

Projet Alimentaire de Territoire du Bassin d'Aurillac



Etat des lieux initial – juin 2023



Secteur concerné par le PAT du Bassin d'Aurillac

➤ 25 communes de la CABA



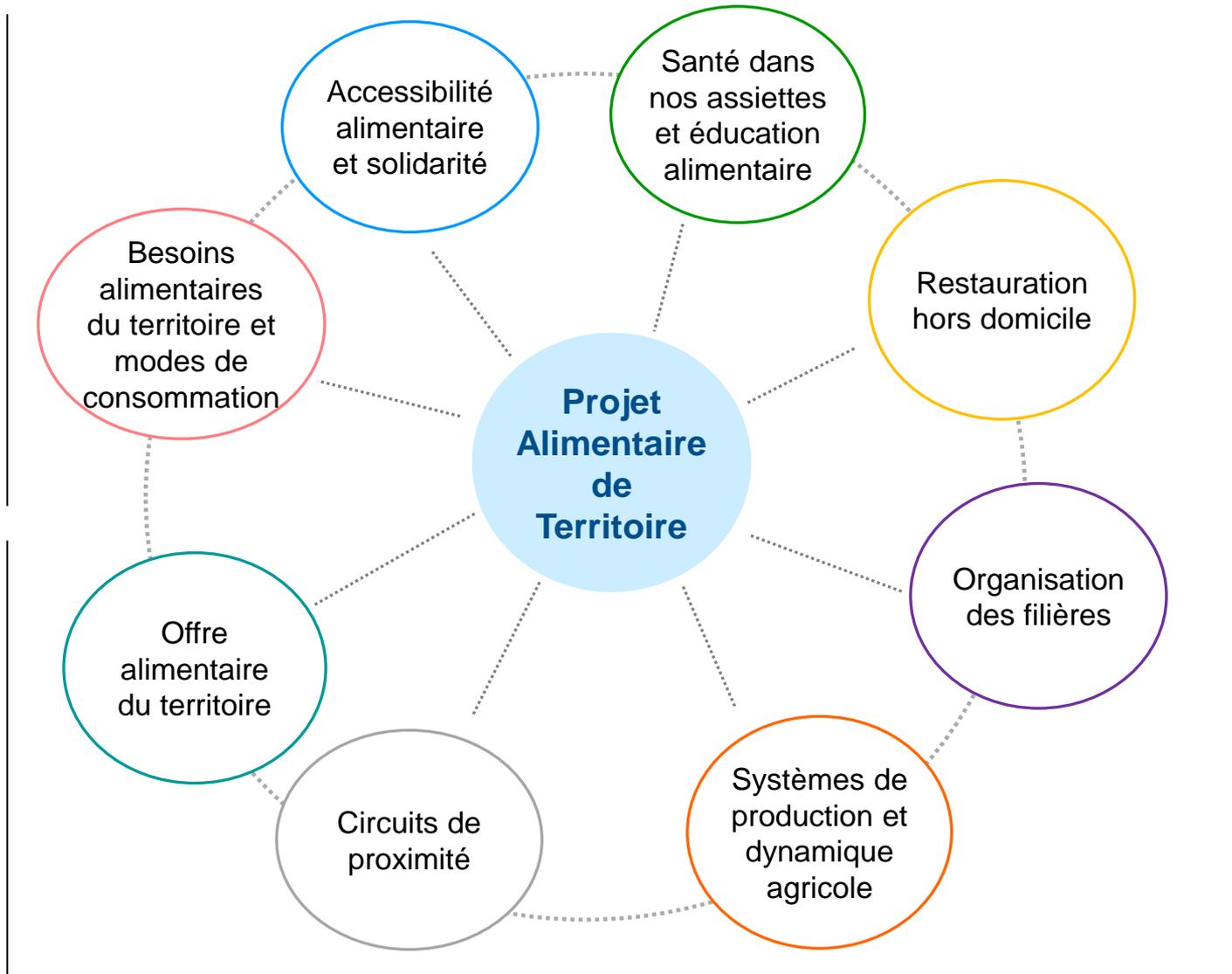
Etat des lieux

- ❖ Thématiques traitées
- ❖ Contexte territorial, économique et patrimonial
- ❖ Premiers éléments par thématiques

Thématiques

Demande

Offre



Contexte territorial, économique et patrimonial

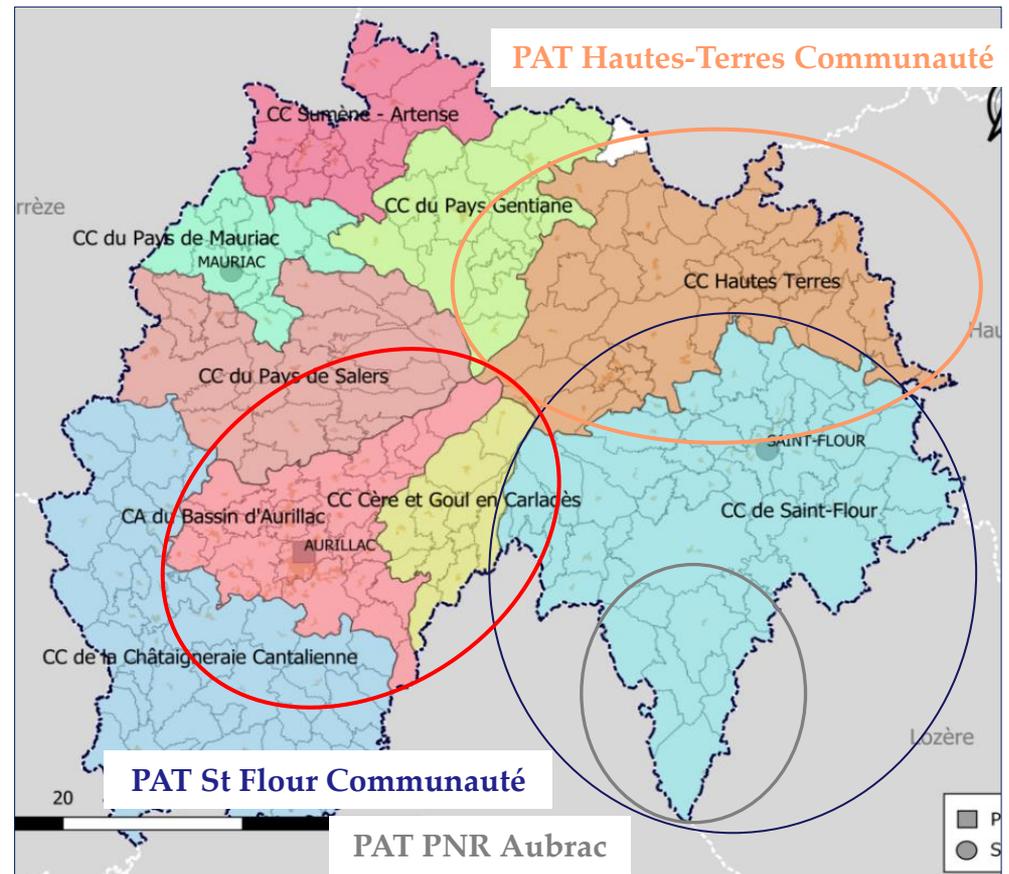
Contexte territorial

Chiffres clés – Territoires de projets de PAT

- 4 PAT labellisés « PAT émergents » dans le Cantal
- 4 PAT voisins (Lot et Corrèze)

Synthèse

- Dynamiques territoriales autour de l'alimentation
- Opportunités de collaborations avec les territoires voisins



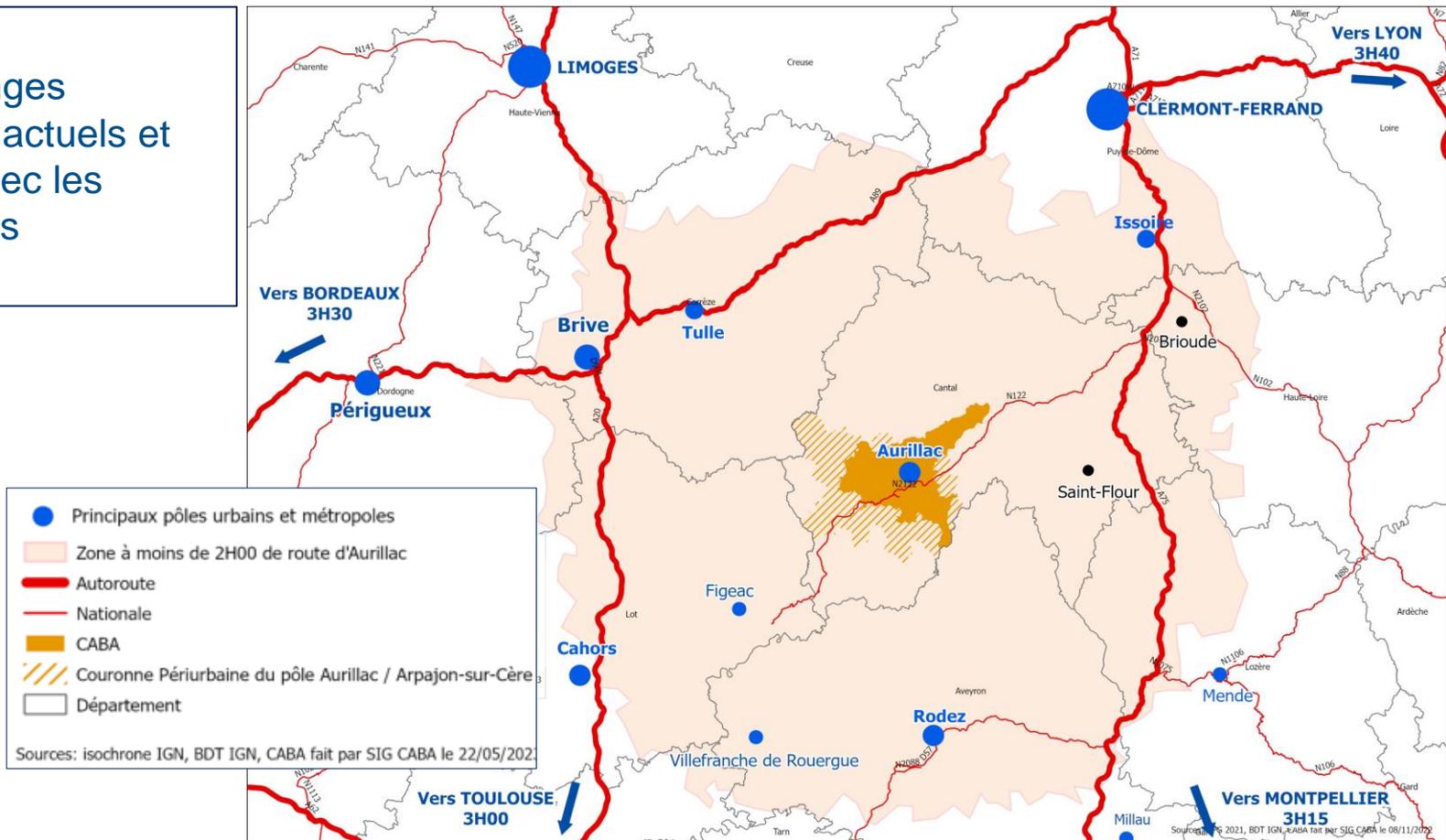
Contexte territorial

Synthèse – Position géographique et desserte

- Un environnement géographique rural et un territoire éloigné des métropoles en dehors de Clermont-Ferrand et Limoges
- Une zone d'influence économique de la CABA importante

A analyser

Flux d'échanges alimentaires actuels et potentiels avec les départements limitrophes



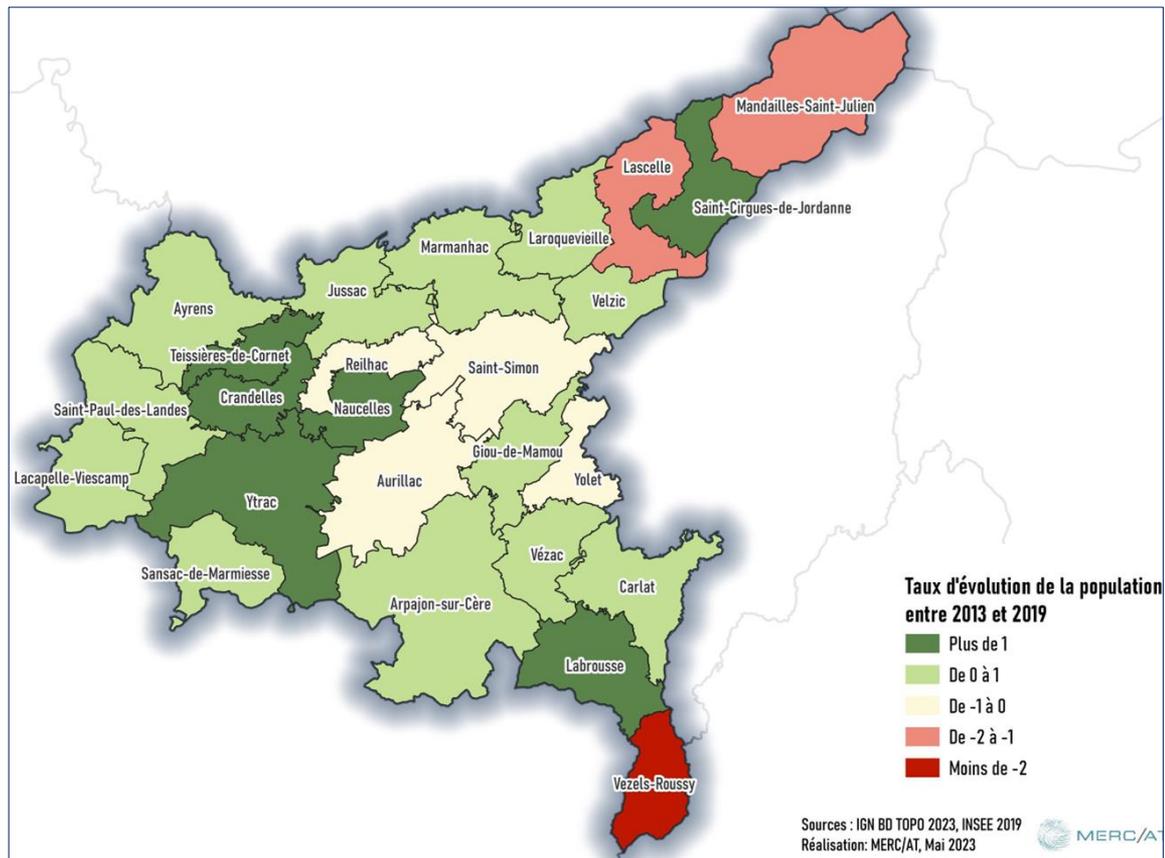
Contexte territorial

Chiffres clés– Population et dynamiques induites

- Population de 53 538 hab qui se stabilise depuis 2015
- 108 hab/km² sur la CABA contre 25 hab/km² dans le Cantal
- 60% de l'activité économique et 45% des emplois du Cantal
- Augmentation de la population de + 0,1 % / an depuis 2014 avec des disparités par communes

Synthèse

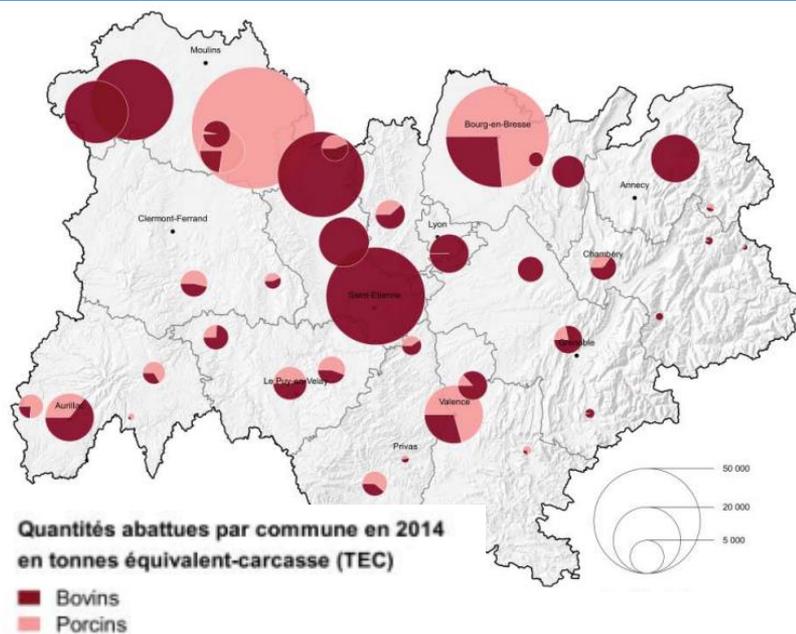
- Territoire d'enjeu économique et d'emploi, à la plus haute densité de population du Cantal
- Emplois concentrés sur Aurillac et Arpajon-sur-Cère (rayonnement y compris sur les Communautés de communes voisines)
- **Sur certaines communes, une concurrence d'usage des terres entre vocation agricole, habitat et/ou accueil d'activités**



Contexte économique lié à l'alimentation et l'agriculture

Chiffres clés - Economie de l'alimentation, recherche et développement, formation

- 350 entreprises agro-alimentaires (transformation – distributions) recensées (7,5% des entreprises)
- Industrie des viandes = 1^{er} chiffre d'affaires de l'agroalimentaire régional
- Bassin d'Aurillac = 1^{er} du département en tonnage de bovins et porcins abattus
- 4 établissements supérieurs de formations professionnelles et/ou continue aux métiers de bouche et technologies de transformation alimentaire : IFPP, Lycée Raymond Cortat, EFPBA, CFPPA



Synthèse

- Economie orientée vers la transformation de la viande et la fabrication de produits laitiers
- Une offre de formations aux métiers de bouche importante (boucherie, boulangerie, cuisine, transformation fromagère)
- Un territoire de recherche – développement (INRAE, Pôle fromager) et de promotion (Comité Interprofessionnel des Fromages) des fromages

A analyser

Economie et emploi générés par la transformation alimentaire

Contexte patrimonial

Chiffres clés – Paysages et milieux

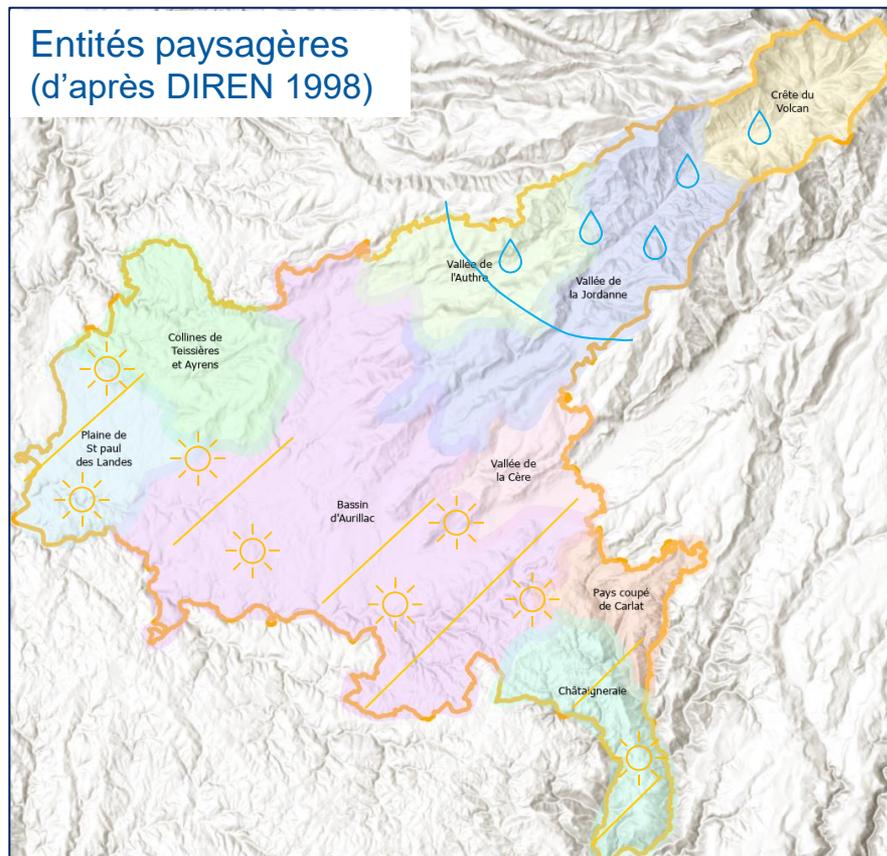
- 93% du territoire en zone agricole, naturelle ou forestière / 70 % de surfaces agricoles (30 000 ha)
- 4 grandes entités paysagères: Monts du Cantal / Bassin d'Aurillac / Vallée de la Cère/ Châtaigneraie notamment définies par le relief
- Altitude entre 517 m (Lacapelle-Viescamp, Ayrens) et 1780 m (Mandailles St Julien)
- Précipitations entre 1100 et 2000 mm/ an

Synthèse

- Une identité paysagère liée à la géologie, aux cours d'eau et aux activités agricoles et forestières
- Une diversité de terroirs (sols, altitude, relief, pluviométrie, ensoleillement)
- Des écarts climatiques avec un ensoleillement plus marqué sur la moitié sud et précipitations plus soutenues au nord-est

A analyser

Diversité des potentiels de production agricole (liée aux agrosystèmes et savoirs paysans)



Contexte patrimonial

Chiffres clés - Patrimoines naturels, paysagers et agricoles à enjeu

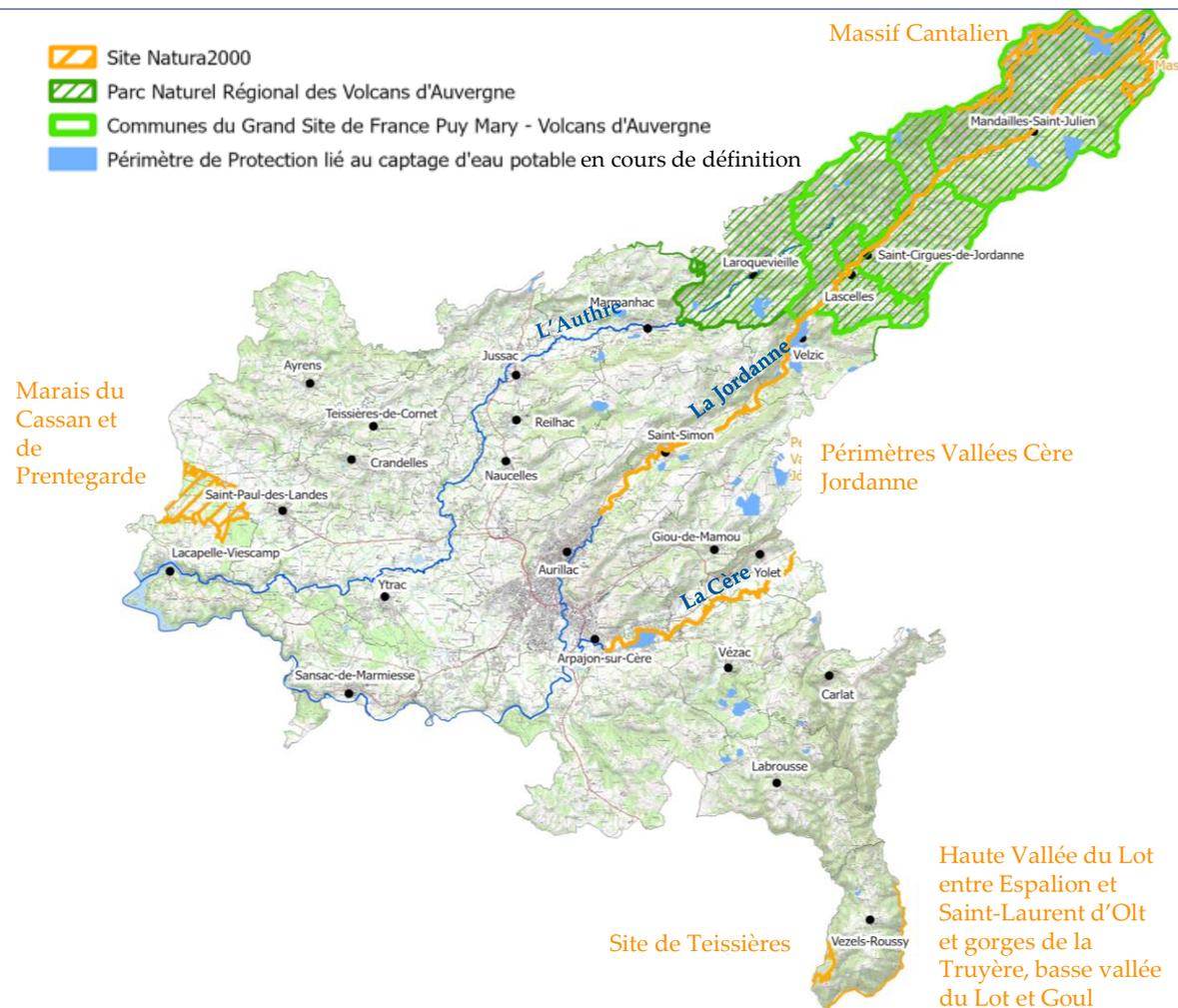
4 Communes en territoire de Parc naturel régional dont 3 dans le Site Classé du Puy Mary

5 sites reconnus pour leur biodiversité au titre de Natura 2000

La moitié des communes concernées par des périmètres de protection liés à l'eau potable

Synthèse

- Sur les contreforts du Puy Mary : des espaces semi-naturels emblématiques et de renommée nationale
- Des enjeux de biodiversité et de gestion de l'eau dans les vallées et les zones humides
- Des enjeux de protection de la qualité des milieux liés aux captages d'eau potable sur plusieurs communes



Contexte patrimonial

Synthèse - Patrimoine alimentaire

- Un patrimoine alimentaire extrêmement riche basé sur les viandes, salaisons et produits laitiers
- Egalement des spécialités boulangères dont tourte de seigle et bourriol - base de l'alimentation jusqu'au XIX^{ème} (pain blanc consommé les jours de fête) : 2 céréales traditionnelles seigle et sarrazin, aux qualités agronomiques et nutritionnelles reconnues
- Viandes : bœuf Salers, porc fermier d'Auvergne
- Patrimoine charcutier abondant : boudin de campagne, friton, jambon sec, liogue (saucisson à cuire), saucisse sèche et saucisson sec
- Produits laitiers : Cantal, Salers, tome fraîche (truffade), bleu d'Auvergne, lait caillé (tarte à l'encalat)
- Produits cuisinés (moins connus en dehors de l'Auvergne) : pounti, chou farci, tripoux
- Quelques spécialités à boire : liqueurs de fruit (gentiane, myrtille), bière auvergnate (orge)
- Châtaigne : très importante jusqu'au XIX^{ème} (base de l'alimentation en châtaigneraie)
- Fruits et pâtes de fruits : pommes (variétés nombreuses) et myrtille sauvage
- Truite d'Auvergne, traditionnellement poêlée avec du lard salé

A analyser

- Patrimoine vernaculaire (moulins, fours, burons, secadous, etc...)
- Variétés locales et intérêts (céréales et fruits notamment)

Contexte patrimonial

Synthèse - Traditions vivantes et évènementiels

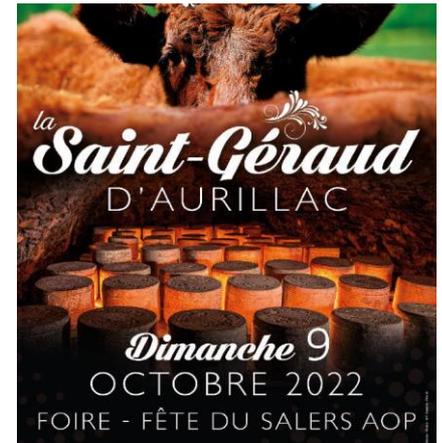
- Des évènements liés au patrimoine alimentaire et agricole dont :
 - Goudots Gourmands : concours avec produits et préparations emblématiques
 - Foire de la Saint Géraud : fête du Salers
 - Foire écobiologique à Aurillac : accueil de producteurs Bio
- Un territoire riche en manifestations culturelles, autant d'opportunités pour valoriser le patrimoine alimentaire local

Initiative

- Projet de Labellisation Pays d'Art et d'Histoire porté par la CABA

A analyser

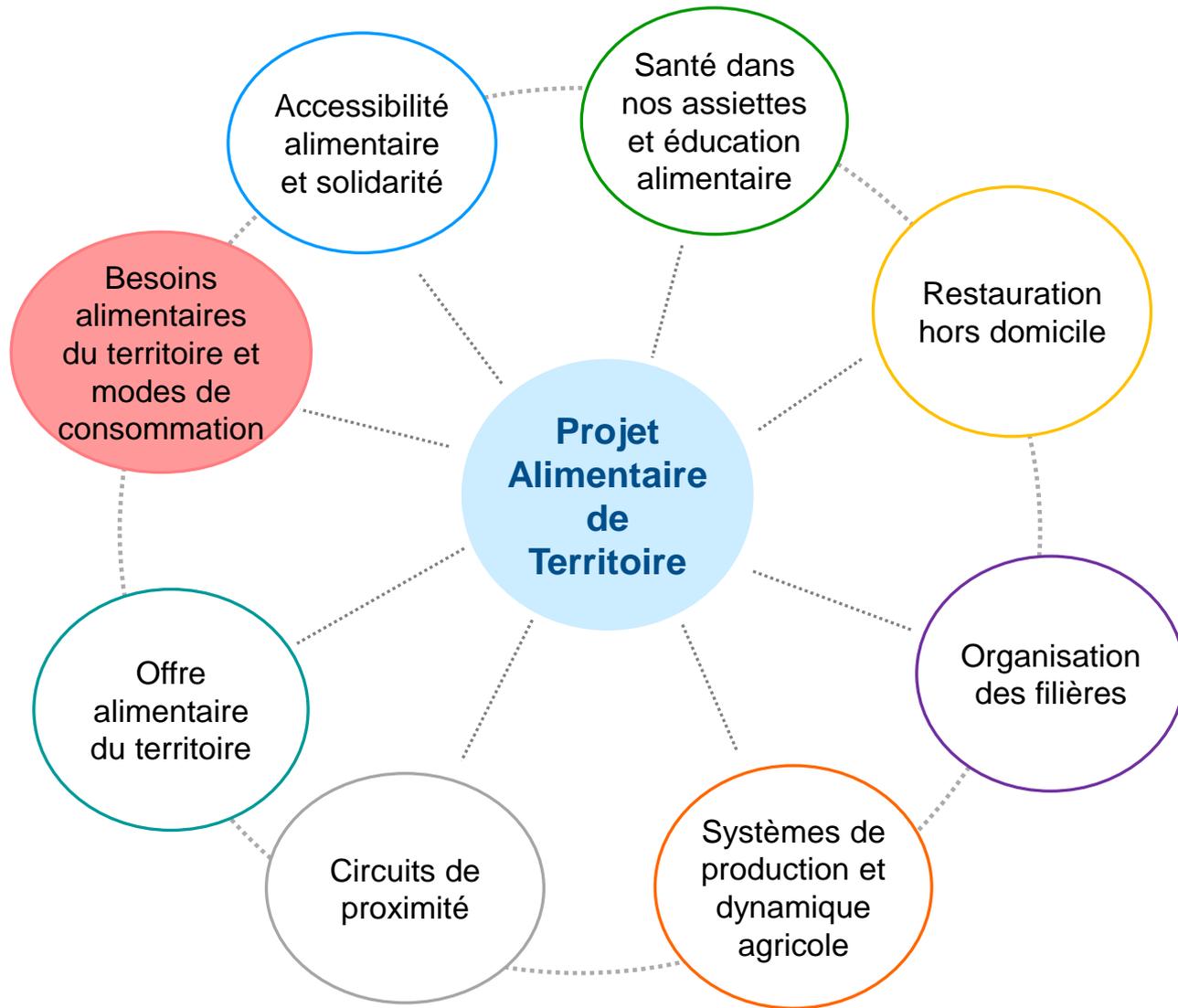
- Potentiels de valorisation culturelle et économique des productions locales et du patrimoine alimentaire lors des évènements du territoire (liés ou non à la gastronomie)
- Actions de valorisation touristique du patrimoine alimentaire et des producteurs locaux



Thématiques

Demande

Offre



Contexte territorial, économique et patrimonial

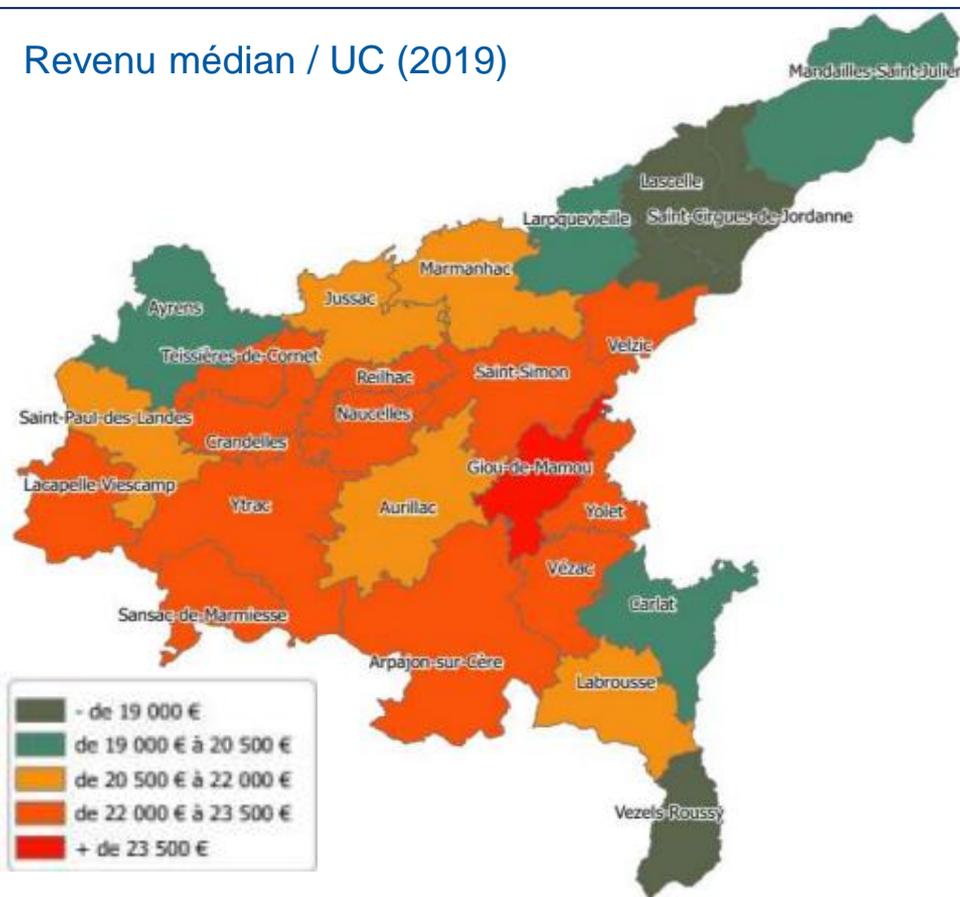
Chiffres clés – Profils des consommateurs de la CABA

- 37 % de la population départementale : bassin de consommation alimentaire imp.
- Importance des ménages de 45 à 59 ans et des + de 60 ans (> 50 % population)
- 90 % des étudiants du Cantal (1365 en 2022/2023)
- Revenu médian / Unité de consommation : 21 750 € (2019) contre 21 930 € en France
- Un quartier prioritaire de la politique de la ville sur la CABA = quartier de Marmiers/ sud Aurillac (revenu par habitant plus bas) : 9700 euros/ UC

Synthèse

- Population plutôt âgée
- Population étudiante importante pour le Département
- Revenus des habitants de la CABA légèrement inférieurs à la médiane nationale mais plus élevés que dans le département
- Des écarts de revenus médians selon les communes et quartiers pour Aurillac

Revenu médian / UC (2019)



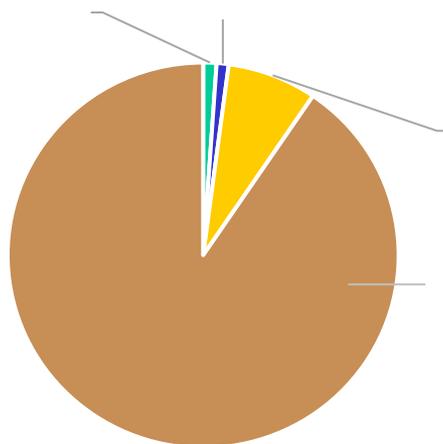
Chiffres clés - Besoins alimentaires de la population

Selon l'outil PARCEL

- Besoins théoriques en surfaces pour nourrir la population = 4000 m²/ hab soit 29100 ha

Légumes (320 ha) : 1,1 %

Fruits (303 ha) : 1%



Céréales, pommes de terre, légumineuses (79 ha) et autres cultures pour l'alimentation humaine: 7,4 %

Elevage (animaux et alimentation) : 90,5 %

- Besoins théoriques retranscrits en emplois agricoles directs : 792 actifs (ne tient pas compte des besoins complémentaires en actifs sur des emplois de transformation alimentaire non fermière)



Emplois en maraîchage

Environ 120



Emplois en cultures céréalières et autres cultures...

Environ 23



Emplois en arboriculture

Environ 39



Emplois générés par l'élevage ⓘ

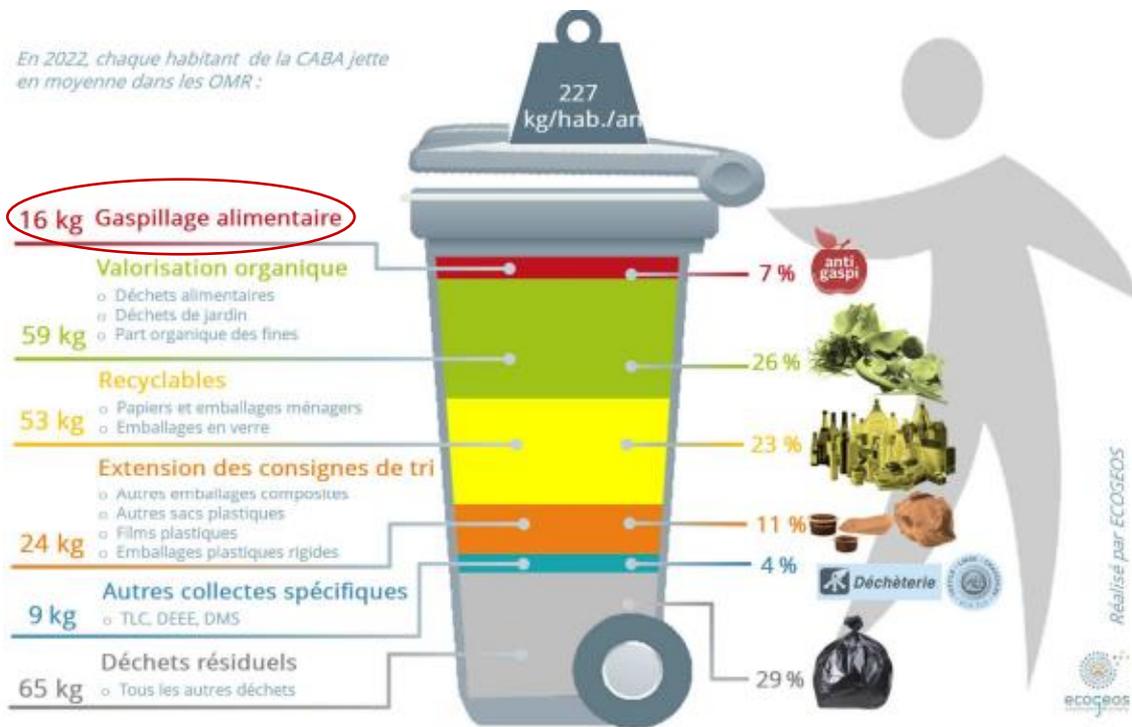
Environ 610

Chiffres clés - Gaspillage alimentaire

- 16 kg aliments gaspillés/ hab/ an soit 7 % des déchets jetés aux ordures ménagères

Synthèse

- Des coûts pour le consommateur qui pourraient être « réinjectés » dans le budget alimentaire
- Des coûts de traitement inutiles pour la collectivité
- Des ressources en énergie et en eau utilisées pour produire les aliments gaspillés
- En France, le gaspillage des ménages représente 159 euros/ an /personne



Quelques initiatives

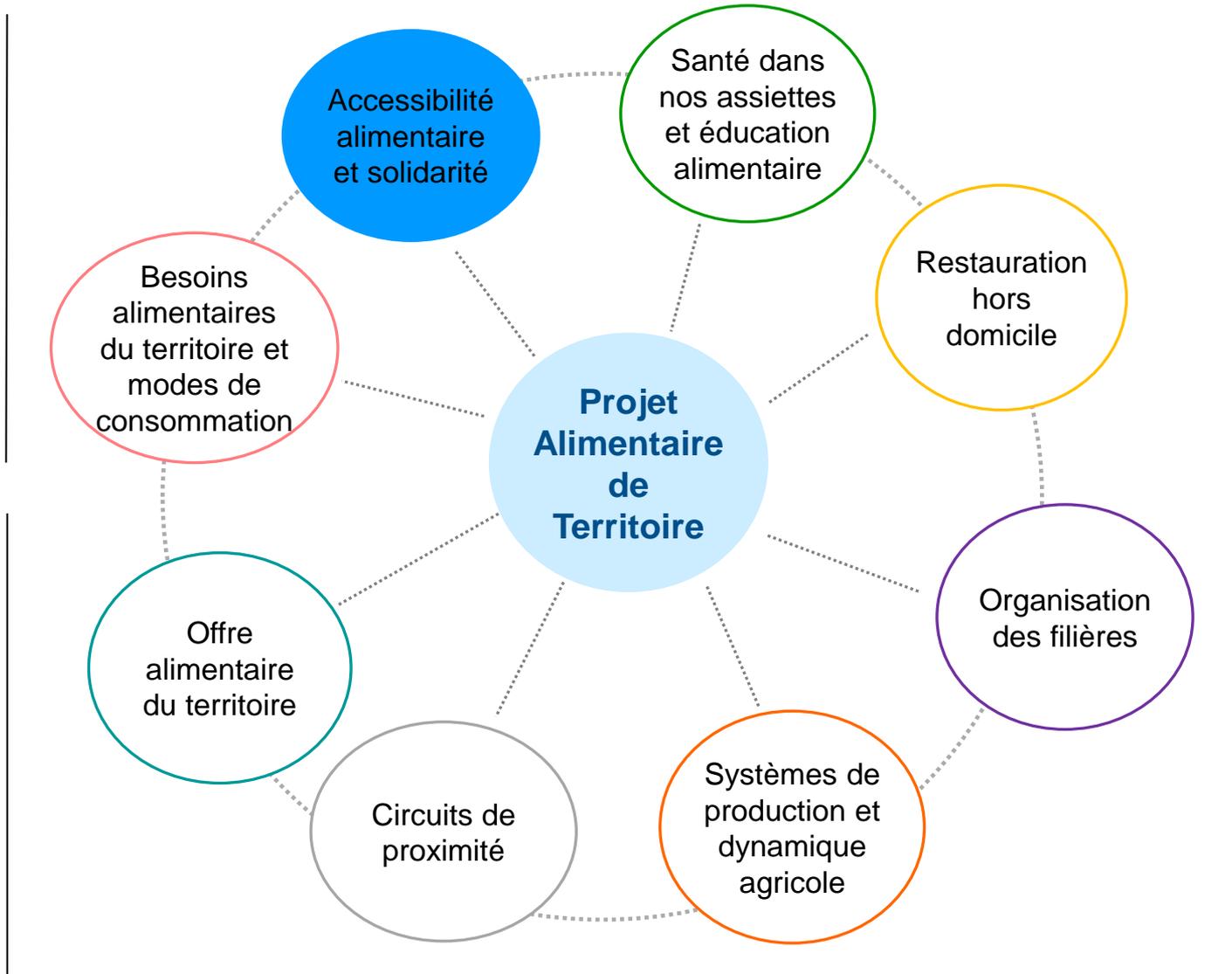
- Limitation du gaspillage et sensibilisation dans les écoles
- Rabais « date courte » en magasin et supermarchés, don aux associations



Thématiques

Demande

Offre



Contexte territorial, économique et patrimonial

Chiffres clés - Pauvreté et précarité alimentaire

- Taux pauvreté (seuil 60%*) CABA = 10,8% / 13,21 % moy. nationale EPCI / 13,2% Cantal
- Chez les moins de 30 ans : 21,3 % CABA (20,1 % en 2017)
- 8 associations d'aide alimentaire dont une partie approvisionnée par la Banque Alimentaire
- 25 CCAS (Centre Communal d'Action Sociale)

Synthèse

- Taux de pauvreté global < moyenne nationale mais plus préoccupant chez les - de 30 ans
- Une statistique corroborée par les retours des associations alimentaires qui constatent « plus de jeunes » aux distributions
- Une aide alimentaire organisée sur deux secteurs : rue Méallet de Cours (locaux de la ville) et rue du Prince (Restos du Cœur)
- Problématique de qualité et de fraîcheur des produits distribués, très peu de productions locales

Quelques initiatives

- Accueil Boutique Conseil : épicerie solidaire et accompagnement des bénéficiaires
- ANEF 15 : restaurant de la solidarité, tiers-lieu avec cuisine, cuisine mobile (nord Cantal)
- Achats de produits locaux et de qualité et vrac Bio par le Secours populaire

A analyser

Caractéristiques des personnes en situation de précarité alimentaire et des besoins et analyse de l'accessibilité à l'aide sur l'ensemble du territoire

* Taux de pauvreté = proportion d'individus appartenant à des ménages dont le niveau de vie est < au seuil de 60 % du niveau de vie médian de l'ensemble de la population.

Chiffres clés - Accessibilité alimentaire (en quantité et en qualité)

- Retour d'enquête consommateurs :
 - 76 % des répondants considèrent consacrer un budget suffisant pour une alimentation de qualité / Parmi les 24 % restant : étudiants sur-représentés
 - 33 % d'autoproduction (> moyenne nationale)

Synthèse

- Des personnes éloignées de l'offre (personnes âgées et handicapées), dépendantes du portage de repas
- Des étudiants aux budgets contraints

Quelques initiatives et actions publiques

- Autoproduction en jardins familiaux ou partagés (initiatives communales)
- Maisons de l'Autonomie (Département): accompagnements et prises en charge
- Repas du CROUS à 1 euros (boursiers et faibles moyens)

A analyser

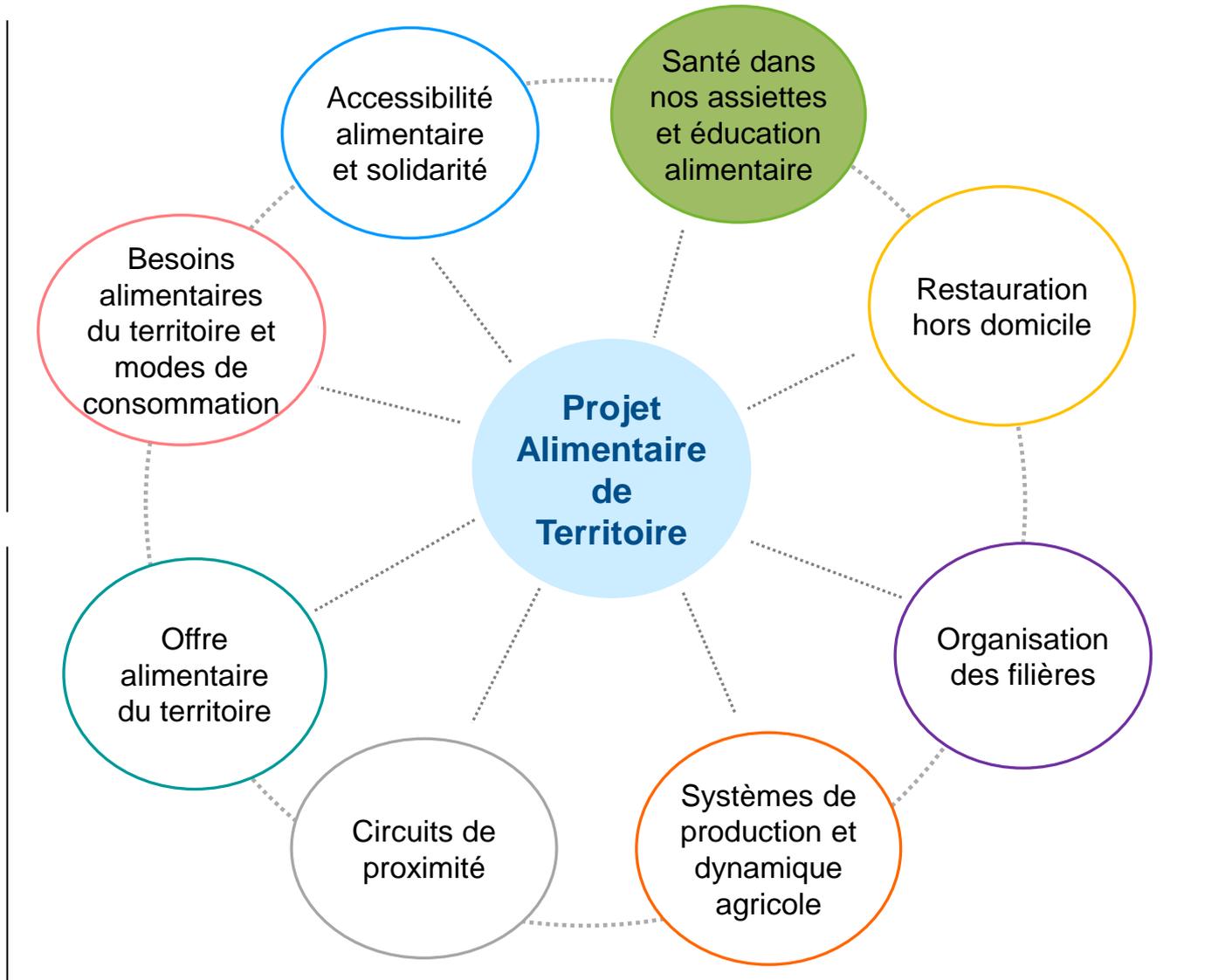
- Situation des étudiants et besoins éventuels
- Différence de coûts des caddies petit budget / produits locaux de qualité



Thématiques

Demande

Offre



Contexte territorial, économique et patrimonial

Chiffres clés - Santé et alimentation

- 17 % obésité en AURA (moyenne nationale)
- 6 % de diabète traité dans le Cantal (5,41 % en France)

Synthèse

- Recommandations du Programme National Nutrition Santé PNSS 2019-2023 face aux constats généralisés portant sur certaines maladies *
- Problématique de dénutrition des personnes âgées

Quelques initiatives et actions publiques

- Contrat Local de Santé du Pays d'Aurillac** : actions de sensibilisation sur la dénutrition des personnes âgées
- Journées séniors organisées par les Centres sociaux
- Projet PACAP quartier de Marmiers pour l'accompagnement des jeunes enfants et de leurs familles (IREPS 15)
- Hôpital de jour pour l'obésité infantile

** Outil de coordination et de soutien aux dynamiques locales de santé



* Consommations alimentaires, activité physique, sédentarité et marqueurs de l'état nutritionnel = facteurs de risque ou de protection de maladies chroniques telles que maladies cardiovasculaires, cancer, obésité ou encore diabète de type 2

Synthèse - Médiation et éducation alimentaire

- Un territoire bien doté en lieux de médiation culturelle (médiathèque communautaire, cinéma, 7 centres de loisirs et centres sociaux)
- Un CPIE (Centre Permanent d'Initiative pour l'Environnement) intervenant dans les écoles, collèges et lycées et sur des projets plus vastes
- La Plantelière (propriété de la CABA de 7 ha à Arpajon) : site d'accueil du public, verger conservatoire, animations et formations (potager, rucher) notamment

Quelques initiatives

- Sensibilisation « au bien manger » par les centres de loisirs et centres sociaux du territoire (ateliers, diététiciens)
- Jardins potagers dans des écoles et sur des sites de centres sociaux
- Ateliers du goût dans les crèches d'Aurillac

A analyser

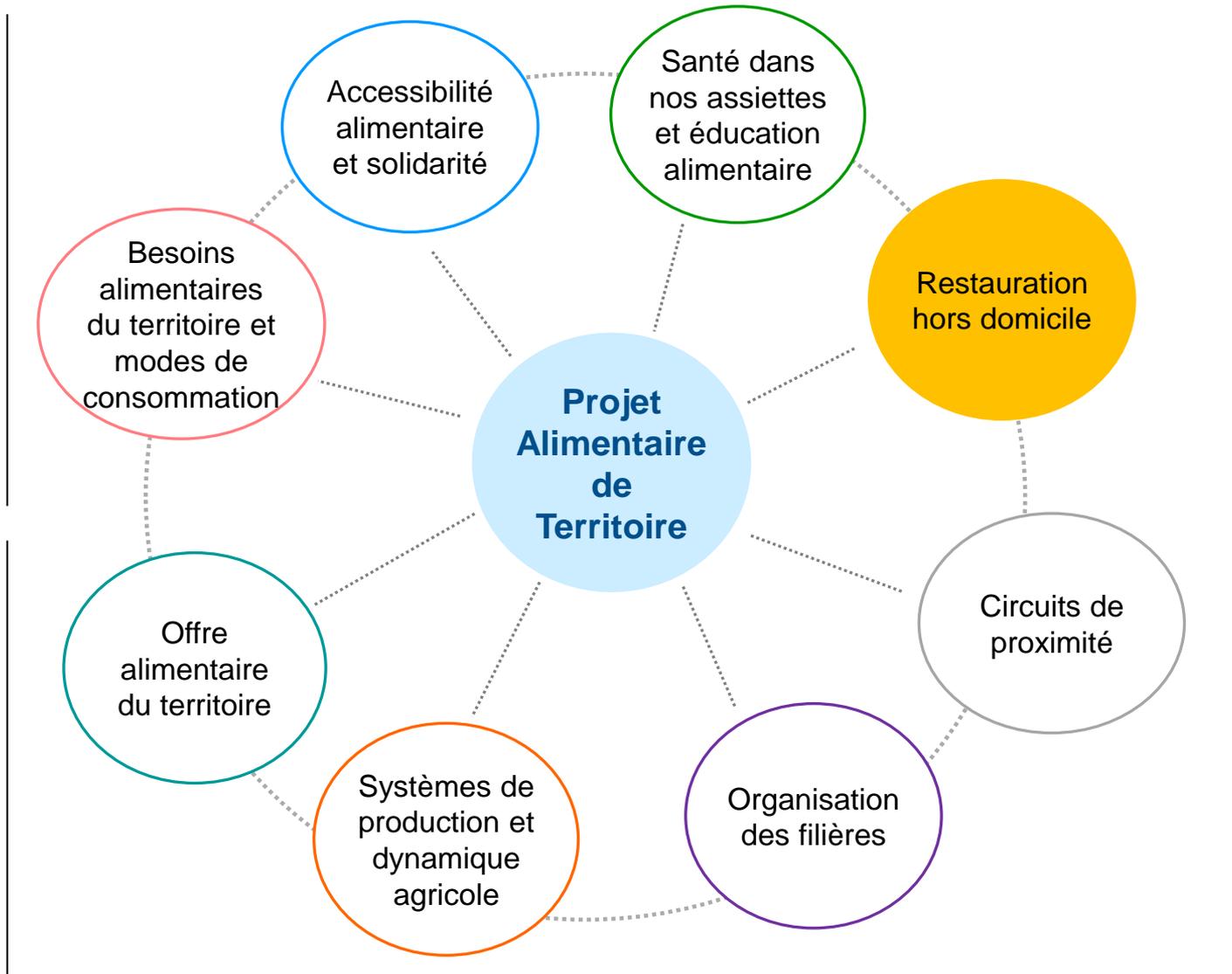
- Actions d'éducation des mangeurs dans les écoles, collèges et lycées
- Contenu des Projets Educatifs De Territoires (PEDT) à destination des enfants



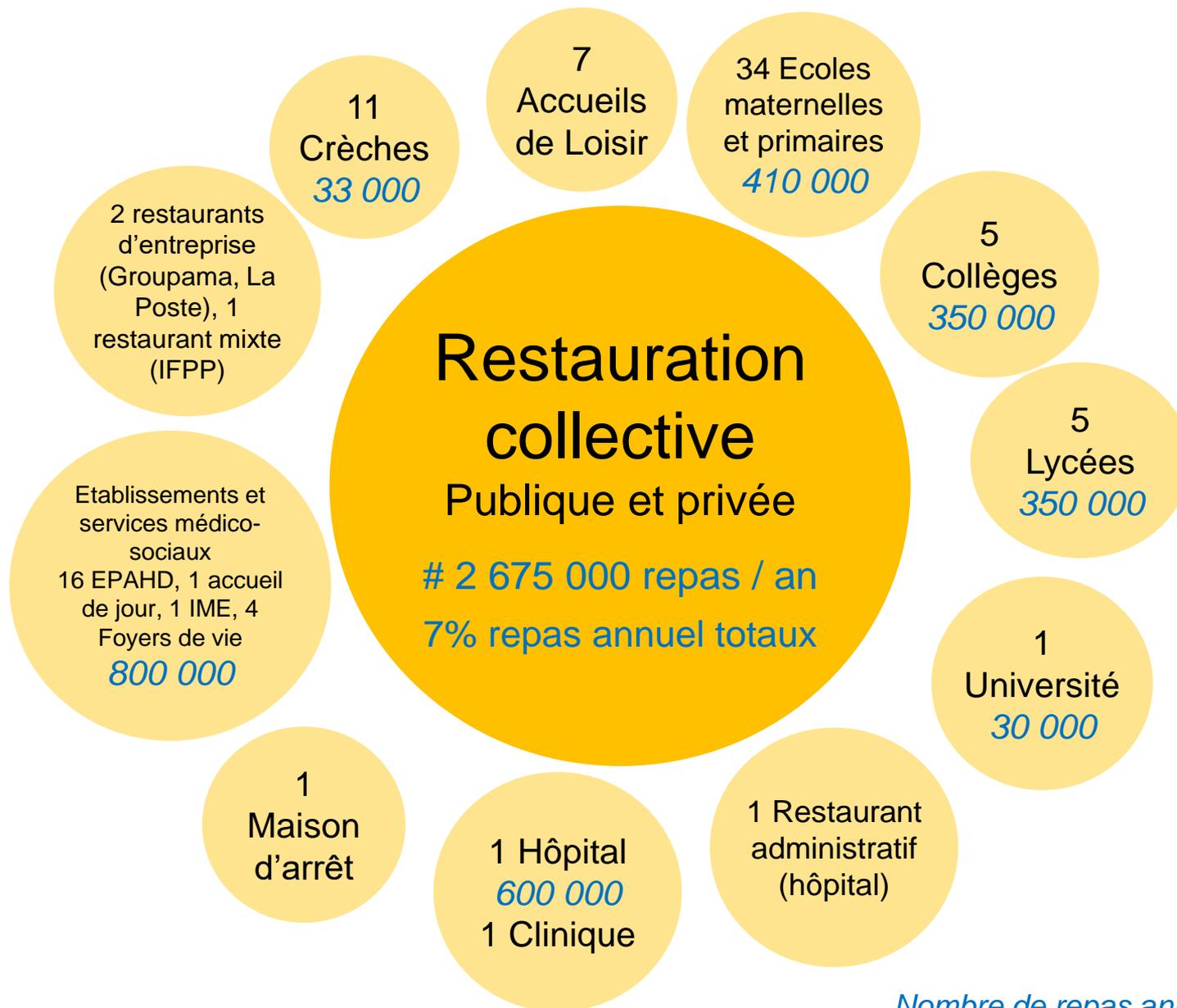
Thématiques

Demande

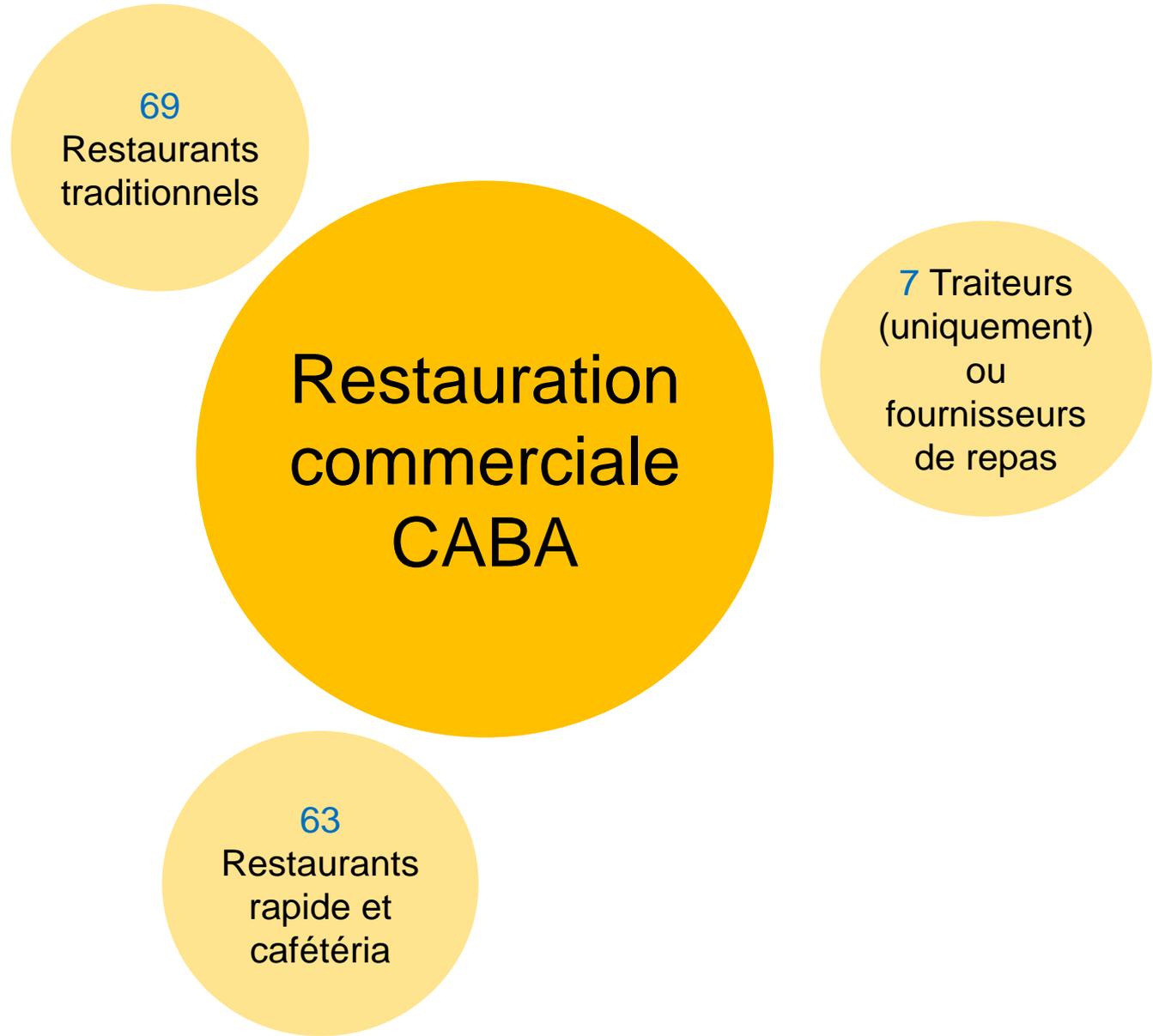
Offre



Contexte territorial, économique et patrimonial



Nombre de repas annuels estimés



Restauration commerciale CABA

69
Restaurants traditionnels

7 Traiteurs (uniquement) ou fournisseurs de repas

63
Restaurants rapide et cafétéria

Chiffres clés - Restauration collective

- Budget denrées moyen en primaire : 2,60 euros TTC / repas
- Budgets denrées des écoles primaires et crèches : 5 à 27 % consacrés aux produits locaux; 0 à 37 % aux produits Bio
- Lois « Egalim » et « Climat et Résilience » fixent des obligations dont au minimum 50 % produits sous signe de qualité ou fermier avec minimum 20% Bio

Synthèse (écoles primaires et crèches)

- Mauvaise connaissance de l'offre locale et de qualité, achats de produits importés et pourtant équivalent disponible sur place ou dans les départements limitrophes
- Menus souvent déséquilibrés, écarts importants avec les recommandations du PNNS, manque de formations à la nutrition et à l'équilibre alimentaire
- Des démarches d'achats en local et sous label de qualité le plus souvent
- Des changements à accompagner pour se conformer aux exigences législatives tout en restant à budgets constants

Initiatives

- Des cuisiniers et élus locaux engagés dans des démarches :
 - Conso Cantal : valorisation des établissements et mise en relation (sur l'appro local)
 - Action pilote CABA en restauration hors domicile (10 communes + 3 restaurateurs) : accompagnement et formations

A analyser

Fonctionnement et approvisionnement de la restauration commerciale

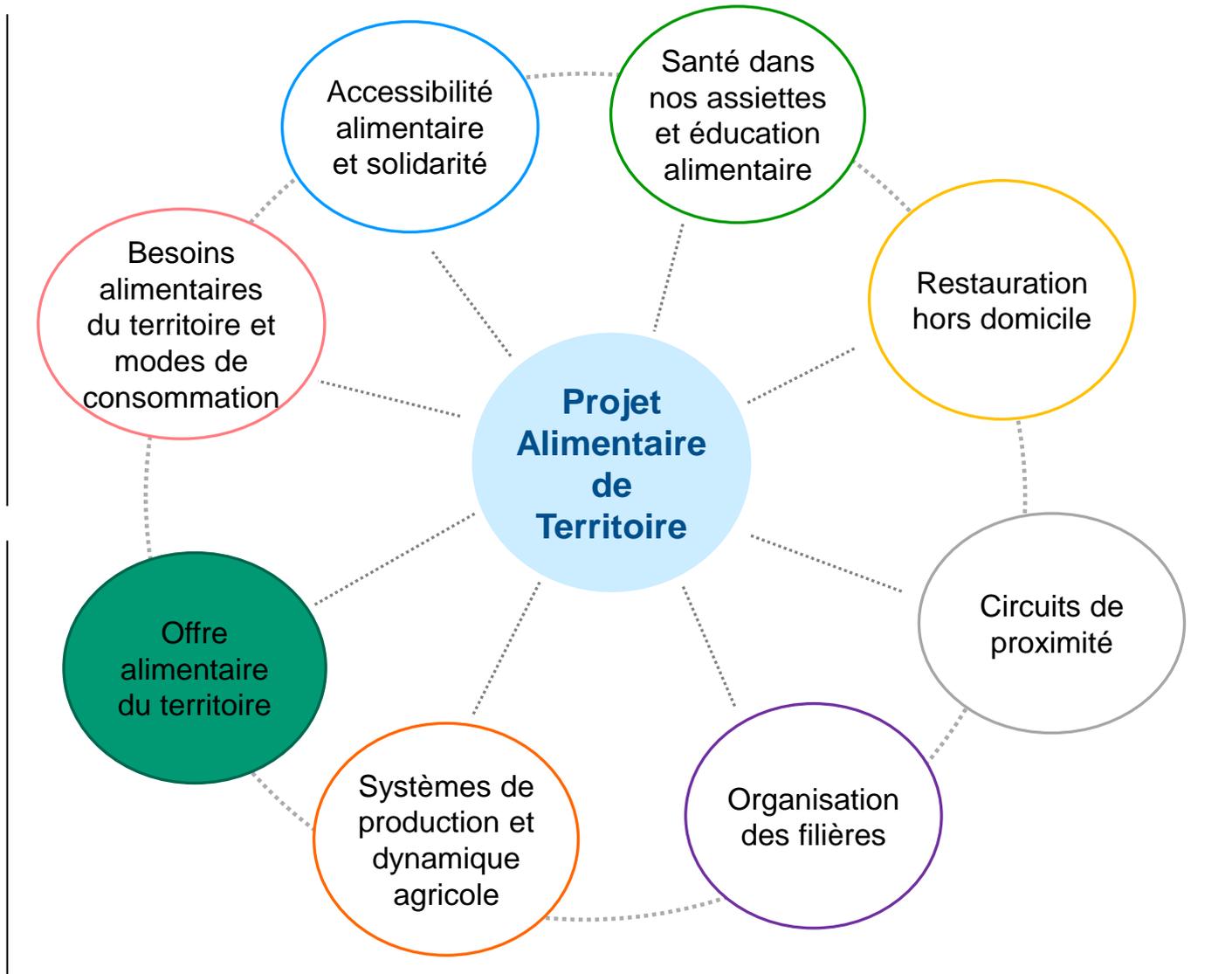


PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION
LOCALE DANS LA RESTAURATION HORS
DOMICILE

Thématiques

Demande

Offre



Contexte territorial, économique et patrimonial

Chiffres clés – Offre alimentaire et adéquation avec la demande

- Distance moyenne au plus proche commerce généraliste = 1,1 km (outil de mesure CRATER)
- Env 50 fournisseurs potentiels de la restauration collective CABA en produits locaux (catalogue Consocantal) dont une majorité implantée hors CABA
- 98 % des surfaces consacrées à l'élevage (93% prairies et landes)
- 1602 ha en cultures annuelles dont 49% dédiés au maïs grain et ensilage (2021)



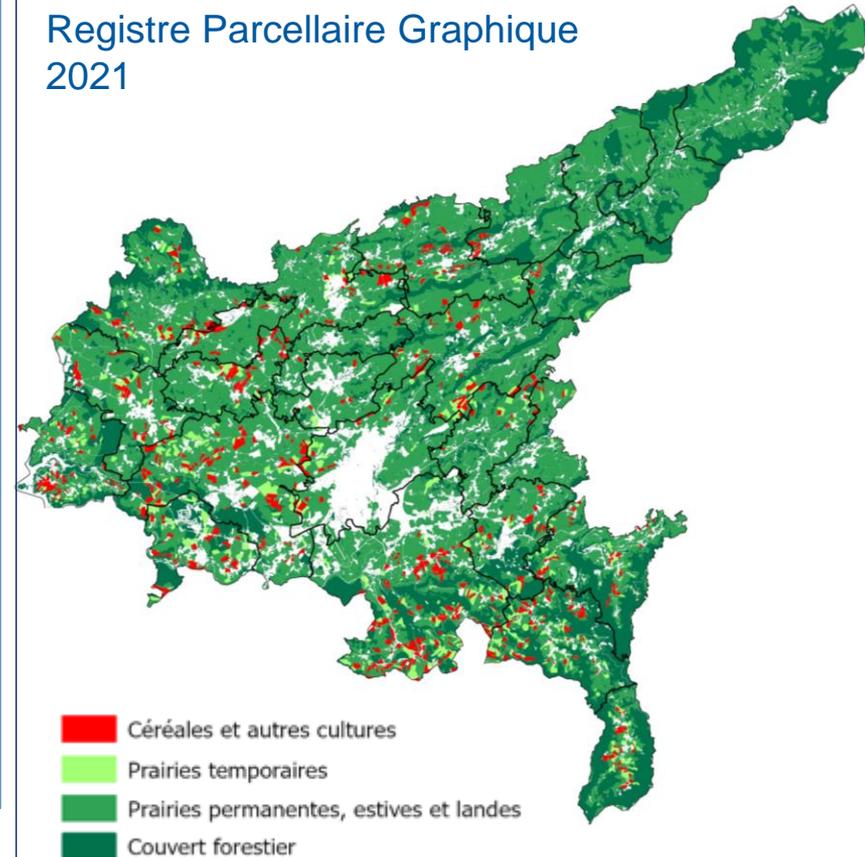
Synthèse

- Un maillage de commerces et une accessibilité à l'offre alimentaire plutôt satisfaisants
- Un bassin de consommation stratégique pour la commercialisation des produits
- Peu de produits issus des fermes du territoire dans l'offre alimentaire locale
- Des cultures céréalières dédiées quasi exclusivement à l'alimentation animale

A analyser

Estimation précise des volumes et types de produits finis

Registre Parcellaire Graphique 2021



Chiffres clés – Offre alimentaire des producteurs

- 72 fermes en circuit-court (2020) : 16 % des fermes (13% Cantal / 18 % France)
Dont 52 exploitations en vente directe (2020)
- 26 fermes identifiées (cf. carte) : jusqu'à 4 types de produits / 70% AB et/ou AOP

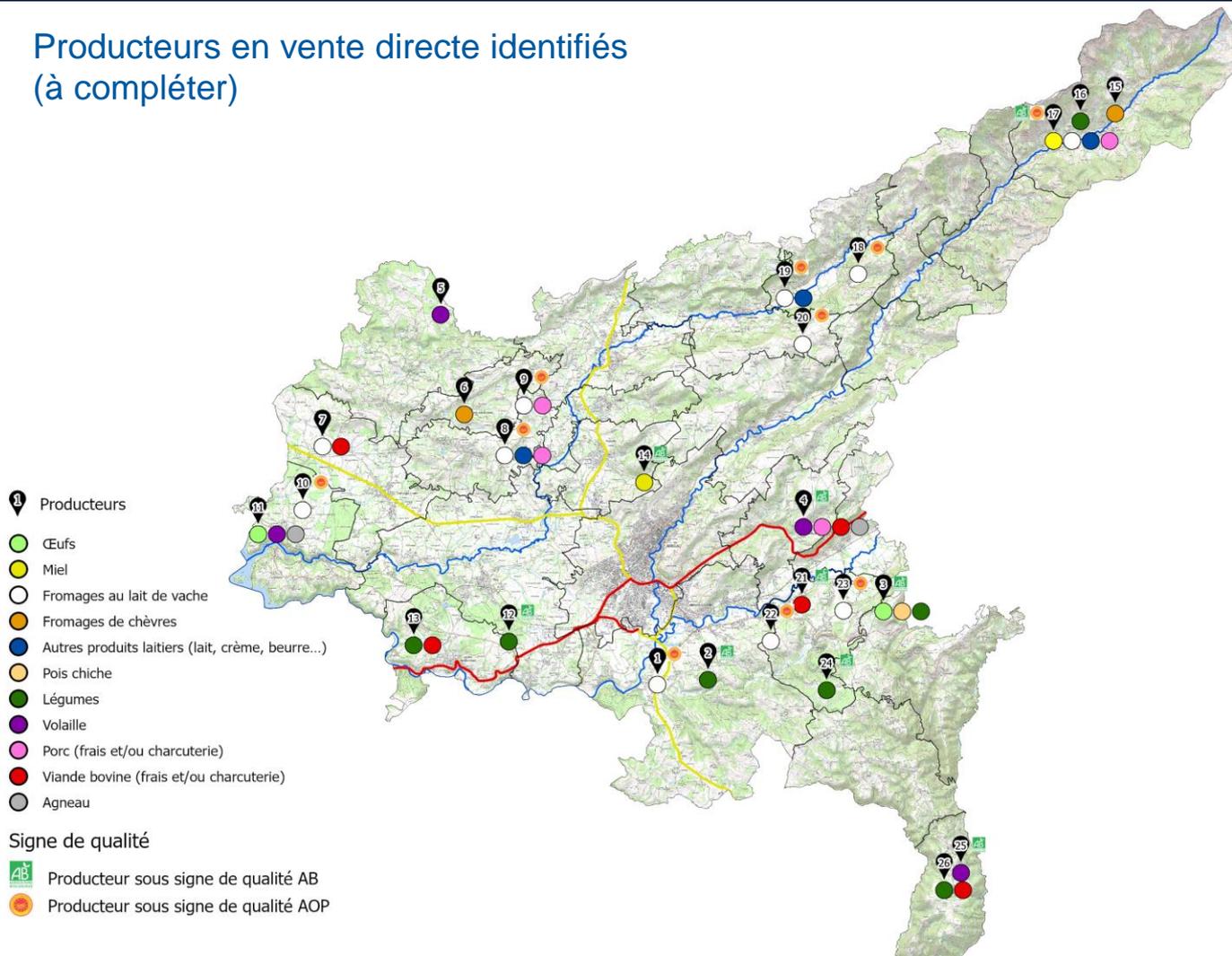
Synthèse

- Proportion d'agriculteurs du territoire en circuit-court inférieure à la moyenne nationale
- Eventail de productions mais absence de céréales et oléagineux

A analyser

Typologie des fermes en circuit-court (chiffres d'affaires réalisés, productions, lieux de vente, etc.)

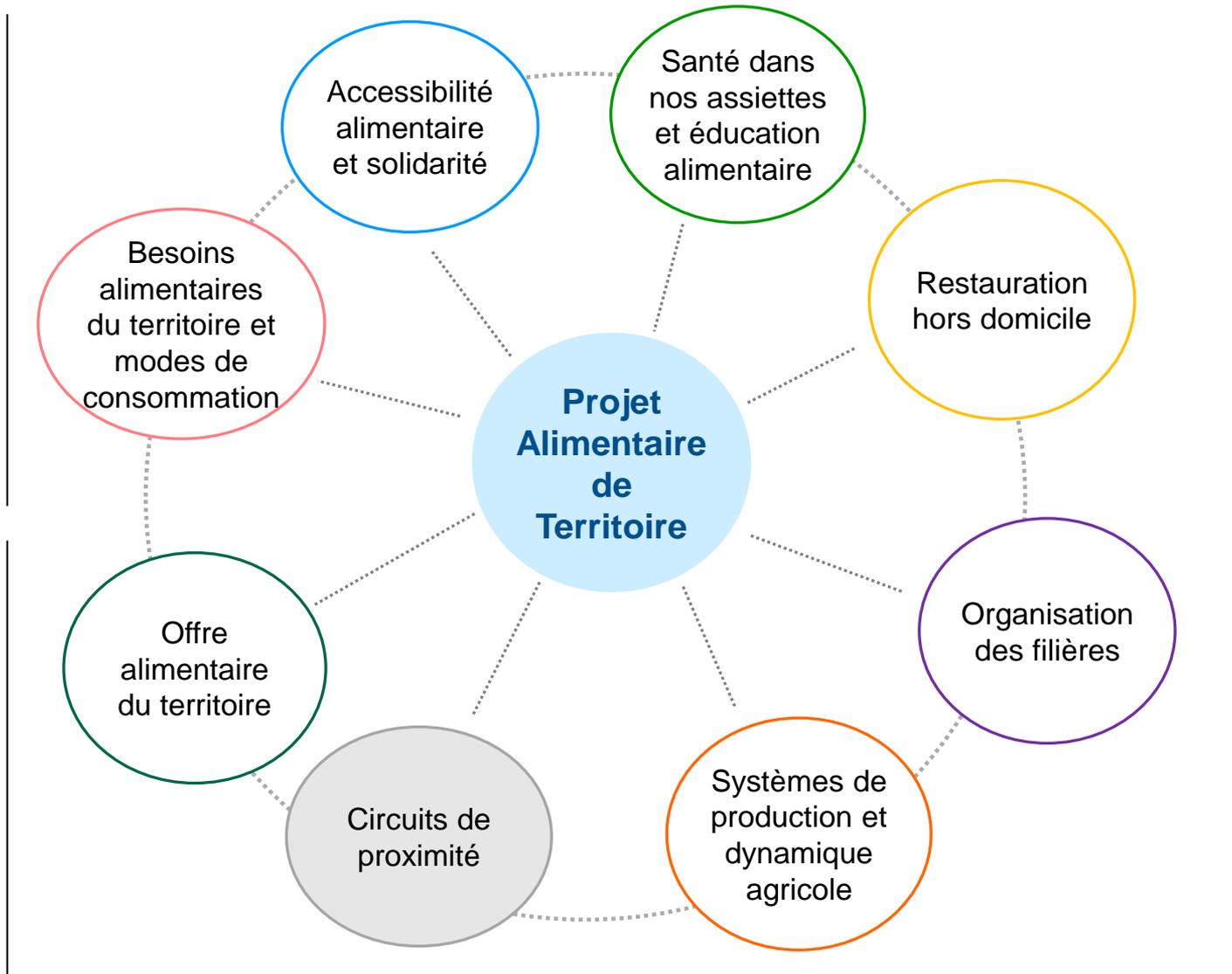
Producteurs en vente directe identifiés (à compléter)



Thématiques

Demande

Offre



Contexte territorial, économique et patrimonial

Chiffres clés – Circuits de proximité

2 Magasins de producteurs (un 3^{ème} en projet)

2 Magasins Bio et certaines GMS commercialisent des produits locaux

1 AMAP AMAP Bio'rillac

2 cafés associatifs

Synthèse

- Des circuits de proximité assez nombreux, concentrés sur Aurillac
- Des lieux de vente facteurs de lien social, tels que les marchés

Quelques initiatives

- Agrilocal 15 : plateforme en ligne de mise en relation acheteur/ fournisseur en Restau. Co.
- Drive fermier de l'association Bienvenue à la Ferme
- Commandes en ligne et dépôts sur différents lieux par le Marché du 15
- Collectif 5 c organise un marché mensuel de producteurs et artisans locaux à Crandelles, Marché de producteurs de Velzic, Marchés Bio

A analyser

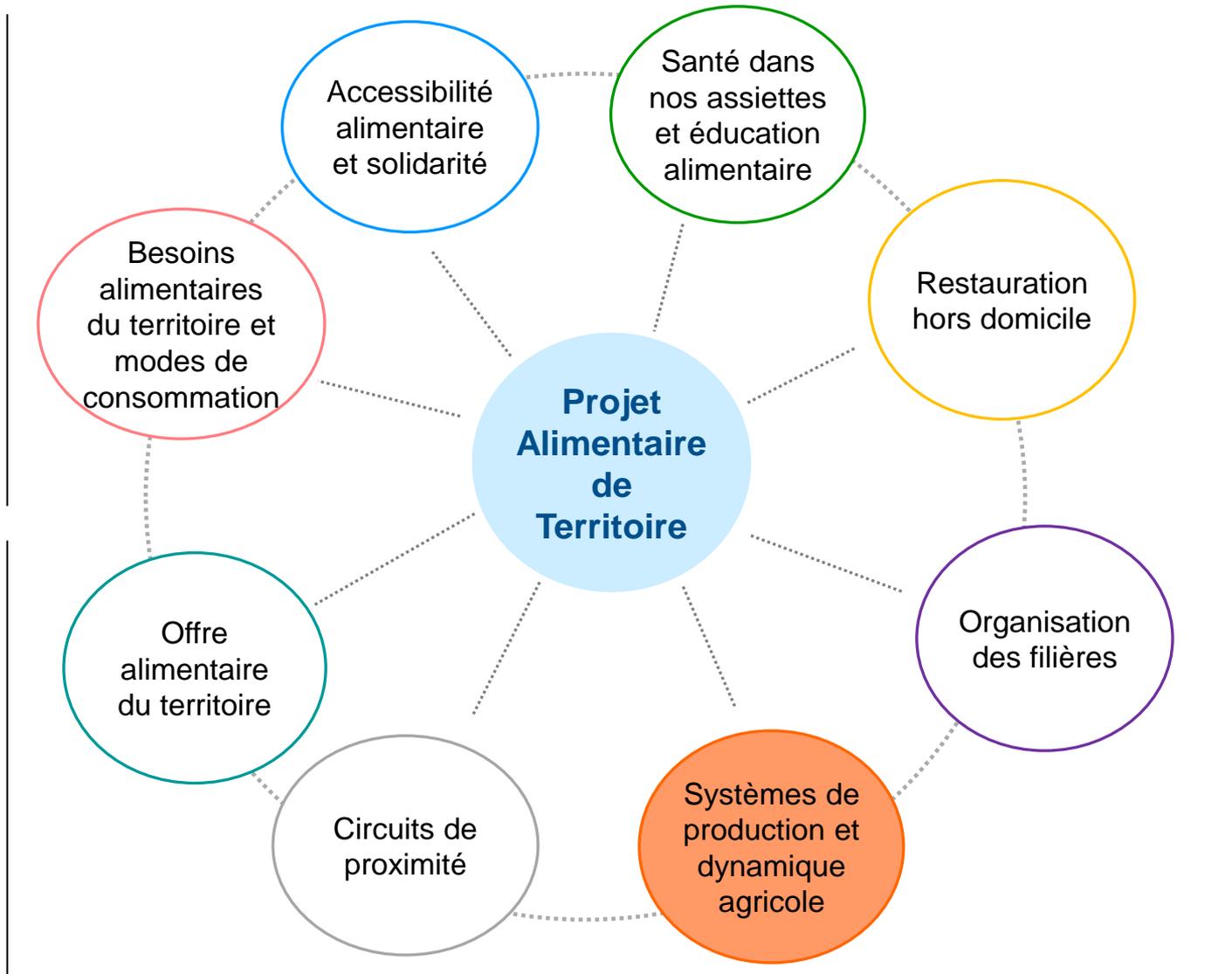
Facteurs de réussite et freins des différents circuits de proximité



Thématiques

Demande

Offre



Contexte territorial, économique et patrimonial

Chiffres clés - Systèmes de production et exploitations

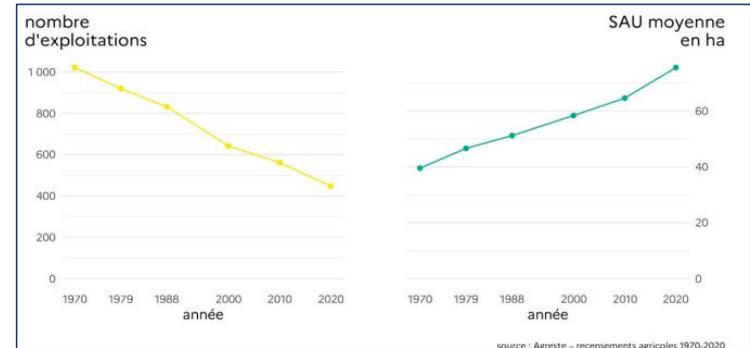
- 448 exploitations (2020) en baisse constante (-20 % entre 2010 et 2020)
- Exploitations individuelles dominant (67% des exploitations)
- 2,5 ETP en moyenne / GAEC
- 29 % chefs d'exploitations : + de 60 ans
- Foncier agricole : - 6,8% entre 2010 et 2020
- 65 % des exploitations spécialisées en bovin viande (294), 9 % en bovin lait et 7 % mixte
- 1,3 UGB/ ha
- 82 exploitations ne sont pas spécialisées en élevage bovin (22 en ovins ou caprins, 5 en volailles, 5 polyculture et/ou polyélevage)

Synthèse

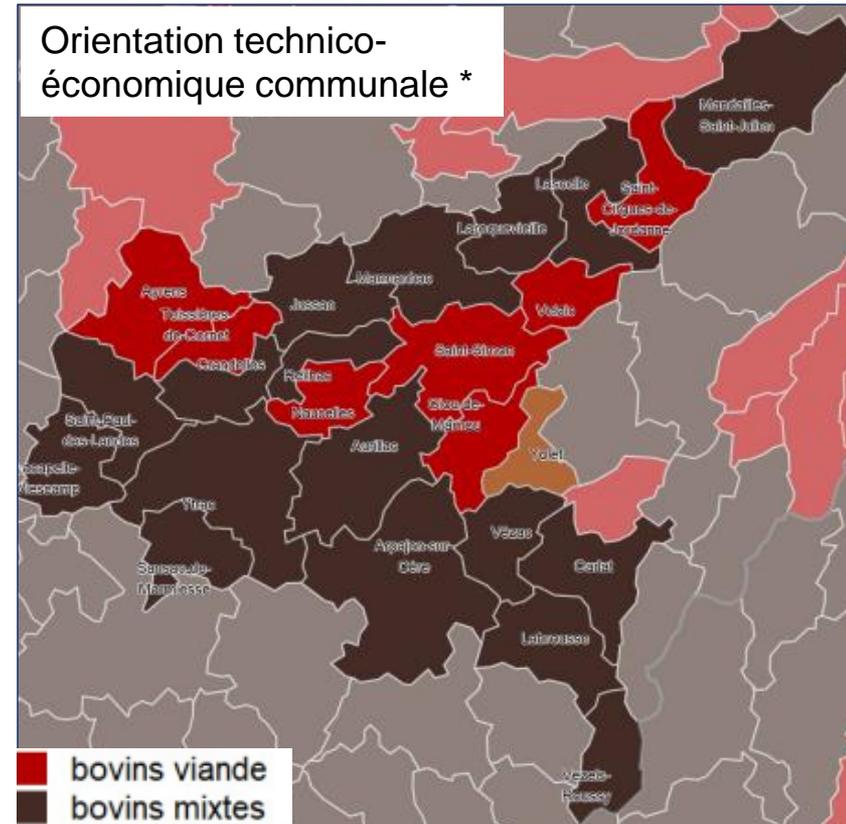
- Un élevage bovin viande très majoritaire, plutôt extensif, basé sur la valorisation de l'herbe
- Une poursuite de la baisse des exploitations à craindre

A analyser

- Possibilités de développement de productions destinées à l'alimentation humaine et influence du changement climatique sur les choix d'avenir



Orientation technico-économique communale *



* Une exploitation est spécialisée dans une orientation si la PBS (production brute standard) de la ou des productions concernées dépasse deux tiers du total.

Chiffres clés - Systèmes de production et signes de qualité (2010/2020)

- 15,4 % en Label Rouge (+ 28% entre 2010 et 2020)
- 44 fermes soit 9,8 % des fermes en AB (+193 %) contre 7,2 % dans le Cantal et 14% en France
- 44 fermes en AOP (Cantal / Salers /Bleu d'Auvergne) (-43% entre 2010 et 2020)
- < 1% IGP (jambon et saucisson d'Auvergne)

Synthèse

- Un développement important de l'agriculture biologique ces dernières années
- Une augmentation des productions sous Label Rouge
- Une forte baisse des fermes sous AOP (lien notamment avec la baisse des fermes laitières)

A analyser

Valeur ajoutée et typologie des exploitations sous signe de qualité



Chiffres clés - Dynamique agricole (données 2010/ 2020)

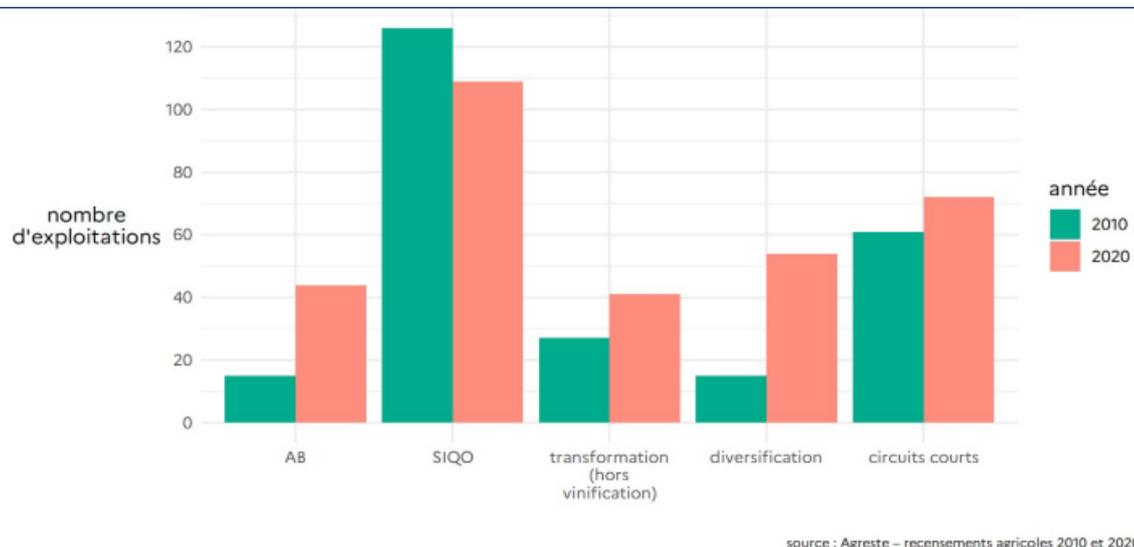
- Dynamiques sur les cultures d'alimentation humaine (entre 2010 et 2020) :
 - + 21 ha en protéagineux et légumes secs pour leur graine (5 exploitations soit 36 ha)
 - + 16 exploitations déclarant cultiver de la pomme de terre (19 exploitations soit 3 ha)
 - 7 exploitations déclarent cultiver du légume frais soit 5 ha

Pas de donnée sur les cultures fruitières

- Dynamique en transformation et circuit-court :
 - + 52 % d'exploitations transforment
 - + 18% vendent en circuit-court

Synthèse

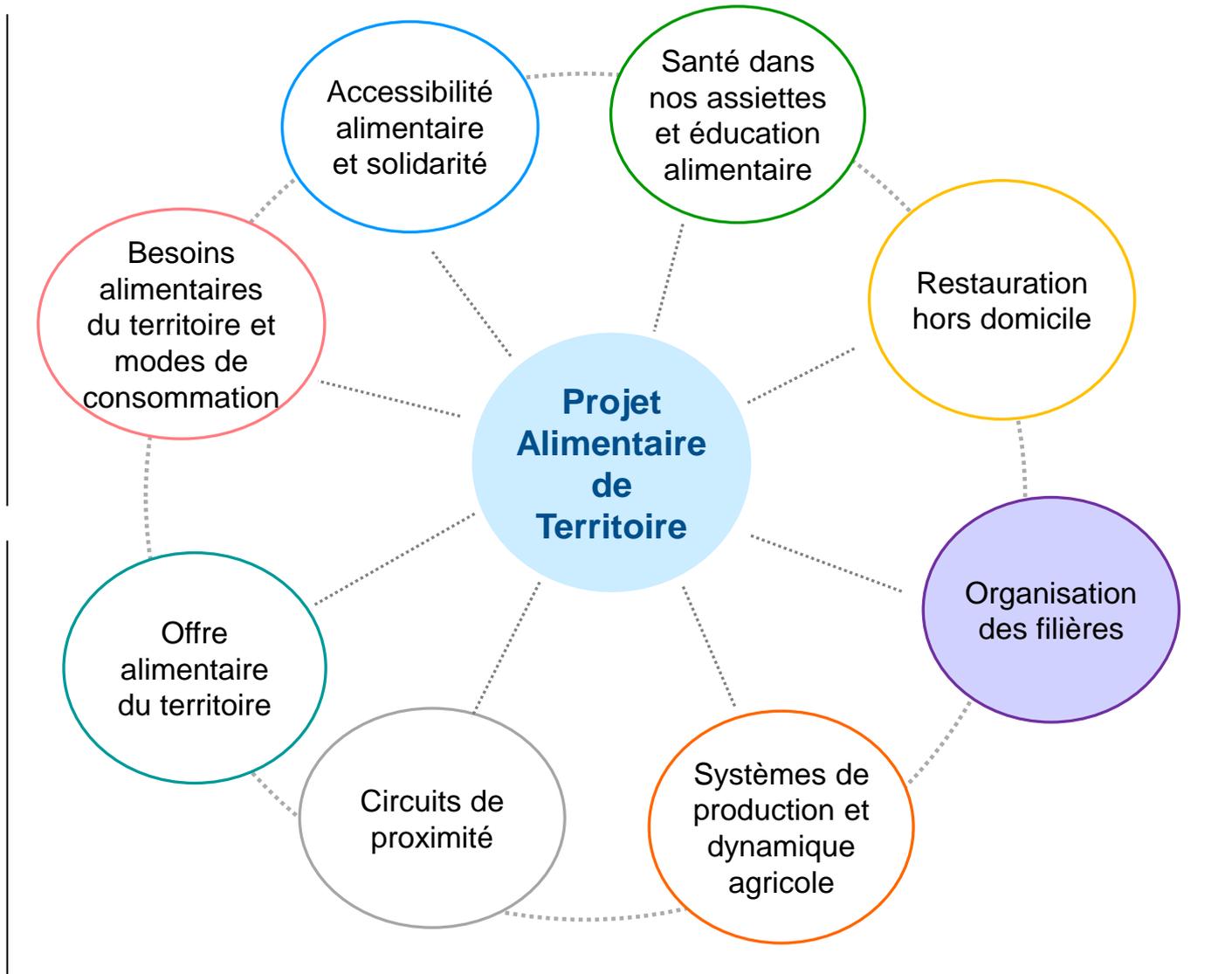
- Un développement de cultures destinées à l'alimentation humaine
- Un développement de la transformation des produits et de la vente en circuit-court



Thématiques

Demande

Offre



Contexte territorial, économique et patrimonial

Chiffres clés - Filières agroalimentaires

- 41 fermes transforment (19 en lait et 24 en viande)
- 1 abattoir et 3 ateliers de découpe de viandes de porc, bœuf, veau, agneau (ENILV, SAS Viande Bio et Abattoir - Covial) en propre pour la vente et en prestation de service
- 17 exploitations élèvent des porcs (1849 têtes) en diversification avec transformation locale majoritairement assurée par Cantal Salaison

Synthèse

- Filières longues majoritaires (lait vendu à SODIAAL / Volcalis/ Lactalis / Biolait principalement), animaux à Eleveurs du Pays Vert / Foyen/ Bonnet)
- Une partie du lait transformée en Cantal dans différentes coopératives du Cantal
- Une partie des vaches de réforme et jeunes bovins vendus à Eleveurs du Pays Vert abattue sur Aurillac et transformée en steak haché (frais et congelé) ou vendu à la GMS

Quelques initiatives

- Des initiatives collectives de filières courtes :
 - CantAveyLot : lait et produits laitiers (25 producteurs)
 - Brasserie 360 : orge brassicole Bio du Cantal
- Des initiatives de filières territorialisées :
 - Porc Capelin transformé par Cantal Salaisons vendu à des bouchers et des restaurateurs
 - Les greniers Bio du Cantal (production de céréales destinées à l'alimentation humaine)

A analyser

Organisation des filières actuelles et opportunités de développement de filières territorialisées