



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

Atelier n°6 : Sécurisation de l'approvisionnement alimentaire - 14 juin à 18h, salle du Gymnase de l'Agglomération

Présents : Françoise Balme du Garay, exploitante ; Paula Couriol, crèche de Polignac ; Helène Dealmeida, adjointe de Chadrac ; Mireille Defay, adjointe de Saint Germain-Laprade ; Dominique Galand, Atelier des possibles ; Chloé Landriot, Résiliacteurs 43 ; Lionel Malosse, adjoint Saint Germain-Laprade ; Philippe Meyzonet, Vice-Président délégué à la Forêt et la Ruralité ; Anne-Sophie Quaisse, Résiliacteurs 43 ; Christophe Rodier, association Grainaille ; Aymeric Vericel, chargé de mission PAT ; Adrienne Wierzba, adjointe Saint Germain-Laprade.

Excusés : Céline Coussemaeker, Lycée Charles et Adrien Dupuy.

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 identifiant les 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.

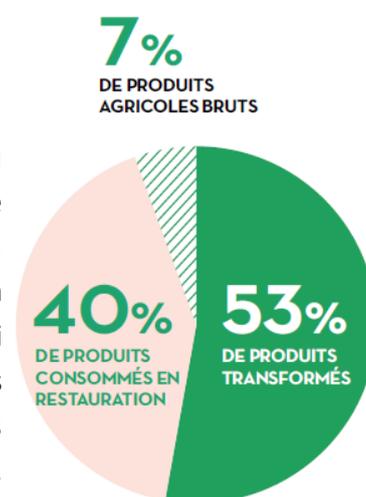
La **résilience alimentaire**¹ peut se définir comme la capacité d'un territoire à assurer la satisfaction des besoins alimentaires de ses habitants face à différents aléas (climatiques, naturels, industriels, sanitaires, etc.) susceptibles de perturber le fonctionnement de son système alimentaire.

1 Source : cabinet UTOPIES : Note de position n°25 – Résilience alimentaire

La résilience alimentaire peut se mesurer par la capacité d'un territoire à développer, dans le temps long, pour faire face à des situations de crises chroniques ou soudaines, à la fois :

- Une forte autonomie locale de production agricole, d'activité de transformation et de support des filières (distribution, intrants, etc.),
- Une grande diversité des ressources et savoir-faire,
- Une soutenabilité des modes de production et de consommation.

LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE DE LA POPULATION FRANÇAISE SE COMPOSE, EN VALEUR, EN LARGE PARTIE DE PRODUITS TRANSFORMÉS



Comme le montre le poids prépondérant des produits transformés ou issus de la restauration, travailler notre résilience alimentaire ne peut se limiter au seul champ agricole. Redonner à l'agriculture une vocation nourricière de proximité en développant les produits agricoles en circuits courts est bien entendu crucial, mais il apparaît tout aussi urgent de construire des chaînes de valeur permettant de relier les ressources agricoles locales à l'assiette des habitants, en intégrant les différents maillons intermédiaires : production, transformation, logistique, distribution, restauration... La planification de la résilience doit prendre en compte et mobiliser l'ensemble des acteurs de chaque filière.

Objectifs de l'atelier :

- Enrichir le diagnostic de territoire : relever les initiatives, remarques, constats, échecs selon vos connaissances.
- Identifier les **initiatives** permettant d'assurer la résilience alimentaire du territoire.
- Quels seraient pour vous les **objectifs** du PAT concernant ces enjeux ?
- Et par quelles actions peut-on atteindre ces objectifs ?

Diagnostic de territoire :

- Sur le territoire de l'agglomération, 24 % des exploitations compteraient un chef d'exploitation de plus de 60 ans. En France, 1 agriculteur sur 2 sera en âge de partir à la retraite d'ici 2026.
- La diminution de la SAU dédiée aux protéagineux et légumes secs (-21 % entre 2010 et 2020) accompagne le recul de la culture de la lentille observée depuis plusieurs années.
- Si les chaînes d'approvisionnement venaient à être coupées, les grandes villes n'auraient que 3 à 4 jours de stocks.
- La ville de Clermont-Ferrand a un degré d'autonomie alimentaire (part de la production domestique dans la production nécessaire pour satisfaire la consommation des ménages) de 2,5 %. Pour comparaison, Saint-Etienne à une autonomie alimentaire de 1,7 %.²
- 74 % des intrants chimiques et 76 % des machines et équipements agricoles sont importés.
- La région Auvergne-Rhône-Alpes a un taux d'autonomie alimentaire de 39 %, dont 13 % d'autonomie sur la production agricole et 56 % d'autonomie sur la transformation agroalimentaire.
- Le budget moyen par ménage consacré à l'alimentation oscille entre 100 et 200 euros par semaine.
- Selon le site CRATER, la CA du Puy-en-Velay a une production de 62 827 ha, suffisant pour couvrir ses besoins théorique de 43 825 ha. Sa production couvre ses besoins de : fourrages et céréales, mais est insuffisante pour couvrir ses besoins en : oléoprotéagineux, fruits et légumes et autres cultures (betteraves, oliviers, pommes de terre).

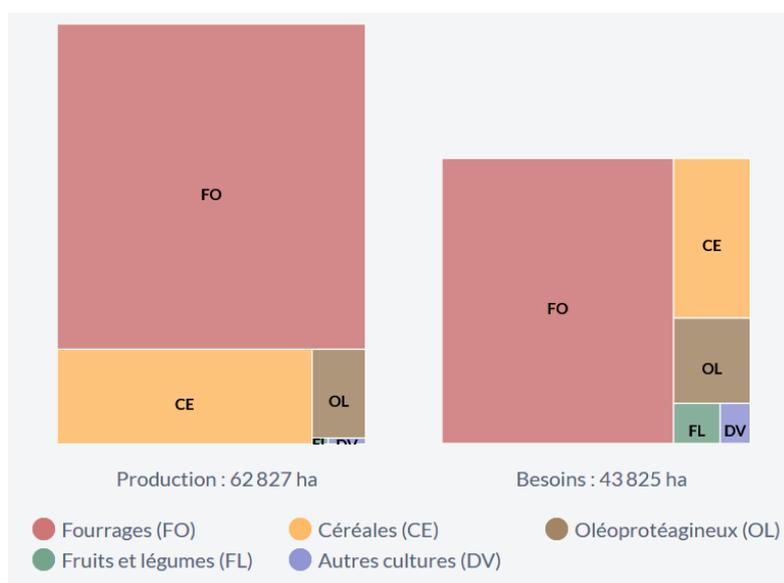


Figure 1: CRATER : Production et besoin théorique de la CA du Puy-en-Velay, exprimé en ha

Propositions d'actions « Sécurisation de l'approvisionnement alimentaire » :

1 – Sensibiliser le grand public à l'enjeu de résilience alimentaire

Porter à connaissance la résilience alimentaire :

La « résilience alimentaire » est un sujet complexe et nouveau autour duquel il peut être complexe de mobiliser. Les difficultés de mobilisation touchent autant la sphère de grand public que celle de la gouvernance. Un des enjeux du PAT devra ainsi consister à informer et mobiliser sur ce sujet en s'appuyant sur les connaissances d'associations mobilisées :

- Créer une plateforme de diffusion de l'information existante via le PAT pour informer et former les élus et le grand public.
- Créer une commission de travail spécifique sur la thématique « Résilience alimentaire »
- Favoriser des temps d'information sous forme de conférences sur le changement climatique, la diversification des semences, etc.

2 – Tendre vers plus d'autonomie alimentaire

Sécuriser l'approvisionnement alimentaire de la restauration collective :

- Faciliter la contractualisation avec les producteurs pour leur assurer une viabilité dans le temps.
- Étudier la mise en place d'une régie agricole pour une production maraichère à destination de la restauration collective. (exemple de la régie agricole de Firminy)

Initiative : la commune de Saint-Germain-Laprade souhaite inscrire la « sécurité de l'approvisionnement alimentaire » dans son Plan Communal de Sauvegarde :

- Accroître la capacité de stockage des denrées à 3 semaines,
- Utiliser des terrains communaux pour de la production maraichère, en capacité de fournir suffisamment de denrées pour sa population et a minima à destination de la restauration collective,
- Travailler au maximum avec les producteurs locaux comptant actuellement pour 80 % de leur approvisionnement en restauration collective.

Veiller à un développement durable du foncier agricole :

- Faciliter l'installation des producteurs agricoles en identifiant les zones propices au développement de certaines productions, notamment en maraichage. Établir un diagnostic du potentiel agronomique des sols sur le territoire.
- Préserver le modèle territorial des petites unités agricoles.