



# FORUM ALIMENTAIRE

## COMPTE-RENDU

19 OCTOBRE 2022



# SOMMAIRE

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. Philosophie du PAT et rappel des éléments du diagnostic</b>   | <b>3</b>  |
| 1.1. Contexte général du Projet Alimentaire Territorial du Massif du Sancy  | 3         |
| 1.2. Diagnostic territorial alimentaire et agricole   | 3         |
| <b>2. Volonté de faire un forum ouvert à tous</b>   | <b>4</b>  |
| <b>3. Présentation et compte rendu des ateliers</b>   | <b>6</b>  |
| Atelier 1 : Comment augmenter l'offre en produits locaux de qualité ainsi que la diversité des débouchés de proximité ?   | 6         |
| Atelier 2 : Comment améliorer l'approvisionnement en produits de qualité et de proximité pour la restauration collective et le portage de repas à domicile ?                            | 11        |
| Solution 3 : Travailler sur l'éducation alimentaire   | 14        |
| Atelier 3 : Comment lutter contre la précarité alimentaire et assurer un accès à tous à une alimentation de qualité ?   | 16        |
| Atelier 4 : Comment faciliter les installations et la transmission en agriculture dans un objectif de diversification des productions agricoles et de préservation de l'environnement ? | 20        |
| Atelier 5 : Comment anticiper la raréfaction des ressources énergétiques, du matériel et des matériaux au niveau du système alimentaire ?   | 25        |
| Atelier 6 : Comment préserver et valoriser le capital actuel du territoire en matière de biodiversité ?   | 29        |
| Atelier 7 : Comment préserver la ressource en eau, en quantité et en qualité, pour les différents usages du territoire ?  | 32        |
| Atelier 8 : Comment diminuer et mieux gérer les déchets liés au système alimentaire sur le territoire ?   | 35        |
| <b>4. Les suites à donner</b>   | <b>38</b> |
| <b>5. Liste des abréviations</b>  | <b>39</b> |
| <b>6. Les partenaires</b>   | <b>40</b> |

# **1. Philosophie du PAT et rappel des éléments du diagnostic**

## **1.1. Contexte général du Projet Alimentaire Territorial du Massif du Sancy**

Face aux différentes crises de ces dernières années, les élus de la communauté de communes ont pris conscience qu'il était nécessaire d'agir localement afin d'anticiper les futures crises et faire en sorte que le territoire puisse y faire face le plus sereinement possible.

Depuis 2020, la communauté de communes du Massif du Sancy s'est donc engagée dans une démarche de résilience territoriale. Tout d'abord en intégrant un programme de recherche-action "Résilience des territoires" avec le Centre d'Innovations Sociales Clermont Auvergne (CISCA), puis en contractualisant avec l'Etat dans le cadre du Contrat de Relance pour la Transition Écologique (CRTE) ou encore en mettant en place des politiques publiques en faveur de cette résilience à l'instar du Projet Alimentaire Territorial (PAT).

Le projet présenté au Ministère de l'Agriculture pour une reconnaissance officielle, était emprunt de cette volonté de tendre vers une autonomie avec un maillage fort avec les territoires limitrophes. La vision systémique du projet a pour objectif d'anticiper les crises systémiques, de développer une économie plus localisée et non délocalisable, de renforcer le lien social et d'aider les agriculteurs à améliorer leurs conditions de vie et de travail.

## **1.2. Diagnostic territorial alimentaire et agricole**

Une bonne connaissance du territoire est essentielle pour permettre de construire une politique publique cohérente et répondant aux besoins des habitants.

La communauté de communes a donc missionné le bureau d'étude LE BASIC pour élaborer ce diagnostic.

L'étude du territoire a permis de faire ressortir quatre axes stratégiques pour le territoire :

1. L'autonomie alimentaire et la diversification des productions
2. L'amélioration des conditions socioéconomiques des acteurs du système alimentaire
3. La préservation de l'environnement, la gestion des déchets et des ressources
4. La sensibilisation et communication autour des enjeux du PAT

La [synthèse du diagnostic](#) est disponible sur le site internet de la Communauté de communes.

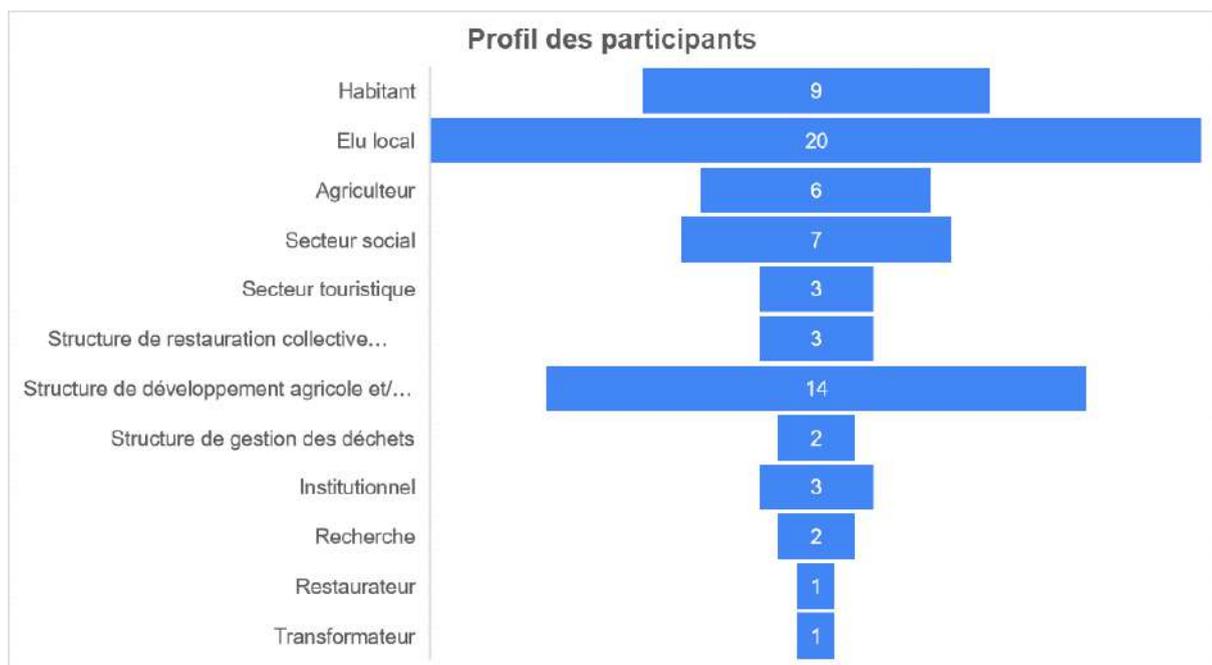
## **2. Volonté de faire un forum ouvert à tous**

La transition territoriale engendre de nouveaux projets mais nécessite également de modifier la manière de les construire.

La co-construction de l'action publique, outre l'exigence législative d'intégrer un volet participatif, est un préalable essentiel pour assurer la réussite d'un projet. L'expertise d'usage, les échanges avec les professionnels du secteur et les élus, permettent d'éviter un nombre important d'écueils et d'assurer une adhésion et implication des habitants et acteurs du territoire au projet.

Ainsi, le forum alimentaire territorial du 19 octobre 2022 a été conçu pour être accessible à tous. Temps fort dans la conception des actions à mettre en place, ce forum avait pour ambition de traduire les éléments du diagnostic pour permettre à tout un chacun de participer, de débattre et de construire collectivement des actions, de manière éclairée.

Environ 70 personnes étaient présentes lors du forum du 19 octobre. Les participants se répartissaient comme suit :



Si l'on constate une importante présence des structures de développement et des institutionnels, il convient de noter une participation satisfaisante de la société civile à cet événement, au regard du peu de recours aux pratiques de démocratie participative sur le territoire jusqu'à ce jour.

Néanmoins, au regard de la chaîne alimentaire, il est possible de constater un manque de représentation des restaurateurs, transformateurs et distributeurs du territoire. Il conviendra de rechercher les causes de cette absence afin de les intégrer par la suite dans les groupes de travail.

Parmi les structures de développement agricole et/ou économique, étaient présentes :

- La CAAP (Coopérative Auvergnate de l'Alimentation de Proximité)
- La Fédération Régionale CIVAM Auvergne
- Le Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne
- AUVABIO
- ADML 63 - Doume
- La Chambre d'agriculture du Puy de Dôme
- La SAFER Aura
- L'association de Sauvegarde de la race bovine Ferrandaise
- L'interprofession AOP Saint Nectaire
- La Mission Haies AuRA
- Îlots paysans

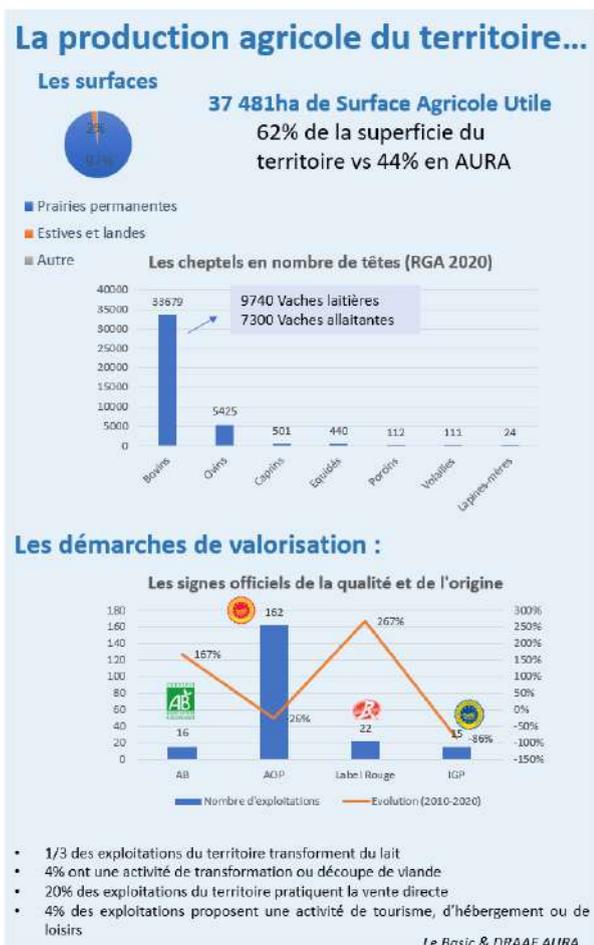
### 3. Présentation et compte rendu des ateliers

#### Atelier 1 : Comment augmenter l'offre en produits locaux de qualité ainsi que la diversité des débouchés de proximité ?

##### a) Les participants à l'atelier :

- Coopérative Auvergnate de l'Alimentation de Proximité (Caap)
- Fédération Régionale CIVAM Auvergne
- Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne
- Un transformateur (pâte)
- Habitants
- Agriculteurs
- Représentants du secteur touristique
- Elus locaux

##### b) La présentation des constats et chiffres clés :



#### Les abattoirs et ateliers de transformation de la viande

| Abattoirs                                      | Ateliers de découpe et/ou transformation                               |
|--|--|
| • Neussargues (15) A + D                       | Paysan Bio d'Auvergne (43) AB  |
| • Brioude (43) A + D + T                       | Projet d'atelier à l'abattoir expérimental de l'INRAE de Theix (63) AB |
| • Ussel (19) A                                 | SARL Côte à côte à Davayat (63) AB                                     |
| • INRAE de Theix (63) A                        | Viande des Combrailles à Saint-avit (63)                               |
| Aucun de ces abattoirs ne traite les volailles | Du producteur à l'assiette à St Flour (15) AB                          |
|  | La ferme des Lozemies (63) AB  |

A : Abattage ; D : découpe ; T : transformation

CDA AURA

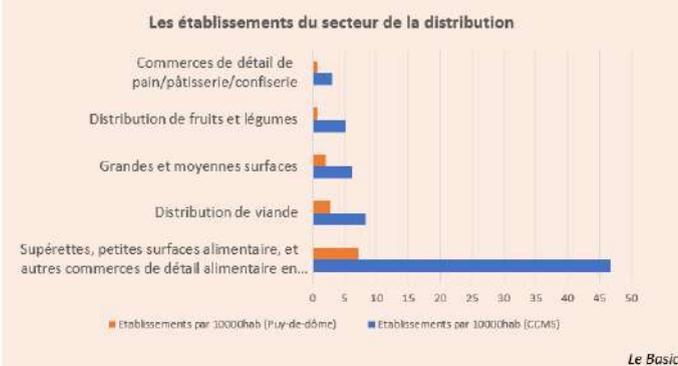
#### Les constats :

- Une majorité de filières longues sauf pour les produits laitiers
  - La viande issue des animaux du territoire est peu valorisée localement
  - Les éleveurs en circuits courts ne sont pas structurés pour fournir les intermédiaires locaux en viande locale (*constat Puy-de-dôme*)
- Le Basic & PAT Grand Clermont

ATELIER 1 : Comment augmenter l'offre en produits locaux de qualité ainsi que la diversité des débouchés de proximité ?

## La distribution

67 établissements employeurs et 27 non employeurs en 2021



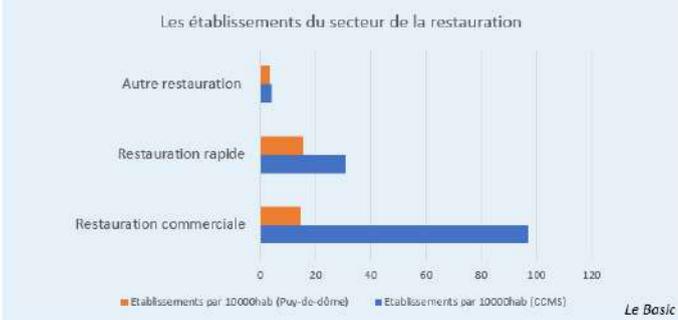
### Les constats :

- Une distribution concentrée sur les GMS et épiceries indépendantes liée à l'offre touristique avec une offre en produits locaux limitée
- Faible visibilité des productions locales
- Il existe peu de magasins ou groupements de producteurs en circuit-court (*Biomassif à Besse, le groupement des producteurs du Sancy...*)
- Il n'existe pas de référencement des points de distribution de produits locaux ni de chiffres sur les producteurs en circuit-court au niveau de la communauté de communes

Le Basic, CCMS

## La restauration commerciale

128 établissements employeurs et 21 non employeurs en 2021



### Les constats (restauration à domicile et commerciale) :

- Peu de produits locaux proposés dans la restauration commerciale
- Perte de lien entre la population et le travail des éleveurs
- Baisse de la consommation de produits carnés (national)
- Un prix de la viande locale et bio-locale jugé onéreux par les consommateurs alors que les prix de vente sont perçus comme insuffisants par les éleveurs locaux (*constat Puy-de-dôme*)

Le Basic & PAT Grand Clermont

ATELIER 1 : Comment augmenter l'offre en produits locaux de qualité ainsi que la diversité des débouchés de proximité ?

### c) **La bonification du diagnostic par les participants :**

**Point de vigilance :** Les éléments inscrits dans le tableau ci-dessous sont des éléments rapportés par les participants.

#### **Outils d'abattage et de découpe**

- Absence d'abattoirs et d'ateliers de découpe sur le territoire de la CCMS
- Beaucoup de temps de trajet et de risques pour emmener des bêtes à l'abattoir (ex : Brioude 4h aller-retour)
- Difficulté de création d'un atelier de découpe collectif

#### **Définition du produit local et élargissement de la gamme de produits « locaux »**

- Besoin d'une définition du produit « local » (Région ≠ local ? / Nbre de km parcourus...?)
- Information et sensibilisation sur les « vrais » produits locaux auprès des touristes, des écoles... *Qu'est ce qui est vraiment produit sur le territoire ? Pourquoi il n'y en a pas toute l'année ?*
- Perfectionnement et usage plus large de la marque « Origine Sancy » : mais sur quels critères ? Un menu local ou une assiette Sancy dans les restaurants ?
- Lien inter-PAT pour élargir la gamme de produits en circuit court plus complément de gamme avec des produits hors département

#### **La distribution / La restauration**

- Le peu de produits locaux dans la distribution s'explique par la présence en forte majorité de GMS avec des cahiers des charges imposés
- Besoin de porteurs de projets « engagés » en distribution indépendante mais des difficultés à accéder au foncier commercial et à faire face à la concurrence de la GMS
- Il faudrait affiner le diagnostic sur les différents types d'établissements de distribution (GMS / franchise ; épiceries « touristiques » / épiceries de proximité)
- Très peu de restaurateurs jouent le jeu des produits locaux

#### **Approvisionnement en produits locaux**

- Difficulté à trouver une offre complète de produits bios locaux
- Manque de lieux où l'on trouve des produits locaux. Lien PAT et urbanisme (locaux commerciaux vacants)
- Besoin de structurer l'offre de produits locaux à l'échelle du territoire : qui s'en occupe ?
- Manque d'interconnaissance entre les professionnels
- Besoin d'accompagnement des producteurs en circuit court sur de la structuration (*production, transformation, commercialisation*) et de la communication
- Manque de temps ou de personnel au niveau des exploitations agricoles pour développer la vente en circuit court

#### **Communication et visibilité**

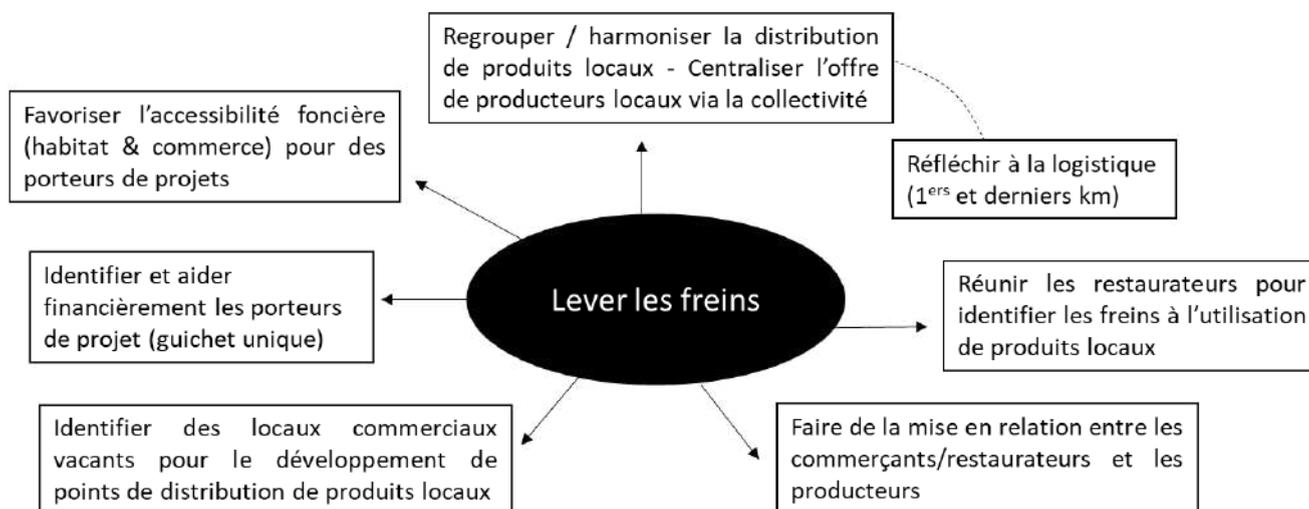
- Manque de communication sur les produits locaux
- Manque de publicité concernant les organisations de producteurs déjà existantes en circuit court
- Marché de plein vent : manque de visibilité des producteurs et artisans locaux (rôle des communes)

#### **Autres réflexions**

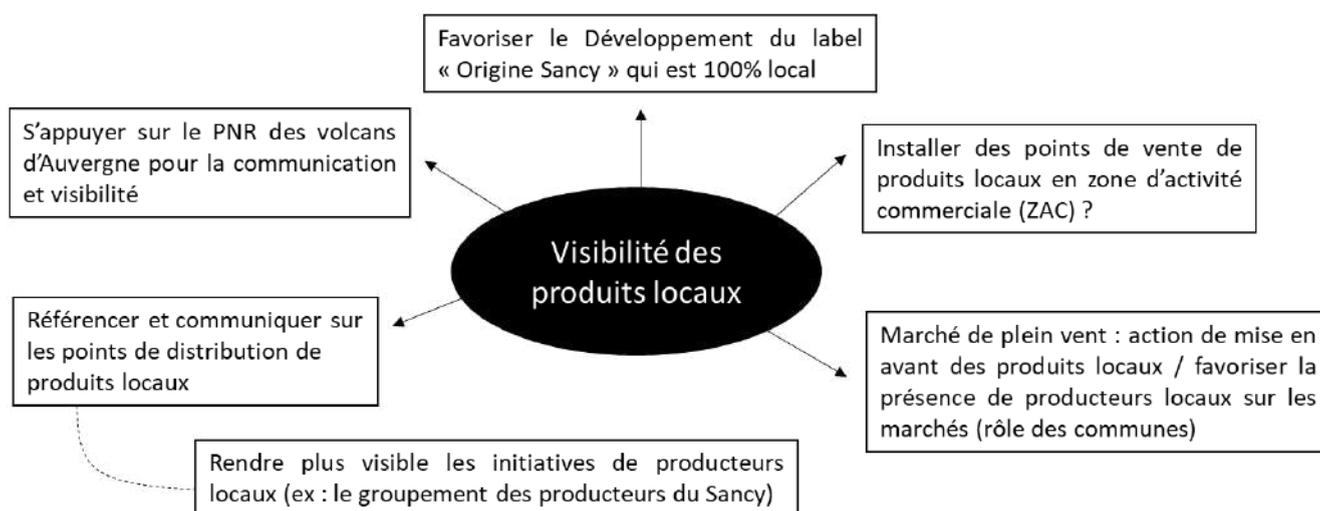
- Créer de l'interconnaissance ou un espace de rencontre (écolieu) entre consommateurs et producteurs
- Quel impact de la baisse du pouvoir d'achat ?
- Evolution des pratiques de consommation (moins de viande)
- Manque de logements pour des futurs commerçants/habitants

## d) Les propositions d'actions pour répondre à la problématique de l'atelier

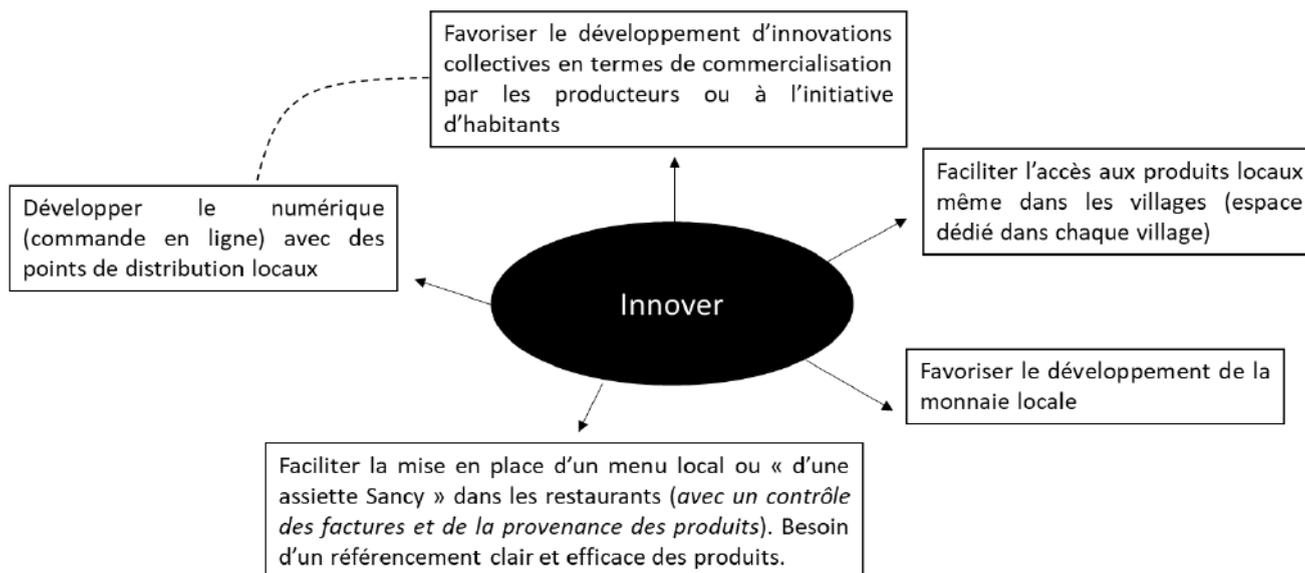
### Solution 1 : lever les freins à la distribution et l'approvisionnement en produits locaux (commerces et restaurants)



### Solution 2 : améliorer la visibilité des produits locaux



### Solution 3 : Innover dans les modes de commercialisation et d'accès aux produits locaux



## Atelier 2 : Comment améliorer l’approvisionnement en produits de qualité et de proximité pour la restauration collective et le portage de repas à domicile ?

### a) Les participants à l’atelier :

- Salariés de structures de restauration collective (collège, hôpital du Mont Dore, école de La Bourboule)
- Institutionnels (DRAAF, département, DDT63)
- Elus locaux
- Structure de développement agricole (AUVABIO, Association de Sauvegarde de la race bovine Ferrandaise)
- Village vacances de Super-Besse des Activités Sociales de l’énergie
- Représentant du Centre d’Innovations Sociales Clermont Auvergne (CISCA)

### b) La présentation des constats et chiffres clés :

#### Rappel de certaines mesures de la Loi Egalim en restauration collective scolaire

- Introduction du **repas végétarien** au moins une fois par semaine
- **Information sur la qualité** des produits et les **démarches de qualité** du restaurant
- Diagnostic préalable à la démarche de lutte contre le **gaspillage alimentaire** incluant l’approvisionnement local
- **Au moins 50% de produits « durables » dont 20% minimum de produits bio et en conversion**
- **Au moins 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons**
- Fin de l’utilisation de contenants alimentaires cuisson, de réchauffe ou de service en **matière plastique**

**Produits durables :** AB, Label Rouge, AOP, AOC, IGP, STG, certifications environnementales 2&3, certaines mentions « fermier » / « produit de la ferme », l’écocollège pêche durable, etc

CNRC

#### Les autres structures pouvant être concernées par une restauration collective...



7 micro-crèches



4 centres de loisirs



3 EHPAD



1 hôpital

CCMS

#### Le portage de repas à domicile pour les aînés

- ✓ La Communauté de communes fait appel au prestataire de service SOGIREST
- ✓ Le SIVOM de la Haute-Dordogne organise et finance un service de portage de repas à domicile dont l’exécution est assurée par le centre hospitalier du Mont-Dore
- ✓ Portage de repas à Chastreix organisé par la Tour d’Auvergne

CCMS

#### Les constats :

- Potentiel de 1300 repas/jr en restauration collective dont 50% en maisons de retraite et centre de soins (*Le Basic*)
- Le diagnostic du BASIC ne permet pas de connaître le taux d’approvisionnement en produits «durables » et bio dans les cantines scolaires du territoire
- Il existe différentes modalités de gestion des cantines scolaires du territoire (tableau ci-contre)
- Il n’existe pas de chiffres sur les niveaux de gaspillage alimentaire de ces différentes structures possédant une restauration collective

Le Basic & CCMS

#### Zoom sur la restauration scolaire du territoire

| SECTEUR                 | COMMUNES                    | NB ELEVES  | TYPE DE GESTION   |
|-------------------------|-----------------------------|------------|---|
| SUD                     | Le Vernet Sainte Marguerite | 39         | Prestation de service - API restauration                        |
|                         | Besse et Saint Anastaise    | 96         | Le collège fournit les repas pour l’école                       |
|                         | Saint Nectaire              | 41         | En lien avec la maison de retraite (privée) - cuisine sur place |
|                         | Murol (maternelle)          | 49         | Régie   |
|                         | Murol                       | 30         |   |
|                         | Chambon sur Lac             | 24         | Prestation de service - SOGIREST                                |
|                         | Compains                    | 15         |   |
|                         | Valbelex                    | 10         |   |
|                         | Egliseneuve d’Entraigues    | 9          | Régie   |
|                         | Saint Pierre Colamine       | 21         | Prestation de service - API restauration                        |
| Saint Diéry             | 45                          |            |   |
| Picherande              | 33                          | Régie      |   |
| Saint donat (hors CCMS) | 16                          |            |   |
| <b>SOUS TOTAL</b>       |                             | <b>428</b> |   |
| OUEST                   | Mont-Dore                   | 93         | Prestation de service - API                                     |
|                         | La Bourboule                | 150        | Régie   |
| <b>SOUS TOTAL</b>       |                             | <b>243</b> |   |
| <b>TOTAL</b>            |                             | <b>671</b> |   |

Chiffres de l’académie et données des mairies.  
Le territoire compte également 2 collèges regroupant environ 390 élèves.

CCMS

ATELIER 2 : Comment améliorer l’approvisionnement en produits de qualité et de proximité pour la restauration collective et le portage de repas à domicile ?

### c) La bonification du diagnostic par les participants :

**Point de vigilance :** Les éléments inscrits dans le tableau ci-dessous sont des éléments rapportés par les participants.

#### Opportunités

- Projet de rénovation de l'hôpital du Mont-Dore et du collège de Besse
- La collectivité ne devrait-t-elle pas imaginer une restauration collective également pour les familles (repas du soir) ?
- Profiter du projet pour développer l'éducation alimentaire et l'éducation au goût

#### La question de la coordination

- Le territoire a de multiples donneurs d'ordre concernant la restauration collective
- La logistique d'approvisionnement est contrainte par la multitude d'acteurs / de donneurs d'ordre

#### La communication

- Les acteurs de la restauration collective du territoire manquent d'informations concernant les outils pour s'approvisionner en produits locaux et/ou d'informations sur les producteurs travaillant avec la restauration collective

#### La question budgétaire

- « Avec environ 2 euros de coût matière (denrées entrantes) il est difficile de répondre aux exigences de la loi EGalim »
- Le choix des aliments proposés est important dans ce coût matière (ex de l'orange dans un repas)
- Un travail sur le gaspillage alimentaire peut permettre de réduire le coût matière (exemple : gagner 11 à 46 centimes par repas, passer de 110g de gaspillage par repas à 20-30g)

#### Equilibre alimentaire et budget

- Ne devrait-on pas travailler sur la composition des repas ? En étant peut-être plus inventif ? En réduisant la viande ?
- Proposer des protéines végétales en même temps que des protéines animales semble être une hérésie
- Certains repas proposés par certains prestataires ne sont pas bien équilibrés

#### Impacts de la demande de la restauration collective sur les maraîchers

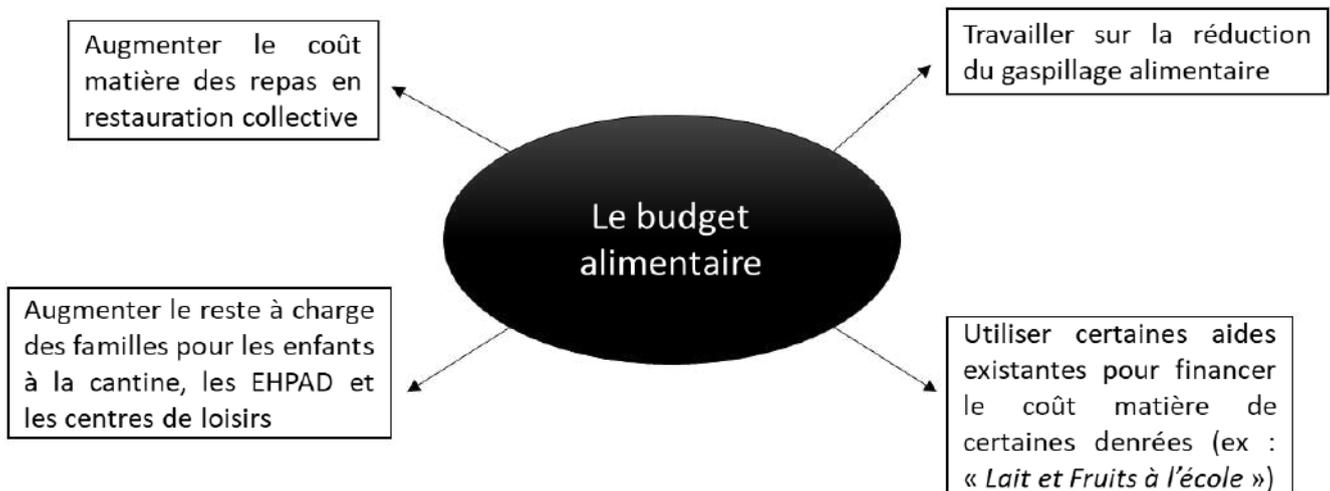
- Un marché pas assez rémunérateur et très spécifique (gros volume, critères de calibrage,...)
- Les producteurs doivent être en capacité de répondre à une offre multiproduits
- Des demandes spécifiques en terme de calibrage : *impact sur les itinéraires techniques, les variétés...*
- Une ferme en vente directe n'est pas adaptée au marché de la restauration collective (marché du demi-gros).
- Il faut penser les outils de transformation pour la restauration collective en réfléchissant bien à quelle échelle au niveau territorial (ex : conserverie)

#### Le respect de la loi

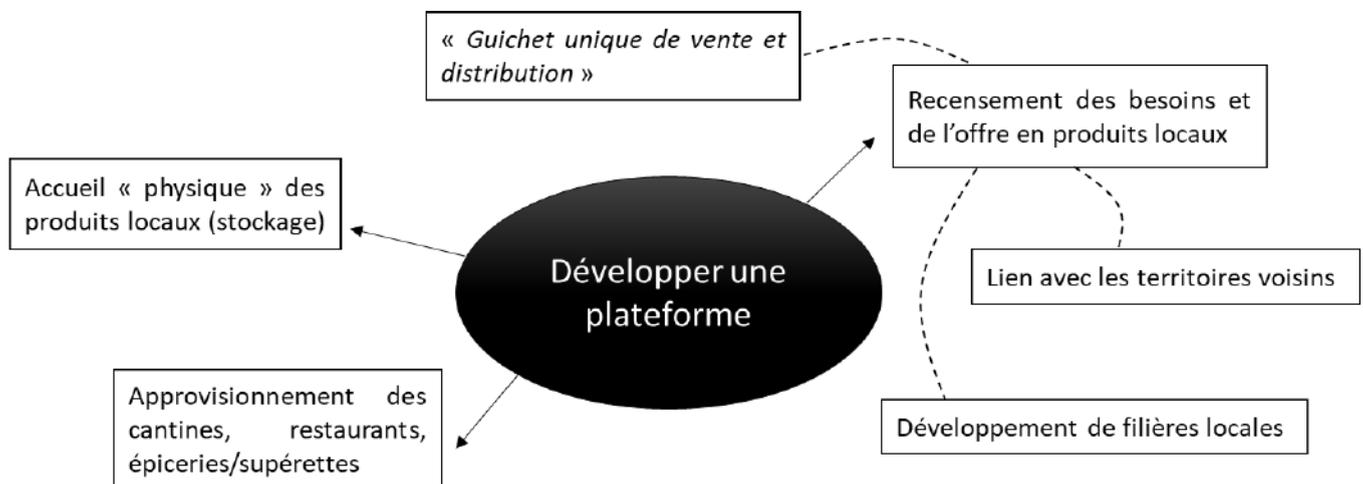
- Certains acteurs rappellent la nécessité de respecter la loi malgré ses limites parfois sur les questions de « local », de sécurité sanitaire et d'équilibre nutritionnel.

d) Les propositions d'actions pour répondre à la problématique de l'atelier:

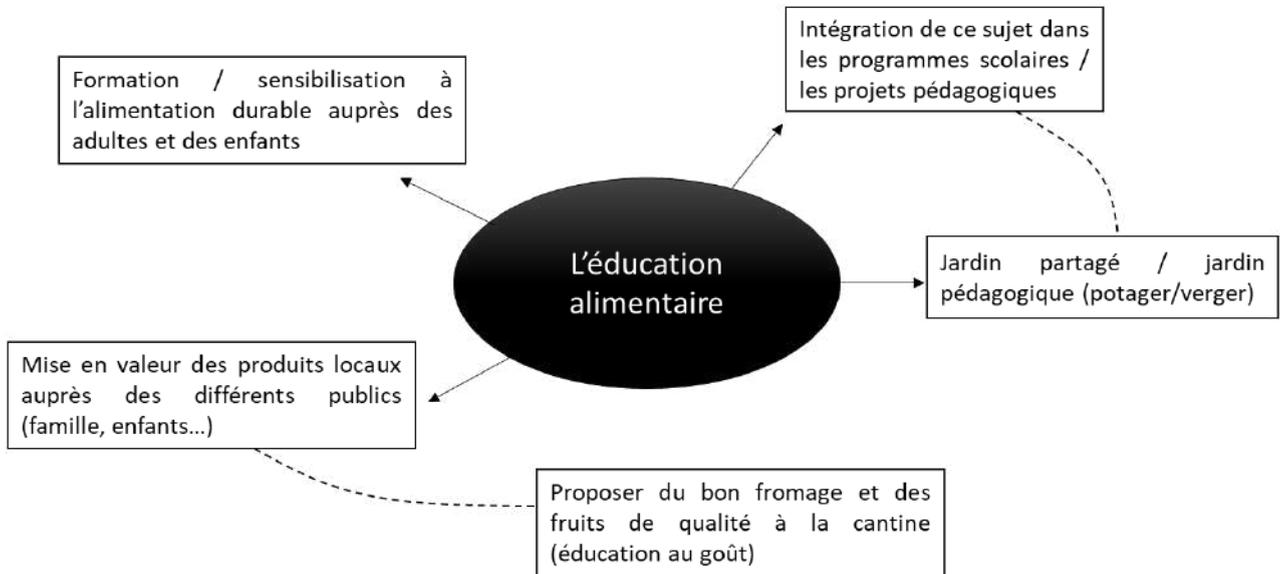
Solution 1 : Travailler sur la question du budget consacré aux denrées alimentaires en restauration collective



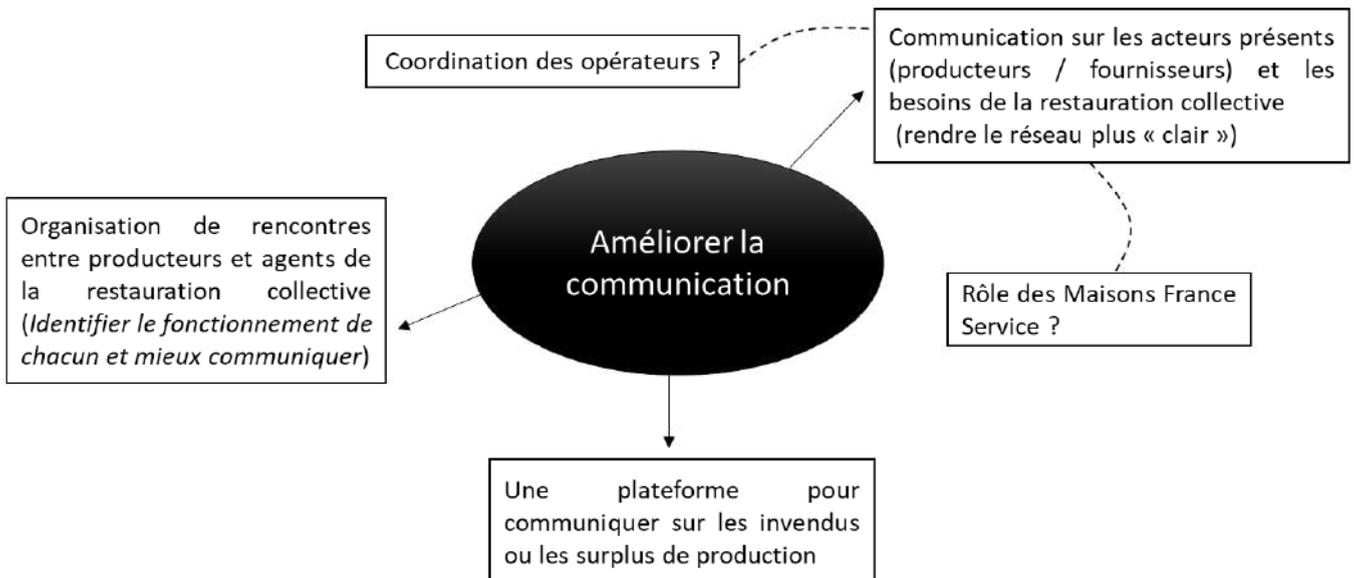
Solution 2 : Développer une plateforme



### Solution 3 : Travailler sur l'éducation alimentaire



### Solution 4 : Améliorer la communication entre les acteurs



## Autres pistes évoquées :

### **Production-transformation :**

- Développer une conserverie qui transforme les invendus des maraîchers (ex : tomate) => *Attention à l'échelle du territoire concerné pour la viabilité économique de la structure (lien avec les territoires voisins)*
- Développer des fermes maraîchères sur le territoire (cf Atelier 4)
- Faciliter l'accès au foncier à des jeunes agriculteurs (cf Atelier 4)

### **Composition des repas :**

- Repenser les menus de la restauration collective

### **L'accompagnement des professionnels :**

- Accompagner individuellement et collectivement les acheteurs sur la partie approvisionnement et évolutions des achats

### **Cuisine centrale :**

- Réfléchir à l'échelle d'une cuisine centrale pour une bonne viabilité économique (1300 repas/ jr ?)
- Développer une cuisine centrale pour la restauration collective et individuelle (famille)

## Atelier 3 : Comment lutter contre la précarité alimentaire et assurer un accès à tous à une alimentation de qualité ?

### a) Les participants à l'atelier :

- Associations en charge de la distribution de l'aide alimentaire (Secours Catholique, Secours Populaire)
- Représentant de la Doune (monnaie locale)
- VALTOM
- La Banque Alimentaire
- Centre d'Innovations Sociales Clermont Auvergne (CISCA)
- Agriculteur
- Habitants du territoire
- Elus locaux

### b) La présentation des constats et chiffres clés :

#### Quelques définitions...

**La précarité alimentaire** : accès restreint, inadéquat ou incertain à des produits sains et nutritifs, et dont la faim est la conséquence ultime, mais non systématique. Elle peut être liée à des facteurs économiques, culturels et/ou sociaux.

**Taux de pauvreté monétaire** : le seuil de pauvreté est fixé par convention à 60% du niveau médian de la population. Il correspond à un revenu disponible de 1102 euros/mois pour une personne vivant seule et 2314 euros pour un couple avec deux enfants âgés de moins de 14 ans.

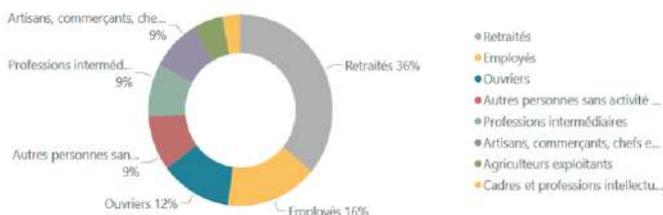
Le Basic, INRA

#### Les chiffres clés du territoire

- 14 % de taux de pauvreté moyen dans la CCMS vs 13% en AURA et 14,6% en France
- Niveau de vie médian CCMS : 20460 € < 22480 en AURA

Le Basic, INSEE 2018

#### Répartition de la population selon les catégories socio-professionnelles (INSEE) [%]



En France, la catégorie socio-professionnelle « Agriculteurs et artisans » est la plus touchée par la pauvreté avec un **taux de pauvreté approchant 23% en 2019**.

Le Basic

#### Les acteurs pouvant être impliqués dans la lutte contre la précarité alimentaire...



CCMS

#### Les constats :

- Aujourd'hui l'alimentation de qualité et locale n'est pas forcément accessible à tous à cause de différents facteurs
- Manque de données sur la précarité alimentaire sur le territoire de la CCMS (*la pauvreté en milieu rural serait « masquée »*)
- L'aide alimentaire en système colis n'est pas bien adaptée aux besoins individuels des usagers (pas de possibilité de choix)
- Nécessité de limiter la dépendance à l'aide alimentaire

CCMS, UDCCAS 63

### c) La bonification du diagnostic par les participants

*Point de vigilance : Les éléments inscrits dans le tableau ci-dessous sont des éléments rapportés par les participants.*

#### **Non-stigmatisation**

- Les retraités ne recourent pas souvent aux services sociaux lorsqu'ils sont en difficulté
- Il y a des différences socio-culturelles importantes entre le milieu rural et urbain, plus anonyme
- La confidentialité est essentielle. Il faut qu'il y ait des rapports de confiance entre les personnes
- La non-mobilité est un facteur aggravant de la précarité. Comment accéder au public non mobile dans un milieu rural ?

#### **Gaspillage alimentaire**

- Depuis la loi Barraud, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'aide alimentaire sont très liées. Effet pervers : la qualité des produits pour les personnes concernées par l'aide alimentaire n'est pas toujours très bonne et la part de dons de produits de qualité aux associations par la GMS a été réduite
- Depuis 2018, le VALTOM observe une forte augmentation des produits emballés

#### **Sensibilisation et éducation**

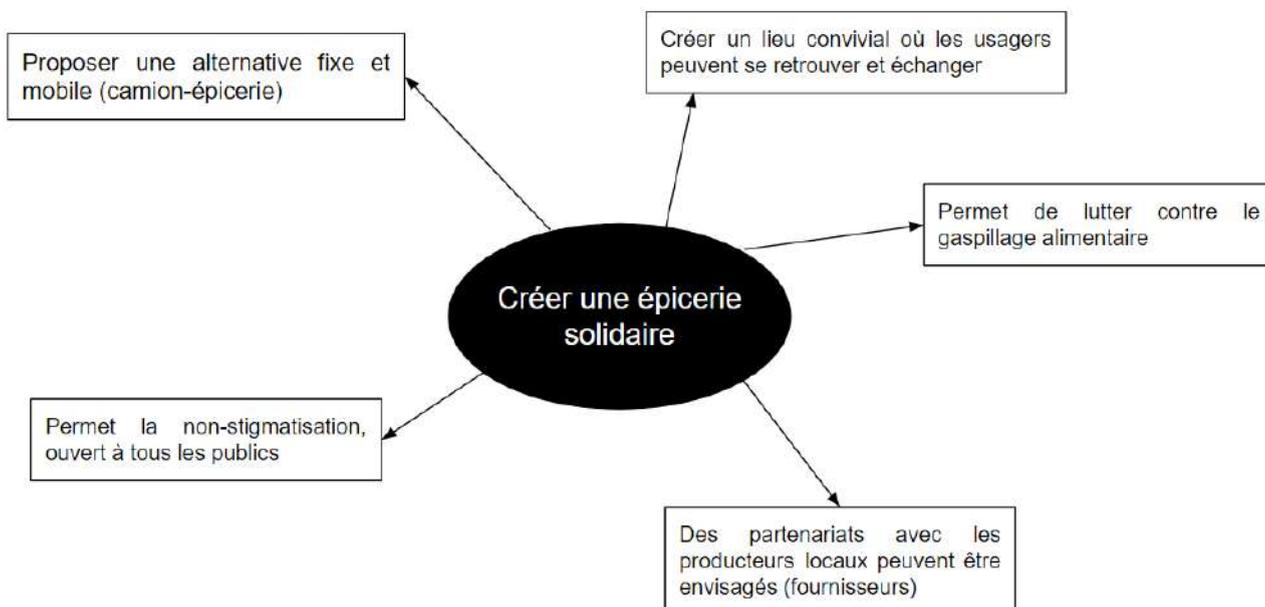
- Une part importante des personnes en précarité ne cuisine plus, notamment les personnes âgées
- La pratique du potager est moins développée qu'avant.
- Le rapport à la nourriture est à retravailler ainsi que la représentation sociale du "bien manger"
- L'éducation à l'alimentation et la consommation alimentaire en général est importante. Apprendre à consommer et reconnaître les produits de qualité permet souvent de faire des économies

#### **Liens à créer**

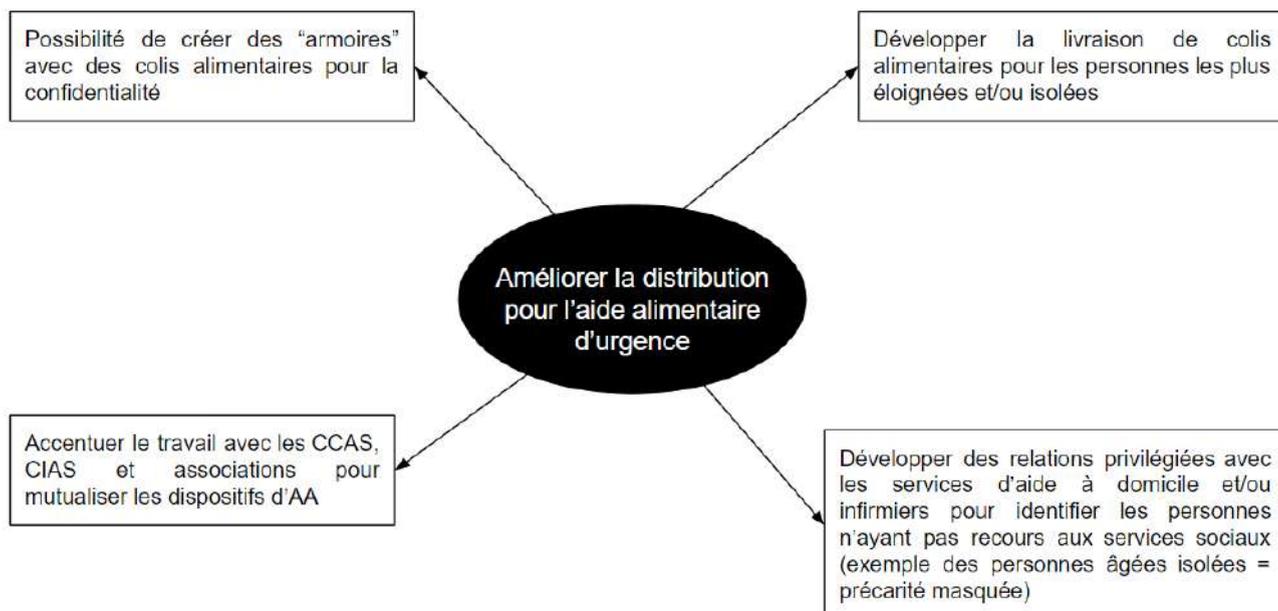
- Il faut créer des liens entre les producteurs locaux et les associations d'aide alimentaire / CCAS
- Si le recours au circuit court serait une avancée, il ne faut pas négliger les liens entre l'aide alimentaire et les enseignes de distribution, premiers partenaires de l'AA

## d) Les propositions d'actions pour répondre à la problématique de l'atelier

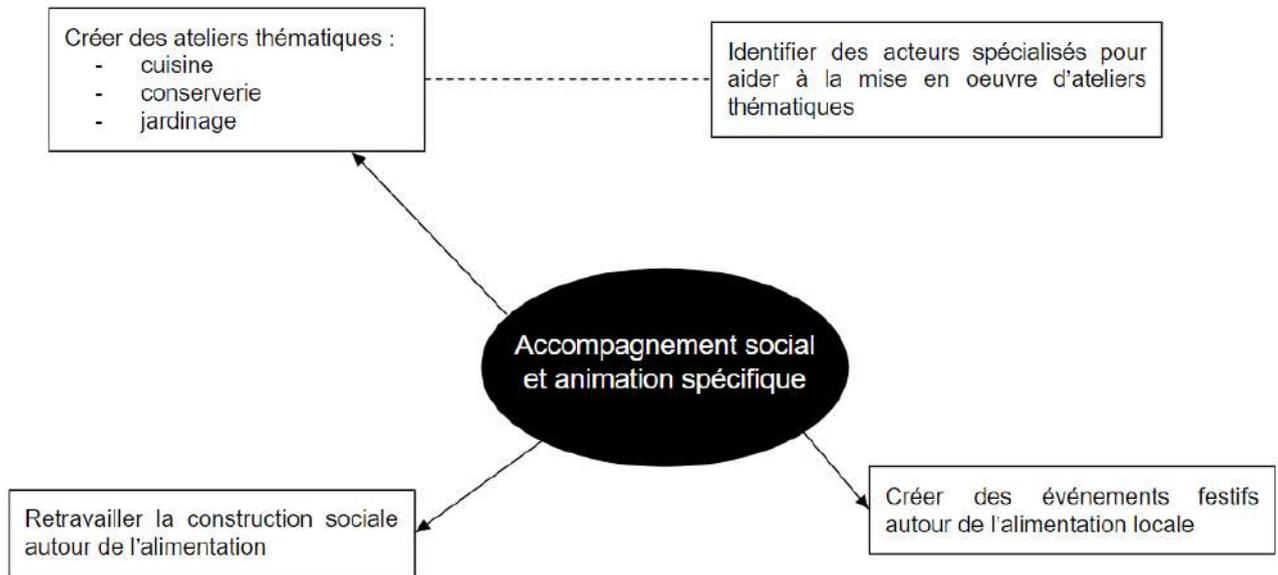
### Solution 1 : Développer des épiceries solidaires



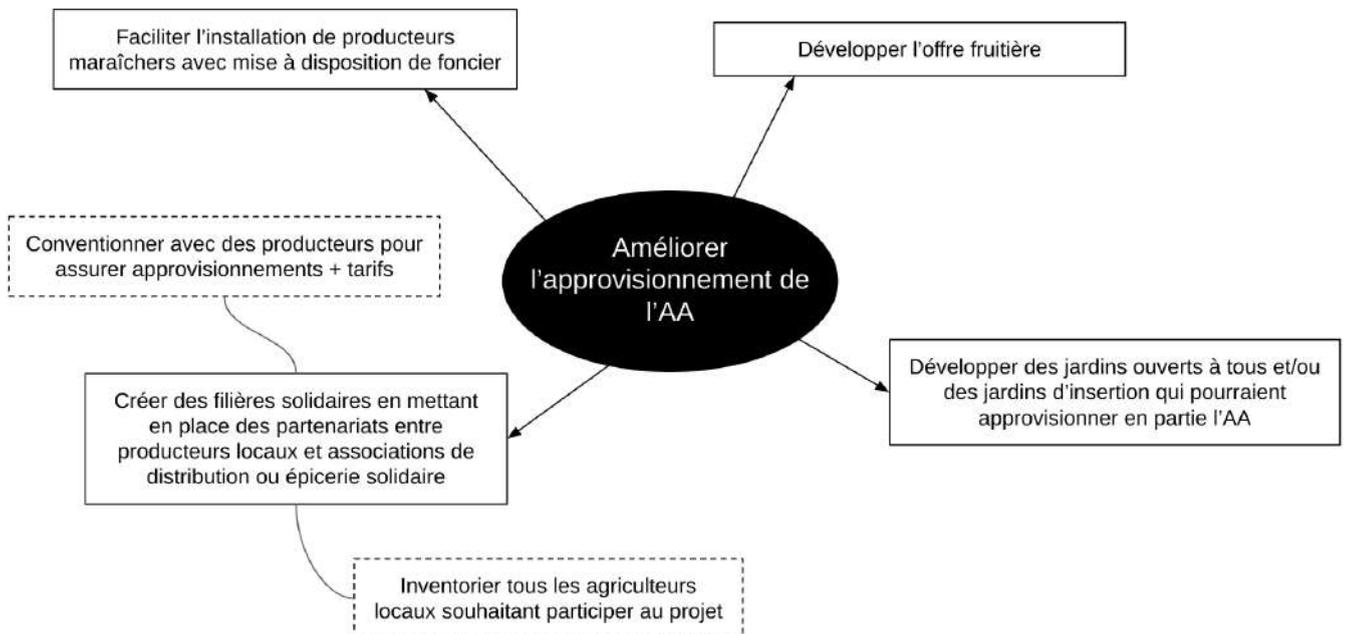
### Solution 2 : Améliorer l'offre de distribution de l'aide alimentaire (AA d'urgence)



### Solution 3 : Améliorer l'accompagnement des usagers à l'aide d'ateliers thématiques



### Solution 4 : Améliorer l'approvisionnement de l'aide alimentaire (distribution de colis et/ou épicerie solidaire) avec des produits locaux de qualité



### Autres pistes évoquées :

- Développer des marchés solidaires sur l'ensemble du territoire
- Créer des partenariats avec des petits commerces pour reprendre les invendus

## Atelier 4 : Comment faciliter les installations et la transmission en agriculture dans un objectif de diversification des productions agricoles et de préservation de l'environnement ?

### a) Les participants à l'atelier :

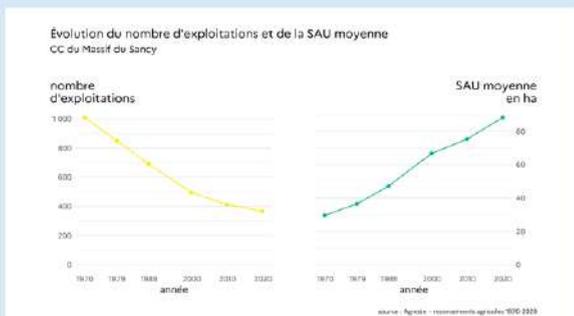
- Chambre d'agriculture du Puy de Dôme
- Bio 63
- Terre de Liens
- SAFER Aura
- Syndicat mixte du Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne
- Interprofession du Saint Nectaire
- Îlots paysans
- Habitants
- Agriculteurs
- Elus locaux

### b) La présentation des constats et chiffres clés :

#### Les exploitations agricoles du territoire...

**367 exploitations agricoles** et 566 chefs d'exploitations  
702 ETP totaux (-3% entre 2000 et 2010)  
Age moyen des chefs d'exploitations : 49 ans idem dép.

**88,4ha de SAU en moyenne** vs 67ha pour le Puy-de-Dôme



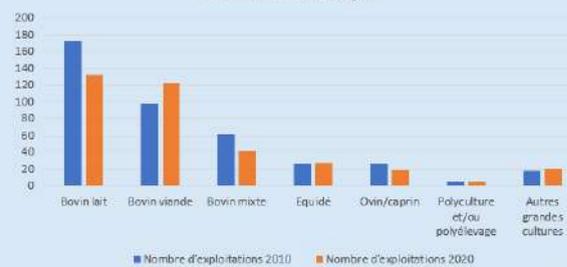
|                                      | nombre d'actifs |      |           | volume de travail (ETP) |      |           |
|--------------------------------------|-----------------|------|-----------|-------------------------|------|-----------|
|                                      | 2010            | 2020 | évolution | 2010                    | 2020 | évolution |
| main d'œuvre totale <sup>1</sup>     | 967             | 881  | -11 %     | 723                     | 702  | -3 %      |
| chefs d'exploitations, coexploitants | 571             | 566  | -1 %      | 522                     | 519  | -1 %      |
| dont coexploitants familiaux         | 153             | 183  | 20 %      | 149                     | 175  | 17 %      |
| main d'œuvre familiale <sup>2</sup>  | 210             | 119  | -43 %     | 130                     | 75   | -43 %     |
| salariés permanents <sup>3</sup>     | 83              | 112  | 78 %      | 80                      | 82   | 85 %      |
| sous-total main d'œuvre permanente   | 844             | 797  | -8 %      | 702                     | 686  | -2 %      |
| saisonniers et salariés occasionnels | 123             | 84   | -48 %     | 20                      | 18   | -20 %     |

1 Equivalent Temps Plein (ETP) = 1600h/an

RGA 2020

#### L'évolution des types de productions...

Evolution du nombre d'exploitations par orientation technico-économique



RGA 2020

#### Les démarches de valorisation

Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine



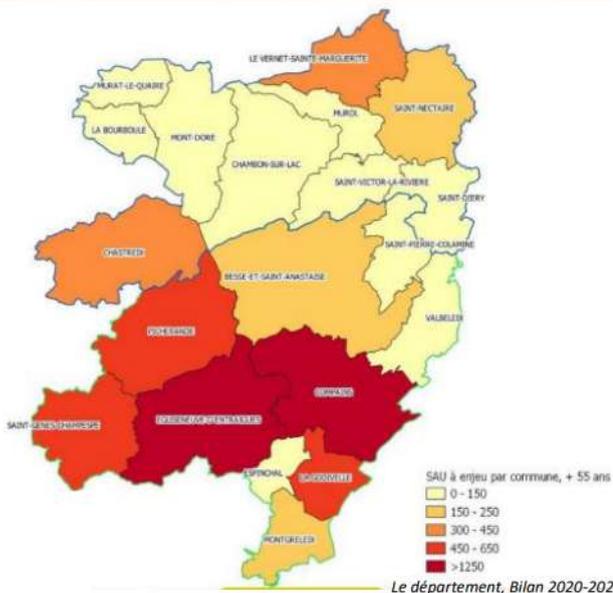
- 1/3 des exploitations du territoire transforment du lait
- 4% ont une activité de transformation ou découpe de viande
- 20% des exploitations du territoire pratiquent la vente directe
- 4% des exploitations proposent une activité de tourisme, d'hébergement ou de loisirs

RGA 2020

## Les chiffres de la transmission

- Plus de 3 exploitations sur 10 sont concernées par des enjeux relatifs à la transmission (1/4 ont un exploitant de plus de 60 ans)
- 41% des agriculteurs ont plus de 55 ans
- 43% des plus de 55 ans sont incertains sur le devenir de leur exploitation
- Plus d'une exploitation sur 5 ne s'est pas projetée sur son devenir

Le département, Bilan 2020-2021



## Les chiffres de l'installation

17 nouveaux agriculteurs installés depuis 2019 (41% de femmes) : 13 en bovin lait - 1 en équin - 1 en caprin - 1 en bovin viande - 1 en bovin mixe

Prévision : 7 installations en 2021

Le département, Bilan 2020-2021

### Les constats :

- Une agriculture de moyenne montagne peu diversifiée (dominante bovins lait et viande et un peu d'ovins)
- Une érosion du nombre d'exploitations agricoles et de l'emploi en agriculture
- Un agrandissement de la SAU moyenne des fermes
- Un isolement de plus en plus marqué des producteurs
- Un pourcentage de SAU en AB moins élevé qu'au niveau départemental
- Une difficulté dans l'animation des actions foncières (turn-over des animateurs du département)
- Une diversification envisageable en élevage (*ovins, caprins, volailles, porc, diversité de races*)
- Une expérimentation possible sur du petit maraîchage de montagne. L'autonomie légumière et fruitière peut également être envisagée par le développement des jardins et vergers collectifs et/ou privés
- Manque de chiffres sur la situation économique des exploitations agricoles du territoire

Le Basic, CCMS

Atelier 4 : Comment faciliter les installations et la transmission en agriculture dans un objectif de diversification des productions agricoles et de préservation de l'environnement ?

### c) La bonification du diagnostic par les participants

**Point de vigilance** : Les éléments inscrits dans le tableau ci-dessous sont des éléments rapportés par les participants.

#### La main d'œuvre agricole

- « Le nombre de fermes diminue mais pas tant le nombre d'humains qui y travaillent »
- On observe un **phénomène de concentration** plutôt que de déprise
- La légère baisse de main d'œuvre total (-3% d'ETP) peut s'expliquer par le développement de la mécanisation
- L'agrandissement des exploitations amène à une forte recherche de main d'œuvre salariée
- Manque de main d'œuvre pour la transformation du St Nectaire « *Les producteurs fermiers donnent leur lait à la laiterie le week-end* »
- Manque de logements pour de nouveaux salariés

#### La limite des chiffres disponibles et leur interprétation

- Réflexion sur les unités ou ratios les plus pertinents pour suivre l'évolution de la dynamique agricole (ETP plutôt que nb de fermes, SAU/ETP... ?)
- Suivre l'évolution des démarches de valorisation plutôt sous l'angle de la surface occupée et de la quantité de produits plutôt que par le nombre d'exploitations concernées

#### Le foncier

- Des difficultés d'accès au foncier pour les porteurs de projet à l'installation (diminution de l'usage du statut du fermage, faible disponibilité du foncier, prix élevés, besoin de sécurisation de l'agriculteur par rapport à son foncier...)
- Revoir le statut du fermage
- Revoir les barèmes des différentes catégories de qualité des terres ?
- Interrogation sur le rôle de la SAFER et son action pour faciliter les installations

#### L'installation

- Quelle(s) aide(s) financières pour soutenir les nouvelles installations ?
- Manque des chiffres dans le diagnostic sur les types d'installations sur le territoire (*part des installations hors cadre familial, part des installations en société, hors aide DJA...*)
- Le nombre d'installations hors aides serait équivalent au nombre d'installations aidées sur le territoire
- Comment favoriser les installations hors cadre familial (HCF) qui restent minoritaires ? Besoin d'évaluation sur la capacité des HCF à s'installer

#### La valorisation des productions / le revenu

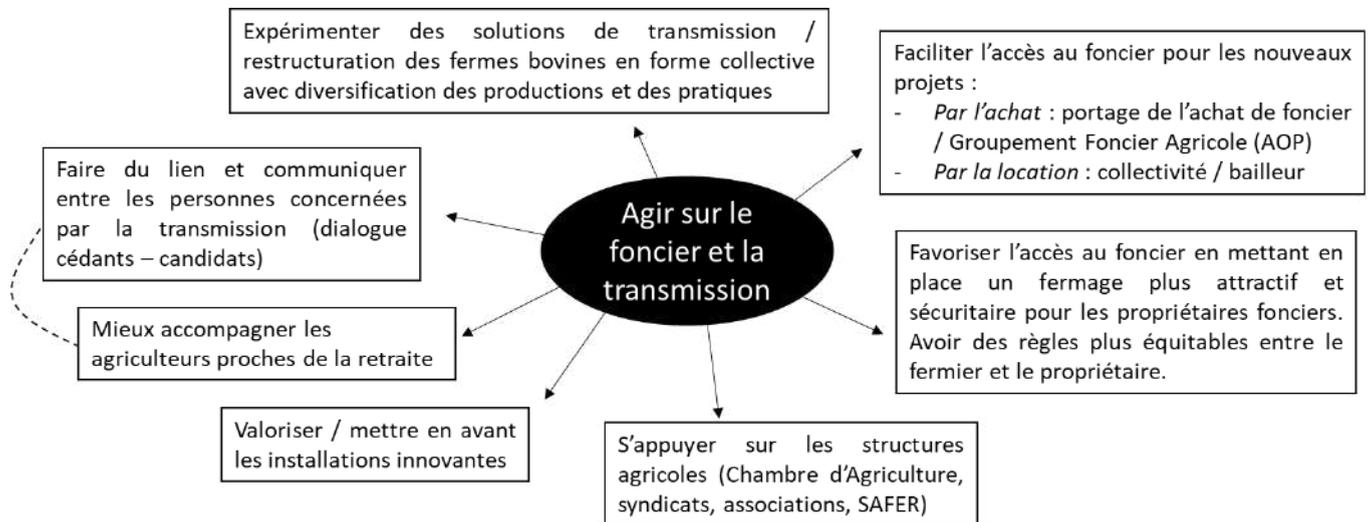
- Les producteurs de St Nectaire « laitier » se convertissent à la viande (sous label rouge) : problématique économique / revalorisation du lait en cours
- Les producteurs de St Nectaire « fermier » (50%) se portent bien économiquement
- Filière St Nectaire : maintenir un équilibre de prix entre livré à la laiterie et transformé
- Quel pourcentage, du fromage et de la viande produits localement, est consommé au niveau de la communauté de commune ?

#### La diversification

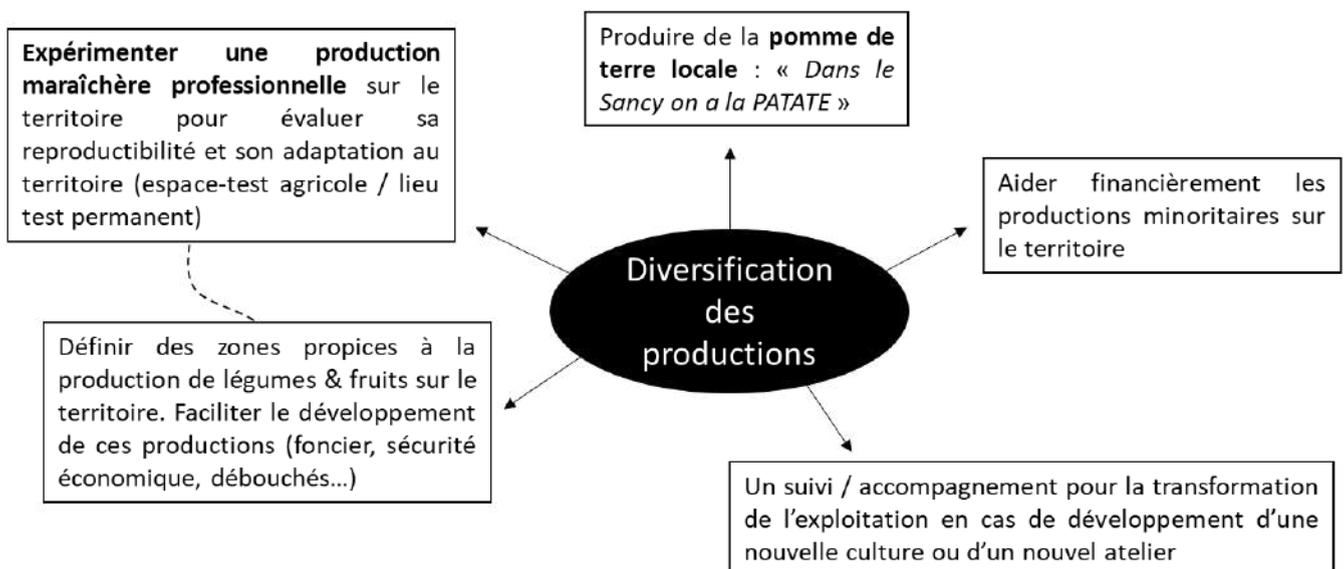
- Nécessité de maintenir voire de développer la production bovine mais également d'autres productions dans la limite des possibilités pédoclimatiques du territoire (interrogation sur le maraîchage de montagne)
- La diversification des productions peut permettre aux exploitations d'être plus résilientes face aux divers aléas
- Diversification également possible par la production d'énergie, l'accueil touristique...
- Risque : favoriser de nouvelles installations hors-sol

## d) Les propositions d'actions pour répondre à la problématique de l'atelier

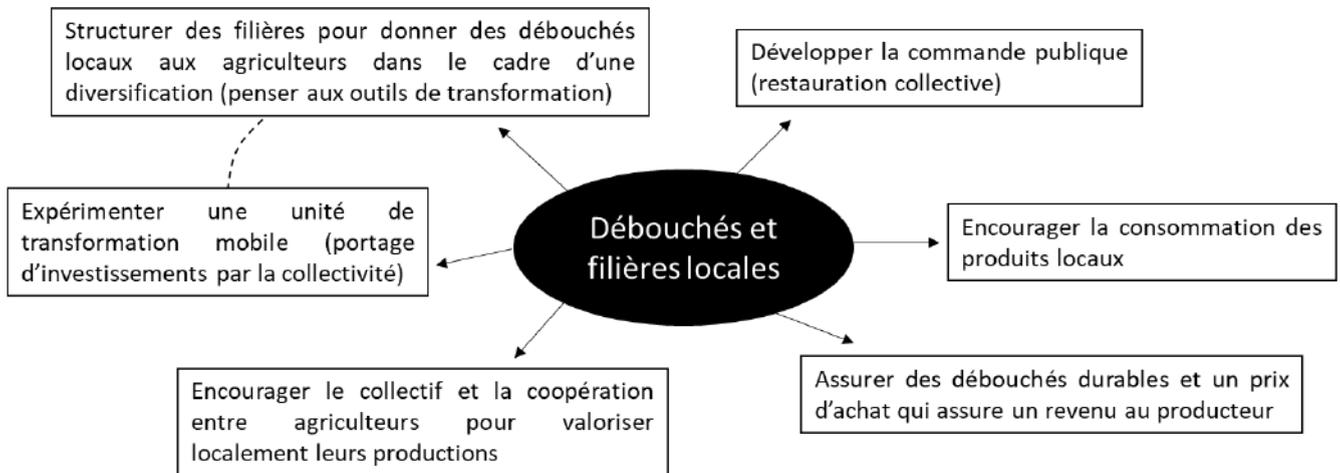
### Solution 1 : Agir sur le foncier agricole et la transmission des exploitations agricoles



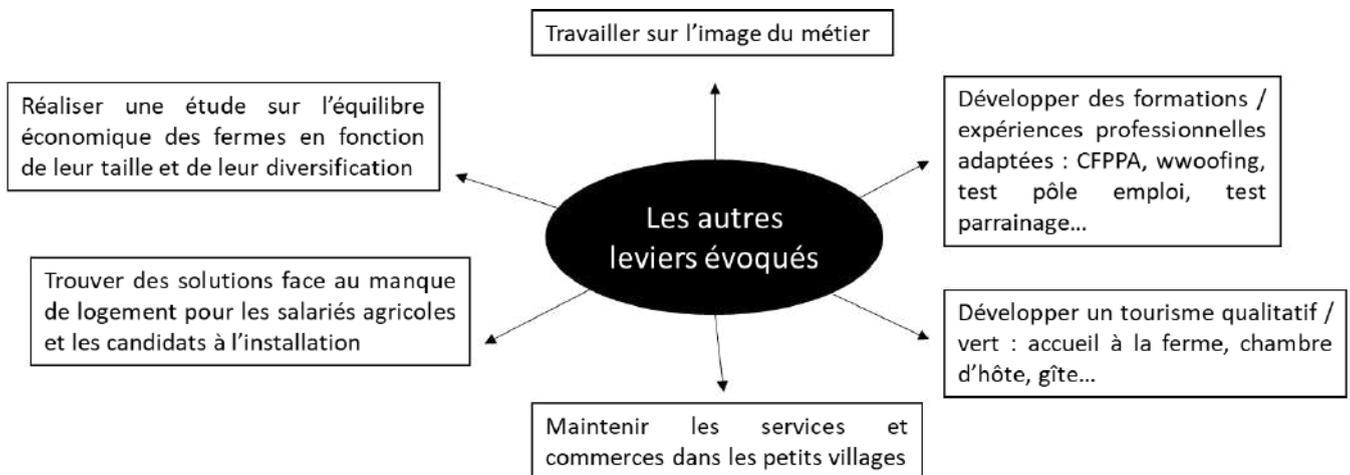
### Solution 2 : Diversifier les productions agricoles



### Solution 3 : Développer les débouchés locaux et les filières associées



### Les autres leviers évoqués par les participants :



## Atelier 5 : Comment anticiper la raréfaction des ressources énergétiques, du matériel et des matériaux au niveau du système alimentaire ?

### a) Les participants à l'atelier

- Habitants
- Agriculteurs
- Restaurateur
- Collège Marcel Bony (Murat le Quaire)
- Conseil départemental
- Secours catholique
- DDT
- DRAAF
- Centre d'Innovations Sociales Clermont Auvergne (CISCA)

### b) Présentation des constats et chiffres clés :

#### Une dépendance de la logistique et de l'agriculture aux énergies fossiles...



Le Basic, Greenpeace, WWF

#### Les constats :

- Dépendance de la logistique et de l'agriculture aux énergies notamment fossiles
- Instabilité des coûts de production (*pétrole, matières premières, semences, électricité...*)
- Dépendance sur les pièces détachées et sur la provenance du matériel agricole (*complexité de fabrication et d'entretien des équipements*)

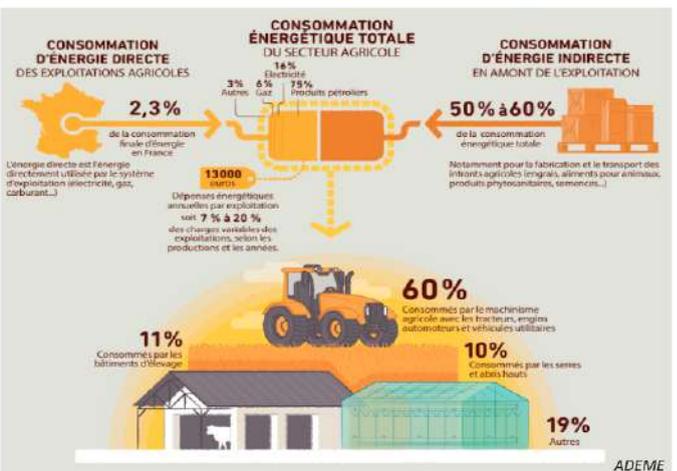
Le Basic

#### On compte aujourd'hui en France plus de tracteurs que d'agriculteurs.

##### La hausse de la productivité grâce à la motorisation a entraîné :

- Un exode rural (*1% de la population nourrit les 99% restants*)
- Le passage d'une situation d'autonomie énergétique des fermes (*traction animale*) à une dépendance quasi-totale aux énergies fossiles
- Une dépendance à un système mondialisé pour l'achat des équipements et leur entretien (*ex : plus aucun fabricant français de tracteur*)
- Un coût important des équipements modernes menant à des choix d'agrandissement des structures, d'intensification des pratiques agricoles afin d'amortir les investissements

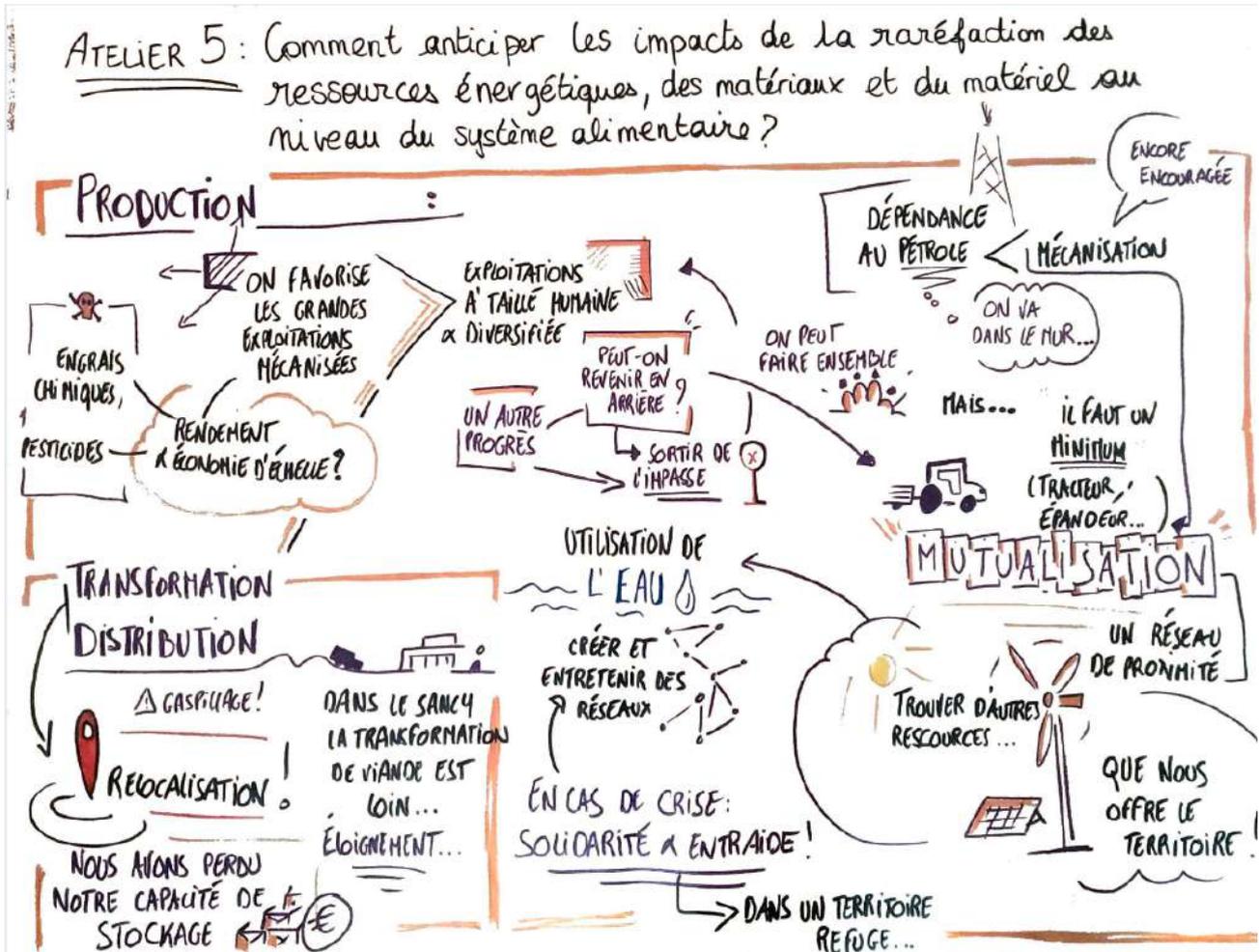
Les greniers d'abondance



ADEME

Atelier 5 : Comment anticiper les impacts de la raréfaction des ressources énergétiques, des matériaux et du matériel au niveau du système alimentaire ?

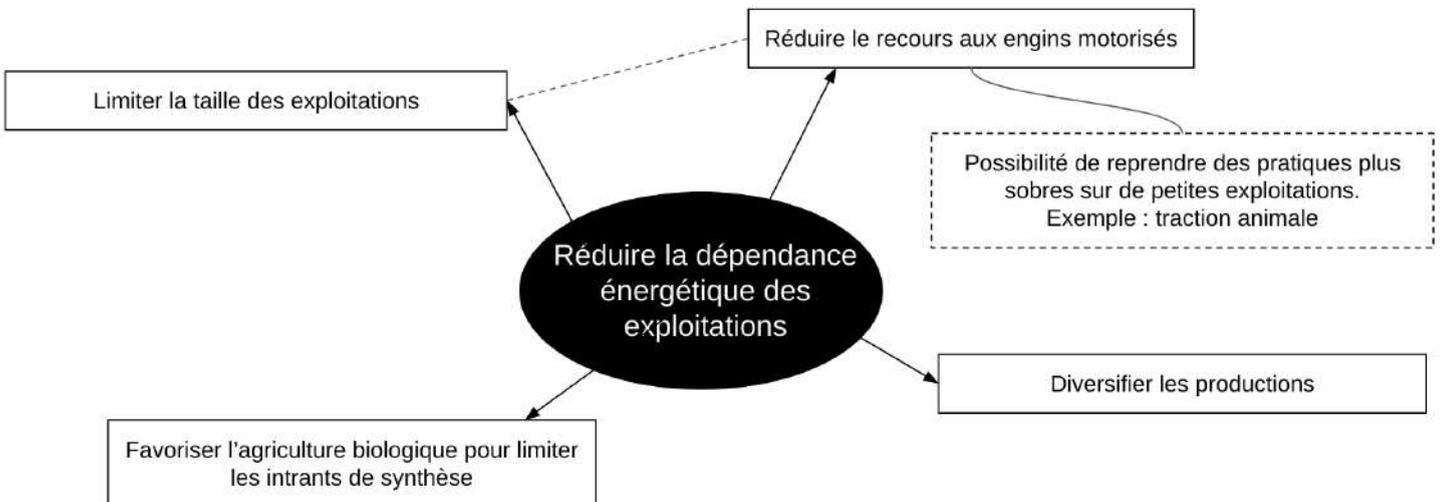
c) La Bonifications du diagnostic par les participants



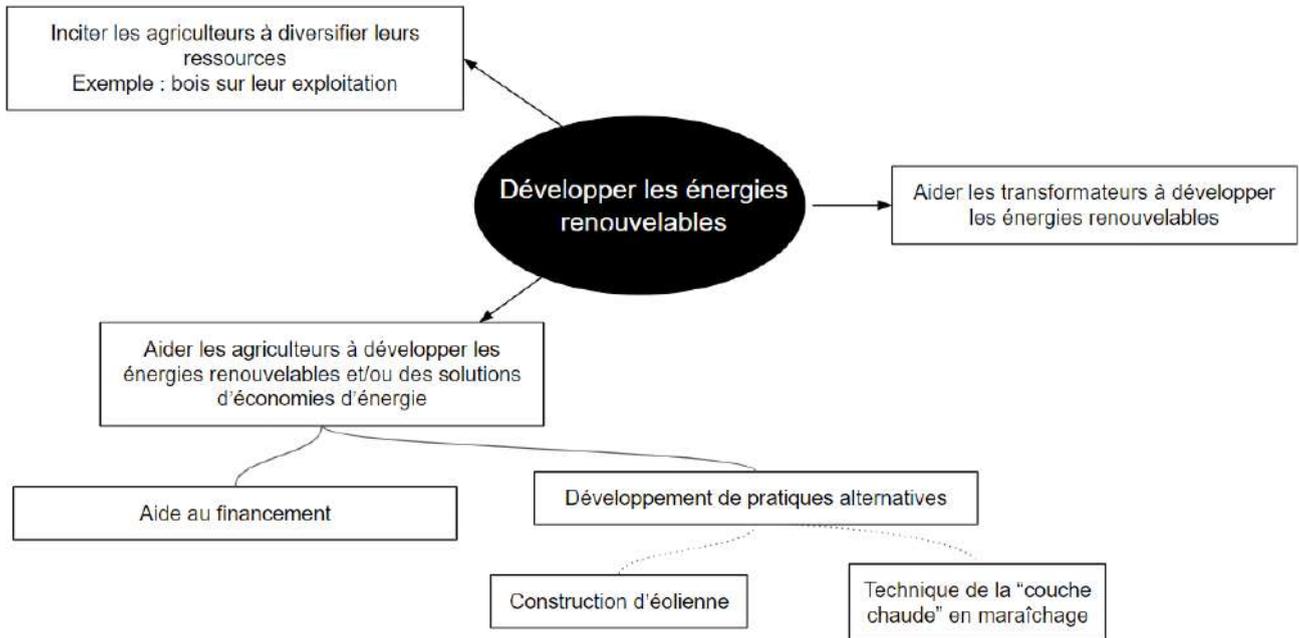
\* Facilitation graphique réalisée par Pierre FRIEDRICH du CISCA

d) Les propositions d'actions pour répondre à la problématique de l'atelier

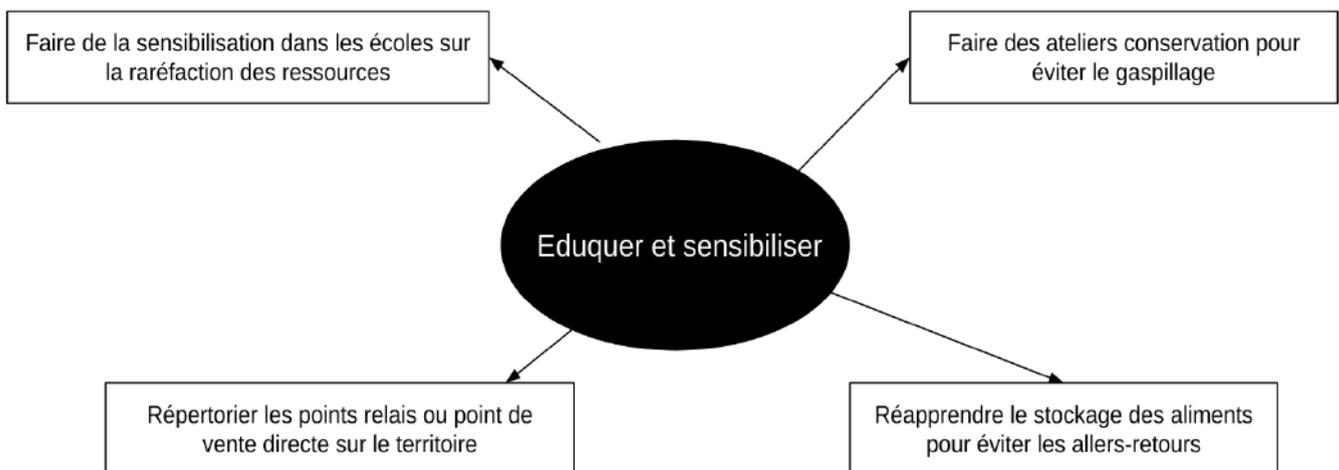
Solution 1 : Réduire la dépendance en énergie des exploitations agricoles



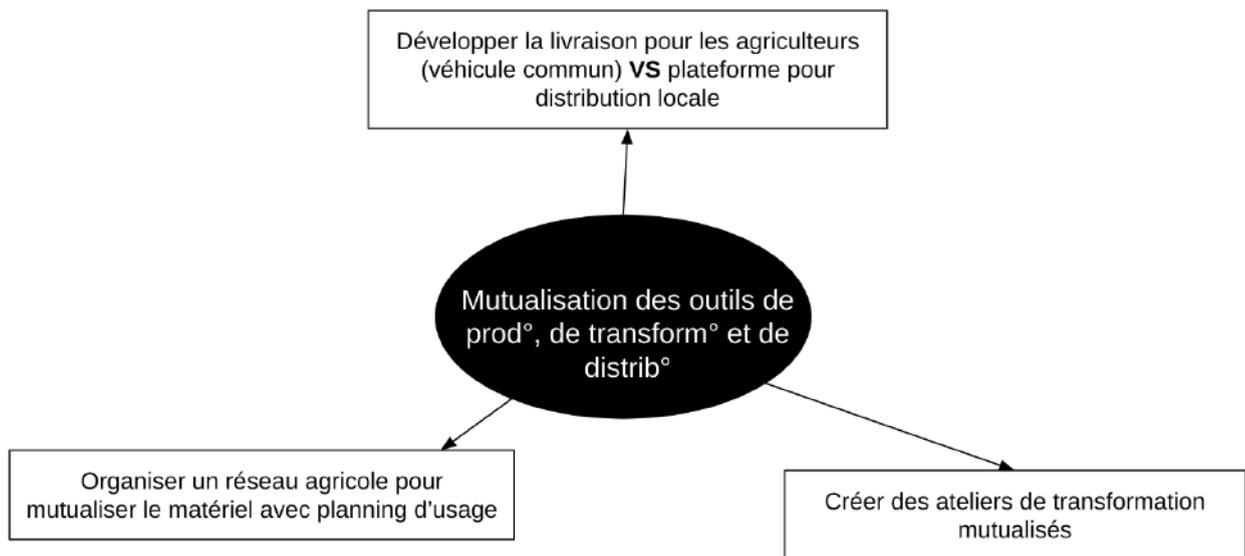
### Solution 2 : Développer des énergies renouvelables sur l'ensemble de la chaîne de valeur de l'alimentation



### Solution 3 : Education et sensibilisation de l'ensemble des acteurs sur la question énergétique



#### Solution 4 : Mutualisation des ressources



#### **Autres pistes évoquées :**

- Mettre en place un Plan Intercommunal de Sauvegarde (PICS)

## Atelier 6 : Comment préserver et valoriser le capital actuel du territoire en matière de biodiversité ?

### a) Les participants à l'atelier

- Association de Sauvegarde de la race bovine Ferrandaise
- PNR Volcans d'Auvergne
- La Mission Haies AuRA
- Elus locaux
- Habitants
- Agriculteurs

### b) Présentation des constats et chiffres clés :

#### La Biodiversité : quésako ?

La biodiversité désigne l'ensemble des êtres vivants ainsi que les écosystèmes dans lesquels ils vivent. Ce terme comprend également les interactions des espèces entre elles et avec leurs milieux. **En France 18% des espèces sont éteintes ou menacées et 78% des habitats sont dans un état de conservation défavorable.** *Office française de la biodiversité*

#### Des initiatives intéressantes en France :



#### Les atouts du territoire :

- Un territoire qui dispose naturellement d'une forte présence d'infrastructures agroécologiques (prairies permanentes, estives, zones humides...).
- Extensivité de l'élevage (faible taux de chargement à relativiser car non prise en compte des saisonnalités et de l'accueil de bêtes extérieures au territoire sur les estives)
- Très peu de pesticides utilisés sur le territoire, avec une baisse ces dernières années.
- Des réserves naturelles - 93% des surfaces en ZNIEFF - 31% des surfaces en Natura 2000
- **Un enjeu de valorisation de cette richesse**

*Le Basic*

#### Les causes pouvant expliquer une érosion de la biodiversité :

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Sol</b>                 | Artificialisation des sols agricoles et des forêts<br>Altération de l'état des sols                         |
| <b>Forêt</b>               | Volume élevée de déforestation<br>Intensification de l'exploitation forestière                              |
| <b>Eau</b>                 | Pollution de l'eau<br>Drainage des zones humides  |
| <b>GES</b>                 | Emissions de Gaz à Effet de Serre contribuant au réchauffement climatique                                   |
| <b>Espaces naturels</b>    | Transformation d'espaces naturels (sauf forêt) en terres agricoles  |
| <b>Spécialisation</b>      | Des exploitations agricoles vers un nombre restreint de productions. Des productions à l'échelle régionale. |
| <b>Ressources</b>          | Diminution des ressources trophiques<br>Absence d'infrastructures agroécologiques                           |
| <b>Prairies</b>            | Intensification de l'usage des prairies<br>Recul des prairies permanentes                                   |
| <b>Substances toxiques</b> | Risque d'exposition des espèces sauvages aux substances toxiques  |

*Extrait de la grille d'analyse de la non-durabilité de l'alimentation (BASIC, Greenpeace, WWF)*

#### Les menaces sur le territoire :

- Le changement climatique impacte certaines espèces témoin de la qualité de l'eau (moule d'eau douce) et de la biodiversité sauvage (criquets)
- Evolution de la température moyenne régionale entre 1950 et 2020 : +1,7°C
- Augmentation du nombre de nuisibles (rats taupiers)
- Dégradation des surfaces dans le cadre des activités touristiques
- Pas de données locales sur l'évolution de la biodiversité

*Le Basic, CCMS*

Atelier 6 : Comment préserver et valoriser le capital actuel du territoire en matière de biodiversité ?

## c) La bonification du diagnostic par les participants

**Point de vigilance** : Les éléments inscrits dans le tableau ci-dessous sont des éléments rapportés par les participants.

### Les causes historiques pouvant expliquer une érosion de la biodiversité dans le Sancy

- L'intensification des pratiques agricoles 
- Le piétinement des sources / cours d'eau (manque d'éléments de protection en estive)
- Le remembrement qui a engendré la perte de « refuge » de biodiversité (murets / haies)
- Les barrages
- Le tourisme de masse 

### Impacts du tourisme de masse

- Dérangement de la faune (bruits)
- Passage des routes (mortalité, obstacle)
- Activité de randonnée / bivouac : dégradation des sols fragiles
- La communication sur les réserves naturelles entraîne une sur-fréquentation de ces milieux
- Assainissement / impacts sur les cours d'eau : « c'est mieux qu'avant »
- Développement d'infrastructures pour le ski (ex : remontées mécaniques, pompage de l'eau, sur-fréquentation)
- Difficulté à trouver un équilibre entre tourisme et sauvegarde de la biodiversité (éthique vs économie)

### Le changement climatique

- « 1,7°C en plus, bien ou pas bien ? »
- « Des hêtres et des mûriers en altitude, des semences locales, pour attirer la biodiversité »

### L'intensification des pratiques agricoles

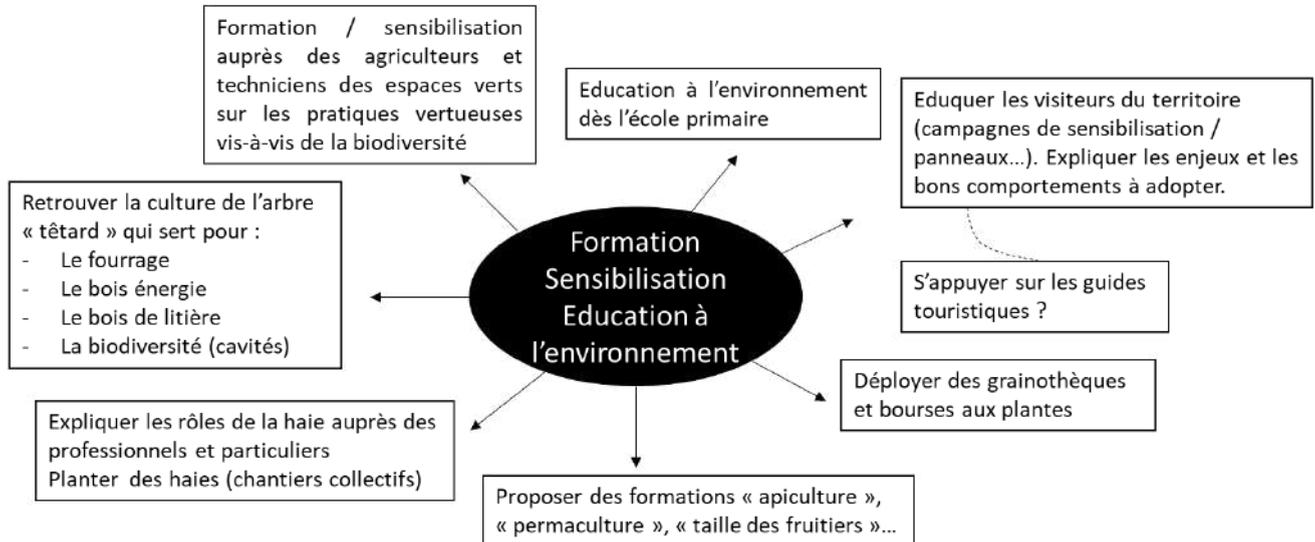
- Intensification des modes de production (quantités d'effluents, dépendance aux intrants)
- Remplacement du fumier par le lisier (acidification, modification de la flore des prairies...)
- Dégradation des sols par le matériel agricole de plus en plus lourd
- Baisse de la biodiversité avec les pratiques de fauche actuelle (précoces)
- Quelles contraintes au niveau du cahier des charges du Saint Nectaire (taux de chargement, L/vache, races locales) ?
- Abandon de races locales (perte de biodiversité domestique)
- Importance de la diversité des ferments, des goûts vs standardisation

### Intérêts de certaines ressources et milieux du territoire

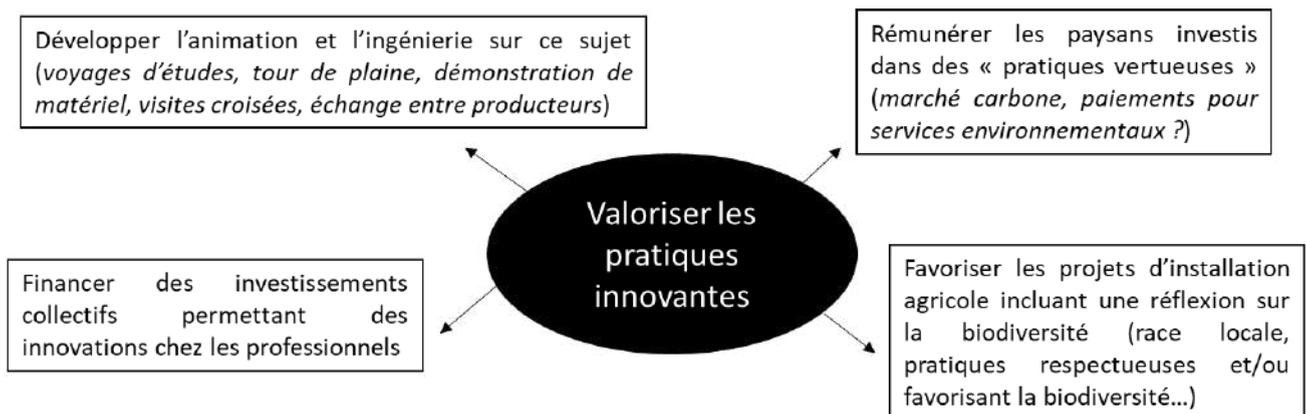
- Intérêt des tourbières : neutralité carbone
- Intérêt des haies : sources de biodiversité (habitat), amélioration de la qualité de l'eau (filtration), évitent l'érosion des sols, autres rôles pour les exploitations agricoles (ombrage / vent / neige / fourrage)
- Plusieurs communes (Besse, Chambon-sur-lac, Picherande) ont engagé la démarche d'un plan d'aménagement territorial pour replanter des haies et améliorer les corridors écologiques

## d) Les propositions d'actions pour répondre à la problématique de l'atelier

### Solution 1 : Agir sur la formation, la sensibilisation et l'éducation à l'environnement



### Solution 2 : Valoriser les pratiques innovantes des professionnels (agriculteurs, agents des espaces verts, forestiers...) en faveur de la biodiversité



## Atelier 7 : Comment préserver la ressource en eau, en quantité et en qualité, pour les différents usages du territoire ?

### a) Les participants à l'atelier :

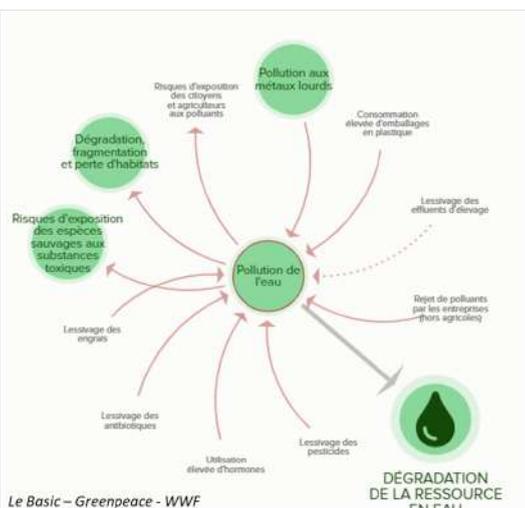
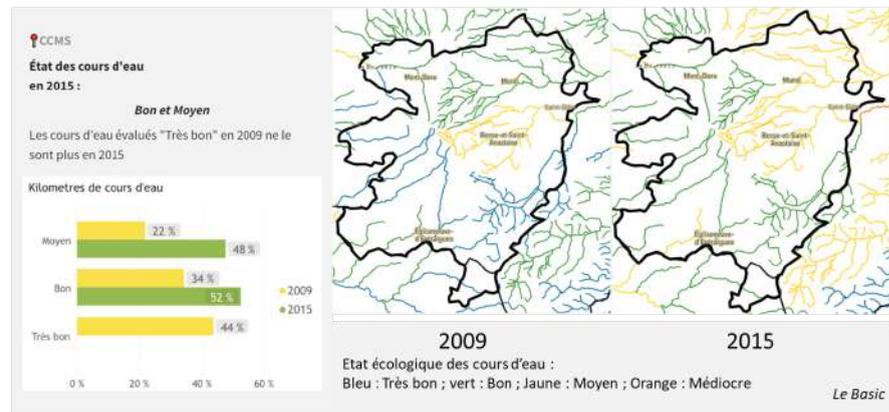
- Élus locaux
- Chambre d'Agriculture du Puy-de-dôme
- Interprofession du St Nectaire
- Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne
- Village vacances de Super-Besse des Activités Sociales de l'énergie
- Un habitant

### b) La présentation des constats et chiffres clés :

#### La question de l'eau...

Plusieurs causes peuvent être à l'origine d'une pollution de l'eau. Elles sont présentées sur le schéma ci-dessous (flèches vers l'intérieur). La pollution de l'eau peut avoir de nombreuses conséquences (flèches vers l'extérieur).

**Sauriez-vous identifier les causes et conséquences pour le territoire du Massif du Sancy ?**



#### Les constats :

- Territoire riche en zones humides et en cours d'eau
- Etat écologique : les cours d'eau évalués « Très bon » en 2009 ne le sont plus en 2015
- Tensions autour des épandages de lisier / débordement de fosses avec des impacts sur la qualité de l'eau pour la consommation humaine comme animale et la baignade
- Problèmes de qualité et de quantité d'eau dans le milieu naturel : abreuvement des animaux, production fourragère...
- Impact des activités touristiques (neige artificielle, assainissement...)
- L'important impact des pollutions sur la biodiversité des milieux aquatiques (ex : écrevisse à pattes blanches, truite...)

Atelier 7 : Comment préserver la ressource en eau, en quantité et qualité, pour les différents usagers du territoire ?

## c) La bonification du diagnostic par les participants :

**Point de vigilance :** Les éléments inscrits dans le tableau ci-dessous sont des éléments rapportés par les participants.

### La question quantitative

- Manque d'aide de l'Etat pour financer la résorption des fuites dans les réseaux d'eau de la collectivité
- Doit-on inciter les habitants à consommer moins d'eau ?
- Il ne semble pas y avoir de problématique quantitative concernant l'eau potable excepté pour la commune de St Genès Champespe qui n'a pas l'autorisation d'exploiter un forage
- Les élus se posent plutôt la question de la gestion des trop-pleins d'eau naturelle (défense à incendie, réserve pour les éleveurs...) voire de la valorisation commerciale de l'eau potable du territoire
- A l'avenir, il serait important de suivre les différents usages de l'eau sur le territoire (prospective)
- Les éleveurs travaillent sur les économies d'eau (limiter le gaspillage au niveau des abreuvoirs, récupérer l'eau des toitures pour le nettoyage des outils)
- On entend parler de quelques projets d'irrigation de surface en herbe et des projets de forage individuel (reste anecdotique pour le moment)

### La production de neige de culture

- La production de neige de culture telle qu'elle est réalisée dans le Massif du Sancy ne semble pas avoir d'impact sur la qualité/quantité d'eau (pas d'additifs seulement un différé de trois semaines entre son prélèvement et son retour dans le milieu naturel).
- Crainte de certains acteurs en cas d'augmentation des capacités de production de neige de culture de façon importante (nouvelle réserve d'eau)
- Discussions autour de la période de production de neige de culture (à T° positives) et de l'énergie utilisée malgré le système de récupération de chaleur

### Gestion des effluents d'élevage

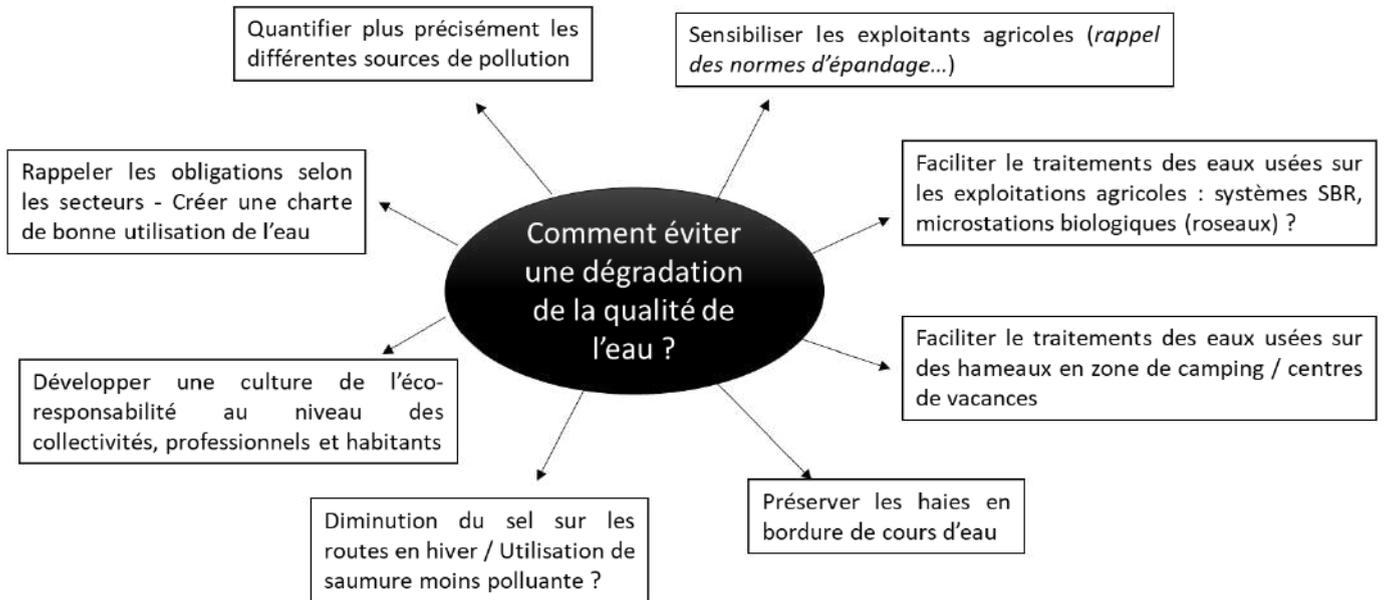
- Il y a eu des efforts de faits pour gérer la problématique du lactosérum (sur 110 fermes adhérentes à l'interprofession du St Nectaire 50% sont collectées / traitement des eaux avec le programme d'EPIDOR)
- Il existe encore quelques écarts par rapport à la réglementation liée aux épandages d'effluents (sur les doses/ha) ; un manque de haies (ripisylve) pour filtrer les écoulements avant les ruisseaux et de protection des berges
- Pour les fermes de moins de 50 vaches, la norme qui exige 1,5 mois de capacité de stockage des effluents n'est pas suffisante (besoin de vider la fosse en plein hiver = lessivage de l'azote et du phosphore)
- Le cahier des charges de l'AOP St Nectaire limitant l'achat de fourrages, certaines exploitations élèvent des vaches allaitantes afin d'augmenter cette part et se retrouvent avec des excédents d'effluents (surdosage de lisier/fumier)
- Les températures excessives de l'été amène de plus en plus à laisser les troupeaux dans les bâtiments => plus de lisier et/ou fumier à traiter

### Autres problématiques/risques

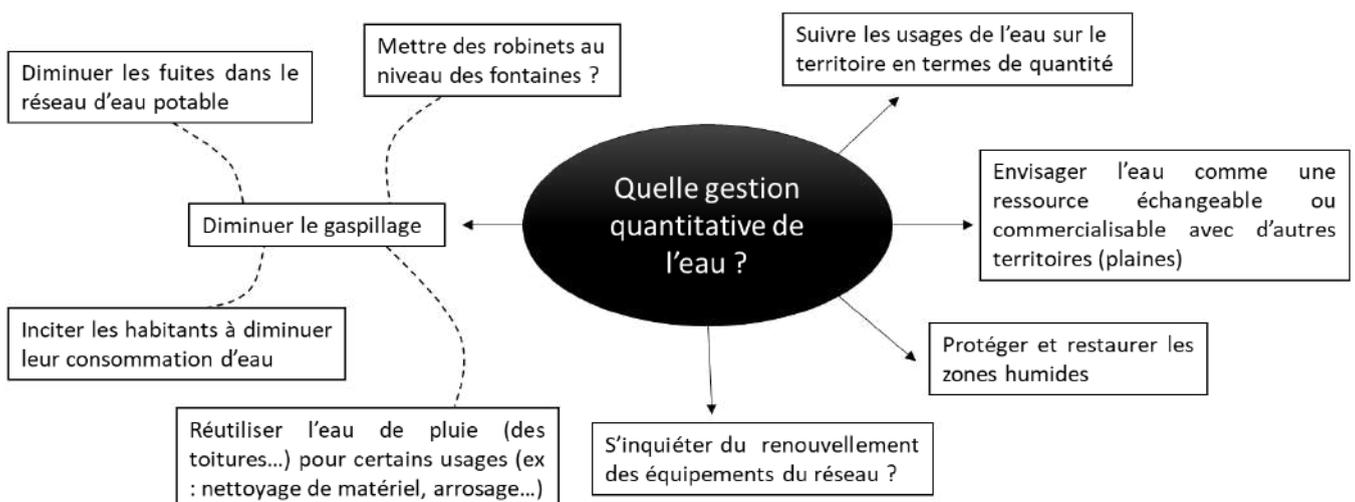
- Augmentation de la température des cours d'eau : impact sur les poissons (*PNR des Volcans d'Auvergne*)
- Problématiques de transfert de bactéries : impact sur la transformation fromagère (*Interprofession du St Nectaire*)
- Quid des taux de métaux dans l'eau potable : manque de transparence (*réflexion d'une habitante*)

## d) Propositions d'actions pour répondre à la problématique de l'atelier

### Les solutions envisagées concernant les aspects qualitatifs :



### Les solutions/idées envisagées concernant les aspects quantitatifs



## Atelier 8 : Comment diminuer et mieux gérer les déchets liés au système alimentaire sur le territoire ?

### a) Les participants à l'atelier :

- SICTOM des Couzes
- VALTOM
- Secours catholique
- Habitants
- Elus locaux

### b) Présentation des constats et chiffres clés :

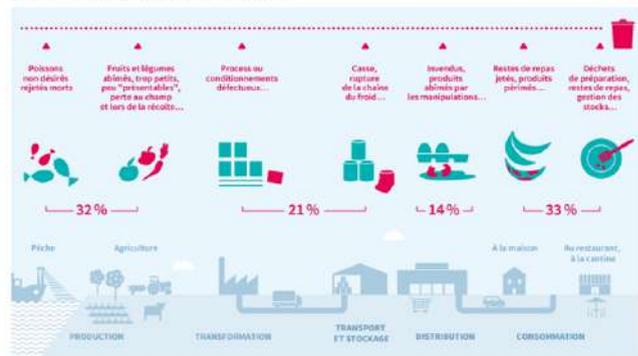
#### Des initiatives inspirantes pour le territoire

Plateforme d'Activités Mutualisées des Producteurs Auvergnats : association regroupant plusieurs partenaires engagés dans le soutien aux producteurs et dans un développement économique durable.

« Le réemploi des contenants, si l'on reste dans la limite des 200 km de rayon préconisés par l'ADEME, permet d'économiser 70 % d'énergie primaire par rapport à un recyclage par refonte du verre »

- Expérimentation de collecte et lavage
- Points de dépôts
- Mutualisation de la logistique

GASPILLAGE ET PERTES ALIMENTAIRES (EN% DU POIDS TOTAL GASPILLÉ)



En France, l'objectif fixé par les acteurs et les pouvoirs publics est de réduire de 50% le gaspillage sur l'ensemble de la chaîne alimentaire avant 2025 (*Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, 2013*). Le gaspillage alimentaire représente 30 kg par an et par habitant (restes, fruits et légumes abîmés et non consommés...) dont 7 kg de produits alimentaires encore emballés. ADEME

#### Les constats :

- La CCMS produit plus de déchets que certains territoires urbains !
- Difficulté de gestion des déchets liée au tourisme
- Pratiques de consommation qui induisent davantage de gaspillage (produits calibrés...)
- Mener un travail de diminution du gaspillage alimentaire en restauration collective et commerciale et à la maison
- La question des contenants en plastique
- La gestion des déchets bio-organiques (le développement du compostage)
- Le niveau d'équipement d'hygiène de pleine nature à adapter en fonction de l'évolution de la fréquentation touristique

Le Basic

Dans la communauté de communes du Massif du Sancy, seules les communes de Murole et de la Bourboule ont profité du programme proposé par le VALTOM63

LA PLUPART DU CONTENU DE NOTRE POUCELLE D'ORDURES MÉNAGÈRES POURRAIT ÊTRE VALORISÉ !

**35%** de papiers et emballages

**27%** de déchets organiques

**33%** d'autres déchets

Triés dans les bacs ou points d'apport volontaire, ils sont recyclables en nouveaux produits.

Composés ou déposés dans le compost organique, ils sont valorisables en engrais et/ou biogaz.

Vêtements, petits électroménagers, piles et ampoules, médicaments...

Établissements Scolaires

Hôpitaux, EHPAD, ESAT

Camps, centres de vacances

Entreprises, commerçants et artisans

Services municipaux

Restaurants

Habitants

Atelier 8 : Comment diminuer et mieux gérer les déchets liés au système alimentaire sur le territoire de la CCMS ?

### c) La bonification du diagnostic par les participants

**Point de vigilance** : Les éléments inscrits dans le tableau ci-dessous sont des éléments rapportés par les participants.

#### **Manque d'équipements et adaptation des équipements aux besoins**

- Manque de poubelles de tri à des endroits stratégiques
- Accessibilité des déchetteries ?
- Manque de toilettes sèches en pleine nature

#### **Les pratiques et produits qui induisent de la production de déchets**

- Le suremballage des produits alimentaires
- Le calibrage et déclassement des produits alimentaires
- Les produits alimentaires à dates de consommation courtes
- Le système de « colis » pour les publics en précarité alimentaire favorise la production de déchets

#### **L'information et l'éducation**

- Manque de communication sur le compostage et les consignes de tri nationales
- Manque d'éducation à l'intérêt et l'utilisation des toilettes sèches

#### **La loi, les responsabilités, le coût**

- Loi AGECC : généralisation du tri à la source des biodéchets pour tout le monde (collectivités, entreprises, ménages) prévue d'ici le 1<sup>er</sup> janvier 2024
- Ne pas culpabiliser et moraliser les citoyens : *« C'est tout un système qui est en cause. Un système de pensées, d'habitudes, d'infrastructures »*
- Sur le secteur de la Haute Dordogne : des coûts de collecte plus élevés pour les particuliers que pour les professionnels

#### **La valorisation des biodéchets**

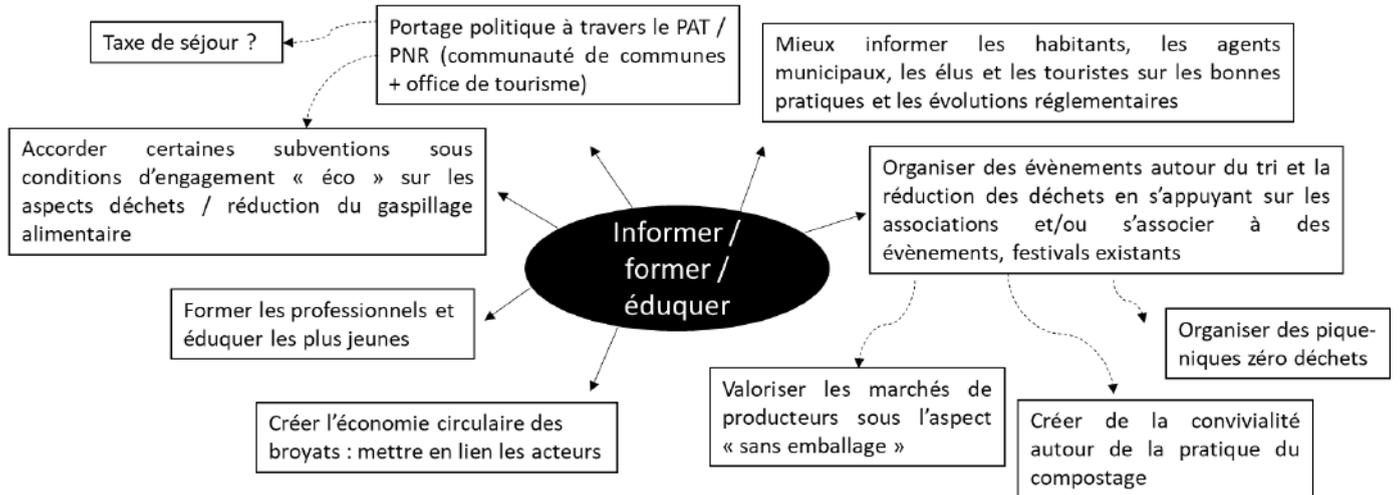
- Biodéchets valorisables selon leur type en : broyat, biogaz et digestat, compost
- Utilisation par les agriculteurs/jardiniers du territoire (paillage, fertilisation...)

#### **Les freins**

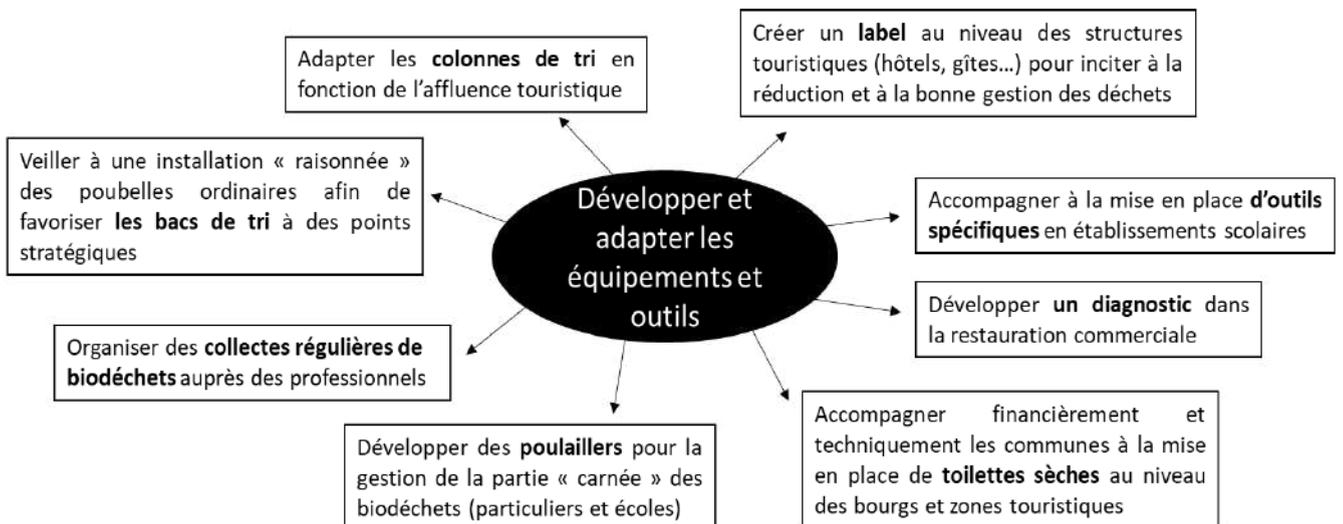
- Compostage : trouver des référents de site pour les composteurs partagés (formation des agents en cours)
- Lutte contre le gaspillage alimentaire : freins de mise en place auprès des professionnels
- Développement des toilettes sèches (valorisation urines & selles) : freins psychologiques et problématique de gestion

## d) Les propositions d'actions pour répondre à la problématique de l'atelier

### Solution 1 : Informer / former / éduquer



### Solution 2 : Développer et adapter les équipements et outils



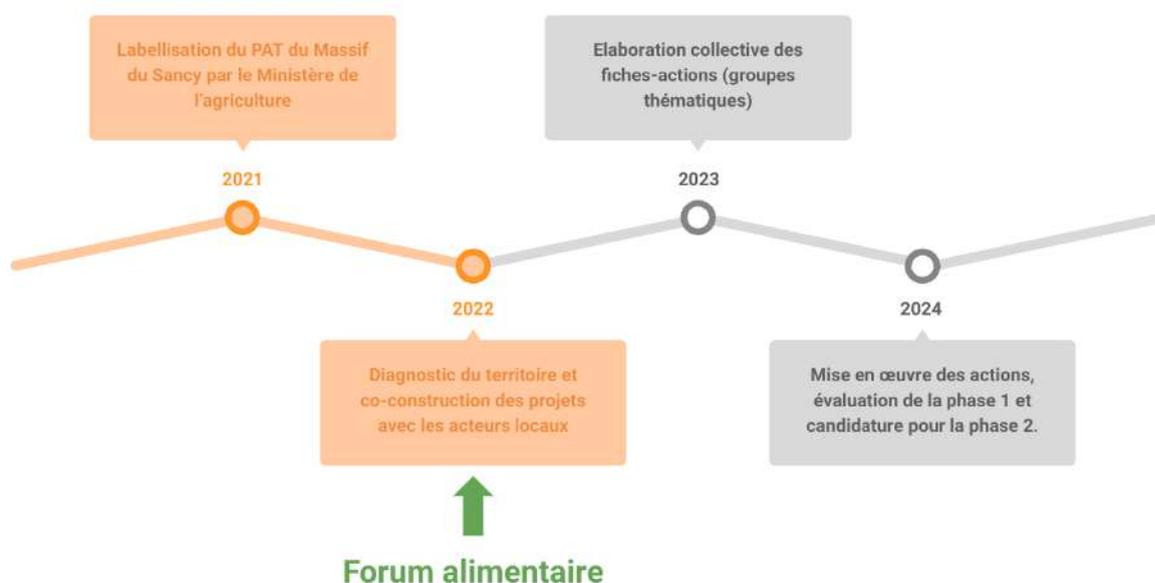
## 4. Les suites à donner

Le présent compte-rendu a été envoyé à l'ensemble des participants au Forum alimentaire et est mis en ligne sur le site internet de la communauté de communes à la disposition de tous.

Ce compte-rendu a également fait l'objet d'une présentation en conseil communautaire le 17 novembre 2022.

Les actions proposées par les participants au forum feront l'objet de groupes de travail spécifiques pour définir les modalités d'actions et pour construire les fiches-actions.

Une boîte à idées sera également mise à disposition pour les personnes n'ayant pas pu participer au forum ou souhaitant simplement faire part d'une nouvelle idée. Toutes les remarques, les idées et les compléments seront ajoutés à la réflexion lors des travaux thématiques à venir.



## 5. Liste des abréviations

AA : aide alimentaire

AB : Agriculture Biologique

AGEC : Loi Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire

AOP : Appellation d'Origine Protégée

CCAS : Centre Communal d'Action Sociale

CCMS : Communauté de Communes du Massif du Sancy

CIAS : Centre Intercommunal d'Action Sociale

DJA : Dotation Jeune Agriculteur

EPIDOR : Etablissement public territorial du bassin de la Dordogne

ETP : Equivalent Temps Plein

GMS : Grande et Moyenne Surface

HCF : Hors Cadre Familial

IGP : Indication Géographique Protégée

PAT : Projet Alimentaire Territorial

PNR : Parc Naturel Régional

RGA : Recensement Général Agricole

SAU : Surface Agricole Utile

SBR (système) : Réacteur Biologique Séquentiel

ZNIEFF : Zone Naturelle d'Intérêt Ecologique Faunistique et Floristique

## 6. Les partenaires

Ils nous financent :



Ils nous soutiennent :

