



AMBERT
LIVRADOIS
FOREZ

Commission Agriculture

Le 27 janvier 2023

Présentation & compte-rendu

Présent(e)s :

- DAUPHIN François / ALF
- GOY Dominique / ALF
- ISARD Brigitte / Ambert
- BATISSE Serge / Ambert
- FONTBONNE Anne-Marie / Cunlhat
- GACHON Fabienne / La Chapelle Agnon
- VERNET Thierry / Champetières
- FORCE Jacques / Arlanc
- PORTENEUVE Fabien / Viverols
- CHAUVE Robert / Viverols
- LABOURE M-Laure /ALF

Excusé(e)s :

- CHARLET Alain / St Romain
- FAURE Alain / La Chaulme
- RIGOTTI Sylvie / Cunlhat
- CHARFOULET J-Luc / Auzelles
- DURET Muriel / Marsac en L

ORDRE DU JOUR :

1. Dossier Abattoir
2. Projet « A table! Mangeons bien, jetons moins »
3. Questions diverses

1. Retour sur 2022

- Fermeture suite au départ du directeur : 7 mois à partir du 7/3
- Pendant la période de fermeture :

Travaux : (env. 60 000€ - DETR/DSIL à 80% obtenus par la mairie en 2020)

- Réfection des portes des CF
- Maintenance froid, air comprimé, matadors etc.
- Installation d'une station de désinfection des véhicules

Formations des agents :

- RPA
- HACCP pour le référent qualité
- Pratiques d'hygiène, affutage...

- Arrivée d'Hamid HAMANI le 19 /09 et reprise de l'abattage le 10 octobre (2 chaînes/4)
- Reprise abattage veaux le 21 novembre

1. Retour sur 2022

➤ Evolution des tarifs en décembre :

- Suite à la phase de fermeture et phase aux augmentations des coûts de l'énergie et des fournitures
- Prix bas par rapport aux abattoirs voisins (Charlieu, Yssingeaux et Brioude)
- + 20% des tarifs d'abattage (hors taxe usage et taxe obligatoires)
- De nouvelles prestations facturées
- Validés en Conseil communautaire du 3 novembre

1. Retour sur 2022

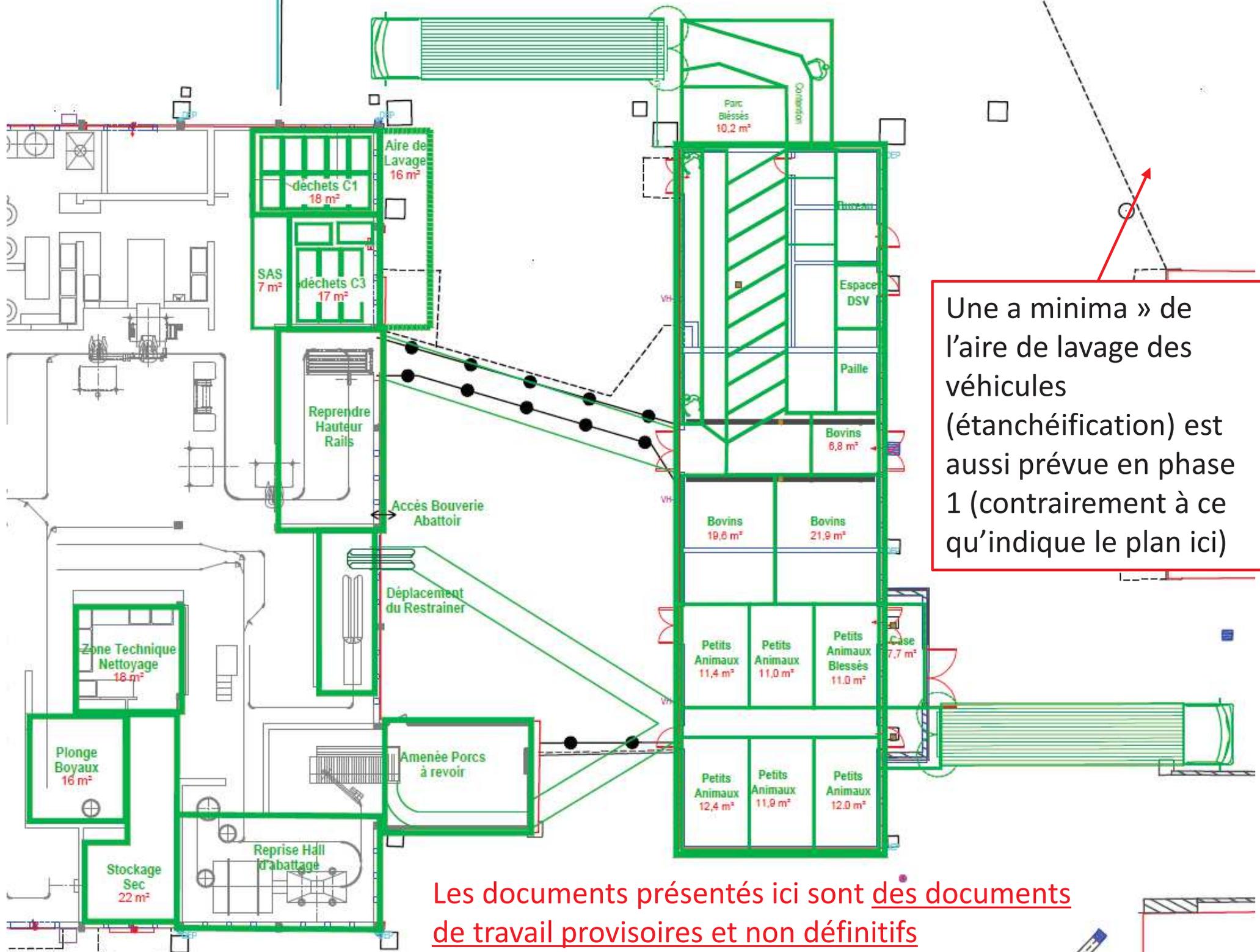
- Panne de la CF de ressuage les 5-6 novembre
 - Décision prise de détruire les carcasses
 - Près de 5t appartenant à une dizaine d'usagers
 - Perte pour les clients : env 57 000 €
 - Perte d'exploitation pour l'abattoir : env 7 500 €
 - Coup dur : mauvaise image de l'abattoir ...
 - Installation d'un système d'enregistrement des températures/alarmes automatiques pour 2023

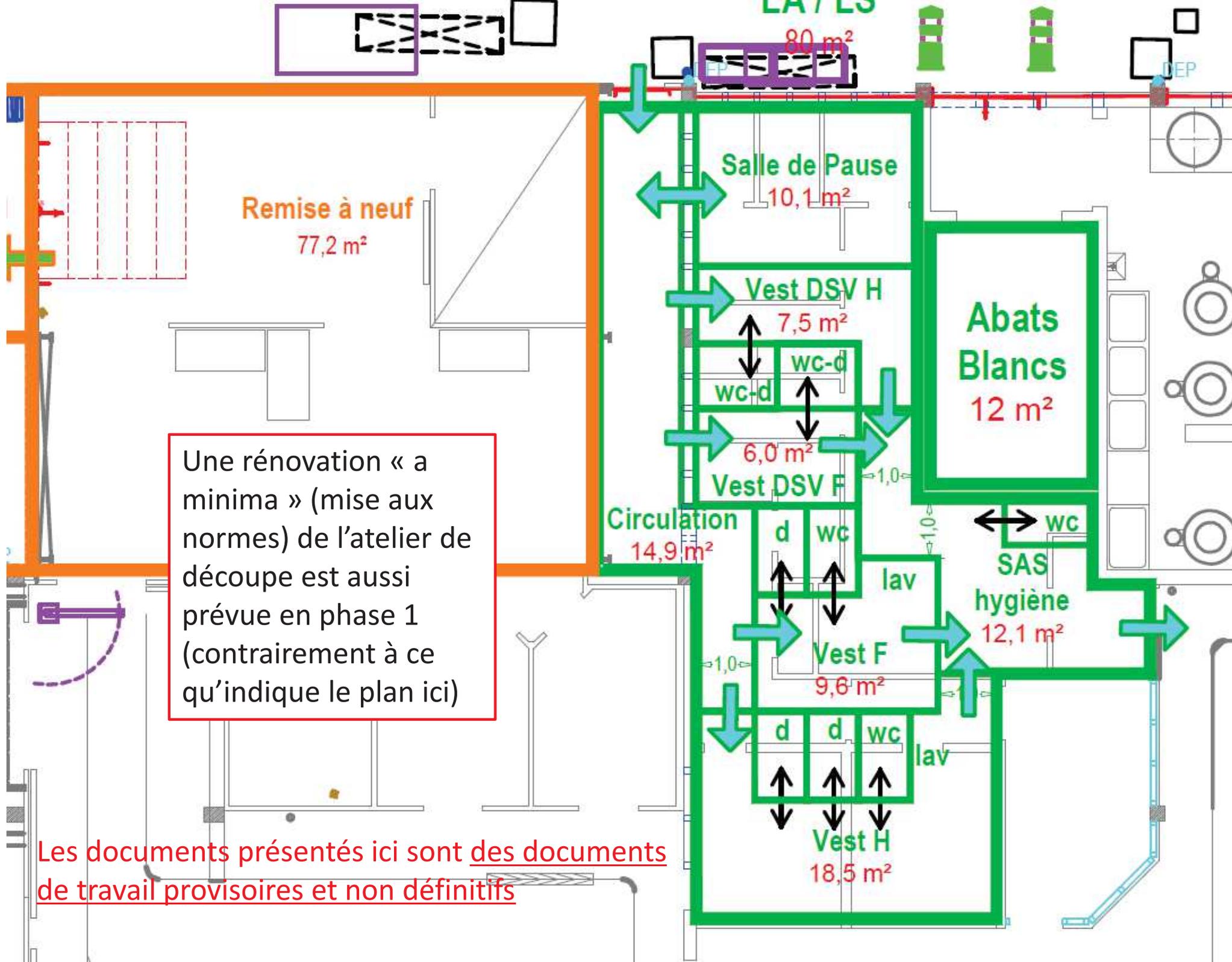
1. Retour sur 2022

- Contrôle de la Cours régionale des Comptes (3 salves de questions + entretien sur place sur 2 jours)
- Travail sur la définition d'un programme de travaux de mise aux normes : recrutement AMO (mai 22) puis MOe (octobre 22)

2. Programme de travaux

- Suite à l'étude de l'AMO : prévision de 2 phases :
 - 1) *Mise au normes et urgences (bouverie, couloirs d'amenée, chaine porcs)*
 - 2) *Phase de développement /amélioration de l'outil*
- Objectif : vision globale du site/bâtiment et éviter le "coups par coups"
- Recrutement Maitre d'œuvre pour la Phase 1 : Agro-Process / spécialiste des procédés agro-alimentaires
- Coût : 71 500 €





➤ Plan de financement prévisionnel V1 :

Dépenses HT		Recettes		
Bouverie	203 900 €	DETR	150 000 €	15,9%
Réaménagement intérieur abattoir	76 000 €	DSIL	344 016 €	36,4%
Vestiaires	101 300 €	Fonds vert	262 160 €	27,7%
Production eau chaude	8 000 €			
Divers & imprévus	38 920 €	Total aides publiques	756 176 €	80,0%
Matériels	65 400 €			
Total travaux phase 1	493 520 €	Autofinancement 20%	189 044 €	20,0%
Options		Autres : CEE	non connus à ce jour	
Mise aux normes atelier découpe	52 500 €			
Froid	290 000 €			
Total Phase 1 + 2 options (froid + atelier de découpe mis aux normes)	836 020 €			
MOE	61 500 €			
Etudes complémentaires	10 000 €			
Ingénierie « froid »	37 700 €			
Total MOE/ingénierie	109 200 €			
Total Opération	945 220 €	Total Financements	945 220 €	100,0%

- *Le plan de financement présenté ici évoluera en fonction des échanges/sollicitations des différents financeurs. Il sera soumis au vote du Conseil communautaire le 2 février et permettra de déposer un dossier de demande de DETR/DSIL.*
- *Ce PF comprend une ligne « Froid » importante qui correspond à une proposition du Maître d'œuvre de travailler sur la reprise des systèmes de production de froid. Aujourd'hui, les CF ont des moteurs indépendants obsolètes et certains utilisent des fluides aujourd'hui interdits. Le projet est d'installer des équipements plus performants/sobres et permettant de récupérer l'énergie issue de la production de froid pour chauffer l'eau chaude sanitaire. Face au contexte de forte augmentation des coûts de l'énergie, cette dépense devrait rapidement porter ses fruits en terme d'économie de fonctionnement. Cette option est intégrée au présent plan de financement afin de pouvoir profiter de l'opportunité du financement du Fonds vert (fonds d'Etat) mis en place dernièrement et à destination des projets d'économie d'énergie notamment.*
- *Concernant la production de froid et plus généralement la production d'énergie renouvelable, une étude d'opportunité sera réalisée en amont. Celle ci devrait pouvoir être financée via le programme « Chaleur en Livradois-Forez ».*

- Demande de subventions :
 - Validation du plan de financement prévisionnel en Conseil Co du 2 février
 - Sollicitation DETR/DSIL/Fonds vert
 - Réunion des « financeurs » (CD63/CR) en Sous-Préfecture prochainement

- Situation de trésorerie délicate :
 - En attente de versement de subvention (Etat +LEADER)
 - Recettes faibles (7 mois sans recettes/manque un tiers des volumes sans les porcs / mois de janvier/février calmes...)
 - Proposition de verser une avance remboursable de 300 000€ de la CC au prochain Conseil

ORDRE DU JOUR :

1. Dossier Abattoir
2. Projet « A table! Mangeons bien, jetons moins »
3. Questions diverses

À TABLE !

Mangeons bien, jetons moins

Accompagner
l'amélioration des
pratiques dans les
établissements
=> *Bio 63*

Sensibiliser les convives à
une alimentation saine et
durable
=> *Les pas de Gaspard*

Développer et
diversifier la
production agricole
pour la restauration
collective
=> *SCE*

3 volets
d'actions

Volet 1 : Accompagner l'amélioration des pratiques dans les établissements

➤ Bilan 2022 :

- 16 Diagnostics réalisés (/30) + 8 restitutions
- 1 rencontre-inter établissement : 25/10 (Site Anna Rodier)
- 2 demi-journées de formation :
 - 19/10/22 : Pratiques alimentaires durables (cantine de Job)
 - 30/11/22 : Utilisation de produits bruts (Site Anna Rodier)

Volet 1 : Accompagner l'amélioration des pratiques dans les établissements

➤ Programme 2023 :

- Poursuite diagnostics & suivis individuels des établissements
- Temps collectifs :
 - Formations Cuisine végétarienne (8/2), Lutte contre le gaspillage alimentaire (avril)
 - visite d'une ferme
 - Rencontres-Salon producteurs / acheteurs de la RC
 - ...

Etablissements suivis :

AMBERT St Joseph	Ecole primaire
BROUSSE	Ecole primaire (en RPI avec Sugères et Saint Jean des O)
CHAUMONT LE BOURG/ GRANDRIF/ ST JUST	Ecoles en RPI : <i>en attente d'accord?</i>
CONDAT LES MONTBOISSIER	Ecoles en RPI (Echandelys)
DOMAIZE	Ecole primaire
DORANGES/ST ALYRE	Ecoles en RPI (St Alyre)
DORE L'EGLISE	Ecole primaire
ECHANDELYS	Ecole en RPI (Condat)
EGLISOLLES	Ecole en RPI (Saillant -Viverols)
FOURNOLS	Ecole en RPI (St Germain l'H)
JOB	Ecole primaire Etienne COSTE
LA CHAPELLE AGNON	Ecole primaire
MARAT	Ecole primaire
MARSAC EN LIVRADOIS	Ecole primaire : <i>en attente d'accord ?</i>
OLLIERGUES	Ecole maternelle
SAILLANT	Ecole en RPI (Viverols-Eglisolles)
SAINT ALYRE D'ARLANC	Ecole en RPI
SAINT JUST	Ecole en RPI (Chaumont le bourg)
SAUVESSANGES	Ecole primaire privée
VERTOLAYE	Ecole primaire
VIVEROLS	Ecole en RPI (Eglisolles/Saillant)
EGLISOLLES	ALSH
AMBERT, ARLANC, CUNLHAT, MARAT, SAINT GERMAIN l'H	ALSH (Gouters)
VIVEROLS	EHPAD Pierre Herbecq
AMBERT	Lycée Blaise Pascal
CUNLHAT	EHPAD Mille Sourires
SAINT GERMAIN L'HERM	EHPAD Roux de Berny
AMBERT	ESAT Le Val Dore
AMBERT	Centre Hospitalier (Hôpital/EHPAD Pré Bayle/EHPAD Vimal Chabrier/Portage à domicile)
ARLANC	EHPAD d'Arlanc

Volet 2 : Sensibilisation des convives

- 1 cycles d'animations de 4 demi-journées pour les écoles (15 classes)
- 1 journée de « valorisation » : journée de regroupement commune à toutes les classes (juin 2023)
- 5 animations d'1 demi-journée pour les ALSH
- 5 animations d'1 demi-journées en établissements médico-sociaux



Volet 3 : Développer et diversifier la production agricole pour la RC

➤ 3 parties :

- Diagnostic du système alimentaire (fait)
- Mobilisation de collectifs d'agriculteurs (revu/en cours)
- Évaluation du potentiel agricole foncier public (en cours)

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
IGP Val de Loire

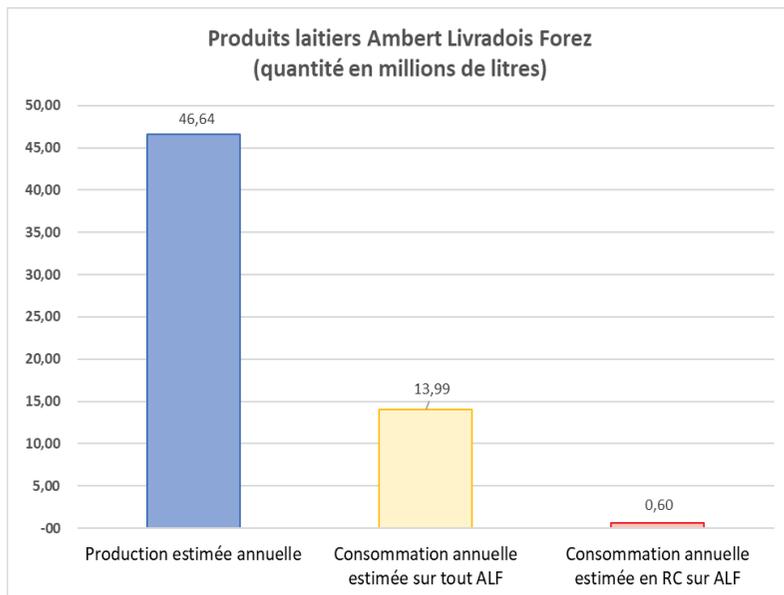
Les signes de qualité hors AB sur le territoire ALF :
21 % des exploitations sur ALF produisent sous signe de qualité hors AB en 2020 (Appellation d'Origine Protégée AOP, Indication Géographique Protégée IGP, Label rouge) → **soit 128 EA en 2020, dont 86 en AOP et 46 en Label Rouge** (source : RGA 2020)

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)

LAIT : Consommation ALF vs. Production

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)
- ✓ Une consommation estimée en Restauration Collective de :
 - ~ 423 570 l pour la fabrication de fromage
 - ~ 178 830 l pour la fabrication de yaourt
- ✓ 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

→ **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)

LAIT : Dynamiques et enjeux

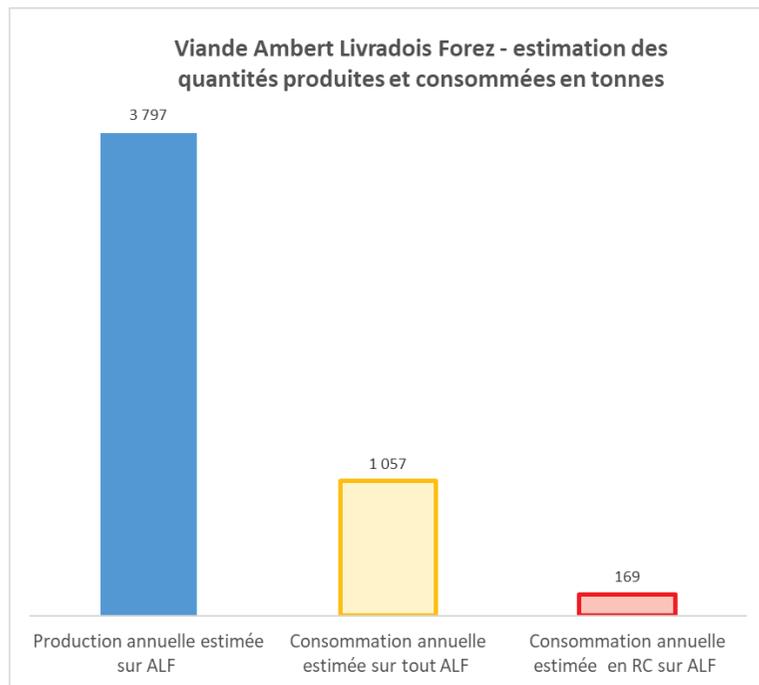
OPPORTUNITES



- 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)

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

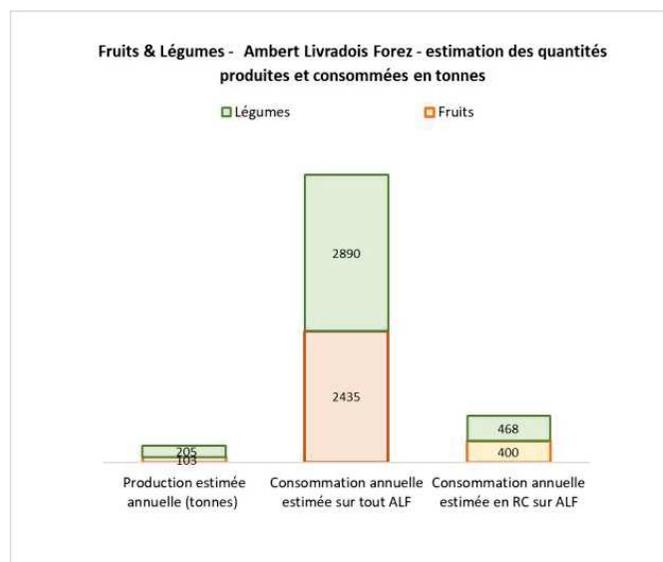
OPPORTUNITES



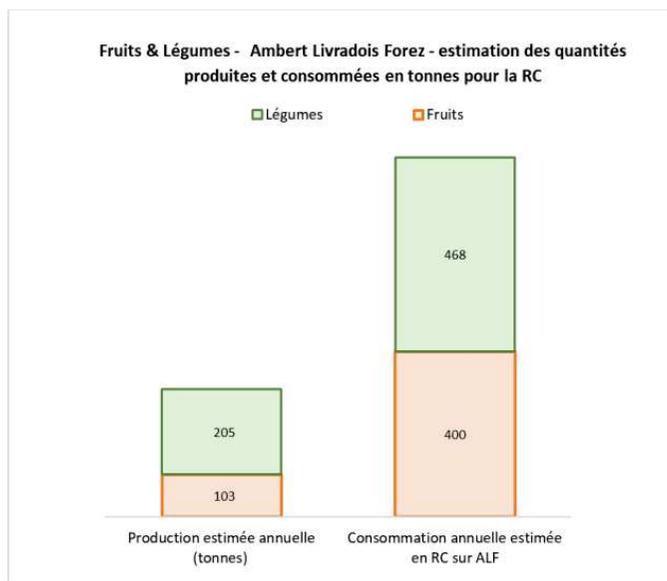
- Maintien et développement de l'abattoir d'Ambert
- Hausse de la demande des consommateurs en produits locaux et de qualité, rapprocher les produits disponibles localement des habitudes de consommation
- Loi EGALIM en Restauration Collective : 50% de produits de qualité dont 20% de bio d'ici 2022.
- Introduction de viandes de qualité en parallèle à celles de protéines végétales moins coûteuses

F&L : Consommation ALF vs. Production

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 (*outils PARCEL* : 38% des besoins couverts en légumes et 13% en fruits)

F&L : Consommation ALF vs. Production

- 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 :
 - 156 ha surfaces en vergers
 - 159 ha de surfaces maraichères
- Besoins pour la Restauration Collective :
 - 106 ha surfaces en vergers
 - **19 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)

Chiffres à faire confirmer par le Bureau d'études ?

F&L : Dynamiques et enjeux

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
- Structuration de la filière (Auvabio, 63 Saveurs)
- Complémentarités des productions avec les territoires voisins régionaux

EPICERIE : Consommation ALF vs. Production

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 céréalières

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**

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

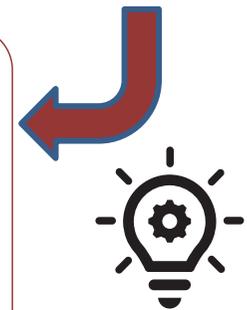
EPICERIE: Analyse

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.



ŒUF & VOLAILLE : Consommation ALF vs. Production

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 : Analyse



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)

Focus sur les filières

Synthèse



Synthèse filières

Enjeux communs à toutes les filières :

- **Méconnaissance** des acteurs (producteurs et cuisiniers) → **besoins 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
- Des 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)



➤ Mobilisation des agriculteurs :

2 réunions 5 et 6/ 12 "Produire pour la restauration collective : pourquoi pas moi ?"

=> 5 thèmes identifiés que nous allons approfondir dans les prochains mois :

" J'ai du mal à vendre mes produits aux cantines/restaurants collectifs "

- ⇒ *Complexités administratives*
- ⇒ *Outil Agrilocal*
- ⇒ *Évolution des pratiques des cuisiniers*

" Mes produits ne correspondent pas aux besoins de la restauration collectives "

- ⇒ *Quels types de produits et quantités ?*
- ⇒ *Saisonnalité des restaurants scolaires ?*

" Le transport des marchandises est un vrai sujet "

- ⇒ *Mutualisation / co-livraison ?*
- ⇒ *Plateforme ?*

" J'ai besoin de rencontrer les cuisiniers pour mieux connaître leurs contraintes "

- ⇒ *Rencontres professionnelles /salon*
- ⇒ *Annuaire*
- ⇒ *Visite de ferme*

" La présence d'un abattoir sur le territoire est essentielle "

- ⇒ *Quels sont les besoins des restaurants ?*
- ⇒ *Quels produits ?*
- ⇒ *Quel rôle de l'abattoir ?*

➤ Exemple d'actions à destination des agriculteurs :

- Visite de l'abattoir + réunion avec les cuisiniers le 21 février
- Intervention sur les cahiers des charges HVE et AB (= loi Egalim)
- Présentation de l'outil Agrilocal début avril
- Salon professionnel producteurs/établissements-cuisiniers mi juin
- Création d'un annuaire producteurs/établissements
- Session de travail sur la logistique ...

(1^{er} trimestre)

Volet 3 : Développer et diversifier la production agricole pour la RC

➤ 3 parties :

- Diagnostic du système alimentaire (fait)
- Mobilisation de collectifs d'agriculteurs (revu/en cours)
- Évaluation du potentiel agricole foncier public (en cours)

- ***Travail sur le foncier public disponible pour l'agriculture***
(cartographie des parcelles publiques en interne, partage des données aux communes, appel pour étude agronomique)

Mme Gachon informe que les cuisines de l'EHPAD et l'ESAT de Cunlhat devraient fusionner prochainement, ce qui impliqueraient la mise en place de nouvelles normes européennes concernant les approvisionnements notamment. Des précisions seront demandées par les agents de la CC en charge du projet « A table! »

➤ Mission Communication:

- affiches pour les cantines
- flyers pour les convives et familles
- Clip vidéo à venir



AMBERT LIVRADOIS FOREZ

À TABLE!

Mangeons bien, jetons moins

PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

AGRICULTURE BIOLOGIQUE CIRCUITS COURTS

GESTION DES DÉCHETS RESTAURATION COLLECTIVE

ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE SAISONNALITÉ CANTINE

GASPILLAGE ALIMENTAIRE CUISINE MAISON

AMBERT LIVRADOIS FOREZ

AMBERT LIVRADOIS FOREZ

À TABLE!

CONSOMMONS DES PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ !

QUELLE AGRICULTURE LOCALE SUR AMBERT LIVRADOIS FOREZ ?

- ✓ Ambert Livradois Forez est un territoire majoritairement forestier.
- ✓ L'espace dédié à l'agriculture représente 1% du territoire.
- ✓ Les activités agricoles sur le territoire :

Céréales, Mel, Fruits & légumes, Élevage (grande et petit)

POUR MANGER LOCAL, MANGEONS DE SAISON !
Tu ne trouveras pas de tomates en hiver ni d'andouilles en été, produites près de chez toi.

UN TERRITOIRE ET DES PRODUITS DE QUALITÉ

Un produit de qualité contribue à protéger :

- LA PLANÈTE**: Protéger la qualité de l'air, Protéger les sols, Protéger la ressource en eau, Limiter le changement climatique, Préserver la biodiversité.
- LES ANIMAUX**: Respecter le bien-être animal.
- LES FEMMES & LES HOMMES**: Protéger la santé de tous, Assurer une juste rémunération des producteurs, Développer l'économie locale.

LES LABELS SUR NOTRE TERRITOIRE

24% DES EXPLOITATIONS PRODUISENT SOUS SIGNE DE QUALITÉ (AOP, IGP, LABEL ROUGE)

Ce sont par exemple :

- Garantissent l'origine du produit ou d'une étape de fabrication, mettent en valeur le savoir-faire des producteurs et artisans, développent l'économie locale. → **FOURME D'AMBERT EN AOP**
- Garantit des conditions d'élevages qui respectent le bien-être animal. → **POULETS FERMIERS D'AUVERGNE LABEL ROUGE**, **BOEUF LABEL ROUGE**
- Garantit la production des œufs, de la ressource en eau, de la biodiversité, ou bien-être animal et de la vente de tous. → **40+**

Mangeons bien, jetons moins !

AMBERT LIVRADOIS FOREZ

ORDRE DU JOUR :

1. Dossier Abattoir
2. Projet « A table! Mangeons bien, jetons moins »
3. Questions diverses

- Évolution du partenariat avec le CD 63 pour l'animation territorial agricole (nouvelle politique CD63) :

Jusqu'en fin d'année dernière une convention de partenariat liait la CC et le CD63 pour la prise en charge pour moitié d'un animateur basé à Ambert. Ses missions concernaient le foncier principalement (échanges parcellaires entre agriculteurs).

Cette convention a été dénoncée en fin d'année par le CD 63. Dorénavant, la CC n'interviendra plus financièrement. Les missions seront les mêmes mais nous n'avons pour l'heure pas de précisions sur la zone d'intervention du futur animateur (l'agrandissement de son secteur d'intervention impliquerait une baisse du service rendu pour notre territoire ?) A ce jour, le poste est vacant, un recrutement est en cours.

- Question des compensations en discussion avec la DDT :

Jusqu'alors, il n'était pas demandé de compensation pour le défrichement réalisés en « Zones à reconquérir » des Réglementations des boisements pour les communes dont le taux de boisement est supérieur à 45% . Dernièrement, les services de la DDT souhaitent s'affranchir de cette doctrine départementale et demandent le boisement d'une surface équivalente ou le paiement d'une indemnité, pour le défrichement de ces parcelles. Cela va beaucoup compliquer les projets de remises en culture de parcelles et vient en contradiction avec la politique d'aides du CD63 (sub à la coupe/dessouchage). Des discussions sont en cours entre la DDT et le CD63 à ce sujet. Les élus de la CC interviendront dans ses échanges si besoin, car cette décision aurait de lourds impacts notre territoire.

- Visites de l'abattoir pour les élus à programmer

Prévues une 1ère fois en début d'année dernière mais annulées à cause de la fermeture de l'abattoir, des visites seront programmées et proposées aux élus dans les prochaines semaines.