

ATOOTS

- Un patrimoine alimentaire riche
- Une surface agricole importante et qui fait partie de l'identité du territoire
- Des produits de qualité à la portée des consommateurs
- Une offre de produits locaux et sous signe de qualité disponible pour la restauration collective
- Des circuits-courts déjà en place
- Une offre de formation aux métiers de bouche importante
- Des actions d'éducation à l'alimentation et à la santé
- Des actions sociales et d'aide alimentaire
- Des actions de lutte contre le gaspillage
- Des ateliers de transformation en viande et fromage

OPPORTUNITES

- Des conditions propices à la diversification agricole
- Une attente favorable des consommateurs pour des produits locaux et de qualité
- Une offre locale qui se diversifie
- Un réseau d'acteurs dans tous les domaines liés à l'alimentation, source de dynamique pour le développement de nouveaux projets
- Des collectivités impliquées dans la promotion des circuits-courts
- Un intérêt des cuisiniers de restauration collective pour la mise en réseau et l'échange de savoir-faire
- Des territoires de projets de PAT dans le Cantal et alentour
- Une forte augmentation depuis 10 ans de certains signes officiels de qualité dans les fermes dont le label AB

FAIBLESSES

- Une offre en productions végétales insuffisante
- Une offre existante mal connue
- Une autonomie alimentaire du territoire limitée par les conditions pédoclimatiques
- Une offre de don alimentaire insuffisante en qualité et en quantité
- Des métiers de bouche qui peinent à recruter
- Une qualité de certains produits et préparations dans la restauration scolaire en questionnement
- Dans les restaurants scolaires, des menus souvent trop riches en viandes et produits laitiers par rapport aux recommandations du Plan National Nutrition Santé
- Un suivi des achats Egalim en restauration collective encore peu mis en place
- Une dénutrition constatée pour les personnes dépendantes (âgées ou en situation de handicap)

FREINS / MENACES

- Des contraintes de budgets pour accéder à une alimentation saine, locale et durable
- Une culture du bien manger qui ne concerne qu'une partie de la population
- Une offre de qualité moindre en dehors du pôle urbain Aurillac – Arpajon-sur-Cère
- Une économie et une organisation actuelle des filières insuffisamment tournées vers le consommateur local
- Une communication insuffisante sur l'offre locale
- Des freins à la production et à la transformation en circuit-court (problématiques de coûts d'investissements, freins réglementaires et sanitaires)
- Une difficulté d'accès aux marchés publics pour les agriculteurs et entreprises locales
- Des freins logistiques pour l'approvisionnement des acheteurs, notamment en restauration hors domicile