



Diagnostic partagé

De l'état des lieux aux enjeux du système alimentaire

Complété des enseignements de l'action pilote

Etat des lieux

- ❖ **Secteur concerné et thématiques traitées**
- ❖ **Contexte territorial, économique et patrimonial**
- ❖ **Besoins alimentaires du territoire et modes de consommation**
- ❖ **Accessibilité alimentaire**
- ❖ **Santé dans nos assiettes et éducation alimentaire**
- ❖ **Restauration hors domicile**
- ❖ **Offre alimentaire du territoire**
- ❖ **Circuits de proximité**
- ❖ **Systèmes de production et dynamique agricole**
- ❖ **Organisation des filières**

Secteur concerné par le PAT du Bassin d'Aurillac

➤ 25 communes de la CABA



Thématiques



Contexte territorial, économique et patrimonial

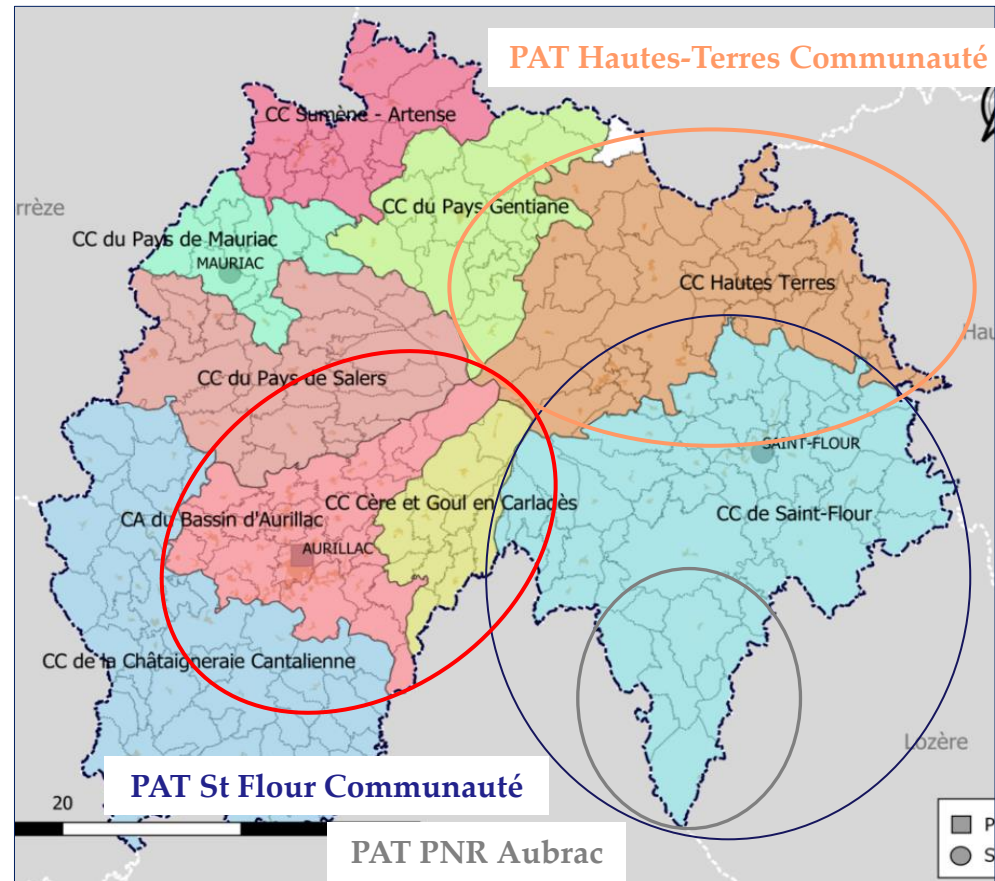
Contexte territorial

Chiffres clés – Territoires de projets de PAT

- 4 PAT labellisés « PAT émergents » dans le Cantal
- 4 PAT voisins (Lot et Corrèze)

Synthèse

- Dynamiques territoriales autour de l'alimentation
- Opportunités de collaborations avec les territoires voisins



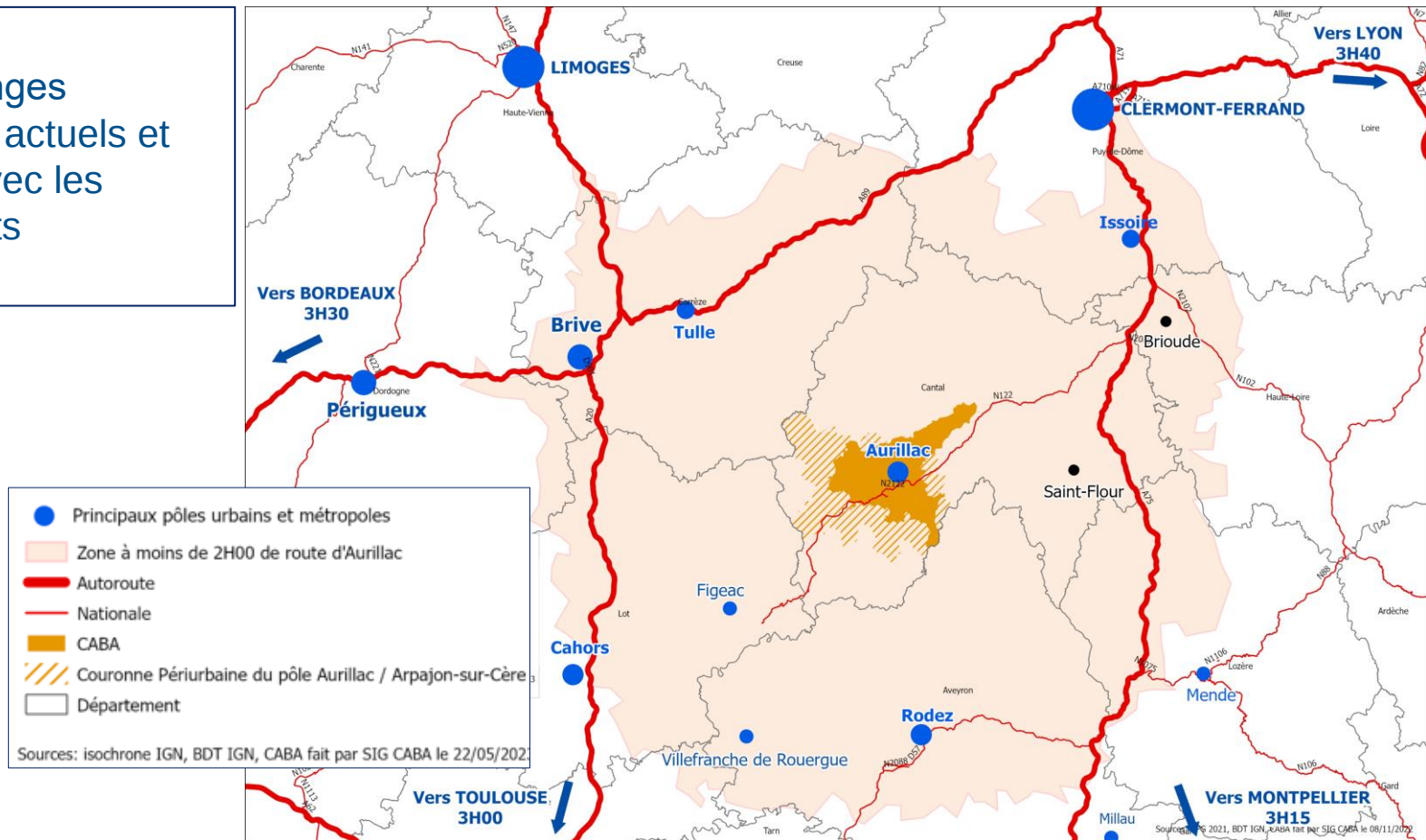
Contexte territorial

Synthèse – Position géographique et desserte

- Un environnement géographique rural et un territoire éloigné des métropoles en dehors de Clermont-Ferrand et Limoges
- Une zone d'influence économique de la CABA importante

A analyser

Flux d'échanges alimentaires actuels et potentiels avec les départements limitrophes



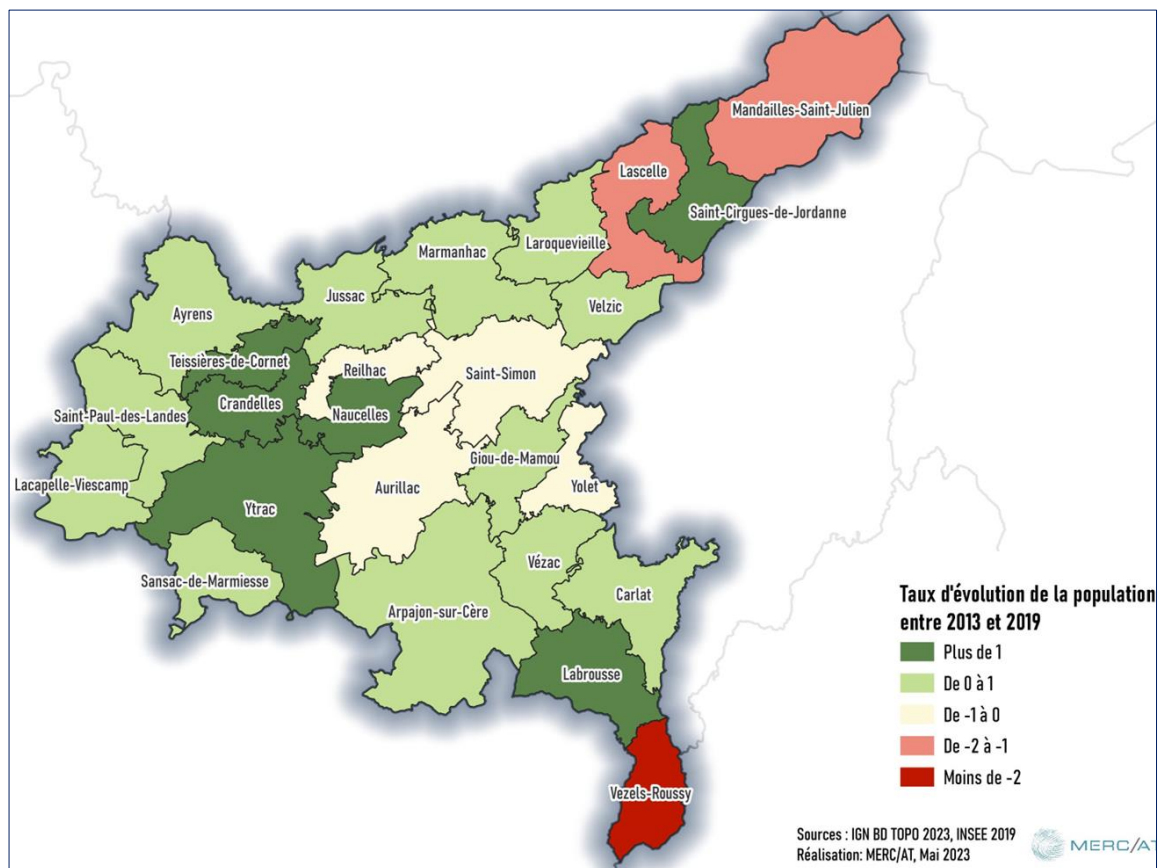
Contexte territorial

Chiffres clés– Population et dynamiques induites

- Population de 53 538 hab qui se stabilise depuis 2015
- 108 hab/km² sur la CABA contre 25 hab/km² dans le Cantal
- 60% de l'activité économique et 45% des emplois du Cantal
- Augmentation de la population de + 0,1 % / an depuis 2014 avec des disparités par communes

Synthèse

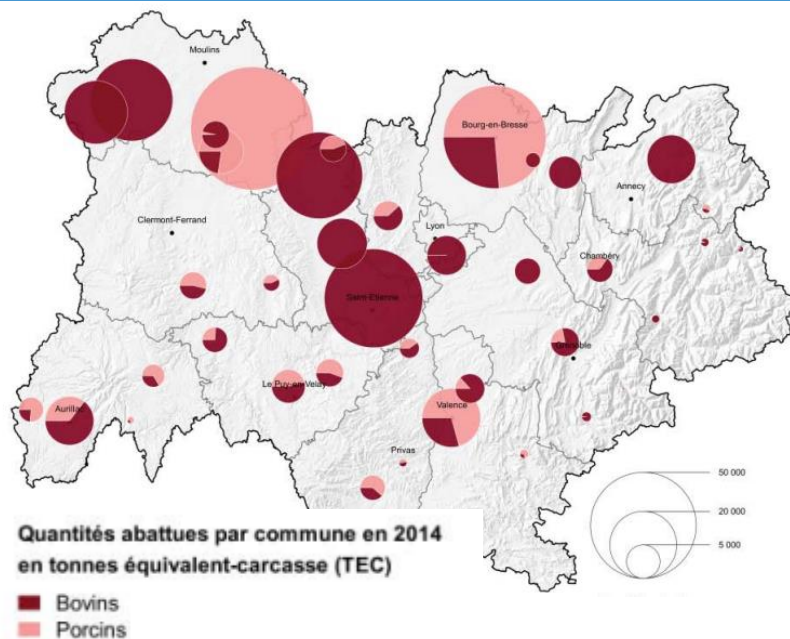
- Territoire d'enjeu économique et d'emploi, à la plus haute densité de population du Cantal
- Emplois concentrés sur Aurillac et Arpajon-sur-Cère (rayonnement y compris sur les Communautés de communes voisines)
- **Sur certaines communes, une concurrence d'usage des terres entre vocation agricole, habitat et/ou accueil d'activités**



Contexte économique lié à l'alimentation et l'agriculture

Chiffres clés - Economie de l'alimentation, recherche et développement, formation

- 350 entreprises agro-alimentaires (transformation – distributions) recensées (7,5% des entreprises)
- Industrie des viandes = 1^{er} chiffre d'affaires de l'agroalimentaire régional
- Bassin d'Aurillac = 1^{er} du département en tonnage de bovins et porcins abattus
- 4 établissements supérieurs de formations professionnelles et/ou continue aux métiers de bouche et technologies de transformation alimentaire : IFPP, Lycée Raymond Cortat, EFPBA, CFPPA



Synthèse

- Economie orientée vers la transformation de la viande et la fabrication de produits laitiers
- Une offre de formations aux métiers de bouche importante (boucherie, boulangerie, cuisine, transformation fromagère)
- Un territoire de recherche – développement (INRAE, Pôle fromager) et de promotion (Comité Interprofessionnel des Fromages) des fromages

A analyser

Economie et emploi générés par la transformation alimentaire

Contexte économique lié à l'alimentation et l'agriculture

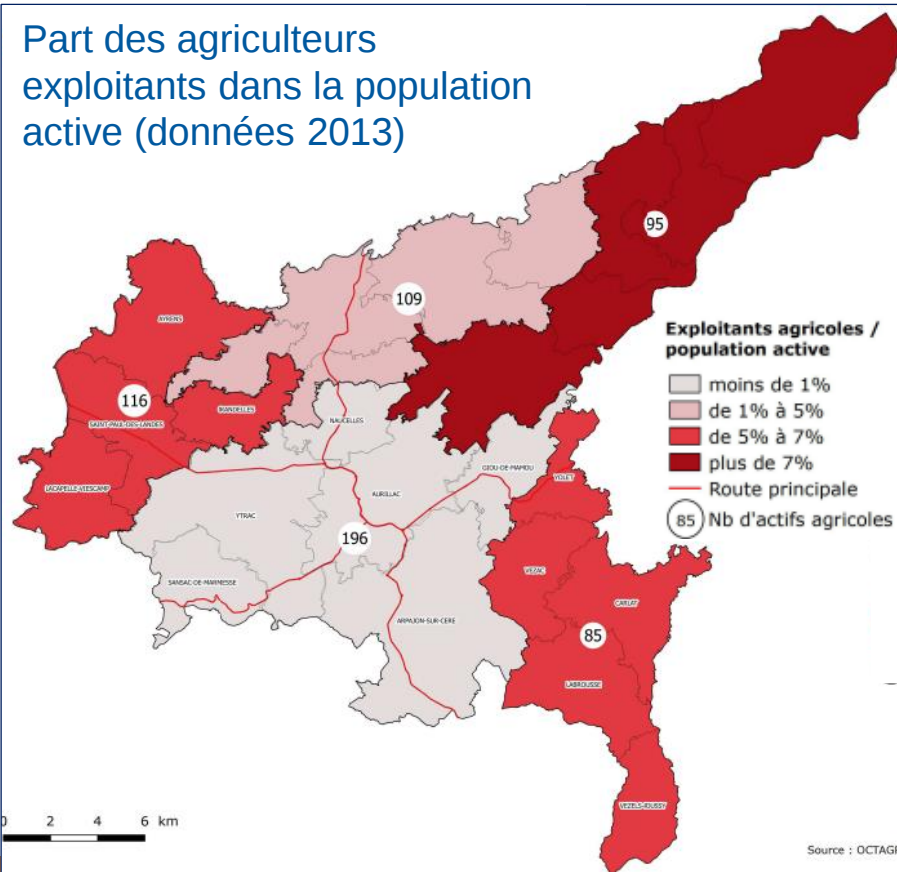
Chiffres clés - Economie agricole, emploi et formation

- Agriculteurs chefs d'exploitation (593) = 2,2 % pour la CABA contre 10,7% pour le Cantal (par catégorie socio-professionnelle)
- Proportion en baisse de 15 % entre 2010 et 2020
- Secteur agricole (838 actifs) représente 2,7% des emplois (dont 21% de salariés) contre 12,1% des emplois dans le Cantal (dont 15 % de salariés)

Synthèse

- Part des actifs agricoles faible, surtout à l'intérieur et autour du pôle urbain Aurillac-Arpajon mais hétérogène
- Part des actifs agricoles relativement importante sur certaines communes, notamment sur le secteur de la vallée de la Jordanne
- Des lieux de formations aux métiers de l'agriculture (Etablissement d'enseignement et de formation professionnelle agricole EPLEFPA G. Pompidou, site de l'IUT Clermont-Auvergne à Aurillac)

Part des agriculteurs exploitants dans la population active (données 2013)



Contexte patrimonial

Chiffres clés – Paysages et milieux

- 93% du territoire en zone agricole, naturelle ou forestière / 70 % de surfaces agricoles (30 000 ha)
- 4 grandes entités paysagères: Monts du Cantal / Bassin d'Aurillac / Vallée de la Cère/ Châtaigneraie notamment définies par le relief
- Altitude entre 517 m (Lacapelle-Viescamp, Ayrens) et 1780 m (Mandailles St Julien)
- Précipitations entre 1100 et 2000 mm/ an

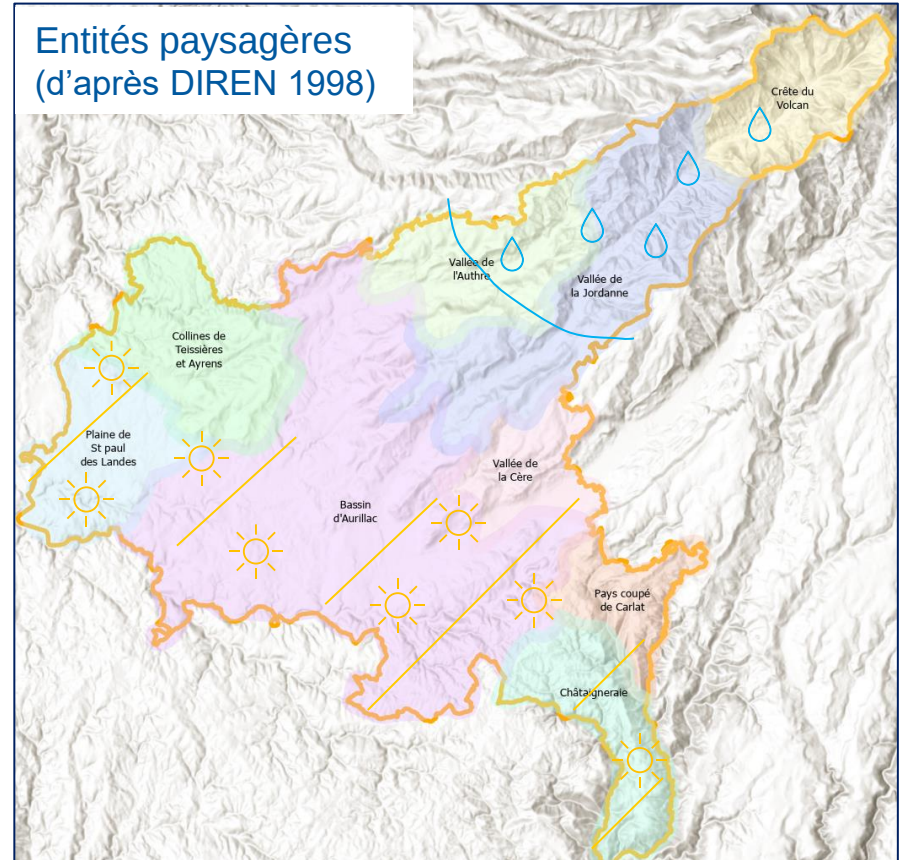
Synthèse

- Une identité paysagère liée à la géologie, aux cours d'eau et aux activités agricoles et forestières
- Une diversité de terroirs (sols, altitude, relief, pluviométrie, ensoleillement)
- Des écarts climatiques avec un ensoleillement plus marqué sur la moitié sud et précipitations plus soutenues au nord-est

A analyser

Diversité des potentiels de production agricole (liée aux agrosystèmes et savoirs paysans)

Entités paysagères (d'après DIREN 1998)



Contexte patrimonial

Chiffres clés - Patrimoines naturels, paysagers et agricoles à enjeux

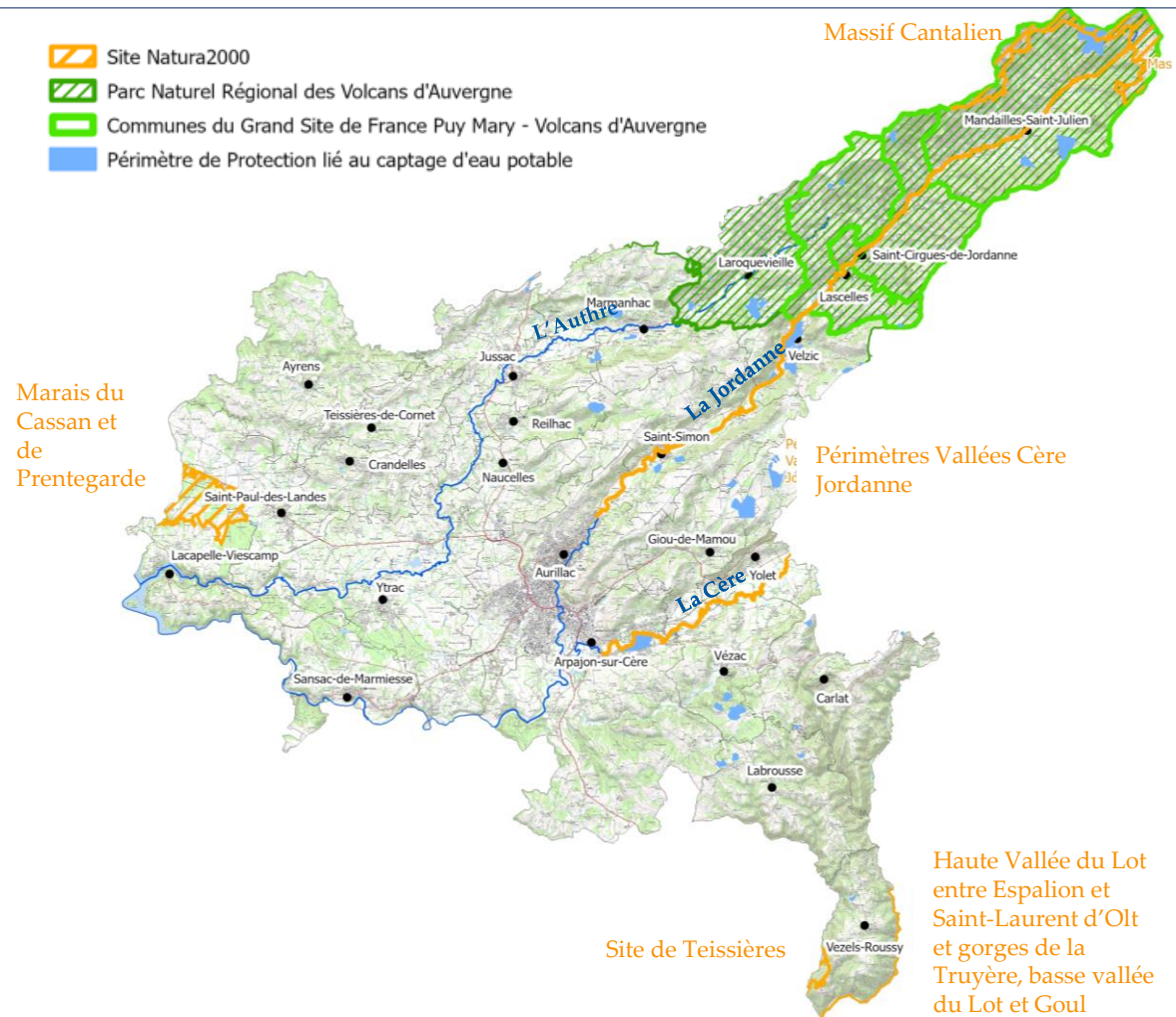
4 Communes en territoire de Parc naturel régional dont 3 dans le Site Classé du Puy Mary

5 sites reconnus pour leur biodiversité au titre de Natura 2000

La moitié des communes concernées par des périmètres de protection liés à l'eau potable

Synthèse

- Sur les contreforts du Puy Mary : des espaces semi-naturels emblématiques et de renommée nationale
- Des enjeux de biodiversité et de gestion de l'eau dans les vallées et les zones humides
- Des enjeux de protection de la qualité des milieux liés aux captages d'eau potable sur plusieurs communes



Contexte patrimonial

Synthèse - Patrimoine alimentaire

- Un patrimoine alimentaire extrêmement riche basé sur les viandes, salaisons et produits laitiers
- Egalement des spécialités boulangères dont tourte de seigle et bourriol - base de l'alimentation jusqu'au XIX^{ème} (pain blanc consommé les jours de fête) : 2 céréales traditionnelles seigle et sarrazin, aux qualités agronomiques et nutritionnelles reconnues
- Viandes : bœuf Salers, porc fermier d'Auvergne
- Patrimoine charcutier abondant : boudin de campagne, friton, jambon sec, liogue (saucisson à cuire), saucisse sèche et saucisson sec
- Produits laitiers : Cantal, Salers, tome fraîche (truffade), bleu d'Auvergne, lait caillé (tarte à l'encalat)
- Produits cuisinés (moins connus en dehors de l'Auvergne) : pounti, chou farci, tripoux
- Quelques spécialités à boire : liqueurs de fruit (gentiane, myrtille), bière auvergnate (orge)
- Châtaigne : très importante jusqu'au XIX^{ème} (base de l'alimentation en châtaigneraie)
- Fruits et pâtes de fruits : pommes (variétés nombreuses) et myrtille sauvage
- Truite d'Auvergne, traditionnellement poêlée avec du lard salé

A analyser

- Patrimoine vernaculaire (moulins, fours, burons, secadous, etc...)
- Variétés locales et intérêts (céréales et fruits notamment)

Contexte patrimonial

Synthèse - Traditions vivantes et évènementiels

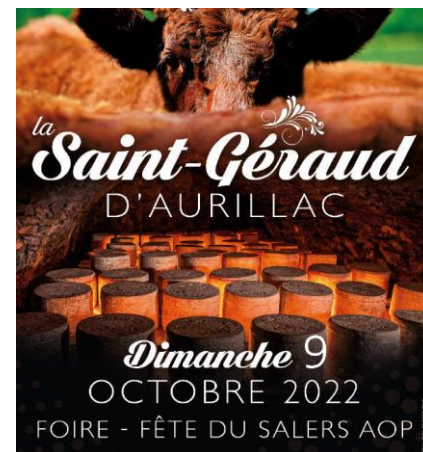
- Des évènements liés au patrimoine alimentaire et agricole dont :
 - Goudots Gourmands : concours avec produits et préparations emblématiques
 - Foire de la Saint Géraud : fête du Salers
 - Foire écobiologique à Aurillac : accueil de producteurs Bio
- Un territoire riche en manifestations culturelles, autant d'opportunités pour valoriser le patrimoine alimentaire local

Initiative

- Projet de Labellisation Pays d'Art et d'Histoire porté par la CABA

A analyser

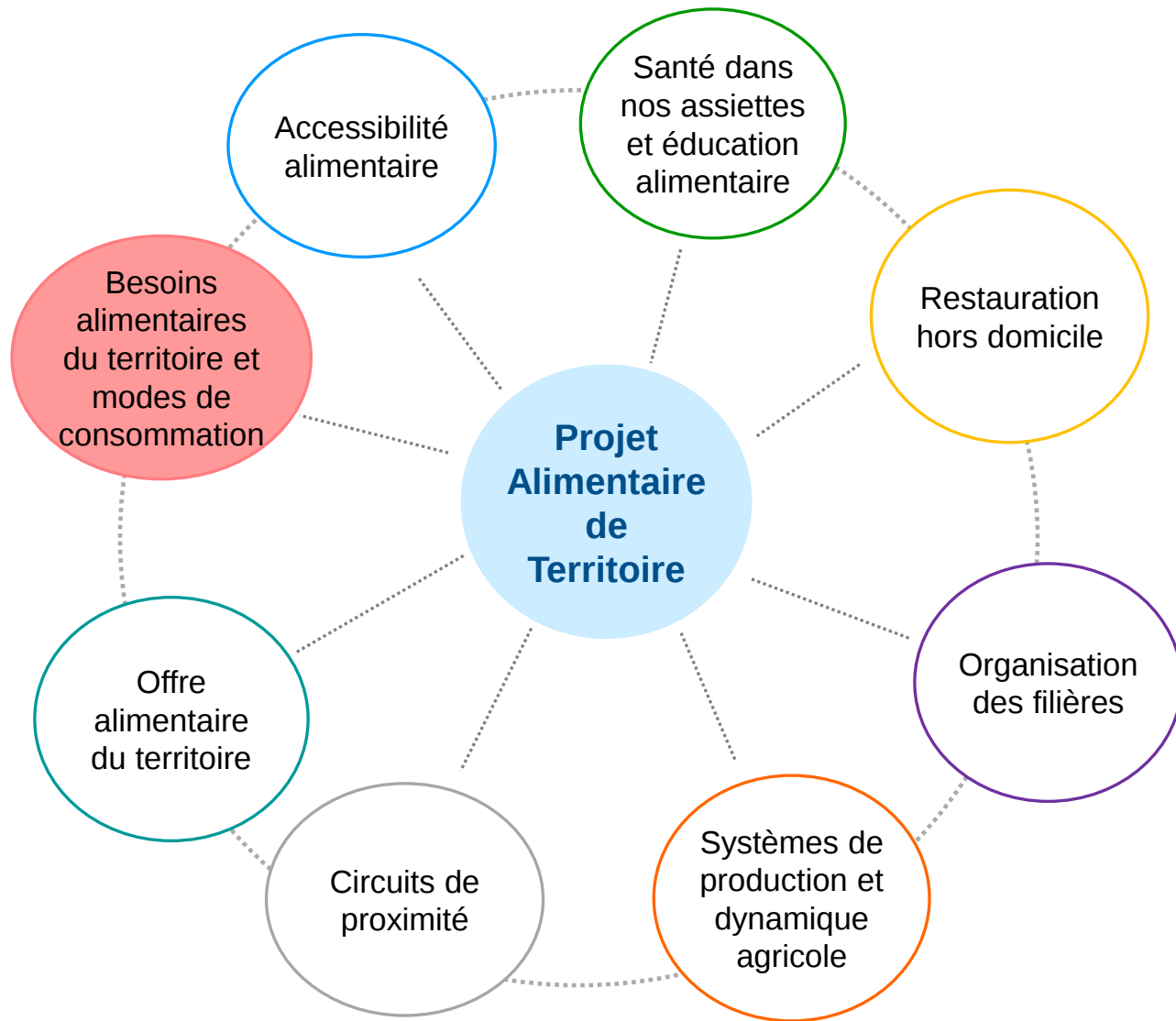
- Potentiels de valorisation culturelle et économique des productions locales et du patrimoine alimentaire lors des évènements du territoire (liés ou non à la gastronomie)
- Actions de valorisation touristique du patrimoine alimentaire et des producteurs locaux



Thématiques

Demande

Offre



Contexte territorial, économique et patrimonial

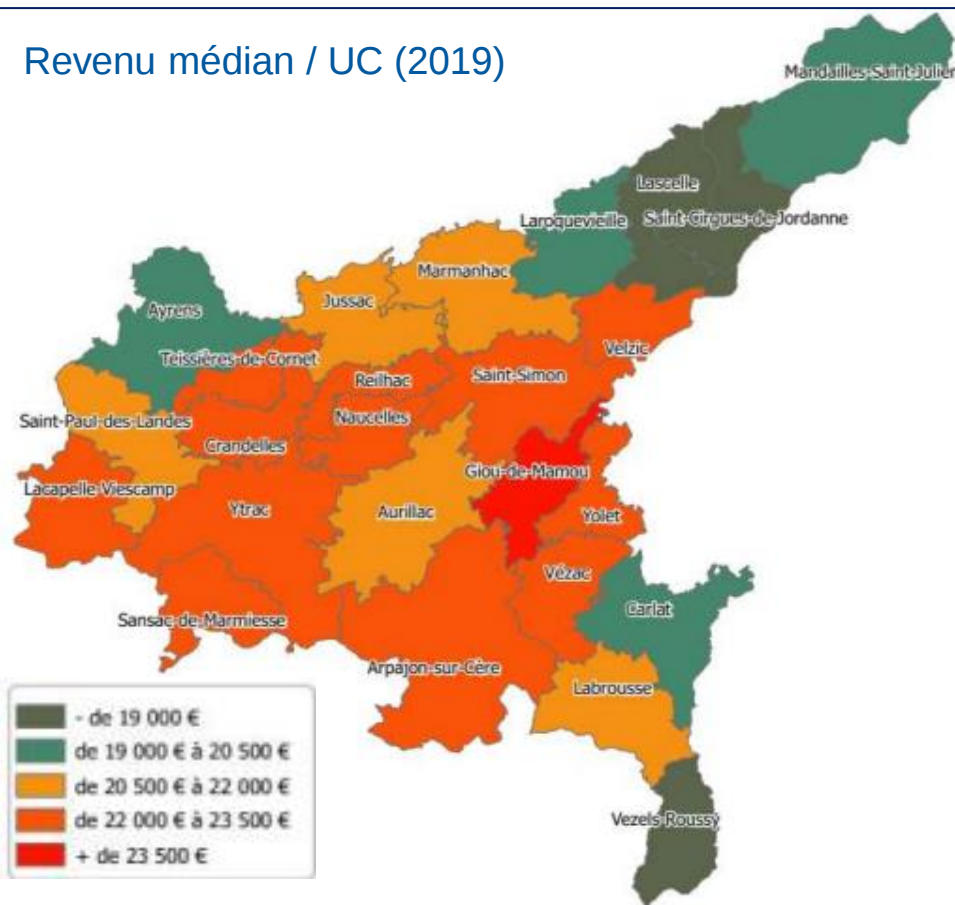
Chiffres clés – Profils des consommateurs de la CABA

- 37 % de la population départementale : bassin de consommation alimentaire imp.
- Importance des ménages de 45 à 59 ans et des + de 60 ans (> 50 % population)
- 90 % des étudiants du Cantal (1365 en 2022/2023)
- Revenu médian / Unité de consommation : 21 750 € (2019) contre 21 930 € en France
- Un quartier prioritaire de la politique de la ville sur la CABA = quartier de Marmiers/ sud Aurillac (revenu par habitant plus bas) : 9700 euros/ UC

Synthèse

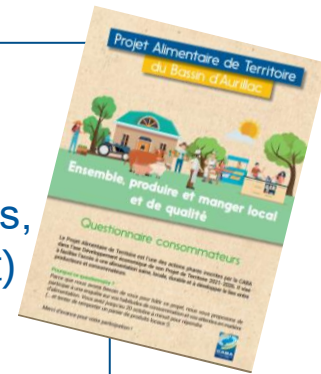
- Population plutôt âgée
- Population étudiante importante pour le Département
- Revenus des habitants de la CABA légèrement inférieurs à la médiane nationale mais plus élevés que dans le département
- Des écarts de revenus médians selon les communes et quartiers pour Aurillac

Revenu médian / UC (2019)



Chiffres clés - Enquête consommateurs (436 répondants)

- 20% du budget consacré à l'alimentation (moyenne nationale)
- + d'1 répondant sur 3 achète chez les artisans et magasins spécialisés, dans les marchés et magasins bio (en plus de la GMS le plus souvent)
- 74 % consomment des produits locaux au moins 1 fois/ sem
- 54 % consomment des produits Biologiques au moins 1 fois/ sem



Synthèse

- Critères de choix du lieu d'achat et des produits alimentaires portés sur la **qualité et la provenance des produits**
- Si GMS majoritaires comme lieu d'achat, **différents lieux d'achats fréquentés**
- **Produits locaux consommés régulièrement** (fromages et viandes dominant)
- Taux de **consommation de produits Biologiques identique aux statistiques nationales**
- Attentes en **fruits et légumes locaux**
- Conditions pour consommer plus de produits locaux = prix plus abordables puis regroupement sur un même point de vente puis près de chez moi

Chiffres clés - Besoins alimentaires de la population

Selon l'outil PARCEL

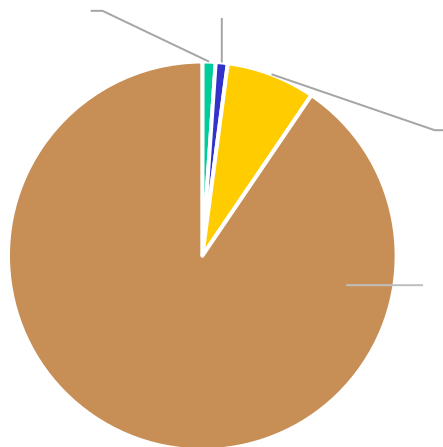
- Besoins théoriques en surfaces pour nourrir la population = 4000 m²/ hab soit 29100 ha

Légumes (320 ha) : 1,1 %

Fruits (303 ha) : 1 %

**Céréales, pommes de terre,
légumineuses (79 ha) et autres cultures
pour l'alimentation humaine: 7,4 %**

Elevage (animaux et alimentation) : 90,5 %



- Besoins théoriques retranscrits en emplois agricoles directs : 792 actifs (ne tient pas compte des besoins complémentaires en actifs sur des emplois de transformation alimentaire non fermière)



Emplois en
maraîchage

Environ **120**



Emplois en cultures
céréalières et autres
cultures...

Environ **23**



Emplois en
arboriculture

Environ **39**



Emplois générés par
l'élevage ⓘ

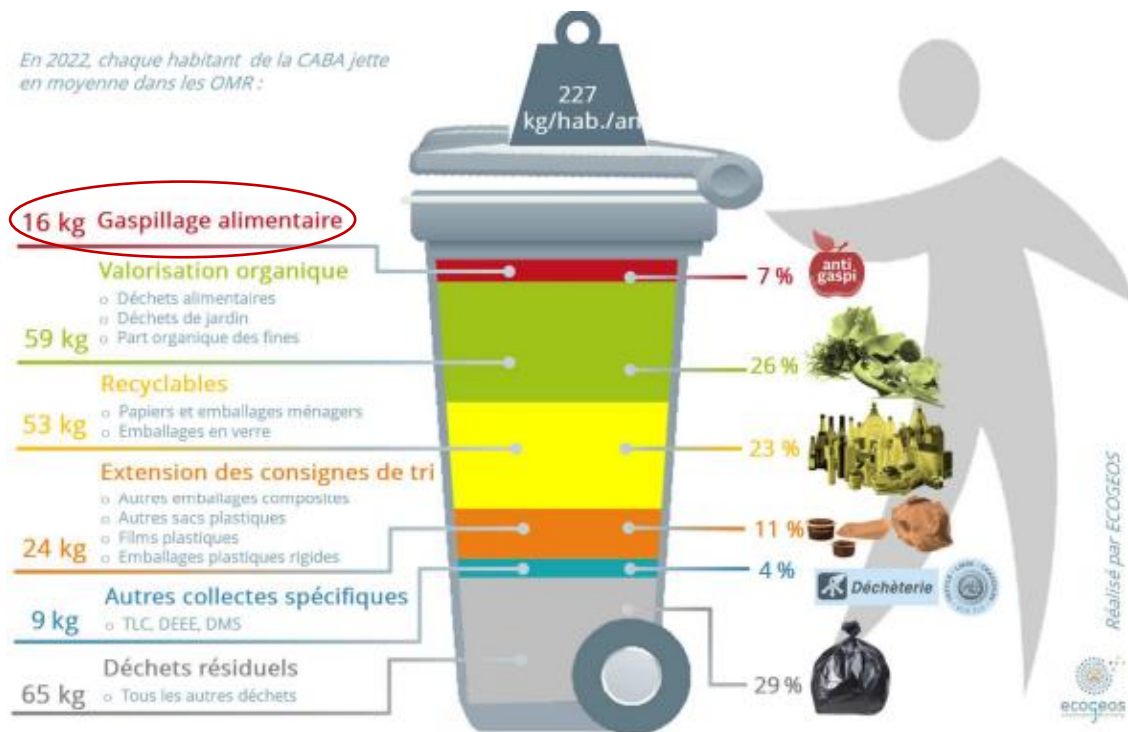
Environ **610**

Chiffres clés - Gaspillage alimentaire

- 16 kg aliments gaspillés/ hab/ an soit 7 % des déchets jetés aux ordures ménagères

Synthèse

- Des coûts pour le consommateur qui pourraient être « réinjectés » dans le budget alimentaire
- Des coûts de traitement inutiles pour la collectivité
- Des ressources en énergie et en eau utilisées pour produire les aliments gaspillés
- En France, le gaspillage des ménages représente 159 euros/ an /personne



Composition moyenne des OMR de la CABA en 2022.

Quelques initiatives

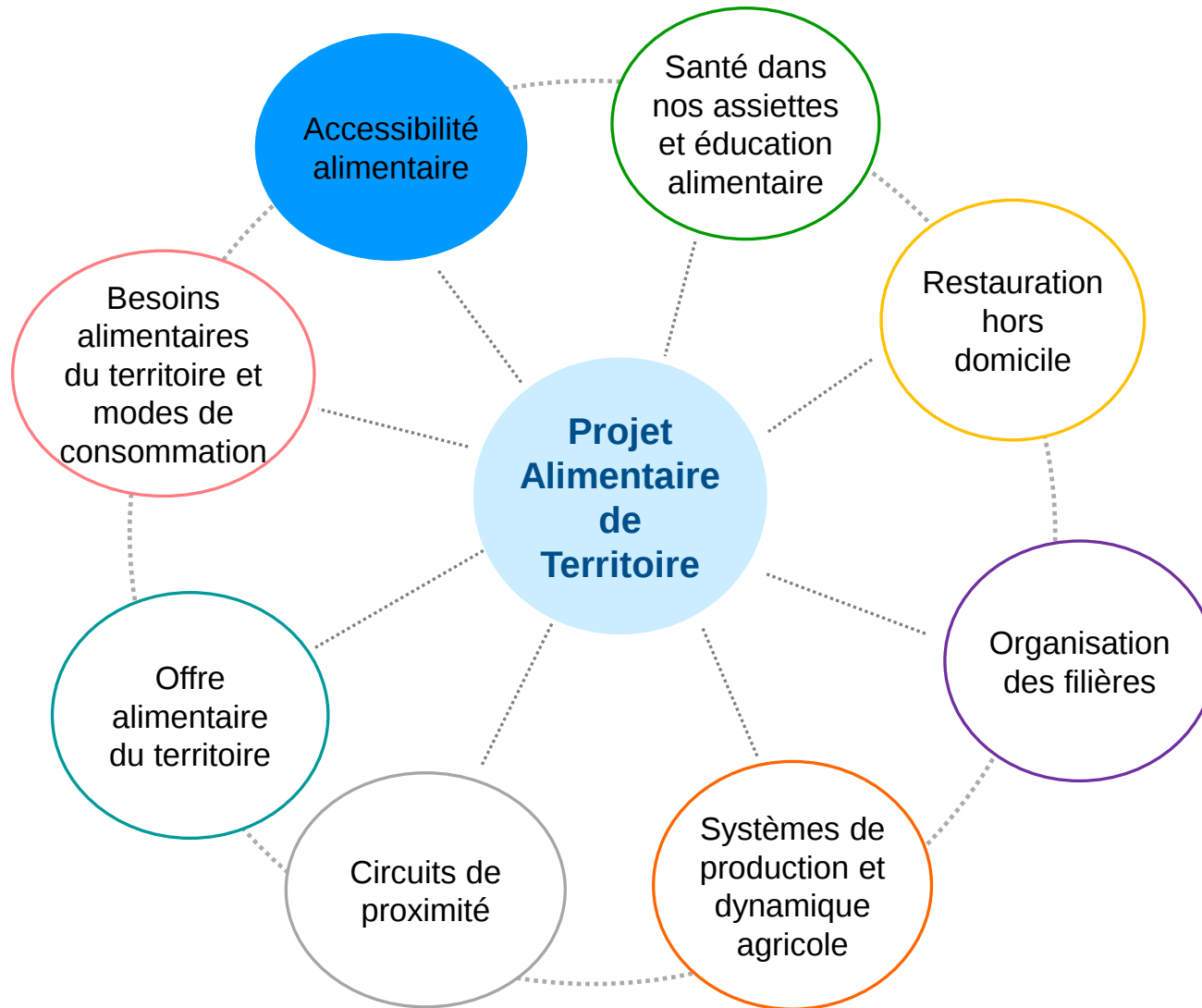
- Limitation du gaspillage et sensibilisation dans les écoles
- Rabais « date courte » en magasin et supermarchés, don aux associations



Thématiques

Demande

Offre



Contexte territorial, économique et patrimonial

Chiffres clés - Pauvreté et précarité alimentaire

- Taux pauvreté (seuil 60%*) CABA = 10,8% / 13,21 % moy. nationale EPCI / 13,2% Cantal
- Chez les moins de 30 ans : 21,3 % CABA (20,1 % en 2017)
- 8 associations d'aide alimentaire dont une partie approvisionnée par la Banque Alimentaire
- 25 CCAS (Centre Communal d'Action Sociale)

Synthèse

- Taux de pauvreté global < moyenne nationale mais plus préoccupant chez les - de 30 ans
- Une statistique corroborée par les retours des associations alimentaires qui constatent « plus de jeunes » aux distributions
- Une aide alimentaire organisée sur deux secteurs : rue Méallet de Cours (locaux de la ville) et rue du Prince (Restos du Cœur)
- Problématique de qualité et de fraîcheur des produits distribués, très peu de productions locales

Quelques initiatives

- Accueil Boutique Conseil : épicerie solidaire et accompagnement des bénéficiaires
- ANEF 15 : restaurant de la solidarité, tiers-lieu avec cuisine, cuisine mobile (nord Cantal)
- Achats de produits locaux et de qualité et vrac Bio par le Secours populaire

* Taux de pauvreté = proportion d'individus appartenant à des ménages dont le niveau de vie est < au seuil de 60 % du niveau de vie médian de l'ensemble de la population.

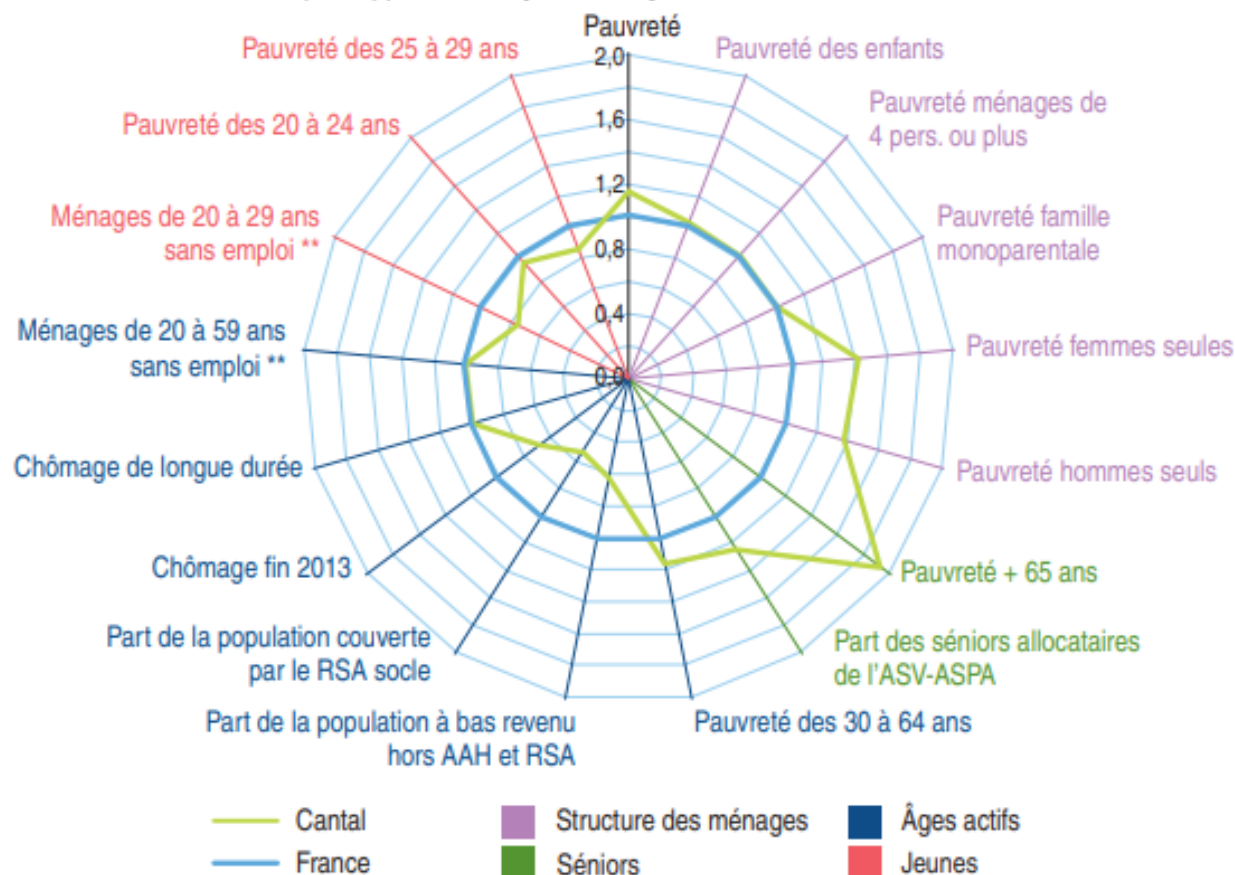
Analyse des publics en situation de pauvreté

Une pauvreté plus marquée chez certaines catégories de la population

(Source : analyse départementale - 2011 – INSEE)

3 Les seniors et les personnes aux âges actifs en situation plus fragile

Position relative* du Cantal par rapport à la moyenne française



Personnes les plus vulnérables :

- Milieu rural
- 65 ans et +
- Anciens agriculteurs
- Personnes seules
- Ménages à bas revenus (salariés et agriculteurs)

* Les taux sont plus marqués dans le département qu'en moyenne nationale pour les valeurs au-dessus de 1, et inversement pour les valeurs inférieures.

** Part des ménages dont aucun membre n'a d'emploi selon l'âge de la personne de référence.

Sources: Insee, RDL 2011, RP 2011, Taux de chômage localisés ; Pôle emploi ; CNAF ; MSA.

Chiffres clés - Accessibilité alimentaire (en quantité et en qualité)

- Retour d'enquête consommateurs :
 - 76 % des répondants considèrent consacrer un budget suffisant pour une alimentation de qualité / Parmi les 24 % restant : étudiants sur-représentés
 - 33 % d'autoproduction (> moyenne nationale)

Synthèse

- Des personnes éloignées de l'offre (personnes âgées et handicapées), dépendantes du portage de repas
- Des étudiants aux budgets contraints

Quelques initiatives et actions publiques

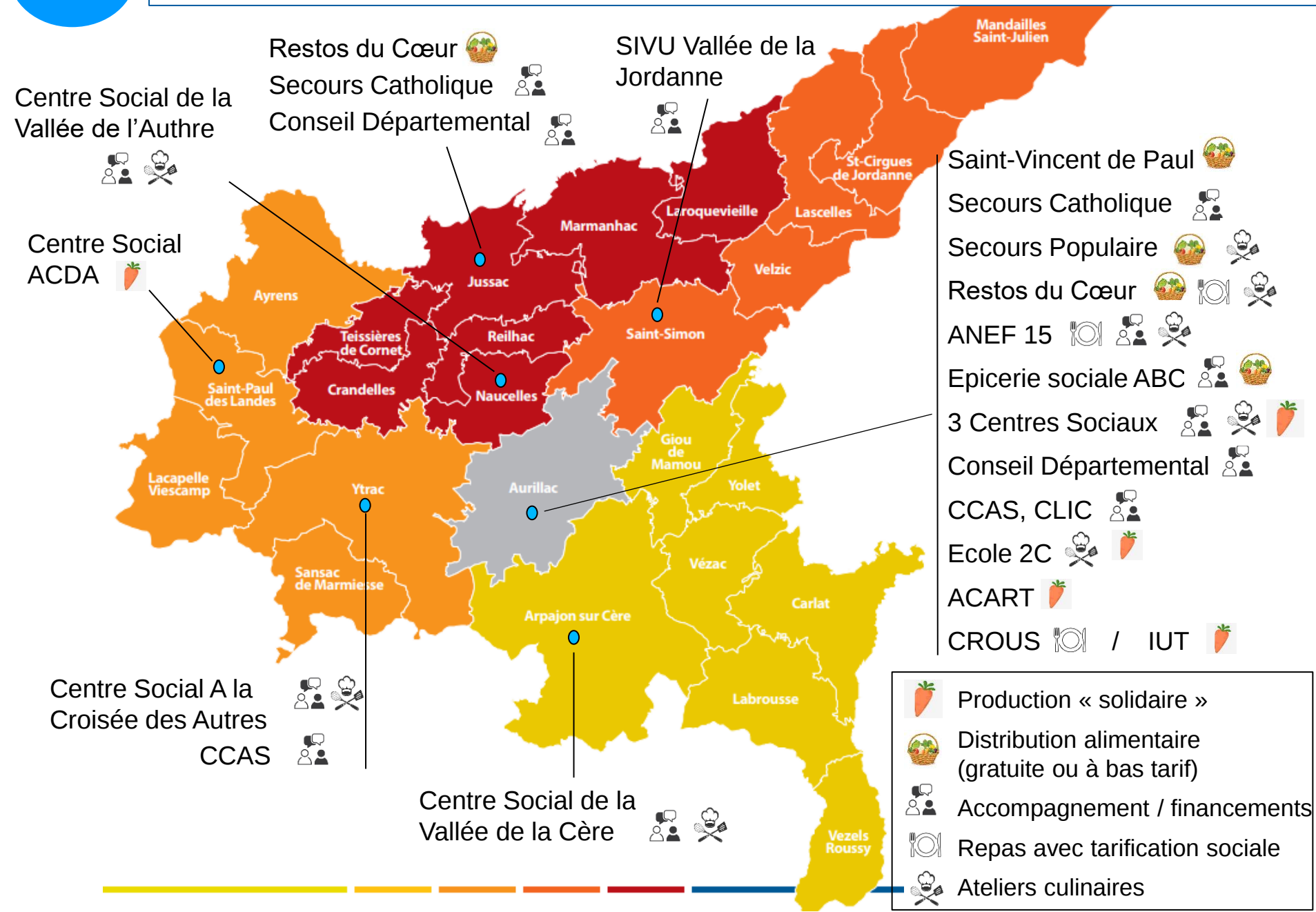
- Autoproduction en jardins familiaux ou partagés (initiatives communales)
- Maisons de l'Autonomie (Département): accompagnements et prises en charge
- Repas du CROUS à 1 euro (boursiers et faibles moyens)

A analyser

- Situation des étudiants et besoins éventuels
- Différence de coûts des caddies petit budget / produits locaux de qualité



Répartition géographique des structures d'aide alimentaire et/ou pédagogiques pour les publics précaires : une disparité d'accès



Thématiques



Contexte territorial, économique et patrimonial

Chiffres clés - Santé et alimentation

- 17 % obésité en AURA (moyenne nationale)
- 6 % de diabète traité dans le Cantal (5,41 % en France)

Synthèse

- Recommandations du Programme National Nutrition Santé PNSS 2019-2023 face aux constats généralisés portant sur certaines maladies *
- Problématique de dénutrition des personnes âgées

Quelques initiatives et actions publiques

- Contrat Local de Santé du Pays d'Aurillac** : actions de sensibilisation sur la dénutrition des personnes âgées
- Journées seniors organisées par les Centres sociaux
- Projet PACAP quartier de Marmiers pour l'accompagnement des jeunes enfants et de leurs familles (IREPS 15)
- Hôpital de jour pour l'obésité infantile

** Outil de coordination et de soutien aux dynamiques locales de santé



* Consommations alimentaires, activité physique, sédentarité et marqueurs de l'état nutritionnel = facteurs de risque ou de protection de maladies chroniques telles que maladies cardiovasculaires, cancer, obésité ou encore diabète de type 2

Synthèse - Médiation et éducation alimentaire

- Un territoire bien doté en lieux de médiation culturelle (médiathèque communautaire, cinéma, 7 centres de loisirs et centres sociaux)
- Un CPIE (Centre Permanent d'Initiative pour l'Environnement) intervenant dans les écoles, collèges et lycées et sur des projets plus vastes
- La Plantelière (propriété de la CABA de 7 ha à Arpajon) : site d'accueil du public, verger conservatoire, animations et formations (potager, rucher) notamment

Quelques initiatives

- Sensibilisation « au bien manger » par les centres de loisirs et centres sociaux du territoire (ateliers, diététiciens)
- Jardins potagers dans des écoles et sur des sites de centres sociaux
- Ateliers du goût dans les crèches d'Aurillac

A analyser

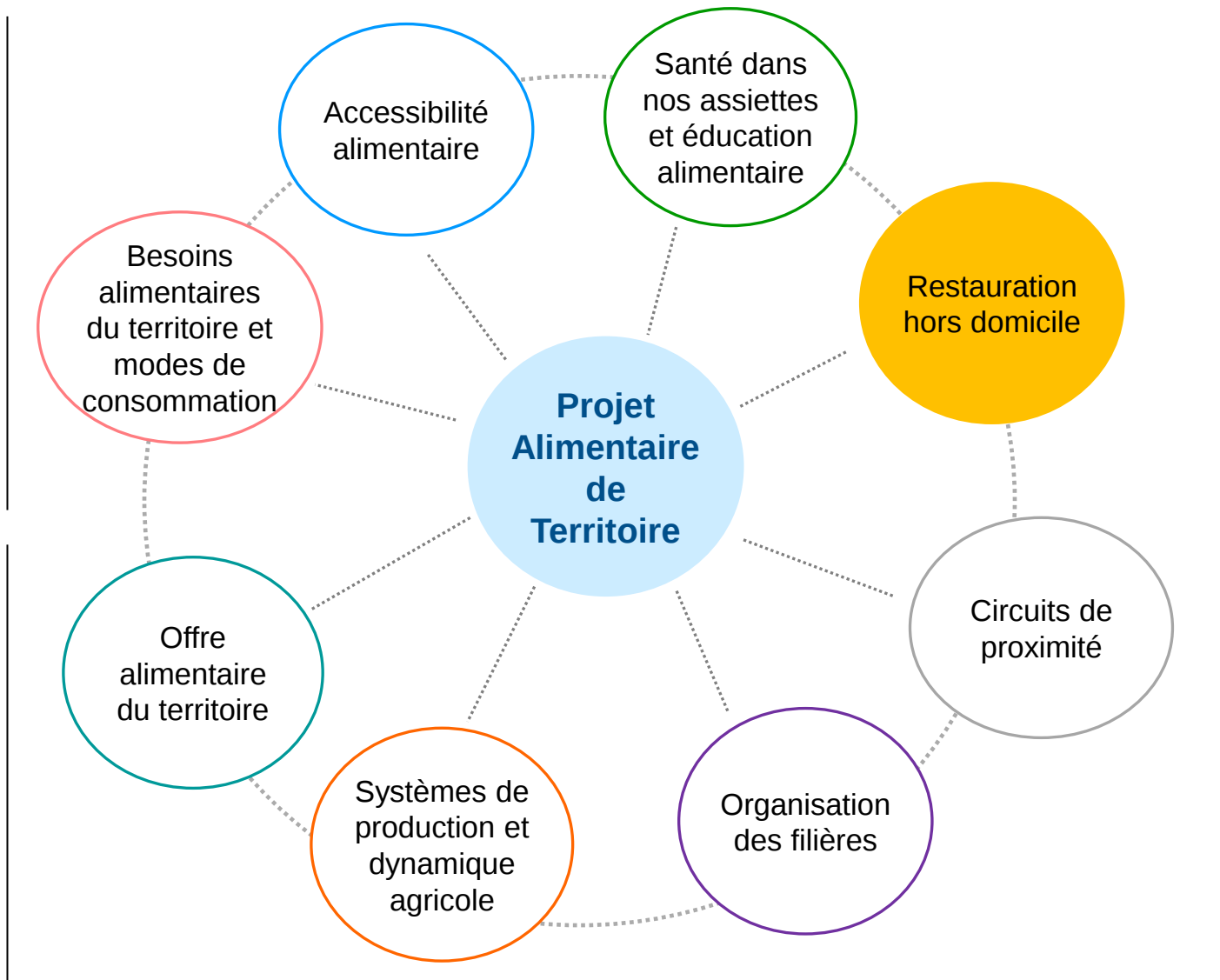
- Actions d'éducation des mangeurs dans les écoles, collèges et lycées
- Contenu des Projets Educatifs De Territoires (PEDT) à destination des enfants



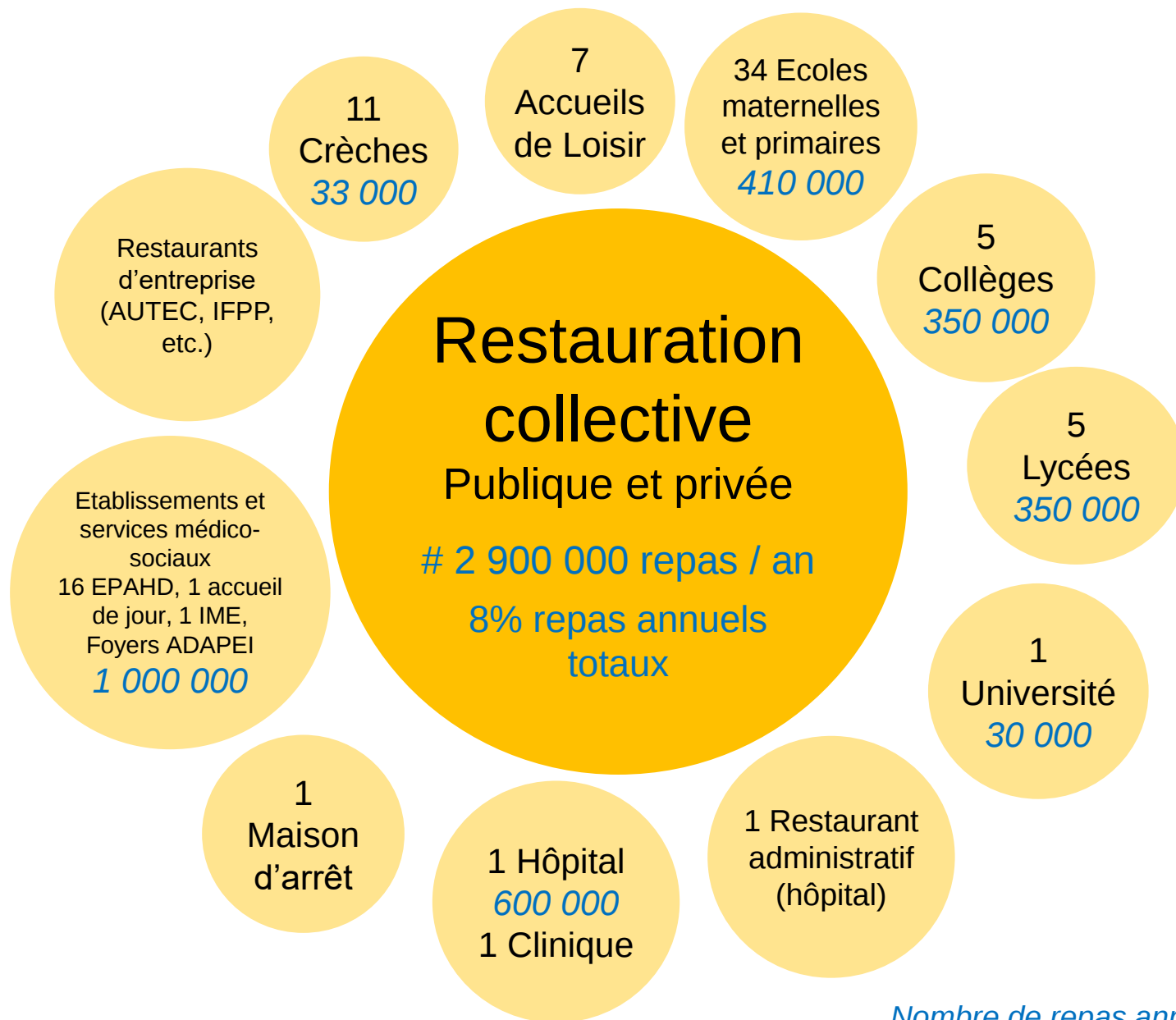
Thématiques

Demande

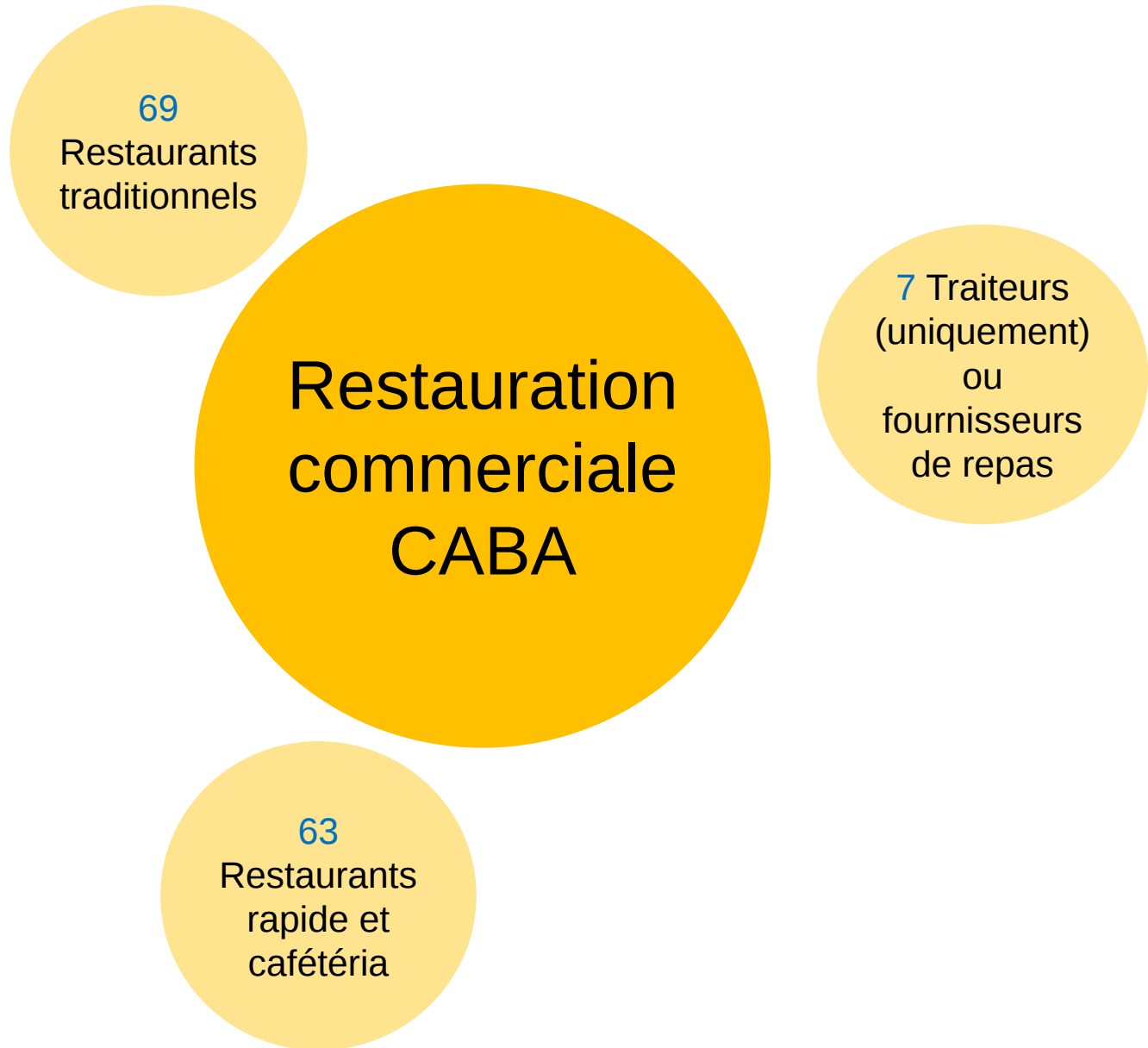
Offre



Contexte territorial, économique et patrimonial



Nombre de repas annuels estimés



Chiffres clés - Restauration collective scolaire en écoles primaires (2022)

- Budget denrées moyen en primaire : 2,60 euros TTC / repas
- Budgets denrées des écoles primaires et crèches : 5 à 27 % consacrés aux produits locaux; 0 à 37 % aux produits Bio
- Lois « Egalim » et « Climat et Résilience » fixent des obligations dont au minimum 50 % produits sous signe de qualité ou fermier avec minimum 20% Bio

Synthèse (écoles primaires et crèches)

- Mauvaise connaissance de l'offre locale et de qualité, achats de produits importés et pourtant équivalent disponible sur place ou dans les départements limitrophes
- Menus souvent déséquilibrés, écarts importants avec les recommandations du PNNS, manque de formations à la nutrition et à l'équilibre alimentaire
- Des démarches d'achats en local et, le plus souvent, sous label de qualité
- Des changements à accompagner pour se conformer aux exigences législatives tout en restant à budgets constants

Initiatives

- Des cuisiniers et élus locaux engagés dans des démarches :
 - Conso Cantal : valorisation des établissements et mise en relation (sur l'appro local)
 - Action pilote d'Aurillac Agglomération en restauration hors domicile (10 communes + 3 restaurateurs) : accompagnement et formations

A analyser

Fonctionnement et approvisionnement de la restauration commerciale

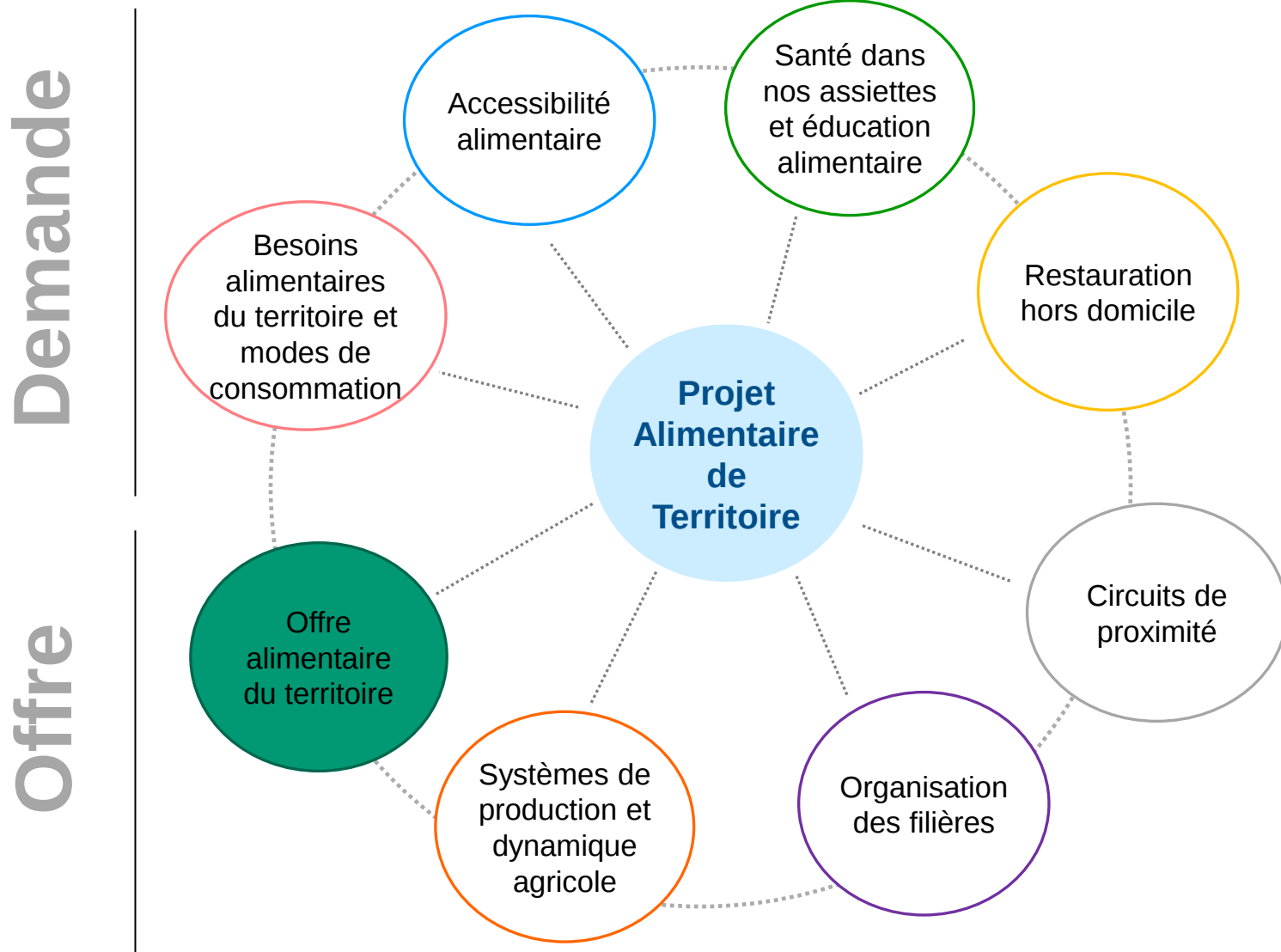


Restauration collective publique et privée :

Modes d'achats de quelques acheteurs à titre d'exemples

Public	Gestion directe	Cuisine centrale des crèches d'Aurillac	Marché public pluriannuel et de gré à gré (consultation)
		Crèches de Naucelles et Ytrac et écoles primaires hors Aurillac	De gré à gré / Consultations (Agrilocal)
		Collèges Lycées Université	Groupement d'achat départemental / Groupement d'achat régional (REGAL) / Consultations en local (dont Agrilocal)
		Hôpital	
	Gestion concédée	Cuisine centrale de la Ville d'Aurillac - écoles primaires - EPAHD publics Aurillac	Marché privé (centrale d'achat) et de gré à gré avec fournisseurs de produits locaux référencés au niveau national
Privé	Gestion directe	ADAPEI 15	Contrats et de gré à gré

Thématiques



Contexte territorial, économique et patrimonial

Chiffres clés – Offre alimentaire et adéquation avec la demande

- Distance moyenne au plus proche commerce généraliste = 1,1 km (outil de mesure CRATER)
- Env 50 fournisseurs potentiels de la restauration collective CABA en produits locaux (catalogue Consocantal) dont une majorité implantée hors CABA
- 98 % des surfaces consacrées à l'élevage (93% prairies et landes)
- 1602 ha en cultures annuelles dont 49% dédiés au maïs grain et ensilage (2021)



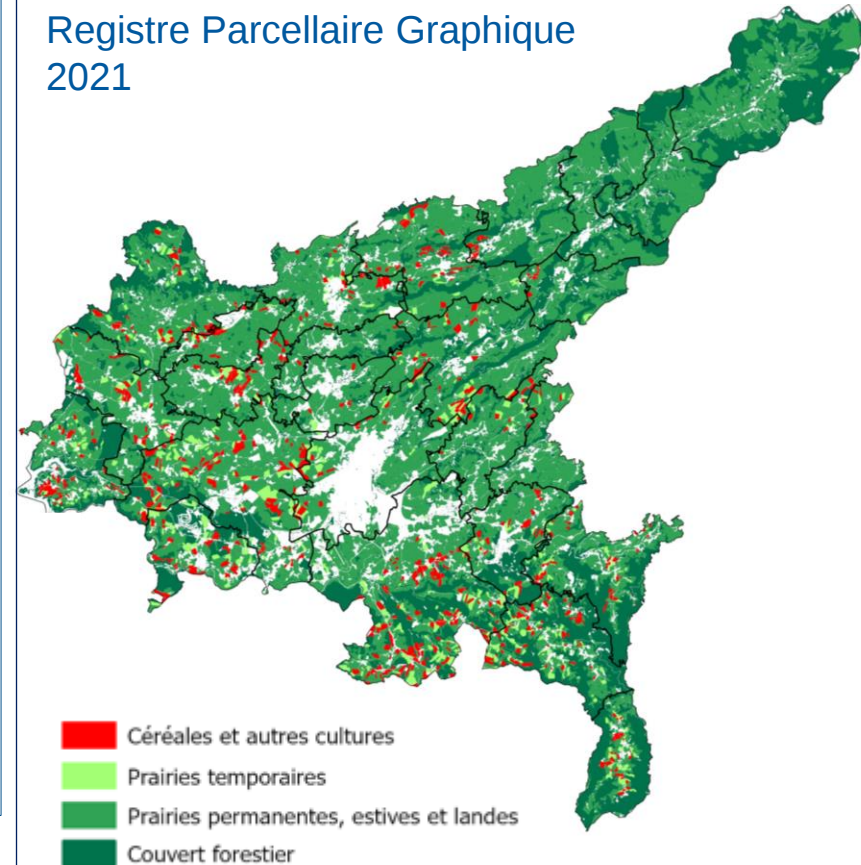
Synthèse

- Un maillage de commerces et une accessibilité à l'offre alimentaire plutôt satisfaisants
- Un bassin de consommation stratégique pour la commercialisation des produits
- Peu de produits issus des fermes du territoire dans l'offre alimentaire locale
- Des cultures céréalières dédiées quasi exclusivement à l'alimentation animale

A analyser

Estimation précise des volumes et types de produits finis

Registre Parcellaire Graphique 2021



Chiffres clés – Offre alimentaire des producteurs

- 72 fermes en circuit-court (2020) : 16 % des fermes (13% Cantal / 18 % France)
Dont 52 exploitations en vente directe (2020)
- 26 fermes identifiées (cf. carte) : jusqu'à 4 types de produits / 70% AB et/ou AOP

Synthèse

- Proportion d'agriculteurs du territoire en circuit-court inférieure à la moyenne nationale
- Eventail de productions mais absence de céréales et oléagineux

A analyser

Typologie des fermes en circuit-court (chiffres d'affaires réalisés, productions, lieux de vente, etc.)

Producteurs en vente directe identifiés (à compléter)



Chiffres clés – Offre alimentaire

Une inadéquation offre - consommation

Produits agricoles dont produits déficitaires	Estimation productions agricoles brutes sur la CABA T/an *	Estimation consommation en produits agricoles bruts par les habitants CABA T/an **	Estimation consommation par la restauration collective CABA T/an **
Pomme de terre	70 dont 45 en AB	2761	176 (*2,5)
Légumes	100 dont 60 en AB	5128	327 (*3,3)
Légumineuses	22 (alimentation animale comprise)	99	6
Fruits	-	5424	346
Fruits à coque	-	394	25
Céréales	3235 (alimentation animale comprise)	6163	393
Huiles	-	1233	78
Œufs	12 (donnée 2010)	690	44
Produits laitiers	29 911	13 806	881
Volailles	13	1233	78
Viande de porc	166	1775	113
Viande bovine et ovine	> 8000	1528	97
Autres viandes (lapin, etc)	1	197	12
Poissons	-	1381	88

* Source : Surfaces ou têtes issues du RGA 2020 converties en volumes théoriques

** Source : INSEE (population) + AFTERRES 2050 (consommation) + données Aurillac Agglomération (repas)

Thématiques



Contexte territorial, économique et patrimonial

Chiffres clés – Circuits de proximité

2 Magasins de producteurs (un 3^{ème} en projet)

2 Magasins Bio et certaines GMS commercialisent des produits locaux

1 AMAP AMAP Bio'rillac

2 cafés associatifs

Synthèse

- Des circuits de proximité assez nombreux, concentrés sur Aurillac
- Des lieux de vente facteurs de lien social, tels que les marchés

Quelques initiatives

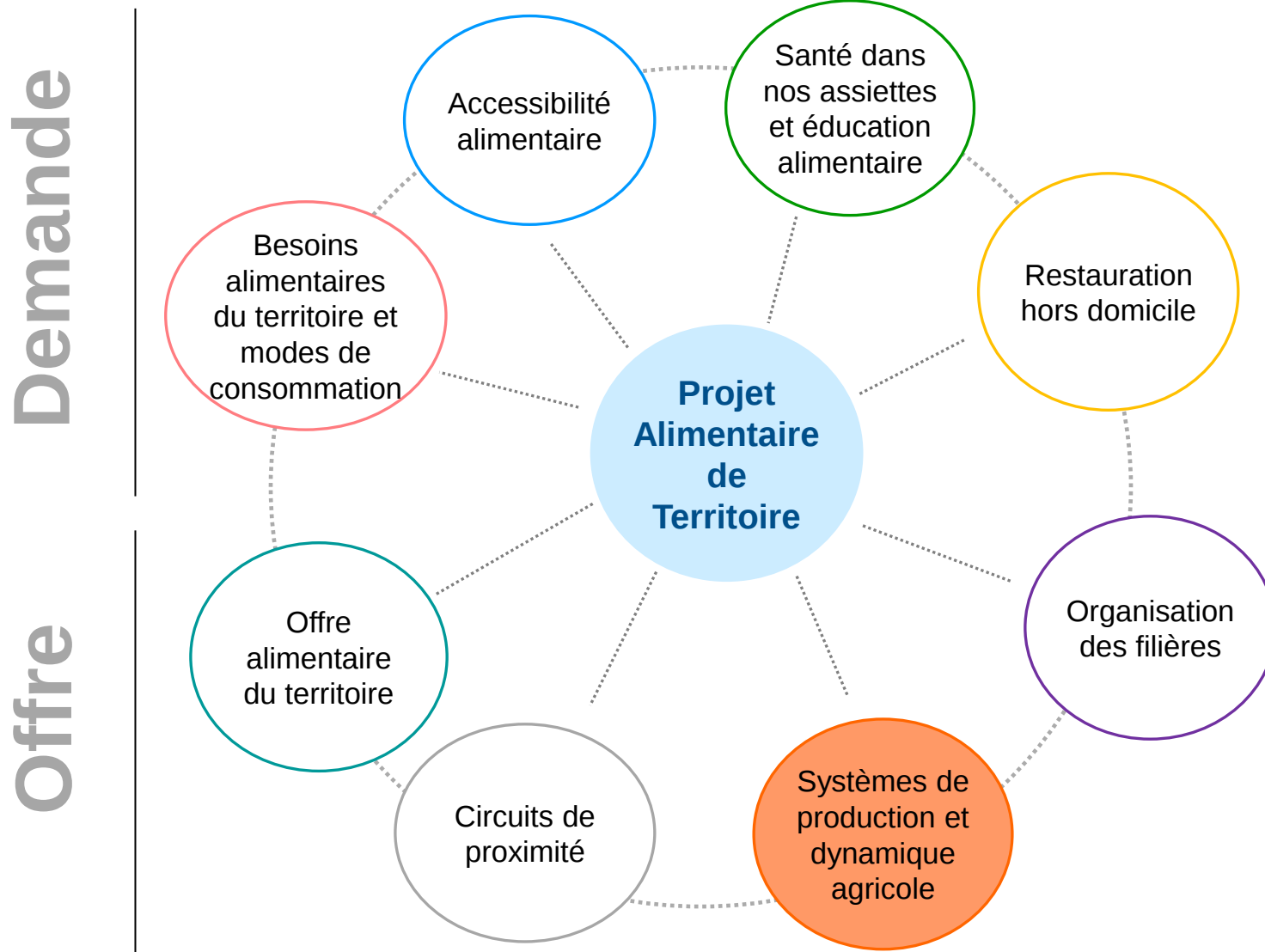
- Agrilocal 15 : plateforme en ligne de mise en relation acheteur/fournisseur en Restau. Co.
- Drive fermier de l'association Bienvenue à la Ferme
- Commandes en ligne et dépôts sur différents lieux par le Marché du 15
- Collectif 5 c organise un marché mensuel de producteurs et artisans locaux à Crandelles, Marché de producteurs de Velzic, Marchés Bio

A analyser

Facteurs de réussite et freins des différents circuits de proximité



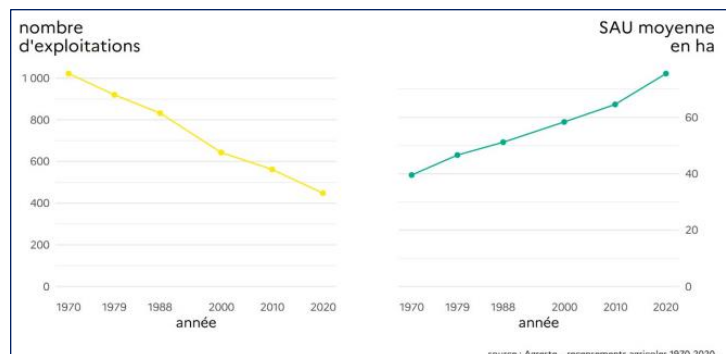
Thématiques



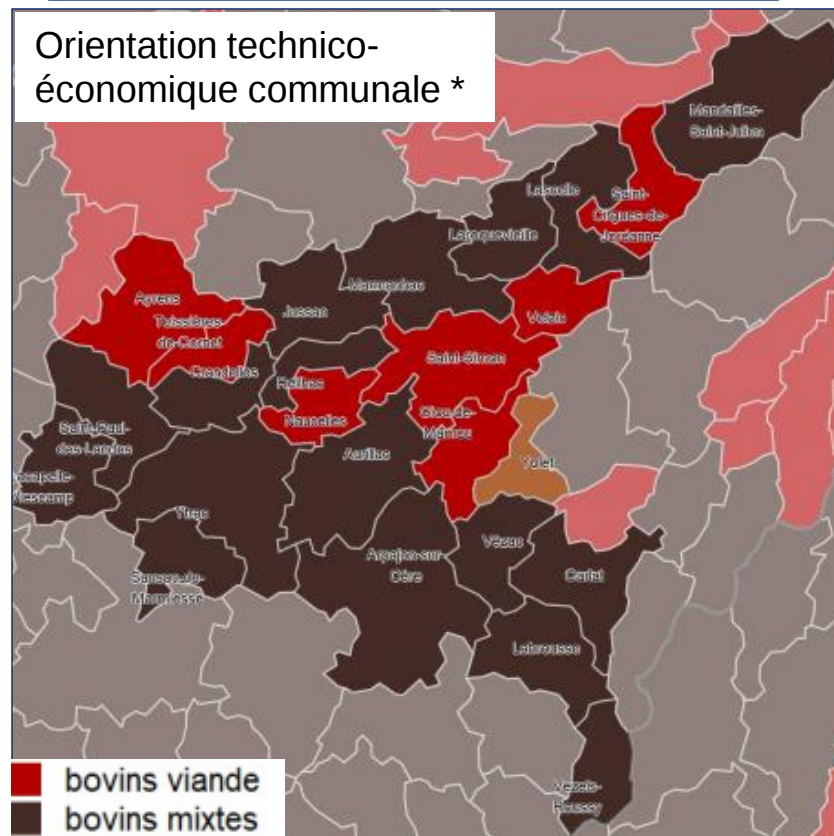
Contexte territorial, économique et patrimonial

Chiffres clés - Systèmes de production et exploitations

- 448 exploitations (2020) en baisse constante (-20 % entre 2010 et 2020)
- Exploitations individuelles dominant (67% des exploitations)
- 2,5 ETP en moyenne / GAEC
- 29 % chefs d'exploitations : + de 60 ans
- Foncier agricole : - 6,8% entre 2010 et 2020
- 65 % des exploitations spécialisées en bovin viande (294), 9 % en bovin lait et 7 % mixte
- 1,3 UGB/ ha
- 82 exploitations ne sont pas spécialisées en élevage bovin (22 en ovins ou caprins, 5 en volailles, 5 polyculture et/ou polyélevage)



Orientation technico-économique communale *



* Une exploitation est spécialisée dans une orientation si la PBS (production brute standard) de la ou des productions concernées dépasse deux tiers du total.

Synthèse

- Un élevage bovin viande très majoritaire, plutôt extensif, basé sur la valorisation de l'herbe
- Une poursuite de la baisse des exploitations à craindre

A analyser

- Possibilités de développement de productions destinées à l'alimentation humaine et influence du changement climatique sur les choix d'avenir

Chiffres clés – Systèmes de production

- Une autonomie alimentaire théorique atteignable par une évolution d'environ 2 % des surfaces agricoles

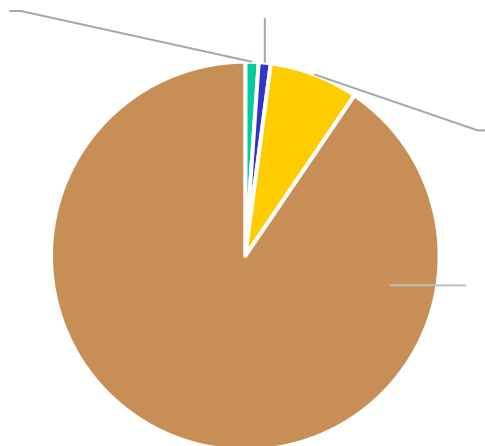
- Rappel de la répartition nécessaire des surfaces agricoles pour répondre aux besoins théoriques * :

Légumes (320 ha)

Fruits (303 ha)

Céréales, pommes de terre,
légumineuses (79 ha) et autres cultures
pour l'alimentation humaine

Elevage (animaux et alimentation) : 28298 ha

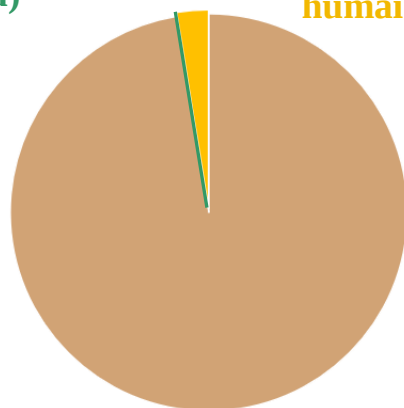


- Répartition réelle des 31677 ha de surfaces agricoles : (recensement parcellaire de 2021)

Légumes (4 ha)

Céréales, légumineuses (31 ha), pommes de
terre, oléagineux et autres (alimentation
humaine et animale)

Elevage : 31043 ha



* Données issues de l'outil PARCEL

Chiffres clés - Systèmes de production et signes de qualité (2010/2020)

- 15,4 % en Label Rouge (+ 28% entre 2010 et 2020)
- 44 fermes soit 9,8 % des fermes en AB (+193 %) contre 7,2 % dans le Cantal et 14% en France
- 44 fermes en AOP (Cantal / Salers /Bleu d'Auvergne) (-43% entre 2010 et 2020)
- < 1% IGP (jambon et saucisson d'Auvergne)

Synthèse

- Un développement important de l'agriculture biologique ces dernières années
- Une augmentation des productions sous Label Rouge
- Une forte baisse des fermes sous AOP (lien notamment avec la baisse des fermes laitières)

A analyser

Valeur ajoutée et typologie des exploitations sous signe de qualité



Chiffres clés - Dynamique agricole (données 2010/ 2020)

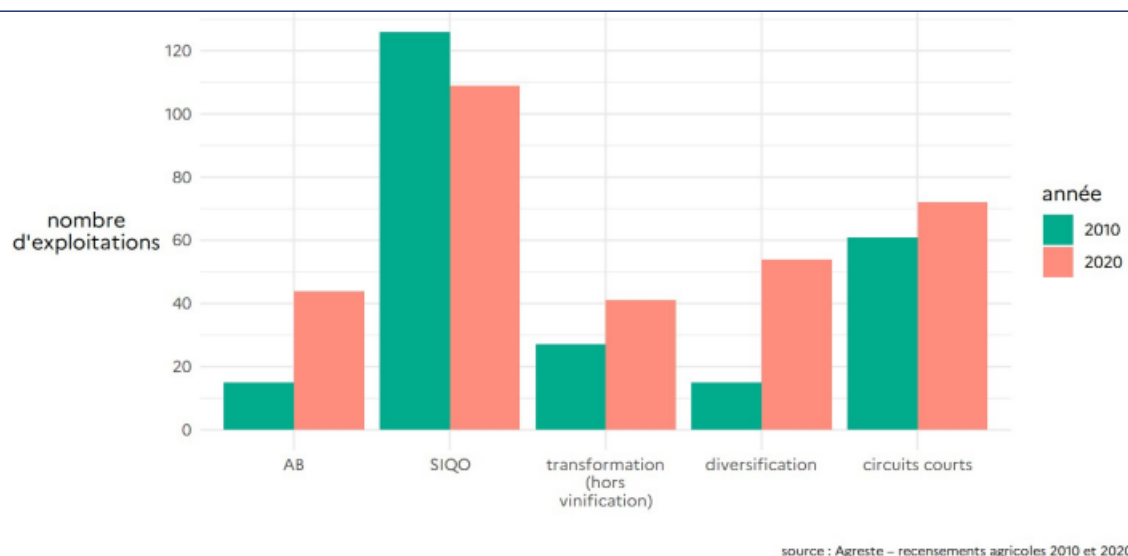
- Dynamiques sur les cultures d'alimentation humaine (entre 2010 et 2020) :
 - + 21 ha en protéagineux et légumes secs pour leur graine (5 exploitations soit 36 ha)
 - + 16 exploitations déclarant cultiver de la pomme de terre (19 exploitations soit 3 ha)
 - 7 exploitations déclarent cultiver du légume frais soit 5 ha

Pas de donnée sur les cultures fruitières

- Dynamique en transformation et circuit-court :
 - + 52 % d'exploitations transforment
 - + 18% vendent en circuit-court

Synthèse

- Un développement de cultures destinées à l'alimentation humaine
- Un développement de la transformation des produits et de la vente en circuit-court



Thématiques



Contexte territorial, économique et patrimonial

Chiffres clés - Filières agroalimentaires

- 41 fermes transforment (19 en lait et 24 en viande)
- 1 abattoir et 3 ateliers de découpe de viandes de porc, bœuf, veau, agneau (ENILV, SAS Viande Bio et Abattoir - Covial) en propre pour la vente et en prestation de service
- 17 exploitations élèvent des porcs (1849 têtes) en diversification avec transformation locale majoritairement assurée par Cantal Salaison

Synthèse

- Filières longues majoritaires (lait vendu à SODIAAL / Volcalis/ Lactalis / Biolait principalement), animaux à Eleveurs du Pays Vert / Foyen/ Bonnet)
- Une partie du lait transformée en Cantal dans différentes coopératives du Cantal
- Une partie des vaches de réforme et jeunes bovins vendus à Eleveurs du Pays Vert abattue sur Aurillac et transformée en steak haché (frais et congelé) ou vendu à la GMS

Quelques initiatives

- Des initiatives collectives de filières courtes :
 - CantAveyLot : lait et produits laitiers (25 producteurs)
 - Brasserie 360 : orge brassicole Bio du Cantal
 - Les greniers Bio du Cantal (production de céréales destinées à l'alimentation humaine)

A analyser

Organisation des filières actuelles et opportunités de développement de filières territorialisées

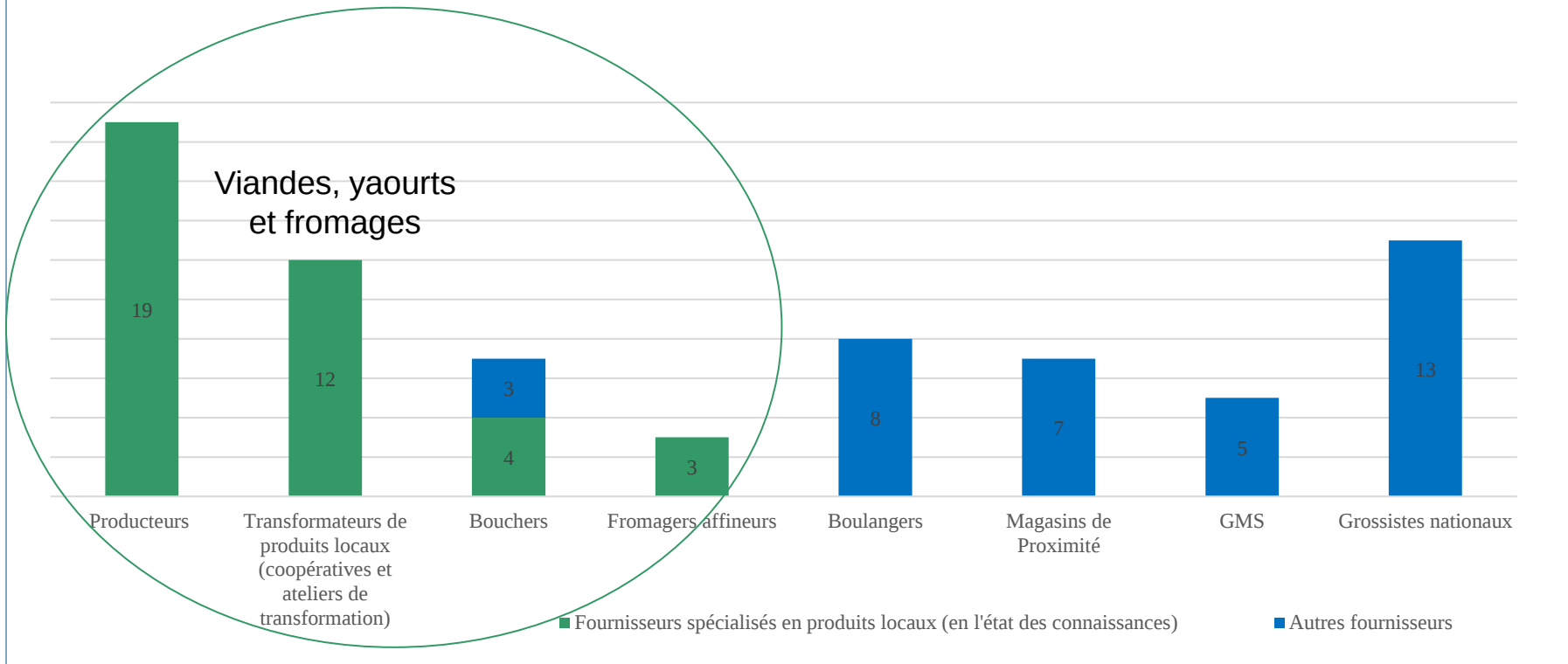
- Une filière lentille blonde et pois blond en développement (dont 75% de l'offre distribuée par l'ADAPEI 15) : offre bio et conventionnelle
=> vente en filière longue, magasins et restauration collective notamment
- 2 filières porcines locales (Porc Capelin du Groupe Altitude et Maison Laborie)
=> vente en magasins et aux restaurateurs notamment
- 1 filière porcine Massif central (Groupe Altitude : Valtitude et Teil-Sa-Cantal Salaisons)
=> bouchers, restaurateurs commerciaux, restauration collective notamment
- 1 microfilière en farine bio (Coopains Bio) => magasins et vente directe surtout
- 1 filière Seigle de Margeride (Les Moulins d'Antoine) => Boulangers
- Une offre en yaourts et viande bovine pour tous les profils d'acheteurs

Constats sur les fournisseurs de la restauration collective en crèches et écoles primaires sur le Bassin d'Aurillac (2022)

➤ Une diversité de fournisseurs de produits locaux recensés

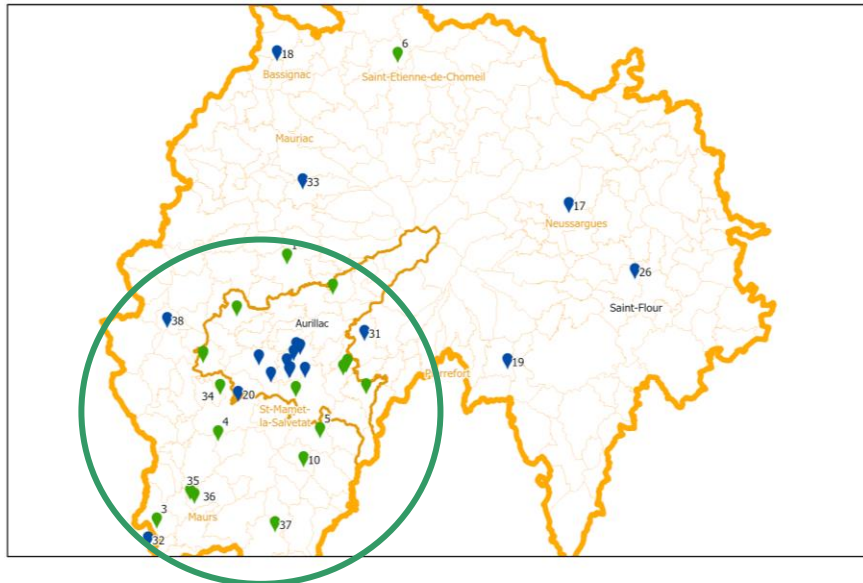
Sur 84 fournisseurs recensés, **38 orientés vers les produits locaux**

Nombre de fournisseurs par catégorie (données 2021 – 19 établissements sondés) :



➤ Des fournisseurs de produits locaux localisés à 80 % sur Aurillac Agglomération et la Châtaigneraie et majoritairement sous signes de qualité

Les producteurs et principaux fournisseurs de produits locaux de la restauration collective publique dans les crèches, écoles maternelles et primaires sur le bassin d'Aurillac



- | | |
|--|---------------------|
| 1 L'œuf du Cantal | Œufs |
| 2 Ferme de Labouygues (EARL Caldayrou) | Fromages |
| 3 GAEC Bardet Phialip | Glaces |
| 4 GAEC Ferme de la Maison Rouge | Yaourts |
| 5 GAEC Cantournet Bertrand | Fromages et Yaourts |
| 6 GAEC du Château | Yaourts |
| 7 Gaec de l'allée d'Espinet | Fromages |
| 8 Jérémie Labrunie | Fromages |
| 9 GAEC de Vézac | Fromages |
| 10 GAEC La ferme des Hirondelles | Légumes |
| 11 Les jardins de Laroqueville | Légumes |
| 12 Les jardins du Goueyre | Légumes |
| 13 GAEC du Puy Basset | Légumes |
| 14 GAEC La ferme de Vabres | Œufs et viande |
| 15 Les Volailles d'Alice | Viande |
| 16 SAS Viande Bio | Viande |
| 17 Fromage Charrade | Fromages |
| 18 SAS Ferme de Bassignac | Yaourts |
| 19 Fromagerie des Monts du Cantal | Fromages |
| 20 Fromageries Occitanes | Fromages |
| 21 ENILV | Viande et Fromages |
| 22 Cantal Salaison SA Teil | Viande |
| 23 Dischamp | Fromages |
| 24 Morin | Fromages |
| 25 Bonal | Fromages |
| 26 Du Producteur à l'assiette | Viande |
| 27 Maison Joffrois | Viande |
| 28 Boucherie Serge Tardif | Viande |
| 29 Covial | Viande |
| 30 Auvergne Bio distribution (63460 Combronde) | Multiple |
| 31 Boucherie Cambon | Viande |
| 32 Cantaveylot | Lait et Yaourts |
| 33 Coop Saint Bonnet de Salers | Fromages |
| 34 Mas et Delmas | Œufs |
| 35 Ferme du Bos | Fromages et Yaourts |
| 36 EARL du Cros | Farine |
| 37 GAEC de Servan | Fromages |
| 38 Charcuterie Le Roquet | Viande |

□ Hors carte

● Producteur local

● Transformateur et distributeur produits locaux (partiellement ou totalement)

Signe de qualité



AB



AOP



IGP

Sources : année scolaire 2021/2022, BDT IGA, CABA fait par SIG CABA le 13/09/2022

Diagnostic / Enjeux

- ❖ **Atouts / Faiblesses / Opportunités / Menaces**
- ❖ **Enjeux stratégiques du PAT**

ATOUTS

- Un patrimoine alimentaire riche
- Une surface agricole importante et qui fait partie de l'identité du territoire
- Des produits de qualité à la portée des consommateurs
- Une offre de produits locaux et sous signe de qualité disponible pour la restauration collective
- Des circuits-courts déjà en place
- Une offre de formation aux métiers de bouche importante
- Des actions d'éducation à l'alimentation et à la santé
- Des actions sociales et d'aide alimentaire
- Des actions de lutte contre le gaspillage
- Des ateliers de transformation en viande et fromage

FAIBLESSES

- Une offre en productions végétales insuffisante
- Une offre existante mal connue
- Une autonomie alimentaire du territoire limitée par les conditions pédoclimatiques
- Une offre de don alimentaire insuffisante en qualité et en quantité
- Des métiers de bouche qui peinent à recruter
- Une qualité de certains produits et préparations dans la restauration scolaire en questionnement
- Dans les restaurants scolaires, des menus souvent trop riches en viandes et produits laitiers par rapport aux recommandations du Plan National Nutrition Santé
- Un suivi des achats Egalim en restauration collective encore peu mis en place
- Une dénutrition constatée pour les personnes dépendantes (âgées ou en situation de handicap)

OPPORTUNITES

- Des conditions propices à la diversification agricole
- Une attente favorable des consommateurs pour des produits locaux et de qualité
- Une offre locale qui se diversifie
- Un réseau d'acteurs dans tous les domaines liés à l'alimentation, source de dynamique pour le développement de nouveaux projets
- Des collectivités impliquées dans la promotion des circuits-courts
- Un intérêt des cuisiniers de restauration collective pour la mise en réseau et l'échange de savoir-faire
- Des territoires de projets de PAT dans le Cantal et alentour
- Une forte augmentation depuis 10 ans de certains signes officiels de qualité dans les fermes dont le label AB

FREINS / MENACES

- Des contraintes de budgets pour accéder à une alimentation saine, locale et durable
- Une culture du bien manger qui ne concerne qu'une partie de la population
- Une offre de qualité moindre en dehors du pôle urbain Aurillac – Arpajon-sur-Cère
- Une économie et une organisation actuelle des filières insuffisamment tournées vers le consommateur local
- Une communication insuffisante sur l'offre locale
- Des freins à la production et à la transformation en circuit-court (problématiques de coûts d'investissements, freins réglementaires et sanitaires)
- Une difficulté d'accès aux marchés publics pour les agriculteurs et entreprises locales
- Des freins logistiques pour l'approvisionnement des acheteurs, notamment en restauration hors domicile

Enjeux stratégiques du PAT du Bassin d'Aurillac

- **Mettre en valeur les produits et savoir-faire territoriaux**
 - **Accompagner l'alimentation de chacun vers le local et la qualité**
 - **Promouvoir un système alimentaire “du champ à l'assiette”**
 - **Encourager la restauration collective vers une transition alimentaire**
 - **Réduire le gaspillage et créer des circuits de valorisation des produits alimentaires non consommés**
-
- **Mettre en synergie les initiatives et développer l'action collective autour de l'alimentation durable**

➤ **Enjeu : Mettre en valeur les produits et savoir-faire territoriaux (1/2)**

Problématique : Des produits de qualité et des savoir-faire territoriaux mal connus et insuffisamment mis en valeur

Constats initiaux issus du croisement entre état des lieux, diagnostic et contribution des acteurs lors des rencontres de concertation :

- Un patrimoine alimentaire riche et diversifié peu mis en valeur
- Une offre de qualité mal connue du grand public
- Des producteurs / transformateurs engagés dans des démarches qualité peu visibles du consommateur qui ne sait pas « quels sont les hommes et les femmes derrière les produits »
- Des savoir-faire mal connus, restant à inventorier et caractériser
- Une transmission de l'ensemble des savoir-faire notamment menacée par une économie tournée vers des process adaptés aux filières longues et des métiers de bouche qui peinent à recruter

➤ **Enjeu : Mettre en valeur les produits et savoir-faire territoriaux (2/2)**

Constats initiaux (suite) :

- Malgré des évènements gastronomiques, un manque de visibilité du patrimoine alimentaire local
- Une valorisation touristique insuffisamment basée sur les produits de qualité et savoir-faire
- Un manque de promotion et de cahier des charges commun autour de produits emblématiques et de qualité
- Une politique globale d'information et d'éducation à l'alimentation et à la santé qui ne tient pas forcément compte des particularités du territoire en offre de produits locaux et patrimoine culinaire

➤ **Enjeu : Accompagner l'alimentation de chacun vers le local et la qualité**

Problématique : Une culture et un accès au « bien manger » inégaux selon les publics

Constats initiaux issus du croisement entre état des lieux, diagnostic et contribution des acteurs lors des rencontres de concertation :

- Un accès à une alimentation saine, locale et durable freiné par des contraintes géographique et/ou de mobilité en raison d'une plus grande concentration de l'offre sur Aurillac et Arpajon-sur-Cère
- Une alimentation locale et de qualité jugée inabordable pour des petits budgets
- Un manque de connaissances de la relation santé – alimentation chez les consommateurs
- Des représentations sur les besoins alimentaires en produits animaux qui freinent les changements à opérer dans les habitudes de consommations
- Des notions de qualité très diverses selon les acheteurs et consommateurs, qui parfois reposent sur des confusions
- Malgré des initiatives menées, des savoir-faire dans les préparations culinaires à accompagner chez les parents de jeunes enfants, les jeunes et les personnes âgées
- Des décideurs peu ou pas informés ni formés sur l'alimentation de qualité
- Des attentes fortes sur des jardins potagers pédagogiques et des jardins partagés malgré une offre existante

➤ **Enjeu : Promouvoir un système alimentaire “du champ à l’assiette” (1/2)**

Problématique : Un système alimentaire trop peu territorialisé et éloigné des besoins locaux

Constats initiaux issus du croisement entre état des lieux, diagnostic et contribution des acteurs lors des rencontres de concertation :

- Malgré des systèmes de production durable en élevage, une majorité de productions non finies sur le territoire et non valorisées en local
- Une agriculture spécialisée dans l'élevage et des cultures principalement dédiées à l'alimentation des bovins
- Un manque de productions végétales pour pouvoir répondre aux besoins alimentaires du territoire
- Une faible promotion des producteurs et des productions sur le territoire
- Malgré des initiatives de communication sur l'offre locale, un manque de compilation et d'accès facile à l'information par le grand public

➤ **Enjeu : Promouvoir un système alimentaire “du champ à l’assiette” (2/2)**

Constats initiaux (suite) :

- Des filières longues majoritaires tournées vers des marchés extérieurs
- Des circuits avec majoritairement de nombreux intermédiaires qui engendrent une perte de valeur ajoutée pour les producteurs
- Une réglementation sanitaire mal connue ou difficilement applicable pour des transformations artisanales ou fermières
- Un manque d’interconnaissance et de lien entre producteurs, transformateurs et acheteurs
- Une absence de synergies logistiques entre distributeurs
- Des habitudes d’achats en Grandes et Moyennes Surfaces qui rendent plus difficiles la mise en relation demande – offre locales et la compréhension de « ce qui fait un prix »

➤ **Encourager la restauration collective vers une transition alimentaire**

Problématique : un approvisionnement et des préparations alimentaires qui ne répondent pas suffisamment aux enjeux d'une alimentation saine, locale et goûteuse

Constats initiaux issus du croisement entre état des lieux, diagnostic et contribution des acteurs lors des rencontres de concertation :

- Une offre locale et de qualité mal connue des acheteurs
- Bien que déjà conséquente, une offre en labels de qualité, notamment le Bio à mettre en adéquation avec les besoins en volume
- Des moyens humains, financiers et de formation qui sont insuffisants pour cuisiner des produits bruts et améliorer la qualité de l'alimentation dans le milieu scolaire
- Un manque d'organisation collective de la part des acheteurs pour faciliter les approvisionnements en produits locaux
- Des objectifs d'achats fixés par la Loi Egalim qui restent méconnus par tous les maillons, du fournisseur à l'acheteur

➤ Enjeu : Réduire le gaspillage et créer des circuits de valorisation des produits alimentaires non consommés

Problématique : des modes de production et de consommation sources de gaspillage et de non redistribution

Constats initiaux issus du croisement entre état des lieux, diagnostic et contribution des acteurs lors des rencontres de concertation :

- Une méconnaissance par les ménages du gaspillage alimentaire qu'ils créent et de ses conséquences
- Une absence d'organisation entre acteurs du territoire autour de la gestion des produits non récoltés/ non vendus/ non consommés
- Une aide alimentaire qui peine à proposer des produits frais et de qualité
- Malgré des expériences de sensibilisation au gaspillage alimentaire intéressantes un manque de déploiement vers les différents publics

Enjeu transversal à toutes les thématiques

- **Mettre en synergie les initiatives et développer l'action collective autour de l'alimentation durable**



Enseignements de l'action pilote

❖ Action pilote en restauration hors domicile :

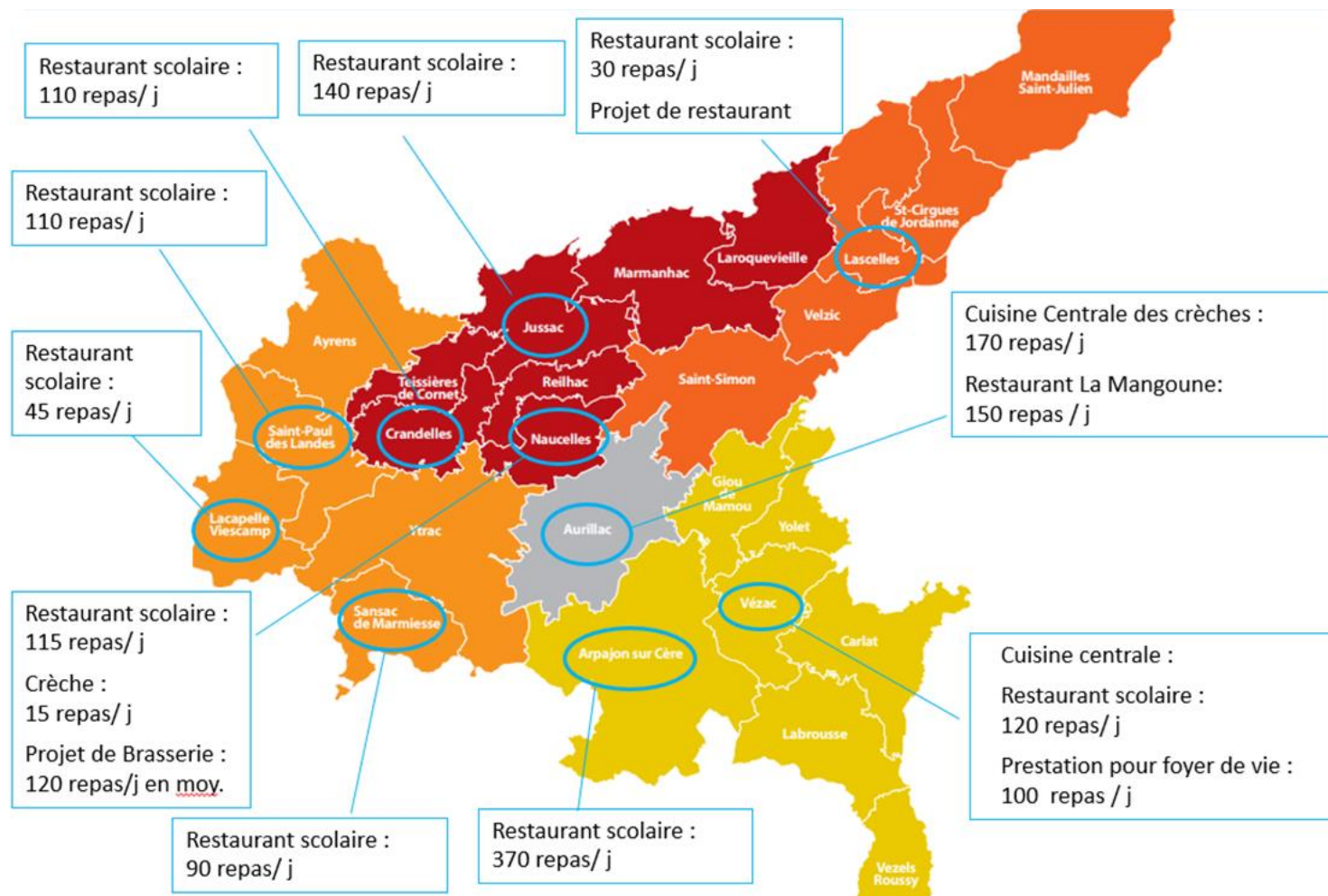
Accompagnement pour une augmentation de l'approvisionnement en produits locaux et de qualité

❖ Poursuite de l'action pilote :

Offre groupée en légumes bio locaux pour la restauration collective

Action pilote en restauration hors domicile

- **Objectif** : identifier les leviers pour approvisionner les établissements du territoire en produits locaux et de qualité
- **Parties-prenantes** :



➤ Etapes-clés de mise en oeuvre (2023) :

- Sensibilisation du binôme élu - cuisinier à la restauration durable
- Visites des cuisines / diagnostic / plan d'actions
- Formation des cuisiniers (techniques, nutrition)
- Rencontre fournisseurs-acheteurs
- Atelier « éducation des mangeurs » (directeurs d'école et animateurs de centres sociaux)
- Atelier « commission cantine » (élus)
- Atelier « temps du repas » (personnel au service)
- Repas de Noël démonstratif



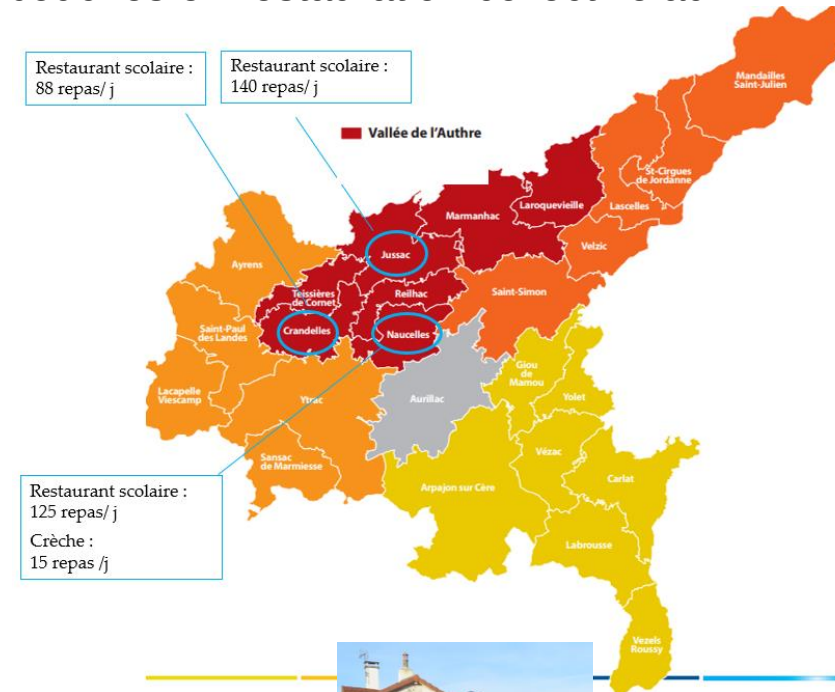
➤ Résultats

- Pertinence de la méthode employée confirmée
 - Binôme élu-cuisinier renforcé
 - Evolutions dans les achats de denrées brutes / de saison / de qualité, les préparations (fait-maison), l'équilibre des menus
 - Maîtrise des coûts
 - Achats locaux en nette progression et démarche d'achats bio-locaux
 - Achats en fruits et légumes locaux plus difficiles (volumes, saisonnalité, logistique notamment)
 - Réseau d'échange des cuisiniers mis en place (groupe whatsapp)
 - Objectifs Egalim encore à atteindre (et à suivre)
- **Film réalisé pour encourager l'adhésion de nouveaux établissements et des partenaires de la restauration collective**
- **Communication auprès des familles**



Poursuite action pilote : offre groupée en légumes bio locaux pour la restauration collective

- Initiée en septembre 2024
- 10 maraîchers intéressés pour développer des débouchés en restauration collective au sein du réseau Bio 15
- 2 puis 3 restaurants d'un même secteur prêts à expérimenter
- Une estimation des besoins approximative
- Gestion de l'offre et des commandes par Bio 15
- Livraison par les producteurs Appui Biocoop L'Arbre à Pain
- Bilan sur les 6 1ères semaines (2 restaurants) : 91 kg légumes / 26 salades / 20 melons - 32 kg de pastèques / 210 kg PDT



➤ Résultats :

- Intérêt de regroupement des maraîchers confirmé
- Satisfaction des acheteurs
- Des marges d'augmentation des achats possibles par une meilleure adéquation des menus à l'offre saisonnière notamment

