

Projet Alimentaire de Territoire du Bassin d'Aurillac



**Rencontre de concertation
du 20 juin 2023**



Déroulé de la rencontre de concertation

- Rappel de la démarche et des attendus de la concertation
- Synthèse des contributions du 6 juin
- Poursuite en tables-rondes
- Conclusions et suites
- Buffet de fin à 12h45

Rappel de la démarche et des attendus de la concertation

- ❖ Grands principes des PAT
- ❖ Secteur concerné par le PAT du Bassin d'Aurillac
- ❖ Ambitions portées par la CABA
- ❖ Attendus de la concertation et méthodologie

Définition et grands principes des PAT

- ❖ Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014
- ❖ Développement durable appliqué au champ de l'agriculture et de l'alimentation sur un territoire donné



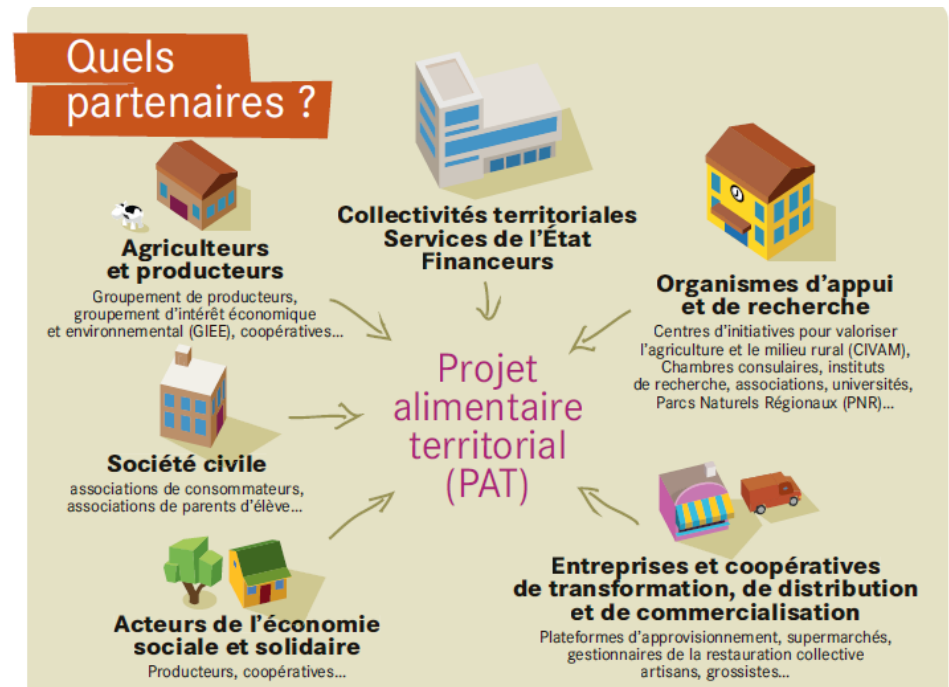
Construire votre projet alimentaire territorial

Élaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire, les projets alimentaires territoriaux s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

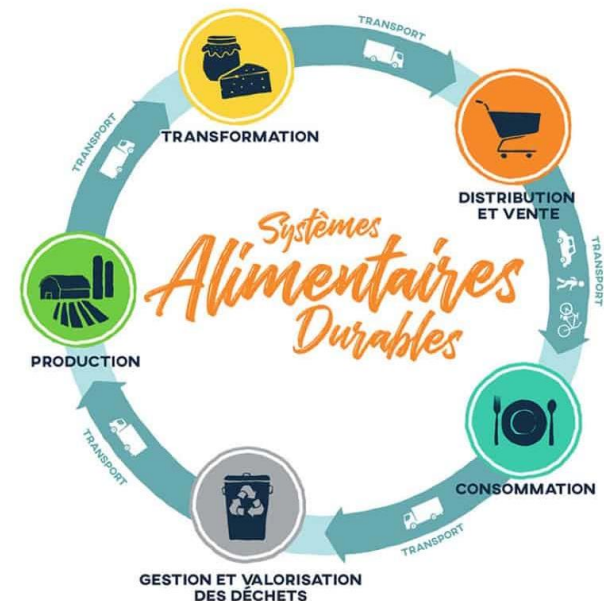
Ils visent à donner un cadre stratégique et opérationnel

à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. **L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire.**

❖ Démarche multiacteurs



❖ Approche globale du système alimentaire au service du développement durable



Secteur concerné par le PAT du Bassin d'Aurillac

➤ 25 communes de la CABA



Ambitions portées par la CABA

- **Ambition politique** inscrite dans le Projet de Territoire 2022-2026
- **Démarche pragmatique** au service du **développement économique**
- **Objectifs :**
 - Développer la demande et l'offre en produits locaux de qualité pour faciliter la convergence entre alimentation et agriculture sur le territoire
 - ↪ Augmenter la part de produits à la fois locaux, durables et de qualité dans l'alimentation en développant l'accès pour tous à une alimentation durable et en accompagnant la restauration collective et commerciale dans son approvisionnement
 - ↪ Faciliter l'émergence et la consolidation de filières sur le territoire, contribuer à l'installation d'agriculteurs, promouvoir les modes de production durables
- **Encourager la demande alimentaire pour entraîner l'ensemble du système alimentaire**

Attendus de la concertation et méthodologie

➤ Une démarche collective et participative



Centaine d'entretiens individuels



Enquête consommateurs

- Mobiliser les acteurs
- Compiler des informations
- Identifier les initiatives et ceux qui les portent



Rencontres de concertation et groupes de travail

- Développer une culture commune de l'alimentation durable
- Partager des informations et s'enrichir sur la situation du territoire
- Croiser des regards / expertises
- Constituer un réseau et encourager de nouvelles initiatives
- Construire le programme d'actions



➤ **Une gouvernance à deux niveaux**

- Assurée par les **instances décisionnelles** de la CABA
- Appuyée par un **Comité de pilotage**

➤ **Un diagnostic élaboré progressivement :**

- Diagnostic initial
 - Diagnostic finalisé
-  Investigations complémentaires

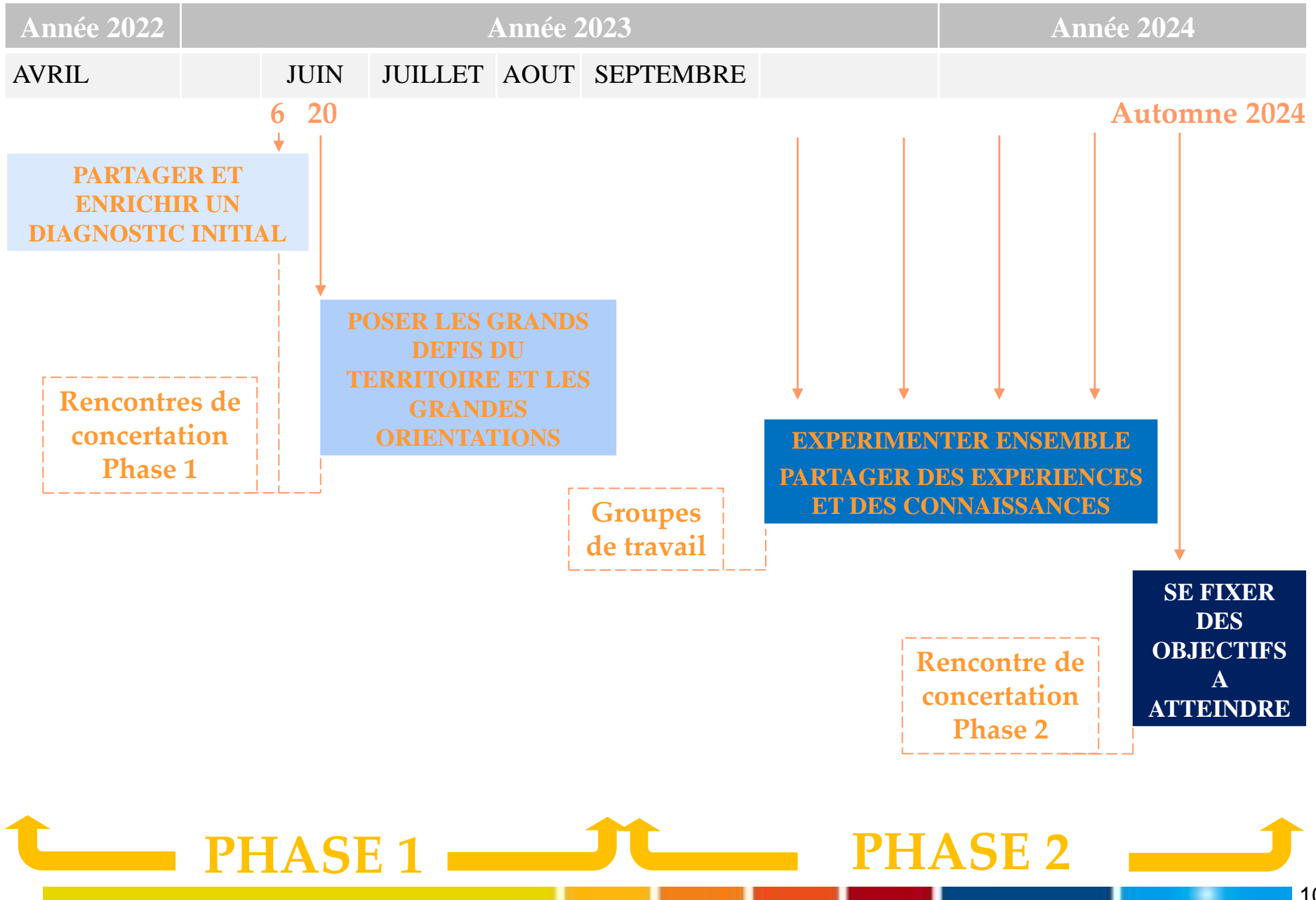
➤ **Des expérimentations pour aider à mieux comprendre les freins et leviers d'actions**

- Une action pilote en restauration hors domicile 2023
- Deux à trois actions pilotes à définir 2024

➤ **A l'issue de la concertation :**

- A court terme : actions pilotes 2024
- A moyen terme : programme d'actions opérationnel 2025 - 2029

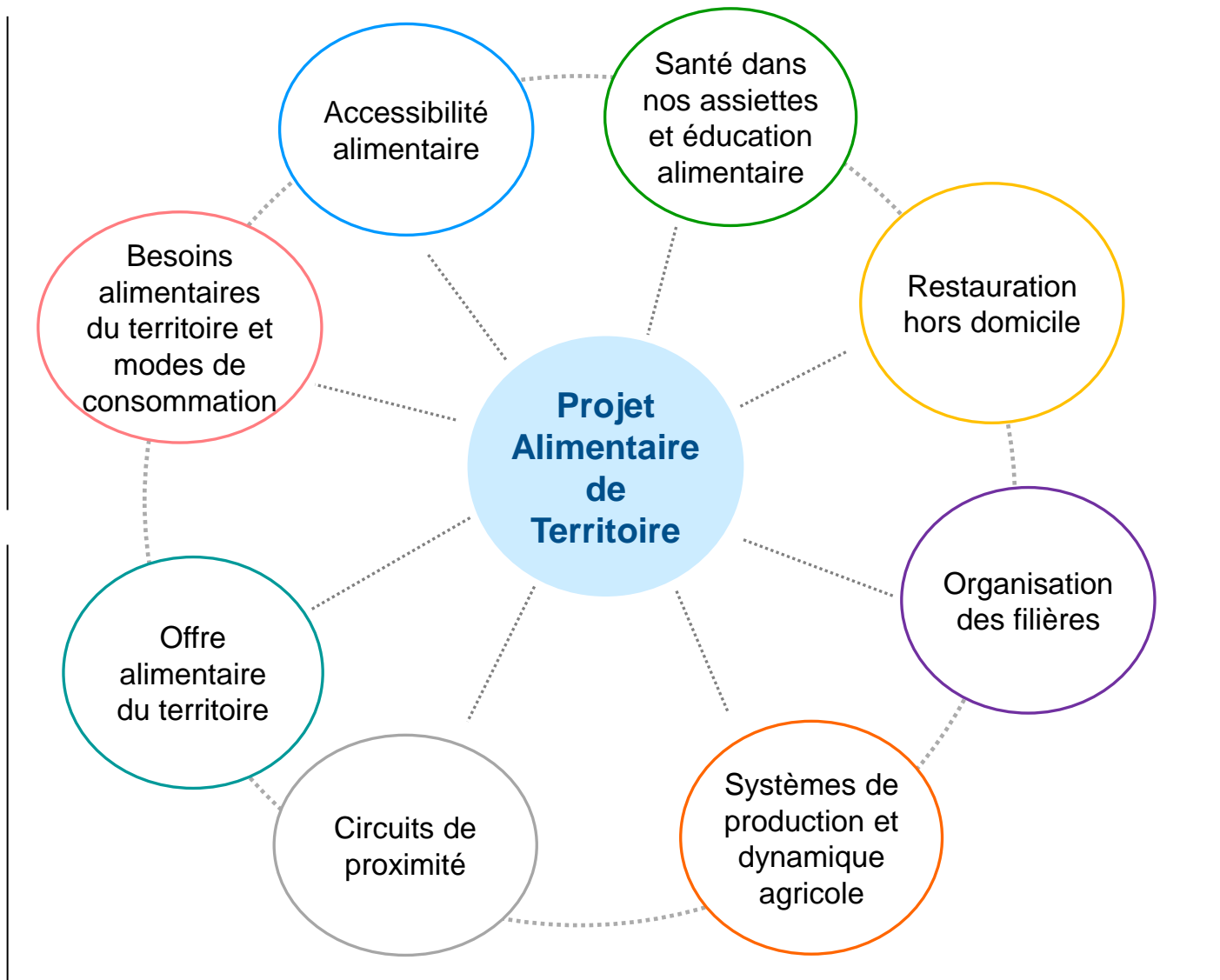
➤ Premières phases de co-construction du PAT



Thématiques

Demande

Offre



Contexte territorial, économique et patrimonial

Synthèse

des contributions du 6 juin

- ❖ Diagnostic partagé
- ❖ Grands thèmes identifiés comme besoins / grandes problématiques à considérer pour favoriser une alimentation saine, locale et durable
- ❖ 8 grands besoins à approfondir

ATOUPS

- Un patrimoine alimentaire riche
- Des produits de qualité à la portée des consommateurs
- 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

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 des produits et des préparations dans la restauration scolaire en questionnement

OPPORTUNITES

- Des conditions propices à la diversification agricole
- Une attente favorable des consommateurs
- Des circuits-courts déjà en place
- Un réseau d'acteurs source de dynamique pour le développement de nouveaux projets

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 plus complète sur le pôle urbain Aurillac – Arpajon-sur-Cère
- Une économie et une organisation actuelle des filières insuffisamment tournée vers le consommateur local
- Une communication insuffisante sur l'offre locale
- Des freins à la production et à la transformation en circuit-court

Grands thèmes identifiés

➤ 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**

* Discussions à approfondir

Grands thèmes identifiés

➤ **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**

Grands thèmes identifiés

➤ **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*

Grands thèmes identifiés

➤ **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**

Grands thèmes identifiés

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

- *Travailler sans additifs*
- *Retrouver/ conserver un savoir-faire local*

Grands thèmes identifiés

➤ 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 pour 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**

Grands thèmes identifiés

➤ **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*

Grands thèmes identifiés

➤ **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*

Grands thèmes identifiés

➤ **Lutter contre le gaspillage alimentaire**

- *Lutte contre le gaspillage alimentaire*

8 grands besoins à approfondir

- **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**

Merci de votre écoute

Maintenant, à vous d'apporter votre contribution!



Groupes de travail thématiques proposés

- **Education / Santé / Solidarité**
- **Production agricole et circuit-court**
- **Restauration collective et approvisionnement local**
- **Structuration des filières et distribution**