



Diagnostic du PAiT

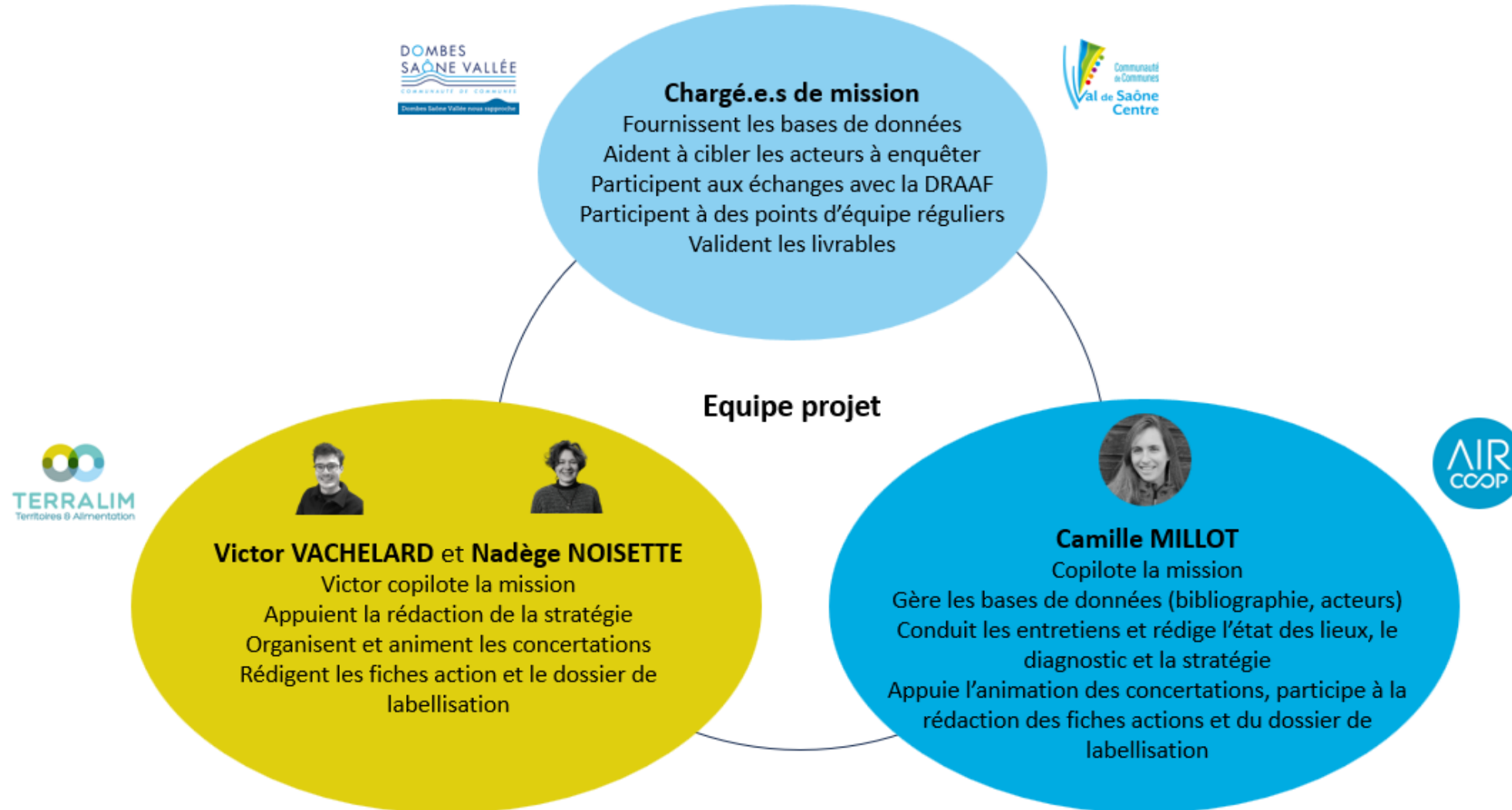
Diagnostic du Projet Alimentaire interTerritorial Dombes
Saône Vallée et Val de Saône Centre



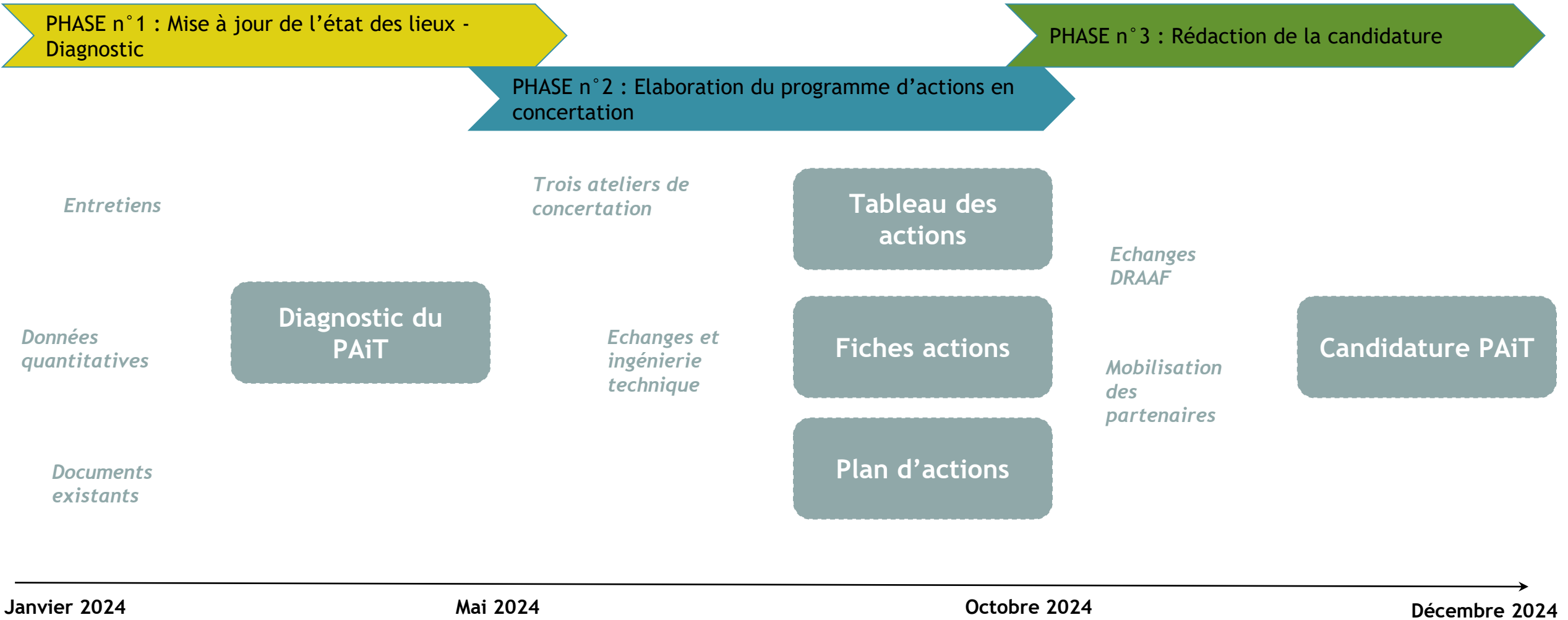
Dombes Saône Vallée nous rapproche



Présentation de l'équipe en charge de la mission



Calendrier de travail prévu pour la mission



Sommaire

I. Introduction : Projets Alimentaires Territoriaux et compétences des EPCI

II. Etat des lieux agricole et alimentaire

2.1. Contexte territorial

2.2. Production

2.3. Transformation

2.4. Distribution

2.5. Restauration collective



I. Introduction : Projets Alimentaires Territoriaux et compétences des EPCI



Les Projets Alimentaires Territoriaux : des outils au service des territoires

- **L'agriculture et l'alimentation** sont des préoccupations sociétales de plus en plus présentes dans le débat public.
- Elles se placent **au cœur de nombreux autres défis** :
 - Économiques
 - Environnementaux
 - Sociaux
 - Sanitaires
 - ...
- L'approche des enjeux agricoles et alimentaires via la notion de “**système alimentaire territorialisé**” porte l'ambition d'**aborder de façon systémique ces différents défis**, à une échelle territoriale pertinente.
- Les **Projets Alimentaires Territoriaux**, instaurés en 2014 par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (2014), se veulent être un lieu de démocratie territoriale, rassemblant les acteurs du système alimentaire au sens large, pour conduire de façon coordonnée
 - l'identification des enjeux locaux,
 - la mise en place d'une stratégie de territoire
 - le passage à l'action

La réponse aux enjeux agricoles et alimentaires via les PAT

Fédérer l'ensemble des acteurs concernés par les enjeux alimentaires locaux... :



... Pour développer une **agriculture durable** et une **alimentation de qualité** sur les territoires, afin de contribuer à la **consolidation de filières territorialisée** et de construire un **système alimentaire territorial** pensé autour des trois dimensions du développement durable : **économique, environnementale, sociale**.



Les 6 composantes d'un PAT

Le rôle des EPCI dans la conduite de ce Projet de Territoire

Les EPCI sont porteuses du Projet et donc animatrices de celui-ci

- ❑ Accompagner l'émergence d'une dynamique multi-partenariale, assurer le suivi du projet et sa pérennité pour atteindre les objectifs fixés
- ❑ Accompagner les actions qui s'inscrivent dans la dynamique du PAiT : mise en relation, recherche de financements, conventionnement, entrées au capital, mise à disposition de locaux/fonciers/moyens, facilitation de démarches, communication, valorisation, etc.

Moyens dédiés : temps humain (interne et partenaires), moyens financiers.

Les EPCI peuvent porter des actions de ce même projet

- ❑ Maîtres d'ouvrage sur certains projets en accord avec les compétences des EPCI
- ❑ Mise en place de partenariats pour accompagner le déploiement de projets

Moyens dédiés : temps humain (interne et partenaires), moyens financiers.

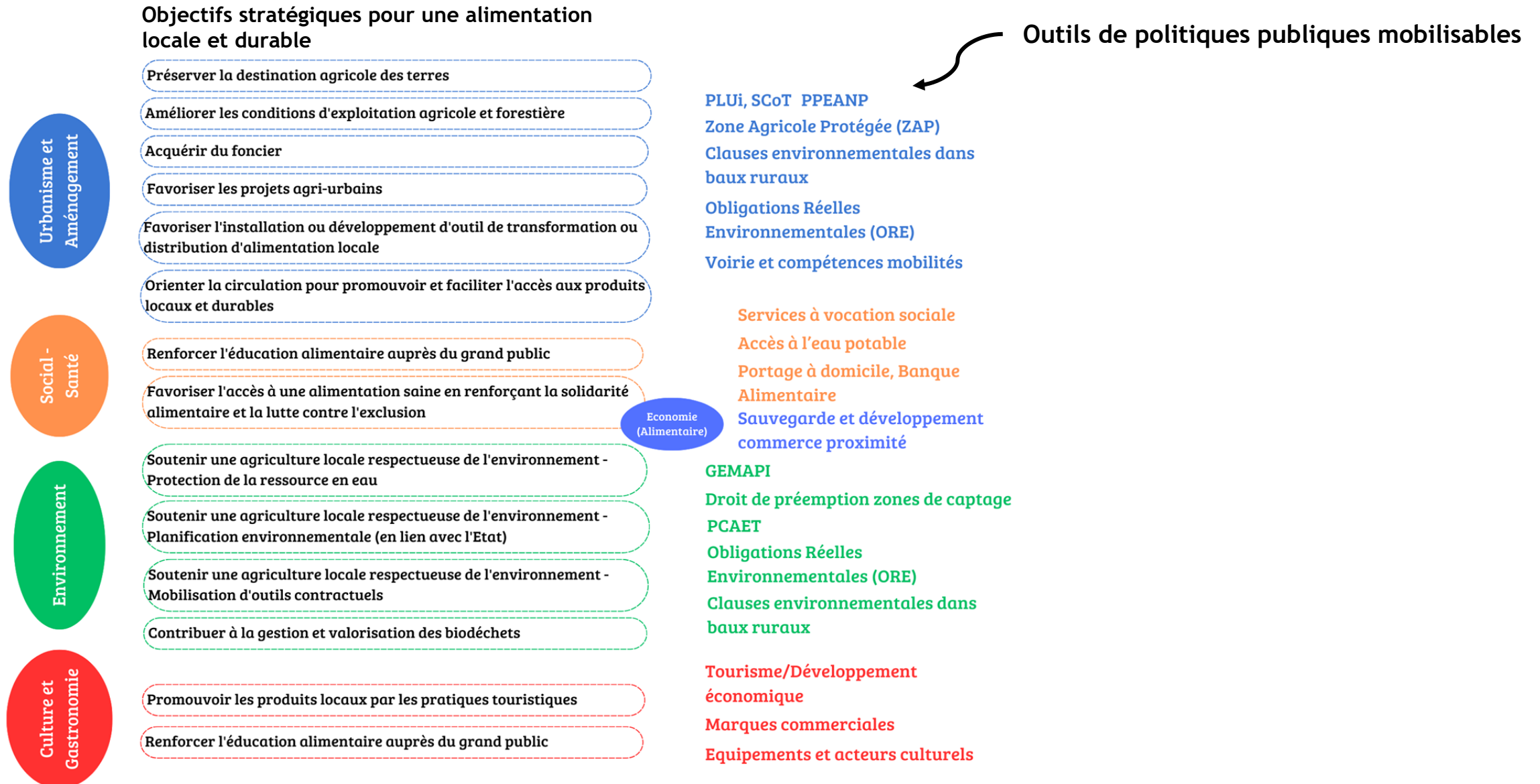
Les EPCI peuvent financer des actions de ce même projet

- ❑ Différents types de financements peuvent être mobilisés : subventions à des structures locales, conventions, dépenses de fonctionnement, investissement, fonds de concours à destination des communes, etc.



La labellisation PAT est une reconnaissance délivrée par les services de l'Etat. Elle donne droit à l'utilisation de la "marque" PAT et à des financements principalement dédiés à l'animation du projet. Pour financer les actions, plusieurs pistes seront à explorer : financements publics (nationaux, européens, collectivités territoriales), privés (mécénat, fondations, participatifs, etc.) ou propres aux acteurs du PAT.

Les compétences mobilisables par les collectivités par domaine d'action



II. Etat des lieux agricole et alimentaire

2.1. Contexte territorial



Dombes Saône Vallée et Val de Saône Centre : des territoires périurbains, sous l'influence de Lyon et Mâcon

Démographie

Les **34** communes des intercommunalités bénéficient du dynamisme économique de Lyon et de Mâcon, qui entraîne une croissance démographique continue (**61 500** habitants en 2020) et une urbanisation croissante.

Paysages

Un territoire avec des paysages variés : prairies humides et alluviales, où le maraîchage et l'horticulture se développent.
À l'Est se trouvent les premiers étangs de la Dombes, caractéristiques du territoire, où la pisciculture est implantée.

Agriculture

Le Sud du territoire présente une proportion d'agriculteurs semblable à la moyenne nationale : **1,6 %** des actifs en 2020 sur la CC Dombes Saône Vallée.
Le Nord est plus agricole : les agriculteurs de la CC Val de Saône Centre représentent **3,7%** des actifs en 2020 (contre 1,5 % au national).

Près des **2/3** de la surface du PAiT est agricole.
La SAU a diminué de **9 %** entre 2000 et 2020.



SAU : **20 780** ha
(2020)



283 exploitations
(2020)

Corridors

Corridors terrestres

- à préserver
- à renforcer
- à restaurer

Corridors aquatiques

- à préserver
- à renforcer
- à restaurer

Des réservoirs de biodiversité structurants à préserver

- Milieus ouverts et forestiers remarquables
- Zones humides
- Cours d'eau remarquables

Un continuum naturel qui participe au réseau écologique

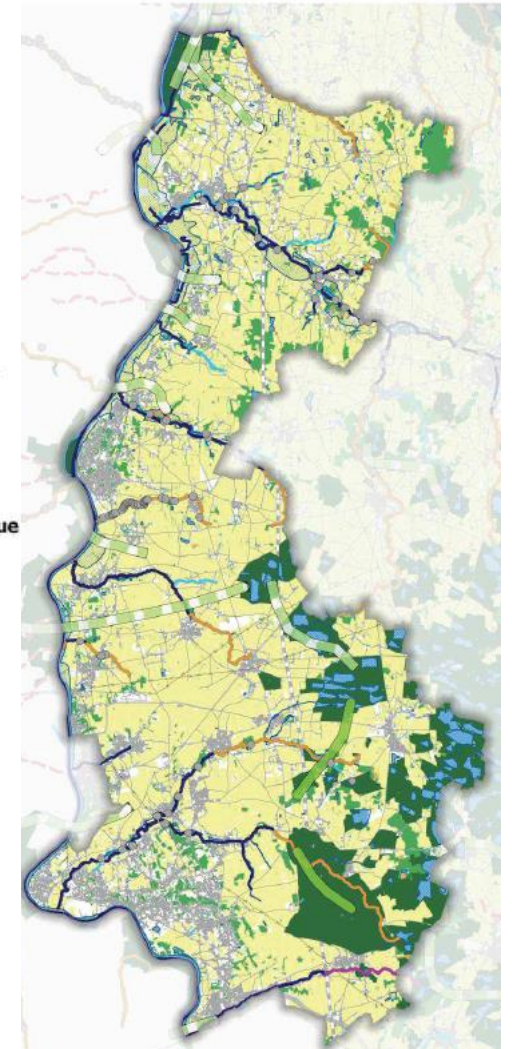
- Réseau bocager, milieux ouverts et forestiers fonctionnels
- Plans d'eau, lac, étangs
- Réseau hydrographique permanent

Des milieux cultivés peu fonctionnels

- Peupleraie
- Cultures

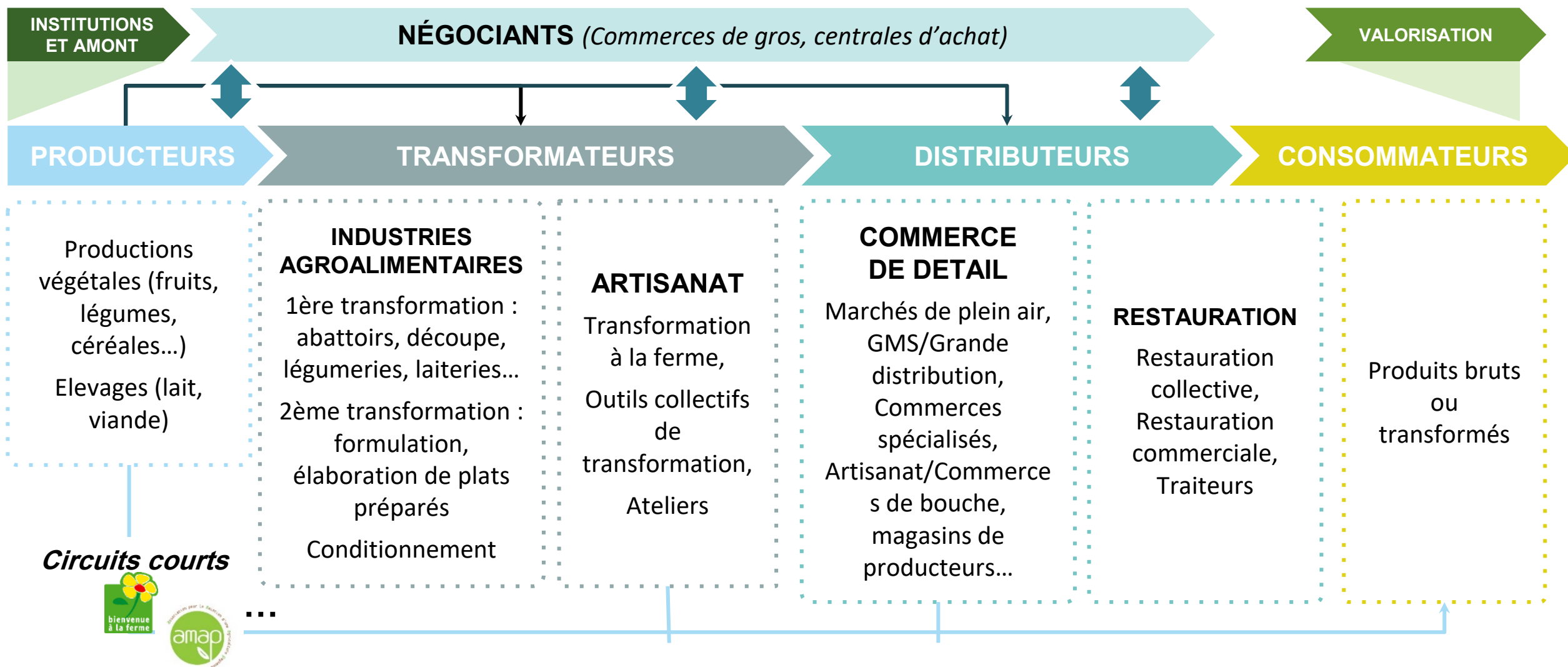
Une fragmentation issue des activités anthropiques

- Voies routières majeures
- Voies routières secondaires
- Voie ferrée
- Bâti
- Obstacles à l'écoulement des cours d'eau
- Lignes électriques



La chaîne de valeur de l'alimentation

Les acteurs de la chaîne de valeur échangent également avec des fonctions « support » (*Agrofourniture, additifs alimentaire, transport et logistique, gestion des déchets, semences...*)



Cartographie des acteurs du système alimentaire

INSTITUTIONS ET AMONT

FORMATION INITIALE

7 MFR sur le département



FORMATION CONTINUE



ACCOMPAGNEMENT DES ENTREPRISES ET COLLECTIVITES



R&D - INNOVATION



SYNDICATS AGRICOLES



Confédération paysanne



INSTALLATION (FONCIER, EMPLOI, ACCOMPAGNEMENT DES AGRICULTEURS)



• ADABio •

Les Agriculteurs BIO de l'Ain, l'Isère, la Savoie et la Haute-Savoie



CRÉATION ET REPRISE D'ENTREPRISES EN AGRICULTURE
POINT ACCUEIL INSTALLATION



INSTITUTIONS/COLLECTIVITES



DRAAF,
DDETS, DREAL,
DDT AURA



34 communes
du PAiT



Les Agriculteurs BIO de l'Ain, l'Isère, la Savoie et la Haute-Savoie



Cartographie des acteurs du système alimentaire

INSTITUTIONS ET AMONT : zoom sur les institutions

ROLE DES INSTITUTIONS EN LIEN AVEC L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION



Anime la planification de la gestion de l'eau et sa gouvernance par bassins versants. Perçoit des redevances et redistribue des aides partout sur les territoires, en veillant à un partage solidaire et équilibré de l'eau entre les différents usagers.

Rôle dans le PAiT : peut financer des actions autour de la sauvegarde de la ressource en eau (agriculture biologique, agroécologie, etc.).



- Soutient les productions agricoles (développement du bio, formation, installation des jeunes agriculteurs, modernisation des exploitations...);
- Soutient les politiques d'aménagement et de développement des territoires (dont agritourisme et lutte contre l'artificialisation des terres agricoles, maintien des abattoirs);
- Appuie le développement des circuits courts via l'achat public en restauration collective.

Rôle dans le PAiT : peut financer ou porter des actions d'impact départemental.



- Soutient la formation, l'installation et la transmission des agriculteurs
- Soutient la modernisation des bâtiments d'élevage et la production d'énergie durable (méthanisation)
- Encourage les circuits courts et les filières de qualité

Rôle dans le PAiT : peut financer des actions.



Assure l'observation de la santé, ainsi que la définition, le financement et l'évaluation des actions de prévention et de promotion de la santé

Rôle dans le PAiT : financer ou mener des actions en lien avec la santé sur le territoire (via un Contrat Local de Santé par exemple).



DRAAF : met en œuvre au niveau régional les politiques de l'alimentation (offre alimentaire, protection des végétaux), de la forêt et du bois (organisation économique et de structuration des filières...) et de l'emploi dans les domaines agricole, agroalimentaire, forestier.

Rôle dans le PAiT : labellisation du PAiT (niveau 1 et/ou niveau 2).

DREAL :

- Assure le développement des territoires et leur aménagement durable ;
- Accompagne la transition écologique et la lutte contre le changement climatique ;
- Préserve la qualité des milieux (eau, air, sol), de la biodiversité et des paysages et lutte contre les pollutions, les risques environnementaux.

DDETS : conduit des actions en matière de soutien alimentaire (subventionne des associations œuvrant dans le champ de l'aide alimentaire).

DDT : préserve le foncier agricole, protège et gère les ressources naturelles.

Cartographie des acteurs du système alimentaire

PRODUCTION

AGRICULTEURS

283 exploitations, dont :



141 céréaliers



≈ 38 éleveurs



≈ 3 maraîchers et
3 arboriculteurs

FOURNISSEURS MATERIEL



176 CUMA dans l'Ain



JOHN DEERE

FOURNISSEURS PRODUITS AGRICOLES



François Cholat

ENTREPRISES DE COLLECTE DE CEREALES



François Cholat

ACCOMPAGNEMENT TECHNIQUE



• ADABio •

Les Agriculteurs BIO de l'Ain, l'Isère,
la Savoie et la Haute-Savoie



ACCOMPAGNEMENT FINANCIER



+ Banques et assurances diverses

Cartographie des acteurs du système alimentaire

TRANSFORMATION

ABATTOIRS

Les Crêts
en Bresse



Compagnie
d'Abattage
de Bourg *



Porcin

Bovin

Bovin, ovin

+ nombreuses tueries et abattoirs
volailles sur le département

FRUITS & LEGUMES



*



Les frères Martin



BOCALERIE
DES
GOURMETS



CEREALES



Certains agriculteurs sont
sur le territoire



*



*



*



*

MOULIN MARION
MAÎTRE MEUNIER DEPUIS 1897



*

METIERS DE BOUCHE

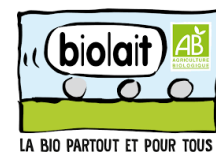


ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



+ Artisans, restaurateurs, traiteurs

LAIT



*



*



*



*



*



*

AUTRE INDUSTRIE MAJEURE



*

* Acteur hors territoire du PAiT mais potentiellement structurant pour les agriculteurs ou l'approvisionnement local

Cartographie des acteurs du système alimentaire

DISTRIBUTION & CONSOMMATION

GROUPEMENTS DE PRODUCTEURS



PRECARITE ALIMENTAIRE



Epicerie solidaire

L'Ain pour l'autre (01) :
DDETS 01, CAF, CD 01,
4 associations d'aide
alimentaire



Centre Départemental de
la Solidarité

GROSSISTES



Promocash



Européenne de Broyaderie

Gros demi-gros
Détail

Pichat
Chapollard
(volaille)

APK Bétail
(Maquignon
bœuf)

Les Brocatières - 01140 St Didier - sur - chalaronne
GSM: 04 74 69 74 33 - itinériss : 04 07 99 92 86 Fax : 04 74 04 06 53
E-mail : broyeur.europeenne@orange.fr

LOGISTIQUE



RESTAURATION COLLECTIVE



34 communes
du PAiT (écoles)



COMMERCE

GMS

7 supermarchés

Epicerie et Artisans

9 épiceries

33 boulangeries-pâtisseries

20 boucheries-charcuteries

Les entretiens menés dans le cadre du diagnostic

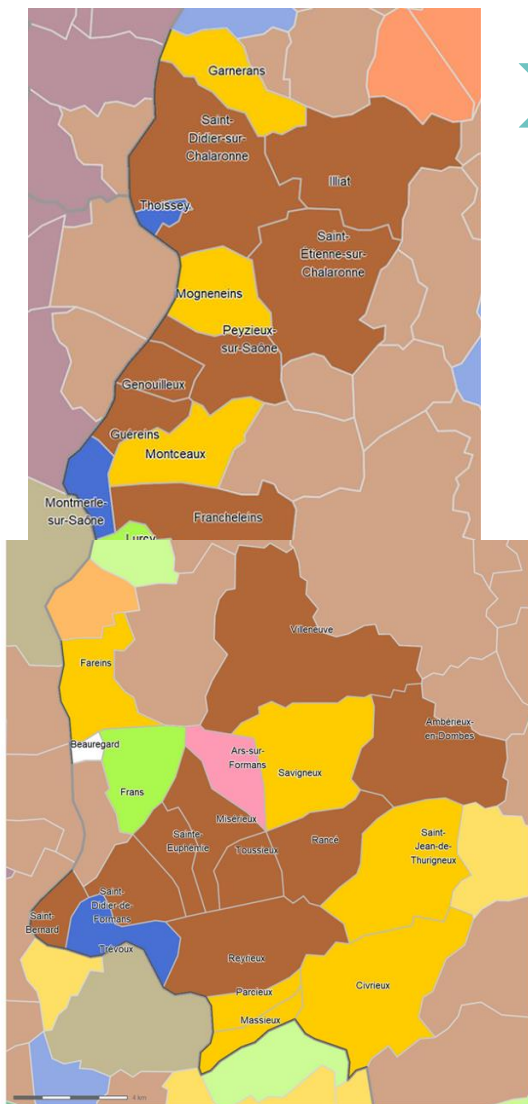
	NOM Prénom	Fonction	Raison sociale	Ville	Date
PRODUCTION	MOYNE Paul	Agriculteur en polyculture-élevage (volailles)		Toussieux	01/03/2024
	POMMIER David	Eleveur laitier en polyculture-élevage, maire de Villeneuve, Vice-Président GEMAPI et agriculture à la CCDSV		Villeneuve	25/03/2024
	RAY Jean	Céréaliier, adjoint à Civrieux, référent chambre d'agriculture		Civrieux	29/02/2024
	M. MEUNIER	Eleveur (bovins viande) en polyculture-élevage	GAEC reconnu Meunier	Montceaux	21/03/2024
	PERRAUD Patrick	Agriculteur en polyculture-polyélevage bio (bovins, porcins, volailles)	Ferme du Tang	Illiat	27/03/2024
	MOREL Florian	Maraîcher		St-Didier-sur-Chalaronne	08/03/2024
	LABALME Richard	Eleveur en polyculture-polyélevage (volailles, bovins viande), élu communautaire, maire d'Illiat		Illiat	27/02/2024
	FARFOUILLON Didier	Eleveur laitier en polyculture-élevage, élu à la chambre d'agriculture		Francheleins	29/02/2024
	DE CLERCQ Domitille	Directrice	Lycée agricole de Cibeins	Cibeins	29/02/2024
TRANSFORMA- TION/ DISTRIBUTION	GUINET Maxime	Eleveur, transformateur, distributeur	Ferme de Collonge	Francheleins	21/03/2024
	BATEL Ugo	Responsable énergies renouvelables	Oxyane		01/03/2024
RESTAURATION COLLECTIVE	GIMET Charlène	Responsable opérationnelle Tiers Lieu le 96	Valhorizon / Le 96	Trévoux	26/03/2024
	MILLOT Patrice	Directeur	RPC	Manziat	29/02/2024
	DESCLOZEAUX Isabelle	Responsable Projet Alimentaire Territorial, Education	Sodexo	Lyon	08/03/2024

II. Etat des lieux agricole et alimentaire

2.2. Production agricole



Vision globale de l'agriculture sur le territoire du PAiT

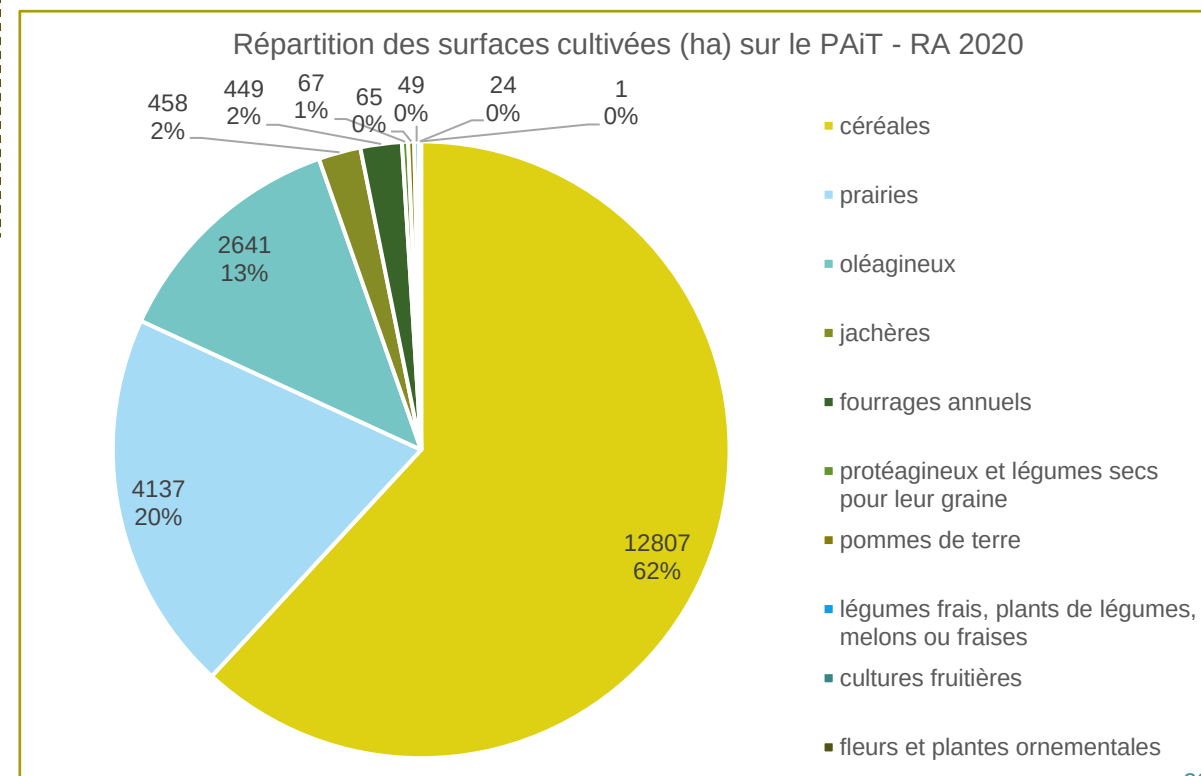


- Le territoire du PAiT est très fortement tourné vers l'**élevage** (bovin, volailles, puis porcin et ovin à la marge) et les **grandes cultures (99 % des surfaces)**, avec une quasi-absence des filières fruits et légumes.
- Cette dernière se développe tout de même sur les bords de la Saône.

Les exploitations sont classées selon leur spécialisation : l'orientation technico-économique (OTEX). Ce classement se fait à partir des coefficients de production brute standard (PBS). Une exploitation est spécialisée dans un domaine si la PBS de la ou des productions concernées dépasse deux tiers du total.

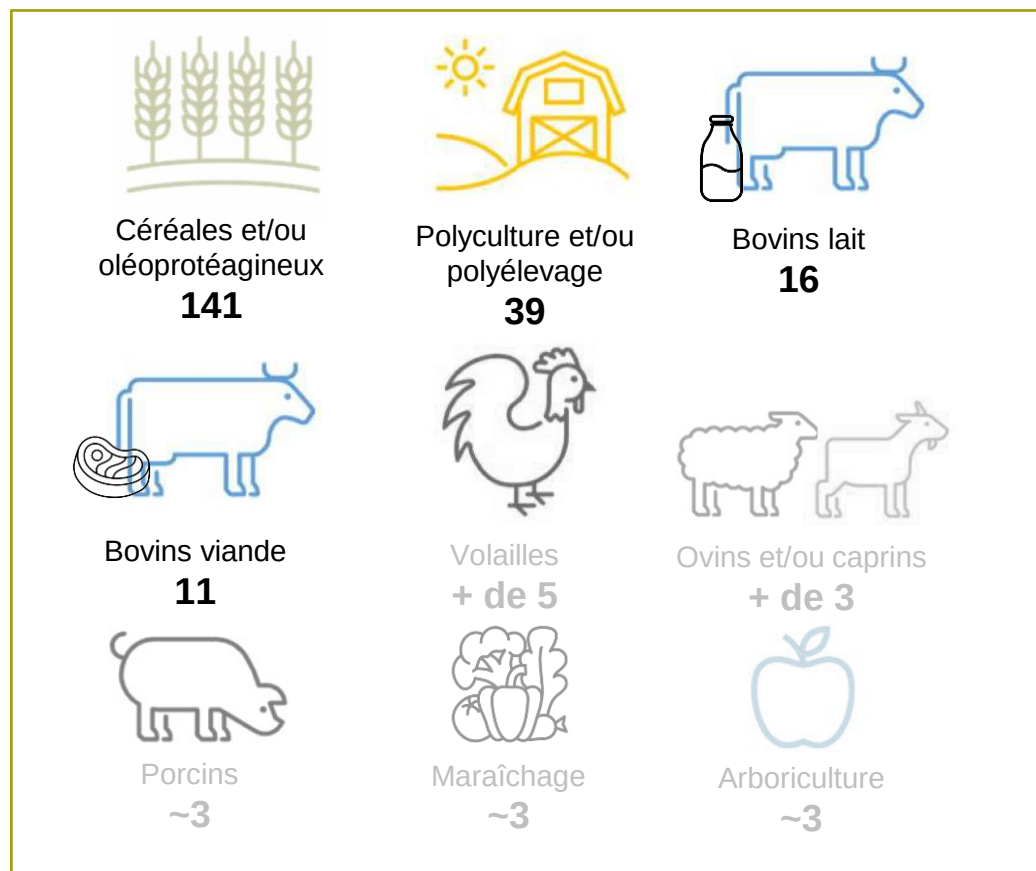
Orientations technico-économiques communales

- céréales et/ou oléoprotéagineux
- autres grandes cultures
- fruits ou autres cultures permanentes
- légumes ou champignons
- fleurs et/ou horticulture diverse
- viticulture
- bovins lait
- bovins viande
- bovins mixtes
- équidés et/ou autres herbivores
- ovins ou caprins
- porcins
- combinaisons de granivores (porcins, volailles)
- volailles
- polyculture et/ou polyélevage
- non classées
- sans exploitation



Structuration des filières sur le territoire du PAiT

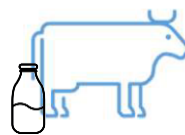
Nombre d'exploitations par Orientation technico-économique (production principale)



Sources : AGRESTE, Recensement Agricole 2020 ; Diagnostic du Projet Alimentaire Inter Territorial Dombes Val de Saône 2021



- La **filière grandes cultures** commercialise presque exclusivement par les deux grands organismes stockeurs du territoire (**Oxyane et Ets Bernard**). Le blé sert à l'alimentation humaine, le maïs à l'alimentation animale, le colza produit de l'huile et des tourteaux.
- Les exploitations n'ont pas d'outil de transformation, elles dépendent du cours du marché des céréales avec une forte volatilité des prix.
- 2 % des surfaces du PAiT sont cultivées en agriculture biologique.



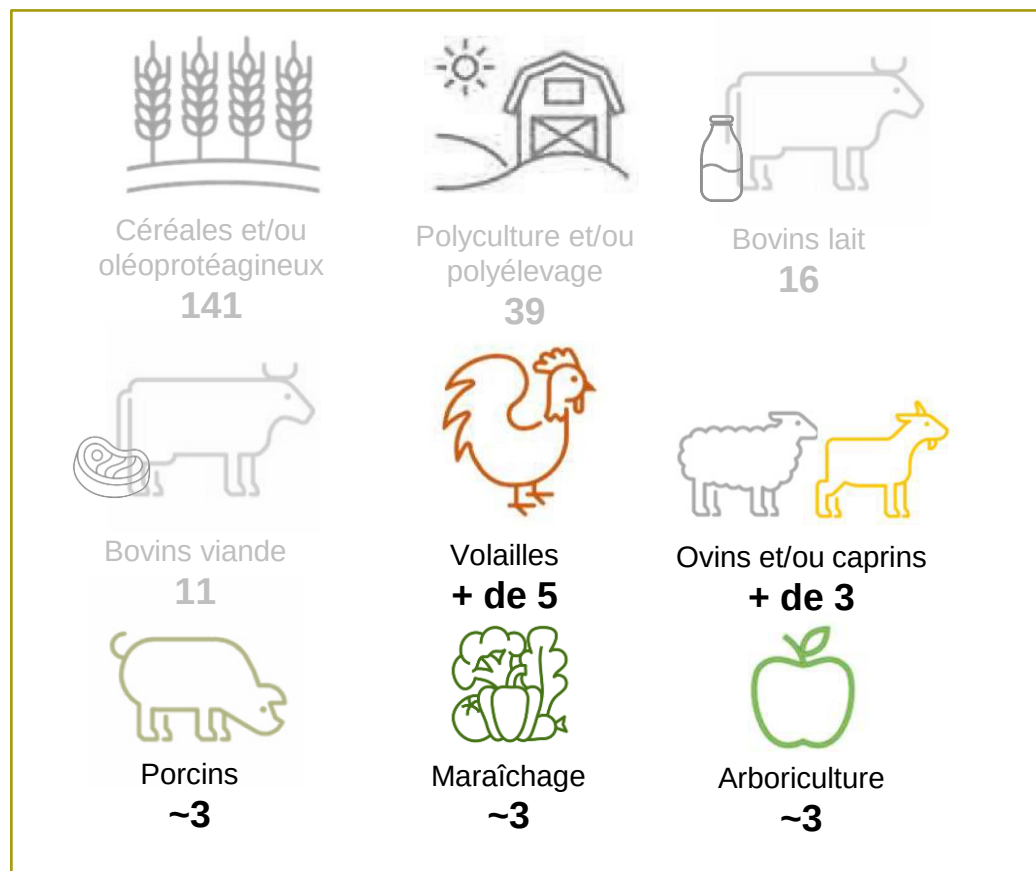
- La **filière lait** a perdu 17 % de ses exploitations en 5 ans dans le département de l'Ain.
- La majorité du lait (76 % de la production) est transformée en fromage par la **laiterie Bressor** située à Servas.
- Sur les 16 exploitations laitières représentées sur le territoire du PAiT, moins de 5 font de la transformation à la ferme.
- La **polyculture-élevage**, qui permet une autonomie pour l'alimentation du bétail, **a perdu un tiers de ses exploitations** en 10 ans. Cela s'explique en partie car elles ne maîtrisent pas leurs prix de vente qui dépendent du cours du lait, et peuvent subir des variations donnant lieu à des situations économiques tendues.



- La production de la **filière élevage viande bovine** est **vendue, en majorité, en Italie pour l'engraissement**. Plusieurs éleveurs du territoire vendent leurs bêtes vivantes à Bovi coop à Meillonas, qui gère l'abattage.
- Pour augmenter la valeur ajoutée de la viande, **17 exploitations se sont équipées pour découper et/ou transformer** leur production à la ferme. La transformation est souvent couplée avec un magasin de producteurs, proposant aussi les produits des fermes alentours pour compléter la gamme.

Structuration des filières sur le territoire du PAiT

Nombre d'exploitations par Orientation technico-économique (production principale)



Sources : AGRESTE, Recensement Agricole 2020 ; Diagnostic du Projet Alimentaire Inter Territorial Dombes Val de Saône 2021



Compte tenu de labels volailles présents sur le département, la **filière avicole** est très structurée, avec des outils (reproduction, accoueurs, abattoirs) sur le territoire et à proximité. Plusieurs agriculteurs disposent aussi d'un abattoir à la ferme. Pour les exploitations, l'atelier volaille apporte un revenu complémentaire et une diversification.



Les **filières ovine et caprine** sont peu représentées avec seulement environ 3 exploitations sur le territoire.



La **filière porcine** représente seulement 1 % des exploitations du territoire, alors qu'elle était très représentée en 2010. Cela engendre de nombreuses porcheries abandonnées sur le territoire.

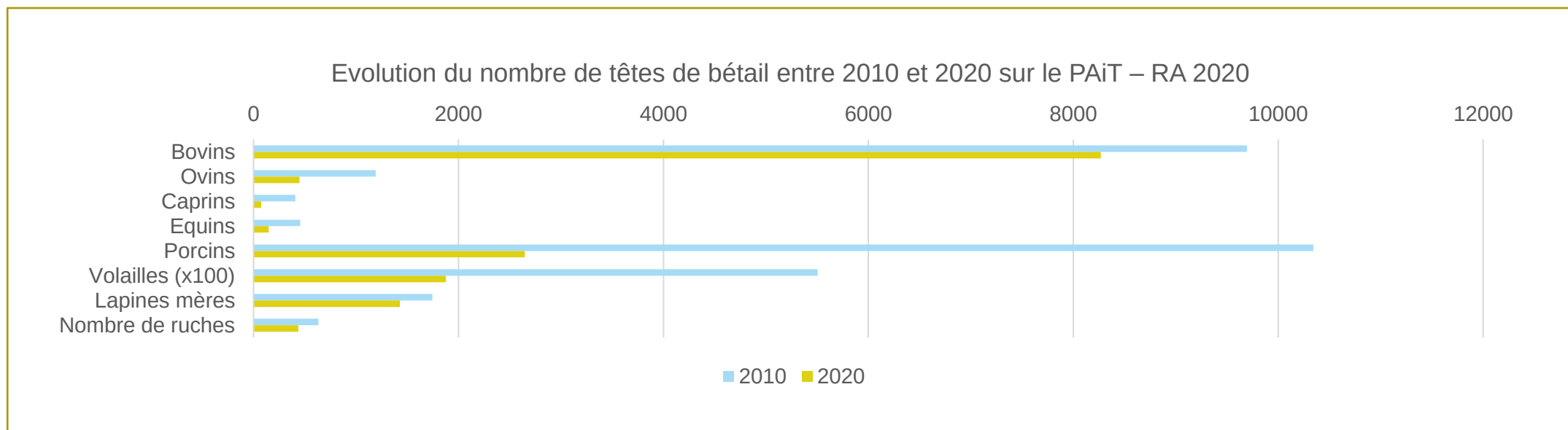


Le territoire ne compte quasiment pas d'**arboriculture** (moins de 4 exploitations). Les caractéristiques pédoclimatiques du territoire sont peu favorables à ce type d'activité.



La **filière maraîchère** est très faiblement représentée avec environ 3 exploitations sur le territoire pour 49 ha de cultures. 3 ha sur les 49 sont cultivés en agriculture biologique. Les exploitations transforment à la ferme. La filière est plus développée de l'autre côté de la Saône.

Structuration des filières sur le territoire du PAiT



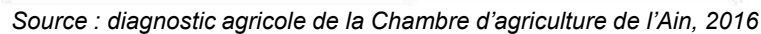
Entre 2010 et 2020, tous les types d'élevage ont reculé sur le territoire du PAiT.

Sur le territoire de Val de Saône Centre, où l'élevage est le plus présent, la chute de l'élevage porcin est particulièrement marquée :

- **25 % en 10 ans**. Les volailles ont perdu près de 2/3 de leurs effectifs, tandis que le nombre d'ovins a diminué de moitié.

Cela s'explique principalement par des difficultés économiques du fait de prix de vente faibles, la pénibilité du travail, les contraintes d'organisation et la difficulté de transmission des fermes.

Sources : AGRESTE, Recensement Agricole 2020 ; Diagnostic du Projet Alimentaire Inter Territorial Dombes Val de Saône 2021



- 

Augmentation du morcellement parcellaire



Concentration des surfaces au sein de quelques exploitations



54%

Forte diminution du nombre de **fermes** depuis 2000, principalement de petite et moyenne taille (contre 36 % au national)
283 exploitations agricoles en 2020



X2 de la **Surface Agricole Utile moyenne** d'une exploitation agricole entre 2000 et 2020 (74 ha)

« A Villeneuve on était 20 producteurs de vaches il y a 20 ans, on est plus que 4 aujourd'hui ! »

Eleveur laitier, Villeneuve

- **Concentration des surfaces** au sein des plus grandes exploitations agricoles, peu diversifiées + des surfaces de plus en plus grandes, engendrant des investissements très lourds = Accroissement des risques
- Une **reprise agricole difficile** : faibles rémunérations, coût de l'installation, perte d'attractivité des filières élevage, incertitude sur l'avenir (changement climatique)
- Nécessité de donner l'envie et les moyens aux jeunes de s'installer, et notamment aux jeunes femmes (**16 %** de cheffes d'exploitations sur le territoire contre 27 % au national, chute de 4 points entre 2010 et 2020)

« La concurrence foncière est forte. Je voulais m'agrandir de 7 ha, mais les terrains sont partis à l'agrandissement. Pourtant j'étais en installation ! »

Maraîcher, St-Didier-sur-Chalaronne

« Lyon est en train de nous manger peu à peu (raréfaction du foncier). »

Eleveur de volailles, Toussieux

Transmission des exploitations et résilience en cas d'aléas



Age moyen des agriculteurs en 2020 : **51 ans**



63 % d'exploitations individuelles en 2020
→ une résilience plus faible en cas d'aléas (climatiques, de santé)



28 % de fermes dont le chef d'exploitation a plus de **60 ans**



Parmi ceux-là, **9 %** ne savent pas comment transmettre leur ferme (soit **4 %** de la SAU totale)



Transmission des exploitations menacées, notamment en élevage (porcin, volaille surtout).

« On se connaît tous dans la région, mais on est assez individualistes : il y a une concurrence entre agriculteurs pour avoir accès aux terrains. »

Eleveur de volailles, Toussieux

« Ca risque de pas mal bouger sur 10 ans, beaucoup d'agriculteurs vont partir à la retraite. Il y a quelques jeunes qui veulent s'installer, mais les fermes vont être compliquées à reprendre : elles sont très grosses et mal valorisées. »

Eleveur bovins viande, Montceaux

Labels et signes de qualité sur le territoire du PAiT

SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITE ET DE L'ORIGINE (SIQO) DES PRODUITS



- IGP volailles de l'Ain (tout le département + territoires limitrophes)

Au Nord du PAiT :

- AOC – AOP Beurre de Bresse
- AOC – AOP Crème de Bresse
- AOC – AOP Volaille de Bresse

→ Concerne **15 exploitations** du territoire



MARQUES LOCALES



Regroupe des producteurs et artisans ayant comme dénominateur commun des produits de l'Ain dont les 9 produits AOC/AOP du département.



Créée en août 2019, rassemble une centaine d'éleveurs avec pour objectif de fournir la restauration scolaire et la grande distribution.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE



- 2,5 % de la SAU labellisée bio, soit **14 exploitations** sur les 283 que compte le PAiT (soit 5 % des exploitations, contre 12 % au national), principalement en céréales (1 % de la SAU céréalière). Cela peut s'expliquer par le fait que le bio est vendu au même prix que le conventionnel aujourd'hui alors que les rendements sont moindres et les besoins en main-d'œuvre plus élevés, ainsi que par une faible volonté de prendre des risques de la part des agriculteurs alors qu'ils sont proches de la retraite.

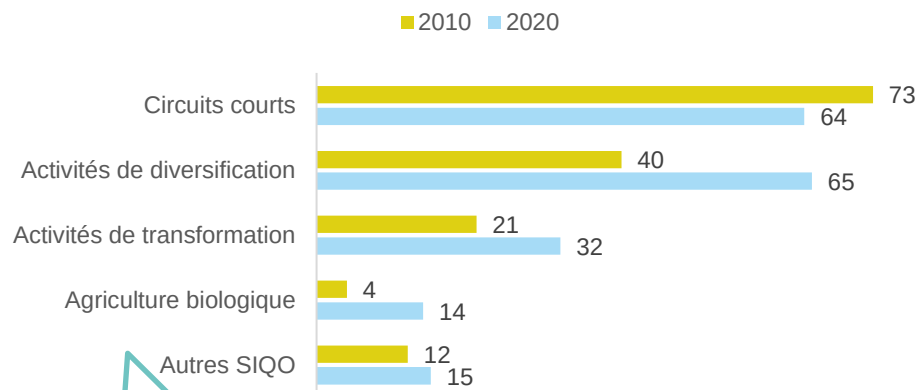
Une agriculture de qualité, intéressante pour répondre à la Loi Egalim, mais où le label bio peine à prendre sa place.

Des dynamiques locales à prendre en considération dans la démarche de PAiT.

Pas de produit marquant l'identité du PAiT (cf Poissons des Dombes sur le territoire voisin).

Démarches de valorisation des productions

Evolution du nombre d'exploitations engagées dans une démarche de valorisation entre 2010 et 2020 sur le PAiT



« J'ai eu la boule au ventre pendant 3 ans de passer en bio : comment maîtriser l'herbe ? L'herbe pour moi c'est pas grand chose aujourd'hui. C'est pas facile de sortir de son nid douillet. J'ai fait beaucoup de formations sur l'élevage bio, l'alimentation des animaux. C'est grâce à ces formations Vivéa et à l'accompagnement du réseau que j'ai changé. Je suis le seul en bio dans mon secteur. »

Eleveur en polyculture-polyélevage, Illiat

- Les circuits courts ont connu un essor important avec le covid. Plusieurs agriculteurs se sont mis à vendre en direct.
- Cependant, la vente en circuits courts ne représente que 23 % des exploitations en 2020, et a augmenté en proportion depuis 2010 (19 % des exploitations). **La vente en circuits courts concerne principalement les filières maraîchage et viande.**
- L'agriculture biologique reste marginale mais progresse sur le territoire.

« Sur le territoire, les gens **ont les moyens** pour acheter chez le producteur. »

Céréalière, Civrieux

« On a pensé aux circuits courts, mais bon... **C'est une organisation, un métier...** Ça fait beaucoup à mettre en place. On cherche pas forcément à faire plus de plus value. »

Eleveur bovins viande,
Montceaux

« On a commencé en 92, on a été les premiers à faire de la vente directe à la ferme. J'ai tout créé de moi-même, c'était pas à la mode à l'époque, les gens allait plutôt au marché. J'étais le seul, donc ça marchait très bien. **Il y a de la concurrence aujourd'hui** : beaucoup de fermes alentours pratiquent la vente directe. »

Eleveur de volailles, Toussieux

Agriculture et changement climatique sur le territoire du PAiT



+1,54 °C

En 63 ans (1959 – 2021), la **température moyenne annuelle** a augmenté de **1,54 °C** dans l'Ain.

+27,5
jours estivaux
par an

Le nombre de jours estivaux correspond au nombre de jours annuels où la température maximale journalière est supérieure ou égale à 25 °C.

En 63 ans (1959 – 2021), le **nombre de jours estivaux par an** a augmenté de **27,5** dans l'Ain.

→ Modification des stades phénologiques des cultures pérennes, des cycles des adventices et ravageurs, de l'intensité de l'évapotranspiration.

→ Augmentation du risque d'échaudage des cultures, accroissement de l'évapotranspiration et donc de la menace de stress thermique, diminution de la consommation alimentaire chez les ruminants.

Autres conséquences du changement climatique sur le territoire du PAiT



Maïs : avancement des stades phénologiques, date de maturité plus précoce. Culture possible de variétés plus tardives. Maïs grain : **diminution des rendements**.



Evolution du niveau des nappes souterraines : tendance significative à la baisse dans l'Ain. **Diminution de la recharge** à l'horizon 2050-2070 (- 30 %).



Hausse des événements climatiques extrêmes (précipitations, sécheresses) → accentuation des phénomènes d'**érosion** et de **dégradation des sols**.

Agriculture et changement climatique : quelles adaptations ?

« A cause du changement climatique, le temps de pâturage est plus court, autour du 20 août on a plus rien à cause des chaleurs énormes. Pourtant nos terres sont humides. Ca nous oblige à travailler différemment : **semi direct**, on supprime labour... C'est un mal pour un bien ! On relance la biodiversité grâce au **non labour**. On fait plus de rendements aujourd'hui, on économise sur le matériel, le pétrole... Je me sers des événements pour avancer. Mon fils bouge aussi. Dans les prairies, on sème des **légumineuses**, on épand du **lisier**... **On est plus performants aujourd'hui qu'il y a 20 ans.** »

Eleveur laitier en polyculture-élevage, Villeneuve

« Ca fait 2 - 3 ans qu'il y a de grosses sécheresses. Mes maïs n'ont pas soif grâce au **compost et au non travail du sol.** »

Agriculteur en polyculture-polyélevage, Illiat



« On est en bord de Saône, on bénéficie de la nappe de la Saône. Cet automne il n'y a pas eu de pluie, ça a été vraiment dur : on avait planté 1,5 ha d'épinards plein champ, **on en a ramassé 0** alors qu'on a arrosé la nuit. Ca a été très dur financièrement et mentalement. C'est pour ça qu'on met une **serre** aujourd'hui. »

Maraîcher, St-Didier-sur-Chalaronne

« On est dans un groupe 30 000, il a 3 ans. Avec l'appui d'un conseiller, on va travailler sur le **désherbage mécanique**, notamment pour les cardons. La CA01 organise des ateliers de démonstration. On travaille aussi sur l'eau et sur les **couverts végétaux.** »

Céréalière, Civrieux

Agriculture, eau et sols

CAPTAGES

- **4 zones de captage** d'eau potable sur le territoire du PAiT : St Didier sur Chalaronne, Guereins, Massieux, Civrieux. Les captages de Massieux et Civrieux sont classés comme **prioritaires** par le SDAGE.

Source : SCoT Val de Saône Dombes, 2020

DRAINAGE AGRICOLE

Beaucoup de parcelles du territoire sont équipées de drains. Ces derniers s'accompagnent d'externalités négatives : qualité des eaux rejetées, exacerbation des périodes de sécheresse, dégradation des sols, impact sur le ruissellement, etc.

IRRIGATION

- **3 % des surfaces agricoles** sont irriguées sur le PAiT en 2020
- Irrigation maîtrisée grâce à une **grande réserve utile des sols**, et à une eau souterraine relativement accessible.

Sources : AGRESTE, Recensement agricole 2020 ; PTGE Eau Ain-Dombes-Saône 2050, rapport de phase 2

EROSION DES SOLS

- Augmentation de la surface en maïs, notamment dans les pentes où l'élevage était auparavant présent ;
- Travail du sol dans le sens de la pente ;
- Diminution des surfaces en haies suite au remembrement ;
- Augmentation des surfaces urbanisées notamment sur les secteurs en pente.

Source : Etude de protection contre les inondations et l'érosion des sols, Syndicat Intercommunal d'Aménagement Hydraulique du canton de Trévoux et environs Communes de Chaleins et Fareins

« Je vois les quantités de terre végétale dans les sols en pente qui arrivent dans les rivières ! Le **ruissellement** et le **labour** provoquent l'érosion. »

Eleveur laitier, Villeneuve

« Le **potentiel hydrique du sol** est important. Nos terres sont humides. Malgré les chaleurs énormes depuis 2 ans, je n'irrigue pas. »

Eleveur laitier, Villeneuve

Agriculture et ressource en eau

Photographie aérienne de Fareins en 2024



Photographie aérienne de Fareins entre 1950 et 1965



→ Augmentation de l'urbanisation, remembrement des parcelles, suppression de haies

Des enjeux de conciliation entre agriculture et environnement

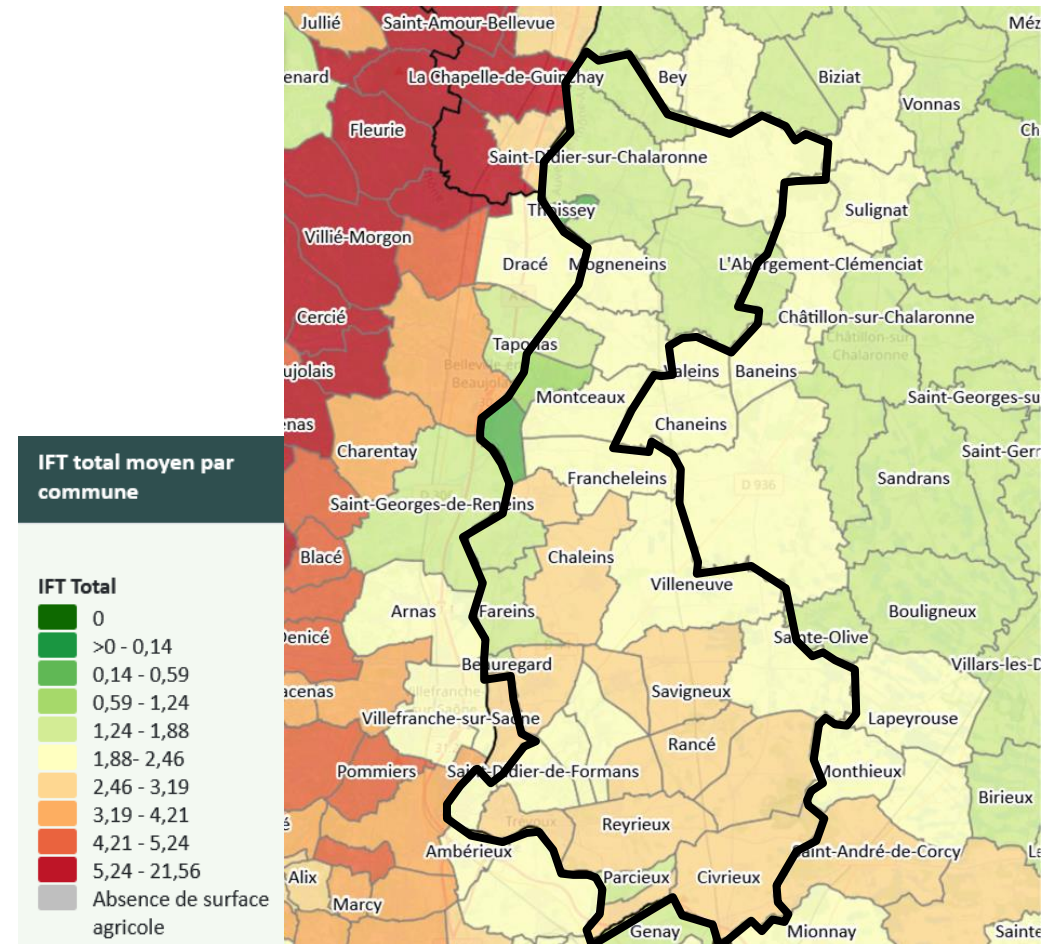
- L'Indice de Fréquence de Traitement (IFT) comptabilise le nombres de doses références de produits phytosanitaires utilisées par hectare au cours d'une année de culture.
- L'IFT est dans la moyenne haute mais reste modéré sur le territoire du PAiT : il oscille entre 0,14 et 3,19. Il est plus élevé sur le Sud du territoire.
- Il a été démontré au national que **les exploitations en polyculture-élevage sont plus économes en produits phytosanitaires que les exploitations céréalières**. Cela se vérifie sur le territoire : le Sud (territoire de Dombes Saône Vallée) compte 68 % de surfaces céréalières, contre 56 % pour Val de Saône Centre, où l'IFT moyen est plus bas.

« J'aimerais que le modèle de polyculture-élevage, qui a été déserté au profit des céréales, se redéveloppe sur le territoire. »

Agriculteur en polyculture-polyélevage, Illiat

Sources : carte Adonis de Solagro, Reussir.fr

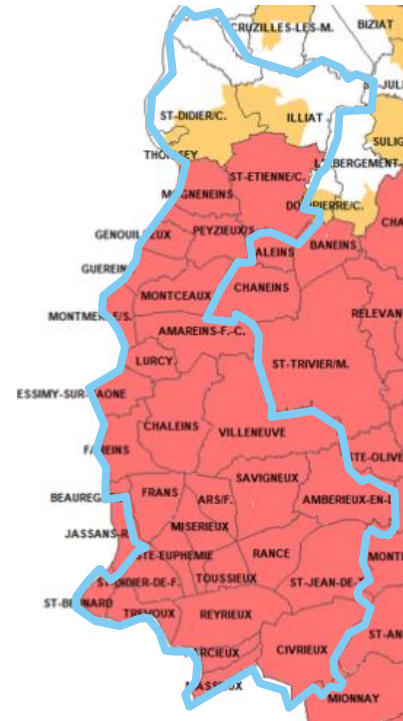
Indice de Fréquence de Traitement
Phytosanitaire sur les surfaces agricoles



Des enjeux de conciliation entre agriculture et envi

- Les exploitations ICPE sont des exploitations susceptibles de créer des risques ou de provoquer des pollutions ou nuisances, pour la sécurité et/ou la santé des riverains.
- Sur le territoire du PAiT, **8 exploitations sont classées ICPE** (5 en volaille, 2 en porcins et 1 en bovins), soit 3 % des exploitations.
- Cette classification est associée principalement à une activité d'élevage (bovins, porcins et volailles), plus de la moitié des élevages français sont ICPE.
- Au sein du territoire, 10 % des exploitations avec une activité d'élevage en activité principale sont en norme ICPE, ce qui est inférieur à la moyenne nationale. Elles sont toutes situées sur des **zones vulnérables nitrates**, engendrées par l'utilisation massive de fertilisants synthétiques et de fumiers pour les cultures et l'élevage **intensifs**.

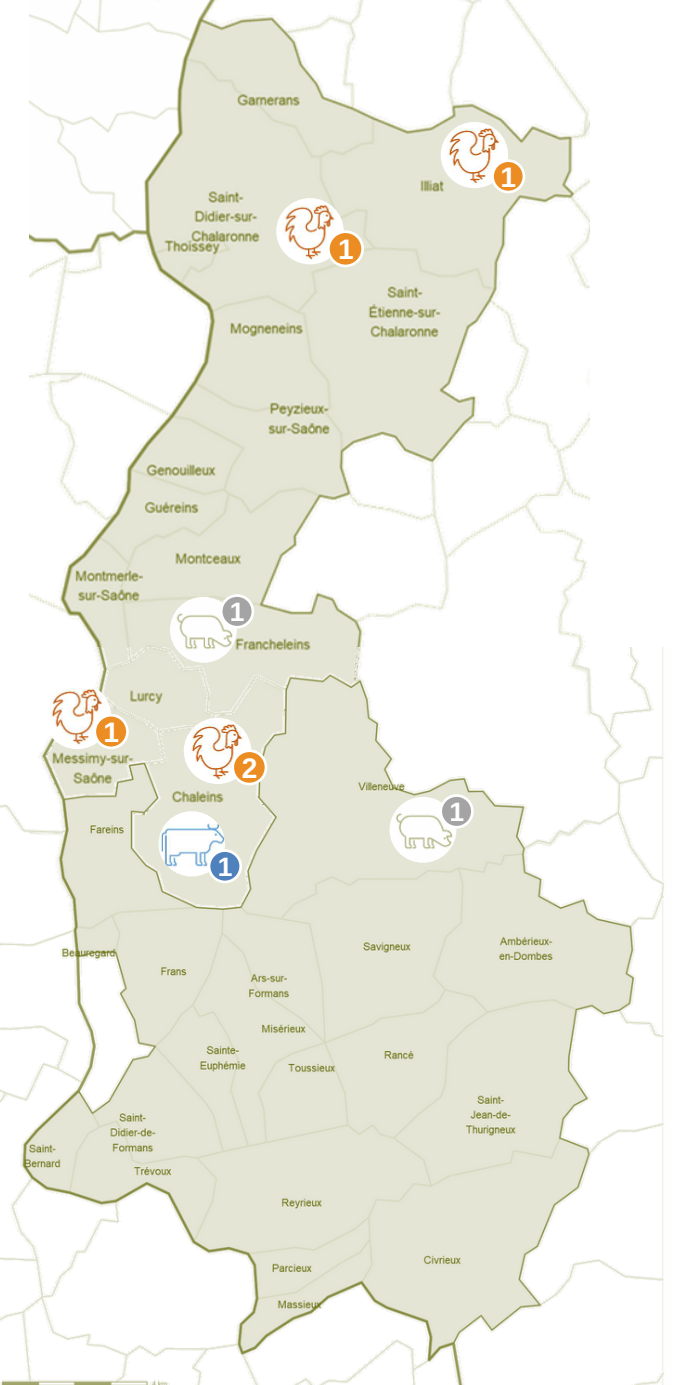
Zones vulnérables nitrates



- Zone vulnérable 2021
- Communes faisant l'objet d'une délimitation infra-communale
- Zone vulnérable 2021

Sources : georisques.gouv.fr,
Chambre d'agriculture de l'Ain

Exploitations classées ICPE



La production sur le PAiT - Synthèse des enjeux

Orientation stratégique n°1

Préserver, valoriser et diversifier l'agriculture locale pour répondre aux besoins du territoire

Orientation stratégique n°2

Promouvoir des modes de production de qualité et une agriculture adaptée au changement climatique

Enjeux associés

Maintien du foncier agricole, installation et transmission des exploitations

Diversification de l'offre agricole locale et augmentation de la résilience du territoire

Développement des productions de qualité

Réponse agronomique aux défis du changement climatique

Maintien voire amélioration de la qualité de l'eau (pression intrants et pesticides)

II. Etat des lieux agricole et alimentaire

2.3. Transformation



Abattoirs

Les Crêts
en Bresse



- Fondé en 1984, l'abattoir les Crêts de Bresse à Bourg-en-Bresse est spécialisé dans l'abattage et la découpe de viande porcine. Il produit 35 000 T de viande par an, dont des produits labellisés : IGP Ardèche, IGP Morteau Montbéliard. Une partie des produits sont vendus à l'étranger (Chine, Philippines, Japon).
- Les viandes viennent de France, et à 85 % d' Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-Franche-Comté. L'abattoir a réalisé un chiffre d'affaires de 82 M€ en 2022.
- Les éleveurs porcins du PAiT y font abattre leurs porcs.

- La Compagnie d'Abattage de Bourg-en-Bresse est un abattoir qui propose de **la viande de bœuf** depuis 1985. Elle arrête l'abattage d'ovins et de caprins car l'outil n'est plus rentable. Grand Bourg Agglomération souhaite recréer un outil pour les petits ruminants. Elle recherche des fonds pour construire un appareil collectif.
- La CAB est adossée à un atelier de découpe, Viandes de Bresse, ex Tropol.
- Les éleveurs du territoire du PAiT s'y rendent pour abattre leurs bovins.

Compagnie d'Abattage
de Bourg-en-Bresse

Viandes
de Bresse



- Dans le département, on compte 5 abattoirs de volailles dédiés aux circuits courts : l'Orsac ESAT Dienet à St Paul de Varax, La Maison Janton à Druillat, Gavand Prudent à Bourg-en-Bresse, la CUMA Veau'lailler à St Paul de Varax et l'abattoir des Brosses à Vandeins. On recense également de nombreux abattoirs à la ferme.



« J'ai mon abattoir individuel de volailles depuis 1992, et ma fabrique d'aliments pour volailles. »

Eleveur de volailles, Toussieux

Fromageries et laiteries



- Au plus près du territoire, à Servas, la **coopérative laitière Bressor** (190 exploitations pour 120 millions de litres), livre son lait au groupe Savencia (ex Bongrain), récolte la majorité de la production de lait dans les fermes alentours dont celles présentes sur le territoire, pour fabriquer des fromages comme le Bresse Bleu ou le Suprême Bresse Bleu, mais aussi le Carré Frais, Apérifrais et Caprice des Anges.

- A proximité de Bourg en Bresse, la **laiterie coopérative d'Etrez** est plus artisanale, avec 59 exploitants qui produisent 39 millions de litres de lait pour fabriquer des produits laitiers dont le beurre et la crème de Bresse AOC, pour un chiffre d'affaires de 23 millions d'euros (contre 15 M€ en 2016). La distribution est faite dans la région Rhône-Alpes.



« On produit 1,1 M l de lait par an. On a réfléchi à fabriquer du yaourt : manque d'enthousiasme, d'ambition, 2 crises laitières... En 2012 lait était mal payé, on s'est posé beaucoup de questions. Mais nos gros emprunts pour les bâtiments sont encore là. Aujourd'hui, on a une surcharge de travail et un manque de main d'œuvre. »

Eleveur laitier, Francheleins

« On voudrait faire de la transformation en yaourts. On est en phase de discussion avec les éleveurs bio. Ils sont venus nous chercher. Ils sont tous chez Biolait, mais le prix n'est plus suffisamment rémunérateur. Depuis 2021 c'est la crise du marché bio. En 2022, le prix du lait conventionnel est passé au-dessus de celui du bio. »

Domitille DE CLERCQ, *Directrice du lycée agricole de Cibeins*

Entreprises de collecte des céréales



« La transition a un coût qu'on souhaite faire cofinancer. On veut créer des projets de territoire. »

- La coopérative Oxyane est présente dans 11 départements autour de Lyon. Elle se découpe en plusieurs pôles : végétal, animal, alimentation, en bio et en conventionnel. 60 % de ses adhérents sont en polyculture-élevage.
- Oxyane est le **1^{er} producteur d'aliments pour le bétail de la région**. Elle a investi dans une unité de trituration du soja pour fournir du tourteau de soja local aux animaux (apport protéique), à la Côte St André (38). La coopérative est aussi le **premier producteur d'œufs de la région**, avec 800 000 M d'œufs produits par an chez les 130 éleveurs partenaires. Ils sont commercialisés sous la marque Avibresse en grande surface. La production d'œufs constitue une solution de diversification pour les céréaliers, et d'installation de jeunes agriculteurs dans l'Ain.
- Oxyane travaille avec des moulins locaux : Moulins du Bion (38), qui alimente toutes les boulangeries Banette de la région et la Minoterie des granges, qui fournit notamment Lidl et Intermarché.
- Une partie des productions part à l'export, une partie reste en France. Certains adhérents développent la transformation et la vente directe.
- Projet en cours : Oxyane vient de finaliser son référentiel agroécologique. Son objectif est d'accompagner 500 exploitations agricoles dans la **transition agroécologique** de façon systémique sur une durée de 5 ans. Le coût de l'opération s'élève à 20 M d'euros (prime à l'hectare pour financer les mélanges plus chers, la potentielle perte de rendement). Ses clients importants : Nestlé, Mac Donalds sont prêts à en financer une partie.
- Chiffres clés : 7000 agriculteurs, 1869 salariés, 138 sites agricoles , 650 000 T collectées, 61 silos de collecte
- **Attentes vis-à-vis du PAiT** : travailler avec les acteurs du territoire à la transition des exploitations céréalières.

- Située à St André de Corcy depuis 3 générations, l'entreprise familiale Bernard collecte des céréales et produits des aliments pour le bétail, uniquement en conventionnel. Elle s'est implantée aujourd'hui sur plusieurs sites d'Auvergne Rhône Alpes.
- Les prestations proposées sont les mêmes qu'Oxyane, les céréaliers choisissent les établissements Bernard par praticité (proximité des silos). Bernard a un contrat avec un moulin local qui vend sa farine à Barilla.
- Chiffres clés : 350 000 T de céréales collectées, 150 000 T d'aliments pour bétail travaillés, 275 salariés.



Moulins



- Fondée en 1877, l'entreprise familiale regroupe aujourd'hui plusieurs activités : **accompagnement à la production et collecte de céréales, nutrition animale, meunerie, jusqu'à la vente dans ses propres magasins**. Elle a développé un vrai pôle autour de l'agriculture biologique.
- Le moulin est basé à Thuile (38) et transforme 140 T de blé par jour en farine. Il transforme uniquement des farines régionales, ce qui lui a permis son engagement dans la marque IsHère et Ma région, Ses terroirs. L'entreprise a lancé une marque « **Garantie blé Rhône-Alpes** » et travaille avec plusieurs boulangeries de la région.
- Elle possède des **silos pour stocker 2500 T de céréales à Chaleins**.
- Chiffres clés : 26 sites en Auvergne Rhône Alpes, capacité de stockage de 200 000 T de céréales, 182 salariés

- Moulin Marion est une entreprise de meunerie familiale implantée à St Julien sur Veyle, dont l'activité principale est la **fabrication de farine biologique issues de céréales locales**. L'entreprise transforme notamment le blé bio collecté par François Cholat. Des **agriculteurs du PAiT y font transformer leur farine à façon**.
- Le Moulin développe des filières en impliquant l'ensemble de ses partenaires économiques amont et aval – agriculteurs, éleveurs, artisans, boulangers, pâtisseries, entreprises agroalimentaires, GMS.



- Le Moulin Nicolas à Viriat est entreprise agricole individuelle qui produit de la farine et des pâtes bio, ainsi que de l'huile de tournesol, lin et cameline, à partir de sa production.
- Ses principaux clients sont la **restauration collective et les restaurateurs** de la région. On trouve aussi ces produits dans les magasins de producteurs locaux, comme le Comptoir des pommes à Civrieux.

- Le collectif Graines de l'Ain (13 fermes dont certaines présentes sur le territoire) a pour objectifs la gestion et le développement de semences paysannes, par la multiplication et la sélection de blés, pour avoir des variétés adaptées au territoire et la mise en place d'une meunerie pour créer une filière blés anciens bio. Ils ont commercialisé **30T de farine** en 2021 avec une perspective de 130 à 160T d'ici 2 ans par l'acquisition d'un 2ème moulin.



Principales activités de transformation à la ferme



- Créée en 1979, la ferme de Collonge est aujourd'hui cogérée par 4 cousins. Elle produit de la viande (cerf, volaille, porc, bœufs, moutons) et du fromage.
- Au fil des années, l'activité s'est structurée de l'amont à l'aval : création d'un **atelier de transformation** (saucisses, terrines) et de **4 magasins dont un à Francheleins**. Elle est aussi présente sur 8 marchés du territoire.
- Les magasins regroupent les produits d'agriculteurs du territoire et d'ailleurs.
- La ferme emploie aujourd'hui 80 ETP.
- Elle vend en grande majorité aux particuliers dans ses magasins, mais fait aussi du négoce (2 % de l'activité). Elle commence à développer la vente en ligne pour livrer partout en France.
- Elle travaille avec la **restauration collective** via Agrilocal01 (25 000 € de CA en 2023). Elle souhaiterait mettre en place des commandes régulières.
- La ferme a racheté la laiterie de Villefranche. Elle pourrait avoir comme ambition de créer un petit atelier de transformation de yaourts pour la vente directe.

- Basée à Francheleins depuis 3 générations, La Maison Héritier est le **premier producteur de cardons de la région**, qu'elle transforme sur place. Elle a aussi une petite production de conserves de légumineuses et veloutés bio, et de transformation de légumes extra-frais.
- Elle fournit de nombreux grands restaurants partout en France, ainsi que des traiteurs et tables lyonnaises.
- Elle utilise de la crème de Bresse de la laiterie d'Etrez pour cuisiner ses cardons.
- Elle travaille avec des agriculteurs du PAiT, dont **des céréaliers qui se sont diversifiés** pour augmenter la valeur ajoutée des productions.



Synthèse - Organisation de la transformation sur le PAiT



Une transformation structurée autour de **3 acteurs majeurs** (Oxyane, Etablissements Bernard, François Cholat) et de **4 moulins artisanaux ou semi-industriels** (François Cholat, Moulin Marion, Moulin Nicolas, Graines de l'Ain). 2 des 3 acteurs principaux qui commencent à développer des partenariats avec des acteurs régionaux (moulin de Bion, minoterie des Granges, en lien avec Intermarché, Lidl et Barilla) mais qui restent principalement tournées vers les **circuits longs**. Une **filière « Garantie blé Rhône-Alpes »** qui se développe dans plusieurs boulangeries du territoire. Des moulins principalement tournés vers le bio et les circuits courts.



Les éleveurs se rendent en majorité à Bourg-en-Bresse pour faire abattre et découper leurs porcs et bovins. La **compagnie d'abattage** est en cours de fermeture de sa partie petits ruminants, et un collectif d'acteurs s'est réuni pour en construire un nouveau. La gouvernance est en cours de structuration. Certains éleveurs passent par Bovi coop et vendent leurs bêtes sur pied. On recense également **5 abattoirs de volailles dédiés aux circuits courts** à proximité du territoire, ainsi que des abattoirs à la ferme. Plusieurs agriculteurs du territoire **transforment leur viande à la ferme** (charcuterie, saucisses) et la vendent en direct.



La transformation est structurée autour de deux acteurs : **Bressor** (fromage Bresse Bleu, Suprême Bresse Bleu, Carré Frais, Apérifrais et Caprice des Anges) et la **laiterie coopérative d'Etrez** (beurre et crème de Bresse AOC, vente en région). Plusieurs agriculteurs se sont posés la question de développer la transformation à la ferme (yaourts). Le **lycée agricole de Cibeins est en réflexion** avec un groupe d'agriculteurs bio pour développer cette transformation. Ce pourrait être une opportunité pour la restauration collective.



La filière fruits est légumes est peu développée sur le territoire du PAiT. Cependant, la **Maison Héritier** tire son épingle du jeu en étant un des principaux producteurs de cardon au niveau régional. Les cardons sont transformés sur place et livrés à des restaurants partout en France, et sur le région lyonnaise. Plusieurs céréaliers du territoire choisissent cette culture pour se **diversifier** et ainsi mieux valoriser leurs surfaces de production. On recense également 2 entreprises qui font des tartinables.

La transformation sur le PAiT – Synthèse des enjeux

Orientation stratégique n°3

Réancrer les circuits d'approvisionnement alimentaires via la relocalisation des filières

Enjeux associés

Maintien des activités d'élevage via la transformation

Relocalisation des filières céréales (pain local)

Maintien et développement d'outils de transformation collectifs

II. Etat des lieux agricole et alimentaire

2.4. Distribution



Cartographie des lieux de distribution

- **5 communes sur 34 ne possèdent aucun point de vente alimentaire.**
- Les points de vente généralistes (supermarchés, supérettes, épiceries) sont concentrés à l'Ouest. Certains présentent des produits locaux dans les rayons.
- Les marchés sont peu développés au Nord du territoire, et la majorité se tient durant la semaine.
- L'offre de produits en vente directe compense l'absence de point de vente généraliste en proposant souvent une large gamme de produits.
- Les agriculteurs en vente directe proposent principalement de la viande. Ils se regroupent la plupart du temps avec d'autres agriculteurs alentours, voire avec des producteurs hors territoire pour proposer une gamme plus étoffée.
- 2 magasins de producteurs ont récemment fermé sur le territoire : Vroum ma poule à Savigneux (janvier 2024) et la Bascule à Chaneins (2023).

5 Supermarchés

13 Supérettes et épiceries

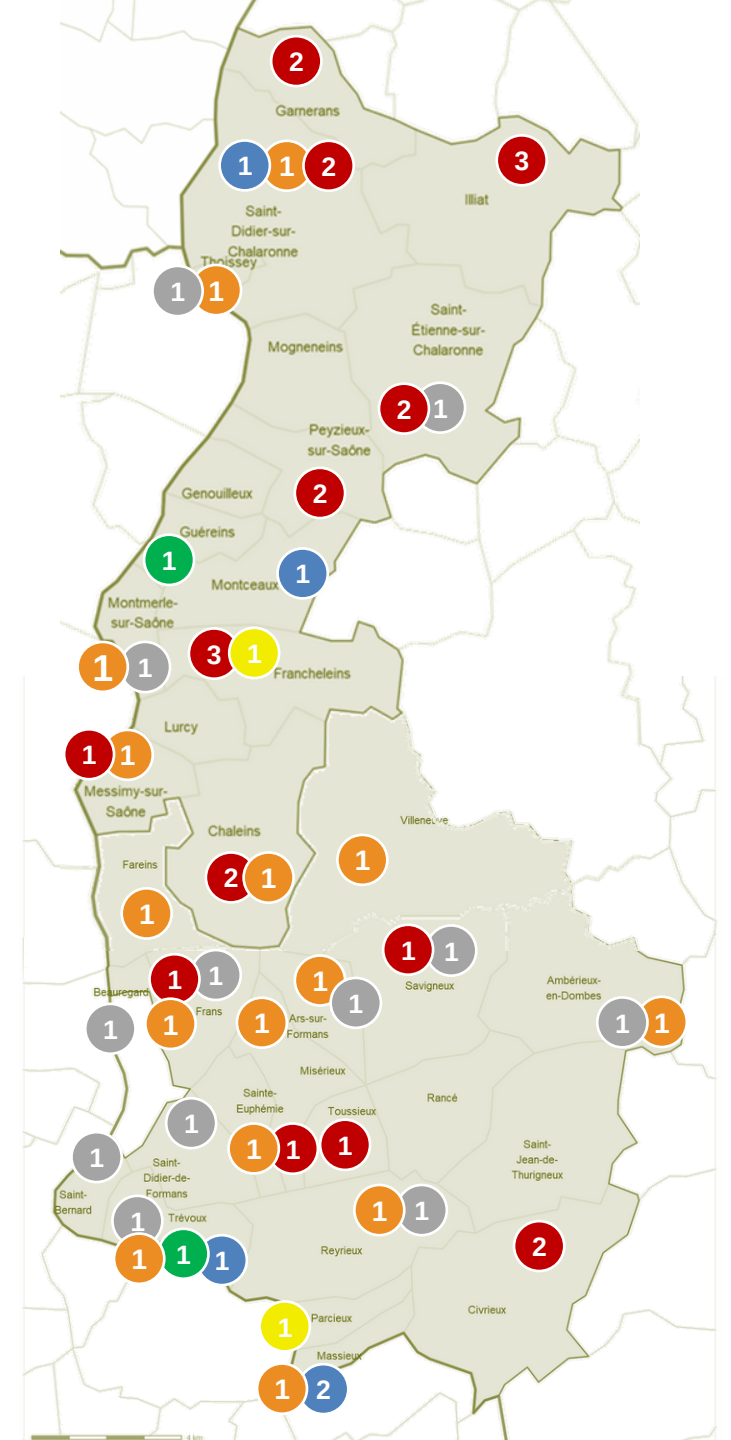
2 Primeurs

2 Magasin de produits locaux

15 Marchés

23 Agriculteurs qui vendent à la ferme

Sources : Chambre d'agriculture 2020, saveurs de l'Ain 2024, données SIRENE décembre 2023, entretiens, tourisme-val-de-saone.fr, ars-trevoux.com, ccsvs.fr



Cartographie des lieux de distribution – Magasins de producteurs



- Créé en 2008, La Meuhh regroupe une dizaine d'agriculteurs dans un rayon de **25 km autour de Parcieux**.
- Le magasin propose une large gamme de produits uniquement locaux : fruits, légumes, œufs, viande, fromage... en bio et en conventionnel. La plupart des producteurs qui vendent au magasin sont situés sur le territoire du PAiT.
- La Meuhh s'adapte aux demandes du consommateur et propose maintenant un service de Drive.

- A proximité du territoire du PAiT, à Châtillon-sur-Chalaronne, La Marande réunit 15 agriculteurs dans un même magasin.
- Certifiée « Boutique Paysanne », elle garantit la stricte présence de produits des exploitations dans le point de vente, ainsi que la présence permanente d'un des agriculteurs pour la vente.
- **2 des 15 agriculteurs membres sont situés sur le territoire du PAiT.**
- La Marande organise régulièrement des événements sur le magasin qui sont l'occasion de créer du lien et de faire déguster les produits.

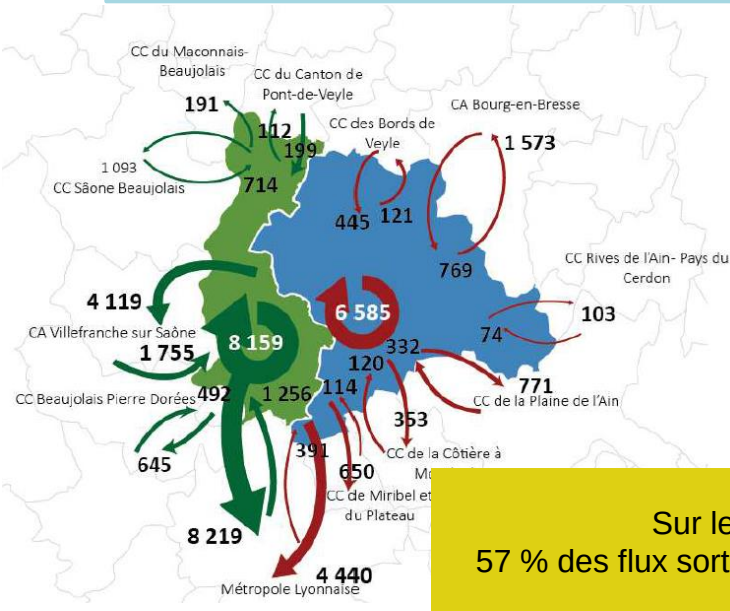


- Les vergers Penin produisent des pommes, poires, fraises, cerises, abricots, pêches, nectarines et prunes bio à Reyrieux depuis 3 générations.
- L'exploitation a créé un magasin de producteurs, le comptoir des pommes. Elle regroupe aujourd'hui les produits de 36 producteurs du département et des départements limitrophes, dont **3 du territoire du PAiT.**

Part de la population dépourvue de commerces alimentaires

Territoire	Part de la population dépourvue de commerces alimentaires dans sa commune, en % 2018, Insee- BPE et RP
CC de La Veyle	63
CC Dombes Saône Vallée	40,8
CC Bugey sud	39,4
CC Val de Saône Centre	39,2
CC de La Dombes	37,7
CC Bresse et Saône	28,5
CC Haut - Bugey Agglomération	28,3
Plaine de l'Ain	27,5
CA Bassin de Bourg-en-Bresse	22,7
CC de la Côtière à Montuel	22,5
Région	16,5
France	15,5
CC Pays de Gex	14,9
CC du Pays Bellegardien	14,9
CC Rives de l'Ain - Pays du Cerdon	10,7

La part de la population dépourvue de commerces alimentaires dans sa commune est largement supérieure aux moyennes régionales et nationales (respectivement 16,5 et 15,5 %). Cela s'explique par la forte mobilité des ménages pour aller travailler : les courses alimentaires s'effectuent majoritairement à Lyon. Cela signe une forte dépendance à la voiture.



Sur le PAiT :
57 % des flux sortants vont vers Lyon

Précarité alimentaire et aide alimentaire

Les critères retenus pour la comparaison sont les suivants :

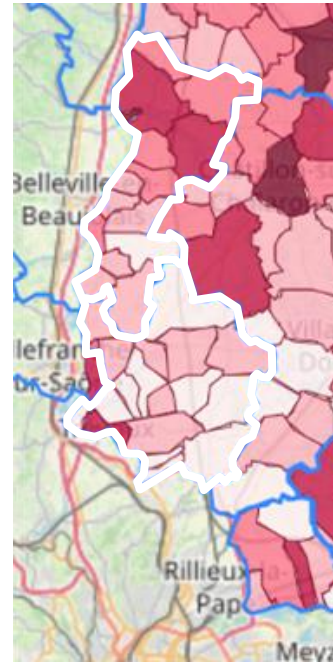
- Contrainte économique
- Environnement alimentaire appauvri
- Information alimentaire insuffisante
- Isolement social

→ Mises à part les communes de St Etienne sur Chalaronne et St Didier sur Chalaronne, les communes du PAiT sont peu concernées par la précarité alimentaire. Le Nord du territoire est un peu plus concerné par la précarité alimentaire que le Sud.

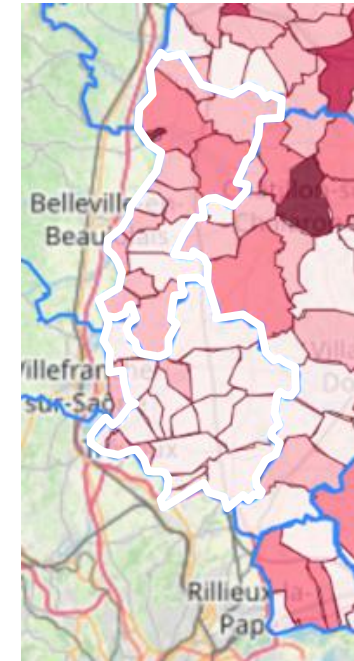
Sur le territoire, on recense 10 structures d'aide alimentaire :

- 2 à Thoissey
- 2 à Savigneux
- 2 à Montmerle-sur-Saône
- 4 à Trévoux dont un dispositif itinérant

Comparaison avec les communes du département



Comparaison avec les communes de la France entière



Niveau de risque de précarité alimentaire



Distribution via la banque alimentaire

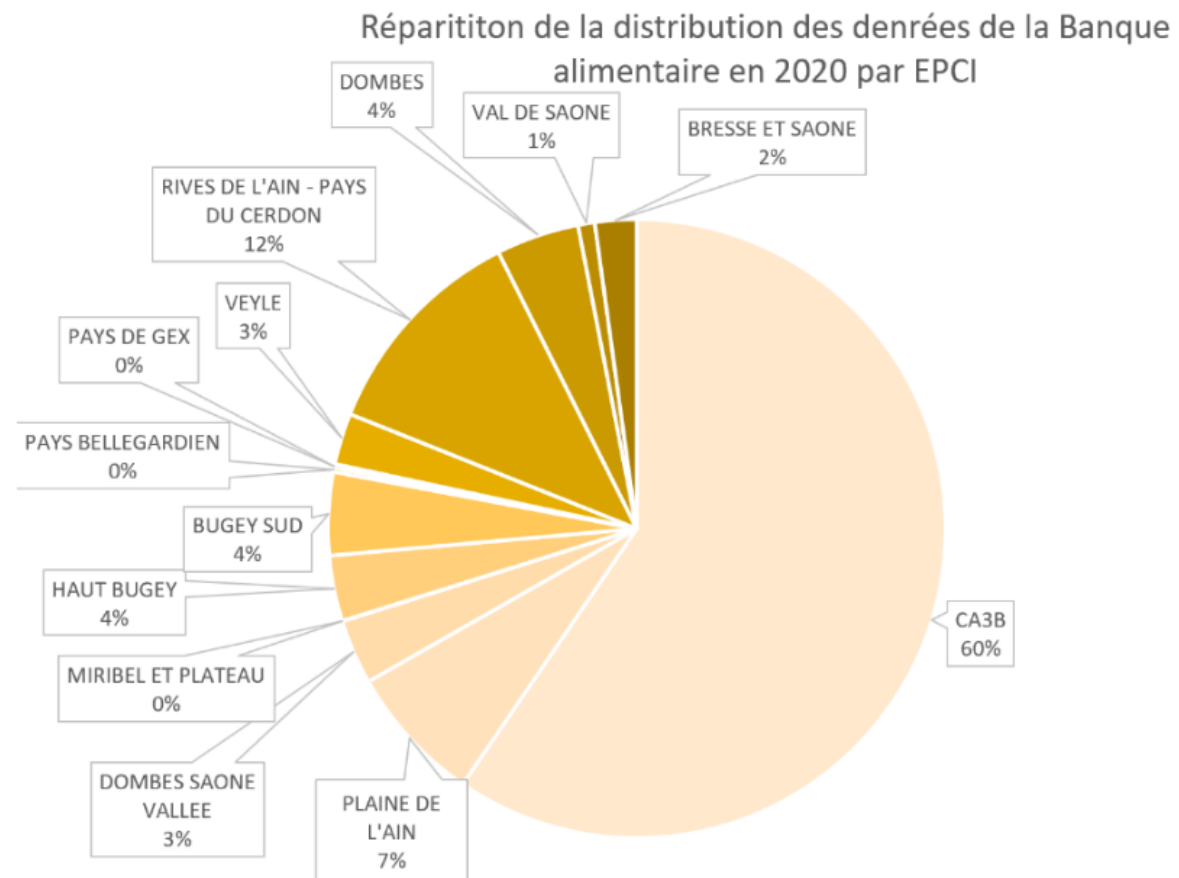
La banque alimentaire de l'Ain distribue des denrées à une soixantaine d'associations (et encore plus de points de distribution) sur l'ensemble du département. L'entrepôt est à Bourg-en-Bresse.

Au total, la banque alimentaire a distribué **près de 1 000 tonnes de denrées en 2020**.

La CA3B mobilise plus de la moitié des denrées de la banque alimentaire de l'Ain, alors que sa population ne représente que 22 % de la population départementale : la précarité alimentaire est forte sur ce territoire.

Sur le territoire du PAiT, **DSV reçoit 3% des denrées, et VSC 1%** (pour respectivement 6% et 3% de la population du département) :

→ La précarité alimentaire est présente, mais moins développée qu'ailleurs.



Précarité alimentaire et santé

Diabète

- Sur le département de l'Ain : un nombre de nouvelles personnes traitées pour un diabète **dans la moyenne nationale** (337 pour 100 000 habitants en 2020) (pas de données détaillées par type de diabète).
- Au niveau national : une augmentation continue du nombre de diabètes de type 2, liée en partie à une augmentation du surpoids, de l'obésité et de la sédentarité.

Obésité

- Sur la Région Rhône-Alpes : **16,9 % d'obésité en 2020**, similaire à la moyenne nationale. **Augmentation de 2 points depuis 2012.** (Obésité : IMC $\geq$ à 30)
 - Enquête en grande section de maternelle 2012-2013 :
 - 10 % des enfants de cette classe en surcharge pondérale (12 % en France)
 - 2,8 % obésité (3,5 % en France)
 - 14,4 % d'obésité chez les élèves en ZEP (16,6 % en France)
- Les facteurs de précarité augmentent le risque d'obésité

Cancers

- Les cancers les plus fréquents liés aux facteurs nutritionnels (alcool, surpoids obésité, alimentation, activité physique) sont ceux du côlon-rectum et du sein.
- Taux standardisé de mortalité entre 2012 et 2016 pour 100 000 habitants :
 - Cancer du sein : environ **29,5** sur le territoire du PAiT, 32 en France
 - Cancer colorectal : environ **28,5** sur le territoire du PAiT, **plus élevé que la moyenne nationale (26)**

→ L'augmentation du nombre de personnes diabétiques, obèses et du nombre de cancers est un enjeu national qui doit être traité dans le cadre du PAiT, en lien avec l'ARS

La distribution sur le PAiT - Synthèse des enjeux

Orientation stratégique n°4

Favoriser une alimentation locale, saine et accessible à tous

Enjeux associés

Développement des circuits courts par le maillage du territoire de points de vente de produits locaux (accessibilité géographique)

Promotion de pratiques d'achat durables (accessibilité cognitive)

Structuration de filières de qualité pour l'aide alimentaire (accessibilité financière)

II. Etat des lieux agricole et alimentaire

2.5. Restauration collective



Analyse de l'enquête restauration collective municipale

Chiffres clés	
Nombre de réponses à l'enquête	35
Nombre de gestionnaires	39
Nombre de cantines	44
Nombre de repas par an	610 540
Etablissements en gestion directe	3
Etablissements en gestion concédée	27
Etablissements en gestion mixte	1

Définitions liées aux circuits de proximité

Circuit court :

un intermédiaire **maximum** entre le producteur et le consommateur final
→ un circuit court n'est pas forcément de proximité, et inversement

Vente directe :

aucun intermédiaire entre le producteur et le consommateur final

Produit local :

définition qui varie selon l'interlocuteur, échelle pouvant aller de la commune à 200 km aux alentours

Chiffres clés

Moyenne des coûts matière minimum, moyen, maximum



→ Une grande disparité dans les coûts matières, qui semblent plus élevés que la moyenne nationale.

Moyenne des prix facturés aux familles ou au prestataire minimum, moyen, maximum



→ Une homogénéité dans les prix moyens demandés aux familles, qui pourrait être lié à l’homogénéité des revenus sur le territoire du PAiT.

Nombre de composantes	Nombre de réponses
5 composantes	21
4 composantes	7
Alternance des deux	4

→ Une grande majorité de menus à 5 composantes, donnée importante en cas de volonté de mutualisation de la préparation des repas entre communes.

Définition d'un produit durable au sens de la loi Egalim

Ces indicateurs sont à remplir régulièrement sur le site <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr>



50 % de produits durables dont au moins 20 % de produits bio

- Produits **SIQO** (bénéficiant d'un Signe d'Identification de Qualité ou d'Origine)
- Produits bénéficiant de mention valorisante : **HVE** niveau 2 (jusqu'au 31/12/2026) et 3, mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »
- Produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel « **Pêche Durable** »
- Produits bénéficiant du logo « **Région ultrapériphérique** »
- **Produits « équivalents »** aux produits bénéficiant de ces signes, mentions, écolabels ou certifications
- Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux **externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie**.
- Produits performants en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs (loi Climat et résilience)
- Produits issus du commerce équitable (loi Climat et résilience)



!! Pourcentage calculé en valeur (HT) d'achat de produits alimentaires par année civile

Obligations des lois Egalim et climat et résilience



Alimentaire

- 50 % minimum de produits durables et de qualité dont 20% minimum de bio (01/2022),
- 60% de viandes et poissons durables et de qualité (01/2024),
- Information permanente et communication sur la part de produits durables (08/2021),
- Information et consultation régulières des usagers sur la qualité des repas (10/2018),
- Diversification des sources de protéines (10/2018),
- Repas végétarien au moins une fois par semaine (11/2019)
voire choix végétarien quotidien (pour les collectivités volontaires).



Réduction des plastiques

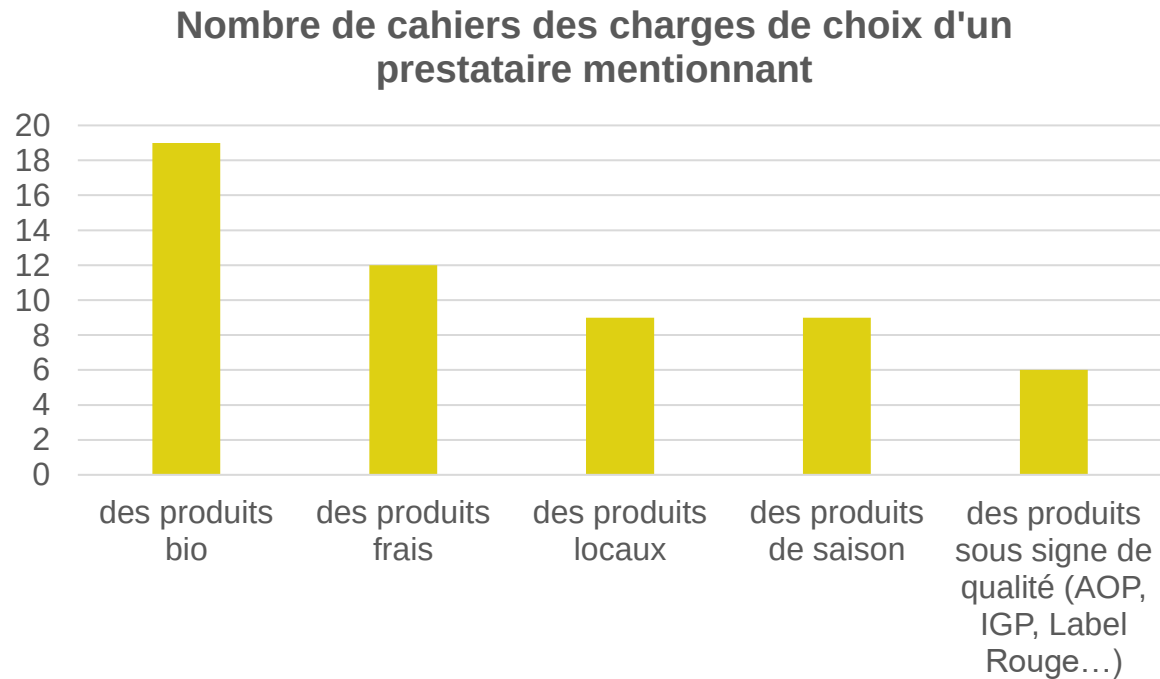
- Interdiction des bouteilles d'eau plastique en restauration scolaire (01/2020),
- Interdiction des ustensiles à usage unique en plastique (01/2020),
- Interdiction de l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, réchauffe ou de service en matière plastique en restauration scolaire (01/2025 ou 01/2028 si commune de moins de 2000 habitants).



Limitation du gaspillage alimentaire

- Diagnostic puis mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage (10/2020),
- Solution de réservation de repas (sur la base du volontariat et à titre expérimental),
- Interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables (01/2020),
- Mise en place d'une convention de don aux associations (cuisines de plus de 3000 repas) (10/2020).

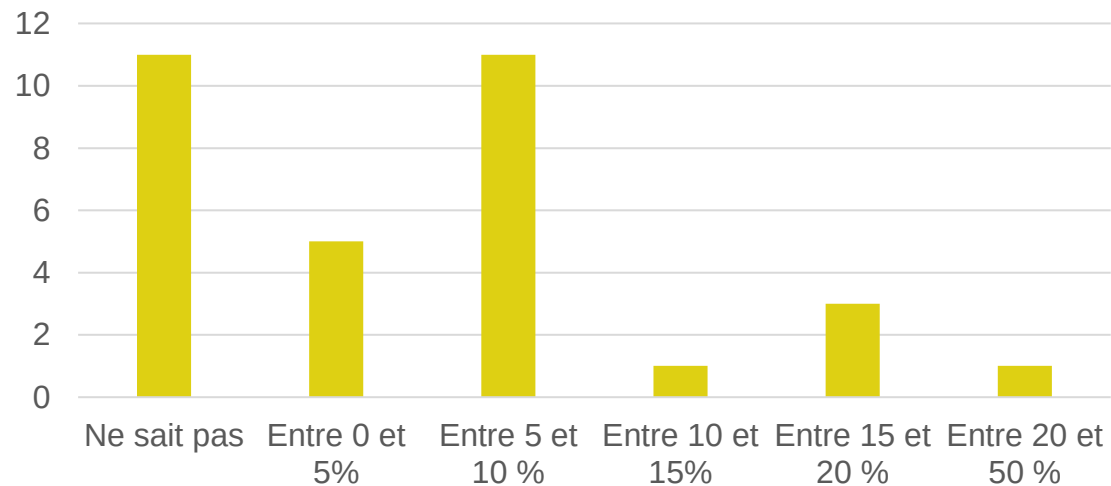
Présence de critères de la loi Egalim dans les marchés publics



- Plus de la moitié des répondants mentionnent des produits bio dans leur cahier des charges, et seulement 1 établissement en gestion concédée sur 5 demande des produits sous signe de qualité.
- Les produits locaux ne peuvent pas être demandés dans les marchés publics, il faudra travailler avec les établissements qui ont choisi cette réponse à la façon de rédiger.
- Cependant, seulement 8 gestionnaires disent assurer un contrôle régulier des produits fournis par le prestataire.

Respect de la loi Egalim (1/3)

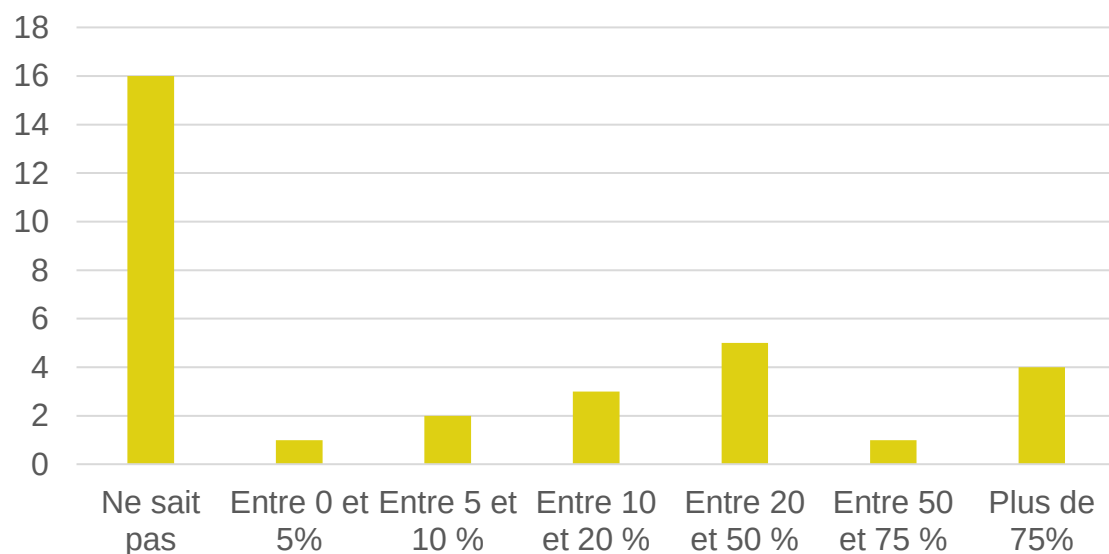
Quelle est la part (en valeur d'achat) de produits certifiés Agriculture Biologique dans vos menus en 2019 ?



- **Seuls 4 établissements respectent** ou sont en passe de respecter la loi Egalim sur l'introduction de produits bio dans les menus.
- 11 établissements auraient besoin d'accompagnement pour calculer cette part.
- 5 établissements intègrent très peu de produits bio dans les menus.

Respect de la loi Egalim (2/3)

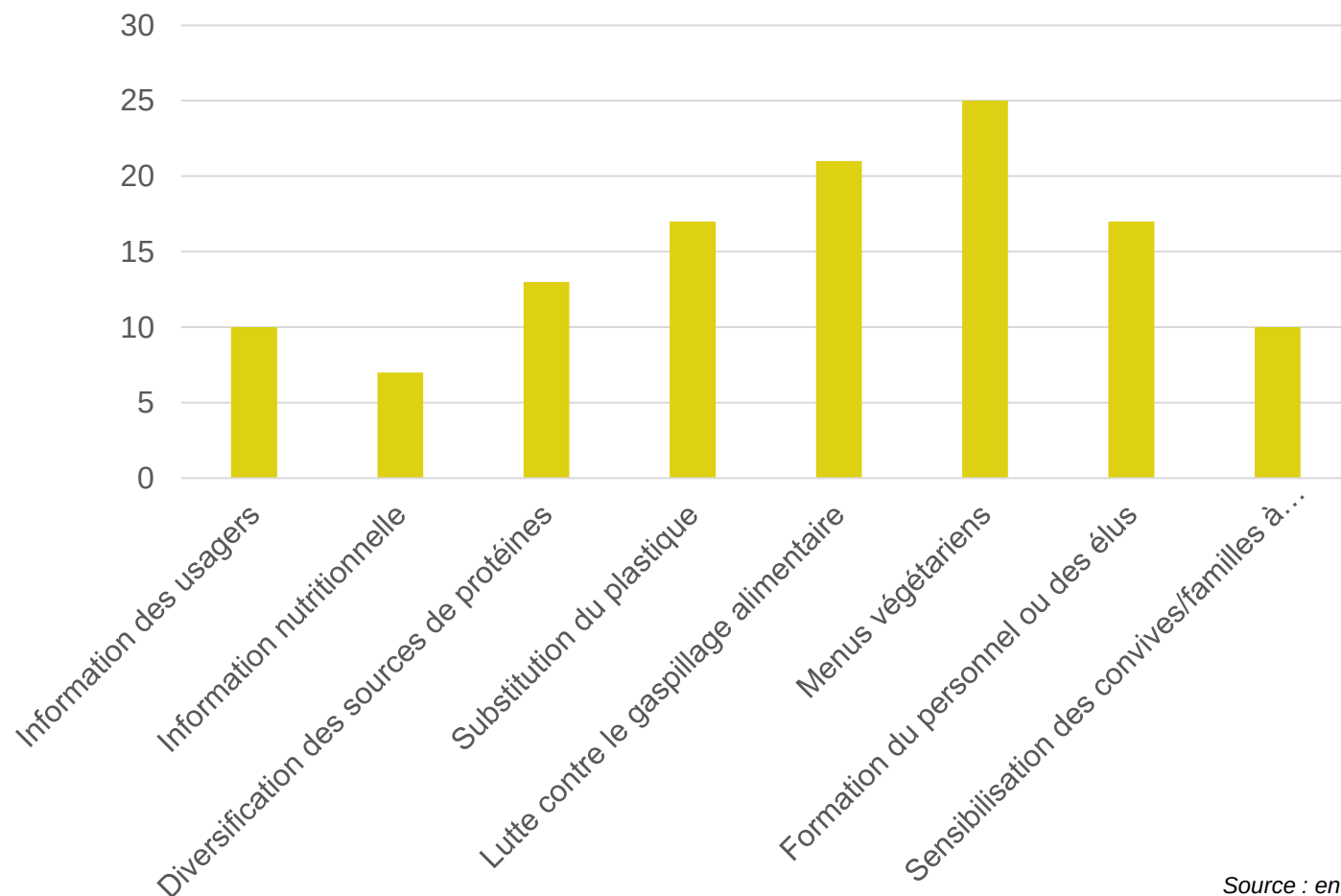
Quelle est la part (en valeur d'achat) de produits sous signe de qualité dans vos menus en 2019 ?



- **Seuls 5 établissements** respectent la loi Egalim sur l'introduction de produits de qualité dans les menus.
- 16 établissements auraient besoin d'accompagnement pour calculer cette part.
- 6 établissements sont éloignés de l'atteinte des objectifs.

Respect de la loi Egalim (3/3)

Nombre d'établissements ayant des actions mises en place ou en cours de mise en place sur les autres axes de la loi Egalim



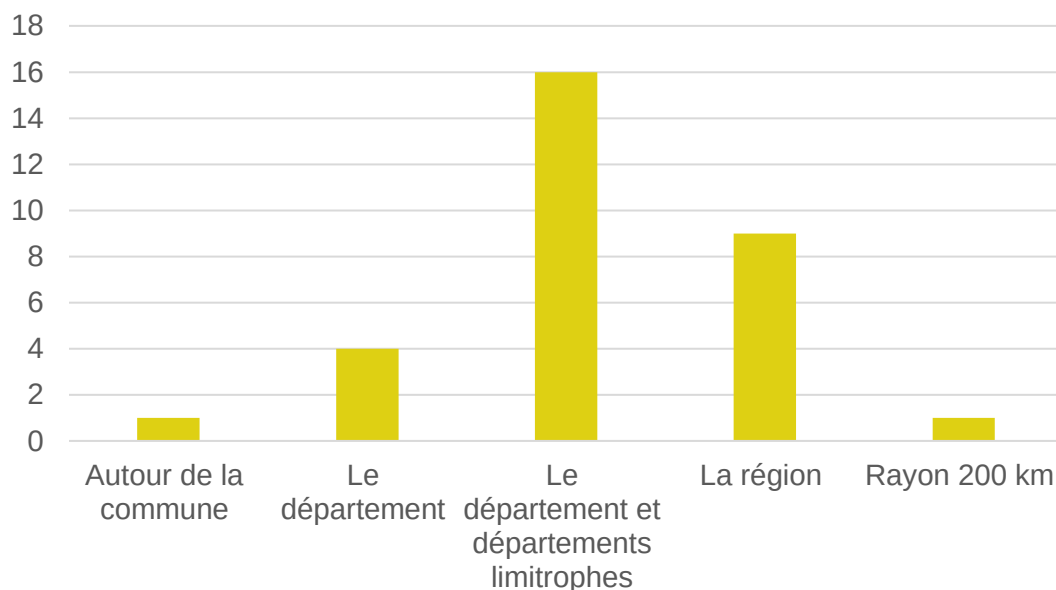
- **Aucun établissement** ne respecte tous les critères demandés par la loi Egalim.
- Le menu végétarien hebdomadaire est la mesure la plus suivie par les restaurants scolaires.
- L'information des convives reste à travailler.

Synthèse - Les restaurants scolaires et la loi Egalim

		Nombre d'établissements qui auraient besoin d'accompagnement	Nombre d'établissements qui tendent à respecter la loi Egalim	Nombre d'établissements qui respectent la loi Egalim
	Part d'achat de produits bio	28	3	1
	Part d'achat de produits de qualité	22	5	5
	Diversification des sources de protéines	22	13	
	Menu végétarien hebdomadaire	10	25	
	Information des convives	25	10	
	Substitution du plastique	18	17	
	Lutte contre le gaspillage alimentaire	14	21	

Travail avec les filières locales

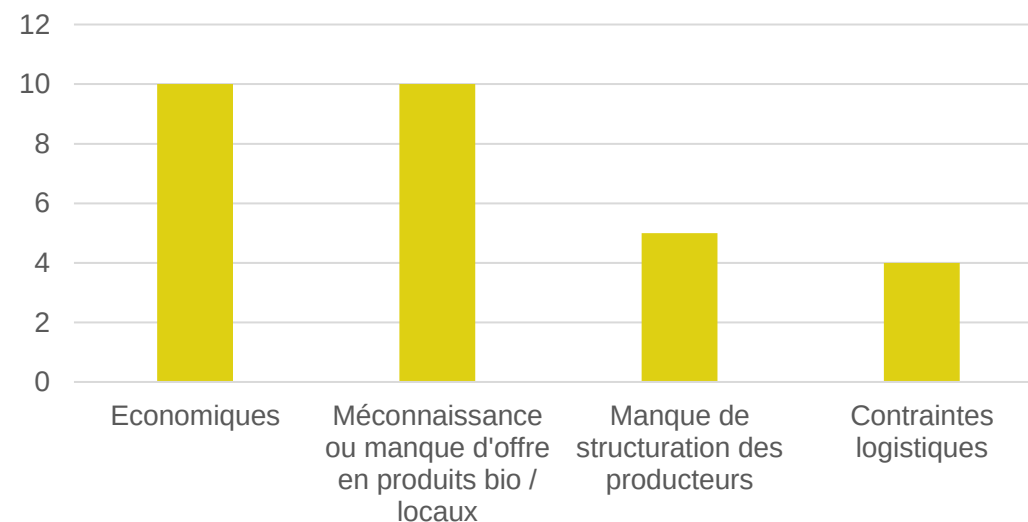
Quelle est votre définition d'un produit local ?



Les établissements utilisent majoritairement l'échelle départementale pour qualifier un produit de local.

- Les établissements considèrent les produits bio et/ou locaux comme plus chers que les produits qu'ils commandent habituellement.
- La plupart méconnaissent l'offre en produits locaux, ou estiment que l'offre n'est pas assez structurée pour répondre à leurs demandes.

Quels sont vos principaux freins à la mise en place de produits bio et locaux dans les menus ?



Les prestataires de la restauration collective

Les prestataires de restauration collective du territoire



- Des prestataires ayant leur cuisine centrale proche du territoire (dans le Rhône, l'Ain, en Saône et Loire). La grande majorité des repas est produite par RPC et livrée en liaison froide aux cuisines satellites, le restaurant est situé au-dessus de Mâcon.
- Une cuisine centrale associative qui livre 3 restaurants scolaires, le Tal'ment bon, à Reyrieux.
- 3 cuisines en gestion directe :
 - école de Civrieux
 - école de Montmerle-sur-Saône
 - école de Villeneuve
- Principaux critères de choix du prestataire ou des fournisseurs :
 1. La qualité des produits
 2. La proximité
 3. La capacité d'adaptation
 4. Le nombre d'intermédiaires→ Des critères qui peuvent favoriser indirectement l'approvisionnement par des fournisseurs locaux.

Source : enquête Projet Alimentaire InterTerritorial Dombes Val de Saône, 2021, exploitation AIR coop

Structuration de la logistique pour l'approvisionnement de la restauration collective

- La logistique n'est actuellement pas organisée pour livrer la restauration collective en produits locaux sur le territoire, même si des projets sont en cours dans les territoires limitrophes. Deux plateformes méritent cependant d'être présentées :



- La plateforme numérique Agrilocal01 :
 - vise à favoriser l'approvisionnement de la restauration collective auprès des filières locales tout en respectant les procédures des marchés publics,
 - met en relation des fournisseurs locaux et des acteurs de la restauration collective,
 - ne propose pas de service logistique → **la plateforme nécessite donc de répertorier des groupements de producteurs déjà structurés pour livrer leurs produits (et qui de plus proposent une gamme complète de produits), ou des acteurs de taille importante (ferme de Collonge) (qui auront des volumes importants et des prix maîtrisés).**
- En 2019, la plateforme a permis de réaliser 676 000 € de transactions, et rassemble 173 fournisseurs (dont 85 sont actifs) et 126 acheteurs (dont seulement 56 sont actifs, principalement des collègues).
- Les trois quarts des transactions concernent les produits carnés et laitiers via des fournisseurs locaux structurés (abattoirs, coopératives). Seulement 4.3% du montant des transactions concerne des produits biologiques.



- La plateforme coopérative La bio d'ici est située à Chambéry. **Son rayonnement logistique inclut le territoire du PAiT.**
- Elle est composée de 30 associés, regroupe les produits alimentaires de 40 producteurs et transformateurs de l'Ain et des deux Savoie, pour des livraisons dans environ 200 établissements pour plus de 100 000 convives dont 80% sont des enfants.
- Son fonctionnement et son organisation actuelle lui permettrait de répondre aux besoins de la restauration collective du territoire du PAiT.

Sources : Diagnostic du Projet Alimentaire Inter Territorial Dombes Val de Saône 2021, entretiens

« Je fais partie d'Agrilocal01, ils ne m'ont jamais rien pris donc je ne réponds plus aux demandes. Ca doit être à cause du prix : mes poulets font 3 kg et non 1,5 car je les tue à l'âge adulte. Les produits d'Agrilocal viennent du producteur mais c'est du pas cher, ça marche super bien mais c'est toujours les mêmes qui fournissent. »

Eleveur de volailles, Toussieux

Entretiens avec les principaux prestataires de la restauration collective municipale (1/2)



- Entreprise locale fondée en 1993, RPC dispose de **2 cuisines centrales** : à Manziat où 26 000 repas sont produits par jour, et à Laiz (15 000 repas par jour). Ses bénéficiaires sont à 98 % des restaurants scolaires. Elle livre **20 établissements du territoire du PAiT** en liaison froide. Elle ne fournit plus les crèches, elle sous-traite à Boutchou qui fait des menus 100 % bio.
- **70 % des produits sont achetés en circuits courts, et 20 % viennent de l'Ain.** L'entreprise travaille avec Agrilocal 01 et la chambre d'agriculture pour développer de nouveaux partenariats locaux. Le fait maison représente 60 % de la production.
- Elle travaille avec le grossiste Naturdis pour les produits bio. Peu de communes atteignent les objectifs de la loi Egalim sur le bio.
- Elle ne dispose **pas de légumerie** pour préparer les légumes. Ils doivent arrivés déjà lavés et découpés.
- Ses **fournisseurs locaux** sont notamment :
 - Carrel pour la charcuterie
 - L'association viande des pays de l'Ain (*travail en cours*)
 - 3 producteurs de lentilles biologiques pour 10T par an
 - Un producteur de lait à Certine (lait entier pour les purées notamment)
 - Un producteur de pommes de terre du territoire du PAiT (*en réflexion*)
 - Le GAEC Désiris (yaourts)
 - La laiterie d'Étrez (fromage blanc, yaourt, crème)
 - Un producteur de pâtes à St André de Corcy (*travail en cours*)
 - Un producteur d'œufs en coule vers Chalamont (*en réflexion*)
 - Un maraîcher à Manziat, à côté de la cuisine
 - Un producteur de fruits bio à St Laurent de Mure (69)
 - Fumet des Dombes
- RPC travaille déjà avec les PAT alentours. Des visites de la cuisine ont notamment été organisées.
- L'entreprise organise des **formations annuelles** pour les employés des restaurants qu'elle livre en lien avec la loi Egalim.
- Projet en cours : **création d'une nouvelle cuisine centrale** au Nord de Lyon de 15000 repas par jour (cuisines actuelles saturées) pour septembre 2025.
- **Attentes vis-à-vis du PAiT** : créer une légumerie avec des légumes locaux, être mis en lien avec des agriculteurs locaux.

« J'ai créé des relations de confiance avec les agriculteurs du territoire. Je ne les laisserai pas tomber. »

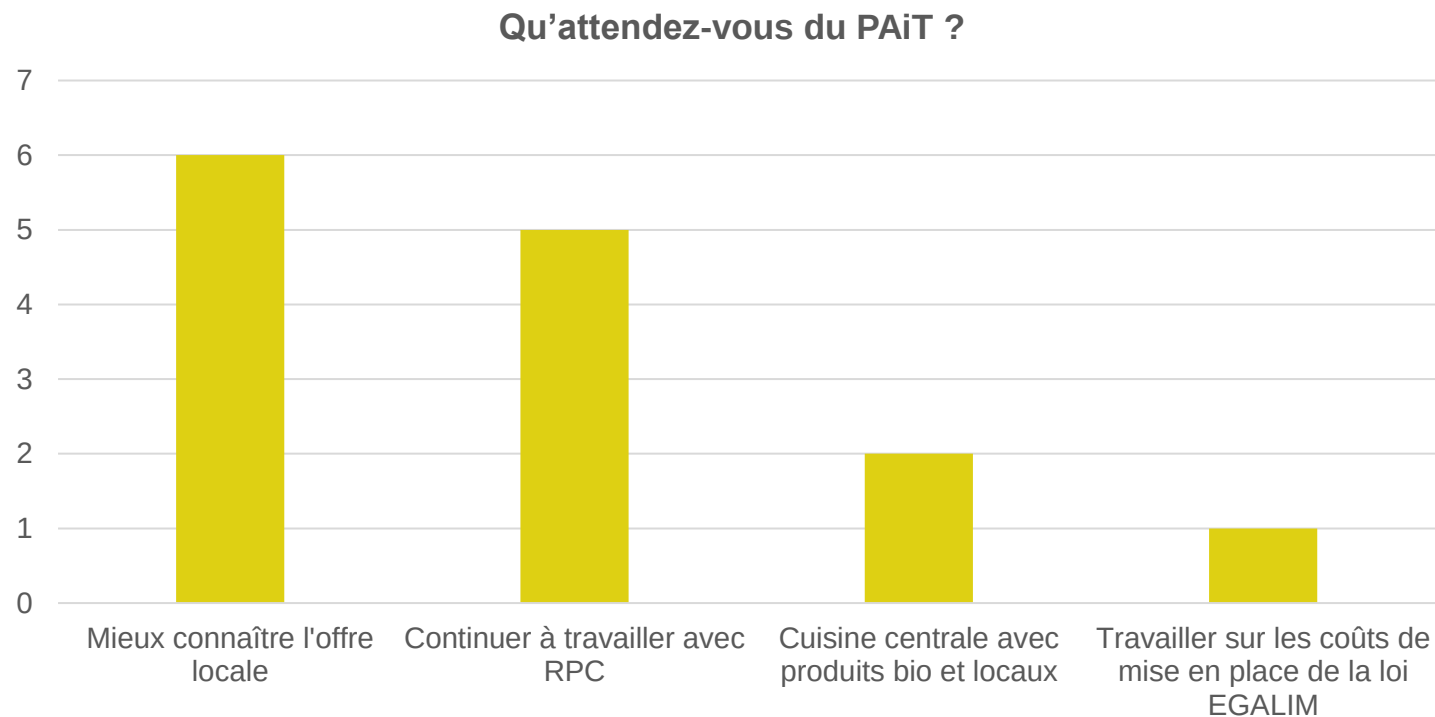
Entretiens avec les principaux prestataires de la restauration collective municipale (2/2)



« Certains clients n'atteignent pas les objectifs de la loi Egalim car ils n'en ont pas les moyens. »

- Sur le territoire du PAiT, Sodexo prépare des repas au sein de l'établissement St Joseph (privé).
- Sodexo a travaillé en lien avec Auvergne Rhône Alpes gourmand et le PAT des Dombes à créer un produit à base de carpe (produit emblématique de la Dombes) à destination de la restauration collective.
- Plusieurs expérimentations ont été menées sur le territoire pour faire goûter différentes versions des produits aux élèves, dont le « carpe n chips ».
- Aujourd'hui, Sodexo répond strictement aux demandes formulées dans les cahiers des charges de clients, et ne va pas au-delà.
- La définition d'un produit local utilisée est « un produit régional ».
- Fournisseurs locaux actuels :
 - Vergers lyonnais à Vaulx en Velin
 - Sicaba (coopérative d'éleveurs dans l'Allier)
 - ANC Noyerie (St André de Corcy) pour créer du pain et des pâtes à base de farine locale
- Régularité d'approvisionnement, homogénéité du produit, calibrage et lavage des produits sont des critères essentiels pour être référencés chez Sodexo. Chaque cuisine a la liberté de référencer des producteurs alentours.

Les attentes vis-à-vis du PAiT



- Globalement, les établissements souhaitent **développer l'interconnaissance entre l'offre et la demande** en produits locaux.
- 2 établissements aimeraient **réfléchir à la création d'une cuisine centrale mutualisée**, tandis que plusieurs établissements soulignent leur satisfaction de travailler avec RPC.
- Un établissement aimerait être accompagné sur les contraintes budgétaires de la mise en place de la loi Egalim.

Mise en adéquation de l'offre et de la demande

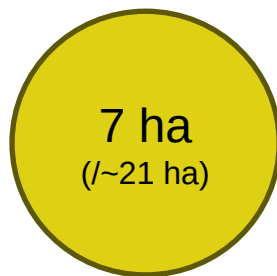
Hypothèses utilisées :

- Les repas pris en compte sont uniquement ceux des écoles primaires et maternelles dont les établissements ont répondu à l'enquête (35). Tous les élèves ont été considérés comme étant des élèves d'élémentaire (CP au CM2) : les estimations sont donc plus élevées que les chiffres réels.
- Les chiffres correspondent au territoire s'il respecte la loi Egalim (1 repas végétarien par semaine, 20 % de bio).

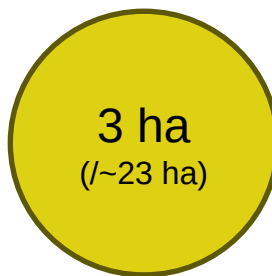
Surfaces agricoles nécessaires pour fournir la restauration scolaire municipale sur le territoire du PAiT



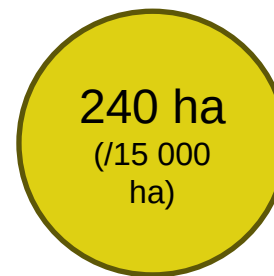
Fruits



Légumes



Elevage



Céréales et
légumineuses



Le territoire possède actuellement théoriquement les surfaces nécessaires pour approvisionner les écoles du territoire pour tous les **produits agricoles**. On constate que peu de SAU serait nécessaire à une relocalisation à 100 % de l'alimentation des enfants. Un travail de **relocalisation des filières** sera à mener pour répondre à la demande.

La restauration collective sur le PAiT - Synthèse des enjeux

Orientation stratégique n°5

Améliorer les pratiques durables de la restauration collective territoriale

Enjeux associés

Sensibilisation à l'alimentation durable

Accompagnement à l'atteinte des objectifs de la loi Egalim

Relocalisation des approvisionnements



Victor Vachelard
Nadège Noisette



Camille Millot

