

PROJET ALIMENTAIRE
TERRITORIAL

DIAGNOSTIC



JUIN 2021 / JUIN 2022

Sommaire

p 1. Sommaire

p 2. Avant Propos

p 3. Gouvernance & Orientations stratégiques

p 6. Groupes de travail

p 8. Nos actions projets

p 13. Nos actions déjà menées

p 15. Calendrier

p 18. Diagnostic consommateurs

p 26. Diagnostic agricole

p 65. Diagnostic restauration collective



NOTRE PAT

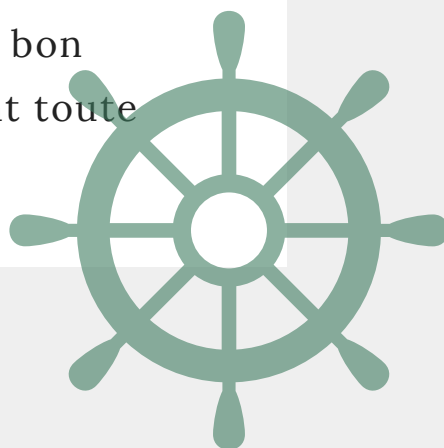
Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) de la Communauté de communes Saint-Pourçain Sioule Limagne a été labellisé en juin 2021, date de lancement du diagnostic. Une feuille de route a été élaborée dans la foulée détaillant notamment le déroulé de l'état des lieux ainsi que les différents diagnostics à mener. Un an plus tard, trois diagnostics ont été réalisés (restauration collective, scolaire, agricole, consommateurs privées), des centaines de contacts ont été noués, des premières actions ont été menées un peu partout sur le territoire et un constat s'impose : le PAT est certes un projet ambitieux mais a toute sa raison d'être sur le territoire communautaire. Ce document détaille le fonctionnement, les objectifs, la méthode de travail mise en place, la stratégie et reprend les trois diagnostics réalisés.

GOUVERNANCE & ORIENTATIONS

UN COMITE DE PILOTAGE

Le Projet Alimentaire Territorial est piloté par un groupe de dix élus, maires et conseillers municipaux, chacun issu d'une commune différente afin de mailler au mieux le territoire communautaire. Au delà de leur connaissance du territoire, ces membres ont également été choisis pour leur connaissance de la ruralité et de l'agriculture, deux maillons primordiaux pour le projet. S'ajoute aux élus un représentant de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF).

Ce comité de pilotage a pour mission de valider, corriger et enrichir les grandes orientations du projet et aura vocation à se réunir 3 fois par an. Il assure également le suivi et le bon déroulement du projet pendant toute sa durée.



ORIENTATIONS STRATEGIQUES

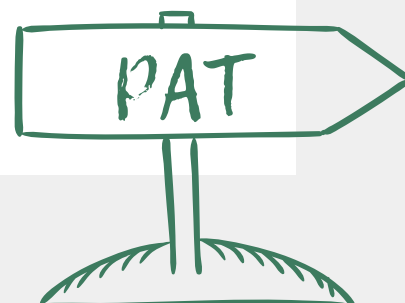
L'une des volontés forte à l'origine du PAT était de travailler sur l'approvisionnement local des cantines scolaires du territoire ainsi qu'à l'éducation des plus jeunes sur des sujets tels que l'alimentation, la santé, l'environnement, la ruralité ou encore l'agriculture.

Les travaux menés pendant la phase de diagnostic ont permis de définir quatre orientations principales, à savoir :

- **La pérennisation du foncier agricole,**
- **La diversification des productions & le développement des filières,**
- **La restauration collective,**
- **L'éducation et l'accessibilité alimentaires.**

Ces axes ont été validées par le Comité de pilotage et seront donc le fil rouge du PAT.

Il faut néanmoins préciser que ces orientations restent ouvertes à de nouvelles situations, opportunités, tournants qui pourraient se présenter ou avoir lieu sur le territoire. Le PAT étant également un espace d'innovation, de propositions et d'expérimentations destiné à fédérer les acteurs les plus divers.



GROUPES DE TRAVAIL

4 COMITES TECHNIQUES

Après validation des grandes orientations du projet, il a été décidé par l'instance de gouvernance de former quatre groupes de travail suivant ces quatre axes principaux. Quatre comités techniques sont donc en formation, constitués de membres du Comité de pilotage et d'acteurs compétents et intéressés, en priorité issus du territoire communautaire. Ces groupes de travail auront pour mission, suivant leurs orientations respectives, de travailler à l'élaboration de solutions concrètes, pérennes et adaptées à notre territoire. L'animateur du PAT se chargera de faire le lien entre les travaux menés par les différents groupes pour assurer une cohérence et une complémentarité de l'ensemble. Ces comités se veulent ouverts, collaboratifs et constructifs. Ils se réuniront trois fois par an.



STRATEGIE NOS ACTIONS- PROJETS

POUR CHACUN DES QUATRE AXES DE TRAVAIL SUSMENTIONÉS, LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES S'EST FIXÉE UN CERTAIN NOMBRE D'OBJECTIFS A ATTEINDRE. LES COMITÉS TECHNIQUES AURONT LA CHARGE DE TRAVAILLER A LA POURSUITE DE CES OBJECTIFS SANS QUE LA LISTE DE CES DERNIERS NE SOIT LIMITATIVE. LE ROLE DE CES COMITÉS SERA EGALEMENT D'ETRE FORCE DE PROPOSITION QUANT À D'AUTRES ACTIONS À MENER.

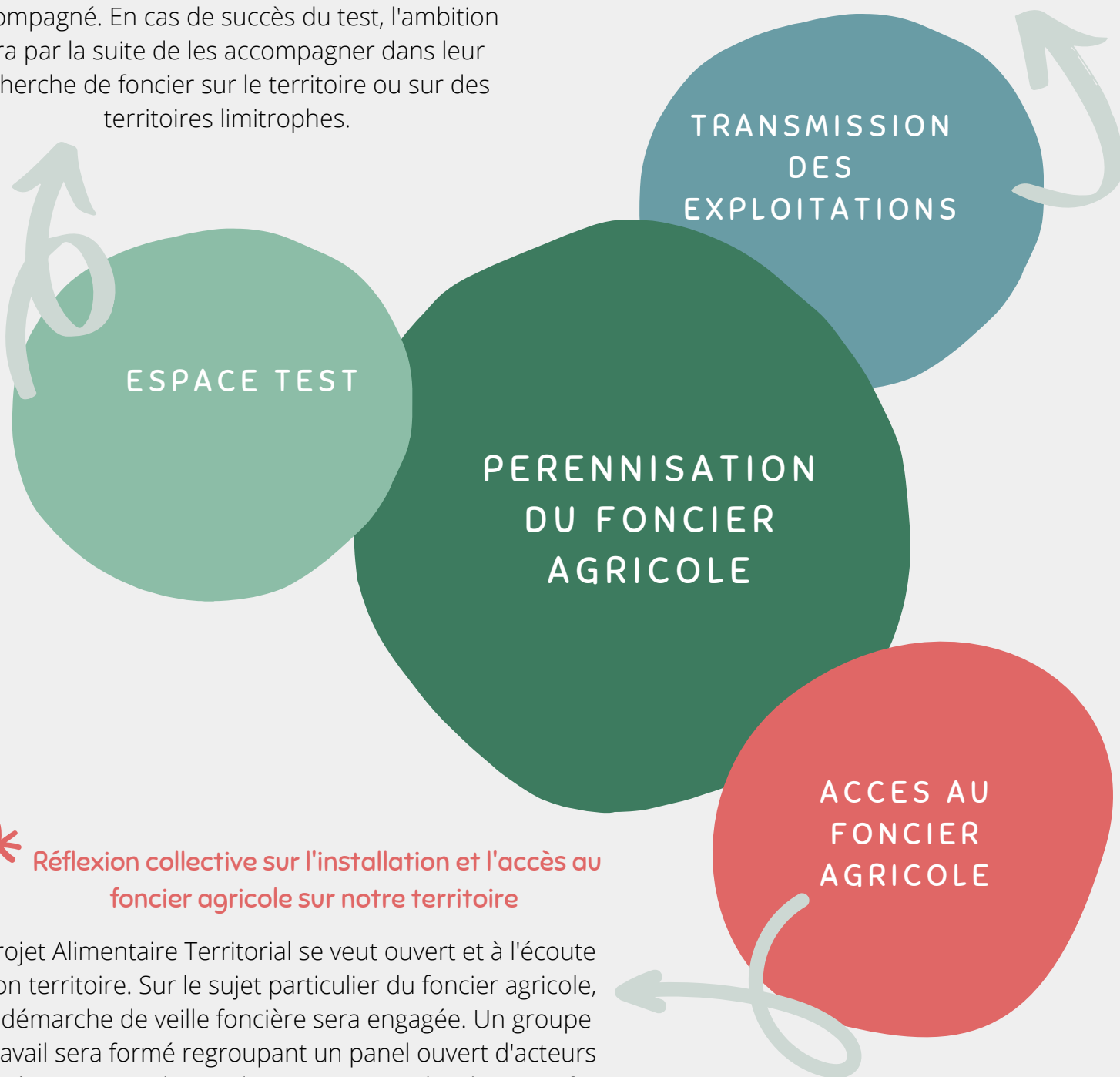


* Mener une réflexion croisée sur les enjeux de la transmission des exploitations sur notre territoire

Un grand nombre d'exploitants vont être amenés à cesser leur activité dans les 10 ans à venir. Notre ambition est de mener, au sein du PAT, une réflexion multi acteurs sur les enjeux de ces départs pour notre territoire afin d'anticiper et de dégager des solutions adaptées. L'objectif est également de faire du PAT une porte d'entrée pour les futurs cédants vers les acteurs en charge de les accompagner dans leur transmission.

* Installer UN espace test dédié au maraîchage

Le territoire ne compte aujourd'hui aucun espace test et souffre d'un manque de maraîchers diversifiés et de plein champ. L'objectif est de trouver un terrain agricole approprié afin d'installer un espace test sur lequel des porteurs de projet pourront éprouver leur projet dans un cadre accompagné. En cas de succès du test, l'ambition sera par la suite de les accompagner dans leur recherche de foncier sur le territoire ou sur des territoires limitrophes.



* Réflexion collective sur l'installation et l'accès au foncier agricole sur notre territoire

Le Projet Alimentaire Territorial se veut ouvert et à l'écoute de son territoire. Sur le sujet particulier du foncier agricole, une démarche de veille foncière sera engagée. Un groupe de travail sera formé regroupant un panel ouvert d'acteurs compétents et en charge de ces questions localement afin de réfléchir collectivement à la démarche d'installation ainsi qu'à l'accès au foncier des porteurs de projets agricoles.

* Développer une filière légumes de plein champ pour une commercialisation en demi gros

La culture de légumes de plein champ est quasiment inexistante sur notre territoire. L'objectif est de mener une véritable réflexion avec les producteurs intéressés sur le développement de cette culture et de construire la filière qui leur permettra d'écouler leurs productions localement en demi-gros, vers la restauration collective notamment. Les mots clefs devant être "accompagnement technique", "contractualisation" et "planification". Des filières se développent depuis peu sur les territoires voisins, l'objectif est de travailler ensemble à leur expansion sur notre territoire.

* Développer les sources de protéines végétales localement

Le PAT se donne pour objectif, en lien avec les producteurs intéressés de mener une réflexion sur le développement de ces productions et de leurs circuits de commercialisation. Cela passera par la construction d'accompagnements techniques, de la formation organisée sur notre territoire, la création d'un réseau d'acteurs à l'échelle locale ou encore de suivi des travaux de recherche en matière semencière par exemple.

LEGUMES DE PLEIN
CHAMP ET DEMI
GROS

LEGUMINEUSES &
CEREALES

DIVERSIFICATION
DES
PRODUCTIONS &
FILIERES

MARAICHAGE
DIVERSIFIÉ

BOVINS
ALLAITANTS &
ENGRAISSEMENT

* Installer UN maraîcher diversifié

Quelques maraîchers diversifiés sont installés sur le territoire mais encore trop peu pour répondre à la demande. L'objectif est donc de sourcer du foncier adapté à une activité maraîchère et d'accompagner l'installation d'au moins un maraîcher au cours du Projet.

* Réflexion sur l'élevage bovin allaitant & l'engraissement sur le territoire

Historiquement, une très grande partie des broutards nés sur le territoire sont exportés pour être engraisés en Italie notamment.

Aujourd'hui, la réduction des cheptels diminue d'autant ces exportations. Corrélativement, l'engraissement localement tend aussi à se raréfier. Le diagnostic agricole a mis en évidence une volonté des coopérateurs d'accompagner le développement d'ateliers d'engraissement localement, objectif poursuivi par le PAT couplé à un approvisionnement local en terme de nutrition animale. L'ambition étant également de travailler à la construction de débouchés localement.

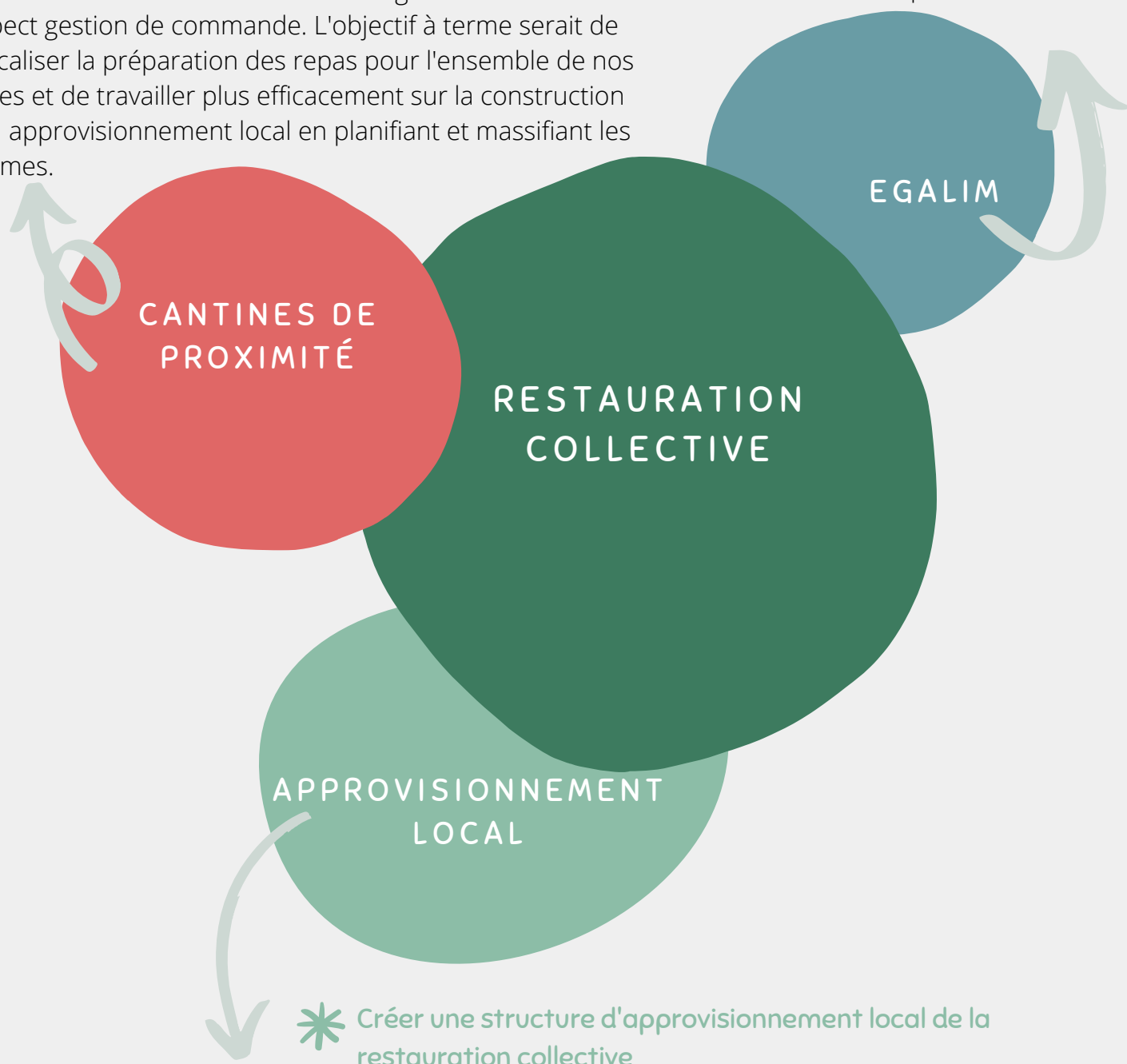


* Mener une réflexion globale sur le système d'organisation de nos cantines scolaires

35 communes sur 60 ont une école et 24 gèrent en direct la cantine alors que les autres font appel à des prestataires internes et externes au territoire. Une proposition sera soumise aux élus du territoire portant sur la mutualisation des cantines au sein de 4 ou 5 cantines de proximité déjà existantes et capables de produire plus de repas. La compétence de gestion de ces unités sera également soumise à discussion, communale, intercommunale, ou par l'intermédiaire d'un syndicat intercommunal à vocation unique. Cette mutualisation pourrait permettre de travailler sur des menus communs et de décharger les cantiniers de l'aspect gestion de commande. L'objectif à terme serait de relocaliser la préparation des repas pour l'ensemble de nos écoles et de travailler plus efficacement sur la construction d'un approvisionnement local en planifiant et massifiant les volumes.

* Soutenir et accompagner l'application progressive de la loi Egalim dans l'ensemble de nos écoles

Le taux d'application des mesures de la loi Egalim sur le territoire reste très faible pour de multiples raisons. L'objectif est donc d'accompagner nos cantines dans son application, notamment à travers la construction d'un système d'approvisionnement leur permettant d'entrer plus facilement dans les critères requis.



A ce jour, seuls quelques producteurs fournissent certaines cantines. L'objectif est de fédérer un groupe de producteurs au sein d'une structure dont la forme reste à définir, soutenue par une solution logistique professionnelle. L'enjeu est également de ne proposer qu'une seule interface à la restauration collective pour la passation de commandes avec facturation unique.



* Action fil rouge en collaboration avec les écoles et accueils périscolaires volontaires du territoire

L'objectif est de coconstruire avec les écoles et accueils périscolaires du territoire, une action fil rouge sur plusieurs mois. Il s'agira d'aborder différentes thématiques telles que la nutrition, l'alimentation, l'environnement au sens large mais également l'environnement proche des enfants, celui de leur cadre de vie, de la ruralité, de l'agriculture etc. L'ambition étant de créer du lien, durablement, avec les acteurs du territoire engagés sur ces sujets.

* Valoriser notre patrimoine rural et agricole

Notre territoire est riche de sa ruralité et de son agriculture. Il est en revanche urgent de recréer du lien entre habitants et agriculteurs. L'ensemble des actions menées dans le cadre du PAT auront cet objectif en ligne de mire. Journées fermes ouvertes, événements valorisant nos productions locales, etc...seront autant d'actions réfléchies et menées.

Un carnet de producteurs locaux verra le jour au premier semestre 2023. Il sera distribué auprès des consommateurs du territoire. Des vidéos/mini séries d'agriculteurs seront également diffusées afin de faire connaître et promouvoir le métier.

SENSIBILISER LES PLUS JEUNES

CREER DU LIEN

EDUCATION ET ACCESSIBILITÉ ALIMENTAIRES

UN ALIMENTATION ACCESSIBLE & EQUITABLE

* Promouvoir un accès alimentaire équitable sur le territoire

Notre territoire est constitué de 60 communes. Le comité technique en charge de ce sujet aura pour mission de travailler à l'élaboration de solutions adaptées à la physionomie de notre territoire afin de permettre un accès alimentaire équitable.



NOS ACTIONS DÉJÀ MENÉES

Rencontres élus

86 maires et conseillers municipaux représentant l'ensemble des communes du territoire ont été rencontrés de manière quasi individuelle. Ces rencontres ont permis de faire connaître le PAT et de les impliquer dans la démarche. Elles ont également été l'occasion d'acquérir une connaissance précieuse du territoire.

Tournée des marchés

Dès le début de l'état des lieux, l'équipe du PAT, accompagnée d'élus, est allée à la rencontre des consommateurs sur les différents marchés du territoire. Ces rencontres ont été l'occasion de premiers échanges et remontées des consommateurs.

Rencontres

Dès le départ, l'équipe du PAT s'est attachée à rencontrer les acteurs du territoire concernés par les questions agricoles et alimentaires. Ainsi les coopératives, transformateurs, distributeurs, établissements d'enseignement agricoles ont été intégrés à la démarche. Des échanges et retours d'expériences ont également lieu régulièrement avec les trois autres PAT du département de l'Allier et le PAT du SMAD des Combrailles.

Réunion Egalim

A la suite des rencontres élus, le constat de la méconnaissance des dispositions de la loi Egalim par ces derniers ainsi que par leurs agents de cantine s'est imposé. Une réunion d'information réunissant plus de 30 personnes (agents et élus) a été organisée afin de présenter les dispositions de cette loi.

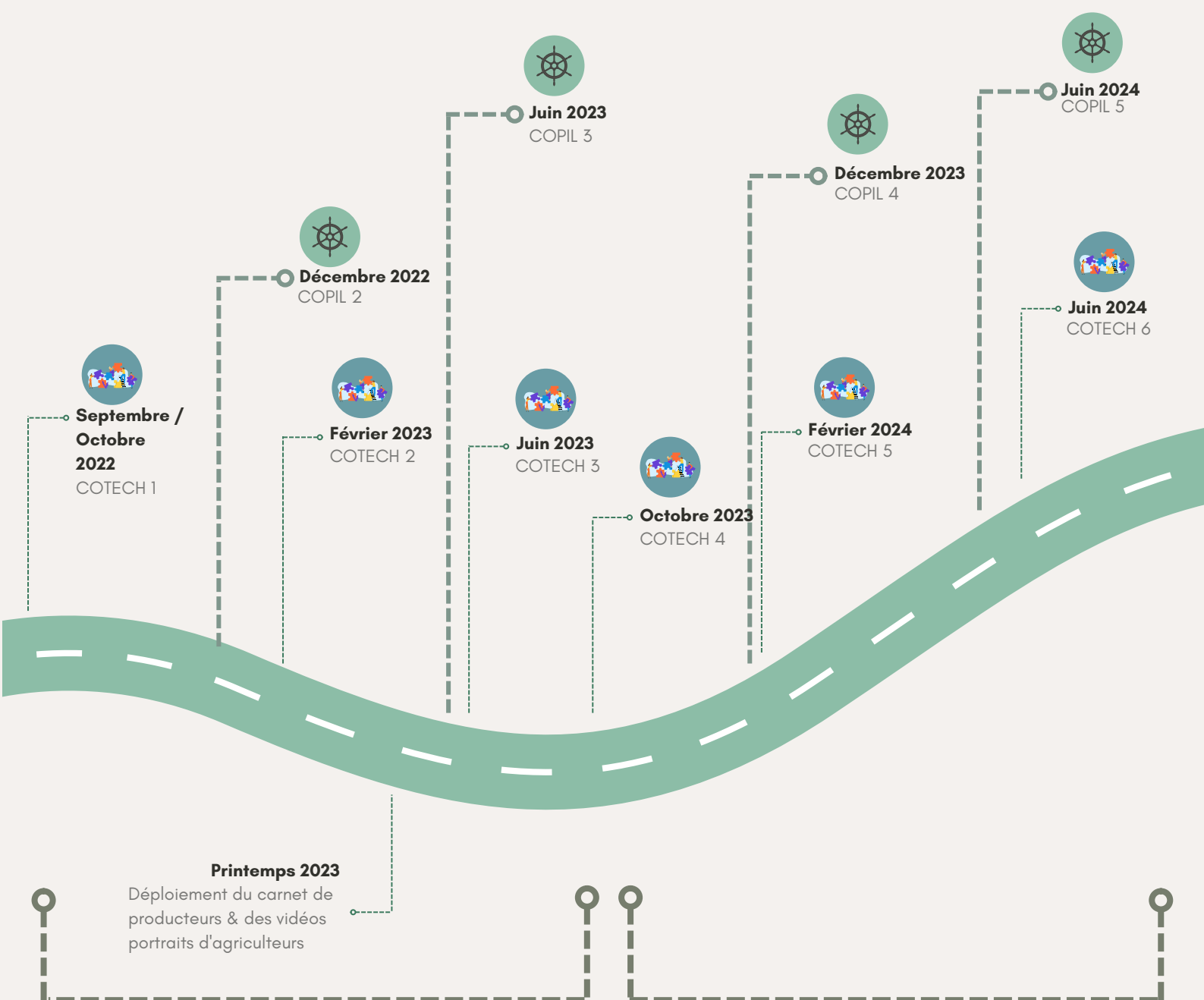
Evènements communautaires

Dans le but de consommer local et de valoriser les produits locaux, la Communauté de communes fait désormais appel à des producteurs de son territoire lors de l'organisation d'évènements communautaires.

Repas 100% local

Afin de lancer notre travail sur la restauration collective, une proposition de repas 100% local a été soumise à l'ensemble des cantines et Ehpad du territoire. La quasi majorité a répondu présent. Ce sont donc 4 000 repas qui ont été servis sur la base d'un menu 100% local, composé de produits issus du territoire communautaire ou limitrophe et Egalim compatibles (une viande Label rouge et une pomme AB). La Communauté de communes a géré l'organisation de ce repas de la prise des commandes à la livraison des produits. Cet exercice grandeur nature a permis de mettre en évidence les facteurs clefs de réussite d'un système d'approvisionnement local, à savoir, une interface logistique et de facturation professionnelle et mutualisé dans le respect des règles de la commandes publiques.

CALENDRIER



La deuxième année de notre PAT va être marquée par les premières réunions de nos quatre Comités techniques. Ces premières réunions, qui vont avoir lieu en septembre/octobre 2022, vont être le point de départ de réflexions très concrètes sur les actions à mettre en place à plus ou moins long terme. Les objectifs énoncés précédemment seront la base de travail de ces COTECH. Les démarches validées dès les premières rencontres auront vocation à être mise en place dès la fin de l'année 2022. Un projet de carnet de producteurs sera également engagé sur cette fin d'année.

La troisième année de notre PAT sera consacrée à la mise en place des actions identifiées et la poursuite de celles déjà engagées. L'objectif étant d'avoir une démarche PAT définitivement installée à la fin de la troisième année du projet. Les Comités techniques et le Comité de pilotage se réuniront jusqu'au terme de ces trois années.

DIAGNOSTICS

Trois diagnostics ont été réalisés sur le territoire. L'un porte sur les habitudes de consommation des habitants ainsi que sur leurs attentes concernant le PAT. Le second porte sur l'état de la production agricole jusqu'à la transformation. Enfin le troisième concerne la restauration collective dans les écoles maternelles et primaires du territoire.

Ces trois diagnostics, en plus des nombreuses rencontres menées depuis le début du PAT, ont contribué à l'identification des quatre orientations détaillées plus haut.

DIAGNOSTIC CONSOMMATEURS

METHODE

Afin de connaître plus précisément les attentes des consommateurs en matière alimentaire ainsi que leurs habitudes actuelles de consommation, un questionnaire a été distribué dans chaque foyer du territoire, questionnaire également disponible en ligne via le site internet de la Communauté de communes.

RESULTATS

614 questionnaires ont été récoltés et ont servi de base à l'étude qui suit. La très grande majorité des communes du territoire sont représentées dont Gannat avec 21% de répondants et Saint-Pourçain-Sur-Sioule, 13%. Ces résultats viennent directement alimenter le travail mené dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial.

PROFIL DES REPONDANTS

Les répondants sont à 55% âgés de 20 à 60 ans et à 44% âgés de plus de 60 ans, pour des foyers composés à 43 % de 2 personnes. Plus de 60% ont une activité professionnelle contre 37% de retraités, 2% d'étudiants et 1% de personnes sans activités.

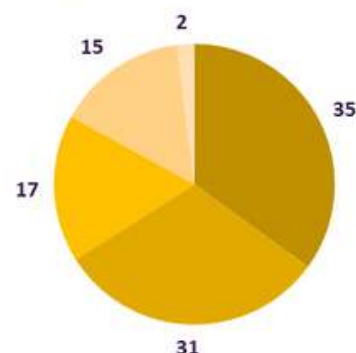
1- Les attentes autour de la question alimentaire



A **66%**, les attentes autour de ce Projet se cristallisent autour de deux sujets principaux, à savoir, **une meilleure information sur les productions alimentaires locales** et **une réorganisation de la distribution alimentaire sur le territoire**. Cela dénote non seulement un manque de communication autour des productions existantes ainsi qu'un système de distribution alimentaire non adapté aux attentes des consommateurs.

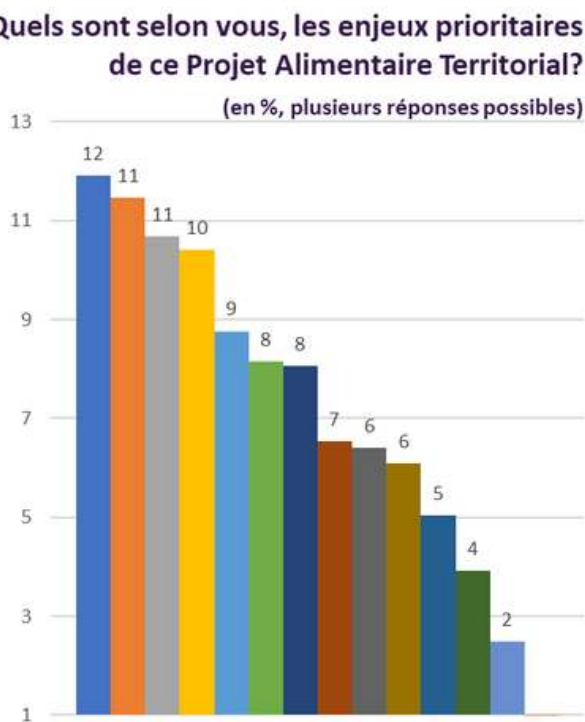
Qu'attendez-vous du Projet Alimentaire Territorial de la Communauté de communes Saint Pourçain Sioule Limagne (en %, plusieurs réponses possibles)

- Une meilleure information sur les productions alimentaires du territoire
- Une réorganisation de la distribution alimentaire sur le territoire
- Des rencontres et échanges entre les acteurs de l'alimentation du territoire
- Une réorganisation de la production alimentaire sur le territoire
- Autre



Quels sont selon vous, les enjeux prioritaires de ce Projet Alimentaire Territorial? (en %, plusieurs réponses possibles)

- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- Le développement de la consommation de produits locaux
- Le développement de filières agricoles locales
- Le rapprochement entre consommateurs et producteurs
- La réduction des déchets et des emballages
- La préservation de l'environnement
- L'éducation alimentaire
- Le soutien aux exploitations agricoles
- L'amélioration de la qualité des repas dans la restauration collective
- La lutte contre la précarité alimentaire
- Le développement de l'agriculture biologique
- Le développement de productions sous signes de qualité
- La promotion de l'agriculture comme facteur d'insertion sociale
- Autre



Avec plus de **30%** de réponses à eux trois, **le développement de filières agricoles locales, la consommation de produits locaux et le rapprochement entre consommateurs et producteurs** représentent des enjeux prioritaires pour une grande partie des répondants et soulignent l'intérêt des consommateurs pour une relocalisation de leur alimentation. **La lutte contre le gaspillage alimentaire** ainsi que la **réduction des déchets et des emballages** le sont également avec plus de **20%** de réponses. La préservation de l'environnement et l'éducation alimentaire viennent ensuite devant le développement des productions sous signes de qualité ou durable.

La **concurrence de la grande distribution** et le **prix des produits de qualité** représentent un frein à l'accès à une alimentation de proximité et de qualité pour la majorité des répondants. Avec **30%** de réponses cumulées, le critère de l'organisation de la distribution est pointé à travers **le manque de magasins en local** ou encore **la dispersion des lieux de vente**. Enfin, le manque d'information, d'éducation, tout comme le manque de volonté politique sont soulevés dans une moindre mesure comme facteurs limitants.

Qu'est ce qui limite, selon vous, l'accès à une alimentation de proximité et de qualité (en %, plusieurs réponses possibles)

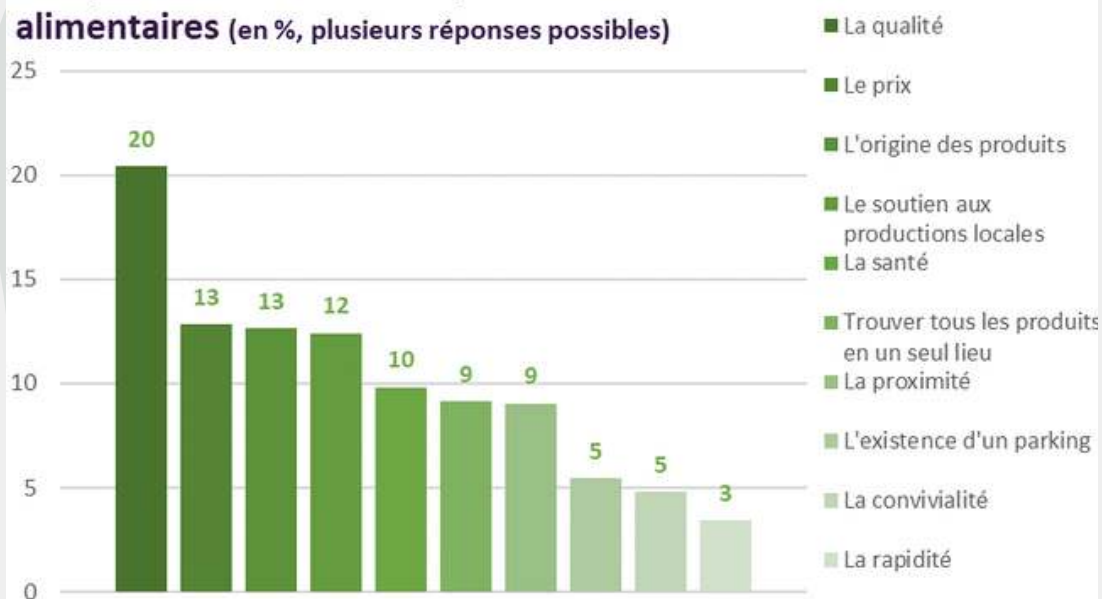


2- Les achats alimentaires



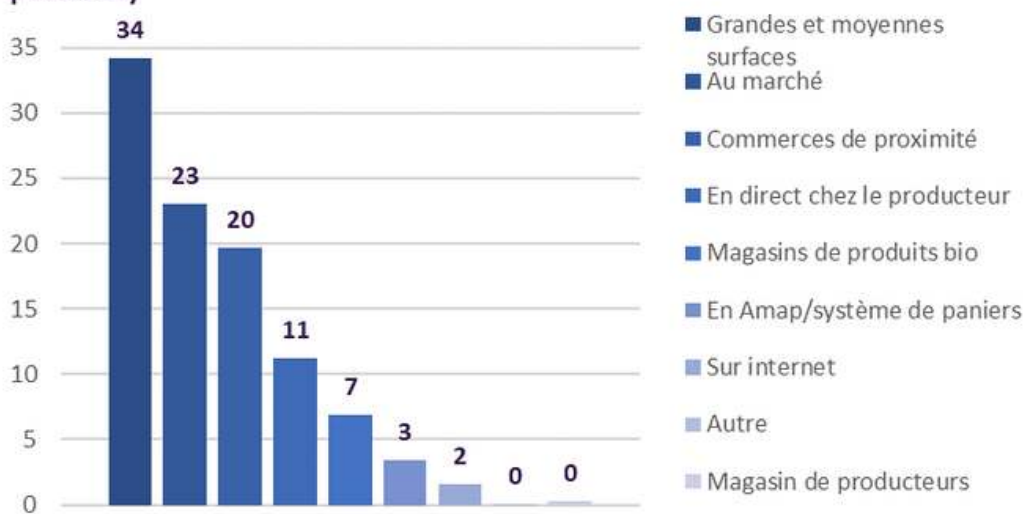
Avec 20% de réponses, la **qualité des produits** est le premier critère de choix en matière alimentaire devant le **prix**, **l'origine des produits** et le **soutien aux productions locales**, à égalité. Les critères de la grande distribution que sont l'existence d'un parking, la rapidité, la faculté de trouver tous les produits en seul lieu ne viennent qu'en fin course. La santé n'arrive qu'en milieu de tableau avec 10% de réponses.

Sur quels critères de choix portent vos achats alimentaires (en %, plusieurs réponses possibles)



La grande surface demeure le lieu d'achat le plus fréquenté. Les **marchés** et **commerces de proximité** représentent à eux deux plus de **40%** des réponses ce qui confirme le caractère rural du territoire et l'attachement à ces lieux d'achat. 16% des répondants privilégient, quant à eux, les achats directs auprès de producteurs, ou via des systèmes de paniers.

Où faites-vous vos courses? (en %, plusieurs réponses possibles)

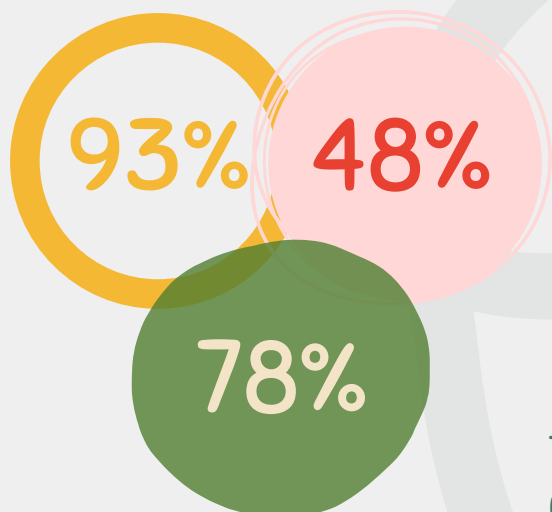


89% des personnes interrogées se prononcent en faveur de la présence d'un commerce de proximité, multi-services, dans leur commune pourvu en produits locaux. En dehors de Gannat et Saint-Pourçain, ce taux est de 84%.



89%

3- Produits locaux

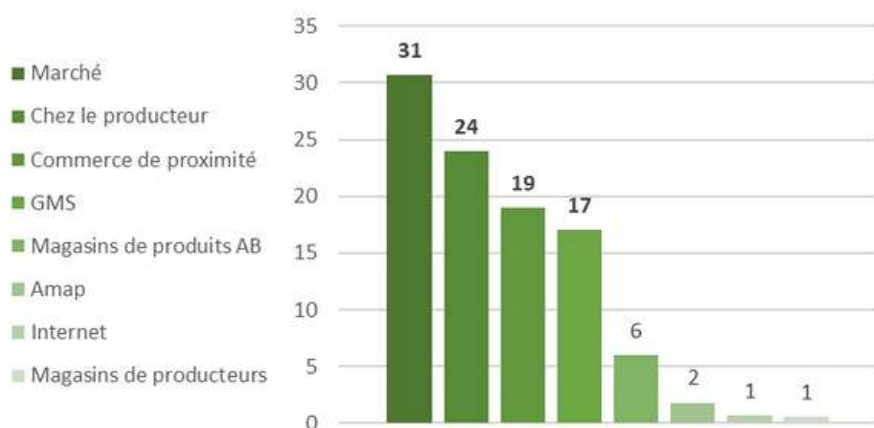


93% des répondants déclarent consommer des produits locaux, en majorité de la viande pour 50% d'entre eux, des légumes (39%) et du fromage (30%).

48% des répondants estiment que l'offre en produits locaux n'est pas assez accessible en majorité sur les fruits (19%) et légumes (26%).

78% des répondants seraient prêts à payer un peu plus cher pour consommer local et de qualité.

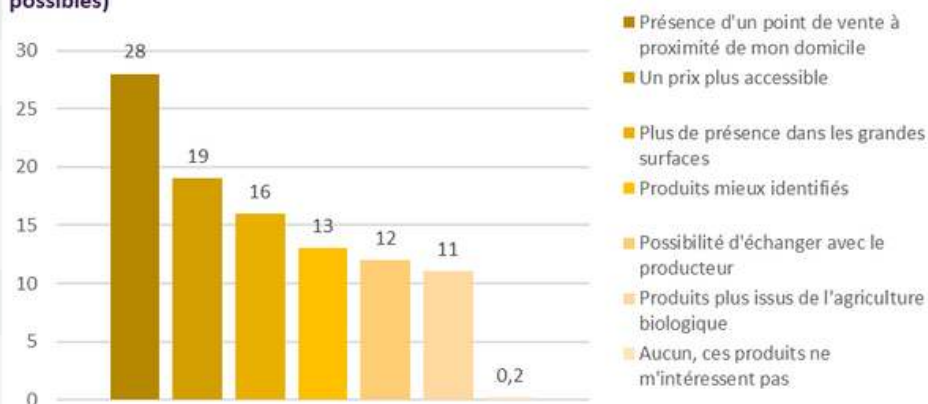
Où achetez-vous vos produits locaux? (en %, plusieurs réponses possibles)



A 31%, les achats de produits locaux se font en majorité au **marché** juste devant les achats directement auprès de producteurs pour 27% (à la ferme, via des Amap ou des magasins de producteurs). Les commerces de proximité tiennent également une bonne place dans ces achats juste devant la grande distribution qui développe son offre en la matière.

Une nouvelle fois, avec 28% de réponses, **les points de vente de proximité** sont plébiscités pour le développement de la consommation de produits locaux. 19% des répondants mettent en avant un **prix plus accessible** pour inciter à la consommation de ces produits. Enfin, demeurant un lieu d'achat pour de nombreux sondés, les grandes surfaces restent un critère de choix.

Quels critères pourraient vous inciter à consommer plus de produits alimentaires locaux? (en %, plusieurs réponses possibles)



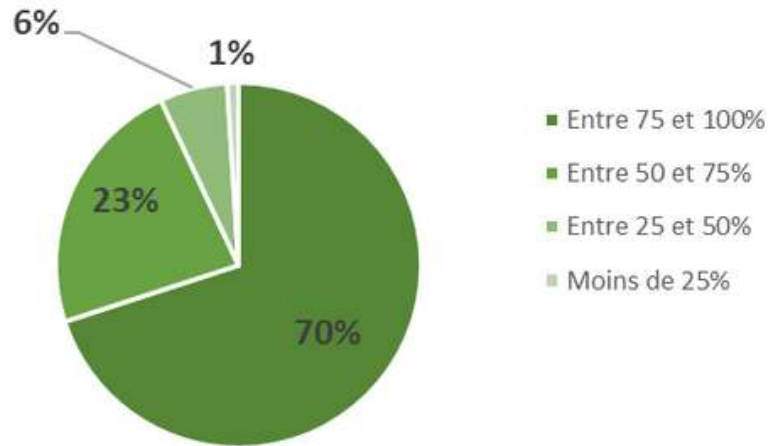
A 65 % les répondants considèrent que "consommer local" signifie consommer des produits issus des communes voisines et du département.
25% considèrent l'échelon régional contre 10% pour l'échelon national.

4- Les repas



Plus de 90% des répondants déclarent prendre plus de 50% de leur repas à domicile. Ceci tient à la part de retraités ayant répondu mais dénote également une tendance de territoire consistant à privilégier les repas au domicile. Lorsque ces repas sont pris en dehors du domicile, ils le sont en majorité dans des restaurants privés. La "gamelle" du déjeuner est assez représentative au détriment de la restauration rapide qui ne représente que 10 % des réponses.

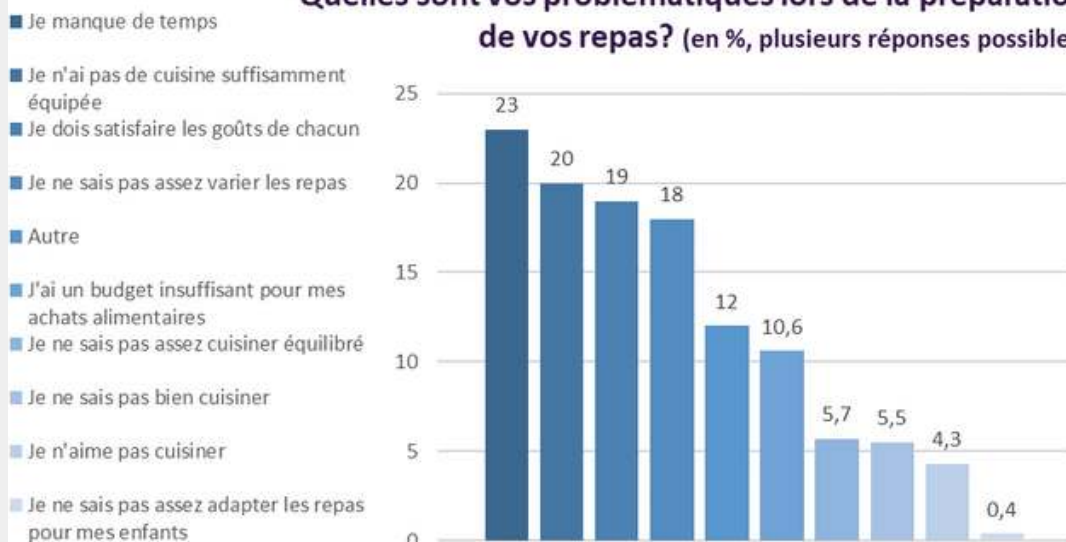
Quelle proportion de repas prenez-vous à domicile?



Selon plus de DEUX TIERS DES REpondants, trois critères principaux guident leur choix de préparation des repas, à savoir, L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE, LE GOÛT et LA SAVEUR. Viennent ensuite le prix (13%), le temps (12%) et la convivialité. Pour une majorité de sondés, les repas doivent donc rester un plaisir équilibré.



Quelles sont vos problématiques lors de la préparation de vos repas? (en %, plusieurs réponses possibles)



Si le **temps** n'est pas le premier critère de choix lors de la préparation des repas, il est en revanche, pour **23%** des sondés, la principale problématique. L'équipement des cuisines, les différents goûts à satisfaire ou encore le budget viennent ensuite. Varier les repas ressort également comme étant une difficulté à l'inverse de la notion d'équilibre alimentaire qui n'en est pas une, de même que le goût pour la cuisine.

5- Produits issus de l'agriculture biologique

67.5% des répondants déclarent consommer des produits issus de l'agriculture biologique



16% déclarent en consommer tout le temps

Plus de 60% n'en consomment que de temps en temps ou seulement pour quelques produits

Cultiver un potager

68% des répondants cultivent un potager, ce qui découle du caractère rural du territoire.



Pour 52% d'entre eux, ces potagers couvrent moins de 25% de leur besoin en légumes. Seulement 10% couvrent plus de 75% de leur besoin.



CONCLUSION

Les résultats de ce questionnaire démontrent la volonté des consommateurs d'être mieux informés sur les **productions alimentaires présentes sur leur territoire et ce, dans l'optique** de consommer plus de produits locaux. Cela passe notamment par un rapprochement et une meilleure connaissance avec les producteurs et le **développement de filières agricoles locales**.

Les sondés attachent également une grande importance à la réduction du **gaspillage alimentaire, des déchets et emballages**.

Concernant les lieux d'achat de produits alimentaires, les grandes et moyennes surfaces demeurent des lieux de consommation importants pour une grande partie des répondants. Les marchés et commerces de proximité tiennent toutefois une place de choix dans leurs habitudes d'achats. Cette tendance est également le reflet de la dominante rurale du territoire sur lequel **les commerces de proximité** gardent toute leur importance pour la vie des communes. Ils sont d'ailleurs plébiscités par les consommateurs, y compris pour faciliter la distribution de produits locaux.

Enfin, bien que **le prix** demeure une préoccupation importante, **la qualité, le goût et la saveur** restent des fondamentaux au moment de se mettre à table.

Ces retours confortent la démarche engagée dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (PAT) de rapprochement entre producteurs et consommateurs y compris de la restauration collective. Dans les prochains mois, un annuaire de l'ensemble des producteurs locaux engagés sur de la vente en circuits courts sera réalisé et mis à disposition des habitants du territoire.

Dans le même temps, les acteurs du PAT poursuivent leur travail pour favoriser l'accessibilité à une alimentation de qualité pour tous.

Enfin, le Projet alimentaire s'attachera à mener un travail de fond pour lutter contre le gaspillage alimentaire auprès de tous les publics, en particulier les jeunes, et ce avec l'ensemble des partenaires du territoire engagés sur ce sujet.

Nous restons à votre écoute!

En attendant, MANGEZ BON, MANGEZ SAIN, MANGEZ LOCAL!

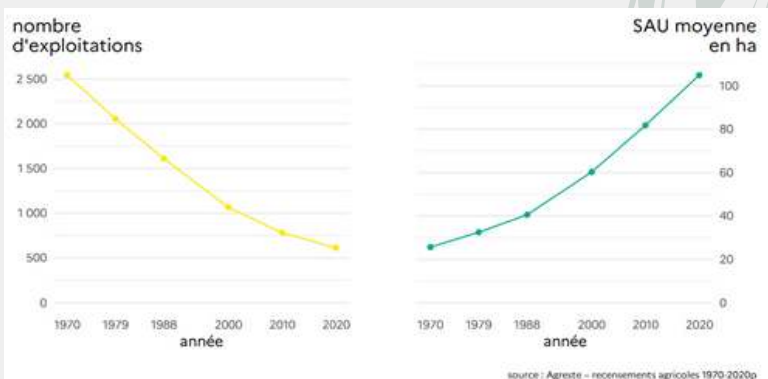
DIAGNOSTIC AGRICOLE

Le diagnostic agricole a été confié à la Chambre d'agriculture de l'Allier, chambre consulaire en charge des questions agricoles sur le territoire, selon un cahier des charges détaillés. Le travail de la Chambre a balayé l'ensemble des productions du territoire, en intégrant la transformation et la commercialisation. Le diagnostic est repris ci-dessous.

1 - Une production agricole territoriale aux forts atouts

UN TERRITOIRE MARQUE PAR L'AGRICULTURE

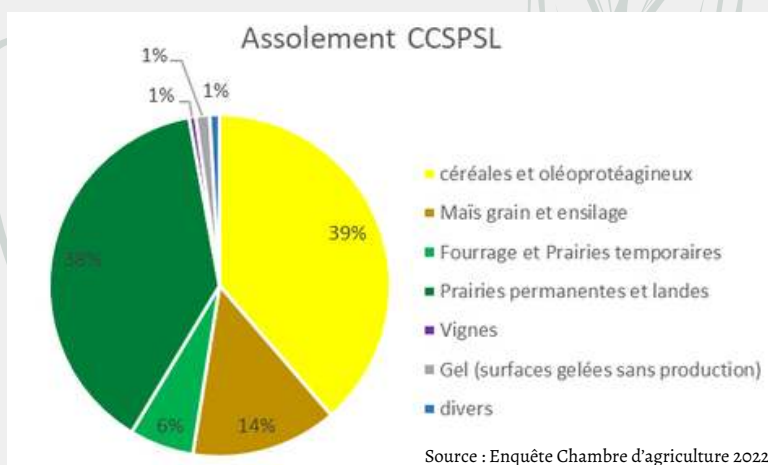
Le territoire de la Communauté de communes de Saint-Pourçain-Sioule-Limagne compte 804 exploitants répartis sur 613 exploitations agricoles (Recensement Agricole 2020). La surface agricole utile est de 61 265 hectares, soit 67% de l'ensemble du territoire. L'influence de l'activité agricole se retrouve aussi au niveau des différentes entreprises d'amont et d'aval des filières agricoles nombreuses sur le territoire et pourvoyeuses d'emplois (plus de 1.000 emplois).



RECU DU NOMBRE D'EXPLOITATIONS MAIS STABILITE DES SURFACES AGRICOLES

Le territoire a perdu la moitié de ses exploitations en 20 ans alors même que la surface utilisée par l'ensemble de ces dernières est restée quasiment stable.

La SAU par exploitation a donc connu une forte augmentation en 10 ans pour passer de 81.8 h en 2010 à 104.9 h en 2020. Cet agrandissement s'est accompagné d'une augmentation des structures sociétaires à plusieurs associés ainsi que d'une augmentation de la valeur du capital des exploitations les rendant, de fait, plus difficiles à reprendre.



DES PRODUCTIONS EN EVOLUTION

Le territoire de la Communauté de communes regroupe les principales productions emblématiques du département de l'Allier: céréales et cultures de Limagne, élevage bovin destiné à la production de viande, vin de St-Pourçain. Malgré cette diversité des productions, certaines essentielles pour l'alimentation humaine demeurent largement déficitaires. C'est le cas de l'ensemble des fruits et légumes ainsi que des légumineuses à destination de l'alimentation humaine.

Par ailleurs, une évolution des productions concernant l'élevage est aussi à noter. Nous remarquons une diminution du nombre de bovins (-14%) et d'ovins (-31%) par rapport à 2010. A contrario, une forte augmentation du nombre de volailles (+82%), notamment les volailles de chair, est observée depuis 2010. Cette forte hausse est liée à la demande croissante des consommateurs français en volaille conjuguée à la présence marquée sur le territoire de la filière volaille (abattoir, intégrateurs...). Le développement cette filière avicole s'est notamment traduit par une diversification de production des exploitations agricoles. L'aviculture étant parfois un levier pour permettre l'installation d'un jeune agriculteur sur une exploitation.

DES FILIERES QUALITÉS ET AB EN LENTE EXPANSION

En juin 2020, 39 exploitations en agriculture biologique ou en conversion sont recensées sur le territoire communautaire contre 19 en 2015. Les exploitations sous signe de qualité officiel et label sur le territoire sont également passées de 23% des exploitations en 2010 à 28% en 2020. Cette augmentation s'explique par une volonté historique des agriculteurs du territoire de développer des productions reconnues pour leurs qualités (plus ancien label rouge en viande bovine) ainsi que par les nouvelles attentes sociétales vis-à-vis de l'agriculture.

UNE GESTION DE L'EAU COMPLIQUÉE

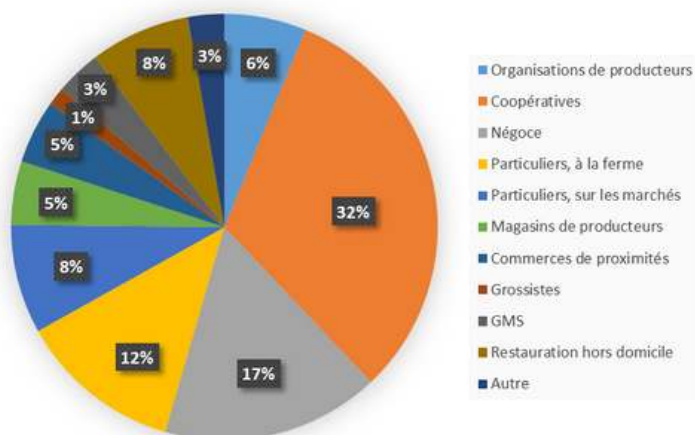
Les fortes sécheresses survenues en 2019 et 2020 sur le territoire ont particulièrement impacté la production céréalière mais également l'élevage. Sur le territoire communautaire, les surfaces irriguées représentaient 4 138 hectares en 2018 et 5 338 hectares en 2020. Ces surfaces oscillent en fonction des conditions climatiques annuelles, comme lors de sécheresse importante où elles sont plus importantes (ex : 2020). Toutefois, ces surfaces sont limitées avec peu de possibilités de développement, les droits disponibles à l'irrigation étant bloqués.

DES DEBOUCHÉS VARIES ET DES PROJETS DE DEVELOPPEMENT

Sur les 86 exploitations ayant répondu à l'une des enquêtes menées dans le cadre du diagnostic agricole, 38% ont une production sous signe de qualité ou certification et 22% transforment une partie de leur production. Concernant les débouchés, les coopératives sont le débouché majoritaire (53,49%) devant le négoce et la vente directe aux particuliers (à la ferme et sur les marchés) qui représentent respectivement 28% et 35% alors que seulement 8% des répondants fournissent la RHD.

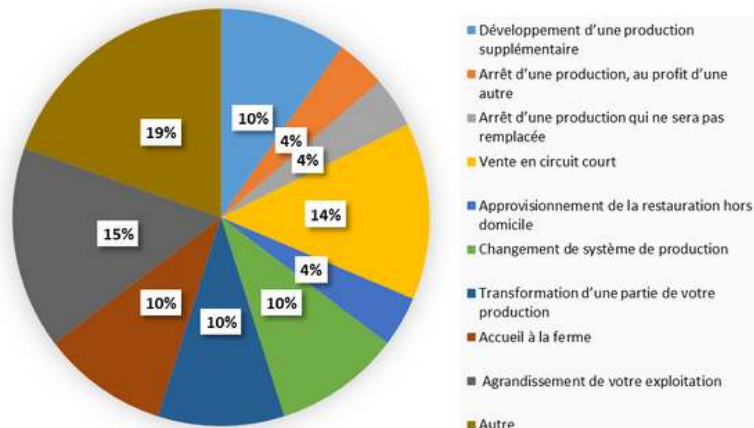
Près de 40% des enquêtés ont des projets pour leur exploitation. Parmi ces projets, 37% concernent une modification de la production. 27% des projets de développement de la vente en circuits courts et/ou d'accueil à la ferme. Enfin, 22% des enquêtés ont connu des projets avortés. Pour moitié d'entre eux, ces projets portés sur des agrandissements et/ou des constructions de bâtiment agricole. La principale raison des projets avortés est la problématique budgétaire.

Débouchés des exploitations



Source : Enquête Chambre d'agriculture 2022

Projets de développement des exploitations



Source : Enquête Chambre d'agriculture 2022

Enjeux

- Maintenir et développer les exploitations agricoles pour la pérennisation des productions et de leurs filières
- Poursuivre le développement des productions sous signes de qualité et Label pour répondre aux objectifs de la Loi Egalim
- Sécuriser les productions au regard des évolutions climatiques

2 - De nombreuses exploitations agricoles à transmettre à court terme

LA TRANSMISSION, UN ENJEU POUR LE TERRITOIRE

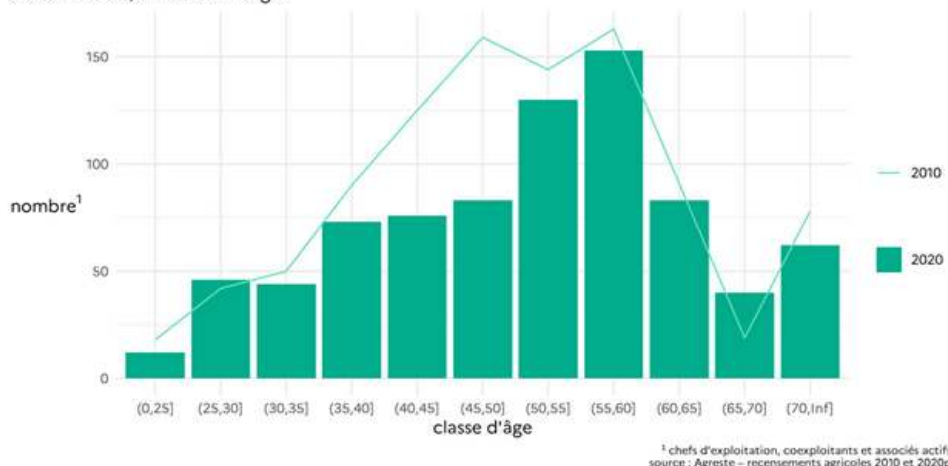
Selon le recensement agricole 2020, 29% des exploitations de St-Pourçain Sioule Limagne ont un chef d'exploitation ou le plus âgé des exploitants qui a plus de 60 ans. Ces 175 exploitations sont directement concernées par le départ potentiel à la retraite à 62 ans de l'agriculteur ce qui représente 1/6ème de la surface du territoire.

Entre les agriculteurs qui n'envisagent pas de cesser leur activité dans l'immédiat, et ceux qui ne connaissent pas le devenir de leur exploitation, c'est plus de 20% des agriculteurs du territoire qui n'avait pas encore prévu leur succession en 2020, dont 77% des plus de 60 ans. Cette pyramide des âges s'accroît dans les années à venir. En 2020, plus de 150 agriculteurs se situaient dans la classe d'âge des 55-60 ans et sont donc confrontés à la question de la transmission de leur exploitation auxquels s'ajoutent des agriculteurs âgés de plus de 60 ans qui n'ont à ce jour pas arrêté leur activité.

Un des enjeux fort pour le territoire est le renouvellement de la génération des agriculteurs en fin de carrière par de jeunes agriculteurs.

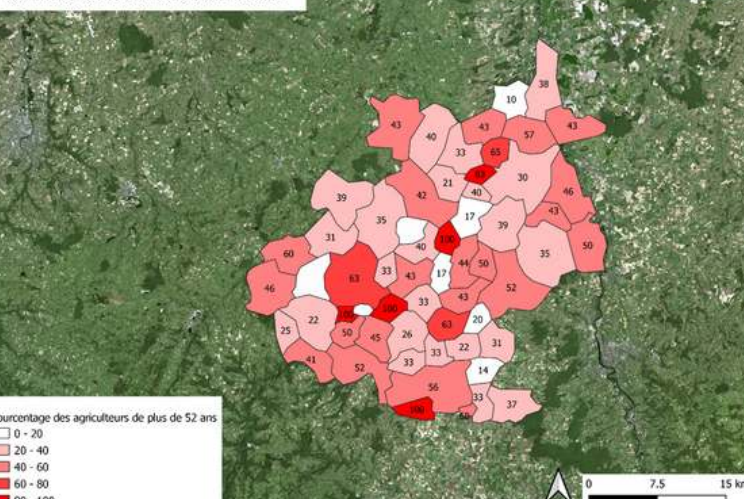
Depuis quatre ans, la moyenne des installations annuelles en agriculture est de 18 sur le territoire, dont 78% ont moins de 40 ans et font de la production agricole leur activité principale. **Si ce niveau d'installation se maintient, le renouvellement des générations s'opèrerait à hauteur de 70% sur le territoire.**

Âge des chefs d'exploitations
CC Saint-Pourçain Sioule Limagne

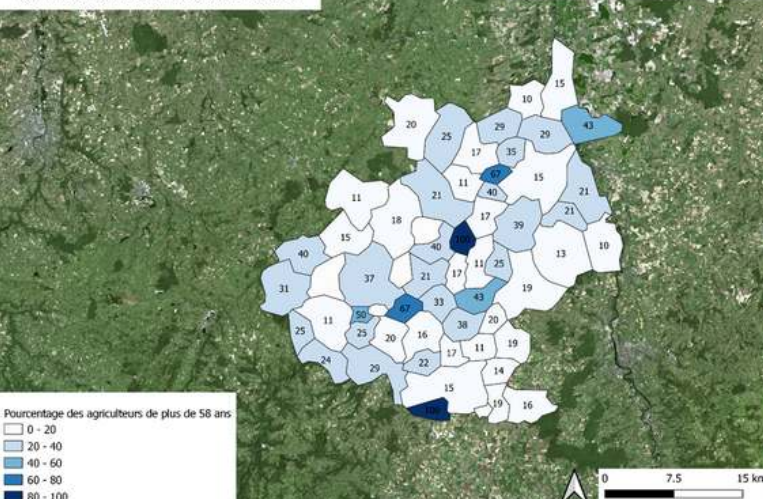


310 agriculteurs ont plus de 52 ans, ce qui représente 39% des exploitants agricoles répartis selon une grande disparité sur le territoire St Pourçain Sioule Limagne. Plus finement, 142 agriculteurs ont été identifiés comme ayant plus de 58 ans et donc directement concernés par les questions de transmission dans les 4 à 5 ans à venir. Leur renouvellement est donc crucial pour maintenir des actifs agricoles sur le territoire.

Agriculteurs de plus de 52 ans par commune sur le territoire de la CCSPSL
Réalisation Chambre d'agriculture de l'Ailier



Agriculteurs de plus de 58 ans par commune sur le territoire de la CCSPSL
Réalisation Chambre d'agriculture de l'Ailier



LA CHAMBRE D'AGRICULTURE A ENQUÊTÉ LES AGRICULTEURS DE PLUS DE 58 ANS POUR CONNAÎTRE LEURS INTENTIONS SUR LE DEVENIR DE LEUR EXPLOITATION, SOIT 142 AGRICULTEURS

Quatre réunions ont été organisées avec la Communauté de communes de St Pourçain Sioule Limagne en janvier 2022 sur le sujet de la transmission. La participation à ces réunions a été faible : 31 agriculteurs se sont déplacés au total, dont 22 âgés de plus de 58 ans concernés par l'enquête. Un phoning exhaustif a été réalisé auprès des 120 agriculteurs restant à enquêter avec un taux de retour limité de l'enquête de 36%. Toutefois 19% ont déclaré lors de nos appels avoir déjà transmis leur exploitation ou sont éventuellement en cours de transmission.

Les freins identifiés sont multiples :

- des agriculteurs qui ne se sentent pas encore concernés par leur départ en retraite et n'envisagent pas la transmission de leur exploitation,
- des agriculteurs qui ont l'habitude de travailler seul et font peu appel aux organismes pour les accompagner, et ne voit pas l'intérêt de répondre à cette enquête.
- une pression foncière qui entraîne des réticences à communiquer sur leurs intentions de transmission (malgré le secret statistique et professionnel des enquêtes).

Nombre d'agriculteurs	Retour de l'enquête
51	Ont répondu à l'enquête
53	Ont refusé de répondre à l'enquête
27	Ont répondu avoir déjà transmis leur exploitation (et n'ont pas répondu à l'enquête)
11	Ont été injoignable par téléphone (et n'ont pas répondu à l'enquête)

PROFIL EXPLOITANTS

La majorité des chefs d'exploitation enquêtés est mariée ou en couple (79%). Concernant la structure familiale de ces cédants, 32% des conjoint(e)s ont une situation professionnelle en lien avec l'exploitation agricole. La transmission de l'exploitation au conjoint est parfois une étape lors du départ en retraite du chef d'exploitation. Par ailleurs, 80% des agriculteurs enquêtés ont des enfants et 70% d'entre eux ont fait des études agricoles.

Ce constat est particulièrement révélateur des possibilités de reprises d'une exploitation au sein d'une famille. En effet, la succession familiale des exploitations, quasi exclusive les précédentes décennies, est un des enjeux des transmissions des exploitations.

Concernant les installations aidées (DJA), 30% des jeunes agriculteurs s'installent hors du cadre familial. Ce taux de création ou reprise d'entreprise par une personne extérieure à la famille du cédant est stable depuis plusieurs années dans le département.

PROFIL EXPLOITATIONS

FORME

Un peu plus de la moitié des agriculteurs (28) est en société, dont la moitié en GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun). 21 sont associés dont 6 avec plus d'un associé sur leur exploitation. La transmission des exploitations sociétaires est un enjeu important sur le territoire et le remplacement d'un associé, notamment hors du cadre familial, est une problématique.

SURFACE EXPLOITEES

La surface moyenne par actif des exploitations enquêtées est de 141 hectares, supérieure à la taille moyenne des exploitations du territoire (RGA2020). Sur ces 141 hectares, 78 hectares sont en fermage et 58 hectares en propriété.

La maîtrise du foncier (être en fermage ou en propriété) est une donnée importante pour la transmission future de l'exploitation.

SALARIAT

Concernant la main d'œuvre, 27% des agriculteurs enquêtés emploient un salarié, à temps plein pour 1/3 d'entre eux 5 agriculteurs passant par un groupement d'employeurs. Lors d'une reprise d'exploitation employant un salarié, le repreneur doit conserver l'emploi salarié. Selon les situations, cela peut constituer un frein à la transmission.

PRODUCTIONS PRINCIPALES

L'élevage et la polyculture sont les productions principales des exploitations enquêtées. A noter que 15% des agriculteurs commercialisent en vente directe, 13% font de la transformation, 3 exploitations ouvrent leurs portes pour accueillir du public.

Quelle est votre production dominante ?



Source : Enquête Chambre d'agriculture 2022

BATIMENTS

La moitié des exploitations déclarent avoir des bâtiments à moderniser dont trois avec besoin de mises aux normes. Or, il est important de préciser que l'état des bâtiments conditionnent les conditions de reprise lors de la transmission de l'exploitation.

DEVENIR DES EXPLOITATIONS ENQUÊTÉES

DEVENIR DES EXPLOITATIONS

Un agriculteur sur quatre ne connaît pas le devenir de son exploitation à ce jour. Concernant les productions, les exploitations céréalières spécialisées se transmettront pour deux tiers à un enfant ou au conjoint, et pour un tiers à un voisin qui va s'agrandir. La transmission des exploitations céréalières est donc très organisée et se fait majoritairement dans le cadre familial laissant peu de place à des installations hors cadre familial.

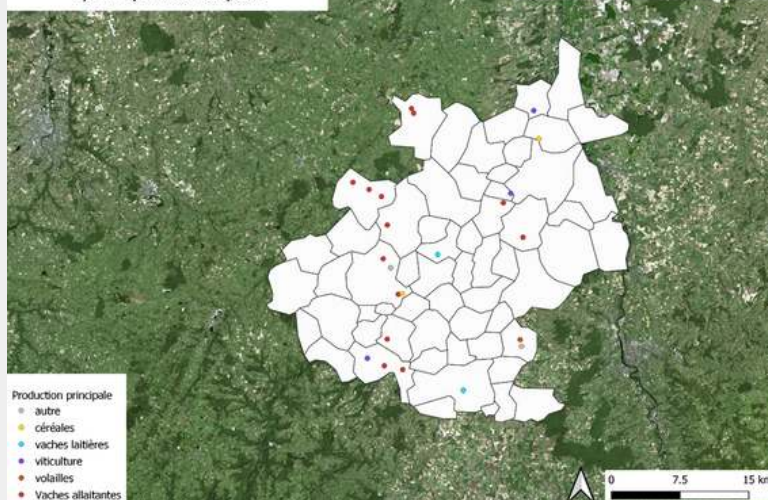
Pour les exploitations avec un atelier d'élevage (majoritairement bovins viande), 29% n'ont pas de repreneur, 43% vont transmettre à un enfant ou un autre membre de la famille, 17% à un voisin pour agrandissement et 8% ne savent pas à ce stade.

Pour les chefs d'exploitation qui ont un projet identifié de transmission, 63% déclarent vouloir installer un jeune agriculteur dont 82% à l'un de leurs enfants et ce, sur tous les types de production. 20% souhaitent transmettre à un voisin pour agrandissement et 11% à leur conjoint.

Au-delà des agriculteurs enquêtés, parmi les 2/3 des agriculteurs de plus de 58 ans qui ont donné une réponse concernant la transmission de leur exploitation, 39% d'entre eux connaissent le devenir de leur exploitation.

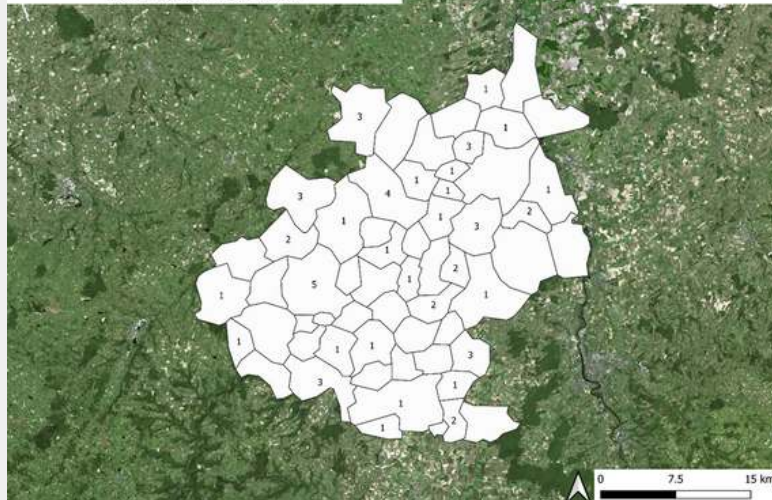
Agriculteurs avec un repreneur qui s'installe ayant répondu à l'enquête

Réalisation Chambre d'agriculture de l'Allier



Nombre d'agriculteurs par commune ayant déjà transmis leurs exploitations

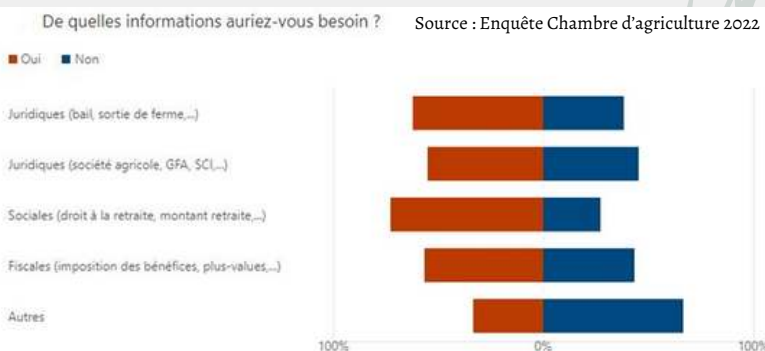
Réalisation : Chambre d'agriculture de l'Allier



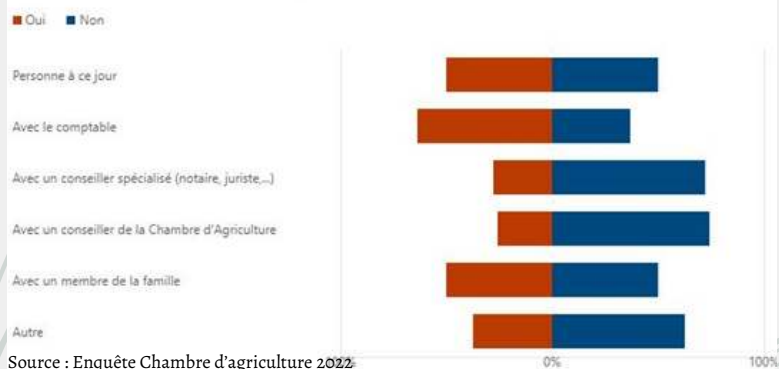
DEMARCHES ET BESOINS DES AGRICULTEURS ENQUETES

La transmission est un sujet peu abordé par les agriculteurs tant dans leur entourage qu'auprès d'organismes spécialisés.

La moitié des agriculteurs déclare ne pas avoir abordé la question de la transmission de leur exploitation, que ce soit en famille ou avec un organisme.



Avec qui avez-vous abordé la transmission ?

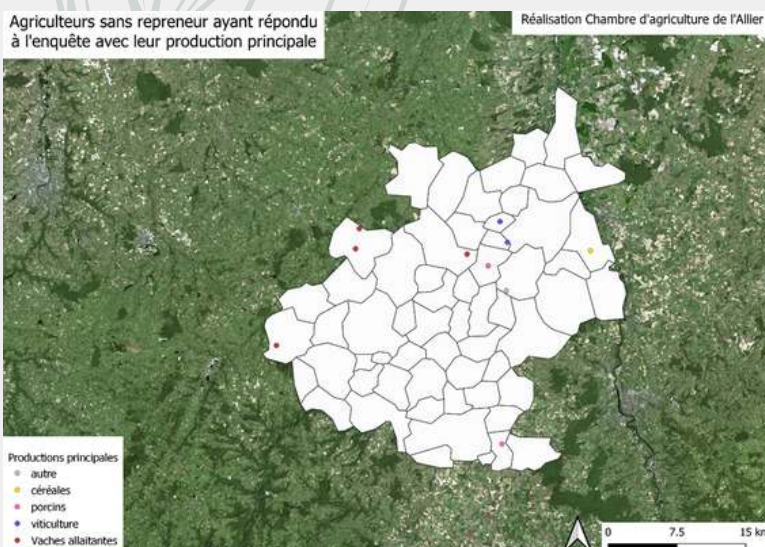


Seule la moitié a évoqué ce sujet en famille, alors qu'il est important que chacun exprime sa vision de la suite de l'exploitation pour préparer la transmission, même si elle doit se faire hors du cadre familial. Toutefois, il ressort de l'enquête que la majorité des agriculteurs sont en attente d'informations sur les différents aspects de la transmission (juridiques, fiscales, sociales...).

LES EXPLOITATIONS SANS REPRENEURS

Concernant les 25% d'agriculteurs enquêtés qui n'ont pas de repreneur connu, ce sont principalement des exploitations en élevage bovins allaitants qui sont concernées.

77% d'entre eux ont des enfants, dont 70% ont une formation agricole. Pour ces derniers, cela peut constituer une piste de transmission familiale dans quelques années. Aujourd'hui les enfants d'agriculteurs souhaitent souvent acquérir une expérience avant de devenir agriculteur, ce qui peut constituer un facteur de réussite par la suite. D'autres enfants qui n'expriment pas le souhait de reprendre au moment de la fin de carrière de leurs parents, peuvent souhaiter plus tardivement revenir sur l'exploitation familiale.



DEVENIR DU FONCIER

Cela représente 1 200 hectares sur la Communauté de communes. 64% est exploité en fermage, ce qui est plus élevé que la moyenne des agriculteurs enquêtés. Le devenir du foncier loué dépend des intentions des propriétaires. En effet, au départ du fermier, certains propriétaires peuvent souhaiter reprendre leur foncier pour l'exploiter eux-mêmes, ou le louer à un autre agriculteur de leur connaissance (qui est parfois leur fermier sur d'autres hectares). D'autres peuvent s'interroger sur la fiabilité d'un jeune agriculteur à assumer son fermage lors du démarrage de son activité.

La maîtrise du devenir du foncier est un point crucial pour la transmission des moyens de productions, en particulier dans un secteur où la pression foncière peut être forte.

DEVENIR DES BATIMENTS

38% des agriculteurs déclarent avoir des bâtiments qui ont besoin de modernisation dont 40% ne sont pas aux normes. La mise aux normes des bâtiments d'élevage, obligatoire pour un jeune agriculteur, ou leur modernisation peut engendrer des investissements importants et peut être un frein à leur reprise.

50% des exploitants déclarent ne pas savoir s'ils vont transmettre leurs bâtiments. Cela peut vouloir signifier qu'ils ne savent pas s'ils vendront les bâtiments dont ils sont propriétaires. Ainsi, selon les possibilités de reprise, la location des bâtiments à un jeune repreneur peut être un levier pour faciliter la transmission, réduisant les investissements.

DEVENIR DE LA MAISON D'HABITATION

Pour les exploitations d'élevage, 50% des agriculteurs ne souhaitent pas transmettre leur maison d'habitation.

Or, pour permettre l'installation d'un nouvel agriculteur, il est indispensable que ce dernier puisse loger à proximité des animaux. Si la maison d'habitation est située sur le site d'exploitation, cela facilite beaucoup la transmission. D'autre part, si les cédants habitent toujours sur le site d'élevage qu'ils ont transmis, cela peut engendrer de futurs conflits avec le repreneur (qui ne fera jamais comme son prédécesseur notamment).

DEVENIR DES SOCIETES

Un tiers des agriculteurs sans repreneur est en société (2 à 4 associés). L'arrivée d'un nouvel associé dans une société existante avec des exploitants déjà en place depuis de nombreuses années est une étape difficile qui doit se préparer le plus en amont possible.

Si l'installation d'un jeune agriculteur peut être davantage sécurisée dans une société existante, avec un coût de reprise souvent inférieur par rapport à une installation individuelle, des productions souvent bien en place et une répartition de la charge de travail facilitée, l'intégration d'un nouvel associé, notamment hors cadre familial, est complexe.

D'autre part, les candidats à l'installation, qui aspirent à devenir chef d'entreprise, veulent généralement pouvoir développer leur propre projet et ne souhaitent pas s'installer dans une société existante.

DEMARCHES ET BESOINS DES AGRICULTEURS SANS REPRENEURS

Seuls 38% des futurs cédants ont abordé la question de la transmission de leur exploitation avec un organisme (centre de gestion, Chambre d'agriculture...). La majorité d'entre eux n'en a encore parlé à personne, y compris dans le cercle familial.

Or, trouver un repreneur prend du temps et doit être anticipé. En moyenne, il faut compter environ trois ans pour la reprise d'une exploitation agricole.

La recherche d'un associé est longue et nécessite des périodes tests pour vérifier les possibilités d'association : trois à cinq ans sont souvent nécessaires pour installer un jeune agriculteur hors cadre familial dans une société.

70% des chefs d'exploitation sans repreneur souhaitent être contactés par un conseiller de la Chambre d'agriculture, mais peu sont prêts à faire une formation sur ces thématiques ou participer à des réunions.

Si la majorité des agriculteurs enquêtés ont un projet identifié pour le devenir de leur exploitation, cette transmission est principalement prévue dans le cadre familial, permettant le renouvellement des générations, mais concerne aussi l'agrandissement d'agriculteurs déjà en place, notamment pour les exploitations céréalières pour lesquelles la pression foncière est plus forte.

LES ENJEUX IDENTIFIÉS POUR LA TRANSMISSION DES EXPLOITATIONS CÉRÉALIÈRES

L'accès au foncier est un élément déterminant pour installer de jeunes agriculteurs en polycultures. L'enjeu sera de permettre cet accès en particulier aux jeunes agriculteurs hors cadre familial, les transmissions familiales diminuant. S'il existe le contrôle des structures pour faciliter l'accès au foncier pour de nouveaux installés, ce dispositif est insuffisant en cas de pression foncière forte.

LES ENJEUX IDENTIFIÉS POUR LA TRANSMISSION DES EXPLOITATIONS D'ÉLEVAGE

Les exploitations d'élevage ont davantage répondu à l'enquête. Le recul de l'élevage bovin viande (-14%) et ovin viande (-31%) sur le territoire depuis 10 ans révèle un enjeu fort pour la transmission des exploitations d'élevage, des cheptels et bâtiments.

Le coût de la reprise : Avec en moyenne 300 000 € d'investissements de reprise au démarrage de l'activité (cheptel, matériel, bâtiments...), les jeunes agriculteurs, en particulier hors cadre familial, ont parfois des difficultés à trouver un organisme bancaire pour les accompagner, la rentabilité des exploitations d'élevage étant à ce jour limitée.

La modernisation des bâtiments d'élevage : L'enquête montre que les éleveurs sans repreneur ont en majorité des bâtiments à moderniser, nécessitant des investissements complémentaires. Bien souvent, les cédants privilégient la vente de leurs bâtiments plutôt que la location.

La maison d'habitation : En élevage, la maison d'habitation, généralement située sur le site de production, est un élément déterminant pour faciliter la reprise. La majorité des éleveurs enquêtés n'envisagent pas de quitter leur maison d'habitation, ce qui sera un frein pour transmettre.

LES ENJEUX IDENTIFIÉS POUR LES EXPLOITATIONS SOCIÉTAIRES

Plus de 30% des exploitations sans repreneur sont sous forme sociétaire avec plusieurs associés. Si l'installation dans une société existante a de nombreux atouts, l'adéquation avec le projet professionnel du candidat et son souhait de liberté d'entreprendre sont souvent des freins pour trouver un nouvel associé.

LES ENJEUX IDENTIFIÉS POUR FACILITER L'INSTALLATION DE JEUNES AGRICULTEURS

La diversification des productions : le développement des ateliers hors sol, notamment volailles, indique une stratégie de diversification des exploitations depuis dix ans, avec une augmentation de 82%. Ces ateliers sont souvent mis en place quand il est difficile d'accéder au foncier et pour conforter le revenu. Un développement de cette production est également lié à la présence sur le territoire de la filière avicole.

Si des filières s'organisent pour d'autres productions (en cultures notamment), cela confortera le revenu des nouveaux installés.

La diversification des modes de commercialisation : le renouvellement des générations nécessite que de nouveaux agriculteurs, non issus du milieu agricole, puissent s'installer. Ces porteurs de projet ont très souvent un souhait de s'installer sur de petites surfaces en vente directe. L'accès au foncier et les débouchés sont les principaux enjeux.

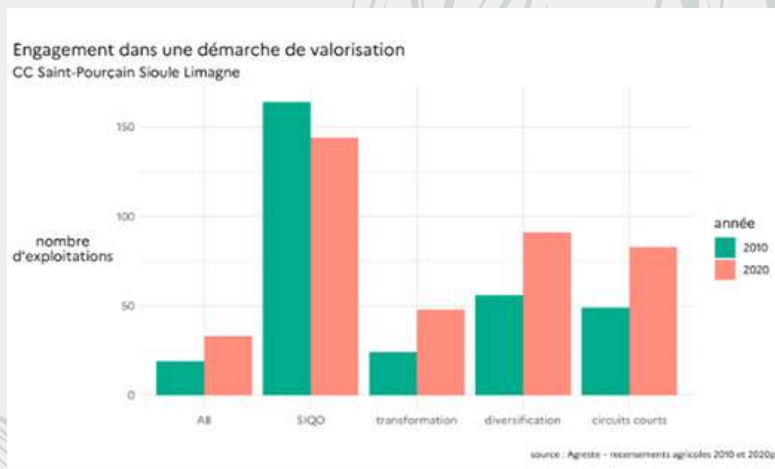
ENJEUX

- Sensibiliser les futurs cédants sur la reprise de leurs moyens de production (coût, modernisation...).
 - Développer de nouveaux modes de transmission, en particulier hors cadre familial, des exploitations qui ont un coût de reprise élevé (cheptel, bâtiments d'élevage, foncier).
 - Favoriser l'accès au foncier pour les jeunes agriculteurs hors cadre familial.
 - Favoriser l'installation d'agriculteurs hors cadre familial dans une société existante.
 - Mettre en avant la diversification des productions et des modes de commercialisation afin de consolider les revenus des agriculteurs qui s'installent.
-

3 - Un fort développement des exploitations agricoles diversifiées

Les critères retenus pour qualifier la diversification agricole dans le département de l'Allier sont au nombre de trois familles d'activités agricoles dites « diversifiées » :

- Les cultures ou productions animales qui ne rentrent pas dans les filières organisées ;
- Les activités de transformation et de vente directe de produits, dans le prolongement de l'activité agricole, filières traditionnelles ou non ;
- Les métiers de l'accueil (ferme pédagogique et de découverte, centres équestres, hébergement à la ferme...)



Selon le dernier recensement agricole daté de 2020, le territoire communautaire compte 83 exploitations faisant de la vente en circuit court, soit 14% des exploitations du territoire étudié. Une augmentation importante de 69% entre 2010 et 2020, puisque 49 exploitations vendaient au moins un produit en circuit court en 2010. Cette situation ne s'explique pas par l'augmentation de la vente directe puisque le nombre d'exploitations réalisant de la vente directe était de 46 en 2010, tout comme en 2020. D'autres débouchés ont donc été développés par les producteurs diversifiés, ce qui sera présenté dans la suite de ce rapport.

En outre, 63 exploitations réalisent du travail à façon, 48 transforment leur production et 12 accueillent les visiteurs sur leur ferme (tourisme, hébergement, loisirs). A noter qu'il n'est pas possible de confirmer que toutes ces exploitations fassent partie des exploitations faisant de la vente en circuit court, le supposer fortement l'est cependant au vu des activités précédemment citées.

Concernant les activités de transformation, elles ont été multipliées par deux entre 2010 et 2020. Une forte progression visible également sur les activités de travail à façon avec une augmentation de 85 % en 10 ans.

Ces chiffres confirment le développement des activités en diversification agricole sur le territoire de la Communauté de communes de Saint-Pourçain Sioule Limagne. Une évolution perceptible également à l'échelle départementale avec une augmentation de 81% des exploitations en circuits courts en 10 ans.

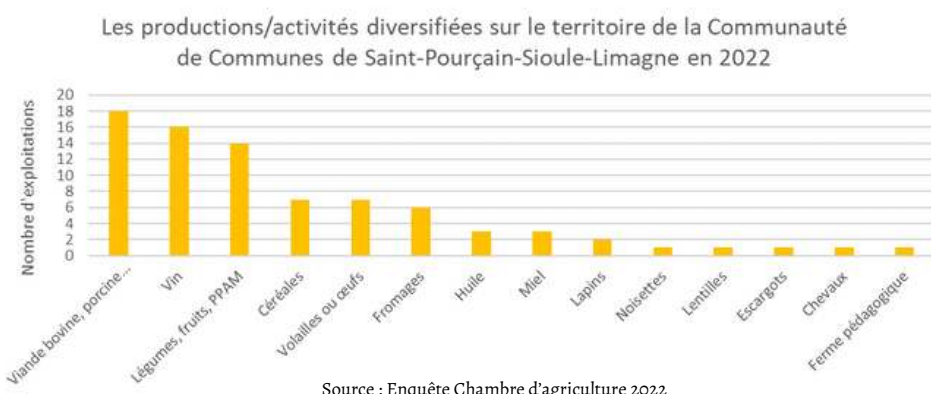
Afin de mieux connaître les exploitations en diversification agricole sur le territoire de la Communauté de communes de Saint-Pourçain Sioule Limagne, un questionnaire a été diffusé par mail (Annexe 4) à l'ensemble des exploitants connus de la Chambre d'agriculture ayant développé une activité de diversification sur leur exploitation ou ayant un projet de diversification. Plus précisément, l'objectif de cette enquête était d'identifier les capacités de production, de transformation et les débouchés des exploitations diversifiées ou ayant le projet de se diversifier, ainsi que les freins potentiels à leur développement.

LA CHAMBRE D'AGRICULTURE A ENQUÊTÉ LES EXPLOITATIONS CONNUES AYANT DEVELOPPE UNE ACTIVITÉ DE DIVERSIFICATION SUR LEUR EXPLOITATION OU AYANT UN PROJET DE DIVERSIFICATION SOIT 71 EXPLOITATIONS (12%)

Selon les données récoltées par la Chambre d'agriculture dans le cadre de ses missions d'accompagnement des porteurs de projet en diversification, parmi ces 71 exploitations, 18 commercialisent de la viande bovine, porcine ou ovine en caissette ou au détail, à la ferme ou sur les marchés ou à travers d'autres débouchés. 16 produisent du vin, la présence du vignoble saint-pourçinois sur le territoire étudié explique fortement ce chiffre. 14 vendent des légumes, fruits ou PPAM (plantes potagères aromatiques et médicinales) avec une prédominance pour les légumes (10 dont 3 en plein champ). 7 produisent des céréales (dont un producteur reconnu de farine et de pâtes) et ont majoritairement un projet de transformation des céréales.

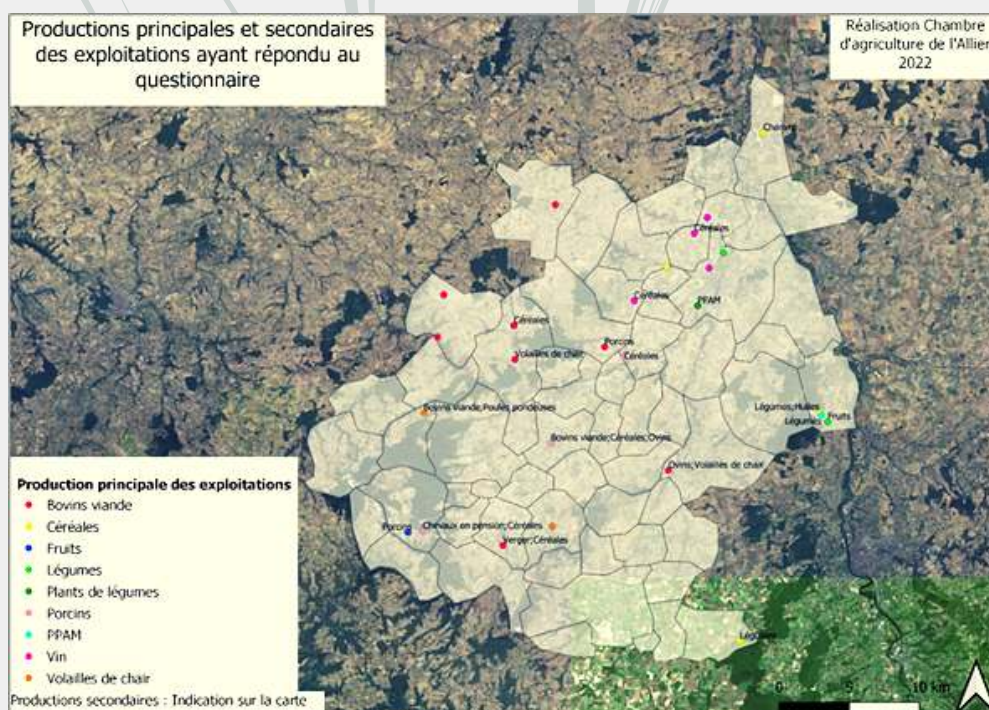
7 vendent des volailles ou des œufs. 6 produisent des fromages. On comptabilise également 3 producteurs d'huile, 3 producteurs de miel, 2 producteurs de lapins, 1 producteur de noisettes, 1 producteur de lentilles, 1 producteur d'escargots, 1 éleveur de chevaux et une ferme pédagogique.

A noter que lorsque nous additionnons tous ces chiffres, nous comptabilisons 81 exploitations, et non 71. En effet, une dizaine d'exploitations ont développé plusieurs productions « diversifiées » sur leur exploitation.



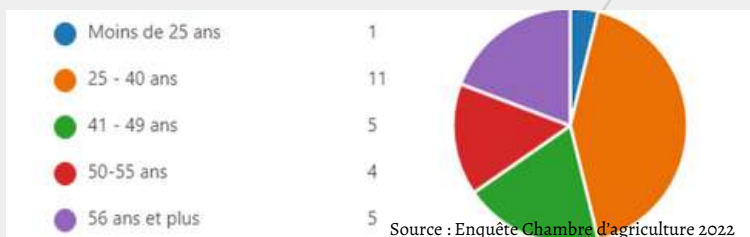
Cet état des lieux confirme la prédominance et le développement de la transformation de la viande dans le département de l'Allier observés dans les projets diversifiés suivis par la Chambre d'agriculture. Ce constat est également transposable aux projets de maraichage. En parallèle, les producteurs de vins sur ce territoire occupent une place importante qui s'explique par le territoire étudié en partie viticole.

SUR LES 71 EXPLOITATIONS DESTINATAIRES DU QUESTIONNAIRE PLUS D'UN TIERS DES AGRICULTEURS (26) ONT RÉPONDU À L'ENQUÊTE, SOIT 37% DE L'ÉCHANTILLON.



PROFIL DES ENQUETES

16 exploitants ont entre 25 et 49 ans, 9 ont 50 ans et plus, et seulement un a moins de 25 ans. 65% des producteurs enquêtés sont jeunes (ont moins de 50 ans). Le développement des productions diversifiées est principalement porté par la nouvelle génération d'agriculteurs ; tendance qui se confirme par les projets des candidats à l'installation reçus au Point Accueil Installation de la Chambre d'agriculture.

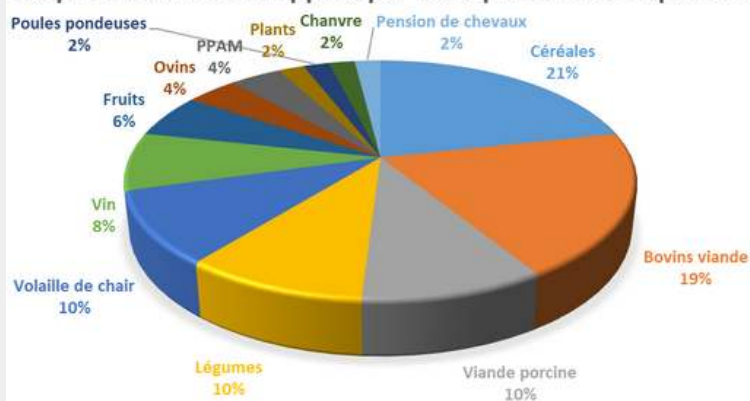


Toutefois une génération arrivant en fin de carrière a ouvert la voie lors des décennies précédentes et a maintenu ces productions. En outre, des agriculteurs durablement installés en diversification agricole développent également d'autres productions ou activités diversifiées.

PRODUCTIONS CONCERNEE

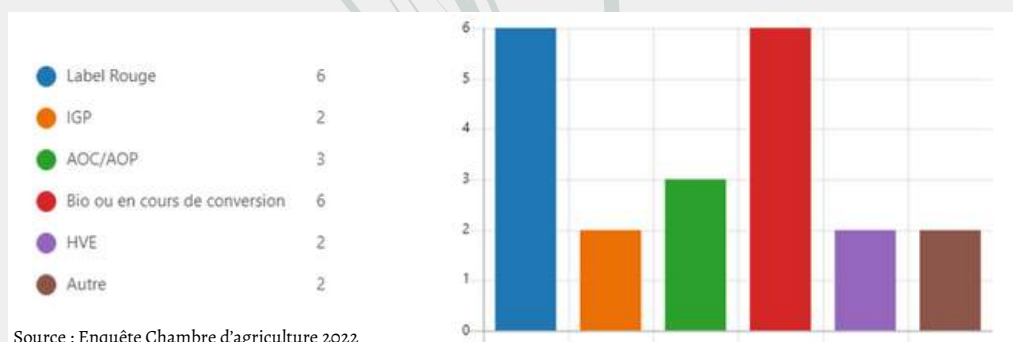
Parmi les 26 exploitations enquêtées, 8 exploitations ont pour production principale les bovins viande, 4 les céréales, 4 le vin, 3 les porcs, 2 les légumes, 2 la volaille de chair, une les fruits, une les PPAM et une les plants de légumes. Pour les productions secondaires, on comptabilise 7 exploitations avec des céréales, 3 des légumes, 2 des bovins viande, 2 des ovins, 2 des volailles de chair, 2 des porcs, 2 des fruits, une des poules pondeuses, une des PPAM, une du chanvre et une des chevaux en pension. **Ces chiffres montrent que les céréales occupent une place importante chez les exploitations enquêtées avec 11 exploitations concernées, suivies de près par les exploitations avec des bovins viande (10).**

Les productions développées par les exploitations enquêtées



Dans une moindre mesure, on compte 5 exploitations élevant des porcs (dont 4 en hors sol), 5 produisant des légumes (dont une en hors sol avec la production d'endives), 5 élevant des volailles de chair (toutes en hors sol), 4 produisant du vin, 3 produisant des fruits, 2 élevant des ovins, 2 produisant des PPAM, une produisant des plants, une élevant des poules pondeuses, une produisant du chanvre et une gardant des chevaux.

En outre, sur les 26 exploitants ayant répondu au questionnaire, 17 (61%) précisent avoir une production sous signe de qualité ou certification. Une précision à prendre en compte pour l'approvisionnement notamment de la restauration collective du territoire de la Communauté de communes de Saint-Pourçain Sioule Limagne, dans le cadre de la loi Egalim. Selon le graphique ci-dessous, le label rouge et les exploitations en agriculture biologique ou en cours de conversion sont les signes de qualité ou certifications les plus représentés avec 6 exploitations pour chacune des propositions.



LES EXPLOITATIONS QUI TRANSFORMENT UNE PARTIE DE LEUR PRODUCTION

Source : Enquête Chambre d'agriculture 2022



*Autre : pommes, chanvre, huile, séchage de plantes, noisettes

Les produits transformés des producteurs diversifiés du territoire étudié sont nombreux. Pour la viande, les produits transformés font référence à de la viande et charcuterie fraîche de porcs, des salaisons, des conserves, des plats cuisinés, de la viande de bœuf au détail ou en gros, des steaks hachés, des rillettes de volailles, des volailles découpées... Pour le reste des exploitations enquêtées, elles produisent des sauces, des conserves et plats simples de légumes, des betteraves rouges, des noisettes sous différentes formes (noisettes entières caramélisées, chocolat noisette, biscuits, tartinades salées...), des huiles de tournesol, colza et chanvre, de la farine, des pâtes, du vin, du jus de raisin et de pommes, des plantes aromatiques et médicinales...

Pour 7 exploitations des 18 transformant une partie de leur production (39%), leurs produits transformés sont sous signe de qualité ou certification pour la totalité ou une partie de la production (HVE, bio pour 4 exploitations, AOC, porcs de montagne).

Sur les 26 exploitations enquêtées, 18 (69%) transforment une partie de leur production et 2 ont un projet de transformation. Comme présenté sur le graphique, 10 (38%) exploitations transforment de la viande, 5 (28%) des fruits et/o légumes et 4 (15%) des céréales. Des chiffres confirmés par la tendance départementale de développement de la transformation de viande et par les projets des porteurs de projet suivis par la Chambre d'agriculture ; de même pour la transformation de fruits et légumes.

La transformation des produits carnés est souvent nécessaire pour répondre aux attentes des consommateurs (facilité des modes de consommation avec des produits prêts à l'emploi) et à la gestion des stocks avec une conservation parfois allongée selon les types de transformation. Pour les productions minoritaires sur le département, l'absence de filière organisée sur le territoire nécessite que les producteurs transforment leurs produits pour les commercialiser.

La transformation des légumes permet aussi une facilité de conservation, un étalement des ventes sur l'année et de diversifier les produits proposés au consommateur. Pour d'autres produits comme les céréales, la transformation est indispensable à la vente en circuits courts.

LA MOITIÉ DES PRODUCTEURS ENQUETES TRANSFORMENT LEUR PRODUCTION À LA FERME

Parmi les 18 exploitations transformant une partie de leur production, la première moitié transforme à la ferme, la seconde moitié bénéficie d'une prestation. Aucune exploitation ne passe par un atelier collectif pour transformer sa production. Toutefois, on constate que les producteurs diversifiés proposant des produits carnés font majoritairement transformer leur production par un prestataire (70%).

Pour les exploitations faisant transformer leur production par un prestataire, elles travaillent avec les prestataires suivants :

- Monier Viandes à Saint-Germain-Laprade, en Haute-Loire,
 - Abattoir de Vichy et découpe par la boucherie Le Charollet à Sorbier,
 - Benoit Thévenet (pour 3 exploitations). Cet agriculteur installé à Saint-Priest-en-Murat possède un atelier de transformation carné et propose de la prestation de service à d'autres agriculteurs,
 - Podarno à Cusset,
 - Moulin de Gribory à Châtelus,
 - Abattoir ou boucher dans le département de la Loire,
- Certains sont extérieurs au territoire communautaire, voire même départementale.*

En parallèle, la Chambre d'agriculture a répertorié d'autres prestataires qui transforment des produits carnés pour le compte d'autres producteurs du territoire étudié n'ayant pas répondu à l'enquête. A savoir :

- L'entreprise Pouzadoux, gérée par un collectif d'agriculteurs, à Monteignet-sur-l'Andelot, pour l'abattage de volailles,
- Bisons d'Auvergne, à Rocles,
- SARL Domaine de la Vauvre, à Haut-Bocage.

Cette situation s'explique par le coût important d'investissement pour créer un atelier de transformation de produits carnés. Des ateliers qui doivent prendre en compte des normes sanitaires importantes et qui demande de la main d'œuvre pour assurer cette transformation des produits sur l'exploitation. En effet, pour les produits bovins, le coût de rentabilité d'un atelier de transformation se situe au seuil de 30 bovins annuels.

En outre, 11 exploitations transformant une partie de leur production vont faire évoluer leur activité de transformation, soit 61% des exploitations. 8 exploitations vont augmenter leur volume et 8 vont diversifier leur gamme, dont 5 vont à la fois augmenter leur volume et diversifier leur gamme.

Sur les 20 exploitations transformant leur production ou ayant un projet de transformation, 11 rencontrent des freins pour le développement de leur activité de transformation :

- Qualification Label Rouge,
- Logistique lourde car atelier de transformation à Cusset,
- Disponibilité des produits et surtout des volumes au moment des commandes,
- Recherche de la clientèle,
- Certification,
- Irrégularité des commandes,
- Grippe aviaire qui fait exploser les tarifs,
- Manque de moyens,
- Manque d'argent pour développement.

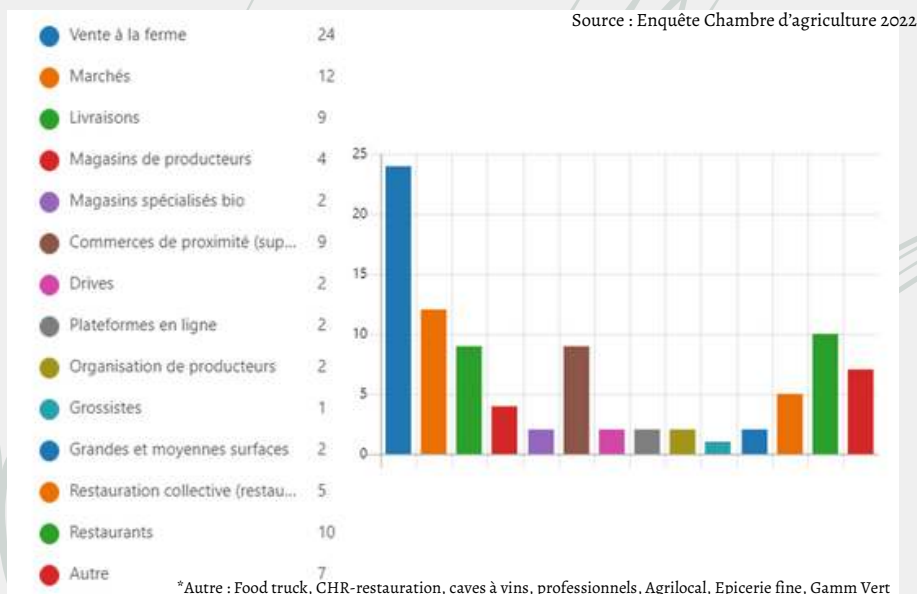
Des freins qui montrent en partie le besoin de logistique et de planification entre les producteurs et leurs clients, mais surtout les moyens humains et financiers pour assurer ces relations et les faire perdurer.

Au vu des chiffres et éléments présentés, le maintien et/ou le repositionnement de l'activité de transformation sur le territoire étudié, ou du moins sur le département de l'Allier, est un fort enjeu. Un enjeu confirmé par le besoin d'une organisation logistique localement, ou du moins sur le département de l'Allier, toujours dans un objectif de développement de l'approvisionnement local des différents débouchés présents sur le territoire de la Communauté de communes de Saint-Pourçain-Sioule-Limagne.

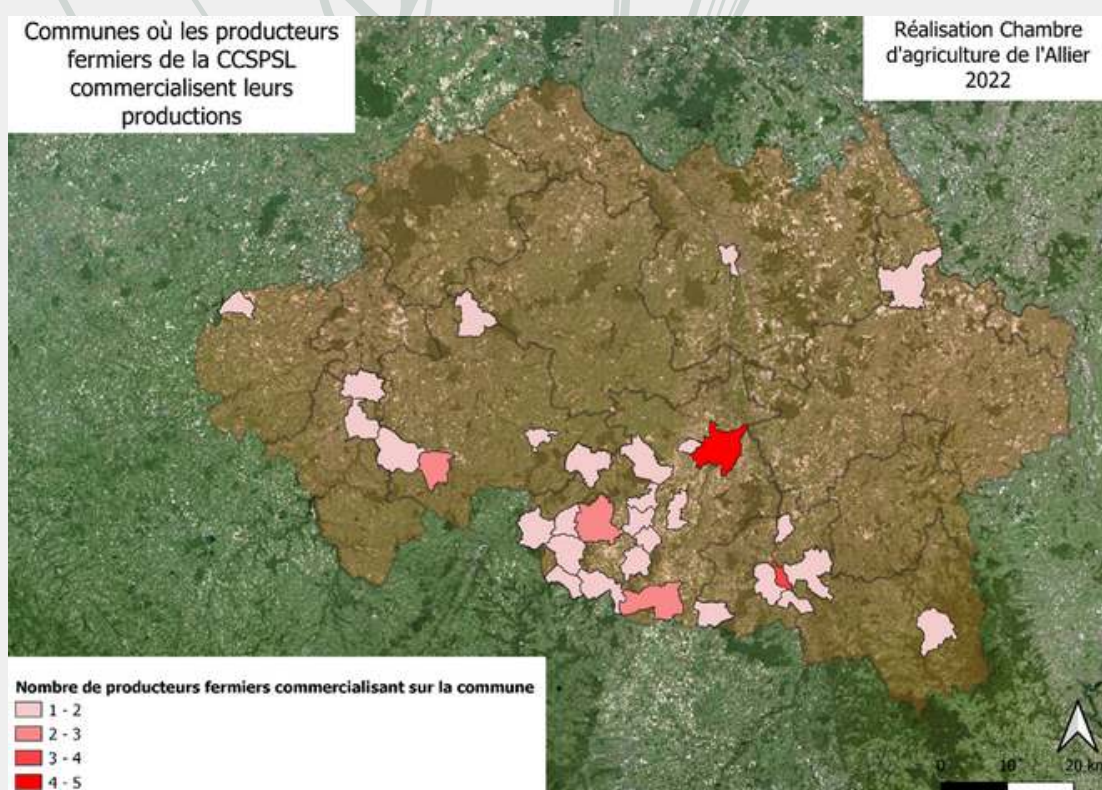
COMMERCIALISATION DES PRODUITS FERMIS

A l'instar des exploitations, les débouchés des producteurs fermiers se diversifient également. Une diversification recherchée pour mieux valoriser leur production et sécuriser leurs ventes.

Sur les 26 exploitations enquêtées, 24 (92%) vendent à la ferme comme une grande majorité des agriculteurs engagés en circuits courts dans le département répondant ainsi aux consommateurs à la recherche de contact direct avec les producteurs et de transparence sur leur activité. 12 (46%) vendent sur les marchés, 10 (38%) à des restaurants et 9 (35%) à des commerces de proximité. En outre, 9 (35%) exploitations livrent leur production, 5 (19%) fournissent la restauration collective et 4 (15%) vendent leur produit dans un magasin de producteurs. Cela représente 3,5 débouchés en moyenne par exploitation. A ce stade, il est difficile de préciser le pourcentage que représente chaque débouché dans le chiffre d'affaires généré par les exploitations enquêtées car elles n'ont pas toutes répondu à la question demandant cette information.



Les cinq derniers débouchés cités montrent que les producteurs se sont organisés pour répondre aux commandes et transporter leur produit ; de même pour ceux qui vendent leur produit via un drive ou une plateforme en ligne, dans un magasin spécialisé bio ou un grossiste. Une donnée intéressante dans la perspective de fournir en produits locaux toutes les structures alimentaires du territoire étudié, et pour répondre en partie à l'enjeu présenté sur la relocalisation des lieux de transformation de la production diversifiée sur le territoire de l'intercommunalité ou du département.



En outre, sur les 26 exploitations enquêtées, 11 (42%) souhaitent faire évoluer leur circuit de commercialisation en développant un nouveau débouché pour :

- Augmenter les ventes (5 exploitations),
- Développer leur activité (2 exploitations),
- Gagner du temps (2 exploitations),
- Mieux valoriser la vente directe et éviter les intermédiaires (une exploitation),
- Développer la production (une exploitation).

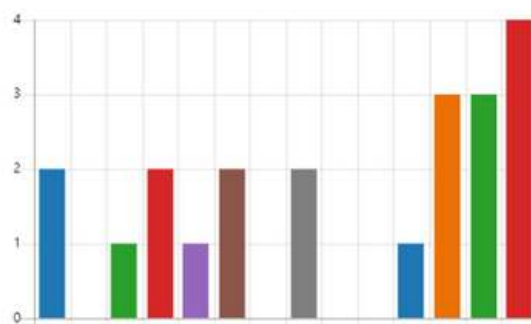
Aucune exploitation ne souhaite abandonner un débouché en particulier.

Ces envies de développement sont confirmées par les contraintes rencontrées pour vendre localement pour 9 (35%) exploitations : difficulté de livraison, de stockage, de capter de nouveaux clients, de se faire connaître et faire connaître ses produits localement (3 exploitations), problème de concurrence pour la vente directe de viande et manque de temps.

Le bassin de population est un critère à prendre en considération dans les stratégies de développement des circuits courts sur un territoire. Si les producteurs diversifiés sont amenés à augmenter leur rayon de commercialisation, cela impactera leur organisation (coût logistique, temps disponible). Une étude de marché est fortement recommandée pour la mise en place d'un atelier de production diversifié afin de connaître la concurrence et le potentiel de chiffre d'affaires de l'exploitation selon les débouchés identifiés.

35. Si vous envisagez de développer un nouveau circuit de commercialisation, le(s)quel(s) ?

Vente à la ferme	2
Marchés	0
Livraisons	1
Magasins de producteurs	2
Magasins spécialisés bio	1
Commerces de proximité (sup...	2
Drives	0
Plateformes en ligne	2
Organisation de producteurs	0
Grossistes	0
Grandes et moyennes surfaces	1
Restauration collective (restau...	3
Restaurants	3
Autre	4



Source : Enquête Chambre d'agriculture 2022
*Autre : magasin personnel, « à définir », casiers, épicerie fine.

41. Si vous commercialisez ou souhaitez commercialiser auprès de la restauration collective (restaurants administratifs, cantine...), quels sont les atouts ?

Prix d'achat intéressant	1
Proximité	13
Diversification des débouchés	6
Autre	4



*Autre : livraison, « aucun atout », « non concerné », « pas intéressé »
Source : Enquête Chambre d'agriculture 2022

42. Si vous commercialisez ou souhaitez commercialiser auprès de la restauration collective (restaurants administratifs, cantine...), quels sont les freins ?

Manque de temps	6
Livraison impossible	2
Prix peu intéressants	7
Trop grandes quantités	6
Modalités de conditionnement	2
Autre	2



*Autre : accessibilité aux commandes, « connaître les personnes qui décident »

Concernant les nouveaux débouchés recherchés, là encore ils sont diversifiés, comme indiqué dans le graphique ci-contre, avec la restauration collective et les restaurants en tête pour trois exploitations.

Si l'on s'attarde sur le débouché de la restauration collective, les agriculteurs travaillant ou intéressés pour travailler avec ce débouché mentionnent plusieurs atouts : la proximité pour 13 d'entre eux et la diversification des débouchés pour 6 personnes.

Des freins sont également présentés : les prix peu intéressants pour 7 personnes, le manque de temps pour 6 personnes, les trop grandes quantités demandées par la restauration collective pour 6 personnes, les livraisons impossibles pour 2 personnes et les modalités de conditionnement pour 2 personnes. Là encore, l'enjeu de l'amélioration de la logistique sur le territoire et la mise en place d'une réelle planification des commandes sont soulevés.

A travers cette enquête, la Chambre d'agriculture a souhaité également faire un état des lieux des ventes des producteurs enquêtés dans le contexte de crise sanitaire lié à la covid. En 2020, pendant le confinement, les achats des consommateurs auprès des producteurs locaux avaient explosé. Mais qu'en est-il aujourd'hui ?

Au vu des données récoltées, la situation n'est pas comparable à celle du premier confinement de 2020. Les ventes ont bien augmenté, il y a deux ans, pour 16 (62%) des 26 agriculteurs ayant répondu à l'enquête, mais cette augmentation a perduré pour seulement 7 d'entre eux. Pour les autres, les ventes ont stagné (6 personnes), voire diminué (3 personnes). Globalement, entre l'avant crise et aujourd'hui, le chiffre d'affaires a augmenté pour 10 (38%) exploitations seulement, grâce à une augmentation des clients principalement (6 personnes). Les effets positifs de la crise sanitaire pour les producteurs diversifiés n'ont pas perduré systématiquement. 7 exploitations ont toutefois su fidéliser leurs clients et en gagner ; une enquête plus fine pourrait être menée pour identifier les facteurs de réussite de ces 7 exploitations (localisation, stratégie commerciale, communication...).

Plusieurs projets structurent le territoire et vont dans le sens du développement de la valorisation des produits diversifiés et locaux des agriculteurs. Ces projets se sont particulièrement développés ces dernières années. Voici un inventaire de ces structures sur le territoire.

- Magasin de producteurs Très Allier à Saint-Pourçain-sur-Sioule créé en 2021. Ouvert en septembre 2021 à Saint-Pourçain-sur-Sioule, il participe à la mise en avant des producteurs fermiers locaux de tout le département.
- Magasin de produits fermiers des Vignerons Nebout à Saint-Pourçain-sur-Sioule créé en 2021. Valoriser les circuits courts, c'est ce que les Vignerons Nebout ont souhaité faire en créant leur magasin à la ferme de produits fermiers au printemps 2021. En plus de leurs vins, sont vendus des fruits et légumes, de la viande de bœuf Aubrac, du porc, du canard, des fromages de brebis, de chèvre, vache, de la farine, des pâtes, de l'huile artisanale...
- Distributeur de légumes et produits locaux créé en 2022. Après Moulins et Lalizolle, la SARL des trois petits cochons a installé cette année son troisième libre-service 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24, 7 place Félix Mizon, à Gannat. On y trouve de la charcuterie et de la viande de porc, mais aussi des produits fermiers locaux.
- Antenne du drive fermier « Achetez à la ferme 03 » à Saint-Pourçain-sur-Sioule. Au magasin de producteurs Très Allier, il est possible de récupérer les commandes réalisées sur le site internet du drive fermier « Achetez à la ferme 03 » le vendredi de 16h30 à 19h et le samedi de 9h à 12h.
- AMAP des Jardins de la Colline à Saint-Pourçain-sur-Sioule créée en 2009. Les distributions ont lieu le vendredi soir, entre 17h30 et 19h00, dans la salle communale des Echevins, à Saint-Pourçain-sur-Sioule. Paniers de légumes, fromages de chèvre, pommes, poires et jus de fruits, viande de bœuf sont proposés :
 - Christian Perrin : légumes, maraîchage et melons ;
 - Véronique Thibault : produits laitiers / fromage ;
 - Patrice Civade : viande de bœuf.

- AMAP de Gannat créée en 2012

Les distributions ont lieu chaque vendredi, entre 18h30 et 19h30, au Château de Langlard à Mazerier. Les produits proposés proviennent de :

- Gaétan Bruchet - Pisciculture le Moulin de la Char : poisson ;
- Patrick Soquet - Brasserie du Jugement dernier : bière ;
- Laetitia Delanghe - Ferme des Préaux : viande d'agneau, viande de porc, produits laitiers / fromage et œufs ;
- Laurent Campos Hugueney - Direct du champ : légumes, maraîchage et fruits ;
- Anne Vernis - Pots d'Anne : confitures et conserves ;
- Clément Mariau - Au four et au moulin : céréales et pain ;
- Céline Boileau - La belle plante : maraîchage ;
- Nathalie et Olivier Marty : viande de volailles ;
- Jean-Claude Gayet : maraîchage, farine ;
- Loren Tisserand - Terres de ROA : vin ;
- Jérôme Quatrehomme - Puy de Miel : miel / produits de la ruche ;
- Artisans du Monde ;
- Pierre Milnerowicz - les Savons de Pierre ;
- Fanny Desthuilliers - Safran de la Limagne ;
- Patrice Civade : viande de bœuf, viande d'agneau.

Deux projets :

-Un magasin de producteurs devrait voir le jour à Ebreuil dans les prochaines semaines.

-Un magasin pour la vente des produits (farine, pâtes, huiles et produits dérivés) de la Famille Landrieaux devrait voir le jour à Saint-Pourçain-sur-Sioule dans les semaines à venir.

Le développement des points de vente collectifs a pour objectif de répondre au besoin des producteurs de diversifier leurs débouchés pour sécuriser leur vente et toucher une clientèle plus large.

La question de la main d'œuvre pour assurer les ventes sur ces lieux est un élément déterminant pour assurer la réussite du projet : si la commercialisation est assurée par les producteurs, elle doit être programmée et prévue dans la charge de travail de chaque producteur ; si la commercialisation est assurée par un salarié du point de vente, l'étude économique prévisionnelle doit tenir compte de cette charge. Pour pallier ces freins, des producteurs mettent en place de nouveaux points de vente innovants tels que les distributeurs automatiques de produits locaux, répondant à la fois aux attentes de certains consommateurs qui apprécient l'absence de contraintes horaires et aussi de main d'œuvre (même s'il faut assurer l'approvisionnement du distributeur).

ENJEUX

- Développer les productions en diversification agricole et les débouchés commerciaux associés
 - Faciliter le développement de productions peu présentes sur le secteur
 - Faciliter l'approvisionnement local en proposant des outils logistiques répondant aux besoins du territoire
-

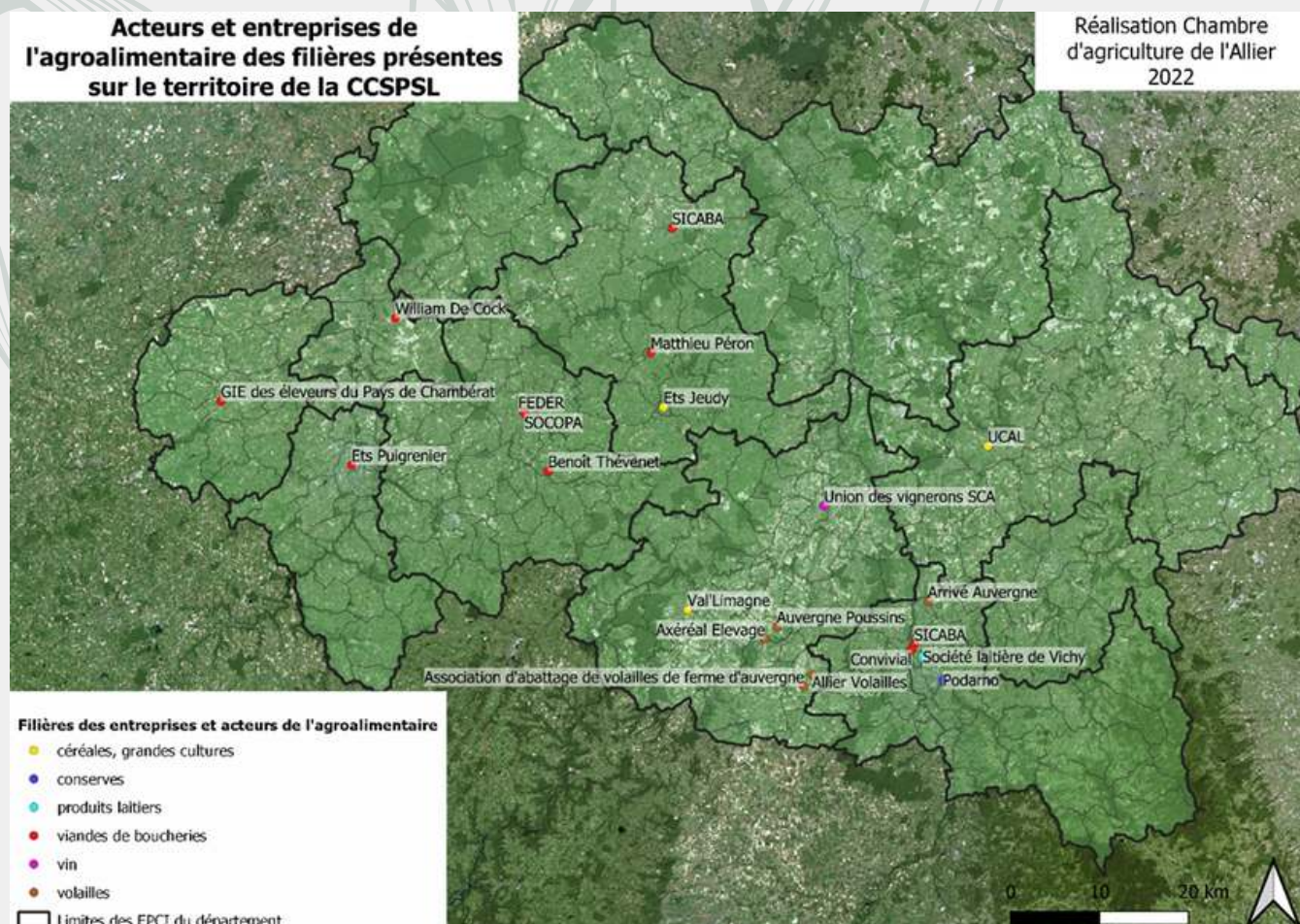
4 - Un maillage significatif des outils de transformation et des filières agricoles sur le territoire

ETAT DES LIEUX

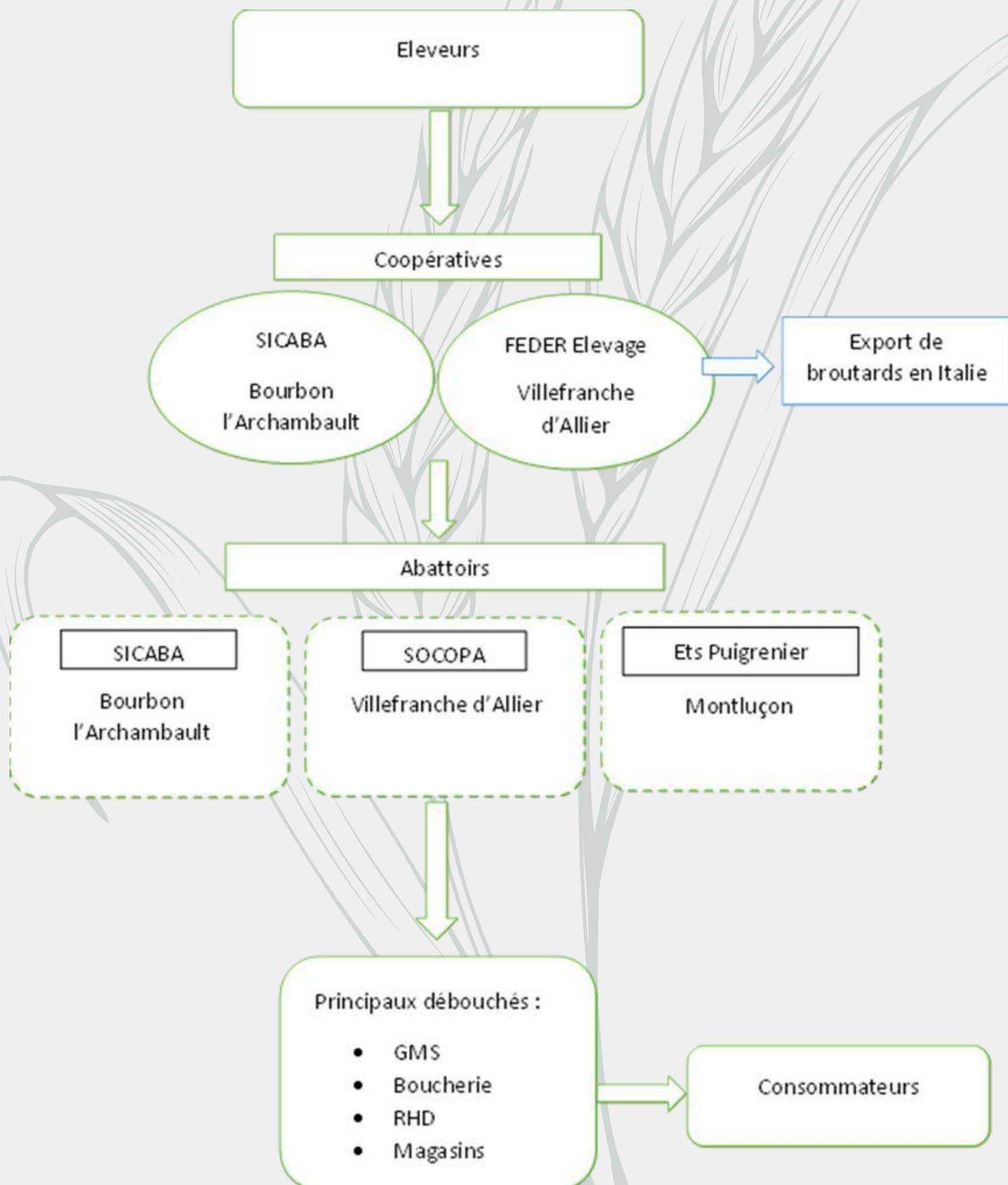
Le territoire de la Communauté de communes comporte de nombreuses structures de l'industrie de l'agroalimentaire. Plusieurs filières bien organisées sont présentes comme la filière bovin viande, la filière avicole ainsi que la filière céréales grandes cultures. Les différentes entités structurant ces filières sont des coopératives, des entreprises d'abattage et de découpe et des entreprises de transformation.

Afin d'avoir une vision plus approfondie sur leur mode de fonctionnement, leurs débouchés, la valorisation de leur production localement, leur lien ou pas avec la restauration collective ainsi que les freins à un approvisionnement local, des entretiens ont été réalisés avec un certain nombre de ces structures. Au total 17 entreprises et acteurs locaux des filières ont été enquêtés.

La carte ci-dessous montre les principales structures des filières du territoire ainsi que les acteurs contactés.



Une filière bien organisée sur le territoire essentiellement en élevage allaitant. Les exploitations sont centrées historiquement sur l'élevage de la race charolaise.



Les entretiens réalisés avec les coopératives et abattoirs locaux (SICABA, Feder Global) ont permis d'identifier plus précisément leur mode de fonctionnement (approvisionnement, commercialisation...).

La filière viande bovine est majoritairement organisée autour des coopératives. Les éleveurs adhérents vendent leurs bêtes vivantes aux coopératives qui se chargent de les commercialiser. Certaines coopératives comportent un abattoir au sein de leur structure comme SICABA.

Une fois abattue et découpée, la viande est commercialisée auprès des différents clients des abattoirs et des entreprises de transformations, à savoir les GMS, les grossistes, les boucheries ainsi que la restauration collective (entreprises spécialisées dans la Restauration Hors Domicile comme Sodexo) et commerciale.

Au regard des importants volumes de productions vis à vis du bassin de consommation local, ces coopératives et entreprises travaillent au niveau national, voir international. Ainsi la majeure partie de la viande produite sur le territoire est exportée dans la France entière ainsi qu'à l'étranger.

Il est important de noter que certaines coopératives commercialisent des broutards à l'export vers l'Italie. Ces broutards sont ensuite engraisés et abattus en Italie.

Les broutards sont des jeunes bovins (6 à 8 mois environ) mâles ou femelles qui se nourrissent d'herbe en plus du lait maternel. Au niveau de l'Allier, environ 80% sont exportés du territoire.

Toutefois, dans le cadre de la relocalisation des productions, la coopérative Feder Global est prête à accompagner des exploitants souhaitant mettre en place des ateliers d'engraissement au sein de leurs exploitations. Ces projets d'engraissements sont d'autant plus pertinents sur le territoire de la Communauté de communes en raison de la présence de nombreuses cultures de céréales et d'oléoprotéagineux permettant d'alimenter les animaux à engraisser.

Certains éleveurs commercialisent une partie de leur production en directe avec le fonctionnement suivant : ils font abattre leurs bêtes par les différents abattoirs du territoire. Ensuite ils les découpent et transforment dans leur atelier de transformation ou le font faire à façon par d'autres éleveurs ou groupes d'éleveurs possédant un atelier de transformation. Enfin ils vendent les produits et pièces de viande en grande majorité directement aux consommateurs.

Fiche d'identité : Abattoir SICABA

Localisation : Bourbon-l'Archambault ; Creuzier-le-Vieux

Activité : abattage, découpe et transformation de viande

Produits : abattage (bœuf, veau, agneau et porc), viande piécée, viande congelée, saucisserie, paupiettes, viande hachée

Signe de qualité : bio et label rouge

Fournisseurs : agriculteurs

Zone géographique fournisseurs : rayon de 40km des abattoirs (Bourbon-l'Archambault et Creuzier-le-Vieux)

Débouchés : restauration collective et commerciale (30-35%), boucherie (30-35%), magasins bio (10%), grossiste (20%), GMS (Allier), prestation pour agriculteurs (3%)

Zones géographiques débouchés : France (95%), Allemagne, Hong-Kong, Luxembourg, Suisse

Fiche d'identité : GIE de Chambérat

Localisation : Chambérat

Activité : découpe et transformation de viande

Produits : viande de bœuf, viande de porc marinée, saucisses

Fournisseurs : agriculteurs adhérents

Zone géographique fournisseurs : Pays d'Huriel

Débouchés : particuliers (70%) et restauration collective (30%)

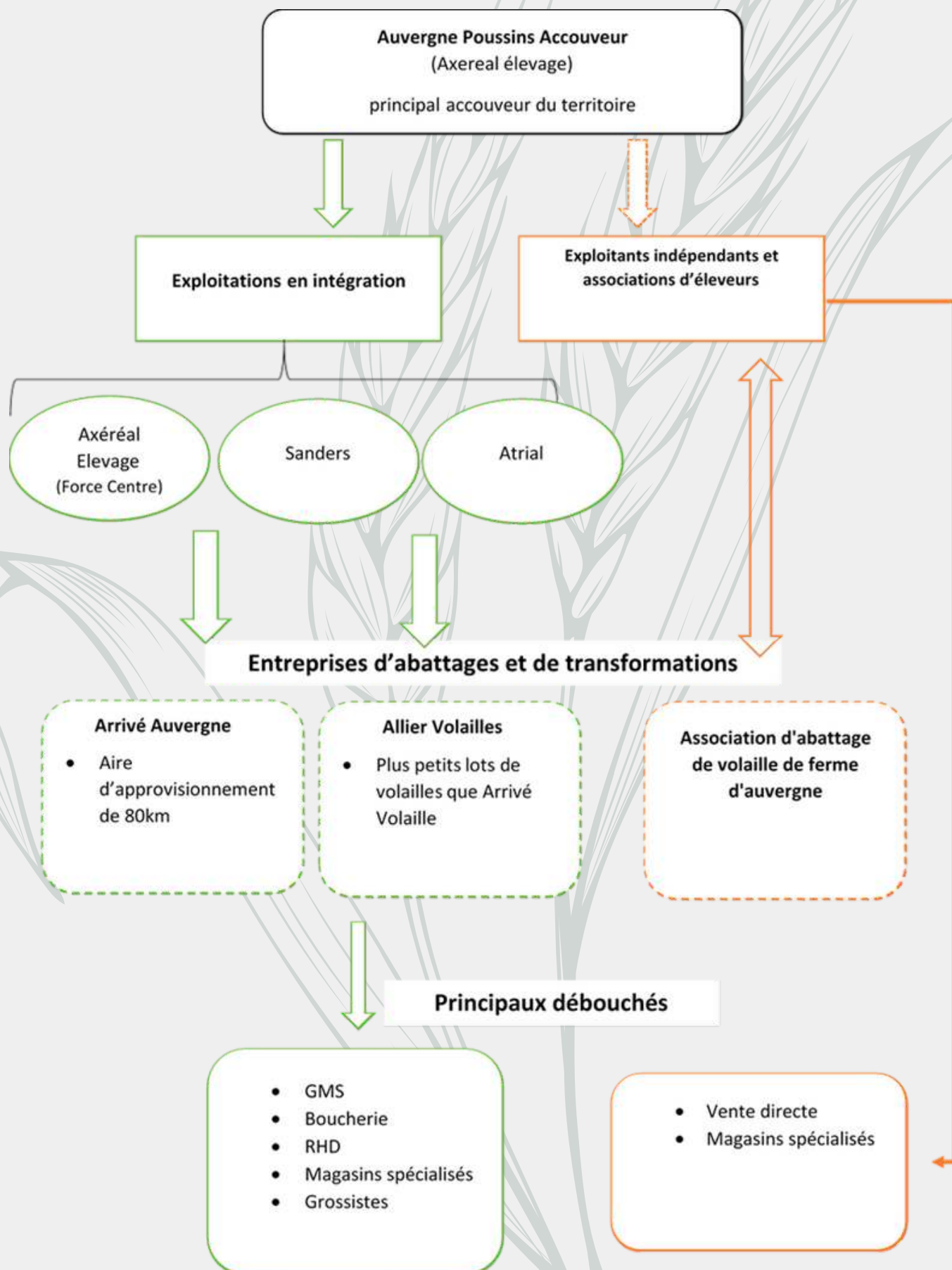
Zones géographiques débouchés : Allier (surtout secteur Montluçonnais)

A proximité du territoire communautaire, 3 éleveurs proposent dans leur laboratoire une activité de transformation à façon, à savoir Matthieu Péron (Rocles), Benoit Thévenet (Saint-Priest-en-Murat) et William de Cock (Haut Bocage). Ils travaillent avec des agriculteurs dans un rayon allant de vingt kilomètres à une centaine de kilomètres autour de leur exploitation. Ils commercialisent leur production (viande en pièce, saucisse, viande hachée...) majoritairement en vente directe. Dans l'ensemble, ils souhaitent développer leur activité de transformation et sont à la recherche de nouveaux agriculteurs et de nouveaux débouchés avec qui travailler.

Les entretiens avec des exploitants et groupements d'éleveurs qui transforment leur production et celles d'autres éleveurs ont fait remonter une volonté de la part de certains exploitants (William de Cock) et groupements de producteurs (GIE de Chambérat) de développer la commercialisation à la restauration collective. Mais cette volonté pourrait se heurter à l'augmentation des prix actuels de la viande. Des prix trop élevés pourraient freiner la restauration collective à s'approvisionner auprès de ces structures locales.



Cette filière s'est fortement développée ces 10 dernières années avec une augmentation de 82% du cheptel sur le territoire communautaire.



L'élevage de volailles sur le territoire se fait en grande partie en intégration. C'est-à-dire qu'une entreprise organise la production en fournissant les poussins ainsi que les différents intrants à l'éleveur. L'entreprise se chargera de transporter les volailles aux abattoirs partenaires. Une fois abattues, les volailles sont découpées et transformées au sein des ateliers des entreprises d'abattage. Les produits issus de ces entreprises sont ensuite commercialisés vers l'ensemble des différents clients.

3 INTEGRATEURS IMPLANTES SUR LE TERRITOIRE

Axéréal Elevage fait partie du groupe coopératif agricole et agroalimentaire Axéréal travaillant principalement au Centre de la France. Cet intégrateur est particulièrement implanté sur la Communauté de communes avec le siège social Axéréal Elevage localisé à Saint-Germain-de-Salles. Spécialisée dans la filière élevage, l'entreprise développe quatre métiers complémentaires que l'on retrouve également sur le territoire communautaire : la nutrition animale (Saint-Germain-de-Salles et Bègues) dont le site s'approvisionne en partie localement ou dans le Cher, l'accoupage (Auvergne Poussin à Saint-Germain-de-Salles), l'organisation de production ponte et chair (Force Centre à Saint-Germain-de-Salles) et le matériel et les bâtiments d'élevage (société MEF à Gannat). Toutefois on constate que la volaille de chair est plus particulièrement développée par cet intégrateur sur ce territoire.

L'entreprise **Sanders** (groupe Avril) est, quant à elle, basée à Aigueperse dans le Puy de Dôme et développe davantage sur le territoire l'intégration en poules pondeuses. L'intégrateur **Atrial** s'est, quant à lui, développé plus récemment sur le territoire en volaille de chair.

PRESENCE D'ABATTOIRS SUR LE TERRITOIRE COMMUNAUTAIRE ET A PROXIMITE

Fiche d'identité : Allier Volailles (groupe Solexia)

Localisation : Escurolles

Activité : Abattage, découpe et transformation de volailles

Produits : poulet, pintade, lapin...

Signe de qualité : poulet bio

Fournisseurs : Force centre

Zone géographique fournisseurs : Allier et Puy-de-Dôme

Débouchés : GMS (25%), boucher (33%), rôtisseurs (6%), restauration (4%), restauration collective (14%), grossiste (20%)

Zones géographiques débouchés : Majoritairement dans l'Allier et le Puy-de-Dôme pour les bouchers et la restauration. GMS et grossistes au niveau national.

Allier Volailles est l'entreprise d'abattage et de transformation de volailles présente sur le territoire de la Communauté de communes. Ces principaux débouchés sont les GMS, les bouchers, les grossistes ainsi que la restauration collective. La restauration collective ainsi que les bouchers sont en majorité locaux alors que les GMS et les grossistes sont nationaux. Concernant le marché de la restauration collective, la principale difficulté ces dernières années est l'augmentation des prix de la volaille notamment due aux épisodes de grippe aviaire.

Arrivé Auvergne est le plus gros abattoir de volailles du département (2e de France). 300 000 volailles sont abattues chaque semaine. Les volailles sont ensuite commercialisées principalement aux GMS françaises (80%) en pièce entière ou en pièces découpées. A noter que 5% de la production est commercialisée à la RHD (Restauration Hors Domicile) de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Fiche d'identité : Arrivé Auvergne

Localisation : Saint-Germain-des-Fossés

Activité : abattage et découpe de volailles

Produits : poulet, pintade, dinde, chapon

Signe de qualité : label rouge et bio (80%), ECC (European Chicken Commitment) (20%)

Fournisseurs : Force centre, Atrial et Sanders

Zone géographique fournisseurs : rayon de 80 km

Débouchés : GMS (80%), RHD (5%), export (1%), rôtisseurs (10%)

Zones géographiques débouchés : France et région AURA (RHD)

Fiche d'identité : Association d'abattage de volailles de ferme d'auvergne

Localisation : Monteignet-sur-l'Andelot

Activité : abattage de volailles

Produits : volailles

Signe de qualité : bio

Fournisseurs : éleveurs adhérents

Zone géographique fournisseurs : Allier et Puy-de-Dôme

Débouchés : chaque adhérent revend ses volailles

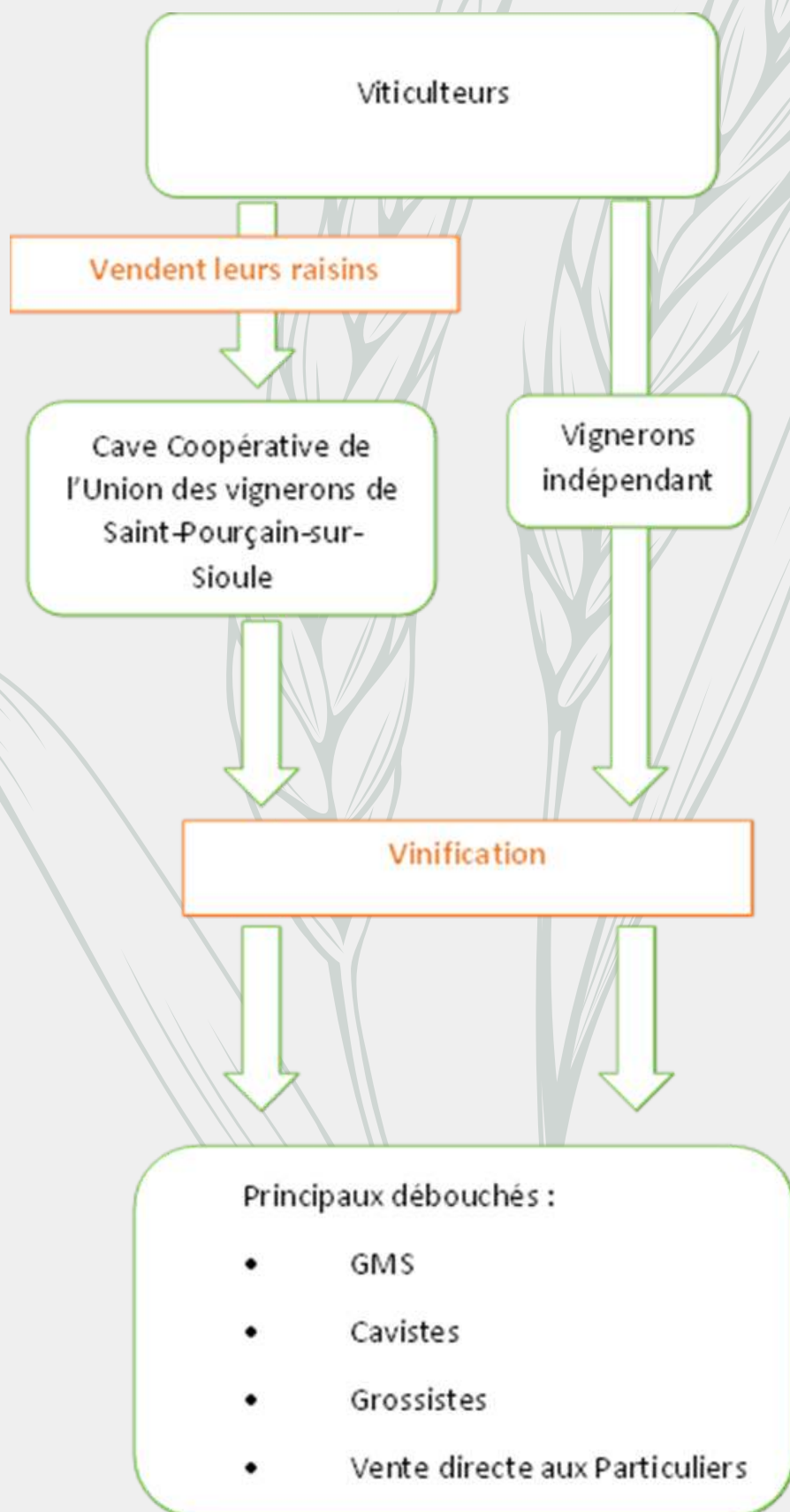
Zones géographiques débouchés : locales

A l'instar de la filière viande bovine une partie des éleveurs commercialisent leur production eux même. Sur le territoire et les territoires voisins, les éleveurs indépendants font abattre leurs volailles par l'Association d'abattage de volailles de ferme d'Auvergne située sur la commune de Monteignet-sur-l'Andelot. Cette association comporte 40 éleveurs adhérents qui récupèrent leurs bêtes abattues et les commercialisent comme ils le souhaitent. Julien Rieuf, le président de l'association, commercialise ses volailles en direct à la ferme, dans les magasins bio, sur les marchés ainsi qu'auprès de la restauration collective qui est un débouché qu'il souhaite développer, notamment auprès des petits restaurants scolaires.

DES PROBLEMATIQUES SANITAIRES

Cette filière reste sensible aux aléas sanitaires comme le montrent les épisodes de grippe aviaire ces dernières années. Ces derniers impactent l'organisation de la filière dans son ensemble en augmentant les délais de productions en raison des mesures sanitaires. Cela engendre un risque de diminution d'approvisionnement des entreprises de transformation et donc une baisse d'activité pour ces entreprises.

Cette filière de production est principalement implantée sur la Communauté de communes de Saint Pourçain Sioule Limagne avec une production qui est soit vinifiée par des vignerons indépendants, soit par la cave coopérative. Sont vinifiés sur le territoire des vins rouges, blancs et rosés avec une production principalement en rouge. Par ailleurs, il a été développé plus récemment la production de vin pétillant.



La filière viticole du département est principalement organisée autour de la cave coopérative de l'Union de vignerons de Saint-Pourçain-sur-Sioule. Avec 36 adhérents, sa production avoisine les 12 000 hectolitres.

Fiche d'identité : Cave de l'Union des vignerons de Saint-Pourçain-sur-Sioule

Localisation : Saint-Pourçain-sur-Sioule

Activité : vinification

Produits : vin rouge, vin blanc, vin rosé, vin mousseux

Signe de qualité : HVE

Fournisseurs : viticulteurs adhérents

Zone géographique fournisseurs : secteur de Saint-Pourçain-sur-Sioule

Débouchés : GMS (50%), Grossistes, Cavistes, Boutique de la cave coopérative

Zones géographiques débouchés : national

L'entretien avec le directeur de la cave coopérative a permis d'identifier plus précisément les débouchés et problématiques inhérents à une consommation plus locale de cette production. En effet, le bassin de consommation de ce type de production est plutôt tourné vers le national voir l'international. A noter également que la commercialisation de vin dans les restaurants d'entreprises ou d'EHPAD est un marché en fort recul pour la cave coopérative (l'alcool est de moins en moins proposé dans ces structures).

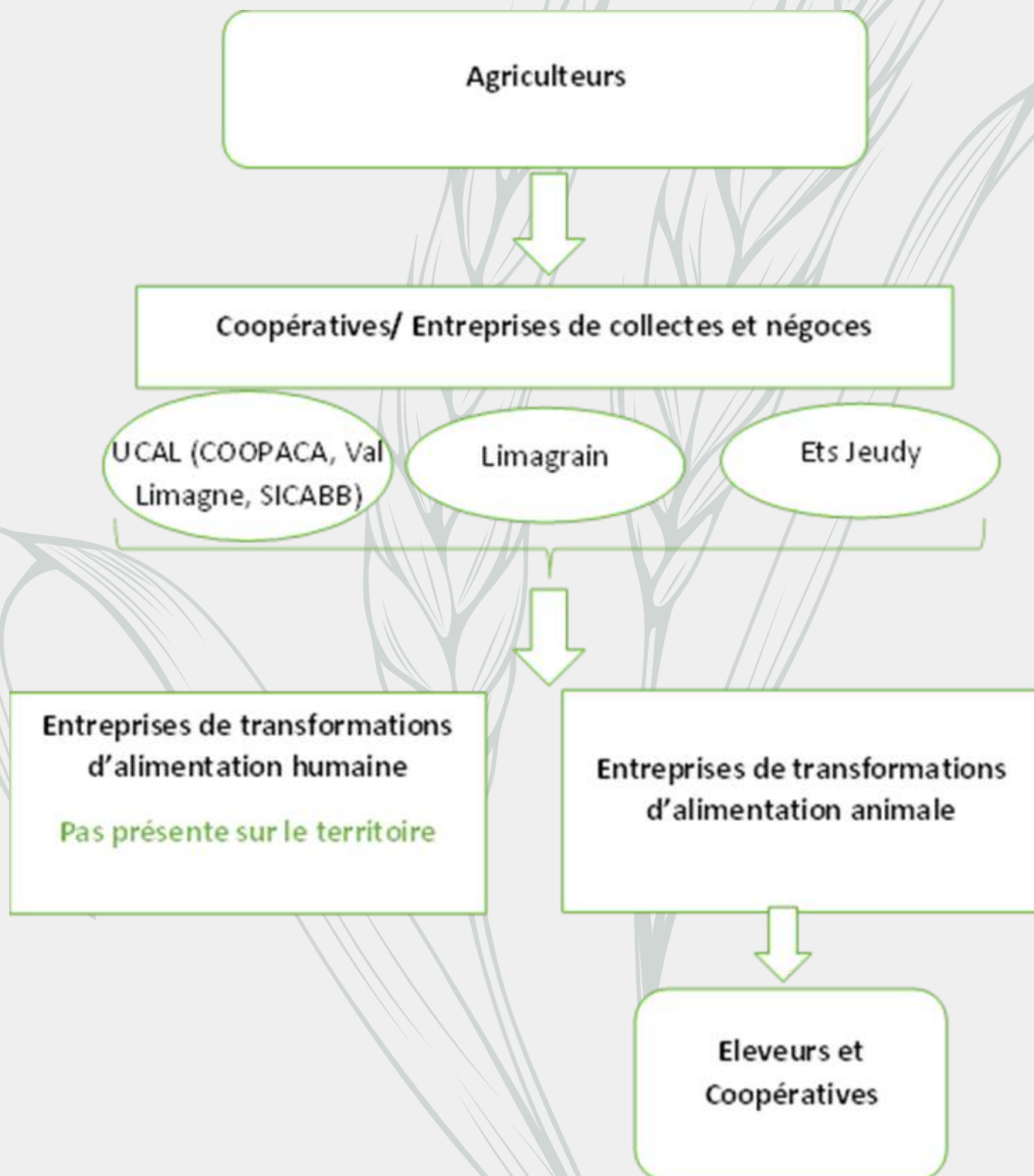
Ainsi, les viticulteurs adhérents à la cave vendent leurs raisins à la cave qui vinifie et commercialise le vin de l'Union viticole.

En parallèle de la cave coopérative, un certain nombre de vignerons indépendants vinifient leur propre raisin et commercialisent eux même leur vin.

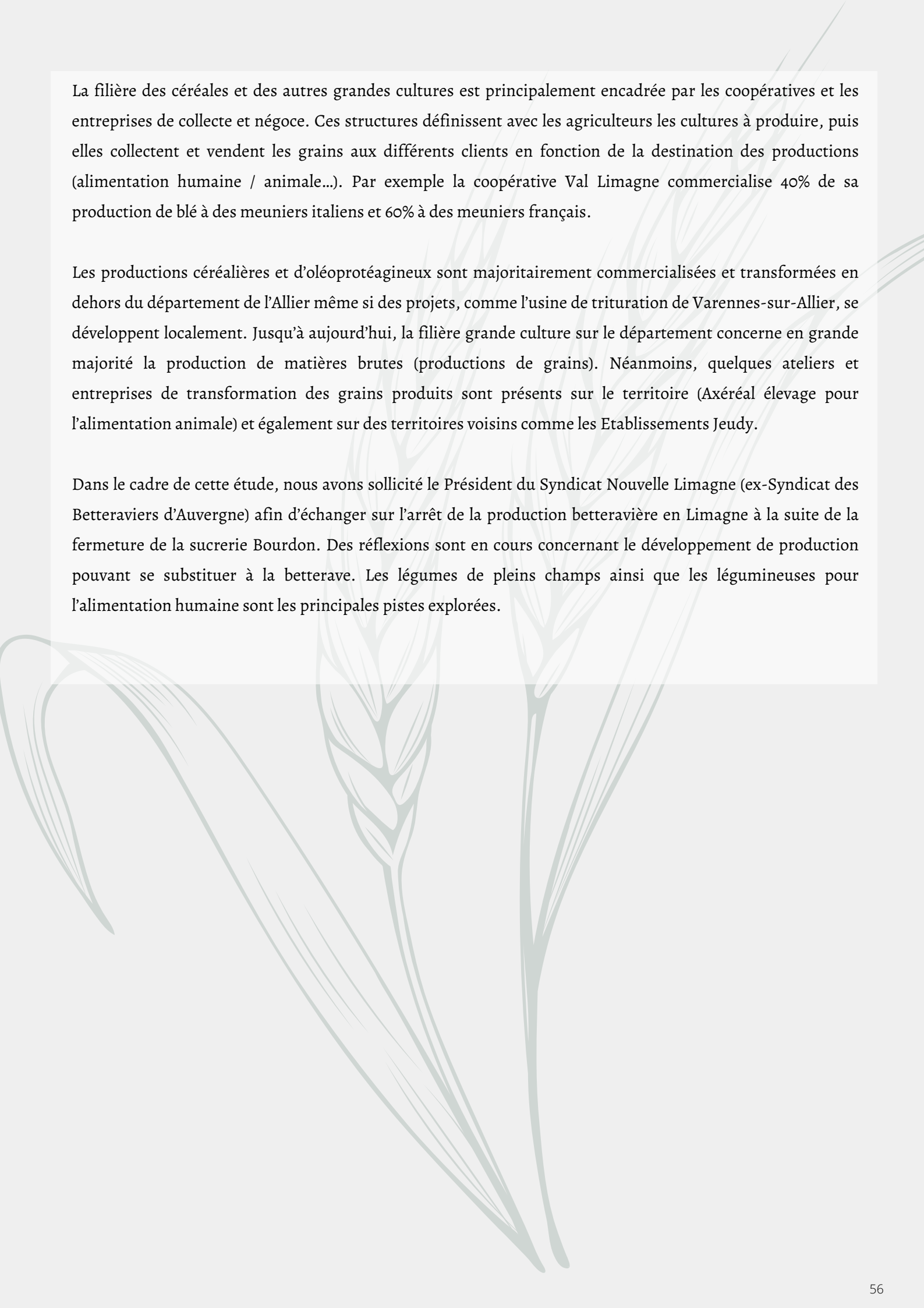
A noter que pour l'ensemble de la filière, le vin est en grande majorité exporté dans la France entière et à l'étranger.

FILIERES CEREALES ET GRANDES CULTURES

La filière céréalière est également très présente sur le territoire avec plus de la moitié des surfaces agricoles utiles déclarées à la PAC en grandes cultures (céréales, oléo protéagineux et maïs).



Réalisation : chambre d'agriculture de l'Allier



La filière des céréales et des autres grandes cultures est principalement encadrée par les coopératives et les entreprises de collecte et négoce. Ces structures définissent avec les agriculteurs les cultures à produire, puis elles collectent et vendent les grains aux différents clients en fonction de la destination des productions (alimentation humaine / animale...). Par exemple la coopérative Val Limagne commercialise 40% de sa production de blé à des meuniers italiens et 60% à des meuniers français.

Les productions céréalières et d'oléoprotéagineux sont majoritairement commercialisées et transformées en dehors du département de l'Allier même si des projets, comme l'usine de trituration de Varennes-sur-Allier, se développent localement. Jusqu'à aujourd'hui, la filière grande culture sur le département concerne en grande majorité la production de matières brutes (productions de grains). Néanmoins, quelques ateliers et entreprises de transformation des grains produits sont présents sur le territoire (Axéreal élevage pour l'alimentation animale) et également sur des territoires voisins comme les Etablissements Jeudy.

Dans le cadre de cette étude, nous avons sollicité le Président du Syndicat Nouvelle Limagne (ex-Syndicat des Betteraviers d'Auvergne) afin d'échanger sur l'arrêt de la production betteravière en Limagne à la suite de la fermeture de la sucrerie Bourdon. Des réflexions sont en cours concernant le développement de production pouvant se substituer à la betterave. Les légumes de pleins champs ainsi que les légumineuses pour l'alimentation humaine sont les principales pistes explorées.

D'autres entreprises de productions moins présentes sur le territoire ont également été contactées par la Chambre d'agriculture. C'est notamment le cas de la Société laitière de Vichy. Cette entreprise transforme différents types de produits laitiers (fromages, yaourts...). L'établissement de Creuzier-le-Vieux ne réalise que la partie affinage pour les fromages qui eux sont réalisés à la fromagerie de Saint-Just-en-Chevalet (département de la Loire). Le lait est issu en grande majorité des exploitations de la Loire et du Puy-de-Dôme. Les débouchés de la société sont principalement les grossistes, les crémiers et les GMS. Il est impossible pour l'entreprise de fournir la restauration collective car l'ensemble des fromages sont au lait cru et ne correspondent donc pas aux normes sanitaires demandées.

Fiche d'identité : Société laitière de Vichy

Localisation : Creuzier-le-Vieux

Activité : Transformation de produits laitiers

Produits : fromage (vache 45%, brebis 25%, chèvre 25%) et yaourt

Signe de qualité : bio (3-5%)

Fournisseurs : Agriculteurs et SOODIAL

Zone géographique fournisseurs : 50 km autour de la fromagerie de St Just en Chevalet pour le lait de vache, Loire et Puy-de-Dôme pour le lait de chèvre, Aveyron et Puy-de-Dôme pour le lait de brebis

Débouchés : grossiste et crémier (40%), GMS (40%), divers

Zones géographiques débouchés : France entière mais plus particulièrement l'Auvergne

Fiche d'identité : Podarno

Localisation : Cusset

Activité : conserverie sous sa marque ou travail à façon pour des agriculteurs (40% activité)

Produits : conserves de légumes et de viande

Signe de qualité : bio (100%)

Fournisseurs : agriculteurs

Zone géographique fournisseurs : Allier et Cher

Débouchés : magasins bio, épicerie fine et restauration collective

Zones géographiques débouchés : France entière mais principalement en région Auvergne-Rhône-Alpes

L'entreprise Podarno élabore différentes conserves à base de légumes et de viande. Une partie de ces conserves notamment celle à base de viande sont une prestation de service réalisée par l'entreprise pour les agriculteurs. L'ensemble de la production qui n'est pas de la prestation de service est bio et les produits proviennent d'exploitations des départements de l'Allier et du Cher.

L'analyse des entretiens menés montre que, pour l'ensemble des filières du territoire, les entreprises et ateliers de transformations se fournissent chez des agriculteurs locaux (département de l'Allier et territoires limitrophes). En ce qui concerne les débouchés, nous remarquons des différences de localisation au niveau du type de débouchés. La commercialisation est plutôt locale en ce qui concerne les débouchés comme les magasins spécialisés, la RHD (notamment la restauration collective) et les bouchers. A contrario, la commercialisation en GMS et chez les grossistes se fait plutôt à l'échelle nationale voire internationale pour certaines filières comme le vin ou les céréales et les bovins (brouards).

En raison de l'histoire agricole et économique du territoire, nous remarquons que certaines filières comme la viande bovine et la volaille sont plus présentes sur le territoire au niveau des débouchés que d'autres filières comme celle des céréales et grande culture qui, elle, va être plus organisée sur l'export.

Un peu plus d'un tiers des structures interrogées travaille et souhaite développer la commercialisation avec la restauration collective malgré de nombreuses problématiques. Les principaux freins mentionnés par les structures sont le prix, la logistique pour livrer la restauration collective (Il n'est pas intéressant économiquement pour les entreprises de livrer les écoles en raison des faibles volumes des commandes) et certaines normes notamment sanitaires (pas de produits au lait cru).

DE NOUVELLES PRODUCTIONS POUR CONFORTER LES FILIÈRES LOCALES

Globalement, l'ensemble des structures interviewées ne sont pas contre l'idée de développer leur activité localement notamment au niveau des débouchés.

Le projet d'atelier de trituration à Varennes-sur-Allier

L'UCAL a monté un atelier de trituration sur la commune de Varennes-sur-Allier qui démarrera sa production en juillet 2022. Cet atelier permettra au groupe de transformer une partie de la production d'oléagineux (30 000 t de graines/an) des adhérents des coopératives de l'UCAL. Le colza (13 000 t), le tournesol (13 000 t) et le soja (4 000 t) seront les trois cultures transformées et donneront les trois produits finis suivant: huiles, coques et tourteaux.

Les tourteaux et les coques seront à destination de l'alimentation animale. L'huile sera à destination de l'alimentation humaine, animale et utilisée pour l'industrie pharmaceutique. En ce qui concerne l'alimentation humaine, l'huile sera vendue à des entreprises ayant les capacités de la rendre propre à la consommation humaine ce qui n'est pas le cas de l'entreprise de trituration.

Cette usine permet de relocaliser la filière des oléoprotéagineux pour l'alimentation humaine et animale sur le territoire. Ainsi les fournisseurs d'aliments de l'Allier pourront proposer des aliments à base d'oléoprotéagineux produits et transformés sur le département.

Développement de la production de lin

Une filière lin est mise en place par les Ets Jeudy, négociant agricole, à destination de l'alimentation animale dans le cadre des filières Bleu-Blanc-Cœur.

En 2020, la production de lin représentait environ 500 hectares de superficie, dont une partie sur le territoire de la Communauté de communes.

Nous observons aussi une volonté des filières existantes de développer de nouvelles productions afin de diversifier leur offre. Des réflexions sont en cours pour certains agriculteurs du département concernant les légumes de pleins champs comme la Chambre d'agriculture a pu le constater lors de la mise en place de journées techniques et formations sur le sujet.

Production de légumineuses

A la suite de la fermeture de la sucrerie Bourdon, qui a fortement impacté les céréaliers de Limagne, Limagrain est en recherche de nouvelles productions de niches à forte valeur ajoutée pouvant se substituer à la production betteravière.

Aussi, face à la demande croissante en légumineuses, Limagrain réfléchit à cette production pour l'alimentation humaine (pois-chiche, lentilles...). Ce type de production est aujourd'hui à l'essai en Limagne mais est complexe techniquement à mettre en place.

Le cours des céréales à la hausse ces derniers mois pourraient freiner le développement de nouvelles productions.

Ateliers d'engraissement de bovins :

Afin de conforter la filière bovine sur le territoire, on constate une volonté de développer l'engraissement de bovins au sein des exploitations sur le territoire comme c'est notamment le cas par la coopérative Feder Global.

Cette production est aujourd'hui marginale sur le département, les broutards partant essentiellement à l'export. La création d'ateliers d'engraissement au sein des exploitations répondrait à une demande et permettrait d'apporter une plus-value aux éleveurs locaux. Toutefois ce type de production nécessite une réflexion et une adaptation de l'exploitation puisque les animaux y resteraient plus longtemps (alimentation, bâtiments...). A noter que pour ce type de production, un accompagnement technique et financier est possible comme nous l'a précisé Feder Global.

En dépit des projets de développement des filières localement, la conjoncture économique actuelle (augmentation des prix des céréales et de la viande) n'encourage ni les exploitants ni les entreprises de l'agroalimentaires à développer plus que nécessaire leurs débouchés sur le territoire.

DE NOUVELLES FILIERES EN DEVELOPPEMENT

Malgré une production diversifiée sur le territoire, certaines productions sont fortement déficitaires particulièrement la filière légumes et fruits. Pour pallier ces besoins, plusieurs projets de productions de légumes sont en développement sur le territoire et à proximité.

63 Saveurs

Association de producteurs du Puy de Dôme créée en 2021 dans une volonté de construire une filière de production de légumes de plein champ en conventionnel. Elle regroupait initialement 13 agriculteurs et compte désormais 17 adhérents exclusivement du Puy de Dôme, localisés sur toute la Limagne. En effet, à la suite de l'arrêt de la culture betteravière et dans un objectif de diversification de leur assolement et de création de valeur ajoutée, des agriculteurs ont souhaité développer la culture de légumes de plein champ.

L'association facilite la distribution de légumes locaux via une plateforme logistique mais également permet de planifier les productions dans les fermes pour proposer une offre correspondant à la demande. 63 Saveurs se veut complémentaire à Auvabio en ne proposant que des produits en conventionnel.

L'association écoule la production principalement auprès de grossistes, mais également auprès de cantines en direct, de GMS et de certains restaurants et compte une cinquantaine de références (légumes anciens, petits fruits ...). Cette association est aujourd'hui en plein développement et ambitionne en 2022 une production de 510 tonnes de légumes et petits fruits à commercialiser (contre 30 tonnes en 2021). Les échanges que nous avons eus avec l'association précisent qu'il est envisageable de livrer dans le secteur de Gannat.

AUVABIO

Association de producteurs de fruits et légumes bio de l'ex Région Auvergne qui compte 50 adhérents en 2020 dont quelques agriculteurs du territoire communautaire.

Elle commercialise des fruits et légumes bios pour le marché en demi gros. Les exploitations adhérentes à Auvabio planifient ensemble la mise en culture de fruits et légumes pour approvisionner la plateforme.

Projet SAS les Maraîchers du Val de Sioule

Un projet de création d'une production maraîchère est en cours sur le territoire communautaire. Porté par la SAS les Maraîchers du Val de Sioule à Bayet, le projet consisterait à la production en hors sol de tomates.

Situées sur la commune de Bayet sur un site de 38,93 hectares, des serres chauffées seraient installées et utiliseraient la chaleur résiduelle des établissements voisins (usine d'équarrissage, sictom).

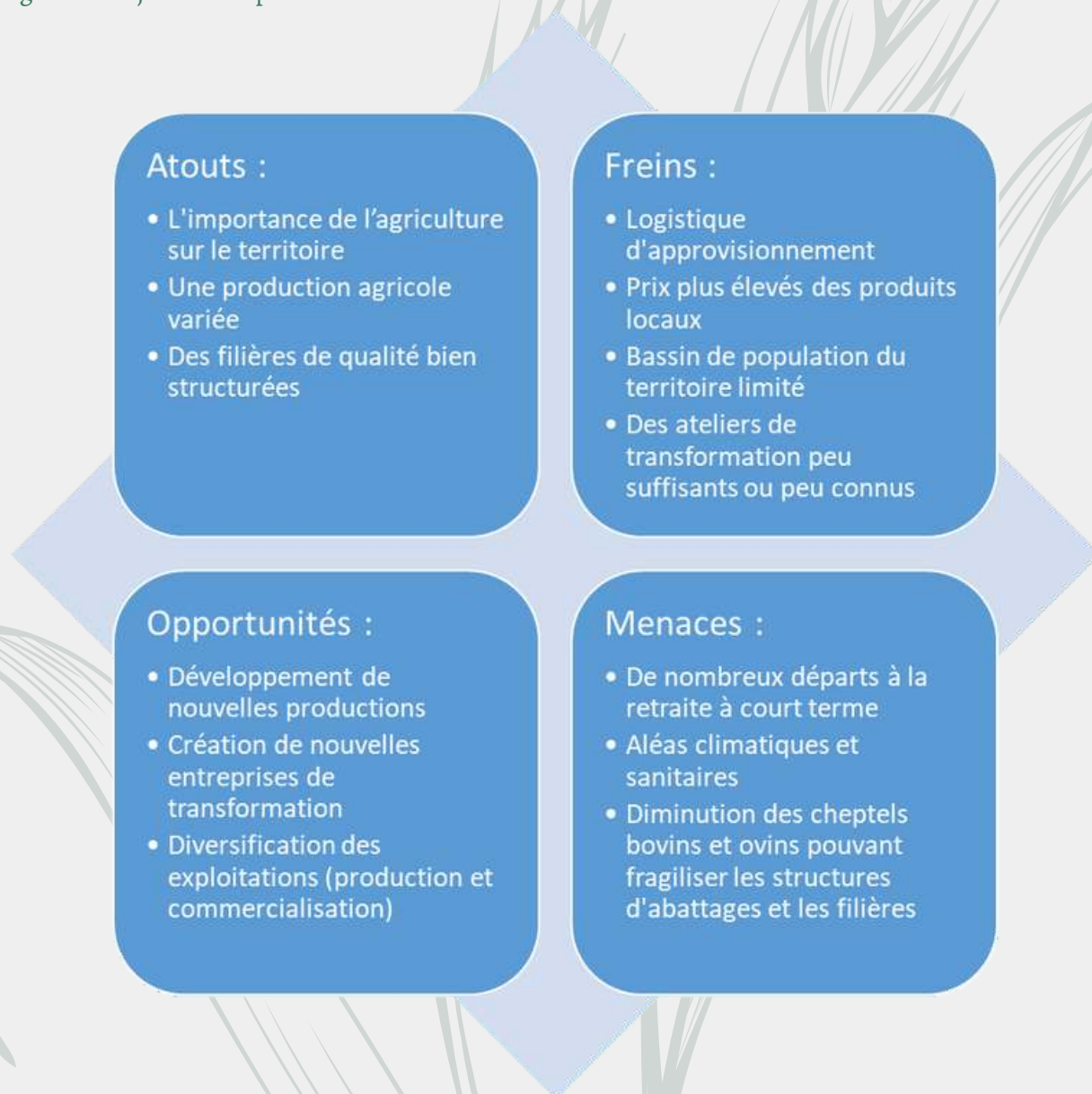
Ce projet conduirait à la production de 13 000 tonnes de tomates annuellement et permettrait la création d'emplois en local (160).

ENJEUX

- Conforter les filières agricoles et agroalimentaires du territoire et accompagner leur développement
 - Accompagner les filières en émergence
 - Faciliter la logistique d'approvisionnement avec les entreprises de l'agroalimentaire du territoire
-

5. Synthèse des différents enjeux et pistes d'actions identifiées

Afin de permettre la mise en place d'une stratégie alimentaire sur le territoire, l'utilisation de la matrice AFOM (atouts, faiblesses, opportunités, menaces) permet l'identification et la comparaison des facteurs positifs et négatifs dans l'environnement interne et externe de votre PAT. Découlent de cette analyse quatre grands enjeux de la production à la transformation:



QUATRE GRANDS ENJEUX RESSORTENT DE CETTE ÉTUDE

- Maintenir et développer les exploitations agricoles pour la pérennisation des productions et de leurs filières
- Sécuriser les productions au regard des évolutions climatiques
- Conforter les filières agricoles et agroalimentaires du territoire et accompagner leur développement et l'émergence de nouvelles filières
- Faciliter la logistique d'approvisionnement avec les entreprises de l'agroalimentaire et les producteurs du territoire.

MAINTENIR ET DÉVELOPPER LES EXPLOITATIONS AGRICOLES POUR LA PÉRENNISATION DES PRODUCTIONS ET DE LEURS FILIÈRES

Permettre et accompagner le développement des exploitations (formations, soutien technico-économique, sécurisation du foncier...)

Un développement d'exploitation peut nécessiter la création ou l'agrandissement de site d'exploitation ou de bâtiments agricoles qui doit pouvoir être rendu possible dans le cadre des documents d'urbanisme locaux. Le foncier est l'outil de production de l'agriculture et on constate à travers l'enquête auprès des cédants qu'une grande partie des parcelles valorisées par l'agriculture sont en fermage.

- Un travail de sensibilisation auprès des propriétaires fonciers pour faciliter le fermage avec de jeunes agriculteurs serait à réaliser mais également pour éviter la rétention foncière. Le développement des exploitations agricoles aussi bien d'un point de vue des productions que de la commercialisation peut nécessiter un accompagnement technico économique.
- Développement possible de nouvelles formations pour les agriculteurs par la Chambre d'agriculture (organisme agréé pour la formation des agriculteurs)
- Aide à l'accompagnement individuel des exploitations pour leur développement
- Accompagnement technique collectif d'agriculteurs qui souhaiteraient développer une nouvelle production (engraissement bovins, maraîchage de plein champ, ...).

Sécuriser les installations en agriculture : formations, stages tests, incubateur agricole...

- Une période de test doit être proposée pour s'assurer que les objectifs de chaque associé et le travail en commun sont en adéquation. Une promotion de ces stages tests mis en place par la Chambre d'Agriculture doit être réalisée et le suivi de ces stages approfondi.
- Création d'un incubateur agricole sur le territoire qui accompagnerait les futurs agriculteurs qui souhaitent s'installer en leur proposant un suivi spécifique au cas par cas (formation, stages et ou période de tests sur exploitation, espace test) tout en leur proposant des rencontres avec des cédants.
- L'information sur les facteurs de réussite en production fermière (témoignages, visites...) est aussi importante pour faciliter l'installation de nouveaux producteurs.

Sensibiliser les agriculteurs en fin de carrière pour préparer leur transmission et trouver un repreneur (conseil stratégique, Répertoire Départ Installation...)

L'enquête auprès des agriculteurs de plus de 58 ans du territoire met en évidence la réflexion tardive des futurs cédants sur le sujet. Or, il faut compter en moyenne 3 ans pour la reprise d'une exploitation individuelle et entre 3 et 5 ans pour l'installation d'un nouvel associé dans une société.

- Un travail de sensibilisation auprès des agriculteurs, le plus en amont possible de la fin de carrière, pour anticiper le maintien des moyens de production, la question de la maison d'habitation est primordiale. Toutefois l'enquête montre que peu d'agriculteurs sont intéressés par des réunions ou formations. Différents modes de communication pour les sensibiliser seront à mettre en place (vidéos, lettres d'information, visioconférences ...).
- Des rendez-vous individuels pourront être proposés, les agriculteurs étant demandeurs d'un contact avec un conseiller de la Chambre d'agriculture.
- La Chambre d'agriculture pourra proposer un accompagnement individuel sur mesure avec un audit de l'exploitation à céder, permettant d'identifier les freins et les atouts de l'exploitation pour sa reprise et l'approche des différentes valeurs d'exploitation (patrimoniale, économique). Cet audit permet souvent une prise de conscience des cédants et fait évoluer le projet initial de transmission pour faciliter la reprise par un jeune agriculteur.
- La Chambre d'agriculture anime également le Répertoire Départemental à l'Installation (RDI) qui met en relation des agriculteurs à la recherche d'un repreneur en publiant leur offre d'exploitation sur le site avec des candidats en recherche d'une exploitation pour s'installer. Pour moderniser le site, des vidéos des exploitations à transmettre pourraient être réalisées.
- Le remplacement d'un associé doit donc être fortement anticipé : un travail sur les attentes et les projets de chaque associé doit être mené pour s'assurer de la convergence des visions de chacun. Cet accompagnement peut être proposé pour préparer la recherche d'un nouvel associé, ou l'arrivée d'un associé dans le cadre familial.
- Un travail de sensibilisation auprès des candidats en recherche d'exploitation doit être réalisé pour mettre en avant les atouts de ces installations sociétaires.

SÉCURISER LES PRODUCTIONS AU REGARD DES ÉVOLUTIONS CLIMATIQUES

Accompagner l'adaptation des pratiques agricoles au changement climatique

- Proposer aux exploitations agricoles un accompagnement technique pour adapter leur production agricole.

Permettre le développement de stockage d'eau

- Accompagner et permettre sur le territoire le stockage de l'eau (identification de lieux où le besoin est le plus important et le plus propice à ce type d'installation...).

CONFORTER LES FILIÈRES AGRICOLES ET AGROALIMENTAIRES DU TERRITOIRE ET ACCOMPAGNER LEUR DÉVELOPPEMENT ET L'ÉMERGENCE DE NOUVELLES FILIÈRES

- La réalisation d'étude d'opportunité pour le développement de certains ateliers de transformation peut être menée pour répondre aux besoins du territoire.
- Au regard des attentes de la collectivité, une réflexion sur une politique publique territoriale pour mettre en place des dispositifs de soutien pour assurer le développement de la production de légumes de plein champ peut être engagée.

FACILITER LA LOGISTIQUE D'APPROVISIONNEMENT AVEC LES ENTREPRISES DE L'AGROALIMENTAIRE ET LES PRODUCTEURS DU TERRITOIRE

Concernant cette thématique, différentes actions pourraient être menées :

- Identifier les besoins et volumes d'approvisionnement et de production nécessaires notamment à la restauration collective.
- Accompagner les agriculteurs pour évaluer les coûts de logistique (transposables à la restauration collective).
- Identifier les points de vente du territoire.
- S'appuyer sur les commerces de proximité pour faciliter le maillage logistique et de vente.
- Identifier l'échelle territoriale pertinente pour travailler la logistique.

DIAGNOSTIC RESTAURATION COLLECTIVE

Le diagnostic de la restauration collective a été confié à un groupe d'étudiantes de l'Institut d'Auvergne de Développement des Territoires (IADT). Leur mission a été de rencontrer l'ensemble des cantines du territoire afin de mener un état des lieux de leur fonctionnement, de leurs approvisionnements, de leurs attentes et de l'état d'application de la Loi EGALIM. Les page suivantes reprennent le rapport rendu.

1. Introduction et contexte

La Communauté de communes Saint-Pourçain Sioule Limagne est composée de 60 communes et se situe dans une zone à dominante rurale dans le sud du département de l'Allier. Cette dernière est bordée par de grands axes routiers tels que l'A71 et l'A89 ce qui en fait un lieu de passage important. On a ici un territoire avec de nombreuses entités paysagère, essentielles à l'instauration d'un Projet Alimentaire Territorial, car on retrouve un nombre important de terres agricoles sur l'ensemble de la Communauté de communes. Reconnue comme quatrième pôle économique du département, on y recense de nombreuses activités économiques et industrielles autour des métiers du luxe, de la logistique, de l'agroalimentaire...

La mise en place d'un PAT doit permettre dans un premier temps de développer les circuits de proximité ou circuits courts et d'améliorer la consommation sur un territoire. Le PAT se base sur cinq piliers : l'économie, l'environnement, le social, le sanitaire et le culturel. C'est à partir de cela qu'un PAT peut être mis en place. Il s'agit d'un outil très flexible car il est défini en fonction des besoins identifiés par la structure porteuse, ici la communauté de communes Saint-Pourçain Sioule Limagne. La loi EGAlim vient renforcer et accélérer le développement des PAT car ils permettent souvent la bonne mise en place de cette loi.

Pour la Communauté de communes Saint-Pourçain Sioule Limagne la volonté politique de s'engager dans un PAT est née du premier confinement de 2020 où on a vu apparaître les enjeux d'une « alimentation saine, locale, durable et accessible » et cela même en milieu rural. Le PAT sera une action du PCAET et un pilier du futur CRTE de la Communauté de communes. Faire ce type de projet permet de mettre en valeur la diversité des productions alimentaires présentes sur le territoire et de renforcer la complémentarité entre les territoires au niveau des pratiques agricoles. En effet, Saint-Pourçain Sioule Limagne veut faire en sorte que son PAT soit en liaison avec celui des collectivités limitrophes. Construit à l'échelle du territoire communautaire, il se veut au bénéfice des consommateurs et des producteurs de la Communauté de communes. Cette dernière a engagé de nombreuses démarches pour faire en sorte que ce projet se développe le plus rapidement possible. En 2020-2021, ils avaient déjà fait appel à des étudiants de l'UCA pour cadrer la méthodologie à mettre en place pour l'élaboration du diagnostic du PAT. La Communauté de communes a donc retenu 6 grandes étapes dans son élaboration :

- Formulation de la commande politique (réalisée par les étudiants en 2020-2021)
- Elaboration d'un état des lieux
- Diagnostic
- Temps d'analyse
- Construction de scénarios
- Elaboration d'un plan d'action

Ces étapes ont pour but de cadrer l'élaboration du PAT et de permettre de respecter l'idée première de ce dernier : permettre à la population locale (jeunes, seniors, salariés des entreprises du territoire, personnes en situation de précarité sociale, agriculteurs...) d'avoir accès à une alimentation de qualité.

La Communauté de communes a décidé de se concentrer sur la restauration collective. De manière plus précise, un focus a été fait sur la restauration des établissements scolaires et plus particulièrement des écoles maternelles et primaires. On peut voir sur la carte n°1 que les cantines sont gérées de plusieurs manières. En effet 24 sont en gestion directe, 5 en gestion concédée avec API Restauration, 4 en gestion concédée avec le traiteur « Le gourmet Fiolant » d'Ebreuil et enfin une en gestion concédée avec le restaurant d'Echassières et une autre avec la cuisine de Varennes.



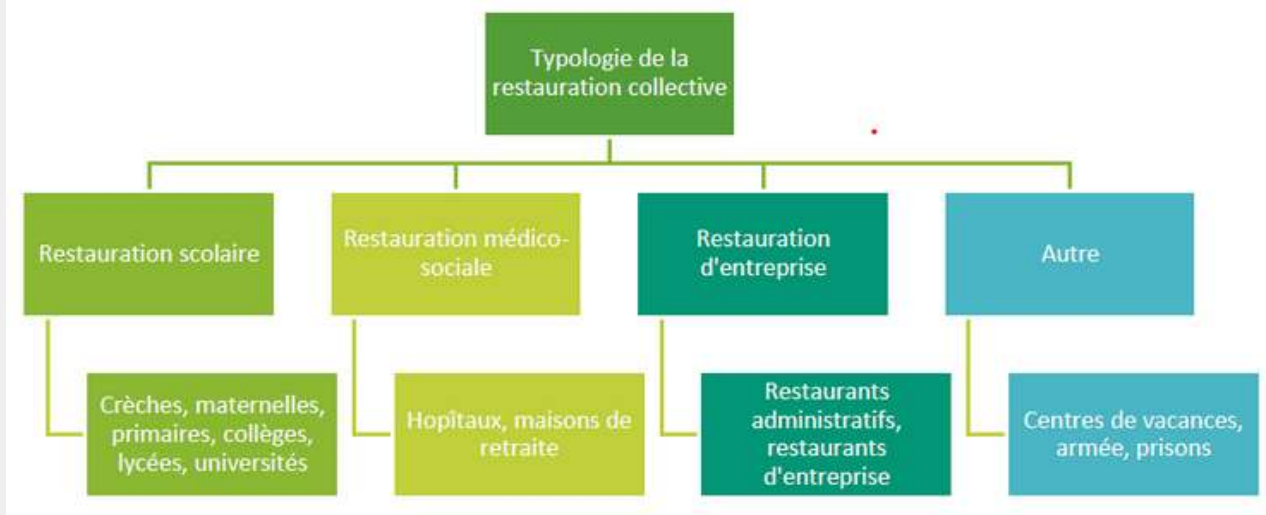
Dans ce contexte d'étude, la Communauté de communes Saint-Pourçain Sioule Limagne a décidé de faire appel à un groupe d'étudiants de l'IADT (Institut d'Auvergne Rhône-Alpes du Développement des Territoires), afin d'accompagner la collectivité dans l'établissement de son diagnostic de la restauration collective dans le cadre de son PAT. L'objectif du travail est de réaliser une étude détaillée de la restauration collective et de faire émerger des solutions pour répondre aux objectifs du PAT et de la loi EGalim.

Il a été décidé, en accord avec la Communauté de communes, de travailler dans un premier temps sur la restauration scolaire du territoire (cantines scolaires). Ces cantines, gérées par les mairies, peuvent avoir un impact plus important sur le territoire et à une échelle plus fine. Les contacts via les mairies sont également plus facilement envisageables, du fait que la collectivité les ait contactées et renseignées sur l'étude réalisée par les étudiants. L'étude des autres établissements de restauration collective (collèges, lycées, restaurants d'entreprise, EHPAD, etc.) viendra dans un second temps.

Ce travail, réalisé sur une période de 6 mois, doit faire ressortir le fonctionnement et les besoins des cantines scolaires du territoire (modes d'approvisionnements, fournisseurs, coûts, méthodes d'éducation alimentaire, gaspillage alimentaire, etc.). Le groupe d'étudiant devra également faire ressortir des préconisations et des solutions à mettre en place permettant à la restauration collective de répondre aux objectifs de la loi EGalim (approvisionnements en produits locaux et bio, lutte contre le gaspillage alimentaire, repas végétarien, rapprochement producteurs et restauration collective, amélioration de la logistique d'approvisionnements, etc.).

Au vu du cahier des charges et de l'importance qu'accorde la collectivité à la restauration collective, nous pouvons définir le terme pour en comprendre les enjeux et ainsi appliquer au mieux la demande.

La restauration collective fait partie de la Restauration Hors Domicile (RHD) qui comprend également la restauration commerciale (les restaurants, les cafétérias...). Elle se distingue de celle-ci notamment par son caractère social qui vise à produire un repas aux membres d'une collectivité déterminée (écoliers, patients, salariés...) à un prix modéré.



La restauration collective comprend la restauration scolaire (les cantines des crèches, des écoles maternelles, primaires, des collèges, des lycées et les restaurants universitaires), la restauration médico-sociale (les restaurants hospitaliers et des maisons de retraite), la restauration d'entreprise ou encore la restauration au sein des armées, des prisons ou des centres de vacances.

La loi pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » dite loi EGalim adoptée par le parlement le 02 octobre 2018, a induit des changements de pratiques dans la restauration collective. Cette loi complétée par la loi Climat et Résilience du 22 août 2021 a pour objectifs :

- D'améliorer l'équilibre des relations commerciales dans les secteurs agricoles et alimentaires (juste rémunération des agriculteurs...)
- De renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits pour une alimentation saine, de qualité et durable
- De permettre à chacun d'accéder à cette alimentation saine, sûre et durable

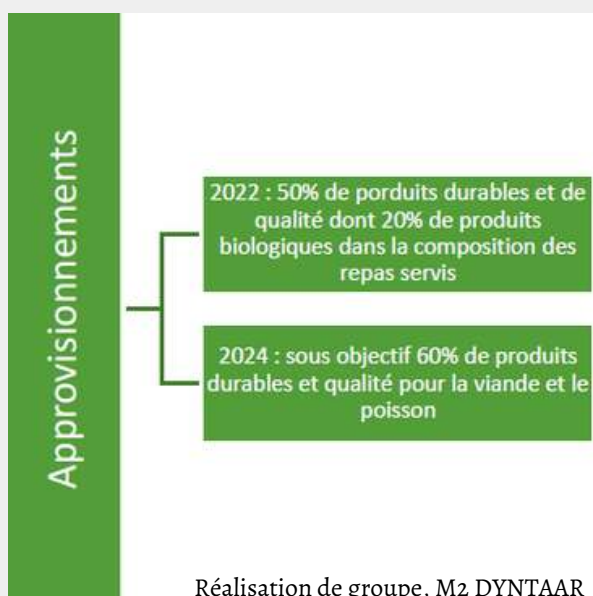
Le gouvernement veut faire de la politique de l'alimentation un moteur de réduction des inégalités sociales et un vecteur de santé publique et de transition écologique. Cette loi comprend différentes mesures en lien avec les approvisionnements, la diversification des sources de protéines, l'information des convives, la substitution des plastiques et le gaspillage et les dons alimentaires.

MESURE APPROVISIONNEMENT

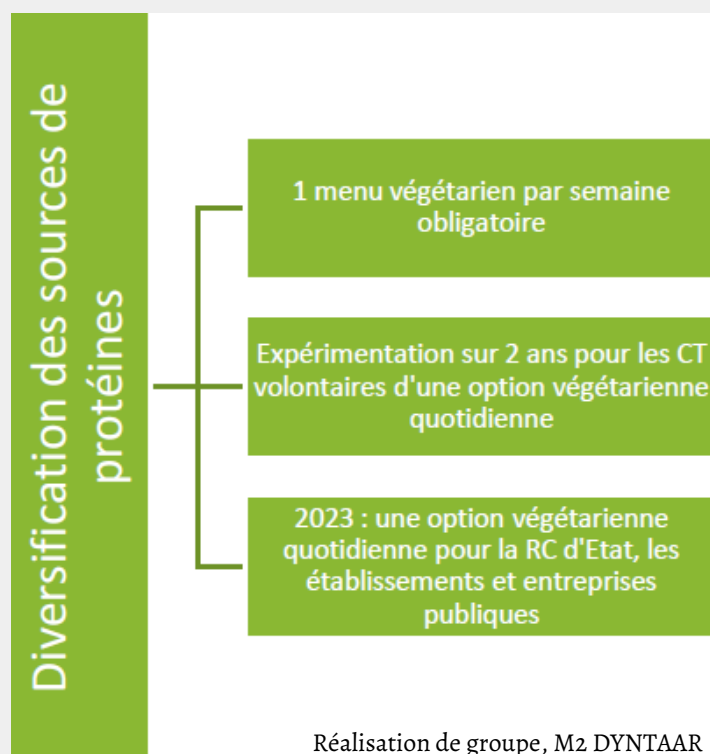
Ces pourcentages demandés par la loi doivent être calculés en pourcentage des montants d'achat HT sur une année civile. Les restaurants collectifs doivent réaliser une déclaration annuelle via la plateforme « Ma Cantine » au plus tard le 1er janvier de chaque année.

Les produits durables et de qualité incluent :

- Les produits certifiés Label Rouge, AOP, AOC, IGP, STG
- Les produits fermiers (si définition réglementaire)
- Les produits avec Label « pêche durable »
- Les produits marqués Région Ultrapériphérique
- Les produits issus d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale
- Les produits à externalités environnementales positives
- Les produits issus de l'Agriculture Biologique

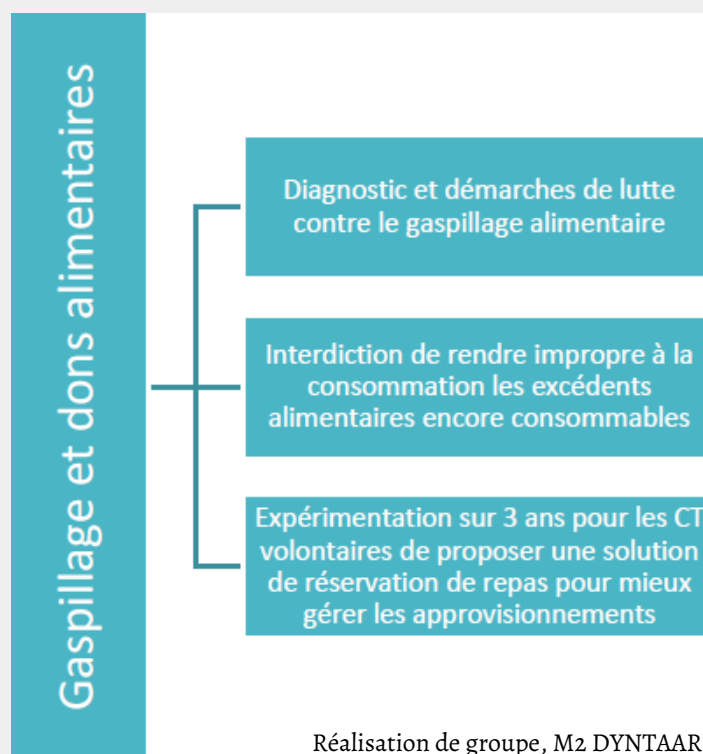


MESURE DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTEINES



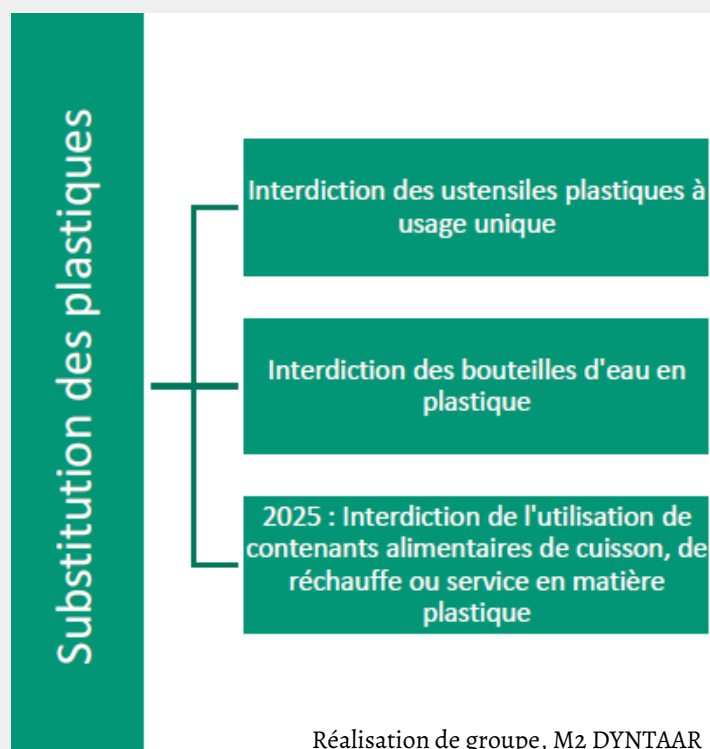
A noter que pour cette deuxième mesure relative à la diversification des protéines, si plus de 200 couverts sont préparés par jour en moyenne, il est obligatoire de présenter un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant les alternatives à base de protéines végétales dans les repas proposés.

MESURE GASPILLAGE ET DONS ALIMENTAIRES



A noter que pour cette cinquième et dernière mesure de la loi, si plus de 3000 repas sont préparés par jour, il est obligatoire de disposer d'une convention de dons aux associations habilitées.

MESURE INFORMATION DES CONVIVES ET SUBSTITUTION DES PLASTIQUES



La collectivité accorde une grande importance à la relocalisation de son alimentation et à l'intégration de produits locaux dans ses établissements de restauration scolaire. Voici quelques définitions qui nous aideront à cerner les objectifs et enjeux pour le territoire.

La notion de « local » ou de « proximité » est une notion en débat car celle-ci n'est pas officiellement définie. En effet, malgré de multiples initiatives publiques, des bornes de distances permettant de séparer le local et le non local n'ont pas pu voir le jour. Les critères d'inclusion ou d'exclusion sont propres à chacun, celle-ci dépend du consommateur. Le produit local apparaît comme un critère de confiance et un gage de qualité pour le consommateur dans un contexte d'augmentation des distances entre lieu de production et de consommation.

Nous avons aussi tendance à confondre circuit court et circuit de proximité. Ces deux notions sont pourtant différentes, néanmoins, l'emploi de ces deux termes est courant pour désigner des produits issus d'un marché local. Le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation définit le circuit court comme : "Un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire." Le circuit de proximité est quant à lui défini comme un circuit qui : "Tient compte [...] de la distance géographique entre le producteur et le consommateur et non du nombre d'intermédiaires, cette distance variant en fonction du type de production concernée (d'environ 30 km pour des produits agricoles simples, comme les fruits et légumes, à 80 km pour ceux nécessitant une transformation)" (ministère de l'Agriculture et de l'alimentation).

Un circuit court correspond donc à une vente directe entre producteurs et consommateurs : les marchés ou les ventes à la ferme en sont des exemples. Le circuit de proximité correspond à la distance parcourue par les produits avant d'arriver aux consommateurs, peu importe le nombre d'intermédiaires entre producteur et consommateur.

Un produit issu de l'agriculture biologique est un produit ou une denrée répondant à un cahier des charges certifiant un niveau de qualité élevé à travers des modes de production et de transformation respectueux de l'environnement, du bien-être animal ainsi que des équilibres naturels (ministère de l'Agriculture et de l'alimentation). Le produit bio se doit de respecter l'environnement en excluant l'usage de produits chimiques de synthèse, d'OGM et en limitant les intrants (engrais, fongicides, insecticides...).

Celui-ci est identifiable par la marque « AB » ou par le logo « Eurofeuille ». En France, l'encadrement de l'agriculture biologique est soumis à la réglementation en vigueur dans l'Union Européenne, tout comme pour l'ensemble des pays membres. A l'échelle strictement française, le logo « AB » apposé sur certains produits certifie qu'un produit transformé est 100% biologique ou contient au moins 95% de produits issus de l'agriculture biologique.

2. Méthodologie

Suite à l'appropriation du sujet, une trame méthodologique est mise en place afin de répondre aux objectifs fixés par la collectivité.

Figure 7: Itinéraire méthodologique mis en place



Source : Travail de groupe – M2 DYNSTAR

PERSPECTIVES BIBLIOGRAPHIQUES ET PLANNING PREVISIONNEL

La première phase du travail a été de définir et de comprendre le concept de restauration collective et tout ce que cela engendre (restauration scolaire, loi EGalim, produits locaux, bio, etc.). Des recherches bibliographiques ont donc été réalisées, en parallèle de la compréhension du contexte d'étude. Après avoir défini ces notions et compris leurs enjeux, nous avons pu définir plus précisément nos axes de travail et notre planning prévisionnel d'intervention.

Missions	Octobre				Novembre				Décembre				Janvier				Février				Mars				
	S40	S41	S42	S43	S44	S45	S46	S47	S48	S49	S50	S51	S52	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	S9	S10	S11	S12
Phase 1 :																									
Recherches bibliographiques																									
Définition des concepts																									
Etude du contexte																									
Phase 2 :																									
Définition de l'échantillonnage																									
Conception des questionnaires																									
Contact des mairies et cantines scolaires																									
Prise de rendez-vous																									
Réalisation des enquêtes																									
Phase 3 :																									
Derniers rappel des enquêtes																									
Analyse statistique des enquêtes																									
Cartographies																									
Plan de rédaction																									
Rédaction du diagnostic																									
Proposition à la collectivité																									

Pour parvenir à la confection du diagnostic de la restauration scolaire primaire et maternelle sur le territoire, un travail d'enquête auprès des acteurs impliqués est nécessaire. Pour cela, nous avons élaboré une grille d'entretien ainsi qu'un questionnaire quantitatif afin de guider notre travail de recherche. Ces différents documents ont été élaborés en lien avec la CCSPSL ainsi que 2 enseignants chercheurs de l'université Clermont Auvergne.

Notre grille d'entretien était destinée aux cantiniers, cantinières ou gestionnaires en charge de la restauration scolaire des écoles de notre panel. Notre objectif principal était d'établir un état des lieux de leur fonctionnement présent et des orientations futures envisagées. Pour cela, nous avons scindé notre grille d'entretien en plusieurs parties.

- La première partie, « avant le repas », concerne les informations générales sur les cantines comme le nombre de repas préparés par jour ou le prix unitaire du repas. De plus, des questions sur le mode d'élaboration des menus et la formation des cuisiniers sont posées.
- La seconde partie de l'entretien aborde la préparation des repas notamment le temps de préparation ou les équipements de la cuisine.
- La troisième partie se concentre sur ce qu'il se passe durant le repas en particulier sur le nombre de services et le temps alloué au repas. De plus, cette partie de l'entretien aborde les possibles démarches de sensibilisation engagées auprès des enfants durant le moment du repas. La sensibilisation est au cœur des enjeux alimentaires, savoir bien manger est une nécessité. Cela passe par une sensibilisation au gaspillage alimentaire et au tri des déchets.
- La quatrième partie est orientée sur les approvisionnements. Elle se concentre d'une part sur l'identification des critères favoris d'achats de grandes familles de produits (boeuf, veau, poulet, porc, produits laitiers, légumes, fruits) et d'autre part sur l'origine des approvisionnements. La notion de produits biologiques est abordée tant dans sa présence actuelle dans les approvisionnements que dans sa place possible dans le futur. Il est nécessaire de comprendre quelles sont leurs attentes mais aussi les difficultés qu'ils rencontrent pour se procurer différents types de produits à une échelle locale. De plus, nous cherchons à évaluer la place de ces cantines dans les réseaux d'approvisionnements locaux ainsi que leur utilisation des plateformes comme Agrilocal ou Auvergne Bio Distribution.
- La cinquième partie concerne la loi EGalim et permet de positionner la cantine vis-à-vis des objectifs de cette loi. Elle permet de comprendre les difficultés liées à la mise en place de la loi afin de les aider au mieux.
- La sixième et dernière partie propose une ouverture sur les besoins en termes d'approvisionnements locaux. Il est question d'identifier les critères pouvant permettre de développer ce type d'approvisionnements.

Afin d'obtenir des données plus précises, nous avons élaboré et envoyé un questionnaire quantitatif aux acteurs rencontrés en amont de l'entretien. Celui-ci a pour but de récolter des données chiffrées sur les approvisionnements et les quantités nécessaires au bon fonctionnement des cantines. Une évaluation de la part de produits frais ou fait maison dans leurs menus leur est proposée sous forme de pourcentage à évaluer.

Le questionnaire se présente sous forme de tableau détaillant différents types de produits à travers des grands thèmes (Viande, Poisson, Œufs, Produits laitiers, Pain, Légumes, Fruits, Céréales et légumineuses, Epicerie, Biscuits et gâteaux). Ces grands thèmes sont ensuite déclinés en sous thèmes comme le type d'animal pour la viande ou le type de produit laitier. A une échelle plus fine, les différents morceaux de viande sont détaillés. Par exemple, pour le thème « viande » nous retrouvons un sous thème « boeuf » détaillé en différents morceaux comme « steaks hachés », « boeuf bourguignon », « pot au feu » ou « braisé ». Pour chaque type de produit, l'objectif est de savoir auprès de qui la cantine se fournit, en quelle quantité, à quelle fréquence et s'il s'agit d'un produit du département, biologique ou labélisé. Ces données sont attendues pour quantifier les besoins des cantines pour chaque type de produit. Le but est de pouvoir identifier les besoins actuels des cantines du territoire afin de les mettre en relation avec l'offre disponible sur le territoire.

ENQUETES AUPRES DES ACTEURS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Nous avons d'abord contacté les mairies pour demander le contact des cantiniers des 24 cantines des écoles primaires et maternelles de la Communauté de communes disposant d'un restaurant scolaire. Une fois contactés, nous avons convenu d'une date pour aller à leur rencontre et leur poser directement les questions du questionnaire qualitatif lors d'un entretien. Lors de cet appel nous leur demandions une adresse électronique pour leur envoyer au préalable le questionnaire quantitatif qui nécessitait des recherches. Ils devaient nous le retourner par mail avant l'entretien ou nous le faire parvenir lors de celui-ci. Dans les faits, certains cantiniers ne disposent pas d'adresse électronique, nous avons donc réalisé certains questionnaires quantitatifs en présentiel. Pour réaliser les entretiens, nous avons choisi de faire deux équipes de 2 étudiantes. Nous avons débuté les enquêtes en novembre et les avons terminés fin janvier. Chaque entretien durait minimum 30 minutes. Le tableau ci-dessous reflète le nombre de cantines contactées et le nombre de cantines ayant répondu aux deux questionnaires et la carte 2 permet de localiser les acteurs rencontrés sur le territoire.

Nombre de cantines contactées	Nombre de cantines ayant réalisé l'entretien qualitatif	Nombre de cantines ayant répondu au questionnaire quantitatif
24	19	12

Source : Enquête terrain 2021-2022, Réalisation de groupe, M2 DYNTAAR



Après nos enquêtes nous avons commencé la phase d'analyse des réponses, cependant nous avons rencontré quelques difficultés pour mener ces analyses à bien. En effet, une des premières difficultés rencontrée a été le refus de certaines personnes de répondre à notre enquête. Le deuxième problème est une question de temps, en effet, les cantiniers n'avaient pas toujours le temps ou très peu de temps pour nous répondre. Nous avons donc des non-réponses sur certaines questions des enquêtes mais aussi sur des enquêtes entières. Trois communes n'ont pas souhaité faire les entretiens. On a pu constater des réticences de la part des gestionnaires de certaines cantines, qui n'ont pas trouvé le temps de nous recevoir.

Le deuxième problème rencontré a eu lieu avec notre second questionnaire sur les quantités. A ce niveau-là nous devons remettre en question notre questionnaire qui était trop précis et complexe à remplir par les cantiniers. Nous avons eu un faible retour de réponses sur ce questionnaire du fait de sa complexité. Cependant nous avons réussi à obtenir quelques réponses quand nous faisons le questionnaire avec les cantiniers ; nous aurions peut-être dû prévoir de faire l'ensemble de ces questionnaires avec eux lors des entretiens.

Nous allons maintenant voir comment nous avons analysé nos réponses plus concrètement.

Pour faire les analyses des réponses que nous avons obtenu, nous avons débuté par faire quatre sous thèmes :

- Fonctionnement et coûts
- Approvisionnements, quantités et fournisseurs
- Sensibilisation et éducation alimentaire
- Difficultés rencontrées

La mise en avant de ces sous-thèmes nous a permis de « classer » les questions à analyser et ainsi nous répartir le travail plus facilement. En effet, chacune d'entre nous avait donc un sous-thème à analyser. Une fois chaque sous thème analysé, nous nous sommes réunies afin de mettre en commun nos analyses. Nous avons débuté par des analyses purement statistiques avec peu de paragraphes, nous les avons ensuite retravaillées.

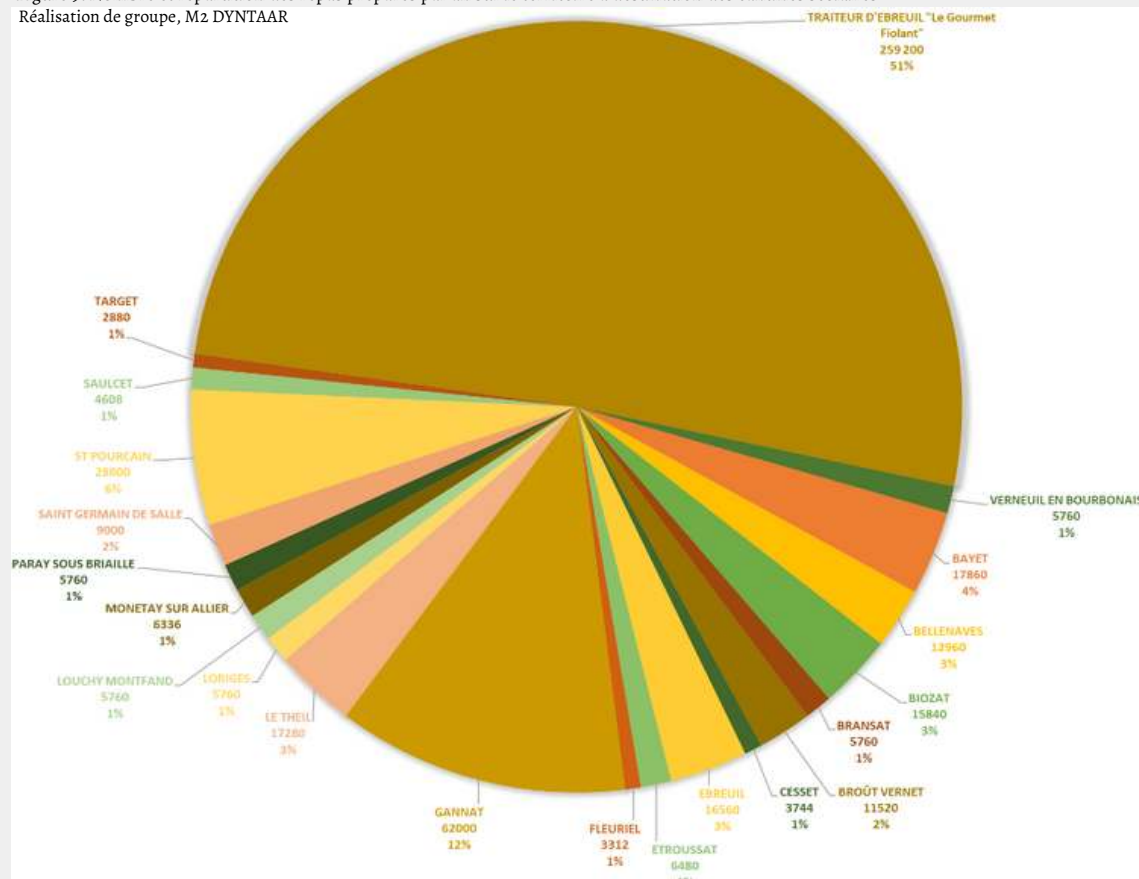
3. Analyse des entretiens

MODALITES DE FONCTIONNEMENT DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Chaque jour, environ 1900 repas sont consommés dans les cantines scolaires maternelles et primaires du territoire de la Communauté de Communes Saint-Pourçain Sioule Limagne.

En tout, 3340 repas environ sont préparés chaque jour sur le territoire de CCSPSL à destination de la restauration scolaire primaire et maternelle. Ce nombre peut varier certains jours comme dans le cas de l'école de Gannat qui produit 100 repas pour le centre de loisirs le mercredi et pendant les vacances scolaires. Un acteur central dans la production de repas sur le territoire se distingue. En effet, le traiteur « Le Gourmet Fiolant » situé à Ebreuil produit 1800 repas à destination des cantines scolaires. La majorité de ces cantines est située dans le Puy de Dôme mais 350 repas sont tout de même destinés à des établissements du territoire. Le traiteur livre en effet les communes de Charroux, Lalizolle, Louroux de Bouble et Saint Bonnet de Rochefort.

Figure 9: Nombre et répartition des repas préparés par an sur le territoire à destination des cantines scolaires
Réalisation de groupe, M2 DYNTAAR



MODALITES DE FONCTIONNEMENT DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

On observe ici deux systèmes de fonctionnement dans les acteurs rencontrés : un système « petites cantines scolaires » et un autre spécifique au traiteur « Le gourmet Fiolant », pour cela, nous allons différencier les deux.

En moyenne, combien de personnes composent votre cuisine ?			
Pour la préparation des repas	Pour le service	Pour le nettoyage de la salle et de la cuisine	Au total
1,21	2,31	1,63	2,72

* (en excluant le traiteur d'Ebreuil)

Source : Enquête terrain 2021-2022. Réalisation de groupe, M2 DYNTAAR

Dans la grande majorité des cantines, la cantinière est seule pour préparer le repas (hormis à Bellenaves, Broût-Vernet et Saint-Pourçain sur Sioule). Le plus souvent, le repas complet est préparé par une seule et unique personne, ce qui limite la marge de manoeuvre. Les menus sont élaborés en adéquation avec le temps et les moyens disponibles.

Pour le service, une ou plusieurs ATSEM rejoignent la cantinière dans la plupart des cantines. L'ATSEM s'occupe du service auprès des enfants ainsi que de la surveillance de la salle de cantine durant le repas.

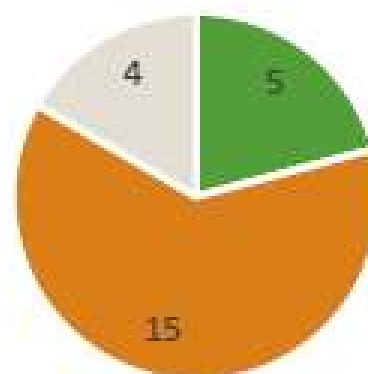
Le nettoyage de la cuisine et majoritairement pris en charge par la cantinière. Le temps de nettoyage comprend la vaisselle, le nettoyage des équipements ainsi que la désinfection de la cuisine. Dans certaines cantines, la ou les personnes en charge d'aider au service du repas peuvent aussi prendre en charge le débarrassage des tables ainsi que le nettoyage de la salle.

En moyenne, 2,72 personnes composent les cuisines des cantines du territoire. Certaines tâches comme le service demandent plus de personnel car elles nécessitent plus d'attention auprès des enfants.

Dans le cas du traiteur « Le gourmet Fiolant », 26 personnes composent l'équipe de cuisine. Chaque personne a une tâche dédiée afin d'optimiser au mieux le temps et la production ; en opposition au système de cantine où une ou deux personnes s'occupent de l'ensemble du repas.

De manière générale, les cantiniers et cantinières du territoire ne sont pas diplômés de la restauration ou des métiers de bouche. En effet, seulement 25% des répondants sont diplômés de cette branche de métier. Beaucoup de cantiniers ont appris le métier sur le tas ou par la transmission de savoir auprès d'un autre cantinier.

Cette absence de diplôme spécifique au domaine de la restauration peut être palliée par des formations suivies tout au long de leur carrière. En effet, près de 90% des cantiniers ayant répondu à l'enquête suivent des formations. Celles-ci se rapportent à l'hygiène et à l'alimentation. Par exemple, concernant l'alimentation, 3 cantiniers suivent la formation « Bien manger dans ma cantine ».

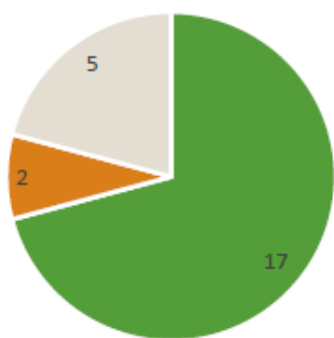


Le personnel de cuisine est-il diplômé de la restauration et des métiers de bouche ?

■ Oui ■ Non ■ Non réponse

Réalisation de groupe, M2 DYNTAAR

Figure 11: L'équipe de cuisine suit-elle des formations ?

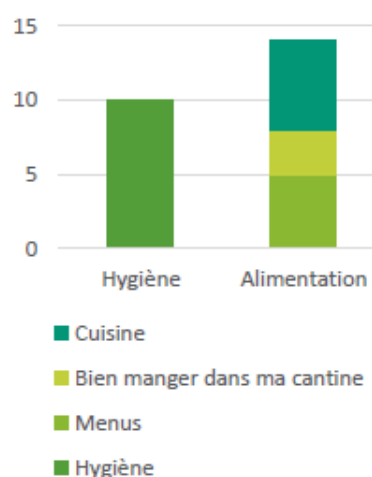


Chaque répondant peut suivre plusieurs formations

■ Oui ■ Non ■ Non réponse

Source : Enquête terrain 2021-2022. Réalisation de groupe, M2 DYNTAAR

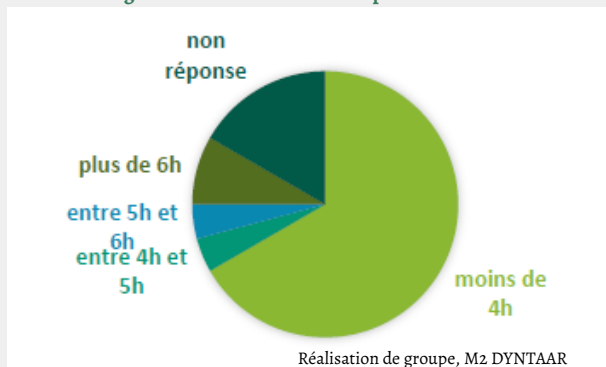
Figure 12: Si oui, quel type de formation ?



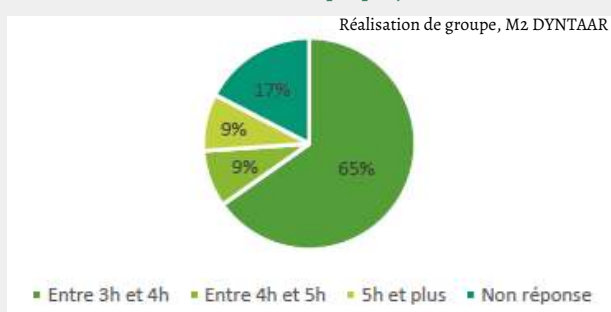
Source : Enquête terrain 2021-2022. Réalisation de groupe, M2 DYNTAAR

ORGANISATION DU TEMPS DE TRAVAIL

Combien de temps en moyenne consacrez-vous à la passation et la gestion de vos commandes par semaine ?



Combien de temps en moyenne vos agents consacrent-ils à la confection des repas par jour ?



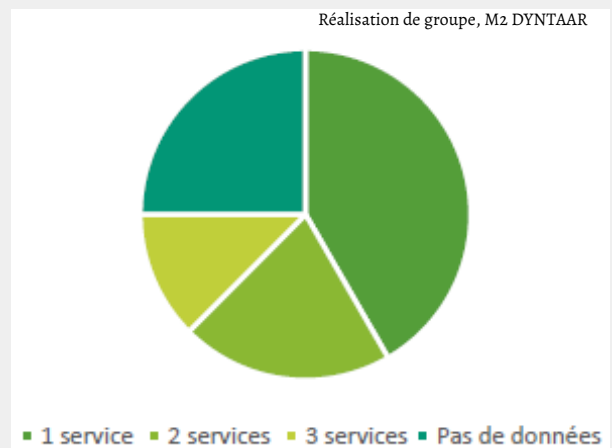
La passation et la gestion des commandes est une partie non négligeable du travail de cantinier ou de gestionnaire de cantine. 67% des répondants estiment passer moins de 4 heures pour effectuer la passation de leurs commandes. Parmi eux, la grande majorité a précisé que les commandes leur prenaient entre 45 min et 1h30, cela s'explique par :

- La connaissance et les habitudes : les gestionnaires ou cantiniers savent ce qu'ils doivent commander et à qui;
- Leur temps de travail ne leur permet pas d'accorder plus de temps pour les commandes : certains n'ont pas besoin de plus de temps car leur organisation leur permet de commander comme ils/elles le souhaitent
- Le temps alloué aux commandes ne permet pas vraiment de s'approvisionner auprès de multiples acteurs : les commandes groupées sont privilégiées afin d'éviter la multiplicité des approvisionnements

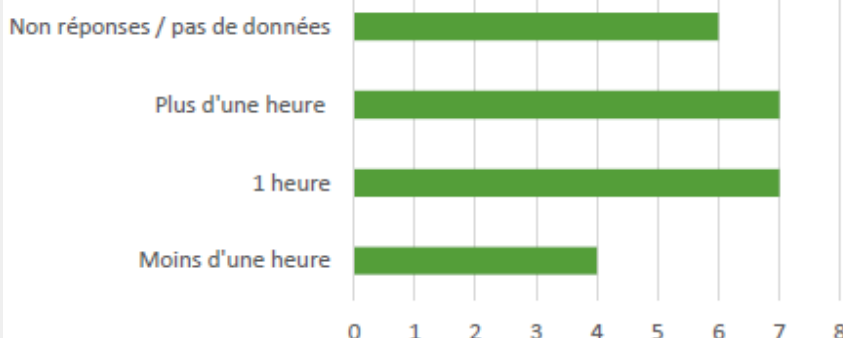
La préparation des repas est l'un des postes horaires fixe selon les jours, en effet, le temps de préparation ne varie pas ou très peu selon les jours de la semaine. 65% des personnes ayant répondu à l'enquête consacrent en moyenne entre 3 et 4 heures par jour pour la confection des repas, soit une matinée de travail.

Avec les restrictions liées au contexte sanitaire de la COVID-19, certaines cantines ont dû opter pour des services différés ; passant d'un service unique à 2 services. En effet, de nombreux cantiniers nous ont fait part de leurs difficultés liées à la crise sanitaire. Avec en moyenne 1,6 services par cantine le temps alloué au repas s'étend sur une plage horaire plus importante, nécessitant une présence du personnel.

Combien de services avez-vous ?



Réalisation de groupe, M2 DYNTAAR

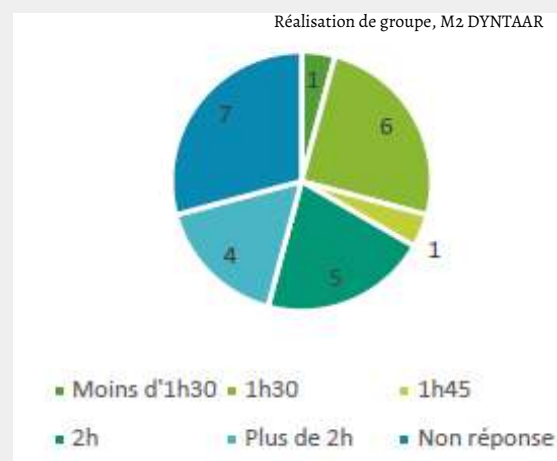


De manière générale, un service dure entre 35 min et 50 min en fonction des cantines. Les répondants ayant indiqué que les agents consacraient, en moyenne, plus d'une heure au service se trouvent dans des cantines où le service n'est pas unique.

Combien de temps vos agents consacrent-ils, en moyenne, au service??

Le temps de nettoyage de la salle de repas ainsi que de la cuisine varie énormément d'environ 30 min à plus de 2h30. Ce temps de nettoyage a été considérablement étendu dans le cadre de la crise sanitaire liée à la Covid 19. En effet, cela implique notamment une désinfection plus méticuleuse de la salle de cantine.

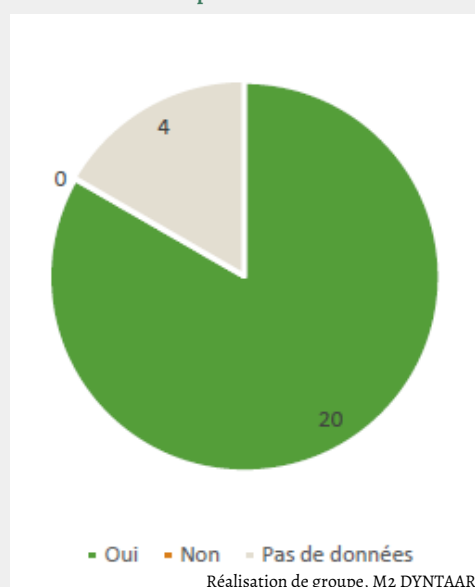
Combien de temps vos agents consacrent-ils au nettoyage ?



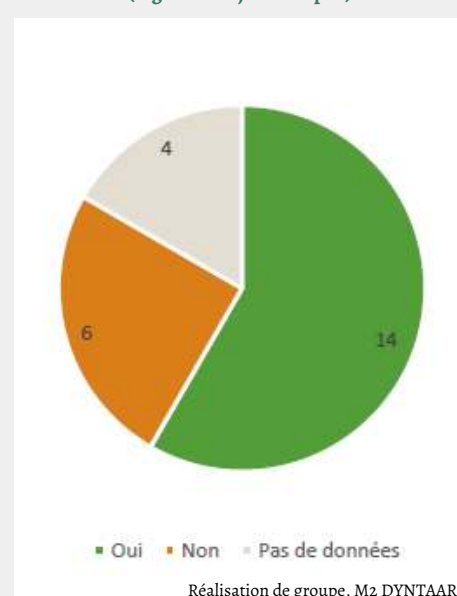
DES CUISINES SCOLAIRES PLUS OU MOINS BIEN EQUIPEES

Vos équipements vous permettent-ils de cuisiner des produits frais ?

100% des cantines ou gestionnaires de cantines rencontrés ont indiqué que leur cuisine comportait des équipements permettant de cuisiner des produits frais. Certains équipements ont été cités comme par exemple des éplucheuses à pomme de terre ou des zones de stockage adaptées. La présence de matériel adapté pourrait favoriser un approvisionnement en produits frais.

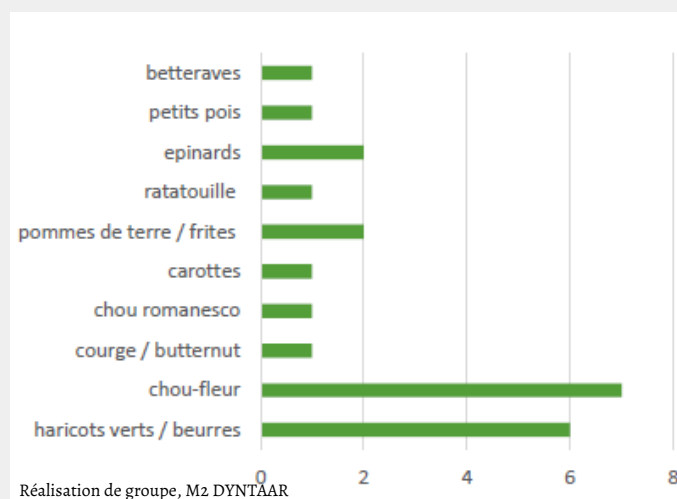


Travaillez-vous avec des légumes de 4ème gamme (légumes déjà découpés) ?



Plus de la moitié des acteurs ayant répondu à l'enquête disent utiliser des légumes de 4e gamme. Les légumes les plus cités sont par exemple les choux-fleurs ou les haricots verts. On remarque qu'il s'agit majoritairement de légumes fastidieux à préparer, car demandant un temps de préparation et de découpe plus long que d'autres. Le légume de 4e gamme est utilisé pour sa praticité afin de gagner du temps durant la préparation des repas.

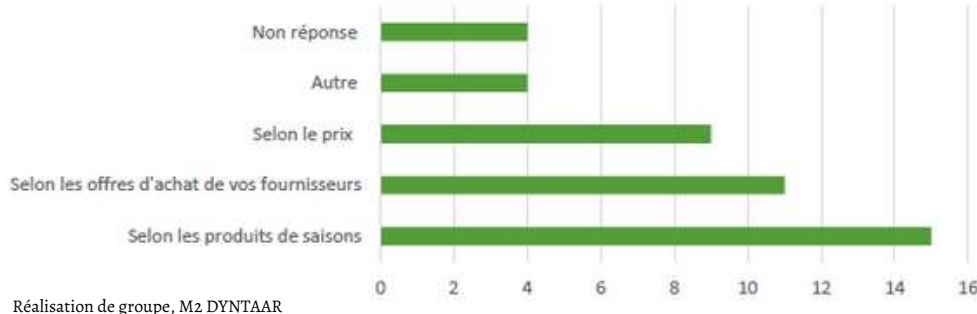
Si oui, quel type de légumes ?



MODALITES D'ELABORATION DES MENUS

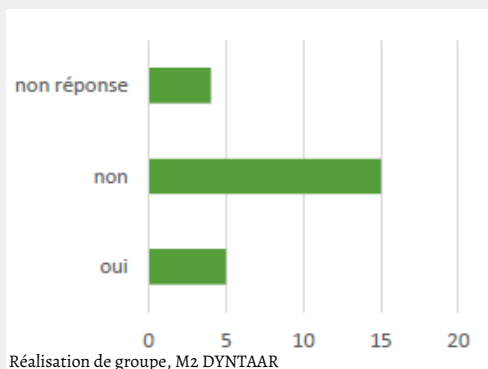
La composition des menus ne s'effectue pas via un seul et unique paramètre. On observe des réponses combinées, mais majoritairement ceux-ci sont élaborés en fonction des produits de saison dans 62,5% des cantines. En effet, la saisonnalité induit une notion financière car, la plupart du temps, un produit de saison est moins cher qu'un produit hors saison. Pourtant, le prix ne paraît pas prépondérant dans la confection des menus, en effet il est seulement cité dans 37,5% des cas ; celui-ci est plus déterminant dans les choix d'approvisionnement. Les offres proposées par les fournisseurs représentent tout de même une part importante dans le choix de la confection des menus.

Comment déterminez-vous la composition de vos menus ?



D'autres critères ont été cités, dans une moindre mesure, comme la confection d'un menu harmonieux durant la semaine. La notion du goût des enfants a été évoquée pour la cantine de Saint-Germain-de-Salles, où la cantinière tente d'adapter les menus en fonction de ce que les enfants préfèrent. Dans 2 autres cas, les menus sont induits par des acteurs extérieurs².

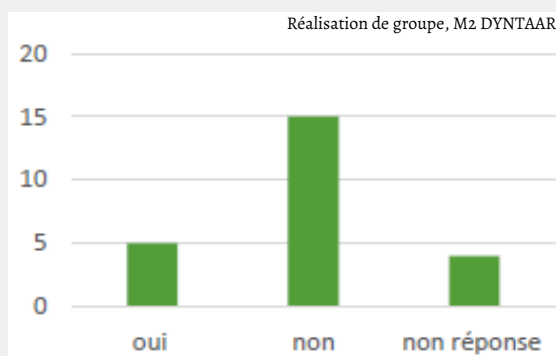
Avez-vous une commission menu ?



Les commissions menu peuvent être composées de la mairie, de parents d'élèves et de la cantinière comme à Etroussat. Le traiteur « Le Gourmet fiolant » d'Ebreuil possède lui aussi une commission menu, lui permettant d'être au plus près des demandes de ses clients. Cette commission est composée de multiples acteurs comme des parents d'élèves où des EHPAD comme celui de Bellerive. Malgré tout, la majorité des cantines ne dispose pas de commission menu, en effet 15 d'entre elles composent leurs menus d'une autre manière. Le plus souvent, ceux-ci sont élaborés par la cantinière elle-même.

Sur les 20 cantines rencontrées, 15 d'entre elles ne font pas appel à un nutritionniste. En effet, certains cantiniers ont pu suivre des formations leur permettant d'acquérir des connaissances en lien avec la nutrition. D'autres n'ont pas suivi de formation mais ne font tout de même pas valider les menus par un nutritionniste car leur ancienneté leur a permis d'acquérir une forme de connaissance liée à l'habitude.

Faites-vous appel à un nutritionniste ?



DES PRIX DE REPAS VARIES

En moyenne un repas coûte 2,53€ aux parents dans les cantines scolaires (enquêtes) de la Communauté de communes. Les prix s'étalent de 1€70 à 3€20 et certaines cantines proposent des prix différents selon la fidélité de l'enfant. Le coût réel d'un repas n'est pas connu car, le plus souvent, la mairie compense le prix afin de prendre en compte les coûts liés directement au repas ainsi que les coûts humains tels que les salaires.

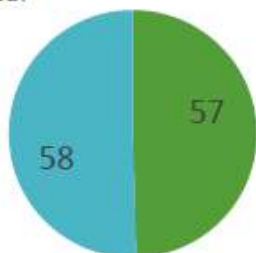
Dans le cas du traiteur « Le gourmet Fiolant », le prix d'un repas payé par les parents n'est pas connu. Le traiteur facture 3,60€ le repas à la mairie, le prix payé par les parents dépend donc de la hauteur à laquelle participe la mairie ou l'instance de gestion de la cantine.

APPROVISIONNEMENTS : ENTRE GROSSISTES ET PRODUCTEURS LOCAUX

Le prix du repas est déterminant dans les choix des différents approvisionnements. On remarque qu'en moyenne les parents payent 2€53 par repas, on ne sait pas si ce prix est complété par la collectivité (mairie) mais on suppose que oui. En effet souvent les cantiniers nous ont dit : « On emmène les factures et c'est la mairie qui s'en occupe, je n'ai jamais eu de problème au niveau du budget ». Cependant, le prix reste le critère le plus important dans la détermination d'achat des produits. Les signes de qualité (Label rouge, AOP, IGP...), les produits locaux et la qualité des produits en général sont les critères qui viennent juste après, ce qui montre que la grande majorité des cantiniers et cantinières enquêtés ont la volonté de cuisiner de bon produit de qualité. Pour beaucoup, ils préfèrent acheter moins mais de meilleure qualité, en particulier pour la viande.

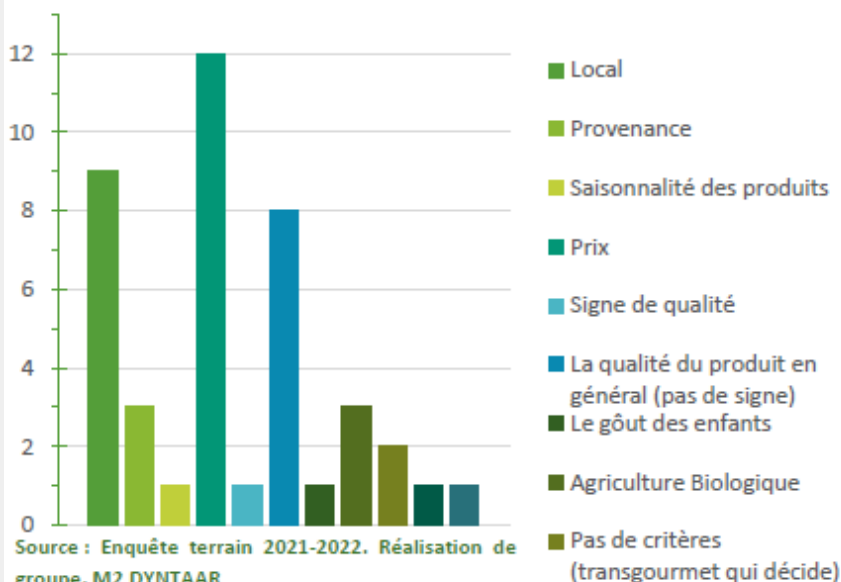
Les types de fournisseurs de la restauration collective scolaire

■ Grossiste ■ Local



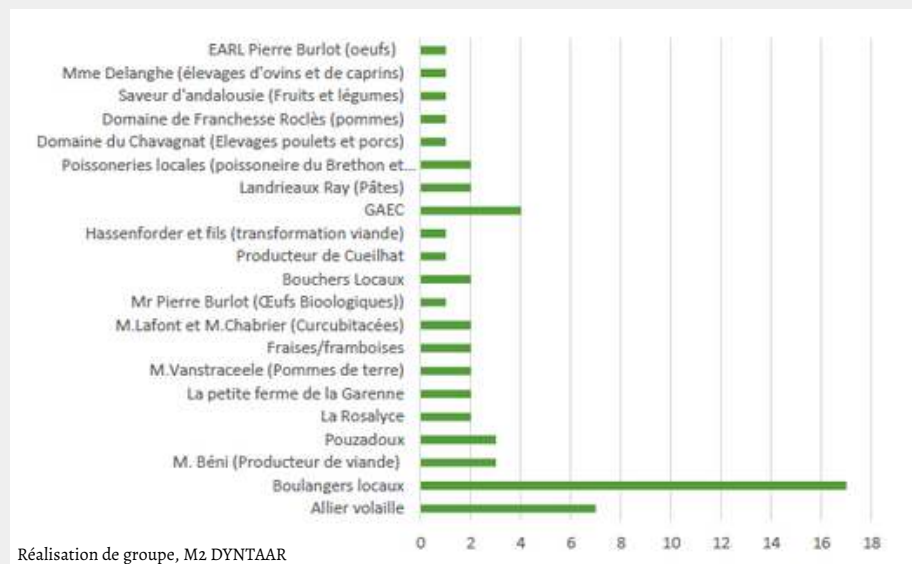
Source : Enquête terrain 2021-2022. Réalisation de groupe, M2 DYNTAAR

Quels critères déterminent le choix d'achat des produits ?



En ce qui concerne les fournisseurs, on pourrait s'attendre, pour la restauration collective, à voir apparaître une quantité importante de grossistes mais ce n'est pas le cas. Comme on peut le voir avec le diagramme ci-contre les grossistes et les fournisseurs locaux sont à égalité. **Cependant des nuances sont à faire, toutes les cantines se fournissent de manière locale pour le pain en faisant fonctionner les dépôts de pains ou les diverses boulangeries présentes sur le territoire.** En effet, la plupart des autres produits sont commandés chez des grossistes et les producteurs locaux ne viennent livrer qu'une ou deux cantines. Il ne faut pas confondre ici producteurs locaux et magasins locaux ; en effet les magasins présents sur le territoire (petites supérettes) sont souvent les principaux fournisseurs des cantines, mais on se doit de les considérer comme des grossistes car ils proposent des produits de « grandes surfaces ».

La part des producteurs locaux dans les commandes

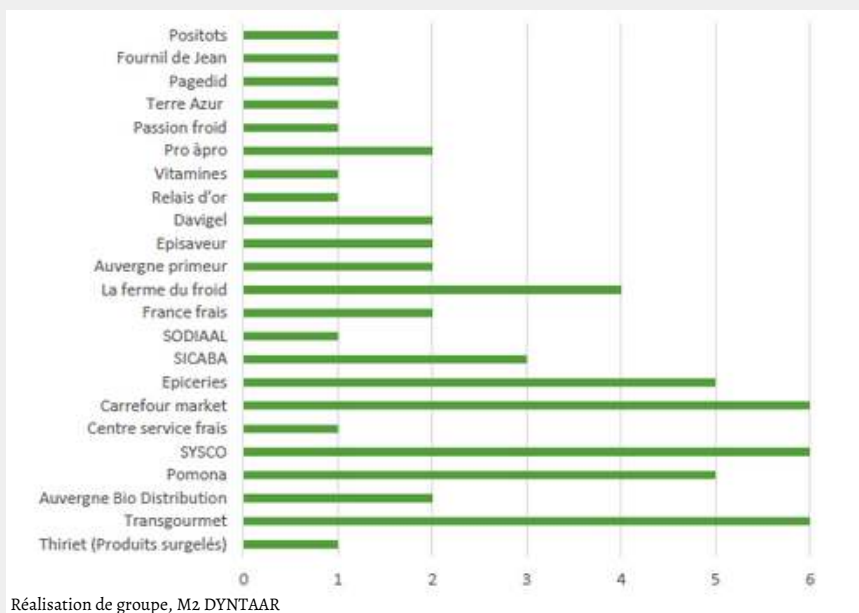


Les grossistes représentent encore une part importante des approvisionnements et notamment les plus connus tels que :

- Transgourmet
- SYSCO
- La ferme du froid

On retrouve également l'enseigne de grande surface Carrefour Market qui est souvent utilisée pour les éléments d'épicerie. Même si les grossistes et les producteurs sont proches en termes de fournisseurs pour les cantines, on remarque tout de même une faible utilisation des produits locaux dans la préparation des repas.

Afin de respecter la loi EGalim, en plus des produits dits de qualité les collectivités doivent respecter la présence de minimum 20% de produit issu de l'agriculture biologique. Or aujourd'hui on remarque que seulement 3 écoles atteignent et dépassent les objectifs en termes de produit bio, cependant il faut rester méfiants face à ces résultats car certains cantiniers n'étaient pas capables de nous donner réellement un pourcentage. Dix-sept des écoles enquêtées doivent encore s'améliorer voire commencer à acheter des produits issus de l'agriculture biologique ne serait-ce que pour certains fruits et légumes.

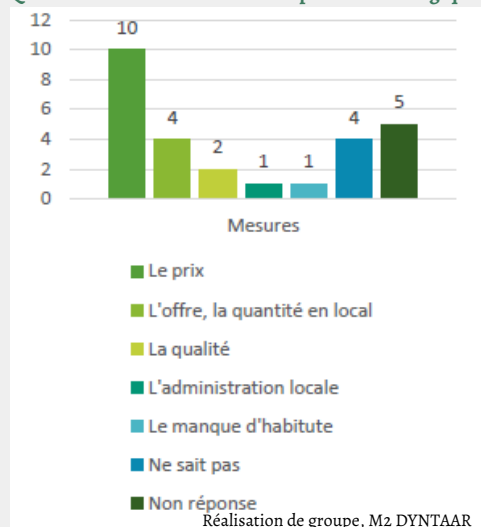


La part des grossistes et des revendeurs dans les commandes

Pourcentages de produits biologiques dans les approvisionnements

Pourcentage de produits biologiques	Récurrance de citation
PAS DE BIO	2
1%-10%	8
10%-20%	7
20%- 40%	2
40%- 70%	1
Pas de réponse	4

Quels sont les freins à l'achat de produits biologiques ?



Avec la figure ci-contre, on remarque que le principal frein à l'achat des produits biologiques est le prix mais également le manque d'offre en local. En effet, le prix est revenu 10 fois parmi les 19 cantiniers interrogés comme frein à l'achat de produits biologiques. Pour 4 cantiniers, l'offre en local n'est également pas suffisante pour répondre à la demande et pour 2 la qualité n'est pas assez satisfaisante. Enfin une commune ne souhaite pas travailler avec des produits bio alors que pour une autre cela relève surtout d'un manque d'habitude de travailler avec des produits et producteurs biologiques.

La place du bio est encore très faible dans les approvisionnements aujourd'hui, pour beaucoup par manque d'habitude ou de produits disponible sur le territoire.

Figure 29 : Travaillez-vous avec des collectifs de producteurs ou des producteurs individuels ?

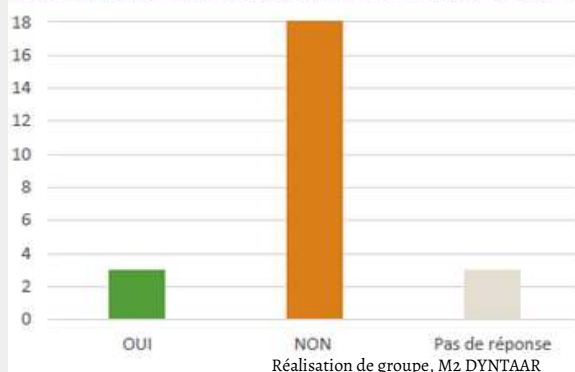


Source : Enquête terrain 2021-2022. Réalisation de groupe, M2 DYNTAAR

Après les produits issus de l'agriculture biologique regardons quelle est la place des produits locaux dans les approvisionnements. Nous avons vu plus haut qu'il y avait un grand nombre de fournisseurs possibles mais des approvisionnements qui semblaient faibles. On peut voir avec le diagramme à secteurs que 12 écoles sur 19 travaillent avec des producteurs. Ceci nous montre que malgré tout, certains produits locaux sont présents dans les plats cuisinés des cantines.

Aujourd'hui les produits locaux sont en manque car les plateformes d'approvisionnements ne sont pas utilisées. Le diagramme ci-dessous nous montre que peu de cantiniers utilisent ces plateformes, pas parce qu'elles ne les intéressent pas mais parce qu'il faut répondre à des appels d'offres or cela est impossible pour les petites cantines du territoire. Le peu de cantiniers qui les utilisent (3), le font simplement pour trouver les contacts des producteurs.

Figure 30 : Travaillez-vous avec des plateformes existantes d'approvisionnement ?

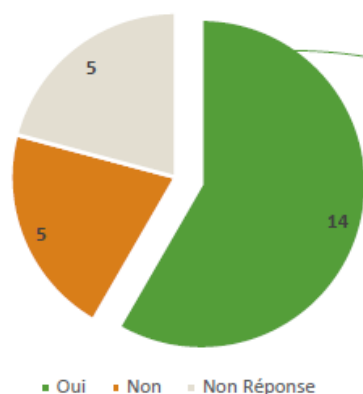


Réalisation de groupe, M2 DYNTAAR

On identifie également des difficultés chez les cantiniers à se procurer certains produits locaux. On peut voir avec le diagramme ci-dessous que 14 cantiniers sur 19 ont affirmé rencontrer des difficultés de différents types. La principale difficulté est le manque de produits sur le territoire, viennent ensuite les problèmes de livraison qui sont payantes en dessous d'un certain poids commandé. Finalement la présence de produits locaux dans la restauration collective n'est pas facilitée et les quantités demandées sont souvent trop importantes.

Figure 32: Difficultés à se procurer des produits locaux

Figure 31: Difficultés rencontrées dans l'approvisionnement et produits locaux



Source : Enquête terrain 2021-2022. Réalisation de groupe, M2 DYNTAAR



Etant donné les difficultés rencontrées quant à la collecte des données quantitatives des cantines, l'étude s'est basée sur les besoins nutritionnels nécessaires pour un enfant, pour une journée, pour différents produits. A partir de ces chiffres, ont été recherchés les besoins nutritionnels pour le déjeuner pour un enfant. Le déjeuner représente 30% de la valeur nutritive nécessaire pour une journée. Nous avons donc le grammage nécessaire pour le déjeuner pour un enfant de 3 à 9 ans. Nous avons ensuite multiplié ces grammages nécessaires nutritionnellement au nombre de repas consommés par jour et par an sur le territoire. Nous avons également effectué ces calculs pour les repas préparés par le traiteur d'Ebreuil, mais consommés hors du territoire car nous estimons que le traiteur est un acteur important sur le territoire, que ce soit au niveau du nombre de repas préparés, ou en termes d'approvisionnements.

Tableau 4: Besoins nutritionnels nécessaires pour 1 enfant par jour, et pour le déjeuner

Portions alimentaires par jour pour un enfant	Portions alimentaires pour le déjeuner pour un enfant
380 grammes de produits laitiers	114 grammes de produits laitiers
280 grammes de fruits et légumes	84 grammes de fruits et légumes
80 grammes de viande, poisson, œuf	24 grammes de viande, poisson, œuf
100 grammes de produits à base de céréales	30 grammes de produits à base de céréales

Source : Enquête terrain 2021-2022. Réalisation de groupe, M2 DYNTAAR

Quantités de produits nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels des enfants de la restauration scolaire du territoire

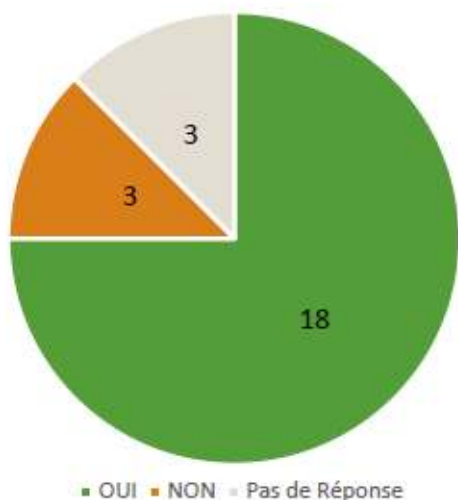
Produits	Besoins alimentaires par jour pour un enfant (en g.)	Besoins par jour pour les enfants de la restauration scolaire de la CCSPSL	Besoins par an pour les enfants de la restauration scolaire de la CCSPSL	Besoins par jour pour les repas préparés par traiteur d'Ebreuil et consommés à l'extérieur de la CCSPSL	Besoins par an pour les repas préparés par traiteur d'Ebreuil et consommés à l'extérieur de la CCSPSL
Produits laitiers	380 g x 30 / 100 = 114g	216,6 kg	33,9 tonnes	164 kg	23,6 tonnes
Fruits et légumes	280 g x 30 / 100 = 84g	159,6 kg	24,9 tonnes	121 kg	17,4 tonnes
Produits carnés	80 g x 30 / 100 = 24g	45,6 kg	7,1 tonnes	34,5 kg	5 tonnes
Produits à base de céréales	100 g x 30 / 100 = 30g	57 kg	8,9 tonnes	43,2 kg	6,2 tonnes

Nombre de repas dans la restauration scolaire (repas à destination d'enfants) :
→ **1 900** repas consommés par jour (dont les repas du traiteur consommés sur le territoire)
→ **297 156** repas consommés par an (dont les repas du traiteur consommés sur le territoire)
→ **1440** repas préparés par jour par le Traiteur d'Ebreuil et consommés hors CCSPSL
→ **207 360** repas préparés par an par le Traiteur d'Ebreuil et consommés hors CCSPSL

Cette analyse théorique nous permet donc de montrer quels sont les besoins de la restauration scolaire en termes de quantités. Le traiteur d'Ebreuil, au vu du nombre de repas préparés rassemble à lui seul presque autant de quantités que pour la totalité des cantines scolaires du territoire. En parallèle de notre travail, la Chambre d'agriculture effectue un diagnostic agricole du territoire, afin de recenser les différentes filières agricoles. Cette analyse théorique pourra être mise en relation avec le travail de la Chambre d'agriculture, afin de voir si le territoire a la capacité de répondre aux besoins de la restauration scolaire de la Communauté de communes. Cette analyse pourra également lui permettre de se projeter plus facilement dans son projet alimentaire territorial et dans l'insertion des produits locaux et biologiques dans les cantines scolaires.

UNE VOLONTE D'ALLER VERS PLUS DE PRODUITS LOCAUX DE LA PART DES ACTEURS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Figure 33 : Souhaiteriez-vous utiliser plus de produits locaux ?



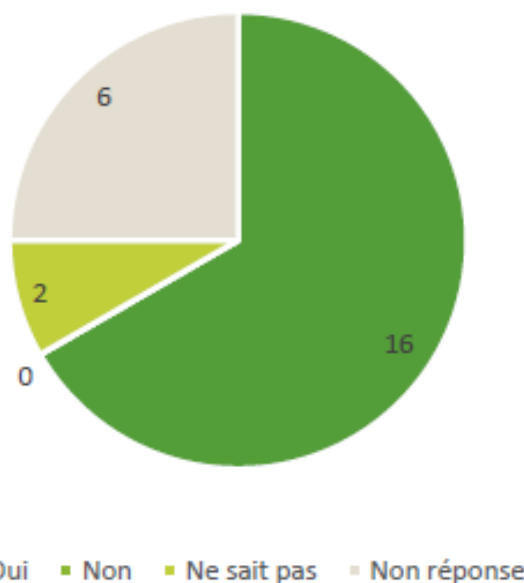
Source : Enquête terrain 2021-2022. Réalisation de groupe, M2 DYNTAAR

Pour compléter cette idée on peut voir avec le diagramme ci-contre que 16 des cantiniers enquêtés sont prêts à adapter la préparation de leur repas en fonction de l'approvisionnement local. On remarque également qu'aucune personne interrogée n'a répondu non à cette question même si deux cantiniers se sont dit indécis. Cependant nous avons eu beaucoup de réponses en « oui, mais... ». Certaines cantines ont quand même relevé certains freins notamment pour la volaille (morceaux différents) même si cela ne pose pas de soucis dans la cantine de Broût-Vernet puisque les enfants choisissent le morceau qu'ils souhaitent. Des problèmes de quantités commandées et d'éducation alimentaire ont également été cités.

Au niveau des calibres, il n'y a pas vraiment de difficultés notamment pour les fruits et légumes car ces derniers sont recoupés, les enfants choisissent... Les cantines de Paray sous Briailles, Etroussat et Fleuriel s'adaptent déjà en fonction de l'approvisionnement local au moins pour certains produits. C'est plus simple pour les petites cantines car moins de quantités sont commandées. Pour le cantinier de Saulcet, « Si ça rentre dans les frais, c'est une priorité ». On retrouve donc ici un ensemble de cantiniers et cantinières prêts à s'adapter à cet approvisionnement, ce qui bloque le plus c'est finalement le prix.

On peut voir qu'il y a une volonté assez importante des cantiniers et cantinières d'utiliser plus de produits locaux. En effet, on remarque ici que 18 cantines souhaitent utiliser plus de ces produits. Cette volonté permet de faire écho aux difficultés à se procurer ces produits locaux. La volonté est là mais il demeure difficile de trouver différents types de produits sur le territoire.

Figure 34: Etes-vous prêt à adapter la préparation de vos repas en fonction de l'approvisionnement local ?

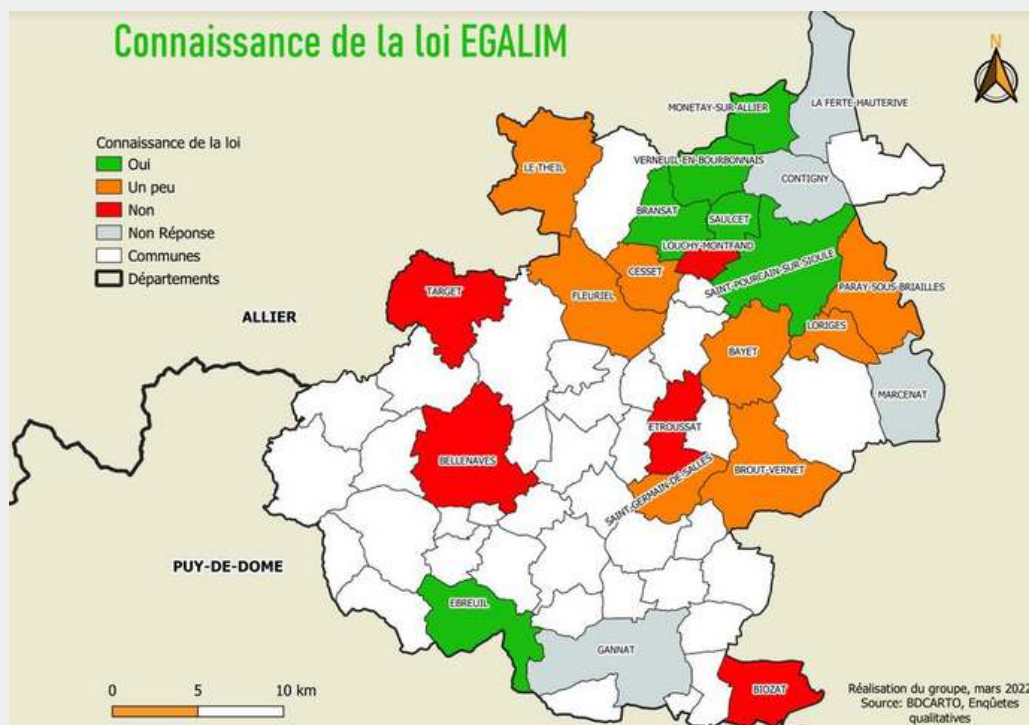


Source : Enquête terrain 2021-2022. Réalisation de groupe, M2 DYNTAAR

UN MANQUE DE CONNAISSANCE DE LA LOI

Une partie de notre questionnaire avait pour objectif de comprendre où se situent les cantines du territoire vis-à-vis de la loi EGalim. 13 des 20 cantiniers ayant répondu à la question « Connaissiez-vous la loi EGalim » ne connaissaient encore pas ou peu la loi au 1er janvier 2022. Date à laquelle certains objectifs devaient déjà être atteints. Cela soulève donc un gros manque de connaissance de cette loi.

La communauté de communes a organisé une réunion dans le mois de janvier pour communiquer sur celle-ci avec tous les cantiniers des écoles mais malheureusement certains cantiniers n'étaient pas présents dont certains qui ne connaissaient pas la loi. Cela soulève peut-être des soucis de communication et/ou de mobilisation.



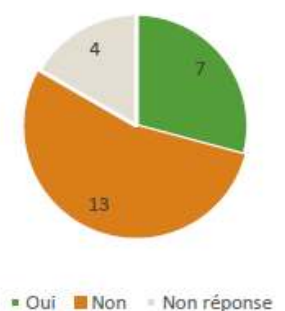
Le manque de connaissances sur cette loi est aussi le reflet des réponses à la question « Avez-vous modifié vos pratiques en vue de l'entrée en vigueur de cette loi le 1er janvier 2022 ? ». 13 cantiniers sur 20 ayant répondu à la question (65%) disent ne pas encore avoir modifié leurs pratiques en vue de l'entrée en vigueur de cette loi. Un retard très important est à constater.

Pourtant sur ces 13 répondants ayant affirmé qu'ils n'avaient pas modifié leurs pratiques, 6 cantines mettent déjà en place un menu végétarien qui fait partie de la loi. Cela prouve donc que la loi et ses objectifs sont mal connus.

Enfin, parmi les personnes ayant répondu non, plusieurs raisons émergent. Certaines mairies refusent encore de l'appliquer et d'autres estiment que les pourcentages demandés par la loi sont trop compliqués à calculer.

Pour les 7 cantines ayant répondu oui à la question, seule une cantine a atteint tous les objectifs de la loi. Encore une fois un retard certain est à constater notamment pour les pourcentages d'approvisionnements biologiques.

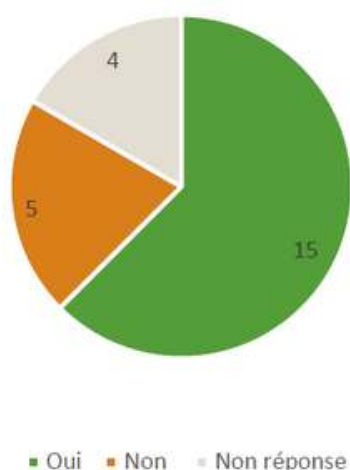
Figure 35: Avez-vous déjà modifié vos pratiques en vue de l'entrée en vigueur de la loi EGalim au 1er janvier 2022?



Source : Enquête terrain 2021-2022. Réalisation de groupe, M2 DYNTAAR

DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTEINES A TRAVERS LE REPAS VEGETARIEN

Avez-vous mis en place un menu végétarien ?



Réalisation de groupe, M2 DYNTAAR

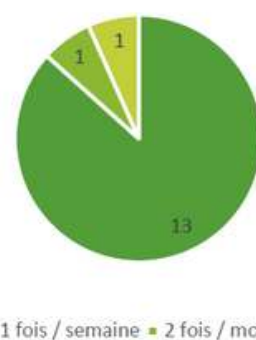
Concernant le menu végétarien, 75% des cantiniers interrogés ont mis en place un menu végétarien (15 cantiniers sur 20). Parmi les 4 cantines qui ne l'ont pas mis en place, les raisons sont multiples allant du refus de la mairie, à la complexité à mettre en place ou encore au maintien d'alternatives carnées. Parmi les communes proposant un menu végétarien et ayant répondu à la question, 60% l'ont mis en place pour répondre aux attentes de la loi et 13% l'ont mis en place suite à une demande des parents. Enfin, pour l'un d'entre elle, ce menu a été mis en place très tôt par conviction et ce menu lui permet de faire des économies pour acheter de la viande de meilleure qualité le reste de la semaine par exemple.

13 cantines sur 15 (plus de 85%) ayant répondu avoir mis en place ce menu végétarien l'ont mis en place une fois par semaine soit un repas sur 4.

Cependant, certaines cantines réfléchissent à diminuer la fréquence de ces repas une fois toutes les 3 semaines et 2 semaines car ils estiment qu'un repas par semaine « c'est trop ».

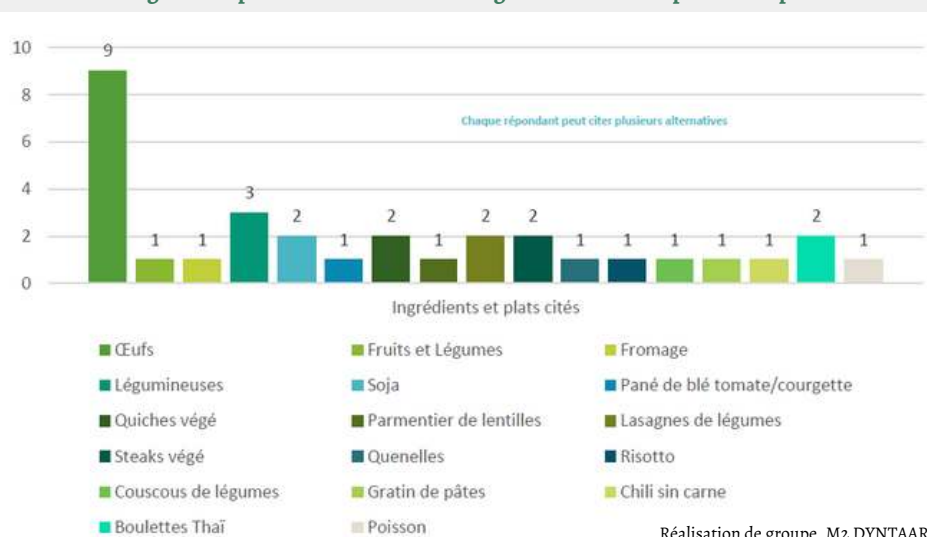
Nous avons également demandé aux cantiniers mettant en place ce menu, quelles alternatives aux protéines animales ils utilisaient, quels plats ils préparaient ?

Menu végétarien - Si oui à quelle fréquence ?



Réalisation de groupe, M2 DYNTAAR

Ingrédients et plats cités comme alternatives végétariennes pour la préparation du repas végétarien par les cantiniers interrogés et mettant en place ce repas



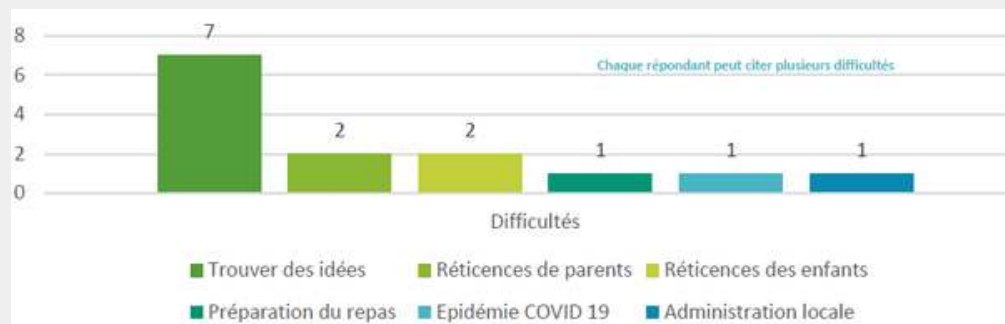
Réalisation de groupe, M2 DYNTAAR

Les oeufs sont beaucoup utilisés comme alternative aux produits carnés et certaines alternatives sont beaucoup plus industrielles et non locales que d'autres (steaks végétariens, soja...). Enfin certaines idées de plats cités pourront peut-être aider les cantines ayant des difficultés notamment pour varier ces repas (chili sin carne, parmentier de lentilles...).

Une formation serait peut-être nécessaire puisque certains ingrédients cités ne sont pas végétariens (poisson) ou ne respectent pas les besoins nutritionnels journaliers (les fruits et légumes ne peuvent pas suffire par exemple).

Nous avons également cherché à savoir quelles étaient les difficultés dans la mise en place de ce repas.

Difficultés citées par les cantiniers mettant en place un menu végétarien



Parmi les difficultés citées, 50% des réponses correspondent aux difficultés pour trouver des idées de repas. Les parents et les enfants sont aussi parfois réticents même si pour certaines communes les parents étaient surtout réticents au début.

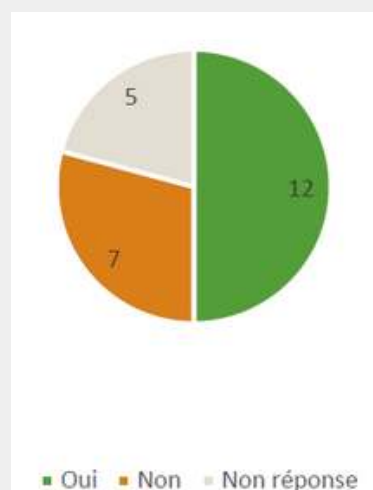
Réalisation de groupe, M2 DYN TAAR

Pour d'autres cantines les difficultés reposent sur la préparation du repas, l'épidémie de COVID a compliqué les choses (personnel fatigué) et pour le traiteur d'Ebreuil, certains maires des cantines des communes livrées par celui-ci étaient contre ce repas.

INFORMATION DES CONVIVES ET SENSIBILISATION

Pour en savoir plus sur l'information des convives, nous avons demandé aux cantiniers s'ils avaient engagé des démarches de sensibilisation.

Avez-vous engagé des démarches de sensibilisation ? (Travail de produits locaux, esthétique des produits...)



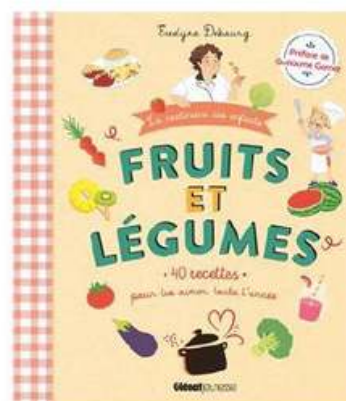
Réalisation de groupe, M2 DYN TAAR

12 cantiniers sur 19 soit 63% des cantiniers ayant répondu à cette question ont engagé des démarches de sensibilisation.

Il existe une grande diversité dans les types de démarches. Dans 9 cantines, des indications sur les menus sont affichées (fait maison, produits locaux, produits biologiques, menu végétarien, origine France...) et certaines communes les affichent également dans le bulletin municipal. Des affiches sont parfois présentes également dans les cantines et certains cantiniers nous ont expliqué réaliser des expériences avec les enfants notamment lors de la semaine du goût. Enfin, la sensibilisation passe aussi par du dialogue. Une commune organise par exemple tous les ans une réunion avec les parents d'élèves mais regrette que la mobilisation soit faible. Une des cantinières a également écrit des livres sur l'alimentation à destination des enfants et réalise chaque jour des posts Facebook des repas préparés avec une pesée des déchets pour une totale transparence alimentaire.



Source : Enquête terrain 2021-2022.



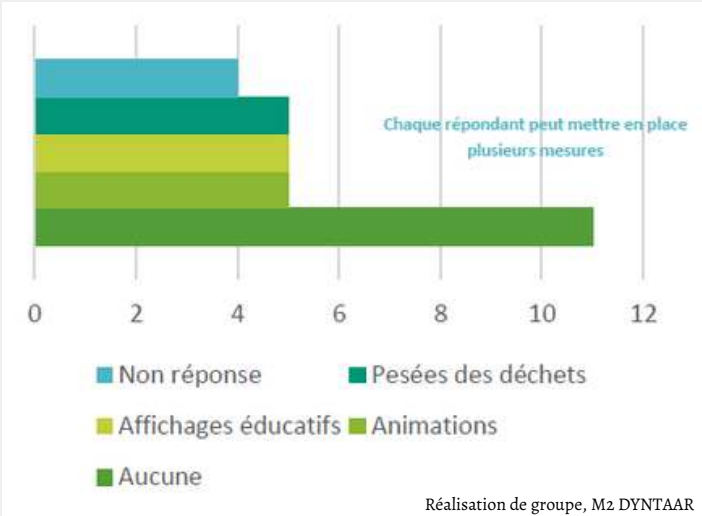
SUBSTITUTION DES PLASTIQUES

Comme indiqué en introduction, la loi EGalim est composée d'une mesure de substitution des plastiques qui interdit dès aujourd'hui l'utilisation de bouteilles d'eau en plastique ou d'ustensiles plastiques à usage unique. Nous avons donc demandé aux cantiniers s'ils en utilisaient et parmi les 19 cantines aucune cantine n'utilise d'ustensiles plastiques à usage unique. Seules deux cantines utilisent des contenants alimentaires en plastique (pichets) qui ne sont pas à usage unique.

Nous pouvons tout de même noter que certains cantiniers nous ont expliqué en utiliser ponctuellement lors de la préparation de repas pour des pique-niques.

GASPILLAGE ET DONS ALIMENTAIRES

Quelles mesures avez-vous mis en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire ?

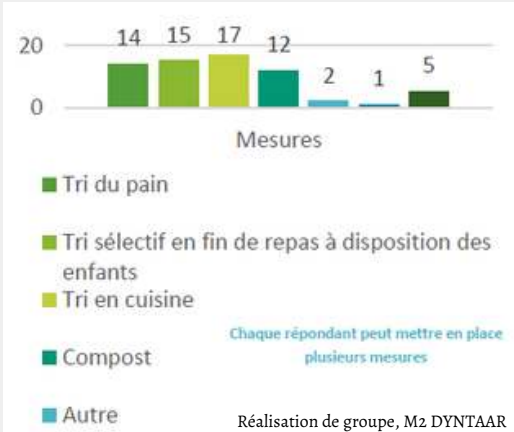


Concernant la mesure relative au gaspillage et aux dons alimentaires, parmi les 20 cantines ayant répondu à la question : « quelles mesures avez-vous mis en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire », 11 n'ont pas adopté des mesures pour lutter contre le gaspillage et pour 7 d'entre elles c'est parce qu'il y a très peu de gaspillage. Enfin, parmi les 9 cantines ayant répondu avoir mis en place des mesures : les pesées de déchets, les animations (expériences et dialogue notamment pendant la semaine du gout) et les affichages éducatifs ont été cités 5 fois chacun.

Concernant le tri des déchets, parmi les 19 cantines ayant répondu à la question : « Quelles mesures avez-vous mis en oeuvre pour favoriser le tri des déchets », 17 pratiquent le tri en cuisine, dans 15 d'entre elles les enfants font le tri sélectif à la fin du repas, 14 trient le pain et 12 ont un compost. Le pain est parfois donné pour de l'alimentation animale (poules, chiens...).

Enfin dans deux cantines, des affichages permettent aussi de sensibiliser au tri des déchets. Une cantine n'a rien mis en place.

Quelles mesures avez-vous mis en oeuvre pour favoriser le tri des déchets ?

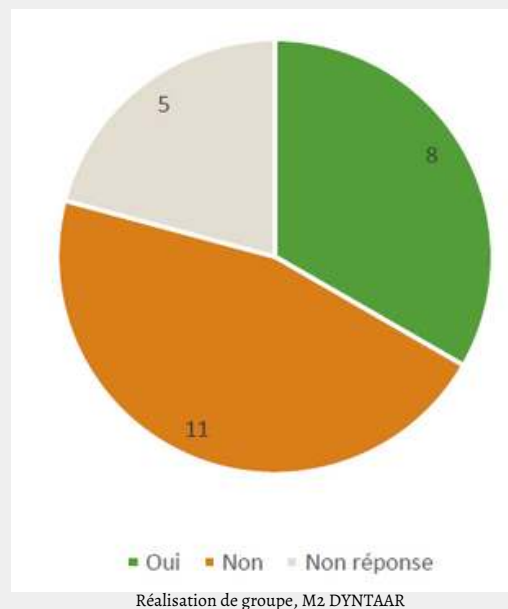


Source : Enquête terrain 2021-2022. Réalisation de groupe, M2 DYNTAAR.

UN MANQUE DE VOLONTE POUR L'APPLICATION DE LA LOI

Nous avons pu constater lors de notre enquête que les mesures de la loi EGalim étaient trop souvent pas ou peu appliquées, notamment concernant les approvisionnements. En effet, une seule cantine respecte les pourcentages de produits biologiques, durables et de qualité demandés. Nous avons donc cherché à savoir si les cantiniers souhaitaient un accompagnement pour la mise en place de cette loi.

Pensez-vous avoir besoin d'un accompagnement pour la mise en place de cette loi ?



La majorité des cantiniers ayant répondu à la question n'estiment pas avoir besoin d'un accompagnement pour la mise en place de cette loi, alors que beaucoup ne la connaissent pas ou peu.

Parmi les communes souhaitant un accompagnement, un accompagnement sur le calcul des pourcentages a été cité. Cependant, le manque de temps ressort également comme frein à cet accompagnement.

Les équipes du traiteur d'Ebreuil, quant à elles, ont déjà suivi une formation sur cette loi.

L'enquête auprès des acteurs de la restauration scolaire du territoire fait ressortir de nombreuses difficultés et réticences de la part des différentes personnes impliquées. Ces difficultés et réticences sont des freins à la mise en place d'approvisionnements locaux et biologiques par exemple, ou encore à la mise en place de la loi EGalim.

Dans un premier temps, au niveau du fonctionnement de la restauration scolaire, nous pouvons faire ressortir deux difficultés : le manque de temps et de formation. En effet, les cantiniers ou cantinières ont souvent un emploi du temps chargé à la semaine, mais leur taux horaire de travail est annualisé (pour compenser avec les vacances scolaires). Il est donc très difficile pour ces cantiniers(ères) de se libérer du temps pour le consacrer à d'autres tâches (recherche de producteurs locaux par exemple). Ce manque de temps est relevé par la quasi-totalité des personnes enquêtées. Nous constatons parfois une volonté de mieux faire dans les cantines scolaires au niveau des approvisionnements par exemple, mais ce manque de temps constitue un frein important. Le manque de formation peut également constituer un frein à l'application de la loi EGalim, en effet seulement ¼ des personnes enquêtées sont diplômées de la restauration et des métiers de bouche. Ce manque de formation peut constituer une difficulté pour la préparation des repas, notamment au niveau du menu végétarien, mais également pour sensibiliser et éduquer les enfants au goût. En effet, être cantinier(ère) ne consiste pas seulement à préparer des repas, c'est également un métier d'animation auprès des enfants, pour créer un lien de confiance, permettant ainsi aux enfants de se libérer et de goûter à tous types de produits. Le cantinier(ère) est un acteur important dans l'éducation au goût des futurs adultes de notre société.

Au cours des enquêtes, nous recensons également des difficultés au niveau des approvisionnements. La principale difficulté rencontrée est celle du manque de produits et de fournisseurs locaux sur le territoire. Cette difficulté est mentionnée par 7 personnes ; les cantiniers(ères) voudraient s'approvisionner plus localement, mais ont du mal à trouver des fournisseurs sur leur territoire capables de répondre à la demande de la restauration scolaire. En effet, l'approvisionnement de la restauration scolaire est parfois compliqué pour les producteurs locaux. Il nécessite une logistique performante et des commandes régulières, afin d'assurer des revenus aux producteurs. Les producteurs ne peuvent pas livrer de petites quantités à de trop grandes distances, car ces livraisons ne seraient pas rentables. Certains d'entre eux mettent donc en place des franco de port (une quantité minimum de commande pour effectuer la livraison), mais cette solution n'en est pas une pour les cantines scolaires, car avec de petits effectifs (peu de repas préparés par jour), les commandes restent donc restreintes. Il est donc important de réfléchir à une solution, pour permettre à la restauration scolaire de s'approvisionner en produits locaux, et pour que les producteurs puissent s'inscrire sur ce marché sans perdre d'argent. D'autres difficultés sont également mentionnées par quelques personnes enquêtées, comme le manque de produits biologiques chez les fournisseurs ou les problèmes de qualité des produits et de quantités au moment de la réception des commandes, etc.

Les différentes difficultés rencontrées dans les approvisionnements



Il est également important de savoir que les différents types d'approvisionnements dépendent des volontés des acteurs de la restauration scolaire, que ce soit les cantiniers(ères), les parents d'élèves, ou encore les élus locaux. En effet, quelques personnes enquêtées sont contre le bio ou le local. Par exemple, certaines communes ne travaillent qu'avec le grossiste Transgourmet, qui leur fournit la totalité de leurs produits, mais également les menus. Les cantinières ne peuvent pas décider des menus qu'elles préparent. Pour ces communes, les parents d'élèves et les élus locaux ne souhaitent pas changer de système d'approvisionnement. Ce mode de fonctionnement est selon eux plus simple et plus pratique. Il y a donc aujourd'hui un manque de volonté de s'approvisionner localement auprès de producteurs du territoire et de changer les modes d'approvisionnements, pour les rendre plus durables.

D'autres communes et cantines ne souhaitent pas utiliser de produits bio vus comme des produits industriels et non locaux. Elles préfèrent donc se concentrer sur le local même conventionnel, que sur le bio industriel.

Au niveau des approvisionnements, nous recensons plusieurs difficultés, que ce soit au niveau du manque de fournisseurs sur le territoire ou au niveau des volontés et des points de vue de chaque acteur de la restauration scolaire. Plusieurs freins viennent donc à l'encontre de la mise en place de la loi EGalim.

D'autres difficultés apparaissent lors des entretiens, notamment au niveau de la loi EGalim, de sa connaissance, du nombre de personnes ayant atteint ses objectifs et au niveau du repas végétarien.

Premièrement, nous remarquons que la loi EGalim est peu connue des cantiniers(ères) enquêtés. Comme évoqué précédemment, seulement 7 personnes connaissent la loi EGalim et ses objectifs. Avec une mise en vigueur au 1^{er} janvier 2022, ces chiffres sont préoccupants. La Communauté de communes a donc décidé d'organiser une réunion d'information concernant la loi EGalim à la mi-janvier afin d'informer les acteurs de la restauration scolaire et de commencer une réflexion construite pour les aider à la mettre en place. Nos entretiens s'étant déroulés entre mi-novembre et fin janvier, nous remarquons un léger impact de cette réunion sur l'implication des cantiniers(ères). Les différents acteurs de la restauration scolaire semblent avoir compris les différents enjeux de cette loi et semblent vouloir s'investir afin de la respecter le plus rapidement possible. Plusieurs ateliers et d'autres réunions seront donc à mettre en place pour aider ces différents acteurs et continuer cette sensibilisation pour ceux qui sont encore réticents. Il y a encore un travail conséquent à réaliser vis-à-vis de cette loi EGalim.

Ce travail en partenariat entre la collectivité et les acteurs de la restauration scolaire, permettra aux différents établissements de respecter les objectifs de la loi, et ainsi de proposer une alimentation durable et de qualité aux enfants du territoire. En effet aujourd'hui, seulement une cantine a atteint les objectifs de la loi EGalim. Le travail de la collectivité au sein du PAT est donc primordial pour que la totalité des cantines atteigne ces objectifs.

Enfin, la loi EGalim propose également la mise en place d'un repas végétarien au moins une fois par semaine. Ce repas pose de nombreux problèmes au sein des établissements de restauration scolaire, que ce soit pour des questions techniques (manque d'idées) ou par rapport aux convictions personnelles et politiques des acteurs. Sur un territoire d'élevage, ce repas est parfois source de conflits. Certains élus locaux, parents et cantiniers(ères) ne souhaitent pas mettre en place un repas végétarien et s'opposent totalement à son installation.

Cette loi EGalim et les différents objectifs qu'elle impose posent donc de nombreux problèmes au sein des établissements de restauration scolaire, que ce soit pour des raisons techniques ou des différences de points de vue.

Face à toutes ces difficultés et réticences, nous pouvons faire un bilan. Nous avons effectivement différents types de difficultés, qu'elles soient techniques (manque de formation, manque d'équipements), qu'elles soient temporelles (manque de temps pour passer les commandes, pour rechercher de nouveaux producteurs locaux, manque de temps pour les entretiens pour certaines communes) ou convictionnelles (convictions politiques des élus locaux, convictions personnelles des cantiniers et des parents d'élèves, etc.).



Les besoins des acteurs rencontrés



Face à toutes ces difficultés, les établissements de restauration scolaire éprouvent de nombreux besoins pour développer leurs approvisionnements locaux et les acteurs enquêtés font ressortir également de nombreuses remarques.

Dans un premier temps, les acteurs de la restauration scolaire ont besoin de contacts et d'une sécurité des approvisionnements pour développer les approvisionnements locaux.

En effet, avec un manque de producteurs locaux et un manque de temps de la part des cantiniers(ères), une liste de contacts serait très intéressante pour la gestion des commandes afin de faciliter les démarches locales. Les cantiniers(ères) ont également besoin d'une sécurité des approvisionnements pour s'assurer de recevoir les produits et ainsi éviter les contretemps.

Les cuisiniers et cuisinières rencontrés ont fait ressortir plusieurs remarques durant l'enquête :

- Sur la mise en place d'un outil logistique afin de faciliter la prise de commandes et la réception des livraisons. 5 personnes enquêtées évoquent cet outil logistique de centralisation.
- Sur les problèmes avec les différents acteurs de la restauration collective (mairies, pouvoirs publics, parents d'élèves, etc.). Ces problèmes rencontrés sont évoqués par 3 personnes
- Une personne fait ressortir des problèmes techniques par rapport à la loi EGalim (connexion à un site, etc.)
- 3 personnes évoquent leur volonté de mieux faire, avec des actions déjà mises en place (indication de la provenance de la viande) ou avec une volonté d'échanges et de formations avec d'autres acteurs de la restauration collective

4.Préconisations et pistes d'action

PRECONISATION N°1 : DEVELOPPER ET/OU AMELIORER UN OUTIL DE CENTRALISATION

A la suite de nos enquêtes, nous avons pu constater que le thème de la livraison, des contacts et de la localisation des produits locaux sur le territoire pouvait être un problème. Notamment au niveau du développement de l'achat de ce type de produit par les cantines scolaires qui n'ont pas de temps pour passer par autant de fournisseurs. Nous avons pu voir lors d'un travail précédent que la mise en place d'une plateforme de centralisation des produits locaux ou l'amélioration de l'existant pourrait être une solution pour permettre aux cantiniers de passer une commande de produits locaux.

FICHE ACTION N°1 : AMELIORER LES PLATEFORMES DEJA EXISTANTES : AGRILocal ET LA REGION DANS MON ASSIETTE

Problématiques ou besoins identifiés :

- Localiser les produits locaux du territoire
- Mettre en relation producteurs et acheteurs
- Accéder à une offre de produits locaux diversifiée

Détails de l'action :

ORGANISER DES REUNIONS AVEC LE DEPARTEMENT :

Travailler en lien direct avec le département qui est le gestionnaire de la plateforme Agrilocal. Voir avec lui comment elle peut être améliorée et adaptée aux petites écoles et également aux petits producteurs.

FAIRE DES ATELIERS POUR EXPLIQUER LE FONCTIONNEMENT DE LA PLATEFORME :

Les cantiniers trouvent que l'utilisation de la plateforme n'est pas intuitive c'est pour cela qu'ils ne l'utilisent pas.

DEVELOPPER UNE CONNEXION INTERNET DANS TOUTES LES CANTINES :

Certaines cantines n'ont pas d'accès à internet et par conséquent elles ne peuvent pas utiliser ces plateformes qui nécessitent une connexion internet.



@agrilocal.fr

Enjeux :

- Faciliter l'accès de la plateforme aux petits producteurs
- Expliquer le fonctionnement de la plateforme aux cantiniers
- Donner un accès à la plateforme à tous les cantiniers/cantinières



@auvergnerrhonealpes.fr

Acteurs :

- ❖ La Communauté de communes
- ❖ Le Département
- ❖ La Région

FICHE ACTION N°2 : CENTRALISATION DES COMMANDES ET DE LA LIVRAISON

Problématiques ou besoins identifiés :

- Limiter le nombre de livraison
- Une seule plateforme pour toutes les commandes
- Une seule facturation

Détails de l'action :

METTRE EN PLACE UNE PLATEFORME DE LIVRAISON :

Le véritable problème concerne la livraison. En effet les cantiniers ne peuvent pas se permettre de faire les kilomètres et aller chez chaque producteur pour récupérer les commandes. Il en est de même pour les producteurs qui ne peuvent pas livrer toutes les cantines pour de petites quantités.

METTRE EN PLACE UN LIEU DE CENTRALISATION DES PRODUITS LOCAUX :

Ce lieu permettrait de faciliter les achats par les cantiniers. Il inciterait également les producteurs à venir déposer une partie de leur production pour qu'elle soit achetée par les structures de restauration collective.

Enjeux :

- Faciliter l'accès aux produits locaux
- Faire gagner du temps aux cantiniers et aux exploitants agricoles
- Limiter l'impact carbone des livraisons
- Rapprocher producteurs et consommateurs

Acteurs :

- ❖ La communauté de communes
- ❖ Les cantiniers
- ❖ Les producteurs
- ❖ Acteurs de la logistique / Transporteurs

« Distributeurs de Proximité ».

Slogan TERROIRS ARIÈGE PYRÉNÉES

Exemple : Terroir Ariège Pyrénées

Sur le territoire du département de l'Ariège, depuis 2011 une plateforme a été mise en place pour approvisionner la restauration collective en produits locaux, il s'agit d'une SCIC. Cette dernière regroupe une centaine de souscripteurs : agriculteurs, artisans, coopératives et groupements agricoles, etc. Cette plateforme a pour priorité de travailler avec ses propres associés, ils choisissent des produits 100% locaux avec une gamme composée pour 50% de produits sous signes de qualités. Tout cela s'organise dans un seul but : rapprocher producteurs et consommateurs. Ils ont aujourd'hui plus de 500 références de produits ariégeois et régionaux. En ce qui concerne les prix, ces derniers sont fixés pour être justes et rémunérateurs, ils sont discutés et fixés collectivement au sein de la SCIC. Pour les livraisons, ils passent par une entreprise de transport ariégeoise spécialisée en stockage et livraison de produits alimentaires, cela leur permet de sécuriser les approvisionnements et de garantir une distribution professionnelle.



Nous avons pensé à trois actions pour améliorer l'éducation et la sensibilisation alimentaire. En effet pendant nos enquêtes et lors de la réunion réalisée en janvier par la communauté de communes avec les cantiniers, nous nous sommes rendues compte qu'il était parfois très difficile de faire manger aux enfants des produits peu transformés et de meilleure qualité car ceux-ci sont souvent trop habitués au goût de la nourriture industrielle et transformée. Ils ont par exemple souvent du mal à manger des légumes ou alors entre le choix d'une pomme biologique locale à l'esthétique imparfait et celui d'une pomme conventionnelle que l'on retrouve dans les grandes surfaces, ils font toujours le second choix souvent par manque de sensibilisation et par habitude.

FICHE ACTION N°3 : VISITES D'EXPLOITATIONS A DESTINATION DES SCOLAIRES

Problématiques ou besoins identifiés :

- Sensibiliser les enfants à une alimentation durable et de qualité
- Montrer aux enfants comment sont produits les aliments qui se trouvent dans leur assiette

Détails de l'action :

Des visites d'exploitations agricoles pourraient-être organisées chaque trimestre, pour différentes classes des écoles de la communauté de communes.

Des partenariats avec des agriculteurs seront envisageables, afin qu'ils s'engagent à accueillir des scolaires sur leur lieu de travail et qu'ils les sensibilisent à l'agriculture.

Les enseignants devront également intégrer ces visites d'exploitations dans leur emploi du temps et au sein du programme pédagogique.

Afin de mettre en place ces visites d'exploitation, la communauté de communes devra travailler en partenariat avec des agriculteurs et les enseignants volontaires.

Des acteurs notamment associatifs sont spécialisés dans l'organisation de ce type de rencontre et peuvent donc venir en aide à la collectivité. Notamment comme l'association Landestini.

Des réunions pourront être organisées au préalable pour organiser et définir la gestion de ces visites.

Landestini

En Auvergne, l'ONG Landestini à travers son programme pédagogique « Champions de l'Alimentation Durable et de la Biodiversité » propose aux écoles un cursus innovant et sur toute une année, co-construit avec les enseignants de l'établissement. Les élèves participants découvrent et rencontrent les producteurs et acteurs locaux de l'alimentation à travers des visites de fermes et d'ateliers de transformation. (Landestini)



Enjeux :

- Sensibilisation agricole des enfants
- Découverte des métiers agricoles par les jeunes générations
- Susciter des vocations agricoles chez les enfants
- Valorisation de l'agriculture

Acteurs :

- ❖ Les enseignants
- ❖ Les cantiniers
- ❖ Les producteurs
- ❖ La communauté de communes
- ❖ Des associations

Le guide pratique du ministère de l'agriculture

Le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt a lancé une collection de guides pratiques sur l'accueil des scolaires chez les professionnels des différentes filières agricoles. Des pistes d'animation, repères pour les professionnels, cadre réglementaire hygiène et sécurité sont proposés, afin d'aider les collectivités.

Photographie 6: Guide pratique de l'accueil des écoles primaires chez les professionnels de la filière laitière



FICHE ACTION N°4 : MISE EN PLACE D'ATELIERS CUISINE DANS LES ECOLES

Problématiques ou besoins identifiés :

- Manque de connaissance des produits de la part des enfants
- Manque d'éducation au goût des enfants

Détails de l'action :

Ces ateliers cuisine pourront s'organiser plusieurs fois par trimestre.

Ces ateliers pourront être organisés par les cantiniers(ères) déjà en service sur les communes, ou par des entreprises extérieures qui peuvent intervenir au sein des écoles.

Dans le cas où le programme s'organisera avec les cantiniers(ères) des communes, ils seront identifiés comme partenaires de ce programme et devront préparer leurs ateliers en amont. Des cours de cuisine seront donnés aux enfants. Des techniques de cuisine pourront également être abordées. Les cantiniers(ères) devront intégrer un maximum de produits frais et de saison dans leurs recettes. Un partenariat sera donc nécessaire entre la communauté de communes, les communes et les cantiniers(ères), afin de définir les objectifs et les attentes du programme.

Avec la mise en place du programme par une entreprise prestataire, la gestion et l'organisation seront simplifiées pour la collectivité.

Enjeux :

- Education au goût
- Sensibilisation à une alimentation durable et de qualité
- Création de liens entre cantiniers et enfants
- Susciter des vocations chez les enfants

Acteurs :

- ❖ Les enseignants
- ❖ Les cantiniers
- ❖ La communauté de communes
- ❖ Des associations

Photographie 7: Ateliers cuisine de l'organisme Ateliers Cinq Epices



Exemple : Ateliers Cinq Epices

Cet organisme propose des ateliers à mettre en place au sein des écoles avec des enfants de 2 à 12 ans. Les ateliers culinaires permettent à tous les enfants de vivre une expérience concrète afin de se familiariser avec les techniques culinaires ainsi que les notions de nutrition. Conçus et animés par des nutritionnistes, les ateliers sont spécifiquement adaptés en fonction de l'âge des enfants, valorisant ainsi les différentes compétences à développer.

Source : Ateliers Cinq Epices, Ateliers de cuisine-découverte pour la petite enfance (2 à 5 ans)

FICHE ACTION N°5 : MISE EN PLACE DE POTAGERS ET JARDINS PEDAGOGIQUES DANS LES ECOLES

Problématiques ou besoins identifiés :

- Manque de connaissance des produits de la part des enfants

Détails de l'action :

La mise en place de ces potagers éducatifs est gérée par les enseignants et les équipes éducatives des écoles. La communauté de communes peut être l'initiatrice de ce projet. Une réunion de mise en commun pourra être organisée une fois par an entre l'ensemble des écoles ayant mis en place le projet.

L'association Landestini organise chaque année un concours national : La coupe de France du potager, ouvert notamment à tous les établissements scolaires, qui s'inscrit dans une démarche d'éducation à l'environnement et au développement durable. Cet organisme peut être un acteur à intégrer à la mise en place de ce projet.

Enjeux :

- Sensibiliser les enfants à une alimentation durable et de qualité
- Montrer aux enfants comment sont produits les aliments qui se trouvent dans leur assiette
- Education à l'environnement et au développement durable

Acteurs :

- ❖ Les enseignants et équipe éducative
- ❖ Les cantiniers
- ❖ La communauté de communes
- ❖ Eventuellement des associations
- ❖ Eventuellement des maraîchers

Enjeu de développement local et de santé publique :

« Les enfants apprennent à faire pousser des cultures maraîchères susceptibles d'améliorer leur santé [...]. Ce résultat peut être obtenu lorsque les denrées alimentaires fraîches, notamment les fruits et légumes, sont utilisées dans le cadre d'un programme d'alimentation scolaire fournissant la partie principale de la ration alimentaire. Les potagers scolaires inculquent aux enfants le respect de l'environnement et confèrent une dimension pratique au développement personnel et social que l'éducation est censée leur apporter. Ils peuvent renforcer aussi leurs talents dans les matières de base, notamment la lecture, l'écriture, la biologie et l'arithmétique. » (Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture)

Photographie 8: Mise en place d'un potager à l'école à Montaut dans les Landes (40)



Source : Journal quotidien SUD OUEST, 2016

A la suite des enquêtes que nous avons pu réaliser, et au vu des analyses que nous en avons fait. Nous préconisons à la Communauté de communes, de créer des liens, des actions et des contacts au sein du PAT, entre les différents acteurs de la chaîne alimentaire. En effet, nous remarquons que plusieurs cantiniers et cantinières manquent parfois de formation et connaissances sur les techniques de cuisine (peu de personnel diplômé des métiers de bouche), ce qui pose de nombreux problèmes notamment avec la confection des repas végétariens. Il serait donc intéressant de réunir les différents cantiniers du territoire, pour qu'ils partagent leurs savoirs et leurs connaissances, et ainsi qu'ils surpassent leurs difficultés. Il y a également un manque de contacts pour s'approvisionner en produits locaux ou biologiques. De plus, le manque d'offre de produits locaux sur le territoire représente également une grosse problématique pour le PAT intercommunal. Il serait donc intéressant de remédier à cette difficulté en intégrant les producteurs locaux aux systèmes de cuisine en restauration collective. La collectivité pourrait également installer un producteur sur son territoire, dont toutes les productions seraient à destination de la restauration collective. Ce système pourrait s'apparenter à un espace test agricole intercommunal.

Nous allons étudier plus en profondeur ces différentes pistes d'actions pour le PAT de la Communauté de communes Saint-Pourçain Sioule Limagne, à travers différentes fiches actions.

FICHE ACTION N°6 : CREATION D'UN RESEAU INTER-CANTINES

Problématiques ou besoins identifiés :

- Manque de formation des cantiniers et cantinières
- Difficultés de préparation du repas végétarien (manque d'idées)
- Difficultés de s'approvisionner avec des producteurs locaux de la part de certains cantiniers(ères)

Détails de l'action :

La création d'un réseau inter cantines et de rencontres professionnelles passe par l'organisation de plusieurs réunions et ateliers participatifs entre les cantines.

Des réunions pourraient être organisées une fois par trimestre à la communauté de communes avec l'ensemble des cantiniers du territoire, afin de partager des recettes, des idées de repas végétariens, des méthodes de travail, des méthodes de sensibilisation auprès des enfants, des contacts de producteurs locaux, etc. Des acteurs extérieurs pourraient intervenir lors de ces réunions (élus locaux, nutritionnistes, etc.).

Des ateliers participatifs pourraient être organisés une à deux fois par an pour que les cantiniers(ères) cuisinent ensemble. Ce qui permettrait de mettre en pratique les méthodes évoquées lors des réunions précédentes et de tester de nouvelles recettes, et de nouveaux équipements.

Enjeux :

- Echanges de savoirs entre les cantiniers (recettes, menus, connaissances réglementaires, astuces, etc.)
- Naissance d'une dynamique collective inter cantine
- Externalités positives pour atteindre les objectifs de la loi Egalim ensemble

Acteurs :

- ❖ La communauté de communes (créateur et organisateur de ce réseau)
- ❖ Les cantiniers et cantinières
- ❖ Les élus locaux et les municipalités (prêts de cuisines pour les ateliers participatifs ; participation éventuelle aux réunions)

« Je n'avais jamais pu échanger avec mes collègues des autres cantines de la communauté de communes. Nous rencontrer m'a rendu plus confiant, ça me motive pour essayer des choses nouvelles ». P. Compagnon, cuisinier

Exemple :

Dans le département de la Creuse, sur la communauté de communes d'Auzances Bellegarde, le Pays Combrailles en Marche a organisé des rencontres professionnelles pour discuter de l'approvisionnement en produits locaux en restauration collective. 5 cantiniers et 1 gestionnaire de collège sont réunis. Deux ans plus tard, un réel collectif a vu le jour, et plusieurs actions sont mises en place.

Source : Cantine en mouvement, Pays Combrailles en Marche, 2015

Photographie 9: Exemple de réunion entre cantiniers et cantinières dans la Creuse (23)



FICHE ACTION N°7 : CREATION DE RENCONTRES PROFESSIONNELLES CANTINIERS – AGRICULTEURS

Problématiques ou besoins identifiés :

- Peu de produits locaux dans les établissements de restauration scolaire
- Les cantiniers(ères) manquent de contacts de producteurs locaux

Détails de l'action :

Ces rencontres professionnelles peuvent être organisées par la collectivité une à deux fois par an. Les cantiniers invités pourront être ceux du territoire intercommunal (pour avoir une portée et une efficacité plus fine), mais les producteurs invités quant à eux peuvent venir de l'ensemble du département, voir des départements voisins (pour avoir une diversité de produits). Ces producteurs devront être engagés dans la restauration collective, ou devront afficher une volonté de s'y engager, afin d'optimiser les échanges de contacts.

Une présentation générale de la restauration collective peut s'organiser en salle plénière. Dans un second temps, les producteurs pourront s'installer en stands, afin d'exposer quelques produits ou prospectus s'ils le souhaitent. Les acteurs de la restauration collective déambulent entre les stands, pour trouver des contacts.

Enjeux :

- Créer des liens entre producteurs et consommateurs de la restauration collective
- Développer des carnets de contacts pour les cantiniers et cantinières
- Développer les circuits courts et de proximité dans la restauration collective

Acteurs :

- ❖ La communauté de communes (créateur et organisateur de l'évènement)
- ❖ Les acteurs de la restauration collective publique (cantiniers et cantinières, mais pourquoi pas à termes des gestionnaires de collèges, lycées, EHPAD, etc.)
- ❖ A termes, acteurs de la restauration collective privée
- ❖ Agriculteurs du territoire

Exemple :

Dans le département du Loiret, la chambre d'agriculture organise des rencontres professionnelles dans l'Est du département (Sainte-Geneviève-des-Bois). Des établissements de restauration collective et des producteurs locaux en capacité de les fournir, se sont rencontrés et ont échangé afin que des démarches locales voient le jour. C'est un instant qui a permis aux établissements de restauration collective de rencontrer des producteurs locaux, afin de trouver des approvisionnements quasiment à leur porte.

Source : La République du Centre, Producteurs locaux et cantines se rapprochent dans l'est du Loiret, 2017

Photographie 10: Rencontres inter professionnelles dans le Loiret



FICHE ACTION N°8 : INSTALLATION D'UN MARAICHER SUR UN ESPACE TEST AGRICOLE INTERCOMMUNAL

Problématiques ou besoins identifiés :

- Manque de producteurs et de produits locaux sur le territoire
- Manque de fruits et légumes sur le territoire
- Producteurs pas toujours en capacité de fournir la restauration collective (quantités, livraisons, etc.)

Détails de l'action :

La collectivité pourrait installer un maraicher dont les productions seraient à destination de la restauration scolaire.

En coopération avec des acteurs agricoles, la collectivité peut mettre à disposition du foncier à un agriculteur avec un cahier des charges stricte, indiquant que le foncier est à disposition de maraichers (manque de légumes sur le territoire) et que toutes les productions sont à destination des établissements de la restauration collective. La collectivité peut également exiger que les productions soient sous label Agriculture Biologique.

Cette organisation peut prendre la forme d'un espace test agricole, afin que les agriculteurs testent leurs techniques de production, ainsi que le marché de la restauration collective.

Enjeux :

- Installation d'agriculteurs (maraichers)
- Développement d'une offre en fruits et légumes sur le territoire
- Développement de produits locaux dans les établissements de restauration scolaire
- Développement de l'agriculture biologique
- Aide au respect de la loi EGAlim

Acteurs :

- ❖ La communauté de communes
- ❖ Les acteurs de la restauration scolaire (cantiniers et cantinières)
- ❖ Agriculteurs
- ❖ Chambre d'agriculture
- ❖ Syndicat des Jeunes Agriculteurs
- ❖ Municipalité (si le foncier appartient à une commune)

Exemple :

Dans le département de la Sarthe, les élus locaux de la commune de Fillé-sur-Sarthe ont décidé d'installer un maraicher biologique. Pour leur restaurant scolaire, les élus ont exigé de monter en puissance sur l'approvisionnement en produits bio (40% en 2018). Afin d'atteindre ces niveaux tout en favorisant la production bio locale, le conseil municipal a décidé d'accompagner l'installation d'un maraicher bio sur la commune et de lui garantir une part de ses débouchés avec l'approvisionnement du restaurant scolaire. Résultat, un maraicher s'installe à son compte en 2019 et fournit la restauration scolaire et d'autres communes suivent cette démarche, pour avancer vers une autonomie alimentaire.

Photographie 11: Installation d'un maraicher bio dans la Sarthe



Source : Réseau FNAB, Territoires Bio, 2020

A la suite de nos enquêtes, nous remarquons des fortes difficultés à appliquer la loi EGalim. Que ce soit pour les cantiniers(ères) ou les élus locaux, cette loi pose de nombreux problèmes. Il y a comme vu précédemment un manque de connaissance de la loi. Nous avons également pu participer à une réunion sur la loi EGalim, organisée par la Communauté de communes Saint-Pourçain Sioule Limagne. Sa mise en vigueur est compliquée notamment d'un point de vue technique (calcul des pourcentages dans les approvisionnements, manque d'information de la part des fournisseurs, etc.), et pour atteindre ses objectifs de nombreux établissements devront changer leurs modes d'approvisionnement, et passer plus de temps à cette gestion. Nous proposons donc à la Communauté de communes des pistes d'actions pour aider les acteurs de la restauration scolaire du territoire à atteindre les objectifs de cette loi, et à gérer la logistique qu'elle nécessitera.

FICHE ACTION N°9 : ORGANISATION D'ATELIERS POUR L'AIDE A LA MISE EN PLACE DU REPAS VEGETARIEN

Problématiques ou besoins identifiés :

- Manque de connaissances sur la préparation de repas végétariens équilibrés
- Repas végétarien source de conflits
- Absence du repas végétarien dans certaines cantines
- Manque d'imagination pour le choix des repas végétariens

Détails de l'action :

Des ateliers pourraient être proposés par la communauté de communes afin de familiariser les cantiniers et cantinières à la préparation d'un menu végétarien. Ces ateliers pourraient se dérouler sous plusieurs formes.

Il est possible de proposer des réunions permettant de réunir les cantiniers pour qu'ils puissent s'échanger des recettes entre eux. L'objectif est de venir enrichir les idées de recettes à proposer aux enfants. Cela passerait par un échange d'idées, de recettes et de techniques. Dans la continuité, une autre forme d'atelier verrait le jour directement dans des cantines partenaires. L'idée serait de proposer des cours de cuisine végétarienne par groupe dans des cantines du territoire. Cela serait encadré par un cuisinier qualifié ou par des cantiniers eux-mêmes.

Ces ateliers pourraient également être proposés par des organismes de formation extérieurs.

Enjeux :

- L'objectif est de ne plus le voir comme un problème ou une source de conflits
- Aider les cantines à se conformer à la loi EGalim en vigueur
- Donner des idées de menus végétariens à proposer
- Entraide collective

Acteurs :

- ❖ La communauté de communes Saint-Pourçain Sioule Limagne
- ❖ Des cantines partenaires
- ❖ Les cantiniers volontaires
- ❖ Un ou des cuisiniers
- ❖ Eventuellement des nutritionnistes ou diététiciennes
- ❖ Organismes de formation

Exemple : Les formations des « Savoirs Partagés »

Organisme de formation dans le Grand Ouest, les « Savoirs Partagés » propose des formations professionnelles et qualifiantes dans le domaine de la restauration collective, et notamment pour s'orienter vers une restauration durable et engagée.

Une formation sur l'élaboration de menus végétariens est disponible. Elle permet de connaître les bases de l'alimentation végétarienne, et les différentes sources de protéines végétales. L'objectif de cette formation est d'élaborer des menus végétariens adaptés aux besoins nutritionnels des jeunes convives et de cuisiner des recettes végétariennes attractives et savoureuses.

Photographie 12: Formation restauration durable et engagée des "Savoirs Partagés"



Source : Les Savoirs Partagés, 2022

FICHE ACTION N°10 : ATELIERS ET PERMANENCES POUR LES DECLARATIONS VIA LE SITE « MA CANTINE »

Problématiques ou besoins identifiés :

- Nouveauté et méconnaissance de la plateforme « Ma cantine »
- Méconnaissance des outils informatiques
- Absence d'outils informatiques
- Problèmes techniques de déclaration (calcul des pourcentages demandés par la loi, manque de transparence de la part des fournisseurs)

Détails de l'action :

Chaque 1er janvier dès 2022, les cantines doivent déclarer annuellement leurs valeurs d'achat de denrées alimentaires. Sur le territoire, beaucoup de cantiniers ne disposent pas d'outils informatiques ou ne savent pas bien les utiliser. De ce fait des permanences pourraient voir le jour dans les locaux de la communauté de communes. Cette aide technique impliquerait la mise à disposition d'outils numérique permettant l'accès au site « Ma cantine » mais aussi d'une personne capable d'accompagner les demandeurs. Cet accompagnement pourrait se faire sur prise de rendez-vous, ou des permanences pourraient être organisées par la communauté de communes.



@agriculture.gouv.fr



@sirc.cuisine

Enjeux :

- Aider les cantines à se positionner par rapport à la loi EGalim et la loi Climat et Résilience
- Permettre un accès à des outils informatiques

Acteurs :

- ❖ La communauté de communes Saint-Pourçain Sioule Limagne
- ❖ Les cantines ayant besoin d'aide
- ❖ Eventuellement un médiateur

Pour s'inscrire dans une démarche de relocalisation de l'alimentation en restauration collective et dans le cadre de la loi EGalim, le PAT de Saint-Pourçain Sioule Limagne décide d'orienter ses actions en faveur de la restauration collective. Cela passe par l'intégration de produits biologiques, locaux et de qualité dans les établissements de restauration scolaire du territoire.

Le travail réalisé par un groupe d'étudiantes de l'IADT a permis d'obtenir des connaissances plus approfondies sur la restauration scolaire du territoire, en termes de fonctionnement et de gestion, de connaissance de la loi EGalim et d'approvisionnements. De nombreuses difficultés ont également été recensées à la suite des rencontres avec les acteurs. Ce diagnostic détaillé de la restauration scolaire élémentaire a permis de faire ressortir des préconisations et actions à mettre en place par la collectivité, afin de pallier aux points faibles identifiés et de répondre aux objectifs de la loi EGalim.

Ce projet collectif nous a permis d'acquérir et de compléter diverses compétences, tant professionnelles que personnelles. A travers les différentes difficultés rencontrées, nous avons dû nous adapter en remettant en question notre méthode de travail. En effet, la mise en place du questionnaire quantitatif auprès des acteurs de la restauration scolaire n'a pas eu l'effet escompté. Notre questionnaire étant trop détaillé les acteurs n'ont pu répondre à notre demande. Nous avons ainsi décidé de mettre en place une analyse théorique pour pallier au manque de données. Ce travail nous a permis de renforcer nos capacités pour travailler en équipe et auprès d'acteurs du territoire (mairies, élus, cantiniers(ères), personnel de la collectivité, etc.).

En conclusion, la Communauté de communes Saint-Pourçain Sioule Limagne pourrait réfléchir à la mise en place des préconisations et fiches actions citées en partie 4. De plus, le diagnostic agricole réalisé par la Chambre d'agriculture devra être mis en relation avec ce travail afin de faire coïncider l'offre et la demande sur le territoire. La Communauté de communes doit poursuivre son investissement dans le projet alimentaire territorial, au vu des nombreux enjeux identifiés dans le diagnostic, pour le territoire et sa population.



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

**SAINT-POURÇAIN
SIOLE LIMAGNE**

comcom-ccspsl.fr  

