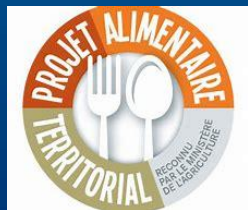


Projet Alimentaire de Territoire du Bassin d'Aurillac



Etat des lieux initial – juin 2023

Secteur concerné par le PAT du Bassin d'Aurillac

➤ 25 communes de la CABA



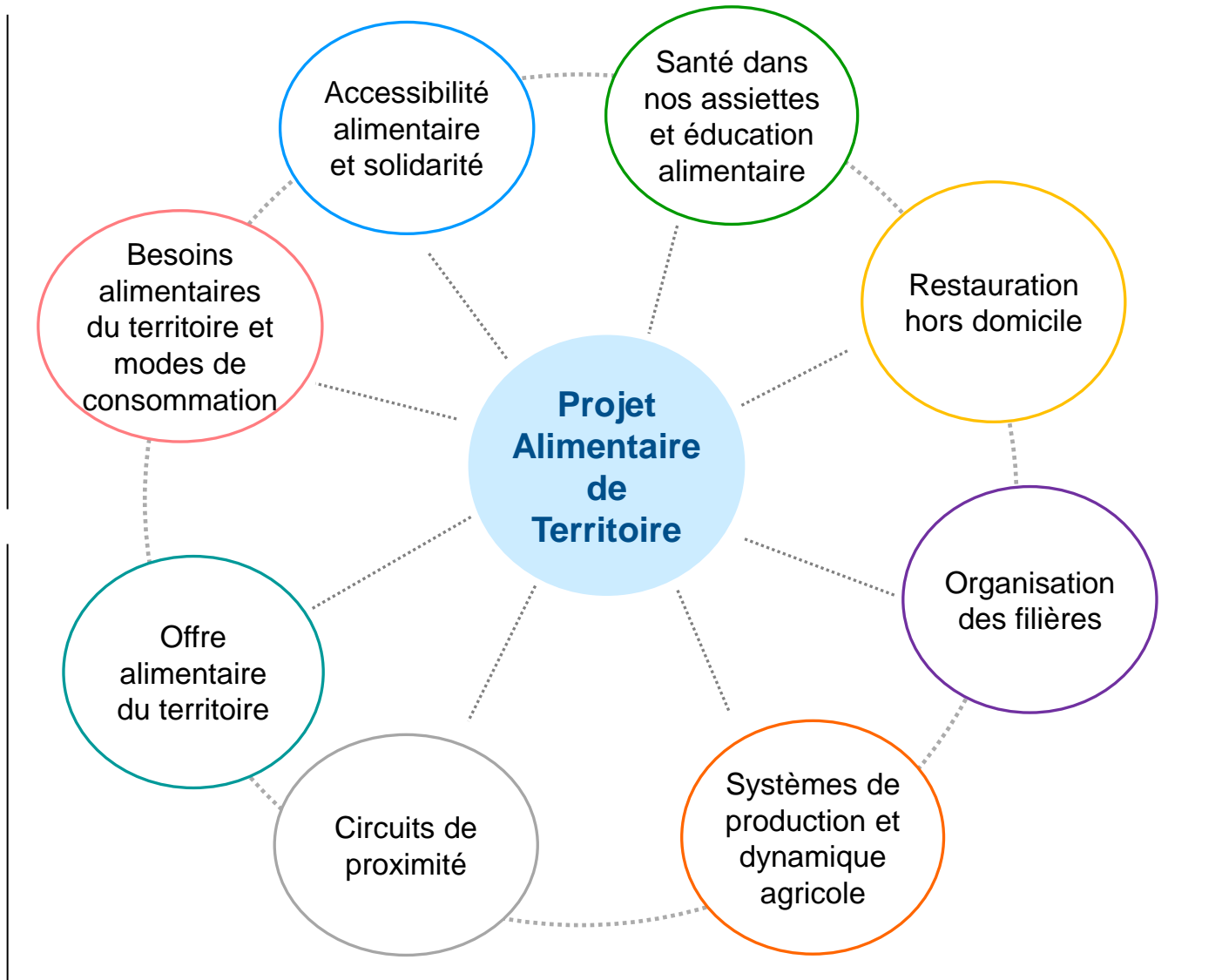
Etat des lieux

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

Thématiques

Demande

Offre



Contexte territorial, économique et patrimonial

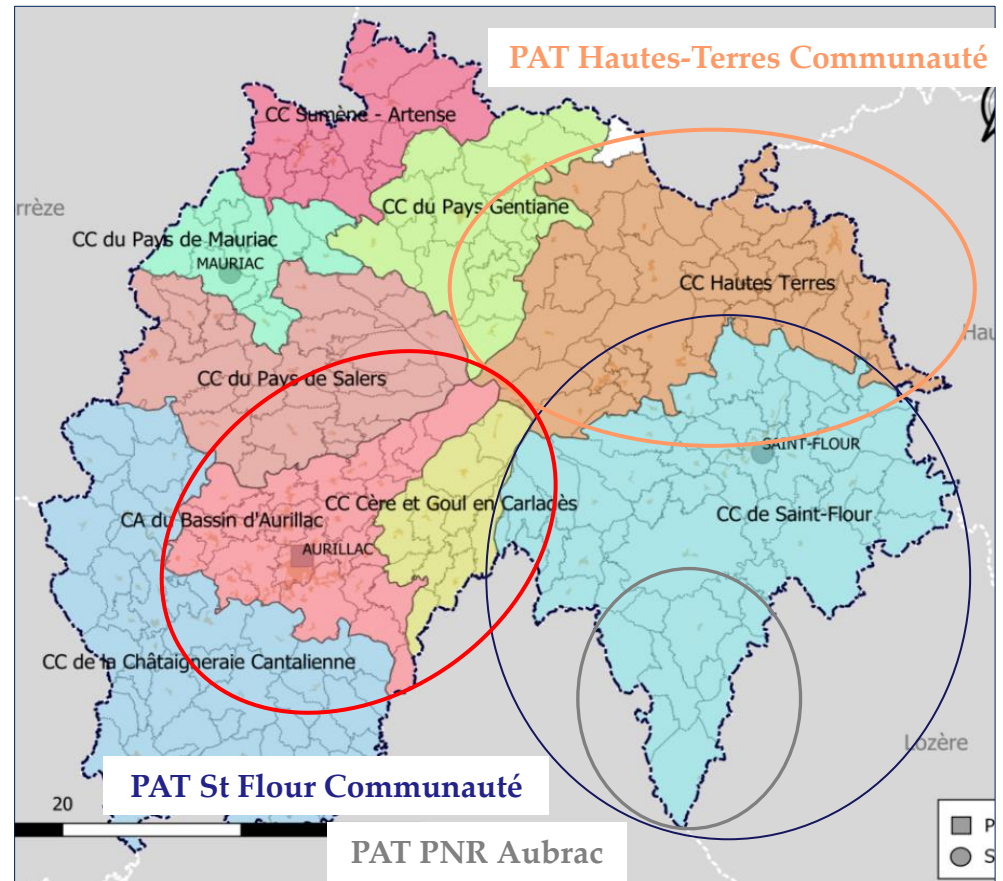
Contexte territorial

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



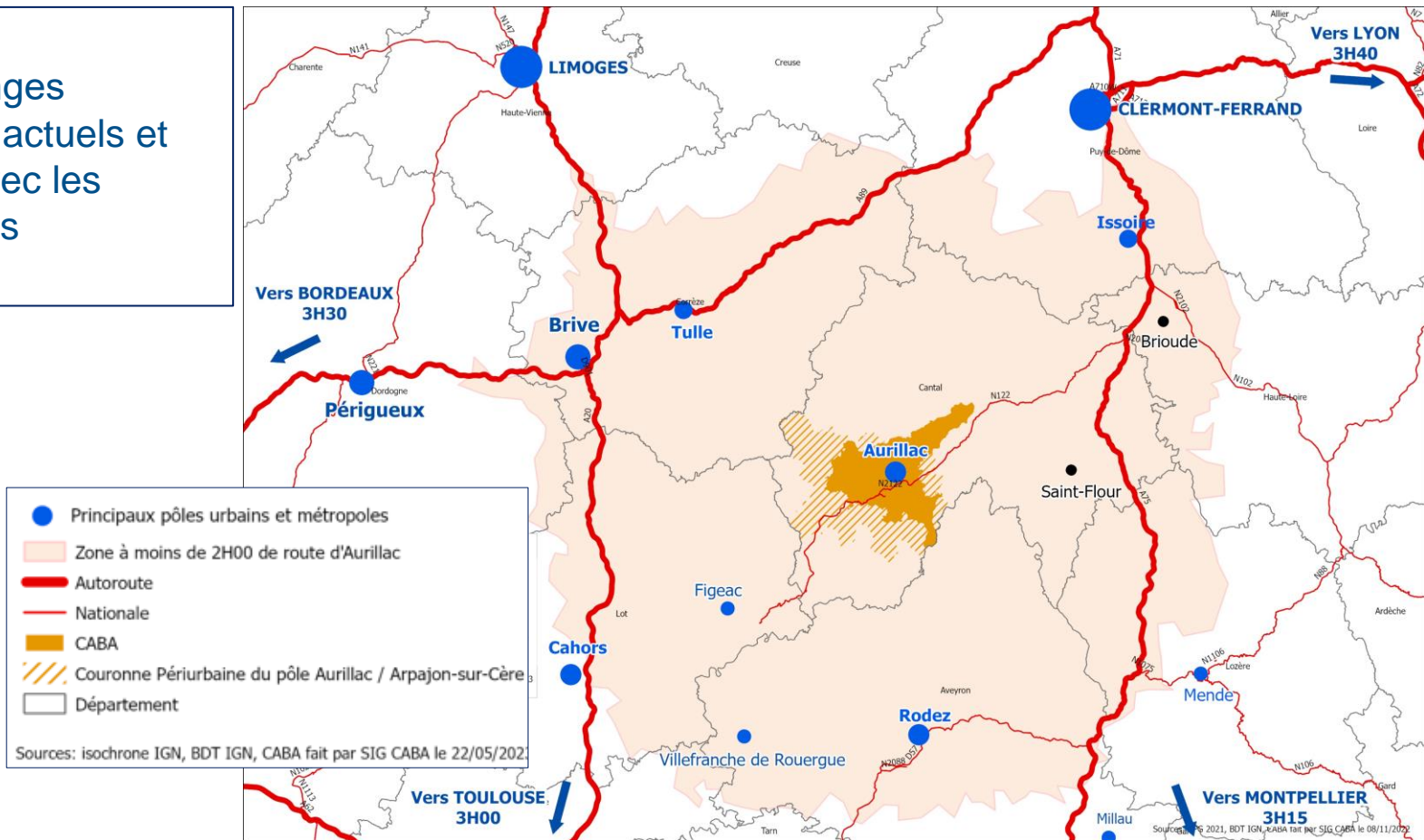
Contexte territorial

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



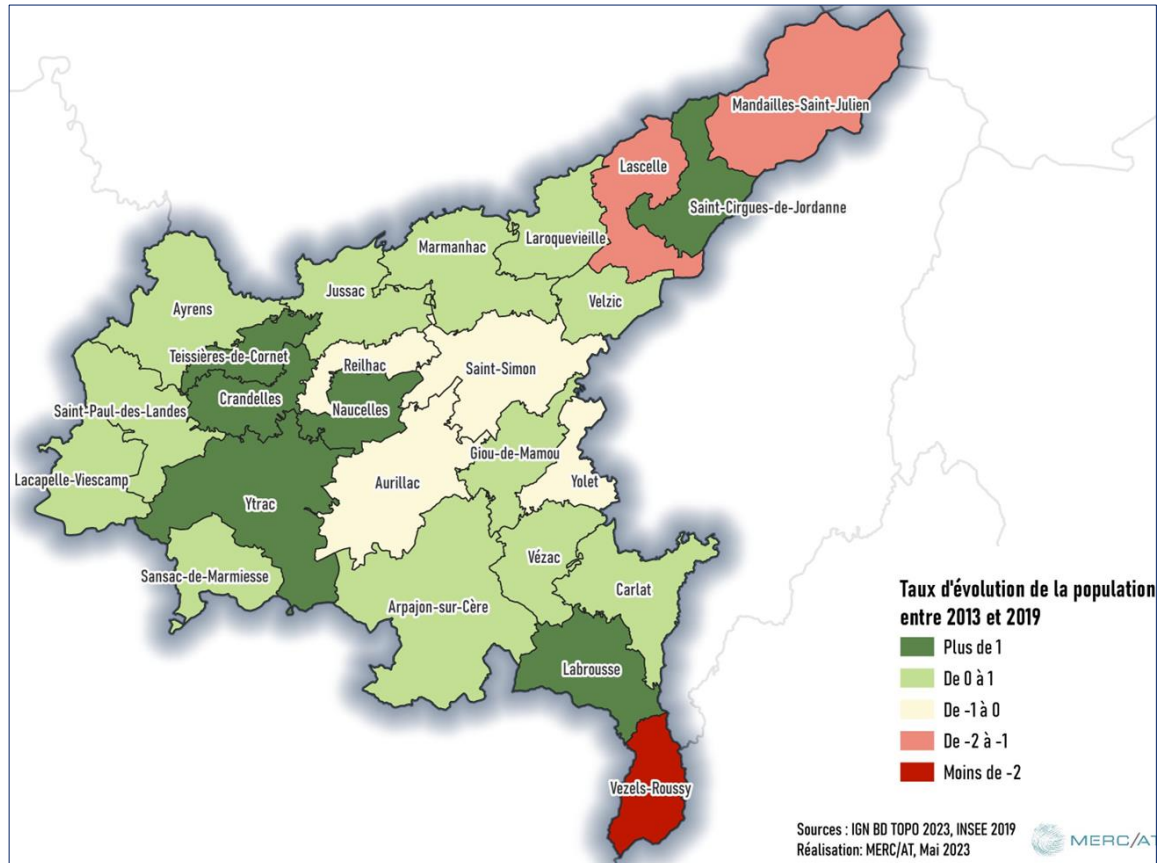
Contexte territorial

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

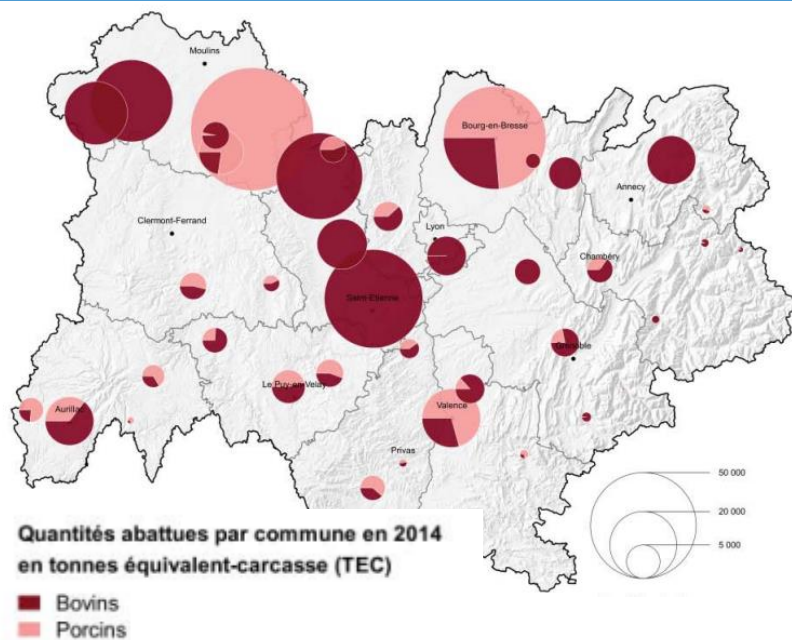
- Territoire d'enjeu économique et d'emploi, à la plus haute densité de population du Cantal
- Emplois concentrés sur Aurillac et Arpajon-sur-Cère (rayonnement y compris sur les Communautés de communes voisines)
- **Sur certaines communes, une concurrence d'usage des terres entre vocation agricole, habitat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

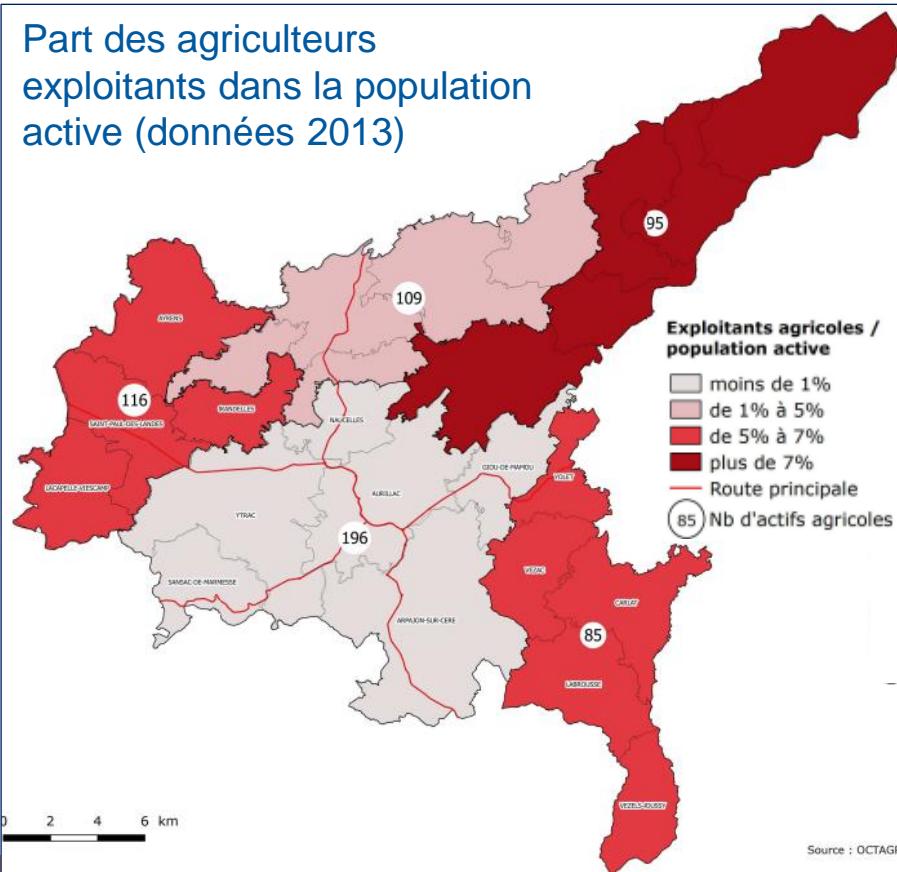
Chiffres clés - Economie agricole, emploi et formation

- Agriculteurs chefs d'exploitation (593) = 2,2 % pour la CABA contre 10,7% pour le Cantal (par catégorie socio-professionnelle)
- Proportion en baisse de 15 % entre 2010 et 2020
- Secteur agricole (838 actifs) représente 2,7% des emplois (dont 21% de salariés) contre 12,1% des emplois dans le Cantal (dont 15 % de salariés)

Synthèse

- Part des actifs agricoles faible, surtout à l'intérieur et autour du pôle urbain Aurillac-Arpaçon mais hétérogène
- Part des actifs agricoles relativement importante sur certaines communes, notamment sur le secteur de la vallée de la Jordanne
- Des lieux de formations aux métiers de l'agriculture (Etablissement d'enseignement et de formation professionnelle agricole EPLEFPA G. Pompidou, site de l'IUT Clermont-Auvergne à Aurillac)

Part des agriculteurs exploitants dans la population active (données 2013)



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

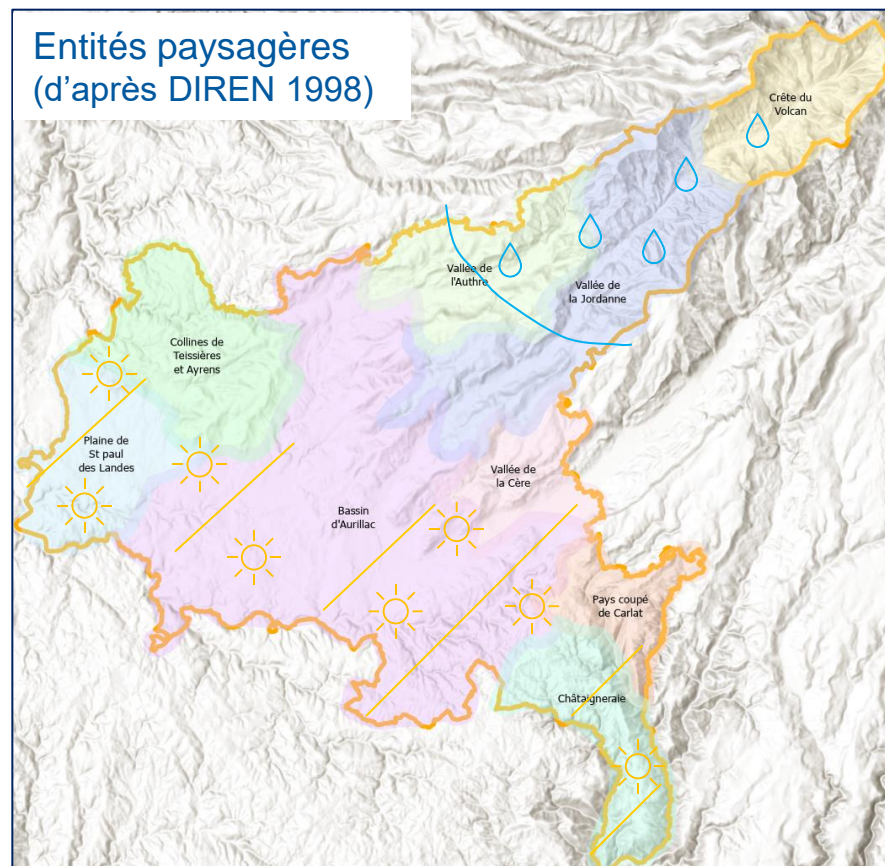
Synthèse

- 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)

Entités paysagères (d'après DIREN 1998)



Contexte patrimonial

Chiffres clés - Patrimoines naturels, paysagers et agricoles à enjeu

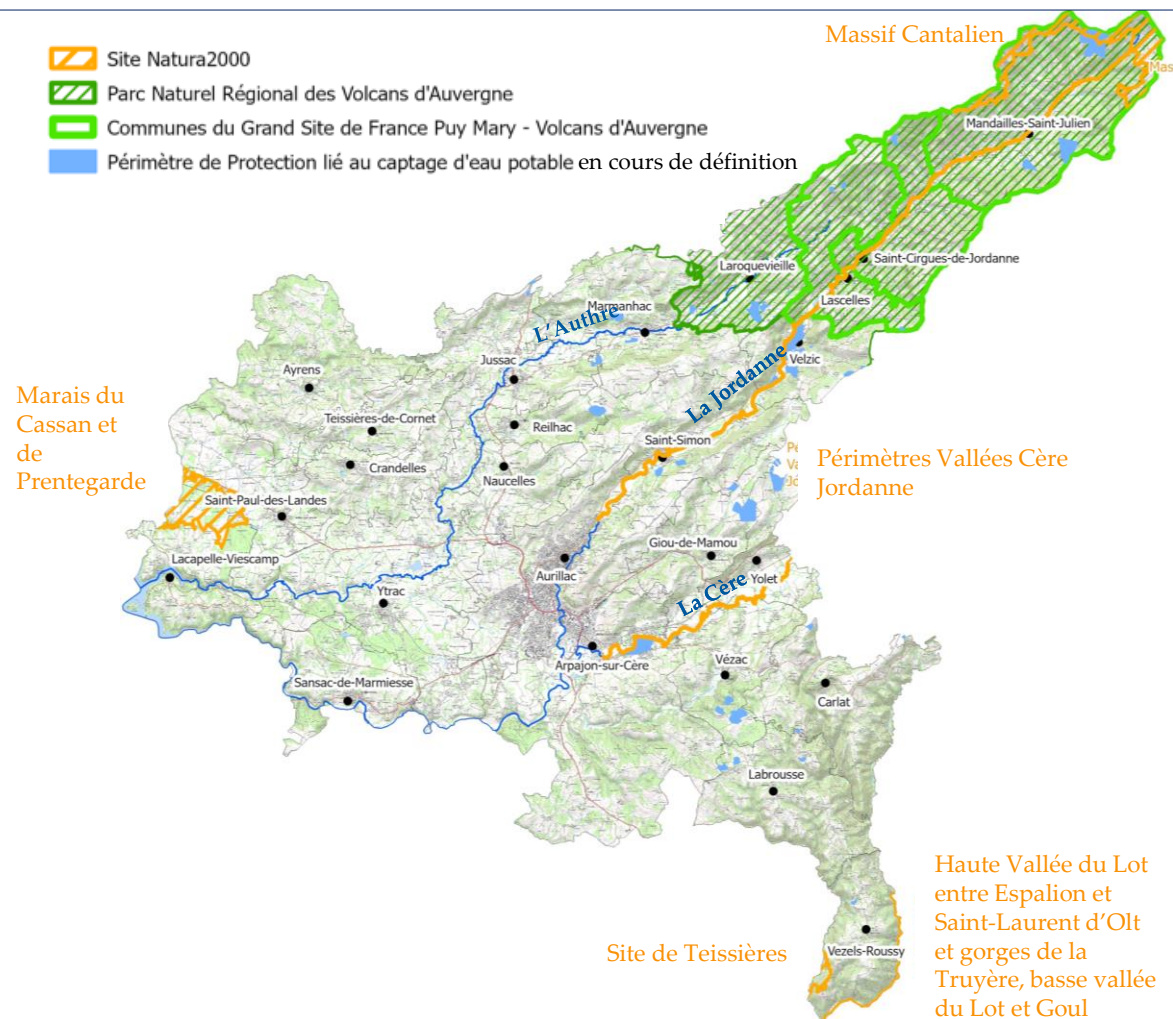
4 Communes en territoire de Parc naturel régional dont 3 dans le Site Classé du Puy Mary

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

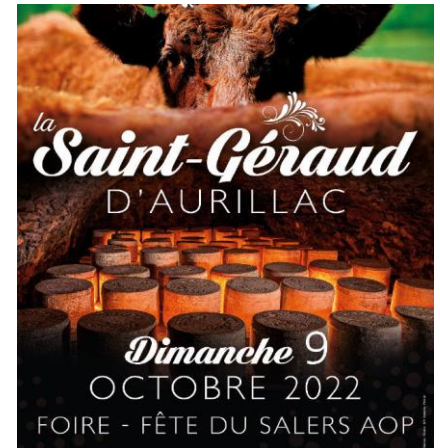
- Des évènements liés au patrimoine alimentaire et agricole dont :
 - Goudots Gourmands : concours avec produits et préparations emblématiques
 - Foire de la Saint Géraud : fête du Salers
 - Foire écobiologique à Aurillac : accueil de producteurs Bio
- Un territoire riche en manifestations culturelles,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

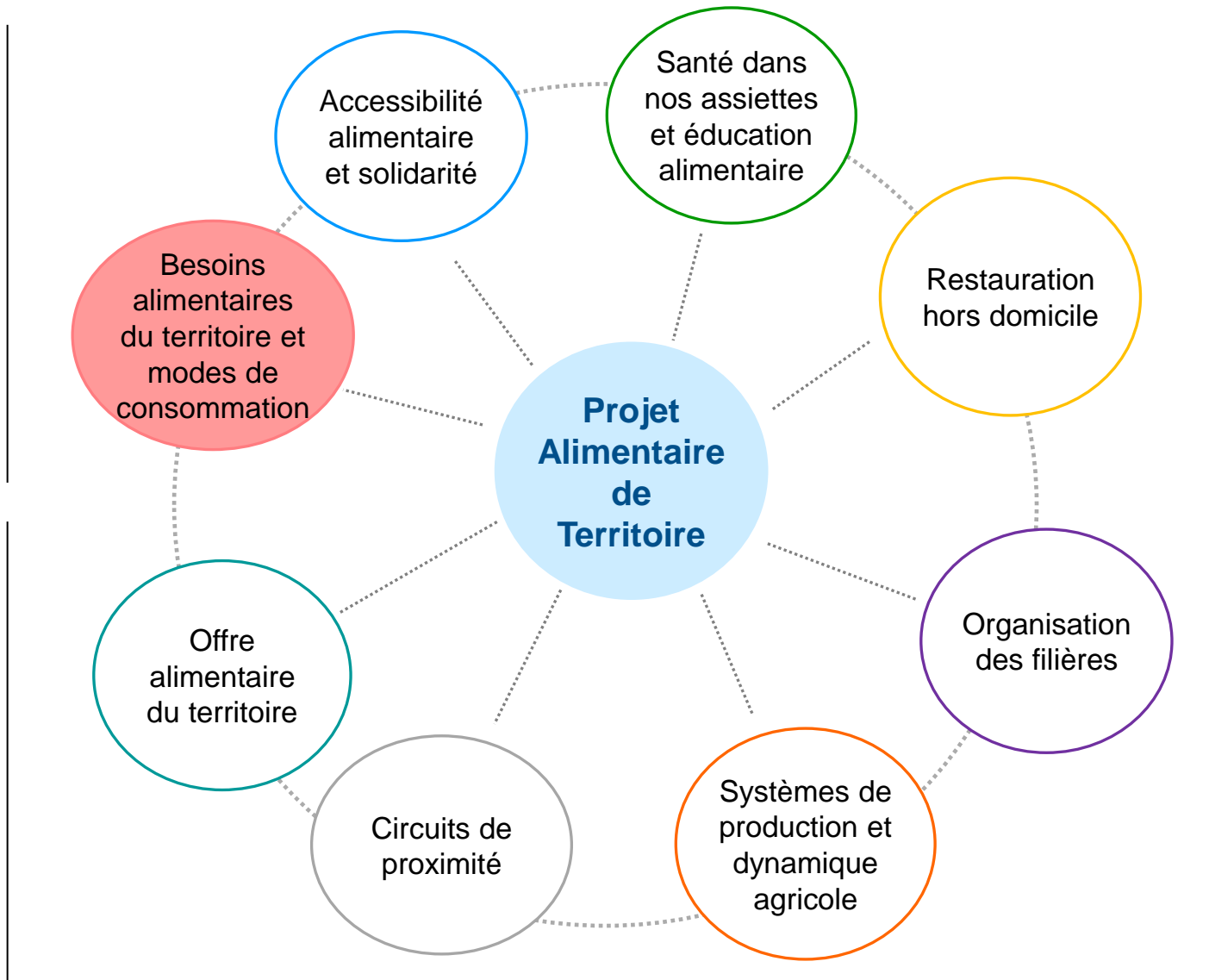
- Potentiels de valorisation culturelle et économique des productions locales et du patrimoine alimentaire lors des évènements du territoire (liés ou non à la gastronomie)
- Actions de valorisation touristique du patrimoine alimentaire et des producteurs locaux



Thématiques

Demande

Offre



Contexte territorial, économique et patrimonial

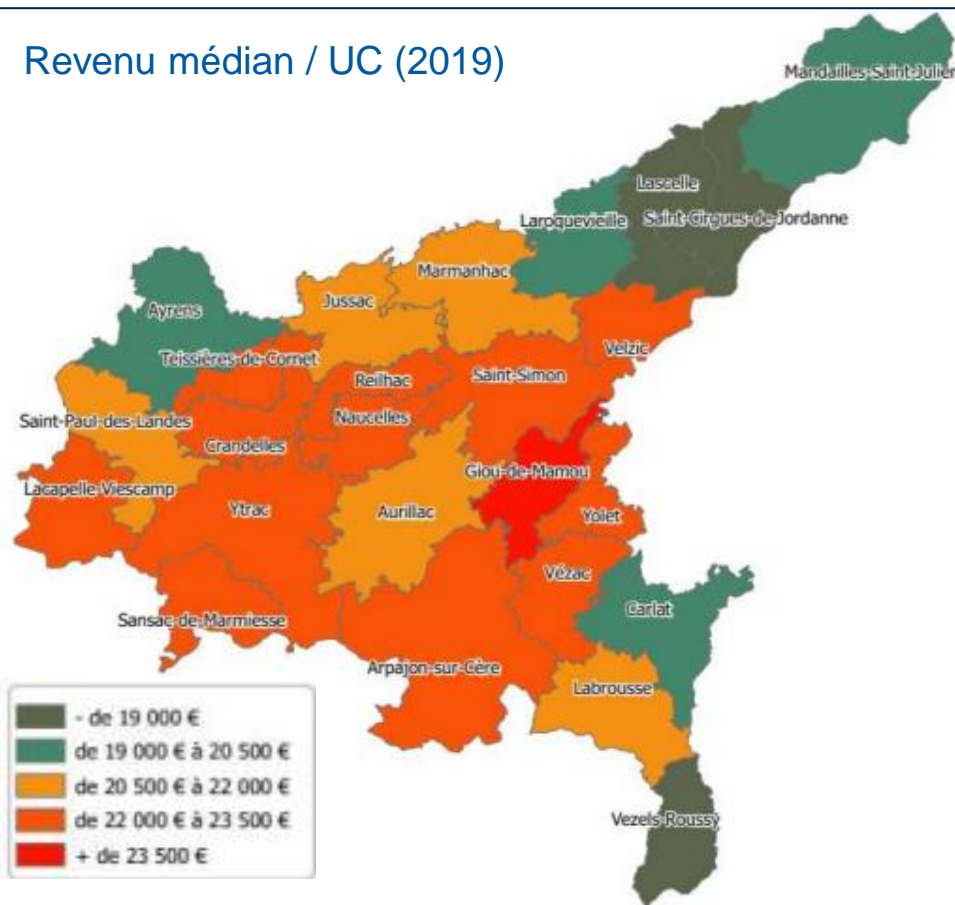
Chiffres clés – Profils des consommateurs de la CABA

- 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

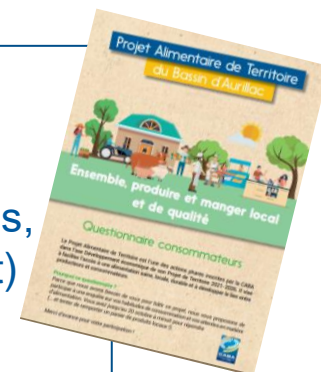
- Population plutôt âgée
- Population étudiante importante pour le Département
- Revenus des habitants de la CABA légèrement inférieurs à la médiane nationale mais plus élevés que dans le département
- Des écarts de revenus médians selon les communes et quartiers pour Aurillac

Revenu médian / UC (2019)



Chiffres clés - Enquête consommateurs (436 répondants)

- 20% du budget consacré à l'alimentation (moyenne nationale)
- + d'1 répondant sur 3 achète chez les artisans et magasins spécialisés, dans les marchés et magasins bio (en plus de la GMS le plus souvent)
- 74 % consomment des produits locaux au moins 1 fois/ sem
- 54 % consomment des produits Biologiques au moins 1 fois/ sem



Synthèse

- Critères de choix du lieu d'achat et des produits alimentaires portés sur la **qualité et la provenance des produits**
- Si GMS majoritaires comme lieu d'achat, **différents lieux d'achats fréquentés**
- **Produits locaux consommés régulièrement** (fromages et viandes dominant)
- Taux de **consommation de produits Biologiques identique aux statistiques nationales**
- Attentes en **fruits et légumes locaux**
- Conditions pour consommer plus de produits locaux = prix plus abordables puis regroupement sur un même point de vente puis près de chez moi

Chiffres clés - Besoins alimentaires de la population

Selon l'outil PARCEL

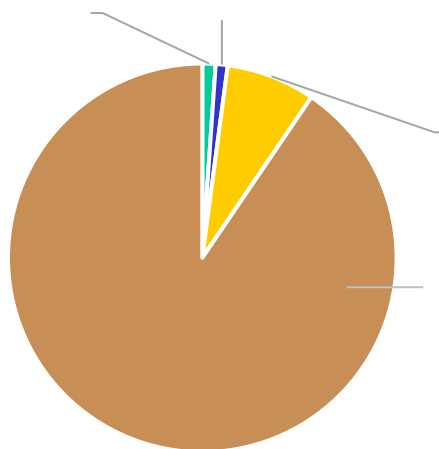
- Besoins théoriques en surfaces pour nourrir la population = 4000 m²/ hab soit 29100 ha

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 ⓘ

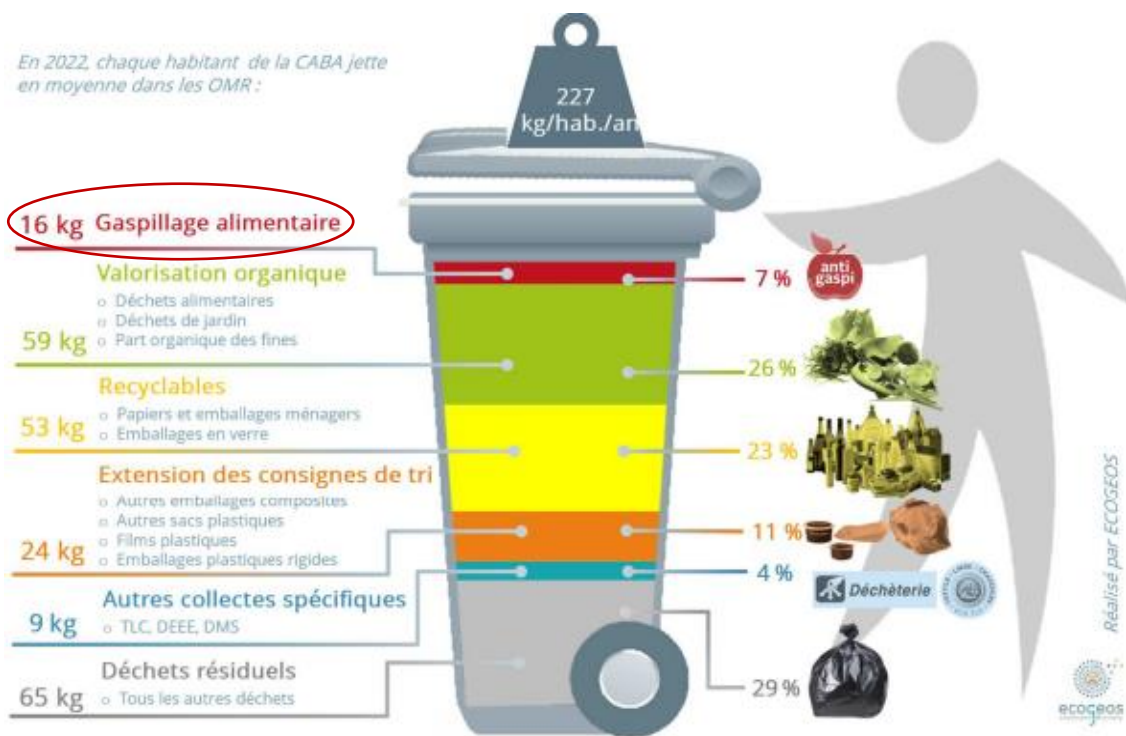
Environ **610**

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

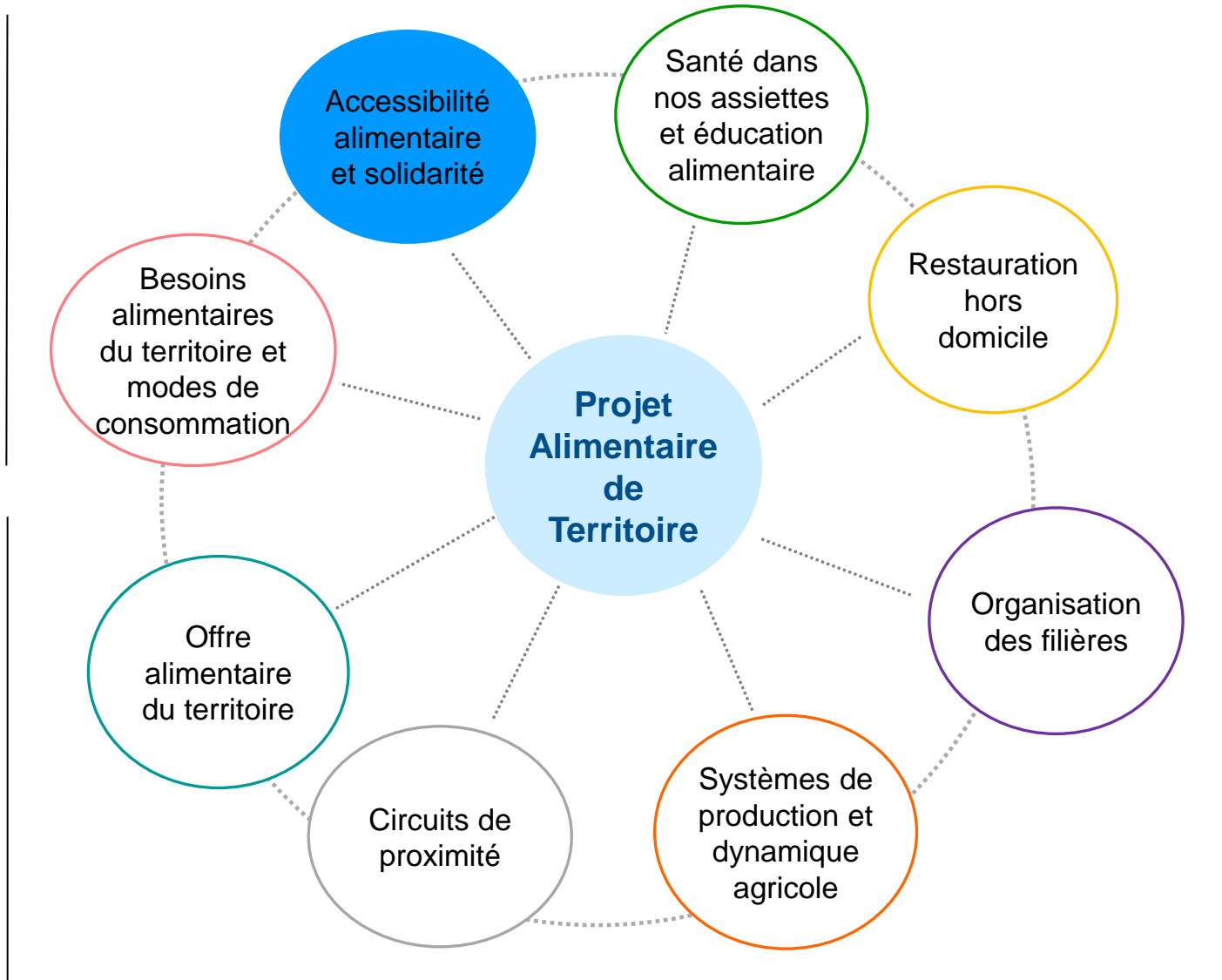
- Limitation du gaspillage et sensibilisation dans les écoles
- Rabais « date courte » en magasin et supermarchés, don aux associations



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

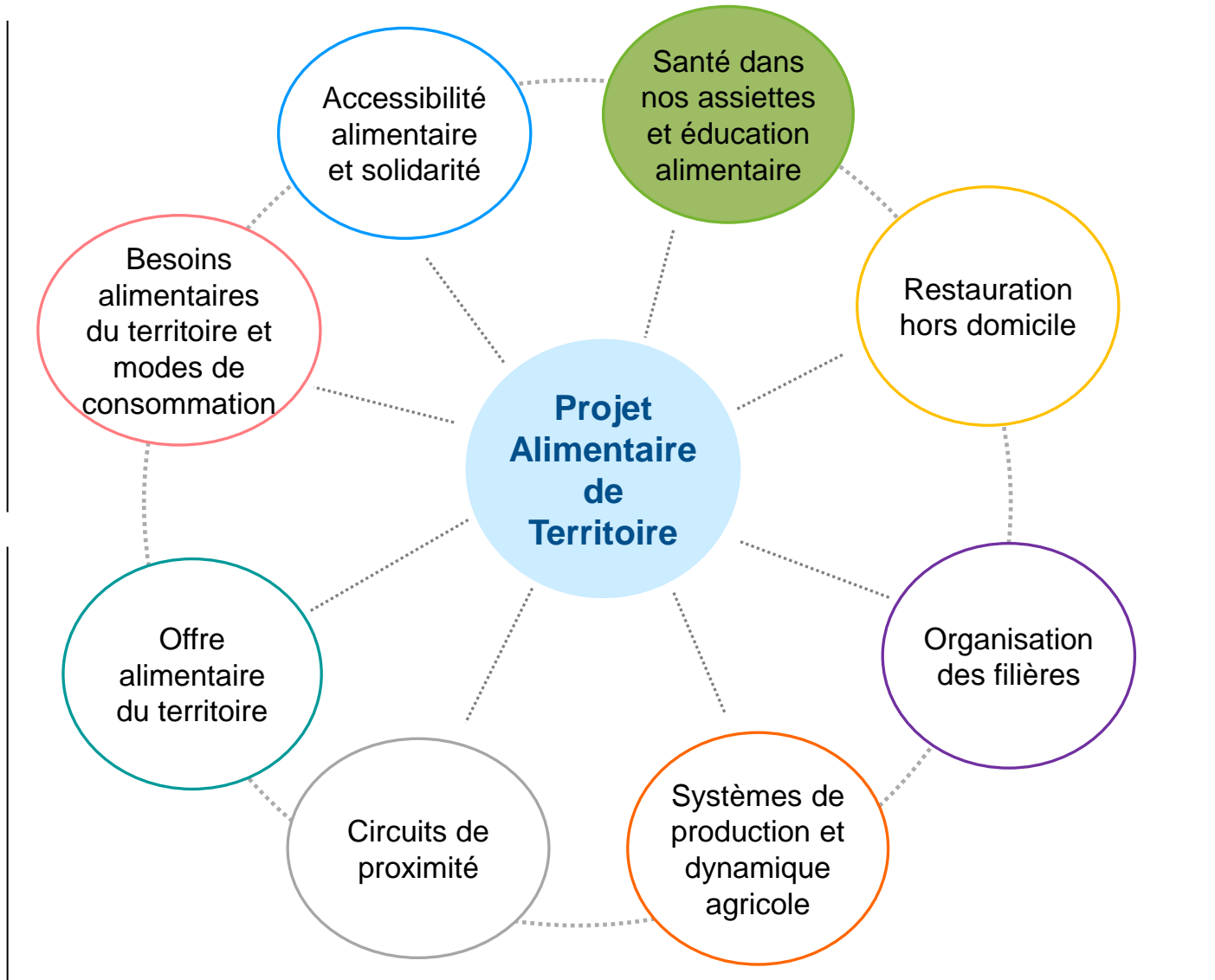
- Situation des étudiants et besoins éventuels
- Différence de coûts des caddies petit budget / produits locaux de qualité



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

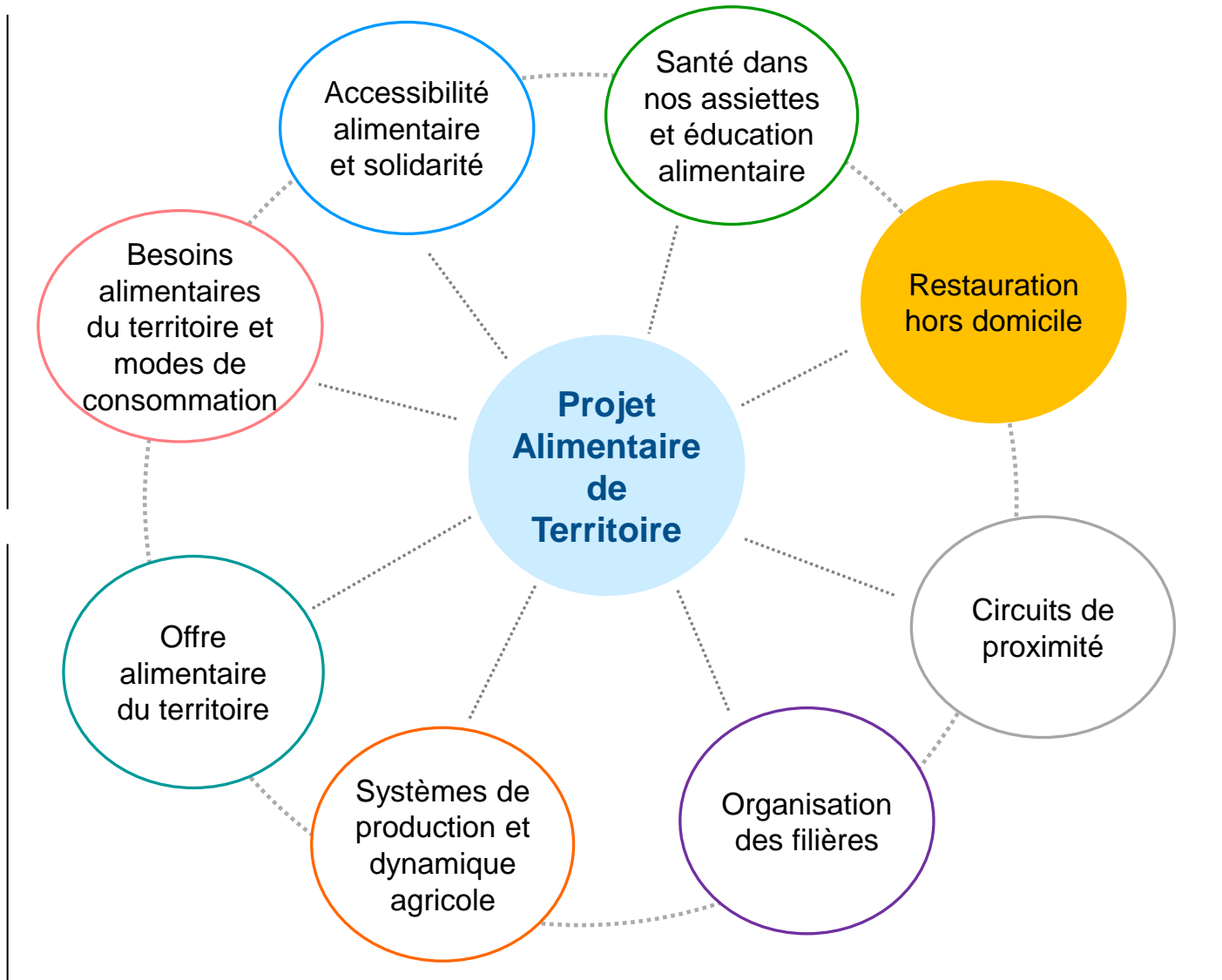
- Actions d'éducation des mangeurs dans les écoles, collèges et lycées
- Contenu des Projets Educatifs De Territoires (PEDT) à destination des enfants



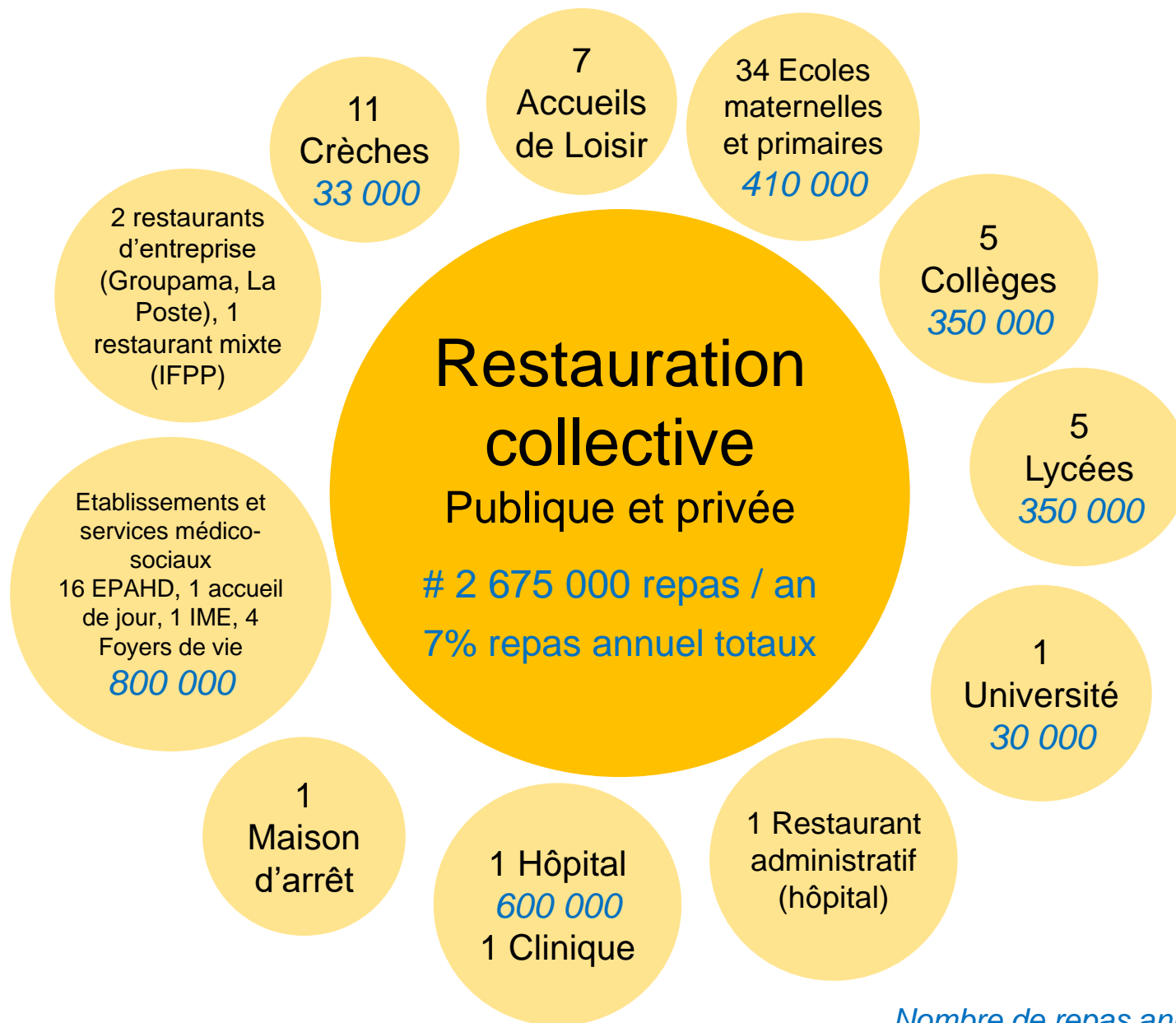
Thématiques

Demande

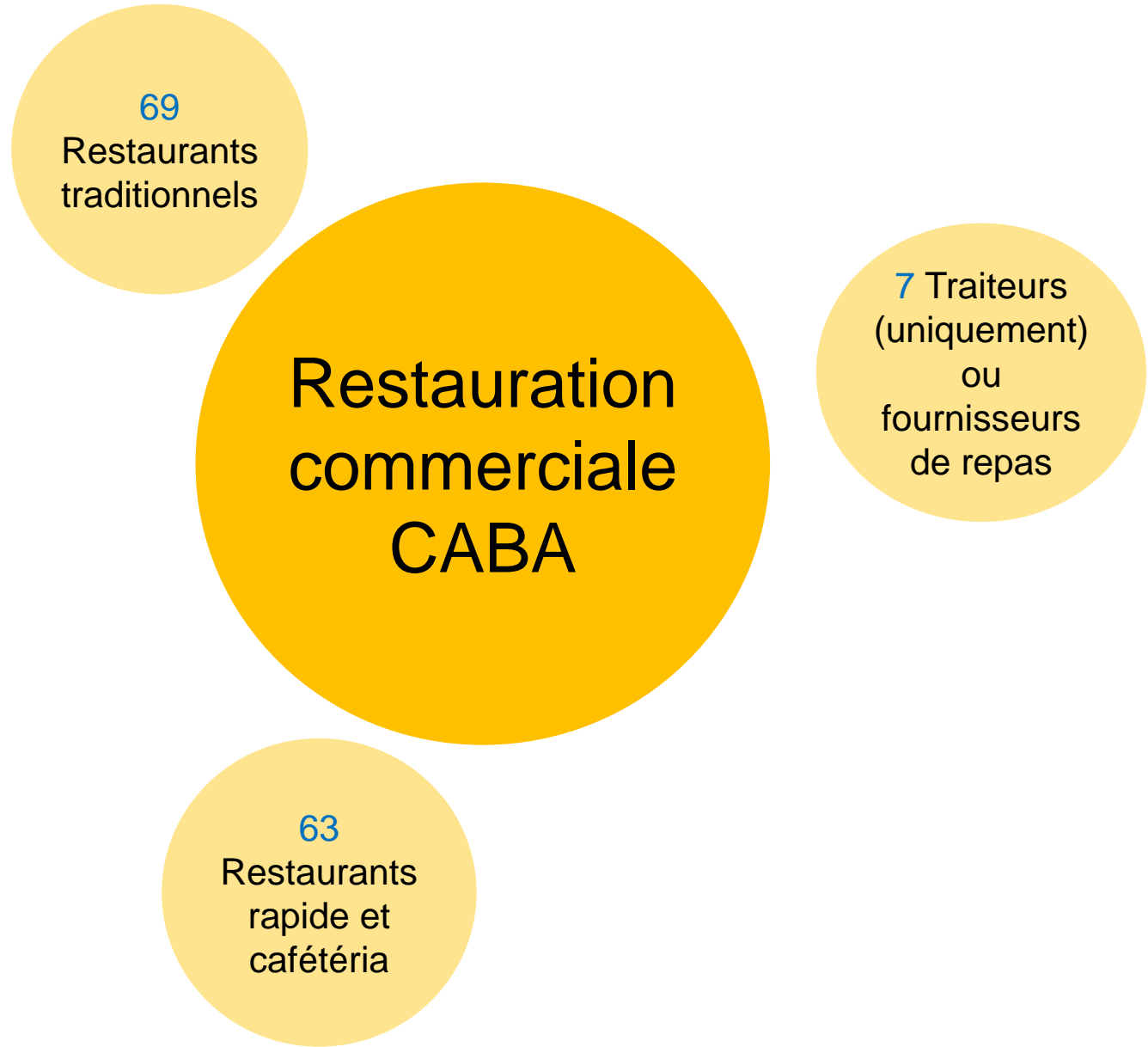
Offre



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

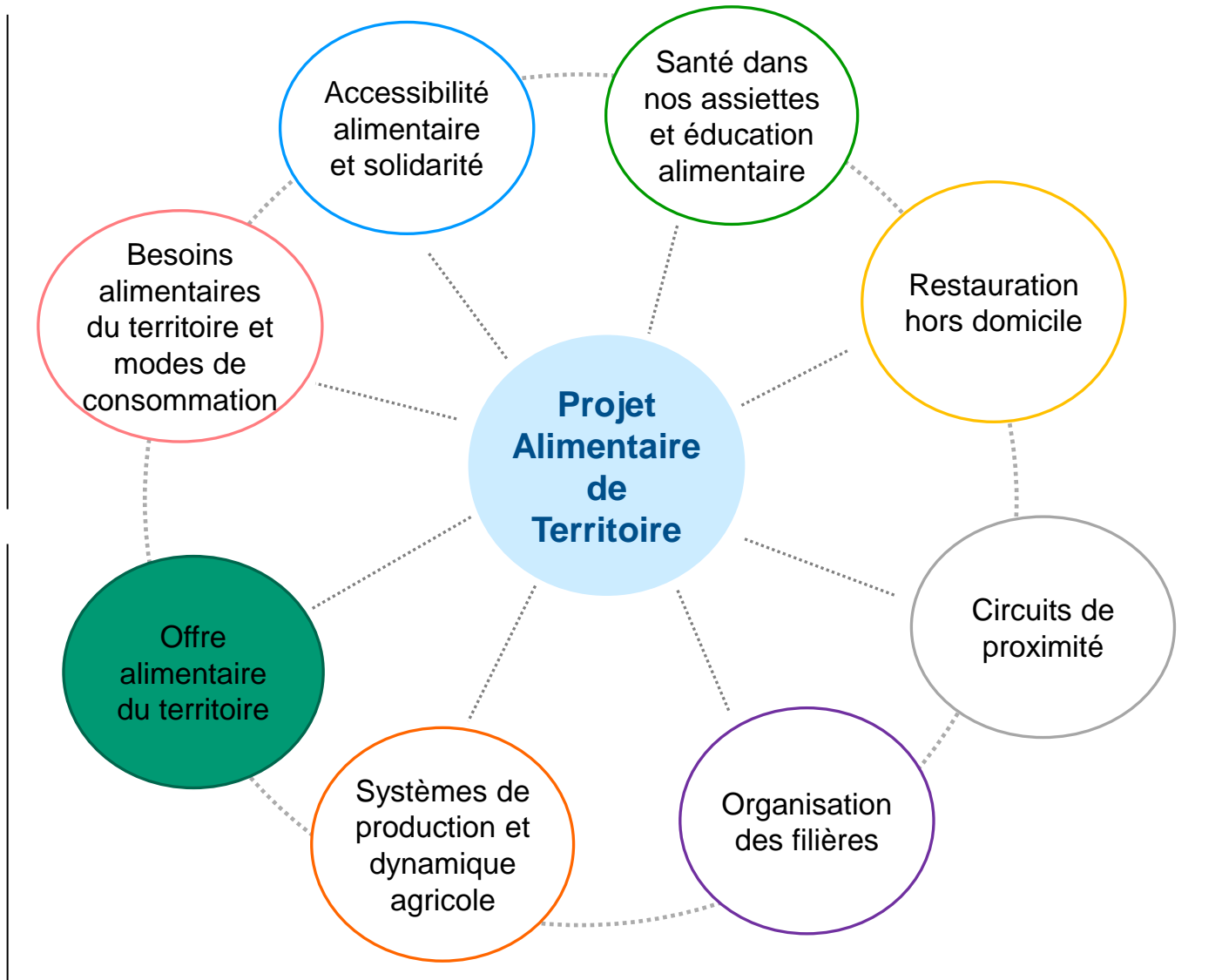


PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION
LOCALE DANS LA RESTAURATION HORS
DOMICILE

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)



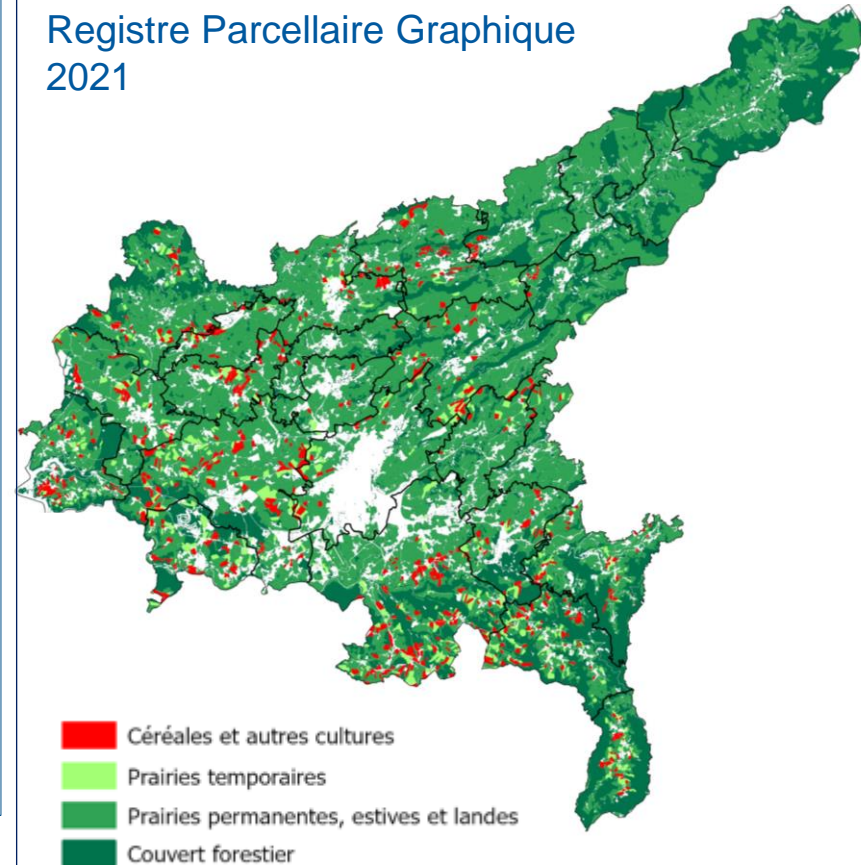
Synthèse

- 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

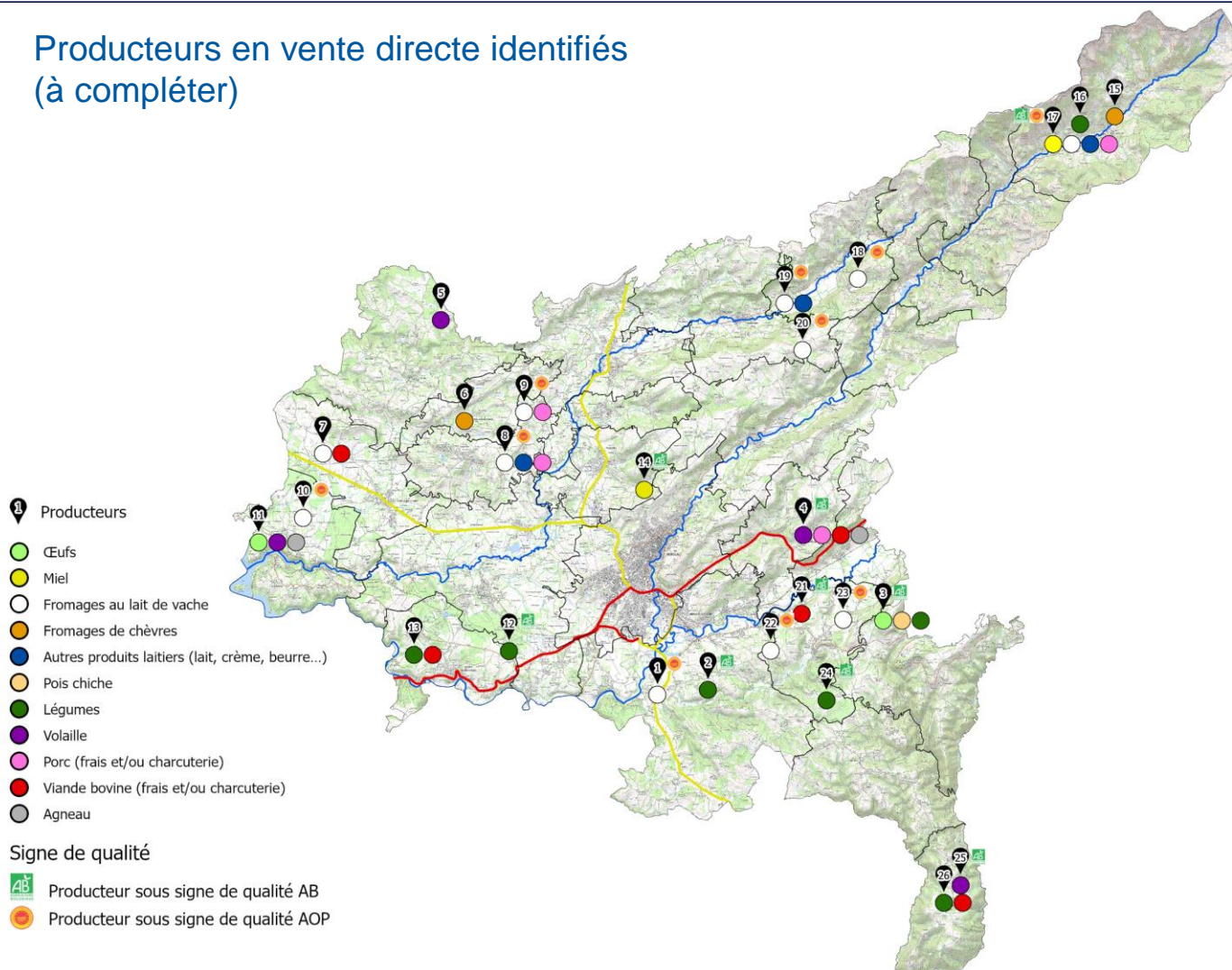
Synthèse

- 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

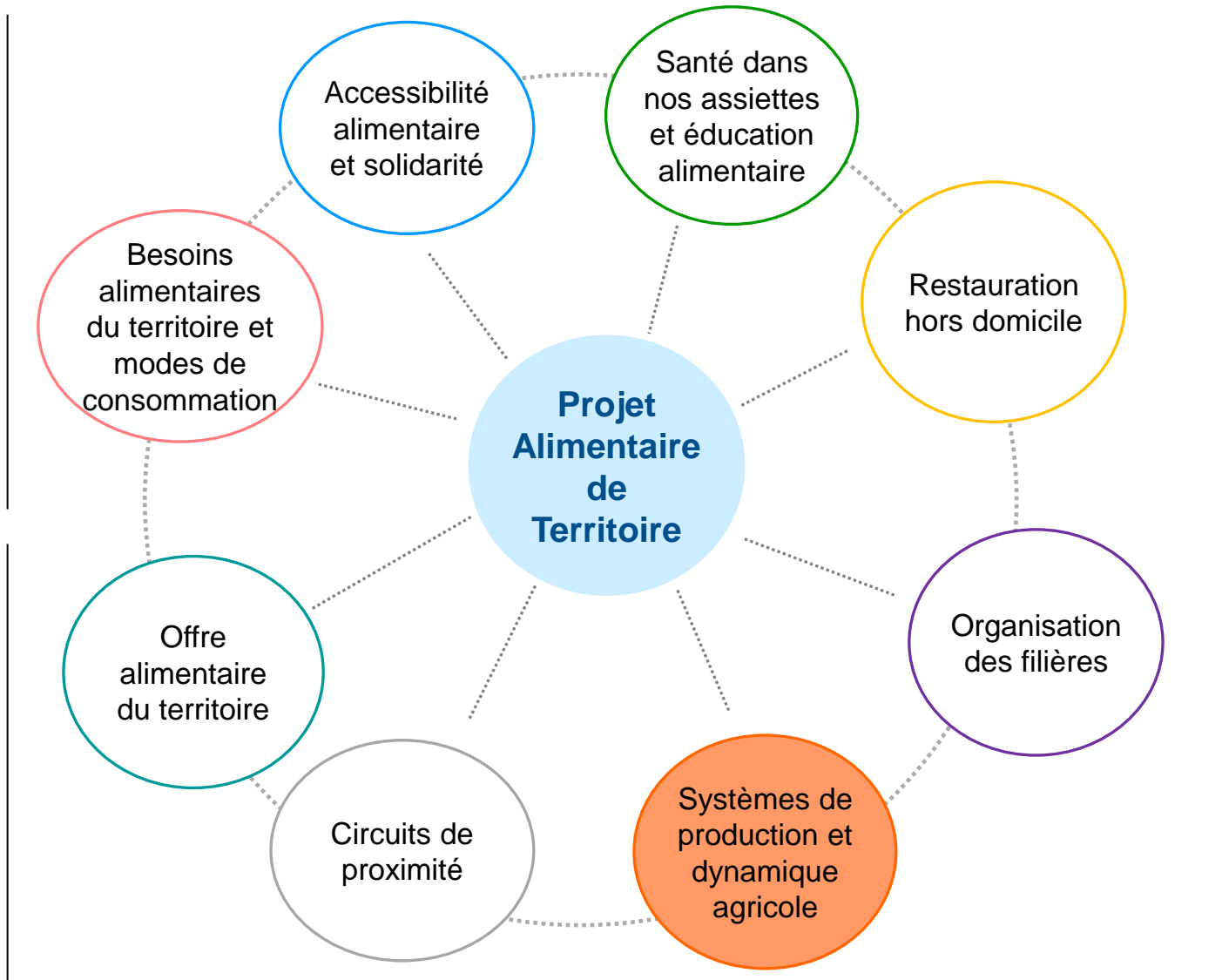
Facteurs de réussite et freins des différents circuits de proximité



Thématiques

Demande

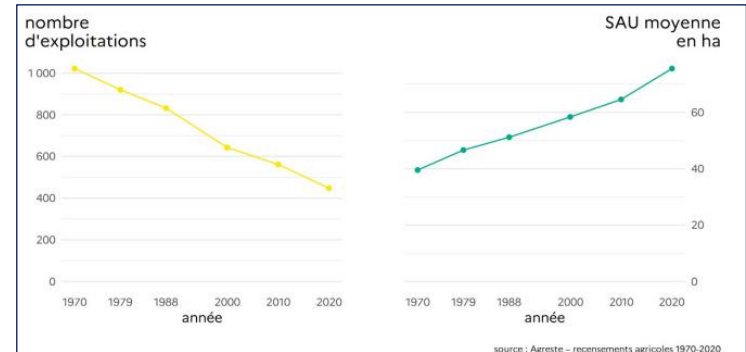
Offre



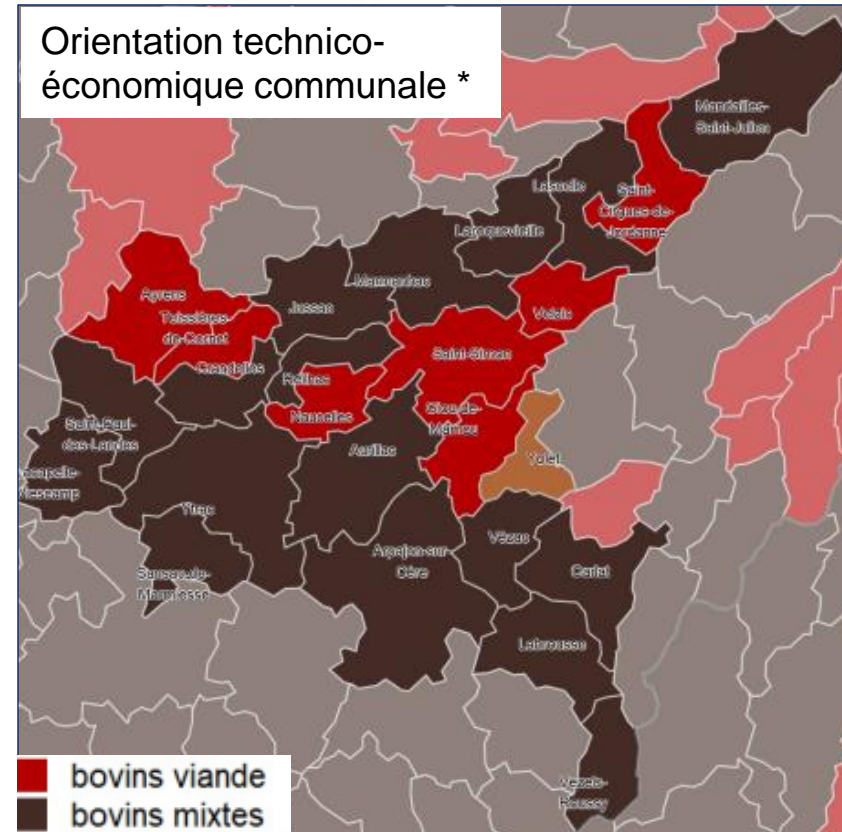
Contexte territorial, économique et patrimonial

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)



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.

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

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)

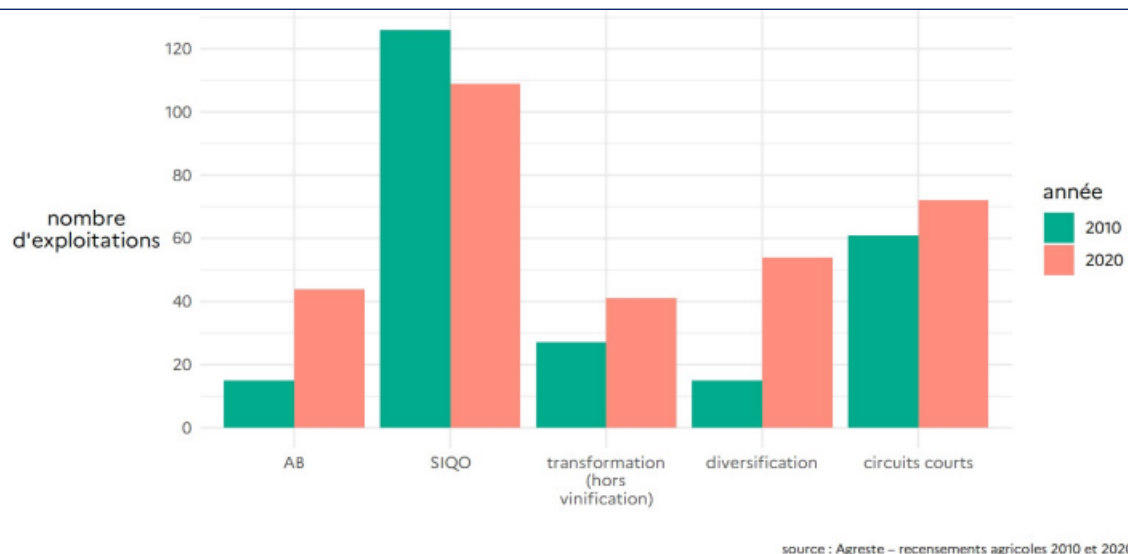
- Dynamiques sur les cultures d'alimentation humaine (entre 2010 et 2020) :
 - + 21 ha en protéagineux et légumes secs pour leur graine (5 exploitations soit 36 ha)
 - + 16 exploitations déclarant cultiver de la pomme de terre (19 exploitations soit 3 ha)
 - 7 exploitations déclarent cultiver du légume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