



AMBERT
LIVRADOIS
FOREZ



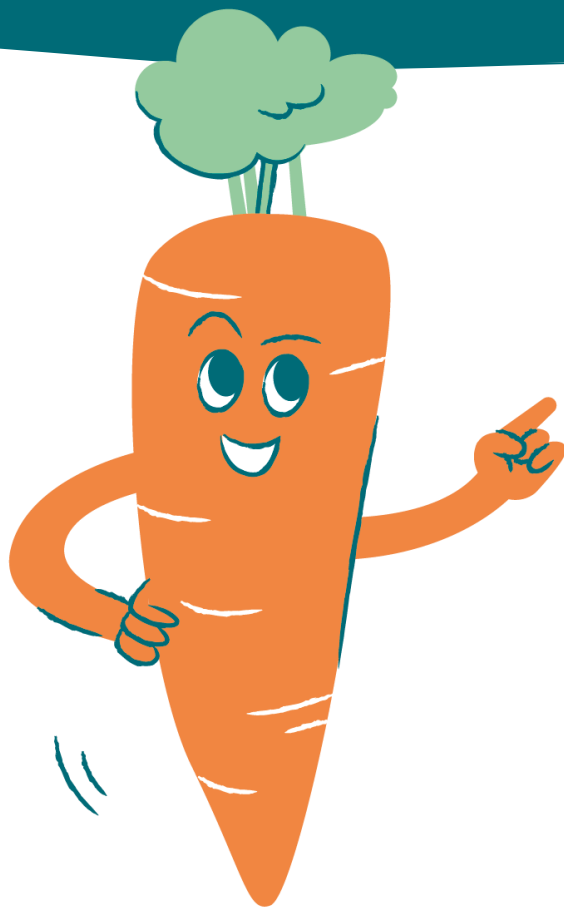
sce

Aménagement
& environnement

À TABLE!
Mangeons bien, jetons moins



Accompagnement de la restauration collective



Diagnostic agricole et alimentaire

1. Caractéristiques générales du territoire d'Ambert Livradois Forez
2. Focus sur les filières agricoles
3. Focus sur la restauration collective



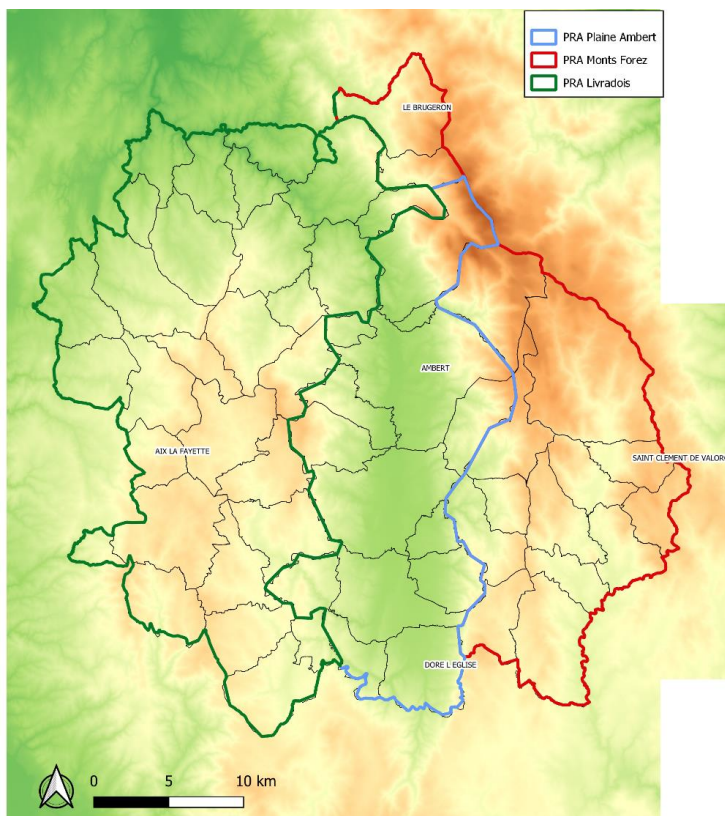
sce

Aménagement
& environnement

RAPPEL DU SOMMAIRE

1. Caractéristiques générales du territoire d'Ambert Livradois Forez
2. Focus sur les filières agricoles
3. Focus sur la restauration collective

Cohabitation naturel & agricole



Un territoire scindé en **3 petites régions agricoles** :

- Une zone de plaine : la plaine d'Ambert, avec une zone plus escarpée au nord à l'approche des Monts du Forez
- Deux zones de montagne de part et d'autre de la plaine d'Ambert :
 - Le Livradois, à l'Ouest, avec des secteurs de plaine au nord à l'approche des zones de vallées et de l'agglomération clermontoise ;
 - Les Monts du Forez, à l'est, qui présentent globalement les zones les plus escarpées

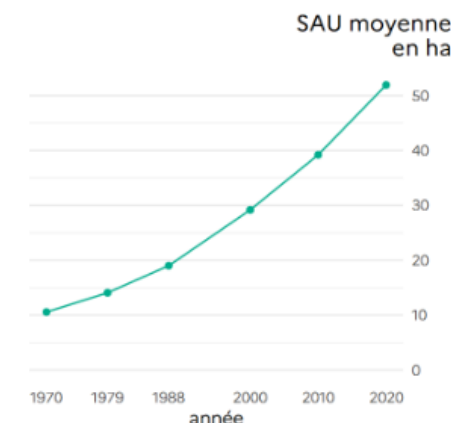
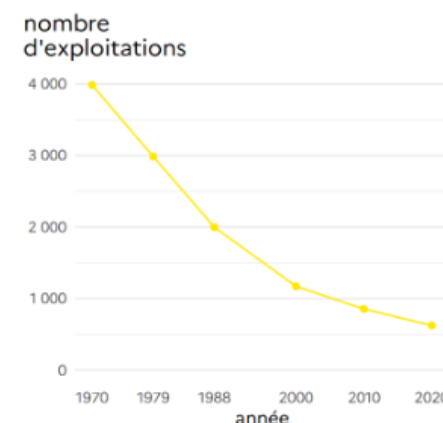
Une **cohabitation des espaces naturels et agricoles** :

- Les territoires naturels et forestiers représentent près de deux tiers de la surface.
- **L'agriculture** occupe un peu plus **d'un tiers du territoire** de Ambert Livradois Forez.
- Le territoire est peu urbanisé (1% de la surface est artificialisée << à la moyenne nationale métropolitaine de 9% en 2018)

Typologie des exploitations

- 718 exploitations agricoles ayant au moins 1 parcelle sur ALF (RPG 2020), 623 ayant leur siège dans le territoire (RGA 2020) → prédominance de l'atelier d'élevage (84% des EA)
- Une Surface Agricole Utile (SAU) moyenne exploitée sur ALF de 53,3 ha / exploitation, avec une majorité d'exploitants ayant < 30 ha sur le territoire → prédominance des surfaces prairiales
- Une majorité d'exploitations individuelles (près de 80%) sur le territoire ; les GAEC sont la forme juridique collective la plus représentée
- Un vieillissement des chefs d'exploitations : en 2020 la tranche d'âge la plus représentée est [55-60 ans] contre [45-50 ans] en 2010
- Une concentration des exploitations : de moins en moins d'exploitations agricoles (-27% entre 2010 et 2020), pour une SAU moyenne par exploitation qui continue d'augmenter (+32,4% en 10 ans)
- Une perte de main d'œuvre agricole totale (-29,5% ETP entre 2010 et 2020)

Évolution du nombre d'exploitations et de la SAU moyenne
CC Ambert Livradois Forez



source : Agreste – recensements agricoles 1970-2020

Transmission des exploitations ?

Charge de travail pour demain pour les plus importantes structures ?

Signes de qualité : aires géographiques et AB



AOP Fourme de Montbrison
AOP Fourme d'Ambert
AOP Bleu d'Auvergne



IGP Volailles du Forez
IGP Volailles d'Auvergne
IGP Volailles du Velay

Signes de qualité
présents sur tout ou
partie du territoire



Bœuf Limousin Blason Prestige & Qualité Limousine
Viande salers Label Rouge, Label Rouge "Veau du Velay-Forez"
Bœuf fermier Aubrac

Non référencés par
l'INAO, mais
identifiés par le
site Label Rouge



IGP Porc d'Auvergne
IGP Jambon d'Auvergne
IGP Saucisson sec ou saucisse sèche d'Auvergne

100% du territoire
couvert par ces IGP



IGP Puy-de-Dôme (6 libellés proposant blanc, rosé, rouge)
IGP Val de Loire (112 libellés : Allier, Cher, Indre, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Maine-et-Loire, Marches de Bretagne, Nièvre, Pays de Retz, Sarthe, Vendée, Vienne proposant blanc, rosé, rouge, gris)

Les signes de qualité hors AB sur le territoire ALF :

21 % des exploitations sur ALF produisent sous signe de qualité hors AB en 2020 (Appellation d'Origine Protégée AOP, Indication Géographique Protégée IGP, Label rouge) → **soit 128 EA en 2020, dont 86 en AOP et 46 en Label Rouge** (source : RGA 2020)

L'AB sur le territoire ALF:

- **61 exploitations en 2021** engagées en AB sur ALF = 9,5% des exploitations sur ALF (source : Agence Bio)
- Surfaces en AB en 2021 sur ALF : **1924 ha** = 5,9 % de la SAU de ALF (source : Agence Bio)
- Répartition des exploitations en AB sur ALF plutôt concentrée sur les zones de montagne (RPG 2020)

RAPPEL DU SOMMAIRE

1. Caractéristiques générales du territoire d'Ambert Livradois Forez
2. Focus sur les filières agricoles
3. Focus sur la restauration collective

2 Focus sur les filières

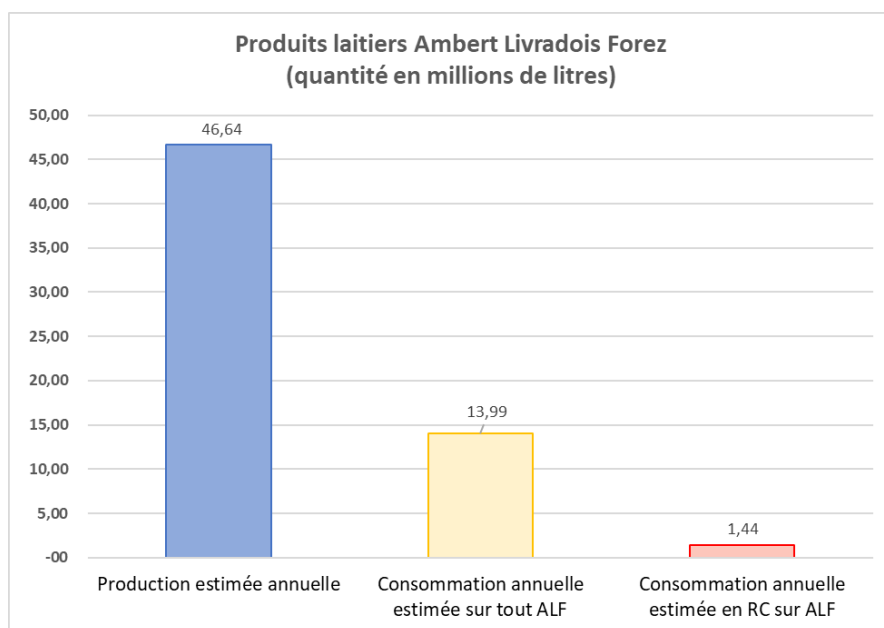
Filière LAIT



LAIT : Consommation ALF vs. Production

(Source : RGA 2020)

Production et consommation estimées sur ALF



Consommation estimée pour la population sur ALF d'après les données STATISTA, 2017 et Planetoscope
(Produits laitiers = lait, fromage, beurre, yaourt)

Estimation pour la RC d'après les recommandations GEM-RCN 2015 en fromage et yaourt

- ✓ Estimation de la production de lait d'après les données des **cheptels recensés sur ALF en 2020**
- ✓ Une production laitière totale de près de **46,6 millions de litres par an**, dont **99% de lait de vache** (46,3 millions de litres par an)

Produits laitiers consommés en RC (liste non exhaustive)	Quantité de lait consommée (l)
Fromage	~ 424 000
Yaourts	~ 179 000
Beurre (collation, sauces...)	~ 757 000
Lait (goûter, préparation culinaire...)	~ 347 000

Hypothèse de calcul : chaque produit est proposé à tous les repas

→ Offre locale **à priori*** largement suffisante (excédentaire) pour ALF et pour la Restauration Collective sur ALF

*considérant les données à un instant t, et que toute la production est consommée sur le territoire (absence de données sur les flux)

✓ Valorisation :

- Beaucoup d'ateliers de **transformation** à la ferme (fromage, yaourt, desserts) et **vente en circuit court (peu en Restauration Collective) → envisageable pour Resto Co ?**
- Lait non transformé part en coop ou filière intégrée pour vente en Grandes et Moyennes Surfaces, grossistes, Restauration Hors Domicile
 - Opérateurs nationaux : Sodial, Biolait
 - Transformateurs récoltants : national + local (département et périphérie)
 - Collecteurs non transformateurs en direct avec éleveurs : local

LAIT : Dynamiques et enjeux

(Source : Enquêtes acteurs clés 2022, fiche filière Lait 2020)

Viande	Caractéristiques	Enjeux
	Valorisation locale en AOP Ambert / Montbrison / Bleu d'Auvergne Filière Lait de nos montagnes sur le massif central Fourme fermière hors AOP bien développée, en petits volumes, en Vente Directe	Engagement, répartition des ventes pour sécuriser la production Non labellisation des produits laitiers, frein notamment pour approvisionnement en Restauration Collective Yaourt nécessite une certification supplémentaire pour vendre en Restauration Collective Produits commercialisés en filières longues partent à l'échelle nationale voire internationale Prix d'achat trop faible sur les filières longues Contraintes liées à la transformation : matériel coûteux, temps de travail, de gestion, savoir-faire
	Dynamisme d'installations, notamment en AB, élevages en plein air Transfo essentielle chèvre frais + Vente Directe (peu de tomme)	Restauration Collective peu envisagée car faibles productions → petits volumes, tous sur le même créneau
	Volumes faibles, lait 100% transformé et en Vente Directe	Peu d'approvisionnement, volume très faible Intérêt pour la Restauration Collective pour les yaourts ? potentiel ? Mais produits relativement chers

OPPORTUNITES

- Marché des yaourts, fromages blancs
- Nombreux labels valorisables sur ALF (AOP, IGP, AB) & émergence de filières de qualité (lait de foin STG - Filière Qualité Carrefour)
- Restauration Collective : débouché complémentaire pour les producteurs, pouvant assurer un approvisionnement régulier, sécurisant
- Demande croissante de vrac → produits laitiers adaptables
- Forte attente sociétale en terme de traçabilité, de sécurité alimentaire et de « local » (production en adéquation)



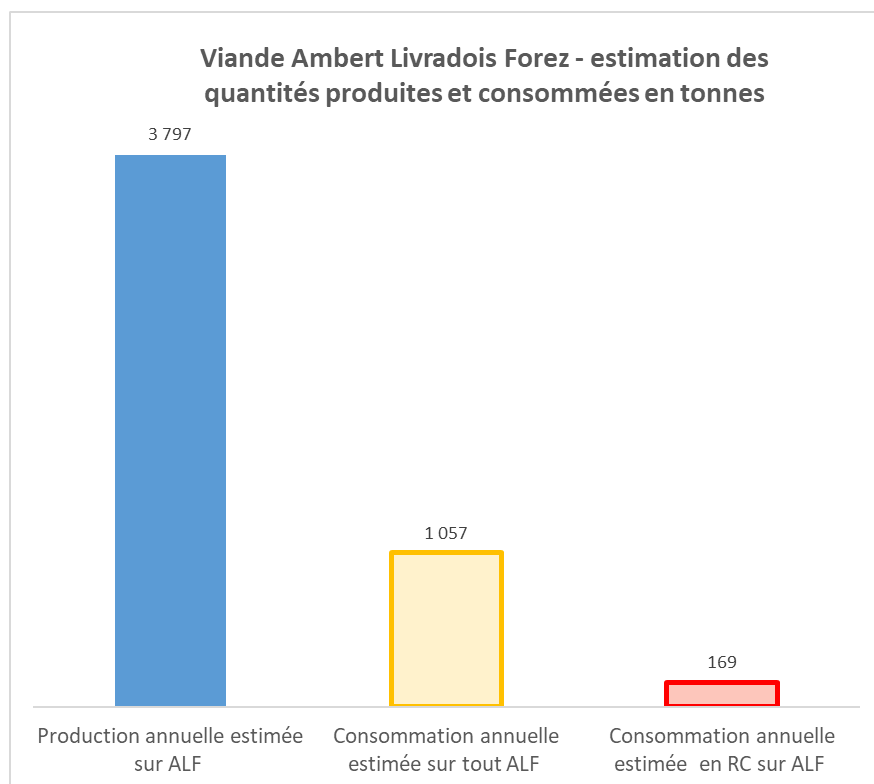
2 Focus sur les filières

Filière VIANDE (hors volailles)



VIANDE : Consommation ALF vs. Production

Production et consommation estimées sur ALF



- ✓ Estimation de la production de viande d'après les données des **cheptels recensés sur ALF en 2020** (Tonne Equivalent Carcasse)

→ Offre locale **a priori*** largement suffisante (excédentaire) pour les besoins en viande pour ALF, et donc pour la Restauration Collective sur ALF

*considérant les données à un instant t, et que toute la production est consommée sur le territoire (absence de données sur les flux)

- ✓ Transformation :
 - Vente plutôt au détail de viande (porc, bœuf, agneau), peu de caissettes (AB ou non)
 - *Plats préparés (pâté, chili con carne, ...) faits par les producteurs ou par un laboratoire de transformation (plus anecdotique)*
- ✓ 2 filières :
 - Longue : vente par les opérateurs aux Grandes et Moyennes Surfaces, bouchers, Restauration Collective à l'échelle nationale
 - Locale : vente à la ferme, AMAP, marché, magasins de producteurs, très peu en Restauration Collective

VIANDE : Dynamiques et enjeux

(Source : Enquêtes acteurs clés 2022, fiche filière viande 2020)

Viande	Caractéristiques	Enjeux
	Très peu d'engraissement sur le territoire (majorité part en Italie) Appel à des acheteurs locaux (Sicarev et Feder sur ALF)	Concurrence/conflit sur l'utilisation du foncier si on souhaite relocaliser l'engraissement (demande de la surface) Que faire des morceaux non demandés par la Restauration Collective ? En AB, peu de porteur de projets de reprise / installation Filière longue = peu de maîtrise de la valeur ajoutée, des circuits de distribution
	Quasi exclusivement en double circuit (coopérative Sicarev et Feder, asso APIV et Vente Directe) Quelques élevages en AB en filière courte via abattoir Ambert	Meilleure valorisation en produits transformés (terrines, merguez) Surtout commercialisé en boucherie/GMS (+ magasins spécialisés AB) => Viande difficile en Restauration Collective ?
	Ateliers secondaires en intégration via coop CIRHYO; Production en plein air et Vente Directe anecdotique	Cohabitation avec le voisinage (odeur, système intensif) Filière porcs bio en difficulté actuellement : surproduction/déclassement
	Tout part à l'export Quelques valorisations de chevreaux plutôt transformés (terrines) car mieux valorisés	Relocaliser la consommation ?

Enjeux communs :

- Outils d'abattage, de découpe et de transformation
- Valorisation en Circuits Courts (prix de vente jugé trop faible + temps)

OPPORTUNITES

- Maintien et développement de l'abattoir d'Ambert (*étude → scénario retenu : développer plus de services pour avoir une valeur ajoutée*)
- Hausse de la demande des consommateurs en produits locaux et de qualité, rapprocher les produits disponibles localement des habitudes de consommation (→ outils de transfo)
- Loi EGALIM en Restauration Collective : 50% de produits de qualité dont 20% de bio d'ici 2022.
- Des aides, des structures et des projets d'accompagnement présentes sur le territoire pour appuyer les projets d'outils de transformation locaux et de relocalisation de l'alimentation.
- Restauration Collective : vitrine de sensibilisation sur la chaîne de production (en lien avec production laitière), relocalisation de la consommation.
- Introduction de viandes de qualité en parallèle à celles de protéines végétales moins couteuses

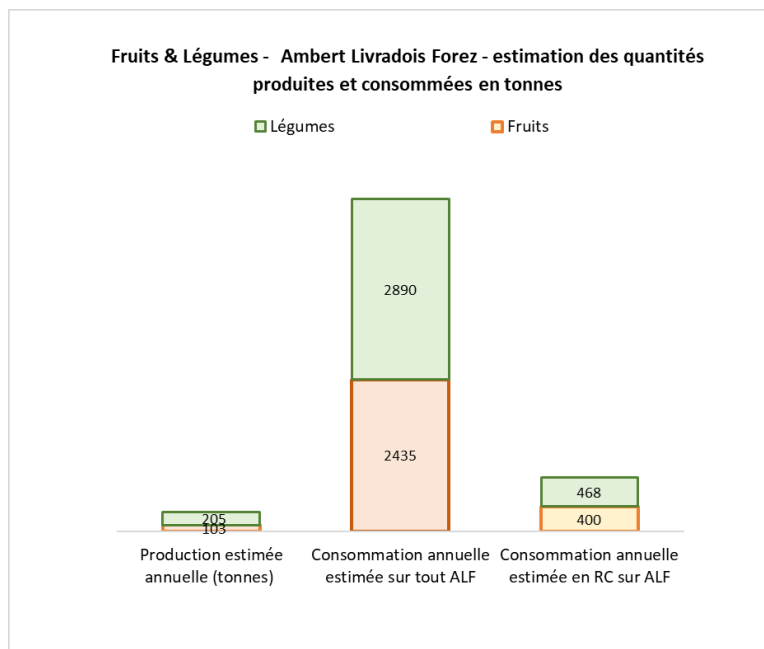


2 Focus sur les filières

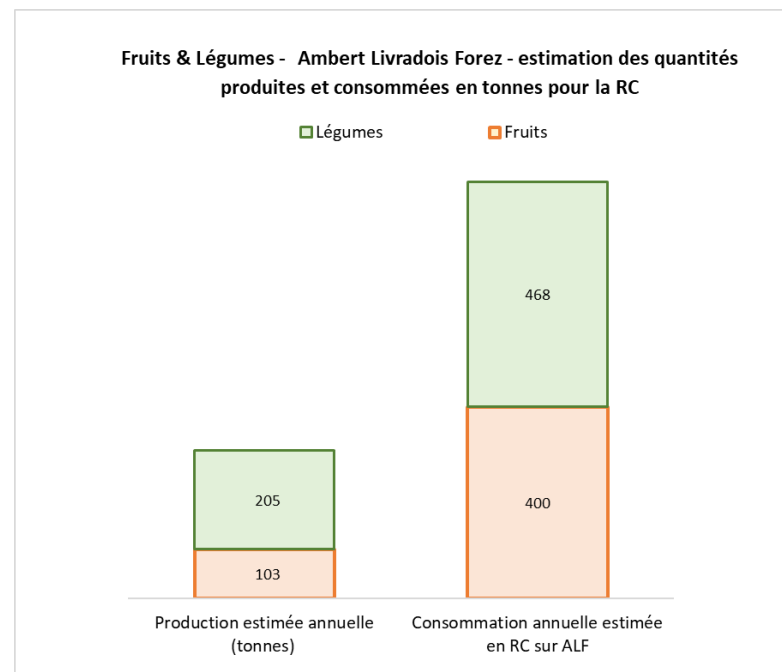
Filière FRUITS & LEGUMES



Production et consommation estimées sur ALF (RPG 2020)



Zoom sur la RC



Production ALF :

- ✓ 10,80 ha de maraîchage
- ✓ 0,52 ha petits fruits rouges
- ✓ 2,41 ha verger
- ✓ 0,01 ha raisin de table

Note : surfaces issues de la PAC, tous les producteurs ne déclarent pas leurs surfaces

Recommandation des apports par repas / jour GEMRCN, 2015

*considérant les données à un instant t, et que toute la production est consommée sur le territoire (absence de données sur les flux)

Une production qui *a priori**, avec le régime actuel de consommation :

- Ne couvre pas les besoins de tout le territoire ALF : 7% des besoins couverts en légumes, et 4% en fruits (*outils PARCEL* : 6% des besoins couverts en légumes et 8% en fruits)
- En respectant les proportions Restauration Collective / ALF (la RC représente 16% de la consommation totale ALF en fruits et légumes), couvre 1,2% des besoins de la Restauration Collective en légumes, et 0,7% en fruits.
- Si toute la production était destinée à la RC, elle couvrirait 44% des besoins en légumes et 26% en fruits (*outils PARCEL* : 38% des besoins couverts en légumes et 13% en fruits)

(Source : PARCEL 2022)

- La faible quantité produite **reste en local** : Vente Directe (marché, AMAP), épicerie locale & magasin de proximité
- Très peu de transformation, majorité **de vente en frais** (sauf pour les petits fruits rouges, forte valeur ajoutée en sirop, confiture, ...)
- Fort dynamisme pour le **bio** (*pour les petits structures diversifiées*)

D'après les modélisations de l'outil PARCEL, pour couvrir les différents besoins en fruits et légumes, avec une projection de 20% de produits bio, une consommation 100% locale et une diminution de -25% de la consommation en produits animaux, il manquerait *à priori* :

▪ Besoins pour tout ALF :

- 159 ha surfaces en vergers
- 161 ha de surfaces maraichères

▪ Besoins pour la Restauration Collective :

- 13 ha surfaces en vergers
- 17 ha de surfaces maraichères



*Ces surfaces sont à entendre comme des **ordres de grandeur** et non des surfaces précises à atteindre*

→ Rajouter à minima 30 à 50% de surface supplémentaire pour compter les surfaces non cultivées (surfaces PARCEL = surfaces cultivées)

→ Il manquerait alors :

Surfaces nécessaires	Besoins pour tout ALF	Besoins pour la RC
En vergers	228 ha	24 ha
Maraichères	231 ha	28 ha

F&L : Dynamiques et enjeux

(Source : Enquêtes acteurs clés 2022, fiche filière Légumes 2020)

Caractéristiques	Enjeux
Légumes Maraîchage diversifié : Installation ++ de jeunes / néo-ruraux sur petites surfaces, souvent en AB, Vente en circuits courts / vente directe Maraîchage spécialisé : Diversification avec atelier secondaire en plein champ, Vente à des professionnels Dynamique +++ pour légumes locaux Grandes fermes AB sur Clermont, plus petites sur ALF	Adéquation offre et demande : demande trop faible des petites cantines (parfois livraisons possibles / intéressantes financièrement à partir d'un certain montant de commande), OU demande trop importante pour une seule exploitation → regrouper les commandes ? Climat ALF : limitation des légumes produits, pas de production tardive → expérimentations, transfert de savoir → complémentarité à trouver entre les territoires d'Auvergne ; réchauffement → possibilité d'irrigation ? Manque de technicien et de références pour accompagner le développement de cette filière Accès au foncier agricole pour installation Gestion individuelle complexe, qui nécessite une gamme diversifiée, sur toute la saison pour le ½ gros : contraintes de temps et logistique Logistique : stockage compliqué / coûteux, points de livraison Zone rurale, beaucoup de personnes ont déjà leurs jardins
Fruits Essor des installations en petits fruits en AB en vente directe Qq producteurs de pommes en atelier secondaire	Retour sur investissement long (>5 ans après la plantation) Contraintes d'une production pérenne avec aléas climatiques forts Réfléchir à la place de l'arbre dans la parcelle, complémentarité avec l'élevage

*Enjeux communs :
manque de lien
entre producteurs et
Resto Co,
adaptation au
changement
climatique,
méconnaissance de
l'outil AGRIOLOCAL*

OPPORTUNITES

- Engouement pour les produits locaux, AB
- Loi EGALIM en restauration collective : 50% de produits de qualité dont 20% de bio d'ici 2022
- Marché non saturé auprès de la Restauration Collective : demande pour les fruits et légumes et des produits transformés
- Existence de guides et référencement des structures en circuits courts et/ou fournissant la restauration Hors Domicile (mais à mieux valoriser pour faire connaître)
- Des aides et des structures d'accompagnement présentes sur le territoire pour appuyer les projets (logistique, transformation, ...)
- Structuration de la filière (Auvabio, 63 Saveurs)
- Complémentarités des productions entre les territoires



2 Focus sur les filières

Filière EPICERIE



EPICERIE : Consommation ALF vs. Production

2 TERRITOIRE ALF

2.2 Filière épicerie

(Source : Enquêtes acteurs clés 2022, fiche filière Grandes cultures 2020)

PAIN / FARINE

Sans informations précises obtenues sur le territoire ALF, de nombreux éléments sont extraits de la synthèse réalisée pour le PAT Grand Clermont

- Céréales :
 - Pas de céréaliers « purs » = EA en polyculture-élevage → production sur ALF destinée en grande majorité à **l'alimentation animale**, vente (à la marge) se fait en local
 - Principales coopératives approvisionnées sur le territoire du PAT : Limagrain, BioAgri, Axereal
- Transformation :
 - Présence de minoteries artisanales sur le territoire du PAT, développement fort de projets paysans boulangers, notamment sur le territoire du PNR Livradois Forez → Valorisation : 100% VD (pain, farine, pâtes)

Offre à priori DEFICITAIRE

Marché non saturé, notamment forte demande pour le pain (mais quels besoins pour la Restauration Collective ?)
Les freins semblent peser plus sur les outils de minoteries que sur les surfaces céréalieres

LEGUMINEUSES / LENTILLES

- Sur le département :
 - Quelques producteurs en légumes secs (haricot, pois chiche, lentille), beaucoup en vente directe
 - Tentatives sur les protéagineux → Projet « **Pepite Leg Sec** » : porté par les Chambres d'Agriculture AURA pour acquérir des références technico-économiques locales sur la conduite des légumes secs, mieux comprendre les difficultés rencontrées par les agriculteurs et pouvoir les conseiller au mieux (variétés, pratiques, ...) = expérimentations et suivi de réseau
 - Limagrain : test pour construire un atelier de transfo sur les productions à base de protéines végétales
- A proximité (d'après état des lieux pour le PAT Loire Forez Agglo, SCE 2021) : Filière **lentille verte du forez (depuis 2019)**, expérimentation de production de **légumineuses** (quinoa, pois chiche) en cours par EUREA sur 3 départements (Allier, Loire, Haute-Loire), **AOP Lentille verte du Puy, Lentilles de St Flour (AOP en cours)**

Offre à priori DEFICITAIRE

Marché non saturé, débouché potentiel pour la Restauration Collective (loi EGalim, plats végétariens)
Outils de stockage / de tri nécessaires pour le développement de ses filières

EPICERIE: Analyse AFOM

(Source : Fiche filière du PAT Grand-Clermont et PNR Livradois Forez 2020, enquêtes 2022)

FAIBLESSES

- Offre déficitaire en farine et en légumineuses
- Faibles surfaces en céréales (10% de la SAU de ALF)
- Production céréalière majoritairement destinée à l'alim. animale
- Difficulté pour transformer à la ferme : investissements importants dans des équipements (tri, stockage, transformation), temps de travail pour la transformation et commercialisation, savoir-faire
- Difficulté d'avoir une qualité de tri (qualité alimentaire) et des volumes répondant à la demande de la Restauration Collective et de la grande distribution
- Ancienneté des moulins présents sur le territoire du PAT
- Majorité des producteurs en filière longue, dont les produits sont valorisés à l'échelle nationale, voire internationale

OPPORTUNITES

- Forte demande en légumineuses, notamment en AB avec la loi EGalim (plats végétariens)
- Marchés non saturés, accroissement de la demande en produits transformés à base de céréales locaux et bio locaux
- Intérêt de la Restauration Collective pour la farine locale/labellisée pour des produits de consommation courante (pâtisserie + pain)
- Produits d'épicerie AB assez facilement « introductibles » en Restauration Collective
- Expérimentation en cours de cultures de légumineuses autres que lentilles sur le territoire et à proximité dans la Région
- Un accroissement de la production locale de légumineuses, soutenue par les opérateurs des filières courtes et longues.



2 Focus sur les filières

Filière ŒUF & VOLAILLE



ŒUF & VOLAILLE : Consommation ALF vs. Production

2 TERRITOIRE ALF

2.2 Filière œuf & volaille

Consommation moyenne d'œufs et de volailles sur ALF

TOUT ALF	Production estimée	Consommation estimée
🥚 (unités)	0,88 millions	5,98 millions (15% des besoins estimés couverts)
🍗 (t)	671	678 (99% des besoins estimés couverts)

Estimation du maximum du potentiel de consommation en Restauration Collective

Resto Co sur ALF	Production estimée	Consommation estimée
🥚 (unités)	0,88 millions	3,61 millions (60% de la consommation totale ALF estimée)
🍗 (t)	671	128 (19% de la consommation totale ALF estimée)

Sur ALF :

- Dynamique d'installation via des ateliers de diversification, notamment en œufs avec vente directe
- Source d'approvisionnement qui reste néanmoins faible, malgré une forte demande

Tendances nationales d'approvisionnement : (source étude SCE 2021 via enquête ITAVI)

- Viande : 40% d'appro pour la consommation totale de volaille viande est importée, presque 100% de la consommation en Restauration Hors Domicile (beaucoup de produits polonais, ukrainiens et brésiliens). Au sein de la **Région AURA**, il existe des zones de production importantes, comme dans l'Ain par exemple avec la **volaille de Bresse** (AOP) et l'IGP/Label Rouge **Volailles d'Auvergne**
- Œuf : production excédentaire estimée à 104% des besoins sur le territoire français.

ŒUF : offre à priori largement insuffisante pour les habitants d'ALF

VIANDE : offre à priori suffisante pour tout ALF, et une partie des besoins en Restauration Collective couverts (couverture estimée de 9% des besoins en œufs et 19% des besoins en poulet)

ŒUF & VOLAILLE : Dynamiques et enjeux

2 TERRITOIRE ALF

2.2 Filière œuf & volaille

(Source : Enquêtes acteurs clés 2022, étude SCE 2021)

Caractéristiques

Enjeux

Œufs

Majorité de petits élevages, peu d'ateliers de grande taille

Atelier secondaire en intégration jusque dans les années 2000, puis aujourd'hui surtout production de plein air avec vente directe, en atelier secondaire

Fort dynamisme en AB

Centre d'emballage obligatoire à partir de 250 poules pondeuses (coûteux), changement d'échelle difficile à mettre en place

Intérêt de la Restauration Collective pour écouler de grandes quantités mais difficulté du produit brut : en Restauration Collective utilisation jaunes et blancs séparés ? comment faire des œufs entiers ?

Faible valorisation

Volailles

Sedivol : acteur majeur de la filière, qui fait également de la transformation, abattoir à Isserteaux (63)

Peu d'atelier sur ALF (plutôt dans l'Allier), même typologie que pour les œufs

Label Rouge sur le territoire, volailles fermières d'Auvergne (128 éleveurs dans le 63 sur les 370 producteurs)

Gestion technique et sanitaire stricte

Pas d'abattoir de volailles sur ALF (2 dans le Puy de Dôme à Combronde et Isserteaux, 2 dans l'Allier à St Germain des Fosses et Escurolles)



OPPORTUNITES

- Œufs et volailles, des produits fortement consommés en Restauration Collective
- Label de qualité sur la volaille, adapté à la loi EGAlim
- RC comme exutoire de la production de la viande (vente des cuisses)

2 Focus sur les filières

Synthèse



Synthèse filières

Enjeux communs à toutes les filières :

- **Méconnaissance** des acteurs (producteurs et cuisiniers / structures publiques / restaurants) → **besoins importants d'informations et d'accompagnement**
- **Valorisation** en Restauration Collective : produits plus rentables en vente directe aux particuliers (Restauration Collective = marché non rassurant ?)
- **Logistique** : ateliers de transformation, de stockage, de conditionnement, livraison, dernier km, délais d'approvisionnement → éléments complexes / coûteux / chronophages
- **Marché public / appels d'offres** :
 - Ouverture à la concurrence : problématique pour les exploitants qui n'iront pas en individuel
 - Gestion difficile des volumes : montant minimum pour passer commandes parfois, non adapté pour certaines structures (faible nombre de couverts / jour)
 → développer la mutualisation des commandes, mettre en place du gré à gré ?
- **Planification & engagement** : nécessité de garantir, contractualiser (volumes, prix) pour sécuriser les exploitants et leur permettre d'anticiper les besoins, organiser leurs plantations (= vendre avant de produire)
- **Changement climatique** : nécessité de prendre en compte les capacités de production à venir en fonction de la disponibilité des ressources et des évolutions de pratiques

- La loi EGalim pour motiver
- Les élus pour porter et soutenir les projets



Ne pas oublier les filières longues pour autant (qui permettent pour beaucoup de vivre et d'écouler les productions)

RAPPEL DU SOMMAIRE

1. Caractéristiques générales du territoire d'Ambert Livradois Forez
2. Focus sur les filières agricoles
3. Focus sur la restauration collective

Caractéristiques principales

Présentation des restaurants collectifs engagés dans le projet « A table ! Mangeons bien, jetons moins ! »

- **31 établissements sur le territoire d'ALF dont 14 déjà enquêtés**
- **Type d'établissements** : Restaurants scolaires (maternelle, primaire, collège), ALSH (accueil de loisirs sans hébergement) et EHPAD
- **Profil des convives** : enfants de 2 ans ½ à 10 ans, adolescents, adultes et personnes âgées
- **Nombre de repas par jour** : Entre 12 et 210 repas / jour - Médiane : 50 repas / jour
- **Gestion du site de restauration** : 70 % en gestion directe – 30 % en gestion concédée (au restaurant de la commune, à un EHPAD, à un hôpital ou à une société de restauration)
- **1 à 2 personnes / restaurants collectifs impliquées dans la cuisine** (élaboration des menus, commande, préparation des repas)
- **Coût matières premières** : 2,90 € TTC / repas
Min : 1,5 € TTC / repas
Max : 6,1 € TTC / repas

Approvisionnement des restaurants collectifs

Comment ces restaurants collectifs s'approvisionnent-ils ?

- La majorité des restaurants collectifs peuvent passer leurs marchés sans publicité, ni mise en concurrence
- Ils ont plus de facilité à s'approvisionner en produits locaux (30 km) pour :
 - La viande bovine, ovine et porcine : en direct producteurs ou via la boucherie de la commune
 - Le fromage ou autres produits laitiers (yaourts, fromages blancs, glaces) : en direct producteurs / laiterie ou via Auvergne Bio Distribution
- Tous achètent du pain à la boulangerie de leur commune (certains connaissent l'origine locale de la farine)
- Les fruits et les légumes, les œufs et l'épicerie sont majoritairement achetés auprès de grossistes et via Auvergne Bio Distribution pour les produits bio

Approvisionnement des restaurants collectifs & loi EGAlim

2 TERRITOIRE ALF

2.3 Focus Restauration Collective

Comment ces restaurants collectifs s'approvisionnent-ils en produits bio et durables selon EGAlim ?

➤ Approvisionnement en produits bio :



45 % des restaurants collectifs ne connaissent pas encore le pourcentage de produits bio

Pourcentage d'approvisionnement en produits bio pour les restaurants connaissant cette donnée = part du budget alimentaire alloué à ces produit (valeur d'achat)

Moyenne : 27 %

Min : 0 %

Max : 67 %

➤ Approvisionnement en produits durables selon EGAlim :



72 % des restaurants collectifs ne connaissent pas encore le pourcentage de produits durables selon EGAlim

Pourcentage d'approvisionnement en produits durables selon EGAlim pour les restaurants connaissant cette donnée = part du budget alimentaire alloué à ces produit (valeur d'achat)

Moyenne : 16 %

Min : 4 %

Max : 34 %

Freins et leviers pour des approvisionnements locaux

Difficultés rencontrées pour des approvisionnements locaux



- Multitude de fournisseurs difficile à gérer
- Manque de connaissance des produits disponibles localement (et des producteurs)
- Crainte sur le prix
- Crainte sur les quantités disponibles
- Crainte sur la qualité des légumes (formes, couleurs, taille)
- Logistique des livraisons : besoin d'être livrés sur place pour la majorité d'entre eux

Réussites pour des approvisionnements locaux



- Sensibilité des élus et des cuisiniers pour les produits locaux et de qualité
- Connaissance des producteurs et des produits
- Soutien des élus (recherche de fournisseurs, coût matière d'un repas)
- Matériel adapté pour laver, éplucher et couper des légumes
- Commande via Auvergne Bio Distribution
- Planification des commandes avec les producteurs et arrangement pour récupérer les produits (livraison sur site, livraison sur autre point d'achat)
- Des cuisiniers et cuisinières qui aiment cuisiner

RAPPEL DU SOMMAIRE

1. INTRODUCTION

2. PRESENTATION DU TERRITOIRE DE ALF

2.1. Caractéristiques générales

2.2. Focus sur les filières agricoles

2.3 Synthèse

3. CONCLUSION ET PERSPECTIVES AVEC LA RC

4. TEMPS D'ECHANGES – DEFINITION DES ATELIERS / THEMATIQUES

GLOSSAIRE

AB	Agriculture Biologique	GMS	Grandes et Moyennes Surfaces
ALF	Ambert Livradois Forez	IAA	Industrie Agro-Alimentaire
ARDAB	Association Rhône-Loire pour le Développement de l'Agriculture Biologique	OTEX	Orientation Technico-économique des EXploitations agricoles
CA63	Chambre d'Agriculture Puy de Dôme	PPAM	Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales
CD63	Conseil Départemental Puy de Dôme	PP	Prairies Permanentes (> 5 ans)
DDT63	Direction Départementale des Territoires Puy de Dôme	PT	Prairies Temporaires (< 5 ans)
EA	Exploitation Agricole	RHD	Restauration Hors Domicile
GAEC	Groupeement Agricole d'Exploitation en Commun	RC	Restauration Collective = Resto Co
GASC	Grossiste A Service Complet	SAU	Surface Agricole Utile
GEMRCN	Groupeement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition	UGB	Unité Gros Bovin
		VD	Vente Directe

À TABLE !

Mangeons bien, jetons moins