

Projet alimentaire territorial (PAT) – Synthèse du diagnostic de 2022



Les systèmes alimentaires modernes sont caractérisés par d'importants flux de produits alimentaires exportés et importés, et représentent 25% des émissions de GES en France (incluant production, transformation, distribution, consommation). L'alimentation est également à la croisée de plusieurs enjeux majeurs : climat, santé, biodiversité, activité économique, patrimoine...

Dans ce contexte, la communauté d'agglomération du Beauvaisis a souhaité élaborer un PAT pour relocaliser son système alimentaire, en favorisant les productions durables, saines, et accessibles.

5 ORIENTATIONS PRIORITAIRES :

Sensibiliser et informer sur l'agriculture et l'alimentation locale



Développer et structurer des filières alimentaires de proximité



Permettre l'accessibilité sociale aux produits locaux de qualité



Réduire le gaspillage alimentaire, valoriser les biodéchets



Accélérer l'évolution de l'agriculture vers des pratiques agroécologiques et résilientes



Le déploiement d'un projet alimentaire territorial passe par la transversalité, l'objectif étant de se coordonner entre acteurs économiques, institutionnels, de la recherche, du monde agricole, de l'économie sociale et solidaire; pour lancer une transition écologique agricole et alimentaire.

Ci-dessous, des éléments de diagnostic agricole et alimentaire, en préparation des ateliers de travail qui préciseront les projets à mener.

Elements généraux

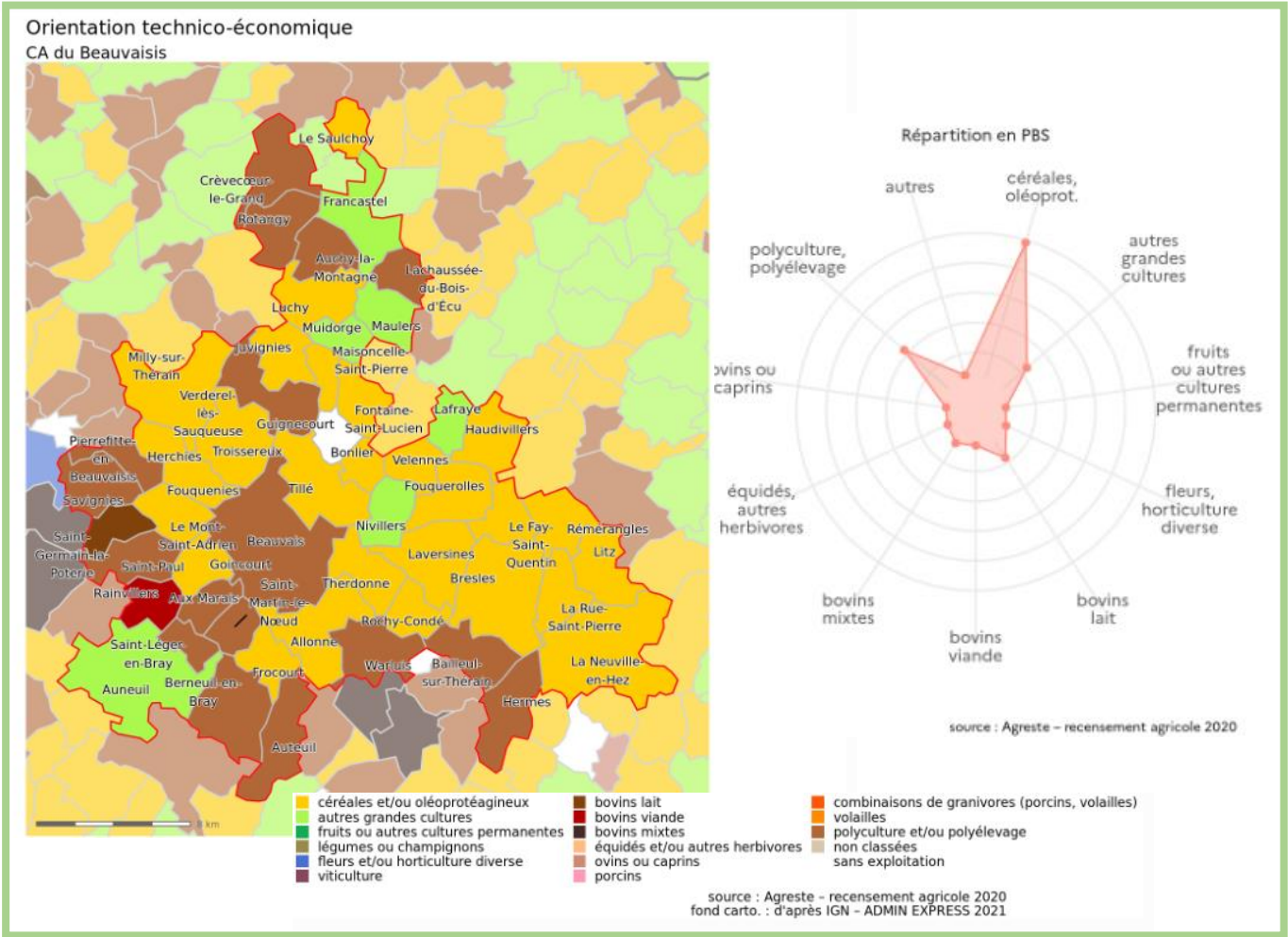
53 communes 103191 habitants (en 2020)

103 000 tonnes de nourriture achetée par an, pour une demande totale de **264 millions d'euros**, captée par la distribution, transformation, producteurs, artisans. S'ajoutent 47 millions pour la restauration individuelle, et 12,5 millions pour la restauration scolaire.

Evolution de l'agriculture

Comparaison entre le recensement agricole (RA) de 2010 et 2020 :

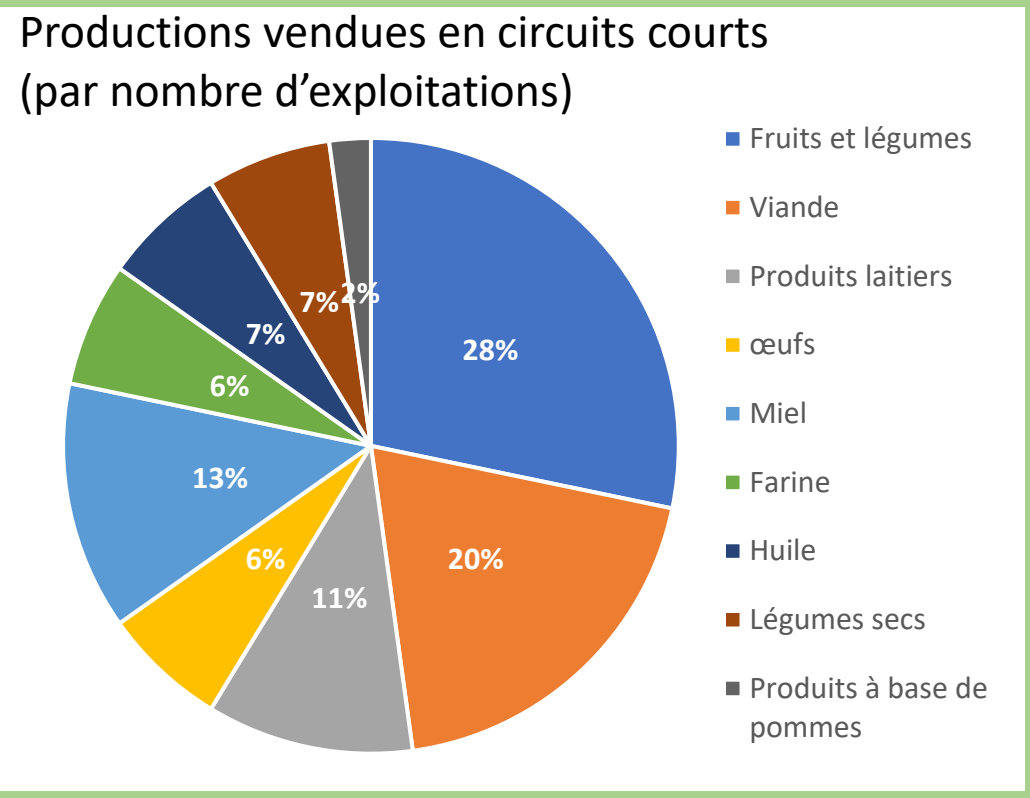
	RA 2010	RA 2020
Exploitations agricoles	342	298
Age moyen des chefs d'exploitation	51	50
UGB (unité gros bétail)	13605	12985
PBS (production brute standard, K€)	54874	54556
Emplois (ETP)	532	415



La diversification agricole concerne aujourd'hui **2 exploitations sur 5 en 2022 sur le Beauvaisis (1 sur 10 en 2010)** : circuits courts, prestations agricoles, énergies renouvelables pour l'essentiel.

Les exploitations s'agrandissent, réduisant leur nombre, et les emplois associés.

La production agricole locale destinée aux circuits courts



Selon les producteurs enquêtés, les **réponses** à apporter sont :

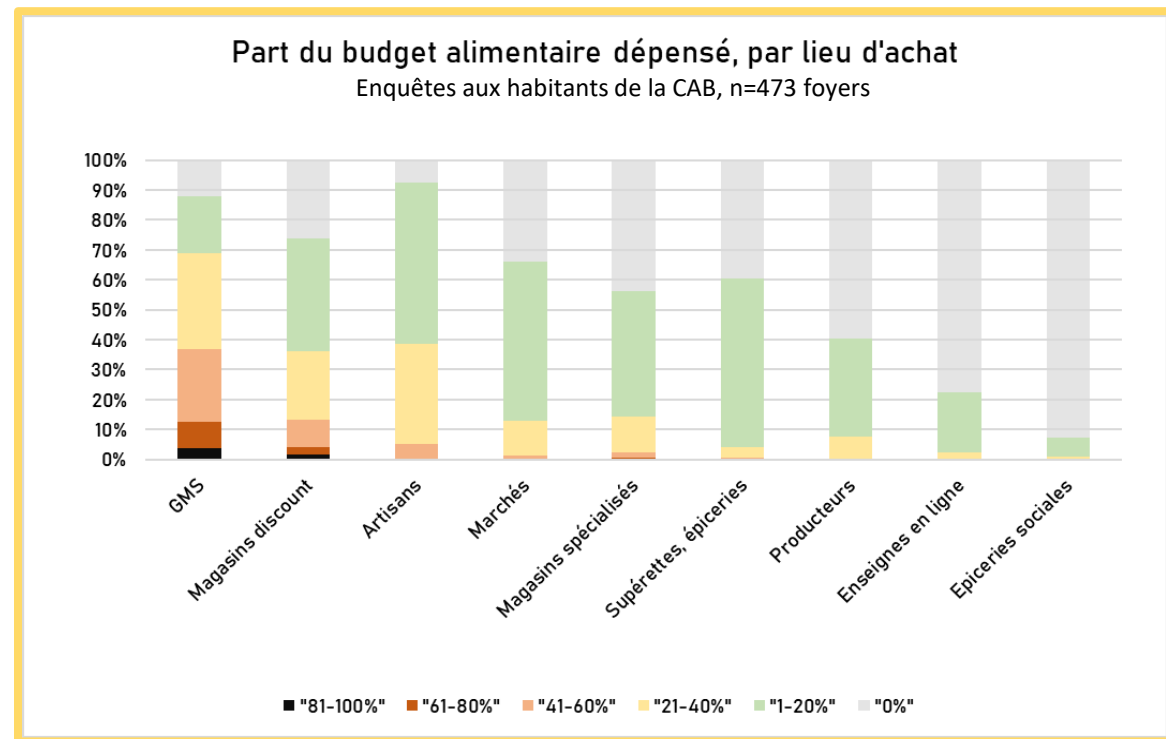
- Renforcer les circuits de vente existants
- Développer la communication et la sensibilisation des consommateurs

Du côté des consommateurs, ils consommeraient plus de produits locaux avec : des prix attractifs, des points de vente plus accessibles, une présence dans les supermarchés, une meilleure connaissance des productions aux alentours.

36 exploitations sur 374 en activité en 2022 sur le Beauvaisis sont orientées vers les circuits courts, soit 9.6%

Deux tiers des producteurs font part de **difficultés** dans leur activité de vente en circuits courts. En cause :

- Le manque de temps pour la communication
- Le temps passé à la commercialisation

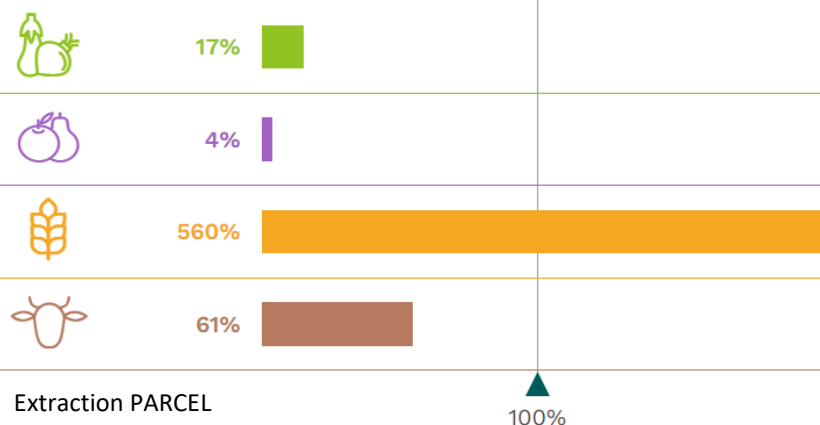


Les besoins alimentaires face à la production

Pistes de travail : relocaliser notre système alimentaire

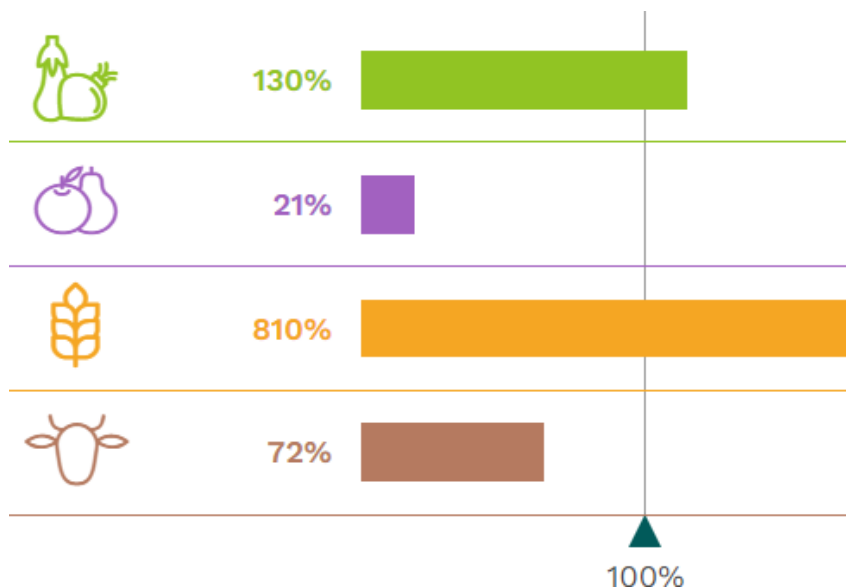
Appui aux projets de transformation (légumerie, FoodLab)
Stratégie de développement du village Agro-Food
Observatoire du foncier agricole sur la ville de Beauvais
Formations, outils d'expérimentation, appui technique aux acteurs locaux
Organiser des rencontres entre les acteurs amont/aval

Beauvaisis : Potentiel d'indépendance alimentaire, par production

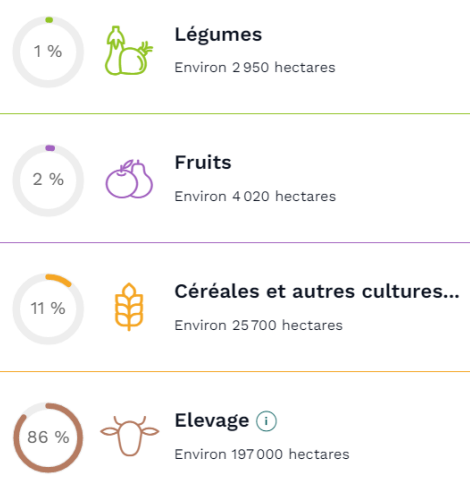
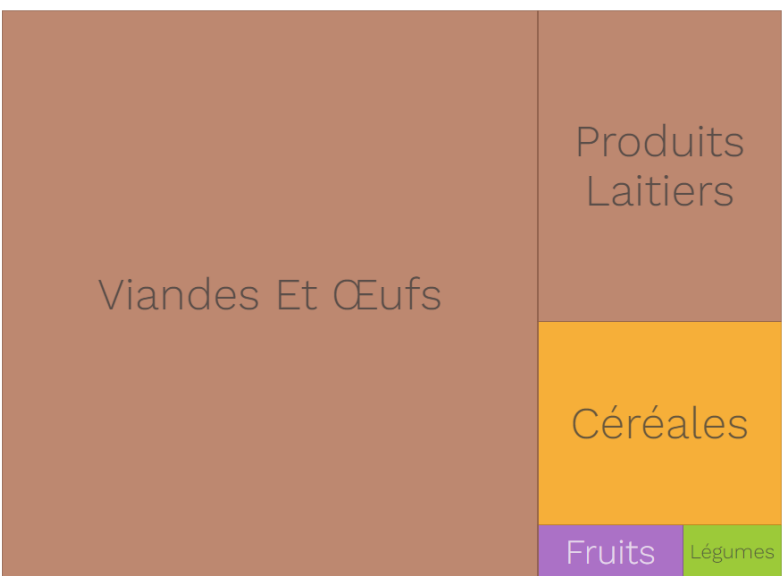


Le Beauvaisis est un territoire trop spécialisé pour concevoir une autonomie alimentaire à court terme.

Oise : Potentiel d'indépendance alimentaire, par production



Surfaces agricoles nécessaires à la consommation des habitants de l'Oise, par production.

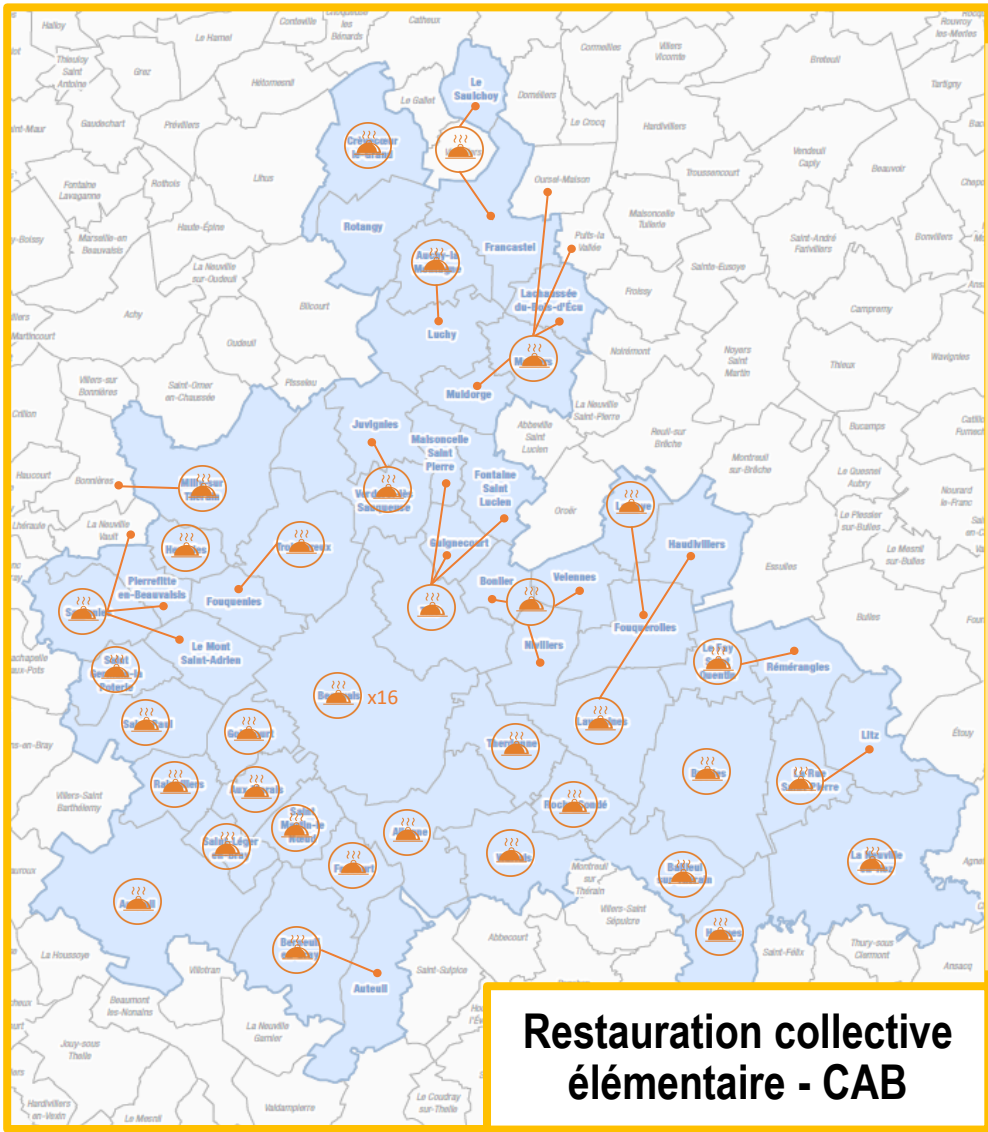


Extraction PARCEL

L'échelle départementale (potentiel nourricier de 160%), a fortiori régionale, est plus pertinente pour concevoir une résilience alimentaire sur les principales productions : l'Oise produit suffisamment de légumes et céréales pour être indépendante, et 72% de ses besoins en viande.

La relocalisation de l'alimentation est théoriquement possible, mais à condition d'une adaptation des comportements, et d'une main d'œuvre très accrue.

Focus sur la restauration collective



Restauration collective
élémentaire - CAB



49 cantines scolaires (maternelles et primaires)
dont **16** à Beauvais



≈ 5700 repas/jour en élémentaire, dont
3300 à Beauvais



100% des communes rurales en gestion concédée
Beauvais en gestion directe – UPC



100% en liaison froide – Rien n'est préparé sur
place (hors assaisonnement et découpe fruits ou
fromage)



Pas d'infrastructures de cuisine dans les communes
rurales (uniquement frigo/chambre froide,
équipements de réchauffe, plonge/lave vaisselle)



1 self à Laversines – les autres en service à table

Encadrement des temps du midi soit par des agents
municipaux (ATSEM, animateurs périscolaire),
animateurs du centre social ou délégation de service
public à un prestataire

Ecoles maternelles et élémentaires :
5700 repas servis par jour
Lycées :
4380 repas servis par jour
Collèges :
3600 repas servis par jour
**Total : 13680 repas en
restauration scolaire par jour,
pour environ 6M€ de coût-produit
à l'année**

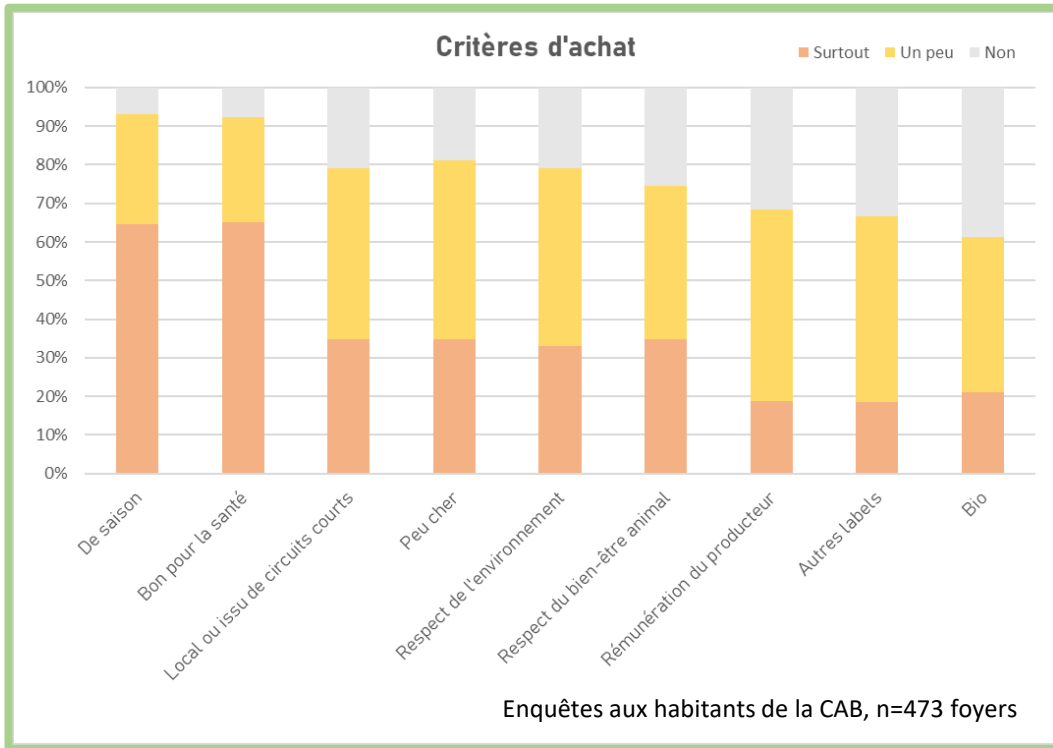
- Approvisionnement bio et local en progression, et très encadré.
- Difficultés à atteindre les objectifs ou faire davantage de qualité face aux moyens disponibles.
- La réglementation des marchés publics est souvent un frein à l'approvisionnement local.
- Un coût-produit conséquent qui est un potentiel pour l'agriculture locale.

Atelier : Comment promouvoir une alimentation plus végétale ?

Le plus grand levier pour une réduction des émissions de GES liées à l'alimentation est un changement des habitudes alimentaires, notamment vers un régime plus végétal :

- Les protéines végétales coûtent moins cher que les protéines animales
- Un régime ovo-lacto-végétarien équilibré n'occasionne pas de carences

Atelier : Comment encourager une alimentation plus saine ?



Pistes de travail

Plan de communication ambitieux

Organisation de « défi-familles »

Elaboration d'outils à destination des particuliers et des professionnels

Programme d'animations et d'interventions

Organisation d'un évènement annuel de type « fermes ouvertes », relais de la campagne « bio et local c'est l'idéal »

Informations sur les protéines végétales

Informations sur l'alimentation-santé



➤ A l'achat, les critères de santé et de saisonnalité priment, devant les enjeux éthiques et environnementaux. Les labels, dont le bio, sont un critère moins important.

Cela ne suffit pas, et il existe une grande marge de progression pour une meilleure santé dans le Beauvaisis, qui passe en partie par l'alimentation.

Atelier : Comment développer l'autoproduction alimentaire ?

On estime à 1 sur 2 la part des ménages ayant accès à un jardin.

Plusieurs jardins partagés sont recensés en zone urbaine.

L'autoproduction est un moyen sûr de prendre conscience des enjeux alimentaires, et assure une consommation locale et de saison.

Atelier : Comment soutenir la filière AB ?

Contexte inflationniste : baisse de 15% des ventes de produits bio (CAB) en 2021.

Un label souffrant de préjugés et d'opposition, peu accessible par ses prix.

Risque de dé-conversion des surfaces agricoles AB, face à la baisse des ventes, des aides, et la concurrence de la certification HVE.

Fin de la dynamique de croissance du label AB et effondrement des ventes en 2022, qui pose la question d'un soutien particulier à cette filière.

Trois habitudes alimentaires controversées : la **réduction de la consommation de viande**, la **consommation de produits bio et labélisés** suscitent un engouement, mais aussi une forte opposition. (Source : Enquête aux habitants, n=473)

Pistes de travail

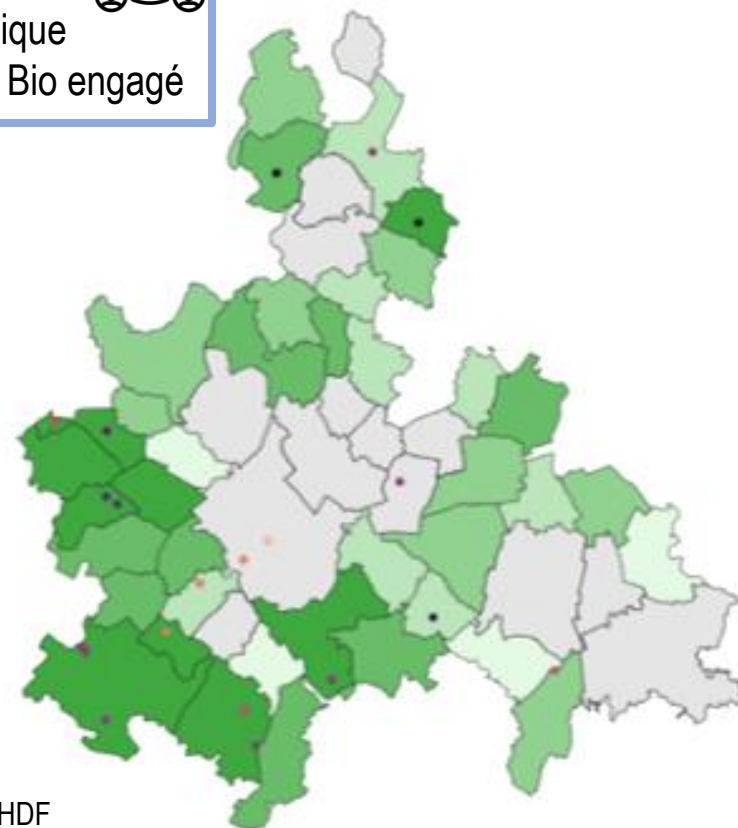
Développement de PSE, MAE
Appui via la commande publique
Promotion du label Territoire Bio engagé



2295 ha de surfaces en agriculture biologique, soit 6.6 % de la SAU

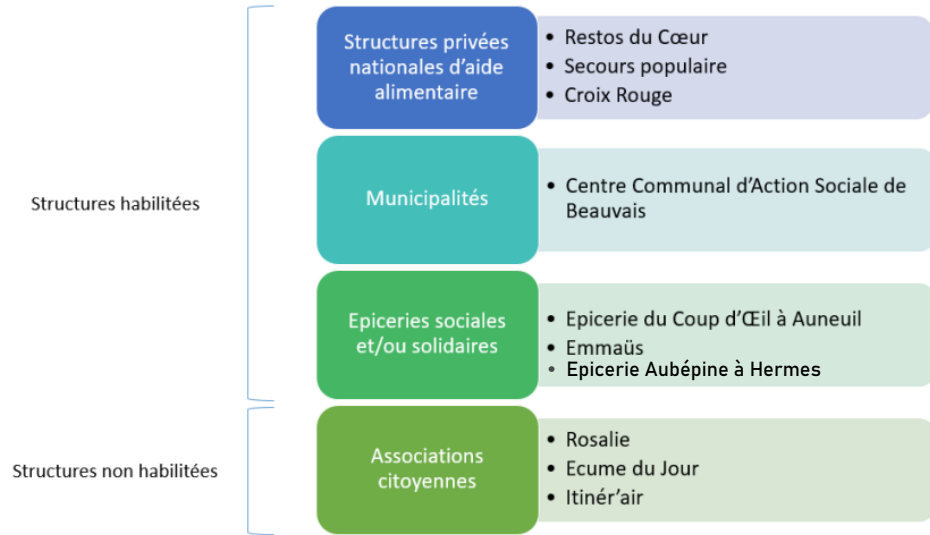
Fermes bios
• Volaille de chair
• OEUFS
• Bovins
• Grandes Cultures
• Surfaces fourragères
• Légumes
• Fruits

% de SAU Bio
0 - 0
0 - 0,024
0,024 - 0,54
0,54 - 2,099
2,099 - 11,987
11,987 - 51,5



Source : RPG / Bio en HDF

Atelier : Comment permettre l'accessibilité aux produits locaux pour les ménages à petit pouvoir d'achat ?



- Une hausse nationale du recours à l'aide alimentaire (+15,6 % en 2021)
- L'aide alimentaire en France concerne 7 millions de personnes (*Cocolupa, 2020*)
- Une grande diversité d'acteurs sur le Beauvaisis
- Une disparité forte existe entre la ville de Beauvais et les zones rurales périphériques

Approvisionnement	Restos du cœur	Secours populaire	Croix Rouge	Emmaüs	Epicerie du cœur (CCAS Beauvais)	Epicerie sociale le Coup d'Œil (Centre social d'Auneuil)	Rosalie	Itinér'air, Ecume du jour : Opération paniers suspendus
Réseaux Associatifs nationaux (produits issus de collectes nationales)	X		X					
Banque Alimentaire		X	X		X	X		
Ramasse invendus moyenne et grande distribution (GMS)	X	X		X				
Achats GMS		X			X	X		X
Ramasse invendus petits commerces et magasins bios							X	X
Achats petits commerces et magasins bios					X			
Ramasse, glanage et dons agriculteurs locaux	X	X		X	X	X	X	X
Achats en direct agriculteurs locaux						X		
Dons population grâce aux collectes		X		X	X	X		X
Acteurs intermédiaires antigaspi (association type Phenix, Too Good To go...)	X					X	X	
Associations habilitées							Associations non habilitées	

Données issues de l'enquête réalisée par Echanges pour une Terre Solidaire (2020), pour l'agglomération du Beauvaisis

L'approvisionnement des structures d'aide alimentaire est divers, et parfois compliqué (distance, volumes, stockage, disponibilité...). Il existe des pistes pour un approvisionnement plus local, couplé à une réduction du gaspillage : dons agricoles, récupération d'invendus.

Atelier : Quelle image de marque pour les production alimentaires du Beauvaisis ?

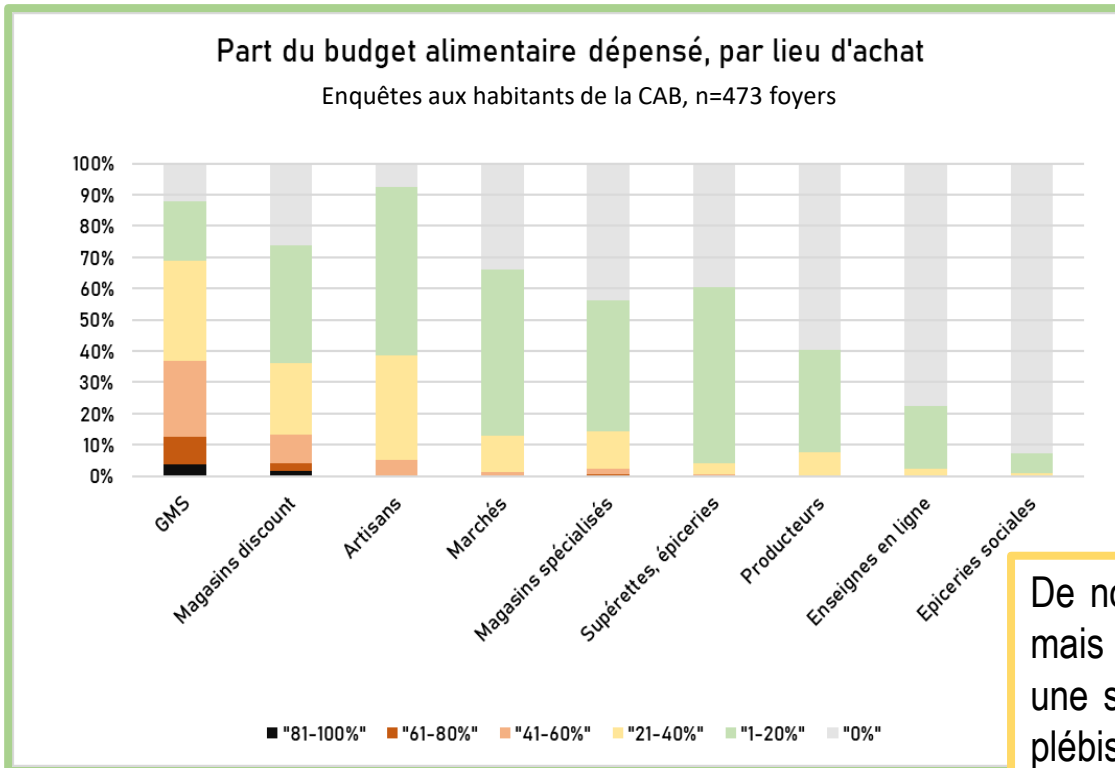
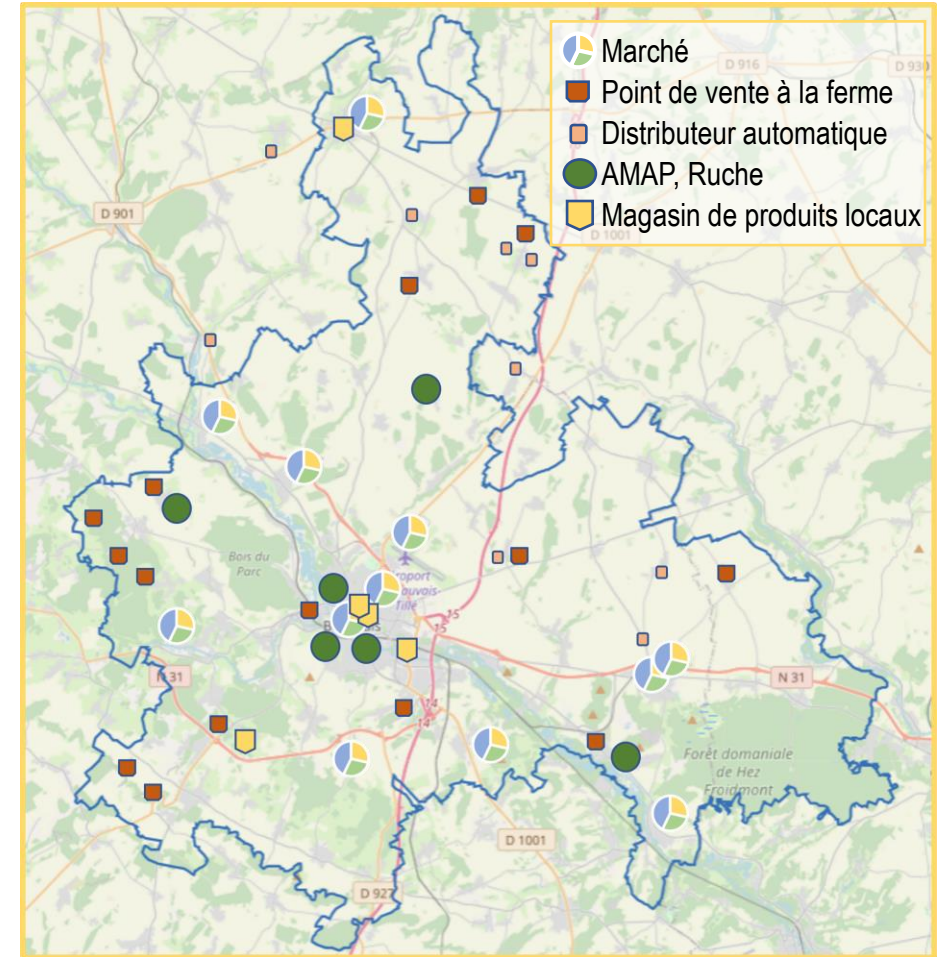
- Une majorité de répondants a indiqué ne pas connaître de **spécialité** propre au Beauvaisis, ou indiquer qu'il n'y en a aucune. Face à cette absence, les spécialités régionales sont souvent mentionnées.
- Parmi les réponses, la spécialité du Beauvaisis la plus citée est le flan pâtissier Savary, devant les tuiles en chocolat. Or, ces deux spécialités ne sont plus produites dans le Beauvaisis.
- Le Beauvaisis dispose également de productions agricoles spécifiques, parfois menacées.

Le Beauvaisis ne dispose pas d'une image culinaire très différenciée, et les spécialités les plus mentionnées n'y sont plus toujours produites. Quelle filière, ou spécialité, prioriser, et comment ?



Atelier : Comment accroître la demande en produits locaux ?

- 3 AMAP, 3 « Ruche qui dit oui ! », pour un chiffre d'affaires total de 200,000€, soit 0,04% des besoins alimentaires de la CAB : en moyenne, légère baisse d'activité constatée depuis 2019.
- Les marchés de plein-vent sont en baisse d'activité, sauf pour ceux qui ont développé une bonne ambiance, la moyenne d'âge des clients augmente, et on y voit une part égale de producteurs et de revendeurs.



De nouveaux points de vente de produits locaux se répartissent sur le territoire, mais se concurrencent entre eux. En développer de nouveaux n'est pas forcément une solution, par rapport au soutien aux canaux existants. La GMS est toutefois plébiscitée par les habitants pour proposer davantage de produits locaux.