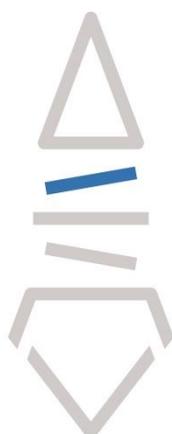


DIAGNOSTIC DES DYNAMIQUES ALIMENTAIRES SUR LE TERRITOIRE  
DE HAUTE-CORREZE COMMUNAUTE

AVRIL 2024 – SEPTEMBRE 2024

COLINE CHAIGNE - HAUTE-CORREZE COMMUNAUTE



# TABLE DES MATIERES

---

<b>I. Contexte et objectifs du diagnostic .....</b>	<b>2</b>
1. Dynamiques de reterritorialisation de l'alimentation .....	2
2. Emergence des PAT.....	3
3. Les politiques alimentaires à l'échelle régionale et locale .....	5
4. Motivations à l'échelle de HCC.....	6
<b>II. Démarches et outils mobilisés .....</b>	<b>7</b>
1. Conduite d'entretiens individuels .....	7
2. Ateliers de concertation auprès des élus et des acteurs économiques du territoire...	8
3. Recueil de données auprès des habitants .....	9
<b>III. Enjeux identifiés .....</b>	<b>11</b>
1. Hausse de la précarité sur le territoire d'HCC .....	11
2. Difficultés d'approvisionnement en produits locaux .....	15
3. Les enjeux liés à la santé humaine et environnementale .....	17
<b>IV. Proposition d'actions.....</b>	<b>24</b>
1. La mise en œuvre pratique autour d'une gouvernance partagée.....	24
2. Proposition de plan d'action autour des thèmes prioritaires .....	24
3. Planning et échéances.....	26

# I. Contexte et objectifs du diagnostic

Cette partie présente le contexte historique et les processus de reterritorialisation de l'alimentation. Elle permet de comprendre les dynamiques alimentaires actuelles et l'intérêt de la mise en place d'un Projet Alimentaire Territorial.

## 1. Dynamiques de reterritorialisation de l'alimentation

### 1.1. Dynamiques socio-économiques autour de l'agriculture et de l'alimentation

Les années 60 à 80 marquent la déconnexion entre agriculture et territoires. La période des Trente Glorieuses entraîne une spécialisation des bassins de production, une industrialisation du système alimentaire et une mondialisation des échanges des productions agricoles au cours de laquelle l'alimentation et l'agriculture subissent un processus de déterritorialisation.<sup>1</sup> La déterritorialisation est apparue dans un contexte d'aggravation de la crise économique, sanitaire et environnementale des sociétés rurales.

C'est à la suite de ces nombreux scandales que va émerger la nécessité de reterritorialiser l'alimentation. La reterritorialisation de l'alimentation est le raccourcissement des liens au sein du système alimentaire entre espaces de production et espaces de consommation, à l'échelle des territoires. Elle renvoie à un renforcement des liens entre les activités liées à l'agriculture et à l'alimentation et le territoire et aux transitions alimentaires et agroécologiques en cours. Dans la majorité des cas, cette notion est confrontée au modèle dominant, présenté comme « conventionnel ». La reterritorialisation de l'alimentation vise aussi à renforcer les liens entre producteurs et consommateurs.<sup>2</sup>

### 1.2. Les différentes étapes du processus de relocalisation de l'agriculture et de reterritorialisation de l'alimentation

Les années 90 sont marquées par une suite de crises, notamment sanitaires autour des élevages (crise de la vache folle en 1996, crise du poulet à la dioxine en 1999). C'est à la suite de cela que va émerger le concept de « systèmes alimentaires localisés ». Ils sont définis comme des ensembles « d'organisations de production et de service associées par leurs caractéristiques et leur fonctionnement à un territoire spécifique ». Ils marquent un tournant vers la qualité et l'introduction des marchés dans les processus alimentaires où filières courtes se combinent aux filières longues dans un modèle de valorisation des systèmes agricoles.<sup>3</sup>

Dans les années 2000, les scandales se poursuivent, marqués par la crise économique de 2008. On commence alors à voir émerger des systèmes alimentaires alternatifs comme les jardins partagés, l'agriculture urbaine, s'écartant du modèle dominant plus industrialisé, capitaliste et globalisé. De nouveaux circuits alternatifs voient le jour comme les Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP) qui apparaissent en rejet du système dominant et sont à l'origine d'un système économique qui voue une place importante à l'ancrage territorial. Ces systèmes alimentaires sont majoritairement pilotés par les consommateurs, avec des exigences

---

<sup>1</sup> Rastoin, 2016, « Les systèmes alimentaires territorialisés »

<sup>2</sup> Houdart et al., 2023, « L'articulation de ressources mobilisées à différentes échelles dans les processus de reterritorialisation de l'alimentation »

<sup>3</sup> Loudiyi, 2018, « Agricultures et alimentation de proximité »

nouvelles en termes de qualité des aliments, de respect de l'environnement. Ils permettent un contact plus direct entre producteurs et consommateurs. Les années 2000 marquent un tournant relationnel avec l'introduction de la société civile comme actrice des politiques alimentaires.<sup>3</sup>

Enfin, les années 2010 sont marquées par la prise en compte des facteurs d'une crise systémique économique, climatique, sanitaire et sociale. La question alimentaire prend un tournant territorial avec l'intégration des gouvernements locaux.<sup>3</sup> C'est l'émergence de politiques alimentaires locales et territorialisées où l'enjeu de la mise en place de ces politiques alimentaires est la prise en compte de tous les secteurs liés à l'alimentation. Il n'est plus question de parler d'alimentation seulement par le prisme de l'agriculture.

Ces périodes offrent à voir des rôles différents à chacun des acteurs et permet des échanges entre ceux-ci : le marché gère l'approvisionnement et la demande et peut relocaliser l'alimentation en travaillant avec les politiques alimentaires ; le gouvernement via les intercommunalités par exemple, propose les stratégies alimentaires pour les citoyens ; des échanges entre la société civile et les marchés entraînent la construction de nouveaux réseaux alternatifs et une reconnexion entre production et consommation.<sup>4</sup>

## 2. Emergence des PAT

### 2.1. Naissance des politiques publiques en France

Avant les années 2000, la politique alimentaire en France est essentiellement une politique de sécurité sanitaire et de qualité des aliments. A partir des années 2000, la politique alimentaire subit une transformation progressive : une politique nutritionnelle est lancée, la politique agricole commence à prendre en compte la proximité et la notion de durabilité de l'agriculture. Les années 2000 sont marquées par l'apparition des circuits courts qui renouent une confiance entre producteurs et consommateurs et qui met l'accent sur une rémunération plus juste des métiers agricoles.

A partir de 2010, les politiques alimentaires ambitionnent la transversalité et l'intégration de différents enjeux autour de l'alimentation via des mesures de plus en plus nombreuses : réorganisation de la Direction Générale de l'Alimentation en 2011, premier Plan National Nutrition Santé de 2010 à 2015 et premier Plan National de l'Alimentation de 2010 à 2013 qui seront reconduits, loi sur le gaspillage alimentaire en 2016, loi EGalim 1 en 2018. La transversalité est cependant difficile à mettre en œuvre au niveau national car les politiques sont essentiellement incitatives. Les politiques publiques reposent essentiellement sur les territoires, leurs dynamiques, leurs initiatives et innovations.<sup>3</sup>

### 2.2. La nécessité de construire des politiques transversales

L'hypothèse a été faite que l'alimentation est appropriée pour engager des démarches transversales car elle touche à la fois à l'action collective et plusieurs secteurs des politiques publiques (agriculture, santé, énergie, économie). C'est un thème qui rassemble de nombreux acteurs, échelles et secteurs différents. Cependant, il existe bien souvent un affrontement des visions et objectifs de différents secteurs ou politiques publiques engagées.<sup>3</sup> La construction de politiques alimentaires nécessite de construire des politiques transversales qui prennent en compte tous les enjeux qui y sont rattachés. Cela vise à réduire la contradiction entre les différents

---

<sup>4</sup> Wiskerke, 2009, « On places lost and places regained : reflections on the alternative food geography and sustainable regional development »

secteurs, à augmenter la coordination et à réduire les redondances et les lacunes entre services dans un but de pérennisation de ces politiques.

Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) sont un outil des politiques publiques qui vont dans ce sens. Les PAT sont issus de l'article 39 de la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014. Les PAT sont un processus d'institutionnalisation des mouvements alimentaires engagés depuis les années 2000, pensant l'agriculture autrement et s'éloignant du modèle dominant. Cette loi permet que l'alimentation soit considérée au regard de ses effets sur le secteur agricole et soit prise en compte de façon systémique, en lien avec l'environnement, la santé, le secteur social. Les PAT se présentent comme des projets collectifs de territoire basés sur plusieurs critères : ils sont fortement ancrés localement, ils sont multi-partenariaux, ils sont basés sur un diagnostic partagé entre l'agriculture et l'alimentation, ils sont centrés sur un objectif de qualité, éthique, environnemental, sanitaire, nutritionnel et organoleptique et sont inscrits dans la transversalité. Les PAT permettent la mise en place de nouveaux modes de gouvernances plus intégrés et territorialisés dans lesquels la coordination entre tous les acteurs, publics et privés, marchés, gouvernements, société civile, est primordiale. Ils s'articulent autour de six domaines d'actions : **l'économie alimentaire, le patrimoine culturel et la gastronomie, la nutrition et la santé, l'accessibilité sociale, l'environnement, l'urbanisme et l'aménagement du territoire.**



### 2.3. Le PAT : un outil peu mobilisé en territoire rural

Malgré la mise en place de plus de 440 PAT en France, certains aspects de la reterritorialisation de l'alimentation restent néanmoins peu abordés, notamment en ce qui concerne la mise en place de PAT en milieu rural et les problématiques liées à ces territoires.

Les études de cas se concentrent majoritairement sur les PAT en milieu urbain. Celles-ci montrent la prévalence de PAT avec une orientation économique forte. Malgré une relocalisation de l'alimentation, le recours aux circuits longs reste dominant. Les villes orientent leurs actions vers l'amélioration de l'agriculture urbaine, la valorisation des espaces agricoles et naturels périurbains. La prise en compte des enjeux environnementaux, sociaux, de qualité de l'alimentation reste encore trop peu présente.<sup>5</sup> Les critères pour la labellisation des PAT semblent être assez larges pour permettre une certaine liberté et que les actions menées soient adaptées à la singularité de chaque territoire. Cependant, les plans d'actions des PAT doivent en réalité convenir au cahier des charges.<sup>6</sup> La question de la place des PAT dans les territoires ruraux se pose, alors qu'ils concentrent la majeure partie de la production agricole et devraient être des territoires privilégiés pour le développement de PAT.

<sup>5</sup> Serrano et al., 2021, "Le rôle des collectivités locales dans la gouvernance"

<sup>6</sup> Mestre, 2021, « Les projets alimentaires territoriaux : entre cadrage et limites de l'action publiques alimentaire territoriale. Le cas de l'élaboration du PAT sur l'île d'Oléron »

### 3. Les politiques alimentaires à l'échelle régionale et locale

#### 3.1. Les feuilles de route à l'échelle régionale

Des politiques alimentaires à l'échelle régionale existent en Nouvelle-Aquitaine, orientant les décisions qui pourraient être prises au niveau local concernant la mise en place d'actions en faveur de l'alimentation.



Depuis 2019, la région s'est engagée vers une évolution de ses politiques publiques à travers *Néo Terra*, une feuille de route dédiée à la transition énergétique et écologique. Ce programme propose six ambitions visant à transformer la Nouvelle-Aquitaine vers une dynamique plus durable et solidaire. En 2023, une nouvelle version de Néo Terra est adoptée et s'articule autour de trois principes fondamentaux : le renforcement de l'adaptation au dérèglement climatique, l'intégration du concept « une seule santé » mêlant l'humain et l'écosystème dans lequel il vit, et la reconnaissance des solidarités. Six ambitions ont été choisies, parmi celles-ci : « accélérer les transitions agroécologiques et alimentaires ».<sup>7</sup>

Un pacte alimentaire a été adopté en 2022 pour la période 2023-2025. Il vise à développer une alimentation locale, de qualité et durable au niveau régional. Ce pacte fait suite à la feuille de route « Agriculture, Alimentation et territoires, pour une alimentation durable et locale en Nouvelle-Aquitaine » mise en place en 2018 à la suite des états généraux nationaux de l'alimentation.<sup>8</sup> Cinq domaines principaux d'actions ont été décidés par les partenaires du projet (producteurs, transformateurs et distributeurs) :

- favoriser les circuits de proximité et la vente directe
- faciliter les initiatives et dynamiques territoriales
- structurer l'offre et organiser les filières pour répondre aux besoins des marchés régionaux
- éveiller, informer et former les acteurs et les consommateurs
- favoriser la solidarité et la citoyenneté alimentaire.

Ces objectifs se traduisent par des actions concrètes comme des aides à la conversion en agriculture biologique (AB), à la création de magasins de produits locaux ou des projets de recherche, avec pour objectif une meilleure rémunération des producteurs, le respect de l'environnement et l'approvisionnement de produits de qualité pour toutes et tous.<sup>8</sup>

<sup>7</sup> Région Nouvelle-Aquitaine, 2023, Néo terra, la feuille de route écologique de la Nouvelle-Aquitaine

<sup>8</sup> Région Nouvelle Aquitaine, 2023, Le Pacte alimentaire vise le local, durable, de qualité

### 3.2. Les initiatives existantes ou en cours au niveau de HCC en lien avec l'alimentation

A l'échelle de HCC, la mise en place d'un PAT fait partie d'une des fiches actions du Contrat Local de Santé (CLS). Un CLS est un outil porté conjointement par une agence régionale de santé et une collectivité territoriale qui vise à réduire les inégalités territoriales et sociales liées à la santé. Le thème de l'alimentation est présent dans la première fiche action de l'axe 2 « Prévention et promotion de la santé » : « Promouvoir une alimentation saine et de l'activité favorable à la santé ». La première action de cette fiche est la mise en place d'un PAT, passant par un diagnostic pour définir les enjeux et axes de travail prioritaires.



D'autres actions sont déjà mises en place, en lien notamment avec l'agriculture, concernant, entre autres, un appui à l'installation, la diversification et la transmission. Au niveau de HCC, un Règlement d'Intervention des Aides aux Entreprises est proposé en lien avec la région et est actif depuis 2018. Il permet de soutenir financièrement les acteurs économiques du territoire.

Une politique de distribution de bacs de compost et de formation au compostage est en cours. Elle est aujourd'hui motivée par une obligation légale depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2024 mais le dispositif existait déjà avant. Les collectivités territoriales doivent proposer des solutions de gestion de proximité et/ou de collecte séparée des biodéchets pour les particuliers.

De nombreuses initiatives sont déjà en cours, portées par la communauté de communes ou d'autres acteurs du territoire. Cependant, ces actions ne sont pas concertées. Des réflexions sont donc à mener pour construire un réel fil rouge entre toutes ces initiatives.

## 4. Motivations à l'échelle de HCC

HCC a l'ambition de mettre en place un PAT à l'échelle de l'intercommunalité afin d'accélérer les transitions agricoles et alimentaires par la définition d'un plan d'actions opérationnelles. Cette initiative vient d'une volonté forte des élus du territoire. Parmi les 70 communes de l'intercommunalité, 11 sont déjà couvertes par un PAT labellisé de niveau 2, celui du département de la Creuse : « Mangeons mieux, Mangeons Creuse ! ». La labellisation permettrait d'homogénéiser l'offre alimentaire sur toutes les communes de l'intercommunalité.

**Afin de répondre à cette ambition, un diagnostic des dynamiques alimentaires a été mené avec l'objectif de définir les besoins prioritaires des habitants et des professionnels de la filière. Il permet de définir les 3 domaines sur lesquels il est urgent d'agir. Le diagnostic vise également à recenser les acteurs et les initiatives locales sur le territoire de HCC.**

## II. Démarches et outils mobilisés

### 1. Conduite d'entretiens individuels

Une première phase d'un nombre restreint d'entretiens a été réalisée durant le mois d'avril 2024. Six acteurs territoriaux ont été interrogés permettant de comprendre les enjeux globaux et les dynamiques du territoire.

La deuxième phase d'entretiens a débuté mi-mai et a pris fin mi-juillet 2024. Les personnes enquêtées ont été choisies selon leur importance sur le territoire en termes d'actions menées et du nombre de personnes touchées par leurs activités, leur participation dans le maillage territorial. Elles sont représentatives de cinq catégories d'acteurs que nous avons identifiées :

- Les acteurs de la vente et de la distribution (les grandes et moyennes surfaces, les magasins spécialisés, les plateformes de distribution)
- Les acteurs de la production (les agriculteurs, les artisans)
- Les acteurs de l'aide sociale et solidaire (associations d'aide alimentaires, épiceries sociales et solidaires)
- Les structures d'appui à la filière (Chambre d'Agriculture, interprofessions...)
- La restauration hors domicile (la restauration collective et les restaurants)

Ces catégories permettent d'interroger les acteurs aux différents stades du système alimentaire : production, distribution, consommation, gestion des déchets. Au sein d'une même catégorie, nous avons cherché à avoir une diversité de professionnels avec des problématiques différentes. Un équilibre a été créé entre acteurs conventionnels et acteurs plus « alternatifs ».

Au total, 29 entretiens ont été réalisés. L'équilibre entre les catégories a plutôt été respecté puisque nous avons interrogé 6 structures de la production agricole, 3 de l'aide alimentaire, 4 de la distribution et 8 de la restauration collective. Dans la catégorie des structures d'appui et de conseil, seules 2 personnes ont été rencontrées car la majeure partie des structures a été invitée dans un second temps, aux réunions de concertation (décrites dans la partie suivante).

Les guides d'entretiens, adaptés à chaque catégorie d'acteur reprenaient le plan suivant :

- Présentation de la structure, activité
- Le rôle dans le système alimentaire : approvisionnement, vente, structures partenaires
- Les enjeux alimentaires au regard des enjeux économiques, agricoles, environnementaux, sociaux
- Proposition d'idées et d'actions à mettre en place.

A la fin de chaque entretien, une question était posée sur la place que doit avoir l'alimentation dans la politique de HCC, permettant de savoir si les personnes plaçaient l'alimentation comme une priorité. Une deuxième question leur était posée leur demandant de définir les 3 domaines qu'il était primordial de prioriser en vue de mettre en place des actions et pour quelles raisons.

## Liste des personnes et structures enquêtées

 Production	 Aide sociale à l'alimentation	 Vente et distribution	 Restauration hors domicile	 Structure d'appui à la filière
Agriculteurs et agricultrice	  Epicerie sociale et solidaire	   	    Cuisines centrales	

## 2. Ateliers de concertation auprès des élus et des acteurs économiques du territoire

### 2.1. Réunion de concertation avec les structures du territoire

Deux ateliers de concertation avec des acteurs divers du territoire ont eu lieu regroupant chacune 6 personnes. Le choix des personnes invitées a été fait avec le souci de représenter les acteurs des différentes catégories évoquées dans la partie précédente. Ces réunions ont permis d'aborder l'ensemble des thèmes d'un PAT, avec des acteurs variés en confrontant leurs avis.

Le déroulé des réunions a suivi cet ordre :

- Explication du déroulé de la séance
- Tour de table, présentation des participants (poste occupé et activité)
- Définition brève d'un PAT, explication de la mission de stage, avancée du diagnostic et orientation dans l'hypothèse de la mise en place d'un PAT sur le territoire
- Echange libre, pour chaque thème des enjeux et besoins du territoire
- Echange, pour chaque thème, sur les premières observations réalisées à partir du diagnostic
- Evocation des pistes de financement
- Premier pas vers l'après diagnostic : recherche de partenaires prêts à s'investir dans le projet
- Exercice individuel de priorisation des domaines à aborder et proposition d'actions pour chacun de ces thèmes.

Le taux de participation pour les réunions de concertation organisées en juin et juillet a été plutôt faible. Peu de personnes ont répondu à l'invitation (12 sur une trentaine d'invitations). Cela pourrait être expliqué par les dates auxquelles les réunions ont eu lieu, puisqu'une partie des personnes invitées étaient des restaurateurs et des agriculteurs, très occupés à cette période. Certaines structures travaillent au niveau départemental ou régional et peuvent avoir des contraintes pour se déplacer. Ces réunions se tenaient sur une durée plus longue que les entretiens individuels (3 heures contre 1 heure en moyenne pour les entretiens). Il fallait donc que les

personnes puissent se rendre disponibles sur toute une demi-journée. Enfin, et malgré nos explications, certaines personnes ont pensé que la participation à ses réunions comptait comme un accord d'engagement dans le futur projet de PAT et n'ont donc pas voulu participer.

## 2.2. Réunion de concertation auprès des communes du territoire

Un dernier atelier de concertation a été proposé aux 70 communes qui composent le territoire. 7 ont répondu présentes. Le but de cet atelier était de voir l'orientation que les élus voulaient prendre pour leur commune et pour HCC et avoir un premier aperçu de l'idée qu'ils avaient de la mise en place d'un PAT sur le territoire. L'accent a été mis sur la présentation, de la part des élus, d'initiatives déjà présentes sur leur commune et d'actions qu'ils aimeraient mettre en place. Le déroulé de la réunion a suivi le même ordre que la réunion avec les structures mais a été simplifié du fait du temps imparti défini par les participants.

## 3. Recueil de données auprès des habitants

L'élaboration du diagnostic s'est faite avec la volonté forte de faire participer les usagers dans la mise en avant des enjeux. De nombreux projets demandent la participation volontaire des habitants (jardin partagés, achat de produits locaux). Il est donc judicieux de dépenser du temps et de l'argent dans des actions pensées par et pour les usagers.

Le but du questionnaire était de connaître les habitudes alimentaires, de consommation et d'achat des habitants du territoire, et leurs avis sur les différents thèmes d'un PAT. Le questionnaire a permis de comparer les aspirations des consommateurs avec les besoins des producteurs. Un espace commentaire était proposé en fin de questionnaire, dans lequel les participants avaient l'opportunité de laisser une suggestion, idée.

### Exemple de questions posées dans le questionnaire à destination des habitants

**Selon vous, quels sont les freins à consommer local ?**

- Financier
- Lieux de vente trop éloignés
- Manque de connaissance sur ce qui existe
- Incertitude sur la provenance
- Manque de qualité
- Achat en point de vente unique pour gagner du temps

**Faites vous attention à la saisonnalité des produits ?**



**Y a-t-il assez de point de vente près de chez vous ?**



Le questionnaire a été diffusé sur la page Facebook du compte de HCC, suivie par environ 3500 personnes, par mail, en interne, à l'ensemble des agents HCC. Un envoi a été fait à certains partenaires qui collaborent souvent avec le service, comme le PNR de Millevaches ou l'antenne locale de la Chambre d'Agriculture. La première diffusion a eu lieu le 17 juin 2024. La clôture des réponses s'est effectuée le 1<sup>er</sup> août afin d'exploiter les résultats. Ces modes de diffusion ont permis de récolter 115 réponses.

La diffusion du questionnaire a également eu lieu lors d'animations durant l'été : marchés de producteurs, événements festifs. Le questionnaire a été diffusé sous forme de « test de personnalité ». Les réponses aux questions attribuaient à chaque répondant « un persona ». Les questions ont été légèrement modifiées par rapport au questionnaire initial pour s'adapter aux contraintes d'événements festifs : questionnaire plus court, ludique. Les échanges avec les locaux ont permis d'obtenir 15 réponses supplémentaires. Cela a permis d'échanger en direct, et plus longuement sur les thématiques en lien avec l'alimentation. La participation à ces événements permet de toucher des publics différents, notamment les personnes âgées ou à la retraite ou les personnes n'ayant pas accès aux outils sur lesquels la diffusion a été réalisée.

Le nombre de réponses au questionnaire est plutôt satisfaisant mais il aurait pu être maximisé afin de mieux représenter le territoire. Le questionnaire a été diffusé sur 3 canaux de diffusions. Il aurait pu être envoyé sur d'autres canaux, par mail aux mairies ou imprimé sur papier. Les événements réalisés n'ont pas permis d'augmenter de façon considérable le nombre de réponses. Ils n'étaient pas tous propices à la concertation, qui prenait plusieurs minutes à être faite. Elle nécessitait un cadre favorable aux échanges, ce que ne permettaient pas tous les événements.

## Présentation et pourcentage d'attribution de chaque « persona »

### Le Haut-Corrézois

Aucun repas ne se fait sans myrtilles des Monédières, pâtes de pomme de terre, et autres spécialités Corrèzoises. Vous connaissez tous les restaurants de spécialités par cœur. Vous êtes un défenseur de la cuisine authentique et des saveurs du terroir haut-corrézois. Les marchés de producteurs de pays et autres événements gastronomiques n'ont plus de secrets pour vous. C'est sûr, vous avez la Corrèze en Cathéter !



60 %

### Le Grand Gourmand

Toutes les occasions sont bonnes pour partager un moment convivial autour d'un bon repas. Chaque repas est une occasion de découvrir une nouvelle saveur, tester une nouvelle recette ou revisiter le plat fétiche de vos grands-parents. Vous ne dites jamais non à un restaurant (encore moins si on y mange de bons plats haut-corrézois !). Vous êtes un bon vivant et aimez croquer la vie (et la nourriture) à pleine dent !



27 %

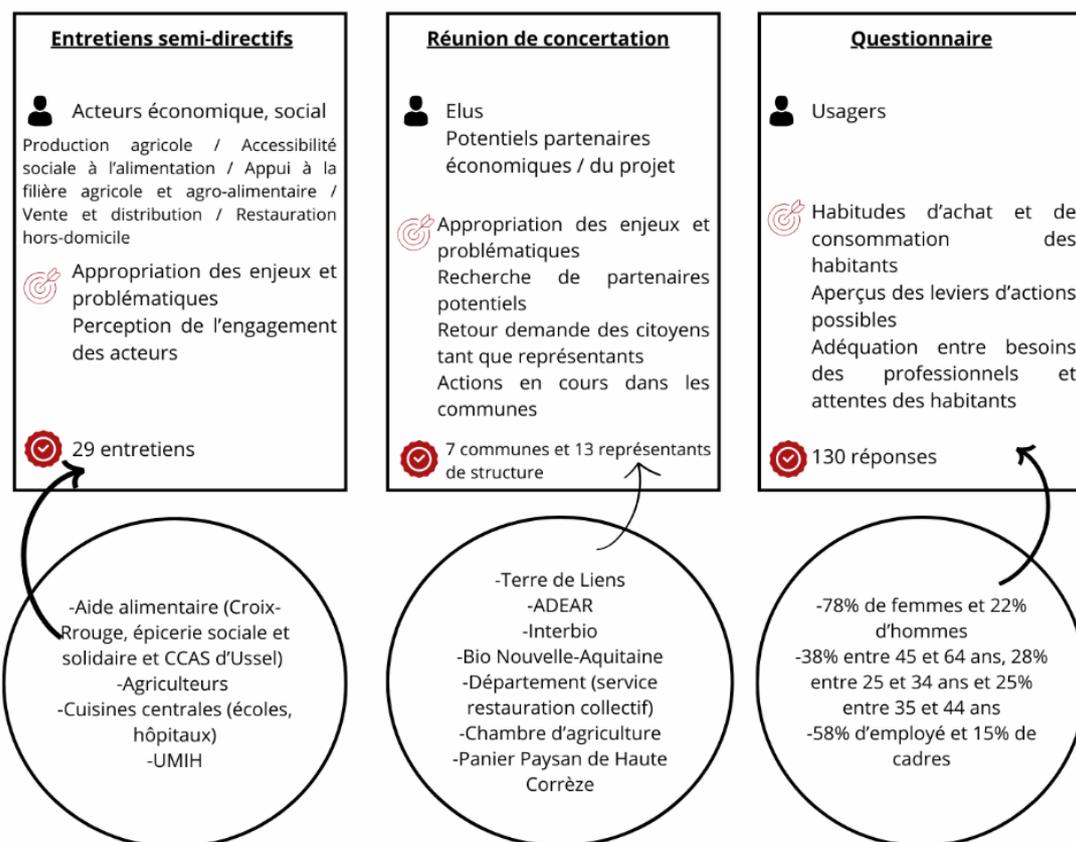
### L'amoureux de la nature

Vous êtes un As du tri et du compost. L'alimentation locale et de saison n'a plus de secrets pour vous. Vous aimez cuisiner vos plats maison, d'autant plus quand les légumes viennent de votre potager. Vous voyez l'alimentation comme une reconexion à la terre et à votre environnement. Pour vous, bien manger, c'est aussi prendre soin de notre belle planète.



13 %

## Schéma récapitulatif des outils utilisés et des résultats obtenus lors du diagnostic



## III. Enjeux identifiés

### 1. Hausse de la précarité sur le territoire d'HCC

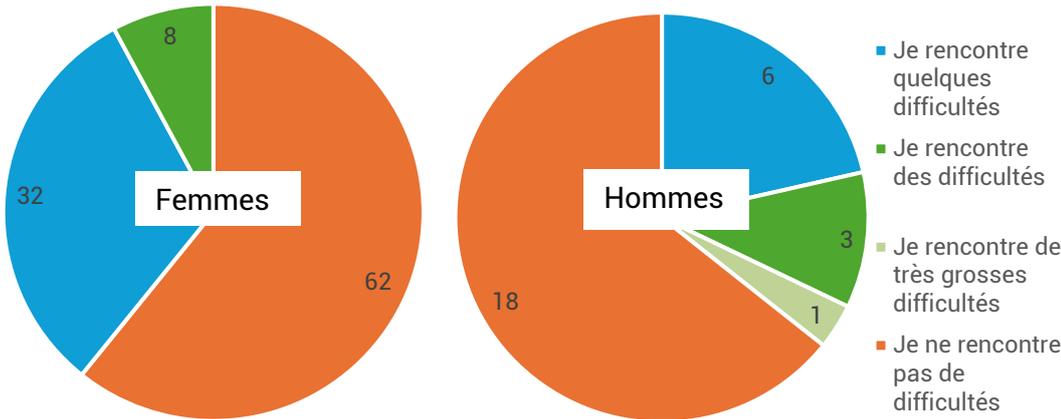
#### 1.1. L'aggravation de la précarité financière

La précarité alimentaire s'est nettement dégradée depuis la crise du COVID-19. Le nombre de personnes ayant recours à l'aide alimentaire a augmenté d'une dizaine de familles en moyenne par structure d'aide alimentaire sur la période post-COVID jusqu'au milieu d'année 2024 sur le territoire de HCC. Le critère prix est l'un des premiers critères de choix lors des achats (69,2% des répondants), à égalité avec l'origine, la proximité géographique, suivis de près par le goût (59.2% des répondants), puis, plus loin, par l'impact environnemental (19.2% des répondants). D'après les responsables des magasins de vente, des évolutions dans les types d'achats ont eu lieu. Bien que le prix moyen des paniers soit globalement constant, les paniers contiennent des produits de moins bonne qualité et de premiers prix. D'après les personnes sondées, 29.2% estiment qu'elles rencontrent quelques difficultés financières et 9.2% estiment qu'elles rencontrent des difficultés plus conséquentes. En France, la dynamique est similaire. De juillet à novembre 2022, à la suite de l'inflation, le nombre de personnes touchées par la précarité alimentaire passe de 12% à 16%. La proportion de personnes n'ayant pas accès aux aliments qu'elles souhaitent est de 45%.<sup>9</sup>

<sup>9</sup> Vie Publique, 2023, « Inflation : forte hausse de la précarité alimentaire en 2022 »

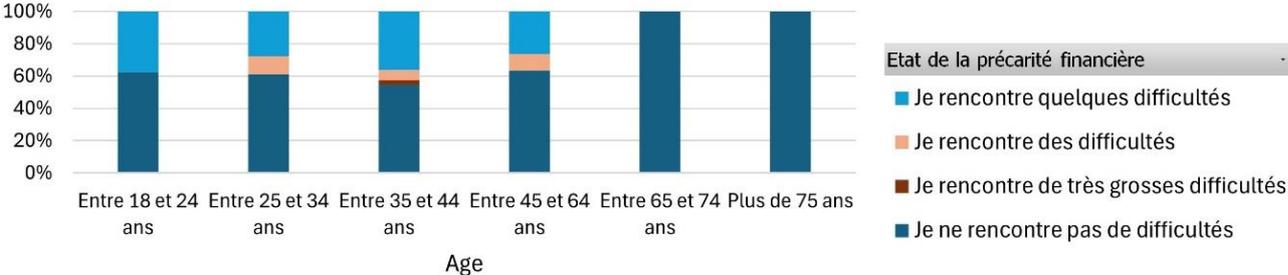
Tout type de personnes est concerné par la précarité : les jeunes, les personnes âgées ayant une petite retraite, les familles jeunes avec des enfants. D'après le questionnaire, les hommes semblent légèrement plus touchés que les femmes par la précarité financière puisque 14.2% rencontrent des difficultés ou de très grosses difficultés pour se nourrir alors que les femmes sont 7.8% à rencontrer des difficultés. Les tranches d'âges sont touchées de façon similaire par la précarité financière. Ici, les catégories des plus de 65 ans ne rencontrent pas de difficultés mais cela peut venir d'un biais du fait du très faible nombre de réponses dans leur catégorie, car les associations témoignent d'un nombre important de personnes âgées ayant recours à l'aide alimentaire, pouvant s'expliquer par la présence d'une population vieillissante sur le territoire de HCC et une prévalence des personnes ayant une retraite insuffisante. Concernant la classe socio-professionnelle, la précarité alimentaire touche de façon plus importante les classes déjà précaires comme les personnes sans activité professionnelle ou les agriculteurs. Au niveau national, la population touchée par la précarité alimentaire est légèrement différente : elle touche essentiellement les moins de 40 ans, les femmes et les personnes en situation précaire.

Etat de la précarité financière chez les femmes et les hommes au prorata du nombre de réponse de chaque catégorie



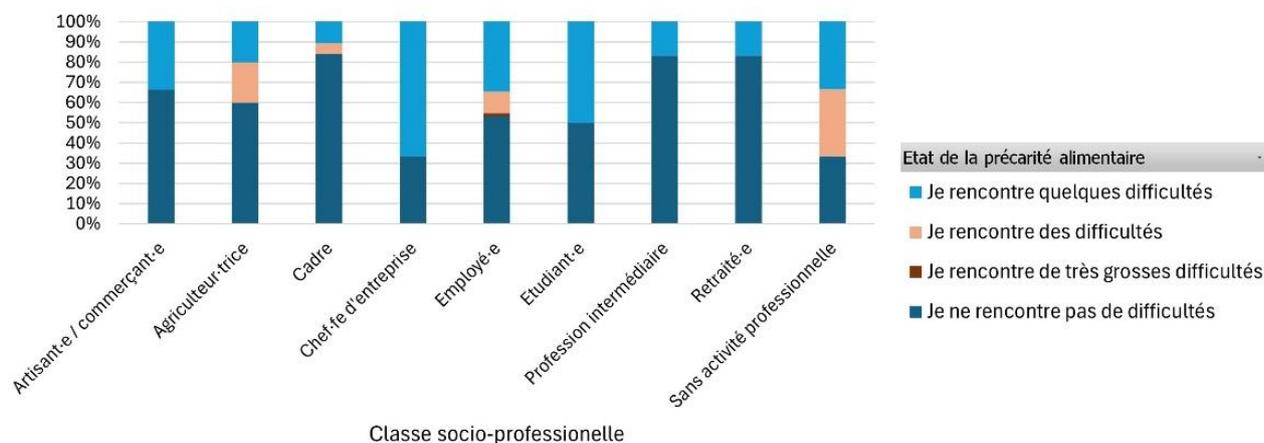
Source : Haute-Corrèze Communauté, 2024

Etat de la précarité financière en fonction des âges au prorata du nombre de réponse de chaque catégorie



Source : Haute-Corrèze Communauté, 2024

## Etat de la précarité financière en fonction des classes socio-professionnelles au prorata du nombre de réponse de chaque catégorie



Source : Haute-Corrèze Communauté, 2024

### 1.2. Difficultés d'accessibilité à l'alimentation

Des enjeux, autres que purement financiers, existent comme l'accessibilité physique, l'accès à des aliments frais, durables et de qualité. D'après les personnes ayant répondu au questionnaire, 26.1% trouvent que le nombre de points de vente près de chez eux est à améliorer ou insuffisant. 10.7% rencontrent quelques difficultés et 3.8% estiment rencontrer de plus fortes difficultés d'accessibilité physique. Parmi ces personnes, 13.9% se servent du drive comme moyen pour faire leurs courses plus facilement, et le reste dit devoir se débrouiller seul malgré ces difficultés. En milieu rural, la dépendance à la voiture est très forte pour faire ses courses et/ou avoir accès à l'aide alimentaire. 123 personnes sur 130 ont répondu utiliser leur voiture individuelle pour faire leurs courses. L'éloignement géographique des lieux d'achats occasionne des coûts supplémentaires et peut entraîner une restriction des choix en ce qui concerne les lieux d'approvisionnement. Les magasins et points de vente en milieu rural sont peu denses, voire inexistant dans certains villages. Les problèmes liés à l'accessibilité physique sont des enjeux répandus sur d'autres secteurs du territoire. Les entreprises sur HCC estiment que la dépendance à la voiture est le premier frein au recrutement. Un diagnostic sur la mobilité a été réalisé par HCC et a abouti à un plan d'actions qui débute à partir de septembre 2024. Les résultats obtenus suivent la dynamique nationale avec quelques différences du fait du caractère rural de HCC : une population vieillissante et assez pauvre, sujette à la précarité et à des difficultés d'accessibilité du fait de la faible densité du territoire.

## UNE DÉPENDANCE ACCRUE À LA VOITURE EN ZONE RURALE

Parts des modes de transport (en nombre de déplacements) par tranche d'unités urbaines en 2019



Source : SDES, Enquête mobilité des personnes 2018 - 2019

Les résultats du questionnaire semblent montrer qu'il existe une corrélation entre difficultés financières et accessibilité physique, présenté ci-dessous. Les personnes qui rencontrent des difficultés à se déplacer sont aussi les personnes les plus touchées par des difficultés financières. Parmi les personnes qui rencontrent les difficultés les plus importantes pour se déplacer, 20% rencontrent des difficultés financières pour se nourrir. Ce sont les seules, 20% également, à rencontrer de fortes difficultés financières.

## Que disent les usagers du territoire au sujet de l'accessibilité à l'alimentation ?



« Je ne rencontre **pas** de difficultés financières »

61,5%



« Je rencontre **quelques** difficultés financières »

29,2%



« Je rencontre **des** difficultés financières »

8,5%



« Je rencontre **de très grosses** difficultés financières »

0,8%

Parmi eux ....



90,0%	81,6%	72,7%	-
Ne rencontrent <b>pas</b> de difficultés d'accessibilité physique			
8,7%	13,2%	18,2%	-
Rencontrent <b>quelques</b> difficultés d'accessibilité physique			
1,3%	5,2%	9,1%	100%
Rencontrent <b>des difficultés</b> d'accessibilité physique			

Source : Haute-Corrèze Communauté, 2024

### 1.3. Le manque de moyens des associations

Les associations d'aide alimentaire rencontrent de fortes difficultés financières et humaines, notamment pour trouver des bénévoles. Ce sont les personnes à la retraite qui font vivre ces associations.

Les difficultés financières touchent aussi les associations. Les dons alimentaires proviennent majoritairement des grandes surfaces. Elles récoltent également des produits lors des collectes. La majeure partie de leur financement vient de subventions publiques octroyées chaque année. Elles peuvent, dans des cas plus rares, recevoir des dons privés. Or, les budgets et financements tendent à diminuer ou n'évoluent pas, malgré l'inflation. Les associations ont donc du mal à régler leurs charges : locaux, matériels administratifs, camions de transport. Les associations ont dû augmenter leur pallier de dons et ont donc diminué le nombre de personnes qu'elles pouvaient accompagner. L'association des Resto du Cœur a été contrainte de durcir ses critères d'attribution de l'aide. Selon le président de l'association, au niveau national, entre 5% et 10% des personnes se sont vu refuser l'accès à l'aide alimentaire après novembre 2023.

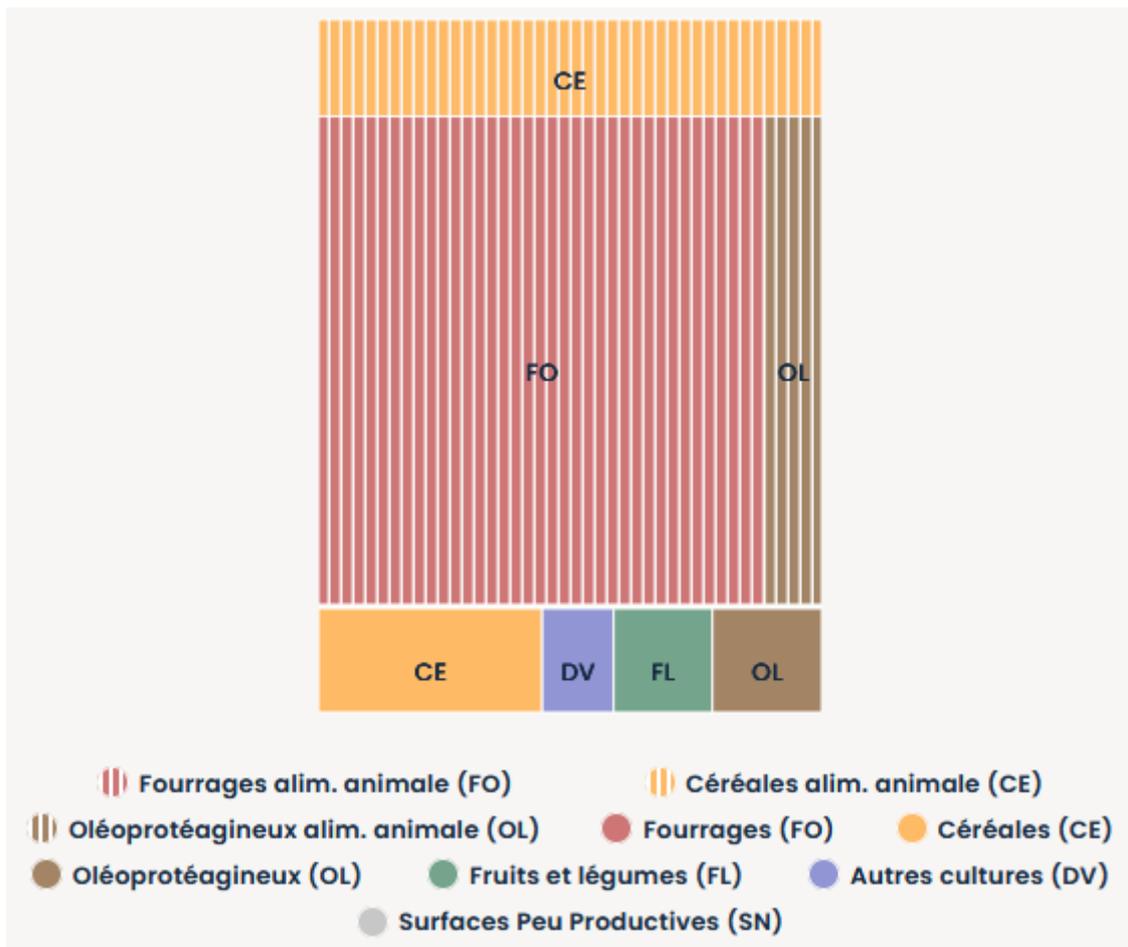
Tout cela a une incidence sur l'offre fournie aux personnes en situation précaire. Le manque de locaux et de moyens de transport peut contraindre les associations à ne distribuer que des produits secs, non périssables, pour éviter le gaspillage, empêchant alors les bénéficiaires d'avoir accès à des produits frais. Les associations rencontrent des difficultés à obtenir des produits sains, durables et de qualité. Elles dépendent la plupart du temps des dons de la grande distribution et n'ont donc pas de choix sur les produits donnés. Il y a parfois une forte irrégularité dans les produits, qui dépendent de la gestion du stock des magasins. Il est donc difficile de prévoir à l'avance les produits qui seront disponibles. Enfin, il est difficile de faire concorder les préférences des bénéficiaires avec les stocks des associations. Certaines associations aimeraient distribuer plus de protéines végétales car moins impactantes pour l'environnement mais surtout moins chères. Cependant, les bénéficiaires ne savent pas forcément comment les cuisiner, ou ne peuvent pas, par manque de matériel, et ne sont pas adeptes du goût.

Enfin, le problème majeur et systémique que rencontrent les associations est la difficulté à apporter une solution pérenne aux personnes en situation précaire. L'aide apportée est une « aide d'urgence » sous forme de chèques alimentaires, de colis mais ne constitue en aucun cas une solution viable sur le long terme.

## 2. Difficultés d'approvisionnement en produits locaux

### 2.1. La forte spécialisation du territoire de HCC et ses conséquences

La question de l'autonomie alimentaire sur les territoires a été étudiée par l'association les Greniers d'Abondance qui ont mis en place l'outil CRATer. Sur les 180 000 ha du territoire de HCC, 62 000 ha, soit 35% de la superficie totale sont destinés à la production agricole. La surface agricole par habitant est suffisante, en théorie, pour répondre aux besoins du régime alimentaire actuel. Cependant, ce chiffre ne prend pas en compte la diversification des productions, qui d'après les professionnels du secteur n'est pas suffisante pour garantir, en pratique, un approvisionnement local en aliments diversifiés. Cette information est confirmée par l'outil CRATer. Sur les 62 000 ha de terres agricoles, seulement 18ha sont destinés à la production de fruits et légumes. Le cheptel s'élève à 69 000 Unités Gros Bovins. Sur ces 69 000 UGB : 90% sont des bovins, 3.3% des porcins, 5.2% des ovins, 1.1 % des volailles et 0.4% des caprins. En l'état, 81% de la consommation alimentaire peut être couverte par la production locale.



### Répartition de la production sur le territoire de HCC (84% de produits d'origine animale)

Source : Site CRATER, *Les Greniers d'Abondance*, à partir des données « Surfaces agricoles nécessaires pour couvrir la consommation de la population » (Parcel, 2019)

La spécialisation de la production conduit à une inadéquation entre production et consommation. L'approvisionnement local des produits hors viande bovine : fromages (de chèvre ou au lait cru par exemple), volaille, ovins, fruits et légumes est difficile. Les personnes qui veulent acheter en local et en bio rencontrent encore plus de difficultés.

Sur le territoire, de nouvelles installations, hors productions bovines voient le jour, mais ces installations sont encore récentes et ne produisent pas en quantité suffisante. Les producteurs qui ont des productions différentes de l'élevage bovin ont souvent plus de difficultés à valoriser leur production et à obtenir une rémunération juste, ce qui peut entraîner l'arrêt de leur production comme cela a pu être le cas pour des éleveurs d'ovins ou de bovins laitiers.

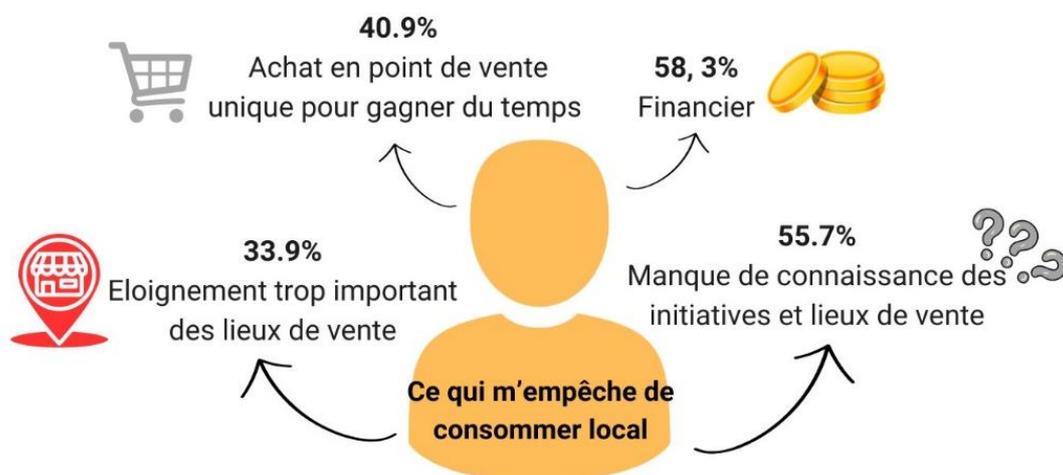
#### 2.2. Les contraintes d'approvisionnement en produits locaux

Les démarches d'approvisionnement en matière locale se heurtent à de nombreuses contraintes. Pour les producteurs, la logistique d'approvisionnement est la contrainte principale. Les quantités vendues sont souvent faibles pour des temps et des coûts de transport élevés.

En restauration collective, l'approvisionnement en produits locaux impliquerait de revoir complètement le système d'achat. Les établissements sont rattachés à des marchés publics qui rendent compliqué, voire impossible le fait d'acheter des produits locaux, hors marchés. Ils

doivent respecter un montant d'achat minimum via ces marchés, et dans certains cas, n'acheter qu'à des producteurs ou fournisseurs référencés. Par ailleurs, le manque de diversification de la production engendre une inadéquation entre la demande des établissements et l'offre des producteurs. Les producteurs ne peuvent pas subvenir quantitativement aux besoins d'établissements comme les cuisines centrales qui réalisent en moyenne 925 repas par jour. Par exemple, les fermes maraîchères du territoire ne dépassent pas en moyenne 2ha et la plupart proposent une gamme très variée de légumes, mode de production idéal en vente directe mais qui ne permet pas de fournir certains produits en quantité suffisante. Pour se fournir en produit locaux, les établissements devraient faire appel à plusieurs fournisseurs ce qui complique la logistique. D'autres contraintes existent comme la différence de conditionnement entre des produits locaux et des produits achetés sur un marché public. L'achat de légumes locaux implique la présence d'un nombre assez important de personnes en cuisine pour la préparation. Or, le secteur manque de personnel qualifié et de moyens financiers.

Du côté des consommateurs, 60 % des répondants aimeraient améliorer leurs habitudes de consommation de produits locaux. De leur point de vue, il existe de nombreux freins à consommer local.



L'économie locale, par le développement de circuits courts, est le 1<sup>er</sup> thème que les habitants ont envie de voir se développer avec 25.4 % des voix.

### 3. Les enjeux liés à la santé humaine et environnementale

#### 3.1. Les habitudes de consommation et leurs impacts nutritionnels

57 % des personnes disent consommer des fruits et/ou des légumes à tous les repas. Le reste en consomme une fois tous les jours ou plusieurs fois par semaine. 42 % consomment des produits frais à tous les repas et 26.9% une fois par jour. 51,5 % estiment ne consommer que des plats faits maison.

Les agriculteurs et personnes travaillant dans la restauration hors domicile interrogées estiment que les Français ne sont pas assez au courant des enjeux nutritionnels. Bien que la mise en place du Nutri-Score ait permis une prise de conscience, les professionnels estiment que les changements de comportement d'achat et de consommation ne sont pas suffisants. La

consommation de produits transformés est trop importante et celle de produits frais trop faible. 34.6% des personnes consomment des produits transformés au moins une fois dans la semaine. D'après le personnel de cantine et les producteurs interrogés, cela peut entraîner d'autres effets négatifs. Les personnes qui consomment beaucoup de produits transformés prennent l'habitude de saler leurs plats de façon trop importante par rapport aux recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS). Cela peut également entraîner une diminution des achats de produits d'origine locale et/ou artisanale qui semblent plus fades car ils contiennent moins d'exhausteurs de goûts dans leur composition.

L'évolution de la consommation vers plus de protéines végétales semble compliquée sur un territoire comme celui de HCC qui est un territoire d'élevage, alors qu'une diminution de 14% de la consommation de viande rouge et viande transformée et une augmentation de la consommation de protéines d'origine végétale dans les pays à revenu moyen supérieur, pourrait se traduire par 65 000 décès en moins d'après l'Organisation Mondiale de la Santé. D'après le questionnaire, 40% des personnes mangent de la viande au moins tous les jours dont 8.4% en mangent à tous les repas. Les habitants, notamment les personnes âgées, sont très attachées à la viande, au fromage et réticentes au changement.

Le thème de la nutrition, en lien avec la santé est le deuxième domaine que les personnes sondées aimeraient le plus voir se développer sur le territoire avec 23.8% de votes.

### 3.2. Prise en compte des enjeux nutritionnels en restauration collective

Les menus mis en place en restauration collective sont vérifiés par une personne qualifiée (médecin, nutritionniste, diététicien). Certaines personnes interrogées pointent le manque d'accompagnement du personnel de cuisine sur ces questions. Le menu est validé mais sans échanges directs entre les deux parties. Il n'y a pas de co-construction des menus.

Pour pallier ce manque de connaissances, certains établissements font appel à des prestataires spécialisés dans la réalisation de repas en restauration collective. Cela peut cependant entraîner une perte partielle de contrôle sur le choix des aliments, la maîtrise des achats. Cela peut également entraîner une perte de connaissance par les personnes responsables de l'établissement sur ce que mangent les résidents/ personnes qui y travaillent où y étudient.

Les établissements scolaires doivent, en pratique, rentrer les données liées à la loi EGAlim sur une plateforme dédiée « ma cantine ». Ce site est un outil pour accompagner les acteurs de la restauration collective à proposer une alimentation de qualité, saine et durable. Il permet d'informer et d'outiller les acteurs de la restauration collective sur les bonnes pratiques à instaurer. Tous ne rentrent pas leurs données car c'est une opération chronophage. Le tableau suivant fait une synthèse des données recueillies pour le territoire de HCC et les départements de la Creuse et de la Corrèze sur le site, par rapport aux attendus de la loi.

Territoire	Objectif Loi EGAlim	HCC (EPCI)	Corrèze (Département)	Creuse (Département)
Superficie	xxx	1784 km <sup>2</sup>	5860 km <sup>2</sup>	5565 km <sup>2</sup>
Nombre d'établissements recensés (dont ets d'enseignement)	xxx	42 (28)	158 (109)	233 (150)
Atteinte objectifs EGAlim	100%	0 %	7 %	3 %
Part du Bio	20%	4 %	7 %	6 %
Part de produits durables et de qualité (hors bio)	50%	13 %	10 %	12 %
Lutte contre le gaspillage	100%	40 %	34 %	32 %
Diversification des menus	100%	35 %	32 %	34 %
Interdiction du plastique	100%	30 %	38 %	32 %
Informations aux convives	100%	20 %	26 %	33 %

**Tableau récapitulatif des données de la loi EGAlim pour les territoires de HCC, la Corrèze et la Creuse**

(Source : Plateforme « ma cantine », 2024)

Le nombre d'établissements inscrits en Creuse est bien plus élevé qu'en Corrèze. Cela peut être dû au travail important réalisé en restauration collective dans le cadre du PAT de la Creuse, qui comprend un diagnostic des cuisines sur leur approvisionnement et le respect de la loi EGAlim. Les chiffres pour HCC confirment les témoignages des professionnels, sur l'incapacité à atteindre les objectifs demandés, en témoigne le pourcentage d'établissements ayant réussi à atteindre l'objectif qui est de 0% ou le pourcentage moyen de bio dans les cantines de 4%. A l'échelle nationale, 17% des établissements ont atteint l'objectif d'approvisionnement. Concernant la Creuse, les chiffres similaires à la Corrèze, malgré la présence d'un PAT sur l'ensemble de leur territoire peut venir, comme expliqué précédemment du grand nombre d'établissements inscrits et donc de la présence de « mauvais élèves », là où l'on peut penser que les établissements en Corrèze qui sont inscrits sont plutôt les « bon élèves » qui se sont inscrits volontairement sur la plateforme.

Ainsi, les établissements de HCC se trouvent dans la moyenne par rapport à l'ensemble du département de la Corrèze et du département de la Creuse alors même qu'aucun plan alimentaire ne permet d'encadrer ces actions. La mise en place d'un PAT offrirait donc la possibilité d'avoir des améliorations notables et d'approcher des chiffres demandés par la loi EGAlim.

### 3.3. Gestion des ressources et des déchets

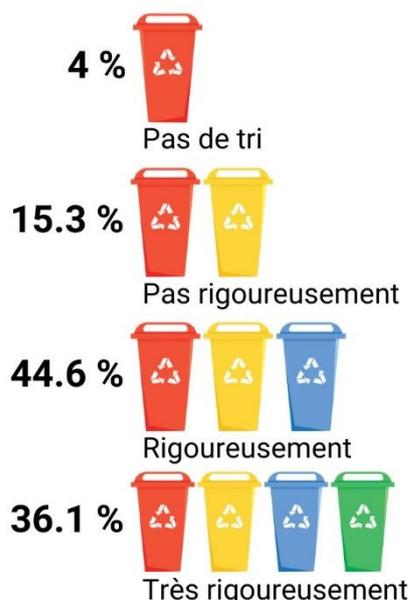
En restauration collective, la lutte contre le gaspillage alimentaire prend en compte : la réalisation d'un diagnostic de gaspillage et l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Aucun plan de lutte contre le gaspillage alimentaire n'est pour le moment mis en place sur le territoire de HCC. La diminution du gaspillage alimentaire n'est donc réalisée qu'au bon-vouloir et en fonction des moyens des établissements. Sur les 20 cantines qui ont commencé un diagnostic : l'objectif de lutte contre le gaspillage alimentaire est atteint à 40%. ("ma cantine,")

Certains établissements commencent à mettre en place des protocoles de lutte contre le gaspillage alimentaire. Des actions sont mises en place au niveau de la gestion des produits et des quantités par le personnel de cantine : la réutilisation des aliments qui n'ont pas été touchés/ouverts, le test de différents types de services (au plat, à l'assiette). Le personnel de cantine est sensibilisé au respect des grammages préconisés par les programmes de santé, afin de limiter un surplus de production. Les établissements n'ont cependant pas le matériel nécessaire (balance, gâchimètre, etc) pour réaliser un diagnostic plus approfondi du gaspillage réalisé. La collectivité a pour objectif de mettre en place un accompagnement des établissements à la diminution du gaspillage alimentaire par le suivi de pesées, l'aide à la réduction des déchets. La réduction du gaspillage permet de mieux calculer les quantités et donc de réduire les coûts économiques des matières premières, permettant dans un deuxième temps d'acheter des produits de meilleure qualité. La réutilisation d'emballages réduit également les dépenses en restauration collective.

#### Gaspillage alimentaire chez les particuliers



#### Faites-vous le tri des vos déchets ?



Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2024, les collectivités territoriales doivent proposer une solution de compost à leurs habitants. HCC met gratuitement à disposition un composteur individuel après le suivi d'une formation sur le compostage. 70 % possèdent un compost individuel. De plus, le tri des déchets est plutôt bien réalisé.

33 établissements publics sont suivis par le service de gestion des déchets de HCC pour la mise en place d'un compost. En ce qui concerne les emballages des produits alimentaires, la loi EGAlim contient une mesure visant à interdire le plastique. De nombreux efforts en ce sens sont faits par les établissements. Cependant, certains décident de revenir sur leurs avancées car celles-ci entrent en conflit avec leur objectif de diminution du

gaspillage alimentaire. En exemple, le fromage à la coupe qui doit être jeté s'il n'est pas fini après quelques jours, a été remplacé par des fromages individuels dans un emballage plastique pour limiter les pertes. Cela montre la difficulté pour les établissements à diminuer leur utilisation d'emballages à usage unique. La diminution des emballages à usage unique peut être d'autant plus difficile à mettre en place dans les cuisines centrales. La mise en place de plats réutilisables et lavables implique une logistique qui permet le retour des plats des établissements de distribution à la cuisine centrale. Elle implique également la présence d'une laverie qui a un coût financier important pour sa mise en place. En prenant en compte tous ces aspects, l'objectif d'interdiction du plastique n'est atteint qu'à 30%.<sup>10</sup>

Lors d'événements privés, les organisateurs tendent de plus en plus à communiquer auprès des exposants afin qu'ils diminuent leurs déchets et auprès des habitants pour qu'ils ramènent leurs propres contenants. Cela implique un gros travail de communication, et, dans les faits, les résultats ne sont pas réellement visibles. En revanche, les systèmes de consignes sont bien développés.

### 3.4. La transition vers des systèmes agricoles plus durables

D'après le ministère de la transition écologique et de la cohésion des territoires, l'agriculture est le deuxième secteur d'émission de gaz à effet de serre en France, représentant 19% des émissions. Pour répondre aux enjeux de développement durable et de préservation des écosystèmes, l'agriculture doit s'orienter vers des modèles de production plus durables et résilients.

Certains agriculteurs se tournent vers l'agriculture paysanne, l'AB ou une agriculture plus raisonnée (diminution drastique voire suppression des produits phytosanitaires et diminution de l'impact environnemental). Cependant, ces modes de production présentent plus de contraintes et sont plus difficiles à mettre en place pour les exploitants. Les petites fermes manquent souvent de moyens financier, humain et matériel pour réaliser la conversion. Bien que 86% des produits bio consommés en France soient français, la tendance a connu des hauts et des bas depuis 2 ans. Cette dynamique se calme petit à petit et redevient plutôt favorable. Le faible nombre d'exploitations à se convertir en bio peut s'expliquer de différentes manières. Le système agricole prédominant sur le territoire est extensif et, en comparaison à d'autres systèmes d'élevage français, plutôt favorable à l'environnement et la biodiversité. Au moins 215 exploitations sur 673 recensées sur le territoire en 2020 étaient labellisées Haute Valeur Environnemental en août 2023 d'après la CA de la Corrèze. De plus, environ 95% des exploitants ayant réalisé une déclaration PAC étaient éligibles au niveau supérieur des éco-régimes, paiement PAC lié à la démarche environnementale et biodiversité, en 2023 en Corrèze selon la Direction Départementale des Territoires de la Corrèze. Cela peut expliquer un manque d'engouement pour l'agriculture biologique. Une baisse de consommation en produits bios peut expliquer une réticence de la part de agriculteurs à faire les démarches nécessaires à la conversion. Enfin, il existe encore peu d'aides et d'incitations à la conversion pour des systèmes alternatifs ou des exploitations de petite taille.

Les agriculteurs ayant une production différente d'une production bovine ont souvent du mal à trouver du foncier. Les éleveurs bovins ont généralement moins de contraintes financières et louent des terres plus facilement, au détriment des autres productions. Il y a une forme d'accaparement des terres par des éleveurs bovin, qui engendre un étalement et une augmentation de la taille de leur exploitation. Cela laisse peu de place à des élevages moins polluants comme

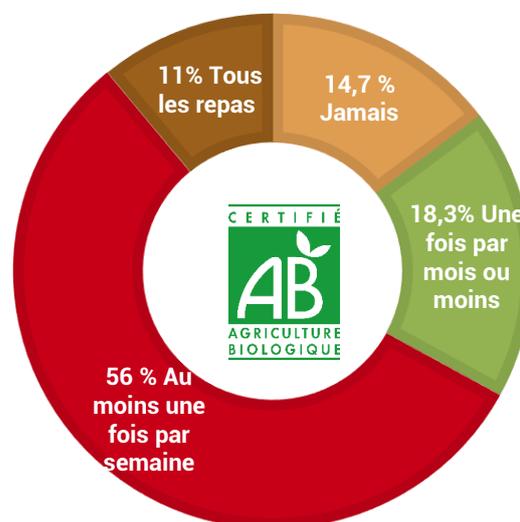
---

<sup>10</sup> Site « ma cantine »

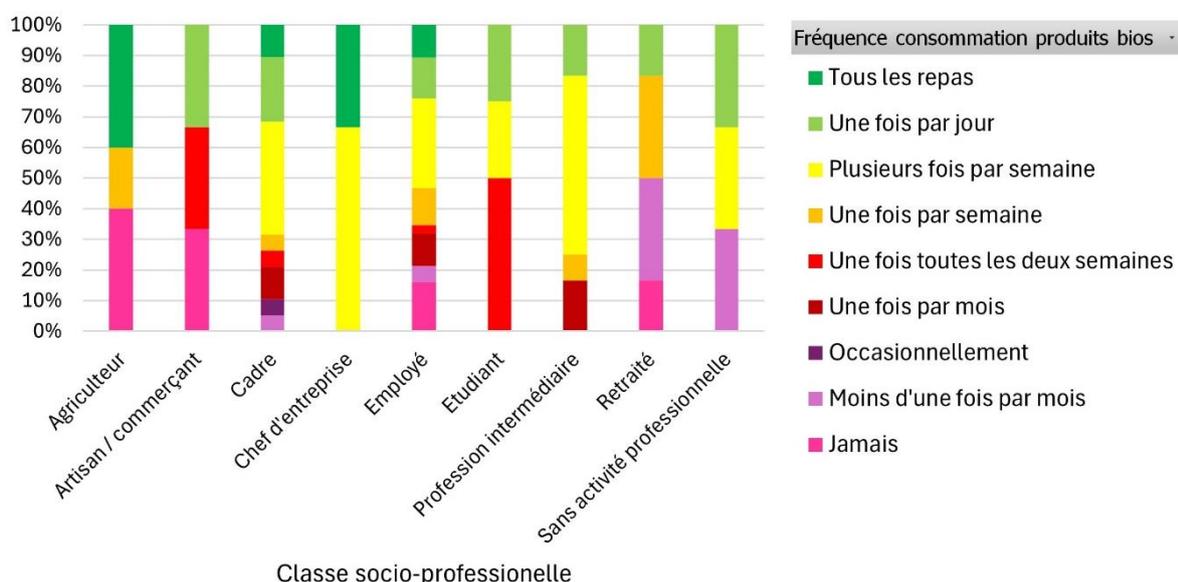
l'élevage de petits ruminants ou des productions maraîchères et empêche une augmentation de la diversification et de l'offre disponible.

Les consommateurs sont peu sensibilisés à ces pratiques et à la consommation de produits bios. Les clients favorisent le local au bio, bien que les deux notions ne soient pas corrélées. Quand elles le peuvent, les personnes achètent bio et local.

Au niveau national, 13% des personnes ne consomment que des produits bios. Le principal frein à consommer des produits issus d'AB est le prix, généralement plus élevé que des produits conventionnels. Ce frein s'applique aussi en restauration collective. En 2023, d'après le site « ma cantine », les établissements ont réussi à atteindre 4% de produits d'origine biologique et 13% de produits durables et de qualité (hors bio). Le prix des produits bios, via les marchés publics en restauration collective, est parfois multiplié par 5, voire plus, par rapport au prix de produits conventionnels ce qui rend la mesure difficilement atteignable.



**Consommation de produits en AB par la population d'HCC <sup>11</sup>**



**Graphique de la consommation de produits issus d'agriculture biologique en fonction de la classe socio-professionnelle**

(Source : questionnaire, Haute-Corrèze Communauté)

<sup>11</sup> Etude menée sur 130 habitants de Haute-Corrèze Communauté de juin à juillet 2024

Le frein financier à la consommation de produits bios est visible dans les réponses au questionnaire. La consommation exclusive de produits bios à tous les repas est faite par des populations plus aisées financièrement. Ce sont également souvent des populations plus sensibilisées sur l'importance de consommer des produits de qualité et respectueux de l'environnement, auquel se rajoute la CSP des agriculteurs qui consomment majoritairement des produits d'origine bio à tous les repas. Ce dernier résultat est à nuancer car c'est également au sein de cette catégorie qu'il y a le plus grand nombre de personnes qui ne consomment jamais de produits d'AB.

### 3.5. Mutualisation des moyens de production

L'un des enjeux principaux pour répondre à la demande est le besoin de mutualisation des moyens de production. Au niveau du matériel, les Coopératives d'Utilisation de Matériel Agricole (CUMA) présentes sur le territoire sont des CUMA spécialisées dans le matériel destiné à l'élevage bovin ou à des grandes cultures. Il n'y a pas de CUMA possédant du matériel nécessaire au maraîchage. Les maraîchers, ayant pour la plupart de petites fermes sur le territoire de HCC n'ont pas les moyens d'investir dans du matériel. La mise en place d'une CUMA permettrait donc des achats groupés, un meilleur équipement et un travail facilité. L'utilisation d'une machine par plusieurs exploitants permet de réduire les coûts financiers mais également environnementaux. Cela favorise une meilleure optimisation des ressources.

La mutualisation d'un moyen de transport pour les livraisons par exemple permettrait de réduire les coûts financiers et le temps de chacun passé sur la route. La diminution du nombre de trajets aurait un impact positif sur la diminution des émissions de gaz à effet de serre.

Ainsi, au vu des résultats obtenus, **les thèmes qui semblent primordiaux à inclure dans le futur PAT** sont :

- L'**accessibilité alimentaire**, à la fois financière et physique au travers du soutien aux personnes les plus précaire, aux associations d'aide alimentaire
- L'**économie alimentaire** : favoriser les circuits courts, aide aux producteurs locaux, installation et transmission des exploitations
- L'**environnement** et la **santé** : notamment par l'intervention en restauration collective afin d'aider à l'application de la loi EGAlim



## IV. Proposition d'actions

### 1. La mise en œuvre pratique autour d'une gouvernance partagée

La mise en pratique d'un PAT relève d'un partenariat mixte et d'un travail commun entre acteurs publics (associations, collectivités), acteurs privés, chambre consulaires (chambre d'agriculture) permettant la mise en place d'actions variées. C'est pourquoi, les questions de gouvernance sont primordiales dans un PAT. Elles font parties des enjeux prioritaires pour des acteurs qui ont du mal à se faire entendre comme les associations d'aides alimentaires, les paysans ou même les consommateurs. Ils jouent souvent un rôle très important dans les dynamiques alimentaires en milieu rural. Les agriculteurs ayant des exploitations de petites tailles sont très nombreux sur le territoire de HCC et participent au maillage territorial. Ils participent également au dynamisme des communes par leur présence sur les marchés, les ventes à la ferme. Les consommateurs jouent un rôle très important dans l'économie locale par leur choix de consommer local, ou non.

La gouvernance alimentaire doit se faire de façon partagée, avec une implication équitable des acteurs du territoire. Cela permet des échanges entre acteurs de sphères différentes qui ne se côtoient pas ou peu en temps normal pour arriver à une prise de décision concertée, collective et équilibrée. Le projet doit se construire autour d'un comité de pilotage composé d'acteurs variés et d'élus motivés et force de proposition.

### 2. Proposition de plan d'action autour des thèmes prioritaires

Les actions présentées sont des pistes de réflexions issues des entretiens et réunions et qui ont émergées à la suite du diagnostic. Elles n'engagent à rien sur la suite du projet.

#### 2.1. Agir contre la précarité alimentaire

Le sujet de la précarité alimentaire est vaste et touche à la fois les questions financières et d'accessibilité. Les actions envisagées doivent essayer de répondre à toutes ces problématiques :

#### **Action 1 : favoriser l'accessibilité physique des habitants en améliorant l'accès aux points de vente et/ ou aux associations d'aide alimentaire**

Vérification de l'accessibilité de chaque point de vente du territoire (place de parking et accès pour les personnes à mobilité réduite) / Mise en place de navettes collectives hebdomadaires - système de covoiturage pour faire ses courses

Public cible : tous les habitants avec une priorité pour les personnes âgées, personnes à mobilité réduite, personnes sans voiture, personnes précaires

#### **Action 2 : apporter du soutien aux associations d'aide alimentaires**

Aider à l'achat de matériel (réfrigérateur, camions), grâce au Règlement d'Intervention des Aides Communautaires (RIAC) de la collectivité déjà en place, et permettre l'accès à des locaux pour améliorer les conditions de distribution

Public cible : association d'aide alimentaire (et donc par conséquent personnes en situation de précarité alimentaire)

#### **Action 3 : favoriser la distribution de produits frais et locaux**

Achat de légumes frais à des maraichers du territoire pour garantir l'approvisionnement et la distribution de légumes frais et locaux / organisation de journée cueillettes entre bénéficiaires de l'aide alimentaire et maraichers

Public cible : personnes en situation de précarité alimentaire

#### **Action 4 : diminuer les prix des achats pour les personnes à faible revenu**

Instaurer, en partenariat avec les points de vente du territoire des cartes de fidélité et des réductions à destination des étudiants

Public cible : étudiants

#### **2.2. Promouvoir la production locale**

Une des solutions envisagées par les agriculteurs notamment, est la promotion de l'agriculture locale par la restauration et le tourisme. Globalement, sur le territoire de HCC, le secteur de la restauration se porte plutôt bien. Les restaurateurs souffrent cependant de l'inflation du prix des matières premières et de l'augmentation des charges (électricité, loyer) mais il n'y a pas de forte baisse de la clientèle. 19,2% des personnes interrogées mangent une fois par semaine au restaurant et 32.3% une fois par mois. La promotion des produits locaux est déjà réalisée l'été avec la programmation des Marchés de Producteurs de Pays (MPP). Les MPP est une marque déposée par la CA qui organise des marchés festifs sur différentes communes de HCC. Ces marchés accueillent des agriculteurs et des producteurs. Les marchés permettent de faire connaître de nouveaux produits et de montrer comment les cuisiner et les valoriser. 42.3 % des personnes sondées disent se rendre plusieurs fois aux MPP durant la période estivale.

Il y a un manque de produits locaux à la carte des restaurants. La conséquence est que très peu de restaurants proposent des assiettes du « terroir ». De plus, depuis quelques années, le modèle économique des restaurants a évolué pour proposer des plats peu chers. Une dualité s'installe dans l'offre proposée par les restaurants : un « repas ouvrier » peu cher avec des produits d'origine inconnue, ou des assiettes locales mais plus chères. Ce modèle économique est à revoir, et au vu de l'inflation, les restaurants doivent proposer des plats de qualité, à prix juste. Les consommateurs doivent être sensibilisés sur le fait que la préparation de produits de qualité a un coût plus important.

Il faudrait donc que certains restaurants fassent évoluer leurs cartes en proposant plus de produits locaux et plus de plats typiques de la Haute-Corrèze. Cela pourrait être travaillé en lien avec l'office de tourisme en proposant une démarche de labellisation des restaurants avec la marque développée par les parcs naturels régionaux, « Valeur Parc » qui met en avant, sur le territoire de HCC, les filières agricoles du PNR de Millevaches. Les clients sont de plus en plus demandeurs et il y a donc une forte plus-value pour les restaurants à proposer des produits locaux. Le travail avec les restaurants pourrait permettre de mettre en valeur des filières agricoles territoriales encore peu connues du grand public comme la filière sarrasine sur laquelle travaille le PNR de Millevaches.

Différentes actions peuvent être envisagées :

#### **Action 1 : Fédérer les acteurs autour d'initiatives locales**

Mettre en valeur les initiatives locales existantes : Création d'une carte des points de ventes locaux, restaurants proposant des produits locaux / recensement des maraichers et producteurs locaux, communication sur les canaux de diffusions

Public cible : habitants et producteur par la mise en valeur de leur exploitation et de leur production

#### **Action 2 : Participer à la transition des systèmes agricoles**

Apporter une aide financière et un accompagnement technique, grâce au RIAC, à la conversion des exploitations en agriculture biologique et à la diversification de la production (hors bovin)

/participation à un projet de recherche lié à la transition écologique des systèmes agricoles  
Public cible : Agriculteurs

### **Action 3 : Structurer le système agricole autour d'une mutualisation des moyens, outils et savoir-faire**

Accompagner la mise en place d'une Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole sur le territoire et à la mise en place d'outils d'aide à la mutualisation de la production, la distribution de la production

Public cible : agriculteurs

#### 2.3. Sensibiliser aux enjeux environnementaux et sanitaires

Un des enjeux du PAT sera de préserver les ressources naturelles disponibles. Ils doivent aider à la transition des systèmes agricoles vers des systèmes plus durables.

D'une part il est possible de s'appuyer sur des initiatives déjà existantes, notamment sur le système agricole déjà en place, pour penser la structuration d'un modèle alimentaire plus local, durable et accessible à toutes et tous. Il y a un ancrage important de l'agriculture et notamment de l'élevage bovin dans la culture Haut-Corrézienne et Creusoise et dans le paysage de HCC, grâce notamment, à un réseau important d'acteurs : la chambre d'agriculture, les ateliers de transformations, les distributeurs. Ces réseaux, très bien structurés, pourraient donc être un appui pour développer une agriculture qui réponde aux enjeux environnementaux et sociaux actuels. Il y a une émergence d'agriculteurs qui s'installent en bio ou qui diversifient leur production. Cependant, il y a également de fortes réticences au changement et à l'adoption de pratiques plus responsables et durables. De plus, les chiffres précédents nous montrent que la production sur le territoire de HCC ne permet pas de couvrir totalement les besoins alimentaires de ses habitants. Ainsi, il faudrait donc à la fois se baser sur les initiatives déjà existantes mais également réaliser des modifications structurelles, sensibiliser les acteurs concernés pour repenser le système alimentaire et agricole de manière efficace et durable.

Le manque de connaissance des enjeux sanitaires liés à l'alimentation touche tous les âges. L'éducation sur ces enjeux est à faire dès le plus jeune âge mais les adultes doivent aussi être sensibilisés. La communication doit passer par des explications simples et abordables par toutes et tous. Les enjeux nutritionnels et sanitaires liés à l'alimentation sont primordiaux à prendre en compte en milieu rural où la densité des infrastructures hospitalières est assez faible et dans certains cas peu modernes et où la prise de rendez-vous chez un professionnel de santé peut parfois prendre plusieurs semaines.

Différentes actions peuvent être envisagées :

#### **Action 1 : Réduire le gaspillage alimentaire**

Sensibiliser et accompagner le personnel de restauration collective (au travers d'un diagnostic sur le gaspillage, de formations) pour réduire le gaspillage alimentaire. Continuer les actions de sensibilisation sur le tri des déchets et le compostage des biodéchets

Public cible : établissements de restauration collective

#### **Action 2 : Former le personnel de cantine**

Proposer des formations pour le personnel de cantine sur la création de repas à base d'alternatives végétales, de repas faits maisons, anti-gaspi

Public cible : établissements de restauration collective

### **Action 3 : Se rapprocher des objectifs de la loi EGalim**

Accompagner le personnel de cantine pour se rapprocher des objectifs de la loi EGalim : inscription sur le site « ma cantine », améliorer l'affichage et la communication, accompagner la construction des marchés pour favoriser l'approvisionnement de produits locaux et issus d'agriculture biologique

Public cible : établissements de restauration collective

#### **3. Planning et échéances**

Le dépôt du dossier pour la labellisation PAT de niveau 1 est prévu pour l'automne 2024. Il contient la fiche de candidature (orientation du projet, thèmes principaux, plan d'action, gouvernance), une lettre signée des partenaires du projets témoignant de leur accompagnement humain ou financier sur les actions qui les concerne.

Le dossier sera étudié par les services de la DRAAF qui nous communiquerons les résultats de l'obtention ou non de la labellisation. L'obtention de la labellisation peut être envisagée d'ici fin 2024.

A partir de 2025, la mise en place des premières actions devrait voir le jour.

