



## Projet Alimentaire de Territoire du Bassin d'Aurillac

### Compte-rendu de la rencontre 1 de concertation pour la définition du PAT

6 juin 2023

49 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 :**

- **Présentation générale de la démarche et des attendus de la concertation**
- **Partage d'un premier état des lieux**
- **Temps d'échanges en tables rondes pour construire le diagnostic**
- **Suites**

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

Inscrit au Projet de Territoire de la CABA, le Projet Alimentaire de Territoire du Bassin d'Aurillac a été initié au printemps 2022. Cette démarche participative repose sur des phases de concertation sous format de séminaires et de groupes de travail. Aussi, les participants à la rencontre de concertation sont remerciés de leur présence en nombre.

Le PAT se définit en collaboration avec les acteurs du territoire concernés par tous les « volets » de l'alimentation depuis la production jusqu'à la consommation sans oublier les collectivités et les structures d'éducation, de santé et d'action sociale.

Un Comité de pilotage constitué d'une partie des acteurs invités à ces rencontres a pour mission de retravailler les productions issues de la concertation.

Stéphane Fréchou et Jean-Luc Doney remercient par avance les participants pour leur implication dans le PAT et souhaitent à tous de bons échanges.

#### **Présentation du déroulé et des objectifs de la concertation par Coline Le Deun, chargée de projet PAT**

Les invitations à la réunion de concertation ont été envoyées à une diversité d'acteurs représentatifs de l'ensemble des secteurs de l'alimentation sur le territoire CABA et environnant. Le parti-pris est de ne pas à ce stade associer de personne de la société civile en tant que consommateur considérant que chacun est consommateur. Dans une deuxième étape, il pourra être intéressant que des représentants des consommateurs soient associés à des groupes de travail.

Dans le processus de définition du PAT la concertation est centrale. Elle nourrit les propositions qui sont ensuite soumises au Comité de Pilotage puis aux instances délibérantes de la CABA.

Plusieurs rencontres de concertation vont être organisées au cours de la démarche de définition du PAT. La rencontre d'aujourd'hui vise un partage de l'état des lieux. La deuxième rencontre, qui aura lieu le mardi 20 juin, permettra de dégager des grandes orientations.

D'autres rencontres suivront sous formats plus restreints par thématique pour travailler sur un approfondissement des données et des premières actions pilotes.

Pour se faire épauler dans l'animation de ces rencontres, la CABA a fait appel à deux animateurs du cabinet Dialter, spécialisé dans le dialogue territorial, Jean-Luc Campagne installé en Haute-Loire et Sophie Giraud résidant en Lozère.

## **1. Présentation d'un premier état des lieux**

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

L'état des lieux présenté sera enrichi avec les contributions des acteurs associés à la démarche. Certains sujets nécessiteront une investigation plus approfondie et des analyses complémentaires à mener seront à identifier collectivement.

## **2. Temps d'échanges portant sur la perception du territoire et les problématiques**

### **2.1. Premier temps d'échanges pour un diagnostic partagé**

Sur la base de l'état des lieux présenté et des connaissances que chacun a du territoire, les participants sont amenés à échanger par table puis à partager collectivement leurs visions des atouts et faiblesses du territoire de la CABA dans la perspective de promouvoir une alimentation saine, locale et durable.

Les contributions ont permis de dégager un premier diagnostic des atouts / faiblesses / opportunités / freins sur le territoire.

Ci-après, les perceptions partagées sont regroupées par grandes idées formulées en gras. Les productions des participants sont écrites en italique.

## **LES ATOUTS**

### **Un patrimoine alimentaire riche**

*Un patrimoine culinaire et gastronomique riche*

*Un patrimoine culturel et alimentaire riche*

*Patrimoine culinaire / gastronomique riche et diversifié*

### **Des produits de qualité à la portée des consommateurs**

*Une offre diversifiée et de qualité*

*Une offre de plus en plus diversifiée et disponible en lieux de vente*

*Des filières sous signes officiels de qualité*

*Des viandes et des fromages en qualité et en quantité*

*Bonne représentation des produits alimentaires sur le territoire (viande, produits laitiers)*

*Des systèmes de production durables (élevage extensif)*

*Bonne couverture en réseaux de distribution (Bio, AMAP)*

### **Des actions d'éducation à l'alimentation et à la santé**

*Politique globale d'information et d'éducation à l'alimentation et à la santé à intensifier en tenant compte des particularités du territoire (produits locaux, patrimoine culinaire)*

### **Des actions sociales et d'aide alimentaire**

*Secteur associatif riche, dense et dynamique*

*Initiatives jardins partagés, vers les plus démunis...*

### **Des actions de lutte contre le gaspillage**

*Initiatives anti-gaspi*

## LES FAIBLESSES

### **Une offre en productions végétales insuffisante**

*Insuffisance des initiatives de maraîchage*

*Manque de producteurs en légumes*

*Manque de productions végétales (céréales, fruits, etc.) en lien avec la production, la transformation et le foncier (?)*

*Agriculture qui s'est spécialisée dans l'élevage*

*Faible diversité de production et transformation*

*Filières végétales à développer*

### **Une offre existante mal connue**

*Méconnaissance de l'offre existante sur le territoire par le grand public*

*(Besoin d') Inventaire des produits par point de vente*

*Mauvaise connaissance et promotion insuffisante de l'offre locale*

*Faible promotion des producteurs / productions*

*Manque de connaissance des filières locales*

### **Une autonomie alimentaire du territoire limitée par les conditions pédoclimatiques**

*Tout n'est pas faisable sur l'agriculture locale*

### **Une offre de don alimentaire insuffisante en qualité et en quantité**

*Pas de production dédiée au don et problème de qualité*

*Manque de dons (producteurs)*

*Aide alimentaire fonctionne avec les dons et non une production dédiée (ce que les autres ne veulent pas)*

### **Des métiers de bouche qui peinent à recruter**

*Faiblesse démographique*

*Territoire enclavé*

*(Manque d') Attractivité d'un secteur professionnel dans la production et transformation*

### **Une qualité des produits et des préparations dans la restauration scolaire en questionnement**

*Qualité des produits dans la restauration scolaire ? Transformation : qualité à revoir des plats ?*

## ELEMENTS DE DYNAMIQUE ET D'OPPORTUNITE

### **Des conditions propices à la diversification agricole**

*Potentialité agro culturale suite aux évolutions climatiques*

*Potentiel existant pour une production agricole de qualité (climat, terroir, savoir-faire, centres de formation...)*

*Potentiel agronomique pour de nouvelles cultures végétales*

### **Une attente favorable des consommateurs**

*Volonté de consommer local*

### **Des circuits-courts déjà en place**

*Une multitude d'initiatives qui restent à renforcer et valoriser (mise en relation offre/demande)*

*Soutien en milieu rural des collectivités pour les approvisionnement de la restauration collective en circuit-court*

*Institutions impliquées dans la promotion et la valorisation d'une démarche de qualité*

*Initiatives micro-filières, distributions novatrices circuit-court*

### **Un réseau d'acteurs source de dynamique pour le développement de nouveaux projets**

*Des initiatives existantes de la part des partenaires santé/social, institutions, producteurs*

## FREINS/ MENACES

### **Des contraintes de budgets pour accéder à une alimentation saine, locale, durable**

*Coût alimentaire*

*L'accessibilité à l'alimentation locale, saine et durable peut être freinée par des contraintes financières, sociales, culturelles, géographiques (mobilité)*

*Coût des produits locaux : problème d'accessibilité à tous*

*Inaccessibilité au regard du prix*

*Coût du sain-local-durable*

### **Une culture du bien manger qui ne concerne qu'une partie de la population**

*Méconnaissance d'une part de la population de savoir transformer les produits*

*L'accessibilité à l'alimentation locale, saine et durable peut être freinée par des contraintes financières, sociales, culturelles, géographiques (mobilité)*

*Une éducation culinaire qui se dégrade*

### **Une offre de qualité plus complète sur le pôle urbain Aurillac – Arpajon-sur-Cère**

*(Grande) Concentration de la distribution alimentaire*

*Manque d'accessibilité avec relation producteur-vendeur en lien avec le maillage du territoire*

### **Une économie et une organisation actuelle des filières insuffisamment tournées vers le consommateur local**

*Production et organisation des filières agricoles inadaptées à la demande*

*Absence de circuits logistiques organisés*

*Circuits de distribution insuffisamment structurés*

*Manque de lien producteurs – transformateurs – consommateurs*

*Prédominance des GMS*

### **Une communication insuffisante sur l'offre locale**

*Manque de communication (réseaux, sous utilisation de l'existant, manque de partage des connaissances)*

### **Des freins à la production et à la transformation en circuit-court**

*Réglementation à l'extrême pour les agriculteurs et/ou les transformateurs*

*Manque de soutien à la production locale notamment financier*

## **2.2. Deuxième temps d'échanges pour poser les grandes problématiques**

Dans un second temps, les participants sont invités à formuler les besoins / grandes problématiques à considérer pour favoriser une alimentation saine, locale et durable. Ils ont également pu noter les besoins d'informations complémentaires à apporter dans le cadre de la démarche de définition du PAT.

De même que précédemment, voici les perceptions partagées regroupées par grandes idées clés en gras avec les productions des participants en italique.

### **Développer des filières territorialisées**

*Agir à l'échelle d'une filière en créant des espaces de coordination entre ses acteurs (producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs)*

*Organisation des filières de végétaux, céréales, légumineuses, etc. sur production / transformation/ distribution*

*Acheter local c'est acheter artisanal*

*Construire la filière (la chaîne) ex. cluster (Pays basque)*

*Normes pas adaptées aux circuits courts*

*Adapter la production à la demande*

*Prendre en compte le besoin en volume local, fixer un cahier des charges et un prix. Sortir de la logique où l'aval fait le prix*

*« Passer du caddie au CABA »\**

*Création d'un projet alimentaire à l'image du territoire rural et urbain « Agribain » => Créer de la valeur ajoutée localement et jouer collectif\**

*Identité\**

### **Mettre en réseau les acteurs**

*Se connaître : producteurs, acheteurs (notamment les collectivités – organismes – restaurateurs – associations), consommateurs*

*Travailler entre nous, limiter les intermédiaires : plus de liberté, d'autonomie, de responsabilité*

*Créer des synergies logistiques\**

*(Faire le lien) Cuisiniers – enfants – familles\**

### **Accompagner de nouvelles productions locales**

*Accompagner le développement de cultures fruitières et maraîchères*

*Choix politique fort pour porter/ soutenir les producteurs*

*Formation sur de nouvelles productions*

*Manque de formation des producteurs*

*Manque en variété de productions*

*\* Eléments notés par les participants en sujets de discussions à poursuivre*

### **Sensibiliser sur le bien manger à tous les âges**

*Mener des actions d'éducation et d'information sur l'alimentation, la consommation et la santé à tous les âges*

*Multiplier les actions de sensibilisation et d'éducation au bien manger*

*Acculturation de la population sur le fait qu'une alimentation locale permet une meilleure santé*

*Mieux communiquer, éduquer, informer*

*Education*

*Lutter contre les préjugés sur l'alimentation pour accompagner les changements d'habitudes*

*Passer du statut de consommateur passif au statut de consommateur actif\**

*Education, promotion alimentation durable\**

### **Valoriser les produits de qualité et les savoir-faire**

*Travailler sans additifs*

*Retrouver/ conserver un savoir-faire local*

### **Développer l'accessibilité pour tous**

*Assurer un accès pour tous à une alimentation durable et de qualité (justice sociale et solidarité). Actions possibles : information et sensibilisation, leviers économiques, espaces de médiation (soutien aux associations, centres sociaux...)*

*Développer les surfaces pour les jardins partagés*

*Trouver des leviers pour que les produits locaux soient abordables par tous*

*Distribuer local (aide alimentaire) c'est distribuer artisanal*

*Développer une attention particulière pour les publics les plus éloignés économiquement et physiquement (accès + éducation)*

*Journée(s) récolte chez des producteurs\**

### **Accompagner la restauration collective vers une transition alimentaire**

*Tendre vers le 100% Local et/ou Bio dans la restauration collective*

*Donner les moyens humains, financiers et de formation pour cuisiner les produits bruts dans la restauration collective*

*Permettre aux cantines scolaires d'accéder à une centrale d'achats pour faire la commande de produits locaux diversifiés*

*Améliorer la qualité de l'alimentation dans le milieu scolaire : formation*

### **Développer l'information et la communication sur l'alimentation de qualité**

*Dire ce que l'on fait : plateforme de communication*

*Meilleure communication des lieux de vente des produits locaux*

*Communiquer sur l'existant*

*Utiliser des temps forts pour toucher la population*

*Créer ces temps, donner à voir*

*Communication*

### **Lutter contre le gaspillage alimentaire**

*Lutte contre le gaspillage*

*\* Eléments notés en sujets de discussions à poursuivre*

## BESOINS D'INFORMATIONS/ COMPLEMENTS A APPORTER

*Interconnaissance des contraintes et atouts de chacun des acteurs (producteurs, transformateurs, artisans, vendeurs, consommateurs).*

*Analyser la capacité à développer l'autonomie alimentaire du territoire*

**Une connaissance des savoir-faire à approfondir :** *Absence d'inventaire des savoir-faire*

*Visiter des initiatives : ateliers de transfo.../ fermes*

### 3. Expression libre

En fin de séance, les participants qui le souhaitent ont pu noter les éléments de motivation et craintes éventuelles vis-à-vis de la démarche. De même, ils ont eu la possibilité de noter les initiatives qu'il leur semblait utile de partager.

Voici les retours ci-dessous :

#### **Craintes exprimées :**

*Crainte concernant le budget des repas dans les cantines (si on développe les produits de qualité et locaux)/ ne faire que du local en restauration collective (est-ce possible ?)*

*Crainte de ne pas aborder les enjeux fonciers, de l'installation des hors cadre et des transmissions*

*Comment passer de l'enjeu à la mise en œuvre ?*

#### **Initiatives notées :**

*Actions de Cap Santé 15 : accompagnements éducatifs aux personnes souffrant de maladies chroniques ; ateliers de prévention en partenariat avec les collectivités territoriales, centres sociaux, pôles seniors et bientôt les entreprises si nous y arrivons. Ces ateliers sont animés par des professionnels formés (diététiciennes, éducateurs).*

*Balance tes courges et compagnie, initiative du Secours Populaire qui vise à collecter, dans différents lieux de dépôts, des cageots de fruits et légumes issus de dons de particuliers qui ont des jardins.*

### 4. Suites

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

Lors de la rencontre du 20 juin, les idées clés seront approfondies pour pouvoir aboutir aux grands enjeux du territoire.

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	
Apchin	Ginette	1 <sup>ère</sup> adjointe	MAIRIE DE REILHAC	X	
Bardy	Nicolas	Elu chambre d'agriculture	Chambre agriculture	X	
Bergaud	Marilyne	Directrice	centre socioculturel A la Croisée des Autres (ouest-agglo)	X	
Berthelier	Bernard	Adjoint Mairie d'Aurillac		X	
Bonhomme	Hubert	Maire d'Ayrens		X	
Brousse	Thierry	directeur Branche viandes groupe Altitude	Altitude	X	
Budain	Catherine	Directrice du Centre Social du Cap Blanc		X	
Cantuel	Christophe	Agricole	CANTAL'huile	X	
Cosnier	Michel	Maire de Marmanhac	CABA	X	
Costes	Francis	CONSEILLER ENTREPRISES	CCI 15	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	
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	
Fabrègues	Laurent	Technicien Restauration	Conseil départemental du Cantal	X	
Faubladier	Jean-Michel	Maire	Mairie de LASCELLES	X	
Fernandez	Sonia	Gérante	Magasin la vie claire	X	
Fontalive	Sylvain	Directeur d'ateliers technologiques	G Pompidou-ENILV	X	
Fréchou	Stéphane	Vice-Président CABA		X	
Gibert	Romain	Agriculteur/ Président de l'Echo Paysan	L'Echo Paysan	X	
Ginez	Bernadette	Maire	Mairie d'Ytrac	X	
Gladines	Daniel	Elu Chambre des Métiers et de l'Artisanat		X	
Goudergues	Patrick	Élu délégué à l'école	Mairie de Giou de Mamou	X	
Hedon	Catherine	1 <sup>ère</sup> Adjointe	Mairie Ayrens	X	
Issirot	Céline	Directrice	cap santé 15	X	
Jouve	Patrick	co-responsable alimentaire	secours populaire du Cantal	X	
Lacalmontie	Simon	Co-Président de Bio 15 et agriculteur		X	
Lacaze	Nathalie	Chargée de Projet Agriculture	Conseil départemental	X	
Lolive	Patrick	Président Banque Alimentaire Cantal et Vice-Président Banque Alimentaire Auvergne	BANQUE ALIMENTAIRE	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	
Pacaud	Adeline	Chargée de missions Territoires	Terre de Liens Auvergne	X	
Perrot	Michelle	Bénévole (psychologue retraitée)	Terre de liens	X	
Plantecoste	Laure	Agricultrice	GAEC de Bénassac	X	
Pradal	Gérard	Maire de Labrousse	Mairie de Labrousse	X	
Priore	Frédéric	Coordinateur	SoCantal - Le Marché du 15	X	



Nom	Prénom	Fonction	Organisme éventuel	Présent	Excusé
Rey	Franck	Directeur OT	Office de tourisme du Pays d'Aurillac	X	
Reygade	Guillaume	chef de service	Conseil départemental	X	
Richart	Noémie	Co-présidente Bio 15 et gérante biocoop	bio 15	X	
Roueyre	Elodie	Déléguée territoriale	IREPS ARA	X	
Ruet	Jennyfer	Manager de commerce	Ville d'Aurillac	X	
Saleil	Aléna	Animatrice famille	CENTRE SOCIAL DU CAP BLANC	X	
Sérager	Frédéric	Enseignant	Lycée Agricole Aurillac	X	
Soubrier	Christiane	Adjointe au Maire	MAIRIE	X	
Vermeersch	Jean-Jacques	PDG	Distillerie-couderc	X	
Vilanova	Arnaud	Médecine/Président du CLAN du CH d'Aurillac	Centre Hospitalier d'Aurillac	X	
Vinel	Bernard	ADEPA		X	
Manhès	Henri	Gérant	le Cayrolais		X
Anton	Laurent	chef d'équipe secteur enfance	Centre social du Cap Blanc		X
Besse	Marina	Conseillère départementale représentant le Président Bruno Faure	Conseil départemental		X
Bornes	Stéphanie	Enseignant-chercheur	IUT-UMRF		X
Bouldoyré	Simon	Adjoint	REILHAC		X
Bruel	JEROME	Responsable Restauration	CENTRE HOSPITALIER D'AURILLAC		X
Chauvet	Joseph	Président	Aurillac Distribution		X
Chavignier	Brigitte	Présidente	Fédération Départementale des centres sociaux du Cantal		X
Faure	Bruno	Président	Conseil départemental		X
Fortin	Stéphanie	Chargée de mission Valorisation des productions et savoir-faire locaux	Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne		X
Genevois	Véronique	Pédologue cartographe/enseignante contexte pédoclimatique IUT Aurillac	Bureau d'étude sur les sols et l'environnement		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
Lassale	Stéphanie	animatrice	mairie d'Aurillac		X
Laurençon	Emmanuel	Directeur Adjoint	EPLEFPA d'Aurillac		X
Lentier	Jean-Luc	Maire de Vézac	MAIRIE DE VEZAC		X
Lherm	Emilie	Maître Composteur			X
Lugol	Caroline	Directrice Centre Social	CENTRE SOCIAL VALLEE AUTHRE		X
Malartre	Julia	Chargée de projets	IREPS		X
Mazaud	Vincent	chef unité	DDT15		X
Parcoret	Gilles	Co-Président	Cant'ADEAR		X
Pierrard	Pauline	Conseillère spécialisée Filières Alimentaires de Proximité	Chambre agriculture Cantal		X
Poncin	Jean-Philippe	Responsable de l'Antenne du Cantal	CNFPT		X
Poulhès	Christian	Maire de Naucelles			X
Prax	Jean-Louis	Maire	Mairie Laroquevieille		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
Vidal	Jean-Louis	Maire	Mairie de Crandelles		X