



Le Pays Rochois
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES



la roche sur foron
CITÉ MÉDIÉVALE AU CŒUR DES ALPES



Petites villes
de demain



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

DIAGNOSTIC

AMANCY

ARENTHON

CORNIER

ETEAUX

LA CHAPELLE RAMBAUD

LA ROCHE-SUR-FORON

SAINT-LAURENT

SAINT-PIERRE EN FAUCIGNY

SAINT-SIXT

Communauté de Communes
du Pays Rochois
Maison de Pays
1, place Andrevetan
74800 La Roche-sur-Foron
Tél. 04 50 03 39 92
Fax : 04 50 03 24 05
WWW.CCPAYSROCHOIS.FR

Table des matières

I. Préambule	4
A. Le Projet Alimentaire Territorial.....	4
II. La méthodologie	6
A. La réalisation du diagnostic.....	6
B. Calendrier	6
C. Gouvernance	6
D. L'environnement socio-territorial du Pays Rochois	7
III. Le diagnostic.....	9
A. Les dynamiques d'acteurs	9
B. L'offre alimentaire	10
1. La production alimentaire	10
2. La transformation et la distribution des produits alimentaires	19
C. La demande alimentaire.....	22
1. La typologie du territoire.....	22
2. La place des produits locaux et bio dans l'alimentation	26
3. Le cas de la restauration collective	31
IV. Analyse AFOM	35
A. Atelier 1 – La production alimentaire.....	35
B. Atelier 2 – La consommation alimentaire	36

Sigles et abréviations

- ADDEAR74 : Association Départementale pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural de la Haute Savoie
- AMAP : Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne
- ARS : Agence Régionale de Santé
- AURA : Région Auvergne Rhône Alpes
- CASMB : Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc
- CCAS : Centre Communal d'Action Sociale
- CCPR : Communauté de Communes du Pays Rochois
- CD74 : Conseil Départemental de la Haute Savoie
- ETP : Equivalent Temps Plein
- GMS : Grandes et Moyennes Surfaces
- HCF : Hors Cadre Familial
- LRSF : Commune de la Roche sur Foron
- MJC : Maison des Jeunes et de la Culture
- PAT : Projet Alimentaire Territorial
- PCAET : Plan Climat Air Energie Territorial
- PLU : Plan Local d'Urbanisme
- PMGf : Pôle Métropolitain du Genevois français
- PPA : Plan de Protection de l'Atmosphère
- PPAM : Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales
- RA : Recensement Agricole
- RHD : Restauration Hors Domicile
- SAU : Surface Agricole Utile
- SCOT : Schémas de Cohérence Territoriale

I. Préambule

A. Le Projet Alimentaire Territorial

Prévus dans la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les projets alimentaires territoriaux (PAT) sont élaborés de manière concertée. Ils s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole locale et du besoin alimentaire exprimé au niveau d'un bassin de vie ou de consommation, aussi bien en termes de consommation individuelle que de restauration collective.

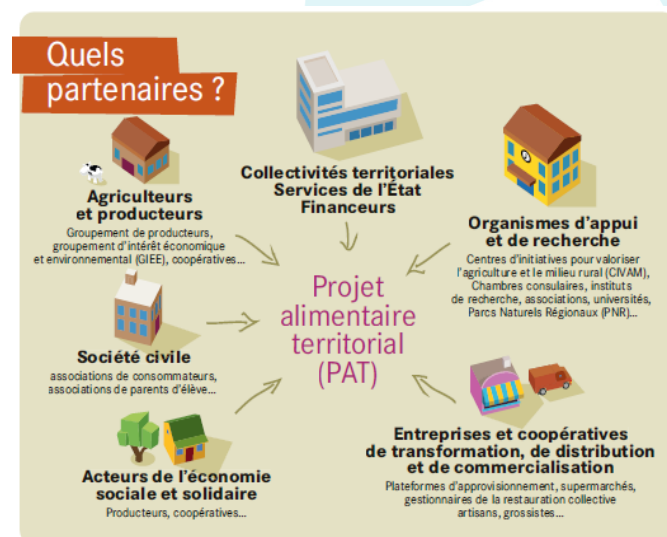
Ce diagnostic permet d'identifier les forces, faiblesses, opportunités et menaces d'un territoire. De manière globale un PAT doit répondre aux enjeux agricoles, économiques, sociaux et environnementaux d'un territoire.

L'élaboration du PAT du Pays Rochois a été initié en janvier 2022 à l'initiative de la Communauté de Communes du Pays Rochois (CCPR) et de la commune de la Roche sur Foron (LRSF). Le territoire de la CCPR regroupe 9 communes : La Roche-sur-Foron, St Pierre-en-Faucigny, Amancy, Arenthon, Eteaux, Cornier, Saint Sixt, Saint Laurent, La Chapelle-Rambaud. Situé au cœur du Département de la Haute-Savoie, le Pays Rochois et la commune de la Roche entendent porter ce Projet Alimentaire Territorial dans le cadre du programme "Petites Villes de Demain" (PVD).

Loin d'être une démarche isolée, le Projet Alimentaire Territorial s'inscrit dans une dynamique globale avec :

► Le PPA2 (2019-2023) porté par l'Etat et ses partenaires. Via le PPA2, le territoire est concerné par la mise en place d'actions en faveur de la réduction des émissions polluantes dans le secteur agricole (ex : réorganisation foncière pour diminuer la circulation d'engins

Le diagnostic et le plan d'action qui en découlent doivent s'établir en cohérence et en concertation avec les acteurs locaux.



agricoles, sensibilisation des agriculteurs à des pratiques plus écologiques).

► Les Territoires à Energie Positive (TEPOS) : La CCPR s'est dotée dans ce cadre d'un méthaniseur que le Pays Rochois entend optimiser afin d'y intégrer des intrants agricoles.

► Le programme "Petites Villes de Demain" qui entend valoriser l'agriculture locale, que ce soit d'un point de vue de la production ou de la consommation.

► Le PCAET à travers :
o L'action 36 «Poursuivre l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux, bio ou sous signe de qualité» se traduit aujourd'hui par un marché avec Leztroy, entreprise locale installée à Saint Pierre en Faucigny qui permet d'obtenir 58% de produits bio dans les repas des écoles gérées par la CCPR et ainsi d'atteindre les objectifs de la loi EGALIM (2018).

o L'action 31 « Accompagner le monde agricole et les consommateurs vers une agriculture et une alimentation durable » qui se traduit aujourd'hui par le projet autour de la ferme de Corbattaz qui proposera un projet de formation et de production de maraichage bio ou raisonnée. Le PAT permettra de poursuivre les efforts dans ce sens et d'encourager la production locale et de qualité sur le territoire.

► Le projet de territoire du Pays Rochois validé en 2015 ambitionne de valoriser les produits issus de l'agriculture locale et d'encourager l'implication des agriculteurs dans les actions de promotion des circuits courts et de préservation des espaces agricoles.

► Le SCOT du Pays Rochois, dont le bilan est en cours, a pour objectifs en matière agricole de :

- o Préserver les espaces agricoles, et leurs fonctionnalités,
- o Valoriser la dimension économique de l'agriculture,
- o Contribuer au développement d'une agriculture raisonnée, favorable au maintien de la biodiversité.

Le SCOT du Pays Rochois et ses orientations est traduit dans les PLU des 9 communes. Il n'est pas prévu à ce jour de se doter d'un PLUI.

II. La méthodologie

A. La réalisation du diagnostic

La méthode de travail s'est basée sur les temps forts suivants :

- Une étude sur le foncier agricole par la Chambre d'agriculture Savoie Mont Blanc. Elle permet d'avoir une photographie de l'agriculture du Pays Rochois avec un zoom sur les questions du foncier, de l'installation et de la transmission des exploitations.
- Une autre étude sur les circuits courts menée par l'ADDEAR 74. Elle dresse un état des lieux des circuits courts sur le territoire et aborde les freins et les leviers au développement de ce mode de commercialisation.
- Une enquête sur les habitudes de consommation des habitants et usagers du Pays Rochois diffusée du 25

mars au 01/06 2022 : 223 réponses ont été obtenues.

- Deux ateliers PAT mi-avril 2022 avec l'ensemble du comité partenarial afin de mettre en commun les représentations du territoire de chacun et compléter le diagnostic.
- Une analyse bibliographique : étude de la Restauration Hors Domicile de la Chambre d'agriculture Savoie Mont Blanc (automne 2021), étude de la stratégie de développement économique du Pays Rochois (2022), les éléments de l'Observatoire du PMGF, l'enquête Proxiconso du PMGF (2018), les données du Recensement National Agricole de 2020, les données du SCOT, la fiche CRATER du Pays Rochois...

B. Calendrier

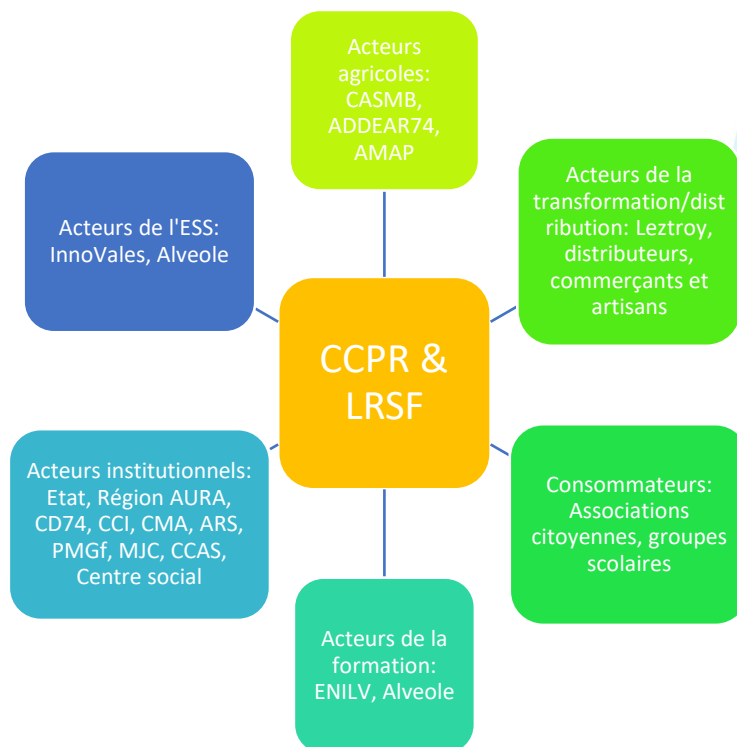


C. Gouvernance

Les deux structures se sont organisées en **commission** composée d'élus municipaux et communautaires issus de chacune des 9 communes sous la Vice-Présidence à l'agriculture de la CCPR. La commission constitue la gouvernance interne et le comité partenarial le comité externe.

Le **comité partenarial** réunit un large panel d'acteurs de l'agriculture et de l'alimentation (producteurs, transformateurs, distributeurs, acteurs de l'économie sociale et solidaire, acteurs de la santé, acteurs de l'éducation, partenaires institutionnels et financeurs).

Le comité partenarial est organisé comme représenté ci-dessous :

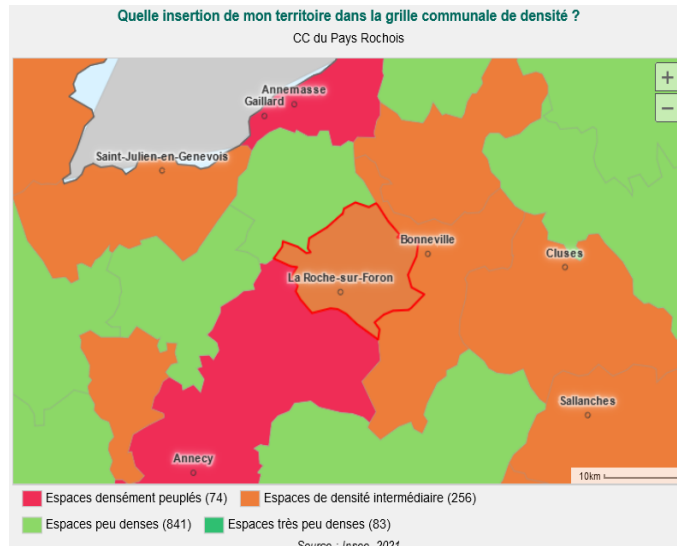


D. L'environnement socio-territorial du Pays Rochois

DEMOGRAPHIE

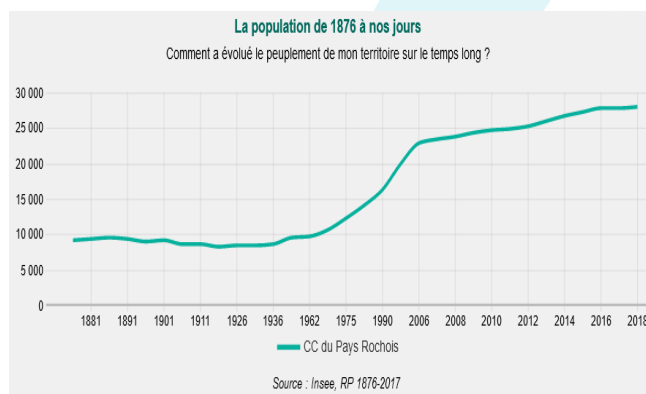
Un territoire péri-urbain de densité intermédiaire

La surface géographique (en km²) du Pays Rochois est de 93.9km² (soit 2.1% de la surface de la Haute Savoie). La densité moyenne du territoire est de 299 habitants/km², considérablement supérieure à la moyenne départementale de 186 habitants / km².



Une croissance démographique très attractive

Le Pays Rochois, de par son dynamisme économique et sa situation géographique au cœur de la Haute Savoie et sa proximité avec la frontière suisse, connaît une forte attractivité démographique. La CCPR comptait 28 035 habitants en 2018 (soit 3,4% de la population de Haute-Savoie). Le taux de croissance annuel était de 2,6 % par an entre 1990 et 2018 (1,9 % entre 2012 et 2017) contre 1,6 % par an en moyenne dans le département.



Une activité économique dominée par les services¹

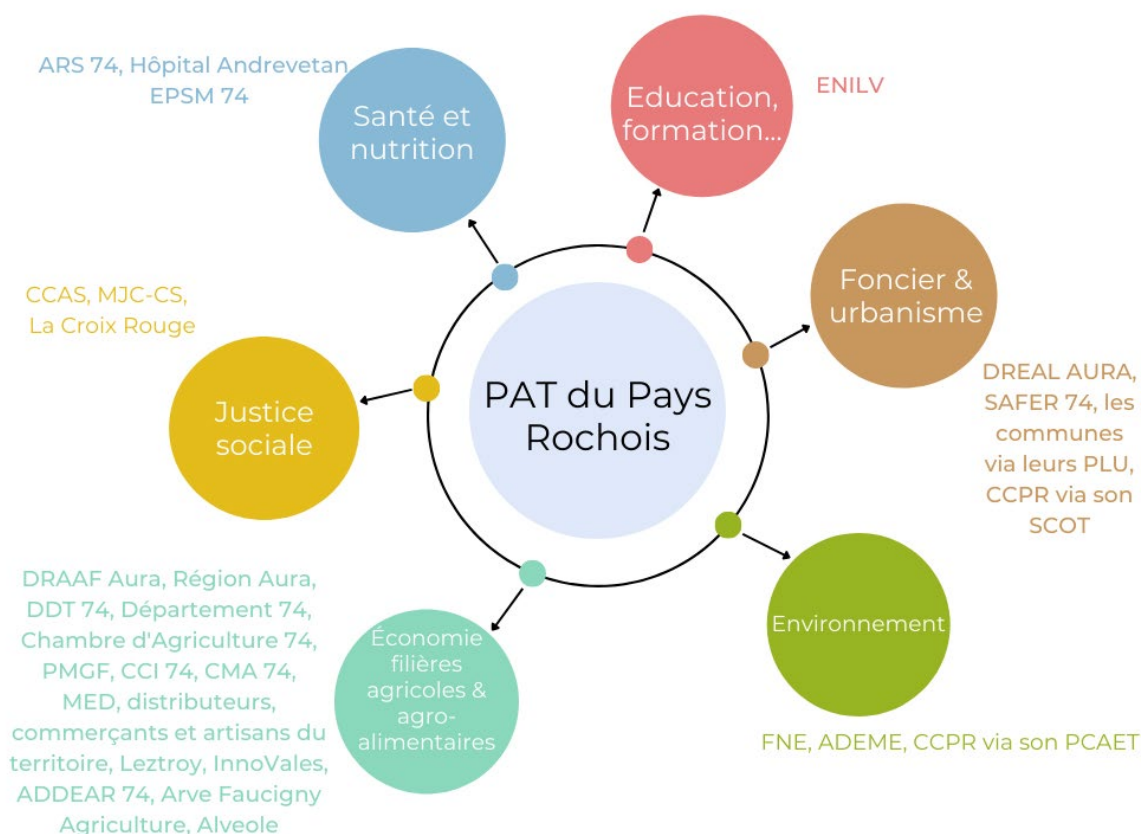
L'activité économique du Pays Rochois est tournée vers le secteur des services avec près de 60% des établissements. L'agriculture est significativement présente avec 3,2% des établissements, c'est plus que la moyenne départementale 2% et la moyenne régionale 2,8%. L'industrie agro-alimentaire représente 14,5% des établissements industriels du Pays Rochois. Le secteur de l'artisanat compte 10,5% d'établissements de bouche. 27% des surfaces de Grandes et Moyennes Surfaces sont dédiés à l'alimentaire. Le secteur alimentaire est donc important sur le territoire.

¹ INSEE

III. Le diagnostic

A. Les dynamiques d'acteurs

Les acteurs identifiés dans le PAT sont autant privés que publics.



De nombreuses dynamiques sont existantes sur le territoire du Pays Rochois et participent au développement de l'économie locale et solidaire. L'élaboration du PAT doit permettre de valoriser ces démarches et de jouer le rôle de coordonnateur et d'accélérateur.

Diverses initiatives participent à la dynamique du territoire. C'est le cas notamment de la réhabilitation de la ferme de Corbattaz initiée par la CCPR qui a pour ambition d'installer un **projet expérimental** autour de la formation et des circuits courts en lien avec les partenaires du territoire. La municipalité envisage de développer des actions de sensibilisation notamment sur les **enjeux liés à la santé et à l'environnement**. La commune de LRSF a mis à disposition de l'association La Base, un de ses locaux. Ce tiers lieu porte une **réflexion sur les déchets et sur la sensibilisation au compostage**. Des **jardins partagés** ont été mis en place par le Centre Communal d'Action Social de La Roche Sur Foron et porte par ailleurs une réflexion autour d'une **épicerie sociale et solidaire** en lien avec la Croix Rouge. Des projets similaires de jardins partagés sont en cours sur d'autres communes, notamment celle d'Arenthon. L'Association Arve Faucigny Agriculture propose aux élus et aux techniciens de la CCPR des **visites d'exploitation** afin de les sensibiliser sur les enjeux qu'ils rencontrent. L'association souhaiterait travailler sur les **relations agriculteurs/citoyens** afin d'apaiser les conflits d'usage et de faire connaître les différentes facettes de leur métier.

La ferme Un jour à la ferme est une **ferme pédagogique** et accueille des groupes de tout âge. Enfin, l'ENILV réfléchit aux **besoins alimentaires spécifiques aux seniors** notamment dans le domaine des produits laitiers frais et ultra-frais.

Le territoire accueille des événements faisant la promotion de l'agriculture. Par exemple, la célèbre **foire de la St Denis** sur La Roche Sur Foron est une foire agricole. En mars 2019, la première édition de **Pro2local** faisait la promotion des métiers de l'alimentation et permettait le développement d'un réseau professionnel. Pour le printemps 2023, la CCPR soutiendra la tenue d'un **salon de l'agriculture local** "vaches en piste" porté par l'Association « Abondance, Primholstein, Montbéliarde, Hérens » (APMH).

B. L'offre alimentaire

1. La production alimentaire

Le diagnostic réalisé par la Chambre d'agriculture Savoie Mont Blanc (CASMB), les données récoltées par le Pôle Métropolitain du Genevois français (PMGf) ainsi que les données du Recensement Agricole (RA) de 2020 nous apportent plusieurs éléments sur les caractéristiques de l'agriculture du Pays Rochois.

Agriculture, une activité historique centrée autour de l'activité de bovins laits

L'agriculture est un enjeu important, c'est une activité historique du Pays Rochois. Elle est présente sur 41% de la surface du territoire (bilan SCOT de la CCPR 2021).

Au sens d'Agreste (Service de la statistique et de la prospective du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt), une exploitation agricole est une unité économique et de production qui répond à plusieurs critères :

- Elle a une activité agricole soit de production, soit de maintien des terres dans de bonnes conditions agricoles et environnementales ;
- Elle atteint une certaine dimension, soit 1 hectare de surface agricole utilisée, soit 20 ares de cultures spécialisées, soit une production supérieure à un seuil (1 vache ou 6 brebis mères...)
- Sa gestion courante est indépendante de toute autre unité. L'existence d'une immatriculation au répertoire des entreprises et des établissements Sirene ou d'un identifiant de demande d'aide de la Politique agricole commune présume de l'indépendance de gestion.

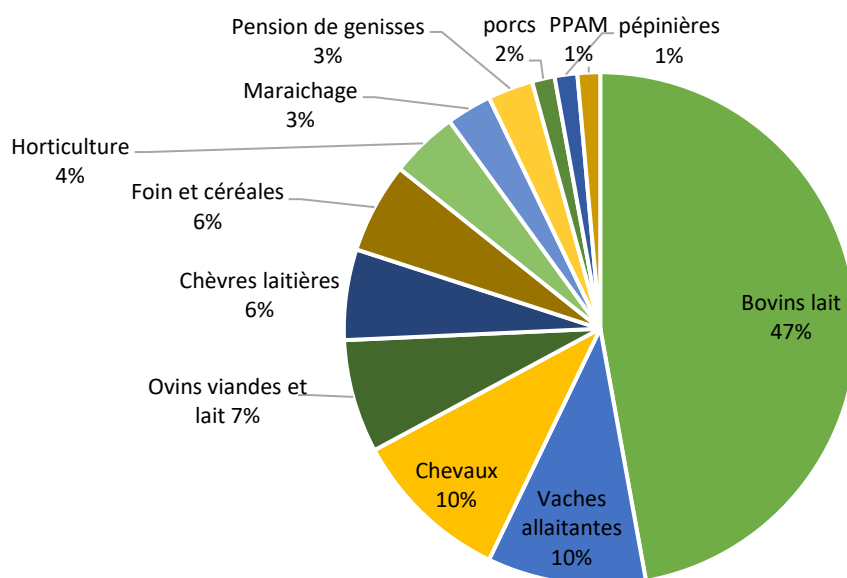
Au total, le Recensement Agricole (RA) 2010 fait état sur le Pays Rochois de 120 exploitations (professionnelles et non professionnelles) puis de 98 exploitations avec le RA 2020.

Côté Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc (CASMB), on relève 70 exploitations internes professionnelles² au Pays Rochois (contre 71 en 2010 et 94 en 2005). Une exploitation professionnelle est définie selon plusieurs critères par la CASMB.

² Définition d'une exploitation interne : Exploitation ayant leur siège sur le Pays Rochois / exploitation externe : exploitation ayant son siège en dehors du Pays Rochois mais exploitant des surfaces sur le territoire (source : diagnostic foncier CASMB, 2021)

Une exploitation est estimée professionnelle si elle exploite une surface minimale exploitée (ex : 1.10 ha pour maraichage et 8ha pour élevage) et présente une activité de transformation et de commercialisation avec valeur ajoutée.

Répartition des exploitations professionnelles et internes à la CCPR par activité (2020)



Sur ces 70 exploitations, 33 sont en bovins lait ce qui représente 47 % de la production des exploitations ayant leur siège sur le Pays Rochois. En effet, la CCPR se situe au cœur des zones d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) Reblochon et Abondance et de trois zones d'Indication Géographique Protégée (IGP Emmental, Raclette et Tomme de Savoie). On remarque par ailleurs une faible diversité dans les types de production avec notamment une part marginale du maraichage (3%).

ENJEU 1 : Adaptation au changement climatique

Les impacts du changement climatique

Les sécheresses à répétition des dernières années mettent en lumière la vulnérabilité de l'agriculture face aux effets du changement climatique. C'est le cas de la ressource en eau, utilisée tant dans l'élevage que le maraichage mais et également dans le cadre de la transformation.

Sur le Pays Rochois, selon les scénarios la température moyenne annuelle pourrait augmenter jusqu'à +1,4°C d'ici 2050, et jusqu'à + 2,5°C d'ici à 2070. Les impacts sur la filière agricoles sont nombreux :

Impacts sur les élevages :

- Dégradation du confort thermique pouvant induire des nouveaux besoins en climatisation/brumisation
- Réduction de la production de lait / viande pendant les vagues de chaleur impactant directement les revenus d'exploitation
- Augmentation du parasitisme
- Sécheresse et augmentation du coût des matières premières : risque d'une diminution du cheptel

- Impacts importants du décalage marqué de la pousse de l'herbe, avec un maximum au printemps, peu ou plus du tout de ressource en été et une disponibilité accrue en fin d'année. Il en résulte une réduction nette de la quantité de fourrages disponibles et une augmentation de l'intermittence de la production impliquant de nouvelles organisations des exploitations. Cela peut notamment induire des difficultés à rentrer dans le cahier des charges des AOP tels que rédigés aujourd'hui.

Le journal Terre des Savoie fait mention en septembre 2022 d'une exploitation laitière à Vaulx dans l'Albanais qui recense 50% de fourrage en moins cette année avec une ration hivernale mobilisée dès le 10 juillet. En parallèle, il fait état d'une baisse de 10% de sa production laitière.

Impacts sur les cultures :

- Augmentation du stress hydrique des cultures
- Réduction de la durée des cycles de culture
- Baisse des rendements : Les cultures les plus affectées sont le maïs grain et semence et le maïs ensilage, rares sur le territoire, les céréales à paille étant moins affectées. Par contre cet impact est important sur les prairies, avec des décalages de pousse et une baisse de rendement général de 10 à 15 %.

A titre d'exemple, le Département de l'Ain évalue les effets de la canicule de 2003 sur les rendements suivants (données citées par l'étude INFRAS): baisse de 60 % de la production fourragère; baisse de 29 % de la production de maïs; baisse de 20 % pour le blé.

Impacts sur les cultures maraîchères :

- Augmentation du panel de cultures possibles qui aiment la chaleur (tomates, aubergines, poivrons...)
- Besoin accru d'irrigation estivale pour assurer la pérennité des rendements
- Les printemps doux et potentiellement plus pluvieux favorisent des pathologies, les cultures sous serre sont moins impactées que les cultures en plein champ.

Par ailleurs, il est important de noter un autre élément lié à la crise climatique et impactant pour de nombreuses exploitations : la dépendance aux énergies fossiles. Que ce soit la dépendance au fioul via les déplacements en tracteurs, au gaz dans les processus de production/transformation ou à l'électricité produite en majorité par le nucléaire, les agriculteurs sont susceptibles de voir leurs coûts de production augmenter plus vite que le pouvoir d'achats des consommateurs.

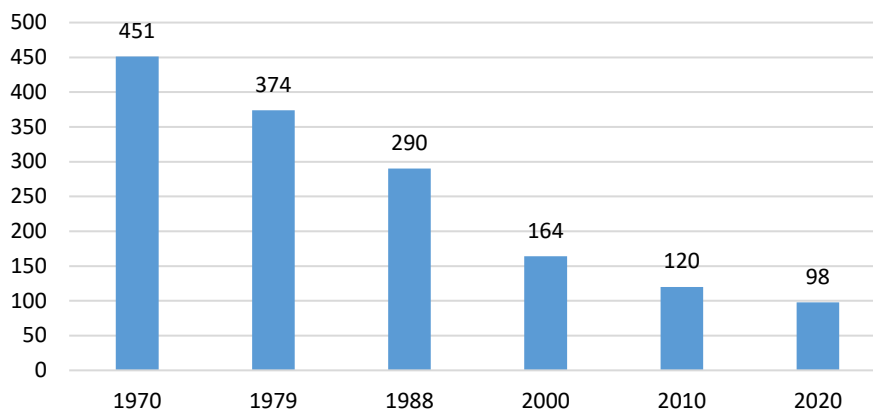
Aussi, les systèmes agricoles mis en place doivent être en capacité de répondre aux enjeux environnementaux afin d'assurer leur durabilité économique et environnementale. La recherche de cette durabilité économique et environnementale exerce une conséquence directe sur la mise en place du système alimentaire.

ENJEUX 2 : LES ACTIFS AGRICOLES

Une diminution du nombre d'exploitations

Autre enjeu de maintien de la production agricole : la baisse du nombre d'actifs.

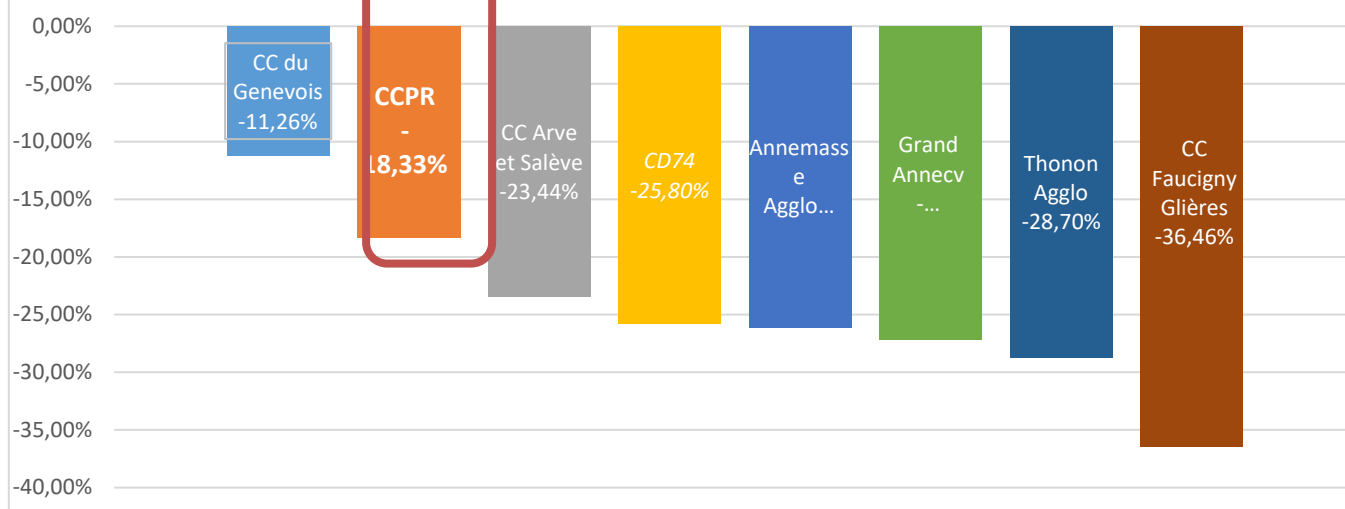
Evolution du nombre d'exploitations sur le Pays Rochois (source: RA 2020)



On observe ces 50 dernières années une diminution du nombre d'exploitations agricoles. Alors qu'il restait 451 exploitations en 1970 sur le Pays Rochois, ce nombre avait baissé presque de moitié en 1988 avec 290 exploitations restantes jusqu'à passer sous la barre des 100 en 2020³.

Néanmoins, on note que le nombre d'exploitations internes et professionnelles est resté stable (71 en 2010 contre 70 en 2020)⁴. C'est une tendance qui s'observe de la même manière sur de nombreux EPCI du département comme le montre le graphique ci-dessous issu également des données du recensement agricole de 2020.

Evolution du nombre d'exploitation par territoire entre 2010 et 2020 (source: RA 2020)

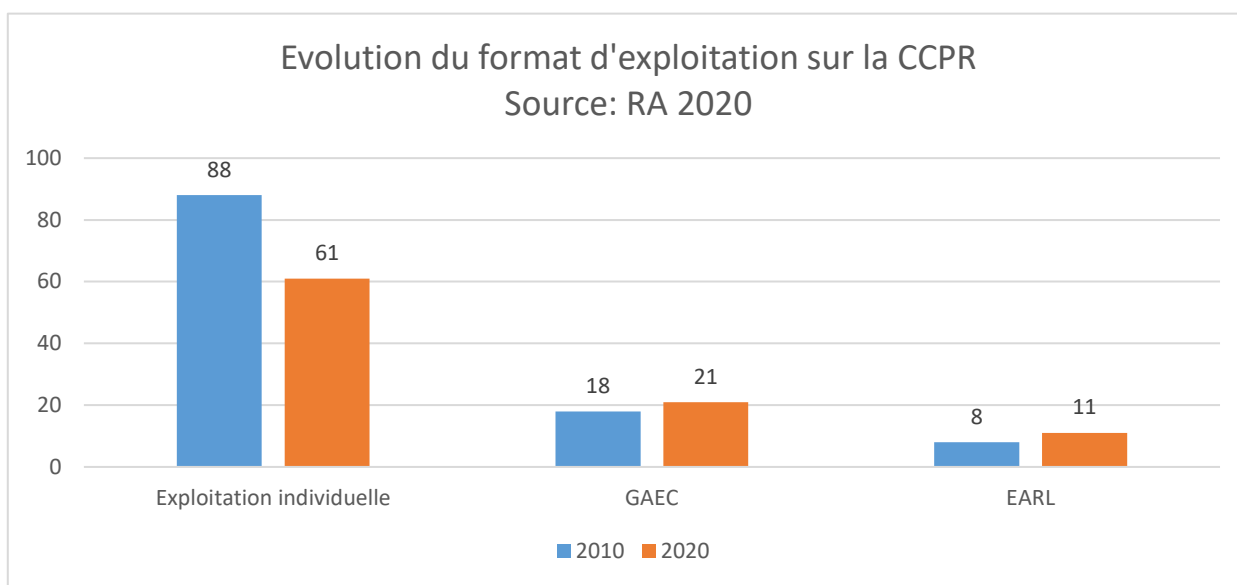


³ Données issues du RA 2020

⁴ Etat des lieux du foncier sur le Pays Rochois, CASMB, Décembre 2021

Sur la période 2010/2020, de nombreux territoires ont vu le nombre de leurs exploitations diminuer. La CCPR se situe dans la moyenne basse de cette dynamique mais perd tout de même 18.33% de ses exploitations en 10 ans.

Par ailleurs, au-delà de la diminution du nombre d'exploitations, on note une évolution de la forme prise par ces exploitations avec une augmentation du nombre d'exploitations collectives (GAEC⁵ et EARL⁶) et une baisse des exploitations individuelles. Cela ouvre une fenêtre de réflexion sur l'opportunité que représente le collectif pour la profession agricole et les nombreuses contraintes qu'elle peut poser aux exploitants et exploitantes.



Une diminution du nombre d'actifs agricoles

Dans cette même dynamique de la baisse du nombre d'exploitations, on note une diminution du nombre d'actifs agricoles. Alors qu'on comptait 3% d'agriculteurs parmi les actifs du Pays Rochois en 1988, ce chiffre est tombé à 1% des actifs de la CCPR en 2019⁷.

Cela représente une baisse de 58% de la part des agriculteurs dans les actifs de la CCPR. On observe la même tendance si l'on regarde les données du recensement national concernant l'évolution du nombre d'Equivalents Temps Plein (ETP) agricoles sur d'autres territoires de la Haute Savoie (à l'exception de la Communauté de communes du Genevois)⁸.

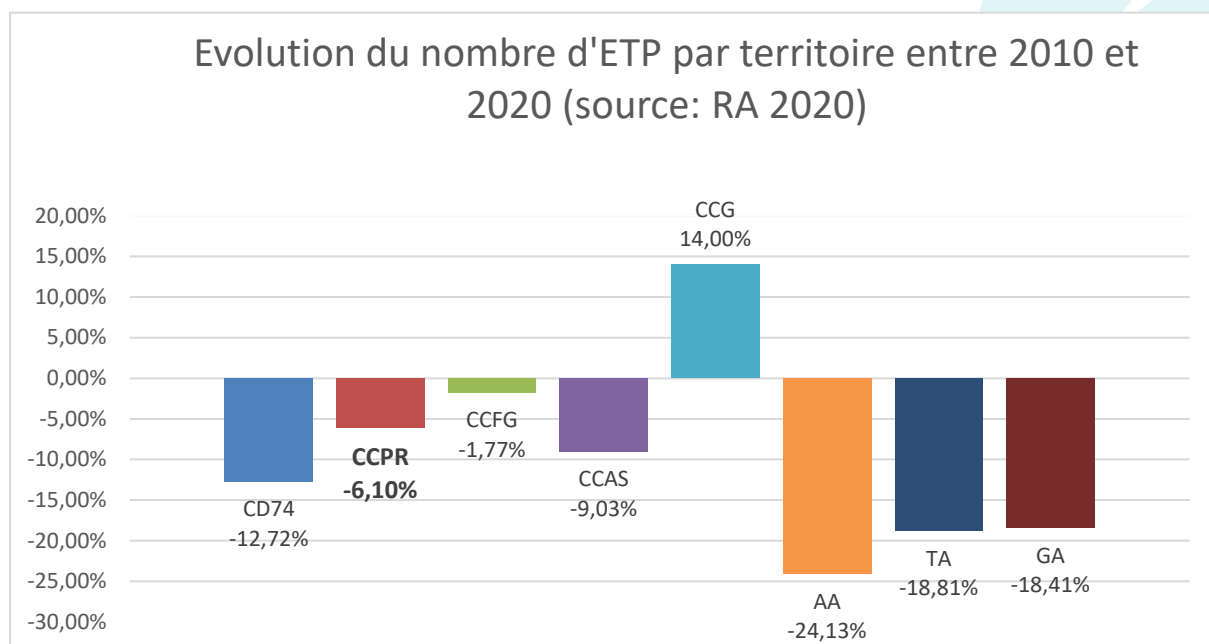
⁵ Le Groupement Agricole d'Exploitation en Commun (GAEC) est une société civile agricole de personnes permettant à des agriculteurs associés la réalisation d'un travail en commun dans des conditions comparables à celles existant dans les exploitations de caractère familial.

⁶ Une Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée (EARL), est une société civile destinée à exercer une activité dans le secteur agricole. Ce statut juridique permet à plusieurs exploitants agricoles de se regrouper pour exercer en société.

⁷ INSEE

⁸ Données issues du RA 2020

Pour rappel, la définition d'un ETP correspond au travail d'une personne à plein temps pendant une année entière (un ETP = au moins 1 600 heures travaillées sur l'année)⁹.



Au-delà de cette diminution du nombre d'actifs agricoles, on remarque également un vieillissement des professionnels de la profession. Si la moyenne d'âge des chefs d'exploitations sur le Pays Rochois reste stable autour de 47 ans¹⁰ ces dix dernières années, cette moyenne d'âge cache des disparités importantes. En effet, 1/3 des chefs d'exploitation ont plus de 55 ans¹¹ et sont donc proches de la retraite. Si l'on creuse de ce côté, on s'aperçoit que 30 % des exploitations, que ce soit en société ou en individuel, réunissent soit :

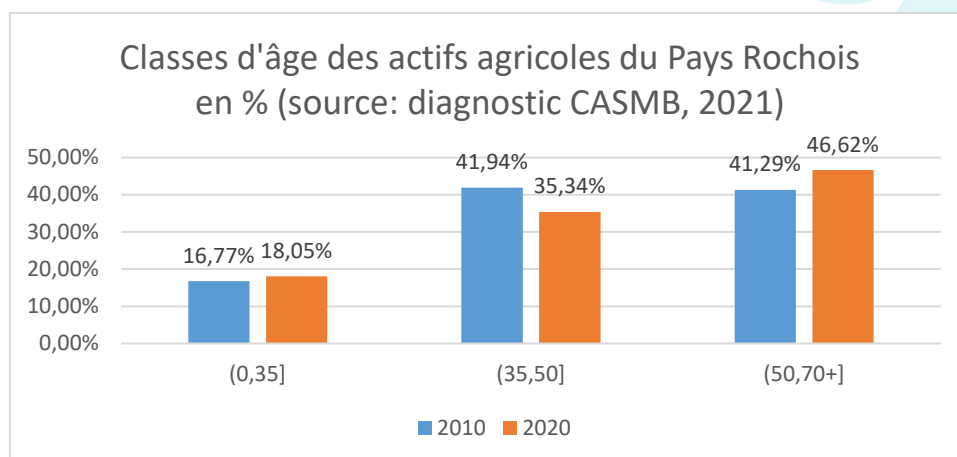
- Des agriculteurs de + de 55 ans (proche de la retraite)
- Des agriculteurs ayant indiqué souhaiter arrêter leur activité dans les 5 ans

Entre 2010 et 2020, le nombre d'actifs agricoles ayant entre 35 et 50 ans a diminué de plus de 6% et inversement la part des actifs comprise entre 50 ans 70 ans et plus a augmenté de 5%.

⁹ RA2020 / ADDEAR – rapport circuits courts 2021

¹⁰ Etat des lieux du foncier sur le Pays Rochois, CASMB, Décembre 2021

¹¹ ibid



Dans ses conclusions, la CASMB considère que ce sont des exploitations dont la pérennité est remise en question à court terme.

Cela met en lumière une problématique majeure de l'agriculture du Pays Rochois : **la question de la transmission des exploitations par les agriculteurs et agricultrices proches de la retraite et sans succession au sein du cadre familial.**

Une dynamique en faveur de l'installation

En effet, on s'aperçoit pourtant qu'il existe une dynamique en faveur de l'installation, notamment Hors Cadre Familial (HCF). La CASMB propose à ce titre plusieurs dispositifs aux porteurs de projets afin de les accompagner dans leurs projets d'installation.

Point d'Accueil Territorial

Le Point d'Accueil Territorial conseille et accompagne les agriculteurs dans leur transmission, pour ceux qui en font la démarche volontaire. 3 exploitations ont été rencontrées dans le cadre du PAT ces 5 dernières années :

- 1 reprise envisagée dans le cadre familial
- 1 inscription au Répertoire Départ Installation pour recherche d'un associé
- 1 rencontre dans le cadre du travail fait pour le Syndicat du Reblochon

C'est peu et cela interroge sur la difficulté à agir sur l'installation.

Dotation Jeune Agriculteur

Ces installations avec DJA nécessitent un parcours avant l'installation : plan de professionnalisation, stages, prévisionnel économique et une obligation de rester agriculteur pendant 5 ans en respectant le projet prévu initialement. La CASMB fait état ces 5 dernières années de 5 chefs d'exploitations installés avec la DJA (Dotation Jeune Agriculteur) en bovins lait (dont 2 HCF).

Point d'Accueil Installation (PAI)

11 porteurs de projets qui habitent sur la CCPR mais qui n'ont pas de lieu d'installation défini se sont présentés au PAI depuis 5 ans.

La CASMB note qu'il se pose alors une problématique rencontrée par les porteurs de projets en productions diversifiées, qui sont très souvent en installation Hors Cadre Familial : l'accès au foncier.

ENJEUX 3 : LE FONCIER

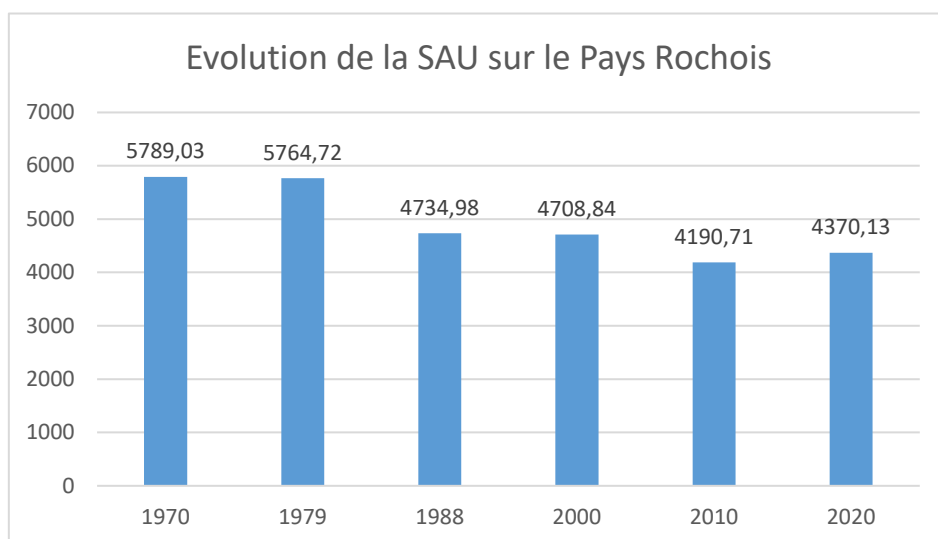
Evolution de la Surface Agricole Utile

Définition : La superficie agricole utilisée (SAU) est une notion normalisée dans la statistique agricole européenne. Elle comprend les terres arables (y compris pâturages temporaires, jachères, cultures sous abri, jardins familiaux...), les surfaces toujours en herbe et les cultures permanentes (vignes, vergers...).¹²

Les chiffres autour de la SAU sont à prendre avec précaution, de par la nature de leur collecte car :

- La SAU est déclarative : que ce soit via le questionnaire du RA pour les chiffres de 2010 ou via les déclarations PAC pour les chiffres de 2020 ;
- La SAU est associée au siège d'exploitation donc certaines surfaces exploitées par des fermes de la CCPR peuvent être en dehors du territoire et pourtant elles sont comptabilisées ici. Et inversement : des surfaces de la CCPR peuvent être exploitées par des fermes localisées hors du territoire, elles ne sont donc pas comptabilisées ici ;
- Les alpages sont comptabilisés dans ces SAU. Ce sont en général des surfaces importantes et relativement stables car elles ne sont pas impactées par l'urbanisation. La faible variation de la SAU en 10 ans est donc à prendre avec précaution car certaines surfaces stratégiques en plaine peuvent disparaître sans que cela ne transparaît dans les chiffres globaux.

Aussi, on remarque une diminution moins marquée de la SAU que celle du nombre d'exploitations ou du nombre d'actifs agricoles. On observe même une légère augmentation entre 2010 et 2020. Précaution méthodologique : les données de 2010 et de 2020 du Recensement Agricole n'ont pas été collectées sur la même base: en 2010, les chiffres se basent sur les répondants au questionnaire et en 2020 sur les déclarations PAC. Il est alors compliqué de tirer des conclusions sur l'évolution 2010/2020.



¹² INSEE

Instabilité du foncier agricole

Pourtant, on note une pression foncière importante sur le Pays Rochois¹³. Ainsi, le pourcentage de surfaces artificialisées en 2018 est de 15.2% soit 123ha soit 2% du territoire artificialisé entre 2009 et 2019.

On noté également 2% de terres à usage agricoles qui ne sont classées ni en zones agricoles ni en zones naturelles ce qui correspond à 101 ha¹⁴.

Au-delà de la question de la SAU, on remarque une précarité du foncier liée à un manque de visibilité des agriculteurs et agricultrices sur les surfaces exploitables¹⁵ :

- Seules 10% en moyenne des surfaces exploitées sont en propriété des exploitants (de 1 à 25%)
- 87 % en moyenne des surfaces exploitées sont précaires (c'est-à-dire sans baux écrits)
- Enfin, concernant les activités d'élevage, la CASMB fait état d'achats fréquents de coupe d'herbe annuelle (17 ha en moyenne par exploitation : de 8 à 34 ha) : d'une année à l'autre, les exploitants ne savent pas s'ils pourront exploiter ces terrains

Cette situation est amplifiée selon la CASMB par la pression foncière, la spéculation des propriétaires sur le foncier et la crainte de ne pas pouvoir récupérer des surfaces en cas de changement de destination.

Agrandissement des exploitations

A cette problématique, s'ajoute une raréfaction du foncier pour les nouveaux exploitants et exploitantes du fait d'un agrandissement des exploitations existantes. Le foncier libéré par l'arrêt d'exploitations vient renforcer les existantes au lieu de permettre l'installation de nouvelles structures.

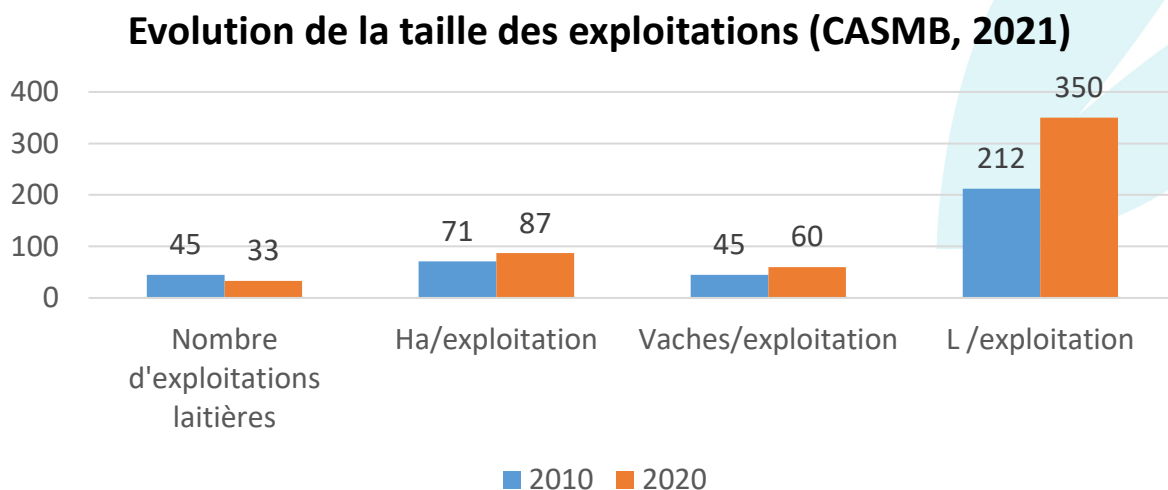
C'est une tendance qu'on observe avec le cas des exploitations laitières, majoritairement représentées sur le territoire : il y a moins d'exploitations, moins d'agriculteurs mais des structures plus importantes et plus productives. On est donc sur une tendance à l'agrandissement des exploitations du Pays Rochois.¹⁶

¹³ Stratégie de développement économique – Sur la base de données Observatoire des territoires – Janvier 2022
- AID

¹⁴ PMGf, Observatoire alimentaire, 2021

¹⁵ Etat des lieux du foncier sur le Pays Rochois, CASMB, Décembre 2021

¹⁶ ibid



Cette tendance à l'agrandissement entraîne des risques pour ces exploitations :

- Des risques économiques : des revenus élevés mais qui chutent en année fourragère difficile, des questions de transmission avec des capitaux importants
- Des risques climatiques : des tensions par rapport à l'autonomie fourragère, moins de réactivité pour faire du bon fourrage dans des fenêtres météo restreintes
- Des risques humains : une surcharge de travail plus importante

A cela, s'ajoute un morcellement important des surfaces agricoles sur la CCPR¹⁷. Identifié comme un enjeu de qualité de l'air par le PPA de la Vallée de l'Arve, ce morcellement des surfaces est source de problèmes pour les agriculteurs pour plusieurs raisons : augmentation du nombre de trajets et donc perte de temps, consommation d'essence plus importante et manque de visibilité sur les surfaces. La moyenne de la CCPR est d'1,92 ha par ilot (contre 2,3ha sur le département de la Haute Savoie).

2. La transformation et la distribution des produits alimentaires

Le territoire dispose d'une offre de transformation et de distribution divers et dynamique.

ENJEUX 4 : LES CIRCUITS COURTS

La transformation

La production laitière est:

- Soit vendue à des coopératives ou des industriels laitiers pour la fabrication de fromages sous signe de qualité (Reblochon, Abondance, Tomme de Savoie) puis vendus dans les circuits de commercialisation longs, généralement en grandes et moyennes surfaces (GMS).
- Soit transformée directement sur la ferme en fromages (une grande variété de fromages sont proposés, pas nécessairement sous signe de qualité), yaourts ou glaces et commercialisés en circuit court ou auprès de grossistes et d'affineurs. Le territoire peut également compter sur la

¹⁷ Etat des lieux du foncier sur le Pays Rochois, CASMB, Décembre 2021

présence de transformateurs agroalimentaires locaux dynamiques qui participent à la structuration d'une filière alimentaire locale de qualité.

La production laitière est transformée principalement par :

- 2 industriels dont la Société Fromagère d'Eteaux et l'ENILV
- 3 coopératives
- 1 école, l'Ecole Nationale des Industries du Lait et des Viandes (ENILV).

L'ENILV, école nationale installée sur le territoire de la Roche sur Foron est une référence en matière de formation agroalimentaire depuis 1931 et un acteur important du tissu local et du futur PAT.

La valorisation du lait destiné à la fabrication des fromages sous signe de qualité reste aujourd'hui encore économiquement intéressante pour les éleveurs car, même si cette valorisation peut être soumise à des fluctuations, celles-ci restent moins importantes que celles subies par le lait au niveau nationales. Par ailleurs les filières sont bien structurées. Reste que ces productions sont exigeantes, que la conservation du lait cru est soumise à des normes de plus en plus strictes et demandent notamment des surfaces importantes afin de respecter les cahiers des charges (notamment pour les fourrages).¹⁸

Aujourd'hui près d'un tiers des fermes qui produisent du lait en transforment au moins une partie. Ce chiffre est en progression depuis le dernier diagnostic agricole réalisé en 2011. Pour ce qui est de la commercialisation de ces produits, la quasi-totalité des fermes ont diversifié leurs modes de commercialisation, notamment suite à la crise du COVID. Cela signifie que les fermes qui produisent des fromages, yaourts, lait frais (...), les commercialisent à la fois à la ferme mais aussi dans un magasin de producteur, auprès d'un affineur, en ligne...¹⁹

Enfin, certaines productions sont totalement absentes, comme les fruits (pommes, poires). La CCPR étant pourtant concernée par les IGP Pomme et Poire de Savoie.

¹⁸ ADDEAR, Etat des lieux sur le circuit court, 2021

¹⁹ ibid

La distribution

L'étude Proxi conso du PMGf et le diagnostic réalisé dans le cadre de l'étude de la stratégie de développement économique du Pays Rochois, nous apportent plusieurs éléments.

On note que les grandes surfaces sont le circuit de distribution dominant dans l'alimentaire. En effet, sur le Grand Genève 66% des dépenses alimentaires sont captées par les grandes surfaces de plus de 1 000 m². Sur le territoire rochois, 62% des dépenses alimentaires sont réalisées dans les zones commerciales, donc des GMS.

On remarque aussi que la rétention des dépenses alimentaires des ménages rochois est importante, puisque 77% des dépenses alimentaires sont effectuées sur le territoire.

Dans le cadre de la demande de subvention FEADER « Réhabilitation de la ferme de Corbattaz », la CCPR a commandé à l'ADDEAR74 une étude sur les potentialités en circuit court du territoire.

Pour commencer par des éléments de définition²⁰, on qualifie de **circuit court** un circuit de distribution dans lequel intervient au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Au sens strict, il n'y a pas de notion géographique. **La provenance locale des produits n'est pas obligatoirement induite dans les points de vente en circuit court.**

Les circuits courts sont multiples sur le territoire. Aujourd'hui, 37 % des exploitations ayant leur siège sur la CCPR vendent en circuits-courts tout ou partie de leur production.

Les points de vente en circuit court du territoire comme ceux évoqués précédemment peuvent se classer selon les catégories du tableau ci-dessous :²¹

Vente directe par le producteur			Vente via un intermédiaire	
Individuel	Collectif de producteurs	Collectif producteurs / consommateurs	Individuel	Collectif
Vente à la ferme Drive fermier Distributeur automatique Marché à la ferme	Panier préparé et livré par les producteurs : <i>Les Paniers d'ici</i>	AMAP : <i>Les Verts de terre</i>	Paniers livrés / boutique en ligne : <i>La Ruche qui dit Oui !</i> <i>Proximiterr</i>	Restauration collective : <i>Leztroy</i>
Boutique en ligne	Point de vente collectif / Magasin de producteur : <i>Les Paniers d'ici</i> <i>La Ferme des producteurs</i>		Artisans / Commerçants : restaurant (ex/« chez Mosse »), épicerie mobile, fromagerie, boucherie...	Plateforme coopérative pour la restauration hors domicile : <i>La Bio d'ici</i>
Marché de plein vent Marché Bio Marché de producteur			Grande et moyenne surface avec espace dédié aux « produits locaux » : <i>Biocoop</i> <i>Vival ...</i>	Magasin de lycée agricole : <i>La Ronde des saveurs</i>

²⁰ ADDEAR, Etat des lieux sur le circuit court, 2021

²¹ibid

Lors des différents entretiens réalisés sur le territoire, l'ADDEAR74 n'a pas identifié de besoin spécifique pour développer de nouveaux circuits mais plutôt un besoin de conforter l'existant, exception faite pour les AMAP, où une demande a été exprimée, car il s'agit d'un mode de commercialisation spécifique qui va au-delà de l'aspect commercial.

La majorité des structures et des personnes rencontrées ont fait part de besoins en termes de communication pour faire savoir tout ce qui existe auprès du grand public : les producteurs en vente directe, les marchés de plein vent, les paniers et magasins de producteurs...

Enfin, il serait intéressant de réaliser des études plus poussées sur les volumes produits et les besoins identifiés sur le territoire pour aider à mettre en corrélation l'offre et la demande.

C. La demande alimentaire

1. La typologie du territoire

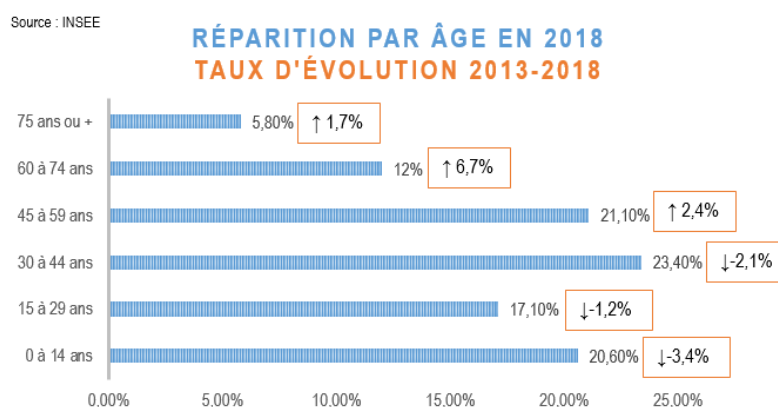
Un territoire dynamique

Le PMGf est le 4ème Pôle métropolitain de la région AURA avec la particularité de construction d'agglomération transfrontalière. Ce bassin de vie compte 5 communautés de communes et 3 communautés d'agglomération. Cela représente un total de 117 communes et regroupe 420 000 habitants en 2018.

La croissance démographique est très dynamique à l'échelle du Pays Rochois (+240 ménages/an) qui profite du dynamisme du franco-genevois. La Roche-Sur-Foron est la commune centre du Pays Rochois. La commune abrite 11.175 habitants et concentre 40% de la population de la CCPR.

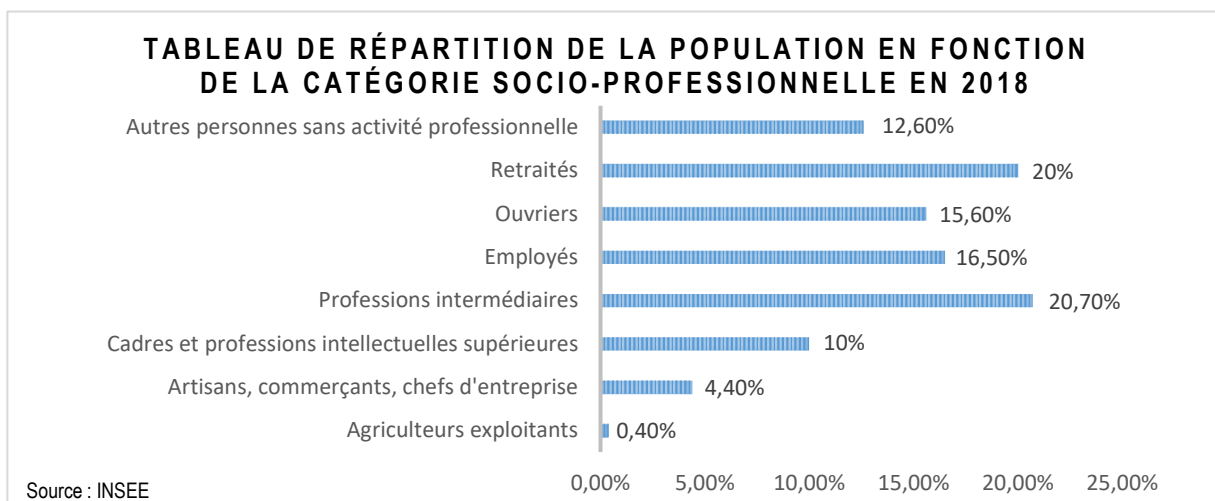
Un territoire relativement jeune²²

La population du Pays Rochois est plutôt jeune : environ 60% de la population a moins de 45 ans. Cette tendance est plus accentuée que la moyenne nationale, 54% de la population française a moins de 45 ans. Entre 2013 et 2018, la part des plus de 45 ans a tendance à croître, ce qui est en adéquation avec la tendance nationale.



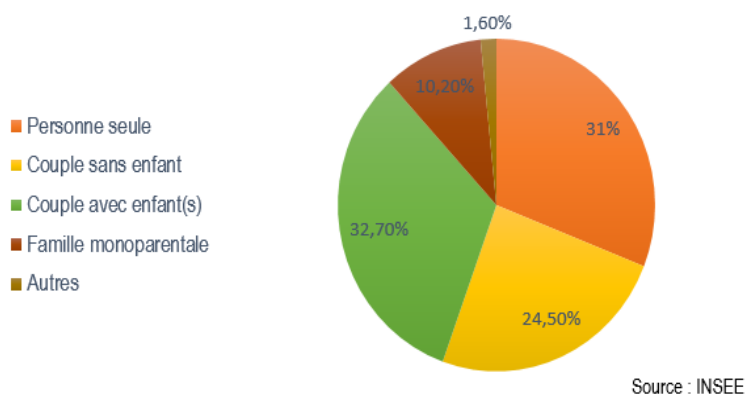
²² Source INSEE

La répartition de la population peut être approchée par la répartition selon les CSP (Catégories Socio-Professionnelles). La structuration sociale du Pays Rochois montre une proportion importante de professions intermédiaires, d'employés et d'ouvriers. A noter que la proportion des professions intermédiaires est plus élevée qu'à l'échelle nationale et départementale (20,7% contre respectivement 14,1% et 17,8% en 2018). Le taux de personnes retraitées est en deçà de la tendance nationale (20% contre 26,9% en 2018). Le taux de chômage du Pays Rochois est de 6,5% en 2018, il est inférieur au taux départemental (7,7%) et national (10%).



Les ménages rochois sont composés majoritairement de couples avec enfant(s), de personnes seules et de couples sans enfant.

Composition des ménages du Pays Rochois en 2018



Un territoire marqué par un niveau de vie élevé

Avec une médiane de revenu disponible par unité de consommation de 28 221 € et un taux de pauvreté de 7,1%, le territoire présente un niveau de vie relativement élevé.

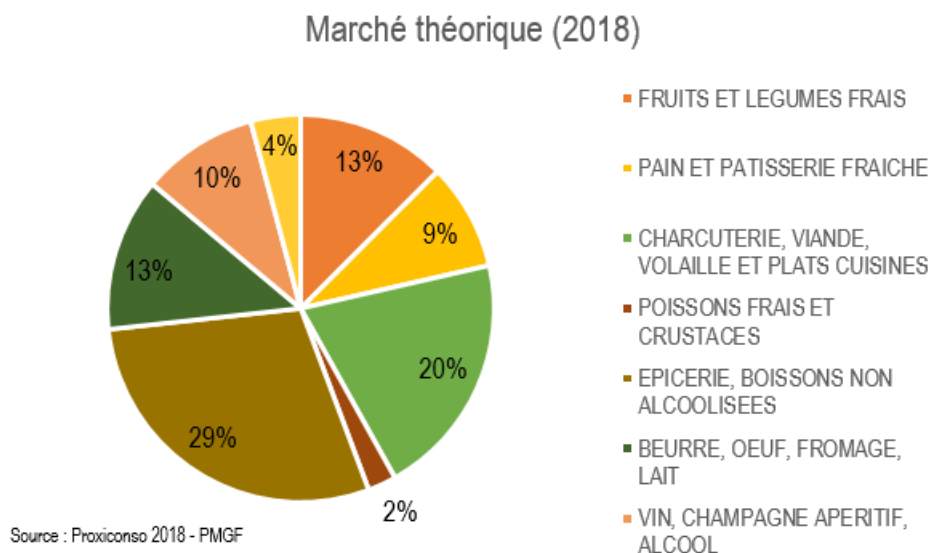
A titre de comparaison, le revenu disponible par unité de consommation départemental est de 26 540 € avec un taux de pauvreté de 9,4%. Seules les communes de La Roche-Sur-Foron et de La Chapelle-Rambaud ont des revenus médians inférieurs au revenu médian du Pays Rochois. Cela montre que le niveau de vie des populations est élevé sur le territoire d'étude. Cela peut potentiellement avoir des conséquences sur les choix alimentaires et constituer une opportunité pour le marché alimentaire qui peut s'orienter vers des produits de qualité à des prix assez élevés.

Communes	Revenus médian (2018 en €)
Amancy	31 450
Arenthon	31 800
Cornier	32 550
Eteaux	34 850
La Chapelle-Rambaud	23 680
La Roche-Sur-Foron	27 340
Saint Laurent	33 470
Saint Pierre en Faucigny	28 460
Saint Sixt	33 190

L'enquête Proxiconso de 2018

Une enquête de consommation sur le territoire du Grand Genève a été menée en 2018 afin de mieux connaître les habitudes de consommation. Elle a été initiée par l'office de l'urbanisme du canton de Genève, le Pôle métropolitain du Genevois français et soutenue par le programme européen de coopération transfrontalière INTERREG France – Suisse. Grâce aux données de cette enquête Proxiconso de 2018, il est possible d'établir certaines composantes du marché de consommation théorique du Pays Rochois.

Les données ont été retraitées sous la forme du camembert ci-dessous pour observer la part de chaque grande famille de produits.



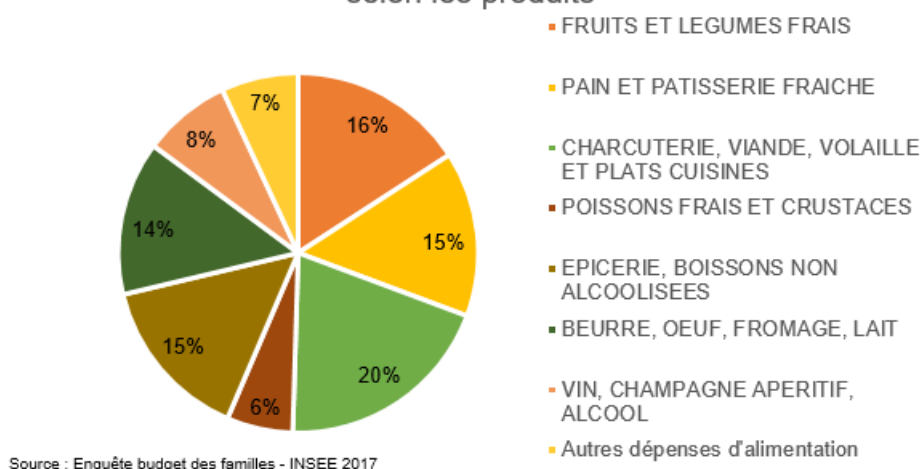
Les familles de produits les plus consommées sont celles relevant de l'épicerie, boissons non alcoolisées et de la charcuterie, viande, volaille et plats cuisinés. Les fruits et les légumes ainsi que le beurre, œufs, fromage, lait sont également des produits primordiaux dans la consommation des ménages du Pays Rochois.

L'enquête budget des familles de l'INSEE de 2017

L'enquête est divisée en huit grandes zones d'étude et d'aménagement du territoire. La zone étudiée dans ce paragraphe est la zone Centre Est représentant la région Auvergne Rhône Alpes.

Après un retraitement des données, le marché théorique de la Région AURA de 2017²³ montre que les familles de produits les plus consommés sont ceux relevant de la charcuterie, viande, volaille et plats cuisinés. Les fruits et les légumes, le pain, pâtisserie fraîche ainsi que l'épicerie, boissons non alcoolisées et le beurre, œufs, fromage, lait sont également des produits primordiaux dans la consommation des ménages du Centre Est.

Part des dépenses alimentaires dans le Centre Est
selon les produits



En conclusion, la consommation alimentaire des ménages est très diversifiée et les différentes familles de produits sont complémentaires entre elles.

Budget alimentaire : quelle place ?

D'après l'enquête budget des familles de 2017, le budget des ménages consacré à l'alimentation représente 15,6% des dépenses totales (16% au niveau national), soit 379 € en moyenne par mois pour la restauration à domicile (367,5 € au niveau national) donc une moyenne de 12,5 € dépensé par jour (12€ par jour au niveau national).

En 1960, les dépenses alimentaires représentaient 29% du total du budget de consommation contre 16% en 2017. Pourtant la dépense alimentaire (en euros constants de 2014) a progressé passant de 1 322 euros en 1960 à 4 410 € en 2017. Cette hausse est plus faible que pour les autres dépenses de consommation du fait que les besoins alimentaires des individus ne sont pas extensibles indéfiniment, même si la qualité augmente et du fait que les autres postes de dépenses prennent plus de place qu'auparavant (exemple : les dépenses liées au logement). Le constat est le suivant, plus un pays s'enrichit, plus la part relative de l'alimentation dans la consommation totale diminue.

²³ L'étude de Proxiconso n'est pas basée sur les mêmes fondements que les études INSEE

Ainsi la très nette hausse des niveaux de vie a contribué à diminuer la contrainte des dépenses de première nécessité. Néanmoins les effets des inégalités sociales sont toujours prégnants puisque l'on remarque que le poids de l'alimentation est d'autant plus élevé que le niveau des ménages est faible. Par exemple, **en 2017 les 20% des ménages les plus modestes consacrent environ 18,3% de leur consommation aux dépenses alimentaires contre 14,2% pour les 20% des ménages les plus aisés.** Au-delà de cet effet revenu, les dépenses alimentaires augmentent en fonction du cycle du foyer ainsi qu'en fonction de l'importance de la taille des ménages (cf recherches menées par le CREDOC).

2. La place des produits locaux et bio dans l'alimentation

Une enquête a été diffusée en ligne par le cabinet AID du 25 mars au 11 avril 2022 afin de mieux comprendre les comportements d'achats des produits alimentaires frais. L'échantillon s'élève à 223 réponses.

Avant de commencer, quelques éléments de définition ci-dessous :

- **Produit local**²⁴ : Le produit dit local est déterminé par la distance entre son lieu de consommation et son lieu de production. Cependant, le caractère « local » d'un produit ne répond pas à une définition officielle, même si certaines « définitions » existent en France et à l'étranger (quelques exemples)²⁵ :
 - Métropole de Lyon : dans le cadre de son Schéma de développement économique métropolitain de 2016, la métropole de Lyon considère que les produits locaux sont les produits agricoles issus des exploitations à 50 km autour de Lyon.
 - Région Auvergne-Rhône-Alpes : dans le cadre de sa démarche « La Région dans mon assiette » et de sa centrale d'achat REGAL, la Région Auvergne-Rhône-Alpes considère comme locaux les produits issus du périmètre de la région.
 - Département de Charente-Maritime : dans le cadre de la démarche « Plus de 17 dans nos assiettes », le Conseil départemental considère comme locaux les produits issus du département et alentours jusqu'à 100 km.
 - Ville de Paris : l'approvisionnement est considéré comme local si les aliments sont produits à moins de 250 km de Paris.
 - États-Unis : un aliment est considéré comme « local food » s'il est produit à moins de 400 miles, soit 640 km.
- **Produits biologiques**²⁶ : Le logo AB et l'Eurofeuille (devenue obligatoire le 1er juillet 2010) permettent d'identifier les produits 100% bio ou contenant au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés. Ils certifient un niveau de qualité ainsi que des pratiques de culture et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. L'usage de produit chimique de synthèse et d'OGM sont exclus, les intrants sont limités, les modes de production et de transformation doivent être respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité...

Les produits bénéficiant de ce label doivent être conformes à une réglementation européenne spécifique. En complément, certains produits et activités peuvent être encadrés par des cahiers des charges nationaux.

²⁴ Rapport sur les circuits courts ADDEAR 2021

²⁵ Ministère de l'agriculture et de l'alimentation – CGAAER : Les produits locaux – Janvier 2021

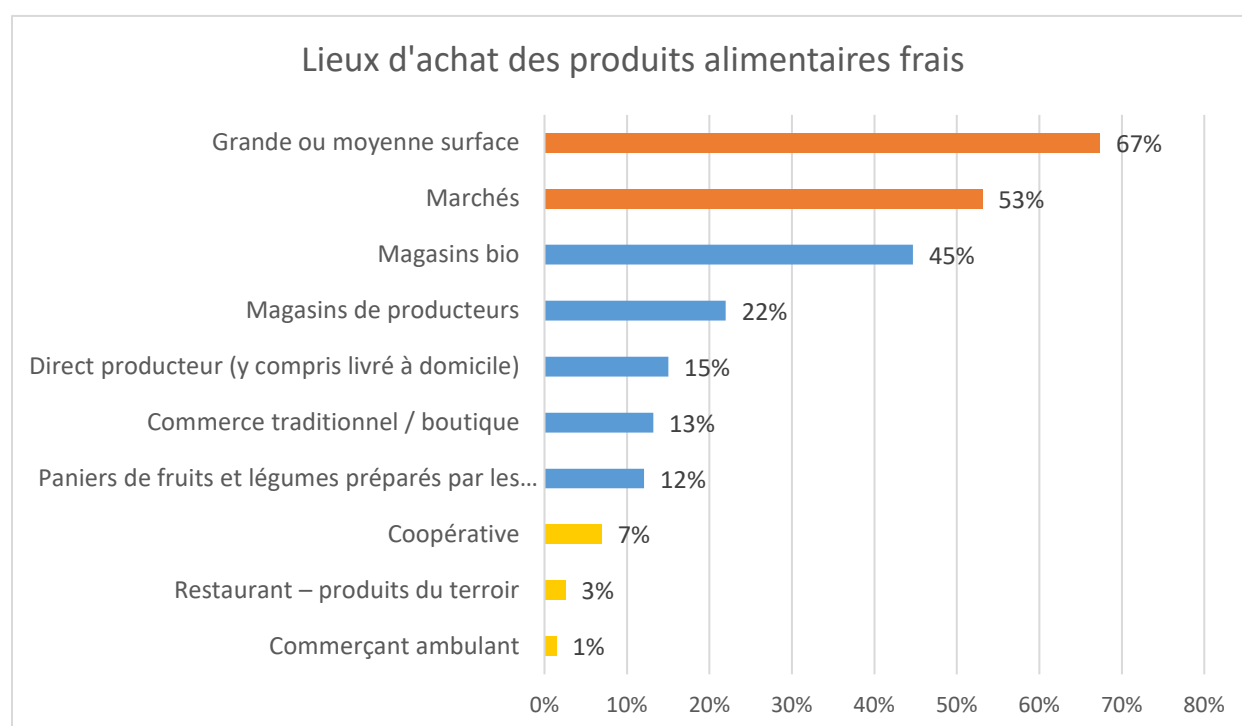
²⁶ ibid

- Les opérateurs de la filière bio à tous les stades (production, transformation, stockage et distribution) sont contrôlés au moins une fois par an par des organismes certificateurs agréés par les pouvoirs publics français.

Sur le territoire de la CCPR, la société Leztroy considère qu'un produit est de provenance régionale quand il a été produit à moins de 200km et de provenance locale quand la ferme productrice est à moins de 80 km.

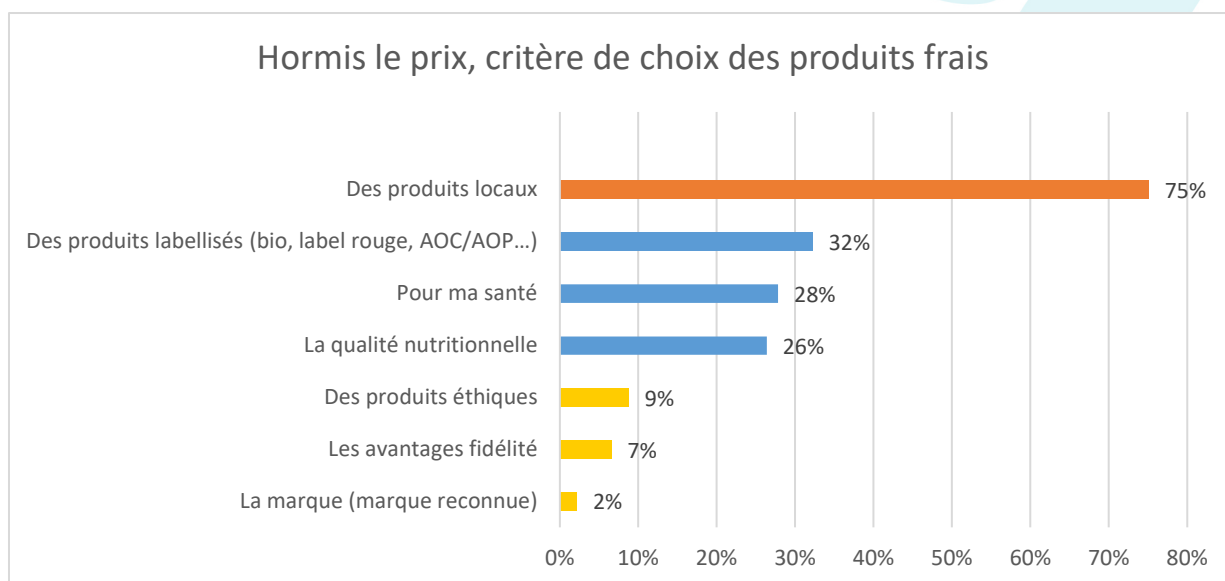
Les lieux d'achats des produits alimentaires frais

Les produits alimentaires frais sont majoritairement achetés en grandes ou moyennes surfaces (67%) suivi des marchés (53%). 45% des personnes interrogées achètent leurs produits frais dans des magasins bio. Les magasins de producteurs, la vente directe, le commerce traditionnel et la distribution de paniers ont une place modérée mais non négligeable parmi les lieux d'achats de produits alimentaires frais.



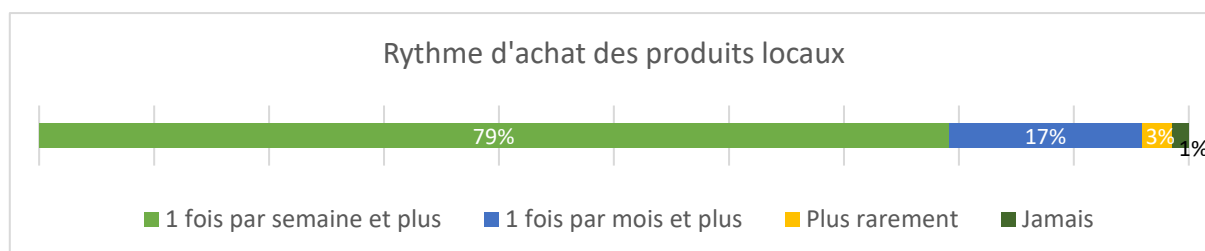
Les critères de choix des produits alimentaires frais

Le critère de choix principal dans l'acte d'achat de produits frais est le **local** (hormis le prix). Les produits labellisés, la santé et la qualité nutritionnelle sont également des critères relativement importants mais qui arrivent loin derrière celui de la provenance (75% contre 26% à 32% pour les autres critères).

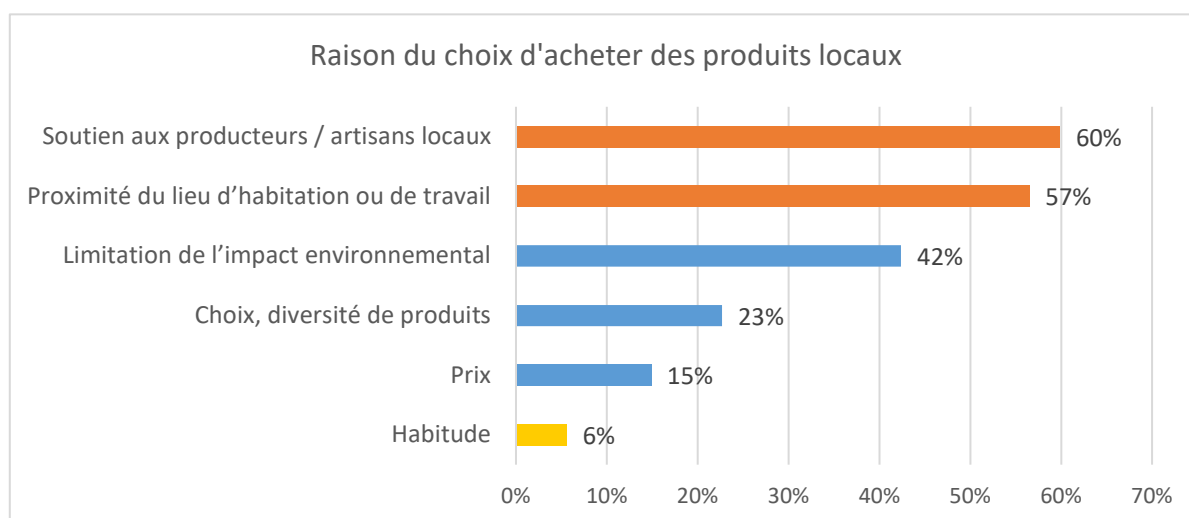


La consommation des produits locaux (pas forcément bio)

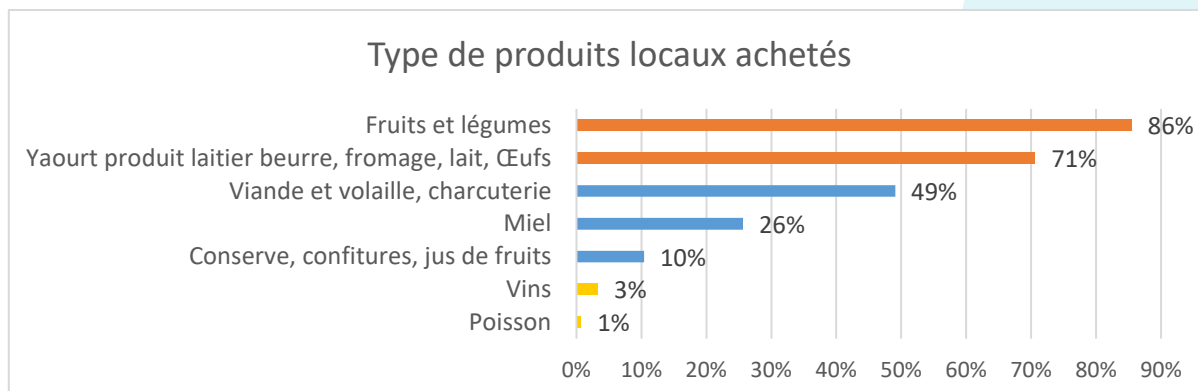
79% des personnes interrogées ont déclaré consommé des produits locaux 1 fois par semaine et plus. C'est donc une consommation régulière et quotidienne.



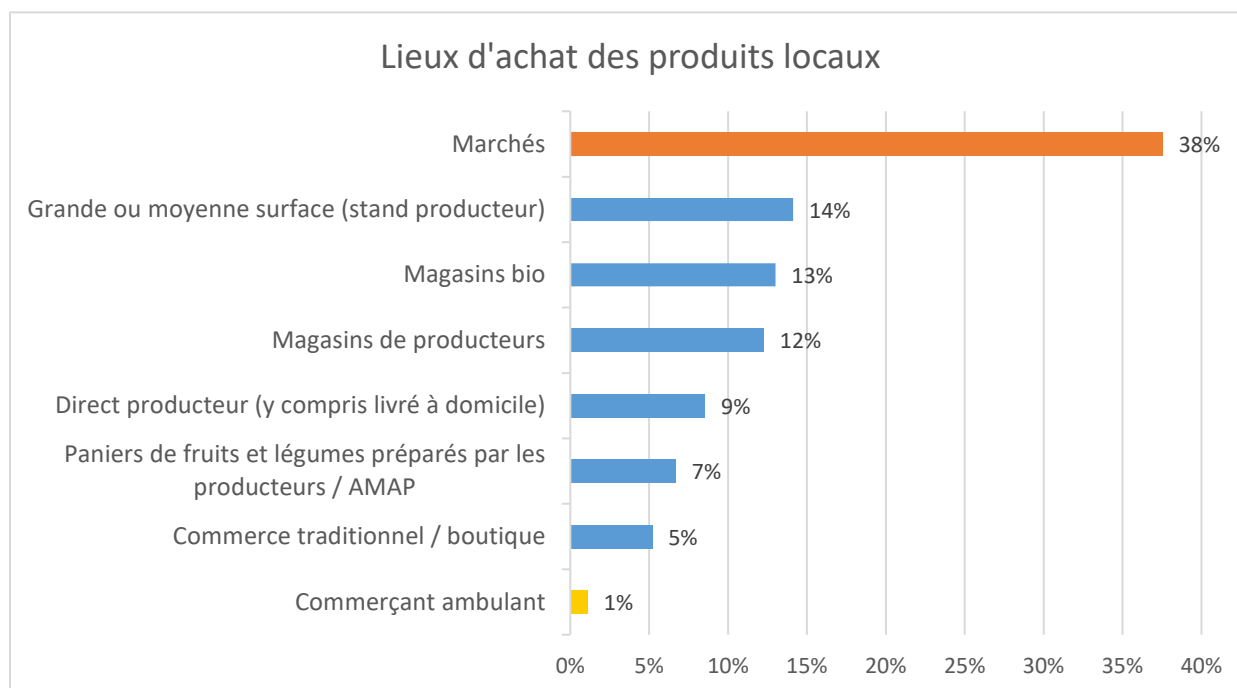
Les deux raisons majeures d'acheter des produits locaux sont le soutien aux producteurs locaux et la proximité du lieu d'habitation ou de travail.



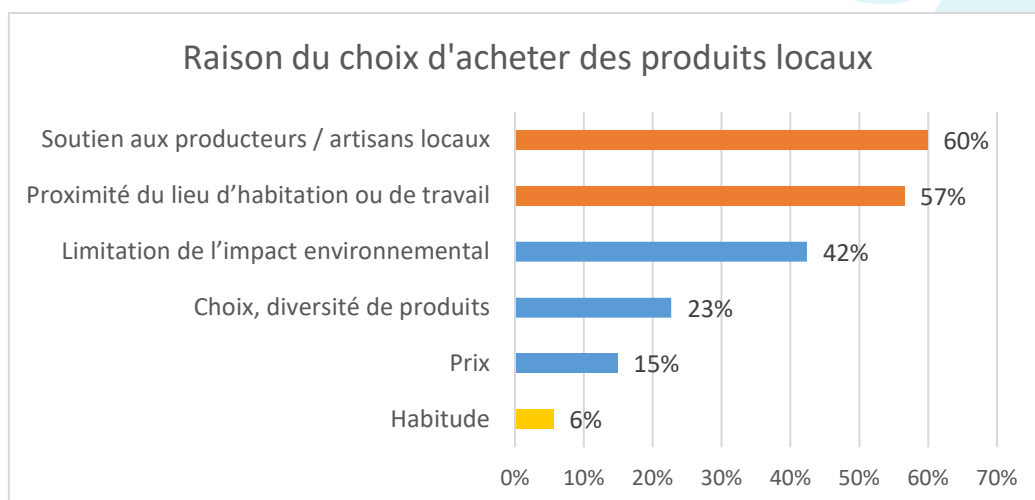
Le type de produits locaux les plus consommés sont les fruits et légumes ainsi que les produits laitiers/fromages/œufs et la viande/volaille/charcuterie. Encore une fois ; cela tend à démontrer que l'achat de produits locaux est une pratique du quotidien.



38% répondants ont déclaré avoir réalisé leur dernier achat de produits locaux au marché. Cela interroge sur le faible nombre de répondants concernant les achats de produits locaux en magasin : ne sont-ils pas assez mis en avant ? Est-ce qu'il manque de la communication sur l'offre en magasins ? Ou est-ce qu'il n'y a pas assez de produits locaux proposés dans ces commerces ? On note à ce titre le faible nombre de personnes ayant réalisé leur dernier achat en Grande ou Moyenne Surface (GMS) quand ces derniers représentent 67% des achats de produits frais, devant les marchés (53%).

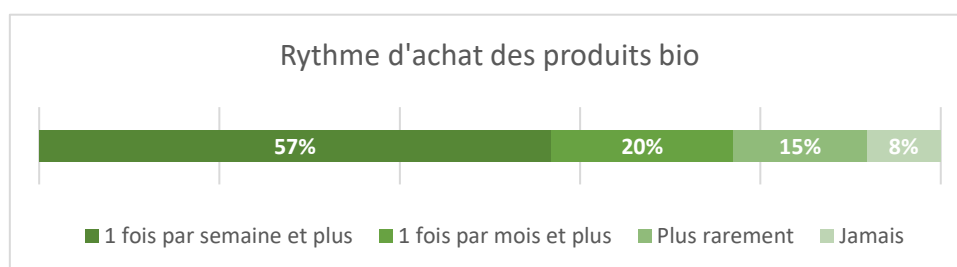


En ce qui concerne les freins à l'achat de produits locaux, environ 4% des répondants n'achètent pas ou rarement des produits locaux en raison d'un prix trop élevé et d'un manque de connaissance des lieux de vente de ce type de produits. Les leviers en revanche viennent soit de facteurs éthiques comme le soutien aux producteurs (60%) et l'impact environnemental (42%) soit des facteurs pratiques comme la proximité du lieu d'habitation (57%).



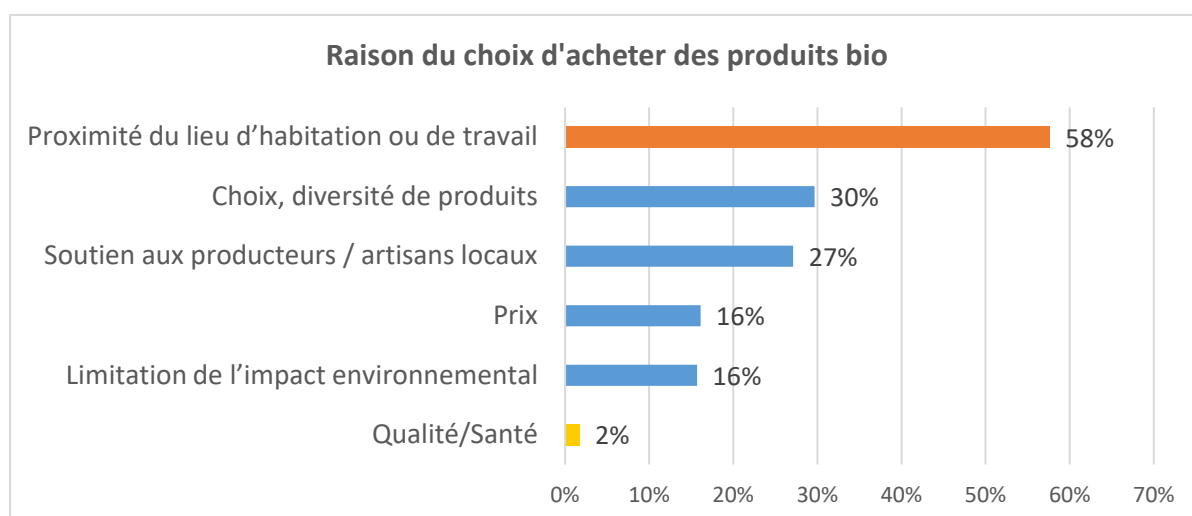
La consommation des produits bio

57% de l'échantillon déclarent consommer des produits biologiques une fois par semaine et plus. Cette fréquence est moins prononcée que pour les produits locaux mais est relativement importante et semble indiquer une quotidienneté.

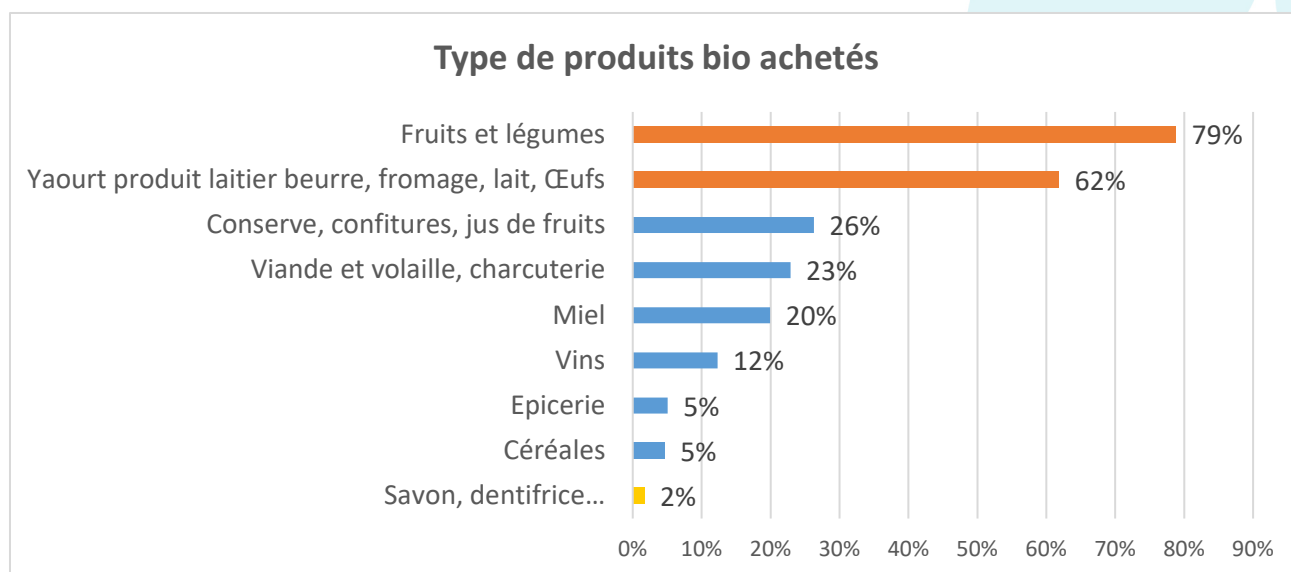


L'achat de produits bio se fait principalement en raison de la proximité du lieu d'habitation ou de travail du répondant. Le soutien aux producteurs est un facteur secondaire (27% contre 60% pour les produits locaux) et, étonnamment, l'impact environnemental ne réunit que 16% des réponses (contre 42% pour les produits locaux). Les facteurs éthiques seraient donc moins prononcés.

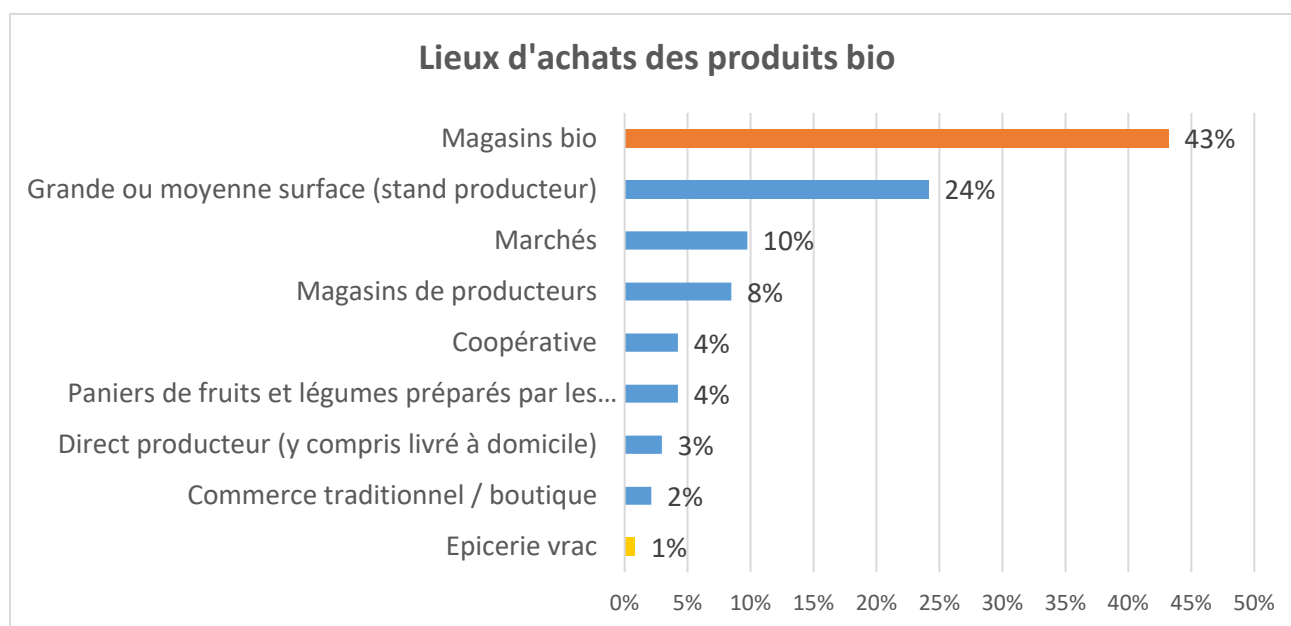
Les freins à l'achat de produits bio identifiés par les répondants est le prix qu'ils jugent trop élevé.



On observe la même dynamique sur les types de produits avec en tête les fruits et légumes (79% contre 86% pour les produits locaux) ainsi que les produits laitiers/fromages/œufs (62% contre 71% pour les produits locaux).



Le magasin bio est le lieu d'achat principal pour la vente de produits bio.



3. Le cas de la restauration collective

La loi EGALIM ²⁷

²⁷ADDEAR – Etude sur les circuits courts - 2021

Restauration Hors Domicile (source : ADDEAR – Etude circuits courts – 2021)

Issue des Etats Généraux de l'Alimentation et promulguée en novembre 2018, la loi EGALIM œuvre pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable. Cette loi, complétée par la loi Climat et Résilience en 2021, encadre la qualité des produits qui rentrent dans la composition des repas servis en restauration collective du secteur public et des établissements du secteur privé. Ainsi, depuis le 1er janvier 2022 au moins 50% de produits de qualité dont au moins 20% issus de l'Agriculture Biologique doivent être servis dans ces établissements.

Cela apparaît comme une réelle opportunité. Cependant, tous les produits locaux ne sont pas comptabilisés dans ces 50% car les produits « de qualité et durables » doivent bénéficier de labels ou de mentions précises parmi lesquelles on retrouve (liste non exhaustive):

- Produits issus de l'Agriculture Biologique (AB) ;
- Produits Sous Signes Officiels de Qualité et de l'Origine (SIQO) : Label Rouge, AOP, IGP, AOC, STG ;
- Produits issus de mentions valorisantes (HVE)...

Le caractère « local » d'un produit ne répondant pas à une définition officielle, cela ne peut pas constituer un critère de sélection dans le cas présent et même, plus largement dans le cadre d'un marché public. Malgré tout, les opérateurs de restauration collective, comme l'entreprise Leztroy, sont en demande de produits répondant à ces critères.

Principe : La restauration collective correspond à « activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat, ainsi que les cuisines centrales qui, le cas échéant, les approvisionnent » (Arrêté du 21 décembre 2009).

On retrouve dans cette catégorie les cantines scolaires mais aussi celles des hôpitaux, des maisons de retraites (...). Il existe trois types d'établissements de restauration collective (voir point 4.a) :

- Les cuisines sur place ;
- Les cuisines centrales ;
- Les restaurants satellites.

Les agriculteurs fournissent des produits bruts aux opérateurs de la restauration collective qui ensuite les transforment avant de les servir.

Sur le Pays Rochois :

Sur le Pays Rochois, la restauration collective concerne principalement les écoles, le centre de loisirs, les établissements pour personnes âgées ainsi que les centres de santé.

L'entreprise Leztroy, localisée à Saint Pierre en Faucigny, est titulaire d'un marché public d'une durée de 4 ans concernant la fourniture de repas pour la restauration scolaire, le centre de loisir, le centre multi accueil ainsi que plusieurs établissements pour personnes âgées de la CCPR.

Seules les communes de La Chapelle Rambaud et de Cornier ont gardé des cuisines en régie directe. Quant à la commune de La Roche-Sur-Foron, elle a son propre marché public de restauration collective comprenant les cantines scolaires des écoles primaires et le foyer Les Rocailles du Verger.

L'entreprise Leztroy prépare chaque jour dans ses cuisines (dont celle de La Roche sur Foron), 24 000 repas servis dans 250 écoles et crèches des Pays de Savoie dont celles du Pays Rochois.

Les produits cuisinés sont majoritairement locaux (Pays de Savoie, Ain, Jura, Vallée du Rhône...) et bio. L'entreprise considère qu'un produit est de provenance régionale quand il a été produit à moins de 200km et de provenance locale quand la ferme productrice est à moins de 80 km.

Les menus sont à ce jour composés à plus de 55 % de produits biologiques, issus d'une agriculture locale, régionale et saisonnière. 72% des achats de Leztroy sont des achats locaux (moins de 80km) dont 62% des achats directs et 38% avec un intermédiaire). Au titre de ces éléments, la restauration collective du pays Rochois respecte les attendus de la loi EGALIM.

Pour la Communauté de Communes du Pays Rochois, le nombre prévisionnel de repas s'élève à 650 repas par jour en moyenne, et à 330 goûters par jour en moyenne, à raison de 4 jours par semaine à livrer sur 7 sites différents et ce, pendant l'année scolaire de septembre à début juillet.

A ces repas et goûters, s'ajoutent ceux du Centre de Loisirs, tous les mercredis et 5 jours par semaine durant les vacances scolaires à livrer sur site (150 repas et 130 goûters sur les mercredis et petites vacances scolaires ; 230 repas maximum et 210 goûters aux vacances d'été).

Pour la Roche sur Foron qui fait l'objet d'un marché à part, les lots RHD se décompose comme ci-dessous :

Pour le lot 1 liaison froide (comprend les écoles primaires, une crèche, un portage de repas à domicile):

- environ 41 000 repas / an pour les enfants des écoles élémentaires publiques
- environ 4 900 repas adultes pour le personnel du restaurant, du périscolaire, de la crèche Rock Coeur
- environ 3 600 repas / an pour les enfants de la crèche Rock'Coeur + 3 600 goûters enfants crèche + 100 petits pots enfants en bas âge crèche
- environ 8 000 repas / an pour le portage à domicile

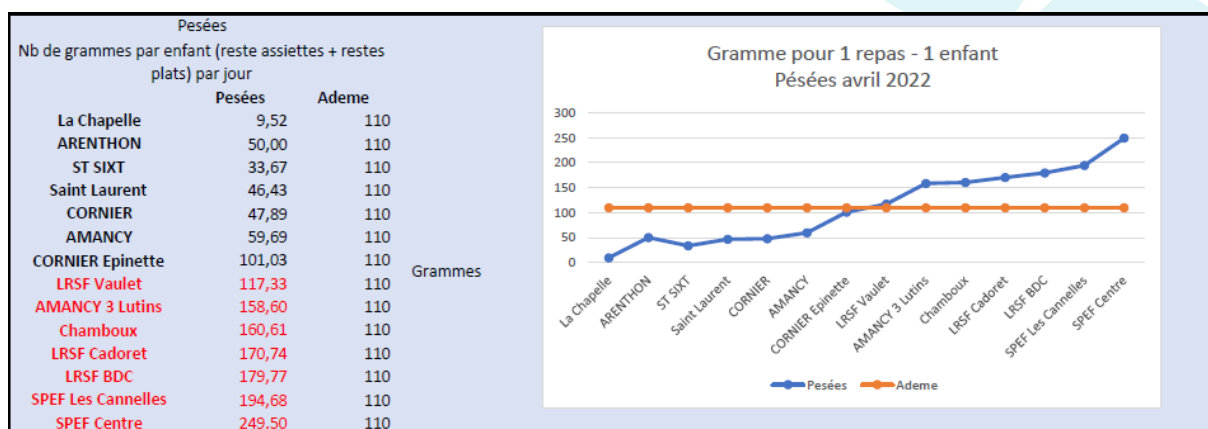
Pour le lot 2 mise à disposition du personnel de cuisine nécessaire à la préparation des repas (comprend le foyer et une crèche) :

- environ 18 000 repas / an pour les adultes (repas pour les résidents des Rocailles du Verger, pour les agents communaux et les personnes extérieures)
- environ 5 500 repas / an pour les enfants de la crèche Pom'Canaille + environ 5 500 goûters pour ces mêmes enfants (âgés de 2,5 mois à 3 ans) + 400 petits pots.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Selon l'ADEME, on note une perte de 68 centimes par repas du fait du gaspillage alimentaire.

Sur le Pays Rochois, en matière de gaspillage alimentaire dans la restauration collective scolaire, on note les grammages suivants dans les établissements du territoire. Ces grammages résultent de pesées sur une semaine dans les écoles concernées. Ces résultats sont mis en face des grammages moyen de gaspillage tels qu'estimés par l'ADEME soit un peu plus de 100g par enfant et par jour. On constate que des disparités dans le grammage du gaspillage alimentaire sur le territoire rochois.



IV. Analyse AFOM

Afin de dégager des enjeux stratégiques de ces éléments de diagnostic, nous avons sollicité les élus du Pays Rochois et ses partenaires lors d'ateliers en avril 2022. Le travail en petit groupe a permis de dégager deux AFOM, une pour la partie "production", une pour la partie "consommation". Ces résultats serviront d'appui à la rédaction d'une stratégie alimentaire rochoise.

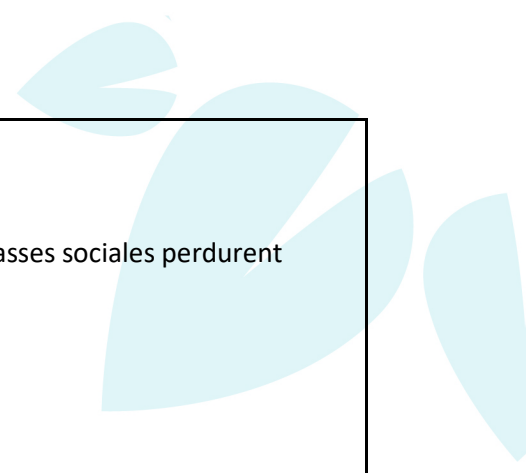
A. Atelier 1 – La production alimentaire

ATOUTS	OPPORTUNITÉS
Pas de difficultés dans l'approvisionnement en eau du territoire Des formations nombreuses et de qualité sur le territoire, que ce soit via des écoles installées ou via des offres de formations innovantes (couveuses, projet de la ferme de Corbattaz etc.) Installation/transmission : bien que ce soit une faiblesse de par les difficultés rencontrées dans l'installation et la transmission d'exploitations, c'est aussi un atout puisque le territoire compte de nombreuses exploitations à transmettre et de nombreux projets d'installation	Les formations à l'agroécologie/agroforesterie qu'il manque au territoire mais qu'il serait possible de développer L'adaptation possible au changement climatique dans les nouvelles semences, les cultures sous serres, les pratiques de fauchage etc. Le manque de diversité de production (notamment maraichères) qu'il est possible de développer
FAIBLESSES	MENACES

Installation/transmission : C'est donc une force mais également une faiblesse puisque de nombreux exploitants vont atteindre l'âge de la retraite et qu'il est compliqué, notamment financièrement, de reprendre ces structures Manque de main d'œuvre dans les exploitations Pression foncière et artificialisation des sols : les communes peuvent agir via leurs PLU sur cette faiblesse	Les difficultés financières rencontrées par les agriculteurs que ce soit à l'installation ou en activité (tarification de la production, dépendance aux aides européennes) L'attractivité des formations liés à l'alimentaire souvent des "voies de garage" Ecologie/agriculture : des contraintes et décalages qui pèsent sur l'agriculture. C'est le cas de la baisse de la consommation de viande recommandée par le rapport du GIEC qui pèse sur les éleveurs, la production d'ENR qui consomme du foncier (panneaux photovoltaïque) ou la hausse du coût de l'énergie et ses impacts
--	--

B. Atelier 2 – La consommation alimentaire

ATOUTS	OPPORTUNITÉS
Cercle vertueux existant : développement de l'économie locale - la garantie de prix égaux sur le territoire Filière d'excellence, sous signe de qualité et structurée Manger des produits de qualité pour tous / de saison, c'est possible sur le territoire Des dispositifs d'éducation alimentaire existants mais insuffisants et des dispositifs de lutte contre le gaspillage à renforcer Possibilité de se former notamment au compostage et de se renseigner sur le tri	Permettre une mise en réseau entre les producteurs et les distributeurs Renforcer un lien social avec l'alimentation / Promouvoir une éducation alimentaire plus forte : le bien manger, le goût, le gaspillage... Accompagner et transmettre les bonnes pratiques sur le bien manger, le goût, le gaspillage... Étudier le potentiel d'un circuit de valorisation pour les produits en limite de péremption pour lutter contre le gaspillage Étudier le potentiel de développement d'une épicerie sociale
FAIBLESSES	MENACES



Manque de lisibilité des acteurs de l'alimentation / de communication / d'information Manque d'une mise en réseau pour les relations directes "producteur - distributeur" Des habitudes de consommation déconnectées de la saisonnalité Peu de circuit de valorisation des produits alimentaires en date limite Manque de structuration de la filière autour du compost La méconnaissance du public dans le besoin	La réglementation Les inégalités des classes sociales perdurent
--	---