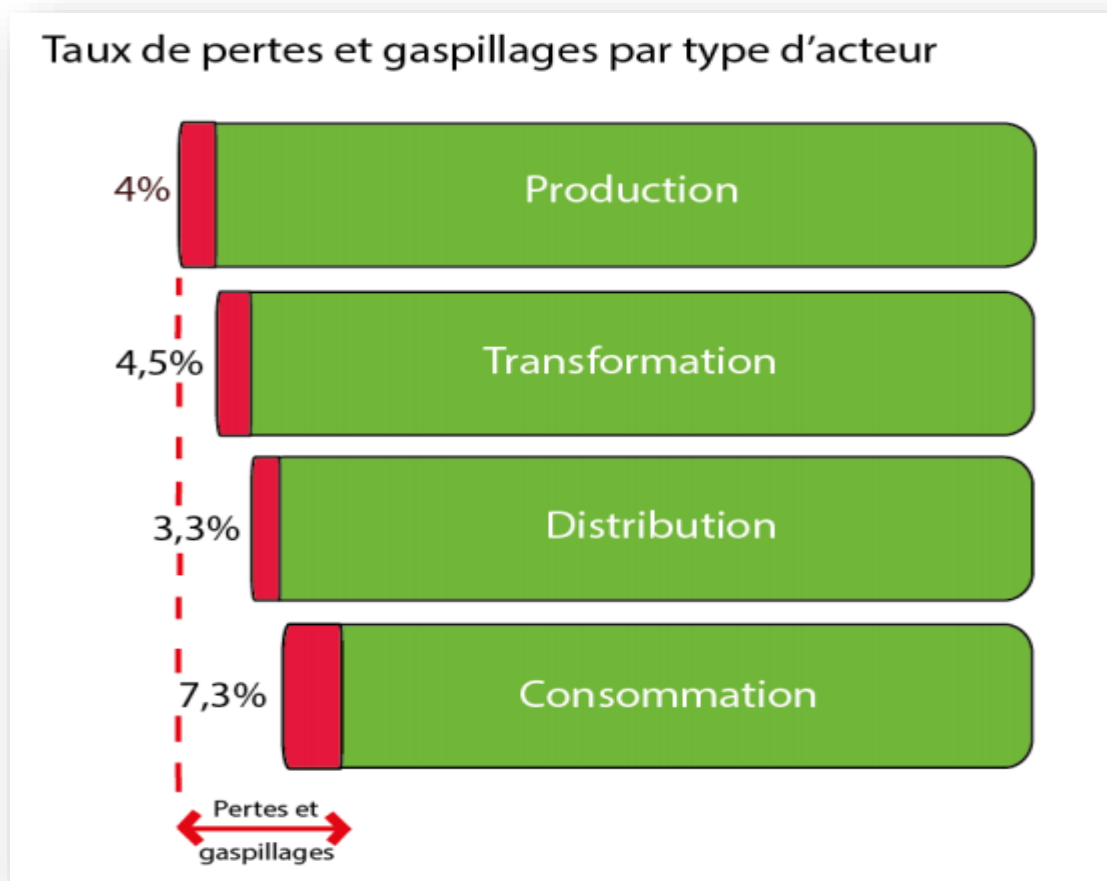


Figure 55 : Graphique représentant les taux de pertes et gaspillages par type d'acteur (ADEME, 2016)

Le CPIE Haute-Auvergne mène également plusieurs actions sur le Cantal sur la thématique de l'alimentation durable et de la lutte contre le gaspillage alimentaire :

- Démarche avec le Chalet des Galinottes au Lioran (établissement de restauration pour des groupes d'enfants classe neige, stage, etc.) donc sur le territoire de Hautes Terres

Communauté, impliquée dans Mon Restau Responsable pour lutter contre le gaspillage alimentaire, mieux gérer les proportions, le temps de travail, etc.

- Sensibilisation des jeunes d'un service civique ;
- Animation de soirées-débats, notamment auprès des habitants du territoire de Hautes Terres Communauté ;
- Projets de glanage solidaire, hors du territoire de Hautes Terres Communauté pour l'instant ;
- Association à Terana (laboratoire d'analyse sur la bactériologie qui développe des prestations de services sur la lutte anti-gaspillage) : projet sur la lutte anti-gaspillage (pesées au niveau du self pour intégrer des produits plus vertueux) déployé dans 5 collèges cantaliens (hors du territoire de Hautes Terres Communauté).

ZOOM sur le Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement (CPIE) Haute-Auvergne :

Le CPIE Haute-Auvergne fait partie du réseau associatif des CPIE, labellisés en 1975. L'équipe de 7 personnes agit sur le département du Cantal et sur les territoires limitrophes des départements voisins sans CPIE comme le Lot. Leur objectif est de contribuer à un changement de comportements, en déployant des actions selon 2 axes :

- Sensibilisation, éducation ;
- Accompagnement des porteurs de projet.

Ils travaillent sur de nombreuses thématiques environnementales : déchets, alimentation, mobilité, santé, etc.

Ils essaient des idées, répondent à des appels à projets et aussi à des demandes des acteurs locaux.

9.2.2. La gestion des déchets

Les déchets sont collectés par Hautes Terres Communauté qui a mis en place des points de collecte collectifs de tri papiers, emballages et verres.

Ils sont traités par le SYTEC, dans différentes structures :

- 1 centre de tri des emballages papier-carton
- 1 installation de stockage des déchets non dangereux
- 1 plateforme de tri des DIB et des déchets non dangereux des professionnels
- 1 plateforme de compostage des boues et des déchets verts
- 1 unité mobile de récupération des boues issues de l'assainissement collectif
- 2 déchetteries

Par ailleurs, le SYTEC travaille sur la valorisation des biodéchets des ménages sur le territoire. En effet, le syndicat bénéficie d'une subvention de la région Auvergne Rhône-Alpes pour installer dans toutes les communes du territoire qui le souhaitent des composteurs collectifs. Cette installation s'accompagne d'une formation des agents qui seront en charge de s'occuper des composteurs et des animations « compostage que des avantages » à destination des habitants sont également mises en place par les animatrices du SYTEC. Des guides pour construire son composteur et gérer son compost ont également été mis en place par le SYTEC qui vend également des composteurs (composteur en bois, lombricomposteur, bio seaux).

9.3. Impacts des activités agricoles sur les ressources naturelles

9.3.1. Qualité de l'eau

Dans le cadre de ses différentes missions le SIGAL a également réalisé une enquête sur la qualité de l'eau sur l'ensemble du bassin versant en 2013. On retrouve les résultats sur la carte ci-dessous (Figure 56).

Sur le territoire de Hautes Terres Communauté, l'état écologique des masses d'eau est en moins bon état à l'Est qu'à l'Ouest, ce qui peut être dû à la présence plus importante de céréales dans le secteur de la Margeride.



Le territoire est doté d'une biodiversité remarquable.

- Réserve Lac du Jolan : gestion par le PNRVA qui accompagne les agriculteurs sur le changement de pratiques
- Le Chaos de Landeyrat
- Lac Pêcher
- Palhas Molompize
- Estive de Chastel-sur-Murat qui est également sur un site Natura 2000 (Tourbières) : bilan avec le PNRVA en 2021 avant d'élaborer le plan de gestion en 2021.

95

Les Palhas Molompize (cultures en étage : PPAM, viticulture) et l'Estive de Chastel-sur-Murat sont particulièrement sujets à des enjeux agricoles. Par ailleurs, l'extension du Lac du Pêcher à des terres d'estives est envisagée, ce qui impliquerait la réalisation de diagnostics agricoles.

Le territoire comprend également 1 Grand site de France culminant à 1787m d'altitude (le Puy Mary) et 73% du territoire est dans le Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne.

Le territoire est aussi doté de sites Natura 2000 :

- Alagnon : ripisylves liées à la rivière ;
- Sur les Monts du Cantal ;
- Tourbières : gestion par le PNRVA.

Certaines zones du territoire font partie de sites Natura 2000 :

- A Ferrières-Sainte-Mary, site à chauve-souris géré par Saint-Flour communauté ;
- Sur la planèze, géré par Saint-Flour communauté ;
- Secteur bas de l'Alagnon, géré par le Syndicat Mixte de l'Argens (SMA) ;
- Sur le Cézaillier.

Des actions sont menées sur ces sites sur le plan agro-environnemental par le SIGAL et le PNRVA.

9.3.3. Les projets et mesures agricoles pour préserver les ressources naturelles

La prairie naturelle : une ressource naturelle à préserver

La surface agricole principale du territoire est la prairie : environ 80% des surfaces agricoles sont des prairies naturelles, parcours ou estives. Ces prairies naturelles contribuent activement à la qualité de l'eau et des milieux aquatiques, dans la mesure où elles sont gérées de manière équilibrée et extensive. De par leur diversité floristique, elles contribuent de manière conséquente à la richesse de la biodiversité du territoire. L'équilibre entre gestion agricole et haute qualité environnementale du territoire tend à se fragiliser avec les aléas climatiques, les pullulations de campagnols terrestres, les évolutions et instabilités des politiques agricoles à des échelles nationales ou internationales ainsi qu'à l'absence de filière « viande bovine » à haute valeur ajoutée. Ces évolutions entraînent des changements vers des pratiques agricoles génératrices de plus en plus de pressions potentielles sur les milieux : augmentation des cultures céréalières fourragères et céréalières au détriment des prairies (+5% entre 2013 et 2016 par exemple et recul des surfaces toujours en herbe de 10% entre 2000 et 2010), augmentation du chargement, etc.

Agir pour le maintien, l'entretien, la réimplantation et la valorisation des prairies naturelles contribue également au maintien et à l'amélioration de la qualité des masses d'eaux du bassin versant de l'Alagnon. Plusieurs références scientifiques et bibliographiques font état de l'impact positif des prairies - a fortiori naturelles - sur les ressources en eau superficielles et souterraines (Jannot P. 2007, Farrugia A.)

Hautes Terres Communauté travaille sur le maintien et le réensemencement de prairies naturelles, notamment via un projet de semences locales en partenariat avec Saint-Flour Communauté. Effectivement, Saint-Flour Communauté et Hautes Terres Communauté ont répondu ensemble à l'appel à projet Massif Central « Territoire à agriculture positive » en 2019. L'objectif de ce projet d'étendre la démarche menée depuis 2016 par Saint-Flour Communauté sur un projet d'expérimentation de récolte et de semis de graines de prairies naturelles. Les objectifs étant de :

- Maintenir et restaurer une flore de prairies naturelles autochtones
- Élaborer des méthodes de récoltes et d'utilisation des semences paysannes aux agriculteurs

- Sensibiliser et réfléchir sur les intérêts des prairies naturelles (Qualité des produits finis par exemple).

Le projet comprend plusieurs actions :

- Expérimentations in situ chez les agriculteurs : D'abord, un diagnostic DIAM, utilisant la nouvelle typologie AOP Massif Central (2019), est réalisé chez chaque agriculteur engagé dans la démarche (un engagement financier de 10% du coût d'un DIAM leur sera demandé pour s'assurer de leur implication). Accompagnée d'un entretien, cette étape permet de cibler au mieux les besoins de l'éleveur quant à la parcelle receveuse et à la prairie source de semences, dont la flore est alors inventoriée par le CBNMC. Les agriculteurs sont ensuite accompagnés par les animateurs et le CEN pour la réalisation des chantiers de récolte, de tri et de semis des graines. Finalement, un suivi de l'implantation des semences et de la satisfaction des éleveurs est effectué respectivement par le CBNMC, l'association Geyser et les animateurs.
- L'ensemble des données collectées sont analysées et synthétisées par le CEN à travers un livret technique et des fiches "retour d'expérience".
- Implication de l'INRA de Marcenat dans la mise en place de travaux de recherche sur cette thématique par la réalisation d'essais sur son parcellaire.
- Diffusion orale et visuelle des connaissances engrangées :
 - o Le CFPPA de Saint-Flour utilise les résultats pour mettre en place de nouvelles formations continues,
 - o Quatre visites d'éleveurs engagées sont organisées pour les élèves de l'EPLEFPA des Hautes Terres afin de les sensibiliser à l'intérêt des prairies naturelles,
 - o Des journées de démonstrations sont mises en œuvre pour montrer aux agriculteurs intéressés quels sont les moyens possibles de récolter des graines et de les trier.

Les partenaires mobilisés dans ce projet sont :

- Le Conservatoire d'espace naturel (CEN) d'Auvergne,
- Le Conservatoire Botanique National du Massif Central (CBNMC),
- L'association Geyser,
- L'établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole (EPLEFPA) des Hautes Terres,
- L'Institut National pour la Recherche Agronomique (INRA).

Un projet plus global sur la valorisation des prairies naturelles est en cours de réflexion et est une action structurante du PAT. Il s'agit de développer une filière basée sur l'engraissement du bétail localement en maximisant la part de prairies naturelles dans la ration alimentaire, et sur l'abattage et la découpe via l'outil dont dispose la commune de Neussargues-en-Pinatelle.

L'agriculture biologique sur le territoire et la préservation de l'environnement

• L'agriculture biologique et la préservation de l'environnement

La non-utilisation des produits phytosanitaires de synthèse en Agriculture Biologique (AB) préserve la flore et la faune aquatiques, le milieu écologique des eaux des rivières, donc la qualité des eaux (ITAB, 2016). De plus, la fertilisation des sols en AB est effectuée grâce aux engrais organiques, ce qui limite le risque de lessivage des nitrates. La présence de parcelles en AB dans les zones de captage d'eau constitue donc un levier pour reconquérir et préserver la qualité de l'eau.

Outre la préservation des milieux aquatiques, l'AB permet également de protéger les espèces et écosystèmes terrestres grâce à la non-utilisation de produits phytosanitaires de synthèse,

la présence de prairies, haies, bandes enherbées et des rotations de cultures plus diversifiées et plus longues qui offrent des abris et des ressources alimentaires plus variées et continues.

Il faut toutefois être vigilant sur certaines pratiques en AB qui sont néfastes pour la qualité des ressources naturelles telles que le retournement de prairies naturelles pour y cultiver des céréales bio.

- L'agriculture biologique sur le territoire de Hautes Terres Communauté

Le territoire de Hautes Terres Communauté comptabilisait sur le territoire 42 producteurs biologiques en 2019 d'après l'Agence bio et 66 en 2020 d'après la Chambre d'agriculture du Cantal.

Le territoire comprend aussi 11 transformateurs et deux distributeurs disposant d'une certification en bio (notamment 3 boulangers bio qui sont administrateurs à Bio 15). On peut également noter que l'abattoir de Neussargues est certifié bio.

Selon Bio 15, les freins à un passage en bio en viande sont le manque de valorisation du bio en filière broutard (ce qui nécessite d'apprendre l'engraissement), le coût de la certification et l'attache des animaux en stabulation qui sera prohibée en bio à partir de 2022. Par ailleurs, plusieurs producteurs s'estiment « proches du label bio » mais doivent travailler sur certains points.

La production de bovin lait bio nécessite l'achat d'aliments bio plus coûteux que les conventionnels. De plus, les collecteurs ne recherchent pas davantage de lait bio en ce moment (entre 2015 et 2017 il y avait eu une forte recherche de la coopérative SODIAAL par exemple mais ce n'est plus le cas aujourd'hui).

Remarques :

On peut noter qu'entre 2016 et 2019, Hautes Terres Communauté et Agglo Pays d'Issoire ont lancé le projet « Cézallier, vers un territoire Bio exemplaire ». L'objectif était de faire un état des lieux de l'agriculture biologique sur le territoire du Cézallier et d'accompagner les exploitations dans la conversion et la valorisation de la production. Le projet a permis d'assurer un travail d'animation orienté vers le développement de la production, de la transformation et de la consommation de produit issus de l'agriculture biologique.

L'animation des Projets Agro-Environnementaux et Climatiques (PAEC)

Le Syndicat Interdépartemental de Gestion de l'Alagnon (SIGAL) bénéficie de compétences liées à l'agriculture depuis 2016 et l'animation des Projets Agro-Environnementaux et Climatiques (PAEC) dont la finalité est de maintenir les pratiques agricoles adaptées ou d'encourager les changements de pratiques nécessaires pour répondre aux enjeux agro-environnementaux du territoire. Le SIGAL anime ces projets et accompagne les agriculteurs ayant signés des contrats.

Le Contrat Territorial Vert et Bleu de l'Alagnon

Le SIGAL a également mis en place un programme agricole dans le cadre du Contrat Territorial Vert et Bleu de l'Alagnon (Annexe 10). Ce programme s'articule autour de deux principales actions :

- Action 1 : compléter les connaissances sur les pratiques agricoles, leur impact sur la ressource en eau, les marges de manœuvre des exploitations agricoles et les filières favorables à la qualité de l'eau.

- Action 2 : animer le développement de pratiques et de techniques favorables à la qualité de l'eau, en diminuant l'utilisation des intrants et en réduisant la sensibilité des parcelles aux pollutions diffuses.

9.3.4. De nombreux acteurs locaux impliqués dans la préservation des ressources naturelles en lien avec les pratiques agricoles

- Le Syndicat Interdépartemental de Gestion de l'Alagnon (SIGAL) :

Le Syndicat Interdépartemental de Gestion de l'Alagnon et de ses affluents, créé en 2003 dans le cadre d'un contrat de rivière, est un syndicat mixte regroupant cinq communautés de communes autour du bassin-versant de la rivière Alagnon :

- Hautes Terres Communauté (Cantal) : la quasi-totalité du territoire de Hautes Terres se trouve dans le bassin versant de l'Alagnon
- Saint-Flour Communauté (Cantal)
- Brioude Sud-Auvergne (Haute-Loire)
- Auzon Communauté (Haute-Loire)
- Agglo Pays d'Issoire (Puy-de-Dôme)

Aujourd'hui les actions agricoles du SIGAL se concentrent sur 3 thématiques :

- Les prairies naturelles : réalisation de diagnostics via les PAET ainsi que de l'animation autour du lien sol/plante (comment gérer le sol pour améliorer les rendements tout en diminuant les intrants, etc.)
- Les pratiques culturales innovantes : animation autour du désherbage mécanique (via une bineuse) mais le SIGAL souhaiterait en faire plus, via l'achat de matériel avec lequel il pourrait faire des démonstrations et qu'il pourrait aussi mettre à disposition des agriculteurs via les CUMA à des tarifs préférentiels (semi, désherbage mécanique, ...)
- Le bois bocager : travail avec Missions Haies Auvergne notamment sur la valorisation des haies (copeau de bois pour chauffage ou litière pour vaches par exemple)

Outre l'animation des PCAE et du Contrat Territorial de l'Alagnon, depuis 2018, le SIGAL organise également un concours des Pratiques Agroécologiques Prairies et Parcours ou concours « prairies fleuries ». Ce concours vise à récompenser l'équilibre agroécologique obtenu par les éleveurs sur leurs prairies et donc à promouvoir les prairies permanentes. Il concerne tous les éleveurs qui valorisent des pâtures et des prairies de fauche non semées, riches en biodiversité, afin d'en tirer le meilleur profit dans l'alimentation des troupeaux. En 2019, le thème était celui des fromages AOP. L'objectif était donc aussi de faire le lien entre la qualité des prairies et la qualité organoleptique des fromages. Ce concours est donc un moyen pour le SIGAL de promouvoir auprès des agriculteurs les prairies naturelles, sources de biodiversité mais aussi pièges à nitrate, qui ont un rôle dans la bonne qualité des eaux.

Dans le cadre de ce concours, un jury rend visite à chaque éleveur préalablement sélectionné par le SIGAL. L'éleveur présente alors l'exploitation (les caractéristiques, les productions, la gestion, ...) ainsi que la parcelle participante au concours (mode de gestion de la parcelle, ...) que le jury visite et inspecte ensuite. En 2019, le jury était composé d'un membre de la chambre d'agriculture du Cantal, d'un apiculteur et d'un agriculteur, d'un botaniste du Conservatoire botanique national du Massif Central, de la directrice du pôle fromager AOP Massif Central et d'une spécialiste de la faune sauvage.

Le SIGAL travaille en collaboration avec de nombreux partenaires en ce qui concerne les questions agricoles : chambre d'agriculture, fédération agriculture biologique, CANT'ADEAR, FR CUMA, Agglo Pays d'Issoire, Conservatoire des Espaces Naturels, le Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne, SICALA, ...

- Le Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne :

Dans le domaine agricole, le Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne intervient pour apporter son expertise : réalisation de diagnostics, élaboration de cahiers des charges, instruction des MAEC (sur les sites Natura 2000), accompagnement des agriculteurs dans des changements de pratiques (pastoralisme, gestion de l'herbe, ...).

- Conservatoire des Espaces Naturels (CEN) Auvergne :

Le Conservatoire d'Espaces Naturels d'Auvergne est installé en Auvergne depuis 1989, et dispose d'une Antenne à Neussargues en Pinatelle. Le CEN intervient sur la préservation des paysages et de la biodiversité (préservation des espaces naturels). Des plaines alluviales aux Hautes Chaumes, des coteaux secs aux tourbières, en passant par les forêts et les zones humides, le CEN Auvergne gère un réseau de 212 sites soit 1533 hectares.

Les objectifs du CEN sont :

- Connaître : le CEN Auvergne s'appuie sur son expertise scientifique afin de mettre en place des actions de préservation des espaces naturels
- Protéger : le CEN Auvergne cible des espaces naturels présentant des richesses écologiques, géologiques ou paysagères. Il en fait ensuite l'acquisition par l'achat ou par la signature de conventions, ce qui lui permet d'avoir un ancrage territorial fort, en concertation avec les acteurs locaux.
- Gérer : les actions de gestion du CEN Auvergne reposent sur la mise en place, pour les sites gérés, d'un plan de gestion écologique. Elles se présentent sous différentes formes : travaux d'entretien, restauration, fauchage, pâturage, ou parfois la non intervention. Ce document ressource planifie pour les années à venir, les actions à initier pour préserver la biodiversité, dans l'intérêt du bien commun, en tenant compte des enjeux sociaux et économiques du territoire. Ces plans de gestion sont concertés et partagés avec les acteurs en place, pour que le projet soit celui de tous.
- Valoriser : la préservation des espaces naturels passe également par la sensibilisation à la nature. L'entretien des espaces naturels participe également à l'attractivité touristique des territoires : le CEN Auvergne décline des outils d'informations sur les sites qu'il préserve, et propose chaque année un calendrier d'animations pour faire découvrir sur le terrain, la richesse de notre patrimoine.
- Animer : le CEN Auvergne accompagne les politiques environnementales nationales et territoriales comme Natura 2000, Espaces naturels sensibles, schéma régional de cohérence écologique (SRCE), trame verte et bleue, etc. A ce titre, il développe et porte des projets de territoire, visant la gestion des milieux naturels et le développement durable.

Pour atteindre ses objectifs, le CEN travail autour de deux axes principaux :

- La préservation des sites naturels par la maîtrise foncière et d'usage : en achetant des parcelles ou en signant des conventions avec les propriétaires, le CEN constitue un réseau de sites préservés.
- L'appui aux politiques publiques en faveur de la biodiversité : le CEN travail beaucoup sur les zones humides (en lien étroit avec le SIGAL sur Hautes Terres Communauté) et sites Natura 2000, les Espaces Naturels Sensibles, la préservation des prairies naturelles, l'atlas de biodiversité, ...

- Le GAB Bio 15 :

Le GAB Bio 15, présenté précédemment dans la partie « Economie » développe l'agriculture biologique sur le territoire du Cantal, en travaillant sur les différents volets de « la fourche à la fourchette ».

- Institut National de la Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (INRAE) de Marcenat :

L'INRAE de Marcenat est une plateforme expérimentale, dédiée aux systèmes d'élevages des ruminants, du centre INRAE Auvergne Rhône-Alpes et constitue une partie de l'herbipôle de ce centre régional. Cette ferme expérimentale INRAE est installée à Marcenat depuis 1962. Les thématiques de recherches de l'INRAE de Marcenat sont :

- Les systèmes d'élevage innovants : ces recherches concernent la conduite des élevages et des prairies vers des élevages plus durables et plus respectueux de l'environnement en préservant davantage les ressources.
- La conduite d'élevage et la qualité des produits : ces recherches visent à mesurer l'incidence des facteurs d'élevages (natures de l'alimentation, biodiversité des prairies, ...) sur les caractéristiques des produits et en particulier sur les caractéristiques fromagères du lait (qualité sensorielle et nutritionnelle des fromages).
- La gestion de la prairie et de l'environnement : ces recherches consistent à évaluer les effets des différents modes de gestion de la prairie permanente (fauche, pâturage continu ou tournant, fertilisation, ...) sur la biodiversité (diversité prairiale et insecte) de ces prairies. Le but étant de concilier production durable et environnement.
- Le projet AP3C qui vise à analyser l'impact du climat sur les végétaux du Massif Central.

- L'exploitation agricole du Lycée agricole Louis Mallet à Saint-Flour :

Cette exploitation comprend 115 hectares de SAU et emploie 4 personnes dont 2 à mi-temps. C'est une exploitation de vaches montbéliardes produisant du lait AOP Cantal, de vaches Aubrac qui sont exportées en broutards (et 2 par an sont finies labellisées label rouge BFA), et d'agneaux blancs du Massif Central label rouge. De la lentille blonde ainsi que des céréales pour l'alimentation animale sont cultivées. Une partie du lait est valorisée en yaourts pour le restaurant collectif du lycée.

L'exploitation mène plusieurs projets tournés vers l'agroécologie :

- Collecte de données sur des brebis ;
- Projet en partenariat avec la Région Auvergne – Rhône – Alpes sur l'association de lentilles blondes avec du lin, de la cameline, etc. pour limiter l'utilisation d'herbicides ;
- Projet filière veau en partenariat avec Saint-Flour Communauté.

- Le Conservatoire Botanique National du Massif Central (CBNMC) :

Agréé par le Ministère de la transition écologique depuis le 10 juin 1988, le CBNMC est un établissement public administré par un Syndicat mixte, ayant pour objectif principal la connaissance, la conservation et la valorisation de la diversité végétale naturelle sur son territoire d'agrément.

Il étudie notamment la diversité floristique dans les prairies, par des relevés et études botaniques. Le CBNMC participe au projet de semences locales.

En lien avec le PAT, le CBNMC pourrait travailler sur le volet agro-environnemental : sur des diagnostics DIAM, sur la rédaction de cahier des charges d'un projet de filière respectueuse de l'environnement en utilisant la flore comme indicateur, sur la réalisation de bilan économique de production de fourrages, etc.

- La Ligue pour la Protection des Oiseaux (LPO) Auvergne – Rhône – Alpes

La LPO est une association qui travaille sur la préservation de la biodiversité et plus particulièrement de celle des oiseaux. Ses axes de travail sont les suivants :

- Connaissance des espèces, inventaire des oiseaux sur le territoire, notamment ceux qui sont classés vulnérables : le milan royal, les pie-grièche (carnivores, qui mangent les campagnols terrestres), le busard cendré ;
- Conservation et protection en partenariat avec le Conseil Départemental du Cantal avec les développeurs de projets éoliens, et sensibilisation du grand public ;
- Agriculture : préservation et gestion des prairies naturelles.

Concernant l'agriculture, les enjeux du territoire sont :

- Le busard a besoin de cultures pour son nid, ce qui implique la protection des nids ;
- La pie-grièche a besoin de milieux ouverts pour chasser et de bosquets/haies pour installer son nid, d'où un travail de sensibilisation des agriculteurs à la replantation des haies ;
- Le milan royal se nourrit d'insectes et meurt en présence de taux trop élevés de produits antiparasitaires.

La LPO sensibilise les agriculteurs et réalise des inventaires prairiaux et floristiques (qui peuvent être faits en lien avec la qualité des produits).

9.3.5. Les enjeux liés à l'environnement

Forces	Faiblesses
• Agriculture pastorale = beaucoup de prairies permanentes sources de qualité environnementales (biodiversité, qualité de l'eau, ...) • Actions du SIGAL pour encourager les bonnes pratiques agricoles préservant la qualité de l'eau et de nombreux acteurs accompagnent les agriculteurs vers des pratiques respectueuses de l'environnement • Démarches de développement durable dans le cadre du SCoT avec Saint-Flour Communauté + PCAET • Territoire labellisé « territoire à énergie positive pour la croissance verte » + CTE (Contrat de Transition Energétique) • Bonne gestion et tri des déchets (notamment les déchets agricoles), compostage, via le SYTEC • Signe de qualité = cahiers des charges encourageant les bonnes pratiques (AOP, Label Rouge, ...) • Territoire avec un bon potentiel d'énergies renouvelables	• Peu d'exploitations en bio : ○ En bovin allaitant : pas de filière bio broutard ○ En bovin lait : concurrence avec les AOP fromagères • Manque d'énergies renouvelables sur le territoire • Manque d'appropriation des enjeux environnementaux par les agriculteurs • Peu d'actions de sensibilisation sur la lutte anti-gaspillage dans les Ehpad et auprès des citoyens
Opportunités	Menaces

• Développement de la méthanisation avec les nombreuses exploitations d'élevage ○ Source de revenus supplémentaires pour les agriculteurs ○ Projet de création d'un réseau au sud du territoire avec la DDT 15 • PCAET, développement des énergies renouvelables, ... • Développement d'une filière viande à haute valeur économique et environnementale • Gestion des prairies en lien avec les AOP fromagères du territoire	• Développement des pratiques agricoles plus intensives et moins favorables à l'environnement : ○ De plus en plus de cultures de céréales ○ De plus en plus de prairies temporaires ○ Irrigation des champs peu favorable à la qualité de l'eau ○ Utilisation de produits phytosanitaires notamment pour lutter contre les pullulations de campagnols terrestres • Réchauffement climatique : une menace pour l'agriculture du territoire ○ Menaces sur la production fourragère d'été ○ Apparition de nouveaux parasites ○ Débourrage précoce associé à une plus forte sensibilité au gel • Baisse d'adhésion à la bio : ○ Evolution du cahier des charges : interdiction probable de l'attache des animaux en stabulation. • Perte d'adhésion des pratiques de lutte anti-gaspillage dans les restaurants scolaires si les actions du SYTEC ne sont pas reconduites sur du plus long terme
--	---

Le PAT doit répondre aux enjeux suivants :

Sous-thématiques	Enjeux
Production	- Accompagner les agriculteurs vers des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et vers la valorisation de ces pratiques (AB, agroécologie, prairies naturelles, etc.) - Structurer des filières agricoles et agro-alimentaires respectueuses de l'environnement
Transition énergétique	- Développer les énergies renouvelables via les activités agricoles et agroalimentaires - Limiter l'utilisation d'énergies (en particulier fossiles) dans les activités agricoles et agroalimentaires
Gaspillage alimentaire / Biodéchets	- Structurer des filières de valorisation des biodéchets sur le territoire - Eduquer et sensibiliser à la lutte anti-gaspillage, au compostage et au tri des biodéchets



Le patrimoine gastronomique et culturel



10. Le patrimoine gastronomique et culturel

Le territoire est doté d'un patrimoine gastronomique et naturel remarquable. Les activités agricole et touristique, les deux premières économies du territoire, sont étroitement liées. En effet, l'agriculture façonne les paysages et la culture du territoire, et apporte des produits de qualité, qui peuvent être valorisés par les acteurs du tourisme tels que les restaurateurs. Le patrimoine gastronomique et culturel fait donc partie intégrante du PAT.

10.1. La gastronomie

10.1.1. Les AOP fromagères

Le territoire compte de nombreuses productions SIQO (AOP, label rouge), comme cela a été décrit dans la partie « Economie agricole et alimentaire ».

10.1.2. Les autres productions sous signe de qualité

Le territoire est reconnu pour plusieurs spécialités culinaires locales :

- Les macarons de Massiac
- Les cornets de Murat : pâtisserie typique de Murat se présentant sous la forme d'une coma garnie de crème et d'un peu de caillé battus façon chantilly ;
- La truffade : plat originaire des monts du Cantal, à base de pommes de terre et de Cantal ou de Salers ;
- Le pounti : pâté originaire du Cantal et de l'Aveyron, à base de farine de froment (ou de seigle) mélangée à des œufs et du lait, de feuilles de blette, de lard et de pruneaux.

Ces spécialités culinaires locales sont valorisées par les commerçants et restaurateurs du territoire.

10.2. Évènementiel et tourisme

Le territoire de Hautes Terres Communauté est un territoire touristique. Le territoire compte de nombreux sites touristiques comme le bassin de Massiac, le plateau du Cézallier, le Puy Mary classé grand site de France, 5 espaces naturels sensibles (le lac du pécher, les tourbières de Brujaleine, la tourbière du Jolan, la roche de Landeyrat et les corniches basaltiques de l'Alagnon de Molompize), 63 monuments historiques ou encore la station du Lioran qui est le domaine skiable le mieux équipé du Massif Central avec 44 pistes de ski alpin qui s'étendent sur 60 km. A titre d'exemple le samedi 16 février 2019 la station a vendu l'équivalent de 19 788 journées skieurs, et en matière d'hébergement la station enregistre un taux d'occupation de 94% pour les vacances de février 2019. On retrouve également sur le territoire 1000 km de sentiers de randonnée (avec le départ des 4 communes au 1er janvier 2019).

En 2018, on enregistrait sur Hautes Terres Communauté 92 272 visiteurs qui ont été accueillis dans les points d'informations touristiques, 163 074 nuitées et 112 856,40 € de taxe de séjour ont été collectés ce qui fait du territoire le plus touristique du département.

Sur le territoire, on recense de nombreux événements, fêtes qui permettent de mettre en avant le terroir et les productions locales et les producteurs du territoire, notamment auprès des touristes. On compte notamment deux marchés de pays durant la période estivale (à Ferrières-Saint-Mary et à Murat), la fête de l'estive à Allanche, la fête des Cornets de Murat à Murat, la fête des Palhas à Massiac, etc. D'autres événements sont aussi présents comme les fêtes patronales, de nombreuses brocantes, visites, etc.

Des visites de fermes sont également organisées dans 9 fermes du territoire par Hautes Terres Tourisme. Par ailleurs, cette structure élabore en partenariat avec Hautes Terres Communauté une stratégie touristique, dans laquelle un volet sera consacré à l'agriculture.

10.3. La culture en lien avec l'agriculture et l'alimentation

Hautes Terres Communauté déploie une programmation culturelle chaque année. En 2020, la saison a débuté avec l'exposition « Nourrir l'humanité » qui a démarré le 1er septembre, à la Médiathèque intercommunale à Massiac. L'exposition a apporté un éclairage pédagogique aux thèmes suivants : l'agriculture face à l'explosion démographique ; les nouveaux comportements alimentaires et le réchauffement climatique ; le déclin des ressources de la planète ; les espoirs suscités par l'écologie et la biologie ; la mondialisation...

Cette exposition est a été construite par le Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement (CPIE) Haute-Auvergne. Elle a trouvé un écho dans 2 autres rendez-vous : le spectacle Théâtre et Humour « Manger » de la Compagnie Zygomatic le 27 septembre et la projection d'un documentaire de Vincent Bruno du CPIE « Je mange donc je suis » le 1er octobre.

La programmation culturelle de Hautes Terres Communauté du 2e semestre 2021 a été axée autour d'un fil rouge sur l'agriculture et l'alimentation, avec une diversité de différents temps culturels :

- Représentation tout public et scolaire de « Vacarmes ou comment l'homme marche sur la terre » par Thomas Pouget, metteur en scène et comédien, précédée d'une lecture tout public par Thomas Pouget et François Perrache, auteur.
- Rencontres de Thomas Pouget et des deux autres comédiens avec les collégiens, accompagnées d'actions de sensibilisation et d'ateliers théâtre autour de l'agriculture et de l'alimentation ;
- Déploiement du festival Alimentterre sur le territoire ;
- Conférences sur l'alimentation holistique par Anthony FARDET, chercheur de l'INRAE ;
- Exposition sur l'agriculture des GVA de la Châtaigneraie, d'Aurillac et de Vic-sur-Cère pour présenter et sensibiliser à la diversité des métiers d'agriculteurs.

Ces différents événements ont permis de sensibiliser les citoyens à l'agriculture et à l'alimentation durables et de favoriser les échanges avec les citoyens sur ces sujets pour qu'ils puissent apporter leur vision dans le cadre de la construction du PAT.

10.4. Enjeux sur le patrimoine

Forces	Faiblesses
• Nombreuses AOP fromagères, autres signes de qualité et spécialités culinaires locales sur le territoire • Un patrimoine paysager préservé • Un territoire reconnu pour ses activités sportives en nature (aussi bien hivernales qu'estivales) • Des Offices de Tourisme qui travaillent en partenariat avec les agriculteurs • Une programmation culturelle de HTC en lien avec l'agriculture et l'alimentation	• Des AOP fromagères assez peu valorisées à l'échelle nationale (exceptée l'AOP Saint-Nectaire) • Des bovins très peu valorisés sur le territoire

Opportunités	Menaces
• Une ligne de train régionale et une ligne interrégionale qui desservent plusieurs communes du territoire et une proximité avec l'A75 • Des prairies naturelles dotées d'une biodiversité remarquable à valoriser • Une plus forte attractivité touristique des territoires ruraux liée aux multiples confinements	• Une intensification des pratiques agricoles qui peut conduire à une dénaturation des paysages • Une dégradation des ressources naturelles par l'activité touristique ?? • Crise sociale et économique liée au COVID-19 • Le détournement du GR4 qui n'emprunterait plus le territoire

Le PAAT peut répondre aux enjeux suivants :

Sous-thématiques	Enjeux
Production	- Encourager et accompagner les agriculteurs dans des démarches de qualité liées aux terroirs (AOP notamment)
Valorisation	- Accompagner les agriculteurs dans la valorisation de leurs productions auprès des touristes et les entreprises agro-alimentaires qui souhaitent valoriser des productions locales auprès des touristes - Structurer des filières agricoles et agro-alimentaires locales
Distribution	- Accompagner les entreprises agro-alimentaires du territoire dans la vente et la promotion des produits locaux
Agri-tourisme	- Accompagner les agriculteurs vers des projets agritouristiques - Intégrer l'agriculture et l'alimentation dans la stratégie agritouristique du territoire
Restauration	- Encourager les restaurants à s'approvisionner auprès de producteurs et d'artisans locaux
Culture	- Intégrer l'agriculture et l'alimentation dans la programmation culturelle du territoire



Nutrition - Santé



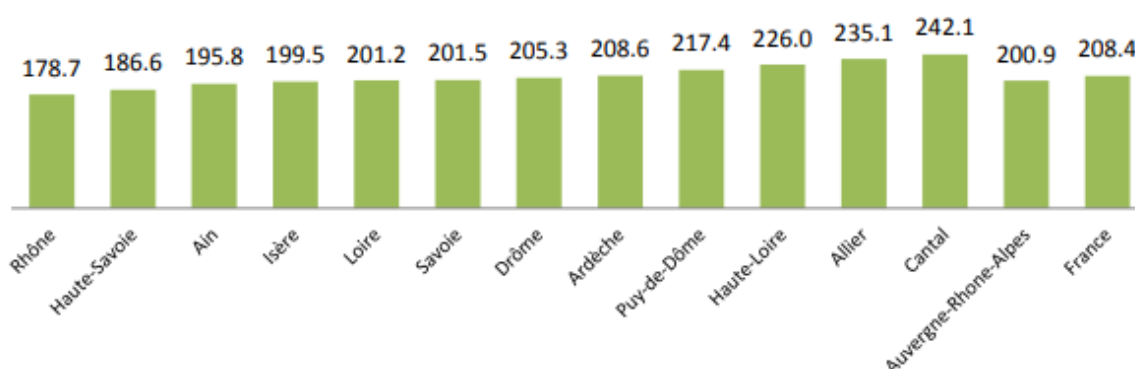
11. Nutrition – santé

La nutrition est connue comme un facteur majeur de bonne santé, à tel point que les pouvoirs publics se sont emparés de la question : Plans Nationaux Nutrition Santé (PNNS), messages nutritionnels, etc. Il n'est plus uniquement question d'équilibre nutritionnel mais aussi de l'impact positif d'une alimentation bio, de saison, locale, etc. sur la santé. Le lien entre alimentation et santé est une problématique multi-factorielle : éducation à une alimentation saine, accessibilité sociale, pratiques agricoles locales, etc. Ce volet fait ainsi partie intégrante du PAAT.

11.1. Quelques données sur la santé en Auvergne – Rhône – Alpes

En Auvergne – Rhône – Alpes (PRS – ARS AURA 2018), les maladies cardio-vasculaires et les cancers constituent les deux causes principales de décès (53 % des décès pour les deux causes réunies), mais l'ordre des deux causes est différent selon le sexe. Chez les hommes les cancers représentent la première cause de décès depuis le début des années 2000 (32 % des décès masculins en 2013), alors que les maladies cardio-vasculaires restent la première cause de décès chez les femmes (27 % des décès féminins en 2013). Le Cantal est particulièrement touché par les maladies cardiovasculaires (Figure 59).

Taux standardisés annuels de mortalité par maladies cardiovasculaires par département, Auvergne-Rhône-Alpes, 2007-2013



Source : Inserm CépiDc, Insee - Exploitation ORS

Figure 59 : Histogramme représentant les taux standardisés annuels de mortalité par maladies cardiovasculaires par département, Auvergne-Rhône-Alpes, 2007-2013

11.2. Le lien entre alimentation et santé

11.2.1. Les maladies liées à l'alimentation

La nutrition est un déterminant majeur de la santé notamment en termes de morbidité et de mortalité (Etude Esteban 2015). Les consommations alimentaires, l'activité physique et la sédentarité, ainsi que les marqueurs de l'état nutritionnel sont des facteurs de risque ou de protection de nombreuses maladies chroniques qui concernent une grande part de la population en France comme dans de nombreux pays. Sont particulièrement concernés les maladies cardiovasculaires, certains cancers, le diabète, l'obésité ou encore l'ostéoporose. Ces maladies chroniques représentent la première cause de mortalité au niveau mondial et les coûts humains, sociaux et économiques de ces maladies sont considérables. En France, les données de surveillance font état de 385 000 nouveaux cas de cancers en 2015 (211 000 hommes et 174 000 femmes) ; 3,3 millions de personnes traitées pour un diabète ; 140 000 décès par an liés aux maladies cardiovasculaires ; 3,5 millions de personnes souffrant d'ostéoporose ; et l'obésité concerne 17 % des adultes.

11.2.2. Le surpoids et l'obésité

La prévalence de l'obésité en Auvergne est proche de la moyenne nationale (Tableau 11). Elle a augmenté de 3 points (soit 29.7%) entre 1997 et 2003 et est globalement stable depuis, alors qu'elle a poursuivi son évolution à la hausse à l'échelle nationale (augmentation de 6.5 points, soit 58.2%). La prévalence de l'obésité est plus élevée chez les ouvriers, employés, agriculteurs, commerçants et chefs d'entreprise, catégories surreprésentées sur le territoire de Hautes Terres Communauté que chez les cadres, catégories sous-représentées (Tableau 12).

Prévalence de l'obésité et évolution (en %), Auvergne, Rhône-Alpes, France, 1997-2012

	Prévalence de l'obésité en :						Evolution de la prévalence de l'obésité entre...					Evolution de la prévalence de l'obésité entre...
	1997	2000	2003	2006	2009	2012	1997 et 2000	2000 et 2003	2003 et 2006	2006 et 2009	2009 et 2012	1997 et 2012
Auvergne	11,1	10,2	14,4	13,9	14,4	14,4	-8,1	+41,2	-3,5	+3,6	0	+29,7
Rhône-Alpes	7,9	9,0	9,8	10,6	11,9	12,5	+13,9	+8,9	+8,2	+12,3	+5,0	+58,2
France	8,5	10,1	11,9	13,1	14,5	15,0	+18,8	+17,8	+10,1	+10,7	+5,3	+76,5

Source : Enquête OBEPI 2012

Tableau 11 : Prévalence de l'obésité et évolution (en %), Auvergne, Rhône-Alpes, 1997-2012

Prévalence de la surcharge pondérale et de l'obésité et panorama des habitudes de vie des élèves de CM2 selon le groupe socioprofessionnel des parents (%), France entière, année scolaire 2014-2015

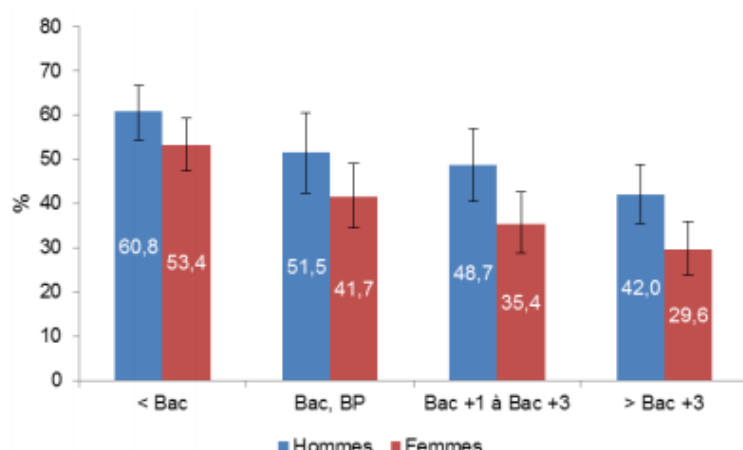
			Pourcentage d'enfants qui...					
	Surcharge pondérale (obésité incluse)	Obésité	... ont un écran dans leur chambre	... passent devant un écran... 2 heures/jour ou plus, jours avec classe	2 heures/jour ou plus, jours sans classe	... prennent un petit déjeuner quotidien	... consomment tous les jours des boissons sucrées	... font du sport au moins une fois par semaine
Cadres	12,7	1,4	26,0	8,4	38,6	87,6	15,2	78,4
Professions Intermédiaires	16,2	3,1	32,3	10,9	43,9	84,8	17,7	77,9
Agriculteurs, commerçants, chefs d'entreprise	19,1	3,6	32,8	13,9	47,9	84,2	17,9	73,9
Employés	20,2	4,0	38,4	15,6	47,9	81,9	20,6	70,5
Ouvriers	21,5	5,5	43,0	16,4	52,7	78,8	26,4	66,9
Ensemble	18,1	3,6	35,2	13,5	46,5	82,7	19,8	73,2

Source : DREES-DGESCO, Enquête nationale de santé auprès des élèves de CM2.

Tableau 12 : Prévalence de la surcharge pondérale et de l'obésité et panorama des habitudes de vie des élèves de CM2 selon le groupe socioprofessionnel des parents (%), France entière, année scolaire 2014-2015

Les personnes diplômées de l'enseignement supérieur sont moins sujettes au surpoids que les individus dont le plus haut diplôme est le BAC, elles-mêmes moins touchées que les personnes dont le plus haut diplôme est d'un niveau inférieur au BAC (Figure 3), surreprésentées sur le territoire.

Prévalence du surpoids (obésité incluse)* chez les hommes et les femmes de 18-74 ans selon le sexe et le diplôme, étude Esteban 2015**

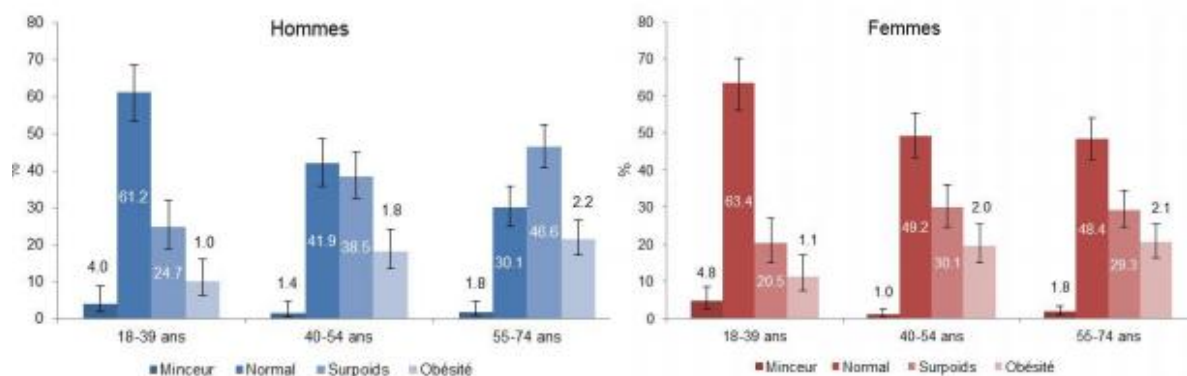


* Le surpoids est défini par un IMC $\geq 25,0$ selon les références de l'OMS.

** Le diplôme rend compte du diplôme d'enseignement général ou technique le plus élevé que la personne a obtenu. Il est exprimé en 4 classes : < Bac (aucun diplôme, certificat d'études primaires, CAP, BEP, BEPC, brevet élémentaire, brevet de compagnon) ; Bac, BP (baccalauréat général, technologique ou professionnel, brevet professionnel ou de technicien, BEA, BEC, BEI, BEH, capacité en droit) ; Bac +1 à Bac +3 (diplôme de 1^{er} cycle universitaire, bac +3, licence, BTS, DUT, DEUG, diplôme des professions sociales ou de la santé, diplôme d'infirmier) ; > Bac +3 (diplôme de 2^{ème} ou 3^{ème} cycle universitaire [y compris médecine, pharmacie, dentaire], master, doctorat, diplôme d'ingénieur, diplôme d'une grande école).

Figure 60 : Histogramme représentant la prévalence du surpoids (obésité incluse) chez les hommes et les femmes de 18-74 ans selon le sexe et le diplôme, étude Esteban 2015

Distribution de la corpulence des adultes de 18-74 ans selon le sexe et la classe d'âge, étude Esteban 2015



La corpulence rend compte de l'indice de masse corporelle (IMC) exprimé selon 4 classes (références OMS) : minceur (IMC < 18,5), normal (18,5 $\leq$ IMC < 25,0), surpoids (25,0 $\leq$ IMC < 30,0) et obésité (IMC $\geq$ 30,0).

Figure 60 : Histogrammes représentant la distribution de la corpulence des adultes de 18-74 ans selon le sexe et la classe d'âge, étude Esteban 2015

Les parts de surpoids et d'obésité augmentent avec l'âge, en particulier chez les hommes où le surpoids est environ 2 fois plus élevé chez les individus âgés de 55 à 74 ans par rapport à ceux âgés de 18 à 39 ans (Figure 60). Sur le territoire de Hautes Terres Communauté, la population est plus âgée que la moyenne nationale, avec une surreprésentation des personnes âgées de plus de 65 ans par rapport aux données nationales.

Hautes Terres Communauté apparaît comme un territoire où le surpoids et l'obésité sont des menaces pour la santé de la population, de par ses caractéristiques sociodémographiques (âge, niveau d'éducation, CSP).

11.2.3. La consommation de produits biologiques et la santé

Impact de la consommation de produits biologiques sur la santé

Selon l'étude BioNutriNet, les grands consommateurs de bio ont 23% de risque en moins de développer un surpoids et 31% de risque en moins de développer une obésité. Par ailleurs, les participants de l'étude qui consomment au moins 62% de produits bio pour leur alimentation ont 31% de chance en moins de développer un syndrome métabolique. Enfin, pendant la période de l'étude, les grands mangeurs de bio ont eu en moyenne 25% de cancers en moins que les non mangeurs bio. L'effet de la consommation de produits bio n'est pas le même pour tous les cancers et ceux qui sont les plus impactés sont les cancers du sein en postménopause (-34% chez les grands consommateurs de bio) et les lymphomes (-76% chez les grands consommateurs de bio).

ZOOM sur l'étude BioNutriNet :

Démarré en 2014, BioNutriNet est une étude qui fait partie du projet Nutrinet-Santé piloté par l'INRAE. Les objectifs de cette étude étaient de quantifier l'impact d'un régime alimentaire sur la santé publique et l'environnement. Pour cette étude, ce ne sont pas moins de 30 000 consommateurs qui ont déclaré leurs consommations alimentaires. L'étude a lissé les possibles biais : l'alimentation plus végétale, la meilleure hygiène de vie des grands consommateurs de produits bio, etc.

La consommation de produits biologiques sur le territoire

Parmi les consommateurs d'aliments biologiques, ont été distingués les consommateurs ayant une consommation diversifiée d'aliments biologiques (fréquence « toujours » ou « souvent » pour au moins la moitié des groupes d'aliments proposés) des consommateurs ayant une consommation peu diversifiée d'aliments biologiques (fréquence « toujours » ou « souvent » pour au moins un groupe d'aliments mais pour moins de la moitié des groupes d'aliments proposés).

Les consommateurs de produits bio sont surreprésentés parmi les populations diplômées de l'enseignement supérieur (Figure 61), qui sont sous-représentées sur le territoire de Hautes Terres Communauté.

Les consommateurs diversifiés de produits bio sont surreprésentés parmi les artisans, commerçants et chefs d'entreprise et par les inactifs (Figure 62) tandis que les consommateurs de produits peu diversifiés bio le sont parmi les agriculteurs, les professions intermédiaires, les cadres et professions libérales et les retraités. Sur notre territoire, les parts d'agriculteurs et d'artisans, de commerçants et de chefs d'entreprise sont plus importantes qu'à l'échelle nationale tandis que celle de cadres est plus faible. Ces données ne permettent donc pas véritablement de dessiner une tendance par à la consommation de bio sur le territoire.

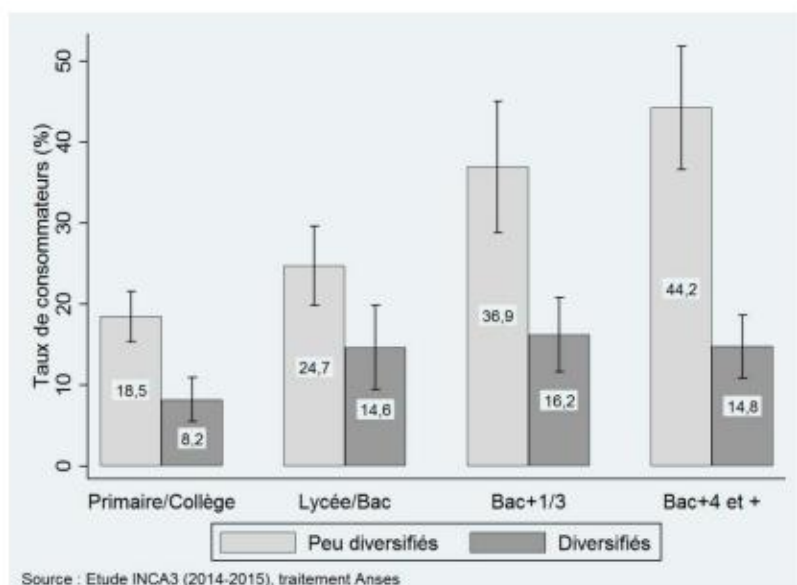


Figure 61 : Histogramme représentant les taux de consommateurs de produits issus de l'agriculture biologique en fonction du niveau de diplôme obtenu parmi la population nationale âgée de 18 à 79 ans

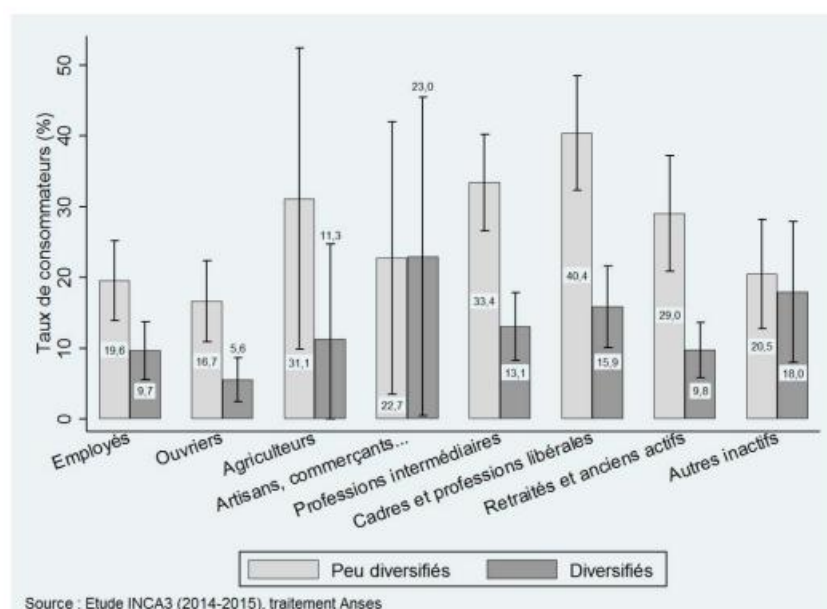


Figure 62 : Histogramme représentant les taux de consommateurs de produits bio en fonction des CSP

11.3. Suivi des recommandations du Programme National Nutrition Santé (PNNS) et de la diversification des protéines en restauration scolaire (EGAlim)

- Suivi des recommandations du PNNS

L'étude Esteban montre que, malgré les actions conduites dans le cadre du PNNS promouvoir des choix alimentaires favorables à une bonne santé, les comportements alimentaires de la population française ont peu évolué entre 2006 et 2015. Seuls 42 % des adultes et 23% des enfants consomment au moins cinq fruits et légumes par jour, avec toujours trop d'apports en acides gras saturés, en sucre et en sel, et des apports insuffisants en fibres. L'atteinte des objectifs sous la contrainte des disparités socio-économiques. Par ailleurs, il apparaît que c'est parmi les plus riches et les plus éduqués que les recommandations nutritionnelles sont les plus appliquées, contribuant ainsi à accroître les inégalités sociales de santé en nutrition.

L'étude INCA 3 montre qu'il existe une association entre faible revenu et consommation d'une alimentation de moindre qualité nutritionnelle, en moyenne plus dense en énergie, avec plus de produits sucrés et moins de fruits, de légumes et de poissons. Cette alimentation, qui favorise l'obésité et les maladies chroniques, est aussi la plus accessible aux petits budgets.

Par ailleurs, les recommandations nutritionnelles nationales ont beaucoup évolué au fil des différents PNNS, notamment entre 2015 et 2019. En effet, la consommation régulière de légumineuses et d'oléagineux est recommandée depuis 2019 seulement. Auparavant, la consommation de protéines animales était recommandée 1 à 2 fois par jour alors qu'il est aujourd'hui recommandé de limiter la viande rouge et la proportion de produits laitiers a été revue à la baisse. Enfin, les notions d'alimentation bio, locale, et de saison ont été introduites.

Il apparaît essentiel de sensibiliser la population du territoire à une alimentation saine. Cela apparaît d'autant plus importante que les recommandations ont évolué ces dernières années. Par ailleurs, les dernières recommandations du PNNS préconisant une alimentation bio et locale, la sensibilisation nutritionnelle permettrait aussi de valoriser l'agriculture locale respectueuse de l'environnement.

- Suivi des recommandations de diversification des protéines de la loi EGAlim en restauration scolaire

Une des mesures de la loi EGAlim porte sur l'expérimentation sur 2 ans, à compter d'octobre 2019, d'un menu végétarien hebdomadaire dans l'ensemble des restaurants scolaires. Sur le territoire, cette mesure est inégalement appliquée, dans moins de la moitié des établissements (Fig. 63). Elle est en particulier peu mise en place dans les petits établissements (restaurants communaux des écoles).

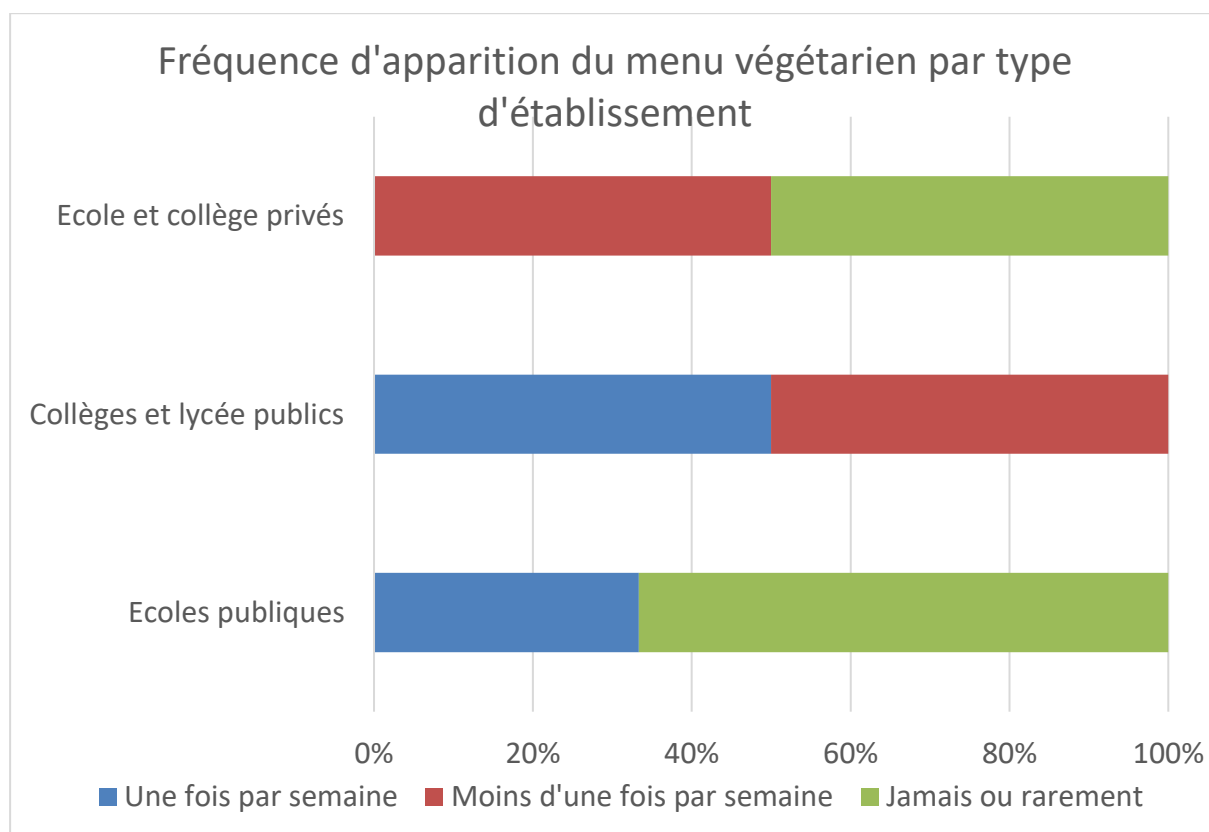


Figure 63 : Histogramme représentant la fréquence d'apparition du menu végétarien par type d'établissement sur le territoire de Hautes Terres Communauté (2021)

11.4. La prise en compte de la nutrition dans le Contrat Local de Santé (CLS) porté par Hautes Terres Communauté et Saint-Flour Communauté

Le CLS a été construit en 2018 à partir d'un diagnostic et d'une concertation avec les acteurs de la santé, en particulier de la prévention. Il permet de contractualiser entre l'Etat, représenté par l'Agence Régionale de Santé (ARS) Auvergne – Rhône – Alpes au niveau régional, et les acteurs locaux de la santé. L'objectif est d'aboutir à une stratégie sanitaire globale sur le territoire.

Le CLS est défini par 4 axes stratégiques et 1 axe transversal :

- Prévention et dépistage (santé mentale, santé environnementale, ...) ;
- Offre de soins (attractivité, réorganisation, ...) ;
- Parcours de la personne âgée (aidants familiaux, développement d'un environnement favorable au bien-vieillir) ;
- Sport, santé et nutrition ;
- Coordination des acteurs.

La gouvernance du CLS est composée de :

- Un comité technique, constitué par les deux communautés de communes et l'ARS ;
- Un comité de pilotage avec tous les signataires, la Caisse Régionale d'Assurance Maladie (CRAM), les 2 communautés de communes, le Conseil Départemental du Cantal, etc.).

En s'assurant d'articuler le PAAT au CLS, il répondra aux attentes de l'ARS concernant la nutrition.

11.5. Les enjeux liés à la nutrition

Forces	Faiblesses
• Un Contrat Local de Santé déployé sur le territoire (mutualisé avec Saint-Flour Communauté) • Sport/Santé : ○ Programme Sport Santé ○ Sensibilisation au bien fait du sport et d'une bonne alimentation • Une agriculture présentant des filières de qualité (élevage utilisant majoritairement la prairie dont les produits sont plus riches en Omega-3, légumineuses)	• Taux de mortalités liées à des accidents cardiovasculaires élevé dans le département du Cantal • L'accès à des produits bio difficile dans certaines communes du territoire • Une production insuffisante de légumes et fruits sur le territoire
Opportunités	Menaces
• Un acteur local qui dispose de compétences et d'outil pour sensibiliser sur l'alimentation saine et la santé (CPIE Haute-Auvergne) • Volet sensibilisation et éducation à l'alimentation saine et responsable dans la politique jeunesse de Hautes Terres Communauté	• Caractéristiques démographiques du territoire propices au développement du surpoids et de l'obésité

Le PAAT permet de répondre aux enjeux suivants :

Sous-thématiques	Enjeux
Sensibilisation et éducation	- Sensibiliser et éduquer à une alimentation saine : jeunesse, acteurs de la restauration et « grand public »
Production	- Produire davantage de légumes, fruits et légumineuses sur le territoire - Accompagner les producteurs vers des conversions en AB et/ou favoriser les installations en AB
Accessibilité alimentaire	- Faciliter l'accès à tous à une alimentation de qualité



**Accessibilité sociale à une
alimentation de qualité**



12. Accessibilité sociale à une alimentation de qualité

Comme évoqué précédemment, l'accessibilité sociale à une alimentation de qualité est un facteur essentiel de bon état nutritionnel de la population. De plus, il apparaît important de favoriser l'accès aux productions locales à un maximum d'habitants pour valoriser l'agriculture locale et recréer du lien social entre les producteurs et les citoyens. L'accessibilité à une alimentation de qualité fait donc partie intégrante du PAAT.

12.1. Lien entre éducation et comportements alimentaires

Les populations les moins diplômées sont sous-représentées parmi les consommateurs de fruits et légumes, viennoiseries/gâteaux et céréales complètes et semi-complètes tandis qu'elles sont surreprésentées parmi les consommateurs de viandes (Fig. 64). Ces populations étant surreprésentées sur le territoire de Hautes Terres Communauté, le niveau d'éducation à l'alimentation peut certainement être amélioré.

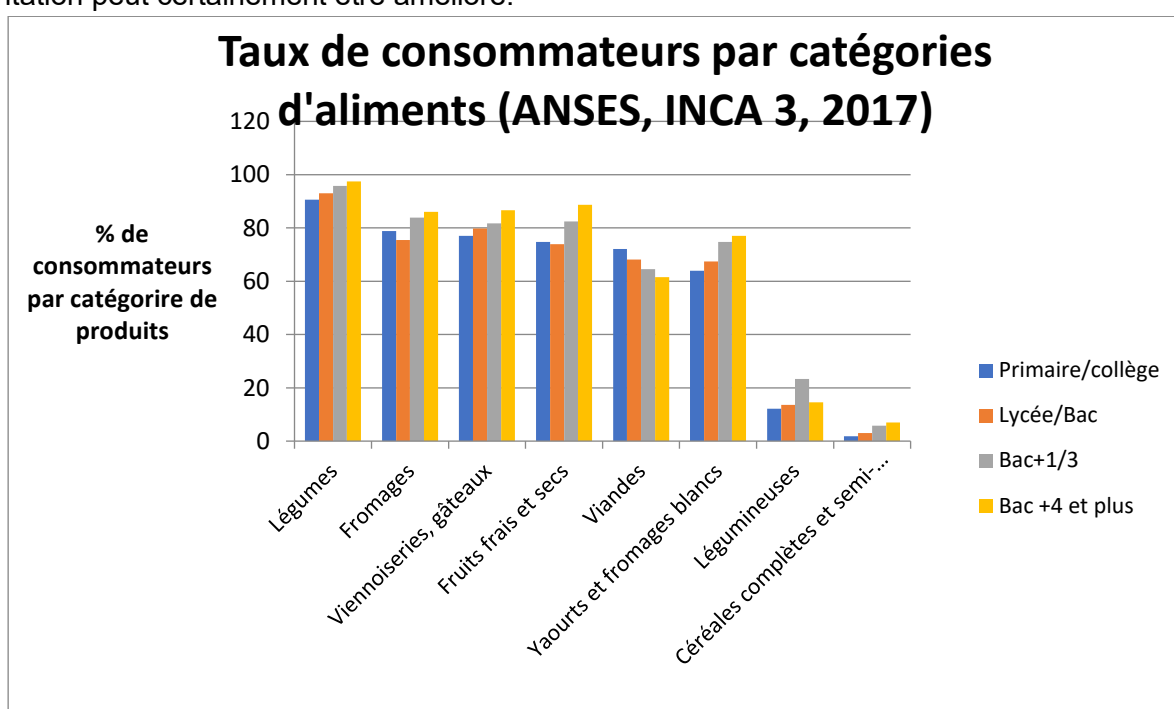


Figure 64 : Histogramme représentant les taux de consommateurs par catégorie d'aliments

12.2. Lien entre pauvreté et comportements alimentaires

En 2017, en France métropolitaine, 8,9 millions de personnes (14.1% de la population) vivent en dessous du seuil de pauvreté monétaire, fixé à 60 % du niveau de vie médian. Ce seuil s'établit en 2017 à 1 041 euros par mois (INSEE, 2020).

La part en valeur des dépenses d'alimentation (y compris le tabac), est passée de 29 % du budget de consommation en 1960 à 17 % en 2019 (INSEE, 2020). Le poids de l'alimentation est d'autant plus élevé que le niveau de vie des ménages est faible. Les 10 % des ménages qui ont le niveau de vie le plus faible consacrent environ 18 % de leur budget à l'alimentation à domicile, alors que pour les 10 % qui ont le niveau de vie le plus élevé cette part est d'environ 14 %.

D'après un baromètre IPSOS/Secours populaire 2018, les personnes qui sont situées sous le seuil du « sentiment de pauvreté » (personnes dont le revenu mensuel est inférieur à 1118

euros, ce qui est plus élevé que le seuil de pauvreté mais plus faible que le smic mensuel) ont des difficultés à :

- Consommer des fruits et légumes frais tous les jours pour 27% d'entre-elles ;
- Manger du poisson au moins une fois par semaine (22%) ;
- Pouvoir acheter de quoi faire trois repas sains par jour (21%) ;
- Consommer de la viande au moins une fois par semaine (17%), ou payer la cantine à ses enfants (19%).

Le taux de pauvreté est de 16.4 sur le territoire de Hautes Terres Communauté, de 4 points plus élevés que le taux régional (Figure 65). Les personnes âgées de 40 à 49 ans sont les plus touchées. Ainsi, environ 4% de la population rencontre très probablement des difficultés à consommer des fruits et légumes frais tous les jours sur le territoire par exemple.

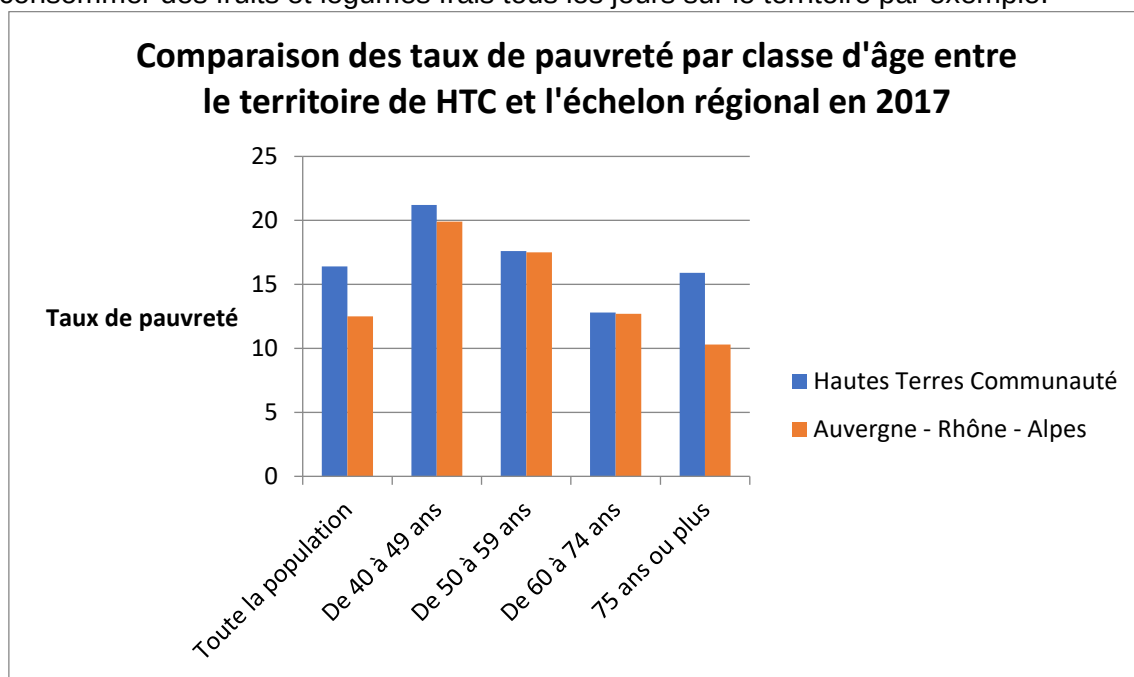


Figure 65 : Histogramme représentant la comparaison des taux de pauvreté par classe d'âge entre le territoire de HTC et l'échelon régional en 2017

12.3. Lien entre isolement et alimentation

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, les relations sociales.

En 2014, l'étude de la Fondation de France sur Les Solitudes en France a chiffré la part de la population en situation d'isolement relationnel à travers un baromètre fondé sur 5 cercles sociaux : les personnes isolées sont celles qui n'ont pas ou peu de relations au sein des cinq réseaux sociaux (familial, professionnel, amical, affinitaire et territorial). Une personne âgée sur 4 est isolée : cela représente 24% en 2014 contre 16% en 2010. 1,5 million de personnes de plus de 75 ans vivent aujourd'hui en France dans une solitude qu'elles n'ont pas choisie.

Le territoire de Hautes Terres Communauté est rural, avec une faible densité de population (16 habitants/km²), un taux de pauvreté élevé, une population âgée (31% de la population âgée de plus de 60 ans en 2015) et 39% des personnes vivant seul (2017). La population est donc particulièrement exposée à l'isolement, ce qui augmente le risque de malnutrition.

Cependant, l'alimentation est aussi un levier pour lutter contre l'isolement : partage de repas, ateliers de cuisine, etc.

12.4. Actions sociales et solidaires et alimentation

12.4.1. Actions dans les communes

Commune	CCAS	Détails	Ménages concernés
Allanche	Non	La commune peut payer certains frais (électricité, ...)	?
Auriac-l'Église	Oui	Paniers de Noël pour les personnes âgées	25
Bonnac	Non	Repas de Noël pour les personnes âgées	60 repas
Albepierre-Bredons	Oui	Paniers de Noël pour les personnes âgées (+ de 70 ans) Cadeaux pour les enfants à Noël Participation voyage scolaires et transport scolaire Une aides financière peut être accordée (cas exceptionnel)	?
Celoux	Oui	Paniers de Noël pour les personnes âgées (+ de 60 ans)	20
La Chapelle-d'Alagnon	Non	Paniers de Noël pour les personnes âgées	40
La Chapelle-Laurent	Non	Aucune aide mise en place	0
Charmensac	Non	Pas de besoin identifié	0
Chazelles			
Dienne	Non	/	/
Ferrières-Saint-Mary	Non	Paniers de Noël pour les personnes âgées (+ de 80 ans)	30
Joursac	Non	Pas de besoin identifié	0
Landeyrat	Oui	Paniers de Noël pour les personnes âgées Prise en charge du transport scolaire	30
Laurie	Non	Paniers de Noël pour les personnes âgées	30
Laveissenet	Oui	Paniers de Noël pour les personnes âgées Cadeaux pour les enfants à Noël	?
Laveissière	Oui	Paniers de Noël pour les personnes âgées	60
Lavigerie	Non	Paniers de Noël pour les personnes âgées	43
Leyvaux	Non	Paniers de Noël pour les personnes âgées	10
Marcenat	Non	Panier de Noël + La commune paye le droit d'entrée à présence verte (télé assistance)	75
Massiac	Oui	Bon d'achat alimentaire pour les plus en difficulté	3 bons
Molèdes	Non	Repas de Noël pour les personnes âgées	80 repas
Molompize	Non	Paniers de Noël pour les personnes âgées Participation à la scolarité des enfants	50/60
Murat	Oui	3/4 réunions par an Subventions aux associations à vocation sociale Aides aux personnes dans le besoin (paye facture cantine, facture eau, bon alimentaire) : une assistante sociale fait passer des dossiers de personnes ayant besoin	Environ 10 familles
Neussargues-Moissac	Oui	Repas de Noël pour les personnes âgées (+ de 70 ans) Subventions exceptionnelles pour les personnes en grand besoin	?
Peyrusse	Non	Pas de besoin identifié	0
Pradiers	Non	Paniers de Noël pour les personnes âgées (+ de 65 ans)	35
Rageade	Non	/	/
Saint-Mary-le-Plain	Non	Paniers de Noël pour les personnes âgées	30
Saint-Poncy	Non	Paniers de Noël pour les personnes âgées	50
Saint-Saturnin	Non	Paniers de Noël pour les personnes âgées	53
Ségur-les-Villas	Non	/	/
Valjouze	Non	/	/

Vernols	Non	Repas de Noël pour les personnes âgées	25
Vèze	Non	Pas de besoin identifié	0
Virargues			

Tableau 13 : Actions sociales mises en place par les communes

9 communes disposent d'une CCAS (Centre Communal d'Aides Sociales), soit 25% des communes du territoire. Dans beaucoup de communes, les CCAS ont été supprimées depuis plusieurs années et 8 communes n'effectuent aucunes aides/actions sociales, soit 23%.

Dans 16 des 24 communes mettant en place des aides sociales (soit les 2/3 tiers des communes), seuls des paniers ou repas sont offerts pour Noël aux personnes âgées de la commune. Les autres besoins n'étant souvent pas identifiés.

Remarque : 2 communes n'ont pas encore été interrogées.

12.4.2. Services ADMR

ADMR	Communes concernées
De Massiac	Auriac l'Eglise Bonnac La Chapelle-Laurent Ferrières-Saint-Mary Laurie Leyvaux Masiac Molèdes Molompize Saint-Mary-le-Plain Saint-Poncy Valjouze
Du Cézallier	Charmensac Landeyrat Peyrusse Vèze
De Murat	Albepierre-Bredons Allanche La Chapelle-d'Alagnon Dienne Joursac Laveissenet Laveissière Lavigerie Murat Neussargues en Pinatelle Pradiers Ségur-les-Villas Vernols Virargues
De Ruynes	Celoux Chazelles Rageade
Du Pays Gentiane	Marcenat Saint-Saturnin

Tableau 14 : Regroupement communale des services ADMR

L'ADMR est un réseau associatif français de proximité qui a pour objet de permettre aux familles et aux personnes de bien vivre chez elles en apportant un service adapté à leurs attentes et à leurs besoins. L'ADMR propose des services :

- D'aide à domicile (ménage, repassage, ...)
- De livraison de repas à domicile
- D'intervention sociale et familiale
- De santé
- De famille
- De petite enfance

12.4.3. Les aides alimentaires

- Histoire de l'aide alimentaire en France :

En France, sous l'impulsion des Restos du Cœur, un processus de centralisation des achats est mis en place. Le 20 octobre 1988, la loi dite « loi Coluche » permet aux donateurs des associations de lutte contre la pauvreté de bénéficier d'une réduction d'impôt. Le modèle contemporain de l'aide alimentaire française est né. L'aide alimentaire ne connaît pas de définition en France jusqu'en 2010. C'est finalement avec la loi n°2010-874 de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMAP) qu'elle est formellement reconnue en ces termes : « L'aide alimentaire a pour objet la fourniture de denrées alimentaires aux personnes les plus démunies. Cette aide est apportée tant par l'Union européenne que par l'État ou toute autre personne morale ». La loi Garot (Loi n° 2016-138 du 11 février 2016) acte le lien entre aide alimentaire et lutte contre le gaspillage alimentaire en obligeant les supermarchés de plus de 400 m² à créer un partenariat avec une association d'aide alimentaire afin de lui céder ses invendus alimentaires. Parallèlement, l'aide alimentaire s'intègre dans un système institutionnel européen par la création en 1987 du Programme européen d'aide aux plus démunis (PEAD) visant à orienter les surplus chroniques de l'agriculture européenne vers les associations d'aide alimentaire. Il est remplacé en 2014 par le Fonds européen d'aide aux plus démunis (FEAD) dissociant l'aide alimentaire de la Politique agricole commune (PAC) pour devenir une aide sociale appuyant financièrement les États et les associations caritatives européennes dans leurs actions de lutte contre la précarité.

- Bénéficiaires de l'aide alimentaire en France :

Le rapport du Sénat évalue leur nombre à 5,5 millions dont 52,4% la part des femmes et à 35% la part des enfants. Il confirme par ailleurs le lien entre précarité alimentaire et précarité économique. Les études menées auprès de bénéficiaires de l'aide alimentaire font remonter certaines insatisfactions concernant les produits, notamment ceux issus du FEAD, souvent de premier prix et de qualité médiocre, au niveau du goût, de la qualité nutritionnelle mais aussi de leur fraîcheur, les dons des entreprises concernant souvent des produits à date de péremption imminente. En prenant comme indicateur le panier idéal recommandé par le Programme National Nutrition Santé (PNNS), on observe notamment une surreprésentation des produits fortement sucrés et salés et un manque de fruits et légumes. Au-delà de la qualité des produits eux-mêmes, les bénéficiaires pointent surtout leur faible diversité et une inadéquation avec leurs besoins.

- L'aide alimentaire sur le territoire de Hautes Terres Communauté :

La Banque Alimentaire

Canton	Communes concernées	Détails	Familles concernées
Allanche	Allanche	- Distribution tous les mois dans une salle de la commune d'Allanche - Apport des denrées depuis Saint-	10
	Charmensac		
	Jobsac		
	Landeprat		

	Peyrusse	Flour	
	Pradiers		
	Saint-Saturnin		
	Ségur-les-Villas		
	Vernols		
	Vèze		
Massiac	Massiac	- Distribution tous les mois à Massiac par le personnel de la mairie - Apport des denrées depuis Saint-Flour - Mise à disposition d'un local par la commune de Massiac	36 (Juin 2019)
	Auriac-l'Eglise		
	Bonnac		
	Celoux		
	La Chapelle-Laurent		
	Chazelles		
	Ferrière-Saint-Mary		
	Laurie		
	Leyvaux		
	Molèdes		
	Molompize		
	Rageade		
	Saint-Mary-le-Plain		
	Saint-Poncy		
	Valjouze		
Murat	Murat	- Distribution tous les mois à Murat par le personnel de la mairie - Commande des denrées et préparation des colis - Mise à disposition d'un local par la commune du Murat	35
	Albepierre-Bredons		
	La Chapelle-d'Alagnon		
	Dienne		
	Laveissenet		
	Laveissière		
	Lavigerie		
Neussargues en Pinatelle	Virargues	- Distribution tous les mois par la mairie - Apport des denrées depuis Saint-Flour par des agents de la mairie	10 ou 11
	Neussargues en Pinatelle		
Condat	Marcenat	Rien de fait en 2018	0

Tableau 7 : Regroupement communale pour la distribution de denrées alimentaire de la Banque Alimentaire

La banque alimentaire intervient sur le territoire via la distribution de denrées alimentaires aux personnes dans le besoin. Cette distribution s'effectue une fois par mois dans plusieurs regroupements de communes :

- Allanche
- Massiac
- Murat
- Neussargues en Pinatelle
- Condat pour la commune de Marcenat

Les communes directement concernées par la distribution (les quatre communes sur lesquelles la distribution à lieu) participent à la distribution en mettant à disposition de l'association des locaux et du personnel pour apporter et distribuer les denrées (Tableau XX). Une subvention est également attribuée à l'association par ces quatre communes (d'autres communes participent financièrement mais elles n'ont pu à ce jour être toutes identifiées).

Les denrées alimentaires distribuées sur le territoire sont récupérées à Saint-Flour. La Banque Alimentaire du territoire a un partenariat avec l'association Equipe Saint-Vincent basée à Saint-Flour. C'est elle qui s'occupe de l'approvisionnement des denrées (via l'achat et la récupération des dons) pour la distribution mensuelle ainsi que pour l'épicerie sociale et solidaire de Saint-Flour.

Les Restos du cœur

L'association « Les restos du Cœur » dispose de deux antennes sur le territoire, à Murat et à Massiac.

Toutes les deux semaines, une distribution de denrées alimentaires aux personnes dans le besoin est effectuée dans ces deux antennes :

- Un lundi sur deux, de 14 à 16h à Massiac
- Un mardi sur deux, de 9h à 11h à Murat

Une subvention est attribuée à l'association par les communes de Murat et de Massiac (d'autres communes participent financièrement mais elles n'ont pu à ce jour être toutes identifiées).

12.5. Les enjeux liés à l'accessibilité sociale à l'alimentation

Forces	Faiblesses
• Distributions des associations d'aide alimentaire dans les centres-bourgs du territoire (mensuelles ou hebdomadaires selon l'association) • Associations d'aide alimentaires subventionnées par des communes du territoire • Services ADMR dans toutes les communes du territoire qui livrent des repas aux personnes dans le besoin (isolées)	• Caractéristiques socio-démographiques du territoire corrélées avec des lacunes en termes d'éducation à l'alimentation • Taux de pauvreté relativement élevé qui cause des difficultés à s'alimenter sainement • Peu d'aides sociales mises en place dans les communes ○ CCAS supprimées dans certaines communes ○ Difficultés pour identifier les besoins ○ Pas d'épicerie sociale et solidaire
Opportunités	Menaces
• Filières de qualité sur le territoire qui pourraient approvisionner les associations d'aide alimentaire • Coopération entre les distributeurs et restaurateurs (publics et privés) et les associations d'aide alimentaire • Vergers à l'abandon qui pourraient être valorisés par des structures d'insertion ou des jeunes pour approvisionner les associations d'aide alimentaire (projets type glanage solidaire) • L'alimentation est un levier sur le territoire pour lutter face à l'isolement social	• Population sujette à l'isolement propice à un risque de malnutrition • Crise sociale et économique liée au COVID-19 : risque d'une augmentation de la pauvreté • De moins en moins d'aides sociales sur le territoire

Le PAAT doit répondre aux enjeux suivants :

Sous-thématiques	Enjeux
Education	- Eduquer à une alimentation saine, locale et responsable
Accessibilité géographique	- Accompagner et impulser l'émergence de points de vente alimentaires (en particulier de produits locaux) dans les zones peu fournies aujourd'hui et isolées - Accompagner les projets de livraison de produits locaux (chez les personnes isolées)
Accessibilité économique	- Accompagner les associations d'aides alimentaires du territoire en faveur d'approvisionnement local - Mettre en réseau les associations d'aide alimentaire et les acteurs agricoles et agro-alimentaires pour travailler sur la valorisation des invendus - Accompagner et impulser les initiatives visant à favoriser l'accès aux plus précaires à une alimentation locale/de qualité



Synthèse



13. Synthèse

13.1. Les acteurs en lien avec l'agriculture et l'alimentation du territoire de Hautes Terres Communauté

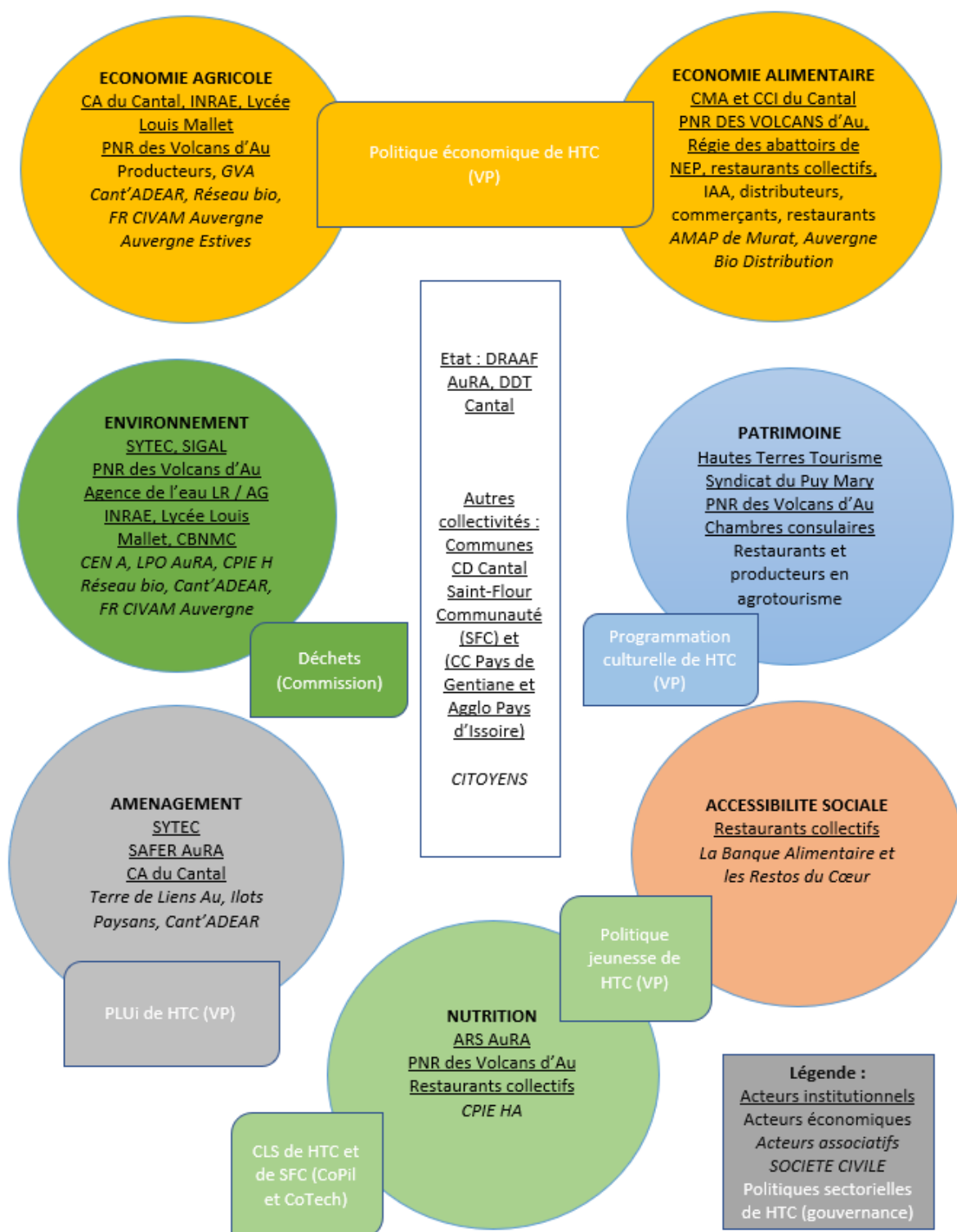


Figure 66 : Schéma représentant les acteurs en lien avec l'agriculture et l'alimentation du territoire de Hautes Terres Communauté selon les axes transversaux (Source : Hautes Terres Communauté)

Le PAAT de Hautes Terres Communauté touche une multitude d'acteurs variés inscrits dans des dynamiques territoriales variées.

L'agriculture représente 20% de l'économie du territoire, avec 581 exploitations regroupant 783 agriculteurs. Ils sont conseillés par la Chambre d'agriculture du Cantal techniquement et économiquement sur l'installation, la transmission, la production, la transformation et la commercialisation de leurs produits. Des associations agricoles telles que la Cant'Adear et Bio 15 accompagnent les agriculteurs de façon individuelle et collective.

Sur le volet de l'économie alimentaire, 60 producteurs commercialisent en vente directe leurs productions locales. Plusieurs initiatives à l'origine de citoyens et de producteurs telles que le magasin de producteurs Talents d'Ici et l'AMAP de Murat permettent également de commercialiser en circuit court de façon collective. Par ailleurs, outre un abattoir géré en régie municipale, de nombreuses entreprises agro-alimentaires, des commerces et des restaurants transforment, commercialisent et valorisent les productions locales auprès des habitants et des touristes. Ils sont conseillés par les chambres consulaires de l'Industrie et du Commerce, et des Métiers et de l'Artisanat, du Cantal. La communauté de communes a accompagné plusieurs de ces projets. De plus, le Parc des Volcans d'Auvergne (PNRVA) valorise les productions locales via la mise en œuvre de la marque nationale « Valeur Parc ».

Sur le plan de l'urbanisme et du foncier, outre un PLUi en réflexion, le territoire est soumis à un SCoT intercommunal mené à l'échelle de l'Est-Cantal. La SAFER Aura œuvre pour la préservation et la transmission du foncier agricole dans un contexte de déclin agricole, d'agrandissement des exploitations et d'accès difficile au foncier. Les associations Terre de Liens Auvergne et Ilôts Paysans poursuivent des actions pour soutenir l'installation, le maintien de paysans, la transmission des fermes par l'acquisition collective, et la mise en place d'espaces-tests agricoles.

Sur le volet environnemental, dans le cadre du Contrat Territorial Vert et Bleu de l'Alagnon, recouvrant environ 70% du territoire, le SIGAL agit auprès des agriculteurs pour maintenir et mettre en place des pratiques agricoles respectueuses de la qualité de l'eau et de la biodiversité. De plus, plusieurs projets ont été menés en partenariat avec Hautes Terres Communauté et d'autres collectivités (Agglo Pays d'Issoire, Saint-Flour Communauté) pour encourager des pratiques agricoles vertueuses pour l'environnement : le Cézallier Bio en partenariat avec les GAB et les chambres d'agriculture du Cantal et du Puy-de-Dôme, et l'opération « semences locales », menée avec la chambre d'agriculture du Cantal, des établissements de l'enseignement et de la recherche (INRAE, Lycée agricole Louis Mallet), le Conservatoire Botanique National du Massif Central (CBNMC) et des associations (CEN Auvergne, Geyser, Les Tracteurs du Lander). Par ailleurs, le SYTEC, à l'échelle de l'Est-Cantal, a mené des actions de lutte anti-gaspillage dans les restaurants scolaires et les écoles, et œuvre pour la transition énergétique du territoire via l'élaboration d'un PCAET. Des associations comme le CPIE de Haute-Auvergne sensibilisent sur les liens entre alimentation et environnement.

Sur le plan du patrimoine gastronomique, Hautes Terres Tourisme organise des visites de fermes. De plus, les comités interprofessionnels des AOP fromagères auvergnates travaillent sur la valorisation du terroir et des productions locales. Le territoire est reconnu pour ses spécialisés culinaires locales (cornets de Murat, macarons de Massiac, truffade, pounti), promues par les artisans et les restaurateurs. Culturellement, Hautes Terres Communauté intègre l'agriculture et l'alimentation dans sa programmation culturelle (spectacles, projections, débats, etc.). Dans le cadre de la politique jeunesse, des actions d'éducation sur l'agriculture et l'alimentation pourront être déployées.

Sur le volet nutritionnel, des actions de sensibilisations sur l'alimentation saine sont déployées dans le cadre du CLS mené à l'échelle de l'Est-Cantal.

Enfin, sur le plan de l'accessibilité sociale à une alimentation de qualité, les services ADMR des communes livrent des repas aux plus isolés et les associations d'aide alimentaire distribuent des repas aux personnes en situation de précarité.

13.2. Cartographie des initiatives passées ou en cours sur le territoire de Hautes Terres Communauté sur l'agriculture et l'alimentation

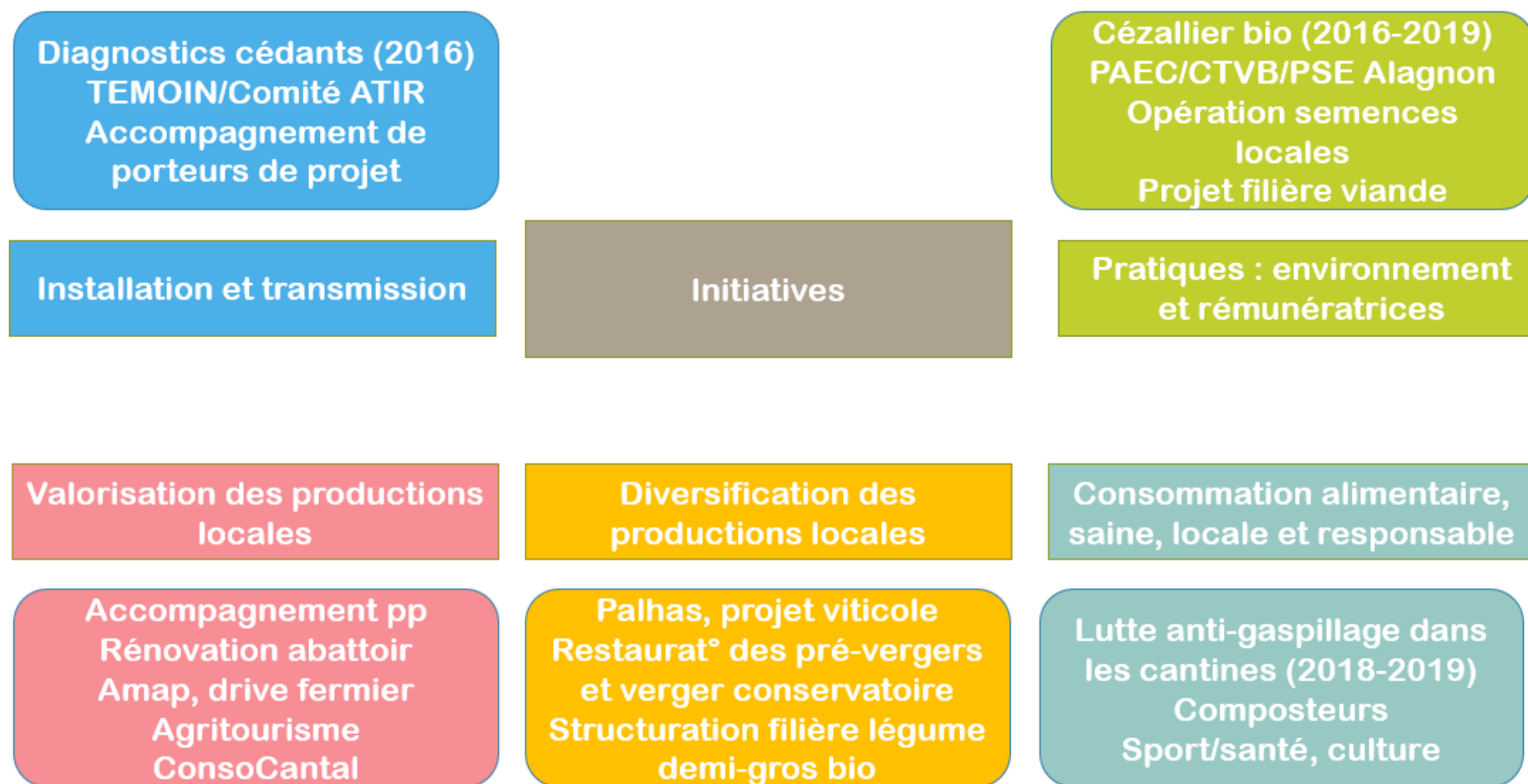


Figure 67 : Schéma représentant les initiatives du territoire repérées portées par HTC ou d'autres acteurs en lien avec les thématiques du PAAT (Source : Hautes Terres Communauté)

Bibliographie et webographie

ADEME, *Etat des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de sa gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire*, 2016

ANSES, Santé Publique France et le Ministère des Solidarités et de la Santé, *Etude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA 3)*, 2017, 566p

ARPE Midi-Pyrénées et Rhône-Alpes Energie Environnement, *Projet de Réseau d'Information Changement Climatique Massif Central, synthèse – état des lieux des connaissances des impacts du changement climatique et des pratiques d'adaptation dans le massif central, et proposition d'un réseau d'information*, 2015, 56p

ARS Auvergne – Rhône – Alpes, *Données de santé*, 2018, 113p

Chambre d'agriculture du Cantal, SAFER Aura et Blezat Consulting, *Diagnostic agricole et forestier sur le territoire de l'Est-Cantal*, 2018, 235p

Conseil National de la Restauration Collective, *Les mesures de la loi EGAlim concernant la restauration collective*, 2020, 16p

Farrugia, A., Institut de l'élevage, *Les contributions de l'élevage d'herbivores à la qualité de l'eau en France*, 2000

Fondation de France, *Les Solitudes en France*, 2014, 32p

Institut Technique de l'Agriculture Biologique, ITAB, *Quantifier et chiffrer économiquement les externalités de l'agriculture biologique*, 2016, 136p

Jannot, P., Fourrages, *L'importance des prairies par rapport à la qualité de l'eau ; sa prise en compte dans les politiques publiques*, 2007

Ministère des Solidarités et de la Santé, *Programme National Nutrition Santé 2019-2023*, 94p

Santé publique France et Université Paris 13, *Etude Esteban 2014-2016 : Etude de Santé sur l'environnement, la biosurveillance, l'activité physique et la nutrition, volet Nutrition, Chapitre Consommations Alimentaires*, 2018, 193p

SIDAM, *Projet AP3C, Adaptation des pratiques culturales au changement climatique : les impacts agronomiques en cours sur le Massif Central*, 2019

Solagro, *Dossier de candidature du SYTEC à la démarche TEPOS « Territoire à Energie Positive »*, 2017, 59p

Solagro, *Le revers de notre assiette : changer d'alimentation pour préserver notre environnement et notre santé*, 2019, 64p

Annexes

Annexe 1 : Les CUMA

Nom	Président	Adresse	Nombre d'adhérents
DU CHÂTEAU	Fournal Jérôme	La Grange de Chavanon 15160 Allanche	15
MATHONIERE	Theron Nicolas	Le Bac 15160 Allanche	6
AURIAC 2000	Batifoulier Vivien	Le Bouchet 15500 Auriac l'Eglise	12
LA CHAPELLE LAURENT	Job Hervé	Chaliac 15500 La Chapelle-Laurent	20
CHAMIZELLES	Geneix Brice	La Gazelle 15300 Ségur-les-Villas	10
ICI ET LA BAS	Douet Matthieu	Le Cheylat 15170 Rezentière	9
MONTS DU CEZALLIER	Charbonnel Eric	Rascoupet 15160 Landeyrat	30
SIANNE	Verdier Cyril	Anliac 15500 Laurie	5
HAUTE PLANEZE	Geoffroy Laurent	Toursou 15300 Laveissenet	8
SANTHOIRE IMPRADINE	Delpirou Denis	Les Prés Vert 15300 Lavigerie	6
MARCENAT	Hérault Frédéric	Maucher 15190 Marcenat	17
NEUSSARGUES	Délostal Gilles	Le Paschou 15170 Neussargues en Pinatelle	-
PLATEAU DE PEYRUSSE	Jouve Sébastien	Peyrusse le haut 15170 Peyrusse	-
CROIX BLANCHE	Terrisse Jean-Pierre	Le Cros 15500 Rageade	18
SAPINS	Vissac Guy	Le Bouchet 15500 Rageade	9
ETANG	Chapus Laurent	Auzolles 15500 Saint-Mary-le-Plain	23
ARCUEIL	Philibert Marc	15500 Bonnac	6
BETTERAVES	Coutel Yves	Le Boucharat 15500 Saint-Poncy	30
QUANTRE MONTS	Boyer Jean-Michel	Le Boucharat 15500 Saint-Poncy	5
VERNOLS	Geneix David	Le Bourg 15160 Vernols	7

Annexe 2 : Recensement de l'ensemble des ventes entre 2007 et 2016 au sein du marché foncier agricole non bâti

COMMUNE	Nombre de ventes	Surface totale (hectares)	Valeur totale
Albepierre-Bredons	20	58,4	254 338 €
Allanche	22	187,1	747 414 €
Auriac-l'Eglise	14	121,6	674 678 €
Bonnac	19	129,1	177 213 €
Celoux	7	24,2	38 330 €
Charmensac	7	33,2	146 558 €
Chazelles	1	2,1	4 573 €
Dienne	29	123,5	626 133 €
Ferrières-St-Mary	11	51,0	204 865 €
Joursac	6	58,7	172 000 €
La Chapelle-d'Alagnon	8	39,9	289 047 €
La Chapelle-Laurent	11	63,2	173 286 €
Landeyrat	4	3,4	16 000 €
Laurie	9	94,6	133 180 €
Laveissenet	4	10,2	62 400 €
Laveissiere	22	59,0	246 384 €
Lavigerie	9	42,0	195 149 €
Leyvaux	1	1,6	3 500 €
Marcenat	26	278,9	1 501 313 €
Massiac	36	206,3	1 002 920 €
Molèdes	19	32,1	63 734 €
Molompize	10	81,0	197 660 €
Murat	9	30,5	103 542 €
Neussargues-en-Pinatelle	89	484,6	2 372 792 €
Peyrusse	32	177,0	798 442 €
Pradiers	19	187,7	982 024 €
Rageade	12	85,7	494 957 €
Segur-les-Villas	21	39,9	200 403 €
St-Mary-le-Plain	5	21,8	120 610 €
St-Poncy	30	115,3	379 735 €
St-Saturnin	22	148,1	1 016 219 €
Valjouze	0	0,0	€
Vernols	8	39,4	152 770 €
Veze	23	265,2	1 028 960 €
Virargues	26	104,2	504 504 €
Total	591	3400,6	15 085 633 €

Annexe 3 : Recensement de l'ensemble des ventes entre 2007 et 2016 au sein du marché foncier agricole bâti

COMMUNE	Nombre de ventes	Surface totale (hectares)	Valeur totale
Albepierre-Bredons	1	25,3	235 000 €
Allanche	6	178,3	565 901 €
Auriac-l'Eglise	1	72,2	200 000 €
Bonnac	4	44,3	263 000 €
Celoux	0	0,0	€
Charmensac	3	21,1	434 201 €
Chazelles	0	0,0	€
Dienne	5	156,6	453 854 €
Ferrières-St-Mary	3	50,0	192 500 €
Joursac	3	23,6	51 500 €
LaChapelle-d'Alagnon	0	0,0	€
LaChapelle-Laurent	4	2,5	178 629 €
Landeyrat	2	141,8	687 401 €
Laurie	0	0,0	€
Laveissenet	0	0,0	€
Laveissiere	3	28,7	296 000 €
Lavigerie	2	30,3	139 970 €
Leyvaux	0	0,0	€
Marcenat	9	246,0	1 560 244 €
Massiac	4	43,5	374 467 €
Molèdes	6	73,4	166 728 €
Molompize	0	0,0	€
Murat	4	52,7	452 101 €
Neussargues-en-Pinatelle	12	159,6	1 224 041 €
Peyrusse	4	54,0	588 601 €
Pradiers	2	1,9	139 797 €
Rageade	1	0,3	55 000 €
Segur-les-Villas	3	30,5	344 410 €
St-Mary-le-Plain	1	21,9	54 000 €
St-Poncy	5	84,9	565 201 €
St-Saturnin	10	294,6	2 323 830 €
Valjouze	0	0,0	€
Vernols	3	36,7	366 744 €
Veze	2	0,1	65 800 €
Virargues	4	48,3	294 524 €
Total	107	1922,9	12 273 444 €

Annexe 4 : Commerces de proximité

Boulangeries

Commune	Nom
Allanche	Le Fournil St Jean
La Chapelle-Laurent	Le Fournil
Dienne	A reprendre
Ferrières-Saint-Mary	Boulangerie
Marcenat	Gladines
Massiac	Au Macaron de Massiac (Dellos)
	Chauvet William
	Bertin Patrick
Murat	Aux cornets de Murat
	L'Epi des Volcans
	Le goût du Paradis (Gely)
	Du pain et des Jeux
Neussargues en Pinatelle	Latourte
	La Mie Chamalou
	Romon

Epicerie et supérettes

Commune	Nom
Allanche	Albaret Frères Sarl
	Petit Casino
	Vigues Michel
La Chapelle Laurent	Sanna Louis
Dienne	L'épicerie de Dienne
Ferrière Saint Mary	Vival
Laveissière	Panier Sympa
	L'épicerie du Lioran
	Le Mass'
	SPAR
Lavigerie	Cecile Delpirou
Marcenat	Relais des Mousquetaires
Massiac	L'épicerie de Blesle
	Fromagerie Bouchet Gilbert
Murat	La Réserve Gourmande
	Petit Casino
	Le Cellier de la Marmotte
	La Boîte à Biscuit
Neussargues	Bigot Josiane
	Le relais des Mousquetaires
	Utile
Séguir les Villas	Pic Ann

Boucheries / charcuteries

Commune	Nom
Allanche	Thierry GAY
Dienne	SAS Salers de la Santoire
Laveissière	Couderc et fils (la Salaison du tunnel)
Massiac	Boucherie Charcuterie Maison Malbec
Murat	Le Cellier de la marmotte
	Giraldon François
	Boucherie de Bonnevie
Neussargues en Pinatelle	Boucherie de l'Alagnon

Supermarchés

Commune	Nom
Massiac	Intermarché Super et Drive
	Carrefour Contact
Murat	Intermarché Super et Drive

Annexe 5 : Les restaurants du territoire

Communes	Nom
Allanche	Le buron des Estives Le Mercoeur Le Foirail Le Relais des Remparts
Albepierre-Bredons	Buron du Prat de Bouc Le Plomb du Cantal
Auriac-l'Eglise	Auberge la Cascade
La Chapelle-Laurent	L'Auberge Provençale Marthe et Lulu
Dienne	L'épicerie de Dienne Le Lac Sauvage
Ferrières-Saint-Mary	L'Hotel des Voyageurs
Landeyrat	Café de Landeyrat
Laurie	La Bonne Auberge
Lavigerie	Auberge d'Aijean Café Gourmand des Hautes Terres Buron d'Eylac
Laveissière	Le Bufadou Le Cristal Délice Café Le Coin Chaud Bar de la Patinoire Resto Schuss Les Sagnes Les Myrtilles Hôtel Restaurant Le buron de Font de Cère La Chazotte Chez Lucy Auberge De La Hutte Hotel de Vallagnon Meissonnier Johanne Hôtel du Cheval Blanc La table de Félix Iguana Café
Massiac	Auberge de Vazerat De Bouche à Oreille Hôtel restaurant de la Poste Hotel la Colombière Le Relais Restaurant La Calèche Restaurant Le Montel Grill le Courcelles
Molompize	La table des Palhas
Murat	Les Volcans Le Grand Café Auberge d'un Hameau Le Jarousset Pizz A Murat Le relais des Trois Rochers L'Arôme Antique Restaurant de la paix

	Tendance et Saveur Le Chalet à Pizza Hôtel Restaurant Les Messageries Crêperie Chez Laurette Le Comptoir Le Très Petit Café
Neussargues en Pinatelle	Hotel Restaurant des Voyageurs Restaurant le Cantalou Instants d'absolu - Ecolodge et Spa
Saint-Poncy	Auberge de l'Allagnonette
Saint-Saturnin	Le Moulin de la Santoire
Ségur-les-Villas	L'hirondelle

Annexe 6 : Détails de la lutte contre le gaspillage alimentaire du SYTEC

Le projet « 1000 écoles et collèges engagés contre le gaspillage alimentaire »

Entre 29 novembre 2016 au 3 juillet 2018, la SYTEC a participé au projet de l'ADEME qui visait à réduire le gaspillage alimentaire et promouvoir l'alimentation durable. Les financements obtenus par le SYTEC ont permis de recruter une animatrice en contrat aidé pour la mise en œuvre d'un plan d'actions sur 18 mois.

Les objectifs du projet :

Réduire de 30% les pertes et gaspillages alimentaires : une démarche partagée pour construire ensemble les solutions anti gaspi pour inscrire dans la durée la réduction du gaspillage alimentaire

Mettre en œuvre avec le personnel des écoles, et en fonction des pratiques et des besoins de chaque école, les actions permettant de réduire le gaspillage alimentaire.

Sensibiliser les enfants aux pratiques anti-gaspi

Promouvoir l'alimentation durable et de qualité : circuit-court, produits de saison, produits biologiques

23 écoles du territoire du SYTEC se sont engagées avec le SYTEC dans ce projet, dont 9 sur Hautes Terres Communauté, à savoir :

- L'école élémentaire de Marcenat
- L'école privée Saint-André de Massiac
- L'école élémentaire de Dienne
- L'école élémentaire de Laveissière
- L'école élémentaire privée Notre-Dame des Oliviers de Murat
- L'école élémentaire de Chalinargues
- L'école maternelle de La Chapelle-Laurent
- L'école élémentaire de Saint-Poncy
- L'école élémentaire de Rageade

A noter que dans le cadre du projet, le nombre d'écoles impliquées dans le projet a été arrêté à 23 de par les moyens humains et non par une absence de volonté de l'ensemble des autres écoles du territoire.

Le projet s'est déroulé en plusieurs étapes : une étape de diagnostic, une première pesée, une phase de mise en place de solutions et une autre pesée pour évaluer l'efficacité du projet. Suite au premier diagnostic effectué dans les écoles, l'animatrice a pu réaliser un travail au cas par cas en fonction des résultats.

Le diagnostic :

Un questionnaire de prise de contact a d'abord été envoyé à chaque cantine ainsi qu'un dossier explicatif sur le projet. L'animatrice s'est ensuite rendu dans chaque cantine pour observer le déroulement d'un service et compléter le questionnaire par ses observations sur le terrain. Un premier diagnostic a ainsi pu être établi pour les 23 écoles, contenant beaucoup d'informations telle que le nombre d'enfant, le type de gestion de la cantine, le nombre de services et le nombre d'enfants servis et les variations possibles, le nombre de personnes pour le service, l'approvisionnement des cuisines, le nombre de personnes en cuisine, l'élaboration des menus, le tri des déchets, ...

Afin de connaître les goûts des convives et leur ressentis sur le déroulement du repas, l'animatrice a également fait passer un questionnaire à tous les enfants de CE2, CM1 et CM2 des 23 écoles inscrits à la cantine, les résultats ont ensuite été transmis aux cantinières. Ces questionnaires ont permis de connaître les goûts des enfants et voir s'ils étaient satisfaits des repas (quantité, variété, ambiance à table, ...)

Les actions mises en place :

L'animatrice a pu mettre en place différentes actions pour réduire le gaspillage alimentaire dans les établissements suivis. A noter que toutes les actions ont été proposées à l'ensemble des établissements mais elles n'ont pas toutes été mises en place dans chacun (en fonction des besoins identifiés notamment).

Actions de sensibilisation pour les enfants

Le challenge anti-gaspi : Durant un mois, chaque semaine une table d'enfants est tirée au sort et doit peser ses restes tous les jours. A la fin la table gagnante est celle qui a produit le moins de déchets. Ce challenge a été très efficace, notamment dans l'école de Laveissière. Les enfants n'ont quasiment rien gaspillé les semaines où leur table a été tirée au sort (de 0 à 14 g maximums pour une semaine pour une table de 6 enfants à Laveissière). Cela permet aux enfants de prendre l'habitude de moins gaspiller.

Un projet pédagogique : 6 séances ont été proposées à chaque établissement. L'objectif de ces séances était de définir et de noter les enjeux du gaspillage alimentaire, de faire découvrir les circuits courts et les produits locaux, d'identifier les produits de saison, la découverte de l'alimentation d'hier (pour prendre conscience des évolutions) d'aujourd'hui et de demain. Il y avait également une visite des Restos du cœur ou d'une ferme locale.

Actions sur l'environnement de la salle de restauration

Le bruit et le manque de discipline durant le repas peuvent influencer sur la quantité consommée par les enfants. En effet, lorsqu'ils sont agités et qu'il y a trop de bruits, les enfants peuvent se détourner de leur assiette et de leur repas. Dans le cadre du projet, des « boules de silence » ont alors pu être installées dans les cantines des établissements. Découvertes dans l'école des Ternes, les boules de silence sont des bocaux remplis d'eau et de paillettes. Lorsque les enfants sont trop bruyants, le personnel secoue les boules et les enfants doivent se taire jusqu'à ce que les paillettes arrêtent de bouger ce qui leur permet de se concentrer sur leur repas.

Il y a également eu l'élaboration d'un règlement intérieur directement par les élèves dans certains établissements du territoire, ainsi que la mise en place de bons points distribués aux élèves (lorsqu'ils font l'effort de goûter le plat qu'ils pensent ne pas aimer par exemple).

Dans certaines cantines des astuces pour réduire la réverbération ont été proposées pour permettre de réduire le bruit.

Actions pour les cantinières

De nombreuses actions ont été mises en place directement avec les cantinières des établissements concernés. Une rencontre avec le chef Jérôme Cazanave (toque d'Auvergne) a notamment été organisée dans le cadre d'un atelier cuisine « cuisiner les aliments non aimés par les enfants ». Durant cet atelier, le chef a notamment pu montrer diverses astuces, en tenant compte des contraintes et du matériel des cantines scolaires, pour cuisiner ces aliments. A la suite de cet atelier un livret comprenant des astuces et recettes que le chef a présentées durant cet atelier a été créé et distribué à l'ensemble des établissements.

Les astuces et recettes des cantinières ont également été récoltées et regroupé dans un autre livret « les p'tites astuces de nos cantines ». On y retrouve des recettes et astuces pour faire aimer certains aliments aux enfants ainsi que pour renouveler les menus.

Un kit « tout savoir sur le gaspillage alimentaire » a également été mis en place et se compose d'un livret sur les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire et la méthodologie utilisée lors du projet, d'une balance, des grammages recommandés en fonction de l'âge des enfants et fréquences des diététiciennes, d'un tableau d'équivalence pour doser les aliments au verre, d'une fiche de pesée et d'une fiche challenge anti-gaspi. Un courrier a été envoyé à la rentrée à toutes les communes du territoire pour leur proposer le kit.

Un troisième livret intitulé « tout savoir sur le gaspillage alimentaire » a également été distribué à tous les responsables de cuisine des établissements ainsi que des tableaux GEMRCN des grammages recommandés en fonction de l'âge des enfants.

Une diététicienne a également pu intervenir dans certaines écoles pour aider les cantinières à ajuster les portions à l'âge des enfants et à tenir compte de la demande et de l'appétit des enfants durant le service.

D'autres choses ont été mises en place dans les établissements pour accompagner individuellement chaque école, tel que le partage d'expérience entre les cantinières, la mise en place d'un gachimètre, etc.

Organisation de pesées :

Après la phase de diagnostic, une première pesée a été organisée dans les 23 établissements, durant une semaine. L'animatrice a aidé les équipes le 1er jour des pesées et les a ensuite laissées en autonomie. Cette pesée a permis d'établir une moyenne en gramme de déchet par enfant et par jour pour chaque établissement. Les résultats ont montré que toutes les écoles (sauf 3) avaient des taux de gaspillage en dessous de la moyenne nationale. Ceci n'était pas une surprise car la région à dominance rurale (avec de petits établissements scolaires) est moins touchée par le gaspillage alimentaire, mais il est toutefois important d'agir avant que le gaspillage alimentaire ne soit ancré dans les habitudes et les pratiques des enfants, qui seront les citoyens de demain.

Une seconde pesée a ensuite été effectuée quelques mois plus tard. Cela a permis de constater de l'efficacité de la méthode puisque l'ensemble des établissements ont réduit, parfois de façon très conséquente, leurs déchets.

Les actions sur l'alimentation durable :

Parallèlement à cet objectif de réduction des déchets dans les établissements scolaires, le SYTEC a également mené une réflexion concernant l'approvisionnement local de ces établissements. L'objectif étant de trouver des solutions et aider les écoles à s'approvisionner localement.

Pour cela, l'animatrice du projet s'est appuyée sur les rencontres et diagnostics effectués dans les cantines des 23 écoles, mais aussi sur des rencontres avec les différents producteurs qui approvisionnent déjà ses écoles. Cette démarche a dans un premier temps permis de faire remonter quels étaient les principaux problèmes rencontrés d'une part par les écoles et d'autre part par les producteurs locaux.

Il s'avère que les contraintes des écoles sont :

- Le budget
- Les quantités

- La livraison
- Le calibrage et le grammage (parfois de faible quantité car ce sont de petits établissements)
- La nécessité de passer plusieurs commandes à plusieurs fournisseurs.
- Les contraintes pour les producteurs rencontrés sont :
 - L'application du tarif professionnel
 - La livraison
 - Les quantités et calibrage a adapté en fonction des besoins

Durant les réunions organisées avec les producteurs des pistes de solution ont notamment pu être soulevées pour répondre aux contraintes identifiées :

- la mise en place d'un menu unique pour les 23 écoles du projet afin que les quantités commandées soient plus importantes et permettent aux écoles de maîtriser leurs budgets. Cela permet d'assurer des commandes plus conséquentes pour les producteurs tout au long de l'année ce qui leur permet de pratiquer des prix plus bas sans compromettre leurs revenus.
- la nécessité de s'organiser pour livrer les écoles et notamment les petites écoles. En effet, la livraison de petites quantités aux petites écoles n'est pas toujours rentable pour les producteurs et les cantinières ne disposent pas toute d'un temps de travail pour aller récupérer les livraisons.
- la création d'une plateforme coopérative où les écoles passeraient récupérer leurs commandes (ou une solution pour les livrer) a ainsi été évoquée.

Grâce à ces différentes rencontres et observations, un plan d'action a pu être établi par l'animatrice du projet pour faire en sorte que les écoles puissent s'approvisionner uniquement en circuits courts. Ce plan d'actions comporte 4 phases :

Une phase de diagnostic pour connaître précisément les quantités nécessaires et ainsi calculer le coût des denrées. Ce diagnostic permet également de connaître les producteurs locaux déjà fournisseurs et les produits qui ne sont pas achetés localement.

Une phase d'analyse et de réflexion commune. Grâce à la phase de diagnostic on connaît les volumes nécessaires pour des commandes groupées ce qui permet d'aller à la rencontres des producteurs locaux et voir avec eux ce qu'ils sont en mesure de fournir. Cette phase doit permettre d'identifier les producteurs capables et volontaires pour fournirent les cantines. Durant cette phase, l'ensemble des acteurs concernés sont également réunis (élus, cantinières, producteurs) pour décider ensemble de la marche à suivre

Une phase d'action durant laquelle la stratégie est mise en place

Une phase de bilan durant laquelle le diagnostic est refait. Cela permet notamment de comparer les prix avant et après l'opération et s'il s'avère que le surcout est faible cela peut convaincre les élus de poursuivre la démarche.

Actions à destination du grand public

Parallèlement au projet « 1000 écoles et collègues engagés contre le gaspillage alimentaire » quelques actions à destinations du grand public ont été menées.

Actions dans les supermarchés

Des journées de sensibilisations pour lutter contre le gaspillage alimentaire ont été organisées dans les supermarchés du territoire, en partenariat avec ses derniers. Au programme de ces

journées il y a notamment une dégustation de jus de fruits et légumes invendus, des recettes pour cuisiner les restes et un livret d'astuces anti gaspillage à emporter. Toute la journée une campagne d'affichage et également mise en place et une animatrice est également présente pour répondre à vos questions.

Ateliers pour cuisiner les restes et les conserver

Organisation d'une journée avec Jérôme Cazanave (toque d'Auvergne) le 13 octobre 2016 pour apprendre à cuisiner les restes a été organisée à Saint-Flour.

Visite du cellier de Viviane qui cuisine, transforme et collectionne les bocaux en verre, fait des conserve, met sous vide, congèle, etc ce qui permet de ne rien perdre des aliments et notamment des restes. Visite dans le cadre de la journée mondiale de l'alimentation, le 16 octobre 2016, durant laquelle Viviane a pu transmettre au public toutes ces recettes de conservation et toutes ses astuces pour conserver plus longtemps la nourriture et privilégier le fait-maison.

Annexe 7 : Résumé des actions menées dans les écoles du territoire dans le cadre du projet « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire »

Source : *Compte rendu du projet « 1000 écoles et collèges engagés contre le gaspillage alimentaire » du SYTEC*

Marcenat :

Date 1^{ère} pesée : du 30/01/17 au 03/02/17
19/01/18

Date 2^{ème} pesée : du 15 au

Transmission résultat : le 09/05/17 + livret astuce
22/01/18

Transmission résultat le

Personnes rencontrées et groupe de travail : Colette Ponchet Passemard élue, Ginette cantinière puis Sylvie cantinière, équipe pédagogique

Cahier de quantité transmis + grammages le 29/09/17

Sensibilisation des CE/CM en 6 séances d'animation d'une ½ journée d'octobre à décembre + juin 2017 visite dans une ferme de producteur de St Nectaire + création d'une charte anti-gaspi

Participation à l'atelier du chef Cazanave le 11/10/17

Transmission du livret recette atelier cuisine le 05/12/17

Saint-André Massiac :

Date 1^{ère} pesée : du 10/01/17 au 16/01/17

Transmission résultat le 17/01/18

Groupe de travail : équipe pédagogique, cantinière et écodélégués le 05/05/17

Elaboration d'une charte antigaspi et challenge anti-gaspi réalisé en autonomie par l'école à partir du 05/05/17

Animations le 30/05/17 et 1er/06/17 : coupétade + conte sur l'agriculture durable : maternelle et cp

Gaspillage le long de la chaîne de production : CE

Ecolabels alimentaire : CM

Participation à l'atelier cuisine du chef Cazanave le 11/10/17 et **transmission cahier de quantité**

Rageade :

Date 1^{ère} pesée : du 02/02/17 au 07/02/17

Transmission résultat le 03/02/17

Groupe de travail et personne rencontrées : Gaëlle (ATSEM service), maîtresse, Lorette (employée communale), Mme Comte (cuisinière) les 26/06/17 et 25/09/17, mise en place d'un suivi des retours assiette entre la cantine et Mme Comte, + transmission grammages et livret

astuce, appel 2 semaines plus tard : les quantités livrées sont bien ajustées en fonction des commentaires de Gaelle

Saint-Poncy :

Date 1ère pesée : du 31/01/16 au 06/02/17

Transmission résultat le 07/02/17

Groupe de travail et personnes rencontrées : M. Couvray (maire), Patricia Coutel (cantinière) et Marylin (ATSEM service)

Transmission livret astuce + grammages : 19/06/17

Participation à l'atelier cuisine du chef Cazanave le 12/10/17 + transmission cahier quantité

Transmission livret recette atelier cuisine le 30/10/17

Challenge anti-gaspi : 30/04/18

La Chapelle Laurent :

Date 1ère pesée : du 16/01/17 au 20/01/17

Transmission résultat : 23/01/17

Groupe de travail : 27/06/17 M. Ceytre (maire) et Raymonde Rochers (cantinière), directrice école le 27/06/17 et le 22/01/18 pour l'insonorisation et la décoration de la salle et prise de mesure pour fabriquer des plaques anti-réverbération à faire décorer par les enfants

Transmission livret astuce + grammages : 27/06/17

Participation à l'atelier cuisine du chef Cazanave le 12/10/17 + transmission cahier de quantité

Transmission livret recette atelier cuisine le 22/01/18

Laveissière :

Date 1ère pesée : du 09/01/17 au 13/01/17

Transmission résultat : 16/01/17

Groupe de travail : 01/06/17 adjoint au maire et Martine (cantinière)

Mise en place d'un gâchimètre et d'affiches sur le gaspillage du pain le 13/06/17

Prêt d'outils pour les TAP (sur les légumes) + **lancement du challenge anti-gaspi** le 07/06/17

Les enfants participent à des **ateliers diététiques** tous les vendredis dès septembre 17 : mise en place par mairie

Mise en place d'un **jardin potager** dès printemps 18 : mise en place par la mairie à la demande de Martine, **prêt de documents sur le jardinage avec des enfants** le 13/04/18

Transmission livret astuce + grammages : 16/01/17

transmission cahier de quantité le 02/11/17

Transmission livret recette atelier cuisine le 02/11/17

Notre Dame des Oliviers à Murat :

Date 1^{ère} pesée : du 25/11/16 au 01/12/16

Transmission résultat : 02/12/16

Groupe de travail : 28/03/17, le 08/09/17, Anne Laure (directrice école), Annie (cantinière), M. Martin (cuisinier), M. Chabrier (maire), parents d'élèves et éco-délégués

Aide pour s'inscrire à 1000 coins natures (ministère environnement) et au concours fraich'attitude (interfel) le 08/09/17

Installation composteur le 28/03/17 + transmission grammages et livret astuce

Animations : 06/06/17 et 07/06/17 coupétade CP/CE1 le matin + lecture du conte les aventures agricoles d'Harry l'agriculteur

Photolangage et gaspillage le long de la chaîne de production : CE2, circuits-courts et produits locaux : CM

Boules du silence CP/CE1 le 12/09/17 mise en place à la cantine le 14/09/17

Règlement cantine + affiches sur le gaspillage le 26/04/18

Rencontre nouvelle cantinière le 06/04/18

Dienne :

Date 1^{ère} pesée : du 27/01/17 au 02/02/17

Transmission résultat : 07/02/17

Groupe de travail : 23/06/17 secrétaire de mairie + équipe de cantine + courrier famille et équipe pédagogique

Transmission livret astuce + grammages : 23/06/17

Transmission livret recette atelier cuisine et point sur le gaspillage le 16/01/18

Décoration de la salle à partir du 23/06/17 par l'équipe de cantine

Rdv avec les maîtresses le 25/01/18 pour fabriquer des sets de table avec les enfants : annulé et jamais reporté, les maîtresses ne sont pas disponibles

Chalinargues :

Date 1^{ère} pesée : du 10/02/17 au 16/02/17

Transmission résultat : 17/02/17

Groupe de travail : 14/06/17 Raymonde Delcros et Lucas

Transmission livret astuce : 14/06/17

Participation à l'atelier du chef Cazanave le 11/10/17 + transmission cahier quantité

Résumé :

Ecoles	Réunions	Livret d'astuces	Animation / Challenge	Boules de silence	Insonorisation	Règlement	Gachimètre	Cahier de quantité	Ateliers cuisine	Prêt d'outils pédagogiques	Décorations salle
Chalinargues		✓	✓					✓	✓		
La Chapelle Laurent	✓	✓			✓			✓	✓		✓
Dienne		✓						✓			✓
ND des Oliviers	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
Laveissière		✓	✓				✓	✓		✓	
Marcenat		✓	✓			✓		✓	✓		
Rageade	✓										
Saint-André	✓	✓	✓					✓	✓		
Saint-Poncy	✓	✓				✓		✓	✓		

Actions communes à toutes les écoles :

Envoi du programme d'animation de séance sur le gaspillage alimentaire et l'alimentation durable

Invitation au film FOOD COOP

Invitation aux animations de CFPPA lors de la semaine du gout

Envoi d'information sur les formations du CNFPT

Envoi des fiches actions de la mallette sur le gaspillage alimentaire de l'association Pic Vert

Invitation au spectacle Ratatouille Rhapsody

Annexe 8 : Les diagnostics du SYTEC dans les écoles du territoire

Source : Compte rendu du projet « 1000 écoles et collèges engagés contre le gaspillage alimentaire » du SYTEC

DIAGNOSTIC CHALINARGUES

Contacts : Raymonde DELCROS chalinargues.mairie@wanadoo.fr, 04 71 20 07 60
mairie.neussargues@wanadoo.fr, Lucas Raynaud cuisinier

NB D'ENFANT : 15 réguliers 2 occasionnels

AGE : maternelle à CM2

APPROVISIONNEMENT CANTINE : Boucherie de Neussargues ; Fromages de Neussargues et Charade (livraison tous les 15 jours il y a parfois des problèmes avec les dates de péremption, pour eux ce sont des petits clients et ce n'est pas intéressant) ; Fruits et légumes chez Brasquies ; peu de surgelés pris chez Krill + épicerie ; pain : Allanche, Lucas va le chercher tous les jours

ALIMENTS LES PLUS GASPILLES : les petits pois et carottes, la salade verte

GESTION CANTINE : autogérée, il y a une subvention de la mairie pour le prix du repas

NB DE SERVICES : 1

HEURE DU SERVICE : 12h05-13h20

TPS PASSE A TABLE : 1h + ou -

NB D'ENFANTS/SERVICES : 15

VARIATION EFFECTIF PREVU/EFFECTIF REEL : faible 1 ou 2 enfants d'écart

NB DE PERSONNES EN SERVICE : 1

TABLE/SELF : table les enfants sont servis à l'assiette

NB PERSONNES EN CUISINE : 1 Lucas

ROLES : élaboration menus avec Raymonde, commandes, ménage, préparation repas

ELABORATION MENU : Lucas et Raymonde

RETOUR MENU : non

COMPOSTEUR/LOMBRICOMPOSTEUR : oui mais donne plutôt aux poules

TRI DECHETS : oui

CONGELATEUR : oui pour le pain

PRIX REPAS : 2€20

AJUSTEMENT COMMANDES : oui

PORTIONS : à peu près adaptées

TYPES/CHOIX PRODUITS : privilégient les produit locaux et de saison mais rencontrent parfois des difficultés exemple avec Charade. Si ils n'utilisent que des produits de saison ils n'arrivent pas à varier les menus, Lucas a essayé la salade de choux rouge mais les enfants n'ont pas du tout aimé.

REMARQUES : La salle n'est pas du tout décorée ; Lucas cuisine maison le plus possible et travaille surtout des produits frais, il a parfois du mal à doser les haricots verts, les flageolets et les lentilles.

Ajuste les quantités de pain en fonction du menu en général 1 pain de 400 g et une favrette d'environ 200 g.

Quand un aliment est trop délaissé par les enfants il ne le met plus au menu.

Pour que les enfants mangent la salade il y ajoute du cantal en dé et des tomates.

Pour doser les féculents : un verre de cantine = dose de coquillettes, de riz et de lentilles pour 2 enfants ; mais selon les jours soit il en reste soit il en a tout juste assez.

Quand il a trop de restes plats il le garde et le sert le lendemain aux employés municipaux mais pas aux enfants.

Cuisine ancienne, peu de matériel.

DIAGNOSTIC LA CHAPELLE LAURENT

Contacts : Cantinière : Mme Raymonde ROCHER (le bourg 15500 LA CHAPELLE-LAURENT)

Directrice école maternelle : Hélène MARCON

Elus référents : Maire : M. Georges CEYTRE Adjointes : Mme Dominique GENTON et Mme Marie-Hélène CHASTAING

M. Ceytre, maire : 06 81 17 82 63

Marie Hélène Chastaing, élue référente : 06 32 76 16 71 chastaing.mh@gmail.com

Mme Rochers, cantinière : 04 71 73 14 90

NB D'ENFANT : 20 enfants

AGE : 3 à 6 ans

GESTION CANTINE : APE gère le budget

NB DE SERVICES : 1

HEURE DU SERVICE : 12h-13h

TPS PASSE A TABLE : 1h

NB D'ENFANTS/SERVICES : 20

VARIATION EFFECTIF PREVU/EFFECTIF REEL : 1 ou 2 enfants, sait le nombre exact le matin même

NB DE PERSONNES EN SERVICE : 2 Mme Rocher + ATSEM

TABLE/SELF : table

APPROVISIONNEMENT CUISINE : Mme Rocher, épicerie, fromage, boulangerie de la Chapelle

LIVRAISON CHAUDE/FROIDE : préparation sur place

NB PERSONNES EN CUISINE : 1

ROLES : élaboration menu, courses, commandes, préparation repas, service, plonge

ELABORATION MENU : Mme Rocher

RETOUR MENU : fait en fonction de ce que les enfants aiment, ils ne sont pas difficiles ; les parents connaissent les menus d'une semaine sur l'autre

COMPOSTEUR/LOMBRICOMPOSTEUR : oui Mme Rocher référente

TRI DECHETS : oui

CONGELATEUR : oui, congèle le pain

ALIMENTS LES PLUS GASPILLES : peu de gaspillage, les enfants n'aiment pas les épinards ni les courgettes donc n'en fait pas

PRIX REPAS : 1€70/enfant

AJUSTEMENT COMMANDES : oui

PORTIONS : adaptées : environ une cuillère de haricots verts et une demi-paupiette par enfant

APPROVISIONNEMENT/CHOIX PRODUITS : Mme Rocher privilégie les circuits courts, mais certains producteurs locaux ne veulent pas livrer. Surgelés chez Krill.

TYPES PRODUITS : plutôt locaux

REMARQUES : Pas de produits particulièrement gaspillés, très peu de gaspillage, réutilisation des excédents, sensibilisation des enfants, on les incite à goûter et à finir l'assiette.

Les tables et chaises sont hautes pour des maternelles mais Mme Rocher a des problèmes de dos donc on ne peut pas en prendre de + petites, peut-être installer des rehausseurs.

Salle sans décoration, austère.

Ambiance repas calme mais la salle résonne énormément.

Serviette en tissu.

Les enfants mangent le chou et les brocolis plutôt en salade.

Tranches de pain coupées très fin.

DIAGNOSTIC DIENNE

Contacts :

NB D'ENFANT : 15 /18 enfants

AGE : mater à CM2

APPROVISIONNEMENT CANTINE : Pain Dienne, Krill (viande, poissons, légumes) Artimat (fruit, pâtes, riz...)

ALIMENTS LES PLUS GASPILLES : choux

GESTION CANTINE : commune

NB DE SERVICES : 1

HEURE DU SERVICE : 12h10/13h10

TPS PASSE A TABLE : 1h + ou -

VARIATION EFFECTIF PREVU/EFFECTIF REEL : faible, 1 à 2 enfants d'écart

NB DE PERSONNES EN SERVICE : 2

TABLE/SELF : table, enfant servis à l'assiette

NB PERSONNES EN CUISINE : 1

ROLES : commande, menus, service, préparation, plonge

ELABORATION MENU : cuisinier

RETOUR MENU : oui, les parents et enfants connaissent le menu d'une semaine sur l'autre.

COMPOSTEUR/LOMBRICOMPOSTEUR : composteur

TRI DECHETS :

CONGELATEUR : oui pain non servi et produits surgelés.

PRIX REPAS : 3€

AJUSTEMENT COMMANDES : oui en fonction du menu.

PORTIONS : adaptées aux faims et à l'appétit.

TYPES PRODUITS : n'utilise pas que des produits de saison (tomates en hiver), peu de produits locaux et pas de bios.

REMARQUES : Pain donné seulement à la demande et après l'entrée, tranche coupée en 2 pour les petits. Le pain commandé est adapté au menu (s'il y a beaucoup de féculent elle commande beaucoup moins de pain).

Les enfants mangent mieux le choux fleur quand il est mélangé avec du brocoli et des haricots.

Donne les restes aux poules et aux chats, réutilise les excédents (sert aussi des groupes).

Il y a peu de gaspillage dans cette école par contre les enfants sont un peu difficile, il y a des aliments qu'elle ne cuisine plus comme les épinards pour ne pas tout jeter.

Les enfants sont assez calmes, la salle n'est pas du tout décorée, les dames accompagnent les enfants, les incitent à ne pas gâcher et à tout goûter.

Serviette en tissus.

Il y a un producteur de fromage de chèvre dans le village.

DIAGNOSTIC Notre Dame des Oliviers Murat

Contacts : Anne Laure : directrice ; Annie : cantinière, changement cantinière milieu d'année 2018 rencontre nouvelle le vendredi 6 avril

NB D'ENFANT : 69

AGE : PS à CM2

APPROVISIONNEMENT CANTINE : collège Neussargues **04 71 20 51 80** Nicole DELORME, Directrice du Collège, rencontre cuisinier de collège

ALIMENTS LES PLUS GASPILLES : viande et poisson

GESTION CANTINE : collège/école

NB DE SERVICES : 1

HEURE DU SERVICE : 12h

TPS PASSE A TABLE : 1h

NB D'ENFANTS/SERVICES :

VARIATION EFFECTIF PREVU/EFFECTIF REEL : peu de variation

NB DE PERSONNES EN SERVICE : 4 avec roulement : 2 personnes en salle

TABLE/SELF : table

APPROVISIONNEMENT CUISINE : marché spécifique (même système que le marché des hôpitaux), le cuisinier est sensible dans le choix des produits de saison

LIVRAISON CHAUDE/FROIDE : chaude et froide

NB PERSONNES EN CUISINE : 1

ROLES : Annie : cantinière, les autres : équipe de service

ELABORATION MENU : Collège de Neussargues, le cantinier essaie de trouver des plats qui plairont aussi bien aux petits qu'aux plus grands

RETOUR MENU : on connaît les menus 2 ou 3 jours à l'avance, Annie signale au collège les plats qui ne sont pas appréciés de façon à ce que le cuisinier puisse adapter ses menus et les quantités qu'il livre

COMPOSTEUR/LOMBRICOMPOSTEUR : lombricomposteur et prochainement composteur

TRI DECHETS : oui

CONGELATEUR : oui vérifier si il y a la fonction congélation

PRIX REPAS : 3€⁸⁰ pour les petits et 3€⁹⁰ du CP au Cm2

AJUSTEMENT COMMANDES : assez bien ajustées, on pourrait les réduire encore

PORTIONS : adaptées à la demande

APPROVISIONNEMENT/CHOIX PRODUITS : Collège Neussargues, mais il y a des concertations avec l'école

TYPES PRODUITS : viande locale 2 à 3 fois dans le mois, menus équilibrés.

Remarques : Travail sur la pédagogie à mener avec la cantinière pour améliorer sa relation avec les enfants.

DIAGNOSTIC LAVEISSIERE

Contacts : Martine TISSIER cantinière

NB D'ENFANT : entre 25 et 30 enfants

AGE : maternelles entre 8 et 13 enfants ; 2 CP ; 15 grands

APPROVISIONNEMENT CANTINE : La salaison du tunnel Laveissière pour la viande, charcutier de Murat pour les saucisses..., Primeur Jaune vert Saint-Flour pour les légumes frais, épicerie et conserves chez Artimat à Saint-Flour, boulangerie à Murat, produits surgelés et certains frais chez Krill à Aurillac.

ALIMENTS LES PLUS GASPILLES : certains légumes (épinard 1 x/an, choux fleur...)

GESTION CANTINE : mairie

NB DE SERVICES : 1

HEURE DU SERVICE : 12h à 13h

TPS PASSE A TABLE : 45 min environ

NB D'ENFANTS/SERVICES : de 25 à 30 enfants

VARIATION EFFECTIF PREVU/EFFECTIF REEL : variation de 5 enfants environ, Martine est mise au courant le matin vers 9h.

NB DE PERSONNES EN SERVICE : 2 : Martine + ATSEM

TABLE/SELF : table

APPROVISIONNEMENT CUISINE : Martine s'occupe des commandes (commandes au kilo plus faciles à gérer, commande toujours en dessous, moins).

LIVRAISON CHAUDE/FROIDE : sur place

NB PERSONNES EN CUISINE : 1

ROLES : commandes, nettoyage, plonge, préparation plats, élaboration menu, relevés T°C, prélèvement plat témoin, mettre le couvert, service, tri déchets, compost. Comme il y a des maternelles, Martine désosse et coupe la viande en petits morceaux à l'avance, épluche et coupe les fruits... (c'est grâce à cela qu'il y a peu de restes assiette).

ELABORATION MENU : Martine Tissier

RETOUR MENU : elle fait ses menus en fonction des goûts des enfants tout en veillant à l'équilibre nutritionnel de ses plats, les enfants et les parents connaissent les menus 15 jours à l'avance.

COMPOSTEUR/LOMBRICOMPOSTEUR : oui

TRI DECHETS : oui

CONGELATEUR : oui

PRIX REPAS : 1€85/enfant et 4€70/adultes

AJUSTEMENT COMMANDES : oui commande toujours moins pour ne pas avoir trop de restes, il ne manque jamais.

PORTIONS : adaptées à l'appétit des enfants qu'elles connaissent bien.

APPROVISIONNEMENT/CHOIX PRODUITS : Martine

TYPES PRODUITS : produits locaux surtout pour la viande, jamais de produits bios, pas toujours légumes de saison.

Remarques :

Martine commence à préparer le repas dès 8h30/9h.

Astuce pour faire apprécier la salade aux enfants : Martine fait une sauce au bleu, bleu fondu avec de la crème et versé au dernier moment sur la salade, les enfants adorent il n'y a pas de gaspillage de salade.

Astuce le chou romanesco est beaucoup + apprécié par les enfants que le chou fleur.

Martine réutilise les excédents (fruits en salade de fruit ou compotes, yaourt, légumes en soupe...).

La salle de repas est décorée avec des photos de classe et des dessins d'enfants, l'espace est agréable, les dames de cantine prennent le temps d'accompagner les enfants pendant le repas et les sensibilisent au gaspillage et au travail que représente la cuisine.

Cuisine bien équipée, dans le meilleur des cas il faudrait ajouter une chambre de refroidissement.

Le pain est peu gâché, les enfants ont droit à une tranche, ils peuvent en redemander mais ne le font que rarement.

Martine s'occupe aussi des TAP 3 soirs par semaine, il y a un espace verdure où les enfants pourraient faire pousser des herbes aromatiques, Martine serait d'accord pour le faire avec les enfants pendant les TAP : prise de contact mairie Mme Vignes à ce sujet.

PAIN : 2 pains de 400g.

DIAGNOSTIC MARCENAT

Contacts : Ginette Juillard cantinière, changement rentrée 17/18 Sylvie Tournadre

NB D'ENFANT : 23

AGE : mater à CM2

APPROVISIONNEMENT CANTINE : Courses à Marcenat au jour le jour pour les produits frais ; marché le jeudi matin, viande boucherie Marcenat, Krill surgelé ctns produits frais sous vide, relais des mousquetaires (privilège les produits locaux – cher mais – pratique : demande + de tps).

ALIMENTS LES PLUS GASPILLES : pain, légumes.

GESTION CANTINE : APE et commune, subvention de la commune pour le prix du repas.

NB DE SERVICES : 1

HEURE DU SERVICE : 11h40 jusqu'à 12h40

TPS PASSE A TABLE : + ou – 1h

NB D'ENFANTS/SERVICES : 23

VARIATION EFFECTIF PREVU/EFFECTIF REEL : peu importante 2 ou 3 enfants, le sait le matin même.

NB DE PERSONNES EN SERVICE : 2 Ginette + ATSEM

TABLE/SELF : table

APPROVISIONNEMENT CUISINE : Ginette

NB PERSONNES EN CUISINE : 1

ROLES : courses, comptabilité, élaboration menu, préparation repas, plonge, ménage, garderie, TAP, ATSEM + employée communal 2 ou 3 jours de temps en tps = tps annualisé.

RETOUR MENU : oui les enfants lui disent ce qu'ils aiment ou non, les parents connaissent les menus 1 semaine à l'avance, mais parfois ils peuvent changer. Il y a des aliments qu'elle ne cuisine plus : épinards.

COMPOSTEUR/LOMBRICOMPOSTEUR : oui les enfants y amènent les épluchures...

TRI DECHETS : oui

CONGELATEUR : oui pour le pain

PRIX REPAS : 2€20

AJUSTEMENT COMMANDES : oui

PORTIONS : adaptées aux différentes faims...

REMARQUES : Les restes de fruits, gâteau, yaourt et de pain sont donnés au goûter à la garderie

Astuce pour faire manger le chou fleur : en salade avec du thon des œufs et de la vinaigrette.

Astuce pour faire manger le poisson : avec une sauce tomate à l'ail et à l'oignon, ou façon brandade.

Pour leur faire plaisir frites 1 x / mois.

Semaine du goût : cuisine du monde, les enfants ont adoré.

Chandeleur : crêpes (passe toute la matinée à les faire).

Nouvel an chinois : repas chinois.

Pain : prévois 2 morceaux par enfants dans des corbeilles.

Tout le monde est invité à goûter à tout en petite quantité.

RAB à la demande.

Potager : les maternelles s'en occupent, Ginette cuisine les légumes : potirons, salade, carottes, pomme de terre.

L'école a déjà visité l'INRA et GAEC Herault (fromage).

Sylvie : formation dans l'agro-alimentaire, première expérience en restauration, vraie volonté de bien faire et de s'améliorer. Elle est très attentive au retour des enfants sur ses menus et est très preneuse de conseil qu'elle va tout de suite mettre en pratique.

DIAGNOSTIC RAGEADE

Contacts : Gaëlle, Mme Comte (cuisine seml st odilon), Bernadette Beaufort-Michel

Gaspillage : problème de quantité, commandes mal ajustée ; dons des restes aux chiens.

NB D'ENFANT : 11 inscrits

AGE : 3 à 7 ans

APPROVISIONNEMENT CANTINE : livré par maison de retraite SEML SAINT ODILON LAVOUTE CHILHAC.

ALIMENTS LES PLUS GASPILLES : Carottes (crues et cuites), lentilles, salade, viandes.

GESTION CANTINE : commune

NB DE SERVICES : 1

HEURE DU SERVICE : 12h à 13h environ

TPS PASSE A TABLE : + ou – 1h

NB D'ENFANTS/SERVICES : 11

VARIATION EFFECTIF PREVU/EFFECTIF REEL : faible 1 ou 2 enfants maximum.

NB DE PERSONNES EN SERVICE : 2 Gaëlle ATSEM et Laurette Olnagol aide cantinière
changement rentrée 2017/18 Laurette Olnagol ne travaille plus, il ne reste que Gaëlle.

TABLE/SELF : table

APPROVISIONNEMENT CUISINE : SEML SAINT ODILON LAVOUTE CHILHAC, livre aussi les personnes âgées.

LIVRAISON CHAUDE/FROIDE : froide, livrée tous les 2 jours

NB PERSONNES EN CUISINE : 1

ROLES : réchauffer les plats, plonge, service, ménage.

ELABORATION MENU : SEML SAINT ODILON

RETOUR MENU : en fonction des restes assiettes Gaëlle demande de réduire les quantités livrées, mais l'entreprise ne tient pas compte des remarques, les menus sont affichés d'une semaine sur l'autre.

COMPOSTEUR/LOMBRICOMPOSTEUR : non

TRI DECHETS :

CONGELATEUR : oui, le pain est livré le lundi pour la semaine et congelé.

PRIX REPAS :

AJUSTEMENT COMMANDES : non

PORTIONS : adaptées aux différentes faims.

TYPES PRODUITS : yaourt, semoule et riz bio.

REMARQUES : Ambiance agréable et calme, salle un peu austère, mais il y a des peintures d'enfants aux murs.

Les enfants aiment les courgettes, le poisson, le blé, la charcuterie.

Les enfants ont du mal à mâcher la viande, il faut qu'elle soit tendre, la viande livrée est souvent grasse ou avec des nerfs.

Les friands sont livrés 1 par enfants, mais pour les maternelles c'est trop il faut leur couper en 2.

Les fruits, les yaourts et le fromage qui ne sont pas servis sont gardés et resservis lors d'autres services il n'y a pas de gâchis sur ces aliments.

Les enfants ont des serviettes en tissus, il y a une enfant qui fait un blocage et ne mange que du pain, accepte parfois de goûter.

1 petit morceau de pain / enfants, adapté ex : si il y a un friand en entrée, le pain n'est donné qu'au moment du plat.

Mettre en relation Mme Comte la cuisinière de SEML ST ODILON et Gaëlle : retour sur les menus, connaissance des besoins des enfants, ajustement des quantités livrées.

DIAGNOSTIC Saint André - Massiac

Contacts : Mme Soucher, directrice : 06 28 30 01 61

Cantinière : Magali BASTIDE + 1 stagiaire, Magali remplace la cantinière habituelle pour un arrêt maladie de longue durée.

NB D'ENFANT : entre 45 et 50

AGE : toute petite section à CM2 mangent dans 2 salles séparées.

APPROVISIONNEMENT CANTINE : Magali Bastide + Mme Soucher

ALIMENTS LES PLUS GASPILLES : légumes verts.

GESTION CANTINE : école

NB DE SERVICES : 1

HEURE DU SERVICE : 11h40-12h40

TPS PASSE A TABLE : environ 40/45 min

NB D'ENFANTS/SERVICES : grands : 40/45 petits : 6/8

VARIATION EFFECTIF PREVU/EFFECTIF REEL : 5 enfants Magali le sait le matin même.

NB DE PERSONNES EN SERVICE : 1 pour les petits, 1 pour les grands.

TABLE/SELF : A table, des plats sont mis à la disposition des enfants, un grand CM1 ou CM2 sert les + petits.

APPROVISIONNEMENT CUISINE : Bastide Magali

LIVRAISON CHAUDE/FROIDE : sur place

NB PERSONNES EN CUISINE : 1 + stagiaire

ROLES : commande, mettre le couvert, plonge, élaboration menu, préparation repas.

ELABORATION MENU : Bastide Magali

RETOUR MENU : oui, les parents connaissent les menus d'une semaine sur l'autre.

COMPOSTEUR/LOMBRICOMPOSTEUR : composteur, les enfants s'occupent du compost à tour de rôle il y a un tableau des tâches.

TRI DECHETS : oui

CONGELATEUR : oui

PRIX REPAS : 4€60 pour les primaires et 3€90

AJUSTEMENT COMMANDES : oui

PORTIONS : oui

APPROVISIONNEMENT/CHOIX PRODUITS : Magali/Mme Soucher.

TYPES PRODUITS : produits locaux et bios environ 1 fois / mois, fromages, viandes, pomme de terre à chaque fois, fruits et légumes locaux, pain boulangerie de Massiac.

Remarques : éco-école : déjà des actions menées sur le gaspillage alimentaire et l'alimentation durable, et aussi sur la diététique.

Le pain : 4 pains de 400g commandé à tour de rôle auprès de toutes les boulangeries de Massiac, le pain est coupé en morceau à l'avance et mis dans les plats à chaque table (1 morceau/enfant).

Pain gaspillé donné à la SPA.

Viande : cuisse de poulet entière, cela fait beaucoup pour certains enfants = gâchis.

Certains enfants se sont partagé une cuisse à 2 il y avait donc trop de cuisses commandées.

Astuce pour faire manger la salade aux enfants : ajouter des croûtons de pain et des morceaux de fromages.

Commande de pomme de terre à Guy Rèche de La Chapelle Laurent / 10kg prix peu élevé.

Les fruits sont coupés en morceaux et partagés pour les petits et les grands en prennent un en entier.

La directrice est intéressée par un groupement d'achat auprès de fournisseur locaux ou bio.
Inscription à 10 000 coins nature dans les écoles.

DIAGNOSTIC SAINT PONCY

Contacts : Mme Patricia Coutel, Cantinière 07 81 36 70 54, pat_coutel@orange.fr, élu m. Couvret

PRIX REPAS : 2€/enfants

NB D'ENFANT : 33

AGE : CP à Maternelle

APPROVISIONNEMENT CANTINE : Patricia décide : Pain livré 2 x / semaine par le boulanger de la Chapelle Laurent, viande : boucher de Pinols et GAEC du Mt Journal, fruits et légumes : Brasquies, Pomme de terre : M. Rabou à Vieillespesse, crèmerie : Artimat et break France service (frais et surgelé) fromage : 1 x tous les 15 jours, yaourt : ferme Bonnafous et Baguet (même tarifs).

ALIMENTS LES PLUS GASPILLES : épinards 1 x / an

GESTION CANTINE : APE gère le budget pas de subvention de la commune.

NB DE SERVICES : 1

HEURE DU SERVICE : 12h - 13h

TPS PASSE A TABLE : + ou – 1h

NB D'ENFANTS/SERVICES : 33

VARIATION EFFECTIF PREVU/EFFECTIF REEL : peu de variation 1 ou 2 enfants le sait le matin même.

NB DE PERSONNES EN SERVICE : 2 Patricia et Marilyn employé communale.

TABLE/SELF : à table, les enfants ont leurs places attitrées et Patricia sert les entrées avant qu'ils arrivent.

APPROVISIONNEMENT CUISINE : privilégie les producteurs locaux, certains ne veulent pas livrer, d'autres ont des prix trop élevés.

NB PERSONNES EN CUISINE : 1 : garderie le matin, élaboration menu, cuisine, plonge, ménage, comptes

RETOUR MENU : les parents le connaissent 15 jours à l'avance, les enfants ont le droit de choisir des produits dans le catalogue de Patricia (desserts).

COMPOSTEUR/LOMBRICOMPOSTEUR : oui

TRI DECHETS : oui

CONGELATEUR : oui pour le pain étant donné qu'elle n'est pas livrée tous les jours.

AJUSTEMENT COMMANDES : oui en fonction du menu.

PORTIONS : adaptées à l'appétit des enfants.

TYPES PRODUITS : travaille avec des produits bios, de saison quand c'est possible.

REMARQUES :

Recette astuce : choux fleur et brocoli avec du maïs en salade : très apprécié.

Les dames sensibilisent les enfants au goût et au gaspillage.

Tout est cuisiné maison, sauf la purée : avant elle faisait la purée maison, les effectifs ont augmentés et c'est devenu impossible (éplucher et mouliner) besoin d'un robot (400€ mais manque budget) : finalement quand M. Couvret a été au courant il était d'accord pour en acheter un mais Patricia a dit que ce n'était pas nécessaire...

Pas de gaspillage fromage et fruits car utilisés pour plusieurs services.

Pain : 1 morceau par enfant.

Salle décorée par des dessins d'enfants + règlement de la cantine élaboré avec les enfants affichés au mur : agréable, ambiance calme..

Les CP ont leurs serviettes en tissus

La salle a été insonorisée.

Annexe 9 : PLU de 9 communes de Hautes Terres Communauté

Laveissière (2019) :

Enjeux agricoles =

Protéger les sièges d'exploitation en place afin de maintenir un minimum de 8 exploitations sur la commune ;

Concilier la mixité des activités résidentielles avec l'activité agricole (sur 4 villages)

Préserver le foncier mécanisable ;

Encourager la diversification agricole et les projets agro-touristiques

Trois préalables =

Classer les sièges d'exploitation en zone agricole ;

Maintenir en zone agricole les parcelles destinées à recevoir l'implantation ou l'extension de bâtiments agricoles ;

Maintenir autant que possible l'urbanisation à une distance de 100 mètres des sièges d'exploitations et des projets de bâtiments agricoles.

La Chapelle d'Alagnon (2006) :

Agriculture = activité principale sur la commune et principal outil d'entretien de l'espace rural et des paysages, elle doit donc être préservée :

Il n'est pas souhaitable de développer l'urbanisation de façon significative dans les secteurs présentant une vocation agricole forte ;

Il n'est pas souhaitable de définir des zones constructibles à moins de 100m des bâtiments d'élevage pour ne pas pénaliser leur développement et pour limiter les nuisances au niveau des futures habitations. Des exceptions seront consenties lorsque les bâtiments agricoles seront déjà insérés dans le tissu des habitations existantes.

Laveissenet (2006) : priorités pour maintenir l'activité agricole =

Classer ou maintenir les sièges d'exploitations en zone agricole tout en identifiant le bâti qui pourrait faire l'objet d'un réaménagement non agricole ;

Classer ou maintenir en zone agricole les parcelles destinées à recevoir l'implantation, l'extension ou l'amélioration de bâtiments agricoles.

Maintenir autant que possible l'urbanisation à une distance de 100 mètres des sièges d'exploitation et des projets de bâtiments agricoles.

Saint-Mary-le-Plain (2005 environ) :

Agriculture = activité principale sur la commune et principal outil d'entretien de l'espace rural et des paysages, elle doit donc être préservée :

Protéger au mieux l'agriculture et les espaces qui lui sont associés ;

Créer des conditions favorables pour l'implantation de nouvelles activités permettrait de redynamiser le secteur, de stopper voire d'inverser la tendance à la baisse démographique et ainsi de revitaliser le territoire communal ;

Dans un souci de préservation, « des terres nécessaires au maintien et au développement des activités agricoles », compte-tenu de la localisation de la majorité des exploitations à vocation d'élevage dans les villages et de l'intérêt des terres situées à proximité, la création de la zone d'activités ne peut être envisagée dans la continuité de l'urbanisation existante.

Massiac (2012) : Recommandations =

Concilier la mixité des activités (résidentielle et artisanale) avec l'activité agricole

Protéger les sièges d'exploitation en place afin de maintenir un minimum de 20 exploitations sur la commune

Limiter l'étalement urbain sur certains secteurs (Mallet, Vialle Chalet)

Concilier l'activité agricole et ses projets d'évolution avec le respect de l'environnement, des paysages et de l'architecture présents sur le territoire communal.

Préalables =

Classer les sièges d'exploitation en zone agricole

Maintenir en zone agricole les parcelles destinées à recevoir l'implantation, l'extension ou l'amélioration de bâtiments agricoles

Maintenir autant que possible l'urbanisation à une distance de 100 mètres des sièges d'exploitations et des projets de bâtiments agricoles.

Attention particulière :

Au projet de ZAE du Colombier

Aux activités maraîchères et arboricoles aux abords des zones d'activités artisanales

Au devenir agricole des coteaux de Malet

A la vocation des terrains situés en amont du bourg, susceptibles d'être intégrés au site Natura 2000

Murat (2020) :

Objectif de permettre l'évolution des exploitations agricoles en permettant d'éventuels projets d'extension ou de constructions de bâtiments agricoles.

Principe de réciprocité entre les riverains et les agriculteurs : crée une exigence d'éloignement à toute nouvelle construction d'habitation vis-à-vis des bâtiments agricoles abritant des animaux et réciproquement, l'implantation ou l'extension de bâtiments d'élevage est soumise au respect d'une distance minimale vis-à-vis des habitations.

Neussargues (2017) :

Comme un bâtiment d'élevage, l'abattoir génère un périmètre de protection réciproque qui est de 100m car il s'agit d'une ICPE. Cette activité n'est pas compatible avec le voisinage des zones habitées et le développement de l'urbanisation dans ce secteur doit être tenu à une distance raisonnable, bien au-delà des 100m réglementaires, pour éviter tout conflit de voisinage. Le développement de l'habitat est donc à éviter le long du chemin d'accès menant à cette entreprise.

Lavigerie (2012) :

Un enjeu porte sur la préservation des activités agricoles en évitant tout conflit d'usage des sols.

Orientations retenues :

Contenir les secteurs à bâtir dans les espaces moins utilisés par l'agriculture, et les regrouper.

Tenir compte des investissements réalisés par les structures agricoles (exploitations, groupements, ...) tels que bâtiment d'élevage, opérations d'aménagement foncier.

Principe de protection réciproque de 50 m voire 100m pour les ICPE.

Les enjeux sont également paysagers et environnementaux (redonner sa place au végétal, veiller à la conservation des paysages, protéger l'environnement et tout particulièrement les espèces animales présentes, préserver la qualité de l'eau).

Albepierre-Bredons (2012) : Les enjeux présentés sont de :

Maintenir un milieu aquatique de qualité (réglementation de l'urbanisation à proximité des cours d'eau, interdiction des rejets anthropiques et notamment des polluants, limitation de l'accès du bétail aux cours d'eau, amélioration du réseau d'assainissement communal, conservation des berges, entretien des ripisylves) ;

Amélioration de la qualité de l'eau potable ;

Préservation de la ressource en eau ;

Règle de réciprocité vis-à-vis des bâtiments d'élevage.

Annexe 10 : Résumé du programme agricole du SIGAL dans le cadre du contrat territorial Vert et Bleu de l'Alagnon 2017-2022

Budget total : 829 322 €

Action 1 : Compléter les connaissances sur les pratiques agricoles, leur impact sur la ressource en eau, les marges de manœuvre des exploitations agricoles et les filières favorables à la qualité de l'eau

A : Compléments de connaissance sur la sensibilité des sols aux pollutions diffuses

Maitre d'ouvrage : SIGAL

Objectif : apporter des connaissances supplémentaires au référentiel régional (diagnostic des modes de rétention et de circulation de l'eau dans les différents types de sols)

Partenariats : avec VetAgro Sup et l'Université de Lorraine

B : Etude du potentiel de développement de l'agriculture biologique sur le territoire

Maîtres d'ouvrages : FRAB Aura et Cézallier Bio

Objectif : Études sur le potentiel de l'agriculture biologique (en termes de potentiel de production, de consommation et globalement de valorisation des filières) afin de renforcer la cohérence et la pertinence de la conversion.

C : Etude de faisabilité pour la mise en place d'un espace-test agricole

Maître d'ouvrage : Cant'ADEAR

Objectif : évaluer la faisabilité de la mise en place d'une couveuse agricole (utile notamment pour les porteurs de projets qui ne sont pas issus du monde agricole) dans une production.

D : Diagnostics individuels d'exploitation agricole

Maître d'ouvrage : SIGAL

Objectif : élargir les diagnostics d'exploitations préalables à la contractualisation MAEC. Proposition d'un programme individualisé à la suite de ces diagnostics (accompagnement individuel, actions collectives, le renvoi vers des investissements ou aménagements).

E : Diagnostics individuels de conversion à l'agriculture biologique

Maîtres d'ouvrages : FRAB Aura et la Chambre d'Agriculture de la Haute-Loire

Objectif : la réalisation de diagnostic de conversion pour les préparer au mieux. Des propositions de mesures d'accompagnement, de formations ou d'investissements pourront être proposées.

Action 1	211 655,00 €
A	50 400,00 €
B	27 955,00 €
C	17 550,00 €
D	64 750,00 €
E	51 000,00 €

Action 2 : Animer le développement de pratiques et techniques favorables à la qualité de l'eau, en diminuant l'utilisation des intrants et en réduisant la sensibilité des parcelles aux pollutions diffuses

A : Animation générale du développement de pratiques favorables à la qualité de l'eau, mise en cohérence des acteurs

A1 : Constitution de groupes d'exploitants agricoles, prise de contacts, organisation des actions, participations aux groupes de travail, comités techniques et pilotage du contrat territorial Alagnon.

Maîtres d'ouvrages : SIGAL, Chambres d'Agriculture, FRAB Aura, Cant'ADEAR, Cézallier bio, Mission haies Auvergne, FR CUMA Aura

Objectifs : coordonner l'ensemble des actions, organiser des journées d'échanges, préparation de contenus de communication, constitution et animation de groupes thématiques d'agriculteurs accompagnés collectivement.

A2 : Mise en place et expérimentation d'une "couveuse agricole" permettant de mettre en œuvre des pratiques agricoles exemplaires en termes de préservation de la qualité de l'eau

Maître d'ouvrage : Cant'ADEAR

Objectif : Création d'une structure faisant suite à l'étude de faisabilité 1C.

B : Animation collective de la mise en œuvre de pratiques permettant de réduire les pollutions diffuses

B1 : Animations thématiques et démonstrations collectives sur l'agriculture biologique : élevage, cultures, maraîchage-horticulture-arboriculture

Maîtres d'ouvrages : FRAB Aura et Cézallier Bio

Objectif : Constitution de 4 groupes (élevage, culture, maraîchage-horticulture-arboriculture, conversion à l'AB) et accompagnement vers des changements de pratiques (et/ou conversion). Suivi et mise en oeuvre des résultats. Organisations de réunion collectives pour promouvoir la démarche, valoriser les bonnes pratiques et recenser de potentiels candidats

B2 : Animations collectives et démonstrations sur la gestion, la valorisation, la restauration du bois bocager et sur l'agroforesterie

Maîtres d'ouvrages : FR CUMA et Mission haies Auvergne

Objectif : développer la "culture" (au sens culturel et cultural) de la gestion du bois bocager qui a une double utilité (diminuer la sensibilité des sols aux pollutions diffuses et améliorer l'autonomie des exploitations). Promouvoir l'agroforesterie et mettre en oeuvre la restauration des haies. Pour tout cela, surtout des démonstrations sont prévues.

B3 : Animations collectives sur une connaissance et une gestion des sols permettant de limiter les intrants

Maître d'ouvrage : Cant'ADEAR

Objectif : organisation de journées techniques pour apporter de la connaissance aux agriculteurs pour une meilleure gestion des sols. Journées techniques faisant intervenir des professionnels avec des interventions en salle et des observations de terrain.

B4 : Animations collectives sur la gestion des effluents d'élevage, comprenant volet collectif analyses effluents/fourrages/sols

Maîtres d'ouvrages : Chambres d'agriculture et FR CUMA

Objectif : Permettre une meilleure autonomie des exploitations par une réduction des intrants grâce à une bonne gestion des effluents d'élevage. Pour cela organisation de journées thématiques, des analyses de sol et d'effluents et de démonstrations de matériels pour donner des connaissances aux agriculteurs sur la bonne gestion des effluents.

B5 : Animations collectives sur la gestion des prairies naturelles

Maîtres d'ouvrages : Cant'ADEAR et FR CUMA

Objectif : organisation de journées techniques avec des intervenants spécialistes, des journées d'échanges (entre exploitants) et des journées de démonstration de matériel, pour avoir une meilleure gestion des prairies.

B6 : Animations collectives et expérimentations sur la réduction de l'utilisation des intrants et l'amélioration de la qualité de l'eau

Maîtres d'ouvrages : Chambres d'agriculture, Cant'ADEAR et FR CUMA

Objectif : travailler collectivement sur les techniques permettant de réduire l'utilisation de produits phytosanitaires tout en optimisant les rendements. Des techniques culturales pour faire cela existent mais ne sont pas ou trop peu connues sur le territoire, d'où des expérimentations de ces techniques. Visites d'essais sur ces techniques, organisations de journées techniques, démonstrations de matériels sont également prévues.

B7 : Animations collectives sur l'impact de l'abreuvement direct en cours d'eau et sur les aménagements possibles

Maîtres d'ouvrages : Chambres d'agriculture

Objectif : valorisation des dispositifs d'abreuvement spécifiques mise en place par le SIGAL et d'accompagnement des agriculteurs susceptibles d'accueillir ce type de dispositifs grâce à l'organisation de journées techniques.

B8 : Animations collectives sur l'impact des traitements vétérinaires, les solutions préventives et les méthodes de lutte alternatives

Maître d'ouvrage : Cant'ADEAR

Objectif : organisation de journées techniques, de journées d'échanges pour mieux connaître les impacts et les méthodes alternatives aux traitements antiparasitaires.

C : Accompagnement individualisé des exploitants vers de nouvelles pratiques

Maîtres d'ouvrages : Chambres d'agriculture, Cézallier Bio, Cant'ADEAR

Objectif : accompagnement pour faire suite aux diagnostics individuels des exploitations selon les problématiques et les marges de progrès identifiées. Accompagnement pour le changement de pratiques.

Action 2	617 667,00 €
A	184 471,00 €
A1	106 021,00 €
A2	78 450,00 €
B	363 827,00 €
B1	164 420,00 €
B2	41 480,00 €
B3	14 355,00 €
B4	31 360,00 €
B5	20 780,00 €
B6	78 028,00 €
B7	4 954,00 €
B8	8 450,00 €
C	69 369,00 €

Annexe 11 : Extrait de la charte du PNRVA 2013-2025, concernant l'agriculture

La charte du PNRVA, dont l'objectif majeur est « Ensemble, créer un autre développement valorisant des patrimoines exceptionnels, stimulant le respect, la solidarité sociale et territoriale, ainsi que l'innovation », se décompose en 3 orientations :

Orientation 1 « vivre ensemble ici » : la cohésion territoriale et sociale inspirée par le caractère patrimonial du PNRVA

Orientation 2 « penser global » : un cadre de vie exceptionnel conforté par des politiques publiques innovantes

Orientation 3 « agir local » : une économie entraînée par des activités phares misant respectueusement sur les ressources du territoire

C'est dans l'orientation 3 « Agir Local » que l'on retrouve des enjeux et actions tournant autour de l'agriculture, et plus particulièrement dans l'orientation 3.1 :

3.1 : L'AGRICULTURE, UN SOCLE VIVANT ET ADAPTÉ AUX ENJEUX ÉCONOMIQUES ET ENVIRONNEMENTAUX

3.1.1 : Encourager les productions agricoles génératrices de valeur ajoutée et garantes des ressources locales

3.1.1.1 : Proposer des produits issus de filières courtes, valorisant les ressources et savoir-faire propres du territoire

3.1.1.2 : Préserver et enrichir la qualité environnementale et paysagère du Parc grâce à l'agriculture

3.1.2 : Soutenir la profession d'agriculteur en la rendant attractive et accessible

3.1.2.1 : Optimiser la gestion du foncier agricole

3.1.2.3 : Encourager une agriculture génératrice de liens sociaux sur le territoire

3.1.2.3 : Susciter la communication et le partage d'expériences entre les différents acteurs du monde agricole

3.1.1 : Encourager les productions agricoles génératrices de valeur ajoutée et garantes des ressources locales

Attentes partagées :

développer les démarches environnementales (eau, déchets, énergies, paysage...), encourager la recherche concernant : la diversification et l'amélioration de la qualité des produits, les références techniques pour la moyenne montagne, le lien qualité des prairies-qualité des produits, développer l'innovation technologique

faire le choix d'un PNR sans OGM, contribuer à promouvoir l'agriculture biologique au-delà des objectifs du Grenelle de l'Environnement, défendre l'éco-conditionnalité des aides

maintenir les estives (ouverture du paysage...) et soutenir l'élevage bovin et ovin, mettre en valeur les abords de fermes, intégrer les nouveaux bâtiments agricoles, reconverter les bâtiments agricoles abandonnés
filère AOP fromagères : créer de la valeur ajoutée locale, la répartir au sein de la filière

distinguer les produits par des signes officiels de qualité issus d'une filière agricole durable, renforcer l'identification des productions au PNRVA

développer les circuits courts : AMAP, approvisionnement de la restauration collective (dont scolaire en produits issus de la production locale raisonnée et/ou biologique, soutien aux points de vente collectifs, adaptation des circuits de commercialisation) et la restauration privée

faire progresser la consommation des produits de saison et de proximité.

3.1.1.1 : Proposer des produits issus de filières courtes, valorisant les ressources et savoir-faire propres du territoire

Les signataires de la charte œuvrent en faveur d'une agriculture locale qui démarque ses productions sur le marché (les démarches collectives et solidaires proposant aux consommateurs locaux des productions diversifiées et valorisant les spécificités du PNRVA, la qualification de pratiques et de produits de tous les maillons des filières qui identifient leur lien aux ressources et aux savoir-faire locaux, la consommation de produits du territoire)

Objectifs attendus :

le renforcement des productions et l'adaptation des pratiques aux enjeux du territoire (meilleure valorisation des patrimoines et respect des ressources naturelles du PNRVA)

le développement d'une consommation plus responsable des produits locaux par les habitants et les visiteurs.

3.1.1.2 : Préserver et enrichir la qualité environnementale et paysagère du Parc grâce à l'agriculture

Les signataires se mobilisent pour conforter l'activité agricole dans la voie d'une économie durable à haute valeur environnementale (une utilisation raisonnée des ressources locales et des intrants pour une autonomie fourragère, énergétique des exploitations et la non introduction de culture; la gestion des effluents d'élevage et des déchets agricoles, la préservation des milieux aquatiques, un enrichissement de la richesse biologique des prairies naturelles du territoire; l'intégration paysagère et la valorisation du bâti agricole).

Objectifs attendus :

La préservation de la biodiversité et des paysages dans les espaces prairiaux et pastoraux par l'évolution et le soutien de pratiques adaptées au territoire

L'amélioration de l'autonomie des exploitations agricoles et de leur fonctionnement environnemental.

3.1.2 : Soutenir la profession d'agriculteur en la rendant attractive et accessible

Attentes partagées :

Faire reconnaître le caractère plurifonctionnel de l'agriculture, soutenir la pluriactivité des exploitations et l'émergence d'une agriculture de services

Agir pour le renouvellement des générations en agriculture, la transmission des exploitations agricoles et l'exercice de l'activité

Encourager la professionnalisation et la transmission des savoir-faire, adapter la formation des agriculteurs de la production à la vente, accompagner les agriculteurs dans la maîtrise de l'informatique, de la logistique...

3.1.2.1 : Optimiser la gestion du foncier agricole

L'objectif est le maintien du foncier agricole et l'optimisation de sa gestion, notamment pour développer les possibilités d'installation d'agriculteurs et de transmission des exploitations agricoles et pour maîtriser la mutation des surfaces de base des exploitations en parcelles d'estives

.

3.1.2.3 : Encourager une agriculture génératrice de liens sociaux sur le territoire

Les signataires encouragent au dialogue les différents acteurs du monde rural (agriculteurs, habitants et touristes...) afin de mettre en avant le rôle primordial joué par l'agriculture dans l'entretien des paysages du territoire, de favoriser l'implication des agriculteurs dans le monde rural et sensibiliser à l'importance de la conciliation des usages.

Concrètement cela se traduit par :

L'encouragement au développement de l'accueil au sein des exploitations agricoles

L'implication des agriculteurs dans des démarches de développement local et de gestion partagée des territoires

La création de « lieux » ou « moments privilégiés » de rencontres entre agriculteurs autour de sujets agricoles ou autres

La sensibilisation des différents publics (élus, écoles...) du territoire avec les acteurs professionnels agricoles concernant le lien entre agriculture / paysages / biodiversité

Objectifs attendus :

La mise en avant du rôle primordial joué par l'agriculture dans l'entretien des paysages dans les Volcans d'Auvergne

Le renforcement de l'implication des agriculteurs dans le monde rural

L'amélioration de la conciliation des usages

3.1.2.3 : Susciter la communication et le partage d'expériences entre les différents acteurs du monde agricole

Les signataires cherchent à stabiliser le nombre d'actifs agricoles en favorisant : l'accès à l'information de tous les acteurs agricoles et leur sensibilisation à leur appartenance à un territoire classé « PNR », la pérennisation des emplois agricoles existants, l'installation des jeunes agriculteurs, le développement de nouvelles formes de main d'œuvre.

Le SMPNRVA propose à tous les acteurs impliqués du secteur agricole (agriculteurs, organisations professionnelles, Recherche, enseignement, environnement, acteurs institutionnels, élus...) de coorganiser des rencontres annuelles d'échanges et de débats sur l'agriculture du PNRVA.

Effets attendus :

le renforcement de l'appartenance des acteurs agricoles au territoire classé PNRVA par le partage d'expériences innovantes, remarquables en agriculture durable

la pérennisation de l'activité agricole garante de l'attractivité du monde rural

Annexe 12 : Mode de fonctionnement de l'outil PARCEL

Développé par Terre de Liens, la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) et le Bureau d'Analyse Sociétale pour une Information Citoyenne (BASIC), PARCEL invite les citoyens et les élus à se saisir des enjeux actuels de l'alimentation en leur proposant de « jouer » sur 3 des principaux leviers de durabilité de l'alimentation :

- La reterritorialisation des filières alimentaires associée à la variable d'entrée % d'alimentation relocalisé ;
- Les modes de production agricole associés à la variable d'entrée % de bio parmi l'alimentation relocalisée ;
- La composition des régimes alimentaires associée à la variable d'entrée % de réduction de la consommation de viande par rapport à la situation actuelle parmi l'alimentation relocalisée (0, 25 ou 50%, en veillant à toujours garder un équilibre nutritionnel).

A partir de ces 3 variables d'entrée, du territoire et de la population sélectionnés, l'outil PARCEL mesure les impacts sur les surfaces agricoles nécessaires pour nourrir la population, le nombre d'emplois agricoles et les impacts sur l'environnement (climat, biodiversité, eau, sols).



Hautes Terres Communauté
4 rue Faubourg Notre-Dame, 15300 Murat

Service Agriculture
agriculture@hautesterres.fr
04 71 20 22 62

Plus d'informations :

www.hautesterres.fr

