Le Projet Alimentaire Territorial (PAT)

6 décembre 2017

Atelier thématique de co-construction

AXE: TRANSFORMATION

vers un plan d'actions concertées

Programme de la journée

14h00 : Visite laiterie de la Tourette /Dominique Vialard
14h30 : Pourquoi un PAT – La démarche de co-construction (Rappel)
14h45 - Témoignages et initiatives
Laiterie de Fournols (engagement qualité carrefour) Didier Thuaire, directeur - Atelier légumes « bio » Olivier Garbil (CFPPA Lycée Marmilhat)
15h15 : Eléments de diagnostic / transformation des productions - retour sur quelques initiatives territoriales
16h00 - Echanges
16h15 - Quelles actions pour le volet «transformation» du PAT (travail collectif)
17h40 : synthèse des échanges

Témoignages/Initiatives

La laiterie de La Tourette (Saint Genès) - Dominique Vialard

Installation en 1992 - Passage en bio en 98 - 10 ans d'expérience en laiterie (après avoir été vendeur d'agrochimie) – Création de la laiterie avec 2 associés pour production de yaourts vendus à la ferme et en points de vente locaux (épiceries, GMS). Point de départ : 45 % du lait bio passe dans le circuit conventionnel, d'où recherche de plus value.

Laiterie : 310 000 litres/an - Les surplus sont collectés par la laiterie Fournols qui est un appui très important

Apports personnels des associés en capital : 3 * 30 000 euros

Bilan : 9 emplois dont 8 ETP - Transmission d'une exploitation viable – Aucune difficulté pour le passage en bio - Manque de soutien des banques sauf crédit coopératif.

Autonomie énergétique, climat : chaufferie bois / besoins eau chaude de la laiterie + séchage solaire en grange des fourrages depuis 2003 + chauffe eau solaire sur l'exploitation.

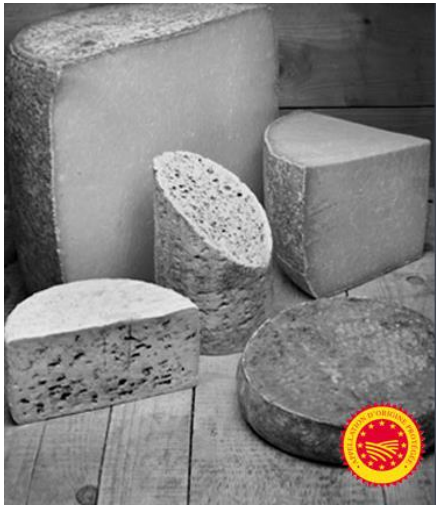
La laiterie de Fournols : charte qualité engagement « Carrefour »

Entreprise familiale, transformation/affinage local – Fromages d' Auvergne : Fourme d'Ambert et Bleu - 100 emplois - 20 % du CA à l'export (USA) – Le reste via les plateformes régionales Carrefour et Cora (référencement)

Charte « Engagement qualité Carrefour » dans les années 90 : « tout herbe et non OGM » - Au démarrage, quelques producteurs isolés – aujourd'hui, 200 producteurs

Valorisation : Lait conventionnel : 320 €/t, charte carrefour 390 €, bio 453 €.

En 1984 : 1055 producteurs pour 27 millions de litres – En 2017 - 200 producteurs, pour 45 millions de litres : quel volume de lait sera produit dans nos zones dans quelques années - Nécessité déjà d'aller parfois chercher du lait « hors du territoire » pour les productions non AOP (raclette par ex.)



Atelier / légumerie bio et conserverie du Lycée Agricole de Marmilhat (Olivier Garbil)

Une initiative du commissariat général à l'égalité des territoires + une réponse aux demandes des producteurs bios et du réseau des CFPPA Massif Central)
100 00 € investissement (70 % Etat) 3 objectifs :
Pédagogique : lien avec parcelle bio de légumes sur site + formation des élèves.
Economique : Prestations d'accompagnement à la transformation - Conseils dans la création et le choix des recettes - Mise à disposition d'un outil de transformation (sauf étiquetage)
Démonstration : atelier pilote (conserverie)

Les + : Diversité de formats de conditionnement
Engagement qualité et certification AB, sans additifs, bocaux en verre. Mise en service courant 2018.

Equipements :
Autoclave - Eplucheuse Tamis • Marmite à cuisson indirecte – Capsuleuse semi-automatique à air comprimé - Taille légumes - Mixeur plongeur - Matériel de cuisson traditionnel…

Transformation des surproductions = revenus pendant les périodes creuses

.

Pourquoi un PAT ?

Les objectifs généraux du PAT

- Une alimentation saine et de qualité pour tous
- Des processus de production respectueux de l’environnement et résilients,
- Des ressources foncières optimisées
- Des émissions de gaz à effet de serre réduites
- De la création de plus values locales, pour le territoire, et des rémunérations justes
- Des circuits courts, de la proximité, en complémentarité des filières existantes
- Une gouvernance territoriale plurielle

Les axes d'un projet alimentaire territorial

Foncier

Espaces et structures économiques agricoles. Protéger les espaces agricoles, maintenir et renouveler les agriculteurs

Production

Accompagner la mise en place de pratiques respectueuses de l'environnement en adéquation avec la demande de demain (assiette 2050): échanges autour des fermes du territoire à 2050.

Transformation

Des ateliers de transformation aux industries agro-alimentaires. Définir les équipements structurants (transformation, conditionnement, logistique) à consolider ou mettre en place sur le territoire.

Distribution, restauration individuelle

Magasins spécialisés, grande distribution, AMAP, marchés, … Comment poursuivre le développement et la structuration des circuits courts?

La distribution, restauration collective

Part des produits de proximité et biologiques dans la restauration collective. Comment poursuivre le développement et la structuration des circuits courts?

La consommation

L'assiette 2017 et 2050 des habitants et ses effets potentiels en termes de santé publique. Sensibiliser et mobiliser les consommateurs à consommer local et à modifier leur consommation alimentaire

Prospective 2050

Démarche de co-construction du PAT

Une démarche de co-construction itérative

3 Etapes

Diagnostic et vision prospective → Eté – début d'automne 2017

Identification des moyens et actions à mettre en œuvre → Automne-hiver 2017

Formalisation du programme d'actions et de la gouvernance → Printemps 2018

La démarche

D'où l'on part ? Le diagnostic

Où veut-on ou doit-on aller ? La prospective

Pour écrire le « comment »

Consultation, concertation et co-construction

Les temps de co-construction

Plénière 1
Ateliers fermes

Séminaires thématiques (Production, transformation, etc…)

Plénière 2 et 3

Synthèse diagnostic

La transformation

Transformation – données clé

- Un tissu diversifié : eaux, céréales, lait, viande, sucre
- **3.300 emplois** pour 63 entreprises de plus de 10 salariés [ESANE]
- Les plus gros employeurs : Eaux de Volvic ; Jacquet Panification ; Limagrain ; Brueggen ; Candia ; Sté Laitière Volcans d'Auvergne ; Cristal Union ; Sté Fromagère du Livradois ; Limoujoux Auvergne Viandes Salaisons; Cruzilles

APE	Sous-classe	Effectifs	Nb
1011Z	Transformation et conservation de la viande de boucherie	210	6
1012Z	Transformation et conservation de la viande de volaille	70	2
1013A	Préparation industrielle de produits à base de viande	15	1
1039B	Transformation et conservation de fruits	15	1
1051A	Fabrication de lait liquide et de produits frais	150	1
1051B	Fabrication de beurre	165	2
1051C	Fabrication de fromage	110	2
1061A	Meunerie	85	3
1061B	Autres activités du travail des grains	300	2
1071A	Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche	370	5
1071B	Cuisson de produits de boulangerie	15	1
1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	465	27
1071D	Pâtisserie	15	1
1081Z	Fabrication de sucre	150	1
1082Z	Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie	125	3
1083Z	Transformation du thé et du café	15	1
1091Z	Fabrication d'aliments pour animaux de ferme	70	2
1107A	Industrie des eaux de table	965	2
Total		**3 310**	**63**

Diagnostic « viande et lait »(données Agreste 2013)

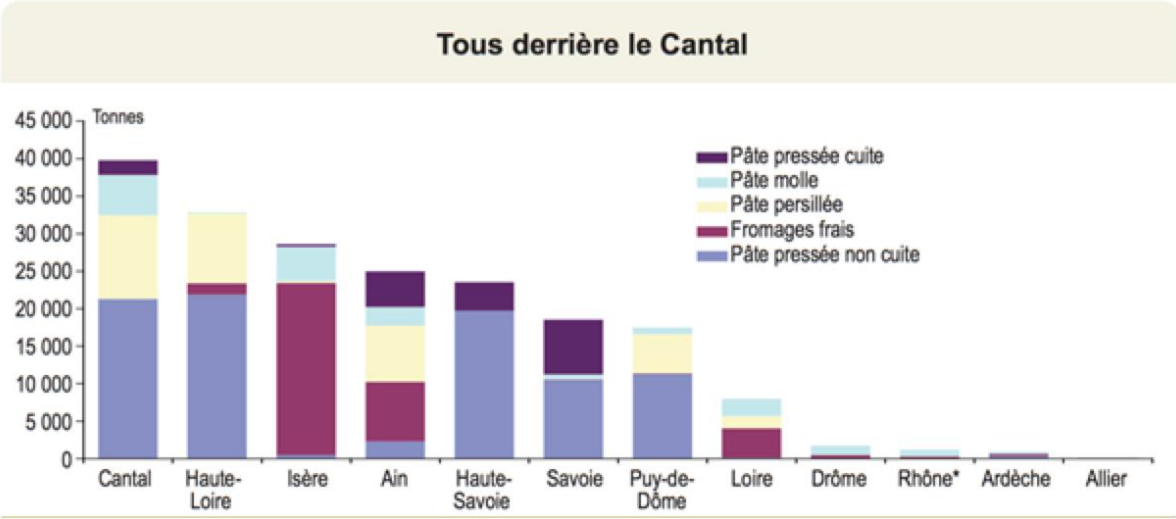
Filière viande régionale

Abattage : tonnes / an
Puy de Dôme : 4000 t
Loire : 75 000
Allier: 100 000
AURA : 300 000

Filière laitière (fromages, tonnes / an

Puy de Dôme : 17 500 t /an – 1000 emplois

AURA 200 000 - 8800 emplois



Analyse AFOM - transformation

Atouts

- Tissu agro-industriel dense
- AOP reconnues
- Qualité de vie et positionnement géographique

Faiblesses

- Nombreuses TPE qui nécessitent consolidation
- Absence de certains secteurs (conserverie)
- Difficultés de recrutement (Cadres et personnels formés)
- Logistiques (cohérence avec l'échelon local)

Opportunités

- Demande du consommateur de produits locaux et de qualité
- Essaimage de petites unités /potentiel de développement et de diversification

Menaces

- Pérennité de l'approvisionnement en produits
- Concentration des outils de transformation

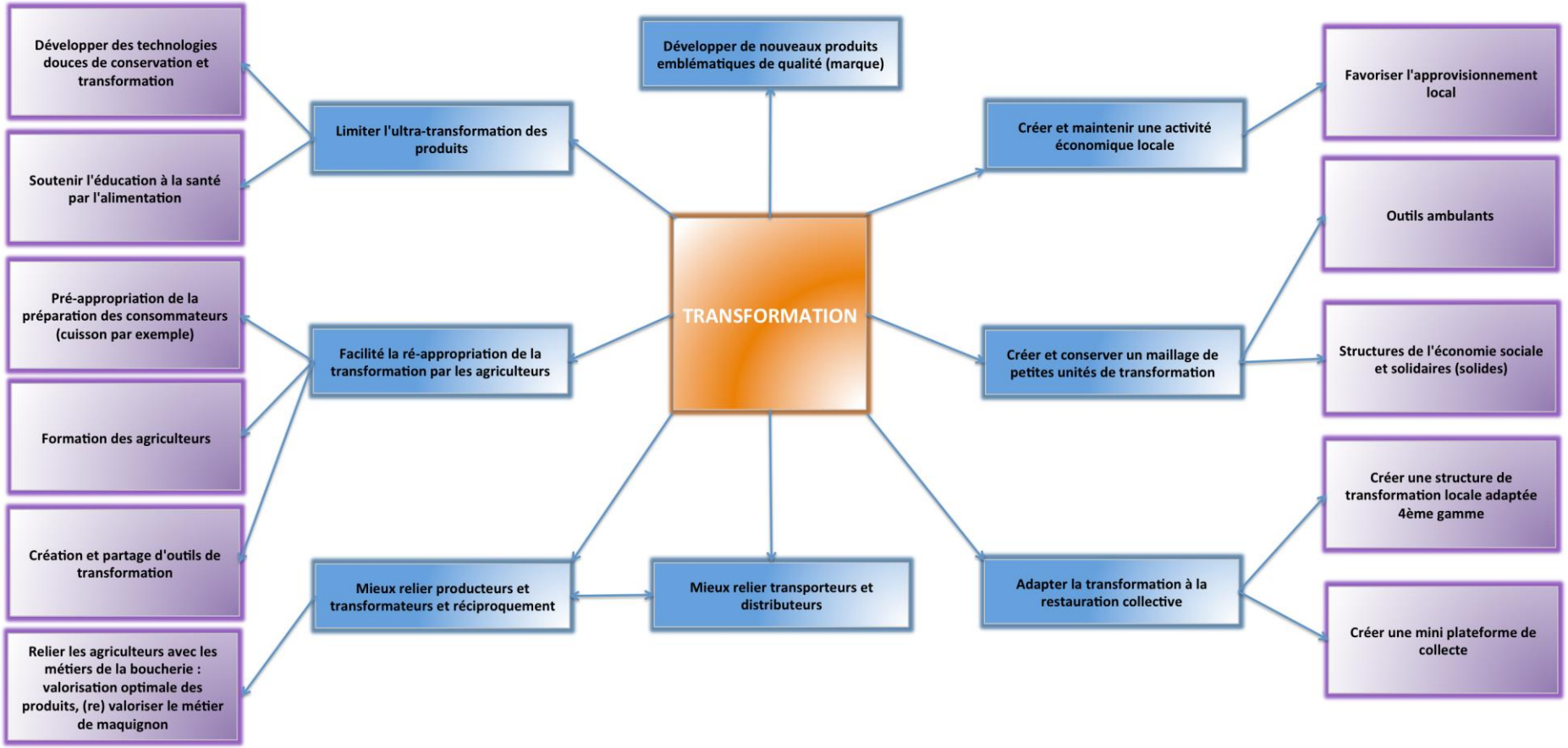
Les objectifs du PAT en matière de transformation

Définir les équipements structurants (transformation, conditionnement, logistique) à consolider ou mettre en place sur le territoire.

Premières orientations et propositions

Plénière et ateliers fermes

Retour sur la plénière « Enjeux et leviers »



La transformation - entretiens

Des outils flexibles pour transformer/vendre en directe tout ou partie de la production

clarifier ce que l'on appelle « circuit court »

Des outils de transformation locaux y compris industriels pour répondre à la demande à des coûts raisonnables, avec une qualité régulière, adaptés aux volumes de production

Une demande d'appui pour répondre à la commande publique.

Quels modèles pour quels volumes ? Volumes max et Volumes min ? Quelles articulations et complémentarités entre filières ?

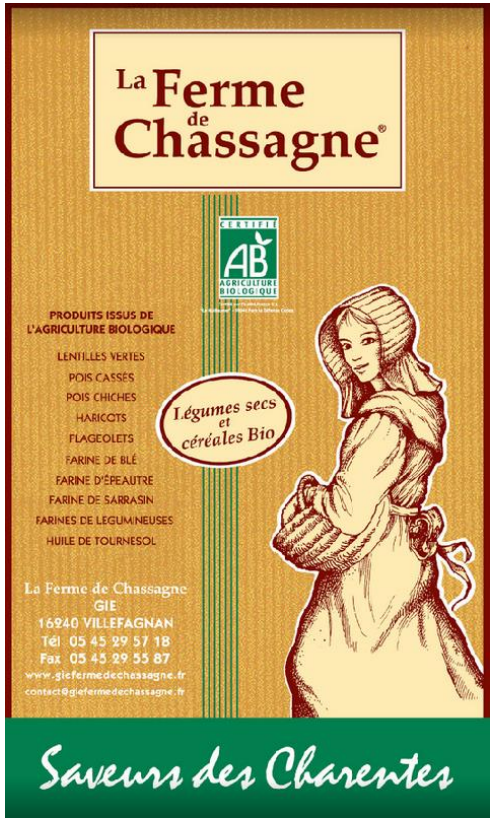
Enjeux prioritaires identifiés en plénière et ateliers

- Limiter l'ultratransformation
- Créer un maillage de petites unités de transformation
- Faciliter la ré-appropriation de la transformation par les producteurs
- Adapter la production et la transformation à la restauration collective
- ……

…

GIE /La ferme de chassagne légumes secs bio

- **GIE production et transformation de légumes secs BIO et dérivés (Huile)**
- **14 producteurs, 300** clients,
- 50% circuits courts
- Maîtrise totale de la filière (vente)
- Contractualisation avec **Biocoop** sur volumes et les prix (charte ensemble pour plus de sens) + vente directe, épiceries et restauration collective
- **SCIC mangeons bio en Charente = interface administrative.**



Qualisol /la diversification

- **2700 adhérents coopérateurs**
- Filières conventionnelles et Bio
- Un des + **gros silo de stockage du blé bio d'Europe** (33 000 tonnes) -
- 300 ha de pois chiche + 60 000 ha dont 10 000 en AB
- 200 000 de collecte/an dont 12 000t en AB
- 500 t de légumes secs
- **102 M€ de CA dont 6 en AB**
- Création en 2009 de la marque **Mon Bio Sud Ouest Franc**
- Séparation des métiers des techniciens suivi technique et technico-commercial.

La CAVAC / Grain de vitalité : première marque légumes secs 100 % français (conventionnel et bio)

- **5 000 agriculteurs adhérents**
- 115 sites
- 1 350 salariés
- 942 000 tonnes collectées/an
- Légumes : 3 525 ha dont 2 800 ha de légumes secs (700 ha en AB)
- Depuis 2004: marque de légumes secs
- « Grain de Vitalité », proposant une gamme variée, y compris bio, et exclusivement **d'origine Française**.

Atelier Lycée agricole de Saint Flour

L'atelier en chiffres

Surface : 450 m²

Effectif : 7,5 personnes

Chiffre d'affaire : 395 000 €

Volume traité : 150 tonnes de produits carnés
218 kg de produits cosmétiques

Pédagogie : 450 h de TP
1500 h de stages

Agréments et certifications :

- agrément CEE pour la découpe et la transformation des viandes
- établissement cosmétique déclaré auprès de l'ANSM (Agence du Médicament)
- Certification Agriculture biologique

Clients :

- environ 200 agriculteurs en conseil et prestation de services
- collectivités (Lycées, collèges, IME, CAT, ...)
- GMS, traiteurs et particuliers

Conserverie de Vic Bilh / marque collective / A façons ou location

Créée par des éleveurs / une trentaine du Val d'Adour au départ (80 aujourd'hui)

Abattage : volailles, canard - **Découpe :** volailles, bœuf, veau, porc, agneau

Transformation : légumes, saucisse, boudin, escargot, plats cuisinés

Steak haché

Cuisine : autoclaves, marmites, sauteuse, four

Conditionnement : sous-vide, boîtes, bocaux et terrines

Création d'un groupement d'employeurs (les eleveurs) pour faire fonctionner l'outil.

Quelles actions pour le volet Transformation du PAT ?

Organisation des échanges

<u>Séquence 1 : (30 mn)</u> Définir des actions et leurs porteurs (Acteurs)

- Les actions en cours à consolider (Post it VERT)
- Les actions à initier (Post it JAUNE)
- Les acteurs à mobiliser (Post it ROSE)

<u>Séquence 2 : (40 mn) :</u> Co-écriture des fiches actions (en petit group

<u>Séquence 3 : (20 mn) Restitution , discussion</u>

Séquence 1 (30 mn)

Définir des actions et leurs porteurs (acteurs)

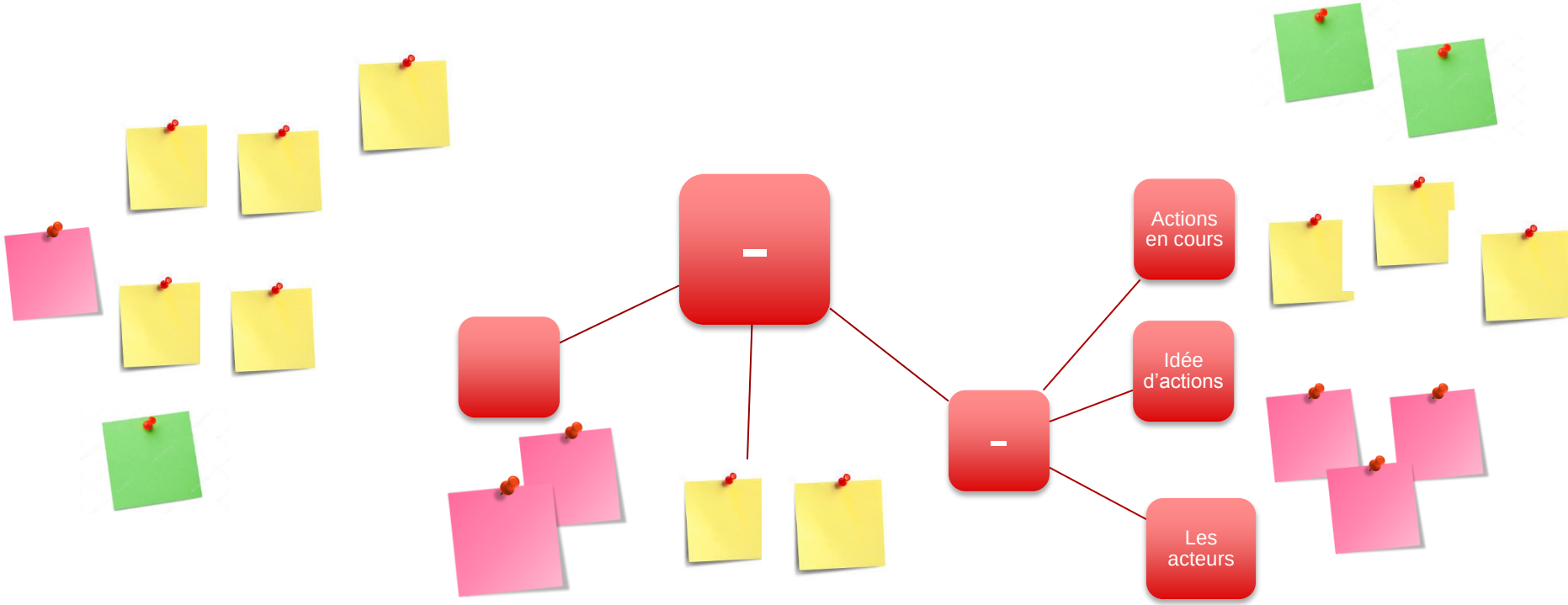
Méthode

- Post it ROSE acteurs: Une structure, un contact,
- Post it JAUNE ET VERT action: un verbe: …

Exemples:

- Action: CRÉER…
- Action:
- Action:
- Action :

Cartographie des enjeux aux actions



Séquence 2 (40 mn)

Co-écriture des ACTIONS à INITIER

La fiche Mesure/Action

Exemple de fiche MESURE/ACTION à définir et compléter au mieux:

Quoi?

Qui?

Comment?

Quand ?

Combien?

MESURE/ACTION	Quoi?
AXES	
Nature de l'action	Action nouvelle non oui Précisez:
OBJECTIF(S) STRATEGIQUE(S)	

OBJECTIFS DE L'ACTION	
	Effets positifs / Résultats attendus

Qui? MISE EN OEUVRE DE L'ACTION PARTICIPANTS ET PARTENAIRES		
PILOTAGE	Maître d'ouvrage	Référents
PARTENAIRES INTERNES	Service(s) associé(s)	
PARTENAIRES EXTERNES		

Comment? DESCRIPTION ET MISE EN OEUVRE DE L'ACTION

PREREQUIS CONDITIONS DE LA REUSSITE

Quand?: HISTORIQUE/ECHEANCIER							
		avant	2018-2020	2030	2040	2050	commentaires
DUREE DE MISE EN OEUVRE	Conception/préparation						
	Réalisation						
	Massification						

Combien?: Les objectifs quantitatifs, les ambitions?

ESTIMATION DU COUT GLOBAL	COÛT POUR LE PORTEUR DE PROJET	AUTRES FINANCEMENTS / FINANCEURS
Investissement Fonctionnement	Investissement Fonctionnement détail	

Séquence 3 (20 mn)

Restitution, échanges