PRINCIPAUX FREINS À L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DE QUALITÉ

- **Coût élevé** des produits conjugué à des budgets de matières **limités**
- Manque de disponibilité des **produits**
- Difficultés **logistiques**
- Manque de connaissance de l'**offre**
- **Règles d'hygiène**
- Moyens humains **insuffisants**
- Appartenance à un **groupement d'achat**

SYNTHÈSE ANALYTIQUE

ATOUTS

- Produits de qualité (AOP, label rouge)
- 85% de la SAU en prairies naturelles
- Des outils de transformation
- Points de vente de produits locaux
- Actions de lutte anti-gaspillage en restauration scolaire communale

FAIBLESSES

- Baisse du nombre d'exploitations agricoles
- Certaines filières peu rémunératrices
- Des exploitations peu diversifiées
- Un mauvais maillage du territoire par les commerces
- Approvisionnement bio de faible qualité en restau' co

OPPORTUNITÉS

- Un cadre de vie attractif + activité touristique
- Des ressources à valoriser
- Des conditions propices à la diversification dans le bassin de Massiac

MENACES

- Non-transmission des exploitations agricoles
- Réchauffement climatique
- Baisse des prairies permanentes
- Disparition de commerces à proximité
- Fermetures potentielles de petits établissements scolaires

***Ces données sont issues d'un diagnostic réalisé à partir des sources* suivantes :** *Diagnostic Agricole et Forestier* – SYTEC – 2018, *RPG et données internes* - Chambre d'agriculture du Cantal – 2020, *Repérage des cédants* – Chambre d'agriculture et SAFER Auvergne – Rhône – Alpes – 2016, *Projet AP3C* – SIDAM - 2018, *Diagnostic TEPOS* - Solagro pour le SYTEC - 2017, *Analyse des eaux de l'Alagnon* – SIGAL - 2013, *Etude Esteban* – Santé Publique France - 2015, *Données Santé PRS* - ARS Auvergne – Rhône – Alpes - 2012, *L'empreinte carbone et énergétique de l'alimentation en France* - ADEME 2012, *État des masses des pertes et gaspillage alimentaires* – ADEME – 2016, *Baromètre* - IPSOS/Secours populaire – 2018, INSEE – 2015 et 2017.

FOCUS

Agriculture et Alimentation de Hautes Terres Communauté

Hautes Terres Communauté est une communauté de communes de l'Est-Cantal située dans la région Auvergne-Rhône-Alpes. Ce territoire de moyenne montagne est composé de 35 communes et regroupe 11 617 habitants en 2017.

L'AGRICULTURE

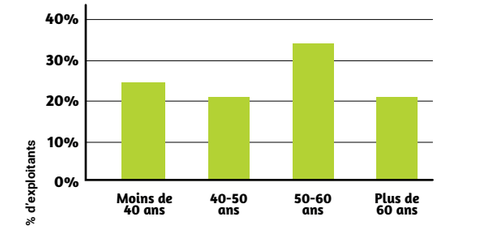
Les agriculteurs

- **581** exploitations
- **793** agriculteurs en 2020

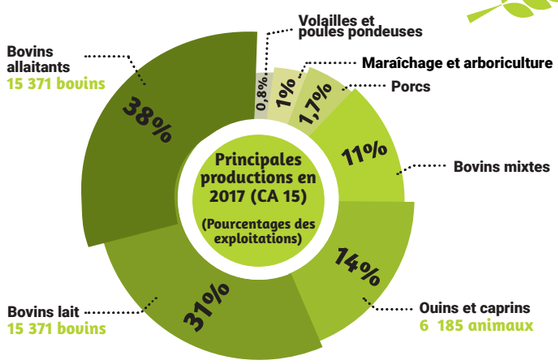
= **19% des emplois**

- Baisse de **54%** des exploitations entre **1988** et **2020**
- **74%** des plus de **57 ans** sont sans succession sur l'ancienne CC du Cézallier en **2017**
- Environ **22** installations par an entre **2017** et **2019**

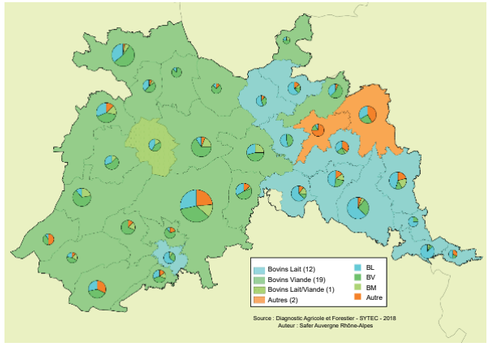
Répartition par classe d'âge des exploitants sur HTC en 2020 (Source : CA 15)



La production agricole



Orientation des productions par commune



DES PRODUCTIONS LOCALES DE QUALITÉ

- **66** exploitations **BIO** en **2021** **+65** en **6 ans**
- **3 665 ha** = **6%** de la **SAU** en bio en **2019** (Agence bio)

- Zones **AOP** :
  - Cantal
  - Salers
  - Saint-Nectaire
  - Bleu d'Auvergne
  - Fourme d'Ambert
  - Lentille blonde de la Planèze

2017

- **31** exploitations Label Rouge **Viande Salers**
- **5** exploitations Label Rouge **Boeuf Fermier Aubrac**

Hautes Terres communauté
Terres de Volcan

Plus d'informations :
www.hautesterres.fr

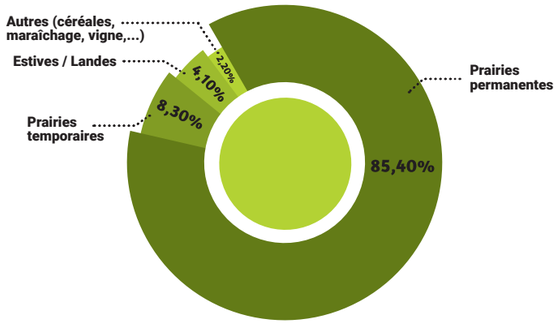
Pôle Aménagement Développement Environnement
Service Agriculture - **Juillet 2021**

DES PRODUCTIONS À MIEUX VALORISER

- **75%** de la production des exploitations type **Salers Croisé** est exportée sous forme **bovins « maigres »**
- Des **productions emblématiques :**
  - **Vignes** et **Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinale** des **Palhás**
  - **Pommes** de **Massiac**

Agriculture et aménagement

Répartition de la SAU en 2014 (source : diagnostic SYTEC 2018)



- **100%** du territoire en **zone de montagne**
- **Surface agricole cadastrée** (2017) **:**
  63 006 ha
  72% de la surface du territoire
- **SAU du territoire** (2014) **:**
  58 987 ha
  67,3% de la surface cadastrale totale
  dont **85%** des prairies naturelles
- **-9,5%** de prairies naturelles entre **2000 et 2010**
- **+5%** des cultures céréalières et fourragères entre **2013 et 2016** sur le territoire du **bassin versant de l'Alagnon**
  (Hautes Terres Communauté s'étend à **73%** sur ce bassin versant = **63%** du bassin versant)
- **26%** d'espaces naturels et forestiers
- Hausse de **78%** du prix de l'hectare entre **1999** et **2016**
  (prix moyen sur le bassin de Massiac – Cézallier – Margeride – Aubrac Planèze de St-Flour)
- **58%** des exploitations ont un **foncier morcelé** et des **contraintes** (2017)
- Surface moyenne de **97 ha** par exploitation (2020)

Agriculture et environnement

Biodiversité

- **5 ENS** sur le territoire **2** particulièrement liés à l'agriculture **:**
  - Palhas de Molompize
  - Estives de Chastel-sur-Murat
- **Sites Natura 2000 :**
  - Alagnon
  - Monts du Cantal
  - Tourbières
  - Planèze
  - Cézallier

Ressource en eau

L'état des masses d'eau de l'**Alagnon** est lié à plusieurs paramètres, dont **les pratiques agricoles**

Réchauffement climatique

- Hausse de la température moyenne de **1,3°** entre **1959** et **2009**
- Des sécheresses en progression
- Une diminution de **5 jours** par décennie de **présence de neige au sol**
- Impacts sur la **production fourragère d'été** qui risque d'être insuffisante voire inexistante.

Bilan carbone

Agriculture et forêt

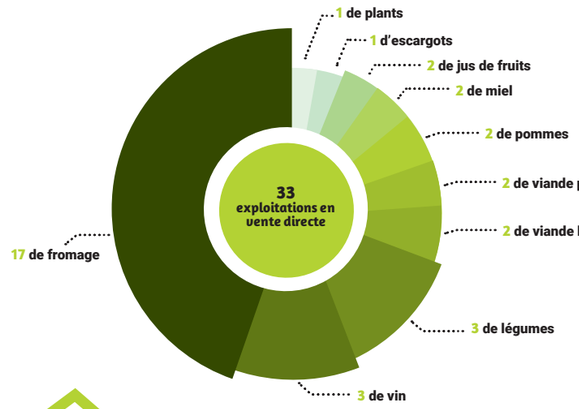
- Émissions = **513 000 tonnes** de CO_2
- Stockage = **62 millions de tonnes** sur le territoire de **l'Est-Cantal**

L'ALIMENTATION

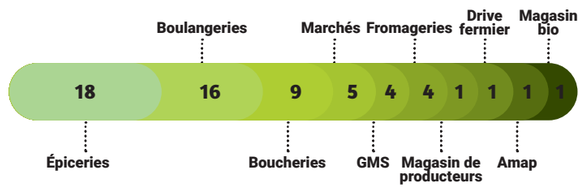
La transformation

AMONT	**5** entreprises de fabrication d'aliments pour animaux de ferme
AVAL	**Viande : 1 abattoir** en régie municipale qui abat **2 300 tonnes** de viande chaque année • **(78%** de porcins, **7%** de bovins qui proviennent à **75%** d'élevages cantaliens (2020) **)** dont **250 tonnes** valorisées dans l'atelier de découpe de l'abattoir
	Lait : 1 affineur et **2 fromageries** privés, pas de coopératives de producteurs locaux, ni de collecteurs privés sur le territoire
	Autres entreprises agro-alimentaires : de transformation **1** entreprise de transformation et conservation de fruits, **2** brasseries, **1** meunerie

La vente directe



Les points de vente de produits alimentaires



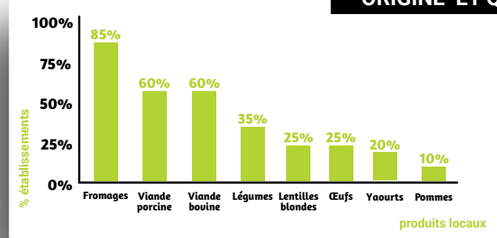
La restauration hors domicile

La restauration commerciale

- **60** restaurants commerciaux qui valorisent en partie les productions locales, notamment via des **spécialités culinaires**

La restauration collective

- **23** restaurants collectifs sur le territoire qui servent des repas dont **18** en gestion directe
  - **1** hôpital • **11** écoles primaires et maternelles
  - **5** EHPAD • **6** établissements de l'enseignement secondaire

1800 repas par jour en période scolaire et **511 000** repas par an servis en restauration collective
• **375 000** dans le secteur médico-social • **136 000** dans le secteur scolaire

ORIGINE ET QUALITÉ DES PRODUITS