



Projet Alimentaire Territorial de la Communauté d'agglomération du Puy-en-Velay

Atelier n°1 : Économie alimentaire et protection de l'environnement - 5 juillet à 9h salle du gymnase de l'Agglomération.

Présents : Renaud Daumas, FNE 43 ; Mireille Defay, adjointe de Saint-Germain-Laprade ; Anne-Claire Force, CCI ; Dominique Galand, Atelier des possibles ; Frédéric Gimbert, Vice-Président délégué à la Gestion des Déchets ; Yves Jouve, UFC Que Choisir 43 ; Hélène Le Blanche, Super U de Craponne sur Arzon ; Roland Lonjon, Vice-Président délégué aux finances et aux sports ; Patrick Navarre, Vice-Président délégué au Développement Durable et au Bâtiments ; Jean-Paul Nicolas, adjoint de Chadrac ; Marie Poisson, Haute-Loire Biologique ; Anne-Sophie Quaisse, Résiliacteurs 43 ; Alexandre Royet, Campus de l'Agroécologie 43 ; Grégory Sauvart, directeur de La Lentille Verte du Puy ; Aymeric Vericel, chargé de mission PAT.

Excusés : Sandra Lombardy, Maire de Ceysnac et Vice-Présidente de l'Agglomération, Marine Meunier, Cheffe de projet Manger Local et Bio au Département 43.

Les **Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)** répondent aux enjeux du Programme National pour l'Alimentation et ont pour objectifs de réunir et fédérer les acteurs d'un territoire dans leur diversité pour construire une stratégie autour de l'alimentation et ses impacts. Les PAT s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux : de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie, et des atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

Le Projet Alimentaire Territorial de la Communauté d'agglomération du Puy-en-Velay a pour objectif de positionner l'alimentation au cœur des enjeux de territoire en s'appuyant sur la mobilisation des acteurs afin qu'ils prennent une part active au projet.

Au travers l'objectif de **valorisation de l'économie alimentaire**, la Communauté d'agglomération du Puy-en-Velay vise à structurer l'ensemble de la chaîne alimentaire (production, transformation, distribution, consommation, recyclage). Cet enjeu peut-être rattaché à plusieurs objectifs thématiques qui doivent faire l'objet de discussion :

- Soutenir les filières locales : investissement, valorisation collective, débouchés supplémentaires,
- Développer la dynamique de circuits courts : organisation logistique, marchés d'intérêt local, équipements collectifs,
- Favoriser les échanges entre les professionnels pour faire connaître les circuits de distribution locaux et faciliter les achats de produits locaux,
- Faciliter la transmission des commerces alimentaires.

Il s'agit également pour le PAT de **développer les filières de manière durable** :

- Sensibiliser à l'agriculture respectueuse de l'environnement afin de changer les pratiques,
- Favoriser l'économie circulaire pour réduire le volume des déchets produits.

Diagnostic de territoire :

- La SAU moyenne des exploitations agricoles est de 58,5 ha. La part des surfaces agricoles est en régression, mais le prix du foncier agricole est en constante augmentation.
- Sur la Communauté d'agglomération du Puy-en-Velay, 13 % des exploitations (137) réalisent de la transformation fermière et/ou commercialisent leur production en circuits courts (notamment en produits carnés, produits laitiers et productions maraichères).
- Les surfaces conduites en AB représentent 11 % de la SAU du territoire de la Communauté d'agglomération du Puy-en-Velay (13 % au niveau départemental).
- La Cour des Comptes, d'après une revue détaillée de la littérature scientifique, rappelle les bénéfices de l'agriculture bio notamment en termes de santé et d'environnement, et observe que le développement de l'agriculture biologique est le meilleur moyen de réussir la transition agro-environnementale et d'entraîner les exploitations agricoles dites conventionnelles vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement¹.
- Un quart des exploitations bio ne touche pas d'aide de la PAC
- La Communauté d'agglomération du Puy-en-Velay est un terroir riches en productions identitaires de qualité, mais insuffisamment labellisées sous « signes officiels de qualité » :
 - Productions végétales : Lentille Verte du Puy AOP, Fruits rouges des Monts du Velay, « Trifolia » de Craponne s/Arzon,
 - Productions animales : Le Vedelou label rouge, le Porc de Haute-Loire, le Boeuf de Haute-Loire, la Limousine des Monts du Velay,
 - Le fromage aux artisans.
- On dénombre 261 établissements répertoriés au RCS, la CA du Puy-en-Velay compte 1 restaurant pour 318 habitants.
- On constate un fort essor de la restauration rapide, ainsi qu'une érosion de la restauration traditionnelle.
- On dénombre 181 artisans de bouche (2021) et plus globalement une forte dynamique pour le secteur de l'alimentation.
- Les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) concentrent 74 % des dépenses alimentaires des ménages. Les 6 points de vente les plus fréquentés pèsent environ la moitié des dépenses alimentaires, tandis que les commerces alimentaires de moins de 300m² ne captent que 11 % des dépenses.

Objectifs de l'atelier :

- Enrichir le diagnostic de territoire : relever les initiatives, remarques, constats, échecs selon vos connaissances.
- Identifier les **initiatives** permettant le maintien et l'émergence des filières alimentaires.
- Quels seraient pour vous les **objectifs** du PAT concernant ces enjeux ?
- Et par quelles actions peut-on atteindre ces objectifs ?

1 Rapport de la Cour des Comptes du 30/06/2022 « Le soutien à l'agriculture biologique ».

Propositions d'actions « Économie alimentaire et protection de l'environnement » :

1 - Valoriser les productions locales et de qualité :

Favoriser les partenariats avec les distributeurs (Grandes et Moyennes Surfaces) :

- Permettre une meilleure traçabilité des produits,
- Faciliter le tri des déchets,
- Mettre en avant les produits locaux et de saison dans les rayons,
- Proposer des recettes de cuisine faciles dans le rayonnage pour accompagner les produits bruts.

Initiatives : Super U Craonne-sur-Arzon recense 15 % de ses références en « local ». Essaimer ces pratiques dans les autres GMS du territoire pourrait aider à dynamiser le marché local.

Promouvoir les nouvelles initiatives de distribution :

- Mettre en avant les savoir-faire du territoire en s'appuyant sur les initiatives existantes, tels que :
 - Site internet *La Vie a du goût en Haute-Loire*, porté par le Comité de Promotion de l'Agriculture de Haute-Loire, présentant une cartographie et un listing des producteurs.
 - Site internet *Bon plan Bio*, porté par le Groupement Régional des Producteurs Bio, outil cartographiant les productions bio.

Préserver et maintenir les paysages traditionnels (haies, prairies, zones humides)

- Les acteurs présents témoignent de l'importance de cet enjeu, dont il reste à affiner le cadre d'actions en faisant la liaison avec les services de l'Agglomération (notamment le Plan Paysage).

Encourager les pratiques agricoles de qualité :

- Mettre en place des outils incitatifs pour favoriser les pratiques agricoles de qualité (agriculture biologique, raisonnée, etc.). Par exemple, la commune de Saint-Germain-Laprade a décidé d'annuler la taxe foncière (part communale de la taxe foncière) à la charge des agriculteurs en bio.

Soutenir les initiatives visant à renforcer les filières agroalimentaires :

- Etudier la pertinence du développement d'un abattoir mobile, en complément de l'offre des abattoirs existants pour répondre à la demande de certains exploitants souhaitant y recourir.
- Créer une plateforme numérique de commande à destination de la restauration collective (dans le respect des règles de marché public) et d'approvisionnement auprès des producteurs locaux volontaires. Sous réserve de la capacité des structures concernées à se structurer et à s'organiser tant au niveau de la planification des cultures que de la définition du terme « production local » et de son échelle.

Initiative : les plateformes départementales AgriLocal.fr, non représentées en Haute-Loire, sont des initiatives inspirantes quant au traitement de la commande publique.

- Étudier la faisabilité d'une laiterie coopérative tenue par les exploitants pour améliorer la gamme d'offre en produits laitiers (exemple de la Laiterie Coopérative AlterMonts dans la Loire).

Favoriser les initiatives agricoles concourant à l'autonomie alimentaire du territoire :

- Faciliter l'installation de porteurs de projet en maraichage (fruits et légumes) et/ou en bio, via des outils incitatifs : appels à projets, subventions, participation aux frais diagnostics de conversion en bio pour les agriculteurs, etc.
- Aider les Coopératives d'Utilisation du Matériel Agricole (CUMA) à s'équiper d'outils permettant le maraichage de plein champ.
- Encourager la diversification des exploitations et la vente en circuits courts.

2 - Lutter contre le réchauffement climatique :

Tendre vers une économie plus circulaire en recyclant les déchets agricoles et alimentaires :

- Recyclage des bâches, pneus, etc.
- Limiter les emballages plastiques. Permettre un conditionnement adapté.
- Tester/Développer la pratique de consignment pour certains emballages.

Sensibiliser aux pratiques agricoles et industrielles durables :

- Encourager le déploiement des labels de qualité les plus exigeants, sans décourager les pratiques raisonnées, hors labellisation (charte de qualité).
- Communiquer sur le dispositif d'accompagnement proposé par la CCI : défi anti-gaspi pour les restaurateurs, label PME+ pour un axe RSE (Responsabilité sociétale des entreprises).

Ancrer la santé au coeur de nouvelles pratiques agricoles :

- Sensibiliser les agriculteurs aux problématiques de santé liées à l'utilisation des pesticides.
- Renforcer le lien entre alimentation et santé auprès du grand public.

Sensibiliser à l'alimentation de qualité au juste prix :

- Faciliter la différenciation des prix des repas en fonction des revenus de la famille (quotient familial), en lien avec l'atelier 2.
- Sensibiliser le grand public au fait de payer le juste prix pour une alimentation locale et de meilleure qualité

3 – Préserver la ressource en eau

Mettre en place des outils de préservation de l'eau :

- Favoriser les filières préservant les nappes d'eau. Mettre en place des outils incitatifs aux exploitants dont les productions sont sous signes dits « de qualité » (partenariat à établir avec les agences de l'eau du territoire).
- Sensibiliser les citoyens à la préservation de l'eau et aux risques de pénuries.
- Préserver les zones humides. Limiter leur sur-sollicitation pour l'irrigation.