



Restitution du Diagnostic de Territoire Alimentation Durable de la Communauté de communes du Plateau de la Chaise-Dieu auprès du Conseil Communautaire

Mardi 12 février 2013

Ordre du jour de la réunion

- Rappel de la démarche de Diagnostic de territoire alimentation durable
- Présentation des résultats des enquêtes auprès des divers acteurs du système alimentaire
- Présentation des pistes d'action et échanges
- Discussion sur le choix des pistes d'action et des suites à donner

Les enjeux d'une alimentation durable

- **Qu'est ce qu'une alimentation durable?**
 - Une alimentation **accessible** à tous et toutes, **saine** et équilibrée, répondant aux **besoins nutritionnels** humains.
 - Une alimentation produite par des **modèles agricoles qui préservent l'environnement**, le climat, les sols, l'eau, la biodiversité naturelle et domestique, ainsi que le bien-être des animaux d'élevage.
 - Une alimentation **sobre** en consommation d'**énergie**, en émissions de gaz à effet de serre et générant moins de déchets : circuits courts, peu de produits importés, pas de fruits et légumes de contre-saison, mode de production sobres, diminution des emballages
 - mais aussi un **système alimentaire défini**, de l'échelle locale à l'échelle internationale, **avec la participation des citoyens**

Les enjeux alimentaires s'inscrivent dans l'évolution du cadre politique général

Les orientations de politique générale à prendre en compte de l'échelle nationale à ses déclinaisons régionales :

Plan Régional pour une Agriculture Durable en Auvergne (PRAD)

<http://draaf.auvergne.agriculture.gouv.fr/VALIDATION-DU-PLAN-REGIONAL-POUR>

Schéma régional du Climat, de l'air et de l'énergie

<http://www.auvergne.developpement-durable.gouv.fr/le-schema-regional-du-climat-de-l-r588.html>

Plan National Santé Environnement décliné au niveau régional avec le Plan Stratégique de l'Agence régionale de Santé

<http://www.ars.auvergne.sante.fr/1ere-composante-le-plan-stra.151724.0.html>

Plan National Nutrition Santé

<http://www.mangerbouger.fr/bien-manger/que-veut-dire-bien-manger-127/>

Les enjeux alimentaires sont également au cœur de prospectives menées à divers niveaux

Des Rapports prospectifs sur l'avenir de nos modèles agricoles et de notre alimentation donnent à réfléchir / changements :

⇒ Voir le travail de l'INRA à l'échelle mondiale avec des propositions à 2050 avec AGRIMONDE

<http://www5.paris.inra.fr/depe/Projets/Agrimonde>

Voir le scénario AfTERRES sur l'utilisation des terres à l'horizon 2050 à l'échelle de la France, intégrant un modèle d'alimentation durable, élaboré par l'association Solagro

<http://www.solagro.org/site/393.html>

⇒ Voir le Rapport du PNUE de février 2013 (programme des Nations Unis pour l'Environnement) qui propose une diminution de la consommation de viande dans les pays industrialisés

<http://www.igbp.net/news/pressreleases/pressreleases/smarteruseofnutrientswillhelpcleanuptheplanetsayscientists.5.6b007aff13cb59eff645f.html>

Rappel de la genèse du projet

- Proposition d'ANIS étoilé, associée à l'Institut Slow Food et la FRCIVAM Auvergne, de tester une démarche pour favoriser une alimentation plus durable sur les territoires – à travers un état des lieux devant déboucher sur des pistes d'actions
- Etablissement de partenariats avec des partenaires financiers et opérationnels pour la mise en œuvre sur 4 territoires
- Réunion de Sensibilisation sur l'Alimentation Durable avec 4 communautés de communes auvergnates dont le Pays du Plateau de la Chaise-Dieu
- Réalisation du diagnostic sur La Chaise-Dieu entre février et décembre 2012 par Anis étoilé et l'Institut de Formation Slow Food selon la grille d'analyse Haute Qualité Alimentaire proposée par Slow Food

Rappel de la démarche de Diagnostic

1. Réunion de découverte du territoire avec les acteurs politiques et techniques de la C.C. et du P.N.R. en février 2012
2. Rencontres avec les acteurs du système alimentaire
3. Echanges avec les structures support des acteurs du système alimentaire
4. Compilation et Analyse des données
5. Réunion de présentation des résultats intermédiaires en octobre 2012, restitution des résultats aux élus, choix de pistes d'actions et restitution aux acteurs du système alimentaire interrogés

Utilisation d'une grille d'entretien et d'analyse : la Haute Qualité Alimentaire

Première partie :
Présentation synthétique
du système alimentaire
de la C.C. du Plateau de la Chaise-Dieu

1. Les grandes caractéristiques du territoire
2. Le système alimentaire sur la C.C. et ses acteurs :
 - Services de restauration collective
 - Restauration commerciale et Tables d'hôte -
 - Grossistes - Artisans et revendeurs - Producteurs -
 - Gestion de l'eau et des déchets
3. Animations en lien avec l'alimentation
4. Mobilisation sur l'alimentation à travers les dynamiques de territoire et les projets culturels

1.

Les grandes caractéristiques du territoire :

Un territoire d'altitude marqué
par la prégnance de la forêt,
des contrastes forts entre les saisons
et sa faible densité démographique

La forêt : une ressource à double facette :

- Source de matières premières :
 - . les bois sont très présents (70% du foncier) + source de travail (32 entreprises)
 - . les champignons, un vecteur d'identité fort, mais une économie du ramassage informelle
- Des paysages fermés
=> un manque d'attrait pour l'installation
- Des complications pour l'accès au foncier pour la production agricole

Un climat rude, un territoire d'altitude (800-1200m):

=> qui génère une **activité irrégulière** sur l'année

=> une saison touristique de séjour très courte

mais

Un potentiel d'attractivité à l'année grâce **au patrimoine bâti remarquable**

=> La Chaise Dieu, promenade du dimanche pour les habitants du Puy

=> un outil fort de promotion du territoire avec le **Festival de musique sacrée** (qui a lieu en août) et les activités culturelles qui en découlent

Dépendance ou complémentarité avec les territoires voisins?

=> Une communauté de communes très faiblement peuplée : 2223 habitants sur 11 communes dont 800 à la Chaise-Dieu, soit une moyenne pour les 10 autres communes de 140 habitants...

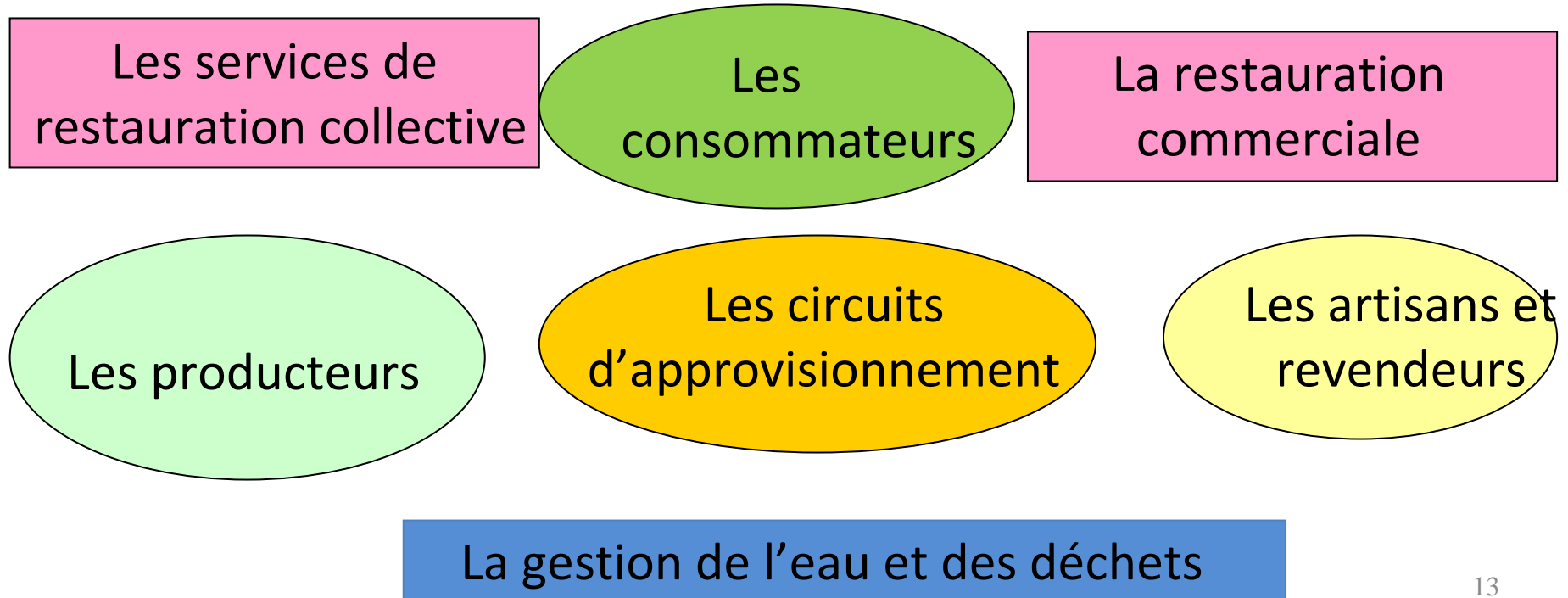
=> La demande de regroupement avec Craponne où se concentrent les terrains plats et une activité économique plus importante

=> L'association avec le Pays de Lafayette

2.

Le système alimentaire du Plateau de la Chaise-Dieu

Présentation à travers l'ensemble des activités
de la consommation à la production :



Préambule : Acteurs interrogés

Catégories d'acteurs	Nb entretien
Restaurants	13
Centres d'accueil et Chambres d'hôtes	5
Restauration collective	3 (+répétition)
Intermédiaires	8
Artisans et distributeurs	10
Agriculteurs	20
Autres (organismes, asso,...)	12
TOTAL	66

2.1. La restauration collective

- Réorganisation de la gestion du service destiné aux enfants en primaire avec transformation IME en cuisine centrale

Collège	60 repas	Période scolaire	9000
EHPAD	2x80 repas/jour (repas principaux)	Toute l'année	60000
IME	60x2 repas résidents (repas principaux)	Toute l'année	36000
	110 déjeuners écoles CD et Félines	Période scolaire	15000

soit 120 000 repas / an

- Service de portage de repas à domicile (gestion ADMR) : 1100 repas /an externalisés.(livraison par ADMR de Craponne)
+ participation ponctuelle de restaurateurs privés

2-1 Restauration collective (2)

- Impact de l'évolution de la préparation des repas en primaires
 - ⇒ Adaptation nécessaire de l'IME du fait de la montée en charge et du passage en cuisine centrale (contraintes plus fortes / agrément pour utilisation produits animaux => besoin de l'agrément européen et non plus seulement dispense)
mais utilise pomme de terre locale (éplucheuse) / 1,5 t /an
- => Baisse des effectifs au niveau du collège générant un manque à gagner important => situation budgétaire critique
- => Des structures fortement liées à leurs groupements d'achats :
 - Centrale d'achat de la société Coralys pour la gestion des achats de l'IME => complexité pour introduire du local
 - Groupement d'achats hospitalier pour l'EHPAD avec budget limité (Ami2ha, société lyonnaise)

2-1 Restauration collective (3)

- Le collège était partant pour plus de local
 - => échec de l'expérience avec les producteurs locaux
 - => mais travaille au-delà de leur groupement d'achat avec fournisseurs de viandes en demi-gros de proximité
 - => pas d'appui financier pour la mise en place de repas bio (comme dans le 63 ou le 15)
 - Arrivée d'un nouvel acteur à destination de la restauration : la plateforme d'approvisionnement en produits locaux créé en SCIC sur le Puy en nov 2012
- => *Des enjeux limités en restauration collective en terme d'approvisionnement de proximité (voir plus loin les aspects éducatifs)***

2-1 Restauration collective (fin)

Marges de manœuvre et possibilités de progression

- Liens avec des petits producteurs parfois bloqués par les textes réglementaires et agréments CE sur l'hygiène
- Des personnels motivés mais absence de maîtrise du budget alimentaire au sein des établissements
- Des besoins en formation / bio , équilibre alimentaire et pour s'adapter aux nouveaux besoins des publics et nouvelle configuration des cuisines
- Des démarches éducatives et animations à remettre en place / repas bios, repas locaux.

2.2. La restauration privée sur le territoire

Structures interrogées

	Catégorie	Lieu
Croc et Broc	Restaurant bar	Chaise Dieu légèrement excentré
La Casadei	Restaurant salon de thé	Chaise Dieu entre
La Tour Carrée	Restaurant bar Crêperie	Chaise Dieu excentré
Le Fougau	Restaurant sur réservation - Bar	Chaise Dieu excentré
L'écho et Abbaye	Restaurant / chambres d'hôtes	Chaise Dieu
La Grignotte	Restauration rapide bar sans alcool	Chaise Dieu centre
Hôtel et Terminus	Restaurant - bar	Chaise Dieu excentré
Pique-Nique Gourmand	Restaurant - bar	Chaise Dieu excentré
La Pénide (Centre équestre)	Restaurant - bar / Centre équestre / gîte d'étape + aire de camping naturelle	Chaise Dieu excentré
Auberge de la Dorette	Restaurant / chambre d'hôtes	Bonneval Bourg
Auberge de Connangles	Restaurant - bar	Connangle
Auberge De Chamborne	Restaurant bar épicerie	lieu-dit Chamborne / Félines
Le Chalet	Restaurant / Hôtel **	Sembadel gare
Restaurant "le petit Bougnat" (fermé)	Fermé	Chaise Dieu

2.2. La restauration privée sur le territoire (2

Les facteurs limitant : des structures diversifiées pour une offre relativement homogène et de qualité moyenne:

⇒ Approvisionnement privilégiant grossistes spécialisés

⇒ Valorisation des produits du territoire ponctuelle

⇒ Des recettes valorisant un patrimoine auvergnat assez stéréotypé

⇒ Accueil personnalisé des clients peu répandu

⇒ Craintes par rapport à l'hygiène, non levées par manque de formation continue

⇒ Démarches isolées des restaurateurs, et manque de cohésion entre les professionnels (notamment pour les évènements tels que le Festival)

2.2. La restauration privée sur le territoire (3)

Les points positifs :

- ⇒ Quelques restaurateurs utilisent des produits locaux de petits producteurs : légumes, faisselles, œufs notamment
- ⇒ Boucherie locale utilisée ponctuellement, appel au semi-gros sur Craponne et Le Puy
- ⇒ La majorité des chefs a une qualification de cuisinier
- ⇒ Grande capacité d'accueil de plusieurs restaurants (ex Pénide, Hôtel et Terminus, le Chalet) qui permet d'accueillir des évènements divers dont le Festival
- ⇒ Nouveaux chefs ayant la volonté de travailler en synergie avec le territoire (ex: Chambornes, Connangles)

2.2. La restauration privée sur le territoire (4)

Des leviers à (ré)activer pour faire évoluer l'offre vers le haut

=> L'offre gastronomique a disparu : le potentiel existe...

quelle mobilisation des acteurs du territoire?

=> Identifier une qualité de restauration ou d'accueil sur le territoire par un label de qualité?

=> Renforcer le cahier des charges de qualité alimentaire pour les projets d'auberges soutenus localement

=> Valorisation des auberges de pays mal comprise par les autres restaurateurs

=> Développer la plus-value des auberges de pays pour la valorisation du territoire ?

=> Manque harmonisation de la signalétique / lieux excentrés

2.2. La restauration privée sur le territoire (5)

- Les tables d'hôtes: jouer le jeu des produits locaux?

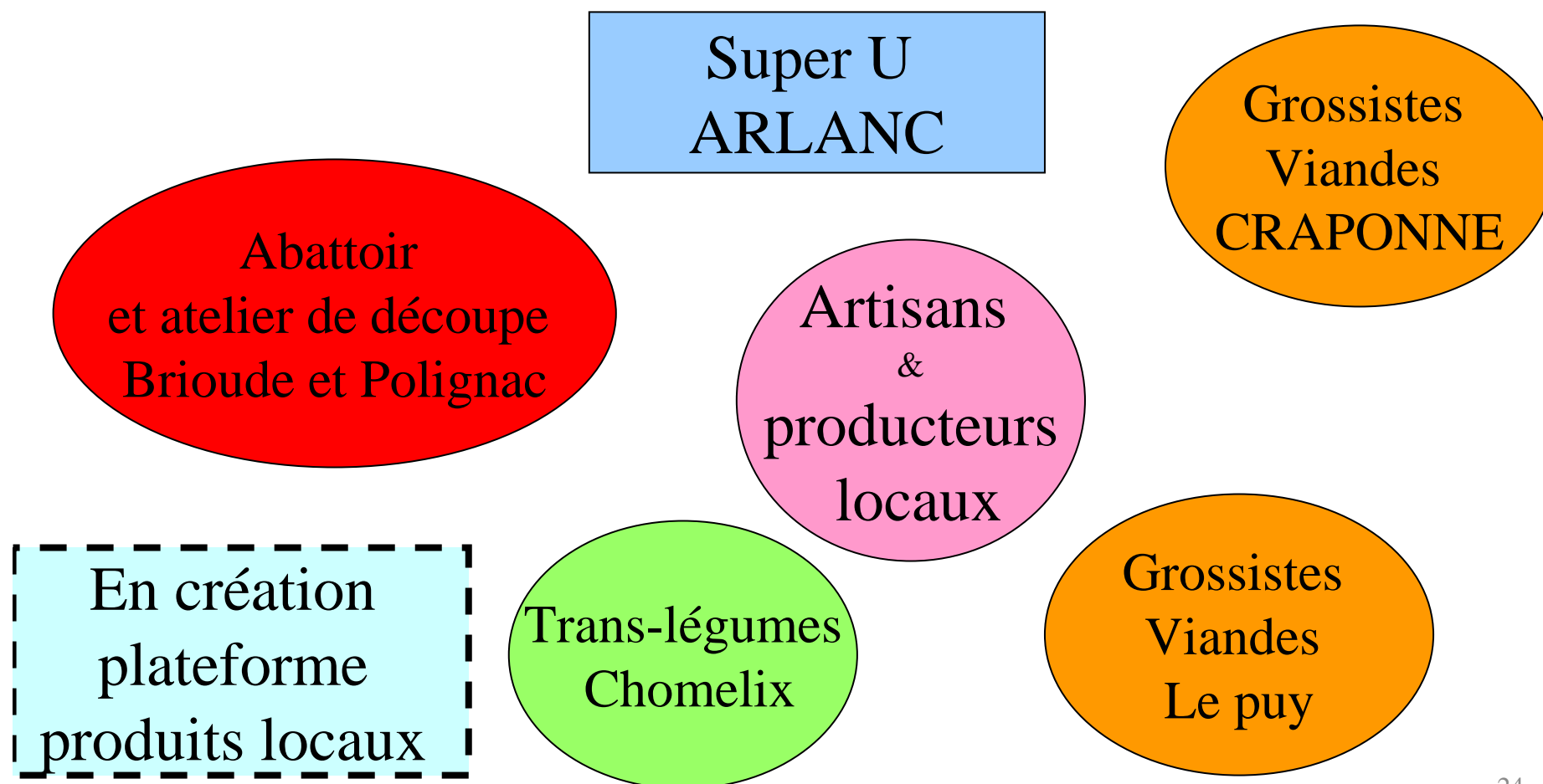
Des limites liées :

à la réglementation,

à l'irrégularité des périodes d'accueil

- Les centres de vacances: une clientèle existante pour les commerçants et artisans locaux, une clientèle possible pour des producteurs locaux

2.3. Les circuits d'approvisionnement de proximité en restauration



- ⇒ Filière viande de proximité bien développée : en boucherie, propositions en semi-gros sur Craponne ou Le Puy + 3 abattoirs proche CD
- ⇒ Un opérateur qui transforme légumes à proximité (à partir achats autres régions, essai raté sur pomme de terre locale)
- ⇒ Super U à Arlanc propose une offre de producteurs de qualité utilisée par quelques restaurateurs et les consommateurs (2% du CA)
- ⇒ Pour le reste, le recours par les restaurateurs à des grossistes traditionnels qui ont une gamme en production locale
- ⇒ En création plateforme d'approvisionnement en produits agricoles de proximité autour du Puy-en-Velay en SCIC (financement Etat / Pôle d'Excellence Rural « Circuits courts »)

2.4. Les artisans et commerçants

⇒ Offre plutôt diversifiée et complémentaire entre besoins locaux et touristiques sur le centre de la CD + complément important Super U Arlanc

Atouts : des acteurs mobilisés pour une offre de qualité

⇒ Artisans de qualité disposant d'une relève familiale (boucher-charcutier, pâtissier..)

⇒ Pâtissier renommé amenant des visites sur la Chaise-Dieu

⇒ Offre bio locale élargie mise en place par un petit groupe de consommateurs motivés avec GASE – Groupement d'Achat Solidaire et Ethique « Courts-Circuits » (voir évolution / projet café culturel)

⇒ Un transformateur de champignons avec point de vente (mais à voir proportion champignons locaux)

2.4. Les artisans et commerçants (2)

Freins / développement offre de qualité sur la CC :

⇒ Un marché hebdomadaire sur la Chaise-Dieu en perte de vitesse et mal valorisé en hiver (de plein vent)

Un débouché peu intéressant pour développer

→ la production locale

⇒ Concurrence du Super-U d'Arlanc / volume achats

⇒ Turn over pour les épiceries locales: n'incite pas à la fidélisation

⇒ Une clientèle locale modeste et une grande saisonnalité rendant difficile implantation d'une offre globale de Haute Qualité pérenne sur le territoire

⇒ Les boulangers ont une offre classique, sans lien particulier avec le territoire et de qualité très moyenne

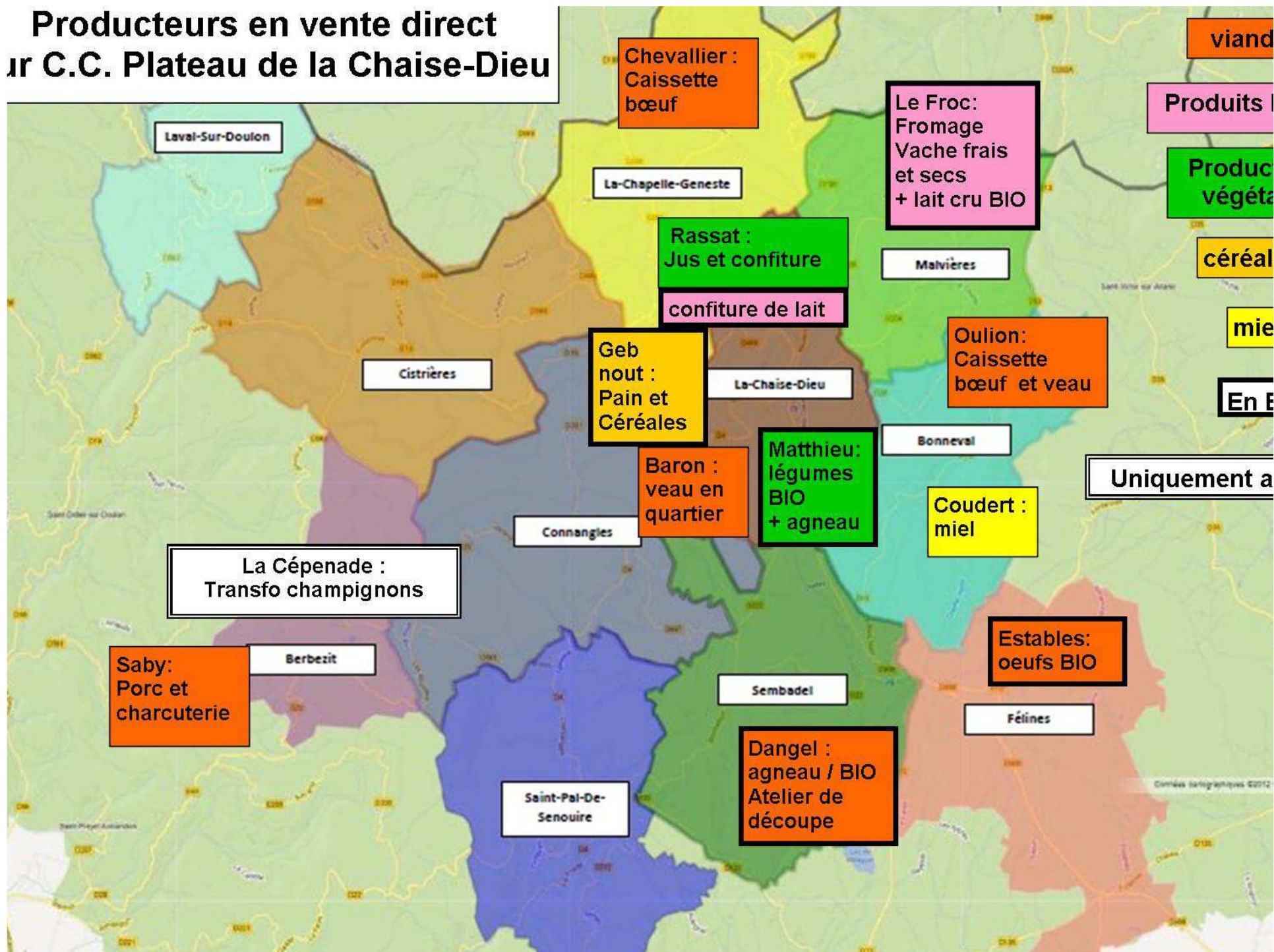
2.5. Les producteurs

- Faible nombre de producteurs agricoles en activité, majoritairement en élevage bovin lait ou viande, basé sur la valorisation de l'herbe + céréales
- Entreprises agricoles centrées sur bois et les champignons (économie informelle de la cueillette)

Une dynamique amenée par l'organisation collective :

- Travail en commun des agriculteurs à travers la CUMA (rencontre des anciens et des néo-ruraux)
- Un groupe moteur de producteurs néo-casadiens pour les circuits de proximité (arrivée suite dynamique AFIC / stock foncier)

Producteurs en vente direct sur C.C. Plateau de la Chaise-Dieu



2.5. Les producteurs (suite)

⇒ Quelques producteurs qui se lancent dans la production de caissettes via service découpe / abattoir (Oulion, Chevallier) ou très ponctuellement en quartiers (Baron)

⇒ Des productions diversifiées en vente directe, avec des ateliers de transformation individuels :

En viande : Dangel (agneau), Saby (charcuterie)

En fromage (vache) : Le Froc En œufs : Estables

En pain et céréales : Geb Nout En fruits : Rassat

Miel et PdT : Coudert Champignons (cueilleurs)

Mais vente surtout à l'extérieur de la C.C.

⇒ Une vente directe bien développée avec une majorité des acteurs en agriculture biologique₅₀

2.5. Les producteurs (suite 2)

⇒ des dynamiques collectives tentées par chambre agriculture mais qui ont avorté / structures de transformation collective

⇒ mais un bon travail au sein d'une CUMA matériel

⇒ une recherche de diversification des producteurs en élevage bovin mais un marché de la caisse limitée et pas adapté à la restauration commerciale ou collective

⇒ des producteurs fermiers organisés autour de la vente aux particuliers à travers marchés ou magasins de manière très individuelle (sauf Rassat avec Le Froc)

2.5. Les producteurs (suite 3)

⇒ pour assurer le maintien du tissu agricole actuel, volonté des élus de la CC de s'impliquer dans le suivi de la transmission des exploitations (gros changements à anticiper avec l'arrivée en retraite de nombreux exploitants d'ici 10-15 ans)

=> relance d'un groupe de travail sous forme d'une commission agricole

=> mise à disposition d'une stagiaire par le PNR, à défaut d'accès à un financement pour un diagnostic à travers le Réseau Foncier (dispositif du CG63)

2.6. La gestion de l'eau et des déchets

- Gros soucis sur la qualité de l'eau sur la commune de la Chaise-Dieu => ciblage de financements sur la construction d'une station de traitement des eaux
- Gestion des déchets assurés par le SICTOM basé à Craponne : vente de composteur individuel dans déchèterie sans accompagnement particulier
=> Des actions de sensibilisation sur les déchets menés dans les écoles primaires par le SICTOM à travers des interventions du CPIE du Velay

3.

Les animations en lien avec l'alimentation sur le territoire

Un projet pilote avec le
centre de loisirs mais pas
encore de cohérence globale

Une action construite exemplaire

Avec le centre de loisirs : Un projet éducatif porteur et inscrit dans la durée autour de l'alimentation

⇒ animations et création de jeux spécifiques

⇒ animations centrées sur la découverte des filières alimentaires sur 2011-2012 avec producteurs

⇒ test et poursuite d'actions autour d'ateliers cuisine en lien avec auberge de Connangles dans cadre aide à la parentalité

=> Prochaine étape : faire le lien avec les parents

Des initiatives en petites touches

- association PARMi (des parents d'élèves) organise des goûters à thème
- randonnées à thème (M. Brivadis) avec volonté valoriser productions et producteurs locaux
- volonté de quelques gestionnaires de structures de se mobiliser sur le thème de l'alimentation
- initiatives de producteurs / dégustation à la ferme

Des actions passées à renouveler:

- expérience d'ateliers de pâtisserie itinérants avec artisans locaux non reconduite
- IME: section en cours de relance
- animations ponctuelles à l'EHPAD : produits locaux

Atouts :

- Pool d'acteurs compétents et motivés
- Un projet déjà bien avancé au centre de loisirs

Freins :

- Manque de liens entre les structures potentiellement organisatrices
- Peu d'implication sur la sensibilisation à destination d'un public adultes
- Pas de coordination pour avancer sur ce thème

4.

Mobilisation sur l'alimentation
à travers les dynamiques de
territoire et les projets culturels

La mobilisation institutionnelle autour du patrimoine et des événements culturels ne bénéficie pas à la filière alimentaire sur le territoire

Ville de la Chaise-Dieu, cœur de la C.C., focalisée sur le patrimoine bâti et le festival de musique sacrée
⇒ mobilisation de financements très importants
⇒ des tentatives de structurer une offre alimentaire de meilleure qualité en lien avec les restaurateurs mais absence de synergie avec les acteurs du système alimentaire du territoire
⇒ peu de prise en compte spécifique de l'alimentation dans le projet global du festival

Besoin en repas pour le festival

Catégorie		nb repas	lieux prise de repas
150 bénévoles	2 x 15 jours	4000	au collège
artistes		1500	restaurants
festivaliers	1500 billets/jour		restaurants
institutionnel		40 à 150 pers	réceptions

Atouts : Certains dispositifs d'aide au développement de projets jouent activement sur la filière alimentaire

=> Politique du PNR / développement produits Parc et possibilité de projet dans cadre programme LEADER

=> Inscription dans dynamique du Pays de Lafayette

=> Soutien et maintien d'un réseau d'auberges dans les villages par le SECOM et la C.C.,

avec pour les porteurs de projets:

- Aides financières
- Prêts sans intérêts
- Conseils

La mobilisation associative a permis quelques initiatives valorisant la production du territoire

- Valorisation du patrimoine alimentaire local dans des événements professionnels ou festifs (foire aux champignons à La Chaise-Dieu, fête du cidre et châtaignes à Malvières,...)
- Mobilisation d'un groupe de jeunes pendant 7 ans avec association **Talent Rural** pour l'organisation sur Malvières de **Rustival**, un festival culturel avec résidences d'artistes qui mettait en valeur une alimentation de qualité (formule innovante) (dernier festival en 2010)

Atouts avec de nouveaux acteurs associatifs qui soutiennent les projets innovants en milieu rural

- Poursuite de la dynamique associative issue des mobilisations sur Malvières :
 - => création du Groupement d'Achat Solidaire et Ethique Courts-circuits à partir mobilisation de citoyens consommateurs et de quelques producteurs locaux
 - => création prochaine d'un café culturel sur la CD
- Création de l'association La Brèche à Malvières, relais du réseau Dasa pour soutenir des porteurs de projets individuels ou collectifs sur le territoire, en lien en particulier avec l'agriculture

Deuxième partie :
Des pistes pour le territoire
de la C.C. du Plateau de la Chaise-Dieu
pour avancer
vers un système alimentaire plus durable

1. Recréer des liens entre acteurs et valoriser le potentiel humain

- 1.1. Favoriser les synergies entre les acteurs
- 1.2. Utiliser le potentiel d'initiatives apportés par les nouveaux arrivants

2. Valoriser les actions en cours en renforçant l'existant et en communiquant

- 2.1. Renforcer la communication pour faciliter l'accès des produits des fermes du territoire
- 2.2. Valoriser l'expérience du GASE
- 2.3. Relancer les espaces de vente ponctuels
- 2.4. Faire connaître la nouvelle plateforme productions locales en SCIC
- 2.5. Renforcer et rendre plus visible l'offre éducative sur alimentation pour les jeunes
- 2.6. Organiser un programme de sensibilisation sur l'alimentation durable pour la population
- 2.7. Informer les vacanciers sur l'ensemble des activités proposées valorisant la filière alimentaire du territoire
- 2.8. Informer les festivaliers sur les démarches entreprises pour offrir des prestations culinaires valorisant les acteurs du territoire

3. Faire évoluer les pratiques vers un modèle plus durable

3.1. Etablir un plan d'action au niveau de la CC pour les achats alimentaires

3.2. Faciliter l'évolution de la restauration

3.3. Accompagner les changements sur l'eau

3.4. Avancer collectivement sur la sensibilisation autour des déchets

3.5. Associer une image et des pratiques de qualité alimentaire à la qualité musicale du festival

3.6. Initier une réflexion avec les éleveurs sur la durabilité de leur système de production

1

Recréer des liens entre acteurs et
valoriser le potentiel humain

1.1. Favoriser les synergies entre les acteurs

- Organiser une série de rencontres entre restaurateurs et producteurs : mieux se connaître, comprendre les contraintes des uns et des autres, et trouver des solutions pour les dépasser
- Créer du lien entre les restaurateurs à travers l'identification d'un produit, d'une recette ou d'un événement à partager.
- Proposer des rencontres inter-établissements de restauration collective

1.2. Utiliser le potentiel d'initiatives apportés par les nouveaux arrivants et les jeunes locaux

- Valoriser la dynamique en route autour de la création du Groupement d'Achat Solidaire et Ethique pour favoriser les rencontres autour de l'alimentation
- Identifier et appuyer les projets portés par les fils d'artisans locaux et de familles venues de l'extérieur du territoire
- Voir avec La Brèche les possibilités de travail en commun pour favoriser les rencontres entre acteurs du territoire autour de projets fédérateurs

2

Valoriser les actions en cours
en renforçant l'existant
et en communiquant

2.1. Renforcer la communication pour faciliter l'accès aux produits des fermes du territoire

- Elaborer un répertoire des producteurs ou artisans prêts à fournir en direct ou à travers un autre acteur local, indiquant les produits et conditions d'achat et de livraison (mettre à disposition des centres de vacances notamment)
- Prévoir un format papier et une présentation accessible sur internet, avec une actualisation régulière

=> avec l'Office de Tourisme pour communiquer

voir expérience Gergovie Val d'Allier et Cynorrhodon

http://www.cc-gergovie-val-allier.fr/sites/www.cc-gergovie-val-allier.fr/files/maquette_circuits-courts_web_def.pdf

voir également une base simple sur le site de la CC de Craponne

2.2. Valoriser l'expérience du GASE

- Appuyer le GASE « Courts-circuits » pour communiquer sur son organisation et ses propositions auprès de l'ensemble de la population et des professionnels (restaurateurs et chambres d'hôtes en particulier)
- Répertorier cette initiative et l'offre présentée dans les outils de communication de la CC (site internet) et Office de Tourisme (pour communication auprès des adhérents)

2.3. Relancer les espaces de vente ponctuels

- Rechercher avec les producteurs et revendeurs concernés les solutions pour relancer le marché en dehors de l'été (envisager un espace à l'abri)
- Appuyer les producteurs pour relancer les marchés paysans d'été sur le territoire, par exemple en facilitant la mise en place d'événements culturels conjoints
- Le restaurant Pique Nique Gourmand a eu des contacts récents pour son projet de marché

2.4. Faire connaître la nouvelle plateforme productions locales en création sous forme d'une SCIC « Terre de Haute-Loire »

- Faire connaître ce nouvel opérateur au niveau des acheteurs potentiels (surtout restauration collective)
- Identifier les besoins de cet opérateur pour les relayer auprès des producteurs du territoire mais aussi faire connaître auprès de cet opérateur les potentiels locaux

2.5. Renforcer et rendre plus visible l'offre éducative sur alimentation pour les jeunes

- Répertorier les intervenants et constituer un réseau pour poursuivre le travail de sensibilisation sur l'alimentation
- Lister les ressources et types d'actions mobilisables sur le territoire (dont « Un fruit pour la récré », intervention sur déchets, outils du centre de loisirs...)
- Construire une offre éducative à destination du public jeune en coordonnant les diverses initiatives et rendre visible sur le site cette offre globale
- Faciliter la participation d'animateurs à des formations EEDD sur alimentation durable (coordination CPIE du Velay)

2.5. Organiser un programme de sensibilisation sur l'alimentation durable pour la population

- Proposer une série de soirées-débat-découvertes autour de films, de conférenciers, d'artistes en s'appuyant sur les associations et acteurs locaux (comme le GASE, le futur café culturel et le centre de loisirs)
- S'appuyer sur les fêtes existantes pour proposer régulièrement des animations valorisant une alimentation de qualité
- Relancer les animations sur l'alimentation pour les personnes âgées de l'EHPAD, et les jeunes de l'IME au sein de l'établissement et à l'extérieur
- Valoriser les connaissances des générations anciennes sur l'environnement et l'alimentation traditionnelle

2.6. Informer les vacanciers sur l'ensemble des activités proposées valorisant la filière alimentaire du territoire en lien avec le PNR

- Structurer et rendre visibles les circuits, visites de fermes, événements valorisant le patrimoine alimentaire local
- Proposer un outil de communication sur ce thème autour d'événements spécifiques à construire avec les producteurs et artisans

(pensez par exemple à un jeu découverte – voir « Les petits trésors du lac d'Aubusson : A table! »)

<http://www.tourisme.pays-courpiere.fr/images/tr%E9sors%20du%20lac%20d%5C%27aubusson%202012.pdf>

2.7. Informer les festivaliers sur les démarches entreprises pour offrir des prestations culinaires valorisant les acteurs du territoire

- Valoriser auprès des festivaliers l'amélioration de la qualité des prestations (voir dans la partie 3.4. les propositions)
- Faciliter l'adoption des pratiques de tri par l'installation de poubelles adéquates et une bonne signalétique

3

Faire évoluer les pratiques
vers un modèle plus durable

3.1. Etablir un plan d'action au niveau de la CC pour les achats alimentaires

- Pour définir un mode de fonctionnement exemplaire dans les pratiques d'achats alimentaires de la CC lors d'événements
- Pour encourager les responsables des communes ou des associations, organisateurs d'événements, à adopter des pratiques similaires

En valorisant l'image de Responsabilité Sociale et Environnementale auprès des éventuels sponsors

3.2. Faciliter l'évolution de la restauration

- Proposer des outils de sensibilisation des restaurateurs & tables d'hôtes/alimentation durable
- Inciter à la formation sur les contraintes réglementaires en lien avec l'utilisation des productions locales pour lever des obstacles à l'utilisation de certains produits
- Proposer une formation maison sur l'alimentation durable pour les professionnels de la restauration collective du territoire (avec la contrainte du mélange des catégories)
- Intégrer dans ces formations ou dans des formations spécifiques un travail de formation sur le goût et la pédagogie auprès de l'utilisateur
- Créer un produit spécifique associé au festival et à d'autres événements (ex: un type de sandwich, un plat, en s'appuyant sur le patrimoine culinaire local)

3.3. Accompagner les changements sur l'eau

- Informer la population sur l'évolution des projets pour améliorer la qualité de l'eau sur le territoire
- Prévoir des animations autour de la consommation d'eau et de l'évolution de l'offre en eau potable sur le territoire de la C.C.
- Intégrer ces actions de sensibilisation dans un programme plus large sur les économies en eau potable?

3.4. Avancer collectivement sur la sensibilisation autour des déchets

- Sensibiliser les professionnels de la restauration sur le tri et la valorisation des déchets alimentaires
- Poursuivre le travail de sensibilisation sur la valorisation des déchets (tri, compostage) avec le SICTOM et approfondir sur la réduction des déchets à la source (lutte contre le gaspillage) avec les écoles, l'IME et l'EHPAD

=> envisager évolution vers le label Eco-école

3.5. Associer une image et des pratiques de qualité alimentaire à la qualité musicale du festival

- Sensibiliser les élus et l'équipe du festival sur l'intérêt et les enjeux d'une alimentation durable (relayer ensuite auprès du public)
- Créer un cahier des charges pour les prestations culinaires proposées durant le festival
- Valoriser auprès des sponsors la plus value d'une démarche de qualité « RSE »: responsabilité sociale et environnementale
- Créer un cadre pour travailler collectivement et favoriser l'implication des restaurateurs et artisans locaux dans la définition de la prestation globale de restauration
- Adopter des vaisselles compostables si jetables
- Envisager la tenue d'un marché de produits régionaux permanent pendant le festival

3.6. Initier une réflexion avec les éleveurs sur la durabilité de leur système de production

Soutenir les possibilité d'évolution des systèmes de production :

- pour produire de manière plus autonome et en limitant recours aux herbicides (améliorer les prairies)
- vers la conversion en bio, en lien avec les laiteries en recherche de lait bio (Sodial ouvre une ligne bio sur Saint-Etienne)

En partenariat avec Chambre agriculture et/ou avec La maison des Paysans (voir programme formation en PJ)

4

Améliorer l'offre sur le territoire

4.1. Assurer le maintien de l'existant et poursuivre la diversification agricole sur le territoire

- Faciliter la reprise du jardin de Révol à Baffour :
en maraîchage et petits fruits en proposant activité complémentaire en lien avec besoins commune ou CC
en s'appuyant si possible sur les paysans voisins et leur connaissance du terrain
- Encourager une relance de la filière locale de pomme de terre de consommation en lien avec la coopérative de Craponne et les indépendants du territoire
- Valoriser l'énergie produite par les animaux pour la production végétale (ex serres chauffées par une étable)
- Etudier la possibilité de mettre en place une production fruitière

Diapositive 67

Ac45

Relancer le marché de plein vent et des marchés d eproducterus sur deslieux spécifiques d'accueil touristique : village vacances de et de Baffour
Annette; 01/02/2013

4.2. Améliorer la diversité et la qualité de l'offre de restauration du territoire et le faire savoir (1)

- Organiser une présentation des démarches qualité en restauration (labels et marques disponibles) et encourager les restaurateurs à entrer dans des démarches de progrès (Qualité Auvergne, « Maître restaurateur », marque Parc « Relais de la Gelinotte »)
- Revoir les exigences sur la valorisation des produits locaux et recettes traditionnelles par les auberges de pays en contrepartie des aides reçues :
=> rencontres et co-formations des professionnels des trois auberges de pays

4.2. Améliorer la diversité et la qualité de l'offre de restauration du territoire et le faire savoir (2)

- Poursuivre la recherche d'un chef gastronomique pour favoriser l'émulation sur le territoire
- Définir une stratégie pour inciter un chef à s'installer

=> Adopter une méthode cohérente pour amener une mobilisation générale visant à améliorer la qualité sur l'ensemble des restaurants

4.3. Elargir la mobilisation autour de la production locale au-delà de la C.C.

Avec une dynamique collective incluant les producteurs motivés des territoires environnant, il deviendra peut-être intéressant **d'envisager un magasin de producteurs** sur le site touristique de la Chaise-Dieu

- avec une plus grande diversité de productions et plus de possibilités au niveau légumes et fruits

- en bénéficiant de l'expérience de producteurs plus aguerris aux démarches collectives (coop du Haut-Velay)

=> Voir l'expérience magasin Panier paysan à Monistrol

=> Voir les développements possibles avec le GASE et le Café culturel

Conclusion :

Avec les élus définir la structuration
d'une gouvernance territoriale
alimentaire pour coordonner
l'ensemble de ces démarches
et actions

***En conclusion de notre travail, mais à mettre en œuvre
dès le début de l'engagement de la CCPCD
pour la mise en œuvre d'un projet global
visant à un système alimentaire plus durable***

- Créer une mission spécifique Alimentation Durable au sein de la C.C. du Plateau de la Chaise-Dieu
- Coordonner les actions et animer un espace de concertation entre les élus et les acteurs du territoire concernés par les démarches collectives
- Formaliser un engagement sur certaines pistes proposées à travers la signature d'une charte pour une alimentation plus durable sur le territoire
- En parallèle, travailler à l'élaboration d'un projet global « Alimentation durable » validé et partagé par tous

Conclusion :

Quelles suites à donner après la restitution du 12 février 2013 ?

- sélection des actions à prioriser
- charte d'engagement de la C.C.
- création d'une mission spécifique ?
 - restitution publique
 - échéancier

Notre point de vue sur les priorités

- Favoriser les rencontres et la communication entre des acteurs qui se connaissent mal
- Avoir une ambition gastronomique pour le territoire à manifester à travers le Festival et les auberges de pays
- Construire un véritable projet éducatif sur l'alimentation en s'appuyant sur les acteurs locaux
- Utiliser le travail sur la transmission/les reprises pour favoriser la diversification (pomme de terre, passage en bio pour les laitiers)

Diagnostic de Territoire Alimentation Durable

Réalisé par :



Céline Porcheron
A.N.I.S. étoilé
Maison des Paysans
Marmilhat
63370 Lempdes
04 73 14 14 13 /
06 72 66 11 22



Annette Caule
Institut de formation
SLOW FOOD
12 Rue Louis Courtois de
Viçose
31100 Toulouse

Avec le financement
du Conseil Régional
d'Auvergne,
de la DRAAF et de la
DREAL Auvergne

