

Communauté de communes Porte de DrômArdèche

PAT Porte de DrômArdèche

Date de la dernière actualisation : 28/05/2026



- › PAT labellisé par le MAA : Labellisation Niveau 1
- › Date de labellisation : 2026

Territoire Caractéristiques et enjeux du territoire

Auvergne-Rhône-Alpes

Drôme

? L'agriculture : un secteur en transition

L'agriculture de la CCPDA se caractérise par une forte diversité de productions. Les grandes cultures dominent (54 % de la SAU en 2020), avec le maïs et le blé comme cultures principales. Entre 2010 et 2020, les surfaces en céréales et oléoprotéagineux ont reculé de 9 %, passant de 12 167 ha à 11 063 ha. Les prairies ont augmenté (+ 8%), témoignant d'une volonté des exploitations en polyculture?élevage de renforcer leur autonomie fourragère. Le maraîchage progresse sensiblement (+122 %, de 265 ha à 589 ha), mais reste faible à l'échelle du territoire (2 % de la SAU). L'arboriculture continue de se contracter (-11 %), tout comme certaines cultures spécialisées. La vigne connaît au contraire une hausse notable des surfaces (+34 %). Le nombre d'exploitations chute fortement : 656 en 2010 contre 512 en 2020 (-37 %), tout comme la main?d'œuvre agricole (-14 %). Cette dynamique s'accompagne d'un agrandissement des exploitations, renforçant les tensions sur le foncier et la disparition progressive de petites structures diversifiées.

? Enjeux environnementaux

L'eau constitue l'un des enjeux majeurs du territoire. Le bassin versant de la Galaure est classé Zone de Répartition des Eaux (ZRE) depuis 2014. Les études préconisent une baisse immédiate de 40 % des prélèvements pour retrouver un équilibre hydrologique acceptable. Les cultures irriguées sont nombreuses : maïs, colza, vergers, maraîchage, semences, voire blé et orge lors d'années sèches (2020, 2022). La qualité de l'eau est également sous pression. Les concentrations en ESA?métolachlore, métabolite d'un herbicide du maïs, sont en hausse. Quatre captages prioritaires doivent être protégés. Le territoire présente pourtant des atouts environnementaux : 10 ZNIEFF, 3 sites Natura 2000, et une croissance importante des exploitations bio (+147 % entre 2010 et 2020). Mais les infrastructures agroécologiques restent peu développées, et l'impact du changement climatique se renforce : stress hydrique, gel sur les cultures fruitières, baisse de rendement pour certaines productions.

? Enjeux liés à la consommation alimentaire

La consommation locale progresse, mais la majorité des achats reste orientée vers les grandes surfaces (75% des achats alimentaires). Les critères d'achat souhaités les plus importants sont : le goût (95 %), l'origine locale (79 %), la qualité nutritionnelle (76 %) mais le prix demeure un frein majeur, notamment pour les ménages précaires. Et les ménages font souvent le choix de la rapidité et de la praticité de la GMS. Les circuits courts manquent encore de structuration, bien que certaines filières montrent une dynamique (transformation à la ferme, demande croissante en produits locaux). Le territoire compte 63 entreprises agroalimentaires, mais la mise en relation entre producteurs et distributeurs reste insuffisante. La composition alimentaire évolue : la viande diminue (seuls 9 % en consomment à chaque repas), tandis que fruits et légumes sont davantage présents dans les assiettes. 50 % des personnes interrogées considèrent le « local » à l'échelle intercommunale.

? Précarité alimentaire, nutrition et santé

La précarité alimentaire s'est accentuée depuis 2020, entraînant un recours croissant à l'aide alimentaire. Le territoire présente un taux d'incidence des affections longues durées légèrement supérieur à la moyenne régionale. Les populations connaissent plutôt les recommandations nutritionnelles, mais des freins persistent : manque de temps pour cuisiner, contraintes budgétaires, dépendance à la grande distribution. Les centres sociaux, associations caritatives et réseaux locaux jouent un rôle essentiel dans l'accompagnement des familles. Le revenu médian par unité de consommation est inférieur à la moyenne nationale (21 500€ contre 23 160€). Les communes les plus touchées : Saint-Vallier (18 120€), Le Grand-Serre, Saint-Rambert-d'Albon. Près de 12 000 personnes vivent dans des communes où le revenu médian est inférieur à 20 000€. Par ailleurs, le taux de chômage ainsi que le nombre de familles monoparentales et de personnes âgées isolées sont élevés, notamment dans la Vallée du Rhône et à l'Est du territoire. Les communes critiques : Saint-Vallier, Lens-Lestang, Manthes, Châteauneuf-de-Galaure. Le temps d'accès moyen à une grande surface est élevé - 806 secondes (contre 341 secondes en moyenne nationale). Les communes les plus isolées sont : Le Grand-Serre, Lens-Lestang, Fay-le-Clos. 37% de la population dépend de la voiture pour ses achats alimentaires. On peut supposer que l'information alimentaire est disparate car il y a un taux élevé de personnes sans diplôme (>38%) à Saint-Vallier et Saint-Rambert-d'Albon. Enfin, les habitants de communes rurales éprouvent des difficultés en termes

d'offre de soins.

? Restauration collective :

Le territoire compte au minimum 64 restaurants collectifs représentant environ 7 300 couverts servis chaque midi en période scolaire, soit près de 1,65 million de repas par an. Tous les secteurs sont représentés : crèches (9 structures), restauration scolaire primaire (34 établissements), collèges et lycées (9), médico-social (7), centres de loisirs (3) et restauration d'entreprise (2). La majorité des structures sont de petite taille : 37 restaurants servent moins de 60 couverts par jour, ce qui implique de nombreuses petites livraisons et limite les économies d'échelle. La gestion concédée est très majoritaire : environ 85 % des établissements fonctionnent avec un prestataire extérieur, contre seulement 15 % en gestion directe. Cette situation est atypique à l'échelle nationale, où la restauration collective est majoritairement gérée en régie. La CCPDA fait partie des rares intercommunalités drômoises sans cantine scolaire communale en gestion directe (100% de gestion concédée). Au moins 13 prestataires différents interviennent sur le territoire, dont des groupes nationaux (Elior, Sodexo, Api Restauration, Dupont Restauration), des entreprises régionales (SHCB, Plein Sud Restauration, Terre de Cuisine) et quelques acteurs locaux. Huit prestataires disposent d'une cuisine de production sur le territoire, représentant environ 1 600 couverts par jour, ce qui constitue un potentiel réel pour développer des approvisionnements locaux. La majorité des repas est livrée en liaison froide, un mode d'organisation qui facilite la logistique mais peut impacter la qualité gustative et nutritionnelle des plats, ainsi que la diversité des menus. La conformité à la loi Egalim reste incomplète. Seuls 33 % des établissements se déclarent conformes aux obligations (50 % de produits durables dont 20 % de bio). Les structures en gestion directe sont globalement plus avancées : près de 90 % proposent des produits bio et 75 % des produits sous signes officiels de qualité, avec des taux dépassant parfois 40 % de bio dans les collèges publics. À l'inverse, certaines structures en gestion concédée déclarent ne proposer aucun produit bio ou SIQO. Les repas végétariens sont globalement bien acceptés : environ 70 % des établissements indiquent une satisfaction des convives, même si des écarts existent entre les pratiques déclarées et la réalité observée. Une enquête menée, en 2023, auprès de 216 convives et familles montre un niveau de satisfaction globalement élevé : plus de 85 % se déclarent satisfaits de l'accueil, du service et de la qualité générale des repas. Les points de vigilance concernent le niveau sonore dans les salles de restauration (54 % de satisfaction) et les modalités de commande et de paiement des repas (environ 69 % de satisfaction). Les familles expriment une attente forte sur la qualité des produits, en particulier sur les fruits et légumes bio et locaux. Plus de la moitié des répondants se disent prêts à accepter une légère hausse du prix du repas pour améliorer la qualité des approvisionnements, le prix moyen actuel étant d'environ 4 € par repas.

Chiffres clés du territoire



Contexte

41 351 habitants
34 communes
114,03 habitants/km²
362,64km² de communes
304,71 ha artificialisés
10,50 tonnes de CO₂ d'émissions de gaz à effet de serre par habitant par an



Caractéristiques socio-économiques

14,3% de taux de pauvreté
11,22% de chômage
25 010€ de revenu médian



Lutte contre la précarité alimentaire

2 association(s) luttant contre la précarité alimentaire
0,06 associations par 10 km²
0,05 associations par 1000 habitants



Organisation de l'espace agricole

17 842,17 hectares de SAU
49,20% de SAU
dont 11,80% de SAU en bio
dont 5,28% de légumineuses
dont 16,85% de prairies permanentes



Structures agricoles

389 exploitations
89 exploitations en bio



Enjeux environnementaux liés à l'agriculture

Taux de produits phytopharmaceutiques inférieur à **0,01 ug** par litre d'eau
Taux de nitrates **entre 10 mg et 25 mg** par litre d'eau
9 541 129,99m³ d'eau utilisés pour l'irrigation
en baisse de 13,92% depuis 5 ans
41,56 de haie/ha de SAU



Distribution

24 enseignes de distribution
dont 5 GMS (moyennes et grandes surfaces)



Transformation

528 emplois dans la transformation
+3,73% des emplois dans la transformation depuis 5 ans



Restauration collective

40 restaurants collectifs sur le territoire inscrits sur ma
cantine
dont 9 restaurants collectifs qui ont fait leur télédéclaration
sur ma cantine

Gouvernance

Porteurs du projet

> Communauté de communes Porte de DrômArdèche (Intercommunalité)

Nom de l'instance de décision

Conseil Communautaire (validation juridique) / COPIL dédié PAT (validation politique et suivi)

Partenaires engagés dans la mise en oeuvre du PAT

Collectivités territoriales, État

- > Inspection de l'éducation nationale
- > Département de la Drôme
- > DRAAF AuRA
- > Syndicat Intercommunal d'Eau Potable Valloire Galaure

Acteurs de la recherche et de l'enseignement

- > INRAE

Acteurs de la production agricole dont foncier

- > Chambre d'agriculture de l'Ardèche
- > Chambre d'agriculture de la Drôme
- > Les jardins de Cocagne du Nord Drôme
- > CIVAM Drôme

Acteurs de la transformation agroalimentaire

- > Club Drômois de l'Alimentation

Acteurs de la restauration collective

- > SHCB

Acteurs de la santé

- > CPTS (Communauté Professionnelle Territoriale de Santé) Porte de DrômArdèche

Acteurs du social

- > Les Restos du coeur
- > Solidarité Paysans Drôme-Ardèche
- > Secours catholique

Acteurs environnementaux

- > ADAF (association pour le développement de l'Agroécologie et l'agroforesterie)
- > Agribio Drôme
- > Mission Haies

Autres

- > TerrAlim
- > MFR d'Annonay

Les objectifs stratégiques du projet

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) de Porte de DrômArdèche vise à renforcer l'ancrage territorial de l'alimentation, à améliorer la résilience du système alimentaire local et à promouvoir une alimentation favorable à la santé. Il s'appuie sur une approche intégrée reliant production agricole, transformation, distribution, consommation jusqu'à la gestion des déchets, selon la logique « de la fourche à la fourchette ».

Les objectifs du PAT présentés ci-dessous seront enrichis et précisés au cours de la phase de concertation qui sera engagée dès début 2026 (réunions publiques, groupes de travail thématiques, rencontres individuelles avec les acteurs).

Sur le plan économique, le PAT souhaite se donner pour objectif : - de consolider et structurer les filières agricoles et alimentaires locales notamment via le travail des débouchés en restauration collective et auprès du grand public, en lien avec les entreprises (Club Amplitude) - d'accompagner l'installation de nouveaux agriculteurs sur le territoire - de créer un réseau de producteurs engagés dans la commercialisation en circuits courts - travailler sur le juste rémunération des agriculteur

L'agroécologie, pilier du PAT de Porte de DrômArdèche, incarne l'engagement pour une alimentation durable, saine et accessible à tous. Face aux constats révélés par le rapport « L'injuste prix de notre alimentation » (qui souligne les coûts cachés des systèmes agricoles intensifs sur la santé, l'environnement et la justice sociale) PDA fait le choix d'accélérer la transition vers des pratiques agricoles respectueuses des écosystèmes et des humains. Dès 2026, la collectivité souhaite renforcer son accompagnement des agriculteurs vers des systèmes agroécologiques, en déployant des actions concrètes : généralisation des techniques d'agriculture de conservation des sols, développement de l'agroforesterie, et multiplication des infrastructures agroécologiques (haies, mares, bandes enherbées) pour préserver la biodiversité et la ressource en eau. En parallèle, les services continueront le travail sur les filières locales de protéines végétales et de Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales (PPAM), moins dépendantes des intrants chimiques, tout en organisant des temps de formation et d'échange entre producteurs pour partager les savoir-faire et les innovations. Ces actions s'articuleront avec notre stratégie de réduction des pesticides et de protection des captages d'eau, en cohérence avec les objectifs du Plan Climat et du PTGE. Enfin, en lien avec les acteurs de santé et les associations d'aide alimentaire, nous veillerons à ce que cette transition profite à tous, en garantissant un accès équitable à une alimentation locale, nutritive et exempte de résidus toxiques et en favorisant la pratique du glanage ; des leviers essentiels pour lutter contre les inégalités sociales de santé et les maladies liées à l'alimentation.

Sur la thématique santé, le PAT s'engage à encourager une alimentation saine, durable et locale auprès des habitants, et spécifiquement les personnes en situation de précarité, particulièrement vulnérables aux maladies cardiovasculaires et de diabète. L'enjeu sera de partager une culture du bien manger et de la pratique physique quotidienne afin de contribuer à un mieux-être. Le PAT intègre les enjeux de santé à tous les niveaux de sa stratégie : de l'amont agricole, en travaillant sur la réduction des intrants pour limiter l'exposition des habitants aux pesticides, à l'aval alimentaire, en infusant les enjeux d'équilibre alimentaire, de pratique sportive, de libre information dans le choix des produits (nutriscore). Pour cela, le PAT s'appuiera notamment sur le Contrat de Local de Santé porté par la communauté de communes, mais aussi sur tous les acteurs locaux engagés sur ces thématiques (CPTS, IREPS, associations d'aide alimentaire, ...). Les actions sport-santé portées par des structures du territoire et soutenues dans le cadre de l'appel à projets Santé de Porte de DrômArdèche seront identifiées et mises en lien avec les axes du PAT.

Sur le plan social, le PAT de la communauté de communes s'appuie un diagnostic de précarité alimentaire réalisé en 2024 (joint au dossier) et des liens forts tissés avec les structures d'aide alimentaire actives sur le territoire (Restos du cœur, Secours Catholique de la Galaure, Epicerie Social et Solidaire SOLIVAL de Saint Vallier, Relais Intercommunal Alimentaire d'Hauterives, Banque Alimentaire Drôme-Ardèche). Sur cette base, Porte de DrômArdèche fait de l'alimentation de qualité pour tous un axe principal de son PAT et souhaite engager une dynamique de réseau afin d'identifier les actions à mener en priorité pour répondre aux besoins du territoire. Concrètement, un groupe de travail sera proposé aux associations d'aide alimentaire du territoire et invitera notamment à développer l'interconnaissance avec les producteurs et les distributeurs du territoire. Il est à noter que l'accompagnement des personnes en précarité vers un mieux manger passe par la fourniture de produits locaux et de qualité, mais aussi par l'organisation de temps conviviaux et de pratiques culinaires favorisant le lien social (tels que proposé par exemple par le Secours Catholique de la Galaure).



La restauration collective a aussi fait l'objet d'un diagnostic spécifique car il constitue un levier évident pour développer le « bien-manger » et l'approvisionnement local auprès d'un grand nombre de convives (plus de 7000 repas/jour en PDA en période scolaire). Les enjeux

remontés dans cet état des lieux et dans l'atelier élus organisé spécifiquement sur la restauration collective scolaire communale, concernent la qualité et la localité des approvisionnements, la lutte nécessaire contre le gaspillage alimentaire et les conditions de repas afin de faire de ce moment un temps de qualité et de lien social. La dimension sociale est également visée par le renforcement du lien entre producteurs et consommateurs, à travers le développement des circuits courts notamment. Ces initiatives contribuent au mieux vivre ensemble à plus de sens au travail pour les producteurs (Solidarité Paysans soutient notamment le PAT dans cette démarche).

Sur le plan éducatif, le PAT est un levier majeur pour le changement des pratiques alimentaires : Porte de DrômArdèche souhaite renforcer ces actions tournées vers les scolaires et plus largement développer un accompagnement des familles dès la grossesse jusqu'à l'adolescence. Les jeunes générations sont les ambassadeurs au sein des familles des changements de comportements. La communauté de communes souhaite engager une véritable démarche coordonnée de territoire à destination de ce jeune public et de leurs parents. Pour cela, le PAT s'appuiera transversalement sur toutes les politiques du territoire : petite enfance, enfance et jeunesse, actions envers les scolaires, actions culturelles, Générations en Fête, santé. Les liens avec les équipes pédagogiques, les associations, les acteurs de la petite enfance et de l'enfance seront des leviers majeurs pour la mise en œuvre de cette stratégie. Il sera aussi pertinent de mettre en lien ces acteurs avec les acteurs agricoles, notamment via l'organisation de rencontres pédagogiques comme avec le CIVAM pour développer la connaissance du monde agricole. L'idée est de promouvoir une alimentation équilibrée à tous les âges de l'enfant, au sein de sa famille. L'objectif étant de passer de la sensibilisation des parents et des enfants à l'objectif de faire des jeunes des acteurs de la transition alimentaire. Afin d'initier la prise en compte du PAT transversalement dans toutes ses politiques éducatives, culturelles et de santé, Porte de DrômArdèche propose de faire l'année scolaire 2025-2026 l'année de l'Alimentation : elle se retrouvera ainsi en thématique dans les événements culturels, tous les programmes en lien avec l'éducation nationale ou encore dans le travail mené en continu avec les crèches ou les professionnels de santé. Cette proposition permettra de concrétiser les liens forts avec le CLS, la CTG, la CTEAC ou encore le PCAET.

Sur le plan environnemental, Porte de DrômArdèche s'engage à plusieurs niveaux : le PAT va poursuivre et renforcer son investissement dans le développement des filières de protéines végétales, notamment en travaillant sur les débouchés, avec les restaurants commerciaux et collectifs du territoire. Par ailleurs, l'accompagnement de la restauration collective vise aussi à favoriser l'approvisionnement de produits locaux, de qualité, végétaux et labellisés SIQO et agriculture biologique et à limiter le gaspillage alimentaire. Cette démarche s'inscrit dans une diminution des émissions de carbone, un changement des pratiques agricoles pour diminuer l'impact sur les ressources naturelles, les sols, la qualité et la quantité d'eau et la biodiversité. Le PAT s'appuie aussi sur l'accompagnement des producteurs sur l'adaptation au changement climatique, en prenant en compte les enjeux liés à la ressource en eau (lien avec le PTGE), à la diminution des gels, à l'augmentation d'épisodes météorologiques violents (inondations, grêles, ...) afin de bâtir un système agricole résilient et durable. Enfin, en faisant émerger une dynamique de filière locale du producteur jusqu'au consommateur, Porte de DrômArdèche participe à limiter les distances parcourues par les productions et garantit ainsi une relocalisation des flux et une diminution des émissions carbonées.

Les principales actions du PAT par axes thématiques

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Éducation alimentaire	Actions d'éducation alimentaire à destination de la jeunesse	Fruits à la récré	Action réalisée
 Environnement	Actions de protection des ressources naturelles (dont eau et biodiversité)	Hydrologie régénérative	Action en cours

Évaluation

Coopération

Coopération inter-PAT

Non

Coopération interterritoriale

Non

PAT membre des réseaux

› Réseau régional AuRA

Moyens financiers et humains

Dispositifs financiers mobilisés

› Le Programme National pour l'Alimentation (PNA) et ses déclinaisons régionales

› Le programme LEADER

Moyens humains

2 ETP

Coopération interterritoriale

Contact

Albane MOREL

04 28 13 04 14

a.morel@portededromardeche.fr

Enfance, Jeunesse, Culture

Chargée de mission alimentation

2 rue Françoise Barré-Sinoussi

26240 Saint-Vallier-sur-Rhône

Détail des sources

[Vous souhaitez comprendre le mode de calcul des données ? Consultez le vade mecum des indicateurs.](#)