



Projet Alimentaire de Territoire du Bassin d'Aurillac

Compte-rendu de la rencontre 2 de concertation pour la définition du PAT

20 juin 2023

39 participants étaient présents (voir la liste de présence en fin de compte-rendu).

L'animation était conduite par :

- Coline Le Deun, chargée de projet pour le Projet Alimentaire de Territoire
- Jean-Luc Campagne, DIALTER
- Sophie Giraud, DIALTER

La rencontre se tenait sous le pilotage politique de Stéphane Fréchou, Vice-Président CABA à l'Environnement et au Développement durable, et Jean-Luc Doney, Conseiller Communautaire à l'économie Agroalimentaire, tous deux co-référents du Projet Alimentaire de Territoire du Bassin d'Aurillac.

Déroulé de la rencontre 2 :

- **Rappel de la démarche et des attendus de la concertation**
- **Présentation de la synthèse des contributions du 6 juin**
- **Temps d'échanges en tables rondes pour définir les grandes orientations du PAT et préparer les travaux en groupes de travail de l'automne prochain**
- **Suites**

Introduction par Stéphane Fréchou et Jean-Luc Doney, élus référents du PAT

Stéphane Fréchou et Jean-Luc Doney remercient les participants de leur présence et rappellent, suite à la précédente rencontre du 6 juin, que les éléments partagés seront le point de départ de la stratégie du PAT. Ils souhaitent à tous de bons échanges.

1. Rappel de la démarche générale et présentation de la synthèse des contributions du 6 juin

Voir le document présenté en annexe au présent compte-rendu.

A l'issue de la rencontre du 6 juin, un premier diagnostic partagé a émergé et les 8 grands besoins pour favoriser une alimentation saine, locale et durable ressorties des échanges sont :

- Développer des filières territorialisées et mettre en réseau les acteurs
- Accompagner de nouvelles productions locales
- Sensibiliser sur le bien manger à tous les âges
- Valoriser les produits de qualité et les savoir-faire
- Développer l'accessibilité pour tous
- Accompagner la restauration collective vers une transition alimentaire
- Développer l'information et la communication sur l'alimentation de qualité
- Lutter contre le gaspillage alimentaire

2. Temps d'échanges pour définir les grandes orientations du PAT et préparer les travaux en groupes de travail de l'automne prochain

2.1. Premier temps d'échanges autour des 8 grands besoins

Les participants ont pu approfondir les 8 thèmes. Pour ce faire, ils ont travaillé par groupe en répondant aux questions suivantes :

- Quels sont les besoins plus précis/conditions à réunir que vous identifiez pour avancer sur le thème donné ?
- Quelles sont les difficultés à prendre en compte ?
- Voyez-vous des indicateurs de réalisation mesurables ?

Les éléments notés sur paperboard sont repris dans le tableau ci-dessous.

Besoins	Difficultés	Indicateurs de réalisation éventuels
DEVELOPPER DES FILIERES TERRITORIALISEES ET METTRE EN RESEAU LES ACTEURS		
Identifier les besoins / la demande (collectivités, cafés-hôtels-restaurants, particuliers)	Contraintes sanitaires (froid) Manque d'unité de surgélation Ne pas opposer filières végétales et animales / Accompagner toutes les filières de qualité	Mise en place d'un observatoire des filières (Nombre d'établissements recensés par filière et caractéristiques)
Identifier les acteurs par filière (lait, viande, etc.) et organiser leur mise en relation		
Organiser la logistique locale pour répondre aux contraintes sanitaires		
Assurer une juste rémunération de tous les maillons de la filière (Contrats Egalim agriculteurs - distributeurs...)		
Mettre en place des infrastructures collectives en aviculture, maraîchage		
Aider les producteurs locaux à l'adaptation technique de leurs produits (laboratoires technologiques agréés) avec des lieux pour expérimenter, tester, se former		
Porter à la connaissance des producteurs les besoins des consommateurs/ acheteurs		
ACCOMPAGNER DE NOUVELLES PRODUCTIONS LOCALES		
Avoir des structures d'exploitation adaptées (foncier, eau, bâtiment)	Coûts de production peuvent être élevés : attention que les coûts ne soient pas déconnectés des prix du marché au risque de décourager le consommateur Investissements requis	Nombre d'exploitations (actuellement en baisse) Revenu des agriculteurs (actuellement en baisse) Arrivée de nouveaux agriculteurs Surfaces dédiées aux nouvelles productions
Attirer les porteurs de projets sur ces nouvelles productions		
Développer une approche collective de l'installation de plusieurs porteurs de projet sur une même exploitation (complémentarité)		
Définir les productions à développer (mettre en synergie la production avec les besoins) et consolider les débouchés possibles (légumineuses, céréales, oléoprotéagineux, maraîchage)		
Assurer les débouchés par des commandes publiques (sécuriser le marché)		
Anticiper les besoins par rapport à un régime alimentaire voué à évoluer en fonction des enjeux de santé, environnementaux, sociétaux et locaux		
Accompagner l'amont et l'aval au changement		
Anticiper sur les besoins logistiques de stockage, transport, transformation, commercialisation, valorisation des invendus		
Accompagner les filières vers des cahier des charges qualité		
Informier le consommateur sur les coûts de production		

SENSIBILISER SUR LE BIEN MANGER A TOUS LES AGES		
Déconstruire les représentations (protéines animales tous les jours)	Représentations Résistances au changement Isolement de certains publics Moyens financiers Facteur temps, organisationnel	Nombre d'actions de sensibilisation réalisées Volume de publics touchés et diversité Maintien de l'autonomie Communication positive
Sensibiliser sur la nutrition, sur le choix des produits et leur utilisation, apprendre à repérer la qualité des produits : apports de connaissances sur la diététique (besoins nutritionnels, lecture des étiquettes), la saison, le local, la transformation, la cuisine...		
Remettre l'alimentation au cœur des priorités de consommation et accompagner en savoir-faire les familles (alimentation des jeunes enfants), les jeunes (courses, budget, cuisine), les personnes âgées (dénutrition, maintien de l'autonomie pour cuisiner) Transmettre les savoirs et savoir-faire Développer l'envie, le plaisir		
Former les intervenants		
VALORISER LES PRODUITS DE QUALITE ET LES SAVOIR-FAIRE		
Inventorier les savoir-faire qui existent ou pourraient exister	Identifier les nouveaux, les futurs savoir-faire Expliquer ce qu'il y a derrière un prix (a priori, idées reçues) Modèle actuel construit pour les filières longues (process, produits) pas adapté aux filières courtes	Santé de l'économie locale (chiffre d'affaires des entreprises locales)
Préserver les savoir-faire, prendre en compte les nouveaux savoir-faire et les transmettre		
Mettre en relation les savoir-faire		
Informers tous les publics de la production à l'assiette (identifier le contenu à transmettre, les solutions pour toucher tous les publics – les acteurs du territoire et prescripteurs)		
Définir qu'est-ce que veut dire « produit de qualité » et faire de la pédagogie vers le grand public : labels, santé, etc.		
Savoir où trouver l'information relative aux produits de qualité et savoir-faire		
Construire le récit, l'histoire pour valoriser le patrimoine/ l'identité / l'incomparable/ le lien au territoire/ en quoi ils sont uniques		
Montrer qui fabrique les produits - Personnaliser l'approche / Montrer les femmes et les hommes qui sont derrière les produits		
Valorisation touristique à développer		
Made in Cantal : engagement avec des valeurs identitaires		
DEVELOPPER L'ACCESSIBILITE POUR TOUS		
Repérer les publics « empêchés » et les facteurs d'empêchement (mobilité, financier, méconnaissance, isolement...) via les acteurs d'accompagnement (associations, CCAS, centres sociaux, etc.)	Alimentation et bien manger majoritairement non prioritaires chez les publics précaires (personnes âgées, étudiants, personnes seules) Coût pour les acteurs Plaisir de manger différent de bien manger (exemple du Mac Do/ Coca : plaisir abordable) Pas de disponibilité psychique ou pas de temps de se faire à manger Chèques alimentaires pas utilisables auprès des producteurs locaux (lourdeur administrative à lever)	Augmentation des nouveaux clients tournés vers les producteurs locaux Questionnaire à destination des publics précaires sur leurs habitudes et leurs attentes
Déconstruire les représentations sur le prix d'un repas		
Donner du sens au bien manger et dépasser le besoin primaire de se nourrir (redonner du sens à la préparation des produits)		
Informers sur l'offre locale		
En restauration collective : faire le lien entre frein financier / bien manger / moins de gaspillage alimentaire		
Organiser et accompagner la mobilité vers les Marchés, au-delà des supermarchés		
Faire le lien entre les producteurs locaux et les associations en cas d'inventus		
Promouvoir la fourniture de produits frais aux associations		

	Aide alimentaire quasi exclusivement avec des produits secs et des conserves	
ACCOMPAGNER LA RESTAURATION COLLECTIVE VERS UNE TRANSITION ALIMENTAIRE		
Avoir la connaissance de l'offre (volumes, variété des produits, livraisons) et de la demande	Approvisionnement (volumes) en certains produits (Bio)	Volume de production locale
Adapter l'offre à la demande (offre croissante => 100 % locale + Bio + Raisonnée)	Prix des produits locaux et/ou bio	Diversité des produits locaux proposés
Organiser formation et échanges entre professionnels (cuisiniers ...)	Budget alloué à la restauration scolaire	Augmentation des produits locaux (%)
Respecter la saisonnalité des fruits et légumes	A priori, vente à la ferme plus intéressante pour les agriculteurs : frein pour approvisionner les cantines	
Associer les familles au choix des budgets à mettre dans les repas		
DEVELOPPER L'INFORMATION ET LA COMMUNICATION SUR L'ALIMENTATION DE QUALITE		
Inventorier les offres et rendre accessible l'information (base de données et supports divers)	Adhésion des distributeurs et producteurs	Augmentation des offres
Sensibiliser la population de la CABA, la restauration collective, les élus, techniciens	Centraliser les offres de qualité Moyens financiers et humains	Comptabiliser les consultations du/des sites internet
Expliquer ce qui fait un prix	Identifier un chef de file	Retour satisfaction des publics / questionnaires
Répertorier les initiatives existantes et les développer : centraliser ce qui se fait en termes d'ateliers (cuisine)/ événements (pédagogie...) et définir un plan d'actions	Définir la notion de produit de qualité et produit local	Identifier les cibles
Préparer les consommateurs de demain : communiquer sur les bonnes pratiques alimentaires auprès des enfants et des parents, dans les écoles parler du petit déjeuner.		
Former et informer les élus (centre de décisions)		
Organiser un/ des événement(s) de promotion du bien manger		
Mutualiser les moyens		
Réaliser un guide du bien manger (diffusé par internet et sur papier) : définir une charte avec ce qu'est la production locale de qualité		
LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE		
Former et informer : c'est quoi le gaspillage alimentaire ? formation au traitement des déchets ? mettre sous vide / congélation, fiches recettes, comment acheter en fonction de sa consommation, formation pour faire ses menus, faire la liste de courses	Apprendre à reconnaître un produit dit « périmé » mais encore consommable Manque d'éducation	Coût du gaspillage alimentaire à chiffrer
Valoriser les produits non consommés par de la récupération et réutilisation	Gaspillage lié à la mauvaise qualité des plats en restauration collective	Actions de sensibilisation (anciennement actions du SMOCE)
Lutter contre le gaspillage dès la production chez les agriculteurs, à chaque étape (exemple : calibrage des produits = invendus, trop de produits, produits moches)		Volumes gaspillés : par exemple, peser les restes alimentaires dans les cantines
Mieux connaître les sources de gaspillage et problématiques sur le territoire		

2.2. Deuxième temps d'échanges autour d'expérimentations à réaliser et de retours d'expériences souhaités

Les participants sont invités s'ils le souhaitent à évoquer des expérimentations qu'ils aimeraient voir menées dans les prochains mois. Ces propositions vont nourrir le contenu des actions pilotes qui pourront être définies en Comité de pilotage du PAT. Il est également proposé aux participants de faire part des retours d'expériences dont ils aimeraient pouvoir bénéficier pour éclairer les réflexions collectives.

Voici les propositions faites en termes de sujets d'expérimentation :

- Accompagner une mise à disposition de terrains (espaces verts ?) pour permettre à des personnes d'expérimenter le maraîchage et de se reconnecter à la terre. Le public cible pourrait être des étudiants.
- Accompagner un établissement de restauration collective
- Expérimenter du don alimentaire en faisant appel à des circuits de proximité (productions locales, commerces locaux)

Voici les besoins évoqués en termes de retours d'expériences :

- Dans la lignée de la proposition de « Made in Cantal » il est proposé de se renseigner sur des retours d'expériences de Labels de territoires
- Se rapprocher de Landestini et du concours « La Coupe de France du Potager »
- Partager les expériences de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective (exemple de l'assiette unique dans les selfs des lycées)
- Bénéficier du retour d'un établissement de la restauration scolaire qui a engagé une transition alimentaire (par exemple un collège engagé dans le dispositif Consocantal)

3. Suites

La concertation va se poursuivre à l'automne avec un travail par groupe thématique.

Quatre groupes thématiques sont proposés :

- Education / santé / solidarité
- Production agricole et circuit-court
- Restauration collective et approvisionnement local
- Structuration des filières et distribution

Les participants sont invités à s'inscrire dans ces groupes.

Les productions feront l'objet d'un compte-rendu qui sera diffusé aux participants.

La séance se clôture à 13h autour d'un buffet de produits locaux proposé aux participants.

Participants et excusés :

Nom	Prénom	Fonction	Organisme éventuel	Présent	Excusé
Apchin	Murielle	Directrice adjointe du pôle A.H.I.	ANEF Cantal	X	
Anton	Laurent	Chef d'équipe secteur enfance	Centre social du Cap Blanc	X	
Arnal	André	Adjoint au Maire de Jussac		X	
Bergaud	Marilyne	Directrice	Centre socioculturel A la Croisée des Autres (ouest-agglo)	X	
Besse	Marina	Conseillère départementale représentant le Président Bruno Faure	Conseil départemental	X	
Brousse	Thierry	directeur Branche viandes groupe Altitude	Altitude	X	
Bruel	Jérôme	Responsable Restauration	CENTRE HOSPITALIER D'AURILLAC	X	
Budain	Catherine	Directrice du Centre Social du Cap Blanc		X	
Calvet	Geneviève	Adjointe au Maire de Crandelles		X	
Chimirri	Quentin	Apprenti (site de la Plantelière)		X	
Costes	Francis	CONSEILLER ENTREPRISES	CCI 15	X	
Domergue	Jean-Claude	Agriculteur	Agriculteur	X	
Doneys	Jean-Luc	Adjoint au Maire de Saint Paul des Landes, élu CABA référent PAT	Commune de Saint Paul des Landes	X	
Faubladier	Jean-Michel	Maire	Mairie de LASCELLES	X	
Fontalive	Sylvain	Directeur d'ateliers technologiques	G Pompidou-ENILV	X	
Fortin	Stéphanie	Chargée de mission Valorisation des productions et savoir-faire locaux	Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne	X	
Fréchou	Stéphane	Vice-Président CABA		X	
Gibert	Romain	Agriculteur/ Président de l'Echo Paysan	L'Echo Paysan	X	
Goudergues	Patrick	Élu délégué à l'école	Mairie de Giou de Mamou	X	
Hédon	CATHERINE	1ère Adjointe	Mairie Ayrens	X	
Issirot	Céline	Directrice	Cap santé 15	X	
Lacalmontie	Simon	Co-Président de Bio 15 et agriculteur		X	
Lacaze	Nathalie	Chargée de Projet Agriculture	Conseil départemental	X	
Lassale	Stéphanie	Animatrice	Mairie d'Aurillac	X	
Lopez	David	Délégué à la restauration scolaire Arpajon sur Cère	Mairie d'Arpajon sur Cère	X	
Marroncle	Sophie	Conseillère en Economie Sociale et Familiale	CCAS ET EPICERIE SOCIALE	X	
Maurel	Magali	VP Développement touristique / affaires culturelles	CABA	X	
Mazaud	Vincent	chef unité	DDT15	X	
Parcoret	Gilles	Co-Président	Cant'ADEAR	X	
Perrot	Michelle	Bénévole (psychologue retraitée)	Terre de liens	X	
Pierrard	Pauline	Conseillère spécialisée Filières Alimentaires de Proximité	Chambre agriculture Cantal	X	
Poulhès	Christian	Maire de Naucelles		X	
Rey	Franck	Directeur OT	Office de tourisme du Pays d'Aurillac	X	
Richart	Noémie	Co-présidente Bio 15 et gérante biocoop	Bio 15	X	
Saleil	Aléna	Animatrice famille	CENTRE SOCIAL DU CAP BLANC	X	

Nom	Prénom	Fonction	Organisme éventuel	Présent	Excusé
Vermeersch	Jean-Jacques	PDG	Distillerie-couderc	X	
Vidal	Jean-Louis	Maire	Mairie de Crandelles	X	
Vinel	Bernard	ADEPA		X	
Apchin	Ginette	1 ^{ère} adjointe	MAIRIE DE REILHAC		X
Bardy	Nicolas	Elu chambre d'agriculture	Chambre agriculture		X
Berthelier	Bernard	Adjoint Mairie d'Aurillac			X
Bonhommet	Hubert	Maire d'Ayrens			X
Bornes	Stéphanie	Enseignant-chercheur	IUT-UMRF		X
Boulidoiré	Simon	Adjoint	REILHAC		X
Cantuel	Christophe	Agricole	CANTAL'huile		X
Chauvet	Joseph	Président	Aurillac Distribution		X
Chavignier	Brigitte	Présidente	Fédération Départementale des centres sociaux du Cantal		X
Cosnier	Michel	Maire de Marmanhac	CABA		X
Couineau	Patrice	Secrétaire général	Fédération du Cantal du Secours Populaire		X
Culson	Sophie	Coordinatrice territoriale de santé	Association pour le Développement du Pays d'Aurillac		X
Fabrègues	Laurent	Technicien Restauration	Conseil départemental du Cantal		X
Faure	Bruno	Président	Conseil départemental		X
Fernandez	Sonia	Gérante	Magasin la vie claire		X
Genevois	Véronique	Pédologue cartographe/enseignante contexte pédoclimatique IUT Aurillac	Bureau d'étude sur les sols et l'environnement		X
Ginez	Bernadette	Maire	Mairie d'Ytrac		X
Gladines	Daniel	Elu Chambre des Métiers et de l'Artisanat			X
Jouve	Patrick	co-responsable alimentaire	secours populaire du Cantal		X
Lacalmontie	Amandine	Animatrice chargée d'étude	CPIE 15		X
Lacalmontie	Hervé	Agriculteur			X
Lampre	Patrice	Chargé d'Affaires Développement Economique	Auvergne Rhône Alpes Entreprises		X
Laurençon	Emmanuel	Directeur Adjoint	EPLEFPA d'Aurillac		X
Lentier	Jean-Luc	Maire de Vézac	MAIRIE DE VEZAC		X
Lherm	Emilie	Maître Composteur			X
Lolive	Patrick	Président Banque Alimentaire Cantal et Vice-Président Banque Alimentaire Auvergne	BANQUE ALIMENTAIRE		X
Lugol	Caroline	Directrice Centre Social	CENTRE SOCIAL VALLEE AUTHRE		X
Malartre	Julia	Chargée de projets	IREPS		X
Manhès	Henri	Gérant	le Cayrolais		X
Pacaud	Adeline	Chargée de missions Territoires	Terre de Liens Auvergne		X
Plantecoste	Laure	Agricultrice	GAEC de Bénassac		X
Poncin	Jean-Philippe	Responsable de l'Antenne du Cantal	CNFPT		X
Pradal	Gérard	Maire de Labrousse	Mairie de Labrousse		X

Nom	Prénom	Fonction	Organisme éventuel	Présent	Excusé
Prax	Jean-Louis	Maire	Mairie Laroquevieille		X
Priore	Frédéric	Coordinateur	SoCantal - Le Marché du 15		X
Raymond	Daniel	Co-gérant	SARL LES VOLAILLES D'ALICE		X
Reboul	Nicolas	Gérant de la SASU L'OEUF DU CANTAL	L'OEUF DU CANTAL		X
Reygade	Guillaume	chef de service	Conseil départemental		X
Roueyre	Elodie	Déléguée territoriale	IREPS ARA		X
Ruet	Jennyfer	Manager de commerce	Ville d'Aurillac		X
Sérager	Frédéric	Enseignant	Lycée Agricole Aurillac		X
Soubrier	Christiane	Adjointe au Maire	Mairie de Reilhac		X
Vilanova	Arnaud	Médecine/Président du CLAN du CH d'Aurillac	Centre Hospitalier d'Aurillac		X