

Enjeux stratégiques du PAT du Bassin d'Aurillac

- **Mettre en valeur les produits et savoir-faire territoriaux**
 - **Accompagner l'alimentation de chacun vers le local et la qualité**
 - **Promouvoir un système alimentaire "du champ à l'assiette"**
 - **Encourager la restauration collective vers une transition alimentaire**
 - **Réduire le gaspillage et créer des circuits de valorisation des produits alimentaires non consommés**
-
- **Mettre en synergie les initiatives et développer l'action collective autour de l'alimentation durable**

➤ **Enjeu : Mettre en valeur les produits et savoir-faire territoriaux (1/2)**

Problématique : Des produits de qualité et des savoir-faire territoriaux mal connus et insuffisamment mis en valeur

Constats issus du croisement entre état des lieux, diagnostic et contribution des acteurs lors des rencontres de concertation :

- Un patrimoine alimentaire riche et diversifié peu mis en valeur
- Une offre de qualité mal connue du grand public
- Des producteurs / transformateurs engagés dans des démarches qualité peu visibles du consommateur qui ne sait pas « quels sont les hommes et les femmes derrière les produits »
- Des savoir-faire mal connus, restant à inventorier et caractériser
- Une transmission de l'ensemble des savoir-faire notamment menacée par une économie tournée vers des process adaptés aux filières longues et des métiers de bouche qui peinent à recruter

➤ **Enjeu : Mettre en valeur les produits et savoir-faire territoriaux (2/2)**

Constats (suite) :

- Malgré des évènements gastronomiques, un manque de visibilité du patrimoine alimentaire local
- Une valorisation touristique insuffisamment basée sur les produits de qualité et savoir-faire
- Un manque de promotion et de cahier des charges commun autour de produits emblématiques et de qualité
- Une politique globale d'information et d'éducation à l'alimentation et à la santé qui ne tient pas forcément compte des particularités du territoire en offre de produits locaux et patrimoine culinaire

➤ **Enjeu : Promouvoir un système alimentaire “du champ à l’assiette” (1/2)**

Problématique : Un système alimentaire trop peu territorialisé et éloigné des besoins locaux

Constats issus du croisement entre état des lieux, diagnostic et contribution des acteurs lors des rencontres de concertation :

- Malgré des systèmes de production durable en élevage, une majorité de productions non finies sur le territoire et non valorisées en local
- Une agriculture spécialisée dans l'élevage et des cultures principalement dédiées à l'alimentation des bovins
- Un manque de productions végétales pour pouvoir répondre aux besoins alimentaires du territoire
- Une faible promotion des producteurs et des productions sur le territoire
- Malgré des initiatives de communication sur l'offre locale, un manque de compilation et d'accès facile à l'information par le grand public

➤ **Enjeu : Promouvoir un système alimentaire “du champ à l’assiette” (2/2)**

Constats (suite) :

- Des filières longues majoritaires tournées vers des marchés extérieurs
- Des circuits avec majoritairement de nombreux intermédiaires qui engendrent une perte de valeur ajoutée pour les producteurs
- Une réglementation sanitaire mal connue ou difficilement applicable pour des transformations artisanales ou fermières
- Un manque d’interconnaissance et de lien entre producteurs, transformateurs et acheteurs
- Une absence de synergies logistiques entre distributeurs
- Des habitudes d’achats en Grandes et Moyennes Surfaces qui rendent plus difficiles la mise en relation demande – offre locales et la compréhension de « ce qui fait un prix »

➤ **Enjeu : Accompagner l'alimentation de chacun vers le local et la qualité**

Problématique : Une culture et un accès au « bien manger » inégaux selon les publics

Constats issus du croisement entre état des lieux, diagnostic et contribution des acteurs lors des rencontres de concertation :

- Un accès à une alimentation saine, locale et durable freiné par des contraintes géographique et/ou de mobilité en raison d'une plus grande concentration de l'offre sur Aurillac et Arpajon-sur-Cère
- Une alimentation locale et de qualité jugée inabordable pour des petits budgets
- Un manque de connaissances de la relation santé – alimentation chez les consommateurs
- Des représentations sur les besoins alimentaires en produits animaux qui freinent les changements à opérer dans les habitudes de consommations
- Des notions de qualité très diverses selon les acheteurs et consommateurs, qui parfois reposent sur des confusions
- Malgré des initiatives menées, des savoir-faire dans les préparations culinaires à accompagner chez les parents de jeunes enfants, les jeunes et les personnes âgées
- Des décideurs peu ou pas informés ni formés sur l'alimentation de qualité
- Des attentes fortes sur des jardins potagers pédagogiques et des jardins partagés malgré une offre existante

➤ **Encourager la restauration collective vers une transition alimentaire**

Problématique : un approvisionnement et des préparations alimentaires qui ne répondent pas suffisamment aux enjeux d'une alimentation saine, locale et goûteuse

Constats issus du croisement entre état des lieux, diagnostic et contribution des acteurs lors des rencontres de concertation :

- Une offre locale et de qualité mal connue des acheteurs
- Bien que déjà conséquente, une offre en labels de qualité, notamment le Bio à mettre en adéquation avec les besoins en volume
- Des moyens humains, financiers et de formation qui sont insuffisants pour cuisiner des produits bruts et améliorer la qualité de l'alimentation dans le milieu scolaire
- Un manque d'organisation collective de la part des acheteurs pour faciliter les approvisionnements en produits locaux
- Des objectifs d'achats fixés par la Loi Egalim qui restent à atteindre par une majorité d'établissements

**➤ Enjeu : Réduire le gaspillage
et créer des circuits de valorisation des produits
alimentaires non consommés**

Problématique : des modes de production et de consommation sources de gaspillage et de non redistribution

Constats issus du croisement entre état des lieux, diagnostic et contribution des acteurs lors des rencontres de concertation :

- Une méconnaissance par les ménages du gaspillage alimentaire qu'ils créent et de ses conséquences
- Une absence d'organisation entre acteurs du territoire autour de la gestion des produits non récoltés/ non vendus/ non consommés
- Une aide alimentaire qui peine à proposer des produits frais et de qualité
- Malgré des expériences de sensibilisation au gaspillage alimentaire intéressantes un manque de déploiement vers les différents publics

Enjeu transversal à toutes les thématiques

- **Mettre en synergie les initiatives et développer l'action collective autour de l'alimentation durable**

